



BEER & BRUNCH



ΤΕΥΧΟΣ
ISSN:
2585-2302

10

www.agronews.gr

4/21

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΟΣ ΜΕ 3 €

Δύο νέα ζυθοποιεία σε βράση

Φτέλος Α.Ε. και 33 Brewing Co πίνουν δουλειά
και συστήνονται για πρώτη φορά μέσα από τις σελίδες του B&B

#LOVE FRESH BEER



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



Πρέσβειρα της Ελλάδας στον κόσμο

Οι εξαιρετικά δυσμενείς συνθήκες που επικράτησαν τον τελευταίο χρόνο, ειδικά στον κλάδο της εστίασης, έχουν ανακόψει τον αρχικό ενθουσιασμό μιας νέας γενιάς επαγγελματιών που άνοιξε το «χορό» της μικροζυθοποιίας στη χώρα. Ωστόσο, η ιδέα όσον αφορά στις δυνατότητες που υπάρχουν στο συγκεκριμένο πεδίο δράσης, όχι μόνο διατηρεί την ισχύ της, αντίθετα ενισχύεται στη βάση και των νέων δεδομένων.

Από τις αρχές της δεκαετίας του 2000, όταν ο Παύλος Εμμανουηλίδης ξεκινούσε στην Ελλάδα την πρώτη μικροζυθοποιία με την επωνυμία Craft -σταμάτησε να λειτουργεί το 2013- έχει τρέξει πολύ νερό... στις δεξαμενές. Η Ελλάδα μετράει 50 μικροζυθοποιίες και περί τις 120 ετικέτες.

Μόνο η παρούσα έκδοση του Beer & Brunch, παρουσιάζει δύο νέες ενδιαφέρουσες επιχειρηματικές πρωτοβουλίες που βρίσκονται στο στάδιο της υλοποίησης (ρεπορτάζ σελ. 08, 16). Σε αρκετές ακόμα περιπτώσεις, υφιστάμενα σχήματα προβαίνουν σε κινήσεις εμπλουτισμού της δραστηριότητάς τους.

Στην Ιταλία λειτουργούν 1.200 μικροζυθοποιίες, στη Γαλλία 1.000, στο Ηνωμένο Βασίλειο 2.000, στην Ολλανδία 550 και στην Τσεχία 450. Η κατά κεφαλήν κατανάλωση μπίρας στην Ελλάδα παραμένει στα 36 λίτρα το χρόνο, όταν στο Ηνωμένο Βασίλειο φθάνει στα 67 και στη Γερμανία τα 104.

Μ' αυτά τα δεδομένα, η δυναμική ανάπτυξης του κλάδου στην Ελλάδα παραμένει τεράστια. Αρκεί να υπάρχει συνέπεια και οι νέες κυκλοφορίες να «χτίζουν» τη νέα ταυτότητα της ελληνικής μπίρας. Μια ταυτότητα που έχει καθείς στις μονοπωλιακές συνθήκες που επικράτησαν για δύο περίπου αιώνες.

Βεβαίως ο δρόμος για μια ισχυρή ανάπτυξη της μικροζυθοποιίας δεν είναι εύκολος. Όπως δηλώνει στη συνέντευξή του στο Beer & Brunch, ο Αλέξανδρος Κουρής, εκ των πρωτοστατών στο νέο κύμα ανάπτυξης του



κλάδου, «αν ταυτίζεσαι με αυτό που κάνεις, βρίσκεις την υπομονή και την επιμονή να συνεχίσεις ακόμα και όταν το αποτέλεσμα αργεί». «Ως γνωστόν», υποστηρίζει, «η γοητεία βρίσκεται στο ταξίδι»!

Αν δεχθούμε μάλιστα ότι η διάδοση της γνώσης και η τεχνολογία, είναι σε θέση να υποκαταστήσουν έως ένα βαθμό αυτό που εξασφάλιζε για τους παραδοσιακούς «παίκτες» της μπίρας η εμπειρία, τότε το νέο ξεκίνημα που φαίνεται να έχει ήδη γίνει στην Ελλάδα από τους πενήντα πρώτους «σκαπανείς» του κλάδου, μπορεί να έχει θεαματική εξέλιξη και πορεία. Άλλωστε, η Ελλάδα διαθέτει σ' αυτή την υπόθεση τρία μεγάλα πλεονεκτήματα. Τον ήλιο, το κριθάρι (λόγω κλίματος) και τον τουρισμό. Μια παραγωγική μπίρας προσαρμοσμένη σ' αυτά τα χαρακτηριστικά, μπορεί να αποτελέσει πρέσβειρα της Ελλάδας σε όλο τον κόσμο. 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
Λεωνίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Γιώργος Κοντονής
Κώστας Λώνης
Χρ. Κανελλακόπουλος
Βασίλης Κατσάρος
Ευάγγελος Τσιώνος
Θεόδωρος Μπίζιος

Δημιουργικό - Σελιδοποίηση

Χαρά Οικονόμου
Φανή Παπαετροπούλου

Εμπορικός Διευθυντής

Παναγιώτης Αραβαντινός

Διαφήμιση - Μάρκετινγκ

Νατάσα Στασινού
Βενετία Τρελλοπούλου

Διανομή

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία

NONSTOP

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



Μεγαλύτερες του αναμενόμενου είναι οι αντοχές των Ελλήνων μικροζυθοποιών στις συνθήκες που δημιούργησε η κρίση σύμφωνα με τους ανθρώπους της αγοράς.



Στιγμές από τη διεθνή σκηνή του ζύθου

16 Πιο δυνατή από την πανδημία η craft

Αν και σημείωσε την πρώτη υποχώρηση στη σύγχρονη ιστορία της, η craft μπύρα στις ΗΠΑ κρατά την ορμή της με ρεκόρ νέων ζυθοποιείων

20 Ζύμωσε ψωμί η μπύρα που έμεινε

Σε τοπικούς αρτοποιούς διέθεσε τα 6.000 λίτρα απούλητης μπύρας της η Fuechschen Brewery στο Duesseldorf

22 Καλπάζει η Αφρική στην κατανάλωση

Αν και κατέχει μόλις ένα 7,8% της διεθνούς κατανάλωσης, υπερέβη σε ανάπτυξη κάθε άλλη περιοχή

23 Pastry Stout που σαρώνουν τα social

Μια βασική Stout και μετά ό,τι φανταστεί ο ζυθοποιός με μόνο κανόνα τη γευστική αρμονία

50 Με 67,5% vol. η Snake Venom

Η πιο «δηλητηριώδης» μπύρα στον κόσμο είναι η Snake Venom της σκωτζέζικης ζυθοποιίας Brewmeister

50 Έκανε τις pub της κέντρα εμβολιασμού

Τις κλειστές pub της στο Ηνωμένο Βασίλειο διέθεσε στις τοπικές αρχές για κέντρα εμβολιασμού η πάντα εναλλακτική Brewdog

Κάτι βράζει...

08

«Σκοπός μας είναι να εδραιώσουμε μια αυτούσια και ανεξάρτητη ελληνική σκηνή μικροζυθοποιίας» λένε οι δημιουργοί της Μικροζυθοποιίας 33 Brewing Company, που έστησε στη Μάνδρα φιλόξενο σπιτικό για τους Έλληνες νομάδες.

30

Με σταθερούς όρους στις συμβάσεις με τους 2.000 συνεργαζόμενους αγρότες, αν και με ελαφρώς λιγότερες εκτάσεις, προχωρά το πρόγραμμα συμβολαιακής καλλιέργειας κριθαριού της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.

34

Τον τουρισμό και όχι την επανέναρχη της εστίασης τοποθετούν ως βασικό μοχλό για τις πωλήσεις της μπύρας παράγοντες του κλάδου της αγοράς, οι οποίοι παράλληλα επισημαίνουν την ισχυρή δυναμική της εγχώριας μικροζυθοποιίας.



24

«Οι μόνοι που επιθυμούμε την εξέλιξη της αγοράς ζύθου με περισσότερη ποιότητα και ποικιλία, είμαστε οι μικρότεροι παίκτες» σημειώνει ο Αλέξανδρος Κουρής, ιδρυτής -μαζί με τη Μάγια Τσόκλη- της Μικροζυθοποιίας ΝΗΣΟΣ.

Παμε Brunch!

38 Νέες δυνατές διεθνείς αφίξεις

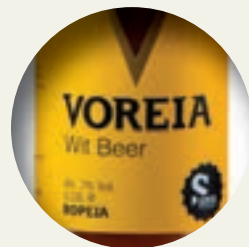
Παρά τις αντίξοες και ιδιαίτερες συνθήκες που διαμορφώθηκαν την περασμένη χρονιά, η αγορά είδε τα ράφια της να γεμίζουν με σπουδαίες διεθνείς αφίξεις.

40 Μπύρα & τυρί: Έρωτας & ιστορία

Αν και οι Γάλλοι επιμένουν να συνδυάζουν το τυρί αποκλειστικά με το κρασί, η ιστορία της Ευρώπης δένει διά βίου μπύρα και τυρί.

44 Ελληνική γαστρονομία

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



46 Γευστικά φρουτένιες

Μια μοναδική πλατφόρμα έκφρασης της φαντασίας του ζυθοποιού αποτελούν οι μπύρες με φρούτα, ένα από τα παλαιότερα στυλ που γνώρισε ποτέ ο πλανήτης.

48 Στο κυνήγι της νέας ετικέτας

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



ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ
ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ
 ΜΕΛΑΝΕΣ - ΝΑΞΟΣ

ΑΠΟ ΓΑΛΑ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΟ
100%
 ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΚΗ ΜΑΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ

Εκλεκτά Τυροκομικά Νάξου από το τυροκομείο του Νικόλα Πιτταρά

Το τυροκομείο και η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά βρίσκονται σε ημιορεινή περιοχή στις Μέλανες της Νάξου, περιστοιχισμένα από ξερολιθιές που οριοθετούν μικρούς οικογενειακούς ελαιώνες και περιβόλια. Όλα τα προϊόντα φτιάχνονται από γάλα που προέρχεται 100% από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα. Οι ζωοτροφές που χρησιμοποιούνται είναι μη γενετικά τροποποιημένες και προέρχονται κυρίως από τα οικογενειακά κτήματα.



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. 12 μηνών Ορίμανσης



Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπισοτούι



Σκλιρό Τυρί Σαγιάνικι



Σινωτόρι Φρέσκο Νάξου



Μεζιθρα Γαλακτικά Νάξου



Παροδοσιακό Ριζόγαλο Νάξου



Κρέμα Νάξου Βανίλια



Κρέμα Νάξου Σοκολάτα



Τυροκομείο
 Νικόλα Πιτταρά

Μέλανες, Νάξος
 ΤΚ: 84 300

Τ: 22 850 62 223
 6944 831 555

tyrokomeio.pittaras@hotmail.gr
 www.gravierapittara.gr

LAGER vs ALE

« Αν το 1832 δεν ερχόταν ως βασιλιάς ο Βαυαρός Όθων και στη θέση του ερχόταν κάποιος δούκας από το Ηνωμένο Βασίλειο, θα δημιουργούσε μια διαφορετική αφηγηρία στην κουλτούρα του ζύθου



ΟΘΩΝΑΣ ΘΕΟΦΑΝΟΥΣ
ΖΥΘΟΠΟΙΟΣ FLAROS BEER
& KANULA BEER



Aς κάνουμε μια υπόθεση εργασίας. Αν το 1832 δεν ερχόταν ως βασιλιάς ο Βαυαρός Όθων και στη θέση του ερχόταν κάποιος δούκας από το Ηνωμένο Βασίλειο, το πιο πιθανό είναι να έφερνε στα μέρη μας τις μπύρες Ale. Θα εντυφούσαμε σε αυτές για 180 χρόνια, θα γίνονταν η καθημερινή μας έξη και θα τις απολαμβάναμε καθολικά στις μέρες μας κρατώντας ένα pint στα χέρια. Αντ' αυτού, όμως, ο Όθων έφερε μαζί τους Βαυαρούς ζυθοποιούς κι ο Ιωάννης Φιξ μαθήτευσε δίπλα τους αφομοιώνοντας κάπως μονόπλευρα την τέχνη της ζυθοποίησης -ως επί το πλείστον- Lager μπυρών.

Ιερό Δισκοπότηρο το 5% abv

Είναι ένα είδος που κυριαρχεί μέχρι και σήμερα στη συνείδηση των Ελλήνων ως η λεγόμενη «ξανθιά μπύρα». Κάπως έτσι χαρακτήκε στο DNA μας μια ολόκληρη κουλτούρα ζύθου. Στη συνέχεια όποια νέα προσπάθεια γινόταν διάβαινε στο ίδιο μοτίβο της αένανς παραγωγής Lager. Ως κατακλείδα της βαυαρικής επιρροής είναι και το ποσοστό αλκοόλ στις μπύρες που πίνουμε με το 5% abv να είναι στην εγχώρια βιομηχανία κάτι σαν το Ιερό Δισκοπότηρο. Ούτε πάνω, ούτε κάτω.

Αυτό που αναδύεται σαν ερώτημα είναι το αν ο τόπος μας έχει τις ίδιες προϊοντικές απαιτήσεις με τη σαφώς πιο κρύα Γερμανία. Μάλλον όχι. Μπορεί στο χιονισμένο Μόναχο η μπύρα να ζητάει το 5% αλλά στην Ελλάδα της οκτάμηνης καλοκαιρίας το φυσιολογικό θα ήταν οι μπύρες ευρείας κατανάλωσης να έχουν μικρότερο ποσοστό αλκοόλ. Τα πόδια όμως της εγχώριας παραγωγής μοιάζουν να έχουν σπλωθεί στο αρχέτυπο των Μέλχερ (Melcher), Φίσερ (Fischer), Βάβεκ (Waweck) και Ζέελ (Seel), που είχαν ανοίξει τα πρώτα ζυθοποιεία-ζυθοπωλεία στην Αθήνα την περίοδο 1840-1850.

**Είναι τόσο
συνυφασμένη
η μπύρα με την
απόδοση των λέξεων
στα γερμανικά,
που ακόμα οι
περισσότεροι/ες
αποκαλούν τις Ale
(«έιλ») ως «άλε»
κατά το «Λάγκερ».**

Στον αντίποδα των παραπάνω, την τελευταία δεκαετία έχει ανθίσει η ελληνική μικροζυθοποιία, η οποία έχει προσπαθήσει να αλλάξει την παγιωμένη αντίληψη μπύρα=Lager προσφέροντας ετικέτες Ale κάθε τύπου.

Μπύρες φρέσκες, απαστερίωτες και αφιλτράριστες, μπύρες ελληνικές με γεύση, άρωμα και χαρακτήρα που εκπαιδεύουν το κοινό και διευρύνουν τη γευστική παλέτα μας. Σε πολλές περιπτώσεις δε, πίσω από τις συναρπαστικές συνταγές συναντάμε ανθρώπους οι οποίοι αγάπησαν την μπύρα μέσα από την οικιακή ζυθοποίηση -σαν μία ανιδιοτελή ενασχόληση δηλαδή- προτού βαδίσουν στα τραχιά κουλτούρα του εμπορικού στίβου. Στο τέλος της ημέρας αυτό που μένει είναι το δικαίωμα όλων στην καλή μπύρα. Και για να καταλήξει κάποιος-α στο τι του ταιριάζει περισσότερο, πρέπει να έχει δοκιμάσει, να έχει διαγράψει έναν κύκλο γευστικής γνωριμίας με τα στυλ μπύρας. Οπότε ας αφεθούμε στην μαγεία της ζυθικής εξερεύνησης και είναι σίγουρο ότι θα εκπλαγούμε ευχάριστα. 88

Συνεργασία Συνεταιριστικής Τράπεζας Θεσσαλίας και Ευρωπαϊκού Ταμείου Επενδύσεων (EIF) για:

- Δάνεια Αγροτών και Αγροτικών Εκμεταλλεύσεων
- Δάνεια για μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων



Με ευνοϊκές προϋποθέσεις:

- Εγγύηση έως 80% του δανείου από EIF-ESIF
- Μειωμένο επιτόκιο (μέγιστο 6,5%)
- Μειωμένες εξασφαλίσεις έως 40%
- Ποσό δανείου από 10.000€ έως 5.000.000€



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Το Ταμείο Αγροτικών Εγγυήσεων συγχρηματοδοτείται από την Ελληνική Δημοκρατία,
την Ευρωπαϊκή Ένωση στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Ταμείου Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΤΑΑ)
και από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Στρατηγικών Επενδύσεων (ΕFSI). Η Ευρωπαϊκή επένδυση σε αγροτικές παρτίδες.

**ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΤΡΑΠΕΖΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ**
Σας γνωρίζουμε, σας στηρίζουμε.

Πόλη - πόλη μεγαλώνουμε μαζί!

Δυνατότητα εξυπηρέτησης σε 10 καταστήματα, 130 σημεία σε όλη την Ελλάδα και σε όλα τα ATM

ΕΣΤΗΣΕ ΣΠΙΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΝΟΜΑΔΕΣ

Η 33 B.CO ΣΤΗ ΜΑΝΔΡΑ

Η πιο νέα μικροζυθοποιία της Αττικής, η 33 B. Co. με έδρα τη Μάνδρα, συστήνεται σε αυτό το τεύχος του Beer&Brunch με τη φιλοδοξία να εδραιώσει μια ανεξάρτητη ελληνική σκηνή μικροζυθοποιίας.



ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

P

Πολλά κιβώτια μπύρας πέρασαν από τα χέρια του Τίμου Πατσού, ο οποίος είδε πίσω από το ταμείο της κάβας του Cava di Patsi, σήμα κατατεθέν πλέον του «ζυθόφιλου» κοινού της Αθήνας, την τάση της craft μπύρας να φτάνει και να εδραιώνεται για τα καλά στη χώρα. Φέτος μαζί με τον Βασίλη Σέγκο της Dark Crops, τον αποκαλούμενο «φλασάτο» με την BDSM μάσκα, που κάποτε μάζευε χρήματα έξι μή-

νες για να δει τους Slayer από κοντά, κατάφεραν να ανοίξουν ένα σπίτι για όλους τους υπόλοιπους νομάδες ζυθοποιούς της χώρας.

Αυτή τη στιγμή στην 33 B. Co. φιλοξενούνται μπύρες των Dark Crops, Κλεψύδρα, Syria Beer και Strange Brew.





Ο λευτέρης βρεττάκος εκτελεί, μαζί με τον βασίση Σέγκο, χρέη ζυθοποιού σ.τη Μικροζυθοποιία 33 Brewing Company

Αυτή τη στιγμή η δυνατότητα παραγωγής της 33 Brewing Company είναι 5.000 hl και το αμέσως επόμενο διάστημα αναμένεται να αυξηθεί στα 25.000 hl

Την εμπορική διεύθυνση του εγχειρήματος της 33 Brewing Company έχει αναλάβει ο έμπειρος στο χώρο της μπύρας Παύλος Κοτσίδης.

Κάπως έτσι, η καινούργια μικροζυθοποιία 33 B.Co. υποδέχεται στη Μάνδρα όσους μέχρι σήμερα ζυθοποιούσαν σπίτι ή περιφέρονταν από δεξαμενή σε δεξαμενή, με τους δύο φίλους να κάνουν λόγο για ένα χόμπι που εξελίχθηκε σε επαγγελματική παραγωγική διαδικασία, όπως άλλωστε ισχύει και για τη συνολική τους ενασχόληση με τον κλάδο.

Ανάγκη έκφρασης νέων ιδεών

Από την οπτική του gypsy brewer, ο Βασίλης Σέγγκος επικαλείται την «ανάγκη έκφρασης νέων ιδεών πάνω στην τέχνη της ζυθοποίησης» ως το βασικό στοιχείο που τον κινητοποίησε στη δημιουργία της μονάδας αυτής. «Μια ομπρέλα» λέει ο ίδιος, κάτω από την οποία μπορούν να χωρέσουν οι νομάδες. Από την άλλη ο Τίμος, έλαβε υπ όψιν του και τα βαρετά logistics, συμφωνώντας με τα παραπάνω και συμπληρώνοντας στους λόγους τη δυσκολία προγραμματισμού της παραγωγής από την πλευρά των ζυθοποιείων που συνεργαζόταν.

Να σημειωθεί ότι κανείς μέχρι σήμερα δεν είχε δοκιμάσει κάτι αντίστοιχο. Σύμφωνα με τον Τίμο, «το να φτιάξει κάποιος μια μονάδα παραγωγής που να είναι άξια των απαιτήσεων του σύγχρονου ζύθου απαιτεί τεράστια μελέτη και γνώσεις και σίγουρα ένα κεφάλαιο αρκετά μεγάλο για να επενδύσει κάποιος τη σήμερα ημέρα».

Βέβαια όλα τα εγχειρήματα έχουν έχουν δυνατά και αδύνατα σημεία. «Τα δυνατά σημεία, πάντα κάτω απ'τη δική μας οπτική, έχουν να κάνουν με το βή-

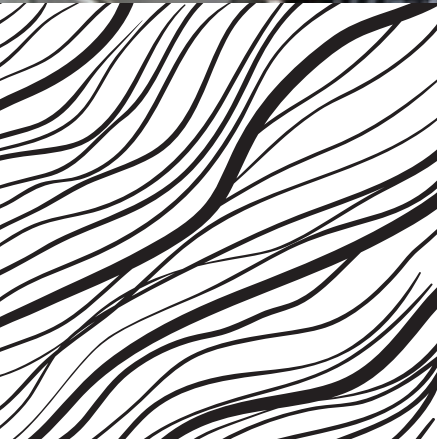
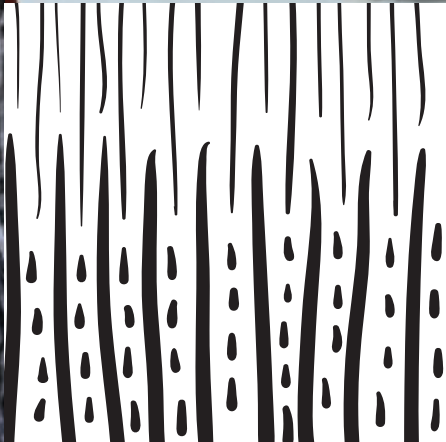
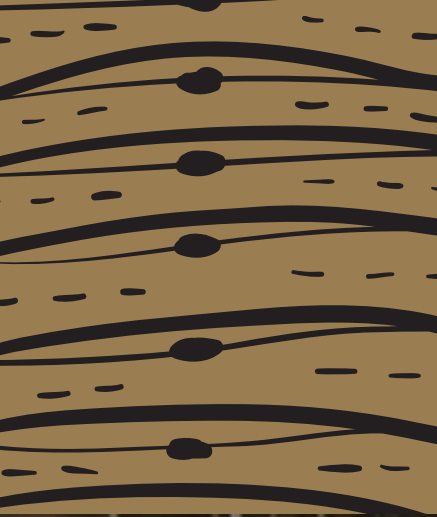
μα που δίνουμε στην ελεύθερη διακίνηση ιδεών και παραγωγής ζύθου. Ακριβώς αυτό είναι ενδεχομένως και η αδύναμη πτυχή του, καθώς τα όποια αποτελέσματα δεν γνωρίζεις εξ αρχής τι ανταπόκριση θα έχουν στο καταναλωτικό κοινό» συνομολογούν οι συνομιλητές μας.

Σε περίπτωση που δεν έχει γίνει αντιληπτό, οι δύο άνδρες προέρχονται από διαφορετικά σημεία της αλυσίδας αξίας της μπύρας. «Είναι μια μορφή κατοποίησης της παραγωγής από τη στιγμή που παράγουμε πλέον εμείς τις μπύρες μας αντί να απευθυνόμαστε σε τρίτους παραγωγούς. Αυτό πέρα από το εύλογο μικρότερο κόστος μας δίνει και τη δυνατότητα καλύτερου ποιοτικού ελέγχου στο τελικό προϊόν το οποίο είναι μεγάλο στοίχημα να βελτιωθεί από τη στιγμή που παράγεται από εμάς» αναφέρει σχετικά ο Βασίλης Σέγγκος, με τον Τίμο Πατσό να συμπληρώνει: «Η ισχύς εν τη ενώσει».

Μια ανεξάρτητη ελληνική οκνηή

Τώρα, πώς λειτουργεί όλο αυτό; Υπάρχει μια ομάδα μόνιμα μέσα στο ζυθοποιείο που μπορεί να εκτελέσει οποιαδήποτε συνταγή της δοθεί. Μπορεί επίσης με σωστή καθοδήγηση να παράξει μπύρα που να είναι στα πρότυπα που ζητά ο ενδιαφερόμενος. Βέβαια μπορεί και ο κάθε ενδιαφερόμενος να μπαίνει και να ζυθοποιεί ενοικιάζοντας στην ουσία, χώρο, χρόνο και εξοπλισμό.

«Αυτό θέλουμε όλοι όσοι εμπλεκόμαστε σε αυτό το γαϊτανάκι των γεύσεων, των αρωμάτων και ό,τι άλλο





χωρά στις αισθήσεις μας, είναι να εδραιώσουμε μια αυτούσια και ανεξάρτητη ελληνική σκηνή μικροζυθοποιίας» υποστηρίζει στη συνέχεια ο Βασίλης Σέγκος. Όπως προέκυψε από την συζήτηση με τους δύο άνδρες, τα στοιχεία που μπορούν να περιγράψουν την ανεξάρτητη ελληνική σκηνή είναι εκείνα που σήμερα δίνουν το έναυσμα «να φτιάξουμε μπύρες με χαρακτηριστικά πατώντας σε δοκιμασμένες συνταγές του παρελθόντος με μία όμως ανανεωτική ματιά που το εναλλακτικό συνυπάρχει με το παραδοσιακό».

Δεν είναι καλοκαιρινό αναψυκτικό η μπύρα

«Η ελληνική craft σκηνή, έχει το μεγάλο μειονέκτημα της αντιμετώπισης της μπύρας ως φθηνού καλοκαιρινού αλκοολούχου αναψυκτικού. Το ίδιο γινόταν περίπου και με το κρασί ως τη δεκαετία του '80, αλλά κατόπιν η δημιουργία αρκετών οινοποιείων ανέβασε την ποιότητα και ο Έλληνας αργά αλλά σταθερά δέχθηκε ότι αυτή η ποιότητα αξίζει την ακριβότερη τιμή από την ρετσίνα. Στην περίπτωση της μπύρας, η διαδικασία αυτή επαναλαμβάνεται αλλά έχω την εντύπωση ότι γίνεται με πιο αργούς ρυθ-

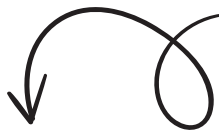
μούς» συνεχίζει ο Βασίλης Σέγκος, με τον συντάκτρό του πλέον, Τίμο, να συμφωνεί.

Η μοιότητα στην μπύρα όλη

Σε ό,τι αφορά στην ποιότητα στην μπύρα, αυτό που την επηρεάζει είναι... «υλικά, υλικά και υλικά. Μετά το μεράκι του καθενός να προσφέρει το καλύτερο. Σαν το σπίτι μας και τους καλεσμένους. Κοιτάς να τους προσφέρεις τα καλύτερα καλούδια που έχεις στο πανέρι σου» λένε.

Ειδική έκδοση vs χρονολογημένης εσοδείας

Η χρήση της χρονολογημένης εσοδείας είναι περιορισμένη στον κόσμο του ζύθου σε σχέση με αυτόν του κρασιού, ωστόσο οι συνομιλητές μας δεν είναι πεισμένοι ότι αυτό πρέπει να αλλάξει. «Η μπύρα είναι πιο λαϊκό, πιο παρείστικο, πιο allegro προϊόν. Αν πάλι κάποιος το θέλουν δεν μας χαλάει καθόλου. Υπάρχει πάντα όμως η επιλογή των ειδικών εκδόσεων, που εκεί ο καθένας μπορεί να κάνει παιχνίδι». Ίσως όμως να έχει νόημα σε μπύρες με υψηλό αλκοολικό βαθμό πάνω από 9-10% και σε ανάλογα στυλ όπως για παράδειγμα Imperial Stout, Barley Wine κ.α. που επιδέχονται παλαιώση και βελτιώνονται με τον χρόνο, συμπληρώνει ο Βασίλης Σέγκος που δίνει γραμμή ότι «η μπύρα πρέπει να πίνεται φρέσκια». Για διαστημικό ταξίδι οι συνομιλητές μας δεν ξέρουν πολλά, πέρα από ένα πράγμα, θα έπαιρναν μαζί τους ό,τι μπύρα βρισκόταν εκείνη τη στιγμή στο ψυγείο με σειρά προτεραιότητας το... μέγεθος της συσκευασίας. 88



Υπάρχει μια ομάδα μόνιμα μέσα στο ζυθοποιείο που μπορεί να εκτελέσει οποιαδήποτε συνταγή της δοθεί. Μπορεί επίσης με σωστή καθοδήγηση να παράξει μπύρα με συγκεκριμένα πρότυπα. Βέβαια μπορεί και ο κάθε ενδιαφερόμενος να μπαίνει και να ζυθοποιεί ενοικιάζοντας χώρο, χρόνο και εξοπλισμό.



Τυροκόμος



ΕΡΧΕΤΑΙ 22 ΜΑΪΟΥ

ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΡΕΝΔΑ

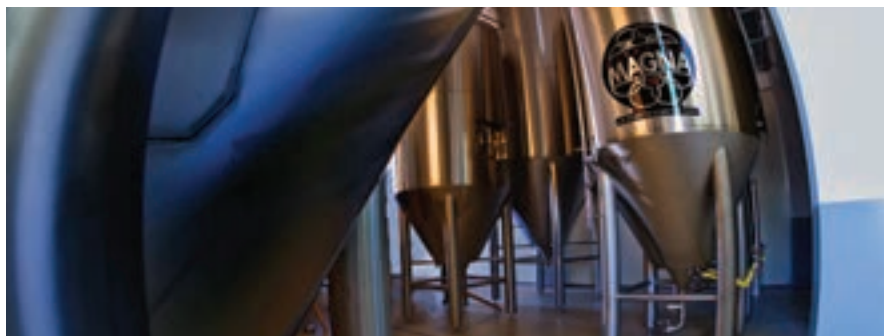


Μαгна όπως αρμόζει στην Αρχαία Ολυμπία

Γεννήθηκε σε έναν ιερό τόπο και με απόλυτο σεβασμό στην καταγωγή της η Ηλειακή Ζυθοποιία αποτελεί την πρώτη ενεργειακά αυτόνομη αντίστοιχη μονάδα στην Ελλάδα.



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΠΟΛΥΧΡΟΝΙΔΟΥ



Η Ηλειακή Ζυθοποιία της οικογένειας Μπριντζίκη συνεργάζεται και προμηθεύει με μπύρα διάφορα εστιατόρια όπως για παράδειγμα τα Base Grill, Travolta, Cookoovaya, Lefkes, Agora, Amanzoe και Grecotel.

Η Ηλειακή Ζυθοποιία βρίσκεται στη δυτική Πελοπόννησο, στο χωριό Λαντζόι Αρχαίας Ολυμπίας, γενέτειρας των Ολυμπιακών αγώνων και ενός από τους πιο ιερούς τόπους της αρχαίας Ελλάδας.

Πρόκειται για την πρώτη ενεργειακά αυτόνομη μικροζυθοποιία στην Ελλάδα, την ομάδα της οποίας αποτελούν ο Διονύσης και η Διονυσία Μπριντζίκη και η ζυθοποιός, Ιωάννα Σιδηροπούλου, που είναι η μοναδική master brewer στην Ελλάδα. Εμπνευστής, ο Σκωτσέζος Martin McDarren που μυεί τους υπόλοιπους στις μυστικές συνταγές του παππού του.

Η Διονυσία Μπριντζίκη αναφέρει ότι «όλα είναι πιθανά αρκεί να το πιστέψεις. Αυτή είναι η φιλοσοφία μας και με αυτή την σκέψη ξεκινήσαμε πριν από δύο χρόνια το όνειρο της δημιουργίας μιας δικής μας μπύρας». Το εγχείρημα ξεκίνησε το 2015 ξεκίνησε με μια ομάδα φίλων. Το μόνο που είχε στα χέρια της, ήταν το μεράκι, επαρκείς γνώσεις για την παραγωγή και επιθυμία για πειραματισμό σε νέες συνταγές μπύρας.

«Οδηγούμενοι από το πάθος και την αγάπη μας, και τηρώντας όλα τα στάνταρ, αποφασίσαμε να δημιουργήσουμε τη δική μας μικροζυθοποιία, την Ηλειακή Ζυθοποιία», διηγείται η Διονυσία. «Δύο χρόνια μετά, δηλώνουμε με υπερηφάνεια ότι το καταφέραμε. Πλέον κάναμε την αγάπη μας, το πάθος μας, την τρέλα μας... επάγγελμα. Έτσι επιτύχαμε να δώσουμε τη δυνατότητα σε όλους να δοκιμάσουν μια φρέσκια μπύρα. Μια μπύρα απαστερίωτη και αφιλτράριστη. Μια μπύρα με πλούσια αρώματα και γεύσεις».

Το όνομα της μπύρας είναι Μαгна, εμπνευσμένο από τη μεγαλοσύνη της Αρχαίας Ολυμπίας. Η Olympia Magna γεννήθηκε το 2016 στις δεξαμενές της Ηλειακής Μικροζυθοποιίας. Πρόκειται για μια μπύρα Pale ale, αφιλτράριστη και ως εκ τούτου, φυσικά διατίθεται θολή.

Η ζυθοποιία σήμερα έχει δυναμική παραγωγής 4.000 τόνους σε ετήσια βάση. Αυτή την στιγμή παράγει γύρω στις 10 ετικέτες, δηλαδή 10 διαφορετικές συνταγές. Τρεις από αυτές είναι παραδοσιακές σκωτσέζικες, μοναδικές στην αγορά της Ελλάδας. Για τη γρήγορη διεξόδυση στην



αγορά και την ασφαλή διαφήμιση της εταιρείας, οι ιδιοκτήτες επέλεξαν να διαθέσουν τις εγκαταστάσεις τους και σε άλλους μικροζυθοποιούς, καθώς και σε εταιρείες διανομής.

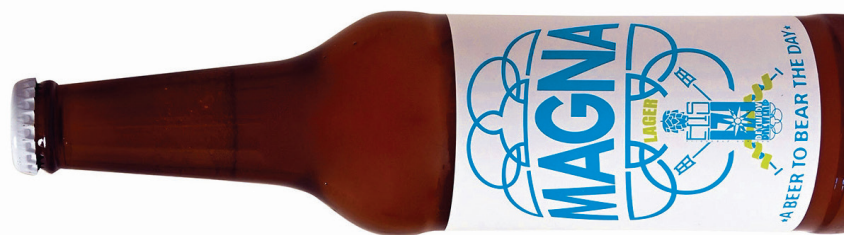
Από την μύρα στο κρασί ή το αντίθετο

Η οικογένεια Μπριντζίκη λειτουργεί και οινοποιείο, το οποίο έχει χαρακτηριστεί ως το πρώτο πράσινο στην Ελλάδα, με μηδενικό ενεργειακό αποτύπωμα. Στο πλαίσιο της ίδιας φιλοσοφίας εγκαταστάσεις όπως φωτοβολταϊκά, εφαρμογή υδροδυναμική, βιολογική διαχείριση αποβλήτων και μία σειρά από άλλες παρεμβάσεις καθιστούν το οινοποιείο αυτόνομο ενεργειακά. 88



Την ομάδα της Ηλειακής Ζυθοποιίας αποτελούν ο Διονύσης και η Διογυσία Μπριντζίκη και η ζυθοποιός Ιωάννα Σιδηροπούλου (φωτό αριστερά), που αποτελεί τη μοναδική master brewer στην Ελλάδα.

Η Olympia Magna γεννήθηκε το 2016 στις δεξαμενές της Ηλειακής Ζυθοποιίας και είναι μια μύρα Pale Ale, αφιλτράριστη που διατίθεται θολή.



Νέο βήμα μετά το κρασί για τον Ματθαίο Αργυρό

Χτίζει μονάδα με την ονομασία Φτέλος Ζυθοποιία Σαντορίνης

Ένα νέο επιχειρηματικό βήμα ετοιμάζει ο οινοποιός Ματθαίος Αργυρός, ιδιοκτήτης του ιστορικού Κτήματος Αργυρού στην Επισκοπή Γωνιά της Σαντορίνης. Αυτή τη φορά και σε συνεργασία με τους επιχειρηματίες Μανώλη Χλωρίδη και Βαγγέλη Φουστέρη προχωρούν στη δημιουργία μικροζυθοποιίας, οι εργασίες για την κατασκευή των εγκαταστάσεων της οποίας βρίσκονται στο τελικό στάδιο. «Το ζυθοποιείο δημιουργείται σε ένα οικόπεδο 8 στμ. με επιφάνεια 4.500 τ.μ. με χώρους παραγωγής, αποθηκευτικούς χώρους και χώρο λιανικής πώλησης με ειδική υποδομή τόσο στο εσωτερικό, όσο και στην ταράτσα, όπου θα πραγματοποιούνται εκδηλώσεις γευσισγνωσίας», σημειώνει ο κ. Αργυρός. «Το σύνολο της επένδυσης υπερβαίνει τα 7 εκατ. ευρώ. Η ζυθοποιία φέρει την ονομασία Φτέλος Ζυθοποιία Σαντορίνης ΑΕΒΕ και τον τομέα της παραγωγής θα τον διαχειρίζομαι εγώ. Να διευκρινίσουμε ότι η εν λόγω εταιρεία δεν έχει σχέση με το Κτήμα Αργυρού, αλλά πρόκειται για απολύτως ανεξάρτητη εταιρεία. Οι δύο βασικοί μέτοχοι είμαστε εγώ και ο Μανώλης Χλωρίδης, ενώ συμμετέ-

χει και ο Βαγγέλης Φουστέρης, ένας από τους σημαντικότερους ιδιοκτήτες κάβας στο νησί». Το επιχειρηματικό πλάνο της εν λόγω εταιρείας έχει υπαχθεί στο καθεστώς «Γενική Επιχειρηματικότητα», μέσω της οποίας οι επενδυτές ευνοούνται υπό τη μορφή της φορολογικής απαλλαγής έναντι ποσού 1,2 εκατ. ευρώ ενώ το επιλέξιμο κόστος καθώς και το ενισχυόμενο κόστος ανέρχεται στα 2,9 εκατ. ευρώ. Όπως σημειώνει ο κ. Αργυρός η έναρξη λειτουργίας αναμένεται να γίνει τον προσεχή Ιούλιο. «Αίσθησή μου είναι ότι θα κάνουμε τη διαφορά στον τομέα της ζυθοποιίας, καθότι δεν επιδιώκουμε να παράγουμε ποσότητες μπύρας, αλλά να δημιουργήσουμε ιδιαίτερα προϊόντα», συμπληρώνει ο κ. Αργυρός. Να σημειωθεί ότι αυτή δεν θα είναι η πρώτη επιχείρηση με δραστηριότητα στον τομέα της μπύρας στο νησί. Θυμίζουμε ότι ήδη παράγει εκεί η Ζυθοποιία Σαντορίνης ΑΕΒΕ, η οποία είναι γνωστή από την επικέτα Donkey, ενώ ένα ακόμα εγχείρημα στο χώρο της μικροζυθοποιίας που συνδέθηκε με το νησί ήταν αυτό της μπύρας Vulkan. ☞

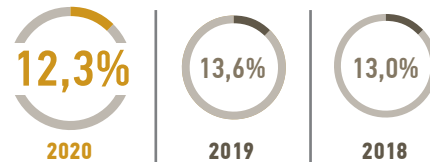
ΓΙΩΡΓΟΣ
ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Ο Ματθαίος Αργυρός (αριστερά) μαζί με τον Βαγγέλη Χλωρίδη ξεκινά μία νέα επιχειρηματική δραστηριότητα πέρα από την παραδοσιακή και ήδη υπάρχουσα οινοποιητική δραστηριότητα της οικογένειας Αργυρού.

2020: ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ CRAFT ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ - ΗΠΑ

ΜΕΡΙΔΙΟ ΕΠΙ ΤΟΥ ΣΥΝΟΛΟΥ



ΑΞΙΑ

22,2 ΕΚΑΤ. ΔΟΛΑΡΙΑ
-22% ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ 2019

ΜΕΤΑΒΟΛΗ

-9%

ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ 2019

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

23.069.854
ΒΑΡΕΛΙΑ

2016	24,3 M
2017	25,0 M
2018	25,5 M
2019	26,3 M
2020	23,1 M

CRAFT ΖΥΘΟΠΟΙΙΕΣ

8.764

TAPROOM	3.471
BREW PUB	3.219
MICRO	1.854
ΤΟΠΙΚΕΣ	220

2016: 5.622 | 2017: 6.661 | 2018: 7.618 | 2019: 8.391

ΑΝΟΙΞΑΝ - ΕΚΚΛΕΙΣΑΝ

716 - 346

ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

138.371

Πηγή: Brewers Association

Πιο ισχυρή από την πανδημία η craft μπύρα στις ΗΠΑ

Την πρώτη υποχώρηση στη σύγχρονη ιστορία της σημείωσε η παραγωγή craft μπύρας στις ΗΠΑ που μειώθηκε κατά περίπου 9% μέσα στο 2020. Ωστόσο φάνηκε πως η πανδημία σε καμία περίπτωση δεν μπόρεσε να αντιστρέψει την ορμή του κλάδου. Αντίθετα, ο αριθμός των νέων ζυθοποιείων που άνοιξαν είναι μεγαλύτερος από ποτέ, τη στιγμή που η ευρηματικότητα των ζυθοποιών ξεκλείδωσε νέους τρόπους ώστε να φτάσει το εκλεκτό προϊόν στους καταναλωτές. ☞



Μικρό το κακό από την πανδημία στην περίπτωση της craft μπύρας, αφού παρά την πίεση, άνοιξαν πολλά νέα ζυθοποιεία.



Superior Taste Award για τη Lola Pilsner

Με μία σημαντική διεθνή διάκριση ξεκίνησε το 2021 για τη Ζυθοποιία Πηνειού, καθώς η εταιρεία έλαβε υψηλή διάκριση από το International Taste Institute για την πρώτη της ετικέτα Lola Pilsner, η οποία βραβεύτηκε με Superior Taste Award από κριτική επιτροπή που αποτελείται από διεθνείς καταξιωμένους σεφ και σομελίε, ξεχωρίζοντας για την γεύση και τα αρώματά της. Η Ζυθοποιία Πηνειού ιδρύθηκε στη Λάρισα το 2018, λειτουργεί σε ιδιόκτητο ζυθοποιείο και παράγει τρεις ετικέτες σε μόνιμη βάση (Lola Pilsner, Lola Belgian Ale και Lola IPA), καθώς και αρκετές επετειακές. Ας σημειωθεί ότι πρόσφατα η Ζυθοποιία Πηνειού ένωσε τις δυνάμεις της με τη Ζυθοποιία Αναστασίου, μια συμμαχία που ως τώρα έχει φέρει στα ποτήρια μας δύο επετειακές ετικέτες, τη «Μάρτσεν» και τη «Ντούνκελ», και τώρα τη νέα «Ντορτ». 88





Πιστοποίηση Ξανά από TÜV HELLAS

Την ελληνική Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης που διαθέτει στην αγορά την μπίρα «Βεργίνα» επαναπιστοποίησε η TÜV HELLAS (TÜV NORD) με το εξαιρετικά αυστηρό πρότυπο FSSC 22000 V5 που αφορά στο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και αναφέρεται τόσο στην ασφάλεια των τροφίμων, όσο και στην ασφάλεια των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. 88



Gold Effie για την μπίρα ΑΛΦΑ

Στρατηγική επικοινωνίας μαζί με μία μεγάλη δημιουργική ιδέα, χάρισαν στην ΑΛΦΑ το Gold Effie στην κατηγορία Sustained Success Campaigns των Effie Awards που αφορά την επιτυχία στις διαφημιστικές καμπάνιες για διάστημα μεγαλύτερο των τριών ετών. Οι διαφημίσεις υλοποιήθηκαν για λογαριασμό της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας από τη Soho Square Athens. 88

Με αιχμή το ZerO₂ Cap το νέο design

Το λανσάρισμά της στην ελληνική αγορά έχει κάνει η νέα φιάλη της δανέζικης Pilsner Carlsberg συνδυάζοντας ανανεωμένο design και καινοτόμα υλικά

Αποτέλεσμα της έρευνας για καινοτομία

Ο ειδικός μηχανισμός του ZerO₂ Cap απορροφά σταδιακά και αφαιρεί το οξυγόνο που συγκεντρώνεται κατά τη διαδικασία εμφιάλωσης στην κορυφή της φιάλης, με σκοπό να διατηρήσει αναλλοίωτη τη γεύση της μπίρας. Ο έξυπνος σχεδιασμός του αναγράφεται στην πίσω όψη της ετικέτας, ενώ κοσμείται εσωτερικά και εξωτερικά με το λυκίσκο της Carlsberg. Είναι η φρεσκότερη μπίρα, καλύτερη μπίρα; «Probably!»



Θέτοντας διαρκώς υψηλούς περιβαλλοντικούς στόχους, η Carlsberg πρωτοπορεί Ξανά, με τη νέα της φιάλη, στην οποία δεσπόζει το νέο καπάκι ZerO₂ Cap, αποτέλεσμα της διαρκούς έρευνας της

Carlsberg για καινοτομία. Παράλληλα η νέα ετικέτα έχει δημιουργηθεί από ανακυκλώσιμα μελάνια που προέρχονται από ΑΠΕ, κάνοντας το «πράσινο» μελάνι ακόμη πιο «οικολογικό». 88



Στην Ολυμπιακή Ζυθοποιία μέχρι το 2024 η Guinness

Αποκλειστική διανομή στην Ελλάδα

Στην ανανέωση της συνεργασίας της με την Diageo, παραγωγό της Guinness, μέχρι το τέλος του 2024 προχώρησε η Ολυμπιακή Ζυθοποιία, ο αποκλειστικός διανομέας των προϊόντων μπίρας Guinness στην ελληνική αγορά. Η αυθεντική Guinness Stout Beer, η Guinness Draught, η Guinness IPA, η νέα Indian Pale Ale, πρόταση ερχόμενη απευθείας από τη ζυθοποιία της Guinness στο Δουβλίνο, καθώς και η Kilkenny, η RED Ale μπίρα, διανέμονται

στην Ελλάδα από την Ολυμπιακή Ζυθοποιία για περισσότερα από 25 χρόνια σε όλα τα κανάλια ζεστής και κρύας αγοράς. Ο Διευθύνων Σύμβουλος της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας, Dejan Beko, σε δήλωσή του αναφέρει: «Νιώθουμε υπερηφάνεια και τιμή για την εμπιστοσύνη που δείχνει η Diageo στην Ολυμπιακή Ζυθοποιία, ανανεώνοντας τη συνεργασία μας σε αυτούς τους δύσκολους καιρούς, που αντιμετωπίζει η ελληνική αγορά». 88



Η Guinness, η συνταγή της οποίας γεννήθηκε το 1759 στο Δουβλίνο, μετράει περισσότερα από 250 χρόνια ιστορίας.



TASTE THE UNEXPECTED



@Flarosbeer



flaros_beer



www.flaros.beer

Ψωμί ζύμωσε η μπίρα που έμεινε



Μια εναλλακτική λύση προκειμένου να διοχετεύσει την αδιάθετη ποσότητα μπίρας που είχε στις δεξαμενές της βρήκε η ζυθοποιία Fuechschen Brewery στο Duesseldorf της Γερμανίας. Το λουκέτο στον κλάδο της εστίασης είχε ως αποτέλεσμα το ζυθοποιείο να μην μπορέσει να πουλήσει 6.000 λίτρα μπίρας, ποσότητα η οποία κόντευε να λήξει. Έτσι λοιπόν αποφάσισε να συνεργαστεί με τους τοπικούς αρτοποιούς, οι οποίοι ήδη χρησιμοποιούσαν τους

σπόρους που απομένουν μετά τη διαδικασία παρασκευής. Η συνεργασία αυτή οδήγησε στη δημιουργία του ψωμιού Treberbrot ή Spent Grain Bread. «Θα ήταν κρίμα να πάει χαμένη μια τόσο γευστική μπίρα», ανέφερε ο Peter Koenig, του οποίου η οικογένεια τρέχει τη ζυθοποιία από το 1908 και πρόσθεσε: «Μας ήρθε η ιδέα να φτιάξουμε ένα ψωμί το οποίο αντί για νερό ζυμώνεται με μπίρα». Αυτήν τη στιγμή, συνολικά 12 αρτοποιεία παρασκευά-

ζουν το Treberbrot, ενώ με κάθε καρβέλι ο πελάτης παίρνει δωρεάν και μια μπίρα τύπου Altbier του ζυθοποιείου. Παρά το λίγο χρονικό διάστημα που το συγκεκριμένο ψωμί κυκλοφόρησε, η απήχηση είναι αρκετά μεγάλη καθώς διαδίδεται από στόμα σε στόμα. Να σημειωθεί ότι η τιμή του ανέρχεται στα 3,95 ευρώ το καρβέλι, συμπεριλαμβανομένων και της δωρεάν μπίρας. «Είναι ένα πολύ χορταστικό, νόστιμο ψωμί με τραγα-

νή ψημένη κρούστα και αφράτη ψίχα», δήλωσε η αρτοποιός Janika Derksen, της οποίας η οικογένεια διευθύνει το φούρνο Coelven. «Δεχθήκαμε τηλεφωνήματα από όλη τη Γερμανία αν μπορούμε να στείλουμε ένα καρβέλι μέσω ταχυδρομείου, το οποίο κάνουμε με μεγάλη ευχαρίστηση», είπε. Οι πωλήσεις μπίρας στη Γερμανία έχουν πληγεί από την καραντίνα που έχει κρατήσει τα εστιατόρια και τα μπαρ κλειστά από τις αρχές Νοεμβρίου. 88



David Flochel. CEO / Managing Director Heineken UK.

Βιοαέριο από τα αδιάθετα λίτρα

Το ζυθοποιείο της Heineken στο Μάντσεστερ χρησιμοποιεί εκατομμύρια λίτρα μπίρας λόγω πανδημίας, για να καλύψει τις ενεργειακές ανάγκες της μονάδας παραγωγής μπίρας.

Με συνολικά επτά εκατομμύρια πίντες να έχουν ανακυκλωθεί από τον Μάιο του 2020 έως σήμερα, η παλιά μπίρα γίνεται βιοαέριο που τροφοδοτεί τους βραστήρες αλλά και τις μηχανές παστερίωσης των κουτιών. Η συνολική ποσότητα ενέργειας που έχει παραχθεί όλο αυτό το διάστημα είναι το ισοδύναμο της ισχύος που απαιτείται για τη θέρμανση περίπου 28.000 σπιτιών για μια ημέρα. Οι παμπ, τα μπαρ και τα εστιατόρια του Ηνωμένου Βασιλείου παραμένουν κλειστά και η Βρετανική Ένωση Μπίρας και Παμπ (BBPA) προβλέπει ότι περίπου 87 εκατ. πίντες θα έχουν πεταχτεί ως αποτέλεσμα του COVID-19 τον τελευταίο χρόνο. Αυτό ισοδυναμεί με περί-

που με ποσότητα μπίρας αξίας 331 εκατ. στερλινών. Τα χιλιάδες γεμάτα βαρέλια, τα οποία δεν μπορούσαν να σταλούν σε παμπ λόγω του lockdown, αδειάζονται και η μπίρα αποθηκεύεται σε δεξαμενές ζυθοποίησης πριν τροφοδοτήσει στάγδην στο εργοστάσιο επεξεργασίας λυμάτων της μονάδας. Στη συνέχεια τοποθετείται στο αναερόβιο κωνευτήριο όπου το αλκοόλ της μπίρας μετατρέπεται σε βιοαέριο. Το βιοαέριο, το οποίο σημειωτέον είναι 100% βιώσιμο και ανανεώσιμο, χρησιμοποιείται στη συνέχεια για να συμπληρώσει την ενέργεια που χρειάζεται η μονάδα για την παρασκευή μπίρας και παστερίωσης των δοχείων. 88



Happy Birthday wise Noctua!

Στον πέμπτο χρόνο ζωής βαδίζει πλέον η μικροζυθοποιεία Noctua. Για τη συμπλήρωση των τεσσάρων ετών ζωής και δράσης το Μικροζυθοποιείο, που εδρεύει στο χώρο ενός παλαιού συνεργείου στο Γκάζι της Αθήνας, δημιούργησε μία νέα επετειακή μπύρα. Όπως και ήταν αναμενόμενο η ετικέτα εξαντλήθηκε. Οι κουκουβάγιες της Noctua δημιούργησαν μια double dry hopped hazy double IPA με 7,5% vol. και εντυπωσιακά υψηλές ποσοτήτες λυκίσκου των ποικιλιών Idaho και El Dorado. Η συντριπτική πλειοψηφία της ποσότητας του λυκίσκου έχει προστεθεί μετά το βρασμό. Έτσι, οι κουκουβάγιες δημιούργησαν μια εκρηκτική αρωματικά μπύρα, ικανή, όπως δηλώνουν και οι ίδιες, να διαλύσει έστω και για λίγο την όποια κακή διάθεση έχετε. Εμείς προσθέτουμε πως θα είχε τεράστιο εμπορικό και μη ενδιαφέρον η μπύρα να είναι διαθέσιμη καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. ☺

Χρυσή στα βραβεία Healthy Diet

Ως το καλύτερο προϊόν στην κατηγορία Free from Low or No Beverage Products, διακρίθηκε η FIX Άνευ αποσπώντας το χρυσό βραβείο στα Healthy Diet Awards 2021. Με μόλις 14 θερμίδες ανά 100ml, η FIX Άνευ διατηρεί αναλλοίωτη τη γεύση της μπύρας, με την ισορροπημένη πικράδα και με το εκλεπτυσμένο, ανθώδες μπουκέτο αρωμάτων της, στο οποίο κυριαρχεί το άρωμα της βύνης, αφήνοντας έτσι μια ολοκληρωμένη επίγευση μακράς διάρκειας. Σύμφωνα με την Ολυμπιακή Ζυθοποιία, με τη χαρακτηριστική ρετρό ετικέτα και αισθητική, σε φιάλη ή κουτί, η FIX Άνευ υπενθυμίζει πως στη ζωή κάποια «άνευ» είναι καλύτερα από τα «με», αφού αποτελεί συνειδητή επιλογή για κάθε περίπτωση. ☺



Σε κουτί η νέα «Νήσος»

Μια ευκολόπιστη European-Style Lager

«Αγνή, υψηλής ποιότητας, διαυγής, φωτεινή, ελαφρά αρωματική, όχι πικρή, μία European-Style Lager, πολύ ευκολόπιστη, ιδανική για παρέα και στιγμές χαράς και χαλάρωσης, μέρα ή νύχτα, στην πόλη, το βουνό και τη θάλασσα». Με αυτά τα λόγια περιγράφουν οι άνθρωποι της Μικροζυθοποιίας Κυκλάδων τη νέα ετικέτα τους Νήσος Pure Lager που διατίθεται σε αλουμινένιο κουτάκι και βαρέλι. Σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωση, η Pure Lager ζυθοποιείται με αργή, παραδοσιακή, απόλυτα φυσική διαδικασία, αποκλειστικά από βύνες κριθαριού και φυσικό λυκίσκο της κλασικής, «ευγε-

νούς», όπως αποκαλείται, ευρωπαϊκής ποικιλίας SAAZ ενώ δεν περιέχει κανένα πρόσθετο. Η ψυχρή ζύμωση δημιουργεί μία γευστικά καθαρή βάση που αναδεικνύει τα αρώματα του κριθαριού και του φυσικού λυκίσκου SAAZ. Η ψυχρή της ζύμωση δημιουργεί μία γευστικά καθαρή βάση που αναδεικνύει τα αρώματα του κριθαριού και του φυσικού λυκίσκου. Σε ό,τι αφορά τη γεύση, προσφέρει μια απαλή και φρέσκια αίσθηση στο στόμα και φρεσκάδα στην επίγευση ενώ είναι σωστά ισορροπημένη. Στη μύτη αναφέρονται καθαρή βύνη και απαλές αρωματικές νότες, μπαχαρικών και βοτάνων. ☺



Ο ακριβοπληρωμένος craft «δολοφόνος»

Ξεχασμένη για σχεδόν δύο χρόνια σε βαρέλι, με ζεστασιά που θυμίζει ούισκι και επίγευση σοκολάτας, πολλοί θέλουν να δοκιμάσουν αυτή την μπύρα αλλά λίγοι θα μπορέσουν...

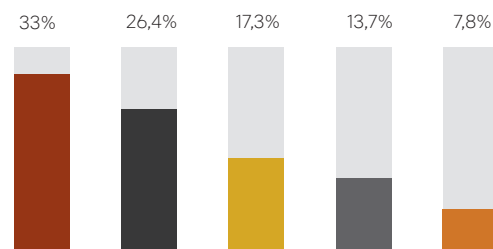
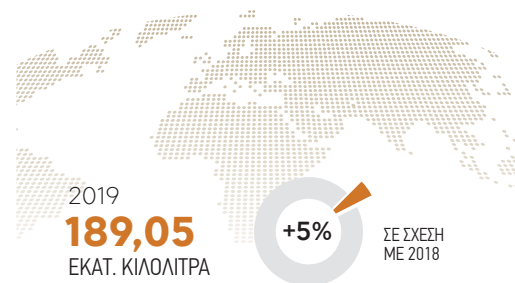
Η Toppling Goliath Vanilla Bean Assassin είναι μια σπάνια μπύρα, ειδικής έκδοσης που έχει γεύση ζαχαρωτού και μπορεί να κοστίζει σε κάποιον έως και 5.000 δολάρια. Παράχθηκε στο Σικάγο και όσοι την έχουν πει λένε ότι είναι η καλύτερη stout που έχουν δοκιμάσει ποτέ. Υπάρχουν αρκετοί λόγοι για τους οποίους είναι τόσο ακριβή, όπως το ότι είναι πολύ σπάνια, αλλά και το γεγονός ότι οι άνθρωποι τείνουν να ξεδεύουν χρήματα για πράγματα περιορισμένης κυκλοφορίας. ☹



Κυριαρχεί η Ασία και καλπάζει η Αφρική στην παγκόσμια κατανάλωση μπίρας

Μετά από μια οριακή αύξηση της παγκόσμιας κατανάλωσης μπίρας κατά 0,5% για το 2019, οι περισσότεροι λάτρεις της φαίνεται σύμφωνα με τα στοιχεία ότι είναι συγκεντρωμένοι στην Ασιατική ήπειρο, ενώ ταυτόχρονα η Αφρική καταγράφει μια ένατη συνεχόμενη αύξηση με ρυθμό +5,2%. Η αγορά της Ασίας αυξήθηκε ελαφρώς, καταναλώνοντας 0,7% περισσότερη μπύρα το 2019 σε σύγκριση με το 2018 ενώ η Κίνα παραμένει η χώρα με τη μεγαλύτερη κατανάλωση μπίρας με μερίδιο 20,9% στην παγκόσμια αγορά. Η Αφρική -μολονότι αντιπροσωπεύει μόνο μερίδιο 7,8%- υπερέβη κατά πολύ την ανάπτυξη κάθε άλλη περιοχή. ☹

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΠΥΡΑΣ





Pastry Stout, το αιόλιτο trend



Εν αρχή ην μια βασική συνταγή για μύρα Stout, η οποία χρησιμοποιείται ως καμβάς για να βάλει ο ζυθοποιός ό,τι άλλο περάσει από το μυαλό του. Μπαχαρικά, φρούτα, σάκχαρα, τα οποία φυσικά κατακλύζουν και όλη τη γεύση της μύρας. Πρόκειται για μία ισχυρή τάση, όπως θα διαπιστώσει κάποιος περιδιαβαίνοντας τα social media των μεγαλύτερων παιχτών στην παραγωγή μύρας. Σε ό,τι αφορά την εκτέλεση της κάθε συνταγής: Θέλει, για παράδειγμα, ο ζυθοποιός η ετικέτα του να θυμίζει τираμισού; Θα ρίξει κόκκους καφέ και κακάο, βανίλια, για να αντιγράψει τη γλυκιά, κρεμώδη υφή του γλυκού. Επίσημες στυλιστικές προδιαγραφές για τις Pastry Stout δεν υπάρχουν οπότε περιορισμοί υφίστανται μόνο στη φαντασία του ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι οι αλκοολικοί βαθμοί είναι σχεδόν πάντα πολύ υψηλοί. Εδώ όλα επιτρέπονται, με μοναδικό άτυπο κανόνα ότι το τελικό αποτέλεσμα πρέπει να προσφέρει μια αρμονική συνύπαρξη που θυμίζει αυτό που αναγράφεται στην ετικέτα.88

Αλέξανδρος
Κουρής

Εμείς οπιάμε τον μύρα

«Ενάντια στην ολιγοπωλιακή
δικτατορία της φθηνής μύρας»



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗΝ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΠΟΛΥΧΡΟΝΙΔΟΥ



«Οι μόνοι που επιθυμούμε την εξέλιξη της αγοράς ζύθου με περισσότερη ποιότητα και ποικιλία, είμαστε οι μικρότεροι παίκτες και οι καταναλωτές βέβαια που θα απολαμβάνουν καλύτερη και πιο "value for money" μύρα» σημειώνει ο Αλέξανδρος Κουρής, ιδρυτής -μαζί με τη Μάγια Τσόκλη- της μικροζυθοποιίας ΝΗΣΟΣ. Σύμφωνα με τον ίδιο το μεγαλύτερο πρόβλημα της ελληνικής αγοράς είναι «η "παγιοποιημένη" και για δεκαετίες απροσπέλαστη, ολιγοπωλιακή δικτατορία της "φθηνής", μαζικής, αδιάφορης, μύρας. Η μύρα στην Ελλάδα, για την μεγά-



ΝΗΣΟΣ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ





“

Όταν αρχίσαμε η τάση της μικροζυθοποιίας διεθνώς επέβαλε τις μπύρες τύπου Άιλε, οπότε εμείς με τις Lager είμασταν η εξαίρεση. Τώρα οι ποιοτικές Lager μπύρες γίνονται πολύ δημοφιλείς και στους μικροζυθοποιούς.

“

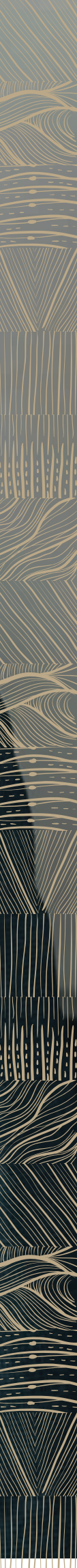
Όραμά μας ήταν και είναι να συμπληρώσουμε την αυθεντικότητα της ελληνικής γαστρονομίας με ελληνικής έμπνευσης μπύρες κορυφαίας ποιότητας κι διεθνούς αγαχώρισης και να προσδίδουμε αξία σε όλους γύρω μας.

“

Δεν αγήκουμε σε κάποιον μεγάλη πολυεθνική, δεν μας σχεδίασε μία διαφημιστική εταιρεία, δεν αγοράσαμε ή φανταστήκαμε για λόγους μαρκετινγκ μια ιστορία που δεν είναι δική μας και απλά τη σερβίραμε.



«Η Τήνος γέννησε την προσπάθειά μας. Το πάθος για να βγει θέλει τις κατάλληλες συνθήκες. Το κλίμα και η θέα που έχουμε στις εγκαταστάσεις μας είναι ακριβώς οι συνθήκες που χρειαζόμασταν» τονίζει ο Αλ. Κουρής.



«Μία ζυθοποιία έχει τρία αντικείμενα. το ζυθοποικτικό, το εμπορικό και το οικονομικό. Προτείνω στους νέους συναδέλφους να ξέρουν πολύ καλά τουλάχιστον ένα και να καταλαβαίνουν τα άλλα δύο, στα οποία πρέπει να βρουν αξίους συνεργάτες.»

Η πλειοψηφία του κόσμου, είναι ένα καλοκαιρινό ποτό χαμηλών προσδοκιών και κατ' επέκταση μικρής συναισθηματικής αξίας σε σύγκριση με το κρασί ή/και άλλα αλκοολούχα ποτά». Την ίδια ώρα, όπως τονίζει ο κ. Κουρής, «ο ανταγωνισμός δεν είναι υγιής και οι μεγάλοι αγοράζουν με χρήματα το μερίδιό τους στα σημεία κατανάλωσης. Πρόσφατα μεγάλη, ελληνική (!) βιομηχανία μπύρας πλήρωσε για την έξοδο της ΝΗΣΟΣ από μεγάλο δίκτυο» συμπληρώνει με σημασία.

Τι δείχνει ο μέχρι σήμερα απολογισμός της δεκαετούς ενασχόλησής σας με την παραγωγή ελληνικής μπύρας;

Εννιά χρόνια από τη σύσταση της εταιρείας μας από τη Μάγια κι εμένα και οκτώ από την εμπορική της αρχή, η ΝΗΣΟΣ είναι πλέον μία επώνυμη, παραγωγική και πολύ δημιουργική δραστηριότητα, μια υπέροχη και ταλαντούχα ομάδα, που μας εκφράζει και μας κάνει περήφανους και χαρούμενους καθημερινά. Εγώ, αισθάνομαι τυχερός που την πλέον τρικυμιώδη δεκαετία της γενιάς μας, είχα μαζί μου ως αντίβαρο στην κρίση, τη δημιουργική ενέργεια και την πάντα καλοκαιρινή και θαλασσινή αύρα της ΝΗΣΟΣ.

Ήταν τελικά επιχειρηματική πρόκληση ή επιλογή τρόπου ζωής η ανάπτυξη της συγκεκριμένης πρωτοβουλίας;

Είναι και τα δύο, καθώς η επιχειρηματικότητα και η ενασχόληση με την παραγωγή είναι τρόπος ζωής ιδίως εάν ταυτίζεσαι με αυτό που κάνεις, όπως στη δική μας περίπτωση. Όραμά μας ήταν και είναι να συμπληρώνουμε την αυθεντικότητα της ελληνικής γαστρονομίας με ελληνικής έμπνευσης μπύρες κορυφαίας ποιότητας και διεθνούς αναγνώρισης και να προσδίδουμε αξία σε όλους γύρω μας. Η ΝΗΣΟΣ υπηρετεί τις αξίες μιας Ελλάδας δημιουργικής και παραγωγικής, μιας επιχειρηματικότητας ανεξάρτητης και ανθρώπινης, που εμπνέει γιατί είναι αυθεντική, δημιουργεί σχέσεις και οικοσυστήματα, δεν κυριαρχεί, δεν «αγοράζει»!

Τι νομίζετε πως είναι αυτό που κάνει τη δική σας πρωτοβουλία να ξεχωρίζει;

Όλες οι πρωτοβουλίες ξεχωρίζουν με τον έναν ή τον άλλον τρόπο, όχι μόνο η ΝΗ-



Με Χρυσό βραβεύτηκε στον Βέλγικο διαγωνισμό μπύρας η ετικέτα 7 Μποφόρ.



ΣΟΣ. Το ερώτημα είναι πόσο σημαντική είναι η κάθε ιδιαιτερότητα στην αντίληψη του καταναλωτή, του εργαζόμενου, του πελάτη, της κοινωνίας. Πόσο συνδέεται με τις κρίσιμες ομάδες κοινού και δημιουργεί θετικές εντυπώσεις και σχέσεις μαζί τους. Η ΝΗΣΟΣ έγινε πολύ γρήγορα και παρόλο το μικρό της μέγεθος, επηρέασε την αγορά όσο λίγοι παίκτες. Ενέπνευσε και τη δημιουργία πολλών μικρών ζυθοποιείων που πήραν θάρρος και γεννήθηκαν σε κάθε άκρη της Ελλάδας και αυτό είναι υπέροχο. Ενέπνευσε ακόμα και τους μεγάλους να ανακαλύψουν τη δημιουργική ζυθοποιία και να μπουν και κείνοι στη μικροζυθοποιία ή να δημιουργήσουν δήθεν τοπικές, δήθεν ανεξάρτητες μπύρες, αντιγράφοντας πιστά τοποθετήσεις που πρώτη η ΝΗΣΟΣ εισήγαγε.

Η επιλογή της Τήνου ως έδρας για τη μονάδα παραγωγής δεν περιορίζει τους οριζόντες της μικροζυθοποιίας;

Η Τήνος γέννησε την προσπάθειά μας. Νομίζω πως ο λόγος που η ΝΗΣΟΣ είναι η μπύρα που είναι σήμερα, είναι γιατί έχει καταφέρει να μας βγάλει όλο το πάθος και το πάθος για να βγει θέλει τις κατάλληλες συνθήκες. Η Τήνος, το κλίμα και η θέα που έχουμε στις εγκαταστάσεις μας, είναι αυτές ακριβώς οι συνθήκες που χρειαζόμασταν. Και τώρα να αρχίζαμε, την ίδια απόφαση θα παίρναμε, παρόλες τις δυσκολίες της νησιωτικότητας.

Ποιος είναι ο σχεδιασμός για τη νέα σεζόν;

Η πρώτη μας μπύρα σε κουτάκι είναι γεγονός, ακούει στο όνομα ΝΗΣΟΣ Pure Lager και έχει ήδη αρχίσει να τοποθετείται στα δίκτυα. Είμαστε το μικροζυθοποιείο με τη μεγαλύτερη εμπειρία στις ποιοτικές μπύρες Lager. Αρχίσαμε με αυτό το είδος μπύρας και σε αυτό κατακτήσαμε τρεις σημαντικότερες διεθνείς διακρίσεις. Ο τύπος της πρώτης μας μπύρας, της ΝΗΣΟΣ Pilsner που το 2014 κέρδισε το Ασημένιο Ευρωπαϊκό Αστέρι Μπύρας ανήκει στην ευρύτερη κατηγορία των Lager. Ακολούθησε η ΝΗΣΟΣ Allday Lager, μία πιστοποιημένη βιολογική μπύρα χωρίς γλουτένη. Τέλος η βραβευμένη με χρυσό στον Βέλγικο διαγωνισμό μπύρας 7 Μποφόρ και η Ασημένια στον International Beer Challenge του



Λονδίνου Θολή! Όλες ανήκουν σε κατηγορίες της οικογένειας των ζύθων Lager.

Όταν αρχίσαμε η τάση της μικροζυθοποιίας διεθνώς «επέβαλε» μονοσήμαντα τις μπύρες τύπου Ale, οπότε εμείς είμασταν η εξαίρεση. Τώρα οι ποιοτικές Lager μπύρες γίνονται πολύ δημοφιλείς και στους μικροζυθοποιούς. Αυτή την εμπειρία αξιοποιούμε τώρα και δημιουργήσαμε μια μπύρα κυριολεκτικά «Pure Lager». Αγνή, υψηλής ποιότητας, διαυγής, φωτεινή, ελαφρά αρωματική, όχι πικρή. Μία European-Style Lager, πολύ ευκολόπιση, ιδανική για παρέα και στιγμές χαράς και χαλάρωσης, μέρα ή νύχτα, στην πόλη, το βουνό και τη θάλασσα. Η άλλη μας προτεραιότητα για φέτος είναι τα βαρέλια μας. Με τη βοήθεια του διανομέα μας, της AMBYE, της μεγαλύτερης και παλαιότερης ανεξάρτητης εταιρείας διανομών και εμπορίας αλκοολούχων, οι μπύρες μας βρίσκονται παντού στην Ελλάδα. Στο βαρέλι προσφέρουμε ένα πολύ ανταγωνιστικό πακέτο, ποικιλίας, ποιότητας και τιμής που κερδίζει σημαία με γοργούς ρυθμούς.

Πώς δένει στη δική σας περίπτωση η συνταγή με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της α' ύλης, ειδικά σε ό,τι αφορά στη βύνη;
Η συνταγή παραγωγής είναι ένας σημαντικός κρίκος στην αλυσίδα ποιότητας της ΝΗΣΟΣ, οι πρώτες και οι δεύτερες ύλες, η διαδικασία ζυθοποίησης, ωρίμανσης και συσκευασίας, ο ποιοτικός έλεγχος όλα προσθέτουν ποιότητα. Οι μπύρες μας είναι 100% φυσικές, με τη μικρότερη δυνατή επεξεργασία, χωρίς κανένα συντηρητικό και με το δικό τους φυσικό ανθρακικό. Φτιάχνονται σε

Η σταθερότητα στη γεύση κατά τη διάρκεια της ζωής μίας εμφιαλωμένης μπύρας που είναι 100% καθαρή από πρόσθετα και συντηρητικά είναι μεγάλο ζήτημα για τον κλάδο μας διεθνώς.

μικρές παρτίδες με κορυφαίες πρώτες ύλες, αργά και παραδοσιακά. Οι βύνες μας προέρχονται από την Ελλάδα. Είναι ποιοτικά ελεγμένες και σταθερές εμφιαλώνονται σε αντιμικροβιακό, προστατευμένο περιβάλλον, κάθε παρτίδα υπόκειται σε ποιοτικούς ελέγχους και με ειδικό σύστημα μοριακής ανίχνευσης, το γνωστό σε όλους μας πλέον PCR, που εμείς χρησιμοποιούμε πολλά χρόνια πριν τον Covid-9 για την ανίχνευση αθών μικροοργανισμών που εμπλέκονται στη ζυθοποίηση. Όλα τα σάκχαρα προς ζύμωση στις μπύρες μας προέρχονται αποκλειστικά από βύνες και όχι από πιο φθηνά υλικά που χρησιμοποιούνται στη ζυθοποιία. Δίνουμε πολύ σημασία στην προστασία της μπύρας μας μέσα στο μπουκάλι. Για παράδειγμα, τα καπάκια μας περιέχουν ειδική επίστρωση που «φυλακίζει» το ελάχιστο οξυγόνο που μένει στη φιάλη μετά την εμφιάλωση για να προστατεύσουμε τη γεύση της μπύρας από οξείδωση έως αυτή να καταναλωθεί. Η μπύρα πρέπει να βγει γευστική από τη δεξαμενή και να εξακολουθεί να είναι μήνες μετά. Εφαρμόζουμε σειρά πρακτικών για να εξασφαλίσουμε μακρά γευστική σταθερότητα ώστε η μπύρα να διατηρεί τα χαρακτηριστικά της σε βάθος χρόνου, καθώς δεν είναι δυνατόν όλοι να πίνουν μπύρες ΝΗΣΟΣ κατευθείαν από τις δεξαμενές μας.

Υπάρχει ιδανική συνταγή στην μπύρα;

Ευτυχώς υπάρχουν πολλές ιδανικές συνταγές για να μη βαριόμαστε. Η μπύρα είναι ποτό με μεγάλη ποικιλία τύπων. Περισσότεροι από 100 διακριτοί τύποι που εντάσσονται σε δύο οικογένειες Lager και



Πλεονέκτημα, σύμφωνα με τον κ. Κουρή, είναι το ελληνικό καλοκαίρι που διαρκεί αρκετούς μήνες.



«Το σημαντικό είναι να ανοίξουμε και να μην ξανακλείσουμε. Οι μεγάλες τουριστικές ροές θα είναι μειωμένες» σημειώνει ο κ. Κουρής.



Την αντίληψη ότι η μπίρα είναι ένα ποτό χαμηλών προσδοκιών αλλάζουν οι μικροί ζυθοποιοί, τονίζει ο κ. Κουρής.

Αν συνθέτουν το χάρτη του μεγαλύτερου σε κατανάλωση αλκοολούχου ποτού στην ανθρωπότητα. Δυστυχώς η λογική της βιομηχανικής, μαζικής παραγωγής και η υπερσυγκεντρωση της παγκοσμίως σε πολύ λίγους παίκτες έχει εξαφανίσει ένα μεγάλο μέρος αυτής της ποικιλίας. Αν και κυκλοφορούν πολλά «σήματα», 9 στις 10 μπίρες που καταναλώνουμε δυστυχώς επιβεβαιώνουν τη ματιά του «όλες οι μπίρες είναι ίδιες» που είναι άδικη για το μεγαλύτερο σε κατανάλωση αλκοολούχο ποτό στην Ελλάδα και τον κόσμο.

Δώστε μας μια εικόνα των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της δικής σας μπίρας;

Η δική μας ιδιαιτερότητα βασίζεται στην αυθεντικότητα καθώς είμαστε μια αληθινή ιστορία, μια ανεξάρτητη, οικογενειακή, νησιωτική επιχείρηση. Δεν ανήκουμε σε κάποια πολυεθνική, δεν μας σχεδίασε μία διαφημιστική εταιρεία, δεν αγοράσαμε ή φανταστήκαμε για λόγους μαρκετινγκ μια ιστορία που δεν είναι δική μας και απλά την «σερβίραμε».

Όπως κάθε επιχειρηματική προσπάθεια, είχε και η δική σας δυσκολίες. Ποιες ήταν οι πιο σημαντικές και πώς τις ξεπεράσατε;

Η λίστα των προβλημάτων είναι μεγάλη δυστυχώς τα βασικότερα και πλέον δύσκολα οφείλονται σε αντικείμενα που δεν βρίσκονται στον έλεγχο της ΝΗΣΟΣ ή άλλων επιχειρήσεων. Οι τρόποι που τα ξεπερνά κανείς ποικίλουν, θέλει κιόμως υπομονή, επιμονή, θάρρος, μελέτη, προσεκτικές παρεμβάσεις και χειρισμούς. Συνεργασίες και δικτύωση, πολλή προ-

Εθνικός στόχος, η κινητοποίηση της δημιουργικότητάς μας κι η παραγωγή καινοτομίας που θα οδηγήσει σε ελληνικής ιδιοκτησίας, διεθνώς εμπορεύσιμα προϊόντα κι υπηρεσίες.

σωπική δουλειά με την αντίστοιχη ανάληψη ευθύνης και υποχρεώσεων που δεν σε αφήνουν να κοιμάσαι καλά τα βράδια.

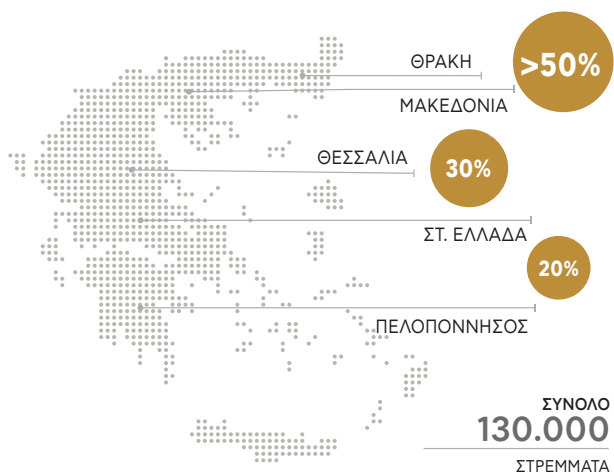
Στο μεταξύ ήρθε και η πανδημία και τα πράγματα δυσκόλεψαν περισσότερο. Πώς βιώνετε αυτή την περίοδο επαγγελματικά;

Το πρώτο που φροντίσαμε ήταν η ασφάλεια της εταιρείας και των ανθρώπων της, φυσική και οικονομική. Μετά με διάφορες πρωτοβουλίες, ατομικές και συλλογικές, προσπαθήσαμε να καταλάβουμε τι συμβαίνει, να ανταλλάξουμε απόψεις και να συνεργαστούμε με όσους αποφάσιζαν για θέματα που επηρεάζουν τη λειτουργία μας. Εδώ οφείλω να αναγνωρίσω ότι είναι η πρώτη φορά που αισθάνθηκα ότι το κράτος και η κυβέρνηση έχουν τη βούληση να προστατεύσουν τις επιχειρήσεις και να τις στηρίξουν ως αγελάδες που παράγουν γάλα και όχι κρέας προς άμεση βρώση... Μεγάλη αλλαγή αντίληψης που μου δίνει αισιοδοξία. Κατά τα άλλα εκμεταλλευτήκαμε την περίοδο και δημιουργήσαμε την ΝΗΣΟΣ Pure Lager σε κουτάκι.

Πώς περνάει τη μέρα του ο Αλέξανδρος Κουρής πριν και μετά την πανδημία;

Με την Μάγια, τον μικρότερο Νικόλα και για κάποιο διάστημα τον μεγαλύτερο Φαίδων, τα 4 σκυλιά και τους 5 γάτους ζούμε το lockdown στο νησί. Για τα νεαρά αγόρια είναι δύσκολος ο «περιορισμός», για εμάς και τα τετράποδα είναι απόλαυση. Ξαναέπιασα και τη ρακέτα (του τένις) που συνήθως χρησιμοποιούσα συχνά μόνο κατά τις περιόδους που ζούσα εκτός της χώρας, γιατί ως γνωστόν όσο ιδρώνεις, τόσο περισσότερο απολαμβάνεις μία ΝΗΣΟΣ. 88

Με σταθερούς όρους στις συμβάσεις με τους 2.000 συνεργαζόμενους αγρότες, αν και με ελαφρώς λιγότερες, 130.000 στρμ., εκτάσεις σε σχέση με προηγούμενες σεζόν, προχωρά το φετινό πρόγραμμα συμβολαιακής καλλιέργειας κριθαριού της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.



ΜΕ ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΚΡΙΘΑΡΙ ΑΝΟΙΓΕΙ Η ΝΕΑ ΣΕΖΟΝ





**ΑΘΗΝΑΪΚΗ
ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ**

Παράγουμε ένα καλύτερο αύριο

Όπως εξηγεί στο B&B ο γεωπόνος και επιστημονικός υπεύθυνος του Προγράμματος Συμβολαϊκής Καλλιέργειας Κριθαριού της εταιρείας, Βασίλης Κωτούλας, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έχει συνάψει συνεργασία με περισσότερους από 2.000 παραγωγούς, που καλλιεργούν 130.000 στρμ.





Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έκανε φέτος πιο εντατικές προσπάθειες για να αυξήσει τις εξαγωγές βύνης. Έτσι, το 2021 θα εξαχθούν 17.000 τόνοι βύνης, ποσότητα αυξημένη σε σχέση με τις δυο προηγούμενες χρονιές, στις αγορές της Ιταλίας, της Αλβανίας και της Βουλγαρίας.

Περίπου στα μέσα Μαΐου θα είναι δυνατή η εκτίμηση της φετινής παραγωγής κριθαριού, σύμφωνα με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία



Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία καλύπτει το 100% των αναγκών της για την παραγωγή μπύρας στην Ελλάδα αποκλειστικά με ελληνικό κριθάρι.

Σε ό,τι αφορά τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται στο Πρόγραμμα, αυτές αφορούν τις «GRACE», «TRAVELER», «FORTUNA» και «ZHANA», ενώ για πρώτη χρονιά φέτος καλλιεργείται σε εμπορική κλίμακα η «FATIMA», η οποία, όπως επισημαίνει ο κ. Κωτούλας, είχε πολύ θετικά αποτελέσματα στη διετή αξιολόγηση που διενεργήθηκε από το Εργαστήριο Γεωργίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, με το οποίο συνεργάζεται στα τελευταία δέκα χρόνια η Αθηναϊκή Ζυθοποιία.

Ως προς τη μέχρι τώρα εξέλιξη της καλλιέργειας κριθαριού στο πλαίσιο του προγράμματος συμβολαιακής, ο κ. Κωτούλας τονίζει ότι «ο χειμώνας που διανύσαμε ήταν αρκετά δύσκολος δεδομένου ότι πολύ συχνά είχαμε ακραίες μεταβολές της θερμοκρασίας σε μικρό χρονικό διάστημα, γεγονός που επηρέασε την ανάπτυξη των φυτών, ιδίως όπου υπάρχουν πρώιμες καλλιέργειες», ενώ κληθείς να εκτιμήσει το πώς θα μπορούσε να κινηθεί η προσδοκώμενη παραγωγή, υπογραμμίζει ότι «είναι δύσκολο να την προβλέψουμε, καθώς μέχρι τα μέσα Μαΐου οι μέρες που θα περάσουν μπορούν να καθορίσουν σημαντικά τις τελικές αποδόσεις και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους».

Υπολογισμός εκπομπών διοξειδίου άνθρακα

Σε σχέση εξάλλου, με το πιλοτικό πρόγραμμα ψηφιακής τεχνολογίας που έθεσε σε τροχιά υλοποίησης η Αθηναϊκή Ζυθοποιία στη Θεσσαλία και ποιες είναι οι προσδοκίες από την εφαρμογή του, ο συνομιλητής μας τονίζει πως οι ανάγκες της γεωργίας μεταβάλλονται και προσαρμόζονται στο σύγχρονο ψηφιακό περιβάλλον. «Το πιλοτικό πρόγραμμα ψηφιακής τεχνολογίας που διεξάγουμε στη Θεσσαλία είναι μία κίνηση που αφενός



προέκυψε έπειτα από συζητήσεις με συνεργάτες μας και παραγωγούς και αφετέρου καλύπτει ανάγκες της εταιρείας που έχουν να κάνουν με τον υπολογισμό εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα. Ειδικότερα ο παραγωγός θα έχει πρόσβαση σε τεχνολογίες, οι οποίες θα τον βοηθήσουν να οργανώσει και να εξορθολογήσει τις καλλιεργητικές του επεμβάσεις, ώστε αυτές να είναι πιο στοχευμένες, να αποφεύγονται σπατάλες εισροών και παράλληλα να βελτιώνεται και η αποτελεσματικότητά τους. Από την άλλη η εταιρεία θα έχει τη δυνατότητα να υπολογίζει με ακρίβεια τις εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα από την καλλιέργεια του κριθαριού και ως επόμενο βήμα να μπορεί να προτείνει μια ολοκληρωμένη μεθοδολογία για τη μείωσή τους». Ο ίδιος δεν κρύβει πως μελλοντικά η εφαρμογή μπορεί και να επεκταθεί βάσει της αποτελεσματικότητας του συστήματος και της ανταπόκρισης των ίδιων των παραγωγών.

Σε ό,τι αφορά, τέλος, στη στρατηγική της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, σε σχέση με την ανάπτυξη των εξαγωγών

της, ως βαλβίδα αποσυμπίεσης και για τις επιπτώσεις που έφερε στην εγχώρια αγορά μπίρας η πανδημία, αφού οδήγησε σε μείωση των πωλήσεων που αγγίζει το 30% για το 2020, ο κ. Κωτούλας υπογραμμίζει πως «για να αντισταθμιστούν οι περιορισμένες εγχώριες παραγωγικές ανάγκες ώστε να αποφευχθούν σκέψεις για συρρίκνωση του Προγράμματος, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έκανε φρέτος ακόμα πιο εντατικές και εστιασμένες προσπάθειες για να αυξήσει τις εξαγωγές βύνης. Έτσι, μέσα στο 2021 θα εξαχθούν 17.000 τόνοι βύνης, ποσότητα σημαντικά αυξημένη σε σχέση με τις δύο προηγούμενες χρονιές, στις αγορές της Ιταλίας, της Αλβανίας και της Βουλγαρίας. Το εγχείρημα των εξαγωγών ήταν δύσκολο καθώς η πανδημία έχει επηρεάσει συνολικά την παγκόσμια αγορά μπίρας. Το γεγονός, όμως, ότι επιτεύχθηκαν οι συμφωνίες, ήρθε να επιβεβαιώσει για μία ακόμα φορά την υψηλή ποιότητα του βυνοποιήσιμου κριθαριού που παράγεται μέσω του Προγράμματος Συμβολαιακής Καλλιέργειας Κριθαριού της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας». 88



Το μεγαλύτερο μέρος των εκτάσεων συμβολαιακής καλλιέργειας-σε ποσοστό άνω του 50%- εντοπίζεται στη Μακεδονία και τη Θράκη, σχεδόν 30% στη Θεσσαλία, ενώ το υπόλοιπο αφορά τη Στερεά Ελλάδα και την Πελοπόννησο.

Τον χειμώνα υπήρξαν ακραίες μεταβολές της θερμοκρασίας σε μικρό διάστημα, γεγονός που επηρέασε την ανάπτυξη των φυτών, ιδίως τις πρώιμες καλλιέργειες

Στον τουρισμό η λύση



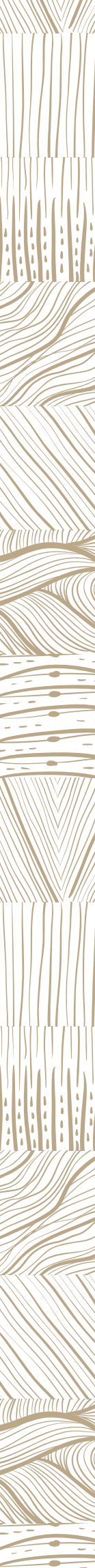
 ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Τον τουρισμό και όχι την επανέναρξη της εστίασης τοποθετούν ως βασικό μοχλό για τις πωλήσεις της μύρας παράγοντες του κλάδου της αγοράς, οι οποίοι παράλληλα επισημαίνουν την ισχυρή δυναμική της εγχώριας μικροζυθοποιίας.



Σημαντικές ιδιαι-
τερότητες παρουσι-
άζει η αγορά της μπύ-
ρας, δεδομένης της επίδρα-
σης που δέχεται από την πανδημία, όπως επισημαί-
νουν στελέχη της αγοράς. Ξεκινώντας από το 2020
η αγορά στο σύνολό της συρρικνώθηκε περίπου στα
3 εκατ. εκατόλιτρα από τα 3,9 εκατ. εκατόλιτρα, που
ήταν η κατανάλωση το 2019. Ωστόσο μέρος της κα-
τανάλωσης που χάθηκε –αν και όχι ικανό να καλύ-
ψει το κενό– μεταφέρθηκε στα σούπερ μάρκετ, όπως
φαίνεται από τους πίνακες που ακολουθούν. Οι ίδιες
πηγές τοποθετούν τα 600 χιλ. εκατόλιτρα που χάθη-
καν συνολικά για την αγορά μπύρας το 2020 σε απώ-
λειες που προέρχονται από τη μείωση της προσέλευ-
σης τουριστών στη χώρα μας και τα υπόλοιπα 300 χιλ.
εκατόλιτρα συνδέονται με την εγχώρια κατανάλωση
και τους Έλληνες καταναλωτές. Όπως επισημαίνουν
σχετικά, η συρρίκνωση της κατανάλωσης που συνδέ-
εται με τους Έλληνες είναι μεν ορατή, χωρίς ωστόσο
να είναι καθοριστική για τον κλάδο, καθώς κινήθηκε
στα επίπεδα του 10%. Επισημαίνεται ταυτόχρονα ότι
οι ξένοι επισκέπτες της Ελλάδας συνδράμουν περί-
που 18%-20% επί των πωλήσεων πολλών προϊόντων
που παράγονται στη χώρα μας, ενώ ανάλογη είναι η
εικόνα και για την μπύρα.



Παράγοντες της αγοράς μπίρας εκτιμούν ότι η επανέναρξη των καταστημάτων εστίασης δεν αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για τις πωλήσεις της μπίρας, προτάσσοντας ως κύριο στοιχείο επαναφοράς του κλάδου τον τουρισμό. Είναι χαρακτηριστική πάντως η πρόσφατη αναφορά του προέδρου του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων, Γιάννη Ρέτσου, βάσει της οποίας ο αρχικός στόχος για ανάκτηση του 50% των εσόδων του 2019 στον τουρισμό, φαντάζει πλέον ως επεικώς αισιόδοξος.

Λαμβάνοντας ως δεδομένο τις μετριασμένες πλέον προσδοκίες στον τουρισμό, τα ίδια στελέχη τονίζουν ότι η αγορά μπίρας θα επανέλθει μερικώς φέτος -σε καμία όμως περίπτωση ολοκληρωτικά- στα επίπεδα κατανάλωσης του 2019.

Μεγαλύτερες του προοδοκιών οι ανισχές για τους μικρούς

Μονόδρομος οι συνέργειες

Αναφορικά με τις αντοχές των μικρών ζυθοποιών η αγορά εκτιμά ότι είναι μεγαλύτερες του αναμενόμενου, δεδομένης της σημαντικής ελαστικότητας σε επίπεδο κόστους, λόγω του ότι οι περισσότερες μικροζυθοποιίες απαρτίζονται κυρίως από τους ιδρυτές τους και το οικογενειακό ή φιλικό περιβάλλον τους. Ταυτόχρονα ως μονόδρομος προβάλλονται οι συνέργειες μεταξύ μεγαλύτερων παικτών και μικρότερου βεληνεκού παραγωγικών επιχειρήσεων του κλάδου, με χαρακτηριστικό παράδειγμα προς αυτή την κατεύθυνση να αποτελεί και η πρόσφατη συνεργασία που έκανε η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης διανέμοντας τα προϊόντα της Ζυθοποιίας Χαλκίδας, Elixis Brewery, γνωστή από τις μπίρες Delphi και Marea. Ζητούμενο για τους μεγάλους αποτελεί η συμπληρωματικότητα σε επίπεδο καρτοφυλακίου, όπου με τέτοιας μορφής συνεργασίες έχουν την δυνατότητα να εντάξουν στην γκάμα τους και μπίρες περιορισμένης παραγωγής.

Την ίδια στιγμή ζητούμενο αποτελεί να φανερίσει τι βαθμό θα αποδώσει για παίκτης όπως είναι η Αθηναϊκή Ζυθοποιία η είσοδος στα αλκοολούχα με την ανάληψη του καρτοφυλακίου της Bacardi στην Ελλάδα, εισερχόμενη σε έναν τομέα που δεν αποτελεί το κύριο αντικείμενο δραστηριότητάς της. Πρόκειται για μία συνεργασία που ξεκίνησε και επίσημα να τρέχει από 1η Απριλίου, δεδομένου ότι έως και το τέλος Μαρτίου τη διανομή της Bacardi στη χώρα μας είχε η Άμβυξ.

Ισχυρή δυναμική στο 0% αλκοόλ

Σύμφωνα με τα στοιχεία της Nielsen IQ, τις πιο σημαντικές προοπτικές ανάπτυξης στο κανάλι των σούπερ μάρκετ παρουσιάζουν οι μπίρες με 0% αλκοόλ



Αύξηση 35,5% σε λίτρα σημείωσε το 0% το πρώτο τρίμηνο του 2021 σε σχέση με το ίδιο διάστημα του 2020.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ





Ισχυρό ποσοστό ανάπτυξης παρουσιάζει ο μηλίτης το πρώτο τρίμηνο (έως 14 Μαρτίου) της φετινής χρονιάς.



ΜΗΛΙΤΗΣ

41,1%

71.271

100.559

43,7%

223.758

321.559

ΣΤΟΙΧΕΙΑ NIELSEN

Ξετάζοντας την ευρύτερη πορεία της αγοράς, βάλει των στοιχείων που μας παραχώρησε η Ελένη Στάθη, Senior Client Delivery Analyst της Nielsen IQ για τις πωλήσεις μπίρας στα σούπερ μάρκετ, αυτό που αντικατοπτρίζεται είναι ότι αυξήθηκαν οι πωλήσεις στο συγκεκριμένο κανάλι αγοράς κατά 6,3%, ενώ σημαντικότερες προοπτικές ανάπτυξης παρουσιάζουν οι μπίρες με 0% αλκοόλ. Παρόλα αυτά τα σούπερ μάρκετ από μόνα τους δεν είναι ικανά όπως αποδείχτηκε να αντισταθμίσουν μέρος των απωλειών από την επιτόπια κατανάλωση (εστιατόρια, ξενοδοχεία, μπαρ κ.λπ.). Εντονότερη πάντως ήταν η ανάπτυξη για τη μπίρα στα σούπερ μάρκετ κατά τους πρώτους μήνες του 2021 (έως και 14 Μαρτίου), όπως προ-

κύπτει από τα ίδια στοιχεία. Σε ό,τι αφορά τον μηλίτη, κινήθηκε με μονοψήφιο ποσοστό πτωτικά το 2020 σε σύγκριση με το 2019, ωστόσο κατά τους πρώτους μήνες της φετινής χρονιάς (έως 14 Μαρτίου) παρουσιάζει ισχυρό ποσοστό ανάπτυξης.

Καινοίδια προϊόντα και μάρκετινγκ

Νέα εποχή στην εγχώρια αγορά μπίρας θα μπορούσε να σημαίνει η ωρίμανση της μικροζυθοποιίας, με καινοτομίες σε επίπεδο προϊόντων και μάρκετινγκ, σύμφωνα με παράγοντες της αγοράς. Σε αυτό το πλαίσιο φαίνεται να λείπουν επί του παρόντος προσπάθειες ανάλογες με αυτές του εξωτερικού όπως είναι για παράδειγμα οι εποχικές μπίρες (seasonal beers), ενώ και οι φρέσκιες μπίρες είναι μία ακόμα τάση που θα μπορούσε να αποτελέσει σημαντική στροφή για πολλές εξ αυτών.

Σε κάθε περίπτωση οι φρέσκιες μπίρες λόγω της φύσης τους απαιτούν ταχύτητα στη διανομή και ασφάλεια δικτύου κατά τη μεταφορά τους λόγω της ευπαθούς φύσης τους.

Στον τομέα του μάρκετινγκ αυτό που λείπει από τους μικρούς παίκτες είναι εκτός από τις μεθόδους προώθησης των προϊόντων στην αγορά και η ύπαρξη δικτύων σε συνδυασμό με την κατάλληλη παρουσίαση των εκάστοτε ετικετών της μικρής ζυθοποιίας στην αγορά. Για τους μεγαλύτερους παίκτες ήδη βλέπουμε να υφίσταται κινητικότητα στον εμπορικό τομέα με διαφημιστικές καταχωρήσεις, μετά τα εξόχως περιορισμένα με μπάτζετ –σε μία προσπάθεια περιορισμού λειτουργικών δαπανών- που διατέθηκαν την περασμένη χρονιά. **88**



Διεθνείς αφίξεις

Παρά τις αντίξοες και ιδιαίτερες συνθήκες που διαμορφώθηκαν την περασμένη χρονιά, η αγορά είδε τα ράφια της να γεμίζουν με σπουδαίες διεθνείς αφίξεις.



ΚΕΙΜΕΝΟ: ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ

Το 2020, εκτός από τον Covid, έφερε και μια μεγάλη αναταραχή σε όλους όσους θέλουμε να δοκιμάζουμε νέες μπύρες. Η εγχώρια παραγωγή craft βρίσκεται βέβαια σε μια σταθερά ανοδική πορεία με νέα projects και ετικέτες να ανακοινώνονται συνεχώς. Σε έναν παράλληλο αναβρασμό βρίσκονται και όλοι οι μικροί εισαγωγείς οι οποίοι μας κρατούν συντροφιά με τις αναρτήσεις τους αλλά και τα κατ' οίκον delivery. Τι καταλάβαμε και τι ξεχωρίσαμε; Το είδος που παραμένει ψηλά στις προτιμήσεις των καταναλωτών και -ως εκ τούτου- των παραγωγών, είναι φυσικά οι Ipa με τις New England να κρατούν ακόμα μεγάλο ποσοστό, δίπλα στις imperial ή Double Ipa, και με την Σκανδιναβική σχολή να κρατάει ψηλά το λάβαρο στην Ευρώπη και την Αγγλία να έρχεται με δύναμη. Πολύ μεγάλη ανάπτυξη παρουσιάζει η παραγωγή δυνατής μαύρης μπύρας όπως οι Russian/Baltic και imperial Russian Stout, με ωριμάνσεις σε βαρέλια bourbon, rum ή ακόμα και cognac με προσθήκη βανίλιας, καφέ ή σοκολάτας. Ιστορικά τα στυλ αυτά μας έρχονται από τις βόρειες κρύες χώρες της Ευρώπης, αν και αρκετοί παλαβοί στα μέρη μας το επιχειρούν. Τέλος και αρκετά αναπάντεχα, υπάρχει μια τε-

ράστια έξαρση στην παραγωγή Sour Ales παγκοσμίως, είτε αυτές γίνονται με τον παραδοσιακό τρόπο, είτε με εμβολιασμούς στελεχών βακτηρίων, είτε απλά «πειράζοντας» άλλα στυλ μπύρας με χαρακτηριστική οξύτητα όπως οι Berliner Weisse.

Θα ξεκινήσουμε ανάποδα μιας και δικαιωματικά η αρχή οφείλει να γίνει με τις Brouwerij 3 Fonteinen και Brouwerij Boon από το Βέλγιο. Μέχρι να μας έρθει κάποια στιγμή και η Cantillon, η 3 Fonteinen θα είναι ο αυθεντικός εκφραστής της Geuze μπύρας στην Ελλάδα. Ένα ζυθοποιείο που ξεκίνησε το 1883 σαν καφέ και μέρος όπου γινόντουσαν αναμειξεις και παλαιώσεις σε Lambic που αγοράζονταν από άλλους παραγωγούς της περιοχής, μια πρακτική που συνέχισε ακόμα και όταν είχε παρήγαγε τις δικές του μπύρες. Ευτυχώς εισάγεται η συγκλονιστική Armand & Gaston, μια πολυβραβευμένη Geuze, αποτέλεσμα ανάμειξης φρέσκων και παλαιωμένων Lambic, με εξαιρετική ισορροπία οξύτητας, ζωικού χαρακτήρα και εσπεριδοειδών. Δίπλα σε αυτήν, στέκεται περήφανα και η Oude Kriek, μια Lambic 8 μηνών στην οποία πρόσθεσαν κεράσια και την άφησαν να ζυμώσει για άλλους 4 μή-

Μέχρι να έρθει κάποια στιγμή και η Cantillon, η 3 Fonteinen θα είναι ο αυθεντικός εκφραστής της Geuze μπύρας στην Ελλάδα.





Το ζυθοποιείο Röhjala από το Ταλίν στην Εσθονία προσφέρει μεγάλες συγκινήσεις σε όσους αρέσουν τα πειράματα με τα βαρέλια.



Για τις ηλιόλουστες μέρες που αρχίζουν να έρχονται, η ζυθοποιία Amundsen από το Όσλο προσφέρει την Arocalyptic Thunder Juice, μια new England Ipa, ελαφριά και γεμάτη ολόφρεσκο τροπικό φρούτο.

νες σε βαρέλι. Προσφέρει απλόχερα την πολυπλοκότητα που μόνο σε αυτό το κομμάτι του Βελγίου μπορούν να πετύχουν, με τους βρεττανομύκτες να χορεύουν καρωπά ανάμεσα στα φρούτα. Η Boon γράφει τη δική της σελίδα στην ιστορία του στυλ με εξαιρετικές εμφανιώσεις, όπως η Bin108bis και η Marriage Parfait. Δύο εξαιρετικές παλαιωμένες Geuze, με την πρώτη να ωριμάζει για σχεδόν 3 χρόνια σε ένα παλιό, θηριώδες βαρέλι 10.000 lt, το οποίο χρησιμοποιούνταν για τη χαρακτήρα «ευγενούς πηπτικής» που χάριζε στις μπίρες. Η Marriage Parfait, είναι το στολίδι στο στέμμα του ζυθοποιείου, αφού εδώ χρησιμοποιούνται τα καλύτερα βαρέλια Lambic που έχουν ωριμάσει για 3 χρόνια και αναμειγνύονται με μια μικρή ποσότητα νεαρής Lambic για να δώσει φρεσκάδα. Εξαιρετικός συνδυασμός εσπεριδοειδών, ξηρών καρπών, βανίλιας, με τις ζωικές και γήινες νότες να ακολουθούν την δυνατή οξύτητα στο μακρύ τελείωμα, σε μια μπίρα που μπορεί να παλαιώσει 15-20 χρόνια. Για τους ελιτιστές ανάμεσά μας, την Boon ακολουθεί παράλληλα και η φίμη ότι οι περισσότερες μπίρες της, απευθύνονται σε ένα λιγότερο εξεζητημένο κοινό που θέλει την ισορροπία να κλίνει προς τη γλύκα.

Η Σκανδιναβική σχολή αντιπροσωπεύεται επάξια στην Ελλάδα με την Amundsen Bryggeri από το Όσλο, την Amager Bryghus λίγο έξω από την Κοπεγχάγη και την Röhjala από το Ταλίν στην Εσθονία. Το Σκανδιναβικό στυλ των Ipa είναι αρκετά ξεχωριστό, μιας και στηρίζεται στην πολύ μεγάλη συμπύκνωση φρέσκου φρούτου, το μέτριο προς πυκνό σώμα, με τον λυκίσκο να μην είναι -σχεδόν ποτέ- υπέρμετρα επιθετικός, ακόμα και στα πολύ ψηλά επίπεδα IBU ενώ το αλκοόλ είναι πολύ καλά ενσωματωμένο. Για τις ηλιόλουστες μέρες που αρχίζουν να έρχονται, η Amundsen μας προσφέρει την Arocalyptic Thunder Juice, μια new England Ipa, ελαφριά και γεμάτη ολόφρεσκο τροπικό φρούτο, ενώ ακόμα και η Double Arocalypse, μια double dry hopped Ipa, παραμένει συγκλονιστικά ευκολόπιτη παρά το πληθωρικό της σώμα και το 8,5%. Η Amager απαντάει με την Demon Juice, μια ζουμερή new England Ipa γεμάτη εσπεριδοειδή και ανεβάζει το ποντάρισμα με την Amazing Chanting Hobbits, μια double dry hopped New England Ipa, με πιο έντονο το τροπικό στοιχείο αλλά και την φυτικές νότες του λυκίσκου.

Οσο γίνονται όλα αυτά, από το ζυθοποιείο της Röhjala βγαίνουν μπίρες σκοτεινές όσο η νύχτα στην Εσθονία. Μπίρες που σπάνια πέφτουν κάτω από 12% και συνήθως υπό την σκέπη του Baltic Porter αν όχι Russian Imperial Stout. Η Cocobänger είναι μια Imperial stout παλαιωμένη σε βαρέλια με κακάο και βανίλια, η οποία για το 13% αλκοόλ που κουβαλάει είναι πολύ ισορροπημένη, γεμάτη δαμάσκηνα, καρύδα και καβουρδισμένες νότες. Το ζυθοποιείο προσφέρει μεγάλες συγκινήσεις σε όσους αρέσουν τα πειράματα με τα βαρέλια, μιας και κυκλοφορεί μπίρες όπως η Pime Öö PX που έχει ωριμάσει σε Pedro Ximenez Sherry, την Armchair Detective σε βαρέλι Cognac ή την Black Jam σε συνδυασμό Sherry και Bourbon. 88

ΜΠΥΡΑ & ΤΥΡΙ: ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΑΡΜΟΝΙΕΣ



ΣΕ ΠΡΩΤΟ ΠΛΑΝΟ

ΤΥΡΙ



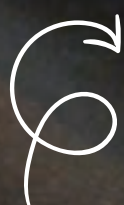
Με αφετηρία τη μακρά παράδοση της ταυτόχρονης παραγωγής μπίρας και τυριών στα μοναστήρια της Γηραιάς Ηπείρου, το τυρί αποτελεί διαμέσου των αιώνων ένα κλασικό συνοδευτικό της μπίρας. Πρόκειται για μια σύζευξη που βρίσκει ποικίλες εκφράσεις και συχνά εντυπωσιάζει με τις γευστικές αρμονίες που προσφέρει.



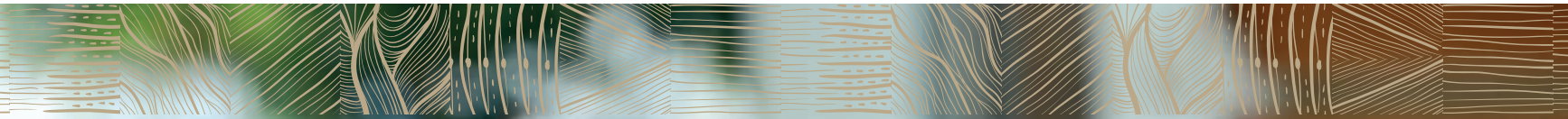
ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Ακόμη και
σήμερα αν
ζητήσεις
για μύρα
σε κάποιες
περιοχές του
Βελγίου και της
Ιρλανδίας, θα
συνοδεύεται
από κάποιο
τυρί.



Το Τυροκομείο «Φλέγγα» της οικογένειας Λαΐτσου λειτουργεί σε σύγχρονες εγκαταστάσεις στο Βελεστίνο Μαγνησίας που αποτελούν πρότυπο για την τυροκομία διαθέτοντας όλες τις απαιτούμενες πιστοποιήσεις για την παραγωγή ΠΟΠ, καθώς και βιολογικών προϊόντων.

ΣΕ ΑΤΥΠΗ ΜΑΧΗ ΤΑΙΡΙΑΣΜΑΤΟΣ Η ΜΠΥΡΑ ΘΡΙΑΜΒΕΥΣΕ ΕΝΑΝΤΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΚΥΡΙΩΣ ΣΕ ΤΥΡΙΑ ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΗΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

T

Το φαγητό και ο συνδυασμός του με κάποιο ποτό είναι αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας. Έτσι, όπως στην πραγματική ζωή, έτσι και στο τραπέζι, υπάρχουν συνδυασμοί, ζευγάρια αν προτιμάτε, που δίνουν την εντύπωση του ταιριάσματος με την πρώτη ματιά.

Στη χώρα μας υπάρχει η σταθερή παράδοση η μπύρα να θέλει το συνοδευτικό της και το τυρί αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα. Η παράδοση αυτή αναμφίβολα δεν γεννήθηκε εδώ αλλά σίγουρα βρήκε πεδίο δόξης λαμπρό στη χώρα μας. Αν κάποιος σκαλίσει τα ιστορικά της μπύρας στην Ευρώπη, θα διαπιστώσει πως κατά τον Μεσαίωνα, τα μοναστήρια στην Κεντρική Ευρώπη, κυρίως του Βελγίου, αλλά και τα αντίστοιχα στο Ηνωμένο Βασίλειο ήταν ονομαστά για την μπύρα αλλά και για τα τυριά που παρήγαγαν. Και τα δύο προϊόντα αποτελούσαν αναπόσπαστο μέρος της διατροφής των μοναχών και ταυτόχρονα σημαντικές πηγές εσόδων για τις μονές. Ακόμη και σήμερα, αν ζητήσετε μια μπύρα σε κάποιες περιοχές του Βελγίου και της Ιρλανδίας, θα συνοδεύεται από κάποιο τυρί. Στην περίπτωση του Βελγίου υπάρχει η παράδοση το τυρί να είναι ημίσκληρο κομμένο σε κύβους και να συνδυάζεται με αλάτι που έχει αρωματιστεί με σέλερι.

Ακολούθως, μέχρι σχετικά πρόσφατα, σε πάρα πολλές ευρωπαϊκές χώρες η βασική διατροφή του μέσου αγρότη αποτελούνταν από τυριά, παστό ή καπνιστό κρέας και άφθονη μπύρα. Η τυροκόμηση ήταν, και παραμένει σε κάποιες περιπτώσεις, μια διέξοδος για την αξιοποίηση του γάλακτος που περίσσευε. Για να μην χαλάσει λοιπόν το γάλα, έφτιαχναν τυρί και ταυτόχρονα η μπύρα λόγω παραγωγής σιτηρών ήταν πάντα παρούσα. Ένα κλασικό μεσημεριανό στις παμπ της υπαίθρου της Βρετανίας παραμένει ακόμα και σήμερα είναι το

«ploughman's lunch» -το γεύμα του γεωργού - που περιλαμβάνει ένα πλούσιο κομμάτι τσένταρ, πίκλες, ψωμί και συνοδεύεται πάντα από ένα, δύο, τρία...τέσσερα και πλέον (pint) ποτήρια μπύρας.

Σε μια άτυπη μάχη ταιριάσματος που διοργανώθηκε πριν από έξι χρόνια στο Λονδίνο η μπύρα θριάμβευσε έναντι του κρασιού. Το ζητούμενο ήταν να βρεθούν πιο ταιριαστοί συνδυασμοί για διάφορα είδη Stilton. Σε αυτό το σημείο αξίζει να αναφερθεί πως όσο προχωρούσε το επίπεδο της παλαιώσης των τυριών οι επιλογές των κρασιών μειώνονταν σταθερά ενώ από μεριάς μπύρας παρέμεναν σταθερά περισσότερες. Δεν είναι λοιπόν το κρασί απαραίτητα μονόδρομος για τη συνοδεία των τυριών. Μάλλον πρόκειται για μια πρόταση που έγινε, εύλογα, από τους παραγωγούς της Γαλλίας, που φημίζεται εξ ίσου για το τυρί και για το κρασί της και βέβαια υπάρχουν συνδυασμοί που πραγματικά απογειώνουν τη γεύση του ενός ή του άλλου.

Στη δική μας περίπτωση προτείνουμε τέσσερις μπύρες που μπορούν να απογειώσουν ένα εύγευστο, ισορροπημένο και πλούσιο τυρί όπως είναι η Γραβιέρα με τα διαφορετικά ολόκληρα πιπέρια από το Τυροκομείο Φλέγγα στο Βελεστίνο Μαγνησίας. Οι επιλογές προέρχονται από διαμετρικά αντίθετα στυλ μπύρας. Κοινός τους σημείο όμως είναι πως όλες διαθέτουν τον πλούτο, το βάθος, την ένταση και τη φρεσκάδα όχι μόνο για να σταθούν δίπλα στο συγκεκριμένο τυρί, αλλά και για να το αναδείξουν. Ας μην ξεχνάμε πως αυτό που τελικά συμβάλλει καθοριστικά στην επιλογή των συνδυασμών δεν είναι αποκλειστικά και μόνο η άποψη των επαγγελματιών ή αυτό που επιτάσσει η παράδοση. Στον σύγχρονο κόσμο της παγκόσμιας γαστρονομίας, το γευστικό αποτύπωμα του καθενός μας είναι αυτό καθορίζει στο μέγιστο βαθμό τις επιλογές. 88

Μπύρες από διαφορετικά στυλ μπορούν να συνοδεύουν το ίδιο τυρί, αρκεί να συμβαδίζουν σε ένταση.



Κάθε τυρί ένας κόσμος

Αγελαδινά, πρόβεια, κασικίσια ή αποτέλεσμα ανάμειξης, αρωματισμένα ή ωριμασμένα, αποτελούν παραδοσιακούς και σύγχρονους, ιδανικούς παρτενέρ για ζευγάρωμα με κάθε μύρα που μπορεί να θέλει να βάλει στο τραπέζι ο νους...



Τυρί όπως μόνο το Βέρμιο Ξέρι

Ένα γαστρονομικό μωσαϊκό με γεύσεις και αρώματα από την περιοχή του Βερμίου προσφέρει η εταιρεία «Μπέλας - Ελληνική Γαλακτοκομία Βερμίου» με μια εμπειρία 90 ετών στην τυροκομία. Σήμα κατατεθέν το καπνιστό τυρί της περιοχής μαζί με κάποια από τα πιο δημοφιλή ελληνικά προϊόντα, όπως η Φέτα, το κασέρι και ο μπάτζος, τυριά ΠΟΠ όπως επίσης τυρί για ψήσιμο από αγελαδινό και αιγοπρόβειο γάλα κ.ά.



Το μολύμπι μωσικό της Σύρου

Ένα από τα πιο εμβληματικά ΠΟΠ ελληνικά τυριά που παράγεται στη Σύρο με την αποκλειστική χρήση αγελαδινού γάλακτος από το νησί και μίνιμουμ τετράμηνη ωρίμανση. Η γεύση του είναι γεμάτη ένταση, ισχυρά πιπεράτη όσο και γλυκιά και φρουτώδης, ενώ με τη φροντίδα του Τυροκομείου Ζωζεφίνος στην Άνω Μάννα συνεχίζει να παράγεται μετά το κλείσιμο του τοπικού συνεταιρισμού.



Ένα μολύμπι μωσικό της Μυτιλήνης

Ακολουθώντας την πατροπαράδοτη τεχνική συντήρησης του τυριού αυτού, την τοποθέτησή του δηλαδή σε κιούπια ελαιολάδου, που του έδωσε και το όνομα Λαδοτύρι, το σύγχρονο ΠΟΠ προϊόν της Γαλακτοκομικά Μυστακέλλη παίρνει τα αρώματα και γεύσεις του ελαιολάδου Μυτιλήνης. Παράγεται από αιγοπρόβειο παστεριωμένο γάλα και ωριμάζει για τρεις τουλάχιστον μήνες.



Κασικίσιο το μρότιο ελληνικό μιλε

Η αντιγραφή μιας συνταγής Roquefort, Stilton ή Gorgonzola και η προσαρμογή της στο ελληνικό γάλα, θα ήταν από μόνη της μια πρωτοτυπία για τα δεδομένα της εγχώριας αγοράς. Η φιλοδοξία όμως του έμπειρου τυροκόμου από τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης, Μιχάλη Αρβανίτη, ξεπερνάει το πλαίσιο αυτό, αφού κινείται εντός του ορίου ενός δημιουργικού οράματος για την τυροκομία.

Το ευρύ αρωματικό και γευστικό φάσμα των ελληνικών τυριών εξασφαλίζει τη δυνατότητα των πολλαπλών και διαφορετικών επιλογών μπίρας για γευστικό ταίριασμα. Στην πράξη η μπίρα στήνει το συνοδευτικό πιάτο.



Ονομασιόιο Μαστέλο της Χίου

Ένα από τα πιο γνωστά μαλακά τυριά της Χίου, από αγελαδινό γάλα, που ολοκληρώνεται γευστικά ψημένο στη σάχαρα ενώ συχνά συνοδεύεται με γλυκόξινη μαρμελάδα, σιρόπι ροδιού, κρέμα βαλσάμικο ή chutney. Το Μαστέλο® είναι το εμπορικό σήμα για τα γαλακτοκομικά προϊόντα που φτιάχνονται στη Χίο αποκλειστικά από τον Κωνσταντίνο Τουμάζο από υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες, χιώτικο αγελαδινό και κατακίσιο γάλα.



Με τη γαλομυζήθρα του Νιαγιανιά

Με μια πολύ απλή διαδικασία τυροκόμησης, όπου το γάλα μετατρέπεται σε τυρί με φυσική όξυνση, παρασκευάζεται η γαλομυζήθρα η οποία έχει την ίδια υφή και γεύση με τη χανιώτικη μυζήθρα. Ένα νόστιμο τυρί απαλό με ελαφριά ξινίλα, ταιριάζει ιδανικά στον κρητικό ντάκο και στα χέρια της οικογένειας Νιαγιαντά που χρησιμοποιεί αποκλειστικά αιογοπρόβειο γάλα, απογειώνει τη γεύση και την ποιότητά του.



Γραβιέρα με ομόρους κάνναβης

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



Στην gourmet ουγκμή της γραβιέρας

Βασισμένη στις αρχές και τις αξίες του συνεργατισμού, με σεβασμό στην ελληνική παράδοση και κληρονομιά, η Αμφιλοχίας Γη φιλοδοξεί να φέρει την αυθεντικότητα στο καθημερινό τραπέζι. Η εταιρεία που προέρχεται από τα σπλάχνα της αιωνόβιας Ένωσης Αγρινίου δημιούργησε προϊόντα τα οποία επιχειρούν να φέρουν τον καταναλωτή κοντά στην καθημερινή φροντίδα του Έλληνα κτηνοτρόφου.

ΑΓΟΡΑ

BEER & BRUNCH • ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

ΜΠΥΡΕΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ



Οι μπύρες με φρούτα αποτελούν ένα από τα παλαιότερα στυλ που γνώρισε ποτέ ο πλανήτης. Κατά πολλούς ερευνητές δημιουργούν μια μοναδική πλατφόρμα έκφρασης της φαντασίας του ζυθοποιού.

BEER & BRUNCH

προτείνει



Oude Kriek, 3 Fontein

Μια παραδοσιακή Kriek μύρα, όπου η ζύμωση πραγματοποιείται με ολόφρεσκα και ζουμερά κεράσια. Το επόμενο βήμα στην παραγωγική της διαδικασία βρίσκει την παλαιώση να πραγματοποιείται σε μεγάλες δρύινες δεξαμενές. Στο γευστικό αποτέλεσμα στο ποτήρι κυριαρχούν ο funky χαρακτήρας και το μακρύ ξηρό τελείωμα. **5,6% vol.**



Oude Kriek, Boon

Πρόκειται για μια εξαιρετική μύρα που παρασκευάζεται αποκλειστικά και μόνο με την παραδοσιακή μέθοδο των Kriek. Διαθέτει εξαιρετική τυπικότητα στην έκφραση, γευστικό βάθος και μια λεπτοδουλεμένη ισορροπία που στηρίζεται κυριαρχικά στα γλυκά στοιχεία της συγκεκριμένης συνταγής. **4,7% vol.**



Wit, Hoegaarden

Αν υπάρχει μια μύρα που μπορεί να χαρακτηριστεί ως η τυπική εκπρόσωπος του είδους, αυτή είναι η Wit της Hoegaarden. Εξαιρετικά ισορροπημένη, οι φλούδες πορτοκαλιού και ο κόλιανδρος συμβάλλουν καθοριστικά στο χαρακτήρα της που είναι ανάλαφρος, δροσερός αλλά και με δυνατή οξύτητα. **4,6% vol.**



Wit, Voreia

Πρόκειται για την πρώτη ελληνική προσπάθεια στον κόσμο των Wit. Το αποτέλεσμα είναι αναμφίβολα πληθωρικό. Έτσι, η έκφραση του φρούτου παρουσιάζεται αρκετά ώριμη και ο ουρανίσκος πλούσιος και γεμάτος. Αναμφίβολα είναι μια μύρα που σε οδηγεί στα σκαλοπάτια του γευστικού Wit κόσμου. **6,0% vol.**



Ich bin Berliner Weisse Raspberry, Mikkeller

Ο γνωστός άγνωστος, τρελός για κάποιους, Δανός αποφάσισε και ρίχνει με τους κουβάδες τα σμέουρα (raspberries) στη δεξαμενή. Έπειτα από την ολοκλήρωση της ζυθοποίησής του, μας σερβίρει τελικά μια εξαιρετικά δροσερή και φρουτένια sour μύρα που ψάχνει και κοιτάζει τον καυτό ήλιο κατάματα. **4,3% vol.**



Sour Berliner Weisse, KYKAO

Πολλά χρόνια μετά τα μουσικά παιδιά από την Πάτρα έρχονται αυτά της μύρας και κοιτάζουν τον Mikkeller στα μάτια, κάνοντάς του νόημα πως από εδώ και πέρα οι καθρέφτες του θα είναι συνέχεια γεμάτοι. Προσθέτοντας και ρόδι εκτός από σμέουρα (raspberry) στη δική τους Berliner Weisse, μένουν πιστοί στο στυλ. **5% vol.**



Cosmic Crush Raspberry Sour, Brewdog

Μια πέρα για πέρα αυθόρμητη Ale μύρα που παράγεται με ολόκληρα σμέουρα (raspberry). Η παλαιώση τους γίνεται σε μεγάλες δρύινες δεξαμενές, που ξεκίνησαν την επαγγελματική τους ζωή στο ζυθοποιείο. Το αποτέλεσμα είναι ο πληθωρικός και εξωστρεφής χαρακτήρας της μύρας να συνυπάρχει με το δροσερό φρούτο δίπλα σε ζωικές και γήινες νότες. **4,5% vol.**



Topolino, Duck Pond

Μια Berliner Weisse, όχι από το Βερολίνο αλλά από την πολύ κοντινή και πάντα ανήσυχη ζυθοποιητική Σουηδία. Παρασκευάζεται με σμέουρα, γκουάβα, φρούτα του πάθους και βανίλια, σε μια πιο allegro εκδοχή από τις κλασικές γραμμές του στυλ. Είναι γεμάτη και διαθέτει ζουμερό φρέσκο φρούτο, που ισορροπεί με την υψηλή της οξύτητα. **6,2% vol.**



Pleroma, Omnipollo

Εδώ έχουμε μια Sour Ale με λαγοκέρασα (gooseberry) σμέουρα (raspberry), βανίλια και λακτόζη. Οι άνθρωποι του ζυθοποιείου δοκιμάζουν και καταφέρνουν να εκτείνουν τα όρια του στυλ, προσφέροντας μια μύρα με πολύ πυκνή υφή, φινετσάτα αρώματα φρούτου και εξαιρετικά ισορροπημένη οξύτητα. **5,3% vol.**



Αγκαθιά Gose

Οι συνεργασίες δείχνουν να καθιερώνονται και στην ελληνική παράδοση καθημερινότητα. Έτσι η Solo από Κρήτη και οι gypsy Αθηναίοι Strange Brew δημιούργησαν μια Gose με φραγκόσυκο. Πρόκειται για μια ολοκαίνουργια άφιξη στα ράφια με σκοπό και να ταρακουνήσει τους νομοθέτες. Μια μύρα με μπόλι-κο φρούτο να ξεδιπλώνει την έκφρασή του πάνω σε ένα αναπάντεχα βυνώδες υπόστρωμα. **5,4% vol.**

Νέες κυκλοφορίες



ΝΤΟΡΤ (5,4% vol.)

Προϊόν συνεργασίας δύο ζυθοποιείων, η «Ντορτ» ή αλλιώς Dortmund Export Lager αναβιώνει ένα στυλ μπίρας συνυφασμένο με την εργατική τάξη της Γερμανίας του 1870. Διαθέτει τα χαρακτηριστικά δύο διαφορετικών εκφράσεων, τον βυνώδη και γλυκό χαρακτήρα μίας γερμανικής Helles και την τραγανή δύναμη στην πικράδα μίας τσέικικης Pilsner. (**Ζυθοποιία Αναστασίου & Ζυθοποιία Πηνεϊού**)



ΒΕΡΓΙΝΑ ALCOHOL FREE

Η διαρκώς αυξανόμενη τάση για μπίρες με χαμηλό ή και καθόλου αλκοόλ οδήγησαν τη Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης στη δημιουργία της συγκεκριμένης ετικέτας. Το μεγάλο στοίχημα στις μπίρες δίχως αλκοόλ είναι η γευστική ισορροπία κι εδώ δείχνει τελικά κερδισμένο. (**Ζυθοποιία Μακεδονίας - Θράκης**)



SMOKE BALTIC PORTER (7,5% vol.)

Φανταστείτε μια μπίρα που καταφέρνει να είναι ταυτόχρονα τυπική στο στυλ που περιγράφει, έντονα αρωματική και πλούσια γευστικά. Η νέα πρόταση της ζυθοποιίας Clepsydra συμπεριλαμβάνει αναμφίβολα όλα τα παραπάνω. (**Clepsydra**)



KANULA BEER (4,5% vol.)

Στα πρότυπα της απόλαυσης μιας φρέσκιας, απαστερίωτης μπίρας τύπου Ale, ιδανικής για να αποτελεί την καθημερινή ξεδιψαστική πρόταση, έχοντας όμως όλα τα συγκριτικά πλεονεκτήματα της μικροζυθοποίησης, έρχεται η μπίρα Kanula. Έντονη, εκφραστική και άμεση, θα σας γοητέψει με την πρώτη γουλιά. **(Kanula)**



GUINNESS IPA (5,0% vol.)

Κοινό μυστικό μεταξύ των φίλων του ζύθου σε όλο τον κόσμο είναι ο θαυμασμός τους για το ιρλανδέζικό θάυμα. Την μπίρα που έκανε όλες τις άλλες να θέλουν να της μοιάσουν όταν μεγαλώσουν. Έπειτα από παρατεταμένη αναμονή η IPA εκδοχή έφτασε και κέρδισε τα ελληνικά ράφια.

(Ολυμπιακή Ζυθοποιία)

SYRA BEER (5% vol.)

Γεννήθηκε σαν ιδέα μέσα στο περασμένο έτος όταν ο χρόνος έμοιαζε να έχει παγώσει. Η πρώτη ετικέτα της νέας ζυθοποιίας με έδρα την πανέμορφη Σύρο, της οποίας η διανομή μόλις ξεκίνησε, είναι μια Lager για την παραγωγή της οποίας χρησιμοποιούνται άριστες πρώτες ύλες. **(Syra)**



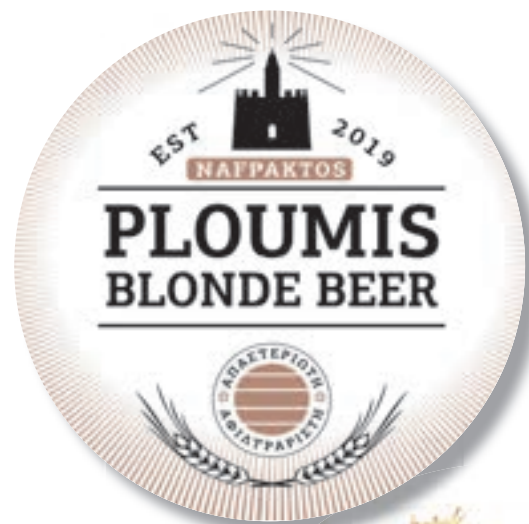
ΜΑΥΡΗ ΠΕΤΡΑ IPA (6,8% vol.)

Μια πλούσια μαύρη IPA γεμάτη χρώματα και γεύσεις από το πάντρεμα φρέσκων αμερικανικών λυκίσκων και εκλεκτών καβουρντισμένων βυνών αποτελεί η νέα ετικέτα της Ζυθοποιίας Αναστασίου. Ας σημειωθεί ότι ο πρώτος στίχος από το ποίημα «Γύριζε» του Κωστή Παλαμά κοσμεί τη νέα μας ετικέτα: «Γύριζε, μη σταθής ποτέ, ρίξε μας πέτρα μαύρη».

(Ζυθοποιία Αναστασίου)

PLOUMIS BLONDE (5,5% vol.)

Η Ζυθοποιία Ploumis είναι το μικρό αδερφάκι και προέκταση του πάθους της ομώνυμης οινοποιίας. Είναι ξανθιά και παράγεται με νερό Ναυπάκτου, βύνη Chateau Pilsen 2RS 100% Βελγίου και λυκίσκους Saaz και Tradition. Διαθέτει πλούσια γεύση, χαρακτηριστική επίγευση και χαμηλή ανθράκωση. **(Ploumis Beer)**





Η πιο δυνατή μπίρα στον κόσμο

Με αλκοολικό βαθμό της τάξης του 67,5% η Snake Venom της σκωτζέζικης ζυθοποιίας Brewmeister αποτελεί την πιο «δηλητηριώδη» μπίρα σε όλο τον κόσμο.



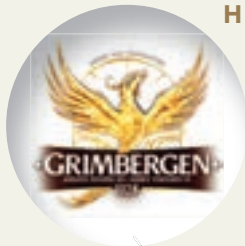
Για εμβολιαστικά κέντρα

Τις κλειστές ρυθ διέθεσε η Brewdog για να χρησιμοποιηθούν ως εμβολιαστικά κέντρα στο Ηνωμένο Βασίλειο.



Η καλύτερη Wheat

Η μοναστηριακή μπίρα Grimbergen Blanche καλύτερη Βέλγικη Wheat παγκοσμίως στο διαγωνισμό «World Beer Awards 2020».



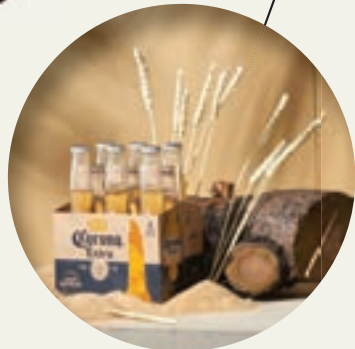
Μέλλον στο χαμηλό αλκοόλ

Στο 20% από 6% θέλει να ανεβάσει τις πωλήσεις της στο χαμηλό αλκοόλ η Asahi.



Επένδυση 1 δισ. δολ.

Με οριζόντα τα επόμενα δύο χρόνια η Anheuser Busch θα επενδύσει στις ΗΠΑ 1 δισ. δολ.



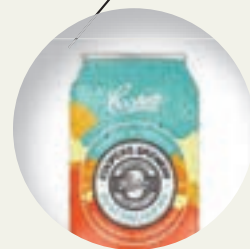
Νέα συσκευασία από άχυρο κριθαριού

Νέα βιώσιμη συσκευασία από άχυρο κριθαριού που περισεύει από την παραγωγή λανσάρει στη Λ. Αμερική η AB InBEV σε πολυσυσκευασίες Corona.



Μπίρα από ανανά λόγω Covid-19

Στο home brewing στρέφονται οι Νοτιοαφρικανοί λόγω της απαγόρευσης του αλκοόλ ελέω lock down.



Η γνήσια IPA της Αυστραλίας

Η μεγαλύτερη αυτόνομη οικογενειακή ζυθοποιία της Αυστραλίας Coopers λανσάρει τη δική της IPA, με όλα τα συστατικά προερχόμενα από την Αυστραλία.

BigBaler 1290 Plus

ΣΤΙΒΑΡΗ και
ΔΥΝΑΤΗ
για να **ΔΕΝΕΙ**

για περισσότερο χρόνο



BIGBALER PLUS. ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΗ ΧΟΡΤΟΔΕΣΙΑ. ΕΩΣ 10% ΠΙΟ ΣΦΙΧΤΕΣ ΜΠΑΛΕΣ, ΓΙΑ ΤΟ 100% ΤΗΣ ΔΟΥΛΕΙΑΣ.

- + **ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ** 80 cm μακρύτερο κανάλι παρέχει έως 10% πιο σφιχτές μπάλες
- + **ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ** Τέλειες μπάλες κατά τη διάρκεια μεγαλύτερων ημερών σε θερμότερες και ξηρότερες συνθήκες
- + **ΑΠΟΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ** IntelliCruise για απόλυτη ομοιομορφία των φετών της μπάλας και αυτοματοποίηση της εργασίας
- + **ΑΝΤΟΧΗ** Νέες επιλογές ρότορα βαρέως τύπου για απαιτητικές εργασίες βιομάζας

PF

ΠΑΥΛΟΣ Ι. ΚΟΝΤΕΛΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.



Α.Π.Σ. ΜΚ. 2812/1905

ΑΘΗΝΑ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΛΑΡΙΣΑ • ΠΑΤΡΑ

Έδρα: Ορφώς 113, Ραυφ. Τ.Κ. 118 55, Αθήνα - Τηλ.: 210 3408800, Fax: 210 3470555

<http://www.condellispaul.gr>

e-mail: info@condellispaul.gr

[f NewHollandGreece](#)

[i NewHollandGreece](#)

[v NewHollandGreece](#)



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ



@NISSOSBEER