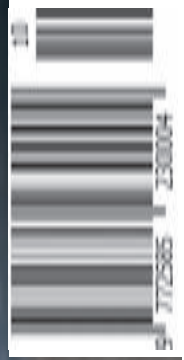


Ο ΑΦΡΟΣ ΣΤΕΚΕΙ ΞΑΝΑ ΠΕΡΗΦΑΝΟΣ ΣΤΗ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ



ΑΛΕΑ Η ΜΠΥΡΑ ΒΟΡΕΙΟΔΥΤΙΚΑ

BEER & BRUNCH



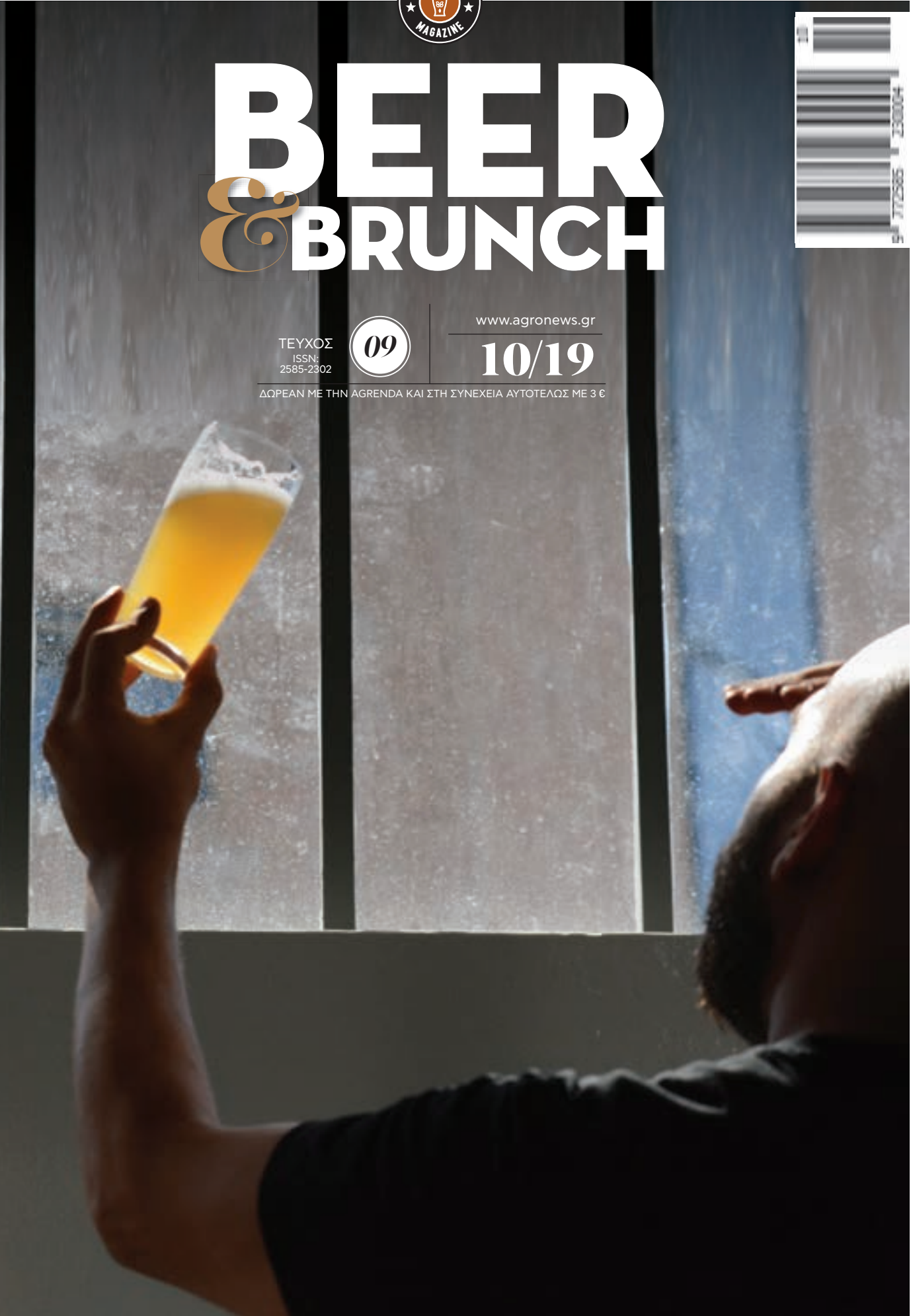
ΤΕΥΧΟΣ
ISSN:
2585-2302

09

www.agronews.gr

10/19

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 €



THE GLOBAL GLANCE Η ΑΓΡΙΑ ΠΛΕΥΡΑ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΖΗΛΑΝΔΙΑΣ

ΕΥΤΥΧΙΣΜΕΝΕΣ ΖΥΜΕΣ ΚΕΦΑΤΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ

ΕΙΚΟΣΙ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

ΚΑΘΕ ΜΠΟΥΚΑΛΙ & ΜΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ



ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ

Είκοσι Ιστορίες
Syrah Merlot Π.Γ.Ε.
Αχαΐα 2018, 750 ml, 6.65€ / 1 L

4.99€



Ανακαλύψτε και τις
"Είκοσι ιστορίες" στις
20 συλλεκτικές
φιάλες ερυθρού
οίνου.

Αποκλειστικά στην
κάβα των Lidl.



www.lidl-hellas.gr

Η συνάφεια με το κοινό θα διδάξει ουνοχή τον κόσμο της μύρας

Για πολλά χρόνια και για διάφορους λόγους, οι οποίοι δεν είναι της στιγμής, η μύρα στη χώρα μας αποτελούσε ένα βιομηχανικό κατά βάση προϊόν, βορειοευρωπαϊκής κυρίως προέλευσης, δημιουργήμα μιας - δύο επιχειρήσεων διεθνών συμφερόντων, οι οποίες ήλεγχαν από την εποχή του Όθωνα την εγχώρια αγορά.

Μ' αυτή την έννοια, αυτό που ενδιέφερε περισσότερο τον ή τους παραγωγούς μύρας στον τόπο μας δεν ήταν η θεαματική αύξηση της κατανάλωσης αλλά η συντήρησή της σε επίπεδα τέτοια που να μην τίθεται υπό απειλή η διατήρηση του ελέγχου της συγκεκριμένης αγοράς.

Κάτι ανάλογο γινόταν για δεκαετίες και υπό μια έννοια έχει ακόμα επιδράσεις και στον τομέα του ελαιολάδου. Δύο μεγάλες επιχειρήσεις (Ελαΐς και Μινέρβα) συντηρούσαν επί σειρά ετών μια κατάσταση, η οποία ήθελε το τυποποιημένο ελαιόλαδο που είχε προορισμό την εγχώρια αγορά να διακινείται καθ' ολοκληρίαν από εκείνες και το υπόλοιπο να φεύγει χύμα για την Ιταλία.

Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι τόσο στην μύρα όσο και στο ελαιόλαδο τα πράγματα έχουν αλλάξει. Οι τεχνολογικές εξελίξεις σε συνδυασμό με τη διάχυση των τεχνικών branding και marketing σε ευρύ φάσμα συντελεστών της αγοράς, παρέχει τη δυνατότητα σε όλο και περισσότερους μικρούς ή μεγαλύτερους παίκτες να διεκδικούν θέση στα ράφια της λιανικής και της εστίασης σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Ειδικά στην περίπτωση της μύρας, η αγορά μετράει σήμερα περισσότερους από 50 παραγωγούς -κατά βάση μικροζυθοποιίες- κάτι που υποχρεώνει ακόμα και τους παραδοσιακούς παίκτες να κινηθούν δραστήρια για την επαναπροσέγγιση του ρόλου τους στη συγκεκριμένη αγορά. Έτσι ήρθαν οι συμβάσεις με τους παραγωγούς στο κριθάρι βυνοποίησης, έτσι άνοιξε το



πεδίο της αφιλιτράριστης μύρας, έτσι αναδείχθηκαν οι περισσότεροι από ένας τύποι μύρας, έτσι έχουμε και τους μπλίτες ή τις μύρες με επίγευση φρούτων κ.λπ.

Προς το παρόν ο ανταγωνισμός μεταφέρεται και εκεί ίσως δείχνει να κολλάει κάπως, στα δίκτυα διακίνησης των νέων σημάτων. Ωστόσο η μύρα δεν δείχνει να κερδίζει θεαματικά μερίδια αγοράς. Κι αυτό γιατί απέχει πολύ από το να γίνει καθημερινή συνήθεια ή και τρόπος ζωής, όπως συμβαίνει σε χώρες της Κεντρικής και Βόρειας Ευρώπης. Ένας τρόπος για να «περπατήσει» αυτό, είναι να ριζώσουν κάποιες αξιόλογες και με αυθεντικά χαρακτηριστικά brewer's pubs, μέσα από τις οποίες θα δοθεί ένα άλλο στίγμα για την μύρα ως καταλύτη κοινωνικότητας. Κάποια πρώτα δειλά βήματα σε επίπεδο θεσμικού πλαισίου έχουν γίνει, το θέμα είναι να υπάρξουν οι κατάλληλες πρωτοβουλίες και σε επιχειρηματικό επίπεδο. 88



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 Γιουρουκίλη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Λεωνίδα Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Δανάη Λάζαρη
Γιώργος Κοντονής
Κώστας Λώνης
Χρ. Κανελλακόπουλος
Βασίλης Κατσάρος
Ευάγγελος Τσιάνος
Θεόδωρος Μπιζιός

Δημοιουργικό - Σελιδοποίηση

Βασιλική Κονόμου
Φανή Παπαετροπούλου

Εμπορικός Διευθυντής

Παναγιώτης Αραβαντινός

Διαφήμιση - Μάρκετινγκ

Μωρίς Σιακκίς
Νατάσα Στασιού

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 οποιοδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλον, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.



Να ξεφύγει από το γυάλινο μπουκάλι και το αλουμινένιο κουτάκι, τουλάχιστον όπως τα γνωρίζουμε σήμερα, επιχειρεί ο κλάδος της μπίρας Σελ. 22



Στιγμές από τη διεθνή σκηνή του ζύθου

12 Εγένετο κριθάρι με αντοχή στην ξηρασία

Ανακαλύφθηκε και ταυτοποιήθηκε το γονίδιο που είναι υπεύθυνο για την αντοχή του κριθαριού στην ξηρασία

21 Υβριδικό burger από την BrewDog

Κίνηση με σκοπό το κέρδος ή προετοιμασία εδάφους για το κίνημα flexitarianism; Μόνο η BrewDog ξέρει

15 Χωρίς Brexit δεν έχει φθηνή μπίρα

Μεγάλες εκπτώσεις υπόσχεται ο ιδρυτής της βραβευμένης αλυσίδας pub JD Wetherspoon, Tim Martin

16 Μικρές ζυθοποιίες μέσα σε ξενοδοχεία

Με 15 μονάδες μέσα σε πολυτελή ξενοδοχεία της Ινδίας ξεκινά τη νέα στρατηγική της η AB InBEV

16 Ταξιδεύοντας με τον «δείκτη μπίρας»

Για να επιλέξουν τον επόμενο εντός budget προορισμό τους οι μπουρόφιλοι της Μεγ. Βρετανίας

50 Θετικό πρόσημο μόνο το 0% alcohol

Αύξηση της τάξης του 16% στην αγορά της μπίρας χωρίς αλκοόλ κατέγραψε για το 2019 η Carlsberg

Κάτι βράζει...

36

Η πιο νέα μικροζυθοποιία της Αθήνας, η Alea Brewing Co., συστήνεται. Μόλις τον περασμένο Ιούλιο στο πρώτο «Open Day» του μικροζυθοποιείου στη Μεταμόρφωση ξεκίνησαν οι πρώτες βρασιές μίας παρέας πέντε φίλων

30

Τα success stories βασίζονται πάντα σε μία έξυπνη επιχειρηματική ιδέα, ένα στιβαρό business plan, πολλή δουλειά και αφοσίωση. Αυτά ακριβώς είναι τα στοιχεία της επιτυχίας της ΒΑΠ - Π. Κουγιός ΑΒΕΕ από τη Ρόδο. Εφ' όλης της ύλης ο Στέργος Ι. Τσίγκος

26

Ένα παλιό ρητό ζυθοποιών λέει πως αν κάποιος δεν ακούει τις ζύμες να τραγουδούν όταν φτιάχνει μπίρα, δεν θα ακούσει ποτέ τραγούδια από τους πελάτες του



08

Στη φυσιολογική εξέλιξη της προετοιμασίας των κωραφιών για τη σπορά βοήθησαν οι τελευταίες βροχοπτώσεις, τουλάχιστον στις περισσότερες από τις 19 περιοχές της επικράτειας όπου αναπτύσσεται το project της συμβολαιοποιημένης καλλιέργειας της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας

Παμε Brunch!

38 Γενέθλια για την ιστορική Arch

Έχουν περάσει 26 χρόνια από τη μέρα που η μπουραρία Arch Beer House στο Περιστερί άνοιξε τις πόρτες της στο κοινό

43 Η απογείωση της γεύσης

Με μια Smoked Porter Viven αλλά και τη Weiss Paulaner απογειώθηκε η έντονη και πικάντικη γεύση των BBQ Spare Ribs του Κωνσταντίνου Μάρκου



44 Ταξίδια στη γαστρονομία

Αρμονία, που προκύπτει τόσο με το πάντρεμα των γεύσεων, όσο και με την αντίθεση, είναι το κλειδί για τον τέλειο συνδυασμό μπίρας και φαγητού

46 Γευστικά πολύτροπες

Ιδανικές για ζευγάριμα με λιπαρές γεύσεις είναι οι Pale Ale, αν και στο κυνήγι της αντίθεσης «γοητεύονται» από τη δωρικότητα ενός καπνιστού εδέσματος

48 Στο κυνήγι της νέας ετικέτας

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



www.beercatalog.gr
Ο κόσμος της μπίρας



Έγκυρη και αξιόπιστη ενημέρωση για την μπίρα
Οδοιπορικά και αφιερώματα • Beer Lifestyle

ΑΓΡΙΕΣ ΜΠΥΡΕΣ ΣΕ ΕΝΑ ΓΚΑΡΑΖ

Μηδύρες δίχως όρια είναι τελικά το νέο «νόημα», σύμφωνα με τον συνιδρυτή της αστικής ζυθοποιίας The Garage Project από τη Νέα Ζηλανδία που δεν φοβάται να ρισκάρει



JOS RUFFELL
THE GARAGE PROJECT



A

Αν είσαι λάτρης του κρασιού, θα γνωρίζεις καλά πάσα πιθανότητα τον όρο terroir -τον τρόπο με τον οποίο ένα Pinot Noir του Otago έχει διαφορετική γεύση από ένα που προέρχεται από το Martinborough, για παράδειγμα. Έχει να κάνει με το πώς οι φυσικοί χαρακτήρες μιας συγκεκριμένης περιοχής -το έδαφος, το κλίμα- επηρεάζουν τη γεύση του σταφυλιού που φτάνει στο ποτήρι.

Βέβαια το terroir παραδοσιακά δεν έχει συνδεθεί με την μπίρα. Αλλά είναι ένας καλός τρόπος για να περιγράψει κανείς τις μοναδικές πτυχές των ζύθων που προέρχονται από άγριες ζύμες και αυθόρμητη ζύμωση -μια παλιά βέλγικη παραδοσιακή τεχνική, που αναβιώνει πια τόσο εδώ, στη Νέα Ζηλανδία, όσο και το εξωτερικό. Το Garage Project είναι μια «αστική» ζυθοποιία στο κέντρο του Wellington που ξεκίνησε με δύο φίλους το 2011. Το Wild Workshop είναι μέρος της και είναι μία ιδέα που είχαμε, για να αναπτύξουμε νέες μπίρες και προσεγγίσεις με ένα πρόσθετο συστατικό - το χρόνο.

Στην αυθόρμητη ζύμωση

Κατά την κλασική ζυθοποίηση, το ζεστό γλεύκος (το διάλυμα της βύνης πριν τη ζύμωση) πρέπει να κρυώσει όσο το δυνατόν γρηγορότερα, πριν οι άγριες ζύμες βρουν έδαφος για να δραστηριοποιηθούν.

Στην αυθόρμητη ζύμωση, όμως, το ζεστό γλεύκος μεταφέρεται απευθείας σε μια δεξαμενή παραδοσιακής ζύμωσης που λέγεται coolship -ένα μεγάλο, ρηκό σκεύος από ανοξείδωτο κάλυβα που θυμίζει λουτρό και βρίσκεται σε αεριζόμενο χώρο με ανοιχτά παράθυρα. Η θερμοκρασία πέφτει σταδιακά κατά τη διάρκεια της νύχτας και, αντί οι ζύμες να εμβολιαστούν, άγρι-


Ίσως να είναι συνδυασμός της ατμόσφαιρας και του ίδιου του κτιρίου. Αν επισκεφτείς τους μεγαλύτερους ζυθοποιούς στο Βέλγιο, τα κτίρια μυρίζουν σαν την μπίρα τους

ες που κυκλοφορούν στην ατμόσφαιρα του Wellington έρχονται σε επαφή με την επιφάνεια του γλεύκους και κάνουν τη δουλειά τους -όποια κι αν είναι αυτή. Στην ουσία ενθαρρύνεται αυτό ακριβώς και προσπαθούμε να αποτρέψουμε στην κλασική ζυθοποίηση. Στη συνέχεια το γλεύκος μεταφέρεται σε βαρέλια όπου παραμένει για χρόνια αναπτύσσοντας πολυπλοκότητα. Χρησιμοποιούμε αυτά του κρασιού, μαζί με βαρέλια 600 λίτρων που κάποτε έφεραν κονιάκ καθώς και μερικούς κεραμικούς αμφορείς. Ίσως το αποτέλεσμα να είναι ένας συνδυασμός της ατμόσφαιρας και του ίδιου του κτιρίου. Είναι απίστευτο το ότι αν επισκεφτείς κάποιους από τους μεγαλύτερους ζυθοποιούς στο Βέλγιο, τα κτίρια μυρίζουν σχεδόν σαν την μπίρα τους. Όταν ζυθοποιείς σε μικρή κλίμακα έχεις το περιθώριο να ρισκάρεις. Και αυτό μας βολεύει γιατί πάντα θέλουμε να δοκιμάζουμε κάτι καινούργιο. Για τους αμύπητους, οι μπίρες αυτές μπορεί να είναι μεγάλη πρόκληση. Είναι ιδιαίτερες. Αλλά είναι νόστιμες. ☺



**ΤΩΡΑ ΟΛΗ Η ΕΛΛΑΔΑ
ΕΧΕΙ ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΡΟΔΟ!**



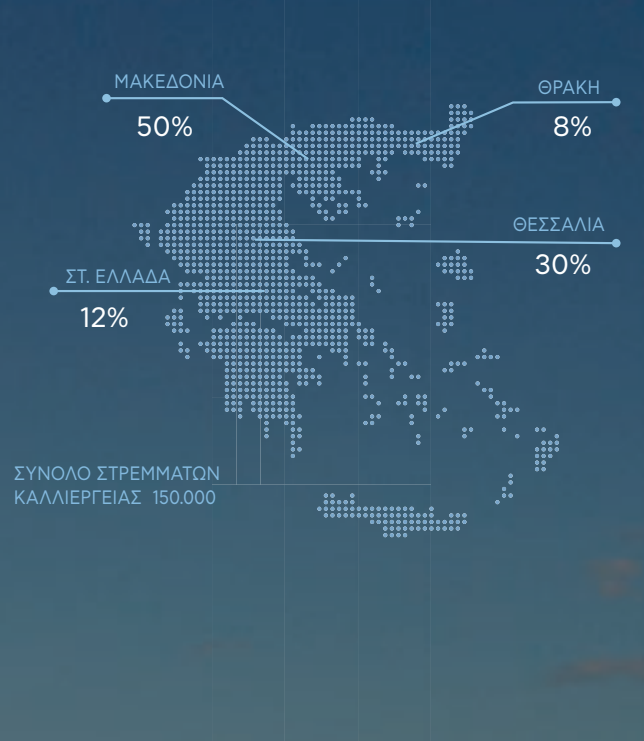


Στο τρίτο δεκαήμερο του Οκτωβρίου κι από τις ορεινές περιοχές της χώρας αναμένεται να ξεκινήσει φέτος το πρόγραμμα συμβολαιοποιημένης παραγωγής βυνοποιήσιμου κριθαριού που θα εφαρμόσει η Αθηναϊκή Ζυθοποιία για 12η συνεχή χρονιά, με 4 ποικιλίες, 2.500 αγρότες και 150.000 στρέμματα σε 19 περιοχές της επικράτειας



ΕΣΤΡΩΣΕ Η ΒΡΟΧΗ ΤΑ ΔΥΛΑΚΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΙΘΑΡΙ

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



Στη φυσιολογική εξέλιξη της προετοιμασίας των χωραφιών για τη σπορά βοήθησαν οι τελευταίες βροχοπτώσεις, τουλάχιστον στις περισσότερες από τις 19 περιοχές της επικράτειας όπου αναπτύσσεται το project της συμβολαιοποιημένης καλλιέργειας της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, και εάν δεν αλλάξει κάτι δραματικά τις επόμενες ημέρες, οι σπαρτικές μηχανές θα «κοσμοαριστούν» πίσω από τα τρακτέρ και θα πιάσουν δουλειά μετά τις 20 Οκτωβρίου, αρχής γενομένης από περιοχές όπως είναι τα Γρεβενά, στη Δυτική Μακεδονία και ο Δομοκός στη Στερεά Ελλάδα. «Ο ακριβής αριθμός των παραγωγών θα είναι γνωστός μετά τη διάθεση του σπόρου, ωστόσο αναμένεται να κινηθεί στα επίπεδα της περυσινής σεζόν, δηλαδή περί τους 2.500 αγρότες, οι οποίοι καλλιεργούν το κριθάρι σε μια έκταση 150.000 στρεμμάτων», ανέφερε στο Beer & Brunch ο επικεφαλής γεωπόνος της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, Βασίλης Κοτούλας, σημειώνοντας, ταυτόχρονα, πως βάσει της προιστορίας, η αναμενόμενη γεωγραφική κατανομή της καλλιέργειας θα είναι 50% στη Μακεδονία, 30% στη Θεσσαλία, 12% στη Στερεά Ελλάδα και 8% στη Θράκη. Όσο δε, για την ανάπτυξη του προγράμματος και στην περιοχή του Νομού Κορινθίας, μετά το πιλοτικό στάδιο, θα συνεχιστεί και φέτος με την καλλιέργεια περίπου 700 – 800 στρεμμάτων.





Σύμφωνα με τα πειραματικά δεδομένα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου, τα τελευταία χρόνια καταγράφεται μέση ετήσια άνοδος στις αποδόσεις κατά 30 κιλά/στρέμμα λόγω των νέων ποικιλιών και των βελτιωμένων τεχνικών σε σχέση με τη λίπανση και φυτοπροστασία.

Στα κριτήρια επιλογής των ποικιλιών προτεραιότητα δίνεται στην πρωιμότητα, η οποία σχετίζεται με την αντοχή στην ξηρασία



Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία καλύπτει το 100% των αναγκών της για την παραγωγή μπύρας στην Ελλάδα αποκλειστικά με ελληνικό κριθάρι.

Στη φετινή καλλιεργητική σεζόν, κατά κύριο λόγο θα χρησιμοποιηθούν 4 ποικιλίες, ενώ για πρώτη φορά εισέρχεται στο πρόγραμμα σποροπαραγωγής μία νέα ποικιλία, η οποία θα είναι διαθέσιμη προς σπορά την περίοδο 2021/22. Παράλληλα, κάθε χρόνο σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών αξιολογούνται νέες ποικιλίες και νέες τεχνικές καλλιέργειας, με στόχο την αύξηση της στρεμματικής απόδοσης και τη βελτιστοποίηση της ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος.

«Μέχρι σήμερα, με βάση τα στοιχεία της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, έχουν δοκιμαστεί 54 ποικιλίες κριθαριού και 17 από αυτές έχουν μπει στην παραγωγή. Από τα κριτήρια επιλογής των ποικιλιών, προτεραιότητα δίνουμε στην πρωιμότητα, η οποία άμεσα σχετίζεται με την αντοχή στην ξηρασία, δεδομένου ότι το χαμηλό ύψος βροχόπτωσης που συχνά παρατηρείται στη χώρα μας κατά τα κρίσιμα στάδια ανάπτυξης (Απρίλιο), αποτελεί περιοριστικό παράγοντα για τη στρεμματική απόδοση. Συνεπώς, οι πρώιμες ποικιλίες, στις οποίες στοχεύουμε, έχουν τη δυνατότητα να ολοκληρώνουν τον βιολογικό τους κύκλο νωρίτερα, αξιοποιώντας καλύτερα την εδαφική υγρασία που αποθηκεύτηκε κατά τους χειμερινούς μήνες, εξασφαλίζοντας υψηλές αποδόσεις και βελτιωμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά», αναφέρει ο κ. Κωτούλας. Συμπληρώνει, μάλιστα, πως, σύμφωνα με τα πειραματικά δεδομένα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου, τα τελευταία χρόνια καταγράφεται μέση ετήσια άνοδος στις αποδόσεις κατά 30 κιλά/στρέμμα λόγω των νέων ποικιλιών και των βελτιωμένων καλλιεργητικών τεχνικών σε σχέση με τη λίπανση και φυτοπροστασία.

Για την περαιτέρω βελτίωση της καλλιεργητικής φροντίδας των χωραφιών, εξάλλου, η επιχείρηση από το



Η προστιθέμενη αξία που έχει παραχθεί μέσω του Προγράμματος υπολογίζεται σε 80 εκατ. ευρώ, ενώ έχει δημιουργήσει 800 θέσεις εργασίας, κυρίως στον αγροτικό τομέα -βάσει της Μελέτης Οικονομικού και Κοινωνικού Αγτικτύπου της εταιρείας.

2014, συνεργάζεται με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης προσφέροντας επιμορφωτικά σεμινάρια στους παραγωγούς σε θέματα που αφορούν στις πρακτικές προστασίας της καλλιέργειας, αύξησης της παραγωγής, αλλά και εφαρμογής νέων τεχνολογιών.

Εκπαίδευση και τεχνική υποστήριξη

«Εκτός από την εκπαίδευση που λαμβάνουν οι αγρότες από τον εκπαιδευτικό φορέα, έχουν καθ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς και τη συμβουλευτική και τεχνική υποστήριξη από την εταιρεία. Συνδράμουμε με κάθε τρόπο σε όλα τα στάδια της καλλιέργειας και της συγκομιδής. Παράλληλα, όπου χρειαστεί, γίνονται και διορθωτικές κινήσεις με στόχο η παραγωγή να ανταποκρίνεται στα υψηλά ποιοτικά πρότυπα που θέτει η εταιρεία», διευκρινίζει ο κ. Κωτούλας.

Από το 2008, εξάλλου, όταν και μπήκε στη γραμμή εκκίνησης το πρόγραμμα συμβολαιακής καλλι-

έργειας βυθοποιήσιμου κριθαριού της, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έχει προμηθευτεί, σωρευτικά, περισσότερους από 453.000 τόνους ελληνικού κριθαριού υψηλής ποιότητας. Τα τελευταία χρόνια, μάλιστα, Αθηναϊκή Ζυθοποιία καλύπτει το 100% των αναγκών της για την παραγωγή μπύρας στην Ελλάδα αποκλειστικά με ελληνικό κριθάρι, ενώ εδώ και δύο χρόνια ξεκίνησε και εξαγωγές της πλεονάζουσας παραγωγής της. Συγκεκριμένα, την περσινή σεζόν εξήγαγε περίπου 11.000 τόνους κριθαριού στην Αυστρία και στο Ισραήλ, σε ζυθοποιίες που συνδέονται άμεσα ή έμμεσα με το group της μητρικής Heineken, ενώ από τη σοδειά της καλλιεργητικής περιόδου 2018-19, η οποία ανήλθε συνολικά σε περίπου 63.000 τόνους, οι πλεονάζουσες ποσότητες επίσης θα εξαχθούν στο επόμενο διάστημα, καθώς όπως επισημαίνεται από την εταιρεία, «αυτή τη στιγμή αναμένουμε να οριστικοποιηθούν οι συμφωνίες για την εξαγωγή τους». 88

Την πλεονάζουσα παραγωγή της σε κριθάρι για βύνη εξάγει στην Αυστρία και το Ισραήλ η Αθηναϊκή Ζυθοποιία, ενώ στο φεινό μλάνο αναμένεται να μπει και η Ιταλία



NO FEAR

Νέες ποικιλίες κριθαριού με αντοχή στην ξηρασία έρχονται για να θωρακίσουν την μύρα αλλά και την παγκόσμια παραγωγή δημητριακών από την κλιματική αλλαγή



ΕΛΙΣΣΑΙΟΣ-ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΑΝΙΑΤΗΣ

Τα όπλα για να παραχθούν από βελτιωτές φυτών ποικιλίες κριθαριού με αντοχή στην ξηρασία, δίνει η ανακάλυψη και ταυτοποίηση του γονιδίου που είναι υπεύθυνο για την αντοχή αυτή στο κριθάρι, μια εξέλιξη που μπορεί να «θωρακίσει» την μύρα, αλλά και τα δημητριακά γενικότερα από την κλιματική αλλαγή.

Το κριθάρι είναι ένα από τα κύρια συστατικά στην παραγωγή μύρας, ενώ αποτελεί ένα από τα βασικά συτηρά της βιομηχανίας τροφίμων και ζωοτροφών. Η έρευνα αυτή θα λειτουργήσει ως δεξαμενή γνώσης για την αντοχή στην ξηρασία και θα επιτρέψει στους βελτιωτές να επικεντρώσουν την προσοχή τους σε ποικιλίες όπου το γονίδιο εκφράζεται περισσότερο. Δημοσιεύοντας τα αποτελέσματα δουλειάς σχεδόν πέντε ετών, οι ερευνητές από το Πανεπιστήμιο Heriot-Watt επέδειξαν πως το γονίδιο HvMYB1 ελέγχει την αντοχή στο στρες σε δημητριακά όπως το κριθάρι. Σημειώνεται πως είναι η πρώτη φορά που το HvMYB1 έχει συσχετιστεί με την αντοχή στην ξηρασία.

Περισσότερα από 39.000 γονίδια

Το κριθάρι έχει περισσότερα από 39.000 γονίδια, σχεδόν διπλάσιο αριθμό από τον άνθρωπο, κάτι που έκανε την ταυτοποίηση μια ιδιαίτερη πρόκληση.

Ο δρ. Peter Morris, που ηγήθηκε της έρευνας δήλωσε: «Η ξηρασία ήδη έχει αντίκτυπο στις αποδό-

σεις, με τη σοδειά δημητριακών της Ευρωπαϊκής Ένωσης να δέχεται χτυπήματα, ιδίως το 2018. Παρατεταμένη, ξηρή και ζεστή καλοκαιρινή περίοδος έχει σημαντικό αντίκτυπο στις ποσοτικές αλλά και ποιοτικές αποδόσεις. Όσο η κλιματική αλλαγή αυξάνει ρυθμούς, είναι απαραίτητο να μπορούμε να έχουμε μια συνέχεια στη διάθεση των προϊόντων». Η βιοποικιλότητα είναι απαραίτητη στη βελτίωση φυτών και έτσι αναμένουμε πως η έρευνα αυτή θα χρησιμοποιηθεί από βελτιωτές σαν δείκτης για την αντοχή στην ξηρασία. Θα βοηθήσει στο να στραφεί η προσοχή προς κάποιες ποικιλίες κριθαριού στις οποίες το γονίδιο εκφράζεται σε μεγαλύτερο βαθμό. Αυτό ίσως οδηγήσει σε μεγαλύτερη ποικιλομορφία στη δεξαμενή γονιδίων των δημητριακών και σε περισσότερες ποικιλίες με αντοχή στην ξηρασία τα επόμενα χρόνια» σημειώνει ο ίδιος.

Την έρευνα χρηματοδοτεί το ούισκι

As σημειωθεί ότι η έρευνα του Πανεπιστημίου Heriot-Watt χρηματοδοτήθηκε από την Ένωση Ούισκι της Σκωτίας, που προωθεί το απόσταγμα μέσα στο Ηνωμένο Βασίλειο αλλά και στο εξωτερικό. Η εν λόγω έρευνα δημοσιεύτηκε στο Plant Physiology and Biochemistry και περιέχει σημαντικά ευρήματα και για τα δημητριακά γενικότερα, όπως για το σιτάρι, το ρύζι και το καλαμπόκι. 88



Ο δρ. Peter Morris, που ηγήθηκε της έρευνας, δήλωσε: «Η ξηρασία ήδη έχει αντίκτυπο στις αποδόσεις, με τη σοδειά δημητριακών της Ευρωπαϊκής Ένωσης να δέχεται χτυπήματα, ιδίως το 2018.

Απαραβίαστο από ζιζάνια

Η
δοκιμασμένη
δύναμη
τώρα πιο ευέλικτη
και εύκολη
στη χρήση

ΓΙΑ ΣΙΤΑΡΙ & ΚΡΙΘΑΡΙ



 **Axial**[®]
60 EC

syngenta.

www.syngenta.gr

Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο.
Να διαβάστε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν
πριν από τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα.

Syngenta Hellas A.E.B.E.
Ανθούσα Αττικής, ΤΚ 153 49, τηλ. 210 66 66 612-3

ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σίνδος, Θεσσαλονίκη
τηλ. 2310 796 940-3, 2310 798 595



Ο αφρός ανεβαίνει πάλι στην κορυφή της μπίρας

Από καιρό θεωρούνταν κενός χώρος στο ποτήρι ο αφρός, όμως τελευταία κερδίζει την προσοχή των Αμερικανών, που περιμένουν τουλάχιστον πέντε λεπτά επιπλέον για να τον απολαύσουν

Οι μπάρμαν αδειάζουν άτσαλα την Pilsner στο ποτήρι για να κάνει αφρό. Μετά περιμένουν να κατακάτσει και επαναλαμβάνουν τόσες φορές, όσες χρειάζεται μέχρι ένα κατάσπρον βουνό από αφρό αρχίσει να υψώνεται μέσα από το στόμιο του ποτηριού. Εξ ου κι το όνομα: Slow Pour Pils, από την Bierstadt Lagerhaus. Το ζυθοποιείο από το Ντένβερ φρόντισε ώστε τίποτα να μην είναι μικρής διάρκειας σε αυτή την μπίρα, φτάνοντας στο σερβίρισμα των πέντε και πλέον λεπτών. ☺



Κι οι ανταγωνιστές να τη δουν και τα πουλιά να την κουτσουλήσουν...

Την απόλυτη συνταγή για μια βιολογική Ξαυθιά Lager ισχυρίζονται πως βρήκαν οι Αυστραλοί της Carlton and United Breweries. Μάλιστα είναι τόσο βέβαιοι για την επιτυχία τους ώστε φρόντισαν να δημοσιεύσουν τη συνταγή τόσο στο διαδίκτυο, όσο και σε διαφημιστικές πινακίδες, ώστε να μπορέσουν να τη μιμηθούν οι ανταγωνιστές τους, οι ερασιτέχνες ζυθοποιοί στο σπίτι τους, αλλά «και τα πουλιά να την κουτσουλήσουν», όπως αναφέρεται στο κείμενο με τη λίστα των υλικών. Η Pure Blonde Organic είναι μια μπίρα που «ταράζει τα νερά» και για το λόγο αυτόν χρειάζεται και μια διαφημιστική καμπάνια που κάνει το ίδιο, ισχυρίζονται οι άνθρωποι του μάρκετινγκ της εταιρείας. ☺





Χωρίς Brexit, δεν έχει φθηνή μπίρα



Ο ιδρυτής της βραβευμένης αλυσίδας pub JD Wetherspoon, Tim Martin, ένας από τους μεγαλύτερους υπέρμαχους του Brexit στον βρετανικό κόσμο του επιχειρείν και στενός φίλος του Boris Johnson, έχει ήδη μειώσει κατά 20% στα 900 μπαρ που διαχειρίζεται την τιμή για ένα ποτήρι Ruddles και υπόσχεται μεγαλύτερες εκπτώσεις για τους Βρετανούς, εφόσον ολοκληρωθεί το Brexit. Βέβαια, η Ale της Greene King παρασκευάζεται αποκλειστικά στο Ηνωμένο Βασίλειο και άρα δεν επηρεάζεται σε κανένα στάδιο της παραγωγής της από τις δασμολογικές πολιτικές της ΕΕ απέναντι στον υπόλοιπο κόσμο. Όμως ο Tim Martin θέλει να επιδείξει τα θετικά του Brexit, υποσχόμενος μια 20% έκπτωση σε Lagers, ποτά και κρασί μετά την αποχώρηση από την ΕΕ. Αυτό σύμφωνα με τον ίδιο είναι οικονομικά βιώσιμο, αφού εκτιμά πως ένα καθεστώς χαμηλών δασμών μετά την έξοδο, θα μπορούσε να μειώσει αισθητά τα συνολικά έξοδα της επιχείρησής. Μέχρι τότε όμως, δεν έχει φθηνή μπίρα. 88

Μικροζυθοποιίες στα premium ξενοδοχεία της Ινδίας «φυτεύει» η AB InBEV

Σχεδιάζονται 15 μονάδες στις πιο αστικές πόλεις της ασιατικής χώρας

Σε συνεργασία με την Indian Hotels Company Limited (IHCL), τη μεγαλύτερη εταιρεία παροχής υπηρεσιών φιλοξενίας στη νοτιοανατολική Ασία, η AB InBEV ξεκινά μια premium σειρά από μικροζυθοποιίες. Ο αρχικός σχεδιασμός της μεγαλύτερης ζυθοποιίας στον κόσμο είναι να ιδρύσει 15 μικροζυθοποιίες μέσα στα επόμενα πέντε χρόνια, που θα στεγάζονται εντός των ξενοδοχείων της IHCL, ενώ το concept των μικροζυθοποιιών θα επιμεληθεί η ZX Ventures, ομάδα διεθνούς καινοτομίας και ανάπτυξης της AB InBEV.

«Αυτή η αποκλειστική συνεργασία θα ωθήσει τις συλλογικές δυνάμεις των δύο μεγάλων εταιρειών, διαμορφώνοντας το μέλλον της ποιότητας της craft μπύρας στην Ινδία», αναφέρουν οι δύο εταιρείες σε σχετικές δηλώσεις τους. «Η AB InBEV, με τους εντός εταιρείας ειδικούς της σε θέματα ζυθοποιίας, θα προσφέρει τις καλύτερες craft μπύρες χρησιμοποιώντας τα πιο ποιοτικά φυσικά υλικά. Αυτό σε συνδυασμό με τη μαγειρική μαεστρία

και τις υποδειγματικές υπηρεσίες της IHCL, σε ένα ζωντανό, γεμάτο ενέργεια περιβάλλον, θα τιμήσει το πνεύμα της νέας Ινδίας». Όπως σημειώθηκε μάλιστα στην κοινή συνέντευξη Τύπου, η εταιρεία JOI Design από το Αμβούργο θα επιμεληθεί το σχεδιασμό των μικροζυθοποιείων.

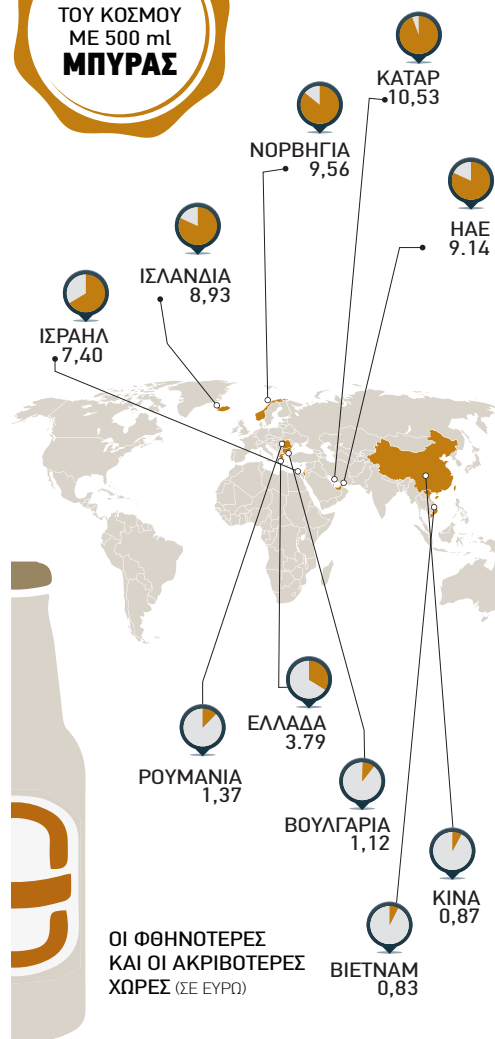
Διαχειρίζεται 190 ξενοδοχεία

Οι νέες επιχειρήσεις θα στεγάζονται στα μεγαλύτερα αστικά κέντρα της Ινδίας, η πρώτη εκ των οποίων θα ανοίξει στο πολυτελές Taj MG Road, στην πόλη Bengaluru, ακολουθούμενη από περισσότερα στις πόλεις Goa, Mumbai, και Hyderabad. Ως θυγατρική του ομίλου Tata Group του Jamsetji Tata, η IHCL διοικεί 190 ξενοδοχεία (38 υπό ανάπτυξη) σε 12 χώρες. Μεταξύ αυτών το Taj, «το σύμβολο της εμβληματικής φιλοξενίας», το SeleQtions, επώνυμο συγκρότημα, το Vivanta, ομάδα πολυτελών ξενοδοχείων, και το Ginger στην

κατηγορία των πιο προσιτών πολυτελών ξενοδοχείων. ☞



Από την πλευρά της AB InBEV τη συμφωνία διαχειρίζεται ο Jan Graps, Executive Director & CEO, Budweiser APAC και Πρόεδρος-APAC, AB InBEV



Στα 0,83 ευρώ ένα μπουκάλι μπύρα στο Βιετνάμ

Έμπειροι ταξιδιώτες της MyBaggage.com «αποκάλυψαν» το τυπικό κόστος μιας μπύρας 500ml σε εστιατόρια 50 χωρών, ώστε να βοηθήσουν τους Βρετανούς ταξιδιώτες να επιλέξουν τον επόμενο προορισμό τους εντός budget. Στον παγκόσμιο χάρτη, η φθηνότερη μπύρα μπορεί να βρεθεί στο Βιετνάμ, με μια τυπική επιλογή να κοστίζει 0,83 ευρώ. Η Κίνα αποτελεί την επόμενη επιλογή, στα 0,87 ευρώ. Από την άλλη, οι ακριβότερες εντοπίζονται στο ισλαμικό Κατάρ, σε τιμή 10,53 ευρώ και τα ΗΑΕ, στα 9,14 ευρώ, όπου το αλκοόλ επιτρέπεται. ☞



Η MyBaggage.com προτείνει προορισμό στους Βρετανούς με βάση τον πρώτο παγκόσμιο «δείκτη μπύρας».

ΠΙΕΣ ΜΠΥΡΑ



Ο πρώτος αυτόματος πωλητής βαρελίσιας

Με τα στοιχεία από τους πρώτους μήνες λειτουργίας του να είναι πολύ ενθαρρυντικά, ο πρώτος αυτόματος πωλητής βαρελίσιας μπύρας που βρίσκεται στο Θησείο αποτελεί εγχείρημα της εταιρείας Πιες Μπύρα, πίσω από την οποία βρίσκεται ο Μάνος Χατζόπουλος. Σύμφωνα με τον ίδιο κεντρικός στόχος είναι η προώθηση της κουλτούρας της βαρελίσιας μπύρας, όσο και η ανάδειξη μικροζυθοποιείων και ως εκ τούτου η περαιτέρω επέκταση μέσω δικτύου franchise σε Αθήνα και άλλες περιοχές της χώρας. Σε πρώτη φάση, το πρότζεκτ ξεκίνησε με τη χανιώτικη, απαστερίωτη, φρέσκια μπύρα Χάρμα από την Κρητική Ζυθοποιία, ενώ η ομάδα του Πιες Μπύρα έχει συμφωνήσει με τις μικροζυθοποιίες Μυκόνου και Ικαρίας και την Corfu Beer. Για την ώρα, πρόκειται για ένα shop in shop project, που στεγάζεται στο Μέντωρ Café στο Θησείο, με το προϊόν να σερβίρεται σε πλαστικό ποτήρι (330 ml). Σύμφωνα με τον κ. Χατζόπουλο στα πλαίσια για τη νέα σεζόν είναι η σύνδεση του πρότζεκτ με το φαγητό ενώ τον επόμενο χρόνο αναμένεται προστεθούν ακόμα δύο μηχανήματα στην Αθήνα και να δημιουργηθεί και ένας μεγαλύτερος χώρος, όπου θα διατίθεται το προϊόν. 88



Απόβαση στη Νέα Υόρκη



Εξαγωγικούς δρόμους στην απέναντι πλευρά του Ατλαντικού άνοιξε η μπύρα Νήσος της Μικροζυθοποιίας Κυκλάδων. Πρόκειται για μια αγορά όπου η κατά κεφαλήν κατανάλωση αγγίζει τα 77,4 λίτρα και εκεί η βραβευμένη ετικέτα εξάγεται για πρώτη φορά με το όνομά της γραμμένο με λατινικούς χαρακτήρες, ενώ στο καπάκι συνυπάρχει και το κλασικό ελληνικό. Σε πρώτη φάση, το προϊόν θα διατίθεται στη Μασαχουσέ-

τη και στη Νέα Υόρκη, σε επιλεγμένα ελληνικά και εστιατόρια με μεσογειακή κουζίνα. Σημειωτέον, σήμερα στις ΗΠΑ λειτουργούν 7.450 ζυθοποιεία εκ των οποίων 230 περιφερειακά, 4.522 μικροζυθοποιεία και 2.594 μεγάλα ζυθοποιεία. Εκτός από τις ΗΠΑ, η Μικροζυθοποιία από την Τίνο έχει παρουσία, μεταξύ των άλλων, σε Κύπρο, Βρετανία, Γερμανία, Βέλγιο, Γαλλία, Αυστραλία, Ταϊλάνδη, με τις εξαγωγές στην πα-

ρούσα φάση να αποτελούν το 6% του όγκου παραγωγής της, λόγω της περιορισμένης δυναμικότητας της μονάδας. Μάλιστα, σύμφωνα με τον Αλέξανδρο Κουρή, συνιδρυτή μαζί με τη Μάγια Τσόκλη της Μικροζυθοποιίας, αυτό θα αλλάξει μόλις ολοκληρωθεί το επενδυτικό πλάνο επέκτασης της παραγωγικής ικανότητάς της, με τις εξαγωγές να μπαίνουν σε πρώτο πλάνο, ώστε η Νήσος να μπορεί να ταξιδεύει και σε περισσό-

τερες ακόμη χώρες.

Η διοίκηση της εταιρείας εκτιμά πως τα μεγέθη της Μικροζυθοποιίας Κυκλάδων θα κινηθούν ανοδικά και θα εξαντληθεί ακόμα μια χρονιά η παραγωγική της ικανότητα, που σήμερα αγγίζει τα 5.000 ΗΛ. Μάλιστα, προκειμένου να αυξήσει την παραγωγική της δυναμικότητα μέσα στο επόμενο εξάμηνο ξεκινά επενδύσεις ύψους 4 εκατ. ευρώ, οι οποίες έχουν ενταχθεί στον Αναπτυξιακό Νόμο. 88



Πέταξαν Fix Hellas και Mythos

Με ρυθμό αύξησης 17%, ωστόσο, από τα brands Fix Hellas και Mythos κινήθηκαν το 2018 οι εξαγωγές της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας, που καλύπτουν το 7% του τζίρου

Το έτος 2018 και σε ό,τι αφορά τη συνολική οικονομική εικόνα βέβαια, η θυγατρική της Carlsberg υλοποίησε επενδύσεις 7,319 εκατ. ευρώ, οι πωλήσεις της σε όγκο αυξήθηκαν κατά 1,6% με τον τζίρο της σε αξία να υποχωρεί στα 147,834 εκατ. από 148,438 εκατ. ευρώ που ήταν το 2017. Εξ αυτών τα 53,311 εκατ. για το 2018 και 53,598 εκατ. το 2017 αφορούσαν την καταβολή του ΕΦΚ. Όπως αντιλαμβάνεται κανείς λοιπόν οι επιδόσεις των δύο ελληνόφωνων brands στις εξαγωγές ήταν αυτές που διατήρησαν σε θετικό πρόσημο τον συνολικό όγκο πωλήσεών της το 2018. Ωστόσο σε επίπεδο αξίας οι πωλήσεις της μειώθηκαν έστω και οριακά ενώ σε επίπεδο αποτε-

λεσμάτων πέρασε σε ζημιές από κέρδη που ήταν στη χρήση του 2017. Τα λειτουργικά της κέρδη σημείωσαν μείωση 50% κυρίως λόγω της δημιουργίας προβλέψεων για απομείωση ύψους 5,598 εκατ. ευρώ. Τα αποτελέσματα προ φόρων διαμορφώθηκαν σε ζημιές 107.095 ευρώ από κέρδη 5,862 εκατ. και τα μετά από φόρους σε ζημιές 954.972 ευρώ από κέρδη 2,288 εκατ. . Υπενθυμίζεται επίσης ότι το 2018 εκτός από την ανάπτυξη του καρτοφυλακίου της σε μπύρα, ενίσχυσε την γκάμα των προϊόντων της με το λανσάρισμα της νέας γεύσης καρπούζι Somersby, ενώ προχώρησε σε επένδυση στην εγκατάσταση νέας γραμμής παραγωγής για την τεχνολογία DraughtMaster. 88



Στα Διαμάντια της Οικονομίας η ΕΖΑ

Η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης βραβεύτηκε στο θεσμό Diamonds of the Greek Economy, ξεχωρίζοντας για την εξαιρετική επιχειρηματική πορεία που διαγράφει 30 χρόνια τώρα. Με αφορμή την βράβευση, ο Αθανάσιος Συριανός, Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της ΕΖΑ, δήλωσε μεταξύ άλλων: «Όλη η ομάδα της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης, λειτουργεί καθημερινά με πίστη στον τόπο μας, περηφάνεια για την ποιότητα, σεβασμό στους συνεργάτες μας και το περιβάλλον, τόλμη για καινοτομία, μα πάνω απ' όλα με πάθος για τη μύρα. Δημιουργώντας τα αυθεντικά δικά μας προϊόντα, όντας πολυμήχανοι και καινοτόμοι σε μία αγορά που λειτουργεί με όρους Δαυίδ εναντίον Γολιάθ, επιβεβαιώνουμε και κατακτούμε καθημερινά τη θέση μας στο τραπέζι του καταναλωτή αλλά και διεκδικούμε χώρο στο ράφι του σουπερμάρκετ, στην Ελλάδα και σε όλο τον κόσμο». ☺

Ο Κυκεώνας ζωντάνεψε στο Ίλιον

Μια ελληνική κουλτούρα μύρας με πρωταγωνιστή τον αρχαίο Κυκεώνα παρουσίασε το ομώνυμο φεστιβάλ μύρας που πραγματοποιήθηκε από 29 Αυγούστου έως την 1η Σεπτεμβρίου στο Ίλιον. Στο 1ο Κυκεών Folk Beer Festival, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να έρθουν σε επαφή με το μεγαλύτερο μέρος της ελληνικής ζυθοποιίας, καθώς και μερικά από τα καλύτερα διεθνή σήματα. Επίτιμος φυσικά καλεσμένος ο «Κυκεών», το αρχαίο ποτό των Ελλήνων, που είχε ως βάση το κριθαρόζουμο και το κρασί, ενώ εμπλουτιζόταν με βότανα, αλλά και κατσικίσιο τυρί, ο οποίος αναβίωσε σε συνεργασία με την Πατραϊκή Ζυθοποιία. Το φεστιβάλ εμπλουτίστηκε με μουσικά και θεατρικά δρώμενα ενώ οι διοργανωτές, ο Πανελλήνιος Σύλλογος Φίλων Ζύθου και ο Δήμος Ιλίου, ανανέωσαν το ραντεβού τους για το καλοκαίρι του 2020. ☺



AB InBEV με Καρούλια

Σύμπραξη για τη διανομή εμβληματικών ετικετών στην Ελλάδα

Την έναρξη της συνεργασίας τους από 1η Ιανουαρίου 2020 ανακοίνωσαν οι εταιρείες Anheuser-Busch InBev (AB InBev) και Β.Σ. Καρούλιας ΑΒΕΕΠ. Η συνεργασία αφορά την αντιπροσωπεία και διανομή των διεθνώς εμβληματικών σημάτων μύρας Corona, Stella Artois, Bud, Beck's, Franziskaner, Leffe και Hoegaarden στην ελληνική αγορά. Σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωσή τους, το όραμα των δύο εταιρειών είναι να καταλάβουν την πρώτη θέση στη συνείδηση και προτίμηση του καταναλωτή στην Ελλάδα, σύμφωνα με το αυξανόμενο ενδιαφέρον για premium

brands μύρας, όπως συμβαίνει διεθνώς. Με την προσθήκη δε των μαρκών της AB InBev στο πλούσιο χαρτοφυλάκιο μύρας της Β.Σ. Καρούλιας, δημιουργείται μία νέα, πολύ ισχυρή ομάδα ποιοτικών προϊόντων ζύθου. Όπως δήλωσε ο Πρόεδρος Δ.Σ. και Διευθύνων Σύμβουλος της Β.Σ. Καρούλιας, Χρήστος Αργυρού: «Η πρόκληση είναι μεγάλη, αλλά η ποιότητα και η διεθνής πορεία όλων αυτών των σημάτων, μας γεμίζουν με σιγουριά ότι η επιτυχία είναι μονόδρομος και θα έρθει σαν αποτέλεσμα της προσήλωσης και της σκληρής δουλειάς μας στο πεδίο της αγοράς». ☺



Αυξάνει την παραγωγή της η Άλη

Στην επέκταση της παραγωγικής της δυνατότητας προχωρά η μικροζυθοποιία Άλη της Θεσσαλονίκης. Συγκεκριμένα, στο ζυθοβραστήρα δύο τόνων που διαθέτει θα προστεθούν έως το τέλος του 2019 δύο δίτονες δεξαμενές, μία επένδυση 25.000 ευρώ. Στο πλάνο της Άλη είναι το λανσάρισμα επιπλέον επικέτας μέσα στη σεζόν, είτε πρόκειται για δική της συνταγή, είτε από συνεργασία. 88



Ασημένια στη Γερμανία η ΚΛΕΟΣ

Μια ακόμα διάκριση στην κατηγορία των Barrel Aged Imperial Stouts απέσπασε η Μικροζυθοποιία Septem στον διεθνή διαγωνισμό Meiningers International Craft Beer Award 2019 στη Γερμανία. Η Septem ΚΛΕΟΣ Barrel Aged Imperial Stout, που κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το 2018, βραβεύτηκε με Ασημένιο Μετάλλιο ανάμεσα σε 1.230 craft μπύρες από 31 χώρες. 88

Μνημόνιο Συναντίληψης για τους Ζυθοποιούς

Συμφώνησαν στις 5 Σεπτεμβρίου στην ενεργειακή και διατροφική επισήμανση σε όλες τις συσκευασίες μπύρας στην Ευρωπαϊκή Ένωση έως το 2022

Το 85% των επικετών φέρει λίστα συστατικών

Τα τελευταία τέσσερα χρόνια οι Ευρωπαίοι ζυθοποιοί έχουν προχωρήσει, σε εθελοντική βάση, στην επισήμανση των συστατικών και της ενεργειακής αξίας σύμφωνα με τον ΕΚ 1169/2011. Όπως προκύπτει από έκθεση που δημοσιεύτηκε πρόσφατα, ήδη το 60% των μπυρών διαθέτουν τη σήμανση με τις θερμίδες, ενώ το 85% φέρουν λίστα των συστατικών. Με την υπογραφή του Μνημίου εκτιμάται ότι τα ποσοστά αυτά θα αυξηθούν το 2020.



Μνημόνιο Συναντίληψης υπέγραψαν τα μέλη της Ένωσης Ζυθοποιών Ευρώπης, μεταξύ των οποίων 25 εθνικοί σύνδεσμοι -καθώς και η Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών- με το οποίο δεσμεύο-

νται στην ενεργειακή και διατροφική επισήμανση σε όλες τις συσκευασίες μπύρας έως το 2022. Η υπογραφή παρουσία του Επιτρόπου Υγείας & Ασφάλειας Τροφίμων Vytenis Andriukaitis. 88



Κέρδος ή flexitarianism; Μόνο η BrewDog ξέρει

Συζήτηση έχει προκαλέσει η κυκλοφορία του «υβριδικού Burger» της BrewDog, γνωστής επιχείρησης craft μπύρας, που διατίθεται σε μπαρ της στην Αγγλία, την Ευρώπη και τις ΗΠΑ. Αποτελείται κατά 50% από vegan προϊόντα και κατά 50% από μοσχάρι βιώσιμης εκτροφής. Η εταιρεία, παρά τις αρνητικές κριτικές που έχει δεχτεί στα social media για το νέο προϊόν της, το χαρακτηρίζει ως κίνηση marketing, που αποτελεί συχνά προάγγελο των καταναλωτικών τάσεων. Φυσικά υπενθυμίζεται ότι όλο αυτό προέρχεται από μια εταιρεία που έχει πρωτοπορήσει στην «επανάσταση» της craft μπύρας στην Αγγλία «καινοτομώντας με στοχευμένο τρόπο», όπως αναφέρουν οι μελετητές της αγοράς. Ίσως το νέο burger να αποτελεί συνέχεια της καινοτομίας αυτής θέτοντας νέες βάσεις στη διατροφή flexitarian, στοχεύοντας στην ενεργή μείωση της κατανάλωσης κρέατος και προσφέροντας μια παλέτα επιλογών σε όσους αγαπούν τόσο τον πλανήτη, όσο και το κρέας. Βέβαια πολλοί κάνουν λόγο για μία κίνηση με σκοπό το κέρδος. ☹



Αφιερωμένο στη χειροποίητη μπίρα

Ένα νέο Φεστιβάλ ξεκινάει στην Αθήνα από τις 18 έως τις 20 Οκτωβρίου

Στο Κτήριο Νο 56 του Ιδρύματος Μείζονος Ελληνισμού ένα πρωτοποριακό Φεστιβάλ αποκλειστικά αφιερωμένο στις χειροποίητες μπίρες θα λάβει χώρα από τις 18 έως τις 20 Οκτωβρίου. Στο 1ο Athens Craft Beer Festival συμμετέχουν 34 μικροζυθοποιίες, από τη Βουλγαρία, τη Γαλλία, τη Δανία, τη Ισπανία, την Κροατία, την Ουγγαρία, τη Σερβία, τη Σουηδία, τη Τσεχία και φυσικά την Ελλάδα όπου θα παρουσιάσουν πάνω από 150 μπίρες, σπάνιες, πολλές εκτός αγοράς, πρωτοεμφανιζόμενες ή φτιαγμένες αποκλειστικά για το Φεστιβάλ ενώ Έλληνες και ξένοι μικροζυθοποιοί θα είναι παρόντες για να επικοινωνήσουν με τους επισκέπτες. Ας σημειωθεί ότι το 1ο Athens Craft Beer Festival πλαισιώνεται από τρία εστιατόρια, με διαφορετικά street food μενού το καθένα, και ζωντανή μουσική από αγγλόφωνες ελληνικές μπάντες. Τη διοργάνωση συνυπογράφουν οι εταιρείες Vinetum (διοργανώτρια της έκθεσης Ζυθογνωσία) και Cava di Patsi, το πλέον εξειδικευμένο δίκτυο διανομής craft μπύρας της χώρας. Οι ώρες λειτουργίας είναι Παρασκευή 18 και Σάββατο 19 Οκτωβρίου: 17:00 μ.μ.-01:00 π.μ. & Κυριακή 20 Οκτωβρίου: 14:00 – 23:00 μ.μ. ☹





Η ολοκλήρωση τάση στην ετικέτα είναι το sleeves shrink, όπου ένα ειδικό μηχάνημα συρρικνώνει την ετικέτα ώστε να αγκαλιάζει ολόκληρη τη συσκευασία, ήτοι περισσότερος χώρος για εικόνες και πληροφορίες προς τον καταναλωτή.

REBRANDING BEER



Όταν μια βιομηχανία που έχει μείνει στατική ως προς την εμφάνιση των προϊόντων της από... αρχής κόσμου, εμφανίζει έντονη κινητικότητα, αυτό από μόνο του αποτελεί είδηση. Στις μέρες μας, το κλασικό μπουκάλι μπύρας, αναγνωρίσιμο από χιλιόμετρα μακριά, προσπαθεί να αλλάξει την εμφάνισή του, μεταξύ άλλων «χτυπώντας tattoo» απευθείας στο γυαλί



ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Η συσκευασία της μπύρας εδώ και δεκαετίες πλέει σε μια «θάλασσα κοινοτυπίας», με τις συνθήκες πλέον να έχουν ωριμάσει ώστε να ξεφύγει ο κλάδος από το γυάλινο μπουκάλι και τα αλουμινένια κουτάκια, τουλάχιστον όπως τα γνωρίζαμε. Παρασυρόμενη από αυτό τον άνεμο της αλλαγής, για παράδειγμα, η δημοφιλής ale, Hobgoblin, κυκλοφορεί με νέο look με πιο σύγχρονη ματιά, στη μεγαλύτερη ανακαίνιση της 31ετούς πορείας της. Η μπύρα Jupiter, της Ardagh Group, με τη σειρά της, φέρνει πάλι στη μόδα τις ανάγλυφες συσκευασίες, σε μια προσπάθεια το αλουμινένιο κουτί να θυμίζει το διαφημιστικό ποτήρι της ετικέτας. Τα παραπάνω βέβαια είναι δύο μόνο από τις πολλές ιδέες που ξεκινούν να ταράζουν τα νερά της συσκευασίας της μπύρας. Η εισαγωγή των νέων τεχνολογιών στη βιομηχανία ζύθου φέρνει στο προσκήνιο και την έννοια του «smart pack

Η χρήση πλαστικού αμοιελεί την αξίλειο πέραν κάθε νέας τεχνολογίας στην επικεία. Θα ήταν ένα τραγικό επικοινωνιακό λάθος ένα προϊόν τυλιγμένο σε πλαστικό

tech», της έξυπνης τεχνολογίας τυποποίησης, που ανοίγει διάπλατα τους δρόμους της πρωτοτυπίας, καθιστώντας και γραφιστικά πιο εύκολη τη δημιουργική αποτύπωση του περιεχομένου της συσκευασίας. Επόμενος σταθμός, η εκτύπωση απευθείας πάνω στο γυαλί του σχεδίου της συσκευασίας, κάτι που καθίσταται και εμπορικά δυνατό ήδη από το 2020. Μέχρι τώρα, οι χάρτινες ετικέτες που εκτυπώνονται και κολλιούνται πάνω στα γυάλινα μπουκάλια ήταν ο κανόνας. Είναι η πιο φθηνή επιλογή, ειδικά για τις μεγάλες βιομηχανίες. Οι ετικέτες απαλής πίεσης, που μοιάζουν με τα αυτοκόλλητα, είναι η αμέσως επόμενη επιλογή, ιδανική για μικρότερες επιχειρήσεις, αφού δεν απαιτούν απαραίτητα εξοπλισμό, που βέβαια θα διευκόλυνε και θα έκανε τη διαδικασία συντομότερη.

Η επικεία μου γίνεται «μανίκι»

Η νέα τάση βέβαια είναι το sleeves shrink, μια καινοτομία που εξαπλώνεται με τους μεγαλύτερους ρυθμούς ανάμεσα στις μικροζυθοποιίες. Ένα ειδικό μπκάνημα συρρικνώνει την ετικέτα ώστε να αγκαλιάζει ολόκληρη τη συσκευασία, ήτοι περισσότερος χώρος για ενδιαφέρουσες πληροφορίες και εικόνες που θα διευκόλυναν την προσέγγιση του καταναλωτή. Ταυτόχρονα καθιστούν τη συσκευασία περισσότερο ευέλικτη.

Η αναπόφευκτη χρήση πλαστικού ωστόσο είναι η αξίλειος πέραν της τεχνολογίας αυτής, ειδικά σε μια περίοδο που από τη μία το κοινό εμφανίζεται όλο και πιο ευαισθητοποιημένο σε ζητήματα περιβάλλοντος, από την άλλη οι εταιρείες επενδύουν σε εταιρικά προφίλ φιλοπεριβαλλοντικά. Ε... τόσες προσπάθειες μάρκετινγκ, για ένα προϊόν τυλιγμένο σε πλαστικό, θα ήταν ένα τραγικό επικοινωνιακό λάθος.

Το μπουκάλι αλλάζει οχήμα

Το να μπορεί ωστόσο κανείς να ζωγραφίζει απευθείας πάνω στο μπουκάλι, είναι κάτι που θα έδινε πολλές δυνατότητες ειδικά στα μικρά ζυθοποιεία ενώ δεν αποκλείεται η δυνατότητα αυτή, να κάνει πιο ελκυστική την αλλαγή ακόμη και του σχεδίου του μπουκαλιού, το οποίο πλέον θα μπορούσε να πάρει οποιοδήποτε άλλο εκτός από το κλασικό σχήμα.





Πέφτιονιας στην παγίδα της καινοτομίας



Στον αντίποδα του πειρασμού του πειραματισμού, η Brown&Co που έχει αναλάβει το σχεδιασμό μιας σειράς ετικετών της AB InBEV, είναι περισσότερο συγκρατημένη και προειδοποιεί πως το να ξεχνάει κανείς τις ρίζες του σε μια προσπάθεια να φανεί σύγχρονος και μοντέρνος, είναι λάθος. «Υπάρχει ένας πειρασμός» εξηγεί ο συνιδρυτής της εταιρείας, Troy Wade, «όταν τυποποιείς ένα προϊόν που απευθύνεται σε νεαρούς πότες, ξεχνιέσαι και θες να εξαφανίσεις κάθε τι παλιακό. Ωστόσο, ανάμεσα σε όλες τις κατηγορίες των καταναλωτών, οι νεότεροι είναι αυτοί που θα ψάξουν ένα brand παραδοσιακό, που θα έχει να πει μια ιστορία και άρα περισσότερο αυθεντικό. Μάλιστα αν υποψιαστούν πως προσπαθείς να το παίξεις cool, θα σε απορρίψουν αυτόματα». Ο ίδιος

υπενθυμίζει το γεγονός ότι η συσκευασία δεν είναι τετράδιο. «Δεν είναι ένα σημείο για περίπλοκα μηνύματα. Είναι η γέφυρα ανάμεσα στα γενικά μηνύματα που έχει συνθέσει η εταιρεία και η μέθοδος μεταφοράς του προϊόντος» εξηγεί ο κ. Wade.

Η τρίτη παγίδα έχει να κάνει με την επικοινωνία της ιδέας της μπίρας. «Το να λες ότι η μπίρα δεν είναι απλώς μπίρα, σε λάθος περιπτώσεις, είναι κάτι που κοστίζει» συνεχίζει. Μια περίπτωση είναι η συσκευασία. Γενικά, η μπίρα δεν είναι απλώς μια μπίρα, αφού συνοδεύει τόσες περιστάσεις, όπως μια έξοδος, ένας αγώνας. Όμως «το να τονίζεις στη συσκευασία ότι το προϊόν αυτό είναι κάτι παραπάνω, είναι κάτι που στερεί από την μπίρα το διαβατήριο απλότητας που της επιτρέπει την παρουσία της σε κάθε περίπτωση». 88



Ο αστικός μύθος θέλει τους περισσότερους ανθρώπους να μετρούν πρόβατα όταν δυσκολεύονται να κοιμηθούν. Μήπως όμως οι ζυθοποιοί θα έπρεπε σε κάθε περίπτωση αντί για πρόβατα να προσφεύγουν στη μέτρηση ζωντανών κυττάρων ζυμών. Στα όνειρα συμβαίνουν πολλά



ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



ΧΟΡΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΤΙΣ ΖΥΜΕΣ





Μια παγκοσμίως δοκιμασμένη τεχνική για να αυξήσει κάττοιος την πολυπλοκότητα της έκφρασης μιας ετικέτας είναι η χρήση διαφορετικών ζυμών σε διαφορετικές δεξαμενές που θα συνθέσουν την ίδια ετικέτα.





Ένα παλιό ρητό ζυθοποιών λέει πως αν κάποιος δεν ακούει τις ζύμες να τραγουδούν όταν φτιάχνει μπύρα, δεν θα ακούσει ποτέ τραγούδια από τους πελάτες του. Οι ζύμες δεν αποτελούν απλά ένα ακόμα συστατικό με την υποχρέωση αναγραφής στην ετικέτα του προϊόντος. Είναι ο συνδετικός κρίκος, μαζί με τα βακτήρια όταν συμμετέχουν στη ζυθοποίηση, όλων των υπόλοιπων πρώτων υλών.

Για να αντιληφθεί κανείς όμως τον παραπάνω ισχυρισμό, αρκεί να σκεφθεί τα ακόλουθα παραδείγματα: Η τρίτη επίσημη κατηγορία μπύρας, οι Lambic, δεν μπορούν να παραχθούν αν δεν πραγματοποιηθεί μεταβολική δραστηριότητα από στελέχη Dekkera (Βρετανομύκητα).

Η δεύτερη επίσημη κατηγορία, οι Lager, δεν ξεκίνησαν να παράγονται παρά μόνο όταν εξασφαλίστηκαν, σε βιομηχανική κλίμακα, οι κατάλληλες συνθήκες για βιοχημική δραστηριότητα στελεχών S. Pastorianus.

Μία απλή μεταβολή στον αριθμό των κυττάρων που συμμετέχουν στη ζυθοποίηση μιας μπύρας τύπου Weiss (cfu/ ml) μπορεί να αυξήσει ή να μειώσει δραματικά την τυπική οργανοληπτική έκφραση μπανάνας, η οποία οφείλεται στην παραγωγή και συγκέντρωση της ουσίας «ισσαμυλικός εστέρας».

Στις μέρες μας υπάρχει πραγματική υπερπροσφορά σε εμπορικές ζύμες και βακτήρια, ιδιαίτερα σε ζύμες. Αναμφίβολα κάθε ζυθοποιείο δεν έχει μία αλλά πολλές επιπλέον λύσεις από τις οποίες ένας σημαντικός αριθμός δεν θα δοκιμαστεί ποτέ. Στον αντίποδα δεν βρίσκονται όλες οι εμπορικές ζύμες στα ίδια ποιοτικά επίπεδα, κατ' επέκταση η διαλογή που οδηγεί στις υποψήφιες επιλογές θα πρέπει να είναι ιδιαίτερα απαιτητική ως διαδικασία. Δυστυχώς σε έναν εξαιρετικά σημαντικό αριθμό ζυθοποιείων της χώρας κι όχι μόνο, οι ζύμες δεν αντιμετωπίζονται με τη σημασία που τους αρμόζει. Μια κάπως παγιωμένη κατάσταση είναι ο... αυτόματος πιλότος «ζύμες είναι θα δουλέψουν». Το αποτέλεσμα είναι πως οργανοληπτικά παρατηρούνται σημαντικές διακυμάνσεις από παρτίδα σε παρτίδα παραγωγής σε σημαντικό αριθμό ετικετών.



Η μέτρηση της ζωτικότητας των κυττάρων των ζυμών θα πρέπει να γίνεται καθ' όλη τη διάρκεια της ζύμωσης κι έπειτα.

Αυτό με τη σειρά του οδηγεί σε σταδιακή απαξίωση προϊόντων και ετικετών, καθώς στην πραγματικότητα με αυτό τον τρόπο η μπύρα χάνει δύο από τα σημαντικότερα εφόδιά της που ονομάζονται «οργανοληπτική επαναληψιμότητα» και «αναπαραγωγιμότητα». Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να γίνει ξεκάθαρο και να τονιστεί πως η οργανοληπτική επαναληψιμότητα και αναπαραγωγιμότητα είναι κάτι που αφορά όλες τις βαθμίδες παραγωγής από ζυθοποιεία ως μικρο, νάνο, πίκο ζυθοποιεία και φυσικά την κατηγορία των νομάδων ζυθοποιών ή κατά το ελληνικότερο gypsy.

Το αύριο έγινε σήμερα

Επιπλέον, το 2019 πόσω μάλλον το 2020 που θα είναι κοντά μας σε λιγότερες από εκατό ημέρες, η συντριπτική πλειοψηφία των αναλύσεων που αφορούσαν πριν από δεκαπέντε και είκοσι χρόνια αυστηρά τον ποιοτικό έλεγχο ζυμών και βακτηρίων σήμερα θε-

Δεν πρέπει να ξεκινάμε τη ζυθοποίηση με λογική αυτόματου πιλότου «ζύμες είναι θα δουλέψουν»

ωρούνται βασικές αναλύσεις ρουτίνας, κομμάτι της παραγωγικής διαδικασίας. Για τη συντριπτική πλειοψηφία των αναλύσεων αυτών τόσο ο χρόνος όσο και το κόστος έχουν ελαχιστοποιηθεί. Παραδείγματος χάριν πριν από είκοσι χρόνια για να εξετάσει κάποιος μια ενδεχόμενη επιμόλυνση έπρεπε να κάνει πλήρη ανάπτυξη καλλιέργειας στελεχών σε στερεά ή και υγρά υποστρώματα, ξεκινώντας από την κατασκευή των υποστρωμάτων καταναλώνοντας συνολικά στην καλύτερη περίπτωση 7 με 8 εικοσιτετράωρα.

Μερικά χρόνια αργότερα ο χρόνος μειώθηκε στις 72 ώρες, στη συνέχεια στις 48 για να φτάσουμε στο σήμερα όπου υπάρχουν έτοιμα υποστρώματα υψηλής επιλεκτικότητας που παρέχουν τη δυνατότητα λήψης αποτελεσμάτων σε δύο ώρες και λίγα λεπτά.

Ζωτικότητα μόνο

Στην ίδια κατεύθυνση, η μέτρηση της ζωτικότητας των κυττάρων αποτελεί μια εξαιρετικά υποτιμημένη ανάλυση ρουτίνας που είναι ιδιαίτερα φθηνή στην εφαρμογή, ταχεία καθώς χρειάζεται λιγότερο από 3/4 της ώρας και απαιτεί μικρό κόστος αρχικής εγκατάστασης. Την ίδια στιγμή μπορεί να σώσει πραγματικά δύσκολες καταστάσεις ιδιαίτερα στις περιπτώσεις όπου η εφαρμογή της είναι προληπτική.

Αρκετοί κάνουν το λάθος να πιστεύουν πως είναι ιδιαίτερα απλοϊκή ξεχνώντας πως πολλά από τα σπουδαιότερα πράγματα στη ζωή είναι τελικά σπουδαία λόγω της απλότητάς τους. Όπως είναι γνωστό, δύο είναι οι βασικοί τύποι χειρισμού των ζυμών στα ζυθοποιεία. Από τη μία έχουμε τις περιπτώσεις δημιουργίας μιας μητρικής καλλιέργειας όπου η χρήση της μπορεί να φτάσει μέχρι και τις 7 επαναλήψεις κι από την άλλη τη χρήση εμπορικής ξηρής ή υγρής μαγιάς σε κάθε ζύμωση. Τόσο στη μία όσο και στην άλλη περίπτωση ποιος μπορεί να είναι σίγουρος πόσα ζωντανά κύτταρα ανά εκατοστόλιτρο έχει για κάθε ζύμωση, άρα πώς θα εργαστεί προς την επιθυμητή κατεύθυνση, αν δεν τα μετράει; 88



Στους δρύινους περιέκτες ο τρόπος έκφρασης και δραστηριότητας των ζυμών διαφέρει σημαντικά σε σχέση με τους περιέκτες αγοξείδωτου χάλυβα.



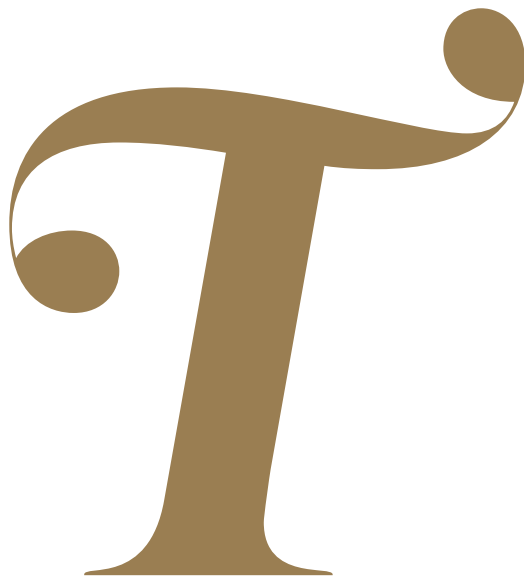
Στέργος Ι. Τσίγκος

Πρώτο βιολί η Lager

Όλες οι άλλες μπύρες απλά
πλασιώνουν τη σολίστ



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
ΣΤΗ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Τα success stories βασίζονται πάντα σε μία έξυπνη επιχειρηματική ιδέα, ένα στιβαρό business plan, πολλή δουλειά και αφοσίωση. Αυτά ακριβώς είναι τα στοιχεία της επιτυχίας της ΒΑΠ - Π. Κουγιός ΑΒΕΕ από τη Ρόδο. Η μικρή ατομική επιχείρηση αναψυκτικών, που ίδρυσε το 1967 στην οδό Καποδιστρίου ο Παντελής Κουγιός, εξελίχθηκε με σταθερά και μεθοδικά βήματα σε έναν ισχυρό παράγοντα της εμπορικής ζωής της τοπικής κοινωνίας. Στο 2019 βρίσκουμε στην περιοχή Σγουρού Ρόδου μια επιχείρηση που καταλαμβάνει την 4η θέση στις βιομηχανίες αναψυκτικών και παράλληλα αναπτύσσεται ταχύτατα στο χώρο της ελληνικής μικροζυθο-





”

Θεωρούμε πως η στήριξη των ελληνικών προϊόντων είναι αναγκαία για την ανάκαμψη της ελληνικής οικονομίας. Για το λόγο αυτό εδώ και δύο χρόνια χρησιμοποιούμε μόνο ελληνική βύνη κριθαριού

”

Η περαιτέρω διάδοση της Ροδίτικης μπύρας όπως αποκαλούν τη Ζυθός Γιαρ σε όλη την Ελλάδα είναι ένα επιπλέον στοίχημα για εμάς

”

Ο κλάδος της ζυθοποιίας είναι ένας. Φυσικά και υπάρχουν διαφορετικά συμφέροντα μικρών και μεγάλων αλλά η προσέγγιση πρέπει να γίνεται πάντα με γνώμονα την ανάπτυξη



ποιίας, ποντάροντας πρώτα και κύρια στη δυναμική της Lager. Για την ιστορία, τον τρόπο λειτουργίας και τα μελλοντικά σχέδια της Ροδίτικης επιχείρησης μίλησε στο Beer&Brunch ο διευθυντής παραγωγής Στέργος Τσίγκος.

Με ποια κριτήρια επιλέγετε τις πρώτες ύλες;

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των υλικών και η αξιοπιστία των προμηθευτών είναι μονόδρομος για την εταιρεία μας στο γενικό πλαίσιο της Διαχείρισης Ποιότητας. Αξίζει να αναφέρουμε επίσης ότι επιπλέον κριτήριο για εμάς είναι η προέλευση των α' υλών. Δίνουμε ιδιαίτερη σημασία σε αυτό διότι θεωρούμε πως η στήριξη των ελληνικών προϊόντων είναι αναγκαία για την ανάκαμψη της ελληνικής οικονομίας. Για το λόγο αυτό εδώ και δύο χρόνια χρησιμοποιούμε μόνο ελληνική βύνη κριθαριού.

Θεωρείτε ότι η ελληνική ζυθοποιία έχει επενδύσει όσο θα έπρεπε στη σύνδεσή της με την πρωτογενή παραγωγή;

Βρισκόμαστε ακόμα στο ξεκίνημα αυτής της τάσης. Σιγά σιγά γίνονται μικρά βήματα ώστε να υπάρχει η σύνδεση της ελληνικής ζυθοποιίας με την πρωτογενή παραγωγή, υπάρχουν όμως πολλά περιθώρια βελτίωσης, που θεωρώ πως θα πραγματοποιηθούν αν και εφόσον και το ελληνικό κράτος σταθεί αρωγός της προσπάθειας αυτής με εκσυγχρονισμό του νομοθετικού πλαισίου.

Το νερό είναι ίσως το βασικότερο συστατικό της μπίρας. Ως κλάδος έχετε εκμεταλλευτεί



επαρκώς τις δυνατότητές του;

Φυσικά, γνωρίζουμε πως επιδρά στην ποιότητα της μπίρας. Για το λόγο αυτό έχουμε επενδύσει αρκετά και σε εξοπλισμό και σε τεχνογνωσία αλλά και σε ελέγχους. Ας μην ξεχνάμε πως η εταιρεία μας παράγει εδώ και πολλά χρόνια εμφιαλωμένο μεταλλικό νερό, οπότε για εμάς η προσέγγιση της διαχείρισης νερού είναι κάτι γνωστό όπου δίνουμε και την ανάλογη αξία.

Ποιες κινήσεις θα μπορούσαν να αυξήσουν το μερίδιο της ελληνικής μικροζυθοποιίας;

Πιστεύω πως ο Έλληνας υστερεί στην κουλτούρα της μπίρας και αυτό αποδεικνύεται από το γεγονός ότι έχει από τα χαμηλότερα ποσοστά κατανάλωσης στην ΕΕ με 36 λίτρα/άτομο/ετήσια. Τα τελευταία χρόνια όλο και περισσότεροι Έλληνες μαθαίνουν για την μπίρα. Πρέπει να καταλάβουμε πως η μπίρα δεν είναι μόνο ένα καλοκαιρινό ποτό που πίνουμε για να ξεψάσουμε αλλά μπορεί εύκολα να καταναλωθεί και το χειμώνα. Υπάρχουν δεκάδες είδη και χιλιάδες γεύσεις που ο καθένας μας μπορεί να βρει τι του ταιριάζει.

Υπάρχουν στρεβλώσεις στην αγορά ζύθου;

Σίγουρα υπάρχουν θέματα και ένα κύριο είναι το φορολογικό. Το υπάρχον νομοθετικό πλαίσιο χρήζει αναθεώρησης ώστε να μπορεί να προσαρμοστεί στα δεδομένα της εποχής, καθώς είχε βασιστεί σε παλιές τεχνικές. Η αύξηση της φορολογίας επίσης, που έγινε κατά σχεδόν 100% το 2017, οδήγησε τις ζυθοποιίες σε μεγάλο σκεπτικισμό όσον αφορά τις επενδύσεις και φυ-



«Πρέπει να καταλάβουμε πως η μπίρα δεν είναι μόνο ένα καλοκαιρινό ξεδιψαστικό ποτό», αναφέρει ο Στέργος Τσίγκος.



Η ετήσια μέγιστη παραγωγική ικανότητα του ζυθοποιείου είναι περίπου 120.000 HL.



«Είμαστε σε συζητήσεις για ένα νέο κωδικό χωρίς ακόμη να έχει οριστικοποιηθεί κάτι» σημειώνει στη συνέντευξή του ο κ. Τσίγκος.

σικά επηρέασε και τον καταναλωτή αφού αυξήθηκαν σημαντικά οι τιμές στο ράφι.

Η ΒΑΠ είναι μέλος της Ένωσης Ελλήνων Ζυθοποιών. Πιστεύετε ότι μία ένωση μπορεί να υπηρετήσει παράλληλα τα συμφέροντα των μικρών και των μεγάλων;

Θα πρέπει να καταλάβουμε όλοι πως ο κλάδος της ζυθοποιίας είναι ένας. Φυσικά και υπάρχουν διαφορετικά συμφέροντα μικρών και μεγάλων αλλά η προσέγγιση των προβλημάτων πρέπει να γίνεται πάντα με γνώμονα την ανάπτυξη. Τότε όλοι θα βγουν κερδισμένοι γιατί πολύ απλά όταν μεγαλώσει η πίτα και το μερίδιο του καθενός θα είναι μεγαλύτερο. Στη λογική αυτή κινείται η ΒΑΠ και πιστεύω πως πολλοί στον κλάδο μας έχουν τις ίδιες απόψεις.

Ως μέλος της ΕΕΖ γνωρίζετε αν υπάρχουν εξελίξεις αναφορικά με το νέο φορολογικό και νομοθετικό πλαίσιο, που αναμένει ο κλάδος; Ποιες είναι οι προσδοκίες σας;

Το φορολογικό και νομοθετικό πλαίσιο, όπως αναφέρθηκε και προηγουμένως, κρίνει εκσυγχρονισμού. Σε αυτήν τη γραμμή κινούνται και οι ζυθοποιίες μέσω των Ενώσεων αλλά θέλω να πιστεύω και το ελληνικό Κράτος. Βρισκόμαστε σε διαρκείς συζητήσεις με τους αντίστοιχους φορείς ώστε να μπορέσει αυτό το πλαίσιο να αναβαθμιστεί προς όφελος φυσικά και του κράτους αλλά και των επιχειρήσεων.

Η Ένωση των Ζυθοποιών Ευρώπης υπέγραψε Μνημόνιο, σύμφωνα με το οποίο τα μέλη της δεσμεύονται στην ενεργειακή και δια-

Η αύξηση της φορολογίας επίσης, που έγινε κατά σχεδόν 100% το 2017, οδήγησε τις ζυθοποιίες σε σκεπτικισμό όσον αφορά τις επενδύσεις και φυσικά επηρέασε και τον καταναλωτή αφού αυξήθηκαν οι τιμές στο ράφι

τροφική επισήμανση σε όλες τις συσκευασίες. Πώς αξιολογείτε αυτή την εξέλιξη;

Ο καταναλωτής είναι αυτός που μας επιβραβεύει αλλά και μας τιμά με την επιλογή και την αγορά του προϊόντος μας, οπότε και εμείς είμαστε υποχρεωμένοι να του παρέχουμε το δικαίωμα να γνωρίζει τι καταναλώνει.

Ποια θα είναι η επόμενη τάση στην μπίρα;

Η μπίρα είναι ένα προϊόν που έχει απεριόριστες δυνατότητες. Είτε από θέμα γεύσεων με την προσθήκη πολλών συστατικών όπως φρούτα κ.λπ., είτε από θέμα ειδών. Μελλοντικά θα δούμε και νέες μικροζυθοποιίες να εμφανίζονται και καθεμία να προσπαθεί να δημιουργήσει κάτι μοναδικό. Θεωρώ πάντως πως η ναυαρχίδα, η Lager, θα παραμείνει για πολλά χρόνια ακόμα στην κορυφή των προτιμήσεων του κοινού, αν και εμφανίζονται νέα είδη.

Ποια είναι τα σχέδια σας για το μέλλον;

Όσον αφορά τις επενδύσεις μας, πάντα προσπαθούμε να εκσυγχρονιζόμαστε εγκαθιστώντας νέο εξοπλισμό αλλά και όργανα ελέγχου για την καλύτερη διαχείριση της ποιότητας. Αξίζει να σημειωθεί πως τόσο ο εξοπλισμός της παραγωγής όσο και ο ποιοτικός έλεγχος δεν έχει να ζηλέψει κάτι από τις μεγάλες ζυθοποιίες. Σχετικά με νέα προϊόντα, είμαστε σε συζητήσεις για ένα νέο κωδικό χωρίς ακόμη να έχει οριστικοποιηθεί. Και φυσικά η περαιτέρω διάδοση της Ροδίτικης μπίρας όπως αποκαλούν τη Zythos Vap σε όλη την Ελλάδα είναι ένα επιπλέον στοίχημα για εμάς. ☺

ΣΕ ΒΡΑΣΜΟ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΤΑ ΚΑΖΑΝΙΑ ΤΗΣ ALEA

NEW ENTRY IN ATHENS

Η πιο νέα μικροζυθοποιία της Αθήνας, η Alea Brewing Co., συστήνεται σε αυτό το τεύχος του Beer&Brunch. Μόλις τον περασμένο Ιούλιο στο πρώτο «Open Day» του μικροζυθοποιείου στη Μεταμόρφωση ξεκίνησαν οι πρώτες βρασιές μίας παρέας πέντε φίλων

 ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

 ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

«Ός homebrewers πάντα είχαμε το όνειρο να ασχοληθούμε επαγγελματικά με τη ζυθοποίηση. Πριν δύο χρόνια μπήκαμε πια σοβαρά, ξεκινώντας από την αναζήτηση των εγκαταστάσεων και την προετοιμασία του business plan», αναφέρει στο B&B ο Head Brewer της Alea, Αυγουστίνος Ευριπιώτης, και συνεχίζει: «Μπορεί να μην είχαμε εμπειρία, ωστόσο βοήθησε το πάθος μας για τη ζυθοποίηση και η τεχνική κατάρτιση της ομάδας. Ήταν πολύ σημαντικό ότι δύο από τα μέλη μας έχουν παρακολουθήσει το μεταπτυχιακό «Brewing Science» του Πανεπιστημίου Δυτ. Αττικής. Η εταιρεία ξεκίνησε τον Νοέμβριο του 2018, ενώ οι εγκαταστάσεις μας





Ο Γιάννης Μακαρόνας
είναι ζυθοποιός και
υπεύθυνος πωλήσεων
της Alia Brewing Co.

Ο Υπεύθυνος
ποιοτικού ελέγχου
του μικροζυθοποιείου
Κωνσταντίνος Πασχίδης

Επικεφαλής της ομάδας
ο Head Brewer,
Χηγουστίνος Ξυριππίδης.

Η πρώτη συνταγή που ζυμώθηκε στη Μεταμόρφωση ήταν μια *English Bitter*, μία βρετανική συνταγή με ελαφρύ σώμα και επίγευση καραμέλας



ήταν πλέον έτοιμες στα τέλη του περασμένου Ιουνίου. Από τότε πήραν φωτιά τα καζάνια μας».

Ο εξοπλισμός του ζυθοποιείου αποτελείται από ένα σύστημα παραγωγής ζυθογλεύκους ενός τόνου ανά παρτίδα και τέσσερις δίτονες δεξαμενές ζύμωσης. Κατά συνέπεια, η παραγωγική δυναμική της Alea αγγίζει αυτήν τη στιγμή του οκτώ τόνους μηνιαίως. Οι πρώτες συνταγές δείχνουν ότι η ομάδα της έχει επηρεαστεί από την αμερικανική και τη βρετανική σχολή. «Ήταν οι πρώτες ποιοτικές μπύρες που δοκιμάσαμε και μας συνεπήραν. Στην πορεία, βέβαια, ανακαλύψαμε και τη μεγάλη σχολή του Βελγίου. Με βάση την εμπειρία μας από την οικιακή παραγωγή αλλά και τις τεχνικές μας γνώσεις, επιλέγουμε να φτιάχνουμε μπύρες που μας αρέσουν, αποτελούν μια καλή εισαγωγή για το μη μυημένο κοινό και εκτελούνται σωστά για να ικανοποιήσουν και τους πιο απαιτητικούς», επισημαίνει ο κ. Ευριπώτης.

Μια τόσο νέα επιχείρηση θα πρέπει φυσικά να παρουσιάσει και τα βασικά της προϊόντα. Υπάρχει μία core σειρά, η οποία αποτελείται από τρεις πολύ ιδιαίτερες μπύρες. Η πρώτη ανήκει στο είδος της Wit και για τον αρωματισμό χρησιμοποιείται κόλιανδρος και φλούδες πορτοκαλιού και νεραντζιού. Ακολουθεί μια Pale Ale με αμερικανικούς λυκίσκους, Simcoe και Mosaic, οι οποίοι προσδίδουν αρώματα πυρηνόκαρπων και τη χαρακτηριστική ελαφρώς πικρή γεύση. Η core σειρά κλείνει με την California Common, ένα υβρίδιο Lager και Ale μπύρας με έντονα βυνώδη χαρακτήρα και νότες καραμέλας, ψημένου ψωμιού και

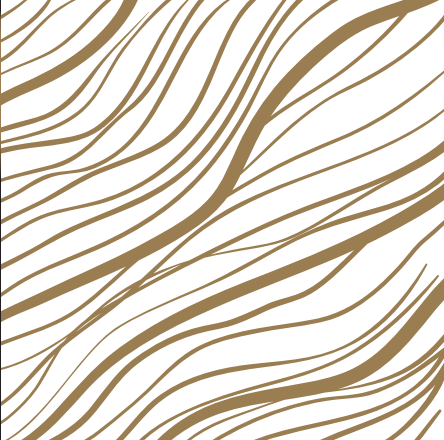
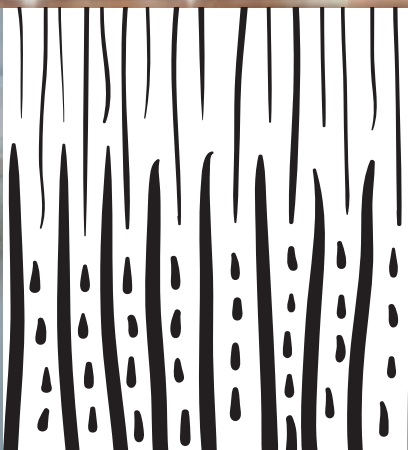
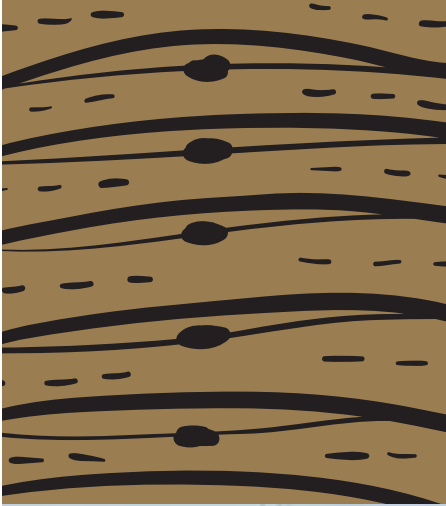
μπισκότου. Είναι ένα είδος, που γεννήθηκε στο San Francisco πριν τη Βιομηχανική Επανάσταση.

Μόνο βαρέλι και κουτάκι

Οι μπύρες της Alea διατίθενται μόνο σε βαρέλι και κουτάκι και ο Head Brewer της Alea χαρακτηρίζει αυτή την επιλογή μονόδρομο, καθώς «το αλουμινένιο κουτάκι εξασφαλίζει ότι η μπύρα μας θα φτάσει αναλλοίωτη στο κοινό. Η μηδαμινή πρόσληψη οξυγόνου κατά την εμφιάλωση και η προστασία από το φως προστατεύουν τα εκλεπτυσμένα αρώματα και αυξάνουν τη διατηρησιμότητα. Επιπλέον, το βάρος και το σχήμα του κουτιού διευκολύνουν τη μεταφορά και μειώνουν τα έξοδά της. Τέλος, στην επιλογή ρόλο έπαιξε το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της συσκευασίας. Συγκεκριμένα, κάθε κουτάκι αποτελείται κατά 70% από ανακυκλωμένο αλουμίνιο, ενώ στη γυάλινη συσκευασία το αντίστοιχο ποσοστό φτάνει μόλις το 30%».

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει επίσης το εικαστικό κομμάτι των ετικετών της Alea. «Το ταλέντο του γραφίστα και φίλου μας, Κωνσταντίνου Ψύχα, έδωσε μορφή στις ιδέες μας. Επιλέξαμε να ακολουθήσουμε το νέο ρεύμα αισθητικής της craft σκηνής, έτσι πέρα από τις πληροφορίες για το προϊόν στις ετικέτες μας υπάρχουν σχέδια που αναδεικνύουν την αισθητική και τη φιλοσοφία μας. Πέρα από τη δοκιμαστική μας ετικέτα που ακολούθησε την nerd cult αισθητική, γιατί τέτοιοι είμαστε κι εμείς, στις ετικέτες μας επιλέγουμε εικόνες ζώων και συγκεκριμένα απειλούμενων με εξαφάνιση ειδών». 88

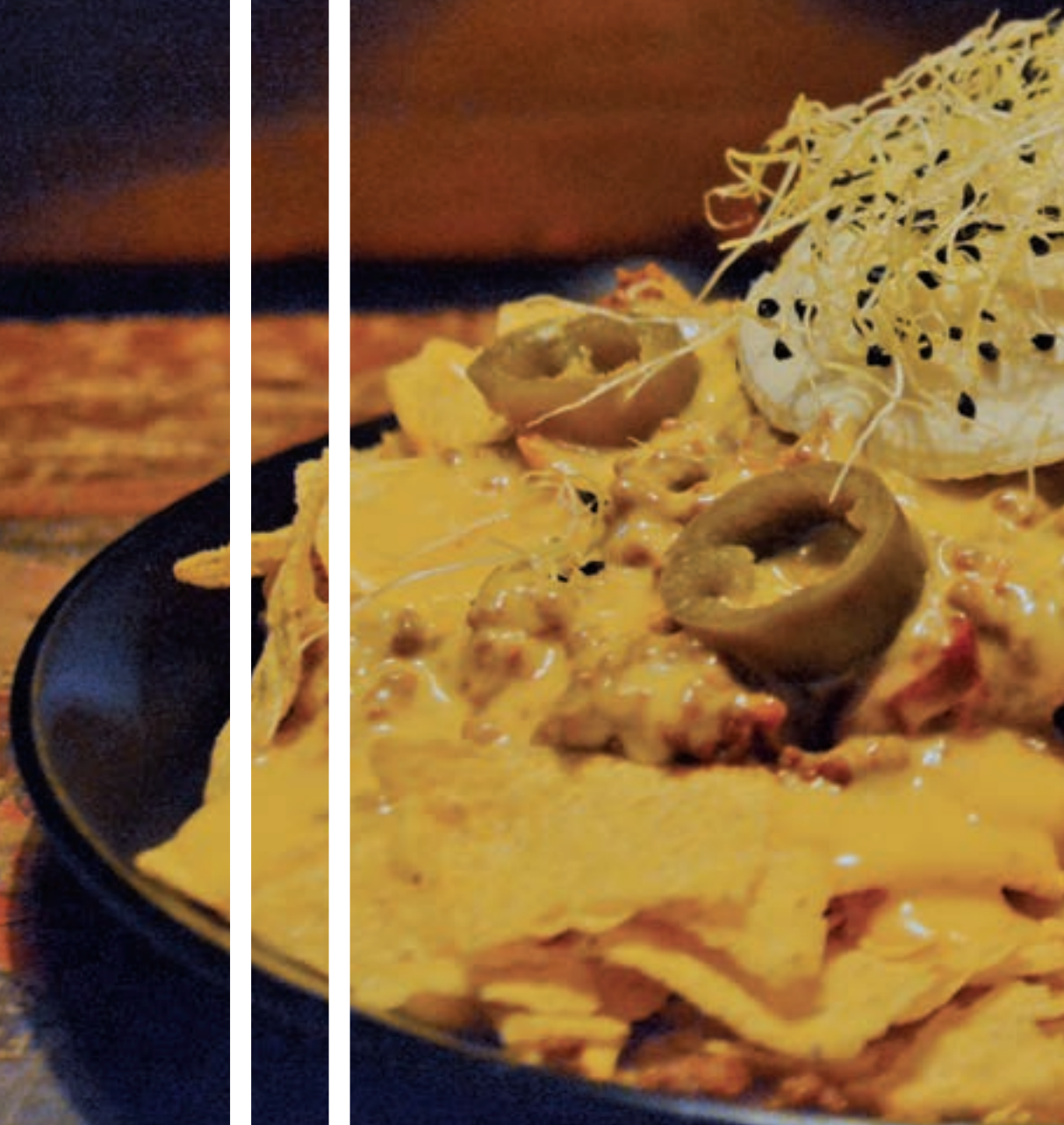
Τα προϊόντα της Alea διατίθενται ήδη σε εξειδικευμένες κάβες, μπαρ και εστιατόρια ενώ αναμένεται η τέταρτη μπύρα της core σειράς, μία Oatmeal Stout.



BRUNCH

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

ΤΟ ΠΛΟΥΣΙΟ ΠΡΩΙΝΟ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΤΑΣΗ



A photograph of a beer bottle and a glass of beer next to a plate of food in a bar setting. The beer bottle is on the left, and the glass is on the right. The food is on a plate in the foreground. The background is a blurred bar with warm lighting.

Το απόλυτο στέκι των beer lovers έκλεισε τα 26

Όταν μιλάμε για καλή και πολλή μπύρα, όλοι οι δρόμοι οδηγούν στο Περιστέρι και την Arch Beer House. Πρόκειται ίσως για την πιο διάσημη ελληνική μπουραρία και το σημείο αναφοράς των πιο «ανήσυχων» φίλων της μπύρας

Έχουν περάσει 26 χρόνια
από τη μέρα που η μπυραρία
Arch Beer House άνοιξε τις
πόρτες της στο κοινό.
Οι ιδιοκτήτες της, ο Θανάσης
Λιανέας και η Μαριέττα Χαιζή,
δημιούργησαν έναν χώρο
για τους λάτρεις της μπύρας, του
καλού φαγητού και της
ροκ μουσικής



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Πρόκειται για ένα χώρο που προσπαθεί να κρατήσει ζωντανή την ατμόσφαιρα μιας άλλης εποχής, και συγκεκριμένα των pubs της δεκαετίας του '80 και του '90, όταν οι άνθρωποι δεν έβγαιναν από το σπίτι τους για το check-in αλλά για να πουν τα νέα τους, να κουτσομπολέψουν, και να ανοίξουν συζητήσεις που ξεκινούσαν από τον Παπανδρέου και κατέληγαν στον Σαραβάκο.

Βεβαίως, το 1993 οι επιλογές ήταν κάπως περιορισμένες, μίας και στον κατάλογο της Arch μπορούσε να βρει κανείς ένα βαρέλι και τέσσερις με πέντε φιάλες. Σήμερα τα πράγματα είναι εντελώς διαφορετικά με 21 μόνιμες βρύσες και 150 ετικέτες, οι οποίες εναλλάσσονται και ανανεώνονται μία ή και δύο φορές το χρόνο.

Έτσι, στην κάβα της Arch φιλοξενούνται προσπάθειες της μικροζυθοποιίας από την Ελλάδα μέχρι το Σαν Φρανσίσκο και το Βέλγιο, καπνιστές μπύρες σε όλες τις εντάσεις, βελγικές μοναστηριακές μπύρες και ιδιαίτεροι μπλίτες.

Επίσης, η μπυραρία στο Περιστέρι φιλοξενεί κατά καιρούς guest μπύρες, καθώς, όπως εξηγεί στο B&B, ο κ. Λιανέας, «υπάρχει και ένα κοινό του χώρου που ενδιαφέρεται για πιο ιδιαίτερα προϊόντα». Για παράδειγμα, κάθε Οκτώβριο δι-

οργανώνεται το Oktoberfest, ένα από τα πιο δυνατά ετήσια event της Arch, κατά τη διάρκεια του οποίου στα βαρέλια της μπυραρίας θα βρείτε την επετειακή συνταγή της Paulaner, που σερβίρεται στο Μόναχο. Μάλιστα, φέτος λόγω του μεγάλου ενδιαφέροντος του κοινού για το συγκεκριμένο event, προγραμματίστηκαν για πρώτη φορά δύο ειδικές βραδιές. Μία την Κυριακή 6 Οκτωβρίου με την Paulaner και μία αυτή την Κυριακή 13 Οκτωβρίου με την Weihenstephan.

Μια μοναδική γευστική εμπειρία

Τη γευστική εμπειρία συμπληρώνουν οι προτάσεις από την κουζίνα της Arch με επικεφαλής τον chef Κωνσταντίνο Μάρκο. Η κουζίνα στηρίζεται στις παραδόσεις της Κεντρικής Ευρώπης, της Αμερικής αλλά και της Ισπανίας. Έτσι, πέρα από τα κλασικά πιάτα κρεατικών και burger, μπορείτε να συνοδεύσετε την μπύρα σας με ισπανικά chorizo και nachos και να κλείσετε το δείπνο σας με γλυκά churros. Τέλος, σήμα κατατεθέν είναι φυσικά τα ροκ ακούσματα. Η μουσική παίζει δυνατά και στα decks βρίσκεται κάθε μέρα και ένας διαφορετικός dj, καθώς καμιά μέρα δεν ίδια με την προηγούμενη στην Arch. 88

1 Αν είστε λάτρεις της μπύρας, του καλού φαγητού και της ροκ μουσικής θα βρείτε το επόμενο στέκι σας στο Περιστέρι.

2 Στην Arch προσπαθούν να κρατήσουν ζωντανή την ατμόσφαιρα μιας άλλης εποχής, και συγκεκριμένα των pubs της δεκαετίας του '80 και του '90.

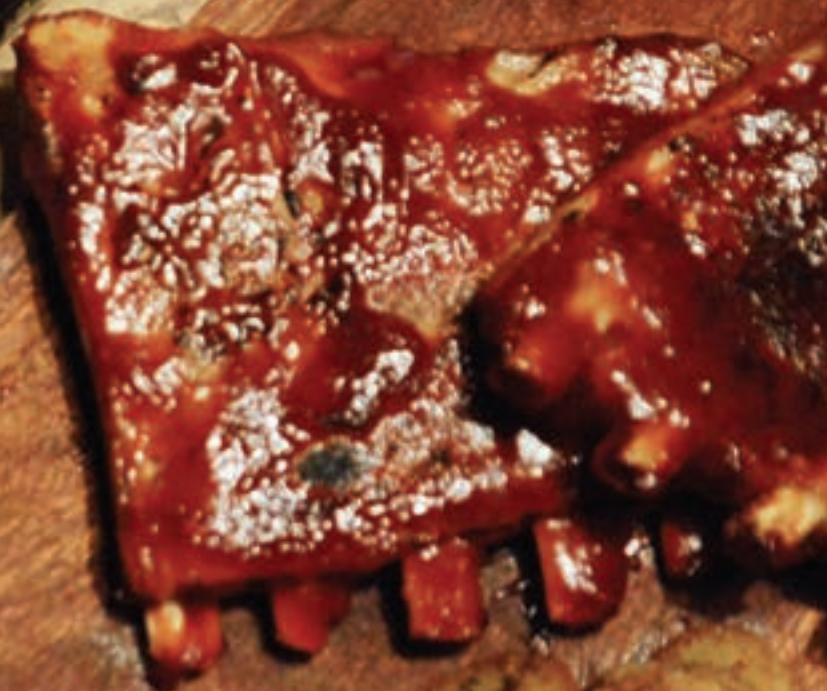
3 Στον κατάλογο υπάρχουν 21 μόνιμες βρύσες και 150 ετικέτες, οι οποίες εναλλάσσονται και ανανεώνονται μία ή και δύο φορές το χρόνο.

4 «Η Arch πέτυχε γιατί δεν πήγε με το ρεύμα της εποχής, αλλά καθιέρωσε το δικό της στυλ», ανέφερε στο B&B ο Θ. Λιανέας.



Μια ξεχωριστή μπύρα από την καινοτόμο και πολυβραβευμένη βέλγικη μικροζυθοποιία Yvren που μεταμόρφωσε την κλασική βρετανική Porter στην πρώτη Καπνιστή Porter του Βελγίου, την Yvren Smoked Porter.

Την έντονη και πικάντικη γεύση των BBQ Spare Ribs ανέδειξαν ακόμα περισσότερο η Smoked Porter Yvren αλλά και η Weiss Paulaner.





FOOD PAIRING

Ο CHEF ΤΗΣ ARCH BEER HOUSE, ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΜΑΡΚΟΣ, ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

BBQ Spare Ribs με τη συνταγή της Arch

Υλικά

Χοιρινά Ribs
Καπνιστή σάλτσα Burbon BBQ
Φρέσκο θυμάρι
2 μεγάλα κρεμμύδια
Μέλι
Καπνιστή πάπρικα
Αλάτι
Πιπέρι

Εκτέλεση

Παίρνουμε τα χοιρινά Ribs και τα βράζουμε για δύο με τρεις ώρες μαζί με φρέσκο θυμάρι, δύο μεγάλα κρεμμύδια, αλάτι, πιπέρι και καπνιστή πάπρικα. Αφού βράσουν, τα βγάζουμε από την κατσαρόλα και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Στη συνέχεια τα μαρινάρουμε με την καπνιστή σάλτσα Burbon BBQ, μέλι, θυμάρι, αλάτι και πιπέρι. Τα ψήνουμε στο φούρνο για 10-15 λεπτά ακόμα στους 180 °C βαθμούς.



Η Weissbier της Paulaner είναι ίσως η πιο φημισμένη σταρένια στον κόσμο. Παρασκευάζεται με ειδικά επιλεγμένες αφροζύμες που προσδίδουν την ξεχωριστή της γεύση. Έχει φρουτώδη και μπαχαρένιο χαρακτήρα. Στην όψη είναι ομοιόμορφα θολή και το χρώμα της αγγίζει το πορτοκαλί. Δεν φιλτράρεται κατά την εμφιάλωση, κάτι που της δίνει φυσική αυθεντικότητα και πλήθος βιταμινών και ορυκτών στοιχείων.



την πλούσια και ενημερωμένη κάβα της Arch θα βρει κανείς πολλές επιλογές από την ελληνική μικροζυθοποιία. Αυτό που ξεχωρίζει την ελληνική παραγωγή, σύμφωνα με τον Θανάση Λιανέα, είναι η έντονη τάση των Ελλήνων μικροζυθοποιών προς τον πειραματισμό: «Την τελευταία πενταετία, οπότε και λύθηκαν τα περισσότερα προβλήματα του νομοθετικού πλαισίου, η ελληνική μικροζυθοποιία έχει καταφέρει να φτάσει σε ένα αρκετά υψηλό επίπεδο. Επηρεασμένοι από την αγγλοσαξονική, τη βελγική και την αμερικανική σχολή οι Έλληνες ζυθοποιοί δεν διστάζουν να πειραματιστούν με «περιέργα» προϊόντα, στα οποία τα καταφέρνουν πολύ καλά. Αυτό που πρέπει να βελτιωθεί είναι η επαναληπτικότητα στα ποιοτικά standard». Οι εταιρείες που ξεχωρίζει ο ίδιος είναι η Septem, η Voreia και η Ζυθοποιία Χίου. Από τις ελληνικές μπύρες του καταλόγου επιλέξαμε τη Madame Pilsner της Noble Men για να συνοδέψουμε το Chorizo. Με το Pablos Nachos ταίριαξε απόλυτα η Franziskaner, ενώ την έντονη και πικάντικη γεύση των BBQ Spare Ribs ανέδειξαν ακόμα περισσότερο η Smoked Porter Viven αλλά και η Weiss Paulaner. ☺



Madame Pilsneur

Έντονες και φρέσκιες νότες γκρέιπφρουτ και ροδάκινου, με τα έλαια των εσπεριδοειδών να συνοδεύουν τις πικρές αποχρώσεις. Επίτευση μακράς διάρκειας, με δυνατές όλο φινέτσα πικρικές νότες. Μία απαστερωτή βυθούρωτη μπύρα με επαναζύμωση στη φιάλη, 5,5% vol.



Γευστικά πολύτροπες

Ιδανικές για ζευγάρωμα με λιπαρές και πλούσιες γεύσεις είναι οι μπίρες Pale Ale, αν και στο κυνήγι της αντίθεσης, που ζυμώνει την αρμονία, «γοητεύονται» από τη δωρικότητα ενός καπνιστού ή ψημένου στη σχάρα εδέσματος



Όλη η φύση σε έναν νιάκο ολικής

Χειροποίητα κριτσίνια και παξιμάδια με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ανήκουν μεταξύ άλλων στην γκάμα προϊόντων του Οίκου Αδαμαντίνα, που ξεκίνησε τη δραστηριότητά του το 2007. Οι εγκαταστάσεις της εταιρείας βρίσκονται σε ένα υπερσύγχρονο εργοστάσιο στη Γλυκόβρυση Λακωνίας με πλήρεις γραμμές παραγωγής ενώ σε όλα τα προϊόντα χρησιμοποιούνται αγνές πρώτες ύλες κυρίως της Λακωνικής γης.



Μοναδικά μικάντικο αμιό την Καβάλα

Εκλεκτά κομμάτια χοιρινής μοσπλάτης, η παραδοσιακή συνταγή για το σαλάμι αέρος τύπου Λευκάδος και η πείρα της οικογένειας Ανανιάδη από την Καβάλα, που δραστηριοποιείται δεκαετίες τώρα στο χώρο της αλλαντοποιίας, έχουν ως αποτέλεσμα ένα μοναδικό γευστικό προϊόν. Ιδανικά σερβίρεται κομμένο σε λεπτές φέτες και συνδυάζεται άψογα με φρέσκια ντομάτα, τυρί, λάδι και ρίγανη.



Ένα μολύτιμο μουσικό της Μυτιλήνης

Ακολουθώντας την πατροπαράδοτη τεχνική συντήρησης του τυριού αυτού, την τοποθέτησή του δηλαδή σε κιούπια ελαιολάδου, που του έδωσε και το όνομα Λαδοτύρι, το σύγχρονο ΠΟΠ προϊόν της Γαλακτοκομικά Μυστακέλλη παίρνει τα αρώματα και γεύσεις του ελαιολάδου Μυτιλήνης. Παράγεται από αιγοπρόβειο παστεριωμένο γάλα, ωριμάζει για τρεις τουλάχιστον μήνες και παράγεται μόνο στο νησί.



Το άρωμα της μητεριάς στη Φλώρινα

Πράσινη πιπεριά, καυτερή πιπεριά, φιστικόψιχα ωμή, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι και ζάχαρη για τη σάλτσα της Delimenti, που ιδρύθηκε για να δημιουργήσει premium προϊόντα παντρεύοντας ελληνικές πρώτες ύλες. Γεύσεις και αρώματα που παράγονται με αγάπη και μεράκι στη Φλώρινα, συνδυάζονται τέλεια με τα τυροκομικά προϊόντα ενώ παράλληλα απογειώνουν και την πιο απλή μακαρονάδα.



Το ευρύ αρωματικό και γευστικό φάσμα των Pale Ale εξασφαλίζει τη δυνατότητα των πολλαπλών και διαφορετικών επιλογών για γευστικό ταίριασμα. Στην πράξη η μπύρα στήνει το συνοδευτικό πιάτο.



Γαλοπούλα με άγρια μυρωδικά

Δύο διαλεγμένα φιλέτα γαλοπούλας σιγαμαγειρεύονται σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και συνδυάζονται αρμονικά με εκλεκτά μυρωδικά. Τη διαφορά κάνει η διατροφή των ζώων στη φάρμα της Creta Farm στο Ρέθυμνο, που περιλαμβάνει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που κάνει το κρέας πιο τρυφερό, κρητικά superfoods με αντιοξειδωτική δράση και αρωματικά βότανα για μοναδικό άρωμα και γεύση στο κρέας.



Πλούσια γεύση με αιχμή το μράσο

Με χοντρό φύλλο ζυμωμένο με ελαιόλαδο και πλούσια γέμιση από τρυφερό πράσο, μυζήθρα και φέτα, μπορεί να συμπληρώσει το τραπέζι ή να γίνει από μόνη της ένα κυρίως γεύμα η Πρασόπιτα της εταιρείας Kanaki. Πρόκειται για ένα από την πληθώρα προϊόντων ζύμης που παράγονται στο υπερσύγχρονο εργοστάσιο των προϊόντων ζύμης Kanaki, που βρίσκεται στη Μαγούλα Αττικής.



Εκλεκτό χοιρινό από τη Φθιώτιδα

Αρωματικότατο, πανεύκολο στο μαγείρεμα, αλλά και πλήρες το λουκανικό της «Φάρμας Μπράλου» συνδυάζει τη γλυκιά γεύση του πρᾶσου με τη μεστότητα του χοιρινού κρέατος και τα αρώματα των διαλεκτών μπαχαρικών. Η «Φάρμα Μπράλου» στη Φθιώτιδα εκτρέφει σε υψόμετρο 650 μέτρων σε μία έκταση περίπου 350 στρεμμάτων, ζώα ελευθέρως βοσκής δίνοντας έμφαση στην ποιότητα.



Στην gourmet ουιγή της γραβιέρας

Σκληρό τυρί, χρώματος χρυσοκίτρινου παράγεται από μείξη αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος, σε ποσοστό 80% κατ' ελάχιστον και 20% κατά μέγιστον αντίστοιχα. Η Καπνιστή Γραβιέρα της ΕΑΣ Νάξου, η οποία σημειωτέον έχει κατακτήσει πολλά βραβεία γεύσης, έχει όμορφο άρωμα και καπνιστή γεύση και επίγευση, ενώ μπορεί να χρησιμοποιηθεί με πολλούς διαφορετικούς τρόπους.

ΑΓΟΡΑ

BEER & BRUNCH • ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

PALE ALE ΜΠΥΡΕΣ



Οι Pale Ale μπύρες εμφανίστηκαν περίπου το 1700, κάνοντας χρήση πιο ελαφριά ψημένων βυτών, με αποτέλεσμα να είναι ανοιχτόχρωμες και να ισορροπεί η πικράδα του λυκίσκου με τη γλυκύτητα του ισοζυγίου της βύνης.

BEER & BRUNCH

προτείνει



Sierra Nevada Pale Ale

Μια κλασική αμερικανική Pale Ale που αποτελεί τη πιο δημοφιλή ετικέτα της μικροζύθοποιας από την Καλιφόρνια. Βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα και πλούσιο σώμα. Το άρωμα λουλουδιών και η πικάντικη της γεύση είναι αποτέλεσμα της γενναιοδωρης περιεκτικότητας σε λυκίσκους Cascade. **5,6% vol.**



Septem Friday's Pale Ale

Φρέσκια, μη παστεριωμένη, φιλτραρισμένη μύρα με χρυσοχάλκινο χρώμα. Ελαφρώς γλυκιά γεύση, με λιπαρό, ισορροπημένο στόμα και μεγάλη διάρκεια επίγευση, όπου κυριαρχούν τα αρώματα εσπεριδοειδών και μαρμελάδας σε φόντο μπαχαρικών και λουλουδιών του λυκίσκου Nelson Sauvin. **4,7% vol.**



Mikkeller Pete, Pale & Mary

Κεχριμπαρένιο χρώμα και μέτριος αφρισμός για μία δανέζικη μύρα που στη μύτη βγάζει κυρίως καραμέλα, γήινα αρώματα λυκίσκου καθώς και γλυκίριζα. Το σώμα της είναι μέτριο προς γεμάτο ενώ αφήνει μία γλυκόπικρη επίγευση λεμονιού. Παρά το χαμηλό της αλκοόλ, γευστικά και αρωματικά δίνει την εντύπωση μιας Pale Ale που κρυφοκοιτάζει προς τη μεριά της IPA. **4,6% vol.**



Solo Αμερικάνα Pale Ale

Οφείλει το όνομά της στους αμερικανικούς λυκίσκους που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της. Η Αμερικάνα, που κατάγεται όμως από την Κρήτη, αναδύει αρώματα πεύκου και φρούτων, σε συνδυασμό με πικάντικες νότες, με χαρακτήρα που ισορροπεί μεταξύ της δυναμικής της πικράδας και της δροσιστικής της ιδιότητας. **6,0% vol.**



Sadler's Peak Blinder Pale Ale

Μία από τις σημαντικότερες τηλεοπτικές σειρές των τελευταίων χρόνων απέκτησε και τις δικές της μύρες. Η Pale Ale παράγεται αποκλειστικά με τη χρήση βρετανικών βυνών και λυκίσκων δίνοντας μια κλασική, εξαιρετικά καλοδουλεμένη τελική έκφραση, ισορροπημένη, τυπική στο ύφος και αναμφίβολα εύγευστη. **4,3% vol.**



Mikonu Pale Ale

Δροσιστική, ελαφριά, με φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών και κορυφώσεις λυκίσκου στη μύτη. Χαμηλό αλκοόλ, καλός αφρός, ελαφρύ σώμα, απαλά γλυκόπικρη, καραμελένια γεύση και βοτανική επίγευση. Με βύνες εξ ολοκλήρου από τη Θράκη, είναι dry-hopped με τους λυκίσκους Citra, Simcoe, Mosaic. **5,3% vol.**



Brewdog Vagabond Pale Ale

Η Brewdog προσφέρει μια gluten free μύρα, μια κεχριμπαρένια Pale Ale που παρά την έλλειψη σύνθετων πρωτεϊνών δεν έχει να ζηλέψει τίποτε από τον ανταγωνισμό της κατηγορίας της. Οι καραμελοποιημένες βύνες σε συνδυασμό με δύο δημοφιλείς αμερικανικούς λυκίσκους, Centennial και Amarillo, προσδίδουν πλούσια αίσθηση εσπεριδοειδών, τροπικών φρούτων, γρασιδιού, πεύκου και καραμέλας. **4,5% vol.**



Fonias Pale Ale

Εμπνευσμένη από τον καταρράκτη και χείμαρο «Φονιά» της Σαμοθράκης και με κύριο συστατικό ένα από τα πιο ποιοτικά νερά της Ευρώπης. Μία μύρα γεμάτη με γεύσεις και αρώματα λυκίσκων και βυνών, που συνδυάζονται για να αναδείξουν αρώματα από ροδάκινο και εσπεριδοειδή. **6,2% vol.**



Anchor Brewing Brewers Pale Ale

Μία σύγχρονη εκδοχή της κλασικής American Pale Ale όπως αυτή εξελίχθηκε με το πέρασμα των δεκαετιών. Ο αρωματικός της χαρακτήρας διακρίνεται από έντονα φρέσκα φυτικά στοιχεία και συμβάλλει καθοριστικά τόσο στη συνολική ισορροπία, όσο και στην τραγανή γευστική διάσταση του φρούτου στον ουρανίσκο. **5,3% vol.**



Karma Pale Ale

Για τη δημιουργία αυτής της μύρας η Ζυθοποιία Πελοποννήσου χρησιμοποίησε ελληνικές και γερμανικές βύνες καθώς και ένα συνδυασμό τεσσάρων διαφορετικών λυκίσκων. Η μακρά ωρίμανση τουλάχιστον έξι εβδομάδων προσδίδει σώμα και στρογγυλάδα, η οποία ισορροπείται αρμονικά με την πικρή επίγευση των λυκίσκων. **5,4% vol.**

Νέες κυκλοφορίες

2 YEARS CELEBRATION STOUT (7,0% vol.)

Τα δεύτερα γενέθλιά της γιορτάζει η Flaros με μια επετειακή συνταγή που θα παρουσιαστεί στο 1ο Athens Craft Beer Festival: Καβουρδισμένες βύνες, σοκολατένια γεύση και αρώματα καφέ σε μια απολαυστική Stout. Έντονη πολυπλοκότητα επιγευστικά που θα συναρπάσει και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. **(Flaros)**



LOLA IPA (6,0% vol.)

Τη νέα της ετικέτα LoLA American IPA θα παρουσιάσει η Ζυθοποιία Πηγειού στο 1ο Athens Craft Beer Festival. Πορτοκαλί-χρυσίζον χρώμα, ελαφρώς θολή όψη και πλούσιος λευκός αφρός στα χαρακτηριστικά της ενώ στη μύτη διακρίνονται αρώματα εσπεριδοειδών και φρεσκοψημένης κόρας ψωμιού. Γευστικά, είναι πικρή με πιπεράτες και γήινες νότες και γεύση ψίχας ψωμιού. **(Ζυθοποιία Πηγειού)**



ΜΟΚΑ (8,5% vol.)

Μια Imperial Coffee IPA με 100% καφέ Arabica, κακάο, λακτόζη και τους λυκίσκους Amarillo, Cascade και Citra. Έντονα αρώματα μόκας σε συνδυασμό με τη φρεσκάδα αλλά και την πικράδα των λυκίσκων. **(Ζυθοποιία Αναστασίου)**



LEMONFARM (5,5% vol.)

Ξανθιά, Ξηρή, λεμονένια και ξεδιψαστική, όπως οφείλει να είναι μια μπύρα της κατηγορίας Saison. Πρόκειται για ένα είδος που προέρχεται από το Βέλγιο και ζυμωνόταν ειδικά για να δροσίζει τους αγρότες μετά από μια δύσκολη μέρα στον αγρό. Η Lemonfarm Saison αποτελεί προϊόν συνεργασίας με τη Μικροζυθοποιία Μεταμόρφωσης Alea. **(Strange Brew)**

**CALIFORNIA COMMON (5,5% vol.)**

Ένα υβρίδιο μεταξύ Lager και Ale μπύρας, η California Common είναι η τελευταία από τις τρεις διαφορετικές core συνταγές της Alea. Είδος που ξεκίνησε από τα Ζυθοποιεία στο San Francisco πριν τη Βιομηχανική Επανάσταση. Έντονος βυνώδης χαρακτήρας με νότες καραμέλας, ψημένου ψωμιού και μπισκότου.

(Alea Brewing Co)**ΝΥΜΦΗ (5% vol.)**

Με πέντε λυκίσκους, ανθώδη αρώματα, φρουτώδη γεύση και μία ήπια πικρή επίγευση που ολοκληρώνει τη γευστική εμπειρία η μπύρα Νύμφη, που σχεδιάστηκε και παράγεται στη Θεσσαλονίκη από 100% μακεδονικό κριθάρι, έρχεται να προστεθεί στο craft portfolio της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. **(Αθηναϊκή Ζυθοποιία)**

**MIKONU TAVERNA37**

Μια μπύρα που σχεδιάστηκε για να ταιριάζει τέλεια με την παραδοσιακή ελληνική κουζίνα. Μια Farmhouse Ale με φωτεινό χρυσό χρώμα και κρεμώδη αφρό, αρώματα φρούτων να ξεχειλίζουν και έναν αρμονικό συνδυασμό ανάμεσα στις καλύτερες ελληνικές βύνες και τις ζύμες της Μικροζυθοποιίας Μυκόνου. **(Mykonos Brewing Company)**

MASTIC BELGIAN WIT (4,0% vol.)

Μια νέα εκδοχή της Belgian Wit της ΚΥΚΑΩ με την προσθήκη μαστίχας σε συνεργασία με την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Το αποτέλεσμα είναι μια ξεδιψαστική μπύρα, όπως άλλωστε οι περισσότερες του είδους με ένα ελαφρύ φρουτώδες άρωμα. **(ΚΥΚΑΩ)**





Πωλήθηκαν 2.270,50 στερλίνες σε δημοπρασία

Τα δύο κουτάκια μπύρας Pale Ale του έτους 1936 από την ουαλική ζυθοποιία Felinfoel πιστεύεται ότι αποτελούν την πρώτη μπύρα που κυκλοφόρησε σε αλουμίνιο εκτός ΗΠΑ

Ζυμώνει το Genbrød

Τα ψημένα φουντούκια που μένουν από την παρασκευή της μπύρας «Winter brew-A Nutty Ale» της Jacobsen's στη Δανία ζυμώνουν το ιδιαίτερο Genbrød



Απ' το Λουξεμβούργο

Ο πρώτος παραγωγός μηλίτη από το Λουξεμβούργο Ramborn χτίζει δυνατά το παγκόσμιο portfolio του



Σε χέρια ισπανικά

Στο 90% αύξησε το μεριδίό του ο γίγαντας Mahou San Miguel στη Founders



Αλλάζει ρότα

Η συρρίκνωση της αγοράς μπύρας της Ιαπωνίας οδηγεί την Kirin να επενδύσει στην υγιεινή διατροφή



Θετικό πρόσημο μόνο για το alcohol free

Αύξηση της τάξης του 16% στην αγορά της μπύρας χωρίς αλκοόλ κατέγραψε για το 2019 η Carlsberg, σε σύγκριση με το 1% των βασικών ετικετών της



Μπύρα της Χρονιάς στη Ν. Αφρική

Η Jungle Paradise της Afro Caribbean Brewing Co ξεχώρισε στον South African National Beer Trophy



Επενδύει στο κρασί σε κουτάκι αλουμινίου

Η Carlton & United Breweries απέκτησε τον έλεγχο της Riot Wine Co με έδρα την Αδελαΐδα, η οποία παράγει αποκλειστικά κρασί σε κουτάκι αλουμινίου



Το Σάββατο με την Agrenda γίνεσαι καλύτερος




ΣΥΘΟΠΟΙΑ
ΠΗΝΕΙΟΥ



BREWED IN **LARISSA** ENJOYED EVERYWHERE!

 lolafreshbeer

 lola_fresh_beer

 www.lolabeer.gr