

INSIDEHOOK

Die 10 besten Dinge, die wir auf dem Bar Convent Brooklyn 2025 getrunken haben

Vom japanischen Amaro bis zu slowakischem Whisky, die BCB sorgte für viele alkoholische Überraschungen.

Von Kirk Miller und Amanda Gabriele

Der Bar Convent Brooklyn, der nun schon zum siebten Mal stattfindet, ist eine alkoholische Konferenz, die sich gegen den Branchentrend zu stemmen scheint. Bei der Ausgabe 2025, die am 10. und 11. Juni in Brooklyns Industry City stattfand, gab es Tausende von Teilnehmern, Hunderte von Spirituosenmarken und eine irre Anzahl von After-Partys. (Im Ernst, wir sind eine Woche später immer noch auf Entzug - die Partys begannen bereits am Sonntag zuvor und dauerten noch bis in den späten Mittwoch hinein an, als ein nicht namentlich genannter InsideHook-Autor dazu überredet wurde, sich in den Hinterräumen einer Cocktailbar tätowieren zu lassen.)

Auch wenn in diesem Jahr einige große Namen nicht dabei waren, erwies sich der BCB als wichtiges Event. Der Vorteil von weniger bekannten globalen Marken war, dass viel mehr Platz für aufstrebende Whiskys, Tequilas, Gins und Liköre zur Verfügung stand.

Für 2025 würden wir sagen, dass Tequila die Show gestohlen hat, allein schon aufgrund des Platzes, den er einnahm (einschließlich der benachbarten Agaven-Spirituosen). Aber auch sonst gab es viel zu entdecken, darunter Amaro, Rum, slowakischer Whisky und ein paar unvergessliche Cocktails. Hier sind die 10 besten Dinge, die wir getrunken haben.



Amaro Nonino Quintessentia Riserva

Ich liebe alles an Amaro Nonino - ihren Grappa, ihren Aperitivo und ihren klassischen Quintessentia-Amaro. Aber ihr Quintessentia Riserva geht noch einen Schritt weiter, indem er zusätzlich 24 Monate in Eiche ausgebaut wird (das Original ist bereits mindestens 12 Monate gereift). Er hat alles, was ich an Quintessentia liebe, aber mit einem tieferen, umfassenderen, intensiveren Geschmack. Dies ist eine dieser Flaschen, die nach einem großen Festessen schnell verschwinden werden. - AG

