L'amaro analcolico comincia ad avere qualcosa che manca a molti zero proof

Gli spirit analcolici hanno un problema strutturale: tolto l'alcol, sparisce anche il corpo, il calore, la persistenza che lo giustificavano. **Punch** nota che l'amaro sfugge parzialmente a questo limite, perché la sua complessità nasce da erbe, radici, agrumi e componenti amare, non dalla gradazione. Cinque prodotti lo dimostrano con approcci opposti. The Pathfinder punta su una base di canapa fermentata e un ventaglio di botaniche amare. Amaro Lucano Non-Alcoholic replica lo stesso insieme di oltre trenta ingredienti della versione originale, tanto che alcuni bartender intervistati lo indicano come il più convincente della categoria. St. Agrestis Amaro Falso lavora sulla texture con carbonatazione e azoto per simulare la sensazione dell'alcol. Amaricano Zero, appena lanciato, aggiunge glicerina vegetale e pectina per compensare il corpo perso. Di più: questi amari non restano confinati ai drink completamente analcolici, ma finiscono anche dentro cocktail tradizionali. Il pubblico no-low, secondo uno dei bartender intervistati da Punch, spesso non ha smesso di bere: cerca solo alternative.