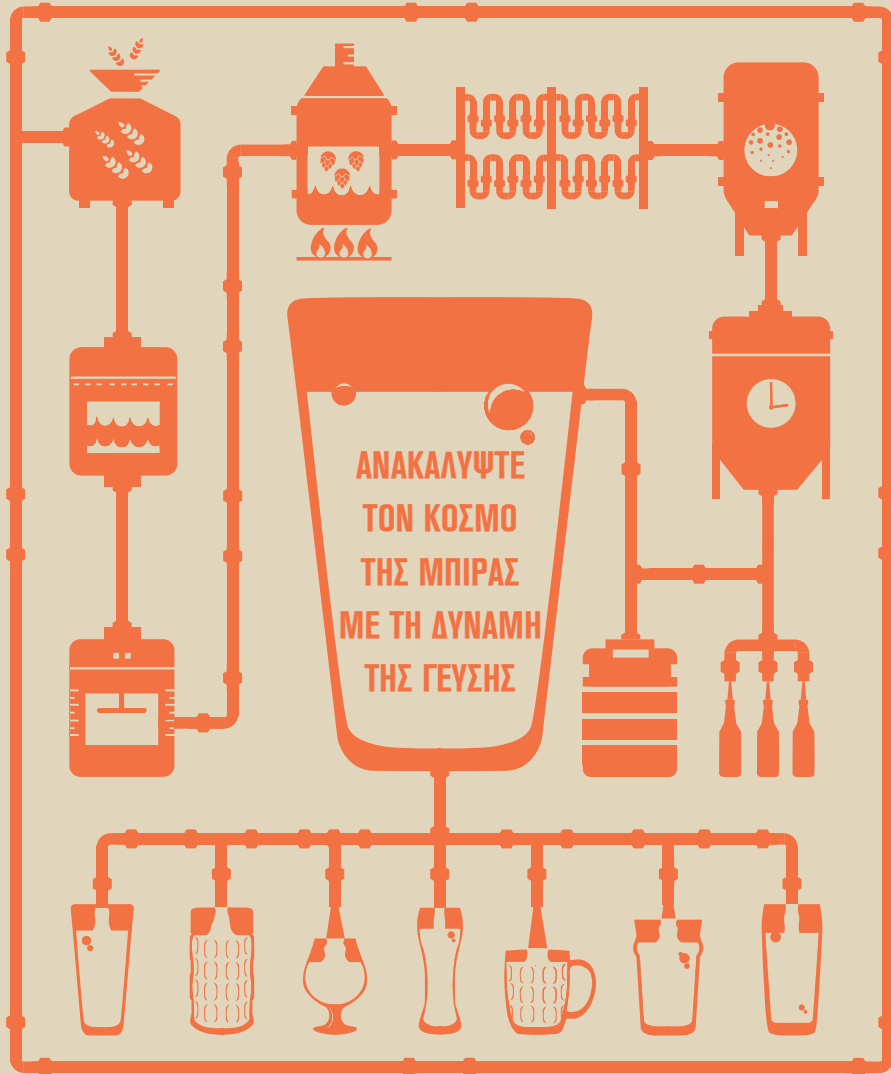


MARK DREDGE

# ΜΠΙΡΑ

ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ



# ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το βιβλίο αυτό είναι αφιερωμένο στη γεύση της μπίρας

Ανακαλύψτε πώς δημιουργούνται οι πολλές θαυμάσιες, δειλαστικές και λαχταριστές γεύσεις της μπίρας, ξεκινώντας από τα βασικά συστατικά, και πώς οι διάφορες διαδικασίες ζυθοποίησης επηρεάζουν αυτές τις γεύσεις. Μάθετε για τα χαρακτηριστικά γευστικά προφίλ των κλασικών ειδών μπίρας και τα κοινά που έχουν οι μπίρες που κατατάσσονται στην ίδια κατηγορία ή για ποιον λόγο μερικές φορές διαφέρουν. Αποκτήστε αυτοπεποίθηση ώστε να κατανοείτε και να διακρίνετε τις γεύσεις στην όποια μπίρα πίνετε.

**Λατρεύω τη γεύση της μπίρας**, κι η γεύση ήταν εκείνη που με ενθουσίασε αρχικά και μου κίνησε την περιέργεια τόσο, ώστε να δοκιμάζω κάθε μπίρα που μπορούσα να βρω. Λατρεύω το πώς η κάθε μπίρα μου πρόσφερε μια νέα γευστική εμπειρία, είτε μιλάμε για τις έντονες νότες εσπεριδοειδών μιας αμερικανικής IPA είτε για την παρηγορητική, βυνώδη οικειότητα ενός ποτηριού γεμάτου Dark Mild ή για την πολυεπίπεδη πολυπλοκότητα μιας παλαιωμένου Barley Wine. Η μπίρα εξελίχτηκε σε κάτι περισσότερο από ένα ποτό: μεταμορφώθηκε σε μια περιπέτεια στον κόσμο των γεύσεων.



**Όταν άρχισα να ανακαλύπτω** τον ευρύτερο κόσμο της μπίρας, με κάθε νέο τύπο εντόπιζα καινούρια πράγματα που με ενθουσίαζαν και με γοήτευαν. Καθώς ανακάλυπτα το ποτήρι μου, επιχειρώντας να κατανοήσω την κάθε μπίρα, αναδιδονταν νέα αρώματα, νέες γεύσεις και νέα χαρακτηριστικά, κι όσο περισσότερο δοκίμαζα, τόσο μεγάλωνε η περιέργειά μου.

**Καθώς διάβαζα περιγραφές γευσιγνωσίας**, μπορούσα σχεδόν να νιώσω τις γεύσεις με τη φαντασία μου, όμως ήθελα να δοκιμάσω ο ίδιος τις συγκεκριμένες μπίρες. Ήθελα να γευτώ περισσότερες ποικιλίες, να τις γευτώ καλύτερα και να βελτιωθώ στο να πίνω μπίρα. Ήξερα πως αυτό σήμαινε ένα πράγμα: έπρεπε να πω περισσότερα.

**Καθώς μάθαινα περισσότερα και κατανοούσα περισσότερο την μπίρα**, μπόρεσα να συνδυάσω γεύσεις με συστατικά και διαδικασίες ζυθοποίησης, και στην πορεία κατάφερα επίσης να συνδέω τις γεύσεις με μια ευρύτερη αντίληψη της γεωγραφικής προέλευσης, της ιστορίας και των πολιτισμών που κατανάθωναν μπίρα.

**Καθώς συνέχισα να μελετώ γεύσεις**, να συμμετέχω ως κριτής σε διαγωνισμούς μπίρας και να οργανώνω σεμινάρια γύρω από την μπίρα, κατέστη σαφές το πόσο απαιτητικά μπορεί να αποδειχτούν η κατανόηση και ο προσδιορισμός των γεύσεων, και το πόσο δυσκολεύονταν και οι άθλιοι. Συνειδητοποίησα πως ήταν ζήτημα λεξιλογίου και αυτοπεποίθησης. Πρέπει να ξέρουμε ποιες λέξεις να χρησιμοποιήσουμε και πώς να τις χρησιμοποιήσουμε στο πλαίσιο της μπίρας, κι επίσης να έχουμε την αυτοπεποί-

## ΤΟΝ ΚΑΙΡΟ ΠΟΥ ΔΙΔΑΣΚΑ, Η ΦΡΑΣΗ «ΕΧΕΙ ΑΠΛΩΣ ΓΕΥΣΗ ΜΠΙΡΑΣ!» ΗΤΑΝ ΚΑΤΙ ΠΟΥ ΑΚΟΥΓΑ ΣΥΧΝΑ ΣΤΙΣ ΤΑΞΕΙΣ ΜΟΥ.

θηση να τις χρησιμοποιήσουμε. Με αυτό το βιβλίο ελπίζω να σας προσφέρω το λεξιλόγιο και την αυτοπεποίθηση ώστε να χαρείτε τις γεύσεις της μπίρας, εξερευνώντας παράλληλα με περισσότερη λεπτομέρεια πολλής από τις πλέον γευστικές μπίρες από ολόκληρο τον κόσμο.

**Το βιβλίο αυτό** είναι μια προσέγγιση της μπίρας, με κεντρικό άξονα τη γεύση. Μαζί θα εξετάσουμε τις συγκεκριμένες παραμέτρους των γεύσεων, το γιατί οι μπίρες έχουν τη γεύση που τις χαρακτηρίζει και πώς να διακρίνουμε και να επικοινωνούμε γύρω από εκείνες τις γεύσεις. Ο απώτερος στόχος του βιβλίου είναι να βοηθήσει τον αναγνώστη ώστε να μπορέσει να επιλέγει με μεγαλύτερη ευστοχία εκείνες τις μπίρες που θα ήθελε περισσότερο να πιει.

**Ο καθένας μπορεί να βελτιώσει** τις γευσιγνωστικές του ικανότητες γύρω από την μπίρα, και ο καλύτερος τρόπος για να επιτευχθεί αυτό είναι, πολύ απλά, να δοκιμάζετε μια μεγαλύτερη γκάμα από μπίρες, να γεύεστε μεγαλύτερη ποικιλία φαγητών και να σκέφτεστε περισσότερο όταν πίνετε. Λατρεύω το πώς η γεύση της μπίρας μπορεί να ξυπνά αναμνήσεις ή να ξεγλιστρά από τις περιγραφές, να αποδεικνύεται γνώριμη ή απαιτητική στον προσδιορισμό της, παρηγορητική ή συναρπαστική, σύνθετη ή απλή, και, κάποιες φορές, πολύ απλά αλησμόνητα θαυμάσια. Παρότι έχουν περάσει πολλά χρόνια αφότου ανακάλυψα τη χαρά τού να πίνεις διάφορες μπίρες, εξακολουθώ να αισθάνομαι τον ίδιο ενθουσιασμό όταν ανοίγω την κάθε μπίρα που πρόκειται να πιω, γιατί κάθε μπίρα μπορεί να μου προσφέρει μια νέα γευστική εμπειρία.

### ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΙΡΕΣ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ

Οι μπίρες που έχω επιλέξει είναι αντιπροσωπευτικές του τύπου τους και ευρέως διαθέσιμες σε τοπικό, εθνικό ή διεθνές επίπεδο. Έχει δοθεί μεγαλύτερη βαρύτητα στις χώρες με παράδοση στη ζυθοποιία, καθώς και σε σύγχρονα κέντρα μικροζυθοποιίας, απ' όπου έχουν προέλθει οι περισσότεροι συγκεκριμένοι τύποι. Δεν εστιάζω στις πλέον σπάνιες ή εκλεκτές μπίρες, ενώ περιλαμβάνονται πασίγνωστες μάρκες με διεθνή παρουσία δίπλα σε δημιουργίες μικρών, ανεξάρτητων ζυθοποιιών. Αντίθετα, στόχος μου είναι να θέσω τα θεμέλια της αναγνώρισης των γεύσεων μέσα από μπίρες που θεωρούνται γνήσιοι εκφραστές του τύπου τους, ανεξάρτητα από τη ζυθοποιία που τις παράγει. Οι περισσότερες μπίρες είναι γνωστές και απαντώνται σε πολλά βιβλία με θέμα την μπίρα, όμως υπάρχει λόγος για τον οποίο είναι κλασικές. Γνωρίζοντάς τις καλά, μπορούμε να γευτούμε όλες τις παραμέτρους τους, ώστε να καταλήξουμε σε πιο εύστοχες κριτικές και αναλυτικές αξιολογήσεις.

# ΤΟ ΑΦΗΓΗΜΑ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ

Η μπίρα είναι το πλέον δημοφιλές αλκοολούχο ποτό σε ολόκληρο τον κόσμο. Υπάρχουν δεκάδες διαφορετικοί τύποι μπίρας, καθώς και μια μεγάλη ποικιλία στο πλαίσιο του κάθε τύπου.

## ΤΙ ΕΙΝΑΙ Η ΜΠΙΡΑ;

Η μπίρα είναι ποτό που προκύπτει από ζύμωση, αποτελείται από νερό, σιτηρά, ηλκίσκο και μαγιά. Υπάρχουν δεκάδες χιλιάδες ζυθοποιίες σε όλο τον κόσμο, από κολλοσσούς με διεθνή παρουσία μέχρι ανθρώπους που ζυθοποιούν στο γκαράζ τους, και είτε μιλάμε για μεγάλης κλίμακα παραγωγή είτε για μικροζυθοποιίες, η μπίρα παράγεται με τον ίδιο τρόπο. Οι περισσότερες μπίρες χρειάζονται δύο με τέσσερις εβδομάδες από τη στιγμή

που ζυθοποιούνται μέχρι να μπορέσουμε να τις πιούμε.

## ΠΩΣ ΖΥΘΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΜΠΙΡΑ (Η ΣΥΝΤΟΜΗ ΕΚΔΟΧΗ)

Οι ζυθοποιοί αναμειγνύουν ζεστό νερό με σιτηρά και θερμαίνουν το μείγμα, αντλώντας ζυμώσιμα σάκχαρα και χρώμα από τα σιτηρά. Αποσπούν το γλυκό υγρό από το σιτηρό, το βράζουν και προσθέτουν ηλκίσκο, ώστε να προσδώσουν πίκρα, γεύση και άρωμα. Έπειτα στραγγίζουν το γλυ-

**ΜΙΛΑΜΕ  
ΓΙΑ ΠΟΛΛΗ ΜΠΙΡΑ!**

Μετά το νερό και το τσάι, η μπίρα είναι το ρόφημα με τη μεγαλύτερη κατανάλωση στον κόσμο. Κάθε χρόνο παράγονται και καταναλώνονται περίπου 85 δισεκατομμύρια λίτρα μπίρας. Περίπου το 90% του συνόλου που απολαμβάνουν οι άνθρωποι είναι η ξανθιά και δροσιστική lager.

κόπικρο υγρό, το ψύχουν και το μεταφέρουν σε νέα δεξαμενή, όπου προσθέτουν μαγιά.

Η μαγιά προκαλεί ζύμωση που μετατρέπει τα σάκχαρα των σιτηρών σε αλκοόλ. Έπειτα από περίπου μία εβδομάδα, η μπίρα ψύχεται περαιτέρω και αφήνεται να ωριμάσει μέχρι να είναι έτοιμη προς κατανάλωση.

## ALE, LAGER ΚΑΙ WILD/ SOUR ΜΠΙΡΕΣ

Τρεις είναι οι κυρίως κατηγορίες μπίρας: ale, lager και wild/sour (άγριες/ξινές) μπίρες. Οι κατηγορίες αυτές χρησιμοποιούν διαφορετικά στελέχη μαγιάς (και βακτηρίων στην περίπτωση των ξινών) προκειμένου να προκύψει η μπίρα (βλ. σελ. 64-65). Στις τάξεις της οικογένειας της μπίρας υπάρχουν πολλοί διαφορετικοί τύποι, καθένας με τα δικά του αναμενόμενα χαρακτηριστικά. Ορισμένοι τύποι είναι παραδοσιακοί και παράγονται εδώ και δεκαετίες ή αιώνες, ενώ άλλοι είναι σύγχρονοι και έχουν διαμορφωθεί από τις διαρκώς μεταβαλλόμενες σύγχρονες τάσεις.

### ALE

Θερμής ζύμωσης με μαγιά ale

- Pale Ale & IPA
- Stout & Porter
- Βρετανικές ale
- Hefeweizen
- Witbier
- Saison
- Βελγική Dubbel, Tripel & Quadrupel
- Kölsch
- Altbier

### LAGER

Ψυχρής ζύμωσης με μαγιά lager

- Pilsner
- Helles
- Festbier
- Dunkel
- Schwarzbier
- Bock
- Doppelbock
- Hoppy Lager
- IPL

### WILD/SOUR

Χρησιμοποιείται άγρια μαγιά και βακτήρια

- Lambic
- Gueuze
- Kriek
- Βελγική Red-Brown
- Wild Ale
- Berliner Weisse
- Gose



## ΠΟΙΟΣ ΠΑΡΑΓΕΙ (ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΕΙ) ΤΗΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ;

Η Κίνα παράγει μεγαλύτερες ποσότητες από κάθε άλλη χώρα και ακολουθούν οι ΗΠΑ, η Βραζιλία, το Μεξικό και η Γερμανία. Σε επίπεδο κατανάλωσης, σχεδόν το ένα τρίτο καταναλώνεται στην Ασία, το ένα τρίτο στην αμερικανική ήπειρο και το ένα τέταρτο στην Ευρώπη. Πρώτο στην κατά κεφαλήν κατανάλωση μπίρας έρχονται οι Τσέχοι, ακολουθούμενοι από τους Αυστριακούς, τους Πολωνούς, τους Ρουμάνους και τους Γερμανούς. Οι Τσέχοι καταναλώνουν κατά μέσο όρο 180 λίτρα ανά άτομο ετησίως, ποσότητα σχεδόν διπλάσια από εκείνη των Αυστριακών.

## ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΠΙΡΑΣ

Οι περισσότερες μπίρες περιέχουν αλκοόλη (αιθανόλη). Η αιθανόλη είναι υδατοδιαλυτή και περνά στο πεπτικό σύστημα. Ένα μέρος εισέρχεται στο σώμα μέσω του αίματος που περνά από το στομάχι και η υπόλοιπη μέσω του ήπατος εντέρου. Αν έχουμε φάει, επιβραδύνεται η απορρόφηση.

Καθώς το αλκοόλ κυκλοφορεί στο σώμα, αισθανόμαστε την επίδρασή του. Παρότι οι πρώτες γουλιές μάς κάνουν να αισθανθούμε όμορφα, το σώμα αντιμετωπίζει το αλκοόλ ως κάτι που πρέπει να διασπαστεί και να επεξεργαστεί, οπότε δίνει προτεραιότητα στον μεταβολισμό του – με άλλα λόγια, θέλει να απαλλαγεί από αυτό.

Κυρίως μέσω του ήπατος, το σώμα μπορεί να διαχειριστεί περίπου ένα κανονικού μεγέθους ποτό την ώρα – για παράδειγμα, 550 ml μπίρας με 4% αλκοόλη. Αν πούμε περισσότερο αλκοόλη, αυτό συσσωρεύεται στον οργανισμό, προκαλώντας μέθη. Όσο περισσότερο και ταχύτερα πίνουμε, τόσο εντονότερη θα είναι η αρνητική επίδραση του αλκοόλη. Απολαύστε την μπίρα, αλλιώς πιείτε υπεύθυνα.

## ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ

Το βιβλίο εστιάζει στη γεύση της μπίρας, που προέρχεται από τα επιμέρους συστατικά και τις διαδικασίες ζυθοποίησης. Ακολουθεί ένας πίνακας με τους πλέον συνήθεις γευστικούς όρους που χρησιμοποιούνται για την περιγραφή της μπίρας και τη σημασία τους.

ΛΥΚΙΣΚΟΣ	ΑΝΘΩΔΗΣ (ΧΟΡΤΩΔΗΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΔΗΣ)	Χορτώδη (φρέσκα ή ξερά) φύλλα/σφαιρίδια/κάνοι, φρέσκα λουλούδια/άνθη, μέλι/μαρμελάδα Λεμονόχορτο/μυσοκλήμονο
	ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ	Λεμόνι/μυσοκλήμονο, πορτοκάλι/μανταρίνι, γκρέιπφρουτ
	ΤΡΟΠΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ	Φρούτα του πάθους, ανανάς, μάνγκο, γκουάβα/παπάγια, καρύδα
	ΠΥΡΗΝΟΚΑΡΠΑ, ΜΟΥΡΑ ΚΑΙ ΟΠΩΡΕΣ	Ροδάκινο/βερίκοκο, κεράσι/δαμάσκηνο, σταφύλι/λίτσι, λαγόκερσο, φραγκοστάφυλο, μύρτιλο
	ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	Γλυκάνισος/μεικτά μπαχαρικά, μαύρο πιπέρι, κύμινο/κάρι
	ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΣ ΚΑΙ ΦΥΤΙΚΟΣ	Όξινα μούρα, κρεμμύδι/σκόρδο Μαριουάνα/υγρές νότες
	ΒΟΤΑΝΙΚΟΣ ΚΑΙ ΞΥΛΩΔΗΣ	Ρετσίλι/λεύκο, κέδρος/ξυλώδη, βότανα (δεντρολίβανο, άνηθος), μέντα/μενθόλη, γνέδαφος
ΒΥΝΗ, ΣΙΤΗΡΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΕΤΑ	ΣΙΤΗΡΩΔΗ ΚΑΙ ΒΥΝΩΔΗ	Άχυρο/χορτώδεις νότες, βύνη/ηλιούσια βύνη, κρεμώδεις νότες/βρόμη Φρέσκια ζύμη
	ΨΩΜΕΝΙΑ ΚΑΙ ΨΗΤΑ	Ψωμί, μπισκότο, δημητριακά πρωινού, κράκερ, φρυγανισμένο ψωμί, ξηροί καρποί Ψωμί μαγιάς
	ΦΡΟΥΤΩΔΗ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ	Εσπεριδοειδή, τσάι, αποξηραμένα φρούτα/κέικ, γλυκόριζα, μαρμελάδα/μέλι, καραμέλα Μελίσα/σίδηρη σφενδάμου
	ΦΟΥΡΝΙΣΤΑ	Σοκολάτα/κακάο, καφές (φρέσκος/τριμμένος), ψητό κριθάρι, καπνός (ξύλο/κρέας/τύρφη)
ΝΕΡΟ	ΜΑΛΑΚΟ	Γεμάτο/ήλεκτο
	ΣΚΛΗΡΟ	Ξηρότερο/τραγανότερο
ΜΑΓΙΑ ΚΑΙ ΖΥΜΩΣΗ	ΕΣΤΕΡΕΣ	Γλυκό μήλο/δαμάσκηνο, τριαντάφυλλο/μέλι, μανανάς, ροδάκινο/τροπικά φρούτα, βανίλια/κρεμώδεις νότες, γλυκάνισος/αποξηραμένα φρούτα
	ΦΑΙΝΟΛΕΣ	Μαύρο/ήλεκτο πιπέρι Γαρίφαλο/καπνιστές νότες
	BRETTANOMYCES	Άχυρώνας/αγροίκια, ανανάς/υπόξινα φρούτα
	ΒΑΚΤΗΡΙΑ	Όξινα (ξύδι), όξινα (πέμονι), γαλακτικά (υπόξινα γαλακτοκομικά)
	ΑΛΚΟΟΛ	Ελαφρά φρουτώδεις νότες, οινώδεις/θερμαντικές
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΜΠΙΡΑ	ΓΕΝΙΚΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ	Αποξηραμένα φρούτα/ήλεκ, νότες ξηρών καρπών/αμύγδαλο Σάητσα σόγιας/ουμμάμι
	ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ	Δρύινες/ξυλώδεις νότες, ίχνη αλκοόλη (κρασί/ουίσκι), καρύδα/βανίλια



Εξελιχτείτε σε ειδικό της μπίρας και ανακαλύψτε όλα όσα χρειάζεστε για να απολαύσετε την κάθε γουλιά.

Ξεκλειδώστε μια πολυεπίπεδη αισθητηριακή εμπειρία και οδηγηθείτε προς την εξειδίκευση με αυτόν τον πλήρη οδηγό, από τον βραβευμένο συγγραφέα, ειδικό στην μπίρα, Mark Dredge.

Περιηγηθείτε σε έναν ολοκαίνουριο κόσμο, καθώς εκπαιδεύετε τον ουρανίσκο σας, και μάθετε να αναγνωρίζετε το άρωμα, τη γεύση, την υφή και το φινίρισμα κάθε μπίρας. Γεμάτο με πρακτικές συμβουλές για σερβίρισμα και αποθήκευση, συνδυασμούς τροφών και μπίρας, καθώς και καθοδηγούμενες γευσιγνωσίες περισσότερων από πενήντα ειδών μπίρας, αυτό το βιβλίο έχει όλα όσα χρειάζεστε για να απολαύσετε το αγαπημένο σας ποτό στο έπακρο.

Στην ίδια σειρά κυκλοφορούν:



**ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.**  
ΤΑΤΟΙΟΥ 121, 144 52 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ  
ΤΗΛ.: 210 26 04 800  
psychogios.gr ✉ info@psychogios.gr



ISBN 978-618-01-5239-5



9 786180 152395

ΚΩΔ. ΜΗΧ/ΣΗΣ: 29275