

MICRO & LOCAL ΑΛΛΑ ΣΤΑ ΟΝΕΙΡΑ GLOBAL



ME KNOW HOW TO ΚΡΙΘΑΡΙ ΒΥΝΗΣ

BEER & BRUNCH



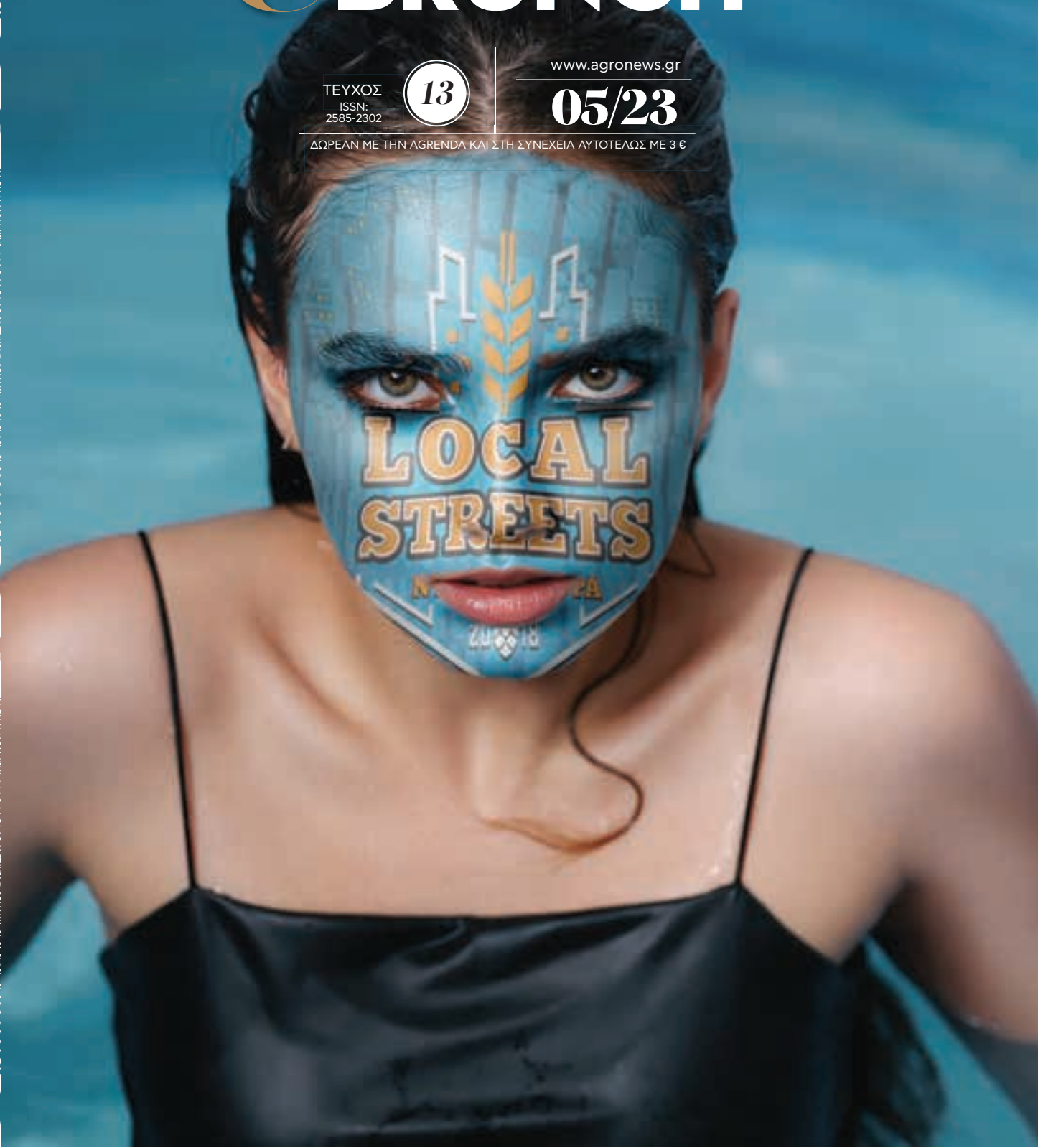
ΤΕΥΧΟΣ
ISSN:
2585-2302

13

www.agronews.gr

05/23

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 €



ΟΤΑΝ Η ΜΠΥΡΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕ ΤΟ ΚΑΣΤΑΝΟ

ΦΩΤΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ: Η ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗ ΕΙΝΑΙ ΤΑΞΙΔΙ

enjoy our
local beer



HOUSE ALE

**FRESH
CHIOS
BEER**

ΖΥΘΟΠΟΙΑ ΧΙΟΥ

ΑΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗ - ΑΦΙΛΤΡΑΡΙΣΤΗ

CHIOS BREWERY
TEL: +30 22710 33107
CHIOSBEER



Νέα restaurant, φρέσκοιες μπίρες, μικρά βυνοποιεία

Από την πρώτη έκδοση του Beer & Brunch το Μάιο του 2017, δηλαδή πριν από έξι χρόνια, η πεποίθησή μας ότι οι πρώτοι «υγιείς σπόροι» στη μικροζυθοποιία ανοίγουν ένα καινούργιο κεφάλαιο για τον κλάδο της μπίρας, επιβεβαιώνεται.

Το τελευταίο διάστημα μια σειρά από νέα εγχειρήματα, συγχωνεύσεις και συνεργασίες, προσδίδουν νέα δυναμική στην εγκώρια ζυθοποιία. Περιττό να αναφερθεί βέβαια ότι τα μερίδια αγοράς που διεκδικούν χρόνο με το χρόνο οι μικροί παίκτες, έχουν αφυπνίσει αντίστοιχα και τις παραδοσιακές δυνάμεις του κλάδου, οι οποίες αναπροσαρμόζουν την τακτική τους, είτε αναζητώντας νέο προφίλ ακόμα και για παλιά σήματα, είτε δημιουργώντας και νέες επικέτες με εντονότερη αναφορά στο μοντέλο της μικροζυθοποίησης.

Σημαντική ώθηση στην ανάπτυξη του κλάδου έδωσε βέβαια και η γενναία ανακατάταξη η οποία συντελείται τα τελευταία χρόνια και στον κλάδο της εστίασης. Αρχής γενομένης από τα πρώτα χρόνια της οικονομικής κρίσης που βίωσε η χώρα, η εικόνα και ο τρόπος λειτουργίας των επιχειρήσεων του κλάδου δεν έχει πλέον καμιά σχέση μ' αυτή του παρελθόντος, με τις λίστες κρασιών και μπίρας να εξελίσσονται σε αιχμή του δόρατος για τα περισσότερα σημεία συνάντησης. Η περίοδος της πανδημίας ανέκοψε μεν προσωρινά την ισχυρή πορεία αλλαγών στην εστίαση, δεν ανέτρεψε ωστόσο τα σχέδια για νέες επενδύσεις και αλλαγή προφίλ σε πολλές επιχειρήσεις, οι οποίες δίνουν σήμερα τον τόνο της εξέλιξης σε κάθε πόλη ή και στα μεγαλύτερα χωριά της περιφέρειας. Εντονότερη είναι, βέβαια, αυτή η εικόνα μεταμόρφωσης στον κλάδο της εστίασης στους τουριστικούς προορισμούς. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι το ισχυρό τουριστικό ρεύμα που γνωρίζει η χώρα δεύτερη κατά σειρά χρονιά, αποτελεί τη βάση σε κάθε



νέο εγχείρημα αυτής της μορφής.

Μέσα σ' αυτό το ενδιαφέρον περιβάλλον, δεν μπορεί παρά η ανάπτυξη της εγκώριας μικροζυθοποιίας να γνωρίσει μόνο καλύτερες μέρες. Τα πάντα θα εξαρτηθούν από την ωριμότητα των συντελεστών του κλάδου, την ετοιμότητα της Πολιτείας να θωρακίσει θεσμικά τη λειτουργία της συγκεκριμένης αγοράς (ακόμα και σε παραγωγικό επίπεδο) και την σταθερότητα στο οικονομικό και κοινωνικό γίγνεσθαι. Βεβαίως, η περαιτέρω ανάπτυξη της μικροζυθοποιίας στην Ελλάδα θα προχωρήσει με την ανάλογη υποστήριξη από τον κλάδο της μικροβυνοποιίας, όπου φαίνεται να δίνουν δείγματα γραφής αυτό τον καιρό οι πρώτες πρωτοβουλίες.

Η έκδοση του Beer & Brunch που διευκόλυνε το πέρασμα στη νέα εποχή είναι εδώ για να στηρίξει χωρίς υστεροβουλία τις προσπάθειες για γνήσια ελληνική μπίρα. ☺



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



Ιδιοκτησία

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

Εκδότης / Διευθυντής / Βασικός Μέτοχος / Νόμιμος Εκπρόσωπος

Γιάννης Πανάγος

Σύμβουλος έκδοσης

Λάζαρος Γατσέλος

Επιμέλεια έκδοσης

Ειρήνη Σκρέκη

Σύνταξη

Μαρία Γιουρούκελη
Λεωνίδας Λιάμης
Πέτρος Γκόγκος
Ζήσης Πανάγος
Γιώργος Λαμπίρης
Γιώργος Κοντονής
Κώστας Λώνης
Χρ. Κανελλακόπουλος
Βασίλης Κατσάρος

Δημιουργικό - Σελιδοποίηση

Χαρά Οικονόμου
Φανή Παπαετροπούλου

Εμπορικός Διευθυντής

Παναγιώτης Αραβαντινός

Διαφήμιση - Μάρκετινγκ

Ειρήνη Βλάχου
Σταύρος Κοντός

Διανομή

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία

Καθημερινές Εκδόσεις ΑΕ

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



Στόχο να γίνει η πρώτη πλήρως καθετοποιημένη εγχώρια μικροζυθοποιία έχει βάλει η Local Beer Streets με έδρα τον Βόλο



Στιγμές από τη διεθνή σκηνή του ζύθου

14 Εγένετο GigaBier από την Tesla

Άνοιξαν οι ηλεκτρονικές παραγγελίες για την πολυαναμενόμενη Pilsner μπίρα που λάνσαρε ο Elon Musk

15 Μπίρα σε σκόνη made in Germany

Μερικές κουταλιές σκόνης ανακατεμένες με νερό και έτοιμη η Lager, Pilsner ή Weiss - άλλωστε οι επιλογές είναι σχεδόν χωρίς όρια

16 Σώζει τον λυκίσκο η υδροπονία

Μια ισπανική start up έχει βάλει στόχο να σώσει την μπίρα του πλανήτη

16 Στη Σιγκαπούρη για ζυθοτουρισμό

Κορυφή στο Top10 των προορισμών για μπυρόφιλους, λέει το Vinepair

50 Μπαίνει μόνο στο ποτήρι των 35+

«Αν δεν είχατε γεννηθεί όταν κυκλοφόρησε η πρώτη μπίρα μας, τότε η Three Sheets Pale δεν κάνει για σας» τονίζει επιθετικά η αυστραλιανή ζυθοποιία Lord Nelson Brewery

50 Είναι μπίρα, δεν είναι σαμπάνια

Οι βελγικές αρχές κατέσχεσαν 2.352 κουτιά της αμερικανικής μπίρας Miller για παραπλάνηση καταναλωτή

Κάτι βράζει...

06

Στους 62.000 τόνους αναμένεται να φτάσει φέτος η παραγωγή βυνοποιήσιμου κριθαριού, μέσω του προγράμματος συμβολοιακής καλλιέργειας, που εφαρμόζει για 15η χρονιά η Αθηναϊκή Ζυθοποιία

18

Το όνομά της είναι LoChes και προκύπτει από το συνδυασμό της πρώτης συλλαβής του «LoLa!» και της αγγλικής λέξης για το κάστανο «chestnut». Η πρώτη του είδους της στην Ελλάδα είναι η νέα μπίρα της Ζυθοποιίας Πηγειού με κάστανο Αγιάς

21

Το 2024 τα πρώτα σήματα Επισκέψιμου Ζυθοποιείου με τις απαραίτητες προϋποθέσεις να περιλαμβάνουν ύπαρξη χώρου για ΑμΕΑ, χώρου εστίασης και χώρου εκδηλώσεων



32

Αρωματικές δίχως εκρηκτικές, εκφραστικές με έντονα τυπικές και τραγανές προσωπικότητες, οι Lager και Pilsener είναι τα στυλ μπίρας που προϋποθέτουν και αναζητούν εξαιρετική ακρίβεια στη λεπτομέρεια εκτέλεσης σε κάθε στάδιο της ζυθοποιητικής διαδικασίας

Παμε Brunch!

38 Στο Tap27 με τις 12 κάνουλες

Πολλοί λένε ότι έλειπε ένα taproom από το Παγκράτι. Το Tap27 μες έξι μήνες παρουσίας ετοιμάζεται να δοκιμαστεί στην πρώτη του high season



44 Απόδειξη ότι ο Θεός μας αγαπάει

«Η μπίρα είναι απόδειξη ότι ο Θεός μάς αγαπάει», είχε πει ο Βενιαμίν Φραγκλίνος και γίνεται ακόμη πιο ισχυρή όταν συνδυάζεται με εκλεκτές γεύσεις της ελληνικής φύσης

46 Low & No Alcohol στο προσκήνιο

Πάνω από 30% αναμένεται ότι θα διευρυνθεί η αγορά χαμηλού ή χωρίς αλκοόλ μπίρας μέσα στην επόμενη πενταετία




48 Στο κυνήγι της νέας ετικέτας

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

ΤΟ ΖΟΥΜΕ ΑΛΛΙΩΣ



#FOLLOWTHEFOX 

Απολαύστε υπεύθυνα

Στους περίπου 62.000 τόνους αναμένεται να φτάσει φέτος η παραγωγή βυνοποιήσιμου κριθαριού, μέσω του προγράμματος συμβολαιακής καλλιέργειας, που εφαρμόζει για 15η χρονιά η «Αθηναϊκή Ζυθοποιία», έχοντας συνάψει συμβάσεις με 2.500 παραγωγούς με εγγυημένη τιμή στα 24 λεπτά το κιλό



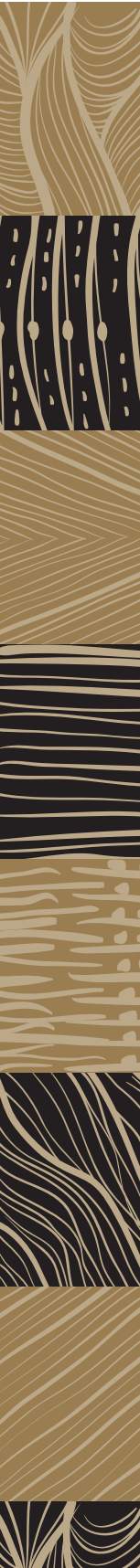
ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ

ΜΕ ΠΛΗΡΕΣ KNOW HOW ΤΟ ΚΡΙΘΑΡΙ ΒΥΝΗΣ





Στόχος της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας για φέτος είναι να παραχθούν περί τους 62.000 τόνους κριθαριού, οι οποίοι σε ποσοστό 75% προορίζονται να καλύψουν εγχώριες ανάγκες σε βύνη της εταιρείας και παράλληλα θα της επιτρέψουν να εξάγει το υπόλοιπο 25% σε γειτονικές χώρες.





Ξεπερνούν τα 150.000 στρέμματα οι συνολικές εκτάσεις που έχουν καλλιεργηθεί την τρέχουσα περίοδο με βυνοποιήσιμο κριθάρι μέσω του Προγράμματος Συμβολαιακής της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας και είναι αυξημένες κατά περίπου 15% σε σύγκριση με τη σεζόν του 2022. Παράλληλα συνεχίζεται η επίμονη δουλειά που γίνεται σε επίπεδο έρευνας πολλαπλασιαστικού υλικού, με εισαγωγή νέων ποικιλιών σε σποροπαραγωγή και ανάπτυξη άλλων, ειδικά διαμορφωμένων για τις ελληνικές συνθήκες και με στόχο τη μείωση του αποτυπώματος άνθρακα. «Σταθερός προσανατολισμός μας είναι η εξ ολοκλήρου κάλυψη των αναγκών μας με ελληνικό κριθάρι. Η αύξηση στις εκτάσεις έχει ως στόχο τη διασφάλιση της απαραίτητης ποσότητας, ώστε η εξαγωγή βύνης να γίνεται πλέον συστηματικά και όχι περιστασιακά, σε περίπτωση που παρατηρούνται υψηλές παραγωγές», εξηγεί στο «Beer & Brunch», ο επικεφαλής γεωπόνος του Προγράμματος Συμβολαιακής της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, Βασίλης Κωττούλας.

Με το βλέμμα στον καιρό

Με την καλλιέργεια να έχει εισέλθει, πλέον, στην τελική ευθεία για την έναρξη των αλωνιών, ο έμπειρος συνομιλητής μας επισημαίνει πως με βάση την εικόνα που έχουν αυτήν τη στιγμή τα χωράφια, οι παραγωγές αναμένεται να είναι πάνω από τον εθνικό μέσο όρο για την καλλιέργεια του κριθαριού και πως η έγνοια πλέον είναι να κρατήσει ο καλός καιρός.

«Φαίνεται πως πάμε για αποδόσεις που θα ξεπεράσουν τα 400 κιλά το στρέμμα, που είναι ο μέσος όρος για τα ελληνικά δεδομένα. Σίγουρα θα υπάρξουν και χωράφια που θα κυμανθούν σε πολύ υψηλότερα επίπεδα και θα είναι αυτά στα οποία οι παραγωγοί λίπαναν με τις συνιστώμενες ποσότητες θρεπτικών στοιχείων και εφάρμοσαν ολοκληρωμένο πρόγραμμα φυτοπροστασίας», σημείωσε ο κ. Κωττούλας.

Εξήγησε δε, ότι «ο ήπιος χειμώνας και οι ικανοποιητικές βροχοπτώσεις της άνοιξης, είχαν πολύ θετική επίδραση στην καλλιέργεια. Επιπλέον, οι έως τώρα κανονικές θερμοκρασίες, διασφαλίζουν το απρόσκοπτο

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΙΜΟΥ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ



ΕΚΤΑΣΕΙΣ
150.000
ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ
62.000
ΤΟΝΟΙ



ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ
2.500

ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ
24 ΛΕΠΤΑ/ΚΙΛΟ



Αποδόσεις που θα ξεπεράσουν τα 400 κιλά το στρέμμα, που είναι ο μέσος όρος για τα ελληνικά δεδομένα, αναμένονται τη φετινή καλλιεργητική σεζόν.

γέμισμα του σπόρου και ως εκ τούτου αναμένεται και καλή ποιότητα, τουλάχιστον ως προς το χαρακτηριστικό του μεγέθους του σπόρου.

Αυξημένες, κατά τον κ. Κωττούλα, ήταν οι προσβολές από έντομα (σ. σ. βρωμούσες) που δεν δημιουργούν συνήθως σοβαρά προβλήματα, όπου ωστόσο οι πληθυσμοί ήταν υψηλοί έγιναν οι κατάλληλες επεμβάσεις. Η αυξημένη ένταση πίεσης των ασθενειών, κυρίως ρυχοσπορίωσης και δικτυωτής κηλίδωσης, ταυτόχρονα, όπου αντιμετωπίστηκε έγκαιρα και με τα κατάλληλα σκευάσματα, δεν θα επηρεάσει τις τελικές αποδόσεις.

«Εκείνο που μας ανησυχεί, πλέον είναι οι τοπικές χαλαζοπτώσεις, λόγω του άστατου καιρού των τελευταίων εβδομάδων, καθώς, επίσης, και το να παραταθεί αυτή η αστάθεια κατά τον αλωνισμό», μας αναφέρει.

Εφόσον όλα εξελιχθούν ομαλά, χωρίς απρόοπτες δυσάρεστες εκπλήξεις, στόχος της εταιρείας για φέτος εί-

Στην τελική ευθεία το πρόγραμμα δημιουργίας νέων ποικιλιών ειδικά για τις ελληνικές συνθήκες

ναι να παραχθούν περί τους 62.000 τόνους, οι οποίοι σε ποσοστό 75% προορίζονται να καλύψουν εγχώριες ανάγκες σε βύνη της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας και παράλληλα θα της επιτρέψουν να εξάγει το υπόλοιπο 25% σε γειτονικές χώρες.

«Με βάση τα στοιχεία των Brewers of Europe, η παραγωγή μπίρας στην Ελλάδα εκτιμάται ότι έφθασε το 2022 στα 4.100.000 εκατόλιτρα, από 4.019.000 εκατόλιτρα το 2021. Με βάση τα θετικά μηνύματα από τον τουριστικό κλάδο πιστεύουμε πως θα έχουμε μια αντί-

στοιχη χρονιά και το 2023», τονίζει ο κ. Κωτούλας.

Σταθερή πρακτική για την Αθηναϊκή Ζυθοποιία, εξάλλου, αποτελεί η διαρκής αξιολόγηση του γενετικού υλικού που χρησιμοποιείται μέσω του προγράμματος συμβολαιακής και αν προκύπτουν νέες ποικιλίες, οι οποίες υπερέχουν έναντι των υφιστάμενων, προχωρά σε σταδιακή αντικατάστασή τους. «Έτσι, φέτος, πλην των γνωστών και εξαιρετικών ποικιλιών FORTUNA, ZHANA, καθώς και της νεότερης FATIMA, βρίσκονται στη φάση της σποροπαραγωγής δύο νέες, δυναμικές ποικιλίες, η GUZEL και η LEXY», τονίζει ο γεωπόνος της εταιρείας.

Πρωιμότητα και αντοχή στην ξηρασία

Παράλληλα, αποκαλύπτει ότι «εισέρχεται πλέον στην τελική του φάση το πρόγραμμα δημιουργίας νέων ποικιλιών, με βάση τις ελληνικές εδαφοκλιματικές συνθήκες και ευελπιστούμε, σύντομα να έχουμε νέα για τις πρώτες ελληνικές ποικιλίες βυνοποιήσιμου κριθαριού, με κύρια χαρακτηριστικά την πρωιμότητα και την αντοχή σε ξηροθερμικές συνθήκες. Σε εξέλιξη επίσης βρίσκεται και το πρόγραμμα μείωσης των εκπομπών του CO₂ από την καλλιέργεια του κριθαριού. Στόχος μας είναι να ετοιμάσουμε μια νέα πρόταση για την καλλιέργεια, ώστε να μειωθεί η εκπομπή CO₂ έως και 30%, χωρίς όμως να επηρεάζεται το εισόδημα του παραγωγού. Βασικό ρόλο σε αυτή την προσπάθεια καλείται να παίξει κι η υιοθέτηση κάποιων εκ των eco schemes της νέας ΚΑΠ». 88

Ο επικεφαλής γεωπόνος του Προγράμματος Συμβολαιακής της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, Βασίλης Κωτούλας (δεξιά) σε στιγμιότυπο από ημερίδα του ΣΤΠΕΛ στην Αγροτις 2022.



Με φόρα από το χειμώνα οι πωλήσεις μπύρας



ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ

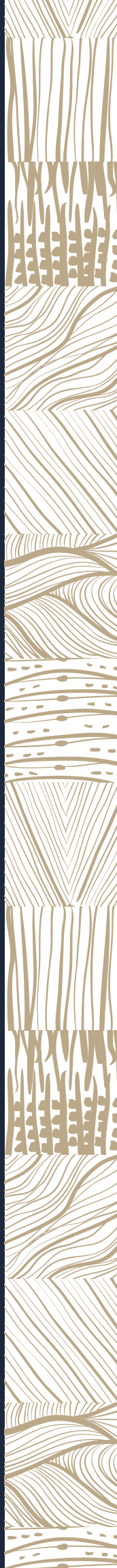




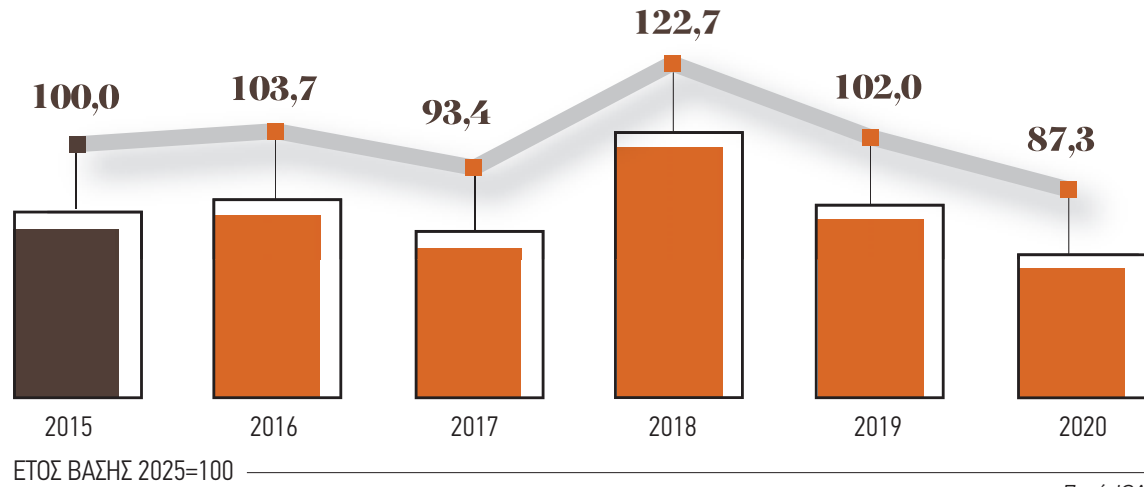
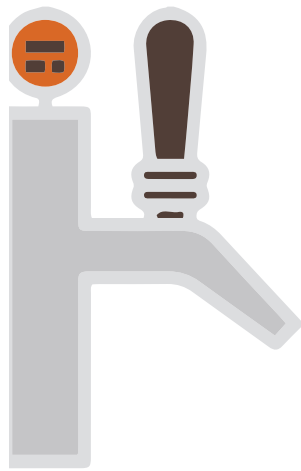
Σε μία αγορά που επηρεάστηκε έντονα το 2022 από το υψηλό κόστος του μπουκαλιού και των πρώτων υλών, το οποίο σύμφωνα με εκπροσώπους του κλάδου κινήθηκε σε διπλάσια επίπεδα τιμής σε σύγκριση με το 2021, ο κλάδος της μπίρας καταγράφει ανοδικές τάσεις φέτος τόσο από πλευράς τζίρου, όσο και από πλευράς ποσοτήτων που πωλούνται. Προϋπόθεση για να συμβεί αυτό, εκτός από την τουριστική κίνηση, η οποία βάσει των προκρατίσεων και των κρατήσεων δείχνει ότι θα κινηθεί στα ίδια ή ακόμα και σε υψηλότερα επίπεδα σε σύγκριση με το 2019, είναι η εξέλιξη των καιρικών συνθηκών, παράγοντας από τον οποίο εξαρτάται άμεσα η πορεία της αγοράς μπίρας στην Ελλάδα. Πέρυσι οι συνολικές πωλήσεις του κλάδου προς όλα τα κανάλια (λιανικής, χονδρεμπόριο, HoReCa) άγγιξαν τα 3,9 εκατ. εκατόλιτρα, χωρίς ωστόσο να φτάνουν στα επίπεδα του 2019, όταν οι πωλήσεις όλων των εταιρειών ανήλθαν σε περίπου 4 εκατομμύρια εκατόλιτρα. Προσδοκία πάντως των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στην μπίρα είναι φέτος να υπερβούν τα 4 εκατομμύρια εκατόλιτρα.

Ανοδικά ο τζίρος – Πωτικά οι ποσότητες λόγω πληθωρισμού

Ενδεικτική πάντως της εικόνας είναι και η πορεία που έχουν οι πωλήσεις στα σούπερ μάρκετ. Στοιχεία της εταιρείας μετρήσεων αγοράς Circana (πρώην IRI), τα οποία παραχώρησε στο B&B, δείχνουν ότι στο πρώτο τρίμηνο του 2023 η μπίρα κινήθηκε ανοδικά σε σύγκριση με το αντίστοιχο τρίμηνο του 2022. Ωστόσο η συγκεκριμένη περίοδος δεν μπορεί να θεωρηθεί αντιπροσωπευτική για το έτος, δεδομένου ότι ο κύριος όγκος πωλήσεων μπίρας διακινείται το διάστημα από τα μέσα της άνοιξης έως και το τέλος καλοκαιριού. Πιο συγκεκριμένα, τα στοιχεία της Circana δείχνουν ότι στο πρώτο τρίμηνο της φετινής χρονιάς οι πωλήσεις σε αξία στα ελληνικά σούπερ μάρκετ ήταν 19,77 εκατ. ευρώ, σε σύγκριση με τα 17,45 εκατομμύρια ευρώ του 2022, αυξημένες κατά 13,3%, γεγονός που εν μέρει οφείλεται και στον πληθωρισμό. Αυξημένες ήταν την ίδια περίοδο και οι πωλήσεις σε όγκο, όπου όπως προκύπτει από τη σχετική μέτρηση πουλήθηκαν 8,13 εκατ. λίτρα από 7,81 εκατομμύρια λίτρα, κάτι που αντιστοιχεί σε ποσοστό αύξησης 4,1%.

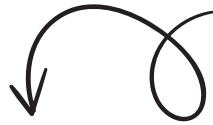


ΔΕΙΚΤΗΣ ΕΞΕΛΙΞΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΠΥΡΑΣ (2015-2020)



Πηγή: ICAP

Στοιχεία της Circana, τα οποία παραχώρησε στο B&B, δείχνουν ότι στο πρώτο τρίμηνο του 2023 η μπίρα κινήθηκε ανοδικά σε σύγκριση με το αντίστοιχο τρίμηνο του 2022.



Στο πρώτο τρίμηνο της φετινής χρονιάς οι πωλήσεις σε αξία στα ελληνικά σούπερ μάρκετ ήταν 19,77 εκατ. ευρώ, σε σύγκριση με τα 17,45 εκατομμύρια ευρώ του 2022

Η μορφή του 2022 οια σούπερ μάρκετ

Εξετάζοντας τη συνολική αγορά στη διάρκεια του 2022 και πάλι με βάση τα ίδια στοιχεία, η αποτύπωση δείχνει ότι οι πωλήσεις σε αξία ήταν 131,36 εκατομμύρια ευρώ έναντι 123,34 εκατομμύρια ευρώ από τα ράφια των σούπερ μάρκετ. Σε πωλούμενες ποσότητες το 2022 όμως τα πράγματα ήταν διαφορετικά σε σύγκριση με τον αυξημένο τζίρο, καθώς πουλήθηκε λιγότερη μπίρα στα σούπερ μάρκετ, ήτοι 57,83 εκατομμύρια λίτρα από 59,62 εκατομμύρια λίτρα. Η κάμψη της κατανάλωσης σε ποσότητα οφείλεται στον πληθωρισμό. Κάτι που αποτυπώνεται άλλωστε και στην αύξηση τζίρου, καθώς οι υψηλότερες πωλήσεις που προαναφέραμε οφείλονται κατά ένα μεγάλο βαθμό στις ανατιμήσεις που προήλθαν από το αυξημένο κόστος πρώτων υλών και ενέργειας. Στον αντίποδα η μείωση των πωλήσεων σε όγκο οφείλεται στο ακριβότερο τελικό προϊόν στο ράφι, γεγονός που περιόρισε αυτομάτως την καταναλωτική διάθεση στα ράφια των σούπερ μάρκετ, κάτι που αποτυπώθηκε σε όλο το φάσμα των πωλούμενων προϊόντων ακόμα και βασικών καταναλωτικών αγαθών.

Σε ό,τι αφορά το σύνολο της αγοράς, πρόσφατα στοιχεία της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών δείχνουν ανατιμήσεις που θα αγγίξουν έως και το 15% κατά τη διάρκεια του 2023 στην μπίρα. Σημειώνεται ότι παρά το κόστος της ενέργειας οι τιμές των πρώτων και δεύτερων υλών έχουν εκτιναχθεί, κάτι που αποτυπώνεται στην αγορά γυάλινων φιαλών με αύξηση κατά 100% σε σύγκριση με πριν από το ξέσπασμα της κρίσης στην Ουκρανία. Πηγές της αγοράς με τις οποίες επικοινωνήσαμε αναφέρουν ότι η κύρια χώρα προμήθειας μπουκαλιών είναι η Βουλγαρία με τιμή περίπου 0,20 λεπτά ανά φιάλη 330 ml. Σε ό,τι αφορά την ελληνική βύνη η τιμή ανά τόνο ανέρχεται σε περίπου 800 ευρώ ο τόνος και οι ευρωπαϊκές βύνες υπερβαίνουν τα 800 ευρώ ο τόνος, καθώς επιβαρύνονται και από το σημαντικό μεταφορικό κόστος.⁸⁸



~ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΟ ΧΑΛΑΝΔΡΙ ~

ΓΝΗΣΙΟΣ
ΤΟΠΙΚΟΣ



GigaBier από την Tesla

Ανοιχτές οι παραγγελίες από τον ιστότοπο της εταιρείας υψηλής τεχνολογίας στην τιμή των 89 ευρώ για τη συσκευασία των τριών μπουκαλιών

Την υπόσχεση που είχε δώσει στα εγκαίνια του Gigafactory της Tesla στο Βερολίνο υλοποίησε πρόσφατα ο Elon Musk παρουσιάζοντας την GigaBier, μια μπύρα Pilsner που παρασκευάζεται στο Βερολίνο και σύμφωνα με την περιγραφή που δίνει η εταιρεία, το γευστικό της προφίλ περιλαμβάνει νότες εσπεριδοειδών, περγαμόντου και γλυκών φρούτων. Στα ξεχωριστά χαρακτηριστικά της το μπουκάλι των 330 ml που έχει σχεδιαστεί για να μοιάζει με το Cybertruck της Tesla... 88

Το μόνο πράγμα που είναι χειρότερο από τη ζεστή μπύρα...

Επιθετικό μάρκετινγκ επιστρατεύει ο πρώην Αμερικανός πρόεδρος, Donald Trump, φωτογραφίζοντας τον νυν πρόεδρο Joe Biden στα cooler που χρηματοδοτούν την εκστρατεία του, ως κάτι που ξεπερνά σε μετριότητα ακόμα και μια ζεστή μπύρα. Ισοθερμικές θήκες (cooler) με το δίδυμο Joe Biden - Kamala Harris και την επιγραφή «το μόνο πράγμα που είναι χειρότερο από μια κλιματική μπύρα», σε τιμή 18 δολαρίων έκαστη, είναι το προωθητικό merchandizing της καμπάνιας του Donald Trump για την κούρσα των προεδρικών εκλογών των ΗΠΑ του 2024. 88



Όλα τελικά δείχνουν πως η διαδρομή ως τον Νοέμβριο του 2024 επιφυλάσσει ένα πικρό σίκουελ του 2020, αφού ο νυν και ο πρώην πρόεδρος των ΗΠΑ, παρά την ηλικία τους, είναι οι επικρατέστεροι προς το παρόν υποψήφιοι.



Τώρα και σε σκόνη



Μπύρα σε μορφή σκόνης έχει αναπτύξει ένα ζυθοποιείο στη Γερμανία με βασικό στόχο να μειώσει το βαρύ αποτύπωμα άνθρακα των εξαγωγών. «Αν το δούμε ευρύτερα, αυτό θα ήταν περίπου 0,5% των εκπομπών CO₂ παγκοσμίως που θα μπορούσαμε να μειώσουμε», δήλωσε στο Reuters ο Stefan Fritsche, γενικός διευθυντής της Klosterbrauerei Neuzelle, που πήρε αυτή την πρωτοβουλία. Μερικές κουταλιές σκόνης ανακατεμένες με νερό και έτοιμη η Lager, Pilsner ή Weiss - άλλωστε οι επιλογές είναι σχεδόν χωρίς όρια, σύμφωνα με τον κ. Fritsche, ο οποίος σημείωσε ότι οι πρώτες γευσιγνωσίες μπύρας με το ρόφημα σε σκόνη ήταν πολλά υποσχόμενες και αναζητά συνεργάτες για την παραγωγή της σκόνης σε μεγαλύτερη κλίμακα. ☘

Μια start up έχει αναλάβει να σώσει το μέλλον της μπίρας του πλανήτη

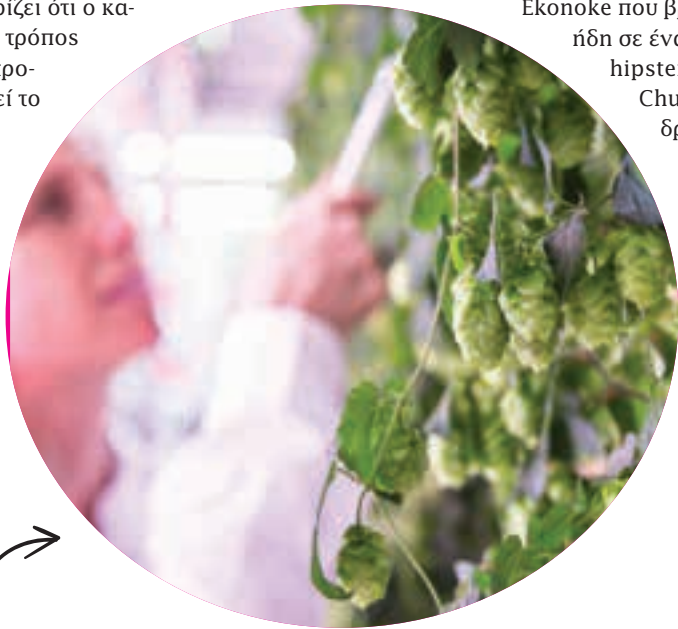
Καλλιεργώντας υδροπονικά λυκίσκο έξω από τη Μαδρίτη



Ολοένα και ισχυρότερο πονοκέφαλο για τη βιομηχανία μπίρας αποτελεί η επίδραση που έχει η κλιματική στην καλλιέργεια λυκίσκου μειώνοντας τόσο τις αποδόσεις, όσο και την ποιότητα στις περιοχές καλλιέργειας, μεταξύ των οποίων βρίσκονται το Hallertau της Γερμανίας, η Τσεχική Δημοκρατία και οι βορειοδυτικές ΗΠΑ. Σύμφωνα μάλιστα με ενώσεις καλλιεργητών, η παραγωγή στις ΗΠΑ μειώθηκε κατά 12% το 2022, ενώ η γερμανική παραγωγή κατά 21% και οι αποδόσεις στην Τσεχία περισσότερο από 40% λόγω του ασυνήθιστα ζεστού και ξηρού καιρού. Σε αυτήν τη συνθήκη λοιπόν η ισπανική start up Ekonoke υποστηρίζει ότι ο καλύτερος τρόπος για να προστατευτεί το μέλλον

ενός τα βασικά συστατικά της μπίρας είναι η υδροπονία αναπτύσσοντας σε εγκαταστάσεις έξω από τη Μαδρίτη καλλιέργεια λυκίσκου με ΑΠΕ που χρησιμοποιούν σχεδόν 95% λιγότερο νερό από την παραδοσιακή υπαίθρια καλλιέργεια. «Είμαστε σε μια αποστολή να σώσουμε την μπίρα του πλανήτη», δήλωσε στο Reuters η Ines Sagrario, διευθύνουσα σύμβουλος και συνιδρυτής της Ekonoke. Για τη χρηματοδότησή της, η Ekonoke συνεργάζεται με τον όμιλο Hijos de Rivera, που παράγει τη δημοφιλή μάρκα Estrella Galicia και η οποία έχει αναπτύξει μια περιορισμένη έκδοση IPA χρησιμοποιώντας το λυκίσκο της

Ekonoke που βρίσκεται ήδη σε ένα μπαρ στην hipster γειτονιά Chueca της Μαδρίτης. Π. Γκόγκος 88



Είναι σε θέση καινοτόμες εταιρείες όπως η Ekonoke να ανταγωνιστούν πάνω από 1.000 χρόνια ιστορίας σε έναν τομέα με ενίοτε συντηρητικούς καταναλωτές, αναρωτιέται ο Willy Duholzer, διευθυντής προμήθειας λυκίσκου της ABt.



ΓΙΑ ΛΑΤΡΕΙΣ ΤΗΣ ΜΠΙΡΑΣ



Ο γύρος του κόσμου για ένα ποτήρι μπίρας

Περιπέτεια βγαλμένη από τη συγγραφική δεινότητα του Ιούλιου Βερν, θα μπορούσε να ζήσει όποιος ακολουθούσε τη λίστα με τους κορυφαίους προορισμούς για λάτρεις της μπίρας που διαμόρφωσε ο ιστότοπος vinepair.com, αφού θα δεσμευόταν σε ένα ταξίδι με σταθμούς στις ΗΠΑ, την Ευρώπη, την Ασία, την Ωκεανία και ξανά πίσω στις ΗΠΑ. Κορυφαίος ανάμεσα στους 10 προορισμούς σύμφωνα με τον έγκυρο ιστότοπο Vinepair η Σιγκαπούρη.

Από τις κοιλάδες του λυκίσκου στο Όρεγκον, μέχρι την πολύχρωμη Βαρκελώνη και το Mexico City αλλά και την δροσιστική Βέρνη ή το Gothenburg της Σουηδίας, οι λάτρεις της μπίρας καλούνται να διανύσουν πολλά μίλια.



ANAKREONTOS 33 ST. 19300 ASPROPIRGOS | T. +30 210 2323 645 | EMAIL: info@cavadipatsi.gr



33brewingcompany



33brew

Κάστανο & Αγιάς βάζει η LoLa στο ποτήρι

Το όνομά της είναι LoChes και προκύπτει από το συνδυασμό της πρώτης συλλαβής του «LoLa!» και της αγγλικής λέξης για το κάστανο «chestnut». Η πρώτη του είδους της στην Ελλάδα είναι η νέα μπύρα της Ζυθοποιίας Πννειού σε συνεργασία με τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Μελίβοιας Αγιάς της Λάρισας. Πρόκειται για μια εξαιρετική Chestnut Amber Ale με κοκκινωπό-κεχριμπαρένιο χρώμα και γλυ-

κιά επίγευση, η οποία χαρακτηρίζεται από αρώματα καραμέλας βουτύρου και ψημένους κόρας ψωμιού. Έχει ξηροκαρπάτη γεύση μαζί με καραμέλα, ενώ έντονη είναι φυσικά και η παρουσία του κάστανου. Η LoChes έρχεται να προστεθεί στη σειρά ετικετών που παράγονται με τοπικά προϊόντα όπως η LoCo με τσάι και φασκόμυλο του Ολύμπου και η Cambos με τοπική βύνη της Θεσσαλίας από τη

Ζυθοποιία Πννειού, η οποία σημειωτέον τρέχει επένδυση ύψους 1 εκατ. ευρώ που αφορά σε τρεις άξονες, στην επέκταση των κτιριακών εγκαταστάσεων κατά 600 τετραγωνικά μέτρα, στην προσθήκη μηχανολογικού εξοπλισμού για τη βελτίωση της ποιότητας και τη μείωση του κόστους και στην προσθήκη γραμμών παραγωγής μεταλλικού κουτιού και επιστρεφόμενης φιάλης. Γ. Λαμπίρης ☘



Σε γυάλινο μπουκάλι

Με στόχο να καλύψει τη ζήτηση καθ' όλη τη διάρκεια του έτους περιορίζοντας τον εποχικό χαρακτήρα της



Την είσοδό της στο γυάλινο μπουκάλι ετοιμάζει η Ζυθοποιία Κρήτης, γνωστή ευρύτερα με την επिकέτα «Χάρμα» που βρίσκεται στις κάνουλες μπύρας αρκετών καταστημάτων εστίασης ανά την επικράτεια. Όπως αναφέρει στο B&B ο ένας από τους δύο μετόχους της, Βαγγέλης Κοντζιάς, «εκτός από το βαρέλι που ήδη προμηθεύουμε την εστίαση, η είσοδος στο μπουκάλι θα μας διασφαλίσει την διάθεση της μπύ-

ρας μας στην αγορά καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, αφού με αυτόν τον τρόπο θα πωλείται και στα σούπερ μάρκετ και σε σημεία λιανικής πώλησης». Ορισμένες από τις «special brews» μπύρες θα κυκλοφορήσουν αποκλειστικά στο ζυθοποιείο των Χανίων, όπου θα είναι διαθέσιμες για food pairing στις επισκέψιμες εγκαταστάσεις του, ενώ κάποιες από αυτές θα εμφανισθούν. Γ. Λαμπίρης ☘



Η Pale Ale της Μικροζυθοποιίας Σαμοθράκης είναι 100% χειροποίητη και για την παρασκευή της χρησιμοποιείται βύνη από τη Θράκη.

Ξεχωριστή γεύση δίνει το νερό της Σαμοθράκης

Οι πρώτες μπύρες στην Ελλάδα με σύστημα γραφής Braille στην ετικέτα τους είναι της Μικροζυθοποιίας Σαμοθράκης

Μια οικογενειακή προσπάθεια με ιστορία που φθάνει πίσω στη δεκαετία του '80 και με κοινό παρανομαστή την αγάπη για την μπύρα αποτελεί η Μικροζυθοποιία Σαμοθράκης, η πρώτη ετικέτα της οποίας βγήκε στην αγορά τον Απρίλιο του 2017. Το όνομα της μπύρας «Φονιάς» προέρχεται από τον ομώνυμο επιβλητικό και δυναμικό καταρράκτη του Φονιά στη Σαμοθράκη και αυτήν τη στιγμή η Μικροζυθοποιία παράγει μία Pale Ale και μία India Pale Ale (IPA), η μικρή παραγωγή των οποίων απευθύνεται σε ανθρώπους που εκτιμούν τις νέες γεύσεις και

επιθυμούν να ανοίξουν τους γευστικούς τους ορίζοντες στον τομέα της φρέσκιας, μη παστεριωμένης μπύρας. Είναι και οι δύο 100% χειροποίητες, γεμάτες γεύσεις και αρώματα λυκίσκων, εσπεριδοειδών με στρογγυλεμένη πικράδα στο τελειώμα τους, βύνη από τη Θράκη καθώς και σαμοθρακίτικο νερό, ένα από τα ποιοτικότερα της Ευρώπης. Ας σημειωθεί ότι πρόκειται παράλληλα για τις πρώτες μπύρες επί ελληνικού εδάφους που στην ετικέτα τους αναγράφουν στο σύστημα γραφής και ανάγνωσης τυφλών Braille το όνομα τους και τον τύπο τους. ☺

Μπύρα και καφές, εις σάρκαν μίαν

Η παραγωγική σύμπραξη της Μικροζυθοποιίας Τίνου, γνωστής ευρύτερα ως «Νήσος» αλλά και της αλυσίδας καφέ Coffee Island, οδήγησε στη δημιουργία ενός κοινού προϊόντος που συνδυάζει αυτό που ξέρουν ο καθένας από την πλευρά του να κάνει καλά. Τη μπύρα και τον καφέ. Αποτέλεσε μία καινοτόμο πρωτοβουλία των δύο επιχειρήσεων, όπου χρησιμοποιείται ελληνική καβουρδισμένη, μαύρη βύνη κριθαριού και βρώμης, αρωματικοί λυκίσκοι και χαρμάνι Arabica με κόκκους των μονοποικιλιών καφέδων Obata Brazil και Castillo Colombia που καβουρδίζεται στις εγκαταστάσεις της Coffee Island στην Πάτρα. Το αποτέλεσμα ήταν η Coffee Cold Brew Beer σε γυάλινο μπουκάλι των 330 ml, με κύρια χαρακτηριστικά την έντονη γεύση και τα αρώματα καφέ, σοκολάτας και σκούρων φρούτων. Πρόκειται για μία μπύρα με πλούσιο αφρό και σώμα με περιεκτικότητα 5% σε αλκοόλ. Γ. Λαμπίρης ☺



Beavers Beer εγένετο στην Καστοριά

Το κενό που υφίσταται έως τώρα στην περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας στον τομέα της μικροζυθοποιίας επιδιώκει να καλύψει ο επιχειρηματίας, Χρυσόστομος Γεωργιάδης, ο οποίος προχώρησε στη σύσταση της Beavers Beer. Η λέξη beavers (κάστορες) έρχεται κατά τον ίδιο να σηματοδοτήσει την προέλευση της μπύρας και τη σύνδεσή της με την Καστοριά, ενώ ταυτόχρονα αποτελεί έναν διακριτικό τίτλο με τον οποίο η μικροζυθοποιία μπορεί να συστήσει

τα προϊόντα της και στο εξωτερικό. Αυτή τη στιγμή βρίσκεται σε πλήρη εξέλιξη η κατασκευή του νέου ζυθοποιείου στην περιοχή, με σκοπό η παραγωγή μπύρας που θα πραγματοποιεί το προσεχές διάστημα να καλύπτει αρχικά τις ανάγκες της Δυτικής Μακεδονίας. Ταυτόχρονα η Beavers Beer θα έχει την δυνατότητα παραγωγής μπύρας και για λογαριασμό τρίτων με τη μορφή του φασόν, όπως αναφέρει ο επιχειρηματίας. Γ. Λαμπίρης ☺



Top Ale η Chios Wheat with Mastic

Την κορυφαία διάκριση της Top Ale Beer απέσπασε στα φετινά Greek Beer Awards η Wheat Beer με μαστίχα της Μικροζυθοποιίας Χίου. Πρόκειται για μια διοργάνωση που αναδεικνύει ζυθοποιίες, μικροζυθοποιίες και εταιρείες μπίρας μέσω τυφλής γευσίγνωσης των προϊόντων τους από επώνυμους ειδικούς του εξωτερικού. Στα φετινά βραβεία συμμετείχαν 80 ετικέτες από Ελλάδα και άλλες 7 χώρες. 88



Μια δρομική γιορτή στην Κομοτηνή

Μετά από απουσία τριών ετών το Vergina Beer Run επέστρεψε την Κυριακή 7 Μαΐου με αφετηρία και τερματισμό τις εγκαταστάσεις της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης στη ΒΙ.ΠΕ. Κομοτηνής. Επόμενο ραντεβού ορίστηκε το Σάββατο 10 Ιουνίου για τον 20 Νυχτερινό Αγώνα Κομοτηνής. 88

Παραγωγή της Carlsberg στην Ελλάδα

Μεγαλύτερη η ενεργοποίηση του brand στην ελληνική αγορά, καθώς το προϊόν θα κυκλοφορήσει εκ νέου και σε κουτί

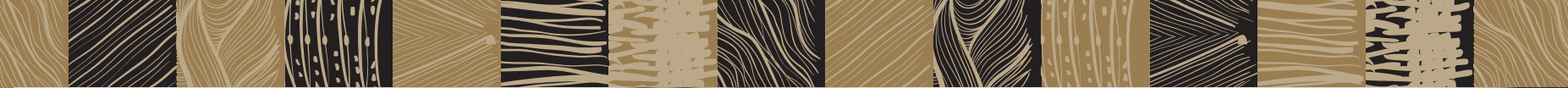
«Κόουτς Εντίσιον» από τη Θύρα 10

Μία μπίρα αφιερωμένη στον Κόουτς, τον φανατικό φίλο της ποδοσφαιρικής ομάδας του Ηρακλή, Διαμαντί, ο οποίος έφυγε από τη ζωή μέσα στην καραντίνα, παρουσίασε η Θύρα 10 των οργανωμένων οπαδών του Γηραιού. Η ανακοίνωση έγινε στην ιστοσελίδα της Θύρας 10 στο Facebook, με την μπίρα να έχει την ονομασία «Γριά». 88



Την παραγωγή της μπίρας Carlsberg στην Ελλάδα ξεκίνησε τον Ιανουάριο του 2023 η Ολυμπιακή Ζυθοποιία. Το project ανέλαβε η μονάδα της ζυθοποιίας στη Σίνδο σε κουτί των 330 ml. και των 500 ml., καθώς και σε όλους τους τύπους βαρελι-

ών (Draught Master Flex & Modular και μεταλλικό keg), εξυπηρετώντας τις ανάγκες και άλλων αγορών του ομίλου, που δεν διαθέτουν τοπική παραγωγή, μεταξύ των οποίων είναι της Νότιας Αμερικής, της Μέσης Ανατολής και της Αφρικής. 88



**Το 2024
τα πρώτα
σήματα
Επισκέψιμου
Ζυθοποιείου**

Θεσμικά κατοχυρωμένη είναι πλέον η παροχή του Σήματος Επισκέψιμου Ζυθοποιείου υπό την ευθύνη του υπουργείου Τουρισμού. Απαραίτητες προϋποθέσεις για να λάβει μία επιχείρηση το Σήμα, είναι η ύπαρξη χώρου για ΑμΕΑ, χώρου εστίασης και χώρου εκδηλώσεων. Η βασική επιδίωξη μέσα από τη διαδικασία είναι να παρέχεται μία ολοκληρωμένη εμπειρία που θα ξεκινάει από την παραγωγή, θα κατευθύνεται στη γευσιγνωσία και θα καταλήγει στη διαμονή ενώ να σημειωθεί ότι με πρωτοβουλία του υπουργείου Τουρισμού ήδη υλοποιούνται ενέργειες για την κατάρτιση προτάσεων επιδότησης μέσω ΕΣΠΑ. Για να αποκτήσει ένα ζυθοποιείο το Σήμα, θα υποβάλει αίτηση στην εκάστοτε Περιφερειακή Υπηρεσία Τουρισμού. **Γ. Λαμπίνης 88**



ΠΟΙΟΣ: Φώτης Αναστασίου
ιδρυτής της Ζυθοποιίας Αναστασίου
ΠΟΥ: Χαλάνδρι Αττικής
ΠΟΤΕ: Από το 2017

Ταξίδι είναι η μπιύρα, δεν είναι Λιμάνι



Ενώ η ιδέα της ζυθοποιίας Αναστασίου ξεκινάει το 2017 να υλοποιείται, ο εορτασμός των πέντε ετών ξεκινάει την στιγμή που οι πρώτες συνταγές από το χαρτί μετουσιώθηκαν σε υγρό άρτο...

Κάμωσ έτσι ορίζεται ο εορτασμός για τα μόντε χρόνια λειτουργίας της ζυθοποιίας του Χαλανδρίου, της ζυθοποιίας Αναστασίου.

Το έτος 2023 λοιπόν η ζυθοποιία Αναστασίου γιορτάζει πέντε χρόνια δημιουργικής και αδιάκοπης λειτουργίας. Πέντε χρόνια πιστοί στη δέσμευσή μας για παραγωγή φρέσκου τοπικού ζύθου, αφού παραμένουμε ανάμεσα στους πιο δραστήριους Έλληνες παραγωγούς.

Για να το γιορτάσουμε αμοφάοιασε να κάνουμε μια σειρά

από συνεργατικές συνταγές κατά τη διάρκεια όλου του έτους με ζυθοποιίες που έχουν παίξει σημαντικό ρόλο στην ιστορία ζύθου της χώρας.

Μέσα από αυτές τις συνεργατικές συνταγές θέλουμε να προβάλλουμε τις ομορφίες της Ελλάδας και να αναδείξουμε αυτούς που διαμόρφωσαν το τοπίο ζύθου στη χώρα αλλά και ενέπνευσαν λάτρεις του ζύθου να ασχοληθούν με τον μαγικό κόσμο της ζυθοποίησης. 88

Η ζυθοποίηση άλλωστε είναι πολιτομός, είναι μια κίνηση, όχι μια κατάσταση. Είναι ένα ταξίδι, όχι ένα Λιμάνι...



www.facebook.com/zythosanastasiou/?locale=el_GR





Την προϊόντική γκάμα του μικροζυθοποιείου συνθέτουν τρεις ετικέτες μπύρας, με γαυραρχίδα την Pils.



MICRO & LOCAL ΑΛΛΑ ΣΤΑ ΟΝΕΙΡΑ ΔΗΛΩΝΕΙ GLOBAL

Από το Βόλο πάει παντού η Local Streets Beer

 ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



Η «Local Streets Beer» είναι ένα ιδιαίτερα ενδιαφέρον project στο χώρο της εγχώριας «craft» μπίρας και παρότι ακόμη... μπουσουλά σε επίπεδο επιχειρηματικής διαδρομής, το έχει βάλει... πείσμα να γίνει η πρώτη πλήρως καθετοποιημένη ελληνική μικροζυθοποιία.

«Καλλιεργούμε στα χωράφια μας βυνοποιήσιμο κριθάρι, έχουμε ένα υπερσύγχρονο ζυθοποιείο και πλέον είμαστε στην τελική ευθεία για να κατασκευάσουμε και ιδιόκτητο βυνοποιείο, συμπληρώνοντας τον κρίκο που μας λείπει από την αλυσίδα», τονίζει στο Beer&Brunch, ο Δημήτρης Μαλαμούλης, υπεύθυνος προμηθειών στη μικροζυθοποιία από το Βόλο.

Η επένδυση θα υλοποιηθεί σε ακίνητο που έχει αγοραστεί στη ΒΙΠΕ του Βόλου και σε κόστος θα ξεπεράσει το 1 εκατ. ευρώ, καθώς περιλαμβάνει και τη μεταγκατάσταση κι επέκταση της δυναμικότητας του ζυθοποιείου της οικογενειακής επιχείρησης, το οποίο σήμερα στεγάζεται σε κεντρικό δρόμο της πρωτεύουσας της Μαγνησίας. «Έχουμε καταθέσει την πρότασή μας σε πρόγραμμα και αναμένουμε τα αποτελέσματα. Μας είπαν θα ξέρουμε σε 40 ημέρες και έχουν περάσει ήδη 4,5 μήνες, ενώ κανείς δεν γνωρίζει πόσο θα χρειαστεί ακόμη. Είναι ηρωικό στην Ελλάδα να θέλεις να επεν-

Στόχο να γίνει η πρώτη πλήρως κάθετη εγχώρια μικροζυθοποιία έχει θέσει η Local Beer Streets που σχεδιάζει και δικό της βυνοποιείο

δύσεις. Θέλει πολλή τρέλα και γερό στομάχι», αναφέρει χαρακτηριστικά ο συνομιλητής μας.

Στη λογική της καθετοποίησης

Παρά την πικρία που εκφράζει, ξεκαθαρίζει, πάντως, πως ακόμη και αν η υπόθεση «στραβώσει» και η πρόταση δεν εγκριθεί, η επένδυση θα υλοποιηθεί. «Θα πονέσουμε λίγο παραπάνω σε αυτή την περίπτωση, αλλά θα το κάνουμε. Είμαστε αποφασισμένοι», τονίζει κατηγορηματικά ο κ. Μαλαμούλης και εξηγεί πως το σκεπτικό είναι να παρακινήθούν και άλλοι μικροζυθοποιοί και να μπουν στη λογική της καθετοποίησης.

«Θα προσπαθήσουμε να βάλουμε και άλλους στο τρυπάκι. Η ιδέα είναι να έρχεται, για παράδειγμα, ένας μικροζυθοποιός να μας αναθέτει να του καλλιεργούμε ένα χωράφι, από τα 800 στρέμματα που διαθέτουμε, με την ποικιλία κριθαριού που επιθυμεί, κατόπιν να το βυνοποιούμε και να παίρνει τη βύνη του και αν επιθυμεί και με μια προτεινόμενη από εμάς συνταγή, για να παράγει τη μπίρα του», διευκρινίζει.

Η δυναμικότητα, άλλωστε, του βυνοποιείου σχεδιάζεται να είναι στους 400-500 τόνους και από αυ-



Κατά καιρούς η Local Beer Streets, εκτός από τη δική της γκάμα, παράγει κάποιες one off μπύρες σε συνεργασία με άλλους μικροζυθοποιούς, όπως η Gold IPA.

τούς, τουλάχιστον στην αρχή μόνο το 10% θα απορροφά η «Local Streets Beer», ενώ το υπόλοιπο 90% προορίζεται για άλλους δυνάμει ενδιαφερόμενους μικροζυθοποιούς.

Πολλαπλάσια δυναμικότητα

Η μετεγκατάσταση του ζυθοποιείου στη ΒΙΠΕ Βόλου, εν τώ μεταξύ, θα πολλαπλασιάσει τη δυναμικότητά του και από τα 1.500 εκατόλιτρα που είναι σήμερα, το πλάνο είναι να φτάσει στα 6.000 εκατόλιτρα, στη βάση της διαπίστωσης πως οι πωλήσεις αυξάνουν και θα πρέπει να μπορεί η υποδομή να εξυπηρετήσει τους ρυθμούς ανάπτυξής τους.

«Λειτουργήσαμε για πρώτη φορά τον Απρίλιο του 2019 και πριν καλά – καλά ξεκινήσουμε, πέσαμε πάνω στη διατήρηση του covid. Από πέρσι, όμως, σηκώσαμε ξανά κεφάλι και ανεβάζουμε τους όγκους παραγωγής μας και κερδίζουμε έδαφος» αναφέρει ο εκπρόσωπος της «Local Streets Beer» και εξηγεί πως για την ώρα το 75% των πωλήσεων της εταιρείας γίνεται στη Μαγνησία, περί το 15% στη Θεσσαλονίκη και σιγά σιγά ενισχύονται τα μερίδιά της στην Αθήνα, στα Χανιά και σε άλλα σημεία της χώρας.

Την προϊόντική γκάμα του μικροζυθοποιείου συνθέτουν αυτή τη στιγμή, τρεις ετικέτες μπύρας, με «ναυαρχίδα» την Pils η οποία αντιπροσωπεύ-

ει το 70% της παραγωγής και εμφιαλώνεται σε φιάλες των 330 ml, των 500 ml και σε βαρέλι 20 ή 30 λίτρων. Υπάρχει επίσης μια τύπου Pale Ale, που κυκλοφορεί σε φιάλες των 330 ml και βαρέλι των 20 λίτρων και η τύπου Weiss, που λανσάρεται σε φιάλη των 500 ml και σε βαρέλι 20 λίτρων.

«Κατά καιρούς παράγουμε κάποιες one off μπύρες σε συνεργασία με άλλους μικροζυθοποιούς, όπως η Cold IPA, μια εξαιρετική πρόταση, που ετοιμάζεται να κυκλοφορήσει αυτές τις ημέρες, κυρίως σε βαρέλι και σε λίγες φιάλες των 500 ml, με τα παιδιά της Paragon από την Αθήνα», μας πληροφορεί ο κ. Μαλαμούλης, συμπληρώνοντας πως «δεν αποκλείεται η συγκεκριμένη μπύρα, να καταγράψει καλή υποδοχή από το κοινό, να αποτελέσει μόνιμη ετικέτα μας».

Οικογενειακή υιόθεση

Εκτός από τον συνομιλητή μας, ο οποίος κατέχει πτυχίο Μηχανολόγου Μηχανικού, στην ομάδα της «Local Streets Beer» συμμετέχουν, επίσης, ο ηλεκτρολόγος μηχανικός, Δημήτρης Μαλαμούλης, η πολιτικός μηχανικός Σταυρούλα Μαλαμούλη, η γεωπόνος Κώστας Μαλαμούλης κι ο αγρότης Κώστας Μαλαμούλης. «Είμαστε μια οικογενειακή επιχείρηση, αδέρφια και ξαδέλφια, ενώ μπήκαν στο σχήμα και δύο από τα παιδιά μας», μας ανέφερε ο συνομι-

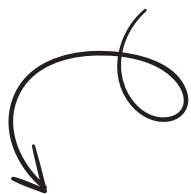
λητής μας, προσθέτοντας πως αν και οι σπουδές της πλειονότητας των ιδρυτών της «Local Streets Beer» είναι μακριά από το αντικείμενο, η οικογένεια έχει μακρόχρονη σύνδεση με τη ζυθοποίηση.

«Οι γονείς μας, Γιώργος, Δημήτρης, Κώστας και Θωμάς Μαλαμούλης, ήδη από το 1965 καλλιεργούσαν βυνοποιήσιμο κριθάρι, συμβολιακά, για τη Henninger στο οικογενειακό κτήμα στην Κοκκίνα του Δήμου Ρήγα Φεραίου, ενώ και σήμερα η οικογένεια συνεργάζεται με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία για την οποία καλλιεργεί βυνοποιήσιμο κριθάρι σε έκταση 800 στρέμματα στο Βελεστίνο», μας πληροφορεί ο κ. Μαλαμούλης.

Στο Βέλγιο μάρθηκε η αμύγδαλη

Η καθοριστική, ωστόσο, αφορμή, που οδήγησε την οικογένεια να πάρει την απόφαση να εμπλακεί ενεργά στην παραγωγή craft μπύρας, δόθηκε όταν μετά από μια επαγγελματική περιπλάνηση των μελών της σε άλλες δραστηριότητες, την τριετία 2012 – 2015 λειτούργησαν ένα εστιατόριο - παντοπωλείο στις Βρυξέλλες. «Στο Βέλγιο, την πατρίδα της ποιοτικής μπύρας, ουσιαστικά είχαμε τη μύσσή μας στα μουσικά της ζυθοποίησης ποιοτικής μπύρας. Το επόμενο βήμα έγινε με το homebrewing και οδήγησε τελικά στην επαγγελματική ενασχόλησή μας με το αντικείμενο»,

Η Local Beer Streets είναι μια οικογενειακή επιχείρηση, στην οποία συμμετέχουν αδέρφια και ξαδέλφια, με τους γονείς να καλλιεργούν ήδη από το 1965 συμβολιακά κριθάρι.



θυμάται ο ίδιος και αποκαλύπτει ότι ο έτερος Δημήτρης Μαλαμούλης, παρακολούθησε και μαθήματα ζυθοποίησης στο φημισμένο Καθολικό Πανεπιστήμιο του Λέουβεν κι είναι αυτός ο οποίος σκαρφίζεται τις συνταγές και τις εκτελεί για τη «Local Streets Beer».

Το ποτάμι δεν γυρίζει πίσω

Στο ερώτημά μας για τις προοπτικές της μικροζυθοποίησης στην Ελλάδα ο κ. Μαλαμούλης είναι κατηγορηματικός.

«Στις ΗΠΑ, όπου σπούδασα κι έζησα μεταξύ 1979 και 1988, το 97% της κατανάλωσης το είχαν μόλις τρεις μύρες, σήμερα το 35%-40% καλύπτεται από μικροζυθοποιίες. Δεν νοείται πολιτεία που να μην έχει τη δική της μύρα. Στο Βέλγιο, επίσης, το ποσοστό των προϊόντων μικροζυθοποίησης σε σχέση με τη συνολική κατανάλωση μύρας, κυμαίνεται πλέον από 20% έως 25%. Το ποτάμι δεν γυρίζει πίσω και στην Ελλάδα. Πιστεύω ότι από το περίπου 2%-3% που είναι το μερίδιο των μικροζυθοποιών σήμερα στη συνολική πίτα, στα επόμενα λίγα χρόνια θα αυξηθεί ενδεχομένως στο 10%-15%. Τον πιστεύουμε πολύ τον κλάδο και ως οικογένεια έχουμε επενδύσει πολύ σε χρόνο και σε χρήμα στο project, το οποίο είναι βέβαιο πως προοπτικά θα αποτελέσει τη βασική μας επαγγελματική ενασχόληση». ☘



ΕΝΑΣ GYPSY ΚΑΙ ΕΝΑΣ ΚΑΒΙΣΤΑΣ ΣΤΗ ΜΑΝΔΡΑ

33 BREWING COMPANY

Η πρώτη φορά που έβρασε βύνη στις δεξαμενές του Βασίλη Σέγκου και του Τίμου Πατσού, προκειμένου να γίνει μπύρα, ήταν τον Δεκέμβριο του 2020

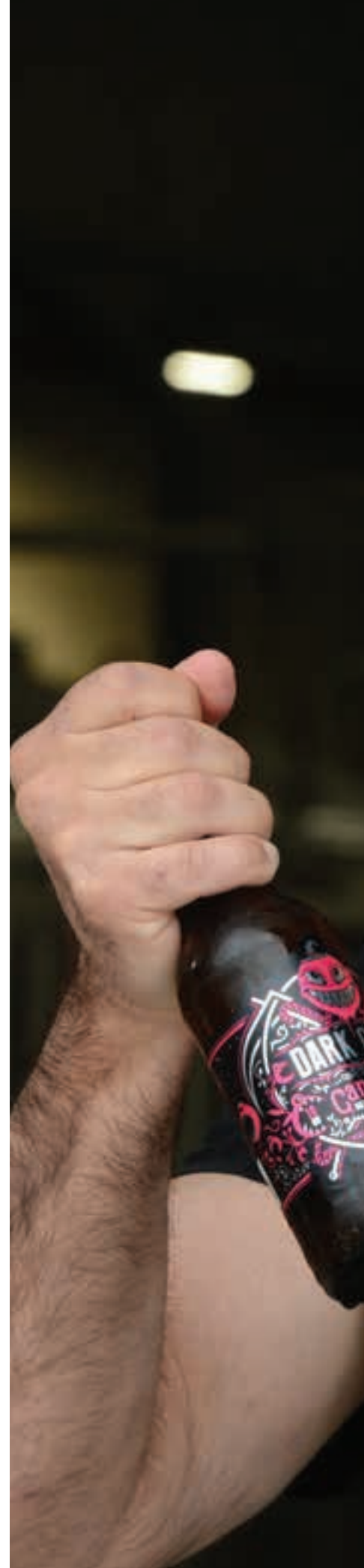
 ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ

 ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

K

Καθώς πλησιάζει κανείς προς τη βιομηχανική περιοχή του Ασπροπύργου, στρίβοντας σε ένα από τα στενά που εύκολα μπορεί να προσπεράσει, καθώς τίποτα δεν προμηνύει ότι ο μικρός αυτός δρόμος αποτελεί μέρος του οδικού δικτύου της περιοχής, θα βρεθεί μπροστά σε ένα κτίριο όπου όλα δουλεύουν καλοκουρδισμένα. Πέντε ή έξι άτομα με μαύρες μπλούζες που γράφουν «33 Brewing Company» δουλεύουν υπό τον ήχο δυνατής μουσικής, προετοιμάζοντας την αγορά γι' αυτό που έρ-

χεται. Το καλοκαίρι που είναι μπροστά και που η ζήτηση για μπύρα αυξάνεται με





Προσωπικό όγυρο του
Βασίλη Σέγγου που έχει
πραγματικότητα είναι η 33
Brewing Company.

Η ομάδα της παραγωγής απαρτίζεται από τους περίτεχνους ζυθοποιούς των «brands» Flaros, Clepsydra, Noble Men, Kvlt, Dark Crops και κάποια ακόμη όπως η Valia Calda

Το όραμα των Βασίλη
Σέγκου και Τίμου Πατσού
για τα επόμενα χρόνια,
είναι να ακουμπήσουν
τα υψηλά ποιοτικά επίπεδα
της Αμερικής.

ταχύτητα. Βαρέλια που γεμίζουν διαδοχικά το ένα μετά το άλλο, έτοιμα να τοποθετηθούν κάτω από κάποια μπάρα στην Αθήνα, σε κάποια άλλη πόλη ή σε ένα από τα νησιά. Και αμέτρητα γυάλινα μπουκάλια που παρατάσσονται ρυθμικά, καθώς κλείνουν μέσα τους νερό, βύνη, μαγιά και λυκίσκο.

Όταν το όνειρο γίνεται πραγματικότητα

Η εικόνα αυτή αποτελεί το προσωπικό όνειρο του Βασίλη Σέγκου, να γίνει ζυθοποιός, που γίνεται πραγματικότητα. Μαθημένος να βράζει μύρα στο σπίτι του με ερασιτεχνικά μέσα αλλά με διάθεση επαγγελματία, κατάφερε να βραβευτεί σύντομα για μία Stout που δημιούργησε. Η οικιακή ζυθοποίηση έμοιαζε για κάποιον λόγο να περιορίζει αυτό που εκείνος είχε ήδη σκεφτεί και σχεδιάσει στο μυαλό του. Με συνοδοιπόρο του τον Τίμο Πατσό, ιδιοκτήτη της Cava di Patsi, δημιούργησαν τη μικροζυθοποιία 33 Brewing Company. «Η ανάγκη να προχωρήσουμε σε μία τέτοια επένδυση προήλθε από το γεγονός ότι ξεκίνησα ως οικοζυθοποιός, φτιάχνοντας μύρα στο σπίτι. Η μύρα άρχισε σταδιακά να γίνεται όλο και καλύτερη. Αποφάσισα να συμμετάσχω σε διεθνείς διαγωνισμούς στην Αμερική. Εκεί έλαβα μέρος στον σημαντικότερο διαγωνισμό ερασιτεχνικής ζυθοποίησης στον κόσμο και κατέκτησα το Χάλκινο Μετάλλιο για μία Stout», περιγράφει ο Βασίλης. Η βραβευμένη αυτή μύρα, εξελίχθηκε αργότερα σε μία από τις ετικέτες της σειράς «Dark Crops» που παράγει η 33 Brewing

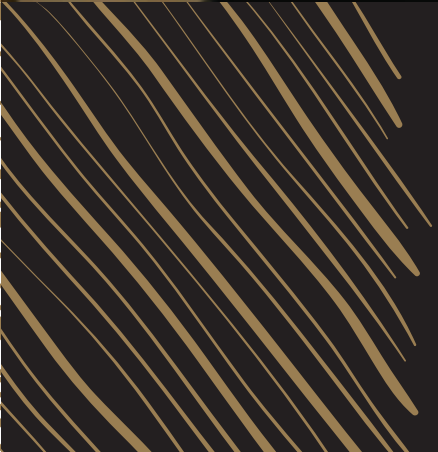
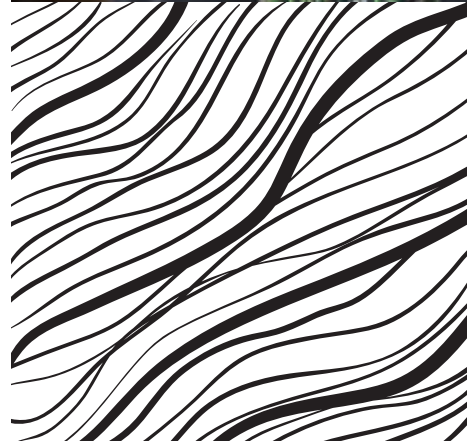
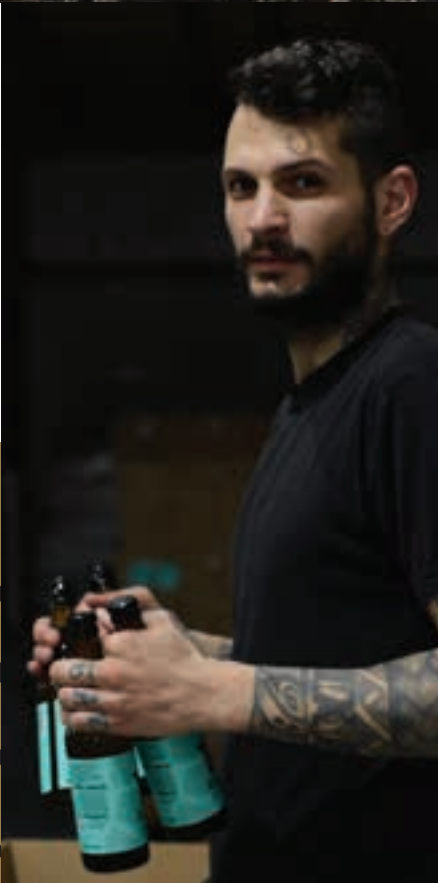
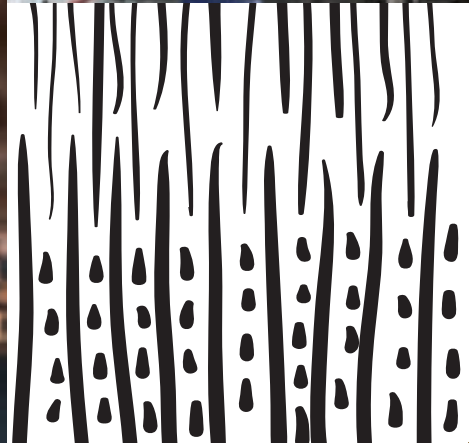
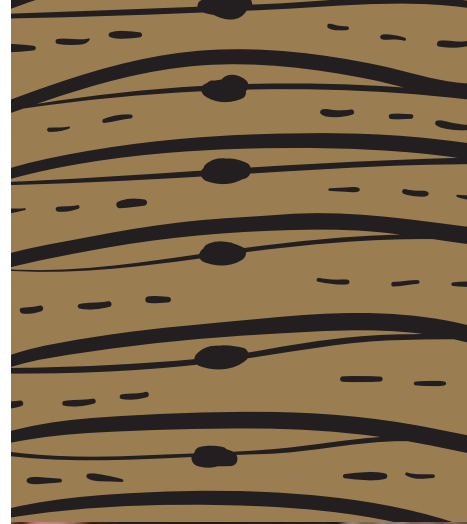
Company και φέρει την ονομασία «Freezing Moon».

«Ξεκινήσαμε να κάνουμε στην αρχή, αυτό που ονομάζεται gypsy brewing (νομαδική ζυθοποίηση). Πηγαίναμε σε άλλα ζυθοποιεία και βράζαμε την μύρα μας και στη συνέχεια πουλούσαμε την μύρα αυτή στην αγορά. Μετά από περιπλάνηση σε αρκετά ζυθοποιεία τρίτων, αποφασίσαμε να επενδύσουμε σε κάτι δικό μας. Η εμπειρία που έχω στη βιομηχανία ως μηχανικός παραγωγής με καθήκοντα διευθυντή εργοστασίου, με βοήθησε να στήσω τη δική μου ζυθοποιία. Και οι δύο μέτοχοι χρησιμοποιήσαμε κεφάλαια από τις οικογένειές μας, αξιοποιώντας και τον τραπεζικό δανεισμό» συμπληρώνει ο ίδιος.

Οι μύρες


Στα παραγόμενα είδη είναι Lager, American Pale Ale και IPA. Ζυθοποιούνται επίσης βέλγικες – μοναστηριακές μύρες καθώς και καπνιστές με πολλούς ζυθοποιούς να καταφεύγουν στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της μικροζυθοποιίας για να φτιάξουν εκεί ως gypsy brewers τη δική τους μύρα. Η ομάδα της παραγωγής απαρτίζεται από τους περίτεχνους ζυθοποιούς των «brands» Flaros, Clepsydra, Noble Men, Kvlt, Dark Crops και κάποια ακόμη όπως η Valia Calda που εμπιστεύτηκαν την 33 Brewing για να κάνουν το όνειρό τους πραγματικότητα...

Το όραμα των Βασίλη Σέγκου και Τίμου Πατσού για τα επόμενα χρόνια, είναι να ακουμπήσουν τα υψηλά ποιοτικά επίπεδα της Αμερικής, μια χώρα η οποία θεωρείται κυρίαρχη στην παραγωγή μύρας. 88





Ο πλούσιος και
λεπτούφασμένος αφρός
χαρακτηρίζει όλες τις
βυθοζύμωτες μπύρες.



Κάθε μπίρα που παράγεται είναι μια στιγμή στο χρόνο

Ξεχωριστές εμπειρίες
Lager & Pils



Χαρακτηριστικά αρωματικές δίχως εκρηκτικότητες, εκφραστικές με έντονα τυπικές και τραγανές προσωπικότητες, οι Lager και Pilsener είναι τα στυλ μπίρας που προϋποθέτουν και αναζητούν εξαιρετική ακρίβεια στη λεπτομέρεια εκτέλεσης σε κάθε στάδιο της ζυθοποιητικής διαδικασίας. Ας δούμε κάποιους επιφανείς εκπροσώπους των εν λόγω κατηγοριών...



Αποτέλεσμα μιας μακράς περιόδου πειραματισμών αποτελεί η Lager πρόταση της Johnnies' Beer. Απαστερίωτη και φρέσκια, ξανθιά με απόλυτα διαυγή λάμψη και πυκνό αφρό, παράγεται από τέσσερις εκλεκτές ποικιλίες ελληνικής βύνης κριθαριού και τρία είδη εξαιρετικών λυκίσκων. Η Lager της Μακεδονικής Μικροζυθοποιίας Δράμας χαρακτηρίζεται από τα αρώματα εσπεριδοειδών των λυκίσκων σε αρμονική ισορροπία με τα απαλά αρώματα βύνης ενώ η γεύση είναι πλούσια, φρουτώδης γεύση με διακριτική πικράδα. Για μέγιστη απόλαυση προτείνεται να σερβίρεται στους 2-4°C με αφρό ενώ συνδυάζεται αρμονικά με κρέατα σχάρας, θαλασσινά, πίτσα και βραστά λουκάνικα. Αλλά δεν θα πει και όχι αν καταναλωθεί μόνη της...

Ευκολόπιση, απαλή και δροσιστική μέχρι την επομένη, η Johnnies' Beer Lager διατίθεται στην αγορά σε γυάλινη φιάλη 0.5 & 0.33 L, PET φιάλη 0.50, 1 & 2 λίτρων και χύμα σε βαρέλι.

Η πρότυπη Μακεδονική Ζυθοποιία Δράμας ιδρύθηκε το 2015 από τον Ιωάννη Ετόγλου. Η δυναμικότητά της σήμερα αγγίζει τα 500.000 λίτρα ετησίως και οι νέες ιδιόκτητες -επισκέψιμες- εγκαταστάσεις βρίσκονται στο 3ο κλμ. Δράμας-Μικροχωρίου και εκτείνονται σε 2500 τ.μ. Η ζυθοποίηση γίνεται από ανθρώπους με μεράκι στις καλύτερες συνθήκες παραγωγής με τον πλέον υπερσύγχρονο εξοπλισμό, ακολουθώντας την παραδοσιακή και απόλυτα φυσική διαδικασία ζύμωσης και ωρίμανσης τηρώντας ευλαβικά σύστημα διασφάλισης ποιότητας των διαδικασιών και υπηρεσιών. Παράγεται με υπευθυνότητα ένα γνήσιο φρέσκο και ζωντανό προϊόν 100% από κριθάρι και σιτάρι, χωρίς ζάχαρη, εκχυλίσματα και άλλα υποκατάστατα. Το προϊόν δεν έχει υποστεί παστερίωση και σταθεροποίηση προσφέροντας τα θρεπτικά στοιχεία όπως τις πρωτεΐνες των δημητριακών, τα αντιοξειδωτικά του λυκίσκου και το σύμπλεγμα των βιταμινών Β που περιέχει η μαγιά. Αυτή είναι και η βασική διαφορά της από τις βιομηχανικές μπύρες. 88



Η ξανθιά από τη Δράμα

Σε ένα γιορτινό τραπέζι ξεκίνησε η ιστορία της Μακεδονικής Ζυθοποιίας Δράμας



Οι εγκαταστάσεις της Μακεδονικής Μικροζυθοποιίας Δράμας βρίσκονται στο Μικροχώρι Δράμας.



Η Δράμα φημίζεται για το κρασί της, γιατί όχι και για την μπύρα της, λένε οι άνθρωποι της Johnnies' Beer.



Άρωμα φυσικής μπύρας

Δείχνει το δρόμο η πρώτη
ετικέτα της Ζυθοποιίας Πηνειού



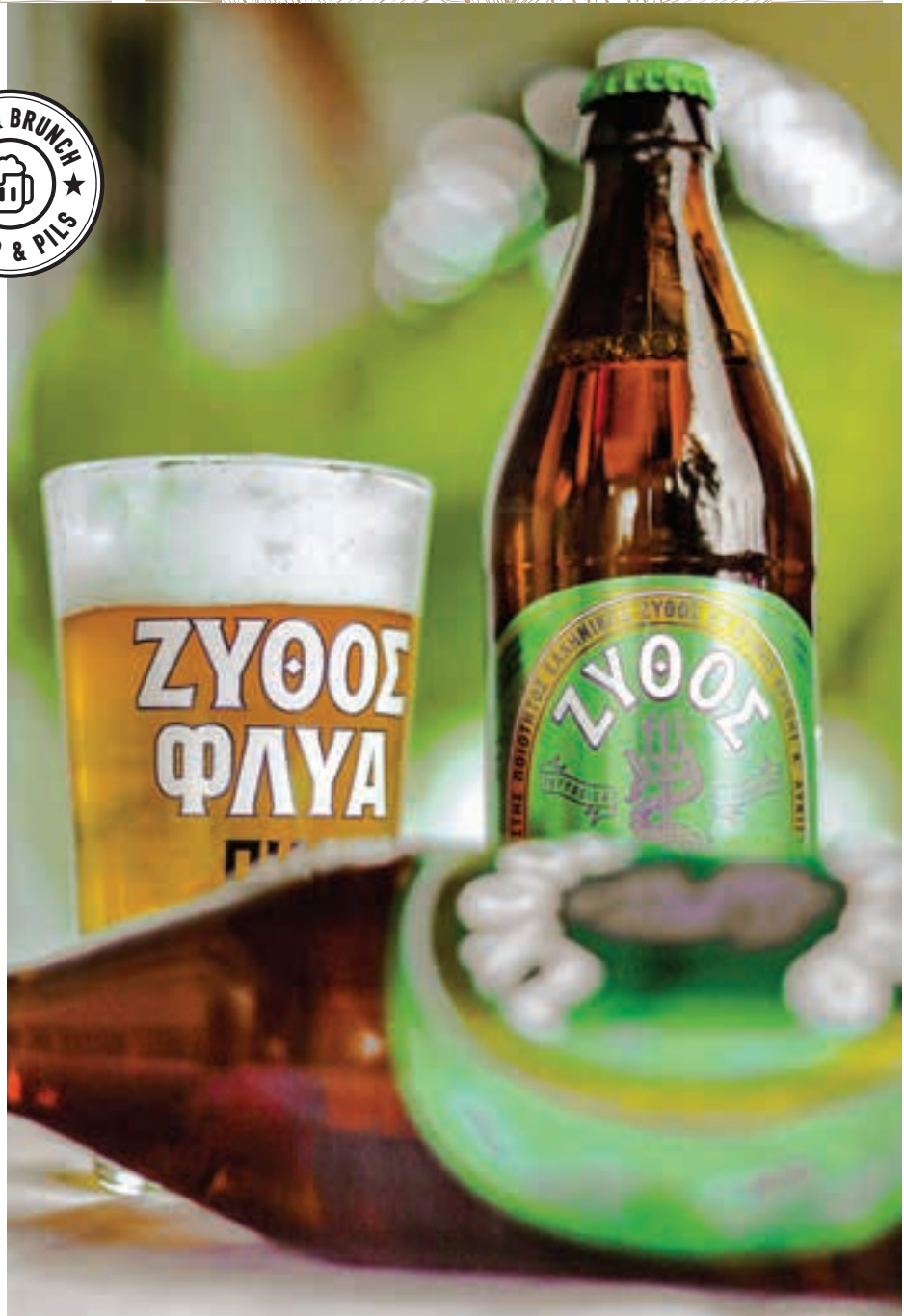
ανθιά και σχεδόν διαυγής, με λευκό αφρό μεγάλης διάρκειας. Στη μύτη διακρίνονται διακριτικά γήινα και ελαφρώς πικάντικα αρώματα. Στο στόμα, η γλυκύτητα της βύνης μαζί με τη ελαφριά γεύση μπισκότου δένει αρμονικά με τα διακριτικά αρώματα του Τσέχικου λυκίσκου. Η επίγευσή της είναι ελαφρώς πικρή, πικάντικη και με μεγάλη διάρκεια, όπως ακριβώς αρμόζει σε μια κλασική Τσέχικη Pils.

Ο λόγος για τη Lola Pilsner, την μπύρα που σύστησε στο μπυρόφιλο κοινό και όχι μόνο τη Ζυθοποιία Πηνειού, την πρώτη μικροζυθοποιία της Λάρισας.

Η Lola Pilsner με vol.5% IBU: 29 κυκλοφορεί σε συσκευασία 330 ml και 500 ml και η προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι 4°C, ενώ συνδυάζεται αρμονικά με σαλάτες, λευκά κρέατα (κοτόπουλο, γαλοπούλα), φρέσκα τυριά, λιπαρά ή τηγαντά ψαρικά/θαλασσινά, βραστά λουκάνικα, ελαφρώς πικάντικα φαγητά, τηγανιτά, αλλά και λεμονόπιτα και γλυκά με φράουλες. ☺

Χρυσό βραβείο για τη Lola Pilsner καθώς και τη
διάκριση της Top Lager 2023 απέσπασε
η Ζυθοποιία Πηνειού στα φετινά Greek Beer Awards.





Ένα νέο συσκευασμένο προϊόν ζύθου με τη σφραγίδα της Ζυθοποιίας Αναστασίου είναι η μπύρα «Φλύα» που κυκλοφορεί ήδη στην ελληνική αγορά. Σύμφωνα με τους ανθρώπους της μικροζυθοποιίας του Χαλανδρίου η «Φλύα» είναι αποτέλεσμα πολύμηνης έρευνας και προσπάθειας. Πρόκειται για μια αφιλιτράριστη και απαστερίωτη συνταγή ζύθου τύπου Pils, εύγευστη, αφράτη με ευχάριστη πικράδα διαρκείας και 4,5% ABV. Η «Φλύα» κυκλοφορεί σε φιάλη 500ml και την επιμέλεια της ετικέτας ανέλαβε το Symbolic Design Studio (<https://symbolic.gr/>).

Σημειώνεται ότι «Φλύα» ονομαζόταν ο αρχαίος οικισμός - πόλη και δήμος της Κεκροπίδας (περιοχή της Αρχαίας Αττικής και φυλή της αρχαίας Αθήνας) στη Μεσόγαια χώρα, σύμφωνα με τη διοικητική διαίρεση του Κλεισθένους, το σημερινό δηλαδή Χαλάνδρι. Ο Ησύχιος αναφέρεται στην ονομασία «Φλύα» που προέρχεται από το ρήμα «φλει» και σημαίνει «ευκαρπεί», καθώς η γη των Χαλανδραίων ήταν και είναι πλούσια σε βλάστηση.

Ιδιοκτήτης της μικροζυθοποιίας είναι ο Φώτης Αναστασίου, ο οποίος ξεκίνησε ανοίγοντας το 2010 μια μικρή παμπ στα αγγλικά-ιρλανδέζικα πρότυπα, τη Local Pub, η οποία λειτουργεί μέχρι σήμερα και βρίσκεται δίπλα ακριβώς από τη μικροζυθοποιία. Αυτή ήταν ένα από τα πρώτα μαγαζιά που έβαλε στις κάνουλές του ελληνικές craft μπύρες και στήριξε τις προσπάθειες των μικροζυθοποιείων και των nomad ζυθοποιών. 88

Εύγευστη και αφράτη

Η νέα Pils «Φλύα» της Ζυθοποιίας Αναστασίου που βράζει στο Χαλάνδρι

Πολύτιμη σε όνομα αλλά και χαρακτήρα



Στην 33 Brewing στο Θριάσιο πεδίο αρώματα και γεύσεις αναμειγνύονται και ευωδιάζει ο τόπος. Ένα πρότυπο ζυθοποιείο τιμά αυτή την γωνιά της Αττικής γης δίνοντας πνοή σε όνειρα μικροζυθοποιών που βρήκαν λιμάνι και ζωντάνεψαν. Με την πρώτη του Lager να προδιαθέτει με χαρακτήρα και όνομα για κάτι πολύτιμο. Η Χρυσάφενια, vol. 5,0%, με ελαφρώς νεφελώδες ξανθό χρώμα, πλούσιο αφρό με διάρκεια, αρώματα από ζυμωτό φρέσκο ψωμί και βότανα, βυνώδη στοιχεία με ελαφρές πικρές ταννίνες στο τελειώμά της. Διατίθεται σε συσκευασίες 500ml, 20lt, 30lt. Σημειώνεται ότι το 2022 η 33 Brewing Company, έβρασε για πρώτη φορά στις

δεξαμενές της τον Δεκέμβριο του 2020. Η ομάδα της παραγωγής απαρτίζεται από τους περίτεχνους ζυθοποιούς των «brands» Floros, Clepsydra, Noble Men, Kvlt, Dark Crops και κάποια ακόμη όπως η Valia Calda που εμπιστεύτηκαν την 33 Brewing για να κάνουν το όνειρό τους πραγματικότητα. Στα παραγόμενα είδη είναι Lager, American Pale Ale και IPA. Ζυθοποιούνται επίσης βέλγικες – μοναστηριακές μπύρες καθώς και καπνιστές. Το όραμα των Βασίλη Σέγκου και Τίμου Πατσού για τα επόμενα χρόνια, είναι να ακουμπήσουν τα υψηλά ποιοτικά επίπεδα της Αμερικής, χώρα η οποία θεωρείται κυρίαρχη στην παραγωγή μπύρας. ☺



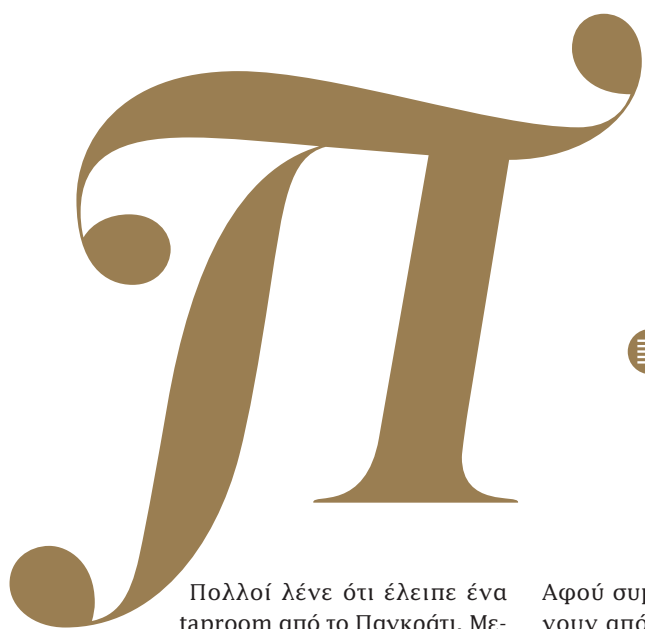
BRUNCH

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΟΣΜΟΣ

ΤΟ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΓΕΥΜΑ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΤΑΣΗ



**Με 12 κρύες
βρύσες
και φουλ
γεύση από
τον καλό
γείτονα**



Πολλοί λένε ότι έλειπε ένα taproom από το Παγκράτι. Μετρώντας έξι μήνες παρουσίας μέσα στη βιτρίνα της urban καθημερινότητας της Αθήνας, που για πολλούς μόνιμους αλλά και περαστικούς τουρίστες είναι το Παγκράτι, το εγχείρημα δύο ανερχόμενων ονομάτων στην εγχώρια σκηνή της craft μπίρας θα δοκιμαστεί τώρα στην πρώτη του high season. Πίσω από το μικροσκοπικό ζυθοπωλείο που όμως απλώνεται στον άνετο πεζόδρομο της Ερατοσθένους, βρίσκονται ο Κώστας Πασχίδης της Alea Brewing Co. και ο Παναγιώτης Κρίκης της Mustaki Nomad Brewing, ο οποίος κρατάει και τα κλειδιά, σηκώνοντας καθημερινά στις 6 το απόγευμα τα ρολά του καταστήματος.

Το πρώτο πράγμα που ρωτήσαμε τον gypsy brewer Παναγιώτη, είναι αν μπορούμε πράγματι να μιλάμε για tap room, στο κέντρο της Αθήνας. «Πολλοί θα διαφωνήσουν» - παραδέχεται -, «αλλά δεν είναι ακριβώς έτσι. Με ιστορικούς όρους, ίσως να μην είναι taproom, αλλά από την άλλη πόσες ζυθοποιίες παραμένουν εντός του αστικού ιστού στην υπόλοιπη Ευρώπη και ειδικά την Αγγλία, και ανοίγουν μια βρύση στον πίσω τοίχο για τους γείτονες;» αναρωτιέται.

Αφού συμφωνήσαμε ότι οι 12 βρύσες που βγαίνουν από τον τοίχο πίσω από το μπαρ, είναι ό,τι πιο κοντινό μπορεί να έχει ένας Αθηναίος σε taproom, εξετάσαμε το περιεχόμενο των δεξαμενών πίσω από τη γυψοσανίδα.

Η ελληνική craft μπίρα είναι πρωταγωνιστής. Alea Brewing Co και Mustaki Nomad Brewing, φυσικά έχουν αναλάβει την τροφοδοσία στις έξι «κάνουλες», επικυρώνοντας σε ένα ακόμα επίπεδο το στοιχείο του taproom. Η δωδεκάδα συμπληρώνεται από ένα rotation ελληνικών και ξένων επιλογών, εξασφαλίζοντας πως ο επισκέπτης, ακόμα και εν αγνοία του, μπορεί να δοκιμάσει ανά πάσα στιγμή την πιο πολυσυζητημένη και τελευταία έμπνευση στον κόσμο της μικροζυθοποιίας.

Κατά τα λοιπά, το Tap27 δεν σερβίρει φαγητό, κάτι που θα μπορούσε να αποθαρρύνει κάποιον αποφασισμένο να ακολουθήσει το «μενού» «ζυθογνωσίας» που προσφέρει ο Παναγιώτης στον πάγκο του, δηλαδή με ένα αντίτιμο να γεμίσει έξι ή 12 ειδικά μικρά ποτήρια για να αποκτήσει μια πλήρη εικόνα του τι εστί μικροζυθοποιία, πριν περάσει στο γεμάτο ψυγείο που φιλοξενεί τα περήτεχνα μπουκάλια και κουτάκια, σήμα κατατεθέν της craft σκηνής.

Γεμάτο ψυγείο, 12 κάνουλες στον τοίχο και καλοί γείτονες.

Με τον τρόπο τους αυτά τα σημεία βρίσκονται σε τροχιά γύρω από τον πυρήνα της μπίρας. Στην περίπτωση του Tap 27 επί της Ερατοσθένους, το νέο ανερχόμενο δρόμο των Αθηνών, γίνονται και σημεία στον χάρτη.



ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

1 «Τα taprooms ήρθαν ως μια λύση διάθεσης μπίρας στη γειτονιά απευθείας από τις τοπικές ζυθοποιίες» θα πει ο Παναγιώτης Κρίκης, gypsy brewer ο ίδιος και κλειδοκράτορας του TAP 27.

2 Το TAP 27 σερβίρει σχεδόν αποκλειστικά μπίρες ελληνικών μικροζυθοποιείων.

3 Οι επισκέπτες έχουν το ελεύθερο να παραγγείλουν ό,τι τραβάει η όρεξή τους. Παραδίπλα βρίσκεται το μπραντσάδικο του Ινδού Xemant Ndwal.

4 Πίσω από το εγχείρημα επί της Ερατοσθένους 27 στο Παγκράτι, βρίσκονται ο Κώστας Πασχίδης της Alea Brewing Co. και ο Παναγιώτης Κρίκης της Mustaki Nomad Brewing.



1



2



3



4

Η συνεργάτιδα
της Beer & Brunch
Αναστασία Φωκά
απόλαυσε το μενού
ζυθογνωσίας του
Παναγιώτη Κρίκη.





Ο Παναγιώτης Κρίκης
επί το έργο.

Ένα μενού ζυθογνωσίας με ό,τι κρύβει ο τοίχος

Το «πρόβλημα» ότι το Tap27 δεν σερβίρει φαγητό, κάτι που θα μπορούσε να αποθαρρύνει κάποιον αποφασισμένο να ακολουθήσει το «μενού» «ζυθογνωσίας» που προσφέρεται, έρχονται να «λύσουν» οι γείτονες. Όπως εξηγεί ο Παναγιώτης Κρίκης, οι επισκέπτες έχουν το ελεύθερο να παραγγείλουν ό,τι τραβάει η όρεξή τους. Μάλιστα, τρεις βιτρίνες παρακάτω (μεσολαβεί μια καφετέρια για σκύλους, ένα αδιέξοδο στενάκι και ένα παραδοσιακό μπαρμπέρικο) είναι η «Ομπρέλα». Ένα μόλις τεσσάρων μηνών μπραντσαδικο, το μενού του οποίου φιλοτεχνεί και ετοιμάζει ο ινδικής καταγωγής κοσμογυρισμένος και παντρεμένος πλέον στην Ηλιούπολη Xemant Ndwal. Μάλιστα, οι δύο επιχειρήσεις συνεργάζονται και σε επίπεδο τροφοδοσίας, με τον Xemant να έχει βάλει στα ψυγεία του την Τσιγγάνα και τη Μεξικάνα του Παναγιώτη, αφού βρίσκει πως ταιριάζουν όμορφα στα πιάτα του. ☺



Κάθε ετικέτα μια εμπειρία



Όνομα και πράγμα η «Τσιγγάνα», η πρώτη μπύρα της νομαδικής Mustaki Brewing. Μια ελαφριά ευκολόπιση, εισαγωγική για τους αρχάριους session IPA. Με τα εσπεριδοειδή να κυριαρχούν στη γεύση και τα πυρηνόκαρπα φρούτα στο παρασκήνιο, πίνεται ευχάριστα αφήνοντας μια ελαφριά πικρή επίγευση. Η μικρή της αδερφή, και εξίσου αγαπημένη του δημιουργού, Παναγιώτη Κρίκη, η Μεξικάνα, μια Pilsner μεξικάνικου τύπου στα 5% αλκοόλ με έντονη γεύση και άρωμα καλαμποκιού και λάιμ.



Η Alea Wit, είναι μια θολή ξανθιά με λευκό αφρό μέτριας διάρκειας, ελαφρύ σώμα και ανθρακικό. Αρώματα εσπεριδοειδών, κόλιανδρου, βύνης και λουλουδιών. Όξινη γεύση με τα εσπεριδοειδή να κυριαρχούν, λιγότερο η βύνη και τα δημητριακά με κάποιες ελαφριές νότες μπαχαρικών. Χαμηλής έντασης πικράδα και μακριά βυνώδης επίγευση. Θαλασσινά, μύδια ακνιστά, καβουροσαλάτα, φρέσκα τυριά ταιριάζουν όλα τους αρμονικά με την Alea Wit. Φυσικά και επιδόρπια που κλείνουν το μάτι στο ξινό, όπως ένα σορμπέ πορτοκάλι ή μια πανακότα με λεμόνι, «ξεπλένονται» απολαυστικά με μερικές γουλιές.



Η ευλογία του pairing

«Η μύρα είναι απόδειξη ότι ο Θεός μάς αγαπάει και θέλει να είμαστε ευτυχισμένοι», είχε πει ο Βενιαμίν Φραγκλίνος και πώς θα μπορούσε να διαφωνήσει κανείς, ιδιαίτερα όταν συνδυάζεται με εκλεκτές γεύσεις της ελληνικής φύσης.



Μεσογειακή γεύση σε κάθε ουσιαικό

Φρέσκο παστεριωμένο ελληνικό πρόβειο και γίδινο γάλα, πάστα ελιάς, ρίγανη από την Πίνδο και παρθένο ελαιόλαδο, που συλλέγεται από τους ελαιώνες του Πηλίου για το «Μεσογειακό», που όσο πιο πολύ ωριμάζει τόσο πιο νόστιμο γίνεται. Μπορεί να καταναλωθεί ως έχει ή ψημένο και είναι δημιουργία του Σπύρου Αντωνίου, που τρέχει την τυροκομική μονάδα «Θεσσαλός» στο Κεφαλόβρυσο Τρικάλων.



Χωριάτικα Λουκάνικα με Γραβιέρα Νάξου

Χωρίς προσθήκη συντηρητικών, τα χωριάτικα λουκάνικα «Ατλαμάζογλου», που προσφέρονται σε δύο επιλογές, απλά και γεμιστά με Γραβιέρα Νάξου, ξεχωρίζουν για τη μοναδική γεύση και την υφή τους. Η ιστορία της οικογενειακής εταιρείας ξεκινάει το 1924, όταν ξεριζωμένη από την Καρβάλη της Καππαδοκίας, εγκαταστάθηκε 10 χιλιόμετρα έξω από την πόλη της Καβάλας και δημιούργησε μοναδικές συνταγές αλλαντικών.



Στα μεριβόλια του Βεζύρογλου

Νεαρά φυτά valeriana, με βελούδινη υφή και ιδιαίτερη γεύση και όψη από τα Περιβόλια του Βεζύρογλου απογειώνουν κάθε σαλάτα και πιάτο. Πρόκειται για μια σύγχρονη κάθετη εταιρεία παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίας φρέσκων μικρών φυλλωδών λαχανικών στην Αλεξάνδρεια Ημαθίας, που δίνει έμφαση στην καλλιέργεια των baby φύλλων.



Ντάκος με άρωμα μανιάτικης Λιχουδιάς

Χειροποίητος ντάκος με γλυκάνισο από αλεύρι ολικής άλεσης το οποίο παράγεται από πετρόμυλο χωρίς κανένα πρόσθετο συστατικό, διατηρώντας πολλά θρεπτικά συστατικά και ιδιότητες. Δημιουργός το brand Αμαλία με τις σπιτικές μανιάτικες λιχουδιές και ιστορία που ξεκινά από το Εξωκώρι της Δυτικής Μάνης. Λαλάγγια, παξιμάδια, τραβηχτές, δίπλες και πολλά ακόμη προϊόντα ανήκουν στην γκάμα της εταιρείας.



Αυτό που καθορίζει την επιλογή των υλικών για την δημιουργία ενός συνοδευτικού πιάτου που θα δέσει αρμονικά με την μπύρα, είναι φυσικά η ίδια η γεύση της. Γι' αυτό είναι χρήσιμο να γνωρίζεις καλούς παράγοντες από τους οποίους εξαρτάται..



Η διαφορά της παραδοσιακής ωρίμανσης

Πλούσια γεύση, ξεχωριστό άρωμα και μοναδική υφή, χάρη στη φυσική, παραδοσιακή του ωρίμανση χαρακτηρίζουν τον παστοურμά της Αλλαντοποιίας Ανανάδη με έδρα το Περιγιάλι Καβάλας. Η ιστορία της εταιρείας ξεκινά το 1940 όταν η οικογένεια σε μια μικρή γωνία στη γραφική πλατεία του Αγίου Νικολάου, ξεκίνησε το ταξίδι της στο χώρο των τροφίμων με τη λειτουργία ενός παντοπωλείου.



Θυμάρι και ελιές μαζί με σούκα Κύμης

Άγριο θυμάρι από τις βουνοπλαγιές της Κύμης, με ελιές από την Καλαμάτα μπλέκονται με τα ξακουστά σύκα Κύμης ΠΟΠ και το balsamico ξύδι από τα αμπέλια της Πελοποννήσου δίνει την τελευταία νότα. Ένας εκλεκτός μεζές στη νέα σειρά προϊόντων της Askada Farm, μιας επιχείρησης που αξιοποιεί τα βιολογικά σύκα Κύμης ΠΟΠ σε μια σειρά delicatessen προϊόντων που κερδίζουν τις αγορές.



Από τα βοσκοτόπια της Θεσσαλίας

Φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα από τα βοσκοτόπια της Θεσσαλίας και πατροπαράδοτες συνταγές για τη Γραβιέρα Φλέγγα με το χαρακτηριστικό άρωμα και την πλούσια γεύση, που εμπλουτίζεται με το μπουκόβο. Παράγεται στο Βελεστίνο στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της οικογένειας Λαΐτσου που τιμά τη μακροχρόνια παράδοσή της στην παρασκευή τυριών και κερδίζει τις αγορές Ελλάδας και εξωτερικού.



Γιατί η Entopia ξέρει αινό chutney

Ντομάτα, πράσινη πιπεριά, μήλο, κρεμμύδι, συμπυκνωμένο χυμός σταφύλι, σταφίδες, βασιλικός, δυόσμος, πιπέρι, κύμινο, αλάτι δημιουργούν το νηστίσιμο και gluten free chutney της εταιρείας Entopia με έδρα τη Μεταμόρφωση Αττικής. Πρόκειται για ένα brand που ειδικεύεται στην παραγωγή χειροποίητων βαλσαμικών γλάσων και spread φρούτων από τις καλύτερες πρώτες ύλες με φροντίδα και μεράκι για όλη την οικογένεια.

ΑΓΟΡΑ

BEER & BRUNCH • ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

LOW / NO ALCOHOL



Πάνω από 30%
αναμένεται ότι θα
διευρυνθεί η αγορά
χαμηλού ή χωρίς
αλκοόλ μπύρας
μέσα στην επόμενη
πενταετία, όσο η
καινοτομία εστιάζει
στη λειτουργικότητα
του προϊόντος, ήτοι
πιθανά οφέλη υγείας.
Αν και η γεύση μαζί
με την πρωτοτυπία
της συσκευασίας
παραμένουν
καθοριστικοί
παράγοντες επιτυχίας.

BEER & BRUNCH

ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ



Βεργίνα Alcohol Free

Ακολουθώντας τη συνταγή και τις προδιαγραφές της ΒΕΡΓΙΝΑ Lager, η Alcohol Free διαφέρει μόνο στη διαδικασία της ζύμωσης. Με μεστή γεύση, γεμάτο σώμα και αρώματα λυκίσκων, η ετικέτα της Ζυθοποιίας Μακεδονίας-Θράκης διακρίθηκε το 2022 με Αργυρό Μετάλλιο στο Concours International de Lyon και το 2023 στα Greek Beer Awards **0,4% vol.**



Clausthaler Original

Ξανθό χρώμα και άρωμα λυκίσκου και βοτάνων για μία από τις πιο δημοφιλείς σε πάνω από 50 χώρες μη αλκοολούχες μπύρες -και πρωταθλήτρια στην αντίστοιχη αγορά της Γερμανίας. Η Clausthaler παρασκευάζεται με μια μέθοδο ζυθοποίησης, η οποία ακολουθεί αυστηρά τον Γερμανικό νόμο περί καθαρότητας της μπίρας του 1516. **0% vol.**



Voreia Low Alcohol

Μια συνταγή της Μικροζυθοποιίας Σερρών με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, που όμως δεν χάνει τα πλούσια γευστικά χαρακτηριστικά μιας craft. Η επιλογή και ο συνδυασμός ειδικών βυνών σε γενναίες ποσότητες διαμορφώνουν ένα γεμάτο σώμα και το dry hop χαρίζει ζωντανά αρώματα γκρέιπφρουτ, ανανά και μάνγκο, προσφέροντας μια αίσθηση American Pale Ale συνταγής. **0,8% vol.**



Weihenstephaner Hefenweissbier Alcohol Free

Ξανθιά, με καστανοκόκκινες ανταύγειες, θολή, με άρωμα μαγιάς, σταφυλιού, εσπεριδοειδών και μελιού. Η Weihenstephaner Hefenweissbier alcohol free κατατάσσεται στις wheat γιατί περιέχει 60% βύνη σταριού και βύνη κριθαριού που βελτιώνει τη γεύση και την αρμονία της σταρένιας μπίρας. **0,5% vol.**



FIX Aneu

Με την ισορροπημένη πικράδα και το εκλεπτυσμένο, ανθώδες μπουκέτο αρωμάτων, στο οποίο κυριαρχεί το άρωμα της βύνης, η μπίρα Fix Aneu αλκοόλ αφήνει μια ολοκληρωμένη επίγευση μακράς διάρκειας. Σημειώνεται ότι η ετικέτα της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας διακρίθηκε ως το καλύτερο προϊόν στην κατηγορία Free from Low or No Beverage Products, αποσπώντας το Χρυσό Βραβείο στα Healthy Diet Awards '21. **0% vol.**



Brewdog Punk Af Alcohol Free IPA

Ζουμερά τροπικά φρούτα αναμειγνύονται με νότες χορταριού και πεύκου, σε μια συμπαγή βάση βύνης και όλα αυτά σε μια μπίρα χωρίς καθόλου αλκοόλ. Στην Punk Af της τολμηρής σκωτσέζικης μικροζυθοποιίας με τις ξεχωριστές ετικέτες θα βρει κανείς όλη τη συμπεριφορά και όλη τη γεύση μιας IPA αλλά χωρίς το αλκοόλ. **0% vol.**



Heineken 0.0

Αναζωογονητικές φρουτώδεις νότες και απαλό σώμα βύνης χαρακτηρίζουν τη Heineken 0.0, η οποία παράγεται από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία όπως ακριβώς η αυθεντική Heineken με τη μαγιά A -Yeast. Ζυθοποιείται με τη διαδικασία αφαίρεσης του αλκοόλ, πετυχαίνοντας το καλύτερο δυνατό γευστικό αποτέλεσμα και έχει μόνο 21 θερμίδες ανά 100ml, περίπου 50% λιγότερο από μία κανονική Lager. **0% vol.**



Budweiser Budvar Alcohol Free

Όλη η γεύση και μόλις 0,5% αλκοόλ για την ιστορική τσέικη Pilsener με το λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα και το έντονο άρωμα λυκίσκου και μαγιάς. Ο αφρός είναι πλούσιος και σταθερός και η επίγευση μεγάλης διάρκειας με δροσιστική πικράδα και νότες που θυμίζουν μπαχαρικά. **0,5% vol.**



EZA Alcohol Free

Ξανθό χρυσαφένιο χρώμα και πλούσιος μεσαίας διάρκειας αφρός χαρακτηρίζουν την ευκολόπιτη πρόταση της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης. Μια δροσιστική μπίρα πολύ χαμηλής θερμιδικής αξίας με μεστό σώμα, πλούσια αρώματα όπου επικρατούν φρεσκοψημένη βύνη και ο λυκίσκος και ντελικάτη πικράδα στην επίγευση. **0,5% vol.**



Warsteiner Fresh 0.0%

Θεωρείται η «βασίλισσα των μπυρών» αφού αποτελεί ένα παγκοσμίως αναγνωρισμένο και πολύ δημοφιλές brand. Μια κορυφαία γερμανική Pilsener χωρίς αλκοόλ από τη Warsteiner Brewery που ιδρύθηκε το 1753 και σήμερα είναι μία από τις μεγαλύτερες ιδιωτικές ζυθοποιίες στη Γερμανία. Μια ελαφριά μπίρα με δροσερό άρωμα και γεύση λυκίσκου και ελαφριά πικράδα μέχρι το τέλος. **0% vol.**

Νέες κυκλοφορίες



ART PILSNER (5,0% vol.)

Με την Pilsener εκδοχή ξεκινάει η παρουσίαση της σειράς ART της ThessBeer, η οποία σημειωτέον εμφιαλώνεται στη Ζυθοποιία Πηνειού. Τη σειρά θα ολοκληρώσουν η Imperial IPA, η NEIPA, η Schwarzbier και η Red Ale. **(ThessBeerA)**



ΒΗΛΟΣ (4,5% vol.)

Ξανθιά και διαυγής με λευκό αφρό αλλά και εμπνευσμένη από το πρώτο όνομα του νησιού της Μήλου που σημαίνει πρόβατο είναι η δροσιστική τύπου Lager μπύρα της τοπικής μικροζυθοποιίας. **(Syрма)**

POZA RED (4,5% vol.)

Μια αφιλτράριστη και απαστερώτη κόκκινη μπύρα, με αρώματα καραμέλας, νότες κόκκινων φρούτων και ντελικάτο πικάντικο τελείωμα είναι η πρώτη δημιουργία της νομαδικής ζυθοποιίας The Hopeniens. **(The Hopeniens Brewing)**



ΠΑΡΑΞΕΝΗ (5,2% vol.)

Μια ιδιαίτερη American Pale Ale της 33 Brewing Company, αρωματική, ελαφρώς πικρή με λυκίσκους Simcoe και Chinook και με μια μοναδική διαδικασία παρασκευής, αποκαλύπτει μια ξεχωριστή γευστική εμπειρία **(The KVLТ brewing society)**



THE LAST WORDS SPOKEN

(15,0% vol.)

Σε συνεργασία με την ισπανική La Pirata Brewing η λαρισινή μικροζυθοποιία παρουσιάζει μια Imperial Double Pastry Stout με βανίλια Μαδαγασκάρης, ψητά φουντούκια, καραμέλα και ζάχαρη γάλακτος. **(P.i.g.s Brewery)**



NEIPA NEW ENGLAND IPA

(6,5% vol.)

Πρώτη θέση στη σειρά συνεργασιών που πραγματοποίησε η Ζυθοποιία Αναστασίου για τον εορτασμό των πέντε ετών της κατέλαβε η Craft Beer, ως φόρος τιμής στο πρώτο μικροζυθοποιείο της χώρας, που έκλεισε τα 25 του χρόνια. **(Craft Beer & Ζυθοποιία Αναστασίου)**



TSAPERDONA HOPPY ALE

(5,7% vol.)

Μια γυναικεία μορφή με έναν πολύ ιδιαίτερο σχεδιασμό κοσμεί την ετικέτα της νέας πρότασης της ζυθοποιίας Sknira και της ThessBeerA. Μία απολαυστική Hoppy Lager πλούσια σε σώμα, γεμάτη αρώματα. **(Sknira)**



SAISON HONEY (8,0% vol.)

Χρησιμοποιώντας μέλι και βελόνες ελάτης που προέρχονται από την περιοχή γύρω από το πατρινό ζυθοποιείο η ΚΥΚΑΩ προσφέρει μια ευκολόπιση παρά τον αλκοολικό της βαθμό- Saison που εξελίσσεται όμορφα ωριμάζοντας. **(ΚΥΚΑΩ)**



LOLA FRESH PORTER (6,0% vol.)

Σκούρο καστανό χρώμα, πλούσιος αφρός και αρώματα καβουρδίσματος και μαύρης σοκολάτας, σε συνδυασμό με τη διακριτική παρουσία λουλουδιών, καφέ και ψημένης βύνης, δημιουργούν έναν ενδιαφέροντα και πολύπλοκο χαρακτήρα. Το μέτριο σώμα και η πικράδα ολοκληρώνουν τη γευστική εμπειρία της Lola Porter. **(Ζυθοποιία Πηνεϊού)**



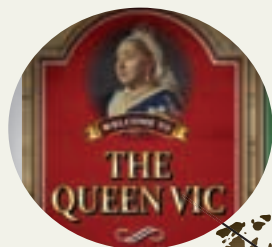
World's Best Beer η Voreia Barrel Aged Stout

Απόλυτη βαθμολογία στην κατηγορία της στον διεθνή διαγωνισμό Concours International de Lyon 2023 απέσπασε η craft μύρα της μικροζυθοποιίας Siris κατακτώντας κορυφαία διάκριση.



Η Victoria των 222 pubs

Στη μονάρχη με τα πιο πολλά χρόνια στο θρόνο είναι αφιερωμένες οι περισσότερες βρετανικές pubs με ονόματα βασιλέων.



Σαρώνουν οι Βαυaroί

Για ένατη χρονιά την περισσότερη μύρα σε επίπεδο Γερμανίας πώλησαν το 2022 οι ζυθοποιίες της Βαυαρίας με 23,9 εκατομμύρια εκατόλιτρα.



Δεν είναι σαμπάνια

Οι βελγικές αρχές κατέσχεσαν 2.352 κουτιά της αμερικανικής μύρας Miller για παραπλάνηση καταναλωτή.



Η AB InBev χτίζει νέο ζυθοποιείο στην Κολομβία

Επένδυση 413 εκατ. δολαρίων πραγματοποιεί ο κολοσσός του ζύθου σε νέα μονάδα που θα παράγει εθνικά brands της Κολομβίας.



Ένα post, 5.800 δολάρια

Πρόστιμο υπέβαλε δικαστήριο της Ταϊλάνδης σε ιδιώτη για post μύρας στο facebook.



Στο ποτήρι των 35+

«Αν δεν είχατε γεννηθεί όταν κυκλοφόρησε η πρώτη μύρα μας, τότε η Three Sheets Pale δεν κάνει για σας» λέει η αυστραλιανή ζυθοποιία Lord Nelson Brewery σε μια επιθετική κίνηση μάρκετινγκ.

BrewDog & Budweiser China

Στρατηγική συνεργασία της βρετανικής craft ζυθοποιίας για fast track ανάπτυξη στην αγορά της Κίνας.

- The -
JOHNNIES'
BEER
- EST. 2015 -



ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ ΔΡΑΜΑΣ

T. 2521069500 | E. johnniesbeer@gmail.com



johnniesbeer.gr



Johnnies' Beer



@Johnnies_beer

LAGER *from* LAFISSA



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

