



## Το καλό κοκτέιλ φαίνεται από τις φυσαλίδες; Σόδα, τόνικ και ανθρακούχο νερό μονομαχούν για μια θέση στο ποτήρι μας



Αν είστε λάτρεις των highball κοκτέιλ και των Aperol Spritz, τότε γνωρίζετε σίγουρα ότι οι φυσαλίδες κάνουν τη διαφορά και είναι άκρως απαραίτητες στη σύνθεση. Αλλά δεν είναι όλες οι επιλογές που έχετε το ίδιο κατάλληλες για να δημιουργήσετε το αποτέλεσμα που επιθυμείτε.

Η σόδα, το τόνικ και το ανθρακούχο νερό φυσικό ή με τεχνητή προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα έχουν το καθένα διαφορετικό γευστικό προφίλ, καθώς και επίπεδο ανθράκωσης, οπότε όπως καταλαβαίνετε και η επίδρασή τους στο κοκτέιλ είναι διαφορετική.

Ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή όμως, ξεκινώντας από τη σόδα. Ως το βασικό συστατικό διάσημων κοκτέιλ όπως η Vodka Soda ή το Whisky Soda και η αγαπημένη επιλογή των περισσότερων bartenders, το συγκεκριμένο αφρώδες στοιχείο περιλαμβάνει στη σύνθεσή του πρόσθετα μέταλλα, όπως διττανθρακικό και κιτρικό νάτριο. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα η σόδα να έχει λεπτές φυσαλίδες, καθώς και μια «ορυκτή», ελαφρώς αλμυρή γεύση που την κάνει ξεχωριστή. Η συγκεκριμένη λοιπόν «αλατότητα», που είναι το ζητούμενο σε πολλά κοκτέιλ, χαρίζει στη σόδα την μοναδικότητά της.

Το ανθρακούχο μεταλλικό νερό είτε είναι προικισμένο από τη φύση με φυσαλίδες κι έτσι βγαίνει από τις πηγές και τα πηγάδια είτε είναι προϊόν απόλυτης ανθρώπινης παρέμβασης, οπότε ο αφρισμός προστίθεται τεχνητά. Το γευστικό του προφίλ, όπως

και το μέγεθος των φυσαλίδων, ποικίλλουν ανάλογα με το terroir και τα ορυκτά που υπάρχουν στο περιβάλλον στο οποίο αναβλύζει ή την ποσότητα διοξειδίου του άνθρακα που έχει προστεθεί. Έτσι, για παράδειγμα, οι φυσικές πηγές στις ιταλικές Άλπεις δίνουν στο San Pellegrino μια κομψά αλμυρή νότα, ενώ μια πηγή ασβεστόλιθου στο Μεξικό χαρίζει στο Toro Chico έντονες φυσαλίδες και μια ελαφριά γεύση εσπεριδοειδών. Λόγω του υψηλότερου κόστους του, το φυσικό ανθρακούχο μεταλλικό νερό πίνεται συνήθως μόνο του.

Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τη σόδα ή το ανθρακούχο μεταλλικό νερό στις συνταγές των κοκτέιλ, χωρίς να έχουμε φοβερές μεγάλες διαφορές, πάντα φυσικά έχοντας στο μυαλό τι θέλουμε να επιτύχουμε - εύκολα αναπληρώνει το ένα το άλλο. Εκείνο όμως που δεν μπορούμε να αντικαταστήσουμε είναι το τόνικ. Φτιαγμένο με βάση σόδας, το τόνικ παίρνει τη χαρακτηριστική του πικράδα από την προσθήκη κινίνης, μιας ένωσης που προέρχεται από το φλοιό του δέντρου cinchona της Κεντρικής Αμερικής, το οποίο κάποτε ήταν ιδιαίτερα αγαπητό για τις ανθελονοσιακές του ιδιότητες. Κάποιες μεγάλες εταιρείες προσθέτουν σιρόπι καλαμποκιού υψηλής περιεκτικότητας σε φρουκτόζη για να εξισορροπήσουν την επιθετική γεύση, ενώ άλλες χρησιμοποιούν λιγότερο επεξεργασμένα γλυκαντικά όπως ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο και αγαύη. Το τόνικ είναι αυτό που λέμε απόλυτο ταίρι για το τζιν και τη βότκα, αλλά μπορούμε να το βάλουμε σε οποιοδήποτε ποτό που κρίνουμε ότι χρειάζεται ένα bitter boost για να μας φτιάξει τη διάθεση.

