

FOOD&WINE

I migliori liquori amari per ogni mood di San Valentino

Dal Malört all'Amaro Nonino, le bottiglie amare che i nostri editor preferiscono per San Valentino

Di Lauren Buzzeo, Dylan Ettinger, Dylan Garret, Ray Isle, and Prairie Rose

Il giorno di San Valentino è un miscuglio di emozioni, sia per le coppie sia per i single. Allora perché non lasciarsi andare all'atmosfera? Abbraccia il lato pungente. Versa qualcosa di volutamente deciso — tonici intensi che tagliano l'eccesso di zucchero e ti aiutano a digerire un po' meglio l'intera esplosione di cuori. Benvenuto nel mondo scuro e stratificato degli spiriti dal carattere affilato: i liquori amari.



Crediti: Food & Wine / Grappa Nonino

L'Amaro Nonino Quintessentia® è il liquore amaro perfetto per San Valentino. Che tu sia a un appuntamento o semplicemente con qualche amico, va benissimo: piacerà a tutti, qualunque sia il modo in cui scegli di gustarlo (liscio, con ghiaccio, oppure innamorandoti del Paper Plane, il mio preferito). Ma se stai puntando a un'atmosfera da serata tra amiche (Galentine's Day), è una scelta assolutamente naturale: guidato dalle inimitabili sorelle Nonino, questo iconico amaro è il brindisi definitivo al potere, all'eredità e allo stile femminile.

E ho già detto che è incredibilmente delizioso? Pur essendo tecnicamente un liquore amaro, è sorprendentemente accessibile (leggi: non ti farà fare smorfie), con note armoniose di scorza d'arancia, caramello, spezie dolci e delicate erbe. È il tipo di amaro che ti conquista subito e, a differenza di un appuntamento sbagliato, lascia dietro di sé solo le migliori impressioni. Morbido, equilibrato e indimenticabile – proprio come mi piace il mio San Valentino. – Lauren Buzzeo