

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 un'aricetta 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.