

THE BLEND
Created by Beam SUNTORY



The Miami Vice

A LOVE AFFAIR

BY SHAUN TRAXLER

PHOTOGRAPHY BY KEETUN PIERCE





The miami vice is the single greatest alcoholic beverage in existence; change my mind. Okay, maybe it's pretty damn subjective, and perhaps there's bias at work here, but I stand fast in my opinions on the matter. I know what thoughts could potentially be floating around your head. "Like, OMG, is this dude for real? There's no way any individual could legit be this passionate about a duality of frozen." Well, you'd be wrong.

Allow me to show you that this is the way.

The Miami Vice and I go back; way back. A straw-full on my tongue and I'm transported immediately to warmer, fuzzier, filled-with-family times. This is a drink best shared with as many friends as you can possibly gather. Group up and head out to your local Corporate Lobster joint and get down with the good stuff. Hell, drink it out of a damn glass lighthouse, if you wish.

This resort tiki cocktail is historically low-brow or “trash” and that’s *precisely* what it should remain.

I hear it pairs immaculately with cheese biscuits. This is the way. Community. Love. Camaraderie. This is part of what makes the Miami Vice the most special cocktail ever created. If you aren’t living your best life surrounded by your best people each and every time you experience the crushing brain freeze of a lovely Vice, let me be the first (and definitely not the last) one to tell you...you’re doing it wrong!

Mushy nostalgia aside, let’s start at square one and explain the bones behind the beverage. For those that may not be aware, the Miami Vice is a decadent duality of frozen fabulousness. It is equal parts Strawberry Daiquiri and Piña Colada, and layered (more on this hot debate later) to perfection. It is preferably served in some aggressively overpriced, tourist-trap souvenir mug adorned with a goofy, personified pineapple wearing sunglasses...or something like that.

On the surface, the Vice is deceptively simple. However, there are those who would love to foil its simplicity with a myriad of madness.

What commercial syrups and mixes, if using mixes at all, are best for Vice-Craft? What types of rum? Fresh fruit? Frozen fruit? Believe it or not, my answers as your elected (entirely untrue) Miami Viceroy, are unfathomably simple.

This resort-tiki cocktail is historically low-brow or “trash” and that’s precisely what it should remain. Do not, and I repeat, DO NOT church up the Vice. Don’t slide into my DM’s with your House Rum Blend based, 13 ingredient Daiquiri, layered with your fresh cracked coconut cooked down with artisanal pineapple, Piña Colada, crap. That’s an effort even to articulate. Crafting a Vice shouldn’t be anything of the sort. Go to your local supermarket and liquor store, grab value priced white rum, Strawberry Daiquiri and Piña Colada mixes, a bag of mixed, frozen fruit containing both strawberries and pineapples and a jar of nuclear-red, maraschino cherries for garnish, and head home to blend the world’s best beverage(s).

Armed with the necessary ingredients and equipment, we are ready to discuss logistics. I’m frequently asked for my “spec” on a Miami Vice. My response is typically, “What does the back of your store-bought mix recommend? Follow that.” However, one of the many hills I’ll die on regarding the construction of the drink is to use frozen fruit (strawberries in the daiquiri;



Keep it simple,
sweetie.

pineapple in the colada) in place of ice while blending. This is absolutely imperative to achieve that luscious texture sought by Vice Experts. Exact measurements vary every time, as they should. Keep it simple, sweetie. Lastly, remember earlier when I mentioned that the orientation of layers is hotly debated? There are more than a couple of camps here.

Camp A (A is for Absolutely Not) is does not respect the drip. Camp A thinks the drink might not even need to be layered. Those in this minority might simply pour both the Daiquiri and the Colada at the same time causing the concoction to swirl. Some might find this iteration aesthetically pleasing; they're wrong. Camp A people might even be so shockingly inaccurate that they'd think the name "Lava Flow" is an acceptable alternate name for the Miami Vice. Camp A can see themselves out.

Camp B (B is for Better But Still Bad) takes it a step further at least requiring some care when pouring the separate liquids. Camp B creates two, distinct horizontal layers. Acceptable; but it's still a nah from me, dawg.

This is where things get interesting.

Camp C (C is for Candy Cane) is easiest to accomplish with a couple of commercial frozen drink machines but can still be executed with a single blender. It requires a delicate hand and just a smidge of pa-



tience. Camp C believers will alternate adding small amounts of each beverage to our kitschy cup ultimately ending with a gorgeous candy cane like appearance. This isn't solely about the visual. This method provides the perfect distribution of each flavor in most sips. I'm firmly in Camp C.

Lastly, and probably the most widely accepted method of Vice-crafting amongst the experts, is Camp D (D is for Damnnnnn, that's Dope!). Camp D followers support clear, vertical separation between the Strawberry and the Piña. This is one of

the more difficult executions of the Vice and may take a bit of practice to perfect. I learned from a fellow bartender and Vice enthusiast while I was out eating, drinking and playing, that a plastic drink lid placed in the middle of your vessel makes an ef-

not even a Wikipedia for it! All you need to know is what I know – and that you've just had the immense pleasure of reading: Buy white rum, Strawberry Daiquiri and Piña Colada mixes, some frozen fruit, add to a blender and hit the blend button. Pick your

The Miami Vice is the single greatest alcoholic beverage in existence.

ficient divider to pour on either side with your respective liquids. Camp D makes for a sexy presentation and only falls short (in my expert opinion) in distribution of flavor. A quick wave of the wand...errr straw, to create a swirl is a solid fix to the sitch, however, you will have just sullied the appearance of your sumptuous sipper.

There's truly not much else to know and nor should there be. There isn't much history to be found on the drink – hell, there's

layering camp and be prepared to defend your position with the experts. Camp C is the way for me. Camp D is dope. Camp A? Camp B? Hard no, bud.

The Miami Vice is the single greatest alcoholic beverage in existence. Are you convinced? No? Join me and the members of the official Vice Club (we don't talk about Vice Club) on a corporate restaurant crawl and I swear to you, you will be. ●

THE BLEND
Created by Beam SUITORY



El Miami Vice

UNA HISTORIA
DE AMOR

POR SHAUN TRAXLER

FOTOGRAFÍA POR KEETUN PIERCE





El Miami Vice es la mejor bebida alcohólica que existe; hazme cambiar de opinión. Bueno, tal vez sea bastante subjetivo, y quizás haya prejuicios presentes aquí, pero me mantengo firme en mis opiniones sobre el asunto. Sé qué pensamientos podrían estar dando vueltas en tu cabeza. "Como: Dios mío, ¿este tipo habla en serio? No hay manera de que una persona pueda tener legítimamente tanta pasión por una mezcla de con-

gelados". Bueno, estarías equivocado. Permíteme mostrarte que este es el camino.

El Miami Vice y yo nos conocemos desde hace mucho tiempo. Me pongo un sorbete en la boca y me transporto de inmediato a tiempos más cálidos, más afectuosos y llenos de momentos en familia. Esta es una bebida que es mejor compartir con tantos amigos como puedas reunir. Júntense, vayan a la cadena de restaurantes local y

Este cóctel tiki típico de los complejos turísticos ha sido históricamente poco culto o una “basura” y eso es precisamente lo que siempre debe ser.

disfruten de lo mejor. Bébetelo todo de un maldito faro de vidrio, si quieres. He oído que combina de forma impecable con las galletas de queso. Así es como se hace. Comunidad. Amor. Compañerismo. Esto es parte de lo que hace que el Miami Vice sea el cóctel más especial jamás creado. Si no vives tu vida rodeado de las mejores personas cada vez que disfrutas de un Vice helado, déjame ser el primero (y sin dudas no el último) en decirte... ¿estás haciendo las cosas mal!

Dejando de lado la nostalgia sentimental, empecemos por el principio y expliquemos las nociones detrás de la bebida. Para los que no lo saben, el Miami Vice es una dualidad decadente de magnificencia congelada. Lleva partes iguales de daiquiri de fresa y piña colada en capas (encontrarás más detalles sobre este polémico debate más adelante) que lo hacen perfecto. Se prefiere servirlo en una ofensivamente sobrevalorada taza de recuerdos turística adornada con

una ridícula piña personificada con gafas de sol... o algo por el estilo.

En la superficie, el Vice es aparentemente simple. Sin embargo, hay quienes querrían arruinar su simplicidad con una infinidad de locuras. ¿Qué jarabes y mezclas comerciales, si es que se utilizan, son mejores para el Vice artesanal?

¿Qué tipos de ron? ¿De frutas frescas? ¿De frutas congeladas? Lo creas o no, mis respuestas como el rey del Miami Vice (completamente falso) que has elegido son inimaginablemente simples. Este cóctel tiki típico de los complejos turísticos ha sido históricamente poco culto o una “basura” y eso es precisamente lo que siempre debe ser. No quieras hacer del Vice algo que no es, repito, NO lo hagas. No te aparezcas por mis mensajes directos con tu daiquiri de 13 ingredientes a base de ron de la casa, con capas de un coco recién cortado cocinado con piña artesanal, piña colada, de porquería. Hasta cuesta articularlo. Crear un Vice no debería ser nada de eso. Ve al supermercado y a la licorería local, compra un ron blanco asequible, mezclas de daiquiri de fresa y piña colada, una bolsa de frutas congeladas que contenga fresas y piña, y un frasco de cerezas rojas al marrasquino para decorar, y vuelve a casa para preparar la(s) mejor(es) bebida(s) del mundo.



No te compliques,
cariño.

Ya con los ingredientes y los equipos necesarios, estamos listos para debatir sobre la logística. Con frecuencia, me preguntan por mis "especificaciones" en un Miami Vice. Mi respuesta suele ser: "¿Qué recomiendan las instrucciones impresas en la mezcla que compras en la tienda? Haz eso". Sin embargo, una de las muchas batallas que quiero pelear con respecto a la elaboración de la bebida es el uso de frutas congeladas (fresas en el daiquiri y piña en la colada) en lugar de hielo durante el licuado. Esto es absolutamente imprescindible para lograr esa exquisita textura que buscan los expertos del Vice. Las medidas exactas varían todo el tiempo, como debe ser. No te compliques, cariño. Por último, ¿recuerdas que antes mencioné que la orientación de las capas es muy polémica? Hay más de un par de bandos en este asunto.

El bando A (A se refiere a Absolutamente no) no respeta el goteo. Este bando sostiene que no sería necesario que la bebida tenga capas. Los integrantes de esta minoría simplemente verterían el daiquiri y la colada al mismo tiempo para que la mezcla haga un efecto de espiral. Para algunos, esta versión puede ser estéticamente agradable; están equivocados. Los integrantes del bando A podrían estar tan terriblemente equivocados que pensarían que el nombre "flujo de lava" es un nombre alternativo aceptable para el Miami Vice. El bando A puede retirarse.

El bando B (B se refiere a Bastante mejor,



pero sigue siendo malo) va un paso más allá, ya que al menos tiene la cautela de verter los líquidos por separado. El bando B crea dos capas horizontales perceptibles. Es aceptable, pero aún no lo apruebo, amigo.

Aquí es donde las cosas se ponen interesantes.

El bando C (C se refiere a Caramelos en bastones) es más fácil de lograr con un par de máquinas comerciales para bebidas congeladas, pero también se puede hacer con una sola licuadora. Requiere una mano

delicada y solo una pizca de paciencia. Los integrantes del bando C agregan pequeñas cantidades de cada bebida de forma alterada a nuestro vaso antiestético, y logran

miento de la varita... digo, del popote, para hacer un remolino es una buena solución para la situación, sin embargo, arruinarás la apariencia de la magnífica bebida.

El Miami Vice es la mejor bebida alcohólica que existe.

un acabado con un magnífico aspecto que luce como un bastón de caramelo. No se trata solo de lo visual. Este método ofrece la distribución perfecta de cada sabor en la mayoría de los sorbos. Apoyo firmemente al bando C.

Por último, y probablemente el método más aceptado por los expertos, es el del bando D (D se refiere a ¡Diablos, eso es genial!). Los integrantes del bando D apoyan la separación definida y vertical entre la fresa y la piña. Esta es una de las formas de elaboración más difíciles del Vice y puede requerir un poco de práctica para perfeccionarla. En una ocasión que salí a comer, beber y jugar, aprendí de un compañero bartender y entusiasta del Vice que se puede colocar una tapa de plástico para bebidas en el medio del vaso y funciona como un eficiente divisor para verter a cada lado los respectivos líquidos. El bando D realiza una presentación atractiva y solo se queda corto en la distribución del sabor (en mi opinión como experto). Un rápido movi-

Realmente no hay mucho más que saber y tampoco debería haberlo. No hay mucha historia que se pueda encontrar sobre la bebida... ¡Rayos, ni siquiera hay una entrada en Wikipedia para ella! Todo lo que necesitas saber es lo que yo sé, y que acabas de tener el inmenso placer de leer: compra ron blanco, mezclas de daiquiri de fresa y piña colada, frutas congeladas, agrega todo a la licuadora y pulsa el botón para licuar. Elige un bando respecto de las capas y prepárate para defender tu postura ante los expertos. Yo apoyo al bando C. El bando D es genial. ¿El bando A? ¿El bando B? Definitivamente no, amigo.

El Miami Vice es la mejor bebida alcohólica que existe. ¿Estás convencido? ¿No? Únete a mí y a los miembros del Club Oficial del Vice (no hablamos del Club del Vice) en un recorrido por cadenas de restaurantes y te prometo que lo estarás. ●