

The Sweet Spot

Η Γλυκιά Καρδιά των Γεγονότων

Mead is creating a buzz in the bar industry

Το υδρόμελι αλλάζει τα δεδομένα

By Rachel Howard
Photos by James Bedford

From Are Ostersund airport in northern Sweden, it's an hour's drive past snow-frosted birch forests and frozen lakes to Faviken Magasinet, a restaurant so remote that diners have to spend the night in one of the six bedrooms upstairs. Magnus Nilsson's hunting lodge takes locavorism to a new level: ingredients are sourced from the surrounding wilderness, then dried, salted, jellied, pickled, or fermented, preserved as they were centuries ago. Nilsson also brews his own mjöd (mead) from honey and hops, which is whisked into cream, simmered with poached quail, or paired with scallops seared over juniper berries. This remote corner of Scandinavia is the perfect backdrop to taste mead, the honey wine swilled by Vikings from cow horns. According to Norse mythology, two dwarves named Fjalar and Kvalar captured Kvaser, the wisest of all gods, and mixed his blood with honey to create mead. Anyone who drank this bittersweet brew was imbued with the wisdom of a poet or scholar, capable of reciting verse and solving riddles. The word 'honeymoon' comes from another Norse tradition: newlyweds would drink mead for a month to increase their chances of conceiving. The world's oldest alcoholic drink, mead is most often associated with marauding Vikings and medieval knights. But its origins can be traced back thousands of years to Neolithic China, African bushmen (tej, honey wine infused with gesho leaves, is the national drink of Ethiopia), and ancient Greece (where it was known as ambrosia and quaffed by the oracle at Delphi to induce hallucinations). The Greeks believed that mead bestowed health, strength, virility, and fertility. These days, you don't have to travel to the Swedish tundra to try mead; you're more likely to find it in a Brooklyn brewery or London speakeasy. Whether it's a side effect of the drunken dwarves in Game of Thrones or a by-product of the craft beer boom and slow food movement, mead is making a comeback. The United States is leading the charge: according to the American Mead Makers Association, in early 2016 there were almost 300 meaderies across the country, up from around 30 in 2003. (Another 50 US wineries and breweries also produce at least one mead.) Mead sales grew by 84% from 2012 to 2014, making it the fastest growing segment of the US alcohol in-

Το αεροδρόμιο Are Ostersund στη βόρεια Σουηδία απέχει μιά ώρα από το Faviken Magasinet, μέσω παγωμένων λιμνών και χιονισμένων δασών σημύδας. Το εστιατόριο είναι τόσο απομακρυσμένο που οι πελάτες πρέπει να περάσουν το βράδυ τους σε ένα από τα 6 δωμάτια του πρώτου ορόφου. Ο ξενώνας του Magnus Nilsson ανεβάζει τον όρο locavorism σε νέα επίπεδα (= τρώω μόνο ό, τι παράγεται στην περιοχή μου). Τα συστατικά τα ανακαλύπτει γύρω του και μετά τα αποξηραίνει, τα παστώνει, τα αποθηκεύει σε ζελέ, τα κάνει πίκλες ή τα βάζει σε διαδικασία ζύμωσης με παραδοσιακές μεθόδους. Ο Nilsson φτιάχνει επίσης το δικό του mjöd (υδρόμελι) από μέλι και λυκίσκο το οποίο μετά προσθέτει σε κρέμα γάλακτος, σε ορτύκι ποσέ ή το σερβίρει ως συνοδευτικό σε χτένια με κεдрόμηλα. Αυτή η γωνιά της Σκανδιναβίας είναι το τέλειο σκηνικό για να δοκιμάσει κανείς υδρόμελι, το κρασί από μέλι που οι Vikings συνήθιζαν να πίνουν από κέρατα βοδιού. Σύμφωνα με τη μυθολογία, δύο νάνοι επονομαζόμενοι Fjalar και Kvalar αιχμαλώτισαν τον Kvaser, το πιο σοφό θεό, και ανακατάτεψαν το αίμα του με μέλι για να φτιάξουν το ποτό. Όποιος έπινε αυτό το γλυκόπικρο μείγμα αποκτούσε τη σοφία ενός ποιητή ή ακαδημαϊκού και μπορούσε πια να απαγγέλει ποίηση ή να λύνει γρίφους. Η λέξη 'honeymoon' προέρχεται από την ίδια παράδοση: οι νεόνυμφοι έπιναν υδρόμελι για να ένα μήνα για να αυξήσουν τις πιθανότητες σύλληψης. Το υδρόμελι, ως το παλαιότερο απόσταγμα στον κόσμο, συνδέεται με τους Vikings αλλά και με τους ιππότες του Μεσαίωνα. Η αρχή του νήματος όμως μας πάει ακόμη πιο πίσω: στη Νεολιθική Κίνα, στην Αφρική (το tej είναι ένα μείγμα κρασιού από μέλι με φύλλα gesho και είναι το εθνικό ποτό της Αιθιοπίας) και φυσικά στην αρχαία Ελλάδα που ήταν γνωστό ως αμβροσία και χρησιμοποιούνταν από την Πυθία για να εντείνει τις παραισθήσεις της. Οι Έλληνες πίστευαν μάλιστα ότι το ποτό αυτό σε έκανε πιο υγιή, δυνατό, αρρενωπό και γόνιμο. Στις μέρες μας βέβαια δεν είναι ανάγκη να ταξιδέψεις στη Σουηδική τούντρα για να δοκιμάσεις υδρόμελι μια και μπορείς να το βρεις εξίσου εύκολα στο Brooklyn ή το Λονδίνο. Δεν ξέρω αν είναι συνέπεια των μεθυσμένων νάνων του Game of Thrones, της τάσης για μπύρες craft ή του κινήματος slow food αλλά ένα είναι σίγουρο: το υδρόμελι επιστρέφει. Στην Αμερική το φαινόμενο είναι ιδιαίτερα έντονο. Σύμφωνα με την Αμερικανική Ένωση Παραγωγών Υδρομελιού, στις αρχές του 2016 υπήρχαν 300 meaderies (μονάδες παραγωγής υδρομελιού), σε αντίθεση με μόλις 30 το 2003. Υπάρχουν επίσης 50 οινοποιεία και ζυθοποιείες που παράγουν τουλάχιστον ένα υδρόμελι η κάθε μία. Οι πωλήσεις αυξήθηκαν κατά 84% από το 2012 στο 2014, κάνοντας το χώρο αυτό το πιο γρήγορα αναπτυσσόμενο

dustry. There's even an annual Mead Week in New York, with bars across the city featuring meadmosas, mead Americanos, and mulled mead with apple cider, rum and spices. In Britain, mead has traditionally been more of a novelty drink - the preserve of ye olde pageants and pagan festivals, whose patrons have even bigger beards than the hipsters who hang out at American meaderies. Now mead is creeping onto cocktail lists in fashionable London bars such as Oskar's Bar at Dabbous, where mead is shaken with bourbon, lemon verbena and orange blossom, and The Clove Club in Shoreditch, where 'bar chef' Robert Simpson mixes it with gin, lime and honey. "We like discovering obscure sprits like mead and sherry that have dwindled into oblivion and giving them a modern twist," says Michael Sutherland, head bartender at Bourne & Hollingsworth Buildings in Clerkenwell. His seasonal cocktail menu currently features the Christopher Robin: a boozy but elegant blend of genever, Somerset cider brandy, Lindisfarne mead, and crushed grapes. "We use mead instead of sugar syrup or vermouth to sweeten and balance stronger spirits," says Sutherland. "It's smooth enough to use in lots of cocktails, but strong enough to hold its own." In its simplest form, mead is honey and water fermented with yeast, which turns the sugar in the honey into alcohol. But there are endless variations in strength, sweetness and flavour, depending on the type of honey and yeast, the length of fermentation, and the optional addition of fruit, herbs and spices. "Just as a wine's character is determined by grape and terroir, mead will taste very different if it's made with thyme, lavender, or wildflower honey," says Sophia Fenton, who runs the Cornish Mead Company, founded in 1960 in her great-grandfather's kitchen in Newlyn, a fishing port in Cornwall. "I was born into the company: my mother was pregnant with me when they opened their first meadery," says Fenton. "It was all flagons of mead and chicken and chips served by wenches. It seems quite corny now, though that kind of thing is still popular with tourists." The locals certainly have a taste for mead, too. "Cornish miners and fisherman drink it by the litre," Fenton laughs. "But mead is a bit like Marmite - you either love it or hate it. It's starting to appeal to a younger market as an ingredient for

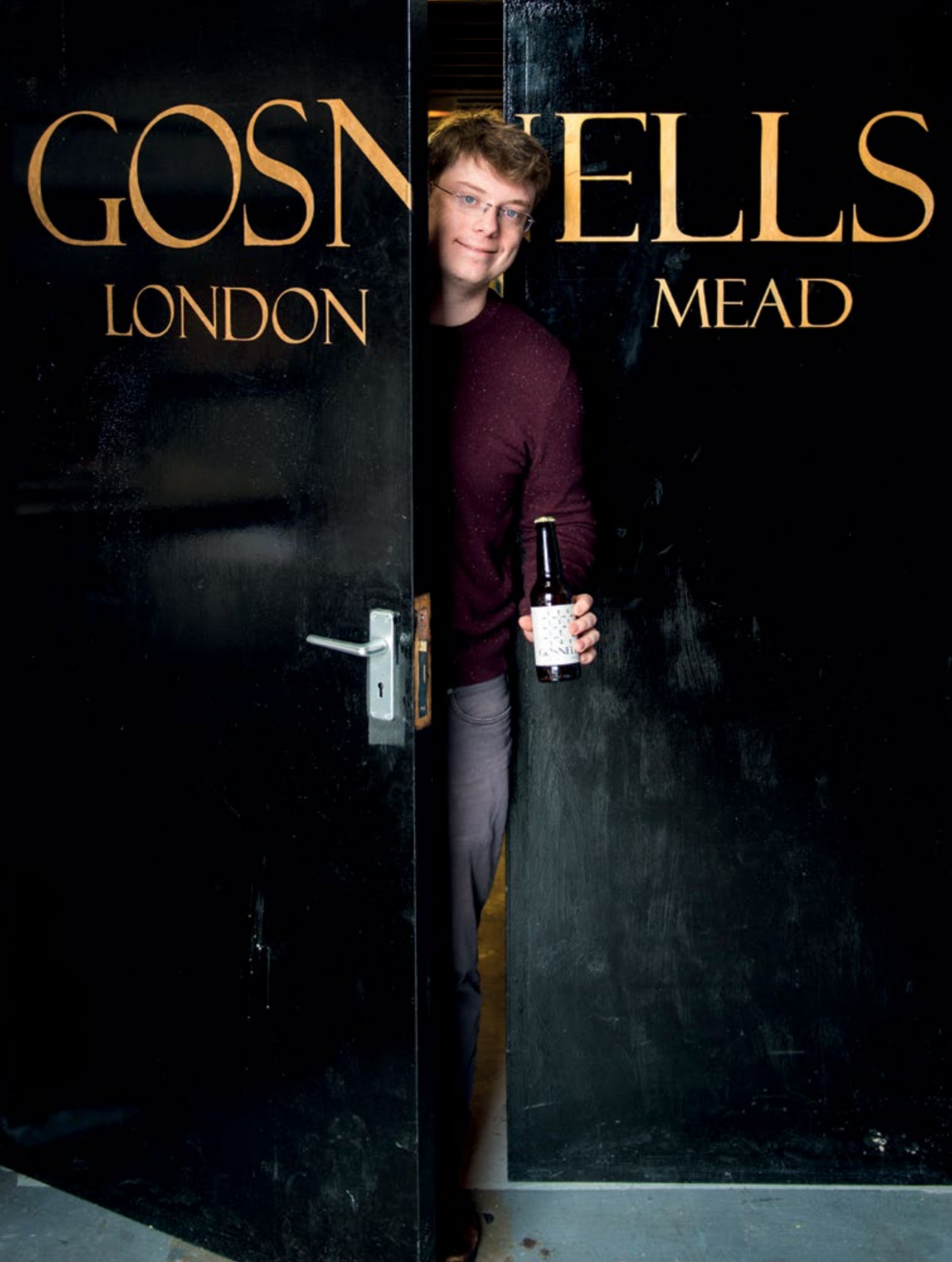
κομμάτι της Αμερικανικής βιομηχανίας αλκοόλ. Υπάρχει ακόμη και εβδομάδα υδρομελιού (Mead Week) στη Νέα Υόρκη όπου μπαρ σε ολόκληρη την πόλη σερβίρουν meadmosas, mead Americanos και mulled mead με μηλίτη, ρούμι και μπαχαρικά. Στη Βρετανία το υδρόμελι θεωρείται λίγο γραφικό. Το σερβίρουν κυρίως σε κάτι παραγανιστικού τύπου φεστιβάλ, των οποίων οι θαμώνες έχουν μακρύτερα μούσια κι από τους Αμερικανούς hipsters που συχνάζουν στις meaderies. Σιγά σιγά όμως διεισδύει στις λίστες κοκτέηλ των Λονδρέζικων μπαρ όπως το Oskar's Bar at Dabbous, όπου το υδρόμελι μπαίνει στο σέηκερ με bourbon, λουίζα και άνθος πορτοκαλιάς και το The Clove Club στο Shoreditch, όπου ο 'bar chef' Robert Simpson το ανακατεύει με gin, lime and μέλι. "Μας αρέσει να ανακαλύπτουμε δύσκολα αποστάγματα όπως το υδρόμελι και το sherry που έχουν σχεδόν ξεχαστεί και να τα επαναφέρουμε σε πιο μοντέρνα εκδοχή", λέει ο Michael Sutherland, head bartender του Bourne & Hollingsworth Buildings στο Clerkenwell. Το εποχιακό κοκτέηλ μενού του αυτήν την περίοδο περιλαμβάνει το Christopher Robin: ένα υψηλό σε αλκοόλ αλλά φίνο blend από genever, brandy από μηλίτη Somerset, υδρόμελι Lindisfarne και λιωμένα σταφύλια. "Χρησιμοποιούμε υδρόμελι αντί για σιρόπι ζάχαρης ή vermouth για να γλυκάνουμε ή να ισορροπήσουμε κάποια πιο δυνατά αποστάγματα", λέει ο Sutherland. "Είναι αρκετά λείο για να μπορεί να προστεθεί σε πολλά κοκτέηλ αλλά και αρκετά δυνατό για να σταθεί από μόνο του." Στην πιο απλή του μορφή, το υδρόμελι αποτελείται από μέλι και νερό ζυμωμένο με μαγιά, η οποία μετατρέπει τη ζάχαρη του μελιού σε αλκοόλ. Υπάρχουν πάρα πολλές παραλλαγές σε δύναμη, γλυκύτητα και γεύση ανάλογα με το είδος του μελιού και τη μαγιά, την διάρκεια της ζύμωσης και την πιθανή προσθήκη φρούτων, βοτάνων και μπαχαρικών. "Όπως και ο χαρακτήρας του κρασιού επηρεάζεται από συγκεκριμένα σταφύλια και το terroir, έτσι και το υδρόμελι μπορεί να έχει τελείως διαφορετική γεύση αν έχει φτιαχτεί με θυμάρι, λεβάντα ή μέλι από αγριολούλουδα", μας διηγείται η Sophia Fenton, υπεύθυνη του Cornish Mead Company, που ξεκίνησε το 1960 στην κουζίνα του προπάππου της στο Newlyn, ένα λιμάνι ψαράδων στο Cornwall. "Γεννήθηκα μέσα στην εταιρεία: η μητέρα μου ήταν έγκυος όταν άνοιξαν την πρώτη τους meadery. Υπήρχαν παντού κανάτες από υδρόμελι, κοτόπουλο και πατάτες σερβιρισμένα από ζουμερές γυναίκες. Ακούγεται λίγο γλυκανάλατο τώρα αν και τέτοιους είδους σκηνικά τα αναζητούν ακόμη οι τουρίστες. Αρέσει όμως και στους ντόπιους το υδρόμελι. Οι ανθρακωρύχοι και οι ψαράδες το πίνουν με το λίτρο", μας λέει γελώντας. "Το υδρόμελι όμως είναι πολύ ιδιαίτερη γεύση - είτε το λατρεύεις, είτε το μισείς. Έχει όμως αρχίσει

“
We like
discovering
obscure sprits
like mead
and sherry
that have
dwindled into
oblivion and
giving them a
modern twist

”
Michael Sutherland,
Head Bartender
at Bourne & Hollingsworth
Buildings, Clerkenwell,
London



Taster etc, Keg 550 L / Keg keg original, keg special 2 sizes,
- Visit, Nick off, Label 89 + Hopped labelling complete.
- Brew 93 - more hopped?, order btl's 4 Monday, Label 91 + Norway Barcodes
+ pellets ready.
- Nick off?
Maybe.



cocktails.” The Cornish Mead Company predominantly makes melomels – sweet meads flavoured with fruit, such as elderberry or blackberry, comparable to Madeira or Marsala. Other sub-categories of mead include bragot (malted honey beer), pyment (fortified honey wine) and metheglin (infused with spices and herbs). In the Middle Ages, botanicals were added for their healing properties: balm mead was thought to dispel melancholy and borage mead was said to cure hypochondria. “Sanitation not being what it is today, people basically drank mead instead of water,” says Sutherland. “It was like taking your medicine, rather than drinking something refined.” Modern mazers - the official term for mead makers - are creating lighter, drier, more complex meads than the strong, sickly concoctions of yesteryear. “The assumption is that meads are very sweet because they contain honey, but that’s not necessarily the case,” says Tom Gosnell, the fresh-faced founder of Gosnell’s, London’s only meadery. On a small industrial estate in Peckham, where the neighbours knock up plumbing equipment and parquet floors, Gosnell produces about 1000 litres of mead every week. “My first attempt was pretty agricultural. But I gradually figured out how to make it more palatable,” laughs Gosnell, who launched his business five years ago. Today his delicate, lightly carbonated mead is stocked in high-end restaurants and bars, as well as Wholefoods, Tate Modern and Shakespeare’s Globe theatre. He has recently cracked the Norwegian market too. “I wanted to make something low ABV and more accessible,” Gosnell explains. “We use orange blossom honey, which gives our mead a citrus flavour with a distinctive floral note, and pilsner yeast for a crisp finish.” At 5.5% ABV (typically, meads contain 14 to 20% alcohol), Gosnell’s is a refreshing, summery spritz, more like dry cider or prosecco than port or sherry. “You can drink it chilled straight from the bottle, but it’s also a good way to lengthen drinks - a soft mixer that adds depth of flavour,” says Gosnell, who recommends adding mead to a Dark and Stormy or Gin Fizz. He is now experimenting with spiced mead hot toddies as a winter tippie. “I hope mead will take off in the same way as craft beer,” says Gosnell. “The potential for experimentation is endless.”

να γίνεται πιο δημοφιλές στις πιο νεαρές ηλικίες ως συστατικό για κοκτέιλ.” Η Cornish Mead Company φτιάχνει κυρίως melomels – ή αλλιώς γλυκά υδρομέλια με φρούτα όπως μούρα και βατόμουρα που θυμίζουν λίγο Madeira ή Marsala. Άλλες υποκατηγορίες είναι το bragot (μπύρα με βύνη και μέλι), pyment (ενισχυμένο κρασί από μέλι) και metheglin (με εκχύλιση βοτάνων και μπαχαρικών). Κατά την διάρκεια του Μεσαίωνα, τα αρωματικά προστίθονταν για τις θεραπευτικές τους ιδιότητες: το υδρομέλο με βάλσαμο χρησιμοποιούνταν κατά της μελαγχολίας και αυτό με τη μπουράντζα λέγονταν ότι βοηθούσε τους υποχόνδριους. “Τα σπάνια υγιεινής ήταν πολύ χαμηλότερα οπότε οι άνθρωποι έπιναν υδρομέλι αντί για νερό” μας είπε ο Sutherland. “Ήταν σα να παίρνεις το φάρμακο σου, όχι σα να πίνεις κάποιο ελλειπυμένο ποτό.” Οι μοντέρνοι mazers – ο επίσημος τίτλος για τους παραγωγούς υδρομελιού – δημιουργούν ελαφρύτερα, πιο ξηρά και πιο περίπλοκα αποστάγματα από ότι τα πολύ δυνατά και υπερβολικά γλυκά μείγματα του παρελθόντος. “Όλοι υποθέτουν ότι τα υδρομέλια είναι πολύ γλυκά γιατί εμπεριέχουν μέλι αλλά δεν είναι απαραίτητο αυτό”, μας ανέφερε ο Tom Gosnell, ο ιδρυτής της Gosnell’s, της μόνης meadery στο Λονδίνο. Σε μια μικρή βιομηχανική ζώνη στο Peckham, όπου οι περισσότεροι γείτονες είναι υδραυλικοί ή κατασκευαστές παρκέ, ο Gosnell παράγει 1000 λίτρα υδρομελιού κάθε εβδομάδα. “Η πρώτη μου προσπάθεια ήταν σπιτική παραγωγή. Σιγά σιγά έμαθα να το κάνω πιο εύκολα πόσιμο,” λέει γελώντας ο Gosnell, που ίδρυσε την επιχείρηση του πριν πέντε χρόνια. Σήμερα το ντελικάτο, ελαφρώς αφρώδες υδρομέλι του πωλείται σε ακριβά μπαρ και εστιατόρια αλλά και στα Wholefoods, στη Tate Modern και στο θέατρο Shakespeare’s Globe. Τελευταία άρχισαν και εξαγωγές στη Νορβηγία. “Ήθελα να φτιάξω κάτι με χαμηλό ABV το οποίο θα ήταν πιο προσιτό,” μας εξηγεί ο Gosnell. “Χρησιμοποιούμε μέλι από άνθη πορτοκαλιάς που δίνει στο υδρομέλι μας μια γεύση εσπεριδοειδών με μια χαρακτηριστική νότα λουλουδιών, και μαγιά pilsner για να καθαρό τελείωμα.” Στο 5.5% ABV (που σημαίνει ότι το ποσοστό αλκοόλ είναι μεταξύ 14% και 20%), το υδρομέλι του Gosnell είναι ένα δροσιστικό, καλοκαιρινό spritz, που θυμίζει περισσότερο ένα ξηρό μηλίτη ή prosecco από ότι port ή sherry. “Μπορείς να το πεις κρύο κατευθείαν από το μπουκάλι αλλά είναι και ένα καλό, ήπιο mixer που προσθέτει βάθος γεύσης,” τονίζει ο Gosnell, που προτείνει να βάζουμε υδρομέλι σε ένα Dark and Stormy ή ένα Gin Fizz. Τώρα πειραματίζεται με hot toddies με υδρομέλι και μπαχαρικά για να δημιουργήσει ένα καλό χειμωνιάτικο ποτό. “Ελπίζω ότι το υδρομέλι θα αναπτυχθεί με τον ίδιο τρόπο που αναπτύχθηκε η μπύρα craft. Οι δυνατότητες για πειραματισμό είναι ατελείωτες.”



Where To Try Mead

Που Να Δοκιμάσετε Υδρομέλι

Distilled

(distillednyc.com)

This 'New American Public House' in Tribeca does four delicious meads brewed in New York state and a mean Mead Americano, with Carpano Antica, Campari, a dash of rhubarb bitters and a grapefruit twist. *Το 'New American Public House' στην Tribeca σερβίρει τέσσερα νόστιμα υδρομέλια φτιαγμένα στην πολιτεία της Νέας Υόρκης και ένα τέλειο Mead Americano, με Carpano Antica, Campari, ελάχιστα rhubarb bitters και λίγο grapefruit.*

Brothers Drake

(brothersdrake.com)

A Columbus, Ohio meadery that uses locally sourced wildflower honey to create eclectic flavours ranging from blueberry chai to apple pie. There are meadery tours and tastings every weekend. *Μια meadery στο Columbus του Ohio που χρησιμοποιεί ντόπιο μέλι αγριολούλουδων για να δημιουργεί ιδιαίτερες γεύσεις που συμπεριλαμβάνουν από chai με μούρα μέχρι και μηλόπιτα. Υπάρχουν ξεναγήσεις σε meaderies και γευστηγνώσεις κάθε Σαββατοκύριακο.*

Beuchert's Saloon

(beuchertssaloon.com)

This farm-to-table restaurant in Washington DC offers mead on tap and bottomless basil and lemongrass mead-mosas with brunch. *Αυτό το αγρόκτημα-εστιατόριο στη Washington DC προσφέρει υδρομέλι on tap και όσες meadmosas με βασιλικό και λεμονόχορτο θες με το brunch σου.*

Oskar's Bar at Dabbous

(dabbous.co.uk)

It's almost impossible to get a table at Ollie Dabbous' Michelin-starred restaurant in London's Fitzrovia. But you can usually squeeze into the basement bar to sample Oskar Kinberg's cutting-edge cocktails, some made with Gosnell's mead. *Είναι σχεδόν αδύνατον να κλείσεις τραπέζι στο βραβευμένο με αστέρι Michelin εστιατόριο του Ollie Dabbous στη Fitzrovia του Λονδίνου. Μπορείς όμως να βρεις λίγο χώρο στο υπόγειο μπαρ για να δοκιμάσεις τα προχωρημένα κοκτέιλ του Oskar Kinberg, κάποια εκ των οποίων φτιάχνονται με υδρομέλι Gosnell's.*

Bourne & Hollingsworth Buildings

(bandhbuildings.com)

Mead invariably makes an appearance on the seasonal menu at this elegant bar and brasserie. Look out for Spirited Sermons (cocktail masterclasses) at sister venue Reverend JW Simpson, which spearheaded London's mead craze. *Το υδρομέλι εμφανίζεται συχνά στα εποχιακά μενού αυτής της εκλεπτυσμένης brasserie / μπαρ. Σημείωσε τα Spirited Sermons (σεμινάρια κοκτέιλ) στο άλλο μπαρ της ίδιας εταιρείας, Reverend JW Simpson, το οποίο και ξεκίνησε την τάση υδρομελίου στο Λονδίνο.*

Gosnell's

(gosnells.co.uk)

Tom Gosnell hosts monthly tastings at his Peckham meadery and runs a stall at Maltby Street market in Bermondsey every Saturday. *Ο Tom Gosnell οργανώνει γευστηγνώσεις στη meadery του στο Peckham και έχει και ένα πάγκο στην αγορά Maltby Street στο Bermondsey κάθε Σάββατο.*

Barts

(barts-london.com)

At Barts, a louche speakeasy hidden in an apartment block in London's Chelsea, the Cignature Cocktail is made with tobacco liqueur, champagne, lemon and Lindisfarne mead. *Το Barts, ένα πολυτελές speakeasy κρυμμένο σε μια πολυκατοικία στο Chelsea, δημιουργεί το Cignature Cocktail που περιέχει λικέρ καπνού, σαμπάνια, λεμόνι και υδρομέλι Lindisfarne.*



Bourne & Hollingsworth Buildings, London