

Barkeeper benutzen immer häufiger Amaro als wichtigste Zutat für ihre Cocktails.

Diese Gruppe von Spirituosen und Likören kann nach Zitrusfrüchten, Holz, Kräutern oder ganz einfach nach Medizin schmecken (amaro ist italienisch und bedeutet bitter). Die traditionell am Ende einer Mahlzeit als Digestif servierten Flaschen mit den kunstvoll dekorierten Etiketten (Grund genug sie zu erkunden), sind vom hintersten Platz im Regal in den Mittelpunkt gerückt. Amaro wird zur Zeit mit allen denkbaren Spirituosen gemischt, um eine völlig neue Kategorie von Cocktails zu schaffen – wir könnten nicht glücklicher darüber sein. Falls Sie neu im Spiel sind, Amaro Nonino Quintessentia (rechts im Bild), ist mit seinen Noten nach Bitterorange und Kolanuss ideal für den Einstieg. Hier sind vier unserer beliebtesten Orte, an denen Sie Drinks auf Amaro-Basis finden können.

BRAD THOMPSON PEARSON