

ΕΤΟΙΜΟ ΤΟ ΚΡΙΘΑΡΙ ΓΙΑ ΑΛΩΝΙ



ΤΟΠΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΙΣΧΥΡΟ BRANDING

BEER & BRUNCH

www.agronews.gr

05/26



KEEP POURING ΦΩΝΑΖΕΙ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

CRAFT & ZERO ΠΑΤΑΝΕ ΓΚΑΖΙ



Οι εκτιμήσεις κάνουν λόγο για μια μέτρια χρονιά σε ό,τι αφορά τις αποδόσεις και διακυμάνσεις ανά περιοχή.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ
ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ

ΕΛΑΧΙΣΤΗ
ΕΓΓΥΗΜΕΝΗ
ΤΙΜΗ

19

ΛΕΠΤΑ / ΚΙΛΟ

ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ

ΑΘΗΝΑΪΚΗ
ΖΥΘΟΠΟΙΑ

130-140

ΖΥΘΟΠΟΙΑ
ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΘΡΑΚΗΣ

21-22

ΚΡΙΘΑΡΙ ΒΥΝΗΣ ΜΕ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑ ΣΤΑ 19 ΛΕΠΤΑ

Και «ανοιχτό παράθυρο» προς τα πάνω



Με ελάχιστη εγγυημένη τιμή συμβολαίων, στα 19 λεπτά το κιλό, αλλά με το «παράθυρο» ανοικτό για μια πιθανή παρέμβαση, προς τα πάνω, εάν η πορεία της αγοράς το καταστήσει αυτό δικαιολογημένο, ξεκινά, φέτος, το αλώνι στο βυνοποιήσιμο κριθάρι. Καιρού επιτρέποντος οι θεριζοαλωνιστικές μηχανές, θα πιάσουν δουλειά στις πρώτες ημέρες του Ιουνίου.

Η χρονιά, με βάση τη μέχρι τώρα εικόνα, προοιωνίζεται μέτρια, από άποψη αποδόσεων -σίγουρα όχι όπως η πολύ καλή περσινή- αλλά σε κάθε περίπτωση το τονάζ ανά στρέμμα θα είναι πάνω από τον μέσο όρο, ενώ η ποιότητα δείχνει πως θα είναι καλή.

Πηγές από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία, τον μεγαλύτερο πελάτη για το ελληνικό βυνοποιήσιμο κριθάρι, επισημαίνουν πως ο βροχερός καιρός και οι ήπιες θερμοκρασίες των τελευταίων ημερών, πήγαν λίγο πίσω χρονικά την έναρξη του αλωνιού. Ωστόσο, το γεγονός ότι όλο το προηγούμενο διάστημα δεν καταγράφηκε παρατεταμένη ξηρασία και η θερμοκρασία δεν ξεπέρασε τους 31 βαθμούς Κελσίου, βοήθησε στο να ολοκληρωθεί φυσιολογικά η ωρίμανση του σταχιού. Με βάση τις εκτιμήσεις, στα 130.000 - 140.000 στρέμματα (σ. σ. τα 10.000 στρέμματα από αυτά είναι για σποροπαραγωγή), που έχουν συμβασιοποιηθεί φέτος από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία, με μια πλειάδα παραγωγών στη Θεσσαλία, τη Μακεδονία και τη Θράκη, αναμένεται να υπάρξουν αποδόσεις που θα κυμανθούν κατά μέσο όρο μεταξύ των 300 και των 600 κιλών ανά στρέμμα. Οι ποικιλίες που καλλιεργήθηκαν για λογαριασμό

Με μια εβδομάδα καθυπόθεση λόγω του βροχερού καιρού μπαίνουν στους αγρούς οι θεριζοαλωνιστικές για το αλώνι του κριθαριού

της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας είναι οι Fatima και Zana, οι οποίες διόγουν την τελευταία τους χρονιά, η Fortuna, που παραμένει στην γκάμα, η πολλά υποσχόμενη Lexy και η Guzele που ήρθε για να μείνει.

Με 19 λεπτά και 22.000 στρέμματα η Ζυθοποιία Μακεδονίας-Θράκης

Μετά τις 10 Ιουνίου, εφόσον το επιτρέψουν οι καιρικές συνθήκες, είναι το πλάνο να ξεκινήσει το αλώνι και στα συμβασιοποιημένα χωράφια με βυνοποιήσιμο κριθάρι της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης. Η εταιρεία, με έδρα στην Κομοτηνή, έχει συμβόλαια με παραγωγούς σε Ανατολική Μακεδονία και Θράκη, έως το Λαγκαδά και την Επανομή Θεσσαλονίκης, καθώς και στη Λήμνο, με τις συνολικές καλλιεργούμενες εκτάσεις να κυμαίνονται στα 21.000 - 22.000 στρέμματα και να αφορούν στις ποικιλίες Olympic και RGT Asteroit. Σε ό,τι αφορά τις αποδόσεις όπως αναφέρει ο Χρήστος Αραματζόγλου, επικεφαλής στον τομέα συμβολαϊκής της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης, «υπάρχουν περιοχές που πιστεύουμε ότι οι αποδόσεις ίσως παίξουν στα 700 - 800 κιλά το στρέμμα και άλλες με 400 κιλά το στρέμμα. Οι διακυμάνσεις θα είναι μεγάλες», τονίζει και σημειώνει πως η ελάχιστη εγγυημένη τιμή είναι και για τη Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης στα 19 λεπτά το κιλό φέτος και αφορά το σύνολο των κιλών που θα παραδώσει ο παραγωγός». ☞

Λεωνίδας Λιάμης

Κάθε ευρώ προστιθέμενης αξίας της ζυθοποιίας δίνει 9,3 ευρώ στην εγχώρια οικονομία

Σε πορεία ανάκαμψης η αγορά μπίρας στην Ελλάδα

Τη σημαντική συμβολή του κλάδου της ζυθοποιίας στην οικονομική δραστηριότητα, την απασχόληση και τα δημόσια έσοδα αποτυπώνει η μελέτη «Ο κλάδος της Ζυθοποιίας στην Ελλάδα: Τάσεις, συμβολή στην οικονομία και προκλήσεις» του IOBE, που υποστηρίχθηκε από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία και παρουσιάστηκε στις 31 Μαρτίου 2026. Σύμφωνα με τη μελέτη, η αγορά μπίρας στην Ελλάδα βρίσκεται τα τελευταία χρόνια σε πορεία ανάκαμψης, μετά την υποχώρηση της προηγούμενης δεκαετίας. Η παραγωγή μπίρας ανήλθε το 2024 σε 4,31 εκατ. εκατόλιτρα, ενώ λειτουργούν 76 ζυθοποιίες, με αυξητική τάση λόγω της ανάπτυξης των μικροζυθοποιιών. Ο κύκλος εργασιών εκτιμάται ότι διαμορφώθηκε σε 626 εκατ. ευρώ, ενισχυμένος και από τις πληθωριστικές πιέσεις. Η κατανάλωση προσέγγισε τα προ κρίσης επίπεδα το 2024, ωστόσο το 2025 υποχώρησε κατά 5%, αντανakλώντας πιέσεις στο διαθέσιμο εισόδημα. Η κατά κεφαλήν κατανάλωση μπίρας

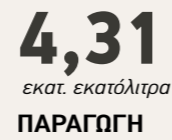
στην Ελλάδα διαμορφώνεται σε 41 λίτρα ανά κάτοικο, παραμένοντας από τις χαμηλότερες στην ΕΕ-27. Παράλληλα, τα τελευταία χρόνια έχουν ενισχυθεί οι λιανικές πωλήσεις και έχει σημειωθεί τάση μείωσης στην αγορά επιτόπιων καταναλώσεων παρά την άνοδο των τουριστικών ροών. Οι εξαγωγές μπίρας ανήλθαν σε 35 εκατ. ευρώ, έχοντας διπλασιαστεί από την προ του 2010 περίοδο, ενώ οι εισαγωγές διαμορφώθηκαν σε 39 εκατ. ευρώ, υποδηλώνοντας ενίσχυση του ανταγωνισμού. Όπως προκύπτει από τη μελέτη η προστιθέμενη αξία από τη Ζυθοποιία στην ελληνική οικονομία το 2024 ανέρχεται σε 576 εκατ. ευρώ. Η συνολική προστιθέμενη αξία της εφοδιαστικής αλυσίδας της Ζυθοποιίας (μαζί λιανικό εμπόριο και HORECA) ανέρχεται σε 2,041 δισ., που ισοδυναμούν με το 0,86% του ΑΕΠ της Ελλάδας το ίδιο έτος. Προκύπτει, επομένως, ότι για κάθε 1 ευρώ άμεσος προστιθέμενης αξίας της Ζυθοποιίας, δημιουργούνται επιπλέον 9,3 ευρώ προστιθέμενης αξίας στην ελληνική οικονομία.

Γ. Πανάγος 88



Ο κλάδος της Ζυθοποιίας στην Ελλάδα βρίσκεται αντιμέτωπος με ένα σύνθετο περιβάλλον προκλήσεων, με στασιμότητα ζήτησης, μείωση κατανάλωσης εκτός σπιτιού και έντονο ανταγωνισμό από άλλα ποτά. Η υψηλή φορολογία (κοντά στο 42%), η δύναμη του λιανικού εμπόρου και η εξάρτηση από τον τουρισμό επιβαρύνουν τις επιδόσεις του κλάδου.

ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΜΠΥΡΑΣ (ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2024)



Μειώθηκε ο δείκτης συγκέντρωσης κατά 43% μεταξύ 2000-2024

Σημαντικές είναι οι δομικές μεταβολές στην εγχώρια αγορά μπίρας την τελευταία εικοσιπενταετία, οι οποίες αντανakλώνται στη μείωση του μεριδίου της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, σε 54% το 2024 από 80% το 2000, και στην ανάδειξη της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας ως ισχυρής δεύτερης δύναμης, μετά τη συγκώνευσή της με τη Μύθος (μερίδιο 27% το 2024). Οι εταιρείες που ακολουθούν (ΕΖΑ και Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης) καταγράφουν αύξηση μεριδίου 8 μονάδες μεταξύ 2000 και 2024. 88

Στα χαρακτηριστικά της αγοράς η στροφή σε εμπορικά σήματα μπίρας με ελληνική επωνυμία και η ενίσχυση του μεριδίου αγοράς των προϊόντων μικροζυθοποιίας και μπίρας χωρίς αλκοόλ.

Let's keep pouring... έως τον επόμενο Μάιο

Η εκδήλωση-θεσμός συγκέντρωσε φέτος περισσότερους από 20.000 επισκέπτες

Απολαυστικές γουλιές παγωμένων μπίρας, λαχταριστό street food, ένα εκρηκτικό μουσικό stage και ξεκαρδιστικά stand ups προσέφερε και φέτος το World of Beer Festival. Για τρεις μέρες, 8-10 Μαΐου, ο χώρος της Τεχνόπολης του Δήμου Αθηναίων υποδέχθηκε 20.162 επισκέπτες. Μια εκδήλωση που έχει όπως φαίνεται εξελιχθεί σε θεσμό στο χώρο της ελληνικής ζυθοποιίας, και η οποία φιλέξηνσε ετικέτες μπίρας από τις εγχώριες, μικρές και μεγαλύτερες ζυθοποιίες, αλλά

και διεθνή ονόματα μέσω των εισαγωγών τους. Αξίζει να σημειωθεί ότι παρότι το Φεστιβάλ συνέπεσε χρονικά με τη συναυλία των Metallica, με το επίσημο pop-up store του συγκροτήματος να εντυπωσιάζει στον χώρο, αυτό δεν φαίνεται να πτόπησε τους μυρροφίλους, γεγονός που δίνει μια εικόνα για τη δυναμική που έχει χτίσει ο κλάδος. Από την άλλη οι εκπρόσωποι του κλάδου δεν τόνισαν ότι η επερχόμενη καλοκαιρινή περίοδος δημιουργεί μια αισιοδοξία στον κλάδο. 88



ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ

ΜΙΜΗΣ ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ



Είκοσι χρόνια στο χώρο της ζυθοποίησης γιορτάζει φέτος η Κερκυραϊκή Ζυθοποιία, μία από τις ξεχωριστές εγχώριες μικροζυθοποιίες που συμμετείχε στο φετινό Φεστιβάλ.

Νέες κυκλοφορίες



ΕΛΛΗ PILSNER (5,0% vol.)
Φρέσκια και αφιλόρηστη. Μια μέτρια πικρή, αρωματική, τυπική Pilsner. Η ονομασία της είναι προς την τιμή της αείμνηστης ηθοποιού Έλλης Λαμπέτη με καταγωγή από τα Βίλια Αττικής. **(Zythoipia Bilion)**



THESEUS' PARADOX HAZY IPA (7,0% vol.)
Μια νέα κυκλοφορία της σειράς Paradox, στην οποία χρησιμοποιείται μια τριπλέτα λυκίσκων από Bru-1, Centennial και Citra, δημιουργώντας ένα εκρηκτικό αρωματικό αποτέλεσμα με νότες ανανά, ώριμων εσπεριδοειδών, τροπικών φρούτων και διακριτικής ρητινώδους πικράδας. **(Alea Brewing Co)**

KALAMATA WEISS (5,0% vol.)
Μια δροσιστική και ευχάριστη μύρα Weiss, με απαλό χρυσαφί χρώμα και φυσική θολότητα. Ξεχωρίζει για τα αρώματα μπανάνας και γαρίφαλου, τα οποία είναι αποτέλεσμα της διαδικασίας ζύμωσης, και για την απαλή, βελούδινη υφή της. **(Kalamata's Beer Co)**

ΠΑΤΡΙΚΗ (4,7% vol.)
Φρέσκια και αφιλόρηστη μύρα τύπου Pilsner μέτριας πικράδας που γεννιέται στην καρδιά του Πειραιά. Το όνομά της αποτελεί φόρο τιμής στον πατέρα του δημιουργού της. **(Patrikbeer Pligoropoulos)**



ΚΑΛΧΗ LAGER (5,0% vol.)
Με πλούσιο χαρακτήρα, ισορροπημένη γεύση και ξεχωριστό άρωμα, η Κάλχη δημιουργείται με σεβασμό στις πρώτες ύλες της, ώστε κάθε γουλιά φέρνει στο ποτήρι κάτι από τον τόπο γέννησής της, τη Χαλκίδα. Η Κάλχη παράγεται και εμφιαλώνεται από την 33 Brewing Company. **(Evripis Nomad Brewing)**

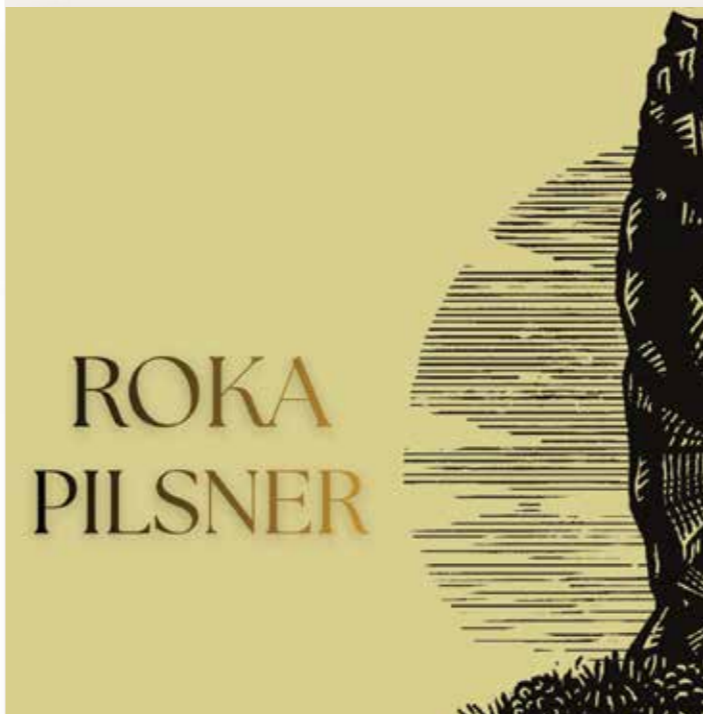


VENDETA (3,2% vol.)
Ελαφριά, αρωματική και ευχάριστα πικρούτσικη, μια ξεχωριστή Pilsner με μόλις 3,2% αλκοόλ. Το όνομά της προέρχεται από τη γαλλική ονομασία Vendette, και σημαίνει γυναίκα μοιραία, εξαιρετική, φινετσάτη. **(Charma Beer-Cretan Beer)**



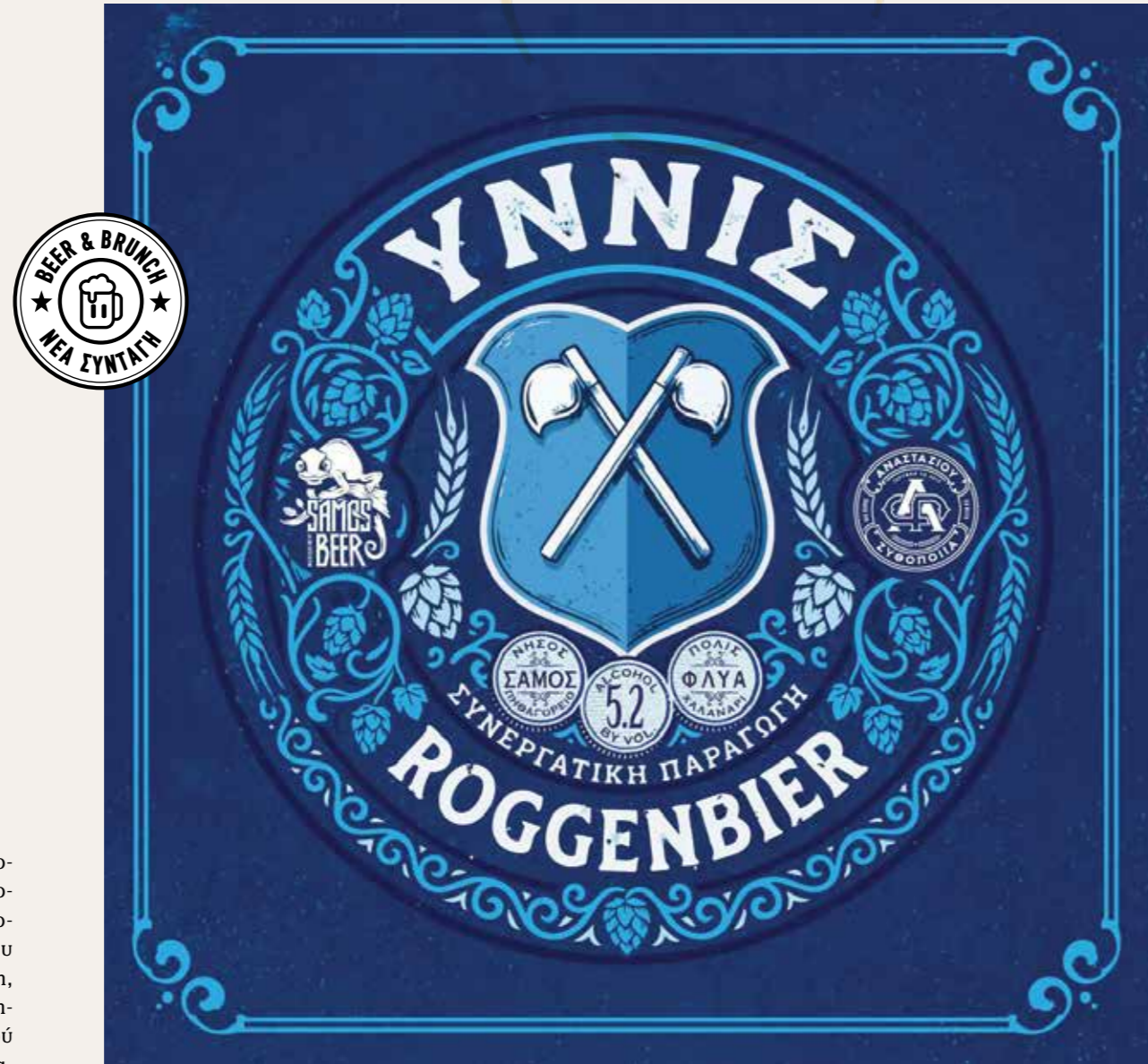
DROSERI THASSITSA (5,2% vol.)
Από τη θάσο η «ΔΡΟΣΕΡΗ» Θασίτσα είναι μια αφιλόρηστη και απαστερωτή Pilsner με έναν μοναδικό χαρακτήρα, χρυσαφένιο σώμα και ήπιο άρωμα λουλουδιών. Είναι ελαφριά σε αλκοόλ και περιέχει αρκετό λυκίσκο, ο οποίος της προσδίδει τη χαρακτηριστική της ήπια πικράδα. **(Droseri Craft Beer)**

GERMAN PILSNER (5,5% vol.)
Από τη σειρά Happy Brewers, για την παραγωγή της οποίας χρησιμοποιήθηκαν γερμανικές βύνες και λυκίσκοι German Magnum, Hallertau Tradition Cryo Hops και Saaz για γρασιδάτα και ανθικά αρώματα. Αφιλόρηστη και απαστερωτή, στη μύτη δίνει ανθικά κυρίως αρώματα, έχει μέτριο σώμα και λεμονάτη γεύση, μέτρια πικράδα και ελαφρώς ξηρή επίγευση. **(Voreia Beer)**



ROKA PILSNER (5,0% vol.)
Δροσερή, πλούσια, γλυκιά και βυνώδης γερμανικού τύπου Pilsner με αίσθηση ψωμιού. Μια πολύ απαλή και ευκολόπιση μύρα από τη νομαδική μικροζυθοποιία της Καλαμπάκας. **(Metora Brewing)**

Νέες κυκλοφορίες



Η νέα συνεργατική συνταγή της Ζυθοποιίας Αναστασίου με τη μικροζυθοποιία Σάμου, SamosBeer, αποτελεί ένα ιστορικό παραδοσιακό γερμανικό είδος ζύθου με το όνομα Roggenbier, με βάση τη σίκαλη, που προέρχεται από τη Βαυαρία και χαρακτηρίζεται από έντονη πικάντικη γεύση ψωμιού σίκαλης και αρώματα μπανάνας και γαρίφαλου. Να σημειωθεί ότι το Μεσαίωνα, η σίκαλη χρησιμοποιούνταν ευρέως στην παραγωγή ζύθου και αυτό άλλαξε με την καθιέρωση του διάσημου Γερμανικού Νόμου περί Καθαρότητας του Ζύθου το 1516, που όριζε τα συστατικά μόνο σε κριθάρι, λυκίσκο και νερό. Ο λόγος της απαγόρευσης ήταν μια σειρά κακών σοδειών που ανάγκασαν τις αρχές να πάρουν την απόφαση πως η σίκαλη έπρεπε να φυλάσσεται αποκλειστικά για την παρασκευή ψωμιού για τον λαό.

Ένα είδος που εξαφανίστηκε για περίπου 500 χρόνια

Έτσι, το είδος αυτό εξαφανίστηκε σχεδόν ολοκληρωτικά για σχεδόν 500 χρόνια και η αναβίωσή του ήρθε τη δεκαετία του 1980 από την Spezial-Brauerei Schierling με την Schierlinger Roggen, η οποία είναι η πρώτη σύγχρονη συνταγή ζύθου σίκαλης (Roggenbier) στον κόσμο.

Σε ό,τι αφορά το όνομα της πρώτης ελληνικής Roggenbier, αναφέρεται στην ετικέτα της, την οποία κοσμεί ο θυρεός του Schierling με δύο ασπμένια άροτρα χιαστί σε

Η πρώτη ελληνική Roggenbier

Τη συνεργατική ετικέτα «YNNIS» κοσμεί ο θυρεός του Schierling με δύο ασπμένια άροτρα χιαστί

μπλε φόντο. Στην αρχαιότητα αναφέρονται δύο είδη άροτρων. Το πρώτο το ονόμαζαν «αυτόγυον άροτρον» και το δεύτερο «πικτόν άροτρον» το οποίο ήταν πιο σύνθετο. Βασικό μέρος αυτού του δεύτερου άροτρου ήταν η ύνιν ή ύννις (το υνίον), που ήταν μεταλλική και προσαρμοζόταν γερά στο μπροστινό μέρος στο έλυμα. Η ύννις ή υνίς, δηλαδή το σιδηρούν μέρος του άροτρου που έσχιζε την γη, λεγόταν και «νύμφη».

Η λέξη ετυμολογείται από την «υν» (την αρχαία γενική: της υός), δηλαδή το γουρούνι / χοίρο. Η ονομασία δόθηκε επειδή το σπάχμα και η λειτουργία του υνιού μοιάζουν με το ρύγχος του χοίρου, ο οποίος σκάβει και αναποδογυρίζει τους βώλους του χώματος. Κατά τη μυθολογία μάλιστα, η συμπεριφορά αυτή του ζώου έδωσε στον άνθρωπο την πρώτη ιδέα (αφορμή) για την εφεύρεση της γεωργίας και του οργώματος. 88



Η Σοφί ντε Μαρμπούά-Λεμπράν, γνωστή ως Δούκισσα της Πλακεντίας (1785-1854), υπήρξε μία από τις πιο εμβληματικές και αιγιματικές προσωπικότητες της Αθήνας του 19ου αιώνα. Γαλλίδα ευγενής, κόρη διπλωμάτη και σύζυγος του στρατηγού Σαρλ Λεμπράν, εγκαταστάθηκε μόνιμα στην Ελλάδα το 1834, γοητευμένη από το πνεύμα της Ελληνικής Επανάστασης.





**ΑΘΗΝΑΪΚΗ
ΖΥΘΟΠΟΙΑ**



Έξυπνη Σπορά



Μάθετε περισσότερα

Παράγουμε ένα καλύτερο αύριο

Στην Αθηναϊκή Ζυθοποιία επενδύουμε στο μέλλον του ελληνικού αγροτικού τομέα και στη δημιουργία μιας νέας γενιάς παραγωγών μέσω του καινοτόμου προγράμματος Ευφυούς Γεωργίας «Έξυπνη Σπορά», σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

