



STORIA

1919 –Nasce un Mito Italiano

Aperol nasce nel 1919 alla Fiera Internazionale di Padova. Creato dai Fratelli Barbieri, Aperol era destinato a diventare uno tra i liquori più amati dagli Italiani. Leggero, con soli 11¹ gradi, ma con un gusto ricco e complesso dato dall'infusione di un mix di erbe e radici di altissima qualità. La ricetta originale è rimasta invariata e segreta fino a oggi. Nel corso degli anni e nell'immediato dopoguerra Aperol trova grande consenso e diffusione in tutta Italia, particolarmente presso i giovani, gli sportivi e le donne. Oggi Aperol è distribuito in decine di Paesi in tutto il mondo.

1960s - 1970s –“Ah Aperol!” Tino Buazzelli e il Carosello

L'*esplosione* del brand avviene con il lancio delle campagne pubblicitarie in *Carosello*. Come altri marchi storici Italiani, Aperol è entrato nell'immaginario collettivo Italiano grazie alla finestra di 3 minuti. Lo storico spot “Ah Aperol” interpretato dal grande attore italiano Tino Buazzelli che colpendosi la fronte esclamava “Ah, Aperol!” divenne un mito italiano e la frase fu adottata dalla gente in tutti i bar Italiani.

1980s-2000s – Aperol Spritz

Alla fine degli anni '80 Aperol adatta ai tempi la propria strategia pubblicitaria e negli anni focalizza la comunicazione su Aperol Spritz. Dal 2005 la pubblicità in cui la modella sfilava su un percorso creato con i tavoli di bar per portare l'Aperol Spritz ai clienti. Il closing finale “Happy Spritz, Happy Aperol” punta sul popolarissimo aperitivo di successo, lo *spritz*, ormai associato indissolubilmente ad Aperol.

1995 –Aperol Soda

A soli 3 gradi nasce come naturale estensione del brand la versione monodose pronta da bere: Aperol Soda, drink frizzante ed estremamente fresco, dalle note di arancio infuse in un equilibrio dolce e amaro di erbe e radici. Nella sua bottiglia da 12,5cl è il monodose perfetto per chi vuole un drink rinfrescante e gustoso. Dal lancio sul mercato nel 1995 si è affermato in tutta Italia senza cannibalizzare le vendite di Aperol. Mercati: Italia, Austria e Svizzera.

2003 –Gruppo Campari

Nel 2003 il Gruppo Campari acquisisce Barbero 1891 e da allora Aperol ha avuto una ulteriore crescita sostenuta dalla diffusione dello spritz, il grande *signature drink* di Aperol. Sostenuti da una forte campagna pubblicitaria e dal network di vendite e distribuzione del Gruppo Campari Aperol è oggi uno tra i più venduti alcolici in Italia.

2010 – MOTO GP

Nel 2010 Aperol diventa prodotto di punta del Gruppo Campari per il Campionato del Mondo di MotoGP. Aperol è anche sponsor principale per il Gran Premio di Catalunya e San Marino.

2011 – Nasce Aprot Spritz il pre-mix perfettamente dosato.

Aperol Spritz, l'aperitivo dal gusto unico, che dal Triveneto ha conquistato l'Italia intera, finalmente entra nelle case: un prodotto nuovo, perfettamente dosato, per vivere tutta la vivacità di Aperol Spritz anche tra le pareti domestiche. L'aperitivo più trendy, anima viva delle serate in piazza, colora di arancione il tuo mondo fatto di allegria, divertimento e voglia di stare insieme. L'idea di realizzare Aperol Spritz risponde all'esigenza di accontentare i numerosissimi fan dello Spritz con Aperol, dando loro la possibilità di gustarlo perfetto anche a casa.

2011 - Nuovo look per Aperol

Aperol lancia un nuovo design per la bottiglia e il restyling dell'etichetta. Particolarmente fresca e divertente, l'etichetta posta sul retro della bottiglia dà risalto alla celebre ricetta 3, 2, 1 dello Spritz. "Spritz life? Aperol Spritz!".

¹ In Germania 15 gradi



BRAND

Aperol, grazie alla sua versatilità, è diventato uno tra i liquori più venduti in Italia e continua ad avere una forte crescita sia in Italia che all'estero. E' un prodotto vivace ed evocativo dello stile di vita Italiano, dall'aperitivo a una serata in piazza. Solare e pieno di vitalità, il gusto unico di Aperol è squisitamente Italiano ma con un appeal del tutto internazionale, in particolare lo spritz, oltre all'Italia, sta diventando l'aperitivo cult in Germania e in Austria.

La ricetta segreta

Aperol è stato inventato nel 1919 dai Fratelli Barbieri, Silvio e Luigi, e presentato alla fiera internazionale di Padova. Leggero, a soli 11 gradi, ma con un gusto ricco e complesso dato dall'infusione un mix di erbe e radici di altissima qualità. La ricetta originale è rimasta invariata e segreta fino a oggi.

Mercati Principali (volumi del 2010*)

Italia, Germania, Austria.

Aperol per il secondo anno consecutivo compare tra i *Top 15 Growth Brands within the Top 100 Premium Spirits Worldwide* (Fonte: Impact, Febbraio 2011)

*Fonte IWSR

SAPEVI CHE...

- Nel Veneto, la patria dello Spritz, il consumo quotidiano di Aperol Spritz è intorno ai 300.000 al giorno, più di 200 Spritz al minuto!
- Google riporta oltre 1.800.000 di link legati allo Spritz
- L'Aperol Spritz era già di moda negli anni '50. La tradizione dello Spritz è stata però tramandata alle generazioni più giovani. Oggi l'81% dei consumatori ha tra i 18 e i 44 anni (*).
- Con soli 8/9 gradi Aperol Spritz è uno dei drink più leggeri al mondo.
- Federica Pellegrini – campionessa olimpionica di nuoto – è un'amante dell'Aperol Spritz

APEROL SPRITZ



Le origini certe dello spritz non si conoscono, ma si dice che sia nato durante l'occupazione austriaca in Italia nel XIX secolo. Il nome, infatti, potrebbe derivare sia dal verbo tedesco *spritzen*, che vuol dire "spruzzare" sia dal nome di vini austriaci della regione occidentale di Wachau. I soldati tedeschi si erano subito abituati a bere vini locali veneti nelle taverne locali, ma essendo il loro contenuto alcolico di molto superiore alla birra a cui erano abituati a bere erano soliti diluirlo con l'acqua. Nacque così lo Spritz "liscio" che ancora oggi si trova in alcuni bar di Trieste e Udine.

Col tempo il rituale dell'aperitivo si è diffuso dal Veneto al resto dell'Italia, diffondendo anche le molte varietà di Spritz presenti in Veneto. Molte città del Veneto hanno la propria variante di Spritz, nell'ultimo decennio però, l'Aperol Spritz con Prosecco è diventato quello più richiesto e consumato; leggero, fresco e frizzante è l'aperitivo ideale per ogni occasione. Aperol Spritz è un cocktail ufficiale IBA (International Bartending Association). I cocktail IBA sono preparati in tutto il mondo secondo la ricetta originale.

APEROL SPRITZ TIME

In Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige lo Spritz è un vero rituale popolare, che coinvolge fin dalla tarda mattinata giovani ed anziani. Negli ultimi anni si è diffusa la moda di consumarlo come aperitivo, prima di cena. È senza dubbio l'aperitivo più consumato e diffuso: un tradizionale viatico per la socialità nonché un simbolo della frizzante atmosfera cittadina.

Nelle osterie di campagna, come nei bar del centro, lo Spritz è servito con gli immancabili 'cicchetti' (così si chiamano gli stuzzichini in Veneto), con prodotti soprattutto della zona: affettati, formaggi, verdure grigliate, pesce a seconda delle località, di mare o montagna, cambiano gli abbinamenti, ben presentati nei banconi dei locali. In **Slovenia** e **Croazia**, che conservano ancora molte tradizioni legate alla cultura Veneta, l'aperitivo è chiamato Spritzen. Ma oggi lo Spritz si è diffuso in tutta Italia grazie al passaparola dei giovani e alle sue doti: leggero, di ottimo abbinamento col cibo, sempre personalizzabile e poco costoso.

I "luoghi storici" dello Spritz

A Padova in Piazza delle Erbe, in Campo Santa Margherita e dietro Rialto a Venezia, a Porta San Tommaso a Treviso, in Piazza delle Erbe a Verona, in Piazza delle Erbe e in Piazza dei Signori a Vicenza, d'estate al Terrazzamare a Jesolo ma anche al Gasoline e il Capannina in Piazza Mazzini, di fronte alla chiesa a Milano, in Piazza Ferretto o Calle Legrenzi a Mestre, oppure alla Casetta Rossa a Mogliano.

APEROL SPRITZ – La ricetta

Preparare Aperol Spritz è facile come contare 3, 2, 1. Basta prendere un ampio calice di vino o un rocks e seguire questi semplici passi:

- 3 parti di Cinzano Prosecco
- 2 parti di Aperol
- 1 spruzzo di soda
- Ghiaccio e una fettina di arancia

Aggiungere ghiaccio e fettina d'arancia e versare Prosecco, poi Aperol e finire con seltz o soda. In questo modo si evita che l'Aperol si adagi sul fondo.