



Nagyra nőtt kicsik

Amikor az Egyesült Államokban 1919. január 16-án kihirdették a szeszfogyasztást betiltó alkotmánymódosítást, az államok sörfőzési és sörfogyasztási szokásai alig különböztek Európáétól. Hogy is különbözhetek volna, amikor az európai bevándorlók hozták magukkal otthonról a sörfőzés tudományát is. Némi malíciával azt is mondhatnánk, hogy a sör szeretete volt az Amerikába bevándorlók egyetlen közös vonása.



Hába volt tele jó szándékkal és célzott meg nemes ideákat a szesztilalom törvénye, a szándékával épp ellentétes hatást váltott ki. Mint általában előbb-utóbb minden tiltás... Miközben a szeszfogyasztás alig csökkent, virágzott a szeszcsempészet és az illegális szeszfőzés, az utcákon bandaháborúk dúltak. Sok amerikai család éppen ezért és ekkor alapozta meg gazdagságát. A száraztörvény idején melleleg csak Chicagóban 4500 rendőr és finánc neve szerepelt a szeszcsempészek fizetési listáján – azaz voltak a törvénynek hasznélvezői is. Ennek azonban sokan itták meg nem a komlótól keserű levét. Mindaddig – tisztelve az európai tradíciókat – az átlag amerikai a mindennapi sörét frissen, a helyi sörfőzőktől szerezte be. Amerika egészen a száraztörvényig a helyi sörfőzdék országa volt, ahol szinte minden városnak megvolt – az élet egyéb, elengedhetetlen kellékei mellett – a saját sörfőzdéje. Ezek között a kis sörfőzdék között vitt véghez beláthatatlan pusztítást a törvény, hiszen legtöbbjüknek nem maradt más választása, mint bezárni az üzemet és megpróbálni elhelyezkedni a munkaerőpiacon.

Prohibition ended!

Végül a törvényhozók is belátták a törvény értelmetlenségét, betarthatatlanságát, és az alkoholos italok közül először a sör főzését és forgalmazását engedélyezték 1933. április 7-től, még a száraztörvény decemberi, teljes körű eltörlése előtt. Természetesen az újjáéledő (legális) sörfőzés nem volt képes kielégíteni az óriási keresletet. A holland Heineken, felismerve a hatalmas lehetőséget, elsőként indított Európából sörszállítmányt az Újvilág felé. A Heineken sörrel megpakolt hajó április végén már be is futott



Sok amerikai család éppen a száraztörvény idején alapozta meg gazdagságát.

Európai sörszakemberek is egyre gyakrabban látogatják az amerikai házifőzőket, és egyre nagyobb elismeréssel adóznak bátor kísérletező kedvüknek.



TÚL A HOLT PONTON

Ami néhány külön furcsa hobbijaként indult, mostanra teljesen átforgatta az Egyesült Államok sörfogyasztásáról alkotott képet. A házi sörfőzés úttörői ugyanis felismerték, hogy egy kis gyakorlat-tal és olcsó felszerelés segítségével éppolyan jó sört tudnak otthon előállítani, mint az importmárkák, amelyekért addig vagyontokat fizettek. Ezzel Amerika túljutott a holtpontra, és elkezdte az óráját visszaporgetni a sör és a sörfőzés régi szép napjaihoz.

A söróriások eleinte egy legyintéssel elintézték az amatőröket, legfeljebb a hobbi-főzők speciális sörkülönlegességei iránt érzett vonzalmá kellette fel figyelmüket. Arra nem is gondoltak, hogy a lenézéssel kezelt amatőrök egy új fajta sörízlés kialakulásának „divatdiktátorai” is lehetnek majd.

New York kikötőjébe. Ezzel a gyors felismeréssel a Heineken meg is alapozta amerikai jövőjét, hiszen mind a mai napig az egyik legkedveltebb és legnagyobb mennyiségben eladott importsör az USA-ban.

Ugyancsak gyorsan reagáltak a sörfőzés engedélyezésére a nagyobb sörgyárak, hiszen tetemesebb tőkájuknek köszönhetően sikeresen álltak át más termékekre a szesztilalom idején. Az Anheuser-Busch például a nehéz időkben az USA legnagyobb élesztőgyára volt, és pivo néven egy alkoholmentes malátaitalt is gyártott, a Coors pedig malátás tejet dobott piacra. Az alkoholtalalom eltörlése után természetesen ismét sörgyártásba fogtak, felvásárolva jó néhány tönkrement kisüzemet, és rövidesen az Anheuser-Busch, a Coors és a Miller sörkonzern uralta az amerikai piac háromnegyedét.



A legnagyobb csapást az amerikai sör minőségére egy 1925-ben született szövetségi törvény mérte, amely előírta az ország területén forgalmazott sör maximális alkoholtartalmát. A hírhedt szesztilalom idején született rendelkezés ezt 3,9 térfogatszázalékban limitálta. Az üdítő hatást inkább temérdek szénsavbuborékkal próbálták fokozni. Persze erre is találtak megoldást: az





erősebb sörök etikettjére a „malt liquor” felirat került. Ha tehát az amerikai egy jó sörre vágyott, akkor nem a kommersz söröket, hanem ezeket kereste az üzletek polcain.

A hajdan változatos kínálatú amerikai sörfőzdeket felváltotta a hatalmas gyáripár. Ennek sajnálatos eredménye magában a sörben is megmutatkozott. Amerika hozzászakott az igen alacsony alkohol- és magas szén-dioxid-tartalmú sörök-höz, amelyek tömeggyártásához, adalékként, kukoricát és rizst is felhasználtak. A sörivők egy jellemzően igényesebb része, akik elégedetlenek voltak az amerikai kínálattal, az importsöröket fogyasztotta.

A Nagy Amerikai Sörfesztivál

Idén harmincadik alkalommal rendezik majd meg a denveri Oktoberfestet. Ez természetesen csak nevében emlékeztet a müncheni eseményre. Míg ott csak a hat müncheni sörgyár vehet részt az eseményen, és csak egy sör típus, az Oktoberfestbier képviselteti magát, 2010-ben Denverben csak a versenyztetett sör típusok száma 79 volt – az amerikai stílusú wheattól, az imperial ale-en keresztül a barley wine-ig, és ekkor négy új kategória is indult: az American Style India Black Ale, Wood and Barrel Aged Strong Stout, a Pumpkin Beer és a Field Beer. Itt már szó sincs a korai évek romantikájáról, a szövetségi államokban öt-ezer fölött jár a rendszeresen termelő hobbi-főzők, illetve sörfőzdeik száma, és ez a maga öt százalékával már számottevő piaci tényező. A sörírások eleinte egy legyintéssel elintézték az amatőröket, legfeljebb a hobbi-főzők speci-

ális sörkülönlegességek iránt érzett vonzalma keltette fel figyelmüket. Arra nem is gondoltak, hogy a lenézéssel kezelt amatőrök egy újfajta sörizlés kialakulásának „divatdiktátorai” is lehetnek majd. Aztán egyre inkább odafigyeltek tevékenységükre, és immár akad néhány olyan sörfajta, amelyik egy évtizede még csak házilag készült – így a könnyű ale, a bajor búzasör vagy a baksör –, manapság viszont már bekerült a nagyobb sörgyárak kínálatába is. Sőt! Európai sörszakemberek is egyre gyakrabban látogatják az amerikai házfőzőket, és egyre nagyobb elismeréssel adóznak bátor kísérletező kedvüknek és a microbreweriesnek nevezett, csak a helyi piacok vagy egy-két vendéglő igényeit kielégítő főzdeik mai napig tartó robbanásszerű fejlődésének.

■ KOVÁCS GÁBOR

A legnagyobb csapást az amerikai sör minőségére egy 1925-ben született szövetségi törvény mérte, ami előírta az ország területén forgalmazott sör maximális alkoholtartalmát.

Gyorsan reagáltak a sörfőzés engedélyezésére a nagyobb sörgyárak, hiszen tetemesebb tőkájúknak köszönhetően sikeresen álltak át más termékekre a szeszitalom idején.

HADÜZENET A SÖRTISZTASÁGNAK

Ma már Európában is egyre többen adóznak elismeréssel az amerikai kézműves söröknek, és egyre többen üzennek hatást az 1516-os sörisztasági törvénynek, amely európai etalonként csak a malátát, a komlót és a vizet használatát engedélyezte a sörfőzéshez.

Angliában, Dániában, Hollandiában, Olaszországban, Svédországban és Belgiumban is egyre-másra alakulnak amerikai mintára a kis sörfőzdeik, ahol bátran használnak a gyömbértől, a kakaótól a legkülönfélébb zöld fűszerig mindenféle anyagot, ami teljesen megváltoztatta a sörről kialakult sztereotípiákat.

Ennek egyik nagy eredménye, hogy a harmadik évezred elején a sör odakerült az ínyencek asztalára és bevonult a csúcsgasztronómiába is.