



## Whiskey Sour: Όσα δεν γνωρίζατε για το αγαπημένο cocktail και η συνταγή της επιτυχίας



Αν και δεν έχει εξακριβωθεί η ακριβής ημερομηνία γέννησης του Whiskey Sour, ξέρουμε ότι η πρώτη βιβλιογραφική αναφορά για την κατηγορία των Sour γίνεται τον 19ο αιώνα στον οδηγό *How to Mix Drinks* του Jerry Thomas που κυκλοφόρησε το 1862. Η δε κλασική συνταγή, με αμερικάνικο whiskey δημοσιεύτηκε για πρώτη φορά το 1870. Κι όπως είναι φυσικό για ένα cocktail, το οποίο κυκλοφορεί τόσα χρόνια στην αγορά κι έχει τόσο εύκολη παρασκευή, η συνταγή του έχει κακοποιηθεί όσο λίγες, με αποκορύφωμα τη δεκαετία του 80, όταν πολλοί, για κάποιον ακατανόητο λόγο, το έπνιξαν στη γρεναδίνη.

Ο κανόνας πάντως για να το φτιάξει κανείς σωστά αρχικά και να το απολαύσει στη συνέχεια είναι σαφής: κρατάμε ίσες ποσότητες (και κατά συνέπεια αναλογίες) ανάμεσα στους πόλους του ξινού (Sour) και του γλυκού (Sweet), παρά το γεγονός ότι η αντίληψη της γεύσης για κάθε άνθρωπο είναι διαφορετική. Η ισορροπία παίζει τον καθοριστικό ρόλο για την επιτυχία του Whiskey Sour κι αυτό ισχύει για κάθε τι στη ζωή.

Αν έχετε έφεση στις παραλλαγές, προτείνω ανεπιφύλακτα στη συνταγή που θα σας δώσω παρακάτω να προσθέσετε μια κουταλιά κόκκινο κρασί, το οποίο όμως θα έχει καλοδουλεμένες και μέτριες σε ένταση τανίνες, όπως για παράδειγμα ένα sangiovese ή ένα merlot. Εξίσου καλή ιδέα, ικανή να αναβαθμίσει το Whiskey Sour σε ένταση και να του δώσει χολυγουντιανή λάμψη, είναι

να χρησιμοποιήσετε ενισχυμένο κρασί όπως φερ ειπείν sherry ή vermouth.

Προσωπικά, μόνο και μόνο επειδή αγαπώ τις νότες τις βανίλιες και της καραμέλας στο ποτήρι μου, αντί για rye whiskey χαρίζω την καρδιά μου bourbon, αλλά παραδέχομαι ότι δε λείπουν εκείνες οι γαστρονομικές στιγμές που προτιμώ να βάζω whiskey και bourbon σε ίσα μέρη. Σε περίπτωση που επιθυμείτε να αναβαθμίσετε τη δομή και την αισθητική προτείνω να μην αποφύγετε το χτυπημένο ασπράδι - θα δώσει εγγυημένα μια βελούδινη αίσθηση στο τελικό αποτέλεσμα (φυσικά, αν απεχθάνεστε το αυγό, μπορείτε να το παραλείψετε). Πολύ ωραία ιδέα πάντως είναι να χρησιμοποιήσετε επιπλέον και μερικές σταγόνες από bitters (εγώ χρησιμοποιώ angostura)

Για να το φτιάξετε θα χρειαστείτε:

- 2 μεζούρες αμερικανικό ούισκι (bourbon ή rye)
- 2/3 μεζούρας φρέσκο χυμό λεμονιού
- 1 κ.γ. ζάχαρη (ή μισή μεζούρα σιρόπι ζάχαρης)
- Χτυπημένο ασπράδι από 1 αυγό
- 3 σταγόνες angostura bitters

Θα βάλετε όλα τα παραπάνω υλικά σε σέικερ με πάγο και θα χτυπήσετε καλά. Κατόπιν, θα σερβίρετε σε ποτήρι cocktail, γαρνίροντας με ένα κερασάκι maraschino και μια φέτα λεμονιού περασμένα σε οδοντογλυφίδα.

