Marzadro presenta l’Amaro Re Laurino, omaggio liquido alla leggenda delle Dolomiti

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Giugno 2026



La Distilleria Marzadro presenta l’Amaro Re Laurino, nuovo liquore ispirato alla leggenda del sovrano dei nani delle Alpi e al fenomeno dell’Enrosadira. Basato su una ricetta del 1952, unisce rabarbaro, genziana, achillea, camomilla, finocchio e rosa centifoglia in un profilo ambrato ed equilibrato. Disponibile in bottiglia da 70 cl, si presta sia come digestivo che come ingrediente per la miscelazione.

C’è **una leggenda che da secoli percorre l’arco dolomitico**, soffiando tra i mughi e le pareti di dolomia come un vento che non si è mai davvero fermato. È **la storia del Re Laurino**, sovrano dei nani delle Alpi. Dalle leggende legate al *Re custode del giardino delle rose* nasce non solo il **suggestivo**

fenomeno dell'Enrosadira – i noti tramonti infuocati e le albe rosee sulle Dolomiti – ma prende il nome anche il celebre amaro che la Distilleria Marzadro oggi ha riportato in luce. **L'Amaro "Re Laurino"** è infatti la **proposta** con cui una delle distillerie più premiate d'Italia, oggi guidata dal Presidente **Stefano Marzadro** e dall'Amministratore delegato **Alessandro Marzadro** (con **Anna Marzadro** Presidente della holding di famiglia), arricchisce la propria gamma di liquori. Lo fa **aggiungendo una nota di modernità ad un prodotto locale, basato su unaricetta originale del 1952**, portando così nel mondo degli amari di qualità tutto il proprio **patrimonio di conoscenza.**

Un amaro che racconta il territorio con eleganza e autenticità

L'Amaro "Re Laurino" si presenta al pubblico in **bottiglia da 70 cl** (30% vol.). Il prodotto ha un **cuore botanico** (infusione d'erbe in alcol) che comprende **rabarbaro, genziana maggiore, achillea, camomilla, finocchio e rosa centifoglia**: un bouquet che racconta il paesaggio alpino con grande **personalità e coerenza**. All'esame visivo si presenta di un bel **color ambrato**; al naso emerge un profilo erbaceo e con **lievi note agrumate**, che anticipano **una beva equilibrata e piacevolmente amaricante**, mai aggressiva, capace di restare sul palato con **eleganza e persistenza**.

Re Laurino: Marzadro aggiunge un nuovo capitolo a settant'anni di eccellenza

Fondata a Brancolino di Nogaredo negli anni difficili del **dopoguerra**, la **Distilleria Marzadro** è oggi una **solida realtà di riferimento nel panorama dei distillati italiani** di qualità, con un **fatturato** 2025 **superiore ai 27 milioni di euro**, più di **2,6 milioni di bottiglie** prodotte e oltre 55mila visitatori accolti ogni anno nella propria sede. Prodotti come la **Grappa Stravecchia Le Diciotto Lune** – bestseller assoluto

dell’azienda – la **Grappa Giare Amarone**, le **Espressioni** e la **linea dei monovitigno** hanno consolidato nel tempo **una reputazione di eccellenza** riconosciuta dai mercati italiani ed esteri. **L’Amaro “Re Laurino”** si inserisce in questo solco con **ambizione e personalità.**

«L’Amaro “Re Laurino” non è solo un nuovo prodotto», dichiara **Alessandro Marzadro**, Amministratore delegato della Distilleria Marzadro, «ma è anche racconto ed emozione. È un liquore che celebra un legame autentico con la tradizione delle erbe e delle botaniche alpine. Rappresenta inoltre uno spazio ancora poco presidiato a livello di marca territoriale, perché oggi manca un brand di amaro che interpreti in modo riconoscibile e contemporaneo l’identità dolomitica. “Re Laurino” non si limita a raccontare cosa contiene, ma invita a vivere ciò che rappresenta: il mistero delle Dolomiti, la forza delle sue storie, il fascino di un patrimonio che si tramanda. È proprio la fusione tra qualità liquida e potenza simbolica a renderlo distintivo: un amaro che non si beve soltanto, ma si assapora come una leggenda».

I momenti di Re Laurino: quando e come degustarlo

L’Amaro “Re Laurino” è **un liquore estremamente versatile**, pensato per **adattarsi a diverse occasioni di convivialità.** La sua vocazione più naturale è quella del **digestivo a fine pasto**, servito liscio e a temperatura ambiente o con ghiaccio, abbinato a formaggi stagionati ed erborinati, taglieri di salumi, dolci a base di cioccolato fondente, torte speziate o semifreddi. La profondità amaricante del rabarbaro e della genziana **si sposa naturalmente con i piatti più ricchi e saporiti della tradizione italiana**, offrendo **una chiusura di pasto intensa e pulita** al tempo stesso.

Ma sarebbe riduttivo limitarne il consumo al solo fine pasto. Il profilo aromatico dell’Amaro Re Laurino lo rende un

ingrediente di grande interesse per il mondo della miscelazione. **Bartender e mixologist** troveranno, nella nuova proposta della Distilleria Marzadro, **un prezioso alleato** in grado di **portare in un bicchiere il racconto delle Dolomiti**, delle sue erbe, del suo vento. È un prodotto che parla ai bartender creativi quanto agli appassionati di *fine dining*; a chi cerca **un momento di pausa tutto italiano**, e a chi desidera **costruire una proposta cocktail di carattere**.

L'Amaro "Re Laurino" è ora disponibile presso il flagship store della Distilleria Marzadro a Nogaredo, a meno di 1 km dall'uscita della A22 Rovereto Nord, e nelle migliori enoteche.

Punti chiave

1. **Nuovo amaro Marzadro**: nasce "Re Laurino", ispirato alla leggenda del sovrano dei nani delle Dolomiti.
2. **Ricetta storica**: la formula originale risale al 1952 e unisce sei botaniche alpine in infusione.
3. **Profilo aromatico**: colore ambrato, naso erbaceo con note agrumate, gusto amaricante ma equilibrato.
4. **Distilleria solida**: Marzadro registra nel 2025 oltre 27 milioni di euro di fatturato e 2,6 milioni di bottiglie.
5. **Doppio uso**: il prodotto si presta come digestivo classico e come ingrediente per cocktail creativi.