The New York Times Magazine

Il segreto per ordinare al meglio il vostro cocktail

Con il tempo, una cosa diventa chiara: quando si tratta di trovare il proprio drink, spesso il diavolo si nasconde nei dettagli.

Di Eric Kim
Pubblicato il 17 maggio, 2023 Aggiornato il 19 maggio, 2023

"Doppio scotch, single-malt". Cercai di fare del mio meglio per pronunciare le parole con sicurezza, sperando di incarnare il personaggio di Patrick Dempsey, il dottor McDreamy, in "Grey's Anatomy". Se un bicchiere da tre once di whisky scozzese single-malt andava bene per un affabile neurochirurgo televisivo, allora andava bene anche per me, un candido diciannovenne con la carta d'identità del fratello maggiore in una bettola di Manhattan.
"Cosa?" mi gridò il barista. Mi ripetei, a voce più alta ma con molta meno convinzione: "Doppio scotch, single-malt!". Mi guardò in modo strano, si girò verso il suo assortimento di bottiglie dorate e chiese: "Che tipo di scotch?". Quando esitai, guardò il ragazzo dietro di me e disse: "Il prossimo".

Questo primo imbarazzante tentativo di ordinare una bevanda alcolica mi ha fatto venire in mente un paio di teorie: o il Dr. McDreamy beve whisky di qualità oppure le reti televisive non sanno indicare marche specifiche.

Così come saper ordinare da un menu, ordinare un drink è qualcosa che si deve imparare. E trovare il proprio cocktail d'autore è un'impresa intellettuale - un esame di se stessi e delle proprie predilezioni - tanto quanto un'impresa gustativa. Mi ci è voluta una vita per trovare il mio drink, un culmine lento ma costante di tutti i bicchieri che ho bevuto prima e di tutte le volte che ho ordinato con ansia al bar.

Ma non sono solo l'esperienza e l'autoconsapevolezza che aiutano a trovare il proprio drink; si tratta anche di conoscere il linguaggio per dire al barista cosa si desidera, cosa piace e cosa no. Come per il cibo, "esiste una varietà di cocktail", afferma J.M. Hirsch, autore di "Pour Me Another", che offre parole degustative come "rinfrescante", "dolce" e "caldo" per aiutarvi a definire le vostre preferenze. Per Hirsch, utilizzare "un linguaggio che si conosce" è un passo necessario per aiutare a capire cosa c'è nel bicchiere. Dice inoltre che è "un buon modo per creare connessioni tra i bicchieri". E queste connessioni sono, in ultima analisi, ciò che può aiutare a scoprire un nuovo drink.

‘Se sapete quale liquore di base vi piace, non potete sbagliare con i classici.’

Ogni volta che bevo un bicchierino di Fernet, per esempio, mi vengono in mente altri amari che ho assaggiato - Montenegro, Nonino e Cynar - mentre scrivevo davanti al Duomo di Crema, in Italia. Quell'immagine del passato mi fa tornare in mente i tanti spritz ghiacciati al Cynar che ho gustato con gli amici al Bar Pisellino in estate. Quelle bollicine si riallacciano agli anni dello champagne, quando con un collega andavamo al Flûte sotterraneo di Midtown per i martedì settimanali dello Champagne. Un altro vino che amo è lo sherry, che mi ricorda un martini che ho bevuto all'Our/New York, un bar e distilleria di vodka che è diventato il mio ritrovo dopo il lavoro per un paio d'anni (il martini era "sporcato" con una spruzzata di sherry). Il bar manager di allora, Rustun Nichols, mi ha fatto capire che il mio martini preferito era in realtà un 50/50, un'evoluzione del Vesper ispirato a Bond che pensavo di amare ma che trovavo difficile da mandar giù a vent'anni. Ora che ho 30 anni, un 50/50 va giù facilmente.

Il vostro viaggio non deve necessariamente iniziare in un bar, ma un bar - e la persona che c'è dietro - è un ottimo punto di partenza. Al Savoy di Londra, Hirsch disse al suo bartender che gli piacevano gli Old-Fashioned e i Manhattan serviti forti, che gli piaceva essere "schiaffeggiato" dal suo cocktail, ma che voleva qualcosa di più interessante. "Cosa mi suggerisce?", gli chiese.

È una buona domanda. E ha fatto sì che Hirsch trovasse il suo nuovo preferito: il Vieux Carré, un mix inebriante di segale, Cognac, vermouth dolce, e i bitter Bénédictine e Peychaud's.

Lamar Curtis, bartender di On the Rocks, un accogliente whisky bar di Hell's Kitchen, suggerisce di iniziare in modo semplice: "Se sapete quale liquore di base vi piace, non potete sbagliare con i classici".

On the Rocks è di proprietà di Howard Ostrofsky che, dopo essere andato in pensione nel 2008, voleva creare una destinazione globale per gli amanti del whisky, non solo un locale di ritrovo. Qualche anno dopo ha aperto il bar, dove lo si può trovare seduto in un angolo un paio di volte alla settimana. È stato lì, più di 10 anni fa, che ho iniziato a bere Old-Fashioned, imparando cosa succede ai buoni whisky quando si aggiunge un po' di zucchero e di amaro. Si arrotondano ai bordi. Poi sono passato ai Manhattan, una fase breve ma potente che mi ha aiutato a ritornare al mio peccato originale: doppio Scotch, single-malt.

Alcuni cocktail a base di whisky richiedono due once di liquore, ma versare tre once (uno Scotch doppio) riempie bene una singola coppa. Sostituendo il rye con lo scotch in un classico Manhattan, ho capito che il cocktail diventa un Rob Roy più secco e muschiato, dal nome dell'eroe popolare scozzese Robert Roy MacGregor. Si dice che sia stato il Waldorf Astoria a inventare questo drink; la tradizione vuole che si usino ciliegie da cocktail per guarnire la versione standard (con vermouth dolce). Per le versioni "dry" (con vermouth secco) e "perfect" (con vermouth sia dolce che secco): un twist di limone al posto delle ciliegie. Utilizzate qualsiasi guarnizione di vostro gradimento, ma ho scoperto che gli oli essenziali della buccia d'arancia fresca aggiungono una ricchezza più profonda rispetto a quelli del limone.

Con il tempo, una cosa diventa chiara: quando si tratta di trovare il proprio drink, il diavolo si trova spesso nei dettagli.

The New York Times Magazine

EAT

The Secret to Mastering Your Cocktail Order

Over time, one thing becomes clear: When it comes to finding your drink, the devil is often in the details.

Chris Simpson for The New York Times. Food stylist: Maggie Ruggiero. Prop stylist: Sophia Pappas.

By Eric Kim

Published May 17, 2023 Updated May 19, 2023

"Double Scotch, single-malt." I tried my best to get the words out confidently, hoping to channel Patrick Dempsey's character, Dr. McDreamy, on "Grey's Anatomy." If a three-ounce pour of single-malt Scotch whisky was good enough for a suave television neurosurgeon, then it was good enough for me, a squeaky 19-year-old with his big brother's ID at a Manhattan dive bar.

Listen to This Article

Listen 10:50

For more audio journalism and storytelling, **download New York Times Audio**, a new iOS app available for news subscribers.

"What?" the bartender shouted at me. I repeated myself, louder but with much less conviction: "Double Scotch, single-malt!" He looked at me funny, turned to his selection of golden bottles and asked, "What kind of Scotch?" When I hesitated, he looked to the guy behind me and said, "Next."

Recipe: Rob Roy

This first embarrassing attempt at ordering an alcoholic beverage gave me a couple of theories: Either Dr. McDreamy drinks well whiskey or television networks can't name specific brands.

Thanks for reading The Times.
Subscribe to The Times

Like knowing how to order off a menu, ordering a drink is something that needs to be learned. And finding your signature cocktail is an intellectual endeavor — an examination of yourself and your predilections — as much as it is a gustatory one. It has taken me a lifetime to find My Drink, a slow but steady culmination of all the glasses I've had before and all the times I've anxiously ordered at a bar.

But it's not just experience and self-awareness that help you find your drink; it's having the language to tell a bartender what you're craving, what you like and what you don't. As with food, "cocktails exist on a spectrum," says J.M. Hirsch, the author of "Pour Me Another," which offers tasting words like "refreshing," "sweet" and "warm" to help you hone your preferences. For Hirsch, using "language that you can taste" is a necessary step toward helping people understand what's in the glass. It's also, he says, "a good way to build connections between glasses." And these connections are, ultimately, what can help you discover a new drink.

'If you know what base spirit you like, you can't go wrong with the classics.'

Whenever I have a nightcap of Fernet, for instance, I'm reminded of other amari I've sipped — Montenegro, Nonino and Cynar — journaling in front of the Duomo in Crema, Italy. That image of past me stirs fond memories of the many ice-cold Cynar spritzes I've enjoyed with friends at Bar Pisellino in the summer. Those bubbles float into my Champagne years, when a colleague and I would go to the underground Flûte in Midtown for weekly Champagne Tuesdays. Another wine I love is sherry, which reminds me of a martini I had at Our/New York, a vodka bar and distillery that became my after-work watering hole for a couple of years (the martini was "dirty" from a splash of sherry). The bar manager at the time, Rustun Nichols, showed me that my go-to martini was actually a 50/50, an evolution from the Bond-inspired Vesper I thought I loved but found difficult to choke down in my early 20s. Now in my 30s, a 50/50 goes down easy.

Sign up for The New York Times Magazine Newsletter The best of The New York Times Magazine delivered to your inbox every week, including exclusive feature stories, photography, columns and more. Get it sent to your inbox.

Your own journey doesn't have to start at a bar, but a bar — and the person behind it — is a great place to start. While at the Savoy in London, Hirsch told his bartender that he liked Old-Fashioneds and Manhattans served strong — that he liked to be "slapped around" by his cocktail a bit, but that he wanted something more interesting. "What would you suggest?" he asked.

It's a good question. And it led to Hirsch finding his new go-to: the Vieux Carré, a heady mix of rye, Cognac, sweet vermouth, Bénédictine and Peychaud's bitters.

Lamar Curtis, a bartender at On the Rocks, a cozy whiskey bar in Hell's Kitchen, suggests starting simply: "If you know what base spirit you like, you can't go wrong with the classics."

On the Rocks is owned by Howard Ostrofsky, who, after retiring in 2008, wanted to establish a global destination for whiskey lovers, not just a local watering hole. A few years later, he opened the bar, where you can find him sitting in a corner a couple of times a week.

And it was there, more than 10 years ago, that I started drinking Old-Fashioneds, learning what happens to good whiskeys when you add a little sugar and bitters. They round out at the edges. Then I moved onto Manhattans, a short but powerful phase that helped me pivot back to my original sin: double Scotch, single-malt.

The New York Times
Morning Briefing
SIGN UP NOW

Some whiskey cocktails call for two ounces of the liquor, but a three-ounce pour (a double Scotch) fills a single coupe nicely. Swapping the rye for Scotch in a classic Manhattan, I realized, turns the cocktail into a drier, muskier Rob Roy, named after the Scottish folk hero Robert Roy MacGregor. The Waldorf Astoria is said to have invented the drink; the tradition is to use cocktail cherries to garnish the standard version (with sweet vermouth). For the versions called "dry" (with dry vermouth) and "perfect" (with both sweet and dry vermouths): a lemon twist instead of cherries. Use whatever garnish you like, but I've found that the essential oils from a fresh orange peel add a deeper richness that those from a lemon do not.

Over time, one thing becomes clear: When it comes to finding your drink, the devil is often in the details.

Audio produced by Jack D'Isidoro.

Recipe: Rob Roy