

BEER & BRUNCH



ΤΕΥΧΟΣ
ISSN:
2585-2302

16

www.agronews.gr

06/24

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 €



Όταν η αλήθεια είναι μπύρα

Μέσα σε ένα απέραντο σύμπαν δημιουργίας,
βγάζει νόημα το «I am here for the beer»



KALAMATA'S BEER COMPANY



Ο ενθουσιασμός βάζει σε κίνδυνο την επανάσταση

Αυτό που γίνεται τα τελευταία χρόνια με τη μπίρα στην Ελλάδα, θα μπορούσε να το πει κανείς και επανάσταση. Εκεί όπου κυριαρχούσε μια αυτοκρατορία, ξαφνικά, μέσα σε λίγα χρόνια, δεκάδες πρωτοβουλίες και εκατοντάδες σήματα διεκδικούν μια θέση στον ήλιο της ελεύθερης αγοράς.

Αυτή είναι η μια όψη του νομίσματος. Υπάρχει βέβαια και η άλλη. Η πιο περίπλοκη. Που έχει να κάνει με το βάθος της ιστορίας. Πρώτα απ' όλα, με το βάθος της ποιότητας. «Η ιστορία λέει ότι πριν από 10.000 χρόνια, οι κυνηγοί – τροφουσυλλέκτες μάζευαν άγριο κριθάρι ως τρόφιμο. Σε μια από αυτές τις συλλογές έπαιρναν το κριθάρι και το τοποθετούσαν μέσα σε κάποιο σκεύος συλλογής.

Αυτή η ομάδα βγήκε μετά για κυνήγι. Όσο έλειπαν, έλαβε χώρα ένα φυσικό θαύμα. Πρώτα πέφτει βροχή. Η βροχή έβρεξε το κριθάρι κι αυτό άρχισε να φυτρώνει.

Καθώς φυτρώνει παράγει ζάχαρα. Τώρα, χρειάζεται κι άλλο νερό. Ευτυχώς, βρέχει ξανά. Σε αυτή τη φάση έχουμε πολλή βροχή, αρκετή ώστε ουσιαστικά να γεμίσει το δοχείο. Τώρα συμβαίνει η αληθινή μαγεία. Ο άγριος ζυμομύκτης μετατρέπει τα σάκχαρα του κριθαριού σε διοξείδιο του άνθρακα και αλκοόλη.

Λίγες μέρες αργότερα, οι κυνηγοί επιστρέφουν. Κοιτούν μέσα στο δοχείο και βλέπουν ένα αφρώδες μείγμα. Κάποιος ρισκάρει και το δοκιμάζει. Και τότε λένε: «Αυτό είναι διαφορετικό».

Είναι η πρώτη μπίρα που δημιουργείται τυχαία και στο εξής τα πράγματα δεν θα είναι ποτέ ξανά ίδια.»

Δρ. Τόμας Σελχάμερ

Κρατικό Πανεπιστήμιο του Όρεγκον

Δεν υπάρχει λοιπόν αμφιβολία ότι σήμερα, με τον έναν ή τον άλλο τρόπο, όλοι είναι σε θέση να παρασκευάσουν μια μπίρα. Συνταγές υπάρχουν άφθονες και στη διάθεση του καθενός, από το διαδίκτυο.

Θα μπορούσαμε να πούμε ακόμα, ότι, με τόσα προγράμματα που «τρέχουν» δεν εί-



ναι τόσο δύσκολο, ακόμα και να στήσει κάποιος, ένα μικρό εργοστάσιο μπίρας. Ούτε αυτό σημαίνει ότι αυτομάτως έχεις γίνει ζυθοποιός ή έστω μικροζυθοποιός.

Τα λέμε όλα αυτά γιατί είναι πολλές οι εταιρίες που ξαφνικά φθάνουν με κάποιο τρόπο στην αγορά, χωρίς πάντα να ανταποκρίνονται σε κάποιες ελάχιστες προδιαγραφές. Χωρίς να αποδίδουν τον δέοντα σεβασμό στον καταναλωτή.

Και μπορεί να είναι αυτό η αιτία για να χαθεί... η επανάσταση. Δηλαδή, το νέο ελπιδοφόρο ξεκίνημα που έχει κάνει ο κλάδος της μικροζυθοποιίας στην Ελλάδα.

Χρειάζεται λοιπόν προσοχή. Καλές οι ιδέες, καλός ο ενθουσιασμός, είναι όμως απαραίτητη και η βαθιά γνώση των θεμάτων, έτσι ώστε να αποφεύγονται τα μεγάλα λάθη που θα μπορούσαν να στερήσουν από τα εγχειρήματα το τεκμήριο της σοβαρότητας. 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
Ζήσης Πανάγος
Γιώργος Κοντονής
Κώστας Λώνης
Βασιλική Μαντά
Βασίλης Κατσάρος

Δημιουργικό - Σελιδοποίηση

Χαρά Οικονόμου
Φανή Παπαπετροπούλου

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.



«Ξεκινώντας από τα...
κατσαρολικά με τα οποία
πειραματιζόμασταν μέχρι
το 2010, σήμερα έχουμε
ένα σύγχρονο ζυθοποιείο»
σημειώνει ο Ιάκωβος
Αμύγδαλος, εκ των ιδρυτών
της Chios Beer.



Στιγμές από τη διεθνή σκηνή του ζύθου

06 No alcohol to 20% θέλει η AB InBEV

Έως το 2025 το 20% των πωλήσεών της να είναι zero στοχεύει η AB InBEV, που δοκιμάζει στο Παρίσι την Corona Cero

10 Spa μπίρας, η νέα τάση στην ευεξία

Εμπνευσμένα από τις παραδόσεις της Τσεχίας με την εμπειρία στον ζύθο

11 Farewell Herr Klopp

Με την «Believer Brew» Carlsberg και Erdinger αποχαιρετούν τον εμβληματικό τεχνικό της ομάδας της Λίβερπουλ Jürgen Klopp

12 Έως 30% πιο ακριβή η βιώσιμη μπίρα

Αποφασισμένοι ο καταναλωτής να πληρώσει έως 30% παραπάνω την μπίρα που έχει παραχθεί με βιώσιμο τρόπο

50 Κάνουν ανακωχή για τη Heineken Silver

Οι δύο αγαπημένοι ήρωες της Marvel, Deadpool και Wolverine, κάνουν... ανακωχή για την προώθηση της Heineken Silver

50 Craft για τον Τούρκο Mr Chobani

Ο Τούρκος κροίσος Hamdi Ulukaya, ιδρυτής της Chobani, αγόρασε την αμερικανική craft ζυθοποιία Anchor

Κάτι βράζει...

18

Το νέο πρωτοποριακό
πρόγραμμα Ευφυούς Γεωργίας
«Εξυπνη Σπορά» παρουσίασαν
σε κοινή εκδήλωση η Αθηναϊκή
Ζυθοποιία και το Γεωπονικό
Πανεπιστήμιο Αθηνών στις 27
Μαΐου 2024

24

Δύο καρδιακοί φίλοι
αποφάσισαν μείνουν και να
επενδύσουν στον τόπο τους
και με αγώνα δημιούργησαν
την Chios Beer, ένα από τα πιο
σύγχρονα αλλά και φιλόξενα
για νέες προσπάθειες εγχώρια
μικροζυθοποιεία

28

Η κρία αλυσίδα του Πίβο
φροντίζει ώστε όλες οι
μπίρες του κυριακού
μικροζυθοποιείου να
διατηρούνται και να
μεταφέρονται πάντα σε
θερμοκρασίες κάτω των
5°C, σε οποιοδήποτε σημείο
πώλησης στην Κύπρο



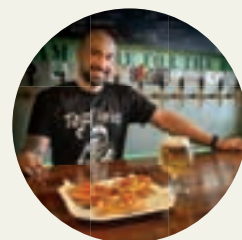
32

Δημοφιλείς και σπάνιες
ετικέτες μπίρας από όλο τον
κόσμο, από ζυθοποιίες και
μικροζυθοποιίες, workshops,
σταθμοί φαγητού και μουσικά
δρώμενα, έδωσαν την ευκαιρία
στους φίλους του ζύθου να
απολαύσουν αλλά και να
μάθουν στη διάρκεια του
τριήμερου World of Beer στην
Τεχνόπολη στο Γκάζι

Παμε Brunch!

42 Στην πιο φιλόξενη μπάρα με τον Μίλτο Πίσκοπο

Στο Tapfield του Ψυρρή το σύμπαν
της μπίρας είναι απέραντο



36 Lager & Pils

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

46 Gourmet ανησυχίες

Το ταίριασμα του φαγητού με την
μπύρα μπορεί να είναι τόσο μοναδικό
όσο γεμάτα γεύση και ένταση
delicatessen προϊόντα από κάθε
γωνία της Ελλάδας δημιουργούν
γαστρονομικές προκλήσεις



BEER & BRUNCH

Τώρα και διαδικτυακά



www.beerandbrunch.gr



PARIS 2024



ΘΑ ΝΙΚΗΣΕΙ
Η ΜΠΥΡΑ 0.0%
ΣΤΟΥΣ
ΟΛΥΜΠΙΑΚΟΥΣ;





Μ

Μπουκάλια μπύρας με τα πέντε Ολυμπιακά Δαχτυλίδια βγαίνουν ήδη από τη γραμμή παραγωγής στο ζυθοποιείο της Anheuser-Busch InBev NV στο Βέλγιο, στο πλαίσιο της προετοιμασίας για τους αγώνες στο Παρίσι αυτό το καλοκαίρι. Πάνε 100 χρόνια από την τελευταία φορά που η γαλλική πρωτεύουσα φιλοξένησε τους θερινούς Ολυμπιακούς Αγώνες και η πόλη επιζητά να δώσει το στίγμα της, αφού η πανδημία του κορωνοϊού σήμαινε ότι οι Αγώνες του Τόκιο διεξήχθησαν σε σχεδόν άδεια στάδια. Και τώρα, για πρώτη φορά στα χρονικά μια μπύρα θα είναι ο χορηγός για μια διοργάνωση που είναι το αποκορύφωμα των αθλητικών επιτευγμάτων. Όμως σε αυτή την περίπτωση, η μπύρα -Corona Cero- δεν έχει καθόλου αλκοόλ. Η μεγαλύτερη ζυθοποιία στον κόσμο επέλεξε να διαφημίσει σε δισεκατομμύρια φίλους του αθλητισμού ένα προϊόν χωρίς αλκοόλ που κυκλοφόρησε στην Ευρώπη μόλις πριν από δύο χρόνια. Η AB InBev ελπίζει να αξιοποιήσει τους Αγώνες του Παρισιού -που αναμένεται να είναι μια από τις μεγαλύτερες διαφημιστικές καμπάνιες που έχουν γνωρίσει ποτέ οι Ολυμπιακοί Αγώνες- για να βελτιώσει τη θέση της στο μόνο τμήμα της παγκόσμιας βιομηχανίας μπύρας που βιώνει πραγματική ανάπτυξη. Εταιρείες όπως η Heineken και η Guinness και τώρα η Corona Cero που αξίζουν παραπάνω από 13 δισ. στρέφουν την προσοχή τους σε μια ομάδα καταναλωτών που δείχνουν μεγάλο ενδιαφέρον και ευαισθησία για την υγεία τους, πολλοί εκ των οποίων είναι νέοι αλλά και μεγαλύτεροι και επιζητούν να ξεφύγουν από την κουλτούρα που υπάρχει γύρω από το αλκοόλ, των οποίων τα πορτοφόλια φυσικά οι εταιρείες μπορούν να αγγίξουν.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
ΑΓΙΣ ΤΣΙΜΠΛΑΚΗΣ

Με πληροφορίες από τον ιστότοπο <https://time.com/>



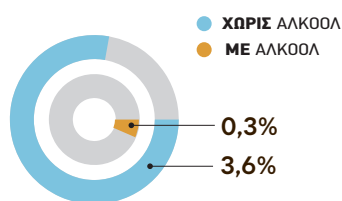
Ως μια ένδειξη του ανταγωνισμού των μεγάλων παιχτών στην κατηγορία μη αλκοολούχων, η Carlsberg φέρνει την χωρίς αλκοόλ Tourtel Twist, που το προηγούμενο έτος διένειμε τον Ποδηλατικό Γύρο της Γαλλίας, ως μία εκ των επίσημων μπιρών των Ολυμπιακών Αγώνων.

Όσο και να προωθηθεί και να προβληθεί μια μπίρα χωρίς αλκοόλ δεν θα καταφέρει πολλά αν το προϊόν υστερεί σε ποιότητα και γεύση

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



ΕΤΗΣΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗ



ΣΤΟΧΟΣ AB InBEV

20%
των πωλήσεων
από μπίρες με χαμηλή
περιεκτικότητα σε αλκοόλ
ή χωρίς μέχρι το 2025

Στοιχεία GlobalData Plc

Οι κορυφαίοι ζυθοποιοί παγκοσμίως εργάζονται πάνω σε συνταγές για να καταφέρουν να αναπαράγουν τη γεύση και την υφή του πραγματικού προϊόντος. Η Heineken, η Guinness και η Budweiser διατίθενται πλέον χωρίς αλκοόλ, ενώ εκατοντάδες βιοτεχνίες ζυθοποιίας και νεότερες εταιρείες αναδύονται για να στοχεύσουν στην αγορά. Για τον Ελληνοβραζιλιάνο Michel Doukeris, διευθύνοντα σύμβουλο της AB InBev, είναι απλό: «Ο καταναλωτής έχει αλλάξει». Η μπίρα χωρίς αλκοόλ, ή μπίρα με περιεκτικότητα σε αλκοόλ κάτω του 0,5%, αποτελεί μια μικρή πτυχή της αγοράς, καθώς τα 31,4 εκατομμύρια εκατόλιτρα ετησίως επισκιάζονται από τα 1,93 δισ. εκατόλιτρα αλκοολούχου, σύμφωνα με την GlobalData Plc. Αλλά από το 2018 έχει δει ετήσιο σύνθετο ρυθμό ανάπτυξης 3,6% έναντι 0,3% για την μπίρα που περιέχει αλκοόλ. Στις ΗΠΑ, το ποσοστό των ενηλίκων ηλικίας 18 έως 34 ετών που δηλώνουν ότι πίνουν αλκοόλ έχει μειωθεί από 72% στις αρχές της δεκαετίας του 2000 σε 62%, σύμφωνα με την Gallup. Αυτά είναι νούμερα που οι επιχειρήσεις δεν δύναται να αγνοήσουν, ειδικά η AB InBev. Ήδη έχει μείνει πίσω και υποστηρίζει ότι δεν θα φτάσει τον στόχο του 20% των πωλήσεων από μπίρες με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ ή χωρίς μέχρι το 2025. Μάλιστα σύμφωνα με την Susie Goldspink, επικεφαλής του τμήματος μη αλκοολούχων και χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ στην εταιρεία έρευνας αγοράς IWSR, υπάρχει και ένα ευρύτερο πλεονέκτημα. Επειδή οι μη αλκοολούχες παραλλαγές τους συχνά μοιράζονται το ίδιο όνομα και ετικέτα όπως η κανονική τους μπίρα, οι διαφημιστικές ενέργειες της μη αλκοολούχας παραλλαγής βοηθούν στην αναγνωρισιμότητα της μάρκας και επιτρέπουν στις επιχειρήσεις να παρακάμπτουν τους ολόεντα και αυστηρότερους περιορισμούς σχετικά με τη διαφήμιση αλκοόλ.



Οι Ολυμπιακοί αγώνες είναι μέρος μιας τάσης για μη αλκοολούχες μπύρες που προωθούνται μέσω αθλημάτων όπως η Heineken 0.0 στη Formula 1 και η Guinness 0.0 της Diageo Plc στο τουρνουά ράγκμπι Six Nations. Η Carlsberg A/S το προηγούμενο έτος διένειμε 400.000 κουτάκια γαλλικής μπύρας χωρίς αλκοόλ με το όνομα Tourtel Twist στον ποδηλατικό γύρο της Γαλλίας. Και ως μια ένδειξη του ανταγωνισμού στην κατηγορία μη αλκοολούχων, η Carlsberg φέρνει την Tourtel Twist ως μία εκ των επισήμων μπυρών των Ολυμπιακών Αγώνων.

Αξίζει να σημειωθεί ότι στο παλαιότερο εν συνεχεία λειτούργια ζυθοποιείο του κόσμου στη Γερμανία, οι μπύρες χωρίς αλκοόλ βρίσκονται στην παραγωγή ήδη από τις αρχές της δεκαετίας του '90. Μάλιστα το 2020 η WeiheStephan υπερδιπλασίασε τη παραγωγική της χωρητικότητα στις μη αλκοολούχες μπύρες. Σήμερα η μη αλκοολούχα μπύρα σίτου που διαθέτει στη γκάμα των προϊόντων της έχει φτάσει περίπου το 10% των συνολικών πωλήσεων και είναι το τρίτο σε σειρά προϊόν με τις καλύτερες πωλήσεις. Αλλά όσο και να προωθηθεί και να προβληθεί μια μπύρα χωρίς αλκοόλ



Ελληνικής καταγωγής από την πλευρά του πατέρα του και γόνος της διασποράς της Λατινικής Αμερικής, ο Michel Poukeris κατάφερε με την εργατικότητα και το επιχειρηματικό του αισθητήριο να είναι σήμερα Διευθύνων Σύμβουλος της AB InBev.

δεν θα καταφέρει πολλά αν το προϊόν υστερεί σε ποιότητα. Μέχρι πολύ πρόσφατα η μπύρα χωρίς αλκοόλ ήταν υποδεέστερη της κανονικής σε ποιότητα και δεν άφηνε τους καταναλωτές ικανοποιημένους. Για τους ζυθοποιούς, υπήρχε ένας γρίφος τεχνικής φύσεως: Πώς να καταφέρουν να έχουν βάθος στη γεύση χωρίς τη χρήση αλκοόλ. Έπρεπε να προλάβουν να σταματήσουν το σχηματισμό αλκοόλης κατά τη διαδικασία ζύμωσης ή έπρεπε αφότου είχε ήδη σχηματιστεί η αλκοόλη να προσπαθήσουν να την αφαιρέσουν; Η Heineken 0.0, που κυκλοφόρησε το 2017, παρασκευάζεται με νερό, βύνη κριθαριού, εκχυλίσματα λυκίσκου και μαγιά - τα ίδια συστατικά με τη Heineken. Η αλκοόλη μετά αφαιρείται εφαρμόζοντας την τεχνική της απόσταξης σε κενό. Έπειτα οι φυσικές γεύσεις και τα αρώματα αναμειγνύονται ξανά για να κάνουν την τελική γεύση να μοιάζει περισσότερο με την αρχική. «Για κάποια χρόνια αρνιόμουν να ξεκινήσω την παραγωγή της Heineken 0.0 επειδή ποτέ μου δεν είχα δοκιμάσει μια καλή, ποιοτική μπύρα χωρίς αλκοόλ», αναφέρει ο Willem van Waesberghe, master ζυθοποιός της Heineken. Και έπεται συνέχεια... 88

Η AB InBev θα αποκαλύψει σύντομα τις λεπτομέρειες της διαφημιστικής εκστρατείας της, η οποία αναμένει ότι θα «εμπιστεύει την ανάπτυξη της μπύρας χωρίς αλκοόλ»



Η νέα τάση στην ευεξία

Εμπνευσμένα από τις παραδόσεις μιας χώρας με ιστορία στην μπύρα, την Τσεχία, τα sra μπύρας γίνονται όλο και πιο δημοφιλή

Στην Ισλανδία, την Ισπανία και τις ΗΠΑ και πιο πρόσφατα στη Μεγάλη Βρετανία ξεκινούν τη δραστηριότητά τους επιχειρήσεις που προσφέρουν υπηρεσίες ευεξίας με βάση την μπύρα. Ο λόγος αυτής της τάσης σύμφωνα με τους υποστηρικτές της εμπειρίας, είναι ότι οι ουσίες που περιέχουν ο λυκίσκος και η μπύρα, όταν τα απολαμβάνει κανείς ως λουτρό, κάνουν καλό στο δέρμα, χαλαρώνουν τους μύες και βελτιώνουν την κυκλοφορία στο σώμα ενώ ιδιαίτερα ο λυκίσκος μπορεί να αυξήσει την παραγωγή κολλαγόνου για να μειώσει τις ρυτίδες, όπως και τη φλεγμονή του δέρματος και τα αρώματά προάγουν τη χαλάρωση και βελτιώνουν τη διάθεση. 88



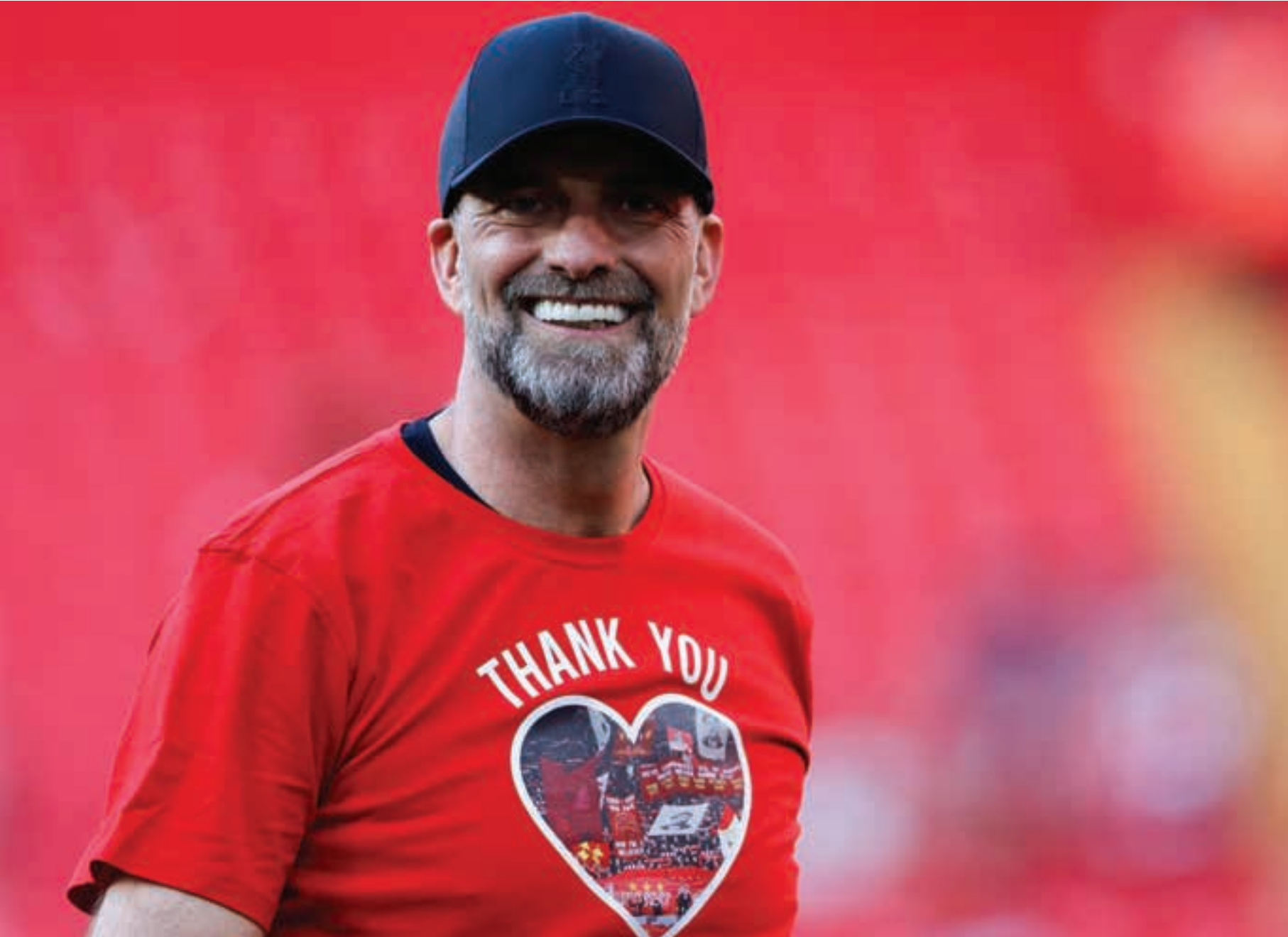
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ



Εγένετο Ένωση Ζυθοποιών Ινδίας από τους τρεις παγκόσμιους κολοσσούς της μπύρας

Επίσημα ένωσαν τις δυνάμεις τους οι τρεις μεγαλύτερες ζυθοποιίες στην Ινδία με σκοπό να τονώσουν την αγορά και να προωθήσουν τα συμφέροντά τους στην κυβέρνηση. Η United Breweries (που ελέγχεται από τη Heineken), η AB InBev και η Carlsberg, που μεταξύ τους αντιπροσωπεύουν περίπου το 85% των πωλήσεων μπύρας της χώρας, δημιούργησαν την Ένωση Ζυθοποιών της Ινδίας. Το νέο σώμα είναι ανοιχτό σε όλες τις ζυθοποιίες της χώρας και η πρώτη του δράση ήταν να ασκήσει πιέσεις στην εθνική κυβέρνηση στο Δελχί σχετικά με τον τρόπο φορολογίας της μπύρας στην Ινδία, ένας παράγοντας που λένε ότι έκανε την ινδική αγορά να μείνει στάσιμη με 400 εκατ. κιβώτια ετησίως, παρά το τεράστιο δυναμικό της. Σημειώνεται ότι σε αντίθεση με τις περισσότερες άλλες χώρες, η Ινδία φορολογεί τα οινοπνευματώδη και την μπύρα στον όγκο του υγρού στο μπουκάλι και όχι στην περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Αυτός είναι ο βασικός αποτρεπτικός παράγοντας για τη ζήτηση, σύμφωνα με τον Vinod Giri, γενικό διευθυντή του νεοσύστατου φορέα. 88





Farewell Herr Klopp

Στο λανσάρισμα μπύρας αφιερωμένος στον Jürgen Klopp, έναν από τους πιο επιτυχημένους και εμβληματικούς τεχνικούς στην ιστορία της ομάδας της Λίβερπουλ, ο οποίος, μετά από εννέα χρόνια, γεμάτα έντονες στιγμές και συγκινήσεις, αποχώρησε στο τέλος Μαΐου από το Anfield, προχώρησε ο χορηγός του ιστορικού βρετανικού συλλόγου, Carlsberg, μαζί με την Erdinger. Το όνομά της «Believer Brew» και θα κυκλοφορήσουν 491 μπουκάλια, όσα δηλαδή ήταν και τα επίσημα παιχνίδια του 56χρονου πλέ-

ον Klopp κατά τη διάρκεια της θητείας του στο αγγλικό κλαμπ. Σημειώνεται ότι οι φιάλες βγήκαν σε δημοπρασία από τις 16 Μαΐου μέσω της Graham Budd

Auctions, με τιμή εκκίνησης 5 λιρών για την καθεμιά, ενώ όλα τα έσοδα τα διατεθούν στο φιλανθρωπικό ίδρυμα LFC Foundation της Λίβερπουλ. 88





Έως 30% παραπάνω πληρώνει η αγορά για μύρα που έχει παραχθεί με βιώσιμο τρόπο

Μείωση κατανάλωσης νερού και ενέργειας προκρίνουν οι αγοραστές

Οι καταναλωτές μύρας είναι πρόθυμοι να πληρώσουν περισσότερα για το αγαπημένο τους ποτό, εάν αυτό συμβάλει στην αντιμετώπιση της κλιματικής κρίσης, όπως διαπιστώνει παγκόσμια έρευνα της Pall Corporation. Ειδικότερα, σχεδόν οι μισοί από τους 3.500 ερωτηθέντες σε επτά χώρες, δήλωσαν ότι θα επέλεγαν μια πιο ακριβή, αλλά «πράσινη» μύρα, ακόμα και αν αυτό σήμαινε αύξηση τιμής έως και 30%. Ο διευθυντής αγοράς μύρας της Pall Corporation, Roland Pahl-Dobrick, σημείωσε ότι οι καταναλωτές πλέον δίνουν έμφαση στη διαδικασία παρασκευής της μύρας, αναγνωρίζοντας τη σημασία της μείωσης των απορριμμάτων, της κατανάλωσης νερού και ενέργειας για μια πιο βιώσιμη ζυθοποιία. Η με-

λέτη αποκάλυψε ότι οι λάτρεις του προϊόντος είναι περισσότερο από ποτέ ενήμεροι για τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της κατανάλωσής τους, με το 61% να παραδέχεται ότι η βιωσιμότητα επηρεάζει άμεσα τις αγορές τους σε πάμπ, μπαρ και σούπερ μάρκετ. Επιπλέον, το 83% των ερωτηθέντων φαίνεται ότι προσπαθεί να μειώσει το αποτύπωμα άνθρακα και νερού, ενώ το 80% θεωρεί σημαντική τη μείωση των απορριμμάτων. Η πλειοψηφία αναγνωρίζει, επίσης, τη σημασία της μείωσης της ενέργειας και της χρήσης νερού. Ενδεικτικά, το 75% εξέφρασε ενδιαφέρον να μάθει περισσότερα για τη διαδικασία ζυθοποιίας, αποδεικνύοντας αυξημένη ευαισθητοποίηση για την περιβαλλοντική βιωσιμότητα. 88



Ο διευθυντής αγοράς μύρας της Pall Corporation, Roland Pahl-Dobrick, σημείωσε ότι οι καταναλωτές πλέον δίνουν έμφαση στη διαδικασία παρασκευής της μύρας.

Οι 10 κορυφαίοι παίκτες (χρηματιστηριακή αξία σε δισ. δολ.)

01

Anheuser-Busch InBev

123,15



02

Diageo

83,24

DIAGEO

03

Heineken

53,29



04

Constellation Brands

47,11



05

Carlsberg Group

19,40



06

Asahi Group Holdings

18,04



07

China Resources Beer

14,23



08

Molson Coors

13,72



09

Tsingtao Brewery Group

12,35



10

Kirin Holdings

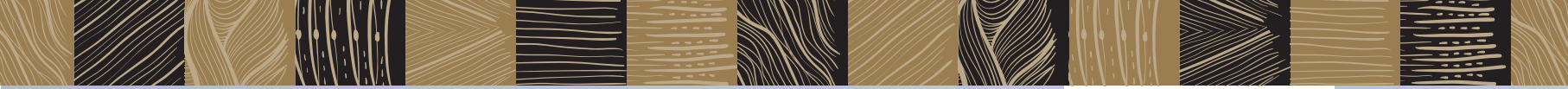
11,31



Οι δέκα μεγαλύτερες εταιρείες στον παγκόσμιο κλάδο της μύρας

Σε μια αγορά, η οποία υπολογίζεται ότι θα αγγίξει τα 1.315,46 δισ. δολάρια το 2031, θα είναι δηλαδή διπλάσια από το αντίστοιχο μέγεθος του 2022, τα πιο δημοφιλή brands μύρας ανήκουν στους μεγαλύτερους παίκτες, στην κορυφή των οποίων τοποθετείται η AB InBev, η οποία λειτουργεί 172 ζυθοποιίες σε 50 χώρες και παράγει ετησίως 505.90 εκατομμύρια εκατόλιτρα μύρας. Το 2023 οι πωλήσεις της άγγιξαν τα 57,83 δισ. δολ.

Η κατάταξη των εταιρειών από τον διαδικτυακό τόπο «Business 2 Community», με βασικό κριτήριο τη χρηματιστηριακή αξία τους.



Top Lager 2024 η Voreia Pilsner

Για μια ακόμη χρονιά η Siris Craft Brewery συμμετείχε στα Greek Beer Awards αποσπώντας πέντε σημαντικές διακρίσεις, μεταξύ των οποίων και αυτή της Top Lager 2024. Στο πλαίσιο της φετινής διοργάνωσης, οι κριτές, μέσα από τυφλή γευστική δοκιμή μπυρών από την Ελλάδα και από άλλες χώρες της Ανατολικής και Νότιας Ευρώπης, βράβευσαν τη Voreia Pilsner με τον κορυφαίο τίτλο της διοργάνωσης, δηλαδή αυτόν της Top Lager, καθώς και με Χρυσό Βραβείο στην κατηγορία Modern Pilsner. Top Ale στο πλαίσιο της ίδιας διοργάνωσης αναδείχθηκε η 8th Day της Septem ενώ Χρυσά Βραβεία κατέκτησαν οι εγχώριες ετικέτες Pils Hellas της Hellenic Brewery of Atalanti, Methia Blonde Ale της Valtinger Brewing, Sknipa Imperial Stout 10 months aged in Bourbon Barrels της Standard Microbrewery of Thessaloniki, Mikonu Fragos'ko της Mykonos Brewing Company και Ladyhawke της Midnight Circus Gypsy Brewing. 88



Με τον Χαμαιλέοντα της Σάμου στην ετικέτα της η ONEIPA

Η ζυθοποίηση για την Samos Beer ξεκίνησε με την Valsamo Ale, σε συνεργαζόμενα ζυθοποιεία, με όνειρο τη δημιουργία ενός ζυθοποιείου στον τόπο της, στο νησί της Σάμου. Το όνειρο έγινε πραγματικότητα και στο μικρό, αλλά υπερσύγχρονο ζυθοποιείο, η Samos Beer ζυθοποιεί στο νησί της με πρώτη ετικέτα την «ONEIPA», της οποίας η ετικέτα είναι αφιερωμένη στον Χαμαιλέοντα της Σάμου, δίνοντας ένα τοπικό στοιχείο και ξεχωριστή ταυτότητα. Ολόφρεσκη, φρουτώδης και ευκολόπιση, η «ONEIPA» είναι μια New England IPA -όπως δηλώνουν και τα αρχικά της- και φτιαγμένη με γενναϊόδωρες ποσότητες λυκίσκου που της χαρίζουν τον πλούσιο και διάκριτο χαρακτήρα της, ο οποίος ταξιδεύει τον ουρανό σε ένα μονοπάτι γεύσεων. 88

«Μαζί προς το μηδέν», από την Ολυμπιακή Ζυθοποιία

Την στρατηγική, τους πυλώνες δράσεων, τους στόχους και τις ενέργειές της για τη χρονιά που μας πέρασε παρουσίασε η Ολυμπιακή Ζυθοποιία προχωρώντας στη δημοσίευση του ESG Απολογισμού της για το 2023. Μεταξύ πολλών δράσεων και με γνώμονα την στρατηγική «Μαζί προς το μηδέν και ακόμη πιο μακριά» η εταιρεία δίνει ιδιαίτερη έμφαση, στο κομμάτι της Υπεύθυνης Κατανάλωσης, συνδέοντάς την με κάθε πρωτοβουλία της ενώ εμπλουτίζει σταθερά τις επιλογές των no/low alcohol προϊόντων της, διευρύνοντας παράλληλα και τις περιστάσεις κατανάλωσής τους. Χαρακτηριστικά και πιο πρόσφατα λανσαρίσματα αποτελούν αυτά της ΦΙΞ Άνευ Λεμόνι, που αποτελεί την δροσιστική επιλογή μπίρας χωρίς αλκοόλ τώρα και με λεμόνι. 88



Θασίποσα και... Droseri

Μια νέα μπίρα τύπου Pilsner από τον Βασίλη Φωτιάδη

Επιχειρηματίας της Θάσου και λάτρης της μπίρας, ο Βασίλης Φωτιάδης αποφάσισε να κάνει το όνειρό του πραγματικότητα και να δημιουργήσει τη δική του μπίρα στο νησί του. Η ιδέα και η έμπνευση επομένως υπήρχαν, ωστόσο η γραφειοκρατική διαδικασία για την ανάπτυξη μονάδας ζυθοποιίας τον οδήγησε σε πρώτη φάση σε συνεργασία με τη Μικροζυθοποιία Καβάλας -γνωστή για την ετικέτα Marmita- στην οποία έδωσε τη συνταγή και προχώρησε στην παραγωγή. Έτσι γεννήθηκε η Droseri, μια μπίρα τύπου Pilsner, ιδανική για κατανάλωση τόσο το καλοκαίρι όσο και το χειμώνα. Είναι μια φρέσκια μπίρα με

διάρκεια 8-10 μηνών, χειροποίητη, με την ιδιαιτερότητα ότι στο λυκίσκο της έχει προστεθεί δυόσμος ώστε να δίνει την δροσιά που δικαιολογεί και το όνομά της. Η ετικέτα σε πρώτη φάση κυκλοφόρησε σε συσκευασίες γυάλινων μπουκαλιών των 330 ml και σχεδιάζεται σε επόμενη φάση τόσο μεγαλύτερη συσκευασία, όσο και βαρέλι ενώ από τα μέσα του Απριλίου είναι διαθέσιμη σε όλες τις τοπικές κάβες. Μιλώντας στην εφημερίδα «Η Θασιακή» ο Βασίλης Φωτιάδης εξήγησε ότι το όλο εγχείρημα ξεκίνησε από μεράκι και δεν αποσκοπεί στο κέρδος αλλά στο να δώσει στους επισκέπτες και τους ντόπιους μια διαφορετική επιλογή. 88



Για άλλη μια χρονιά στην Καλαμάτα

Στο Πάρκο Δυτικής Παραλίας (Κυκλοφοριακής Αγωγής) στην Καλαμάτα θα λάβει χώρα το 4th Peloponnese Beer Festival με τη συμμετοχή αποκλειστικά ελληνικών ζυθοποιείων και με περισσότερες από 250 ετικέτες χειροποίητης μπίρας. Τη ζυθογνωσία θα συνοδεύσουν απολαυστικό street food, και με vegan επιλογές, μεγάλες συναυλίες κάθε μέρα και φυσικά πολλή θετική ενέργεια. 88



Γίνεται ένα με τη θάλασσα και την ιστιοπλοΐα

Να «σαλπάρει» ετοιμάζεται και τον Ιούλιο η μπίρα Νήσος ως επίσημος υποστηρικτής των διοργανώσεων του Πανελληνίου Ομίλου Ιστιοπλοΐας Ανοικτής Θαλάσσης. Συγκεκριμένα, θα είναι παρούσα τόσο στο διεθνές «AEGEAN 600», 7-13 Ιουλίου, όσο και στο κλασικό «61ο Ράλυ Αιγαίου», το οποίο φέτος θα πλεύσει προς Σύρο 20-29 Ιουλίου. 88

Πέντε χρόνια στην παραγωγή γιορτάζει η Alea

Η μικροζυθοποιία διοργανώνει το πρώτο Alea Craft Beer Festival την Κυριακή 30 Ιουνίου στον εξωτερικό χώρο των εγκαταστάσεών της στη Μεταμόρφωση



Μαζί με πολλούς συναδέλφους και συνεργάτες της η Alea Brewing Co. γιορτάζει τα 5 χρόνια στην παραγωγή μπίρας με μία πλούσια εκδήλωση στον εξωτερικό χώρο του ζυθοποιείου της την Κυριακή 30 Ιουνίου. Το πρώτο Alea Craft Beer Festival,

όπως αναφέρουν σχετικά οι άνθρωποι της μικροζυθοποιίας, θα είναι μια γιορτή για τη μεγάλη οικογένεια της craft κοινωνίας της μπίρας με προσκεκλημένα 12 labels, μεταξύ των οποίων τα Κυκάω, Main Squeeze Brewing, Μαρμίτα κ.ά. 88



Και δύο στεριές στα ταξίδια της ενώνει η μπίρα

Μεταξύ της Ζυθοποιίας Αναστασίου και της PIVO, η πρώτη συνεργασία ελληνικής και κυπριακής μικροζυθοποιίας γέννησε την Cold IPA Crossroad

«**Η** ομάδα της Ζυθοποιίας Αναστασίου ταξιδέψαμε στο νησί της Αφροδίτης και μαζί με τους φίλους μας από το Pivo "Πίβο" Microbrewery δημιουργήσαμε την "Crossroad".



Φώτης Αναστασίου

Αν θέλουμε να πάρουμε την ιστορία από την αρχή, εγώ με τα παιδιά γνωρίστηκα το 2015 όταν πήγα στο νησί και από τότε προσπαθούσαμε να κάνουμε μια συνεργασία, η οποία καθυστέρησε επειδή υπήρχε ένα διαφορετικό τελωνειακό καθε-

στώ. Τους προσέγγισα ξανά, κλείσαμε τη συμφωνία και έγινε τελικά η συνεργασία μας.

Σύμφωνα με τη φιλοσοφία μας, οι συνεργασίες μεταξύ των μικροζυθοποιείων είναι μια εποικοδομητική διαδικασία, που πέρα από την ανταλλαγή γνώσεων προσφέρει και όμορφες στιγμές. Γι' αυτό άλλωστε και το 2023 επιλέξαμε να γιορτάσουμε τα πέντε χρόνια λειτουργίας

μας δημιουργώντας δέκα συνεργατικές ετικέτες. Κάθε συνεργασία είναι παράλληλα μια προβολή του ζυθοποιείου που συνεργαστήκαμε καθώς και της περιοχής του, ενώ προσφέρει συγκίνηση στον καταναλωτή, αφού αποτελεί στην πραγματικότητα μια γιορτή της ελληνικής ζυθοποίησης. Σε ό,τι αφορά αυτή την ιδιαίτερη συνεργασία μας, την πρώτη μεταξύ ελληνικής και κυπριακής μικροζυθοποιίας, το "Πίβο" είναι ένα οικογενειακό μικροζυθοποιείο που ξεκίνησε τη λειτουργία του το 2015, σε ένα παλιό αρχοντικό του 1910, στην Παλιά Πόλη της Λευκωσίας. Πίσω από το εγχείρημα βρίσκονται τρία αδέρφια και ένας ξάδελφος: Οι δίδυμοι Χρίστος και Αλέξης Αλεξίου, ο Άγγελος Αλεξίου και ο Θανάσης Πολυνείκης. Το όραμα πίσω από την ίδρυση του ήταν η παραγωγή ζύθου με έμφαση στην ποιότητα και τη μοναδική γεύση. Τα πρώτα χρόνια, το "Πίβο" λειτουργούσε ως ζυθεστιατόριο και οι πελάτες του είχαν την ευκαιρία να βλέπουν ζωντανά την παραγωγική διαδικασία. Όλες οι μπίρες που παράγονται είναι αφιltrάριστες και απαστερώστες, διατηρώντας έτσι τη γεύση και τη φρεσκάδα τους.





Το 2018 ξεκίνησε να εμφανίζεται ένα ποσοστό της παραγωγής, δίνοντας την ευκαιρία στους καταναλωτές να απολαμβάνουν τις δημιουργίες του "Πίβο" σε διάφορα σημεία της Κύπρου. Σχεδιάστηκε και τέθηκε σε εφαρμογή το σύστημα διανομής και φύλαξης με το όνομα «κρύα αλυσίδα του Πίβο» (Pivo Cold Chain), βάσει του οποίου οι φρέσκες παραγωγές του ζυθοποιείου διατηρούνται και μεταφέρονται πάντα σε θερμοκρασίες κάτω των 5°C, από την ημέρα παραγωγής τους μέχρι και την ημέρα κατανάλωσής τους, σε κάθε σημείο πώλησης. Με αυτό το σύστημα, επιτυγχάνεται η διατήρηση της ποιότητας και της φρεσκάδας των αφιλότρων και απαστερίωτων ζύθων.

Τον Μάιο του 2020, το ζυθοποιείο μεταφέρ-

”

Η Crossroad είναι μια Cold IPA, που περιμένει να την απολαύσετε

θηκε σε καινούργιες και ειδικά σχεδιασμένες εγκαταστάσεις, στη βιομηχανική περιοχή της Αλάμπρας. Αυξάνοντας σταδιακά την παραγωγή, αυξήθηκαν σιγά-σιγά και τα διάφορα σημεία πώλησης, σε χώρους εστίασης και κά-

βες σε ολόκληρη την Κύπρο.

Τον Ιούλιο του 2023, το "Πίβο" προχώρησε σε ολική αναβάθμιση του ζυθοποιείου, εγκαθιστώντας υπερασύγχρονο εξοπλισμό παραγωγής. Ταυτόχρονα, ακολουθώντας την τάση της craft μπύρας ανά τον κόσμο, έχει εγκαταστήσει μηχανή εγκυτίωσης (Canning machine) τελευταίας τεχνολογίας και συσκευάζει πλέον τις συνταγές σε τενεκεδάκια. Έτσι, διασφαλίζεται στον μέγιστο βαθμό, η φρεσκάδα και η ποιότητα κάθε συνταγής.

Η "Crossroad" είναι μια "Cold I.P.A", ένα πάντρεμα των παραδοσιακών Lager με τις πιο σύγχρονες I.P.A. Γερμανικές και τσέχικες βύνες παντρεύονται με αμερικανικούς αρωματικούς λυκίσκους και το αποτέλεσμα είναι απλά απολαυστικό.»





Έξυπνη σπορά κριθαριού με αφετηρία τη Θεσσαλία

Το νέο πρωτοποριακό πρόγραμμα Ευφυούς Γεωργίας «Έξυπνη Σπορά» παρουσίασαν σε κοινή εκδήλωση η Αθηναϊκή Ζυθοποιία και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στις 27 Μαΐου 2024

 ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΝΗΣ



Ως αφετηρία του έργου επιλέχθηκε η περιοχή της Θεσσαλίας, η ενίσχυση της οποίας από τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής αποτελεί προτεραιότητα, καθώς εκεί καλλιεργείται το 1/3 της παραγωγής σιτηρών της χώρας.

Μια ψηφιακή πλατφόρμα γεωργίας ακριβείας, υπολογισμού άνθρακα, εκτίμησης παραγωγής και βιώσιμης διαχείρισης για την καλλιέργεια κριθαριού, προσφέρει σε πάνω από 2.000 παραγωγούς κριθαριού σε όλη την Ελλάδα, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία στα πλαίσια του προγράμματος Ευφυούς Γεωργίας «Έξυπνη Σπορά». Πρόκειται για ένα πρόγραμμα ορόσημο στη στήριξη του ελληνικού πρωτογενούς τομέα από την εταιρεία αλλά και στην κοινή της πορεία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, με το οποίο συνεργάζεται για την υλοποίηση αυτής της πρωτοβουλίας.

Ως αφετηρία του μεγάλου αυτού έργου επιλέχθηκε η περιοχή της Θεσσαλίας, καθώς αποτελεί περιοχή που έχει πληγεί ιδιαίτερα από τις συνέπειες της κλιματικής κρίσης και η ενίσχυση της οποίας αποτελεί προτεραιότητα, τόσο για τη σημασία της για τον αγροτικό τομέα της Ελλάδας (στη Θεσσαλία καλλιεργείται το 1/3 της παραγωγής σιτηρών της χώρας), όσο και για την ανάγκη προστασίας της από τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής. Σε πρώτη φάση στην πλατφόρμα, έχουν πρόσβαση πάνω από 2.000 παραγωγοί-συνεργάτες της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, ωστόσο υπάρχει η δυνατότητα επέκτασης και άμεσης εφαρμογής από περισσότερους καλλιεργητές σε όλη την Ελλάδα, καθώς και σε άλλες αροτραίες καλλιέργειες και περιοχές της χώρας. Η πλατφόρμα θα αναπτυχθεί κατά τη διάρκεια δύο καλλιεργητικών περιόδων του φυτού, ξεκινώντας από τον Απρίλιο του 2024 και ολοκληρώνοντας τον Ιούλιο του 2025.

Τι προσφέρει η πλατφόρμα

- Τον υπολογισμό του αποτυπώματος άνθρακα καθώς και του συγκριτικού ενεργειακού και οικονομικού μηχανισμού, με στόχο τη μείωση αποτυπώματος άνθρακα κατά 30%, την ενεργειακή ανάλυση των καλλιεργητικών πρακτικών και την ανάλυση του κόστους των καλλιεργητικών πρακτικών.

- Ένα καινοτόμο μοντέλο συλλογής δεδομένων από πολλαπλές πηγές (δορυφόρους, δεδομένα από τις πτήσεις drone και από τους επίγειους αισθητήρες, καθώς και δεδομένα παραγωγής), με στόχο, μέσα από τη χρήση αλγορίθμων τεχνητής νοημοσύνης την εκπαίδευση ενός μοντέλου πρόβλεψης παραγωγής και εκτίμησης της απόδοσης της παραγωγής.

Ο πρόεδρος ΤΤΑ Σπυρίδων
Κύντζιος (δεξιά) με τον
διευθύνοντα σύμβουλο
της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας
Αλέξανδρο Λαγνηλίδη



γής για την καλλιέργεια κριθαριού. Με τη χρήση μεθόδων γεωργίας ακριβείας η παραγωγή δύναται να αυξηθεί κατά 10% και άνω.

- Οπτικοποίηση δεδομένων ενεργειακής σύγκρισης καλλιεργητικών πρακτικών, αποτυπώματος άνθρακα καθώς και οικονομικών στοιχείων διαχείρισης της καλλιέργειας, ώστε ο παραγωγός να γνωρίζει ανά πάσα στιγμή τι συμβαίνει στο χωράφι του, να εντοπίζει σημεία που χρειάζονται μεγαλύτερη προσοχή και να προσαρμόζει τις καλλιεργητικές του πρακτικές.

- Έκθεση αναφοράς για τους διαθέσιμους και προτεινόμενους οικονομικούς και περιβαλλοντικούς υπολογισμούς για κάθε αγροτεμάχιο.



Παράγουμε ένα καλύτερο αύριο



Η πλατφόρμα θα αναπτυχθεί κατά τη διάρκεια δύο καλλιεργητικών περιόδων, ξεκινώντας από τον Απρίλιο του 2024 και ολοκληρώνοντας τον Ιούλιο του 2025.

Για την εξοικείωση και την εκπαίδευση των παραγωγών στις νέες τεχνολογίες θα πραγματοποιηθούν οхεικά σεμινάρια και workshops, που θα παρουσιάζουν την πλατφόρμα και τις δυνατότητες της στη διαδικασία της καλλιέργειας



Στους στόχους της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας είναι η υποστήριξη της τοπικής κοινωνίας και οικονομίας προσφέροντας σταθερό εισόδημα στους παραγωγούς και τις οικογένειές τους.

Πολλαπλά οφέλη για τους παραγωγούς και το περιβάλλον

Η πλατφόρμα αναμένεται να επιφέρει πολλαπλά οφέλη για τους παραγωγούς, τόσο σε οικονομικό όσο και σε περιβαλλοντικό/ενεργειακό επίπεδο.

Σε οικονομικό επίπεδο:

- Θωράκιση στις συνεχείς οικονομικές αλλαγές.
- Οικονομική σύγκριση των παραδοσιακών και βιώσιμων καλλιεργητικών πρακτικών.
- Ανάλυση κόστους και κατάρτιση προϋπολογισμού της διαχείρισης.
- Αξιολόγηση οικονομικών προτάσεων.
- Αποτύπωση οικονομικών στοιχείων και προτάσεων στην έκθεση αναφοράς για κάθε αγροτεμάχιο.

Σε περιβαλλοντικό επίπεδο:

- Συμμόρφωση με περιβαλλοντικούς κανονισμούς
- Υπολογισμός αποτυπώματος άνθρακα.
- Ενεργειακή σύγκριση παραδοσιακών και βιώσιμων καλλιεργητικών πρακτικών.
- Προστασία απέναντι από την κλιματική αλλαγή.
- Αποτύπωση περιβαλλοντικών στοιχείων και προτάσεων στην έκθεση αναφοράς για κάθε αγροτεμάχιο.

Σε επίπεδο παραγωγής:

- Βελτίωση της ποιότητας του καρπού.
- Μεγαλύτερες και ποιοτικότερες αποδόσεις παραγωγής.

Για την εξοικείωση και την εκπαίδευση των παραγωγών στις νέες τεχνολογίες θα πραγματοποιηθούν σχετικά σεμινάρια και workshops, που θα παρουσιάζουν την πλατφόρμα και τις δυνατότητές της.

Στρατηγική βιώσιμης ανάπτυξης

Το πρόγραμμα Ευφυούς Γεωργίας «Έξυπνη Σπορά» πραγματοποιείται στα πλαίσια της ολοκληρωμένης στρατηγικής βιώσιμης ανάπτυξης «Παράγουμε ένα καλύτερο αύριο», της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, που έρχεται σε ευθυγράμμιση και με τη στρατηγική του Ομίλου HEINEKEN, με φιλόδοξους και μετρήσιμους στόχους, που περιλαμβάνει επί ίσοις όροις τους πυλώνες του περιβάλλοντος, της κοινωνίας και της υπευθυνότητας.

Υπενθυμίζεται επίσης ότι στο πλαίσιο του Προγράμματος Συμβολαιακής Καλλιέργειας Κριθαριού, που η Αθηναϊκή Ζυθοποιία πραγματοποιεί από το 2008 και μέσω του οποίου προμηθεύεται ελληνικό κριθάρι για την κάλυψη του 100% των αναγκών για την παραγωγή των προϊόντων της, η εταιρεία υποστηρίζει το ερευνητικό έργο του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, σε συνεργασία με το οποίο διατηρεί πειραματικούς αγρούς όπου δοκιμάζονται νέες ποικιλίες κριθαριού που ανταποκρίνονται καλύτερα στις εδαφο-κλιματικές συνθήκες της χώρας, και οι οποίες αξιοποιούνται από το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Καλλιέργειας, αυξάνοντας τις αποδόσεις και, ως εκ τούτου, το κέρδος των παραγωγών. Παράλληλα, διεξάγει προγράμματα έρευνας για τη μείωση των εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα κατά τη διαδικασία καλλιέργειας, ενώ προσφέρει διαρκή υποστήριξη και εκπαιδευτικά σεμινάρια στους παραγωγούς με στόχο την ενδυνάμωση της τεχνογνωσίας τους. 88

Η επόμενη μέρα στην καλλιέργεια κριθαριού

1



Κριθάρι για την κάλυψη του 100% των αναγκών για την παραγωγή των προϊόντων της προμηθεύεται η Αθηναϊκή Ζυθοποιία σε συνεργασία με περισσότερους από 2.000 Έλληνες παραγωγούς σε 19 νομούς της χώρας, απορροφώντας το 20% περίπου της ετήσιας παραγωγής.

2



Προγράμματα έρευνας για τη μείωση των εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα κατά τη διαδικασία καλλιέργειας πραγματοποιεί η Αθηναϊκή Ζυθοποιία, ενώ προσφέρει διαρκή υποστήριξη και σεμινάρια στους παραγωγούς με στόχο την ενδυνάμωση της τεχνογνωσίας τους.

3



Νέες ποικιλίες κριθαριού που ανταποκρίνονται καλύτερα στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της χώρας και αξιοποιούνται από το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Καλλιέργειας της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας δοκιμάζονται σε πειραματικούς αγρούς σε συνεργασία με το Γεωπονικό Αθηνών.



ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΗΝ ΜΠΥΡΑ ΜΕ ΤΡΙΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ

Με νέες τεχνικές και επιλογές οι ζυθοποιοί σε όλο τον κόσμο επαναπροσδιορίζουν τη σύνθεση και τα χαρακτηριστικά του πιο «μοδάτου» για πολλούς στυλ μπύρας. Δεν θα ήταν υπερβολή να πει κανείς ότι κάθε India Pale Ale προσφέρει ένα διαφορετικό προφίλ με τις δημιουργίες και των εγχώριων ζυθοποιείων να το επιβεβαιώνουν...

Δύναμη, αρώματα & επίγευση

ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΑΝΘΗ ΛΥΚΙΣΚΩΝ
MOSAIC, CITRA, SIMCOE

Septem 8η Μέρα IPA

Μια φρέσκια, μη παστεριωμένη, αφιλτράριστη India Pale Ale όπου οι 7% αλκοολικοί βαθμοί και οι 65 IBU καλύπτονται αριστουργηματικά από το πλούσιο σώμα και τη μεγάλης διάρκειας αρωματική επίγευση, όπου κυριαρχούν τα αρώματα ροδάκινου, πεύκου και mango. Η ζύμωση γίνεται στους 18°C και ακολουθεί ωρίμανση 5 εβδομάδων σε χαμηλή θερμοκρασία. Προτείνεται η θερμοκρασία σερβιρίσματος να είναι στους 8-10°C.



ΜΙΑ ΧΥΜΩΔΗΣ
SESSION HAZY IPA

Kalamata's Beer Company Dreamville

Η Dreamville ξεκίνησε ως πειραματική συνταγή, περιορισμένης ποσότητας, η οποία ύστερα από απαίτηση των φίλων της μικροζυθοποιίας από την Καλαμάτα μετατράπηκε σε μία σταθερή ετικέτα. Μία χυμώδης και συνάμα ελαφριά NEIPA, θολή και με κρεμώδη υφή, ξεχειλίζει από αρώματα τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών. Το γεμάτο σώμα από την βύνη βρώμης και σιταριού ισορροπεί με τις μεγάλες ποσότητες λυκίσκου με αλκοόλ 4,6%.



ΑΠΟΓΕΙΩΝΕΙ
ΕΝΑ ΠΛΟΥΣΙΟ ΓΕΥΜΑ

Ζυθοποιία Πηνειού Lola IPA

American IPA με χάλκινο χρώμα, πλούσιο λευκό αφρό και αρώματα εσπεριδοειδών. Γευστικά είναι πικρή με νότες ψωμιού και καραμέλας. Η επίγευσή της επίσης είναι ελαφρώς πικρή με αρκετή διάρκεια και με αλκοόλ 6% vol. Η προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι 6°C και διατίθεται σε φιάλη 330 ml και 500 ml. Δημιουργείται στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της Ζυθοποιίας Πηνειού, της πρώτης μικροζυθοποιίας της Λάρισας.



ΔΥΟ ΦΙΛΟΙ ΣΤΗ ΧΙΟ
ΠΟΥ ΛΑΤΡΕΥΟΥΝ ΤΗΝ ΜΠΥΡΑ

Ζυθοποιία Χίου IPA

Θολή ξανθιά, η Chios IPA είναι μια ισορροπημένη India Pale Ale με πλούσια αρώματα και διακριτική πικράδα και 6,3 % αλκοόλ. Παράγεται από εκλεκτές ποικιλίες βύνης και ολόκληρο λυκίσκο. Ζυμώνεται και ωριμάζει σε περιορισμένης ποσότητας παρτίδες, χωρίς κανένα συντηρητικό ή άλλο πρόσθετο. Αξίζει να σημειωθεί ότι την παρασκευή όλων των συνταγών της Ζυθοποιίας Χίου μπορεί να παρακολουθήσει ο επισκέπτης του μικροζυθοποιείου, το οποίο βρίσκεται στο χωριό Βαβίλοι λίγο έξω από την πόλη της Χίου.



ΠΡΩΤΟ ΗΤΑΝ ΤΟ ΝΗΣΙ, ΜΕΤΑ ΗΡΘΕ Η ΜΠΥΡΑ

ΖΥΘΟΠΟΙΑ ΧΙΟΥ

Θες από αγάπη για το νησί, θες από ανάγκη να ασχοληθούν με κάτι που τους άρεσε, η απόφαση δύο φίλων να χτίσουν δεξαμενή τη δεξαμενή μια μικροζυθοποιία στη Χίο, έχει φέρει, μέσα σε λίγα χρόνια, θαυμαστά αποτελέσματα.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



Η δοξασμένη για την ιστορία της Χίος, γεωργικά θα μπορούσε να πει κανείς ότι έχει καταξιωθεί για τα μαστιχόδενδρα και τον κάμπο με τα εσπεριδοειδή. Τα τελευταία χρόνια, ωστόσο, έχει αρχίσει να αποκτά καλό όνομα και για την παραγωγή μπύρας. Τον τόνο δίνει φυσικά η Ζυθοποιία Χίου και η πρωτοβουλία δύο φίλων που σε μια δεκαετία περίπου έχουν καταφέρει τα σήματα της Fresh Chios Beer όχι μόνο να κυριαρχούν στην τοπική αγορά του νησιού αλλά και να ζητιούνται με το όνομά τους στη μεγάλη αγορά της Αθήνας, και σε όλη την Ελλάδα. Το Beer & Brunch βρέθηκε πρόσφατα στη μονάδα παραγωγής της μπύρας Χίου, σε ένα υπερσύγχρονο μικροζυθοποιείο με σημερινή δυναμικότητα περί το 1,5 εκατομμύριο φιάλες, εγκατεστημένο στην περιοχή των Βαβίλων, λίγο έξω από την πόλη της Χίου.







Εκεί συνάντησε τους δύο καρδιακούς φίλους και συνεργάτες, Ιάκωβο Αμύγδαλο και Μάνο Ναζλίδη, μαθαίνοντας έτσι από πρώτο χέρι πώς ξεκίνησε το δημιουργικό ταξίδι τους στην μπίρα, αλλά και τα σχέδιά τους. «Κατ' αρχήν ό,τι βγάζουμε το επενδύουμε», τονίζει με καμάρι ο Ιάκωβος Αμύγδαλος. «Κάπως έτσι, ξεκινώντας από τα... κατσαρολικά με τα οποία πειραματιζόμασταν μέχρι το 2010, μπορούμε να πούμε ότι διαθέτουμε σήμερα ένα σύγχρονο ζυθοποιείο, στο οποίο, εκτός από τα δικά μας σήματα, υποστηρίζουμε έναν αξιόλογο αριθμό ετικετών, ανθρώπων που μας εμπιστεύονται» προσθέτει. Η «συνταγή» για το επιχειρηματικό εγχείρημα, πέραν της «χημείας» στη σχέση των δύο ανδρών, πήρε αφορμή από ένα κιτ, που είχε αγοράσει το καλοκαίρι του 2009, ο Μάνος, για να φτιάξει τότε τη δική του σπιτική μπίρα. Με τη σκέψη να μείνουν και να επενδύσουν στο νησί και όχι να επικεντρωθούν στο αντικείμενο των σπουδών τους που είχαν να κάνουν με Πληροφορική και υπολογιστές, έβαλαν μπροστά την ιδέα της χιώτικης μπίρας. «Είναι σαν να έχεις πάρει μια μέρα από ένα σούπερ μάρκετ τα υλικά για να φτιάξεις τούρτα και μετά να ανοίξεις ζαχαροπλαστείο», μας είπε ο Ιάκωβος, δίνοντας τη δική του εκδοχή στο ξεκίνημα της κουβέντας ανάμεσα στις δεξαμενές. Το ταξίδι τους στη ζυθοποιία ξεκίνησε το 2011 με 4 δεξαμενές των 500 λίτρων και αρχικά σε έναν μικρό ισόγειο χώρο κάτω από ένα σπίτι, όπου με πολύ μεράκι δημιουργήθηκε η πρώτη συνταγή της Fresh Chios Beer με το πρώτο μπουκάλι να εμφανίζεται στην τοπική αγορά το 2012, ενώ γρήγορα κατάφερε και ταξίδεψε σε κάποιες πόλεις στην ηπειρωτική Ελλάδα, με την Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη σε πρώτη προτεραιότητα. Τα υπόλοιπα... γραφειοκρατία, ανύπαρκτη νομοθεσία για τη μικροζυθοποιία, εμπόδια στα προγράμματα και τους αναπτυξιακούς νόμους, ένας αγώνας δηλαδή χωρίς τέλος. Σήμερα, ωστόσο, η μονάδα παραγωγής διαθέτει μια ευρεία γκάμα από ανοξείδωτες δεξαμενές, συστήματα εμφιάλωσης, ψυγεία συντήρησης, εργαστήρια αναλύσεων και ό,τι άλλο χρειάζεται ένα καλοκουρδισμένο ζυθοποιείο. Το τελευταίο σετ ζυθοβραστήρων εισαγωγής από τη Γερμανία, προϋπολογισμού 650.000 ευρώ, θα δώσει νέο «αέρα» στη δραστηριότητα της Χιώτικης Ζυθοποιίας. Να σημειωθεί ότι οι δύο συνεργάτες εξετάζουν τελευταία και το θέμα της επισκεψιμότητας του ζυθοποιείου, ώστε οι φίλοι της μπίρας που βρίσκονται στο νησί να μπορούν να μάθουν περισσότερα για τις διαδικασίες παραγωγής και εμφιάλωσης και να προμηθεύονται τις αγαπημένες τους ετικέτες από την πηγή. 88

Η γκάμα προϊόντων της Ζυθοποιίας Χίου περιλαμβάνει διάφορες ετικέτες όπως η Smoked Robust Porter (μαύρη), η BBQ (καπνιστή), η Wheat Mastic (με μαστίχα) και η India Pale Ale.



Θανάσης Πολυνείκης

Η κρύα αλυσίδα του Πίβο

Από το ζυθοποιείο στο ποτήρι



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ
ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ



«Η σταθερότητα της ποιότητας είναι το πιο σημαντικό στοιχείο για κάθε προϊόν που θέλει να κατακτήσει την αγορά και γι' αυτό η μπύρα μας έπρεπε να φτάνει στο ποτήρι του καταναλωτή αναλλοίωτη και φρέσκια, ακριβώς όπως θα την έπινε στο ζυθοποιείο μας. Έτσι, σχεδιάσαμε και θέσαμε σε εφαρμογή το σύστημα διανομής και φύλαξης με το όνομα «κρύα αλυσίδα του Πίβο» (Pivo Cold Chain), βάσει του οποίου, όλες οι μπύρες του ζυθοποιείου διατηρούνται και μεταφέρονται πάντα σε θερμοκρασίες κάτω των 5°C, σε οποιοδήποτε σημείο πώλησης στην Κύπρο» σημειώνει ο Θανάσης Πολυνείκης, εκ των ιδρυτών της Pivo Microbrewery.





“

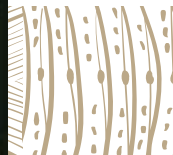
Από την αρχή η φιλοσοφία μας στο Pino Microbrewery ήταν η παραγωγή αφιτράριστων και απαστερώντων μπυρών, δίνοντας έμφαση στον γευστικό και ποιοτικό χαρακτήρα τους.

“

Σταθερά στην παραγωγή είναι η Blondie (Bohemian Style Pilsner), η Zitarenia (Bavarian Style Weisbier), η Neφeli (Session New England IPA), η Άντιστρεσφουλ (West Coast IPA) και η Noir (Czech Style Dark Lager). Άλλιά και limited edition ανά εποχή.

“

Αυτή την στιγμή δεν παράγουμε για τρίτους. Ωστόσο, πάντα είμαστε ανοιχτοί για κάθε είδους συνεργασίες, φτάνει να έχει γόημα και ουσία και όχι μόνο σκοπούς προώθησης.



Πότε ξεκινήσατε τη Pivo Microbrewery και ποια είναι η φιλοσοφία αλλά και οι στόχοι;
Το Ζυθοποιείο μας ξεκίνησε να λειτουργεί το Σεπτέμβριο του 2015. Κατά τα πρώτα χρόνια, το Πίβο Microbrewery λειτουργούσε ως brewpub (ζυθοποιείο σε περιβάλλον εστιατορίου) σε ένα αναπαλαιωμένο αρχοντικό του 1910, στην Παλιά Πόλη της Λευκωσίας, δίπλα από την Πράσινη γραμμή. Ο εξοπλισμός ήταν εγκατεστημένος σε έναν ειδικά διαμορφωμένο χώρο στο υποστατικό και οι πελάτες είχαν την ευκαιρία να βλέπουν ζωντανά την παραγωγική διαδικασία. Το 2020, το ζυθοποιείο μεταφέρθηκε σε καινούργιες και ειδικά σχεδιασμένες εγκαταστάσεις, στη βιομηχανική περιοχή της Αλάμπρας, στη Λευκωσία. Αυξάνοντας σταδιακά την παραγωγή, αυξήθηκαν και τα σημεία πώλησης, σε χώρους εστίασης και κάβες σε ολόκληρη την Κύπρο. Από την αρχή η φιλοσοφία μας ήταν η παραγωγή αφιλτράριστων και απαστερίωτων μπυρών, δίνοντας έμφαση στον γευστικό και ποιοτικό χαρακτήρα τους.

Συστήστε μας, εάν θέλετε, τους ανθρώπους πίσω από τη συγκεκριμένη προσπάθεια.
Το Πίβο Microbrewery ιδρύθηκε από τρία αδέρφια και έναν ξάδερφο, οι οποίοι είναι και οι ζυθοποιοί. Είναι οι δίδυμοι Αλέξης και Χρίστος Αλεξίου, ο αδερφός τους Άγγελος Αλεξίου και ο ξάδερφος Θανάσης Πολυνείκνης.

Ποια ήταν η σημαντικότερη δυσκολία που αντιμετωπίσατε στην επαφή σας με την αγορά;
Η πιο μεγάλη δυσκολία που αντιμετωπίσαμε είναι να καταφέρουμε να φθάσει η μπύρα μας στο ποτήρι του καταναλωτή, παραμένοντας αναλλοίωτη και φρέσκια, ακρι-

Οι διάφορες επαφές και φιλίες που έχουμε με διάφορα μικροζυθοποιεία από όλο τον κόσμο, μας βοηθούν να παραμένουμε ενήμεροι αλλά και ταυτόχρονα να εξελισσόμαστε

βώς όπως θα την έπινε στο ζυθοποιείο μας. Από τη μια οι ψηλές θερμοκρασίες που επικρατούν στο νησί μας, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες, αλλά και από την άλλη οι κακές πρακτικές φύλαξης που ακολουθούνταν από αρκετούς χώρους εστίασης έκαναν το εγχείρημά μας αρκετά δύσκολο. Είναι επιλογή μας να παράγουμε αφιλτράριστες και απαστερίωτες μπύρες, ώστε να επιτυγχάνουμε το μέγιστο της ποιότητας και κατ' επέκταση της απόλαυσης τέτοιων μπυρών. Έτσι, σχεδιάσαμε και θέσαμε σε εφαρμογή το σύστημα διανομής και φύλαξης με το όνομα «κρύα αλυσίδα του Πίβο» (Pivo Cold Chain), βάσει του οποίου, όλες οι μπύρες του ζυθοποιείου διατηρούνται και μεταφέρονται πάντα σε θερμοκρασίες κάτω των 5°C, από την ημέρα παραγωγής τους μέχρι και την ημέρα κατανάλωσής τους, σε οποιοδήποτε σημείο πώλησης στην Κύπρο. Με αυτό το σύστημα, επιτυγχάνεται η διατήρηση της ποιότητας και της φρεσκάδας στο μέγιστο βαθμό. Θεωρούμε ότι η σωστή διανομή και φύλαξη της μπύρας είναι από τις πιο σημαντικές προκλήσεις που θα αντιμετωπίσουν τα επόμενα χρόνια τα μικροζυθοποιεία σε όλο τον κόσμο, αφού για κάθε προϊόν η σταθερότητα της ποιότητας του είναι από τα πιο σημαντικά στοιχεία που πρέπει να διαθέτει για να μπορέσει να καθιερωθεί στην αγορά.

Μπουκάλι ή κουτάκι;
Είχαμε πρόσφατα τεθεί ενώπιον αυτού του διλήμματος και μετά από πολλή μελέτη και έρευνα, έχουμε καταλήξει στο κουτάκι. Σίγουρα ένας πολύ σημαντικός παράγοντας είναι η ποιότητα του μηχανήματος εγκυτίωσης (ή εμφιάλωσης). Αν θεωρήσουμε δεδο-



Προς το παρόν οι μπίρες του Pivo Microbrewery διατίθενται μόνο στην κυπριακή αγορά.



«Εκτός από τη Ζυθοποιία Αναστασίου, έχουμε κάνει συνεργασία με το Tito Blas από το Μπιλμπάο και το Pivovar Raven από το Pilsen της Τσεχίας» σημειώνει ο Θανάσης Πολυνείκης.



Πολλές αφιλτράριστες και απαστερίωτες μπίρες φέρνει το μέλλον για την Pivo Microbrewery.

μένη την υψηλή ποιότητα του μηχανήματος, τότε θεωρούμε ότι ποιοτικά και οι δύο συσκευασίες είναι αρκετά κοντά, με ελαφρώς καλύτερη στις λεπτομέρειες τη συσκευασία κουτάκι. Για παράδειγμα, με την εν λόγω συσκευασία προστατεύεται καλύτερα η μπίρα από το φως αλλά και την οξείδωση. Δεν είναι τυχαίο ότι χρησιμοποιείται από τα περισσότερα μικροζυθοποιεία.

Ποιο είναι το αγαπημένο σας στυλ μπίρας;
Όλα τα είδη μπίρας που παράγουμε είναι είδη μπίρας που αγαπούμε και πίνουμε κι εμείς οι ίδιοι. Πρώτος μας στόχος όταν παράγουμε ένα είδος μπίρας, είναι να μας αρέσει πρώτα εμάς, έτσι ώστε μετά να μπορέσει να αγαπηθεί και από τον κόσμο. Δεν μπορούμε να πούμε ότι έχουμε ένα συγκεκριμένο είδος που είναι το αγαπημένο μας. Ωστόσο, για χάρη της συζήτησης θα διαλέξουμε το είδος Bohemian Pilsner, και γενικά την κατηγορία Lager, επειδή είναι ένα είδος που είναι αρκετά παρεξηγημένο στο χώρο της craft. Γενικά και οι τέσσερις μας, πολύ δύσκολα θα πούμε όχι σε μια ωραία αφιλτράριστη, απαστερίωτη Lager φτιαγμένη με μπόλικους και ωραίους λυκίσκους.

Μια συνεργασία σας με τη Ζυθοποιία Αναστασίου είναι ήδη γνωστή στην αγορά. Σε μια εποχή που η πρακτική των συνεργασιών στην μπίρα ανθεί, θα επαναλάβετε αυτό το μοτίβο;
Ναι σίγουρα, οι συνεργασίες και με άλλα μικροζυθοποιεία είναι κάτι που απολαμβάνουμε πολύ και είναι στα πλάνα μας και για το μέλλον. Μέχρι τώρα κάναμε τρεις συνεργασίες. Εκτός από τη Ζυθοποιία Αναστασίου, έχουμε κάνει συνεργασία με το μικροζυθο-

Θεωρούμε ότι ποιοτικά οι συσκευασίες μπίρας «κουτάκι» και «μπιουκάλι» είναι αρκετά κοντά, με ελαφρώς καλύτερη στις λεπτομέρειες τη συσκευασία «κουτάκι»

ποιείο Tito Blas από το Μπιλμπάο της Ισπανίας και το Pivovar Raven από το Pilsen της Τσεχίας. Όταν η συνεργασία γίνεται με τον σωστό τρόπο, έχεις πολλά να κερδίσεις. Για παράδειγμα, στην πρόσφατη συνεργασία μας, η ομάδα των ζυθοποιών της Ζυθοποιίας Αναστασίου ήρθε στην Κύπρο και περάσαμε αρκετό χρόνο κατ' ιδίαν. Εκτός από την παραγωγή της μπίρας, είχαμε την ευκαιρία να κάνουμε πολλές συζητήσεις για τον κλάδο μας αλλά και να ανταλλάξουμε απόψεις και τεχνογνωσία. Ο κλάδος της ζυθοποιίας είναι είναι κλάδος που συνεχώς εξελίσσεται, και οι διάφορες επαφές και φιλίες που έχουμε με διάφορα μικροζυθοποιεία από όλο τον κόσμο, μας βοηθούν να παραμένουμε ενήμεροι αλλά και ταυτόχρονα να εξελισσόμαστε.

Τι φέρνει το μέλλον για την Pivo Microbrewery;
Σίγουρα φέρνει πολλές πολλές μπίρες. Πάντα αφιλτράριστες και πάντα απαστερίωτες! Και πάντα κρύες μέχρι να μπουν στο ποτήρι οποιουδήποτε καταναλωτή. Ένας από τους στόχους μας για τα επόμενα χρόνια, είναι η σταδιακή αύξηση της παραγωγής, ώστε οι μπίρες από το ζυθοποιείο μας να είναι διαθέσιμες σε όλα τα σημεία της Κύπρου. Αλλά πάντα με την προϋπόθεση ότι δεν θα γίνουν εκπτώσεις στον τρόπο της παραγωγικής διαδικασίας, αλλά και ούτε και στον τρόπο φύλαξης και διανομής. Επίσης το μέλλον φέρνει ακόμα περισσότερες εκδηλώσεις στο ζυθοποιείο μας όπως συναυλίες και μέρες γευσιγνωσίας, συμμετοχή σε πολλά φεστιβάλ μπίρας στην Κύπρο και το εξωτερικό, συνεργασίες με άλλα ζυθοποιεία και αρκετά καινούργια κι ενδιαφέροντα είδη μπίρας. 88 Απλά μείνετε συντονισμένοι! 88

Τα πάντα... όλα και πάνω απ' όλα μπύρες

Δημοφιλείς και σπάνιες ετικέτες μπύρας από όλο τον κόσμο, περισσότερες από 400, από ζυθοποιίες και μικροζυθοποιίες, workshops, σταθμοί φαγητού και μουσικά δρώμενα, έδωσαν την ευκαιρία στους φίλους του ζύθου να απολαύσουν αλλά και να μάθουν στη διάρκεια του τριήμερου World of Beer στην Τεχνόπολη στο Γκάζι. Πρόκειται χωρίς αμφιβολία για ένα ενδιαφέρον εγχείρημα, που έρχεται να συμπληρώσει την γκάμα εκδηλώσεων της Forum A.E. το οποίο επιχειρήθηκε υπό την αιγίδα και σε στενή συνεργασία με την Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



ΕΙΡΗΝΗ ΒΛΑΧΟΥ



Ένα επιχειρηματικό εγχείρημα που πέτυχε από τον Ιάκωβο Αμύγδαλο (δεύτερος από αριστερά) και τον Μάνο Ναζλίδη είναι η Μπύρα Χίου με τις ξεχωριστές γεύσεις.



Αριστερά: Η Πάτρα γέννησε την Toul's Brews και οι δημιουργοί της έφθασαν μέχρι τον πυθμένα της θάλασσας για την ωρίμανση της μπύρας τους Benthos.

Δεξιά: Η μπύρα στην Ικαρία αποκτά άλλη γεύση και το όνομά της είναι φυσικά Ikariotissa.



Δύο νέες κυκλοφορίες, Alea Time Paradox και Alea Brewing X Sourmena Brew Barley Easy IPA, για τους Γιάννη Μακαρώνα, Θάνο Μαντά και Αυγουστίνο Ευριπιώτη (δεξιά).



Μια Blonde Ale 330 ml, φρέσκια, με ανοιχτό χρυσό χρώμα είναι η Sura, η πρώτη μπίρα της Kalamata Beer Company. Κι από τότε έβρασε στην Καλαμάτα πολλή μπίρα...

Καινοτομία, ποιότητα, εμπειρία, παράδοση και υπερηφάνεια για τον τόπο της, οι αρχές της Corfu Beer.



Μια νέα ελαφριά Lager και η αναζωογονητική Pale Ale για τη Magania Brewery με έδρα τον Κάλαμο Αττικής.





Μια μικρή και αντισυμβατική ομάδα ζυθοποιίας με καταγωγή από τα Χανιά της Κρήτης αποτελεί η XAOΣ brews, που προσφέρει ποικιλία σε κωδικούς από μπύρες σε κουτάκι, αρκετές μάλιστα με ιδιαίτερα υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ.



Όνομα και... πράμα οι μπύρες Χάρμα της χανιώτικης βιοτεχνίας παραγωγής βαρελίσιας μπύρας, με τον διακριτικό τίτλο «Κρητική Ζυθοποιία», δημιουργήθηκε το 2007, με έδρα στο Ζουνάκι Κυδωνίας.

Εκτός από το brand
Sknīpa, η πρότυπη
Μικροζυθοποιία
Θεσσαλονίκης λάνσαρε
το 2017 και ένα δεύτερο,
το Salonikia Beer.



Ο Γιώργος Πέτρου, διευθύνων σύμβουλος της Ζυθοποιίας Πηνειού, με τη σύζυγό του στο περίπτερο της πρώτης μικροζυθοποιίας της περιοχής της Λάρισας, η οποία από την ίδρυσή της μέχρι σήμερα έχει συμβάλει στην καθιέρωση της κουλτούρας της μπύρας στην ευρύτερη περιοχή.



Η 608 Brewing
Company του
Γαλατσίου, εμπνευσμένη
από το ομώνυμο
λεωφορείο, που
εκτελεί τη γραμμή
Ζωγράφου- Γαλάτσι.

Είναι στιγμές που η αλήθεια είναι μόνο στην μπίρα

Ξεχωριστές εμπειρίες
Lager & Pils

Χαρακτηριστικά αρωματικές δίχως
εκρηκτικότητες, εκφραστικές με έντονα τυπικές
και τραγανές προσωπικότητες, οι Lager και
Pilsener είναι τα στυλ μπίρας που προϋποθέτουν
και αναζητούν εξαιρετική ακρίβεια στη λεπτομέρεια
εκτέλεσης σε κάθε στάδιο της ζυθοποιητικής
διαδικασίας. Ας δούμε κάποιους επιφανείς
εκπροσώπους των εν λόγω κατηγοριών...





ΣΤΙΣ βυθοζύμωτες μπύρες ανήκει και το είδος Pils, διαφέρει όμως από τις Lager ως προς την περιεκτικότητα σε λυκίσκο.

Η απόλυτη out of the box συνταγή

Η Delphi συνδυάζει τα χαρακτηριστικά μια βυθοζύμωτης Pilsner, με το αρωματικό προφίλ και τη γευστική ένταση μιας αφροζύμωτης Ale



Σοφοκλής Παναγιώτου, επικεφαλής των Septem και Ήλιξις και πρόεδρος της Ελληνικής Έγωσης Ζυθοποιών



Η μπύρα Delphi αποτελεί μια διαφορετική γαστρονομική πρόταση. Μια συνταγή out of the box, που συνδυάζει τα χαρακτηριστικά μια βυθοζύμωτης μπύρας Pilsner με το αρωματικό προφίλ και τη γευστική ένταση μιας αφροζύμωτης μπύρας Ale με alc 5% και 22 IBUs.

Οι βύνες που χρησιμοποιούνται συνδυάζουν τον αρωματικό χαρακτήρα και την ξηρότητα του κριθαριού, με τη γλυκύτητα και τη μεταξένια υφή που προσδίδουν το σιτάρι και η βρώμη.

Η πρώτη ζύμωση πραγματοποιείται με βυθοζύμωτη μαγιά σε θερμοκρασίες από 14 έως 18°C, με στόχο την αποτύπωση του βυνώδους χαρακτήρα, αλλά με σεβασμό στα ποικιλιακά χαρακτηριστικά των λυκίσκων. Η επαναζύμωση με μαγιά τύπου Ale και η χρήση μελιού ανθέων σε θερμοκρασία 18-22°C, απογειώνουν τα αρωματικά χαρακτηριστικά της Delphi. Η παραγωγή της Delphi σε φιάλη 750ml, ολοκληρώνεται με την επαναζύμωση στη φιάλη, στα πρότυπα της méthode champenoise. Η αργή επαναζύμωση στην φιάλη, προσδίδει μια χαρακτηριστική ξηρότητα και διακριτική οξύτητα στη γεύση, ενώ οι



νότες ψωμιού και μπισκότου, χαρακτηριστικές της αυτόλυσης της μαγιάς, προσθέτουν αρωματική πολυπλοκότητα και μεστό σώμα. Η επιλογή τεσσάρων διαφορετικών ευρωπαϊκών λυκίσκων με χαμηλή πικράδα και «κομπό» ανθικό χαρακτήρα, σε συνδυασμό με δύο αμερικανικούς λυκίσκους με έντονα στοιχεία εσπεριδοειδών, ολοκληρώνουν την γευστική και αρωματική παλέτα στην μπύρα Delphi.

Αφιλτράριστη και γαστρονομική

Η μπύρα Delphi είναι φυσικά θολή, χαρακτηρίζεται από πλούσιο συνεκτικό αφρό μεγάλης διάρκειας, ενώ γευστικά η διακριτική και δροσιστική πικράδα, συνοδεύεται από έντονα αρωματική επίγευση. Η ιδανική πρόταση σεργιρίσματος περιλαμβάνει ποτήρια τουλάχιστον σε θερμοκρασία 5-7°C.

«Οραματιστήκαμε, σχεδιάσαμε και ζυθοποιήσαμε την μπύρα Delphi, ώστε να αποτελέσει την απόλυτη γαστρονομική πρόταση συνοδείας της Μεσογειακής κουζίνας» σημειώνουν χαρακτηριστικά οι δημιουργοί αυτής της ιδιαίτερης πρότασης. 88



Η παραγωγή της Delphi σε φιάλη 750ml, ολοκληρώνεται με την επαναζύμωση στη φιάλη, στα πρότυπα της méthode champenoise.



Μία εύγευστη και αφράτη
Pils που συνοδεύει και το
φετιγό καλοκαίρι.



Έβρασε και πέτυχε

Η Pils «Φλύα» της Ζυθοποιίας Αναστασίου
είναι προϊόν πολύμηνης προσπάθειας



Τη σφραγίδα της Ζυθοποιίας Αναστασίου φέρει η μπύρα «Φλύα», ένα συσκευασμένο προϊόν ζύθου, που σύμφωνα με τους ανθρώπους της μικροζυθοποιίας του Χαλανδρίου είναι αποτέλεσμα πολύμηνης έρευνας και προσπάθειας. Πρόκειται για μια αφιltrάριστη και απαστερίωτη συνταγή τύπου Pils, εύγευστη, αφράτη με ευχάριστη πικράδα διάρκειας και 4,5% ABV. Η «Φλύα» κυκλοφορεί σε φιάλη 500ml και την επιμέλεια της ετικέτας ανέλαβε το Symbolic Design Studio (<https://symbolic.gr/>).

Σημειώνεται ότι «Φλύα» ονομαζόταν ο αρχαίος οικισμός - πόλη και δήμος της Κεκροπίδας (περιοχή της Αρχαίας Αττικής και φυλή της αρχαίας Αθήνας) στη Μεσόγαια χώρα, σύμφωνα με τη διοικητική διαίρεση του Κλεισθένους, το σημερινό δηλαδή Χαλάνδρι. Ο Ησύχιος αναφέρεται στην ονομασία «Φλύα» που προέρχεται από το ρήμα «φλει» και σημαίνει «ευκαρπεί», καθώς η γη των Χαλανδραίων ήταν και είναι πλούσια σε βλάστηση.

Ιδιοκτήτης της μικροζυθοποιίας είναι ο Φώτης Αναστασίου, ο οποίος ξεκίνησε ανοίγοντας το 2010 μια μικρή παμπ στα αγγλικά-ιρλανδέζικα πρότυπα, τη Local Pub, η οποία λειτουργεί μέχρι σήμερα και βρίσκεται δίπλα ακριβώς από τη μικροζυθοποιία. Αυτή ήταν ένα από τα πρώτα μαγαζιά που έβαλε στις κάνουλές του ελληνικές craft μπύρες και στήριξε τις προσπάθειες των μικροζυθοποιείων και των nomad ζυθοποιών. ☘



ανθιά 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 δίνει αρμονικά με τα διακριτικά αρώματα του Τσέχικου λυκίσκου. Η επίγευση της Lola Pilsner είναι ελαφρώς πικρή, πικάντικη και με μεγάλη διάρκεια, όπως ακριβώς αρμόζει σε μια κλασική Τσέχικη Pils ενώ η προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι 4°C. Το 2021 η πρώτη μπίρα της Ζυθοποιίας Πηνειού βραβεύτηκε από το International Taste Institute, τον παγκόσμιο ηγέτη στην αξιολόγηση και πιστοποίηση καταναλωτικών τροφίμων & ποτών από επαγγελματίες, με Superior Taste Award, συνιστώντας άλλη μια πρωτιά για τη μικροζυθοποιία της Λάρισας, η οποία πρόσφατα και μεταξύ άλλων κατάφερε να ψηφιοποιήσει πλήρως τις παραγωγικές διαδικασίες της και να εφαρμόσει τεχνητή νοημοσύνη με σκοπό τη βελτιστοποίηση του τρόπου λειτουργίας της. Και έπεται συνέχεια... 88



Πρώτη παντιού η πρώτη της Λάρισας

Βραβευμένη και για τη γεύση της η Lola Pilsner

Kalamata Lager, γιατί εκεί γεννήθηκε

Μία μπύρα με όνομα-φόρο τιμής στον τόπο παραγωγής και προέλευσής της

Mία χειροποίητη, αφιλτράριστη και μη παστεριωμένη Lager χρυσαφένιου χρώματος όπου ο βυνώδης χαρακτήρας και τα αρώματα ψωμιού συνυπάρχουν αρμονικά με την ήπια πικράδα και τα διακριτικά γήινα αρώματα λουλουδιών και βοτάνων είναι η Kalamata Lager της Kalamata's Beer Company.

Οι δημιουργοί της, τα αδέρφια Πάνος και Φαίδων Θεοφιλάκος, και ο Ζήσης Καλλιμάνης, αφού μυήθηκαν εκτενώς στα μουσικά και την αλχημεία του ζύθου, με πειραματισμούς και διάφορες συνταγές, κατέληξαν στην πρώτη τους ετικέτα, τη «Sura», μια Blonde Ale 330 ml, φρέσκια, αφιλτράριστη και απαστερίωτη, με ανοιχτό χρυσό χρώμα. Μέχρι το 2022, λειτουργούσαν ως gypsy brewery ενώ πλέον η παραγωγή γίνεται από τη δική τους μικροζυθοποιία, στην Καλαμάτα, με την Kalamata Lager με alc 4,6%, τη δεύτερη πρότασή τους από το 2022, να κερδίζει ολοένα και περισσότερο τους ουρανίσκους. Αξίζει να σημειωθεί ότι στο ζυθοποιείο, το οποίο έχει αγκαλιαστεί από την τοπική κοινωνία, γίνονται πολλά events, γευσιγνωσίες και ξεναγήσεις για τους φίλους της μπύρας. ☺



Η «Kalamata's beer company» έχει αποκτήσει τη δική της κάθετη μονάδα παραγωγής στο Άριοχώρι Μεσσηνίας.





5. COME TOGETHER WEST COAST IPA

by BLAME THE SUN x HAPPY BREWERS

6. BEERSERKER

DDH NEW ENGLAND DIP

by SEVE

6.0% ABV

8.0% ABV

250ml

375ml

500ml

250ml

375ml

500ml



BRANCH

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

ΤΟ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΓΕΥΜΑ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΤΑΣΗ



Μέσα στο
απέραντο
ούμπαν
I am here
for the beer



*Η μπύρα είναι όπως το σύμπαν,
ένα πεδίο που παραμένει
πάντα ανεξερεύνητο. Σε αυτό
κινείται και ο αστροναύτης
που δεοιόζει στον τοίχο του
boutique ναού της μπύρας
Tapfield, ως άλλος ένας
γνήσιος μυρολάτρης*



ΑΓΙΣ ΤΣΙΜΠΛΑΚΗΣ



ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

«Όπως ο αστροναύτης εξερευνά διαρκώς για νέους πλανήτες έτσι και εμείς ψάχνουμε συνέχεια να δοκιμάσουμε νέες ετικέτες και τύπους μπύρας». Αυτή την εξήγηση μας έδωσε ο Μίλτος Πίσκοπος, ιδιοκτήτης του Tapfield, του μικρού «διαστημοπλοίου» στη γειτονιά του Ψυρρή. Μια προσπάθεια που ξεκίνησε μετά τη λήξη της πρώτης καραντίνας το 2020 και μετράει ήδη τέσσερα χρόνια παρουσίας. Όταν το Tapfield άνοιξε τις κάνουλές του, δεν υπήρχαν πολλά μαγαζιά σαν αυτό, κάτι που συνάδει και με το «πολύτροπο» του χαρακτήρα του ιδιοκτήτη του. Στην πορεία του ο Μίλτος Πίσκοπος ακολούθησε την ενδιαφέρουσα πορεία «κρασί» - «σάκε» - «μπύρα», έχοντας δουλέψει σε εστιατόρια Michelin και έχοντας γνωρίσει τις κουζίνες του κόσμου, για να καταλήξει συνειδητά στην επιλογή «I am here for the beer» και να δημιουργήσει έναν ιδιαίτερο χώρο που τιμά την craft και τους δημιουργούς της. Στο Tapfield θα βρει κανείς μικρές ελληνικές ζυθοποιίες, και ξένες, σε μπουκάλι, κουτάκι και φυσικά στις 23 -ίσως οι περισσότερες που έχουμε βρει σε αντίστοιχο μαγαζί- κάνουλες. Όλες να σημειωθεί επιλογές του ίδιου του Μίλτου και ακόμη περισσότερο οι συνταγές του Tapfield, που έχουν βράσει στα ζυθοποιεία φίλων ταλαντούχων ζυθοποιών όπως η Coldspiracy σε συνεργασία με την

Magania στον Κάλαμο και την ικαριώτικη Slow Down. Τι τις κάνει να ξεχωρίζουν; Πολύ μεράκι από χέρια ανθρώπων που αγαπούν την μπύρα και αποτελούν την κινητήρια δύναμη για την εγχώρια -και όχι μόνο- μικροζυθοποιία. Αξίζει να σημειωθεί ότι καμία σχεδόν μπύρα όμως δεν παραμένει διαθέσιμη σε μόνιμη βάση, το στοκ είναι μικρό για να διατηρούνται πάντα φρέσκιες στη σύγχρονη υποδομή που έχει φροντίσει να διαθέτει το Tapfield για τα βαρέλια του.

Την ίδια φροντίδα θα απολαύσει κανείς στο Tapfield και σε ό,τι αφορά τις γεύσεις που συνοδεύουν την μπύρα. Τυρί Μετσοβόνη, σαλάμι από τη Θράκη και ντοματάκια από την Κρήτη στις επιλογές, που επιμένουν εγχώρια και εστιάζουν σε προϊόντα μικρών Ελλήνων παραγωγών, ενώ υπάρχει δυνατότητα να καλυφθούν και οι vegan μυρολάτρες, μέσω του δημιουργικού οίστρου του Πασχάλη Χριστόφилου, που όλα τα ψήνει στο φούρνο. Σύμφωνα με τον Μίλτο Πίσκοπο, όλα καλά και μπύρα και γεύση αλλά την ιστορία, ακόμη και του ζύθου, χτίζουν οι παρέες. Γι' αυτό και το Tapfield, φιλοξενεί πολύ συχνά στο χώρο του, στα ψυγεία του και στις κάνουλές του ελληνικές και ξένες μικροζυθοποιίες για να παρουσιάσουν τη δουλειά τους με πιο πρόσφατη επίσκεψη αυτή των Πολωνών Browarny. 88

1 Με μια Seven Island Beerserker στο ποτήρι του Αντώνη Πανάγου (αριστερά) και μία Septem Mylos για την Ειρήνη Βλάχου ξεκίνησε τη γευστική μας περιήγηση στο σύμπαν του Tapfield ο Μίλτος Πίσκοπος.

2 Μια δροσιστική και ελαφριά Lager Pilsner αντισταθμίζει τη λιπαρότητα της πίτσας.

3 Με τις 23 κάνουλές του το Tapfield προσφέρει πολλαπλές επιλογές σε μπύρες, όλες με τη σφραγίδα του πολυπράγμονα ιδιοκτήτη.

4 Tapas, bar food, μεζέδες, δεν έχει σημασία πώς θα το γράψεις. Bar bites λέει ο Μίλτος αλλά σίγουρα είναι νόστιμο το φαγητό, που επιμελείται ο Πασχάλης Χριστόφилος.



1



2



3



4

Gourmet ανησυχίες

Το ταίριασμα του φαγητού με την μπύρα μπορεί να είναι τόσο μοναδικό όσο γεμάτα γεύση και ένταση *delicatessen* προϊόντα από κάθε γωνιά της Ελλάδας δημιουργούν γαστρονομικές προκλήσεις



Λουκάνικο με άρωμα Ιωαννίνων

Ιδανικός συνδυασμός επιλεγμένου χοιρινού κρέατος με γέμιση τυριού Gouda, που μπορεί να μετατρέψει ένα απλό γεύμα σε γευστική εμπειρία. Δημιουργός η αμιγώς ελληνική εταιρεία Βλάχος Αλλαντικά Ιωαννίνων, που από το 1994 μέχρι σήμερα παρασκευάζει με άριστες πρώτες ύλες, υψηλή τεχνογνωσία και υπερσύγχρονο εξοπλισμό αλλαντικά και λουκάνικα με μεράκι και σεβασμό στην παράδοση.



Με όλη τη δύναμη της ελιάς Καλαμών

Ένα 100% φυσικό μείγμα από ελιές Corinto και αλάτι που προσθέτει ασύγκριτη γεύση σε κάθε πιάτο ακόμη και για τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Δημιουργία της ομώνυμης εταιρείας με έδρα την Κόρινθο, η πάστα ελιάς δεν έχει πρόσθετα και συντηρητικά, ταιριάζει με σάντουιτς και είναι ένα πρώτης τάξεως υλικό για ορεκτικό, ειδικά αν συνδυαστεί με παραδοσιακά παξιμάδια ή φρυγανισμένο ψωμί.



Από της Κρητικής μάνας τα χέρια

Θρεπτικά αρτοπαρασκευάσματα από τον Φούρνο Ντουρουντούς στα Σφακιά συνοδεύουν κάθε γεύμα. Μια αμιγώς ελληνική και οικογενειακή επιχείρηση που ταξιδεύει και έξω από την Κρήτη σε όλη την Ελλάδα, προϊόντα που κουβαλάνε πάνω τους την παράδοση, την ιστορία και το μεράκι του τόπου τους. Ντακάκια, μπουκιές, κουλούρια, κριτσίνια, φρύγανα και μπισκότα μεταξύ των δημιουργιών, που διαρκώς ανανεώνονται.



Μόνο τέχνη στο ώριμο Κεφαλοτύρι

Απλά συνοδευτικό αλλά και σαγανάκι ή και τριμμένο σε πίτες και ζυμαρικά το Κεφαλοτύρι Αβραμούλη παράγεται ήδη από 1960 με τους τρεις ιδρυτές της εταιρείας να πειραματίζονται μέχρι να καταλήξουν σε μια μοναδική συνταγή, που έκανε την λαρισαϊκή επιχείρηση γνωστή. Ένα αιγοπρόβειο τυρί που διακρίνεται για την ιδιαίτερη ευχάριστη, υπόγλυκη και ελαφρώς αλμυρή με πλούσιο άρωμα γεύση του.



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. ..



Πιπεριές Φλωρίνης διά χειρός Καζάκη

Ένα σπιτικό προϊόν της οικογένειας Καζάκη, το οποίο παρασκευάζεται με αγνά υλικά και παραδοσιακές μεθόδους, χωρίς συντηρητικά, είναι οι ψητές πιπεριές Φλωρίνης σε βάζο. Η έδρα της πρότυπης βιοτεχνίας βρίσκεται στην καρδιά της Κεντρικής Μακεδονίας, στην περιοχή των Γιαννιτσών στο Ν. Πέλλα, όπου παράγονται από το 1963 τα πολυβραβευμένα προϊόντα της εταιρείας.



Γιατί οι Γουμένισσες ξέρουν αινό γεύση

Αλειμμα Φέτας με πράσινη ελιά, την οποία μπορεί να απολαύσει κανείς πάνω σε ψωμάκι ή σε ιδιαίτερες μαγειρικές δημιουργίες. Ένα ακόμη απολαυστικό ταξίδι στα χρώματα, τις γεύσεις και τα αρώματα της Ελλάδας από το brand «Οι Γουμένισσες», που με έδρα τη Θεσσαλονίκη παράγει χειροποίητα πάνω από 150 διαφορετικούς κωδικούς σε περισσότερες από 20 κατηγορίες και αναπτύσσει συνεχώς νέα delicatessen προϊόντα.



Γαστρονομία με ρυζογκοφρέτες Agrino

Από 90% καστανό ρύζι, 1,5% ελληνική ρίγανη *Oregano vulgaris* *Heraclioticum*, κρεμμύδι, πράσο, μαϊντανό, βασιλικό, δυόσμο, σέλινο, μπαχαρικά φτιάχνονται οι ρυζογκοφρέτες Agrino, οι οποίες στα κατάλληλα χέρια, όπως του σεφ Αλέξανδρου Παπανδρέου, αποκτούν μια υψηλή γαστρονομική αξία. Ένα προϊόν από μια ελληνική εταιρία με περισσότερα από 65 χρόνια παράδοσης στην παραγωγή ρυζιού.



Τα μυστικά της Ανατολής από τον Αβακιάν

Αποτελεί προϊόν ωρίμανσης, γι' αυτό καταναλώνεται και χωρίς να είναι ψημένο. Το σουτζούκι Αβακιάν αποτελείται από αλεσμένο μοσχαρίσιο κρέας και περιέχει διαφόρων ειδών μπαχαρία τα οποία σε συνδυασμό με το σκόρδο απογειώνουν τη γεύση του κάνοντάς την βαθιά και διαφορετική. Η ιστορία της επιχείρησης με έδρα στον Πειραιά ξεκίνησε το 1922 με τον ερχομό του παππού Αράμ από την Καισαρεία της Μ. Ασίας.

Νέες κυκλοφορίες



SMASH (5,0% vol.)

Έκρηξη καλοκαιριού με αρώματα από φρέσκια φράουλα και πεπόνι χαρίζει ο ζουμερός λυκίσκος Strata στην ευκολόπιστη Single Malt and Single Hop Pale Ale. **(Noctua)**



BENTHOS (12,0% vol.)

Μια απολαυστική Imperial Stout παλαιωμένη σε βαρέλια από ρούμι με 12% ABV, γεμάτο σώμα και πλούσια γεύση, με ένα μέρος της παλαίωσης να λαμβάνει χώρα στο βυθό της θάλασσας, όπως μαρτυρά το όνομά της. **(Toul's Brews)**

DELPHI FREE HIBISCUS (0,5% vol.)

Φυσικά θολή, με χαρακτηριστικό ροζέ χρώμα και πορτοκαλί ανταύγειες, που προέρχονται από τον ιβίσκο. Τα «μεθυστικά» αρώματα ανθέων και φρούτων είναι κυριαρχικά, ενώ γευστικά η απουσία αλκοόλ δεν γίνεται αντιληπτή, καθώς το πλούσιο σώμα, η «αιχμηρή» οξύτητα και η έντονη αρωματική επίγευση δημιουργούν μοναδική εμπειρία. **(ELIXI)**

FREEZING MOON (10,0% vol.)

Imperial stout με έντονο και επίμονο αφρισμό που μένει στη φιάλη για 2-3 χρόνια. Διαθέτει έντονο αρωματικό προφίλ με νότες βανίλιας, καραμέλας, σοκολάτας και καφέ να κυριαρχούν. Στο στόμα πλούσια, με έντονη επίγευση μεγάλης διάρκειας. **(Dark Crops & Ηλειακή Ζυθοποιία)**



SKIATHOS LAGER

(4,8% vol.)

Νέα ετικέτα της μικροζυθοποιίας Repl που δημιουργήθηκε στην Σκιάθο. Παρασκευάζεται με ανάμειξη τοπικών υλικών από τα νησιά τόσο της Σκιάθου, όσο και το κοντινό Ρέπι, προσφέροντας την πλήρη αυθεντική γεύση και το άρωμα της Σκιάθου. **(Repl Skiathos Beer)**



TUSK HUNTER

(7,2% vol.)

Για τα πέμπτα γενέθλια της Alea Brewing Co. η ομάδα της Μικροζυθοποιίας Μεταμόρφωσης έφτιαξε μια μπύρα... μαμούθ. Μια δυνατή Rye NEIPA με κίτρινο, θολό χρώμα και γενναίες ποσότητες από λυκίσκους Cryo® Mosaic, Simcoe & Idaho. Τροπικά φρούτα στη μύτη και μια σπιρτάδα από τη σίκαλη. **(Alea Brewing Co.)**



CROSSROAD

(5,5% vol.)

Μια «Cold I.P.A.», ένα πάντρεμα των παραδοσιακών Lager με τις πιο σύγχρονες I.P.A. Γερμανικές και τσέχικες βύνες παντρεύονται με αμερικανικούς αρωματικούς λυκίσκους και το αποτέλεσμα είναι απλά απολαυστικό. **(Ζυθοποιία Αναστασίου & PIVO)**



MIA BIRA PILSNER

(4,2% vol.)

Μια ψωμένια Pilsner, με έντονο χρυσό χρώμα, ελαφριά πικράδα και ανθικά αρώματα από την Kalamata's Beer Company, η οποία ζυθοποιεί στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της στο Αριοχώρι Μεσσηνίας. **(Kalamata's Beer Company)**



ΩΚΥΠΡΟΗ

(6,0% vol.)

Μια φρέσκια, ζουμερή NEIPA με τους αγαπημένους λυκίσκους «Motueka», «Galaxy» και «Citra». Ωκυρρόη, από το όνομα της κόρης του Κένταυρου Χείρωνα και της Νύμφης Χαρικλώς που ονομάστηκε από τον τόπο όπου γεννήθηκε -στην όχθη ενός ρυακιού με γρήγορα νερά. **(Ζυθοποιία Αναστασίου & Ζυθοποιία Πηνειού)**



Επίσημη μπίρα της Premier League η Guinness

Ένα επιτυχημένο εξάμηνο κατά το οποίο οι παγκόσμιες πωλήσεις της Guinness αυξήθηκαν κατά 14% ολοκληρώθηκε με την ανακοίνωση του τετράχρονου deal με την Premier League



Craft για τον κ. Chobani

Ο Τούρκος κροίσος Hamdi Ulukaya, ιδρυτής της Chobani, αγόρασε την αμερικανική craft ζυθοποιία Anchor Brewing Co από τη Sapporo



Κορυφή στις ξινές

Η Vault City με έδρα το Εδιμβούργο σύντομα θα μπορεί να παράγει την κορυφαία ποσότητα των 10 εκατ. λίτρων ξινής μπίρας ετησίως



Στην μπίρα μπαίνει η Gallo

Ο οινικός κολοσσός Gallo μπαίνει στην μπίρα σε συνεργασία με την Montucky Cold Snacks



Deadpool & Wolverine για την Heineken Silver

Οι δύο αγαπημένοι ήρωες της Marvel, Deadpool και Wolverine, κάνουν... ανακωχή για την προώθηση της Heineken Silver



Έκλεισε μετά από 36 χρόνια

Η Lion έπαυσε τη λειτουργία της ιστορικής μικροζυθοποιίας Malt Shovel Brewery



Η μπίρα της μέλισσας-δολοφόνου

Μικροβίωμα από μέλισσες δολοφόνους που ενδημούν στη Ναμίμπια χρησιμοποιείται από επιστήμονες για τη δημιουργία μαγιάς για craft μπίρα

No alcohol για το Καζακστάν

Κέντρο παραγωγής για μπίρα χωρίς αλκοόλ εγκαινίασε η Carlsberg στις εγκαταστάσεις της στο Καζακστάν

Septem

MICROBREWERY
EST. 2009



THE NEW ERA

ΕΠΤΑ ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΗΤΥΡΕΣ
ΜΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Μικροζυθοποιία Septem: Ωρολόγιο, ΕΥΒΟΙΑ
E-mail: info@septem.gr, Web: www.septem.gr, <https://web.facebook.com/Septembrewery>

LAGER *from* LAFISSA



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

