



# BEER & BRUNCH

ΤΕΥΧΟΣ  
ISSN:  
2585-2302

03

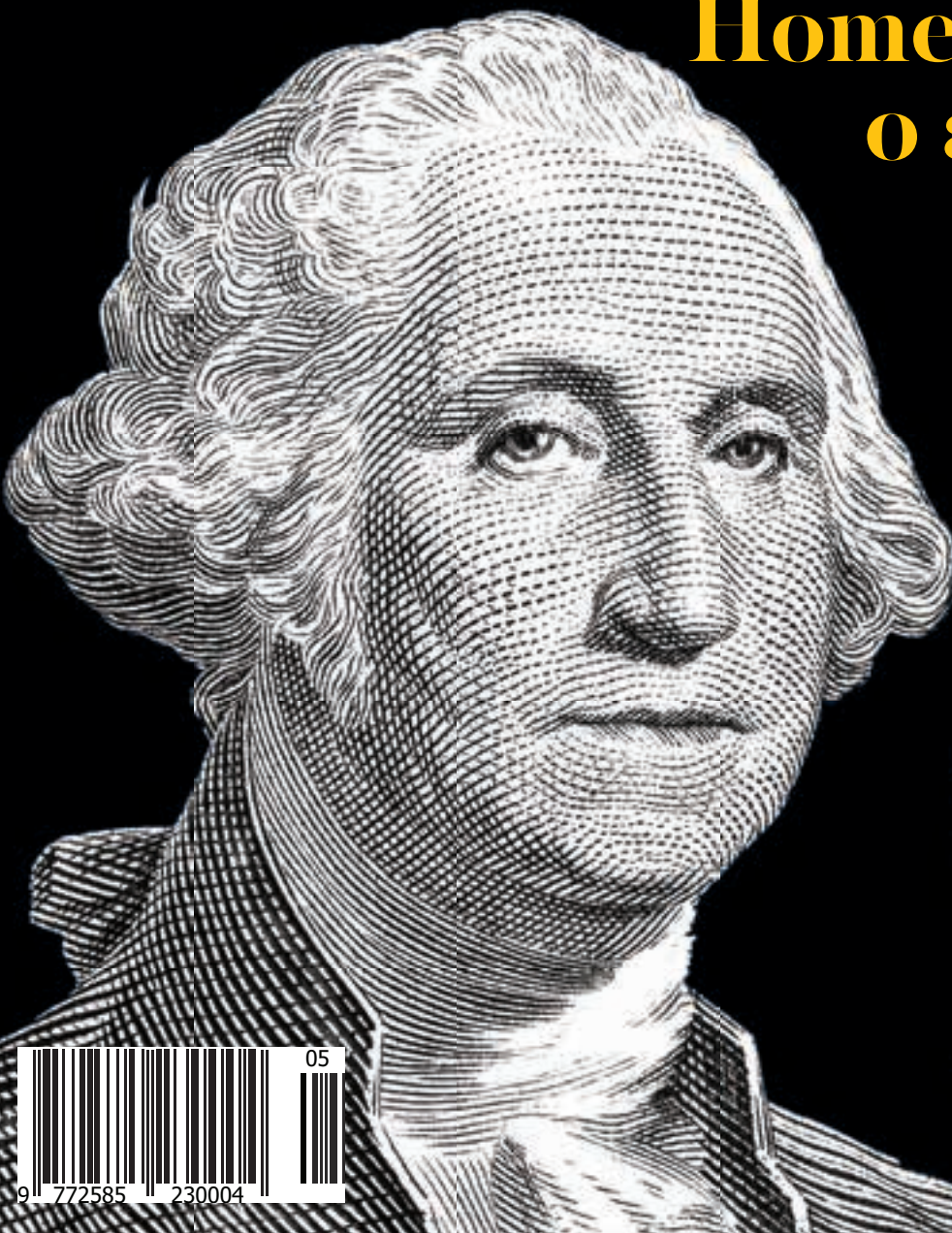
[www.agronews.gr](http://www.agronews.gr)

06/18

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 4 €

## Home brewer ο ευγενής

Ο 1ος πρόεδρος  
των Η.Π.Α  
G. Washington  
είχε τις δικές του  
συνταγές μπίρας







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)



## Όσο κι αν το πας στην καθυστέρηση έρχεται η στιγμή που το παιχνίδι τελειώνει

Στις φιλελεύθερες κοινωνίες και οικονομίες τα θέματα τα λύνει η ίδια η αγορά.

Στην περίπτωση της χώρας μας, τα πράγματα δεν είναι τόσο απλά. Συχνά εμφανίζεται μια «αόρατη χείρα» και, με τον έναν ή τον άλλον τρόπο, καθυστερεί τις εξελίξεις.

Από το πρώτο τεύχος του Beer & Brunch αναφερθήκαμε στη μονοπωλιακή παράδοση που συνοδεύει, από συστάσεως του ελληνικού κράτους, τη λειτουργία του κλάδου της μπίρας στην Ελλάδα. Αρχικά ήταν ο Ιωάννης Φιξ (Fuchs) στον οποίο περιήλθε, ελέω βαυαρικής βασιλείας, το αποκλειστικό δικαίωμα παραγωγής και διάθεσης της μπίρας στην Ελλάδα. Τυπικά, το αποκλειστικό αυτό δικαίωμα έληξε το 1963 (είναι η χρονιά που γεννήθηκε), ωστόσο η πραγματική λειτουργία του ελεύθερου ανταγωνισμού στον συγκεκριμένο κλάδο ήταν και παραμένει ζητούμενο.

Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι στην εποχή της ελεύθερης διακίνησης των ιδεών και της ταχύτητας της πληροφορίας, την οποία διανύουμε, είναι δύσκολο να επικρατήσουν οι πρακτικές του Όθωνα και των αυλικών του. Η ανάπτυξη της ζυθοποιίας στη χώρα της κριθής και του ήλιου, ξεκινάει ως ανάγκη των καιρών και έρχεται να καλύψει το τεράστιο κενό που συντηρείται τεχνηέντως, εδώ και δύο αιώνες περίπου. Με χαρακτηριστικές πράξεις, στρεβλώσεις των θεσμών και ιδιότυπη λειτουργία της αγοράς.

Ένας νέος πολύχρωμος κόσμος, ικανός να προσφέρει πλήθος γευστικών διαδρομών και συγκινήσεων, είναι ήδη εδώ. Έχει ήδη βρει την επαφή του με τη νέα γενιά και αδιαφορεί για τα χορταριασμένα τείχη



που προβάλλουν ως «ανάχωμα» στις οπτικές ίνες. Οι μοναδικές ελληνικές μπίρες, που υπόσχεται το νέο παραγωγικό μοντέλο της χώρας, οι ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες της κάθε περιοχής, οι απίθανες συνταγές των μοντέρνων ζυθοποιών και η διαρκής δυνατότητα πρόσβασης στην απαιτούμενη τεχνολογία και τεχνογνωσία, είναι το «ρεύμα» που διαμορφώνει τις συνθήκες στην αγορά.

Άλλωστε, το ίδιο έργο, με άλλους βέβαια πρωταγωνιστές, παίχθηκε, πριν από λίγα χρόνια, αρχές της δεκαετίας του '90 και στον κλάδο του κρασιού. Κι εκεί, όπως σήμερα στην μπίρα, λίγες -μετρημένες στα δάχτυλα του ενός χεριού- οινοποιητικές μονάδες, προσπάθησαν να συγκρατήσουν το «ρεύμα» της νέας γενιάς οινολόγων και οινοποιών που διψούσε για διαφοροποίηση. Που πάσχιζε να αναδείξει τις ντόπιες ποικιλίες αμπέλου, να αξιοποιήσει τα ξεχωριστά terroirs (αμπελοτόπια), να φέρει νέα εποχή στο ελληνικό κρασί. Όπως εκείνη η επανάσταση -στο κρασί- πέτυχε, έτσι και τη σημερινή, της μπίρας, δεν μπορεί κανένας να τη σταματήσει! 88



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



# BEER & BRUNCH

### Ιδιοκτησία

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

### Εκδότης - Διευθυντής

Γιάννης Πανάγος

### Σύμβουλος έκδοσης

Λάζαρος Γατοσόλος

### Επιμέλεια έκδοσης

Ειρήνη Σκρέκη

### Σύνταξη

Μαρία Γιουρουκέλη  
Μαρίνα Σκοπελίτου  
Κώστας Λώνης  
Χρ. Κανελλακόπουλος  
Άρης Σκλαβενίτης  
Βασίλης Κατσάρος  
Ευάγγελος Τσιώνος  
Θεόδωρος Μπίζιος  
Γιώργος Κοντονής  
Λεωνίδας Λιάμης  
Ελένη Δούσκα  
Βασίλης Νάνης  
Βασιλική Πασχάλη

### Δημοιουργικό - Σελιδοποίηση

Βασιλική Κονόμου

### Εμπορικός Διευθυντής

Παναγιώτης Αραβαντινός

### Διαφήμιση - Μάρκετινγκ

Μωρίς Σιακκής  
Νατάσα Στασινού

### Διανομή

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

### Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία

Sykaris graph

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.



Πώς μπορούμε να περάσουμε στο επόμενο βήμα εξωστρέφειας της μπίρας ελληνικής παραγωγής, αν δεν επενδύσουμε πρώτα στην αυθεντικότητα και τη μοναδικότητά της; Σελ. 8-13



## Ελληνική μικροζυθοποιία

### 8 Θετικό πρόσημο στην ελληνική μπίρα

Με βαθιά θεμέλια και έντονες τάσεις εξερεύνησης και εξάπλωσης η σχέση της ελληνικής μπίρας με τον δημιουργό της

### 10 Τέσσερις ζυθοποιίες το 2019 στη Σαντορίνη

Διψήφιος και ανεβαίνει ο αριθμός των μικροζυθοποιείων και των ζυθοποιείων συμβολαίου, επί το ελληνικότερον gypsy breweries

### 11 Τα στοιχεία λένε αύξηση κατανάλωσης

Στα 9,5 εκατομμύρια λίτρα έφθασε η κατανάλωση το α' τετράμηνο 2018

### 12 Παύλος Κωτσιδής

«Πόσο μπορούμε να μιλάμε για τοπικά προϊόντα όταν οι πρώτες ύλες δεν είναι από τον τόπο παραγωγής ή ούτε καν από την Ελλάδα; Κι όταν πας να κάνεις ένα προϊόν που διαφέρει, βρίσκεις μπροστά σου και την απαραιτημένη νομοθεσία», σημειώνει ο επικεφαλής της Volkan Beer

### 13 Έτοιμο είναι το αθηναϊκό κοινό

«Στη Θεσσαλονίκη αντιμετωπίζουμε ακόμη τη λογική "Καλή η μπίρα σου, αλλά ακριβή". Στην Αθήνα ακούμε: "Ακριβή η μπίρα σου, αλλά καλή"» λέει ο Νίκος Ρόιδος της Μικροζυθοποιίας Θεσσαλονίκης

## Κάτι βράζει...

15

### Λαμπρό μέλλον

για τον μηλίτη θέλει να χτίσει η BrewDog, που επενδύει στη βρετανική Hawkes. Η συνεργασία των δυο εταιρειών θα γεννήσει μοναδικά προϊόντα, γράφουν τα διεθνή μέσα

22

### Ο Αλέξανδρος Κανέλλης

εξηγεί για οι Noble Men θέλουν να μπει κάποιος σε μια κάβα και από όλες τις ετικέτες να του αρέσει περισσότερο η δική τους

24

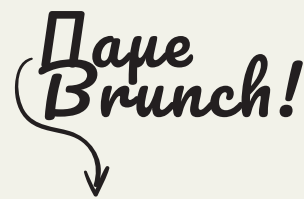
### «Τι φτιάχνω ο άνθρωπος»

σκέφθηκε φωναχτά ο Χαράλαμπος Ντιγκιρλάκης, επικεφαλής της κορινθιακής Canal Dive, δοκιμάζοντας ένα ποτήρι Brown Ale από τη δεξαμενή ζύμωσης. Και η αλήθεια; Έχει δικίο.



28

Η πρώτη Λαρισαία μπίρα κυκλοφόρησε στην πόλη της Λάρισας με τη γενιά των 50άρηδων να παίρνει τη ρεβάνς και τον Γιώργο Πέτρου να συντονίζει το όλο εγχείρημα της γοητευτικής Lola

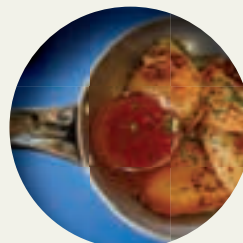


### 34 Στη Σουρικάτα για γεύση χωρίς όρια

Ο Ηλίας Καλόγυρος αγαπάει την μπίρα και στον δικό του χώρο η γευστική αρμονία ξεφεύγει από την πεπατημένη

### 36 Απόλαυση ζωής

Με τη δύναμη των αρωμάτων, των γεύσεων και των χρωμάτων, η μπίρα οδηγεί στην ευδαιμονία σε συνδυασμό με εκλεκτό φαγητό



### 38 Λαδοτύρι Μυτιλήνης

Ιδανικοί συνοδοιπόροι στο γευστικό ταξίδι της μπίρας τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα

### 44 Στο b&b ποντάρει το εγχώριο επιχειρείν

Τη δυναμική που μπορεί να προσδώσει στο marketing ενός νέου προϊόντος διατροφής ο συνδυασμός του με κρασί αλλά και μπίρα, επιβεβαιώνει η συνεταιριστική Πίνδος

### 46 Την θέλουν να είναι Weiss

Απαιτούν τέχνη για να τις σερβίρουν αλλά και για να καλύψουν τις gourmet ανησυχίες τους οι πολύ φρουτώδεις Weiss με την ένταση των εσπεριδοειδών



# Λίγο απόλαυση ακόμα



## ÖL MÖRK LAGER

Μαύρη μπύρα lager  
4,7% alc. 330 ml

**1,60€** /Τ. λίτρου 4,85€





## ΘΑ ΠΝΙΓΕΙ Η ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ;

*Η εμφάνιση των μικροζυθοποιείων παγκοσμίως είναι μια μικρή εμάντωση στο χώρο της μπίρας όπου κυριαρχούν παγκόσμιοι κολοσσοί. Στη χώρα μας ακόμα περισσότερο...*



ΠΑΝΤΕΛΗΣ ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ  
ΕΛΙΞΗ ΑΕ



**Α**

νταγωνισμός

σκληρός και χτυπήματα κάτω από τη ζώνη, αυτή είναι η εικόνα της παγκόσμιας αγοράς μπίρας. Στη χώρα μας ακόμα περισσότερο, μιας και η αγορά είναι μικρή, αναιμική (πολύ μικρή κατανάλωση κατά κεφαλήν) και τελικά εύκολα χειραγωγήσιμη. Το ζητούμενο στην Ελλάδα είναι οι μικροί παραγωγοί να βρουν χώρο και χρόνο.

Η διανομή είναι το πρώτο εμπόδιο για την ανάπτυξη ζωτικού χώρου. Το 90% της διανομής Horeca ελέγχεται από τρεις παίκτες, που είναι και τα μεγαλύτερα ζυθοποιεία της χώρας, που εμπορεύονται και εισαγόμενα προϊόντα μεγάλης υπεραξίας, τον βασικό δηλαδή ανταγωνισμό της εγχώριας craft (μικροζυθοποιία). Στη μάχη του «σημείου» μεταξύ των τριών (συμφωνίες) η craft είναι παράπλευρη απώλεια. Σαν να λέμε το βατράχι στη μάχη των βουβαλιών.

Το δεύτερο και πολύ σημαντικό είναι η έλλειψη κουλτούρας στην μπίρα μεγάλου μέρους τόσο των επαγγελματιών του χώρου της κρύας αγοράς αλλά περισσότερο του καταναλωτή. Οι περισσότεροι θεωρούν την μπίρα σαν ένα δευτερεύον προϊόν για τον κατάλογό τους επηρεασμένοι και από τους καταναλωτές, που συχνά απλά παραγγέλνουν με τη γνωστή φράση «πίασε μια μπίρα» κι ας είναι οποιαδήποτε.

Η μεγάλη μάχη για την craft είναι η μάχη της εκπαίδευσης του κοινού και η εμπέδωση του γεγονότος πως με πολύ μικρή διαφορά στην τιμή μπορεί κανείς να κάνει άλμα στο επίπεδο ποιότητας της μπίρας που καταναλώνει, κάτι που δεν συμβαίνει σε ανταγωνιστικά προϊόντα.

Τρίτο και ίσως και το βασικότερο είναι η γενική οικονομική κατάσταση της χώρας, η οποία οδηγεί σε συρρίκνωση την κατανάλωση. Ταυτόχρονα η έλλειψη ρευστότητας από την τραπεζική χρηματοδότηση δεν δίνει ευκαιρία για μεγάλες και οργανωμένες παραγγελίες με συνέπεια το κόστος παραγωγής της μικροζυθοποιίας να εκτινάσσεται στα ύψη. Αποτέλεσμα, σε συνδυασμό με την περιορισμένη κατανάλωση, να μην μπορούν οι τιμές της craft να είναι πιο προ-

**Το βατράχι  
στη μάχη των  
βουβαλιών μοιάζει  
να είναι η craft  
μπίρα στην εγχώρια  
αγορά ζύθου**

σιτές. Ενώ και τα marketing budgets είναι πολύ χαμηλότερα από το αναγκαίο.

Με τόσο περιορισμένο χώρο και με τριάντα πέντε μικροζυθοποιεία σε λειτουργία στην Ελλάδα αυτό που χρειάζεται ο κλάδος είναι χρόνος. Χρειάζεται χρόνο να εκπαιδεύσει κοινό και συνεργάτες, να χτίσει διανομή κερδίζοντας πόντο -πόντο σημεία πώλησης, να αποκτήσει πιστούς καταναλωτές και να αθροίσει σε αυτούς.

Αν όμως χρειάζεσαι χρόνο, στην πραγματικότητα χρειάζεσαι χρήμα και σε αυτή την χώρα είναι σε έλλειψη. Εδώ λοιπόν ελλοχεύει ο κίνδυνος. Στο κυνήγι της επιβίωσης πολλοί μπορεί να ρίξουν την ποιότητα για να βρουν ανάσες, φθειρόντας το αβαντάζ της craft κάνοντας ζημιά σε εαυτούς και αλλήλους και αργά ή γρήγορα θα οδηγηθούν στην κατάρρευση δημιουργώντας μια απαξίωση της προσπάθειας. Εύχομαι αυτό το δυσσώινο σενάριο να είναι απλά ένα σενάριο που θα μπει σε συρτάρι. 88



# Λίγο απόλαυση ακόμα



## ÖL LJUS LAGER

Σουηδική μπύρα lager  
4,7% alc. 330 ml

**1,20€** /Τ. λίτρου 3,64€







ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ

Η τελευταία δεκαετία αναμφίβολα ξεχειλίζει από εξελίξεις στο χώρο της ελληνικής ζυθοποιίας. Τον διψήφιο αριθμό μικροζυθοποιείων και ζυθοποιείων συμβολαίου, gypsy breweries επί το ελληνικότερον, έρχεται πλέον να συμπληρώσει ο τετραψήφιος και διαρκώς αυξανόμενος αριθμός ερασιτεχνών ζυθοποιών σε όλη τη χώρα



# ΟΙ ΑΡΙΘΜΟΙ ΣΥΝΑΝΤΟΥΝ ΤΗΝ ΑΛΗΘΕΙΑ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ





# Μ

ε μια προσεκτική ματιά στην εγχώρια αγορά ζύθου μπορεί κανείς να παρατηρήσει ότι η σχέση της μπύρας με τον παραγωγό της από τη μία βρίσκεται βασισμένη σε βαθιά θεμέλια κι από την άλλη διέπεται από τάσεις δημιουργίας κι εξερεύνησης, αλλά και εξάπλωσης. Για τους αριθμολάτρες τα πράγματα ίσως είναι ακόμα πιο απλά. Εδώ και μία δεκαετία οι μπύρες της ελληνικής παραγωγής κερδίζουν τη μία αριθμητική κορυφή μετά την άλλη. Ακολουθώντας, οι διεθνείς προβλέψεις μιλούν για μια παγκόσμια αύξηση των συνολικών κερδών του κλάδου της μπύρας, που θα αγγίξει το 2,5% ως και την επόμενη πενταετία, συμπεριλαμβάνοντας την Ελλάδα στις χώρες με θετικό πρόσημο ανάπτυξης και κερδών. Στην περίπτωση της μπύρας θα μπορούσε να πει κανείς ότι αριθμοί, πραγματικότητα και καθημερινότητα συμβαδίζουν.

Η Κρήτη απέκτησε εδώ και λίγο καιρό μία μονάδα ζυθοποίησης, που μπορεί να συμβάλει καθοριστικά στην αλλαγή του τοπίου κατανάλωσης σε ολόκληρο το νησί και το νότιο Αιγαίο. Λίγα μίλια δυτικότερα, Κεφαλονιά και Ζάκυνθος διαθέτουν πλέον τα δικά τους στέμματα αφρού.

Ξεχωριστό ενδιαφέρον παρουσιάζει η περίπτωση της Σαντορίνης, καθώς εντός του 2019 τα ζυθοποιεία, που θα εδρεύουν και θα ζυθοποιούν στο νησί, θα είναι τρία αν όχι τέσσερα, με το υπάρχον να παραμένει τελικά αυτό με το μικρότερο ζυθοβραστήριο.



Άκρως ενδεικτικές και ταυτόχρονα σημαντικές προς μελέτη και παραδειγματισμό παραμένουν και οι περιπτώσεις της Ικαρίας και της Κορινθίας όπου δύο εταιρείες ελληνικής μπίρας με εντελώς διαφορετικό προφίλ διάγουν παράλληλους βίους κερδίζοντας διαρκώς μερίδιο από τη συνολική αγορά του νησιού και του νομού αντίστοιχα.

Στον αντίποδα, τόσο η αυξημένη όσο και η διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση δεν καθιστούν αυτόματα κάθε εγχείρημα επιτυχημένο. Περιπτώσεις όπως η ΝΕΔΑ μπορούν να χαρακτηριστούν αποτυχημένες και περιπτώσεις όπως η Πειραιϊκή αναμφίβολα όχι πετυχημένες.

### **Η ατέρμονη γοητεία του Αιγαίου**

Οι ιδιαιτερότητες του Αιγαίου το καθιστούν πάντα μέρος με ατέρμονη γοητεία αλλά και συναρπαστική επικινδυνότητα που πηγάζει από αυτές ακριβώς τις ιδιαιτερότητες. Έτσι οι δυνατοί άνεμοι στο βόρειο και το ανατολικό Αιγαίο δε φαίνεται να έχουν στη ζυθοποίηση την αντί-

*Η διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση δεν καθιστά αυτόματα κάθε εγχείρημα επιτυχημένο, ενώ παράλληλα πολλές επενδύσεις συνιστούν εγχώρια παραδείγματα προς μελέτη*

στοιχη θετική επίδραση που έχουν επί δεκαετίες στην ανάπτυξη των θαλάσσιων σπορ, όπως η ιστιοσανίδα.

Σε αυτό το σημείο αξίζει να τονιστεί πως η άκρως επιτυχημένη δεκαετία της μπίρας ελληνικής παραγωγής θα ήταν δομικά ισχνότερη και επικοινωνιακά σκυθρωπότερη δίχως την ύπαρξη του Τμήματος Οινολογίας, του Μεταπτυχιακού Προγράμματος του ίδιου Τμήματος (πρώην Α.Τ.Ε.Ι Αθηνών και νυν Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής) καθώς και των αποφοίτων τους. Ψάχνοντας κανείς ευκολα διαπιστώνει πως σχεδόν σε απόλυτη πλειοψηφία όλα τα επιτυχημένα, τόσο ποιοτικά όσο και οικονομικά, νέα προϊόντα ζύθου προέρχονται αποκλειστικά σε σχεδιασμό και εκτέλεση από απόφοιτους των συγκεκριμένων τμημάτων. Όσο πιο γρήγορα σκύψουν ως αρωγοί, όλοι οι εμπλεκόμενοι φορείς του κλάδου λοιπόν στο συγκεκριμένο τμήμα σπουδών, τόσο γρηγορότερα θα ενηλικιωθεί η μπίρα ελληνικής παραγωγής.

Σε κάθε περίπτωση το 2018 και το πρώτο εξάμηνο του 2019 θα είναι καθοριστικά για το πώς το σύνολο του σώματος «μπίρα ελληνικής παραγωγής» αντιδρά στις παιδικές ασθένειες, καθιστώντας έτσι τις δυνατότητες επιτυχίας νέων και παλαιότερων εγχειρημάτων σημαντικά πιθανότερες.

### **Κριθάρι και Λυκίσκος έρχονται στο μπροσκήνιο**

Κριθάρι και λυκίσκος δείχνουν να είναι τα άμεσα επόμενα βήματα στην μπίρα ελληνικής παραγωγής, καθώς η εντοπιότητα ενός προϊόντος δεν εξαντλείται στη δήλωση έδρας μιας εταιρείας παραγωγής ενός μεταποιητικού προϊόντος όπως η μπίρα, αλλά περνά κι από τον τόπο καταγωγής των πρώτων υλών, ιδιαίτερα όταν αυτό αποτελεί την κυρίαρχη άποψη των φίλων της μπίρας.

Όσοι λοιπόν επενδύσουν άμεσα στο σωστό μέρος και σε ισορροπημένα εκφραστικά προϊόντα που έχουν και θα σχεδιαστούν σε βάσεις αυθεντικότητας, αναμφίβολα θα βγουν κερδισμένοι, στρατηγικά, οικονομικά και ηθικά. Εξάλλου πώς μπορούμε να περάσουμε στο επόμενο βήμα εξωστρέφειας της μπίρας ελληνικής παραγωγής αν δεν επενδύσουμε πρώτα στην αυθεντικότητα και τη μοναδικότητά της; 88





## ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΜΠΥΡΑΣ

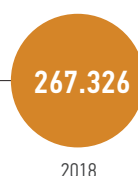
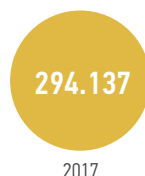


**ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ  
ΑΠΟ ΤΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ**

2017 8.557.077

**+10,5%**

2018 9.456.348



## Πιο πολλά ποτήρια στην εγχώρια καθημερινότητα

Αυξημένη ήταν η κατανάλωση μπίρας το πρώτο τετράμηνο του 2018 με την επιτόπια κατανάλωση να φτάνει τα 9.189.022 έναντι 8.262.940 λίτρων για το αντίστοιχο τετράμηνο του 2017, σύμφωνα με τα στοιχεία που έδωσε στη δημοσιότητα η Στατιστική Υπηρεσία. Παράλληλα, σύμφωνα με τα ίδια στοιχεία, οι παραδόσεις μπίρας από τα εργοστάσια έφτασαν την περίοδο Ιανουαρίου - Απριλίου του 2018 στα 9.456.348 λίτρα σε σχέση 8.557.077 λίτρα την αντίστοιχη περίοδο του 2017, σημειώνοντας αύξηση σε ποσοστό 10,5% ενώ σε ό,τι αφορά τις εξαγωγές μπίρας καταγράφονται στα 267.326 λί-

τρα, δείχνοντας υποχώρηση από τα 294.137 λίτρα του αντίστοιχου τετραμήνου του 2017.

Σύμφωνα με τα ίδια στοιχεία της Στατιστικής Υπηρεσίας και σε ό,τι αφορά τον Απρίλιο του 2018, οι παραδόσεις μπίρας υποχώρησαν κατά 7,9% στα 3.199.864 λίτρα σε σχέση με 3.473.973 τον αντίστοιχο περσινό μήνα. Αναφορικά με την επιτόπια κατανάλωση, τον Απρίλιο του 2018 μειώθηκε κατά 8,2% στα 3.090.464 λίτρα συγκριτικά με τα 3.365.559 λίτρα τον ίδιο μήνα του 2017, ενώ οι εξαγωγές αυξήθηκαν οριακά στα 109.400 λίτρα σε σχέση με 108.414 λίτρα του αντίστοιχου μήνα του 2017.





# «ΜΙΛΑΜΕ ΓΙΑ ΤΟΠΙΚΟΤΗΤΑ ΑΛΛΑ ΑΦΗΝΟΥΜΕ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΕΚΤΟΣ» ΛΕΝΕ ΟΙ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΟΙ



ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Κι αν διαφέρεις,  
βρίσκεις μπροστά  
σου την απαρχαιωμένη  
νομοθεσία, σημειώνει  
ο Παύλος Κωτσίδης.

**Η** τοπικότητα είναι σίγουρα ένα από τα χαρακτηριστικά που κάνουν τα προϊόντα της μικροζυθοποιίας ξεχωριστά και μοναδικά για τον καταναλωτή. «Ωστόσο, πόσο μπορούμε να μιλάμε για τοπικά προϊόντα όταν οι πρώτες ύλες δεν είναι από τον τόπο παραγωγής ή ούτε καν από την Ελλάδα»; Αυτό το ερώτημα έθεσε εμφατικά ο Παύλος Κωτσίδης, γενικός διευθυντής της εταιρείας Volkan Beer με καταγωγή από τη Σαντορίνη, μιλώντας στο B&B στο πλαίσιο της έκθεσης «Ελλάδα. Γιορτή. Γεύσεις. 2018», που πραγματοποιήθηκε το τριήμερο 4-6 Μαΐου στην Τεχνόπολη Δ. Αθηνών με τη συμμετοχή πλήθους μικροζυθοποιείων.

Συγκεκριμένα, ο κ. Κωτσίδης ανέφερε: «Η Σαντορίνη προ πολλών ετών είχε τα δικά της κριθάρια και σιτάρια. Τώρα δεν υπάρχει τίποτα. Οι ελληνικές βύνες, που μπορούμε να βρούμε, έχουν κάποια θέματα σε επίπεδο quality. Επίσης, δεν υπάρχουν γηγενείς λυκίσκοι και είμαστε αναγκασμένοι να τους αγοράζουμε από το εξωτερικό. Μέχρι το 1981 η Ελλάδα παρήγαγε λυκίσκους και με πολύ καλές στρεμματικές αποδόσεις.

Ωστόσο, επειδή καλλιεργούσαμε την ποικιλία Hallertau, την οποία καλλιεργούν και οι Γερμανοί, δημιουργήθηκε μία έντονα ανταγωνιστική κατάσταση, η οποία δεν μας ευνόησε. Το θέμα είναι, βέβαια, το γιατί αφήσαμε τον ανταγωνισμό να μας βγάλει τελείως έξω από το παιχνίδι».

Όσον αφορά τις πρώτες ύλες ο κ. Κωτσίδης στά-

θηκε και σε ένα ακόμη σημείο: Την απαγόρευση από τη νομοθεσία της προσθήκης άλλων υλικών στα προϊόντα της ζυθοποιίας.

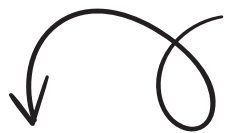
«Η μπύρα μας, η Volkan Santorini Blonde, φτιάχνεται με νερό που φιλτράρεται σε ηφαιστειακό βασάλτη, περιέχει μέλι Σαντορίνης, που μαζεύεται όταν ρίχνουν τα σταφύλια Vinsanto, και κίτρο Νάξου, για την απόσταση του οποίου εφαρμόζουμε τη μέθοδο της αρωματοποιίας. Μιλάμε για ένα πολύ ιδιαίτερο προϊόν σε επίπεδο επιλογής πρώτων υλών, όμως βρισκόμαστε αντιμέτωποι με μία απαρχαιωμένη νομοθεσία». Το μικροζυθοποιείο της Volkan κατασκευάζεται αυτή την εποχή στη Σαντορίνη και θα ξεκινήσει τη λειτουργία του το επόμενο διάστημα με νέες ετικέτες.

## Ο ρόλος του ενδιαμέσου

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον είχε η τοποθέτηση των επαγγελματιών όσον αφορά τους ενδιάμεσους ανάμεσα στο προϊόν τους και τον τελικό καταναλωτή, αλλά και στο ρόλο που καλούνται να παίξουν και να ανταποκριθούν, όχι πάντα με επιτυχία.

Μιλώντας στο B&B, ο Νίκος Ρόιδος της Μικροζυθοποιίας Θεσσαλονίκης τόνισε: «Θέλουμε να ξεκαθαρίσουμε ότι δεν πουλάμε ελληνική μπύρα, αλλά ποιοτική μπύρα. Προσωπικά, για να το περάσω αυτό σε όλα τα μαγαζιά με τα οποία συνεργαζόμαστε, κάνω εκπαίδευση και γευσισγνωσία στους barmen και τους σερβιτόρους. Στόχος μου είναι να τους δώσω την απαραίτητη πληροφορία, ώστε να μπορέσουν





Την πιο πρόσφατη ετικέτα της, Νήσος Imperial, παρουσίασε η μικροζυθοποιία στην έκθεση "Ελλάδα. Γιορτή. Γεύσεις, 2018".



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

να κερδίσουν και αυτοί και εγώ από το προϊόν».

«Το ελληνικό κοινό είναι πρόθυμο να μάθει και σε αυτό το σημείο έρχεται ο ρόλος του ανθρώπου που την σερβίρει» ανέφερε ο Γιάννης Μπομποτσιάρης, διευθυντής εξαγωγών της Νήσος, και συνέχισε: «Δεν μπορούμε να έχουμε την απαίτηση από έναν άνθρωπο απαίδευτο να δοκιμάσει όλες αυτές τις ετικέτες. Από την άλλη είναι απαράδεκτο να πηγαίνει σε ένα μαγαζί και να του δίνουν έναν κατάλογο με 70 ετικέτες χωρίς καμία σοβαρή περιγραφή και να του λένε διάλεξε. Είναι πολύ σημαντικό ο ενδιαμέσος να ξέρει και να μπορεί να κατευθύνει. Βέβαια, sommelier της μπύρας δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή στην Ελλάδα».

Ο κ. Μπομποτσιάρης μας μίλησε και για την τελευταία ετικέτα της εταιρείας, τη «Νήσος Imperial», που κυκλοφορεί σε συλλεκτική φιάλη των 750 ml, την οποία μπορεί να κρατήσει ο καταναλωτής, καθώς το ειδικό της καπάκι την καθιστά χρηστική.

### «Το αθηναϊκό κοινό είναι έτοιμο για εμάς»

«Το αθηναϊκό κοινό είναι σίγουρα πιο έτοιμο για τα δικά μας προϊόντα. Στη Θεσσαλονίκη αντιμετωπίζουμε ακόμη τη λογική "Καλή η μπύρα σου, αλλά ακριβή". Στην Αθήνα ακούμε: "Ακριβή η μπύρα σου, αλλά καλή"» ανέφερε ο κ. Ρόιδος.

Η ζήτηση της αθηναϊκής αγοράς μπορεί να φανεί και από την καλή πορεία της αθηναϊκής μικροζυθοποιίας Noctua, για την οποία μας μίλησε ο Ιάσων Παναγιωτόπουλος: «Λογικά θα αυξήσουμε τη χωρητικότητα και την παραγωγή από την επόμενη χρονιά. Είμαστε στον δεύτερο χρόνο και πάμε πολύ καλά.

Έχουμε τοποθετήσει τα προϊόντα μας στη Θεσσαλονίκη και φέτος θα μπούμε και σε νησιά, όπως η Σύρος, η Νάξος, η Κρήτη, η Αίγινα και η Τζια. Βέβαια, ο κύριος στόχος μας είναι πάντα η Αθήνα και λόγω της τουριστικής κίνησης. Ποντάρουμε πολύ στους τουρίστες, γιατί έχουν την κουλτούρα της μπύρας. Επιπλέον, ζητούν τοπικά και ελληνικά προϊόντα. Θα τα δοκιμάσουν ακόμη κι αν δεν είναι στο συλ τους. Το βλέπουμε και από το facebook, όπου μας στέλνουν μηνύματα για να μας επισκεφθούν. Μία φορά το μήνα κάνουμε ένα event, και αυτό βοηθάει πολύ». 88

Η συμμετοχή των Ελλήνων μικροζυθοποιών στο 6ο κατά σειρά φεστιβάλ "Ελλάδα. Γιορτή. Γεύσεις. 2018" στην Τεχνόπολη, ήταν πιο μαζική από ποτέ.



## Σε νέα εποχή οδηγεί τον Λυκίσκο η κρυογονική

Την ίδια απολαυστική γεύση μύρας με τη χρήση της μισής ποσότητας λυκίσκου υπόσχεται η τεχνολογία Cryo Hops

Η εν λόγω τεχνολογία, που αναπτύχθηκε από την εταιρεία YCH Hops στην Ουάσιγκτον, χρησιμοποιεί κρυογονική τεχνική επεξεργασίας χαμηλής θερμοκρασίας για να διαχωρίσει ολόκληρα φυτά σε δύο μέρη, στη συμπυκνωμένη λουπουλίνη και στο φύλλο. Ο στόχος της κρυογονικής διαδικασίας είναι να ξεχωρίσει τη λουπουλίνη από το φύλλο του λυκίσκου, ώστε να δημιουργήσει ένα κομμάτι πολύ υψηλής περιεκτικότητας, που θα περιέχει τη διπλάσια ποσότητα ελαίου σε σχέση με τον κανονικό λυκίσκο. 88



## Παγκόσμια διάκριση για τον ανατρεπτικό σχεδιασμό

Διπλή διάκριση απέσπασε η νέα συσκευασία της ΑΛΦΑ Weiss, στα βραβεία Worldstar Winners 2018 του World Packaging Organisation. Το κουτί των 500ml, που έφερε την καινοτομία στην απόλαυση με το «τέλειο σερβίρισμα», βραβεύτηκε στην κατηγορία Beverages, ενώ βρίσκεται στην τριάδα των finalists στην κατηγορία Marketing. Σημειώνεται ότι ανάμεσα στις 318 υποψηφιότητες από 38 συνολικά χώρες που πήραν μέρος στον φετινό παγκόσμιο διαγωνισμό, το ανάποδο κουτί της ΑΛΦΑ Weiss προκάλεσε αίσθηση με τον ανατρεπτικό σχεδιασμό του και την πρωτοπορία του. 88







# Τον μηλίτη αναλαμβάνει η BrewDog



Λαμπρό μέλλον για τον μηλίτη θέλει να χτίσει η BrewDog, που επενδύει στη βρετανική Hawkes. Η τελευταία δεν παράγει μόνο τα προϊόντα Urban Orchard αλλά και την μπύρα Graff Apple Ale και ginger beer (τζιτζιμπέρα) με αλκοόλ. Σύμφωνα με τον Simon Wright, ιδρυτή της Hawkes, «η αγορά του μηλίτη πρέπει να αλλάξει και η συνεργασία των δυο εταιρειών θα γεννήσει μοναδικά προϊόντα». Την ίδια στρατηγική άλλωστε ακολούθησε το 2005 και ο James Watt της BrewDog, βοηθώντας τον κλάδο της ζυθοποιίας να αλλάξει κατεύθυνση. «Η απόδειξη είναι μπροστά μας. Στα χρόνια που ακολούθησαν δεν άνθισε μόνο η BrewDog, αλλά και εκατοντάδες άλλες ζυθοποιίες. Το ίδιο μπορεί να συμβεί και στο μηλίτη», υπογράμμισε από την πλευρά του ο Watt. 88



### Πήρε το τιμόνι των Ζυθοποιών

Με πρόεδρο για πρώτη φορά προερχόμενο από μικροζυθοποιία και συγκεκριμένα τη Septem πορεύεται από τον Οκτώβριο του 2017 η Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών 88



### Στο Γκάζι από 1η ως 3 Ιουνίου

Την απόλυτη εμπειρία ζυθογνώσας φιλοδοξεί να παρουσιάσει στους λάτρεις της μπύρας η διοργάνωση Made In Beer Festival, από 1η έως 3 Ιουνίου στο χώρο του Αμαξοστασίου του Ο.Σ.Υ. στο Γκάζι. Δεκάδες περίπτερα και το μεγαλύτερο Beer Bar που έχει στηθεί πότε στη χώρα μας είναι μερικά από όσα υπόσχεται... 88



### Εκπαίδευση για Ζυθοποιούς

Μορφή τριετούς εκπαίδευσης και τριμηνιαίων σεμιναρίων σχεδιάζεται να έχει το πρόγραμμα μαθητείας νέων ζυθοποιών που έχει δημιουργηθεί από την Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης σε συνεργασία με το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο. 88



### Νέος Διευθύνων στην Αθηναϊκή

Μετά την επιτυχημένη του θητεία στη Heineken Σερβίας ο Αλέξανδρος Δανιηλίδης επέστρεψε στην Ελλάδα ως δ/ων σύμβουλος της Αθηναϊκής από την 1η Φεβρουαρίου 2018. 88

## Στο Άμστερνταμ εκδικάζεται η αγωγή της Βεργίνα κατά της Heineken

Το καλοκαίρι αναμένεται η απόφαση του δικαστηρίου που θα αφορά την αποζημίωση από την ολλανδική εταιρεία



Μέσα στο καλοκαίρι αναμένεται να εκδοθεί η απόφαση του Δικαστηρίου του Άμστερνταμ που αφορά τη διεκδίκηση από τη Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης αποζημίωσης εκατομμυρίων ευρώ από την ολλανδική Heineken, μπτρική της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Το δικαστήριο έχει ήδη απορρίψει το αίτημα της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης για αποζημίωση από την Αθηναϊκή, κρίνοντας ότι δεν έχει τη δικαιοδοσία να εξετάσει διαφορές μεταξύ ελληνικών εταιρειών. Αναγνώρισε όμως ότι έχει δικαιοδοσία να εξετάσει το σκέλος της αγωγής της Βεργίνα που στρέφεται κατά της μπτρικής Heineken. Έκρινε, όμως, ότι ήταν ανεπαρκή τα αποδεικτικά στοιχεία που είχαν προσκομιστεί από την ελληνική εταιρεία και έδωσε προθεσμία για την προσκόμιση πρόσθετων, κάτι που αναμένεται να

γίνει εντός των επομένων εβδομάδων. Η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης του Δημήτρη Πολιτόπουλου καλείται να αποδείξει ότι η μπτρική Heineken είχε συμμετοχή στις παράνομες πρακτικές αποκλεισμού της μπύρας «Βεργίνα» από την ελληνική αγορά, τις οποίες ακολούθησε η θυγατρική Αθηναϊκή Ζυθοποιία, όπως έχει κριθεί από την Επιτροπή Ανταγωνισμού, με μια απόφαση για την επιβολή προστίμου 31,5 εκατομμυρίων στην Αθηναϊκή, που ήδη έχει επικυρωθεί - με μια μικρή αναπροσαρμογή του προστίμου από το Διοικητικό Εφετείο της Αθήνας. Υπενθυμίζεται ότι η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης έχει ζητήσει αποζημίωση ύψους 100 εκατ. ευρώ από την Heineken και την ελληνική θυγατρική της, ενώ η διαμάχη των δύο εταιρειών έχει ξεκινήσει ήδη από το 2003. 88





**ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ**  
ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ Α.Ε.

### **Στην Carlsberg ο έλεγχος της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας**

Στην εξαγορά του 100% της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας προχώρησε ο δανέζικος όμιλος Carlsberg, ο οποίος ήδη από το 2014 κατείχε το 49%.

Βάσει της τότε συμφωνίας, η Carlsberg, είχε το δικαίωμα να αποκτήσει και το υπόλοιπο 49%, μερίδιο που κατείχαν οι Γιάννης Χήτος και Ηλίας και Γιώργος Γκρέκνης.

Η Ολυμπιακή Ζυθοποιία μία από τις μεγαλύτερες ζυθοποιίες της Ελλάδας, έχοντας ως πιο σημαντική επιτυχία της την τελευταία 10ετία, το επαναλανσάρισμα της ιστορικής μπύρας Fix.

Σε δήλωσή του ο διευθύνων σύμβουλος της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας Dejan Beko για την κίνηση εξαγοράς επισήμανε: «Η εξαγορά του 100% της εταιρείας, αποτελεί μέρος της αρχικής συμφωνίας. Στόχος μας είναι η περαιτέρω ανάπτυξη του ισχυρού ελληνικού προϊόντικού χαρτοφυλακίου μας, το οποίο περιλαμβάνει αυτή τη στιγμή 10 τοπικώς παραγόμενα προϊόντα». 88

## Την μύρα του G. Washington φτιάχνει η Budweiser

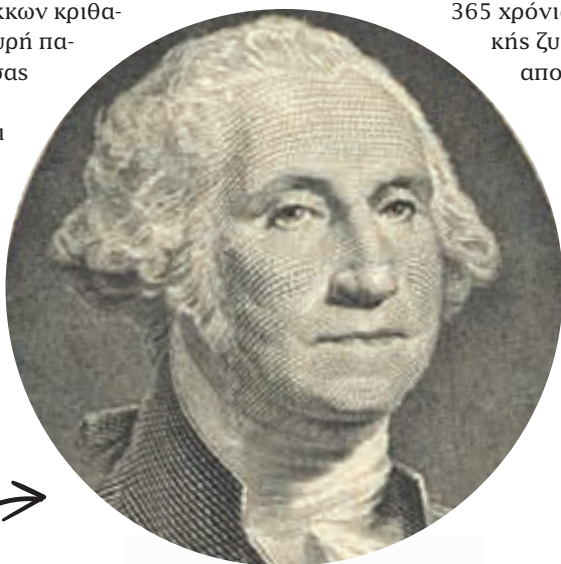
Η Freedom Reserve Red Lager χαρακτηρίζεται από το άρωμα των καβουρδισμένων κόκκων κριθαριού

«Ο George Washington ήταν ένας τύπος που χρειαζόταν μία μύρα. Χρειαζόταν μία για να περάσει τον ποταμό Ντέλαγουερ κατά τη διάρκεια μιας δυνατής καταιγίδας. Χρειαζόταν μία για να τον βοηθήσει να ξεχάσει ότι ήταν πρόεδρος, δουλειά για την οποία δεν ήταν ενθουσιασμένος που την ασκούσε. Χρειαζόταν μία για να μειώσει εκείνους τους φοβερούς πόνους στα δόντια από τους οποίους υπέφερε». Κάπως έτσι η Budweiser «δικαιολογεί» την απόφασή της να παρασκευάσει τη συνταγή μύρας του Αμερικανού προέδρου, όπως αυτή είναι καταγεγραμμένη στο προσωπικό του ημερολόγιο στο στρατό και χρονολογείται από το 1757.

Η ιδέα της αναγέννησης μιας τέτοιας ιστορικής συνταγής έδωσε το κίνητρο και την έμπνευση στην Αμερικανική Ζυθοποιία να δημιουργήσει τη «Budweiser Freedom Reserve Red Lager». Η νέα μύρα θα χαρακτηρίζεται από το άρωμα των καβουρδισμένων κόκκων κριθαριού, την ισχυρή παρουσία μελάσας στην επίγευση και θα έχει 5.4% ABV.

Συνεπώς, η γεύση της θα είναι πιο δυνατή από εκείνη που απολάμβανε συνήθως ο Washington και θα διατίθεται στην αγορά από τα μέσα Σεπτεμβρίου. Μπορεί οι περισσότεροι από εμάς να μην χρειαστούμε να ηγηθούμε μιας χώρας ή να διασχίσουμε έναν παγωμένο ποταμό οδηγώντας έναν στρατό σύντομα, αλλά θα έχουμε τη δυνατότητα να γευτούμε την μύρα μας όπως την απολάμβανε ένας από τους σημαντικότερους πολιτικούς στην ιστορία. Η «Freedom Reserve Red Lager» θα ενταχθεί και στη νέα λίστα με τις «πατριωτικές» αμερικανικές μπίρες, όπως η δημοφιλής «America» του 2016. Επίσης, πρόσφατα η Budweiser παρουσίασε ακόμη μια νέα ετικέτα, τη «Budweiser Reserve Copper Lager». Πρόκειται για μια μύρα που γεννήθηκε μέσα από τη νέα συνεργασία της Ζυθοποιίας με το Jim Beam bourbon και θα είναι ένας εκρηκτικός συνδυασμός, που

θα αντιπροσωπεύει επάξια τα 365 χρόνια αμερικανικής Ζυθοποιίας και αποστάξεως.



Η συνταγή μύρας του Αμερικανού προέδρου, χρονολογείται από το 1757



### Ήταν όλοι εκεί

Σε μια λαμπερή βραδιά πραγματοποιήθηκε και φέτος η εκδήλωση BeerBartender Awards, κατά τη διάρκεια της οποίας απονεμήθηκαν τα βραβεία κοινού (Consumers Awards) καθώς και τα Greek Beer Awards, τα οποία αφορούν τυφλή γευστική δοκιμή. Μεγάλοι νικητές αναδείχθηκαν η Μικροζυθοποιία Septem και η Αθηναϊκή Ζυθοποιία με εννιά βραβεύσεις και ακολούθησε η Μικροζυθοποιία Σερρών με οκτώ βραβεία συνολικά. Αισθητή έκαναν την παρουσία τους η ΕΛΙΞΗ με τέσσερα βραβεία, η Kirki Microbrewery Products και η πρωτοεμφανιζόμενη Μικροζυθοποιία Μυκόνου με τρία. Η ΕΖΑ αναδείχθηκε για δεύτερη συνεχή χρονιά η αγαπημένη των καταναλωτών. 88

«Ντεμπούτο» έκανε φέτος η κατηγορία «Nomad Breweries» οι οποίες αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της αγοράς.



MADE IN

BEER

FESTIVAL

2018

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ-ΣΑΒΒΑΤΟ-ΚΥΡΙΑΚΗ

1/2/3 ΙΟΥΝΙΟΥ

ΑΜΑΞΟΣΤΑΣΙΟ ΟΣΥ

- ΓΚΑΖΙ -



## Τροπικός άνεμος φύσηξε στην μπίρα

Νέες τάσεις κατέγραψε η μεγαλύτερη εν Ελλάδι έκθεση για τον ζύθο

Περισσότερα μικροζυθοποιεία, νέες ετικέτες, πειραματικές δοκιμές, που θα οδηγήσουν σε περισσότερες νέες ετικέτες, σύγχρονες τάσεις στη γεύση και το άρωμα και πλήθος νεαρού κυρίως κόσμου, ήταν μερικά από τα στοιχεία που έκαναν τη μεγαλύτερη εν Ελλάδι διοργάνωση για την μπίρα να ξεχωρίσει στο εγχώριο καλεντάρι. Η έκθεση που γεννήθηκε

παράλληλα με την άνθιση της μικροζυθοποιίας στη χώρα μας και πραγματοποιήθηκε τον περασμένο Οκτώβριο στο Ζάππειο, δέχθηκε 4.500 επισκέπτες. «Πρόκειται για ένα κοινό πιο διονυσιακό, που δεν στέκεται τόσο στην ανάλυση του προϊόντος, αλλά στην απόλαυση που προσφέρει» ανέφερε ο Ντίνος Στεργίδης της διοργανώτριας Vinetum.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



Στις τάσεις ξεχώρισε η επιλογή τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών στη γεύση και στο άρωμα, γεγονός που προϊδεάζει για μπίρες ίσως λίγο πιο κοντά στα γούστα του γυναικείου κοινού.





Από μία έκθεση για την κουλτούρα του ζύθου δεν θα μπορούσε να απουσιάζει το Beer&Brunch της Green Box.



Η Ζυθογνωσία ενισχύθηκε με συμμετοχές που σκοπό είχαν να προσφέρουν ολοκληρωμένη εμπειρία στους επισκέπτες, όπως το μεταμοντέρνο μπαρμπέρικο Don Barber & Groom.



## Το κοινό αποφασίζει για τις νέες εμφιαλώσεις

Με έξι πειραματικές μπύρες που δεν έχουν κυκλοφορήσει στην αγορά κατέβηκε στη Ζυθογνωσία η κρητική ζυθοποιία Σόλο με σκοπό, όπως ανέφεραν οι άνθρωποί της, να αποφασίσει βάσει της αξιολόγησης του κοινού ποιες θα προχωρήσει σε εμφιάλωση, μια ιδέα που κρίθηκε πολύ πρωτοποριακή για τα δεδομένα της εγχώριας ζυθοποιίας. Στις σημαντικές συμμετοχές ανήκουν η Siris του Γιάννη Μαρμαρέλη και η Έλιξη με την ολοκαίνουργια Marea Blonde, αλλά και η ολοκαίνουργια «Νήσος Θολή» και η India Pale Ale (IPA) της Flaros ενώ οι Septem Sunday's Honey Golden Ale, Noctua India Pale Ale, Asylum του gypsy brewer Πωλ Εμμανουηλίδη και Uncle Jam's Brewhouse Tales της Strange Brew ήταν ανάμεσα στις ετικέτες που δοκιμάστηκαν πιο πολύ από τους επισκέπτες. Εξίσου μεγάλη ήταν η ανταπόκριση του κόσμου και για το νέο ζυθοποιείο της Μυκόνου ενώ έλειψαν και οι μεγάλες ζυθοποιίες όπως η Αθηναϊκή που παρουσίασε και την craft μπύρα με κόλιανδρο και μέλι του Αθηνέο, το μέσο με το οποίο προσεγγίζει την τάση της craft ζυθοποίησης. 88



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





ΠΟΙΟΣ: Αλέξανδρος Κανέλλης  
*Noble Men Beer*  
ΠΟΥ: Ζυμώνεται στην Έλιξη  
ΠΟΤΕ: Από καλοκαίρι 2017



# Gypsy brewing διά χειρός Noble Men



ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Το δρόμο του gypsy brewing, τον επιλέξαμε γιατί θέλαμε να ξεκινήσουμε με το προϊόν να δούμε πώς θα πάει και μετά να αποφασίσουμε αν θα προχωρήσουμε στο δικό μας ζυθοποιείο. Είναι στους στόχους μας να αποδεσμευτούμε. Ποιος έχει μία μπίρα και δεν θέλει να έχει το δικό του ζυθοποιείο;

**Το μπιουκάλι και η επκέια μας δεν έχουν ελληνικά στοιχεία. Αυτό έγινε σκόνημα, γιατί μιοιεύουμε στο προϊόν και αμιοσκοιούμε στις εξαγωγές.**

Το εικαστικό το έχει αναλάβει ένας πολύ καλός μου φίλος και παλιός μου συμμαθητής, ο Χρήστος Καπέλης, ο οποίος είναι κομίστας. Είναι όλα ζωγραφισμένα στο χέρι. Έμπνευση για το λογότυπό μας είναι ο Φίλιπ Μάρλοου, ο ήρωας του αστυνομικού μυθιστορήματος του Ρέιμοντ Τσάντλερ με τίτλο «Αντίο, γλυκιά μου».

**Θέλαμε να μας εμπλέξει κάποιος για το εικαστικό. Να μπει σε μία κάβα, να δει όλες τις επκέιες και να του αρέσει μιοριοσότερο αμ' όλες η δική μας. Μεία να μιοχωρήσει στη γεύση.**

Είμαστε σε πολλές περιοχές στην Ελλάδα. Στην Αττική, την Πάτρα, το Βόλο, την Κρήτη, τη Μύκονο, την Κομοτηνή και αλλού. Ενώ μέσα στην εβδομάδα θα κάνουμε τις πρώτες μας εξαγωγές στην Κύπρο και τη Δανία. Η τελευταία ιδέα είναι η δημιουργία μιας weiss. Φυσικά, δεν θα είναι μια κοινότυπη weiss, αφού ο σύμβουλός μας τα προσεγγίζει όλα διαφορετικά...

Ψάξαμε να βρούμε συνταγές που δεν υπάρχουν στην Ελλάδα. Δεν θέλαμε να βγούμε με επιλογές που υπάρχουν ήδη, γιατί ο ανταγωνισμός είναι μεγάλος και όλα τα προϊόντα της αντίστοιχης κλάσης είναι εξαιρετικά. Πιστεύω ότι δεν έχουμε να φοβηθούμε τίποτα από μεγάλες χώρες. Μπορεί να μην έχουμε λυκίσκους ή φρέσκια μαγιά, αλλά έχουμε τους συνδυασμούς.

**Στην Pilsner μας εμπλέξαμε να βάλουμε έναν ιδιαίτερο λυκίσκο, τον Citra. Μια πρόταση που δεν υπήρχε. Ακόμη και η IPA μας δεν είναι αμλή. Είναι μία Imperial Belgium IPA με μαγιές Βελγίου και λυκίσκους Αγγλίας.**

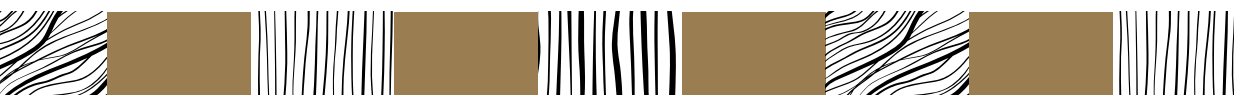
Στην ουσία τα πιο ενεργά μέλη είμαστε εγώ στις πωλήσεις και η Νατάσσα Μπλέτσα στο διοικητικό. Οι πιο πάνω από εμάς, οι διευθυντές μας, είναι αυτοί που μας φρενάρουν, γιατί αλλιώς ίσως να είχαμε σπαταλήσει χρήματα. Στη Noble Men συμπράττουν δύο εταιρείες, η Μηχανολογιστική και η Macart. Βέβαια, όλοι συνεισφέρουμε σε ιδέες και αποφάσεις. Είχαμε μαζί μας έναν εξαιρετικό σύμβουλο, ο οποίος εμπλέκεται στην μπίρα για πάνω από 30 χρόνια.

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



# Ο ΣΟΥΜΑΧΕΡ, ΕΞΙ ΛΙΤΡΑ ΜΠΥΡΑ ΚΑΙ ΜΙΑ ΙΔΕΑ

## CANAL DIVE



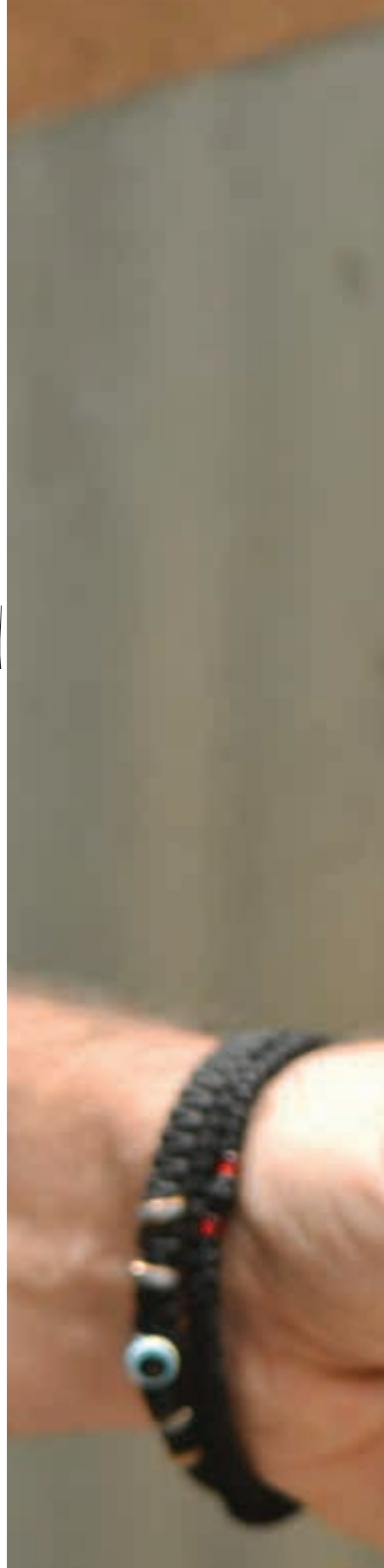
Όλα ξεκίνησαν ένα βράδυ στην μπυραρία «Schumacher» στο Dusseldorf. Χρειάστηκαν κάμποσες μερίδες γερμανικό κότσι με ξινολάχανο και έξι ποτήρια μπύρα. Του λίτρου. Τα λες και πολλά... «Ήμουν σίγουρος ότι δεν θα ξυπνήσω το άλλο πρωί μετά από τέτοια κραιπάλη», αναφέρει στο B&Bο Χαράλαμπος Ντιγκιρλάκης, εκ των ιδρυτών της κορινθιακής Canal Dive

 ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

 ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ύπνισε όμως την επόμενη μέρα και τι πιο λογικό από το να επιστρέψει στην μπυραρία για να ζητήσει εξηγήσεις... «Μπήκα στο μαγαζί, βρήκα τον υπεύθυνο και τον ρώτησα τι ήταν αυτό που ήπιαμε το προηγούμενο βράδυ. Εκείνος ξαφνιασμένος μου λέει: “Γιατί δεν σου άρεσε;”, “Το αντίθετο, αλλά τι είναι αυτό;” του απαντάω. Με κατεβάζει λοιπόν στο παρασκευαστήριο του όπου έφτιαχναν φρέσκια μπύρα. Εκεί κόλλησε το μυαλό». Η πληροφορία έγινε ιδέα και η ιδέα φιλοσοφία της Canal Dive, της πρώτης εταιρείας μικροζυθοποιίας, παραγωγής και εμπορίας







# Η φρέσκια, απαστερίωτη και αφιλτράριστη μπίρα είναι ένα τρόφιμο υψηλής διατροφικής αξίας πλούσιο σε αντιοξειδωτικά ουσιαιτικά



μπύρας στην Κορινθία, που ιδρύθηκε το 2014 από τον Γιώργο Μουρούτσο και τον Χαράλαμπο Ντιγκιρλάκη και πήρε το όνομά της από τον ισθμό. Λειτουργεί στα Κρητικά παράγοντας μπίρες απαστερίωτες και αφιλτράριστες με όλα τα φυσικά συστατικά.

«Την μπίρα μπορείς να την προσεγγίσεις με δύο τρόπους. Από τη μία, ως ένα αλκοολούχο και από την άλλη ως ένα τρόφιμο υψηλής διατροφικής αξίας, κι αυτό γιατί η φρέσκια, απαστερίωτη και αφιλτράριστη μπίρα είναι ένα τρόφιμο πλούσιο σε αντιοξειδωτικά και παράγοντες που βελτιώνουν το καρδιαγγειακό σύστημα. Ένα ποτήρι μπίρα έχει 4 φορές περισσότερα αντιοξειδωτικά από το πράσινο τσάι. Φυσικά, αυτό δεν μας κάνει να ξεχνάμε τον παράγοντα γεύση. Οι μπίρες μας έχουν άρωμα, γεύση και σώμα», αναφέρει ο κ. Ντιγκιρλάκης. Για να μας πείσει ο ενθουσιώδης ζυθοποιός μας σέρβιρε μπίρα από τη δεξαμενή ζύμωσης, βάζοντας ένα ποτήρι και για τον ίδιο. Στην πρώτη γουλιά της Brown Ale, σκέφτηκε φωναχτά: «Τι φτιάχνω ο άνθρωπος;». Και η αλήθεια; Έχει δίκιο.

Οι μπίρες της Canal Dive είναι πληθωρικές και δύσκολα θα τις ξεχάσει όποιος τις δοκιμάσει. Φυσικά, ο καλύτερος για να τις παρουσιάσει είναι ο ίδιος: «Έχουμε δύο μπίρες, μία Pilsner και μία Brown Ale. Η Pilsner είναι μία Lager με αλκοολικό τίτλο 5%. Έχει μόνο βύνη κριθαριού, μαγιά, νερό και λυκίσκο και ωριμάζει 35 με 37 ημέρες. Έχει πικράδα ως τυπική Pilsner, ενώ έχουμε παίξει αρκετά στο θέμα των λυκίσκων. Πειραματιστήκαμε πριν

Τη βελτίωση του ενεργειακού της αποτυπώματος έχει θέσει ως στόχο η Canal Dive, σύμφωνα με τον Χαράλαμπο Ντιγκιρλάκη, εκ των ιδρυτών της.

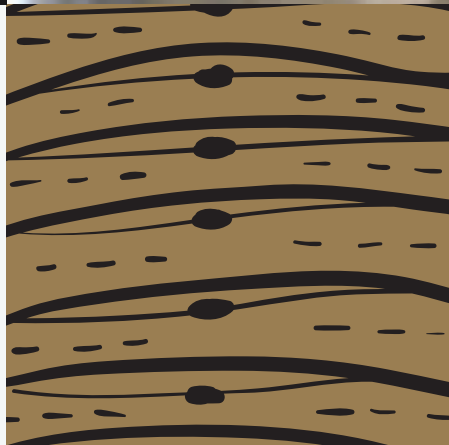
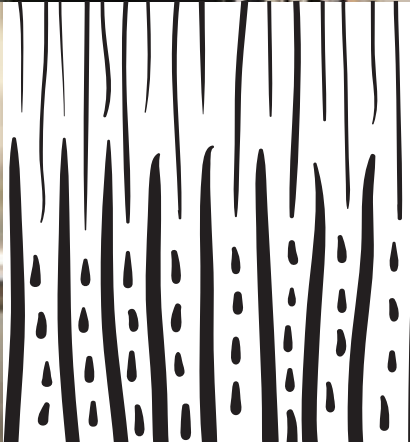
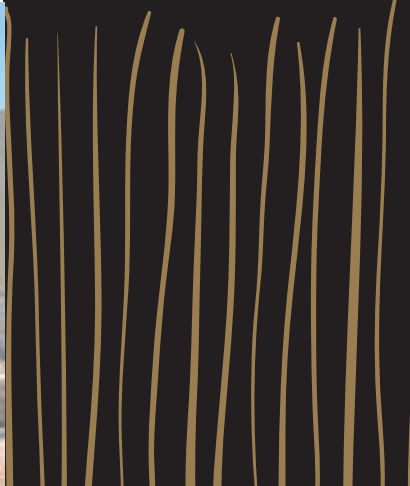
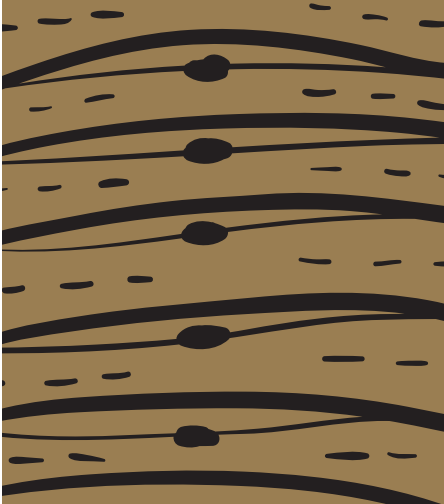
καταλήξουμε και σε αυτό μας βοήθησε το Τμήμα Ζυθοποιίας του ΑΤΕΙ Αθήνας, με το οποίο κατά μία έννοια "παντρεύτηκε" το ζυθοποιείο μας. Αντίστοιχα, η Brown Ale, η μοναδική νομίζω στην Ελλάδα, έχει ξεχωριστό χαρακτήρα. Έμπνευση αποτέλεσε η Newcastle Brown. Ωστόσο, η αρχική εκδοχή προσαρμόστηκε στα μεσογειακά πρότυπα. Αν βγάzaμε μία πανομοιότυπη, το πιο πιθανό είναι ότι θα την πίναμε μόνοι μας. Έχει πλούσιο καφέ χρώμα, ελαφρύ άρωμα και γεύση ψημένης βύνης με ελαφριές νότες από αγγλικούς και αμερικανικούς λυκίσκους».

## Το νερό από την Στυμφαλία και η Blance

Ατού των ζύθων της Canal Dive ο κ. Ντιγκιρλάκης θεωρεί τη χρήση νερού από τις πηγές στη Στυμφαλία: «Η Κόρινθος επί πολλές δεκαετίες είχε πρόβλημα με το πόσιμο νερό. Τα τελευταία 7-8 χρόνια, όμως, έχει ένα από τα καλύτερα στην Ελλάδα. Ήταν απόφασή μας να δημιουργήσουμε ένα τοπικό προϊόν χωρίς παρέμβαση στο νερό, προσαρμόζοντας τις συνταγές μας σε αυτό. Το μόνο που έχουμε είναι ένα φίλτρο κλωρίου, λόγω των σοκ κλωρίωσης που πραγματοποιεί η δημοτική επιχείρηση».

Αυτή την περίοδο «ψήνεται» η επόμενη πρόταση, η οποία σύμφωνα με τον κ. Ντιγκιρλάκη θα είναι «μία σταρένια μπίρα. Όχι Weiss. Ακολουθώντας τη βελγική λογική, θα χρησιμοποιήσουμε κορινθιακό στάρι και όχι βύνη σταριού. Μιλάμε ουσιαστικά για μια Blance». Παράλληλα, η εταιρεία ξεκίνησε κάποιες δοκιμές στις draft μπίρες. 88





# Η πρώτη Λαρισαία βγήκε στην πόλη

Η Lola ξελογιάζει τους λάτρεις του είδους, με τη γενιά των 50άρηδων δημιουργών της να παίρνει τη ρεβάνς και τον Γιώργο Πέτρου να συντονίζει το όλο εγχείρημα...



ΡΕΠΟΡΤΑΖ-ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ  
ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΑΣΧΑΛΗ - ΤΣΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

ιδέα αρχίζει πολλά χρόνια πριν, όταν επισκέφθηκα ένα ζυθοποιείο σ' ένα μοναστήρι στην κεντρική Ολλανδία, το οποίο παρήγαγε μπίρα μόνο για την περιοχή. Εκεί συζητώντας με έναν από τους ζυθοποιούς - καλόγερους, άρχισα να αντιλαμβάνομαι τι σημαίνει μικροζυθοποιία. Και τότε άρχισε η "φαγούρα"..., γιατί όχι και στην πόλη μου, τη Λάρισα;» σημειώνει χαρακτηριστικά ο Γιώργος Πέτρου, συνιδρυτής της Ζυθοποιίας Πηνειού στην πρώτη του αποκλειστική συνέντευξη στο B&B.

## Πρώτη, δεύτερη και τρίτη ετικέτα

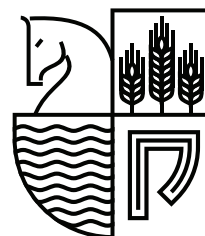
«Υπήρχε το όραμα, υπήρχε εμπειρία και η δυνατότητα να επενδύσουμε χρήματα, καθώς η παραγωγή μπίρας απαιτεί μια σημαντική επένδυση σε εξοπλισμό. Πιστεύω πως όταν κάποιος έχει τη δυνατότητα, θα πρέπει να μην επαναπαύεται καθώς πρέπει να κινούμαστε συνεχώς. Άλλωστε, είναι πρώτα απ' όλα καλό για τον τόπο μας. Η προσπάθεια αυτή δεν θα ολοκληρωνόταν χωρίς την καταλυτική στήριξη των φίλων μου, συνεταιριών από άλλες δραστηριότητες και συνιδρυτών, Βασίλη Ζάρκου και Νίκου Πισσούλη. Έτσι ιδρύθηκε πριν λίγους μήνες η Ζυθοποιία Πηνειού, η πρώ-

τη μικροζυθοποιία της Λάρισας. Έχει σαν στόχο, την παραγωγή και προώθηση απαστερίωτης και αφιλτράριστης μπίρας και είναι εγκατεστημένη σε ιδιόκτητο και άρτια εξοπλισμένο ζυθοποιείο που αυτή τη στιγμή ολοκληρώνουμε.

Πρόκειται για ένα σύγχρονο ζυθοποιείο δυνατότητας παραγωγής 2.000 λίτρων ανά βάρδια στο 7ο κλμ. Λάρισας-Συκουρίου, που δεν αποτελεί οικογενειακή επιχείρηση, αλλά λειτουργεί με ομάδα 5 ατόμων, η οποία θα μεγαλώνει όσο θα μεγαλώνει η παραγωγή» αναφέρει ο κ. Πέτρου και συνεχίζει: «Εμείς σε συνεργασία με έμπειρο ζυθοποιό παράξαμε ήδη την πρώτη ετικέτα της Lola, που έτυχε θερμής υποδοχής στην πρόσφατη πρώτη εμφάνισή της. Στα μέσα του καλοκαιριού ακολουθεί και η δεύτερη Lola τύπου Belgian Ale, ενώ τα Χριστούγεννα υπολογίζουμε να τριτώσει το ... καλό με την Lola τύπου IPA».

Σχετικά με τα μελλοντικά σχέδια του ο κ. Πέτρου αναφέρει: «Στα άμεσα σχέδιά μας είναι να γίνουμε πόλος έλξης όλων όσων επιθυμούν να πειραματιστούν με τις δικές τους συνταγές και δεν έχουν την οικονομική δυνατότητα για ένα ζυθοποιείο και να δημιουργήσουμε Σχολή Ζυθοποιίας».

## ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΠΗΝΕΙΟΥ



Το όνομα της Lola προέρχεται από τα αρχικά των λέξεων Longitude (Γεωγραφικό Μήκος) και Latitude (Γεωγραφικό Πλάτος) γι' αυτό και στην ετικέτα της φέρει τις συντεταγμένες της πόλης της Λάρισας. Οι Λαρισαίοι βέβαια προτιμούν την άποψη πως το όνομα προέρχεται από τα αρχικά των λέξεων Love Larissa, αναφέρει ο κ. Πέτρου.





Μια τεχνολογία που ήταν μέρος της τέχνης τους για αιώνες, πριν αντικατασταθεί από το χαλκό και τον ανοξείδωτο χάλυβα, ανακαλύπτουν οι σύγχρονοι ζυθοποιοί. Η ωρίμανση της μπίρας σε δρυ κερδίζει όλο και περισσότερο έδαφος σε όλο τον κόσμο εξαιτίας των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που προσδίδει στην μπίρα



ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ

# ΖΥΜΩΝΕΙ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ ΞΑΝΑ Ο ΖΥΘΟΣ







Η ωρίμανση μπορεί να λάβει χώρα σε καινούργια βαρέλια ή σε βαρέλια που είχαν χρησιμοποιηθεί για κρασί, whiskey ή άλλα αλκοολούχα ποτά, με την τελευταία περίπτωση να είναι ενδιαφέρουσα, αφού η μπύρα αποκτά και κάποια από τα χαρακτηριστικά του ποτού που ήταν στο βαρέλι.

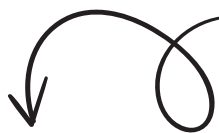


**Τ**α βαρέλια μπήκαν στη ζυθοποιία ως μια βελτίωση από τους κεραμικούς αμφορείς που ήταν δύσκολοι στη μετακίνηση και εύκολοι στη θραύση. Ήταν μια εφεύρεση που τελειοποιήθηκε γρήγορα και ουσιαστικά δεν άλλαξε ποτέ. Και η δρυς ήταν εξ αρχής η πρώτη επιλογή για την κατασκευή, αν και πιθανότατα τα οργανοληπτικά της προτερήματα δεν ήταν ο κύριος λόγος προτίμησής της, αλλά η αφθονία στα ευρωπαϊκά και αμερικανικά δάση και οι «μηχανικές» ιδιότητές της που προτιμούσαν οι βαρελοποιοί.

Με τον καιρό δύο διαφορετικές παραδόσεις δημιουργήθηκαν, μια για την οινική παράδοση της Ευρώπης και η άλλη για τη βιομηχανία αποστάγματος των νεοσύστατων ΗΠΑ. Οι διαφορές ξεκινούν με τα δέντρα, γαλλική ή αμερικανική δρυ, τον τρόπο στεγνώματος των ξύλων και το διαφορετικό πρωτόκολλο καψίματος που λαμβάνει χώρα όταν συνδεθούν οι δούγες για το βαρέλι, ώστε το ξύλο να αποκτήσει τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Τα πιο συνηθισμένα είδη μπίρας που θα ωριμάσουν σε βαρέλια από bourbon είναι σκουρόχρωμες, έντονα βυνώδεις, με πλούσιο σώμα και άρωμα Porters αλλά και Stouts σε όλες τις imperial εκδοχές τους. Στην περίπτωση των βαρελιών που προέρχονται από την οινική βιομηχανία, όμως, τα πράγματα περιπλέκονται αρκετά. Εδώ δεν έχουμε έντονη γεύση στα βαρέλια λόγω της ποικιλίας της δρυός, του χαρακτήρα του ποτού και σίγουρα λόγω της διαφορετικής κατασκευαστικής προσέγγισης. Τα βαρέλια αυτά μπορούν να είναι πηγή ηπιότερων αρωμάτων ή κατοικία μιας ολόκληρης κοινότητας «μεταναστών», ατυπικών μικροοργανισμών που επηρεάζουν την μπίρα και για πολλούς από αυτούς το βαρέλι είναι ένα ιδανικό σπίτι. Είναι μικροοργανισμοί που θα προκαλούσαν εφιάλτες σε κάθε άλλη περίπτωση και μιλάμε για *Brettanomyces*, *Lactobacillus* και *Pediococcus*. Στην πρώτη περίπτωση έχουμε έναν άγριο μύκητα που δίνει έντονο γήινο άρωμα, ενώ στην δεύτερη για στελέχη βακτηρίων που εκτοξεύουν την οξύτητα.

## Η ουσία είναι το ταλέντο του ζυθοποιού και όλα υψόκεινται στο μυοτήριό ενός ξύλινου βαρελιού



Το μέγεθος του βαρελιού ελέγχει την αναλογία επιφάνειας - αέρα που καταλύει τις χημικές αντιδράσεις στο εσωτερικό. Τα μικρά είναι πιο ενεργά, τα μεγάλα βαρέλια θέλουν χρόνο αλλά οδηγούν σε μεγαλύτερη αρωματική πολυπλοκότητα.







Στη μικρή γωνιά του βελγίου που παράγονται οι Lambic και Sour Ales πρέπει στρέφουν το βλέμμα τους οι σύγχρονοι ζυθοποιοί που θέλουν να ακουστούν αυτά τα μονοπάτια.



## Η μπιόρα αλλάζει, μα μη σε τρομάζει

Οι τρεις σημαντικότεροι παράγοντες που επιδρούν άμεσα στην εκκύλιση των συστατικών του ξύλου και συμμετέχουν στις αντιδράσεις που αλλάζουν το προφίλ της μπίρας είναι ο αλκοολικός τίτλος, η θερμοκρασία και ο χρόνος επαφής. Κατά την ωρίμανση ενός ποτού σε βαρέλι συμβαίνουν αρκετές φυσικοχημικές αντιδράσεις όπως εκκύλιση πτητικών και φαινολικών συστατικών από το ξύλο, αποσύνθεση και εστεροποίηση λιγνινών, αντιδράσεις που αφορούν μόνο τα εκκυλίσματα του ξύλου, εξάτμιση των πτητικών συστατικών και μικρο-οξυγόνωση που βελτιώνει στον πολυμερισμό και αντιδράσεις συμπύκνωσης. Τα φαινολικά συστατικά που εκκυλίζονται από το ξύλο είναι υπεύθυνα για τις αλλαγές που παρατηρούνται σε χρώμα, άρωμα και γεύση του εκάστοτε ποτού. Η αποδόμηση της κυτταρίνης και ημικυτταρίνης παράγει φουρφουράλη και 5-υδροξυμεθυλφουρφουράλη (5-HMF) και της λιγνίνης παρέχει βανιλίνη, συριγγαλδεΐδη, γουαϊκόλη, ευγενόλη, κονιφεραλδεΐδη και σιναπαλδεΐδη. Η εκκύλιση αυτών των συστατικών από τα ποτά εξαρτάται από πολλούς παράγοντες όπως το είδος της δρυός, η γεωγραφική της προέλευση, ο τρόπος ξήρανσης του ξύλου, το επίπεδο καψίματος, πόσες φορές χρησιμοποιήθηκε και την περίοδο ωρίμανσης όπως και ο αλκοολικός τίτλος του ποτού. Το άρωμα και η γεύση του τελικού προϊόντος διαφέρουν ανάλογα με τα συστατικά του ξύλου που εκκυλίστηκαν από αυτό.

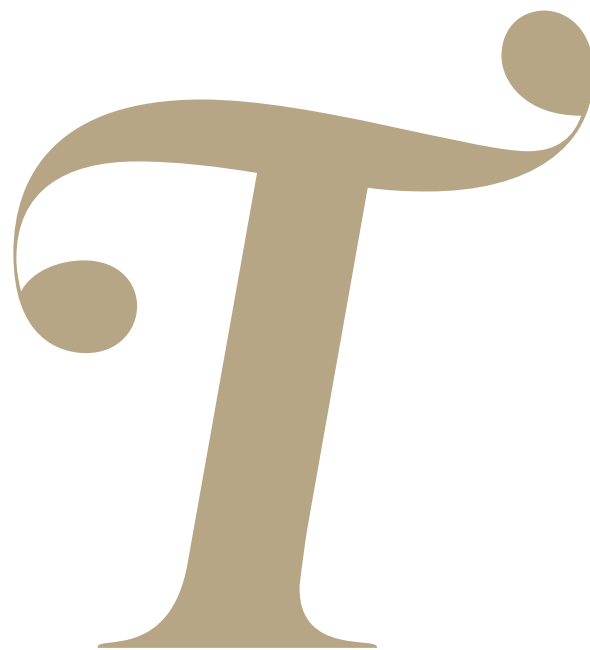
## Κουτώντας στο μέλλον με μάνα γιαλιά

Ένα βαρέλι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την κύρια ζύμωση ή για την ωρίμανση της μπίρας, σε κάθε περίπτωση όμως αποτελεί ένα ξεχωριστό οικοσύστημα. Αν είναι καινούργιο, ο ζυθοποιός πρέπει να προσέχει τον ισχυρό του χαρακτήρα. Αν είναι μεταχειρισμένο, πρέπει να υπολογίζεται το προϊόν που ήταν μέσα προηγουμένως, το είδος της μπίρας που θα μπει και ανάλογα με την προϊστορία του, τι θα απογίνει μετά. Τα τοιχώματα του βαρελιού είναι ελαφρώς διαπερατά, επιτρέποντας την ανταλλαγή αερίων με το εξωτερικό περιβάλλον. Κανένα δεν προσφέρει σταθερότητα στις αλλαγές της θερμοκρασίας και όλα έχουν τον κίνδυνο προσβολής από ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς.

Με την επιστροφή του ξύλου στη διαδικασία της παραγωγής, ο ζυθοποιός πρέπει να ξαναμάθει μια σχεδόν χαμένη τέχνη, αυτήν της ανάμειξης διαφορετικών βαρελιών ώστε να επιτύχει την ισορροπία στο τελικό προϊόν. Η ανάμειξη είναι μια μακρά παράδοση που συνεχίζει σε μια μικρή γωνιά του Βελγίου, όπου παράγονται οι Lambic και Sour Ales, το Payottenland, στο Flemish Brabant, και είναι εκεί που πρέπει να στρέψουν το βλέμμα τους όσοι θέλουν να ακολουθήσουν αυτά τα μονοπάτια, ακόμα κι αν οι μπίρες τους είναι λιγότερο άγριες από αυτές.

Οι παραλλαγές είναι ατελείωτες, από φίνες Sour Ales σε βαρέλια από Chardonnay, σε φρουτένιες Porters από βαρέλια bourbon μέχρι Barley Wines ωριμασμένα σε βαρέλια από sherry, τα πάντα στηρίζονται στο ταλέντο του ζυθοποιού και όλα υπόκεινται στο μυστήριο ενός ξύλινου βαρελιού. Ποιος θα περίμενε ότι τόσες νέες πιθανότητες θα προέρχονταν από μια τόσο παλιά πηγή; 88

Το 2002 στο Great American Beer Festival υπήρχαν 26 συμμετοχές στη νεοσύστατη κατηγορία wood aged beers. Το 2010 υπήρχαν 188 συμμετοχές σε 3 κατηγορίες.



# Όταν το brunch λέγεται δεκατιανό και η μπύρα χρονομηχανή

Αγαπά τα καφενεία όπου μπορεί να πει μπύρα «χωρίς αύριο», αλλά τον ενοχλεί που στα συγκεκριμένα μαγαζιά δεν μπορεί να φάει καλά. Ο Ηλίας Καλόγυρος, ο ιδιοκτήτης της Σουρικάτα, αποφάσισε, λοιπόν, στο δικό του χώρο οι θαμώνες να μπορούν να κάνουν και τα δύο και μάλιστα με προτάσεις που ξεφεύγουν από την πεπατημένη



ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Ο Ηλίας Καλόγυρος αυτοπροσδιορίζεται ως μάγειρας και επιμελείται ο ίδιος το μενού του «Σουρικάτα». Η σημασία που δίνει στη γεύση φαίνεται από το γεγονός ότι φτιάχνει το δικό του χειροποίητο παστοურμά για τις συνταγές του.

α πολύχρωμα τραπεζάκια, τα μαροκινά πλακάκια, οι παλιές διαφημίσεις μπύρας στους τοίχους και η ανοιχτή κουζίνα όπου ετοιμάζονται οι νοστιμιές, που έχει επιμεληθεί ο Ηλίας Καλόγυρος, συνθέτουν το σκηνικό του φιλόξενου «Σουρικάτα» στο Παλαιό Φάληρο.

«Σαν concept είμαστε κάτι ανάμεσα σε καφενείο και μεζεδοπωλείο. Μπορείς να κάτσεις να πεις έναν ωραίο και προσεγμένο καφέ, να φας το δεκατιανό σου, όπως λέω εγώ το brunch, να πεις τις μπύρες σου από το μεσημέρι και να φας, όχι τις τυπικές γεύσεις που θα δοκιμάσεις σε ένα μεζεδοπωλείο, αλλά κάτι το διαφορετικό», αναφέρει στο B&B ο εμπνευστής του χώρου. Ο Ηλίας Καλόγυρος δηλώνει λάτρης της μπύρας. Κάποτε σε ένα τσέκικο εστιατόριο στο κέντρο της Αθήνας δοκίμασε και «έπαθε την πλάκα του» με την Bohemian Red Ale. Από τότε την ψάχνει σε κάθε κάβα που θα βρεθεί στο δρόμο του, χωρίς μεγάλη επιτυχία μέχρι σήμερα. Ωστόσο στην υποθετική ερώτηση: «Αν έπρεπε να διαλέξεις μία μπύρα για να πίνεις από εδώ και πέρα στη ζωή σου, ποια θα ήταν αυτή;», απαντά με απόλυτη σιγουριά «Η Alpha Lager», γιατί δεν τον μπουκτίζει και μπορεί να πει όση θέλει.

## Χειροποίητος και ο μαιουρμάς

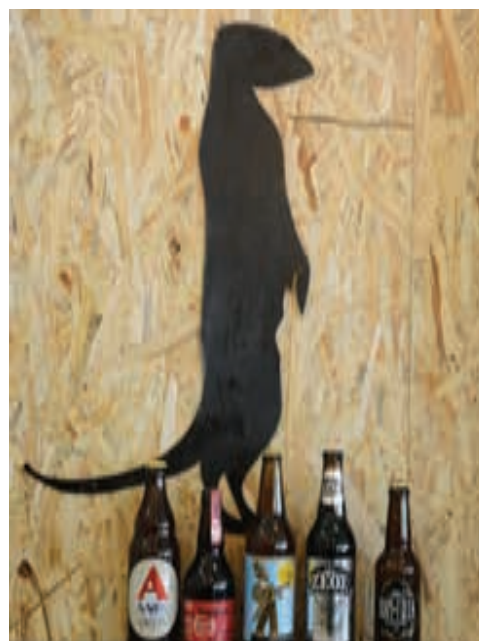
Ιδανικές μπύρες για ένα brunch θεωρεί ο ίδιος την ORA Weiss της Πατραϊκής Ζυθοποιίας, την απαστερίωτη Ικαριώτισσα Ale και την Άλφα Weiss. Οι συγκεκριμένες επιλογές μπορούν να συνοδεύσουν άψογα την τοστάδα του Σουρικάτα (τη συνταγή της οποίας εξασφάλισε το B&B και θα βρείτε μαζί με άλλες στις επόμενες σελίδες του Brunch) αλλά και το πιο μερακλίδικο πιάτο του καταλόγου, το πείνιρλί με τα καραμελωμένα κρεμμύδια και τον χειροποίητο παστοურμά, που φτιάχνει ο ίδιος ο κ. Καλόγυρος. «Χρησιμοποιούμε κυρίως το μπουτί από το μοσχάρι, το οποίο μαρινάρουμε στο κρασί και καρυκεύουμε με χοντρό αλάτι και τσιμένι. Τη ζύμη την παίρνουμε από ένα παλιό ζυμωτήριο της Νέας Ιωνίας, που λειτουργεί εδώ και 60 χρόνια. Δεν είναι το κλασικό πείνιρλί, είναι πιο χωριάτικο και χορταστικό. Τρως ένα και σε πιάνει», αναφέρει.



Μαζί με το  
brunch προτείνει:  
Άλφα Weiss, ΟΡΑ Weiss,  
Καριώτισσα Ale, Septem  
Thursday's Red Ale  
& Zeos Black



Αν τώρα η ώρα έχει περάσει και είστε έτοιμοι για κρεατικά, ο κ. Καλόγυρος προτείνει την αρωματική Septem Thursday's Red Ale, με την ήπια πικράδα αλλά και τη Ζέος Black. Η τελευταία αποτελεί την ιδανική συνοδεία για το συκώτι που σερβίρεται στο «Σουρικάτα», το οποίο είναι εξαιρετικό μέσα στην απλότητά του. Πιο συγκεκριμένα, το συκώτι μπαίνει όπως ακριβώς είναι στο τηγάνι, χωρίς πανάρισμα, σοτάρεται ελάχιστα από τις δύο μεριές, σβήνει με κόκκινο κρασί και σιγοβράζει για μερικά λεπτά σε ζωμό βοδινού. Αν είστε καλοφαγάδες και αγαπάτε την μπύρα, μην το σκέφτεστε, αρχίστε να κατηφορίζετε προς τη θάλασσα και το «Σουρικάτα»... 88



Το μικρόσωμο  
θηλαστικό  
Σουρικάτα, που ζει  
στις ερήμους της  
Αφρικής, δάνεισε  
το όνομά του στο  
νέο αυτό χώρο στο  
Παλαιό Φάληρο.

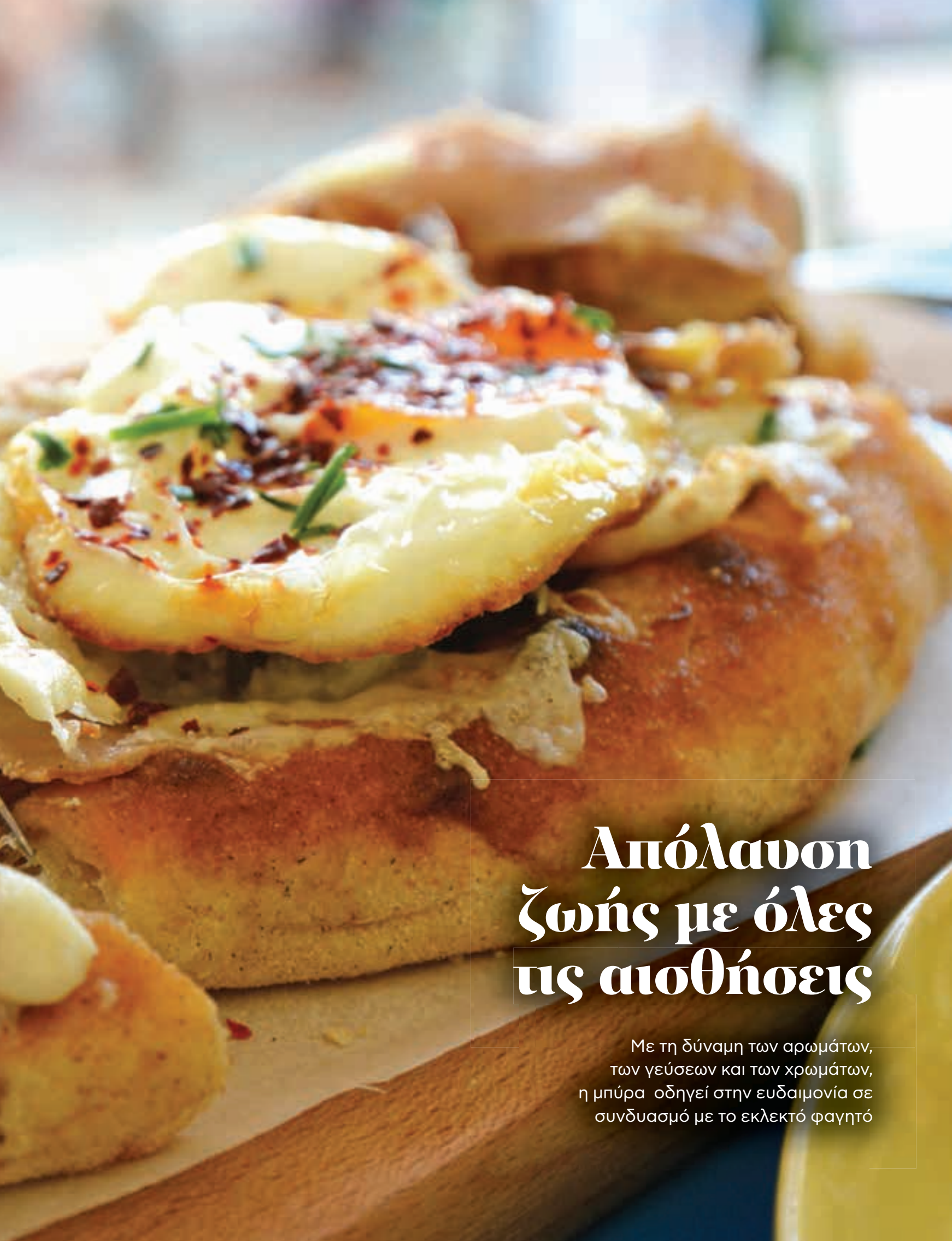
# BRUNCH

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

ΤΟ ΠΛΟΥΣΙΟ ΠΡΩΙΝΟ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΤΑΣΗ







# Απόλαυση ζωής με όλες τις αισθήσεις

Με τη δύναμη των αρωμάτων,  
των γεύσεων και των χρωμάτων,  
η μπύρα οδηγεί στην ευδαιμονία σε  
συνδυασμό με το εκλεκτό φαγητό



Πάνω από τις  
καυτερές εστίες  
του Σουρικάτα θα  
βρείτε τον Ηλία  
Καλόγυρο, που  
με τις προτάσεις  
και τις γενναίες  
μερίδες του, θα  
δοκιμάσει τις  
αντοχές σας...







## Ο ΗΛΙΑΣ ΚΑΛΟΓΥΡΟΣ ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ ΔΗΜΟΦΙΛΗ ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΟΥ

### Λαδοτύρι Μυτιλήνης με μπαχαρικά, μυρωδικά και μαρμελάδα ντομάτας

#### Υλικά

Ένα κεφάλι λαδοτύρι Μυτιλήνης  
κομμένο σε τρίγωνα  
Φρέσκο πιπέρι  
Μυρώνια  
Ημίγλυκο κρασί  
Αλεύρι  
1.200 γρ. φρέσκες ντομάτες  
1 κιλό ζάχαρη  
Αλάτι και πιπέρι  
6 σκελίδες σκόρδο  
4 λεμόνια  
Κύμινο

#### Εκτέλεση

Κόβουμε σε τριγωνάκια το λαδοτύρι και το βάζουμε σε ένα τάπερ με το κρασί, τα μυρώνια και το πιπέρι. Για τη μαρμελάδα τρίβουμε τις ντομάτες στον τρίφτη και τις βάζουμε σε μια κατσαρόλα μαζί με τη ζάχαρη, το χυμό από τα λεμόνια, 1 κ.γ. αλάτι, 1 κ.γ. κύμινο και τις σκελίδες σκόρδο σε φακελάκι τσαγιού και ανακατεύουμε. Τη βάζουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά για 40 λεπτά και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει. Σε ένα πιάτο βάζουμε αλεύρι και αλευρώνουμε το λαδοτύρι. Τηγανίζουμε ελαφρά με ηλιέλαιο και συνοδεύουμε με τη μαρμελάδα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Φρέσκα υλικά της ελληνικής γης που αναδεικνύονται μέσα από μπαχαρικά και μυρωδικά της φύσης φαντάζουν ως ιδανικοί συνοδοιπόροι στο γευστικό ταξίδι, με την πλούσια γεύση της ΑΛΦΑ Weiss να προσφέρεται για ιδιαίτερες, γευστικές αναζητήσεις.

**Τ**ο λαδοτύρι Μυτιλήνης είναι ένα παραδοσιακό προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης με πλούσιο άρωμα γάλακτος, ραφινάτη και μεστή γεύση, ελαφρώς μαστιχωτό με νότες ξηρών καρπών. Αυτά τα χαρακτηριστικά του το καθιστούν ιδανικό μεζέ για την μπύρα. Εκείνο που το διαφοροποιεί από τα υπόλοιπα σκληρά κίτρινα τυριά που παρασκευάζονται από αιγοπρόβριο γάλα είναι ο τρόπος συντήρησής του. Οι Μυτιληνιοί το φυλάνε παραδοσιακά μέσα σε ελαιόλαδο με το αρχικό του σχήμα, το κεφαλάκι. Το λάδι επιδρά στο τυρί προσδίδοντάς του τη χαρακτηριστική του γεύση και φυσικά αιτιολογώντας την ονομασία του.



**Περιστρέφοντας το μπουκάλι  
κατά το σερβίρισμα ζωντανεύει  
η μαγιά της αφροζύμωτης μπύρας**

Πλούσια, βελούδινη γεύση με νότες φρούτων, έντονα αρωματικό χαρακτήρα, ήπια πικράδα και επίγευση μαχιάς, η Αλφα Weiss, πέρα από τη βύνη κριθαριού, περιέχει σε μεγάλο ποσοστό βύνη σιταριού, η οποία της χαρίζει τη δροσιστική, γεμάτη γεύση της, ενώ η μαχιά της δεν φιλτράρεται με αποτέλεσμα τη χαρακτηριστική θολή της όψη, αλλά και τη διατήρηση όλων των θρεπτικών της συστατικών. **Αλκοόλ: 5%**







1

### Τοστάδα διά χειρός... Σουρικάτα

Τα υλικά που θα χρειαστούν είναι δύο φέτες φρέσκο χωριάτικο ψωμί 10 γρ. η καθεμία, ένα χοιρινό χωριάτικο λουκανικό 150 γρ., δύο φρέσκα μανιτάρια πόρτο μπέλο, δύο αυγά, κασέρι Ξανθης τριμμένο, βούτυρο, μπούκοβο γλυκό, σχοινοπράσο φρέσκο, αλάτι, πιπέρι και ηλιέλαιο.

2

### Η προετοιμασία ξεκινά

Βάζουμε τις φέτες στο φούρνο στους 150 βαθμούς και ψήνουμε για 5 λεπτά. Παράλληλα έχουμε κόψει σε κύβους το λουκανικό, τα μανιτάρια και τα ρίχνουμε στο τηγάνι με μια κουταλιά βούτυρο. Σωτάρουμε μέχρι να πάρουν χρώμα, ανακατεύουμε για 3 με 5 λεπτά και αλατίζουμε. Σε δεύτερο τηγάνι με ηλιέλαιο ρίχνουμε τα δύο αυγά να τηγανιστούν.

3

### Για το σερβίρισμα

Βγάζουμε τις φέτες από το φούρνο και με το πίσω μέρος του κουταλιού αλείφουμε λίγο βούτυρο. Έπειτα μοιράζουμε επάνω τους τα λουκανικά με τα μανιτάρια και πασπαλίζουμε με το κασέρι. Βάζουμε ένα αυγό μάτι σε κάθε τοστάδα από επάνω και ρίχνουμε μπούκοβο, σχοινοπράσο αλάτι και πιπέρι.



Ιδανικές επιλογές για να συνοδεύσουν άψογα την τοστάδα του Σουρικάτα, σύμφωνα με τον Ηλία Καλόγυρο, είναι η ORA Weiss (vol. 5,2%) της Πατραϊκής Ζυθοποιίας και η απαστερήωτη Ικαριώτισσα Ale (vol. 5%)

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

# Gourmet ανησυχίες

Θέλουν τέχνη για να τις σερβίρεις αλλά και για να καλύψεις τις gourmet ανησυχίες τους οι πολύ φρουτώδεις Weiss με τη ένταση των εσπεριδοειδών



## Με τις διάσημες αγκινάρες της Τήνου

Πάστα αγκινάρας μπήκε σε βαζάκια και ντύθηκε με ετικέτες που πάνω τους φέρουν μία και μοναδική ζωγραφιά: Εκείνο το παλιό ντουλάπι που έδωσε το όνομά του στην Οικοτεχνία Δελατόλα από το Κτικάδο της Τήνου. Η ιστορία της ξεκίνησε το 1994 όταν η Ζωζεφίνα Δελατόλα άρχισε να διαθέτει στην ντόπια αγορά χειροποίητα ζυμαρικά με πρώτο το τηνιακό κυλοπιτάκι.



## Γραβιέρα με οινόρους κάνναβης

Η βραβευμένη γραβιέρα κάνναβης της Τσέλικας Ντελικατέσεν, που παράγεται σε τυροκομική μονάδα στην ορεινή Αργολίδα, αποτελεί το τελευταίο προϊόν της σειράς Τσίλιγκο, προσφέροντας υψηλό διατροφικό όφελος καθώς κατά την ωρίμανση του τυριού απορροφώνται τα έλαια των σπόρων. Η γραβιέρα είναι διαθέσιμη και σκέτη, αλλά και με οκτώ προσμείξεις μπαχαρικών ή αρωματικών φυτών.



## Ζουμερό ριζόττο με τραγανά ομαράγγια

Ιδιαίτερες γεύσεις εύκολα και γρήγορα προτείνει η σειρά Bistro της Agrino με ριζόττο που είναι έτοιμο σε λίγα λεπτά, χωρίς την προσθήκη νερού και συντηρητικά και χαμηλά σε λιπαρά. Σπαράγγι, βασιλομανίταρα Γρεβενών, σαφράν με κρόκο Κοζάνης ΠΟΠ και τρούφα αποτελούν μερικές από τις διαθέσιμες γεύσεις με την ποιότητα να αποτελεί τη θεμελιώδη αξία της επιτυχημένης πορείας της Agrino.



## Βελούδινη γεύση αμιό το Μεσολόγγι

Ένα μοναδικό έδεσμα από τον Γιώργο Στέφο και την οικογένειά του που μεγάλωσαν στις όχθες της λιμνοθάλασσας του Μεσολογγίου - Αιτωλικού και έμαθαν την τέχνη του αυγοτάραχου από τους παραδοσιακούς ψαράδες. Υψηλή διατροφική αξία, πλούσιο σε πρωτεΐνες, ενέργεια, Ω-3 λιπαρά οξέα, βιταμίνη C και E, σελήνιο και ψευδάργυρο με εκλεπτυσμένη γεύση, βελούδινη αίσθηση και μακριά επίγευση.





Πικάντικη αίσθηση σπόρων  
μουστάρδας, λεμονάτη  
αιχμηρότητα, μπανανέ βελούδο  
αλλά και αρώματα κίτρου και  
μελιού μπορεί να δίνει μια  
Weiss μπύρα διαμορφώνοντας  
ιδιαίτερες γευστικές αρμονίες



## Λουκάνικο όμως το ξέρει η Καλαμάτα

Διαλεχτά κομμάτια φρέσκου χοιρινού κρέατος αναμειγνύονται με κύμινο, θρούμπι και κόλιανδρο ισορροπώντας άριστα το άρωμα που προσδίδει η φυσική φλούδα πορτοκαλιού. Όλα αυτά τα συστατικά ζυμώνονται με εκλεκτό κόκκινο κρασί και για να καπνιστούν στο τέλος με ξύλο οξιάς. Το αποτέλεσμα δικαιώνει την πίστη της εταιρείας Μουτεβελής στην παράδοση με το κλασικό λουκάνικο της Καλαμάτας.



## Αλλαντικά από ορεινό κοτόπουλο

Χωρίς προσμείξεις με άλλα κρέατα, τα νέα αλλαντικά από 100% φρέσκο ορεινό κοτόπουλο Πίνδος είναι εξαιρετικά θρεπτικά, δεν στερούν την απόλαυση, είναι χωρίς γλουτένη και διατίθενται σε πολλές και λαχταριστές γεύσεις: Φιλέτο καπνιστό, παριζάκι, λουκάνικα Φρανκφούρτης, κουκάνικα κοκτέιλ, hot dog, σαλάμι πικάντικο κοτόπουλου καθώς και το μοναδικό χωριάτικο λουκάνικο ΠΙΝΔΟΣ.



## Όταν η μέσοιροφα μυρίζει Ταϋγείο

Μαριναρισμένες σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ποτισμένες με φυσικά μυρωδικά του Ταϋγέτου, όπως ακριβώς έκαναν οι παλιοί, είναι οι μπουκίτσες πέστροφας και σολωμού της Γεροντίδης GFish. Πρόκειται για μία από τις πρώτες μονάδες παραγωγής πέστροφας και σολομού στην Ελλάδα, η οποία ιδρύθηκε το 1969 στο Καστόρι Λακωνίας και παράγει επίσης καπνιστό οξύρρυγκο και χαβιάρι σολομού.



## Όλοι αγαπούν το γιατέ μημεριάς

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

# Σχέδια για b&b στο εγχώριο επιχειρείν

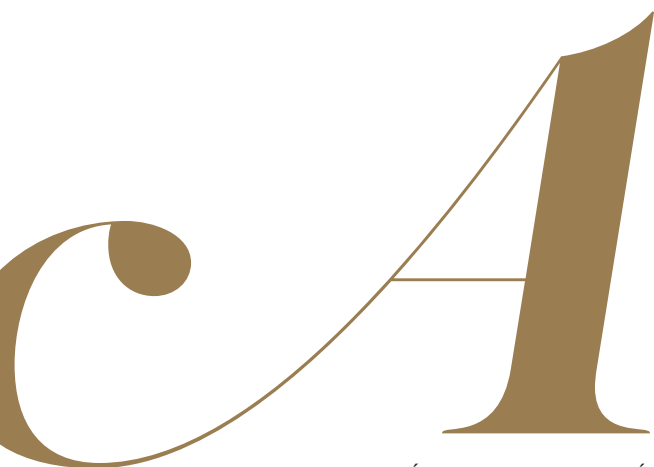
Τη δυναμική που μπορεί να προσδώσει στο marketing ενός νέου προϊόντος διατροφής ο συνδυασμός του με κρασί αλλά και μπύρα, επιβεβαίωσε η κραταιά Πίνδος τοποθετώντας δίπλα στα νέα της αλλαντικά καταξιωμένα κρασιά της ελληνικής αγοράς και σχεδιάζοντας το μέλλον τους μαζί με μπύρα...



ΜΑΡΙΑ ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



μέτρητους γευστικούς συνδυασμούς ακόμη και για τους πιο απαιτητικούς εγχώριους ουρανίσκους δημιουργούν τα αλλαντικά του Αγροτικού Πτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Ιωννίων «Η Πίνδος», τα οποία μπορεί κυριολεκτικά να απογειωθούν αν συνοδευτούν με μία σωστή επιλογή κρασιού, όπως φυσικά και μπύρας, σύμφωνα με τον επιχειρηματικό σχεδιασμό marketing που αναπτύσσουν κορυφαίες στον κλάδο τους εταιρείες της ελληνικής αγοράς.

Μάλιστα, αυτό κατέστη σαφές, σε όσους είχαν την ευκαιρία να βρεθούν την Πέμπτη 10 Μαΐου στη ζεστή εκδήλωση σε γνωστό wine restaurant στο κέντρο της Αθήνας όπου παρουσιάστηκε η νέα σειρά αλλαντικών Πίνδος από ορεινό κοτόπουλο, 100% φρέσκο, χωρίς γλουτένη και καμία απολύτως πρόσμιξη με άλλα κρέατα, τα οποία συνδυάστηκαν άψογα και με κρασιά της συνεταιριστικής οινοποιίας Ηπείρου, Ζοίνος ΑΕ. Την παρουσίαση έκανε ο Ανδρέας Δημητρίου, πρόεδρος του ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ, ο οποίος υπογράμμισε ως βασικό «στατικό» της εν λόγω σειράς την ποιότητα.

Η νέα σειρά περιλαμβάνει πικάντικο σαλάμι, hot dog, λουκάνικο φρανκφούρτης, λουκάνι-

κα κοκτέιλ, παριζάκι, ρολό καπνιστό και φιλέτο καπνιστό και συμπληρώνει επάξια το κυρίαρχο προϊόν του ΑΠΣΙ Πίνδος στην κατηγορία των αλλαντικών: Το μοναδικό χωριάτικο λουκάνικο Πίνδος, ήδη βραβευμένο με δύο χρυσά αστέρια στον διεθνή διαγωνισμό του iTQi στις Βρυξέλες τον Ιούνιο του 2017.

## Σήμερα με κρασί, αύριο με μπύρα

Τα εν λόγω αλλαντικά συνδυάστηκαν άψογα με κρασιά όπως η λευκή Ντεμπίνα Ζοίνος, Ζοίνος Αφρώδες, Βλάχικο, Orange Wine Zoinos και Βλάχικο αλλά και τα Γαία 4-6h 2016 της Γαία Οινοποιτική και L' Esprit du Lac του Κτήματος Κυρ Γιάννη -υπό την καθοδήγηση της οινολόγου-οινοχόου Βασιλικής Κουτσοβούλου. Να σημειωθεί ότι στα πρότζεκτ της Πίνδος περιλαμβάνεται και το πάντρεμα της εν λόγω σειράς αλλαντικών με μπύρα, εξ ου και στην εκδήλωση έδωσε το παρών και ο επικεφαλής της Ελληνικής Ζυθοποιίας Ατλάντης-EZA Αθανάσιος Συριανός, επιβεβαιώνοντας τα εν λόγω επιχειρηματικά σχέδια.

Σήμερα, η EZA παράγει πέντε υψηλής γευστικής αξίας προϊόντα ζύθου, τις Pils Hellas, EZA Premium Pilsener & EZA Fine Lager, Blue Island, Odyssey Special Beer & Berlin.



## Μια ιστορία επιτυχίας

### Πριν από 60 χρόνια

Εξήντα χρόνια πριν, επτά αγρότες από το ν. Ιωννίων αποφάσισαν να ασχοληθούν με την παραγωγή πουλερικών.

### Κάθε εβδομάδα

#### 600.000 κοτόπουλα

Σήμερα πάνω από 500 πτηνοτρόφοι παράγουν πάνω από 600.000 κοτόπουλα την εβδομάδα.

### Σε υψόμετρο 700 μ.

Κάθε κοτόπουλο Πίνδος εκτρέφεται σε ορεινό περιβάλλον, σε υψόμετρο πάνω από 700 μέτρα.

### Σε 5.000 σημεία σε Ελλάδα και εξωτερικό

Η Πίνδος διαθέτει δικό της δίκτυο διανομής, που προωθεί προϊόντα της σε 5.000 σημεία σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό.





**1.** Η παρουσία του επικεφαλής της ΕΖΑ, Αθανάσιου Συριανού (αριστερά), στην εκδήλωση της Πίνδος, αποκαλύπτει τα σχέδια του εγχώριου επιχειρείν για επενδύσεις στο beer & brunch.

**2.** Ο γενικός διευθυντής του ΑΠΣΙ Πίνδος Λάζαρος Τσκανίκας (αριστερά) με την Αλεξία Μπακογιάννη και τον πρόεδρο του Συνεταιρισμού, Ανδρέα Δημητρίου.

**3.** Η συνεργάτιδα του B&B Μαρία Γιουρουκέλη με τον πρόεδρο της Ζοίνος ΑΕ και της Διεπαγγελματικής Οίνου, Βαγγέλη Αργύρη, στην εκδήλωση της Πίνδος στο κέντρο της Αθήνας.

# ΑΓΓΑΡΑ

BEER & BRUNCH

• ΜΠΥΡΕΣ WEISS • ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ



Η επιστήμη της Αρχαιολογίας επιβεβαιώνει την παραγωγή τους από την πρώτη στιγμή που ο άνθρωπος ασχολήθηκε με την μύρα. Σήμερα αυτό που δεν πρέπει να ξεχνά κανείς είναι ότι οι Weiss, δηλαδή οι σιταρένιες «χλωμές» μύρες με τη μοναδική γεύση, δεν μοιράζονται ποτέ σε δύο ποτήρια...





# BEER & BRUNCH

προτείνει



## ORA Weiss

Κεχριμπαρένιο χρώμα, πλούσιος και συμπαγής αφρός και άρωμα μαγιάς, φρούτων και μπαχαρικών που προσδίδει φρουτώδη γεύση με δροσιστική οξύτητα. **Αλκοόλ: 5,2%**



## Βεργίνα Weiss

Σταρένια εμφάνιση, η οποία οφείλεται στην ειδική αφροζύμη, από την οποία παρασκευάζεται, προσφέρει ένα πλούσιο, φρουτώδες άρωμα, που θυμίζει γαρίφαλο και μπανάνα. Και για το σερβίρισμα, αφού γεμίσει το ποτήρι κατά 80%, ανακινείται η μαγιά στον πάτο της φιάλης και προστίθεται. **Αλκοόλ: 5,4%**



## Volkan Weiss

Κίτρινο θολό χρώμα, άρωμα εσπεριδοειδών και μαγιάς στη μύτη, ενώ στο στόμα κυριαρχεί μια γλυκώδινή αίσθηση. Η πικράδα είναι κρυμμένη και η επίγευση απαλή. Το νερό της Σαντορίνης που χρησιμοποιείται περνάει από φίλτρο ηφαιστειακής πέτρας δίνοντας ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στην μύρα που περιέχει μέλι Σαντορίνης και κίτρο Νάξου. **Αλκοόλ: 4%**



## Νήσος Θολή

Φυσικά θολή, με χρυσοχάλκινο χρώμα, ανεπαίσθητα πικρή, έντονα αρωματική, αφήνει στο στόμα την ευχάριστη αίσθηση του χυμού. Εμφιαλώνεται από τη μέση της δεξαμενής, μετά από μακρά ωρίμανση. Χωρίς επεξεργασία, ενώ περιέχει μόνο φυσικό ανθρακικό. Όση μαγιά αιωρείται μέσα στη παγωμένη δεξαμενή, την ακολουθεί και στο μπουκάλι, παίρνοντας μαζί και τα αρώματα των λυκίσκων. **Αλκοόλ: 6,5%**



## Άλη Weiss

Σταρένια, θολή μύρα, με ήπια αίσθηση της μαγιάς και νότες γλυκών μπαχαρικών. Μπορεί κανείς να διακρίνει έναν φρουτώδη χαρακτήρα, με νότες μπανάνας, αλλά και χαρακτηριστικά με πικάντικη χροιά όπως γαρύφαλλο, ενώ αφήνει δροσιστική αίσθηση. **Αλκοόλ: 5%**



## Paulaner Weissbier

Η πιο φημισμένη σταρένια μύρα με τις μεγαλύτερες πωλήσεις παγκοσμίως στην κατηγορία της παρασκευάζεται με ειδικά επιλεγμένες αφροζύμες που προσδίδουν την ξεχωριστή της γεύση. Έχει ήπιο αφρισμό, φρουτώδη και μπαχαρένιο χαρακτήρα καθώς και λεπτές νότες ζύμης. Το χρώμα της αγγίζει το πορτοκαλί ενώ έχει πικάντικη γεύση. **Αλκοόλ: 5.5%**



## Erdinger

Στην πιο κλασική εκπρόσωπο της Weiss, τη γερμανική μύρα με την παραδοσιακή συνταγή, τη γλυκόπικρη, ξηρή γεύση και το όξινο τελείωμα, μπορεί να διακρίνει κανείς αρώματα που θυμίζουν ανανά, κίτρο και μήλο, όπως και δημητριακών λόγω των βασιικών συστατικών της. Όπως όλες οι Weiss περιέχει ίζημα μαγιάς στη φιάλη και επαναζυμώνεται σ' αυτήν. **Αλκοόλ: 5.3%**



## Franziskaner Hefe Weissbier

Δροσερή, έντονη, ελαφρώς πικρή, φρουτώδης γεύση και πλούσιος αφρός, μια weiss με γεμάτη γεύση και ένα από τα κορυφαία παραδείγματα της παραδοσιακής γερμανικής τέχνης της ζυθοποίησης. **Αλκοόλ: 5%**



## Weihenstephaner Hefe Weissbier

Μια δροσιστική πρόταση είναι αυτή η φυσικά νεφελώδης λευκή μύρα με την πλούσια και γεμάτη μαγιά γεύση. Προέρχεται από το γερμανικό ζυθοποιείο που θεωρείται το παλαιότερο ενεργό του κόσμου, το κρατικό σήμερα Weihenstephan της Βαυαρίας, που ιδρύθηκε ως μοναστηριακό το 1040. **Αλκοόλ: 5,4%**



## Maisel's Weisse

Χρώμα σκούρου βερίκοκου με πυκνό και εντυπωσιακά σταθερό αφρό με διακριτικά φρουτώδεις αρωματικούς τόνους. Καλοδεδεμένο, μεσαίου γευστικού όγκου σώμα όπου αναπτύσσονται φρουτώδη χαρακτηριστικά μπανάνας και μήλου αλλά και μαγιά σταρένιου ψωμιού με μπαχαρικά. Ξηρή στη γεύση και όξινη. **Αλκοόλ: 5,4%**

## Νέες κυκλοφορίες



### FLAROS AMBER

Η Amber είναι μια ευκολόπιστη, φρουτώδης μπύρα με διακριτές νότες καραμέλας και έντονα αρώματα passionfruit και μαρμελάδας.  
5,2 % αλκοόλ (*Flaros*)

### ΩΚΕΑΝΙΣ

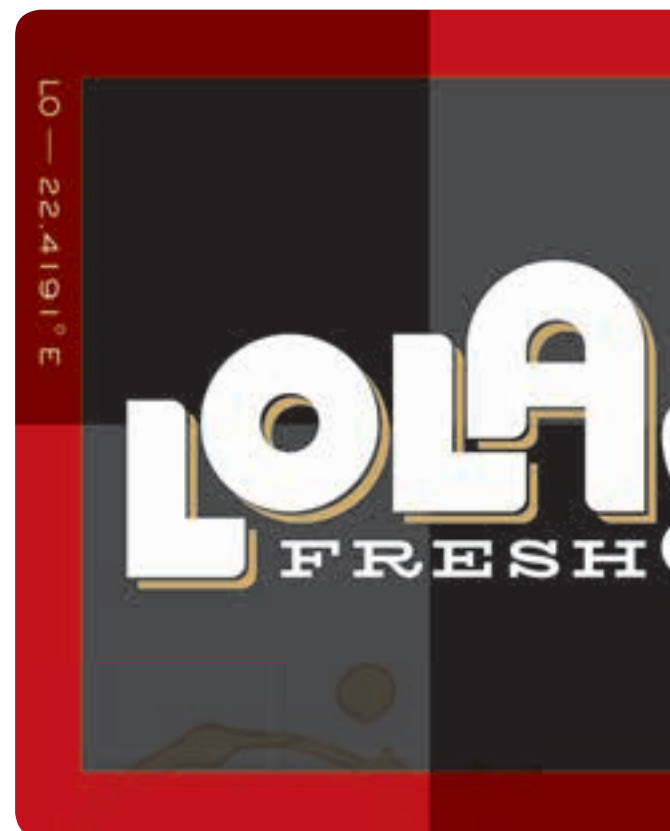
Μια πλούσια, χυμώδης, αρωματική και πικρή Ι.Ρ.Α. αποκλειστικά με λυκίσκους Νέας Ζηλανδίας. Southern Cross, Rakau και Motueka συνθέτουν τη νέα αυτή γεύση στα 85 IBU.  
6,4% αλκοόλ  
(*Ζυθοποιία Αναστασίου*)



### SALONIKIA HONEY PILSNER

Pilsner με μέλι, ξανθιά και ελαφρώς θολή είναι η νέα πρόταση της Μικροζυθοποιίας Θεσσαλονίκης. Έχει αρώματα μελιού, καραμέλας και κάποιες νότες λουλουδιών. Στη γεύση κυριαρχεί ξεκάθαρα το μέλι αλλά η επίγευσή της είναι πικρή, όπως απαιτεί το στυλ της μπύρας.  
6,5% αλκοόλ

(*Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης*)



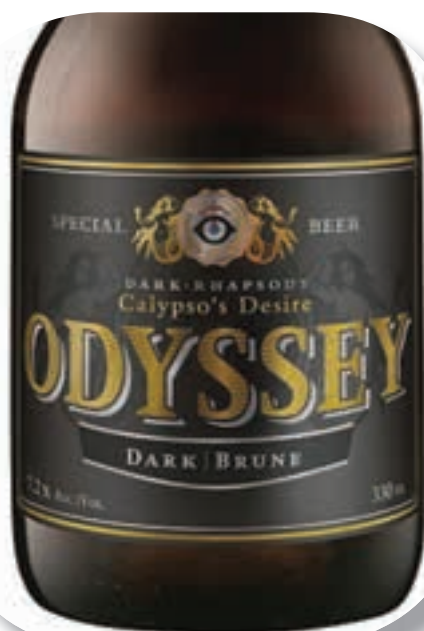


#### ODYSSEY DARK RASPODY - CALYPSO'S DESIRE

Μία βελούδινη μπύρα, με σκούρο καστανό χρώμα και πλούσιο, κρεμώδη αφρό ήρθε να συμπληρώσει τη σειρά Odyssey.

Με φρουτώδη γεύση.

7,2% αλκοόλ (**EZA**)



#### NIKH AMBER LAGER

Ισορροπία και πλούτος δημιουργούν αυτή την εξαιρετική amber lager θεότητα. Η μπισκοτόνια της πολυπλοκότητα και η επίμονη επίγευσή της έχουν δημιουργήσει φανατικό κοινό σε όλη τη χώρα από τις πρώτες ημέρες κυκλοφορίας της.

5,5% αλκοόλ (**KIPKH Brew**)



#### LOLA FRESH

Μία διαυγής Pilsner με λευκό αφρό μεγάλης διάρκειας και με γήινα και ελαφρώς πικάντικα αρώματα. Στο στόμα έχει τη γλυκύτητα της βύνης μαζί με μια ελαφριά γεύση μπισκότου που δένει αρμονικά με τα διακριτικά αρώματα του τσέικου λυκίσκου. Έχει ελαφρώς πικρή και πικάντικη επίγευση με μεγάλη διάρκεια.

5,5% αλκοόλ

(**Ζυθοποιία Πηνειού**)

#### M- TRIPLE BARREL FERMENTED

Πρόκειται για την πρώτη triple μπύρα ελληνικής παραγωγής και ταυτόχρονα για την πρώτη που ζύμω- νει 100% σε νέα δρύινα βαρέλια. Η μπύρα εμπλουτίζει το χαρακτήρα της αναπτύσσοντας έντονη και πολυδιαστατη προσωπικότητα μέσω της τρίμηνης ωρίμανσής της στα νέα δρύινα βαρέλια.

7,5% αλκοόλ (**Ελιξη ΑΕ**)





## Για νέες ποικιλίες λυκίσκου ερευνά το USDA

Εθνικό πρόγραμμα ανάπτυξης πιο ανθεκτικών στις ασθένειες και αρωματικών ποικιλιών λυκίσκου τρέχει το USDA με τη χορηγία της Ένωσης Ζυθοποιών των ΗΠΑ

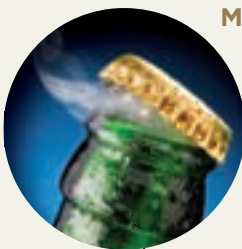
### Πρώτη των πρώτων

Η πιο γρήγορα αναπτυσσόμενη μικροζυθοποιία των ΗΠΑ για το 2017 είναι η CraftRoots σύμφωνα με επίσημη πια λίστα.



### Μόνο με βιοαέριο

Με ηλεκτρική ενέργεια 100% από βιοαέριο λειτουργεί πλέον το ζυθοποιείο της Carlsberg στη Σουηδία. Και έπεται συνέχεια...



### Αύξηση 327%

Αύξηση πωλήσεων της τάξης του 327% είχαν οι craft μπίρες σε κουτάκι το πρώτο μισό του 2017 στη Μ. Βρετανία.



### Πρώτη φορά με προβιοτικά

Το Εθνικό Πανεπιστήμιο της Σιγκαπούρης είναι υπεύθυνο για την παρασκευή της πρώτης μπίρας με προβιοτικά.



### Απέκτησε την Trou du diable

Η ιστορική craft ζυθοποιία του Καναδά πέρασε στα χέρια της Six Pints.



### Η Αφρική πίνει μπίρα

Εκατό εκατ. δολάρια επενδύει η AB InBEV για νέο ζυθοποιείο στην Τανζανία και η Heineken με το ίδιο ποσό «εισβάλλει» στη Μοζαμβίκη.



### Πάνω από 1% του ΑΕΠ

Συνεισφέρει 13 δισ. σε δολάρια ΗΠΑ στην οικονομία της Αυστραλίας η βιομηχανία ζύθου της χώρας με το 95% της κατανάλωσης να αφορά τοπική παραγωγή.



### Το μέλλον στη διακίνηση ζύθου

Σαράντα αυτοκινούμενα ηλεκτρικά φορτηγά Tesla έχει προπαραγγίλει η Anheuser Busch.



ΤΟ ΚΑΝΥΤΕΡΟ SUV  
ΠΟΥ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΑΜΕ ΠΟΤΕΙ!



World  
Record  
Dakar  
Winner



**ECLIPSE CROSS**

**από 24.900€**

Το νέο Eclipse Cross SUV ήρθε για να σας οδηγήσει στις νέες, «απώτατες» διαδρομές της τεχνολογικής εξέλιξης! Η κορυφαία 4κίνηση/S-AWC, ο νέος κινητήρας βενζίνης MIVEC/1.5lt, 163hp, η τεχνολογία αιχμής και τα σύγχρονα συστήματα ασφαλείας αναδεικνύουν την πιο απαιτητική διαδρομή στην πιο ασφαλή οδική εμπειρία!

Ανακαλύψέ το τώρα

[www.mitsubishi-motors.gr](http://www.mitsubishi-motors.gr)







Η ΜΠΙΡΑ  
ΟΠΩΣ ΠΡΕΠΕΙ  
ΝΑ ΕΙΝΑΙ



Στην Αταλάντη φτιάχνουμε δύο μπίρες, τη μία καλύτερη από την άλλη:  
την εζα Premium Pilsener και την εζα Fine Lager.

Ζυμωμένη στο σωστό χρόνο, με πλούσιο σώμα, άρωμα και ντελικάτη πικράδα η εζα Premium Pilsener.

Ευχάριστη, ευκολόπιση και δροσιστική, με απόλυτη αρμονία γεύσης η εζα Fine Lager.

εζα Premium Pilsener και εζα Fine Lager. Η μπίρα όπως πρέπει να είναι!

#οπωςπρεπει