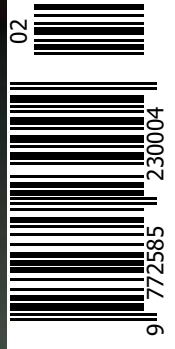


THE BAR FLY, MORE THAN A GREAT PUB



LOLA NA MIA NEA ΜΠΥΡΑ

BEER & BRUNCH



ΤΕΥΧΟΣ
ISSN:
2585-2302

06

www.agronews.gr

02/19

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 4 €

Ταξίδι στο Βόρειο Σέλας

Εκεί που η εναλλαγή των φυσικών χρωμάτων είναι μοναδική
η μπίρα τους παραμένει εδώ και αιώνες καθημερινά ζεστή

ΔΥΝΑΜΙΤΗΣ ΣΤΑ ΚΑΖΑΝΙΑ ΤΟ ΠΡΟΣΧΕΔΙΟ ΝΟΜΟΥ

THE GLOBAL GLANCE Η CRAFT ΣΚΗΝΗ ΟΔΗΓΕΙ ΤΙΣ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ



ENJOY
NISSOS

THE INTERNATIONALLY AWARDED

**CRAFT
BEER**

BREWED IN
THE GREEK ISLANDS

ARTISANAL



CYCLADES MICROBREWERY
AT TINOS ISLAND

www.nissos.beer

Από τη γέννηση της ζυθοποιίας σε αυτό τον τόπο η μύρα παρέμεινε μια «κλειούτ» υπόθεση

Η τελευταία απόπειρα νομοθέτησης για τα θέματα της ζυθοποιίας και μάλιστα από παράκεντρα, τα οποία αφίστανται της νομοθετικής και εκτελεστικής εξουσίας, θέτει ξανά το ερώτημα, ποιος κυβερνάει αυτό τον τόπο.

Είναι γεγονός ότι ο κλάδος της μύρας αποτέλεσε προνομιακό πεδίο επιχειρηματικής δράσης, ταυτισμένο με πρόσωπα που είχαν άμεση αναφορά στην κεντρική εξουσία.

Βέβαια, το γεγονός ότι το 2019 επιχειρούνται με απροκάλυπτο τρόπο διευθετήσεις ανάλογες αυτών που επέβαλαν οι Βαυαροί με τον Ιωάννη Φιξ και το λεγόμενο αποκλειστικό δικαίωμα παραγωγής και διάθεσης μύρας στην Ελλάδα, είναι κάτι που θα πρέπει να ανησυχεί τους φέροντες την πολιτική ευθύνη.

Είναι απορίας άξιο και θα πρέπει να προβληματίσει τις αρμόδιες αρχές, το γεγονός ότι σε μια εποχή απελευθέρωσης αγορών και επαγγελματιών, στη χώρα μας γίνεται κατ' ουσίαν το αντίθετο. Καταβάλλεται προσπάθεια να επιβληθούν νέοι περιορισμοί άσκησης της παραγωγικής δραστηριότητας και μάλιστα σε κλάδους, όπως της μύρας που παραδοσιακά απέχει πολύ από τον ελεύθερο και υγιή ανταγωνισμό. Χάνεται έτσι η ευκαιρία αξιοποίησης των δυνατοτήτων που έχει η χώρα για την παραγωγή των απαραίτητων πρώτων υλών, έτσι ώστε να καλυφθούν οι ανάγκες όχι μόνο της εγχώριας αλλά και της διεθνούς ζήτησης των αντίστοιχων προϊόντων (κριθάρι, βύνη, λυκίσκος και μύρες). Τι άλλο από κακές υπηρεσίες στην ελεύθερη αγορά και αντίστοιχη προσφορά ειδικών προνομίων σε κατεστημένα συμφέροντα, θα μπορούσε να σημαίνει ο περιορισμός στην εγκατάσταση νέων μονάδων παραγωγής βύνης και μάλιστα με προφάσεις τύπου Νασρεντίν Χότζα; Γιατί, όπως λένε, οι εμπνευστές των... υπό αναστολή προωθούμενων ρυθμίσεων, για να αδειοδοτηθεί μια μονάδα παραγωγής βύνης θα πρέπει να υπάρχει προηγουμένως και μάλιστα στον ίδιο βιομηχανι-



κό χώρο, μονάδα παραγωγής μύρας.

Ο κλάδος της μύρας στην Ελλάδα έχει μια παράδοση μονοπωλιακή. Το αποκλειστικό δικαίωμα του Φιξ έληξε τυπικά το 1963, χρονιά κατά την οποία έπιασε δουλειά στην Ελλάδα η Αθηναϊκή Ζυθοποιία. Ωστόσο, η πραγματική λειτουργία του ανταγωνισμού στον κλάδο ήταν και παραμένει σε κάποιο βαθμό ζητούμενο. Η νέα γενιά από μικροζυθοποιίες που έχουν κάνει την εμφάνισή τους συνιστά μια αξιοσημείωτη εξέλιξη. Ωστόσο τα «μεγάλα σπίτια», αν δεν περιορίζονται στο εξής ένα, είναι μετρημένα στα δάχτυλα του ενός χεριού. Την ίδια στιγμή, ένας κούκος δεν φέρνει την άνοιξη, ούτε στο πεδίο της δημιουργίας συνθηκών δυναμικής ανάπτυξης με τις κατάλληλες ποικιλίες κριθαριού και δημητριακών. Αυτή άλλωστε είναι η διαδρομή μέσω της οποίας θα μπορούσαν να αποκατασταθούν οι γέφυρες ανάμεσα στις Ομηρικές αναφορές περί «κρίθινου οίνου» και την ανάπτυξη του κλάδου της μύρας στη σύγχρονη Ελλάδα.

Κι όμως η σημερινή συγκυρία είναι μάλλον ευνοϊκή και δίνει τα εχέγγυα μιας ενδιαφέρουσας πορείας. Όλα τ' άλλα έρχονται με σκληρή δουλειά. Το Beer & Brunch υπόσχεται να σας κρατάει ενήμερους. Καλή σας απόλαυση! #B



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



BEER & BRUNCH

Ιδιοκτησία

Green Box Εκδοτική ΑΕ
Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57
τηλ. 210 3232905
fax 210 3232967
e-mail: info@agronews.gr

Εκδότης - Διευθυντής

Γιάννης Πανάγος

Σύμβουλος έκδοσης

Λάζαρος Γατσέλος

Επιμέλεια έκδοσης

Ειρήνη Σκρέκη

Σύναξη

Μαρία Γιουρουκέλη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Κώστας Λώνης
Χρ. Κανελλακόπουλος
Βασίλης Κατσάρος
Ευάγγελος Τσιώνος
Θεόδωρος Μπίζιος
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδα Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Βασιλική Πασχάλη

Δημιουργικό - Σελιδοποίηση

Βασιλική Κονόμου
Φανή Παπαετροπούλου

Εμπορικός Διευθυντής

Παναγιώτης Αραβαντινός

Διαφήμιση - Μάρκετινγκ

Μωρίς Σιακκίς
Νατάσα Στασινού

Διανομή

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία

NONSTOP

Απαγορεύεται η αναδημοσίευση, η αναπαραγωγή, ολική, μερική ή περιληπτική, η κατά παράφραση ή διασκευή απόδοση του περιεχομένου της εφημερίδας με οποιονδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλον, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.



Δοκιμάζοντας μπίρες στο βορειότερο ζυθοποιείο του κόσμου, Mack Ølbrygggeri, το οποίο ιδρύθηκε στη Νορβηγία το 1877 από γιο Βαυαρού μετανάστη Σελ. 26



Στιγμές από τη διεθνή σκηνή του ζύθου

18 Πάνε παντού οι χωρίς αλκόολ

Μια free εκδοχή της Abbey Leffe διέθεσε στο Βέλγιο η AB InBev σπάζοντας και τη μοναστηριακή παράδοση στην παρασκευή μπίρας

19 Ένα tasting στα 30.000 πόδια

Με το BrewDog Boeïng 767 και μια ειδική μπίρα ταξιδεύει τους φίλους της η σκωτζέζικη craft ζυθοποιία

20 Ζύμωση κάνναβης τώρα στον Καναδά

Από τη Lost Craft Beer η πρώτη ετικέτα που θα αποτελεί προϊόν ζύμωσης κάνναβης και όχι κριθαριού

20 Τέλεια χρονιά για την craft στις ΗΠΑ

Περισσότερα από 1.000 νέα μικροζυθοποιεία ξεκίνησαν τη λειτουργία τους στις ΗΠΑ το 2018

22 Top Hefeweizen

Το Silver European Beer Star 2018 κατέκτησε η Βεργίνα Weiss της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης

25 Μετά τις IPA όλοι ψάχνουν μια Stout

Αύξηση 13% σε ένα χρόνο σημειώνει η ζήτηση για ετικέτες Stout στη Μεγάλη Βρετανία καθιστώντας τις τις πιο δημοφιλείς αυτή τη στιγμή μπίρες

Κάτι βράζει...

08

Με άμεσο αφανισμό απειλεί την ελληνική ζυθοποιία το προσχέδιο νόμου του υπουργείου Οικονομικών που αναστάτωσε την εγχώρια αγορά λίγο πριν τα Χριστούγεννα

12

Στον πάγο βάζουν τα σχέδιά τους οι υποψήφιοι επενδυτές που προσανατολίζονται στη δημιουργία ζυθοποιείων σε επαρχιακές πόλεις αλλά και στο gypsy κίνημα του αφρού

14

Στη δική μας όχθη του Ατλαντικού, από τις ΗΠΑ, φαίνεται να «μεταναστεύει» η παραγωγή craft μπίρας, με τους ανεξάρτητους ζυθοποιούς της Ευρώπης να κινούνται προς τη δημιουργία μιας δικής τους ένωσης που θα προωθήσει τα συμφέροντά τους στις διεθνείς αγορές



34

«Σε όλη μας τη διαδρομή παραμένουμε πιστοί στο όραμά μας, που είναι ένα: Να παράγουμε την καλύτερη και πιο ποιοτική μπίρα στην ελληνική αγορά» τονίζει στο BB ο Αθανάσιος Συριανός, πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης

Παμε Brunch!

40 Εκεί η μπίρα συναντά το ούισκι

Στο The Barfly Pub ο κόσμος του pairing της μπίρας με το ούισκι ανοίγει υπό την καθοδήγηση του Χρυσόστομου Βελλή

42 Όταν η σούπα είναι απόλυτο must

Μια σούπα όπως η φιλανδική Lohikeitto αναδεικνύει την μπίρα με έναν τρόπο που οι Έλληνες ίσως δεν έχουν σκεφθεί ποτέ



43 Με έμπνευση από τη Mandy Black

Μια Εγγλέζα πειρατίνα, γεννημένη στα τέλη του 17ου αιώνα, δίνει το όνομά της στη φρέσκια Stout των Strange Brew

44 Πιο εκλεκτά δε γίνεται

Γεμάτα γεύση και ένταση delicatessen προϊόντα από κάθε γωνιά της Ελλάδας αποτελούν τη τέλεια συνοδεία της μπίρας

46 Όλοι θέλουν μια barrel aged

Η διεθνής τάση της επιστροφής στην παλαιώση της μπίρας κάνει τη δυναμική εμφάνισή της και στην ελληνική αγορά

ΤΟ ΚΑΝΥΤΕΡΟ SUV
ΠΟΥ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΑΜΕ ΠΟΤΕ!



ECLIPSE CROSS 1.5 TC MT 2WD INFO: MITSUBISHI ASG/6 Συνδυασμένη καταπόνηση (NEDC) 100χλμ/λίτρο: 6,6 Εκπομπές CO₂ (l/100χλμ): 151

DSUV



ECLIPSE CROSS

από 21.650€*

Το νέο Eclipse Cross SUV ήρθε για να σας οδηγήσει στις νέες, «απάτητες» διαδρομές της τεχνολογικής εξέλιξης! Η κορυφαία 4κίνηση/S-AWC, ο νέος κινητήρας βενζίνης MIVEC/1.5lt, 163hp, η τεχνολογία αιχμής και τα σύγχρονα συστήματα ασφαλείας αναδεικνύουν την πιο απαιτητική διαδρομή στην πιο ασφαλή οδηγική εμπειρία!

*ειδική τιμή για περιορισμένο αριθμό αυτοκινήτων

Ανακαλύψτε το τώρα
www.mitsubishi-motors.gr



ΟΛΑ ΞΕΚΙΝΟΥΝ ΣΤΑ ΘΡΑΝΙΑ

Τα μύρια κέρδη θα φέρει στην μπύρα η εκπαίδευση στην ποιοτική αξιολόγηση
μπούρας ενός ζυθολάτρη αλλά και επαγγελματίας



ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ
ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ ΤΟΥ ΜΑΤΕΟ'S
ΣΤΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

Η

πραγματική και όχι επίπλαστη ή η δημοσιογραφική άκηση της μπύρας θα αργήσει να έρθει. Λέγοντας πως θα αργήσει να έρθει, ακόμα κι αν γυρνούσε κάποιος ένα διακόπτη σήμερα, θα έπρεπε να περιμένει τουλάχιστον μια γεμάτη πενταετία, για να δει τα πρώτα βασικά αποτελέσματα.

Για να συμβεί κάτι τέτοιο, θα πρέπει όσοι εμπλέκονται στον κλάδο να τολμήσουν να επενδύσουν στους ανθρώπους τους, στην εκπαίδευσή τους αλλά και στην εκπαίδευση των φίλων της μπύρας κι όχι στην εύκολη επένδυση των εφήμερων αριθμών. Μιλώ για εκπαίδευση κι όχι για παιδεία γιατί αυτό, όπως και στη ζωή, είναι κάτι σπουδαιότερο και δυσκολότερο. Θα πρέπει να γίνει ξεκάθαρο πως είναι άλλο πράγμα η εμπορική ενημέρωση γύρω από τα προϊόντα που εμπορεύεται μία εταιρεία κι άλλο η εκπαίδευση για την ποιοτική εκτίμηση ενός προϊόντος. Σε αυτό το σημείο είναι σημαντικό να αναφέρω 2-3 περιστατικά από την καθημερινότητα στο κατάστημά μου, ενδεικτικά των όσων περιέγραψα παραπάνω. Η συντριπτική πλειοψηφία των πωλητών που έχουν επισκεφθεί το Mateo's τα τελευταία τρία χρόνια, ανεξαρτήτως εταιρείας, ουσιαστικά παρουσίασαν την ίδια προσφορά με μικροδιαφορές οικονομικής φύσεως. «Θα σου κάνω ένα πακέτο εκπαιδύσεων, που όμοιο του δεν έχει ξανά υπάρξει, όχι μόνο για βάλεις τα προϊόντα στο κατάστημα αλλά για να βγάλεις 1, 2, 3, 4». Αυτά που ο καθένας θεωρεί άμεσα ανταγωνιστικά.

Η αλήθεια είναι πως δυσκολεύονται να αντιληφθούν και να πιστέψουν πως υποστηρίζω περισσότερες από 150 ετικέτες σε φιάλες 365 ημέρες τον χρόνο, όχι τις πρώτες 20-30 ημέρες, δίχως να έχω ούτε μία μπύρα στο βαρέλι. Δεν ξέρω αν θα ξαναβάλω κάποια στιγμή.

Βαρέλια δεν έχω από σεβασμό στο προϊόν που λέγεται μπύρα, στον εαυτό μου και τους πελάτες του μαγαζιού. Με τους πελάτες μου μιλώ. Προσπαθώ να καταλάβω το στυλ και το γευστικό προφίλ που επιθυ-



Ο ελιπιός δεν βοήθησε ποτέ και κανένα προϊόν που απευθύνεται στην καθημερινή απόλαυση

μούν εκείνη τη στιγμή, για να τους βοηθήσω να επιλέξουν από τον ενημερωμένο, θεωρώ, κατάλογο. Ποτέ μα ποτέ δεν προσπάθησα να κατευθύνω κάποιον σε μία μπύρα για να κερδίσω λίγα ευρώ παραπάνω. Δυστυχώς σχεδόν κανείς δεν πουλά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της μπύρας μέσα στο βαρέλι. Όλοι όμως πουλούν τις εκπώσεις που είναι στα χαρτιά. Για φαντάσου με να προτείνω μπύρα λόγω έκπτωσης. Η εκπαίδευση των φίλων της μπύρας θα περιορίσει και τα φαινόμενα παραπληροφόρησης από τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Ενάμιση χρόνο πριν ήρθε ως πελάτης κάποιος από κάβα που υποτίθεται πως ειδικεύεται στις μπύρες και εκθείαζε συγκεκριμένα προϊόντα κατηγορώντας άλλα ότι έκανε στο Facebook κ.λπ. Μετά από 2-3 μήνες που ξαναήρθε είχε αντιστρέψει «ως ειδικός» τις προτιμήσεις του. Ρωτώντας έμαθα πως είχαν αλλάξει οι συμφωνίες προώθησης του καταστήματος, τόσο απλά. Εκπαίδευση και αγάπη για το προϊόν. Δεν είναι τυχαίο πως εδώ το 95% των πελατών που επιλέγουν μπύρες μόνοι τους είναι Σκανδιναβοί, Άγγλοι, Βέλγοι και Αμερικάνοι. 88

AMITEΛOΣ & OINOC

WineTrails



Drink Me

RESERVE

PINOT NOIR

No 0200

★ V.M.L. ★

*Έρχεται
23 Μαρτίου
με την Agrenda*

Στην καρδιά του
χειμώνα, παραμονές
εορταστικής περιόδου,
όλος ο κόσμος της μύρας
βρέθηκε μπροστά στη
σημαντικότερη πρόκληση
που θα αντιμετώπιζε ως
εκείνη τη στιγμή. Την
πρόσκληση σε εβδομαδιαία
διαβούλευση για τον τελικό
αφανισμό του...

 ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



**ΕΛΑΤΕ... ΝΑ ΣΑΣ
ΕΞΑΦΑΝΙΣΟΥΜΕ**





ΣΜ

ια πρόσκληση που δεν προερχόταν από κάποιον εξωγήινο πολιτισμό που ήθελε να κυριεύσει τον πλανήτη, αλλά από τις αρμόδιες ελληνικές υπηρεσίες. Το υπουργείο Οικονομικών και το Γενικό Χημείο του Κράτους. Το προσχέδιο νόμου του υπουργείου Οικονομικών, που υπογράφει η Κατερίνα Παπανάτσιου, με τίτλο «Όροι και Προϋποθέσεις για την παραγωγή ζύθου και προϊόντων ζύθου, τη λειτουργία των οικείων μονάδων παραγωγής, ως και τηρητέες διατυπώσεις και διαδικασίες για τον έλεγχο και την εποπτεία των οικείων μονάδων παραγωγής», το οποίο τέθηκε εν μέσω εορτών σε διαβούλευση για οκτώ μέρες, ουσιαστικά αλλάζει τον τρόπο ελέγχου της παραγωγής εγχώριου ζύθου υποχρεώνοντας πολλές ελληνικές επιχειρήσεις με τις γραφειοκρατικές διαδικασίες που ορίζει, αφενός να χάσουν το ανταγωνιστικό τους πλεονέκτημα και αφετέρου να εφαρμόζουν απαρχαιωμένες τεχνικές ελέγχου που είτε θα τις καταστήσουν παράνομες, είτε δεν θα τους επιτρέψουν να επιβιώσουν, καθώς η λειτουργία τους θα καταστεί ασύμφορη. Τα όσα εκτυλίχθηκαν το δεκαήμερο της τρέλας όχι μόνο δεν αποτέλεσαν έκπληξη για όσους γνωρίζουν «εκ μύρας» την ακαταλληλότητα και την επικινδυνότητα των μηχανισμών, αλλά αποκάλυψαν με τον πιο κυνικό τρόπο στους φίλους της μύρας σε όλη την ελληνική επικράτεια τη μεταξύ τους ασυνεννοσία και τον ερασιτεχνισμό που τους διακατέχει.



Για ένα δεκαήμερο, λοιπόν, από τη μία το υπουργείο ανακοίνωνε πως δεν υπήρχε προσχέδιο νόμου, ξεκινώντας το γαιϊτανάκι των επίσημων ανακοινώσεων από τα θεσμικά μέσα κοινωνικής δικτύωσης, από την άλλη το Γενικό Χημείο του Κράτους διατυμπάνιζε προς πάσα κατεύθυνση πως και προσχέδιο νόμου υπάρχει και θα εφαρμοστεί. Επιπλέον, εκτός του ότι ο χρόνος για να στείλουν οι φορείς τις απόψεις τους, όσοι είχαν την τύχη να ενημερωθούν, ήταν οκτώ ημέρες από την κατέλα διανομής απουσίαζαν τόσο το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ), όσο και η Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝΕΠΟ). Και για να γίνει περισσότερο κατανοητό, πρέπει να σημειωθεί ότι το ΠΑΔΑ είναι το μόνο Ανώτατο Εκπαιδευτικό Ίδρυμα στην Ελλάδα που διαθέτει τόσο προπτυχιακό όσο και μεταπτυχιακό τίτλο σπουδών που συμπεριλαμβάνει την μπύρα, όχι απλά ένα-δύο τυπικά μαθήματα για το ζύθο. Ακολούθως η ΠΑΝΕΠΟ είναι ο μόνος συνδικαλιστικός φορέας που σχεδόν όλα τα μέλη του έχουν και σπουδές ζύθου στο βιογραφικό τους.

Το τέλος της μαρωδίας:

Όλα τα παραπάνω θυμίζουν το αλυσμόντο πυγμαχικό διαιτητικό μέτρημα του Θανάση Βέγγου στην ταινία «Πολυτεχνίτης κι Ερημοσπίτης».

Ο Θανάσης Βέγγος δέχεται να παραστήσει τον διαιτητή σε σημμένο αγώνα με σκοπό τόσο να πιάσει κι αυτός τίποτα, όσο και να βοηθήσει το πατριωτάκι του από την Πλατανιά. Τον Τρύφωνα τον Μπακατσούλα, τον αδερφό της Ζαμπέτας της Κασσίδας, τον αρραβωνιαστικό της Παρδάλως της Ξεροπαίδας, το Λιοντάρι, το καμάρι της Πλατανιάς. Όταν ο Ηρακλής Σπαζομούρης του Πανκαρβασαραϊκού τελικά πέφτει, ή μάλλον τον ρίχνουν, ο διαιτητής μετράει 1, 2, 3, 4, 5 και 5, δέκα, και δίνει το τέλος του αγώνα.

Αν λοιπόν συνεχιζόταν η παρωδία, ο μοναδικός μεταποιητικός κλάδος αλκοολούχων που πραγματικά εκτοξεύτηκε την τελευταία δεκαετία θα συρρικνωνόταν και θα μαράζωνε μέσα σε μία νύχτα, καθώς οι παίχτες από 20 και πλέον, με αυξητικές τάσεις, θα έμεναν τρεις, το πολύ τέσσερις. Αυτό προς το παρόν, ευτυχώς, δεν πραγματοποιήθηκε, ο κλάδος δηλαδή δεν συρρικνώθηκε. Μετά την πολύπαθη συνάντηση στο αρμόδιο υπουργείο, το ρεπορτάζ αναφέρει πως θα υπάρξει από όλους εξάμνη μελέτη των αναγκών και των συνθηκών στον κλάδο, ώστε να δημιουργηθεί το καταλληλο κλίμα για δημιουργική συζήτηση. 88

Το ένα εμπόδιο μετά το άλλο

Μια σειρά από προσκόμματα που απειλούν τη λειτουργία μικρών και μεγάλων ζυθοποιείων έφερε το προσχέδιο νόμου



Η Κ. Παπανάτσιου δήλωσε άγνοια για το επίμαχο προσχέδιο την ώρα που το ΓΧΚ προχωρούσε.

ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΝΟΜΟΥ

01

Μη υποχρεωτική παρουσία στο ζυθοποιείο υπευθύνου παραγωγής με σπουδές ζύθου

02

1.000 λίτρα ελάχιστος όγκος ζυθοβραστήρα

03

Υποχρεωτική εμπορική σύνδεση της βυνοποίησης με τη ζυθοποίηση

04

Υποχρεωτική παρουσία της υπηρεσίας ελέγχου για την παραλαβή πρώτων υλών

05

Συνεχείς κοστοβόρες ογκομετρήσεις από εξωτερικό φορέα



06

Πρώθηση της γραφειοκρατίας με τις 4μηνες δηλώσεις προϊόντων

07

Μη μετακύλιση της μπίρας στο υπουργείο Αγρ. Ανάπτυξης

Από τη μια μέρα στην άλλη οι ιδιοκτήτες των ζυθοποιείων βρέθηκαν να κοιτούν το κενό.

Σε αυτό το σημείο κρίνεται σκόπιμο να αναφερθούν δύο περιστατικά από το πρόσφατο παρελθόν που καταδεικνύουν με τον απλούστερο τρόπο τη ελεγκτική καθημερινότητα των ζυθοποιών. Ζυθοποιείο από την ελληνική επαρχία κλήθηκε να πληρώσει πρόστιμο για παραπλάνηση καταναλωτών, καθώς «κατά τον έλεγχο» βρέθηκε ο αλκοολικός τίτλος να διαφέρει πλέον του +1,5% vol. Οι άνθρωποι του ζυθοποιείου ζήτησαν επανεξέταση των δειγμάτων, καθώς οι διπλές και τριπλές επαναλαμβανόμενες μετρήσεις σε εξωτερικά εργαστήρια συμφωνούσαν με τα αναγραφόμενα. Έτσι, κατά την επανεξέταση διαπίστωσαν πως ο «έλεγχος» είχε τη δική του θεωρία για το πώς μετριέται ο αλκοολικός βαθμός σε

μία μπίρα και δεν συμπλήρωναν τον όγκο του αποστάγματος με δις απεσταγμένο και απιονισμένο νερό σύμφωνα με τον όγκο της ογκομετρικής φιάλης παρά μετρούσαν απευθείας το συλλεχθέν απόσταγμα όσο κι αν ήταν κάθε φορά. Το δεύτερο περιστατικό, δυστυχώς επαναλαμβανόμενο, καθώς ούτε ένα, ούτε δύο αλλά περισσότερα ζυθοποιεία έχουν κληθεί από ούτε μία, ούτε δύο αλλά περισσότερες περιφερειακές υπηρεσίες να εξηγήσουν γραπτώς ως εξεταζόμενοι τα αναγραφόμενα στυλ διαφόρων ετικετών τους. Στις ταυτόσημες ερωτήσεις «τι ακριβώς θέλετε να σας εξηγήσουμε – αυτό είναι το ύφος και το στυλ του προϊόντος» οι απαντήσεις ήσαν ταυτόσημες και αφοπλιστικές, «Εμείς δεν τα γνωρίζουμε αυτά κι αν ερωτηθούμε από τα κεντρικά θα πρέπει κάτι να πούμε. Όχι πως υπάρχουν μεγάλες πιθανότητες, ούτε αυτοί ξέρουν, αλλά ποτέ δεν ξέρεις».

Όλα τα παραπάνω πιθανώς και να μην είχαν συμβεί αν οι ενώσεις των ιδιοκτητών ζυθοποιείων (δύο προς το παρόν) έκαναν ουσιαστική δουλειά για να ενδυναμώσουν τον κλάδο τόσο εκ των έσω, όσο κι εκ των έξω. Στην περίπτωση μας οι όποιες αναμοχλεύσεις, ζημώσεις και τυμπανοκρουσίες περιορίστηκαν την τελευταία διετία στο μείζον θέμα του μηλίτη, καθώς τώρα όλοι εκπορθούν τις πόρτες των διεθνών αγορών με αμέτρητες ετικέτες μηλίτη. Η παροιμία λέει πως όσο πιο άδειος είναι ο τενεκές, τόσο μεγαλύτερο θόρυβο κάνει και στην περίπτωση του μηλίτη ο αντίλαλος του κρότου θα διαρκέσει πολλά χρόνια ακόμα.



Θα μπορέσουν άραγε οι gypsy brewers να διευρυνθούν ως κύκλος και ως ετικέτες ή θα συρρικνωθούν ανεπιστρεπτή.

Οι ασκήσεις βάζουν την μπίρα στον πάγο

Αναβάλλονται επενδύσεις μέχρι νεωτέρας



 ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ

Μόνο στο γησί της Σαντορίνης υπήρχαν τουλάχιστον τρεις επιπλέον υποψήφιοι επενδυτές στην μπύρα, εντός και εκτός επιδοτούμενων προγραμμάτων.

Το παρ' ολίγον νομοσχέδιο δημιουργήσε και συνεχίζει να δημιουργεί ακολουθίες αμφιβολίας και αναταράξεων στο χώρο της μπύρας. Σκόπιμα ή τυχαία, κανείς δεν μπορεί να πει με βεβαιότητα. Αυτό που σίγουρα μπορεί να ειπωθεί είναι πως η ανευθυνότητα κι ο ερασιτεχνισμός των υπηρεσιών πάγωσαν μελλοντικές επενδύσεις, δίκως να υπάρχει επιστροφή στη συντριπτική πλειοψηφία των περιπτώσεων. Δεν είναι ούτε 4, ούτε 5, ούτε 6 αλλά πολλοί περισσότεροι οι υποψήφιοι επενδυτές με ξεκάθαρο προσανατολισμό στη δημιουργία ζυθοποιείων σε επαρχιακές πόλεις και μόνο, που δηλώνουν πλέον ξεκάθαρα πως προτιμούν να επενδύσουν σε άλλους τομείς, όπου τα πράγματα φαίνεται να είναι υπηρεσιακά στοιχειωδώς σοβαρότερα. Ακολουθώντας, μια αντίστοιχη ομάδα πέραν των δέκα επενδυτών επανεξετάζει άρδην το ενδεχόμενο να επενδύσει στο gypsy κίνημα του αφρού, καθώς εδώ τα πράγματα δείχνουν να περιπλέκονται ακόμα περισσότερο. Από τη μία τα εν δυνάμει περιοριστικά όρια του ελάχιστου απαιτητού όγκου του ζυθοβραστήριου θα περιορίσουν σε σημείο απαγορευτικό τις επιλογές των συνεργασιών κι από την άλλη θα μειώσουν σε σημαντικό βαθμό τα εν δυνάμει παραγόμενα στυλ για τον ίδιο συνολικό όγκο παραγωγής και πωλήσεων.

Οπως δηλώνει ξεκάθαρα ο Γιώργος Σπύρου από τα Ιωάννινα «εμείς για το 2019 κάναμε πίσω. Θα πρέπει πρώτα να ξεκαθαρίσει πλήρως το τοπίο και μετά να επανεξετάσουμε τις συνθήκες που θα έχουν πλέον δημιουργηθεί». Ενώ ο ίδιος συμπληρώνει: «Για φανταστείτε κάποιους που προγραμματίζουν να παράξουν 4 ή και 5 διαφορετικές gypsy μπύρες ως βασικό κατάλογο προϊόντων και 1-2 μπύρες εμβόλιμες μέσα στη χρονιά, έχοντας στον αρχικό προγραμματισμό υπολογίσει ζυθοβραστήριο 500 ή 800 λίτρων, ξαφνικά να είναι υποχρεωμένοι να ζυθοποιήσουν κατ' ελάχιστο σε ζυθοβραστήριο 1.200 λίτρων. Πολύ απλά θα πετάξουν τα λεφτά τους και θα κλείσουν τις εμπορικές τους δραστηριότητες». Αντίστοιχα, ο Πέτρος Ευστρατίου από τις Κυκλάδες δηλώνει: «Μια ομάδα φίλων της μπύρας σκεφτόμασταν να δημιουργήσουμε μία σειρά από gypsy μπύρες με επίκεντρο την εντοπιότητα των πρώτων υλών και βύνη από τις Κυκλάδες. Πλέον μάλλον θα παραμείνει όνειρο μεταξύ φίλων και φίλων της μπύρας». 88



Ένας από τους θεμελιωτές του gypsy brewing στην Ελλάδα είναι ο Παύλ Εμμανουλίδης, στον οποίο ανήκει η ετικέτα Asylum.



Στη δική μας όχθη του Ατλαντικού, από τις ΗΠΑ, φαίνεται να «μεταναστεύει» η παραγωγή craft μπύρας, με τους ανεξάρτητους ζυθοποιούς της Ευρώπης να κινούνται προς τη δημιουργία μιας δικής τους ένωσης που θα προωθήσει τα συμφέροντά τους στις διεθνείς αγορές.

 ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

ΜΙΑ ΦΩΝΗ ΓΙΑ ΤΑ CRAFT ΖΥΘΟΠΟΙΕΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ





Πριν από πέντε χρόνια, η Β. Αμερική κυριαρχούσε στην παγκόσμια βιομηχανία craft μπύρας, αφού από αυτήν προερχόταν το 52% των νέων κυκλοφοριών, ενώ το μερίδιο της Ευρώπης δεν ξεπερνούσε το 29%. Σήμερα η Ευρώπη κατακτά το 54%, αφήνοντας πίσω τις ΗΠΑ, στο 19%.





Η

Η Ευρώπη κυριαρχεί πλέον στην παραγωγή craft μπίρας και έχει αφήσει κατά πολύ πίσω

της τη μέχρι πρότινος ηγέτιδα Βόρεια Αμερική, με το 54% των νέων κυκλοφοριών να ξεκινούν από την Ευρώπη, όπου άλλωστε βρίσκονται οι έξι από τις δέκα πιο «προοδευτικές» αγορές craft. Η εξέλιξη αυτή έδωσε και το εναρκτήριο λάκτισμα σε οργανώσεις παραγωγών craft από εννιά ευρωπαϊκές χώρες, να ενώσουν τις δυνάμεις τους ώστε να ιδρύσουν έναν οργανισμό, τους Ανεξάρτητους Ζυθοποιούς της Ευρώπης, ο οποίος θα προωθεί και θα εξασφαλίζει τα

κοινά συμφέροντα των μελών του μέσω πίεσης σε ευρωπαϊκά όργανα αλλά και επικοινωνίας με τα μέσα. Ο οργανισμός αυτός φιλοδοξεί στο να γίνει ο κεντρικός φορέας εκπροσώπησης περισσότερων των 2.000 ζυθοποιείων, που θα αναδεικνύει στα όργανα της ΕΕ ζητήματα που αφορούν τη νομοθεσία, τη φορολόγηση, την πρόσβαση σε αγορές, ενώ παράλληλα θα επιχειρήσει την ένταξη περισσότερων μικρότερων φορέων της ηπείρου σε αυτόν. Προς το παρόν, φορείς από Γαλλία, Ιταλία, Δανία, Ιρλανδία, Σουηδία, Μεγάλη Βρετανία, Ισπανία, Ολλανδία και Τσεχία συμμετέχουν στο όργανο, ωστόσο η επανάσταση της craft μπίρας στην Ευρώπη, εκφράζεται από τουλάχιστον 5.000 ζυθοποιεία.

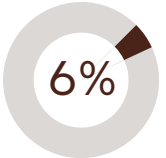
Όπως μάλιστα σημειώνει ο Johny Forsyth, Associate



Πρόεδρος της Ένωσης Ζυθοποιών της Ευρώπης είναι ο Παύλος Φωτιάδης, Διευθύνων Σύμβουλος της Photos Photiades Breweries και του Ομίλου Φώτος Φωτιάδης, ο οποίος δραστηριοποιείται και στην παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία ποτών σε Κύπρο, Ελλάδα, Ρουμανία, Σλοβενία και Κροατία.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ FREE ή LOW ALCOHOL

39,7
ΔΙΣ. ΛΙΤΡΑ



Director της Mintel Food & Drink, η ευρωπαϊκή αγορά μύρας κυριαρχείται ακόμα από μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες, παρά το γεγονός ότι οι καταναλωτικές συνήθειες αλλάζουν και στρέφονται στις craft. Ωστόσο, στις προτιμήσεις των καταναλωτών ανταποκρίνεται και η συγκεκριμένη βιομηχανία, με το ενδιαφέρον να έχει μεταναστεύσει κατά την διάρκεια των τελευταίων ετών από τις ΗΠΑ στην ηπειρωτική Ευρώπη. Η παρατήρηση αυτή μάλιστα, περιλαμβάνει χώρες στις οποίες η μύρα βρισκόταν ανέκαθεν στην κορυφή τους, όπως είναι η Γερμανία, η οποία μέθυσε τον Οκτώβριο του 2018, για 185η φορά, στο πλαίσιο του βαυαρικού Oktoberfest. «Όσο αγορές σαν της Γερμανίας, του Βελγίου και της Τσεχίας κυριαρχούνται από τις κλασικές τους μπίρες, όταν η συζήτηση πάει στην καινοτομία, το καταναλωτικό ενδιαφέρον για χειροποίητες μπίρες βρίσκεται ήδη σε αναμονή και προσφέρει πολλές ευκαιρίες στους καταναλωτές», αναφέρει ο κ. Forsyth, ο οποίος προσθέτει πως η craft είναι η νέα premium μύρα», εξηγώντας πως οι Ευρωπαίοι είναι ανοικτοί σε νέες γεύσεις και είδη, με τους μισούς «πότες», να συμφωνούν πως αξίζει να πληρώσει κανείς κάτι παραπάνω προκειμένου να τις απολαύσει.

2,3
ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ
ΘΕΣΕΙΣ
ΕΡΓΑΣΙΑΣ

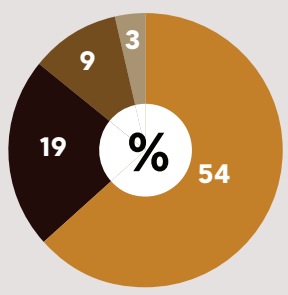
50
ΔΙΣ. ΕΥΡΩ
ΣΤΗΝ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ



Η αιχρόμενη έκρηξη της μικροζυθοποιίας αναζωογονεί την ευρωπαϊκή μύρα

Σε υψηλό οκταετία βρέθηκε η ευρωπαϊκή παραγωγή μύρας, που χώρεσε το 2017 39,7 δις λίτρα σε βαρέλια, με την ευρύτερη περιοχή να διαθέτει 9.500 ζυθοποιεία, σύμφωνα με στοιχεία της Ένωσης Ζυθοποιών της Ευρώπης. Μάλιστα από αυτά, τα 3/4 είναι μικροζυθοποιεία, τα οποία συμβάλλουν στην δημιουργία μεγαλύτερης ποικιλίας και στην παροχή περισσότερων επιλογών. «Μέσα σε έναν μόλις χρόνο, ο αριθμός των ζυθοποιείων αυξήθηκε κατά 1.000, ενώ όλα τους συμβάλλουν σε μια επανεκκίνηση των εξαγωγών, οι οποίες τα τελευταία χρόνια είχαν παραμείνει στάσιμες», αναφέρει ο πρόεδρος της οργάνωσης, Παύλος Φωτιάδης, ο οποίος συνέχισε λέγοντας: «Ακόμα, διαμορφώνεται ένα πλαίσιο το οποίο ωθεί τους ζυθοποιούς στην αναζήτηση της τελειότητας και της καινοτομίας, κάτι που μεταφράζεται σε μια πληθώρα ετικετών, ειδών και γεύσεων υψηλής ποιότητας μύρας για τους αν μη τι άλλο διψασμένους καταναλωτές». 88

ΠΟΣΟΣΤΟ ΕΠΙ ΤΩΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΝ ΛΑΝΣΑΡΙΣΜΑΤΩΝ CRAFT ΜΠΥΡΑΣ



- ΕΥΡΩΠΗ
- Β. ΑΜΕΡΙΚΗ
- ΒΡΑΖΙΛΙΑ
- ΙΑΠΩΝΙΑ

ΠΗΓΗ: MINTEL



Νηφάλιοι και σε εγρήγορση..

Στην Καινή Διαθήκη βασίζεται η νέα διαφημιστική καμπάνια της βρετανικής Lucky Saint, η οποία απεικονίζει καλόγριες που καταναλώνουν μπίρα με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Συγκεκριμένα, ως μέρος της καμπάνιας χρησιμοποιείται απόσπασμα από την Α' Επιστολή του Απόστολου Πέτρου, η οποία αναφέρει: «Να είστε νηφάλιοι, να είστε σε εγρήγορση· ο αντίδικος υμών διάβολος ως λέων ωρυόμενος περιπατεί ζητών τίνα καταπίη». Η αφιλτράριστη μπίρα, που συνδυάζει στοιχεία από Pilsner και Hallertau, παράγεται στη Γερμανία, ενώ τυποποιείται στη Μεγάλη Βρετανία, και περιέχει μόλις 53 θερμίδες ανά μπουκάλι. 88

Σπάζει τη μοναστηριακή παράδοση το zero alcohol

Μια χωρίς αλκοόλ εκδοχή της Abbey Leffe διέθεσε πρόσφατα στην αγορά του Βελγίου η AB InBev

Στην ανάπτυξη μιας μεθόδου παραγωγής η οποία επιτρέπει την εκμπένιση των αλκοολικών βαθμών, διατηρώντας ταυτόχρονα τη χαρακτηριστική γεύση που οφείλει να έχει η μπίρα, προκειμένου να χαρακτηριστεί Leffe, προχώρησε η AB InBev. Η κίνηση αυτή εντάσσεται στο πλαίσιο της ισχυροποίησης της παγκόσμιας τάσης για μπίρες με λίγο ή καθόλου αλκοόλ. Μάλιστα, σύμφωνα με στοιχεία της AB InBev, μέχρι το 2025, το 20% της παγκόσμιας παραγωγής θα αφορά τα προϊόντα zero. 88





Ζυμώθηκε για να την πεις στον αέρα



Με ένα «BrewDog Boeing 767» αλλά και μια ειδική μπίρα που έχει ζυμωθεί ώστε να διατηρεί τη γεύση της σε υψόμετρο 30.000 ποδιών, θα ταξιδέψει η Σκωτσέζικη εταιρεία το πιστό κοινό της, τους BrewDog Equity Punks, οι οποίοι επένδυσαν σε αυτήν μέσω μιας καμπάνιας crowdfunding. Το ναυλωμένο αεροσκάφος θα απογειωθεί στις 21 Φεβρουαρίου από το Λονδίνο, για να προσγειωθεί στο Columbus του Οχάιο, όπου η εταιρεία διατηρεί το ζυθοποιείο της που εξυπηρετεί τις ΗΠΑ. Οι «πιστοί πάνκνδες» θα απολαύσουν κατά τη διάρκεια της πτήσης και ένα μενού διαμορφωμένο ώστε να συνδυάζεται με αυτήν την ειδική μπίρα, σε ένα tasting που για πρώτη φορά πραγματοποιείται σε τέτοιο υψόμετρο, ενώ θα περάσουν δύο μέρες στο Οχάιο, επισκεπτόμενοι διάσημα μπαρς, εστιατόρια και ζυθοποιεία. 88

Πιο εχθρικό από την κάνναβη είναι το iPhone για την μπίρα

Απαντά η Brewers Association στους μικροζυθοποιούς που ανησυχούν

Καθώς οι νόμοι γύρω από την ψυχαγωγική κάνναβη χαλαρώνουν, κάποιιοι αναλυτές προβάνουν σε δυσώωνες προβλέψεις για τον κλάδο του ζύθου, ενώ πολλοί μικροζυθοποιοί ανησυχούν για το μέλλον τους. Σε αυτά η Brewers Association των ΗΠΑ, διά στόματος του προέδρου της, Bob Pease, απαντά ότι δεν έχει παρατηρηθεί ξεκάθαρη επίδραση. «Μας προβληματίζει; Ναι. Έχουμε δει μέχρι στιγμής χειροπιαστές συνέπειες ότι στις τρεις πολιτείες όπου η χρήση της κάνναβης επιτρέπεται, έχουν μειωθεί οι πωλήσεις της craft μπίρας; Όχι. Παρακολουθούμε το θέμα στενά. Το μερίδιο της αγοράς που καταλαμβάνει η craft και στις τρεις πολιτείες συνεχίζει να διευρύνεται. Προσεγγίζουμε την κάνναβη σαν ένα ανάμεσα σε άλλα προϊόντα που μπορεί να επιλέξουν οι καταναλωτές, όπως το κρασί, τα οινοπνευματώδη ή το iPhone. Ίσως το iPhone αποτελεί μεγαλύτερη απειλή για την μπίρα απ' ό,τι η κάνναβη. Παλιά οι άνθρωποι έβγαιναν για να συναντήσουν ανθρώπους, πήγαι-

ναν σε μπαρ, σήμερα περνούν την ώρα τους στο κινητό. Αυτή η εικόνα είναι μέρος μιας κοινωνίας σε εξέλιξη. Προσέχουμε τι συμβαίνει και στον Καναδά με την ομοσπονδιακή νομιμοποίηση της κάνναβης για ψυχαγωγική χρήση, που αποτελεί όντως προάγγελο το τι θα συμβεί σε μια χώρα αυτού του μεγέθους». Αξίζει να σημειωθεί ότι στις πολιτείες των ΗΠΑ που έχει νομιμοποιηθεί η ψυχαγωγική κάνναβη εμφανίζονται ήδη οι πρώτες ετικέτες με έγχυση κάνναβης ενώ στον Καναδά ετοιμάζεται η πρώτη μπίρα που αντί για κριθάρι θα αποτελεί προϊόν ζύμωσης της κάνναβης.

Η πρώτη μπίρα για ιατρική χρήση

Μια India Pale Ale χωρίς αλκόολ που ονομάζεται Hop Chronic, παρουσίασε η ζυθοποιία Flying Dog του Maryland. Το προϊόν απευθύνεται αποκλειστικά σε ασθενείς στους οποίους έχει συντογραφηθεί ιατρική χρήση των κανναβιδοειδών including CBD, CBG αλλά και THC. 88



Ακόμη και στις πολιτείες όπου η ψυχαγωγική κάνναβη νομιμοποιήθηκε δεν υπάρχει καμία ένδειξη ότι η αγορά της μικροζυθοποιίας κινδυνεύει σύμφωνα με τον Bob Pease, CEO της Brewers Association.

CRAFT ΜΠΥΡΑ ΣΤΙΣ ΗΠΑ (2018)



ΑΥΞΗΣΗ ΑΓΟΡΑΣ

5%

ΑΠΟ ΤΟ 2017

7.000

ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΗΣ



20%

ΑΥΞΗΣΗ ΑΠΟ ΤΟ 2017

500.000

ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

9%

ΑΥΞΗΣΗ ΑΠΟ ΤΟ 2017



ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ

>76

ΔΙΣ. ΔΟΛΑΡΙΑ



3

ΝΕΟΙ ΤΥΠΟΙ ΜΠΥΡΑΣ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΚΑΝ ΑΠΟ ΤΗΝ BREWERS ASSOCIATION

1%

ΠΗΓΗ: BREWERS ASSOCIATION

ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΠΥΡΑΣ ΣΤΙΣ ΗΠΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ HOME BREWERS



Μεγάλη χρονιά για τη μικροζυθοποιία στις ΗΠΑ

Με το ορόσημο των 7.000 μικροζυθοποιείων να σπάει τον Οκτώβριο της χρονιάς που πέρασε όλα τα στοιχεία που καταγράφει η Brewers Association για την αγορά craft μπίρας στις ΗΠΑ δείχνουν ότι το 2018 ήταν μια πολύ καλή χρονιά. Μεταξύ άλλων σημειώνεται μια αύξηση της αγοράς της τάξης του 5%, η οποία ακολούθησε την αντίστοιχη του 2017, όταν μάλιστα η συνολική αγορά μπίρας των ΗΠΑ συρρικνώθηκε κατά 1%. Παράλληλα τα στοιχεία της Brewers Association δείχνουν ότι μέσα στο 2018 άνοιξαν 1.000 νέα μικροζυθοποιεία ενώ καταγράφεται έντονη η τάση των ζυθοποιών για καινοτομία. 88

Στις ΗΠΑ ένα εκατομμύριο homebrewers παράγουν 1,4 εκατ. βαρέλια μπίρας το χρόνο με το 40% από αυτούς να έχουν ξεκινήσει τα τελευταία 4 χρόνια.



Πειραματισμός και γευστική οικειότητα

Η ισορροπία ανάμεσα στον πειραματισμό και τις καθιερωμένες προτιμήσεις του μέσου καταναλωτή είναι η νέα πρόκληση που θα πρέπει να αντιμετωπίσει η ελληνική και όχι μόνο μικροζυθοποιία δήλωσε στο Beer&Brunch ο Γερμανός δημοσιογράφος μπίρας, Boris Georgien, ο οποίος βρέθηκε στην Αθήνα για την 5η Ζυθογνωσία, που πραγματοποιήθηκε τον Οκτώβριο στο Ζάππειο Μέγαρο, από τη Vinetum. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Ζυθογνωσία κατάφερε και φέτος να τραβήξει το ενδιαφέρον του κοινού. «Η προσέλευση του κόσμου ήταν θετική. Βλέπουμε ότι ανταποκρίθηκε. Γενικά τέτοιου είδους εκδηλώσεις έχουν θετικό αντίκτυπο για την κουλτούρα της μπίρας και τη μικροζυθοποιία», ανέφερε ο πρόεδρος της Ένωσης Ζυθοποιών, Σοφοκλής Παναγιώτου. 88



Από την Πάρο στο διεθνές Top10

Στις καλύτερες μπύρες του κόσμου μπήκε η «56 Isles Aegean Wit» της Μικροζυθοποιίας Πάρου, κατακτώντας τρία αστέρια στα Great Taste Awards 2018. 88



European Star για τη Βεργίνα Weiss

Το Silver European Beer Star 2018 κατέκτησε η Βεργίνα Weiss της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης, καθώς επελέγη ως μία από τις τρεις καλύτερες μπύρες της κατηγορίας Hefeweizen ανάμεσα σε εκατοντάδες εξαιρετικές συμμετοχές μικρών και μεγάλων ζυθοποιείων απ' όλο τον κόσμο, στο μεγαλύτερο διαγωνισμό του είδους του στη Γερμανία. 88



Best Launching 2018 η εζα Free

Με το βραβείο Best Launching για το 2018 στην κατηγορία των alcohol free μπυρών για την εζα Alcohol Free διακρίθηκε η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης στο 18ο Συνέδριο Marketing και Πωλήσεων. Η τελετή βράβευσης πραγματοποιήθηκε στο Ξενοδοχείο Πλάζα στις 23 Νοεμβρίου 2018. 88



Νέα μπύρα για τα γενέθλιά της

Μια Session IPA, μια μπύρα με έντονα τροπικά αρώματα, απαλό σώμα και χαμηλό αλκοόλ (4%), παρουσίασε η Noctua, η μικροζυθοποιία της Αθήνας, που συμπληρώνει δύο χρόνια λειτουργίας. 88

Ενισχύει το αποτύπωμά της στην ελληνική αγορά η Ολυμπιακή Ζυθοποιία

Με επέκταση του επενδυτικού της πλάνου, επιμονή σε υπερσύγχρονες τεχνολογίες παραγωγής, αύξηση των εξαγωγών των ελληνικών brands Fix Hellas και Mythos



Την επέκταση του επενδυτικού της πλάνου για την περίοδο 2015-2019 κατά 7% στα 48 εκατ. ευρώ ανακοίνωσε η Ολυμπιακή Ζυθοποιία ενισχύοντας τη δέσμευσή της στην προοπτική της εγχώριας αγοράς μπύρας. Σύμφωνα με την εταιρεία, οι επενδύσεις για το 2019 ανέρχονται σε 12 εκατ. ευρώ, αυξημένες κατά 7 εκατ. ευρώ από τον αρχικό σχεδιασμό, με την τεχνολογία DraughtMaster™ να αποτελεί βασικό άξονα. Το αυξημένο ποσό της επένδυσης θα διοχετευθεί σε νέες κεφαλαιουχικές δαπάνες στις εγκαταστάσεις παραγωγής της (Σίνδος και Ριτσώνα), με στόχο την ανάπτυξη υποδομών για την αύξηση της παραγωγικότητας, ενώ μέρος των κεφαλαίων θα τοποθετηθεί σε εμπορικές επενδύσεις και στην ανάπτυξη καινοτόμων

προϊόντων μέσω νέων λανσαρισμάτων. Επιπρόσθετα, το οικονομικό αποτύπωμα της δραστηριότητας της Ολυμπιακής στην ελληνική αγορά μέσω της φορολογίας, υπολογίζεται σε περισσότερα από 300 εκατ., για την περίοδο 2015-2018. Οι εξαγωγές παραμένουν ζωτικής σημασίας για την Ολυμπιακή Ζυθοποιία, αντιπροσωπεύοντας περίπου το 7% της παραγωγής της και το 2018 αναμένεται να επιτύχει αύξηση 17% σε σχέση με το 2017, ενώ η ανάπτυξη και η εξαγωγή των ελληνικών brands FIX Hellas και Mythos αποτελεί στρατηγική προτεραιότητα. Ο στόχος της εταιρείας για τα επόμενα 2 έτη -όσον αφορά στις εξαγωγές- είναι η υπέρβαση του ορόσημου του ενός εκατ. κιβωτίων, μέσω και της επέκτασης σε νέες αγορές. 88



Τρέχει ο διαγωνισμός «Eza On Court»

Με στόχο να φέρει τους φίλαθλους του μπάσκετ στο «παρκέ» της αγαπημένης τους ομάδας η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης τρέχει μέσω των social media τον διαγωνισμό «Eza On Court» με τις εξα Fine Lager και Premium Pilsener, περήφανους χορηγούς των ΚΑΕ Παναθηναϊκός ΟΠΑΠ και Ολυμπιακός, να φέρνουν σε κάθε ματς δύο τυχερούς οπαδούς μέσα στο γήπεδο για να αποδείξουν τις δυνάμεις τους στο μπάσκετ. Το εικονιζόμενο στιγμιότυπο προέρχεται από τον αγώνα του Παναθηναϊκού ΟΠΑΠ με την Armani Milano την Παρασκευή 21 Δεκεμβρίου και νικητές είναι ο Γιώργος Πανδής. 88

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ



Στην αγορά των ΗΠΑ η μπύρα Άλφα

«Είμαστε εδώ για να παράγουμε αξία» τόνισε ο πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, Αλέξανδρος Δανιηλίδης,

Δυναμικά ξεκινά η νέα χρονιά για την Αθηναϊκή Ζυθοποιία με το επενδυτικό της πρόγραμμα, το οποίο ανέρχεται σε 43 εκατ. ευρώ για την περίοδο 2019-2021, σε πλήρη εξέλιξη. Όπως επισημάνθηκε κατά την παρουσίαση του κοινωνικού και οικονομικού αντίκτυπου της εταιρείας, στα τέλη Φεβρουαρίου αρχίζει στο εργοστάσιο της Πάτρας η παραγωγή μπλιτς. Το ύψος της επένδυσης ανέρχεται σε 2 εκατ. ευρώ και σύμφωνα με τον κ. Δανιηλίδη «θα καλύψει τις ανάγκες της αγοράς ενώ στόχος είναι και οι εξαγωγές». Παράλληλα, η εταιρεία ενισχύει περαιτέρω τις εξαγωγές οι οποίες διαμορφώνονται σε ποσοστό 10% επί του τζίρου της. Ο κ. Δανιηλίδης τόνισε ότι γίνονται προσπάθειες η μπύρα «ΑΛΦΑ» να αποτελέσει ένα από τα προϊόντα που θα διανέμει το δίκτυο του Ομίλου Heineken μέσα στο 2019 στην Αμερική. «Στόχος μας είναι να ξεκινήσουμε το 2019 με μεγάλη διασπορά σε καταστήματα εστίασης ελληνικού προφίλ. Θέλουμε να χτίσουμε μια μάρκα που έχει μεγάλη αποδοχή στην Ελλάδα με τον σωστό τρόπο σε κάποιες χιλιάδες καταστήματα στην Αμερική. Η αγορά της είναι μεγάλη και ιδιαίτερη και προς το παρόν υπάρχει πλάνο για εστίαση που έχει να κάνει κυρίως με τα ελληνικά εστιατόρια» ανέφερε ο κ. Δανιηλίδης.



Πιλοτικό πρόγραμμα για σπόρους

Αναφερόμενος στο πρόγραμμα συμβολαϊκής καλλιέργειας κριθαριού, ο κ. Δανιηλίδης ανέφερε ότι σε αυτό συμμετέχουν πάνω από 2.500 παραγωγί σε 19 νομούς. Μέσω αυτού η Αθηναϊκή Ζυθοποιία προμηθεύεται ελληνικό κριθάρι για την κάλυψη του 100% των αναγκών για την παραγωγή των προϊόντων της. Επίσης, τόνισε ότι εφέτος θα «τρέξει» πιλοτικό πρόγραμμα σε πέντε χώρες (Μεξικό, Ινδία, Αιθιοπία, Αίγυπτο, Ελλάδα) για νέους τύπους σπόρων ανθεκτικών σε έλλειψη νερού. 88

Η ελληνική μπίρα στην έκθεση Ho.re.ca



Τα νέα δεδομένα και τις τάσεις στον κλάδο της ζυθοποιίας παρουσίασαν μερικοί από τους σημαντικότερους εκπροσώπους της ελληνικής αγοράς μπίρας, στις 8 Φεβρουαρίου, στη σκηνή του Beer & Spirits Show της έκθεσης HO.RE.CA 2019. Η εκδήλωση ήταν μια πρωτοβουλία της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών και σε συνεργασία με τη Forum εγκαινίασε τη συμμετοχή της στην έκθεση HO.RE.CA στο Metropolitan Expo, που αποτελεί σημείο αναφοράς για

τους επαγγελματίες των κλάδων φιλοξενίας και εστίασης. Μέσα από μια σειρά παρουσιάσεων και με τη συμμετοχή ειδικών, επικεκήρησε να συστήσει στους επαγγελματίες της μαζικής εστίασης και του ξενοδοχειακού κλάδου, τις ελληνικές βιομηχανίες παραγωγής μπίρας, αλλά και τις μικροζυθοποιίες που κατατούν έδαφος στις προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού. Παράλληλα με τις παρουσιάσεις, πραγματοποιήθηκε γευσισγνωσία διαφορετικών ειδών μπίρας, κα-

θώς και διαδραστικά παιχνίδια με τη συμμετοχή του κοινού. Στην εκδήλωση συμμετείχαν ο Σπύρος Κερκύρας ιδρυτής και CEO της Bar Solutions, κορυφαίας εταιρείας διοργάνωσης drink events και προσφοράς bar consultancy, ο οποίος παρουσίασε την ενότητα «Μπίρα στο κατάστημα», και ο Γιάννης Χρύσου, Διαιτολόγος – Διατροφολόγος, μέλος του Πανελληνίου Συλλόγου Διαιτολόγων-Διατροφολόγων, ο οποίος μοιράστηκε με το κοινό αλήθειες και μύθους

για τη διατροφική αξία της μπίρας στην ενότητα «Μπίρα, διατροφή και υγεία». Ακολούθησε συζήτηση με τους επικεφαλής των εταιρειών-μελών της EEZ με θέμα τις τάσεις στην αγορά της μπίρας στην Ελλάδα και το εξωτερικό και το μέλλον της μπίρας. Υπενθυμίζεται ότι η Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών, ιδρύθηκε το 2004 και σήμερα αποτελείται από 12 μέλη που αντιπροσωπεύουν ισότιμα τόσο μεγάλα όσο και μικρά ζυθοποιεία. 88



Κατανάλωση & μικρή λιανική

Σημαντικά στοιχεία των καταναλωτικών τάσεων για την αγορά μπίρας παρουσίασε η Ολυμπιακή Ζυθοποιία στο Convenience Retailing Conference 2019

Από τις πωλήσεις της ζεστής αγοράς μπίρας, το 36% περίπου προέρχεται από τα μικρά σημεία λιανικής πώλησης, όπου αν συνηγορηθούν και τα «ακατογράφητα» καταστήματα (π.χ. εποχιακά καταστήματα σε τουριστικές περιοχές, κάβες κ.λπ.) το ποσοστό μπορεί να φτάσει ή και να ξεπεράσει το 50%. Σημαντικό ρόλο στη δυναμική αυτών των καταστημάτων διαδραματίζει ο διαρκώς αυξανόμενος αριθμός των τουριστών. Αυτά ανέφερε μεταξύ άλλων ο Βασίλης Φιλίππου, Insights & Innovation Manager της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας, στο Convenience Retailing Conference 2019, που έγινε στις 30 Ιανουαρίου στο Αμφιθέατρο Maroussi Plaza. Σύμφωνα με τον κ. Φιλίππου, οι

καταναλωτές που επιλέγουν αυτό το convenience trade για την κατηγορία της μπίρας είναι συνήθως νεότεροι σε ηλικία (έως 35 ετών), με βασικά κριτήρια την εγγύτητα της τοποθεσίας και την «κατάλληλη θερμοκρασία» του προϊόντος. Η πλειοψηφία των καταναλωτών αγοράζει μπίρα από τα μικρά σημεία για άμεση κατανάλωση, με φίλους ή την οικογένεια, επιβεβαιώνοντας για άλλη μία φορά ότι η μπίρα είναι το κατεξοχόν ποτό της συντροφικότητας ενηλίκων. Τόνισε, τέλος, την ανάγκη για εξορθολογισμό και βελτίωση του κωδικολογίου της μπίρας στα μικρά σημεία λιανικής πώλησης, ώστε οι καταναλωτές να βρίσκουν εύκολα αυτό ακριβώς που ψάχνουν. 88



Υπό τον heavy ήχο των Metallica

Με μία ή και περισσότερες «Enter Night» στο χέρι, οι Ευρωπαίοι φίλοι των Metallica θα έχουν την ευκαιρία να τους απολαύσουν την άνοιξη όταν θα ξεκινήσει η περιοδεία τους στη Γηραιά Ήπειρο. Προς το παρόν η Pilsner ετικέτα διατίθεται μόνο στις ΗΠΑ, ως αποτέλεσμα της συνεργασίας των Metallica με την Arrogant Consortia, θυγατρική της καλιφορνέζικης Stone Brewing. 88



Μετά τις IPAs όλοι ψάχνουν για μια Stout

Με διπλάσιους ρυθμούς ανάπτυξης της ζήτησης σε σχέση με τις Lager, οι Stout μπύρες, που πήραν το όνομά τους από τους εργάτες των υπαίθριων αγορών του Λονδίνου, οι οποίοι τις λάτρευαν, βρίσκονται αυτήν τη στιγμή στην κορυφή των ταχύτερα αναπτυσσόμενων ετικετών στη Μεγ. Βρετανία. Μάλιστα, σύμφωνα με την Tesco, η ζήτηση σε ένα χρόνο αυξήθηκε σε ένα ποσοστό 13%. 88

Για τον σκύλο σας μόνο, μια Subwoofer IPA

Αν και δεν είναι η πρώτη αντίστοιχη μπύρα σε όλο τον κόσμο, αφού παρόμοια λανσαρίσματα έχουν λάβει χώρα ήδη από το 2016, είναι η πρώτη ετικέτα από καταξιωμένο ζυθοποιό

Bracken, το αυθεντικό BrewDog

Τα σκυλιά αποτελούν ένα «κεντρικό» θέμα για τη σκωτσέζικη ζυθοποιία BrewDog και αυτό είναι εμφανές σε όλες τις εκφάνσεις της λειτουργίας της. Βέβαια αρκεί να σκεφθεί κανείς ότι και το ίδιο το όνομά της προήλθε από τον Bracken, ένα σοκολατί λαμπραντόρ που ανήκε στον James Watt έναν εκ των ιδρυτών της ζυθοποιίας, και σήμερα δεν βρίσκεται στη ζωή.



Χωρίς λυκίσκο και ανθρακικό και με πολλές βιταμίνες και προβιοτικά ωφέλιμα για σκύλους αλλά με τη διαδικασία παρασκευής να μη διαφέρει από τις κανονικές μπύρες, η Subwoofer IPA

αποτελεί μία από τις τελευταίες δημιουργίες της BrewDog. Μάλιστα όπως έγινε γνωστό η ζυθοποιία πραγματοποίησε τρεις κύκλους δοκιμών με 25 σκύλους ώστε να πετύχει την τέλεια συνταγή. 88





ΠΙΝΟΝΤΑΣ
ΜΠΥΡΕΣ ΣΤΗ
ΝΟΡΒΗΓΙΑ

Arctic Beer



Κυνηγώντας για μία ακόμη φορά το Βόρειο Σέλας η πυξίδα έδειξε Tromsø, τη μεγαλύτερη πόλη της βόρειας Νορβηγίας και πατρίδα του Mack Ølbryggeri, του βορειότερου ζυθοποιείου στον κόσμο, το οποίο ιδρύθηκε το 1877 από γιο Βαυαρού μετανάστη.



ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ

ISBJØRN

Lys pilsner

Brygget med stolthet
siden 1877

Mack



Verdens nordligste bryggeri

Mack[®]

69°39'07"N 018°57'12"Ø



λα ξεκίνησαν το 1877 όταν ο Ludvig Markus Mack, γιος Βαυαρού μετανάστη, ίδρυσε τη ζυθοποιία Mack, η οποία πολύ γρήγορα επεκτάθηκε και στην παραγωγή και εμφιάλωση αναψυκτικών, χυμών, μπλίτη και νερού. Το 1928 στο κτίριο του ζυθοποιείου, άνοιξε η πρώτη pub της πόλης με το απλό και ευθύ όνομα Ølhallen. Η pub, που βρίσκεται στην οδό Storgata 4, ξεγελάει από

την εξωτερική της εμφάνιση, μιας και της λείπουν οι πολλές πινακίδες και φανφάρες, μπαίνοντας μέσα όμως καταλαβαίνει κανείς τα σχεδόν 100 χρόνια ιστορίας της. Στις 67 κίνουλες, προσφέρονται οι μπίρες του ζυθοποιείου αλλά και άλλων (πάντα) νορβηγικών εταιρειών.

Μια σειρά επιθετικών και, όπως αποδείχθηκε, επιτυχημένων επιχειρηματικών κινήσεων, έφεραν τη Mack στην τέταρτη θέση από άποψη παραγωγής στη χώρα και την ανάγκη μεταγκατάστασης απαραίτητη. Αυτή πραγματοποιήθηκε το 2012, όπου όλη η γραμμή παραγωγής μεταφέρθηκε 70 χλμ. νοτιοανατολικά της πόλης, στο χωριό Nordkjosbotn. Τα παλιά κτίρια χρησιμοποιούνται, για να στεγάσουν τις τεράστιες logistics απαιτήσεις της εταιρείας, αλλά και ως χώρος εκθέσεων και ξεναγήσεων. Ένα μέρος των παλιών κτιρίων αξιοποιήθηκαν το 2000 ώστε να στηθεί ένα μικροζυθοποιείο το οποίο λειτουργεί κατά βάση σαν τόπος πειραματισμών.

Και επειδή όλα αυτά δεν είναι αρκετά, ακριβώς δίπλα στην pub και πάντα σαν μέρος των παλιών κτιρίων, υπάρχει και το Kjeller 5, το οποίο είναι μινι bottle shop για προϊόντα Mack και άλλων νορβηγικών ζυθοποιείων, πουλάει όμως και όλα τα υλικά για οικιακή ζυθοποίηση ενώ διοργανώνει συνέχεια σχετικά σεμινάρια.

Ένα μέρος των παλιών κτιρίων αξιοποιήθηκαν το 2000, ώστε να στηθεί ένα μικροζυθοποιείο το οποίο λειτουργεί κατά βάση σαν τόπος πειραματισμών.



Ανάμεσα, λοιπόν, στις εκδρομές για το Β. Σέλας, τις επισκέψεις σε μουσεία και τον απαραίτητο ποδαρόδρομο σε όλη την πόλη, μια βροχερή μέρα του Νοέμβρη κατεβήκαμε τα σκαλάκια της παλαιότερης ρυθ της πόλης για να δοκιμάσουμε μπύρες.

Βέβαια οι δοκιμές ήταν πολλές και ο χώρος περιορισμένος οπότε θα μιλήσουμε για τις επικέτες του πρώτου από τα δύο tastings που κάναμε.

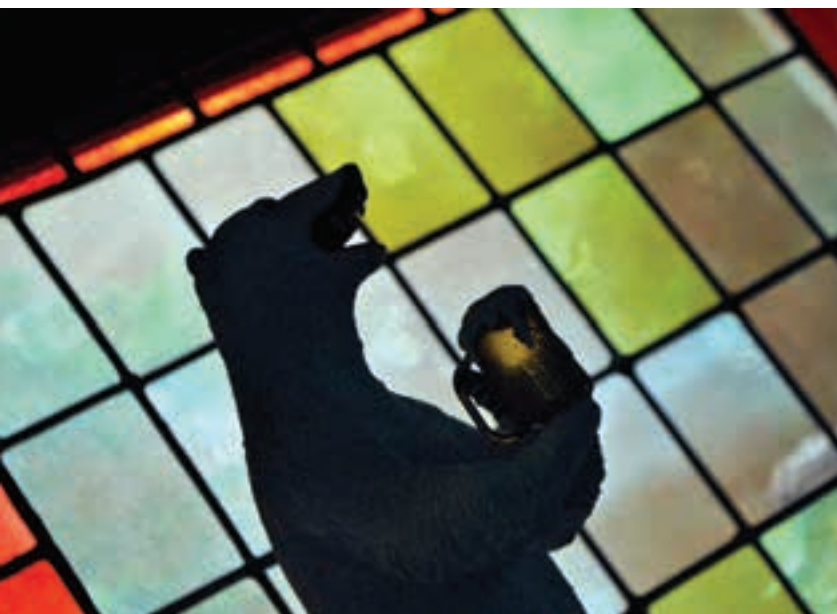
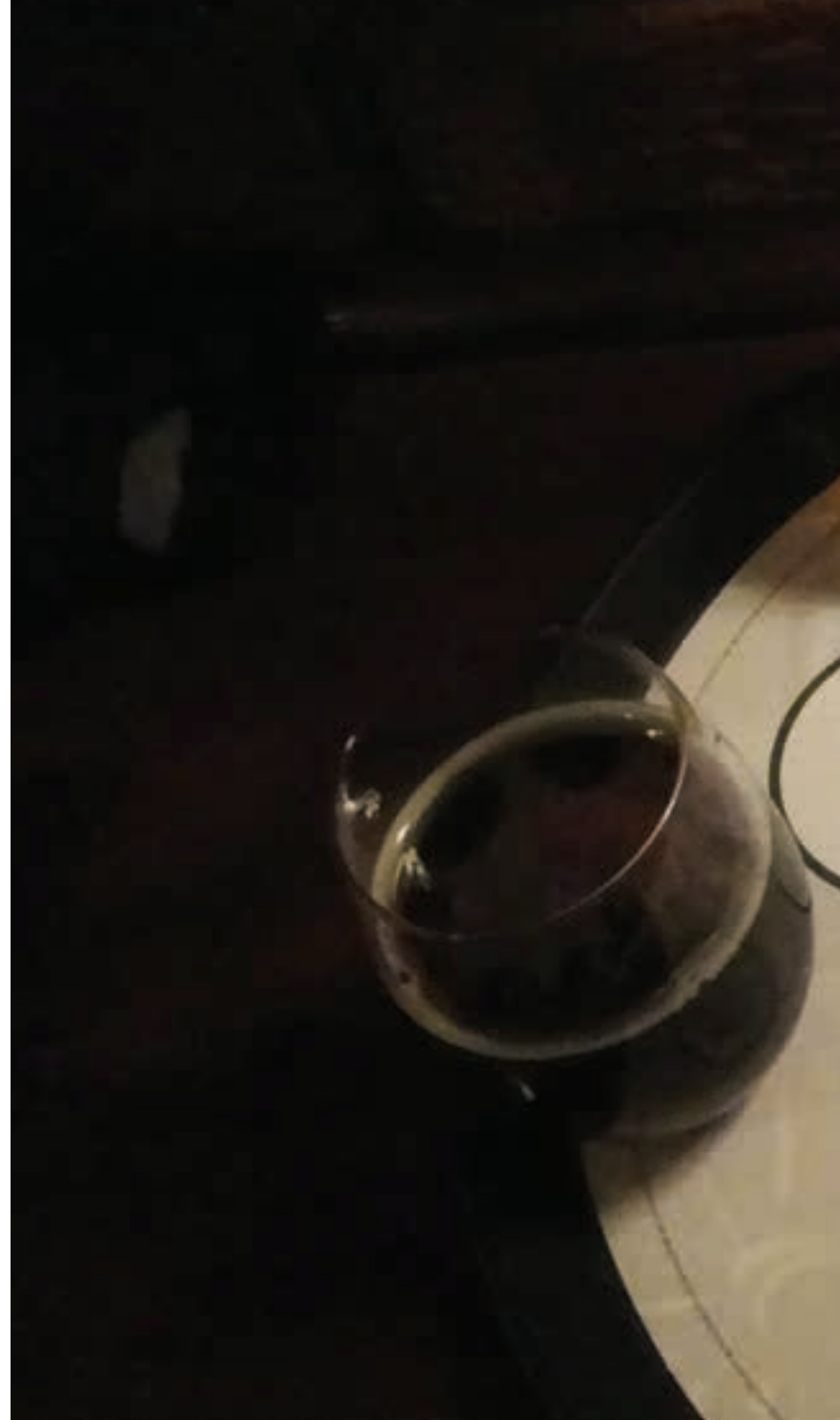
Pils 4,5%: Θυμίζει περισσότερο Lager παρά Pils στη μύτη, με γλυκιές νότες βύννης, καλαμποκιού αλλά καθόλου λυκίσκου. Το στόμα είναι ίδιο, με υποψίες αραιωμένης μπύρας, ελάχιστο προς μέτριο σώμα, κοντή προς μέτρια επίγευση.

Pale Ale 6,5%: Νότες κόκκινου φρούτου στη μύτη, σιρόπι βύσσινο, γλυκό ντοματάκι και λίγο καραμέλα. Στο στόμα καλό σώμα, νότες καραμέλας, κόκκινου φρούτου, λείπει ανθράκωση και γίνεται νωθρή, με μέτρια διάρκεια επίγευση.

Haakon 4,5%: Μια Dark Lager με χρώμα ανοιχτό, που στη μύτη ξαφνιάζει αρκετά, με τις καβουρδισμένες νότες ξηρών καρπών και γλυκών μπαχαρικών να κυριαρχούν. Στο στόμα είναι πολύ ελαφριά και υδαρής, σχεδόν αδιάφορη, με απαλές νότες κόκκινων φρούτων και ξύλου να προσπαθούν να δώσουν υπόσταση.

Gullmack 6,5%: Μια πιο δυνατή Pils (απ' όσο μου είπαν). Στη μύτη φαίνεται όξινη θυμίζοντας Sour Ale, ενώ στο στόμα είναι ξανά ελαφρώς όξινη, με νότες αποξηραμένων τροπικών φρούτων, μέτριο σώμα και επίγευση.

Bayer 4,5%: Η συνταγή αυτή φτιάχεται από τις 17 Μαΐου 1878. Στη μύτη νότες ξύλου και ξηρών καρπών με λίγα κόκκινα φρούτα ενώ δίνει την εντύπωση πως είναι αραιωμένη. Το στόμα στηρίζεται σε γευστικές αποχρώσεις όπως του καφέ, αν και βρίσκεις κόκκινα φρούτα σε δεύτερο φόντο. Χάνει κι αυτή σε σώμα, γευστικό βάθος και επίγευση. 88



Στην Olhallen προσφέρονται τρία tasting flights σε 5 ποτήρια των 170ml. Τα δύο πρώτα είναι με μπύρες της Mack σε κόστος 235NK και 245NK ενώ υπάρχει και ένα τρίτο με διάφορες μπύρες της χώρας με κόστος 300NK. Εμείς επιλέξαμε τα δύο πρώτα.





Το πλήρες κείμενο των tastings
είναι αναρτημένο στο
www.agronews.gr



Η ΑΛΗΘΕΙΑ ΕΙΝΑΙ ΠΩΣ Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΜΕ ΑΦΗΣΕ
ΜΕ ΠΟΛΛΕΣ ΑΠΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΚΑΙ ΥΦΟΣ ΤΩΝ
ΜΠΥΡΩΝ ΠΟΥ ΔΟΚΙΜΑΣΑ. ΚΑΝΕΝΑ ΑΓΧΟΣ ΟΜΩΣ
ΑΦΟΥ ΤΟΝ ΙΟΥΝΙΟ ΘΑ ΕΠΙΣΤΡΕΨΟΥΜΕ. ΜΕΙΝΕΤΕ
ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΕΝΟΙ ΓΙΑ ΤΟ ΔΕΥΤΕΡΟ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ
ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ ΜΠΥΡΩΝ ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΡΚΤΙΚΟ ΚΥΚΛΟ



Πρώτη βρασιά για τη Lola της Λάρισας

Στις ολοκαίνουργιες, σύγχρονες και άρτια εξοπλισμένες εγκαταστάσεις της Ζυθοποιίας Πηνειού πραγματοποιήθηκε πριν λίγες μέρες η πρώτη ζυθοποίηση. Το BB ήταν εκεί και κατέγραψε τον παλμό των δημιουργών της Lola

☰ ΡΕΠΟΡΤΑΖ-ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ-ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ



Οι μικροζυθοποιίες και οι brew pubs προσφέρουν τη δυνατότητα πειραματισμού ενώ ενισχύουν σημαντικά την κοινωνικότητα γύρω από το ζύθο, δημιουργώντας πολιτισμική ανάπτυξη, σύμφωνα με τον Γιώργο Πέτρου.

Ζυθοποιία Πηνειού, που ιδρύθηκε πριν περίπου ένα χρόνο, σήμερα εγκαινιάζει το δικό της ζυθοποιείο, του οποίου η παραγωγική δυνατότητα είναι 2.000 λίτρα ανά βάρδια, στοιχείο που σε συνδυασμό με τις υπάρχουσες δεξαμενές προσδίδει παραγωγική δυνατότητα περίπου 2.000 εκατόλιτρων για το 2019. Όπως αναφέρει ο ιδρυτής και διευθύνων σύμβουλος της Ζυθοποιίας Γιώργος Πέτρου, το ζυθοποιείο διαθέτει, ένα ημιαυτόματο ζυθοβραστήριο 2.000 λίτρων, επτά δεξαμενές ζύμωσης των 4 τόνων, μία δεξαμενή έτοιμου προϊόντος και μια υπερσύγχρονη και ταχύτατη μονάδα εμφιάλωσης και επικόλλησης ετικετών. Η μονάδα έχει οργανωθεί με τρόπο ώστε η παραγωγική διαδικασία να πραγματοποιείται με μεθόδους απόλυτα φιλικές προς το περιβάλλον ώστε εξασφαλίζουν τη μείωση του οικολογικού της αποτυπώματος στο ελάχιστο δυνατό. Ενδεικτικά αναφέρεται η κατασκευή ειδικού υποσταθμού για την χρήση φυσικού αερίου καθώς και η ολοκλήρωση φωτοβολταϊκού Σταθμού «Net Metering» 24,3 kW ώστε το ζυθοποιείο να είναι αυτόνομο ενεργειακά και η ολοκλήρωση του βιολογικού καθαρισμού για τη διαχείριση των λυμάτων. Επίσης έχουν πραγματοποιηθεί οι απαραίτητες επενδύσεις για τη διασφάλιση της ποιότητας σε όλα τα στάδια παραγωγής, ενώ η εταιρεία βρίσκεται σε διαδικασία ανάπτυξης – πιστοποίησης συστήματος ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο EN.ΕΛΟΤ ISO 22000.

Ο κ. Πέτρου επιμένει πως η μπίρα δεν είναι απλά ένα καλοκαιρινό δροσιστικό ποτό, άλλα ένα προϊόν που προσφέρει γαστρονομική απόλαυση όπως το κρασί, ο καφές, το κονιάκ, τα malt ουίσκι κ.λπ. Μπορεί επίσης να συνοδεύει άριστα σχεδόν κάθε γεύμα, ενώ είναι ένα ασφαλές ποτό, καθώς νοθεύεται δύσκολα. Παρ' όλα αυτά η μπίρα δεν αντιμετωπίζεται με τον ίδιο σεβασμό που αντιμετωπίζονται τα παραπάνω ποτά, αν και όσοι στοιχειωδώς έχουν ασχοληθεί, γνωρίζουν πολύ καλά ότι η παραγωγή της, είναι εξίσου απαιτητική και το τελικό προϊόν πολύπλοκο σε γεύση αλλά και αρώματα. «Γι' αυτό

Σύμφωνα με τους ανθρώπους της Ζυθοποιίας Πηγειού η μπύρα τους θα αποτελέσει σημαντικό στοιχείο για την αναγνωσιμότητα της πόλης κατ' αντιστοιχία προς άλλες γνωστές επιχειρήσεις της περιοχής όπως οι γαλακτοβιομηχανίες.



και οργανώσαμε ένα ζυθοποιείο, με άριστο εξοπλισμό, το οποίο αισιοδοξούμε να αποτελέσει πόλο ανάπτυξης στην περιοχή, όπου ταλαντούχοι μικροί και μεγάλοι ζυθοποιοί με ψαγμένες συνταγές και πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας θα μπορούν παράγουν νόστιμες μπύρες με ιδιαίτερο οργανοληπτικό χαρακτήρα για ένα κοινό που αναζητά μια ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία» καταλήγει ο κ. Πέτρου. Και συμπληρώνει ότι πρόκειται για μια σημαντική επένδυση στην περιοχή, προσφέροντας άμεσα 6-7 θέσεις εργασίας και εκατοντάδες χιλιάδες τζίρο σε τοπικούς προμηθευτές, μόνο για τον πρώτο χρόνο λειτουργίας, ενισχύοντας την τοπική ανάπτυξη. 88



Για αρχή παράγεται ένας τύπος μπύρας τύπου Pilsner ενώ ετοιμάζεται η δεύτερη Lola τύπου Belgian Ale με vol. 5,5% Και το καλοκαίρι έρχεται η τρίτη τύπου IPA.

Αθανάσιος Συριανός

Πάμε για δική μας βύνη

Με ψαγμένο κριθάρι, ντόπιο
λυκίσκο και ιδιόκτητο βυνοποιείο



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ

D

Διαθέτοντας γερμανική παιδεία αλλά νιώθοντας την Ελλάδα να έχει βαθιές ρίζες μέσα του, ο πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της Ελληνικής Ζυθοποιίας Ατλάντης, Αθανάσιος Συριανός, δηλώνει ότι «η ελληνική κουλτούρα και φιλοσοφία είναι κομμάτι του DNA όλων των ανθρώπων που στελεκώνουν την ΕΖΑ την ώρα που η βαθιά μας αγάπη για τον κλάδο, μας έχει ωθήσει στο να δημιουργήσουμε μοναδικές 100% ελληνικές μπύρες, που κλείνουν μέσα τους τα πιο όμορφα στοιχεία της χώρας μας». Και ερωτώμενος αν κάποια στιγμή αισθάνθηκε ότι έπρεπε να τα βάλει με τα «θηρία», ο ίδιος απαντά:



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΛΗ





”

Αναλαμβάνοντας επιτυχημένες πρωτοβουλίες διευρύναμε τα προηγούμενα 5 έτη τον κύκλο εργασιών μας σημαντικά, ο οποίος αναμένεται να ξεπεράσει το 2018 τα 36 εκατομμύρια και το EBITDA τα 4 εκατ. ευρώ.

”

Η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης σήμερα εξάγει σε 31 χώρες και συγολικά σε 5 ηπείρους και μάλιστα με εξαιρετική επιτυχία. Το 83% αναφέρεται σε χειτονικές μας χώρες., ενώ στόχος είναι οι ομογενειακές αγορές.

”

Υλοποιώντας το επενδυτικό της πλάνο, που τα προηγούμενα 5 χρόνια έφθασε τα 15 εκατομμύρια ευρώ, η ΕΖΑ θα συνεχίσει να αναπτύσσεται, επιδιώκοντας μερίδιο της ελληνικής αγοράς πάνω από 15%.



«Η επιχειρηματικότητα ενέχει τον ανταγωνισμό σμό. Προϋπόθεση αποτελεί να γνωρίζει κανείς τις συντεταγμένες του και να βάζει τους δικούς του βραχυπρόθεσμους και μακροπρόθεσμους στόχους, με ρεαλισμό και σαφή κατεύθυνση. Έχουμε μάθει να αγωνιζόμαστε για μια αγορά ίσων ευκαιριών».

Δώστε μας μια εικόνα των σημάτων (ετικετών) με τις οποίες κινείστε σήμερα και τι άλλο έχουμε να περιμένουμε;

Σήμερα η EZA παράγει υψηλής γευστικής αξίας προϊόντα, όπως την Pils Hellas, τις σειρές εζα Premium Pilsener, Fine Lager, Blue Island και Odyssey και την Berlin ενώ παράλληλα εισάγει και διακινεί τη διεθνώς αναγνωρισμένη Gulden Draak. Συνεχώς αφουγκραζόμαστε τις σύγχρονες τάσεις, απαντώντας ευθέως στις προκλήσεις των καιρών. Έτσι δημιουργήσαμε τη νέα εζα Alcohol Free και την Odyssey Dark Rhapsody - Calypso's Desire.

Σας έχει απασχολήσει η προοπτική δημιουργίας δική σας μονάδας παραγωγής βύνης;

Σε όλη μας τη διαδρομή παραμένουμε πιστοί στο όραμά μας, που είναι ένα και απαρτέγκλιτο: Να παράγουμε την καλύτερη και πιο ποιοτική μπίρα στην ελληνική αγορά. Στο πλαίσιο αυτό, υλοποιούμε εδώ και τρία χρόνια συστηματικά την καλλιέργεια κατάλληλων ποικιλιών κριθαριού και την παραγωγή της δικής μας βύνης, ευελπιστώντας ότι στο μέλλον θα βελτιστοποιήσουμε και θα διευρύνουμε την παραγωγή της, καλύπτοντας όλες τις ανάγκες παραγωγής της εταιρείας μας.

Θα υλοποιήσουμε ένα πρόγραμμα υπό την αιγίδα του Ελληνο-γερμανικού επιμελητηρίου, το οποίο συνδυάζει τη θεωρητική εκπαίδευση και την πρακτική εφαρμογή της ζυθοποιίας και του επαγγέλματος του ζυθοποιού

Έχετε επίσης κάτι με το λυκίσκο. Εδώ τι περιθώρια εγχώριας παραγωγής υπάρχουν;

Πέρσι ξεκινήσαμε μια νέα προσπάθεια συνεπικουρούμενοι από την εταιρεία BASF και τον βαυαρέζικο συνεταιρισμό Hopsteiner παράγοντας λυκίσκο στην Αταλάντη. Τα πρώτα αποτελέσματα είναι ενθαρρυντικά σε ό,τι αφορά την ποιότητα και αρωματική απόδοση. Το 2018 επεκτείναμε την καλλιέργεια και σύντομα θα προχωρήσουμε σε χρήση του ελληνικού λυκίσκου στην παραγωγική διαδικασία.

Ως ζυθοποιία μεσαίας κλίμακας πώς προσεγγίζετε τις προσπάθειες που γίνονται τον τελευταίο καιρό στη μικροζυθοποιία;

Όπως προανέφερα, διεκδικούμε και τασόμαστε υπέρ των ίσων ευκαιριών τόσο στον κλάδο μας, όσο και στην αγορά ευρύτερα. Σε αυτό το πλαίσιο, η άνθιση της μικροζυθοποιίας έχει για μας μία ανάγνωση: Δείχνει έμπρακτα την ανάγκη των ιδίων των καταναλωτών για ξεχωριστά προϊόντα, καμωμένα με μεράκι, που απαντάνε στις ανάγκες του σήμερα. Η τοποθέτησή μας στη μεσαία κλίμακα μάς επιτρέπει να παρακολουθούμε τον κλάδο και να έχουμε πλήρη εικόνα τόσο της ζήτησης από το καταναλωτικό κοινό, όσο και των προσπαθειών από τα ανεξάρτητα εκείνα μικρά ζυθοποιία που κάνουν καλή δουλειά.

Τι κύκλο εργασιών αντιπροσωπεύει σήμερα ο κλάδος της μπίρας, τι εξ αυτού διεκδικεί η EZA και τι έχουν πάρει οι μικροζυθοποιίες; Στον απόηχο της οικονομικής δυσπραγίας, ο κλάδος της μπίρας σημειώνει σε τι



«Παράγουμε μπίρες που έχουν ξεχωριστά αρώματα, γεύσεις και πάνω απ' όλα τη δική τους ιστορία», αναφέρει ο Αθανάσιος Συριανός.



Στις προκλήσεις των καιρών η ΕΖΑ απαντά με ιδιαίτερες ετικέτες της.



«Όπως και η θέση μου στην ΕΖΑ έτσι και τα καθήκοντα του αντιπροέδρου στο Ελληνογερμανικό Επιμελητήριο είναι για μένα τιμή και ευθύνη.»

μές παραγωγής έναν κύκλο εργασιών που περνά τα 600 εκατ. ευρώ. Οι μικρές ζυθοποιίες, που αριθμούν περισσότερες από 35 μονάδες προσεγγίζουν περίπου το 2% της μπίρας που καταναλώνεται εγχώρια. Η ΕΖΑ υλοποιώντας το επενδυτικό της πλάνο, που τα προηγούμενα 5 χρόνια έφθασε τα 15 εκατ. , θα συνεχίσει να αναπτύσσεται, επιδιώκοντας μερίδιο πάνω από 15%.

Έχουμε δει να κινείται κάτι και στο πεδίο των brewers pubs, επηρεάζει τα σχέδιά σας;

Η μπίρα, ως ένα από τα πιο αγαπημένα ποτά σε όλο τον κόσμο, δεν θα μπορούσε να μη συνδεθεί με τη νέα τάση της γαστρονομίας στο πεδίο των mix and match με φαγητό. Για μας αποτελεί μια ευχάριστη πρόκληση. Η πρώτη προσπάθεια από την πλευρά της ΕΖΑ είναι η ανάπτυξη food pairing σε εκδηλώσεις που πραγματοποιούμε στο εργοστάσιό μας. Μία νέα πρωτοβουλία που έχουμε αγκαλιάσει και στοχεύουμε να εξελίξουμε. Η δραστηριότητα μας αυτή αποτελεί μέρος της απαραίτητης προσπάθειας για την αισθητική αναβάθμιση των προϊόντων και υπηρεσιών στον κλάδο της φιλοξενίας και γευσιγνωσίας.

Επίσης είδαμε τον ανταγωνισμό να επωφελείται από το νέο νομοθετικό πλαίσιο για τον μηλίτη. Υπάρχει για σας κάτι εκεί;

Η είσοδος του μηλίτη στην εγχώρια αγορά είναι μια πραγματικότητα. Σεβόμαστε την ελληνική νομοθεσία καθώς και το δικαίωμα όλων των παικτών να δραστηριοποιούνται στην αγορά με τα προϊόντα που επιθυμούν. Η ΕΖΑ δραστηριοποιείται στον το-

Στρατηγικές συνεργασίες όπως αυτή με την DAMMA Holdings το 2013, μας επιτρέπουν να δημιουργούμε ευκαιρίες, να βρίσκουμε διεξόδους και να συνεχίζουμε την αμρόδοκτη αναπτυξιακή μας πορεία

μέα της ζυθοποιίας. Αυτό γνωρίζουμε να κάνουμε καλά σε όλη μας τη διαδρομή και συνεχίζουμε με την ίδια χαρά και επιμονή.

Μνημονεύεται η προσπάθειά σας ως επιτομή της επιχειρηματικότητας που αναπτύχθηκε κατά τη διάρκεια της κρίσης.

Στην ΕΖΑ είδαμε την κρίση ως ευκαιρία. Με πείσμα και επιμονή, συνεχίσαμε να κάνουμε πράξη το ολοκληρωμένο επενδυτικό μας πλάνο, διατηρώντας τις αρχές μας σε μια αγορά γεμάτη προκλήσεις. Καθημερινός μας αγώνας, ήταν και παραμένει να φέρουμε τις ελληνικές μπίρες σε όλη την Ελλάδα και σε όλο τον κόσμο, για να απολαμβάνουν όλοι μοναδικές απολαυστικές μπίρες με τη σφραγίδα της χώρας μας και την υπογραφή της ΕΖΑ.

Τελικά, η Lowenbrau σώθηκε. Η Ελλάδα, με την οικονομική και κοινωνική διάσταση του όρου, μπορεί να σωθεί;

Η Ελλάδα διένυσε μια δύσκολη διαδρομή τα προηγούμενα χρόνια, μια διαδρομή που εν μέσω οικονομικής κρίσης εξελίχθηκε σε βαθιά κοινωνική, επηρεάζοντας κάθε δομή της χώρας αλλά και τους ίδιους τους ανθρώπους της. Για μένα δεν μπορεί να υπάρξει αντιστοιχία μιας χώρας με μια εταιρεία, ωστόσο μια εταιρεία μπορεί να κρύβει μέσα της βαθιές αξίες που εκπροσωπούν και διέπουν μια χώρα. Η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης έχει στον πυρήνα της την Ελλάδα και αυτή την ελληνικότητα εκπροσωπεί σε κάθε της έκφανση. Με όραμα μία αγορά όπου όλοι έχουμε ίσες ευκαιρίες, σε μια υγιή οικονομία. 88

BRUNCH

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

ΤΟ ΠΛΟΥΣΙΟ ΠΡΩΙΝΟ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΤΑΣΗ





Επιστροφή στην απλότητα

Καλή μύρα, απλό πότο, σπιτικό φαγητό και ροκ μουσική υπόκρουση. Αυτά αρκούν, για να φτιάξεις το ιδανικό στέκι, σύμφωνα με τον Χρυσόστομο Βέλλη, τον άνθρωπο πίσω από το «The Barfly Pub» στη Νέα Σμύρνη

Αφού δούλεψε 35 χρόνια ως *barman*, φτάνοντας μέχρι τη Βραζιλία ενώ το 2004 βρέθηκε στους 7 καλύτερους Έλληνες *barmen*, ο Χρυσόστομος Βέλλης αμφοφόισε πως ήταν καιρός να εμπορεύσει στην αμλιότητα. Σε αυτή η φιλοσοφία «ιάτησε» για να φτιάξει το πιο παρεΐστικο οτέκι της Νέας Σμύρνης, το «*The Barfly Pub*»...



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Ελληνικής μικροζυθοποιίας μύρες σε βαρέλι θα βρει κανείς κυρίως στο Barfly, απλά ποτά και πιάτα επηρεασμένα από την κουζίνα των Αγγλοσαξόνων. Από Shepherd's Pie, την αγγλική πίτα του βοσκού, μέχρι Lohikeitto, μια παραδοσιακή φιλανδική σούπα με σολομό. Αλλά πάνω απ' όλα θα βρει Χρυσόστομο Βέλλη, πάντα εκεί, έτοιμο να βοηθήσει όποιον το επιθυμεί να ξεκλειδώσει τις γευστικές δυνατότητες της ποιοτικής μύρας. Ο ίδιος, αν και έχει ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο, φαίνεται να έχει επηρεαστεί κυρίως από τη λογική των Αγγλων. «Μου αρέσει η παράδοσή τους. Είναι το the point. Γιατί τι είναι η pub; Ένα public house που απευθυνόταν στον λαϊκό κόσμο, στον εργάτη που θα σχολάσει από τη δουλειά του και προτού πάει σπίτι θα περάσει να πει μια μύρα, να πει δυο κουταμάρες και να βγάλει από πάνω του τα νεύρα της δουλειάς. Το Barfly θέλω να είναι το δεύτερο σπίτι κάποιου, το «καφενείο» του. Αυτό που είχαν οι γονείς και οι παπούδες μας».

Η μύρα ουνανιά το ούισκι

Το Barfly είναι μία «non-cocktail area», όπως τονίζει με χιούμορ ο ιδιοκτήτης του, όπου ωστόσο οι θαμώνες μπορούν να γνωρίσουν τον κόσμο του pairing της μύρας με το ούισκι υπό την καθοδή-

γηση του ίδιου. Είχαμε την τύχη να δοκιμάσουμε ένα από αυτά τα pairings. Ξεκινήσαμε με ένα σφηνάκι Bushmills Black Bush, «σβίσαμε» με την Delphi Dark Ale και κλείσαμε με ένα κομμάτι μαύρης σοκολάτας. Σας το προτείνουμε ανεπιφύλακτα. «Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι μέχρι ένα στάδιο της παραγωγής τους η μύρα και το ούισκι είναι ακριβώς τα ίδια. Μετά μπαίνει ο λυκίσκος και αλλάζουν όλα. Είναι «αδελφάκια» και το ένα «τραβάει» το άλλο στην κατανάλωση».

Μία ακόμα καινοτομία του Barfly είναι οι μύρες take-away. Μπορεί όποιος θέλει να περάσει και να πάρει βαρελίσια μύρα για το σπίτι του σε μπουκάλι και να την πει άνετα μέχρι την επόμενη μέρα. Βέβαια, εμείς θα σας προτείναμε να κάτσετε, αν όχι για κάποιον άλλο λόγο για την κουζίνα. Και εδώ οι επιλογές έχουν στόχο να αναδείξουν την μύρα με τρόπους που ως Έλληνες ίσως δεν είχαμε σκεφτεί ποτέ. Για παράδειγμα ο κ. Βέλλης προτείνει να απολαύσουμε την μύρα μας με μία σούπα. «Οι περισσότερες μύρες πάνε με μια σούπα. Η Χάρμα Belgian Ale πάει τέλεια. Το ίδιο και η Mandy Black, η Stout των Strange Brew. Δίπλα σε μια Borscht (παραδοσιακή σούπα της Ρωσίας) μπορείς να βάλεις από μια μοναστηριακή Leffe μέχρι τη Χάρμα Red Ale», εξηγεί ο ίδιος. ☘

1. Οι άνθρωποι του Barfly κατέχουν την υπόθεση μύρα και μπορούν να βοηθήσουν όποιον επιθυμεί να ανακαλύψει τον τεράστιο κόσμο της.

2. Η κουζίνα προτείνει πιάτα ημέρας. Το χειμώνα σούπες, όπως συνηθίζεται στις pub, και το καλοκαίρι σαλάτες, ζυμαρικά και θαλασσινά.

3. Στα ποτήρια μας μια IPA της Fuckin' Flamingos από τη Θεσσαλονίκη. «Κάνουμε πολύ καλές συνταγές για γεμάτες μύρες. Δεν θυμάμαι ελληνική IPA που να μην μου άρεσε», αναφέρει ο κ. Βέλλης.

4. «Το Barfly θέλω να είναι το δεύτερο σπίτι κάποιου, το «καφενείο» του τονίζει ο εμπνευστής του.





"Οι περισσότερες
μπύρες πάνε με μια
σούπα. Η Χάρμα Belgian
Ale πάει τέλεια. Το ίδιο
και η Mandy Black, η
Stout των Strange Brew,
όπως και η Delphi Park"
αναφέρει ο κ. Βέγγις.



Η Lohikeitto είναι μια
παραδοσιακή φιλανδική
σούπα με σολομό.



FOOD PAIRING

ΠΟΙΟΣ ΕΙΠΕ ΟΤΙ Η ΜΠΥΡΑ ΔΕΝ ΠΑΕΙ ΜΕ ΤΗ ΣΟΥΠΑ; Ο ΧΡΥΣΟΣΤΟΜΟΣ ΒΕΛΛΗΣ ΚΑΤΑΡΡΙΠΤΕΙ ΤΟ ΜΥΘΟ

Φιλανδική Lohikeitto με φρέσκο σολομό

Υλικά

2 κουτ. σούπας βούτυρο
2 πράσα, σε λεπτές ροδέλες (το λευκό μέρος)
1½ λίτρο νερό
1½ κιλό πατάτες καθαρισμένες σε κυβάκια
1 φύλλο δάφνης
½ κουτ. γλυκού αλάτι
¼ κουτ. γλυκού πιπέρι μαύρο, φρεσκοτριμμένο
500 γρ. φιλέτο σολομό φρέσκο, χωρίς δέρμα, σε κομμάτια
2 φλιτζάνια κρέμα μαγειρικής φυτική
3 κουτ. σούπας άνηθο ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε μία κουταλιά της σούπας βούτυρο σε κατσαρόλα και σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε τα πράσα μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε τις πατάτες, τη δάφνη, αλάτι και πιπέρι και τα αφήνουμε να βράσουν 15 λεπτά. Ρίχνουμε στην κατσαρόλα το σολομό, την κρέμα και τον άνηθο και βράζουμε άλλα 5 λεπτά. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε και το υπόλοιπο βούτυρο και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε με ψιλοκομμένο άνηθο από πάνω.



Απαστερίωτη, αφιλτράριστη και διπλοζύμητη, η Delphi Dark Ale ισορροπεί μεταξύ φινέτσας και δύναμης. Εξαιρετικά αρωματική με νότες καβουρδισμένων ξηρών καρπών και μαύρων φρούτων που συνοδεύονται από την υποστηρικτική τροπική έκφραση του λυκίσκου. Την απόλαυση συμπληρώνει ο πλούσιος κρεμώδης αφρός της. 5,6 % vol.



«Πιστεύουμε πολύ στην ελληνική μικροζυθοποιία. Από τα 14 βαρέλια που έχουμε αυτή τη στιγμή, τα 10 είναι ελληνικές μπύρες μικροζυθοποιίας.

Προσωπικά πιστεύω ότι κάποιες μπύρες ελληνικές είναι πολύ καλύτερες από μεγάλα ξένα ονόματα. Μάλιστα, κρυφό μου όνειρο είναι κάποια στιγμή να έχουμε μόνο ελληνικές μπύρες. Αν έπρεπε να ξεχωρίσω κάποιες; Είναι άδικο γιατί θα αφήσω πολλούς απ' έξω. Τρέφω όμως μεγάλη αγάπη για τα παιδιά της Χάρμα στην Κρήτη, τους Strange Brew, τη Noctua, τα παιδιά από τη Χαλκίδα με τη Delphi και από την Κέρκυρα με την Corfu. Είναι πολλές και σίγουρα ξεχνώ κάποιες», σημειώνει ο Χρυσόστομος Βέλλης.



Η Mandy Black των Strange Brew

Με έμπνευση από τη Mandy Black, μια Ύγγλεζα πειρατίνα, γεννημένη στα τέλη του 17ου αιώνα, η οποία έγινε διάσημη για τις επιθέσεις της εναντίων των αυτοκρατορικών πλοίων, κατά τις οποίες άρπαζε τα βαρέλια μαύρης (Stout), οι Strange Brew έφτιαξαν μια φρέσκια μπύρα Stout με βαθύ μαύρο χρώμα, άρωμα σοκολάτας υχείας και καβουρδισμένων δημητριακών, γεμάτο σώμα, απαλή γεύση καφέ και σοκολάτας, με διακριτικές νότες φρούτων του δάσους που την κάνουν να ξεχωρίζει. vol 7%

Η δύναμη της γεύσης

Κάπνισμα, λιπαρά στοιχεία και ικανές δόσεις οξύτητας ζητά η συνοδεία μιας παλαιωμένης σε βαρέλι μπύρας για να απογειώσει τον ουρανίσκο



Τυρί όμως μόνο το Βέρμιο ξέρει

Ένα γαστρονομικό μωσαϊκό με γεύσεις και αρώματα από την περιοχή του Βερμίου προσφέρει η εταιρεία «Μπέλας – Ελληνική Γαλακτοκομία Βερμίου» με μια εμπειρία 90 ετών στην τυροκομία. Σήμα κατατεθέν το καπνιστό τυρί της περιοχής μαζί με κάποια από τα πιο δημοφιλή ελληνικά προϊόντα, όπως η Φέτα, το κασέρι και ο μπάτζος, τυριά ΠΟΠ όπως επίσης τυρί για ψήσιμο από αγελαδινό και αιγοπρόβειο γάλα κ.ά.



Τα κριτοίνια συναντιούν το μανιτζάρι

Χειροποίητα κριτοίνια, με φρέσκα λαχανικά, χωρίς γλουτένη, πικάντικα, γλυκά, ιδανικά για σαλάτες, ελαφρύ σνακ, άριστα συνοδευτικά για την μπύρα, από την αρτοποιία Chryssinas, που ξεκίνησε εν έτει 1960 με έναν μικρό φούρνο στο Γραμματικό Αττικής, που προμήθευε όλη την Αθήνα και το Μινιόν. Σήμερα, με παραδόσεις και μέσω e-shop προσφέρει στην αγορά αρτοποιήματα υψηλής και ειδικής διατροφικής αξίας.



Οι ημεριές της Γουμένισσας

Κόκκινες πιπεριές που μαζεύονται στον καιρό τους, ψήνονται στα κάρβουνα μέχρι να μελώσουν και σιγοβράζουν με αγνά υλικά μέχρι να χυλώσουν αποτελούν τη βάση για τα dips, που τιμούν με τον πιο γευστικό τρόπο τις παραδόσεις της Γουμένισσας. Ένας τόπος εύφορος, που προσφέρει απλόχερα διαλεκτά υλικά, τα οποία με τέχνη και αγάπη μπολιάζουν με φρέσκιες ιδέες τις συνταγές της γιαγιάς.



Του Αιγαίου η πιο βουτυράτη γραβιέρα

Η γλυκιά βουτυράτη γεύση της την έχει κάνει ένα από τα πιο αγαπητά επιτραπέζια τυριά. Η γραβιέρα είναι πρόσφατο απόκτημα της ελληνικής γαστρονομίας, που παρασκευάστηκε για πρώτη φορά μέσα στον 20ό αιώνα. Στη Νάξο φτιάχνεται μόνο από αγελαδινό γάλα και έχει χαρακτηριστεί ως προϊόν ΠΟΠ. Ένας από τους σπουδαιότερους παραγωγούς της ναξιώτικης γραβιέρας είναι η ΕΑΣ Νάξου.



Ένα διαρκώς εξελισσόμενο πείραμα είναι η προσπάθεια να αποφασίσει κανείς ποιες γεύσεις είναι πιο κατάλληλες με κάθε μπύρα. Ισορροπία αλλά και αντίθεση, είναι σε κάθε περίπτωση οι λέξεις-κλειδιά.



Τοι καμινάδας γεύσεις αιμό την Κρήτη

Με την παραδοσιακή τεχνική αιώνων παράγονται σήμερα στους πρόποδες των Λευκών Ορέων, στην επαρχία Αποκορώνου, τα κρητικά καπνιστά «Τσι καμινάδας γεύσεις» από τον Γιώργο Κωστάκη και την Χρυσή Κρητικού. Τρυφερό κρέας, βαθιά γεύση και εξαιρετικό κάπνισμα για ένα από τα πιο διάσημα αλλαντικά, το κρητικό απάκι, που οφείλει την ξεχωριστή γεύση του στα βότανα της κρητικής γης.

Με τη γαλομυζήθρα του Νταγιανιά

Με μια πολύ απλή διαδικασία τυροκόμησης, όπου το γάλα μετατρέπεται σε τυρί με φυσική όξυνση, παρασκευάζεται η γαλομυζήθρα η οποία έχει την ίδια υφή και γεύση με τη χωνιώτικη μυζήθρα. Ένα νόστιμο τυρί απαλό με ελαφριά ξινίλα, ταιριάζει ιδανικά στον κρητικό ντάκο και στα χέρια της οικογένειας Νταγιαντά που χρησιμοποιεί αποκλειστικά αιγοπρόβειο γάλα, απογειώνει τη γεύση και την ποιότητά του.



Σμυρνιά τέχνη στη μελιζανοσάλια

Μια πολυβραβευμένη συνταγή της Gaea που παρασκευάζεται από καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριά Φλώρινας, βαλσαμικό ξύδι, μαϊντανό, κύμινο, σκόρδο τα οποία αναμειγνύονται με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, που αποτελεί τη βάση για όλα τα προϊόντα της εταιρείας. Όπως άλλωστε προδίδει και το όνομά της, Γαία στην ελληνική μυθολογία ήταν η Μητέρα Γη, το σύμβολο της γονιμότητας και της ευημερίας.

Ο ειδικός στο βουβαλίσιο κρέας

Από τη Φάρμα Μπόρας στο νομό Σερρών τα λουκάνικα είναι φτιαγμένα με εκλεκτό βουβαλίσιο και χοιρινό κρέας με παραδοσιακή συνταγή που συγκρατεί μέσα της το άρωμα και τη γεύση των βοτάνων της ελληνικής γης. Μεγάλο πλεονέκτημα, η μικρότερη ποσότητα χοληστερόλης και ο αυξημένος σίδηρος που προσφέρει το βουβαλίσιο κρέας στις ιδανικές συνθήκες εκτροφής της λίμνης Κερκίνης.

ΑΓΟΡΑ

BEER & BRUNCH • ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

BARREL AGED ΜΠΥΡΕΣ



Η διεθνής τάση της επιστροφής στην παλαίωση της μπίρας σε βαρέλια από μια γενιά ζυθοποιών που έχουν συνηθίσει τα λαμπερά, ανοξειδωτά δοχεία, κάνει την εμφάνισή της και στην ελληνική αγορά, με τους καταναλωτές να τοποθετούν τις barrel aged μπίρες ψηλά στη λίστα των προτιμήσεών τους.

BEER & BRUNCH

προτείνει

La Trappe Quadrupel



Κεχριμπαρένιο χρώμα, καλοσχηματισμένος αφρός, ένας πολύπλοκος καμβάς αρωμάτων από ώριμα φρούτα, μαύρα φρούτα, μπαχαρικά, κύμινο, βανίλια, καμένη ζάχαρη και γεύσεις από εσπεριδοειδή, βότανα, μπαχαρικά και καραμέλα συνθέτουν αυτή την ευχάριστα πικρή βέλγικη μύρα, της οποίας ο χαρακτήρας οφείλεται κυρίως στην ωρίμανση σε ξύλινα βαρέλια. **10% vol.**

Marea Triple



Η πρώτη ελληνική Triple μύρα δημιουργήθηκε με βάση την κλασική συνταγή της Marea Double Malt Ale, που τοποθετήθηκε για ζύμωση και ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια 228 λίτρων. Ο βυνώδης χαρακτήρας σε συνδυασμό με τα αρώματα εσπεριδοειδών αλληλεπιδρούν με την καρύδα, τη βανίλια και το σιρόπι σφένδαμου, ξετυλίγοντας ένα πολύπλοκο και επίμονο γευστικό τελείωμα. **7,5% vol.**

Innis & Gunn Original



Με γλυκό γευστικό προφίλ και καστανό χρώμα η σκωτσέζικη Original, του πρωτοπόρου στην παλαιώση μύρας σε δρύινα βαρέλια Dougal Sharp, αναδίδει νότες από μπισκότο, καραμέλα, δρυ, βανίλια και μια ντελικάτη πικράδα, όλα σε μια ελαφριά και κρεμώδη βάση. Ωριμάζει για 77 ημέρες σε δρύινα βαρέλια bourbon και σε Oakerator. **6,6% vol.**

Septem Dilemma



Καστανό χρώμα με έντονα πορτοκαλί ανταύγειες και συμπαγή αφρό για τη μη παστεριωμένη αφιльтράριστη Barley Wine. Η αργή ωρίμανση για οκτώ μήνες σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια, αναδεικνύει τα εντυπωσιακά αρώματα μπισκότου, καραμέλας, γλυκού περγαμόντου σε ισορροπία με τη βανίλια και τα αποξηραμένα φρούτα. Μεστή, στρογγυλή στο στόμα, «κρύβει» την υψηλή αλκοόλη και τους 75 βαθμούς πικράδας. Επιδέχεται παλαιώση 2-3 ετών στη φιάλη. **10,4% vol.**

Cerveja Letra On Oak



Ανοιχτό χρώμα, υψηλό ποσοστό βύνης από σιτάρι, μέτρια γλυκύτητα, πικάντικα και φρουτώδη αρώματα και νότες δρυός γι' αυτή την πορτογαλική Witbier που έχει παλαιώσει τέσσερις μήνες σε βαρέλια από Moscatel της περιοχής Douro. **5,6% vol.**



Rodenbach Grand Cru

Ένα blend, το οποίο αποτελείται κατά 1/3 από φρέσκια μύρα και 2/3 από παλαιωμένη για δύο χρόνια σε μεγάλα δρύινα βαρέλια δημιουργεί την φιλτραρισμένη Grand Cru από τη Φλάνδρα. Φρουτώδης γεύση, πολυπλοκότητα ένταση είναι τα χαρακτηριστικά της ενώ το τελείωμα θυμίζει ένα πολύ καλό κρασί. **6,0% vol.**



Goose Island Bourbon County Stout

Παρασκευάζεται στο Σικάγο και συχνά καταχωρείται στις καλύτερες μύρες του κόσμου, αφού αποτελεί την πρώτη στην οποία χρησιμοποιήθηκε το βαρέλι αποκλειστικά για τη διάχυση των αρωμάτων του ξύλου. Ξεχωρίζει χάρη στη διετή ωρίμανσή της σε βαρέλια μπέρμπον 18 ετών, τους σοκολατένιους τόνους της και την ποσότητα αλκοόλ. **13% vol.**



Slow Donkey

Παράγεται μόνο μία με δύο φορές κάθε χρόνο και σε εξαιρετικά περιορισμένο αριθμό φιαλών, ενώ διατίθεται μόνο στο ζυθοποιείο. Μια ιδιαίτερα υψηλόβαθμη μύρα της Ζυθοποιίας Σαντορίνης που ωριμάζει 4-5 μήνες σε βαρέλια δρυός και ακακίας, τα οποία προηγουμένως είχαν χρησιμοποιηθεί για την ωρίμανση κρασιών από σταφύλια Ασύρτικου, και στη συνέχεια ζυμώνει στη φιάλη. **5,7% vol.**



Duchesse de Bourgogne

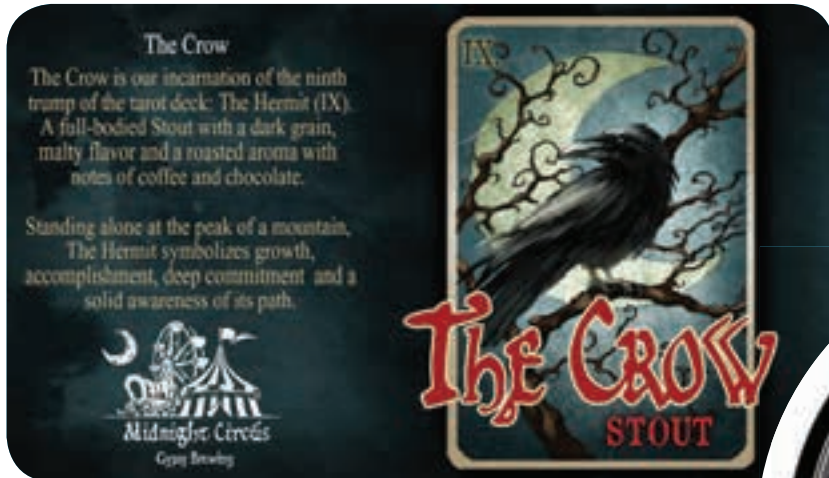
Μια φλαμανδική Red Ale που παράγεται από το ζυθοποιείο Brouwerij Verhaeghe στο Vichte. Το τελικό προϊόν προέρχεται από μείξη μίας μύρας παλαιωμένης για 8 μήνες με μία 18 μηνών. Το όνομα δόθηκε προς τιμήν της Δούκισσας Μαρίας της Βουργουνδίας, μοναδικής κόρης του Κάρολου της Βουργουνδίας. Απαλή και πλούσια γεύση με νότες από φρούτα του πάθους και σοκολάτα και μακρά, ξηρή και όξινη επίγευση. **6,0% vol.**



Seven Island / Sknipa Bare Handed

Μια Imperial Stout που παλαιώνει για 9 μήνες σε ξύλινα βαρέλια ούισκι από το Τένεσι (Jack Daniels), στα οποία οφείλονται τα έντονα αρώματα και οι γεύσεις ξύλου και βανίλιας. Αποτελεί συνεργασία των μικροζυθοποιείων Seven Island και Sknipa και διατίθεται σε περιορισμένη ποσότητα και αριθμημένες φιάλες. **11% vol.**

Νέες κυκλοφορίες



THE CROW STOUT (vol. 5,1%)

Μια Stout με άρωμα καφέ και σοκολάτας και ελαφρύ καβούρδισμα στην επίγευση. Το Κοράκι μοναχικό στην πιο ψηλή κορυφή του βουνού, ως Ερημίτης, συμβολίζει την εξέλιξη, την επιτυχία, την επίγνωση της πορείας του και την προσήλωση στο στόχο. Το Κοράκι είναι η εκδοχή των gypsy brewers για το ένατο χαρτί της τράπουλας τάρω, τον Ερημίτη (IX). **(Midnight Circus)**

ΚΡΑΤΑΙΑ (vol. 9,5 %).

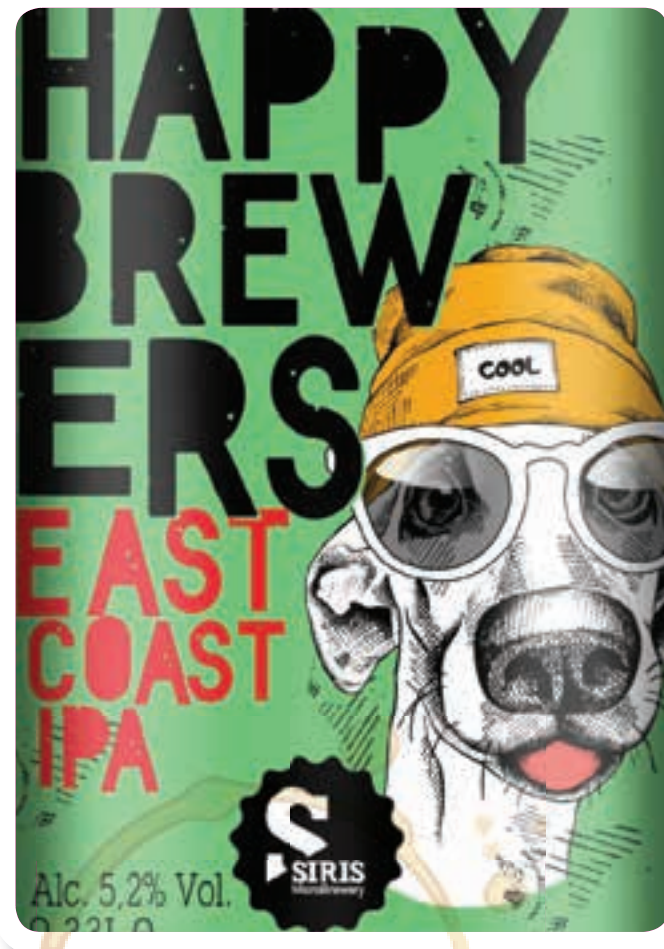
Πρόκειται για μια Russian Imperial Stout με γεμάτο σώμα και έντονη γεύση βανίλιας, σοκολάτας, κόκκινων φρούτων και καφέ. Η ονομασία προέρχεται από το κραταιός που σημαίνει ισχυρός, δυνατός, ρωμαλέος, σθεναρός και δίνει την βαρύτητα που χρειάζεται αυτή η απολαυστική νέα μπύρα.

(Ζυθοποιία Αναστασίου)



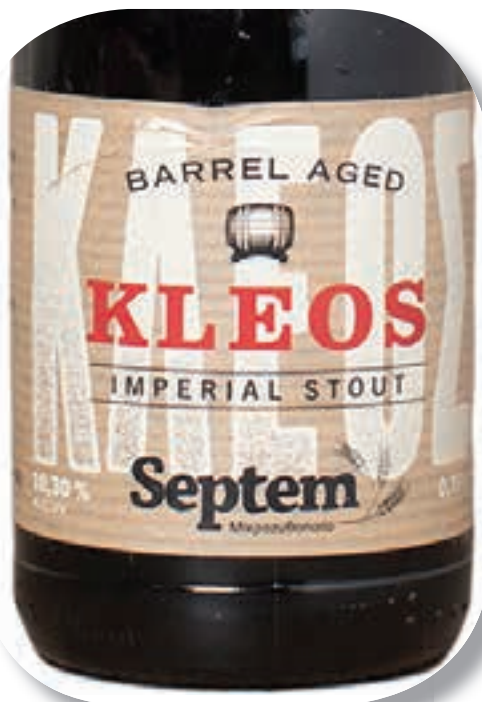
LOLA BELGIAN PALE ALE (vol. 5,5%)

Χάλκινο χρώμα, πλούσιος, πυκνός αφρός, αρώματα και γεύσεις ψωμιού και μπισκότου, καθώς και η πικάντικη επίγευση. Μια τυπική ευκολόπιστη Βέλγικη Ale που θα συνοδεύσει άριστα το φαγητό, αλλά θα καταναλωθεί και μόνη της. **(Ζυθοποιία Πηνεσιού)**



KLEOS (vol. 10,3%)

Κλέος στα αρχαία ελληνικά σημαίνει φήμη, δόξα. Αυτό προσδοκά η Imperial Stout της Septem να αποκομίσει από αυτούς που θα τη δοκιμάσουν. Η αργή ωρίμανσή της για 8 μήνες σε καινούργια βαρέλια γαλλικής και αμερικανικής δρυός, αναδεικνύει τα εντυπωσιακά αρώματα βανίλιας, μπαχαρικών, φρεσκοκαβουρδισμένου καφέ, πικρής σοκολάτας και κερασιού. **(Septem)**

**JUST IN TIME (vol. 7%)**

Μια New England IPA με έντονα αρώματα τροπικών φρούτων, ροδάκινου και εσπεριδοειδών σε απόλυτη ισορροπία που αφήνει μια ευχάριστη φρουτένια επίγευση. **(Clepsydra Nomad Brewing)**

HOPPY LAGER**by HAPPY BREWERS of Siris MicroBrewery (vol. 4,8%)**

Μια Lager σχεδιασμένη για τις χαλαρές στιγμές των εραστών των IPA. Η καθαρή, ισορροπημένη και σταθερή γεύση της εμπλουτίζεται με μια έκρηξη αρωμάτων που προκύπτει από τις γενναίες δόσεις λυκίσκων, που ξεπερνούν σε ποσότητα κατά πέντε φορές μια τυπική Lager συνταγή. Ο λυκίσκος Huell Melon προσδίδει δροσερά αρώματα πεπονιού, ενώ ο Vic Secret, που χρησιμοποιείται και στο Dry Hop, χαρίζει έντονα αρώματα ανανά, πεύκου και passion fruit. Μια μπίρα που πίνεται δροσερά στους 4° Κελσίου!

(Μικροζυθοποιία Σερρών)

**HONEY SAISON VINTAGE (vol. 8%)**

Μια ξανθιά θολή μπίρα στην οποία αυξάνονται τα επίπεδα αλκοόλ για Saison. Η έντονη στυφή γεύση της εξισορροπεί το υψηλό αλκοόλ και τη γλυκύτητα του μελιού και δημιουργούν ένα περίπλοκο άρωμα. Παρασκευάζεται για να καταναλωθεί φρέσκια αλλά μπορεί και να κρατηθεί για να παλαιώσει για τουλάχιστον 6 μήνες. **(ΚΥΚΑΩ)**

HEFEWEIZEN (vol. 5,4%)

Αφιλτράριστη και απαστερίωτη μπίρα περιορισμένης παραγωγής. Φυσικά θολή, σταρένια με παχύ αφρό, πλούσια φρουτώδη αρώματα και βελούδινη γεύση, χαρακτηριστικά της μαγιάς που περιέχει στη φιάλη. Μια πραγματικά ζωντανή μπίρα, πλούσια σε πολύτιμες βιταμίνες και ιχνοστοιχεία. Παρασκευασμένη σύμφωνα με το Νόμο περί Καθαρότητας του Ζύθου. **(The Johnnies' Beer)**





Ανεβάζει την τιμή ο σεβασμός στο περιβάλλον

Πρόθυμη να πληρώσει παραπάνω μια μπίρα παρασκευασμένη με αειφορικό τρόπο δηλώνει η πλειοψηφία των καταναλωτών, λέει έρευνα του Πανεπιστημίου της Ιντιάνα.



Η λάμψη του χιονιού

Με όνομα εμπνευσμένο από το φως του χειμώνα της Ισλανδίας η νέα μπίρα που δημιούργησε για τους επιβάτες της η Icelandair.



«Βράζει» με τον ήλιο

Τη μεγαλύτερη συμφωνία παροχής ηλιακής ενέργειας υπέγραψε η AB InBev για το εργοστάσιό της στη Μεγάλη Βρετανία.



Η ώρα για craft μηλίτη

Μετά την craft μπίρα «the next best thing» έρχεται από τις ΗΠΑ.



Μπίρα στα ταχυδρομεία

Πωλούν μπίρα τα ταχυδρομεία της Ρωσίας για να ενθαρρύνουν την κατανάλωση νόμιμου αλκοόλ.



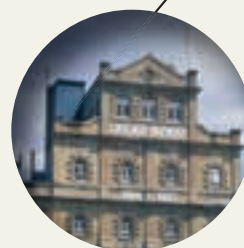
Για πρώτη φορά πλήρης διατροφική επισήμανση

Την απαίτηση των καταναλωτών για διαφάνεια «υπακούει» η Bud Light στη νέα συσκευασία της, που μόλις κυκλοφόρησε στις ΗΠΑ.



Στις ΗΠΑ η Heineken Zero

Λανσαρίστηκε στο Μάιο του 2017 στην Ολλανδία και αφού ταξίδεψε σε 30 χώρες τώρα φθάνει στις ΗΠΑ.



Κέντρο παραγωγής craft η Τασμανία

Επένδυση της τάξης των 8 εκατ. δολαρίων ΗΠΑ πραγματοποιεί η θυγατρική της AB InBev, CUB, στην πιο παλιά ζυθοποιία της Αυστραλίας Cascade.



Αγροτική
ενημέρωση
σε γλώσσα
ευρωπαϊκή

 **Agronews**



Η ΜΠΙΡΑ
ΟΠΩΣ ΠΡΕΠΕΙ
ΝΑ ΕΙΝΑΙ



Στην Αταλάντη φτιάχνουμε δύο μπίρες, τη μία καλύτερη από την άλλη:
την εζα Premium Pilsener και την εζα Fine Lager.

Ζυμωμένη στο σωστό χρόνο, με πλούσιο σώμα, άρωμα και ντελικάτη πικράδα η εζα Premium Pilsener.

Ευχάριστη, ευκολόπιωτη και δροσιστική, με απόλυτη αρμονία γεύσης η εζα Fine Lager.

εζα Premium Pilsener και εζα Fine Lager. Η μπίρα όπως πρέπει να είναι!

#oposprepei