

Lo diciamo: questo sarà il cocktail del 2025

Fatti da parte, Espresso Martini.

Di Noah Tanen



Foto di James Ransom

Il 2021 ha avuto l'Espresso Martini. Il 2022 il Negroni Sbagliato. E ora che il 2025 è ufficialmente arrivato, non possiamo fare a meno di formulare le nostre ipotesi su quali tendenze enogastronomiche stiano per esplodere. Se c'è un cocktail destinato a diventare sempre più popolare quest'anno, la mia sfera di cristallo dice che è il Paper Plane.

Sebbene sia stato inventato nel 2008 al bar The Violet Hour di Chicago, il Paper Plane è considerato un classico moderno. È una rivisitazione in parti uguali del bourbon sour, preparato con bourbon, Amaro **Nonino**, Aperol e succo di limone, e già amato da bartender e appassionati di cocktail.

Quindi, non è che il drink sia passato di moda. Anzi, ha lentamente guadagnato popolarità e successo a livello nazionale fin dal suo debutto. Tuttavia di recente, una conversazione con un amico bartender mi ha fatto scommettere alla grande sul fatto che il Paper Plane decollerà.

L'ho incontrato nel seminterrato di un ristorante, dove lavoravamo, mentre scaricava casse di Amaro **Nonino**, bourbon e Aperol da un recente ordine di liquori. "Continuiamo a scarseggiare", ha detto, indicando l'enorme rifornimento degli ingredienti base del cocktail. "La gente non smette di ordinare Paper Plane!". L'aumento di richieste, per questo veterano del settore, è già evidente. Il grande pubblico potrebbe aver scoperto il cocktail preferito del settore, ed è facile capirne il motivo se ne avete mai assaggiato uno. Il Paper Plane ha un perfetto equilibrio agrodolce. È complesso, ricco di aromi erbacei e aspri, ma anche morbido. Fortunatamente per i bartender (e per chi lo fa in casa), i suoi quattro ingredienti sono tutti in parti uguali. Provatelo voi stessi con questa ricetta di Ali Slagle e bevete mentre anche tutti gli altri si uniscono.