

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originally made for Chicago's Violet Hour, and as the name might imply it was a reference to the MIA song we all remember from *Slumdog Millionaire*.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 im Spotlight: der Paper Plane

von Jim Vorel

Cocktail Queries ist eine Serie von Paste, die grundlegende, häufige Fragen von Verbrauchern über Mischgetränke, Cocktails und Spirituosen untersucht und beantwortet. Sehen Sie sich alle bisherigen Einträge der Serie an.

Eigentlich gibt es keine allgemeingültigen Kriterien, nach denen man einen Cocktail als modernen Klassiker bezeichnen könnte. Aber in das 'Pantheon der Drinks' aufgenommen zu werden, wo viele andere Cocktails seit Jahrzehnten einen fixen Platz haben, ist kein einfaches Unterfangen.

Vielleicht könnte man sagen, dass ein Cocktail diesen Test besteht, wenn er so allgegenwärtig ist, dass die Barkeeper ihn überall kennen, so dass man in jede gut ausgestattete Cocktailbar gehen und den Namen sagen kann, und der Barkeeper weiß sofort, wovon man redet. Eines ist jedoch sicher: wenn irgendein Cocktail, der in den letzten 20 Jahren erfunden wurde, für diesen Titel in Frage kommt, dann ist es mit Sicherheit der Paper Plane, der als einer der ersten genannt würde. Das ist schon bemerkenswert für einen Drink, der gerade einmal 16 Jahre alt ist.

Aber es spricht für die perfekte Kombination von Elementen, die in einem Paper Plane zu finden sind - Whisky, Aperitif, Zitrusfrüchte und Amaro - und die zusammen etwas ergeben, das fast von allen geschätzt zu werden scheint.

Vielleicht wird er nicht der Lieblingscocktail von versnobten Spirituosenkennern werden, aber ich weiß nicht, ob ich jemals jemanden getroffen habe, der den Paper Plane beim ersten Mal nicht mochte. Das ist einer der ultimativen Drinks, um jemanden in die Welt der Cocktails einzuführen.

In jedem Artikel über den Paper Plane muss natürlich erwähnt werden, dass er 2008 von Sam Ross, einem preisgekrönten Barkeeper und Inhaber mehrerer New Yorker Cocktailbars, kreiert wurde. In diesem Fall wurde er ursprünglich für Chicago's Violet Hour geschaffen, und wie der Name schon vermuten lässt, war er eine Anspielung auf den MIA-Song, den wir alle aus Slumdog Millionaire kennen. Das Geniale am Paper Plane war jedoch eher seine Einfachheit als sein bombastischer Geschmack. Dieser Drink wird so oft als Variante des Last Word beschrieben, aber ich weiß nicht, ob man sich den Paper Plane so vorstellen kann.

Während der Last Word ein ziemlich belebender Cocktail ist, ausgewogen zwischen Kräutersüße und der kräftigen Bitterkeit des grünen Chartreuse, ist der Paper Plane ein Drink, der viel freundlicher und sonniger herüberkommt und nicht wirklich versucht, den Kunden herauszufordern, der ihn bestellt hat. Wie der Last Word besteht er aus vier gleichen Teilen - Spirituose, Likör, Bitterstoffe und Zitrusfrüchte -, aber die Alchemie hat ein ganz anderes Temperament. Der Last Word ist ein Drink, den man langsam genießen kann, den Paper Plane hingegen kann man einfach schnell hinunterschlucken. Es ist ein Drink, mit dem es sich um 17 Uhr gut in den Abend starten lässt. Hier ist das Rezept: 0,75 oz Bourbon Whisky 0,75 oz Zitronensaft 0,75 oz Aperol 0,75 oz Amaro **Nonino** Quintessentia. Alle Zutaten in einen Cocktailshaker geben, mit Eis auffüllen, gut schütteln und in ein Cocktailglas, eine Schale oder ein Nick-and-Nora-Glas abseihen. Und, falls vorhanden, mit einem Zitronentwist garnieren. Das ist absolut einfach und ein ziemlich genialer Schachzug von Ross, der einen Drink kreiert hat, dessen Rezept man sich sofort merken (und zubereiten) kann.

Allerdings kann es dazu kommen, dass bei der Zubereitung eines Paper Plane alles aus dem Ruder läuft, denn schließlich handelt es sich um einen Cocktail, bei dem ein gewisses Maß an Zurückhaltung angebracht ist. Zum Beispiel: im Gegensatz zu einem Old Fashioned oder einem Manhattan, bei denen wir immer wieder darauf hinweisen, dass ein Bourbon mit 100 Proof

(50%) oder Roggenwhisky am besten geeignet ist, kann der Paper Plane auch mit einem Bourbon-Proof von 86, 90 oder 94 (43%, 45% und 47%) zubereitet werden. *Bottled in Bond* wird immer eine Option sein, aber hier geht es nicht darum, den Whisky in der gleichen Weise zu präsentieren wie bei einem Old Fashioned oder Manhattan. Das Ziel ist es, das goldene Gleichgewicht beizubehalten, das dieser Cocktail erreicht, wenn er richtig zubereitet wird. Manchen Genießern fällt es schwer, sich von der Annahme zu lösen, dass mehr = besser ist. Ich sollte klarstellen, dass es nicht ganz korrekt wäre, die Geschmacksnuancen eines Paper Plane-Cocktails per se als ausgewogen zu bezeichnen, so wie sie sich einzeln präsentieren. Das süßlich-herbe Profil des Drinks überwiegt eindeutig und wird durch die leichte Bitterkeit des Aperol oder des **Nonino** nie wirklich in Frage gestellt. Was diesen Cocktail auszeichnet, ist die ausgewogene Durchsetzungskraft jeder einzelnen Zutat, und das ist der Schlüssel dazu, dass der Drink weder vom Whisky noch vom Aperol noch vom Amaro oder von den Zitrusfrüchten dominiert wird.

Während ich es voll und ganz unterstützen würde, wenn Sie im Black Manhattan, den wir kürzlich vorgestellt haben, mit anderen Bitterlikören als dem klassischen Averna experimentieren, kann das Gleiche nicht für den Paper Plane gesagt werden. Er braucht den **Nonino**, denn unter den Bitterlikören ist der **Nonino** eindeutig leichter und ansprechend. Wenn Sie versuchen, hier den Averna oder Montenegro einzusetzen, dann wird Ihr Paper Plane dramatisch in Richtung Amaro-Geschmacksprofil abdriften. Das empfindliche Gleichgewicht zwischen den Elementen geht dann verloren.

Aus diesen Gründen ist dies der seltene Fall, wo ich bei einem Rezept empfehle, es immer genau so zu machen, wie es im Originalrezept steht, wenn Sie wollen, dass es tatsächlich an einen Paper Plane erinnert.

Denn letztendlich ist ein gut gemachter Paper Plane so etwas wie ein gut gemachter Daiquiri, in dem Sinne, dass das perfekte Maß an Verdünnung und Ausgewogenheit ihn zu einem extrem einfach zu trinkenden Cocktail macht. Wenn man einen Paper Plane serviert bekommt, hat man oft das Gefühl, dass man ihn leicht in ein paar großen Schlucken trinken kann und sich fragt, wo der Alkohol ist, und dann plötzlich torkelt, wenn man 10 Minuten später aufstehen will.

Das ist die Art von Drink, der auf seine eigene Art gefährlich ist, auch wenn er nicht so gewagt erscheint wie einige der anderen modernen Klassiker, die sich zusammen mit ihm im Pantheon wiederfinden. Also gehen Sie los, und da sie bisher noch nicht dazu gekommen sind - kaufen Sie sich endlich die Flasche **Nonino**. Es ist der letzte Schritt, um einen modernen Klassiker zu mixen.

Jim Vorel ist Redaktionsmitarbeiter bei Paste und ausgewiesener Bier- und Spirituosenkenner. Sie können ihm auf Twitter folgen, um mehr über Drinks zu erfahren.