



BEER & BRUNCH

ΤΕΥΧΟΣ
ISSN:
2585-2302

07

www.agronews.gr

04/19

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 4 €



Η δύναμη του νερού στη δομή της μπίρας

Πώς το πλέον αφανές και υποτιμημένο διεθνώς συστατικό κάνει την μπίρα να διαμορφώνει όρους για χαρακτήρα με ξεχωριστή ταυτότητα στις αγορές

ΤΟ ΜΑΡΑΜΠΟΥ ΕΠΛΑΣΕ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΜΑΥΡΗΣ ΜΠΥΡΑΣ



ΜΙΑ ΓΑΛΛΙΔΑ STAR ΜΟΛΙΣ ΕΦΤΑΣΕ!

Μια μπύρα σε υψηλής αισθητικής μπλε φιάλη. Δροσιστική και με υπέροχη φρουτώδη γεύση εκπλήσσει με το αρωματικό και ανάλαφρο γευστικό προφίλ της που χαρακτηρίζεται από τις νότες των εσπεριδοειδών, του κόλιανδρου και του λευκού ροδάκινου. Μια Γαλλίδα star που συνδυάζει μοναδικά την κομψότητα με την απόλαυση και εμπνέει τις πιο ξεχωριστές στιγμές σου. *J'adore la biere.*



Taste the French way of life

Τα οπουδαιότερα εφόδια της μπύρας για το μέλλον είναι η ευελιξία του σύγχρονου και η καινοτομία του κλασικού

Πραγματικά έχει κυθεί πολύ μελάνι τα τελευταία τρία χρόνια σχετικά με τη χρήση κάνναβης στη ζυθοποιία. Πολλοί μάλιστα επίδοξοι χρυσοθήρες ανά τον κόσμο έσπευσαν να επενδύσουν, να αλλάξουν ή και να κατευθύνουν στρατηγικές επενδύσεων εκατομμυρίων θεωρώντας πως θα έχουν αποκλειστικό δικαίωμα χρήσης στο επόμενο ιερό δισκοπότηρο του παγκόσμιου εμπορίου ζύθου.

Αυθόρμητη, απρόβλεπτη κι απείθαρχη η ζωή δεν υποτάσσεται και δεν υποκλίνεται στα ανθρώπινα σχέδια. Αντίθετα караδοκεί φορώντας το αέναο χαμόγελο ενός κλόουν.

Αυτό που μπορούν να καταλάβουν μόνο τα παιδιά, μικρά και μεγάλα. Έτσι πριν από περίπου ένα μήνα δημοσιεύτηκαν τα άκρως σημαντικά κι απρόσμενα αποτελέσματα μιας επιστημονικής έρευνας, που αναμένεται να φέρει σταδιακά τα πάνω κάτω στις σχέσεις ζύθου και κάνναβης.

Επιστήμονες κατάφεραν να χρησιμοποιήσουν κάποιο από τα στελέχη των σακχαρομυκήτων που έχουν συνδέσει την ύπαρξη και τη μεταβολική τους δραστηριότητα με τη ζύμωση αλκοολούχων ποτών εδώ και χιλιάδες χρόνια, *Saccharomyces cerevisiae*, για την παραγωγή κανναβιδοειδών. Πιο συγκεκριμένα η εν λόγω επιστημονική ομάδα κατάφερε να αποκωδικοποιήσει τον τρόπο με τον οποίο ένα ή και περισσότερα στελέχη μπορούν να μετατρέψουν το σάκχαρο γαλακτόζη σε ψυχρότροπο κανναβιδοειδές και συγκεκριμένα σε τετραϋδροκανναβινόλη (THC). Σε αυτό το σημείο αξίζει να αναφερθεί, για όσους τυχόν δεν το γνωρίζουν, πως η τετραϋδροκανναβινόλη είναι η κύρια ενεργή ψυχρότροπη ουσία στην κάννα-



βη σατίβα. Επιπλέον θα πρέπει να αναφερθεί πως αυτή δεν ήταν η πρώτη φορά όπου η ομάδα του συνθετικού βιολόγου από το πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια Berkeley, Jay Keasling, παρουσιάζει ευρευνητικά ευρήματα γύρω από τη βιομετατροπή σακχάρων σε κανναβιδοειδή, απλά το τελευταίο είναι το πρώτο ολοκληρωμένο.

Όπως περιγράφει ο ίδιος ο κ. Keasling «σε ένα επόμενο κι όχι μακρινό στάδιο θα είναι δυνατή η παραγωγή μπύρας με THC δίχως να υπάρχει η ανάγκη για την ύπαρξη και την καλλιέργεια του φυτού».

Εδώ πιθανά να κρύβεται και το κλειδί της εκτεταμένης εφαρμογής ή όχι της ανατρεπτικής ανακάλυψης. Ακόμα και να μη συμφωνεί κάποιος με τη χρήση κάνναβης και παραγώγων της στη ζυθοποίηση, μπορεί άραγε να συμφωνήσει με την παύση καλλιέργειας του φυτού για χάρη των επιτευγμάτων της γενετικής τροποποίησης; 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
Χρ. Κανελλακόπουλος
Βασίλης Κατσάρος
Ευάγγελος Τσιάνος
Θεόδωρος Μπιζιος
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος

Δημιουργικό - Σελιδοποίηση

Βασιλική Κονόμου
Φανή Παπαετροπούλου

Εμπορικός Διευθυντής

Παναγιώτης Αραβαντινός

Διαφήμιση - Μάρκετινγκ

Μωρίς Σιακκίς
Νατάσα Στασινού

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 οποιοδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλων, χωρίς προηγούμενη άδεια του εκδότη. Νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα.



Να προωθήσει την κουλτούρα της μπύρας στους επαγγελματίες του ξενοδοχειακού αλλά και ευρύτερου επισιτιστικού κλάδου ήταν ο στόχος της εκδήλωσης Beer Day Σελ. 26



Στιγμές από τη διεθνή σκηνή του ζύθου

06 Στην craft είναι η ατμομηχανή μας

Ένας πραγματικά επικερδής τομέας για τον κολοσσό της AB InBEV, σύμφωνα με τον CEO της Carlos Brito

18 Χωρίς πλαστικό η διάσημη Guinness

Από το 2020 με νέα συσκευασία που γλιτώνει 40 εκατ. πλαστικά μπουκάλια η δημοφιλής ετικέτα

19 Ένα Brew Train στο Κολοράντο

Φορτωμένο με craft μπύρες, το αυθεντικό ατμοκίνητο τρένο του 1920 σφυρίζει από το Durango μέσα στα βουνά του Κολοράντο

20 Καλπάζει η μπύρα στη Νέα Ζηλανδία

Περισσότερες ζυθοποιίες κατά κεφαλήν ακόμη και από τις ΗΠΑ, τη Μεγάλη Βρετανία και την Αυστραλία

12 Το υγρό μυστικό της Pilsner Urquell

Στο μαλακό νερό του Pilsen η πρώτη ονομασία προέλευσης στον κόσμο της μπύρας

50 Οι India Pale Lager μπαίνουν στο παιχνίδι

Σαν Lager αλλά με γερές δόσεις λυκίσκου, ως πρόσφατα ήταν μια πολύ μικρή κατηγορία. Αλλά...

Κάτι βράζει...

08

Υπόθεση για λίγους είναι η παραγωγή βύνης στην Ελλάδα χωρίς να παρέχεται η ευκαιρία αξιοποίησης των μεγάλων δυνατοτήτων που έχει ο τόπος

34

Λένε ότι όλες οι μεγάλες ιστορίες ξεκινούν από ένα «πικρό» λάθος. Κάπως έτσι ξεκίνησε και η ιστορία του Γιάννη Χανιώτη και του Γιάννη Δρίτσα της Kirki Beers

30

Το κάρμα είναι ο νόμος της ανταπόδοσης. «Κάνεις κάτι καλό για να πάρεις κάτι καλό», εξηγούν οι άνθρωποι της Ζυθοποιίας Πελοποννήσου, που έχουν κάνει motto τους το «Good people, drink good beer. This is Karma...»



36

Στο Παγκράτι η σύμβουλος οίνου Βίκυ Περιστανόγλου, μαζί με τον συνεργάτη της Ιγκόρ Τσομλεκτσόγλου, δημιουργεί το παγωτό μαύρης μπύρας, που αποτελεί άλλη μία απόδειξη ότι η μπύρα είναι πλέον ένα ανερχόμενο premium προϊόν για τη γαστρονομία

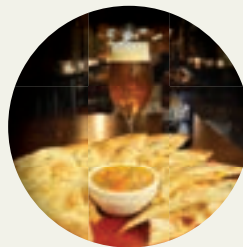
Παμε Brunch!

38 Στην πλούσια κάβα του Beer Alley

Στη Νέα Φιλαδέλφεια η μπύρα δείχνει το δρόμο και χτίζει μεγάλες στιγμές με γεύσεις της ελληνικής μικροζυθοποιίας

40 Το βαρέλι κερδίζει έδαφος

Στο Beer Alley ποντάρουν στο βαρέλι καθώς οι πελάτες δεικνύουν προτίμηση στη φρεσκάδα και την ευελξία του προϊόντος



43 Η μπύρα αγαπά το street food

Μία India Pale Ale με έντονα αρωματικό χαρακτήρα μπορεί να αποτελέσει το τέλειο συνοδευτικό ενός ζουμερού burger

44 Πιο εκλεκτά δε γίνεται

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

46 Ατίθαση σαν India Pale Ale

Αρώματα από τις ποικιλίες λυκίσκου, γεύση πικάντικη και πικρή στο υπέροχο σώμα μιας India Pale Ale, η οποία ψάχνει εδέσματα που θα «δαμάσουν» τον ασυμβίβαστο χαρακτήρα της



ADVERTORIAL

Ο Κόσμος της Μπύρας βρήκε το σπίτι του

Στο ίδιο σημείο όπου πριν από 55 χρόνια άνοιξε το πρώτο ζυθοποιείο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας βρίσκεται από το 2015 το ΑΘΗΝΕΟ, ένα πρότυπο μικροζυθοποιείο νέων ειδών μπύρας, αλλά και ένα μικρό αλλά περιεκτικό Μουσείο για την μπύρα.

Πλούσιο οπτικό υλικό αλλά και παλιά αντικείμενα, συλλεκτικές συσκευασίες μπύρας, καθώς και ένα μεγάλο κομμάτι της ιστορίας της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας ξεδιπλώνουν τη μακραιώνη διαδρομή της από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

Παράλληλα, οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν τις νέες μπύρες που παράγονται σε περιορισμένη ποσότητα, ανάλογα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε εποχής του χρόνου: Ανοιχτόχρωμες, φρουτώδεις για την άνοιξη και το καλοκαίρι, δροσερές για το φθινόπωρο, σκουρόχρωμες και έντονα αρωματικές για τον χειμώνα. Όλες οι μπύρες που φτιάχνονται στο μικροζυθοποιείο είναι χειροποίητες και απαστερίωτες από 100% ελληνικό κριθάρι, με ποικιλίες αρωματικών λυκίσκων.



ΧΩΡΟΣ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗΣ
ΖΥΘΟΠΟΙΑΣ
EST.2015

Γνωριμία με την τελετουργία του σερβιρίσματος, η οποία δίνει τη δυνατότητα να αναγνωρίσουμε τα αρώματα, το σώμα, τη γεύση αλλά και την επίγευση της μπύρας, ενδιαφέροντα στοιχεία και μελέτες που αποδεικνύουν τη θρεπτική της αξία αλλά και τις ευεργετικές ιδιότητες για την υγεία, και τέλος,

συμβουλές για το ταίριασμά της με το κατάλληλο φαγητό που δημιουργούν γευστική ισορροπία.

Στο ΑΘΗΝΕΟ φιλοξενούνται εικαστικές εκθέσεις Ελλήνων καλλιτεχνών που συνδυάζουν και αναδεικνύουν θεματολογίες σχετικές με την μπύρα και την ιστορία της.

Ανακαλύψτε τις νέες μπύρες από το Αθηνέο σε επιλεγμένα σημεία της Αθήνας και ενημερωθείτε για ό,τι νέο συμβαίνει στο athineo.gr.

Επισκεφθείτε το ΑΘΗΝΕΟ: Κάθε Σάββατο 13.00-20.00 μ.μ..

Η είσοδος είναι ελεύθερη μόνο με κράτηση στο www.athineo.gr



ΜΟΧΛΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ Η CRAFT

Το παράδειγμα της παγκόσμιας επέκτασης της Goose Island αποτυπώνει τη σημασία του craft τομέα της AB InBEV, που περιλαμβάνει 35 brands σε 30 χώρες



CARLOS BRITO
CEO AB INBEV

Π

Περιμένουμε το τμήμα με τα ιδιαίτερης ποιότητας προϊόντα μας, το High End, το οποίο μέσα στο 2018 είδε τα έσοδα του να αυξάνονται κατά 18,3%, να αναπτυχθεί πέντε φορές γρηγορότερα απ' ό,τι αυτό με τα βασικά και πιο προσιτά στην τιμή το επόμενο διάστημα. Η εταιρεία μας High End είναι σε πολύ καλή θέση να κεφαλαιοποιήσει αυτή την τάση και να καταφέρει υψηλή ανάπτυξη και κέρδη. Καθώς οι προτιμήσεις των καταναλωτών για ποικίλα είδη γίνονται πιο εξεζητημένες, οι χειροποίητες και εξειδικευμένες μάρκες γίνονται περισσότερο απαραίτητες για την ανάπτυξη μας.

Κατά συνέπεια, έχουμε ενισχύσει το χαρτοφυλάκιο μας σε διάφορες αγορές για να εξασφαλίσουμε την παρουσία μας σε αυτό τον συναρπαστικό και προσοδοφόρο χώρο. Είμαστε η Νο1 ζυθοποιία χειροποίητης μπίρας στον κόσμο με περισσότερες από 35 ετικέτες σε 30 χώρες για να ανταποκριθούν στις ανάγκες των καταναλωτών σε κάθε περίπτωση.

Παραδείγματα της επιτυχίας της δραστηριότητάς μας στη χειροποίητη ζυθοποιία είναι η παγκόσμια ανάπτυξη της Goose Island -με ζυθοποιίες και μπυραρίες σε Βραζιλία, Καναδά, Κίνα, Μεξικό, Νότια Κορέα και ΗΒ- όπως και η γκάμα εξειδικευμένων προϊόντων της. Εκτός από το ότι τυγχάνουμε θετικής αναγνώρισης από τους καταναλωτές, πολλές από τις ετικέτες μας έχουν βραβευθεί σε διαγωνισμούς μπίρας σε όλο τον κόσμο, με 363 βραβεία το 2018, μεταξύ των οποίων 161 χρυσά μετάλλια στους 15 πιο προβλεπόμενους διαγωνισμούς του κόσμου, γεγονός που επιβεβαιώνει την ποιότητα, την ιστορία και τη μοναδικότητα των προϊόντων που διαθέτουμε.

Σαν αυτόνομη μονάδα που εντάσσεται σε μια μεγάλη πολυεθνική, η High End είναι σε θέση να συνδυάζει ταχύτητα, ευκινησία με οικονομίες κλίμακας, αφού το θέμα δεν είναι μόνο να διαθέτει καλές καλές ετικέτες αλλά να έχει τις σω-



Πρόκειται για πολύ επικερδή τομέα, που αφήνει δύο φορές παραπάνω έσοδα για κάθε εκατόλιτρο που πωλείται

Απόσπασμα από την παρουσίαση των οικονομικών αποτελεσμάτων της AB InBEV για το 2018

στές μάρκες, στο σωστό μέρος, τη σωστή στιγμή. Γι' αυτόν το λόγο ιδρύσαμε την High End, που εστιάζει στο τμήμα ανώτερης ποιότητας, με παρουσία σε 22 χώρες που αντιπροσωπεύει περίπου το 70% της λεγόμενης premium κατηγορίας παγκοσμίως. Εκεί επικεντρωνόμαστε στα μεγαλύτερα αστικά κέντρα και στοχεύουμε στα σημεία κατανάλωσης ξεχωριστών προϊόντων, όπως σε μπαρ με χειροποίητες μπίρες, σε κλαμπ και ρεστοράν.

Οι έμπειροι ιδιοκτήτες και η εξειδικευμένη δομή της συνδυάζουν την ευελιξία και την ταχύτητα με ανεξαρτησία από την κλίμακα της βασικής μας επιχείρησης. Έχει καταστεί η Νο1 μηχανή ανάπτυξής μας, αποφέροντας το 10% των συνολικών εσόδων και συμβάλλοντας κατά 30% στην ενίσχυσή τους. Στην πραγματικότητα, η στροφή στα καλύτερης ποιότητας προϊόντα αντιπροσωπεύει τη μεγαλύτερη ευκαιρία μας για ανάπτυξη. Εκτιμάμε ότι το συγκεκριμένο τμήμα θα ξεπεράσει τα 200 εκατομμύρια εκατόλιτρα μέχρι το 2020 και θα μεγαλώσει γύρω στις πέντε φορές γρηγορότερα απ' ό,τι εκείνο με τα βασικά και χαμηλότερης αξίας. 88

ΕΣΠΑ
2014-2020

ΠΕΙΡΑΙΩΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ 360

Ogilvy



Ανοίγουμε την πόρτα στην ανάπτυξη της επιχείρησής σας.

Συνεχίζουμε να στηρίζουμε τα επενδυτικά σχέδια των δικαιούχων ΕΣΠΑ με τα ευέλικτα χρηματοδοτικά εργαλεία και τις παροχές του Πειραιώς Επιχειρείν 360°.

Στην Τράπεζα Πειραιώς στεκόμαστε δίπλα στον επιχειρηματία και στον ελεύθερο επαγγελματία, παρέχοντάς τους:

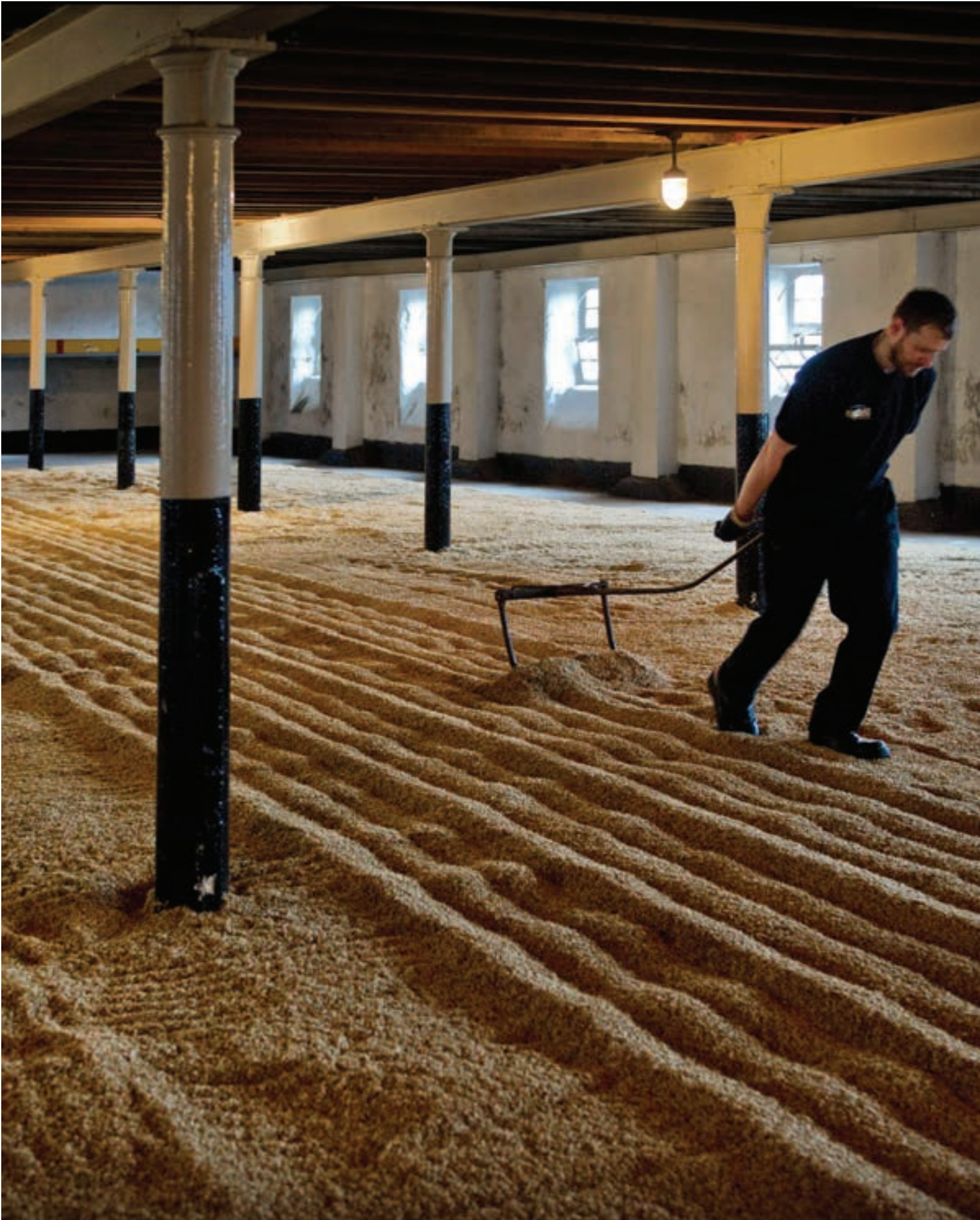
- Ευέλικτα και ανταγωνιστικά χρηματοδοτικά προγράμματα για την υλοποίηση της επένδυσης.
- Έκδοση εγγυητικής επιστολής για λήψη προκαταβολής της επιχορήγησης.
- Την καινοτόμο υπηρεσία «Ολοκληρωμένο Πλαίσιο Στήριξης».

Το προϊόν χορηγείται με βάση τα ισχύοντα πιστοδοτικά κριτήρια της Τράπεζας Πειραιώς.

Μάθετε περισσότερα στο 18 28 38 και στο www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ







ΥΠΟΘΕΣΗ
ΓΙΑ ΛΙΓΟΥΣ

Εγκώρια βύνη



Η παραγωγή και γενικά η αγορά μύρας στην Ελλάδα έχει δώσει σημαντικά δείγματα «απελευθέρωσης» τα τελευταία χρόνια, ωστόσο θα μπορούσε να παρατηρήσει κανείς ότι η παραγωγή βύνης παραμένει υπόθεση λίγων, χωρίς να παρέχεται η ευκαιρία αξιοποίησης των μεγάλων δυνατοτήτων που έχει ο τόπος



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



Η παγκόσμια ικανότητα βυνοποίησης είναι 23 εκατομμύρια τόνοι, από το οποίο το 42% προέρχεται από την Ευρώπη.

Βύνη (malt) είναι το προϊόν που προέρχεται από την ειδική επεξεργασία των δημητριακών και κυρίως του κριθαριού, η οποία ακολουθεί τα στάδια της διαβροχής, της προβλάστησης (φύτρωμα), της ξήρασης (φρύξη) και του καθαρισμού – αποθήκευσης της βύνης. Σκοπός της διαβροχής είναι το «ξύπνημα» των σπόρων προκειμένου να ακολουθήσουν τις φυσικές και βιοχημικές τους λειτουργίες. Το «ξύπνημα» αυτό γίνεται με εμπλουτισμό των σπόρων με νερό, έτσι ώστε να αποκτήσουν το επιθυμητό ποσοστό υγρασίας, που εξαρτάται από τον τύπο βύνης που επιδιώκουμε να παράγουμε. Η διαβροχή εντεί-

νει το ρυθμό αναπνοής των σπόρων αυξάνοντας τις απαιτήσεις του σε οξυγόνο, γι' αυτό γίνεται σταδιακά και εμπλουτισμός του νερού με οξυγόνο. Μετά τη διαβροχή οι σπόροι είναι έτοιμοι να «βλαστήσουν», υπό κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας και να ενεργοποιήσουν το μεταβολισμό τους. Οι σπόροι αρχίζουν λοιπόν να «κινητοποιούνται» και να «ζωντανεύουν». Σχηματίζονται τα ένζυμα α – αμυλάση, β – αμυλάση και πρωτεάσες και πρωτεϊνάσες, τα οποία ήδη από το στάδιο αυτό αρχίζουν δειλά – δειλά τη δουλειά τους. Οι μεν αμυλάσες μετατρέπουν το άμυλο σε απλούστερα σάκχαρα, οι δε πρωτεάσες και πρωτεϊνάσες διασπούν τις πρωτεΐνες σε πεπτίδια και αμινοξέα.

ΕΝΕΡΓΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΤΟΙΧΕΙΑ 2017

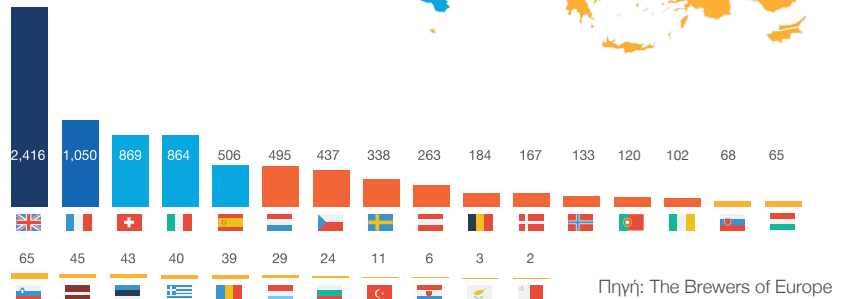
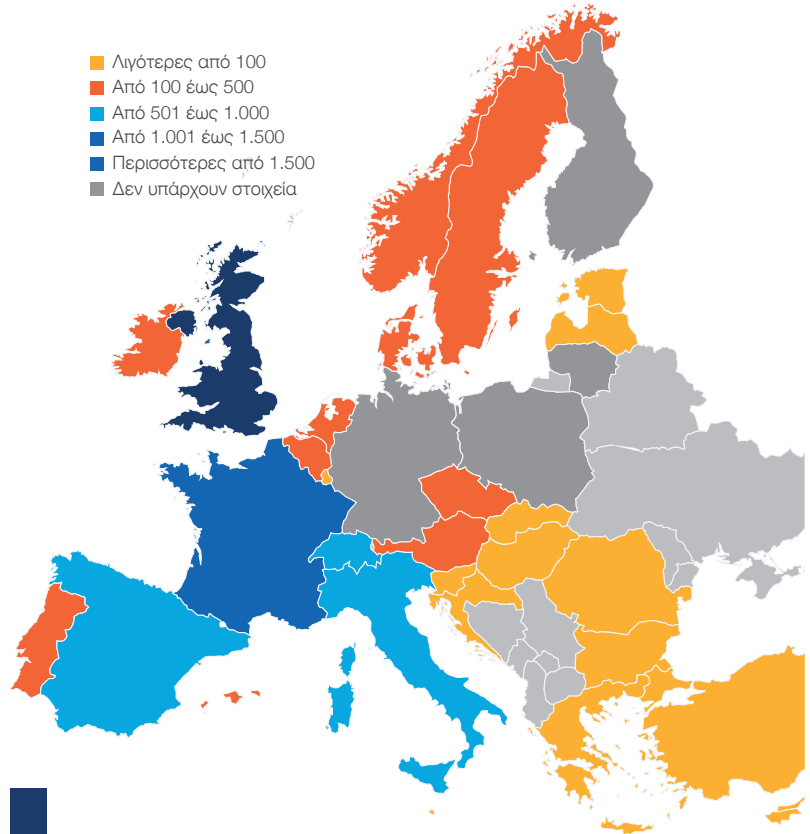
Στη συνέχεια η πράσινη βύνη με τις διαδικασίες ξήρασης και φρύξης αποκτά γεύση, αρώματα και χρώμα τα οποία απαντώνται στην μπίρα. Το ξηρό προϊόν των διαδικασιών αυτών λέγεται βύνη. Η βύνη είναι εύθρυπτη και εύγευστη, περιέχει υγρασία περίπου 4% και μπορεί να αποθηκευτεί χωρίς φόβο μικροβιακών αλλοιώσεων.

Η παγκόσμια δυναμικότητα βυνοποίησης υπολογίζεται σε 23 εκατομμύρια τόνους, με το 42% αυτής της παραγωγής να προέρχεται από την Ευρώπη. Τα στοιχεία από τον ευρωπαϊκό χώρο κάνουν λόγο για 196 βυνοποιεία (maltings) που εδρεύουν σε 22 χώρες, με την Γερμανία και την Μεγάλη Βρετανία να διατηρούν τα πρωτεία με 52 και 23 μονάδες αντίστοιχα. Μόνο στην Ευρώπη, οι συνολικές ποσότητες βύνης υπολογίζονται σε 9,6 εκατομμύρια τόνους, παραγωγή η οποία παρουσιάζει αξιοσημείωτη σταθερότητα τα τελευταία χρόνια.



την Ελλάδα η μοναδική μονάδα παραγωγής βύνης, που δεν περιορίζεται στην παραγωγή προϊόντος για ιδιοκατανάλωση, ανήκει στη Ζυθοποιία Μακεδονίας – Θράκης ΑΕ και στον γνωστό για την... επαναστατική του παρουσία στον κλάδο -τουλάχιστον για ένα μεγάλο διάστημα και μέχρι πολύ πρόσφατα- επιχειρηματία Δημήτρη Πολιτόπουλο. Η λειτουργία της μονάδας βυνοποίησης του εν λόγω επιχειρηματικού σχήματος μετράει τέσσερα χρόνια και ήδη έχει βάλει με κάποιο τρόπο τη σφραγίδα της στις εγχώριες εξελίξεις, απελευθερώνοντας κατά βάση τη δύναμη των μικροζυθοποιών και καλλιεργώντας ένα άλλο κλίμα και μια ενδιαφέρουσα κινητικότητα στην αγορά μπίρας. Ωστόσο, ένας κούκος δεν φέρνει την άνοιξη, η παραγωγή της εν λόγω μονάδας δεν είναι σε θέση να καλύψει τις ευρύτερες ανάγκες και κυρίως τις απαιτήσεις της εγχώριας αγοράς για ειδικές κατηγορίες και τύπους βύνης. Παράλληλα, με μια μονάδα η οποία ανταποκρίνεται υποτυπωδώς στη ζήτηση της αγοράς, δεν είναι εύκολο να αναδειχθούν τα πλεονεκτήματα των γεωφυσικών δυνατοτήτων της χώρας, οι ιδιαιτερότητες της εγχώριας παραγωγής δημητριακών και οι ενδιαφέρουσες επιλογές που μπορεί να έχει η διαδικασία της βυνοποίησης σε μια χώρα πολύ ήλιο, ξηροθερμικό κλίμα και ανέμους που μεταφέρουν το ιώδιο της θάλασσας. 88

- Λιγότερες από 100
- Από 100 έως 500
- Από 501 έως 1.000
- Από 1.001 έως 1.500
- Περισσότερες από 1.500
- Δεν υπάρχουν στοιχεία



Κυρίαρχη στην Ευρώπη η Γερμανία

Το 2017 εμφανίζονται επί ευρωπαϊκού εδάφους 196 μονάδες βυνοποίησης, σύμφωνα με τα στοιχεία της Euromalt. Οι χώρες με τις περισσότερες μονάδες είναι η Γερμανία με 52, το Ηνωμένο Βασίλειο με 23, η Τσεχία με 18, η Γαλλία με 14 ενώ ακολουθούν πολύ πιο χαμηλά η Πολωνία με 6 και το Βέλγιο και η Σλοβακία με 5. Άλλο ένα ενδιαφέρον στοιχείο είναι ο αριθμός των συνδεδεμένων με ζυθοποιίες μονάδων, οι οποίες ανέρχονται σε μόλις 41 με τις 18 από αυτές στη Γερμανία και τις 10 στην Τσεχία. Όσον αφορά την παραγωγική δυναμικότητα των χωρών της Ευρώπης, πρώτη το 2017 ήταν η Γερμανία με 2.137.750 τόνους, ενώ ακολουθούν το Ηνωμένο Βασίλειο με 1.653.000, η Γαλλία με 1.431.000 και το Βέλγιο με 826.200, παρά το γεγονός ότι διαθέτει μόλις 5 μονάδες. Συνολικά, η παραγωγική δυναμικότητα της Ευρώπης το 2017 έφτασε τους 9.683.650 τόνους, σημειώνοντας πολύ μικρή αύξηση σε σχέση με τους 9.657.860 τόνους του 2012.

Από τα τέσσερα συστατικά της μπίρας, το νερό είναι το λιγότερο... τραγουδισμένο, αν και αποτελεί το 85 έως 95%. Ελάχιστοι επαγγελματίες κι ακόμα λιγότεροι ερασιτέχνες ζυθοποιοί μπαίνουν στη διαδικασία να ασχοληθούν με το νερό που χρησιμοποιούν για την παραγωγή του δικού τους προϊόντος



ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΔΙΝΕΙ ΤΟ ΝΕΡΟ ΣΤΗΝ ΜΠΙΡΑ





Αντί να περνά η πλειοψηφία των
ετικετών από τη μηχανή του κιμά
που λέγεται φίλτρα επεξεργασίας
των νερών των δικτύων, θα
μπορούσε να δομηθεί γύρω από τα
νερά που αναβλύζουν φυσικά.



Η ιστορία της Pils ή Pilsener μύρας αποδεικνύει πόσο παραμελημένη είναι η σημασία του νερού στην παραγωγή και την τελική ποιότητα της μύρας, ενός μεταποιητικού προϊόντος, το οποίο αποτελείται από 85 ως 95% νερό. Η παραγωγή μύρας στο Pilsen ξεκινά επίσημα καταγεγραμμένα λίγο πριν το 1295 μ.Χ. Μέχρι τη δεκαετία του 1830 παράγονται ουσιαστικά αποκλειστικά αφροζύμωτες μύρες που δεν έχουν καμία ζυθοποιϊκή και οργανοληπτική σχέση με ό,τι γνωρίζει ο σύγχρονος κόσμος ως μύρα Pils ή μύρα τύπου Pils. Το 1839 οι αρχές του Pilsen ιδρύουν ένα δημοτικό ζυθοποιείο με την επωνυμία Mestansky Pivovar Plzen, δηλαδή το «ζυθοποιείο των πολιτών», αυτό που σήμερα είναι γνωστό ως ζυθοποιείο Pilsner Urquell, με σκοπό την παραγωγή της νεοφώτιστης και εκθαμβωτικής μύρας βαυαρέζικου ύφους Gelagert ή ό,τι αργότερα ονομάστηκε μύρα τύπου Lager.

Υιοίτημηση του δομικού ρόλου του νερού, ιστορική άγνοια, υπερβολική συνάφεια με την καθημερινότητα, αδυναμία του marketing ή όλα τα προηγούμενα. Τελικά αρκεί ένα σύγχρονο φίλτρο για να φέρει την άνοιξη;

Τέσσερα ήταν τα κλειδιά για την επιτυχία και την αναγνώριση του Pilsen ως η πρώτη ονομασία προέλευσης στον κόσμο της μύρας.

1 Η συγγραφή από τον Τσέχο ζυθοποιό Frantisek Ondrej Rouse, με καταγωγή από το Brno, ενός βιβλίου ζυθοποίησης, το οποίο περιείχε όλα τα ως τότε γνωστά στοιχεία για την παραγωγή βαυαρέζικου ύφους μύρας.

2 Η παρουσία, στο ζυθοποιείο των πολιτών, του Βαυαρού ζυθοποιού Josef Groll υπέρμαχου των ανοιχτόχρωμων βυνών και της μακρόχρονης μεθ-ωρίμανσης.

3 Η γειτνίαση με το Zatec, παραγωγό περιοχική του λυκίσκου Saaz.

4 Το ιδιαίτερα μαλακό νερό του Pilsen.

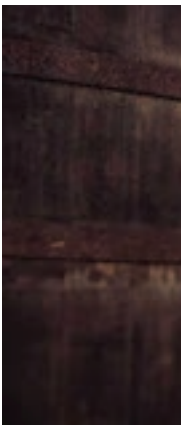
Από το Pilsen στη Γερμανία

Το 1845, μόλις τρία χρόνια αφότου είχε παρουσιάσει το ζυθοποιϊκό του πρωτότυπο στο Pilsen, ο Josef Groll επιστρέφει στο Vilshofen της Γερμανίας. Όπως ήταν φυσικό, η φήμη και ο μοναδικός χαρακτήρας της μύρας από το Pilsen προηγείτο της επιστροφής του στα όρια σχεδόν του μύθου. Έτσι, ο ίδιος βρίσκει εξαιρετικά πρόσφορο έδαφος για να διαδώσει τις ζυθοποιϊκές του αρχές και στην πραγματικότητα αυτό που δημιούργησε σε μικροκλίμακα στο Pilsen να γιγαντωθεί στη Γερμανία.

Στη διάθεσή του υπήρχε η γνώση, εξαιρετικά καλύτερος εξοπλισμός για τα δεδομένα της εποχής, ευκολότερη πρόσβαση σε ανοιχτόχρωμες βύνες, η οικονομική δυνατότητα για την αγορά λυκίσκου Saaz.

Αυτό που δεν υπήρχε, ήταν η πρόσβαση στη χρήση του ιδιαίτερα μαλακού νερού της περιοχής του Pilsen, κάτι που παραδέχτηκε τελικά όχι μόνο ο ίδιος αλλά και όλη η ζυθοποιϊκή αφρόκρεμα της εποχής.

Το αντίκτυπο εκείνης της προσπάθειας αντιγραφής έχει στην πραγματικότητα μεταφερθεί, ως ζυθοποιϊκή κληρονομιά, μέχρι τις μέρες μας. Βήμα βήμα και παράλληλα με την εξέλιξη της ενόργανης ανάλυσης, πολλοί ανά τον κόσμο ερευνητές συνέθεσαν τα όρια ολικής σκληρότητας, αλκαλικότητας αλλά και των επιμέρους ιχνοστοιχείων που κρίνονται ως απαραίτητα για την επιτυχή παραγωγή συγκεκριμένων στυλ μύρας, με πρώτιστη την μύρα Lager και πιο συγκεκριμένα την μύρα τύπου Pilsener.





155
λίτρα νερού

για κάθε λίτρο
παραγόμενης
μπύρας

>98%
του νερού

χρησιμοποιείται
στην παραγωγή
των σιτηρών

ΠΗΓΗ: ΕΡΕΥΝΑ SABMiller & WWF | 2017

Εργαλείο οι φυσικές πηγές νερού της Ελλάδας



Μεταφράζοντας την ιστορία του Pilsen στα σύγχρονα ελληνικά, εύκολα διαπιστώνει κανείς πως η ζυθοποιία της χώρας μας, μικρο- και μακρο-, έχει συστηματικά αγνοήσει και παραμερίσει ένα εξαιρετικό εργαλείο διεθνούς διαφοροποίησης και αναγνωρισιμότητας, το νερό. Η χώρα διαθέτει, απ' άκρη σ' άκρη και ιδιαίτερα στους ορεινούς όγκους πληθώρα πηγών φυσικών μεταλλικών νερών με μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Έτσι, αντί να περνά η συντριπτική αν όχι η πλήρης, πλειοψηφία των παραγόμενων ετικετών μπύρας από τη μηχανή του κιμά που λέγεται φίλτρα επεξεργασίας των νερών των δικτύων, θα μπορούσε να δομηθεί η παραγωγή γύρω από τα χαρακτηριστικά των νερών που αναβλύζουν φυσικά στους ορεινούς

όγκους της χώρας. Έτσι καλλιεργείται η ιδέα της επαναλαμβανόμενης ιδιαιτερότητας, δηλαδή η οπτική της σύγχρονης σκέψης γύρω από τις απανταχού ονομασίες προέλευσης όλων των μεταποιητικών και μη προϊόντων. Πρόκειται σαφώς για ένα δύσκολο, κυρίως προς την απόφαση, εγχείρημα, καθώς το πρώτο πράγμα που πρέπει να κάνει κάποιος είναι το να αποδεσμευτεί από τις μηχανολογικές και ζυθοποιητικές αντιγραφές εξοπλισμού και ύφους ζυθοποίησης επιτυχημένων πρότυπων εγχειρημάτων του εξωτερικού. Με τη μοναδικότητα οι πόρτες των διεθνών αγορών ξεκλειδώνουν ευκολότερα αν όχι αυτόματα. Εξάλλου, σε ένα μεταποιητικό προϊόν που είναι 85-95% νερό, τι κοντινότερο σε μια ονομασία προέλευσης από την πηγή του νερού. 88



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΠΥΡΑ ΑΠΟ ΤΟ ΔΙΚΟ ΜΑΣ ΚΡΙΘΑΡΙ

Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ

Οι ελληνικές ζυθοποιίες στηρίζουν τους Έλληνες παραγωγούς μέσω της Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς.

— ανθιές Lager και αρωματικές Pale Ale μέχρι φρουτώδεις Weiss, πικρές Pilsner και δυνατές μαύρες Stout περιλαμβάνει η παλέτα των Ελλήνων ζυθοποιών, οι οποίοι έχουν κάνει έντονη την παρουσία τους στην ελληνική αγορά κερδίζοντας σταθερά τους Έλληνες καταναλωτές. Η Ελλάδα ανήκει στις ευρωπαϊκές χώρες με τις χαμηλότερες καταναλώσεις μπύρας, με τη συνολική κατανάλωση να ανέρχεται στα 3,8 εκατομμύρια εκατόλιτρα (από 4,2 εκατ. προ δεκαετίας) και την κατά κεφαλήν στα 35 λίτρα μπύρας. Εντούτοις οι Έλληνες «φαν» μετακινούνται σταθερά υπέρ των Ελλήνων παραγωγών βάζοντας πλέον στο καλάθι τους μπύρες από ελληνικά ζυθοποιεία.

Ζυθοποιεία που ξεχωρίζουν για τη βαρελίσια μπύρα τους, που προμηθεύουν με βύνη μικροζυθοποιείες τόσο εντός όσο και εκτός συνόρων, ελληνικές ζυθοποιείες που εξάγουν τα προϊόντα τους σε δεκάδες χώρες σε πέντε ηπείρους. Μεταξύ αυτών ξεχωρίζουν η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης ΕΖΑ και η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης - Βεργίνα, που έχουν αγκαλιάσει τους Έλληνες παραγωγούς μέσω της Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς.

ΕΖΑ: Η μπύρα μου ταξιδεύει σε 35 χώρες

Το 1988 ιδρύεται η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης (ΕΖΑ) ως θυγατρική του γερμανικού ομίλου μπύρας Lowenbrau. Ένα χρόνο μετά αποκτά το δικό της εργο-

στάσιο στην Αταλάντη και μετονομάζεται σε «Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης». Εξαγοράζεται μια δεκαετία μετά από την οικογένεια Συριανού και το 2004 περνάει σε 100% ελληνικό ιδιοκτησιακό καθεστώς. Στα χρόνια που ακολούθησαν γίνεται πρωτοπόρος στη βαρελίσια μπύρα. Το 2013 το fund DAMMA Holdings μπαίνει ως στρατηγικός επενδυτής και ακολουθούν επενδύσεις εκσυγχρονισμού του εργοστασίου στην Αταλάντη με στόχο την αύξηση της παραγωγικής δυναμικής του.

«Κυρίαρχος στόχος της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης είναι να αποτελέσει έναν ισχυρό και αξιόπιστο πυλώνα στον κλάδο της ζυθοποιίας στην Ελλάδα, με ταυτόχρονη ανάπτυξη και στη διεθνή αγορά», όπως λέει ο Αθανάσιος Συριανός, Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας προσθέτοντας ότι «σημαντικός στόχος για τη λειτουργία της εταιρείας παραμένει η προστασία του περιβάλλοντος».

Το επενδυτικό πρόγραμμα της εταιρείας ύψους 18,5 εκατ. ευρώ την προηγούμενη πενταετία εστιάζει στη δημιουργία νέας μονάδας εγκυτίωσης, σε βελτιώσεις παραγωγικού εξοπλισμού, υιοθέτηση προτύπων προστασίας του περιβάλλοντος, νέες συσκευασίες και ανάπτυξη νέων προϊόντων. Το 2019, η ΕΖΑ πραγματοποιεί επενδύσεις 10 εκατ. ευρώ, για νέα γραμμή εμφιάλωσης, εκσυγχρονισμό και αυτοματοποίηση στις επενδύσεις δικτύου και ανάπτυξης των πωλήσεων της, καθώς και νέα προϊόντα και τεχνολογίες (R&D).

Η ΕΖΑ στηρίζει στην πράξη την αγροτική παραγωγή και τους Έλληνες γεωργούς. «Συμμετέχουμε στο Πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραι-



Οι Έλληνες φίλοι της μπίρας μετακινούνται σταθερά υπέρ των Ελλήνων παραγωγών μπίρας.



ώς. Ένα εργαλείο, που καλύπτει συνολικά όλο τον λειτουργικό κύκλο αγοράς κριθαριού από παραγωγούς μύρας. Ειδικότερα καλύπτει τις χρηματοδοτικές ανάγκες του παραγωγού κριθαριού, του εμπόρου κριθαριού και τη ζυθοποιία» επισημαίνει ο κ. Συριανός.

Σήμερα η ΕΖΑ παράγει, εμφιαλώνει και διαθέτει στην αγορά τις μπίρες: Pils Hellas, το πρώτο της ελληνικό σήμα που παρήγαγε το 1996, εζα Premium Pilsener, εζα Fine Lager & εζα Alcohol Free, τη νεανική Blue Island Mediterranean Beer, τη δροσιστική Blue Island Lemon Radler και την καινοτόμα Blue Island Pear Delight χωρίς αλκοόλ και γλουτένη, αλλά και τις Odyssey Red, White, Dark και Berlin. Παράλληλα εισάγει, διακινεί και εμπορεύεται τη διεθνώς αναγνωρισμένη Gulden Draak. Τα προϊόντα της εξάγονται σε 35 χώρες σε 5 ηπείρους, μεταξύ των οποίων στην Κύπρο, τον Καναδά, την Αυστραλία, καθώς και στα Βαλκάνια και τη Μέση Ανατολή. Οι εξαγωγές της αντιστοιχούν στο 10% των πωλήσεων της εταιρείας.

Η εμψύχωση ήρθε από τη Βεργίνα

Κομοτηνή, εν έτει 1998. Η πρώτη 100% γνήσια ελληνική μπίρα, η Βεργίνα Premium Lager, σηματοδοτεί την έναρξη της επανάστασης για την ανεξάρτητη ζυθοποιία στην Ελλάδα. Ο ιδρυτής της Δημήτρης Πολιτόπουλος φεύγει από την πρωτεύουσα έχοντας αποφασίσει να επενδύσει στη χώρα με την ίδρυση της πρώτης ελληνικής ζυθοποιίας. Δύο δεκαετίες μετά, η αμιγώς ελληνική εταιρεία Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης ΑΕ - Βεργίνα συνεχίζει να γράφει ιστορία εντός και εκτός ελληνικών συνόρων.

«Μετατρέπουμε την Ελλάδα από εισαγωγέα βύνης σε εξαγωγέα καλύπτοντας τις ανάγκες σε βύνη δεκάδων ζυθοποιών σε Βαλκάνια, Κύπρο, Ισραήλ και Τουρκία» μας επισημαίνει ο Χρήστος Δημητσούδης, Διευθύνων Σύμβουλος της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης και συμπληρώνει: «Η ποιότητα της παραγόμενης βύνης είναι ισάξια ή και καλύτερη των μεγάλων βυνοποιείων της Ευρώπης». Η εταιρεία προμηθεύει με premium ελληνικές βύνες διαφόρων τύπων και τις περισσότερες ανεξάρτητες ελληνικές μικροζυθοποιίες.

Ένα μεγάλο αβαντάζ της εταιρείας είναι η χρήση αποκλειστικά ελληνικού κριθαριού από καλλιεργητές σε Μακεδονία και Θράκη. «Το 100% της βύνης που χρησιμοποιούμε για την παραγωγή της πολυβραβευμένης μπίρας Βεργίνα προέρχεται από τα κριθάρια των συμβεβλημένων καλλιεργητών μας» σημειώνει ο κ. Δημητσούδης. «Το πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης παρέχει στους παραγωγούς απευθείας συνεργασία μαζί μας, χωρίς την παρεμβολή εμπόρων ή μεσαζόντων. Έτσι, διασφαλίζεται η καλύτερη δυνατή τιμή και η προσωπική επαφή με κάθε έναν από τους καλλιεργητές μας» τονίζει ο κ. Δημητσούδης προσθέτοντας ότι «το πρόγραμμα καλύπτει πάνω από 35.000 στρέμματα καλλιεργειών σε ολόκληρη τη Μακεδονία και τη Θράκη».

Η λίστα με τα προϊόντα της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης περιλαμβάνει, πέραν της κλασικής Βεργίνα Lager, την πολυβραβευμένη σταρένια Βεργίνα Weiss, τη Βεργίνα Red, την αφιλτράριστη Πορφύρα, καθώς και τη Βεργίνα Black. 88



Παρελθόν το πλαστικό για την Guinness

«Όμορφη, λειτουργική και βιώσιμη» επιδιώκει να κάνει τη συσκευασία της διάσημης ετικέτας της η Diageo

Ανακυκλώσιμα και βιοδιασπώμενα υλικά θα πάρουν τη θέση του χρησιμοποιούμενου πλαστικού, που αντιστοιχεί σε 40 εκατ. πλαστικά μπουκάλια, ξεκινώντας από την Ιρλανδία και στη συνέχεια τη Μεγάλη Βρετανία από το καλοκαίρι του 2020. Οι νέες συσκευασίες της Guinness, με βάση τον προγραμματισμό, θα φτάσουν σε όλες τις εξαγωγικές αγορές της Diageo, που καλύπτουν 100 χώρες μεταξύ των οποίων βρίσκονται οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η ηπειρωτική Ευρώπη, η Ιαπωνία και η Κίνα. 88



The whisky IPA experiment...

...είναι πλέον διαθέσιμο και στην ελληνική αγορά. Οι άνθρωποι του Glenfiddich δημιούργησαν μία νέα σειρά whisky, The Experimental Series, αφιερώνοντας το πρώτο τους πείραμα στον κόσμο του ζύθου. Ο malt master της εταιρείας Brian Kinsman είχε την ιδέα να επεκτείνει τη χρήση των κλασικών βαρελιών whisky, εμπλουτίζοντας με αυτό τον τρόπο το αρωματικό και γευστικό τους προφίλ με στοιχεία από ανεξερεύνητα μονοπάτια. Έτσι σε συνεργασία με μια μικροζυθοποιία από την περιοχή του Speyside δημιούργησαν μια IPA μπύρα, η οποία εμπλούτισε τα βαρέλια όπου ωρίμασε το whisky με πρωτόγνωρα αρώματα λυκίσκου. 88





Το τρένο της μπίρας στο Κολοράντο



Φορτωμένο με craft μπίρες, το Durango Brew Train ταξιδεύει ανάμεσα από τα βουνά του Κολοράντο, αποδεικνύοντας πως το ταξίδι με «το μηχανικό τέρας» δεν ανήκει στην πρόωμη περίοδο της βιομηχανικής εποχής. Το αυθεντικό ατμοκίνητο τρένο, κατασκευασμένο το 1920, ξεκινά από το Durango των ΗΠΑ μια διαδρομή μέσα από γραφικά τοπία και παράλληλα με τον ποταμό Animas. Οι επιβάτες λοιπόν καλούνται να απολαύσουν το σκηνικό όσο ζυθοποιοί από το Κολοράντο μετακινούνται από βαγόνα σε βαγόνα γεμίζοντας τα ποτήρια τους με μπίρα. Μάλιστα λέγεται ότι οι "μεζούρες" των ζυθοποιών είναι μάλλον χαλαρές και γενναιόδωρες ώστε κανένας επιβάτης να μην μείνει με το παράπονο ότι δεν ήπιε αρκετά. Παράλληλα το κάθε ζυθοποιό ενημερώνει σχετικά με την ιστορία του, τις μπίρες και τις διαδικασίες που ακολουθεί προτού φτάσει η μπίρα του να γεμίσει το ποτήρι. 88

Περιοσότερες κατά κεφαλήν ζυθοποιίες στη Νέα Ζηλανδία

Ξεπέρασε τις ΗΠΑ, τη Μεγάλη Βρετανία και την Αυστραλία

Η βιομηχανία μπίρας της Νέας Ζηλανδίας αγγίζει μια αξία της τάξης των 2,3 δις δολαρίων Νέας Ζηλανδίας (1,6 δις αμερικανικών δολαρίων) και θεωρείται, σύμφωνα με το *beveragedaily.com*, ότι υπάρχει ακόμη χώρος για να μεγαλώσει. Η μπίρα προσπαθεί να βρει το χώρο της στην αγορά, σε μια χώρα που είναι περισσότερο γνωστή για το κρασί και μπορεί να μάθει από την επιτυχία που έχει βιώσει ο οίνος. Στη Νέα Ζηλανδία σήμερα λειτουργούν 218 ζυθοποιίες -από 75 το 2012- που απασχολούν 22.000 ανθρώπους. Κάθε χρόνο αυτές παράγουν περισσότερες από 2.000 διαφορετικές παραλλαγές και εκτιμάται ότι η μέση ζυθοποιία σήμερα δίνει περίπου διπλάσιο αριθμό ετικετών από αυτές πριν τέσσερα χρόνια. Όπως έχει παρατηρηθεί και σε άλλες ανεπτυγμένες αγορές, οι βασικές τάσεις είναι η ενδυνάμωση της χειροποίητης μπίρας, η υποστήριξη της καινοτομίας στις ετικέτες με χαμηλό και καθόλου αλκοόλ και η ώθηση για πειραματισμό με καινούργιες ζυθοποιήσεις. «Όπως

και με άλλες αγορές, η αύξηση των μεγεθών της ζυθοποιίας και η άνοδος που γνωρίζει ο κλάδος της χειροποίητης μπίρας έχει οδηγήσει στην εισαγωγή νέων και ετερόκλητων ειδών στη Νέα Ζηλανδία», εξηγεί ο εκτελεστικός διευθυντής της Dylan Firth. «Η χρονική στιγμή αυτής της ανάπτυξης συντελείται ως αποτέλεσμα της ζήτησης αλλά και της ικανότητας παραγωγής. Πρώτα υπάρχει η αυξανόμενη ικανότητα των ζυθοποιών να έχουν πρόσβαση σε εξοπλισμό ζυθοποίησης του οποίου η τιμή έχει πέσει σημαντικά, ενώ παράλληλα η Νέα Ζηλανδία είναι πολύ τυχερή που έχει τέτοιες ποιοτικές αγροτικές εκτάσεις που επιτρέπουν σε εξαιρετικά υλικά να παράγονται τοπικά. Η βιομηχανία λυκίσκου μας είναι πολύ δυνατή. Σήμερα το κυρίαρχο μοντέλο είναι αυτό μιας συνεργατικής εταιρείας παραγωγών. Το 2018 η Νέα Ζηλανδία παρήγαγε 18 δικές της ποικιλίες και έξι βόρειες. Με τη ζήτηση να είναι μεγάλη, το συνεργατικό σχήμα εξα-

γει το 85% της σοδειάς σε περισσότερες από 30 χώρες παγκοσμίως». 88



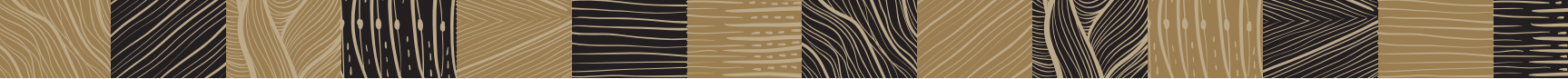
Ένα από τα σημαντικότερα πλεονεκτήματα του κλάδου είναι ο τοπικά παραγόμενος λυκίσκος, σύμφωνα με τον εκτελεστικό διευθυντή της Ένωσης Ζυθοποιών Νέας Ζηλανδίας, Dylan Firth.



Ήταν όλοι εκεί

Σε μια λαμπερή βραδιά στο The Hub πραγματοποιήθηκε στις 25 Φεβρουαρίου η εκδήλωση BeerBartender Awards, κατά τη διάρκεια της οποίας απονεμήθηκαν τα βραβεία κοινού (Consumers Awards) καθώς και τα Greek Beer Awards, τα οποία αφορούν τυφλή γευστική δοκιμή. Μεγάλη νικήτρια αναδείχτηκε η Μικροζυθοποιία Σερρών με έντεκα βραβεύσεις, ακολούθησε η ΕΖΑ με οκτώ. Από επτά διακρίσεις απέσπασαν οι Μικροζυθοποιία Septem και Αθηναϊκή Ζυθοποιία, τόσο στα Consumers Awards όσο και στα Greek Beer Awards. Αισθητή έκαναν την παρουσία τους και η Ολυμπιακή Ζυθοποιία με έξι βραβεύσεις και η Πρότυπη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης με πέντε. 88

Η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης αναδείχτηκε για τρίτη συνεχή χρονιά η αγαπημένη των καταναλωτών στην κατηγορία «Ελληνική Ζυθοποιία»



Η Σόλο Pierra Creta αγαπάει τα ορεινά σπορ

Επίσημη μύρα του Pierra Creta, του νοτιότερου αγώνα ορειβατικού σκι της Ευρώπης που γίνεται στον Ψηλορείτη και ο οποίος φέτος διοργανώθηκε για 4η φορά στις 2-3 Μαρτίου, η κρητική Σόλο Pierra Creta Pale Ale. Μια ετικέτα που ζυθοποιήθηκε αποκλειστικά για τη διοργάνωση και «ενυδάτωσε» 160 αθλητές από 11 χώρες, βραβεύοντάς τους με τη συλλεκτική φιάλη του αγώνα, την οποία άνοιξαν με το συλλεκτικό μετάλλιο ανοιχτήρι. Παράλληλα αξίζει να σημειωθεί ότι έτρεξε φωτογραφικές διαγωνισμούς στα social media με περισσότερα έπαθλα. Ο Pierra Creta είναι ένας αγώνας ορειβατικού σκι, στα βουνά της Κρήτης, που οργανώθηκε το 2014 για πρώτη φορά και το 2015 ως ομαδικός αγώνας, και τις δύο φορές με ιδιαίτερη επιτυχία και κέρδισε όλους όσους συμμετείχαν, ενώ πλέον αποτελεί διαιτητές γεγονός. 88



Επενδύσεις 10 εκατ. ευρώ για το 2019 από την ΕΖΑ

Ανακοινώθηκε η εκκίνηση του προγράμματος εκπαίδευσης ζυθοποιού και βυνοποιού στις εγκαταστάσεις της

Με νέο πενταετές πλάνο που στόχο έχει την περαιτέρω μεγέθυνσή της, η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης (ΕΖΑ) προχωράει για το 2019 σε επενδύσεις ύψους 10 εκατ. ευρώ, που θα αφορούν μεταξύ άλλων νέα γραμμή εμφιάλωσης, εκσυγχρονισμό και αυτοματοποίηση στις επενδύσεις δικτύου και ανάπτυξης των πωλήσεων. Τα παραπάνω, σε συνδυασμό με την αναζήτηση νέων προϊόντων και την ενσωμάτωση στην παραγωγή νέων τεχνολογιών, αποτελούν μια προσπάθεια να διπλασιαστούν τα μερίδια αγοράς και οι πωλήσεις της εταιρείας, ενώ, όπως έγινε γνωστό, το ελάχιστο ποσό ετήσιων επενδύσεων ορίζεται στα 3 εκατ., όπως ανέφερε ο διευθύνων σύμβουλος, Αθανάσιος Συριανός, σε ειδική εκδήλωση που πραγματοποίησε η εταιρεία στην Αθήνα. «Η μπύρα είναι μια αγορά που ανοίγει μετά από χρόνια και θα επανέλθει στα 4 εκατ. εκατόλιτρα από τα 3,65 εκατ. που είναι σήμερα», είπε ο κ. Συριανός, σχολιάζοντας πως το θεσμικό πλαίσιο και οι δυνατότητες υπάρχουν για να συνεχιστεί η ανάπτυξη. Στην εκδήλωση αναφέρθηκε πως για το 2019 δεν αναμένεται νέο προϊόν, ωστόσο θα επιχειρηθεί η περαιτέρω προώθηση των εζα Free και Odyssey Dark-Calypso's Desire. 88



1664 Blanc, η Γαλλίδα που μαγεύει

Η γαλλική μπύρα 1664 Blanc, που ανήκει στην κατηγορία Wheat, έφτασε και στην Ελλάδα από την Ολυμπιακή Ζυθοποιία. Η γεύση και τα αρώματά της αιχμαλωτίζονται σε μια κομψή φιάλη, εμπνευσμένη από το σήμα κατατεθέν της Γαλλίας, τον Πύργο του Άιφελ, με χαρακτηριστικό ψηλό λαιμό και εντυπωσιακό μπλε χρώμα. Την ίδια στιγμή, η 1664 Blanc ξεχωρίζει και για το όνομά της, που εμπεριέχει το έτος ίδρυσης του πρώτου ζυθοποιείου Kronenbourg στη Γαλλία. Το προφίλ της είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τη γαλλική φινέτσα και βέβαια τη μόδα, γι' αυτό και υποστήριξε το 25ο Athens Xclusive Designers Week και την κατηγορία New Designers Awards ενώ στους συμμετέχοντες New Designers ανατέθηκε να «ντύσουν τη Γαλλίδα Σταρ», ένα εγχείρημα άκρως δημιουργικό αλλά και απαιτητικό. 88



Νέα μέλη και εκλογές στην Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών

Στην εκλογή των μελών της νέας Διοικούσας Επιτροπής προχώρησε η Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών στην Ετήσια Τακτική Γενική Συνέλευσή της, ενώ η Επιτροπή συγκροτήθηκε σε σώμα εξελέγοντας εκ νέου στη θέση του προέδρου τον Σοφοκλή Παναγιώτου, συνιδιοκτήτη της Septem.

Πρόεδρος Ξανά ο Σοφοκλής Παναγιώτου

Αναλυτικά η υπόλοιπη σύνθεση είναι η εξής: Α' Αντιπρόεδρος Αλέξανδρος Δανιηλίδης / Αθηναϊκή Ζυθοποιία, Β' Αντιπρόεδρος Ιωάννης Μαρμαρέλλης / Μικροζυθοποιία Σερρών, Γραμματέας Παντελής Κουγιός / ΒΑΠ Π. Κουγιός, Ταμίας Γεώργιος Βάγιας / Αθηναϊκή Ζυθοποιία και Μέλη Dejan Beko / Ολυμπιακή Ζυθοποιία, Γεώργιος Δεενεδιός / Ολυμπιακή Ζυθοποιία, Παντελής Αβραμίδης / Ελιξ Ηλληνική Ζυθοποιία. Ας σημειωθεί ότι κατά τη διάρκεια της ΓΣ έγιναν δεκτές και οι αιτήσεις εισόδου στην ΕΕΖ από τρεις νέες μικροζυθοποιίες, τις Πρότυπη Συνεργατική Ναυοζυθοποιία Πατρών ΟΕ, Κρητικές Ζυθοποιίες -Ζηδιανάκης ΑΕ και Ζυθοποιία Πννείου ΙΚΕ. ☺



Όταν τα ελληνικά ζυθοποιεία συνεργάζονται

Στο χώρο της Άλη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης βρέθηκε η ομάδα της Noctua Microbrewery για τη δημιουργία μιας νέας συνεργατικής ετικέτας. Πρόκειται για την πρώτη μπίρα συνεργασίας μεταξύ ζυθοποιείων στην Ελλάδα, που ακούει στο όνομα «Hook Up» και είναι μια dry-hopped Pale Ale, με γερές δόσεις λυκίσκου μετά τη ζύμωση για extra άρωμα. Η περιορισμένη παραγωγή ετικέτα παρουσιάζεται για πρώτη φορά στο Made in Beer Festival, που διεξάγεται από τις 19 μέχρι τις 21 Απριλίου στο Παλιό Αμαξοστάσιο ΟΣΥ στο Γκάζι. Υπεύθυνος για την ετικέτα της είναι ο artist Bewild Brother. ☺



Το μισρών δίνει η Craft

Με κλασικές και νέες ετικέτες η ιστορική μικροζυθοποιία

Τις ετικέτες της παρουσίασε η πρώτη ελληνική μικροζυθοποιία που παράγει μπίρες ήδη από το 1997 στην Αθήνα. Σε μια λαμπερή βραδιά ζυθογνωσίας στο beer bar BarleyCargo, στο Σύνταγμα την Πέμπτη 14 Μαρτίου, όλοι οι παρευρισκόμενοι είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τις κλασικές και αναγεννημένες CraftAthensLager, CraftPilsner, CraftWeiss καθώς και την ξεχωριστή CraftDryPale ενώ η παρουσίαση συνδυάστηκε με ένα jazz live performance. Το παρών έδωσαν πολλοί επώνυμοι καλεσμένοι από τον πολιτικό, δημοσιογραφικό, καλλιτεχνικό και επιχειρηματι-

κό κόσμο της πόλης αλλά και αρκετοί φίλοι και συνεργάτες των ιδρυτών της Craft, Παναγιώτη Χάσκου και Παύλου Εμμανουηλίδη. Όπως αναφέρθηκε, στόχος της Craft είναι να προσφέρει μοναδικές μπίρες για τους λάτρεις του είδους και όλες τις περιστάσεις καθώς και να συνεισφέρει στο να αναπτυχθεί περαιτέρω η γνώση, η αγάπη, και η κουλτούρα της αθηναϊκής μπίρας στην Ελλάδα. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Craft συμμετείχε και στις εκθέσεις Horeca 2019, όπου φιλοξενήθηκε από την εταιρεία Caffè Luigi, και Food Expro στο Metropolitan Expro στα Σπάτα με δικό της περίπτερο. ☺



Γιατί η καρδιά μένει πάντα ίδια

Στον αέρα βρίσκεται το νέο τηλεοπτικό της FIX Hellas, εμπνευσμένο από τις κλασικές διαχρονικές αξίες, όπως αυτή της αληθινής φιλίας, με όχημα μια φιλία «σύμβολο» μιας ολόκληρης γενιάς, αυτή του Κωνσταντίνου Μαρκουλάκη και του Άλκι Κούρκουλου. Πρόκειται για δημιουργία της McVictor & Hamilton, σε παραγωγή της Stefi Productions. ☞



Μια δρομική γιορτή στην Κομοτηνή

Ο δεύτερος αγώνας Beer Run στην Ελλάδα είχε και φέτος αφετηρία και τερματισμό τις εγκαταστάσεις της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης στη ΒΙ.ΠΕ. Κομοτηνής. Η ιδιαιτερότητα του αγώνα των 6 χλμ. είναι ότι στο 3ο χλμ. υπήρξε υποχρεωτική στάση και κατανάλωση μιας Vergina Premium Lager 330ml. Μετά τον τερματισμό και τις απονομές πραγματοποιήθηκε πάρτι με άφθονη μπίρα. ☞

«Πράσινοι» οίχοι για την Αθηναϊκή Ζυθοποιία

Στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματός της έχει εστιάσει με σημαντικές επενδύσεις και πολλαπλές δράσεις η μεγαλύτερη ελληνική ζυθοποιία

Από το χωράφι έως το κατάστημα

«Από το χωράφι και την παραγωγή του κριθαριού, μέχρι το κατάστημα που θα απολαύσει ο καταναλωτής τις μπύρες μας, φροντίζουμε το περιβάλλον με πράξεις, επενδύουμε σε πράσινες τεχνολογίες και εφαρμόζουμε ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου περιβαλλοντολογικών επιπτώσεων πιστοποιημένο από την TÜV Austria Hellas», σημειώνει ο Αλέξανδρος Δανιηλίδης, Διευθύνων Σύμβουλος και Πρόεδρος της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.



Η αξιοποίηση Ανανεώσιμων Πηγών Ενέργειας στην παραγωγή αποτελεί στρατηγική δέσμευση της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Σε αυτή την κατεύθυνση, διοργανώθηκε συνάντηση εργασίας στις εγκα-

ταστάσεις της εταιρείας στην Πάτρα με θέμα «ΑΠΕ: Προκλήσεις & Ευκαιρίες για τη ΒΙΠΕ Πατρών», όπου δόθηκε η ευκαιρία ανταλλαγής απόψεων με εκπροσώπους βιομηχανιών της περιοχής. ☞



All Day χωρίς γλουτένη

Με τη βιολογική Νήσος All Day η μικροζυθοποιία από την Τήνο απαντά στη ζήτηση των καταναλωτών για προϊόντα χωρίς γλουτένη

Με την γνωστή της γεύση και 100% παραπάνω λυκίσκους από τις μπύρες της κατηγορίας της, η πιστοποιημένα βιολογική Νήσος All Day περιέχει λιγότερο από 3 mg/l (PPM) γλουτένη, σχεδόν επτά φορές λιγότερη από το όριο των 20 mg/l (PPM) που δίνει το δικαίωμα σε προϊόντα να αποκαλούνται «χωρίς γλουτένη». Αξίζει να σημειωθεί ότι κάθε παρτίδα της Νήσος All-Day Βιολογική ελέγχεται για την περιεκτικότητά της σε γλουτένη από το Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Αθηνών. 88



Για δεύτερη χρονιά το πολλά υποσχόμενο νέο event ζυθογνωσίας

Σε εξέλιξη βρίσκεται έως τις 21 Απριλίου το 2ο Made In Beer Festival, ο νέος μεγάλος θεσμός στο χώρο της μπύρας. Για τρεις ημέρες, στο πλήρως ανανεωμένο Αμαξοστάσιο του Ο.Σ.Υ. στο Γκάζι, ένα χώρο 4.000 τ.μ., χιλιάδες επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν το αγαπημένο τους ποτό αλλά και να γνωρίσουν από κοντά παραγωγούς και διανομείς μπύρας από την Ελλάδα και από το εξωτερικό.

Στο 2ο Made In Beer Festival οι λάτρεις του ζύθου μπορούν να δοκιμάσουν πάνω από 150 διαφορετικές γεύσεις ενώ τα δεκάδες περίπτερα παραγωγών και διανομέων (εγχώριων και ξένων), οι μικροζυθοποιίες από όλη τη χώρα, οι ζυθοποιίες από το εξωτερικό που τα προϊόντα τους δεν διανέμονται στην Ελλάδα και οι πολλές εκπλήξεις είναι τα υλικά για τη δημιουργία μιας πραγματικής γιορτής της μπύρας και ενός, υψηλού επιπέδου, event ζυθογνωσίας. Το μουσικό πρόγραμμα του 2ου Made In Beer Festival περιλαμβάνει καθημερινά πάρτυ σε συνεργασία με κορυφαίους ραδιοφωνικούς σταθμούς της Αθήνας, ενώ το βράδυ της Κυριακής θα κλείσει με διαγωνισμό караόκε. 88



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]



Ξε ρόλο *opinion leader* η craft ζυθοποιία

Κερδίζει αργά αλλά σταθερά μερίδιο αγοράς



 ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

 ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Για τη διατροφική αξία της μπύρας μίλησε ο Γιάννης Χρύσου, διαιτολόγος-διατροφολόγος, μέλος του Πανελληνίου Συλλόγου Διαιτολόγων-Διατροφολόγων.



Τη μεγαλύτερη πρόκληση στην εγχώρια αγορά μπύρας, εντοπίζουν οι παράγοντες της αγοράς αυτής, στο ζητούμενο της αύξησης της κατανάλωσης, καθώς και «στην αντιστροφή της εποχικότητας», ενώ παράλληλα, ως προς τις τάσεις, ξεχωρίζουν, μεταξύ άλλων, τις περιορισμένες επιλογές που έχει ο καταναλωτής σε draft μπύρες, καθώς και τον αθέμιτο ανταγωνισμό από άλλα αλκοολούχα ποτά. Η ραγδαία ανάπτυξη των ελληνικών μικροζυθοποιείων, η αυξανόμενη ζήτηση για μπύρα από την πλευρά του καταναλωτικού κοινού και ο επαναπροσδιορισμός της θέσης της στο χώρο της μαζικής εστίασης και της καφεστίασης, πρωταγωνίστησαν σε μια ειδική εκδήλωση που έλαβε χώρα την Παρασκευή 11 Φεβρουαρίου και πραγματοποιήθηκε υπό την αιγίδα της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών (ΕΕΖ). Στόχος της εκδήλωσης Beer Day, ήταν να προωθήσει την κουλτούρα της μπύρας στους επαγγελματίες του ξενοδοχειακού αλλά και του ευρύτερου επισιτιστικού κλάδου. Εκεί, ο Σοφοκλής Παναγιώτου, πρόεδρος της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών, ιδιοκτήτης της Μικροζυθοποιίας Septem, τόνισε πως βασική πρόκληση γι' αυτόν και τους συναδέλφους του ζυθοποιούς, είναι να ανέβει η κατανάλωση της μπύρας, «να κατακτήσει την θέση που της αξίζει, να μην καταναλώνεται μόνο την περίοδο του καλοκαιριού στην παραλία, γιατί είναι ένα ποτό το οποίο μπορεί να συνδυαστεί και με το φαγητό, και με χειμερινές εξόδους».



Αν μπορούν να επηρεάζουν την αγορά από άποψη όγκου οι μικροζυθοποιίες, υποστήριξε ο Παντελής Αβραμίδης από την ΕΛΙΕΗ Μικροζυθοποιία, εξηγώντας πως αυτό που μπορούν να καταφέρουν είναι να επηρεάσουν την αντίληψη του καταναλωτή ως προς την μπύρα. «Η επιρροή, είναι επιρροή εντυπώσεων», ανέφερε χαρακτηριστικά. Ταυτόχρονα ο ίδιος υποστήριξε πως εφόσον το 70% της κατανάλωσης αφορά τη βαρελίσια, θα πρέπει να λυθεί το ζήτημα της ποικιλίας στις μπύρες draft. «Έτσι θα αυξήσουμε την κατανάλωση ποιοτικής μπύρας», ανέφερε χαρακτηριστικά. Από την πλευρά του ο κ. Μαρμαρέλλης, υποστήριξε πως το πρόβλημα του μάρκετινγκ σε ό,τι αφορά την κατανάλωση μπύρας, μπορεί να λυθεί από τις μικροζυθοποιίες. «Η ύπαρξή μας εδώ σημαίνει ότι κερδίσαμε από κάπου ένα μερίδιο στην αγορά. Πριν από πέντε χρόνια ήμασταν στο 0%. Τώρα στο 1%, και αυτό δεν σημαίνει ότι το πήραμε από κάποια άλλη εταιρεία. Ανταγωνιστήκαμε απευθείας τον καταναλωτή, με την παρουσία μας σε εκθέσεις και σε φεστιβάλ. Θα πάρουμε και άλλο ποσοστό με υπομονή και συνέργειες, είναι νομοτελειακό», κατέληξε.



Από αριστερά οι ζυθοποιοί Παύλος Κοτσίδης, Γιάννης Παρασκευόπουλος και Γιώργος Βάγιας

Τη νέα Heineken 0.0 παρουσίασε η Αθηναϊκή Ζυθοποιία στο πλαίσιο της ΗΟ.ΡΕ.ΓΑ. Όπως επισημαίνει η εταιρεία, πρόκειται για τη μοναδική μπύρα στην ελληνική αγορά που ζυθοποιείται με τη διαδικασία αφαίρεσης του αλκοόλ.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Ο Αλέξανδρος Δανιλιδής, της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, και αντιπρόεδρος της ΕΕΖ, υποστήριξε πως το πιο βασικό είναι η διαμόρφωση μιας κουλτούρας, προκειμένου να ανέβει ο μέσος όρος της κατά κεφαλήν κατανάλωσης μπύρας, ο οποίος σύμφωνα με τον ίδιο είναι ο δεύτερος χαμηλότερος στην Ευρώπη. «Χρησιμοποιείται σαν παγωτό» ανέφερε χαρακτηριστικά ο κ. Δανιλιδής. Τη μικρή συγκριτικά με τον ευρωπαϊκό μέσο όρο κατανάλωση στην Ελλάδα, αποδίδει ο Βασίλης Φιλίππου της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας και στην κρίση, και συγκεκριμένα στο γεγονός ότι αρκετοί νέοι άνθρωποι εγκατέλειψαν τη χώρα. «Μισό εκατομμύριο έφυγαν, είμαστε λιγότεροι, όμως η κατάσταση θα φτιάξει, ενώ εμείς παράλληλα προωθούμε τα προϊόντα μας σε μεγαλύτερο βαθμό», είπε. Σύμφωνα με τον κ. Δανιλιδή, έχει εκδηλωθεί τον τελευταίο καιρό μια παγκόσμια τάση για προϊόντα μπύρας χαμηλού ή καθόλου αλκοόλ, καθώς και προϊόντα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Στο πλαίσιο αυτό, οι craft μπύρες γίνονται ένα παγκόσμιο τρεντ, ωστόσο «η Lager θα παραμείνει για πολύ καιρό ακόμα ηγέτιδα ανάμεσα στις μπύρες». Σημασία σύμφωνα με τον ίδιο, έχει και η τιμή. «Υπάρχει μεγάλο θέμα με τον ύψος των τιμών. Αφορά δομικά θέματα όπως είναι ο ΕΦΚ, ο ΦΠΑ, το εργατικό κόστος, οι εισφορές, η ανάγκη για κέρδος.

Όλα αυτά κάνουν κακό στην αγορά. Είναι σημαντικό να έχουμε ποιότητα, σε μια τιμή που θα μπορεί ο καταναλωτής να αγοράσει». Περισσότερο αισιόδοξος, ο Αλέξανδρος Κουρής της Ζυθοποιίας ΝΗΣΟΣ, είπε πως «ζούμε στην καλύτερη εποχή για την μπύρα. Βλέπουμε μια ακτίνα φωτός». Αν και η αγορά παραμένει κλειστή, όπως τόνισε, αφού οι μικροζυθοποιίες ελέγχουν μόλις το 1% αυτής, με το 80% να έχουν οι πολυεθνικές, υποστήριξε πως τα πράγματα αλλάζουν όταν η συζήτηση ξεφεύγει από τις διαφημιστικές ομπρέλες, τις κιβωτιακές προσφορές κ.λπ. και στρέφεται στις γεύσεις και το βάθος.

Καταρρίπτοντας το ένα ρεκόρ μετά το άλλο, όπως δείχνουν τα επίσημα στοιχεία, η HORECA 2019, αναγνωρίστηκε ως το σημαντικότερο εμπορικό φόρουμ για τα ξενοδοχεία και την μαζική εστίαση. Η τέταρτη και τελευταία ημέρα της έκθεσης επιβεβαίωσε την δυναμική της με δεκάδες εμπορικές συμφωνίες σύμφωνα με εκθέτες και επισκέπτες να έχουν βρει πρόσφορο έδαφος και ανέδειξαν για ακόμα μία χρονιά την συμβολή της στην βελτίωση των τουριστικών υποδομών της χώρας, στην ανάπτυξη και ανάδειξη του ελληνικού τουριστικού προϊόντος. 88

Τη νέα της κόκκινη μοναστηριακή μπύρα Νήσος ΑΡΟΓΑΛΥΨΗ παρουσίασε στη ΗΟ.ΡΕ.ΓΑ η Μικροζυθοποιία Κυκλάδων.





Σε εγκαταστάσεις 50.000 τ.μ. φιλοξενήθηκαν 550 εκθέτες, το 98% των οποίων δήλωσαν απόλυτα ικανοποιημένοι, ενώ το 93% δήλωσαν πρόθεση να συμμετάσχουν και στη διοργάνωση του 2020



Επάνω: Η ΒΑΠ Κούγιος έχει ως έδρα τη Ρόδο αλλά δραστηριοποιείται σε όλα τα Δωδεκάνησα και την υπόλοιπη Ελλάδα. Δεξιά: Πόλος έλξης ήταν για τους επισκέπτες της έκθεσης το περίπτερο της Μικροζυθοποιίας Σερρών.



Η 14η διεθνής έκθεση Horeca 2019, που εγκαινιάστηκε την Παρασκευή 8 Φεβρουαρίου, και διήρκεσε μέχρι και την Δευτέρα 11 Φεβρουαρίου, αποτέλεσε ένα από τα σημαντικότερα εμπορικά φόρουμ της ελληνικής αγοράς.



GOOD PEOPLE DRINK GOOD BEER

THIS IS KARMA...

Το κάρμα είναι ο νόμος της ανταπόδοσης. «Κάνεις κάτι καλό για να πάρεις κάτι καλό», εξηγούν στο B&B οι άνθρωποι της Ζυθοποιίας Πελοποννήσου, που έχουν κάνει motto τους το «Good people, drink good beer. This is Karma»

 ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

 ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Οι ιδιοκτήτες της Ζυθοποιίας Πελοποννήσου από τη Νεμέα, Παναγιώτης Θαμνίδης και Παναγιώτης Κορδώσης, «κόλλησαν μικρόβιο της μικροζυθοποιίας» πριν αρκετά χρόνια όταν δοκίμασαν μπύρες από το Βέλγιο, τη Γερμανία και την Ολλανδία και κατάλαβαν ότι αυτό το ποτό μπορεί να είναι και κάτι άλλο... Το 2016 αποφάσισαν να μπουν επιχειρηματικά στο χώρο στο πλαίσιο ενός επενδυτικού προγράμματος Leader. «Το σκεφτήκαμε, υποβάλαμε πρόταση μαζί με τον Παναγιώτη, τον συνétaίρό μου, εγκρίθηκε και το τολμήσαμε», αναφέρει ο κ. Θαμνίδης.





Η μικροζυθοποιία στην
Αμερική φτιάχνει απίστευτα
πράγματα επισημαίνει
ο Παναγιώτης Θαμνιάς.

Με αγθρόπους του χώρου
που πιστεύουν στο προϊόν
μας πραγματοποιούμε τη
διαγομή, λέει ο Παναγιώτης
Κορδώσης.

«Αυτή τη στιγμή στις περιοσότερες των ουνταγών μας, θα έλεγα στο 70 με 80%, χρησιμοποιούμε ελληνικές βύνες, είναι εξαιρετικές»



Στόχος τους, όπως αναφέρουν, είναι να φτιάξουν μπύρες με προσωπικότητα. Τι σημαίνει όμως αυτό; «Σημαίνει ότι στην μπύρα υπάρχει το στίγμα του ζυθοποιού. Σημαίνει να μην προσπαθείς να κάνεις κάτι που υπάρχει ήδη, αλλά να φτιάχνεις εντελώς διαφορετικά πράγματα. Αυτό μας έχει διδάξει η μικροζυθοποιία στην Αμερική, όπου φτιάχνουν απίστευτα πράγματα», επισημαίνει ο κ. Θαμνίδης. Βέβαια, δίπλα σε αυτήν τη λογική η μικροζυθοποιία από τη Νεμέα έχει χωρέσει και τη γευστική οικειότητα, μία διάσταση που μπορεί να χτίσει «γέφυρες» με τον μέσο καταναλωτή. «Συνήθως οι μικροζυθοποιίες δεν βγάζουν Lager, γιατί θεωρούνται κοινότητες. Ωστόσο, η δική μας λογική ήταν να φτιάξουμε μία τέτοια μπύρα, πιο κοντά στα γευστικά πρότυπα του Έλληνα καταναλωτή, για να έχουμε έναν τέτοιο κωδικό μαζί με άλλες πιο εξειδικευμένες μπύρες», εξηγεί ο ίδιος.

Λυκίσκοι σε γενναίες ποσότητες

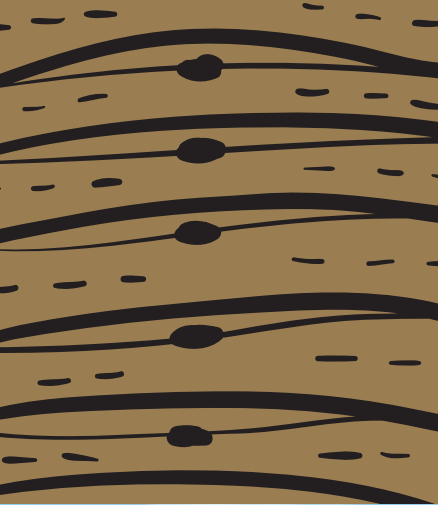
Η συγκεκριμένη ετικέτα είναι η Karma Hoppy Lager, μια μπύρα με υψηλή ένταση αρώματος χάρη στην προσθήκη των λυκίσκων Citra, Amarillo και Cascade. «Αυτό που κάνει ξεχωριστό αυτό το προϊόν είναι το άρωμα από τους λυκίσκους που χρησιμοποιούμε σε γενναίες ποσότητες. Μια εύκολη μπύρα στην κατανάλωση αλλά με έντονα αρωματικό χαρακτήρα και πλούσιο σώμα για Lager», τονίζει στο B&B ο κ. Κορδώσης. Μαζί με τη Hoppy Lager έρχεται και η Karma Pale Ale. «Πρόκειται για τον τύπο μπύρας που έφερε την επανάσταση στη μικροζυθοποιία. Η δική μας πρόταση

Οι καταναλωτές μπορούν να βρουν μπύρες Karma σε μεγάλη αλυσίδα σούπερ μάρκετ, delicatessen και κάβες καθώς και σε χώρους εστίασης.

δίνει εξωτικά αρώματα φρούτων και πλούσιο σώμα», αναφέρει ο κ. Κορδώσης. Για τη δημιουργία της χρησιμοποιείται ένας συνδυασμός τεσσάρων διαφορετικών λυκίσκων και βυνών από τη Γερμανία και την Ελλάδα. Σε αυτό το σημείο αξίζει να σημειωθεί ότι στη Ζυθοποιία Πελοποννήσου προσπαθούν να χρησιμοποιούν όσο το δυνατόν περισσότερο ελληνικές πρώτες ύλες, όπως εξηγεί ο κ. Θαμνίδης: «Θέλουμε το προϊόν μας να είναι όσο το δυνατόν πιο ελληνικό. Έτσι δοκιμάσαμε και είδαμε ότι έχουν εξαιρετικά αποτελέσματα οι ελληνικές βύνες. Οι λυκίσκοι είναι το μοναδικό συστατικό της παραγωγής μας που αγοράζεται εξολοκλήρου από το εξωτερικό, καθώς ελληνικό λυκίσκο παράγει ένας παραγωγός όλος κι όλος».

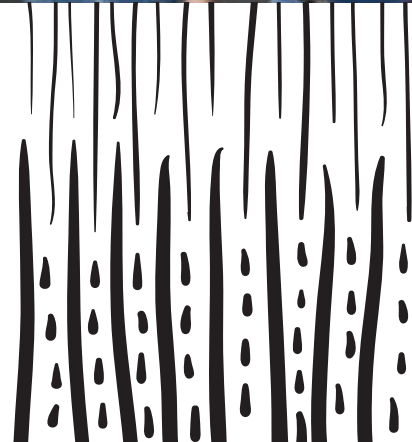
Η τρίτη ετικέτα, που συμπληρώνει τις προτάσεις είναι η Karma Red Ale. «Το στυλ της μπύρας είναι το Irish Red. Σε αυτή δεν έχουμε τόσο πολλά και έντονα αρώματα λυκίσκων, αλλά περισσότερο οι γεύσεις του ψωμιού, της καραμελωμένης βύνης και του καβουρντισμένου ξηρού καρπού», αναφέρει ο κ. Κορδώσης.

Οι ιδιοκτήτες της επιχείρησης αναγνωρίζουν τις δυσκολίες στο κομμάτι της διανομής, οι οποίες θεωρούν ότι μπορούν να ξεπεραστούν μέσα από σωστές συνεργασίες. «Η διανομή είναι ένα θέμα, δεδομένου ότι τα μεγέθη μας είναι μικρά. Εμείς το αντιμετωπίζουμε μέσα από συνεργασίες με ανθρώπους του χώρου που πιστεύουν στο προϊόν», εξηγεί ο κ. Κορδώσης. Παράλληλα, η εταιρεία έχει ξεκινήσει την εξαγωγική της προσπάθεια από τη Κύπρο και τη Σουηδία με απώτερο σκοπό την είσοδό της και σε άλλες χώρες. ☘



Πειραματισμός & εξοπλισμός

Ως γεωπόνος κι οινολόγος ο Παναγιώτης Θαμνίδης και χημικός μηχανικός ο Παναγιώτης Κορδώσης διαθέτουν το γνωστικό υπόβαθρο να «ασχοληθούν σε βάθος και με μία πιο επιστημονική προσέγγιση στη παραγωγή της μπύρας», όπως ξεκαθαρίζουν οι ίδιοι. Σημαντική, ήταν και η υποστήριξη που έλαβαν από τον Avi Shalev, έναν από τους σημαντικότερους brewmaster του Ισραήλ. «Οι συνταγές μας προκύπτουν μέσα από τον πειραματισμό. Δοκιμάζουμε, αξιολογούμε το αποτέλεσμα κι αν χρειαστεί κάνουμε τροποποιήσεις, ενώ μπορεί να ζητήσουμε κατευθύνσεις και από τον Αβί. Επιπλέον, στο Internet υπάρχουν άπειρες συνταγές. Είναι απίστευτο πώς η αμερικανική μικροζυθοποιία δεν έχει κόμπλεξ ή φόβο να παρουσιάσει ανοιχτά τις συνταγές της. Οπότε θα έλεγα ότι αξιοποιούμε ένα μείγμα πληροφοριών από σοβαρά site και εξειδικευμένους brewmaster μαζί με τον δικό μας πειραματισμό», αναφέρει ο κ. Θαμνίδης. Σημαντικό ρόλο στην επιτυχία του εγχειρήματος της Ζυθοποιίας Πελοποννήσου έχει παίξει και ο state of the art εξοπλισμός της. Η βασική μονάδα αποτελείται από ένα three vessel σύστημα (mash tun, lauter, whirlpool) 1.200 λίτρων και έξι ζυμωτήρες. «Ο εξοπλισμός μας είναι νέος και κατασκευασμένος εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ασάμι. Η παραγωγική δυναμικότητά μας είναι 150 τόνους, αλλά με πολύ μικρές διορθωτικές κινήσεις μπορούμε να τον διπλασιάσουμε», επισημαίνει ο κ. Κορδώσης.





Στην πίκρα η γλύκα της

Λένε ότι όλες οι μεγάλες ιστορίες ξεκινούν από ένα «πικρό» λάθος. Κάπως έτσι ξεκίνησε και η ιστορία του Γιάννη Χανιώτη και του Γιάννη Δρίτσα της Kirki Beers



ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



Η Kirki είναι μια ξεχωριστή Pale Ale με πορτοκαλί χρώμα και υψηλή ανθράκωση. Τα αρώματά της είναι γήινα από άνθη και εσπεριδοειδή και η πικράδα της εξισορροπείται απ' τα γλυκά στοιχεία της βύνης. Φτιάχτηκε για να μαγέψει...

ταν το καλοκαίρι του 2015, όταν οι δύο Γιάννηδες κάνουν τις πρώτες απόπειρες να φτιάξουν την Kirki τους, μια μπύρα Pale Ale. Με τις συνταγές τους βοηθά ένας Ιταλός μικροζυθοποιός. Γίνεται η πρώτη δοκιμή αλλά η Kirki άφαντη... Τέσσερα σχεδόν χρόνια μετά την πρώτη τους «αποτυχία», τους βρίσκουμε με τις ετικέτες τους στα δημοφιλέστερα στέκια της πρωτεύουσας, ενώ πριν από λίγους μήνες μας σύστησαν την τρίτη της παρέας, την «υβριδική» Lager Niki. Ας ξεδιπλώσουμε όμως την ιστορία βήμα-βήμα, έτσι όπως την αφηγήθηκε στο BB ο Γιάννης Χανιώτης. «Η Pirkí δεν ήταν στα σχέδιά μας. Είχαμε δοκιμάσει ένα προϊόν που ξέραμε ότι θα το ονομάσουμε Kirki, όμως στην προσπάθειά μας να το φτιάξουμε αρχικά αποτύχαμε. Βγήκε ένα προϊόν απίστευτα πικρό, που πιστεύαμε ότι δεν θα πουληθεί. Κάνουμε τις απαραίτητες αλλαγές και βγάζουμε ένα προϊόν λιγότερο πικρό που και πάλι δεν ήταν η Kirki. Ήταν το καλοκαίρι των capital control, είχαμε δώσει ήδη πολλά χρήματα και πάλι δεν θα πουλούσαμε τίποτα. Ξύπνησα λοιπόν ένα πρωί και είπα: “Πικρή μου βγαίνεις, Pirkí θα σε πω και θα σε πουλήσω”».

«Η αλήθεια είναι ότι αρχικά λέγαμε ασ τη “διώξουμε” και δεν την ξαναβγάζουμε. Όμως άρρεσε πολύ. Βελτιώσαμε το “λάθος” μας, στρογγυλέψαμε την πικράδα και το κάναμε πιο εύκολο. Σε αυτό μας βοήθησε ο Πωλ Εμμανουηλίδης».

Έτσι οι δύο Γιάννηδες, παραστρατώντας από την πεπατημένη, βγήκαν στην αγορά με μια πικρή για τα ελληνικά στόματα Indian Pale Ale. «Στο εξωτερικό είναι η πιο δημοφιλής κατηγορία craft, όμως για τον μέσο Έλληνα είναι ένα μακρινό ταξίδι. Ωστόσο, αυτό που προέκυψε ήταν ελκυστικό και τώρα η Pirkí πουλάει περισσότερο από τις άλλες ετικέτες μας».

Μετά από 4 μήνες ήρθε η «πολυπόθητη» Kirki. Μια ξεχωριστή Pale Ale με πορτοκαλί χρώμα και υψηλή ανθράκωση. Τα αρώματά της είναι γήινα από άνθη και εσπεριδοειδή και η πικράδα της εξισορροπείται απ' τα γλυκά στοιχεία της βύνης. Το 2018 προστέθηκε στις ετικέτες τους η Niki, μία «υβριδική» Lager, όπως τη χαρακτηρίζουν οι

Ο Γιάννης Χανιώτης είναι Τεχνολόγος Τροφίμων με μεγάλη επαγγελματική πορεία στις πωλήσεις ζύθου. Ο Γιάννης Δρίτσας μπήκε κατευθείαν στα βαθιά καθώς προέρχεται από τον κλάδο των οικονομικών.



ίδιοι. «Η Νικί είναι δεν είναι η τυπική Lager, έχει πολύ περισσότερο σώμα και πορτοκαλί χρώμα. Ουσιαστικά κάπως έτσι τις έφτιαχναν πριν την ποσοαπόγρευση. Αλλά αυτό είναι ιστορία, το σίγουρο είναι ότι δεν θέλαμε μία ακόμα μπύρα από τις πολλές, έτσι παίξαμε πολύ με τις βύνες». Ως gypsy brewer ο Γιάννης Χανιώτης δηλώνει αισιόδοξος για το μέλλον της μικροζυθοποιίας λόγω συναισθήματος... «Η craft έδωσε σε ένα λαϊκό προϊόν διαφορετική αίγλη, πρόσθεσε μαγεία, συναίσθημα και λίγο από τον εαυτό του καθενός. Αυτά τα προϊόντα χωρίς να είναι τέλεια είναι προϊόντα αγάπης και αυτό είναι νομίζω το μεγαλύτερό τους πλεονέκτημα». 88



Η Πικρή IPA είναι ανοιχτόχρωμη ξανθιά, φυσικά θολή, με αλκοόλ 5,7%. Δεν παστεριώνεται, δε φιλτράρεται και ζυμώνεται ξανά στο μπουκάλι.





ΠΟΙΟΣ: *Βίκυ Περιοιάνουλου*
Σύμβουλος οίνου
ΠΟΥ: *Μαραμπού στο Παγκράτι*
ΠΟΤΕ: *Από το 2018*

Παγωτό μαύρης μπύρας στο Παγκράτι

Η ιδέα με το παγωτό ήταν κάτι που ήθελα από πολύ μικρή. Λόγω της ενασχόλησής μου με τα κρασιά -είμαι σύμβουλος οίνου και γευσσιγνώστρια- έχω εξοικείωση στη γεύση, οπότε πάντα ήθελα να κάνω και κάτι άλλο σχετικό. Επίσης, πάντα μου άρεσε η μαγειρική. Κάπως έτσι λοιπόν δημιούργησα το Μαραμπού με τον συνεργάτη μου, Ιγκόρ Τσομλεκτσόγλου.

*Εκπαιδεύτηκα γέρουσι στη
Ρώμη σε ένα παγωταζίδικο
που παράγει πραγματικό
παγωτό artigianale.*

Στο παγωτό artigianale μπαίνουν μόνο φρέσκα υλικά. Πολύ σημαντικό είναι επίσης ότι εμείς δεν βάζουμε καθόλου «κακά» λιπαρά στο παγωτό μας, δηλαδή μονογλυκερίδια λιπαρών οξέων, για να πήξουμε και να δώσουμε υφή. Φτιάχνουμε τις βάσεις μόνοι μας με πολύ πρωτοποριακά υλικά, κάποια από τα οποία εισάγουμε από το εξωτερικό.

Η ιδέα για τη «μαύρη μπύρα» ήρθε ξαφνικά, πριν το παγωταζίδικο. Το έφτιαξα σπίτι μου και βγήκε νόστιμο. Δοκίμασα διάφορα και κατέληξα σε μία πολύ ενδιαφέρουσα συνταγή. Άλλωστε το Μαραμπού είναι ένα μικρό μαγαζί και σκοπός του είναι να προσελκύσει τους ανθρώπους που θέλουν πραγματικά να δοκιμάσουν το παγωτό μας.

*Το παγωτό «μαύρη μπύρα»
βγάζει σοκολάτα, καφέ και
το άρωμα της βόνης. Καταλα-
βαίνεις τη μαύρη μπύρα.*

Έχουμε φτιάξει τη γεύση με Fix Dark και Delphi Dark. Τα παιδιά από την Delphi μας έκαναν μία χορηγία. Τώρα συνεργαζόμαστε με τους Midnight Circus, δύο πολύ συμπαθητικούς gypsy brewers. Η μπύρα τους λέγεται «The Crow» και είναι μια stout με έντονα αρώματα καφέ και σοκολάτας.

*Έχω οκεφρεί και ένα παγωτό
με κρασί. Στην Ιταλία φτιά-
ξαμε με κόκκινο κρασί και
βγήκε πολύ ενδιαφέρον.*

Η φιλοσοφία μας είναι ξεκάθαρη. Λίγες γεύσεις, οκτώ με εννιά την ημέρα, οι οποίες αλλάζουν. Έχουμε κάποιες που είναι πάντα σταθερές όπως το ανθόγαλο και η σοκολάτα γάλακτος και από εκεί και πέρα παίζουμε. ☺

Check Maraboo on Facebook



BRUNCH

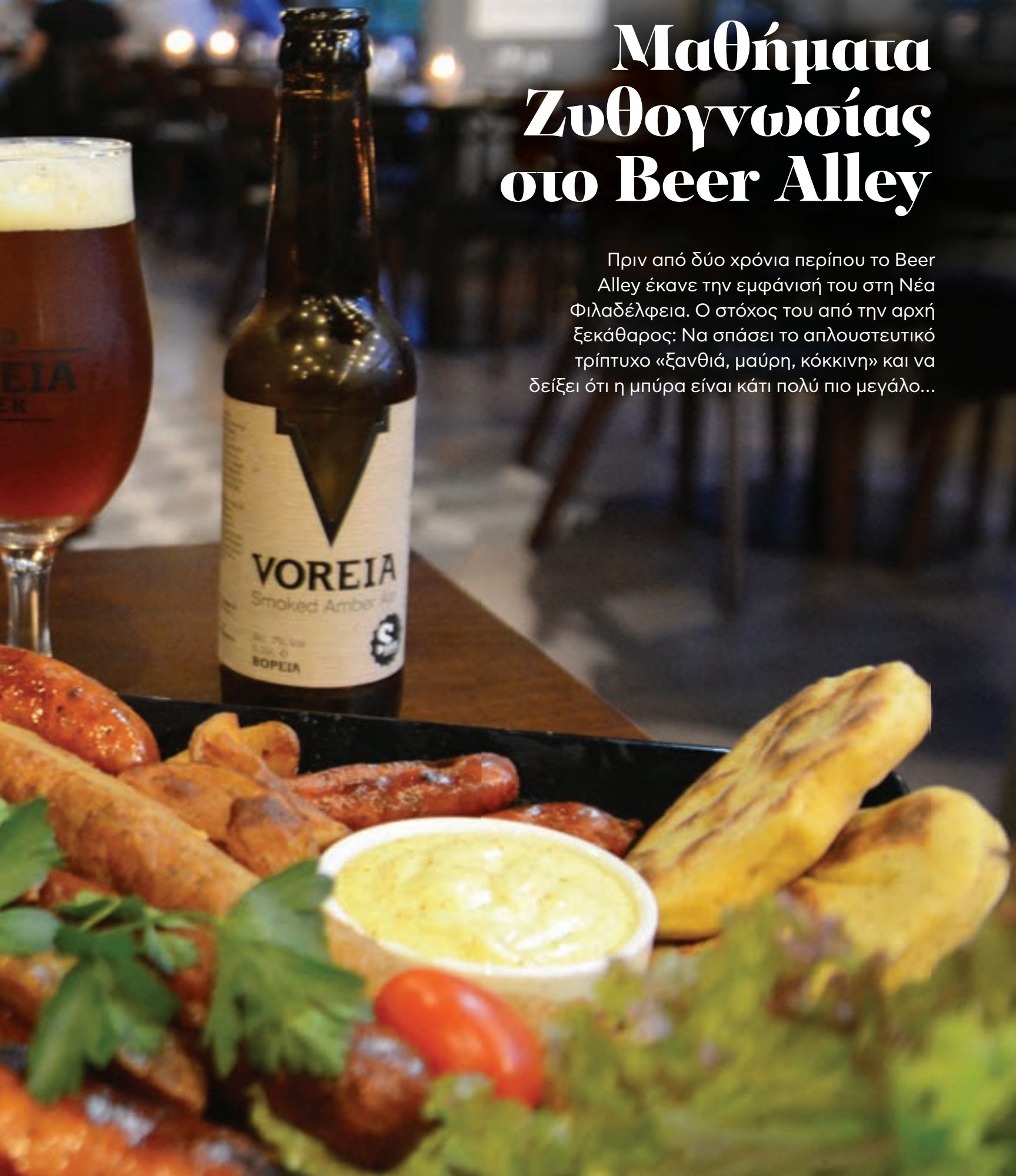
ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

ΤΟ ΠΛΟΥΣΙΟ ΠΡΩΙΝΟ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΤΑΣΗ



Μαθήματα Ζυθογνωσίας στο Beer Alley

Πριν από δύο χρόνια περίπου το Beer Alley έκανε την εμφάνισή του στη Νέα Φιλαδέλφεια. Ο στόχος του από την αρχή ξεκάθαρος: Να σπάσει το απλουστευτικό τρίπτυχο «ξανθιά, μαύρη, κόκκινη» και να δείξει ότι η μπύρα είναι κάτι πολύ πιο μεγάλο...



«Θέλω να δώσω στον κόσμο κάτι διαφορετικό από αυτό που έχει συνηθίσει. Μου αρέσει ότι τακτικοί πελάτες μας, που είχαν την μπίρα τους, δοκίμασαν και κατέληξαν ότι η μπίρα τους είναι άλλη», αναφέρει στο B&B ο Δημήτρης Γρηγοράκης, που μαζί με την αδελφή του Κατερίνα, δημιούργησαν το 2017 το Beer Alley.

M



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Με τα δεδομένα στην υπόθεση μπίρα αλλάζουν συνεχώς και με μεγάλη ταχύτητα, σε μία γειτονιά της Νέας Φιλαδέλφειας δύο νέοι άνθρωποι έφτιαξαν ένα χώρο που προσπαθεί να ακολουθεί συνεχώς τις εξελίξεις. «Πάντα μου άρεσε η μπίρα. Ήμουν αυτό που λέμε κοινωνικός πότης. Έτσι αν και ξεκίνησα από αλλού, συγκεκριμένα ήμουν αθλητικογράφος, αποφάσισα να κάνω κάτι δικό μου. Πίστευα λοιπόν ότι στην περιοχή έλειπε ένα μαγαζί που να εξειδικεύεται στην μπίρα, να το ψάχνει παραπάνω και να ασχολείται με τη μικροζυθοποιία. Και κάπως έτσι ανοίξαμε. Το μαγαζί προχωράει και πιστεύουμε ότι αρέσει και στον κόσμο», εξηγεί στο B&B ο κ. Γρηγοράκης. Ο ίδιος το έψαξε και το ψάχνει πολύ. Απόδειξη αυτού, το γεγονός ότι τα έχει πει όλα τα άδεια μπουκάλια που διακοσμούν τις βιβλιοθήκες περιμετρικά του Beer Alley, όπως αποκαλύπτει η Κατερίνα Γρηγοράκη.

Ό,τι παίζει στην αγορά

Στην κάβα του Beer Alley θα βρει κανείς επιλογές σπάνιες και «δύσκολες». Μεγάλη προσοχή έχει δοθεί και στις προσπάθειες της ελληνικής μικροζυθοποιίας, την οποία οι ιδιοκτήτες θέλουν να βοηθήσουν όσο μπορούν. «Έχουμε έξι βασικά βαρέλια και ένα βαρέλι guest κάθε εβδομάδα,

αναλόγως με το τι παίζει στην αγορά. Μία γεύση διαφορετική από αυτές που έχουμε μόνιμα στον κατάλογο μας. Στις φιάλες είμαστε στις 50-55 επικέτες. Στα σχέδιά μας είναι σε περίπου έναν μήνα να αλλάξουμε κατάλογο με στόχο να αυξήσουμε τα βαρέλια μας, γιατί, κακά τα ψέματα, ο πελάτης προτιμά το βαρέλι. Το προϊόν είναι πιο φρέσκο και μπορείς να επιλέξεις την ποσότητα που θέλεις. Θα έχουμε λοιπόν επτά βαρέλια συν το guest και εν καιρώ δέκα, ακολουθώντας τη νοοτροπία μίας pub», δηλώνει ο κ. Γρηγοράκης. Πρωταγωνίστρια στον κατάλογο του Beer Alley, όπως αναφέρθηκε, είναι και η ελληνική μικροζυθοποιία. «Έτυχε με το άνοιγμα του μαγαζιού μας να συμβεί έκρηξη στην ελληνική αγορά. Για να καταλάβετε, στον κατάλογο μας έχουμε τουλάχιστον έξι εταιρείες που όταν ανοίξαμε δεν υπήρχαν. Για παράδειγμα ο Flaros, που έχει μπει ως βασικό βαρέλι, βγήκε τρεις μήνες μετά το άνοιγμα και πλέον θεωρείται must για όσους ψάχνονται με τις ελληνικές μικροζυθοποιίες», εξηγεί ο ιδιοκτήτης. Με μια ματιά στον κατάλογο του Beer Alley ξεχωρίζουν η Menace των Satyr Brews, η Jasmine των Strange Brew, η Red Ale της Karma, η Smoked Amber Ale της Voreia, η Dark Ale της Delphi αλλά και το guest βαρέλι της Pale Ale Αστερόεσσα από Αναστασίου. 88

1. Πικάντικο και ζουμερό pepper stake από rib eye, μαριναρισμένο με έξι πιπέρια που συνοδεύεται από σάλτσα πιπεριού.

2. «Όσο περνάει ο καιρός αυξάνονται οι τακτικοί μας πελάτες που έχουν καταλάβει τι κάνουμε και ψάχνονται και οι ίδιοι», αναφέρει ο κ. Γρηγοράκης.

3. Στα έξι βασικά βαρέλια προστίθεται κάθε εβδομάδα είναι guest, αναλόγως με το τι παίζει στην αγορά. Στις φιάλες οι επικέτες φτάνουν τις 50-55.

4. Το Beer Alley προτείνει στους πελάτες του να αφήσουν την μπίρα να τους δειξει τον δρόμο.



1



2



3



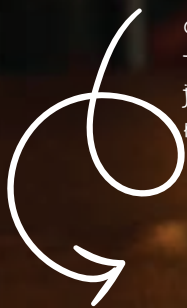
4



Τα Quesadillas
συνδυάζονται τέλεια
με τα εσπεριδοειδή
αρώματα και τη μέτρια
πικράδα της Ξανθιάς
Pale Ale Head Twister
της Noctua.



Quesadillas με
φιλέτο κοτόπουλο,
τυρί, πιπεριά
jalapenos και
κόκκινη σάλτσα.





FOOD PAIRING

Ο ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΓΡΗΓΟΡΑΚΗΣ, ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ ΤΟΥ BEER ALLEY, ΠΑΝΤΡΕΥΕΙ ΤΟ «ΦΑΓΗΤΟ ΤΟΥ ΔΡΟΜΟΥ» ΜΕ ΤΗΝ ΜΠΥΡΑ

Λαχταριστά quesadillas με φιλέτο κοτόπουλο

Υλικά

Τορτίγιες
Φιλέτο κοτόπουλο
Μοτσαρέλα
Ντομάτες
Κρεμμύδι
Πιπεριές jalapeños
Μαϊντανός
Ελαιόλαδο
Αλάτι

Εκτέλεση

Βάζουμε μια τορτίγια ως βάση και επάνω σε αυτή τοποθετούμε τριμμένη τη μοτσαρέλα και το ψημένο φιλέτο κοτόπουλο σε λωρίδες. Σκεπάζουμε με ακόμα μία τορτίγια και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 5 με 7 λεπτά, ανάλογα με το πόσο crispy θέλουμε την τορτίγια. Συνοδεύεται με κρύα σάλτσα φρέσκιας ντομάτας στην οποία έχουμε αναμείξει πολτοποιημένο κρεμμύδι, πιπεριές jalapeños, ελαιόλαδο, αλάτι και λίγο μαϊντανό.

Just in Time από Clepsydra Brewing

Άλλη μία ταιριαστή επιλογή είναι η New England IPA «Just in Time» από την Clepsydra Brewing. Ξανθιά με μέτριο προς γεμάτο σώμα και έντονα αρώματα τροπικών φρούτων και ροδάκινων που δένουν υπέροχα με τις ελαφρά κιτρικές γεύσεις πορτοκαλιών αφήνοντας μια ευχάριστη φρουτένια επίγευση. 7% vol.



Ίδια διάθεση αλλαγής και εξέλιξης επικρατεί και στην κουζίνα του Beer Alley. «Δεν αλλάζουμε μόνο για να μη βαριόμαστε εμείς και ο κόσμος, αλλά επειδή δεν σταματάνε να βγαίνουν καινούργια πράγματα. Δεν μπορώ να φέρω δέκα νέες μπύρες και να μην έχω στον κατάλογο τίποτα να τις συνδυάσω», εξηγεί ο κ. Γρηγοράκης. Αυτή τη στιγμή οι επιλογές στο Beer Alley τείνουν προς την αγγλο-αμερικανική νοοτροπία και την τάση του street food ενώ οι μερίδες μπορούν να ικανοποιήσουν και τα πιο... γερά πιρούνια. Παράλληλα, τα παιδιά ετοιμάζουν έναν πλούσιο κατάλογο με IPA και έναν αντίστοιχο με burger, καθώς θεωρούν ότι το πάντρεμα αυτών των δύο είναι εξαιρετικό. Άλλωστε, στα best seller του μαγαζιού βρίσκουμε το Burger Alley με μπιφτέκι rib eye και καραμελωμένα κρεμμύδια και το Chicken Burger με φιλέτο κοτόπουλο, σως μουστάρδας και onion rings, όλα σερβιρισμένα με φρεσκοκομμένες πατάτες.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΑΗ



Beer and Burger

Το Chicken Burger μπορεί να συνδυαστεί ιδανικά με τη Menage IPA των Satyr Brews. Μια μπύρα εξαιρετικά πηχθωρική χάρη στις γεγναίες ποσότητες των χυκίσκων Ghimook, Ahtanum, Mosaic, Centennial και Xig Secret.

Έκρηξη αρωμάτων

Αρώματα από τις ποικιλίες λυκίσκου, γεύση πικάντικη και πικρή στο υπέροχο σώμα μιας India Pale Ale, η οποία ψάχνει τις εκρηκτικές αυτές γεύσεις που θα «δαμάσουν» τον ασυμβίβαστο χαρακτήρα της



Στην Τρίπολη Ξερον αιμό σαλάμι αέρος

Η ιστορία ξεκινά το 1920 όταν ο Παναγιώτης Δαγρές έφτιαχνε χειροποίητα παραδοσιακά προϊόντα αλλαντικών στην Τρίπολη και συνεχίζεται σήμερα με την τέταρτη γενιά της οικογένειας και την παραγωγή των ίδιων παραδοσιακών συνταγών. Τα προϊόντα Δαγρές παραμένουν το ίδιο γευστικά και αγνά όπως τότε, χαρακτηρισμένα από τη φήμη ποιότητά τους και την εκλεπτυσμένη γεύση.



Αιμό χοιρινό κρέας ειδικής εκτροφής

Έτοιμος, λαχταριστός και ζουμερός γύρος από ελληνικό χοιρινό κρέας ειδικής εκτροφής χωρίς συντηρητικά και χωρίς γλουτένη. Τη διαφορά κάνει η διατροφή των ζώων στη φάρμα της Creta Farm στο Ρέθυμνο, που περιλαμβάνει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που κάνει το κρέας πιο τρυφερό, κρητικά superfoods με αντιοξειδωτική δράση και αρωματικά βότανα για μοναδικό άρωμα και γεύση στο κρέας.



Το Μετσοβόνη των καλοφαγάδων

Παρασκευάζεται με τη μέθοδο της «πάστα φιλάτα» και του ιταλικού προβολόνη και αποτελεί μία από τις κορυφαίες επιλογές των Ελλήνων καλοφαγάδων. Το Μετσοβόνη παρασκευάζεται από 100% αγελαδινό γάλα ή μείγμα με κατσικίσιο που δεν ξεπερνά το 10%, ωριμάζει για τρεις μήνες και στο τέλος καπνίζεται με την καύση αρωματικών φυτών της περιοχής. Τρώγεται και ωμό και ψητό στα κάρβουνα.



Ομο νόστιμος μεζές της Αγιάς

Έτοιμα μαγειρεμένα μανιτάρια, άγρια και καλλιεργημένα, με καραμελωμένα κρεμμύδια και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, που μπορούν να σερβιριστούν και ως μεζές με ώριμα τυριά, με τηγανητά, μαγειρεμένα σουκωτάκια ή ως συνοδευτικό με ψητά κρέατα και ρύζι. Μια ακόμη σπιτική γεύση από το σύγχρονο εργαστήριο της εταιρείας Yiam στην Αγιά Λάρισας, που αξιοποιεί τα τοπικά αγροτικά προϊόντα.



Η ΠΑ, η μπίρα που έφερε την επανάσταση στο χώρο της παγκόσμιας μικροζυθοποιίας, αποδεικνύεται ανατρεπτική και στο food pairing, καθώς ο αρωματικός και φρουτώδης χαρακτήρας της μπορεί να συνοδεύσει ακόμα και τις πιο πικάντικες γεύσεις.



Σημικές γεύσεις από την Αριδαία

Ντομάτα, κάππαρη, δαφνόφυλλα και μπαχαρικά σε... αγαστή συνεργασία από την Παραδοσιακή Οικοτεχνία Τροφίμων Τσαμτιδής. Με έδρα το Ριζοχώρι Αριδαίας, η εταιρεία, βασιζόμενη κατά πολύ στην τοπική αγροτική παραγωγή, επεξεργάζεται και συσκευάζει τα προϊόντα της με τον ίδιο πατροπαράδοτο τρόπο, εδώ και πολλά χρόνια, χωρίς να χάνουν τη γεύση και το άρωμά τους.

Πολύτιμα τα αυγά της Νεοχωρούδας

Από κότες ελεύθερας βοσκής με αυστηρές πιστοποιήσεις και άριστες συνθήκες αποθήκευσης, τα αυγά της οικογενειακής επιχείρησης Καλώνης, που δραστηριοποιείται εδώ και 50 χρόνια στη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης. Ιδιόκτητες εγκαταστάσεις, ένας δυναμικός στόλος οχημάτων και μια ενθουσιώδης ομάδα ανθρώπων, που αγωνίζεται για να προσφέρει καθημερινά τα ολόφρεσκα και πεντανόστιμα αυγά της.



Μια κρέμα αμιογειώνει το barbeque

Βελούδινη υφή και καπνιστό άρωμα για την ΤΟΠ Κρέμα Βαλσάμικου με Barbeque, που συνοδεύει προκαλώντας μια έκρηξη γεύσης ακόμη και στην πιο απλή συνταγή. Ιδανική για ψητά κρέατα, πίτσες και σάλτσες και φτιαγμένη, όπως όλα τα προϊόντα ΤΟΠ, από κρασί και εκλεκτές πρώτες ύλες. Πρόκειται για μια εταιρεία με ιστορία 85 ετών που έχει βραβευθεί επανειλημμένα σε διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας.

Ξεχωρίζει το Αρσενικό του Μπαμπιούνη

Σκληρό τυρί με παιχνιδιάρικη βουτυρένια και απαλή υφή, πικάντικη γεύση που αναστατώνει και υπέροχη επίγευση γιδίσιου γάλακτος είναι ο βασιλιάς των τυριών στη Νάξο. Το Αρσενικό, που έχει αντίστοιχη με τα κρασιά αξία παλαιώσης, βρίσκει μία από τις καλύτερες εκφράσεις του στην οικογένεια Μπαμπιούνη, που τυροκομεί εδώ και τέσσερις γενιές δύο βήματα από τη θάλασσα της Αγιασού στη Νάξο.

ΑΓΟΡΑ

BEER & BRUNCH • ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

INDIA PALE ALE (IPA) ΜΠΥΡΕΣ



Πίσω στην εποχή της βρετανικής αποικιοκρατίας, όπου μπόλικος λυκίσκος, ως συντηρητικό και αρωματική ουσία, σε συνδυασμό με γενναιόδωρες δόσεις αλκοόλ, δημιούργησε μια μπύρα που θα μπορούσε να επιζήσει το μακρύ θαλάσσιο ταξίδι που ένωνε τη Γηραιά Αλβιώνα με την Ινδία. Η IPA, που δημιουργήθηκε πριν από δύο αιώνες για να κρατά χαρούμενους τους αξιωματικούς του στρατού της Βρετανίας, σήμερα συνιστά την πιο συναρπαστική πρόκληση για τους μικροζυθοποιούς.

BEER & BRUNCH

προτείνει

Septem 8η Μέρα IPA



Φρέσκια, μη παστεριωμένη, αφιλτράριστη μύρα με τα αρώματα και την ιδιαίτερη γεύση των αμερικανικών λυκίσκων Mosaic, Citra και Simcoe. Οι 7,0% αλκοολικοί βαθμοί και οι 65 βαθμοί πικράδας καλύπτονται από το πλούσιο αρωματικό στόμα και τη μεγάλη διάρκεια επίγευση, όπου κυριαρχούν αρώματα εσπεριδοειδών, πεύκου και mango. **7,0% vol.**

Delphi Session IPA



Ανοιχτό ξανθό χρώμα, ξηρή και ισορροπημένη γεύση, έντονα φρουτώδης ως πρώτη αίσθηση και γοητευτικά πικρή στο μακρύ τελείωμα. Αρωματικά κυριαρχούν εσπεριδοειδή και τροπικά φρούτα που υποστηρίζονται από ανθικές και βαλσαμικές νότες. Μια μύρα από την Έλιξη ΑΕ με χαμηλό αλκοόλ και ελαφρύ σώμα. **4,5% vol.**

ORA IPA



Σύνθεση επτά λυκίσκων και τρών βυνών με 7% αλκοόλ με βαθύ χάλκινο χρώμα και δαντελένιο λευκό αφρό για την IPA της Πατράϊκής Ζυθοποιίας. Αρώματα από εσπεριδοειδή, λεμόνι, πορτοκάλι, νότες ανανά και γκρέιφρουτ, μανταρίνι, μάνγκο με τέλεια ισοροπία μεταξύ τους με επίγευση μακριά και σχετικά πικρή, σώμα γεμάτο και υφή απαλή. **7,0% vol.**

Wychwood Hobgoblin IPA



Ξανθιά, χυμώδης αγγλική IPA με όμορφο σώμα και απόλυτα ισορροπημένη γεύση. Στην παραγωγή της χρησιμοποιούνται οι παραδοσιακές αγγλικές ποικιλίες λυκίσκου Goldings και Fuggles και η σλοβένικη Styrian, ενώ εμπλουτίζεται με dry hopping των αμερικανικών Chinook, Mosaic και Centennial. Δυνατός και εξωτικός χαρακτήρας, με τροπικές νότες στο άρωμα και τη γεύση. **5,6% vol.**

Grazy Donkey IPA



Μεγάλες ποσότητες εκλεκτών λυκίσκων όπως Cascade και Nelson Sauvin συνδυάζονται σε ένα πληθωριστικό τροπικό άρωμα και μία δροσιστική και χαρακτηριστική πικρή επίγευση για την πρώτη ιστορική IPA που παράχθηκε στην Ελλάδα από τη Ζυθοποιία Σαντορίνης. **6,5% vol.**

Corfu Contessa IPA



Διπλής ζύμωσης, αφιλτράριστη με γεμάτο σώμα, έντονο χαρακτήρα και ευχάριστη επίγευση η India Pale Ale της Κερκυραϊκής Μικροζυθοποιίας. Άρωμα γλυκό, ανθώδες, με νότα καραμέλας και γεύση ελαφριά, πικρή, με φρουτώδη νότα και πικρή επίγευση. **6,2% vol.**

Brewdog Hardcore IPA



Μια Imperial IPA που έρχεται από την Σκωτία με καστανό χρώμα και πλούσιο άρωμα λυκίσκου. Στο ποτήρι δημιουργεί αφρό που είναι μικρής διάρκειας και στη γεύση είναι γλυκόπικρη, με ντελικάτη νότα καραμέλας, πεύκου και πικρή επίγευση που έχει διάρκεια. **9,2% vol.**

Voreia India Pale Ale



Με γενναίες προσθήκες αμερικανικού λυκίσκου και τρία είδη βύνης, που προσδίδουν έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και κωνοφόρων, κεχριμπαρένιο χρώμα και μεγάλης διάρκειας επίγευση. Αξιο λόγου είναι το αλκοόλ, το οποίο, παρά τον υψηλό βαθμό, είναι καλά «κρυμμένο» πίσω από τα αρώματα της βύνης ανεξαρτήτως θερμοκρασίας της μπίρας. **7,0% vol.**

Primator IPA



Με το αγγλο-αμερικανικό στυλ των IPA, η τσέικη Primator IPA έχει μια χαρακτηριστική πικράδα με αυξανόμενη ένταση, ευχάριστο άρωμα φρούτων και λουλουδιών και ρετσίνης. Παρασκευάζεται με τέσσερις τύπους βύνης και επτά είδη λυκίσκου από όλο τον κόσμο, το καθένα με το δικό του μοναδικό χαρακτήρα τα οποία προστίθενται σε διαφορετικό στάδιο κατά τη διαδικασία παρασκευής. **6,5% vol.**

Άλη IPA



Κεχριμπαρένια και ιδιαίτερα αρωματική με νότες πορτοκαλιού, κίτρου κι άλλων εσπεριδοειδών, τις οποίες διαδέχεται ισορροπημένη πικράδα και μακρά επίγευση, η απαστεριώτη και αφιλτράριστη Άλη IPA της Μικροζυθοποιίας Θεσσαλονίκης. **5,0% vol.**

Νέες κυκλοφορίες



HOOK - UP (vol. 5,6%)

Οι φιλικές σχέσεις και οι αξίες συνεργασίας οδήγησαν στην πρώτη σύμπραξη μεταξύ δύο ζυθοποιείων στην Ελλάδα, της Noctua από την Αθήνα και της Άλη από τη Θεσσαλονίκη, η οποία ζύμωσε τη Hook Up. Μια dry hopped pale ale, αρωματική και γευστικότερη. Κυκλοφορεί σε περιορισμένη ποσότητα. Υπεύθυνος για την ετικέτα της συνεύρεσης είναι ο Bewild Brother. **(Noctua & Άλη)**

NOTOS ΚΙΤΡΙΝΗ ΑΠΟΣΤΟΛΗ IRISH RED ALE (vol. 5,0%)

Μια ιρλανδέζικη κόκκινη, ελάχιστα βυνώδης, με αρωματικό λυκίσκο που δίνει μια γήινη και απαλή πικράδα, χωρίς περιττά αρώματα. Ελάχιστα ξηρή επίγευση από το καβουρβισμένο κριθάρι. **(NOTOS)**



ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ ABBEY RED (vol. 5,5%)

«Η Αποκάλυψη του Ιωάννη» υπήρξε διαχρονικά πηγή έμπνευσης για τη Δυτική σκέψη, τη φιλοσοφία, τη λογοτεχνία και τα εικαστικά. Αποτέλεσε την έμπνευση και για τη νέα κόκκινη μπίρα, μοναστηριακού τύπου. με αρώματα μπανάνας, σταφίδας και γαρύφαλλου που προέρχονται από τη μαγιά και γλυκές, πικάντικες, γεύσεις καραμέλας, φρούτων και μπαχαρικών. **(ΝΗΣΟΣ)**



DELPHI SESSION IPA (vol. 4,5%)

Ευκολόπιση και αρωματική με ανοιχτό ξανθό χρώμα, έντονα φρουτώδης ως πρώτη αίσθηση και γοητευτικά πικρή στο επίμονο τελείωμα. Αρωματικά κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή και τα τροπικά φρούτα, που υποστηρίζονται από ανθικές και βαλσαμικές νότες. Διαθέτει χαμηλό αλκοόλ και ελαφρύ σώμα έτσι ώστε να αποτελεί μια ιδανική καλοκαιρινή επιλογή. **(Ελιξη ΑΕ)**

**ΨΑΚΙ (vol. 7,5%)**

Μία μπύρα για όσους απολαμβάνουν τις «μεγάλες» ετικέτες, με έντονη πικράδα και ακόμα εντονότερη γεύση. Τα αρώματα των λυκίσκων δεν σταματούν να δίνουν τις χάρες τους. **(ΣΟΛΟ)**

ΚΡΑΤΑΙΑ BARREL AGED (vol. 9,5%)

Με μία barrel aged Imperial Stout η Ζυθοποιία Αναστασίου γιορτάζει τα πρώτα της γενέθλια. Μια ιδιαίτερη συνταγή, που προέκυψε με λίγα λίτρα από την «Κραταία» Imperial Stout να παλαιώνουν σε δρύινο βαρέλι, αφού πρώτα «ποτίστηκε» με Jim Beam Straight Rye Whiskey. **(Ζυθοποιία Αναστασίου)**

**ΑΜΣΤΕΛ FREE LEMON (vol. 0,0%)**

Μπύρα ΑΜΣΤΕΛ με 0,0% αλκοόλ και αναμειγμένη με χυμό λεμονιού, που ήρθε για να επιβεβαιώσει ότι η απόλαυση δεν έχει περιορισμούς. Και όλα αυτά σε φρέσκια συσκευασία. Το νέο προϊόν κυκλοφορεί σε κουτάκι των 330ml, διατηρώντας το έντονο μπλε της ΑΜΣΤΕΛ FREE, συνδυάζοντάς το με τα ζουμερά λεμόνια, από τα οποία δημιουργείται ο χυμός της. **(Αθηναϊκή Ζυθοποιία)**

BRUT IPA (vol. 8,0%)

Μία IPA με χρυσαφένιο χρώμα, σχεδόν διαυγές και λευκό αφρό που μένει στο ποτήρι. Έχει αρώματα κίτρου και λεμονόχορτου αλλά και ανθικές νότες και νότες γλυκών δημητριακών. Μέτριο σώμα, με ελαιώδη υφή και στο στόμα είναι μέτρια γλυκιά και ελαφρά πικρή με πικρή επίγευση μέσης διάρκειας. **(ΚΥΚΑΩ)**





Η επανάσταση των India Pale Lager

Ζυμώνονται σαν Lager αλλά με τις γερές δόσεις λυκίσκου των IPA και ως πρόσφατα αποτελούσαν μια πολύ μικρή craft κατηγορία. Τα πράγματα όμως φαίνεται ν' αλλάζουν...



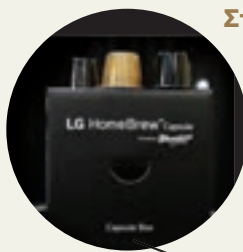
Η πιο σύγχρονη μονάδα

Με ιστορία 230 χρόνων στον Καναδά η Molson Coors χτίζει στη χώρα την πιο σύγχρονη μονάδα ζυθοποίησης



Στην μύρα και η LG

Με το λανσάρισμα της συσκευής της Home Brew που λειτουργεί με κάψουλες πρωτοπορεί η νοτιοκορεάτικη LG



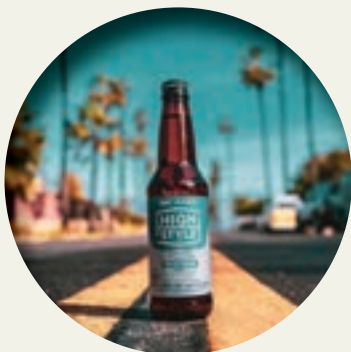
Στο Νο1

Στην κορυφή του craft Top50 των ΗΠΑ για ακόμη μια χρονιά η ιστορική D.G Yuengling & Son



Με 100 εκατ. στη Μοζαμβίκη

Τη μονάδα της στη Μοζαμβίκη, μια επένδυση 100 εκατ. δολαρίων, ολοκλήρωσε η Heineken



Χωρίς αλκοόλ με έγχυση κάνναβης

Την πρώτη μύρα της Καλιφόρνια με έγχυση κάνναβης, 10 mg THC ανά μπουκάλι, και χωρίς αλκοόλ λάνσαρε η ζυθοποιία High Style



Σε εναλλακτικές βύνες η Sapporo

Το ενδιαφέρον της για επένδυση σε μύρες με βύνη σόγιας ή μπιζελιού εκφράζει η Sapporo



Στη Lion η βρετανική Magic Rock Brewing

Ο έλεγχος της μικροζυθοποιίας Magic Rock πέρασε στη Lion, η οποία φαίνεται να πιστεύει πολύ στη δυναμική της βρετανικής αγοράς μύρας

MADE IN BEER



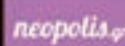
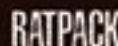
20

19

FESTIVAL

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ-ΣΑΒΒΑΤΟ-ΚΥΡΙΑΚΗ
19-20-21 ΑΠΡΙΛΙΟΥ**

ΑΜΑΞΟΣΤΑΣΙΟ ΟΣΥ-ΑΘΗΝΑ



HEINEKEN 0.0
ΤΩΡΑ ΜΠΟΡΕΙΣ

NEA

0.0% ΑΛΚΟΟΛ
ΥΠΕΡ
ΓΕΥΣΗ



ΧΗ



Απολαύστε υπεύθυνα