

Paper Plane – der Sommercocktail, der den Höhenflug des italienischen Amaro ermöglicht

Das 2008 von Sam Ross kreierte Rezept wurde dank der feinen Ausgewogenheit der Zutaten und der Komplexität des Amaro Nonino zu einer weltweiten Ikone

Von Giuliana Di Paola

In diesem Sommer wird der Paper Plane volljährig. Der Cocktail, der den Höhenflug des italienischen Amaro ermöglichte und ihn auf den Theken der bekanntesten internationalen Cocktailbars landen ließ, feiert seinen 18. Geburtstag. Seine Geschichte beginnt genau im Jahr 2008 in der Violet Hour, einer luxuriösen Bar in Chicago, die sowohl in der Einrichtung als auch in den Cocktailrezepten von der Zeit vor der Prohibition inspiriert ist. Von diesem Ort aus nahm die Wiedergeburt der Mixologie in der „Windy City“ ihren Lauf – mit ein wenig Hilfe von den New Yorker Freunden des Milk & Honey, darunter Sam Ross. Die Barlegende, die damals gerade im legendären Speakeasy in Manhattan arbeitete und um die Jahrtausendwende die Mixology-Szene revolutionierte, wurde gebeten, bei der Erstellung der Getränkekarte des neuen Lokals mitzuwirken.

Der Zufall wollte es, dass Sam Ross gerade zu diesem Zeitpunkt ein neues Produkt probiert hatte, das ihn sofort begeisterte: der Amaro Nonino Quintessentia®. So kam ihm gleich die Idee, den Amaro in ein Rezept aufzunehmen. „Ich wollte, dass die Leute ihn entdecken“, hatte der Barkeeper erklärt. „Er war so komplex, tiefgründig, moschusartig und hatte einen Körper, den kein anderer Amaro hatte. Ich musste einen Weg finden, damit die Leute ihn probierten.“ So entstand das Rezept für den Paper Plane, der sich sofort zu einem modernen Klassiker entwickelte und von der International Bartender Association in die Rubrik „New Era Drinks“ der IBA aufgenommen wurde.

Das Originalrezept, das hoch hinausfliegt

Einfach nachzumachen, aber schwer zu meistern – wie alle „Equal Parts“-Rezepte – ist der Paper Plane dank der feinen Ausgewogenheit von vier Zutaten zu gleichen Teilen zu einer weltweiten Ikone geworden. Das Rezept ist einfach, unkompliziert und perfekt ausgewogen. Es vereint Süße, zitrusartige Frische und eine bittere, kräuterbetonte Note des Likörs, der nach dem alten Rezept von Antonio Nonino hergestellt wird. Von Generation zu Generation wird das Rezept weitergegeben. Dieses feine Gleichgewicht entsteht durch die Verwendung der Zutaten des Originalrezepts.



Der Amaro Nonino verleiht dem Cocktail Paper Plane die charakteristische korallenrote Farbe.

Zutaten

30 ml Amaro Nonino Quintessentia

30 ml Bourbon Whiskey

30 ml Aperol

30 ml frischer Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten mit Eis in einen Shaker geben. Kräftig schütteln und in ein zuvor gekühltes Glas abseihen.

Die Intuition von Sam Ross

Anfangs tauchte das Rezept auf der Karte der Violet Hour unter dem Namen The Paper Airplane auf, inspiriert von dem Song der Sängerin M.I.A., der in jenem Sommer 2008 überall zu hören war. Dann gewann die Alliteration der Abkürzung die Oberhand und verhalf dem Drink zum Durchbruch auf allen Getränkekarten, sodass er um die ganze Welt reiste, bis er schließlich auch in Italien ankam. Von wo übrigens auch die Zutaten stammen. Anfangs waren nicht nur der Name, sondern auch die Zusammensetzung anders: Sam Ross hatte zunächst Campari verwendet, doch als er feststellte, dass die bitteren Noten zu sehr dominierten, entschied er sich schließlich für Aperol, einen süßen Aperitif, der ebenfalls zur Unternehmensgruppe aus Sesto San Giovanni gehört.

Ross' Idee war es, eine Struktur zu schaffen, die einem großen Klassiker wie dem Last Word ähnelt, der ebenfalls auf der perfekten Ausgewogenheit von vier Zutaten zu gleichen Teilen

basiert, wobei ein weiterer berühmter Likör mit starkem Charakter die Hauptrolle spielt: der Chartreuse, der von den Kartäusermönchen der gleichnamigen französischen Kartause kreiert wurde.

Die Zutat, die den Paper Plane zum Fliegen bringt

Wie beim Last Word steht auch bei dieser Variante die Komplexität des italienischen Amaro im Mittelpunkt der Komposition und hält das gesamte Rezept zusammen. Das Geheimnis des einzigartigen Geschmacks des Amaro Nonino, das ihn von allen anderen unterscheidet, liegt darin, dass er in Barriques gereiften Traubenbrand enthält. Und genau dieses Grundelement macht ihn zur idealen Zutat für Mixgetränke.



Francesca Bardelli Nonino, aus der sechsten Generation der friaulischen Brennerei, während der Paper Plane Week in New York.

Wie die für ihren Grappa international bekannte friaulische Brennerei erklärt, verleiht der Amaro Nonino Quintessentia® dem Paper Plane drei einzigartige Merkmale: „Die unverwechselbare korallenrote Farbe, einen herrlichen Schaum, der beim Schütteln an der Oberfläche entsteht, und eine aromatische Struktur, die ihn schon vom ersten Schluck an unvergesslich macht“.

Das Rezept war in Übersee so erfolgreich, dass die #NoninoPaperPlaneWeek ins Leben gerufen wurde. Eine ganze Woche ist dem geschüttelten Cocktail gewidmet, der die zeitgenössische Mixologie revolutionierte und zu einem der beliebtesten modernen Klassiker aller Zeiten wurde. *(Alle Rechte vorbehalten)*