



Η μύρα στη σύγχρονη γαστρονομία: Ο Γιώργος Λούκας αναλύει τις αρετές του beer pairing



Ως λάτρης του κρασιού, όταν έλαβα πριν λίγες ημέρες μια πρόκληση για food pairing με μύρα, την αντιμετώπισα ως πρόκληση. Ο λόγος για το event που διοργανώθηκε στις 15 Οκτωβρίου στο εστιατόριο Le Pavillon από την Genius in Gastronomy με στόχο την ανάδειξη του ρόλου της μύρας στη σύγχρονη γαστρονομία.

Η επιλογή της χρονικής στιγμής, δεν ήταν τυχαία. Αφορμή αποτέλεσε η επίσκεψη δύο παγκόσμιας κλάσης sommelier trainers, του Sören Polonius προπονητή δύο παγκόσμιων πρωταθλητών sommeliers και της Carole Stein προπονήτριας της εθνικής ομάδας sommeliers της Αυστρίας, για το Wine & Sommelier Expert Festival 2021.

Θα αναρωτηθείτε, βέβαια, γιατί επέλεξαν να γιορτάσουν αυτή τη σημαντική άφιξη με μύρα κι όχι κρασί. Όπως μου εξομολογήθηκε ο Γιώργος Λούκας, ο ιδρυτής της Genius in Gastronomy, που εδώ και δέκα χρόνια ασχολείται με εκπληκτική επιτυχία με τα σεμινάρια, τα εκπαιδευτικά courses και τις συμβουλευτικές υπηρεσίες πάνω στο κρασί, την μύρα και τ' αποστάγματα, «το επάγγελμα του sommelier είναι ταυτισμένο(και όχι άδικα) με το κρασί, την εξειδικευμένη γνώση, το επιδέξιο service, αλλά και το συνδυασμό με το φαγητό. Στην πραγματικότητα όμως, ο sommelier είναι ένας επαγγελματίας που πρέπει να γνωρίζει σε βάθος όλα τα beverages. Ένα από αυτά είναι η μύρα.» Είναι γεγονός, πως τα τελευταία χρόνια σε παγκόσμιο επίπεδο, είναι μια τάση που ανεβαίνει συνεχώς και σε αυτό έχουν συμβάλει τα πολλά μικροζυθοποιεία ανά τον κόσμο. Το ίδιο συμβαίνει και στην Ελλάδα, με ειδικές, διαφορετικές αλλά και ποιοτικές μύρες, που καθημερινά ενισχύουν την τάση αυτή.

Πριν το δείπνο ξεκινήσει, άρχισα να τον βομβαρδίζω με ερωτήσεις που δεν αφορούσαν μόνο τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά της κάθε μύρας. Τον ρώτησα, λόγου χάρη, αν θεωρεί πως αυτή μπορεί να αποτελέσει αξιόπιστη εναλλακτική επιλογή

στο κρασί και μου είπε πως «η μύρα αποτελεί ένα beverage, το οποίο έχει ένταση, πολυπλοκότητα και φινέτσα. Τα στοιχεία αυτά, την κάνουν να μπορεί να σταθεί επάξια δίπλα σε γαστρονομικά πιάτα. Μπορεί να αποτελέσει μια εναλλακτική, ένα μικρό διάλειμμα, μια μικρή έκπληξη, ανάμεσα σε κρασιά, αλλά όχι να αντικαταστήσει το ρόλο του κρασιού εξ' ολοκλήρου». Στην ερώτησή μου κατά πόσο το beer pairing είναι τάση στο εξωτερικό κι αν μπορεί να εξελιχθεί αντίστοιχα στην Ελλάδα, απάντησε ότι οι μικροζυθοποιείες όπως η Siris Microbrewery, με τις ετικέτες Voreia Beer και Happy Brewers, με τις άρτιες εγκαταστάσεις, τον σύγχρονο εξοπλισμό και την τεχνογνωσία, μπορούν να ανταποκριθούν με αξιώσεις σε αυτό το άνοιγμα.

Αυτό που δεν χρειάστηκε να τον ρωτήσω πάντως ήταν για ποιο λόγο επέλεξαν το «Le Pavillon Athens» για το event, καθώς είναι προφανές πως μια τέτοια διοργάνωση απαιτεί ένα γαστρονομικό εστιατόριο υψηλού επιπέδου, ενώ γνώριζα για την αλληλοεκτίμηση και την άσπρη συνεργασία που διατηρούν ο Γιώργος Λούκας και ο προικισμένος σεφ Jean Charles Metayer εδώ και πολύ καιρό. Ακριβώς άλλωστε λόγω αυτής της σχέσης, θεωρώ πως το δείπνο εξελίχθηκε τόσο ευχάριστα, αφήνοντας σε όλους τους συνδαιτυμόνες αυτή την αίσθηση χαράς που αποκομίζει κανείς όταν συναντά φίλους τους οποίους έχει να δει καιρό. Από τους γευστικούς συνδυασμούς, αυτοί που κέρδισαν τις εντυπώσεις ήταν το καβούρι με λουίζα, crispy brioche, καρπούζι και βότανα με συνοδευτικό την Hoppy Lager Happy Brewers και το foie gras με chutney ντομάτα και κεράσια, Vinsanto και μπισκότα από μάτσα, ένα πιάτο ταιριασμένο με την Voreia Irish Red. Την δική μου καρδιά, πάντως, κατέκτησαν οι σοκολάτες bitter και γάλακτος, με αλατισμένη καραμέλα και καθουρισμένο καρπός κακάου που σερβιρίστηκαν Voreia Stout (σοκολάτα). Σε κάθε περίπτωση, Γιώργο Λούκα, ελπίζω να με διαβάσεις: άλλαξα τη γνώμη μου για την μύρα!