

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

Auf ins Frühjahr nach Italien!

The Paper Plane

Wie Sam Ross' Equal-Parts-Cocktail zu einem Klassiker in den Bars im ganzen Land wurde

von Prairie Rose

Als Food & Wine das Rezept für den Paper Plane erstmals in seinem Cocktail-Guide von 2009 veröffentlichte, war es gerade einmal ein Jahr her, dass Sam Ross diesen mittlerweile legendären Drink erfunden hatte. „Ich arbeitete damals in New York City, im Milk & Honey in der Eldridge Street“, sagt Ross, der in Australien geborene Barkeeper und Erfinder des Penicillin, einer früheren und ebenso legendären Cocktaillreation. „Toby Maloney hatte gerade The Violet Hour in Chicago eröffnet und fragte mich, ob ich mir einen brandneuen Drink für die Sommerkarte ausdenken könnte.“ Heute, fast zwei Jahrzehnte später, gilt der Paper Plane als moderner Klassiker.

Die frühen und mittleren 2000er Jahre waren die Anfänge des Revivals klassischer Cocktails, als Barkeeper im ganzen Land obskure Rezepte aus der Zeit vor der Prohibition und aus der Prohibitionsära wiederentdeckten. Ross war damals besonders inspiriert vom Last Word, einem Gin-Cocktail aus dem Jahr 1916, den der Barkeeper Murray Stenson wiederentdeckt hatte und im Zig Zag Cafe in Seattle servierte. „Seriöse Barkeeper waren von der Rezeptur begeistert – sie bestand aus gleichen Teilen Sour mit Likören als Modifikator und Süßungsmittel – und versuchten natürlich, einige Variationen davon zu kreieren.“

Etwa zur gleichen Zeit brachte ein Stammgast des Milk & Honey, der ein Spirituosengeschäft in der Stadt besaß, Ross eine Flasche Amaro Nonino Quintessentia, einen italienischen Kräuterlikör. „Er hatte die Flasche gerade in seinem Spirituosengeschäft angeliefert bekommen und wusste, dass ich bitteren Amaro liebe“, sagt Ross. „Ich habe mich sofort in den Amaro verliebt.“

Als er also ein originelles Rezept für die Sommer-Cocktailkarte von The Violet Hour entwickelte, war sich Ross über drei Dinge im Klaren: der Drink sollte zu gleichen Teilen Sour enthalten und stilecht wie der Last Word serviert werden, und Ross wollte, dass Amaro Nonino darin eine Rolle spielt. Neben Zitronensaft und Amaro experimentierte Ross mit verschiedenen Basis-Spirituosen, kehrte aber immer wieder zu einem kräftigen Bourbon zurück, um dem Drink ein solides Fundament zu verleihen. Als Bitter-Zutat entschied er sich zunächst für Campari, wechselte aber einige Tage später zu Aperol. „Aperol hatte immer noch die Süße, aber er milderte die Bitterkeit ein kleines bisschen, und damit erreichte ich die Balance, nach der ich gesucht hatte.“

Obwohl der Paper Plane ein Cocktail aus gleichen Teilen ist, wird er der Sour-Familie von Drinks zugeordnet, zu der auch der Daiquiri und der Whisky Sour gehören. „Die angenehmste Geschmackskombination für mich ist, wenn Süß, Sauer und Bitter perfekt aufeinander abgestimmt sind“, erklärt Ross. „Viele der Drinks, die ich kreiert habe, haben diese Gemeinsamkeit.“

Seine berühmteste Cocktaillreation, der Penicillin, der als einer der bedeutendsten modernen Klassiker gilt, ist ein auf Scotch basierender Sour, gesüßt mit einem Honig-Ingwer-Sirup.

Der letzte Schliff war die Namensgebung für den Drink. Im Sommer 2008 ließ sich Ross von dem Song „Paper Planes“ der britischen Sängerin und Rapperin M.I.A. inspirieren. „Ich habe diesen Song wie besessen immer und immer wieder gehört.“

Als verspielte Note servieren einige Barkeeper ihn mit einem kleinen Papierflieger, der am Glasrand befestigt wird. „Ich finde das niedlich“, sagt Ross, empfiehlt jedoch, auf jegliche Garnitur zu verzichten, da sie direkt im Drink liegen würde. „Zitronenzesten zerstören den Schaum.“

Auch heute noch ist der Paper Plane eine der beliebtesten Kreationen, die aus der Renaissance der Craft-Cocktails hervorgegangen sind. Er erlebt zudem derzeit einen erneuten Beliebtheitsschub, da Marken für trinkfertige Cocktails in Dosen wie Straightaway Cocktails und Tip Top Proper Cocktails vorgefertigte Versionen anbieten.

Ross führt die einfache Zubereitung des Cocktails als Geheimnis für dessen Beliebtheit an. „Einen Paper Plane kann man überall und jederzeit hinkriegen“, sagt er. „Jeder kann ihn zubereiten, indem er einfach drei Flaschen Spirituosen im Laden kauft und dann etwas frische Zitrone auspresst. Ich mag den Drink sehr.“ Und angesichts der anhaltenden Beliebtheit des Paper Plane gilt das offensichtlich auch für viele der weltweiten Cocktail-Liebhaber, ob neu oder alt.

Paper Plane

FOTO S. 94

INSGESAMT 5 MIN; FÜR 1 PERSON

Der strahlende, bittersüße Paper Plane wird zu gleichen Teilen aus Bourbon, Aperol, Amaro Nonino Quintessentia und Zitronensaft gemixt. Sein Erfinder, Sam Ross, ließ sich vom Revival eines anderen Equal-Parts-Klassikers inspirieren: dem Last Word. Süß, sauer und bitter sind hier perfekt aufeinander abgestimmt – der herbe Zitronensaft und der leicht bittere Aperol werden durch die Karamellnoten des Bourbons gemildert, während Amaro Nonino eine süße Wärme beisteuert. Der dickflüssigere Amaro verleiht diesem Cocktail zudem Körper und sorgt dafür, dass er beim Schütteln schaumig wird, was zu einem seidig-weichen Drink führt.

1 1/2 EL (3/4 oz.) Amaro Nonino Quintessentia

1 1/2 EL (3/4 oz.) Aperol

1 1/2 EL (3/4 oz.) Bourbon

1 1/2 EL frischer Zitronensaft

Kleiner Papierflieger als Garnitur

(optional)

1. Einen Cocktail-Shaker mit Eis füllen.

Amaro, Aperol, Bourbon und Zitronensaft hinzufügen; verschließen und schütteln, bis die Mischung gekühlt ist und sich Frost am Shaker bildet, etwa 15 Sekunden.

2. In eine gekühlte Cocktail-Schale abseihen.

Nach Belieben mit einem Papierflieger garnieren.
!SAM ROSS, NEW YORK CITY

Didascalie:

Man braucht nur
drei Spirituosen
und Zitronensaft,
um diesen strahlenden,
einfachen Cocktail
zuzubereiten.
(S. 92)

IN DIESEM BUCH
Der Cocktail-Guide 2009
von Food & Wine
enthält Rezepte für
die beeindruckendsten
Cocktails des Jahres,
mit Tipps von erfahrenen
Bartendern wie
Jim Meehan und
Julie Reiner.

„Die angenehmste
Geschmackskombination
für mich ist, wenn Süß, Sauer
und Bitter perfekt aufeinander
abgestimmt sind“

Sam Ross mixt
einen Drink im Attaboy,
seiner Cocktailbar in
New York City.