



BEER & BRUNCH



ΤΕΥΧΟΣ
ISSN:
2585-2302

12

www.agronews.gr

04/22

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 €



Δίνει το γυαλί φαρμάκι

Οι διαδοχικές και μεγάλες αυξήσεις τιμής στα γυάλινα μπουκάλια της μπίρας μεταφράζονται τον τελευταίο καιρό σε πίεση για τις τελικές τιμές στο ποτήρι

ΜΕ ΟΔΗΓΟ ΤΗΝ ΠΡΑΣΙΝΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

100% διαχείριση αποβλήτων (υγρών & στερεών)

20% μείωση στην κατανάλωση νερού την τελευταία δεκαετία

14% μείωση στις εκπομπές CO₂ από το 2013,
στόχος οι μηδενικές εκπομπές έως το 2030

100% «πράσινα» ψυγεία στα σημεία πώλησης

65% του παραγόμενου κριθαριού πιστοποιημένο
ως προϊόν αειφόρου διαχείρισης, με στόχο το 100% έως το 2024

Παράγουμε ένα καλύτερο αύριο

ΔΙΠΛΑ ΣΤΙΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΟΙΝΩΝΙΕΣ

100% ελληνικό κριθάρι σε όλα
τα τοπικώς παραγόμενα προϊόντα

2.000 συνεργαζόμενοι αγρότες στο μεγαλύτερο
πρόγραμμα Συμβολαιακής Καλλιέργειας κριθαριού

3 εργοστάσια σε Πάτρα, Θεσσαλονίκη, Λαμία

20.000 άμεσες & έμμεσες θέσεις εργασίας

ΩΣ ΘΕΜΑΤΟΦΥΛΑΚΕΣ ΤΗΣ ΥΠΕΥΘΥΝΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

5 μέρες χωρίς αλκοόλ και
καθιέρωση της κατηγορίας
στην Ελλάδα

Καμπάνιες και δράσεις ευαισθητοποίησης
του κοινού για την ήπια κατανάλωση
και την ορθή οδηγική συμπεριφορά



ΑΘΗΝΑÏΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ



Με το βλέμμα στη δεύτερη άνοιξη της μπύρας

Η πρόοδος που παρουσιάζει τα τελευταία χρόνια ο κλάδος της μικροζυθοποιίας στην Ελλάδα είναι αδιαμφισβήτητη. Ωστόσο, οι αντιξοότητες με τις οποίες βρίσκονται αντιμέτωποι οι πρωταγωνιστές του κλάδου, ειδικά από τον Μάρτιο του 2020, είναι πρωτοφανείς. Η πανδημία και τα μέτρα περιορισμού της λειτουργίας στον κλάδο της εστίασης, η μειωμένη τουριστική κίνηση και τώρα ο πόλεμος στην Ουκρανία, μαζί με ένα ισχυρό κύμα ανατιμήσεων στις πρώτες ύλες και τα υλικά συσκευασίας, κάνουν τη δουλειά των μικροζυθοποιών δύσκολη.

Οι τελευταίες πληροφορίες κάνουν λόγο για μια αύξηση που προσεγγίζει το 50% στις μικρές γυάλινες φιάλες της μπύρας (επιβλήθηκε από 1ης Απριλίου) πράγμα που σημαίνει ότι το κόστος παραγωγής, μόνο εξ αυτού του λόγου, μπορεί να είναι ενισχυμένο έως και 10%. Εικάζεται ότι όλο αυτό έχει να κάνει με την εμπόλεμη κατάσταση στην Ουκρανία, χώρα με ηγετική θέση στην αγορά γυαλιού, ωστόσο, τίποτα δεν αποκλείει και τις υπερβολές από τους διακινητές αυτών των προϊόντων. Οι τελευταίοι, βρίσκουν μια καλή αφορμή, αφενός να ξεστοκάρουν αποθέματα, αφετέρου να επωφεληθούν από το κλίμα ανατιμήσεων στην αγορά.

Δεν είναι το ίδιο το κόστος που επωμίζονται αυτό τον καιρό οι μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες παραγωγής μπύρας και οι αδύναμες μικροζυθοποιίες. Και μόνο το σύστημα επιστροφών που εφαρμόζουν για τις άδειες φιάλες οι μεγάλοι, είναι αρκετό για να κάνει τη διαφορά, στο πεδίο του ανταγωνισμού. Πολλώ μάλλον που στις περισσότερες των περιπτώσεων, οι «μεγάλοι» κινούνται από καλύτερη διαπραγματευτική θέση έναντι των προμηθευτών, απορροφούν τους κραδαμούς της αγοράς και διατηρούν άλλη σχέση με τα δίκτυα λιανικής.

Όλα τα στοιχεία δείχνουν ότι το επόμενο διάστημα οι συντελεστές του κλάδου της μι-



κροζυθοποιίας θα περάσουν δύσκολα.

Αυτό δεν σημαίνει βέβαια ότι θα πρέπει να εγκαταλείψουν την προσπάθεια. Οι αντικειμενικοί λόγοι που έφεραν την πρώτη άνοιξη του κλάδου στην Ελλάδα, παραμένουν ισχυροί. Όπως έγινε λίγα χρόνια νωρίτερα με το κρασί, έτσι και στην μπύρα, η χώρα έχει τις προϋποθέσεις ώστε να δημιουργήσει με τον καιρό τουλάχιστον μια μικρή μονάδα παραγωγής σε κάθε νομό.

Το επιτρέπουν η γεωγραφία και το μικροκλίμα της κάθε περιοχής και το επιβάλλουν οι καιρικές συνθήκες (μακρύ καλοκαίρι) και το τουριστικό ρεύμα. Άλλωστε, η εμπειρία των τελευταίων δέκα χρόνων έχει δείξει ότι οι καλές προσπάθειες που είναι ταυτισμένες με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του κάθε τόπου και τις εγχώριες πρώτες ύλες (π.χ. βύνη) μπορούν να ταξιδέψουν ακόμα και στη μακρινή Αυστραλία. ☺



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

Σύνταξη

Μαρία Γιουρουκέλη
Λεωνίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Ζήσης Πανάγος
Γιώργος Λαμπίρης
Γιώργος Κοντονής
Κώστας Λώνης
Χρ. Κανελλακόπουλος
Βασίλης Κατσάρος
Γιάννης Ρούπας
Κωνσταντίνα Ψιλιώτη

Δημιουργικό - Σελιδοποίηση

Χαρά Οικονόμου
Φανή Παπαετροπούλου

Εμπορικός Διευθυντής

Παναγιώτης Αραβαντινός

Διαφήμιση - Μάρκετινγκ

Ειρήνη Βλάχου

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.



Εκτοπίζει η μύρα το κρασί από την πρώτη θέση της λίστας των πιο αγαπημένων αλκοολούχων ποτών για τους Γάλλους, σύμφωνα με διαδίκτυακή έρευνα της Dynata.



Στιγμές από τη διεθνή σκηνή του ζύθου

13 Στο ράφι η πρώτη προβιοτική μύρα

Με αυξημένες ποσότητες από το λακτοβάκιλλο Paracasei L26

14 Το no alcohol ήρθε για να μείνει

Μέσο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης της τάξης του 11% αναμένεται να έχει η αγορά της μύρας με χαμηλό ή μηδενικό αλκοόλ από το 2021-2025

12 «Βράζουμε για την Ουκρανία»

Την υποστήριξη της στην Ουκρανία δείχνει με κάθε τρόπο η διεθνής κοινότητα των μικροζυθοποιών

18 Εκτός Ρωσίας οι μεγάλοι παίκτες

Heineken και Carlsberg εγκαταλείπουν τη δραστηριότητά τους στη Ρωσία

19 Στην αίσθηση του τόπου η διαφορά

Φρούτα, βότανα, αρωματικά φυτά και παραμελημένες ποικιλίες σιτηρών γίνονται το επόμενο μεγάλο στοίχημα για τον κόσμο της μικροζυθοποιίας

50 Τρίτη στον κόσμο η αγορά της Βραζιλίας

Με 31,73 εκατ. δολ. η αγορά μύρας της Βραζιλίας κατατάσσεται στην τρίτη θέση μετά Κίνα και ΗΠΑ

Κάτι βράζει...

26

Valtinger an' τη Βάλτα

Με την μύρα του Θανάση Μισάλη έκανε ένα καλό ποδαρικό η Χαλκιδική στον ελληνικό χάρτη της μικροζυθοποίησης και η ιστορία συνεχίζεται

36

Επιχειρείν και καλοζωία

Επιμονή και υπομονή διδάσκει η Ικαρία σύμφωνα με τον ιδρυτή της Ικαριακής Ζυθοποιίας, Βαγγέλη Αγγελουδάκη, που πιστεύει ότι γεννήθηκε στον ιδανικό τόπο για ζει κάποιος και να δημιουργεί

16

Νέα μονάδα για την Stala

Γεννήθηκε στην εποχή των capital controls και σήμερα η Ζυθοποιία Ηπείρου των Σάκη Δόση, Άννυς Ζώη και Αλέξανδρου Ντάφλου ετοιμάζει τη νέα παραγωγική της μονάδα.



24

«Ζωγραφίζει» στο κουτάκι

Στο δρόμο που έχουν χαράξει τα μικροζυθοποιεία σε Ευρώπη και ΗΠΑ, όπου το κυρίαρχο trend είναι η craft μύρα να μπαίνει σε μεταλλικά κουτάκια περπατά η «Μύρα Χίου»

Παμε Brunch!

38 Στο «Berlin by 5 drunk men»

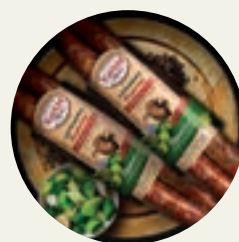
Μια ruib σε συνεχή πολιορκία από ανερχόμενους μικροζυθοποιούς αλλά και μουσικούς είναι η Berlin by 5 drunk men που δεσπόζει στο Παγκράτι.

41 Η craft στέκεται μόνη στο τραπέζι

«Σε μια χώρα χωρίς κουλτούρα μύρας είναι μερικές φορές δύσκολο να πείσεις για την ανεξαρτησία της μύρας», λέει ο Κώστας Μερμίγγης.

46 Lager & Pils στον ουρανό

Τραγανές και φινετσάτες, Lager και Pilsener αποτελούν ένα εξαιρετικό εργαλείο πολύπλοκων γαστρονομικών απολαύσεων.



44 Πιο εκλεκτά δε γίνεται

Γεμάτα γεύση και ένταση delicatessen προϊόντα από κάθε γωνιά της Ελλάδας αποτελούν την τέλεια συνοδεία της μύρας

48 Στο κυνήγι της νέας ετικέτας

Ελληνικές ετικέτες μύρας κάνουν το ντεμπούτο τους και κεντρίζουν το ενδιαφέρον. Ποια να επιλέξετε;



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΟ ΧΑΛΑΝΔΡΙ

ΓΝΗΣΙΟΣ
ΤΟΠΙΚΟΣ



ΝΕΑ ΑΞΙΑ Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΒΥΝΗΣ



ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΙΜΟ
ΚΡΙΘΑΡΙ

ΕΥΡΩ/ΤΟΝΟΣ

415

271-291



ΒΥΝΗ

ΕΥΡΩ/ΤΟΝΟΣ

640-650

485-500

ΕΣΩΔΕΙΑΣ 2021 ΣΥΜΒΟΛΑΙΑ 2022

Α

«Αδιαπραγμάτευτη η ποιότητα» ξεκαθαρίζουν επαγγελματίες του κλάδου της μικροζυθοποιίας στην Ελλάδα, οι οποίοι καλούνται να χαλιναγωγήσουν ένα εκρηκτικό μείγμα στις αγορές από τις οποίες έρχονται πρώτες ύλες για την παραγωγή craft μπύρας. Με το ουκρανικό και την ενεργειακή κρίση, η εξασφάλιση ποιοτικής βύνης, που έχει αναδειχθεί σε πρόκληση όσο οι τιμές εισαγωγής διαμορφώνουν ιστορικά υψηλά στα 640 με 650 ευρώ ο τόνος, η αναζήτηση εναλλακτικών, όπως η βύνη που κατευθύνεται προς τις μεγάλες και συμβατικές εταιρείες, «δεν παίζει» όπως μεταφέρουν στο B&B άνθρωποι της αγοράς. Μια διαπίστωση κοινή σχεδόν σε όλους τους εμπλεκόμενους, έχει να κάνει με την ασυμβατότητα ανάμεσα στην πρόοδο των τελικών καταναλωτών της βύνης και των κινήσεων στο πεδίο της παραγωγής ποιοτικής βύνης στην εσωτερική αγορά. Επί της ουσίας, η εγχώρια παραγωγή ιδιαίτερης βύνης δεν υφίσταται, όταν πρόκειται για μικροζυθοποιίες. Όπως επισημαίνει ο Παύλος Κοτσίδης, εμπορικός διευθυντής της Cava di Patsi και 33 Brewery τόσο μια ακόμα μονάδα παραγωγής βασικής βύνης όσο και μια μονάδα παραγωγής ιδιαίτερων βυνών, είναι κάτι που έχει πραγματικά ανάγκη ο κλάδος.

Καθώς η αγορά ωριμάζει και με την υφιστάμενη κρίση να διογκώνει τα ελλείμματα, γίνεται ξεκάθαρη η αξία μιας επάρκειας ικανής να εξυπηρετήσει τις ανάγκες της σκηνής των μικροζυθοποιιών. Κάτι τέτοιο θα επέτρεπε και περιθώρια για την αντιμετώπιση των υπόλοιπων προκλήσεων που καλείται να διαχειριστεί ο κλάδος, όπως είναι το ενεργειακό αλλά και η εξασφάλιση φιαλών, με το πεδίο εδώ να διαμορφώνει ανατιμήσεις 40%.

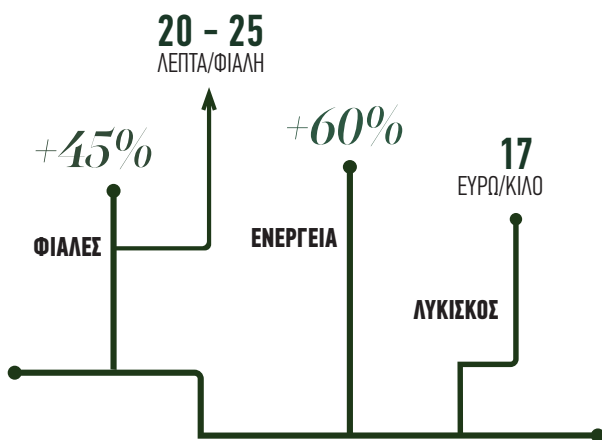


ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ &
ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Ισχυροί κλυδωνισμούς προκαλεί στην παραγωγική διαδικασία της εγχώριας ζυθοποιίας και ιδίως στους μεσαίους και μικρούς παίκτες της αγοράς η αύξηση στις τιμές προμήθειας του μπουκαλιού, που έχει αυξηθεί ήδη τρεις φορές από την 1η Ιανουαρίου 2022.

Περιορισμένη είναι η αύξηση του κόστους στο Λυκίσκο, όπου η μέση τιμή είναι της τάξης των 17 ευρώ το κιλό



Διάρκεια φαίνεται ότι θα έχουν οι νέες ισορροπίες στην αγορά των πρώτων υλών που αξιοποιούνται από τις μικροζυθοποιίες της χώρας, με το κόστος της ενέργειας και των φιαλών να εκτροχιάζουν τα οικονομικά δεδομένα των μονάδων, όσο στο μεταξύ ήδη εκφράζονται ανησυχίες για την επάρκεια της απαιτούμενης ποιοτικής βύνης. Ήδη στην ευρωπαϊκή αγορά διαπραγματεύονται οι τιμές για τη νέα σοδειά του 2022, που τοποθετεί στα 270 ευρώ το εαρινό βυνοποιίσιμο κριθάρι και στα 260 ευρώ το χειμερινό. Η αναλογία τοποθετεί στα 490 και στα 480 ευρώ τη βύνη από εαρινό και χειμερινό κριθάρι αντίστοιχα. Για το κριθάρι δεν θα μπορούσε να γίνει αλλιώς, αφού τα κοστολόγια των αγρωτών είναι επίσης ενισχυμένα και ήδη γίνονται συζητήσεις ώστε να μην προβούν σε «εκπτώσεις» οι καλλιεργητές ενόψει των εαρινών φροντίδων και ποτισμάτων. Εν προκειμένω, ήδη η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έχει ανακοινώσει την πρόθεσή της να προσαυξήσει την τιμή για τα συμβόλαια που διατηρεί με τους παραγωγούς, δίνοντας ένα πριμ αγοράς επί των 18 λεπτών που αναγράφουν οι συμβάσεις. Φυσικά, με τις καθυστερήσεις στα λιμάνια και τα απλοψίαστα κόστη ενοικίασης κοντινών, το στοιχείο δυσκολεύει για τις εισαγόμενες ποσότητες, σε μια εξέλιξη που δίνει σήμα για ανάπτυξη της εγχώριας παραγωγής ποιοτικής βύνης.

Σε ό,τι αφορά την εισαγόμενη βύνη το κόστος είναι αυξημένο κατά 25% σε σύγκριση με τους τελευταίους μήνες του 2021 και σαφώς υψηλότερο από την ελληνική. Η τιμή τόνου στην εισαγόμενη βύνη -εξαρτάται από τον προμηθευτή- με την απλή να αγγίζει σε μέση τιμή τα 650 ευρώ ανά τόνο. Σε ό,τι αφορά τις βρετανικές βύνες που αποτελούν ειδικού τύπου προϊόν -ποικιλίας Maris



Otter- και χρησιμοποιούνται για μπύρες Pale Ale, η τιμή αυτή τη στιγμή υπερβαίνει τα 750 ευρώ ανά τόνο. Την ίδια στιγμή πολλοί είναι εκείνοι που έχουν στραφεί στις εγχώριες βύνες καθώς οι τιμές είναι σημαντικά χαμηλότερες, όπου βασικό προμηθευτή αποτελεί η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης. Η τιμή ανέρχεται αυτή τη στιγμή στα 450 ευρώ ανά τόνο με την αύξηση να υπολογίζεται στο 10% σε σύγκριση με πέρυσι, όπως μεταφέρουν ο Αλ. Κουρής της Νήσος και ο Σοφοκλής Παναγιώτου της Septem. Ωστόσο εκτιμάται ότι οι νέες τιμές που θα προκύψουν από τον Μάιο στην Ελλάδα με τη νέα σοδειά, θα φέρει και νέες αυξήσεις και στην εγχώρια παραγωγή.

Τρίτη κατά σειρά αύξηση στο γυαλί

Ισχυρούς κλυδωνισμούς προκαλεί στην παραγωγική διαδικασία της εγχώριας ζυθοποιίας και ιδίως στους μεσαίους και μικρούς παίκτες της αγοράς η αύξηση στις τιμές προμήθειας του μπουκαλιού, όπως αναφέρουν χαρακτηριστικά στελέχη της εγχώριας ζυθοποιίας,



Η τελική τιμή για το κριθάρι που θα παραδοθεί στις μονάδες παραγωγής βύνης της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, θα διαμορφωθεί με ένα τριμ επί των 18 λεπτών που δίνουν από πέρυσι τα συμβόλαια, σύμφωνα με ανακοίνωση της εταιρείας

μιλώντας στο B&B. Χαρακτηριστική είναι η τρίτη κατά σειρά αύξηση τιμής στη γυάλινη φιάλη κατά 35%-45% -ανάλογα με τον τύπο μπουκαλιού- η οποία ανακοινώθηκε στην αγορά από την πολυεθνικών συμφερόντων με παραγωγή στην Ελλάδα, «Υαλουργία Γιούλα», η οποία έχει εξαγοραστεί από την πορτογαλική BA Vidro. Μάλιστα σύμφωνα με τις ίδιες πηγές, η αύξηση έγινε γνωστή με ανακοίνωση που εστάλη στις ζυθοποιίες που αγοράζουν φιάλη από το εργοστάσιο που διατηρεί η «Γιούλα» στο Αιγάλεω με εφαρμογή από 1η Απριλίου. Σύμφωνα με το ρεπορτάζ που έχουμε στη διάθεσή μας είχε προηγηθεί αύξηση κατά 10% από 1η Μαρτίου καθώς και μία ακόμα ανατίμηση κατά 18% που είχε εφαρμοστεί την 1η Ιανουαρίου 2022. Να σημειωθεί ότι στην Ελλάδα η μοναδική βιομηχανία που διατηρεί πρωτογενή παραγωγή μπουκαλιού είναι αυτή τη στιγμή η «Γιούλα», ενώ δραστηριοποιούνται και ορισμένες ακόμα εισαγωγικές επιχειρήσεις στο «γυαλί» όπως είναι οι Ηλίας Βαλαβάνης, Απικιάν Συσκευαστική και Alpa Glass. 88

Έντονη είναι η επιβάρυνση που δέχονται οι ζυθοποιοί από το κόστος της ενέργειας με την αύξηση μόνο στο ρεύμα να υπερβαίνει το 60%

Πρεμιέρα για μπύρα με ισχυρισμό υγείας

Το δρόμο για τη διερεύνηση των χαρακτηριστικών της μπύρας που θα μπορούσαν να έχουν ευεργετικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό ανοίγει η κίνηση της Νήσος για πιστοποίηση του προϊόντος της με ισχυρισμό υγείας

 ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ

Νέο βήμα στην ελληνική ζυθοποιία υλοποιεί η Μικροζυθοποιία Κυκλάδων ανοίγοντας ένα νέο πεδίο με την αναγνώριση των προϊόντων της σύμφωνα με τη βιοδραστικότητα της σύστασής τους σε σχέση με την ανθρώπινη υγεία και ευζωία. Χαρακτηριστική ήταν η τοποθέτηση του καθηγητή Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και προέδρου της επιστημονικής επιτροπής της προτύπου FOODOXYS, δρ. Δημήτρη Κουρέτα, ο οποίος είχε την ευθύνη να τρέξει τη διαδικασία πιστοποίησης για πέντε ετικέτες της Νήσος και ο οποίος χαρακτηριστικά σημείωσε ότι οι εν λόγω μπύρες προσεγγίζουν τα επίπεδα βιοδραστικότητας που έχει το κόκκινο κρασί. Να σημειωθεί ότι αυτή τη στιγμή ο κύκλος εργασιών της μπύρας στην Ελλάδα ανέρχεται στο ένα δισεκατομμύριο ευρώ, γεγονός που μπορεί να δώσει προοπτικές για την ανάπτυξη αντίστοιχων προϊόντων και από άλλες ζυθοποιίες. Ειδικότερα η Νήσος Greek Island Pilsner βαθμολογήθηκε με 16/20, η All Day Organic με 17/20, η Θολή και η 7 Μποφόρ με 19/20. Η Αποκάλυψη απέσπασε βαθμολογία 20/20, επιδεικνύοντας τη μέγιστη βιοδραστικότητα. Η βαθμολογία προέκυψε μετά από ανάλυση και σύγκριση 24 ζύθων της ελληνικής αγοράς και σύμφωνα με τη Νήσος

η χαμηλότερη βαθμολογία με βάση το πρότυπο AFQ ήταν 9/20, ενώ ο μέσος όρος της βαθμολογίας και για τα 24 δείγματα ήταν 12/20. Σημειώνεται ότι ο έλεγχος ακολουθεί τον διεθνή Κανονισμό Πιστοποίησης του AFQ, που αποτελεί το ευρωπαϊκό σύστημα πιστοποίησης, βαθμολόγησης και κατάταξης της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων από όλο τον κόσμο. Στο πλαίσιο της αξιολόγησης πραγματοποιείται σύγκριση μίας εκτεταμένης γκάμας προϊόντων, που κατηγοριοποιούνται σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών της ΕΕ και το αμερικανικό FDA. Ο επικεφαλής της Μικροζυθοποιίας Κυκλάδων, Αλέξανδρος Κουρής, ανέφερε ότι: «Αυτό που εντοπίζουμε ως γεγονός είναι ότι οι φαινόλες στη μπύρα προέρχονται κατά 80% από το κριθάρι και κατά 20% από τους λυκίσκους. Η βιομηχανική ζυθοποιία θέλει να διώξει τις πολυφαινόλες, γιατί σε συνδυασμό με άλλες ουσίες της μπύρας την καθιστούν θολή. Ωστόσο κάνουν καλό στην ανθρώπινη υγεία και έχουν αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Ετσι, φτιάξαμε μία διαδικασία όπου μπορούμε να διατηρήσουμε ένα μεγάλο κομμάτι των φαινολών προς όφελος της ανθρώπινης υγείας και προς όφελος της σταθερότητας του προϊόντος, χωρίς να προσθέσουμε συντηρητικό και χωρίς να παστεριώσουμε». ☘



Ο καθηγητής Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας Δημήτρης Κουρέτας (αριστερά) με τους Μάγια Τσόκλη και Αλέξανδρο Κουρή, επικεφαλής της Μικροζυθοποιίας Κυκλάδων.





«Βράζουμε για την Ουκρανία»

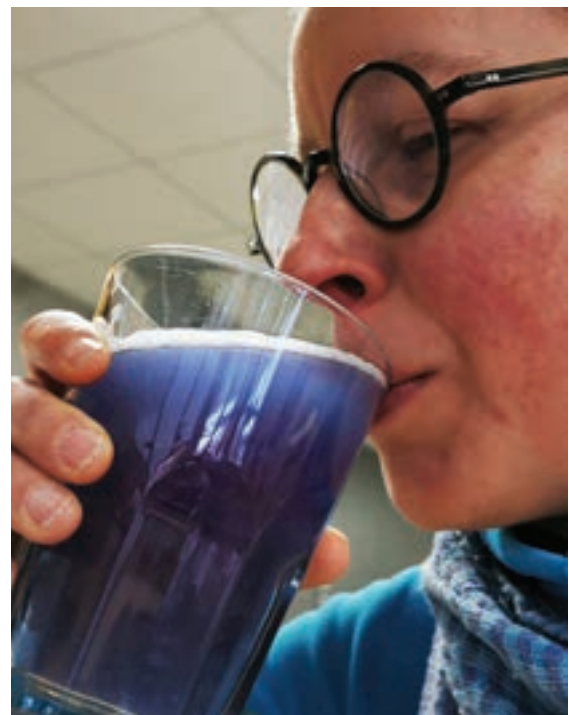
Την υποστήριξη της με κάθε τρόπο δείχνει η διεθνής κοινότητα των μικροζυθοποιών στους Ουκρανούς πολίτες βράζοντας μπύρες και προσφέροντας τα έσοδά τους.

Μαζί με τις μεμονωμένες προσπάθειες και σε μια σταδιακή μετατροπή της ιδέας σε παγκόσμιο trend, μόλις δέκα μέρες μετά την έναρξη των στρατιωτικών επιχειρήσεων και συγκεκριμένα στις 3 Μαρτίου, δημιουργήθηκε ο μη κερδοσκοπικός οργανισμός «Brew For Ukraine» από εθελοντές με στόχο την παρασκευή μπύρας σε χαρακτηριστικές συσκευασίες σε συνδυασμό χρωμάτων της ουκρανικής σημαίας. Τα έσοδα από την πώληση και αυτές της μπύρας θα διατεθούν για την υποστήριξη των προσφύγων και πληγέντων Ουκρανών κατοίκων. 88



Με σπιρουλίνα και έντονο μπλε χρώμα

Μια ασυνήθιστη IPA «βράζει» μια urban μικροζυθοποιία στο Roubaix της Γαλλίας, κοντά στα σύνορα με το Βέλγιο. Πρόκειται για την Horpy Urban Brew, γνωστή και ως HUB, η οποία ξεπούλησε την πειραματική της παρτίδα των 1.500 φιαλών σε λιγότερο από τρεις μήνες και πλέον προχωρά σε αναπροσαρμογές της γραμμής παραγωγής της, για να καλύψει έστω και ένα μικρό μέρος της ζήτησης γι' αυτή την μπλε μπύρα με την ονομασία Line. Οι προσπάθειες ξεκίνησαν πριν από δύο χρόνια, όταν ο Sebastien Verbeke και η Mathilde Vanmansart, ιδρυτές της HUB, ήρθαν σε επαφή με μια μονάδα παραγωγής σπιρουλίνας. Η πρώτη πρόκληση είχε να κάνει με το χρώμα της μπύρας, αφού χρειάστηκαν πειραματισμοί ώσπου το τυπικό πράσινο χρώμα που δίνει η σπιρουλίνα, μετατραπεί σε μπλε. Ως προς τη γεύση, η προσθήκη σπιρουλίνας δεν γίνεται αντιληπτή. 88



Η προβιοτική μπίρα
αναπτύχθηκε
στα εργαστήρια
του Εθνικού
Πανεπιστημίου
της Σιγκαπούρης
και περιέχει σε
αυξημένες ποσότητες
το λακτοβάκιλλο
Paracasei L26.



Στην αγορά η πρώτη προβιοτική



Ντεμπότο στην ασιατική αγορά κάνει η πρώτη προβιοτική μπίρα με γεύση μούρων από την Probiocient, σε συνεργασία με την αλυσίδα εστιατορίων και μπαρ Brewerkz. Ανεπτυγμένη στα εργαστήρια του Εθνικού Πανεπιστημίου της Σιγκαπούρης, περιέχει σε αυξημένες ποσότητες το λακτοβάκιλλο Paracasei L26, για την δράση του οποίου έχουν γραφτεί πολύ θετικά σχόλια σε έγκριτα περιοδικά. Ερευνητικές ομάδες ανακάλυψαν ότι η δράση του προφυλάσσει την υγεία του εντέρου και ενισχύει τη μικροβιακή μικροχλωρίδα του. Το μόνο «μελανό» σημείο στο βιογραφικό του αποτελεί η αδυναμία του να επιζήσει σε κανονικές θερμοκρασίες ψυγείου, καθώς για να μείνει ζωντανός απαιτεί τη διατήρηση σε περιβάλλον κάτω των 5 βαθμών Κελσίου. Αν αυτό δεν καταστεί δυνατό, τα προβιοτικά βακτήρια πεθαίνουν με τη μόνη τελική ευχαρίστηση για τον καταναλωτή να αποτελεί η δροσερή γεύση μούρου που αφήνει στους γευστικούς κάλυκες.88

Μπύρα και όχι για κρασί το πιο αγαπημένο αλκοολούχο ποτό των Γάλλων

Με δεδομένη την ισχυρή ανάπτυξη των τοπικών ζυθοποιείων

«Για πρώτη φορά, η μπύρα παίρνει την πρώτη θέση ως το αγαπημένο αλκοολούχο ποτό των Γάλλων» ανακοίνωσε ο Sylvain Dadé, συνιδρυτής του πρακτορείου Sowine, κατά τη διάρκεια τηλεδιάσκεψης που παρουσίασε στις 29 Μαρτίου τα αποτελέσματα μιας έρευνας που διεξήχθη διαδικτυακά τον Δεκέμβριο του 2021 από την Dynata (με 1.015 άτομα ηλικίας 18 έως 65 ετών, που θεωρείται αντιπροσωπευτικό του γαλλικού πληθυσμού). Σύμφωνα με αυτό το πάνελ, οι μπύρες κατατάσσονται μεταξύ των αγαπημένων αλκοολούχων ποτών για το 51% των ερωτηθέντων, όταν τα κρασιά πέφτουν στο 49%. Αν και η πώση των κρασιών είναι μόνο μία μονάδα σε σύγκριση με την έρευνα του 2020, το άλμα στις μπύρες είναι σημαντικό: +12 μονάδες σε ένα χρόνο. Οι σαμπάνιες βρίσκονται στην τρίτη θέση (για το 31% των ερωτηθέντων), ακολουθούν τα κοκτέιλ (20%), και τα αγνά αποστάγματα (18%). «Η μπύρα



Σημαντικά μεγαλύτερο είναι το ανδρικό ενδιαφέρον των Γάλλων για την μπύρα (50% σε σύγκριση με το 44% των γυναικών), όταν οι γυναίκες ενδιαφέρονται περισσότερο για το κρασί (45%), σύμφωνα με την έρευνα.

προηγείται πολύ λίγο από το κρασί», προσθέτει ο Arnaud Daphy, συνεργάτης της Sowine, σημειώνοντας τις πολλές αναλογίες στην κατανάλωση κρασιού και μπύρας. Είτε πρόκειται για το ποσοστό εξειδικευμένων καταναλωτών (47% για τα κρασιά και 41% για τις μπύρες), είτε για στιγμές κατανάλωσης (κυρίως με την οικογένεια και τα Σαββατοκύριακα).

Τάση για χαμηλό αλκοόλ

Μια άλλη τάση είναι αυτή των μη αλκοολούχων ή χαμηλών αλκοολούχων ποτών. Η συνιδρυτής της Sowine, Marie Mascré σημειώνει ότι το 29% του γαλλικού πληθυσμού έχει καταναλώσει αυτά τα ποτά «χωρίς ή με χαμηλό αλκοόλ» (+2 βαθμοί σε ένα χρόνο). «Πρόκειται για μια πιο έντονη τάση στις ηλικίες 18-25 ετών (44%, +4 μονάδες) και η οποία αυξάνεται στις ηλικίες 50-65 ετών (20%, +6 μονάδες)», σημειώνει ο διευθυντής του φορέα. 88
Γ. Ρούπας

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΧΑΜΗΛΟΥ ΚΑΙ 0% ΑΛΚΟΟΛ



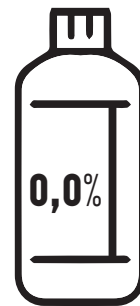
3,5%

ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΑΛΚΟΟΛ

ΜΕΣΟΣ ΕΤΗΣΙΟΣ ΡΥΘΜΟΣ ΑΥΞΗΣΗΣ ΑΠΟ 2021-2025

+8,0%

ΧΑΜΗΛΟΥ ΚΑΙ 0% ΑΛΚΟΟΛ



+0,7%

ΑΛΚΟΟΛ



ΠΗΓΗ: IWSR

750%

της κατηγορίας χαμηλού και 0% αλκοόλ καταλαμβάνει η μπύρα

+11,0%

ΜΕΣΟΣ ΕΤΗΣΙΟΣ ΡΥΘΜΟΣ ΑΥΞΗΣΗΣ ΑΠΟ 2021-2025

Η μπύρα χωρίς αλκοόλ φαίνεται ότι ήρθε για να μείνει

Σταθερά βήματα μεγέθυνσης πραγματοποιεί η αγορά μπύρας άνευ -ή με μικρό ποσοστό- αλκοόλης τα τελευταία χρόνια, αγγίζοντας σε αξία αισίως τα 10 δις δολάρια. Η τάση τάση σύμφωνα με τους ειδικούς αναλυτές της αγοράς εκδηλώθηκε κυρίως λόγω των «υγειονομικών» ανησυχιών των Millennials (οι σημερινοί «40άρηδες») για την κατανάλωση αλκοόλ, με την αγορά να ακολουθεί το νόμο προσφοράς και ζήτησης. 88



Μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης της τάξης του 11% αναμένεται να έχει η αγορά της μπύρας με χαμηλό ή μηδενικό αλκοόλ από το 2021 έως το 2025 έναντι του 0,7% της βιομηχανίας αλκοόλ.

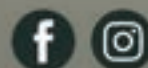
Η μπύρα... στα καλύτερά της!
Καλό Καλοκαίρι!



Η 1^η ΑΧΑΪΚΗ PILSENER

VASTA BEER_Brewery

ΠΡΑΞΙΤΕΛΟΥΣ 73, ΠΑΤΡΑ (ΑΧΑΪΑ), Τ.Κ. 26334 | Τ. 698 460 9727



Ξε νέα χέρια η Ζυθοποιία Ζέος



Σε νέα ιδιοκτησία πέρασε η Ζυθοποιία Αργολίδας, Ζέος, λίγο καιρό μετά το θάνατο του προέδρου και διευθύνοντος συμβούλου αλλά και ζυθοποιού της, David Wood, στις αρχές του 2021. Οι νέοι ιδιοκτήτες είναι πλέον ο Γιώργος Γκάμαρης, πρόσωπο με μακρά διαδρομή στο χώρο της διαφήμισης και του μάρκετινγκ, καθώς και στην εστίαση, ενώ στο σχήμα συμμε-

τέχει μετοχικά και ο πρώην Ολυμπιονίκης της ελληνορωμαϊκής πάλης και επιχειρηματίας, Πέτρος Γαλακτόπουλος, ο οποίος στη συνέχεια σχετίστηκε έντονα με τον κλάδο των τροφίμων καθώς ήταν εκείνος που εφάρμοζε τον στιγμιαίο καφέ «Fiesta», δημιουργώντας μία επιχείρηση με σχετιζόμενο αντικείμενο για την πουλήσει λίγο αργότερα στη Philip Morris. Ταυτόχρονα ήταν

το πρόσωπο που έφερε στην αγορά το κρουασάν Folie. Στο σχήμα έχει διατηρήσει ποσοστό μειοψηφίας και ο πρώην βασικός μέτοχος της εταιρείας, ο Καναδός Boris King. Οι νέοι μέτοχοι είδαν την ευκαιρία που προσφέρει η ελληνική εμπειρία, σε μία αγορά που η αξία της σε πωλήσεις ανέρχεται ετησίως το ένα δισεκατομμύριο ευρώ. Επιδίωξη της Ζέος είναι να αναπτύξει ακό-

μα περισσότερο τις εξαγωγές της, καθώς αυτή τη στιγμή διατηρεί ήδη παρουσία σε 12 χώρες. Επί του παρόντος η εταιρεία ετοιμάζει την κυκλοφορία μίας επετειακής σειράς, η οποία θα φέρει την ονομασία «Wood Ale», και θα είναι αφιερωμένη στον εκλιπόντα David Wood, το λανσάρισμα της οποίας είναι προγραμματισμένο για τον προσεχικό Σεπτέμβριο. **88 Γ. Λαμπίρης**



Ένας εκ των τριών ιδρυτών της Ζυθοποιίας Ηπείρου, που σήμερα κυκλοφορεί έξι επικέτες, είναι ο μηχανικός Πληροφορικής Σάκης Δόσης.

Νέα μονάδα χτίζει η Στάλα

Γεννήθηκε στην εποχή των capital controls και σήμερα η Ζυθοποιία Ηπείρου των Σάκη Δόση, Άγγελος Ζώνη και Άλξξανδρου Ντάφλου ετοιμάζει τη νέα παραγωγική μονάδα.

Σε διαδικασία μεταγκατάστασης βρίσκεται η Ζυθοποιία Ηπείρου - Στάλα καθώς δημιουργεί μία νέα μεγαλύτερη πλήρως αυτοματοποιημένη μονάδα παραγωγής στα Ιωάννινα, η οποία, σύμφωνα με τον Σάκη Δόση, θα είναι έτοιμη μέσα στο 2022 και επισκέψιμη ενώ θα δώσει τη δυνατότητα στη ζυθοποιία να αυξήσει την παραγωγή της από τους 50 στους 200 τόνους ανά έτος». Σήμερα η Στάλα διαθέτει τουλάχιστον το 50% της παραγωγής της εκτός της Ηπείρου, ενώ ετοιμάζει το έδαφος για τις πρώ-



τες εξαγωγές. Όπως λέει ο Σάκης Δόσης η ζυθοποιία είναι «ένα επάγγελμα που μπορεί να βιοπορίσει και τους τρεις ιδρυτές της «Στάλας», αναπτύσσοντας τη δραστηριότητά της. Σημειώνεται ότι η πρώτη μπίρα που παρουσίασαν ήταν η Pale Ale Στάλα, ονομασία η οποία προήλθε ως συνέχεια του υγρού στοιχείου με το οποίο συμβαδίζουν τα Ιωάννινα, καθώς ο καιρός είναι κατά το μεγαλύτερο μέρος του έτους, συννεφιασμένος και βροχερός. **88 Γ. Λαμπίρης**



Την τελετουργία της ζυθοποίησης τιμά η Αχαϊκή Pilsener της Vasta Beer

Ο μύθος της αυθεντικής Ξανθιάς Pilsener, η ιστορία της οποίας σήμανε μια επανάσταση στη ζυθοποιία, αναβίωσε στην Πάτρα από την εταιρεία «Vasta» Η πρώτη «Αχαϊκή Pilsener», η οποία διακρίθηκε στο διαγωνισμό «Home Brew Challenge 2021» της Μικροζυθοποιίας Κυκλάδων «Νήσος», καταλαμβάνοντας την τρίτη θέση, αποτελεί δημιουργία των Στάθη Βάρη και Θόδωρου Μαρκόπουλου και κυκλοφόρησε πρόσφατα στην αχαϊκή πρωτεύουσα, δοκιμάζοντας τις δυνάμεις της στις συνθήκες της αγοράς. Στόχος των δημιουργών, που πιστεύουν ακράδαντα στη μυστηριακή τελετουργία της μύρας, αφού άλλωστε όπως επισημαίνουν «ζυθοποίηση σημαίνει ζύθος, δηλαδή μύρα, και ποίηση που σημαίνει δημιουργία» είναι να κερδίσουν κάθε απαιτητικό ουρανίσκο συνοδεύοντάς την με ωραία και εκλεκτά πιατα σε επιλεγμένα εστιατόρια. 88

Δικό τους μικροζυθοποιείο σχεδιάζουν οι Dreamer Brewing

Επόμενος στόχος για τον Στέλιο Αφεντούλη και τη σύζυγό του Μαρία Αλεξανδρίδου, οι οποίοι τα τελευταία τρία χρόνια ασχολούνται επαγγελματικά με τη μικροζυθοποίηση και ήδη παράγουν δύο ετικέτες craft μύρας, κάτω από το σήμα «Dreamer Brewing», είναι το δικό τους μικροζυθοποιείο. Το ζευγάρι των gypsy brewers από τη Βέροια προς το παρόν αξιοποιεί τη ζυθοποιία Πννειού στη Λάρισα για την παρασκευή των ετικετών τους. 88
Λ. Λιάμης



Επένδυση στη Siris

Από τον κυπριακό όμιλο Photos Photiades Group

Σε στρατηγική επένδυση στη μικροζυθοποιία Siris των Σεργών, την οποία ίδρυσε ο Γιάννης Μαρμαρέλλης, προχωράει ο κυπριακός όμιλος Photos Photiades. Στο πλάνο της συγκεκριμένης κίνησης βρίσκεται μία σειρά επενδύσεων σε εξοπλισμό στις εγκαταστάσεις που διατηρεί η Siris στις Σέρρες. Σύμφωνα με στελέχη του ομίλου Φωτιάδη στόχος είναι να συνεχίσει την ανάπτυξη της μικροζυθοποιίας με στόχο την περαιτέρω επέκταση και στο εξωτερικό. Η Siris θα έχει τη δυνατότητα τοποθέτησης σε περισσότερα σημεία της αγοράς μέσα από το δίκτυο του Ομίλου και ταυτόχρονα η κυπριακή επιχείρηση

ση εισέρχεται και στον τομέα της μικροζυθοποιίας, διευρύνοντας την γκάμα των προϊόντων της. Να σημειωθεί ότι η πλευρά της Siris είχε έρθει κατά το



παρελθόν σε διαπραγματεύσεις και με την Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης, με αντικείμενο την στρατηγική συνεργασία των δύο πλευρών, ωστόσο οι συζητήσεις μεταξύ των δύο πλευρών δεν ευδοχώθηκαν. 88 **Γ. Λαμπίρης**

Στα 478 εκατ. ευρώ οι διεκδικήσεις από τη Heineken

Ζυθοποιία Μακεδονία Θράκης και Ολυμπιακή Ζυθοποιία προσέφυγαν για διαφυγόντα κέρδη

Ποσό συνολικού ύψους 478 εκατ. ευρώ διεκδικούν από τον όμιλο Heineken, η Ζυθοποιία Μακεδονίας – Θράκης και η Ολυμπιακή Ζυθοποιία (Carlsberg) για διαφυγόντα κέρδη, όπως επιβεβαιώνουν στελέχη της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, με τα οποία το B&B ήρθε σε επικοινωνία. Η Heineken κάνει συγκεκριμένη αναφορά για το θέμα, μιλώντας «έκτακτα περιστατικά που προκύπτουν από δύο υποθέσεις διεκδίκησης αποζημίωσης ύψους 478 εκατ. ευρώ» μέσα από τις οικονομικές της καταστάσεις για το 2021. Πρό-

κειται ουσιαστικά για τις προσφυγές που έχουν καταθέσει τόσο η Ολυμπιακή Ζυθοποιία (Carlsberg) όσο και η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης (Βεργίνα), στην ολλανδική δικαιοσύνη. Μάλιστα η Heineken αναφέρεται σε υποθέσεις που ήρθαν ως αποτέλεσμα του προστίμου που επέβαλε η Ελληνική Επιτροπή Ανταγωνισμού το 2014 στη θυγατρική εταιρεία του ομίλου Heineken, Αθηναϊκή Ζυθοποιία, «για εικαζόμενη κατάχρηση δεσπόζουσας θέσης». Υπενθυμίζεται ότι στην Αθηναϊκή Ζυθοποιία είχε προηγηθεί

η επιβολή προστίμου ύψους 31,4 εκατ. ευρώ από την Επιτροπή Ανταγωνισμού, για το οποίο η ΑΖ έχει προσφύγει στο ΣτΕ.

Απαντώντας στο δημοσίευμα η Heineken και η Αθηναϊκή Ζυθοποιία αναφέρουν ότι: «Η Heineken και η Αθηναϊκή Ζυθοποιία θεωρούν ότι δεν έχει διαπραχθεί καμία παραβίαση της νομοθεσίας περί ανταγωνισμού, ότι η ΖΜΘ δεν έχει υποστεί καμία ζημία και ότι υπέβαλε την αξίωσή της, σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, πολύ αργά». **Γιώργος Λαμπίρης**



Εγκαταλείπουν τη Ρωσία οι διεθνείς κολοσσοί της μπίρας

Η ολλανδική Heineken και ο μεγάλος Δανός ανταγωνιστής της, Carlsberg, ανακοίνωσαν προ ολίγων ημερών ότι αποχωρούν οριστικά από τη Ρωσία, σε μια κίνηση που αποτυπώνει τις πιέσεις που δέχονται οι πολυεθνικές να πάνε ένα βήμα πέρα από την αναστολή των εργασιών τους στην εν λόγω χώρα. Το πρώτο βήμα το έκανε η Heineken, η οποία αρχικά ανακοίνωσε ότι θα παγώσει τις νέες επενδύσεις και τις διαφημιστικές καμπάνιες στη Ρωσία. Ωστόσο,



Cees 't Hart CEO Carlsberg Group

σο, μερικές ημέρες αργότερα, προχώρησε στην οριστική αποχώρηση, αναφέροντας ότι η παρουσία της στη χώρα μέσα σε αυτό το περιβάλλον δεν είναι βιώσιμη, σε μια απόφαση που εκτιμάται ότι θα στοιχίσει στην Heineken περί τα 400 εκατ. δολάρια. Στη συνέχεια ακολούθησε η Carlsberg, η οποία έχει μεγαλύτερη έκθεση στη Ρωσία, διατηρώντας μέχρι πρόσφατα την Baltika Breweries, η οποία απασχολεί 8.400 υπαλλήλους, έναντι των 1.800 Ρώσων που βρίσκονταν στα μισθολόγια της Heineken. Η εξέλιξη αυτή δείχνει μια διαρκώς ενισχυόμενη επίδραση των καταναλωτών στα μεγάλα brands, κάτι που δεν ίσχυε στο παρελθόν. **88**



Στην αίσθηση του τόπου η διαφορετικότητα

Η αίσθηση του τόπου παραγωγής (sense of place) αποτελεί ένα εξαιρετικό εργαλείο προώθησης κρασιών κι αποσταγμάτων. Στον αντίποδα στην μπύρα ως τώρα δεν έχει αποκτήσει το εύρος εφαρμογής που θα μπορούσε με ελάχιστες εξαιρέσεις που με τον ένα ή τον άλλο τρόπο βρήκαν εξαιρετικούς αντιγραφείς. Έτσι, δεν χρειάζεται πλέον να ταξιδέψει κανείς στο PILZ για να απολαύσει την κομψότητα μιας βυθοζύμωτης μπύρας που προκύπτει από τη χρήση εξαιρετικά μαλακού νερού. Μπορεί απλά να εμπιστευτεί τις αντίστροφες οσμώσεις και τις συστοιχίες φίλτρων που μπορεί να διαθέτει κάθε μικροζυθοποιείο. Φρούτα, βότανα, αρωματικά φυτά και και παραμελημένες ποικιλίες σιτηρών μπαίνουν σταδιακά στο γαϊτανάκι ενός από τα μεγαλύτερα στοιχεία των επόμενων χρόνων για τον κόσμο της μικροζυθοποιίας. 88

ΤΟ ASSET ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΥΝΗΣ

Με στόχο τον απόλυτο έλεγχο της ποιότητας του τελικού προϊόντος η ιδιοπαραγωγή βύνης γίνεται μοιότιμο εργαλείο



ΧΡΗΣΤΟΣ ΔΗΜΤΣΟΥΔΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ
ΖΥΘΟΠΟΙΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ - ΘΡΑΚΗΣ



M

Η αυτονομία, ο απόλυτος έλεγχος για σταθερή ποιότητα του προϊόντος και η εμπιστοσύνη στις δυνάμεις μας ήταν οι αιτίες που μας ώθησαν να δημιουργήσουμε το δικό μας βυνοποιείο στις εγκαταστάσεις της εταιρείας μας στη ΒΙ.ΠΕ. Κομοτηνής. Με την επέκτασή του, το δεύτερο εξάμηνο του 2017, διπλασιάσαμε την παραγωγική μας δυνατότητα και καταφέραμε όχι μόνο να καλύπτουμε τις δικές μας ανάγκες, αλλά ταυτόχρονα και να προμηθεύουμε τις περισσότερες ανεξάρτητες ελληνικές ζυθοποιίες με την ανώτερης ποιότητας ελληνική βύνη Θράκης. Παράλληλα πραγματοποιούμε εξαγωγές βύνης στην ευρύτερη περιοχή της Νοτιοανατολικής Μεσογείου, με παρουσία ήδη σε αρκετές χώρες όπως το Ισραήλ, η Κύπρος, η Τουρκία, η Βουλγαρία, η Αλβανία και η Ρουμανία.

Για να επιτευχθεί βέβαια όλη αυτή η εξέλιξη η αρχή έγινε το 2006 με τη συμβολαιακή καλλιέργεια κριθαριού βυνοποίησης στην Ελλάδα. Σήμερα η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης παράγει βύνη από καλλιέργειες δίστιχου κριθαριού ολοκληρωμένης διαχείρισης, στη Μακεδονία και τη Θράκη, σύμφωνα με το πρότυπο Agro 2.1, 2.2 και με όλες τις διεθνείς προδιαγραφές και πιστοποιήσεις (FSCC 22000). Το πρόγραμμα συμβολαιακής γεωργίας που εφαρμόζουμε έχει πολλά και ποικίλα οφέλη όχι μόνο για την ίδια την εταιρεία, αλλά κυρίως για τους συνεργαζόμενους παραγωγούς, οι οποίοι σε κάθε βήμα τους καθοδηγούνται από τους εξειδικευμένους και έμπειρους γεωπόνους μας, ενώ γνωρίζουν πως εμείς πάντοτε τιμούμε τα συμφωνηθέντα. Για το πρόγραμμα συμβολαιακής καλλιέργειας κριθαριού βυνοποίησης αλλά και τσαγιού του βουνού για το brand «tynunu», συνεργαζόμαστε με 600 καλλιεργητές, ενισχύοντας την τοπική και εθνική οικονομία.

Στις υπόλοιπες επενδύσεις όπου έχει προχωρήσει τα τελευταία χρόνια η Ζυ-

Για πρώτη φορά το 2006 ξεκίνησε στην Ελλάδα η συμβολαιακή καλλιέργεια βυνοποιήσιμου κριθαριού στη Μακεδονία και τη Θράκη

θοποιία Μακεδονίας Θράκης συγκαταλέγονται η δημιουργία του κέντρου υποδοχής επισκεπτών στο νέο κτίριο της Κομοτηνής, τα νέα γραφεία και logistics hub στην Αττική και το νέο Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης ενώ τον Ιούλιο του 2020 παρουσιάστηκε η νέα εταιρική ταυτότητα της εταιρείας και πραγματοποιήθηκε το λανσάρισμα της Alcohol Free.

Είμαστε αρκετά ικανοποιημένοι από την πορεία της εταιρείας μας. Για το εννιάμηνο του 2021, εν μέσω κορωνοϊού, καταφέραμε σημαντικά οικονομικά επιτεύγματα και πετύχαμε ορισμένους σημαντικούς αναπτυξιακούς στόχους. Σε επίπεδο πωλήσεων οι μπίρες της οικογένειας Βεργίνα βρίσκονται πλέον σε όλα τα μεγάλα ελληνικά markets και το δίκτυο διανομής μας διευρύνθηκε αρκετά. Στα δε οικονομικά αποτελέσματα του 2020, φαίνεται ότι η επίδραση της πανδημίας για τη Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης ήταν μικρότερη σε επίπεδο πωλήσεων σε σύγκριση με την αγορά μπίρας, καθώς η μείωση τζίρου κινήθηκε στο 7,2%, ενώ η αγορά κινήθηκε πωτικά κατά περίπου 25%, χάνοντας συνολικά περί τα 100 εκατ. ευρώ. 88

agronews.gr



Αγροτική
ενημέρωση
σε γλώσσα
ευρωπαϊκή

 Agronews

Βαρέλια παλαίωσης, the next best thing στην μπύρα

Ακολουθώντας τη διεθνή τάση στον κλάδο της μπύρας για πειραματισμό σε βαρέλι η Septem πραγματοποιεί μια αντίστοιχη επένδυση στις νέες εγκαταστάσεις της



ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Σύμφωνα με τον Σοφοκλή Παναγιώτου το 2021 ήταν η καλύτερη ιστορικά χρονιά από πλευράς τζίρου, από σύστασης της Septem, ενώ οι προκρατήσεις στον τουριστικό τομέα δείχνουν «ότι θα έχουμε ένα 2022 με ισχυρές επιδόσεις».

Στην επέκταση των εγκαταστάσεών της προχωράει η Μικροζυθοποιία Septem, στο πλαίσιο της οποίας σχεδιάζει να δημιουργήσει μία κάβα για ξύλινα βαρέλια όπου θα ωριμάζουν κάποιες από τις μπύρες που παράγει. «Πρόκειται για βαρέλια από ρούμι, από ούσκι αλλά και καινούργια, προερχόμενα από την Αμερική. Το βαρέλι αποτελεί το μεγαλύτερο πεδίο πειραματισμού όχι μόνο για την μπύρα αλλά για όλα τα αλκοολούχα. Μάλιστα στην μπύρα υφίσταται αυτή τη στιγμή μία παγκόσμια τάση για παλαίωση σε βαρέλια», σημειώνει ο επικεφαλής της Σοφοκλής Παναγιώτου, τον οποίο το B&B συνάντησε στην έκθεση HoReCa 2022. Επιπλέον θα δημιουργηθεί και νέα παραγωγική μονάδα, στην οποία θα εγκατασταθούν νέες δεξαμενές ζύμωσης – ωρίμανσης. «Με αυτό τον τρόπο θα διπλασιάσουμε την αποθηκευτική μας δυνατότητα σε χύδην προϊόν. Ταυτόχρονα η δυνατότητα παραγωγής θα προσεγγίσει τα 12.000 εκατόλιτρα ετησίως, από 700 εκατόλιτρα. Με αυτή την κίνηση ετοιμαζόμαστε για την επόμενη μέρα. Πρόκειται για ένα επενδυτικό πλάνο που θα ξεκινήσαμε να υλοποιούμε το 2020 ωστόσο καθυστέρησε λόγω της πανδημίας. Έχει ενταχθεί στο Leader, ενώ για μέρος της επένδυσης θα καταθέσουμε και πρόταση στον Επενδυτικό νόμο που θα αφορά στην προσθήκη μηχανολογικού εξοπλισμού. Το συνολικό ύψος επένδυσης θα ανέλθει σε πρώτη φάση στις 700 χιλ. ευρώ και η δεύτερη φάση υπολογίζεται ότι θα κοστίσει επιπλέον 1,2 εκατ. ευρώ. Στόχος μας είναι να φτάσουμε σταδιακά στο όριο της παραγωγικής δυναμικότητας των 20.000 εκατόλιτρων, που αποτελεί το ταβάνι που δίνει ο νόμος για τις μικροζυθοποιίες. Στόχος είναι να διατηρούμε 15 έως και 20 κωδικούς και να γίνουμε ακόμα πιο craft από αυτό που είμαστε σήμερα, κάνοντας τους πειραματισμούς μας με νέες μπύρες».

Μεταφορά της ιδιοπαραγωγής λυκίσκου σε υψόμετρο 600 μέτρων

Η Μικροζυθοποιία Septem δραστηριοποιείται τα τελευταία χρόνια και στην παραγωγή λυκίσκου ενώ μέρος της παραγωγής χρησιμοποιείται για την μπύρα Wet Hop, η οποία δημιουργείται με φρέσκο

Το νέο επενδυτικό πλάνο που έχει σε εξέλιξη η Septem και στηρίζεται στο Leader και τον Επενδυτικό νόμο θα φέρει την επόμενη μέρα για τη μικροζυθοποιία.



λυκίσκου. Όπως αναφέρει ο κ. Παναγιώτου η περσινή χρονιά δεν απέφερε παραγωγή για τη Septem, δεδομένου ότι οι υψηλές θερμοκρασίες και ο καύσωνας κατέστρεψαν το σύνολο της καλλιέργειας στην ανθοφορία. Η έκταση καλλιέργειας έχει έκταση 7 στρεμμάτων, όπου φύονται 500 δέντρα λυκίσκου σε αποστάσεις 3 επί 2 μ. Το ύψος των δέντρων ανέρχεται από 3,5 έως και 4,2 μ., ενώ κύριο μέλημα αποτελεί να διατηρείται ένα πιο συμπαγές τείχος για να διατηρεί το φυτό την υγρασία του. «Αυτό που διερευνούμε είναι να επεκτείνουμε τις καλλιέργειες λυκίσκου στην περιοχή της Κεντρικής Εύβοιας, φυτεύοντας σε υψόμετρο περίπου 500 έως 600 μ. για να αντιμετωπίσουμε τις υψηλές θερμοκρασίες και να συναντήσουμε μεγαλύτερη υγρασία», σημειώνει ο κ. Παναγιώτου. 88



Το όριο των 20.000 εκατόλιτρων, που αποτελεί και το ταβάνι για τις μικροζυθοποιίες, έχει θέσει ως στόχο παραγωγής η Septem.



Σε κουτάκι θέλει την craft η διεθνής τάση

Στο δρόμο που έχουν χαράξει τα μικροζυθοποιεία σε Ευρώπη και ΗΠΑ, όπου το κυρίαρχο trend είναι η craft μύρα να μπαίνει σε μεταλλικά κουτάκια περπατά η «Μύρα Χίου»

 ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ

Την ξανθιά «IPA Chios Beer» επέλεξε να λανσάρει στην ελληνική αγορά και σε μεταλλικό κουτάκι η Μικροζυθοποιία Χίου, αφού πρώτα στα τέλη του 2020 απέκτησε τον σχετικό μηχανολογικό εξοπλισμό. «Το πλάνο μας είναι σταδιακά να κυκλοφορήσουν σε κουτάκι και οι υπόλοιπες ετικέτες μας. Η φρέσκια μύρα Χίου, που είναι η ναυαρχίδα μας, η μαύρη Smoked Robusta Porter, η Chios Beer BBQ και η σταρένια Chios Beer Wheat, η οποία έχει συνδυαστεί με αυθεντική μαστίχα Χίου», εξηγεί ο Ιάκωβος Αμύγδαλος, συνιδρυτής, μαζί με τον Μάνο Ναζλίδη της Μικροζυθοποιίας Χίου. Για την προσθήκη και του μεταλλικού κυτίου παράλληλα με τις γυάλινες φιάλες στην γκάμα των προϊόντων της «Μύρας Χίου», εκτός από την ανάγκη συμμόρφωσης με τις διεθνείς τάσεις, κομβικό ρόλο έπαιξαν και καθαρά επιχειρησιακοί λόγοι. «Μια μύρα από μικροζυθοποιείο για να γίνει γνωστή στο κοινό δεν έχει πολλούς τρόπους. Ο μοναδικός ίσως, για να την επιλέξει ο καταναλωτής από το ψυγείο, είναι η ετικέτα της. Στο μεταλλικό κουτάκι η επιφάνεια είναι μεγαλύτερη και άρα μπορείς να παίξεις με περισσότερα πράγματα και πιο δημιουργικά σε αυτό το κομμάτι», αναφέρει ο κ. Αμύγδαλος. Ο ίδιος διευκρινίζει επίσης πως το κουτάκι διατηρεί σε καλύτερο επίπεδο την μύρα, εφόσον τηρούνται οι κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης, είναι πιο εύ-



Συνιδρυτές της Μικροζυθοποιίας Χίου είναι Ιάκωβος Αμύγδαλος (δεξιά) και ο Μάνος Ναζλίδης.

κολα διαχειρίσιμο στη στοιβασία και στις μεταφορές, ενώ το αλουμίνιο ως πλήρως ανακυκλώσιμο είναι εξίσου φιλοπεριβαλλοντική λύση με τη γυάλινη φιάλη.

Δεν είναι trend ακόμη στην Ελλάδα

«Στην Ελλάδα το μεταλλικό κουτάκι για τις μπύρες μικροζυθοποιείων δεν είναι ακόμη trend. Τα καταστήματα δύσκολα θα συνηθίσουν να τις σερβίρουν, αλλά πάλι μέχρι πρόσφατα οι ταβέρνες σέρβιραν μόνο τη φιάλη των 500 ml, ενώ πλέον έχουν βάλει και τα 330 ml. Ευελπιστούμε ότι θα έχουμε ανάλογη εξέλιξη», σημείωσε ο κ. Αμύγδαλος, τονίζοντας πως «μέσα στο 2021, πριν βγάλουμε το δικό μας κουτάκι, εμφιαλώσαμε μπύρες σε κουτάκι και για gypsy brewers, που κυκλοφορούν».

Οι one off μπύρες «Brewtiful»

Σε μεταλλικό κουτάκι, ως επί το πλείστον, βγαίνει και η νέα σειρά από one off μπύρες που βράζει η Μικροζυθοποιία Χίου, κάτω από το brand «Brewtiful», στο οποίο δίδεται εξίσου μεγάλο βάρος εμπορικά. «Είναι ένα concept που στοχεύει στο να κεντρίζει το ενδιαφέρον των καταναλωτών μέσα από το συνδυασμό της ετικέτας και της μπύρας, η οποία κάθε φορά είναι διαφορετική σε γεύση και αρώματα. Υπάρχει ένα τέτοιο κοινό και στην Ελλάδα, το οποίο θέλει να δοκιμάζει μπύρες που θα βγουν μια φορά και δεν θα ξαναβγούν και προ-

σπαθούμε να το προσεγγίσουμε», ανέφερε ο κ. Αμύγδαλος.

Την περίοδο που διανύουμε, κάτω από την ομπρέλα της «Brewtiful», κυκλοφορεί -σε λιγότερα από 6.000 κουτάκια- η «Hoppy Ghost» μια ξανθιά Hazy IPA με ετικέτα που φωσφορίζει στο σκοτάδι και υπό αυτή την έννοια έχει και συλλεκτικό χαρακτήρα, ενώ μέσα στο καλοκαίρι είχε προηγηθεί η «Dari Dari», μια ξανθιά Hoppy ALE.

«Η Hoppy Ghost είναι η όγδοη μπύρα της σειράς, η οποία ξεκίνησε πέρσι το Δεκέμβριο με τη χριστουγεννιάτικη Ho Ho, μια μπύρα με λακτόζη και με νότες βανίλιας. Είμαστε όμως ακόμη στην αρχή. Επιδίωξή μας είναι να βγάζουμε από 4 έως 6 διαφορετικές one off μπύρες Brewtiful το χρόνο και να συνεργαστούμε με καταστήματα εστίασης τα οποία ανάλογα με την εποχή του έτους, θα έχουν μια ξεχωριστή μπύρα, σε περιορισμένη παραγωγή», αποκαλύπτει ο κ. Αμύγδαλος.



Η Hoppy Ghost της σειράς Brewtiful είναι μια ξανθιά Hazy IPA με ετικέτα που φωσφορίζει στο σκοτάδι και έχει συλλεκτικό χαρακτήρα.

Η συνεργασία με τον chef Πάνο Ιωαννίδη

Προσφάτως, εξάλλου, η Μπύρα Χίου προχώρησε σε μια ενδιαφέρουσα συνεργασία με τον γνωστό chef Πάνο Ιωαννίδη, για την παραγωγή της «Άλως», μιας θολής ξανθιάς τύπου ALE μπύρας, με στόχο να προωθηθεί πιο αποτελεσματικά η εκπαίδευση του κοινού στις craft μπύρες. Επίσης, για το 2022, με αφορμή τη συμπλήρωση 10 ετών από την πρώτη εμφιάλωση της «Μπύρας Χίου», το μικροζυθοποιείο, που έχει την έδρα του στην περιοχή Βαβύλοι Χίου, επεξεργάζεται μια σειρά από ιδέες για την παραγωγή μιας επετειακής ετικέτας μπύρας, χωρίς, ωστόσο, να έχει καταλήξει ακόμη στην τελική επιλογή. Η δυναμικότητα του ζυθοποιείου κυμαίνεται στους 30-40 τόνους το μήνα, οι μπύρες του διατίθενται στην Αθήνα, τη Θεσσαλονίκη και τα νησιά, ενώ η φετινή χρονιά εμφανίζει ρυθμούς ανάπτυξης διπλάσιους από το 2020 και τουλάχιστον 15% υψηλότερους από το 2019, καθώς, όπως τονίζει ο κ. Αμύγδαλος «τα προϊόντα μας εδραιώνονται στην αγορά, αλλά ταυτόχρονα μεγαλώνει και η πίτα των craft μπυρών». 88

Στο πλάι της δραστήριας Μικροζυθοποιίας Χίου είναι σταδιακά να κυκλοφορήσουν σε κουτάκι και οι υπόλοιπες ετικέτες της.



Θανάσης
Μισάλτης

Valtinger απ' τη... Βάλτα

Το παλιό όνομα της Κασσάνδρειας
βαφτίζει την craft της Χαλκιδικής



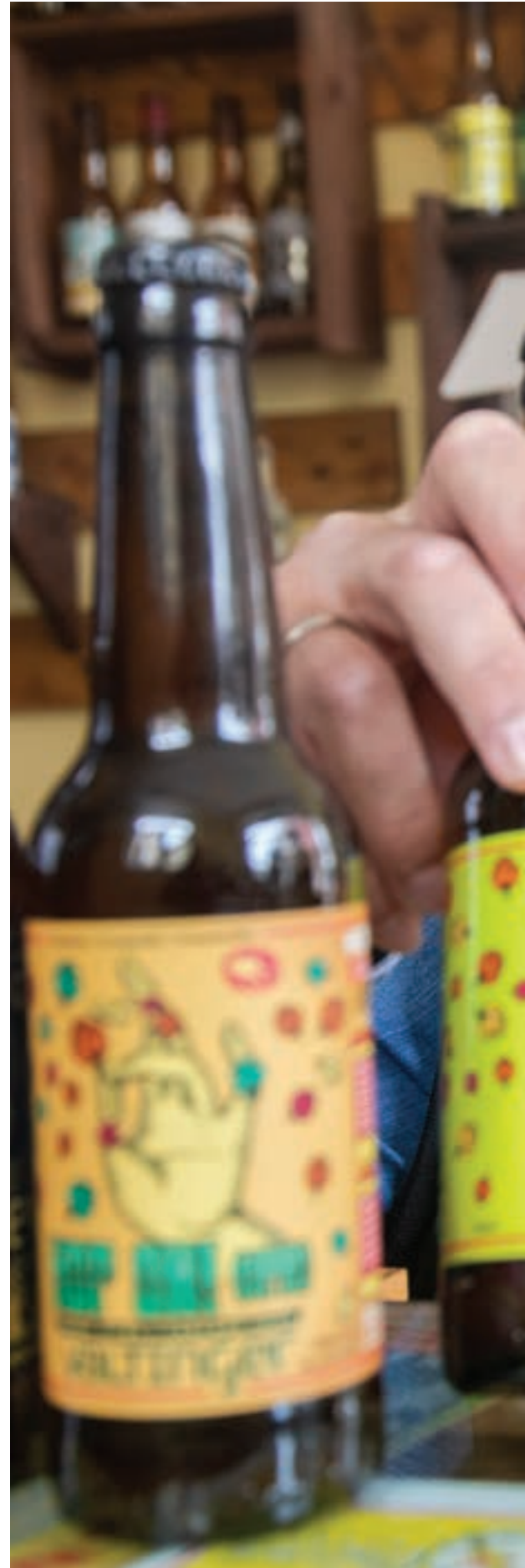
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ
ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ



ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΙΔΗΣ

Η

Η ελληνική μπύρα κερδίζει, χρόνο με το χρόνο, τη θέση που της αξίζει στα καταστήματα εστίασης και ψυχαγωγίας και γεννά προσδοκίες για τη μελλοντική πορεία ανάπτυξης του κλάδου της μικροζυθοποίησης, εκτιμά ο «gypsy brewer», Θανάσης Μισάλτης. «Πριν μια πενταετία οι επαγγελματίες κλωτσούσαν. Σου ξέκοβαν ότι με την τιμή που λέγαμε για τις μπύρες δεν υπήρχε περίπτωση να μας βάλουν στο κατάστημά τους. Οι ίδιοι τώρα γυρνάνε και μας λένε έλα να βάλουμε 2-3 κιβώτια και βλέπουμε», εξηγεί με ικανοποίηση στο «B&B» ο 41χρονος μικροζυθοποιός. Εμπνευστής και





”

Στη Γερμανία οι μπύρες συχνά παίρνουν το όνομά τους από τον παραγωγής τους με την κατάληξη *sgerz*. *Galtinger* λοιπόν από το Βάλτα, το παλιό όνομα της Κασσάνδρειας, με χιουμοριστική διάθεση.

”

Η *Greek Harvest Ale* είναι μια μπύρα της κατηγορίας *Strong Ale* την οποία βγάλαμε το 2020 και έχει παραχθεί από ελληνικό λυκίσκο, τόσο δικό μας όσο και της *Mythodea*. Από τότε λυκίσκο παίρνουμε μόνο από τη *Mythodea*.

”

Στο μυαλό μου είναι ένα μικρό ζυθοποιείο στη Χαλκιδική με ένα εστιατόριο δίπλα και επισκέψιμο. Ένα concept πιο ολιστικό με μικρές δεξαμενές για το δικό μου κατάστημα και άλλα 5-10 σημεία στην περιοχή.



δημιουργός της μπίρας «Valtinger», με την οποία έκανε... ποδαρικό η Χαλκιδική στον ελληνικό χάρτη της μικροζυθοποίησης, ο συνομιλητής μας αποκαλύπτει πως θα πάρει το ρίσκο να ανοίξει ένα δεύτερο κατάστημα φέτος το καλοκαίρι στην Άθυτο και δεν αρνείται πως θα ήθελε να αποκτήσει ένα επισκέψιμο μικροζυθοποιείο. Τον συναντήσαμε στο κατάστημα με μπίρες από μικροζυθοποιεία που διατηρεί στην Κασσάνδρεια και εκεί ξετύλιξε το κουβάρι της προσωπικής του διαδρομής.

Η πρώτη επαφή με τη ζυθοποίηση;

Ήταν το 2011-12. Τότε κυκλοφορούσαν τα έτοιμα κιτάκια, όπου πρόσθετες λίγο νερό και τη μαγιά, τα άφηνες 10-20 ημέρες και έπαιρνες έτοιμη μπίρα. Άρχισα ερασιτεχνικά. Το επόμενο βήμα ήταν να γραφτώ στο Σύλλογο Ερασιτεχνών Ζυθοποιών, που αριθμούσε τότε 30 – 40 μέλη. Ήταν και κάποιοι που είχαν έρθει από το εξωτερικό πιο ενημερωμένοι και ανταλλάσσαμε ιδέες. Αργότερα παρακολούθησα ένα σεμινάριο στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή και στη συνέχεια άρχισα να αγοράζω εξοπλισμό και βύνη και να βράζω μπίρα στο μπαλκόνι του σπιτιού.

Δοκιμές επί δοκιμών λοιπόν...

Για τα επόμενα 5-6 χρόνια με εκείνο τον εξοπλισμό, σε εκείνο το μπαλκόνι, βράζαμε 10-20 φορές το χρόνο και βγάζαμε 30 με 50 λίτρα και τα πίναμε με φίλους. Καμιά φορά δίναμε και σε κανένα μαγαζί γνωστού να δοκιμάσουν οι πελάτες του για να έχουμε και την άποψη τρίτων.

*Η τέταρτη επικεία
μας «She is a
hero» του 2021
είναι εγχειριακή
στο μιλάισιο της
καμπάνιας Pink
Boot Society
που βοηθά
εργαζόμενες
στον κλάδο της
ζυθοποιίας*

Και ποιο ήταν το feedback;

Οι κριτικές ήταν συνήθως καλές και αυτό μου έδινε την αυτοπεποίθηση ότι κάνουμε κάτι καλό. Αργότερα, γνώρισα τα παιδιά που παράγουν την Sknira, οι οποίοι μου έδωσαν την ευκαιρία να συνεργαστούμε και να χρησιμοποιώ τις εγκαταστάσεις τους για να βράζω. Βασική μου δουλειά, ωστόσο, εκείνη την περίοδο παρέμενε αυτή του ξενοδοχοϋπάλληλου.

Τι μεσολάβησε για να γίνει η μετάβαση από τον ερασιτέχνη στον επαγγελματία;

Κάποια στιγμή μέσα στο 2018 έχασα τη δουλειά μου και τότε ξεκίνησα full time ζυθοποίηση. Ανοίξαμε το μαγαζάκι στο χωριό για να έχουμε και ένα χώρο να αποθηκεύουμε τις μπίρες μας. Η πρώτη ετικέτα ως επαγγελματίας ήταν η «Golden Honey ALE» με προσθήκη πιστοποιημένου βιολογικού μελιού από παραγωγό της Χαλκιδικής. Ήταν η πρώτη μπίρα της Χαλκιδικής και η ανταπόκριση ήταν καλή και από τους τουρίστες.

Οπότε άρχισαν να τη ζητάνε τα μαγαζιά;

Το «μπαμ» έγινε το επόμενο καλοκαίρι με τη δεύτερη ετικέτα μας. Μια κλασική ξανθοιά Pilsner, απαστερίωτη και αφιλτράριστη. Έτσι, από τις 7.000 – 8.000 φιάλες του 2018, με την προσθήκη και της Pilsner πίναμε στις 30.000 φιάλες το 2019.

Η πανδημία δεν επηρέασε;

Φυσικά και μας επηρέασε. Στη Χαλκιδική η σεζόν είναι έτοιμη και αλλιώς μικρή, αλλά με τον Covid συρρικνώθηκε σε μόλις 40



Με χουμοριστική διάθεση προς τη Βερολινέζα σύζυγό του ονόμασε την μπύρα του Valtinger ο Θ. Μισάλης.



«Ανεβαίνει συνέχεια ο κλάδος, καθώς ανοίγουν διαρκώς νέα μικροζυθοποιεία» σύμφωνα με τον 41χρονο μικροζυθοποιό.



Ένα μικρό επισκέψιμο ζυθοποιείο με εστιατόριο στη Χαλκιδική βρίσκεται στα επόμενα σχέδια του κ. Μισάλη.

-45 ημέρες, με αποτέλεσμα η κατανάλωση να υποχωρήσει κατά 70% - 80%. Παρόλα αυτά, επειδή άρχισε να μαθαίνεται η μπύρα μας, καταφέραμε να μπούμε σε περισσότερα σημεία και πετύχαμε να ανεβάσουμε τις πωλήσεις μας από τις 30.000 φιάλες του 2019 στις 33.000-35.000 το 2020.

Ποιος είναι ο προγραμματισμός για φέτος;
Η πρόβλεψή μας είναι να ξεπεράσουμε τις 50.000 φιάλες, μαζί με την 5η ετικέτα που έχουμε, μια Hop On IPA, με 6,5% αλκοόλ, που έχει τις ίδιες αναλογίες σε βύνη με την Greek Harvest ALE, αλλά με περισσότερους λυκίσκους. Το βάρος θα πέσει στην Pilsner που έχει την καλύτερη ροή. Θέλαμε να βγάλουμε και μια ακόμη πιο ευκολόπιτη συνεργατική Lager μπύρα παραλίας, με όλα τα χαρακτηριστικά των «gypsy brewers» που συνεργαζόμαστε με τη Sknira για να βράζουμε τις συνταγές μας, αλλά τη μεταθέσαμε για αργότερα.

Όλη αυτή η αναταραχή με τον πόλεμο αλλά και τις ανατιμήσεις σε ανησυχεί;
Φαινόταν ότι φέτος θα είχαμε μια καλή τουριστική χρονιά. Όμως τώρα με τον πόλεμο, εδώ, τουλάχιστον, στη Χαλκιδική θα έχουμε θέμα με τον τουρισμό. Την ίδια στιγμή η ακρίβεια είναι ένα σοβαρό θέμα. Παίρναμε 12 λεπτά τη φιάλη και έχει φτάσει 17 λεπτά. Το καπάκι ανέβηκε από 90 ευρώ στα 210 ευρώ για τα 10.000 τεμάχια, οι ετικέτες από 3 - 3,5 λεπτά έχουν φύγει πάνω από τα 4 λεπτά. Αν τα αθροίσουμε όλα αυτά η αύξηση είναι σημαντική και το κακό είναι πως μόνο ένα μέρος μπορού-

Ο κόσμος θέλει πιο αμλές συνταγές, όπως οι Lager μπύρες, γερμανικού τύπου, που είναι ελαφριές σε γεύση και σε αλκοόλ και ως εκ τούτου πιο ευκολόπιτες

με να το μετακυλίσουμε. Για παράδειγμα εμείς επί 4 χρόνια δεν είχαμε ανεβάσει τις τιμές. Φέτος το χειμώνα τις ανέβασα 6%, που σημαίνει γύρω στα 10 λεπτά στη φιάλη, όμως έχουν, ήδη, υπερκαλυφθεί.

Σε τέτοιο περιβάλλον θεωρείς πως είναι πιο βολικό που είσαι gypsy brewer χωρίς υποδομές;
Νομίζω πως και άλλους μικροζυθοποιούς εάν τους ρωτούσατε τι θα επέλεγαν σε περίπτωση που ξεκινούσαν τώρα να μπουν στο χώρο, θα σας έλεγαν πως δεν θα έκαναν δικό τους ζυθοποιείο. Η επιλογή του gypsy είναι πιο low risk.

Αυτό σημαίνει πως δεν σε ενδιαφέρει να αποκτήσεις ζυθοποιείο;
Στο μυαλό μου είναι ένα μικρό ζυθοποιείο εδώ στη Χαλκιδική, που θα έχει και ένα εστιατόριο δίπλα και θα είναι επισκέψιμο. Ένα concept πιο ολιστικό, με μικρές δεξαμενές να καλύπτω το δικό μου κατάστημα και άλλα 5-10 σημεία στην περιοχή και τη μεγάλη παραγωγή να συνεχίζω να τη βράζω σε εξοπλισμό τρίτων. Έχουμε δρόμο όμως μπροστά μας ακόμη. Θα κάνουμε όμως ένα νέο δεύτερο κατάστημα για λιανικό εμπόριο μπύρας, στην Άθυτο. Θα λειτουργήσει από το Μάιο έως τον Οκτώβριο κι εκεί θα μπορεί ο πελάτης να ψωνίσει φιάλες από μια μεγάλη ποικιλία μικροζυθοποιείων από την Ελλάδα και ορισμένα επιλεγμένα από το εξωτερικό. Θα έχουμε και 8-10 κάνουλες, ώστε να μπορεί είτε να καθίσει εκεί και να δοκιμάσει την μπύρα του, είτε να την πάρει στη βόλτα του. 88



Ο Φώτης Αναστασίου πιστεύει στη δημιουργικότητα της ζυθοποίησης.



ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΔΕΝ ΣΤΑΜΑΤΑ ΣΤΟ ΧΑΛΑΝΔΡΙ

με τις κατάλληλες συνταγές ανά εποχή



Περήφανος που συμμετείχε στην «επανάσταση της μπίρας» στην Ελλάδα, όπως παρουσιάστηκε την πενταετία 2010-2015, ανοίγοντας το πρώτο μαγαζί με πώληση μπίρας craft, δηλώνει ο Φώτης Αναστασίου, ιδιοκτήτης της Ζυθοποιίας Αναστασίου και εκ των ιδρυτών της δημοφιλούς Local Pub των βορείων προαστείων της Αθήνας. Όπως ο ίδιος διηγείται, αποφάσισε να συνδυάσει την αγάπη του για τα ταξίδια, την μπίρα και τη γενικότερη κουλτούρα ζύθου και να προβεί στην υλοποίηση ενός ονείρου.

Με φιλοσοφία Pub, που ο ίδιος αγαπούσε πάντοτε πολύ, η δράση ξεκίνησε και το 2010 δημιουργήθηκε η Local Pub του Χαλανδρίου.

Όμως το κομμάτι της πώλησης ζύθου, κάπου δεν αρκούσε πλέον. Γίνονταν πολλές εισαγωγές μπίρας ως εκείνη τη στιγμή. Οι ρίζες μεγάλωσαν, η γλάστρα άρχισε να ραγίζει και να αναζητά μεγαλύτερο έδαφος για να εξαπλωθεί. Η σύλληψη της ιδέας έγινε το 2015 και μετά από μια μακροχρόνια έρευνα και χιλιάδες δοκιμές μπίρας από όλο τον κόσμο, έγινε πράξη το 2017, με την αγορά εξοπλισμού για παραγωγή ζύθου.

Ήταν εν έτει 2010
όταν ο Φώτης Αναστασίου
ονόμασε την αγάπη του
για την μπίρα
«The Local Pub»



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΨΙΛΙΩΤΗ

Σκοπός ήταν να δοθεί η δυνατότητα στον επισκέπτη να απολαμβάνει το προϊόν στο σημείο όπου παράγεται. Έτσι ένα μικρό, αλλά πολλά υποσχόμενο μικροζυθοποιείο ξεκίνησε να λειτουργεί και να γεμίζει ποτήρια με ενδιαφέρουσες συνταγές μπίρας. Αρώματα, βρασιές και χρυσαφένιο αφροί άρχισαν να δίνουν χαρακτήρα στην οδό Χαϊμαντά και να προσελκύουν τους περαστικούς για να γευτούν λαχταριστές μπίρες.

Νέες κυκλοφορίες κάθε μήνα

Ύστερα από δύο χρόνια κόπου, ζυμώσεων και πολλής όρεξης για δουλειά, το ζυθοποιείο αξιοποίησε και τον διπλανό χώρο, τοποθετώντας περισσότερο εξοπλισμό, εξ ολοκλήρου ελληνικής κατασκευής, για παραγωγή. «Το βράσιμο δε σταματά ποτέ, παρόλο που το ζυθοβραστήριο είναι μικρού όγκου, 300L, κάθε μήνα μπορεί να έχουμε μία ή και δύο νέες συνταγές, δύο νέες κυκλοφορίες» μας είπε ο Φώτης Αναστασίου, προσθέτοντας πως το στυλ της κάθε συνταγής προσαρμόζεται στην κάθε εποχή. Για παράδειγμα, το



Η Ζυθοποιία Αναστασίου, σύμφωνα με τον Φώτη Αναστασίου, έχει πάει αρκετά καλά και έχει κερδίσει τις καρδιές πολλών καταναλωτών.



φθινόπωρο κυκλοφόρησε μια συνταγή με κολοκύθα, το χειμώνα επικεντρώνονται πιο πολύ στις μαύρες μπύρες, ενώ το καλοκαίρι στα πιο ανάλαφρα και αρωματικά χαρμάνια. Υπάρχουν τέσσερις στάνταρ ετικέτες, μία αφιλόρηστη Lager, μια Stout, μια Pale Ale και μία Weiss.

Στην Local Pub 21 κάνουλες

Στην Pub, υπάρχουν 21 κάνουλες, 21 επιλογές που μπορεί ο πελάτης να διαλέξει. Από αυτές, οι 10 με 12 είναι παραγωγής της Ζυθοποιίας Αναστασίου, με τις υπόλοιπες να είναι εισαγόμενες ή από άλλα μικροζυθοποιεία στην Ελλάδα. «Η μπύρα γενικά είναι ένα προϊόν που παρουσιάζει τεράστιο εύρος στυλ και ειδών από οποιοδήποτε άλλο ποτό, γιατί μέσα σε ένα μήνα μπορείς να έχεις αποτέλεσμα προς κατανάλωση, και αυτό δίνει κάθε περιθώριο πειραματισμού». Αυτήν τη στιγμή, η ετικέτα που κάνει θραύση στην πώληση, είναι μια American Pale Ale, με το όνομα Αστερόεσσα. «Ουσιαστικά, κάθε στυλ μπύρας, κάθε συνταγή κρύβει μια ολόκληρη ιστορία» σημειώνει ο κ. Αναστασίου.

Ο ανταγωνισμός δεν αμοιρεί άγχος για τον Φώτη Αναστασίου

Μπορεί όλα τα ζυθοποιεία να αγωνίζονται για τον ίδιο σκοπό, δηλαδή για να παράξουν καλή, ποιοτική μπύρα, όμως, στη ζυθοποιία του Χαλανδρίου υπάρχει μια διαφοροποίηση. Όπως αναφέρθηκε, με την επανάσταση της μπύρας στην Ελλάδα, άρχισαν να ακμάζουν οι ιδιαίτερες μπύρες, με νέες συνταγές και ίδρυση μικροζυθοποιείων, φτάνοντας σήμερα τα εξήντα. Όμως, για το Φώτη Αναστασίου δεν υπάρχει άγχος ανταγωνισμού. Σύμφωνα με τα λεγόμενά του, τα μικροζυθοποιεία που υφίστανται αυτή τη στιγμή στην Ελλάδα δεν μπορούν ακριβώς να ανταγωνιστούν τη Ζυθοποιία Αναστασίου, γιατί η μπύρα τους πωλείται στο ίδιο το κατάστημα, δηλαδή... ακριβώς δίπλα, και σε μερικά άλλα επιλεγμένα σημεία της αγοράς. «Γενικά, δεν βλέπω ανταγωνιστικά κάποιο ζυθοποιείο στην Ελλάδα, θεωρώ πως όλοι είμαστε εδώ για τον ίδιο σκοπό. Είμαστε διατεθειμένοι να υποστηρίξουμε κάθε νέα προσπάθεια οποιοδήποτε Έλληνα παραγωγού γιατί το βασικό μέλημά μας είναι να προωθήσουμε τα εγχώρια μικροζυθοποιεία» δηλώνει ο Φώτης Αναστασίου.

Πολλά τα προβλήματα της παραγωγής

Φαινομενικά η ζυθοποιία παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον, όμως παρουσιάζει πολλές δυσκολίες, τόσο γιατί είναι μια χειρωνακτική δουλειά όταν δεν υπάρχει αυτοματοποιημένη διαδικασία, όσο και γιατί εμπεριέχει ταλαιπωρία με τις απαρχαιωμένες νομοθεσίες. «Υπάρχουν ακόμη νόμοι από τον Κάρολο Φιξ, το οποίο είναι ένα θέμα που σίγουρα δεν μας βοηθά». Επίσης υπήρξαν κρίσιμες μέρες όταν στην πανδημία αναγκάστηκαν να παραμείνουν κλειστοί. Όμως, ακόμα και εκεί, βρέθηκε η λύση των cans. Η μπύρα Αναστασίου για μια περίοδο σφραγίστηκε σε κουτάκια ώστε να συνεχίσουν οι λάτρεις της να την απολαμβάνουν.

Ο κόσμος ενδιαφέρεται

«Ο κόσμος ζητάει μπύρα, τον ενδιαφέρει και αυτό αποτυπώνεται από την αύξηση στα ζυθοποιεία της χώρας. Όταν ξεκίνησε η Pub, η παραγωγή ζύθου στην Ελλάδα γινόταν από άτομα μετρημένα στα δάχτυλα. Αυτή τη στιγμή τα μικροζυθοποιεία ανέρχονται στα εξήντα. Για να παίρνουν άνθρωποι το ρίσκο να ξεκινάνε προσπάθειες παραγωγής μπύρας σε εποχές οικονομικώς δύσκολες, με κρίση και πανδημίες, ση-

Άρκετά πιο έντονες αρωματικά αλλά και πικρικά από άλλες pale ale οι Α.Ρ.Α (American Pale Ale) είναι ένα είδος που έχει πιστούς ζυθοπότες ανά τον κόσμο. Η "Αστερόεσσα" είναι μια Α.Ρ.Α στα 5,3% ΑΒΧ με γεμάτη γεύση και αρώματα από το χυκίσκο Mosaic.



μαίνει ότι υπάρχει πάθος, θέληση και εύφορο έδαφος» σημειώνει ο κ. Αναστασίου.

Σχέδια για το μέλλον

Η Ζυθοποιία Αναστασίου, σύμφωνα με τον Φώτη Αναστασίου, έχει πάει αρκετά καλά και έχει κερδίσει τις καρδιές πολλών καταναλωτών. Έτσι, «βήμα-βήμα υπάρχουν σχέδια για επέκταση. Η παραγωγή από το μικροζυθοποιείο της οδού Χαϊμαντά πλέον δεν φτάνει για να καλύψει τη ζήτηση, πράγμα που μας χαροποιεί». Από το Σεπτέμβριο και ύστερα, μάλιστα και ανάλογα με τις συνθήκες που θα επικρατήσουν, ο Φώτης Αναστασίου αναφέρει ότι ένα δεύτερο ζυθοποιείο θα δημιουργηθεί, στα ίδια μέρη, δημιουργώντας περισσότερες συνταγές, γεμάτα ποτήρια και ακαταμάχητα φρέσκα αρώματα. 88



Ένα σχετικά νέο στυλ οι "Italian Pils" έρχεται στην Ελλάδα μέσα από τον "Κρότωνα". Με βαρύ, ιστορικό όνομα, είναι μια ισορροπημένη Pils, ζυμωμένη σε πιο υψηλές θερμοκρασίες από το σύνηθες για περισσότερους εστέρες και "dryhopped" με ευρωπαϊκούς "noble" χυκίσκους.





Μέτριο σώμα με
αρώματα γλυκού
μανταρινιού,
ανανά και μάνγκο.
Θολή παρουσία
και κεχριμπαρένιο
ξανθό χρώμα για
του ολοκαίνουργιο
τέταρτο Καβαλάρη
της Seven Seals.

Seven Seals, στη σκιά του Αγ. Όρους

Έμπνευση από τις 7 Σφραγίδες της Αποκάλυψης



ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ

Ο Δημήτρης Σταθώρης, αν και κατάγεται από τη γνωστή τυροκομική οικογένεια της Χαλκιδικής, επέλεξε να ασχοληθεί με τη ζυθοποίηση.

Την αρχή έκανε ο Λευκός Καβαλάρης. Ακολούθησαν αργότερα ο Κόκκινος και ο Μαύρος Καβαλάρης και πρόσφατα έκανε την εμφάνισή του ο τέταρτος, με το όνομα «Θάνατος». Σε μια αλληλουχία Καβαλάρηδων, που θα ολοκληρωθεί μόλις συμπληρωθεί ο «μαγικός» αριθμός, με έμπνευση από τις Επτές Σφραγίδες της Αποκάλυψης του Ιωάννη, όπως «επιτάσσει» το επιβλητικό Αγ. Όρος, που «στέκεται» απέναντι από την Ιερισσό, ο Δημήτρης Σταθώρης έκανε το όνειρό του πράξη και έγινε μικροζυθοποιός με την άδεια λειτουργίας της επιχείρησής του να εκδίδεται μόλις τον Μάιο του 2021. «Έχουμε παράξει τις τέσσερις πρώτες Σφραγίδες. Η αρχή έγινε με τον Λευκό Καβαλάρη μια τύπου Lager, ευκολόπιτη μπίρα, με 5% αλκοόλ και ελαφρώς πικρή γεύση στο τέλος. Πρόκειται για την πρώτη και μοναδική μπίρα σε όλη την Ελλάδα που είναι ιδανική για διαβητικούς και όσους κάνουν ειδική διατροφή, καθώς έχει αλκοόλ, ενώ είναι sugar free μπίρα», εξηγεί ο κ. Σταθώρης και συνεχίζει: «Η δεύτερη Σφραγίδα είναι ο Κόκκινος Καβαλάρης. Ο «Πόλεμος». Μια Weiss με τη μαγιά δαχτυλίδι στον πάτο της φιάλης όπως πρέπει να είναι. Θολή μπίρα. Πιο χορταστική, πιο παχύρρευστη, φρουτώδης, που βγάζει αρώματα μπανάνας και γαρίφαλου ενώ ο Μαύρος Καβαλάρης, είναι μια μαύρη Stout με 7% αλκοόλ, που έχει αρώματα βανίλιας, κακάο, σοκολάτας και καφέ. Πιο παχύρρευστη και πιο σπέσιαλ».


Οποιο καινούργιος, τέταρτος, Καβαλάρης είναι μια περίπλοκη ALE μπίρα η οποία έχει περάσει τη διαδικασία του dry hop. Έχει έναν γλυκόπικρο χαρακτήρα με τη γλυκιά φρουτώδη γεύση να κυριαρχεί και αλκοόλ 5,8%. Το πλάνο, σύμφωνα με τον κ. Σταθώρη, θα συνεχιστεί με την ίδια ζέση, με στόχο ο κύκλος των Επτά Σφραγίδων να έχει κλείσει με την παραγωγή και την κυκλοφορία και των υπόλοιπων Καβαλάρηδων, μέχρι το τέλος του 2022. Όπως ο ίδιος αναφέρει: «Το όνειρό μου είναι, αφού συμπληρώσω την εφτάδα, να χτίσω ένα ζυθοποιείο από το μηδέν, εκτός κατοικήσιμης περιοχής, που θα είναι 100% επισκέψιμο. Θα είναι ζυθοποιείο – αποστακτήριο, γιατί θέλω να παράξω τα ποτά που έμαθα στην Αγγλία, να κάνω χειροποίητο τζιν, ουίσκι, βότκα, μπράντι και τα υπόλοιπα ποτά για την ελληνική αγορά. Και να έχει μέσα ο χώρος δικό του μπαρ, στο οποίο θα μπορεί να έρχεται ο καθένας και πει να φάει και να κάνει και ένα τουρ στην εγκατάσταση και να δει τα πάντα». 88



Τα πάντα γίνονται χειροποίητα στο μικροζυθοποιείο του Δημήτρη Σταθώρη. Μάλιστα ο ίδιος συμπληρώνει: «Αυτό άλλωστε επιτάσσει ο όρος craft, αλλιώς είσαι βιομηχανία».







ΠΟΙΟΣ: *Βαγγέλης Αγγελουδάκης*
εκ των ιδρυτών της Ικαριακής Ζυθοποιίας
ΠΟΥ: *Ικαρία*
ΠΟΤΕ: *Από το 2017*

Η Ικαρία διδάσκει επιμονή και υπομονή

Η απόφαση είχε το χαρακτήρα του επαναπατρισμού και ελήφθη πριν από πέντε χρόνια ένα καλοκαίρι από μένα, τη γυναίκα μου, Ειρήνη Κολουλία, και τον συντάιρό μου, Γιάννη Κεφαλά, όλοι ήμασταν πριν οικιακοί ζυθοποιοί. Ιδρύσαμε την Ικαριακή Ζυθοποιία σε έναν τόπο που φημίζεται για τη μακροζωία των κατοίκων του, έναν τόπο όπου μπορείς να συνδυάσεις την καλοζωία με το επιχειρείν.

Αυτό που θέλω είναι να παράγω μια ποιοτική τοπική μπίρα και να ζω με την οικογένειά μου χωρίς πολλούς μπελάδες.

Εάν με ρωτούσαν πριν από πέντε χρόνια που ξεκινούσαμε, πού θα έχουμε φτάσει σήμερα, δύσκολα θα φανταζόμουν ότι θα είχαμε ήδη κυκλοφορήσει πέντε ετικέτες. Βέβαια φτάσαμε εδώ καθότι μας οδήγησε ο κόσμος και η ζήτηση που εξέφρασε.

Σήμερα παράγουμε 100 τόνους τον χρόνο και ο στόχος είναι η αύξηση της παραγωγής να γίνει σταδιακά.

Η μπίρα μας πρέπει να μένει ένα μήνα στο καζάνι για να γίνεται η ζύμωση, επομένως όλα οφείλουν να γίνονται σε συγκεκριμένο χρόνο, με την δέουσα υπομονή. Σε κάθε περίπτωση η δραστηριότητά μας εντοπίζεται αποκλειστικά στις φρέσκιες μπίρες.

Είναι κάτι που το τρέχουμε με επιμονή, γιατί μρέπει να επιτύχει αυτό το εγχείρημα παρά το γεγονός ότι έχουμε δημιουργήσει μία μικρή επιχείρηση σε ένα πολύ μακρινό νησί.

Έπρεπε να διευρύνουμε την παρουσία μας σε όσο το δυνατόν περισσότερα σημεία. Γι' αυτό και επεκταθήκαμε σε σούπερ μάρκετ, σε μία προσπάθεια να είμαστε οικονομικά βιώσιμοι. Ταυτοχρονα κοιτάζουμε και την υπόλοιπη Ελλάδα αλλά και τα υπόλοιπα νησιά που έχουν μεγαλύτερη τουριστική περίοδο από τη δική μας, που διαρκεί μόλις δύο μήνες.

Νερό της Ικαρίας αλλά και το μερίφημο τοπικό μέλι για την Κόκκινη αμοιτελούν βασικά συστατικά για τις μπίρες μας.

Η πρώτη μπίρα που συστήσαμε στην αγορά ήταν η Ale. Ακολούθησαν ακόμα τέσσερις ετικέτες, η Θολή αφιλτράριστη, η Κόκκινη με μέλι, η Lager και μία χωρίς αλκοόλ που κυκλοφόρησε στη διάρκεια του 2021. Η παρουσία μας στα σούπερ μάρκετ εντοπίζεται σε αλυσίδες όπως ο Σκλαβενίτης, ο Βασιλόπουλος, ο Κρητικός, ο Θανόπουλος και τα The Mart, ενώ συνεργαζόμαστε σχεδόν με όλες τις μεγάλες κάβες. 88

www.ikariotissabeer.gr

 ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΩΡΓΟ ΛΑΜΠΙΡΗ

 ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

BRUNCH

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

ΤΟ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΓΕΥΜΑ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΤΑΣΗ





**Ελληνική craft
και καλή μουσική,
η μαγική συνταγή**



M

Αν έλειπε ένας κρίκος από την αλυσίδα που ενώνει τα καζάνια της craft οκνηής με το ευρύ κοινό, αυτός θα ήταν το Berlin by 5 drunk men, που κρυμμένο στον πεζόδρομο της Τιμοθέου στο Παγκράτι, είναι μια pub υψό διαρκή πολιορκία από ανερχόμενους μουσικούς και ζυθοποιούς



ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

«Η Craft στέκεται μόνη της» θα πει ο Κώστας Μερμίγγης, που ενώ χρειάστηκε 15 ανάσες μέχρι να απαριθμήσει τις 25 και πλέον διαφορετικές μπύρες που προσφέρονται αυτή την περίοδο στο χώρο, συνοψίσει το μενού του beer bar στο «street food».

Να σημειωθεί εδώ ότι το μαγαζί σερβίρει σχεδόν αποκλειστικά μπύρες μικροζυθοποιείων, από τα εγκαίνιά του έως σήμερα. Ο δε ρυθμός που ρολάρουν οι ετικέτες στα taps των βαρελιών, τόσο από εγχώρια όσο και πιο δυσέυρετα ευρωπαϊκά και αμερικανικά brands, ξεπερνά ενίοτε «την κίνηση της πελατείας» θα σχολιάσει αστεειυόμενος ο Κώστας. Σύμφωνα με τον ίδιο, οι μικροζυθοποιείες, με όπλο την ποιότητα, τη φαντασία και την ελευθερία που μπορεί να συνεπάγονται οι πειραματισμοί των μικρών ζυθοποιών, δεν χρειάζονται πολλά συνοδευτικά.

«Κάθε ποτήρι είναι μια εμπειρία από μόνο του. Μετά θα ψάξεις κάτι διαφορετικό σε ένα επόμενο ποτήρι. Όταν φτάσεις στο τρίτο, θα έχεις μαζέψει κιόλας τρεις εμπειρίες» θα πει. Έτσι, το φαγητό που σερβίρει το μαγαζί, το οποίο βρίσκεται πλέον στο 8ο έτος παρουσίας του, έρχεται να συμπληρώσει

στην όλη μυσταγωγία με τρόπο πρακτικό.

«Το φαγητό είναι σημαντικό, γιατί αν πεις τρία ή πέντε ποτήρια, χρειάζεται να φας κάτι». Με άλλα λόγια, το γερμανικού τύπου λουκάνικο, η πίτσα ή το κλαμπ σάντουιτς συνοδεύουν την μπύρα και όχι το ανάποδο. «Σε μια χώρα χωρίς μπυροκουλτούρα, είναι μερικές φορές δύσκολο να πείσεις για την ανεξαρτησία της μπύρας» θα σχολιάσει, εξηγώντας ότι, ως λαϊκό ποτό, η μπύρα, ακόμα και στην πιο premium εκδοχή που συνεπάγονται οι προσπάθειες των εκατοντάδων μικροζυθοποιείων της Ελλάδας, θα πρέπει να προσφέρονται σε μια προσιτή λογική, για να μπορέσει ο χώρος συνολικά να κερδίσει μερίδια. «Έχω πελάτη που στην πρώτη παραγγελία ζήτησε μια Lager και τις προάλλες γκρίνιαζε γιατί δεν έχω φέρει ακόμα την Imperial Stout που ακούγεται στις παρέες των μυημένων». Χωμένο μερικά μέτρα παρακάτω στα στενά του Παγκρατίου, ένα δημοφιλές ανάμεσα στους επίδοξους μουσικούς της γειτονιάς, στούντιο ηχογραφήσεων λειτουργεί ως ορμητήριο σταθερών θαμώνων. Ή το αντίστροφο. Όπως και να 'χει, μετά τα μικροζυθοποιεία που δειγματίζουν τη δουλειά τους στο κατάστημα, ακολουθούν οι μπάντες που «αφήνουν ένα φρέσκο άλμπουμ να υπάρχει». ☘

1 Το Berlin by 5 drunk men σερβίρει σχεδόν αποκλειστικά μπύρες μικροζυθοποιείων από τα εγκαίνιά του ως σήμερα.

2 «Η Craft στέκεται μόνη της» θα πει ο Κώστας Μερμίγγης, δημιουργός της μπυραρίας «Berlin by 5 drunk men».

3 Σε προσιτή τιμή πρέπει να προσφέρονται οι craft ετικέτες για να κερδίσουν μερίδια, σύμφωνα με τον Κώστα Μερμίγγη.

4 Στέκι για μυροφιλους και επίδοξους μουσικούς της γειτονιάς έχει γίνει η Berlin by 5 drunk men (Τιμοθέου 8, Αθήνα 116 33 Παγκράτι).



Εμβληματικά σήματα της
διεθνούς σκηνής της μπύρας
δεν λείπουν από την pub
Berlin by 5 drunk men.





Αφιλτράριστη, απαστερίωτη, μια πραγματική Lager ξέλι εβδομάδων ή Ghloe

«Με την μπύρα χαρίζομαι, με τη μουσική ποτέ»

Τον στρατό των απανταχού μπασιστών έχει υπηρετήσει ο Κώστας Μερμίγγης και όπως ο ίδιος σημειώνει: «Αν χαρίζομαι καμιά φορά με την μπύρα, στη μουσική είμαι ακόμα πιο απόλυτος». Έτσι, το μουσικό υπόβαθρο που συνοδεύει την μπυροποσία ακολουθεί τον ίδιο κανόνα ο οποίος καθορίζει «τη λίστα» με ετικέτες μικροζυθοποιείων της pub. «Το μάρκετινγκ και τα σωστά γραφιστικά παίζουν το ρόλο τους» θα πει. Καθοριστικό όμως είναι το γούστο. «Αν μου αρέσει προσωπικά θα το φέρω» εξηγεί, ενώ συμπληρώνει ότι και οι niche τάσεις που μπορεί να ξεδιπλώνονται κατά καιρούς στους κύκλους των καταναλωτών και ζυθοποιών, παίζουν έναν ρόλο. Για παράδειγμα, αν και κάθε μικροζυθοποιείο που σέβεται τον εαυτό του έχει τουλάχιστον μια πρόταση σε IPA μπύρα, φαίνεται ότι το κύμα τραβά πλέον προς τις Sour μπύρες ή τις εντυπωσιακά αρωματικές Double Pale Ale. 88



Κάθε ετικέτα μια εμπειρία



Μια Session Ipa, δημιουργία της Mustaki Nomad Brewing στα 4,5% αλκοόλ, που μυρίζει καλοκαίρι. Φρέσκια, απαστερίωτη και αφιλτράριστη, η **Τσιγγάνα** έχει με μέτριο σώμα, έντονα αρώματα και γεύση εσπεριδοειδών όπως και πυρηνοκαρπων φρούτων με ένα πολύ ευχάριστο και ξεδιψαστικό αποτέλεσμα. Η «Mustaki» είναι μια νομαδική εταιρεία μπύρας, που ξεκίνησε το 2015 στο σπίτι με μικρά καζάνια-κουβάδες και κατέληξε το 2020 να βράζει επίσημα την πρώτη της μπύρα, την Τσιγγάνα.



Μια θολή Ξανθιά με λευκό αφρό μέτριας διάρκειας, ελαφρύ σώμα και ανθρακικό είναι η **Alea Wit**. Κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών, κόλιανδρου, βύνης και λουλουδιών. Όξινη γεύση με τα εσπεριδοειδή να κυριαρχούν, λιγότερο η βύνη και τα δημητριακά με κάποιες ελαφριές νότες μπαχαρικών. Χαμηλής έντασης πικράδα και μακριά βυνώδης επίγευση. Δημιουργός η Alea Brewing Co, ένα υποσχόμενο new entry της αθηναϊκής μικροζυθοποιίας. Οι μπύρες της διατίθενται μόνο σε βαρέλι και κουτάκι γιατί όπως λένε οι άνθρωποί της «το αλουμινένιο κουτάκι εξασφαλίζει ότι η μπύρα μας θα φτάσει αναλλοίωτη στο κοινό». Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει επίσης το εικαστικό κομμάτι των ετικετών της Alea, όπου επιλέγονται εικόνες ζώων και συγκεκριμένα απειλούμενων με εξαφάνιση ειδών.



Εκρηκτικές γεύσεις

Τραγανές, φινετσάτες και χαρακτηριστικά αρωματικές δημιουργούν μια μοναδική πλατφόρμα ανάδειξης. Lager και Pils αποτελούν ένα εξαιρετικό εργαλείο γαστρονομικής σύνθεσης ετερόκλητων μεταξύ τους γεύσεων.



Η ημεριά οια καλύτερά της

Ένα από τα πιο χαρακτηριστικά μακεδονίτικα εδέσματα, το άλειμμα κόκκινης πιπεριάς σε έξι διαφορετικές γεύσεις, προσφέρει στην αγορά η Voras Flavour, η οποία ιδρύθηκε το 2014 από την οικογένεια Σφέτκου, με σκοπό να αξιοποιήσει με καινοτόμο τρόπο τις αγνές πρώτες ύλες που παράγει στα χωράφια της στην Έδεσσα και σε συνεχή συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Σπιτική και hot η νιομάτια της Αρετής

Το δικό της brand έχτισε η Αρετή Χριστιά με σάλτσες νιομάτιας και τουρσιά, μαρμελάδες και σπιτικά γλυκά του κουταλιού, βρίσκοντας χώρο σε ράφια μεγάλων σούπερ μάρκετ της Ηπείρου και της Αθήνας αλλά και εξάγοντας στην Πολωνία, τη Γερμανία και το Ντουμπάι. Η μονάδα παραγωγής χειροποίητων προϊόντων «Γεύσεις Πρέβεζας Αρετή» έχει έδρα στη Νέα Κερασούντα Πρέβεζας.



Το πιο νόστιμο χοιρινό της Κοζάνης

Μια οικογένεια που μετρά πάνω από έξι δεκαετίες στη χοιροτροφία στην περιοχή της Κοζάνης και έχει μπει δυναμικά στην επεξεργασία και τυποποίηση χοιρινού κρέατος ενώ σήμερα εστιάζει στον εκσυγχρονισμό των προϊόντων της με σύμμαχο την επιστήμη και την έρευνα. Παραδοσιακές συνταγές σε σύγχρονη εκτέλεση κάνουν τη διαφορά στα προϊόντα της Χοιροτροφικής Μπισιρίτσα.



Από τα βοσκοτόμια της Ιερισσού

Από φρέσκο, παστεριωμένο κασικίσιο γάλα της περιοχής της Ιερισσού Χαλκιδικής παράγεται το σκληρό τυρί Πετρωτό με λίγα λιπαρά και μικρή περιεκτικότητα σε αλάτι. Πλούσια γεύση για ένα παραδοσιακό τυρί που ανταποκρίνεται πλήρως στις σύγχρονες απαιτήσεις της υγιεινής διατροφής αποτελώντας την πολυβραβευμένη «ναυαρχίδα» του υπερσύγχρονου Τυροκομείου Σταθώρη.



Οι βυθοζύμωτες Ξανθιές Lager και Pils είναι οι μπύρες που έφεραν κυριολεκτικά τα πάγω κάτω πριν από δύο και πλέον αιώνες στο χώρο της παγκόσμιας ζυθοποιίας. Άπο τότε ως και στις μέρες μας αποδεικνύονται σταθερά εξαιρετικοί food pairing οδηγοί.



Πρώτα η γεύση στη Φάρμα Μανιταριών

Με πρωταγωνιστή το μανιτάρι πλευρώτους σε ένα μπουκέτο ευφάνταστων προτάσεων που περιλαμβάνουν τουλάχιστον 14 κωδικούς, η Φάρμα Μανιταριών Ξάνθης Μητάτο προσφέρει γεύσεις για κάθε γούστο. Έδρα της επιχείρησης ένα θερμοκήπιο 800 τ.μ. που βρίσκεται στο χωριό Σούνιο Ξάνθης ενώ η διάθεση των προϊόντων γίνεται κυρίως σε Ανατολική Μακεδονία και Θράκη.



Βουβαλίσιο κρέας σε μοναδική συνταγή

Παρασκευάζεται με βάση αυθεντική σερραϊκή παραδοσιακή συνταγή και χαρακτηρίζεται για την ελαφριά σκορδάτη γεύση του. Εκλεκτά κομμάτια βουβαλίσου κρέατος και ελληνικού βόειου της περιοχής της Λίμνης Κερκίνης με την υπογραφή της Kerkini Farm της οικογένειας Παπαδόπουλου, που έχει κλείσει 20 χρόνια δυναμικής πορείας ως κάθετη μονάδα εκτροφής και επεξεργασίας βουβαλίσου κρέατος.



Εν τυροκομείν, το motto του Πελέκρα

Με γάλα από τη βιολογική εκτροφή των αιγοπροβάτων της οικογένειας Πελέκρα και αρώματα που αναδύονται από την πλούσια χλωρίδα της περιοχής το αιγοπρόβειο φρέσκο τυρί γεννιέται στην Προσοτσάνη Δράμας, παντρεύοντας τη βλάχικη παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία και τις ανάγκες της εποχής μας ενώ απευθύνεται σε αυτούς που αναζητούν υψηλή ποιότητα στη διατροφή τους.



Στα Κόθηρα για τα τραγανά του Καραβά

Φτιαγμένο από 100% αγνό παρθένο ελαιόλαδο Κυθήρων και με την ίδια απaráλλακτη συνταγή εδώ και χρόνια, το περίφημο τραγανό λαδοπαξιμάδο του Καραβά παραδίδει αναλλοίωτη τη γεύση στην επόμενη γενιά. Το Αρτοποιείο του Καραβά έχοντας εξειδικευτεί μέσα από σύγχρονες και πιστοποιημένες διαδικασίες, δημιουργεί εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα με βάση το παραδοσιακό λαδοπαξιμάδο.

ΑΓΟΡΑ

BEER & BRUNCH • ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

LAGER - PILSENER



Χαρακτηριστικά
αρωματικές δίχως
εκρηκτικότητα,
εκφραστικές με
έντονα τυπικές
και τραγανές
προσωπικότητες, οι
Lager και Pilsener
είναι τα στυλ μπύρας
που προϋποθέτουν
και αναζητούν
εξαιρετική ακρίβεια
στη λεπτομέρεια
εκτέλεσης σε
κάθε στάδιο της
ζυθοποιητικής
διαδικασίας.

BEER & BRUNCH

προτείνει

Cambos Lager



Μετά τη σειρά των Lola Fresh ήρθε μία ευκολόπιωτη και χαμηλόβαθμη σε αλκοόλ Lager της Ζυθοποιίας Πηγειού. Κρυστάλλινα διαυγής με λευκό αφρό, γλυκά αρώματα βύνης και ψωμιού σε συνδυασμό με τη βυνώδη γλυκιά γεύση, που παραπέμπει σε μέλι, καθώς και την ξηρή επίγευση, συνθέτουν τη δροσιστική και ξεδιψαστική Cambos. **4,5% vol.**

Βεργίνα Premium Lager



Από 100% βύνη Θράκης και εκλεκτές πρώτες ύλες η Βεργίνα Lager έχει μια φρέσκια, ελαφριά αλλά ταυτόχρονα μεστή γεύση. Παράγεται με τη μέθοδο της κλασικής ζύμωσης και τα αρώματα λυκίσκου από το Tettnang και το Hallertau συνυπάρχουν σε απόλυτη αρμονία με τη ξανθιά βύνη από ποικιλίες δίστιχου κριθαριού. **5,0% vol.**

Voreia Lager



Μια πρωτότυπη, παραδοσιακά ζυμωμένη μπύρα από τη Μικροζυθοποιία Σερρών που μεταφέρει νοσταλγικά τη γεύση μιας Bohemian Lager από τα τέλη του 19ου αιώνα. Ανοιξιότικα αρώματα λουλουδιών και πικάντικη γεύση, σε αυτή την μπύρα με το χρυσαφένιο χρώμα που έχει υπομονετικά ωριμάσει για να προσφέρει ευχάριστες και γευστικές στιγμές απόλαυσης. **4,7% vol.**

Ικαριώτισσα Lager



Φρέσκια, απαστερίωτη, χωρίς συντηρητικά, με νερό από τις φυσικές πηγές της Ικαρίας είναι η Ικαριώτισσα Lager. Μια κλασική Lager συνταγή από την Ικαριακή Ζυθοποιία με έντονο χρυσαφένιο χρώμα και πλούσια γεύση με αρώματα βυνών και εσπεριδοειδών. **5,0% vol.**

ΚΥΚΑΩ Achaian Lager



Ευγενής λυκίσκος, σωστή παραμονή στη δεξαμενή για δύο ολόκληρους μήνες και πολλή γεύση από τους μη βυνοποιημένους κόκκους για τη Lager μπύρα της αχαϊκής ΚΥΚΑΩ. Η επίγευσή της είναι μέσης διάρκειας, ελαφρώς πικάντικη και με μια ευχάριστη πικράδα ίσως λίγο εντονότερη απ' ό,τι θα περίμενε κανείς από μια Lager **5,0% vol.**

Mikonu Bohemian Pilsener



Η Pilsner της Μικροζυθοποιίας Μυκόνου είναι μία ξανθιά μπύρα με έντονο το άρωμα και τη γεύση του λυκίσκου. Βυθοζύμωτη και αισθητά πιο πικρή από μία Lager, η συνταγή βασίζεται πάνω στην κλασική εκτέλεση της Bohemian Pilsner, αλλά με την προσθήκη γενναίων δόσεων αμερικανικών λυκίσκων με τη μέθοδο του dry hopping. **4,2% vol.**

Craft Lager



Αποτελεί μετεξέλιξη κλασικών συνταγών σε μία καινοτόμο σύνθεση, που συνδυάζει δημιουργικά και παραδοσιακά στοιχεία της ευρωπαϊκής σχολής ζυθοποιίας. Η καινοτομία στα υλικά και στη χρήση λυκίσκων στο τελικό στάδιο (dry hopping), δίνει μία μοναδική Lager, ιδιαίτερη αλλά συγχρόνως ευκολόπιωτη, με αρωματικό προφίλ και γευστική πολυπλοκότητα που συναρπάζει. **4,8% vol.**

Vasta Axaϊκή Pilsener



Πρόκειται για αποτέλεσμα της συνεργασίας δύο φίλων. Ξεκίνησαν να παράγουν μπύρα πριν από έντεκα χρόνια στην Καρυά Αχαΐας. Όλα όμως άλλαξαν οριστικά όταν βραβεύτηκαν στο «Tinos homebrew challenge 2021». Απο εκείνη τη στιγμή η Vasta Αχαϊκή Pilsener συστήθηκε στους ζυθοφίλους. **5,0% vol.**

Blue Monkey



Το πρώτο δημιούργημα της μικροζυθοποιίας ΦΤΕΛΟΣ από τη Σαντορίνη είναι μια εξαιρετική βυθοζύμωτη μπύρα με σπάνια συνολική ισορροπία και μακρά επίγευση. Επιπλέον, καταφέρνει και συνδυάζει το τραγανό του χαρακτήρα μιας γερμανικής Lager με την κρεμώδη υφή μιας τσεχικής βυθοζύμωτης δίχως περιττές εκφράσεις **4,4% vol.**

EZA Pilsener



Μια premium Pilsner με πλούσιο σώμα, άρωμα και πικράδα. Φτιαγμένη με βύνη από δίστιχο καλοκαιρινό και εξάστιχο χειμωνιάτικο κριθάρι, εκλεκτές ποικιλίες λυκίσκου, μαγιά, μαλτόζη και κρυστάλλινο νερό από τις πηγές του Παρνασσού, ακολουθεί ζύμωση μακράς ωρίμανσης που δίνει μεστή γεύση. **5,2% vol.**

Νέες κυκλοφορίες



MEXICAN IMPERIAL MILK STOUT (12% vol.)

Πλούσια και σοκολατένια Imperial Milk Stout με καφέ MT Gesha Panama και δύο από τα πιο καυτά τσίλι στον κόσμο: Trinidad Moruga Scorpion και Naga Morich με πάνω από ένα εκατομμύριο μονάδες στην κλίμακα Scoville. **(ΚΥΚΑΩ)**



MYLOS 1888 HERETIC LAGER (4,6% vol.)

Αρωματική ένταση και αρμονική συνύπαρξη του βυνώδους και ανθικού-φρουτώδους χαρακτήρα, ισορροπία στην γεύση, σχετικά χαμηλή αλκοόλη, ήπια-διακριτική πικράδα και έντονα αρωματική επίγευση, συνθέτουν το γευστικό προφίλ της «αιρετικής» συνταγής της MYLOS 1888. **(Septem Microbrewery)**



ΡΩΓΜΗ (8,5% vol.)

Σε συνεργασία με το Bourbon Companion μια πλούσια σε σώμα και γεύση «Bourbon Barrel Aged Imperial Stout» παλαιωμένη για έξι μήνες σε βαρέλια αμερικανικής δρυός που φιλοξενούσε το wheated Bourbon Maker's Mark. **(Ζυθοποιία Αναστασίου)**



BOCK DOPPELBOCK (12% vol.)

Πρόκειται για την τέταρτη συνεργασία της Ζυθοποιίας Πηνεϊού με την Ζυθοποιία Αναστασίου. Μία ευκολόπιστη σκουρόχρωμη γερμανική Lager με σκούρο χάλκινο προς μεγάλης διάρκειας αφρό. Διακρίνονται αρώματα καραμέλας και κόκκινων φρούτων. Γευστικά ο βυνώδης χαρακτήρας είναι αυτός που υπερισχύει με χαρακτηριστικά μέτριου καβουρδίσματος και καραμελωμένης ζάχαρης προσδίδοντας ένα πάντρεμα γλυκού και πικρού.



DRAMA QUEEN RED ALE (4,5% vol.)

Μετά από τέσσερα χρόνια η Queen of Hearts αποσύρεται και δίνει τη θέση της στην Drama Queen. Ίδια συνταγή, νέα ετικέτα για τη Red Ale μπύρα, που αποτελεί συνεργασία της Midnight Circus με τα Κουραφέλκυθρα. Χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση βύνης και νότες από καραμέλα, μέλι και μπισκότο. (Midnight Circus)



HANGOVER CURE Double IPA (7,2% vol.)

Εμπνευσμένη από έναν αρχαίο αγγλικό θρύλο, που υποστηρίζει πως το αυγό της κουκουβάγιας αποτελεί την απόλυτη θεραπεία για το hangover, η νέα one off της Noctua είναι dry hopped με λυκίσκους Galaxy και Citra, υγρή μαγιά από τη Γηραιά Αλβιόνα και προσθήκη λακτόζης για ένα πιο smooth και χυμώδες σώμα. (Noctua)



HOP ON IPA (6,5% vol.)

Φρέσκοι λυκίσκοι «Zappa», «Citra» και «Cascade» τοπικής παραγωγής, συνθέτουν μια 20gr/kg dry-hopped IPA με τροπικά αρώματα, και κυρίως το μάνγκο, το passion fruit και τον ανανά αλλά και νότες μέντας και μπαχαρικών. (Valtinger)

SALONIKIA WEISS (5,5% vol.)

Μια κλασική Weiss μπύρα γερμανικού τύπου, με θολό ξανθό χρώμα και έντονη την παρουσία του σιταριού στο στόμα. Φρουτώδης με την μπανάνα να υπερισχύει, αλλά και νότες γαρύφαλλου στο παρασκήνιο, υψηλή οξύτητα και ελάχιστα πικρή γεύση. (Πρότυπη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης)



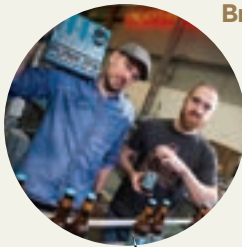


Με πρωταγωνιστή τον Volodymyr Zelenskyy

Τη νέα της micro IPA μύρα παρουσίασε η ουκρανική Pravda Beer Theatre απεικονίζοντας τον Ουκρανό πρόεδρο Volodymyr Zelenskyy πλαισιωμένο από το επιτελείο του.

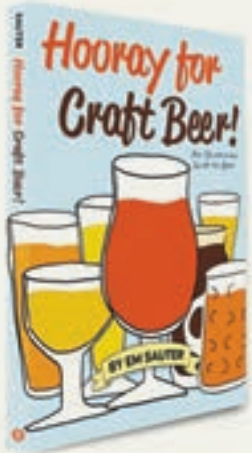
Στην καρδιά του Λονδίνου

Επένδυση 73 εκατ. στερλινών από την Diageo για τη δημιουργία επισκέψιμου μικροζυθοποιείου Guinness στο Covent Garden.



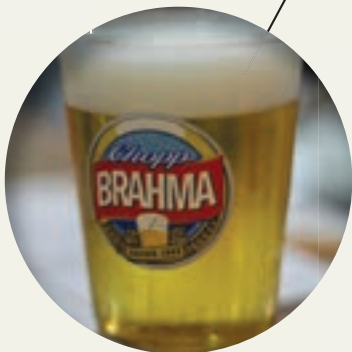
BrewDog σε fast track

Η ταχύτερα αναπτυσσόμενη εταιρεία στον κλάδο των τροφίμων και των ποτών στο Ηνωμένο Βασίλειο είναι η BrewDog.



Ο απόλυτος οδηγός

Ένα ταξίδι στον κόσμο της craft μύρας με την πιο ευφάνταστη εικονογράφηση γίνεται ανάρπαστο στις ΗΠΑ.



Τρίτη στον κόσμο η Βραζιλία

Με 31,73 εκατ. δολάρια η αγορά μύρας της Βραζιλίας κατατάσσεται στην τρίτη θέση παγκοσμίως μετά την Κίνα και τις ΗΠΑ.



Βλέπει Distell η Heineken

Πιο ισχυρή θέση στην αγορά της Ν. Αφρικής για τη Heineken μέσω επενδύσεων.



Λιγότερη μύρα, περισσότερη craft

Αν και πίνουν συνολικά λιγότερη μύρα οι Αυστραλοί, τα έσοδα της craft αυξάνονται κάθε χρόνο, με ένα +17,7% να αναμένεται για το 2022.

Το βλέμμα στην Ασία

Να διπλασιάσει τους όγκους του alcohol free προϊόντος της σχεδιάζει η Carlsberg με αγορά-στόχο την Ασία.

HANDCRAFTED BEER

Craft
MICROBREWERY
ATHENS 1997

25
χρόνια
δημιουργίας!



Craft your story!

Craft your story!

Αποκλειστική Διάρθρωση: Foodrinco SA

Λεύκης 132, Κρυονέρι Αττικής

T: 216 4000 200 / www.foodrinco.gr / info@foodrinco.gr

#LOVE FRESH BEER



-  [lola_fresh_beer](#)
-  [lolafreshbeer](#)
-  [www.lolabeer.gr](#)

