



# El Dorado Demerara rum

## Ο Hemingway, οι σκέψεις του και ένα συλλεκτικό gift box για τις γιορτές



Αναδιαβάζοντας το *The Sun Also Rises* του Ernest Hemingway, του συγγραφέα που στιγματίσει με τις λέξεις του την εφηβεία μου, σκόνταψα ξανά πάνω στην αγαπημένη μου ατάκα «This is a good place, he said. There's a lot of liquor, I agreed.» και δεν μπόρεσα παρά να χαμογελάσω. Αν και έπινε τα πάντα κι από τη βιβλιογραφία δε λείπουν οι συνταγές του για Bloody Mary, Daiquiri και Dry Martini, στο μυαλό μου για κάποιο λόγο ο Hemingway έχει ταυτιστεί με την εικόνα ενός κλασικού αρσενικού που καταναλώνει ρούμι στο El Floridita, καπνίζοντας πούρα, κρατώντας σημειώσεις για τις μεγάλες ιστορίες του.

Ρούμι, λοιπόν, και την ώρα που γράφω αυτές τις γραμμές, με τον μεγάλο συγγραφέα στο νου, αλλά και μηνύματα φίλων που ψάχνουν δώρα για τις γιορτές, κοιτάζω απέναντί μου ένα μπουκάλι El Dorado 12 ετών. Το χρυσαφένιο spirit είναι ένα μείγμα (Blend) από πολλά ρούμι εξαιρετικής ποιότητας διαφορετικών ηλικιών, το οποίο ωριμάζει σε δρύ-

να βαρέλια και χρωστά την πολυπλοκότητα της γεύσης του όχι μόνο στη συνταγή και στη διαδικασία παραγωγής, αλλά και στο γεγονός ότι το τροπικό κλίμα της Γουαϊάνας (πρόκειται για τη χώρα παραγωγής) με την υγρασία και την σταθερή θερμοκρασία του, ενισχύει την ταχύτητα παλαίωσης και ωρίμανσης του, σε σχέση με ένα απόσταγμα που παράγεται σε ψυχρότερα κλίματα.

Με χρώμα που θυμίζει κεχριμπάρι, άρωμα, πολύπλοκο βαθύ και απαλό, που παραπέμπει σε μπανάνα και μαύρα φρούτα, γεύση φρουτώδη και γλυκιά, με εμφανή μπαχαρικά και μια μάλλον πικάντικη επίγευση, εύκολα μπαίνει στη λίστα με τα αγαπημένα. Τώρα στις γιορτές, μάλιστα, θα κυκλοφορήσει ένα νέο εορταστικό cocktail σε ένα συλλεκτικό gift box σε ολόκληρη την Ευρώπη, το οποίο δημιούργησε η Granikal και ο Έλληνας Brand Ambassador του El Dorado Αλέξανδρος Τσελεπής. Η συνταγή θα αναγράφεται πάνω στο νέο limited giftpack του El

Dorado 12 ετών και η έμπνευση της προέκυψε από το συνδυασμό των γεύσεων από διάφορα μέρη του κόσμου, με διαφορετικές κουλτούρες.

Για του λόγου το αληθές:

### Υλικά:

50 ml - 12 year old El Dorado rum

30 ml - Φρέσκο χυμό λεμόνι

20 ml - Μέλι

10 ml - Grand Marnier

2 dashes - Σόγια sauce

100 ml - 3 Cents ginger beer

Δυόσμο

### Εκτέλεση:

Εκτός της ginger beer και του δυόσμου, βάζετε όλα τα υλικά μαζί σε ένα shaker μαζί με πάγο και ανακινείτε για 5 δευτερόλεπτα. Διπλοσουρώνετε στο ποτήρι του El Dorado και γεμίζετε με πάγο. Απογεμίζετε με ginger beer και γαρνίρετε με τον δυόσμο.

Καλή τύχη. Σας αφήνω με μια άλλη ατάκα του larger than life Ernest:

“Modern life, too, is often a mechanical oppression and liquor is the only mechanical relief”

### Info:

Το νέο gift box του El Dorado με την συνταγή του bartender Αλέξανδρου Τσελεπή θα είναι διαθέσιμο σε επιλεγμένα σημεία στην Αθήνα και σε όλη την Ευρώπη, ενώ κατόπιν παραγγελίας θα αποστέλλεται από τη Granikal (2103388382) και σε σημεία εκτός Αθηνών.

