

Fernet-Branca

Ликер горький Фернёт-Бранка

Страна: Италия

Регион: Ломбардия, Милан

Производитель: Fratelli Branca Distillerie Srl

Крепость: 39% об.

Категория: травяной ликер, биттер (амаро)

Состав: виноградный этиловый спирт, настой растительных веществ (алоэ, ромашка, дудник, китайский ревень, мирра, мята перечная, шафран, ирис), сахар, натуральные ароматизаторы «фернет-бранка»

Особенность: всего в рецепте 27 трав, которые хранятся в секрете, из них известны – африканский горький алоэ, французская горечавка, китайский ревень, ромашка из Италии, галангал из Индии, шафран, мирт, лавр, хина, куркума, горькие апельсины, цедра апельсинов Кюрасао, масло черного перца, дудник, корень ириса, корень коккулуса

Технология: часть компонентов доводят до кипения и мацерируют месяц, затем соединяют с остальными ингредиентами и смешивают с дистиллятом, чтобы настаивать на протяжении 20 дней; после отправляют на выдержку

Выдержка: созревание в течение года в бочках из славонского дуба

Цвет: темно-коричневый

Аромат: яркий, выразительный, раскрывается нотами пряных трав, свежей мяты, полевых цветов, гречишного меда, корицы, лакрицы и горечавки

Вкус: пряный, обволакивающий, горький, продолжительное суховатое с деликатной терпкостью послевкусие наполняют тона трав, медицинских настоев, кореньев, черной лакрицы, оттенки апельсиновой цедры и сухофруктов

Температура подачи: 12-16 °C

Рекомендации по употреблению: дижестив, со льдом, с тониками, цитрусовым соком и содовой; в коктейлях, например, с кока-колой в пропорции 1:4, с текилой категории Аньехо в сочетании с тоником или имбирным пивом, а еще как замена биттеру Ангостура



Фернет – это стиль горьких итальянских дижестивов. Несмотря на то, что большинство относит его к группе амаро, есть мнение, что это отдельная категория. Fernet-Branca – один из самых горьких и наименее сладких биттеров.

Fernet-Branca появился на свет в 1845 году, его создателем стал Бернардино Бранка, владелец Fratelli Branca Distillerie. Рецепт также приписывали мифическому шведскому доктору Ферне, якобы прожившему благодаря своему бальзаму более ста лет. Изначально фернет воспринимался не как алкогольный напиток, а как лекарственный. Он рекламировался как лекарственное средство от холеры,

желудочных заболеваний, нервных расстройств и других недугов. Их секретный рецепт действительно активизирует пищеварительную систему и помогает вернуть аппетит.

Большая волна итальянских иммигрантов конца XIX века сделала напиток поистине культовым в Южной Америке, Аргентине. Сегодня три четверти всего потребления фернета приходятся на Аргентину. Здесь придумали употреблять его с колой, в соотношении 1:4.

Ходят слухи, что рецептуру были вынуждены поменять в 1978 году по требованию властей США, когда были запрещены опиаты в продуктах питания. Однако это не более чем городская легенда про запрещенные элементы, ведь трудно поверить, что настолько сложный и комплексный вкус можно получить из доступных каждому ингредиентов. Поэтому семейство Бранка не боится конкуренции: если за 178 лет фернет никто не смог не только скопировать, но даже приблизиться, то и дальше все будет спокойно.

За основу берется виноградный спирт (производство в Италии) или спирт на основе сахарного тростника (производство в Аргентине). Точный рецепт знает только один человек – Никколо Бранка ди Романико, наследник основателей дистиллерии и СЕО компании. Доходит до того, что некоторые ингредиенты покупает он сам, пять из них смешивает лично в секретной комнате, доступа к которой нет ни у кого! А шафран компания закупает в таком количестве, что это влияет на рыночную цену дорогой пряности.