

TAR Η ΠΡΩΤΗ ΜΠΥΡΑΡΙΑ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ



ΒΡΑΖΕΙ ΚΑΙ Η ΜΥΚΟΝΟΣ

# BEER & BRUNCH



05

ΤΕΥΧΟΣ  
ISSN:  
2585-2302

01

www.agronews.gr

06/17

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 4 €

## Βυνολάτρες & ζυθοπλάσιες

ΛΥΚΙΣΚΟΣ ΑΚΡΩΣ ΤΡΟΠΙΚΗ Η ΕΚΦΡΑΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ ΕΝΝΕΑ ΜΠΥΡΕΣ ΠΟΥ ΑΠΟΔΕΙΚΝΟΥΝ ΤΟΝ PREMIUM ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ



## ΕΠΤΑ ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΠΥΡΕΣ: ΜΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Στην Μικροζυθοποιία Septem σας προσφέρουμε την ευκαιρία να ξεφύγετε από τα καθιερωμένα. Ο διαρκής πειραματισμός και η αναζήτηση μοναδικών ποικιλιών ρυκίσκου, μας δίνει την δυνατότητα να δημιουργούμε ιδιαίτερα, καινοτόμα προϊόντα. Αποηυάστε μια φρέσκια, μη παστεριωμένη Septem και μοιραστείτε μαζί μας το πάθος μας για έντονα αρωματικές και γευστικές μπύρες.



Μικροζυθοποιία Septem: Ωρολόγιο, ΕΥΒΟΙΑ

E-mail: [info@septem.gr](mailto:info@septem.gr), Web: [www.septem.gr](http://www.septem.gr), <https://web.facebook.com/Septembrewery>

## Από τον Ιωάννη Φουξ\* στους αναιρετικούς μικροζυθοποιούς

Ο κλάδος της μπίρας στην Ελλάδα έχει μια παράδοση μονοπωλιακή. Σχεδόν από συστάσεως του ελληνικού κράτους, οι Βαυαροί εκχώρησαν στον Ιωάννη Φιξ το αποκλειστικό δικαίωμα της παραγωγής και διάθεσης μπίρας στην Ελλάδα. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι από τη γέννηση της ζυθοποιίας σ' αυτό τον τόπο, μέχρι πολύ πρόσφατα αν όχι και σήμερα, η μπίρα παρέμεινε «κλειστή» υπόθεση.

Το αποκλειστικό δικαίωμα του Ιωάννη Φιξ έληξε τυπικά το 1963, χρονιά κατά την οποία έπιασε δουλειά στην Ελλάδα η Αθηναϊκή Ζυθοποιία. Ωστόσο, η πραγματική λειτουργία του ανταγωνισμού στον συγκεκριμένο κλάδο ήταν και παραμένει σε κάποιον βαθμό ζητούμενο.

Η νέα γενιά από μικροζυθοποιούς που έχουν κάνει την εμφάνισή τους τα τελευταία χρόνια, συνιστά μια αξιοσημείωτη εξέλιξη. Δεν έχει όμως σχέση με το γεγονός ότι τα «μεγάλα σπίτια», αν δεν περιορίζονται στο εξής ένα, είναι μετρημένα στα δάχτυλα του ενός χεριού.

Η σημασία και δημιουργικότητα του ελεύθερου ανταγωνισμού δεν μπορεί να κρυφτεί, όπως είναι φυσικό, ούτε πίσω από τις πολλές ετικέτες του ίδιου παραγωγού. Την ίδια στιγμή, ένας κούκος δεν φέρνει την άνοιξη, ούτε στο πεδίο της δημιουργίας συνθηκών δυναμικής ανάπτυξης που θα αξιοποιεί τα γεωφυσικά χαρακτηριστικά του τόπου με τις κατάλληλες ποικιλίες κριθαριού και δημητριακών για την παραγωγή μιας ευρείας γκάμας και υψηλών προδιαγραφών προϊόντων βύνης και κατηγοριών μπίρας.



Αυτή άλλωστε είναι η διαδρομή μέσω της οποίας θα μπορούσαν να καλυφθούν τα κενά αιώνων και να αποκατασταθούν οι γέφυρες ανάμεσα στις Ομηρικές αναφορές περί «κρίθινου οίνου» και την ανάπτυξη του κλάδου της μπίρας στη σύγχρονη Ελλάδα.

Η συγκυρία είναι μάλλον ευνοϊκή. Η αγωνιώδης προσπάθεια για ένα νέο παραγωγικό μοντέλο, οι ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες, τα κύματα τουριστών που αναμένονται τα επόμενα χρόνια, η στενή σχέση του προϊόντος με τις νέες γενιές και η προσβασιμότητα σε κατάλληλες τεχνολογικές λύσεις και τεχνογνωσία, δίνουν τα εκέγγυα μιας ενδιαφέρουσας πορείας.

Όλα τ' άλλα έρχονται με σκληρή δουλειά. Το Beer & Brunch υπόσχεται να σας κρατήσει ενήμερους. Καλή σας απόλαυση! #B

*\*Ο άνθρωπος που συνέδεσε το όνομά του με τη μπίρα στην Ελλάδα, λεγόταν Fuchs πριν μετονομαστεί με το χρόνο σε Fix.*



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



# BEER & BRUNCH

### Ιδιοκτησία

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

### Εκδότης - Διευθυντής

Γιάννης Πανάγος

### Σύμβουλος έκδοσης

Λάζαρος Γατσέλος

### Επιμέλεια έκδοσης

Ειρήνη Σκρέκη

### Σύνταξη

Μαρία Γιουρουκέλη  
Μαρίνα Σκοπελίτου  
Κώστας Λώνης  
Χρ. Κανελλακόπουλος  
Άρης Σκλαβενίτης  
Βασίλης Κατσάρος  
Ευάγγελος Τσιώνας  
Θεόδωρος Μπίζος  
Γιώργος Κοντονής  
Λεωνίδα Λιάμης  
Φανή Γιαννακοπούλου  
Ελένη Δούσκα

### Δημιουργικό - Σελιδοποίηση

Βασιλική Κονόμου  
Αθηνά Βέη

### Εμπορικός Διευθυντής

Παναγιώτης Αραβαντινός

### Διαφήμιση - Μάρκετινγκ

Μωρίς Σιακκής  
Νατάσσα Στασινού

### Διανομή

Ευρώπη Πρακτορείο  
Διανομής Τύπου Α.Ε.

### Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία

Εκτυπώσεις Ίρις ΑΕΒΕ

Απαγορεύεται η αναδημοσίευση, η αναπαραγωγή, ολική, μερική ή περιληπτική, η κατά παράφραση ή διασκευή απόδοση του περιεχομένου της εφημερίδας με οποιονδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλον, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.

### Φωτογραφία εξωφύλλου:

Τον Γιάννη Ρηγανέζη  
φωτογράφησε η Βασιλική  
Πασχάλη Τσαντοπούλου



Ο Άρης Σκλαβενίτης εξηγεί τα λεπτά σημεία που κάνουν τη διαφορά στον οργανοληπτικό έλεγχο της μπύρας Σελ. 40



## Για την παραγωγή

### 20 Κριθάρι βυνοποίησης

Στο μονοπάτι της ανάπτυξης της παραγωγής κριθαριού βυνοποίησης οδεύει η χώρα μας με ώθηση από το ενδιαφέρον που υπάρχει από τις μεγάλες εταιρείες του κλάδου αλλά και από τη δημιουργία ολοένα και περισσότερων μικροζυθοποιείων.

### 22 Συμβολαιακή καλλιέργεια

Ψηλά στις προτιμήσεις των παραγωγών έβαλε το κριθάρι βυνοποίησης η Αθηνάϊκή Ζυθοποιία πριν από 9 χρόνια, το 2008, που ξεκίνησε το πρόγραμμα Συμβολαιακής Καλλιέργειας. Σήμερα καλύπτει 170.000 στρέμματα.

### 27 Λυκίσκος

Ένα υλικό που χρησιμοποιείται σε πολύ μικρό ποσοτικά ποσοστό στη μπύρα και αποτελεί μόλις το 1% του κόστους της αποτελεί ο λυκίσκος, ο οποίος είχε τεράστια επίδραση στην πορεία της ζυθοποίησης.

### 31 Έρευνα

Υπάρχουν δεκάδες διαφορετικά είδη λυκίσκου σε κάθε χώρα τα οποία αναπτύχθηκαν και εξελίχθηκαν παράλληλα με τη ζυθοποίηση και η εξέλιξη συνεχίζεται.

### 32 Home Brewing

Ο πρόεδρος του Συλλόγου Ελλήνων Ερασιτεχνών Ζυθοποιών, Μιχάλης Χαρίτος, εφ' όλης της ύλης στο B&B

## Κάτι βράζει...

### 15

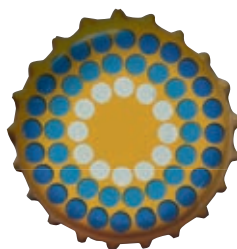
Το ολοκαίνουργιο ζυθοποιείο της Μυκόνου, με έμπνευση από την ελληνική μυθολογία, φιλοδοξεί να ξεδιψάσει το κυκλαδίτικο νησί με τις φρέσκιες «Μίσιου» του

### 42

Σε έναν ιδιαίτερο χώρο στα παλαιά του Βόλου η Μικροζυθοποιία Θεσσαλίας και ο Γιάννης Ρηγανέζης βράζουν τις μπύρες τους ελπίζοντας η νομοθεσία να τους επιτρέψει να αρωματίσουν το προϊόν τους με ελληνικά βότανα

### 46

Καθώς η μπύρα προσεγγίζει τον τίτλο του εθνικού μας ποτού, η ύπαρξη ενός χώρου αφιερωμένου στην ιστορία και την κουλτούρα της φάνταζε απαραίτητη. Ο χώρος αυτός είναι το Αθηνέο, ο πρώτος χώρος δημιουργικής ζυθοποιίας στην Ελλάδα



### 14

Όποιος θέλει να απολαύσει ένα φθινό ποτήρι μπύρα, τότε ίσως θα έπρεπε να επιλέξει την Τσεχία, το Γιοχάνεσμπουργκ ή τη Λισαβόνα. Αυτό προκύπτει από τα στοιχεία που συγκέντρωσαν αναλυτές της Deutsche Bank

## Παμε Brunch!

### 52 Γευστικές συζυγίες

Το παιχνίδι του φαγητού με την μπύρα είναι μοναδικό, καθώς οι αμέτρητες γευστικές συζυγίες περιμένουν απλώς κάποιον να τις ανακαλύψει

### 54 Ελληνική γη

Ένα γιγάντιο μπουκέτο φυσικών αρωμάτων και γεύσεων συνθέτει τον γαστρονομικό πλούτο της κουζίνας που βασίζεται στις πρώτες ύλες που παράγει η ελληνική γη



### 56 Πιο εκλεκτά δε γίνεται

Γεμάτα γεύση και ένταση delicatessen προϊόντα από κάθε γωνιά της Ελλάδας αποτελούν τη τέλεια συνοδεία της μπύρας

### 58 Στην εστίαση

Σε διαφορετικό ποτήρι ανάλογα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τύπου της, φυσικά σε διαφορετική θερμοκρασία αλλά και σε απaráμιλλους γευστικούς συνδυασμούς, «κατεβαίνει» πλέον η μπύρα στο στίβο της εστίασης και στη χώρα μας

### 50 Στην ιστορική μπυραρία TAR

Ήταν αρχές του 1985 όταν η μπύρα στην Ελλάδα ήταν ένα καλοκαιρινό ξανθό ποτό με αφρό και ο Βαγγέλης Διακάκης αποφάσισε να αλλάξει αυτήν τη νοοτροπία



SIRIS  
MicroBrewery

# VOREIA BEER



**Φρέσκια, απαστερίωτη μπίρα.  
Υπερήφανα ελληνική.**

Στη Μικροζυθοποιία Σερρών παράγουμε φρέσκες, απαστερίωτες μπίρες υψηλής ποιότητας και πλούσιας γευστικής και διατροφικής αξίας, επιλέγοντας βύνες και λυκίσκους από όλον τον κόσμο. **Voreia Pilsner.** Μία αυθεντική Pilsner με αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών, διακριτική πικράδα, ισορροπημένη γεύση και ευχάριστη επίγευση. **Voreia India Pale Ale.** Μία I.P.A. με αρώματα εσπεριδοειδών και κωνοφόρων, κεχριμπαρένιο χρώμα, γλυκόπικρη γεύση και μεγάλης διάρκειας επίγευση. **Voreia Stout.** Μία εξαιρετικά καβουρδισμένη σοκολατένια Ale με 6 διαφορετικές βύνες, ελληνικό κριθάρι, βελούδινη γεύση και αρώματα σοκολάτας και καραμελάς. **Voreia Wit.** Μια Βέλγικου τύπου Weiss μπίρα, όπου το Ελληνικό κριθάρι, το πορτοκάλι και ο κόλιανδρος προσδίδουν έναν πιο μεσογειακό χαρακτήρα. **Voreia Smoked Amber Ale.** Μία καπνιστή Ale με λαχταριστές γεύσεις και αρώματα καπνού, ξύλου και μπίκον που ακολουθούνται στο παρασκήνιο από νότες καραμέλας και σταφίδας. Απλά εντυπωσιακές!

## Μια κουλτούρα μύρας

*Γι' ανάμυξή της απαιτεί τη δημιουργία ενημερωμένων και αναλωτών που διεκδικούν ολοκληρωμένες γευστικές εμπειρίες*



ΝΙΚΟΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΣ  
Κ. Β. ΚΟΡΔΟΠΑΤΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.



Οπαπούς μου ανάμεσα στις άλλες εμπορικές του δραστηριότητες ήταν αντιπρόσωπος της μεγαλύτερης τότε ζυθοποιίας στην Ελλάδα. Μέχρι το 1983 οπότε και οι δραστηριότητές της σταμάτησαν λόγω πτώχευσης, οι πωλήσεις του βρίσκονταν σταθερά σε πολύ υψηλά επίπεδα. Όμως οι συνθήκες τότε στην αγορά της μύρας ήταν εντελώς διαφορετικές από την κατάσταση που αντιμετωπίζουμε όλοι, και πολύ περισσότερο όσοι αποφασίσαμε να ασχοληθούμε επαγγελματικά με το κομμάτι της αγοράς που αφορά την ελληνική μικροζυθοποιία, είτε ως ζυθοποιοί

**Οι ελληνικές craft δεν ανήκουν για στην κατηγορία «πίασε μια μύρα» αλλά σιέκονται με αξιώσεις στην αγορά**

είτε ως έμποροι-διανομείς. Τότε οι επιλογές στην αγορά ήταν λίγες και για να υπάρξουν μεγάλες πωλήσεις αρκούσε το καλό όνομα του επαγγελματία και η καλή σχέση με τους συνεργάτες. Πλέον χρειάζεται κάτι ακόμα, το οποίο είναι εξίσου σημαντικό.

Όταν ένας καλός μου φίλος άνοιξε την πρώτη μπουραρία στην Τρίπολη, πριν λίγα χρόνια, γνωρίζοντας ότι ασχολούμαι με το εμπόριο -όχι μύρας ακόμα- μου ζήτησε να τον προμηθεύσω με τα προϊόντα μιας ελληνικής μικροζυθοποιίας που τον είχε εντυπωσιάσει σε κάποια έκθεση του κλάδου. Έτσι ξεκίνησε η ενασχόλησή μου. Νόμιζα ότι πρόκειται για ένα ακόμα εμπόρευμα. Μιλώντας με το ζυθοποιοί για την παραγγελία, κατάλαβα ότι τα πράγματα δεν είναι έτσι. Η πλειοψηφία των ελληνικών μικροζυθοποιιών παράγει μια προϊόντα που δεν ανήκουν στην κατηγορία «πίασε μια μύρα» αλλά που τεχνικά/γευστικά/ποιοτικά στέκονται με αξιώσεις απέναντι σε κορυφαία προϊόντα εισαγωγής.

Μέσα σε όλη αυτή την ποικιλία ο επαγγελματίας (τουλάχιστον αυτός που δεν βλέπει μόνο ποσότητες και αριθμούς) οφείλει να γνωρίζει τα προϊόντα. Όχι μόνο ονομασίες και τιμές, τα ίδια τα προϊόντα σε βάθος. Τις διαφοροποιήσεις ανάμεσα στις κατηγορίες, τα αρώματα, τις γεύσεις, το σώμα, τους γευστικούς συνδυασμούς, ίσως και τον τρόπο ζυθοποίησης ή τα υλικά. Και πρέπει αυτές τις πληροφορίες να τις μοιράζεται με όσο περισσότερους μπορεί, είτε συνεργάτες, είτε τελικούς καταναλωτές.

Το κύριο εφόδιό μας στον αγώνα για την ανάπτυξη των προϊόντων της μικροζυθοποιίας είναι αυτό: Η όσο το δυνατόν πιο ολοκληρωμένη γνώση του προϊόντος. Μέσω αυτής μπορούμε να πείσουμε τους συνεργάτες μας ότι αξίζει να προσθέσουν στους καταλόγους τους τις ελληνικές craft μύρες παρά την -αναγκαστικά- λίγο υψηλότερη τιμή τους ή την έλλειψη «συμφωνιών». Έτσι θα τεθούν οι βάσεις για τη δημιουργία αυτού που σε μεγάλο βαθμό λείπει από την ελληνική αγορά μύρας: Οι ενημερωμένοι - συνειδητοποιημένοι καταναλωτές που δεν αρκούνται στις λίγες και αμφιβόλου ποιότητας πολυδιαφημισμένες επιλογές, αλλά διεκδικούν ολοκληρωμένες γευστικές εμπειρίες.

Από προσωπική εμπειρία γνωρίζω ότι όσοι σχετίζονται με την ελληνική μικροζυθοποιία είναι πρόθυμοι να μοιραστούν τις γνώσεις τους. Η βιβλιογραφία και η πληροφόρηση για την ποιοτική μύρα είναι σχετικά εύκολα προσβάσιμη. Χρειάζεται μόνο να διαθέσουμε μέρος του χρόνου μας για να μπορέσει να δημιουργηθεί μια κουλτούρα μύρας στην Ελλάδα με όλα τα οφέλη που μπορεί αυτή να αποφέρει για όλους μας. 88

Microbrewery of Thessaly



**Proudly brewed in Volos**

[www.volosbeer.gr](http://www.volosbeer.gr)  volosbeer

T.: 2421306743

Γιάννης  
Παρασκευόπουλος

# Η μπίρα είναι ερωμένη

Εκφράζω τη βαθιά μου πίστη  
στους beer-aficionados



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ  
ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ

# B

rewer της γειτονιάς του πρέπει να προσπαθήσει να γίνει ο έξυπνος μικροζυθοποιός, επιλέγοντας βέβαια μια περιοχή που έχει τη νοοτροπία να στηρίζει τα τοπικά της προϊόντα, υποστηρίζει στη συνέντευξή του στο B&B ο «ορκισμένος» κατά τα άλλα οινολόγος Γιάννης Παρασκευόπουλος. Ο οποίος σημειωτέον μετά το πολύ επιτυχημένο εγχείρημα της Ζυθοποιίας Σαντορίνης και της μπίρας Yellow Donkey, συμμετέχει σε μία νέα προσπάθεια στο νησί της Μυκόνου, που φέρνει στην αγορά την craft Miconu. Κι αν η παραγωγή μπίρας απαιτεί μια σημαντική επένδυση σε εξοπλισμό, όπως ο κ. Παρασκευό-



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ







”

Οι ζυθοποιοί παράγουν κάθε ημέρα και αν αποτύχουν μπορούν να το πετάξουν. Αυτό τους κάνει πιο δεκτικούς στο να πειραματιστούν. Έμαθα να δέχομαι την αποτυχία μέσα από τον ζυθοποιοό και όχι τον οινοποιοό.

”

Εάν η γτόπια κοινωνία δεν έχει κουλτούρα στήριξης των τοπικών προϊόντων, συνήθως αυτά έχουν χαθεί. Η Σαντορίνη είναι μία τοπική κοινωνία με προδιάθεση να στηρίζει τοπικά προϊόντα, όπως τη φάβα και το κρασί.

”

Τα οικονομικά μεγέθη του κρασιού σε σύγκριση με την μπύρα, σε επίπεδο κερδοφορίας, είναι σχεδόν ένα προς τρία, δηλαδή για έναν ίδιο τζίρο, η μπύρα θα δώσει τριπλάσια κερδοφορία από το κρασί.

Οι μικροζυθοποιίες είναι δομημένες γύρω από τους λυκίσκους, σημειώνει ο κ. Παρασκευόπουλος και συμπληρώνει ότι η Ζυθοποιία Σαντορίνης ξεκίνησε μια πειραματική φυτεία στην Κωπαΐδα



**Το ζυθούμενο είναι να μην παραιλαγείς τον καιναλωτή. Απλάδι εάν ονομάσεις την μύρα σου Σαντορίνη και δεν παράγεται εκεί, πρέπει να πεις ευθαροώς πού την παράγεις**

πουλος σημειώνει, αυτό αποτελεί μονόδρομο, καθώς εάν κάνεις οικονομία στον εξοπλισμό αυτό θα φανεί στο προϊόν σου. Σε ό,τι αφορά δε το μέλλον της μικροζυθοποιίας στο ρηκό οικονομικά περιβάλλον της Ελλάδας, ο κ. Παρασκευόπουλος εκφράζει τη βαθιά πίστη του στους beer-aficionados, αυτό το «απίστευτο νεαρό κοινό» που έχει εντυφώσει στη γνώση της μύρας.

**Πώς είναι να μοιράζεσαι ανάμεσα στην μύρα και στο κρασί;**

Συμπληρωματικό, όσο κι αν σας φαίνεται περίεργο. Τι εννοώ; Οι οινοποιοί και οι οινολόγοι έχουν ένα πάρα-πάρα πολύ περιορισμένο παράθυρο μέσα στο οποίο παράγουν. Ο τρύγος μας είναι για κάποιους είκοσι μέρες, για κάποιους ένας μήνας, αλλά αυτό είναι. Και γι' αυτό είναι σαν επαγγελματίες πολύ πιο δομημένοι, ώστε να μην αποτύχουν. Ο ζυθοποιός αντίθετα είναι πολύ πιο ελεύθερος. Παράγει καθημερινά, δεν έχει νομικούς περιορισμούς ως προς το τι υλικά θα χρησιμοποιήσει. Η ζυθοποιία είναι σαν ένας chef που έχει κιλάδες υλικά και κάθε ημέρα μπορεί να δημιουργήσει. Επιπλέον το γεγονός ότι παράγουν κάθε ημέρα και αν αποτύχουν μπορούν να το πετάξουν, τους κάνει πιο δεκτικούς στο να πειραματιστούν και να δεχθούν την αποτυχία.

**Με δεδομένο ότι ο τόπος αναφοράς είναι η Σαντορίνη, εν αρχή ήν ο οίνος;**

Κατ' αρχάς είμαι Αθηναίος και εν αρχή ην ο οίνος, ναι. Την καριέρα μου ως οινολόγος όντως την ξεκίνησα στη Σαντορίνη και αμέσως μετά στη Νεμέα, παράλληλα μάλλον, γιατί όταν ήμουν οινολόγος της εταιρείας Μπουτάρη είχα στην παραγωγική μου ευθύνη τη Σαντορίνη και τη Νεμέα.

**Αγάπη για το κρασί κι έρωτας για την μύρα;**

Είναι αστειό αυτό που λέτε, γιατί χαριτολογώντας, είναι σαν να είναι το κρασί η σύζυγος και η μύρα η ερωμένη, κατά κάποιον τρόπο, γιατί η μύρα όντως εμπεριέχει μία ελευθεριότητα, κυρίως ως προς την προσέγγιση την παραγωγική.

**Πάμε τώρα στα του ζύθου. Τι σημαίνει κατ' αρχήν μικροζυθοποιία;**

Είναι πάρα πολύ καλή η ερώτηση και κατα-



Η νέα μύρα Μίκονου βρίσκεται ήδη σε διαδικασία παραγωγής.



λυτική για να καταλάβουμε. Πρώτα απ' όλα έρχεται και λέει η νομοθεσία ότι αναγνωρίζω ως νομικά ανεξάρτητα ζυθοποιεία αυτά που παράγουν ετήσια κάτω από 200.000 εκατόλιτρα. Πολύ μεγάλο νούμερο. Φανταστείτε ότι η ζυθοποιία Σαντορίνης παράγει 1.200 εκατόλιτρα. Αυτό που θεωρείται μικροζυθοποιία είναι η Βεργίνα, as πούμε, η οποία είναι 199.000 εκατόλιτρα. Και γιατί δεν πάει 200.000; Γιατί αλλάζει ο φόρος. Η ουσία βέβαια είναι η εξής: Η μύρα είναι πολύ ευαίσθητο προϊόν. Για να μπορέσει να ταξιδέψει μακριά, πρέπει να την παστεριώσουμε. Τότε χάνεται το παιχνίδι. Ένα πολύ βασικό κομμάτι των καλών συστατικών της εξαφανίζεται. Άρα η ποιτική ματιά του τι θα πει μικροζυθοποιείο, είναι εκείνο που αποφασίζει να παράγει ένα προϊόν χωρίς να το παστεριώσει αλλά εξορισμού εμπορικά περιορίζεται στην τοπική του κοινωνία. Εκεί είναι το νόημα του μικροζυθοποιού, είναι το ζυθοποιείο της γειτονιάς, της περιοχής.

**Που σημαίνει ότι πρέπει να έχει μία επαφή και με τον τουρισμό.**

Εάν η ντόπια κοινωνία δεν έχει κουλτούρα στήριξης των τοπικών προϊόντων, συνήθως αυτά έχουν χαθεί. Η Σαντορίνη είναι μία τοπική κοινωνία με προδιάθεση να στηρίζει τοπικά προϊόντα. Βέβαια θα μπορούσε να παρατηρήσει κανείς ότι σχεδόν νομοτελειακά, οι αγορές απομακρύνονται από τα μαζικά προϊόντα, γυρνούν στα πιο μικρά, στα πιο προσωποποιημένα.

**Λέγαμε λοιπόν για τη μικροζυθοποιία. Τι αλλάζει αυτό σε σχέση με όσα ξέραμε για την παραγωγή μύρας στην Ελλάδα;**

Είναι μία άλλη οπτική γωνία. Πρώτα απ' όλα στην Ελλάδα υπήρχε, μέχρι πολύ πρόσφατα, αυτή η παντοδυναμία μίας εταιρείας και ένας τύπος μύρας. Καλή μύρα, η ελληνική είναι καλή, αλλά αυτό λοιπόν δημιούργησε γενεές επί γενεών καταναλωτές, οι οποίοι δεν ήξεραν ότι υπάρχει άλλο είδος. Όταν άρχισαν αυτοί να ταξιδεύουν και είδαν κάτι άλλο σε χώρες όπως η Βρετανία ή το Βέλγιο ή η Γερμανία, ή ακόμα πιο έντονα στην Αμερική και τον Καναδά. Εκεί χτυπά, αν θέλετε, η καρδιά της δημιουργίας των τάσεων σήμερα. Οι ευρωπαϊκές μύρες ήταν πάντα δομημέ-



ves γύρω από τα δημητριακά, τις βύνες, οι μικροζυθοποιίες είναι δομημένες γύρω από τους λυκίσκους σε ένα άλλο παιχνίδι.

**Είναι πιο ευαίσθητη η μπίρα από το κρασί;**  
Το κρασί έχει χαμηλό pH και αυτό το κάνει να είναι πολύ ανθεκτικό. Η μπίρα έχει πολύ πιο υψηλό pH και γίνεται πολύ πιο ευαίσθητη. Αυτά τα δύο λοιπόν είναι κλειδιά. Από εκεί και πέρα όμως, το τρίτο, και σημαντικότερο, είναι ότι μιλάμε για έναν brewer που απλά αντέγραψε μία συνταγή και μετά βεβαίως την ακολουθεί πιστά ή μιλάμε για έναν brewer που εκτός από αυτό έχει και τη γνώση, βάθος και εμπειρία να δημιουργήσει νέες συνταγές.

**Τι τάξεως επένδυση είναι η μικροζυθοποιία;**  
Πάντα είναι θέμα μεγέθους. Όταν λέμε ότι αυτό είναι χιλιάρι, εννοούμε ότι το ζυθοβραστήριο σε ένα εργασιακό οκτάωρο μπορεί να παράγει 1.000 λίτρα. Γενικά μπορείς να ξεκινήσεις από πενήνταρι, ο αρχικός σχεδιασμός στη Σαντορίνη –και γελώ ως σήμερα– ήταν ένα πενήνταρι. Ευτυχώς δεν το κάναμε.

**Μιλάτε για 50.000 λίτρα;**  
Λέω 50 λίτρα. Η ιστορία ξεκίνησε σε ένα τραπέζι, τέσσερις φίλοι κάναμε πλάκα και καταλήξαμε στην ιδέα. Τελικά ξεκινήσαμε με 300, ευτυχώς, και μέσα σε έξι μήνες καταλάβαμε ότι είχαμε κάνει τεράστιο λάθος. Πουλήσαμε τα πάντα και ξαναεπενδύσαμε σε ένα χιλιάρι, όπου ανακαλύπτουμε και σήμερα ότι και για τα δεδομένα της Donkey, είναι και αυτό μικρό. Θα έπρε-

## *Αν κάνεις μία οικονομία στην ποιότητα του εξοπλισμού σου στο ζυθοποιείο, κατεβάζοντας βεβαίως το κόστος κατασκευής, αυτό θα φανεί στην μπίρα σου*

πε να είμαστε στο δικάριο, γιατί αυτή είναι η απαίτηση που έχουμε από την τοπική αγορά, την οποία δεν σερβίρουμε ικανοποιητικά. Το κόστος λοιπόν για ένα ζυθοποιείο, μαζί με αποθηκευτικούς χώρους κ.λπ., είναι στις 600.000 ευρώ, το χιλιάρι.

**Είναι σημαντική η επένδυση.**  
Μπορείς να την κάνεις πιο φθηνά, αλλά πρέπει να ξέρετε ότι ενώ μπορείς να παράγεις ένα καταπληκτικό κόκκινο κρασί με χαμηλό επίπεδο εξοπλισμού, γιατί το μυστικό βρίσκεται στην ποιότητα της πρώτης ύλης, στην μπίρα αυτό δεν ισχύει, ισχύει μάλλον σε πολύ-πολύ μικρότερο βαθμό. Στην μπίρα η ποιότητα του εξοπλισμού αντανακλά στην ποιότητα του τελικού προϊόντος.

**Είναι κατά κάποιον τρόπο πρόβλημα για την παραγωγή προϊόντος υψηλής προστιθέμενης αξίας η ρηχή λόγω κρίσης αγορά;**  
Για την μπίρα όχι, άσχετα αν οι μικροζυθοποιίες παράγουν πολύ πιο ακριβές μπίρες. Είναι πιο ακριβές για δύο λόγους. Ο ένας είναι ότι όντως δεν μπορούν να κάνουν οικονομίες κλίμακας. Αλλά από την άλλη παράγουν και πολύ πιο νόστιμες μπίρες. Άρα δεν μπορείς να παραβλέψεις το γεγονός ότι ναί μεν είναι πιο ακριβή, αλλά, βρε αδελφέ, είναι και πιο ενδιαφέρουσα. Και βέβαια η τιμή ανά μονάδα παραμένει χαμηλή. Και as μην ξεχνάμε τους beer-aficionados, υπάρχει ένα απίστευτο κοινό, πολύ νέο, που είναι βαθιοί γνώστες της μπίρας...

**Η πιστοποιημένη ποιότητα κατάλληλων ποικιλιών ντόπιου κριθαριού, μπορεί να παίξει**



«Το γεγονός ότι υπάρχει τελωνειακός έλεγχος στην μπύρα είναι και μία δικλείδα ασφαλείας, για μένα.»



«Ακόμα δουλεύουμε με την ξύλινη γλώσσα του νόμου purity law της Γερμανίας του 1500 και κάτι. Αυτό θα αλλάξει σίγουρα.»



«Η Ένωση Ελλήνων Ζυθοποιών δέχθηκαν και τους μικρούς και τώρα συνσυζητάμε στην ίδια ένωση.»

#### **ρόλο στην καθιέρωση μίας εταιρείας;**

Θα μπορούσε. Εδώ υπάρχει ένα θέμα και το έχω αντιμετωπίσει κι εγώ σε επίπεδο ethics, δηλαδή μου λένε γιατί η μπύρα σας είναι Σαντορινίος ή Μυκόνου; Καλή ερώτηση. Όντως, πρώτα από όλα δεν υπάρχει νομοθεσία πουθενά στον κόσμο για ζύθο ΠΟΠ. Άρα τι είναι αυτό που ορίζει την εντοπιότητα; Όταν έκανα αυτή την κουβέντα με το Γενικό Χημείο του Κράτους, με μία υπάλληλο εξαιρετικά ανοικτού πνεύματος, μου είπε ότι από τη στιγμή που το κάνετε εκεί, το θεωρώ ένα τοπικό προϊόν, Κι όμως τα υλικά δεν είναι σαντορινιά, με εξαίρεση το νερό. Βέβαια κάποτε όλες οι Κυκλάδες ήταν αυτόνομες σε κριθάρι. Μάλιστα υπάρχουν data που αναφέρουν ότι μέχρι το 1970, ακόμα και η Fix έπαιρνε κριθάρι από τα νησιά, και από Σαντορίνη.

#### **Κάτι έβρισκαν παραπάνω επίσης.**

Άρα στο κριθάρι μπορούμε, όμως από μόνο του δεν αρκεί, πρέπει να βυνοποιηθεί. Αυτή τη στιγμή, οικονομικά εάν θέλετε, είναι πολύ πιο συμφέρον να αγοράσουμε βύνη από την Αυστρία, από το να καλλιεργήσουμε κριθάρι και να ψάξουμε να μας το βυνοποιήσουν. Έχω στο μυαλό μου ένα μικρό plan για δημιουργία ενός μικρού βυνοποιείου, το έχω σχεδιάσει κιόλας, σε τέτοιο μέγεθος ώστε να μπορεί να εξυπηρετεί ένα μικρό ζυθοποιείο. Το άλλο δύσκολο κομμάτι, είναι ο λυκίσκος, όπου, άμα με ρωτήσετε, πιο ρομαντικά θα σας έλεγα ότι η καρδιά της μπύρας είναι ο λυκίσκος, αυτός δίνει την πίκρα, αυτός δίνει τα αρώματα, αυτός δίνει τύπους. Με χαρά θα σας δείξω κάτι που έγινε πριν

*Δεν πρέπει να μιλάμε για μικρούς παραγωγούς, αλλά για μικρές παραγωγές. Και μία μεγάλη βιομηχανία μπορεί να κάνει μικρές ψαγμένες παραγωγές*

λίγες μέρες στην Κωπαΐδα. Ξεκίνησε μία φυτεία λυκίσκου η Ζυθοποιία Σαντορινίος. Τρία στρέμματα με τέσσερα είδη, πιλοτικά, για να δούμε ποια θα ταιριάζουν.

#### **Ετοιμάζετε κάτι για τη Μύκονο;**

Τελείωσε, έγινε, σήμερα εμφανίζεται. Εκεί είμαι πολύ πιο μικρός μέτοχος. Ο Μυκόνου ήταν ο βασιλιάς, ουσιαστικά ήρωας της μυθολογίας από τον οποίο πήρε το όνομα το νησί. Έχει αυτό το σύμβολο που κάποιιοι το βλέπουν ως μάτι, κάποιιοι ως ένα μπουκάλι μέσα σε μία σαμπανιέρα Louis Vuitton, κάποιιοι σαν πλανήτες σε orbit.

#### **Εκεί τώρα είναι άλλη μονάδα παραγωγής;**

Αυτή είναι η λογική, την οποία σας ανέπτυξα. Είναι ζυθοποιεία με μέλημα να υπηρετούν την τοπική τους κοινωνία. Το θέμα δεν είναι να μεγαλώσει τόσο η Ζυθοποιία Σαντορινίος ώστε να πουλάει στη Μύκονο. Μου λένε, μα να πάρουμε στη Μύκονο Donkey. Δεν υπάρχει λόγος, εδώ δεν προλαβαίνουμε να καλύψουμε την τοπική μας αγορά. Αυτή είναι η αγωνία μας.

#### **Πώς έγινε το Donkey;**

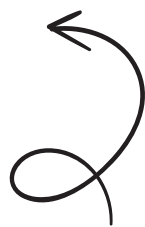
Ενώ το Miconu το έχει κάνει ένας επαγγελματίας, το Donkey έγινε πολύ αστεία. Έψαχνα να βρω ένα ζώο που να αντιπροσωπεύει τις Κυκλάδες, και όχι τη Σαντορίνη. Βρήκα αυτό το γαϊδουράκι σε ένα art directory έναντι 60 ευρώ, το αγόρασα και όταν ήμουν στο φίλο μου τον Σταύρο της Label Press, του λέω, δεν μου το βάζεις μέσα σε ένα κύκλο; Είκοσι λεπτά της ώρας, 60 ευρώ και ένα brand, ένα λογότυπο πάρα πολύ πετυχημένο. 88

## Μια μεγάλη βραδιά για την EZA Fine Lager

«Τον ζήλο μας για τον ζύθο συμβολίζει το ζ της EZA», σύμφωνα με τον πρόεδρό της Αθ. Συριανό

Τους προσκεκλημένους τους για μια μοναδική βραδιά υποδέχθηκαν τη Δευτέρα 8 Μαΐου η νέα μπύρα EZA Fine Lager και η υπάρχουσα πρόταση EZA Premium Pilsener στο εστιατόριο Fuga στο Μέγαρο Μουσικής. «Εμείς, οι άνθρωποι της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης, εργαζόμενοι, στελέχη, μέτοχοι, πιστεύουμε, ότι τα πράγματα στην μπύρα δεν είναι όπως πρέπει, ωστόσο διακρίνουμε, παρά τη συνεχιζόμενη οικονομική κρίση, μια πραγματική ευκαιρία για ελληνική δημιουργία και ελληνική πρωτοπορία, δήλωσε μεταξύ άλλων ο πρόεδρος και διευθύνων

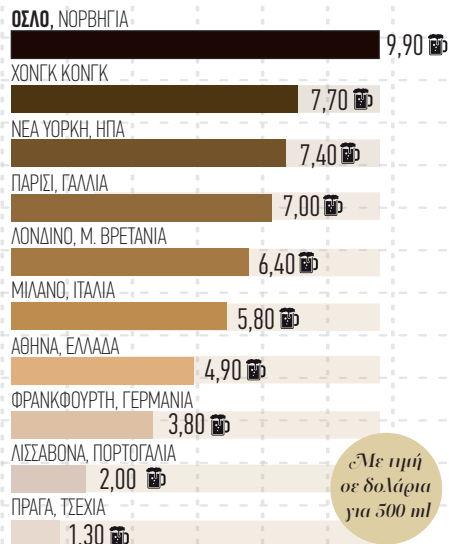
σύμβουλος της EZA, Αθανάσιος Συριανός. Και συμπλήρωσε: «Θα μετρηθούμε με πολύ μεγαλύτερους και θέλουμε με θεμιτά μέσα να αναδειχθούμε καλύτεροι. Το 2016 η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης αναδείχθηκε εθνικός πρωταθλητής, έγινε πιο ανταγωνιστική, πιο δυνατή, πιο αγαπητή. Σήμερα, σας ανακοινώνω -με μεγάλη χαρά- τη συναρπαστική νέα εξέλιξη, την επέκταση της σειράς προϊόντων με το σήμα EZA, με στόχο να διαδραματίσει η εταιρεία μας πρωταγωνιστικό ρόλο στην ελληνική αγορά μπύρας. Για εμάς στην EZA το ζήτα συμβολίζει το ζήλο μας για το ζύθο!». 88



Στην εκδήλωση για την παρουσίαση της νέας μπύρας, πρωταγωνίστηκε και η υπάρχουσα Premium Pilsener



### ΠΟΣΟ ΚΟΣΤΙΖΕΙ ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΜΠΥΡΑ



### ΚΡΑΤΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΠΙΕΙΤΕ

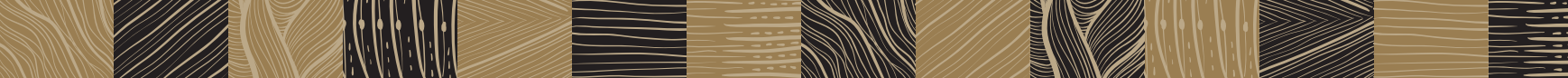


### ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΠΥΡΑΣ



## Με ένα ποτήρι μπύρα η Deutsche Bank ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο

Οποιος θέλει να απολαύσει ένα φθινό ποτήρι μπύρα, τότε ίσως θα έπρεπε να επιλέξει την Τσεχία, το Γιοχάνεσμπουργκ ή τη Λισαβόνα. Αυτό προκύπτει από τα στοιχεία που συγκέντρωσαν αναλυτές της Deutsche Bank, για το πόσο κοστίζει ένα ποτήρι μπύρα (500 ml) σε διάφορες πόλεις και όλα υπολογισμένα σε δολάρια. Οι παραπάνω προορισμοί είναι οι φθηνότεροι, ενώ την ακριβότερη μπύρα θα την πληρώσει κανείς στο Οσλο, τη Σιγκαπούρη και το Χονγκ Κονγκ. Η Αθήνα βρίσκεται περίπου στα μισά της σχετικής λίστας, την οποία δημοσίευσε το Business Insider με το κόστος να εκτιμάται στα 4,90 δολάρια ανά ποτήρι. 88



# Βράζει στη Μύκονο



Με βύνες από τη Θράκη και το Βέλγιο και λυκίσκους δυσεύρετους, αλλά και πόματα και μπουκάλια ελληνικά, το ολοκαίνουργιο ζυθοποιείο της Μυκόνου φιλοδοξεί να ξεδιψάσει το κυκλαδίτικο νησί. Στα ισχυρά χαρτιά του εγχειρήματος οι άνθρωποι που το στελεχώνουν: Οι νεαροί ζυθοποιοί Άγγελος Φερούς και Janos Bako, ο καταξιωμένος οινολόγος και οινοποιός Γιάννης Παρασκευόπουλος και ο έμπειρος πωλητής Γιάννης Μυζάλης είναι οι τέσσερις σύνεταίροι της Mikonu. Οι προτάσεις τους; Η απολύτως καλοκαιρινή Pale Ale και ναυαρχίδα η Blonde Saison, σύνθετη, με μάνγκο, κίτρο, τριαντάφυλλο, μπαχαρικά και μπανάνα στη μύτη, δυνατό αφρισμό και μεταξένιο στόμα.<sup>88</sup>

## Μην Ξέχασεις



### Φεστιβάλ Ελληνικής Craft Μπύρας

Το 1ο Φεστιβάλ Ελληνικής Craft Μπύρας διοργανώνεται στην Κύπρο στις 3-4 Ιουνίου. Πληροφορίες στο: [www.facebook.com/events/737533936425605/](http://www.facebook.com/events/737533936425605/)

### Ημέρα Σπιτικής Μπύρας

Ο Σύλλογος Ερασιτεχνών Ζυθοποιών Ελλάδος διοργανώνει στις 11 Ιουνίου την Ημέρα Σπιτικής Μπύρας στο Cine Alimos με live ζυθοποίηση, γευσιγνωσίες και σεμινάρια. Περισσότερες πληροφορίες στο: <http://hellenichomebrewers.gr>

### Drinktec στο Μόναχο

Η Διεθνής Κλαδική Έκθεση Τεχνολογίας Ποτών και Ρευστών Προϊόντων Τροφίμων Drinktec θα λάβει χώρα στο Εκθεσιακό Κέντρο του Μονάχου από τις 11 ως τις 15 Σεπτεμβρίου. Περισσότερες πληροφορίες στην ιστοσελίδα: [www.drinktec.com](http://www.drinktec.com)

### Oktoberfest, Ξανά

Το Οκτόμπερφεστ (Oktoberfest) πραγματοποιείται φέτος από τις 16 Σεπτεμβρίου μέχρι τις 3 Οκτωβρίου στην περιοχή Theresienwiese, όπως κάθε χρόνο. Πληροφορίες στην ιστοσελίδα: [www.oktoberfest.de/en/](http://www.oktoberfest.de/en/)

### Ζυθογνωσία

Η Ζυθογνωσία, η μοναδική έκθεση στην Ελλάδα αφιερωμένη στις μικροζυθοποιίες και στις premium μπύρες, πραγματοποιείται φέτος το Σάββατο 15 και την Κυριακή 16 Οκτωβρίου στο Ζάππειο Μέγαρο. Για πληροφορίες: [www.zythognosia.gr](http://www.zythognosia.gr)

## Ελληνικές επικείμενες κερδίζουν τον ανταγωνισμό της αγοράς

Τα προϊόντα που χτίζουν τη συλλογική μνήμη του καταναλωτή και η μικροζυθοποιία των ποιοτικών επιλογών στην προτίμηση του κοινού



ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Η στροφή των καταναλωτών σε προϊόντα με ελληνική ταυτότητα και η προτίμηση της γενιάς Y για μικρά ανεξάρτητα επιχειρηματικά σχήματα, αλλάζουν αργά αλλά σταθερά τους συσχετισμούς στην εγχώρια αγορά μπύρας. Από τη μία έχουμε την επάνοδο των παλιών ελληνικών εμπορικών επωνυμιών, με πιο πρόσφατη περίπτωση την μπύρα Μάμος, και από την άλλη την άνθιση της ελληνικής μικροζυθοποιίας στα χνάρια της παγκόσμιας τάσης. Εμπορικά σήματα που συγκροτούν τη συλλογική μνήμη του Έλληνα καταναλωτή αποδεικνύονται θύλακες προστιθέμενης αξίας, τους οποίους οι πολυεθνικοί κολοσσοί επιζητούν να εντάξουν στα χαρτοφυλάκιά τους. Τελευταίο απόκτημα η μπύρα Μάμος, που από την Πάτρα της μπελ επόκ επιστρέφει στα ποτήρια μας με την υπογραφή της Αθηνναϊκής Ζυθοποιίας. Μετά από απουσία 38 ετών, η μπύρα Μάμος κυκλοφορεί ξανά με την ίδια «αυθεντική συνταγή», όπως τονίζει η εταιρεία. Πρόκειται για μία μπύρα pils περιεκτικότητας 5% σε αλκοόλ που ξεκίνησε να κυκλοφορεί στην Πάτρα. Στη συνέχεια διανεμήθηκε ευρύτερα στην Πελοπόννησο και από τις αρχές του 2018 πανελλαδικά αξιοποιώντας το δίκτυο της Αθηνναϊκής Ζυθοποιίας. Στην

επίσημη παρουσίαση της νέας μπύρας ο Ζωούλλης Μηνάς, διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας ανέφερε: «Η συμφωνία δεν έχει χρονικό όριο και η συγκεκριμένη μπύρα έχει δυναμική να φτάσει πολύ ψηλά, αν και θα χρειαστούν χρόνια όπως γίνεται σε αυτές τις περιπτώσεις». Ενδεικτικά της καταναλωτικής προτίμησης προς τα ελληνόφωνα ή με ελληνικό στοιχείο brands είναι τα στοιχεία της Nielsen για τις πωλήσεις στα σούπερ μάρκετ το α' τρίμηνο του 2017.

Σύμφωνα με αυτά τα στοιχεία σε μία αγορά που κινείται σε αρνητικό έδαφος βάσει του όγκου πωλήσεων (-2,9%) και σε θετικό (+5,6%) βάσει της αξίας, η μπύρα Άλφα ξεπερνά την Heineken και εμφάνισε αύξηση του όγκου πωλήσεων κατά 26,1%, ενώ η Z της EZA αυξάνει τις πωλήσεις της κατά 88%.

Η δεύτερη μεγάλη τάση της ελληνικής αγοράς είναι η μικροζυθοποιία. Στην Ελλάδα λειτουργούν αυτή τη στιγμή 30-35 μικροζυθοποιεία ενώ ανοίγουν συνεχώς νέα. Ο τομέας έχει προσελκύσει το επιχειρηματικό ενδιαφέρον αν και τα μερίδια της αγοράς που κατέχει είναι ακόμη μικρά.

Ωστόσο, ο κλάδος εμφανίζει αξιόλογη διεύδυση στις περιοχές δράσης του με τα προϊόντα να κατακτούν σιγά-σιγά τα αστικά κέντρα. 88



Η μπύρα Μάμος, από τις πιο ιστορικές της ελληνικής ζυθοποιίας, ξεκίνησε το ταξίδι της το 1876, όταν ο Λορέντζος Μάμος ίδρυσε το ζυθοποιείο του στην Πάτρα. Η πορεία 100 χρόνων της ετικέτας ήταν γεμάτη βραβεία και διακρίσεις





Ο Ισίδωρος Ρεβάς, Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της Άμβυξ, η οποία αντιπροσωπεύει στην Ελλάδα διάσημες μάρκες ποτών, μπίρας και άλλων αλκοολούχων - αλλά και μη- προϊόντων.

## Εκατό χρόνια AMBYE

Με δίκτυο διανομής που αποτελείται από 700 χονδρεμπόρους και 5.000 συνεργαζόμενα σημεία τελικής πώλησης

Στην πρώτη γραμμή της επιχειρηματικότητας εδώ και έναν αιώνα βρίσκεται η AMBYE Α.Ε., η μεγαλύτερη αμιγώς ελληνική εταιρεία εισαγωγής και διανομής αλκοολούχων ποτών, η οποία συμπληρώνει φέτος 100 χρόνια από την ίδρυσή της. Σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωσή της, η AMBYE διανέμει 70 και πλέον μάρκες στην ελληνική αγορά, από 5 διαφορετικές ηπείρους και από 20 διαφορετικές χώρες, ενώ την έχουν εμπιστευτεί διεθνείς πολυεθνικοί όμιλοι οι οποίοι έχουν συνολικό παγκόσμιο επίσημο τζίρο που ξεπερνά τα 80 δισ. ευρώ. «Ο φετινός



εορτασμός των 100 χρόνων αποτελεί ίσως το πιο σπουδαίο ορόσημο στην μακρόχρονη ιστορία της

εταιρείας μας. Έχοντας αναπτύξει στέρες βάσεις, η AMBYE παραμένει προσπλωμένη στους τρεις πυλώνες ανάπτυξής της, την υγιή ανάπτυξη των προϊόντων της, τη δημιουργία υπεραξίας για τους συνεργάτες της και την ενδυνάμωση δεξιοτήτων των ανθρώπων της. Μέσα από αυτές τις στρατηγικές, στοχεύει στα επόμενα τρία χρόνια να είναι η Νο1 εταιρεία του κλάδου ποτών στην Ελλάδα» δήλωσε ο Γιάννης Αρτινός, γενικός διευθυντής της AMBYE. 88



## Διεθνείς διακρίσεις για τη Septem στη Γερμανία

Χρυσό μετάλλιο για την Septem W DAY Wheat IPA και αργυρό για τη Septem 8η ΜΕΡΑ IPA

Δύο νέες σπουδαίες διακρίσεις απέσπασε η ευβοϊκή Μικροζυθοποιία Septem στον διεθνή διαγωνισμό Meiningers International Craft Beer Award 2017 στη Γερμανία. Η W Day Wheat IPA, που κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το 2016, απέσπασε χρυσό μετάλλιο, ενώ η 8η ΜΕΡΑ IPA κατέκτησε το αργυρό μετάλλιο.

Στο φετινό διαγωνισμό συμμετείχαν σχεδόν 1.000 craft μπύρες από 28 χώρες, οι οποίες αξιολογήθηκαν από μια επιτροπή 90 κριτών.

«Η κατηγορία των IPAs θεωρείται η ναυαρχίδα των κορυφαίων μικροζυθοποιείων παγκοσμίως, γεγονός που αναδεικνύει τη σημασία αυτής της διάκρισης. Είναι το πρώτο χρυσό μετάλλιο για την W Day Wheat IPA σε διεθνή διαγωνισμό και μάλιστα στη Γερμανία, ενδεικτικό της δυναμικής της συγκεκριμένης μπύρας. Παράλληλα, η βράβευση της αγαπημένης 8ης Μέρας IPA, που κατέκτησε επίσης χρυσό μετάλλιο το 2016 στο International Beer Challenge στο Λονδίνο, έρχεται να επι-



βεβαιώσει την εξαιρετική ποιότητα της και την καθιέρωση της στη διεθνή craft σκηνή», ανέφερε ο Χημικός-Οινολόγος και συνιδιοκτήτης της Septem, Σοφοκλής Παναγιώτου.

Λίστα όλων των βραβείων του διαγωνισμού 2017 εδώ: <http://www.craft-beer-award.com> ☞

Το αργυρό μετάλλιο κατέκτησε στη Γερμανία η 8η ΜΕΡΑ IPA, ενώ είχε κερδίσει χρυσό το 2016 στο Λονδίνο



### Οργανωτικές αλλαγές στην Ολυμπιακή

Σε μια σειρά αλλαγών στην ηγετική της ομάδα προχώρησε η Ολυμπιακή Ζυθοποιία με τον Αλέξανδρο Καραφυλλίδη να αναλαμβάνει τις θέσεις του Vice President Challenger Markets Δυτικής Ευρώπης του ομίλου Carlsberg και του Προέδρου του εποπτικού συμβουλίου της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας, αναφερόμενος πια στον Michiel Herkemij, Executive Vice President Western Europe. Από τη νέα του θέση ως VP Challenger Δυτικής Ευρώπης ο Αλέξανδρος Καραφυλλίδης θα έχει υπό την επίβλεψή του 11 χώρες. Συγκεκριμένα, τη Γερμανία, την Ιταλία καθώς και τις χώρες της Νοτιοανατολικής Ευρώπης και της Βαλτικής. Τον κ. Καραφυλλίδη θα διαδεχθεί στη θέση του Managing Director ο Dejan Beko.☞



### Κορυφαίο brand στα αλκοολούχα η Αθηναϊκή

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία αναδείχθηκε ως κορυφαία εταιρική επωνυμία στην κατηγορία των αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα κατά την απονομή των Corporate Superbrands Greece 2016 ενώ διακρίθηκε και στα φετινά Corporate Affairs Excellence Awards για το πρόγραμμά της για τη Συμβολαιακή Καλλιέργεια Κριθαριού.

Η πρώτη βράβευση ήταν αποτέλεσμα της αξιολόγησης της εταιρίας με βάση τα παρακάτω κριτήρια:

αναγνωρισιμότητα της επωνυμίας και δύναμη της φήμης της, αξιοπιστία και μακροχρόνια συνέπεια, καθώς και εταιρική υπευθυνότητα που επιδεικνύει κατά τη δράση της, τις εργασιακές σχέσεις, την κοινωνία και το περιβάλλον.

Αντίστοιχα, η διάκρισή της στα Corporate Affairs Excellence Awards πραγματοποιήθηκε στην κατηγορία Εταιρεία & Συμμέτοχοι για τις σχέσεις που έχει αναπτύξει με τις τοπικές κοινωνίες μέσω της Συμβολαιακής Καλλιέργειας.☞



**ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ**  
ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ Α.Ε.

### **Αυθεντική γεύση μύρας χωρίς αλκοόλ**

Με όχημα τη μακρόχρονη τεχνογνωσία και εμπειρία της στη ζυθοποίηση, η FIX υπογράφει μια νέα εναλλακτική πρόταση, για πραγματική απόλαυση μύρας αλλά χωρίς αλκοόλ. Η FIX Άνευ, που διατίθεται σε επιστρεφόμενη φιάλη 500ml και 330ml και σε κουτί 330ml, παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στους επαγγελματίες του κλάδου, στο πλαίσιο της φετινής ΗΟ.ΡΕ.ΣΑ., κλέβοντας τις εντυπώσεις τόσο για τη γεύση της όσο και για τη retro εμφάνισή της. Σημειώνεται επίσης ότι βρίσκεται ήδη στον αέρα η νέα τηλεοπτική καμπάνια της FIX Hellas με θέμα το ταξίδι σε αυθεντικές εικόνες και συναισθήματα και φόντο το ελληνικό καλοκαίρι, ντυμένη με τη μοναδική φωνή της Δήμητρας Γαλάνη. ☺

ΘΕ

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

Μ

ΑΤΑ

Ο,ΤΙ ΣΥΜΒΑΙΝΕΙ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ



*Ημέρες  
κριθариού στον  
ελληνικό αγρό*

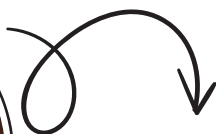






# ΘΕΛΚΤΙΚΗ Η ΛΥΡΑ ΤΟΥ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Διεκδικεί χώρο από το σκληρό σιτάρι



Ιδανικές θεωρούνται οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της Ελλάδας για την καλλιέργεια καθαριού βυνοποίησης

Σταθερή αξία, εδώ και 9 χρόνια, το πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, μερίδιο διεκδικεί και η Ζυθοποιία Μακεδονίας-Θράκης, ενώ από το φθινόπωρο μπαίνει δυναμικά και η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης



ΦΑΝΗ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΥ



το μονοπάτι της ανάπτυξης της παραγωγής κριθαριού βυνοποίησης οδεύει η χώρα μας με ώθηση από το αυξημένο ενδιαφέρον που υπάρχει από τις μεγάλες εταιρείες του κλάδου αλλά και από τη δημιουργία ολοένα και περισσότερων μικροζυθοποιείων στα νησιά και την ηπειρωτική χώρα.

Πρόκειται για μια εξέλιξη που θα μπορούσε να δημιουργήσει νέους πυρήνες για την καλλιέργεια, ιδιαίτερα αν λάβει κανείς υπόψη του ότι υπήρχε παράδοση στην παραγωγή κριθαριού στα νησιά, το οποίο αξιοποιούνταν τόσο στην ανθρώπινη κατανάλωση, όσο και σαν ζωοτροφή. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η ιστορική FIX, η οποία τη δεκαετία του 1970 προμηθευόταν κριθάρι από το Αιγαίο ακόμη και από τη Σαντορίνη. Περιοριστικό παράγοντα όμως αποτελεί η διαδικασία της βυνοποίησης, η οποία πρέπει να λάβει χώρα σε ειδικές εγκαταστάσεις, η δημιουργία των οποίων, τουλάχιστον με τα μέχρι στιγμής δεδομένα, είναι ασύμφορη για τις μικρές δυναμικότητας επιχειρήσεις.

Από την άλλη βέβαια δεν μπορούμε να παραγνωρίσουμε το γεγονός ότι η Ελλάδα έχει τις ιδανικές εδαφοκλιματικές συνθήκες για την καλλιέργεια υψηλών αποδόσεων και εξαιρετικής ποιότητας ποικιλιών κριθαριού κατάλληλων για βυνοποίηση και κατ' επέκταση για την παραγωγή μπίρας. Την ίδια ώρα, η στρατηγική της γεωγραφική θέση, καθώς βρίσκεται δίπλα σε μεγά-

λες αναδυόμενες αγορές, προσφέρει σημαντικές εξαγωγικές ευκαιρίες.

### **Πρώτη η Αθηναϊκή**

Στον καλλιεργητικό χάρτη και ψηλά στις προτιμήσεις των παραγωγών έβαλε το κριθάρι βυνοποίησης η Αθηναϊκή Ζυθοποιία πριν από 9 χρόνια, το 2008, εγκαινιάζοντας το πρώτο και μεγαλύτερο Πρόγραμμα Συμβολαιακής Καλλιέργειας Κριθαριού για παραγωγή μπίρας.

Σημειώνεται, ότι όλα τα προϊόντα της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας παράγονται από 100% ελληνικό κριθάρι το οποίο βυνοποιείται στα δύο ιδιόκτητα βυνοποιεία που διαθέτει σε Πάτρα και Θεσσαλονίκη. Αυτή τη στιγμή η ποσότητα βυνοποιημένου κριθαριού που παράγουν είναι ικανή να καλύψει τις δικές τους παραγωγικές δυνατότητες.

«Μέσω του Προγράμματος Συμβολαιακής Καλλιέργειας, στόχος της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας είναι να στηρίξει την ελληνική οικονομία και συγκεκριμένα τον πρωτογενή τομέα. Από το 2008, στηρίζουμε στην πράξη τους Έλληνες παραγωγούς, παρέχοντας μια σημαντική πηγή εισοδήματος. Ταυτόχρονα προσφέρουμε διέξοδο και προοπτική στην αγροτική παραγωγή ενώ συμβάλλουμε στην απασχόληση και στην ενδυνάμωση των ανθρώπων της ελληνικής Περιφέρειας», σημειώνει στο περιοδικό Beer & Brunch ο Βασίλης Κωτούλας, Γεωπόνος και Επιστημονικός Υπεύθυνος του Προγράμματος Συμβολαιακής της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.

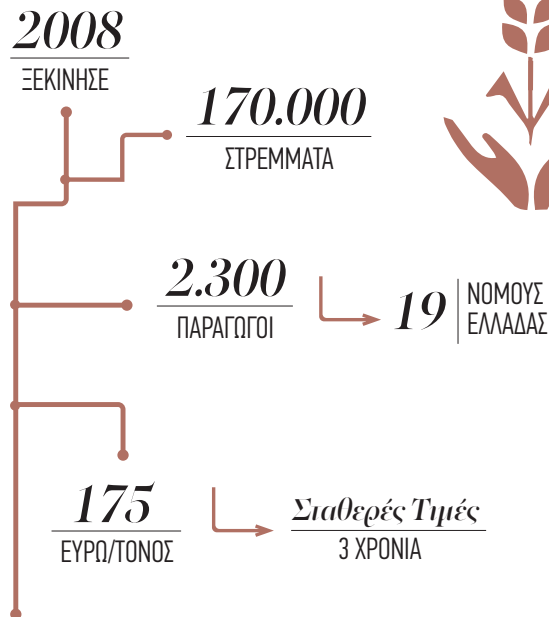
### **Με 2.300 παραγωγούς και 170.000 στρέμματα**

Σύμφωνα με τον ίδιο, η καλλιεργήσιμη γη φέτος υπολογίζεται στα 170.000 στρέμματα, ενώ στο πρόγραμμα συμμετέχουν 2.300 παραγωγοί από 19 νομούς. Τη μερίδα του λέοντος για τη συμβολαιακή της Αθηναϊκής την έχει και φέτος η ευρύτερη περιοχή της Β. Ελλάδας (Ξάνθη, Θεσσαλονίκη, Χαλκιδική, Σέρρες, Γρεβενά, Κοζάνη), όπου καλλιεργείται πάνω από το 50% των στρεμμάτων, ακολουθεί η Μαγνησία (Αλμυρός), μετά η περιοχή της Θήβας (Βοιωτία, Λιβαδειά), ενώ περίπου 10.000 στρέμματα καλλιεργούνται στην περιοχή της Λάρισας. Όσον αφορά την τιμή παραγωγού μέσω των συμβολαίων της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, είναι σταθερή τα τελευταία 3 χρόνια στα 175 ευρώ ο τόνος.

### **Δύοκοιη χρονιά με μαγειούς**

Σε σχετικό ερώτημα για την εξέλιξη της φετινής καλλιεργητικής χρονιάς του κριθαριού βυνοποίησης, ο αλωνισμός του οποίου αναμένεται να ξεκινήσει περί τα τέλη Μαΐου, ο κ. Κωτούλας σημειώνει τα εξής: «Ήταν μία δύσκολη χρονιά με παγετούς τον

## Το πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας σε αριθμούς



Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία είναι η μεγαλύτερη εταιρεία παραγωγής και εμπορίας μπύρας στην Ελλάδα. Ιδρύθηκε το 1963 στην Αθήνα, από μια ομάδα Ελλήνων επιχειρηματιών που ξεκίνησαν την παραγωγή της AMSTEL.

Ιανουάριο και ξηρασία την άνοιξη. Οι αποδόσεις αναμένεται να κυμανθούν σε χαμηλότερα επίπεδα από πέρυσι. Παρόλα αυτά, η φετινή χρονιά δεν είχε έντονα προβλήματα από ασθένειες».

### Πειραματικοί αγροί

Στα πλαίσια της συμβολαιακής γεωργίας στο κριθάρι, όπως μας ενημερώνει ο κ. Κωτούλας, «προτιμώνται ποικιλίες που συνδυάζουν καλή προσαρμοστικότητα, πρωιμότητα, αντοχή σε ασθένειες και υψηλές αποδόσεις. Παράλληλα πρέπει να έχουν τα χαρακτηριστικά εκείνα που διασφαλίζουν τις υψηλές ποιοτικές προδιαγραφές της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Επίσης, προσθέτει: «για το λόγο αυτό, σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, εγκαθιστούμε κάθε χρόνο 5 πειραματικούς αγρούς ανά την Ελλάδα, όπου αξιολογούμε τα ανωτέρω χαρακτηριστικά. Οι πειραματικοί αγροί αξιολόγησης βρίσκονται σε Ξάνθη, Χαλκιδική, Αλμυρό Μαγνησίας, Λιβαδειά και Σπάτα καλύπτοντας έτσι ένα ευρύ φάσμα συνθηκών. Ακόμη, αξίζει να σημειωθεί ότι τα τελευταία τρία χρόνια η Αθηναϊκή Ζυθοποιία συνεργάζεται με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης με σκοπό τη διεξαγωγή εκπαιδευτικών σεμιναρίων για 100 παραγωγούς κάθε χρόνο που συμμετέχουν στο πρόγραμμα συμβολαιακής της εταιρείας. Στόχος είναι η εκπαίδευσή τους στις αρχές της ολοκληρωμένης διαχείρισης των φυσικών πόρων, στις νέες τεχνολογίες και στην εφαρμογή της γεωργίας ακριβείας στα φυτά μεγάλης καλλιέργειας.

### Εκτός συμβολαίων φαίνεται να μένει η Ολυμπιακή

Όπως όλα δείχνουν η Ολυμπιακή Ζυθοποιία, συμφερόντων από το 2015 του ομίλου Carlsberg, δεν φαίνεται, τουλάχιστον για τη φετινή σεζόν, να δίνει συνέχεια στο πρόγραμμα συμβολαιακής που ξεκίνησε το 2011. Ωστόσο, σε επικοινωνία που είχαμε με την εταιρεία αρνήθηκαν να σχολιάσουν κάτι επ' αυτού του θέματος.

### Με μισροσίαρη τη Βεργίνα

Από την άλλη πλευρά, η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης (Βεργίνα) με μερίδιο αγοράς περίπου 5% διεκδικεί μια θέση στη συμβολαιακή γεωργία με παραγωγούς κυρίως από τη Βόρεια Ελλάδα. Στα 21 λεπτά το κιλό (ή 20 λεπτά εφόσον η παράδοση γίνεται σε τρίτους και όχι στο εργοστάσιο), είναι η ελάχιστη τιμή που δίνει η Ζυθοποιία Μακεδονίας-Θράκης.

### Κερδίζει έδαφος η ΕΖΑ

Επίσης, από το φθινόπωρο μπαίνει στο χορό της συμβολαιακής και η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης (ΕΖΑ). «Περιμένουμε να δούμε πως θα πάει η σοδειά φέτος το καλοκαίρι και από το φθινόπωρο θα έχουμε και δικό μας πρόγραμμα συμβολαιακής, όμως ακόμα δεν έχουμε εικόνα για το ποια θα είναι η τιμή παραγωγού», σημειώνει στο περιοδικό Beer & Brunch, ο Γιώργος Παπαδόπουλος υπεύθυνος ποιότητας της ΕΖΑ στο εργοστάσιο στην Αταλάντη.



## Φροντίδα από την ενημέρωση ως τη συγκομιδή

1



Η παραπάνω φωτογραφία είναι από πρόσφατη συνάντηση εκπροσώπων της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας με παραγωγούς στον πειραματικό αγρό της εταιρείας στον Αλμυρό Βόλου. Εκεί έγινε ενημέρωση για τη σημασία του κριθαριού προς βυνοποίηση από την Φάλια Οικονόμου, Καθηγήτρια στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στο Τμήμα Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής, και τον Βασίλη Κωτούλα, Γεωπόνο και Επιστημονικό Υπεύθυνο του Προγράμματος Συμβολαιακής Καλλιέργειας της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.

2



Το κριθάρι διακρίνεται στο χειμερινό (winter barley) και στο ανοιξιάτικο (spring barley). Το χειμερινό κριθάρι καλλιεργείται το χειμώνα και η συγκομιδή γίνεται το καλοκαίρι, ενώ αντίθετα το ανοιξιάτικο κριθάρι καλλιεργείται την άνοιξη και η συγκομιδή γίνεται το ίδιο καλοκαίρι. Ανάλογα τώρα με το σχήμα του κριθαριού μπορεί να γίνει διάκριση σε δίστοιχο, τετράστοιχο και εξάστοιχο κριθάρι.

3



Υπάρχουν πολλές ποικιλίες κριθαριού για την παραγωγή μπίρας. Μόνο στην Ευρωπαϊκή Ένωση είναι καταγεγραμμένες περίπου 300 ποικιλίες ανοιξιάτικου κριθαριού, 100 ποικιλίες δίστοιχου χειμερινού και 100 ποικιλίες εξάστοιχου χειμερινού κριθαριού. Για να είναι μια ποικιλία αποδεκτή για βυνοποίηση θα πρέπει να πληροί κάποιες προδιαγραφές όπως να είναι ανθεκτική σε ασθένειες και παράσιτα, να έχει υψηλή περιεκτικότητα σε θρεπτικά συστατικά, να έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε άζωτο, η βλαστική ενέργεια να είναι υψηλή, ο σχηματισμός των ενζύμων να είναι μεγάλος και να έχει μεγάλη ικανότητα τροποποίησης.

# MIKÒNU



## *Craft Beer*

EST. 2016

MYKONOS BREWING  
COMPANY



You don't have to be enormous to be a giant.

[www.mikonu.gr](http://www.mikonu.gr)

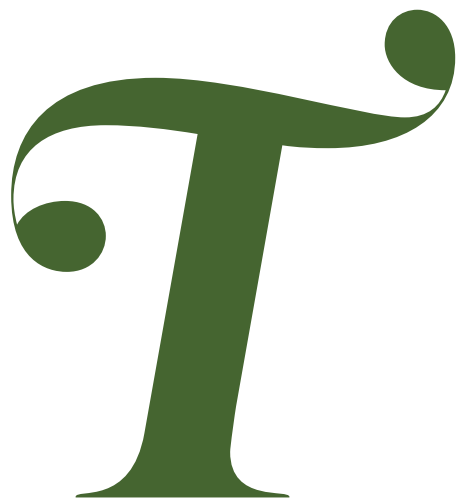


# Η ΨΥΧΗ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ ΕΧΕΙ ΠΙΚΡΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑ

Ένα υλικό που χρησιμοποιείται σε πολύ μικρό ποσοτικά ποσοστό στη μπίρα και αποτελεί μόλις το 1% του κόστους παρασκευής της αποτελεί ο λυκίσκος, ο οποίος όμως είχε τεράστια επίδραση όχι μόνο στην πορεία της ζυθοποίησης, αλλά και στην ευρωπαϊκή ιστορία...



ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ



ο δύσκολο σημείο πάντα σε μια κουβέντα για την μπίρα είναι να καθορίσουμε τι είναι ακριβώς. Αν πούμε ότι ένα ποτό λέγεται «μπύρα» μόνο αν έχει αρωματιστεί με λυκίσκο, τότε αυτόματα αφαιρούμε χιλιάδες χρόνια εξέλιξης, ολόκληρες ηπείρους και μοναδικές γευστικές εμπειρίες. Ξαφνικά όλες οι ιστορίες περί Βαβυλώνας, Αιγύπτου, Ελλάδας και Ρώμης πάνε περίπατο. Παρ' όλα αυτά όμως εδώ δεν θα μιλήσουμε για την ιστορία της μπίρας αλλά για το λυκίσκο. Ένα υλικό που χρησιμοποιείται σε πολύ μικρό ποσοτικό ποσοστό στην μπίρα, που είχε όμως τεράστια επίδραση όχι μόνο στην πορεία της ζυθοποίησης αλλά και στην ευρωπαϊκή ιστορία.

### **Κίνα - Βαβυλώνα - Γερμανία**

Όπως πάντα σε αυτές τις περιπτώσεις, η αρχή είναι δύσκολο να βρεθεί. Θεωρείται ότι η καλλιέργεια ξεκίνησε στην Κίνα και μεταφέρθηκε δυτικά. Πιστεύεται πως στη Βαβυλώνα καλλιεργούνταν ακόμα και το 200 π.Χ., αν και όχι για μπίρα.

Οι πρώτες αναφορές στην Ευρώπη ξεκινούν το 736 μ.Χ. στην περιοχή Hallertau της Γερμανίας, ενώ το 822 μ.Χ. ένας ξάδελφος του Καρλομάγνου, ο αββάς Adalhard του Corbie (ένα από τα σημαντικότερα μοναστήρια), εξέδωσε ζυθοποιητικές οδηγίες για χρήση στην παραγόμενη μπίρα. Όπως και με το κρασί, τα μοναστήρια ήταν οι μεγαλύτεροι παραγωγοί μπίρας τότε. Οι επόμενες αναφορές για τη χρήση λυκίσκου έρχονται από την περιοχή Freising της Βαυαρίας το 859 μ.Χ. και 875 μ.Χ. Στη Γερμανία ήταν δικαίωμα κάθε ελεύθερου πολίτη να παράγει μπίρα, αλλά το 811 μ.Χ. ο Καρλομάγνος απαγόρευσε τη ζυθοποίηση μεγαλύτερης ποσότητας από αυτήν που αντιστοιχούσε στην οικιακή κατανάλωση και σιγά σιγά το δικαίωμα πέρασε στο κράτος.

Παρ' όλα αυτά όμως ο λυκίσκος δεν ήταν διαδεδομένος σαν πρώτη ύλη, οπότε τι χρησιμοποιούσαν οι υπόλοιποι; Ήταν ένα μείγμα που ονομαζόταν gruit και μπορούσε να περιέχει διαφορετικά υλικά όπως αρωματικά βότανα και μπαχαρικά.

Ο αρωματισμός των φαγητών αλλά και των ποτών ακολουθεί τους ανθρώπους από την αρχή της ιστορίας τους.



*Η ιδιαιτερότητα του λυκίσκου ξεκινάει από το γεγονός ότι καλλιεργείται αποκλειστικά για ζυθοποίηση, εκτός από την εξαιρετικά περιορισμένη χρήση του στην αρωματοθεραπεία.*



Αυτό σημαίνει βέβαια πως από την στιγμή που υπήρχε κεντρικός έλεγχος της ζυθοποίησης, υπήρξε και κεντρική διανομή του gruit, στην τιμή του οποίου υπήρχε και φόρος. Στην εποχή όμως των μεγάλων θρησκευτικών και πολιτικών αναταραχών στην Ευρώπη, η μπίρα θεωρήθηκε μέσο αμφισβήτησης και όταν οι άρχοντες της Γερμανίας ξεσηκώθηκαν εναντίον της Ρώμης, η χρήση του λυκίσκου καθιερώθηκε.

Φυσικά αυτό δεν θα συνέβαινε αν δεν είχαν παρατηρήσει πως οι μπίρες με λυκίσκο είχαν καλύτερη συμπεριφορά ποιοτικά, δεν χαλούσαν τόσο γρήγορα και είχαν καλύτερη γεύση. Αλλά είναι αυτές οι συμπτώσεις ή ηθελημένες παρερμηνείες που κάνουν τη μελέτη της ανθρώπινης ιστορίας ευχάριστη κάποιες φορές. Αυτό που δεν είναι παρερμηνεία ήταν η παραδοσιακή αντίσταση των Βρετανών στο νέο



υλικό. Ο όρος ale χρησιμοποιούνταν για την παραδοσιακή μπύρα ενώ η λέξη beer γι' αυτές με λυκίσκο. Το 1471 ο λυκίσκος απαγορεύτηκε στο Norwich και έπρεπε να φτάσει το σωτήριο έτος 1524 ώστε να αρχίσει η καλλιέργειά του, ενώ στα μέσα του 19ου αιώνα οι καλλιέργειες είχαν φτάσει τους 22.000 τόνους μόνο στην Αγγλία.

### **Στη Γερμανία η κύρια παραγωγή**

Η καλλιέργεια του λυκίσκου πραγματοποιείται σε όλες τις χώρες του κόσμου με εύκρατο κλίμα, υπάρχουν όμως και κάποιοι περιορισμοί αν φύγουμε από αυτό το γενικό πλαίσιο. Στις ΗΠΑ ο κύριος όγκος παράγεται σε Washington, Oregon και Idaho. Οι τρεις πολιτείες αυτές βρίσκονται στο βορειοδυτικό μέρος της χώρας με επίσης μέσες θερμοκρα-

*Στην εποχή των  
αναταραχών στην  
Ευρώπη, η μπύρα  
θεωρήθηκε μέσο  
αμφισβήτησης και  
όταν οι άρχοντες της  
Γερμανίας ξεσηκώθηκαν  
εναντίον της Ρώμης, ο  
Λυκίσκος καθιερώθηκε*

σίες που δεν ξεπερνούν τους 20°C. Στην Αυστραλία οι γνωστότερες περιοχές για παραγωγή ποιοτικού λυκίσκου βρίσκονται στην Τασμανία και τη ΒΑ Victoria.

Ο μεγαλύτερος παραγωγός είναι η Γερμανία με περίπου το 30% της παγκόσμιας παραγωγής, πάνω από το 80% αυτής γίνεται στην περιοχή Hallertau της Βαυαρίας. Εκεί όπου βρίσκονται περισσότερα από τα μισά ζυθοποιεία της χώρας και εκεί όπου Weihenstephan και Weltenbourg Abbey τσακώνονται ακόμα για το ποιο είναι το παλαιότερο. Όταν πρέπει να γυρίσουμε πίσω στο 1040 για να μάθουμε την αλήθεια μάλλον αυτή η διαφωνία μεταφράζεται σε γεροπαραξενιά!

### **Το είδος *Humulus lupulus***

Η ιδιαιτερότητα του λυκίσκου ξεκινάει από το γεγονός ότι καλλιεργείται αποκλειστικά για ζυθοποίηση, εκτός από την εξαιρετικά περιορισμένη χρήση του στην αρωματοθεραπεία. Το είδος που χρησιμοποιείται στην μπίρα λέγεται *Humulus lupulus*, είναι πλούσιο σε ρητίνες και αιθέρια έλαια, με τις πρώτες να ευθύνονται για την πικράδα και τα δεύτερα για το

*Η βρετανική συνήθεια να προσθέτουν λυκίσκο στα βαρέλια πριν φύγει από τις αποθήκες ονομάστηκε dry hopping, μια τακτική που ακολουθείται ακόμα και τώρα με την προσθήκη λυκίσκου στις δεξαμενές*

άρωμα. Το γένος *Humulus* ανήκει στην οικογένεια Cannabinaceae και η ινδική κάνναβη είναι κοντινός συγγενής. Η μεγάλη διαφορά είναι πως οι ρητίνες του λυκίσκου παράγουν πίκρα ενώ της κάνναβης παραισθήσεις. Μια βασική ιδιότητα του λυκίσκου, που φέρει και ίσως την ευθύνη για την επικράτηση έναντι του gruit, είναι πως δρα ως αντισηπτικό.

### **Παραδοσιακές και μη μορφές**

Η παραδοσιακή μορφή του λυκίσκου και σίγουρα η πιο ρομαντική είναι ολόκληροι κώνοι του φυτού, οι οποίοι, αν και έχουν ξηρανθεί, χρησιμοποιούνται όπως είναι. Δημιουργούν προβλήματα στον καθαρισμό των δοχείων και δεξαμενών, έχουν μεγαλύτερες απαιτήσεις στην αποθήκευση και στη διαχείριση, σε κάποιες περιπτώσεις μεγαλύτερο κόστος, ασταθή ποιότητα και μικρότερη πικρική ικανότητα. Στα θετικά, που για πολλούς αντισταθμίζουν όλα τα παραπάνω, είναι πως λόγω μικρότερης και πιο ήπιας επεξεργασίας κρατούν και προσδίδουν στην μπίρα πιο έντονο άρωμα.

Η πιο εύχρηστη και ως εκ τούτου πιο διαδεδομένη μορφή είναι τα pellets. Το 95% του παραγόμενου λυκίσκου στη Βαυαρία είναι σε μορφή pellets. Οι συσκευασίες είναι σε σακούλες φύλλων αλουμινίου, βάρους 2 ως 150 κιλών και το κλείσιμο γίνεται υπό κενό ή με κάποιο αδρανές αέριο. Για καλύτερη αποθήκευση προτείνεται η παραμονή τους σε ψυγεία με θερμοκρασίες 1-5°C. Υπάρχουν δύο εκδοχές pellets, το Type 90 και Type 45.

Εκτός των κώνων και pellets, ο ζυθοποιός μπορεί να χρησιμοποιήσει και εκχύλισμα λυκίσκου. Στην ίδια λογική υπάρχουν πια σκευάσματα με ισομεριωμένο εκχύλισμα λυκίσκου, συμπυκνωμένο εκχύλισμα και έτοιμα σκευάσματα αιθέριου ελαίου. Η ευκολία στη χρήση βρίσκεται στο ότι μπορούν να προστεθούν κατά τον βρασμό ή και μετά για τη διόρθωση του BU. Είναι αρκετά πιο εύκολος ο καθαρισμός του ζυθοβραστήριου, ενώ μπορεί να προστεθεί ακόμα και στις δεξαμενές της έτοιμης μπίρας.

Τα αρνητικά είναι το συγκριτικά μεγάλο κόστος τους, η δημιουργία διαφορετικών εγκαταστάσεων και σωληνώσεων, το περιορισμένο περιθώριο λάθους στη δοσολογία και ενώ από οργανοληπτικής άποψης μπορεί να γίνει αντιληπτή η προσθήκη. Φυσικά δεν απαγορεύεται νομικά η χρήση τους αλλά ποιος θα προτιμούσε η κεχριμπαρένια απόχρωση ενός whisky να προέρχεται από καραμελόχρωμα και όχι από την παλαιώση σε βαρέλια Bourbon; 88



**ΔΙΠΛΟΥ  
ΣΚΟΠΟΥ**



## ΚΟΗΑΤΥ



Ανεπτυγμένη από το πρόγραμμα Γενετικής του Ινστιτούτου Έρευνας Νέας Ζηλανδίας, η Kohatu κυκλοφόρησε το 2011

**ΑΛΦΑ ΟΞΕΑ: 6 - 7%**

**ΤΡΟΠΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ**

**ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΣ**



## ΜΟΤΥΕΚΑ



Εξαιρετική ποικιλία για πολλές εφαρμογές, αναπτύχθηκε στη Ν.Ζ ως μέρος του προγράμματος «Διαφορετικός Λυκίσκος»

**ΑΛΦΑ ΟΞΕΑ: 6,5 - 7,5%**

**ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ, ΤΡΟΠΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ**

**ΔΙΠΛΟΥ  
ΣΚΟΠΟΥ**



## NELSON SAUVIN



Ανεπτυγμένη από το Ινστιτούτο Έρευνας της Νέας Ζηλανδίας, η ποικιλία λυκίσκου Nelson Sauvin κυκλοφόρησε το 2000

**ΑΛΦΑ ΟΞΕΑ: 12 - 13%**

**ΤΡΟΠΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΑΝΘΗ**

**ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΣ**



## WAI-ITI



Ανεπτυγμένη από το Ινστιτούτο Έρευνας της Νέας Ζηλανδίας, η ποικιλία λυκίσκου WAI-ITI κυκλοφόρησε το 2011

**ΑΛΦΑ ΟΞΕΑ: 2,5 - 3,5%**

**ΠΥΡΗΝΟΚΑΡΠΑ, ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ**

## Δεκάδες ποικιλίες στη Νέα Ζηλανδία και η έρευνα δεν σταματά...

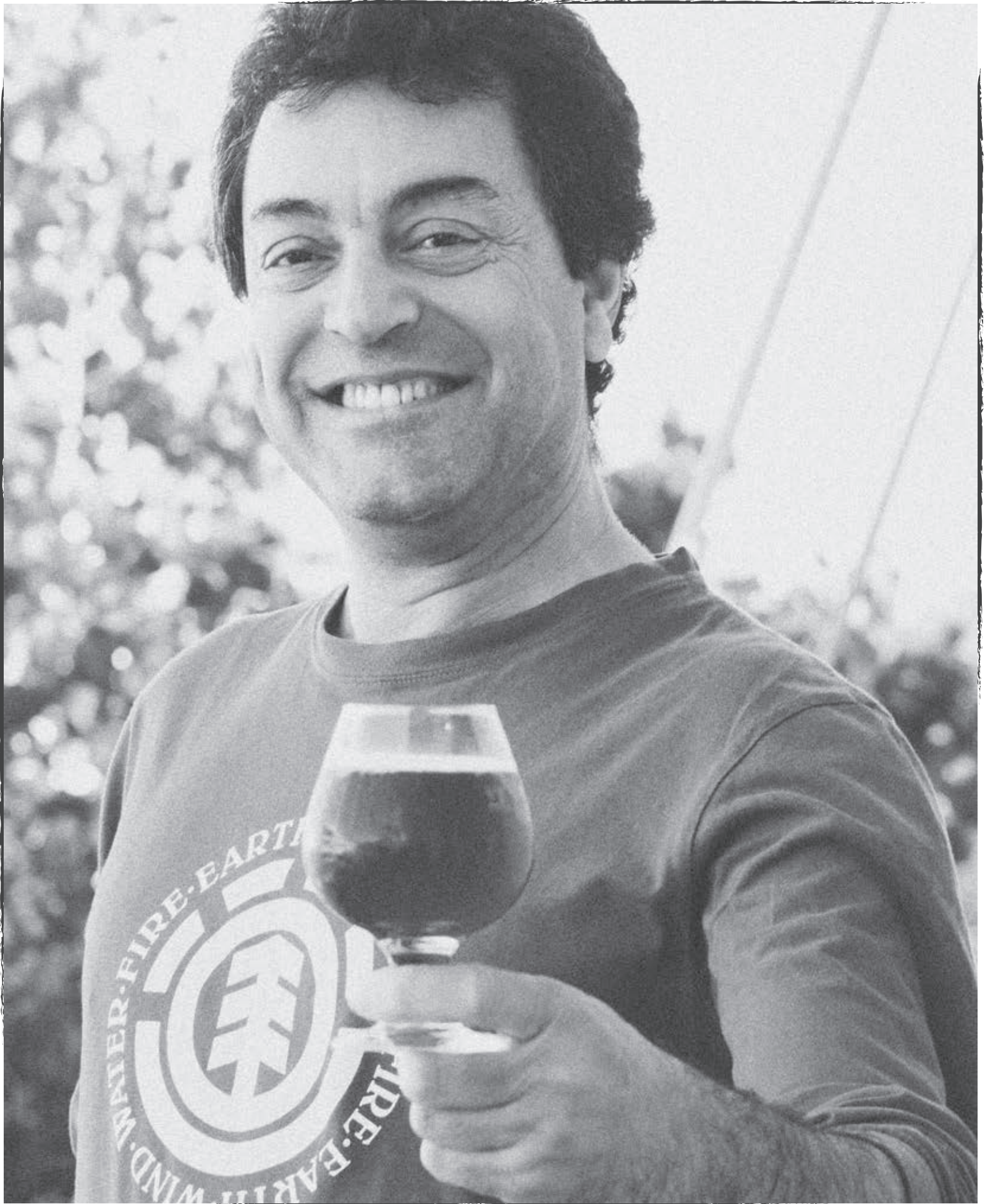


Ο λυκίσκος αποτελείται από πολλά είδη χημικών ενώσεων όπως κυτταρίνη, πρωτεΐνες και ταννίνες, όμως σημαντικά θεωρούνται μόνο δύο, οι ρητίνες και τα αιθέρια έλαια. Το σημαντικότερο συστατικό του είναι τα α-οξέα, γνωστά επίσης και ως χουμουλόνες (humulones) και είναι αυτά που προσδίδουν τη χαρακτηριστική πικράδα στην μπύρα, ενώ υπάρχουν και τα β-οξέα γνωστά ως λουπουλόνες (lupulones) τα οποία είναι δυσδιάλυτα στο νερό και ως εκ τούτου έχουν πολύ μικρή επίδραση στην τελική πικράδα. Ποικιλίες λυκίσκου με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε α-οξέα θα χρησιμοποιηθούν σε μικρότερες ποσότητες για να προσδώσουν τα επιθυμητά επίπεδα πικράδας, ταυτόχρονα όμως θα προσφέρουν και μι-

κρότερες ποσότητες αρώματος λόγω αιθερίων ελαίων. Φυσικά το αντίστροφο συμβαίνει με τις ποικιλίες που έχουν λιγότερα α-οξέα, όπου θα χρειαστούν μεγαλύτερες ποσότητες για την πικράδα αλλά και τον μεγαλύτερο αρωματισμό του γλεύκους. Βέβαια αυτό σημαίνει πως μπορεί να δημιουργηθούν άλλα προβλήματα στη μετέπειτα πορεία.

Πρέπει βέβαια να σημειώσουμε ότι υπάρχουν δεκάδες διαφορετικά είδη λυκίσκου σε κάθε χώρα τα οποία αναπτύχθηκαν και εξελίχθηκαν παράλληλα με τη ζυθοποίηση. Η δημιουργία των τεράστιων βιομηχανιών παραγωγής μπύρας που τους έδωσε τη δυνατότητα να διεισδύσουν σε όλες τις αγορές μπορεί να δίνει την εντύπωση της ισοπέδωσης αλλά μην απελπίζεστε...





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





ΠΟΙΟΣ: *Μιχάλης Χαρίτος*  
*Πρόεδρος ΣΕΖΕ*  
ΠΟΥ: *Αθήνα*  
ΠΟΤΕ: *Από το 2017*

---

# Ένας beer lover στο στέμμα του αφρού

Για όσους συνεχίζουν να εθελουφλούν, επιμένοντας πως η μπίρα στην Ελλάδα είναι μόδα για πιτσιρικάδες που θα σβήσει όπως άναψε, καλά θα κάνουν να μελετήσουν τα δυναμικά δεδομένα που προκύπτουν. Αυτήν τη στιγμή σε παγκόσμιο επίπεδο οι πιο συντηρητικές στατιστικές αναλύσεις προβλέπουν ως το 2021 επιπλέον ανάπτυξη της ερασιτεχνικής ζυθοποίησης από 7,5% ως 10% την ώρα που το αντίστοιχο ποσοστό για τις μικροζυθοποιείες είναι 2,5-3,0%.

**Οι στόχοι μας, ως Σύλλογος, για το 2017 – 2018 θα κινηθούν στο δίπτυχο «γιαρέα» και «εκμάθηση».**

Σπούδασα Μηχανολόγος Μηχανικός και ένα από τα πράγματα που με κέρδισαν στην ερασιτεχνική ζυθοποίηση είναι η κατασκευή του σωστού και προσιτού οικιακού εξοπλισμού. Μετρώ σχεδόν 10 χρόνια διαρκούς ζυθοποίησης και τονίζω τη σημασία που είχαν στην αντίληψη της ποιότητας τόσο για μένα, όσο και για τα μέλη του ΣΕΖΕ, τα σεμινάρια ελαττωμάτων ζύθου.

Αναδεικνύουμε τη φιλοσοφία και την κουλτούρα της υπεύθυνης κατανάλωσης ποιοτικού ζύθου, αλλά και τη διαδικασία παραγωγής του. Μαθαίνουμε και διδάσκουμε πώς παράγεται μπίρα υψηλής ποιότητας με απλές αλλά και πιο πολύπλοκες τεχνικές.

**Για την παρασκευή μπίρας οι Γερμανοί ακολουθούν το Νόμο της Καθαρότητας. Εντυχώς οι υπόλοιπες χώρες του κόσμου δεν έχουν τέτοιες αγκυλώσεις και γι' αυτό πολλές φορές γίνουμε αριστουργήματα.**

Οι στόχοι του ΣΕΖΕ: 1. Η διάδοση της ερασιτεχνικής ζυθοποίησης στην Ελλάδα. 2. Η βελτίωση των μεθόδων της ερασιτεχνικής ζυθοποίησης μέσω ανταλλαγών απόψεων και ιδεών των μελών του συλλόγου. 3. Η γνωριμία με νέες μεθόδους ερασιτεχνικής ζυθοποίησης. 4. Η γνωριμία και η εξοικείωση με νέο εξοπλισμό και υλικά που χρησιμοποιούνται από τους ερασιτέχνες ζυθοποιούς.

**Ο δεύτερος διαγωνισμός ερασιτεχνικής ζυθοποίησης του ΣΕΖΕ θα πραγματοποιηθεί στις 10 και 11 Ιουνίου.**

Για ένα μακρινό και πολυετές διαστημικό ταξίδι θα έπαιρνα οπωσδήποτε μαζί μου πολλές Stout και αντίστοιχες Lager. Τις πρώτες για τις πιθανά πολλές μοναχικές νύχτες συλλογισμού και τις δεύτερες για τις ακόμα περισσότερες νύχτες με τις καινούργιες παρέες. Μέχρι να φτιάξω τις δικές μου διαστημικές, φυσικά.

---

[www.hellenichomebrewers.gr](http://www.hellenichomebrewers.gr)





Τι πραγματικά  
οδηγεί στην  
επταπλαμβανόμενη  
διαρκή συζήτηση  
και αναζήτηση;



# Διαμάντια στα βαρέλια της διεθνούς ζυθοποιίας

- ✿ Premium στο ποτήρι
- ✿ Πέρα από τα καθιερωμένα

 ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ



Ανάμεσα σε εκατοντάδες μπύρες που δοκιμάστηκαν το τελευταίο δωδεκάμηνο σε Ελλάδα και εξωτερικό, εννέα από αυτές κατάφεραν να μας προκαλέσουν επαναλαμβανόμενες έντονες και πολύωρες συζητήσεις. Οι συζητήσεις αναπόφευκτα ώθησαν στην επιπλέον ρίψη νερού στο μύλο των ατέρμονων τεχνικών και εμπορικών οργανοληπτικών αναζητήσεων, παρόλο που οι μπύρες που παρουσιάζονται παρακάτω είτε εντάσσονται σ' ένα παραδοσιακό στυλ είτε από την άλλη απλά παρουσιάζουν ένα καινούργιο δομικό ύφος. Ας δοκιμάσουμε...



Μεθυστικό άρωμα λεμονιού, αλατιού, lime, με πικάντικες νότες να βγαίνουν στο τέλειωμα



Η τροπική φρεσκάδα στο ουρανίσκο κινείται σε πρωτόγνωρα μονοπάτια

# A

Ξεκινήσουμε με δύο ελληνικές μπύρες, τη Σόλο Θάλασσα (4,50%) και τη Marea Blonde (επίσης 4,50%) της Έλιξη ΑΕ. Στην πρώτη περίπτωση έχουμε μια Gose, παλιό Βερολινέζικο στυλ μπύρας, που αποτελεί την τελευταία προσθήκη στην εξαιρετική γκάμα της Σόλο. Θολό ανοιχτόχρωμο λεμονί χρώμα με τον τυπικό αφρισμό του είδους.

Μεθυστικό άρωμα λεμονιού, αλατιού, lime, εσπεριδοειδών, περγαμόντο και φύλλα λεμονιάς, με πικάντικες νότες να βγαίνουν στο τέλος. Στο στόμα, η πρώτη γουλιά μπερδεύει, μιας και το γλυφό της υπόθεσης υπενθυμίζει ή ενημερώνει (αν δεν κοιτάξεις την ετικέτα της) ότι η μπύρα έχει αλάτι. Με τη δεύτερη γουλιά, συνειδητοποιείς ότι η μπύρα αυτή είναι όπως και στη μύτη. Δροσερή, με ωραία οξύτητα, φρέσκια σάρκα λεμονιού, lime, ντελικάτη πράσινη αίσθηση, πολύ ελαφριά (4.50%) και με μια εξαιρετική ικανότητα να καθαρίζει το στόμα. Μικρή προς μέση επίγευση λεμονιού, αλατιού και κόλιανδρου.

## Marea Blonde (4.50%) Έλιξη ΑΕ

Αφιλτράριστη, με θολό λεμονί χρώμα και αφρό μέτριας διάρκειας. Μέτρια προς υψηλή αρωματική ένταση, κινείται σε μονοπάτια εσπεριδοειδών με ώριμο λεμόνι, κίτρο, χυμό και φλούδα grapefruit, με την πράσινη νότα από φύλλα λεμονιάς να ανεβάζουν επιπλέον το αρωματικό προφίλ. Στο στόμα ακολουθεί τα ίδια γευστικά μονοπάτια με το κίτρο και το λεμόνι να δείχνουν το δρόμο στην τροπική πολυπλοκότητα που ακολουθεί. Ελαφρύ προς μέτριο σώμα, ανθράκωση με θράσος που κρατάει τις αισθήσεις σε εγρήγορση οδηγώντας σε πολύπλοκη φρουτώδη επίγευση

## Rasputin (10.40%) De Molen

Εδώ έχουμε μια Imperial Stout με χρώμα βαθύ ρουμπινί που ξεγελάει στο μάτι με αφρό μέτριας διάρκειας. Στη μύτη έντονα σκουρόχρωμος χαρακτήρας με καβουρδισμένη βύνη, πικρή σοκολάτα, καφές και toast, νότες βρεγμένου παλιού ξύλου,



Πραγματικά δίνει την αίσθηση λιωμένων σοκολάτας με σιρόπι κόκκιλων φρούτων



Άκαταμάχητος συνδυασμός γλυκιάς βύνης - γλυκού φρούτου, με πολυδιάστατη επίγευση



Κίτρο, ροδάκινο, βερίκοκο και κόλιανδρος κυριαρχούν αρωματικά

ώριμο δαμάσκηνο και φραγκοστάφυλο, σταφίδα και καραμέλα. Στο στόμα ακολουθεί το αρωματικό προφίλ με λίγο πιο εμφανή τη γλύκα, πικρή σοκολάτα και καφέ, λικέρ βύσσινο, ώριμο δαμάσκηνο και μύρτιλο. Κόρα ψωμιού και καραμέλα με το αλκοόλ να τσιμπάει, όχι όμως σαν κάψιμο αλλά συνεισφέροντας στη γλύκα. Το σώμα δεν είναι πυκνό, γεγονός που την κάνει πιο ευκολόπιση. Η επίγευση είναι μακρά, γεμάτη ώριμο μαύρο φρούτο.

### **Two Hearted Ale (7%) Bell's Brewery**

Μια American IPA με χρώμα αφιλτράριστο βαθύ πορτοκαλί και αφρό μέτριας πυκνότητας. Η μύτη είναι πολύ θελκτική, γεμάτη ώριμο πορτοκάλι και μανταρίνι, ίχνη γλυκών μπαχαρικών, στρογγυλάδα βύνης, νότες μελιού με ξηρούς καρπούς στο βάθος. Στο στόμα η βύνη βγαίνει ξανά προσφέροντας γλύκα η οποία ισορροπείται από τη φαινομενικά μέτρια οξύτητα, το φρούτο είναι ώριμο προς υπερώριμο βερίκοκο και ροδάκινο. Μέτριο σώμα με ακαταμάχητο συνδυασμό γλυκιάς βύνης και γλυκού φρούτου, επίγευση μέτριας διάρκειας.

### **La Chouffe (8%) Biere Blonde d'Ardenne**

Η μύρα είναι ελαφρώς θολή με ανοιχτό πορτοκαλί χρώμα και αφρό μέτριας πυκνότητας. Η μύτη έχει μικρή προς μέτρια ένταση, προσφέρει λευκόσαρκα εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα με το κίτρο, ροδάκινο και βερίκοκο να βγαίνουν περισσότερο. Με λίγη ώρα παραπάνω στο ποτήρι, βγαίνουν πορτοκάλι και γλυκά μπαχαρικά, πάπρικα, κανέλα και μοσχοκάρυδο. Στο στόμα η ανθράκωση είναι μέτρια προς υψηλή, με λεπτό σώμα αλλά σε καμία περίπτωση υδαρής. Το φρούτο είναι πιο ώριμο από τη μύτη, ροδάκινο, βερίκοκο, πορτοκάλι, γλυκά ξυλώδη μπαχαρικά με κυρίαρχη την κανέλα και μέτρια επίγευση.

### **Hipster Ale (5.5%) Evil Twin Brewing**

American Pale Ale, με ημιδιαγές λεμονί χρώμα και αφρό μικρής διάρκειας. Η μύτη είναι όμορφη, ζεστή και εκφραστική, γεμάτη εσπεριδοειδή και λευκά πυρηνόκαρπα φρούτα, ροδάκινο και βερίκοκο, νότες από γλυκά μπαχαρικά, ελαφρώς κα-



Μια μπίρα με επίγευση που είναι μακρά και δεμένη στο λυκίσκο

# Η μεθοδευμένη διαφοροποίηση αιγία κλασικά στυλ μπιύρας δεν οδηγεί απαραίτητα σε νέα ενδιαφέροντα προϊόντα με εκφραστικότητα

Δύσκολα βρίσκει κανείς μια μπιύρα τόσο ελαφριά σε αλκοόλι που έχει τόσα να δώσει. Πολυδιάσταση έκφραση, βάθος και γεύρο που πραγματικά σε καθηλώνουν



βουρδισμένες νότες από αμύγδαλο, καφέ και σοκολάτα. Το στόμα είναι πιο εξωστρεφές με μεγαλύτερη ένταση, ενώ ο λυκίσκος βγαίνει μέτρια. Ο χαρακτήρας είναι πιο γλυκός, αρκετά βυνώδης με μπαχαρικά και ώριμο πυρηνόκαρπο φρούτο.

## **Citra (4.50%) Mikkeler**

Εδώ έχουμε μια μονοποικιλιακή IPA με χρώμα αφιλτράριστο λεμονί μέτριας έντασης με αφρό που διαρκεί. Η μύτη είναι λεπτή αλλά εκφραστική, ξεκάθαρη με κίτρο και λεμόνι, grapefruit, νότες φύλλων εσπεριδοειδών που προσδίδουν μια φρεσκάδα στο προφίλ. Όσο μένει στο ποτήρι εμφανίζονται πιο πράσινες νότες από πευκοβελόνες. Στο στόμα ακολουθεί το ίδιο μοτίβο προσφέροντας ελαφρύ σώμα, κοφτερή οξύτητα και αρκετά έντονη παρουσία διοξειδίου. Η επίγευση είναι μέτρια προς μακρά, με το λυκίσκο να κυριαρχεί χωρίς να γίνεται πολύ επιθετικός.

## **The Sinner Series Slotb (6%) Amager Bryggbus**

Μια single hop IPA που αρωματικά προσφέρει ώριμο φρούτο όπως ροδάκινο, βερίκοκο, ελαφρώς πικάντικες νότες, ο λυκίσκος βγαίνει με μέτρια ένταση, η βύνη προσφέρει γλυκά, καφέ και σοκολάτα γάλακτος, γλυκά μπαχαρικά, γλυκό πορτοκάλι με πικραμύγδαλο. Στο στόμα είναι ελαφριά με τη βύνη να προσφέρει γλυκά, ώριμο ροδάκινο και βερίκοκο, γλυκά μπαχαρικά, μπισκότο, σοκολάτα και βανίλια. Ο λυκίσκος βγαίνει λίγο περισσότερο απ' ό,τι στη μύτη και διατηρείται σε όλη τη διάρκεια της επίγευσης.

## ***In & Around The Mouth (6%) Tiny Rebel***

Εδώ έχουμε μια IPA με χρώμα αφιλτράριστο λεμονί και αφρό μέτριας πυκνότητας. Το άρωμα είναι πλούσιο, γεμάτο ώριμο πυρηνόκαρπο φρούτο, βερίκοκο και ροδάκινο, ο λυκίσκος βγαίνει αλλά λειτουργεί σαν κάδρο (ή καφάσι) για το φρούτο, υπάρχουν πιο πίσω νότες από πεύκο και ρητίνης (μαστίχα) που θυμίζουν πως πίνεις IPA αλλά σε καμία περίπτωση επιθετικά, απλά βοηθούν στο να ανεβαίνει το φρούτο. Το στόμα ακολουθεί το ίδιο προφίλ, με μόνη διαφορά ότι η μαστίχα και το πεύκο βγαίνουν πιο μπροστά, το ώριμο βερίκοκο συνεχίζει να πρωταγωνιστεί. Η επίγευση είναι μακρά και γεμάτη γλυκό πορτοκάλι και μπαχαρικά.

## ***Porter (5.60%) Anchor***

Αδιαπέραστη με πυκνό αφρό που δεν λείει να πέσει. Η μύτη είναι μέτριας έντασης, με την καβουρδισμένη βύνη να βγαίνει πρώτα σαν σοκολάτα, έπειτα καφές, πικρή σοκολάτα, mocha, ακολουθούν γήινοι τόνοι μανιταριών και νωπού χόματος. Με κάποια ώρα στο ποτήρι βγαίνουν νότες φρεσκοψημένης κόρας, ώριμου δαμάσκνου και βατόμουρου. Ισορροπημένη γευστικά, με την σκουρόχρωμη βύνη να βγαίνει πρώτα, την κόρα, τον καφέ και την πικρή σοκολάτα να ακολουθούν. Το διοξειδίο δίνει φρεσκάδα ενώ το ώριμο δαμάσκνιο και η καραμέλα μια στρογγυλάδα στην μέτρια προς μακρά επίγευση. ☺



Με χρώμα όμορφο, θολό μεν αλλά ανοιχτόχρωμο πορτοκαλί με αφρό μέτριας διάρκειας



Το διοξειδίο είναι αρκετό ώστε να ισορροπεί αν και η ισορροπία χέρνει προς το γλυκό της βύνης



Με κάποια ώρα στο ποτήρι βγαίνουν νότες φρεσκοψημένης κόρας, ώριμου δαμάσκνου και βατόμουρου



# ΠΩΣ ΔΟΚΙΜΑΖΩ ΜΠΥΡΑ ΣΕ ΕΝΑ WINE BAR

Οι λεπτομέρειες που απογειώνουν την εμπειρία



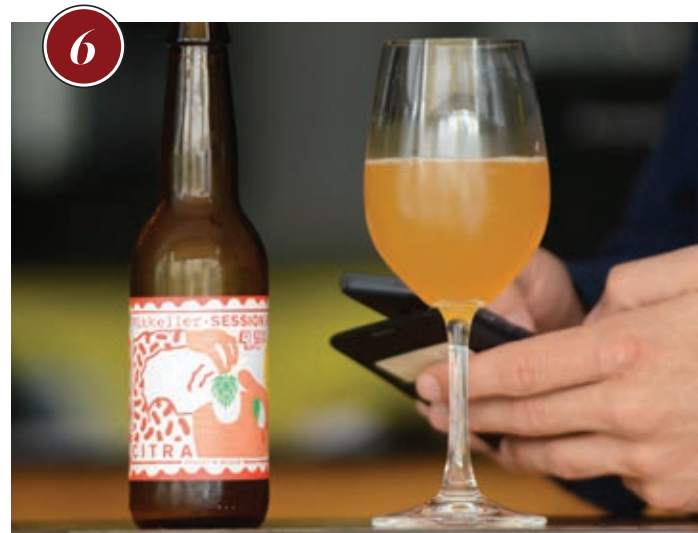
ΑΡΗΣ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Ο οργανοληπτικός έλεγχος αποτελεί δομικό στοιχείο τόσο της παραγωγικής, όσο και της εμπορικής διαδρομής της μπύρας. Ο Άρης Σκλαβενίτης μας εξηγεί τα λεπτά σημεία που κάνουν τη διαφορά ακόμα κι εκτός έδρας, σε ένα wine bar





**1.** Η φιάλη πριν το άνοιγμα θα πρέπει να ελέγχεται για τη σωστή θερμοκρασία και ακολούθως θα πρέπει να τοποθετείται πάντα σε σταθερό σημείο, με τέτοιο τρόπο που να αποφεύγονται οι αναταράξεις. **2.** Το σερβίρισμα στο ποτήρι, όπως και στα αφρώδη κρασιά, πρέπει να πραγματοποιείται υπο γωνία 45 μοιρών δίχως βίαιες κινήσεις για την αποφυγή απώλειας αρωματικών συστατικών. **3-4.** Όσο κι αν την υποτιμούν αρκετοί, η οπτική αξιολόγηση παρέχει στον δοκιμαστή πολλές και σημαντικές πληροφορίες για την παραγωγική διαδικασία μιας μπίρας, κατευθύνοντάς τον έτσι στις αντίστοιχες πρώτιστες παραμέτρους κάθε είδους και ύφους μπίρας. **5.** Η προσεκτική και επιμελής οσφρητική αξιολόγηση αποκαλύπτει το δυναμισμό και τον χαρακτήρα μιας μπίρας. Ξανά κι εδώ, όπως στα αφρώδη κρασιά, η επιστημονική έρευνα έχει αποδείξει πως η ανακίνηση όχι μόνο δεν είναι σύμμαχος αλλά αντίθετα εκτρέπεται σε πολλές περιπτώσεις τον βασικό χαρακτήρα του προϊόντος. **6.** Επανάληψη μήτηρ αξιολόγησης στην περίπτωση μας. Με λίγη υπομονή, δίχως αναταράξεις, η μπίρα αποκαλύπτει όλες τις βασικές οργανοληπτικές της ιδιότητες.



Ψυχή της Μικροζυθοποιίας  
Θεσσαλίας είναι  
ο Γιάννης Ρηγαζής



# ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ ΜΑΣ ΤΗΝ ΜΠΥΡΑ ΤΗ ΛΕΝΕ ΑΡΓΩ

Στον Βόλο τα είπαμε με τον Γιάννη Ρηγανέζη



ταν στις αρχές του 2014 όταν ακούσαμε για πρώτη φορά ότι στην πόλη του Βόλου ένα ζυθοποιείο έκανε την εμφάνισή του και μάλιστα ονόμασε την μπύρα του «Αργώ». Από τότε η Μικροζυθοποιία Θεσσαλίας έκανε πολλά και σταθερά βήματα και πλέον παράγει δύο ετικέτες. Μία Golden Ale με την ονομασία «Αργώ» σε μπουκάλια των 330ml και 500ml και σε βαρέλι Key Keg των 20 λίτρων. Και μία India Pale Ale, την Moloton, σε μπουκάλι των 330ml και σε βαρέλι Key-Keg των 20 λίτρων. Επισκεφθήκαμε το ζυθοποιείο και μιλήσαμε με τον ιδιοκτήτη Γιάννη Ρηγανέζη, για να μας πει από τη δική του οπτική γωνία πώς βλέπει την ελληνική craft μπύρα...

## **Μια καισαρόλα και τα υλικά σου**

«Όλοι με ρωτάνε πώς αποφάσισα να μετακομίσω από έναν άλλο επαγγελματικό χώρο σε αυτόν της μπύρας», σημειώνει από τα πρώτα λεπτά της συνάντησής μας ο Γιάννης Ρηγανέζης. «Κι εγώ απαντώ ότι μπορεί τα προϊόντα της καλυβουργίας και της ζυθοποιίας να είναι τελείως διαφορετικά αλλά το ωραίο είναι ότι και στις δύο παραγωγικές διαδικασί-

Σε έναν ιδιαίτερο χώρο στα παλαιά του Βόλου η Μικροζυθοποιία Θεσσαλίας βράζει τις μπύρες της ελπίζοντας η νομοθεσία να της επιτρέψει να αρωματίσει το προϊόν της με ελληνικά βότανα

ες έχεις μια καισαρόλα και τα υλικά σου! Από τη μια το scrap και κάποια άλλα στοιχεία και από την άλλη τη βύνη, τους λυκίσκους, το νερό και τη μαγιά. Αυτό που μετρά και στα δύο είναι η αγάπη και το πάθος γι' αυτό που κάνεις. Στη καλυβουργία βγάσαμε το καλύτερο σίδερο στην Ελλάδα και τώρα βγάζω τη καλύτερη μπύρα στην Ελλάδα», λέει με σημασία.

Όπως μας αποκαλύπτει ο κ. Ρηγανέζης, δεν πέρασε από τη φάση του home brewer αλλά πήγε κατ' ευθείαν σε επαγγελματικό επίπεδο, «άλλωστε η παραγωγική διαδικασία τεχνικά ακόμα και μόνο λόγω κλίμακας, είναι αρκετά διαφορετική», σημειώνει ο ίδιος ενώ αποκαλύπτει ότι το αγαπημένο του στυλ μπύρας είναι η Gruit Ale. Μια μπύρα που αντί για λυκίσκο έχει αρωματικά βότανα, τα οποία καθορίζουν την πικράδα που θα έχει καθώς και τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά της. Όπως ο κ. Ρηγανέζης εξηγεί «μπορούν να χρησιμοποιηθούν βότανα όπως γλυκόριζα, βαλεριάνα, δυόσμος, χαμομήλι, γλυκάνισος, δενδρολίβανο, θυμάρι μελισσόχορτο, κόλιανδρος κ.ά. Είναι χαρακτηριστικό ότι η μπύρα παρασκευαζόταν μέχρι πολύ πρόσφατα αποκλειστικά με βότανα, η χρήση του λυκί-



ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ



ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ - ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ



Μία Golden Ale με την ονομασία Αργώ και μία India Pale Ale, την Molotov, παράγει η Μικροζυθοποιία Θεσσαλίας



σκου καθιερώθηκε πρόσφατα. Αν μας το επέτρεπε και η ελληνική νομοθεσία θα μπορούσαμε να παράγουμε μύρα με τα μοναδικά ελληνικά βότανα, που είναι διάσημα σε παγκόσμια κλίμακα για τις μοναδικές θεραπευτικές τους ιδιότητες» τονίζει ο ίδιος.

Και στην ερώτησή μας ποιες από τις μύρες που έχει δοκιμάσει θα ήθελε να έχει βγάλει ο ίδιος, απαντά: «Πάρα πολλές, θα ήθελα να βγάλω μια μύρα κάθε μήνα. Οι δυνατότητες είναι άπειρες, η ποικιλία των λυκίσκων που υπάρχει όσο και το πλήθος των βυνών δίνουν τη δυνατότητα στον παραγωγό να αυτοσχεδιάσει παράγοντας κάθε φορά μύρες με μοναδικά χαρακτηριστικά. Θεωρώ ότι μια από τις κορυφαίες είναι η Duvel Golden Ale. Είναι η μύρα που θα ήθελα σίγουρα να είχα φτιάξει», σημειώνει.

### **Ένα όνομα, ένα ταξίδι**

Σε ό,τι αφορά τη δική του παραγωγή, ο κ. Ρηγανέζης αναφέρει: «Το όνομα Αργώ είναι μοναδικό στοιχείο της πόλης του Βόλου, μιας από τις όμορφες της Ελλάδας. Δεν πιστεύω ότι θα μπορούσα να έχω ονομάσει διαφορετικά την μύρα της πόλης μας. Επιπλέον το όνομα είναι συνυφασμένο με το ταξίδι και τη περιπέτεια και αυτό είναι κάτι που μας εκφράζει. Όσον αφορά το όνομα της δεύτερης μύρας μας, που είναι το Molotov, αυτό ήταν μια επιλογή γιατί θέλαμε να κάνουμε μια δήλωση. Η δήλωση αυτή είναι, ότι παρά το

γεγονός ότι η κρίση έχει χτυπήσει αλύππτα τη χώρα μας όλα αυτά τα χρόνια, εμείς είμαστε εδώ και επαναστατούμε με τον τρόπο μας αγωνιζόμενοι για ένα καλύτερο αύριο. Επαναστατούμε δημιουργώντας και παράγοντας και όχι καίγοντας και καταστρέφοντας. Στην εποχή μας αυτό είναι επανάσταση».

Περιγράφοντας τις μύρες του ο κ. Ρηγανέζης αναφέρει μεταξύ άλλων: «Η ΑΡΓΩ είναι μία craft με πλούσιο αφρό, χρυσαφένιο χρώμα, πλούσια ανθώδη αρώματα και μία ιδέα εσπεριδοειδών. Νότες από γκρέιπφρουτ και κίτρο μπορούν να αναγνωριστούν στη λεπτή αλλά γεμάτη γεύση της. Μία δροσιστική μύρα που πίνεται ευχάριστα όλο το χρόνο. Για να πετύχουμε τη μοναδική γευστική ισορροπία, χρησιμοποιούμε ένα συνδυασμό από εκλεκτές ποικιλίες αμερικανικών λυκίσκων όπως Citra, Columbus, Cascade κ.λπ. και βύνες κριθαριού και σιταριού. Όπως όλες οι εκλεκτές μύρες η ΑΡΓΩ παρασκευάζεται από τέσσερα και μόνο συστατικά: Νερό, βύνη κριθαριού και σιταριού, λυκίσκο και μαγιά. Φιλτραρισμένη αλλά απαστερίωτη, διατηρεί ατόφια τη γεύση και τα συστατικά της.

Η Molotov είναι μία εκρηκτική μύρα με πορφυρό χρώμα και 7% αλκοόλ που ξέρει να ισορροπεί μοναδικά ανάμεσα στα γλυκά αρώματα της βύνης τις πικρές νότες του λυκίσκου Polaris και του αρωματικού Mandarinina. Μύρα με εκρηκτική γεύση και

μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ (7%) στηρίζει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της στο γλυκόπικρο συνδυασμό των λυκίσκων και των βυνών που επιλέχθηκαν για τη συνταγή της. Η διαδικασία του dry hopping που χρησιμοποιείται κατά την παρασκευή της, αναδεικνύει με μοναδικό τρόπο τα ιδιαίτερα αρώματα του Mandarin, ενός ξεχωριστού λυκίσκου με μοναδική γεύση. Μια ξεχωριστή, επαναστατική IPA!», σημειώνει ο κ. Ρηγανέζης.

### Μικρές παρτίδες και ποσότητες

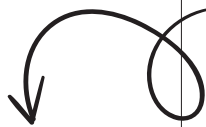
Σε μικρές παρτίδες και ποσότητες παράγονται οι μπύρες της Μικροζυθοποιίας Θεσσαλίας για την κάλυψη των αναγκών κυρίως σε τοπικό επίπεδο στη Θεσσαλία και στις Σποράδες. Παράλληλα διατίθενται μπύρες και σε επιλεγμένα σημεία στην Αθήνα και Θεσσαλονίκη καθώς και σε νησιά όπως είναι η Μύκονος, η Σάμος και η Πάρος, ενώ εξάγονται και στο Λονδίνο, γεγονός που κάνει πολύ υπερήφανο τον κ. Ρηγανέζη, αφού δίνουν ζωή σε σχέδια για νέα προϊόντα όσο και για μετεγκατάσταση του ζυθοποιείου σε μεγαλύτερο χώρο που να εξυπηρετεί καλύτερα τις ανάγκες. «Είμαστε πολύ νέα επιχείρηση και δεν θα μπορούσαμε να μη κάνουμε σχέδια για το μέλλον» σημειώνει ο ίδιος και συνεχίζει: «Μέσα στα σχέδια συμπεριλαμβάνονται οι συνεργασίες με άλλα ζυθοποιεία αλλά και η συνε-

ργασία με gypsy brewers. Επιδιώκουμε μέσα από τις συνεργασίες την ανάπτυξη του κλάδου της μικροζυθοποιίας στο βαθμό που μπορούμε να συμβάλλουμε σ' αυτό» αναφέρει χαρακτηριστικά ο ίδιος.

Σε ό,τι αφορά το βασικό πρόβλημα που αντιμετωπίζει ένας παραγωγός craft μπύρας, ο επικεφαλής της Μικροζυθοποιίας Θεσσαλίας εστιάζει την προσοχή του στην υψηλή φορολογία και το μεγάλο κόστος της ενέργειας που επιβαρύνουν τη τιμή του προϊόντος. Μια επίσης μεγάλη πληγή του κλάδου, σύμφωνα με τον ίδιο, είναι ότι η λειτουργία των ζυθοποιείων διέπεται από Βασιλικό Διάταγμα του 1922.

Βέβαια δηλώνει σίγουρος ότι η «έκρηξη» των παραγωγών μπύρας τα τελευταία χρόνια θα οδηγήσει σε κάτι καλύτερο. Όπως σημειώνει: «Στη Θεσσαλία έχουμε ήδη δύο μικροζυθοποιείες στο Βόλο και από μία στην Καρδίτσα και στα Τρίκαλα. Ο κόσμος έχει αρχίσει να ψάχνει την ελληνική μπύρα και είναι αλήθεια ότι σιγά σιγά γοπεύεται από τις νέες γεύσεις, τα χρώματα και τα αρώματα που του προσφέρουμε.

Ως αποτέλεσμα, τονίζει ο κ. Ρηγανέζης, ο καταναλωτής έχει τα κριτήρια να κάνει τις σωστές επιλογές, απλά χρειάζεται χρόνο. «Οι δράσεις είναι απαραίτητες και θα ήταν ευχής έργο να μπορούσαμε κάποια στιγμή να διοργανώσουμε ένα Φεστιβάλ Μπύρας και στην υπέροχη πόλη του Βόλου». ☞

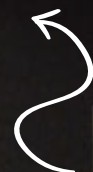


“Δεν είναι λίγες οι φορές που με παίρνουν τηλέφωνο και μου λένε συγχαρητήρια για την Άρχω και τη Molotov. Είναι αυτά τα μηνύματα που σου δίνουν την αίσθηση ότι αξίζει η προσπάθεια” σημειώνει ο Γ. Ρηγανέζης.





Συνδυάζει την τέχνη με την καθημερινή απόλαυση της μπύρας



Άνοιξε τις πύλες του του Μάιο του 2015



# Μουσείο Αθηνέο

Ο πρώτος χώρος  
για τον πολιτισμό  
της ζυθοποιίας



## Η

αθός η μπύρα προσεγγίζει τον τίτλο του εθνικού μας ποτού, η ύπαρξη ενός χώρου αφιερωμένου στην ιστορία και την κουλτούρα της φάνταζε απαραίτητη. Ο χώρος αυτός είναι το Αθηνέο. Ο πρώτος χώρος δημιουργικής ζυθοποιίας στην Ελλάδα, που άνοιξε τις πύλες του πριν από δύο χρόνια, τον Μάιο του 2015, στο κτίριο όπου ξεκίνησε η παραγωγή της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας πριν 52 χρόνια.

«Σκεφτήκαμε ότι μετά από τόσα χρόνια παρουσίας στην ελληνική αγορά, οφείλαμε να δημιουργήσουμε έναν πολυχώρο για την ιστορία της εταιρείας και της μπύρας εν γένει που θα είναι ανοικτός στο ευρύ κοινό», αναφέρει στο Beer & Brunch ο Αλέξανδρος Αλεξανδρόπουλος, υπεύθυνος εκδηλώσεων και ψυχή του Αθηνέο. Αυτή η ιδέα εμπλουτίστηκε με τη δημιουργία ενός μικροζυθοποιείου. Μίας μι-

κρής μονάδας με δυναμικότητα ενός τόνου, όπου παράγονται χειροποίητα -όπως παλιά- πειραματικές, αφιλτράριστες και απαστερίωτες μπύρες.

«Σε αυτή τη μονάδα έχουμε αποφασίσει να κάνουμε κάποιες διαφοροποιημένες δημιουργικές συνταγές, τις οποίες δοκιμάζουμε στο χώρο του μπαρ και διανέμουμε σε έναν περιορισμένο αριθμό καταστημάτων στην Αθήνα με στόχο να παίρνουμε ανατροφοδότηση από όσους τις δοκιμάζουν. Αξίζει να σημειωθεί ότι κάθε τρίμηνο παράγεται μία διαφορετική μπύρα «Αθηνέο» κατάλληλη για τη συγκεκριμένη εποχή και κατάσταση» σημειώνει ο κ. Αλεξανδρόπουλος.

Η πρώτη μπύρα του Αθηνέο τον Μάιο του 2015 ήταν μία lager με μέλι και κόλιανδρο, η οποία επαναλήφθηκε φέτος την άνοιξη. Στις πιο ενδιαφέρουσες προσπάθειες του μικροζυθοποιείου ανήκει μία ελαφριά pilsner με μαστίχα Χίου το καλοκαίρι του 2015, μία αρωματική India Pale Ale του φθινοπώρου της ίδιας χρονιάς καθώς και η dark lager με καραμέλα τον χειμώνα του 2017. Ιδιαίτερα επιτυχημένη θεωρείται δε η συνταγή της lager με τζίντζερ του 2016 που επαναλήφθηκε για δύο σεζόν. Αναμένουμε με περιέργεια την επόμενη συνταγή για την επόμενη περίοδο, άνοιξη-καλοκαίρι 2017, η οποία ακόμη παραμένει μυστική.

Πέρα από τη δημιουργία ευφάνταστων συνταγών μπύρας, η λειτουργία του Αθηνέο λειτουργεί ως συμβολική είσοδος της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στο χώρο της μικροζυθοποιίας που εξελίσσεται με γοργούς ρυθμούς στη χώρα μας. «Παρατηρούμε μία άνθιση της ζυθοποιίας τα τελευταία χρόνια, όχι μόνο από τις μεγάλες εταιρείες αλλά και από μικρότερες που αναπτύσσονται σε όλα τα μήκη και τα πλάτη της επικράτειας με μάλλον καλά αποτελέσματα. Υπάρχουν βέβαια και περιπτώσεις παραγωγής μπύρας με τις απαραίτητες παιδικές ασθένειες. Ευχή όλων είναι να στεριώσουν επιχειρηματικά όλοι. Ο κλάδος θα κερδίσει και ο καταναλωτής» αναφέρει ο κ. Αλεξανδρόπουλος, προσθέτοντας ότι: «Εμείς διαθέτουμε την τεχνογνωσία, τη δυνατότητα και την όρεξη να συνεργαστούμε με οποιονδήποτε χωρίς προκαταλήψεις. Θα ήταν ιδανικό να υπάρξει μία κλαδική συνεργασία. Από συνέργειες τέτοιου τύπου όλοι έχουν να κερδίσουν, περισσότερο δε οι μικροί και οι καινούργιοι». Αποτελώντας λαμπρό παράδειγμα ανάπλασης ενός πρώην βιομηχανικού κτιρίου, το Αθηνέο συνδυάζει την τέχνη με την καθημερινή απόλαυση της μπύρας, καθώς στις εγκαταστάσεις του φιλοξενεί



ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

μία μόνιμη έκθεση με χρηστικά αντικείμενα από το τμήμα της παραγωγής και των διοικητικών υπηρεσιών, που εντόπισε η ιστορικός κι επιμελήτρια τέχνης Ίριδα Κρητικού στις τρεις μονάδες της εταιρείας στην Αθήνα, τη Θεσσαλονίκη και την Πάτρα καθώς και memorabilia, όπως αναπτύρες, σουβέρ και ανοιχτήρια, μίας άλλης εποχής με συναισθηματική αξία.

«Δεν ξέρω αν μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τον όρο μουσείο με την τυπική έννοια του όρου για την έκθεση του Αθηνέο. Είναι μάλλον ένα ιδιωτικό εκθετήριο αναμνηστικών στοιχείων εξοπλισμού και άλλων δραστηριοτήτων της εταιρείας στον μισό αιώνα λειτουργίας της. Μετρητές κόκκων, ξηραντήρες κριθαριού, διάφορα δειγματοληπτικά όργανα, το ΦΕΚ ίδρυσης, δελτία αποστολής χειρόγραφα. Στοιχεία ενδεικτικά του φόρτου εργασίας σε μία εποχή όχι και τόσο μακρινή» αναφέρει ο κ. Αλεξανδρόπουλος.

**Σ**υνδυάζοντας δε την καθημερινή με την υψηλή τέχνη, στον χώρο του Αθηνέο οργανώνονται εικαστικές εκθέσεις με διάφορα θέματα που αγγίζουν την μπύρα και οπτικοποιούνται μέσω φωτογραφιών, γλυπτών έργων ακόμη και βιντεοπροβολών. Πηγή έμπνευσης για την πρώτη εικαστική έκθεση του Αθηνέο αποτέλεσε το ποτήρι της μπύρας, ακολούθησε το κριθάρι και ο θερισμός. Η προηγούμενη έκθεση με τίτλο Dark αφορούσε την περίοδο του χειμώνα, την εποχή με το μικρότερο διάστημα ημέρας και το περισσότερο σκοτάδι. «Αυτό το θέμα συνδυάστηκε με κάποιες μαύρες μπύρες, που προτιμάμε να πίνουμε τον χειμώνα. Ακολουθεί η έκθεση με τον τίτλο Pale, που παραπέμπει σε πιο ανοιχτόχρωμες, ale και φρουτώδεις μπύρες. Τις μπύρες που ταιριάζουν καλύτερα στην άνοιξη και το καλοκαίρι. Περιμέναμε και εμείς με ανυπομονησία να δούμε τα έργα που θα προκύψουν και θα κοσμήσουν το χώρο μας από τις 23 Μαΐ» αναφέρει στο ΒΒ ο κ. Αλεξανδρόπουλος.

Επιπλέον, σχεδόν κάθε τρίμηνο διοργανώνονται σεμινάρια για την κουλτούρα της μπύρας. «Μιλάμε για την παραγωγή, την ιστορία και τη διατροφική αξία της μπύρας. Γίνονται επίσης παρουσιάσεις με τις γεύσεις που ταιριάζουν σε κά-

## Στο Αθηνέο οργανώνονται εικαστικές εκθέσεις με διάφορα θέματα που αγγίζουν την μπύρα αλλά και σεμινάρια και διαλέξεις



Οι μπύρες Αθηνέο σερβίρονται σε 15 επιλεγμένα μαγαζιά της Αθήνας.

θε διαφορετική μπύρα. Έχουν προταθεί πολύ ιδιαίτερες γευστικές συζυγίες. Φίλος sommelier μας έδειξε πως οι μπύρες Weiss μπορούν να συνδυαστούν με το μπακλαβά και γενικά με τα σιροπιαστά γλυκά ταψιού. Στο τέλος της ημέρας οι συμμετέχοντες, χωρισμένοι σε 2 ομάδες, καλούνται να σχεδιάσουν τη δική τους μπύρα αναλύοντας τον τύπο, το χρώμα, το ποσοστό αλκοόλ και το αν θα χρησιμοποιούσαν άλλες, πέρα από τις βασικές, πρώτες ύλες. Οι μπύρες αυτές βαθμολογούνται και την μπύρα, που κερδίζει, εμείς αναλαμβάνουμε να τη ζυθοποιήσουμε για να καλέσουμε όλους τους συμμετέχοντες να τη δοκιμάσουν όταν θα είναι έτοιμη. Έτσι έχουμε φτιάξει μέχρι τώρα μία περίεργη –πραγματικά περίεργη– ίσως και μοναδική στον κόσμο μπύρα με φουντούκι και γλυκάνισο, η οποία ήταν τόσο πρωτοποριακή που είπαμε ότι δεν είναι ακόμη καιρός να τη βγάλουμε στην αγορά οπότε τη σερβίραμε μόνο εδώ στο Αθηνέο. Επίσης, η dark με την καραμέλα ήταν προϊόν μίας ιδέας που προήλθε από τα σεμινάρια» εξηγεί στο ΒΒ ο κ. υπεύθυνος του Αθηνέο.

Τέλος, στο Αθηνέο διοργανώνονται κατά καιρούς διαλέξεις αναφορικά με την κοινωνική, πολιτισμική και επιχειρηματική διάσταση της μπύρας. Ανάμεσα σε άλλα θέματα έχει παρουσιαστεί η ιστορία της μπύρας στον Μεσαίωνα και η σχέση του Λουί Παστέρ με το ποτό της βύνης. Στην επόμενη και τελευταία για φέτος διάλεξη ομιλητής θα είναι ο δημοσιογράφος της Καθημερινής, Νίκος Βατόπουλος.

**Ο**λη αυτή η προσπάθεια που γίνεται στο πλαίσιο του Αθηνέο, αλλά και από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία γενικότερα, βασίζονται στην πεποίθηση ότι: «η μπύρα ταιριάζει πολύ στην Ελλάδα. Στη γεωγραφία, το κλίμα και την ιδιοσυγκρασία του Έλληνα» σημειώνει ο κ. Αλεξανδρόπουλος και συνεχίζει «Ιστορικά γνωρίζουμε ότι η μπύρα πέρασε από την Ελλάδα ήδη από τα αρχαία χρόνια. Η πατρίδα της ήταν η Μεσοποταμία, μετά μετακόμισε στην Αίγυπτο από εκεί ήρθε στην Ελλάδα όπου είχε επικρατήσει ήδη το κρασί και ο Διόνυσος. Στη συνέχεια με τους Ρωμαίους μεταφέρθηκε στην κεντρι-





«Όλη αυτή η προσπάθεια που γίνεται στο πλαίσιο του Αθηνέο, αλλά και από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία, βασίζεται στην πεποίθηση ότι: «Η μύρα ταιριάζει πολύ στην Ελλάδα» αναφέρει ο κ. Αλεξανδρόπουλος.



κή Ευρώπη και από εκεί στη Βόρεια Ευρώπη και την Αγγλία, όπου εγκαθιδρύθηκε. Μέχρι σήμερα οι χώρες αυτές θεωρούνται πατρίδα της μύρας».

Πέρα όμως από το γεγονός ότι η μύρα ταιριάζει στην ιδιοσυγκρασία μας σαν λαός, είναι ένα προϊόν που μπορεί να καταλωθεί όλον τον χρόνο: «Θεωρούμε ότι υπάρχει χρόνος για την μύρα όλο τον χρόνο, όχι μόνο το καλοκαίρι. Ανάλογα με την εποχή και την περίσταση υπάρχει πάντα χώρος να γευτεί κανείς αυτό το υπέροχο ποτό. Όπως συμβαίνει λοιπόν παγκοσμίως κοιτάμε να προωθήσουμε την εποχικότητα της μύρας. Ανάλογα με το κλίμα, τον καιρό και τα υλικά που παράγονται κάθε εποχή του χρόνου (φρούτα, καρπούς κ.λπ.) και μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πρόσθετα. Για διαφορετικό λόγο θα πει κάποιος μία μύρα το καλοκαίρι. Ίσως για να ξεδιψάσει και να νιώσει τη χαρά που θα του δώσει αυτό το 5% αλκοόλ.

**Τ**ο χειμώνα όμως ίσως θέλει κάτι πιο δυνατό, κάτι πιο σκούρο, το οποίο θα το πει σαν ποτό αργά-αργά και να περάσει το βράδυ του», εξηγεί στο BB ο κ. Αλεξανδρόπουλος και προσθέτει ότι «Τα τελευταία χρόνια ο Έλληνας προσπαθεί να εισχωρήσει και να μάθει τις καινούργιες τάσεις που επικρατούν στο κομμάτι της ζυθοποιίας και της ζυθογνωσίας. Σε αυτό το σημείο αξίζει να σημειωθεί η νέα τάση της παραγωγής μύρας στο σπίτι. Πιστεύω ότι αυτό το κόμπι δεν είναι κάτι πρόσκαιρο ή μία μόδα που θα περάσει. Πολύς κόσμος πλέον φτιάχνει μύρα του στο σπίτι, όπως συνέβαινε στις Ηνωμένες Πολιτείες στα χρόνια της ποταπαγόρευσης. Πλέον υπάρχει αρκετή πληροφορία, δεν θα έλεγα γνώση, στο διαδίκτυο. Υπάρχουν kit που πωλούνται στα μαγαζιά με πρώτες ύλες και οδηγίες, οπότε μπορεί να φτιάξει κανείς την μύρα του στο σπίτι του σε μία μικρή ποσότητα 20-25 λίτρα να την αφήσει να ζυμωθεί και να ωριμάσει και να καλέσει τους φίλους του να τη δοκιμάσουν. Αυτό ανεβάζει τον πήχη στις απαιτήσεις του κοινού. Το κάνει λίγο πολύ συμμετοχικό. Τον οδηγεί να ψάχνει καινούργια πράγματα. Να πειραματίζεται. Και γιατί όμι να τα βγάλει αυτό που παράγει σε μία μεγαλύτερη κλίμακα από την οικιακή». 88



# Απέραντη σαν την τέχνη, εκφραστική σαν τη μουσική

Ήταν αρχές του 1985 όταν η μπίρα στην Ελλάδα ήταν ένα καλοκαιρινό ξανθό ποτό με αφρό και ο Βαγγέλης Διακάκης αποφάσισε να αλλάξει αυτήν τη νοοτροπία συνδυάζοντάς τη μάλιστα με την κατάλληλη μουσική. Τι προτείνει; Μια Bavarian Weiss με ένα March του Johan Strauss, μία English Porter με το No milk today, μία Βέλγικη μοναστηριακή με το Bolero του Ravel ή μια ελληνική Pilsner με τον Ζορμπά



ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



«Οι Έλληνες έχουν αποδείξει πως με ό,τι καταπιάνονται το κάνουν καλά. Οι γνώσεις και οι εμπειρίες μας στην μπίρα πλουτίζουν και θα γίνουμε εξαιρετικά ανταγωνιστικοί στη διεθνή αγορά και θα το δείτε αυτό» τονίζει ο κ. Βαγγέλης.

λέποντας μια θολή Weiss εκείνη την εποχή, οι καταναλωτές πίστευαν ότι ήταν χαλασμένη. Ο κόσμος είχε άγνοια για το πόσο μεγάλη είναι η γκάμα της μπίρας, πιστεύοντας πως είναι ένα ακόμη αναψυκτικό. Σήμερα οι περισσότεροι ζητάνε να μάθουν κι άλλες μπίρες και είδη και να εξοικειωθούν περισσότερο, καθώς και να μπορούν να κάνουν γευστικούς συνδυασμούς με φαγητό», σημειώνει με σημασία ο Βαγγέλης Διακάκης, ο κ. Βαγγέλης, όπως τον αποκαλεί ο κόσμος της μπίρας, ο άνθρωπος που έφερε την έννοια της μπουραρίας στην Ελλάδα.

Τον συναντήσαμε στην έδρα του, την ιστορική TAR στα Πατήσια, και μιλήσαμε για όλα. Όπως μάλιστα ο ίδιος θυμάται τα πρώτα χρόνια της TAR και μέχρι το 1995 το κοινό ζητούσε ξανθές lager μπίρες και ιρλανδέζικη stout. Στη συνέχεια και μέχρι το 2004 έκαναν θραύση οι βέλγικες μοναστηριακές, οι πιο γλυκές και αρωματικές μπίρες των αββαείων, ενώ τα τελευταία χρόνια αιχμή είναι οι ελληνικές μικροζυθοποιίες, που πλέον δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα γευστικά και ποιοτικά από τις εισαγόμενες.

«Οι Έλληνες έχουν αποδείξει πως με ό,τι καταπιάνονται το κάνουν καλά. Ήδη πάρα πολλές μικροζυθοποιίες έχουν κάνει την εμφανισή τους και συνεχώς ο αριθμός αυξάνεται. Οι γνώσεις και οι εμπειρίες μας πλουτίζουν και κάποια στιγμή θα γίνουμε εξαιρετικά ανταγωνιστικοί στη διεθνή αγορά και θα το δείτε αυτό», τονίζει με σημασία ο κ. Βαγγέλης και συμπληρώνει:

«Καλές πρώτες ύλες, μακρόχρονη επεξεργασία και ζύμωση με παράδοση, υπομονή και αγάπη και κάτι πολύ σημαντικό κατ' εμέ, η σωστή θερμοκρασία κατάποσης σε κάθε μπίρα, για να αναδεικνύονται όλα τα παραπάνω. Λίγα αλλά σημαντικά...», τονίζει ο ίδιος με σημασία.

## Το είμε και ο Rossini

Για τον κ. Βαγγέλη η μπίρα με τη μουσική είναι αλληλένδετα και το ένα επηρεάζεται από το άλλο, γεγονός που μπορεί σύμφωνα με τον ίδιο να επιβεβαιώσει και ο διάσημος Ιταλός συνθέτης της όπερας και εξαιρετος μάγιστρος Gioachino Rossini, που έλεγε ότι η μπίρα απευ-

Μαζί με το  
κότσι προτείνει:  
Anchor Steam  
Στίλβη Lager  
Estrella Damm medit  
HB Weiss



θύνεται στη γεύση κατά τον ίδιο τρόπο που η μουσική απευθύνεται στην ακοή.

Με τα χρόνια η Tar έχει καταφέρει να γίνει πολλά περισσότερα από μια ιστορική μπυραρία. Αποτελεί σημείο αναφοράς για τους λάτρεις της μπύρας σε όλη την Ελλάδα καθώς από τη μία έχει μυήσει στον απεραντο κόσμο της ποιότητας εκατομμύρια φίλων κι από την άλλη έχει δώσει μία μεταμοντέρνα έκφραση στο χαρακτηρισμό ζυθουσιατόριο. Η φήμη που έχει αποκτήσει το χοιρινό κότσι που σερβίρεται στο μαγαζί έχει ξεπεράσει τα ελληνικά σύνορα, διαφημίζοντας τις αντίστοιχες δυνατότητες της χώρας και στις δύο όχθες του Ατλαντικού. 88



«Βλέπω μόνο ανοδική πορεία παρά τις δύσκολες οικονομικές συνθήκες. Η μπύρα έχει μπει πλέον δυναμικά στην καθημερινή ζωή των Ελλήνων», τονίζει ο ιδιοκτήτης της TAR.

# BRANCH

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

ΤΟ ΠΛΟΥΣΙΟ ΠΡΩΙΝΟ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΤΑΣΗ



Το παιχνίδι του φαγητού με την μπύρα είναι μοναδικό, καθώς οι αμέτρητες γευστικές συζυγίες περιμένουν απλώς κάποιον να τις αγακαλύψει. Συνήθεις ύποπτοι τα πικάντικα τυριά και αλλαντικά. Όμως οι εκπλήξεις κρύβονται παντού, όπως στον εξαιρετικό συνδυασμό των καβουρντιστών αρωμάτων του μπακλαβά με μία μπύρα Weiss



BREAKFAST & LUNCH  
BRUNCH ΜΕ ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΜΠΥΡΑ



ΕΛΛΑΔΑ  
ΗΓΗΤΩΝ

ΓΕΥΣΕΩΝ

Ένα γιγάντιο μπουκέτο φυσικών αρωμάτων και γεύσεων συνθέτει τον γαστρονομικό πλούτο της κουζίνας που βασίζεται στις πρώτες ύλες που παράγει η ελληνική γη. Μία μπίρα μπορεί να συμπληρώσει αρμονικά κάθε γεύμα, να αναδείξει τα επιθυμητά στοιχεία ή να προσφέρει την ιδανική αντίθεση



ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Ακόμη και οι  
πιο παράξενοι  
συνδυασμοί  
μπορούν να  
αναδείξουν  
τη γεύση του  
ποτού του  
λυκίσκου.



# Πιο εκλεκτά, δε γίνεται!

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



## Βιολογικά κρίθινα μπισκόδια

Η παράδοση της κυθηραϊκής αρτοποιίας και η γνώση της σύγχρονης διατροφολογίας συνδυάζονται άψογα στο βιολογικό κρίθινο παξιμάδι Αστάρτη. Φτιαγμένο με τις πιο γνήσιες ελληνικές βιολογικές πρώτες ύλες, που προέρχονται από μικρούς παραγωγούς, αλατισμένο με ανεπεξέργαστο θαλασσινό αλάτι από τα βράχια των Κυθήρων και ζυμωμένο με μεράκι ψήνεται στο φούρνο του Καραβά.



## Ξινοτύρι με άρωμα Αιγαίου

Λευκό, μαλακό, αλοφώδους 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 ζωοτροφές αρίστης ποιότητας. Το τυροκομείο ήδη από το 2008 δημιουργεί εκλεκτά προϊόντα.



## Η βουτυράτη γραβιέρα

Η γλυκιά βουτυράτη γεύση της την έχει κάνει ένα από τα πιο αγαπητά επιτραπέζια τυριά. Η γραβιέρα είναι πρόσφατο απόκτημα της ελληνικής γαστρονομίας, που παρασκευάστηκε για πρώτη φορά μέσα στον 20ό αιώνα. Στη Νάξο φτιάχνεται μόνο από αγελαδινό γάλα και έχει χαρακτηριστεί ως προϊόν ΠΟΠ. Ένας από τους σπουδαιότερους παραγωγούς της ναξιωτικής γραβιέρας είναι η ΕΑΣ Νάξου.



## Σαλάμι μοναδικά μικάντικο

Εκλεκτά κομμάτια χοιρινής ωμοπλάτης, η παραδοσιακή συνταγή για το σαλάμι αέρος τύπου Λευκάδος και η πείρα της οικογένειας Ανανιάδη που δραστηριοποιείται δεκαετίες τώρα στο χώρο της αλλαντοποιίας έχουν ως αποτέλεσμα ένα μοναδικά εκλεκτό προϊόν. Ίδανικά σεφρίρεται κομμένο σε λεπτές φέτες και συνδυάζεται άψογα με φρέσκια ντομάτα, τυρί, λάδι και ρίγανη.





“Εσύ θα το χαλάς (σ.σ. γάλα)  
κι εγώ θα πληρώσω, γιατί  
μόνον έτσι θα μάθεις” είχε  
πει ο Ευάγγελος Αβέρωφ, σε  
νεαρό τυροκόμο που εξέφραζε  
τις αμφιβολίες του για την  
επιτυχία του ιταλοφερμένου  
τυριού. Κάπως έτσι ξεκίνησε η  
ιστορία του Μετσοβόνε...



## Πάστα από ελιές Χαλκιδικής

Η πάστα από πράσινες ελιές της Silver Leaf φτιάχνεται από τους καρπούς που καλλιεργούνται στα χώματα της Χαλκιδικής και συλλέγονται προσεκτικά με το χέρι. Τη φρέσκια και ελαφρώς πικρή γεύση της πάστας, η οποία είναι προϊόν βιολογικής γεωργίας, απογειώνει η συνταγή της Silver Leaf με την προσθήκη βαλσαμικού ξιδιού, σκόρδου και ρίγανης από τον Ταΰγετο.



## Ψωμί και μαγικό Μετσοβόνε

Παρασκευάζεται με τη μέθοδο της «πάστα φιλάτα» και του ιταλικού προβολόνε 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 3 μήνες και στο τέλος καπνίζεται με την καύση αρωματικών φυτών της περιοχής. Τρώγεται και ωμό και ψητό στα κάρβουνα.



## Χειροποίητα κριτσίνια Κωσταρέλου

Γνωστός για τα τυροκομικά του προϊόντα ο Κωσταρέλος, μετά τις σοκολάτες επεκτείνεται και στα αρτοποιήματα με τα τραγανά, χειροποίητα κριτσίνια με σουσάμι. Αποτελούν την ιδανική βάση για τσιμπολογήματα. Από το τραπέζι δεν μπορούν να λείπουν φυσικά τα τυριά Κωσταρέλου που νοστιμίζουν εδώ και χρόνια το τραπέζι μας και ιδιαίτερα η φέτα που ωριμάζει 12 μήνες στο βαρέλι.

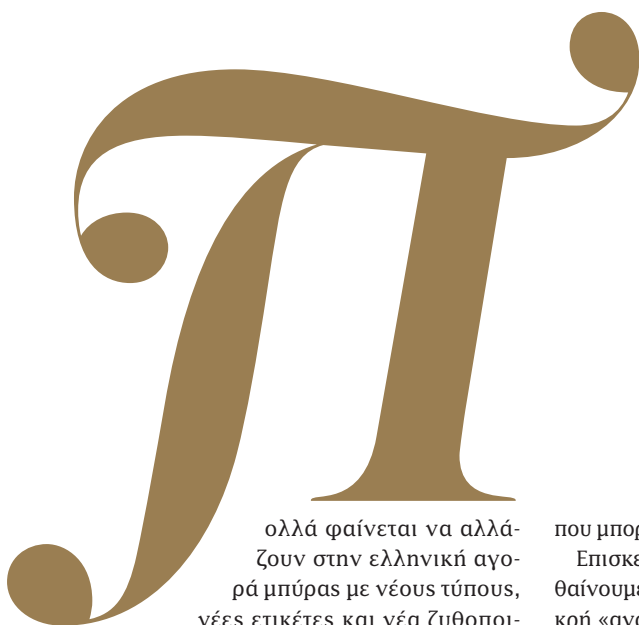


## Αρωματικό σαλάμι όλο ένιαση

Γεύση μεστή, σκορδάτη και πικάντικη που θυμίζει ονομαστά ξένα αλλαντικά. Το «παραδοσιακό σαλάμι Τριπόλεως Δαγρέ» αφήνει την αρωματική παλέτα του ν' αναδυθεί. Στην παρασκευή του ακολουθείται η παραδοσιακή συνταγή του Παναγιώτη Δαγρέ, που ίδρυσε τη βιοτεχνία στην Τρίπολη το 1920. Χοιρινό και μοσχάρισιο κρέας, σκόρδο και μπαχαρικά στεγνώνουν για έναν ολόκληρο μήνα.

# Με νέο πρόσωπο στην εστίαση

Σε διαφορετικό ποτήρι ανάλογα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τύπου της, φυσικά σε διαφορετική θερμοκρασία αλλά και σε απaráμιλλους γευστικούς συνδυασμούς, «κατεβαίνει» πλέον η μπίρα στο στίβο της εστίασης και στη χώρα μας



αλλά φαίνεται να αλλάζουν στην ελληνική αγορά μπίρας με νέους τύπους, νέες ετικέτες και νέα ζυθοποιεία να προσφέρουν στους καταναλωτές πολλές επιλογές, ιδιαίτερα από το χώρο της μικροζυθοποιίας, διαμορφώνοντας μια νέα κουλτούρα. Ένα ενδιαφέρον ερώτημα που μπαίνει εδώ είναι πώς αντιδρά σε αυτή τη νέα κατάσταση ο χώρος της εστίασης. Βρίσκεται μπροστά από τις εξελίξεις, τις ακολουθεί ή απλά κάποια στιγμή θα αναγκαστεί να το κάνει προσαρμοζόμενος στις ανάγκες των καταναλωτών;

Αυτό το ερώτημα θα προσπαθήσουμε να απαντήσουμε και ταυτόχρονα να βάλουμε και εμείς το δικό μας λιθαράκι στην ανάπτυξη της κουλτούρας της μπίρας με έναν διαφορετικό τρόπο από αυτόν που ξέραμε μέχρι σήμερα. Γιατί η μπίρα σαφέστατα έχει ένα χαλαρότερο τρόπο προσέγγισης τόσο στην καθημερινότητά μας όσο και στους χώρους εστίασης, όμως πρέπει να ξεφύγουμε από τη λαθεμένη εικόνα που είχαμε. Προσπαθούμε λοιπόν να ενημερώσουμε τους επαγγελματίες ότι έχει έρθει κάτι νέο που αντιμετωπίζει την μπίρα με βάση τα χαρακτηριστικά της. Έτσι μπορούμε να σερβίρουμε κάθε μπίρα μας σε διαφορετικό ποτήρι, σε διαφορετική θερμοκρασία και να την ταιριάξουμε γευστικά με διαφορετικά πιάτα

που μπορεί να είναι από όστρακα μέχρι και γλυκά.

Επισκεπτόμαστε λοιπόν ένα χώρο εστίασης, μαθαίνουμε λίγα πράγματα γι' αυτόν κάνοντας μία μικρή «ανάκριση» και συνδυάζοντας μπίρες από το χώρο αλλά και την προσωπική μας κάβα με τις ιδιαίτερες γευστικές προτάσεις του. Έτσι σχεδιάζουμε ένα μενού για ένα ιδιαίτερο brunch, ταιριάζοντας κάθε πιάτο του με έναν ή περισσότερους διαφορετικούς τύπους μπίρας.

## «Παίρνουμε τα μηνύματα ότι κάτι αλλάζει»

Πρώτη μας επίσκεψη σε ένα χώρο που ξεκίνησε να λειτουργεί πριν μερικούς μήνες και οι ιδιοκτήτες είναι δύο (νέοι σε ηλικία αλλά όχι και σε εμπειρία) επιχειρηματίες Κώστας Βογιατζής και Γιώργος Παπακωνσταντίνου. Το Αίθριον είναι ένας χώρος που λειτουργεί από το πρωί μέχρι το βράδυ και μπορεί κάποιος να πει τον καφέ, το ποτό του ή και να απολαύσει το φαγητό του. Μάλιστα βρίσκεται στον ιστορικό χώρο Τσαλαπάτα ακριβώς δίπλα στο Μουσείο Πλινθοκεραμοποιίας. Σύμφωνα με τους ιδιοκτήτες του τα μηνύματα της επανάστασης της craft μπίρας έχουν έρθει. Όπως άλλωστε συμπληρώνουν: «Έχουμε την τύχη στη πόλη μας να έχουμε δύο ζυθοποιεία και ήδη στον κατάλογο φαγητού μας έχουμε προσθέσει σε κάθε πιάτο προτεινόμενη επιλογή τόσο για κρασί όσο και για μπίρα». 88



ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ

## Το μενού που προτείνουμε

### Cyder Aspell Premier Cru

Συνοδεύει γεύσεις όπως Steam bun με γύρο κοτόπουλου και χειροποίητο dressing μουστάρδας με μέλι

### Voreia I.P.A. & Er Boqueron

Συνοδεύει γεύσεις όπως Ανάμικτα φύλλα λαχανικών με γαρίδες ημίλιαστα ντοματίνια και dressing Yuzu με chili

### Aecht Schlenkerla Rauchbier – Märzen & Voreia I.P.A.

Συνοδεύει γεύσεις όπως Κοντοσουβλι μαύρου χοίρου μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο, φρέσκια ντομάτα, κρεμμυδάκι και δυόσμο

### Timmermans Kriek

Συνοδεύει γεύσεις όπως Τραγανό Mille feuille με κρέμα ανθότυρου και μαρμελάδα άγριου μύρτιλου

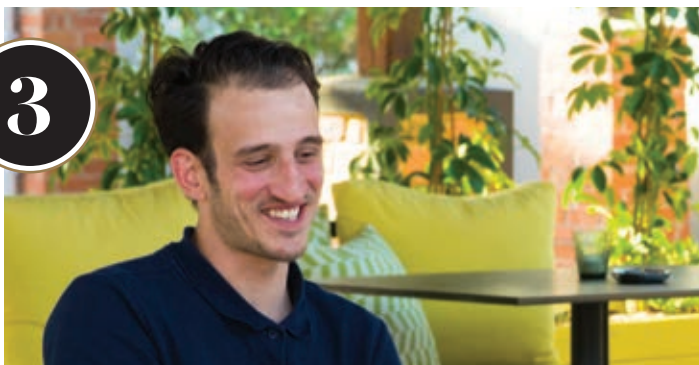


1



2

3



**1.** Το Αίθριον (All day bar Restaurant) βρίσκεται στο Βόλο στον Πολυχώρο Τσαλαπάτα. Στη φωτό ο Βασίλης Κατσάρος (δεξιά) με τον Κώστα Βογιατζή, εκ των ιδιοκτητών.

**2.** Οι μπύρες της γευστικής δοκιμής προέρχονται από τις επιλογές των ιδιοκτητών αλλά και την προσωπική κάβα του beer sommelier Βασίλη Κατσάρου.

**3.** Ο Γιώργος Παπακωνσταντίνου από το δίδυμο των ιδιοκτητών δηλώνει ότι τα μηνύματα της επανάστασης της μπύρας έχουν ήδη φθάσει στο χώρο τους.

# ΑΓΟΡΑ

BEER & BRUNCH

• ΣΗΜΑΤΑ • ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ



Πληθαίνουν διαρκώς οι διαθέσιμες  
ετικέτες στις κατηγορίες  
Lager και Pils με καλοκαιρινό  
προσανατολισμό. Αρωματικές κι  
εκφραστικές με έντονα τυπικές  
προσωπικότητες.

# BEER & BRUNCH

προτείνει



## Blue Island

Μία χρυσόξανθη Lager με 4,5% αλκοόλ, εμφανιζόμενη σε διάφανο μπουκάλι. Φτιαγμένη από παραδοσιακή κριθαρένια βύνη, μαγιά και αρωματικό λυκίσκο προσφέρει υψηλής ποιότητας γεύση. Έχει ελαφρύ σώμα και είναι ιδανική για κατανάλωση την καλοκαιρινή περίοδο.



## Clausthaler Non alcohol

Μία Lager χωρίς αλκοόλ που πετυχαίνει την τέλεια ισοποπία μεταξύ της γλυκύτητας της βύνης και της πικράδα του λυκίσκου. Ευκολόπιπτη με αρώματα φρέσκου ζυμαριού, φρεσκοκομμένου γρασιδιού και σανού με μακρά επίγευση βοτανικής πικράδας.



## Asahi

Φρέσκια, τραγανή με καθαρή γεύση και 5% αλκοόλ. Μία σπιρτόζα μπύρα που σου ξυπνάει τις αισθήσεις. Φτιαγμένη από νερό, κριθάρι, καλαμπόκι, λυκίσκο και ρύζι, η ιαπωνική Asahi συνδυάζεται άψογα με σουσί.



## Staropramen

Μία Lager από την Πράγα με ανοιχτόχρωμο χρυσό χρώμα, απαλά αρωματικά άνθη και στρογγυλεμένη γεύση, στην οποία η τραγανότητα του λυκίσκου και η μαλακότητα της βύνης συνδυάζονται με εξαιρετικό αποτέλεσμα. Η Staropramen, με 5% αλκοόλ, ανταμείβει τον ουρανό με την απαλή γεύση της βύνης και με μία αίσθηση ελαφριάς πικράδας.



## Anchor California

Το έντονο χρυσό χρώμα της σε συνδυασμό με το έντονο άφρισμα μεγάλης διάρκειας, το ισορροπημένο βάθος γεύσης, το ομαλό φινίρισμα και η φυτική έκφραση του λυκίσκου καθιστούν την Anchor California μία πολύ καλή επιλογή Lager. Αλκοόλ 4,9%.



## Peroni

Μια ξανθιά τύπου Pils για ανθρώπους με γούστο και ταμπεραμέντο. Με χρυσή εμφάνιση, ελαφριά και αρωματική επεκτείνεται στα δροσερά αρώματα κίτρου, στη ζωηρή φυτικότητα, στο γλυκό μέλι και στις πικάντικες πινελιές. Στο στόμα ο λυκίσκος διαπρέπει και προσθέτει επιπλέον ντελικάτους πόντους.



## Νήσος

Διαυγής, κρυστάλλινη, με πλούσιο χρυσοχάλκινο χρώμα και άρωμα βύνης, με νότες λυκίσκου και πινελιές από βότανα και πιπέρι. Γεμάτο, μεστό σώμα με δροσιστική αίσθηση στο στόμα. Γλυκιά αίσθηση βύνης στην αρχή που ολοκληρώνεται σε μία επίγευση ευχάριστης πικράδας. Ευκολόπιπτη, με σπιρτάδα και απόλυτα ισορροπημένη. Η Νήσος συνοδεύει ιδανικά κοτόπουλο, ψάρι, θαλασσινά, ψητά σάκαρα και πράσινη σαλάτα.



## EZA

Μία premium Pilsner με πλούσιο σώμα, άρωμα και πικράδα. Φτιαγμένη με βύνη από δίστιχο καλοκαιρινό και εξάστιχο χειμωνιάτικο κριθάρι, εκλεκτές ποικιλίες λυκίσκου, μαγιά, μαλτόζη και κρυστάλλινο νερό από τις πηγές του Παρνασσού, ακολουθεί ζύμωση μακράς ωρίμανσης που την κάνει εύγευστη και μεστή.



## Volkan

Με επεξεργασμένο νερό σε Lava Rock filter από βασάλτη Σαντορίνης, αναμειγνύεται με εξωτικό λυκίσκο, αρωματικό μέλι Σαντορίνης και απόσταγμα κίτρου (Citrus Medica). Μία ιδιαίτερη και αρωματική Pilsner που σε ταξιδεύει στο ηφαιστιακό νησί.



## Siris Pilsner

Μία Pilsner με διακριτική πικράδα, αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών και πολύ ευχάριστη επίγευση. Διακρίνεται για την αυθεντικότητα και την ισορροπημένη γεύση της και πίνεται καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Απαστεριώτη, μικροφιλτραρισμένη με 5% αλκοόλ.



## Ora Dion Pils

Μία απαστεριώτη Pils με χρυσαφί χρώμα και πλούσιο αφρό μέσης διάρκειας, χωρίς πρόσθετα συντηρητικά και 5,3% αλκοόλ. Έχει γλυκό άρωμα βύνης με ανθώδη νότα και η γεύση της είναι κυρίως πικρή μαζί με μία γλυκύτητα βύνης και με πικρή επίγευση διάρκειας.



## Septem Monday's

Φρέσκια, μη παστεριωμένη, φιλτραρισμένη μπύρα, με χρυσοκίτρινο χρώμα και με κρεμώδη συμπαγή αφρό. Χαρακτηρίζεται από έντονα αρώματα λουλουδιών, κίτρου και λυκίσκου και έχει ελαφρώς γλυκιά γεύση, με διακριτική παρουσία βύνης, δροσιστική οξύτητα και πικράδα, που αναδεικνύουν την έντονα αρωματική επίγευση, όπου κυριαρχούν τα αρώματα λουλουδιών, καραμέλας και ανθόμελου. Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος: 4-6°C.

## Νέες κυκλοφορίες



### Wings

Μία σύγχρονη Lager με βαθύ κεκριμπαρένιο χρώμα. Αφιλτράριστη, απαστερίωτη και με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, έρχεται για να την ανακαλύψουμε και «ζήσουμε ικαριώτικα» πίνοντάς τη. **(N. Αφινές)**



### Heineken Light

Η νέα δροσερή και ελαφριά Heineken Light με πλούσια γεύση αλλά μόνο 86 θερμίδες και 3,3% αλκοόλ είναι η μόνη light μπύρα στην αγορά και αποτελεί μία ιδανική, premium επιλογή από το μεσημέρι μέχρι αργά το βράδυ. **(Αθηναϊκή Ζυθοποιία)**



### Φλάρος

Μια Session Ale με 4,7% αλκοόλ, όπου οι τροπικοί λυκίσκοι παρελαύνουν στο ποτήρι σου από την πρώτη γουλιά μέχρι το άδειασμα του pint! Με πλούσια αρώματα, γεμάτη γεύση είναι ευκολόπιη και ξεδιψαστική. **(Flaros)**



### Noctua

Έντονοι λυκίσκοι στο άρωμα και τη γεύση που ισορροπούν υπέροχα με τη σοκολάτα και τη μόκα που αναδεικνύουν οι ψημένες βύνες σε μια μαύρη μπύρα. Μια τολμηρή και σκοτεινή IPA που κερδίζει τις εντυπώσεις. **(Noctua Brewery Athens)**



### Fruit Lager Lemon & Lime

Μία Fruit Lager από την Kopparberg στην καρδιά της Σουηδίας. Έχει απαλό κίτρινο χρώμα, ελαφρύ σώμα και γλυκόξινη γεύση με έντονα τα αρώματα της βύνης, του λεμονιού και του lime. **(Kopparberg)**



### Jasmine

Μία βαθύχρυση IPA με μέτριο σώμα και αρώματα φρέσκου λυκίσκου, τα οποία μετατρέπονται σε ένα μείγμα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων (πεπόνι και ανανά) καθώς θερμαίνεται. Ευκολόπιση -παρά το 6,2% αλκοόλ-, φρουτένια σε προκαλεί και σε κερδίζει. **(Strange Brew)**



### American Dream Pilsner

Μια σύγχρονη Pilsner που στην πρώτη γουλιά σου δίνει τη γλυκιά αίσθηση της βύνης και σταδιακά και αρμονικά η γεύση της μεταμορφώνεται σε πικρή και βοτανική. Αλκοόλ 4,6%. **(Mikkeler)**



### Mikönu Pale Ale

Πρόκειται για μία δροσερή απαστερωτή Pale Ale με χρυσό διαυγές χρώμα. Στο στόμα έχει έντονη φρουτώδη αίσθηση, γεύση καραμέλας και βοτανικής πικράδας και αφήνει μία επίγευση γλύκας μπισκότου. Έχει αρώματα κίτρου, εσπεριδοειδών και πευκοβελόνας και έρχεται από το νεοσύστατο μικροζυθοποιείο της Μυκόνου. **(Mykonos Brewing Company)**



### Jet Black Heart

Μία Milk Stout απαλή και γλυκιά, με γεμάτο σώμα και αρώματα βύνης καβουρδισμένου καφέ, σοκολάτας, καραμέλας και ξηρών καρπών, όλα απόλυτα ισορροπημένα μεταξύ τους αφήνουν μία κρεμώδη βελούδινη αίσθηση στο στόμα. **(Brewdog)**



## Μεγάλη Βρετανία

Δεδομένου ότι οι κάτοικοι της Μ. Βρετανίας ζυθοποιούν από το 54 π.Χ., δεν αποτελεί έκπληξη το γεγονός ότι η χώρα αυτή θεωρείται πατρίδα της μπίρας, ενώ έχει εφεύρει τους περισσότερους τύπους που κυκλοφορούν παγκοσμίως. Μεταξύ αυτών η Stout, η India Pale Ale, η Porter, και η Brown Ale. Έκπληξη προκαλεί ωστόσο το ότι η πιο δημοφιλής μπίρα στη χώρα είναι η -με καταγωγή από την Τσεχία- Pilsner.

# 4,12

ΕΚΑΤ. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΕ ΧΙΛΙΟΛΙΤΡΑ (2014)

# 96,8

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΣΕ ΛΙΤΡΑ/ ΚΑΤΟΙΚΟ (2014)

## Οι πρώτες σε πωλήσεις (αξία)



STELLA  
ARTOIS

**537.5**  
εκατ. λίρες



FOSTERS

**427**  
εκατ. λίρες



BUDWEISER

**305.8**  
εκατ. λίρες





Η μπύρα είναι το 3ο σε αξία εξαγωγίμο προϊόν διατροφής της Μεγάλης Βρετανίας, μετά το ούισκι και τη σοκολάτα. Οι εξαγωγές φτάνουν τις 584 εκατ. λίρες. Το 63% της εξαγωγίμης βρετανικής μπύρας κατευθύνεται στις χώρες της ΕΕ, ενώ το 37% στο υπόλοιπο κόσμο. Οι βασικές εισαγωγικές χώρες είναι οι ΗΠΑ, η Ιρλανδία και η Ταϊλάνδη.

# 5<sup>ος</sup>

ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟΣ ΕΞΑΓΩΓΕΑΣ ΜΠΥΡΑΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



**Αύξηση 500%** σημείωσαν οι εξαγωγές μπύρας της Βρετανίας στην Κίνα. Την ίδια στιγμή η αύξηση των συνολικών εξαγωγών φτάνει μόλις το 6% το 2016. Η Βρετανική Ένωση Μπύρας (BBPA) αποδίδει την επιτυχία στις εικόνες του Κινέζου προέδρου Χί Jinqing να απολαμβάνει την μπύρα του μαζί με τον πρώην πρωθυπουργό David Cameron.



**Περισσότερα** από 500 νέα μικροζυθοποιεία ξεκίνησαν βρασιές στα καζάνια τους το 2016 στη Μεγάλη Βρετανία. Με άλλα λόγια 10 την εβδομάδα! Η αύξηση φτάνει το 55% και η τάση δείχνει ενισχύεται. Αυτή τη στιγμή τα μικροζυθοποιεία κατέχουν το 21% της αγοράς (σε αξία) με τις πωλήσεις να φτάνουν τα 18 δισ. λίρες.



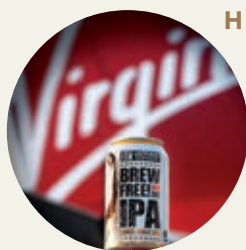
**Το 2015** ήταν η πρώτη χρονιά που η ζεστή αγορά μπύρας υπερέιχε της κρύας στη Γηραιά Αλβιώνα. Πιο συγκεκριμένα, το 51% των 44 εκατ. εκατόλιτρων μπύρας πουλήθηκαν στη ζεστή αγορά. Αυτό, σύμφωνα με τη Βρετανική Ένωση Μπύρας (BBPA), οφείλεται στις επιθετικές προωθητικές ενέργειες των αλυσίδων σούπερ μάρκετ.

# Μπύρα στον Άρη σχεδιάζει η AB InBEV

Ξεχωριστά στιγμιότυπα από τον κόσμο της μπύρας σε κάθε γωνιά του πλανήτη καταγράφει το άγρυπνο βλέμμα των συνεργατών του B&B

## Νέο είδος τουρισμού

Περισσότεροι από 10 εκατ. Αμερικανοί επισκέπτονται κάθε έτος τα ζυθοποιεία των ΗΠΑ



## Η καλύτερη λίστα

Η Virgin America είναι η αεροπορική εταιρεία που προσφέρει την καλύτερη λίστα με μπύρες

## Έρευνα για λυκίσκο

Ποικιλίες για πιο αρωματικές μπύρες σε πιο οικονομικές τιμές από την ιστορική παγκόσμια Hopsteiner



## Craft και χωρίς αλκοόλ

Η Partake ενώνει δύο μεγάλες τάσεις στην μπύρα



## Αύξηση 1000% στην Ινδία

Η αγορά μπύρας στην Ινδία αναμένεται να αυξηθεί 1000% στα επόμενα έξι χρόνια



## Μπύρα μικροβαρύτητας

Το σχέδιό της για μπύρα μικροβαρύτητας στον Άρη ανακοίνωσε η AB InBev



Έμπνευση από Λατινική Αμερική  
Νέα craft για την AB InBev από τη Veza Sur Brewing Co που στήνει στο Μαϊάμι



## Για πρωθυπουργούς

Ο πρώην πρωθυπουργός της Αυστραλίας, Bob Hawke, συμμετείχε στο λανσάρισμα μιας μπύρας με την εικόνα του



# VOLKAN™

SANTORINI BEER



CANADIAN AWARD 2013

Η μπίρα Volkan διακρίθηκε με το βραβείο "Product Innovation of the Year", στην παγκοσμίως φήμις διοργάνωση "International Beer Awards 2013", στην Πράγα της Τσεχίας, ανταγωνιζόμενη τις μεγαλύτερες πολυεθνικές ζυθοποιίες του κόσμου.

[www.volkanbeer.com](http://www.volkanbeer.com)



ENJOY

# NISSOS

THE INTERNATIONALLY AWARDED

**CRAFT  
BEER**

BREWED IN  
THE GREEK ISLANDS

*ARTISANAL*



CYCLADES MICROBREWERY  
AT TINOS ISLAND

[www.nissos.beer](http://www.nissos.beer)