Amaro Unicum, arriva la versione con le prugne

izabella-zwack-and-sandor-zwack-with-herbs-30ce887b

Lo storico amaro Unicum si unisce alle prugne, dando vita a Unicum Prugna. Nata da un'idea di Sandor Zwack, sesta generazione della famiglia che ha dato vita a uno degli amari più conosciuti al mondo, questa variante rappresenta un punto di svolta nella storia secolare del marchio. Un nuovo modo di gustare l'originale liquore ungherese pensato per coloro che preferiscono sapori meno amari, ma altrettanto persistenti e distintivi. Unicum Prugna ha infatti una gradazione alcolica inferiore (35% rispetto al 40% dell'originale) e un gusto più morbido e vellutato. Questo perché al tradizionale processo di lavorazione di Unicum viene aggiunto un nuovo elemento: un letto di prugne essiccate sul quale il liquido riposa durante l'invecchiamento in botti di quercia. «Abbiamo sperimentato diversi tipi di frutta - affermano gli Zwack - e abbiamo scoperto che le prugne si legano perfettamente a Unicum, creando un liquido dal gusto rotondo, fruttato, vellutato, perfettamente armonico. Un risultato che ci riempie di orgoglio e che costituisce, nel suo processo di produzione, la sintesi perfetta di tradizione e innovazione». La scelta della prugna, che rappresenta il frutto nazionale dell'Ungheria, è funzionale anche ad incontrare il gradimento dei consumatori di questo Paese, che rappresenta il maggiore mercato per il brand, seguito dall'Italia. «Ma ora puntiamo

anche al mercato americano» aggiunge Isabella Zwack.

Dal colore nero brillante con riflessi rosso bordeaux scuro, Unicum Prugna al naso mostra subito la nota amaricante di corteccia di china e radici di rabarbaro, pervasa di note di frutti rossi, prugne mature, ciliegia e amarena. Sviluppa successivamente note di malva e mela cotta, con note balsamiche più marcate, accompagnate da erbe aromatiche come fiori di garofano e liquirizia, ed un finale di noce, funghi, cioccolato ai frutti di bosco. Il gusto si presenta caldo al palato: prima si diffonde la componente amarotica, poi esplode la nota dolce dei frutti rossi, lampone maturo, more e prugne in un insieme armonioso ed equilibrato. Nel finale il retrogusto dolce si combina con le note amaricanti.

Utilizzato come ingrediente in cocktail e long drink, Unicum Prugna dà vita a ricette inaspettate e sorprendenti, originali proposte per accompagnare la serata, dall'aperitivo al dopo cena. Clicca qui per vedere alcune Ricette cocktail