

Naam van de likeur: DiBerta Amaro d'Erbe  
Producent: Distillerie Berta  
Herkomstbepaling: Amaro d'Erbe, Piëmonte, Italië



Distillateur: Dat de combinatie van kwaliteit en kwantiteit mogelijk is en zelfs heel goed samen kan bewijst Distillerie Berta al sinds 1947. De basis hiervoor werd twintig jaar eerder al door de broers Giovanni en Michele Berta gelegd. Giovanni als wijnmaker en stoker op het familiebedrijf in Casaletto. Hij leverde wijn en alcohol aan zijn broer Michele, die dit als apotheker in Milaan gebruikte voor diverse kruidenelixers, likeuren en met kruiden gearomatiseerde wijnen en die hiermee naam had gemaakt. In 1947 besloot de volgende Berta-generatie onder leiding van de jonge oenoloog Paolo uit te breiden. Dit werd de Distilleria Berta di Berta Paolo in Nizza Monferrato. Grote kracht was dat Paolo als oenoloog met veel kwaliteitswijnmakers werkte en zo het meest uitgelezen basismateriaal (restmateriaal van gegiste druiven) kon krijgen om te distilleren terwijl hij tevens de nobelste Franse barriques aanschafte om de grappa's de beste houtlagering te kunnen geven. Daarnaast richtte zijn vrouw zich op de vormgeving van de flessen: van kristal of ceramiek en altijd vernieuwend en uniek van vorm. Door de jaren heen is dit zo gebleven, waarbij met de nieuwe distilleerderij die de familie Berta in 2002 in Casalotto di Mombaruzzo in gebruik nam, de productie steeds meer toenam. Ondanks het feit dat in de Roccanivo distilleerderij de vierde generatie nu ruim 300.000 flessen per jaar maakt, bewijst Distillerie Berta met een uitgekende balans van traditioneel en ultra modern werken, nog steeds tot de absolute top van de Italiaanse stokers te behoren in het maken van grappa's, aquavite's en likeuren. De DiBerta Amaro d'Erbe van Distillerie Berta wordt gemaakt volgens een recept dat Paolo Berta in de jaren vijftig van de vorige eeuw ontwikkelde.

Regio: Piëmonte, dat voet van de berg betekent, is een heuvelachtig gebied dat in het noorden van Italië gelegen is tussen diverse bergketens die het o.a. beschermen tegen het zeeklimaat. Het ligt op 45° noorderbreedte, dezelfde hoogte als de Bordeaux en het noordelijke deel van de Rhône vallei. Het is een wijnregio die kwalitatief gezien zeer belangrijk is, 70% van de wijngaarden heeft een DOC of DOCG status en waartoe o.a. Moscato d'Asti, Spanna, Gattinara, Boca, Barbera d'Alba, Gavi, Dolcetto d'Alba en Asti Spumante behoren. Uit het district Langhe komen de DOCG's Barolo en Barbaresco, twee van de allergrootste rode wijnen van Italië.

Distillatie / likeurbereiding: De DiBerta Amaro d'Erbe is een licht bittere kruidenlikeur wavoor vrijwel alleen maar lokale wilde kruiden en wortels worden gebruikt. Door middel van infusie, een systeem dat vergelijkbaar is met het gebruik van een koffiefilter of theezakje, worden de aroma's van de gemalen wilde kruiden en wortels overgebracht naar neutrale grappa. Dit proces duurt enkele weken. Vervolgens wordt de gearomatiseerde grappa voor korte tijd overgestoken op kleine houten vaten en daarna met gedestilleerd water en suiker op de juiste sterkte en smaak gebracht, licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 28%. Helder donker mahoniebruin van kleur. In de neus aroma's van gedroogde wilde kruiden en iets van groene amandelen. In het smaakpalet intense tonen van tijm, rozemarijn en jeneverbessen en wat chocola en vanille, die gepaard gaan met een lange zacht bitterzoete nasmaak.  
Serveren: 12 tot 18°C. Bewaren: minimaal 10 jaar

Culinair advies: Na de maaltijd, met zeer goede koffie of espresso, nougat, amaretti (amandelkoekjes) of gewoon 's avonds laat.

Smaaktype: Zoet, aromatisch, complex, zacht, vefijnd bitter en zuiver.

Glasadvies: Riedel Vinum Spirits