



BEER & BRUNCH

ΤΕΥΧΟΣ
ISSN:
2585-2302

11

www.agronews.gr

10/21

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 €

Στο κλειστό club του Λυκίσκου

Οι Δημήτρης Μανάβης και Μάριος Πουλημάς έβαλαν τη ΜΥTHODEA στην απαιτητική παγκόσμια λέσχη παραγωγών του φυτού

EPIRUS EXBEERIENCE

Γνήσια handcrafted lager...

Φτιαγμένη με μεράκι
για να την απολαμβάνεις
όλες τις ώρες της ημέρας.

3 διαφορετικοί λυκίσκοι
& ελληνικό κριθάρι
συνυπάρχουν για την
απόλυτη lager εBEERία.

Εσύ απλά ζήτη τη
με το όνομα της...



#piase_mia_valia

saywow.gr

απολαύστε υπευθυνα

Σιερνή μου γνώση να ο' είχα πρώτα, στην αγορά βύνης

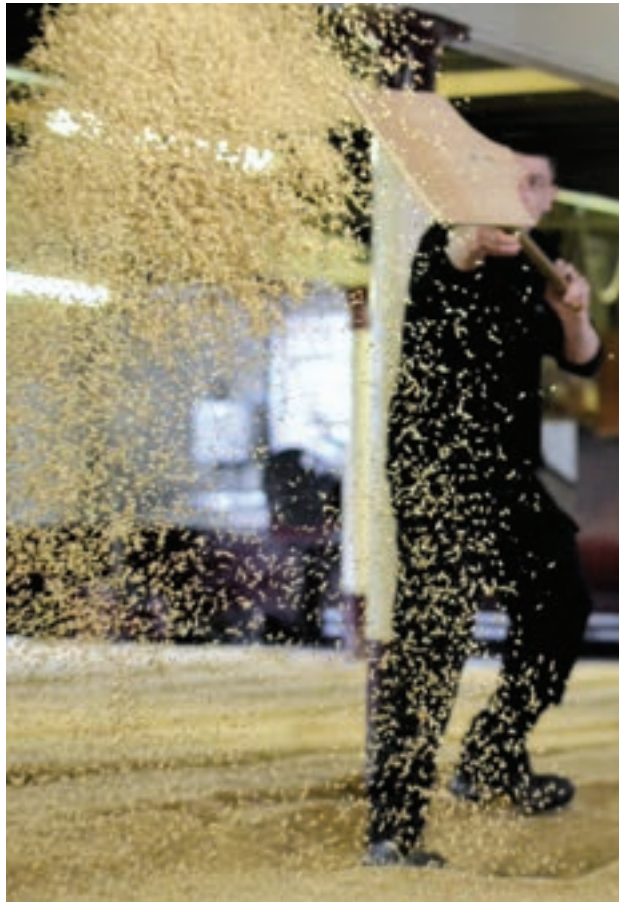
Πολλοί είναι που θα ήθελαν να γυρίσουν το χρόνο πίσω στον κλάδο της μπίρας. Πρώτοι βέβαια οι επιτελείς των μεγάλων οίκων ζυθοποιίας και ειδικότερα όσων εξ αυτών διαθέτουν μονάδες παραγωγής βύνης, βλέποντας το έλλειμμα που καταγράφεται αυτό τον καιρό σε βυνοποιήσιμο κριθάρι αλλά και το επίπεδο στο οποίο έχουν αναρριχηθεί οι τιμές όλων των τύπων βύνης, όταν και όπου υπάρχουν διαθέσιμοι.

Τα απογοητευτικά αποτελέσματα της φετινής συγκομιδής κριθαριού σε Β. Αμερική και Ευρώπη έχουν δυσκολέψει και την αγορά βύνης. Οι διαθέσιμες ποσότητες γίνονται ανάρπαστες, με το αντίστοιχο φυσικά κόστος.

Τα στοιχεία θέλουν τους πωλητές βυνοποιήσιμου κριθαριού να απουσιάζουν επί του παρόντος από τις αγορές, γεγονός που δημιουργεί έντονα ανοδική πίεση και στις τιμές της βύνης. Σύμφωνα με τις τελευταίες αναρτήσεις στα διεθνή χρηματιστήρια εμπορευμάτων, η αύξηση στην τιμή της βύνης προσεγγίζει τα 100 ευρώ τον τόνο. Πιο συγκεκριμένα, η βασική βύνη, από 352 ευρώ στις αρχές του 2020, σήμερα διαπραγματεύεται στα 443 ευρώ ο τόνος.

Ένα χρόνο πριν στην Ελλάδα, οι επιτελείς των οίκων βυνοποίησης, όντας αντιμέτωποι με τη μείωση της κατανάλωσης μπίρας το προηγούμενο καλοκαίρι, μπήκαν στη διαδικασία ακόμα και να σπάσουν συμβόλαια με καλλιεργητές βυνοποιήσιμου κριθαριού. Κι αυτό για να μειώσουν κάπως τις ποσότητες που είχαν δεσμευθεί να παραλάβουν.

Σήμερα βρίσκονται αντιμέτωποι με τον κίνδυνο να περιορίσουν την παραγωγή μπίρας, επειδή ακριβώς το κριθάρι έχει γίνει δυσεύρετο και οι καλές ποιότητες βύνης διεθνώς γίνονται ανάρπαστες. Όπως αναφέρεται στις εκθέσεις των διεθνών αναλυτών, οι ζυθοποιοί που περίμεναν μια μείωση των τιμών του κριθαριού και κατ' επέκταση και της βύνης, μετά τη συγκομιδή, βρίσκονται παγιδευμένοι με το ενδεχόμενο να πληρώ-



σουν πολύ υψηλότερες τιμές σε σχέση μ' αυτές που είχαν προϋπολογίσει. Η εναλλακτική που έχουν είναι να περιορίσουν προς το παρόν την παραγωγή μπίρας, περιμένοντας μια ενδεχόμενη μείωση στην τιμή της πρώτης ύλης το επόμενο διάστημα και σίγουρα όχι πριν από τον καινούργιο χρόνο (2022). Η εκτίμηση είναι ότι οι τιμές θ' αργήσουν να προσγειωθούν, καθώς αυτήν τη στιγμή υπάρχει ισχυρή ζήτηση. Φαίνεται μάλιστα καθαρά ότι οι ζυθοποιοί ξεκίνησαν αργά τις παραγγελίες τους για τις απαραίτητες προμήθειες σε βύνη, με αποτέλεσμα να υπάρχει μεγάλος όγκος ανεκτέλεστων παραγγελιών κάτι που συνεχίζει να πιέζει τις τιμές ανοδικά. Στα διεθνή reports γίνεται λόγος για μεγάλη αβεβαιότητα στη συγκεκριμένη αγορά, καθώς οι ανεκτέλεστες παραγγελίες κυμαίνονται από 20% μέχρι και 50% της ζήτησης σε διάφορους τύπους βύνης. ☞



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



BEER & BRUNCH

Ιδιοκτησία

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

Εκδότης - Διευθυντής

Γιάννης Παναγός

Σύμβουλος έκδοσης

Λάζαρος Γατσέλος

Επιμέλεια έκδοσης

Ειρήνη Σκρέκη

Σύνταξη

Μαρία Γιουρούκλη
Λεωνίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Γιώργος Κοντονής
Κώστας Λώνης
Χρ. Κανελλακόπουλος
Βασίλης Κατσάρος
Ευάγγελος Τσιώνος
Θεόδωρος Μπίζιος

Δημιουργικό - Σελιδοποίηση

Χαρά Οικονόμου
Φανή Παπαετροπούλου

Εμπορικός Διευθυντής

Παναγιώτης Αραβαντινός

Διαφήμιση - Μάρκετινγκ

Βενετία Τρελλοπούλου

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.



Με μία σύγχρονη Lager, που φέρει το όνομα Blue Monkey, κάνει τα πρώτα του βήματα το νέο ζυθοποιείο Φτέλος, το οποίο επενδύει και στο καλό φαγητό διά χειρός του σεφ Αλ. Γεωργούλα.



Στιγμές από τη διεθνή σκηνή του ζύθου

16 Απαγορευμένη σε 15 πολιτείες των ΗΠΑ

Με μια περιεκτικότητα αλκοόλ της τάξης του 28% η νέα Sam Adams Utopias δημιουργεί... επιφυλάξεις

17 Νέα καζάνια στο Grimbergen Abbey

Στον οίκο της επιστρέφει μετά από 200 χρόνια η μοναστηριακή Grimbergen με ένα καινοτόμο μικροζυθοποιείο και πολλή τέχνη

18 Ψάχνουν craft και οι Γερμανοί

Όλο και μεγαλύτερη παρουσία στη γερμανική αγορά αποκτά η κατηγορία των craft σπάζοντας την παράδοση

23 Το ρομπότ της Heineken

«Όπου πηγαίνεις η Heineken σε ακολουθεί», είναι η φιλοσοφία του Heineken BOT που κερνάει δροσιά

50 Η Google δίνει πρωτιά στην Corona

Σύμφωνα με τις αναλύσεις των δεδομένων της Google σε 280 χώρες η πιο δημοφιλής μπίρα στον κόσμο είναι η Corona

50 Μπίρα το μισό αλκοόλ στις ΗΠΑ

Περισσότερο από 45% των πωλήσεων αλκοολούχων στην αγορά των ΗΠΑ κατέλαβε για το έτος 2019 η μπίρα

Κάτι βράζει...

06

Μια σιωπηλή τάση των προηγούμενων ετών, η βύνη από σκληρό σιτάρι, συναντά ένα αιφνίδιο γύρισμα των διεθνών αγορών αγροτικών προϊόντων και έρχεται να προτείνει μια διέξοδο στην έλλειψη βυνοποίησης κριθαριού ζυθοποίησης.

10

Στο κλειστό club των παραγωγών λυκίσκου, που αριθμεί μόλις 680 ονόματα σε όλο τον κόσμο, έβαλαν την Ελλάδα ο Δημήτρης Μανάβης και ο Μάριος Πουλημάς, δημιουργώντας στη Νεμέα τη δική τους ποικιλία με το όνομα Mythodea.

24

Το τρίπτυχο που απαιτείται για μια οργανωμένη μικροζυθοποιία είναι πολύ καλός σχεδιασμός, ανάλογη επένδυση και καλή ομάδα, σύμφωνα με τον Γιώργο Πέτρου, συνιδρυτή και διευθύνοντα σύμβουλο της Ζυθοποιίας Πηνειού.



34

Όπως η Ζεστή Κοιλάδα, στη βλάχικη διάλεκτο Valia Calda, της Πίνδου, έτσι και η μπίρα παρουσιάζει ισχυρές διακυμάνσεις στη θερμοκρασία της, από την παραγωγή έως την κατανάλωση. Έτσι σκέφθηκαν δύο Γιαννιώτες...

Παμε Brunch!

38 Στη φιλόξενη Cantina Bella

Να μεταφέρουν επί ελληνικού εδάφους την εμπειρία τους από αντίστοιχες μπυραρίες του εξωτερικού επιχείρησαν η Κυριακή Δημητράκου και ο Νεκτάριος Χάμπαρ.

43 Street food, η νέα μεγάλη τάση

Αγαπήθηκε αστραπιαία και εξαπλώθηκε γρήγορα και στην Ελλάδα, γιατί είναι «ταξιδιάρικο», νόστιμο, μπορεί να γίνει υγιεινό.

44 Ελληνική γαστρονομία

Πολύς λυκίσκος, γεύση πικάντικη και πικρή στο υπέροχο σώμα μιας India Pale Ale, η οποία ψάχνει τις εκρηκτικές αυτές γεύσεις που θα «δαμάσουν» το χαρακτήρα της.



46 Η υπέρτατη πρόκληση των IPA

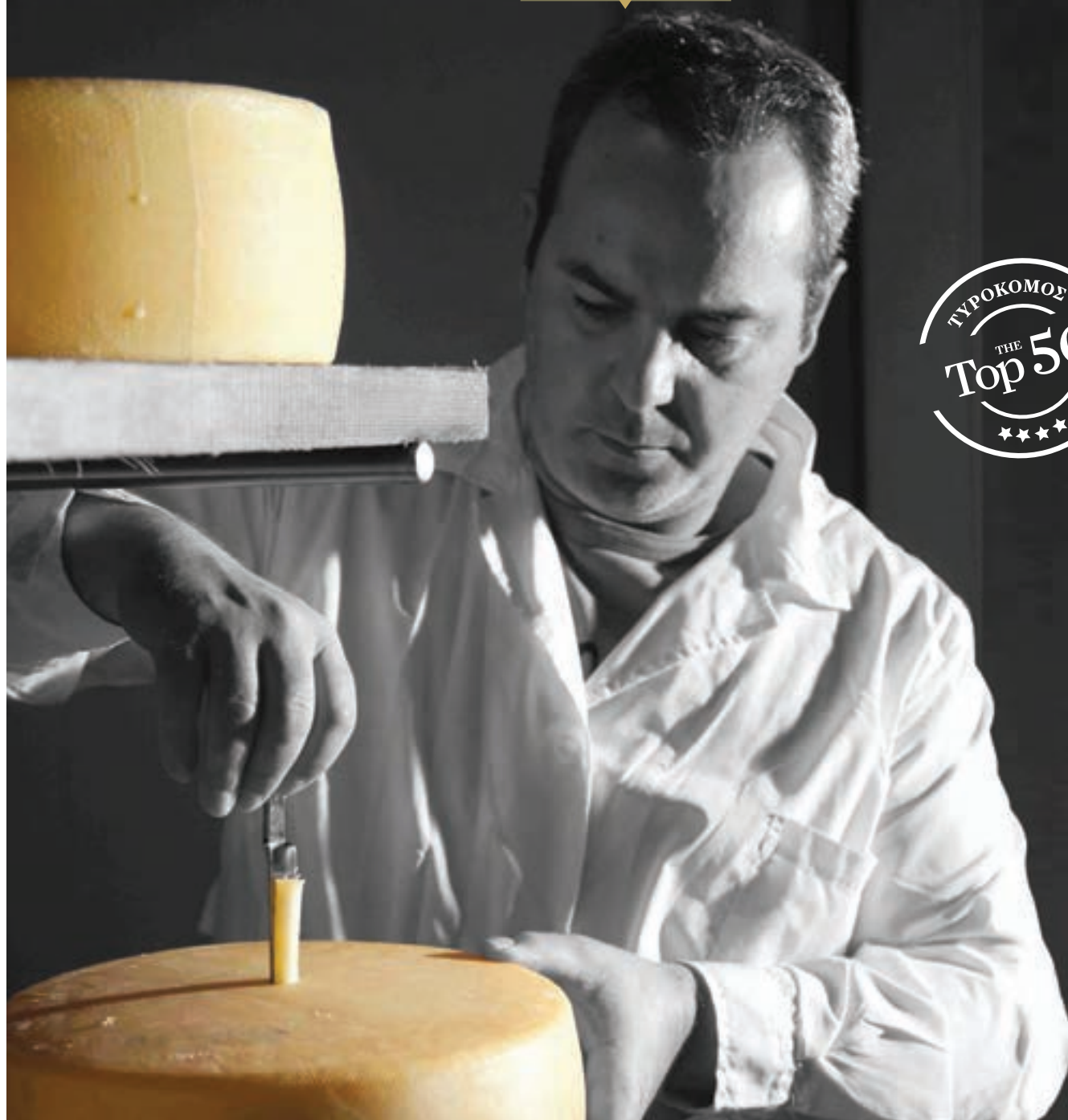
Μια μπίρα που δημιουργήθηκε πριν από δύο αιώνες για να επιζήσει σε ένα μακρύ θαλάσσιο ταξίδι σήμερα συνιστά μια συναρπαστική πρόκληση.

48 Στο κυνήγι της νέας ετικέτας


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

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 30 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ



Μια σιωπηλή τάση των προηγούμενων ετών, η βύνη από σκληρό σιτάρι, συναντά ένα αιφνίδιο γύρισμα των διεθνών αγορών αγροτικών προϊόντων και έρχεται να προτείνει μια διέξοδο στην έλλειψη βυνοποιήσιμου κριθαριού ζυθοποίησης.

 ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΣΚΛΗΡΟ ΣΙΤΑΡΙ ΒΡΥΣΕΣ ΑΝΟΙΓΕΙ



Π

Η βύνη κριθαριού εδώ και μερικούς μήνες έχει καταστεί ακριβοθώρητη στα βασικά εμπορικά κέντρα της Ευρώπης, με την τιμή της να έχει κερδίσει 100 ευρώ μέσα σε έναν χρόνο, προσεγγίζοντας πλέον τα 443 ευρώ ο τόνος (FOBAntwerp). Παρά την υψηλή τιμή, οι πωλητές λείπουν από τις αγορές, όσο οι βιομηχανίες υπολογίζουν ότι ένα 20 με 50% των φετινών τους αναγκών μένει ανεκπλήρωτο και τίθεται πλέον σοβαρό ζήτημα λειτουργίας. Την ίδια ώρα το κτηνοτροφικό κριθάρι αποτελεί μεν μία από τις λύσεις, όμως σε έναν κλάδο που καθορίζεται από την αναζήτηση πρωτοτυπίας, η απεύθυνση σε low budget λύσεις δεν προσφέρει διέξοδο. Μια αισιόδοξη προσέγγιση της κατάστασης σηματοδοτεί την αρχή νέων πειραματισμών. Ήδη στα διαδικτυακά φόρα της μπύρας αρκετοί στάθηκαν σε ένα νέο προϊόν που κυκλοφόρησε η 9 Mile Legacy Brewing. Είναι η πρώτη με μεγάλη εμπορική απήχηση craft μπύρα από βύνη σκληρού σίτου. Ένα διαφορετικό προϊόν που ακολούθησε παραδοσιακές γερμανικές συνταγές της Weissbier, με πολλές αναφορές στην εντοπιότητα, δεδομένου ότι η επαρχία Saskatchewan όπου κατάγονται ο Garrett Pederson και ο Shawn Moen, οι ιδρυτές της ζυθοποιίας, είναι ο παγκόσμιος στοβολόνας. Κανείς βέβαια δεν μπορεί να παραβλέψει ότι οι «πολυμήχανοι» κάτοικοι της Μεσογείου είναι οι πρώτοι που έδωσαν πολλαπλές χρήσεις στο σκληρό σιτάρι, κάτι που σημαίνει ότι προφανώς η παραγωγή μπύρας με βύνη από σκληρό υπάρχει προ πολλού στο «χαρτοφυλάκιο» της περιοχής και συγκεκριμένα της Σαρδηνίας.

Η Σαρδηνία είναι ένας προορισμός στον οποίο θα καταλήξει κανείς αρκετές φορές, αναζητώντας έναν σύνδεσμο ανάμεσα στο σκληρό σιτάρι και τις craft μπύρες. Για την ακρίβεια, βρίσκει την τοπική ποικιλία Senatore Cappelli, που μέχρι σήμερα έχει ταυτιστεί με τον συγκεκριμένο τύπο μπύρας. Υπό αυτή την έννοια, δεν είναι τυχαίο ότι αυτό το «legacy» της Σαρδηνίας στην μπύρα από σκληρό σιτάρι περνά τώρα και στον Καναδά, στην επαρχία Saskatchewan, τον μεγαλύτερο σιτοβολώνα της Β. Αμερικής και βασικό προμηθευτή της Ιταλίας. Υπάρχει μάλιστα και σχετική βιβλιογραφία αλλά και ετικέτες μπύρας που έρχονται να επικυρώσουν τη σύνδεση. Στη διαδικτυακή σφαίρα, ένας χρήστης ρωτά το 2009, σε ένα φόρουμ ερασιτεχνών ζυθοποιών, ποια είναι η γνώμη της ομάδας για την παραγωγή μπύρας από σκληρό σιτάρι. «Αξίζει τον κόπο; Υπάρχει κάποιος μπουσουλός;», ρωτά. Οι περισσότερες απαντήσεις τον παραπέμπουν σε μια ιταλική ετικέτα μπύρας, με τη συζήτηση να φουντώνει εκ νέου τον περασμένο Μάρτιο, ενόψει του λανσαρίσματος της N1 Durum Wheat Ale.

«Συγκλητικός Cappelli»

Για τους Σαρδίνιους, το σκληρό σιτάρι έχει και συγκεκριμένη ονομασία: «Συγκλητικός Cappelli», όπως λέγεται η ποικιλία σκληρού που ανέπτυξε τον περασμένο αιώνα ο Ιταλός αγρονόμος, προπομπός της μεγάλης Πράσινης Επανάστασης του 1960, στην αγροτική παραγωγή, Nazareno Strampelli.

Πρόκειται για ένα είδος σκληρού σίτου, που φτάνει τα 1,80 μέτρα, έχει ελάχιστες απαιτήσεις σε θρέψη και βαθιές ρίζες. Το ψωμί που παρασκευάζεται με αλεύρι από την ποικιλία σίτου Senatore Cappelli, έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και πολύ πλούσια γήινη γεύση. Ο σπόρος είναι αρκετά σκληρός, κάτι που αποτυπώνεται και στα μακαρόνια ως τελικό προϊόν, τα οποία απαιτούν έντονη προσπάθεια από τον μάγειρα για να μην βγουν al dente.

Σε έρευνα που εκπόνησε το 2014 το Ινστιτούτο Ζυθοποιίας και Απόσταξης, συγκρίνονται μπύρες τρεις μπύρες από σιτάρι. Δύο μαλακού σίτου από την Γερμανία και την Τσεχία και μια με βύνη σκληρού από την Σαρδηνία. Το αποτέλεσμα δίνει υψηλότερη περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες για την μπύρα της Σαρδηνίας, καθώς και υψηλότερες τιμές σε πραγματικά εκχυλίσματα, προσφέροντας εν τέλει και μια πιο ισορροπημένη γεύση με αδύναμο το στοιχείο της γλυκύτητας. 88

Εικόνα της ζωής μας

Τις καλές και τις άσχημες στιγμές της αγροτικής ζωής στον Καναδά αποτυπώνει σύμφωνα με τους δημιουργούς της η μπύρα N1 Durum Wheat Ale της 9 Mile Legacy Brewing.



Η πρώτη craft μπύρα με βύνη από σκληρό σιτάρι γεννήθηκε στον Καναδά.






Δημιουργοί της μύρας N1 Durum Wheat Ale είναι οι Garrett Pederson (φωτό επάνω) και Shawn Moen.



Οι αντοχές των αγροτών δοκιμάζονται στα σιταροχώρα. «Οι καιρικές ασυνέπειες, οι πολύ υψηλές θερμοκρασίες στο τελικό στάδιο της ωρίμανσης και οι ξαφνικές βροχές λίγο πριν τη συγκομιδή. Πάνω απ' όλα η ελπίδα μας ότι τίποτα από όλα αυτά δεν θα επηρεάσει τις αποδόσεις και τις ποιότητες στο σιτάρι». Με αυτά τα λόγια συστήνεται στο κοινό η πρώτη craft μύρα με βύνη από σκληρό σιτάρι. «Θέλαμε με τη μύρα μας να αποτυπώσουμε τις καλές στιγμές και τις άσχημες της αγροτικής ζωής στον Καναδά» αναφέρουν οι δημιουργοί της N1 Durum Wheat Ale.

Από τη διαφημιστική γλώσσα που υιοθετεί το δίδυμο Garrett Pederson και ο Shawn

Moen, φαίνεται ότι η αξιοποίηση σκληρού σίτου για την παραγωγή βύνης δεν είναι απλά μια ανάγκη διαφοροποίησης. Αιχμή αυτής της σκέψης, είναι η ανάδειξη του στοιχείου της εντοπιότητας. Σύμφωνα με το ζυθοποιείο, το εγχείρημά τους που μετρά μόλις μερικούς μήνες στην αγορά, είναι η πρώτη αναφορά του καναδέζικου σκληρού σίτου στη βιομηχανία της μύρας. «Κατά τη γνώμη μου, η ομορφιά του project αυτού, γίνεται αντιληπτή μόνο αν το προσεγγίσουμε συνολικά» σχολιάζει ο Shawn Moen, καταλήγοντας ότι «ελπίζω να αποτελέσει ένα ερέθισμα ώστε να δούνε οι αγρότες της περιοχής πόσο δημιουργικοί μπορούμε να είμαστε με την ντόπια αγροτική παραγωγή». 





ΣΤΑ GOLDEN
HOPS ΑΠΟ
ΤΗ ΝΕΜΕΑ

Όλο άρωμα



Στο κλειστό club των παραγωγών λυκίσκου, που αριθμεί μόλις 680 ονόματα σε όλο τον κόσμο, έβαλαν την Ελλάδα ο Δημήτρης Μανάβης και ο Μάριος Πουλημάς, δημιουργώντας μάλιστα και τη δική τους ποικιλία με το όνομα Mythodea.



ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





Κατά την αναζήτηση των βημάτων που θα τους οδηγούσαν στην παραγωγή ενός μοναδικού και άγνωστου προϊόντος για τον ελληνικό πρωτογενή τομέα στην ευρύτερη περιοχή της Νεμέας, ο Μάριος Πουλημάς και ο Δημήτρης Μανάβης αναγκάστηκαν να δο-

κιμάσουν πολλές διαφορετικές οδούς, πριν φτάσουν να θεωρούνται σήμερα μία εδραιωμένη επιχείρηση στην εγχώρια αλλά και διεθνή αγορά παραγωγής λυκίσκου. Το όνομα αυτής «Mythodea». Κατά τα πρώτα χρόνια ζητούσαν συμβουλευτική αλλά και σπόρους ποικιλιών λυκίσκου από Ευρωπαίους κυρίως συναδέλφους τους και η ανταπόκριση που λάμβαναν ήταν σχεδόν μηδενική όταν άκουγαν ότι η καλλιέργεια προορίζεται για την Ελλάδα. Σήμερα τα δεδομένα είναι εντελώς διαφορετικά. Ο Μάριος, απόφοιτος της Καλών Τεχνών Θεσσαλονίκης, με επαγγελματική πορεία σε αθηναϊκά και μυκονιάτικα νυχτερινά μαγαζιά ως μπάρμαν. Ο Δημήτρης δραστηριοποιούνταν στα κουφώματα αλουμινίου. Οι δυο τους έκαναν πλήρη στροφή. «Εκτός από τα αλουμίνια, πριν ξεκινήσουμε την παραγωγή λυκίσκου είχα ήδη επαφή με το χώρο της ζυθοποιίας, παράγοντας μπύρα στο σπίτι», λέει ο Δημήτρης Μανάβης. Από την πλευρά του ο Μάριος λέει πως ο κόσμος των παραγωγών λυκίσκου αποτελεί μία κλειστή κοινότητα παγκοσμίως με μόλις 680 παραγωγούς, με την Ελλάδα να μπαίνει στον χάρτη κατά την τελευταία διετία. «Έτσι, φτάσαμε πλέον να μας αναγνωρίζουν και οι παραγωγοί του εξωτερικού. Δημιουργήσαμε τη δική μας ποικιλία, την οποία ονομάσαμε Mythodea, η οποία αναγνωρίστηκε τόσο στην

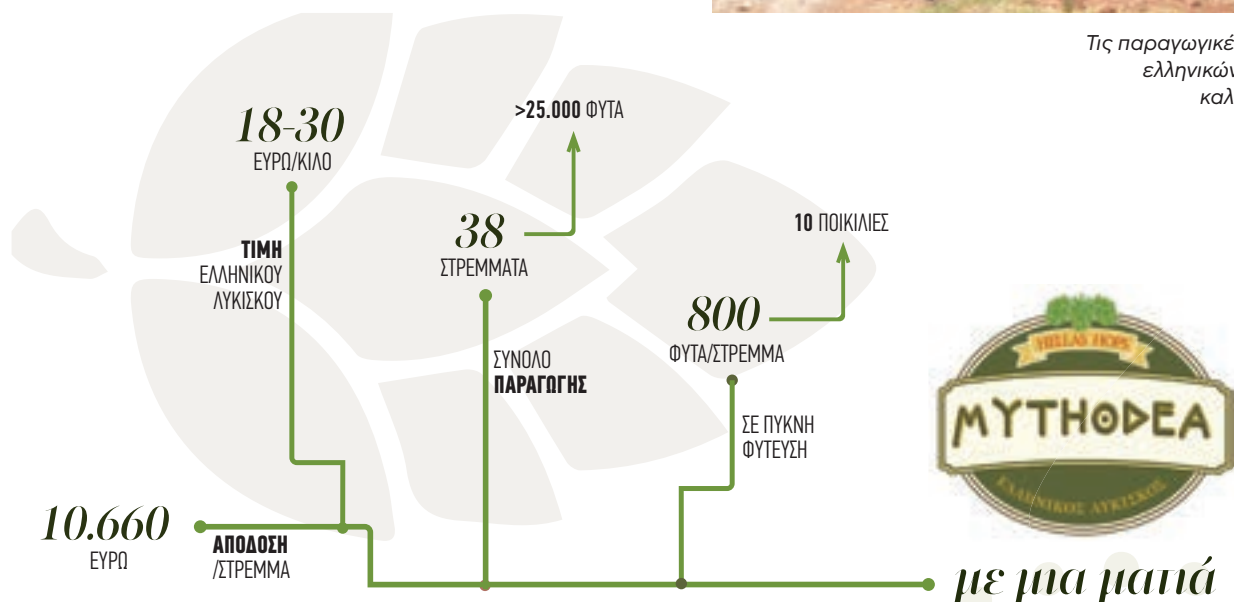
«Όταν ξεκινήσαμε, κανείς από τους υπευθύνους δε γνώριζε σε ποιον κωδικό δραστηριότητας να μας εντάξει και κανένας γεωπόνος να μας συμβουλευτεί», λέει ο Μάριος Πουλημάς.



Ελλάδα αλλά και εντάχθηκε από το Πανεπιστήμιο του Michigan στην κατηγορία των «Golden Hops», μεταξύ των κορυφαίων, καθώς διατηρεί τα δικά της μοναδικά χαρακτηριστικά. Η δραστηριότητα της «Μυθωδίας» ξεκίνησε πριν από τέσσερα χρόνια με την εισαγωγή ποικιλιών λυκίσκου από φυτώρια και τράπεζες σπόρων από χώρες όπως η Μεγάλη Βρετανία, η Γερμανία, Αμερική. «Οι περισσότεροι δεν περίμεναν ότι θα μπορούσε να δημιουργηθεί μία ανάλογη καλλιέργεια στην Ελλάδα, δεδομένου ότι η εγκατάστασή της είναι αρκετά ακριβή, ενώ υπήρχε και συνεχίζει να υπάρχει πλήρης άγνοια για την παραγωγή. Είναι χαρακτηριστικό ότι κατά το ξεκίνημά μας στείλαμε 295 e-mail και μας απάντησαν δύο άτομα», σχολιάζει ο Μάριος. Στην Ελλάδα η προσπάθειά τους να ανοίξουν για πρώτη φορά ΚΑΔ παραγωγής λυκίσκου συνάντησε την άγνοια των υπευθύνων. «Αρχικά πήγαμε στην ΕΑΣ Κιάτου. Κανείς δεν γνώριζε τι είναι ο λυκίσκος. Στη συνέχεια στο υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης. Υπήρχε πλήρης άγνοια για το εάν είναι φαρμακευτικό προϊόν ή κάποιο βότανο ή πώς καλλιεργείται. Στη συνέχεια απευθυνθήκαμε σε γεωπόνους. Κανείς δεν γνώριζε. Κι έτσι γίναμε γεωπόνοι», λέει ο Μάριος. Σύμφωνα με τον Δημήτρη Μανάβη, τα πάντα στην αγορά λυκίσκου παγκοσμίως θα κριθούν τα επόμενα χρόνια στη διαφοροποίηση που μπορεί να διαθέτει μία παραγωγική μονάδα, δημιουργώντας το δικό της εμπορικό σήμα. «Αυτή τη στιγμή υφίστανται οι ελεύθερες ποικιλίες που δεν είναι κατοχυρωμένες από κάποιον παραγωγό, αλλά και τα κατοχυρωμένα εμπορικά σήματα λυκίσκων. Υπολογίζεται ότι έως το 2030 θα έχει ήδη προπωληθεί το 85% της παγκόσμιας παραγωγής λόγω της έντονης ζήτησης και του διαρκώς αυξανόμενου αριθμού επιχειρήσεων παραγωγής μπύρας. Επομένως εκείνοι που θα ξεχωρίσουν με κάτι δικό τους, είναι κι εκείνοι που έχουν μέλλον στην αγορά». 88



Τις παραγωγικές ανάγκες πολλών ελληνικών μικροζυθοποιών καλύπτει η Mythodea.





Η Mythodea εκτός από τη δική της ποικιλία έχει δημιουργήσει και δύο ακόμα με τις ονομασίες Pandora και Elefsis.

ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΛΥΚΙΣΚΟΥ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ
ΘΑ ΚΡΙΘΟΥΝ ΜΕΣΑ ΣΤΑ ΕΠΟΜΕΝΑ ΧΡΟΝΙΑ
ΣΤΗ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ
ΜΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ, ΔΗΜΙΟΥΡΓΩΝΤΑΣ
ΤΟ ΔΙΚΟ ΤΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΣΗΜΑ.



Νέο game και νέα μπίρα μαζί θέλει το μάρκετινγκ

Ενώνουν τις δυνάμεις τους η ζυθοποιία New Belgium και το ηλεκτρονικό παιχνίδι Back 4 Blood, σε μια προσπάθεια να αυξηθεί η κατανάλωση IPA στη μάλλον απαιτητική κοινότητα των gamers

Ridden IPA είναι η ονομασία της νέας μπίρας που κυκλοφόρησε η με έδρα το Κολοράντο ζυθοποιία εν αναμονή του επερχόμενου first-person shooter ηλεκτρονικού παιχνιδιού πολλαπλών χρηστών που φέρει την υπογραφή της Warner Bros και θα είναι διαθέσιμο για όλες τις γνωστές πλατφόρμες gaming και ηλεκτρονικούς υπολογιστές. Μάλιστα, οι εταιρείες επέλεξαν να επικοινωνήσουν την καμπάνια τους μέσω του Twitch, μιας πλατφόρμας δημοφιλούς διαδικτυακής πλατφόρμας, στην οποία διαθέτει λογαριασμό κάθε «σοβαρός» gamer. 88

THE BOSTON BEER COMPANY

Παράνομη σε 15 πολιτείες των ΗΠΑ η Utopias της Sam Adams

Η νέα και πολυαναμενόμενη κυκλοφορία της Sam Adams Utopias έφτασε στις αγορές πριν από λίγες ημέρες και με μια περιεκτικότητα σε αλκοόλ στο 28% abv, η πώλησή της σε 15 πολιτείες των ΗΠΑ κρίθηκε απαγορευτική. Οι σπάνιες «Ουτοπίες» κυκλοφορούν κάθε δύο χρόνια, με ένα μέρος του περιεχομένου κάθε φιάλης να έχει παλαιωθεί για περίπου τρεις δεκαετίες, έχοντας περάσει από 86 διαφορετικά βαρέλια που κάποτε φιλοξένησαν Port, Sherry και Madeira. Από την πρώτη τους κυκλοφορία το 2002, οι ζυθοποιοί της Boston Beer Co κινούνται σε αχατογράφητα νερά, με κάθε παρτίδα να έχει προκύψει από διαφορετικές τεχνικές blending και να έχει περάσει από διαφορετικούς συνδυασμούς βαρελιών. Η τιμή λιανικής κάθε φιάλης μπορεί να ξεπερνά τα 240 δολάρια. 88



Ο Abbey Brewer
Father Karel Stautemas
και ο Master Brewer
Marc-Antoine Sochon



Στο ομίτι της μειά από 200 χρόνια



Το καινοτόμο μικροζυθοποιείο που εγκαινιάστηκε εντός της Μονής Grimbergen στο Βέλγιο φέρνει ξανά στο προσκήνιο την τέχνη της ζυθοποιίας στον τόπο όπου όλα ξεκίνησαν, σχεδόν 900 χρόνια πριν, όταν ιδρύθηκε η Μονή. Παράλληλα, είναι η πρώτη φορά εδώ και 200 χρόνια που οι μπίρες θα παρασκευάζονται εντός των τειχών της μονής, αφού η παραγωγική διαδικασία είχε σταματήσει μετά την καταστροφή του κτιρίου κατά τη διάρκεια της Γαλλικής Επανάστασης. Το μικροζυθοποιείο Grimbergen Abbey αποτελεί ένα καινοτόμο σημείο αναφοράς, έναν ιδιαίτερο κόρο όπου η μακρά ιστορία και γνώση πάνω στην τέχνη της ζυθοποίησης συνδυάζονται με σύγχρονες τεχνικές και πειραματισμούς σε γεύσεις, αρώματα και συστατικά για τη δημιουργία απολαυστικών ζύθων, δίνοντας έτσι το έναυσμα σε ένα συναρπαστικό μέλλον για την αγαπημένη βελγική μπίρα. Σημειώνεται ότι το μικροζυθοποιείο δημιουργήθηκε από το Grimbergen Abbey, σε συνεργασία με τον Όμιλο Carlsberg.⁸⁸

Τέλος εποχής για την παραδοσιακή γερμανική μύρα;

Απειλείται από την craft η κραταιά βιομηχανία της χώρας

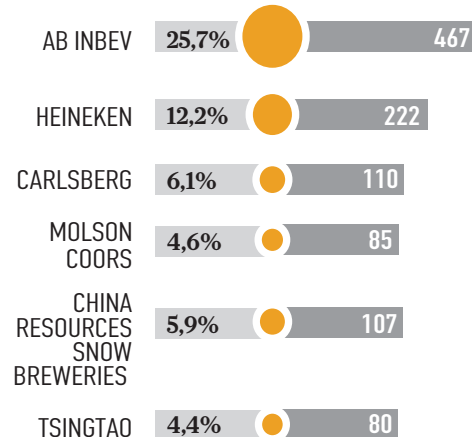
Το 30% των Γερμανών καταναλωτών δηλώνουν σε έρευνες ότι η περιέργεια λειτουργεί ως σημαντικό κίνητρο δοκιμής νέων τύπων μύρας, με την κατηγορία των craft να αποκτά όλο και μεγαλύτερη παρουσία στη γερμανική αγορά από το 2019. Τα στοιχεία που δημοσιεύει η GlobalData, μια εταιρεία αναλύσεων αγοράς, δείχνουν ότι άλλοτε κραταιά βιομηχανία μύρας της Γερμανίας απειλείται πλέον από την επέλαση των craft, όσο οι καταναλωτές δείχνουν πιο ανοικτοί στον πειραματισμό. «Από το 1516, τα ζυθοποιεία της Γερμανίας είναι προσκολλημένα στον Γερμανικό Νόμο Αγνότητας, κάτι που αλλάζει, με την είσοδο πειραματικών ζυθοποιήσεων στην αγορά» σχολιάζει η Holly Inglis, αναλύτρια ποτών και αναψυκτικών στην GlobalData. Σε αυτήν τη νέα πραγματικότητα, η παραδοσιακή βιομηχανία της χώρας, βρίσκεται πλέον σε φάση αποεπένδυσης με αρνητικό ετήσιο ρυθμό ανά-

πτυξης (CAGR) κοντά στο 1,3%. Η αναλύτρια εκτιμά πως η τοποθέτηση των craft ζυθοποιείων ως «μοναδικών» και «trendy» επέφερε πλήγμα στους παλιούς παίκτες. Πλέον, μεγαλύτερες βιομηχανίες, όπως η Riedenburger και η Glaabsbrau, εισάγουν γραμμές παραγωγής craft μύρας, σε μια προσπάθεια να περιορίσουν κάπως τις απώλειες, αναζητώντας τρόπους να κεφαλαιοποιήσουν πάνω στη νέα τάση που αναμφίβολα επιβάλλουν στην αγορά οι όχι και τόσο niche για ζυθοποιείες όπως η Brivo. Ωστόσο φαίνεται ότι δύσκολα θα αποδώσουν οι προσπάθειες αυτές, μιας και πέρα από το 30% ποσοστό των Γερμανών καταναλωτών που αρέσκονται στη δοκιμή κάποιων νέας μύρας, το 10% αναδεικνύει παραμέτρους όπως είναι η πίστη σε ένα brand και η διαφάνεια στην παραγωγή, παράγοντες που τοποθετούν τη νέα γενιά καταναλωτών ακόμα πιο κοντά στον κόσμο της craft μύρας. 88



Τα στοιχεία που δημοσιεύει η GlobalData δείχνουν ότι άγχιότε κραταιά βιομηχανία μύρας της Γερμανίας απειλείται πλέον από την επέλαση των craft, όσο οι καταναλωτές δείχνουν ανοικτοί στον πειραματισμό.

ΠΟΣΟΣΤΟ
ΕΠΙ ΤΗΣ
ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



(ΕΚΑΤ. ΗΛ)

Η βιομηχανία μύρας και η ψευδαίσθηση της επιλογής

Όπως συμβαίνει με τις περισσότερες κατηγορίες προϊόντων, έτσι και στην περίπτωση της μύρας, μόλις έξι εταιρείες ελέγχουν πάνω από το μισό της παγκόσμιας παραγωγής, καταλαμβάνοντας ένα εντυπωσιακό μερίδιο της αγοράς. Ένα γράφημα της Statista αναδεικνύει με ξεκάθαρο τρόπο το ολιγοπώλιο της μύρας στην παγκόσμια αγορά. Ο τίτλος του γραφήματος λακωνικός και αποκαλυπτικός: «Η βιομηχανία της μύρας και η ψευδαίσθηση της επιλογής». 88



Το μεγαλύτερο μερίδιο καταλαμβάνει η AB InBev με τα 10 εμπορικά της σήματα, που μαζί καλύπτουν το 25,7% της παγκόσμιας αγοράς.



**THESSALONIKI
BEER FESTIVAL**

**Έως την Κυριακή
17 Οκτωβρίου στον
προαύλιο χώρο
της ΔΕΘ**

Το μεγαλύτερο beer garden της πόλης δημιουργεί στον προαύλιο χώρο της ΔΕΘ- ΤΙΦ ΗΕΛΕΧΡΟ το Thessaloniki Beer Festival 2021 έως και την Κυριακή 17 Οκτωβρίου 2021. Στη διοργάνωση, που πραγματοποιείται για 4η συνεχόμενη χρονιά σε μια ακόμα πιο εξελιγμένη εκδοχή της, παίρνουν μέρος περισσότερα από 28 ζυθοποιεία, ανάμεσά τους και αρκετά ανεξάρτητα μικροζυθοποιεία που δεν είναι γνωστά στο ευρύ κοινό και λαμβάνουν μέρος για πρώτη φορά σε κάποια εκδήλωση, δημιουργώντας ένα «γευστικό» χωριό με εκατοντάδες είδη μπίρας και διαφορετικές γευστικές επιλογές από διαφορετικά Street Food. Το Thessaloniki Beer Festival διοργανώνει η δημιουργική ομάδα του SoulFood Thessaloniki σε συνεργασία με την μπυραρία The Hoppy Pub. 86

Στο σφυρί τα γερμανικά brands της AB InBev



Έσοδα τα οποία θα αγγίξουν το 1 δισ. ευρώ αναμένεται ότι έχει λαμβάνειν η AB InBev σε περίπτωση που προχωρήσει στη διάθεση των γερμανικών brand μπύρας που διαθέτει. Παίζει αρκετά στα μυαλά των στελεχών του πολυεθνικού ομίλου AB InBev το ενδεχόμενο πώλησης όλων των περιφερειακών γερμανικών brands που διαχει-

ρίζεται, με μια παράλληλη κίνηση που θα διαφοροποιούσε το προϊοντικό χαρτοφυλάκιο της εταιρείας, με στροφή στα έτοιμα κοκτέιλ, τις μπύρες με μηδενικό αλκοόλ και άλλα προϊόντα που έχουν αναδείξει οι επίκαιρες τάσεις του κλάδου. Δημοσίευμα του Bloomberg αναφέρει ότι μεταξύ των brands που σχεδιάζει να πουλήσει η εταιρεία υπό

την ηγεσία του Michel Doukeris, είναι οι Beck's, Diebels, Franziskaner Weissbier και Hasseröder. Υπενθυμίζεται ότι από τότε που ο Michel Doukeris ανέλαβε το τιμόνι στην AB InBev παραλαμβάνοντας από τον Carlos Brito, η Βελγική εταιρεία απομακρύνεται από την παραδοσιακή αγορά της Lager. Η μείωση της πα-

ρουσίας της ζυθοποιίας που παράγει την Budweiser στην κατακερματισμένη γερμανική αγορά μπύρας, θα της επέτρεπε επιπλέον να περιορίσει το χρέος της, το οποίο συσσωρεύτηκε ύστερα από μια σειρά εξαγορών στις οποίες επιδόθηκε ο Carlos Brito, μεταξύ των οποίων και η απόκτηση της βρετανικής SABMiller έναντι 100 δισ. δολαρίων. 88



Αλ. Δανηλίδης, διευθύνων σύμβουλος Αθηναϊκής Ζυθοποιίας

Με ορθές πρακτικές η Νύμφη

Η πρώτη μπύρα στην Ελλάδα που θα πιστοποιηθεί για τη χρήση ορθών πρακτικών παραγωγής φιλοδοξεί να γίνει από το 2022 η Νύμφη της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.

Η Lager Νύμφη, που παράγεται στο εργοστάσιο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στη Θεσσαλονίκη, θα αποτελέσει από το 2022 την πρώτη μπύρα που θα παράγεται με ορθές πρακτικές. «Νομίζουμε πως αποτελεί μια νέα σελίδα στο κομμάτι, που αναφέρεται στο πώς παράγονται τα προϊόντα στην Ελλάδα» σημείωσε σχετικά ο διευθύνων σύμβουλος της επιχείρησης, Αλέξανδρος Δανηλίδης, μιλώντας σε πάνελ του 2ου Thessaloniki Helixpro Forum με θέμα «Ανασυγκρότηση, ανάπτυξη και διεύρυνση της παραγωγικής βάσης της



χώρας», που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της ΔΕΘ. Ο επικεφαλής της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, έκανε αναφορά και στο πρόγραμμα συμβολαιακής γεωργίας που εφαρμόζει κυρίως στην Κεντρική και Β. Ελλάδα. «Μέσα από το πρόγραμμα αυτό που έχει αφή-

σει ισχυρό αποτύπωμα εδώ και 13 έτη, έχει αυξηθεί η απόδοση της παραγωγής ανά στρέμμα και καλύψαμε τις ανάγκες μας σε κριθάρι, ενώ τα τελευταία δύο χρόνια κάναμε κι εξαγωγές βύνης σε πολλές χώρες», επεσήμανε ο κ. Δανηλίδης. 88 Γ. Λαμπίρης



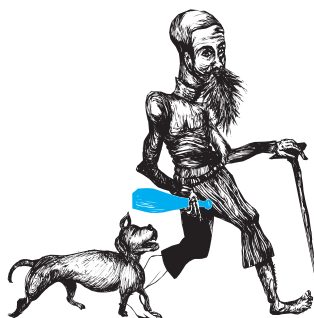
Δημιουργώντας νέους ζυθοποιούς

Η δυσκολία εξεύρεσης στελεχών για τον κλάδο της ζυθοποιίας και η ανάγκη να δημιουργηθεί μία νέα γενιά στελεχών που θα συμβάλλει στην «ελληνοποίηση» της μπύρας, αποτέλεσαν τα κίνητρα για την κοινή πρωτοβουλία της ΕΖΑ και του Ελληνογερμανικού Επιμελητηρίου να καταρτίσουν ένα πρόγραμμα διττής τριετούς εκπαίδευσης στον τομέα της ζυθοποιίας -με ταυτόχρονη θεωρητική και πρακτική κατάρτιση. Όπως χαρακτηριστικά ανέφερε ο πρόεδρος της ΕΖΑ, Αθανάσιος Συριανός, στο πλαίσιο σχετικής ενημέρωσης προς δημοσιογράφους, «στο πρόγραμμα το 1/3 του χρόνου ξοδεύεται στα θρανία και στα υπόλοιπα 2/3 του χρόνου ο εκπαιδευόμενος βρίσκεται υπό την επίβλεψη προσωπικού της βιομηχανίας σε κυκλική βάση». Η επιλογή των υποψήφιων εκπαιδευόμενων σύμφωνα με τον ίδιο έγινε με κριτήριο μείωσης του ρίσκου, ούτως ώστε να είναι εγγυημένη και η απασχόλησή τους στη συνέχεια. ☞ Γ. Λαμπίρης



Lola και Corpher σε «LoCo» συνεργασία

Μία καινοτόμα γευστική εμπειρία προέκυψε από τη συνένωση της LoLa Beer της Ζυθοποιίας Πνείου και των βιολογικών βοτάνων Corphes. Πρόκειται για μία μπύρα τύπου American Pale Ale, 5,3% vol., αρωματισμένη με φασκόμηλο και τσάι του βουνού των Corph-ών. Χρυσάφενιο, διαυγές χρώμα με λευκό αφρό μέτριας διάρκειας, βοτανικός χαρακτήρας στη γεύση με διακριτές νότες βύνης, μέτριας έντασης πικράδα και απαλό άρωμα βανίλιας και μελιού. ☞



Top Lager η Chloë

Μπύρα συνεργασίας των Alea Brewing Co & Strange Brew

Στους μεγάλους νικητές της φετινής πέμπτης διοργάνωσης των Greek Beer Awards, βρέθηκε μια μπύρα που συμμετείχε για πρώτη φορά. Ο λόγος για την Chloë, τη συνεργατική μπύρα των μικροζυθοποιών Alea Brewing Co. και Strange Brew, που κατέλαβε το Χρυσό Μετάλλιο στην κατηγορία Pale Lager. Πρόκειται για μια Lager υψηλής ποιότητας που κυκλοφορεί σε αλουμινένιο κουτάκι και ωριμάζει για 6 εβδομάδες, με δυνατά γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά. Αξίζει να σημειωθεί ότι τη διάκριση Top Ale του διαγωνισμού απέσπασε η Voreia Smoked από τη Μικροζυθοποιία Σερρών ενώ

με Χρυσά Μετάλλια στις κατηγορίες τους διακρίθηκαν επίσης οι Monday's της Μικροζυθοποιίας Septem (στην κατηγορία Pils), Lola IPA από την Ζυθοποιία Πνείου και



Insomnia από την Noctua Μικροζυθοποιία Αθήνας (στην κατηγορία India Pale Ale) και Sknirpa Imperial Stout από την Πρότυπη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης (στην κατηγορία Stout & Porter). ☞

Στη Λάρισα η πρώτη μετά κορωνοϊού συνέλευση

Σήμερα ο ΣΜΑΖΕ απαριθμεί 31 μέλη από όλη την Ελλάδα

Πραγματοποιήθηκε το Σάββατο 2 Οκτωβρίου στην έδρα της Ζυθοποιίας Πννειού στη Λάρισα η Επίσημη Τακτική Γενική Συνέλευση του ΣΜΑΖΕ με σημαντική εκπροσώπηση μελών τόσο δια ζώσης, για πρώτη φορά μετά την έλευση του κορωνοϊού, όσο και διαδικτυακά. Με την οικοδέσποινα Ζυθοποιία Πννειού να φροντίζει για την ασφάλεια της διοργάνωσης. Ο Σύνδεσμος Μικρών Ανεξάρτητων Ζυθοποιών Ελλάδος ιδρύθηκε το 2003

από επτά μέλη και, ήδη από την ίδρυσή του, διεκδίκησε και πέτυχε σημαντικές νίκες σε φορολογικά, περιβαλλοντικά και κλαδικά ζητήματα για την ελληνική μικροζυθοποιία. Το 2015 τα μέλη του αυξήθηκαν σε 15, ενώ το 2018 ο Σύνδεσμος απέκτησε νομική υπόσταση σωματείου. Σήμερα, ο ΣΜΑΖΕ απαριθμεί 31 μέλη από κάθε γωνιά της χώρας μας και εκπροσωπεί την πλειοψηφία των Ελλήνων μικροζυθοποιών. 88



Το ελληνικό Oktoberfest για 7η χρονιά στον Παρνασσό

Με την έναρξη της νέας σεζόν ο δημοφιλής θεσμός του ελληνικού Oktoberfest διοργανώνεται για 7η συνεχόμενη χρονιά στο Elatos Resort & Health Club από 15 έως 17 Οκτωβρίου φέρνοντας μαζί του μια μεγάλη ποικιλία από αρωματικές μπύρες και νόστιμα εδέσματα. Στα αυτόνομα ξύλινα chalets μέσα στο καταπράσινο ελατοδάσος στην καρδιά του Παρνασσού ο επισκέπτης μπορεί όλες τις εποχές να απολαύσει τον καθαρό αέρα του βουνού και μια μοναδική θέα από υψόμετρο 1.300 μέτρων. 88



ELATOS
RESORT & HEALTH CLUB





Χρυσή για την Ασφάλεια στην εργασία

Η Ολυμπιακή Ζυθοποιία βραβεύτηκε με Χρυσό Βραβείο στην κατηγορία «Κουλτούρα Υγείας και Ασφάλειας / Health & Safety Culture» στα φετινά Health & Safety Awards. Σκοπός των βραβείων είναι να επιβραβεύσουν τις εταιρείες που δημιουργούν και διατηρούν ασφαλείς χώρους εργασίας και αναπτύσσουν κουλτούρα προληπτικής υγείας και ασφάλειας. 88



Αιτήσεις συμμετοχής από τις 26 Οκτωβρίου

Από τις 26 Οκτωβρίου μέχρι τις 10 Νοεμβρίου μπορούν οι ενδιαφερόμενοι να υποβάλουν αίτηση για συμμετοχή στο World Beer Cup, η τελετή απονομής του οποίου προγραμματίζεται για τις 5 Μαΐου 2022 στη Minneapolis. Ο διεθνής διαγωνισμός τρέχει από το 1996. 88

Το ρομπότ της Heineken

Ο «Εξωτερικός Μεταφορέας Μπύρας» είναι γεγονός, με τη Heineken να ανακοινώνει την κυκλοφορία ενός ρομπότ που παίρνει κατά πόδι τον ιδιοκτήτη του

Όπου πηγαίνεις η Heineken σε ακολουθεί

«Όπου πηγαίνεις, η Heineken θα ακολουθεί» είναι το μότο του ρομπότ που στηρίζεται σε δύο μεγάλες ρόδες, με το ενσωματωμένο ψυγείο του να υποβοηθείται από επιπλέον τροχούς σεβρίζοντας τον ιδιοκτήτη του ανά πάσα στιγμή αυτός το θελήσει ένα κρύο μπουκάλι μπύρας.



Το Heineken BOT μπορεί να μεταφέρει μέχρι 12 συσκευασίες μπύρας μαζί με πάγο, ενώ δεν συναντά καμία δυσκολία κίνησης στα βασικά τρέν που μπορεί να φανεί χρήσιμο, το

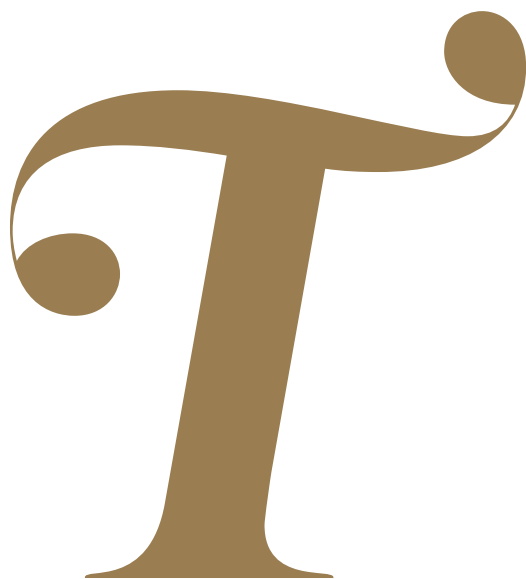
τσιμέντο και το γρασίδι. Επιπλέον το ρομπότ φέρει λογισμικό τεχνητής νοημοσύνης και μπορεί να «συνομιλεί» με τον ιδιοκτήτη του, ρωτώντας τον «μήπως διψάς». 88

Γιώργος Πέτρου
*Η αγάπη
 για τη c Λάρισα
 έγινε c Λόλα*

Longitude & **L**Atitude



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ
 ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ



«Το τρίπτυχο που απαιτείται για μια οργανωμένη μικρο-ζυθοποιία είναι πολύ καλός σχεδιασμός, ανάλογη επένδυση και καλή ομάδα. Στη δική μας περίπτωση ο σχεδιασμός του έργου τεχνικά αλλά και η ωρίμανση της ιδέας και του επιχειρηματικού σχεδίου άρχισε σχεδόν από το 2016» απαντά όταν ερωτάται για τη μουσική συνταγή της επιτυχίας του εγχειρήματός του ο Γιώργος Πέτρου, συνιδρυτής και διευθύνων σύμβουλος της Ζυθοποιίας Πηνειού. «Η αρχική επένδυση φροντίσαμε να είναι επαρκής με ισορροπημένη μόχλευση ιδίων και ξένων κεφαλαίων, καλύπτοντας την πλήρη οργάνωση του ζυθοποι-





”

Είχα την τύχη να περιβάλλομαι από μια ορεξάτη και ταλαντούχα ομάδα συνεργατών μου προερχόμενη από την περιοχή. Και φυσικά όλοι επενδύσαμε σε πραγματικά άπειρη δουλειά.

”

Στα θετικά του διαστήματος της πανδημίας θα ανέφερα τις πάρα πολλές πειραματικές παραγωγές οι οποίες μας δώσανε ένα σπλοστάσιο με συνταγές αλλά και κάποιες συνεργατικές παραγωγές που έγιναν τότε.

”

Το όνομα της ετικέτας μας Lola προέρχεται από τα αρχικά των λέξεων Longitude (Γεωγραφικό Μήκος) και Latitude (Γεωγραφικό Πλάτος) γι' αυτό και στην ετικέτα της φέρει τις συντεταγμένες της πόλης της Λάρισας.



“Χρειάστηκε να πάρουμε γενναίες αποφάσεις και μεγάλο ρίσκο να επαναλειτουργήσουμε το φλεβάρη του 2021, πριν τη λήξη του lockdown, το οποίο βέβαια μας βγήκε τελικά σε καλό” σημειώνει ο κ. Πέτρου.

είου, αλλά και αρκετές υπηρεσίες, που συχνά υποτιμούνται, όπως το μάρκετινγκ, η εκπαίδευση προσωπικού, ενώ είχα την τύχη να περιβάλλομαι από μια ορεξάτη και ταλαντούχα ομάδα συνεργατών μου προερχόμενη από την περιοχή. Θα πρέπει να αναφέρω πως σημαντική ήταν η συμβολή της εταιρείας που ανέλαβε την προμήθεια του εξοπλισμού και κυρίως του υπεύθυνου επίβλεψης, ενός ατόμου με βαθύτατη γνώση του χώρου και στην ωρίμανση του έργου αλλά και στην αρχική εκπαίδευση του ζυθοποιού μας. Τέλος καταλυτική, θα έλεγα, υπήρξε και η επιχειρηματική εμπειρία των ιδιοκτητών. Όλα τα παραπάνω φυσικά με άπειρη δουλειά.

Είσατε απ’ ότι ξέρουμε ο εμπνευστής του εγχειρήματος. Πείτε μας δύο λόγια παραπάνω για τη δική σας διαδρομή και σχέση με την μπύρα.

Η σχέση μου με την μπύρα είναι θα έλεγα «ερωτική». Την τιμώ ως καταναλωτής και την παρακολουθώ σχεδόν από φοιτητής. Ήμουν παρών σε όλη τη διαδρομή της craft στην Ελλάδα και κάποια στιγμή προσπάθησα και να την φτιάξω, μάλλον με περιορισμένα αποτελέσματα. Αυτό όμως που δεν μπορούσα ποτέ να συνηθίσω, ήταν το γεγονός ότι η πόλη μας δεν είχε τη δική της. Όταν είχα τη δυνατότητα, αποφάσισα να την κάνω. Ευτυχώς άλλοι δύο φίλοι, συνεργάτες και συνοδοιπόροι στα επιχειρηματικά, πίστεψαν και υιοθέτησαν το ίδιο όραμα. Και έτσι προέκυψε Ζυθοποιεία Πνενιού και η πρώτη Λαρισσαϊκή μπύρα! Αρα τώρα πια η σχέση είναι και επιχειρηματική!

Μόλις η μονάδα σας μπήκε στην παραγωγή ήρθε και η πανδημία. Δώστε μας δύο στοιχεία από την εμπειρία σας επί του θέματος.

Ήταν και για μας μια αξέχαστη και δυσάρεστη εμπειρία μιας και δεν μας «αφαίρεσε» μόνο τζιρους, αλλά επηρέασε σημαντικά την ανάπτυξή μας, γιατί ουσιαστικά ήταν η πρώτη μας χρονιά πλήρους λειτουργίας. Δεν μπορέσαμε να ενεργοποιήσουμε τις εμπορικές μας συμφωνίες με αποτέλεσμα, μεγάλες ποσότητες να στοιβάζονται στην αποθήκη μας, ακυρώθηκαν όλες οι εκθέσεις, δεν είχαμε προλάβει ακόμη να τοποθετηθούμε ικανοποιητικά στη «ζεστή αγορά» η οποία μόνο συνέχιζε να δουλεύει, ενώ με τις συνεχείς κυλιόμενες αναστολές αλλά και τον φόβο και τους κινδύνους της πανδημίας, άρχισε η ομάδα μας να δυσλειτουργεί. Επιπλέον δεν μπορούσαμε να επικαρπωθούμε και όλες τις ευνοϊκές χρηματοδοτικές ρυθμίσεις επειδή η εταιρία ήταν καινούργια και δεν υπήρχαν προηγούμενα οικονομικά στοιχεία. Χρειάστηκε να πάρουμε γενναίες αποφάσεις και μεγάλο ρίσκο να επαναλειτουργήσουμε το φλεβάρη του 2021, μήνες πριν τη λήξη του lockdown, το οποίο βέβαια μας βγήκε τελικά σε καλό. Ως θετικά -αν μπορεί κάποιος να το πει- αυτού του διαστήματος θα ανέφερα την κατασκευή και οργάνωση τους ηλεκτρονικού μας καταστήματος, ένα από τα καλύτερα νομίζω του χώρου, καθώς και πάρα πολλές πειραματικές παραγωγές, οι οποίες μας δώσανε ένα «οπλοστάσιο» με συνταγές αλλά και κάποιες συνεργατικές παραγωγές.

Οι συνεργασίες και οι συνεργατικές ετικέτες με άλλα ζυθοποιεία, όπως η Gypsy Brewers, είναι μια πολύ καλή λύση να ανανεωνόμαστε και να δοκιμάζουμε συνεχώς νέες παραγωγές

Πώς μετρίεσαι στην περίπτωση σου η παραγωγή; Σε εκατόλιτρα; Και επιπλέον, πώς κινείται η παραγωγή της Ζυθοποιίας Πηγειού;

Το ζυθοποιείο ολοκληρώθηκε τον Απρίλιο του 2019 και την πρώτη χρονιά παράξαμε σχεδόν 1.000 HL και πουλήσαμε λίγο λιγότερα. Το 2020 ξεκινήσαμε πολύ «επιθετικά» αλλά μας βρήκε ο Covid-19 και οι καραντίνες... Φέτος ήταν λίγο καλύτερα. Εκτιμούμε ότι μέχρι τέλος του χρόνου θα περάσουμε τα 1.500 HL που είναι και το «νεκρό σημείο» του ζυθοποιείου, μιας και όλος ο σχεδιασμός του και το επιχειρηματικό μας σχέδιο έχουν βάση αυτά τα λίτρα.

Ποια είναι η δυναμικότητα της μονάδας σας και πού στοχεύετε να φθάσετε;

Στις αρχές του χρόνου ολοκληρώσαμε τη φάση του επενδυτικού μας σχεδίου διαθέτοντας δεξαμενές συνολικής χωρητικότητας 4.200 λίτρων (42HL), οι οποίες σε συνδυασμό με τις ταχύτατες μονάδες εμφιάλωσης και εμβαρέλωσης που διαθέτουμε, μας δίνουν μια ικανοποιητική παραγωγική δυνατότητα τουλάχιστον για τις εγχώριες ανάγκες. Μέχρι το καλοκαίρι του 2022, θα προχωρήσουμε στη δεύτερη φάση της επένδυσής μας προσθέτοντας αλλά 3.000 λίτρα (32 HL) στις δεξαμενές μας καθώς και ψυκτικό θάλαμο, συμπληρώνοντας ένα ικανοποιητικό μέγεθος για ένα μικρό και ανεξάρτητο ζυθοποιείο. Η τρίτη φάση θα αφορά επέκταση κτιριακών εγκαταστάσεων και αποθηκευτικών χώρων, συστήματα ποιοτικού ελέγχου και αιεφόρου διαχείρισης και μείωσης κόστους παραγωγής, καθώς και μηχανή εμφιάλωσης κουτιού, με ορίζοντα ολοκλήρωσης τις αρχές της σεζόν του 2023.

Η ετικέτα LoLa τι ακριβώς κρύβει μέσα της;

Το όνομα προέρχεται από τα αρχικά των λέξεων LOngitude (Γεωγραφικό Μήκος) και LAitude (Γεωγραφικό Πλάτος) γι' αυτό και στην ετικέτα της φέρει τις συντεταγμένες της πόλης της Λάρισας. Ήταν ένας εύσχημος τρόπος να δείξουμε από πού προέρχεται η μπύρα. Οι Λαρισαίοι βέβαια προτιμούν την άποψη πως το όνομα στην πραγματικότητα προέρχεται από τα αρχικά των λέξεων LOve LARissa!! Την σχεδίαση της ετικέτας, ανέλαβε μια ομάδα επίσης από τη Λάρισα.



Μία English IPA και μια Bock, οι επόμενες συνεργατικές ετικέτες της ζυθοποιίας



Παράλληλα έχετε επιχειρήσει και κάποιες ετικέτες που είναι αποτέλεσμα συνεργασίας, όπως η Μάρτσεν, η Ντούνκελ, η Ντορτ.

Νομίζω πως στη φύση ενός μικροζυθοποιείου είναι ο συνεχής πειραματισμός και οι συνεχείς παραγωγές. Έτσι ανανεώνουμε τα προϊόντα μας και παρέχουμε στους καταναλωτές μας νέες γευστικές εμπειρίες. Από την άλλη οι μόνιμες ετικέτες δεν είναι εύκολο τεχνικά και παραγωγικά να αυξάνονται συνεχώς. Οι συνεργασίες και οι συνεργατικές ετικέτες -όπως συνηθίζεται να αναφέρονται- με άλλα ζυθοποιεία, η Gypsy Brewers, είναι μια πολύ καλή λύση κατά τη γνώμη μου, να ανανεωνόμαστε και να δοκιμάζουμε συνεχώς καινούργιες παραγωγές. Οι συγκεκριμένες ετικέτες, παρήχθησαν σε συνεργασία με την Ζυθοποιία Αναστασίου και έχουν και μια ιδιαίτερη βαρύτητα γιατί είναι παραγωγές που γίνανε μέσα στα lockdown και εκτιμήθηκαν πολύ από το κοινό. Είναι κάτι που θα συνεχίσουμε να υποστηρίζουμε. Ήδη ετοιμάζουμε άλλες δύο συνεργασίες, μια English IPA, η οποία θα κυκλοφορήσει άμεσα, και μία Bock που θα βγει τα Χριστούγεννα.

Πριν από λίγες μέρες φιλοξενήσατε στο χώρο σας μια συνέλευση των μελών του κλάδου της μικροζυθοποιίας. Πείτε μας λίγα λόγια γι' αυτή την παρέα.

Βασικά δεν είναι παρέα. Είμαστε μια μεγάλη ομάδα μικρών και ανεξάρτητων ζυθοποιείων (Σύνδεσμος Μικρών και Ανεξάρτητων Ζυθοποιείων Ελλάδας- ΣΜΑΖΕ), με πολύ διαφορετική δυναμικότητα μεταξύ των μελών και συχνά αλληλοσυγκρουόμενα συμφέροντα, που με καλή διάθεση προσπαθούμε να ορίσουμε μερικά πράγματα που θα παλέψουμε από κοινού και υπάρχουν αρκετά. Η συνάντηση στη Λάρισα, πριν λίγες μέρες, ήταν η πρώτη διαζώσης μετά από σχεδόν δύο χρόνια με την οποία «εγκαινιάσαμε» την ιδέα- που ήταν και πρότασή μας- να πραγματοποιείται η Γενική Συνέλευση του ΣΜΑΖΕ κάθε φορά και σε ένα διαφορετικό ζυθοποιείο-μέλος.

Υπάρχουν πράγματα που θα πρέπει να λυθούν σε θεσμικό επίπεδο; Δώστε μας κάποια παραδείγματα από τα θέματα που σας απασχολούν ως κλάδο.

Ένα από τα πιο σημαντικά θέματα είναι η



αλλαγή και αναθεώρηση της νομοθεσίας που διέπει την μπίρα και η προσαρμογή της με την ευρωπαϊκή νομοθεσία. Θα πρέπει επιτέλους να μπορούμε να παραγουμε μπίρα χωρίς τη δαμόκλεια σπάθη του νόμου περί «αγνότητας» της μπίρας και χωρίς την τόσο μεγάλη γραφειοκρατία. Ένα άλλο πάγιο αίτημα είναι η εξομάλυνση των φυρών που επιτρέπει ο νόμος με τις πραγματικές φύρες που έχουν τα ζυθοποιεία, ενώ η μείωση των φόρων είναι ένα θέμα πάντα επίκαιρο. Επίσης ο νόμος για τα ζυθεσιατόρια (brew pubs), η ογκομέτρηση των δεξαμενών, τα επισκέψιμα ζυθοποιεία, είναι θέματα που είναι πάντα στην ατζέντα και του ΣΜΑΖΕ και της ΕΕΖ.

Σε ό,τι αφορά το θέμα του DRS;

Τελευταία προέκυψε επίσης αυτό το πολύ σοβαρό θέμα, η εφαρμογή του Deposit Return System «DRS», ενός επιστρεφόμενου περιβαλλοντικού τέλους που θα πρέπει να εφαρμοστεί και στη χώρα μας και από τις πρώτες εκτιμήσεις αναμένεται να επηρεάσει σημαντικά το κόστος των τελικών προϊόντων, μιας και το τέλος αυτό θα προστίθεται στην τιμή των προϊόντων από την αρχή. Είναι πάρα πολύ σοβαρό θέμα, φαίνεται πως η εφαρμογή του μάλλον δεν έχει μελετηθεί επαρκώς από την πολιτεία και θα άξιζε κατά τη γνώμη μου και μια δημοσιογραφική έρευνα από μεριάς σας μιας και γνωρίζετε τόσο καλά τα θέματα μας. Η Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών, της οποίας επίσης αποτελούμε μέλος, στην τελευταία της

Το όνειρο δεν οταμαιά στην LoLa. Θέλουμε ένα ζυθοποιείο που θα αποτελέσει ένα ζωντανό κύτταρο της πόλης, με ξεναγήσεις, δρώμενα και σεμινάρια

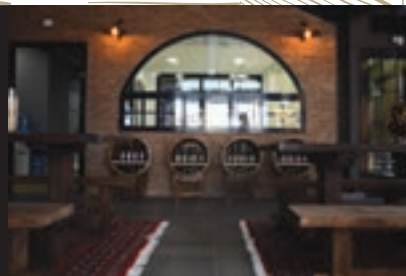
έκτακτη Γενική Συνέλευση, αποφάσισε να εκπονήσει ειδική μελέτη για την εφαρμογή του στη χώρα μας.

Οι συμπατριώτες μας οι Θεσσαλοί τιμούν τις ετικέτες σας; Κατ' αρχήν βρίσκουν εύκολα τη μπίρα σας;

Γενικά θα έλεγα πως υπάρχει μια έλλειψη κουλτούρας σε μεγάλο μέρος των επαγγελματιών του χώρου της «κρύας» αγοράς της μπίρας, με αποτέλεσμα να είναι διστακτικοί στην προώθηση της craft μπίρας γενικότερα, αλλά και ενός νέου τοπικού προϊόντος. Φαίνεται πως δεν γίνεται κατανοητό το μεσομακροπρόθεσμο κέρδος, που μεταφράζεται σε τοπική ανάπτυξη, αύξηση κατανάλωσης σε καθημερινή βάση που οφείλεται σε αλλαγή συνθηκών, συνδυασμός του ποτού με φαγητό, ζυθογνωσία και δοκιμές, ζυθορισμός κ.ά.. Φωτεινή εξαίρεση κάποιοι επιχειρηματίες, μετρημένοι στα δάκτυλα, που στηρίζουν σημαντικά τέτοιες προσπάθειες «εκπαιδευόντας» τους καταναλωτές. Πιο χαρούμενοι είμαστε με τους καταναλωτές. Υπάρχει ικανοποιητική ανταπόκριση, ενθουσιασμός και συναίσθημα. Όλες και όλοι -κυρίως οι συμπολίτες μας- επιθυμούν να πίνουν την τοπική μπίρα. Κατανοούν ότι πίνουν κάτι διαφορετικό, και γευστικό και συνεχίζουν να την ζητούν. Υπάρχουν και οι ένθερμοι υποστηρικτές, οι θιασώτες της craft μπίρας, ένα απίστευτο, κυρίως νεανικό κοινό που αρχίζει να αποκτά βαθιά γνώση στην μπίρα και μας δίνουν μεγάλη έμπνευση. Η μεγάλη μάχη μας πάντως, θα είναι η εκπαίδευση του



Η ωρίμανση της ιδέας και του επιχειρηματικού σχεδίου της LoLa άρχισε σχεδόν από το 2016.



Το δικό μας moto στη Ζυθοποιία Πηνηιού θα είναι: «Παράγουμε Τοπικά - δρούμε Παγκόσμια», σημειώνει ο Γιώργος Πέτρου.



Οι Λαρισαίοι προτιμούν την άποψη πως το όνομα LoLa προέρχεται από τα αρχικά των λέξεων LOve LARissa.

κοινού και η εμπέδωση του γεγονότος ότι η μικρή διαφορά στην τιμή μπορεί να δώσει πλήθος γευστικών διαδρομών και ποιητικά άλματα στην μπίρα που καταναλώνεται. Πάντως τώρα πια, μετά το φετινό καλοκαίρι, νομίζω πως οι ετικέτες μας -τουλάχιστον στη δική μας περιοχή- βρίσκονται σχεδόν παντού.

Τα θέματα που έχουν να κάνουν με τα δίκτυα διακίνησης του προϊόντος πως τα αντιμετωπίζετε; Πως φθάνει η LoLa στον καταναλωτή;

Είναι αλήθεια πως -κυρίως τον πρώτο χρόνο-είχαμε πρόβλημα με τη διανομή. Το μεγαλύτερο ποσοστό αυτής στο HORECA -κατά πολλούς πάνω από 90%-ελέγχεται από τα δύο μεγάλα ζυθοποιεία, τα οποία επιπλέον εισάγουν και αρκετές αρκετά γνωστές ετικέτες, οι οποίες βασικά κατά την γνώμη μου είναι οι ανταγωνιστές μας. Οι μεταφορές πανάκριβες, αν δεν έχεις οικονομίες κλίμακας, δηλαδή γεμάτες παλέτες. Η διανομή σαφέστατα είναι άλλη δουλειά. Στην περιοχή μας συνεργαζόμαστε πιο εύκολα με τους εμπόρους και τους διανομείς και έχουμε αποκαταστήσει σε μεγάλο βαθμό τη διανομή μας. Αν ένα ζυθοποιείο θέλει να φύγει από τον τόπο του, χρειάζεται συνεργασίες. Δεν μπορείς να είσαι και παραγωγός και διανομέας. Είναι και ένας από τους λόγους που εμείς από φέτος το καλοκαίρι διαμορφώσαμε μια συνεργασία με μια ανεξάρτητη εταιρεία διανομής ποτών, την GRANIKAL, η οποία και θα διανέμει τα προϊόντα μας σ' όλη την Ελλάδα.

Η μεγάλη μάχη μας θα είναι η εκπαίδευση του κοινού και η εμπέδωση του γεγονότος ότι η μικρή διαφορά στην τιμή μπορεί να δώσει πλήθος γευστικών διαδρομών

Είσαστε ευχαριστημένος από την εξέλιξη του εγχειρήματός σας; Τι είναι για σας η Ζυθοποιία Πηνηιού; Δουλειά, κόμμι, ό,τι καλύτερο σας έχει συμβεί, ίσως;

Είναι σαφέστατα δουλειά πια. Είναι μια επιχειρηματική πρόκληση και θα πρέπει να πάει καλά. Σεβόμενοι βέβαια πάντα τους στόχους και το όραμα μας. Νομίζω πως ο πρώτος στόχος ανάλογων εγχειρημάτων θα πρέπει να είναι η τοπική αγορά. Και εμείς σε αυτό το θέμα είμαστε σε καλό δρόμο. Το όνειρο δεν σταματά στην LoLa. Θέλουμε ένα ζυθοποιείο που να αποτελεί ένα πυρήνα συνεχούς δημιουργίας και παραγωγής. ένα χώρο επισκέψιμο, που θα αποτελέσει ένα ζωντανό κύτταρο της πόλης, με ξεναγήσεις, δρώμενα, σεμινάρια και εκδηλώσεις ζυθογνωσίας. Θα πρέπει να συνεχίσουμε να επηρεάσουμε την αντίληψη του καταναλωτή ως προς την μπίρα, παράγοντας κορυφαίας ποιότητας νόστιμες μπίρες με σταθερά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τις οποίες φυσικά θα πρέπει να προωθήσουμε παντού. Παραφράζοντας κάπως το γνωστό σλόγκαν από το χώρο των περιβαλλοντικών θεμάτων και της φιλανθρωπικής δράσης, «Think global - Act Local» (Σκεφτόμαστε παγκόσμια - Δρούμε Τοπικά), θα έλεγα πως το δικό μας moto θα είναι: «Παράγουμε Τοπικά - δρούμε Παγκόσμια». Έχω κάνει πολλά και ενδιαφέροντα πράγματα στην επαγγελματική μου ζωή και είναι και δύσκολο και πρόωρο να κρίνω αν είναι ό,τι καλύτερο μου έχει συμβεί. Σίγουρα όμως είναι ένα πολύ ενδιαφέρον και δημιουργικό ταξίδι. ☺

ΜΠΥΡΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ MADE BY ΦΤΕΛΟΣ

ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Με μία σύγχρονη Lager, που φέρει το όνομα Blue Monkey, κάνει τα πρώτα του βήματα στην αγορά το νέο ζυθοποιείο, το οποίο επενδύει στον γαστρονομικό χαρακτήρα της μπύρας που ταιριάζει με καλό φαγητό.



ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΦΤΕΛΟΣ

K

Κοινή προσπάθεια τριών επενδυτών με έδρα τον Καρτεράδο της Σαντορίνης και ένα εγχείρημα που επιδιώκει να παρουσιάσει μία μπύρα με γευστικό αποτύπωμα συνδυαζόμενη με γαστρονομικά πιάτα, ενώ ταυτόχρονα θα απευθύνεται στο ευρύ καταναλωτικό κοινό, αποτελεί η Ζυθοποιία Φτέλος των Μανώλη Χλωρίδη, Βαγγέλη Φουστέρη και Μανώλη Ρενιέρη, που στις αρχές Σεπτεμβρίου άνοιξε τις πύλες της για το μπυρόφιλο κοινό.



Η ιδιαιτερότητα της Blue
Monkey Lager είναι ότι η
παρασκευή της στηρίζεται
σε δύο διαφορετικές σχολές.



Το εστιατόριο της
Ζυθοποιίας Φτέλιος, που
είναι στημένο πάνω στην
λιπύρα, έχει αρχίσει να
δέχεται επισκέπτες.



Η επένδυση για τη δημιουργία της Ζυθοποιίας Φτέλος, η οποία ολοκληρώθηκε πρόσφατα και ξεκίνησε να λειτουργεί υποδεχόμενη τους πρώτους της επισκέπτες στη Σαντορίνη, ανήλθε συνολικά στα 8 εκατ. ευρώ. Όπως λέει στο Beer & Brunch ο ένας εκ των τριών επιχειρηματιών και βασικός μέτοχος της επιχείρησης, Μανώλης Χλωρίδης, «ήδη ολοκληρώσαμε την επένδυση και τις κατασκευαστικές εργασίες, ξεκινήσαμε να λειτουργούμε κανονικά. Το θεματικό μας ζυθεσιατόριο, που είναι στημένο πάνω στην μπύρα έχει αρχίσει να δέχεται ήδη τους πρώτους επισκέπτες. Επίσης ξεκινήσαμε τη διανομή της μπύρας στην αγορά». Να θυμίσουμε ότι στο εγχείρημα της νέας Ζυθοποιίας συμμετείχε αρχικά και ο Ματθαίος Αργυρός του ομώνυμου Κτήματος, ο οποίος στη συνέχεια αποφάσισε να αποχωρήσει, για να συνεχίσει να υπηρετεί με συνέπεια τη μακρά διαδρομή της οικογένειάς του στο κρασί. Το Ζυθοποιείο διαθέτει στεγασμένες εγκαταστάσεις 4.500 τ.μ. ενώ η συνολική του έκταση ανέρχεται στα 6 στρέμμα-

«Εμπνευστήκαμε από την τοιχογραφία του Ακρωτηρίου της Σαντορίνης, η οποία απεικονίζει τους κυανοπίθηκους, οι οποίοι θεωρείται ότι κατά το παρελθόν ζούσαν στο νησί»

τα. Έχει τον πρώτο εκτεταμένο βιοκλιματικό κήπο των Κυκλάδων στον περιβάλλοντα χώρο -ιδιότητά του είναι ότι μειώνει αισθητά την θερμοκρασία- καθώς και μία από τις μεγαλύτερες αποθήκες κρασιού στο νησί. Την ευθύνη της παραγωγικής διαδικασίας έχουν οι ζυθοποιοί Θεόδωρος Μπίζιος και Βασίλης Ζιώβας. Επικεφαλής της κουζίνας είναι ο σεφ Αλέξανδρος Γεωργούλας.

Μια σύγχρονη μονάδα παραγωγής

Το κτίριο της Ζυθοποιίας, στην τοποθεσία Φτέλος που σημαίνει κορυφογραμμή στην τοπική διάλεκτο, βρίσκεται στο κέντρο του νησιού, λίγο έξω από τα Φηρά, και δεν ακολουθεί την κλασική κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική αλλά είναι ένα βιομηχανικό γραμμικό κτίριο με κάθετες γραμμές και γωνίες. Στην καρδιά του βρίσκεται μία σύγχρονη μονάδα παραγωγής αποτελούμενη από δύο ζυθοβραστήρια -το κύριο και ένα πειραματικό. Η Ζυθοποιία Φτέλος διαθέτει δεξαμενές χωρητικότητας 40 τόνων, με προοπτική να τις επεκτείνει ούτως ώστε η συνολική τους χωρητικότητα να ανέλθει σύντομα στους 80 τόνους. Επίσης διαθέτει ιδιόκτητο χημείο, στο οποίο γίνονται οι αναλύσεις καθώς και τμήμα έρευνας και ανάπτυξης προϊόντων.

Μία σύγχρονη Lager κάνει τη μυστική βήματα στην αγορά

Όπως αναφέρει ο κ. Χλωρίδης, ήδη η Ζυθοποιία Φτέλος έχει φέρει στην αγορά μία σύγχρονη lager, με την ονομασία Blue Monkey. «Εμπνευστήκαμε από την τοιχογραφία του Ακρωτηρίου της Σαντορίνης, η οποία απεικονίζει τους κυανοπίθηκους, που θεωρείται ότι κατά το παρελθόν ζούσαν στο νησί», εξηγεί ο κ. Χλωρίδης. «Η ιδιαιτερότητα που παρουσιάζει η συγκεκριμένη Lager εντοπίζεται στο γεγονός ότι συνδυάζει δύο διαφορετικές σχολές ζυθοποίησης. Είναι τραγανή, με έντονη δομή και μακρά επίγευση. «Απευθυνόμαστε σε πελάτες που έχουν ταξιδέψει αρκετά και διαθέτουν εμπειρία από πολλές διαφορετικές γεύσεις μπύρας που έχουν συλλέξει στα ταξίδια τους. Θα έρθει για παράδειγμα ένας Βέλγος, ένας Γερμανός να δοκιμάσει την μπύρα μας, κι εμείς με τη σειρά μας πρέπει να ανταποκριθούμε στις απαιτήσεις του», συμπληρώνει ο κ. Χλωρίδης.





Ισχυρό όιλο το τουριστικό όνομα «Σαντορίνη»

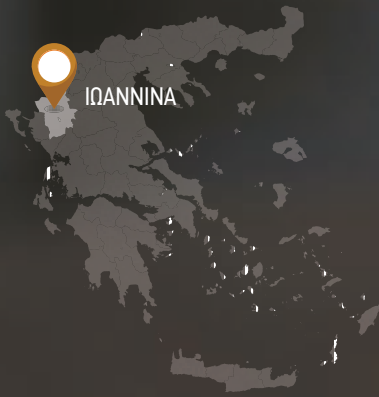


«Στόχος μας είναι να εκμεταλλευτούμε το καλό τουριστικό όνομα της Σαντορίνης και το εκτεταμένο ρεύμα επισκεπτών που βρίσκεται κάθε χρόνο στο νησί. Αυτό που θέλουμε είναι να φτάσουμε σε όλα τα κανάλια της αγοράς. Σίγουρα ο τομέας του HoReCa είναι ένας από τους προορισμούς μας, γιατί πρόκειται για μία μπύρα γαστρονομικού χαρακτήρα που συνδυάζεται με καλό φαγητό. Ταυτόχρονα όμως μας ενδιαφέρουν και τα σούπερ μάρκετ αλλά και τα υπόλοιπα σημεία λιανικής όπως οι κάβες», σημειώνει ο ένας εκ των τριών επιχειρηματιών και βασικός μέτοχος της επιχείρησης, Μανώλης Χλωρίδης. Αυτήν τη στιγμή η μπύρα Blue Monkey έχει ήδη ξεκινήσει να διατίθεται στα πρώτα σημεία της Αττικής, αρχής γενομένης από την περιοχή του Κολωνακίου, ενώ οι εγκαταστάσεις

του ζυθοποιείου άνοιξαν τις πόρτες τους στις αρχές Σεπτεμβρίου. Και ο ίδιος συμπληρώνει: «Στην γκάμα μας θα βρίσκονται σύντομα και ξινές μπύρες. Κάνουμε δοκιμές παλαίωσης σε βαρέλια από Vinsanto ή από Ασύρτικο. Ταυτόχρονα όμως προσφέρουμε στους επισκέπτες μπύρες draft, οι οποίες καταναλώνονται επί τόπου και αποτελούν δείγμα της φιλοσοφίας μας. Μεταξύ αυτών είναι Indian Pale Ale, American Pale Ale, Weiss καθώς και μερικές ακόμα Lager, η καθεμία εκ των οποίων έχει τον δικό της διαφορετικό χαρακτήρα» σημειώνει ο κ. Χλωρίδης. Να σημειωθεί επίσης ότι η εταιρεία Φτέλος στην οποία υπάγεται η δραστηριότητα της Ζυθοποιίας, διατηρεί επί σειρά ετών ευρεία παρουσία στη διανομή και εμπορία οινοπνευματωδών. 88



Στην πιο ανταγωνιστική
κατηγορία της αγοράς
μπύρας, αυτή των Lager,
εισέρχεται η Valia Galda.

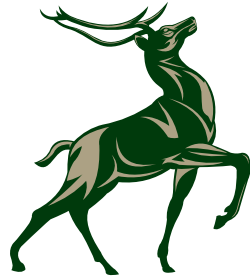




ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



VALIA CALDA



VALIA
CALDA
EST. MMXXI

ΛΙΟ ΖΕΣΤΟ ΣΕ ΚΡΥΟ

Όπως η Ζεστή Κοιλάδα, στη βλάχικη διάλεκτο Valia Calda, της Πίνδου, έτσι και η μπύρα παρουσιάζει ισχυρές διακυμάνσεις στη θερμοκρασία της, από την παραγωγή έως την κατανάλωση. Έτσι σκέφθηκαν δύο Γιαννιώτες, πρώην στελέχη πολυεθνικών εταιρειών, όταν επέστρεψαν στον τόπο τους για δημιουργήσουν τη δική τους μικροζυθοποιία.





Μία αγορά, η οποία διαρκώς διευρύνεται, είναι αυτή της μικροζυθοποιίας στην Ελλάδα, κάτι που αποδεικνύεται από το γεγονός ότι αρκετοί επιχειρηματίες επενδύουν σε αυτό τον τομέα. Προς αυτή την κατεύθυνση, δύο πρώην στελέχη πολυεθνικών εταιρειών στους κλάδους της ποτοποιίας και της μπίρας, ο Βαγγέλης Λαγός και ο Νίκος Μπάκας, υλοποίησαν το δικό τους βήμα. Αμφότεροι Ιωαννίτες, που λόγω επαγγέλματος να μετοίκησαν για αρκετά χρόνια στην πρωτεύουσα, κάποια στιγμή αποφάσισαν να αλλάξουν τις συνθήκες ζωής τους, επιστρέφοντας στον τόπο καταγωγής τους. Εκεί δημιούργησαν μία νομαδική μικροζυθοποιία τη Valia Calda, η οποία παρουσίασε στην αγορά την πρώτη της μπίρ, η οποία παράγεται στις εγκαταστάσεις της 33 Brewing Company στον Ασπρόπυργο. Κι εκεί που ίσως θα μπορούσε να σταθεί κανείς ως προς το νεότευκτο προϊόν, είναι το γεγονός ότι οι δύο ιδρυτές της ζυθοποιίας αποφάσισαν να κάνουν τη διαφορά, εισερχόμενοι στην κατηγορία της Lager, η οποία αφενός δεν συνηθίζεται να παράγεται από μικρές ζυθοποιίες, αφετέρου αποτελεί τη μεγαλύτερη βάση όγκων πωλήσεων κατηγορία της ελληνικής αγοράς με ισχυρό ανταγωνισμό από τους μεγάλους παίκτες της μπίρας. Βασικό στοιχείο αποτελεί η ελληνικότητα του προϊόντος και γι' αυτό το λόγο η εταιρεία προμηθεύεται τη βύνη από την εγχώρια παραγωγή.

Η ονομασία Valia Calda: Από το ζεστό στο μαγειμένο

«Η ονομασία Valia Calda στη βλάχικη διάλεκτο σημαίνει "ζεστή κοιλάδα" λόγω του ότι παρουσιάζει σημαντικές διακυμάνσεις στη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του ει-

Η Valia Calda Lager αποτελεί μία διαφοροποιημένη πρόταση, η οποία έχει τα χαρακτηριστικά ενός προϊόντος προερχόμενου από μικροζυθοποιία.



Σύμφωνα με τον Βαγγέλη Λαγό, σε βάθος τριετίας η Valia Caldera στοχεύει στη δημιουργία ιδιόκτητου ζυθοποιείου.



Επόμενο βήμα για τη μικροζυθοποιία είναι η είσοδος της πρώτης της μπίρας στα ψυγεία των σούπερ μάρκετ.



Ιωαννίτης στην καταγωγή και ο Νίκος Μπάκας, ο έτερος εκ των δύο επενδυτών στη ζυθοποιία της Ηλείρου.

κοσιτετραώρου. Κάτι ανάλογο συμβαίνει με την μπίρα, η οποία ανεβάζει πολύ υψηλή θερμοκρασία όταν την παράγουμε, ενώ την καταναλώνουμε παγωμένη. Η Βάλια Κάλντα είναι η κοιλάδα που βρίσκεται στον Εθνικό Δρυμό της Πίνδου», εξηγεί ο ένας εκ των δύο ιδρυτών της επιχείρησης, Βαγγέλης Λαγός.

Κλειδί η εμπειρία σε μεγάλες επιχειρήσεις

Η πρότερη σταδιοδρομία και των δύο σε θέσεις ευθύνης στις εμπορικές διευθύνσεις μεγάλων επιχειρήσεων του κλάδου της ποτοποιίας και της μπίρας τους οδήγησε να προχωρήσουν στη σύσταση της ζυθοποιίας των Ιωαννίνων.

«Έχοντας και οι δύο εμπορικό προσανατολισμό λόγω της πρότερης επαγγελματικής μας εμπειρίας, αποφασίσαμε να δημιουργήσουμε τη Valia Caldera ζυθοποιία. Η εταιρεία συστάθηκε το Φεβρουάριο του 2021 με στόχο να προετοιμαστούμε εγκαίρως για να βγούμε στην αγορά. Αυτή την περίοδο λαμβάνουμε ήδη τις πρώτες ποσότητες και ξεκινάει η διάθεση στην αγορά του HoReCa», συμπληρώνει.

Ιδιόκτητες παραγωγικές εγκαταστάσεις

Στο σχεδιασμό είναι η δημιουργία και ιδιόκτητων παραγωγικών εγκαταστάσεων σε βάθος τριετίας, με στόχευση των επιχειρηματιών να αντλήσουν μέρος χρηματοδότησης και από αναπτυξιακά προγράμματα

για να μπορέσουν να χτίσουν το δικό τους ζυθοποιείο στην περιοχή των Ιωαννίνων.

«Αποφασίσαμε να μπούμε στην αγορά με μπίρα Lager που αποτελεί μία διαφοροποιημένη πρόταση, η οποία έχει τα χαρακτηριστικά ενός προϊόντος προερχόμενου από μικροζυθοποιία. Επιδίωξή μας με τη Lager ήταν κολυμπήσουμε σε βαθιά νερά, καθότι έχουμε γνώση της αγοράς και των ιδιαιτεροτήτων της. Η μπίρα είναι απαστερίωτη και αφιλτράριστη προκειμένου να υποστηρίξουμε τη φύση της δουλειάς μας ως μικροί παραγωγοί. Αναδύει αρώματα εσπεριδοειδών που θυμίζουν κάτι από την ύπαιθρο της Ηλείρου, χάλκινο χρώμα και πλούσιο αφρό. Στη γεύση επικρατεί αρχικά η πικράδα, ωστόσο ως επίγευση επικρατεί η γλυκιά γεύση προερχόμενη από τον λυκίσκο», αναφέρει ο Βαγγέλης Λαγός.

Σε όλη την Ελλάδα

Επί του παρόντος η επιχείρηση έχει συμφωνήσει για την τοποθέτηση της νέας μπίρας σε αρκετά σημεία HoReCa και ήδη έχουν γίνει εκτεταμένες επαφές για την τοποθέτηση σε μεγάλο μέρος της τοπικής αγοράς των Ιωαννίνων και προοδευτικά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας.

Εκτός από την τοποθέτηση σε αρκετά σημεία εστίασης οι δύο επιχειρηματίες προβλέπουν επίσης στην είσοδο της Valia Caldera στα ψυγεία των σούπερ μάρκετ, καθώς ήδη βρίσκονται σε συζητήσεις με κάποιες εκ των μεγάλων αλυσίδων. ☞

Κάτι από την ύπαιθρο της Ηλείρου θυμίζουν τα αρώματα εσπεριδοειδών που αναδίδει η Valia Caldera Lager

BRUNCH

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

ΤΟ ΠΛΟΥΣΙΟ ΠΡΩΙΝΟ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΤΑΣΗ



Ελληνική μπίρα και καλό ροκ εν ρολ σε street style εκδοχή

Να μεταφέρουν επί ελληνικού εδάφους
την εμπειρία τους από αντίστοιχες
μπυραρίες του εξωτερικού επιχείρησαν
η Κυριακή Δημητρέλου και ο Νεκτάριος
Χάμπας στη φιλόξενη Cantina Bella
που έστησαν στο Κουκάκι.



Δύο φίλοι που γνωρίζονται
αιμό... πάντα με πάθος για
την μπύρα και τη μαγειρική
ένωσαν τις δυνάμεις τους και
δημιούργησαν το 2018 την
Cantina Bella στο Κουκάκι.
Πώς ξεκινάει η μέρα τους; Μα
φυσικά επιλέγοντας τα πιο
φρέσκα υλικά που
θα διαμορφώσουν και το
μενού της ημέρας

B

ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Βασικό μέλημα της Κυριακής Δημητρέλου και του Νεκτάριου Χάμπα, ιδιοκτητών της μπυραρίας Cantina Bella που βρίσκεται στο Κουκάκι, είναι να φέρουν κοντά όλους τους φίλους της μπύρας και του καλού φαγητού, αλλά σε μια πιο οικονομική και street style εκδοχή, αυτή της καντίνας. Το μενού τους αποτελείται από πέντε πιάτα μαζί με μια πρόταση-πιάτο ημέρας, η οποία καθημερινά αλλάζει ανάλογα με το ποια θα είναι τα φρέσκα υλικά που θα καταφέρουν εκείνο το πρωινό να βρουν στην αγορά οι ιδιοκτήτες. Είναι φανερό λοιπόν πως τα πάντα στο κατάστημα είναι χειροποίητα και προσεγμένα, καθώς οι ιδιοκτήτες όντας μάγειρες έχουν τον πλήρη έλεγχο στην κουζίνα. Βέβαια, όπως οι ίδιοι δηλώνουν, τα πράγματα έχουν και λίγο... πλάκα. Αυτό κυρίως όσον αφορά τη συνταγή, το στίσιμο και την παρουσίαση των πιάτων. Όπως μάλιστα χαρακτηριστικά ανέφερε ο Νεκτάριος «δεν κάνουμε και κανένα συμβούλιο δοκιμάζοντας τι πάει τι με τι, αυτά συμβαίνουν μονάχα στις μαγειρικές εκπομπές. Εδώ αυτό που μετράει είναι το φαγητό να είναι προσιτό, απλό και προπαντός νόστιμο». Εξάλλου, και οι δύο με μία φωνή συμφώνησαν πως αυτό που τους ενδιαφέρει κατά κύριο λόγο είναι να περνάει καλά ο κόσμος, να τρώει καλά

και να πίνει νόστιμες μπύρες. Η Cantina Bella διαθέτει 40 ετικέτες από μικρά ελληνικά ζυθοποιεία και ιδιαίτερη εντύπωση στον κατάλόγο της κάνει ότι όλες οι μπύρες είναι ελληνικές εκτός από μία... Ο λόγος για τη Weihenstephaner, τη δημοφιλή γερμανική Weiss, για την παρουσία της οποίας παίζει ρόλο το γεγονός ότι προέρχεται από ένα από τα παλαιότερα ζυθοποιεία στον κόσμο και σύμφωνα με την Κυριακή και τον Νεκτάριο δεν θα μπορούσε να λείπει.

Μόνο ροκ εν ρολ να παίζει

Είτε κάποιος επισκεφθεί το μαγαζί πρωί, είτε βράδυ, στα νχεία πάντα θα παίζει πολύ ροκ εν ρολ από τα 60's, καθώς η μουσική είναι κομμάτι της ταυτότητας του μαγαζιού. Γι' αυτό και απευθύνεται σε ένα πιο alternative κοινό, χωρίς αυτό να σημαίνει βέβαια ότι κάποιος που θέλει να απολαύσει μια πιο ψαγμένη μπύρα κι ένα νόστιμο πιάτο, δεν θα μπορούσε παρά να κάνει μια στάση στην Cantina Bella. Εξάλλου στο σημείο που βρίσκεται έχει γίνει πλέον στέκι για τους κατοίκους της περιοχής, αλλά και ευρύτερα του κέντρου της Αθήνας, ενώ σύμφωνα με τους ιδιοκτήτες κάνει θραύση και στους τουρίστες, που θέλουν να απολαύσουν μια ελληνική μπύρα. 88

1 Ελληνικές μπύρες, προσεγμένο φαγητό και πολύ ροκ εν ρολ προσφέρει το μενού της Cantina Bella στο Κουκάκι.

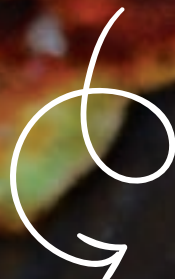
2 Το μενού της Cantina Bella αποτελείται από πέντε πιάτα και την πρόταση της ημέρας, η οποία πάντα παρασκευάζεται από φρέσκα υλικά.

3 Στις 40 ετικέτες που περιλαμβάνει ο κατάλογος της Cantina Bella περιλαμβάνεται μόνο μία που δεν είναι ελληνική, η Weihenstephaner.

4 Στέκι για τους κατοίκους της περιοχής του κέντρου αλλά και τους τουρίστες έχει γίνει η Cantina Bella (Ορλώφ 1, Κουκάκι, τηλ. 210/9229739).



Μαύρη μπίρα τύπου
American Stout με
άρωμα, καβουρδισμένης
βύνης, καφέ, σοκολάτας,
γλυκόριζας και καραμέλας
είναι η Marmita Stout της
Μικροζυθοποιίας Καβάλας.
Γλυκιά γεύση με ελαφρύ
πικρό τελείωμα.



Με κρεμώδη υφή,
βουτυρένια αίσθηση και
τις απαραίτητες νύξεις
φρεσκάδας και μπαχαρικών
το Άνοςαδο Love
εκρήγγυται γευστικά με
μια Marmita Stout.



FOOD PAIRING

ΤΟ STREET FOOD ΕΙΝΑΙ ΤΑΞΙΔΙΑΡΙΚΟ ΚΑΙ ΖΗΤΑΕΙ ΤΗΝ ΠΑΡΕΑ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ

Avocado Love

Υλικά

Ένα μεγάλο αβοκάντο
Spicy σάλτσα ντομάτας
Γραβιέρα Κρήτης
Σαλάμι Λευκάδος
Μορταδέλλα Μπολόνια
Φιστίκι Αιγίνης ψιλοκομμένο
Πάπρικα
Αλάτι
Πιπέρι

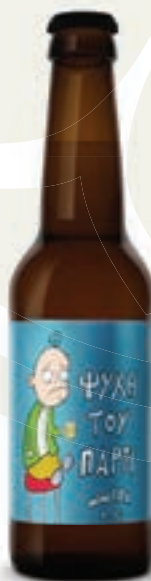
Εκτέλεση

Ανοίγουμε το αβοκάντο στη μέση και γεμίζουμε με την πικάντικη σάλτσα ντομάτας, που έχουμε ήδη ετοιμάσει. Ψιλοκόβουμε το Σαλάμι Λευκάδος, το βάζουμε πάνω από τη σάλτσα και μετά προσθέτουμε τη Γραβιέρα Κρήτης τριμμένη, παρθένο ελαιόλαδο και πάπρικα. Το ψήνουμε μέχρι να λιώσει καλά το τυρί και να μαλακώσει το αβοκάντο. Το πιάτο σερβίρεται μαζί με Μορταδέλλα Μπολόνια με Φιστίκι Αιγίνης ψιλοκομμένο.



Η *Insomnia της Noctua* είναι μια μοντέρνα IPA με γεμάτο σώμα και μέτρια πικράδα από τις γενναίες ποσότητες λυκίσκων που έχουν χρησιμοποιηθεί κατά την παρασκευή της που συνδυάζονται άριστα με τα αρώματα κίτρου, ροδάκινου και πεύκου. Πίσω από την ετικέτα με την κουκουβάγια κρύβεται μια παρέα νέων που ήρθαν στην μπύρα για να μείνουν, και μάλιστα στην οδό Πειραιώς, μόλις δύο χιλιόμετρα από την Ομόνοια.

Το street food αγαπήθηκε αστραπιαία και αναδείχθηκε γρήγορα ως «η νέα μεγάλη τάση» και στην Ελλάδα, γιατί είναι «ταξιδιάρικο», νόστιμο, μπορεί να γίνει υγιεινό, ενώ πάνω απ' όλα είναι οικονομικό, αφού με λιγότερα από 10 ευρώ μπορεί κανείς να γευτεί ακόμα και κάτι γαστρονομικά υψηλό. Σημαντικό χαρακτηριστικό είναι επίσης και η μείξη της μεσογειακής με τις κουζίνες του κόσμου. Διαχρονικά και οικουμενικά οι κουζίνες του δρόμου συγκέντρωναν όλα εκείνα τα στοιχεία που χρειάζεται κάποιος, ειδικά ο ταξιδιώτης, σε ένα μέρος για να γνωρίσει ένα ή περισσότερα κομμάτια του τόπου, με συνταγές που περικλείουν μέσα τους τοπικά υλικά, κουλτούρα και μουσικά που περνούν από γενιά σε γενιά. Επιπλέον, μόνο λίγες δεν είναι οι φορές που αυτές αποτελούν την έμπνευση των food trends σε παγκόσμιο επίπεδο. Στην περίπτωση της Cantina Bella, η ιδέα του street food με δημιουργικό τρόπο ήρθε από τα ταξίδια της Κυριακής Δημητρέλου και του Νεκτάριου Χάμπα στο εξωτερικό, στα πλαίσια της δουλειάς τους ως μάγειρες. Οι δύο νεαροί φίλοι και συνεργάτες προσπάθησαν να μετουσιώσουν αυτά που γνώρισαν σε αντίστοιχες καντίνες, μπουραρίες και παμπ του εξωτερικού και παρουσιάζουν την ελληνική εκδοχή τους. 88



Ψυχή του Πάρτι

Έντονα, φρέσκα, και φρουτώδη αρώματα με ευχάριστες hoppy νότες εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων για την τελευταία δημιουργία των gypsy Midnight Circus που αυτοχαρακτηρίζεται ως mini PA χόγω του χαμηλού, 4,1% vol, αλκοόλ.

Εκρηκτικές γεύσεις

Αρώματα από τις ποικιλίες λυκίσκου, γεύση πικάντικη και πικρή στο υπέροχο σώμα μιας India Pale Ale, η οποία ψάχνει τις εκρηκτικές αυτές γεύσεις που θα «δαμάσουν» τον ασυμβίβαστο χαρακτήρα της.



Μουσική συνταγή από την Αιτική γη

Τα αυθεντικά αλλαντικά της οικογένειας Μουλκιώτη με έδρα τη Μάνδρα Αιτικής παρασκευάζονται από επιλεγμένα τεμάχια κρέατος νεαρών ζώων τα οποία έχουν εκτραφεί υπό τις αυστηρότερες συνθήκες και με παραδοσιακές μυστικές συνταγές που κρατούν ήδη από το 1922. Φρεσκοαλεσμένα μπαχαρικά, μυρωδικά και βότανα συνθέτουν τη μαγεία της γεύσης ενώ η φυσική κάπνιση σε ξύλα οξιάς ικανοποιεί κάθε απαίτηση.



Ηπειρώτικο φύλλο, σανιορισιά γέμιση

Ηπειρώτικο αφράτο φύλλο πατσαβουρόπιτας με extra στρώσεις και μια ξεχωριστή συνταγή από τα χωριά της Σαντορίνης δημιουργούν μία από τις πίτες της εταιρείας Ροδούλα, η ιστορία της οποίας ξεκίνησε πριν πολλά χρόνια κάπου στην Ήπειρο. Σήμερα η Ροδούλα αποτελεί σήμερα μία από τις κορυφαίες εταιρείες κατεψυγμένων προϊόντων ζύμης και γλυκισμάτων στην Ελλάδα αλλά και στον κόσμο.



Όμοιο νόστιμος μεζές της Αγιάς

Έτοιμα μαγειρεμένα μανιτάρια, άγρια και καλλιεργημένα, με καραμελωμένα κρεμμύδια και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, που μπορούν να σερβιριστούν και ως μεζές με ώριμα τυριά, με τηγανητά, μαγειρεμένα συκωτάκια ή ως συνοδευτικό με ψητά κρέατα και ρύζι. Μια ακόμη σπιτική γεύση από το σύγχρονο εργαστήριο της εταιρείας Yiam στην Αγιά Λάρισας, που αξιοποιεί τα τοπικά αγροτικά προϊόντα.



Όμως μόνο η Αμφιλοχία ξέρει

Σκληρό τυρί με κιτρινωπό χρώμα και πικάντικη γεύση είναι η βραβευμένη Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ της Τυροκομικής Αμφιλοχίας Μπουτσώλης ΑΒΕΕ. Η επιχείρηση με έδρα στη θέση Άργος της Αμφιλοχίας βρίσκεται το ξεκίνημά της το 1973, για να εξελιχθεί σήμερα σε μια μονάδα ολοκληρωμένης και καθιερωμένης παραγωγής, με υπεράσχυρο εξοπλισμό που εφαρμόζει τα πιο αυστηρά διεθνή πρότυπα.



Η ΨΑ, η μπιύρα που έφερε την επανάσταση στο χώρο της παγκόσμιας μικροζυθοποιίας, αποδεικνύεται ανατρεπτική και στο food pairing, καθώς ο αρωματικός και φρουτώδης χαρακτήρας της μπορεί να συνοδεύσει ακόμα και τις πιο πικάντικες γεύσεις.



Γευσιτικός Θησαυρός από τη Δράμα

Από βοδινό κρέας μαγειρεμένο σύμφωνα με παραδοσιακές συνταγές από την Καππαδοκία παράγεται ο καβουρμάς της αλλαντοποιίας Sary με έδρα την Προσοτσάνη Δράμας και επιχειρηματική διαδρομή που υπερβαίνει τα 120 χρόνια. Δεν περιέχει καθόλου συντηρητικά και παρασκευάζεται στις υπερούγχρονες εγκαταστάσεις της οικογένειας Σαρήμπογια, πιστοποιημένες κατά ISO και HACCP.

Δυνατή γεύση στην οκιά του Μενοίκιου

Σκληρό κίτρινο τυρί, χαμηλής υγρασίας, με δυνατή γεύση και βουτυράτη υφή, που ωριμάζει τουλάχιστον για τρεις μήνες, διαδικασία που του προσδίδει χαρακτηριστικό άρωμα. Το Βιολογικό Κεφαλοτύρι αποτελεί προϊόν του Συνεταιρισμού Προσοτσάνης «ΜΕΝΟΙΚΙΟ», βασικός στόχος του οποίου, από το 2008 που δημιουργήθηκε, είναι η παραγωγή καινοτόμων βιολογικών προϊόντων.



Με βότανα από τη φύση της Κρήτης

Από τη σειρά Green της εταιρείας Αφοί Κασσάκη, παραδοσιακά αλλαντικά των οποίων η συνταγή ακολουθείται εδώ και τέσσερις γενιές. Μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση με έδρα τον Γαλατά του δήμου Μίνωα Πεδιάδος η οποία από το 1999 δημιουργεί χειροποίητα προϊόντα από ολόκληρα κομμάτια κρέατος, ενώ αντιτίθεται στη χρήση πρόσθετων ουσιών και έτοιμων μειγμάτων.

Η πιπερόσάλτσα της Νάουσας μαγεύει

Χάρη στην προσθήκη της καυτερής πιπεριάς η γνωστή κι αγαπημένη πιπερόσάλτσα δίνει μια πιο πικάντικη εκδοχή της από το Κτήμα Διαμαντή που δεν σταματά να αναπτύσσεται με έδρα τη Νάουσα. Παρασκευάζεται, όπως όλα τα προϊόντα της επιχείρησης, από φρέσκα, ελληνικά λαχανικά σύμφωνα με τις παραδοσιακές μεθόδους, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χρωστικών ουσιών και τεχνητών αρωμάτων.

ΑΓΟΡΑ

BEER & BRUNCH • ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

INDIA PALE ALE



Πίσω στην εποχή της βρετανικής αποικιοκρατίας, όπου μπόλικος λυκίσκος, ως συντηρητικό και αρωματική ουσία, σε συνδυασμό με γενναιόδωρες δόσεις αλκοόλ, δημιούργησε μια μπύρα που θα μπορούσε να επιζήσει το μακρύ θαλάσσιο ταξίδι που ένωνε τη Γηραιά Αλβιώνα με την Ινδία. Η IPA, που δημιουργήθηκε πριν από δύο αιώνες για να κρατά χαρούμενους τους αξιωματικούς του στρατού της Βρετανίας, σήμερα συνιστά την πιο συναρπαστική πρόκληση για τους μικροζυθοποιούς.

BEER & BRUNCH

προτείνει



Septem 8th Day IPA

Φρέσκια, μη παστεριωμένη, αφιλτράριστη μύρα IPA με έντονα αρώματα και τη γεύση των αμερικανικών ποικιλιών λυκίσκου Mosaic, Citra και Simcoe. Οι 7,0% αλκοολικοί βαθμοί και οι 65 βαθμοί πικράδας καλύπτονται από το αρωματικό στόμα και τη μεγάλης διάρκειας επίγευση, όπου κυριαρχούν εσπεριδοειδή, πεύκο και mango. **7,0% vol.**



Midnight Circus Ψυχή του πάρτυ mini IPA

Θολό χρώμα, κιτρινόξανθο με αρκετό λευκό αφρό μέσης συνοχής και διάρκειας. Αρώματα έντονα, φρέσκα, φρουτώδη με ευχάριστες hoppy νότες εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων. Στη γεύση κυριαρχούν φρουτώδεις νότες εσπεριδοειδών, ανανά και μάνγκο ενώ η επίγευση έχει διάρκεια με μια πολύ ελαφριά πικράδα. **4,1% vol.**



Strange Brew Jasmine IPA

Έντονα αρωματική, με γεμάτη γεύση τροπικών και εσπεριδοειδών. Πολύπλοκη και δροσιστική, αποτελεί την πρώτη προσπάθεια της ομάδας της Strange Brew που συστήθηκε στους φίλους του ζύθου το Μάιο του 2017. Η πρώτη παραγωγή έγινε στη Λακωνική Ζυθοποιία, ενώ πλέον έχει μεταφερθεί στη Μικροζυθοποιία Χίου. **6,2% vol.**



Wychwood Brewery Hobgoblin IPA

Η IPA με σήμα κατατεθέν το ξωτικό ζυμώνεται με λυκίσκους Fuggles, Golding και Styrian και ενισχύεται με δυνατούς αμερικανικούς λυκίσκους που προσδίδουν έναν δυνατό και εξωτικό χαρακτήρα με τροπικές νότες στο άρωμα. Έντονη γεύση, φρουτώδης, γλυκιά στην αρχή και πικρή στο τέλος, με πικρή επίγευση μέτριας διάρκειας. **5,3% vol.**



Elix Delphi Session IPA

Ανοιχτό ξανθό χρώμα και ξηρή και ισορροπημένη γεύση. Εντόνως φρουτώδης ως πρώτη αίσθηση και γοητευτικά πικρή στο τελείωμα. Αρωματικά κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή και τροπικά φρούτα που υποστηρίζονται από ανθικές και βαλσαμικές νότες. Διαθέτει χαμηλό αλκοόλ και ελαφρύ σώμα ώστε να αποτελεί μια ιδανική all day επιλογή. **4,5% vol.**



BrewDog Punk IPA

Χρυσό χρώμα με γεύση τροπικών φρούτων και ελαφρύ άρωμα καραμέλας. Η γεύση που αφήνει στον ουρανό οφείλεται στο λυκίσκο με βάση μπισκότου βύνης Νέας Ζηλανδίας, ενώ στην παρασκευή χρησιμοποιούνται έξι διαφορετικοί λυκίσκοι. Το τελείωμα είναι επιθετικό και ξηρό με μακρά διάρκεια. **5,6% vol.**



Mustaki Nomad Brewing Τσιγγάνα Session IPA

Αφιλτράριστη και απαστερίωτη με λεπτό λευκό αφρό και χρώμα σκούρο πορτοκαλί με μέτρια θολότητα. Τα έντονα και γλυκά αρώματα των λυκίσκων ξεχύνονται παντού με κυρίαρχη τη βανίλια και τόνους από ώριμο πεπόνι και γλυκό περγαμόντο. Η επίγευση είναι γήινη με ικανοποιητική διάρκεια σαν μία πλούσια σοδειά δημητριακών. **4,5% vol.**



Sierra Nevada Torpedo Extra IPA

Σκούρο πορτοκαλί χρώμα και αφρός λευκός, πλούσιος, συνεκτικός μέσης διάρκειας. Μια δυνατή India Pale Ale που προκύπτει μέσα από μια επαναστατική μέθοδο επεξεργασίας εξαιρετικής ποιότητας λυκίσκου. Αυτή έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μιας επιθετικής αλλά ισορροπημένης μύρας με πλούσια αρώματα λυκίσκου από εσπεριδοειδή, πεύκα και τροπικά φρούτα και έντονη επίγευση. **7,2% vol.**



Voreia India Pale Ale

Με γενναίες προσθήκες αμερικανικού λυκίσκου και τρία είδη βύνης, που προσδίδουν έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και κωνοφόρων, κεχριμπαρένιο χρώμα και μεγάλης διάρκειας επίγευση. Άξιο λόγου είναι το αλκοόλ, το οποίο, παρά τον υψηλό βαθμό, είναι καλά «κρυμμένο» πίσω από τα αρώματα της βύνης ανεξαρτήτως θερμοκρασίας της μύρας. **7,0% vol.**



La Chouffe Houblon IPA

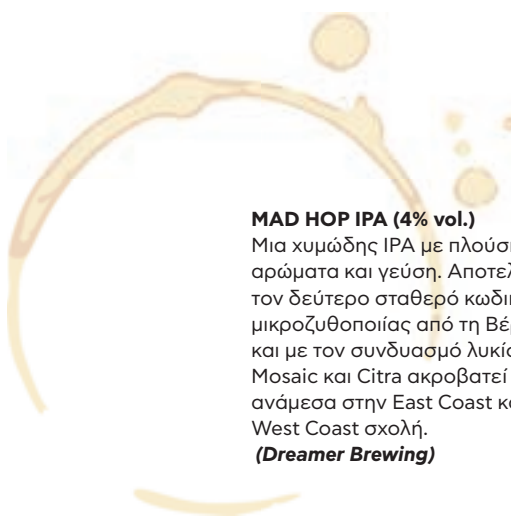
Μια δυνατή μύρα, που ισορροπεί ιδανικά μεταξύ έντονης πικράδας, με το δεδομένο ότι χρησιμοποιούνται τρεις τύποι λυκίσκου, και ευχάριστης γεύσης από τις φρουτώδεις νότες. Είναι αφιλτράριστη με επαναζύμωση στη φιάλη και χαρακτηρίζεται για την υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, ενώ θεωρείται η πιο ποιοτική βελγική IPA. **9,0% vol.**

Νέες κυκλοφορίες



QUARANTA GIORNI (5,9% vol.)

Μία ξανθιά, θολή New England IPA με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα ροδάκινου και μάνγκο, ενώ στο στόμα είναι πλούσια με διακριτές νότες γκρέιπφρουτ και βοτάνων. Έχουν επιλεγεί οι πιο αρωματικοί λυκίσκοι για πλούσιο άρωμα διατηρώντας την πικράδα πολύ χαμηλά. Πολύ καλή και μακρά επίγευση. **(Septem)**



MAD HOP IPA (4% vol.)

Μια χυμώδης IPA με πλούσια αρώματα και γεύση. Αποτελεί τον δεύτερο σταθερό κωδικό της μικροζυθοποιίας από τη Βέροια και με τον συνδυασμό λυκίσκων Mosaic και Citra ακροβατεί ανάμεσα στην East Coast και τη West Coast σχολή. **(Dreamer Brewing)**



IKARIOTISSA FREE (0,0% vol.)

Μία μύρα φτιαγμένη με νερό της Ικαρίας. Ελαφριά και ευχάριστη, με πλούσια αρώματα δημητριακών και χωρίς ίχνος αλκοόλ. **(Ikariaki Brewery)**



ΜΕΘΙΑ PALE ALE (5,4% vol.)

Μια φρέσκια, αφιλτράριστη και απαστερίωτη Pale Ale. Εκφράζει τις κρητικές ρίζες του δημιουργού της Στέλιου Βαρδαξή στη γεύση του ψημένου ψωμιού από τον ξυλόφουρνο και στο άρωμα των εσπεριδοειδών από τους χανιώτικους πορτοκαλεώνες, ενώ παρασκευάζεται στη Χαλκιδική. **(Μεθιά Brewery)**

**PUPPENHAUS (4,3% vol.)**

Μία Helles Lager, που παράχθηκε με την παραδοσιακή διαδικασία Decoctio, με αρώματα ψωμιού, νότες δημητριακών και λεμονόχορτου. Στο στόμα κάνουν αίσθηση τα δημητριακά μαζί με μία ευχάριστη οξύτητα και η διακριτή παρουσία του ανθρακικού την κάνει άκρως ξεδιψαστική. **(Blame The Sun)**

ΜΑΓΙΣΣΑ TRIPPY IPA (7% vol.)

Ψάχνοντας ανάμεσα σε δύο κόσμους, αυτούς της πικρής IPA και της γλυκόπιτης NEIPA, η KVLTL brewing society βρήκε την ισορροπία στη ΜΑΓΙΣΣΑ Trippy IPA. Ζουμερή και φρουτένια, μέτριας ενανθράκωσης για smooth αίσθηση και με βαρβάτες δόσεις λυκίσκων Azacca και Mosaic που προσδίδουν ισορροπημένη πικράδα και αρώματα ανανά, μάνγκο, πεύκου και τριαντάφυλλου.

(KVLTL Brewing Society)

**CALLISTO (7,8% vol.)**

Για να γιορτάσει τα δύο χρόνια δημιουργίας μπύρας craft, η Alea Brewing Co εμπνεύστηκε από τον μύθο της Καλλιστούς για τη δημιουργία μιας εξαιρετικά ενδιαφέρουσας one-off West Coast Rye IPA με κεχριμπαρένιο χρώμα, μурωδιές πεύκου, ευχάριστη πικράδα και έντονο βυνώδη χαρακτήρα. **(Alea Brewing Co)**

KRAMPUS (10,3% vol.)

Μια ιδιαίτερη Winter Ale, γλυκιά και πολύπλοκη με αρώματα κανέλας, γαρύφαλλου και γλυκού του κουταλιού καρύδι. Στο στόμα είναι μπαχαρένια με ισορροπημένη γλυκύτητα, ενώ στην επίγευση θυμίζει έντονα γλυκιά καρυδόπιτα. **(Strange Brew)**





Η πιο δημοφιλής μπίρα στον κόσμο

Σύμφωνα με τις αναλύσεις των δεδομένων της Google σε 180 χώρες η πιο δημοφιλής μπίρα στον κόσμο είναι η Corona, ενώ στη δεύτερη θέση ακολουθεί η Heineken.



Με λυκίσκο από Κύπρο

Η πρώτη κυπριακή μπίρα ΛΕΩΝ λανσάρεται με ανανεωμένη εμφάνιση και με λυκίσκο κυπριακής σοδειάς.



BrewDog στην Ιαπωνία

Για πρώτη φορά μέσω κοινοπραξίας με τον τοπικό κολοσσό Asahi η BrewDog εισβάλλει στην αγορά της Ιαπωνίας.



Καλύτερη μπίρα στην Κίνα

Να βελτιώσουν την ποιότητα της παραγόμενης στην Κίνα μπίρας υπόσχονται Carlsberg και KHS Group.

Το 45% του αλκοόλ

Στις ΗΠΑ για το έτος 2019 η μπίρα κατέλαβε το 45% των πωλήσεων αλκοολούχων.



Στο Μπουένος Άιρες το πιο φθηνό ποτήρι

Κοστίζοντας 1,38 ευρώ το ποτήρι μπίρας που σερβίρεται στο Μπουένος Άιρες της Αργεντινής είναι το φθηνότερο σε όλο τον κόσμο.



Υπέρ της άγριας ζωής Από τη Fauna Brewing μια σειρά από μπίρες για την Αφρική



Πίνουν λιγότερο οι Αυστραλοί

Μείωση 20% της κατά κεφαλήν κατανάλωσης καταγράφεται στην Αυστραλία τα τελευταία 10 χρόνια.

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ

#LOVE FRESH BEER



📷 [lola_fresh_beer](#)
📱 [lolafreshbeer](#)
🌐 [www.lolabeer.gr](#)

