

Paste

Cocktail Spotlight: The Paper Plane

By Jim Vorel



Cocktail Queries is a Paste series that examines and answers basic, common questions that drinkers may have about mixed drinks, cocktails and spirits. Check out every entry in the series to date.

There's not exactly some universal criteria out there by which you would designate a cocktail as a "modern classic," per se. For a drink to break into the pantheon occupied by so many enshrined in decades earlier, though, is no easy thing to pull off. Perhaps you could say that a cocktail passes that test when it becomes ubiquitous enough that bartenders everywhere know it, to the extent that you could walk into any well appointed cocktail bar, ask for it by name, and the bartender would immediately know what you're talking about. One thing is for certain, though: If any cocktail invented in the last 20 years is going to qualify for that title, then surely the Paper Plane is going to be one of the first mentioned.

That's quite a thing, for a drink that is still only 16 years old, at the moment. But it speaks to the perfect combination of elements found in a Paper Plane—the whiskey, aperitif, citrus and amaro—that come together to make something that seems to be almost universally appreciated. Perhaps it's not going to be the favorite cocktail of snobbier spirits cognoscenti, but I don't know if I've ever met anyone who disliked the Paper Plane the first time they had it. This is one of the ultimate "introduce someone to cocktails" drinks.

Any piece on the Paper Plane must of course acknowledge that it was created in 2008 by award-winning bartender Sam Ross, the proprietor of multiple NYC cocktail haunts. In this case, it was

originally made for Chicago's Violet Hour, and as the name might imply it was a reference to the MIA song we all remember from *Slumdog Millionaire*. The genius of the Paper Plane, though, was its simplicity rather than its bombast.

This drink is so often described as being a Last Word riff, but I really don't know if that's the best way to think of the Paper Plane. Whereas the Last Word is a pretty bracing drink, balanced between herbal sweetness and sturdy bitterness from Green Chartreuse, the Paper Plane is a much friendlier, sunnier dram that isn't really trying to challenge the customer ordering it. Like the Last Word, it's a four part recipe of equal pieces—spirit, liqueur, bitter elements, citrus—but the alchemy works out to an entirely different vibe. The Last Word is a drink you can nurse; the Paper Plane is a drink you can quaff. It's a “starting the night,” 5 p.m. cocktail hour kind of drink.

Here's the recipe:

- .75 oz bourbon whiskey
- .75 oz lemon juice
- .75 oz Aperol
- .75 oz Amaro **Nonino** Quintessentia

Combine all ingredients in a cocktail shaker tin. Fill with ice, shake well, strain into a cocktail glass, coupe or Nick and Nora glass. Garnish with a twist of lemon, if available.

Simplicity itself—and a rather brilliant move on the part of Ross, creating a drink whose recipe is so easy to instantly remember (and prepare).

With that said, there are certainly ways that making a Paper Plane can go off the rails, because at the end of the day this is actually a cocktail that favors a certain level of restraint. For instance: Unlike something like the Old Fashioned or the Manhattan, where we constantly harp on the best practice of using 100 proof bourbon or rye whiskey, the Paper Plane's more delicate presentation does just fine with your more approachable 86, 90 or 94 proof bourbons. Bottled in bond will always be an option, but the goal here isn't to “feature” the whiskey in the same way that an old fashioned or Manhattan would. The goal is to not stray from the golden balance this cocktail achieves when made correctly. Some drinkers have a difficult time breaking their assumption that “more = better.”

I should clarify that it wouldn't be strictly accurate to refer to the flavors of a Paper Plane cocktail as “balanced,” per se, in terms of which ones present themselves. It definitely favors a sweet-tart profile overall, and it's never really genuinely challenged by the mild bitterness contributed by the Aperol or the **Nonino**. What this drink does have is balance of assertiveness in each ingredient, and that's key—the drink isn't dominated by whiskey, or Aperol, or the amaro, or the citrus. Whereas I would fully support you experimenting with amari other than the classic Averna in the Black Manhattan we recently spotlighted, the same can't be said for the Paper Plane. It needs the

Nonino, because the **Nonino** is uniquely lighter and approachable among amari. Try to swap in something like Averna or Montenegro here and your Paper Plane is going to be dramatically weighted in the direction of the amaro flavor profile, and the delicate homeostasis between elements will be lost. For these reasons, this is the rare recipe where I would recommend always making it exactly as written in the original recipe, if you want it to actually evoke “a Paper Plane.”

Because at the end of the day, a well-made Paper Plane is sort of like a well-made daiquiri, in the sense that the perfect level of dilution and balance renders it as an extremely easy to drink cocktail. When you’re served a Paper Plane, it’s common to feel like you could easily down it in a couple of big gulps, wonder where the booze is, and then suddenly wobble when you go to stand up 10 minutes later. It’s that kind of drink, dangerous in its own way even if it’s not as bold as some of the other modern classics that would join it in the pantheon.

So go out and buy that bottle of **Nonino** you’ve never gotten around to acquiring. It’s the last step in mixing up a modern classic.

Cocktail in primo piano: il Paper Plane

Di Jim Vorel

Cocktail Queries è una serie di Paste che esamina e risponde alle domande comuni e basilari che i consumatori potrebbero avere su bevande mixate, cocktail e liquori. Controllate tutte le voci della serie fino ad oggi. Non esistono criteri universali in base ai quali designare un cocktail come un classico moderno di per sé. Tuttavia, per un drink, inserirsi nel pantheon occupato da tutti quelli consacrati decenni prima, non è cosa facile da realizzare. Forse si potrebbe dire che un cocktail supera questo test quando diventa abbastanza onnipresente da essere riconosciuto dai baristi di tutto il mondo, al punto che si potrebbe entrare in qualsiasi cocktail bar ben fornito, chiederlo per nome e il barista saprebbe immediatamente di cosa state parlando. Una cosa è certa, però: se un qualsiasi cocktail inventato negli ultimi 20 anni si qualificasse per quel titolo, allora sicuramente il Paper Plane sarebbe uno dei primi a essere menzionati. È notevole, per un drink che, al momento, ha solo 16 anni. Ma parla della perfetta combinazione di elementi che si trovano in un Paper Plane: whisky, aperitivo, agrumi e amaro che si uniscono per creare qualcosa che sembra essere apprezzato quasi universalmente. Forse non sarà il cocktail preferito degli estimatori dei distillati più snob, ma non so se ho mai incontrato qualcuno che non abbia apprezzato il Paper Plane la prima volta che l'ha assaggiato. Questo è uno dei modi migliori per introdurre qualcuno ai cocktail. Qualsiasi pezzo sul Paper Plane deve ovviamente riconoscere che è stato creato nel 2008 dal pluripremiato bartender Sam Ross, proprietario di numerosi cocktail bar a New York. In questo caso, è stato originariamente realizzato per il Violet Hour di Chicago e, come suggerisce il nome, era un riferimento alla canzone dei MIA che tutti ricordiamo da Slumdog Millionaire. La genialità del Paper Plane, però, era la sua semplicità piuttosto che la sua amplosità. Questo drink viene spesso descritto come un riff di Last Word, ma davvero non so se sia il modo migliore di pensare al Paper Plane.

Mentre il Last Word è una bevanda piuttosto tonificante, bilanciata tra la dolcezza delle erbe e la robusta amarezza della Green Chartreuse, il Paper Plane è un liquore molto più amichevole e solare che davvero non cerca di mettere alla prova il cliente che lo ordina. Come il Last Word, è una ricetta in quattro parti: distillato, liquore, amaro e agrumi, ma l'alchimia si sviluppa in un'atmosfera completamente diversa. Il Last Word è una bevanda che si può assaporare; il Paper Plane è una bevanda che si può bere tutto d'un fiato. E' sensazionale, un drink dell'ora dei cocktail, le 17:00. Ecco la ricetta: 0,75 once di bourbon whisky 0,75 once di succo di limone 0,75 once di Aperol 0,75 once di Amaro **Nonino** Quintessentia.

Unire tutti gli ingredienti in uno shaker da cocktail. Riempire con ghiaccio, agitare bene, filtrare in un bicchiere da cocktail, una coppa o un bicchiere Nick e Nora. Guarnire con una scorza di limone, se disponibile. La semplicità stessa e una mossa piuttosto brillante da parte di Ross, creare una bevanda la cui ricetta è così facile da ricordare (e preparare) immediatamente. Detto questo, ci sono sicuramente modi in cui la realizzazione di un Paper Plane uscire dai binari, perché alla fine si tratta in realtà di un cocktail che favorisce un certo livello di moderazione. Ad esempio: a differenza di cocktail come l'Old Fashioned o il Manhattan, dove insistiamo costantemente sulla migliore pratica di utilizzare bourbon a 100 proof (50%) o whisky di segale, la presentazione più delicata del Paper Plane si adatta perfettamente ai bourbon più accessibili da 86, 90 o 94 proof (43%, 45% e 47%). *Bottled in Bond* sarà sempre un'opzione, ma l'obiettivo qui non è quello di presentare il whisky nello stesso modo in cui lo farebbe un Old Fashioned o un Manhattan. L'obiettivo è non allontanarsi dall'equilibrio perfetto che questo cocktail raggiunge se preparato correttamente. Alcuni consumatori hanno difficoltà a mettere da parte la convinzione che più = meglio. Dovrei chiarire che non sarebbe del tutto esatto riferirsi ai sapori di un cocktail Paper Plane come equilibrati, di per sé, in termini di quali si presentano. Privilegia decisamente

un profilo nel complesso dolce-aspro, e non è mai veramente messo in discussione dalla lieve amarezza apportata dall'Aperol o dal **Nonino**.

Ciò che questa bevanda ha è l'equilibrio di assertività in ogni ingrediente, e questa è il fattore chiave per cui la bevanda non è dominata dal whisky, o dall'Aperol, o dall'amaro, o dagli agrumi. Mentre sosterrai decisamente la sperimentazione di amari diversi dal classico Averna nel Black Manhattan che abbiamo recentemente messo in luce, lo stesso non si può dire per il Paper Plane. C'è bisogno del **Nonino**, perché fra gli amari, il **Nonino** è straordinariamente più leggero e accessibile. Provate a sostituirlo con un Averna o un Montenegro e il vostro Paper Plane si indirizzerà prepotentemente verso il profilo aromatico dell'amaro e la delicata omeostasi tra gli elementi andrà perduta. Per questi motivi, questa è la rara ricetta che raccomanderei di realizzare sempre esattamente come scritta nell'originale, se davvero volete che evochi un Paper Plane. Perché in fondo un Paper Plane ben fatto è un po' come un daiquiri ben fatto, nel senso che il perfetto livello di diluizione ed equilibrio lo rende un cocktail estremamente facile da bere. Quando vi viene servito un Paper Plane, è normale avere la sensazione di poterlo facilmente bere in un paio di grandi sorsi, chiedersi dove sia l'alcol e poi improvvisamente vacillare quando ci si alza 10 minuti dopo. È quel tipo di bevanda, a suo modo pericolosa, anche se non così audace come alcuni degli altri classici moderni che si troverebbero con lei nel pantheon. Perciò uscite a comprare quella bottiglia di **Nonino** che non avete mai comprato. È l'ultimo passo nel mixare un classico moderno. Jim Vorel è uno scrittore dello staff di Paste e un appassionato della birra e dei liquori. Potete seguirlo su Twitter per articoli sul bere.