



Fine drinking: Οι τάσεις του 2020 που επηρέασαν την bartending σκηνή και τον τρόπο που πίνουμε



επιβίωση μιλάμε και τους αξίζουν χίλια μπράβο.

4. Μιας και μιλάμε για νέα πράγματα, σίγουρα θα έχετε προσέξει τα συσκευασμένα κοκτέιλς είτε σε μεταλλικό κουτάκι είτε σε γυάλινο μπουκάλι, που έχουν φτιαχτεί από τα μπαρ που αγαπάμε για να μας προσφέρουν την ίδια γευστική εμπειρία στο σπίτι μας. Κάποια από αυτά υπάρχουν σε κάβες, ενώ για άλλα ερχόμαστε σε απευθείας επαφή με το μπαρ της επιλογής μας κι έρχονται στο σπίτι μας. Υπήρχαν και παλιότερα προσπάθειες από μεγάλες εταιρείες, οι οποίες όμως δεν κέρδισαν το κοινό. Τώρα τα πράγματα άλλαξαν. Στο εξωτερικό η τάση ευνοεί τη συσκευασία σε μεταλλικό κουτί και ήδη μεγάλες βιομηχανίες ετοιμάζονται να επενδύσουν ότι χρειάζεται ώστε να εξασφαλιστεί η ποιότητα στη γεύση και η ευρεία διανομή.

5. Το 2020 αυτό που κυριάρχησε ήταν η λιτότητα. Μπήκε ένα τέλος στα κοκτέιλ των 9 και βάλε συστατικών που, σε κάποιες περιπτώσεις, πολύ μας ταλαιπωρούσαν. Το comfort food το οποίο επικράτησε ως no 1 παρηγοριά, μεταφράστηκε σε comfort drink και όλοι ανακαλύψαμε ξανά τα Old Fashioneds, τις Margaritas τα Highballs και τα Negroni, ενώ δεν ήταν λίγοι αυτοί που ζητούσαν τα πιο νοσταλγικά frozen Daquiri, Cosmopolitan, Pina Colada και Sex on the Beach.

6. Θα το αντιληφθήκατε κι εσείς και σίγουρα κάποιο από εσάς το βιώσατε κιόλας: γίναμε Home Bartenders, θέλοντας και μη και τα δικά μα πειράματα «βαφτίσκαν» ως «quarantini». Πόσιμα ή μη.

7. Τα mocktails έδειξαν τη σκληροτράχηλη φύση τους και επιβίωσαν, καθώς υπήρξαν εταιρείες που ασχολήθηκαν με τη μαζική συσκευασία τους σε μεταλλικά κουτιά και φυσικά με τη διανομή τους. Κι όχι μόνο αυτά. Το κοινό δείχνει σαφή προτίμηση στα ποτά χωρίς αλκοόλ. Κυκλοφόρησαν, λοιπόν, οδηγοί για το πώς θα φτιάξουμε τα alcohol-free κοκτέιλ μας στο σπίτι, ενώ η αγορά διαθέτει πλέον υποκατάστατα whiskey, n/a απεριτίφ και πάρα πολλές craft μπύρες 0% ABV. Ναι, με γεύση.

Θυμάμαι ότι πέρσι, στις αρχές της χρονιάς, όταν τίποτα δεν προμήνυε τη λαίλαπα που θα ζούσαμε, οι πιο έντονες συζητήσεις στον δικό μου χώρο αφορούσαν τις νέες τάσεις οι οποίες θα καθόριζαν το τοπίο στην εστίαση και στα ποτά. Κι αυτές τις συζητήσεις τις κάναμε μέσα στα αγαπημένα μας εστιατόρια και τα μπαρ, διασαυρώνοντας συχνά ως ξίφη τα φλογερά επιχειρήματά μας, διαφωνώντας, συμφωνώντας, αλλά πάντα με χαρά και κέφι σαν να βρισκόμασταν σε πάρτι διαρκείας.

Ο ουρανός όμως έπεσε στα κεφάλια μας, όπως ακριβώς φοβόντουσαν οι προσφιλείς Γαλάτες στον Αστεριξ-Οβελίξ και οι συνήθειες της ζωής μας, λόγω της πανδημίας άλλαξαν αιφνιδιαστικά. Παρά το γεγονός όμως ότι ο χώρος εξακολουθεί να κλυδωνίζεται και ειδικά σε ότι αφορά στα μπαρ πλήττεται με αμείλικτη σφοδρότητα που θα διαρκέσει, η γενναιότητα, η καλή διάθεση και η ευρηματικότητα των bartenders ανθούν. Σε πείσμα των καιρών, λοιπόν, αυτές είναι οι τάσεις (δυσάρεστες και ευχάριστες) που επικράτησαν τον τελευταίο χρόνο και θα συνεχίσουν να μας συνοδεύουν το 2021.

1. Από τα πρώτα πράγματα που αποχαιρετήσαμε ήταν η μπάρα και τα σκαμπό γύρω από αυτή. Και μαζί με αυτά είπαμε αντίο στις εξομολογητικές συζητήσεις που κάναμε με τους bartenders, στις νέες γνωριμίες και στις απίθανες στιγμές που τραγουδούσαμε δυνατά μαζί με 50 ακόμη άγνωστους ανθρώπους το ίδιο τραγούδι. Φυσικά, το αλκοόλ δεν κόπηκε, αλλά πλέον το απολαμβάνει ο καθένας σπίτι του.

2. Αποχαιρετισμός και στα Great Bars. Διάβασα σε μια έρευνα ότι περίπου 6.500 χιλιάδες μπαρ, ανάμεσά τους και πολλά με τεράστια ιστορία, βαρύ όνομα και διακρίσεις ανάμεσα στα καλύτερα του κόσμου δε θα ανοίξουν ξανά τις πόρτες τους, Εξυπακούεται πως μόλις όλα τελειώσουν, οι δυνάμεις θα ανασυ-

νταχθούν και θα ξεπνήσουν νέα projects, αλλά τα περισσότερα από όσα έγιναν παρελθόν, θα μείνουν εκεί.

3. Στα ευχάριστα τώρα: τα To-Go ποτά και κοκτέιλ ήρθαν για να μείνουν. Νομίζω πως δεν υπάρχει άνθρωπος, ο οποίος να μην επισκέφθηκε κάποιο από τα αγαπημένα του στέκια που παραμένουν ανοιχτά για take away ή delivery και δε στάθηκε για λίγο, έξω από αυτά, με ένα ποτό στο χέρι απολαμβάνοντας κάτι από τις παλιές στιγμές δόξας, αναλογιζόμενος πόσες ημέρες έμειναν μέχρι τη λήξη του lockdown. Στις ΗΠΑ μάλιστα και πιο συγκεκριμένα στη Νέα Ορλεάνη η στάση αυτή έχει και όνομα: walktailing. Οι άνθρωποι του κλάδου έδειξαν απίστευτη προσαρμογή στις νέες συνθήκες ποντάρνοντας σε νέους τρόπους παρασκευής, συσκευασίας, σέρβις και αποστολής – ναι, για

