

THE BAR CHEF PROJECT

αυτοκράτορες του shaker ή πρίγκιπες της μαρμίτας;

Όταν στις αρχές της δεκαετίας του '90 οι Βρετανοί δημιουργάφοι χρησιμοποίησαν για πρώτη φορά τον νεολογισμό bar chef, δεν μπορούσαν να φανταστούν ότι θα είκοσι χρόνια αργότερα ένα ολόκληρο κίνημα από bartenders θα υιοθετούσε τον συγκεκριμένο όρο για να δηλώσει την προσήλωση του στις αξεις που διέπουν τον πορίνα της υψηλής γαστρονομίας: την αποκλειστική χρήση φρέσκων, εποικικών και υψηλής ποιότητας πρώτων υλών αλλά και την παρασκευή χειροπόίητων bitters ή liqueurs. Ή'Ολγα Ακριτίδου γράφει για τους craft bartenders, τους σύγχρονους κειροπράκτες που επιδιώκουν να αλλάξουν εκ βάθρων τη διεθνή οκινή των cocktails. ☰ 15



χαντας διαρκώς στραμμένο το βλέμμα του στα μικρό ανοξείδω-

το σκεύος που βρίσκεται ακριβώς μπροστά του, πάνω στην μπάρα, συνεχίζει να ανακατεύει με γρήγορες, επίμονες κινήσεις ένα μέγινα από bitters, μέλι και sherry. Μόλις διακρίνει τους πρώτους ατμούς να ξεπροβάλουν από το χελύο του σκεύους, αδειάζει στο εσωτερικό του το γλυκόπικρο μέγινα. Μέσα σε δευτερόλεπτα, ένα πικνό, πάλευσκο σύννεφο ομίλης αρκεί να βγαίνει από το μεταλλικό δοχείο. Αντί να αιωρηθεί στον αέρα, αγκαλιάζει το μέταλλο, το κρύβει μέσα στο βαμβακερό πέπλο της και συνεχίζει την κατηφορική διάδρομη της ακεπάζοντας σιγά-σιγά την επιφάνεια της μπάρας. Την ίδια στιγμή, στην ατμόσφαιρα πλανάται ένα οδιόρρυτο άρωμα από καραμέλα που σταδιακά διανομώνει αποκαλύπτοντας νότες από αστατολόγιο και καρβουρδισμένο ψωμί. Έχοντας ολοκληρώσει ακόμη μία εντυπωσιακή οικινή παρουσία, ο Tristian Stephenson μοιράζει το περιεχόμενο του σκεύους σε ποτήρια του Martini που κι αυτά με τη σειρά τους σκεπάζονται από μικρά σύννεφα ομίλητης.

«Μέσα στο μπολ είκα βάλει μια κουταλιά ζάχαρη, τρεις δροσερές liqueur καραμέλα, δύο δόσεις νερό και τα ασπράδια από δύο αιγάλι. Στο τέλος, πρόσθεσα μια αμπούλα που περιέχει διοξείδιο του άζωτου σε ελάχιστη ποσότητα. Από τη χημική αντιδράση που προκλήθηκε, ακηματίστηκε ένα νεφελώμα από τα μόρια όλων των συστατικών. Προσθέτοντας τα bitters και το sherry -δηλαδή ακόμη περισσότερα αλκοόλ- σι αντιδράσεις επιτακτικήν κανα και η ομιλήλη έγινε ακόμη πιο πικνή, ενώ άρχισαν να απελευθερώνονται περισσότερα και μεγαλύτερης έντασης αρώματα», εργάζεται ο Tristian Stephenson (2^{ος} Πρωτιάς Σιήφενσον). Νωρίτερα το ίδιο βράδυ, ο πολυμήχανος Βρετανός bar chef είχε ποιηθείστει πάνω σε ένα ποτήρι γεμάτο Martini ένα μπαλόνι φουσκωμένο με ήλιο,

το οποίο περιέβαινε μία μικρή δύοπτη essence λεμονιού. Αφήνοντας το μπαλόνι να ξεφουσκώσει μέσα στο ποτήρι, δημιουργήγεται ένα Martini λεμονί με τον ομολογουμένος πιο σύνθετο τρόπο που θα μπορούσε κανείς να οκεφτεί. «Ξέρω ότι πολλοί bartenders θα οκεφτούν ότι δεν έχει απολύτως κανέναν νόμημα να τα κάνουν όλα αυτά απλάς και μόνο για να επομένουν ένα cocktail. Θα συμφωνώνω μαζί τους! Ο ρόλος μας όμως μέσα σε ένα bar δεν είναι απλός να επομένουμε τα ποτά αλλά να προσφέρουμε μία πραγματική εμπειρία φιλοξενίας στους θαμώνες του μαγαζιού. Αυτό ακριβώς κάνων: επομάζω μία παράσταση στην οποία συμμετέκει και το ίδιο το κοντά, δοκιμάζοντας τα cocktailis που συνεχίζουν να αφήζουν ή να αναδύουν καπνούς ακόμη κι όταν τα κρατάνε στο χέρι» ☰

τους. Πιστέψτε με, αυτή είναι μία πραγματική εμπειρία, κάτιον που θα θέλεις αργότερα να δημητρίεσται στους φίλους σου. Φυσικά, η σκικνική παρουσία δεν θα είχε απολύτως καρδιά επιτυχία εάν δεν είκε προηγηθεί μία συντηματική έρευνα γύρω από τις πρώτες ώλες και την αλληλεπιδροσή τους, γύρω από τη συμπειφόρου που επιδεικνύουν στο shaker ή στη φωτιά. Ο τρόπος με τον οποίο προσεγγίζω τα αποστάγματα μου επιτρέπει να αποκαλύψω τις βαθύτερες ιδιότητες καθώς ποτά, να κατανήσω καλύτερα τις γευστικές και αρωματικές του ιδιότητες και μέσα από αυτή τη διαδικασία να βελτιώσω τις παραγόμενες μου», λέει ο Stephenson.

Προ διετάς, από κοινού με τους bartenders Thomas Aske (Τρόγος Άσκε), Bryan Pietersen (Μπράν Πίτερσεν) και Matt Hoffman-While (Ματ Χόφμαν Γουέιλ) ιδρυούν στο Λονδίνο την εταιρεία παροχής συμβιωσευτικών υπηρεσιών *Fluid Movement*, ενδεχομένως τα πρώτα... ολιοτικό κίνημα ιδιότητης επαγγελματικής ενασχόλησης με όλα ανέξερτα τα αλκοολόδια και μη ποτά, τα ροφήματα και το φαγητό. «Εμπνέομαι από τη φιλοσοφία των πρώτων Ευρωπαίων και Αμερικανών αποσταγματοποιών, οι οποίοι επικερύσσουν να ανακαλύψουν πάνω ακριβώς πραγματοποιούνται μία σειρά από πολύπλοκες διαδικασίες που φτάνουν να μετατρέψουν μία μπάλα από σιτηρά σε μπίρα, whisky, gin ή vodka. Αυτοί οι

0 νεοροήθηκες bar chef εκπαιδεύτηκε για πρώτη φορά έτσι στην παραγωγή των δραστικών εγγηκηρίων όπως αρχές της δεκαετίας του '90, σε μία προπολιτική περίοδο προτερής της παραγωγής cocktails με σχεδιαστήκανταν cocktail list ή πρότυπα περιστροφής με την επωνυμία περιπλοκής βυνηδαθήσουν καθώς ποτάνια και σεργητοί.

αλχημιστές της απόστασης αντικείμενων όλα τα ποτά και τα ροφήματα ως διαφορετικά αλλά μαζικά προϊόντα. Παραπρούσαν τον τρόπο με τον οποίο έβραζε το ζημογέλευκός και κατανούσαν ότι την ίδια μέθοδο μπορούσαν να ακολουθήσουν και για τα υψηλόβαθμα αποτάγματα. Έβλεπαν πώς ακριβώς αντιδρά το bourbon μέσα στο βαρέλι και αποφάσιζαν να το χρησιμοποιήσουν και πάλι για να δώσουν ξεχωριστό χαρακτήρα σε ένα single malt whisky ή σε μια μπίρα. Ουσιαστικά, ήταν εκείνοι που καθόρισαν τη γευστική κοινωνία και στις δύο όχθες του Ατλαντικού πολύ πριν διαδοθούν τα πρώτα γαστρονομικά ρείματα», σημειώνει ο Stephenson, ο οποίος θεωρεί ότι ο σύγχρονος bartender οφείλει να έχει τουλάχιστον βασικές γνώσεις μαγειρικής. Η δική του σταδιοδρομία ως bar-chef ξεκίνησε ουσιαστικά το 2005, όταν ανέλαβε να στήσει το bar στο εστιατόριο *Fifteen Cornwall* του Jamie Oliver. Εκεί, είχε την πλήρη ελεύθερη να πειραματίστε με τολμηρούς συνδυασμούς μεταξύ φαγητού, cocktails, bitters, tonics, ακόμη και οπτικών αναψυκτικών. Νέροι, όταν αποφάσισε να ανοίξει το *Purl*, το πρώτο bar που εφάρμοσε στην πράξη τις αρχές του *Fluid Movement*, ο Stephenson έγινε πολύ πιο ταλαντόφυς στη δημιουργία του, ωθητάντων κάποιες από τις τεχνικές της μοριακής γαστρονομίας.

TΕΣΣΕΡΙΣ ΔΕΚΑΕΤΙΕΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΘΗΚΑΝ ΠΛΕΟΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ ΠΟΥ Ο ΟΥΓΓΡΟΣ ΦΥΣΙΚΟΣ NICHOLAS KURTΙ ΔΙΑΤΥΠΩΣΕ ΤΗ Θεωρία του για την επιστημονική προσέγγιση της κουζίνας, με μία ιστορική ομήλη στο Βασιλικό Ινστιτούτο της Βρετανίας, υπό τον τίτλο *Ο Φυσικός στην κουζίνα*. Στα χρόνια που ακολούθησαν – και ειδικά μετά το 1990 – άρχισε να διαμορφώνεται στην παγκόσμια μαγειρική κοινωνία μία τάξη αμφιβολίης της αιωνιετίας των κλασικών συνταγών της διεθνούς γαστρονομικής παρδόσης, αλλά και των τεχνικών που είχε εισάγει στην κουζίνα των πάτων, ενώ διαμριφώνει νέα γευστικά και αισθητικά πρότυπα σε μία ολόκληρη γενιά μαγείρων και καταναλωτών.

Υιοθετώντας μία ακόμη ποιο καινοτόμα προσέγγιση της διατροφικής παράδοσης, ο Ferran Adrià (Τρόγον Αντρά), 49, ο Heston Blumenthal (Τρέχον Μπλουμένθαλ), 45 και οι επίγονοί τους στις δύο πλευρές του Ατλαντικού, προχώρωνται αρκετά βήματα πέρα από τη δημιουργική κουζίνα, επικερύγνονται την «αποδόμηση της ώλης του φαγητού και την επανασύνθεση του», με βάση τη σχηματική ταπτώση των πρώτων υλών. Το κίνημα της μοριακής γαστρονομίας (όπως καρκατηρίτης και πάντοτε τον Τύπο) δίσκισε το μαγειρικό κομό, κερδίζοντας αρκετούς ένθεμμούς θιασώτες, αλλά ακόμη περισσότερους φανατικούς αντιπάλους... Το 2001, ένας άσπρος 27χρονος μαγείρας από το Σικάγο, ονόματι Grant Achatz (Τρόγον Ακέτζ), τόλμησε να καταβέσει την πρώτη του για μία μετασύνερνα κουζίνα, όπου η γεύση αποτελούσε το αιδιοπράγματευτό τελικό όριο κάθε μαγειρικού πειραματισμού.

«Σήμερα, έχει αρχίσει το διακριτικό πλάνο πέρα των φυσικών πρώτων υλών, των πιο σταθεράτων και καταρράγησης και περισσοτέρων bitters και των κερασοποιητικών bitters το παραπέραν είναι τα cocktails που προκύπτουν να έχουν κερατίζεται αρκετά πιο βραδός και κερατίζεται πάντας στην πρώτη κρύσταλλη συναντίκαιο, νικοληθεὶς σε ψυχολογικό Christopher Ballewarcher λουστηρικού τύπου ως χεροπέτην (crab) ωραριέρες

Ένας άλλος νεαρός μαγείρες, ο Teo Rizzolo (Τρόγον Ριζόλο), 29 ξεκίνησε το 2007 να εφαρμόζει πειραματικά κάποιες από τις αρχές της μοριακής γαστρονομίας στις παρασκευές των cocktails. Με σπουδές στη μαγειρική τέχνη και πολυετή θητεία στις κουζίνες εστιατορίων που έκουν βραβεύει από τον Guide Michelin, ο Rizzolo δεν δυσκολεύεται να κατανοήσει τη λογική που δίνει το συνδυασμό των πρώτων υλών μέσα στο shaker. Αναλαμβάνοντας τη θέση του bar chef στο cocktail bar Nottingham Forest του Μιλάνου, άρχισε να μελετά ξεχωριστά τα συστατικά κάθε παρασκευής. Καταγράφοντας τη γεύση, το ύφομα και την αντιδράση στην πρώτη υλών στις υψηλότερες και τις χαμηλότερες θερμοκρασίες, κατέγραψε ποιες από αυτές μπορούσαν να υγροποιηθεί ή να εξαπίστευτε και ποιες προσφέρονταν για να μετατραπούν σε αφρό ή ζελέ.

Ακολούθωντας την τεχνική της αποδόμησης των συστατικών κάθε πιάτου που εισήγαγε ο Ferran Adrià, ο Rizzolo αποδήμησε τα συστατικά κλασικών και μοντέρνων cocktails μόνο και μόνο για να τα συνθέσει ξανά, με τις ίδιες πρώτες ώλες που μετά τη δική του παρέβαση είλαν πλέον διαφορετική υφή ή όψη από την καθημερινή. «Αποδόμηντας μία συνταγή μπορείς να κατανοήσεις πώς λειτουργούν οι φυσικές και οι χημικές

αντιδράσεις που προκαλούν τα αρώματα και τις γεύσεις. Εάν μπορέσεις να παρέβεις σε αυτή τη διαδικασία τότε θα είσαι σε θέση να πραγματοποιήσεις τους πιο ευφάνταστους γευστικούς συνδυασμούς ελαχιστοποιώντας τα ρίκον, λέει ο Rizzolo. Πρόσεροι, από κοινού με τον bartender Ely Veshaj (*Ερντι Βεάδι*), 38 δημιουργήσαντας το project *Barchef & Molecular Mixologist* που έχει ως αποστολή τη διάσωση των μυστικών της μοριακής τεχνικής για την παρασκευή των cocktails.

«Όταν πριν από δεκαετία χρόνια είχα αρχίσει να συνεργάζομαι με τον Blumenthal, κατάλαβα ότι πίσω από κάθε συνταγή ήταν κρυμμένος ένας ολόκληρος μηχανισμός από χημικές αντιδράσεις που οφείλα να ανακαλύψουμε προκειμένου να βελτιώσουμε την επιδόσεις μου ως bartender. Φυσικά, την περίοδο εκείνην υπήρχε μεγάλη δυοπιστία από τους συναδέλφους μου και φυσικά από τους ιδιοκτήτες των bar. Κανένας δεν ήθελε ούτε να ακούσει για τη μοριακή δομή των cocktails. Νομίζω όμως ότι πλέον οι συνθήκες έχουν ωριμάσει και οι νεότεροι σε σημαντικής θέσης bartenders θα έχουν την τύχη να προσωριστούν την τεχνική τους πολλά βήματα μπροστά. Σε αυτά βέβαια θα βοηθήσει και η χρήση μηχανημάτων όπως ο περιοροφικός εξατμιστής που χρησιμεύει για τη συμπύκνωση των αποσταγμάτων ή οι πλάκες αύξουν για το στιγμιαίο πάγματα κάποιων υλών», εξηγεί ο Tony Conigliaro (*Τόνι Κονιλάρο*), 45 ένας από τους

είσιο κέρχηνταν επίσης cocktails είναι η ταραχηγρήστική γραμμόνηγκρη γένος των bitters η οποία δεν μπορείται να ακριβώς αποτελεί η ίδια τον επαρκέντο πολλούς που θα πρέπει να παρασκευάσει τον bar chef *Tristan Stephenson*.

θεμελιωτές του κινήματος των molecular mixologists. Έπειτα από πολλά χρόνια συνεργασίας με τον τριάρχο Blumenthal στο εστιατόριο *The Fat Duck*, ο Conigliaro δημιουργήσεις το 2009 στο Λονδίνο το *The Bar With No Name* το οποίο έγινε ομπέο αναφοράς για τους αποδύσεις της καντανόσης προσέγγισης στην τέχνη των cocktails. «Η φιλοσοφία που διέπει τη συγκεκριμένη προσέγγιση είναι η κατανόση των δομών που συνθέτουν κάθε παρασκευή. Δεν τεκμόριαστε στο άνοιγμα που έχει κάθε αυτοτατό -λεμόνι, γιν, bitter, ζάχαρη- αλλά στη μοριακή της ταυτότητα. Εάν την ανακαλύψεις, μπορείς να αντικαταστήσεις το υλικό με κάποιο άλλο με παρόμιο χαρακτήρα», λέει ο Conigliaro.

«Η molecular mixology είναι μία διάκοψη αυτογνωμίας για όλους των bartenders. Είναι μια πρόδηλη να κατανοήσουμε πώς ακριβώς συμπεριφέρονται τα υλικά μας και ένα ταξίδι στη μήτρα που κυριοφερεί τις γεύσεις και τα αρώματα», υποστηρίζει ο Phillip Duff (*Φίλιπ Ντάφ*), 37. Ο Άλανδρος bar trainer ακολουθεί με συνέπεια την τελευταία πενταετία τη μοριακή τεχνοτροπία, δεν θεωρεί όμως ότι είναι το μελλοντικό bartending. «Πρόκειται απλώς για μία σειρά από τεχνικές που μας βοηθούν να φτιάξουμε καλύτερα cocktails. Νομίζω ότι το μέλλον βρίσκεται στην αφύπνιση των γευστικών μας αναμνήσεων. Ας πούμε ότι οι τεχνικές της molecular mixology μπορούν να λειτουργήσουν ως ξυπνητήρια».

Ε ΧΟΝΤΑΣ ΗΔΗ ΔΙΑΝΥΣΕΙ ΜΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΔΥΟ ΔΕΚΑΕΤΙΩΝ ΜΕΣΑ ΣΤΙΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΚΑΙ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΙΣ ΜΠΑΡΕΣ, Ο ADAM Seger (*Άνταυ Σένγκερ*), 42 αποφάσισε να φροντισθεί στην αγορασμένη του ενασχόληση: την παρασκευή κλασικών liqueurs και bitters στη βάση των παραδοσιακών συνταγών που κατέβρωνε σε διαδούμενο να διασώσει έπειτα από πολυετή έρευνα και στις δύο δύσκολες της Αιγαίνων. Ο πρώτος καρπός αυτής της προσπάθειας είναι το *Hut*, ένα μεγάλη από ρούμι, οιρόπι Σeger και αιθέρια θαλασσία από μισόκο, κάρδαμο και ginder. «Από τη δεκαετία του '80, όταν ξέφυγε στην πουπούδα τη μαγιευρική τέχνη στο Παρίσι, κατανόρθωσε πόσο σημαντική είναι η ποιότητα των πρώτων υλών. Είναι αδύνατον να δημιουργήσεις πιάτα υψηλών προσδιορισμών εάν δεν επενδύσεις σε φέρεσα, εποικιά υλικά. Από το '90 και μετά, όταν παραλήγει το ρίκον και το bar chef, κατάλαβα ότι η ποιότητα και η φρεσκάδα των υλών ήταν εξίσου σημαντική και για την παρασκευή των αποσταγμάτων και των cocktails. Έτσι, άρχισα να συνεργάζομαι με ανεξάρτητους ποιοτούς οι οποίοι με προμηθεύουν με χειροπόίητα bitters περιορισμένης παραγωγής, ενώ σιγά-σιγά άρχισα να παρασκευάζω τα δικά μου, σε ένα μικρό εργαστήριο. Διαπιστώσα με έπικληση ότι οι πελάτες μου αντιλαμβάνονταν τη διαφορά στα cocktails που τους προσφέρω. Δεν μπορούσαν βέβαια να καταλαύσουν ποια ακριβώς ήταν η δική μου παρέβαση, ωστόσο διέκριναν σημαντικές αλλαγές στη γεύση και το άρωμα του ποτού. Εκείτονταν να παραποτώμω τις αντιδράσεις του κοινού και κατέληξα στην συμπέρασμα ότι από ηθικής αλλά και από εμπορικής άποψης αρχέζει να επενδύσεις στην αιθεντικότητα των πρώτων υλών», τονίζει ο Seger, ίσως ο πρώτος που λάνσερε στις ΗΠΑ τον όρο bar chef. «Δεν θυμάμαι που ακριβώς είχα ακούσει αυτούν τον όρο, αλλά όταν κάποια στιγμή το 1993 κρειστάρκει τα τυπώσια επαγγελματικές κάρτες, σκέφτηκα να βάλω αυτή την ιδιότητα κάτιον από το άνοιγμα μου. Μία δημιουργόραφης με ράπτης τι ακριβώς κάνει ένας bar chef κι εγώ αρκεστήκα να της πω ότι ήμουν απλώς ένας bartender που ήξερε

είσιο μολεκουλικής μίχησης για να μπορεί να παρασκευάσει τα cocktail της με την περιστασιακή τεχνητή της. Έτσι, έπειτα από την πλαισιωτική περιβολή της κουζίνας και της περιαρχικής τοποθεσίας της, η γεύση των υλών, όπως τα γίρουντα και τα σαργαρίζονταν πατάτες και τα σαργαρίζονταν λαχανικά, έγινε το *bar chef* Philip Duff.

να μαγειρεύει. Στα χρόνια που αικολούθησαν διαπίστωσα ότι ο bar chef είναι εκείνος που δουλεύει με φυσικές, εποικικές πρότεις υλες, με liqueurs, bitters ή οιρόπια που παρασκευάζει ο ίδιος, με βότανα και μιραβιλιά που μεγαλώνουν στο μπαλκόνι του. Φυσικά, ένας bar chef είναι σε θέση να επιλεγθείται το αινιδωματικό ποτών και φαγητού, επιτυχώντας γευστικές αρμονίες με τον ίδιο τρόπο που το κάνει ένας οινοκόδος στο εστιατόριο. Με λίγα λόγια, ο bar chef είναι ένας οιλοκρανέμενος bartender».

«Ουνειρεύομαι την ημέρα που οι bartenders θα αναγνωριστούν από την κοινωνία ως πραγματικοί τεχνίτες, ως κειροπόρτες που θα παρασκευάζουν μόνο τους αρκετά από τα υλικά που χρησιμοποιούν για την παρασκευή των cocktails», λέει ο Καναδός bar chef Brock Shepherd (*Μπρόκ Σέφερτ*), 40. «Έναν κατάδυσμα γύρω μας, θα δούμε ότι οι καπαντιλώτες έχουν αρχίσει να καρόβζονται από τα τυπωτούμενα cocktails και τις έτοιμες παρασκευές που επαναλαμβάνονται σε όλα τα bar της υφρέλιου. Εάν θελούμε να έχουμε μελάνος ο αυτή τη δουλειά, πρέπει να ανακαλύψουμε νέες γεύσεις, να δημιουργήσουμε cocktails που θα σινιούσουν από μόνα τους μία ολοπληρωμένη γευστική εμπειρία. Φυσικά, δεν μπορούμε να ανακαλύψουμε ξανά την Αμερική αλλά μπορούμε να ακολουθήσουμε άλλη διαδρομή στο ταξίδι μας: να

στραφούμε στα αποστάγματα περιορισμένης παραγωγής που διαθέτουν ιδιαίτερο χαρακτήρα, να χρησιμοποιήσουμε χειροποίητα σιρόπια και bitters, να βάλουμε στα μαγαζά μας ποτά που παρασκευάζονται σε όλες τις χώρες και είναι άγνωστα στο ευρύ κοινό, να πειραματισούμε με πιο προηγμένες τεχνικές ανάμιξης και εκκύλισης και κυρίως να γίνουμε πιο λιτοί στις επιλογές μας», συνιστά ο Shepherd. Αν και ο ίδιος ασχολήθηκε για πολλά χρόνια με τη molecular mixology, δεν θεωρεί ότι ένας bartender πρέπει αναγκαστικά να περάσει από αυτό το στάδιο. «Ο bar chef δεν εφαρμόζει κατ' ανάγκη τις τεχνικές της μαριακής ανάμιξης. Το μόνο που χρειάζεται είναι ένα μικρό εργαστήριο όπου θα μπορεί να παρασκεύασει μόνος του τα bitters και τα liqueurs της αρεσκείας του. Εάν ανατρέξουμε στις ρίζες των γονιών μας, θα διαπιστώσουμε ότι τέτοιου είδους παρασκευές συνιστούσαν παράδοση για όλες τις οικογένειες που έφτιαχναν οπιτικά ηδύποτα για τις γιορτινές περιόδους».

Σύμφωνα με τον Vincenzo Marianella (⁷Βιντσέντο Μαριανέλα), 39 bar chef στο cocktail bar *Copa D’Oro*, στη Σάντα Μόνικα της California, «οι πελάτες ενθουσιαζόνται μόλις τους πεις ότι το ποτό που απολαμβάνουν έχει παρασκευαστεί με φρέσκα βότανα και οργανικές πρώτες ύλες. Οι περισσότεροι διακρίνουν σημαντικές διαφορές στην ένταση και τη διάρκεια των αρωμάτων. Μάλιστα, προτείνουμε στους θαμώνες του bar να φτιάξουν το δικό τους liqueur ή cocktail, επιλέγοντας οι ίδιοι τα συστατικά ανάμεσα σε φρούτα, βότανα ή λαχανικά και σε αποστάγματα -tequila, gin, vodka και whisky- που προέρχονται από σιτηρά ή άλλες φυτικές πρώτες ύλες που καλλιεργούνται βιολογικά».

«Οι γενικότερη γελή δηλητήριο υγρή, θερμή ή παγωμένη τη διάδοση των cocktails που έχουν πιο δημητριακή γεύση και διαθέτουν δηλητήρια τους περιβόλητρα γρέβικα υγρά και κειροποιητικά bitters. Εάν ένα bar δέχεται να δημιουργήσει τη δική του signature cocktail είναι προτιμότερο να ακολουθήσει αυτή τη γελή παρό τα προβληματικά κινήτρα τις εστίμηρες κόδες που έχουν ποταμούς παγακιά διαβήτησαν δηλητήρια τη Νέα Υόρκη και το Λονδίνο», δηλώνει ο bartender Marius Becke.

«Τα τελευταία δύο ή τρία χρόνια, οι βιολογικές πρώτες ύλες συνιστούν μία νέα μόδα στα αμερικανικά bar. Διακρίνοντας το ενδιαφέρον του κοινού για τα συγκεκριμένα προϊόντα, άρχισα να κάνω τις παρασκευές μου πολύ πιο λιτές, να αφαιρώ συστατικά προκειμένου να επιτρέψω στα αρώματα των φρούτων να αναδειχθούν μέσα στο ποτήρι. Το τελικό αποτέλεσμα έχει μία πρωτοφανή αρωματική ένταση, ενώ στο σύνολο το αλκοόλ ενσωματώνεται άψογα με τις φρουτώδεις νότες», υποστηρίζει η Αμερικανίδα bar chef Ria Freyberg (⁷Ria Φράιντμπεργκ), 35. «Όταν αποφασίζεις να δουλέψεις με αγνές, εποχικές, φρέσκες πρώτες ύλες, διαπιστώνεις ότι πρέπει να απλοποιήσεις τις μεθόδους παρασκευής και να αφήσεις τα συστατικά να πουν στον πελάτη τη δική τους ιστορία».

Ο Dominic Venegas (⁷Ντόμινικ Βένεγκας), 38 ιδιοκτήτης του *Gitane Bar*, στο Σαν Φρανσίσκο, εκτιμά ότι «η νέα γενιά των bartenders έχει αρχίσει σταδιακά να εφαρμόζει συνειδητά τις ίδιες τεχνικές που μπορούσες να συναντήσεις στα αμερικανικά bar πριν από την εποχή της ποταπαγρέουσης, δηλαδή στα τέλη του 19ου και στις αρχές του 20ού αιώνα. Μία τέτοια εξέλιξη θα ήταν αδιανόητη τη δεκατία του ’80, όταν η ουσία -δηλαδή η γεύση και το άρωμα των cocktails- υποχώρησε προς χάρι της πληθωρικότητας και του εντυπωσιασμού. Σταδιακά, όμως βλέπουμε να επανέρχεται ως ανάγκη στην κοινωνία η επανασύνδεσή μας με τις αξίες και τα ιδιαίτερα του παρελθόντος. Μέσα σε αυτό το πνεύμα είναι απολύτως φυσική και δικαιολογημένη η στροφή αρκετών bartenders στα κειροποίητα bitters που εξακολουθούν να αναδύουν εκείνο το νοσταλγικό γλυκόπικρο άρωμα που θυμίζουστε όλοι να βγαίνει από την κουζίνα της γιαγιάς μας».