



Old Fashioned: Το κλασικό Whiskey Cocktail που αγαπήθηκε πολύ



Αν θα πρέπει να φτιάξουμε μια λίστα με τα πιο σαγηνευτικά και πλούσια σε γεύση cocktails, μια από τις υψηλότερες θέσεις στην κατάταξη θα έχει το Old Fashioned. Η συγκεκριμένη σύνθεση, αν κι έχει υποστεί πολλές παρεμβάσεις στην αρχική σύνθεση (ποιο cocktail άλλωστε δεν έχει περάσει από αυτή τη διαδικασία) εξακολουθεί να είναι ιδιαίτερα αγαπητό ενώ ποτέ δεν έχει βρεθεί στο χρονοντούλαπο των out of fashion. Κι υπάρχουν πολύ συγκεκριμένοι λόγοι γι αυτό. Κατ' αρχάς αποτελεί την τέλεια τεχνική επιτομή των cocktails, καθώς αποτελείται από αλκοόλ, ζάχαρη, νερό και bitters, ενώ είναι εξαιρετικά εύκολο να το φτιάξει κανείς, αφού ανήκει στην κατηγορία των build-it-in-a-glass που απαιτούν στο τέλος μια απλή ανάδευση. Αυτό σημαίνει ότι εφόσον έχετε τα υλικά, μπορείτε να το απολαύσετε οπουδήποτε, από το μπαρ του σπιτιού σας μέχρι και σε ένα αυτοσχέδιο πικνίκ. Δύο μεζούρες από το bourbon ή το rye της επιλογής σας, πάνω σε έναν κύβο ζάχαρης, μαζί με λίγες σταγόνες angostura bitters, λίγο ανακάτεμα μέχρι να αναμειχθούν καλά τα υλικά, ένα μεγάλο κομμάτι πάγου κι έχετε την απόλαυση φυλακισμένη στο ποτήρι σας - ναι, δεν χρειάζεστε shaker, μόνο καλή παρέα για να το απολαύσετε. Αν διαθέτετε, επίσης, μια φλούδα πορτοκαλιού για το γαρνίρισμα, θα το απογειώσετε (στρίψτε την πριν για να απελευθερώσετε τα έλαιά της).

Η συνταγή του Old Fashioned πρωτοεμφανίστηκε στη βιβλιογραφία των cocktails κάποια στιγμή μέσα στον 19ο αιώνα κι έκτοτε νομίζω ότι κατέχει επάξια τον τίτλο του απόλυτου Whiskey Cocktail. Για να πάρете μια ιδέα για το πώς άλλαξε με τα χρόνια, στον οδηγό Bartenders' Manual του Harry Johnson, το 1887, η συνταγή περιέχει whiskey, Angostura ή Boker's bitters, σιρόπι

και μερικές σταγόνες κυραζο, ενώ αργότερα την ίδια χρονιά τα bitters παραλείπονται. Το 1900 το σιρόπι δίνει τη θέση του στη ζάχαρη στην αρχική της μορφή και ως εναλλακτικό του κυραζο προκρίνεται το αψέντι. Πάντως, σε κάθε εκδοχή η γαρνιτούρα περιλαμβάνει φλούδα λεμονιού.

Το συγκεκριμένο cocktail, πέρα από το bourbon ή το rye, μπορεί να έχει και ως βάση το brandy. Αυτή τη συνταγή τη χρωστάμε στους Γερμανούς μετανάστες του Wisconsin, οι οποίοι βρέθηκαν εκεί στο τελευταίο μισό του 19ου αιώνα κι από ότι καταλαβαίνετε είχαν μεγάλη αδυναμία στο εν λόγω απόσταγμα - φυσικά, ο βαρύς χειμώνας αυτής της πολιτείας των ΗΠΑ τους δικαίωνε διαρκώς για την επιλογή τους. Οι κάτοικοι του Wisconsin σταδιακά αγάπησαν τόσο πολύ το Old Fashioned που επινόησαν διάφορες παραλλαγές σε γλυκύτητα και οξύτητα, μια εκ των οποίων περιλαμβάνει και την προσθήκη σόδας με γεύση λεμόνι ή λάιμ.

Σε κάθε περίπτωση, πάντως, ο παράγοντας που κάνει τη διαφορά στην παρασκευή του είναι το είδος της ζάχαρης που θα χρησιμοποιήσετε. Ένα νεαρό σε ηλικία bourbon ταιριάζει καλά με ένα απλό ελαφρύ σιρόπι ζάχαρης (αναλογία 2:1), αλλά αν διαθέτετε ένα παλιότερο και με περισσότερους αλκοολικούς βαθμούς bourbon προτιμήστε κάτι πιο βαρύ, όπως η ζάχαρη demerara, η οποία λόγω του ότι είναι φυσική, ακατέργαστη και σκούρα θα δώσει μια βαθιά, μυστηριώδη διάσταση στο ποτό σας. Τώρα που οι καιροί μας επιβάλλουν εκ νέου το να μείνουμε στο σπίτι, προτείνω να το δοκιμάσετε για να αλλάξετε τη διάθεσή σας. Εγγυημένα.

