



Κοκτέιλ για το σπίτι: Whiskey Cola vs Cuba Libre



Θεωρητικά τόσο το Whiskey Cola όσο και το Cuba Libre είναι απλά κοκτέιλ. Καθώς αποτελούνται από δύο βασικά συστατικά, τα οποία συνήθως υπάρχουν στο ψυγείο και στην κάβα του σπιτιού, θα μπορούσε να τα σνομπάρει κανείς με υπερυψωμένο φρούδι και παρατεταμένο μειδιάμα. Όπως όμως συμβαίνει με όλα σχεδόν τα απλά πράγματα στη ζωή, έτσι και εδώ, η ευχαρίστηση που μπορεί να αντλήσει κανείς από αυτά είναι αντιστρόφως ανάλογη της ευκολίας παρασκευής τους.

Σε πρώτη φάση, ας ξεκαθαρίσουμε κάτι που ισχύει και για τα δύο: δεν «πετάμε» απλά τα συστατικά σε ένα ποτήρι με πάγο και τελειώσαμε. Το τι είδους αλκοόλ και cola θα χρησιμοποιήσουμε, καθώς και οι ποσότητες που θα βάλουμε παίζουν τεράστιο ρόλο. Σε ότι αφορά στο Whiskey Cola θα σας πρότεινα, χωρίς να έχω διάθεση για διαφήμιση, να χρησιμοποιείτε πάντα Coca-Cola, καθώς η υψηλή της οξύτητα δεν μπορεί να αντιγραφεί ή εναλλακτικά- αν επιμένετε σε κάποια άλλη cola- να προσθέσετε έξτρα σόδα, για να κατευνάσετε τη γλυκύτητα. Το ουίσκι, από την άλλη, θα πρέπει να είναι είτε ένα νεαρό Scotch είτε το Jack Daniel's που είναι και το πιο δημοφιλές - σε αυτή την περίπτωση, μάλιστα, το κοκτέιλ σας μετονομάζεται σε Jack & Coke ή Lemmy, προς τιμή του frontman των Motörhead, το οποίο υπήρξε ένα από τα αγαπημένα συγκροτήματα της εφηβείας μου. Ενημερωτικά, το

δικό μου Whiskey Cola αποτελείται από ένα μέρος bourbon, δύο μέρη Coca-Cola, φλούδα λεμονιού για το άρωμα και τρεις σταγόνες angostura bitters για την τσαχπινιά.

Αναφορικά με το Cuba Libre, αυτό που πρέπει να προσέξετε είναι η ποιότητα του ρούμι και η υποχρεωτική παρουσία του lime. Αυτά τα δύο συστατικά, άλλωστε είναι που το κάνουν να ξεχωρίζει από το απλό Rum & Coke. Προσωπικά, όταν το φτιάχνω χρησιμοποιώ δύο ειδών ρούμια, μπόλικο lime (χυμό και φλούδα) και (φυσικά) angostura bitters, προσθήκη που ομολογουμένως έχει εξελιχθεί στην ιδιαίτερή μου «πινελιά»- παρεμπιπτόντως μη διαστάζετε ποτέ να κάνετε τα δικά σας μικρά twists στα κοκτέιλ που σας αρέσουν. Αυτές οι «αναβαθμίσεις» δεν αλλάζουν το πνεύμα της αρχικής συνταγής, απλά αντανακλούν την προσωπικότητά σας κι αυτό είναι το πιο ενδιαφέρον και απολαυστικό κομμάτι. Άλλωστε ο θρύλος αναφέρει ότι και το ίδιο το Cuba Libre γεννήθηκε μέσα από μια τέτοια διαδικασία: Λέγεται πως το 1900 ένας αξιωματικός του στρατού των ΗΠΑ, ο οποίος βρέθηκε στην Αβάνα κατά τη διάρκεια του Ισπανο-αμερικανικού πολέμου, πρόσθεσε στο ρούμι του Coca-Cola, στύβοντας παράλληλα κι ένα lime που βρήκε στη μπάρα και κατόπιν φώναξε δυνατά προς τους Κουβανούς στρατιώτες του «Por Cuba Libre!» (για μια Κούβα ελεύθερη). Κι ο κόσμος δεν το ξέχασε ποτέ.