

# Un aceto che invecchia 33 anni adesso è dentro un amaro analcolico siciliano: nasce Liborio Black

scritto da Redazione Spirits Meridian | 24 Aprile 2026



*Amaro Liborio lancia Liborio Black, la referenza più audace del brand siciliano di amari analcolici. Il prodotto si distingue per un ingrediente unico: un aceto balsamico di Sicilia invecchiato 33 anni in una singola botte di rovere. Pensato sia per il consumo domestico meditativo che per la miscelazione professionale, arriva in un mercato no-alcohol in forte crescita.*

Da qualche parte in Sicilia, in una piccola acetaia, c'è una botte di rovere che custodisce lo stesso aceto da 33 anni. Nessuna batteria di botti, nessuna progressione calcolata tra

contenitori di diverse dimensioni, solo il tempo, il legno e la pazienza che oggi spesso dimentichiamo quanto è fondamentale in molti aspetti della vita. È da quell'aceto balsamico che parte il progetto più ambizioso di [Amaro Liborio](#), brand siciliano di amari analcolici radicati nella tradizione isolana, che adesso lancia **Liborio Black**.

Il contesto in cui arriva non è casuale. Secondo stime di settore, a livello globale, per il segmento *no-alcohol* è attesa un'espansione del [+36% entro il 2029](#). Eppure, la crescita del segmento, in alcuni casi, ha preceduto quella della qualità: la maggior parte dei prodotti analcolici, infatti, si ferma al "togliere l'alcol", senza dare troppo valore a gusto, complessità e ricercatezza degli ingredienti.

*"Volevo un prodotto che portasse con sé il peso del tempo, capace di ricordare il legno, le note barricate e la maturazione lenta; qualcosa che non fosse una semplice alternativa agli alcolici, ma un'esperienza completa, quasi meditativa",* spiega **Massimo Liborio Colaianni**, CEO e fondatore di Amaro Liborio. *"Ci abbiamo messo anni a trovare l'equilibrio giusto; poi, quasi per caso, verso la fine del processo, è arrivato l'aceto balsamico che ha stravolto in positivo il gusto".*

## **Le caratteristiche di Liborio Black e il suo ingrediente "segreto"**

Liborio Black è caratterizzato da una ricetta che comprende **cacao e arance amare siciliane**. A questi ingredienti, però, ce n'è uno estremamente ricercato ed elegante che trasforma il prodotto in qualcosa di difficile da classificare: non è un digestivo nel senso classico, non è un bitter da miscelazione e nemmeno una tisana sofisticata.

Si tratta dell'**aceto balsamico di Sicilia invecchiato 33 anni in una singola botte di rovere**, una tecnica profondamente diversa da quella modenese, dove l'aceto matura attraverso una

batteria di botti di dimensioni crescenti. La scelta di una sola botte produce qualcosa di più denso e ossidato, un gusto composto da **note barricate e affumicate** che ricordano una “barrique da whisky”, motivo per cui l’etichetta riporta espressamente la dicitura “barricato”, dando un segnale preciso e verificabile di ciò che si trova nella bottiglia.

## **La doppia identità dell’amaro, dal silenzio meditativo di casa al rumore dello shaker di un bar**

Un’altra particolarità è che Liborio Black ha due vite parallele che si intrecciano. La prima è quella dell’**amaro “da meditazione”**, per chi cerca un momento di intensità lenta in casa: un bicchiere basso in cui sorseggiarlo dopo una lunga giornata lavorativa, seduti su una poltrona o sul divano, magari accompagnato da un sigaro. Il tipo di amaro che diventa un’abitudine quasi rituale, adatto a chi è già a proprio agio con whisky invecchiati o rum jamaicani e cerca la stessa complessità senza alcol.

La seconda vita è nei **bar**. Spesso, i prodotti analcolici tendono a essere prevedibili o a scomparire in miscelazione, sovrastati dagli altri ingredienti. Liborio Black, invece, grazie alle note tostate e alla persistenza gustativa riesce a reggere il confronto anche con basi alcoliche in un **Espresso Martini**, in un **Paloma** e nella correzione del caffè con diverse tostature, diventando in tutti i casi la componente che dà carattere al drink. I bartender che lo hanno già provato lo descrivono come un prodotto con cui *“si riesce davvero a giocare”*.

## **Lo stesso brand, due caratteri opposti**

Infine, Liborio Black e Liborio Classico, più fresco, con note di china, rabarbaro e mandorla, sono pensati per intercettare palati diversi senza sovrapporsi. Chi ama uno, difficilmente

ama anche l'altro, questo perché **i due prodotti hanno una differenza di carattere prima ancora che di gusto**. Nello specifico, il Black porta il brand su un territorio più intenso, più maturo, aperto tanto al consumo domestico quanto al canale professionale della ristorazione e dei cocktail bar.

*“Quando immaginavo chi avrebbe bevuto il Black, pensavo a una persona con un rapporto già consolidato con i distillati complessi, come un rum invecchiato o un whisky complesso. Viene da sé che il profilo ideale è quello di un uomo tra i 40 e i 50 anni, l'esatto opposto rispetto a chi consuma Liborio Classico che, essendo più fresco e beverino, è adatto a un pubblico più ampio e giovanile”, racconta Colaianni.*

Il lancio apre anche la strada a **collaborazioni strutturate con operatori HoReCa** su scala nazionale, canale in cui la versatilità in miscelazione del Black rappresenterà ancor di più un argomento commerciale concreto.

---

## **Punti chiave**

1. **Aceto balsamico invecchiato 33 anni** in una singola botte di rovere è l'ingrediente distintivo di Liborio Black.
2. **Il mercato no-alcohol crescerà del 36%** entro il 2029, ma spesso manca di qualità e complessità reale.
3. **Cacao e arance amare siciliane** completano la ricetta, con note tostate, barricate e affumicate da whisky.
4. **Doppia vocazione del prodotto:** consumo meditativo casalingo e miscelazione professionale in cocktail bar e ristoranti.
5. **Target ideale tra 40 e 50 anni**, appassionati di distillati complessi come rum invecchiato o whisky strutturato.

