

ARIMINUM, BARRUELL, ZETHUS, EREMUS E GLI ALTRI

DI DICOPPAEDICOLTELLO 31 MAGGIO 2018



L'Ariminum
Leardini

Ariminum, Barruell, Zethus ed Eremus sono i nomi di alcuni **distillati Leardini**, una sorta di epopea epica in bottiglia. Li ho schierati davanti a me come quattro cavalieri con al fianco i loro fidi compagni d'armi alcoliche, **Elixir Espresso italiano, Concerto, Gin48 e Sambuca Agreste**, otto magnifici esemplari della scuderia liquoristica di Affile.

Il primo assaggio lo riservo all'**Ariminum**, colto omaggio a Rimini, cittadina di cui era originario il fondatore. Classico **amaro** d'esordio, messo sul mercato dai Leardini nel 1958, è un **digestivo** elevato alla sua massima potenza olfattiva dalle erbe mediterranee che ne disegnano il profilo, timo e maggiorana in primis. La sua gradazione alcolica (43%) si sente tutta nel persistente finale, che spiana la strada a dei Baci di dama e a una Crostata di albicocche fresche e ricotta.

Il secondo sorso, invece, è di **Barruell**, un **liquore** dolce-amaro (34%), ossimoro ispirato a una biondina svizzera, primo amore di Domenico Leardini, ciabattino emigrato nel cantone francese in cerca di fortuna al quale – quando lui tornò in patria – la ragazza svelò il segreto di questo distillato. Delicato come le carezze di una donna, è espressione delle virtù della melissa e dei semi di albicocco; se gustato con un Semifreddo al cioccolato e nocciola, lascia senza fiato.

Poi c'è Zethus, un fernet (categoria di liquore amaro digestivo, a base di **erbe aromatiche** e radici, assai alcolico), sottotitolato Maxime Amarum (40%): la ricetta venne data al calzolaio liquorista da un prete un po' sbadato (come ricorda il nome dialettale del liquore) a mo' di pagamento per la riparazione delle sue scarpe malridotte. Storia a parte, quando lo si beve arriva con veemenza al palato, merito della miscela di ventidue erbe di cui è composto. Prima di tutte la genziana, la galanga (pianta asiatica, cui si deve il sapore pungente) e l'aloè, sottoposte una a una a un **bagno estrattivo**, cui l'esperienza di Mauro Leardini e i tempi di lavorazione imprimono un segno distintivo. Travolgente l'incontro con una Mousse di cioccolato al latte.



Il Barruell
Leardini



La sede della Distilleria Leardini Liquori dal 1958

Dopo queste singolari tenzoni gustative, arrivo all'**Eremus**, prototipo di liquore prodotto nelle abbazie del '600 in tutta Europa: altro pezzo forte. Didascalico, in bilico tra il pungente e lo

speziato, è figlio del cardamomo e della balsamite, anche detta Erba della Bibbia perché faceva da segnalibro alle pagine del testo sacro. Tenute a bassa temperatura per qualche giorno e poi messe nei panni caldi, subentra loro successivamente lo zafferano che regala il proprio oro al colore. Maturazione lunga e complessità produttiva ne fanno un prodotto d'antan, non un pezzo d'antiquariato, ma un sapore intellegibile e fascinoso, che va a braccetto con le Pardulas sarde e con una Torta caprese.

Affrontato il drappello d'onore, passo ai fidi scudieri. Il **Concerto**(28%), è tinto di un rosso scuro ammaliante, nuance naturale dovuta a estratti di frutta (come la mela), a petali vermigli e al tè rosso, non **acoloranti né conservanti**, totalmente banditi dai prodotti Leardini. Arrendevole e setoso, è una sinfonia di note balsamiche pochissimo amare, perché addolcite da un tocco di fava Tonka; godibilissimo liscio, lo si può assaporare con una Crostata ai frutti di bosco o una Sbrisolona, assieme alla quale fa davvero scintille. Ad affiancarlo l'**Elixir Espresso Italiano**, un classico della liquoristica mondiale, preparato a freddo in modo che più slow non si può, perché nessuna tra le mille sfumature di gusto vada persa: una sfida di Mauro Leardini per renderlo unico, grazie anche all'aggiunta del cardamomo. Viaggia magnificamente su un Gelato alla vaniglia o all'amaretto.

Chiudono degnamente la giostra di profumi e sapori, il **Gin48**, ottenuto con le migliori bacche di ginepro, le tradizionali erbe mediterranee, gli immancabili agrumi e molte altre botaniche: Pan speziato e Gelatina ai frutti rossi lo elevano alle sfere dell'Empireo. La **Sambuca Agreste** (anice stellato, coriandolo, cumino, carrube e altre otto botaniche), infine, con i suoi sentori dolci (floreali, fruttati e speziati) benché sia un fine pasto d'eccellenza, vale non poco come aperitivo insieme a gin o vodka. In solitaria, con una generosa aggiunta di ghiaccio, diventa un portento.

Clara Ippolito

www.liquorileardini.com