

Camparisoda

Italien
Alkoholhalt 10 %
Art nr 88312
Volym: 98 cl / 10 fl kartong



TYP: Aperitif / Bitter

FÄRG: Klart röd

DOFT: Stor, generös och typisk doft av apelsin, malört och kryddor.

SMAK: Söt, bitter och frisk smak av malört, citrusskal och körsbär.

TIPS: Camparisoda är en färdigblandad aperitif med en alldeles unik egen smak. Camparisoda är en noggrant avvägd kolsyrsatt Campari. Aperitifen skapades första gången 1932 och var då den första färdigblandade lågalkoholhaltiga (10%) drinken i dryckeshistorien.

Camparisoda skapades 1932. Vid den tiden hade det blivit populärt att dricka aperitifer som Bitter Campari med ett stänk soda på Italiens barer. Davide Campari bad den berömda italienske konstnären och designern Fortunato Depero att skapa en flaska för en färdigblandad aperitif. Tanken med Camparisoda var att erbjuda en välblandad drink som var densamma oavsett när och var den serverades. I dag har flaskan och drycken blivit en verklig italiensk design-ikon.

Den unika förpackningen

Flaskan har formen av en upp- och nedvänd dryckeskalk. Idén skulle visa sig bli Fortunato Deperos mest betydelsefulla verk för Campari. Den koniska formen daterar sig tillbaka till 1925 då konstnären för första gång tog upp den i en skiss kallad "Puppet drinking Campari Soda". Detta var flera år innan varumärket lanserades. På bilden ses en docka dricka ur en flaska som har samma form som Camparisoda senare skulle få. 1926 gjordes flaskan i en vitmålad prototyp av trä och året därpå som en reklamaffisch i svart bläck. Första färgbilden gjordes 1927. Inför lanseringen beslutade Davide Campari att ta bort etiketten för att ännu tydligare framhäva den speciella formen och den djupröda nyansen. Han såg också till att förse flaskan med Camparisoda i relief.

Den unika flaskan, formen, färgen och strukturen som var för sig var designelement som bröt mot tidens design- och annonsspråk. Den minimalistiska innovativa flaskan öppnade upp nya möjligheter för andra produkter och en ny tids säljstrategier. Tillverkningen av flaskan påbörjades av Vetreria Bordini 1932.

Aperitifen i Milano

Sedan att dricka aperitif blev populär i Milano på 1920-talet. Det var vanligt att folk träffades innan lunch eller middag för att dricka ett glas vin eller ta en drink. Den främsta ambassadören för aperitifen i Milano var Gaspare Campari som sålde aperitifer på sina barer i staden. Den första baren låg vid Duomotorget ända tills Galleria Vittorio Emanuele öppnades. Då flyttades baren in i nya lokaler precis vid ingången till gallerian.

1915 öppnade Gasparo Campari en ny bar mitt emot den första, som kom att bli förebilden för den klassiska milanesiska aperitifbaren. Det var härifrån som aperitivokulturen - bruket att servera snacks och annat småplock till aperitiferna spreds till barer över hela Italien.

Om Campari

Företaget startade en gång i tiden av Gaspare Campari som drev ett café i Milano med början av 1860-talet tillsammans med sin hustru Letizia Galli. Gaspare var mycket intresserad av tillverkning av olika sprisorter och producerade i sitt café en mängd olika sorter. Den dryck han snabbt blev känd för var Campari, som till en början hette "Bitter all'uso d'Hollanda". 1882 dog Gaspare och rörelsen fortsatte under sonen Davides ledning.