



## Whiskey Highball: Τα μυστικά του πιο απλού cocktail στον κόσμο



Θεωρητικά, αν υπήρχε πάνθεον με τα απλούστερα cocktails, τότε το Whiskey Highball θα βρισκόταν στην πρώτη θέση. Αποτελούμενο μόνο από ουίσκι, σόδα και πάγο είναι εύκολο να το φτιάξει κανείς, αλλά πιστέψτε με, καθόλου απλοϊκό. Κι αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι, όπως στα περισσότερα πράγματα σε αυτή τη ζωή, ο δείκτης ικανοποίησης σπάνια σχετίζεται με την πολυπλοκότητά τους, αλλά ισχύει ακριβώς το αντίθετο.

Το μυστικό πίσω από το τέλειο Whiskey Highball βρίσκεται στις λεπτομέρειες. Για να το φτιάξετε θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα ουίσκι που να σας αρέσει- σ' αυτό το σημείο ο κανόνας είναι ένας κι είναι απaráβατος: αν δεν θα το πίνετε σκέτο, δεν θα το βάλετε στο συγκεκριμένο cocktail. Δεύτερη, σημαντική προϋπόθεση, την οποία πρέπει να τηρήσετε αποτελεί ο πάγος καλής ποιότητας, καθώς δεν υπάρχει τίποτα χειρότερο από ένα νερωμένο ποτό. Τρίτη συνθήκη, η φρεσκο-ανοιγμένη σόδα με έντονο ανθρακικό, η οποία πρέπει να είναι πάρα πολύ παγωμένη και τέταρτη το φινό, προσεκτικό ανακάτεμα των συστατικών. Οι λάπωνες bartenders, μάλιστα, γνωστοί για την εμμονή τους με την

τελειότητα, έχουν πάει την παρασκευή του Whiskey Highball ένα βήμα ακόμη πιο πέρα, καθώς εφαρμόζουν συγκεκριμένο αριθμό αναδεύσεων σε κάθε στάδιο της.

Σε κάθε περίπτωση πάντως, είτε ανήκετε στην κατηγορία των σχολαστικών home bartenders που μετρούν πόσους κύκλους θα κάνει το κουτάλι μέσα στο cocktail είτε στους βιαστικούς που πετούν όλα τα υλικά στο ποτήρι μέσα σε δευτερόλεπτα, ο χαρακτήρας που θα έχει το ποτό σας εξαρτάται από το προσωπικό σας γούστο, καθώς μπορείτε να «παίξετε» με τα πάντα: bourbon, rye, scotch ή γιαπωνέζικο ουίσκι -όλα είναι καλοδεχούμενα. Εσείς κρατήστε απλά στο μυαλό σας ότι στο ποτήρι με τον πάγο για δύο μεζούρες ουίσκι θα χρειαστείτε τέσσερις μεζούρες σόδα και απαλό ανακάτεμα ώστε να μην καταστρέψετε τις φυσαλίδες του αναψυκτικού. Ενδιαφέρον προσθέτει το άρωμα εσπεριδοειδών, οπότε μπορείτε μόλις το φτιάξετε να στρίψετε μια φλούδα λεμονιού ή πορτοκαλιού πάνω από το ποτήρι, ενώ εγώ προσωπικά απολαμβάνω την προσθήκη των angostura bitters που χαρίζουν βάθος και πολυπλοκότητα.

