

## Campari Ликер Кампáри

**Страна:** Италия

**Производитель:** Campari

**Тип:** аперитив, биттер

**Крепость:** 11%Об

**Состав:** в состав биттера входит от 40 до 60 натуральных компонентов. Для его изготовления используют настои ароматических трав и цитрусовых. Полный состав держится в секрете

**Цвет:** ярко-рубиновый

**Аромат:** характеризуется тонами апельсина и яркими тонами трав, виноградной лозы, ежевики, землистые и древесные ноты и нюансы мха, подлеска и гальки

**Вкус:** многогранный сладко-горький, в основе которого лежит необычное сочетание травяных экстрактов, ароматных растений и цитрусовых

**Гастрономия:** кампари - ключевой элемент в составе рецептов классических коктейлей, таких как Негрони, а также простых миксов, которые легко готовить в домашних условиях, — например, Кампари & тоник. Наполните винный бокал льдом, смешайте 1 часть биттера Campari с 3 частями тоника, украсьте долькой лайма.

История «кампари» начинается с 1860 года, когда Гаспаре Кампари с 1842 года работавший специалистом по смешиванию алкогольных напитков, начал подавать этот пряно-горький напиток броского красного цвета в своем «Café Campari» в Новаре. В том же году Гаспаре Кампари основал компанию Gruppo Campari для производства и распространения своего напитка, затем он перебирается в Милан. В 1904 производство кампари было начато на заводе в Сесто-Сан-Джованни около Милана.

Под руководством Давиде Кампари, сына Гаспаре, компания начала экспортировать напиток в Ниццу и по городам французской Ривьеры. С началом продаж кампари в Ницце связана романтическая история любви Давиде Кампари к певице Лине Кавальери. Затем сбыт напитка расширился и на другие страны. Кампари в настоящее время распространяется в более чем 190 странах и является основным продуктом Gruppo Campari.

