



Pisco Sour: Τα μυστικά του λατινοαμερικάνικου κοκτέιλ και πώς να το φτιάξετε



Κατά καιρούς, στο email μου λαμβάνω διάφορα ερωτήματα γαστρονομικού ενδιαφέροντος, αλλά και απορίες που έχουν να κάνουν με το κρασί και τα ποτά. Σε ένα από αυτά μια φίλη, η οποία βρέθηκε σε ένα εστιατόριο με περουβιανή κουζίνα, με ρώτησε τι είναι το Pisco Sour που ντράπηκε λόγω άγνοιας και συστολής να δοκιμάσει.

Πρόκειται για ένα κοκτέιλ που κάθε σωστός bartender ξέρει πως να το φτιάξει και το οποίο έχει ως βάση το pisco, ένα απόσταγμα με βάση το σταφύλι (σε στυλ brandy) εξαιρετικά δημοφιλές στο Περού και τη Χιλή – μάλιστα, αυτές οι δύο χώρες ανταγωνίζονται μεταξύ τους για το ποια είναι η πατρίδα του, καθώς το θεωρούν το εθνικό τους ποτό.

Η ίδια «ομίχλη» που επικρατεί στο θέμα καταγωγής του pisco ακολουθεί και τις «ρίζες» του Pisco Sour. Υπάρχουν αναφορές που καταθέτουν πως πρωτοεμφανίστηκε το 1920 στη Λίμα του Περού στο Morris' Bar και ότι το έφτιαξε ο ιδιοκτήτης του Victor Morris, καθώς αναζητούσε ένα εναλλακτικό sour κοκτέιλ για τους πελάτες του –τους σκληρά εργαζόμενους εργάτες των μεταλλείων- που να μην περιέχει ούισκι μιας και το τελευταίο ήταν σε έλλειψη. Παρόλα αυτά ένας Περουβιανός συγγραφέας, ο Raúl Rivera Escobar ανακάλυψε σε έναν οδηγό ντόπιας μαγειρικής του 1903 μια συνταγή για Pisco Sour που δεν έχει όνομα, οπότε η χρονική στιγμή της ανακάλυψης μετατίθεται πιο πίσω. Όπως και να έχει πάντως το ζήτημα, η αλήθεια είναι ότι οι παραλλαγές του συγκεκριμένου κοκτέιλ για εκείνο το χρονικό διάστημα δεν λείπουν.

Τι είναι όμως ακριβώς το Pisco Sour; Όπως αποκαλύπτει η δεύτερη λεξούλα του ονόματός του (sour) το συγκεκριμένο κοκτέιλ ανήκει στην κατηγορία εκείνων που φτιάχνονται όταν σε μια αλκοολική βάση προστίθεται ζάχαρη και κάτι ξινό, όπως για παράδειγμα ο χυμός λεμονιού ή λάιμ. Στην περίπτωση του Pisco Sour προστίθεται και ασπράδι αυγού, προκειμένου να χαρίσουν στην επιφάνεια έναν όμορφο αφρό και πάνω σε αυτόν πέφτουν μερικές σταγόνες bitters για να αυξήσουν τον αρωματικό πλούτο της σύνθεσης.

Αν βρεθείτε σε κάποιο καλό μπαρ μη διστάσετε να το παραγγείλετε, ενώ αν αγοράσετε pisco από κάποια ενημερωμένη κάβα κι έχετε στο σπίτι σέικερ και μεζούρα, ακολουθήστε την παρακάτω συνταγή:

Συστατικά

- 2 μεζούρες pisco
- 1 μεζούρα χυμού λάιμ
- ¾ μεζούρας σιρόπι ζάχαρης
- 1 ασπράδι αυγού
- 3 σταγόνες angostura bitters

Οδηγίες

Βάλτε στο σέικερ όλα τα συστατικά εκτός από τις σταγόνες angostura bitters και χτυπήστε δυνατά χωρίς πάγο για περίπου 45 δευτερόλεπτα. Ανοίξτε το σέικερ, προσθέστε πάγο και χτυπήστε για άλλα 10 δευτερόλεπτα. Στραγγίξτε σε παγωμένο ποτήρι. Γαρνίρετε με τις σταγόνες από angostura bitters και απολαύστε το.

