



BOURBON WHISKEY

ήδυσμα δρυός

Για περισσότερα από εξήντα χρόνια, τα bourbons παρέμεναν στο περιθώριο των εξελίξεων της διεθνούς αγοράς του αλκοόλ, καθώς η σκληρή, μονοδιάστατη γεύση που αποκτούσαν παλαιώνοντας σε καινούργια δρύνια βαρέλια δεν τα καθιστούσαν ελκυστικά στον μέσο καταναλωτή. Δουλεύοντας πιο προσεκτικά με τα χαρμάνια των σιτηρών και το ξύλο, κυρίως όμιας αξιοποιώντας το ενδιαφέρον ενός δυναμικού κοινού για τα single malts, οι νέοι Αμερικανοί αποσταγματοποιοί κατόρθωσαν να ξαναβάλουν το bourbon στα ποτήρια των καταναλωτών και στα shakers των bartenders.

Ο Νίκος Δελλατόλας περιγράφει τον χαρακτήρα των corn whiskeys και καταγράφει τα συμπεράσματα από την τυφλή γευστική δοκιμή δέκα Kentucky Bourbon και Tennessee whiskeys. [Σταγόνα](#)

Ψ

σκώντας ελάχιστη πίεση στη βάση μιας μικρής λαβίδας, κατόρθω-

νει να εγκλωβίσει στην ακμή της το φυλλαράκι της μέντας δίκως να το τραυματίσει. Με αργές, χειρουργικές κινήσεις το αφαιρεί από ένα γυαλίνιο βάζο γεμάτο με bourbon και το απλόνει προσεκτικά πάνω σε μια λευκή βαμβακερή πετσέτα. «Έαν σπάσουν οι λεπτοί νευρώνες που διατρέκουν την επιφάνεια του φύλλου, το whisky θα αποκτήσει μία έντονη πικρή νότα που δεν ταιριάζει με τον γλυκό αλκοολικό χαρακτήρα του. Χρειαζόμαστε μόνο το άρωμα της μέντας, γι' αυτό και αφήνουμε τα φύλλα της να μουλιάσουν μέσα στο bourbon για δεκαπέντε λεπτά. Αφού τα απομακρύνουμε, προσθέτουμε στο βάζο μία γεννιάδα δόση από σιρόπι με ζάχαρη, ανακατεύουμε καλά, σερβίρουμε σ' ένα φιλό ποτήρι γεμάτο με πάγο και γαρνίρουμε με τα φυλλαράκια της μέντας που είχαμε χρησιμοποιήσει αρχικά. Θέλει το χρόνο του, έτσι δεν είναι», παραδέκεται ο Adam Seger (πρόεδρος της Σεντάνερ), 42 ολοκληρώνοντας την τελετουργική διαδικασία παρασκευής του θρυλικού Mint Julep.

«Όταν αυτό το cocktail άρχισε να διαδίδεται στον αμερικανικό Νότο, κάπου στα τέλη του 18ου αιώνα, ο πάγος ήταν δισεύρετος και πονώκριβος. Έτσι, το Mint Julep προσφέροταν μόνο σε ειδικές περιστάσεις, όπως οι κοροσεπερίδες που οργάνωνταν στην επαύλει τους οι εύποροι κτηματίες και οι ζάπτιλοι του καπνέμποροι. Μάλιστα, ήδη από τη διεξαγωγή του πρώτου Kentucky Derby, το 1875, το Mint Julep καθιερώθηκε στις επινικίες δεξιώσεις της θρυλικής ιπποδρομίας, σερβιρισμένο σε ανοξείδωτα κύπελλα με εγχάρακτη την ημερομηνία διεξαγωγής κάθε αγώνα. Η ίδια παράδοση συνεχίζεται με μεγάριμα σε μια γωνιά της Αμερικής όπου ο χρόνος μοιάζει να κυλά με πολύ πιο αργούς ρυθμούς απ' ό,τι στην υπόλοιπη χώρα», εξηγεί ο Seger, ένας από τους κορυφαί-

ους mixologists όλων των εποχών και πρωτοπόρος του κινήματος των bar chefs. Γεννημένος στο Kentucky –την κοιτίδα του bourbon– μιγήθηκε ήδη από την εφήβεια του στην κουλτούρα του corn whisky, η οποία επηρέασε την ευρύτερη γαστρονομική φιλοσοφία του. «Στη Louisville όπου μεγάλωσα, το bourbon χρησιμοποιείται παντού: σε κλασικά cocktails όπως το Old fashioned ή το Sazerac, σε γλυκά με βανίλια και σοκολάτα, ακόμη και σε σάλτσες που συνοδεύουν πιάτα με μοσχάρι και κυρινό. Έτσι, όταν στα τέλη της δεκαετίας του '80 ξεκίνησα να ασκούμαι απαγγελματικά με τη μαγειρική, ιδιαίτερα το bourbon ως βασικό συστατικό στην κουζίνα μου, ενώ μετά το '90, όποτε άρχισα να αστινομαι ως bar chef, το καθιέρωσα σε μία σειρά από cocktails, όπως

το Seelbach και το Bluegrass Breakfast», λέει ο Seger. Όταν το 1998 εγκαίνιασε στο Σικάγο το bar-restaurant Nacionai 27, υπόδεχθηκε τους πελάτες του με ένα κλασικό αμερικανικό πιάτο, όπως τα mac and cheese, χρησιμοποιώντας μακαρόνια που προηγουμένως είχε βράσει μέσα σε μια καταφρόλα γεμάτη με whisky. «Την περίοδο εκείνη, το bourbon είχε σχεδόν εξορίεται από όλα τα bar της Ανατολικής και της Δυτικής Ακτής. Οι bartenders που θεωρούσαν φρικτά παλιομόδια ενών ήταν νεότεροι σε ηλικία καταναλωτές αγγούσαν ακόμη και τη γεύση του. Όταν άρχισα να το προτείνω σε παρασκευές που εμπειρέχαν γλυκά λίκευρα και κειροποίητα bitters, διαπίστωσα μεγάλη αποδοχή από την πλευρά του κοινού, προφανώς επειδή σε κάθε cocktail μπορούσε να εντοπίσεις το οικείων γευστικό υπόβαθρο του καλαμποκιού και της σίκαλης που ξυπνούσες μνήμες από το οικογενειακό τραπέζι των παπιδιών μας χρόνων. Θυμάται ο Seger: «Το bourbon είναι ένα απόσταγμα που ταιριάζει στην νοσταλγία διάστημα την εποχής μας, όπου όλοι αναπολούμε τις ζένοισσες ημέρες πριν την επέλλωση της χρηματοπιστωτικής κρίσης και την τρέλα των τρομοκρατικών επιθέσεων. Είναι ένα απολύτως της ιστορίας που μόλις πρόσφατα άρχισε να προσαρμόζεται στα σύγχρονα γευστικά πρότυπα και να διεκδικεί ξανά τη θέση του στις προθήκες των bar».

Οι Αμερικανοί ικανοί του Ιρλανδού ρίζαντον έπιναν επικέπτες των αρροτόνων τους τη γένια whisky, επών οι Βρετανοί ήταν οι Καναδοί τη γένια whisky. Εξάρχουν ο αγκυροζένης γηρτός των αποβατικών ήτης ΗΠΑ δεν υποχρεούται να ποσούνται μεταξύ των διαφορετικών malts. Από την άλλη, δεν υπάρχει πλέον κανένα cocktail bar περιποιητικό από το Σαν Φρανσίσκο ως τη Νέα Υόρκη, το οποίο να μη διάθετε τουλάχιστον δέκα διαφορετικά bourbons. Φυσικά, δεν μπορούμε επ' ουδενί να ικανοποιήσουμε ότι το αμερικανικό whisky ξανάγινε μόδα. Ποτέσσο, είναι ενδαρυτικό ότι η ζήτηση αυξάνεται με αργούς αλλά σταθερούς ρυθμούς, ιδιώς μεταξύ των καταναλωτών που έχουν ας πρώτη επιλογή τα κινητάζει single malts».

«Δέκανα αμφιβολία, αυτό είναι το κοινό που μπορεί να στηρίξει δυναμικά την αγορά των bourbons σε αυτή τη χρονική συγκυρία», εκτιμά ο Fred Noe (7^{ος} γενέτη Νέας), 54 master distiller στον οίκο The Jim Beam. «Μόνο όσοι έχουν εμβαθύνει στην κουλούρια του whisky μπορούν να αναγνωρίσουν, να αξιολογήσουν και εντέλει να υπολύουν την ιδιότητα γεύσης ενός small-batch ή πολύ περιούστερο ενός single-barrel bourbon».

C ΝΤΙΘΕΤΑ ΜΕ ΟΣΑ ΙΣΧΥΟΥΝ ΣΤΗ ΣΚΩΤΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΙΡΛΑΝΔΙΑ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗ ΜΕΘΟΔΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΥΓΣΤΗ-ριά ταξινόμηση των whiskies, η νομοθεσία στην αντίτερη όχθη του Ατλαντικού μολύ που προσδιορίζει ένα γενικό περιγράμμα των υποχρεώσεων και των δεσμεύσεων που αναλαμβάνουν οι αποσταγματοί: ο όρος bourbon περιγράφει κάθε whisky που έχει προκύψει από την απόσταση –εντός της αμερικανικής επικράτειας– ενώς πολτοποιημένου μείγματος σιτηρών, όπου το καλεμπόνι θα πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 51% του συνδυόλου δύκου. Η υπόλοιπη μάζα μπορεί να αποτελείται από σίκαλη, σιτάρι, βινούποιμένο κριθάρι ή άλλα δημητριακά, σε όποια αναλογία επιθυμεί κάθε αποσταγματούς, ωστόσο απαραγόρευτα ριγτά η προσθήτη κρωτανών (όπως το καραμελώχριμα) ή άλλων ουσιών σε οποιοδήποτε σταδίο της παραγωγής διαδικασίας. Εξάλου, το απόσταγμα θα πρέπει να διατηρηθεί σε καινούργιο δρύνιο βαρέλι με έντονο κάψιμο για χρονικό διάστημα που θα επιλέγει ο ίδιος ο παραγωγός και να εμφανισθεί με ελάχιστο αλκοολικό τίτλο 40%vol. Όσα bourbons έχουν παρασεί στο βαρέλι τουλάχιστον για δύο χρόνια και έχουν διατεθεί στην αγορά δικαίως προηγουμένως να αναμειχθύνουν με άλλον τύπο whisky (από σίκαλη ή σιτάρι), μπορούν να φέρουν στην ετικέτα τους την ένδεικτη straight bourbon. Στον αντίστοιχο, τα blended bourbons προκύπτουν από την ανάμεικη ενός straight bourbon (θα πρέπει να συμμετέχει στο χορηγίαν σε ποσοστό τουλάχιστον 51%) με διαφορετικής τύπους whiskies η άλλα αποστάγματα και κρωτανές.

«Σήμερα, σχεδόν όλα τα bourbons που κυκλοφορούν στην αγορά είναι straight whiskies σίκιμη κι αν δεν το δηλώνουν στην ετικέτα τους. Τα blended έκαναν την εμφάνισή τους στη διάρκεια του Β' Παγκούμου Πολέμου, όταν τα διαθέσιμα υπόλοιπα σε καλαμπόκι δεν επαρκούσαν για να καλύψουν τις ανάγκες παραγωγής. Μεταπολεμικά και μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του '50 κατέγραφαν σημαντικές πιωλήσεις αποκλειστικά και μόνο λόγω της καμπής της τους, καθώς γευστικά

Σύμφωνα με τον (7^{ος} Κεβίν Σινταμάγκα), τον ποτογράφο της αμερικανικής έκδοσης του περιοδικού GQ, «την τελευταία πεντετελία τόσο οι αποσταγματοί όσοι και οι bartenders προσπαθούν να συστήσουν και πάλι το bourbon στους Αμερικανούς. Μικρές οικοτεχνίες στο Kentucky, το Colorado, το Oregon και την California λαναρόυραν κάθε χρόνο whiskies περιορισμένης παραγωγής, πολλά από τα οποία μπορούν να συγκριθούν σε φίνετα με τα ιρλανδέζα malts. Από την άλλη, δεν υπάρχει πλέον κανένα cocktail bar περιποιητικό από το Σαν Φρανσίσκο ως τη Νέα Υόρκη, το οποίο να μη διάθετε τουλάχιστον δέκα διαφορετικά bourbons. Φυσικά, δεν μπορούμε επ' ουδενί να ικανοποιήσουμε ότι το αμερικανικό whisky ξανάγινε μόδα. Ποτέσσο, είναι ενδαρυτικό ότι η ζήτηση αυξάνεται με αργούς αλλά σταθερούς ρυθμούς, ιδιώς μεταξύ των καταναλωτών που έχουν ας πρώτη επιλογή τα κινητάζει single malts».

Με απόδοση τον Κορμήρετον από τον Mario τον 1989, Δικαιώματα δηλητηριώδη των bourbons έχουν κόρισα αποδεκτήτηρια δραστηριοποιούνται επίτοις της ακεραιότητης παραρτημάτων.

Οπότε το 97% της συνολικής ετήσιας παραγωγής προέρχεται από την Κερτόνια, Βαρόστονη, το Κενταύκυ Το 2007, το bourbon αντικατίστηκε από τη Τερόβιλα ως το Εθνικό Αριστούργημα των Αμερικανών (American's Native Spirit).

υπερούσαν σημαντικά έναντι των straight bourbons. Ωστόσο, η σταδιακή άνοδος του βιοτικού επιπέδου και η προέλαση της νοσιά που προσφέροταν σε εξίσου αντανακτικές τιμές, οδήγησαν τα χαρμάνια στο περιθώριο». εξηγεί ο συνάτκτης του Whisky Magazine, Charles K. Cowdery (7^{ος} Ταρράς Κλουνέττα). «Μέχρι και πριν από δεκαπέντε χρόνια, κανένας Αμερικανός δεν πρόσεξε τα ακριβώς έγραφε η ετικέτα του whisky που αγόραζε, αφού ουσιαστικά δύλια παρασειμάζονται με πανούνωρο πότρο. Μόνο όταν άρχισε να διαβιδείται στην ΗΠΑ η κουλούρια των single malts, οι αποσταγματοί κατανόησαν ότι έπρεπε να υιοθετήσουν τις τεχνικές marketing που εφάρμοζαν οι συνδελφοί τους στη Σκωτία προκειμένου να προσδιορίσουν κύρος στα πρόντυα τους. Έτοιμοι, άρχισαν να προσθέτουν στις ετικέτες διάφορους χαρακτηριστικούς που περιέγραφαν κατά βάση τη διαβιδασία που είχαν ακολουθήσει κατά την απόσταση και την παλάωση κάθε whisky».

Έτοιμοι, σα τηλή της διεκτίας του '90 κυκλοφόρησαν τα πρώτα small-batch bourbons για να αισιούθησαν λίγο αργότερα τα single-barrel και τα barrel-proof whiskies. Οι νέες εμφαλώσεις προκλήσαν το ενδιαφέρον του κοινού και κατέγραψαν υψηλότερο ρυθμό πωλήσεων σε σχέση με τα απλά straight bourbons.

«Ως εμπορική πρακτική αποδείχθηκε εξαιρετικά επιτυχημένη, κατά τη γνώμη μου όμως πρόκειται για μία τρόπον τινά παραπλάνων του κοινού», υποστηρίζει ο Cowdery. «Όταν οι Σκωτσέζοι προσδίδουν σε ένα single malt τον χαρακτηρισμό small-batch, εννοούν ότι η απόσταση έχει πραγματοποιηθεί σε μικρούς μπρούτζους άμβυκσες. Ο ίδιος χαρακτηρισμός στις ΗΠΑ προσδιορίζει απλώς και μόνο ένα bourbon που έχει εμφιαλωθεί έπειτα από επιλογή του περιεχομένου συγκεκριμένων βαρέλων. Στην περίπτωση των single-barrel, το περιεκόμενο κάθε φιάλη προέρχεται από το ίδιο βαρέλο, ενώ ο όρος barrel-proof αναφέρεται στα bourbons που εμφιαλώνονται αμέσως μόλις βγανούν από το βαρέλο, δίχως να φραισθούν με νερό και με αλκοολικό τίτλο που συνάντησε το 50%vol. Νομίζω ότι έχουμε να κάνουμε με πακιά λόγια που δημιουργούν στους καταναλωτές την επιτύχηση ότι κάποια προϊόντα υπέρεκουν ποιοτικά έναντι ορισμένων άλλων, επειδή έχουν παρασκευαστεί με συγκεκριμένες προδιαγραφές. Στην πραγματικότητα, σχεδόν όλα τα αποστακτήρια αιγαλούμαθύν την ίδια τεχνική για την παραγωγή του bourbon. Μόνο πρόσφατα άρχισαν να δραστηριοποιούνται κάποιες μικρές μονάδες παραγωγής που αγόρασαν εξοπλισμό από τη Σκωτία και πραγματοποιούν μικροαποστάσεις σε χάλκινους αποστακτήρες τόπου copper pot-stills».

Από το 2003 μέχρι το 2010, οι αναγνώστες των high-end bourbons είναι Hiram Walker & Sons (Η. Βάρλερ & Σόνς) με 450 δεκάδες παραγωγές, οι εξαρχήρες αναγνώστες της ίδια διάστημας ως αρχή το 1 δεκάδες. Σήμερα, πωλήσται σε περισσότερες από εικαστικές χώρες. Οι υψηλότερες αρραβώνες είναι στην Βρετανία, οι Καναδάς, η Γερμανία, η Αυστρία και η Ισπανία, ενώ ιδιαίτερη απόλυτη παρούσια γίνεται στην Κίνα, τη Βιετνάμ, τη Βραζιλία, τη Χιλή, τη Ρουμανία και τη Βουλγαρία.

Την διάστημα της εξέλιξης ουσιαστικά κάνεις κάποιες υποχωρήσεις στο θέμα της ποιότητας του τελικού προϊόντος,» εκτιμά ο Chris Morris (2^o Κριτικός), 48 master distiller στον ιστορικό οίκο Labrot & Graham, τον πρώτο που, το 1995, εισήγαγε αποστακτήρες κατοικειασμένους στη Σκωτία για την παρασκευή του Woodford Reserve. «Οι ευρωπαϊκοί τύπου copper pot stills με τον κοντό λαιμό, δίνουν στα whiskies γεράτι, στιβαρό σώμα και το καθιστούν πολύ ανθεκτικό στο χρόνο. Κατά τη γνώμη μου, μόνο εάν χρησιμοποιείς τέτοιου είδους αποστακτήρες και εφαρμόζεις τη μέθοδο της διαλείπουσας απόστασης, μπορείς να ικανοποιείς ότι παρασκευάζεις γνήσια small-batch bourbons».

OI ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΕΥΡΩΠΑΙΟΙ ΔΕΝ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΚΑΤΑΝΟΣΩΣΟΥΝ ΟΤΙ ΤΟ BOURBON ΣΥΝΙΣΤΑ ΕΝΑΝ ΕΝΤΕΛΩΣ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ κόμιο από εκείνους των single malts και των οκτωβασικών blends. Εμείς αξιοποιούμε ως βάση το καλαμπόκι, εκείνοι το κριθόρι. Εδώ χρησιμοποιούμε μόνο καινούργια βαρέλια, τα οποία ποιλάμε μετά στους Σκωτσέζους για να παλαιώσουν το δικό τους whisky. Εμείς δεν θεωρούμε σκόπιμο να αντικέφωνες στην επιτέλη για όλα τα single malts. Όλες αυτές οι διαφορές φανερώνουν μία διαφορετική αντιληφτή και φιλοσοφία για το whisky, ενδεχομένως και μία διαφορετική γευστική κοινωνία σε όλη την γένει. Διυτυχώς, πολλοί Αμερικανοί αποσταγματοποιοί διασφαλούν για την παρέδοση του bourbon και προσπαθούν να μημπούν κάποιες ευρωπαϊκές τεχνικές για να κατατύπουν τα προϊόντα τους πιο ελκυστικά στον μέσο καταναλωτή. Νομίζω ότι η επιλογή αυτή θα αποδειχθεί καταστροφική για το ίδιο το bourbon, καθώς θα απολέσει την ταυτότητά του και θα καταλήξει ένα κακάκετον των single malts», υποστηρίζει ο Bill Samuels Jr. (2^o Μπλέ Σάμουελς Έπωπος), 62 επικεφαλής του οίκου Maker's Mark και εκπρόσωπος της οικογένειας με τη μακροβιότητα – από το 1783- παρουσιά στη βιομηχανία της απόστασης σε ολόκληρο το Kentucky. «Φυσικά, δεν ικανοποιείς ότι πρέπει να μείνουμε προσκόλλημένοι σε μεθόδους του παρελθόντος που έχουν αποδειχθεί αναποτελεσματικές ή να επιστρέψουμε στα προπολεμικά bouurbs με τον άκματό τύπου χαρακτήρα και την αιφόρτια αιλοολική γεύση. Ωστόσο, μία αναθέρηση της αναλογίας των οπιτρών που χρησιμοποιούμε κατά την πρώτη απόσταση σε συνδυάσμων με μία ποιούς ανετή ρήξη του βαρέλου, θα μας δώσει αποστάση με πολύ πιο γεμάτη και ισορροπημένο σώμα, πολύ πιο πλούσια γευστικά παλέτα και πολύ πιο γοντερής έκφραση του ξύλου τόσο στη μήτρα όσο και στο στόμα. Τα bourbons πρέπει να γίνουν πιο φινετάστα, δίκως να απολέσουν την ψυχή τους», λέει ο Samuels.

Το whisky από καλαμπόκι διευπίνησε να παραδίδεται τον 18ο αιώνα έπειτα καθημερινά στην Βούρβον, η οποία διέμερα βρίσκεται εντός των ορίων της πολιτείας του Κενταύρου. Η περιοχή αύριε το άνοιξα της προς τήλη των Τάχρων βρισκόταν πάνω στην αγκυρά των οπίων τον Bourbon και είχαν δυνάμεικη τους επαναπτύξτες υπό την λόγο της αιγαλούματος αναρριχήσεων πάνω στον Βρετανό.

Ο πατέρας του, ο T. Williams Samuels (2^o Ουλικαρς Σάμουελς), ήταν ο πρώτος αποσταγματοποιός που κατανάλωσε ότι οι καταναλωτές επιζητούσαν έναν διαφορέτικο, πιο εκλεπτυσμένο τύπο bourbon από εκείνουν που υπήρχε προπολεμικά. Εποιητικά, το 1958 λάνθαρε το Maker's Mark, το οποίο περιέκει στη σύνθεσή του λιγότερο καλαμπόκι από τα υπόλοιπα bouurbs, ενώ αντί για σικάλι το μείγμα περιείχαν πατάρι σε ποσοστό 16%.

Το Maker's Mark ήταν το πρώτο bourbon που προκάλεσε το ενδιαφέρον μίας μεγάλης μερίδας των καταναλωτών που μέχρι τότε αιδιοφορούσε για τα αμερικανικά whiskies. Ωστόσο, οι ουσιώδεις που είχαν διαιροφθεί στην αργαρί με την απόλυτη κυριαρχία της vodka δεν επέτρεψαν επενδύσεις στον τομέα των bourbons. Χρειάστηκε να περάσουν άλλες τρεις δεκαετίες μέχρι να αντιληφθούν οι αποσταγματοποιοί ότι έπρεπε να εξευγενίσουν τα προϊόντα τους προκειμένου να βρουν νέους πλαίσιους, λέει ο ποτογράφος Mark H. Waymack (2^o Μπλέ Γουέιμακ), 58, αυγοράφειος του best-seller *The Book of Classic American Whiskies*. «Τη δεκαετία του '90 οι πωλήσεις του bourbon ήταν κατά 50% μειωμένες σε σχέση με τις αντίστοιχες πριν από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Τα περισσότερα ιστορικά αποστακτήρια είχαν διακόψει τη λειτουργία τους και δεν διαφαινόταν πουθενά κα-



νένα σημάδι ανάκαμψης. Μόνο όταν οι μεγάλες εταιρίες διανομής αποφάσισαν να λανσάρουν δυναμικά τα single malts, οι Αμερικανοί καταναλωτές άρχισαν να δείχνουν ένα συγκρατημένο ενδιαφέρον συναλλική για τα whiskeys. Η νεότερη γενιά των αποσταγματοποιών στο Kentucky και σε άλλες πολιτείες του Νότου, κατάλαβε ότι έπρεπε να εκπροσωπήσει το bourbon και να διεκδικήσει μεριδιό σε μία νέα αγορά που μόλις είχε αρχίσει να διαμορφώνεται. Το πρώτο στοίχημα ήταν το λανσάρισμα προϊόντων περιορισμένης παραγωγής, τα οποία κυκλοφορούσαν με την ένδειξη small-batch.

«Ουούσιστικά, από το 1990 και μετά συντελείται μία μικρή επανάσταση στον κλάδο των bourbons με τη δημιουργία των πρώτων προϊόντων περιορισμένης παραγωγής που απευθύνονταν σε ένα πολύ δυναμικό αγοραστικό κοινό. Για πρώτη φορά, οι αποσταγματοποιοί βγήκαν από την εσωτερόφεια που τους διέκρινε και άρχισαν να συνιστούν με τους καταναλωτές προκειμένου να μάθουν τη άρεση στον κόσμο να πίνει. Πρόκειται για μία βαθύτατη αλλαγή νοοτροπίας που αποδείχθηκε ουτόπια για το bourbon», εκτιμά ο Harlen Wheatley (Πρόεδρος της Buffalo Trace, 41 master distiller στον οίκο Buffalo Trace).

Σε αυτό το αποστατήριο δημιουργήθηκε το 1984 το πρώτο bourbon που έφερε την ένδειξη single barrel. «Ήταν ένα Blanton's Ancient Age που είχε παλάωσει για 36 μήνες υπό την επιβλεψη του τότε master distiller, Elmer T. Lee (Πρόεδρος του), ο οποίος είχε και την ιδέα για τη συγκεκριμένη εμφιάλωση», θυμάται ο ποτογάρφος Charles Cowdery. «Έκτοτε, ο οίκος Buffalo Trace δεν σταμάτησε να καινοτομεί, αφού το 1993 η νέα ομάδα των αποσταγματοποιών άρχισε να πειραματίζεται με

Στα μέρη ουαίσα
κλεψαντήρια που
ζευγούρισαν διοι σκεπασμένο
Νότο, έζωμεζωμεθεί να
κυραδινεύεται το εσομ
μίσκευ, ίσως το πρώτο
υπερηφανότερο απερικανικό
απόβαθρο που έγειρεται σε
Ευρωπαίοι έπονοι γάλανος
εγγύηση. Ήταν Τη, Προφρέσκαι
και τα κλεψαντήρια λαζίσ
διηγήν που περίεργε
κατζικών δε ποδοστό⁶
τουργάνων 80%. Στης
ερεθότερες περιπτώσεις δεν
παραγίνεται, εάν εναβέτε άμεσα
ευκήδως τασθετείται δε
φαρέζως που πρωτοπορεύεται
επηεργείται πουλιόν. Ευεί⁷
παραδένει για διαδημήτη όπι
κεραστήριο από 6 μήνες.
Στα κινητούς ποτήρες το
ονομάζουν επίσης Corn
Liquor ή Corn Squeezin's

τη χρήση των βαρέλιων: κατασκεύασαν καινούργια βαρέλια από διαφορετικούς τύπους ξύλου, δοκίμασαν βαρέλια δεύτερης χρήσης, αιδημείωσαν το διάστημα της παλαιώσης, ενώ επικείρισαν αρκετές αλλαγές στην αναλογία των σπιρρών που προστίθονται για την αρχική απόταση. Τα πρώτα bourbons αυτής της πειραματικής ουλής εμφανώθηκαν το 2006 και απέδειξαν ότι οι αμερικανικά whiskeys έχουν πολλά περιθώρια βελτίωσης εάν τα προσεγγίσεις με καινοτόμο διάθεση και σεβασμό. Σε κάποιες επικέτες, μιλώστα, μπορεί να διακρίνεται αρκετές ομοιότητες με τη γεύση των single malts από το Islay».

Τόσο ο Cowdery όσο και η συνάδεψή του στο Whisky Magazine, Liza Weisstuch (Πρόεδρη Γουάστακ) παραδείχνεται ότι ένα bourbon μικρής παραγωγής δεν διακίνεται κατ' ανάγκη για τα ποιοτικά καρακτηριστικά του. «Προσωπικά, έχω μεγάλες αμφιβολίες ως προς την ποιοτική υπεροχή των πολυδιαφορεμένων single barrels έναντι των υπόλοιπων bourbons. Εξίσου επιφυλακτική παραμένει όποια συναντώνται επικέτες με την ένδειξη small-batch. Ένα whiskey που φτιάχνεται σε μικρές ποσότητες δεν είναι εξ οριού καλύτερο από οποιοδήποτε άλλο ποτοσκευάζεται μαζικά», εξηγεί η Weisstuch.

«Δεν μπορά παρά να αυμφωνήσω ότι κάποια από τα αποσταγματά που κυκλοφόρησαν στην αγορά τα τελευταία χρόνια δεν ανταποκρίθηκαν στις προδοκίες του κοινού», παραδέκεται ο Jim Rutledge (Πρόεδρος της Rutledge, 64 master distiller στον οίκο The Four Roses. «Έκείνο που έχει ομοιασία όμως είναι ότι ο ανταγωνισμός των αποσταγματοποιών σε επίπεδο καινοτομίας είχε ως αποτέλεσμα να βελτιώσει τη ποιότητα ακόμη και των πιο εμπορικών brands. Αυτό είναι το πιο ουασιστικό επίτευγμα!».

Ta στάδια παρασκευής ενός bourbon whiskey

Άλεση και πολεοποίηση.

Οι αποσταγματικοί κοντροκόβυτοι του καλαμπόκιού που έχουν επιλέξει από φυτείες στον αμερικανικό Νότο και τα πέντεν σε ανοξείδωτες δεξαμενές, οι οποίες περιέχουν κατά το ήμιν υερό. Στη συνέχεια, προσθέτουν τη λεγόμενη sour mash, δηλαδή μια μάζα από οπτρά εώνιων χρησηποιηθεί σε προηγούμενη απόταξη και εξακολουθούν να περιέχουν ενεργούς ζυμωμάτες. Έτσι, εκκινούν τη διαδικασία της ζύμωσης, ενώ παράλληλα έλγουν την οδύτη του μεγύταρος. Στη συνέχεια, βερμάνουν με φωτιά τη δεξαμενή, μέχρι το υερό να φτάσει σε ομηρό βραστό. Όταν ολοκληρωθεί το βράσιμο, οφήγουν τον πόλτο να κρυώσει. Μάλιστα η θερμοκρασία υποχωρεί στους 70°C, προσθέτουν στη δεξαμενή τη σικάλη ή το οπτάρι, επειδή οι καρποί τους είναι πολύ μαλακοί από αυτούς τους καλαμπόκιους και κρειδώνται λιγότερο γρήγορα για να φτιάξουν. Μετά από μερικά λεπτά, προσθέτουν το βινογενοποιημένο κρήμαρι. Τα ένζυμα που εμπειρέχονται στη βάνη θα αρχίσουν σταδιακά να μετατρέψουν το μήμα των οι-τριών σε ούζοκαρα.

Ζύμωση.

Ο πόλτος (mash ή mashbill) που έχει προκύψει από την ανάμειξη των οιτερών με το νερό παραμένει στη δεξαμενή μέχρι η θερμοκρασία να υποχριστεί στους 20°C. Τότε, μεταφέρεται στη δεξαμενή ζύμωσης οι οποίες κατασκευάζονται συνήθως από ανοξείδωτα απόλιτα ή σπανιότερο από ξύλο πεύκου ή κυπαρισσιού. Για να ενεργοποιήσουν τη διαδικασία της αλκοολικής ζύμωσης, κατά την οποία τα σάκαρα θα μετατρέπονται σε αλκοόλες, οι αποσταγματικοί προσθέτουν στο μείγμα φυσική μαράγη. Στη διάρκεια της ζύμωσης, η θερμοκρασία μέσα στη δεξαμενή κυμαίνεται από 21 έως 25°C. Όσο χαρμόζει είναι η θερμοκρασία τόσο μεγαλύτερη είναι η διάρκεια της ζύμωσης. Η διαδικασία ολοκληρώνεται σε διάρκεια μεταξύ 3 έως 6 μηνών. Σύντιμα, τα whiskies που υποβάλλονται σε μακρά διάρκεια ζύμωσης έχουν πιο λεπτό ούμα και πιο φίνια αρώματα. Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης, η περιεκτικότητα του πολτού σε αλκοόλ κυμαίνεται συνήθως μεταξύ 5 και 7%vol..

Απόσταξη.

Ο πολτός τοποθετείται σε μία κάβετη στηρή συνεχούς απόσταξης (beer still). Το απόσταγμα που προκύπτει (low wine), με αλκοολικό τίτλο περίπου 25%vol., μεταφέρεται σε έναν ειδικού τύπου άμβυκα (doubler ή αλλιώς thumper pot still). Αρχικά, το απόσταγμα τοποθετείται μαζί με μία ποσητή υερού στο εσωτερικό του άμβυκα, όπου πραγματοποιείται η συμμίκηνση του low wine και η πρώτη φάση της επανοπόταξης. Ο αποστακτήριας θερμαίνεται με φωτιά, μέχρι η θερμοκρασία να φτάσει στο σημείο βρασού του αλκοόλ, δηλαδή πάνω από τους 78,4°C και κάπου από τους 100°C ώστε να μην εξαπούνται το υερό. Οι ατροφονοί περνούν στην επανοπόταξη μέσω από μία κάβετη στηρή (spirit still) όπου φύγουν, υπονομώνεται και περιέφονται στο σώμα του αποστακτήριου. Οι αποσταγματικοί που απορρίπτονται το 20% των αποστάγματος (την αρχική/head και την τελική/tail ροή) και κρατούν μόνο το ενδιάμεσο middle cut, το οποίο έχει 65-80%vol., περιεκτικότητα σε αλκοόλ.



TΟ ΠΟΤΟΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΩΝ BOURBONS ΕΧΕΙ ΑΝΕΒΕΙ ΚΑΤΑΚΟΡΥΦΑ ΣΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ ΩΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΤΗΣ ΤΕΡΒΑΣΙΑΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑΣ ΠΟΥ ΚΑΤΕΒΑΛΑΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΙΜΑΝΤΙΚΩΝ ΚΕΦΑΛΑΙΩΝ ΠΟΥ ΕΠΕΝΔΥΣΑΝ ΟΡΙΟΜΕΝΟΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΙ. Το whisky που παρασκευάζεται σήμερα στις ΗΠΑ είναι το κυριαρχούσα ολόνα υψηλότερη ποιότητας, λέει ο Thomas Bulleit Jr. («*Τόρας Μπούλετ Τζούνερ*»), 68 αναφέρομενος έμμενος και στη δική του πρωστική εμπειρία. «Θα πρέπει να πήγανα στο γυμνάσιο σταν άκουσα για πρώτη φορά σε κάποιο οικογενειακό τραπέζι να μιλούν για την Augustus Bulleit, ένα μακρινό που πρόγραντο από τη Νέα Ορλεάνη που γύρω στα 1800 έγινε έκεινης οι παρασκευάζει το δικό του bourbon στη βάση μίας συνταγής που παρέμενε επτασφράγιστο μιαστικό. Έκτοτε, πέρασα όλα τα καλοκαίρια μου δουλεύοντας σε διάφορα αποστακτήρια αλλά οι γονείς μου ήταν ανένδοτοι σταν τους αικανοίωνα ότι ήθελαν να ασκολθεύωνται επαγγελματικά με την απόσταξη. Έκεινη την εποχή οι αποσταγματικοί δεν έκαιραν ιδιαίτερη εκτίμησης στην κοινωνία. Έτσι, απόδιδα νομικά και αφοισώθηκα στο δικηγορικό μου γραφείο μέχρι το 1987 που εξασφάλισα ένα μικρό δάνειο για να κατασκευάσω το πρώτο μικροστακτήριο στο Kentucky». Έπειτα από πολλές πειραματικές εμφαλώσεις, κατέρρευσε σε δημιουργήσει ένα εξαιρετικό whisky, με πολύ μαλακό σόμια και σχεδόν διακριτική παρουσία του ξύλου και του αλκοόλ.

Τια να καταχρησιτεί ένα whisky ως bourbon θα πρέπει να προσχρετικά κινδυνεύει την απόσταξη καθώς οι πολύ περισσεύσαντες 51% καραμέλανες Το υπόλοιπο κελτρύμα αποτελείται από την ίδια διάταξη και βινοκομητέο κελτρύμα. Εάν από τη μία διάταξη γρηγορικούσσαντες διατίθεται το πλούσιατα κελτρύμα που αποτελείται από την ίδια διάταξη και διατίθεται σε αλκοόλ διατάξεων.

Σύμφωνα με την ποτογράφο και bartender Collen Graham («*Κολέν Γκράμ*»), «το *Bullet Bourbon* επρέπει σε καθοριστικά τις εξελίξεις στο Kentucky, καθώς ήταν το πρώτο απόσταγμα περιορισμένης παραγωγής που έκανε θραύση στην πανηγεία, ενώ παράλληλα έθετε πολύ ψηλά την πίτη του ανταγωνισμού. Η οικογένεια Samuels αναθάρπτε και άρχισε να επενδύει ακόμη πιο δυναμικά στα *Maker's Mark* που οποίο ήδη είχε διαφοροποιηθεί γευστικά ως προς τα υπόλοιπα bourbons ενώ ο οίκος *Labrot & Graham* έθεσε σε εφαρμογή ένα φιλόδοξο πλάνο πειραματικών αποτελέσματων *Woodford*.

«Το στοιχείο που καθορίζει το άρωμα και τη γεύση των bourbons είναι η επαφή τους με το ξύλο. Παραμένοντας για κρόνια εγκλωβισμένο σε ένα καινούργιο βαρέλι πρώτης χρήσης, το απόσταγμα δεν συνδιαλέγεται με τη δρυ αλλά πήγαινε από αυτήν. Αντι να εξελιχθεί αρωματικά όπως τα σκωτσέζικα malts, αποκτά ένα μονιδόστατο αρωματικό προφίλ για το οποίο ευθύνονται η βανιλίνη και οι ταννίνες του ξύλου», εξηγεί ο βετεράνος master distiller του *Maker's Mark*, Dave Pickerel, («*Τάιτζι Πίκερλ*»), δε όποιος πλέον έχει αναλάβει τη διεύθυνση παραγωγής. «Προκειμένου να εμπλουτίσουμε με τη γεύση του whisky και να καταστήσουμε το στό-

Αραίωση και φιλτράρισμα

Πριν μπει στα βαρέλια, το απόσταγμα αραιώνεται με νέρο ώστε η περιεκτότητα σε αλκοόλ να περιοριστεί στο 62,5%. Παραδοσιακά, το νέρο που χρησιμοποιείται για αυτή την εποπότεζη δύο και στην αρχική φιλτράρεται περνώντας μέσω από λεπτά στρόμπια αισθετοληγών περιφρύδων τα οποία βρίσκονται κάτω από τα ενδυμάτια στο Kentucky πουλόδι φυτό bittersgrass. Ο αισθετόλιθος θεωρείται ότι προσβεί στο νέρο ασφέστειο, απομακρύνει τα αιθριώδια άλατα και γενικώς δημιουργεί το ευνοϊκό περιβάλλον για την τοκετήρη αράψανση του whiskey.

Στο Tennessee, πριν για μπουν στα βαρέλια το αποστάγμα υποβλέπεται σε μονό ή διπλό φιλτράρισμα μέσα από ένα λεπτό στρόμπια καρβουνόσκοντης, η οποία έχει προκύψει από το κάψιμο ξύλων σφενδάνου που έκουν κοπεῖ κατά τους κεμερίνων μήνες, ώστε να έχουν ωμήλητηρες συγκέντρωση σοκαρίων. Οι πλάκες από κάρβουνο προσφέρουν πάνω σε ένα φίλτρο με μικροφύσικές τρύπες, τα οποία με τη σειρά του ποτοπετεύονται στο ευκολό μίας ψήλης δέσμευσης (ύψος 4,5 μέτρων) και σε βάθος περίπου 3 μέτρων από το κελίο. Το απόσταγμα πέφει πάνω στο κάρβουνο, το οποίο αγγίζει λιγότερο αφίστανται το υγρό να περάσει μέσα από τις τρύπες και να καταλήξει στον πυθμένα της δέσμευσης. Η ώλη διαδικασία (charcoal mellowing) μπορεί να διαρρεύει από 5 έως 7 ημέρες και είναι γνωστή με την ονομασία *The Lincoln County Process*.

Ορίμανση και παλάίωση.

Το απόσταγμα τοποθετείται σε καινούργια δρύινα βαρέλια με πολύ βαθύ κάψιμο (5mm), ώστε το απόσταγμα να έρχεται σε εποφή με τη βανίλην και τις τανίνιες του ξύλου. Κατά τη διάρκεια του καϊμάτσα, τα άμιλα του ξύλου μετατρέπονται σε καραμελωμένα σάκικα, τα οποία δημιουργούν ένα μελιγγένιο στρώμα σε όλη την εσωτερική επιφάνεια του βαρέλου. Όταν το απόσταγμα θα μπει στα βαρέλια θα άρχισει να αποκτά ένα κοκκινωπό, καραμελωμένο χρώμα. Τα περισσότερα bouilhōns μένουν στα βαρέλια για διάσταση από τέσσερα έως εξιά χρόνια, σαν και υπάρχουν αποστάγματα που παλαίνονται για οκτώ ή δύο χρόνια. Εάν, όμως, το whiskey παραμείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα θα αποκτήσει έναν ακμητό, δύλιγο γευστικό χαρακτήρα. Τα βαρέλια φύλασσονται σε πολυώρφες αποθήκες με τρία ή τέσσερα επίπεδα. Επειδή τα καλοκαριά είναι πολὺ θερικά, τα βαρέλια μεταφέρονται στους καυριέρδευσης ορόφους όπου επικρατεί μεγαλύτερη δροσιά, ενώ το κεχύνων ανεβαίνουν σε επίπεδα όπου έρχονται σε επαφή με τον ήλιο. Γενικώς, πάντως, στη διαδικασία της παλαίωσης βρίσκεται το ζεστό κλίμα του Kentuky και των Tennessee, στο οποίο επιτάπει τις αντιδράσεις μεταξύ ξύλου και αλκοόλ.

Εμφιάλωση.

Πριν να εμφιάλωθε, το whiskey, αραιώνεται με νέρο ώστε ο αλκοόλικος τίτλος να διαιροφωθεί μεταξύ 40 και 45%. Κάποιοι αποσταγματοποίοι εμφιάλωνται το whiskey δίκος να το οραύουν και προσθέτουν στην επικάρη την ενδείξη barre: prof. Στις περισσότερες περιπτώσεις, όμως τα βαρέλια αδειάζονται με μερικές δεξιμενές που καταλήγουν στη γραμμή εμφιάλωσης. Τα τελευταία χρόνια, κάποιοι πορογενοί επιλέγουν συγκριμένα βαρέλια για να εμφιάλωσουν μικρές παρτίδες whiskey (small-batches) ή μεριμνών ώστε κάθε φιάλη να γεμίζει με απόσταγμα που πρόχειται από το ίδιο βαρέλι (single barrel). Από τη σημερινή της εμφιάλωσης και μετά δεν υπάρχει τοπολιτική καμία εξέλιξη στο whiskey.

μα του πολύ πιο μαλακό, αποφασίσαμε να πραγματοποιήσουμε τη ζύμωση σε ξύλινες δεξιμενές από κυπαρίσσιοι και να αιδημόνισμε τη διάρκεια της από τρεις σε έξι ημέρες. Εξάλλου, αφήνουμε το ξύλο που θα χρησιμοποιήσουμε για την κατασκευή των βαρελιών να ωριμάσει για μερικούς μήνες πριν να το επεξεργαστούμε. Το whiskey που προκύπτει έπειτα από έξι χρόνια παλαίωσης έχει πολύ πιο στρογγυλό και ικαροπτυμένο σύμα που τα περισσότερα bouilhōns σε έξι χρόνια. Το αλκοόλ είναι λιγότερο επιθετικό, ενώ στο στόμα κυριαρχεί η γεύση της καραμέλας, αποτέλεσμα της ζύμωσης στις ξύλινες δεξιμενές. Φυσικά, αυτό δεν σημαίνει ότι το δικό μας bouilhon είναι καλύτερο από τα άλλα. Απλώς είναι διαφορετικό και σαφέστεται πιο τυελικά. Ωστόσο, υπάρχουν πολλοί καταναλωτές που γοητεύονται από τον τραχύ και πικάντικο χαρακτήρα των bouilhōns».

«Το πρώτο που αντιλαμβάνεσαι όταν δοκιμάζεις οποιοδήποτε bouilhon είναι το αλκοόλ, ενώ αικανούμων μεγάλης έντασης και διάρκειας αρώματα από ξύλο, πιέρι και πικάντικα μπαχαρικά. Τα whiskeys που παρασκευάζονται με τη μέθοδο small-batch και ζυμώνονται σε δεξιμενές από κυπαρίσσιοι εκφράζουν έναν εντελώς διαφορετικό, πολύ πιο σύνθετο χαρακτήρα, αιφνίδια στο στοιχεία που κυριαρχεί, μάλιστα, όσο περνά ο χρόνος αποκαλύπτονται και άλλα αρώματα που καθιστούν τη μάτι εξαιρετικά πολύπλοκη. Για να συμβεί αυτό όμως, πρέπει να αφήσουμε το απόσταγμα να αναδειχθεί. Το bourbon θέλει αέρα για να αναδειχθεί τις αρετές του, ακριβώς όπως και τα κρασιά παλαίωσης», λέει ο Chris Morris. Ο



Το 1999, τα 48 παραγωγήρια παραδοσιακά βαρέλια της Kentucky ήταν έτοιμα για την πρώτη διαδικασία τελευταίων και την πρώτη διαδικασία της ζύμωσης των bouilhōns. Χάρη στις διατυπωμένες προδιαθέσεις των διαδικασιών της Kentucky Bourbon Trail, πέρυσι επιβεβαίωσαν τα παραδοσιακά περιβάλλοντα και ήδη εμπληκόμενο μπούζο.

πολύπειρος master distiller του Woodford Reserve μελετά εδώ και χρόνια τις επιπτώσεις που έχει το ξύλο στο όριμα και τη γεύση του bouilhon. Ήταν ο πρώτος που τόλμησε να μεταγάγει το whiskey κατά το τελευταίο έτος της παλαίωσης σε βαρέλια δευτέρης χρήσης που προηγουμένως είχαν φιλοξενήσει Chardonnay από τον αμπελώνα της California. Ο καρπός αυτής της προσπάθειας κυκλοφόρησε πρόσφατα στην αμερικανική αγορά σε μία ειδική εμφιάλωση που φέρει την εμπορική επωνυμία *Sonoma-Cutrer*. «Το χρησιμοποιημένο ξύλο προκατεί το whiskey με αρώματα καραμελωμένης ζάχαρης και φήτου μήλου που δεν έχουν εμφανιστεί ποτέ ξανά στο bouilhon ενώ bouilhon», σχολιάζει ο Morris. «Νομίζω ότι οι συνθήκες είναι ωρίμες ώστε να εισάγουμε στο Kentucky μια παραδόλη διαδικασία παλαίωσης σε βαρέλια δευτέρης χρήσης. Δεν πρέπει επ' ουδενί να εγκαταλείψουμε την παραδοσιακή μέθοδο, ωστόσο πρέπει να διευρύνουμε την γκάμα των προϊόντων μας με ποι καινοτόμες, ευφάνταστες εμφιάλωσεις».

Για τον master distiller του *Jim Beam*, Fred Noe, μία τέτοια ειδουσίς εξέλιξη είναι αδιανοίτη. «Δεν νομίζω ότι πρέπει να απειπολήσουμε την κληρονομιά μας για να καταστήσουμε πιο εμπορικά που πρόσφατα με τις single malts ως προς τον χρόνο παλαίωσης του whiskey. Όσο περισσότερο αιφνίδια είναι bouilhon στα βαρέλια τόσο πιο ξύλινο θα γίνεται. Νομίζω ότι το ιδιαίτερο διάστημα είναι μεταξύ έξι και οκτώ χρόνων, αλλά μόνο ο ίδιος ο αποσταγματοποιός μπορεί να κρίνει με ασφάλεια ποιος είναι ο κατάλληλος χρόνος για να εμφιάλωσει το προϊόν του».

O Fred Noe δεν απορρίπτει πάντως την ιδέα για μία διαφορετική έκφραση του bourbon, μέσα από τη συμμετοχή του στη σύνθεση χαρμόλιβαδων αλκοολούχων ποτών που θα απευθύνονται κατά κύριο λόγο στους νεότερους σε ηλικία καταναλωτές και στις γυναίκες. Προ διετίας, μάλιστα, κυκλοφόρησε στην αμερικανική αγορά το *Red Stag*, ένα έτοιμο μείγμα από whiskey *Jim Beam* και σιρόπι κεράσι. «Από τις 85.000 κάσες που πουλήθηκαν το 2009, φτάσαμε πέραν στις 190.000 και φέτος αναμένεται να διαβεσσούμε πάνω από 250.000 κάσες. Αυτά τα ποσοστά αύξησης είναι αδιανότητα για τον κλάδο του whiskey», ομηρεύει ο διευθυντής του οίκου *Jim Beam*, Rob Mason (*Ψώμι Μάσον*), 45. «Η ανταπόκριση ήταν εντυπωσιακή μεταξύ των γυναικών οι οποίες ουδέποτε συγκαταλέγονταν μεταξύ των φίλων του bourbon. Σύμφωνα με διεγεντηλητική έρευνα που πραγματοποιήσαμε έξι μήνες μετά το αρχικό λανσάρισμα του *Red Stag*, το 15% των κυριών που το αγόρασαν, πείστηκαν να δοκιμάσουν και κάποιο straight bourbon στη διάρκεια κάποιας εξόδου. Ξέρω ότι κάποιοι αποσταγματοποιοί στο Kentucky δεν θυμανθήσουν με αυτή την πρακτική, αλλά εμείς προσπαθούμε με κάθε τρόπο να διευρύνουμε τον αριθμό των καταναλωτών που έχουν το bourbon ως πρώτη και βασική επιλογή κατά την έξοδό τους. Διαφορετικά, το πρώτον δεν έχει μέλλον».

EΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΥΝΘΙΣΜΕΝΟ ΝΑ ΜΙΛΑΣ ΜΕ ΚΑΠΟΙΟΝ ΓΙΑ ΤΑ BOURBONS ΚΑΙ ΕΚΕΙΝΟΣ ΝΑ ΕΧΕΙ ΣΤΟ ΥΜΑΛΟ ΤΟΥ ΤΟ ΔΗΜΟΦΙλές *Jack Daniels*, τον ποναγκωρίσματο εκόρυφον των Tennessee whiskies. Ουσιαστικά, πρόκειται για μία υποκατηγορία των bourbons, αφού παρασκευάζονται ακριβώς με τον ίδιο τρόπο και με την ίδια αναλογία στηρίγματος. Η μόνη διαφορά είναι ότι πριν να οδηγήθουν για παρασκευή, πάνω στα δρύνα βαρελιά, τα Tennessee's φίλτρισαν περνώντας αργά μέσα από ένα παχύ στρώμα από κάρβουνα οφενόδαμο. Το τελείωμα του προϊόντος έχει πιο ελαφριά γεύση και σχετικά πιο απαλή υφή από τα περισσότερα bourbon, ενώ αφήνουν στο στόμα μία αίσθηση καπνίσματος ή μάλιστα καβουριτίσματος», εξηγεί ο Νίκος Παπαχριστοδούλου, bartender στο *Costa Navarino Dunes*. Ο ίδιος, όπως και αρκετοί συναδέλφοι του στην Ελλάδα, μιμήθηκαν στην κουλτούρα των αμερικανικών whiskies μέσα από το συγκεκριμένο brand, ένα από τα ελάχιστα που εισάγονταν στη χώρα μέχρι πρότινος.

«Πλέον, υπάρχουν διαθέσιμες αρκετές επικέτες στην εγκύρια αγορά αν και άκουμεν δέχονται φτάσεις τα προϊόντα των μικροπαστατήριών που είναι πράγματα εξαιρετικά. Το βέβαιο είναι πως η νεότερη γενιά των Ελλήνων bartenders εκτιμούν ιδιαίτερά των αμερικανικών whiskies επειδή προσφέρουν πολύ περισσότερο για λιτές, γρήγορες παρασκευές. Γενικώς, τόσο τα bourbons (με αράχιμα βανίλια και καραμέλα) όσο και τα Tennessee's (με αράχιμα σόφιντα) μπανιάνουν πολύ πιο εύκολα στο shaker απ' ό, ότι τα malts και συνδυάζονται ιδιαίτερα με bitters liqueurs ορόποια και χυμούς φρούτων. Νομίμως ότι η επιστροφή στα vintage cocktails που παρατηρούμε στα bars του Λονδίνου και των Τούρκων, θα ενισχύουν ακόμη περισσότερο τη θέση των αμερικανικών αποσταγμάτων και ειδικότερα στην Ελλάδα», εκτιμά ο Αλέξανδρος Πρεβίστας, bartender στο bar *Echoes*.

Την ίδια απόψη εκφέρει στο βρετανικό επικειριματικό περιοδικό *Licensing World* και ο ποτογράφος Nigel Tynan (*Ψώμι Τίναν*). «Το bourbon, τα Tennessee, ακόμη και το ακριβούλωτό rye whiskey, έχουν επανακάμ-

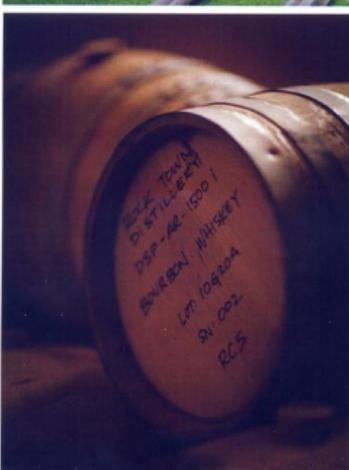
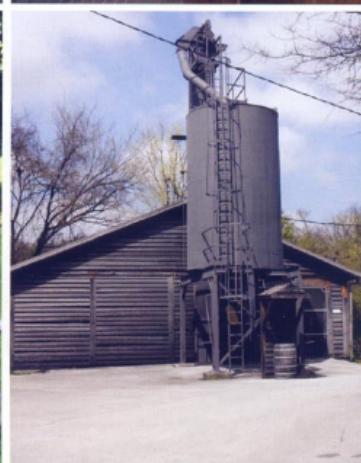
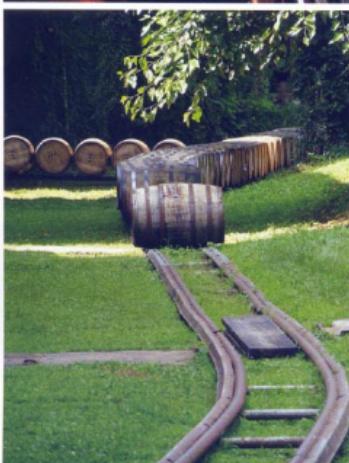
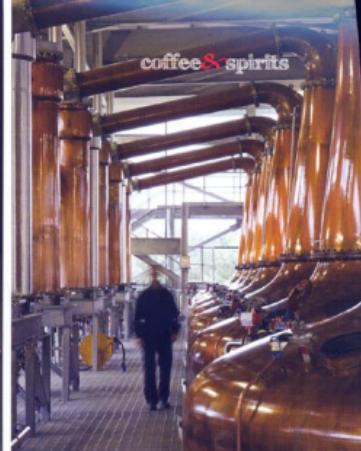
ψη ψηφιακή παραγωγή που προσαρτήθηκε στην παραγωγή των Scotch whiskies, τη vodka και τα υπόλοιπα λευκά ποτά αλλά και από τα μικροπαστατήρια που ξεφτύρωνται σαν μινιάτιρα σε διάφορες πολιτείες. Κάποια από αυτά μάλιστα, δεν αρκούνται στην παραγωγή ορισμένων ποτών αξέλογων bourbons αλλά έφτασαν στο σημείο να δημιουργήσουν και single malts τα οποία βέβαια θυμίζουν περισσότερα στη γεύση τα ιρλανδέζικα whiskies», γράφει ο Dominic Roskrow (*Ψώμι Ρόσκρω*) στο *Whisky Magazine*.

Αν και το Kentucky αναγνωρίζεται ως η γενέτειρα του bourbon, δεν έχει το προνύμιο της αποκλειστικής παραγωγής. Το 1987, το Κογκρέσο αναγνόρισε το bourbon ως εθνικό απόσταγμα των Αμερικανών, το οποίο μπορεί να παρασκευάζεται οπουδήποτε στις ΗΠΑ. Μόνο το Tennessee whiskey -μία κομψή εκδοχή του bourbon- αναγνωρίζεται ως προϊόν προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης. Η απόσταξη των επιπρέπεται μόνο σε 44 κομητείες της πολιτείας του Tennessee.

Το πιο διάσημο βραβείο του *Jack Daniels* βρίσκεται στο *Imperial Cup* του *Tennessee*, κινητό πανεπιστημιακό έργο που αποτελείται από μικρούς batches περιορισμένης παραγωγής στην παραγωγή των ιωδήρων αγκαλιών. Επίση, δινούς επιδιένετος του πιο διάσημου προϊόντος της *Jack Daniels* προσέρχεται κάθε περιοδικό γερό.

Φεύ στα λονδρέζικα bars, οι θυμάνων των οποίων αρχίζουν να παραγελούνται και πάλι κλασικοί cocktails, τύπου *Manhattan*, *sazerac* και *old fashion*. Οι mixologists δηλώνουν ενθουσιασμένοι με τα small-batches περιορισμένης παραγωγής, τα οποία είναι πάντα πιο πλούσια σε γεύση. Επικείματας μία ασφάκι που λυρική περιγραφή ο Νίκος Παπαχριστοδούλου υποστηρίζει ότι τα μοντέρνα bourbons καθίδνουν τη γλώσσα και αφήνουν να ξεπούλει πάνω της έναν έντονο, φρουτώδες, γευστικό κύμα, που πολλές φορές θυμίζει έρευ Βερικόπι. Είναι η αισθήση του καλαμποκιού που συμπληρύεται με την κάπως πικρούτικη αιθήση της σικαλής και τη γευστική απαλήτη που δίνει το οιτάρι.

«Τα τελευταία χρόνια, οι Αμερικανοί αποσταγματοποιοί έχουν κατορθώσει να αναβαθμίσουν την ποιότητα των προϊόντων τους, δημιουργώντας νέα χαρμάνια στηρίγματα και διαιλεύστας που συστηματικά με το ίδιο», λέει ο Jeff Arnett (*Ψώμι Αρνέτ*), 43 master distiller στον οίκο *Jack Daniels*, ο οποίος διαθέτει πλέον στην αγορά δύο ειδικές εμφιαλώσεις: ένα διπλά φιλτραρισμένο απόσταγμα με την εμπορική επωνυμία *Gentleman Jack* και μία single barrel εκδοχή που, σύμφωνα με τον Arnett, «έχει πολύ πιο εκπληπτουμένο αρωματικό χαρακτήρα και ποι φίνα γεύσης από προς το κλασικό, εμπορικό *Jack Daniels*».



coffee & spirits

«Η μέθοδος παλαιώσης ευθύνεται για το 70% της τελικής γεύσης ενός αποστάγματος. Η παραμονή σε καινούργιο βαρέλι καθιστά τα bourbons πιο ακληρά σε σχέση με τα Scotch whiskies, ενώ απουσιάζει εντελώς το στοιχείο του καπνίσματος που χαρακτηρίζει τα single malts. Αν και το ξύλο κυριαρχεί στα περισσότερα bourbons, μπορούμε να διακρίνουμε νότες σοκολάτας, βανίλιας, ξηρών καρπών και σπανιότερα φρούτων. Η γευστική πολέτα του μέσου Έλληνα βρίσκεται πιο κοντά στον χαρακτήρα των malts, τα οποία έχουν νότες βανίλιας, μαρμελάδας, μπαχαρικών, κόκκινων και εσπεριδοειδών φρούτων. Μοιραία, λοιπόν, τα bourbons βρίσκονται στο περιθώριο. Ωστόσο, η τάση που εκδηλώνεται και στη χώρα μας για την επιστροφή σε κλασικά, λιτά cocktails ενδεχομένως να φέρει τα αμερικανικά whiskies στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος των bartenders. Προϋπόθεση, βέβαια, είναι να έλθουν στην Ελλάδα αξιόλογες ετικέτες», εκτιμά ο Χρήστος Αξερλής, head bartender στο *The Speakeasy Bar No31*.

i Όλα τα bourbons προσφέρθηκαν από τους αντιπροσώπους ή τους εισαγωγείς τους, κατόπιν αιτήματος της συντακτικής ομάδας του περιοδικού. Τα δείγματα διατηρήθηκαν μέχρι την πραγματοποίηση της δοκιμής σε θερμοκρασία 18°C. Η τιμή γευστική δοκιμή οργανώθηκε σύμφωνα με τους κανόνες της Πανελλήνιας Ένωσης Οπνικών και των κώδικα δεontολογίας της Διεθνούς Ομοσπονδίας Δημοσιοφόνων Οίνου.

Σύμφωνα με τον Διονύση Πολάτο, bartender στο *Alobar*, «η απουσία αξιόλογου αριθμού ετικετών από την εγχώρια αγορά οφείλεται στην εμπορική πολιτική που ακολουθούν οι εταιρείες εισαγωγής και διανομής, οι οποίες δεν βλέπουν αξιόλογα περιθώρια κέρδους από το bourbon. Κάποιες από τις ετικέτες που κυκλοφορούν στις ΗΠΑ είναι πολύ αξιόλογες και συνδυάζονται ιδιαίτερα σε κλασικές παρασκευές mix drinks».

«Τα αμερικανικά whiskies, τόσο τα bourbons όσο και τα ryes, συμμετείχαν στη γέννηση των πρώτων απουδαίων cocktail στην ιστορία, τα οποία ένα χρόνο μετά εξακολουθούν να οερβίρονται σε μαγαζιά ανά την υφήλιο», σημειώνει ο Γιώργος Αραπατσάκος, bartender στο bar *Think Plus*. «Παρατηρώντας όσα συμβαίνουν στις πογκόσμιες μητροπόλεις του bartending, έχω διαπιστώσει ότι επιχειρείται η αναβάθμιση παλαιών συνταγών με τη χρήση πιο ποιοτικών πρώτων υλών. Ήδη, η νέα γενιά των bourbons διαδραματίζει αυτό το ρόλο: είναι ο καταλύτης για τον εκαυγχρονισμό των κλασικών cocktails». ▶