



BEVETE PIÙ AMARO DI QUANTO SIATE ABITUATI A FARE

Tre modi di gustare l'amaro, il liquore nazionale italiano che sta diventando la bevanda preferita dopo cena in America ... e bevanda pre-cena ... e bevanda di qualsiasi momento vogliate.

SORSEGGIATELO

Nonino (\$45) è dolce e bevibile man mano che l'amaro diventa – molto leggero sulle erbe amare. (Robusto a 70 proof. è forte come gradazione alcolica per un amaro). Bevetelo liscio dopo aver mangiato qualche agnolotto di troppo.

Quelle bottiglie di amaro che vedete sempre più presenti dietro al banco del bar – con le loro belle etichette italiane che raffigurano belle scene italiane che rappresentano il bel liquore italiano all'interno – non sono solo da sorseggiare. Sono da bere. Gli Amari sono veramente amari. Ma anche dolci, affumicati e anche agli agrumi. Sono versatili quanto il whiskey e forse anche più complessi.

“Non manca niente”, dice il barman Sother Teague, che ha aperto il proprio bar specializzato in amari, Amor y Amargo, all'East Village a Manhattan nel 2011. “Sono vecchio-stile in bottiglia”. Ecco tre modi per bere tre amari che ora potete trovare in qualsiasi buon negozio di liquori – e sempre di più, su qualsiasi buon menu da dessert, dove l'amaro sta sostituendo il porto come valido digestivo.

ROSS McCAMMON