

The Paper Plane

How Sam Ross' equal-parts cocktail soared to classic status at bars around the country

By Prairie Rose



◆ You only need three spirits and lemon juice to shake up this bright, simple cocktail (p. 92).

WHEN *FOOD & WINE* FIRST PUBLISHED the recipe for the Paper Plane in its 2009 cocktail guide, it was only a year after Sam Ross first dreamed up this now-iconic drink. “I was working at New York City’s Milk & Honey on Eldridge Street at the time,” says Ross, the Australian-born bartender behind the Penicillin, an earlier and equally iconic cocktail creation. “Toby Maloney had just opened The Violet Hour in Chicago, and he asked me if I would come up with a brand-new drink for the summer menu.” Nearly two decades later, the Paper Plane is now considered a modern classic.

The early and mid-2000s were the nascent days of the classic-cocktail revival, with bartenders across the country digging up obscure pre-Prohibition and Prohibition-era recipes. Ross, at the time, was



IN THIS BOOK

Food & Wine's 2009 cocktail guide shared recipes for the year's most impactful cocktails, with tips from expert bartenders like Jim Meehan and Julie Reiner.

particularly inspired by the Last Word, a gin cocktail dating back to 1916 that bartender Murray Stenson rediscovered and started serving at Seattle’s Zig Zag Cafe. “Serious bartenders were blown away by that formula—equal parts sour with liqueurs as the modifier and sweetener—and naturally tried to make some variations on it.”

Around the same time, a Milk & Honey regular who owned a bottle shop in the city brought Ross a bottle of Amaro Nonino Quintessentia, an Italian herbal liqueur. “He had just gotten it at the liquor store, and he knew that I loved bitter amaro,” says Ross. “I immediately fell in love.”

So when developing an original recipe for The Violet Hour’s summer cocktail menu, Ross was

CONTINUED ON P. 92

certain of three things: He wanted it to be an equal-parts sour and to be served up, like the Last Word, and he wanted it to feature Amaro Nonino. In addition to lemon juice and the amaro, Ross experimented with various base spirits, but he kept coming back to a robust bourbon to add a sturdy backbone. For the bittering ingredient, he first landed on Campari but swapped it for Aperol a few days later. “Aperol still had the sweetness, but it pulled back the bitterness a little bit, and that achieved the balance I was looking for.”

Though the Paper Plane is an equal-parts cocktail, it’s considered to be in the sour family of drinks, which includes the daiquiri and whiskey sour. “For me, the most pleasing flavor combination is when you get sweet, sour, and bitter all in perfect alignment,” says Ross. “A lot of the drinks that I’ve created have that connection.” His most famous cocktail creation, the Penicillin, considered one

of the most significant modern classics, is a Scotch-based sour sweetened with a honey-ginger syrup.

The final touch was naming the drink. In the summer of 2008, Ross was inspired by the song “Paper Planes” by British singer and rapper M.I.A. “I was obsessively listening to that song on repeat.”

For a whimsical touch, some bartenders have served it with a mini paper plane clipped to the rim. “I think that’s cute,” says Ross, but he recommends skipping any garnish that would sit in the actual drink. “Any twists of citrus will kill the froth.”

Even now, the Paper Plane remains one of the most beloved creations to come out of the craft-cocktail renaissance. It’s also experienced a recent resurgence in popularity, with ready-to-drink canned cocktail brands like Straightaway Cocktails and Tip Top Proper Cocktails offering premixed versions.

Ross credits the cocktail’s simple formula as the secret to its staying power. “A Paper Plane can be whipped up anywhere and everywhere,” he says. “Anyone can make it just by picking up three bottles of liquor at the store and then squeezing some fresh lemon. I’m fond of the drink.” And clearly, given the Paper Plane’s continued rise in popularity, so are many of the world’s cocktail enthusiasts, new and old.

“For me, the most pleasing flavor combination is when you get sweet, sour, and bitter all in perfect alignment.”



Sam Ross mixes a drink at Attaboy, his cocktail bar in New York City.

Paper Plane

PHOTO P. 94

TOTAL 5 MIN; SERVES 1

The bright and bittersweet Paper Plane is made with equal parts bourbon, Aperol, Amaro Nonino Quintessentia, and lemon juice. Its creator, Sam Ross, was inspired by the revival of another equal-parts classic, the Last Word. Sweet, sour, and bitter are in perfect alignment here—the tart lemon juice and gently bitter Aperol are softened by bourbon’s caramel notes, while Amaro Nonino adds some sweet warmth. The more viscous amaro also adds body to this cocktail and helps it become frothy as it is shaken, yielding a silky-smooth drink.

- 1½ Tbsp. (¾ oz.) Amaro Nonino Quintessentia
- 1½ Tbsp. (¾ oz.) Aperol
- 1½ Tbsp. (¾ oz.) bourbon
- 1½ Tbsp. fresh lemon juice
- Tiny paper plane, for garnish (optional)

1. Fill a cocktail shaker with ice. Add amaro, Aperol, bourbon, and lemon juice; cover and shake until chilled and frost forms on shaker, about 15 seconds.
 2. Strain into a chilled coupe glass. Garnish with a paper plane, if desired.
- SAM ROSS, NEW YORK CITY

Il Paper Plane

Come il cocktail “equal parts” di Sam Ross è diventato un classico nei bar di tutto il Paese

di Prairie Rose

Quando *Food & Wine* pubblicò per la prima volta la ricetta del Paper Plane nella guida ai cocktail del 2009, era passato solo un anno da quando Sam Ross aveva ideato questo drink ormai iconico. “All’epoca lavoravo al Milk & Honey di New York, su Eldridge Street,” racconta Ross, bartender australiano già noto per il Penicillin, un altro cocktail diventato leggendario. “Toby Maloney aveva appena aperto il Violet Hour a Chicago e mi chiese di creare un drink completamente nuovo per il menu estivo.” Quasi vent’anni dopo, il Paper Plane è considerato un classico moderno.

All’inizio e a metà degli anni 2000 si assisteva alla rinascita dei cocktail classici: bartender in tutto il Paese riscoprivano ricette dimenticate dell’epoca pre-Proibizionismo e del Proibizionismo. Ross, in quel periodo, era particolarmente ispirato dal *Last Word*, un cocktail a base gin del 1916 che il bartender Murray Stenson aveva riportato alla luce al Zig Zag Café di Seattle.

“I bartender più seri rimasero colpiti da quella formula — parti uguali con un equilibrio tra acidità, dolcezza e liquori — e naturalmente iniziarono a creare variazioni.”

Nello stesso periodo, un cliente abituale del Milk & Honey, proprietario di un negozio di liquori, portò a Ross una bottiglia di **Amaro Nonino Quintessentia®**, un liquore italiano alle erbe.

“L’aveva appena preso e sapeva che amavo gli amari,” racconta Ross. “Me ne innamorai subito.”

Quando iniziò a sviluppare una ricetta originale per il menu estivo del Violet Hour, Ross aveva tre idee chiare: voleva un sour in parti uguali, voleva servirlo “up” (senza ghiaccio), come il Last Word, voleva usare l’Amaro Nonino. Oltre al succo di limone e all’amaro, sperimentò diversi distillati base, ma tornava sempre a un bourbon deciso, capace di dare struttura al drink.

Per la componente amara, inizialmente scelse il Campari, ma dopo pochi giorni lo sostituì con l’Aperol: “L’Aperol manteneva la dolcezza, ma riduceva leggermente l’amaro, raggiungendo l’equilibrio che cercavo.”

Anche se è un cocktail “equal parts”, il Paper Plane rientra nella famiglia dei sour, come il Daiquiri o il Whiskey Sour. “Per me, la combinazione più piacevole è quando dolce, acido e amaro sono perfettamente allineati,” afferma Ross. “Molti dei drink che ho creato si basano su questo equilibrio.” Il suo cocktail più famoso, il Penicillin, è infatti un sour a base Scotch con sciroppo di miele e zenzero.

Il tocco finale fu il nome. Nell’estate del 2008, Ross era ossessionato dalla canzone “**Paper Planes**” della cantante e rapper britannica M.I.A., che ascoltava in loop — e da lì nacque il nome del drink.

Per un tocco giocoso, alcuni bartender lo servono con un piccolo aeroplanino di carta sul bordo del bicchiere. “È carino,” dice Ross, “ma consiglio di evitare guarnizioni che finiscono nel drink: qualsiasi scorza di agrume rovina la schiuma.”

Ancora oggi, il Paper Plane resta uno dei cocktail più amati della rinascita della mixology contemporanea. Sta vivendo anche una nuova popolarità grazie alle versioni ready-to-drink in lattina.

Ross attribuisce il suo successo alla semplicità della formula: “Un Paper Plane si può preparare ovunque. Basta prendere tre bottiglie e spremere un limone fresco. Io lo adoro.” E, a giudicare dalla sua diffusione, anche molti appassionati di cocktail nel mondo.

Ricetta: Paper Plane

Tempo totale: 5 minuti – 1 porzione

Il Paper Plane, fresco e piacevolmente amarognolo, è preparato con parti uguali di: bourbon, Aperol, Amaro Nonino Quintessentia®, succo di limone. Il risultato è un perfetto equilibrio tra dolce, acido e amaro: il limone dona freschezza, l’Aperol aggiunge un’amarezza delicata, il bourbon apporta note di caramello, l’Amaro Nonino regala calore e struttura. L’amaro, più viscoso, contribuisce anche alla texture vellutata e alla leggera schiuma dopo lo shake.

Ingredienti

- 3/4 oz Amaro Nonino Quintessentia
- 3/4 oz Aperol
- 3/4 oz bourbon
- 3/4 oz succo di limone fresco
- Aeroplanino di carta (facoltativo, per decorazione)

Preparazione

1. Riempire uno shaker con ghiaccio.
2. Aggiungere tutti gli ingredienti e shakerare per circa 15 secondi, fino a quando lo shaker è ben freddo.
3. Filtrare in una coppetta fredda.
4. Decorare (facoltativo).