



BEER & BRUNCH

www.agronews.gr

08/26

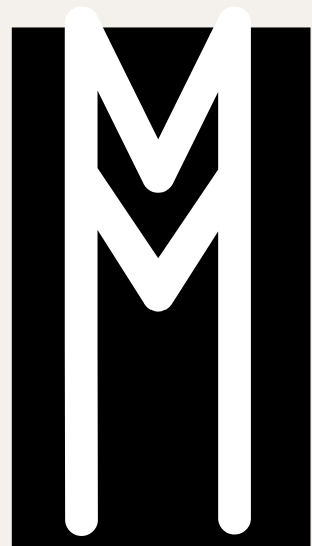




Καλύτερη εικόνα παρουσίασε η καλλιέργεια στην Πττ Πιερίας, με τις αποδόσεις στα 500 κιλά ανά στρέμμα, για το βυνοποιήσιμο.

ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΩΝ 700 ΚΙΛΩΝ ΦΕΤΟΣ ΕΔΩΣΑΝ ΜΟΛΙΣ 400

Βροχοπτώσεις και ζιζάνια έπληξαν το κριθάρι



Μέτριες αποδόσεις, ποιοτικά προβλήματα και τιμές στα 19 λεπτά το κιλό στο βυνοποιήσιμο και στα 18 λεπτά το κιλό στο ζωτροφικό, που είναι μακριά από τις προσδοκίες των παραγωγών, χαρακτηρίζουν τη φετινή χρονιά στην καλλιέργεια του κριθαριού. Με το αλόνι, πλέον, να έχει ολοκληρωθεί σε όλα τα παραγωγικά κέντρα της χώρας, τα στοιχεία επιβεβαιώνουν πως η τρέχουσα χρονιά σε σχέση με πέρσι παίρνει χαμηλό βαθμό.

Πηγές από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία, που εφαρμόζει εδώ και χρόνια το μεγαλύτερο μακράν πρόγραμμα συμβολαιακής καλλιέργειας κριθαριού, αναφέρουν πως οι μέσες αποδόσεις κυμάνθηκαν στα 350-400 κιλά ανά στρέμμα, ενώ και ποιοτικά δεν μιλάμε φέτος για κάτι ξεχωριστό και σίγουρα οι πρωτύτερες ήταν χαμηλότερες από το προσδοκώμενο. «Αν περσινή χρονιά έπαιρνε βαθμό 9 στα 10, αυτή η χρονιά θα πάρει 5-6 στα δέκα. Δεν ήταν καταστροφική, δεν ήταν όμως και μία καλή χρονιά», αναφέρθηκε χαρακτηριστικά.

Την αίσθηση αυτή μεταφέρουν στην Agrenda και παραγωγοί από πολλά σημεία της χώρας. Για παράδειγμα, ο παραγωγός Νίκος Παπαδόπουλος, από το χωριό Γερακαρού, που ασκεί και το ρόλο του ενδιάμεσου κρίκου στα συμβόλαια της Αθηναικής Ζυθοποιίας με τους παραγωγούς, τονίζει πως από την παραγωγή συνολικά 3.500 στρεμμάτων που διαχειρίστηκε φέτος, μεσοσταθμικά η απόδοση ήταν στα 400 κιλά το στρέμμα. «Αν και η βυνοποιήσιμη ποικιλία που καλλιεργήθηκε στην περιοχή πιάνει μέχρι και 700 κιλά το στρέμμα, σε εμάς ο καλύτερος έπιασε μόλις 550 κιλά το στρέμμα», ανέφερε ο κ. Παπαδόπουλος. Ο ίδιος επιβεβαίωσε ότι η τιμή φέτος στα βυνοποιήσιμα κριθάρια της Αθηναικής Ζυθοποιίας θα είναι στα 19 λεπτά το κιλό, για τις ποσότητες που προβλέπεται στη σύμβαση, αλλά έσπευσε να συμπληρώσει πως «με τα κοστολόγια να έχουν πάει στα ύψη και τις τιμές καθλωμένες στα 18 και 19 λεπτά το κιλό, δεν θα είναι έκπληξη του χρόνου να ψάχνουν παραγωγούς να καλλιεργήσουν».

Χρονιά που θέλουν να ξεχάσουν γρήγορα είναι η φετινή και για τους παραγωγούς στη Λάρισα. «Στο κριθάρι φέτος δεν είχαμε παραγωγή. Τα 500 κιλά το στρέμμα που έπιαναν οι παραγωγοί καθαρά τα περασμένα χρόνια, φέτος με το ζόρι είναι στα 250 – 300 κιλά το στρέμμα και η αιτία είναι η αγριοβρώμη που έπνιξε τα χωράφια», επισημαίνει ο γεωπόνος Βάιος Στεργίου.

Καλύτερη εικόνα παρουσίασε η καλλιέργεια στην περιφερειακή Ενότητα Πιερίας, με τον γεωπόνο Βασίλη Καλαϊτζή να μας αναφέρει πως κατά μέσο όρο οι αποδόσεις στην περιοχή διαμορφώθηκαν στα 500 κιλά ανά στρέμ-

Την ίδια εικόνα μεταφέρουν παραγωγοί από πολλές περιοχές της Ελλάδας, που κάνουν λόγο για μια ζημιογόνα χρονιά



ΛΕΟΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ

μα, με το βυνοποιήσιμο να τμάζεται στα 19 λεπτά το κιλό και στα 18 λεπτά το κιλό, αντίστοιχα, στο κτηνοτροφικό. «Με αυτή την απόδοση κι αν συνυπολογίσουμε και τα 11,5 ευρώ για τον πιστοποιημένο σπόρο, μένει ένα μικρό μεροκάματο για τον παραγωγό και επειδή το σκληρό δεν πάει καθόλου καλά για την ώρα, προβλέπεται να μετακινηθούν στρέμματα από το σκληρό σιτάρι προς το κριθάρι την επόμενη χρονιά», εκτίμησε ο κ. Καλαϊτζής.

Ως προς τα αίτια που οδήγησαν στις μειωμένες αποδόσεις, στο σύνολό τους οι συνομιλητές μας συμφωνούν πως η ευθύνη βαρραίνει τις έντονες βροχοπτώσεις του χειμώνα, όπως επίσης και τα ζιζάνια που κατέκλυσαν τα χωράφια μετά τις βροχές της άνοιξης.

Καλά χαρακτηριστικά για τη βυνοποίηση

Δυσκολότερη από την περσινή, όσον αφορά στις αποδόσεις, ήταν φέτος η χρονιά και για τους παραγωγούς που συνεργάζονται συμβολαιακά με τη Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης και καλλιεργήσαν 20.000 στρέμματα. Λόγω των συνεχών και έντονων βροχοπτώσεων, η χρονιά δεν εξελίχθηκε όπως θα ανέμεναν οι παραγωγοί. «Ως αποτέλεσμα, υπήρξαν περιπτώσεις όπου ιδιαίτερα εύφορα χωράφια του κάμπου απέδωσαν λιγότερο από ξερικά αγροτεμάχια σε υψόμετρο, τα οποία συνήθως είναι λιγότερο παραγωγικά. Από πλευράς ποιότητας, ωστόσο, η εικόνα ήταν πολύ καλή. Τα κριθάρια είχαν μεγάλο και γεμάτο σπόρο, χαρακτηριστικό πολύ σημαντικό για τη διαδικασία της βυνοποίησης», μας αναφέρθηκε.

Οι συνεργασίες της Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης κατά την τελευταία καλλιεργητική περίοδο κάλυψαν το σύνολο της Θράκης, της Ανατολικής και Κεντρικής Μακεδονίας, αλλά και της Λήμνου. ενώ η τιμή στα φετινά συμβόλαια διαμορφώθηκε στα 19 λεπτά το κιλό.

«Παρά τις προκλήσεις που αντιμετώπισε η φετινή καλλιεργητική σεζόν, η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης παρέλαβε το σύνολο της παραγωγής των συμβεβλημένων παραγωγών της», επισημαίνεται από πηγές της επιχείρησης. Όσον αφορά στην παραγωγή βύνης η χρονιά εξελίσσεται σε πολύ καλά επίπεδα. Η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης διαθέτει σημαντικό μέρος της παραγωγής βύνης στην αγορά, συνεργαζόμενη με την πλειονότητα των ελληνικών μικροζυθοποιών και καλύπτοντας τις ανάγκες ενός μεγάλου αριθμού ζυθοποιών σε όλη τη χώρα. Παράλληλα, έχει αναπτύξει αξιοσημείωτη εξαγωγική δράση στις βύνες υψηλής ποιότητας με την σειρά προϊόντων της «Thracian Malts», καλύπτοντας τις ανάγκες δεκάδων ζυθοποιών της ΝΑ Ευρώπης και της Τουρκίας. 88



Είναι η Björt μια μπίρα αιώ το μέλλον;

Χωρίς γλουτένη, με ελάχιστους υδατάνθρακες, φιλική στη δίαιτα keto

Γεννήθηκε στην Ισλανδία αλλά παρασκευάζεται από το ζυθοποιείο Herpworth με έδρα το Σάσεξ με μια διαδικασία ζύμωσης τριών εβδομάδων που δίνει ένα προϊόν χωρίς γλουτένη και με την πιο χαμηλή σε όλο τον κόσμο περιεκτικότητα, μόλις 0,3 gr ανά 330 ml, σε υδατάνθρακες. Δημιουργός της η Hrefna Bachmann, η οποία, πριν αντιληφθεί το εμπορικό αντίκρισμα που θα είχε η Lager 4,2% ABV Björt, απλά ήθελε να επικεντρωθεί στην υγεία της αλλά να μην στερηθεί και την κοινωνική ιεροτελεστία της απόλαυσης μιας ποιοτικής γευστικής μπίρας, όπως η ίδια αναφέρει. ☺



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ



Ψάχνει «αξιοπιστία» στο σόργο η παγκόσμια ζυθοποιία

Οι ευκαιρίες που θα μπορούσε να προσφέρει το σόργο για το μέλλον της παγκόσμιας ζυθοποιίας συζητήθηκαν στο 14th International and Domestic Sorghum and Barley Market Seminar που φιλοξενήθηκε αρχές Ιουνίου στη Nantong της Κίνας με τη συμμετοχή και των ΗΠΑ. Όπως αναφέρθηκε μεταξύ άλλων, τα εναλλακτικά δημητριακά παρουσιάζουν όλο και μεγαλύτερο ενδιαφέρον στον τομέα των ποτών με το σόργο να αποτελεί συγχρόνως μια ευκαιρία και μία πρόκληση για τη ζυθοποιία. Ένα δημητριακό που είναι ανθεκτικό στην ξηρασία, ανταποκρίνεται στη ζήτηση για μπίρες χωρίς γλουτένη και το τελικό γευστικό προφίλ είναι τραγανό και ελαφρώς πιο γλυκό σε σύγκριση με τη βύνη κριθαριού. Από την άλλη υπάρχουν τεχνικές δυσκολίες στην επεξεργασία του και απαιτείται επένδυση στην έρευνα. Όπως αναφέρθηκε, η παγκόσμια αγορά μπίρας σόργου έφτασε σε αξία τα 0,29 δισ. δολάρια ΗΠΑ το 2024 και αναμένεται να φτάσει τα 0,56 δισ. έως το 2032 με CAGR) 8,74%. Σύμφωνα δε με τον ΠΟΥ, περίπου 60 εκατομμύρια άνθρωποι πίνουν μπίρα σόργου, γεγονός που αποδεικνύει ότι έχει ισχυρή πολιτιστική σημασία και μεγάλη βάση στην αγορά. ☺



Κριθάρι απ' τον τόπο μας

Για να τιμήσει τους Αμερικανούς αγρότες, η AB InBev μετέτρεψε μια θεριζοαλωνιστική μηχανή σε κινητή παμπ και έχει ξεκινήσει ήδη περιοδεία σε όλη τη χώρα. Η πρώτη του είδους της «ComBar», βάρους 10 τόνων, έχει στόχο να υπενθυμίσει στους ανθρώπους πόσο συνδεδεμένη είναι η μπίρα με τη γη και τη γεωργία των ΗΠΑ. Αυτή η κίνηση μάρκετινγκ αποτελεί μέρος της πρωτοβουλίας «Επιλέξτε Μπίρα που Καλλιεργείται Εδώ» της AB InBev, η οποία ξεκίνησε αρχικά το 2024 για να σηματοδοτήσει την πιστοποίηση «US Farmed», η οποία υποδεικνύει ότι τουλάχιστον το 95% των γεωργικών συστατικών στις μπίρες Busch Light, Busch, Budweiser, Bud Light και Michelob Ultra προέρχονται από αμερικανικές φάρμες. Η AB InBev δαπανά 700 εκατ. δολάρια ΗΠΑ ετησίως για την προμήθεια πρώτης ύλης από 700 Αμερικανούς αγρότες και επιμένει στην «αδιαμφισβήτητη υπενθύμιση ότι η σπουδαία μπίρα ξεκινά από τα χωράφια της Αμερικής». ☺



Όλο και λιγότερη μύρα παράγει αλλά και εξάγει η Ευρωπαϊκή Ένωση

Σύμφωνα με το EU Beer Trends 2025 της Ένωσης Ευρωπαίων Ζυθοποιών

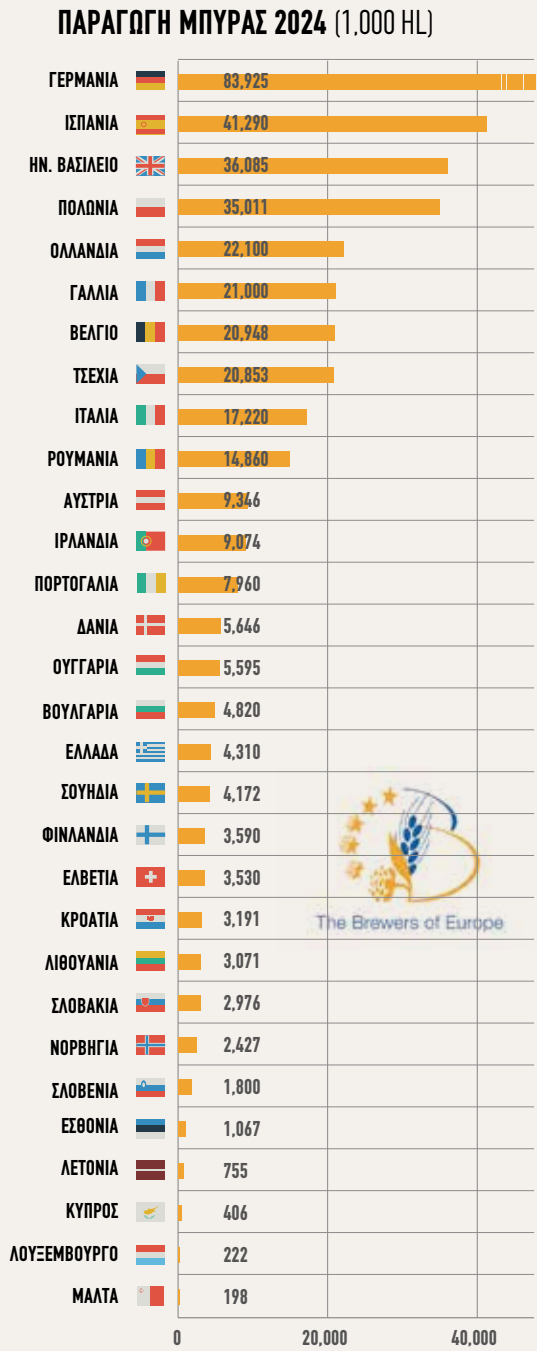
Για πέμπτο συνεχόμενο έτος η παραγωγή μύρας στην ΕΕ μειώθηκε το 2024 και ανάλογη πορεία δείχνουν να ακολουθούν και οι εξαγωγές. Σύμφωνα με την εικόνα που σκιαγραφεί η έκθεση EU Beer Trends 2025 της Ένωσης Ευρωπαίων Ζυθοποιών, η παραγωγή μύρας στην ΕΕ έχει μειωθεί από 367 εκατ. εκατόλιτρα το 2019 σε 345 εκατ. εκατόλιτρα το 2024 (-6%). Και τα πρώτα στοιχεία για το 2025 δείχνουν περαιτέρω μείωση. Παράλληλα οι εξαγωγές, οι οποίες κάποτε αποτελούσαν τον ακρογωνιαίο λίθο της ανάπτυξης και τον πιο σημαντικό παράγοντα αντιστάθμισης της μείωσης της κατανάλωσης, έχουν επίσης επιβραδυνθεί, για δεύτερο συνεχόμενο έτος. Η έκθεση επισημαίνει τον πληθωρισμό, το υψηλό κόστος παραγωγής, τις παγκόσμιες διαταραχές στις μεταφορές και τις πιέσεις στα εμπορεύματα που σχετίζονται με το κλίμα ως τους κύριους παράγοντες που συμβάλουν στην ύφεση. Επίσης και σε ό,τι αφορά την κατανάλωση φαίνεται να σταθεροποιή-



Για τον Christian Weber, πρόεδρο των Ζυθοποιών της Ευρώπης, η κρίση αντανακλά κάτι περισσότερο από μια προσωρινή ύφεση. Όπως τονίζει, οι καταναλωτές έχουν χάσει την εμπιστοσύνη τους και ξοδεύουν λιγότερα και οι ζυθοποιίες αντιμετωπίζουν αυξανόμενη πίεση.

θκε ελαφρώς το 2024 σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος, αλλά συνεχίζει να μειώνεται το 2025 και παραμένει πολύ κάτω από το προ πανδημίας επίπεδο των 320 εκατ. εκατόλιτρων για το 2019. Όπως σημειώνει η έκθεση, ο τομέας της φιλοξενίας, που αποτελεί την καρδιά της ευρωπαϊκής κουλτούρας της μύρας, συνεχίζει να αντιμετωπίζει δυσκολίες. Ενώ πριν την πανδημία, η κατανάλωση μύρας σε χώρους εστίασης αντιπροσώπευε περίπου το 1/3 της συνολικής, σήμερα κυμαίνεται γύρω στο 1/4. Βέβαια ο τομέας της εστίασης, παρά τον μικρότερο όγκο του, παρέχει το μεγαλύτερο μέρος της προστιθέμενης αξίας της μύρας. Η επιβράδυνση ή η συρρίκνωση του τομέα αυτού έχει αντίκτυπο σε ολόκληρη την αλυσίδα αξίας του προϊόντος. Στα υπόλοιπα στοιχεία αναφέρεται ότι μετά από χρόνια σταθερής ανάπτυξης, ο αριθμός των ενεργών ζυθοποιιών στην ΕΕ έχει σταθεροποιηθεί σε 9.700, σηματοδοτώντας μια επιβράδυνση του δυναμισμού που χαρακτηρίζει την τελευταία δεκαετία. 88

ΗΛ. Ανδρεάκης



Σε υψηλά δέτιας η παραγωγή στην Ελλάδα

Σύμφωνα με την έκθεση EU Beer Trends 2025 η παραγωγή μύρας στη χώρα μας το 2024 ανήλθε σε 4,310 εκατ. εκατόλιτρα, σημειώνοντας αύξηση σε σχέση με τα 4,026 εκατ. εκατόλιτρα το 2023 και φτάνοντας στην υψηλότερη τιμή της στην εν λόγω δετία. Αυξημένη είναι και η κατανάλωση που έφτασε στην Ελλάδα στα 4,207 εκατ. εκατόλιτρα το 2024, έναντι των 3,947 εκατ. εκατόλιτρων το 2023. Η κατά κεφαλήν κατανάλωση στη χώρα μας έφτασε στα 41 λίτρα ανά άτομο το 2024. 88



Ο αριθμός των ενεργών ζυθοποιείων στη χώρα μας έφτασε το 2024 τα 76, σημειώνοντας αύξηση από 72 το 2023, με τις μικροζυθοποιίες να φτάνουν τις 55.



Carlsberg

Εισάγει την μύρα στην κουλτούρα του οίνου η 1664 Rosé

«Καθοδηγείται από τον τρόπο ζωής» θα πει μιλώντας στο Drink Business η υπεύθυνη μάρκετινγκ της Carlsberg Britvic, Rebecca Allen, για τη νέα Rose δημιουργία του Ομίλου. Η ίδια αποκάλυψε ότι η 1664 Rosé με 4,5% ABV πήρε το όνομά της από το ιδιαίτερο γευστικό της προφίλ, μια δροσιστική μύρα με γεύση μούρων. Το σύνθημα «ροζέ» αντανακλά τόσο τη γεύση της όσο και την οπτική της γοητεία, τοποθετώντας την ως μια ελαφρύτερη μύρα με φρουτώδη γεύση. Εξήγησε επίσης ότι το όνομα βασίζεται επίσης σκόπιμα στη γλώσσα της αμπελουργίας, επιτρέποντας στη μάρκα να εντάσσεται φυσικά σε περιστάσεις που συνήθως συνδέονται με το κρασί, όπως χαλαρές κοινωνικές συγκεντρώσεις, δείπνο σε εξωτερικό χώρο και πιο ευχάριστες στιγμές κατανάλωσης. Αυτό βοηθά στη διεύρυνση του ρόλου της μύρας πέρα από τα παραδοσιακά περιβάλλοντα. 88

Στη Γερμανία ο ελληνικός ζύθος

Υπάρχουν περιθώρια διέσδυσης, λείει έρευνα του ελληνικού προξενείου στο Μόναχο

Παρότι το διμερές εμπόριο μπίρας της Ελλάδας με τη Γερμανία παραμένει διαχρονικά ελλειμματικό σε βάρος της χώρας μας, υπάρχει «φως στο τούνελ» για τις ελληνικές ζυθοποιίες σε μια από τις κορυφαίες αγορές μπίρας παγκοσμίως. Αυτό προκύπτει από έρευνα αγοράς του Γενικού Προξενείου της χώρας μας στο Μόναχο. Σύμφωνα με αυτήν στα σημεία «κλειδιά» ανήκει η παρουσία των μικρότερων και

ανερχόμενων ελληνικών ζυθοποιείων σε delicatessen, μικρές αλυσίδες ποιοτικών/πολυτελών supermarket, αλλά και σε εξειδικευμένα καταστήματα υγιεινής διατροφής και άθλησης της χώρας, αφού το κοινό τους είναι πιο δεκτικό προς «ιδιαίτερες επικέτες. Παράλληλα, ακόμα ένα «όπλο» είναι το ευρύ δίκτυο ελληνικών εστιατορίων στη Γερμανία, ακολουθώντας το παρά-

δειγμα καμπανιών διάθεσης οίνου, ενώ επίσης σημαντική είναι η αξιοποίηση των Ελλήνων εισαγωγέων και χονδρεμπόρων τροφίμων και ποτών. Απαραίτητη τέλος κρίνει το Γενικό Προξενείο τη συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις μπίρας και φεστιβάλ, όπως το Oktoberfest ώστε οι ελληνικές επικέτες να προβληθούν επιτυχώς και να αναδειχθούν σε νέα τάση. **Μ. Γιουρουκέλη** ☼



Ένα μουσείο σύγχρονης τέχνης αποκτά τη δική του μπίρα

Μέσω συνεργασίας με τη Μικροζυθοποιία Καβάλας ΜΑΡΜΙΤΑ, εχένετο η μπίρα MOMUS Contemporary Ale



Όταν η τέχνη, εκτός από καθημερινή εμπειρία, γίνεται και γευστική απόλαυση, το μουσείο σύγχρονης τέχνης MOMUS ανακοίνωσε τη συνεργασία του με τη Μικροζυθοποιία Καβάλας ΜΑΡΜΙΤΑ για τη δημιουργία της νέας, υπογεγραμμένης μπίρας, την MOMUSContemporaryAle, που συνδυάζει τη φιλοσοφία και την αισθητική του Οργανισμού, με τη δημιουργική έκφραση και τη δυναμική της ελληνικής craft σκηνής. Το νέο προϊόν παρουσίασαν σε εκπροσώπους του Τύπου και καλεσμένους, ο Επαμεινώνδας Χριστοφίλου, Πρόεδρος ΔΣ του MOMUS, και ο Βαγγέλης Φάκας εκ μέρους της Μικροζυθοποιίας Καβάλας ΜΑΡΜΙΤΑ, στην ειδική εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στις 12 Ιουνίου 2026, στο MOMUS-Μουσείο Φωτογραφίας Θεσσαλονίκης. Το

νέο προϊόν είναι μία φρέσκια, μη παστεριωμένη, χειροποίητη μπίρα, που ανήκει στην κατηγορία New Age Pale Ale, με περιεκτικότητα σε αλκοόλ 4,5%-4,7%. Διακρίνεται για το ανοιχτό ξανθό της χρώμα, το καθαρό και δροσιστικό της προφίλ, καθώς και το ελαφρύ, ισορροπημένο σώμα της. Έχει έντονα φρουτώδη και τροπικά αρώματα, χάρη στη χρήση σύγχρονων ποικιλιών λυκίσκου όπως Citra, Mosaic και Azacca, που προσδίδουν νότες από μάνγκο, lime και εσπεριδοειδή. Η μπίρα MOMUS Contemporary Ale θα διατίθεται αρχικά στα πωλητήρια και στους χώρους εστίασης του MOMUS, καθώς και μέσω του δικτύου διανομής Μικροζυθοποιίας Καβάλας ΜΑΡΜΙΤΑ. Τα έσοδα από τις πωλήσεις θα ενισχύσουν τη λειτουργία και το εκθεσιακό πρόγραμμα του Οργανισμού.☼



Δύο χρυσά βραβεία, για την Pils και τη 0%, απέσπασε η ΕΖΑ στα Greek Beer Awards 2026.

Only Craft για ένα τριήμερο στην Καλαμάτα

Σε σημείο συνάντησης ανθρώπων που αγαπούν τις αυθεντικές γεύσεις, τη μουσική, την καλή παρέα και τις εμπειρίες που μένουν στη μνήμη μετατράπηκε για τρεις ημέρες η Καλαμάτα. Στο Πάρκο Δυτικής Παραλίας (Κυκλοφοριακής Αγωγής) από την Παρασκευή 31 Ιουλίου έως την Κυριακή 2 Αυγούστου στο 6th Peloponnese Beer Festival, Έλληνες παραγωγοί από δεκάδες μικροζυθοποιίες craft μπίρας, παρουσίασαν στο πολυπληθές κοινό περισσότερες από 300 ετικέτες. Φυσικά παράλληλα προσφέρονταν πολλαπλές επιλογές από street food και μουσικά ακούσματα, ενώ στη διάρκεια του φεστιβάλ πραγματοποιήθηκαν ενδιαφέρουσες παράλληλες εκδηλώσεις. Ένα φεστιβάλ που ξεκίνησε πριν από έξι χρόνια ως μια τολμηρή ιδέα, εξελίχθηκε σε σημείο αναφοράς για την ελληνική χειροποίητη μπίρα και σε έναν θεσμό που προσελκύει επισκέπτες από κάθε γωνιά της Ευρώπης. Να σημειωθεί ότι η διοργάνωση τελεί υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Πελοποννήσου και του Δήμου Καλαμάτας. ☼



Ανανεώνουν το ραντεβού τους τα Greek Beer Awards

Μια βραδιά γεμάτη... καλή μπίρα στην Τεχνόπολη Α. Αθηνών

Στις κορυφαίες διακρίσεις των Greek Beer Awards 2026 ανήκουν και δύο ετικέτες της Hellenic Breweries of Atalanti και συγκεκριμένα οι ΕΖΑ Pilsner και οι ΕΖΑ Alcohol Free, που απέσπασαν Χρυσά βραβεία. Η βραδιά απονομής του θεσμού, που βρίσκεται α 9η χρονιά του και διοργα-νώνεται από την BeerBartender, πραγματοποιήθηκε στις 8 Μαΐου 2026 στο Αμφιθέατρο «Μιλτιάδης Έβερτ» στην Τεχνόπολη Δήμου Αθηνών στο πλαίσιο του World of Beer Festival. Επίσης κορυφαίες διακρίσεις έλαβαν οι: Crispy

Pils (Χρυσό στην κατηγορία Pils) από την Strange Brew Athens ως Top Lager και «Ψυχή του Πάρτι» (Χρυσό στην κατηγορία India Pale Ale) από τη νομαδική Midnight Circus Gypsy Brewing ως Top Ale. Από την Ελλάδα διακρίθηκαν μεταξύ άλλων η Μικροζυθοποιία Μυκόνου και η Πρότυπη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης. Βραβεία απονεμήθηκαν σε ζυθοποιίες από το εξωτερικό με την πολυ-νική Browar Trzech Kumpři και την ιταλική Mister B Brewery να κερδίζουν τις εντυπώσεις. ☼



Γίورتσε τα έβδομα γενέθλιά της η Samos Beer

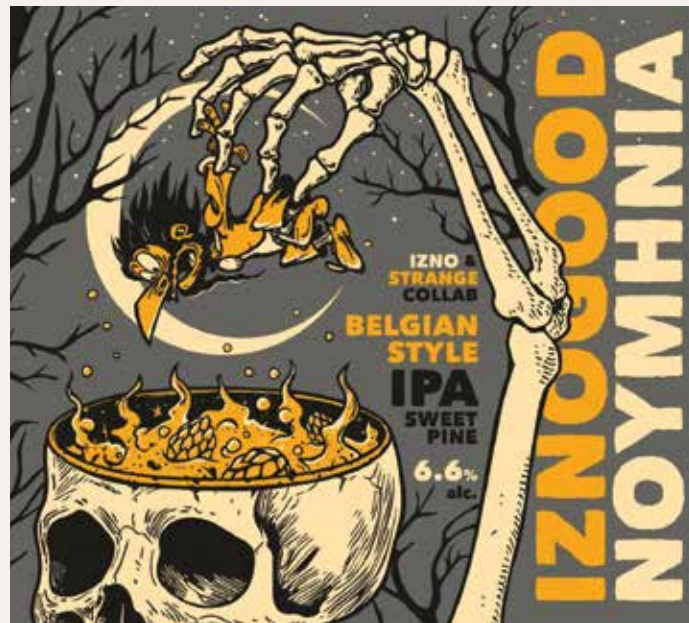
Με ένα διήμερο πάρτι γενεθλίων στα μέσα Ιουνίου η μοναδική μικροζυθοποιία του νησιού της Σάμου γιόρτασε επτά χρόνια της γέννησής της. Μετά από επτά χρόνια γεμάτα μπίρες, γεύσεις, γέλια και όμορφες στιγμές, όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποί της. Η εκκίνηση αυτής της ιστορίας δόθηκε το 2019, με την ετικέτα Valsamo Ale, η οποία παρασκευαζόταν σε συνεργαζόμενα ζυθοποιεία, και ύστερα από τέσσερα χρόνια, το όνειρο της

Ειρήνης, του Δημήτρη και του Σταμάτη έγινε πραγματικότητα με ένα μικρό, αλλά υπερσύγχρονο ζυθοποιείο. Στο κέντρο του Πυθαγορείου, σε ένα αναπαλαιωμένο κλασικό πέτρινο κτίριο, οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν όλες τις μπίρες της Samos Beer, αλλά και να γευτούν ταιριαστά εδέσματα φτιαγμένα με πολύ μεράκι, όπως βέβαια και να ξεναγηθούν στους χώρους παραγωγής. ☼

Νέες κυκλοφορίες



Η ΔΟΥΚΙΣΣΑ ΤΗΣ ΠΛΑΚΕΝΤΙΑΣ (7,0% vol.)
Πλούσια και βυνώδης γεύση με γλυκές νότες. Μια Belgian Dubbel με αρώματα κόκκινων φρούτων, γαρίφαλου, μπαχαρικών και τριαντάφυλλου με ένα χαμηλό άρωμα ευγενούς λυκίσκου. Μέτριο σώμα και πυκνός, μακράς διάρκειας, κρεμώδης αφρός. **(Ζυθοποιία Αναστασίου)**



IZNOGOOD NOYMHNIA (6,6% vol.)
Μια βελγικού τύπου IPA, όπου οι γεύσεις από βύνες και καραμέλα είναι εκεί για να δίνουν το βελγικό γλυκό χαρακτήρα, αλλά και οι λυκίσκοι είναι εκεί, να ισορροπούν κάθε γουλιά με ήπιο, γήινο πικρό τελείωμα πριν επανέλθει η γλυκιά γεύση καραμέλας για σβήσιμο. **(Strange Brew)**

HOPPY THREE FRIENDS (6,66% vol.)
Μια εκρηκτική Sour IPA, το Episode 6 της γνωστής συνεργασίας. Κυριαρχούν οι αγαπημένοι λυκίσκοι Galaxy, Mosaic και Sabro, μια μπίρα γεμάτη αρώματα τροπικών φρούτων, ζουμερών εσπεριδοειδών και νότες καρύδας. **(Alea Brewing Co., Mustaki Nomad Brewing, Sourmena Brew)**



ARIGATO (4,8% vol.)
Με 30% βύνη από ρύζι, χαρακτηριστικό ανοικτό κίτρινο χρώμα, ελαφρύ σώμα, η lager ιαπωνικού τύπου. Μια ευκολόπιση μπίρα, ιδανική για το καλοκαίρι. **(Paragon Brewery)**



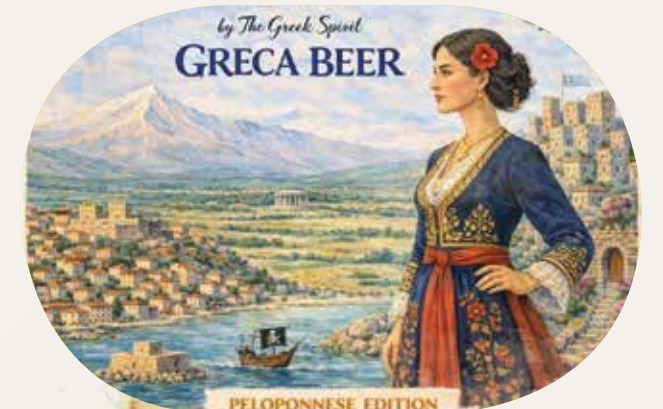
5XPONH (7,5% vol.)
Μια πικρή Double IPA με θολό πορτοκαλί χρώμα και αρώματα γρασιδιού και εσπεριδοειδών, αφιερωμένη στα 5 χρόνια της Sourmena Brew. Πέντε χρόνια. Πέντε δαχτυλά. Μία μούντζα. Η αρχέγονη χειρονομία ύβρεως με ρίζες στο Βυζάντιο, σύμβολο περφορόνησης, αντίστασης και απόρριψης σύμφωνα με τους δημιουργούς της. **(Sourmena Brew)**



CHAMELEON PALE ALE (5,3% vol.)
Με τον αμερικανικό Amarillo στο επίκεντρο γεμάτο αρώματα πορτοκαλιού, ματιταρινιού, τροπικών φρούτων και ανθι-κές νότες η πρώτη μπίρα από μια σειρά single hop / SMASH, όπου κάθε φορά ένας διαφορετικός λυκίσκος θα παίρνει τον πρωταγωνιστικό ρόλο. **(Samos Beer)**



ΞΕΝΕΠΕΝΙΑ (0,0% vol.)
Η νέα ετικέτα της 33 Brewing Company απευθύνεται σε όσους θέλουν την απόλαυση μιας craft μπίρας χωρίς το αλκοόλ. Δροσιστική και ευκολόπιση, με καθαρή και ισορροπημένη γεύση, ταιριάζει σε οποιαδήποτε στιγμή, από ένα μεσημεριανό διάλειμμα μέχρι ένα καλοκαιρινό τραπέζι με φίλους. **(33 Brewing Company)**



GRECA BEER (4,2% vol.)
Μια συλλεκτική μπίρα αφιερωμένη στα κάστρα, τη θάλασσα, τη μουσική και την παράδοση της Πελοποννήσου είναι η ολοκαίνουργια GRECA Beer - Peloponnese Edition. Μια φρέσκια Lager μικρής παραγωγής που έρχεται για να μείνει. **(The Greek Spirits)**



ΙΕΡΗ ΠΟΛΗ (4,5% vol.)
House Lager της μικροζυθοποιίας από τις Πλαταιές Βοιωτίας, που πήρε αυτό το όνομα μετά τη μάχη στις Πλαταιές το 479 π.Χ. Μια ευκολόπιση μπίρα με ελαφρύ άρωμα εσπεριδοειδών και διακριτικές νότες λουλουδιών, μαζί με έναν ξεχωριστό βυνώδη χαρακτήρα. **(IAMA Brewery)**

Μπύρα Χάρμα

η Κρήτη στο ποτήρι σας!



ΚΡΗΤΙΚΗ
ΖΥΘΟΠΟΙΑ
Η Κρήτη στο ποτήρι σας



Στο ζυθοποιείο μας, στο Ζουνάκι Πλατανιά Χανίων, παράγουμε μπύρες αγνές και φυσικές, με σεβασμό στο περιβάλλον και τους ανθρώπους που τις καταναλώνουν. Η δροσιστική ξανθιά **Lager**, η μεθυστική **Dunkel**, η φρουτένια **Weiss**, η πικρούτσικη **Pilsner**, η εξωτική **Pale Ale** καθώς και οι special μπύρες μας **Cretan Ale** και **IPA**, σας περιμένουν να απολαύσετε πραγματική γεύση χειροποίητης μπύρας. Τώρα με τη νέα μπύρα **Vendeta**, μπορείτε να επιλέξετε και μια μπύρα με λιγότερο αλκοόλ.

Οι μπύρες μας διατίθενται όλες σε βαρέλι σε καταστήματα εστίασης και μπουραρίες σε πάνω από 600 σημεία πώλησης στην Ελλάδα. Το μπουκάλι μας θα το βρείτε σε φιάλη γυάλινη των 750ml με βιδωτό καπάκι, με την ξανθιά Lager, τη Dunkel και την Cretan Ale, σε super και mini market.

Το ζυθοποιείο μας είναι ανοικτό για ξεναγήσεις και γευσιγνωσία Απρίλιο με Οκτώβρη. Εδώ θα βρείτε όλες τις μπύρες μας, ενώ στη βεράντα μας μπορείτε να απολαύσετε τα φρεσκομαγειρεμένα πιάτα της κουζίνας μας. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να μάθετε περισσότερα ή τηλεφωνήστε μας στο 28240 31004.



cretanbeer.gr | Ζουνάκι Δ. Πλατανιά Χανιά | ☎ +30 28240 31004 | f charma beer-cretan beer | @cretan_brewery

CRETAN BREWERY



True

Beauty

Η νέα μπύρα της Κρητικής Ζυθοποιίας

Ελαφριά, δροσιστική με χαμηλό αλκοόλ.

Δοκιμάστε τη σε επιλεγμένα καταστήματα εστίασης και φυσικά στο ζυθοποιείο μας.

Είμαστε ανοικτά καθημερινά με πλήρως λειτουργικό εστιατόριο από τις 11.00 το πρωί μέχρι τη δύση του ηλίου.

Επισκεφθείτε μας!



Ζουνάκι Δ. Πλατανιά, Χανιά ☎ +30 28240 31002
f charma beer-cretan beer @cretan_brewery
cretanbeer.gr

πραγματική γεύση μιας γνήσιας Pilsner!
ABV
3.2%

