

cheers μπίρα



## η γαστρονομία της μπίρας

Το «παιχνίδι» του φαγητού με την μπίρα μπορεί να είναι μοναδικό όσο εκείνο ενός σουφλέ με μια μαύρη Craft Black lager, χαρούμενο όπως η μείξη μιας κόκκινης Craft Red Ale με μαστέλο Χίου, με flakes αμυγδάλου και σος καραμελωμένου σύκου, εφευρετικό όπως το ταίριασμα μιας καπνιστής Craft smoked Lager με ρολάκι από ψαρονέφρι τυλιχτό σε προσούτο με σος μουστάρδας. Η μπίρα έχει θέση σχεδόν σε κάθε δείπνο και σε κάθε περίπτωση. Και η μικροζυθοποιία Craft έχει να προτείνει 6 διαφορετικές γεύσεις ποιοτικής μπίρας για να καλύψει τις αναζητήσεις του κάθε «φαγμένου» γκουρμέ.

από την Νρένη Καλλιβωκά / φωτό Γιώργος Δρακόπουλος / styling Tina Webb

Φύγαμε σπευθείας από το γραφείο. Μια παρέα με κέφια για φαγητό και καλή μπίρα. Η ιδέα που έπεσε στο τραπέζι ήταν η Craft στην Αλεξάνδρας. Πάντα με εντυπωσιάζει αυτή η μπιραρία με το βιομηχανικό ντεκόρ και το πρωτοποριακό concept. Όταν πρωτόνοιξε το 1997 –πολύ μπροστά από την εποχή της– ήταν η μόνη μικροζυθοποιία στην Ελλάδα, και πρότεινε στο κοινό κάτι διαφορετικό. Έδωσε προσωπικό χαρακτήρα στην μπίρα, ένα ποτό που μέχρι τότε όλοι το είχαμε μάθει σαν κάτι που παράγεται σε μαζική βιομηχανική βάση. Και άρχισε να φτιάχνει μπίρες με την ποιότητα και το μεράκι της μικρής παραγωγής. Εδώ προτεραιότητα είχε πάντα η ποιότητα, το πλούσιο άρωμα, η φρεσκάδα, η ποικιλία και η γευστική πολυπλοκότητα της μπίρας.

Και πράγματι η μπίρα είχε αδικηθεί επί σειρά ετών στην Ελλάδα, χαρακτηριζόμενη σαν το ποτό που συνοδεύει το σουβλάκι και πίνεται κατ' αποκλειστικότητα το καλοκαίρι. Την ίδια στιγμή, λαοί με μεγάλη οικική κουλτούρα όπως οι Γάλλοι και οι Βέλγοι, είχαν αξιολογήσει την παράδοση και κουλτούρα της μπίρας καλύτερα και είχαν ήδη δημιουργήσει την λεγόμενη *cuisine à la bière*. Αρκετοί σεφ στην Ευρώπη και την Αμερική δεν χρησιμοποιούσαν απλά την μπίρα στη μαγειρική τους με μεγάλη επιτυχία, αλλά ταυτόχρονα στα πλαίσια της νέας μεγάλης τάσης για premium ποτά και ποιοτικότερα προϊόντα έκαναν την αναζήτηση λιγότερων γνωστών αλλά ποιοτικότερων και ειδικότερων brands, απαιτώντας.

Από εκεί επηρεάστηκε και ο Πάυλος Εμμανουηλίδης, δημιουργός και διοικητής της Craft και από Ακαδημαϊκός –δίδασκε για χρόνια σε business schools του L.A. και του Milano– αποφάσισε να φτιάξει την Craft, βλέποντάς τη μακροπρόθεσμα, σαν μια στρατηγική επένδυση σε ένα ποτό που αγαπούσε και θεωρούσε ότι είχε μεγάλη προοπτική. Το concept ήταν να έρθει η μικρή παραγωγή της μπίρας στην πόλη και ταυτόχρονα η μπίρα να γίνει ένα προϊόν περιορισμένης ποσότητας παραγωγής με ξεχωριστά standards. Η μικρών διαστάσεων παραγωγή εστιάζει στην ποιότητα και επομένως προσφέρει μπίρες με προσωπικότητα, άρωμα και μπριό. Και φυσικά με φρεσκάδα και ζηλευτή αγνότητα. Η παστερίωση είναι ελαφρά –τα προϊόντα έχουν διάρκεια ζωής μόλις έξι μηνών (η βιομηχανοποιημένες έχουν 12-18 μήνες)– και δεν χρησιμοποιούνται πρόσθετες αυσίες (σταθεροποιητές αφρού, συντηρητικά κ.ά.) που χρησιμοποιούνται στις μαζικές παραγωγές.

### τα πιάτα και οι μπίρες που δοκιμάσαμε

Φτάσαμε στην Craft χωρίς το βράδυ με χαλαρή διάθεση. Για άλλη μια φορά πήσα τον κατάλογο στα χέρια και δεν ήξερα τι να πρωτοδιαλέξω. Τότε ήρθε ιδέα σε όλους: να δοκιμάσουμε και τις έξι μπίρες της Craft, συνοδεύοντας την καθεμία με ένα πιάτο που ο κατάλογος πρότεινε ότι ταιριάζει.

Τα νόστιμα λουκανικάκια Νυρεμβέργης –τα λουκάνικα προέρχονται από μια μικρή οικοτεχνία έξω από το Μόναχο– με ματζουράνα τάριαξαν εξαιρετικά με μια Craft Athens Lager. Το μελωμένο και τρυφερό μπουτάκι πάπιας με σος λάιμ, μέλι και τζίντζερ έδεσε με μια αφιλιτράριστη Craft Weiss, μια σταρόμπιρα βουαρικού σπιλ με φρουτώδες άρωμα. Η Craft Smoked Lager μια καπνιστή καστανή Lager ανέδειξε το ρολό ψαρονέφρι με τυρί Φλαδέλφειρα, τυλιχτό με προσούτο και σος μουστάρδα-θυμάρι. Ένα μαλακό και πεντανόστιμο κότσι που ψήνεται για πένω από έξι ώρες στο φούρνο, που ταιρίαζε ταμάμ με μια μουστάρδα μελιού αναδείχθηκε από την κλασική Pilsner της Craft. Λίγο πριν το τέλος, διαλέξαμε ένα σαγανάκι από Μαστέλο Χίου παναρισμένο με flakes αμυγδάλου, που συνοδευόταν από σος καρμελωμένου σούκου. Τα αρώματα και η ώριμη γεύση μιας κόκκινης ale, Craft Red Ale ολοκλήρωσαν το πιάτο. Η έκπληξη ήταν στο επιδόρπιο. Εδώ δεν θα τολμούσαμε αν δεν μας το πρότειναν οι ίδιοι. Σουφλέ σοκολάτα με Black Lager! Ένα υγρό σουφλέ που έδενε

αρώματα καφέ και σοκολάτας με εκείνα της μπίρας. Προσοχή, μη ρίξετε κρέμα γάλακτος, γιατί χαλάει ο συνδυασμός! Η εμπειρία ήταν απολαυστική, οι μπίρες που δοκιμάσαμε εξαιρετικές, ενώ οι συνδυασμοί αναδείκνυαν και την μπίρα και το ίδιο το πιάτο. Τι συνειδητοποιήσαμε; Η μπίρα δεν είναι ο φτωχός συγγενής του κρασιού ούτε casual συνοδός πρόχειρων φαγητών. Μπορεί να έχει περίοπτη θέση στο τραπέζι και εκτός αλλά και εντός του σπιτιού.

### η craft στο σπίτι

Η μεγάλη επανάσταση της μικροζυθοποιίας για μένα έγινε όταν η μπίρα Craft μπήκε στο supermarket. Όταν δηλαδή απέκτησε access στο σπίτι μας, στο καθημερινό μας τραπέζι. Όταν η μικρή αυτή παραγωγή που εστιάζει στην ποιότητα έγινε το καθημερινό συνοδευτικό του δείπνου μου και οι έξι διαφορετικές μπίρες που κλείνουν το μάτι, για το ποια θα επιλέξω για το φαγητό μου κάθε φορά.

Μια Pilsner lager έχει την πικράδα να λειτουργήσει σαν απεριτίφ πριν από το δείπνο. Το στρείδιο ταιριάζουν με πικρές Stout, ενώ η Lager είναι εξαιρετική με ό,τι πιο απλό και νόστιμο έχει να προτείνει αυτό που λέμε «γρήγορο» και απλό φαγητό: πίτσα, σουβλάκια, πείριπλι, τυρόπιτες και απλές σαλάτες. Θα ταιριάζει ωστόσο και με απλά, καθημερινά φαγητά, μαγειρευτά ή ψητά στο φούρνο, ελαφρά τηγανητά και μαγειρεμένα θαλασσινά. Η Pilsner με τη χαρακτηριστική πικράδα της είναι ιδανική την ώρα του αφέτιφ, αλλά ταιριάζει τέλεια και με ένα ώριμο κασέρι, μια παλαιωμένη γραβιέρα. Η Weiss, φτιαγμένη από σπάρτι, είναι πλούσια, φρουτώδης, με την οξύτητά της να δημιουργεί γευστική ισορροπία σε πιάτα όπως χοιρινό κότσι ή μια πιατέλα αλλαντικών. Οι Ales ταιριάζουν με τυριά (ειδικά πάνε γάνι με τα γλυκά τυριά) και τραγανές σαλάτες. Τέλος, οι καπνιστές θέλουν σάρα και οι μαύρες έντονα πιάτα (έντονες σάλτσες, κυνήγια) ή, για τους τολμηρούς, δένουν ακόμη και με σοκολατένια γλυκά.

## οι μπίρες εν συντομία

### craft pilsner

*Η σαμπάνια της μπίρας. Ξανθιά κλασική Pilsner ντελικάτη, αναζωογονητική, με έντονη προσωπικότητα. Η γευστική πικράδα εξισορροπεί με τη γλυκύτητα της βύνης.*

### craft red ale

*Κόκκινη μπίρα με ολοκληρωμένη ώριμη γεύση και πλούσιο άρωμα ανθέων. Μακριά επίγευση σε πιπεράτους και καβουρδισμένους τόνους.*

### craft athens lager

*Γλυκόπιτη ξανθιά Lager με πλούσιο σώμα. Ωραία έκφραση του συνδυασμού δροσιστικών φρούτων, ζύμης και λυκίσκου.*

### craft weiss

*Θολή αφιλιτράριστη σταρόμπιρα, με φρουτώδες άρωμα. Η μαγιά από τη μοναστηριακή ζυθοποιία Weihenstephan της δίνει άρωμα εξωτικών φρούτων. Κατεξοχήν μπίρα φαγητού.*

### craft smoked lager

*Καστανή lager με εξαιρετικά πυκνό και ισχυρό αφρό και πολύ ευχάριστο άρωμα καπνιστής βύνης. Μια lager ευκολόπιτη και με έντονη γευστική προσωπικότητα.*

### craft black lager

*Μαύρη lager που επιλέχτηκε σαν την κορυφαία ελληνική και μια από τις καλύτερες σε παγκόσμια κατάταξη από το Σουηδό γευσσιγνώστη Per Samuelsson. Αίσθηση καραμέλας και καφέ. Ιδιαίτερα πυκνός αφρός.*