



BEER & BRUNCH

www.agronews.gr

08/25





Ένα project που αποσκοπεί στη μείωση των εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα, τρέχει για τέταρτη χρονιά η Αθηναϊκή Ζυθοποιία.



**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ
ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΪΚΗΣ
ΖΥΘΟΠΟΙΑΣ**

ΕΛΑΧΙΣΤΗ
ΕΓΓΥΗΜΕΝΗ
ΤΙΜΗ
20
ΛΕΠΤΑ / ΚΙΛΟ

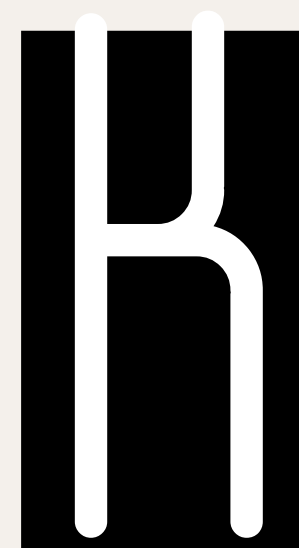

140-150
ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ

2.200-2.300
ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ



ΜΕ 20 ΛΕΠΤΑ ΤΟ ΚΡΙΘΑΡΙ ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Στα συμβόλαια της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας



Καλές στρεμματικές αποδόσεις, με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και μικρότερο κόκκο από ό,τι συνήθως, είναι τα στοιχεία που χαρακτηρίζουν το φετινό βυνοποιήσιμο κριθάρι, για το οποίο η τιμή στα συμβόλαια της «Αθηναϊκής Ζυθοποιίας» είναι στα 20 λεπτά το κιλό. Την άποψη αυτή διατύπωσε στην Agrenda ο επικεφαλής γεωπόνος του προγράμματος συμβολαιακής γεωργίας της «Αθηναϊκής Ζυθοποιίας», Βασίλης Κωτούλας, κάνοντας την αποτίμηση της τρέχουσας σεζόν μετά το τέλος του φετινού αλωνιού.

Οι εκτάσεις που καλλιεργήθηκαν φέτος στο πρόγραμμα συμβολαιακής της «Αθηναϊκής Ζυθοποιίας» ήταν περίπου 150.000 στρέμματα, σε όλη την ηπειρωτική Ελλάδα, ενώ οι ποικιλίες που χρησιμοποιήθηκαν ήταν κυρίως οι κλασικές Zana και Fortuna, οι οποίες είναι δοκιμασμένες με επιτυχία για χρόνια στα ελληνικά χώματα, καθώς και μια καινούργια, η Lexy, η οποία αξιοποιήθηκε και για σποροπαραγωγή.

Το συνολικό τανάζ βυνοποιήσιμου κριθαριού που συγκεντρώθηκε για την Αθηναϊκή Ζυθοποιία από το φετινό αλώνι, ανέρχεται σε περίπου 53.000 τόνους. «Είναι μια ποσότητα ικανή να καλύψει το σύνολο των αναγκών της εταιρείας μας για την παραγωγή των ετικετών μύρας που παράγουμε και διαθέτουμε στην ελ-

**Καλλιεργήθηκαν 150.000
στρέμματα στο πρόγραμμα
συμβολαιακής,
στο οποίο συμμετείχαν
2.200 παραγωγοί
σε όλη την Ελλάδα**

ληνική αγορά, ενώ ό,τι περισσέψει θα φύγει ως εξαγωγή βύνης, όπως έγινε και άλλες φορές τα τελευταία χρόνια με προορισμό την Αλβανία, τη Β. Μακεδονία και το Ισραήλ» διευκρίνισε ο κ. Κωτούλας. Πάντως, καθώς οι ποσότητες ανά στρέμμα είναι καλύτερες, ίσως η εταιρεία απορροφήσει περισσότερα κιλά απ' όσα είχε υπολογίσει.

Πέραν του βάρους που δίδεται στην έρευνα για τις ποικιλίες, μεγάλη προσπάθεια γίνεται σε σχέση με την πιστοποίηση του κριθαριού που παράγεται για λογαριασμό της επιχείρησης, με όρους αειφορίας. Στο πλαίσιο αυτό «τρέχει» ένα project για τέταρτη χρονιά, που αποσκοπεί στη μείωση των εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα, που δεν θα μειώνει και το εισόδημα των παραγωγών. «Εστιάζουμε κυρίως σε ένα πρωτόκολλο ορθολογικής λίπανσης, που ευελπιστούμε πως θα μας βοηθήσει να μειώσουμε τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου κατά περίπου 30%, χωρίς, όπως σας είπα, να επηρεάζεται αρνητικά το εισόδημα του παραγωγού», ανέφερε ο επικεφαλής γεωπόνος του προγράμματος συμβολαιακής, Βασίλης Κωτούλας, συμπληρώνοντας ότι «ήδη έχουμε κάποια ενδιαφέροντα συμπεράσματα από την εξέλιξη του προγράμματος, ωστόσο οριστικά αποτελέσματα θα έχουμε με τη συλλογή της παραγωγής του 2025».

Λεωνίδας Λιάμης 88



Από κινόα 100% με 4,4% vol.

Αναπτύχθηκε από επιστήμονες του MIT, δεν περιέχει ζάχαρη και λακτόζη

Μετά από ένα ταξίδι της στο Περού όπου δοκίμασε μια τοπική μπίρα που περιλάμβανε στη ζύμωσή της και κινόα, η Samara Oster, απόφοιτη του MIT, παρασκεύασε την Meli, την πρώτη μπίρα από 100% σπόρους κινόα, μια ελαφριά, ξανθιά Ale, ελαφρώς γλυκιά αλλά τραγανή μπίρα, «για τους συνειδητοποιημένους καταναλωτές» όπως η ίδια υποστηρίζει. Στις δυσκολίες του εγχειρήματος το πολύ μικρό μέγεθος των σπόρων, συγκριτικά με τα δημητριακά που παραδοσιακά χρησιμοποιούνται, και φυσικά η αναθεώρηση όλης της διαδικασίας ζυθοποίησης. 88



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ



Για δεύτερη χρονιά το πιο πολύτιμο brand μπίρας είναι η Corona

Για δεύτερη διαδοχική χρονιά η Corona αναδεικνύεται η πιο πολύτιμη επωνυμία μπίρας παγκοσμίως σύμφωνα με την έκθεση BrandZ Global 2025 της ερευνητικής εταιρείας Kantar. Για το επίτευγμα αυτό σημαντική είναι η συμβολή της μη αλκοολούχας Corona Cero, που σημείωσε τριψήφια ανάπτυξη. Άξιο αναφοράς είναι ότι βάσει της έκθεσης 8 από τις 10 πιο πολύτιμες επωνυμίες μπίρας ανήκουν στον όμιλο AB InBev, με τη Budweiser να βρίσκεται στη δεύτερη θέση, την Modelo στην τέταρτη και την Michelob Ultra να συμπληρώνει την πρώτη πεντάδα. Το 2024 ήταν μια εξαιρετική χρονιά για την AB InBev η οποία σημείωσε ιστορικά υψηλούς τζίρους. Κατά τον παγκόσμιο διευθυντή μάρκετινγκ της εταιρείας, Marcel Marcondes, η επιτυχία της επωνυμίας αναδεικνύει την αξία της μακροπρόθεσμης στρατηγικής της. Στην έκθεση σημειώνεται ότι παρότι οι επωνυμίες μπίρας, όπως η Corona χαράσσουν μια ανοδική πορεία, η γενικότερη κατηγορία των αλκοολούχων ποτών είδε την αξία των επωνυμιών της να πέφτει κατά 11%. 89



ΦΛΥΣΑ

ΖΥΘΟΖ

ΕΙΣ
ΥΓΕΙΑΝ!

Η "Φλύσα" αποτελούσε τον αρχαίο οικισμό - πόλη και δήμο της Κεκροπίδας (περιοχή της Αρχαίας Αττικής και φυλή της αρχαίας Αθήνας) στη μεσόγαια χώρα, σύμφωνα με τη διοικητική διαίρεση του Κλεισθένη, στο σημερινό αγαπημένο μας Χαλάνδρι. Ο Ησύχιος αναφέρεται στην ονομασία "Φλύσα" που προέρχεται από το ρήμα "φλει" και το οποίο σημαίνει "ευκαρπεί", καθώς η γή των Χαλανδριών ήταν και είναι πλούσια σε βλάστηση.

Πρόκειται για μια αφιλτράριστη και απαστερίωτη, παραδοσιακή συνταγή ζύθου τύπου "πίλς", εύγευστη, αφράτη με ευχάριστη πικράδα διάρκειας πάντα με την σφραγίδα της Ζυθοποιίας Αναστασίου.

Στο νήμα με την Ale για τη δεύτερη μεγαλύτερη κατηγορία μπύρας στον κόσμο η Zero

Για το 2025 σύμφωνα με την παγκόσμια βάση δεδομένων IWSR

Την υπέρτατη τάση στο χώρο του ζύθου αποτελούν τα τελευταία χρόνια οι μπύρες χωρίς ή με χαμηλό αλκοόλ, όπως αποδεικνύεται και από τα αντίστοιχα νούμερα. Το 2024, παρότι ο συνολικός όγκος μπύρας που πουλήθηκε έπεσε κατά περίπου 1%, ο αντίστοιχος για την κατηγορία των μη αλκοολούχων όχι μόνο δεν μειώθηκε, αλλά αντίθετα σημείωσε άνοδο της τάξεως του 9% σε παγκόσμιο επίπεδο κατά την IWSR. Η ανάπτυξη αυτής της κατηγορίας επιταχύνθηκε σημαντικά το 2018 και έκτοτε έχει καταφέρει να αναρριχηθεί σε μια από τις πρώτες δυνάμεις της βιομηχανίας ενώ, σύμφωνα με την IWSR, αναμένεται να ακολουθήσει επίσο ρυθμό ανάπτυξης της τάξεως του 8%, μέχρι και το 2029, την ώρα που ο αντίστοιχος των Ale αναμένεται να πέσει κατά 2%. Βέβαια πρέπει να σημειωθεί ότι παρά την ανάπτυξη, οι μη αλκοολούχες μπύρες βρίσκονται ακόμη πολύ μακριά από την πρώτη δύναμη της βιομηχανίας, ήτοι τις Lager, οι οποίες κατέχουν με-

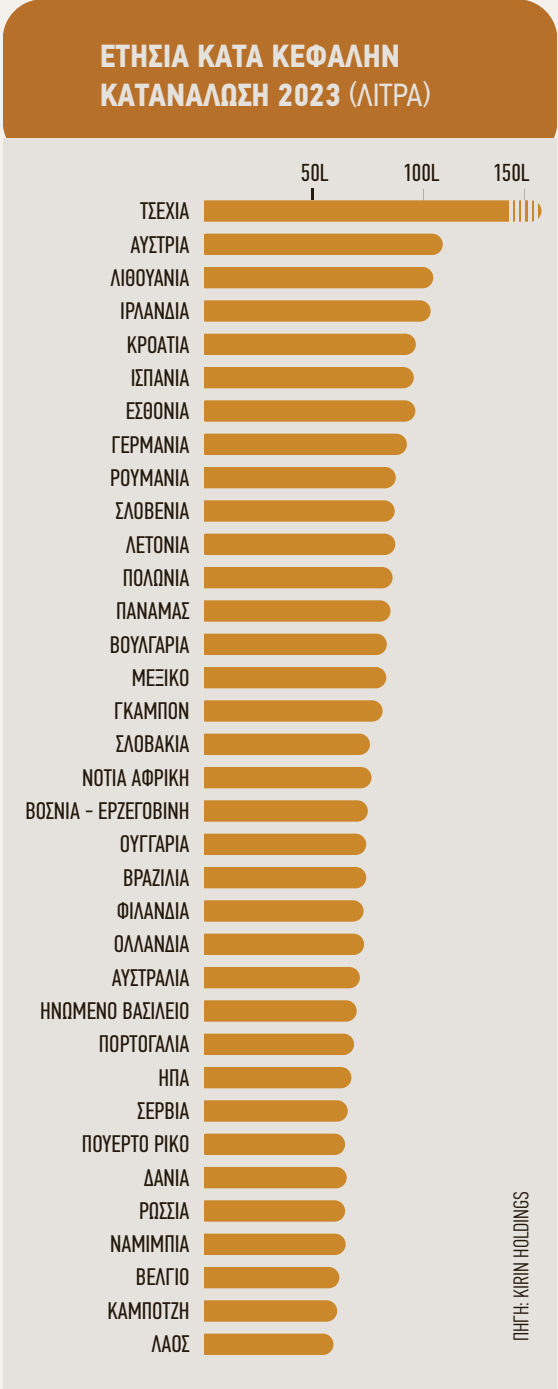


Η όμο και αυξανόμενη ζήτηση για την μη αλκοολούχα Guinness 0.0 ώθησε την P&G στην πραγματοποίηση μιας συνολικής επένδυσης της τάξης των 60 εκατομμυρίων στις εγκαταστάσεις της εταιρείας στο St. James's Gate στην Ιρλανδία.

ρίδιο αγοράς που αγγίζει το 92% και συνεχίζουν να ακολουθούν ανοδικά μονοπάτια. Αυτή η ζήτηση σε μεγάλο βαθμό οφείλεται στη στροφή των καταναλωτών προς την υγιεινή διατροφή, γεγονός που τους έχει οδηγήσει στο να περιορίσουν την ποσότητα αλκοόλ που καταναλώνουν. Την τάση αυτή έχουν αντιληφθεί προφανώς και οι εταιρείες, που με την πάροδο του χρόνου έχουν καταφέρει να δημιουργήσουν 0,0% ετικέτες που δεν απέχουν πολύ γευστικά από τις αλκοολούχες μπύρες. Ειδικά οι κολοσσοί της μπύρας, όπως η Guinness, η Heineken και η AB InBev έχουν επενδύσει σημαντικά στην εν λόγω κατηγορία. Σύμφωνα μάλιστα με την ερευνητική εταιρεία Bernstein, οι πωλήσεις των μη αλκοολούχου ζυθου στα καταστήματα λιανικής ξεπέρασε σε αξία 14,8 δισ. ευρώ το 2023, με το μεγαλύτερο μέρος αυτών να σημειώνεται στην Γερμανία,

την Ισπανία και την Ιαπωνία, ενώ οι ΗΠΑ βρέθηκαν εκείνη τη χρονιά στην έκτη θέση από άποψη αξίας.

Η. Ανδρεάκης 88



Η Κεντρική Ευρώπη πρωταγωνιστεί στην κατανάλωση μπύρας

Με ιστορία στην παρασκευή μπύρας που ξεπερνά τα 1.000 χρόνια δεν προκαλεί εντύπωση το γεγονός ότι η Τσεχία κατατάσσεται πρώτη σε παγκόσμιο επίπεδο και για περισσότερα από 30 χρόνια στην κατά κεφαλήν κατανάλωση μπύρας με 152,1 λίτρα. Αξίζει να σημειωθεί ότι με μια γρήγορη ματιά είναι εύκολο να εντοπίσει κανείς το πλάσάρισμα των χωρών της Κεντρικής Ευρώπης στις υψηλότερες θέσεις με τη Γερμανία να καταλαμβάνει μόλις την όγδοη.



Η πρώτη ζυθοποιία στην Τσεχία ιδρύθηκε το έτος 1118 ενώ εδώ δημιουργήθηκε και ο ιδιαίτερα δημοφιλής τύπος της μπύρας Pilsner.



Τρεις φίλοι από την Ελασσόνα πίσω από τα «Τεμπέλικα Μουλαράκια»

Η White Town Brewery ιδρύθηκε στην Ελασσόνα, τη λεγόμενη και «Λευκή Πόλη» κατά τον Όμηρο, από τρεις στενούς φίλους, συμμάχητες από το δημοτικό σχολείο, που ήθελαν να παράξουν μια ποιοτική μπύρα, πρωτίστως για την ίδια τους την κατανάλωση, και για να τη μοιραστούν και με άλλους ζυθολάτρες. Ήδη η μπύρα Lazy Mules (Τεμπέλικα Μουλαράκια) έχει κατακτήσει εκλεκτές γωνιές της αγοράς, τόσο σε επιλεγμένα μαγαζιά, όσο και μέσω του e-shop. ενώ βρίσκονται υπό ανέγερση και οι κτιριακές εγκαταστάσεις της White Town Brewery. Πρώτη της ετικέτα η Lazy Mules Pilsner με τους γερμανικούς λυκίσκους να προσθέτουν πικάντικα, βοτανικά και ελαφρώς φρουτώδη αρώματα και τέσσερα διαφορετικά είδη βύνης, Μια μπύρα με ελαφριά πικράδα εξισορροπημένη από μια ευχάριστη γλυκύτητα.

Τοπικό προϊόν να γίνει η μπίρα

«Αυτό που θέλουμε είναι να γίνει προορισμός ζύθου η Ελλάδα, να μπορέσουμε να παντρέψουμε την κουλτούρα, τη γαστρονομία και τον ελληνικό αέρα, να εντάξουμε τον κλάδο της μπίρας στους πιο δημοφιλείς, να αναδειχθεί ως τοπικό προϊόν» ανέφερε μεταξύ άλλων στο Financial Report ο ζυθοποιός και επιχειρηματίας, ιδιοκτήτης της εταιρείας παραγωγής ζύθου ΒΑΠ από τη Ρόδο, Παντελής



Κουγιός, που βρίσκεται εδώ και λίγους μήνες στο τιμόνι της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών. Πρόσθετος του ίδιου είναι η Ελλάδα να γίνει μία χώρα με brand name μπίρας ως προϊόν, ώστε «να απο-

τελεί ανάμνηση που παίρνει μαζί του κάθε επισκέπτης». Σύμφωνα με τον νέο πρόεδρο, τα θέματα που θα απασχολήσουν άμεσα την Ένωση είναι ο εκσυγχρονισμός του νομοθετικού πλαισίου και η προσπάθεια κατάργησης του ΕΦΚ ενώ υπογράμμισε ότι τα τελευταία χρόνια η κατάσταση έχει γίνει ακόμα πιο δυσχερής για τους επιχειρηματίες λόγω των ιδιαίτερων αυξημένων δαπανών. 88



Στην Ελλάδα η ιστορική Menabrea

Μέσω της στρατηγικής συνεργασίας της με την ΕΖΑ



Το διεθνές portfolio της εμπλουτίζει η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης (ΕΖΑ) μέσω της στρατηγικής της συνεργασίας για την αποκλειστική διανομή στην Ελλάδα των ετικετών της ιστορικής ιταλικής ζυθοποιίας MENABREA. Η εμβληματική premium lager της MENABREA, La 150' Biopda, ξεχωρίζει για το λαμπερό ξανθό χρώμα, τον πλούσιο και σταθερό αφρό, τη μαλακή, ισορροπημένη γεύση με περιεκτικότητα 4,8% σε αλκοόλ. Ζυθοποιείται με φυσικό αλπικό νερό και εκλεκτές πρώτες ύλες, ακολουθώντας μια παραδοσιακή συνταγή που αντανάκλα τη ζυ-

θοποιητική δεξιοτεχνία πέντε γενεών. Η συνεργασία ενισχύει δυναμικά το διεθνές χαρτοφυλάκιο της ΕΖΑ, αντανakλώντας τη στρατηγική της εταιρείας να προσφέρει κορυφαίες ετικέτες που αναβαθμίζουν την εμπειρία του καταναλωτή στην ελληνική αγορά. Υπενθυμίζεται ότι η ιστορία της Menabrea ξεκινάει από το 1846 στην πόλη Biella των Άλπεων. Πρόκειται για την παλαιότερη συνεχόμενα λειτουργούσα ζυθοποιία στην Ιταλία, γνωστή για τη διαδικασία παραγωγής της με συγκεκριμένα συστατικά και παραδοσιακές μεθόδους. Γ. Ρούπας 88

Αναψαν τα καζάνια της Sigrí Brewery

Ζυμώθηκαν οι πρώτες μπίρες στη Λέσβο



Μια μπίρα που μέσα από την πικράδα της αποκαλύπτει το γευστικό της βάθος.

Σε κουτάκι 440ml και με αλκοόλ 6,0% διατίθεται η πρώτη μπίρα που παράχθηκε στο νεότευκτο ζυθοποιείο της Sigrí Brewery και γενικά στο νησί της Λέσβου. Ο λόγος για τη strong bitter ετικέτα «To Know Us Bitter», που ακολουθούσε τις δύο πρώτες ετικέτες της μικροζυθοποιίας, Nissiori Blonde Ale και Sedusa Irish Red Ale, που παράχθηκαν στη Ζυθοποιία Χίου. Η «To Know Us Bitter» είναι μια μπίρα που μέσα από την πικράδα της αποκαλύπτει το γευστικό της βάθος, με αρώμα-

τουρανίσκο και ισορροπούν την ένταση ενώ η γραφιστική ταυτότητα της φέρει την υπογραφή των Komodo design studio. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του ζυθοποιείου είναι το αποτέλεσμα πολυετούς αγώνα, επιμονής και γραφειοκρατικών εμποδίων, που ξεπεράστηκαν χάρη στην πίστη τους στο τελικό αποτέλεσμα. Υπενθυμίζεται ότι η Sigrí Brewery ξεκίνησε το ταξίδι της στο κόσμο του ζύθου το 2018 ενώ τα καζάνια του ιδιόκτητου πλέον ζυθοποιείου της άναψαν στις αρχές του φετινού καλοκαιριού.88

«This will blue your mind» λέει η Ολυμπιακή Ζυθοποιία

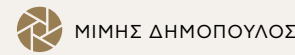
Την premium μπίρα με διεθνή απήχηση, 1664 Blanc, που ξεχωρίζει για το φρουτώδες αρωματικό της προφίλ, την ιδιαίτερη γεύση της και την iconic μπλε φιάλη διαθέτει στην εγχώρια αγορά η Ολυμπιακή Ζυθοποιία. Πρόκειται για προϊόν που συνδυάζει γεύση, στυλ και χαρακτήρα, ενώ σύμφωνα με τη Μαρία Ηρωίδα, Marketing Director της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας, «η 1664 Blanc είναι μια πρόταση που ενώνει τη φρεσκάδα με την αισθητική, τη γεύση με την εμπειρία. Μας δίνει τη δυνατότητα να διευρύνουμε τη σχέση μας με τον σύγχρονο καταναλωτή, ενδυναμώνοντας την παρουσία μας στην premium κατηγορία μπίρας με ένα μοναδικό και μοντέρνο brand που δεν περνά απαρατήρητο». Η 1664 Blanc με την ξεχωριστή μπλε φιάλη της σε ταξιδεύει από την πρώτη γουλιά στην «κομψότητα» της Γαλλίας. Μία φρουτώδης και δροσερή wheat μπίρα με δροσιστική γεύση, όπου ισορροπεί απόλυτα η γλυκύτητα, με το μπουκέτο των εσπεριδοειδών και του κόλιανδρου, που χρησιμοποιείται κατά τη ζυθοποίηση. Το λανσάρισμά της στην εγχώρια αγορά γιόρτασε η Ολυμπιακή Ζυθοποιία στις αρχές του καλοκαιριού με ένα εντυπωσιακό exclusive event. 88



Σε εξέλιξη το επενδυτικό πρόγραμμα της «Βεργίνα»

Στα 31,42 εκατ. ευρώ ανήλθε ο τζίρος της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης για το 2024 ενώ στα πλαίσια του ευρύτερου επενδυτικού προγράμματος ύψους 15,5 εκατ. ευρώ για τη διετία 2024-25 ολοκλήρωσε και έθεσε σε λειτουργία το δεύτερο ζυθοποιείο της, ενώ προχωρά σε εκσυγχρονισμό της παραγωγής με νέες γραμμές εμφιάλωσης και ρομποτικά συστήματα logistics. Παράλληλα, το μακροπρόθεσμο σχέδιό της προβλέπει τη δημιουργία ενός εργοστασίου κυτιοποιίας στη

Ροδόπη, με επένδυση 50 εκατ. ευρώ και δημιουργία περισσότερων από 100 νέων θέσεων εργασίας. Αυτή η επένδυση, που αναμένεται να ολοκληρωθεί εντός δύο ετών, θα καλύψει τις ανάγκες της εταιρείας σε συσκευασία, θα εξυπηρετήσει την εγχώρια αγορά και θα ενισχύσει τις εξαγωγικές δραστηριότητες στα Βαλκάνια. Το νέο εργοστάσιο θα έχει προβλεπόμενη παραγωγική ικανότητα από 500 εκατομμύρια αλουμινένια κουτιά έως 1 δισ. ετησίως. Γ. Ρούπας 88



Ραντεβού τον Μάιο '26 για 21.068 beer lovers

Σημείο αναφοράς του World of Beer Festival τα Greek Beer Awards

Περισσότερες από 1.050 ετικέτες μπύρας από τις καλύτερες ζυθοποιίες και μικροζυθοποιίες, εγχώριες και ξένες, εξαιρετικές επιλογές σε street food, προτάσεις σε είδη σεβρίσματος της μπύρας αλλά και αζεσουάρ ήταν μερικά από αυτά που απόλαυσαν οι επισκέπτες του World of Beer Festival, που πραγματοποιήθηκε για 2η χρονιά, 9-11 Μαΐου 2025, στην Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων με την στήριξη της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών. Φυσικά σημείο αναφοράς της εκδήλωσης αποτέλεσαν τα Greek Beer Awards 2025, όπου διακρίθηκαν 50 μπύρες σε 25 κατηγορίες, με τις περισσότερες βραβεύ-

σεις να καταλήγουν στα χέρια εγχώριων ζυθοποιείων. Όσον αφορά τις δύο κορυφαίες διακρίσεις, Top Ale αναδείχθηκε η ετικέτα «Παίχτε Πανκ!» της Midnight Circus, η οποία κατέκτησε συνολικά τρία βραβεία και αποτέλεσε έναν εκ των μεγαλύτερων πρωταγωνιστών ενώ η έτερη κορυφαία διάκριση, Top Lager, κατέληξε στην «Craft Lager». Οι «αδερφές» μικροζυθοποιίες Septem και Έλιξη, ιδιοκτησίας Σοφοκλή και Γιώργου Παναγιώτου, συγκέντρωσαν αθροιστικά 6 βραβεία, μεταξύ των οποίων και Ασημένιο για την επετειακή ετικέτα για τα 15 χρόνια λειτουργίας της πρώτης «Dry Stone». 88

Σύμφωνα με τα στοιχεία των διοργανωτών το World of Beer Festival επισκέφθηκαν 21.068 φίλοι του ζύθου.



BEER & BRUNCH



και **διαδικτυακά**



beerandbrunch



beerandbrunch.gr



Newsletter

Είναι πλέον πολύ κοντά η ώρα για αλλαγή της νομοθεσίας

Από εκεί που ήταν καλή ιδέα να ανοίξεις ένα ζυθοποιείο και να μπεις στο ΕΣΠΑ κ.ο.κ., βλέπεις το 2025 ότι επιχειρήσεις που το έκαναν αυτό, χωρίς να έχουν από πίσω κάποιο υπόβαθρο, κλείσανε. Τα πράγματα δεν είναι όπως πριν λίγα χρόνια. Αρχίζει να υπάρχει ένας ανταγωνισμός στην Αθήνα και είναι αρκετά τα ζυθοποιεία και στα νησιά.

Η άποψη μου είναι ότι υπήρξε μια πολύ μεγάλη άνθιση και ένα «μπαμ» της ελληνικής μικροζυθοποιίας μετά τον κορονοϊό από το 2020 και έμμεσα, αλλά νομίζω ότι έφτασε στην κορυφή της και ήρθε η ώρα να ηρεμήσει.

Τα μικρά ζυθοποιεία δεν παστεριώνουν τις μπύρες τους και αυτό τους δίνει τη δυνατότητα να φτιάχνουν ετικέτες γεμάτες γεύσεις, με τον λυκίσκο και τη βύνη να δίνουν τα πραγματικά τους αρώματα και να μην είναι απλά νερό με λίγη γεύση.

Επειδή, όμως, τα μικρά ζυθοποιεία δεν παστεριώνουν είναι δύσκολο οι μπύρες χωρίς αλκοόλ να γίνουν πραγματικότητα.

Ο Ηλίας Ανδρεάκης συνάντησε τον Ιάκωβο Αμύγδαλο στο World of Beer Festival 2025

ΠΟΙΟΣ: *Ιάκωβος Αμύγδαλος*
ΕΚ ΤΩΝ ιδρυτών της Ζυθοποιίας Χίου
ΠΟΥ: *Βαβύλοι Χίου*
ΠΟΤΕ: *Από το 2011*



Το κόστος παραγωγής έχει ανέβει πολύ. Το θέμα της ενέργειας είναι πολύ σημαντικό. Αν δεν κάνω λάθος, υπάρχουν μήνες που η ενέργεια κοστίζει έως και πέντε φορές περισσότερο απ' ό,τι λίγα χρόνια πριν.

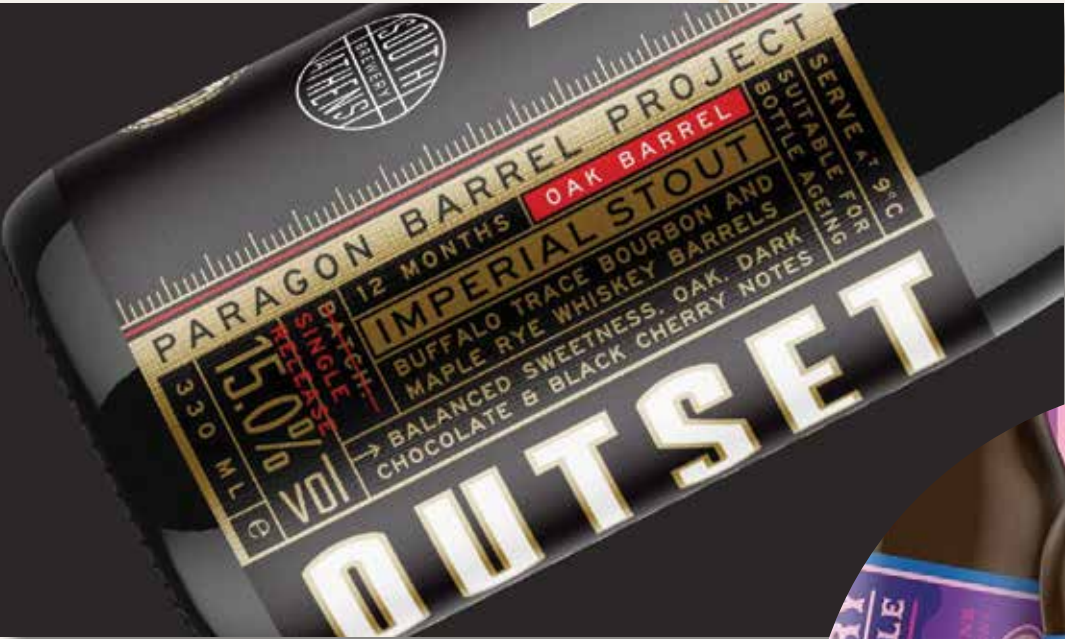
Όσον αφορά τις μπύρες με αρώματα και γεύση φρούτων, να πούμε ότι βρισκόμαστε σε φάση αλλαγής της νομοθεσίας. Πιστεύω ότι εντός του 2025 θα ολοκληρωθεί η διαδικασία -η οποία έχει αρχίσει εδώ και λίγα χρόνια από το Κράτος και την Ένωση Ελλήνων Ζυθοποιών- εκσυγχρονισμού της νομοθεσίας σχετικά με το ζύθο. Έτσι, θα είμαστε ελεύθεροι να δημιουργήσουμε και να παράξουμε καινούργιες μπύρες.

Δε συμφερίζομαι την άποψη ότι η φετινή χρονιά θα είναι καλύτερη από την περυσινή. Η ακρίβεια είναι πλέον ένα πολύ σοβαρό πρόβλημα. 88



Από αριστερά, Ηλίας Παναγόπουλος, Ιάκωβος Αμύγδαλος, Κωνσταντίνος Βαρπιάς, Ελίζα Ανθή Τεργή

Νέες κυκλοφορίες



IMPERIAL STOUT (15,0% vol.)
Σοκολάτα, γλύκα μπέρμπον και νότες μαύρου κερασσιού για την πρώτη μπίρα του Paragon barrel project, που παλαίωσε για 12 μήνες σε βαρέλια πρώην Bourbon. **(Paragon Brewery)**



8 YEARS (5,5% vol.)
Η επετεϊκή μπίρα για τα οκτώ χρόνια της Noctua Brewery είναι μια ξεδιψαστική Passionate Sour Ale με γεύσεις και αρώματα από passion fruit. **(Noctua Brewery)**



MAGOUFANA PILSNER (4,8% vol.)
Συνεργατική ετικέτα με το Salto Mortale Bar, μια Pilsner με επίγευση δημητριακών και ήπιας πικράδας. Το όνομά της προέρχεται από το ιστορικό όνομα της Πεύκης, Μαγκουφάνα, που χρονολογείται από τη δεκαετία του 1920-1930. **(Alea Brewing Co)**



KARGA LAGER (4,8% vol.)
Ευκολόπιστη, δροσιστική, γευστικότερη, με τραγανές νότες ψωμιού και ελάχιστη πικράδα, η άρτια Lager από τη νεότερη μικροζυθοποιία της Κρήτης, στην Πλάκα Αποκορώνου. Φέρει το όνομα της νησίδας που βρίσκεται απέναντι από την Πλάκα και την Αλμυρίδα. **(Apokoronas Brewery)**

GOLD HONEY ALE (4,2% vol.)
Με εκλεκτό κρητικό μέλι και νερό που προέρχεται από πηγές των Λευκών Ορέων παράγεται η μαλακή και δροσιστική για το καλοκαίρι Limited Edition Honey Ale από την Dedalos Beers, μια μικροζυθοποιία που έκανε την εμφάνισή της στην εγχώρια σκηνή από το Λασθήι το 2020. **(Dedalos Beer)**



LEMONAKI LAGER (2,9% vol.)
Μια ελαφριά Lager με διακριτικό άρωμα εσπεριδοειδών και φρέσκια, δροσιστική γεύση από την πρώτη μικροζυθοποιία της Σάμου με τις boutique εγκαταστάσεις στο Πυθαγόρειο. **(Samos Beers)**



HOP WELDER COLD IPA (6,7% vol.)
Ένα νέο στυλ μύρας, που συνδυάζει την έντονη αίσθηση του λυκίσκου μιας IPA με την καθαρή, τραγανή αίσθηση μιας Lager. Η καθαρή επίγευση της συνεργατικής Cold IPA Hop Welder ισορροπεί τις έντονες γεύσεις. **(Local Streets Beer & Paragon Brewery)**



ΚΡΟΥΣΗ I.P.A. (5,2% vol.)
Με πρωταγωνιστή ένα νέο λυκίσκο με την επωνυμία «Krush», η νέα μπίρα «Κρούση» διακρίνεται για τα αρώματα και τις γεύσεις από εσπεριδοειδή, τροπικά φρούτα, πυρηνόκαρπα, μούρα και ξυλώδη (ρητίνη). Μια μονοποικιλιακή I.P.A με έντονο αρωματικό αλλά και γευστικό χαρακτήρα. **(Ζυθοποιία Αναστασίου)**

ΕΥΒΟΙΩΤΙΣΣΑ (5,2% vol.)
Ένας Lager ζύθος που συνδυάζει την παράδοση και τον τοπικό χαρακτήρα της Εύβοιας. Φρέσκος, αφιπτράριστος και απαστερήτως, φτιαγμένος με μεράκι και αγάπη για όλη την Ελλάδα, η μοναδική μπίρα που παίζει παραδοσιακή μουσική, προσφέροντας μια γευστικοακουστική εμπειρία. **(The Greek Spirits)**

Νέες κυκλοφορίες



Σ

την ελληνική μυθολογία ο Στέντορας ή Στέντωρ ήταν ένας Αχαιός ήρωας του Τρωικού Πολέμου, που αναφέρεται τόσο στην Ιλιάδα, όσο και στη «Διομήδους Αριστεία».

Ο Στέντορας είχε ευεργετηθεί από τη θεά Ήρα με το χάρισμα να έχει πολύ δυνατή φωνή, που ισοδυναμούσε με φωνή 50 ανδρών, γι' αυτό και χαρακτηρίζεται με το επίθετο «χαλκεόφωνος». Ακόμη και σήμερα, η φράση «Στεντόρεια φωνή» σημαίνει τη μέγιστη σε ένταση φωνή.

Θεωρείται ότι ο Στέντορας καταγόταν από τη Θράκη ή, σύμφωνα με τον «Σχολιαστή» του Ομήρου, από την Αρκαδία: «Αρκάς το γένος, ερίσας δε προς τον Ερμήν περί μεγαλοφωνίας εφονεύθη υπ' αυτού». Δηλαδή ο Στέντορας διαγωνίστηκε με τον θεό Ερμή, τον κήρυκα των θεών, στην ένταση της φωνής και ο Ερμής τον σκότωσε (ή, σύμφωνα με άλλη παράδοση, πέθανε από την προσπάθεια να φωνάξει ακόμη πιο δυνατά).

Ζουμερή, χυμώδης με 6% ABV και ένα εξαιρετικό μείγμα λυκίσκων, η «Στέντωρ» είναι εδώ και φωνάζει παρών. ☸



Είναι εδώ και φωνάζει παρών

Φυσικά με... στεντόρεια φωνή ο μυθικός, όσο και δροσιστικός, «Στέντωρ» της Ζυθοποιίας Αναστασίου