

# INSIDHOOK

## **Le 10 Cose Migliori che abbiamo bevuto al Bar Convent Brooklyn 2025**

*Dagli amari giapponesi al whisky slovacco, BCB ha riservato numerose sorprese alcoliche.*

Di Kirk Miller e Amanda Gabriele

Il Bar Convent Brooklyn, che festeggia la sua settima edizione, è una conferenza alcolica che sembra essere in controtendenza rispetto ai trend del settore. L'edizione 2025, tenutasi il 10 e 11 giugno nell'Industry City di Brooklyn, ha visto la partecipazione di migliaia di persone, centinaia di marchi di spiriti e un numero spropositato di after-party. (Seriamente, siamo ancora in fase di disintossicazione una settimana dopo: le feste erano iniziate la domenica precedente e si protraevano fino a tardi mercoledì, quando un anonimo giornalista di InsideHook è stato convinto a farsi un tatuaggio sul retro di un cocktail bar).

Nonostante l'assenza, quest'anno, di alcuni grandi nomi, il BCB si è rivelato un evento importante. Il vantaggio di avere meno marchi globali conosciuti è stato quello di poter dedicare molto più spazio a whisky, tequila, gin e liquori emergenti.

Per il 2025, potremmo dire che la tequila ha rubato la scena, basandoci semplicemente sulla quantità di spazio occupato (anche da distillati di agave adiacenti). Tuttavia abbiamo anche trovato molto da apprezzare altrove, tra cui amaro, rum, whisky slovacco e alcuni cocktail indimenticabili. Ecco le 10 cose migliori che abbiamo bevuto.



## Amaro Nonino Quintessentia Riserva

Adoro tutto dell'Amaro Nonino – la loro grappa, l'aperitivo e l'Amaro Quintessentia classico. Ma il Quintessentia Riserva porta quest'ultima espressione a un livello superiore essendo invecchiato in rovere per altri 24 mesi (l'originale è già invecchiato per almeno 12 mesi). È tutto ciò che amo del Quintessentia, ma con un sapore più profondo, ricco e intenso. Questa è una di quelle bottiglie che spariscono in fretta dopo una grande cena di gala. — AG

