

CYPRUS GRAPE ALE

Sie sind eine Multi-Kulti-Truppe, und genauso ein Bier haben sie gebraut. Der erste deutsch-zypriotische Gemeinschaftssud trägt den Namen „Cyprus Grape Ale“. Gemeinsam erdacht und gebraut haben ihn Taras Lozhenko, Designer aus der Ukraine und Inhaber der Octo Microbrewery auf Zypern, sein Braumeister Michele Cartaino aus Italien, sowie Donka und Dr. Markus Fohr von der Lahnsteiner Brauerei.

Die Würze für das Grape Ale, was wörtlich übersetzt „Traubenbier“ bedeutet, entstand zu 60 % aus Bierwürze aus klassischem Gerstenmalz und zu 40 % aus Traubensaft der Sorte Xynisteri, einer Jahrtausende alten zypriotischen Rebsorte, aus der Ayia Mavri Winery.



Bild links von links nach rechts: Dr. Markus Fohr aus Lahnstein, Braumeister Michele Cartaino und Inhaber Taras Lozhenko von der Octo Microbrewery beim ersten probIERen des Cyprus Grape Ale. Foto rechts: Famagusta News.

Alles began 2011, als George und sein Sohn Loizes Hadjicharalambous die erste Craftbierbrauerei in Zypern gründeten und sie „Prime Microbrewery“ nannten. Die Brauerei liegt im Ort Sotira im Südosten der Insel in der Nähe des bekannten Touristenortes Agia Napa.

2019 erwarb der Ukrainer Taras Lozhenko Anteile an der Brauerei. Im Anschluss erfolgte ein Neustart als „Octo Microbrewery“. Taras Lozhenko ist studierter Designer und folgerichtig aktuell der Designer und Manager der Brauerei. Michele Cartaino ist Braumeister aus Italien und war dort in mehreren Brauereien im Norden und Süden tätig, ebenso auf den kanarischen Inseln, in Portugal und Estland sowie in Russland, bevor er nun die technische Leitung der Octo Brewery übernahm.

Zusammen bilden die Drei ein kreatives Trio, das typisch zypriotische Craftbiere braut. Typisch zypriotisch ist auch der Name. „Octo“ stammt vom Octopus, einem im Meer rings um Zypern heimischen Tier. Ihr erstes Bier „Hoppy Lager“ repräsentiert das heiße zypriotische Klima. Es ist relativ leicht eingebraut, hopfig und geschmackvoll.



www.lahnsteiner-brauerei.de

info@lahnsteiner-brauerei.de

Neben dem Lager braut Octo eine Weisse, ein Session IPA und 2020 Bitter Ale als limitierte Edition. Mehr dazu unter www.octo.beer

Der Autor lernte die Brauerei während eines Familienurlaubs 2013 kennen und lieben. Als Familie Fohr 2020 erneut Zypern besuchte nahm er Kontakt zu seinen alten Freunden auf – die Idee eines gemeinsamen Bieres war geboren.



Island beers in the sun – Kermia Beach

Das Bier sollte eine typisch zypriotische Note haben und für beide Brauereien ein neuer Bierstil sein. Schnell fiel die Idee auf ein “Cyprus Grape Ale”, also ein zypriotisches Weintraubenbier. Zypern ist berühmt für seinen Wein – genauso wie Italien für sein “Grape Ale”. Michele Cartaino brachte reichlich Erfahrung aus seiner Heimat für diesen Bierstil mit.

Die Wahl fiel schließlich auf die Traubensorte Xynisteri – auch Xinisteri. Den Informationen des “Cyprus Wine Museum” nach stellt Xynisteri die vorherrschende Traubenart des zypriotischen Weinanbaus dar. Aus ihr entstehen exzellente helle Weißweine mit relativ niedrigem Alkoholgehalt und Säure. Dies gilt insbesondere für die in den Regionen Laona, Ambelitis, Vouni Panayia und Pitsillia angebauten Reben.

Das Aroma der Xynisteri Trauben ist relativ sanft. Daher ist es essentiell eine zweite Aromenquelle während der Weinproduktion zu haben, etwa indem der Wein aus klarem Most gekeltert oder bei niedrigen Temperaturen vergoren ist. Xynisteri Weine sind nicht für einer lange Reifung geeignet. Neben der Rebsorte Mavro ist Xynisteri die einzige Rebsorte, die zur Produktion des berühmten zypriotischen Dessertweines “Commandaria” zum Einsatz kommt. Mehr dazu unter www.cypruswinemuseum.com

Die Trauben stammen von der Ayia Mavra Winery im Troodos Gebirge im Herzen der Insel. 900 m hoch liegt der Ort Koilani, sein Klima und sein Boden sind ideal für die Produktion qualitative hochwertiger Weine. Die heutige Ayia Mavri Winery ist im Jahre 1983 gegründet, ihre Wurzeln reichen jedoch weitere hundert Jahre zurück. Mehr dazu unter www.ayiamavriwinery.com

Am 23. September 2020 braute Michele Cartaino das Grape Ale ein. Die Würze selbst erreichte eine Stammwürze von 18,1 %. Durch die Zugabe des Traubensaftes stieg diese auf 25 % ab. Die Hälfte des Traubensaftes gab Michele zur Würzekochung, die andere Hälfte zur Gärung. Durch letzteres brachte er auch wilde Hefen, die auf der Oberfläche der Trauben siedelten, mit in die Gärung ein. Diese und die obergärige Bierhefe hoben den Alkoholgehalt des Bieres schließlich auf 9,0 Vol.-% an und ermöglichen ein nahezu unbegrenzte Haltbarkeit bis November 2030. Alle Beteiligten sind gespannt, wie sich dieser leckere Tropfen nach mehreren Jahren Reifung im Bierkeller entwickeln wird.



Dr. Markus Fohr mit dem Cyprus Grape Ale und dem Octo vor der Octo Microbrewery und mit Braumeister Michele Cartaino bei der Verkostung

Sensorik:

Optisch gelingt die perfekte Täuschung, vor allem im Bierglas. Dieses fein trübe, bronzefarbene Gebräu mit dem Schaum, dessen Glanz einen Hauch von zypriotischem Urlaubsstrandsand besitzt, gibt das perfekte Kellerbier ab.

Doch die wache Nase beginnt seine wahre Natur zu entlarven. Ein wenig malzig, getreidig, hefig und sogar etwas fruchtig, das steht auch dem Kellerbier gut. Da ist aber noch etwas. Noten von Champagner, Prosecco und Gewürztraminer lassen die Täuschung zerplatzen und die Überraschung sichtbar werden. Das Grape Ale gibt sich die Ehre!

Und es fegt über die Zunge wie ein kräftiger Herbstwind über die Gestade Zyperns. Prickelnd und kribbelnd wehen nach und nach alle Noten aus dem Duft mit herbei. Allmählich beginnt sich eine gewisse Wärme auszubreiten und weist dezent auf das Starkbier hin. Im Abtrunk sorgt eine genauso sanfte wie harmonische Hopfenbittere für den Schlussakkord eines rundum gelungenen Konzerts der Sinne.



Brautechnische Daten:

- Naturtrübes obergäriges Starkbier aus Gerstenmalz und Traubensaft.
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Traubensaft, Hefe, Hopfen (Hallertauer Magnum).
- Stammwürze 25,6 % bei 9 Vol.-% Alkohol, Brennwert 142 Kcal / 595 kJ je 100 ml
- Bittere 16 IBU / Farbe 13 EBC

Genussempfehlung:

Für alle, die von sich selbst behaupten: Ich mag kein Bier!

Unbedingt zusammen proBIERen mit: Martinator, Italian Grape Ale, Gewürztraminer.

Als Aperitif statt Champagner – aber nicht im Maßkrug! Im Champagnerglas bitte!

Mindestens genauso gut als Digestif zum Ausklang eines Grillabends.

Zu Obstkuchen, Fruchteis und Frucht-desserts – Frische, Gewürz- und Fruchtnoten harmonisieren einträchtig.

Definitiv mindestens zehn Flaschen in den Bierkeller einlagern und jedes neue Jahr eine proBIERen. Was genau passiert weiß niemand – nur, das Faszinierende passieren wird!