



BEER & BRUNCH

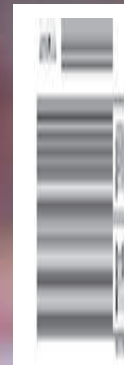
ΤΕΥΧΟΣ
ISSN:
2585-2302

15

www.agronews.gr

04/24

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 €



Μια πραγματική εΜπορία...



ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ ΒΟΙΩΤΙΑΣ | ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΟΔΟΣ ΠΛΑΤΑΙΩΝ, ΘΗΒΑ 32200 | Τ: +30 2262097248

www.iamabrewery.com



Εβδομήντια και μία ζυθοποιίες, ένα νομα για μια νέα αρχή

Τα μηνύματα από τον κλάδο της εγχώριας ζυθοποιίας ενόψει της νέας θερινής περιόδου είναι καλά και συνδέονται κυρίως με τις προσδοκίες για περαιτέρω ενίσχυση του τουριστικού ρεύματος στη χώρα. Αν και η γεωπολιτική αβεβαιότητα των τελευταίων ημερών και η οικονομική αναστάτωση που αυτή επιφέρει, κάνουν πολλούς από τους συντελεστές του κλάδου να διατηρούν κάποιες επιφυλάξεις για τη συνέχεια.

Η αλήθεια είναι ότι η Ελλάδα δεν έχει κάνει και πολλά για τον κλάδο της μπύρας. Αποτέλεσμα, η εγχώρια κατανάλωση να βλέπει την μπύρα περισσότερο σαν δροσιστικό ποτό του καλοκαιριού, παρά σαν ένα αλκοολούχο ποτό (με ή χωρίς αλκοόλ), το οποίο είναι ενταγμένο στις καθημερινές συνήθειες της κοινωνίας.

Το γεγονός ότι την μπύρα την έφεραν στην Ελλάδα οι Βαυαροί στα χρόνια του Όθωνα, ενδεχομένως να εξηγεί σε κάποιο βαθμό τη σχετικά αργή πορεία ανάπτυξης της εγχώριας κατά κεφαλήν κατανάλωσης. Δεν δικαιολογεί ωστόσο την ιδιότυπη παραγωγική βάση, η οποία κυριάρχησε για πολλές δεκαετίες και λειτούργησε αποτρεπτικά σε νέα εχειρήματα, στη διεύρυνση του ανταγωνισμού και στη δημιουργία νέων σήματων σε προϊόντα μπύρας.

Αν υπάρχει μια κινητικότητα για τον συγκεκριμένο κλάδο για την Ελλάδα, αυτή είναι αποτέλεσμα πρωτοβουλιών της τελευταίας 15ετίας. Αποδίδεται στην κινητικότητα των πληθυσμών, επομένως και στη μεταφορά ιδεών για επενδύσεις στην Ελλάδα, στην επιταχυνόμενη ενσωμάτωση του αμερικανικού τρόπου ζωής (όπου η μπύρα κατέχει εξέχουσα θέση μέσα και έξω από το σπίτι) και στη ραγδαία τουριστική ανάπτυξη της χώρας που επιταχύνθηκε μετά την covid-19 και η οποία δικαιολογεί σε πολύ μεγάλο βαθμό την καταγεγραμμένη αύξηση τόσο της παραγωγής όσο της κατανάλωσης, ειδικά κατά τις περιόδους αιχμής του τουρισμού.

Αρκεί να αναφερθεί ότι το 2022 η παραγωγή μπύρας στην Ελλάδα έφθασε τα 565 εκατ. λίτρα από 400 εκατ. λίτρα το 2021, καταγράφοντας αύξηση περίπου 41%. Με αυτή την επίδοση η Ελλάδα καθίσταται 8η μεγαλύτερη παραγωγός



μπύρας στην Ε.Ε. μεταξύ 18 κρατών-μελών για τα οποία υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία.

Σημειωτέον ότι στην Ελλάδα δραστηριοποιούνται αυτό τον καιρό 71 ζυθοποιίες. Βεβαίως, τα μεγαλύτερα μερίδια αγοράς κατέχουν η Αθηναϊκή Ζυθοποιία και η Ολυμπιακή Ζυθοποιία, θυγατρικές των πολυεθνικών ομίλων Heineken και Carlsberg αντίστοιχα. Αξιόλογα μερίδια αγοράς κατέχουν εδώ και κάποια χρόνια και οι ελληνικών συμφερόντων εταιρείες Ζυθοποιία Μακεδονίας – Θράκης (Βεργίνα) και η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης (ΕΖΑ). Αυτό που έχει ιδιαίτερη σημασία, πάντως, είναι το γεγονός ότι χρόνο με το χρόνο σημαντικό μερίδιο αγοράς κερδίζουν οι μπύρες που παράγουν οι δεκάδες μικροζυθοποιίες οι οποίες δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα, σχεδόν σε κάθε νομό της χώρας, με σημαντική παρουσία τόσο στην εστίαση όσο και στο κανάλι της λιανικής. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι εδώ γράφεται το μέλλον της μπύρας για την Ελλάδα. 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 / Βασικός
Μέτοχος / Νόμιμος Εκπρόσωπος**
Γιάννης Πανάγος

Σύμβουλος έκδοσης
Λάζαρος Γατσέλος

Επιμέλεια έκδοσης
Ειρήνη Σκρέκν

Σύνταξη
Μαρία Γιουρουκέλη
Λεωνίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Ζήσης Πανάγος
Γιώργος Κοντονής
Κώστας Λώνης
Βασιλική Μαντά
Βασίλης Κατσάρος

Δημιουργικό - Σελιδοποίηση
Χαρά Οικονόμου
Φανή Παπαετρουπούλου

Εμπορικός Διευθυντής
Παναγιώτης Αραβαντινός

Διαφήμιση - Μάρκετινγκ
Ειρήνη Βλάχου

Διανομή
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία
Καθημερινές Εκδόσεις
Μονοπρόσωπη ΑΕ

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 άλλων, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.



Οραματιστής, ευφυής και δημιουργικός, ο Oronco de Beler της La Maison Romane από τη Βουργουνδία μιλάει για τη σειρά προϊόντων Mousses Sauvages.



Στιγμές από τη διεθνή σκηνή του ζύθου

10 Τιμή ρεκόρ για ένα άδειο κουτάκι μπίρας

Ένα vintage Perone κουτάκι μπίρας δημοπρατήθηκε στη Μασαχουσέτη ξεπερνώντας τα 62.000 δολάρια

11 Ζήτω ο Αγ. Πατρίκιος

Ένα πρωτόγνωρο «ξέσπασμα» σημειώθηκε στις 17 Μαρτίου 2024 όταν έλαβε χώρα η μεγαλύτερη κατανάλωση μπίρας στο Ηνωμένο Βασίλειο

14 Στο Netflix σειρά για τους Guinness

Ο δημιουργός του iconic Peaky Blinders, Steven Knight, επιστρέφει με μια νέα σειρά για το Netflix με τίτλο «House of Guinness»

50 Από Ιαπωνία το τέλειο ποτήρι μπίρας

Με σχήμα που επηρεάζει τον τρόπο που η μπίρα αλληλεπιδρά με τον ουρανίσκο το τέλειο ποτήρι μπίρας σχεδίασε το studio Nendo για τη Sapporo

50 Αυξήθηκαν 82% τα λουκέτα στο ΗΒ

Το 2023 η αύξηση στις ζυθοποιίες του Ηνωμένου Βασιλείου που έβαλαν λουκέτο άγγιξε το 82% σε σχέση με το 2022

50 Το θαύμα της Ινδίας

Συνεχίζει την ανοδική τροχιά της η αγορά αλκοολούχων της Ινδίας με την μπίρα να αυξάνεται στο +38%

Κάτι βράζει...

06

Σχεδόν εκατό χρόνια μετά, αυτές τις μέρες, η Ευρωπαϊκή Ένωση κρίνει την τύχη Νομοσχεδίου που κατέθεσε η Ελλάδα και αφορά στην αναθεώρηση του Βασιλικού Διατάγματος του 1922 για την παραγωγή της μπίρας στην Ελλάδα

18

«Εμένα μου αρέσει να κάνω μπίρα. Όλα τα υπόλοιπα δεν είναι δικιά μου δουλειά. Ο λυκίσκος, οι βύνες, η μαγιά, είναι συστατικά που τα φτιάχνει άλλος» τονίζει ο μικροζυθοποιός Άγγελος Κανιατσάκης, ο οποίος με συνοδοιπόρους του τον Γιώργο Χαριτίδη και τον Γιώργο Γκουτζιώρη «έστησαν» την Πρότυπη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης

24

Ηχηρό το πρώτο gathering της εγχώριας craft σκηνής στο πρώτο Greek Beer Festival Only Craft, που έλαβε χώρα στο Στάδιο Ειρήνης & Φιλίας



28

Υπερδιπλασιασμό της παραγωγικής δυναμικότητας, μετάβαση στο αλουμινένιο κουτάκι και άνοιγμα στην Αυστραλία, περιλαμβάνει η βαλίτσα για το «ταξίδι» της craft ζυθοποιίας Seven Seals προς την επόμενη ημέρα της ιστορίας της

Παμε Brunch!

40 Στα φιλόξενα χέρια του Βασίλη Σπόρου στο Po' Boys

Όταν η ομορφιά της επανάληψης ορίζει την μπίρα craft και την κουζίνα



34 Θέλει μπίρα το τραπέζι του Πάσχα

Στη μακραίωνη ιστορία της η μπίρα υπήρξε πάντα συνοδευτικό φαγητού, δίνοντας απίστευτες δυνατότητες συνδυασμών μέσα από γευστικές αρμονίες αλλά και αντιθέσεις. Αναπόσπαστο λοιπόν κομμάτι γίνεται η μπίρα και του τραπέζιού της καθημερινότητας αλλά και της γιορτής, με το Πασχαλινό γεύμα να φιλοξενεί πολλούς διαφορετικούς τύπους

48 Στο κυνήγι της νέας ετικέτας

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



BEER & BRUNCH

Τώρα και διαδικτυακά



www.beerandbrunch.gr

ΝΕΟΣ ΝΟΜΟΣ ΝΕΑ ΑΡΧΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΠΥΡΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



Σχεδόν εκατό χρόνια μετά, αυτές τις μέρες, η Ευρωπαϊκή Ένωση κρίνει την τύχη νομοσχεδίου που κατέθεσε η Ελλάδα και αφορά στην αναθεώρηση του Βασιλικού Διατάγματος του 1922 για την παραγωγή της μπίρας στην Ελλάδα. Ήδη το σχετικό Σχέδιο Νόμου που έχει οριστικοποιηθεί από ελληνικής πλευράς, μετά από διαβούλευση τριών μηνών, έχει τεθεί υπό την κρίση της Ε.Ε. Εφόσον λοιπόν δεν υπάρξουν σχόλια, παρατηρήσεις ή ενστάσεις, το σχετικό νομοθέτημα θα τεθεί προς ψήφιση με σκοπό την αλλαγή της υφιστάμενης νομοθεσίας στον κλάδο της μπίρας στη χώρα μας. Σύμφωνα με τα όσα αναφέρει ο πρόεδρος της Ένωσης Ελλήνων Ζυθοποιών, Σοφοκλής Παναγιώτου, οι νεότερες αυτές εξελίξεις και η αναθεώρηση της νομοθεσίας θα ανοίξουν το δρόμο για την παραγωγή μπίρας και με φρούτα ή με άλλα συστατικά, κάτι που έως τώρα δεν επιτρεπόταν, όπως συνέβη και με την περίπτωση της παραγωγής μπλίντ παλαιότερα. «Η ψήφιση του εν λόγω νομοσχεδίου θα σημάνει την κατάργηση του Βασιλικού Διατάγματος του 1922 και όλων των διαταγμάτων που το ακολούθησαν, μέσα από τα όσα ορίζει το σχετικό κείμενο-πλαίσιο που αναλύεται σε 18 σελίδες. Το συγκεκριμένο νομοσχέδιο θα περιορίσει τις γραφειοκρατικές διαδικασίες κατά τον υπολογισμό των φυρών κατά την παραγωγή της μπίρας, τον τρόπο που θα γίνονται οι δηλώσεις στο χημείο και θα εισάγει ένα πιο ευέλικτο και σύγχρονο πλαίσιο προσαρμοσμένο στις σημερινές συνθήκες της αγοράς», επισημαίνει σχετικά ο κ. Παναγιώτου. «Πέρασαν έξι χρόνια για να καταρτιστεί το επίμαχο σχέδιο Νόμου με την Ένωση να είναι εκείνη που ανακίνησε το ζήτημα, ζητώντας μετ' επιτάσεως την αναθεώρηση του πεπαλαιωμένου νομοθετικού καθεστώτος» σημειώνει ο ίδιος.





Το συγκεκριμένο νομοσχέδιο μεταξύ άλλων θα περιορίσει τις γραφειοκρατικές διαδικασίες κατά τον υπολογισμό των φυρών κατά την παραγωγή της μπίρας, τον τρόπο που θα γίνονται οι δηλώσεις στο χημείο και θα εισάγει ένα πιο ευέλικτο και σύγχρονο πλαίσιο.

Η αναθεώρηση της νομοθεσίας θα ανοίξει το δρόμο για την παραγωγή μπίρας και με φρούτα ή με άλλα ουσιαστικά



Απόσπασματα από το Προσχέδιο Νόμου με τίτλο «Ζύθος και ποτά με βάση τον ζύθο»

Άρθρο 3 Ορισμοί

«Για τους σκοπούς του παρόντος ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί: 1.α) «Ζύθος» (ή «μπύρα») είναι το ποτό με αλκοόλη που λαμβάνεται από αλκοολική ζύμωση ζυθογλεύκους, που προέρχεται από αμυλούχες και σακχαρούχες πρώτες ύλες εκ των οποίων τουλάχιστον το 60% κατά βάρος είναι βύνη δημητριακών, με τη χρήση ζυμών ζυθοποίησης, λυκίσκο, έστω και σε τροποποιημένη μορφή και νερό, και η αλκοόλη που περιέχεται σε αυτό προέρχεται αποκλειστικά από την αλκοολική ζύμωση των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του. Ο ζύθος έχει τουλάχιστον 7 βαθμούς Plato κατ' όγκο. Κατά την παραγωγή του τελικού προϊόντος μπορεί να γίνεται και διαδικασία επαναζύμωσης. δ) «Αρωματισμένος ζύθος» είναι ο ζύθος που σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής αυτού έχει υποστεί αρωματισμό με αρωματικές ύλες κατά την έννοια του άρθρου 3 του κανονισμού (ΕΚ) 1334/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008 «για αρωματικές ύλες και ορισμένα συστατικά τροφίμων με αρωματικές ιδιότητες που χρησιμοποιούνται εντός και επί των τροφίμων και για την τροποποίηση του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1601/91 του Συμβουλίου, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2232/96, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 και της Οδηγίας 2000/13/ΕΚ» (L 354). Κατ' αντιστοιχία ορίζονται τα αρωματισμένα προϊόντα των περ. β' και γ' με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη ή χωρίς αλκοόλη.[...]

2. «Ποτά με βάση τον ζύθο» είναι τα προϊόντα της παρ.1 στα οποία έχουν προστεθεί άλλες βρώσιμες ύλες, εκτός των προβλεπόμενων (στα οριζόμενα ποσοστά) στο άρθρο 4 του παρόντος, της αιθυλικής αλκοόλης και των πο-



Σύμφωνα με τον πρόεδρο της Ένωσης Ελλήνων Ζυθοποιών, Σοφοκλή Παναγιώτου, η Έγωση ήταν αυτή που ανακίνησε το ζήτημα, ζητώντας μετ' επιτάσεως την αναθεώρηση του πετταλαιωμένου νομοθετικού καθεστώτος.

τών με αλκοόλη κατά την έννοια του άρθρου 144 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών [Α.Υ.Ο. 1100/87 (Β' 788)], με την επιφύλαξη του Κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Νοεμβρίου 2015, «σχετικά με τα νέα τρόφιμα, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1852/2001 της Επιτροπής» (L 327). [...]

Άρθρο 4 Πρώτες ύλες – Πρόσθετα, Ένζυμα και Αρωματικές ύλες Α. Πρώτες ύλες Οι πρώτες ύλες που επιτρέπονται για την παραγωγή των προϊόντων της παρ.1 του άρθρου 3 είναι οι εξής: α) βύνη κριθής ή άλλων δημητριακών, β) αμυλούχες ύλες ή εκχυλίσματα αυτών, γ) σακχαρούχες ύλες, όπως ορίζονται στα άρθρα 64, 65 και 66 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών [Α.Υ.Ο. 1100/87 (Β' 788)], ως και μέλι όπως ορίζεται στο άρθρο 67 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών [Α.Υ.Ο. 1100/87 (Β' 788)], δ) άνθη του φυτού λυκίσκου και εκχυλίσματα αυτών, ε) ζύμες

ζυθοποίησης και βακτηριακές καλλιέργειες, με την επιφύλαξη των κανονισμών (ΕΚ) 1829/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 «για τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές» (L 268) και (ΕΕ) 2015/2283 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Νοεμβρίου 2015, «σχετικά με τα νέα τρόφιμα, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1852/2001 της Επιτροπής» (L 327)., στ) νερό ανθρώπινης κατανάλωσης όπως ορίζεται στην υπ' αρ. Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/25.05.2023 (Β' 3525). Στον ζύθο μπορούν να προστεθούν αρωματικά φυτά, μπαχαρικά και αλάτι στο βαθμό που δεν αλλοιώνονται οι ουσιώδεις οργανοληπτικοί χαρακτήρες του, καθώς και φρούτα ή τμήματα αυτών και χυμοί φρούτων κατά την έννοια του άρθρου 126 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών [Α.Υ.Ο. 1100/87 (Β' 788)], σε ποσοστό έως 5% κατ' όγκο. 88

Η ψήφιση του εν λόγω νομοσχεδίου θα σημάνει την κατάργηση του Βασιλικού Διατάγματος του 1922



Τιμή ρεκόρ για άδειο κουτί

Ένα vintage Perone δημοπρατήθηκε στη Μασαχουσέτη ξεπερνώντας τα 62.000 δολάρια

Σε μια εντυπωσιακή δημοπρασία στη Μασαχουσέτη, ένα vintage κουτάκι μπύρας Perone ξεπέρασε κάθε προσδοκία, αφού πουλήθηκε στο αστρονομικό ποσό των 62.830 δολαρίων, καθιστώντας το, το ακριβότερο στην ιστορία. Αναφορές υποδεικνύουν πως η Perone ήταν επωνυμία της ζυθοποιίας Otto Erlanger της Φιλαδέλφειας και το κουτί χρονολογείται στη δεκαετία του 1940, την εποχή που τα κουτιά μπύρας με κορυφή σε μορφή κώνου ήταν σε κυκλοφορία. Μιλώντας για την πώληση, ο υπεύθυνος δημοπρασίας, Dan Morean, περιέγραψε το αντικείμενο ως ένα σπάνιο κομμάτι που πολλοί συλλέκτες θα ήθελαν στη συλλογή τους. 88



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ



Πανάρχαια τεχνική παραγωγής ζύθου αναβιώνει η Archival Brewing

Με μια μοναδική προσέγγιση η Archival Brewing του Μίσιγκαν αναβιώνει μια αρχαία συνταγή μπύρας. Η αμερικανική μικροζυθοποιία και συγκεκριμένα ο ιδιοκτήτης της Levi Knoll και ο επικεφαλής ζυθοποιός Jake Steele επιχειρούν να ολοκληρώσουν την «εξαφανισμένη μπύρα» χρησιμοποιώντας αμφορείς που χρονολογούνται από τη Νεολιθική Εποχή και χρησιμοποιούνταν για ζύμωση αλλά και μεταφορά κρασιού και μπύρας. Επί του παρόντος, οι αμφορείς των 800 λίτρων ζυμώνουν από τον Φεβρουάριο την μπύρα «Take it to the Grave», η συνταγή για την οποία συντάχθηκε από ειδικούς που μελέτησαν δείγματα πύλινων σκευών που βρέθηκαν σε αρχαιολογικές ανασκαφές στη Σκωτία. Μάλιστα πρόκειται για συνταγή που χρονολογείται από τους Picts, μια αρχαία φυλή που ζούσε στα Highlands της Σκωτίας και σύμφωνα με την τοπική λαογραφία, ήταν οι φύλακές της. Η Archival Brewing εκτιμά ότι η μπύρα «Take it to the Grave» θα κάνει το ντεμπούτο της την άνοιξη. 88





Ζήτω ο c Αγ. Πατρίκιος

Ένα πρωτόγνωρο «ξέσπασμα» σημειώθηκε στις 17 Μαρτίου 2024 όταν έλαβε χώρα η μεγαλύτερη κατανάλωση μπύρας όλων των εποχών στο Ηνωμένο Βασίλειο, φυσικά στο πλαίσιο του εορτασμού της St Patrick's Day, δηλαδή της ημέρας του προστάτη των Ιρλανδών Αγ. Πατρικίου, η οποία σημειωτέον αρχικά προοριζόταν για προσευχή και νηστεία, με τις περισσότερες pubs να είναι κλειστές διά νόμου μέχρι και τη δεκαετία του 1970. Η «disney-ική» αναπαράσταση του «ιρλανδικού πνεύματος» τελικά μετέτρεψε τη νηστεία σε ένα ανεξάντλητο πάρτι στους δρόμους του Λονδίνου, του Δουβλίνου, του Σικάγο και της Ν. Υόρκης. Και τα μεγέθη εντυπωσιάζουν. Μόνο για φέτος συνολικά οι πωλήσεις μπύρας από τις pubs του Ηνωμένου Βασιλείου ανήλθαν σε 81,3 εκατ. στερλίνες... 88



Απέναντι ή πλάι στον ζύθο στέκεται το νερό με άρωμα Λυκίσκου;

Μια νέα τάση γεννήθηκε στην αγορά της Μεγάλης Βρετανίας



Καθώς η τάση για το νερό λυκίσκου κερδίζει έδαφος στις ΗΠΑ, η βρετανική ζυθοποιία Siren Craft Brew εισέρχεται σε αυτή την κατηγορία με το προϊόν «Hopwater», ένα αναζωογονητικό ανθρακούχο νερό εμποτισμένο με λυκίσκο που συνδυάζει την επιτυχία της αμερικανικής αγοράς με την ανάγκη για πιο διαφοροποιημένες επιλογές στη Βρετανία. Το Hopwater αποτελεί μια ενδιαφέρουσα πρόταση για όσους αναζητούν μια διαφορετική εμπειρία στην παραδοσιακή μπίρα, χωρίς την παρουσία αλκοόλης. Επιπλέον, η επιλογή των λυκίσκων προσφέρει πληθώρα γευστικών επιλογών, ενθαρρύνοντας τη δημιουργικότητα και το πειραματισμό στο χώρο της ζυθοποιίας, με χαρακτηριστικά παρα-

δείγματα προϊόντων το Citra με το χορταστικό άρωμα ή το Idaho 7 με τις τροπικές φρουτώδεις νότες. Όσον αφορά τη σχέση κόστους-αποτελεσματικότητας, ένα από τα κύρια πλεονεκτήματα του Hopwater είναι η ανταγωνιστική τιμή του. Το Siren's Sparkling Hopwater, για παράδειγμα, πωλείται στα £1,50 για ένα κουτί 440 ml, κάνοντάς το πολύ προσιτό σε σύγκριση με άλλα ανθρακούχα ποτά. Παρά την επιτυχία του Hopwater, η ζυθοποιία παραμένει ρεαλιστική ως προς τον χρόνο και την ανάπτυξη του προϊόντος της. Παρ' όλα αυτά, οι προοπτικές φαίνονται ελπιδοφόρες για την εξέλιξη της τάσης του νερού με λυκίσκο στη Βρετανία, προσφέροντας ένα νέο κεφάλαιο στην βρετανική σκηνή της μπίρας. 88



Παρά την επιτυχία του Hopwater, η ζυθοποιία παραμένει ρεαλιστική ως προς το χρόνο και την ανάπτυξη του προϊόντος της.



ΤΟ ΦΘΗΝΟΤΕΡΟ ΠΟΤΗΡΙ ΜΠΥΡΑΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ (ΣΕ ΛΙΡΕΣ ΑΓΓΛΙΑΣ)

1	ΝΙΓΗΡΙΑ	0,25
2	ΛΕΥΚΟΡΩΣΙΑ	0,75
3	ΚΙΝΑ	0,76
4	ΒΙΕΤΝΑΜ	0,79
5	ΟΥΚΡΑΝΙΑ	0,81
6	ΟΥΖΜΠΕΚΙΣΤΑΝ	0,82
7	ΦΙΛΙΠΠΙΝΕΣ	0,99
8	ΚΟΛΟΜΒΙΑ	1,00
9	ΑΖΕΡΜΠΑΪΤΖΑΝ	1,01
10	ΚΑΖΑΚΣΤΑΝ	1,05

Στη Νιγηρία το φθηνότερο ποτήρι μπύρας στον κόσμο

Με την τιμή μίας πίντας μπίρας να κυμαίνεται από 25 πένες για την πιο φθηνή έως τις 8,51 στερλίνες για την πιο ακριβή, έρευνα στη Μ. Βρετανία κατέγραψε από μια λίστα 88 χωρών τις φθηνότερες επιλογές σε όλο τον κόσμο. Οι περισσότερες, όπως διακρίνεται και στον πίνακα βρίσκονται στην Ασία, με μία αφρικανική να κρατάει την πρώτη θέση. Σύμφωνα με την έρευνα, στη Μ. Βρετανία η μέση τιμή μιας πίντας τοποθετείται στις 4,50 στερλίνες, ενώ στις ΗΠΑ λίγο ψηλότερα στις 4,70 στερλίνες. 88

Υπενθυμίζεται ότι η πίντα είναι μια μονάδα όγκου ή χωρητικότητας ίση περίπου με το 1/8 του γαλονιού με το ακριβές μέγεθός της να ποικίλλει ανάλογα με τον τόπο.

Από 10-12 Μαΐου στην Τεχνόπολη Δ. Αθηναίων

Ένα τριήμερο πλούσιο σε μύρα από όλο τον κόσμο, tastings, street food,
αλλά και συναυλίες, μουσικά happenings και games



Έντονα αρώματα βύνης και λυκίσκου θα πλημμυρίσουν την Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων για τρεις ημέρες στο World of Beer 2024, μια διοργάνωση που θα φιλοξενήσει γνωστές αλλά και σπάνιες ετικέτες μύρας από όλο τον κόσμο αλλά και πολλή γεύση, μουσική και happenings, όπως και πολλά Beer Workshops από επαγγελματίες του κλάδου. Το World of Beer διοργανώνεται από την Forum Α.Ε. και τελεί υπό την αιγίδα & την στήριξη της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών. 88

Φρέσκα,
κάθε μέρα



MEGAFARM

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΑΥΓΩΝ

39ο χλμ ΝΕΟΑΚ, 19100 ΜΕΓΑΡΑ
Τηλ.: 22960 83055, 210 5153313

www.megafarm.gr



Νέα σειρά στο Netflix για τη δυναστεία των Guinness

Ο δημιουργός του *Peaky Blinders*, Steven Knight, επιστρέφει με μια νέα σειρά για το Netflix με τίτλο *House of Guinness*, η οποία θα πραγματεύεται την άνοδο της ιρλανδικής οικογένειας που χάρισε στον πλανήτη μία από τις πιο iconic μπύρες. Η σειρά, η οποία θα εκτυλίσσεται στο Δουβλίνο και στη Νέα Υόρκη του 19ου αιώνα, θα εξετάσει τις συνέπειες του θανάτου του Benjamin Guinness στην οικογενειακή επιχείρηση καθώς και στις ζωές των τεσσάρων παιδιών του. Ο Knight ξέρει από ιστορικά οικογενειακά έπη, αν κρίνουμε από το «*Peaky Blinders*» και η ιστορία της δυναστείας Guinness φαίνεται να τον έχει συναρπάσει, όπως επεσήμανε σε πρόσφατες δηλώσεις του. Η νέα σειρά αναμένεται να ανταποκριθεί στις προσδοκίες, αποτελώντας μια ακόμα επιτυχία για το Netflix.⁸⁸



Η Matias Craft Beer είναι διαθέσιμη σε Pilsner και Lager εκδοχές.

Και το όνομα αυτής Matias όμως... ο Αλμείδα

Μια μπύρα, που αντλεί την έμπνευσή της
από τον τεχνικό της ΑΕΚ Μάτιας Αλμείδα

Αποτέλεσμα του πάθους τριών φίλων της ΑΕΚ που αποφάσισαν να μετατρέψουν την αγάπη τους για την μπύρα και την ομάδα τους σε μια μοναδική εμπειρία γεύσης και απόλαυσης είναι η Matias Craft Beer.

Το όνομα Matias αντλεί την έμπνευσή του από τον θρύλο του αργεντινικού ποδοσφαίρου και όχι μόνο, τον προπονητή της ΑΕΚ, Μάτιας Χεσούς Αλμείδα. Η αφοσίωσή του στην ομάδα του και η αγάπη του για το αθλητικό πνεύμα αντικατοπτρίζονται στην αυθεντικότητα και την ποιότητα

της Matias Craft Beer, σύμφωνα με όσα αναφέρουν οι δημιουργοί της. Η Matias Craft Beer είναι φρέσκια και αφιλοφύλακτη προσφέροντας μια πλούσια γεύση που ενθουσιάζει τους λάτρεις του ζύθου. Η διαφοροποιημένη της γεύση και η προσοχή στη λεπτομέρεια την καθιστούν μια επιλογή που ξεχωρίζει στο χώρο της μικροζυθοποιίας. Είναι διαθέσιμη σε δύο εκδόσεις: Pilsner και Lager. Κάθε μια από αυτές προσφέρει μια μοναδική εμπειρία γεύσης, ενώ διατηρεί υψηλή ποιότητα. 88

Στη Ριτσώνα ένα μέρος της παραγωγής της Νήσος

Το πρόβλημα της ζήτησης που έπρεπε να καλύψει με επιπλέον ποσότητες προϊόντος η μπύρα Νήσος του Αλέξανδρου Κουρή και της Μάγιας Τσόκλη έλυσε η συνεργασία της με την Ολυμπιακή Ζυθοποιία. Οι επιχειρηματίες της Μικροζυθοποιίας Κυκλάδων είχαν ξεκινήσει να κατασκευάζουν εργοστάσιο στην Κόρινθο, ωστόσο μετά την απόκτηση ποσοστού μειοψηφίας στην εταιρεία τους από την Ολυμπιακή Ζυθοποιία που ανήκει στον δανέζικο όμιλο Carlsberg, πέρυσι, τα δεδομένα άλλαξαν. Όπως ανέφερε σε εκδήλωση της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας, ο managing director της εταιρείας Henrik Fredvig, αυτήν τη στιγμή ένα μέρος της παραγωγής της Νήσος έχει μεταφερθεί στο εργοστάσιο της πολυεθνικής στη Ριτσώνα, ενώ ο στόχος είναι να ενισχύσει την παρουσία της στην ελληνική αγορά και κατόπιν να προχωρήσει σε επέκταση και στο εξωτερικό, έχοντας το δικαίωμα διανομής της ως μέτοχος μειοψηφίας. 88



Ανοδικά τα μεγέθη για την Ολυμπιακή Ζυθοποιία

Σε παράλληλη πορεία με την αυξημένη κατά 3,3% κατανάλωση μπύρας στην Ελλάδα το 2023 ήταν η πορεία της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας, θυγατρικής του ομίλου Carlsberg, η οποία κινήθηκε επίσης ανοδικά. Πέρυσι η Ολυμπιακή Ζυθοποιία βασίστηκε σε ισχυρές εμπορικές ονομασίες που έχει στο χαρτοφυλάκιό της, όπως Kaizer και Carlsberg, οι οποίες αύξησαν τον όγκο πωλησών τους 16% και 36% αντίστοιχα. Επίσης, τα μη αλκοολούχα ποτά στα οποία συμπεριλαμβάνεται η Fix Άνευ, σημείωσαν ανάπτυξη 44%, γεγονός που καταδεικνύει τη

στροφή του καταναλωτικού κοινού σε προϊόντα χαμηλής ή μηδενικής περιεκτικότητας σε αλκοόλ, ενώ η Mythos κατέγραψε ανάπτυξη 3%. Σύμφωνα με τον managing director της εταιρείας, Henrik Fredvig, την τελευταία τριετία έχουν υλοποιηθεί επενδύσεις 9,5 εκατ. ευρώ, ενώ προγραμματίζονται νέες ύψους 30 εκατ. ευρώ. Προτεραιότητα το διάστημα 2024-2026 θα αποτελέσουν η περαιτέρω διεύρυνση του αποτυπώματος στην αγορά με κανάλι προτεραιότητας τη HO.RE.CA. και η στοχευμένη ανάπτυξη του premium χαρτοφυλακίου. 88



Για πρώτη φορά η παγκόσμια κοινότητα του Untappd δημοσίευσε διακρίσεις ανά είδος μπύρας και χώρα. Παρατίθεται μια επιλογή από τις χρυσές διακρίσεις που αφορούν την εγχώρια σκηνή του ζύθου.



TOP RANKED BEERS IN GREECE



Golden Ale
μπύρα με
θυμαρίσιο
μέλι από τη
Μήλο

Μια Amber
Ale από τη
Ζυθοποιία
Πηνειού με
κάστανο
Μελίβοιας

Barleywine - English



Rock - Barley Wine Aged In Selected Bourbon Barrels
Kykao - Handcrafted

4.263 in 2023

IPA - English



Molotov
Microbrewery Of Thessaly

3.677 in 2023

Honey Beer



Syrma Honey Golden Ale
Syrma

3.613 in 2023

IPA - American



Exemplary Equations
Paragon Brewery & Taproom

3.967 in 2023

Blonde / Golden Ale - Other



Spira Golden Ale
SPIRA - Skopelos Brewers

3.577 in 2023

IPA - Red - Other



Hoppy Three Friends ep3
Alea Brewing Co.

3.792 in 2023



Χειροποίητη
μπύρα
με γερό
Σαμοθράκης,
έντονους
χυλίσκους
και ποικίλες
βύνες



Μια ιδιότητα
γευστική
σκούρα
Lager, η
δεύτερη
μπύρα της
KULT



Τρεις κορυφαίες
pale βύνες και
μεγάλες ποσότητες
εκλεπτυσμένων
χυλίσκων



Το τρίτο επεισόδιο
του συνεργατικής
αυτής σειράς
είναι μια ερυθρή
IPA στα 6.8%

Lager - Amber / Red



Niki / Νίκη
Kirki Beers

3.42 in 2023

Red Ale - American Amber / Red



LoChes
Pineios Brewery

3.69 in 2023

Lager - Dark



Salted Caramel Dark Lager
KVLТ Brewing Society

3.597 in 2023

Wheat Beer - Witbier / Blanche



Wit
Alea Brewing Co.

3.626 in 2023

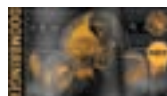
Pale Ale - Belgian



Fonias
Samothraki Microbrewery

3.598 in 2023

Stout - Imperial / Double



DoomBringer Double Barrel Aged
Seven Island Brewery

4.513 in 2023

Άγγελος Κανιατσάκης

Χηφάλιοι γίναμε... Skhira

Πρότυπη Μικροζυθοποιία
Θεσσαλονίκης



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ
ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ



ΝΙΚΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ



«Η μικροζυθοποίηση είναι ένα μαγείρεμα, που απο-
τυπώνει το μεράκι και τη δουλειά του μικροζυθοποι-
ού. Είναι η συνταγή. Τα υλικά που θα χρησιμοποιήσεις,
ο τρόπος που θα τα μαγειρέψεις και πώς θα αφήσεις τη
μπύρα να ωριμάσει μέχρι να φτάσει στο μπουκάλι ή στο
βαρελάκι». Με αυτήν τη φιλοσοφία προσεγγίζει την πα-
ραγωγή της craft μπύρας, ο μικροζυθοποιός Άγγελος Κα-
νιατσάκης, ο οποίος με συνοδοιπόρους του τον Γιώργο
Χαριτίδη και τον Γιώργο Γκουτζιώρη «έστησαν» την Πρό-
τυπη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης. Το... ταξίδι τους ξε-
κίνησε πριν περίπου 17 χρόνια με πολύ μεράκι. Αρχι-





“

Παραμένει για εμάς
στοίχημα να μάθει ο
κόσμος ότι μπύρα δεν είναι
απλώς ένα ξανθό, διαφανές,
παχυνμένο ποτό, που το
πίνεις για να ξεδιψάσεις.

“

Η ζυθοποίηση είναι ένα
μαγείρεμα. Μαγειρεύουμε, δεν
κάνουμε τίποτα άλλο. Είναι
η συνταγή. Τα υλικά που θα
χρησιμοποιήσεις, ο τρόπος
που θα τα μαγειρέψεις και
πώς θα αφήσεις την μπύρα
να ωριμάσει μέχρι να
φτάσει στο μπουκάλι ή
στο βαρελάκι.

“

Είναι δύσκολο άθλημα η
καλλιέργεια του χυκίσκου.
Εμένα μου αρέσει να κάνω
μπύρα. Όλα τα υπόλοιπα
δεν είναι δικιά μου δουλειά.
Τα φτιάχνει άλλος.



“Το μικρο-ζυθοποιείο μας σήμερα έχει δυναμικότητα 30 τόνους το μήνα, την οποία την καλοκαιρινή περίοδο, που είναι το peak των πωλήσεων, την εξαντλούμε”, σημειώνει ο Άγγελος Κανιατσάκης.

κά ως ερασιτέχνες οικιακοί ζυθοποιοί σε ένα υπόγειο, στο οποίο πειραματίζονταν με δικές τους συνταγές. Από το 2015 και μετά όμως, το «φλερτ» έγινε έρωτας και μετά «γάμος». Για να φτάσουν, βέβαια, στο σημείο της μόνιμης δέσμευσης, κάποια στιγμή έγιναν... Sknίpa.

Πότε άρχισε το φλέρτ της παρέας με τον κόσμο της μικροζυθοποίησης;

Το μεράκι μας άρχισε να εκδηλώνεται σιγά – σιγά το 2008. Δύο χρόνια μετά, ωστόσο, το 2010, είχαμε περάσει, ήδη, στο στάδιο της οικιακής μικροζυθοποίησης. Βράζαμε τις μπύρες μας σε ένα υπόγειο, κάνοντας πειράματα με δικές μας συνταγές. Από το 2012 η ιδέα ωρίμασε και είπαμε να το εξελίξουμε σε επαγγελματική ενασχόληση. Το 2015 είχαμε στήσει το μικροζυθοποιείο μας, το οποίο σήμερα έχει δυναμικότητα 30 τόνους το μήνα, την οποία την καλοκαιρινή περίοδο, που είναι το peak των πωλήσεων, την εξαντλούμε.

Το πρώτο brand που βγάλατε έφερε το όνομα Sknίpa. Πώς καταλήξατε σε αυτή την επιλογή, που «παίζει» και με συνειρμούς;

Έχοντας πλέον πάρει την απόφαση να πάμε από την οικιακή στην επαγγελματική μικροζυθοποίηση, ψάχναμε με τι όνομα θα βγούμε στην αγορά. Όπως σας είπα τότε μαζευόμασταν στο υπόγειο και δοκιμάζαμε τις συνταγές μας. Ένα τέτοιο βράδυ, με μπύρα και συζήτηση, πέρασαν να μας δουν οι σημερινές μας σύζυγοι. Μόλις μας είδε η γυναίκα του Γιώργου, πέταξε το αμίμητο (γέλια)

«σκνίπα έχετε γίνει». Κοιταχτήκαμε, γελάσαμε το συζητήσαμε και όταν ήμασταν νηφάλιοι αποφασίσαμε να πάμε εμπορικά με το όνομα Sknίpa.

Δώστε μας μια γεύση από τις μπύρες σας...

Έχουμε μια Strong Ale, αλκοόλ 7%, με χάλκινο χρώμα, βγάζει κυρίως καραμέλες, εσπεριδοειδή και το χαρακτηριστικό της είναι ότι στην αρχή αφήνει μια γλυκιά γεύση στο στόμα, όμως στο τέλος δίνει μια ωραία πικρή επίγευση. Έπεται η Lady, μια τύπου Season France, στυλ Weiss, ελαφρώς όξινη και φρουτώδης, με έξτρα ενανθράκωση και μετά πάμε στην Bold IPA, μια αμερικανικού τύπου, με 5% αλκοόλ, που βγάζει γεύση από mango και passion fruit.

Και υπάρχει και μια Stout από όσο γνωρίζω...

Είναι η Imperial Stout και βγαίνει σε πολλές εκδόσεις. Είναι μια μπύρα με 13% αλκοόλ, που τη φτιάχνουμε μια φορά το χρόνο. Είναι 1.500 - 2.000 φιάλες, ενώ μια ποσότητα παλαιώνεται σε βαρέλια από ούισκι, ρούμι, Ξινόμαυρο του Απ. Θυμιόπουλου από τη Νάουσα και τσίπουρο του Καρδάση. Παραμένει για 10 μήνες στο βαρέλι, γυρίζει στη δεξαμενή και κατόπιν εμφιαλώνεται σε 300 φιάλες. Είναι μπύρες παλαιώσης και όσο τις αφήνεις, και γίνονται ακόμη καλύτερες, όπως συμβαίνει με τα κρασιά.

Έχουν συλλεκτικό χαρακτήρα;

Είναι μια ετικέτα που δεν θα τη βρεις εύκολα σε μαγαζιά. Την πουλάμε σχεδόν πάντα πριν την παράξουμε. Συνήθως φεύγει σε συλλέκτες και σε

**Εκτός από το brand Sknira,
η Πρότυπη Μικροζυθοποιία
Θεσσαλονίκης λάνσαρε
το 2017 ένα δεύτερο, το
Salonikia Beer.**

όσους τη ξέρουν και την περιμένουν. Ρωτάνε πότε θα βγει η παραγωγή και ζητούν, για παράδειγμα, δύο – τρεις κούτες. Οπότε σχεδόν το 99% της συγκεκριμένης μπίρας, πριν την εμφιάλωση, την έχουμε πουλήσει.

Υπάρχουν σκέψεις για άλλες μπίρες;

Τα περασμένα Χριστούγεννα λανσάραμε στην αγορά με μπίρα τύπου Lager. Μετά από περίπου 10 χρόνια στην αγορά, που προσπαθούμε να δείξουμε στον κόσμο ότι μπίρα δεν είναι μόνο η τύπου Pilsen ή η Lager, είπαμε να μπορούμε και εμείς στην κατηγορία Lager, προσφέροντας μια φρέσκια, αφιλτράριστη και απαστεριώτη μπίρα. Μια τίμια Lager, θα έλεγα, που έχει σώμα και αφήνει γεύση και επίγευση. Γιατί παραμένει για εμάς στοίχημα να μάθει ο κόσμος ότι μπίρα δεν είναι απλώς ένα ξανθό, διαφανές, παγωμένο ποτό, που το πίνεις για να ξεδιψάσεις.

Πώς την έχει υποδεχθεί το κοινό;

Στους περίπου τέσσερις μήνες που κυκλοφορεί έχει καλή απήχηση. Αρέσει πάρα πολύ στον κόσμο και θα τη βρει κανείς σε φιάλες των 330 και 500 ml και σε βαρέλι. Είναι ενθαρρυντικά τα μηνύματα, τόσο που φτάσαμε να διερωτηθούμε μήπως θα έπρεπε η πρώτη μπίρα που βγάλαμε να ήταν Lager.

Η Sknira δεν είναι το μόνο brand name...

Δύο χρόνια από την κυκλοφορία της, διαπιστώσαμε πως ο κόσμος δεν γνώριζε ότι η Sknira είναι μια Θεσσαλονικιώτικη μπίρα. Έτσι, το 2017 αποφασίσαμε και λανσάραμε ένα δεύτερο brand, το Salonikia Beer. Η πρώτη μπίρα σε αυτή την ετικέτα ήταν μια Pilsner. Επειδή το σκεπτικό μας όμως ήταν να κάνουμε κάτι διαφορετικό, χρησιμοποιήσαμε μέλι κατά τη ζυθοποίηση. Το αποτέλεσμα πιστεύουμε είναι εκπληκτικό. Κατόπιν βγήκε μια limited edition. Βράζαμε για τη Salonikia στη μεγάλη δεξαμενή των 5 τόνων και περίσσεψαν 400 λίτρα γλεύκος. Όταν αναρωτηθήκαμε τι θα το κάνουμε, ο Γιώργος σκέφτηκε να ετοιμάσουμε μια νέα συνταγή. Στήσαμε λυκίσκους, μαγίεις και το τελικό αποτέλεσμα έδωσε τη Salonikia Pale, Limited Edition, καθώς ήταν μόνο 400 λίτρα.

Είχε ανταπόκριση από την αγορά;

Τρομερή. Άρεσε πάρα πολύ, γιατί βγήκε μια φρουτώδης μπίρα, πολύ ωραία και ευχάρι-



στη. Οπότε αποφασίσαμε και τη βγάλαμε σε μόνιμη παραγωγή και έφυγε το limited. Ακολούθησε η Salonikia Oatmeal Stout, μια μαύρη φρουτώδης καλοκαιρινή μπίρα με βρώμη, η οποία εξάγεται κυρίως στην Αγγλία, αφού στην Ελλάδα πίνουμε μαύρη μπίρα μόνο το χειμώνα. Και επίσης βγάζουμε κάθε χρόνο μια μπίρα για το Φεστιβάλ Θεσσαλονίκης, τη Salonikia Double New England IPA με 9% αλκοόλ, η οποία κάνει pairing με μια λευκή σοκολάτα εμπλουτισμένη με λυκίσκο, που παράγει ένας παραγωγός σοκολάτας, συνεργάτης μας από τη Θεσσαλονίκη.

Ποιο στοιχείο θα λέγατε πως κάνει τις craft μπίρες να διαφέρουν;

Στην craft αποτυπώνεται το μεράκι και η δουλειά του μικροζυθοποιού. Η ζυθοποίηση είναι ένα μαγείρεμα. Μαγειρεύουμε, δεν κάνουμε τίποτα άλλο. Είναι η συνταγή. Τα υλικά που θα χρησιμοποιήσεις, ο τρόπος που θα τα «μαγειρέψεις» και πώς θα αφήσεις τη μπίρα να ωριμάσει μέχρι να φτάσει στο μπουκάλι ή στο βαρελάκι. Η craft είναι μια φρέσκια μπίρα που σου προσφέρει γεύση, αρώματα και επίγευση και έχει την προσωπική σφραγίδα του μικροζυθοποιού.

Πόσο σημαντικές είναι οι πρώτες ύλες για μια καλή craft μπίρα και στη δική σας περίπτωση από πού τις προμηθεύεστε;

Η ποιότητα της πρώτης ύλης καθορίζει αναμφίβολα το τελικό προϊόν. Εμείς δουλεύουμε κατά ένα μεγάλο ποσοστό ελληνικές βύνες από το βυνοποιείο της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης και το υπόλοιπο έχει να κάνει με βύνες από τη Γερμανία και το Βέλγιο. Όσο για το λυκίσκο, κατά κύριο λόγο προμηθευόμαστε αρωματικούς από την Αμερική και πικρούς από την Τσεχία, ενώ τελευταία έχουν βγει και κάποιοι από την Αυστραλία και την Ιαπωνία. Υπάρχει και μια αξιόλογη προσπάθεια στην Πελοπόννησο, με έναν καλλιεργητή και όποτε διαθέτει λυκίσκο από αυτούς που χρησιμοποιούμε, τον προτιμούμε για να τον στηρίξουμε.

Σκεφτήκατε να καλλιεργήσετε εσείς λυκίσκο;

Όχι. Είναι δύσκολο άθλημα η καλλιέργεια του λυκίσκου. (γέλια). Από την άλλη, εμένα μου αρέσει να κάνω μπίρα. Όλα τα υπόλοιπα δεν είναι δικιά μου δουλειά. Ο λυκίσκος, οι βύνες, η μαγιά, είναι συστατικά που τα φτιάχνει άλλος.



Το νερό τι ρόλο παίζει;

Στην παραγωγή μπίρας το νερό παίζει το μεγαλύτερο ρόλο. Εδώ στην περιοχή που βρισκόμαστε, είμαστε τυχεροί γιατί παίρνουμε νερό από την πηγή της Σουρωτής. Οπότε είναι σχεδόν 90% έτοιμο για τύπου Ale μπίρες, ενώ για τις Lager και Pilsen δεν χρειάζεται μεγάλη παρέμβαση για να το προσαρμόσουμε.

Φιάλη ή κουτάκι;

Για την Ευρώπη κουτάκι, για την Ελλάδα φιάλη. Γιατί στο υποσυνείδητο του Έλληνα κουτάκι σημαίνει χαμηλή ποιότητα που την αγοράζω φθηνά από το περίπτερο.

Αυτό όμως είναι μεγάλη πλάνη...

Απολύτως. Το κουτάκι έχει φτάσει σε τέτοια ποιότητα κατασκευής ώστε είναι το καλύτερο μέσο αποθήκευσης μπίρας. Δεν χτυπάει ο ήλιος το περιεχόμενο, είναι πιο ελαφρύ, δεν σπάει και στη μεταφορά μειώνει κατά 40% το κόστος, διότι σε μια παλέτα που παίρνει 1.500 κούτες των 12 φιαλών, με το κουτάκι μπορείς να βάλεις σχεδόν 3.000 στην παλέτα.

Εσείς το σκέφτεστε να πάτε σε κουτάκι;

Είναι στο μυαλό μας ως επιλογή, αλλά για την ώρα αν το υιοθετήσουμε θα είναι κυρίως για τις εξαγωγές. Εκεί θα μας βοηθήσει γιατί ο Άγγλος, ο Αμερικανός ή ο Καναδός, όταν του λες μπουκάλι δεν του αρέσει. Στην Ελλάδα αντίθετα το κουτάκι είναι ακόμη ένα «νεογνό» και δεν βλέπω σύντομα να αρχίσει να τρέχει..

Μια και αναφερθήκατε στις εξαγωγές, ποια είναι η εικόνα από εκεί;

Κοιτάξτε. Χάσαμε ένα μεγάλο μερίδιο εξαγωγών

Ο Άγγλος, ο Αμερικανός ή ο Καναδός, όταν του λες μπουκάλι δεν του αρέσει. Στην Ελλάδα αντίθετα το κουτάκι είναι ακόμη ένα «νεογνό» και δεν βλέπω σύντομα να αρχίσει να τρέχει...

την περίοδο του Covid. Στέλναμε κάποιες ποσότητες στην Αμερική, από τις οποίες καταφέραμε να αναπληρώσουμε ένα μέρος. Παράλληλα ανοίξαμε και το μονοπώλιο του Καναδά. Ήταν κάτι που το κυνηγούσαμε από 2018 και μπορέσαμε να το πετύχουμε το 2023. Κάποιες μικρές ποσότητες στέλνουμε επίσης στην Αγγλία, στην Κύπρο, στη Γαλλία και στη Βουλγαρία.

Οι πωλήσεις στο εξωτερικό τι αντιπροσωπεύουν;

Είναι περίπου το 16% της συνολικής παραγωγής μας. Θέλουμε να το ανεβάσουμε, αλλά κύριο μέλημά μας αυτή τη στιγμή είναι η ελληνική αγορά. Έχουμε συμφωνίες που τρέχουν και μπαίνουμε και σε νέα μαγαζιά ενόψει του καλοκαιριού και θέλουμε να διασφαλίσουμε πως δεν θα τους αφήσουμε χωρίς προϊόν. Οπότε σε αυτή την περίπτωση μας νοιάζει πιο πολύ η εγχώρια αγορά.

Στην ελληνική αγορά παλαιότερα για να πάρει χώρο μια craft μπίρα σε χώρο εστίασης ήταν ένας μικρός άθλος. Έχει αλλάξει πλέον αυτό;

Αυτή τη στιγμή τα περισσότερα μαγαζιά μας ακούν, μας δοκιμάζουν και μπορώ να πω το 50% μας βάζουν το μαγαζί. Σε αυτό έχει παίξει ρόλο και το ότι ο κόσμος έχει αρχίσει και εκπαιδεύεται και ζητά ποιοτική craft μπίρα.

Πώς ξεκίνησε η φετινή χρονιά;

Τα νούμερα στο πρώτο τρίμηνο δεν ήταν καλά. Ήμασταν πιο κάτω από πέρσι. Από τον Απρίλιο όμως έχει αρχίσει και ανεβάζει ρυθμούς. Το ό,τι το Πάσχα φέτος είναι αρχές Μαΐου βοηθά να επιμκυνθεί η σεζόν, αλλά και ο καιρός είναι πολύ καλός, οπότε πιστεύω θα είμαστε ανεβασμένοι. Με εξαίρε-



Η πρώτη Salonikia Beer που κυκλοφόρησε η Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης ήταν μια Pilsner με μέλι.



Εκπαιδεύεται και ζητά ποιοτική craft μπίρα η εγχώρια αγορά, σύμφωνα με τον Άγγελο Κανιατσάκη.



Από τον Σεπτέμβριο στο πλάνο της Μικροζυθοποιίας είναι να αναπτύξει την παραγωγική δυναμική της.

ση τα δύο χρόνια του covid που πέσαμε ένα 20%-30% στο τζίρο μας, έχουμε κάθε χρόνο περίπου 15%-20% ρυθμό ανάπτυξης.

Έχει γίνει το restart; Αισθάνεστε ότι πλέον πατάτε καλά στα πόδια σας;

Έτσι φαίνεται, δεν μπορώ να πω ακόμα 100%, γιατί μεσολάβησε και ο πόλεμος στην Ουκρανία που εκτόξευσε το ενεργειακό κόστος, αλλά και το κόστος των φιαλών, που υπερδιπλασιάστηκε. Τώρα ευτυχώς άρχισαν και πέφτουν τα κόστη παραγωγής γενικότερα.

Είπατε πως η δυναμικότητα του μικροζυθοποιείου ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες εξαντλείται. Θα χρειαστούν νέες επενδύσεις;

Άμεσα δεν προλαβαίνουμε, αλλά από το Σεπτέμβριο έχουμε σχέδια να κάνουμε μεγάλη ανάπτυξη στην παραγωγή μας. Το πλάνο είναι να αποκτήσουμε μηχανήματα που θα μας βοηθήσουν να επιταχύνουμε τις διαδικασίες στη γραμμή παραγωγής, χωρίς να πέσουμε στην ποιότητα και φυσικά κάτι θα κάνουμε και με τις δεξαμενές ζύμωσης. Θα θέλαμε να πάμε σε δυναμικότητα στους 45-50 τόνους το μήνα.

Είναι δύσκολη η πρόσβαση σε χρηματοδότηση για τις μικροζυθοποιίες;

Δεν θα έλεγα πως είναι δύσκολη, αλλά σίγουρα είναι πολύ ακριβή για τις μικρές επιχειρήσεις. Σε χρηματοδοτούν εύκολα οι τράπεζες, αλλά επειδή είσαι μικρός τα επιτόκια είναι υψηλά. Οπότε θεωρώ ότι αν δεν γίνει με σύνεση μπορεί να σου γυρίσει μπούμερανγκ.

Σκέφτεστε την προοπτική στρατηγικού επενδυτή;
Δεν λέμε όχι, αλλά υπό προϋποθέσεις. Να

Εγώ πιστεύω πως το όριο της craft είναι στο 8%. Δεν νομίζω ότι αυτή τη στιγμή μπορούμε να πάρουμε παραπάνω μερίδιο από τις πολυεθνικές, διότι δεν έχουμε και την υποδομή να ανταπεξέλθουμε σε μεγαλύτερη ζήτηση

πιστέψει σε εμάς, γιατί τώρα ανεβαίνουν με μισό – μισό τα σκαλοπάτια, να μας βοηθήσει να πάμε ένα – ένα τα σκαλοπάτια. Να γίνει κάτι πολύ μεγαλύτερο σε υποδομές, να πάμε σε δικό μας κτίριο, να διπλασιάσουμε τη δυναμική παραγωγής μας, να έχουμε χώρο σερβιρίσματος μπίρας. Έτσι, ναι.

Πώς βλέπετε την πορεία του κλάδου στα επόμενα 4-5 χρόνια;

Όταν μπήκαμε εμείς στο χώρο το 98% της αγοράς το είχαν πολυεθνικές και το υπόλοιπο 2% το είχαν 2-3 μικροζυθοποιίες, με ταξύ των οποίων η Βεργίνα και η ΕΖΑ. Με την προσθήκη των υπόλοιπων μικρών, που σιγά – σιγά άρχισαν να εμφανίζονται και να μιλάνε για craft μπίρα, πετύχαμε σταδιακά να έχουμε περίπου το 8%, από το οποίο το μισό το έχουμε οι μικρές μικροζυθοποιίες.

Μπορεί να ξεπεράσει το φράγμα του 10%, ως προς τα μερίδια αγοράς, η μικροζυθοποίηση;

Εγώ πιστεύω πως το όριο μας είναι εδώ στο 8%. Δεν νομίζω ότι αυτή τη στιγμή μπορούμε να πάρουμε παραπάνω μερίδιο από τις πολυεθνικές, διότι δεν έχουμε και την υποδομή να ανταπεξέλθουμε σε μεγαλύτερη ζήτηση. Από την άλλη θα έχετε παρατηρήσει πως μεγάλοι παίκτες τα τελευταία χρόνια εξαγοράζουν brands και ποσοστά σε μικροζυθοποιίες. Είδαμε την περίπτωση της Voreia που εξαγοράστηκε από τον κυπριακό όμιλο Φωτιάδη ή τη Νήσος στην οποία μπήκε με 20% η Carlsberg με την προοπτική ότι θα κάνει και τη διανομή της. 88

Ηχηρό το πρώτο gathering της craft σκηνής

Εικοσιτέσσερις ελληνικές μικροζυθοποιίες με περισσότερες από 300 ετικέτες craft παρουσίασε στους χιλιάδες επισκέπτες του το πρώτο Greek Beer Festival Only Craft, που έλαβε χώρα στο Στάδιο Ειρήνης & Φιλίας. Παραγωγοί από κάθε γωνιά της χώρας ένωσαν τις δυνάμεις τους σε μία δυναμική διοργάνωση, που τέλεσε υπό την αιγίδα του Συνδέσμου Μικρών Ανεξάρτητων Ζυθοποιών Ελλάδος.



ΕΙΡΗΝΗ ΒΛΑΧΟΥ



Με έδρα τις Σέρρες η «Siris MicroBrewery» ιδρύθηκε το 2013 από ανθρώπους που λατρεύουν την καλή μπύρα και τα γαστρονομικά ταξίδια και έτσι συνεχίζει...



Δυναμικό παρών στο Φεστιβάλ έδωσε η Κερκυραϊκή Ζυθοποιία, που βρίσκεται σε διαδικασία αναβάθμισης μέσω παραγωγικών επενδύσεων.



Μια από τις πιο δραστήριες και εξωστρεφείς εγχώριες μικροζυθοποιίες, η Ζυθοποιία Πηνειού «κατέβηκε» με όλες τις δυνάμεις της στο πρώτο φεστιβάλ craft μπύρας.



Ένα ταξίδι πέντε ετών στον μαγικό κόσμο της ζυθοποίησης έχει στο portfolio της η Ζυθοποιία Αναστασίου με έδρα το Χαλάνδρι.

Για το έντονο ταμπεραμέντο της ξεχώρισε για ακόμη μια φορά η Ικαριώτισσα, η μπύρα της νήσου της μακροζωίας.



Carpinus, το όνομα του δέντρου Γάβρος που ίσως έδωσε το όνομά του στη πόλη του Καρπενησίου, όμως «βάφτισε» την μπύρα του.





Νέμα, που σημαίνει νεύμα στη μανιάτικη διάλεκτο, είναι το όνομα της φρέσκιας, αφιλτράριστης και απαστερίωτης μεσσηνιακής μπύρας. Έδρα της μικροζυθοποιίας ο Αγ. Νικόλαος Δυτικής Μάνης.



Αφορμή για το ξεκίνημα της νομαδικής μικροζυθοποιίας Morias Craft Ales με έδρα την Τρίπολη ήταν η κατάκτηση της πρώτης θέσης στον διαγωνισμό οικιακής ζυθοποίησης Tinos Homebrew Challenge 2021.

Συνοδοιπόροι
στη δημιουργία
της Πρότυπης
Μικροζυθοποιίας
Θεσσαλονίκης (από
δεξιά) ο Γιώργος
Χαριτίδης, ο Γιώργος
Γκουτζιώρης και ο
Άγγελος Κανιατσάκης.



Με σύμβολο την κουκουβάγια, που συνδέεται άμεσα με την πόλη της Αθήνας, η μικροζυθοποιία Noctua ακολουθεί εδώ και επτά χρόνια το παγκόσμιο beer revolution, παράγοντας μπίρες υψηλής ποιότητας.



Μαζί με τις ξεχωριστές προτάσεις χειροποίητης μπίρας, το πρώτο Greek Beer Festival Only Craft φιλοξένησε live συναυλίες και γευστικό street food.

SEVEN SEALS



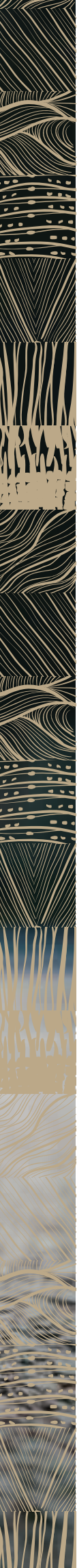
ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



ΤΑΞΙΔΙ ΖΩΗΣ

Υπερδιπλασιασμό της παραγωγικής δυναμικότητας, μετάβαση στο αλουμινένιο κουτάκι και άνοιγμα στην Αυστραλία, περιλαμβάνει η βαλίτσα για το «ταξίδι» της craft ζυθοποιίας Seven Seals προς την επόμενη ημέρα της ιστορίας της, που θα συνδυαστεί με τουλάχιστον δύο νέες ετικέτες





Λίγο πριν κλείσει τα πρώτα τρία χρόνια της η μικροζυθοποιία από την Ιερισσό της Χαλκιδικής, προχώρησε σε δομικές αλλαγές, για να υπηρετήσει τα αναπτυξιακά της πλάνα. Μάλιστα, σχεδιάζει να προχωρήσει και στην καλλιέργεια του δικού της Λυκίσκου σε μια κίνηση με συμβολικό, αλλά και μρακτικό περιεχόμενο

«Εγκαταστήσαμε τέσσερις νέες, μεγαλύτερες, δεξαμενές ζύμωσης και αλλάξαμε όλα τα καζάνια στην παραγωγή, η οποία από 800 λίτρα πήγε στους 2 τόνους, γεγονός που μας έδωσε 2,5 φορές μεγαλύτερη δυναμικότητα» αναφέρει ο ιδρυτής της «Seven Seals», Δημήτρης Σταθώρης. Ταυτόχρονα, αντικαταστάθηκε το εμφιαλωτήριο της μικροζυθοποιίας και από το ημιαυτόματο με τις γυάλινες φιάλες, πλέον η εμφιάλωση θα γίνεται σε αλουμινένιο κουτάκι. «Καταργούμε τη γυάλινη φιάλη των 330 ml, διατηρώντας μόνο τα 500 ml για τις ταβέρνες και πάμε σε κουτάκι για όλες μας τις μπύρες, ενώ φυσικά θα έχουμε και βαρέλι», τονίζει ο νεαρός ζυθοποιός.

Η επένδυση στον εξοπλισμό, που ξεπέρασε σε αξία τα 150.000 ευρώ, κρίθηκε επιβεβλημένη, καθώς η ζήτηση για τα προϊόντα της «Seven Seals» μεγαλώνει, ενώ προέκυψε και μια εμπορική συνεργασία στην Αυστραλία, μετά τη συμμετοχή σε μια έκθεση στο Σίδνεϊ όπου η μπύρα της βραβεύτηκε ως η καλύτερη της διοργάνωσης. «Η συμφωνία υπογράφηκε με την Mediterranean Gourmet, με έδρα στο Σίδνεϊ, η οποία έχει αναλάβει κεντρικούς αντιπρόσωπός μας στην Αυστραλία. Για

το 2024 έχουμε κάνει συμβόλαιο να στείλουμε μίνιμουμ τέσσερα κοντέινερ το οποίο είναι ένα σημαντικό μέγεθος για τις δυνατότητες του δικού μας μικροζυθοποιείου», περιγράφει ο κ. Σταθώρης. Προσθέτει ακόμη πως ήδη έχουν εξαχθεί κάποιες ποσότητες στο δεύτερο μισό του 2023 και η απήχηση των προϊόντων είναι πολύ ικανοποιητική, ενώ ανάλογα με την εξέλιξη των πωλήσεων, η αγορά της Αυστραλίας μπορεί να απορροφήσει το 40%-50% της ετήσιας παραγωγής.

Ενδιαφέρον για τις μπύρες της «Seven Seals» έχει εκδηλωθεί κι από την Κύπρο, την Ινδία, ενώ υπάρχει και μια επαφή στην Αμερική. «Είναι πόρτες που δεν τις έχουμε ανοίξει ακόμη, γιατί η παραγωγική δυναμικότητά μας είναι περιορισμένη και δεν μπορούμε να τις καλύψουμε με προϊόν. Πάμε βήμα-βήμα», εξηγεί ο συνομιλητής μας.

Αυτή τη στιγμή η μικροζυθοποιία βγάζει πέντε χειροποίητες μπύρες. Είναι ο τύπου Lager Λευκός Καβαλάρης της Αποκάλυψης, η κόκκινη Weiss Ερυθρός Καβαλάρης, η Stout Μαύρος Καβαλάρης, η Pale Ωχρός Καβαλάρης και ο Καβαλάρης με το σεντούκι των ψυχών, μια Double Dry Hopped New England IPA μπύρα». ☞

«Σχεδιάζουμε να παράξουμε ακόμη δύο μπύρες, μια κόκκινη Red ALE και μια πιο βαριά Barley – Wine με 11%- 12% αλκοόλ για να κλείσουμε την επτάδα των σφραγίδων της Αποκάλυψης και μετά να πάμε σε limited edition προϊόντα», αποκαλύπτει ο Δημήτρης Σταθώρης.





ΠΟΙΟΣ: *Oronco de Beler*
La Maison Romane
ΠΟΥ: *Βουργουνδία*



ΣΥΝΕΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΑΖΑΡΟ ΓΑΤΣΕΛΟ

Η αίσθηση του τόπου στο ποτήρι

Οραματιστής, ευφυής και δημιουργικός, ο Oronco de Beler της La Maison Romane από τη Βουργουνδία έχει δημιουργήσει τη σειρά προϊόντων Mousses Sauvages που αποδίδουν με μοναδικό τρόπο τη συνέργεια κρασιού και μπίρας, φέρνοντας και στις δύο περιπτώσεις χωρίς οινολογικά προϊόντα ή συντηρητικά την αίσθηση του τόπου στο ποτήρι.

Ζυθοποιήσαμε για πολλούς λόγους. Ο βασικότερος είναι η συνεχής ανάγκη να μάθουμε νέα πράγματα και ο δεύτερος να μλησιάζουμε το μοντέλο αγροτικών επιχειρημάτων που πρόσφεραν διαφορετικά προϊόντα ανάλογα με την εποχή.

Χρησιμοποιούμε ένα ποσοστό φρούτου-σταφυλιών που δίνει τελική συγκέντρωση χυμού 30%. Στη Γαλλία, οι κανονισμοί για την μπίρα ορίζουν ότι αυτό το προϊόν πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 70% ζυθογλεύκος από κριθάρι και λυκίσκο. Είναι σαφώς πιο απλά τα πράγματα, δίνοντας έτσι περισσότερες δημιουργικές δυνατότητες σε όποιους θέλουν να τολμήσουν

Αυτή η σειρά των προϊόντων γνώρισε ευρεία επιτυχία, χωρίς πραγματική διάκριση ως προς την ηλικία. Άλλωστε

αυτές οι μπίρες αμειβούνται και σε ανθρώπους που δεν τους αρέσει η μπίρα!

Οι αγορές για τα Mousses Sauvages, ως τώρα, είναι πάνω κάτω ίδιες με αυτές για τα κρασιά που παράγουμε από τη Βουργουνδία. Εστιατόρια που έχουν προσέγγιση μπιστρό «bistronomic» αλλά όλο και περισσότεροι βραβευμένοι με αστέρι Michelin σεφ, μέσω των οινοχόων τους, αρχίζουν να ενδιαφέρονται. Σύμφωνα με τα λεγόμενά τους, οι μπίρες μας προσφέρουν νέες ευκαιρίες συνδυασμών για κάθε πιάτο ακόμα και της πιο ιδιαίτερης κάρτας φαγητού.

Τα Mousses Sauvages εκτιμώνται για την ισορροπία, τη γευστικότητα και την αρωματική τους φινέτσα. Αυτό μας ικανοποιεί ιδιαίτερα γιατί είναι πολύ κοντά στην οινοποιητική μας φιλοσοφία κι ευαισθησία σχετικά με το Pinot Noir.



Τα προϊόντα της σειράς διατίθενται από την Pure Spirits Wine





Πασχαλινό τραπέζι με

ΜΠΥΡΑ



Στη μακραίωνη ιστορία της η μπύρα υπήρξε πάντα συνοδευτικό φαγητού, δίνοντας απίστευτες δυνατότητες συνδυασμών μέσα από γευστικές αρμονίες αλλά και αντιθέσεις. Αναπόσπαστο λοιπόν κομμάτι γίνεται η μπύρα και του τραπέζιού της καθημερινότητας αλλά και της γιορτής, με το Πασχαλινό γεύμα να φιλοξενεί πολλούς διαφορετικούς τύπους. Φρουτώδεις λοιπόν αρωματικές Ale για την κυρίαρχη γεύση των ημερών, αυτή του αυγού, αλλά και δυνατές Bock για τα σαγανάκια με τυρί και αλλαντικά, τα κεφτεδάκια και όλους τους μεζέδες με κρεατικά. Κι αν στη χώρα μας η μπύρα λαχταράει να βρει δίπλα της ένα τυρί, όταν συναντάει τη Φέτα στο Πασχαλινό τραπέζι καλύτερα να είναι Lager, η οποία επίσης μπορεί να σταθεί με αξιώσεις δίπλα σε κάθε λογής τυρόπιτες, όπως και όλα τα καλοκαιρινά τηγανητά και μη λαχανικά. Ας μην ξεχνάμε άλλωστε πως αυτό που συμβάλλει καθοριστικά στην επιλογή των συνδυασμών δεν είναι τόσο η άποψη των επαγγελματιών, όσο το γευστικό αποτύπωμα του καθενός. Καλή απόλαυση...



ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Ψητά, καπνιστά
κρέατα, λιπαρά
τυριά και
ωρίμανσης
συνοδεύουν
άψογα τον 13ο
Απόστολο της
Σόλο.

Γευσιτικές αρμονίες & αντιθέσεις

ΜΕ ΟΛΗ ΤΗ ΧΑΡΑ
ΤΗΣ ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ζυθοποιία Πηνειού Pilsner

Ξανθιά και σχεδόν διαυγής, με λευκό αφρό μεγάλης διάρκειας. Στη μύτη διακρίνουμε διακριτικά γήινα και ελαφρώς πικάντικα αρώματα. Στο στόμα, η γλυκύτητα της βύνης μαζί με τη ελαφριά γεύση μπισκότου δένει αρμονικά με τα διακριτικά αρώματα του Τσέχικου λυκίσκου. Η επίγευσή της είναι ελαφρώς πικρή, πικάντικη και με μεγάλη διάρκεια, όπως ακριβώς αρμόζει σε μια κλασική Τσέχικη Pils.



ΔΥΝΑΤΟΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ
ΟΠΩΣ Η ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΥΠΑΙΘΡΟΣ

Valia Calda Handcrafted Lager

Με καταβολές από την Ήπειρο η Valia Calda, που στα βλάχικα σημαίνει «ζεστή κοιλάδα», φιλοδοξεί να κεντρίσει το ενδιαφέρον των καταναλωτών που «ψάχνονται» μανιωδώς για να απολαύσουν μια ιδιαίτερη μπύρα Lager με πλούσιο άρωμα και γεύση. Πρόσφατα το 60% της επιχείρησης πέρασε στα χέρια της εταιρείας Ηλιακή Δύναμη του Πέτρου Καρανασάση, επικεφαλής του Ομίλου PK Energy με τον ιδρυτή της ζυθοποιίας, Βαγγέλη Λαγό, να παραμένει διατηρώντας το 40%.



ΦΡΕΣΚΙΑ ΓΕΥΣΗ ΜΕ
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΤΗΤΑ

Iama Brewery British Brown Ale

Η British Brown Ale Spring /Summer Edition είναι μια μπύρα στα 4,5 % vol., η οποία έχει υποστεί μεγάλη αλλαγή μετά τη βιομηχανική επανάσταση, με γεύσεις και αρώματα κυρίως ψημένων και καραμελωμένων αρτοσκευασμάτων, αλλά και ιδιαίτερο πικρικό και αρωματικό χαρακτήρα. Μπύρα σχεδιασμένη για τη συνοδεία κρεατικών, αλλαντικών καθώς και λοιπών καπνιστών προϊόντων. Δημιουργός η Μικροζυθοποιία Βοιωτίας που έχει θέσει ως στόχο τη δημιουργία φρέσκων γεύσεων με προσωπικότητα.



ΓΙΑΤΙ Η ΚΑΛΗ ΜΠΥΡΑ
ΕΙΝΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ

Σόλο 13ος Απόστολος

Μετά την παρθενική του «περιοδεία» το Πάσχα του 2016, ο 13ος Απόστολος επιστρέφει ξανά με αποστολή να μυήσει τον μπυρόφιλο στο Πασχαλινό πνεύμα. Ευλογημένη με 11 αλκοολικούς βαθμούς, με πικάντικες νότες καβουρδισμένου πιπεριού και λεμονόχορτου αποτελεί ιδανικό συνοδευτικό των γιορτινών ημερών και όχι μόνο. Σε ό,τι αφορά τον δημιουργό, με καταγωγή από την Κρήτη, κάθε μπύρα Σόλο είναι μία craft μπύρα με ψυχή. Περίφραξη, κατεχάρης και ασυμβίβαστη από τη φύση της, μπολιασμένη με την εμμονή πως η καλή μπύρα είναι ανθρώπινο δικαίωμα.





Φρέσκα
κάθε μέρα



ΑΠΟ ΤΙΣ ΦΑΡΜΕΣ ΤΩΝ ΜΕΓΑΡΩΝ ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ ΦΡΕΣΚΑ

Ξεκινώντας το 1992 στην ελληνική αγορά η MEGAFARM συνεχίζει μέχρι και σήμερα να επενδύει στην παραγωγή φρέσκου & παστεριωμένου αυγού. Η εταιρία διαθέτει τέσσερις ιδιόκτητες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις ανάθρεψης και εκτροφής στα μέγαρα και στη Ρόδο. Οι συνθήκες διαβίωσης, η διατροφή και η ευζωία των ορνίθων είναι πάντα το κύριο μέλημα της MEGAFARM. Υιοθετώντας την αρχή της συνεχούς βελτίωσης, η εταιρία φροντίζει έτσι ώστε να παρέχει στους πελάτες της υψηλή ποιότητα των προϊόντων της, καθώς επενδύει συστηματικά για την ανάπτυξη σε εγκαταστάσεις και εξοπλισμό παραγωγής και ελέγχου.

Αυγά αχυρώνα: Παράγονται από κότες που μεγαλώνουν στους παραδοσιακούς αχυρώνες της ΜΕΓΑΦΑΡΜ. Εφοδιάζουν τον οργανισμό με ενέργεια και συστατικά υψηλής διατροφικής αξίας όπως πρωτεΐνη, ασβέστιο, σίδηρο, φώσφορο και βιταμίνες Α, D, Ε & Κ, προσφέροντας ένα πλήρες γεύμα. Τα αυγά ελέγχονται και πιστοποιούνται, συσκευάζονται και διανέμονται κάτω από τις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων της εταιρείας.

Αυγά ελεύθερας βοσκής: Αυγά από χωριάτικες κότες που ζουν ελεύθερες σε παραδοσιακές εγκαταστάσεις στις φάρμες μας. Είναι τα αυγά με την γεύση που όλοι θυμόμαστε από τα παιδικά μας χρόνια. Φυσικά, νόστιμα, με ζωηρόχρωμο κρόκο και πλούσια γεύση.



Αυγά αχυρώνα αλλά και ελεύθερας βοσκής αποτελούν δύο από τις προτάσεις της ΜΕΓΑΦΑΡΜ για το πασχαλινό τραπέζι.



Η αποθέωση της γεύσης

Το ταίριασμα του φαγητού με την μπύρα μπορεί να είναι τόσο μοναδικό όσο γεμάτα γεύση και ένταση *delicatessen* προϊόντα από κάθε γωνιά της Ελλάδας πλαισιώνουν το εορταστικό τραπέζι της Λαμπρής



Ιδανικό ταίρι για το ψητό κρέας

Μαύρη και πράσινη ελιά αναμεμιγμένες με πιπεριά Φλωρίνης και ελάχιστο σκόρδο, ιδανική για συνοδεία στο ψητό κρέας είναι η πρωτοποριακή πρόταση της Πατρικής Γης. Μια εταιρεία που εδρεύει στο Καπανδρίτι και τα προϊόντα της αποτελούν ένα νοσταλγικό ταξίδι σε γεύσεις έτσι όπως τις μάθαμε σαν παιδιά, έτσι όπως τις συνηθίσαμε στην ενήλικη ζωή μας, έτσι όπως τις αναζητούμε στην καθημερινότητά μας.



Μοναδικά μικάνηκο αγιό την Καβάλα

Εκλεκτά κομμάτια χοιρινής ωμοπλάτης, 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.



Το Μετσοβόνε των καλοφαγάδων

Παρασκευάζεται με τη μέθοδο της «πάστα φιλάτα» και του ιταλικού προβολόνη και αποτελεί μία από τις κορυφαίες επιλογές των Ελλήνων καλοφαγάδων. Το Μετσοβόνε παρασκευάζεται από 100% αγελαδινό γάλα ή μείγμα με κατσικίσιο που δεν ξεπερνά το 10%, ωριμάζει για τρεις μήνες και στο τέλος καπνίζεται με την καύση αρωματικών φυτών της περιοχής. Τρώγεται και ωμό και ψητό στα κάρβουνα.



Με τη γλυκιά γεύση του μιράσου

Η πρασόπιτα «Σαρόγλου» φτιάχνεται με φύλλο ζυμωμένο με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ανοιγμένο στο χέρι που όταν ψήνεται γίνεται απολαυστικά τραγανό. Η πλούσια γλυκιά γεύση του πράσου δένει ιδανικά με την οξύτητα της φέτας και το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Μπορεί να συμπληρώσει το τραπέζι σας ή να γίνει από μόνη της ένα κυρίως γεύμα. Σε ταψάκι για εύκολο και γρήγορο ψήσιμο.



Αυτό που καθορίζει
την επιλογή των
υλικών για την
δημιουργία ενός
συνοδευτικού πιάτου
που θα δέσει
αρμονικά με την
μπύρα, είναι φυσικά η
ίδια η γεύση της. ..



Ξινοτύρι με άρωμα Αιγαίου

Λευκό, μαλακό, αλοιφώδους υφής, με υπόξινη και δροσερή γεύση και άρωμα το ξινοτύρι του τυροκομείου Πιτταράς, φτιάχνεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή γίδινο. Η πρώτη ύλη παράγεται στην πρότυπη κτηνοτροφική μονάδα της οικογένειας στη Νάξο όπου χρησιμοποιούνται ζωτροφές αρίστης ποιότητας. Το τυροκομείο ήδη από το 2008 δημιουργεί εκλεκτά προϊόντα.



Όλοι αγαπιούν το γιατί μπιερίας

Κόκκινες πιπεριές, λιαστές ντομάτες, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φυτικά έλαια, αλάτι κι καρυκεύματα αποτελούν τα συστατικά του πατέ πιπεριάς της Amnrosia Gourmet, η οποία δραστηριοποιείται στο χώρο των εξειδικευμένων τροφίμων μεσογειακής διατροφής. Συνοδεύει κάθε λογής αλλαντικό και κρεατικό, αχνίζει μαζί με γαρίδες και μύδια, είναι το υλικό που αγαπάει κάθε σάλτσα πίτσας.



Με έμπνευση τις γεύσεις της Μεσογείου

Με έναν αρμονικό συνδυασμό βαλσαμικού ξιδιού Kalamata Papadimitriou, εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου και 8% μελιού και χωρίς τεχνητές χρωστικές, η μουστάρδα της Μεσσηνιακής εταιρείας εμπνέεται από τα αρώματα και τις γεύσεις της Μεσογείου. Η ανάλαφρη γλυκύτητα και η βελούδινη υφή την καθιστούν ιδανική για σαλάτες αλλά και για το ψητό κοτόπουλο και χοιρινό.



Εκλεκτό χοιρινό αγιό τη Φθιώτιδα

Αρωματικότατο, πανεύκολο στο μαγείρεμα, αλλά και πλήρες το λουκάνικο της «Φάρμας Μπράλου» συνδυάζει τη γλυκιά γεύση του πράσου 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.

BRUNCH

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

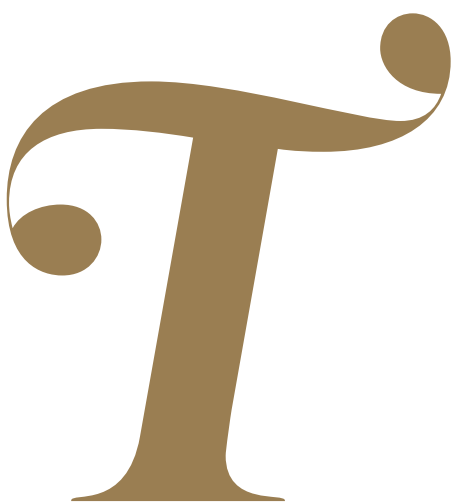
ΤΟ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΓΕΥΜΑ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΤΑΣΗ



Η ομορφιά της
επανάληψης
ορίζει την craft
και την κουζίνα







ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Η απλόχερη ποικιλομορφία της μπύρας, ο καπνισμένος αμερικανικός Νότος και το μέραισμα σιου Ψυρρή, που ώθησε την ελληνική μικροζυθοποιία στην κατάκτηση της συνέπειας.

«Το αυγό και η κότα» των Τεξανών αποδίδεται με ορολογία BBQ και η αμλετική απορία έγκειται στο αν η μπύρα φτιάχτηκε για το BBQ ή το ανάποδο. Με πάνω από 30 ετικέτες της ελληνικής craft σκηνής και αυθεντικές - καπνιστές γεύσεις από τον αμερικανικό Νότο, ο Βασίλης Σπόρος στο Po' Boys- βρίσκεται σε μια διαρκή διαπραγμάτευση με το δίλημμα αυτό, ενώ παράλληλα μπορεί να περηφανεύεται πως είναι από τους πρώτους που τόλμησε πριν από επτά χρόνια να τοποθετήσει τη δουλειά μιας οργανωμένης κουζίνας πλάι στα πρώτα και διστακτικά εμπορικά βήματα εγχώριων μικροζυθοποιείων.

Η ιδέα ξεκίνησε στην πρώτη Ζυθογνωσία, το 2017, με τον Βασίλη Σπόρο να έχει αναλάβει το φαγητό της εκδήλωσης, κάνοντας αυτό που ξέρει πολύ καλά: Αμερικάνικο BBQ. «Τρεις ημέρες σερβίραμε φαγητό και δίνουμε μπύρες. Και λέω στον εαυτό μου, κοίτα πόσες υπάρχουν».

Κάπως έτσι ξεκίνησε ένα παιχνίδι αναζήτησης. «Με έβρισκα να ψάχνω σε κάβες και να δοκιμάζω. Με του που άρχισε να μαθαίνεται ότι το Po' Boys έχει 40 φιάλες μικρής μπύρας, άρχισαν να μας φέρνουν δείγματα και να δοκιμάζουμε συνέχεια και εμείς καινούργιες γεύσεις».

Φυσικά είδε όλη την εξέλιξη της εγχώριας σκηνής από τα καθίσματα της πρώτης σειράς και όταν βρε-

θήκαμε στην Αγαθάρχου 12, μια Παρασκευή με πολλή κίνηση, ρωτήσαμε για μια πρώτη διαπίστωση. «Επιβίωσαν αυτά τα χρόνια, οι πιο συνεπείς. Όσοι συνεργάστηκαν, άκουσαν, μίλησαν και αντάλλαξαν απόψεις έχουν γίνει πλέον πολύ δυνατοί». Για τον σεφ και δημιουργό του Po' Boys το κύριο ζητούμενο είναι η συνέπεια στη γεύση και την παραγωγή. «Αυτοί που δεν μπορούσαν να διορθωθούν και να δείξουν συνέπεια δεν υπάρχουν τώρα. Δηλαδή υπήρξαν άνθρωποι που έφτιαξαν φανταστικές μπύρες. Εμείς εκπαιδεύαμε τον κόσμο και αυτός τις ζητούσε, οπότε το πρόβλημα γύριζε και σε μένα, γιατί λέγανε για παράδειγμα πού είναι ο Σάτυρος; Η φανταστική μπύρα που και σε μας άρεσε πάρα πολύ. Δεν υπάρχει λέω, δεν ξέρω πότε θα ξαναβγεί. Και αυτό δημιουργούσε πρόβλημα στην αγορά» περιγράφει.

«Ναι, παίξαμε ρόλο στο να ωριμάσει η ελληνική μικροζυθοποιία» παραδέχεται. «Ακολουθήσαν πολλά μαγαζιά μετά από εμάς που βάλανε στο προσκήνιο την μπύρα και φύγαμε από το κλασικό της μεγάλης βιομηχανίας με τις τρεις επιλογές». Πώς εκπαιδεύεται ο κόσμος; «Τι θα φας; -Αυτό, -Άρα μπορείς να πιείς αυτό. -Τι σου αρέσει; Πικρή; Λιγότερο πικρή, Γλυκιά, Μαύρη; Αρωματική; Κάπως άρχισε ο καταναλωτής να μυείται. Δεν θα πω beer sommelier, αλλά κάτι τέτοιο».88

1 «Ανανεωνόμαστε και θέλουμε να προτείνουμε καινούργιες ιδέες διαρκώς, δεν θέλουμε να βαριέται κανένας» λέει ο σεφ του Po' Boys, Βασίλης Σπόρος.

2 Πρόσφατα το Po' Boys εμφιάλωσε τη δική του μπύρα. Μια Lager, λιπαρή, πιο γεμάτη με μια ελαφριά πικράδα στο τέλος, ιδανικό πρώτο μάθημα για να μυήσει τον μέσο καταναλωτή στον κόσμο της craft.

3 Η ομάδα φέτος εμπλουτίζει το μενού με ένα smashed burger με προβατίνα που το λένε «Smack my Greek up», εμπνευσμένος ο τίτλος από τους Prodigy.

4 Ο κόσμος ζητά σταθερά ένα κλασικό double cheese burger και ένα fried chicken burger.



1



2



3



4

Στο Po' Boys
τους αρέσει να
προτείνουν μπιύρες "που
φτιάχνονται εδώ" όπως
αυτές της Noctua, μερικά
στενά πιο πέρα





Η Άντασσία Φωκά
δοκιμάζει...



Κάθε ετικέτα μια εμπειρία



«Την ανοίγεις και δεν ξέρεις τι είναι: Κολώνια ή μπύρα;». Έτσι περιγράφει την **Jasmine** της Strange Brew ο σεφ του Po' Boys Βασίλης Σπόρος. «Το μαγικό με την μπύρα είναι ότι έχει πολλές περισσότερες συνδυαστικές επιλογές από το κρασί. Έχει ένα τεράστιο εύρος και αρωματικό και γευστικό και μπορεί ο ίδιος άνθρωπος να συνδυάσει δυο τρεις διαφορετικές μπύρες στο ίδιο γεύμα, χωρίς να ζοριστεί. Ενώ στο κρασί μπορεί να είναι λίγο δύσκολο να πας από κόκκινο σε λευκό και μετά ένα ροζέ και άντε να τελειώσουμε και με ένα ημίγλυκο» θα πει.



Ο μάγειρας και ο ζυθοποιός

Τι σημαίνει να είσαι μάγειρας; Αυτό είναι ένα από τα μαθήματα στα οποία ο Βασίλης Σπόρος, όντας παράλληλα και καθηγητής σε σχολές Μαγειρικής, δίνει ιδιαίτερη έμφαση.

«Μάγειρας σημαίνει να κάνεις μια δύσκολη δουλειά, με ορθοστασία, βάρη, πολύ στρες και την απαίτηση να επαναλαμβάνεις το ίδιο πράγμα πάρα πολλές φορές μέσα στην ημέρα. Θα κουβαλήσεις, θα γεμίσεις, θα κόψεις και θα κοπείς, θα κάψεις και θα καείς και θα παράγεις ακριβώς το ίδιο πράγμα 1.000 φορές. Και όπως στους μαθητές μου, υπάρχει τρομερή ομορφιά στο να παράγεις το ίδιο πράγμα. Δεν είναι εύκολο. Θέλει δύναμη». Πότε μπαίνει η δημιουργικότητα; «Εδώ η δημιουργικότητα, αν είσαι καινούριος μάγειρας, λέγεται φαγητό προσωπικού. Όσο σταθεροποιείσαι και ανεβαίνεις στην ιεραρχία στην κουζίνα, παίρνεις ευθύνες, μαγειρεύεις τότε έρχεται η ευκαιρία της δημιουργίας». Κάπως έτσι είναι τα πράγματα και με τη μπύρα. «Η μπύρα είναι ένα ζωντανό προϊόν, θέλεις και εδώ την επανάληψη. Αλλά ο μικροζυθοποιός έχει το ατού ότι έχει το κομμάτι της δημιουργικότητας από την αρχή. Θέλει όμως και εδώ συνέπεια για ένα σταθερό προϊόν». 88

Ελληνικό BBQ, καπνιστό δεν μπορείς να κάνεις, είναι καθαρά αμερικανικό, οπότε στο Po' Boys το συνδυάζουν με ελληνική craft μπύρα. Μια από τις 30 με 40 επιλογές, είναι και η μαύρη της Ζυθοποιίας Χίου, καπνιστή και δυνατή. Βέβαια, ως προς το καπνιστό, ο σεφ Βασίλης Σπόρος έχει σκεφτεί κάτι ακόμα πιο...ακραίο. «Θέλω μια μπύρα με άρωμα μπέικον, όποιος το κάνει θέλω τα δικαιώματά».



ΑΓΟΡΑ

BEER & BRUNCH • ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

IPA



Απόδειξη της ποικιλομορφίας της μπύρας, αποτελούν οι IPA, μια κατηγορία την οποία οι ζυθοποιοί σε όλο τον κόσμο επαναπροσδιορίζουν καθημερινά με νέες τεχνικές και επιλογές. Από την αναλογία της βύνης προς τον λυκίσκο ή τα συστατικά που χρησιμοποιούνται σε όλη τη διαδικασία, καθώς μικρές προσαρμογές μπορούν να οδηγήσουν σε σημαντικές αλλαγές στη γεύση και το άρωμα.

BEER & BRUNCH

προτείνει

Noctua Insomnia IPA



Σκουρόξανθο χρώμα, με συνεκτικό αφρό μεγάλης διάρκειας, έντονα αρώματα με νότες εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων. Σώμα μεσαίο με ελαφριά ανθράκωση, και γεύση γλυκόπικρη με νότες κίτρου, κωνοφόρων και ροδάκινου. Η επίγευση χαρακτηρίζεται από μια ελαφριά πικράδα. **5,8% vol.**

Chios Beer IPA



Μια ισορροπημένη ξανθιά μπίρα με πλούσια αρώματα και διακριτική πικράδα. Παράγεται από εκλεκτές ποικιλίες βύνης και ολόκληρο λυκίσκο. Ζυμώνεται και ωριμάζει σε περιορισμένης ποσότητας παρτίδες, χωρίς κανένα συντηρητικό ή άλλο πρόσθετο. **6,3% vol.**

Midnight Circus Ψυχή του πάρτυ 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.**

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.**

Sparta Beer IPA



Μία αφιλτράριστη και απαστερίωτη δροσιστική Indian Pale Ale με κεχριμπαρένιο χρώμα, πλούσιο σώμα και μια μοναδική επίγευση με μέτρια πικράδα. Ο γευστικός αυτός συνδυασμός οφείλεται στους ευρωπαϊκούς λυκίσκους και στις ελληνικές βύνες που χρησιμοποιούνται. **6,0% vol.**

TAQS Sauvignon IPA



Βερίκοκο, ροδάκινο, passion fruit, ανανάς, αρώματα από λευκό σταφύλι και τροπικά φρούτα σε μια νομαδική μπίρα που προσφέρει έναν ιδιαίτερο συνδυασμό μαγιάς κρασιού και επιλεγμένων λυκίσκων και δημιουργήθηκε στη Σαντορίνη. Αφρώδης και ξηρή αλλά με ευχάριστο σώμα, ισορροπημένη πικράδα και εκτεταμένη επίγευση. **6,2% vol.**

Strange Brew Jasmine IPA



Έντονα αρωματική, με γεμάτη γεύση τροπικών και εσπεριδοειδών. Πολύπλοκη και δροσιστική, με πικρή επίγευση μεγάλης διάρκειας αποτελεί την πρώτη και βασική προσπάθεια της ομάδας της Strange Brew που συστήθηκε στους φίλους του ζύθου το Μάιο του 2017 και από τότε παράγεται σταθερά έχοντας κατακτήσει το μπυρόφιλο κοινό. **6,2% vol.**

Septem Quaranta Giorni New England IPA



Φρέσκια, μη παστεριωμένη, φιλτραρισμένη μπίρα που χαρακτηρίζεται από εντυπωσιακά αρώματα ροδάκινου, mango και εσπεριδοειδών. Η επιλογή των πιο αρωματικών λυκίσκων απογειώνει το χαρακτήρα της, διατηρώντας την πικράδα πολύ χαμηλά. Είναι θολή λόγω της χρήσης σιταριού και βρώμης, ενώ έχει έντονα αρωματική επίγευση. **5,9% 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 «κρυμμένο» πίσω από τα αρώματα της βύνης ανεξαρτήτως θερμοκρασίας της μπίρας. **7,0% vol.**

Elixì 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.**

Νέες κυκλοφορίες



DEVILDOLL (6,6% vol.)

Double Dry Hopped New England IPA με καταχρηστικές ποσότητες λυκίσκων Nectaron, Riwaka και Citra, πλούσιο σώμα και έντονα αρώματα γλυκών τροπικών φρούτων. **(P.I.G.S.)**



ΒΑΛΤΙΑ (6,2% vol.)

Μια δυνατή και απολαυστική «Baltic Porter» είναι η δέκατη συνεργατική συνταγή για τον εορτασμό των πέντε ετών της Ζυθοποιίας Αναστασίου. Η παρασκευή της έγινε σε συνεργασία με τη μικροζυθοποιία Βόλου Local Streets Beer. **(Ζυθοποιία Αναστασίου)**



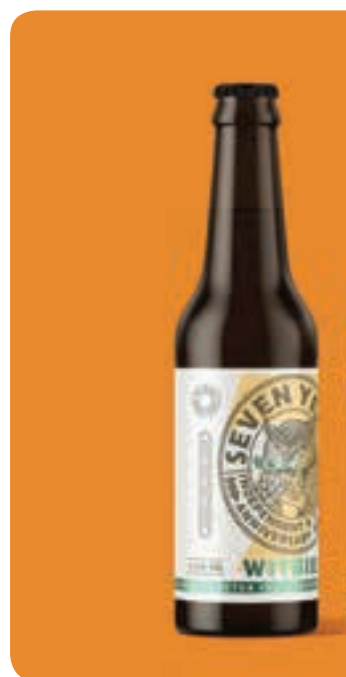
SMASH AHTANUM (5,5% vol.)

Μια IPA, ζυθοποιημένη με Ahtanum, με ήπια πικράδα, επίγευση κίτρου και γλυκών φρούτων, η οποία διατίθεται σε βαρέλι. **(Paragon Brewery)**



PERSEPHONE IPA (5,2% vol.)

Γήινα και πικάντικα αρώματα ενώ στο στόμα η γλυκύτητα της βύνης μαζί με τη ελαφριά γεύση μπισκότου δένουν με τα διακριτικά αρώματα του τσέικου λυκίσκου. Επίγευση ελαφρώς πικρή, πικάντικη με μεγάλη διάρκεια. **(Main Squeeze Brewing)**



ROBERT BURNS IPA (6,0% vol.)

Αγγλικού τύπου IPA, βυνώδης, με ευχάριστη πικράδα, περιορισμένης παραγωγής. Παρασκευάζεται για το The Tasters Club από την Elix Brewery. Ζυθοποιήθηκε προς τιμήν του εθνικού ποιητή της Σκωτίας Robert Burns και κυκλοφόρησε στις 25 Ιανουαρίου 2024, ημέρα γεννήσεώς του. **(Elix Brewery)**

**AETHERIAL PRIMODIAL HOPS****NEPA (5,5% vol.)**

Μια NEPA με μπόλικο λυκίσκο από τις ποικιλίες Strata, Sorachi Ace και Sabro Cryo και έντονες νότες καρύδας, άγριας μέντας και lime. Αφορμή για την κυκλοφορία της ήταν ο δίσκος των «Aetherian». **(Strange Brew)**

**WITBIER (5,2% vol.)**

Κλασική θολή και φρουτένια, βασισμένη στο λυκίσκο Amarillo. Με τα αρώματα της μπανάνας να κυριαρχούν, διακριτικές νότες πορτοκαλιού, μπαχαρικών και λουλουδιών να συνδυάζονται σε ένα γεμάτο σώμα με κρεμώδη επίγευση, γιορτάζει τα εβδομα γενέθλια της μικροζυθοποιίας. **(Noctua Brewery)**

**HOPPY AMBER LAGER****(5,2% vol.)**

Μία special release μύρα σε πολύ μικρή παραγωγή, που αποτελεί φόρο τιμής στην τέχνη της δημιουργικής ζυθοποίησης. Προσφέρει μια ποικιλία από πέντε εξαιρετικούς λυκίσκους που απογειώνουν το μεστό σώμα της ελληνικής βύνης κατά τρόπο ισορροπημένο και μοναδικό. **(Μικροζυθοποιία Craft)**

**ΑΛΦΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΑΛΑΤΙ****(5,0% vol.)**

Χρυσάφενια, ευκολόπιση και δροσιστική η ΑΛΦΑ εμπλουτίζεται με μια μικρή ποσότητα ανεπεξέργαστου θαλασσινού αλατιού από τις αλυκές Μεσολογγίου και αποκτά εικαστική ταυτότητα εμπνευσμένη από τον τενεκέ της Φέτας και την ελληνική ύπαιθρο. **(Αθηναϊκή Ζυθοποιία)**



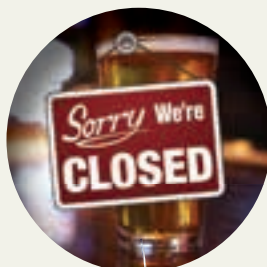
Το «τέλειο» ποτήρι μπίρας γεννήθηκε στην Ιαπωνία

Με σχήμα που επηρεάζει τον τρόπο που η μπίρα αλληλεπιδρά με τον ουρανίσκο το τέλειο ποτήρι μπίρας σχεδίασε το studio Nendo για την ιαπωνική ζυθοποιία Sapporo



Μόνο για την Alaska Airlines

Cloud Cruiser IPA ονομάζεται η πρώτη custom made μπίρα για την Alaska Airlines, την οποία δημιούργησε η Fremont Brewing



Αύξηση 82% τα λουκέτα

Το 2023 η αύξηση στις ζυθοποιίες του Ηνωμένου Βασιλείου που έβαλαν λουκέτο άγγιξε το 82% σε σχέση με το 2022 λόγω αυξημένων κόστους λειτουργίας



Ισχύς εν τη ενώσει NFL & Bud Light

Ειδικές εκδόσεις για τα αλουμινένια κουτάκια 23 ομάδων του NFL ετοιμάζει η AB InBev



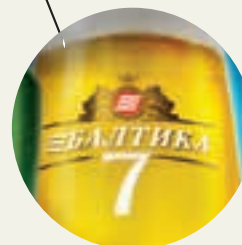
Γιγαντώνεται η Heineken στη Νότια Αφρική

Όμιλο εταιρειών ζυθοποίησης αξίας 4 δισ. ευρώ δημιουργεί η Heineken στη Ν. Αφρική με την εξαγορά του Distell Group και της Namibia Breweries



Το θαύμα της Ινδίας

Συνεχίζει την ανοδική τροχιά της η αγορά αλκοολούχων της Ινδίας με την μπίρα στο +38%



Ζητάει 1 δισ. δολάρια από την Carlsberg

Πρώην θυγατρική της Carlsberg στη Ρωσία, η Baltika Brewery, απαιτεί αποζημίωση από τον κολοσσό της μπίρας για τις απώλειες που υπέστη λόγω της αποχώρησής του από τη χώρα

«Τρέχει» πιο δυνατά στην Ινδία η Kirin

Επένδυση της τάξης των 25 εκατ. δολαρίων στην craft μπίρα της Ινδίας λόγω εξαιρετικών αποτελεσμάτων



*Η καλή μπύρα είναι
ανθρώπινο δικαίωμα*

Solobeer.gr



#LOVE FRESH BEER



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

