



BEER & BRUNCH



ΤΕΥΧΟΣ
ISSN:
2585-2302

02

www.agronews.gr

10/17

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 4 €

Gypsy Brewing

Με φλόγα δημιουργίας και συνταγή γνώσης
οι «μέτοικοι» της μπίρας πετυχαίνουν θαύματα

ΜΠΥΡΑ ΝΗΣΟΣ
ΟΤΑΝ ΤΑ ΕΠΤΑ ΜΠΟΦΟΡ
ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΓΕΥΣΗ, Η ΜΠΥΡΑ
ΑΝΟΙΓΕΙ ΠΑΝΙΑ
ΚΑΙ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΠΑΝΤΟΥ

ΙΣΛΑΝΔΙΑ
ΚΥΝΗΓΩΝΤΑΣ ΤΟ ΒΟΡΕΙΟ ΣΕΛΑΣ
ΣΤΙΣ ΜΠΑΡΕΣ ΤΟΥ ΡΕΙΚΙΑΒΙΚ

**ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ
ΣΤΟΝ ΖΥΘΟ**
ΜΕ ΜΕΘΟΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΚΑΙ ΦΑΝΤΑΣΙΑ ΟΙ ΣΠΟΥΔΕΣ
ΣΤΟ Α.Τ.Ε.Ι ΑΘΗΝΩΝ

Επενδύουμε και πιστεύουμε στην Ελλάδα πάνω από

50 χρόνια

440 εκατ. ευρώ

επενδύσεις τα τελευταία 15 χρόνια

17 εκατ. ευρώ

επενδύσεις το χρόνο κατά μέσο όρο την τριετία 2014-2016

4 μονάδες σε Πάτρα, Θεσσαλονίκη, Λαμία και Αθήνα



0,7%

συμβολή στο ΑΕΠ
της Ελλάδας



27.600 οικογένειες

έχουν εισόδημα από τις δραστηριότητές μας, εκ των οποίων:



1.000

εργαζόμενοι



2.000

αγρότες



4.500

τοπικοί προμηθευτές

40 ΧΡΟΝΙΑ **ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

Highlights:

1€ δαπάνης στα προϊόντα της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας **δημιουργεί περίπου 7€** στην ευρύτερη οικονομία.

830 νέες θέσεις εργασίας στον αγροτικό τομέα μέσα από το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Καλλιέργειας κριθαριού.

Επενδύουμε στην καινοτομία: 11 νέα προϊόντα σε 3 χρόνια και ίδρυση του ΑΘΗΝΕΟ.

1η εταιρεία με την κορυφαία διάκριση **DIAMOND** στον εθνικό δείκτη ΕΚΕ (CR Index).



ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ

Παράγουμε αξία

Είναι κάποιες φορές που η αλήθεια των αριθμών γίνεται και αιγιουτική

Σύμφωνα με στοιχεία τα οποία είδαν το φως της δημοσιότητας και δεν επιδέχονται αμφισβήτησης, το 2016 τα συνολικά κέρδη όλων των ζυθοποιείων της χώρας ανήλθαν στο ποσό των 25 εκατ. ευρώ, ενώ οι φόροι από τη δραστηριότητα του κλάδου την ίδια χρονιά υπολογίζονται σε 120 εκατ. ευρώ.

Στην Ισπανία, όπου οι αρχές εφαρμόζουν μια ηπιότερη πολιτική φορολόγησης της μπύρας, για κάθε 100 λίτρα ο φόρος είναι 10 ευρώ, ενώ στην Ελλάδα φτάνουν στα 62 ευρώ. Στη χώρα μας τον περασμένο χρόνο, μόνο λόγω της περαιτέρω φορολογικής επιβάρυνσης του προϊόντος, προέκυψε μια αύξηση κατά 15% της τελικής τιμής καταναλωτή, ενώ το πρώτο εξάμηνο του 2017 ακολούθησε μια μείωση της κατανάλωσης μπύρας της τάξεως του 10%.

Σημειωτέον ότι η κατά κεφαλήν κατανάλωση στην Ελλάδα έχει υποχωρήσει στα 35 λίτρα ετησίως, από τα 44 λίτρα που ήταν η μέση κατανάλωση προ δεκαετίας, ενώ στην Ισπανία φτάνει τα 80 λίτρα ετησίως και στη Γερμανία στα 110 λίτρα ετησίως.

Αυτά με τις στατιστικές. Γιατί, αν θέλουμε να δούμε τα πράγματα επί της ουσίας τους, σε κανέναν τόπο και για κανέναν λόγο, τα επενδυτικά κεφάλαια θα είχαν κάποιο λόγο να πάρουν θέση σε ένα τέτοιο οικονομικό περιβάλλον. Όταν δηλαδή θα γνώριζαν εκ των προτέρων ότι τα 4 από τα 5 ευρώ της κερδοφορίας τους θα είχαν την υποχρέωση



να τα «καταθέτουν» στο κράτος.

Μπροστά σε ένα τέτοιο «βουνό» φορολογίας, είναι φυσικό να καταθέτουν συγκαταβατικά τα «όπλα» τους τόσο οι νεαροί φιλόδοξοι brewers της νέας εποχής, όσο και οι πεπειραμένοι βιομήχανοι, θρύλοι, σε κάποιες περιπτώσεις, στη μακρά ιστορία της μπύρας.

Είναι προφανές ότι σε ένα θέατρο του παραλόγου, σαν κι αυτό το οποίο συντηρούν οι επιλογές των εμπνευστών της δημοσιονομικής πολιτικής, κανείς δεν μπορεί να βγει ωφελημένος, παρά το γεγονός ότι η αύξηση της προσέλευσης τουριστών στη χώρα, σε συνδυασμό με τις νέες δυνατότητες στον κλάδο της μικροζυθοποιίας, θα μπορούσαν να στηρίξουν μια πραγματική άνθηση της εγχώριας παραγωγής μπύρας. 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 Γατσέλος

Επιμέλεια έκδοσης

Ειρήνη Σκρέκη

Σύνταξη

Μαρία Γιουρουκέλη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Χρ. Κανελλακόπουλος
Άρης Σκλαβενίτης
Βασίλης Κατσάρος
Ευάγγελος Τσιάνος
Θεόδωρος Μπίζιος
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Ελένη Δούσκα

Δημιουργικό - Σελιδοποίηση

Βασίλική Κονόμου
Αθηνά Βέν

Εμπορικός Διευθυντής

Παναγιώτης Αραβαντινός

Διαφήμιση - Μάρκετινγκ

Μωρίς Σιακκίς
Νατάσσα Στασινού

Διανομή

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

Φωτογραφία εξωφύλλου:
Το στιγμιότυπο από το πιλοτικό
ζυθοποιείο του Τμήματος Οινολογίας
του ΑΤΕΙ Αθηνών κατέγραψε
φωτογραφικά
η Γεωργία Καραμαλή



Πόσο συχνά δοκιμάζει κάποιος μπίρα με περισσότερο από 6,5% vol δίχως να δίνει ιδιαίτερη έμφαση σε αυτή την παράμετρο ισορροπίας; Μάλλον εξαιρετικά σπάνια... Σελ. 26



Παραγωγή & Ζυθοποίηση

20 Αύξηση έως 80% απόδοσης στο κριθάρι

Τα αποτελέσματα των πειραματικών αγρών της ανακρίνωσε η Αθηναϊκή Ζυθοποιία στο πλαίσιο της παρουσίασης στη Θεσσαλονίκη του νέου προγράμματος συμβολαϊκής της, η οποία φέτος περιλαμβάνει 170.000 στρέμματα και 2.000 αγρότες

22 Τέσσερις λυκίσκοι πραγματικά διαμάντια

Έρχονται από τη Νέα Ζηλανδία, οι τέσσερις εξαιρετικοί λυκίσκοι, οι οποίοι χρησιμοποιούνται στη συνταγή που το B&B προτείνει στους αναγνώστες του

24 Συνταγή τεύχους

NZ Kick Saison Ale: Μια ξηρή και έντονη αρωματικά μπίρα παράγει η συνταγή του τεύχους

36 Στην Επιστήμη της Ζυθοποίησης

Το πιλοτικό ζυθοποιείο της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΑΤΕΙ Αθήνας επισκέφθηκε το Beer & Brunch

42 Πολιτισμός

Ζυθοποιεία 5.000 ετών, με εξοπλισμό που επέτρεπε άρτια τεχνική ζυθοποίησης, ανέσκαψε η αρχαιολογική σκαπάνη στην Ανατολική Κίνα

Κάτι βράζει...

8

Ο Πωλ Εμμανουηλίδης, ο άνθρωπος που εισήγαγε το gypsy brewing στην Ελλάδα, αναλύει τους κανόνες του και παρουσιάζει την νέα του ετικέτα Asylum

14

Από τους παθιασμένους ζυθοποιούς στους ψυχρούς λογιστές φοβούνται οι απανταχού ζυθολάτρες ότι θα περάσει η επιλογή των νέων συνταγών της craft ζυθοποιίας μετά το κύμα εξαγορών από τους μεγάλους του κλάδου

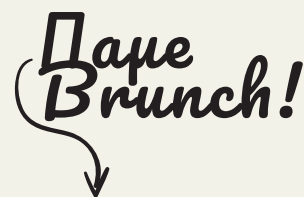
32

Σήμερα τον ξέρουμε ως Mr Camden αλλά όταν ο Jasper Cuppaidge ξεκίνησε να φτιάχνει μπίρες η πρώτη του προσπάθεια ήταν το δώρο γενεθλίων για τη μητέρα του Patricia με παλιά συνταγή του παππού του Laurie McLaughlin



62

Την ταχύτερα αναπτυσσόμενη κατηγορία αποτελεί η μαύρη μπίρα σε παγκόσμιο επίπεδο, καθώς πραγματοποιήσε αύξηση της τάξης του 5,8% το 2016



54 Ταξίδια στη γαστρονομία

Αρμονία, που προκύπτει τόσο με το πάντρεμα των γεύσεων, όσο και με την αντίθεση, είναι το κλειδί για τον τέλειο συνδυασμό μπίρας και φαγητού

56 Γεύση από μαύρο χοίρο

Παραδοσιακή γεύση μαύρου χοίρου με μία γερμανική μπίρα σύμβολο και μία δημοφιλή ελληνική IPA από τον beer sommelier Βασίλη Κατσάρο



58 Με μανιτάρι πλευρώτους

Με απόλυτο πρωταγωνιστή το γλυκόξινό αργοβρασμένο σε κόκκινο ξηρό κρασί τσάτνεϊ μανιταριού πλευρώτους, η συνταγή που ξεχωρίζει

60 Τη θέλουν να είναι μαύρη

Ελαφρύ κάπνισμα και γλυκά στοιχεία όπως κρεμμύδι, πράσο και αποξηραμένα φρούτα ζητά η συνοδεία της μαύρης μπίρας για να απογειώσει τον ουρανίσκο. Ποιες είναι οι επώνυμες προτάσεις που συναρπάζουν

52 Ροκάδικο αλλά ξέρει από μπίρα

Η μπυραρία Pentagram άνοιξε το 2014 και ήρθε για να αλλάξει τα... συνηθισμένα στο Νέο Ηράκλειο και όχι μόνο...



ENJOY
NISSOS

THE INTERNATIONALLY AWARDED

**CRAFT
BEER**

BREWED IN
THE GREEK ISLANDS

ARTISANAL



CYCLADES MICROBREWERY
AT TINOS ISLAND

www.nissos.beer

Τα αριστουργήματα των home brewers

*Καισαρόλες, θερμόμετρα, κοριάλες και μεράκι.
Έτσι γίνεται η μπίρα στο σπίτι*



ΝΙΚΟΣ ΚΟΧΥΛΑΣ
ΖΥΘΟΠΟΙΟΣ
ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ ALE BOX



Εδώ και μερικά χρόνια, το hobby της ερασιτεχνικής (οπιτικής) ζυθοποίησης έχει πάρει διαστάσεις επιδημίας και όλο και κάπου ακούς «α, έχω κι εγώ έναν φίλο που φτιάχνει μπίρα στο σπίτι». Γενικά, η ενασχόληση προσδιορίζεται ως αντρική αλλά δεν είναι σπάνια και η συμμετοχή από τις κυρίες, με ιδιαίτερη επιτυχία.

Παλαιότερα, τα υλικά ήταν δυσεύρετα, κάτι που είχε ως αποτέλεσμα να είναι μονόδρομος οι μεμονωμένες παραγγελίες από το εξωτερικό. Τα τελευταία χρόνια, όμως, ακόμη και στη χώρα μας προσφέρεται πληθώρα υλικών, εξοπλισμού και συμβουλών, από τον πιο αρχαίο ζυθοποιό που κάνει τη μέθοδο του beer kit (έτοιμο μείγμα μπίρας,

**Όσο ο ζυθοποιός
αναζητά το κάτι
παραπάνω,
η μελέτη παίρνει
πρωταρχικό ρόλο
στην εξέλιξή του**

που χρειάζεται μόνο διάλυση σε νερό και ζύμωση), ως τον πιο προχωρημένο, με μεθόδους με εκχυλίσματα (malt extract) και all grain (με σπόρους βύνης, όπως κάνουν τα ζυθοποιεία). Το ξεκίνημα είναι πολύ οικονομικό, με την αγορά του αρχικού εξοπλισμού και των υλών για την πρώτη μπίρα να κυμαίνονται κοντά στα 80 ευρώ. Κι ενώ αρχικά όλοι αποσκοπούν στο να μάθουν να παράγουν τη δική τους μπίρα, κοιτώντας αποκλειστικά το κόστος ανά λίτρο, στη συνέχεια η αναζήτηση υψηλής ποιότητας γίνεται η μοναδική προτεραιότητα.

Η προσθήκη σπάνιων ζυμών από διάσημες ζυθοποιίες, εξωτικών λυκίσκων και βυνών με ειδικά χαρακτηριστικά από όλα τα μέρη του κόσμου, ακόμη και η ρύθμιση των χαρακτηριστικών του νερού με φιλτράρισμα και προσθήκη ειδικών αλάτων, γίνεται καθημερινότητα για τους υπερδραστικούς οικοζυθοποιούς ή homebrewers. Η αναζήτηση των δύσκολων υλικών γίνεται, επίσης, καθημερινότητα για το κατάστημα, που τα αιτήματα και οι παραγγελίες για το καθετί είναι συχνά. Επίσης, η δημιουργία ομάδων ζυθοποίησης και συλλόγων είναι το πλέον σύννηθες φαινόμενο. Παρέες που πολλές φορές αριθμούν αρκετά άτομα, συνοδεία εδεσμάτων και ψισταριών, μαζί με τις προηγούμενες ζυθοπαραγωγές, μαζεύονται σε αυλές και μπαλκόνια για την ημέρα ζυθοποίησης (brewday), που διαρκεί ολόκληρη τη μέρα, αφού μετατρέπεται σε γιορτή, με την μπίρα να ρέει άφθονη, από πολύ συνηθισμένες κατηγορίες, όπως Lager, Pale Ale, IPA, Stout έως παλαιωμένες Imperial Stout σε δρύινα βαρέλια, ξινές Lambic, Gose και Berliner Weisse.

Ειδικά αυτές οι περίτεχνες μπίρες αποτελούν συνήθως αστικούς μύθους στις διηγήσεις μεταξύ των φίλων ζυθοποιών, οι οποίοι τις φέρνουν στο τραπέζι ως τρόπαια. Όσο ο καθένας αναζητά το κάτι παραπάνω στην απόδοση και το αποτέλεσμα του, οι απαιτήσεις γνώσεων αυξάνονται, και τότε, η μελέτη παίρνει πρωταρχικό ρόλο στην εξέλιξη του ζυθοποιού. Επιστημονικά βιβλία πάνω στη ζυθοποίηση, ιστοσελίδες και φόρα (fora) στο ίντερνετ, αλλά προπαντός η δοκιμή και επανάληψη στην κατσαρόλα, είναι τα μέσα για την εξέλιξη. Το αποτέλεσμα πολλές φορές εντυπωσιακό, με τους ερασιτέχνες ζυθοποιούς να εξελίσσονται σε επαγγελματίες μέσω της συνεργασίας τους με ζυθοποιεία που προσφέρουν τον εξοπλισμό τους (gypsy ή contract brewing), ώστε ο πρώην -πλέον- ερασιτέχνης να βγάλει το προϊόν της γνώσης και του κόπου του στο εμπόριο. Αυτά τα αριστουργήματα αποτελούν πραγματικότητα, και διατηρούν τις πρώτες θέσεις σε διεθνείς ιστοσελίδες βαθμολόγησης μπίρας, όπως είναι το ratebeer.com. 88



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 λυκίσκου, μας δίνει την δυνατότητα να δημιουργούμε ιδιαίτερα, καινοτόμα προϊόντα. Απολαύστε 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, Web: www.septem.gr, <https://web.facebook.com/Septembrewery>

Πωλ
Εμμανουηλίδης

Ένας νομάς της ζυθοποίησης

**Αναλύοντας τους κανόνες
του gypsy brewing**



ΣΥΝΕΤΕΥΞΗ
ΣΤΗ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Ο Πωλ Εμμανουηλίδης είναι ο άνθρωπος που εισήγαγε το gypsy brewing στην Ελλάδα, δίνοντας τη δυνατότητα σε όσους δεν διαθέτουν το απαραίτητο κεφάλαιο για το στήσιμο ενός μικροζυθοποιείου, να φτιάξουν τη δική τους μπύρα χρησιμοποιώντας τις εγκαταστάσεις κάποιου άλλου. Ο ίδιος λάνσαρε πριν από δύο μήνες την μπύρα Asylum, η οποία είναι προϊόν gypsy brewing και αντλεί έμπνευση από τη ζυθοποίηση των χωρικών της Βαλονίας. Κοντά στη δική του προσπάθεια μπορεί να βοηθήσει κάθε επίδοξο gypsy brewer, που δεν διαθέτει την απαραίτητη πείρα, να φτιάξει τη δική του συνταγή.



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ





“

Το gypsy brewing, μια τάση που μας ήρθε από το εξωτερικό, είναι μία λύση που στην αρχή τουλάχιστον βολεύει. Μπορείς να δημιουργήσεις τη δική του ετικέτα χωρίς το άγχος της μεγάλης επένδυσης.

”

Ο ενδιαφερόμενος πρέπει να απευθυνθεί σε ένα ζυθοποιείο, το οποίο θα του φτιάξει τη συνταγή, θα την εμψιαλώσει και θα του παραδώσει έτοιμα προς πώληση κιβώτια.





Τι ακριβώς είναι το gypsy brewing;

Είναι μία λύση που στην αρχή τουλάχιστον βολεύει, γιατί δεν μπαίνεις στη διαδικασία της μεγάλης επένδυσης. Για να στήσεις ένα μικροζυθοποιείο χρειάζεσαι περίπου 300.000 ευρώ. Με το gypsy brewing δημιουργείς μία ετικέτα και αν τελικά δεν πάει καλά χάνεις 2-4.000 ευρώ. Η συνήθως παραγόμενη ποσότητα φτάνει τους 2-4 τόνους και η τιμή μεταβάλλεται ανάλογα με την περιεκτικότητα της μπίρας σε αλκοόλ. Είναι βέβαια μία προσπάθεια που, για να πάει καλά, χρειάζεται καλό πλάνο marketing.

Ποια είναι η συνήθης διαδικασία;

Ξεκινάς φτιάχνοντας μία δική σου ετικέτα για εμπορική διάθεση. Είναι τελείως διαφορετικό από το κομμάτι του home brewing, που φτιάχνουμε κάτι μόνο για το σπίτι και τους φίλους. Στη συνέχεια απευθύνεσαι σε ένα ζυθοποιείο, το οποίο σου φτιάχνει τη συνταγή, την εμφιαλώνει και σου παραδίδει έτοιμα προς πώληση κιβώτια. Χωρίς να έχεις το δικό σου ζυθοποιείο ακολουθείς όλη τη νόμιμη διαδικασία, καθώς στη μέση μπαίνουν το τελωνείο και το κημείο.

Ο δικός σας ρόλος στην όλη διαδικασία;

Εγώ μπορώ να βοηθήσω στο κομμάτι της συνταγής. Κάποιος που δεν έχει μεγάλη εμπειρία απευθύνεται σε εμένα και του βγάζω μία συνταγή σύμφωνα τις δικές του οδηγίες. Κάνουμε δοκιμές, εμφιαλώνουμε, αξιολογούμε το τελικό προϊόν και, αν ικανοποιεί τον δημιουργό της, προχωράμε σε μαζική παραγωγή.

Η ανάπτυξη της μικροζυθοποιίας στην Ελλάδα ξεκίνησε από τους home brewers. Το 90% των μικροζυθοποιών ξεκίνησαν ως home brewers και ξεχώρισαν για την αγάπη τους για την μπίρα

Από την εμπειρία σας πιστεύετε οι επιλογές των gypsy brewers είναι εξεζητημένες;

Δυστυχώς οι Έλληνες δεν έχουν στενή σχέση με την κουλτούρα της μπίρας, γιατί έχουν συνηθίσει εδώ και πολλά χρόνια στη Lager και την Pils που φτιάχνουν οι μεγάλες ζυθοποιίες.

Ποια η συμβολή του home brewing στην ανάπτυξη του gypsy;

Από εκεί ξεκίνησαν όλα. Το 90% των μικροζυθοποιών ξεκίνησαν ως home brewers. Πρόκειται για ένα παγκόσμιο φαινόμενο, που τράφηκε από τον πειραματισμό, τη δημιουργικότητα και την αγάπη για τη μπίρα. Αυτή είναι η μεγάλη διαφορά της μικροζυθοποιίας από την παραγωγή μαζικής κατανάλωσης. Φτιάχνοντας 2 ή 4 τόνους έχεις την πολυτέλεια να φτιάχνεις συνέχεια νέες συνταγές, οι οποίες μπορεί να είναι είτε εμπορικές, να βγαίνουν μία φορά και μετά να μην ξαναβγούν ή να είναι μόνιμοι κωδικοί κανονικά στο portfolio σου.

Είναι πολλές οι 35 ελληνικές μικροζυθοποιίες;

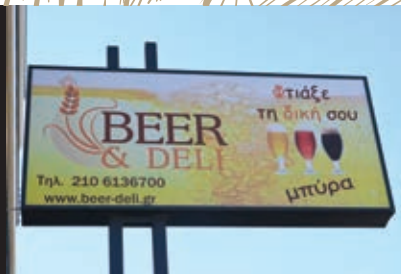
Δεν είναι πολλές και μάλιστα εφόσον οι 25 από αυτές κάνουν το ίδιο πράγμα. Μία Pils, μία Lager και μια Pale Ale. Λίγοι είναι αυτοί που διαφοροποιούνται. Γι' αυτό βέβαια φαίνε και οι τοπικές κοινωνίες που δεν είναι έτοιμες να τις αφομοιώσουν. Ένα ακόμη στυλ που έχει ξεχωρίσει τα τελευταία χρόνια στη μικροζυθοποιία είναι η Indian Pale Ale (IPA). Εγώ βέβαια ξεκίνησα κάπως αλλιώς. Είμαι μία άλλης σχολής, της βέλγι-



Ο Πολ Εμμανουηλίδης μπορεί να βοηθήσει κάθε επίδοξο gypsy brewer στη δημιουργία της συνταγής του.



«Δυστυχώς οι Έλληνες έχουν συνηθίσει στη Lager και την Pils των μεγάλων εταιρειών» αναφέρει στο B&B ο Πολ Εμμανουηλίδης.



Στο κατάστημα «Beer & Deli» του Πολ Εμμανουηλίδη μπορεί να προμηθευτεί κανείς όλα τα απαραίτητα σύνεργα για να επιδοθεί στο home brewing.

κνης σχολής, και η πρώτη ετικέτα που έφτιαξα είναι μία μπύρα τύπου Saison.

Φτάσαμε λοιπόν και στη δική σας μπύρα...

Η Asylum είναι μία μπύρα τύπου Saison. Αυτού του τύπου οι μπύρες ξεκίνησαν να φτιάχνονται στη Βαλλονία, στα σύνορα Βελγίου-Γαλλίας, από τους χωρικούς. Τις παρασκεύαζαν το χειμώνα, τις έθαβαν και τις ξέθαβαν το καλοκαίρι για να τις καταναλώσουν στα διαλλείματα των αγροτικών εργασιών. Γι' αυτόν το λόγο, οι αλκοολικοί τους βαθμοί ήταν χαμηλοί. Ήταν κοντά στους 3 βαθμούς. Τα τελευταία χρόνια οι μπύρες Saison γνωρίζουν εκ νέου μία άνθιση. Πλέον βέβαια οι αλκοολικοί τους βαθμοί φτάνουν το 10-12%, ενώ ενδείκνυνται στη συνοδεία του φαγητού. Γι' αυτό ακριβώς την έφτιαξα. Είμαι λάτρης του καλού φαγητού.

Πού μπορεί να βρει κάποιος την Asylum;

Ακόμη είμαστε πολύ νέοι στην αγορά, δηλαδή έχουμε κλείσει μόλις δύο μήνες. Είμαστε σε αρκετά εστιατόρια, μπαρ και κάβες. Έχουμε επεκταθεί ήδη στην Αθήνα, το Βόλο και τη Θεσσαλονίκη.

Τι πιστεύετε ότι έχει αλλάξει την τελευταία δεκαετία στο χώρο της ζυθοποίησης;

Από εκεί που υπήρχαν ένα - δύο μικροζυθοποιεία, αυτή τη στιγμή έχουμε ξεπεράσει τα 30 και, αν βάλουμε τις gypsy ετικέτες, θα ξεπεράσουμε τα 40. Η αύξηση αυτή ήταν αναμενόμενη, ακολουθώντας τις εξελίξεις σε άλλες χώρες, όπως η Αμερική, η Αγγλία και η Ιταλία. Σαν χώρα είμαστε πίσω

«Η Asylum είναι μία μπύρα τύπου Saison που ταιριάζει πολύ με σχεδόν όλα τα φαγητά. Γι' αυτό ακριβώς την έφτιαξα. Είμαι λάτρης του καλού φαγητού» αναφέρει ο κ. Εμμανουηλίδης

μία πενταετία. Αν δεις τι γίνεται τώρα στην Αμερική, ξέρεις ότι κάτι αντίστοιχο θα γίνει και στην Ελλάδα μετά από πέντε χρόνια.

Εξέλιξη από το εξωτερικό είναι η προσπάθεια των μεγάλων να εξαγοράσουν τα μικροζυθοποιεία. Πιστεύετε ότι κάτι αντίστοιχο θα γίνει και σε εμάς;

Ένας μικροζυθοποιός που δεν πάει καλά βλέπει στην αγορά μία σανίδα σωτηρίας. Αν πάει καλά, δεν υπάρχει λόγος, εκτός κι αν πρόκειται για κάποιον επιχειρηματία, χωρίς κάποια ιδιαίτερη αγάπη για την μπύρα που θα κρίνει μία πρόταση με καθαρά οικονομικά κριτήρια. Σαφώς θα μας επηρεάσει αυτή η τάση. Ήδη κυκλοφορούν φήμες ότι κάποιος μεγάλος ετοιμάζει τα χαρτιά για να εξαγοράσει κάποιον μικρό. Όταν ένα μικροζυθοποιείο εξαγοραστεί από έναν μεγάλο, είναι θέμα χρόνου αυτό να φανεί και στην ποιότητα της μπύρας.

Ποιες αλλαγές θα βοηθήσουν τον κλάδο;

Ένα πρόβλημα είναι ο ΕΦΚ. Άλλο μεγάλο ζήτημα είναι η αλλαγή της νομοθεσίας για την παραγωγή μπλίντ και ζύθων με την προσθήκη φρούτων ή άλλων υλικών. Εφόσον επιτραπεί η παρασκευή τους στη χώρα μας, θα δούμε πολύ ενδιαφέρουσες προτάσεις.

Ποια είναι τα επόμενα σχέδιά σας;

Πρωταρχικός στόχος είναι η εδραίωση σε κάποια καλά μαγαζιά. Στη συνέχεια πιθανόν να βγάλω μία ετικέτα πιο ειδικού τύπου για λίγους και έναν μόνιμο κωδικό το καλοκαίρι. ☺



Επέκταση της Brewdog στην Αυστραλία

Την κατασκευή του δικού της ζυθοποιείου και ποτοποιείου στην Αυστραλία ανακοίνωσε η σκωτσέζικη Brewdog

Βήμα-βήμα κατακτά τον παγκόσμιο χάρτη η Brewdog των μικροζυθοποιών J. Watt και M. Dickie. Η εταιρεία σχεδιάζει την επέκτασή της στη μακρινή Αυστραλία, όπου σκοπεύει να εγκαταστήσει μία μονάδα 2-4.000 τ.μ. Αναζητά μία περιοχή, όπου η τοπική κοινωνία θα είναι πρόθυμη να υποστηρίξει το νέο εγχείρημα. «Οι άνθρωποι αυτής της χώρας μας αναζητούν από την άλλη άκρη της γης. Θέλουμε να τους επιβραβεύσουμε με μία ολόφρεσκη μπίρα που θα παράγεται δίπλα τους» αναφέρουν οι ιδρυτές της εταιρείας. 88



Σάρωσαν Noctua και Septem

Στην παρθενική της εμφάνιση στο International Beer Challenge του Λονδίνου η Noctua Microbrewery κατάφερε να κατακτήσει χρυσό βραβείο στις Ale με τη Head Twister και αργυρό με την Night Vision στα Tasting Awards. Χρυσό έλαβε και για την Head Twister στα Individual Product. Η Septem Microbrewery συμμετείχε για πολλοστή φορά στο διαγωνισμό κατακτώντας ξανά βραβεία με τις μπίρες της. Με την 8th Day IPA κέρδισε αργυρό βραβείο στην κατηγορία Ale, ενώ με τη Sunday's Honey Golden Ale αργυρό βραβείο στην κατηγορία Flavoured Beer. Η απονομή των βραβείων πραγματοποιήθηκε στις 4 Σεπτεμβρίου. 88





Από την Adidas για το Oktoberfest

Νέα ειδικά σχεδιασμένα για τις «ανάγκες» του Oktoberfest παπούτσια σχεδίασε η εταιρεία αθλητικών ειδών Adidas. Ο ενθουσιασμός και το κέφι που επικρατεί στη μεγάλη γιορτή του Μονάχου μπορεί να επισκιαστεί από κάποιο ατύχημα μεθύμα τα παπούτσια των επισκεπτών, καθώς η μπύρα ρέει άφθονη. Τα νέα παπούτσια München της Adidas είναι φτιαγμένα από ειδικό υλικό που τα κάνει αδιαπέραστα και ανθεκτικά στις συνθήκες του μεγάλου φεστιβάλ. Ο σχεδιασμός των München βασίζεται στην παλέτα του καφέ και είναι εμπνευσμένος από τα παραδοσιακά δερμάτινα παντελόνια των Βαυαρών. Είναι διακοσμημένα μάλιστα με τη γερμανική λέξη «Prost» («Εισ υγείαν») γραμμένη με διακριτικά χρυσά γράμματα. ☘



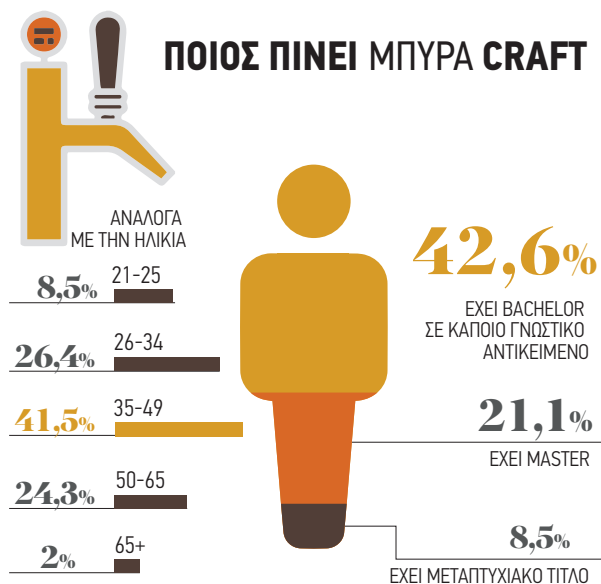
Από τους μικροζυθοποιούς στους ψυχρούς λογιστές

Οι απανταχού μπυρόφιλοι αντιστέκονται θεωρώντας ότι οι εξαγορές των craft ζυθοποιών θα έχουν επιπτώσεις στην ποιότητα

Με τα στοιχεία να δείχνουν ότι η ανάπτυξη της μικροζυθοποιίας συνεχίζει απρόσκοπτα, οι μεγάλες εταιρείες παραγωγής ζύθου δείχνουν ορεξάτες να βάλουν το δάχτυλο στο μέλι. Από τη μεριά τους οι καταναλωτές, ή πιο σωστά «λάτρεις» της χειροποίητης μπίρας, δείχνουν εχθρικοί καθώς θεωρούν ότι οι εξαγορές συνεπάγονται την παράδοση των νηών από τον παθιασμένο ζυθοποιό στον ψυχρό λογιστή.

Η Μ. Βρετανία είναι μία από τις χώρες όπου το boom της μικροζυθοποιίας φαίνεται ξεκάθαρα. Χαρακτηριστικά, οι εγγραφές νέων ετικετών στη χώρα αυξήθηκαν κατά 19% το 2016, κυρίως λόγω της μικροζυθοποιίας, σύμφωνα με τη συμβουλευτική εταιρεία RPC. Παράλληλα, ο αριθμός των νέων ανεξάρτητων μικροζυθοποιείων έφτασε τα 520 το 2016, έναντι των 336 το 2015.

Όπως ήταν αναμενόμενο, οι πολυεθνικές εταιρείες δεν θα άφηναν τα μερίδια αγοράς, που ακόμη είναι μικρά, να χαθούν αμαχητί. Σοκ είχε προκαλέσει στον κλάδο και το καταναλωτικό κοινό το Δεκέμβριο του 2015, η απόφαση του J. Cuppraidge, ιδιοκτήτη της Camden, να αποδεχθεί



την προσφορά εξαγοράς από την AB InBev, που αποτελεί «θανάσιμο» εχθρό των απανταχού εναλλακτικών μπυρόφιλων, που μίλησαν καθαρά για προδοσία.

Αναμένουμε να δούμε την εξέλιξη του φαινομένου της συγκέντρωσης στη χώρα μας. Κάποια πρώτα σημάδια υπάρχουν, καθώς εταιρείες μαζικής παραγωγής φτιάχνουν δικές τους χειροποίητες μπίρες, ενώ πλανώνται φήμες επικείμενης εξαγοράς. 88

Ο αριθμός των νέων ανεξάρτητων μικροζυθοποιείων έφτασε τα 520 το 2016, έναντι των 336 το 2015.



Πανταχού παρούσα η «πολύτροπος μπίρα»

Υπήρξε αντικείμενο πάθους στο πλαίσιο της γαλλογερμανικής αντιπαράθεσης μέχρι και τις αρχές του 20ού αιώνα, πηγή εσόδων για τον Βασιλιά Καρλομάγνο και η αιτία ανακάλυψης του αναπόσπαστου από κάθε νοικοκυριό ψυγείου. Ποια άλλη; Η πολύτροπος μπίρα που είχε την τιμητική της στο πλαίσιο της θεματικής ημερίδας γευστικής ιστορίας που διοργάνωσε τη Δευτέρα 26 Ιουνίου το Ιστορικό Αρχείο του Πολιτιστικού Ιδρύματος του Ομίλου Πειραιώς, στον Ταύρο. Με ξεναγό την Ξένη Δ. Μπαλωτή (δρ Ιστορίας) το ταξίδι ξεκίνησε από το Παρίσι και κατέληξε στην Ελλάδα με οδηγό την ιστορικό Ιορδάνια Χατζηϊσαάκ. 88

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΟΜΙΛΟΥ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Δίστιχο κριθάρι στη συμβολαιακή της ΕΖΑ

Με 700 στρέμματα στους νομούς Φθιώτιδας, Βοιωτίας και Μαγνησίας η Ελληνική Ζυθοποιία Ατλάντης συνεχίζει το πρόγραμμα συμβολαιακής γεωργίας για την περίοδο 2017-2018. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει καλλιέργεια δίστιχου βυνοποιήσιμου κριθαριού και συνοδεύεται από ένα πλαίσιο υποστήριξης των

παραγωγών σε επίπεδο τεχνολογίας από εξειδικευμένους επιστήμονες αλλά και με τη συνεργασία της BASF, καθώς και με χρηματοοικονομικά εργαλεία από την Τράπεζα Πειραιώς. Στόχος είναι ο συνδυασμός της υψηλής στρεμματικής απόδοσης με χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο, απαραίτητα για το βυνοποιήσιμο κριθάρι. 88



Πρεμιέρα στη Ζυθογνωσία

Τη μοναδική εμπειρία της απόλαυσης φρέσκιας μπίρας κατευθείαν από το κελάρι και τις Κυκλάδες, προσφέρει πλέον η μπίρα ΝΗΣΟΣ με τη νέα της ετικέτα ΝΗΣΟΣ ΘΟΛΗ. Πρόκειται για μία μπίρα τύπου «ΚΕΛΑΡΕΡ», δηλαδή «του κελαριού». Απαστερίωτη και αφιλτράριστη διατηρεί ένα μεγάλο μέρος της μαγιάς και άρα των χρήσιμων βιταμινών της στο μπουκάλι, και παρουσιάζεται με τη χαρακτηριστική φυσική θολότητα που επιβάλλει η ιστορική κατηγορία της που προέρχεται από τη Βόρεια Ευρώπη και τον Μεσαίωνα. Διακινείται και διατηρείται εντός ψυγείου.

Η ΝΗΣΟΣ ΘΟΛΗ θα κυκλοφορήσει τον Οκτώβριο του 2017, μόνο σε φιάλες 500ml και σε βαρέλι ψυγείου και θα διατίθεται επιλεκτικά. 88



Εφ' όλης της ύλης για την Κορινθιακή Ζυθοποιία Α.Ε. στο επόμενο B&B

Ο Χαράλαμπος Ντιγκιρλάκης, ιδρυτής της πρώτης εταιρείας μικροζυθοποιίας, παραγωγής και εμπορίας μπίρας στην Κορινθία, που παράγει την εξαιρετικής ποιότητας μπίρα Canal Dive, μιλά στο επόμενο B&B, που έρχεται τον Απρίλιο του 2018. 88



Τρία βραβεία συσκευασίας

Εντυπωσιακός ήταν ο απολογισμός για τη νέα συσκευασία της ΑΛΦΑ Weiss στα Packaging Innovation Awards 2017. Το κουτί των 500ml έφερε το «τέλειο σερβίρισμα» και απέσπασε τρία βραβεία: Χρυσό στα «Drinks», Ασημένιο στα «Packaging of New Products Launched in the Greek Market» και Χάλκινο στα «Packaging that Saves Food». 88

Oktoberfest στον... Παρνασσό

Για τρίτη συνεχόμενη χρονιά, το Σαββατοκύριακο 14-15 Οκτωβρίου, το Elatos Resort & Health Club διοργανώνει την ελληνική εκδοχή της διάσημης γερμανικής γιορτής μπίρας

Εν αρχή ήταν... γαμήλιο γλέντι

Η διάσημη γερμανική γιορτή της μπίρας, το περίφημο Oktoberfest, το οποίο φέτος ολοκληρώθηκε στις 3 Οκτωβρίου, ξεκίνησε στις 12 Οκτωβρίου 1810 ως γαμήλιο γλέντι του πρίγκιπα της Βαυαρίας Λουδοβίκου Α' (πατέρα του Όθωνα) και της πριγκίπισσας της Σαξωνίας Τερέζας και ολοκληρώθηκε πέντε μέρες αργότερα. Από τότε μόνο 24 φορές δεν έγινε η Oktoberfest, εξαιτίας πολέμων και επιδημιών.



Δυναμικά ξεκινά και τη φετινή χειμερινή σεζόν το Elatos Resort & Health Club διοργανώνοντας το δικό του Oktoberfest. Εκλεκτές μπίρες από επιλεγμένες ελληνικές ζυθοποιίες πρωταγωνιστούν μαζί με γεύσεις από την τοπική, και

όχι μόνο κουζίνα! Ποικιλίες αλλαντικών και τυριών από Ελλάδα και Γερμανία, ζουμερά κρέατα και λουκάνικα στο bbq, παραδοσιακά γερμανικά εδέσματα και πολλά ακόμη ιδιαίτερα πιάτα θα συνοδεύσουν τη γιορτή. 88



Κερδομένο οιοίχημα η εμπένδυση σε βυνοποιείο

Αύξηση μεριδίου στην αγορά και κερδοφορίας έφεραν για τη Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης οι στοχευμένες κινήσεις

Με ένα πρόγραμμα επενδύσεων, το οποίο ξεπέρασε τα 15 εκατ. ευρώ από το 2010 ως σήμερα, και κορυφαία στιγμή την επέκταση του βυνοποιείου της, η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης ΑΕ εμφάνισε, για τη χρήση 2016, τζίρο της τάξης των 19,4 εκατ. ευρώ έναντι 17,9 εκατ. το 2015.

Σύμφωνα με τα στοιχεία που παραθέτει σε σχετικό άρθρο του ο οικονομολόγος Νικόλαος Κουτσούδης, η αύξηση της παραγωγικής και αποθηκευτικής ικανότητας του βυνοποιείου, που αποτελεί το «κερδομένο οιοίχημα» του επικεφαλής της Ζυθοποιίας Δ. Πολιτόπουλου, τη φέρνει σε πλεονεκτική θέση ώστε να βασίζεται στις δικές της δυνάμεις για την παραγωγή μπίρας από 100% ελληνικό κριθάρι. Με αυτό τον τρόπο υποστηρίζεται το εισόδημα των αγροτών της περιοχής μέσω της συμβολαιακής καλλιέργειας κριθαριού, την οποία η Βεργίνα καθιέρωσε ήδη από το 2006, με τα στρέμματα που πλέον εντάσσονται να αυξάνονται σταδιακά στα 30.000.

Ταυτόχρονα, η αξιοποίηση της εγχώριας πρώτης ύλης για τις ανάγκες της βυνοποίησης, σε ένα περιβάλλον υψηλής τεχνολογίας και υγιεινής, βελ-

τιώνει τον έλεγχο και την ποιότητα του προϊόντος και μειώνει το μέσο μοναδιαίο κόστος ανά εκατόλιτρο μπίρας. Παράλληλα μέσα από τη φυσική βλάστηση και επεξεργασία του κριθαριού υπάρχει η δυνατότητα ανάπτυξης ευρείας γκάμας διαφορετικών ποικιλιών βύνης με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία κατ' επέκταση χρησιμοποιούνται για την παραγωγή διαφορετικών ειδών μπίρας. Η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης Α.Ε. είναι σε θέση να προμηθεύει με βύνη πολλά από τα μικροζυθοποιεία στην Ελλάδα τα οποία ήταν αναγκασμένα να εισάγουν βύνη από το εξωτερικό με υψηλότερο κόστος και περιορισμένη ευελιξία.

Την ίδια στιγμή τα υπολείμματα της βύνης από τη φυσική διαδικασία αποτελούν υποπροϊόντα εξαιρετικής διατροφικής αξίας καθότι υψηλά σε περιεκτικότητα πρωτεϊνών και φυτικών ινών μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή τροφίμων όπως οι μπάρες δημητριακών. Η Βεργίνα υποστηρίζει και τους κτηνοτρόφους της περιοχής παρέχοντας τα υπο-

λείμματα της βυνοποίησης ως ζωοτροφή, ειδικά των αγελάδων που φαίνεται επιπλέον να βελτιώνει και την ποιότητα του παραγόμενου γάλακτος. 88



Σε πλεονεκτική θέση φέρνει τη Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης ΑΕ η αύξηση της παραγωγικής και αποθηκευτικής ικανότητας του ιδιόκτητου βυνοποιείου της, μέσα στο 2016.



Πάνοπλη στη Ζυθογνωσία

Με αποστολή την υποστήριξη των ζυθοποιών που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα, ώστε αυτοί να παράγουν και να διαθέτουν μπίρα ελεύθερα, ανταγωνιστικά κι υπεύθυνα με σεβασμό προς τον καταναλωτή, την κοινωνία και το περιβάλλον, η Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών ιδρύθηκε το 2004 και σήμερα μέλη της είναι μεγάλοι και μικροί ζυθοποιοί, αποτελώντας το μοναδικό όργανο όπου εκπροσωπείται το σύνολο του κλάδου. Επίσης είναι μέλος της Ένωσης Ζυθοποιών Ευρώπης «Brewers of Europe», η οποία ιδρύθηκε το 1958 και έχει σήμερα ως μέλη 29 εθνικές ενώσεις από 26 κράτη της ΕΕ και Νορβηγία, Ελβετία και Τουρκία. 88

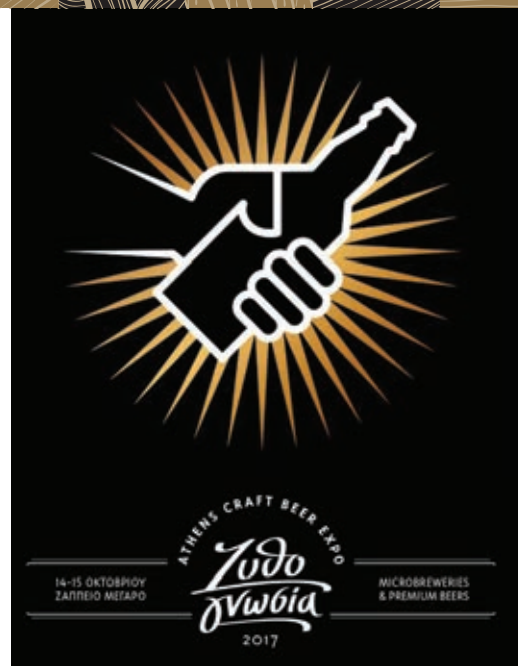
Πληροφορίες για τα μέλη της Ένωσης, τους στόχους της και τα νέα της μπορείτε να βρείτε στο www.ellinikienosizithoion.gr

Στη μεγάλη γιορτή της μπίρας

Το B&B υποδέχεται τους αναγνώστες του στο δικό του περίπτερο

Δεν πρόκειται για ακόμη ένα φεστιβάλ αλλά για μία έκθεση για την κουλτούρα της μπίρας, η οποία διεισδύει όλο και πιο έντονα στην ελληνική κοινωνία. Στο Ζάππειο Μέγαρο, το Σαββατοκύριακο 14 και 15 Οκτωβρίου, οι ζυθολάτρες γίνονται ζυθογνώστες στη φετινή Ζυθογνώσια, της οποίας χορηγός επικοινωνίας είναι το Beer & Brunch ενώ τελεί υπό τη

διοργάνωση της Vinetum. Περισσότερα ελληνικά μικροζυθοποιεία με ευφάνταστες προτάσεις, νέες ετικέτες και πειραματικές δοκιμές, που θα δίνουν το απαραίτητο feedback για τη δημιουργία νέων προϊόντων, είναι μόνο μερικές από τις φετινές μεγάλες στιγμές της διοργάνωσης, ενώ πλούσιο είναι το πρόγραμμα των παράλληλων εκδηλώσεων.



Το μεταμοντέρνο μπαρμπερίκο Don Barber & Groom, που λειτουργεί στους χώρους της έκθεσης, προσφέρει επιτόπου σε όσους το επιθυμούν το ειδικό «craft beer look», ενώ οι πιο τολμηροί μπορούν να βρουν το επόμενο τατουάζ που θα χτυπήσουν με τη βοήθεια του Oktapus Tattoo.



Η οργάνωση της έκθεσης Ζυθογνωσία ανήκει στην εταιρεία Vinetum.



Όπως κάθε χρόνο έτσι και φέτος, η Ζυθογνωσία φιλοξενεί επίσημους καλεσμένους από το εξωτερικό.

Πριν φύγουν οι επισκέπτες μπορούν να πάρουν μαζί τους από το ζυθοπωλείο της Cava di Patsi, τις μπύρες που ξεχώρισαν.



Όλοι φέρνουν μαζί τις νέες ετικέτες τους

Με ιδιαίτερο ενδιαφέρον οι ζυθόφιλοι υποδέχονται τις νέες ετικέτες των εταιρειών Νήσος και Flaros, που κάνουν την παρθενική τους εμφάνιση στο πλαίσιο της έκθεσης. Επιπλέον, η ζυθοποιία Solo παρουσιάζει 6 νέες πειραματικές μπύρες, που δεν έχουν κυκλοφορήσει ακόμη στην αγορά και βάσει της αξιολόγησης των επισκεπτών, θα προχωρήσει στην εμφιάλωση των πιο επιτυχημένων. Στις μεγάλες πρεμιέρες της φετινής Ζυθογνωσίας συγκαταλέγονται και η πρώτη ελληνική Triple, η Marea Triple, περιορισμένης παραγωγής (συγκεκριμένα 1.200 φιάλες των 330ml θα διατεθούν στην αγορά τον Νοέμβριο ενώ παράλληλα θα κυκλοφορήσει τουλάχιστον μια ακόμα νέα Triple συνταγή μέσα στο 2017) και η απαστερίωτη, αφιλτράριστη και διπλοζύμωτη Dark Ale που ισορροπεί μεταξύ δύνάμης και φινέτσας. Διαθέτει πλούσιο καφέ αφρό και έντονο αρωματικό χαρακτήρα καβουρδισμένων ξηρών καρπών και μαύρων φρούτων, που συνοδεύονται από την τροπική έκφραση του λυκίσκου. Η Delphi Dark Ale θα κυκλοφορήσει στην αγορά το Νοέμβριο. 88

Νέες ποικιλίες, περισσότερο ως 80% κριθάρι

Τα αποτελέσματα των πειραματικών αγρών της ανακοίνωσε η Αθηναϊκή Ζυθοποιία στο πλαίσιο της παρουσίασης στη Θεσσαλονίκη του νέου προγράμματος συμβολαιακής



ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



ΑΘΗΝΑΪΚΗ
ΖΥΘΟΠΟΪΑ

Παράγουμε αξία



οικιλίες κριθαριού βυνοποίησης, που μπορούν να αυξήσουν τη στρεμματική απόδοση σε ποσοστό έως κι 80%, δοκιμάζει σε πειραματικούς αγρούς και σχεδιάζει να αξιοποιήσει μέσα στα επόμενα 2-3 χρόνια η Αθηναϊκή Ζυθοποιία. Τα αντίστοιχα χωράφια, που αναπτύσσονται σε συνεργασία με το Εργαστήριο Γεωργίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, αφορούν ποικιλίες κριθαριού, οι οποίες είναι προσαρμοσμένες στις εδαφικές και τις κλιματικές συνθήκες της Ελλάδας και οι υψηλές αυτές αποδόσεις θα μπορούν να επιτευχθούν σε περιοχές όπου καταγράφονται υψηλές θερμοκρασίες νωρίς την άνοιξη και η παραγωγή τους σήμερα κυμαίνεται σε χαμηλά επίπεδα.

Πιο συγκεκριμένα, στόχος του προγράμματος είναι να παραχθούν ορισμένες υπερπρώιμες ποικιλίες για να καλλιεργηθούν στις περιοχές της χώρας, όπως η Ανατολική Θεσσαλία και σημεία στη Βόρεια Ελλάδα, που έχουν ξηροθερμικά κλίματα και πολύ συχνά, γύρω στις 28-29 Απριλίου με 10 Μαΐου, πλήττονται από τον λίβρα, με συνέπεια να μη γεμίζει το στάχυ και να προκύπτει μείωση της στρεμματικής απόδοσης και υποβάθμιση της ποιότητας. Η σκέψη είναι να δημιουργηθούν ποικιλίες που να ωριμάζουν 10-15 ημέρες νωρίτερα, ώστε να όταν πιάνουν οι ζέστες στις συγκεκριμένες περιοχές, να έχουν αναπτυχθεί επαρκώς οι σπόροι ώστε να μην τους προσβάλουν οι



Τα σεμινάρια επιμόρφωσης αγροτών υλοποιήθηκαν στο πλαίσιο του προγράμματος της Αθηναϊκής Seeds for Growth που ως στόχο έχει τη δημιουργία 5.000 ευκαιριών ανάπτυξης.



θερμές αέριες μάζες. Κάτι που στα πειραματικά δείχνει ότι μπορεί να αυξήσει την παραγωγικότητα των αγρών αυτών έως και 80% από τις συνήθεις αποδόσεις.

Αυτά αποκάλυψε ο πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της «Αθηναϊκή Ζυθοποιία ΑΕ» Ζωούλλης Μηνά, στο πλαίσιο της συνέντευξης Τύπου που παραχώρησε στις 4 Οκτωβρίου στη Θεσσαλονίκη για την παρουσίαση του προγράμματος συμβολαιακής, τονίζοντας πως τα τελευταία χρόνια, μέσα από τους 5 πειραματικούς αγρούς, έχουν δοκιμαστεί 54 ποικιλίες και μπόκαν σε παραγωγή 17 από αυτές, αυξάνοντας σωρευτικά, την απόδοση κατά 20%. Πρακτικά αυτό, όπως εξήγησε ο επικεφαλής γεωπόνος της εταιρείας, Βασίλης Κωτούλας, σημαίνει ότι από το 2011, όταν ετέθη σε εφαρμογή το πρόγραμμα, ως σήμερα, η στρεμματική απόδοση ανέβαινε λόγω βελτίωσης περί τα 30 κιλά κάθε χρόνο.

Με 170.000 στρέμματα φέτος και 2.000 αγρότες η συμβολαιακή

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έχει σε εξέλιξη εδώ και περίπου μια δεκαετία το πρόγραμμα συμβολαιακής γεωργίας, συνεργαζόμενη κάθε χρόνο με πάνω από 2.000 αγρότες, από τη Βοιωτία έως και τη Θράκη, καθώς και τα σεμινάρια επιμόρφωσης που γίνονται με το know how της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής.

«Ξεκινήσαμε το 2008 το πρόγραμμα και την πρώτη χρονιά καταφέραμε να παράξουμε 8.000 τόνους βυνοποιήσιμο κριθάρι, ενώ από το 2014 κι εντεύθεν

παράγουμε γύρω στους 50.000 τόνους ετησίως, καλύπτοντας το 100% των αναγκών μας σε πρώτη ύλη, για τις μπίρες που παράγουμε στην Ελλάδα», ανέφερε χαρακτηριστικά ο κ. Μηνά.

Ο σχεδιασμός της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας φέτος, όπως διευκρίνισε ο επικεφαλής γεωπόνος της εταιρείας Βασίλης Κωτούλας, προβλέπει πως γύρω στα 45.000 στρέμματα θα σπαρθούν με την ποικιλία Zhana, που καλλιεργήθηκε πέρσι για πρώτη φορά και πήγε πολύ καλά, σχεδόν 25.000-30.000 στρέμματα με την RGT Planet που θα κάνει καλλιεργητικό «ντεμπούτο» φέτος και τα υπόλοιπα 95.000-100.000 στρέμματα με τις παλαιότερες ποικιλίες Grace και Traveler, που έχουν δώσει τα διαπιστευτήριά τους.

«Για την καλλιεργητική περίοδο 2017-2018 εκτός από τις περιοχές που παραδοσιακά αναπτύσσουμε τη συμβολαιακή γεωργία, σκεφτόμαστε να κάνουμε και κάποιες πιλοτικές συνεργασίες στην Πελοπόννησο και τη Δυτική Ελλάδα», ανέφερε ο επικεφαλής γεωπόνος της εταιρείας, ενώ παράλληλα αποκάλυψε πως τη σεζόν 2018-19, θα αξιοποιηθεί μια ακόμη νέα ποικιλία, που είναι σε σποροπαραγωγή τα τελευταία δύο έτη, με πολύ ικανοποιητικές αποδόσεις.

Για τις τιμές που θα ισχύσουν στα φετινά συμβόλαια, εν τω μεταξύ, ο κ. Κωτούλας επικαλούμενος το γεγονός ότι αυτές θα ανακοινωθούν από την εταιρεία επισήμως από μέρα σε μέρα, αρκέστηκε να σημειώσει πως «δεν θα διαφοροποιηθούν ιδιαίτερα σε σχέση με την περίοδο του 2016-17, όταν το βυνοποιήσιμο κριθάρι πληρώθηκε με 17,5 λεπτά το κιλό στον παραγωγό και το σποροπαραγωγής με 20,5 λεπτά το κιλό».

Καλλιέργεια με το know how της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής

Πάνω από 70 παραγωγοί συμμετείχαν στο επιμορφωτικό σεμινάριο που διοργάνωσε η Αθηναϊκή Ζυθοποιία σε συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή, στις 3 Οκτωβρίου, ενώ δύο ημέρες μετά στα... θρανία έκατσαν άλλοι 50 συνάδελφοί τους στα Φάρσαλα. Οι συμμετέχοντες ενημερώθηκαν γύρω από τις πρακτικές προσαπασίας της καλλιέργειας, αύξησης της παραγωγής, αλλά και εφαρμογής νέων τεχνολογιών και όπως αποκάλυψε ο κ. Μηνά, την περίοδο 2014 - 2017 εκπαιδεύτηκαν, μέσω του προγράμματος, πάνω από 400 αγρότες. 88



Η Heineken παρουσίασε στη Θεσσαλονίκη στις 3 Οκτωβρίου το Growth Makers τη νέα πρωτοβουλία της για τη στήριξη της επιχειρηματικότητας και της καινοτομίας στην Ελλάδα.



ΤΕΣΣΕΡΑ ΔΙΑΜΑΝΤΙΑ

Δεκάδες διαφορετικά είδη λυκίσκου αναπτύχθηκαν και εξελίχθηκαν σε κάθε χώρα παράλληλα με τη ζυθοποίηση. Κάποια από αυτά γεννήθηκαν για να σπρώξουν στη λήθη όλες τις αδιάφορες Lager...



ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ

Έρχονται από τη Νέα Ζηλανδία τα τέσσερα «διαμαντάκια», οι τέσσερις εξαιρετικοί λυκίσκοι, οι οποίοι χρησιμοποιούνται στη συνταγή που το B&B προτείνει στους αναγνώστες του στις επόμενες σελίδες.

Wai – Iti Είναι «εγγόνι» του Liberty και προέρχεται και το 1/3 από Hallertau Mittelfrüh. Ο αρωματικός του χαρακτήρας κυριαρχείται από φρέσκα πυρηνόκαρπα όταν χρησιμοποιείται μόνος του ή σε μείγμα με άλλες ποικιλίες σε τελευταία στάδια της παραγωγής. Ο Wai – Iti είναι γνωστός για το άρωμά του. Πιο συγκεκριμένα, ο αρωματικός χαρακτήρας αποτελείται από φρέσκα ροδάκινα, βερίκοκα, φρεσκοστυμμένα lime με εσπεριδοειδή και μπαχαρικά. Ο χαρακτήρας των εσπεριδοειδών υποχωρεί στο τελικό προϊόν και δίνει τη θέση του σε ένα μείγμα πυρηνόκαρπων φρούτων, φρέσκων ροδάκινων και βερίκοκων. Τα χαμηλά επίπεδα Co-humulone και τα υψηλά επίπεδα farnesene προσδίδουν μια στρογγυλή αίσθηση πικράδας όταν χρησιμοποιείται μόνος του.

Kohatu Προέρχεται από τη διασταύρωση Hallertau Mittelfrüh με αρσενικό λυκίσκο από τη Νέα Ζηλανδία, που είχε όμως γονείς από Β. Αμερική και Ευρώπη. Χρησιμοποιείται ευρέως μονοποικιλιακά και έχει έντονα χαρακτηριστικά από φρέσκα τροπι-

κά φρούτα, lime, ανανά, νότες πεύκου ενώ προσδίδει εξαιρετικό τελείωμα και πικράδα. Το μεγάλο πλεονέκτημα είναι η εξαιρετική σταθερότητα αρώματος και γεύσης μέχρι το τελικό προϊόν.

Motueka: Ένας εξαιρετικός λυκίσκος με πολλές εφαρμογές και δυνατότητα προσθήκης από την αρχή ως το τέλος. Έχει ένα μοναδικό οργανοληπτικό προφίλ και τον κάνει κατάλληλο για την παραγωγή πληθωρικών ειδών. Ο οργανοληπτικός χαρακτήρας περιλαμβάνει φρεσκοκομμένα εσπεριδοειδή, lime, λεμόνι με νότες τροπικών φρούτων.

Nelson Sauvin: Προέρχεται από την ποικιλία Smoothcone της Νέας Ζηλανδίας και έναν επιλεγμένο «πατέρα» επίσης από τη Νέα Ζηλανδία. Είναι γνωστή ως μια από τις πιο ιδιαίτερες ποικιλίες λόγω του μοναδικού οργανοληπτικού της χαρακτήρα. Πιο συγκεκριμένα, το αρωματικό προφίλ προσφέρει νότες λευκών κρασιών Νέου Κόσμου, έντονο χαρακτήρα φρούτου, λαγοκέρασο (gooseberry), τροπικά φρούτα, passion fruit και σταφύλι, με νότες μπαχαρικών στο υπόβαθρο. Χρειάζεται όμως σύνθεση κατά την προσθήκη της. Τα υψηλά επίπεδα φρούτου μπορεί να φανούν υπερβολικά για τους μη μυημένους, όμως όσοι επιθυμούν εντάσεις θα βρουν πολλές εφαρμογές. 88



Ο λυκίσκος είναι ένα υλικό που χρησιμοποιείται σε πολύ μικρό ποσοτικό ποσοστό στην μύρα και αποτελεί μόλις το 1% του κόστους παρασκευής της. Είχε όμως τεράστια επίδραση στην πορεία της ζυθοποίησης. Η Γερμανία κατέχει περίπου το 30% της παγκόσμιας παραγωγής, ένα ποσοστό που πρόσφατα φαίνεται να ξεπερνούν οι ΗΠΑ.

A-0ΞΕΑ
B-0ΞΕΑ
ΚΟΧΟΥΜΟΥΛΟΝΗ
ΟΛΙΚΑ ΕΛΑΙΑ
Α.ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ
ΜΥΡΣΕΝΙΟΥ
ΚΑΡΥΦΥΛΕΝΙΟΥ
ΦΑΙΝΟΣΕΝΙΟΥ
ΧΟΥΜΟΥΛΕΝΙΟΥ
ΚΛΑΣΜΑ ΕΣΠ/ΔΩΝ ΠΕΥΚΗΣ
ΑΝΘΙΚΟ ΕΣΤΕΡΙΚΟ ΚΛΑΣΜΑ
Η/Σ ΚΛΑΣΜΑ
ΓΕΡΑΝΙΟΛΗ

ΔΙΠΛΟΥ
ΣΚΟΠΟΥ



ΚΟΝΑΤΟΥ



6-7%

4-5%

20-22%

1 ml/100 γρ.

180 uL ελαίων /γρ. Α

35.5% επί ολικών

11.5% επί ολικών

0.3% επί ολικών

36-37% επί ολικών

3.5%

2.7%

3.2

0% επί ολικών

ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΣ



ΜΟΤΥΕΚΑ



6.5-7.5%

5-5.5%

28-30%

0,8 ml/100 γρ.

107 uL ελαίων/γρ. Α

47-49% επί ολικών

1-3% επί ολικών

12.1-12.3% επί ολικών

3.5-3.7% επί ολικών

18.3%

4%

12.6

0% επί ολικών

ΔΙΠΛΟΥ
ΣΚΟΠΟΥ



**NELSON
SAUVIN**



12-13%

6-8%

23-25%

1.1 ml/100 γρ.

79 uL ελαίων/γρ. Α

22 - 23 % επί ολικών

10.7% επί ολικών

0.4% επί ολικών

36.4% επί ολικών

7.8%

2.8%

3.6

0% επί ολικών

ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΣ



WAI-ITI



2.5-3.5%

4.5-5.5%

22-24%

1.6 ml/100 γρ.

420uL ελαίων/γρ. Α

3% επί ολικών

8.9-9.1% επί ολικών

12.9-13.1% επί ολικών

27.9-28.1% επί ολικών

8%

2.4%

3.1

0% επί ολικών

Αναπτύχθηκε στη Νέα Ζηλανδία από το Insitute for Plant and Food Research μέσω ενός προγράμματος αναπαραγωγής λυκίσκου και κυκλοφόρησε το έτος 2011. Χρησιμοποιείται αυτός ο λυκίσκος σε μπύρες τύπου IPA, Dry-hopped sour, Blonde ales και Lager.

Αναπτύχθηκε στη Νέα Ζηλανδία από το HortResearch. Διασταύρωση ποικιλιών της Νέας Ζηλανδίας με ένα μέρος Saazer και κυκλοφόρησε το 1997. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μονοποικιλιακές μπύρες. Επίσης σε μεγάλο εύρος ειδών, όπως Saison, αγγλικές και βέλγικες Ales.

Αναπτύχθηκε στη Νέα Ζηλανδία από το Insitute for Plant and Food Research μέσω ενός προγράμματος αναπαραγωγής λυκίσκου και κυκλοφόρησε το 2000. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή έντονων Ales αλλά και ηπιότερων Lager. Χρησιμοποιείται κατά κόρον σε American Pale Ale και IPA.

Αναπτύχθηκε στη Νέα Ζηλανδία από το Insitute for Plant and Food Research μέσω ενός προγράμματος αναπαραγωγής λυκίσκου και κυκλοφόρησε το 2011. Χρησιμοποιείται σε Lagers, Pale ales, IPA και Wheat μπύρες, ενώ μπορεί να αντικαταστήσει τον Riwaka.



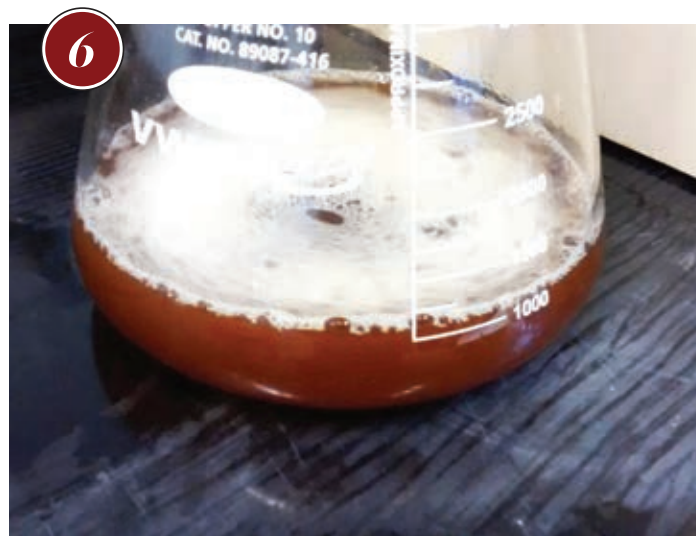
ΒΗΜΑ ΒΗΜΑ ΓΙΑ ΜΙΑ NZ KICK SEASON ALE

Υλικά για ζυθοβραστήριο 100 λίτρων



ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ

Μια ξηρή και έντονη αρωματικά μπύρα με χαρακτήρα πυρηνόκαρπων και τροπικών φρούτων, μεγάλο όγκο, στιβαρή φαινολική δομή και μακρά επίγευση με στοιχεία τροπικών φρούτων, λεμονανθών και γλυκολέμονου παράγει η συνταγή του τεύχους



1. Έναρξη στο ζυθοβραστήριο στους 50 °C με 18,65 κιλά βύνης pale ale της Wayerman ή οποιαδήποτε αντίστοιχη άλλης εταιρείας παραγωγής βύνης. Παραμονή στους 65 °C για 75 λεπτά, στους 72 °C για 35 λεπτά και στους 78 °C για 10 λεπτά. **2.** Η αρχική πυκνότητα γλεύκους είναι 1.049-1.050 και η τελική πυκνότητα 1.008-1.009. Αλκαλικός βαθμός 5,4% - 5,5% vol. **3-4.** Σε ό,τι αφορά τους λυκίσκους, χρησιμοποιούνται με την έναρξη του βρασμού Wai-Tai 50 γρ., Nelson Sauvín 25 γρ. και Motueka 25 γρ. Στα τελικά 5-7 λεπτά του χρόνου βρασμού χρησιμοποιούνται Nelson Sauvín 100 γρ., Kohatu 100 γρ. και Motueka 50 γρ. **5.** Σκοπός είναι η δημιουργία 50 IBU με pH 4,1 με 4,2. **6.** Η ζύμωση πραγματοποιείται στους 18 °C με 20 °C με προτεινόμενες ζύμες W-Yeast 1056 American Ale και BRY- 97 American West Coast Ale Yeast της Lallemend. Είς υγείαν! 88



Σε πολλές
περιπτώσεις στο
παρελθόν της
μπύρας το υψηλό
αλκοόλ αποτελούσε
απλά και μόνο
αυτοσκοπό.





Όταν το αλκοόλ έρχεται δεύτερο

✿ Οι άνθρωποι πίσω από τη σύνθεση της μπίρας ξέρουν τουλάχιστον να ορίσουν την ισορροπία



ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ & ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ



Πόσο συχνά δοκιμάζει κάποιος μπίρα με περισσότερο από 6,5% vol δίχως να δίνει ιδιαίτερη έμφαση σε αυτή την παράμετρο ισορροπίας; Μάλλον εξαιρετικά σπάνια, αφού τα πράγματα δυσκολεύουν γεωμετρικά όταν το αλκοόλ αναρριχείται πέρα από το ψυχολογικό όριο του 10% vol. Ανάμεσα στις υψηλόβαθμες μπίρες της παγκόσμιας αγοράς ξεχωρίσαμε έξι που με την πολυπλοκότητα και το βάθος τους, από τη μία, κάνουν τους +10% αλκοολικούς βαθμούς να μοιάζουν ως απλό κομμάτι του πάζλ ισορροπίας. Από την άλλη, διαθέτουν τελείως διαφορετικές αρωματικές και γευστικές προσωπικότητες που εν κατακλείδι μετασχηματίζονται σ' ένα ατέρμονο πολύπλοκο γευστικό παιχνίδι εξερευνήσεων, δίχως στατικότητα και κουραστική γευστική επανάληψη.



Με ενσωματωμένα τα στοιχεία των λυκίσκων και το αλκοόλ. Διαθέτει ισορροπία μεταξύ βυγών και λυκίσκου.



Η δρυσ από το ούισκι αποκαλύπτει νέες διαστάσεις του αρωματικού χαρακτήρα μιας μπύρας.



μονοπάτια φλερτάροντας με ελαφρά ζωικές νότες. Ισορροπημένη και τυπική στον ουρανίσκο εκφράζει μαύρα φρούτα, καβουρδισμένους καρπούς καφέ και σοκολάτα δίνοντας μια μέτρια διάρκεια φρουτώδη επίγευση
 Βύνες: Pils, Caramel, Chocolate
 Λυκίσκοι: Premiant, Saaz
 23 οΡ. EBC 202 - EBU 46
 18/07/2016 – 18/07/2041

Mooi & Meedogenloos Bourbon BA (11.2%) De Molen

Imperial Stout-ish

Εξαιρετικά πυκνά αρώματα με κυρίαρχα τη φρέσκια σοκολάτα τα αποξηραμένα φρούτα και τη βανίλια.

Ισορροπημένη γευστικά με οριακά εμφανές το αλκοόλ διαθέτει στοιχεία ξηρών καρπών και πληθωρική υφή που οδηγούν σε μια μέτρια προς μακρά επίγευση σοκολάτας.

Βύνες: Pils, Caramel, Chocolate, Roasted
 Λυκίσκοι: Chinook, Saaz

Rasputin (10.4%) De Molen

Imperial Stout-ish

Εξαιρετική διαύγεια και κρυστάλλινος λυκίσκος. Αρωματικά κινείται σε καβουρδισμένα



Εκρηκτική, διαθέτει και αρώματα μέντας που προέρχονται από τον λυκίσκο.



Με υψηλές εντάσεις σε μύτη και στόμα διαθέτει μακρά επίγευση και αλκοόλ που φωνάζει γευστικά παρών.



Αρωματικά κινείται σε καβουρδισμένα μονοπάτια φλετάροντας με ελαφρά ζωικές νότες.

24,1 οΡ. EBC 250 - EBU 33
15/09/2016 - 15/09/2021

Abstract AB 19 (13.1%) Brewdog

Παλαιωμένη σε βαρέλι Imperial Saison
Εξαιρετική αρωματικά με ιδιαίτερα υψηλές εντάσεις και αρωματική διαύγεια. Γευστικά το αλκοόλ είναι εξαιρετικά καλά κρυμμένο πίσω από τόνους σταφυλιού, ξηρών καρπών, καραμέλας, σύκου και κουρμάδων που οδηγούν στη μέτριας διάρκειας πολύπλοκη επίγευση μέτριας. Απλά εξαιρετική.

Dog B 6th Anniversary (15.1%) Brewdog

Imperial Stout
Έντονη αρωματικά με φυτικότητα που προσδίδει φρεσκάδα, πληθωρική και πολύπλοκη χωρίς όμως να γίνεται βαριά. Γευστικά το αλκοόλ γέρνει ελαφρά την πλάστιγγα της ισορροπίας. Ωριμο μαύρο φρούτο και έντονο βαρέλι

της δίνουν μια επιθετική διάσταση οδηγώντας σε επίγευση μέτριας διάρκειας.

Dog D 8th Anniversary (16.1%) Brewdog

Imperial Stout
Μέτριας έντασης αρωματικά, με πολύπλοκα καβουρδισμένα και φυτικά στοιχεία. Γευστικά διαθέτει υψηλές εντάσεις και ισορροπία, αλκοόλ που δύσκολα κρύβεται παρόλη την πολυδιάστατη επίγευση μέτριας διάρκειας.

Paradox Compass Box (15%) Brewdog

Whisky Cask Aged Imperial Stout
Αρωματικά ιδιαίτερα πολύπλοκη με την επίδραση της δρυός από ούισκι να αποκαλύπτει ανεξερεύνητες πτυχές του αρωματικού χαρακτήρα μιας μπύρας. Έντονα εκφραστική γευστικά και πλήρως ισορροπημένη, διαθέτει κρεμώδη αίσθηση και μακρά πολυεπίπεδη επίγευση δίχως να κουράζει. 88



Ωριμο μαύρο φρούτο και έντονο βαρέλι διαθέτει μια επιθετική διάσταση.



Η Μάγια Τσόκη και ο Αλέξανδρος Κουτρίης παράχουν στον αγαπημένο τους τόπο, την Τήνο, μπίρες από επιλεγμένες πρώτες ύλες με την παραδοσιακή διαδικασία.

Ανθρώπων έργα εμπνέουν τη Νήσο

Η μπίρα της Τήνου



ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Η Νήσος 7 Μποφόρ είναι μια μπύρα με σκοτεινό χαρακτήρα και 7% αλκοόλ, που ζυθοποιείται με γεγναιόδωρες ποσότητες σκούρας καραμελωμένης βύνης κριθαριού.

Εχουμε τρομερή θέα γι' αυτό κάνουμε καλή μπύρα» αναφέρουν η Μάγια και ο Αλέξανδρος. Αυτό είναι αλήθεια! Από το χώρο της ζυθοποιίας Νήσος μπορεί κανείς να ατενίσει τη Μύκονο και τη Δήλο. Πρόκειται για μία παλιά ταβέρνα στο χωριό Βαγιά της Τήνου, που το 2011 άρχισε να παίρνει μία καινούργια ζωή. «Τη μετατρέψαμε σε βιοτεχνικό κτίριο για να στεγάσουμε τον εξοπλισμό του ζυθοποιείου, ταυτόχρονα όμως σεβαστήκαμε το χώρο και την αρχιτεκτονική ενός κτιρίου που είναι πολύ ωραία τοποθετημένο», έχουν αναφέρει οι ιδρυτές της Νήσου.

Η πρώτη μαγιά της Νήσου μπήκε στο χρονικό σημείο που ο Αλέξανδρος Κουρής, με μεγάλη καριέρα στο χώρο του στρατηγικού marketing, του τουρισμού και της γαστρονομίας, αποφάσισε να αλλάξει τον τρόπο και τον τόπο της ζωής του. Μέσα από τα μάτια της συντρόφου του, της δημοσιογράφου Μάγιας Τσόκλη, γνώρισε την Τήνο. Τον τόπο όπου έμελλε να πραγματοποιηθεί τ' όνειρό του.

Η έμπνευση για τη δημιουργία της μπύρας Νήσος ξεκίνησε από την αγάπη του ζευγαριού για την μπύρα και την Τήνο. «Θέλαμε να κάνουμε κάτι στην Τήνο που αγαπάμε και όπου η οικογένεια της Μάγιας έχει δεσμούς εδώ και 25 χρόνια, οπότε είπαμε να συνδυάσουμε αυτά τα δύο. Θέλαμε να φτιάξουμε ένα προϊόν που να μας αρέσει, αλλά να έχει και πολιτιστική αξία. Να είναι η μπύρα του τόπου, της Τήνου, των Κυκλάδων», έχει αναφέρει σε συνέντευξή του ο κ. Κουρής.

Μικρή κλίμακα, μεγάλα έργα

Στη μικροζυθοποιία Νήσος επιλέγουν τη διαχειρίσιμη ανθρώπινη κλίμακα, που τους επιτρέπει να παραμένουν ανεξάρτητοι και επικεντρωμένοι στην ουσία. Όλα τα μέλη της ομάδας της Μικροζυθοποιίας Κυκλάδων στην Τήνο -που αποτελείται από τον Αλέξανδρο, τη Μάγια και τους φίλους τους Ελίνα και Κωστή Δάλλα- πιστεύουν ότι η επιχειρηματικότητα και η παραγωγή ανταγωνιστικών ελληνικών προϊόντων είναι οι μόνες υγιείς διεξοδοί ανάπτυξης για τη χώρα και τα νησιά μας.

Μικρής παραγωγής, οι μπύρες Νήσος παράγονται από επιλεγμένες πρώτες ύλες και ζυθοποιούνται με παραδοσιακή, απόλυτα φυσική διαδικασία που διαρκεί έναν μήνα. Οι μπύρες Νήσος, που παράγονται αποκλειστικά στην Τήνο, ενανθρακώνονται φυσικά και προσφέρονται απαστερίωτες και φρέσκιες, με τη μέγιστη δυνατή γεύση και διατροφική αξία. Στο portfolio της Νήσος θα βρει κανείς, τη Νήσος Pilsner, την πρώτη και μοναδική ελληνική μπύρα που έχει διακριθεί με το Ασημένιο European Beer Star, τη Νήσος Βιολογική All-Day, την 7 Μποφόρ Strong Dark Pilsner, και το τελευταίο παιδί της, τη Νήσος Θολή, που θα παρουσιαστεί για πρώτη φορά στη Ζυθογνωσία 2017.



TO CRAFT OR NOT TO CRAFT

ΖΥΘΟΠΟΙΑ CAMDEN

Όλα ξεκίνησαν στα μέσα του '90 όταν ο Jasper Cuppaidge έχασε την πτήση επιστροφής στην Αυστραλία και κατέληξε να μαζεύει ποτήρια μπύρας στο Λονδίνο. Δέκα χρόνια μετά έρχονται η πρώτη δική του pub και η πρώτη του μπύρα ως δώρο γενεθλίων για τη μητέρα του Patricia με παλιά συνταγή του παππού του Laurie McLaughlin



ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΤΣΙΩΝΟΣ

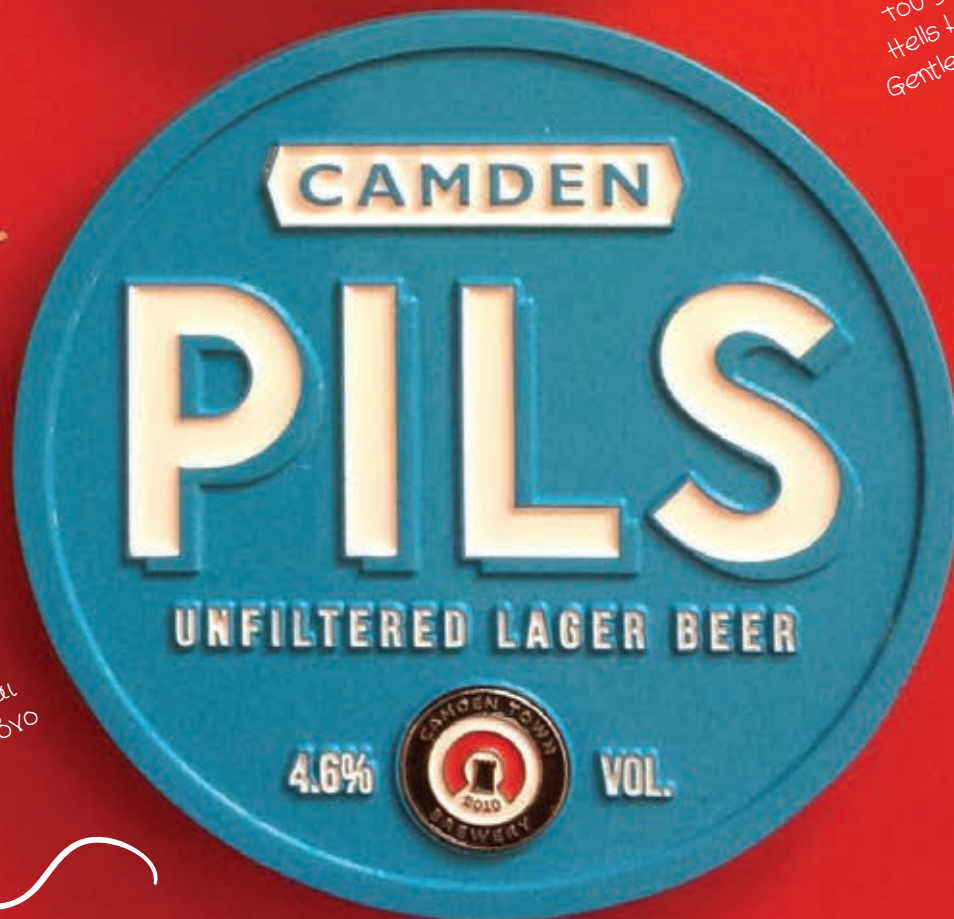


CAMDEN TOWN BREWERY

σπίθα από την πρώτη μπύρα μάλλον του άναψε φωτιά, αφού μετά έκανε και δεύτερη, τρίτη και τέταρτη απόπειρα, όλες βασισμένες σε συνταγές του παππού. Οι μπύρες αυτές ήταν μόνιμα στις κάνουλες της πρώτης του pub, της ολόλευκης The Horseshoe, και σύντομα ξεκίνησε να τις διαθέτει και σε άλλες pubs που τις είχαν φίλοι του. Κάπου το 2009, ο Jasper αποφάσισε πως αυτό που ήθελε πραγματικά ήταν να κάνει μια Lager. Για να κάνει κάτι τέτοιο όμως, θα χρειαζόταν μεγαλύτερες εγκαταστάσεις με «κανονικό» εξοπλισμό.



Οι κλασικές μπύρες
του ζυθοποιείου είναι
Hells Lager, Pale Ale, Hk,
Gentleman's Wit, HkL και Pils.



Μπύρες περιορισμένης
παραγωγής ζυθοποιούνται
ανά περιόδους όλο το χρόνο
όπως η Hells Lager
με φράουλες.

*Τα εγκαίνια του νέου
ζυθοποιείου της
Camden, μόλις 12 μίλια
από το πρώτο, έγιναν
τον Ιούλιο του 2017.
Αυτό δεν σημαίνει
ότι θα σταματήσει η
παραγωγή στο πρώτο*

Ο Ευάγγελος Τσιώγος εργάζεται στο
τμήμα ποιοτικού ελέγχου
της ζυθοποιίας Camden
επισημαίνοντας τη σημασία του
στην τελική ποιότητα.

Ταυτόχρονα με τον Jasper, ένα άλλο ζυθοποιείο είχε ήδη ξεκινήσει να κυκλοφορεί μια μπύρα με όνομα Mac's, οπότε χρειαζόταν να βρει ένα άλλο όνομα. Η έμπνευση ήρθε από το όνομα της γειτονιάς που έμενε. Έβαλε στον υπολογιστή το όνομα «camdenbrewery.com», δεν έβγαλε αποτέλεσμα και έτσι κατοχύρωσε το όνομα. Λίγο καιρό μετά και ενώ έκοβε βόλτες στο Camden, συνάντησε κάποιες βικτοριανές ασπίδες κάτω από τις ράγες του τρένου στο σταθμό Kentish Town West Station. Φαινόταν σαν ιδανικό μέρος και αμέσως νοίκιασε πέντε, ένα νούμερο που στην αρχή σκέφτηκε ότι ήταν υπερβολικό. Το 2010 ένα μεγάλο λαμπρό σύστημα για ζυθοποίηση εγκαταστάθηκε.

Η πρώτη βρασιά του Camden Town Brewery

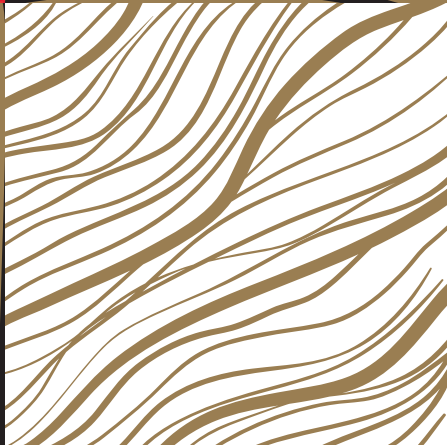
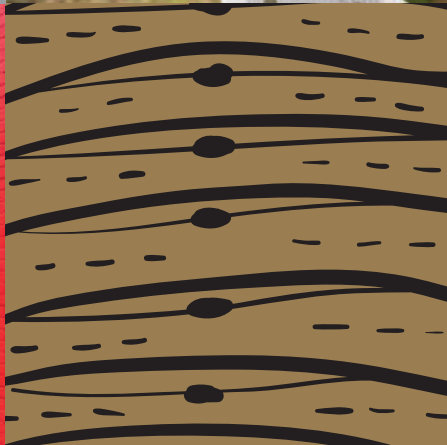
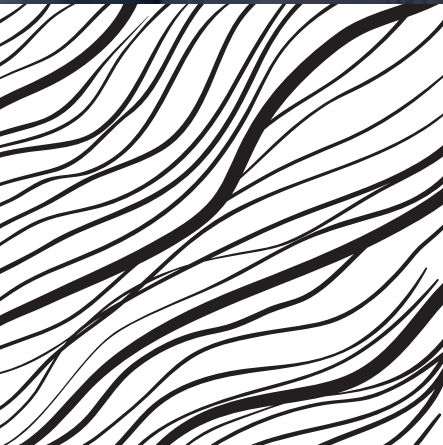
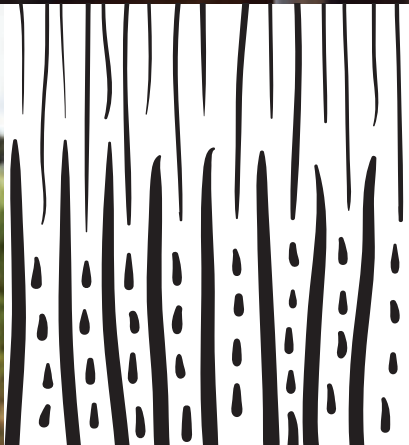
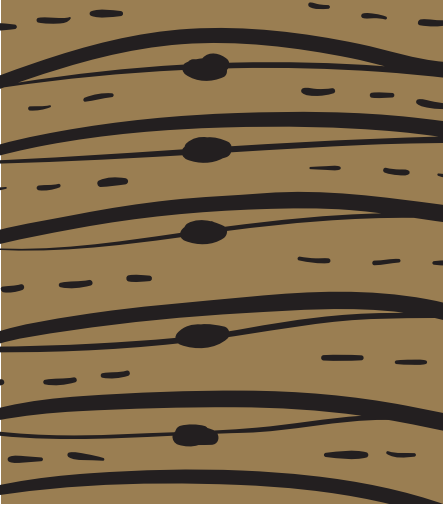
Το Camden Town ξεκίνησε και επίσημα πλέον να παράγει μπύρα. Η πρώτη βρασιά ήταν μια διασταύρωση Lager και Helles και κυκλοφόρησε τον Ιούλιο του 2010 με το όνομα Hells. Βύνη και λυκίσκος ήρθαν από την Γερμανία και η μπύρα υπάρχει ακόμα. Σε ένα χρόνο η ζήτηση ήταν τόσο μεγάλη που το ζυθοποιείο έφτασε στα όριά του και έτσι αγοράστηκαν νέες δεξαμενές όπως και μια εξωτερική 60hl.

Η χρονιά του 2012 ήταν γεμάτη σημαντικές στιγμές, όπως η δημιουργία ενός bar μέσα στο ζυθοποιείο, η αλλαγή στις ετικέτες και η δημιουργία της Gentleman's Wit, απόρροια ενός ταξιδιού στο Βέλγιο και μιας άτυπης μάχης των ζυθοποιών για την καλύτερη συνταγή. Μέσα στο 2012 ξεκινάει

και μια συνεργασία με ζυθοποιείο του Βελγίου για να βοηθάει στην παραγωγή μπύρας αφού η ζήτηση είχε ξεπεράσει τις προσδοκίες. Το 2013 μπαίνει δυναμικά με την εγκατάσταση των ακόμα εξωτερικών δεξαμενών. Η Hells Lager κερδίζει το χρυσό μετάλλιο στο International Brewing Awards. Το καλοκαίρι του 2013 γίνεται το πρώτο tank party όπου ο κόσμος πίνει (εν μέσω καταρρακτώδους βροχής) μπύρες απευθείας από τις δεξαμενές, μια ιδέα που συνεχίζει ακόμα και σήμερα.

Στα τέλη του 2015 μια ειδηση έσκασε σαν κεραυνός στον καθαρό ουρανό της craft σκηνής του Λονδίνου. Ο Jasper Cuppaidge είχε αποδεχθεί την προσφορά εξαγοράς από την AB InBev, τη μεγαλύτερη εταιρεία στον κόσμο και ταυτόχρονα «θανάσιμο» εχθρό των απανταχού εναλλακτικών μπυρόφιλων. Το καθόλου αμελητέο ποσό των 85 εκατ. λιρών φυσικά και δεν έκαμψε καθόλου τις αντιρρήσεις των φίλων του Camden Town Brewery και όλοι εναντιώθηκαν σε αυτό, μιλώντας για προδοσία. Το κύμα της αντίδρασης έφτασε μέχρι το Aberdeen όπου ο James Watt (ιδρυτής της Brewdog) δήλωσε πως δεν θα έμπαιναν ξανά μπύρες τους στα bar της Brewdog, μιας και δεν αγοράζουν προϊόντα της AB InBev.

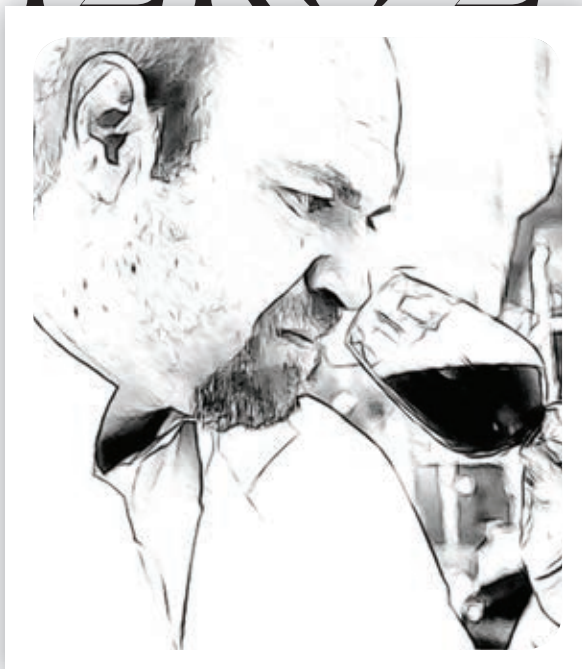
Ο Jasper υπεραμύνεται της επιλογής του τονίζοντας τις αναγκαιότητες μιας τέτοιας κίνησης όταν ένα ζυθοποιείο θέλει να εξαπλωθεί. Ο χρόνος μόνο θα δείξει αν οι συνταγές του Camden Town Brewery θα συνεχίσουν να φτιάχνονται από ζυθοποιούς ή αν θα αρχίσουν οι λογιστές να βάζουν το χέρι τους. 88



ΜΠΥΡΑ ΜΕ ΙΒΙΣΚΟ ΣΤΟ



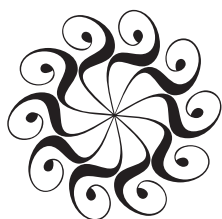
ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΑΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ

Το πιλοτικό ζυθοποιείο της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής
του ΑΤΕΙ Αθήνας επισκέφθηκε το Beer & Brunch





Μηαίνοντας στο γραφείο του Παναγιώτη Ταταρίδη, καθηγητή του τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΑΤΕΙ Αθήνας, που ανέλαβε την ξενάγησή μας, τον βρήκαμε να αναζητά μαζί με δύο φοιτητές του στοιχεία για την παραγωγή μπίρας Lambic, που δύσκολα βρίσκει κανείς στην Ελλάδα

Την ευκαιρία να εξαντλήσουν όλη την εφευρετικότητα και δημιουργικότητά τους έχουν οι μελλοντικοί επαγγελματίες του χώρου που σήμερα συμμετέχουν στην εθελοντική ομάδα ζυθοποίησης της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής. «Δοκιμάζουμε ερευνητικά διάφορα ενδιαφέροντα πράγματα. Έχουμε δοκιμάσει συνταγές μπίρας με ελληνικά υλικά, όπως η μαστίχα Χίου και συνταγές με περισσότερα από 20 διαφορετικά βότανα, όπως φασκόμηλο, τσάι, λουίζα, λεμονόχορτο ή ακόμη και μπαχαρικά. Αυτή την περίοδο πειραματιζόμαστε με τον ιβίσκο, ο οποίος δίνει κόκκινο χρώμα στο προϊόν μας. Οι φοιτητές που είδατε πριν θέλουν να φτιάξουν μία μπίρα τύπου Lambic, στη ζύμωση της οποίας χρησιμοποιούνται βακτήρια μαζί με τους ζυμομύκητες. Τα βακτήρια παράγουν γαλακτικό οξύ που δίνει όξινη γεύση στη μπίρα. Επιπλέον, ακολουθώντας τις τάσεις του εξωτερικού δοκιμάζουμε μπίρες με την προσθήκη χυμού ή πούλπας φρούτων» αναφέρει στο ΒΒ ο κ. Ταταρίδης.

Όταν επισκεφθήκαμε το χώρο του πιλοτικού ζυθοποιείου οι φοιτητές έφτιαχναν μία καφέ

μπίρα, όχι πάρα πολύ σκούρα, στην οποία επέλεξαν να χρησιμοποιήσουν ένα λυκίσκο βοτανικό με νότες εσπεριδοειδών. «Υπάρχει ένας ενθουσιασμός από την πλευρά των φοιτητών. Είμαστε εδώ και το παλεύουμε από τις 8 το πρωί μέχρι τις 8 το βράδυ. Τώρα ουσιαστικά φτιάχνουμε τον μούστο της μπίρας. Αυτό παίρνει μία μέρα. Όταν πάρουμε τον μούστο θα τον εμβολιάσουμε με τη μαγιά για ξεκινήσει η ζύμωση και σε 20-30 ημέρες θα πάρουμε την μπίρα» εξηγεί ο κ. Ταταρίδης.

Πρόκειται για ένα μικρό σύστημα που μπορεί να παράγει 100 λίτρα τη φορά και αποκτήθηκε πολύ πρόσφατα από το ΑΤΕΙ Αθήνας. «Ουσιαστικά είναι μία μικρογραφία ενός συστήματος που συναντά κανείς στη βιομηχανία. Στόχος της όλης διαδικασίας είναι οι προπτυχιακοί και μεταπτυχιακοί φοιτητές, που συμμετέχουν στην εθελοντική ομάδα, να εξοικειωθούν με όλη τη διαδικασία της παραγωγής, του εξοπλισμού και των συνθηκών. Να μάθουν δηλαδή να χειρίζονται τις αντλίες, τις ρυθμίσεις και να κάνουν όλους απαραίτητους χειρισμούς. Επίσης το εργαστήριό μας διαθέτει μία σειρά ορ-

Το πιλοτικό εργαστήριο βυνοποίησης-ζυθοποίησης του ΑΤΕΙ Αθήνας είναι ένα μικρό σύστημα που μπορεί να παράγει 100 λίτρα μπίρας τη φορά. Ουσιαστικά πρόκειται για μία μικρογραφία των συστημάτων που λειτουργούν στη βιομηχανία.



γάνων για τον ποιοτικό έλεγχο των προϊόντων που παράγουμε, που μας επιτρέπουν να μετράμε τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της μπίρας που παράγουμε» συνεχίζει ο ίδιος.

Με δράσεις, όπως αυτή της εθελοντικής ζυθοποίησης στο εργαστήριο του ΑΤΕΙ Αθήνας, οι σπουδαστές αποκτούν όλα τα απαραίτητα εφόδια για να απορροφηθούν αργότερα από την αγορά εργασίας. «Υπήρχε από παλιά απορρόφηση των φοιτητών μας. Μετά το εξάμηνο της πρακτικής τους στη βιομηχανία, πολλοί από αυτούς έμειναν σε αυτές τις εταιρείες. Κάποιοι συνέχισαν τις σπουδές τους ή βρήκαν εργασία στο εξωτερικό. Τώρα απορροφούνται ακόμη περισσότερο με την ανάπτυξη των μικροζυθοποιείων, ενώ υπάρχουν περιπτώσεις φοιτητών μας που άνοιξαν τις δικές τους μονάδες. Βέβαια στην Ελλάδα τα μικροζυθοποιεία είναι ακόμα πολύ μικρά οπότε δεν προσλαμβάνουν μεγάλο αριθμό ανθρώπων, ωστόσο εμείς ερχόμαστε να καλύψουμε αυτό το κομμάτι της εξειδίκευσης» σημειώνει ο κ. Ταταρίδης.

Η άνθιση της μικροζυθοποιίας, σύμφωνα με τον Παναγιώτη Ταταρίδη, ήρθε για να μείνει. «Στην Αμερική υπάρχουν σήμερα 5.000 μικροζυθοποιεία, στη Γερμανία 900, στην Ιταλία πάνω από 600 και αυξάνονται συνεχώς. Στην Ελλάδα, μία πιο μικρή χώρα, υπάρχουν σήμερα 30-35 μικροζυθοποιεία, ωστόσο ανοίγουν συνέχεια νέα».

Δύο είναι οι βασικοί λόγοι αυτής της ανάπτυξης στη χώρα μας σύμφωνα με τον ίδιο: «Πρώτον, πρόκειται για μία διεθνή μόδα που επηρέασε και τους Έλληνες. Δεύτερον έχει δημιουργηθεί μία μεγάλη μερίδα καταναλωτών που θέλει να δοκιμάσει καινούργιες γεύσεις και αρώματα. Υπάρχουν 80-100 διαφορετικοί τύποι μπίρας. Τα μικροζυθοποιεία προσπαθούν να τα αναβιώσουν και να τα διαδώσουν όλα αυτά τα συλ για να διαφοροποιήσουν την προσφορά τους και να προσελκύσουν αυτό το καταναλωτικό κοινό».

Προτροπή του καθηγητή Οινολογίας, είναι τα μικροζυθοποιεία, που θέλουν να στήσουν στέρες βάσεις ανάπτυξης, να εντάξουν στο δυναμικό τους άτομα με γνώση στη διαδικασία και την τεχνολογία παραγωγής. «Θεωρητικά μπορεί οποιοσδήποτε να μάθει να φτιάχνει μία μπίρα αλλά σε περίπτωση που κάτι πάει στραβά θα σγκώσει τα χέρια ψηλά, καθώς δεν θα έχει την επιστημονική και τεχνική γνώση να το αντιμετωπίσει». 88

Μεταπτυχιακό στην επιστήμη του ζύθου

Ανθρώπινο δυναμικό με εξειδίκευση

Η ανάπτυξη της μικροζυθοποιίας στην Ελλάδα έχει οδηγήσει στην απορρόφηση των αποφοίτων του ΑΤΕΙ Αθήνας.





Οι φοιτητές εξοικειώνονται με όλα τα στάδια παραγωγής ζύθου και με τον χειρισμό όλων των απαραίτητων οργάνων.



Το κενό εξειδικευμένων σπουδών στο κομμάτι της οινολογίας και των ποτών ήρθε να καλύψει το 1985 το τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΑΤΕΙ Αθήνας. Το Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών: «Επιστήμη Οίνου και Ζύθου – Master of Science in Wine and Beer Science» είναι ένα αυτοδύναμο και καινοτόμο πρόγραμμα. Αυτή την περίοδο δέχεται αιτήσεις για την έναρξη του νέου προγράμματος. Σκοπός του μεταπτυχιακού είναι να παρέχει στους κατόχους του όλες τις σύγχρονες επιστημονικές και τεχνικο-οικονομικές γνώσεις και δεξιότητες ώστε να σχεδιάζουν και να οργανώνουν με τον βέλτιστο δυνατό τρόπο επιχειρήσεις οίνου και ζύθου. «Αν και το κομμάτι της βυνοποίησης, της ζυθοποίησης και του ποιοτικού ελέγχου της μπίρας υπήρχε στο προπτυχια-

κό, η μεγάλη ανάπτυξη που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια δημιούργησε την ανάγκη ενός μεταπτυχιακού στον τομέα της μπίρας» αναφέρει ο επίκουρος καθηγητής του τμήματος, κ. Ταταρίδης.

Τα εξάμηνα του μεταπτυχιακού προγράμματος είναι τρία. Τα δύο πρώτα απαρτίζονται από θεωρητικά μαθήματα και εργαστήρια, ενώ το τελευταίο αφιερώνεται στη συγγραφή της διπλωματικής εργασίας. Τα τρία κοινά μαθήματα με την κατεύθυνση του οίνου στο πρώτο εξάμηνο αφορούν: α) την επιχειρηματικότητα - μάντζμεντ της παραγωγής και το μάρκετινγκ, β) την εισαγωγή στην έρευνα και τις τεχνικές ανάλυσης δεδομένων και γ) τις σύγχρονες μεθόδους ενόργανης ανάλυσης. Κατόπιν τα τμήματα οίνου και ζύθου διαφοροποιούνται. Στο κομμάτι του ζύθου ακολουθούν τα μαθήματα: α) Σύγχρονες Τεχνολογίες και Πρώτες Ύλες Βυνοποίησης και Ζυθοποίησης, β) Διεργασίες Ζυθοποίησης, γ) Μικροβιολογία Ζυθοποίησης – Διαχείριση Ζυμών και Ζύμωση. Στο δεύτερο εξάμηνο τα μαθήματα για την κατεύθυνση του ζύθου είναι τα ακόλουθα: α) Ωρίμανση – Φιλτράρισμα – Συσκευασία Ζύθου, β) Ανάλυση Ζύθου και Διαχείριση Ποιότητας Παραγωγής, γ) Οργανοληπτικός Έλεγχος Ζύθου, δ) Εγκατάσταση και Διαχείριση Μικροζυθοποιείου, ε) Ειδικά Θέματα Παραγωγής Ζύθου και στ) Πειραματική Ζυθοποίηση.

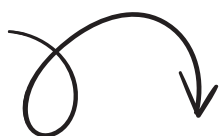
Το μεταπτυχιακό ζύθου προσελκύει φοιτητές από ένα ευρύ φάσμα αντικειμένων, εξηγεί στο ΒΒ ο κ. Ταταρίδης: «Ένας αριθμός είναι δικόι μας φοιτητές. Ένα κομμάτι είναι από άλλες παρεμφερείς ειδικότητες όπως χημικοί, γεωπόνοι, τεχνολόγοι τροφίμων. Ένω πολλές φορές είναι άνθρωποι χωρίς καμία συνάφεια που θέλουν να ασχοληθούν με την μπίρα».



ΖΥΘΟΠΟΙΕΙΑ 5.000 ΕΤΩΝ ΣΤΗΝ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΚΙΝΑ

Άρτια τεχνική δείχνουν τα ευρήματα

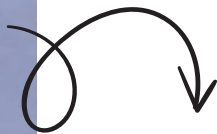
Μικροσκοπική μελέτη των αμυλόκοκκων που βρέθηκαν στα αρχαία σκεύη δείχνει ότι το άμυλο ζύμωσης προέρχεται κυρίως από ντόπια σιτηρά ενώ το -λίγο- κριθάρι που εντοπίστηκε χρησιμοποιούνταν για τον πλούτο των ενζύμων που περιέχει



Και τα δύο ζυθοποιεία είχαν τα κατάλληλα κεραμικά σκεύη για τη διαδικασία ζυθοποίησης.



ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΤΣΑΥΤΑΡΗΣ, ΟΜ. ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
Τ. ΥΠΟΥΡΓΟΣ, ΚΟΣΜΗΤΩΡ, ΚΟΛΛΕΓΙΟ ΠΕΡΡΩΤΗΣ, ΑΓΣ



Θραύσμα από κεραμική
σόμπια για τον έλεγχο
της σταθερότητας της
θερμοκρασίας ζύμωσης.

είναι γνωστό το είδος στο οποίο γίνεται αναφορά.

Οι Κινέζοι είχαν λοιπόν της περιοχής την τεχνολογία ζυθοποίησης αξιοποιώντας ζυθοποιίσιμο κριθάρι από τότε. Άλλωστε, η παραγωγή ποτών από ρύζι ήταν από πολύ παλαιότερα (9.000 χρόνια) γνωστή. Εντύπωση προκαλεί ότι και τα δύο ζυθοποιεία ακολουθούσαν, έχοντας (τα κατάλληλα κεραμικά σκεύη), τα γνωστά διαδοχικά στάδια: Βυνοποίηση, ζυθοποίηση και ζύμωση, που ακολουθούμε και σήμερα. Η ύπαρξη μεταξύ των κεραμικών ευρημάτων του γνωστού και από τη σημερινή του χρήση αγγείου με το μυτερό πάτο («ζιαντπίνγκ»), γνωστού για τον εύκολο διαχωρισμό της υπερκείμενης μπίρας από τα κατακάθια, επιβεβαιώνει τη λειτουργία των ευρημάτων. Η ύπαρξη μάλιστα στα ζυθοποιεία κεραμικής σόμπας για τον έλεγχο της σταθερής θερμοκρασίας ζύμωσης δείχνει καλή γνώση της τεχνικής.

Το κριθάρι ως πηγή αμυλού και όχι αμύλου

Μικροσκοπική μελέτη των διάφορων μορφών αμυλόκοκκων που παρέμειναν κολλημένοι στα αρχαία σκεύη έδειξε ότι το άμυλο ζύμωσης προερχόταν κατά το μεγαλύτερο ποσοστό από ντόπια σιτηρά όπως τα σιτάρια, πάνικουμ κ.ά., καθώς και από αμυλούχες ρίζες κρίνων. Κριθάρι υπήρχε σε πολύ μικρό ποσοστό στο μείγμα. Άρα η μπίρα δεν ήταν προϊόν ζύμωσης αμύλου κριθαριού όπως σήμερα. Λίγο κριθάρι προστίθετο στο μείγμα όχι για το άμυλό του, όσο για τον πλούτο του ως προς τα αναγκαία, για την ταχεία διάσπαση και ζύμωση των αμύλων, ένζυμα του αμυλάσης κ.ά.

Το εύρημα αυτό θεωρήθηκε πολύ σημαντικό, γιατί αναγνωρίστηκε μια τόσο παλιά χρήση του κριθαριού όχι τόσο ως πηγή αμύλου αλλά ως πηγή ενζύμων για τη ζύμωση αμύλων από άλλες πηγές όπως π.χ. οι αμυλούχες ρίζες που δεν έχουν τόσο ψηλά ποσοστά ενζύμων για ταχύτατη ζύμωσή του.

Ένεκα της ζυμωτικής αλλοίωσης των αμυλοκόκκων στα διάφορα στάδια ζυθοποίησης αλλά και των 5.000 χρόνων παλαιότητας, οι επιστήμονες για την ακριβέστερη επιβεβαίωση του σημαντικού αυτού ευρήματος, κατέφυγαν και στη μελέτη των γνωστών σήμερα φυτόλιθων, για τον ακριβέστερο προσδιορισμό των φυτικών ειδών προέλευσης των αμυλοκόκκων. Τα κελύφη των σπόρων, τα λέπυρα, οι μίσχοι κ.ά. έχουν μια σκληρή πέτρινη (από πυρίτιο) κατασκευή διαφορετικής δομής σε κάθε είδος. Συγκριτικά με τους πιο ευαίσθητους οργανικούς αμυλοκόκκους, οι φυτόλιθοι, φτιαγμένοι από πυρίτιο, είναι ανθεκτικοί στο χρόνο. Καθημερινά λοιπόν αξιοποιούνται περισσότερο στην αρχαιολογική έρευνα. Γι' αυτό και οι συγκεκριμένοι ερευνητές τελειοποίησαν και αξιοποίησαν και τη συγκεκριμέ-



νωρίζουμε ότι η καλλιέργεια του κριθαριού από τον τόπο εξημέρωσής του, δηλαδή την Ανατολική Μεσόγειο, έφτασε στη Δυτική Κίνα περίπου πριν από 3.500 χρόνια και στην Ανατολική Κίνα 1.500 χρόνια αργότερα. Η πρόσφατη όμως ανακάλυψη δύο αρχαίων ζυθοποιείων ηλικίας 5.000 ετών στην Ανατολική Κίνα (3.000 χρόνια δηλαδή νωρίτερα από τις πρώτες μαρτυρίες καλλιέργειας του κριθαριού στην περιοχή) οδηγεί σε διαφορετικά συμπεράσματα ως προς τη χρήση του και τις αιτίες μεταφοράς και φυσικά επαναχρονολογεί τις γνώσεις των κατοίκων της Ανατολικής Κίνας σε ό,τι αφορά την τεχνική της ζυθοποίησης.

Οι Κινέζοι γνωρίζουν την τεχνολογία ζυθοποίησης εδώ και 5.000 χρόνια

Φανταστείτε λοιπόν την έκπληξη Αμερικανών αρχαιολόγων από το Πανεπιστήμιο του Στάνφορντ και Κινέζων, οι οποίοι ανασκάπτοντας στην Ανατολική Κίνα το οροπέδιο του ποταμού Σαν, της γόνιμης περιοχής Μιτσιάγια, βρήκαν δύο αρχαία ζυθοποιεία ηλικίας 5.000 ετών. Ας σημειωθεί ότι στα κινέζικα κείμενα η πρώτη γραπτή αναφορά μπίρας είναι 3.000 πριν, δηλαδή ανήκει στην περίοδο Σιάνγκ, αλλά δυστυχώς ένεκα της μόνης λέξης («λάι») που χρησιμοποιείται για την έννοια «σιτηρά» χωρίς ξεχωρή λέξη για κριθάρι, σιτάρι κ.ο.κ. όπως εμείς, δεν

*Μία από γεωργούς
του Θιβέτ και μία
στην Αν. Μεσόγειο
εξημερώθηκε το
κριθάρι. Αργότερα,
καθώς το
θιβετιανό ταξίδεψε
στο Δρόμο
του Μεταξιού
διασταυρώθηκε
με το κριθάρι της
Μεσογείου Γι'
αυτό οι σημερινές
ποικιλίες
είναι πολύ πιο
παραγωγικές*



Τα δύο ζυθοποιεία
αγακαλύφθηκαν στο
οροπέδιο του ποταμού Σαν,
της περιοχής Μιτσιάγια.

νη μεθοδολογία όπως και άλλες μεθόδους επιβεβαιώνοντας με μεγαλύτερη ακρίβεια τα αποτελέσματά τους ως προς το πολύ χαμηλό ποσοστό αμύλου κριθαριού στο ζυμούμενο μείγμα.

Η αμοκρυμογράφηση του DNA

Συμπτωματικά, μάλιστα, η συγκεκριμένη ανακάλυψη συνέπεσε τον ίδιο μήνα, Απρίλιο του 2017, με την πλήρη ανάγνωση του DNA του κριθαριού, ενός από τα πολυπλοκότερα φυτικά γονιδιώματα, που δικαιολογεί και την καθυστερημένη διαλεύκανσή του. Η ανάγνωσή του μάλιστα μας έδωσε σημαντικές πληροφορίες για τη σύσταση του DNA του, καθώς και την οργάνωση του DNA στον πυρήνα του κυττάρου.

Το κριθάρι έχει στο γονιδιώμα του πληθώρα γονιδίων για τη κωδικοποίηση ενζύμων μεταβολισμού αποθηκευμένων συστατικών του αμύλου όπως η αμυλόζη και αμυλοπηκτίνη. Όπως γνωρίζουμε στη διάρκεια του μουσκέματος των σπόρων για το φύτεμα στη φύση (ή για τα φύτερα στην παραγωγή μπίρας), τα ένζυμα αυτά μεταβολίζουν ταχύτατα τα αποθηκευμένα συστατικά του αμύλου που το μητρικό φυτό «βάζει» στο σπόρο προκειμένου να «ζήσει» στη διάρκεια του φυτρώματος. Έως ότου δηλαδή βγει από το έδαφος (φυτρώσει) και αντικρίζοντας τον ήλιο αρχίζει να φωτοσυνθέτει το ίδιο. Η φροντίδα της φυτομάνας προς τα αμυλούχα παιδιά της... Άλλες φυτομάνες προτιμούν να αποθηκεύσουν λάδια (ελαιούχοι σπόροι όπως ο ηλιόσπορος, κολοκυθόσπορος, ελιά, σουσάμι κ.ά.) κι άλλες πρωτεΐνες (πρωτεϊνούχοι σπόροι) όπως στα ψυχανθή (φασόλια, φακές, ρεβίθια κ.ά.).

Το κριθάρι εξημερώθηκε ξέχωρα δύο φορές

Αφού η καλλιέργεια κριθαριού ξεκίνησε στην Ανατολική Κίνα περίπου πριν από 2.000 χρόνια, η εύρεση κριθαριού στα ζυθοποιεία των 5.000 ετών σημαίνει ότι ερχόταν καρπός κριθαριού από τη Δύση πολύ πριν καλλιεργηθεί στην περιοχή;

Όχι. Αμέσως μετά την αλληλούχιση του DNA του κριθαριού άνοιξε ο δρόμος και αλληλουχίστηκαν DNA από όλα τα κριθάρια (άγρια προγονικά είδη, εξημερωμένα, καλλιεργούμενες παλιές ποικιλίες καθώς και οι σημερινές υψηλοαποδοτικές). Οι μελέτες αυτές έδειξαν ότι αντίθετα με ό,τι πιστεύαμε ως σήμερα, το κριθάρι εξημερώθηκε δύο φορές ξεχωριστά: Μία από γεωργούς του Θιβέτ, από Κινέζους, και μία στην Ανατολική Μεσόγειο. Αργότερα, καθώς το θιβετιανό κριθάρι (που προφανώς χρησιμοποιείτο για τις αμυλάσες του στα αρχαία ζυθοποιεία της Ανατολικής Κίνας) ταξίδεψε στο Δρόμο του Μεταξιού ανατολικά και δυτικά, διασταυρώθηκε με το κριθάρι των γεωργών της Μεσογείου. Γι' αυτό οι σημερινές ποικιλίες κριθαριού είναι πολύ πιο παραγωγικές, κυρίως όμως πολύ πιο ανθεκτικές στο τσίναγμα των σπόρων τους μετά την ωρίμανση, στο στάχυ έως τη συγκομιδή.

Από ό,τι διαφαίνεται κι άλλες καλλιέργειές μας που περπάτησαν το Δρόμο του Μεταξιού όπως για παράδειγμα τα μήλα μας, διασταυρώθηκαν με μήλα της Μεσογείου για να παραχθούν οι σημερινές καλλιεργούμενες ποικιλίες. 88

Πανάρχαια η χρήση κριθαριού ως πηγή ενζύμων

1



Αμερικανοί αρχαιολόγοι από το Πανεπιστήμιο του Στάνφορντ και Κινέζοι, ανασκάπτοντας στην Ανατολική Κίνα το οροπέδιο του ποταμού Σαν, της γόνιμης περιοχής Μιτσιάγια, βρήκαν δύο αρχαία ζυθοποιεία και υπολείμματα χρήσης κριθαριού ηλικίας 5.000 ετών. Αυτό σημαίνει δηλαδή ότι το κριθάρι χρησιμοποιούνταν στην Ανατολική Κίνα 3.000 χρόνια νωρίτερα από τις πρώτες μαρτυρίες καλλιέργειάς του στην περιοχή.

2



Μικροσκοπική μελέτη των διάφορων μορφών αμυλόκοκκων που παρέμειναν κολλημένοι στα αρχαία σκεύη έδειξε ότι το άμυλο ζύμωσης προερχόταν κατά το μεγαλύτερο ποσοστό από ντόπια σιτηρά όπως τα σιτάκια, πάνικουμ κ.ά., καθώς και από αμυλούχες ρίζες κρίνων. Κριθάρι υπήρχε σε πολύ μικρό ποσοστό στο μείγμα. Επομένως η μύρα δεν ήταν προϊόν ζύμωσης αμύλου κριθαριού όπως σήμερα.

3



Η ανακάλυψη των αρχαίων ζυθοποιείων στην Ανατολική Κίνα συνέπεσε τον ίδιο μήνα με την πλήρη ανάγνωση του DNA του κριθαριού, ενός από τα πολυπλοκότερα φυτικά γονιδιώματα, που δικαιολογεί και την καθυστερημένη διαλεύκανσή του. Η ανάγνωσή του μάλιστα έδωσε στην επιστημονική κοινότητα σημαντικές πληροφορίες για τη σύσταση του DNA του, καθώς και την οργάνωση του DNA στον πυρήνα του κυττάρου.





ΔΟΚΙΜΑΖΟΝΤΑΣ
ΜΠΥΡΕΣ ΣΤΗΝ
ΙΣΛΑΝΔΙΑ

Άλλος πλανήτης



Το εισιτήριο έγραφε Reykjavik και ήταν κάπου τον περασμένο Απρίλιο όταν το παιδικό μου όνειρο να κυνηγήσω το Βόρειο Σέλας έγινε πραγματικότητα. Φυσικά η ευκαιρία να δοκιμάσω τις τοπικές μπύρες φάνταζε εξίσου δελεαστική, ιδιαίτερα αν σκεφθεί κανείς ότι στην Ισλανδία η υπόθεση «αλκοόλ» είναι μάλλον ζόρικη...



ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ

Microbrewery of Thessaly



co2
caramel
citrus
hoppy
malty
bitter

Proudly brewed in Volos

www.volosbeer.gr



volosbeer

T.: 2421306743



ριν από ο,τιδήποτε άλλο και για να μπούμε στο κλίμα της χώρας αυτής με τις τεράστιες αντιθέσεις, έχει ενδιαφέρον να πούμε ότι στην Ισλανδία σήμερα υπάρχει κρατικό μονοπώλιο στο αλκοόλ, που σημαίνει πως ό,τι έχει πάνω από 2,25% vol πρέπει να πωλείται σε κρατικές κάβες ή τα λεγόμενα Vinbudin. Επίσης, όσο κι αν ακούγεται εξωφρενικό, στη χώρα υπήρχε ποτοαπα-

γόρευση από το 1915 ως και το... 1989. Μάλιστα η 1η Μαρτίου, ημερομηνία κατά την οποία τέθηκε σε ισχύ η νομιμοποίηση της μπίρας την οποία ψήφισε το Κοινοβούλιο το 1988, εορτάζεται ως η Ημέρα της Μπίρας ή Bjórdagurinn, κάτι σαν εθνική γιορτή.

Βέβαια πρέπει να ομολογήσω ότι όσο κυνηγούσα τελικά ανεπιτυχώς αλλά αυτό είναι μια άλλη συζήτηση- το Βόρειο Σέλας και «όργωνα» φαράγγια, καταρράκτες και παγετώνες, η μοναδική επιλογή μου ήταν η μύρα Gull (προφέρεται «γκουλ»). Ο λόγος είναι πολύ απλός και είναι η τιμή. Για όποιον δεν το γνωρίζει, το κόστος ζωής στην Ισλανδία είναι ισοπεδωτικό, τόσο που με έκανε να νοσταλγώ τη Νορβηγία! Πρόκειται για μια απλή και βασανιστικά αδιάφορη lager, που βρίσκεται παντού όμως με τιμή που κυμαίνεται στα 3-3,50 ευρώ το κουτί των 500ml. Φυσικά μπορείς να βρεις στα ράφια και κάποιες μπίρες από craft μικροζυθοποιεία, η ανάγκη να φας κάτι όμως σε αποτρέπει από το να προσφέρεις στον εαυτό σου τέτοιες μικρές χαρές.

Την τελευταία μέρα της παραμονής μου στην Ισλανδία και σε όλο τον ελεύθερο χρόνο που είχα στο Reykjavík, προσπάθησα να δοκιμάσω όσες περισσότερες μπίρες μπορούσα, αποφασισμένος να μην αφήσω το κόστος να με εμποδίσει. Πήγα λοιπόν σε τέσσερις μπουαρίες, αφήνοντας έξω τα Skúli Craftsbar (Fógetagardur, Adalstraeti 9) και Kaldi Bar (Laugavegur 20b) για να έχω μια (ακόμα) δικαιολογία να επιστρέψω.

Μέσα από τις συζητήσεις που έκανα με τα παιδιά που δουλεύουν πίσω από τις μπάρες, οι Ισλανδοί προτιμούν Lager και Pale Ales, λόγω ευκολίας και ίσως ακόμα περισσότερο λόγω χαμηλότερου κόστους.



Bryggjan Brugghús (Grandagarður 8)

Το μαγαζί βρίσκεται στο παλιό λιμάνι και ξεκίνησε τέλη Οκτωβρίου του 2015. Έχει 8 taps όπου φιλοξενεί συνήθως 3-4 δικές τους μπύρες και οι υπόλοιπες είναι από άλλα ζυθοποιεία της Ισλανδίας. Κάνουν γευσιγνωσίες με 3 ή 6 μπύρες (σε ποτήρια των 160ml), με κόστος 1.800 ISK (15 ευρώ) και 3.600 ISK (29 ευρώ) αντίστοιχα. Το ζυθοβραστήριο που έχουν είναι 10hl και βράζουν συνήθως μία φορά την εβδομάδα. Το μαγαζί είναι αρκετά μεγάλο, χωρίζεται σε τρεις αίθουσες και ίσως μπορεί να χωρέσει 200 άτομα καθιστούς.

Lslenskin Barinn (1a, Ingólfsstræti)

Το bar αυτό όπως προκύπτει και από το όνομά του, έχει μόνο τοπικά προϊόντα. Δέκα μπύρες σε βαρέλια μαζί με πολλά αποστάγματα και φαγητό όπου ξεχωρίζουν τα «hot dogs» με αστακό, αρνί και καπνιστό σολομό! Εδώ θα βρείτε flight με τρεις μπύρες (ποτήρια 200ml) με 1.500 ISK (12 ευρώ).

Mikkeller & Friends Reykjavik (Hverfisgata 12)

Ο διασημότερος gypsy brewer διάλεξε ένα από τα παλαιότερα κτίρια, στην παλαιότερη γειτονιά, της βορειότερης πρωτεύουσας του πλανήτη, για να φτιάξει ένα ακόμα bar. Εδώ μπορείτε να βρείτε 20 μπύρες σε βαρέλια, σε ποτήρια των 200ml/400ml, ενώ η τύχη ήταν με το μέρος μας, μιας και συνήθως δεν έχουν ισλανδικές μπύρες on tap.

Micro Bar (Vesturgata 2)

Το bar ξεκίνησε το 2011, έχει 14 βαρέλια από τα οποία τα 12 είναι ισλανδικά. Τα υπόλοιπα δύο εκείνη την ημέρα είχαν μπύρες από έναν Ισλανδό (φίλο του ιδιοκτήτη) που ζυθοποιεί στη Γροιλανδία με όνομα Qajaq. Το tasting πέντε μπυρών σε ποτήρια 180ml κοστίζει 3.000 ISK (24 ευρώ) και των 10 μπυρών 5.000 ISK (40 ευρώ).



bar

ΤΟΥ REYKJAVIK

**ΟΠΩΣ ΟΙ ΑΓΓΛΟΙ**

Ο ελαφρώς βρετανικός τρόπος διασκέδασης δημιουργεί ένα μικρό πανδαιμόνιο στους δρόμους του Reykjavik.



Υπάρχει και μια μεγάλη εταιρεία που λέγεται Viking η οποία για κάποιο λόγο έχει ονομάσει ένα προϊόν της Pilsner και είναι τόσο διάσημη που οι Ισλανδοί την έχουν ταυτίσει με το είδος. Το μόνο πρόβλημα εδώ είναι ότι η Viking Pilsner έχει 2,25% vol και μπορεί να πωληθεί παντού. Το πρόβλημα είναι τόσο μεγάλο που όσοι θέλουν να φτιάξουν μια Pils γράφουν από κάτω Lager για να μην μπερδεύονται οι Ισλανδοί!



ΤΙ ΤΡΕΧΕΙ ΜΕ ΤΙΣ LAGER

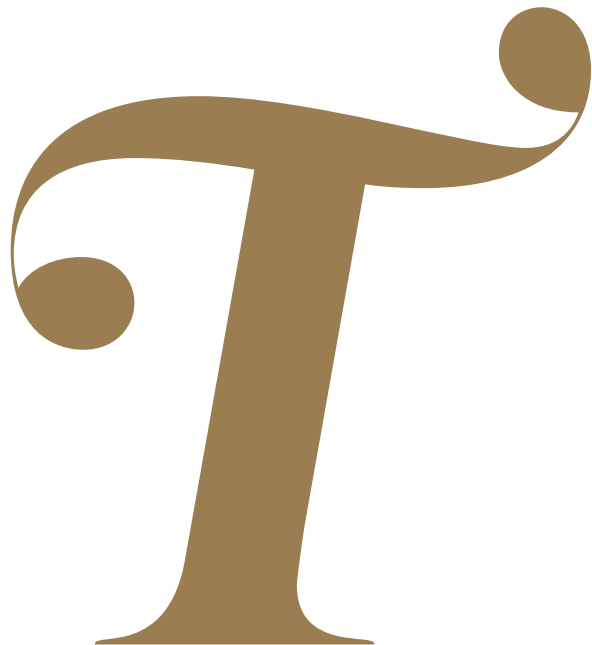
Για κάποιο λόγο δεν μπορούν να τις πετύχουν, αν και τις προτιμούν ως καταναλωτές οι Ισλανδοί.

Skál... για μια βιομηχανία ζύθου που στήνεται από την αρχή

Τι μου έμεινε λοιπόν από αυτό το ταξίδι; Οι Ισλανδοί ξεκινούν τώρα τα πρώτα τους βήματα και αυτό φαίνεται από τα παιδικά τους λάθη στις Lager (που για κάποιο λόγο δεν μπορούν να πετύχουν, αν και τις προτιμούν ως καταναλωτές) έως τις επιλογές τους στα υπόλοιπα είδη. Ακολουθούν το σκανδιναβικό μοντέλο όμως, το οποίο σημαίνει ότι είναι σε πολύ καλό δρόμο, μιας και υπήρχαν κάποιες εξαιρετικά ενδιαφέρουσες μπύρες. Ήταν πολύ ενημερωτικό και αναζωογονητικό να βλέπεις μια βιομηχανία να στήνεται από την αρχή. Οι Ισλανδοί microbrewers κάνουν την τίμια προσπάθειά τους και αυτό που οφείλουμε να κάνουμε είναι να υψώσουμε το ποτήρι μας (ή το κέρατο για πιο Viking feeling) και να φωνάξουμε Skál! 88



Το πλήρες κείμενο του tasting των ετικετών που δοκιμάστηκαν στην Ισλανδία στο www.agronews.gr



Ένα ροκάδικο που ξέρει από βινύλιο και μπύρα

Άνοιξε το 2014 και ήρθε για να αλλάξει τα... συνηθισμένα στο Νέο Ηράκλειο και όχι μόνο...



ΜΙΧΑΛΗΣ ΧΟΥΛΗΣ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Το Pentagram διαθέτει οκτώ βαρέλια μπύρας και 85 ετικέτες που αλλάζουν συνεχώς προφέροντας στους θαμώνες υψηλή εμπειρία μπυρογνωσίας.

Το Pentagram σου «φωνάζει» ροκάδικο ακόμη και την στιγμή που μπαίνεις στον ιδιαίτερο χώρο του. Αφίσες συγκροτημάτων στους τοίχους, εξώφυλλα από παλιά βινύλια, πανό από ιστορικές συναυλίες, συλλεκτικές κιθάρες κρεμασμένες, δυνατές μουσικές, χαμηλοί φωτισμοί, ξύλινο πάτωμα συνθέτουν τον μοναδικό χαρακτήρα του. Κατά καιρούς διοργανώνει events όπως live από αγαπημένες ροκ μπάντες και αφιερώματα. Η μουσική του παίζει στο ευρύτερο φάσμα της rock και του metal: Από classic μέχρι alternative ακόμα και punk rock και ελληνικό ροκ. Οι βραδιές στο Pentagram θα σας δώσουν την ευκαιρία να ακούσετε τα αγαπημένα σας κομμάτια από δίσκους βινυλίου ακόμα και στις πιο σπάνιες εκτελέσεις!

Η φιλοσοφία του Γιώργου Νότα του ιδιοκτήτη, είναι να προσφέρει ένα χώρο ζεστό, οικείο και φιλικό προς τον κόσμο που να δίνει το συναίσθημα της παρέας. Η τρέλα του, από την άλλη, είναι να ταξιδεύει και να ανακαλύπτει σπάνιες μπύρες από κάθε γωνιά στην Ευρώπη ξεκινώντας από το Βέλγιο μέχρι το Πίλσεν.

Όταν τον ρωτάς για τις μικροζυθοποιίες στην Ελλάδα, αναγνωρίζει πως ήδη έχουμε κάποιες εξαιρετικές προσπάθειες από ανθρώπους που αγαπάνε το είδος και αυτό φαίνεται απ' το αποτέλεσμα, καθώς, όπως ο ίδιος πιστεύει, έχουν ξεκινήσει και μιμούνται προσπάθειες του εξωτερικού με τον σωστό τρόπο. Θεωρεί μάλιστα ότι στο μέλλον θα δούμε ακόμα καλύτερα και περισσότερα αποτελέσματα. Επίσης επισημαίνει ότι, αν και δυσκολεύουν τον καταναλωτή, οι πρόσφατες προσπάθειες ξυνομπύρας, είναι πολύ πιθανό στο μέλλον να δημιουργήσουν τάση.

Εύκολες και παγωμένες, τις θέλουν

«Στην Ελλάδα ως επί το πλείστον ο κόσμος θέλει να πίνει εύκολες μπύρες που απλά να είναι παγωμένες!» σημειώνει ο κ. Γιώργος και συνεχίζει: «Το καλό είναι ότι ένα μικρό ποσοστό ξεκινά να ανοίγει τους ορίζοντές του σε δοκιμές καινούργι-

Μαζί με το
χοιρινό σπαθάτο
το Pentagonagram προτείνει
Warsteiner Premium,
Guinness Stout και
Weihenstephaner Weiss.



γιων γεύσεων, όπως οι Ipa, Ilpa, Stout, Imperial Stout, Pale Ale και Porter».

Το Pentagonagram διαθέτει οκτώ βαρέλια μπίρας και 85 ετικέτες που αλλάζουν συνεχώς προσφέροντας στους θαμώνες να απολαύσουν στο έπακρον την εμπειρία της μπυρογνωσίας...

Και φτάνοντας στο κομμάτι του φαγητού. Με ιδιαίτερη σημασία στην ποιότητα των πρώτων υλών που μπαίνουν στην κουζίνα ο κατάλογος έχει επαρκείς επιλογές ξεκινώντας από λαχταριστά burgers μέχρι το φημισμένο χοιρινό σπαθάτο που ο κ. Γιώργος μας προτείνει να το απολαύσουμε με ένα παγωμένο ποτήρι Weiss. 88



Στο Pentagonagram μπορεί να συνδυάσει κανείς ποιοτικό φαγητό, επάρκεια σε επιλογές μπίρας και αμέτρητα ποιοτικά μουσικά ακούσματα.

BRUNCH

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

ΤΟ ΠΛΟΥΣΙΟ ΠΡΩΙΝΟ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΤΑΣΗ





Κρυμμένοι θησαυροί στο παιχνίδι του φαγητού με την μπύρα

Αρμονία, που προκύπτει τόσο με το πάντρεμα των γεύσεων, όσο και με την αντίθεση, είναι το κλειδί για τον τέλειο συνδυασμό μπύρας και φαγητού



Η συνταγή προέρχεται από το εστιατόριο «Αίθριον»
που βρίσκεται στον ιστορικό χώρο Τσαλαπάτα στο Βόλο.



ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ

ΜΙΑ ΓΕΡΜΑΝΙΚΗ ΜΠΥΡΑ ΣΥΜΒΟΛΟ ΚΑΙ ΜΙΑ ΕΓΧΩΡΙΑ ΙΡΑ
ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ Ο BEER SOMMELIER ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ

Προετοιμασία

Υλικά για τη μαρινάδα

Μισή πιπεριά κόκκινη
Μισό ξερό κρεμμύδι
¼ Ματσάκι δυόσμο
100ml σόδα
Ελαιόλαδο
Πάπρικα καπνιστή
1 Ντομάτα
Αλάτι
Πιπέρι

Πώς το κάνουμε:

1. Ψιλοκόβουμε την πιπεριά, το κρεμμύδι, τον δυόσμο και την ντομάτα.
2. Προσθέτουμε τα υγρά μας και κατόπιν τα μπαχαρικά. Κόβουμε τον μαύρο χοίρο σε κύβους.
3. Προσθέτουμε τα υγρά μας και κατόπιν τα μπαχαρικά.
4. Κόβουμε τον μαύρο χοίρο σε κύβους. Περνάμε τους κύβους σε σουβλάκια και τους τοποθετούμε σε ένα ταψάκι μαζί με την μαρινάδα.
5. Αφήνουμε τα σουβλάκια στη μαρινάδα για μία ημέρα. Κατόπιν τα ψήνουμε προσεκτικά για να μην ξεραθούν.
6. Τα σερβίρουμε με πατάτες τηγανητές Country και πίτες κομμένες στη μέση.



Ένα κομμάτι υψηλής διατροφικής αξίας από το μπουτί του μαύρου χοίρου είναι το προϊόν Valonia της Φάρμας Ντούμα από την περιοχή της Ελασσόνας, το οποίο μπορεί να αποτελέσει την πρώτη ύλη για το κοντοσούβλι. Σιγοψημένο σε φυσικό ξύλο οξιάς, είναι έτοιμο για κατανάλωση, αλλά μπορεί ψηθεί και σε κομμάτια.



ολλά φαίνεται να αλλάζουν στην παρουσία της μπύρας στην εγχώρια εστίαση, αφού πέρα από την αξιοσημείωτη αύξηση των επιλογών από τα craft ελληνικά ζυθοποιεία, αντιμετωπίζεται τόσο από τους χώρους εστίασης, όσο και από τους καταναλωτές, με βάση τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της. Τι σημαίνει αυτό; Ότι κάθε μπύρα πρέπει να σερβίρεται σε διαφορετικό ποτήρι, σε διαφορετική θερμοκρασία και να ταιριάζει γευστικά με πολλά και διαφορετικά πιάτα που μπορεί να είναι από ψάρια, όστρακα, κρεατικά μέχρι και γλυκά. Στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας το ταξίδι μας στη γεύση ξεκινά με μία πρόταση γευστικής αρμονίας για ένα παραδοσιακό ελληνικό πιάτο.



Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen

(Lager, μαύρη καπνιστή, Γερμανία, αλκοόλ 5,1%) Μία μπύρα σύμβολο. Χρώμα μαύρο σκούρο, με μέτριο αφρισμό και μοναδικό αρωματικό χαρακτήρα! Χωρίς υπερβολή με τον μαύρο χοίρο έκανε ένα δίδυμο που θα το θυμόμαστε για καιρό.



Voreia I.P.A. (India Pale Ale, Σέρρες, αλκοόλ 7%) Μία αρκετά ισορροπημένη στο θέμα της πικράδας μπύρα που αποτελεί μία καλή εισαγωγή σε αυτούς που θέλουν να μυηθούν στο κόσμο της I.P.A. Συνόδεψε τον μαύρο χοίρο και σίγουρα μπορεί να αποτελέσει ιδανικό συνοδό για αρκετά πιάτα με κρεατοφαγική κατεύθυνση. 88



1

Δίσκοι με γεύση από Terra Fyllida

Απόλυτος πρωταγωνιστής της συνταγής το γλυκόξινο αργοβρασμένο σε κόκκινο ξηρό κρασί Τσάτνεϊ Μανιταριού Πλευρώτους με κόλιανδρο και μπαχάρι της Terra Fyllida. Θα χρειαστείτε επίσης για 6 μερίδες: 200 γρ. φύλλο κανταΐφι, 80 γρ. βούτυρο λιωμένο, 300 γρ. φέτα τριμμένη και 300 γρ. ανθότυρο.

2

Για την εκτέλεση

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 βαθμούς. Ξαίνουμε το κανταΐφι και φτιάχνουμε 12 κύκλους διαμέτρου 12 εκ. σε ταψί με λαδόκολλα. Ραντίζουμε με το λιωμένο βούτυρο και καλύπτουμε με λαδόκολλα και ένα μικρότερο ταψί για βάρος. Ψήνουμε μέχρι να ροδίσουν. Λιώνουμε και ανακατεύουμε τα τυριά.

3

Για το σερβίρισμα

Πάνω σε μία κουταλιά Chutney Terra Fyllida στερεώνουμε ένα δίσκο κανταΐφι. Στρώνουμε μια ποσότητα από το μείγμα τυριών, από πάνω μία γενναία στρώση Chutney Terra Fyllida και στο τέλος άλλο ένα δίσκο κανταΐφι. Στολίζουμε με φύλλα πράσινης σαλάτας και ντοματίνια.



Με έμπνευση από το μύθο της Φυλλίδας, η εταιρεία Terra Fyllida δραστηριοποιείται στον τομέα των gourmet τροφίμων με κύριο συστατικό το υψηλής διατροφικής αξίας μανιτάρι. Η εταιρεία εδρεύει στη Νέα Ζίχνη στην καρδιά του κάμπου των Σερών.



Η υψηλότερη περιεκτικότητά της σε καραμελωμένες και καβουρντισμένες βύνες διαμορφώνει την παλέτα των γεύσεων που μπορούν να συγοδέψουν την απόλαυση μιας μαύρης μπύρας



Εκλεκτό χοιρινό από τη Φθιώτιδα

Αρωματικότατο, πανεύκολο στο μαγείρεμα, αλλά και πλήρες το λουκάνικο της «Φάρμας Μπράλου» συνδυάζει τη γλυκιά γεύση του πράσου με τη μεστότητα του χοιρινού κρέατος και τα αρώματα των διαλεκτών μπαχαρικών. Η «Φάρμα Μπράλου» στη Φθιώτιδα εκτρέφει σε υψόμετρο 650 μέτρων σε μία έκταση περίπου 350 στρεμμάτων, ζώα ελεύθερας βοσκής δίνοντας έμφαση στην ποιότητα.



Ωδή στα καραμελωμένα κρεμμύδια

Το άλειμμα με καραμελωμένα κρεμμύδια της «Hidiston» είναι το προϊόν που μπορεί να μετατρέψει στο λεπτό κάθε πιάτο, όσο απλό κι αν είναι, σε μία ξεχωριστή γαστρονομική πρόταση. Απολαύστε το σαν dip με κριτσίνια, σαν sauce στο σπιτικό σας burger αλλά και ως βάση σάλτσας για κρέας ή μακαρόνια. Το άλειμμα παρασκευάζεται με ιδιαίτερη φροντίδα από υλικά που επιλέγονται ένα-ένα.



Από μικρές φάρμες της Νάουσας

Ένα μοναδικό τυρί που παρασκευάζεται από 100% ελληνικό αγελαδινό γάλα από μικρές οικογενειακές φάρμες της Νάουσας. Χαρακτηρίζεται από τα έντονα αρώματα, την πικάντικη γεύση καθώς και τον καπνό από ξύλο οξιάς και βελανιδιάς. Μία delicatessen πρόταση της εταιρείας παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων Τρεμπελής Σταύρος με έδρα την Νάουσα.



Χέλι καπνιστό με παραδοσιακό τρόπο

Η πρόταση της εταιρείας «N. Geitonas» από την Άρτα που μπορεί να συνοδεύσει άψογα ένα ποτήρι μαύρη μπύρα είναι το καπνιστό χέλι. Το χέλι αποτελεί βασικό στοιχείο της ελληνικής και μεσογειακής διατροφής, με υψηλή διατροφική αξία, αφού είναι πλούσιο σε Ω3 λιπαρά και λεπτή γεύση που το καθιστούν ένα εκλεκτό προϊόν. Μετά τον καθαρισμό των κελιών, ακολουθεί η άλμιση και η κάπνιση σε παραδοσιακό φούρνο.

ΑΓΟΡΑ

BEER & BRUNCH

• ΣΗΜΑΤΑ • ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ



Την ταχύτερα αναπτυσσόμενη κατηγορία αποτελεί η μαύρη μπίρα σε παγκόσμιο επίπεδο, καθώς πραγματοποίησε αύξηση της τάξης του 5,8% το 2016.

BEER & BRUNCH

προτείνει



Tiny Rebel Dirty Stop Out

Μία stout σκοτεινή και πολύπλοκη με υπαινιγμούς καπνίσματος, σοκολάτας και καφέ. Φτιαγμένη από μείγμα 9 ειδών βύνης. Αρώματα και γεύση καβουρδισμένης βύνης, σοκολάτας, καπνού και ξύλου με μακρά διάρκεια. Το σώμα είναι μέτριο με λιπαρή υφή. **Αλκοόλ: 5%**



Young's Double Chocolate Stout

Μία μπύρα με χαρακτήρα. Αρώματα σοκολάτας και καφέ, με κρεμώδη υφή, πικρή στη γένυση, με γεμίζουν σώμα. Μια καταπληκτική μπύρα με χρώμα σκούρας σοκολάτας ιδανική για να συνοδεύσει ένα σοκολατένιο επιδόρπιο. **Αλκοόλ: 5,2%**



Smoked Robust Porter

Προσεκτικά επιλεγμένες ποικιλίες καβουρδισμένης και καραμελωμένης βύνης, σε συνδυασμό με βύνη καπνισμένη σε ξύλο οξιάς, δίνουν στην μαύρη αυτή μπύρα τον έντονο και μοναδικό χαρακτήρα της. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστη και απαστερίωτη σε περιορισμένη ποσότητα. **Αλκοόλ: 6,2 %**



Voreia Stout

Εξαιρετικά καβουρδισμένη σοκολατένια ale, απαστερίωτη και αφιλτράριστη, φτιαγμένη με ειδικές βύνες που αναδεικνύουν αρώματα καραμέλας και σοκολάτας. Γεμάτη γεύση, κρεμώδης και γλυκιά στην αρχή, με ελαφριά και έντονη επίγευση με χορταστική πικράδα μαύρης σοκολάτας. Συνδυάζεται ιδανικά με μοσχαρίσιο και χοιρινό κρέας, barbecue sauce, τρούφα, cheddar, blue cheese, οστρακοειδή και γλυκά όπως κέικ και σουφλέ σοκολάτας. **Αλκοόλ: 6 %**



Bell's Kalamazoo Stout

Σοκολάτα, καφές και καβουρδισμένη βύνη με ένα άγγιγμα βανίλιας. Καλά ισορροπημένη ανάμεσα στη γλυκύτητα της βύνης και την πικρία της λυκίσκου. Το σώμα της είναι πλήρες, απαλό και κρεμώδες, με μέσο άνθρακα στον ουρανίσκο. Κλασικό στυλ Stout με αυτοκρατορική γεύση. **Αλκοόλ: 6%.**



Alaskan Smoked Porter

Ξεχωριστή porter από τις ΗΠΑ με σκούρο χρώμα και καπνιστά αρώματα, νότες σοκολάτας και σκούρων φρούτων κυρίως δαμάσκηνου. Αντίθετα από τις περισσότερες μπύρες, μπορεί να παλαιώσει στη φιάλη όπως ένα καλό κρασί. Στα τέλη του 19ου αιώνα, οι ζυθοποιοί στην Αλάσκα στέγνωναν την βύνη τους πάνω σε φωτιά από ξύλα. Έτσι τα αρώματα του καπνού ποτίζονταν στην βύνη η οποία έδινε καπνιστό άρωμα στην μπύρα. Η παραγωγή της είναι περιορισμένη και πραγματοποιείται κάθε Νοέμβριο. **Αλκοόλ: 6.5%**



Guinness Original

Μία premium Stout, με πλούσιο σκούρο χρώμα και έντονα αρώματα καβουρδισμένου κριθαριού. Η βελούδινη γεύση της ισορροπεί θαυμάσια ινάνεμα στο γλυκό και το πικρό και έχει δροσιστικό τελείωμα. Παράγεται σε 50 χώρες από το 1759 και είναι η πιο διάσημη μαύρη μπύρα στον κόσμο. **Αλκοόλ: 5%**



Σόλο Ασκιανός

Ντελικάτη porter μπύρα με πλούσιο σώμα και έντονες νότες σοκολάτας και καφέ και αρώματα μπισκότου και ξηρών φρούτων. Οι κόκκοι της βύνης καβουρδίζονται όπως οι κόκκοι του καφέ και ο τύπος αυτός μπύρας έχει καταγωγή από την Αγγλία. Συνδυάζεται τέλεια με παγωτό βανίλια, μαύρη σοκολάτα ή κρέας στα κάρβουνα. **Αλκοόλ: 7%.**



Stone Imperial Russian Stout

Με χρώμα σχεδόν αδιαφανές μαύρο, έχει αρώματα καβουρδισμένης βύνης, σοκολάτας γάλακτος, βανίλιας, γλυκόριζας, καφέ, καραμέλας, καπνού, κόκκινων φρούτων και ξηρών καρπών. Πλήρες, λιπαρό σώμα με καλή διάρκεια, ωραία καβουρδισμένη με πικρό φινίρισμα. **Αλκοόλ: 10,6%**



Kasteel Donker

Σκοτεινή, παραδοσιακή μπύρα, απαλή και ήπια αλλά γεμάτη και κρεμώδης ταυτόχρονα. Αρώματα ώριμων μούρων, καραμέλας, καφέ και ψωμιού. Μπορεί να ωριμάσει για πολλά χρόνια, όπως αναφέρεται και στη φιάλη. Σερβίρεται στους 12 °C. **Αλκοόλ: 11%**

Νέες κυκλοφορίες



Hoppy Saison

Σε συνεργασία με την ισπανική μικροζυθοποιία Cervesa Espiga, μια υβριδική, ξηρή και νοστιμότατη μπίρα με 8,3% αλκοόλ και αρωματικό προφίλ που συνδυάζει τα αρώματα τροπικών φρούτων μιας βέλγικης Saison με τον γήινο, πευκώδη χαρακτήρα μιας IPA. **(ΣΟΛΟ)**



ΝΗΣΟΣ ΘΩΛΗ

Απαστερίωτη και αφιλτράριστη μπίρα τύπου Κέλλερ διατηρεί ένα μεγάλο μέρος της μαγιάς και άρα των χρήσιμων βιταμινών της στο μπουκάλι. Έχει φυσική θολότητα και χρυσοχάλκινο χρώμα. Ιδιαίτερα αρωματική και ανεπαίσθητα πικρή με έντονη επίγευση και ευχάριστη αίσθηση χυμού στη γεύση. **6,5% αλκοόλ. (Νήσος)**



Katsika

Απαστερίωτη, αφιλτράριστη μπίρα, πλούσια σε συστατικά, με γεμάτο σώμα, χαρακτηριστική γεύση και ελαφρώς πικρό τελείωμα. **5,0 % αλκοόλ (Folegandros Brewery)**



Noctua india Pale Ale

Έντονη, ατρόμητη, εμπλουτισμένη με τεράστιες ποσότητες λυκίσκου που δημιουργούν αρώματα και γεύση μάγκο και ροδάκινο αλλά και έντονη πικράδα. Σχεδιάστηκε για την επέτειο του ενός χρόνου λειτουργίας της μικροζυθοποιίας και θα κυκλοφορήσει σε περιορισμένη ποσότητα. 6,5% αλκοόλ. (Noctua Brewery Athens)



Uncle Jam's Brewhouse Tales

Double IPA με 8% αλκοόλ, από μείγμα λυκίσκων Simcoe, Mosaic και Citra. Πικάντικο, ρητινώδες και φρουτώδες άρωμα, γλυκόπικρη γεύση, πλήρες σώμα και μεταξένια αίσθηση στο στόμα. Είναι η πρώτη «ιστορία» που διηγείται ο Uncle Jam στο νέο project της εταιρείας. (Strange Brew)



FLAROS IPA

Flaros IPA είναι μια μπίρα πλούσια σε σώμα, έντονη γεύση τροπικών καρπών και αρώματα που μπερδεύονται ανάμεσα στο κίτρο, το γκρε-ϊπφρουτ και τα εξωτικά φρούτα. Χρώμα χρυσαφί. 5,7 % αλκοόλ. (Flaros)

ΜΗΛΟΚΛΕΦΤΗΣ

Φυσικό ποτό που παράγεται από ζουμερά και τραγανά μήλα. Η μοναδική γεύση και το άρωμά του οφείλεται στη διαδικασία παραγωγής του, κατά την οποία ο χυμός μήλου ζυμώνεται με μαγιά, που στη συνέχεια φιλτράρεται για να μας δώσει το μηλίτη με το καθαρό αυτό χρώμα. 4,5% αλκοόλ.

(Αθηναϊκή Ζυθοποιία)

Asylum

Μία αφιλτράριστη και απαστεριώτη ξανθιά μπίρα Saison, ελαφρώς θολή με άρωμα και γεύση φρούτων, αισθητή πολυπλοκότητα, ελαφρώς ξηρή, με πικάντικη επίγευση. Μπορεί να συνοδεύσει μεγάλη ποικιλία πιάτων από σαλάτες έως ελαφριά κρεατικά. 5,5% αλκοόλ. (Asylum Brewing Co)





Πρώτες στην παραγωγή λυκίσκου οι ΗΠΑ

Αύξηση 95,8% σε πέντε χρόνια των στρεμμάτων όπου καλλιεργείται λυκίσκος σημειώνεται στις ΗΠΑ, στέλνοντας τη Γερμανία στη δεύτερη θέση της κατάταξης

Ό,τι μένει από κριθάρι

Αναψυκτικά με τα υπολείμματα κριθαριού των ζυθοποιείων από την αμερικανική start up Canvas



Made in Λιθουανία

Επένδυση σε νέα ζυθοποιία από την Carlsberg σε συνεργασία με την μικροζυθοποιία Brooklyn Brewery από τις ΗΠΑ



Αφρός για πάντα

Με την υποστήριξη της Nestle Ελβετοί επιστήμονες δημιούργησαν τη φόρμουλα για τη δημιουργία αφρού που διαρκεί...



Στα χέρια της Sapporo

Η ιστορική craft ζυθοποιία των ΗΠΑ Anchor Brewing Co



Πόση μπίρα πίνει ο κόσμος

Στα 193 δισεκατομμύρια λίτρα μετρά το Euromonitor International την παγκόσμια κατανάλωση το 2016.



Με άγρια ζύμη απ' την Παταγονία

Η Heineken λανσάρισε την H41, μια Lager που ζυμώνεται με πρωτόγονη μαγιά.



Οι Κινέζοι τη θέλουν μαύρη

Από 4,5 εκατ. λίτρα το 2008 η αγορά μαύρης μπίρας στην Κίνα θα φθάσει τα 659 εκατ. το 2021



Στο άρμα της AB InBev

Την craft ζυθοποιία 4Pines της Αυστραλίας εξαγόρασε πρόσφατα ο κολοσσός της AB InBev.



Πρώτες ύλες και εξοπλισμός
ερασιτεχνικής ζυθοποίησης



Για να ξέρεις τι κρύβεται
μέσα στο κουτί

Κάλεσε μας σήμερα για να μάθεις να φτιάχνεις
την δική σου μπύρα στο σπίτι!

Τηλ 210 95 96 201- info@alebox.gr
Δοϊράνης 36 Καλλιθέα 17671

MIKÒNU



Craft Beer

EST. 2016

MYKONOS BREWING
COMPANY



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

www.mikonu.gr