



Τ.Ε.Ι ΠΑΤΡΑΣ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**“ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΜΠΥΡΑΣ ΣΕ ΜΠΥΡΑΡΙΕΣ ΚΑΙ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΟΝΤΑΙ”**

Εκπόνηση: ΑΝΤΩΝΙΑΔΗ ΕΛΕΝΗ
Εισηγητής: ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

ΠΑΤΡΑ 2012

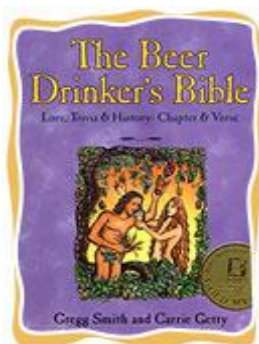
Περιεχόμενα

Περιεχόμενα.....	- 1 -
1.Εισαγωγή.....	- 3 -
2.Περίληψη	- 5 -
3.Το Θαύμα Της Μπύρας	- 6 -
4.Η Μπύρα στην Αρχαιότητα	- 6 -
5.Η Μπύρα Των Βασιλιάδων	- 10 -
6.Η Μπύρα στη Σύγχρονη Εποχή.....	- 11 -
7.Η Μπύρα Και Οι Προλήψεις.....	- 13 -
8.Ετυμολογία Της λέξης Μπύρα	- 14 -
9.Οι Πρώτες Προδιαγραφές Παραγωγής Και Ποιότητας.....	- 15 -
10.Ο Νόμος Για Την Καθαρότητα Της Μπύρας (Reinheitsgebot).....	- 15 -
10.1.ΝΟΜΟΣ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ	- 16 -
11.Βασικά Συστατικά Της Μπύρας	- 18 -
12.Διαδικασία Παραγωγής.....	- 21 -
13.Είδη Μπύρας	- 22 -
13.1.Ζύμωση με Αφροζύμες (top fermentation)	- 22 -
13.1.1.Ale	- 22 -
13.1.2.Wheat Beers (Weizenbier, Weisse, White, Witbier, Bière Blanche)	- 38 -
13.1.3.Porters & Stouts	- 41 -
13.2.Ζύμωση με Βυθοζύμες (bottom fermentation)	- 47 -
13.3.Αυθόρμητη Ζύμωση (spontaneous fermentation)	- 53 -
14.Η Μπύρα Διεθνώς	- 57 -
14.1.Κεντρική Ευρώπη	- 57 -
14.2.Ανατολική Ευρώπη	- 64 -
14.3.Δυτική Ευρώπη	- 65 -
14.4.Νότια Ευρώπη	- 71 -
14.5.Βόρεια Ευρώπη	- 74 -
14.6.Βόρεια Αμερική	- 81 -
14.7.Κεντρική Αμερική	- 82 -
14.8.Νότια Αμερική	- 86 -
14.9.Αφρική	- 89 -
14.10.Αυστραλία	- 91 -

14.11.Νέα Ζηλανδία	- 93 -
14.12.Ασία	- 95 -
15.Ιστορία της ελληνικής μπύρας	- 103 -
16.Η Σημερινή Πορεία Της Μπύρας Στην Ελλάδα	- 106 -
17.Η περίπτωση Αθηναϊκή Ζυθοποιία - Μύθος Ζυθοποιία	- 107 -
17.1. Case study – Αθηναϊκή Ζυθοποιία	- 111 -
17.2. Ποσοστά Πωλήσεων για το πρώτο εξάμηνο 2011	- 114 -
17.3. Heineken Create Responsibly	- 117 -
18.Ιστορία Της Μπυραρίας	- 119 -
19. Craft Microbrewery case study	- 121 -
19.1. Η Craft σε αριθμούς	- 125 -
20. Συμπεράσματα-Προτάσεις.....	- 127 -
Βιβλιογραφία.....	- 130 -



1.Εισαγωγή



Μια φορά και έναν καιρό ήταν ένας πρίγκιπας, που είχε ιδιαίτερη αγάπη για τα σταφύλια. Έτσι τα αποθήκευε σε ασκούς από δέρμα κασίκας για να μπορεί να τα απολαύσει το χειμώνα. Όμως σε έναν από τους ασκούς αυτούς το περιεχόμενο χάλασε. Τότε διέταξε να μπει ένα σήμα με τη λέξη «δηλητήριο» επάνω σε αυτόν, μέχρι να τον πετάξουν. Όπως όλοι οι πρίγκιπες έτσι και αυτός είχε μια ερωμένη. Όταν όμως την βαρέθηκε την πέταξε έξω από το χαρέμι και άρχισε να ενδιαφέρεται για μια άλλη γυναίκα.

Αλλά η προηγούμενη ερωμένη του τον αγαπούσε πάρα πολύ. Επειδή δεν άντεχε να τον βλέπει με την άλλη γυναίκα αποφάσισε να αυτοκτονήσει. Τότε είδε το «δηλητηριασμένο» ασκό και κατανάλωσε το περιεχόμενο του. Για καλή της τύχη, ο ασκός δεν ήταν δηλητηριασμένος αλλά τα σταφύλια είχαν ζυμωθεί μερικώς. Οπότε δεν πέθανε αλλά μέθωσε. Πάνω στη μέθη της πήρε ένα σπαθί και έκοψε το κεφάλι της αντικαταστάτριας της.

Το θάρρος και η πράξη της αυτή εντυπωσίασε τον πρίγκιπα, και το ίδιο βράδυ δοκίμασε από τον «δηλητηριασμένο» ασκό. Φυσικά του άρεσε και από τότε διέταξε να προσφέρεται σε όλες τις γυναίκες του χαρεμιού.

Αυτός ο μύθος μεταδόθηκε από στόμα σε στόμα στους αιώνες. Το κρασί ήταν πιθανότατα το πρώτο αλκοολούχο ποτό, αλλά σίγουρα η μπύρα ήταν το δεύτερο.

Στη συναρπαστική της διαδρομή στην ιστορία, η μπύρα, χάρη στην αγνότητα των πρώτων υλών και του τρόπου παρασκευής της, χάρη στα θρεπτικά συστατικά που περιέχει αλλά και στην αποστειρωτική ιδιότητα του βρασμού, αναγνωρίστηκε σαν ποτό όχι απλά υγιεινό αλλά συχνά και ιαματικό, απαραίτητο συμπλήρωμα της διατροφής και όπλο απέναντι σε ασθένειες και επιδημίες.

Πολιτισμοί οι οποίοι σημάδεψαν την ιστορία της ανθρωπότητας, εκτίμησαν τη μπύρα και τους ζυθοποιούς - κι αυτό είναι κάτι που κρατάει για πάνω από 5.000 χρόνια.

Βαβυλώνα: Η θεότητα της μπύρας Νιβάδα και η θεότητα του Κριθαριού, Νινοαύρτα αποτελούσαν τις θεότητες της ίασης.

Αίγυπτος: Η μπύρα, συνοδευτικό ποτό, "νόμισμα" ανταλλαγής, αλλά και θεραπευτικό με την προσθήκη του στα μπάνια.

Ελλάδα: Για τον Ιπποκράτη η μπύρα ήταν ένα φάρμακο κατά του πυρετού που ευνοούσε την απομάκρυνση των τοξινών.

Ρώμη: Την πρότειναν στις γυναίκες που θήλαζαν αφού βοηθούσε στην παραγωγή γάλακτος.

Γαλάτες: Η μπύρα είχε το όνομά της, Cerevisia, προς τιμήν της Θεάς της συγκομιδής. Ο ζύθος θεωρείτο δυναμωτικό ποτό. Το "μαγικό φίλτρο" του Asterix αποτελείτο από μπύρα!!

Βίκινγκς: Διορατικοί, μετέφεραν και παρασκεύαζαν την μπύρα πάνω στα καράβια για να αποφύγουν την ανεπάρκεια βιταμινών.

Μεσαίωνας: Η μπύρα αποτελούσε προστασία κατά των επιδημιών. Ο St. Arnould νίκησε τη χολέρα με τη βοήθεια της μπύρας.

Αναγέννηση: Χάρη στις θεραπευτικές ικανότητες της μπύρας, οι ζυθοποιοί θεωρούνται εξαιρετικοί φαρμακοποιοί.

19ος αιώνας: Χάρη στις διατριβές που έγιναν πάνω στην μπύρα, ο Pasteur ανακάλυψε τη διαδικασία ζύμωσης και ανέπτυξε την έρευνα πάνω στα ένζυμα.

20ος αιώνας: Οι διαιτολόγοι "ανακαλύπτουν" ξανά τις αρετές της μπύρας, ως πηγή βιταμινών, γλυκιδίων και μεταλλικών στοιχείων.

Αποδεδειγμένα, ανά τους αιώνες, σε διαφορετικές χώρες, η μπύρα έχει εκτιμηθεί σαν υγιεινό και θρεπτικό ποτό και έχει αποτελέσει αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινής ζωής των ανθρώπων. Η μπύρα ήταν πάντοτε το ποτό που έφερνε τους ανθρώπους κοντά. http://3lyk-polichn.thess.sch.gr/agogi_stadiodromias/03-04-istoria_mpyras.htm, <http://www.gourmed.gr/>

2.Περίληψη

Η παρακάτω πτυχιακή εργασία σκοπεύει να παρουσιάσει την μπίρα και την ιστορία της από τότε που καταγράφεται η δημιουργία της. Η ιστορία της ξεκινά περί το 4.000 π.Χ και συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Στη συγκεκριμένη εργασία θα μάθουμε για τις πρώτες καταγραφές ύπαρξης της μπίρας, τη δημιουργία της, την εξέλιξή της, τον τρόπο παραγωγής της, τα είδη μπίρας που πλέον υπάρχουν και θα κάνουμε μία περιήγηση ανά τον κόσμο για να μάθουμε τις μπίρες διεθνώς.

Ακόμα, θα δούμε την ανάπτυξη της μπίρας πιο συγκεκριμένα στην Ελλάδα, την ιστορία της και τη διαδικασία παραγωγής της σε μία αμιγώς ελληνική ζυθοποιεία. Επίσης θα δούμε τα διαθέσιμα οικονομικά στοιχεία στην αγορά της μπίρας εντός Ελλάδας.

Με τη συγκεκριμένη εργασία θα προσεγγίσουμε ένα αλκοολούχο ποτό ευρέως γνωστό ανά τον κόσμο, το οποίο όμως κρύβει πολλά και ενδιαφέροντα μυστικά τα οποία θα προσπαθήσουμε να αποκαλύψουμε και να τα κάνουμε γνωστά στο ευρύτερο κοινό που ίσως να αγνοεί.



3.Το Θαύμα Της Μπύρας

Πως γεννήθηκε η μπύρα;

Κυνηγοί, οι οποίοι μάζευαν φρούτα και καρπούς, ήταν απογοητευμένοι από την μικρή διάρκεια του κυνηγιού τους λόγω καιρικών συνθηκών που επικρατούσαν, για τη συγκέντρωση των απαραίτητων καρπών και των φρούτων και έτσι προσπάθησαν να τα αποθηκεύσουν. Η μαγιά τα μετέτρεψε σε κρασί αλλά έλλειπαν τα θρεπτικά συστατικά. Η πολιτισμένη συμπεριφορά κατάφτασε και με την πρώτη δημιουργία της μπύρας. Οι κοινωνίες έπρεπε συγκεκριμένα να καλλιεργούν σιτηρά, αλλά σε τι σκοπό θα αποσκοπούσε η καλλιέργεια τους; Όταν οι άνθρωποι ανέμιζαν για πρώτη φορά δημητριακά με νερό, μάλλον φαντάζονταν πως θα δημιουργούσαν κάτι σαν χυλό βρώμης η ακόμα και ψωμί.

Και όμως, τα σιτηρά παρέμειναν διάσημα με αποτέλεσμα να έχουμε την μπύρα. Το συγκεκριμένο ποτό έκανε τους ανθρώπους να νιώθουν μια ευδαιμονία και έτσι η μπύρα θεωρήθηκε κατάλληλη για να χρησιμοποιείται σε ιερές τελετές.

Οι Αραμαϊκές επιγραφές, οι οποίες ήταν η θεμελίωση της Βίβλου, τοποθετούν τον Ιησού να μετατρέπει περιέργως το νερό σε κάποιο δυνατό ποτό. Οι Έλληνες το μετέφρασαν ως Οίνο και οι Σάξονες αναφέρονται σε αυτό το ποτό ως μπύρα. Η περίοδος που πέρασε ο Ιησούς και ο Άγιος Ιωάννης στην έρημο, έδωσε την έμπνευση σε πολλούς ερημίτες και μοναστήρια για την ανάπτυξη του κρασιού και της μπύρας. Eyewitness Companions -Beer, Michael Jackson, 2007

4.Η Μπύρα στην Αρχαιότητα



Η Νινκασί, σουμερική θεά της μπύρας.

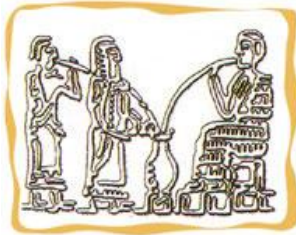
Ακριβώς το πότε ανακαλύφθηκε η μπύρα δεν είναι γνωστό. Το 1926 στο μουσείο του Λονδίνου, υπήρχαν δύο αρχαίες πλάκες. Αρχικά εκτιμήθηκε από τον Huber ότι γράφτηκαν πριν από 9.000 χρόνια. Ο αρχαιολόγος αυτός, πίστευε ότι περιέγραφαν τον τρόπο άλεσης του έμμερ* (emmer) και ότι ήταν το αρχαιότερο αποδεικτικό στοιχείο για την παραγωγή της μπύρας. Αλλά μετά από πρόσφατες μελέτες διαπιστώθηκε ότι οι παραπάνω πλάκες δεν ήταν τόσο παλιές.

Μέχρι πρόσφατα αρκετοί αρχαιολόγοι πίστευαν ότι το ψωμί ήταν το πρώτο προϊόν που παρασκευάστηκε στις πρώτες αγροτικές κοινωνίες.

Οι αρχαιολόγοι συμφωνούν ότι το κριθάρι ήταν το πρώτο σιτηρό που καλλιεργήθηκε, αλλά διαφωνούν πολύ για το τι το έκαναν μετά την συγκομιδή. Η μπίρα και το ψωμί μοιράζονται πολλά συστατικά και πολλές τεχνικές παρασκευής.

Πολλοί πιστεύουν ότι η μπίρα προηγήθηκε στην παρασκευή, έστω και τυχαία αφού είναι πιο εύκολο να φανταστεί κανείς να συμβεί μια τυχαία ζύμωση από το να ψήσει κανείς το ψωμί. Το ψήσιμο του ψωμιού είναι μια πάρα πολύ σύνθετη διαδικασία και σίγουρα απαιτούσε φροντίδα, ενώ η ζύμωση μπορούσε απλά να συμβεί σε φρεσκομαζεμένο κριθάρι, που είχε βραχεί και εκτεθεί σε μύκητες. Η διεργασία αυτή έδωσε ένα πρωτόγονο ποτό που σίγουρα οδήγησε τους πρώτους Σουμέριους στα πρώτα μεθύσια.

Αυτοί ανακάλυψαν την ζύμωση κατά τύχη. Πιθανότατα ένα κομμάτι ψωμιού βράχηκε και ξεχάστηκε. Μετά από λίγο καιρό άρχισε να ζυμώνεται με τη βοήθεια ζυμών του αέρα, και τελικά παράχθηκε μία αλκοολούχος πούλπα. Όσο κι αν εκπλήσσει, η αρχαία μπίρα είχε μεγαλύτερη θρεπτική αξία από το ψωμί τους και ήταν ασφαλέστερο σε σχέση με το νερό που έπιναν.



Υπάρχει ένας πήλινος πίνακας 6.000 ετών που απεικονίζει ανθρώπους με καλάμια να πίνουν από ένα μεγάλο δοχείο, 2.000 χρόνια αργότερα, έτσι ακριβώς περιγράφουν στα γραπτά τους οι Σουμέριοι την πόση της μπίρας. Το 1990, ο Fritz Maytag (ιδιοκτήτης ζυθοποιίας) σε συνεργασία με αρχαιολόγους, επέτυχε να παρασκευάσει μπίρα με τα ίδια συστατικά και μεθοδολογία που χρησιμοποιούσαν οι Σουμέριοι.

Από αυτή την επιτυχία καταδείχτηκε ότι η μπίρα παρασκευαζόταν όταν ακόμη ο ανθρώπινος πολιτισμός έκανε τα πρώτα του βήματα. Όμως οι Σουμέριοι ήταν ικανοί να επαναλάβουν την παραπάνω διαδικασία και έτσι θεωρούνται ο πρώτος πολιτισμός που παρήγαγε μπίρα, την οποία πρόσφεραν στους θεούς τους.

Δυστυχώς, η αυτοκρατορία των Σουμέριων καταστράφηκε τη 2^η χιλιετία π.Χ, σίγουρα όμως όχι από την κατανάλωση μπίρας. Τότε άρχισε να αναπτύσσεται ο πολιτισμός των Βαβυλώνιων, ο οποίος βασιζόταν σε αυτόν των Σουμέριων. Έτσι και αυτοί γνώριζαν πολύ καλά την τέχνη της μπίρας. Παρήγαγαν 20 διαφορετικά είδη μπίρας από τα οποία 8 παραγόταν από το φυτό έμμερ, 8 από κριθάρι και 4 από μίγμα σπόρων. Όμως η μπίρα τους ήταν θολή, δηλαδή δεν φιλτραριζόταν.

Έπιναν τη μπίρα τους με καλάμια, αποφεύγοντας έτσι να καταπιούν τα στερεά υπολείμματα.

Στους Αιγύπτιους ήδη στην εποχή της Παλαιάς Αυτοκρατορίας, δηλ. πριν από το 2500 π.Χ., ήταν γνωστά περισσότερα από τέσσερα είδη μπύρας, σύμφωνα δε με όλες τις πηγές ήταν το εθνικό τους ποτό.

Η μπύρα των ανατολικών λαών παρασκευαζόταν, όπως και σήμερα, από κριθάρι (σπανιότερα από άλλα δημητριακά), με διαφορετική όμως από τη σημερινή διαδικασία: Μετά την εκβλάστηση του κριθαριού προς βύνη, που γινόταν μέσα σε θαμμένα πιθάκια, ξήραιναν τη βύνη, την άλεθαν και την έψηναν σε ψωμιά, τα οποία μούλιαζαν σε νερό για να επακολουθήσει φυσική ζύμωση. Η προσθήκη λυκίσκου, σημαντική τόσο για τη βελτίωση της γεύσης, όσο και για τη συντήρηση, χρονολογείται από το 1000 π.Χ περίπου. Επίσης ο φημισμένος βασιλιάς τους Χαμουραμπί στους γνωστούς νόμους που έγραψε περιέλαβε τους νόμους που ρυθμίζουν την μπύρα και τις αίθουσες μπύρας, και " Ο ύμνος στη Ninkasi" , μια προσευχή στη μεσοποτάμια θεά της μπύρας, που χρησιμοποιείται και ως προσευχή και ως μια μέθοδος συνταγής για την μπύρα σε έναν πολιτισμό με λίγους εγγράμματους ανθρώπους.

Ο Κώδικας του βασιλιά Χαμουραμπί, προέβλεπε μάλιστα και μια συγκεκριμένη ποσότητα που μπορούσε να καταναλώσει κάποιος σε μία ημέρα κι αυτό εξαρτιόταν από την κοινωνική του θέση. Την μικρότερη ποσότητα μπορούσε να καταναλώσει ένας απλός εργάτης και την περισσότερη ένας ιερέας (εδώ φαίνεται η δύναμη του κλήρου). Ήταν τόσο αυξημένη η παρασκευή μπύρας, που οι Βαβυλώνιοι άρχισαν να εξάγουν μεγάλες ποσότητες σε χώρες του αρχαίου κόσμου μεταξύ των οποίων και στην αρχαία Αίγυπτο 1.000 χιλιόμετρα μακριά. Τέλος πρέπει να σημειωθεί ότι για του Βαβυλώνιους η παραγωγή της μπύρας κατατάσσονταν στα οικιακά και έτσι ήταν αποκλειστικά γυναικεία δουλειά.

Ο αρχαίος Έλληνας ιστορικός Ηρόδοτος έγραψε ότι και οι Αιγύπτιοι ασχολούνταν με την μπύρα. Συνήθως πρόσθεταν χουρμάδες για να βελτιώσουν τη γεύση της. Το πόσο σημαντική γι' αυτούς ήταν φαίνεται από το γεγονός ότι έφτιαξαν ένα ιερογλυφικό αποκλειστικά για τον παραγωγό μπύρας. Αρκετοί ιθαγενείς που ζουν σήμερα στον Νείλο παράγουν μπύρα με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο.

Οι αρχαίοι Έλληνες γνώρισαν τη μπύρα από τους Αιγύπτιους (ίσως μέσω των Ελλήνων η τέχνη πέρασε στους λαούς του βορρά) και, σύμφωνα με τον Πλίνιο, χρησιμοποιούσαν λυκίσκο στην παρασκευή της. Γεγονός είναι, όμως, ότι δεν την αγάπησαν ποτέ: τη θεωρούσαν ποτό δευτέρας διαλογής, προτιμώντας το κρασί. Παρόμοια ήταν και η στάση των Ρωμαίων.

Το κρασί ήταν το ποτό των θεών και των πρώιμων αυτοκρατοριών, όπως τις Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, της Αρχαίας Αθήνας και της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, και έτσι θεωρούσαν την μπίρα ποτό των βαρβάρων.

Πολλοί άνθρωποι των τεντών εμπνεύστηκαν στο παρελθόν από το προϊόν αυτό της βύνης, του λυκίσκου και της μαγιάς. Ίσως αυτοί να μην είναι περισσότεροι από όσους ενέπνευσε η "ευγενής άμπελος", σίγουρα πάντως η μπίρα αποτελούσε και αποτελεί πηγή δημιουργία.

Οι Ρωμαίοι βοήθησαν στην εξάπλωση της μπίρας σε όλες τις αποικίες τους στη Δύση και καθώς επεκτεινόταν η μπίρα, μεγάλωναν και οι γνώσεις τους για αυτήν. Οι νύφες των Τευτόνων έπιναν μπίρα που τη γλύκαιναν με μέλι για ένα μήνα (ή ένα φεγγάρι) μετά το γάμο τους. Το παρασκεύασμα θεωρούταν ως αφροδισιακό.

Μάλιστα, η φράση μήνας του μέλιτος προέρχεται από αυτό το αρχαίο έθιμο. Η μπίρα ήταν περισσότερο διαδεδομένη σε βορειότερους λαούς, ίσως διότι εκεί δεν ευδοκίμούσε η άμπελος, όπως οι Θράκες, οι Σκύθες και οι Αρμένιοι, καθώς και στους Ίβηρες. Οι Κέλτες και τα αρχαία γερμανικά φύλα γνώριζαν τη μπίρα πιθανόν ήδη από τον 7ο π.Χ., τεκμηριωμένα όμως από τον 1ο π.Χ. αιώνα -αγνοούσαν ωστόσο το λυκίσκο. Την περίοδο της υπό Ρωμαϊκή κατάκτησης Γερμανία, είναι και οι πρώτες αναφορές σε ζυθοποιίες-μπιραρίες και επαγγελματίες ζυθοποιούς (λατιν. *cervesarii*).

Η ζυθοποιία ήταν, γενικά, σπιτική υπόθεση όλα εκείνα τα χρόνια, καθώς και τους αιώνες που θα ακολουθούσαν. Η μπίρα της εποχής ήταν μάλλον άνοστη στο σύγχρονο πότη: ήταν "αφροζύμωτη", γλυκερή και ξεθυμασμένη, ενώ γρήγορα αλλοιωνόταν. Τον για αιώνες ξεχασμένο λυκίσκο αντικαθιστούσαν ως βελτιωτικά της γεύσης μείγματα διαφόρων χορταρικών, ενίοτε ακόμα και δηλητηριωδών ή παραισθησιογόνων.

Οι Κέλτες και τα αρχαία γερμανικά φύλα γνώριζαν, τεκμηριωμένα, την μπίρα από τον 1ο π.Χ. αιώνα, αν και μάλλον αγνοούσαν το λυκίσκο. Το λυκίσκο αντικαθιστούσαν ως βελτιωτικά της γεύσης μείγματα διαφόρων χορταρικών.

Η χρήση του λυκίσκου αναβίωσε στη Γερμανία το μεσαίωνα. Συγκεκριμένα, η πρώτη αναφορά στην καλλιέργεια λυκίσκου χρονολογείται το 768 μ.Χ στη μονή Φράιζινγκ της Βαυαρίας. Η στενή σχέση μοναστηριών και ζυθοποιίας πρέπει να οφείλεται στο γεγονός πως η μπίρα βοηθούσε τους μοναχούς να αντέξουν τις μακροχρόνιες νηστείες.

Με την πάροδο των χρόνων, η μπίρα σταδιακά έπαψε να παράγεται οικιακά και μετατράπηκε σε εμπορεύσιμο είδος, αποτελώντας παράλληλα και σημαντική πηγή εσόδων για τους άρχοντες. Στα νεότερα χρόνια, η μπίρα περιλαμβανόταν επίσης σαν ποτό και από τους άρχοντες της Ναπολεονιού Γαλλίας και από τους Ισπανούς Αψβούργους. Αντίθετα, ενώ οι κυβερνώντες απολάμβαναν τις καλύτερες σοδειές των σταφυλιών, χωρικοί και αστοί της εποχής, έπιναν επίσης κρασί.

Στην Αυστροουγγαρία, τη Γερμανία, τις Κάτω Χώρες και στα Βρετανικά Νησιά, οι άρχοντες των περιοχών αυτών, είχαν στα κελάρια τους κρασιά εξαιρετικής ποιότητας , αλλά επίσης έφτιαχναν μπίρα για τους ίδιους αλλά και τους δουλοπάροικους τους. <http://en.wikipedia.org/wiki/Beer>, <http://el.wikipedia.org/wiki/Μπίρα>, http://3lyk-polichn.thess.sch.gr/agogi_stadiodromias/03-04-istoria_mpyras.htm

5.Η Μπίρα Των Βασιλιάδων

Πρώτη αναφορά στην καλλιέργεια λυκίσκου -η γενική καθιέρωση της χρήσης του ήταν ζήτημα αιώνων- ξαναγίνεται το 768 μ.Χ. (πού αλλού;) στη Βαυαρία, συγκεκριμένα στη μονή του Freising, λίγα χιλιόμετρα από τη θέση όπου αργότερα θα χτιζόταν η σημερινή Μέκκα των ζυθοποτών, το Μόναχο, σε ένα μοναστήρι Βενεδικτινών, το Weihenstephan (Ιερός Στέφανος),το οποίο πήρε την άδεια να παράγει μπίρα το 1040. Το μοναστήρι αργότερα διεκδικήθηκε από τη Βασιλική Οικογένεια της Βαυαρίας και τώρα ανήκει στο κράτος. Το Weihenstephan ισχυρίζεται πως είναι το πιο παλιό ζυθοποιείο στον κόσμο και συνεργάζεται με το Τεχνικό Πανεπιστήμιο του Μονάχου, το πιο διάσημο κολλέγιο ζυθοποιίας στον κόσμο. Το ζυθοποιείο παράγει περίπου δέκα διαφορετικά είδη μπίρας, όπου τα μισά περίπου γίνονται με καρπούς από σάρι.

Η ιστορία του κοντινού Hofbrauhaus Freising, έρχεται σε σύγκρουση με αυτής του Weihenstephan. Η ζυθοποίηση πραγματοποιείται εκεί από το 1160 και μάλλον είχε λιγότερες διακοπές λειτουργίας ανά τα χρόνια. Το όνομα Hofbrauhaus σημαίνει Ζυθοποιείο της Βασιλικής Αυλής.

Το Hofbrauhaus Freising ήταν το προσωπικό ζυθοποιείο του Επισκόπου και της αυλής του για τουλάχιστον 400 χρόνια. Μετά πέρασε σε βασιλικά χεριά και, μέσω γάμου στον Κόμη του Μοη, του οποίου η οικογένεια εγκατέλειψε τη Γαλλία την περίοδο της Επανάστασης. Όπως και το Weihenstephan έτσι και το Hofbrauhaus Freising παράγει επίσης μπίρα από σάρι.

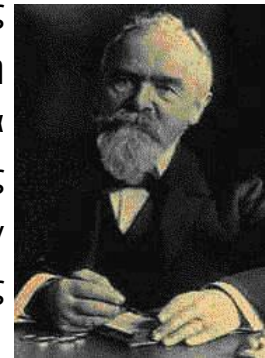
Η Βαυαρική Βασιλική Οικογένεια ασκούσε το μονοπώλιο της ζυθοποιίας από το 1400 περίπου μέχρι και αργά το 1800 δήθεν για να προστατέψει τις προμήθειες των δημητριακών που προορίζονταν για την παράγωγη του ψωμιού. Η τελευταία ζυθοποιεία που απασχολούσαν, η George Schneider, ανεξαρτητοποιήθηκε και δημιούργησε τη δική του επιχείρηση. Η Οικογένεια Schneider έχει ένα εστιατόριο ακόμα μέχρι και σήμερα, όχι πολύ μακριά από το Hofbrauhaus, και έχει επίσης δικό του ζυθοποιείο κοντά στο Kelheim στον ποταμό Danube.

Σήμερα, τα τρία αυτά ιστορικά ζυθοποιεία συνεχίζουν μέχρι και σήμερα να παράγουν χαρακτηριστικής ποιότητας μπύρα από στάρι με τον παραδοσιακό τρόπο της Βαυαρίας. Ο λόγος που οι μοναχοί ασχολήθηκαν με αυτό το θέμα ήταν επειδή θέλανε ένα γευστικό, θρεπτικό ποτό να σερβίρουν με τα γεύματά τους. Επίσης κατά τη διάρκεια της νηστείας η μπύρα επιτρεπόταν και έτσι η παραγωγή της έφτασε σε υψηλά επίπεδα.

Αλλά μετά από λίγο καιρό παρήγαγαν μεγαλύτερη ποσότητα από αυτή που χρειαζόντουσαν για τις ανάγκες τους και τελικά άρχισαν το εμπόριο της καταλήγοντας να έχουμε την μπύρα που όλοι γνωρίζουμε σήμερα. Η μπύρα έχει πίσω της μια εκπληκτική και πολυσύνθετη ιστορία. Έχει χρησιμοποιηθεί από ιεροκήρυκες σαν θρησκευτικό σύμβολο, από γιατρούς σαν θεραπευτικό, από εργαζόμενους σαν χαλαρωτικό μετά από τη σκληρή δουλειά της ημέρας. *Eyewitness Companions -Beer, Michael Jackson, 2007*

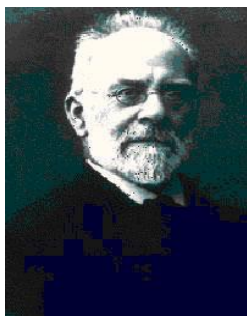
6.Η Μπύρα στη Σύγχρονη Εποχή

Στις αρχές του 19ου αιώνα δύο επαναστατικές ανακαλύψεις συμβάλουν στην παραγωγή της μπύρας. Η πρώτη ήταν η ατμομηχανή του James Watt, που είχε σαν αποτέλεσμα να πάρει η μπύρα το δρόμο της βιομηχανοποίησης. Οι πρώτες βιομηχανίες που χρησιμοποίησαν ατμό αυτοονομάστηκαν βιομηχανίες μπύρας ατμού. Ακόμη, το 1835 ο πρώτος Γερμανικός σιδηρόδρομος ένωνε τη Nurnmberg και το Furth.



Αυτό είναι σημαντικό και το αναφέρουμε γιατί τα πρώτα αγαθά που μεταφέρθηκαν ήταν 2 βαρέλια μπύρας.

Η δεύτερη ανακάλυψη αυτού του αιώνα ήταν η τεχνητή ψύξη από τον Carl von Linde. Εκείνη την εποχή είχε ήδη επιστημονικά αποδειχθεί ότι η παραγωγή καλής ποιοτικά μπύρας απαιτούσε συγκεκριμένες θερμοκρασίες.



Η μύρα lager απαιτεί θερμοκρασίες 4-10ο C. Αυτές επιτυγχανόντουσαν μόνο το χειμώνα ή σε βαθιά κελάρια με χρησιμοποίηση μεγάλων ποσοτήτων πάγου. Έτσι μετά την ανακάλυψη του Linde, η μύρα μπορούσε να παραχθεί ανεξαρτήτως εποχής. Το πρώτο σύστημα ψύξης δοκιμάστηκε σε ένα ζυθοποιείο του Μονάχου. Ακόμη το 19ο αιώνα έγιναν πολλές σημαντικές έρευνες σχετικά με τη μύρα.

Η πιο σημαντική απ' αυτές ήταν του Louis Pasteur ο οποίος το 1854 άρχισε να διδάσκει στο πανεπιστήμιο της Γαλλικής πόλης Lille.

Επίσης εκτός από καθηγητής ήταν ο προϊστάμενος ενός ερευνητικού προγράμματος για τη διερεύνηση προβλημάτων που αντιμετώπιζαν οι βιομηχανίες της περιοχής, που παρήγαγαν κυρίως αλκοολούχα ποτά. Έτσι ο Pasteur αφιέρωσε τον εαυτό του στη μελέτη της διαδικασίας της ζύμωσης. Τελικά διαπίστωσε ότι ενώ η επιθυμητή παραγωγή της αλκοόλης γινόταν από τις ζύμες, ανεπιθύμητα προϊόντα της ζύμωσης οφείλονταν στη δράση άλλων οργανισμών, όπως τα βακτήρια.

Σαν λύση στο πρόβλημα πρότεινε τη θέρμανση του ζύθου σε υψηλές θερμοκρασίες, έτσι ώστε να θανατωθούν τα ανεπιθύμητα βακτήρια. Την ίδια λύση πρότεινε και για το ξίνισμα του γάλακτος, δηλαδή τη διαδικασία που ονομάζουμε σήμερα «παστερίωση» (pasteurization).

Μια άλλη μεγάλη ανακάλυψη σχετικά με την μύρα βγήκε μέσα από τη δουλειά του Christian Hansen. Ο Δανός αυτός επιστήμονας απομόνωσε με επιτυχία ένα κύτταρο ζύμης, με το οποίο παρήγαγε καθαρή καλλιέργεια ζυμών. Με τον τρόπο αυτό η ζύμωση της μύρας βελτιώθηκε και η γεύση της τελειοποιήθηκε.

Κατά τη διάρκεια της Βιομηχανικής Επανάστασης, η παραγωγή της μύρας που κινήθηκε από τη χειρωνακτική κατασκευή προς τη βιομηχανική κατασκευή, και την εσωτερική κατασκευή έπαψε να είναι σημαντική μέχρι το τέλος του 19ου αιώνα. Η ανάπτυξη των πυκνόμετρων και των θερμομέτρων άλλαξε την παρασκευή με την άδεια στο ζυθοποιό περισσότερο ελέγχου της διαδικασίας και της μεγαλύτερης γνώσης των αποτελεσμάτων.

Η μύρα που παρήχθη πριν από τη Βιομηχανική Επανάσταση συνέχισε να γίνεται και να πωλείται σε μια εσωτερική κλίμακα, αν και από τον 7ο αιώνα, η μύρα παραγόταν επίσης και πωλούταν από τα ευρωπαϊκά μοναστήρια. Τέλος, το 1964 τα ξύλινα βαρέλια αντικαταστάθηκαν από μεταλλικά. Αυτό έγινε γιατί το καθάρισμα, το γέμισμα, το κλείσιμο και το σφράγισμα ήταν πολύ πιο απλά.

Σήμερα, η παρασκευάζουσα βιομηχανία είναι ένα παγκόσμιο επιχειρηματικό πεδίο, που αποτελείται από διάφορες κυρίαρχες πολυεθνικές επιχειρήσεις και πολλές χιλιάδες μικρότεροι παραγωγοί που κυμαίνονται από τα brewpubs ως τα περιφερειακά ζυθοποιεία. Περισσότερα από 133 δισεκατομμύριο λίτρα (35 δισεκατομμύριο γαλόνια) πωλούνται ανά την έτος-παραγωγή των συνολικών σφαιρικών εισοδημάτων \$294.5 δισεκατομμυρίων το 2006. <http://en.wikipedia.org/wiki/Brewery>
http://3lyk-polichn.thess.sch.gr/agogi_stadiodromias/03-04-istoria_mpyras.htm

7.Η Μπύρα Και Οι Προλήψεις



Οι ανώτατοι άρχοντες εκείνης της εποχής βλέποντας την κερδοφόρο αυτή επιχείρηση, φορολόγησαν την παραγωγή και το εμπόριο της μπύρας. Η μπύρα ήταν σημαντική πηγή νόμιμων φορολογικών εσόδων για τους άρχοντες, οι οποίοι έπρεπε όμως να νομοθετήσουν και για την ποιότητα της: οι περιπτώσεις χαλασμένης μπύρας, ιδιαίτερα πριν τη χρήση λυκίσκου, δεν ήταν σπάνιες, συχνά μάλιστα αποδίδονταν σε υπερφυσικά αίτια ή κατέληγαν σε δίκες μαγισσών.

Τα μοναστήρια δυστυχώς δεν είχαν τη δυνατότητα να πληρώσουν τα παράλογα πρόστιμα και τα ζυθοποιεία τους άρχισαν να κλείνουν το ένα μετά το άλλο (1368-1437 μ.Χ.). Οι παραγωγοί χρησιμοποιούσαν διάφορα μίγματα βοτάνων για να αρωματίσουν την μπύρα τους. Δηλαδή ο καθένας είχε τη δικιά του ξεχωριστή μυστική συνταγή και απαγόρευε σε άλλους να τη χρησιμοποιήσουν. Οπότε θεωρήθηκε απαραίτητο να θεμελιωθεί ένας νόμος που να επιτρέπει το μονοπώλιο και να εξασφαλίζει τον επαγγελματία ζυθοποιό (Flavorings License).

Όμως η εμφάνιση του λυκίσκου σαν αρωματικό συστατικό πρόσβαλε το μονοπωλιακό καθεστώς. Τα διάφορα βότανα που χρησιμοποιούσαν οι παραγωγοί στη συνταγή τους ήταν συχνά δηλητηριώδη ή προκαλούσαν παραισθήσεις στους καταναλωτές της μπύρας τους.

Σήμερα γνωρίζουμε ότι διάφορες παραισθησιογόνες ουσίες παράγονται από το βότανο υοσκύαμος* κατά τη διάρκεια της ζυθοποίησης. Έτσι για την μη επιτυχή παραγωγή της μπύρας θεωρούνταν υπεύθυνα κακά πνεύματα. Το μεσαίωνα οι παραγωγοί κρεμούσαν συνήθως σκόρδα και διάφορα φυλαχτά στα βαρέλια τους.

*Υοσκύαμος (Hyoscyamus niger): Φυτό πολύτιμο και επικίνδυνο της οικογένειας των Σολανωδών (Solanaceae). Το φυτό ζει ένα χρόνο ή δύο, είναι τριχωτό, έχει στέλεχος όρθιο έως 60 εκ. με φύλλα ωοειδή ή μακρουλά με λοβούς. Η χρήση του πρέπει να γίνεται μόνο με ιατροφαρμακευτική οδηγία.

Αλλά η πρόληψη αυτή παρατράβηξε τόσο πολύ που τυχόν ανωμαλίες κατά τη ζυθοποίηση οφείλονταν στις μάγισσες της μπίρας. Το τελευταίο γνωστό κάψιμο μάγισσας γι' αυτό το λόγο έγινε το 1591 μ.Χ. Αυτό θεωρείται το μαύρο κεφάλαιο στην ιστορία της μπίρας. Το τέλος του προληπτικού 16ου αιώνα ήρθε με τη χρησιμοποίηση του λυκίσκου. Με αυτόν η μπίρα αποκάλυψε τον «πραγματικό της χαρακτήρα».

Παράλληλα με τη βελτίωση της ποιότητας, η διάθεση και εξαγωγή της μπίρας αυξήθηκε. Το 14ο αιώνα ο Bremen ήταν ο κύριος προμηθευτής μπίρας στην Ολλανδία, Αγγλία και στις Σκανδιναβικές χώρες. Ακόμη το Αμβούργο της Γερμανίας αναπτύχθηκε σε μεγάλο κέντρο παραγωγής της μπίρας και το 1500 μ.Χ. υπήρχαν σ' αυτό 600 ζυθοποιείες.

8.Ετυμολογία Της λέξης Μπίρα

Ετυμολογικά, η λέξη μπίρα προέρχεται - ίσως με μεσολάβηση του ιταλικού birra- από τη γερμανική Bier (αγγλ. Beer) < αρχαία άνω γερμανική: bior/beor < (πιθανότατα) καθομιλουμένη λατινική: biber =ποτό (εκ του λατινικού ρήματος bibere =πίνω). Η λέξη μπίρα ίσως επίσης να προέρχεται από τη μεσαιωνική αγγλική λέξη "ber", που με τη σειρά της προέρχεται από το λατινικό "bibere" που σημαίνει "πίνω".

Η ελληνική λέξη ζύθος για κάποιους λεξικογράφους είναι μεταγενέστερη λόγια κατασκευή. Μάλλον όμως πρόκειται για αναβίωση, αφού απαντάται σε αρχαίους περιηγητές και γεωγράφους, όπως ο Διόδωρος και ο Στράβων, για να δηλώσει το ποτό από κριθάρι, τόσο των Αιγυπτίων, όσο και των βορείων λαών. Η λέξη σχετίζεται με το ρήμα ζέω =βράζω και έχει κοινή ινδοευρωπαϊκή ρίζα με το γερμανικό Sud ="βρασμένο διάλυμα", που κι αυτό με τη σειρά του προέρχεται από το ρήμα sieden =βράζω. <http://el.wikipedia.org/wiki/Μπίρα>

9.Οι Πρώτες Προδιαγραφές Παραγωγής Και Ποιότητας



Το 1516 μ.Χ. ο δούκας της Βαυαρίας, Wilhelm IV, καθιέρωσε με νόμο (Beer Purity Law) τις προδιαγραφές που έπρεπε να έχει η Γερμανική μπύρα. Σαν κύρια συστατικά της μπύρας καθιερώθηκαν το κριθάρι, ο λυκίσκος και το νερό. Η χρήση των ζυμών δεν ήταν γνωστή ακόμη. Η ζύμωση του ζύθου αφηνόταν στην τύχη και συνήθως γινόταν με τις ζύμες του αέρα. Στον παραπάνω νόμο δεν αναφέρεται, καθώς δεν ήταν ακόμη γνωστή, η μαγιά: η ζύμωση εξακολουθούσε να είναι φυσική, δηλ. με ζυμομύκητες που προέρχονταν από το περιβάλλον, πράγμα που καθιστούσε τη διαδικασία ζήτημα κατάλληλων συνθηκών και, εν μέρει, τύχης.

10.Ο Νόμος Για Την Καθαρότητα Της Μπύρας (Reinheitsgebot)

Η παραγωγή της μπύρας στη Γερμανία διέπεται από νόμους που έχουν ιστορία άνω των 800 ετών. Μια μακρόχρονη παράδοση που όλοι οι Γερμανοί ζυθοπαραγωγοί ακολουθούν με θρησκευτική ευλάβεια έως σήμερα. Μερικές αποφάσεις και διατάγματα πριν από τον νόμο για την καθαρότητα.

Το 1165 στο 'Αουγκσμπουργκ ορίστηκε επιβολή προστίμου για την προσφορά κατώτερης ποιότητας μπύρα. Το 1487 ο Δούκας Άλμπρεχτ ο 4ος προκήρυξε κανονισμό που θεμελίωνε την ενιαία τιμολόγηση της μπύρας. "ένα μέτρο χειμερινής μπύρας θα κοστίζει ένα πφέννιχ και ένα μέτρο καλοκαιρινής μπύρας θα κοστίζει δύο πφέννιχ." Κάθε ζυθοπαραγωγός από εκείνη την εποχή απαιτείτο να ορκίζεται (να παίρνει τον όρκο του ζύθου) ενώπιον του ταμία του δουκάτου, με τον οποίο "θα χρησιμοποιεί για να φτιάξει μπύρα μόνον κριθάρι, λυκίσκο και νερό, με γνώση να τα σιγοβράσει, να μην προσθέσει τίποτε άλλο ούτε ο ίδιος ούτε κάποιος άλλος τρίτος".

Αυτό το διάταγμα αρχικά θεσπίστηκε στο Μόναχο. Το 1987 αυτός ο 500 χρόνων κανόνας ανανεώθηκε από τους ζυθοπαραγωγούς του Μονάχου. Το 1493 ο Γεώργιος ο Εύπορος του Bayers-Landshut προκήρυξε έναν νόμο ο οποίος επεκτάθηκε σε όλη την Βαυαρία το 1516 από τον Δούκα Βίλχελμ τον 4ο. Αυτός ο νόμος έμεινε γνωστός στη ιστορία σαν τον νόμο για την καθαρότητα της μπύρας: πώς πρέπει να σερβίρεται και να παράγεται το καλοκαίρι και τον χειμώνα στην ηγεμονία.

10.1.ΝΟΜΟΣ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ



"Με το παρόν κείμενο, νομοθετούμε, διατάσσουμε, εκφράζουμε και επιθυμούμε, μαζί με το Ιδιαίτερο Συμβούλιο, το οποίο από αυτή την ημέρα και στο εφεξής οπουδήποτε στην ηγεμονία της Βαυαρίας, στην ύπαιθρο χώρα, στις πόλεις και τις αγορές, οπουδήποτε δεν υφίσταται άλλο συγκεκριμένο διάταγμα, από την ημέρα του Αρχαγγέλου Μιχαήλ έως την ημέρα του Αγίου Γεωργίου ένα μέτρο ή ένα κεφάλι μπύρας δεν θα πωλείται περισσότερο από ένα πφέννιχ σε χρήμα Μονάχου και από την ημέρα του Αγίου Γεωργίου έως την ημέρα του Αρχαγγέλου Μιχαήλ ένα μέτρο δεν θα πωλείται περισσότερο από δύο πφέννιχ του ίδιου χρήματος, μηδέ ένα κεφάλι μπύρας περισσότερο από τρία χάλλερ.

Οι παραβάτες αυτού του διατάγματος θα τιμωρούνται ως ορίζεται παρακάτω:

«Όποιος παράγει μπύρα άλλη εκτός από Maerzen, κάτω από οποιεσδήποτε συνθήκες, δεν μπορεί να πωλεί ή να σερβίρει το μέτρο ακριβότερα από ένα πφέννιχ. Ειδικότερα επιθυμούμε ότι από αυτή τη στιγμή και μετά, στην ύπαιθρο χώρα, στις πόλεις και τις αγορές, τίποτε δεν πρέπει να προστίθεται ή να χρησιμοποιείται στην μπύρα άλλο εκτός από κριθάρι, λυκίσκος και νερό.

Όποιος εν γνώσει του παραβιάζει αυτόν τον νόμο, θα τιμωρείται αυστηρά από το δικαστήριο που έχει δικαιοδοσία σε αυτόν κατάσχοντας το βαρέλι του με την μπύρα, οποτεδήποτε κι αν συμβεί το παράπτωμα.

Όταν ένας πανδοχέας αγοράζει μπύρα από ζυθοποιεία στην ύπαιθρο χώρα, στις πόλεις και τις αγορές, στις προκαθορισθείσες πιο πάνω τιμές, του επιτρέπεται να την επαναπωλεί κατ' ιδίαν στους ταπεινούς χωρικούς, κατά ένα χάλλερ επί πλέον επί της τιμής που καθορίστηκε πιο πάνω ανά μέτρο ή κεφάλι μπύρας.»

Σημείωση: "μέτρο" και "κεφάλι" ήταν μονάδες μέτρησης όγκου, καθώς επίσης "πφέννιχ" και "χάλλερ" ήταν νομισματικές μονάδες εν χρήσει εκείνο τον καιρό.

"Maerzen" ήταν μπύρα, κατά κάτι πιο δυνατή από τις άλλες, που έβγαινε στο τέλος του χειμώνα. Παράγεται ακόμη και σήμερα. Η μαγιά δεν αναφέρεται, γιατί η ύπαρξή της ήταν άγνωστη ακόμα.

Η ουσία αυτού του νόμου πέρασε από γενιά σε γενιά στο παρόν και έχει ενσωματωθεί στον Γερμανικό Φορολογικό Νόμο περί μπίρας, ο οποίος πλέον των φορολογικών διατάξεων περιέχει επίσης κανονισμούς για τους ζυθοποιούς, πού ανάγονται στον προαναφερθέντα νόμο περί καθαρότητας της μπίρας του 1516. Ούτε αυτή η απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου στις 12 Μαρτίου 1987 μπόρεσε να τον αλλάξει. Η απόφαση αυτή μπορεί να συνοψιστεί ως εξής:

"Για να διασφαλιστεί η ελεύθερη διακίνηση των αγαθών μέσα στην Ευρωπαϊκή Ένωση, δύναται να πωλείται μπίρα εντός της Γερμανικής επικράτειας που δεν συμμορφώνεται με τον Γερμανικό νόμο για την καθαρότητα της μπίρας.

Οι μη-Γερμανικές μπίρες μπορεί να περιέχουν άλλες πρώτες ύλες όπως άψητο κριθάρι, καλαμπόκι, ρύζι , ή ίσως προσθετικά, αλλά εάν συμβαίνει έτσι, πρέπει απαραίτητα και ευδιάκριτα να περιγράφονται στην ετικέτα".

Καμία τέτοιου είδους μπίρα όμως δεν πέτυχε να κερδίσει την γερμανική αγορά, επειδή οι καταναλωτές δεν τις προτιμούν, αλλά εισαγόμενες στη Γερμανία μπίρα ακόμη περιέχουν αραβόσιτο ή ρύζι. Μεγάλες διεθνείς εταιρείες ζύθου έχουν προσανατολιστεί στην παραγωγή μπίρας ανάλογα με τις επιθυμίες της γερμανικής αγοράς και παράγουν μπίρα βάσει του γερμανικού νόμου, τουλάχιστον για την συγκεκριμένη αγορά:

"Θα ήμασταν ευτυχείς εάν ο αέρας που αναπνέουμε ήταν καθαρός όσο και η μπίρα μας" είπε κάποτε ο Ρίχαρντ φον Βάϊτσεκερ, πρώην πρόεδρος της Ομοσπονδιακής δημοκρατίας της Γερμανίας. (πηγή: Γραφείο Δημοσίων Σχέσεων της Ένωσης Γερμανών Ζυθοπαραγωγών. Gesellschaft fuer Oeffentlichkeitsarbeit der Deutschen Brauwirtschaft e.V.)

Η τέχνη της ζυθοποιίας βελτιώθηκε σταδιακά με την εμπειρία. Σημαντικός σταθμός ήταν η ανακάλυψη, στα μέσα του 19ου αιώνα, της τεχνητής ψύξης, που επέτρεψε την παραγωγή κάθε είδους μπίρας, και ιδίως των Lager, ανεξάρτητα από την εποχή του χρόνου: η εξάρτηση της ζύμωσης και της ωρίμασης από τη θερμοκρασία ήταν ήδη γνωστή εμπειρικά, τεκμηριώθηκε όμως και επιστημονικά εκείνα τα χρόνια.

Η ζυθοποιεία τελειοποιήθηκε στα τέλη του 19ου αιώνα, μετά τα πειράματα του E.C. Hansen, με τη μελέτη των ζυμομυκήτων και την -πλήρως ελεγχόμενη πλέον- καλλιέργεια και χρήση συγκεκριμένων στελεχών. Τον ίδιο αιώνα ξεκίνησε και η εμπορία εμφιαλωμένης μπίρας. Eyewitness Companions -Beer, Michael Jackson, 2007

11.Βασικά Συστατικά Της Μπίρας

Το 90% της μπίρας είναι νερό, γι' αυτό οι ζυθοποιοί θέτουν υψηλές προδιαγραφές ποιότητάς του. Δεν πρέπει να μας ξενίσει το γεγονός, ότι πρακτικά οποιοδήποτε μη μολυσμένο νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην παρασκευή κάποιου είδους μπίρας. Το μυστικό όμως είναι ότι κάθε τύπος μπίρας παρασκευάζεται με συγκεκριμένο τύπο νερού. Η απουσία επεξεργασίας του νερού, οδηγεί σε παρασκευή μπίρας που ο τύπος της εξαρτάται άμεσα από τα μεταλλικά άλατα του νερού. Η επίδραση τους είναι έντονη στην φάση της πολτοποίησης της βύνης (mashing), όπου μετατρέπεται το άμυλο σε σάκχαρα. Σε μικρότερο βαθμό, η ποιότητα του νερού επηρεάζει την ζύμωση της μπίρας.

Στις ημέρες μας όπου η επεξεργασία του νερού είναι κανόνας, η επίδραση του νερού στο στυλ της μπίρας είναι μάλλον σχετική. Παρόλα αυτά όμως, πολλά κλασικά είδη μπίρας εξαρτώνται από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νερού που χρησιμοποιείται.

Το νερό για παράδειγμα του Pilsen στη δημοκρατία της Τσεχίας, είναι πολύ μαλακό, δηλαδή είναι πολύ φτωχό σε μεταλλικά άλατα. Η διάσημη αυτή μπίρα στην κλασική της μορφή, δεν θα μπορούσε να παραχθεί από κάποιο σκληρό νερό. Η κλασική μπίρα Pilsen περιέχει μεγάλες ποσότητες λυκίσκου, πολύ περισσότερες από οποιαδήποτε άλλη μπίρα lager. Εντούτοις, δεν είναι τόσο πικρή όσο θα περίμενε κανείς, γιατί το νερό δεν περιέχει ιόντα θειικών αλάτων, και τα θειικά άλατα είναι αυτά που τονίζουν την πικράδα της μπίρας. Νερά πάλι μεγάλης σκληρότητας, δίνουν βύνη τύπου Μονάχου και τέλος τα σκληρά και πλούσια σε γύψο νερά παρέχουν βύνη τύπου DORTMUND.

Το άμυλο στην μπίρα είναι το υλικό που βοηθάει στη ζύμωση και είναι το κλειδί για να καθορίσει τη δύναμη και τη γεύση της μπίρας. Η πιο συνηθισμένη πηγή αμύλου είναι τα δημητριακά.

Τα δημητριακά τα μουλιάζουν σε νερό και έτσι αρχίζει η εκκόλαψη ενώ μετά στεγνώνουν μερικώς τα εκκολλαπτόμενα δημητριακά μέσα σε καμίνι. Αυτή η διαδικασία παράγει ενζυμα τα όποια μετατρέπουν το άμυλο σε σάκχαρα.

Διαφορετικές ώρες και θερμοκρασίες ψησίματος χρησιμοποιούνται για να παράγουν τα διαφορετικά χρώματα της βύνης, δηλαδή πιο σκούρα βύνη παράγει και πιο σκούρο χρώμα.

Σχεδόν σε όλες τις μπύρες χρησιμοποιείται κριθάρι σαν δημητριακό. Αυτό συμβαίνει γιατί περιέχει αρκετές ίνες οι οποίες είναι πλούσιες σε αύληση, ένα ενζυμο το οποίο βοηθά στη μετατροπή του αμύλου σε σάκχαρα.

Εκτός από κριθάρι στη ζυθοποιία μπορεί να χρησιμοποιούνται και άλλες πηγές αμύλου όπως π.χ. σιτάρι, καλαμπόκι και ρύζι. Υπάρχουν μάλιστα μπύρες με κύριο συστατικό το σιτάρι οι λεγόμενες και "σιταρένιες" ή "λευκές", στα γερμανικά λέγεται Weissbier. Στα πρόσφατα χρόνια, αρκετές ζυθοποιίες έχουν παράγει μπύρες χωρίς γλουτένη για τα άτομα τα όποια δεν μπορούν να καταναλώσουν προϊόντα που περιέχουν γλουτένη, όπως το κριθάρι, το σάρι και τη σίκαλη.

Ο λυκίσκος είναι αναρριχητικό δικοτυλήδονο φυτό που ευδοκίμει στην εύκρατη ζώνη. Χρησιμοποιούνται τα άνθη του θηλυκού φυτού, που προσδίδουν στη μπύρα το χαρακτηριστικό άρωμά της. Η χρήση του λυκίσκου καταγράφεται από έναν Εβραίο αιχμάλωτο στην Βαβυλώνα γύρω στο 400 π.Χ.



Ο λυκίσκος χρησιμοποιούταν από μοναστήρια που έφτιαχναν δική τους μπύρα, όπως το Convey στη Γερμανία από το 822 μ.Χ, αν και η ευρεία χρήση του λυκίσκου χρονολογείται από τον 13ο Αιώνα. Πριν τον 13ο Αιώνα και μέχρι τον 16 Αιώνα, χρησιμοποιούσαν άλλα αρωματικά φυτά για δώσουν γεύση στην μπύρα, όπως για παράδειγμα το Glechoma Hederacea.

Ο συνδυασμός με διάφορα αρωματικά βότανα και υλικά όπως η αγριοψιθιά, ήταν γνωστός ως gruit και χρησιμοποιούνταν για τον ίδιο σκοπό που χρησιμοποιείται τώρα ο λυκίσκος. Ορισμένες μπύρες, όπως η Fraoch από την εταιρεία Scottish Heather Ales, και η Cervoise Lancelot από την εταιρεία French Brasserie-Lancelot δεν χρησιμοποιούν λυκίσκο, αλλά άλλα αρωματικά φυτά.

Ο λυκίσκος περιέχει πολλά χαρακτηριστικά τα οποία τα ζυθοποιεία επιθυμούν στην μπύρα, όπως την πικρή γεύση την οποία ισοσταθμίζει η βύνη.

Η πικρή γεύση της μπίρας μετριέται με τη Διεθνή Κλίμακα Μονάδας Πικρής Γεύσης. Επίσης, ο λυκίσκος παρέχει λουλουδάτα αρώματα και γεύσεις από διάφορα χόρτα.

Ακόμα, διαθέτει αντιβιοτικές ιδιότητες οι οποίες ευνοούν στην παράγωγη της μαγιάς με λιγότερους μικροοργανισμούς. Η οξύτητα του λυκίσκου λειτουργεί ως συντηρητικό για την μπίρα.

Η μαγιά είναι είδος μύκητα που μετατρέπει τα σάκχαρα σε αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα, ενώ ταυτόχρονα σχηματίζονται αρωματικές ουσίες. Η επιλογή της μαγιάς έχει άμεση επίδραση στη γεύση της μπίρας. Σήμερα η μαγιά καλλιεργείται στα εργαστήρια. Οι περισσότερες μπίρες ζυμώνονται με μαγιά χαμηλής ζύμωσης, μια ποικιλία που βυθίζεται στον πυθμένα του δοχείου καθώς προχωρεί η ζύμωση. Οι ζυθοπαραγωγοί συνειδητοποίησαν την σημασία της μαγιάς μόλις τον 15ο αιώνα.

Έως τότε, η ζύμωση του υγρού που περιείχε τους σπόρους, τα μπαχαρικά και το νερό γινόταν όπως όταν φρούτα πέφτουν τυχαία στο νερό και σαπίζουν. Αρχισαν λοιπόν να χρησιμοποιούν μαγιά χωρίς να γνωρίζουν πώς συντελεί στην ωρίμανση.

Μετά από λίγο, αποδείχτηκε ότι η μπίρα του Μονάχου και του Σβέχατ κρατούσε περισσότερο από τις άλλες. Ο Δανός επιστήμονας, ο Emil Hansen, έλυσε το μυστήριο. Βρήκε ότι η διαφορά έγκειτο στην μαγιά που προσθέτανε στο ζυθόγλευκος και ότι η ζύμωση γινόταν σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Ορισμένα ζυθοποιεία προσθέτουν περισσότερους από ένα παράγοντα καθαρότητας στην μπίρα, οι οποίοι τυπικά επιταχύνουν τη διαδικασία αφαίρεσης στέρεων υπολειμμάτων τα οποία εμφανίζονται σε μικρές ποσότητες στην τελική φάση της παραγωγής. Αυτή η διαδικασία κάνει την μπίρα να φαίνεται πιο καθαρή και φωτεινή, σε σχέση με την εμφάνιση των παλαιότερων τύπων μπίρας όπως παράδειγμα οι μπίρες από σάρι. <http://www.fititis.net/forum/showthread.php?t=931>

12. Διαδικασία Παραγωγής



Το μίγμα της βύνης αλέθεται σε ειδικό μύλο ώστε να απελευθερωθούν τα συστατικά στο εσωτερικό του σπόρου. Στη συνέχεια η αλεσμένη βύνη ανακατεύεται με καυτό νερό στο δοχείο εκχύλισης σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες ανάλογα με την συνταγή της κάθε μπύρας με σκοπό να μετατραπεί το άμυλο της βύνης σε ζυμώσιμα σάκχαρα.

Οι υδατοδιαλυτές ουσίες περνάνε στην υγρή φάση και έτσι δημιουργείται ένα υδατικό διάλυμα που αποτελεί το γλεύκος της μπύρας, κάτι αντίστοιχο με τον μούστο του κρασιού.



Το γλεύκος της βύνης φιλτράρεται για να απαλλαχθεί από τα στερεά υπολείμματα και στη συνέχεια μεταφέρεται στο δοχείο βρασμού όπου βράζει για μιάμιση περίπου ώρα. Σε αυτή τη φάση προστίθεται ο λυκίσκος που δίνει χαρακτηριστική πικρή γεύση και άρωμα. Το γλεύκος κατόπιν ψύχεται και μεταφέρεται στα ζυμωτήρια.



Προστίθεται μαγιά με οξυγόνο και η διαδικασία ζύμωσης ξεκινάει. Η ζύμωση για μια Lager γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία με μαγιά χαμηλής ζυμώσεως (βυθοζύμη). Για μια Ale η ζύμωση γίνεται σε θερμοκρασία δωματίου με μαγιά υψηλής ζυμώσεως (αφροζύμη) και διαρκεί λιγότερο. Μετά τη ζύμωση η νεαρή μπύρα ψύχεται στους μηδέν βαθμούς κελσίου και ξεκινάει η περίοδος ωρίμανσης. Ο συνολικός χρόνος ζύμωσης και ωρίμανσης είναι 5-6 εβδομάδες για μια Lager και 3-4 εβδομάδες για μια Ale.



Μετά το τέλος της περιόδου ωρίμανσης η μπύρα φιλτράρεται και γίνεται διαυγής. Ορισμένες μπύρες όπως η Weiss σερβίρονται αφιλτράριστες με την μαγιά τους.



Η μύρα μεταφέρεται στα ειδικά αποθηκευμένα δοχεία όπου διατηρείται αναλλοίωτη σε ιδανικές συνθήκες και σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία μέχρι την εμβαρέλωση.



Η μύρα έτοιμη και σωστά ανθρακωμένη συσκευάζεται στα ειδικά βαρέλια των 20 λίτρων με τα οποία μεταφέρεται στα σημεία κατανάλωσης. <http://www.craft.gr/paragogi.html>

13.Είδη Μύρας



Υπάρχουν 3 είδη ζυμώσεων και πάνω σε αυτό το στοιχείο θα στηριχθεί η κατηγοριοποίηση των ειδών της μύρας: **αυθόρμητη ζύμωση** (spontaneous fermentation), **ζύμωση με αφροζύμες** (top fermentation) και **ζύμωση με βυθοζύμες** (bottom fermentation).

13.1.Ζύμωση με Αφροζύμες (top fermentation)

13.1.1.Ale



Κατά τη ζύμωση με άγριες ζύμες, πολλά κύτταρα ανεβαίνουν στην κορυφή της δεξαμενής, σχηματίζοντας ένα αφρώδες κεφάλι. Αν και οι πρώτοι ζυθοποιοί δεν γνώριζαν πως το κεφάλι αυτό ήταν από ζύμες, παρόλα αυτά είχαν παρατηρήσει ότι ο υπολειπόμενος αφρός από κάθε «φουρνιά» μπορούσε να βοηθήσει να αρχίσει η ζύμωση σε άλλη.

Με το να παίρνουν τον αφρό και να τον χρησιμοποιούν σαν ξεκίνημα, άρχισαν να επιλέγουν αυτό που μετέπειτα ονομάστηκε αφροζύμη (ή στελέχη ζυμών ale), ενώ ταξινομικά αναγνωρίστηκε ως *Saccharomyces cerevisiae*. Όλες οι πραγματικές ale μύρες ζυμώνονται με παραλλαγές αυτού του τύπου ζύμης. Οι καλλιέργειες αφροζυμών αποτελούν ένα ενδιάμεσο στάδιο στην ιστορία επιλογής ζυμών από τους ζυθοποιούς.

Δεν είναι ακριβώς επαρκείς, μιας και αφήνουν αζύμωτα σάκχαρα και εστέρες, ενώ δημιουργούν την φρουτώδη πολυπλοκότητα που βρίσκεται πάντα σε μια πραγματική ale και μερικές φορές μια γλυκάδα βουτύρου. Οι αφροζύμες για να μπορέσουν να λειτουργήσουν θα πρέπει να βρίσκονται σε μέτριες θερμοκρασίες.

Αυτή η μέθοδος ζυθοποίησης υπήρχε πριν την ανάπτυξη τεχνητής ψύξης ενώ ακόμα και σήμερα ο έλεγχος της θερμοκρασίας με ψύξη χρησιμοποιείται μόνο για να αποφευχθούν ακραίες περιπτώσεις.

Οι ζύμες προστίθενται σε θερμοκρασία 15C, ενώ παρατηρείται μια αύξηση έως και 10C από την ζύμωση. Οι παραδοσιακοί παραγωγοί ale χρησιμοποιούν ανοικτές δεξαμενές ζύμωσης, από τις οποίες οι ζύμες απομακρύνονται από την κορυφή.

Οι νεωτεριστές χρησιμοποιούν κωνικά δοχεία, στα οποία οι ζύμες «μαθαίνουν» να συμπυκνώνονται στον πάτο, από όπου και συλλέγονται. Καθώς αλλάζει η συμπεριφορά τους, οι αφροζύμες τελικά θα πάψουν να παράγουν τα τυπικά αρώματα των ale, οπότε μετά από 4 ή 5 φουρνιές ο ζυθοποιός θα χρειαστεί να χρησιμοποιήσει άλλες αφροζύμες από την αρχική πηγή του ώστε να εξασφαλίσει πως δεν πρόκειται να υπάρξει αλλοίωση του χαρακτήρα του προϊόντος του. Οι μπύρες ale περνούν μια βδομάδα στην πρώτη ζύμωση. Μετά από αυτή, οι ζύμες απομακρύνονται και μετά ακολουθούν μια ή δύο εβδομάδες δεύτερης ζύμωσης, είτε σε μέτρια είτε σε χαμηλότερη θερμοκρασία ή σε συνδυασμό των δύο.

Κατά την περίοδο αυτή έχουμε παραγωγή και άλλων πτητικών συστατικών, παραγωγή CO₂ και κατακάθιση ζυμών. Η παραμονή σε κάπως ψηλές θερμοκρασίες βοηθά στην περαιτέρω ανάπτυξη της πολυπλοκότητας των φρουτωδών αρωμάτων, η ψυχρή ωρίμανση θα δώσει καθαρότητα στη μπύρα και πιο γεμάτη γεύση. Μερικές φορές γίνεται προσθήκη ζάχαρης και ζυμών πριν την ωρίμανση, άσχετα αν θα γίνει σε βαρέλι ή μπουκάλι, έτσι ώστε να ξεκινήσει δεύτερη ζύμωση που θα βοηθήσει τη φυσική παραγωγή CO₂.

Μερικούς από τους τύπους ale μπύρας βλέπουμε παρακάτω:

- English Brown Ale



Αποτελεί ένα τύπο μπύρας με εμφανή παρουσία της βύνης, αλλά με νότες καρπών, ξηρότητα και ευγενική παρουσία φρούτων. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε διάφορα μέρη της Αγγλίας και σε μια εκδοχή με σκούρο χρώμα και πιο γλυκιά, συχνά με νότες από καραμέλα και μαύρη ζάχαρη αλλά πάντα με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Παράδειγμα: η πολύ γνωστή Newcastle Brown Ale (4,5%, σερβίρεται στους 6-8 οC, Αγγλία, είναι μια από τις διάσημες ales και είναι το αποτέλεσμα ανάμιξης μιας δυνατής σκούρας ale και μιας ελαφριάς pale),

- Scottish Ale



Είναι μια μπύρα με συναρπαστικά γεμάτο σώμα, συνήθως αρκετά σκουρόχρωμη, γλυκιά, με τη βύνη να δηλώνει την παρουσία της και άρωμα καβουρδισμένου. Για να προσδώσουν σώμα και να εντείνουν την παρουσία της βύνης, πολλές φορές οι Σκωτσέζοι ζυθοποιοί διακόπτουν τη ζύμωση, έτσι ώστε η περιεκτικότητα σε αλκοόλη να φαίνεται μικρότερη από όση θα έπρεπε, υπολογίζοντας το αρχικό εκχύλισμα.

Μερικοί παραγωγοί υποστηρίζουν ότι μέτριες θερμοκρασίες κατά την ωρίμανση δίνουν ένα πιο απαλό σώμα.

Ενώ οι μπύρες που γίνονται στη Σκωτία ονομάζονται μερικές φορές " Scottish ale" από το ζυθοποιείο με τον ίδιο τρόπο ότι οι μπύρες από την Κορνούαλλη μπορούν να ονομαστούν " Cornish ale" και οι μπύρες από το Κεντ μπορούν να ονομαστούν " Kentish ale" , δεν υπάρχει κανένα στοιχείο ότι αυτές οι μπύρες είναι διαφορετικές από εκείνες που γίνονται σε άλλα μέρη των βρετανικών νησιών.

Εντούτοις, οι ζυθοποιοί στις Ηνωμένες Πολιτείες τείνουν να χρησιμοποιούν τον όρο "Scottish ale" στις pale ales που έχουν χαμηλά επίπεδα λυκίσκου και μια malty γλυκύτητα.

Παραδείγματα: Gordon Highland Scotch Ale (8,6%, σερβίρεται στους 10C, Σκωτία, στη γαλλική αγορά βρίσκεται με το όνομα "Douglas" αντί για "Gordon", έχει καφέ χρώμα με κρεμώδες αφρό, γεμάτο σώμα, γλυκιά γεύση με δόσεις φρούτων. Το μεγάλο ποσοστό περιεχόμενης αλκοόλης κρύβεται πίσω από τη γλυκιά γεύση), Greenmantle (3,9%, σερβίρεται στους 8C, Σκωτία).

- Irish Ale



Είναι ένας διάσημος τύπος μπύρας, με χρώμα κόκκινο κατά βάση που μπορεί να είναι και ξανθό-κόκκινο. Έχουν γλυκιά γεύση και μερικές φορές αφήνουν την αίσθηση του βουτύρου. Πολλές μπύρες γίνονται πιο κρεμώδεις με πίεση αζώτου. Η χρήση του λυκίσκου άργησε να έρθει στην Ιρλανδία, οπότε μέχρι και τις αρχές του 17ου αιώνα χρησιμοποιούσαν βότανα. Αν και η Ιρλανδία έχει ένα μεγάλο αριθμό μικρών ζυθοποιείων, η παραγωγή ale ερχόταν σε δεύτερη μοίρα αρχικά λόγω της porter και έπειτα λόγω της stout που αντιπροσωπευόταν κυρίως από την κολοσσό που λέγεται Guinness.

Παραδείγματα: Murphyy's Irish Red (5 %, σερβίρεται στους 6-8C, Ιρλανδία), Kilkenny (5%, σερβίρεται στους 6-8C, Ιρλανδία).

- Cream Ale



Αμερικάνικος χαρακτηρισμός για ανοιχτόχρωμες, ελαφρές και απαλές στη γεύση Ale, που ζυμώνονται με αφροζύμες με τη μέθοδο της υψηλής θερμοκρασίας, αλλά ωριμάζουν σε χαμηλές θερμοκρασίες, όπως οι Lager. Αλκοόλ συνήθως 4-6%.

- Adelaide Sparkling Ale



Η Adelaide Sparkling Ale, είναι μια μπύρα αρκετά δροσιστική, πολύ αρωματική και με οξεία γεύση, ενώ η δεύτερη ζύμωση που γίνεται στο μπουκάλι δίνει μια έντονη παρουσία CO₂ στην μπύρα. Με δεδομένες τις δυσκολίες που θα υπήρχαν με την καλλιέργεια του κριθαριού και του λυκίσκου στις δύσκολες καιρικές συνθήκες της Αυστραλίας, οι πρώτες μπύρες θα πρέπει να ήταν πολύ «δύσκολες» στην πόση. Η δεύτερη ζύμωση στο μπουκάλι ήταν πολύ διαδεδομένη τεχνική, μιας και τα ξενοδοχεία δεν είχαν κελάρια. Ήταν επίσης γνωστές σαν “sugar beers”, ίσως λόγω της ζάχαρης που πρόσθεταν μέσα για να γίνει η δεύτερη ζύμωση.

Η μπύρα έχει μεγάλη ποσότητα ιζήματος και είναι αρκετά θολή. Το όνομα είναι κάπως ειρωνικό μιας αν σερβιριστεί σωστά τότε μπορεί να λάμπει στο ποτήρι, αλλά αν σερβιριστεί γρήγορα και με λάθος τότε το αποτέλεσμα θα είναι ακριβώς το αντίθετο.

Παράδειγμα: Coopers Sparkling Ale (5,8%, stoyw 10oC, Aysral;ia).

- Old Ale



Έχουν γεμάτο χρώμα, πλούσια γεύση και είναι γλυκές. Συχνά δίνουν εντύπωση ότι είναι δυνατές αλλά δεν έχουν τόση αλκοόλη όση θα περίμενε κανείς, γιατί η ζύμωσή τους είναι ημιτελής. Ο σκοπός είναι να μείνουν αζύμωτα σάκχαρα ώστε να έχει γλυκιά γεύση, άρωμα και σώμα από τα σάκχαρα της βύνης στη μπύρα.

Μερικές old ale έχουν πάρει το όνομά τους από την παράδοση να φτιάχνουν μια δυνατή μπύρα για το καλοκαίρι όταν η παραγωγή δεν ήταν δυνατή, γεγονός που σημαίνει ότι πρόκειται για ένα προϊόν μερικών μηνών, ίσως για να «ζωντανέψει» με την ανάμειξή του με μια νέα μπύρα.

Παραδείγματα: Old Peculiar (5,6%, σεβρίρεται στους 8-10 oC, Αγγλία), (12%, σεβρίρεται στους 12-15 oC, Αγγλία, ο παραγωγός υποστηρίζει ότι αν αποθηκευτεί στους 12oC θα εξελίσσεται αρωματικά για 25 χρόνια, ενώ σε καμιά περίπτωση δεν θα πρέπει να καταναλωθεί πριν περάσουν 5 χρόνια).

- Pale



Το χρώμα της είναι τουλάχιστον ξανθό-κόκκινο αν όχι χάλκινο. Οι Βρετανοί ζυθοποιοί για να πετύχουν το σωστό χρώμα χρησιμοποιούν βύνη με το χαρακτηριστικό όρο pale ale malt όπου διοχετεύει το δικό της χαρακτήρα και στη γεύση επίσης, με μια μικρή δόση καρυδιού. Ο τύπος αυτός τελειοποιήθηκε και έγινε διάσημος στην πόλη Burton, η οποία ήταν έκταση που άνηκε σε ένα μοναστήρι στις αρχές της χιλιετίας.

Περί το 1200 οι μοναχοί ξεκίνησαν τη ζυθοποιητική ιστορία της πόλης, οι οποίοι χρησιμοποιούσαν το άφθονο νερό από τις πηγές της περιοχής. Παραδοσιακά ο όρος pale ale χρησιμοποιείτο για τις εμφιαλωμένες μπύρες, με υψηλό εκχύλισμα και ποιότητα. Ίσως γιατί ο όρος ταίριαζε καλύτερα σε μια ale που οπτικά γυάλιζε μέσα στο μπουκάλι, ενώ η bitter είχε άλλο ειδικό βάρος και ταίριαζε σε μια μπύρα που θα έβγαινε από μια τάπα σε κάποια pub.

Θα μπορούσε να λεχθεί ότι οι pale ales χαρακτηρίζονται από την ελαφριά γεύση καρυδιού που παρέχει η βύνη, ενώ η bitter δίνει πιο πολλή έμφαση στην ξηρότητα του λυκίσκου στο τελείωμα κάθε γουλιάς.

Κάποια ζυθοποιεία εμφιάλωναν ένα προϊόν που το ονόμαζαν dinner ale αλλά γρήγορα εγκαταλείφθηκε όταν το κρασί έγινε πιο εύκολα προσβάσιμο.

Παραδείγματα: Bass Pale Ale (5%, σεβίρεται στους 6-8 οC, Αγγλία, παράγεται με 2 είδη βύνης και 3 είδη λυκίσκου από το μεγαλύτερο ζυθοποιείο της Αγγλίας, η πρωτότυπη ήταν αφιλτράριστη, χωρίς παστερίωση και με ζύμωση στο μπουκάλι, αυτό δεν ισχύει όμως για την τωρινή της εκδοχή η οποία παρόλα αυτά παραμένει μια εξαιρετική ale με χαρακτηριστικό φρουτώδες άρωμα και γεύση βύνης).

- India Pale Ale



Τα αρχικά (IPA) αποτελούν υπενθύμιση του αποικιακού παρελθόντος της Αγγλίας. Οι μπίρες που θα μεταφέρονταν με πλοία σε όλο τον κόσμο παράγονταν από μεγάλο εκχύλισμα έτσι ώστε να ζυμώνουν αργά κατά την διάρκεια του ταξιδιού τους, φτάνοντας την άριστη κατάσταση όταν κατέληγαν στον προορισμό τους. Ήταν επίσης πολύ βαριά εμπλουτισμένες με λυκίσκο ώστε να μην προσβάλλονται από άγριες ζύμες.

Τα ποσοστά του λυκίσκου αποτελούν μια μεγάλη έκπληξη για τον σημερινό ζυθοποιό, μιας και έφταναν τα δύο με τρία κιλά στο βαρέλι, ενώ πρόσθεταν και ένα με δύο κιλά με το χέρι στο βαρέλι (μια τεχνική που ονομάζεται dry hopping). Τη σημερινή εποχή, μισό κιλό ανά βαρέλι θεωρείται υπεραρκετό.

Βέβαια θα πρέπει να αναφερθεί ότι δεν είναι γνωστό αν ο λυκίσκος ήταν φρέσκος ή παλιός ώστε να έχει μειωμένη πικράδα, μιας και ο βασικός σκοπός της προσθήκης του ήταν αντισηπτικός.

Οι μπίρες με μεγαλύτερο εκχύλισμα χρειάζονταν περισσότερο λυκίσκο, οι ποικιλίες του λυκίσκου που υπήρχαν τότε δεν ήταν τόσο πικρές όσο οι σημερινές ενώ έτσι οι αλλιώς οι μπίρες τότε ήταν απλά πιο βαριά εμπλουτισμένες με λυκίσκο. Το στυλ αυτό έγινε πολύ διάσημο στην Μ. Βρετανία, αν και πολύ λίγοι γνωρίζουν τη σημασία των αρχικών γραμμάτων.

Κανένας παραγωγός δεν φτιάχνει πλέον το προϊόν με τα standards που υπήρχαν την εποχή της Βικτωριανής Αγγλίας αν και έχουν γίνει προσπάθειες προς αυτήν την κατεύθυνση τα τελευταία χρόνια.

Παραδείγματα: Henry' s Original I.P.A. (3,8%, σεβίρεται στους 10 οC, Αγγλία)

- Belgian Ale



Η παραγωγή της βέλγικης μπίρας ξεκινάει από τον Μεσαίωνα. Υπάρχουν περίπου 125 ζυθοποιεία στη χώρα, που κυμαίνονται από τους διεθνείς γίγαντες ως τους μικροπαραγωγούς. Στην Ευρώπη μόνο, Γερμανία, Γαλλία και το Ηνωμένο Βασίλειο, διαθέτουν περισσότερα ζυθοποιεία. Παρουσιάζουν ομοιότητες με τις βρετανικές ales. Είναι περισσότερο πικάντικες και πιο ζωντανές.

Οι Βέλγοι αποκαλούν τις μπίρες τους ale όταν έχουν κεχριμπαρένιο χρώμα, γίνονται με αφροζύμες και δεν έχουν μεγάλο αλκοολικό βαθμό. Οι βελγικές ales είναι ιδανικές για εύκολη πόση. Τα βελγικά ζυθοποιεία παράγουν περίπου 800 τυποποιημένες μπίρες.

Όταν οι πρόσθετες παραγόμενες επί παραγγελία μπίρες περιλαμβάνονται, ο συνολικός αριθμός των βελγικών μπιρών είναι περίπου 8700. Οι Βέλγοι πίνουν 93 λίτρα της μπίρας ετησίως στο μέσο όρο.

Παράδειγμα: Vieux Temps (5%, σερβίρεται στους 2-3 οC, Βέλγιο).

- Belgian Red Ale



Οι κόκκινες μπίρες της Φλαμανδικής περιοχής αναφέρονται συνήθως ως "red" μπίρες της δυτικής Φλαμανδικής περιοχής. Έχουν ένα σκούρο κόκκινο-καφέ χρώμα, λεπτό σώμα, γεύση γλυκιά και ξινή αλλά και μια μεγάλη ικανότητα να ξεδιψούν. Οι πιο κλασικοί παραγωγοί αυτού του είδους της μπίρας πραγματοποιούν την πρώτη ζύμωση σε μεταλλικές δεξαμενές ενώ στη συνέχεια μεταφέρουν την μπίρα για παλαίωση σε τεράστιες, κάθετες, ξύλινες δεξαμενές οι οποίες προσδίδουν τανίνες, άρωμα καραμέλας και οξύτητα. Καθώς προχωρά η ωρίμανση, αρχίζει η παραγωγή γαλακτικού οξέος ενώ οξικά βακτήρια επιδρούν στη μπίρα.

Άλλοι παραγωγοί χρησιμοποιούν μεταλλικά δοχεία και προσθέτουν καλλιέργειες γαλακτικών βακτηριών. Οι κλασικές μπίρες του είδους σταθεροποιούνται με παστερίωση.

Παράδειγμα: Rodenbach (5,0%, σερβίρεται στους 8-12 οC, Βέλγιο, αποτελεί μια ανάμειξη μιας μπίρας 6 εβδομάδων και μιας σχεδόν 2 χρόνια παλαιωμένης σε δρύινο βαρέλι).

- Belgian Golden Ale



Αυτή είναι μια ελαφριά παραλλαγή της pale μπύρας, που γίνεται συχνά με προσθήκη βύνης τύπου pilsener. Μερικοί συγγραφείς μπύρας θεωρούν τις blond και golden ales ως ξεχωριστές μορφές, ενώ άλλοι όχι. Η Duvel είναι η αρχετυπική βελγική blond μπύρα, και μια από τις δημοφιλέστερες εμφιαλωμένες μπύρες στη χώρα, καθώς επίσης είναι γνωστή και διεθνώς. Το όνομά του σημαίνει «Διάβολος» και, όπως αυτή έτσι και μερικές άλλες blonde μπύρες, ακολουθούν το θέμα: Satan, Lucifer, Brigand, Piraat και ούτω καθεξής.

Προέρχεται από ζύμωση με αφροζύμες, με υψηλό αλκοολικό βαθμό και αρκετά πικρή γεύση λόγω λυκίσκου. Πίνεται κρύα αλλά και σε θερμοκρασία δωματίου και οφείλει το όνομά της στο «δυνατό» περιεχόμενό της. Χρησιμοποιείται δίστοιχο καλοκαιρινό κριθάρι το οποίο βυνοποιείται στη Γαλλία και το Βέλγιο, ενώ λυκίσκος προστίθεται τρεις φορές κατά τον βρασμό. Τα δύο είδη λυκίσκου που χρησιμοποιούνται έχουν μεγάλη σημασία για το τελικό αποτέλεσμα του αρώματος.

Πριν την αρχική ζύμωση γίνεται προσθήκη σακχάρων, ώστε να παραχθεί περισσότερη αλκοόλη. Χρησιμοποιούνται δύο στελέχη ζυμών στην πρώτη ζύμωση. Το γλεύκος χωρίζεται σε δύο μέρη, ένα για κάθε ζύμη. Η πρώτη ζύμωση διαρκεί πέντε με έξι μέρες στους 16-28C. Η δεύτερη ζύμωση γίνεται σε κρύα δοχεία για τρεις μέρες, όπου η θερμοκρασία μειώνεται σταδιακά στους -1C.

Η διαδικασία της κρύας ωρίμανσης συνεχίζεται για 3 με 4 εβδομάδες πριν η θερμοκρασία πέσει στους -3C ώστε να επιτευχθεί η οριστική καθίζηση των ζυμών. Μετά ακολουθεί φιλτράρισμα και προσθήκη μιας δόσης ενός από τα δύο στελέχη των ζυμών, μαζί με μια ποσότητα σακχάρων. Έπειτα ακολουθεί εμφιάλωση και αφήνεται για 10-14 μέρες για την τρίτη ζύμωση, όπου η θερμοκρασία είναι στους 22C. Σειρά έχει μια σταθεροποίηση για 5-6 βδομάδες σε κρύα αποθήκευση στους 4-5C.

Παραδείγματα: Duvel (8,5%, σερβίρεται στους 6-10C, Βέλγιο, είναι ο πρόγονος του είδους, ωριμάζει στο ζυθοποιείο σε θερμοκρασία δωματίου για 2 μήνες μετά την εμφιάλωση, πρέπει να σερβίρεται με προσοχή και σε μεγάλο ποτήρι χωρίς να ανακατεύεται το ίζημα, γίνεται με τριπλή ζύμωση), Judas (8,5%, σερβίρεται στους 6-8C, Βέλγιο, πρέπει να είναι αποθηκευμένη κάθετα και να σερβίρεται με προσοχή), Lucifer (8%, σερβίρεται στους 10C, Βέλγιο).

- Mild



Είναι μια ale η οποία έφτασε στο ζενίθ της, την εποχή που η Αγγλία προχωρούσε με γοργούς ρυθμούς στην εκβιομηχανοποίησή της. Είναι ένας «ευγενικός» τύπος μπύρας που ήταν πολύ διαδεδομένος ανάμεσα στους εργάτες οι οποίοι την κατανάλωναν, αφού λόγω της μικρής περιεκτικότητάς της σε αλκοόλη ήταν και πιο φτηνή. Ωστόσο ο όρος mild δεν αναφέρεται στην περιεκτικότητα σε αλκοόλη αλλά στην απουσία της πικράδας του λυκίσκου. Μπορεί να βρεθεί σε πολλές εκδοχές όπως light, dark, όσον αφορά το χρώμα, μερικές φρουτώδεις (fruity), άλλες με πολύ σώμα και γλυκές αλλά ποτέ πικρές.

Ο όρος mild αρχικά παρέπεμπε στη νεαρή και ελαφριά γεύση μπύρας που ερχόταν σε αντιδιαστολή με την ωριμασμένη " stale" μπύρα και με το αποτέλεσμα της οσμής της. Στους πιο πρόσφατους χρόνους αναφέρεται σαν mildly hopped (με ελαφριά γεύση λυκίσκου).

- Bitter



Είναι ένας τύπος μπύρας βαθιά ριζωμένος στην ψυχή των Βρετανών και παραμένει ένα από τα πιο σημαντικά είδη στην Μεγάλη Βρετανία. Ο τύπος αυτός έχει τις ρίζες του στην εποχή των αποικιών, όπου οι μπύρες ήταν πολύ βαριά εμπλουτισμένες με λυκίσκο και είχαν μεγάλη περιεκτικότητα σε αλκοόλη κάτι που θα εξασφάλιζε την ασφαλή μεταφορά τους στις αποικίες μετά από τα μεγάλα υπερατλαντικά ταξίδια. Από 1830, η bitter και η pale αγγλική μπύρα ήταν συνώνυμη στην Αγγλία όπου τα ζυθοποιεία θα έτειναν να υποδείξουν τις μπύρες ως pale αγγλική μπύρα, αν και οι πελάτες στο μπαρ θα αναφέρονταν συνήθως στις ίδιες μπύρες με τη λέξη bitter.

Οι bitter μπορούν να βρεθούν σε πολλές μορφές, όπως Extra Special Bitter (ESB), Special Bitter, Ordinary και άλλες με εντυπωσιακά και θελκτικά ονόματα.

Παραδείγματα: Pitchfork (4,3% σερβίρεται στους 10 οC, Αγγλία), John Smith's Bitter (4%, σερβίρεται στους 8 οC, Αγγλία).

- Barley Wine



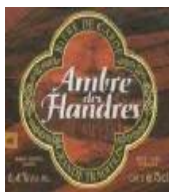
Ο όρος αυτός χρησιμοποιείται για μια πολύ δυνατή μπύρα από ζύμωση με αφροζύμες. Το χρώμα μπορεί να κυμανθεί από αυτό του ξανθού άχυρου έως σκούρο. Οι δυνατότερες βρετανικές ales συνήθως ονομάζονται έτσι. Συνηθίζεται να εμφιαλώνονται σε μικρά μπουκάλια (1/3 pint) και να μην βρίσκονται σε draught μορφή. Όσον αφορά το άρωμα και την πολυπλοκότητα, μερικές από αυτές τις μπύρες μοιάζουν με κόκκινα ή ακόμα και ενισχυμένα κρασιά, ενώ άλλα παραπέμπουν σε brandy ή whisky. Το αποτέλεσμα ενός πολύ μεγάλου εκχυλίσματος με αφροζύμες μπορεί να δώσει μια μπύρα με μεγάλη ομοιότητα με το κρασί.

Την παρομοίωση αυτή βοηθά και η παράδοση το barley wine να παραμένει σε ξύλινα βαρέλια για να ωριμάσει για 18 μήνες. Τα βαρέλια κάθε εβδομάδα μετακινούνταν ώστε οι ζύμες να συνεχίζουν το έργο τους.

Μερικές φορές οι παραγωγοί πρόσθεταν περαιτέρω ποσότητα λυκίσκου στο βαρέλι και ίσως ζάχαρη και ζύμες. Μια ετικέτα barley wine με όνομα Domesday II το 1986, το οποίο δημιουργήθηκε με τρία διαφορετικά στελέχη ζυμών για περισσότερες από οκτώ φορές δίνοντας ένα προϊόν με 15,86% vol κέρδισε το βραβείο Guinness για την δυνατότερη μπύρα στον κόσμο.

Παραδείγματα: Gold Label (10,9%, σερβίρεται στους 10-12 οC, Αγγλία), Trappistes Rochefort 10 (11,3%, σερβίρεται στους 12-14 οC, Βέλγιο).

- Amber



Η Ambre des Flandres ανήκει στις μπύρες υψηλής ζύμωσης, κι έχει ως βασικά χαρακτηριστικά τη σκληρότητα του νερού, την φρουτώδη γεύση και μια έντονη νότα βύνης. Στην παρασκευή της χρησιμοποιείται ειδική μαγιά, καθώς και εκλεκτής ποιότητας βύνη κριθαριού. Το αποτέλεσμα είναι η ασύγκριτα απαλή, καραμελένια γεύση, το καφέ-πορτοκαλί χρώμα και το υπέροχο άρωμα της Ambre des Flandres. Συσκευάζεται μόνο σε μεγάλες φιάλες (750ml) με φελλό, μέσα στις οποίες επαναζυμώνεται, και κερδίζει όποιον τη δοκίμασε.

- Trappist*



Υπάρχουν μόνο 6 ετικέτες στον κόσμο που επιτρέπεται από την νομοθεσία να φέρουν αυτό το όνομα και είναι όλες από Trappist μοναστήρια, ένα στην Ολλανδία και τα υπόλοιπα στο Βέλγιο. Όλες είναι με αφροζύμες, είναι ξηρές ή γλυκές αλλά όλες είναι δυνατές όσον αφορά την αλκοόλη, με το αποτέλεσμα να είναι κοντά στις Βελγικές ales και στο barley wine.

Παράγονται περίπου 20 μπύρες υπό αυτήν την ονομασία, όλες με αφροζύμες, όλες με υψηλό αλκοολικό τίτλο, με ζύμωση στο μπουκάλι, όλες φρουτώδεις και πολύ αρωματικές, μερικές έχουν ίζημα από τις ζύμες. Κάποιες ετικέτες έχουν γευστική συγγένεια με το ρούμι λόγω της προσθήκης καλαμοσάκχαρου στην δεξαμενή ζύμωσης. Υπάρχουν τρεις κατηγορίες για αυτές τις μπύρες single, double, triple.

Παραδείγματα : La Trappe (5,5%, σερβίρεται στους 12 οC, Ολλανδία, είναι η μόνη Trappist της Ολλανδίας, είναι μια ξανθιά μπύρα, με γλυκιά γεύση και μεγάλη επίγευση), Orval (6,2%, σερβίρεται στους 12-14 οC, Βέλγιο, το μοναστήρι Notre-Dame d'Orval Abbey ιδρύθηκε το 1070 και αποτελεί το παλαιότερο από τα Trappist μοναστήρια, παράγει μόνο ένα τύπο μπύρας χρησιμοποιώντας 4 με 5 διαφορετικά είδη βύνης κριθαριού και 2 με 3 είδη λυκίσκου, η αρχική ζύμωση διαρκεί 6 μέρες και η δεύτερη ζύμωση στις δεξαμενές 3 μέρες, χρησιμοποιεί τον αγγλικό τρόπο ξήρανσης του λυκίσκου, παράγει 38,000 hl μπύρας, γεγονός που το τοποθετεί στην 3η θέση ανάμεσα στα μοναστήρια που φτιάχνουν Trappist κάτω από τα Chimay, Westmalle και πάνω από τα Rochefort, Westvleteren)

* Μοναχικό τάγμα της Παπικής εκκλησίας. Δημιουργήθηκε το 1664, όταν ο ηγούμενος του νορμανδικού μοναστηριού Τραπ, Αρμάντ ντε Ρανσέ, επέβαλε αυστηρές μεταρρυθμίσεις στη ζωή των μοναχών, που από τότε ονομάστηκαν τραπιστές

- Abbaye(ή Abdij)



Βελγική μαύρη αφροζύμη μπύρα, δεν διαφέρει ουσιαστικά από την Trappiste. Μοναστήρια που δεν δικαιούνται να χρησιμοποιούν την ονομασία Trappiste, χρησιμοποιούν τον χαρακτηρισμό Abbaye για τη μπύρα τους. Συχνά οι μπύρες παρασκευάζονται από ιδιωτικές ζυθοποιίες με άδεια ή για λογαριασμό των μοναστηριών.

- Kruidenbier

Στα φλαμανδικά "μπύρα βοτάνων". Βελγική ονομασία για μπύρες, συνήθως αφροζύμωτες, στις οποίες προστέθηκαν διάφορα μαντζούνια, όπως π.χ. γλυκάνισος, κεδρόμηλο, πιπερόριζα, κόλιανδρο κ.α. Ας υπενθυμίσουμε πως αυτές οι σπάνιες σήμερα πρακτικές μέχρι και το μεσαίωνα, πριν την αναβίωση της χρήσης του λυκίσκου, αποτελούσαν τον κανόνα.

- Saison



Saison (γαλλικά, "season") είναι το όνομα που δίνεται αρχικά στις δροσιστικές με χαμηλό αλκοόλ pale μπύρες που παρασκευάζονται εποχιακά σε αγροτόσπιτα στη Βαλλωνία, μία γαλλόφωνη περιοχή του Βελγίου, με σκοπό να ξεδιψούν οι αγρότες κατά τη διάρκεια της εποχής συγκομιδών. Ο τύπος αυτός παραγόταν για να αποθηκευτεί και να καταναλωθεί το καλοκαίρι. Παραδοσιακά φτιάχνονται με τέτοιο τρόπο ώστε να έχουν πολύ σώμα και δυνατό άρωμα. Σε μερικές περιπτώσεις το τοπικό σκληρό νερό βοηθούσε ώστε να δοθεί το σώμα, η γεμάτη γεύση και το άρωμα από τους σπόρους, αλλά οι ζυθοποιοί δούλευαν έτσι ώστε να παράγουν πολτούς οι οποίοι ήταν μερικώς ζυμώσιμοι.

Μια τεχνική ήταν να παίρνουν τους πρώτους χυμούς από τη βύνη σε χαμηλή θερμοκρασία, να παράγουν ένα κρεμώδες γλέυκος το οποίο θερμαινόταν και έπειτα το πρόσθεταν πίσω στο υπόλοιπο. Σε κάποιες περιπτώσεις γινόταν προσθήκη spelt (ένα είδος σιταριού), βρώμης ρυζιού ή και τα δύο σε ωμή μορφή. Άλλες φορές το άρωμα ενισχυόταν από μια μεγάλη δόση λυκίσκου και ίσως βοτάνων ενώ η ζύμωση γινόταν από στελέχη τα οποία ζύμωναν γρήγορα αλλά όχι εξοντωτικά.

Τη σημερινή εποχή, οι saisons παράγονται με ξανθιά βύνη, ίσως αποκτώντας κάποιο χρώμα κατά την διάρκεια μεγάλου βρασμού και είναι βαριά εμπλουτισμένες με λυκίσκο, χρησιμοποιώντας συνήθως βελγικές ή αγγλικές ποικιλίες. Χρησιμοποιούνται γάλλο-βελγικά ή αγγλικά στελέχη ζυμών, ως επί το πλείστον υβρίδια, αλλά πλέον η ζύμωση δεν γίνεται σε ξύλο. Συνήθως γίνεται μια δεύτερη ζύμωση μέσα στο μπουκάλι. Η saisons παρασκευάζεται επίσης σε άλλες χώρες, και ιδιαίτερα στις ΗΠΑ, και είναι οι μπύρες που η καθοριστική γεύση τους εξαρτάται από το μπουκάλι.

Αν και η saison έχει περιγραφεί ως απειλούμενος με εξαφάνιση είδος μπίρας, έχει υπάρξει μια άνοδος στο ενδιαφέρον για αυτό το είδος τα τελευταία χρόνια, με τη Saison Dupont να ονομάζεται «η καλύτερη μπίρα στον κόσμο» από το περιοδικό Men's τον Ιούλιο του 2005. Ιστορικά, η saisons δεν είχε τα ευπροσδιόριστα χαρακτηριστικά για να συγκαταλεχθεί σε μία συγκεκριμένη κατηγορία, αλλά μάλλον είναι ομάδα χαρακτηριστικών θερινών ales. Κάθε αγρότης ζυθοποιός θα έκανε τη δική του εκδοχή μπίρας.

Η σύγχρονη saisons που παρασκευάζεται στις ΗΠΑ τείνει να αντιγράψει τη ζύμη που χρησιμοποιείται από τη Brasserie Dupont, η οποία ζυμώνεται καλύτερα στις θερμές θερμοκρασίες (85 έως 95 Fahrenheit) από τα πρότυπα θερμοκρασία ζύμωσης 65 έως 75 Fahrenheit που χρησιμοποιείται από άλλους βελγικούς ζυθοποιούς saison.

Παραδείγματα: Sezuens (8%,Βέλγιο), Dupont (6,5%, Βέλγιο)

- Flanders Brown



Η Oud Bruin, επίσης γνωστή ως Φλαμανδική καφέ, είναι ένα είδος της μπίρας που προέρχεται από τη φλαμανδική περιοχή του Βελγίου. Το όνομα μεταφράζεται κυριολεκτικά ως " παλαιό καφέ" , αναφερόμενο στη μακροχρόνια διαδικασία γήρανσης που μπορεί να διαρκέσει μέχρι και ένα έτος. Υποβάλλεται σε μια δευτεροβάθμια ζύμωση, που διαρκεί αρκετές εβδομάδες μέχρι και έναν μήνα, και μετά τοποθετείται σε μπουκάλι ώστε να ωριμάσει για αρκετούς ακόμα μήνες.

Η εκτεταμένη γήρανση επιτρέπει στην υπόλοιπη ζύμη και τα βακτηρίδια να αναπτύξουν μια ξινή γεύση χαρακτηριστική για αυτό το ύφος μπίρας.

Ενώ μερικά παραδείγματα Oud Bruin μπορούν να ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια, οι κλασικές μπίρες αυτού του είδους δεν ωριμάζουν έτσι, και αυτό είναι που βοηθά τις καφέ μπίρες της Φλαμανδικής περιοχής να διακριθούν από τις ξινότερες κόκκινες μπίρες της Φλαμανδικής περιοχής. Αυτό το ύφος της μπίρας είναι καφεκόκκινο, και έχει μια ευγενή γεύση από τη βύνη και καμία πικρία από το λυκίσκο. Το άρωμα είναι ένα σύνθετο μίγμα φρούτων και περιέχει ένα μυρωδιάς από δαμάσκηνο, σταφίδα και κεράσι. Η γεύση είναι γλυκιά, καραμελένια, φρουτώδης, ξινός, και ελαφρώς όξινος, η οποία προκαλείται από τα διάφορα βακτηρίδια στη διαδικασία ωρίμανσης.

Παραδείγματα: Duchess de Bourgogne (6,2%, σερβίρεται στους 8-12 οC, Βέλγιο), (8,5%, σερβίρεται στους 10 οC, Βέλγιο)

- Bière de Garde



Bière de Garde, ο όρος αυτός σημαίνει «μπύρα που πρέπει να κρατηθεί» υποδηλώνοντας ότι αποθηκευόταν σαν προμήθεια για το καλοκαίρι. Το είδος αυτό ανήκει στη βόρεια Γαλλία στην περιοχή του Pas-de-Calais και συχνά εμφιαλώνεται σε μπουκάλια σαμπάνιας.

Η παρουσία της βύνης είναι εμφανής, έχουν τον φρουτώδη χαρακτήρα των ale, συχνά με πικάντικες νότες και είναι μέτριες έως δυνατές όσον αφορά την αλκοολική περιεκτικότητα.

Αυτό το είδος της μπύρας αναπτύχθηκε σε ζυθοποιεία μέσα σε φάρμες, παραδείγματα για τα οποία υπάρχουν ακόμα και σήμερα σε μικρή κλίμακα.

Τα μικρά ζυθοποιεία που ήταν μέρος μιας φάρμας δεν περιελάμβαναν γραμμή εμφιάλωσης, γι' αυτό και οι πελάτες αγόραζαν τη μπύρα με το βαρέλι ή έφερναν δικά τους άδεια δοχεία από gin, ή άδεια μπουκάλια από κρασί και cognac και τα γέμιζαν.

Παραδοσιακά, bieres de garde παράγονται με αφροζύμες και μερικές συνεχίζουν έτσι, αλλά μερικοί παραγωγοί ψάχνουν τον χαρακτήρα της ale με την προσθήκη βυθοζυμών σε ψηλές θερμοκρασίες. Οι μπύρες ήταν αφιλτράριστες και υπάρχουν δύο ή τρεις ετικέτες οι οποίες ακόμα είναι, ενώ υπάρχουν και ετικέτες που εμφιαλώνονται με τις ζύμες. Η αλκοολική περιεκτικότητα κυμαίνεται στα 6,5-8,5% vol.

Στην ευρύτερη περιοχή της Βιέννης, οι ζυθοποιοί χρησιμοποιούν ένα μακρύ, έντονο βρασμό, με απώτερο σκοπό την καραμελοποίηση της βύνης για χρώμα και άρωμα. Το χρώμα του τελικού προϊόντος κυμαίνεται από χρυσό έως σκούρο κόκκινο-καφέ.

Η πικράδα είναι μέτρια, ενώ πολλοί ζυθοποιοί χρησιμοποιούν πικάντικες, απαλές ποικιλίες λυκίσκου, ενώ ακόμα και το νερό μαλακώνει όπως γίνεται σε μερικά ζυθοποιεία παραγωγής lager. Μερικές φορές οι μπύρες αυτές παίρνουν ένα χαρακτήρα από κελάρι, με υπόνοιες από δρυ ή από φελλό, αν και όλες την σημερινή εποχή ωριμάζουν σε μεταλλικά δοχεία. Μερικές έχουν 1-2 μήνες παραμονή σε θερμοκρασία 0-2οC για ωρίμανση. Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη είναι εμφανής οργανοληπτικά σε μερικές ετικέτες.

Παραδείγματα: La Bavaisienne (7%, σερβίρεται στους 8 οC, Γαλλία), Jenlain (6,5%, σερβίρεται στους 8-10 οC, Γαλλία, η οποία έφερε πάλι στο προσκήνιο αυτό το είδος

μπύρας στην Γαλλία, έχει χρώμα πορτοκαλί-ξανθό, γλυκιά, φρουτώδη και με ελαφρώς ξινή γεύση, το άρωμα περιέχει μια πικράδα λόγω βύνης με μια ελαφριά δόση αλκοόλης, σερβίρεται σε μεγάλο ποτήρι «μπαλόνη»), Korma (5,9%, σερβίρεται στους 8 οC, Γαλλία, “Korma” είναι η κέλτικη λέξη για το barley wine οπότε αυτή η μπύρα μας λέει ότι είναι για τους Γαλάτες, ζυθοποιείται χρησιμοποιώντας 7 είδη βύνης, κάθε ένα για διαφορετικό πεδίο, δηλαδή μια για το χρώμα, μια για το άρωμα, άλλη για το φιλτράρισμα κτλ, το αποτέλεσμα είναι μια μπύρα με σκούρο ξανθό χρώμα, έχει γλυκίζουσα γεύση και άρωμα καραμέλας, η επίγευση δεν ακολουθείται από άλλη γεύση).

- Altbier



Η Altbier (που βραχύνεται συχνά στο ALT) είναι το όνομα που δίνεται σε μια μορφή γερμανικής top-fermenting μπύρας που δημιουργήθηκε στη Βεστφαλία και διαδόθηκε αργότερα στα μέρη της Ρηνανίας. Είναι η μπύρα η οποία στην Γερμανία επιβίωσε της αλλαγής σε μπύρες με βυθοζύμες, για αυτό και η λέξη alt (παλιός). Για αυτές τις μπύρες χρησιμοποιούνται αφροζύμες και υπόκεινται σε ψυχρή ωρίμανση από 3 έως 8 βδομάδες σε θερμοκρασίες μεταξύ 0οC και 8οC.

Το χρώμα είναι συνήθως αρκετά σκούρο, κάπως χάλκινο αν και εκδοχές με ανοιχτότερο χρώμα μπορούν να υπάρξουν. Η μπύρα αυτή έχει σχετικά χαμηλό αλκοολικό βαθμό (<5% vol), ελαφρά πικρή γεύση, είναι φρουτώδης και συχνά παρουσιάζει μια νότα «ψημένου» χωρίς όμως κάποιο από αυτά τα στοιχεία να υπερτερεί ουσιαστικά.

Χρησιμοποιούνται πολλές φορές ανοικτά δοχεία ζύμωσης και ειδικότερα στις περιπτώσεις των rubs που περιλαμβάνουν μικροζυθοποιείο.

Στις rubs σερβίρεται με τη βοήθεια της βαρύτητας από τα βαρέλια χωρίς πίεση από CO₂, η μπύρα χύνεται δημιουργώντας ένα καλό αλλά όχι υπερβολικό κεφάλι αφρού και σερβίρεται σε κυλινδρικό ποτήρι. Είναι μπύρα που πίνεται κρύα και μπορεί να βρεθεί στην πόλη του Dusseldorf, αν και έχει αντιγραφεί σε πολλές χώρες με αμφίβολη επιτυχία σε αρκετές περιπτώσεις.

Παραδείγματα: Bolten Alt (4,7% σερβίρεται στους 8οC, Γερμανία, παράγεται από το παλαιότερο ζυθοποιείο της χώρας το οποίο ιδρύθηκε το 1266),Frankenheim Alt(4,8%, σερβίρεται 6-8οC, Γερμανία).

- Special



Πολλές από τις βελγικές ales δεν μπορούν να μπουν σε ξεχωριστό τύπο. Στην ουσία βρίσκονται στην κατηγορία Belgian ales, αλλά έχουν μεγάλες διαφορές μεταξύ τους.

Παραδείγματα: Leffe Blond (6,6%, σερβίρεται στους 8C, Βέλγιο, για την παρασκευή της προστίθενται επίσης ζάχαρη, καλαμπόκι και καρυκεύματα), (15%, σερβίρεται στους 8-10C, Γαλλία, είναι μπύρα

με αφροζύμες με εκπληκτικά υψηλό ποσοστό αλκοόλης, το οποίο και κυριαρχεί στη γεύση και στο άρωμα, μαζί με μια δόση γλυκάδας).

- Kölsch



Η Kölsch είναι ένα τοπικό είδος μπύρας, που παρασκευάζεται στην Κολωνία στη Γερμανία. Είναι μια μπύρα με αχυρώδες χρώμα, ελαφριά και με απαλή γεύση, περιεχόμενο CO₂ που δεν είναι πολύ έντονο, φρουτώδη γεύση ενώ μερικές από αυτές τις μπύρες έχουν μια ελαφριά ξινή νότα. Ο λυκίσκος, ο οποίος είναι από γερμανικές

ποικιλίες, δεν έχει έντονη παρουσία παρόλα αυτά δίνει μια κάποια ξηρότητα.

Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη κυμαίνεται στο 5% και μπορεί να ζυθοποιηθεί με μια μικρή ποσότητα βύνης σιταριού, λιγότερη από 15%, ίσως για να δώσει πολυπλοκότητα καθώς και μια χλομάδα στο χρώμα. Τα στελέχη των αφροζυμών είναι αρκετά ουδέτερα και προσδίδουν μια πολύ μικρή δόση πικάντικου.

Η μπύρα περνάει μια περίοδο ψυχρής ωρίμανσης 2-6 βδομάδες στους 0-4oC. Αποτελεί ένα προστατευμένο είδος με ένα επακριβώς καθορισμένο περιεχόμενο και ζυθοποιητική μέθοδο. Ένα σημαντικό χαρακτηριστικό της είναι η ικανότητά της να «διορθώνει» το στομάχι. Αυτός ο τρόπος της ζύμωσης συνδέει την Kölsch με μερικές άλλες μορφές μπύρας της κεντρικής και βόρειας Ευρώπης, όπως το Altbiers της βόρειας Γερμανίας και των Κάτω Χωρών.

Η Kölsch καθορίζεται αυστηρά από το Kölsch-Konvention, μια συμφωνία μεταξύ των μελών της ένωσης ζυθοποιείων της Κολωνίας. Σερβίρεται σε μικρά ποτήρια των 200ml, απλά και ίσια τα οποία μπαίνουν σε ειδικό δίσκο.

Παραδείγματα: Dom Kolsch (4,8%, σερβίρεται στους 6-8oC, Γερμανία), Fels Krone Kolsch (4,9%, σερβίρεται στους 6-8oC, Γερμανία), Fruh Kolsch (4,8%, 6-8 oC, Γερμανία).

- Duckstein



Η Duckstein, είναι χρώματος ξανθού, βρίσκεται ανάμεσα στην αγγλική pale ale και την Belgian ale και έχει κάνει μεγάλη επιτυχία στη Γερμανία τα τελευταία χρόνια. Έχει νότες φρούτων στο άρωμα, κάπως ξινή γεύση και ο λυκίσκος κάνει την εμφάνισή του στο τελείωμα. Το όνομα προέρχεται από μια παραλλαγή της λέξης Tuffstein, ένα είδος ηφαιστειακής πέτρας.

13.1.2.Wheat Beers (Weizenbier, Weisse, White, Witbier, Bière Blanche)

Μερικές από τις πιο δροσιστικές μπύρες είναι αυτές που παράγονται με μια σημαντική ποσότητα σιταριού μαζί με το κριθάρι. Η χρήση του σιταριού γινόταν από τους αρχαίους χρόνους, αλλά ποτέ δεν εκτιμήθηκε ιδιαίτερα. Οι λόγοι γι' αυτό είναι η δυσκολία επεξεργασίας του. Σε σχέση με το κριθάρι, προκαλεί πολλά προβλήματα κατά το φιλτράρισμά του, γι' αυτό πολύ σπάνια παράγονται μπύρες αποκλειστικά με σιτάρι, γίνονται παράλληλα με ποσότητα κριθαριού.



Σε μερικές χώρες τη Ευρώπης με παράδοση στη ζυθοποίηση χρησιμοποιείται και ο όρος “white” για να περιγράψει μπύρες που καταναλώνονται άμεσα, χωρίς σημαντική περίοδο ωρίμανσης, αν και σήμερα χαρακτηρίζει γενικά τις wheat μπύρες. Οι παραδοσιακές wheat μπύρες της Ευρώπης είναι όλες με αφροζύμες και έχουν μικρή περίοδο ωρίμανσης.

Μια εξήγηση του όρου “white” είναι ότι αυτές οι μπύρες έχουν ένα πολύ χλωμό αφρό όταν ζυμώνουν, όπως επίσης ότι το σιτάρι παράγει πιο χλωμές μπύρες από το κριθάρι αλλά και πιο θολές. Ως επί το πλείστον, το πιο διαδεδομένο παράδειγμα τέτοιας μπύρας παράγεται στη νότια Γερμανία (Βαυαρία) το οποίο μιμούνται σε ολόκληρο τον κόσμο με αυξανόμενο ρυθμό. Μερικές φορές περιγράφεται από το χαρακτηρισμό Weizenbier (“wheat beer”) ενώ άλλοτε σαν Weisse (“white”). Αυτές οι μπύρες γίνονται με -το λιγότερο- 50% σιτάρι.

Το στυλ της wheat μπύρας που γίνεται στη βόρεια Γερμανία και ειδικότερα στο Βερολίνο λέγεται επίσης Weisse. Είναι ένα πολύ δροσιστικό είδος μπύρας που χαρακτηρίζεται από χαμηλή αλκοολική περιεκτικότητα, γαλακτική ζύμωση και οξεία γεύση.

Οι Βέλγοι επίσης χρησιμοποιούν τους όρους white, witbier, biere blanche για να περιγράψουν μπύρες που παράγονται με ποσότητα αβυνοποίητου σιταριού και είναι εμπλουτισμένες με καρκεύματα, κορίανδρο και άλλα βότανα, ενώ πάλι χρησιμοποιείται αν και σε μικρότερο βαθμό γαλακτική ζύμωση. Το αποτέλεσμα είναι μια μπύρα ξινή, πικάντικη και κάπως θολή.

Μερικοί από τους τύπους wheat μπύρας:

• Berliner Weisse



Αποτελεί τις πιο δροσιστικές από όλες τις μπύρες του είδους, έχει χαμηλό αλκοολικό βαθμό, εκλεπτυσμένο σώμα, αφρώδες χαρακτήρα και αρκετή οξύτητα. Κατά την διάρκεια της ωρίμανσής της διατηρείται σε ένα μέρος δροσερό και σκοτεινό και για μια περίοδο από δύο με τρεις μήνες έως τέσσερα με πέντε χρόνια, έτσι ώστε η μπύρα να αποκτήσει την ευγενική αρωματική πολυπλοκότητά της.

Αν και έχει ένα σχετικά μικρό αλκοολικό βαθμό, χαρακτηριστικό χλωμό χρώμα και όχι διακριτή πικράδα λόγω λυκίσκου, αυτό που την κάνει ξεχωριστή είναι η προσθήκη ενός μίγματος καλλιεργειών γαλακτικών βακτηρίων μαζί με τις αφροζύμες. Με αυτήν την τεχνική, τα άγρια οξέα των πράσινων μήλων μετατρέπονται σε απαλότερα γάλακτος.

Ο τύπος των γαλακτικών βακτηρίων που χρησιμοποιείται για την Berliner Weisse απομονώθηκε τον περασμένο αιώνα από ένα καθηγητή του πανεπιστημίου του Βερολίνου και είναι ο *Lactobacillus delbruskii*, ο οποίος χρησιμοποιείται στα διάφορα στελέχη του ή μόνος σαν καθαρή καλλιέργεια, δεν χρησιμοποιείται όμως για την παραγωγή wheat μπυρών στη νότια Γερμανία ή για άλλα είδη, αν και κάποιες φορές χρησιμοποιείται για να αλλάξει τα επίπεδα οξύτητας.

Όπως και ο αφρώδης οίνος έτσι και η Berliner Weisse έχει την τάση να σχηματίζει γρήγορα αφρό και μετά να τον χάνει, μιας και η πρωτεϊνική δομή, που θα επέτρεπε στον αφρό να διατηρηθεί, απουσιάζει λόγω της οξύτητας.

Παραδείγματα: Kindl (Γερμανία), Schultheiss Berliner Weisse (Γερμανία).

• Roggen

Αφροζύμωτη μπύρα από σίκαλη, μοιάζει με τη Weizen. Εξαιρετικά σπάνια, ακόμη και στη Γερμανία.

- Hefeweizen (ή Hefeweissbier ή και απλά Hefe)



Ο πλέον αγαπητός τύπος Weizen στη Βαυαρία. Κατά λέξη σημαίνει "ζυμοσιταρένια". Σιταρένια, αφροζύμωτη μπύρα με παρουσία μαγιάς και μεταζύμωση στη φιάλη. Αναφέρεται και ως Weizen "φυσικής Θολότητας" (naturtrüb). Παράγεται είτε με διοχέτευση αφιλτράριστης της ζυμωμένης μπύρας στη φιάλη, είτε με προσθήκη μαγιάς από τη δεξαμενή ζύμωσης στην ήδη φιλτραρισμένη και διάφανη Kristallweizen.

Στη μαγιά οφείλεται και το χαρακτηριστικό ίζημα. Ανάλογα με τη μέθοδο παραγωγής ποικίλλει ελαφρά το (αμυδρά φρουτώδες) άρωμα και η γεύση, που γενικά έχει ελάχιστη πικράδα και ρέπει μάλλον προς το γλυκόξινο. Συνήθως έχει χρώμα ανοικτό κεχριμπαρένιο. Υπάρχει όμως και η σκουρόχρωμη Dunkles Weizen, που έχει πιο βυνώδη γεύση. Αλκοόλ 4,5-5,5%

- Kristallweizen



Διαυγής, χωρίς ίζημα Weizen, σιταρένια και αφροζύμωτη. Αντίθετα με την Hefeweizen, η Kristall φιλτράρεται ή φυγοκεντρείται. Επίσης δεν προστίθεται μαγιά και στη φιάλη (όπου φυσικά και δε συμβαίνει μεταζύμωση). Έτσι έχει πιο απαλή, λεία γεύση, χωρίς όμως το χαρακτηριστικό "φρουτώδες" άρωμα των Hefeweizen. Οινόπνευμα 4,5-5,5%.

- Leipziger Gose



Είναι μια wheat μπύρα, η οποία περιέχει πολλές φορές βρώμη αρωματισμένη με κοριάνδρο και αλάτι, γεύση λεμονιού και πορτοκαλί χρώμα. Προσφερόταν σε φοιτητικές καφετέριες σαν ένα φτηνό αναψυκτικό, ενώ τώρα μπορεί να βρεθεί στην πόλη Leipzig.

Παράδειγμα: Echter Leipziger Gose (Γερμανία).

- Belgian Wheat



Το σιτάρι που χρησιμοποιείται στις witbier ή biere blanche είναι συνήθως αβυνοποίοητο ώστε να παρέχει σώμα και την αίσθηση των σπόρων. Οι μπύρες έχουν συνήθως ίζημα και ένα γεμάτο, άσπρο-κίτρινο χρώμα, με χλωμό κεφάλι. Είναι αρκετά δροσιστικές με τελείωμα οξύτητας λεμονιού.

Αν σερβιριστούν φρέσκιες είναι αρκετά δροσιστικές αλλά αν έχουν υποστεί δεύτερη ζύμωση στο μπουκάλι, αφήνονται για παλαίωση δύο με τρεις μήνες σε δροσερό και όχι κρύο, σκοτεινό μέρος κατά την οποία περίοδο ο λυκίσκος υποχωρεί και εμφανίζονται αρώματα πορτοκαλιού.

Σε αυτήν την φάση αποκτά το προνόμιο να μπορεί να προσφερθεί και σαν μια μπύρα για να συνοδέψει το επιδόρπιο, ειδικότερα αν αυτό έχει γεύση πικρού πορτοκαλιού ή γλυκού μήλου.

Παραδείγματα: Hoegaarden Speciale (5,6%, σερβίρεται στους 2-3C, Βέλγιο).

13.1.3.Porters & Stouts



Είναι μπύρες με πολύ σκούρο χρώμα, σχεδόν μαύρο, με γεύση ψημένου ή καβουρδισμένου. Η βύνη που χρησιμοποιείται και μερικές φορές «ωμό» κριθάρι, περνούν από κλίβανους από όπου βγαίνουν σκουρόχρωμοι, μοιάζοντας με καβουρδισμένους κόκκους κακάο ή καφέ. Αρχικά ήταν είδη που βρίσκονταν στο Λονδίνο, αλλά αργότερα απέκτησαν ισχυρότατους δεσμούς με την Ιρλανδία. Τα κλασικά παραδείγματα δημιουργούνται με αφροζύμες που χρησιμοποιούνται για τις ale, μιας και σε ψημένα αρώματα αυτές οι ζύμες προσδίδουν φρουτώδη αρώματα.

Η porter αποτελούσε το κυρίαρχο είδος αν και ο όρος stout χρησιμοποιείτο από την εποχή των αποικιών.

Στις αρχές, κάθε παραγωγός έφτιαχνε πολλά είδη με διαφορετικά αρχικά εκχυλίσματα και αλκοολικές περιεκτικότητες, από τα οποία η δυνατότερη εκδοχή έπαιρνε το όνομα stout, έτσι ώστε να καταλήξει να αποτελεί ξεχωριστό είδος. Την σημερινή εποχή, αν ο ζυθοποιός χρησιμοποιεί και τους δύο όρους, porter θα σημαίνει μια μπύρα πιο ελαφριά στο σώμα αλλά όχι απαραίτητα την αλκοόλη από ότι η stout.

Αυτό ισχύει στις αγγλόφωνες χώρες μιας και στις υπόλοιπες ο όρος porter είναι πιο συχνός από τον stout. Αυτά τα είδη σκούρας μπύρας μερικώς προήλθαν από την ανάπτυξη στις τεχνικές βυνοποίησης. Ενώ η βύνη ξηραίνονταν με αέρα ή φωτιά στις πρώτες μέρες δίνοντας καφέ μπύρες, οι βιομηχανικές τροποποιήσεις στους κλίβανους σταδιακά έφεραν στο ζυθοποιό ένα πιο δυνατό χρώμα και άρωμα.

Οι αρχικές porter παράγονταν με ξανθιά βύνη προτού εφαρμοστεί για πρώτη φορά το 1817 η τεχνική του καβουρντίσματος.

Με αυτό τον τρόπο οι σπόροι καβουρδίζονται σε ένα περιστρεφόμενο τύμπανο ώστε να εκτίθενται σε υψηλότερες θερμοκρασίες χωρίς να καίγονται.

Οι porter και stout ήταν διάσημες στο Λονδίνο και το Δουβλίνο γιατί τα νερά των περιοχών αυτών ήταν κατάλληλα για την παραγωγή pale ale μιας και είχαν μεγάλη περιεκτικότητα σε ανθρακικά άλατα και οι ζυθοποιοί εκείνης της εποχής δεν ήξεραν πως να κάνουν τις απαραίτητες κατεργασίες. Η porter ήταν το είδος που παραγόταν όταν άρχισε η βιομηχανική επανάσταση στην Μ. Βρετανία πρώτα και σε όλη την Ευρώπη. Οι μεγάλες ζυθοποιίες αποθήκευαν τεράστιες ποσότητες porter σε ξύλινα δοχεία. Κατά την περίοδο αυτή υπήρχε μια ανάπτυξη ζυμοχλωρίδας όπως *Brettanomyces* προσδίδοντας στη μπύρα το χαρακτηριστικό της άρωμα.

Όταν η Αγγλία ήταν στο ζενίθ της σαν διεθνής δύναμη, η porter κατάφερε να φτάσει σε όλα τα μέρη του κόσμου κάτι που ισχύει ακόμη.

Σε μερικές απομακρυσμένες περιοχές μάλιστα θεωρείται απαραίτητη η προσθήκη *Brettanomyces* ώστε να αποκτήσει η μπύρα το χαρακτήρα της stout ή της porter. Η Μ. Βρετανία δεν είχε την ίδια επιρροή και όταν η stout απέκτησε την τωρινή της μορφή και περιορίστηκε στην αγγλική έκδοση (γλυκιά έκδοση που υπάρχει και στην Σκωτία), την Ιρλανδική έκδοση και τον τύπο Imperial Russian που προορίζονταν για εξαγωγή σε χώρες της Βαλτικής. Σε πιο γλυκές εκδόσεις υπάρχει και stout από βρώμη (oatmeal stout) και στην ξηρή εκδοχή της stout από στρείδια (oyster stout).

Μερικοί τύποι porter και stout μπύρας:

• Porter



Στα βρετανικά νησιά ο όρος αυτός σήμαινε μια καβουρδισμένη, μαύρη μπύρα από αφροζύμες, η οποία ήταν ελαφρότερη στο σώμα από τη stout. Πολλά βρετανικά ζυθοποιεία έφτιαξαν porter την δεκαετία 1980. Επανήλθε στην γενέτειρα πόλη, το Λονδίνο το 1984, ενώ το 1988 ένας επιστήμονας ζυθοποιός, ο Keith Thomas κατάφερε να απομονώσει και να καλλιεργήσει ζύμες που ανεβρέθηκαν σε μπουκάλια porter από ένα αγγλικό ναυάγιο ου 1825.

Έκανε την πρώτη ζύμωση με νέες αφροζύμες και τη δεύτερη με τις ζύμες που καλλιέργησε και σύμφωνα με μια παλιά συνταγή από ξανθιά, κρυσταλλική, καφέ και σοκολατί βύνη και Goldings λυκίσκο έφτιαξε μια μπύρα πολύ αρωματική, με ελαφριά οσμή δέρματος, έντονα φρουτώδη αρώματα, εμφανή παρουσία βύνης και μακρύ τελείωμα.

Στις αρχές του 1990 παρατηρήθηκε μια περαιτέρω αναβίωση της porter παραγωγής κυρίως από μεγάλα ζυθοποιεία. Στην Αμερική παράγονται τα είδη black & tan τα οποία στον κόσμο της μπύρας υποδηλώνουν μια porter ή stout που έχει αναμειχθεί με μια ale.

Παραδείγματα: Sinebrychoff Porter (7,2%, σερβίρεται στους 10οC, Φιλανδία), King & Barnes Old Porter (5,5%, σερβίρεται στους 10 οC, Αγγλία)

• Dry Stout



Ο όρος stout σημαίνει γενναίος και δικαιώνει το όνομά της απόλυτα αφού χαρακτηρίζεται από ένα υψηλό βαθμό τραχύτητας. Τα είδη που υπάρχουν έχουν ένα βαθύ μαύρο χρώμα και γεύση καμένου. Υπάρχουν bitter, sweet, dry αλλά μια stout θα πρέπει να έχει πάντα ένα σταθερό κρεμώδες «κεφάλι» στο ποτήρι. Το είδος αυτό γεννήθηκε στην Ιρλανδία και έχει σαν κύριο εκπρόσωπό του τη Guinness. Η ιστορία της εταιρείας αυτής είναι τόσο στενά δεμένη με την Ιρλανδία ώστε πλέον το σήμα της Guinness (άρπα) να αποτελεί και εθνικό σύμβολο της χώρας.

Η εταιρεία ιδρύθηκε από τον Arthur Guinness, ο οποίος το 1759 νοίκιασε ένα ζυθοποιείο στο Δουβλίνο για 45 λίρες το χρόνο. Στην αρχή παράγαγε μόνο ales, αλλά το 1770 αποφάσισε να αρχίζει να φτιάχνει porter, ενώ το 1799 πήρε την γενναία απόφαση να μετατρέψει όλη την παραγωγή του σε porter. Στην αρχή παράγονταν μόνο 2 porter, η X και η XX με την δεύτερη να μετονομάζεται σε Extra Stout Porter.

Μια εκδοχή export δημιουργήθηκε επίσης για τις βρετανικές αποικίες, η οποία ήταν πιο δυνατή και είχε περισσότερο λυκίσκο ώστε να αντέχει τα υπερατλαντικά ταξίδια και ονομάστηκε Guinness Foreign Extra Stout. Το ιρλανδικό σύστημα φορολογίας ήταν βασισμένο πάνω στην βύνη και όχι στην περιεχόμενη αλκοόλη και αυτό έδωσε την ιδέα στον Arthur Guinness II να πειραματιστεί με ψημένο κριθάρι.

Η προσθήκη αυτή έδωσε στη μπύρα τη γεύση καβουρδισμένου και την πικράδα που την έκανε να κατακτήσει τον κόσμο.

Με την πάροδο των ετών έφυγε ο όρος Porter από την ετικέτα και οι περίπου 20 εκδοχές είναι πλέον γνωστές σαν Stout. Η επιτυχία της Guinness οφείλεται σε πολλούς παράγοντες με αρχή φυσικά την ίδια την ποιότητα και τα χαρίσματα της μαύρης αυτής μπύρας, η οποία λόγω και της μεγάλης μεταναστευτικότητας των Ιρλανδών έγινε γνωστή σε όλον τον κόσμο.

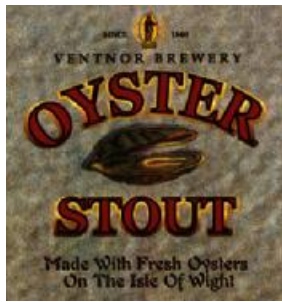
Ο πρώτος παγκόσμιος πόλεμος είχε σαν αποτέλεσμα την ανάγκη εξοικονόμησης ενέργειας στην Αγγλία ενώ η Ιρλανδία έμεινε ανεπηρέαστη. Έτσι οι Άγγλοι δεν μπορούσαν να ψήσουν κριθάρι, οπότε ανοίχτηκε η αγορά για την ιρλανδική μαύρη μπύρα.

Η αύξηση της δημοτικότητας της Guinness η οποία μετά τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο ήταν το μεγαλύτερο ζυθοποιείο του κόσμου επιβραδύνθηκε λόγω της ποτοαπαγόρευσης στην Ηνωμένες Πολιτείες.

Παρόλα αυτά η Guinness είναι μέσα στα 25 μεγαλύτερα ζυθοποιεία του κόσμου, γεγονός αξιοσημείωτο για ένα ζυθοποιείο που παράγει μπύρα τέτοιου είδους και είναι από μια μικρή χώρα όπως η Ιρλανδία. Το 50% της εγχώριας κατανάλωσης στην Ιρλανδία καλύπτεται από stouts. Εκτός της Guinness υπάρχουν άλλες δύο εταιρείες που παράγουν stout, η Beamish και η Murphy, με βάση και των δύο να είναι η πόλη Cork νότια της Ιρλανδίας.

Παραδείγματα: Guinness Draught (4,1% σερβίρεται στους 4-8C, Ιρλανδία, είναι μια εκδοχή που μοιάζει με τη draught μπύρα, το κουτάκι περιέχει μια κάψουλα που ελευθερώνει CO₂ όταν ανοιχτεί, έτσι με αυτό τον τρόπο δημιουργείται το ίδιο κρεμώδες κεφάλι στο ποτήρι με αυτό που δημιουργείται και στις βαρελίσιες στις rubs), Guinness Foreign Extra Stout (7,5% σερβίρεται στους 4-8C, Ιρλανδία, είναι παστεριωμένη, δημιουργήθηκε για εξαγωγή τις αγγλικές αποικίες και γι' αυτό έχει υψηλότερη αλκοόλη), Guinness Stout (5% σερβίρεται στους 10C, Ιρλανδία, είναι μια εκδοχή που ακολουθεί τον νόμο της καθαρότητας, χρησιμοποιείται ψημένη βύνη αντί του ψημένου κριθαριού, γεγονός που επηρεάζει τον τελικό χαρακτήρα της μπύρας).

- Oyster Stout



Είναι stout όπου τα στρείδια αποτελούν ένα συστατικό της. Μιας και ταιριάζουν πολύ σαν φαγητό και ποτό, η ιδέα ήταν να είναι μαζί και στο μπουκάλι. Αυτή η ανάμειξη έγινε όταν ήταν της μόδας να δίνεται έμφαση στα θρεπτικά συστατικά της μπύρας. Η αρχή πιθανόν να έγινε όταν τα όστρακα χρησιμοποιούνταν ώστε να βοηθήσουν στην καθίζηση ορισμένων στερεών συστατικών της μπύρας.

Οι Ιρλανδοί χρησιμοποιούσαν και άλλα οστρακοειδή κατά την πάροδο των ετών, κυρίως για να εμπλουτίσουν τη μπύρα. Μετά τον δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο τουλάχιστον 3 Βρετανικά ζυθοποιεία παρήγαγαν oyster stout μέχρι και τις αρχές του 1960, ενώ τα τελευταία χρόνια αναβιώνει αυτό το είδος στις ΗΠΑ.

- Sweet Stout



Αποτελεί μια βρετανική ειδικότητα και παράγεται με την προσθήκη ζάχαρης για να δυναμώσουν σκούρες ales, porters ή stouts. Μια μπύρα που ζυμώνει περίπου όπως το κρασί αποκτά μια επιπλέον αρωματική πολυπλοκότητα.

Οι μπύρες αυτές πλέον δεν ωριμάζουν για μεγάλο χρονικό διάστημα και γι' αυτό δεν έχουν κάποια σχέση με το κρασί, αλλά προστίθεται σε αυτές ζάχαρη πριν την εμφιάλωση. Μετά την εμφιάλωση ακολουθεί παστερίωση, κάτι που είναι σημαντικό ώστε να μην υπάρξει ζύμωση μέσα στο μπουκάλι. Έχουν μικρή περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Μια εκδοχή της είναι milk stout η οποία οφείλει τη γλυκιά της γεύση στην προσθήκη λακτόζης.

Επειδή η λακτόζη δεν διασπάται από τις χρησιμοποιούμενες ζύμες, το αποτέλεσμα είναι μια μπύρα με χαμηλό αλκοολικό τίτλο και μεγάλη γλυκάδα. Αυτή η μπύρα έχει τις ρίζες της στις αρχές του 20ου αιώνα και έγινε διάσημη στους ανθρώπους που δεν εντυπωσιάζονταν από τις δυνατές μπύρες που είχαν μεγάλη ποσότητα λυκίσκου. Η εικόνα του γάλακτος χρησιμοποιήθηκε για την προώθηση της μπύρας στις μητέρες, τους αρρώστους και σαν διεγερτικό μετά τη σκληρή χειρωνακτική εργασία.

Παράδειγμα: Mackeson Stout (Αγγλία).

- Oatmeal Stout



Αποτελεί μια μπύρα που δημιουργήθηκε λόγω της μόδας που κυριάρχησε στην Αγγλία για υγιεινή διατροφή. Αρκετοί Βρετανοί ζυθοποιοί χρησιμοποιούσαν τη βρώμη σαν πρόσθετο συστατικό στη μπύρα. Η ποσότητα που χρησιμοποιούνταν έφτανε το 15%, αν και αυτό το ποσοστό είναι αρκετά μεγάλο, μιας και η βρώμη ζελατινοποιείται και έτσι θα προκαλούσε προβλήματα στην πολτοποίηση.

Ακόμα και ένα μικρό μονοψήφιο ποσοστό φτάνει για να αλλάξει οργανοληπτικά τη μπύρα και να δώσει μια μπύρα με διακριτά απαλό σώμα με νότες καρυδιού ανάμεσα στα αρώματα του καφέ, της σοκολάτας και του καβουρδισμένου που υπάρχουν στις stouts. Τα τελευταία χρόνια στις ΗΠΑ έχουν παραχθεί stouts από μέλι (honey stout) και σφένδαμο (maple stout)

Παράδειγμα: Oatmeal Stout (5%, σερβίρεται στους 10C, Αγγλία, το περιεχόμενο ποσοστό της βρώμης δεν είναι μεγάλο γιατί προκαλεί προβλήματα στη ζυθοποίηση, το αποτέλεσμα είναι μια πολύ σκουρόχρωμη stout, με γλυκίζουσα, γεμάτη γεύση ψημένης βύνης, έχει ελαφρώς ξηρή επίγευση και άρωμα πικρής σοκολάτας)

- Imperial Stout



Αποτελούν μπύρες που προορίζονταν για εξαγωγή σε χώρες τις Βαλτικής. Παράγονταν αρκετά δυνατές ώστε να αντέχουν το ταξίδι, αλλά η γεύση και η περιεχόμενη αλκοόλη ταίριαζαν επίσης στον καιρό της περιοχής και στα γούστα των Σλάβων. Είχαν μεγάλο αρχικό εκχύλισμα, καβουρδισμένους σπόρους, ζύμωση σε ψηλές θερμοκρασίες με αφροζύμες.

Την εποχή της δόξας για τις porter και τις stouts υπήρχαν τουλάχιστον 10 ζυθοποιεία που έφτιαχναν αυτόν τον τύπο μπύρας στην περιοχή του Λονδίνου.

Παραδείγματα: Imperial Russian Stout (10%, σερβίρεται τους 12-15C, Αγγλία, είναι μια σκουρόχρωμη, δυνατή μπύρα με γεύση ψημένου και σιροπιού, ο όρος Russian προφανώς παραπέμπει σε παλαιότερες εμπορικές συναλλαγές με την Ρωσία, η μπύρα παράγεται χωρίς παστερίωση, πάνω στην ετικέτα αναγράφεται το έτος παρασκευής της μπύρας), Imperial Stout (7%, σερβίρεται στους 10C, Αγγλία, είναι μια πολύ σκούρα μπύρα, με γεύση γλυκιάς και ψημένης βύνης, μια υποψία αλκοόλης και ένα ξηρό τελείωμα με μικρές νότες κερασιού στο άρωμα).

13.2. Ζύμωση με Βυθοζύμες (bottom fermentation)

13.2.1. Lager



Βυθοζύμες είναι οι μπίρες τύπου lager, όρος που αποτελεί συχνά συνώνυμο όλων των bottom-fermenting μπυρών, αποτελούν περίπου το 90% της παγκόσμιας παραγωγής μπίρας. Ανάμεσα σε αυτές υπάρχουν οι μπίρες τύπου pilsner, οι πιο ξανθές και με εντονότερη γεύση λυκίσκου (με αρχική προέλευση από την Τσεχία), οι strong lager, συνήθως με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ, οι Munich και Dortmunder, ειδικότεροι τύποι από τις ομώνυμες γερμανικές πόλεις και πολλές άλλες.

Bottom-fermenting μπίρες είναι και οι bock (με αρχική προέλευση από τη Γερμανία), με κυρίαρχη τη γεύση της βύνης και την πικράδα. Παλαιότερα υπήρχαν μόνο σκούρες bock ενώ τώρα υπάρχουν και πιο ανοιχτόχρωμες.

Οι μπίρες lager παρασκευάζονται με βαθυζύμωτη μαγιά σε πολύ χαμηλότερες θερμοκρασίες (2 ως 10 ° C) κατά τη διάρκεια μεγάλων χρονικών περιόδων (μήνες). Αυτή η διαδικασία καλείται "αργή ζύμωση".

Μερικοί τύποι lager μπίρας:

•Bock



Δυνατή βυθοζύμωτη μπίρα, με πάνω από 5,7% αλκοόλ, κυκλοφορεί σε διάφορες εκδοχές ανοικτού ή και σκούρου χρώματος, ενίοτε με ονομασίες όπως Maibock, Festbock κ.α.

Το όνομα της μπίρας αυτής δεν προέρχεται από το γερμανικό Bock = κριάρι, αλλά με παραφθορά του ονόματος της πόλης Einbeck, όπου παρασκευάστηκε για πρώτη φορά το μεσαίωνα: ένας ζυθοποιός της πόλης αυτής εγκαταστάθηκε το 1612 στο Μόναχο και δίδαξε τη μπίρα αυτή -αλλά όχι το σωστό της όνομα- στους Βαυαρούς.

- Doppelbock



Ειδικός, σκουρόχρωμος, πολύ δυνατός τύπος Bock (7,5-14% αλκοόλ). Η υψηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα δεν οφείλεται σε διπλή ζύμωση, αλλά σε ζυθογλεύκος με άνω των 18% σάκχαρα.

Παρασκευάστηκε για πρώτη φορά από τους Φραγκισκανούς καλόγερους του Μονάχου. Παραδοσιακά όλες οι εμπορικές ονομασίες των Doppelbock (= διπλό Bock) φέρουν την κατάληξη -ator.

- Eisbock



Ειδικός, ακόμη πιο δυνατός τύπος Doppelbock, που παράγεται με δυνατή ψύξη και πάγωμα μέρους της μπίρας. Το νερό, που έχει υψηλότερο σημείο πήξης από το οινόπνευμα, σχηματίζει πάγο στην επιφάνεια του δοχείου, ο οποίος στη συνέχεια αφαιρείται. Έτσι η μπίρα "αφυδατώνεται". Έχει κεχριμπαρένιο έως μαύρο χρώμα, γεμάτη γεύση και 10-14.5% αλκοόλ.

- Chili-beer

Μπίρα, συνήθως τύπου Lager, στην οποία έχει προστεθεί καυτερή πιπεριά τσίλι κατά την ωρίμαση. Είναι αρκετά καυτερή.

- Pilsner



Τύπος ξανθής βυθοζύμωτης Lager με πολύ λυκίσκο, στον οποίο οφείλει την πικράδα και τον "ξηρό" χαρακτήρα. Αλκοόλ 4-5%. Η μπίρα οφείλει το όνομά της στην τσέχικη πόλη Plzen (γερμ. Pilsen), όπου παρασκευάστηκε πρώτη φορά το 1842, για να γίνει στη συνέχεια αγαπητή σε όλη την κεντρική και βόρεια Ευρώπη. Σήμερα υπάρχουν και μερικές μαύρες Pils.

- Malt Liquor



Δυνατές βυθοζύμωτες Lager. Παρά το όνομά τους δεν έχουν έντονη γεύση βύνης, ούτε θυμίζουν λικέρ. Ένας από τους χαρακτηρισμούς που χρησιμοποιούν ζυθοποιίες του αγγλοσαξονικού χώρου για τις πιο δυνατές μπίρες της παλέτας τους.

- Ice-beer

Μπύρες, συνήθως τύπου απλής Lager ή Pils, όπου με πάγωμα επετεύχθη μετουσίωση ("πήξη") και εν συνεχεία απομάκρυνση μέρους των πρωτεϊνών. Υποτίθεται πως έτσι επιτυγχάνεται μια πιο απαλή και "καθαρή" γεύση.

- Colabier

Μείγμα Cola με μπύρα (Bock, Pils, Export ή και Weizen). Παραδόξως αυτό το ανοσιούργημα κυκλοφορεί και εμφιαλωμένο.

- Märzen



Τύπος βυθοζύμωτης Lager με έντονη γεύση βύνης, αλλά και αντιληπτή πικράδα λυκίσκου, συγγενής με τις Export και ιδίως με τη Wiener (Vienna Lager/Export). Έχει χρώμα από κεχριμπαρένιο μέχρι χάλκινο και οινόπνευμα 4,5-6,5%. Παρασκευάζεται στη Βαυαρία. Το όνομα σημαίνει "Μάρτης" και ανάγεται στο γεγονός ότι πριν την εφεύρεση των ψυκτικών μηχανών βραζόταν και ζυμωνόταν το Μάρτη, για να αποθηκευθεί και να ωριμάσει στη συνέχεια σε κρύα κελλάρια τους επόμενους μήνες, ούτως ώστε να καταναλωθεί το καλοκαίρι και το φθινόπωρο.

Αυτού του τύπου είναι η μπύρα της Oktoberfest, της γνωστής ετήσιας φθινοπωρινής γιορτής της μπύρας του Μονάχου.

- Wiener Export



Αναφέρεται και ως Wiener Lager ή απλά Wiener. Είδος βυθοζύμωτης Lager και δη τύπου Export, με κεχριμπαρένιο έως ανοιχτό χάλκινο χρώμα. Έχει γεύση βύνης, σαφή πικράδα λυκίσκου και γλυκό-βυνώδες άρωμα. Αλκοόλ 4,5-6%. Η μπύρα αυτή ξεκίνησε τη σταδιοδρομία της από τη Βιέννη το 1841 και σ' αυτήν είναι βασισμένη η βαυαρική Maerzen, όπως αυτή της γνωστής γιορτής της μπύρας, της Oktoberfest.

- Wies'n

Έτσι ονομάζουν οι κάτοικοι του Μονάχου την Oktoberfest και κατ' επέκταση τη μπύρα που σερβίρεται στην πανήγυρη αυτή, η οποία είναι τύπου Märzen .

Η λέξη προέρχεται από την Theresienwiese, δηλ. "Λιβάδι της Τερέζας", όπου λαμβάνει χώρα η γιορτή.

•Radler

Έτσι ονομάζεται στη νότιο Γερμανία το -συχνά εμφιαλωμένο- μείγμα μπύρας Export και λεμονάδας. Στο βορρά το λένε Alsterwasser. Μας παρηγορεί η σκέψη ότι το πίνουν όχι οι φίλοι της μπύρας, αλλά εκείνοι που, αν δεν υπήρχε, θα έπιναν σκέτη λεμονάδα.

•Kellerbier

Κατά λέξη "μπύρα του κελαριού" στα γερμανικά. μπύρες θολές, αφιλτράριστες, με έντονη γεύση λυκίσκου και σχεδόν καθόλου ανθρακικό.

•Kraeusen

Τύπος Kellerbier, στον οποίο κατά την εμφιάλωση αναμειγνύεται ωριμασμένη και φρέσκια μπύρα και προστίθεται μαγιά, ούτως ώστε να γίνει μερική μεταζύμωση στο μπουκάλι.

•Klosterbier

Ονομασία που σύμφωνα με το γερμανικό νόμο επιτρέπεται να φέρουν μόνο μπύρες (κάθε είδους) που παράγονται στα μοναστήρια -όχι δηλ. οι "μοναστηριακές" ιδιωτικών ζυθοποιείων που εξασφαλίζουν την άδεια και την ευλογία κάποιας μονής, όπως π.χ. αρκετές από τις Abbaye.

•Rauchbier

Σημαίνει στα γερμανικά "καπνιστή μπύρα" και είναι μπύρα στην οποία, κατά τη βυνοποίηση, η ξήρανση της βύνης γίνεται στον καπνό φωτιάς από ξύλο οξιάς. Έχει χαρακτηριστικό καπνιστό άρωμα και γεύση. Στους λοιπούς χαρακτήρες θυμίζει συνήθως Märzen.

•Leichtbier/Light Beer

Μπύρες που έχουν μικρότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ, συνήθως περίπου τη μισή, από τις κανονικές αντίστοιχες τους. Κυκλοφορούν σε διάφορες εκδοχές, όπως Pils, Weizen, Koelsch, "απλές" Lager κ.ο.κ. Συνήθως περιέχουν και λιγότερες θερμίδες. Παρασκευάζονται είτε με τεχνητή αφαίρεση του οινοπνεύματος, είτε με ζύμωση ζυθογλεύκους μικρότερης περιεκτικότητας σε σάκχαρο.

- Hell(es) ή Muenchner Hell(es):



Νοτιογερμανικός τύπος Export, του οποίου η ιστορία ξεκινά από το Μόναχο. Μοιάζει πολύ με την Export της Βιέννης και του Dortmund. Έχει χρώμα αχυρένιο έως χρυσό, έντονη βυνώδη γεύση (ακόμα και σε σχέση με τις λοιπές Export) και σχεδόν απόντες χαρακτήρες λυκίσκου.

Αλκοόλ 4,5-5,5%.

- Export



Τύπος Lager. Ξανθή, βυθοζύμωτη μπύρα, με βαρύτερη, πιο βυνώδη, αλλά λιγότερο "ξηρή" γεύση από τις Pils. Πήρε το όνομα της από το γεγονός ότι βράζεται εντονότερα, ούτως ώστε συντηρείται περισσότερο - αυτό ήταν παλιότερα σημαντικό για τη μεταφορά και την εξαγωγή της.

Συνώνυμοι είναι οι όροι Gold και Spezial. Παρασκευάστηκε πρώτη φορά στο Dortmund, όπου και κυριαρχεί στην αγορά υπό την παραδοσιακή ονομασία Dortmunder Export. Παρόμοια είδη είναι το Muenchner Helles και το Wiener Export.

- Schwarzbier



Στα γερμανικά "μαύρη μπύρα". Υπό την ονομασία αυτή κυκλοφορούν στη Γερμανία κυρίως βυθοζύμωτες μαύρες μπύρες με γευστικούς χαρακτήρες που θυμίζουν Pils, αν εξαιρεθεί η έντονη γεύση καβουρντισμένης βύνης. Αναφέρονται και ως "Μαύρες Pils".

- Muenchner/Munich

Μοναχέζικος τύπος Lager με σκούρο καφέ χρώμα. Έχει έντονη γεύση και άρωμα καβουρντισμένης βύνης, που θυμίζει κάπως ψωμί. Αλκοόλ 5-5,5%.

- Dunkel

Αόριστος γερμανικός χαρακτηρισμός για σκοτεινόχρωμες μπύρες. Κοινό γνώρισμα, πλην του χρώματος, η έντονη γεύση βύνης, αποτέλεσμα της έντονης και παρατεταμένης φρύξης κατά τη βυνοποίηση.

- Pilsator

Ιδιαίτερος τύπος Lager, κάτι ανάμεσα σε Pils και Export, που θα τον βρεί κανείς μόνο στην περιοχή της πρώην Λαϊκής Δημοκρατίας της Γερμανίας. Παρά την χαρακτηριστική κατάληξη "-ator" δεν έχει καμία σχέση με τις Doppelbock. Το είδος απειλείται με εξαφάνιση.

- Spezial

Άλλη ονομασία για τις Export. Ενίοτε όμως η ονομασία χρησιμοποιείται στη Γερμανία για "πιο δυνατές" Export, συχνά μπύρες εορτών. Επί παραδείγματι η Wies'n της μοναχέζικης Oktoberfest, που ουσιαστικά ανήκει στις Maerzen, χαρακτηρίζεται ενίοτε ως Spezial.

- Starkbier



"Δυνατή μπύρα" που ορίζεται από το γερμανικό νόμο (για φορολογικούς σκοπούς) ως μπύρα παρασκευαζόμενη με ζύμωση ζυθογλεύκους περιεκτικότητας 16-28% σε σάκχαρα -κάτι που βέβαια αντανακλάται και στους οινοπνευματικούς βαθμούς της έτοιμης μπύρας. Πρόκειται φυσικά για δυνατές μπύρες, ο όρος ωστόσο δεν αντιστοιχεί σε κάποιο συγκεκριμένο είδος.

- Steinbier

"Μπύρα της πέτρας" στα γερμανικά. Σπάνια σπεσιαλιτέ με καπνιστό άρωμα και γεύση, χάρη στην παρακάτω διαδικασία: Πυρωμένες πέτρες βυθίζονται στο άβραστο ζυθογλεύκος, ούτως ώστε να αποκτήσουν κρούστα από καραμελωμένα σάκχαρα. Οι πέτρες αφαιρούνται και τοποθετούνται μετά στα δοχεία ωρίμασης της μπύρας.

- Steam Beer



Βυθοζύμωτη σπεσιαλιτέ από το Σαν Φρανσίσκο. Οφείλει το όνομά της στις -ελλείψει πάγου- σχετικά υψηλές (για Lager) θερμοκρασίες ωρίμασης-μεταζύμωσης, που οδηγούσε σε υπερβολική απελευθέρωση ανθρακικού, με αποτέλεσμα να βγαίνει "ατμός" κατά το ξετάπωμα των βαρελιών στη μπυραρία.

- Alcohol free

Γερμανική ονομασία για "μπύρες" με ελάχιστο έως καθόλου αλκοόλ (0-1,5%). Συνήθως σκοτεινόχρωες, γλυκερές, με έντονη γεύση βύνης και σχεδόν απόντες τους χαρακτήρες του λυκίσκου. Στη Γερμανία πίνεται συχνά από παιδιά ως αναψυκτικό.

13.3.Αυθόρμητη Ζύμωση (spontaneous fermentation)

Αυτές οι μπύρες σήμερα κατά κύριο λόγο εντοπίζονται μόνο γύρω από τις περιοχές του Βελγίου.

Έχουν υποστεί ζύμωση με τα άγρια στελέχη βύνης που εντοπίζονται στον ποταμό Zenne που ρέει μέσα από τις Βρυξέλλες. Αυτές οι μπύρες ονομάζονται Lambic. Ωστόσο πλέον, οι lambic μπύρες, μπορούν να παραχθούν παντού χωρίς όμως μέσω της αυθόρμητης ζύμωσης.

- Lambic



Η Lambic παράγεται με αβυνοποίητο σιτάρι. Ίσως να χρησιμοποιήθηκε για εξοικονόμηση χρόνου και μείωση του κόστους. Οι παραγωγοί έμαθαν εμπειρικά πως το σιτάρι δεν χρειάζεται να βυνοποιηθεί όση ώρα θέλει το κριθάρι. Ένας άλλος λόγος θα μπορούσε να είναι ότι το σιτάρι ήταν παραγωγής τους ενώ το κριθάρι θα έπρεπε να το αγοράσουν.

Οι αβυνοποίητοι κόκκοι παράγουν ένα άσπρο κρεμώδες πολτό. Οι δεξαμενές πολτοποίησης είναι συχνά ανοικτές και φτιαγμένες από σίδηρο.

Το βυνογλεύκος απαιτεί μεγάλο βρασμό. Επίσης, ο λυκίσκος που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι παλαιωμένος. Ο λόγος δεν είναι η οικονομία αλλά ότι μιας και η μέθοδος είναι παλιά, ο λυκίσκος χρησιμοποιείται σαν συντηρητικό.

Για αυτό απαιτούνται μεγάλες ποσότητες που αφήνονται προς παλαίωση για τρία χρόνια, με αποτέλεσμα την μείωση του αρώματος ώστε να μην είναι εμφανής στην γεύση. Μετά το βρασμό ακολουθεί το πιο αξιοσημείωτο στάδιο της παραγωγής.

Το γλεύκος τοποθετείται σε ένα ανοικτό δοχείο σαν ρηχή πισίνα από χαλκό, που βρίσκεται στην σοφίτα του ζυθοποιείου. Τα παράθυρα μένουν ανοικτά και το γλεύκος ψύχεται σε μια νύκτα ενώ ταυτόχρονα επεμβαίνουν οι άγριες ζύμες. Η μπύρα αφήνεται για τρία χρόνια να περάσει μια σειρά αλυσιδωτών αντιδράσεων ζύμωσης σε ξύλινα βαρέλια από την Πορτογαλία, Γαλλία ή Ισπανία τα οποία χρησιμοποιούνταν για την παλαίωση ή την μεταφορά κρασιού.

Κάποτε όλες οι μπίρες ζύμωναν σε ξύλινα βαρέλια, πλέον μόνον για την lambic συνεχίζει να αποτελεί μέρος της φυσιολογικής διαδικασίας παραγωγής.

Υπάρχουν περισσότεροι από 160 μικροοργανισμοί στα ζυθοποιεία της κοιλάδας.

Lambics που έχουν μείνει λιγότερο από ένα καλοκαίρι σε βαρέλι σερβίρονται σαν «νέες» και έχουν χρώμα χάλκινο, σαν σκουριά, με οξεία γεύση και έντονη παρουσία γαλακτικού οξέος. Οι «παλιές» lambics των δύο, τριών ή περισσότερων καλοκαιριών είναι πιο διαυγείς, με κάπως ροζ χρώμα και αρκετά πολύπλοκες.

Η αληθινή lambic είναι πολύ δύσκολο να βρεθεί, μιας και οι περισσότερες αναμειγνύονται με άλλες lambic ή γίνεται σε αυτές προσθήκη άλλων συστατικών. Lambics χωρίς ανάμειξη μπορούν να βρεθούν σε περιορισμένο αριθμό ταβερνών, οι οποίες παράγουν τη δική τους μπίρα και σε ένα ακόμα πιο μικρό αριθμό ζυθοποιείων όπως τα Boon, C Gigardin.

- Faro



Περιέχει μείγμα lambic και ζάχαρη, καραμέλα ή μελάσα, με μπαχαρικά ή είναι αραιωμένη με νερό. Ο σκοπός ήταν να παραχθεί μια μπίρα με φρεσκάδα αλλά και δυνατότητα αποθήκευσης. Η μπίρα πήγαινε στην πόλη μέσα σε βαρέλια, στα οποία γινόταν μια μικρή επαναζύμωση. Σε άλλες περιπτώσεις η προσθήκη ζάχαρης στην μπίρα γινόταν στα μέρη πώλησής της.

Οι εμφιαλωμένες faro πρέπει να παστεριώνονται για να αποφεύγεται η πιθανότητα ζύμωσης μέσα στο μπουκάλι όταν η μπίρα αποθηκευτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, λόγω της προστιθέμενης ζάχαρης με πιθανό αποτέλεσμα τη θραύση της φιάλης λόγω του παραγόμενου διοξειδίου του άνθρακα.

Ως faro αναφέρονται επίσης και μπίρες με αυθόρμητη ζύμωση που έχουν αναμειχθεί με γλυκές μπίρες από αφροζύμες.

Παράδειγμα: Duivelsbier (6%, σερβίρεται στους 10-12°C, Βέλγιο, έχει χρώμα σκούρο ξανθό με γλυκόξινη αν γεύση).

- Gueuze



Είναι η ανάμιξη δύο lambics, μιας που έχει ωριμάσει για τουλάχιστον 3 χρόνια και μιας νεότερης ώστε να δώσει περισσότερη «ζωή» στην μπύρα. Με αυτόν τον τρόπο γίνεται μια δεύτερη ζύμωση μέσα στο μπουκάλι, η οποία παρέχει περισσότερο CO₂ και αλκοόλη στη μπύρα

Το αποτέλεσμα της ανάμιξης είναι μια μπύρα κάπως ξινή, αλλά υπάρχουν και γλυκόξινες εκδοχές της στην αγορά. Το εύρος μεταξύ παλιών και νέων μπυρών είναι αρκετά μεγάλο.

Ο ρόλος της νέας lambic στην ανάμιξη είναι να δώσει φρεσκάδα και αρκεί ένα ποσοστό 15%, ενώ η παλιά lambic θα δώσει άρωμα, βάθος και διάρκεια στην γεύση.

Υπάρχουν παραγωγοί που φτιάχνουν gueuze αναμιγνύοντας 40 με 50 βαρέλια (κάτι ανάλογο με την παραγωγή ορισμένων malt whiskies), αλλά ουσιαστικά ο αριθμός των βαρελιών που θα αναμειχθούν στηρίζεται στο στυλ που θέλει να φτιάξει ο ζυθοποιός και στο μέγεθος των δοχείων. Η lambic μπορεί να φυγοκεντρηθεί ή να φιλτραριστεί για να απομακρυνθούν υπολείμματα των βαρελιών και νεκρές ζύμες, αλλά θα μείνουν αρκετές για να συνεχίσουν τη ζύμωση.

Οι ζυθοποιοί που ακολουθούν τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής της gueuze αφήνουν την μπύρα να ωριμάσει μετά την ανάμιξη για μερικούς μήνες, μετά από τους οποίους της επιτρέπεται να φτάσει τη σωστή γεύση με την παλαιώση μέσα στον μπουκάλι για μακρά περίοδο, πολλές φορές και χρόνια, μέσα στις rubs.

Μεγάλα ζυθοποιεία ωριμάζουν τις αναμειξεις τους σε δεξαμενές και μετά προχωρούν σε φιλτράρισμα και παστερίωση της μπύρας, με αποτέλεσμα να μην αναπτύσσεται πλέον στο μπουκάλι.

Παραδείγματα: Belle-Vue Gueuze (5,2%, σερβίρεται στους 4-6C, Βέλγιο, έχει χρυσαφί χρώμα και γλυκόξινη γεύση, σερβίρεται σε ειδικό ποτήρι), Mort Subite Gueuze Lambic (4,3%, σερβίρεται στους 6C, Βέλγιο, έχει ξανθό χρώμα και γλυκιά γεύση), St. Louis Gueuze Lambic (4,5%, σερβίρεται στους 6-8C, Βέλγιο, έχει γλυκιά γεύση και ξανθό χρώμα).

•Fruit-beer/Fruchtbier



Μπύρα που παρασκευάζεται με προσθήκη φρούτων (υπό μορφής καρπών ή και ανθέων) κατά το βρασμό του ζυθογλεύκου. Μπορεί να είναι αφροζύμωτη ή βυθοζύμωτη, ανοικτόχρωμη ή μαύρη. Οι μπύρες αυτές δεν είναι γλυκές, αφού τα σάκχαρα ζυμώνονται προς αλκοόλη, διατηρούν όμως χαρακτηριστικό άρωμα. Δεν πρέπει να συγχέονται με τα ποτά που προέρχονται από πρόσμειξη χυμού φρούτου σε έτοιμη, ζυμωμένη μπύρα (Fruit-mix beer).

Παραδείγματα: Timmermans Framboise (4%, σερβίρεται στους 5C, Βέλγιο, έχει σαν πρόσθετο βατόμουρο, έχει ξανθό χρώμα με κόκκινες ανταύγειες, σερβίρεται σε ποτήρι σαμπάνιας), Belle-Vue Kriek (5,2%, σερβίρεται στους 4-6C, Βέλγιο, χρησιμοποιείται σαν πρόσθετο το κεράσι, οι μπύρες με τα κεράσια ζυμώνουν με τις άγριες ζύμες της περιοχής και ωριμάζουν για αρκετούς μήνες σε δρύινα βαρέλια, χαρίζοντας στη μπύρα ένα βαθύ κόκκινο χρώμα και ένα ασυνήθιστο άρωμα, σερβίρεται σε ειδικό ποτήρι «μπαλόνη».

•Non-Lambics Fruit Beers



Στο Βέλγιο και όχι αρκετά μακριά από την Senne Valley παράγονται μπύρες Kriek με βάση, όχι μια lambic αλλά, την τοπική γλυκόξινη brown ale. Όπως και στην lambic, τα ξινά συστατικά αναμειγνύονται καλά με τα φρούτα. Μετά το Βέλγιο, ακολούθησε και η Β. Αμερική στην παραγωγή fruit beer με βάση wheat, ale ή lager μπύρες. Τα αποτελέσματα δεν ήταν πάντα τα αναμενόμενα.

Παραδείγματα: Lakefront Cherry Beer (η μπύρα βάσης είναι μια lager και χρησιμοποιείται μεγάλη ποσότητα κερασιών, ΗΠΑ), Damson Beer (η μπύρα βάσης είναι μια ale και χρησιμοποιούνται βατόμουρα, Αγγλία).

• Herb & Spice Beers



Μετά το λυκίσκο χρησιμοποιούνται διάφορα βότανα και μπαχαρικά με τον κορίανδρο και τις φλούδες πορτοκαλιού Curacao να είναι τα πιο χρησιμοποιούμενα συστατικά για τις μπύρες.

Παραδείγματα: Fraoch Heather Ale (5%, σερβίρεται στους 8-10 οC, Σκωτία, είναι μια ελαφριά μπύρα, που παράγεται με αφροζύμες χρησιμοποιώντας λουλούδια από ρείκι, σύμφωνα με μια συνταγή σχεδόν 4000 ετών, έχει άρωμα λουλουδιών, γεμάτη πικάντικη γεύση με νότες φρούτων και στεγνή επίγευση),

Snapdragon (4,5%, σεβρίρεται στους 10oC, Αγγλία, είναι μια ale με 2η ζύμωση στο μπουκάλι, εμπλουτισμένη με 5 κινέζικα μπαχαρικά).

•Honey Beers



Σε αρχαίες εποχές, το μέλι χρησιμοποιούνταν στις μπύρες, φυσικά σε μια ορισμένη ποσότητα και όχι εξολοκλήρου. Σε χωρικές ζυθοποιήσεις στα νησιά της Σουηδίας χρησιμοποιούν ακόμα το μέλι για να δώσουν περισσότερη δύναμη και γεύση στην μπύρα τους. Αν και το μέλι είναι εξαιρετικά ζυμώσιμο, ωστόσο αφήνει ίχνη γεύσης και αρώματος. Επιπλέον, κατά τη ζύμωση παράγονται εστέρες που θυμίζουν άνθη. Ζυθοποιεία που παράγουν τέτοιες μπύρες βρίσκονται στο Βέλγιο, στην Αγγλία και στις ΗΠΑ.

Παράδειγμα: Berenbier (8,5%, σεβρίρεται στους 10-12C, Βέλγιο). <http://www.all4beer.com/>.

Eyewitness Companions -Beer, Michael Jackson, 2007

14.Η Μπύρα Διεθνώς

Με το πέρασμα του χρόνου και με την εξέλιξη των μέσων μεταφοράς, η παραγωγή μπύρας έγινε ευρύτερα γνωστή και προτιμήθηκε από πολλές χώρες ανά τον κόσμο ξεκινώντας από τη Βορειότερη Ευρώπη και την Ουκρανία, στα βορειότερα σημεία της Κίνας και της Ιαπωνίας και από εκεί στη Βόρεια Αμερική, χωρίς να ξεχνάμε τον Καναδά, ο οποίος κατέχει κάποιες από τις πιο παλιές και πιο παραδοσιακές συνταγές ζυθοποιίας.

Η παραγωγή της μπύρας επεκτείνεται και προς το νότιο Ημισφαίριο προς τη Νότιο Αμερική, την Αφρική, την Αυστραλία, την Νέα Ζηλανδία και φυσικά την Τασμανία.

Από τα πιο σημαντικά μέρη παραγωγής μπύρας μπορούμε να διακρίνουμε τις παρακάτω χώρες:

14.1.Κεντρική Ευρώπη

Η Γερμανία έχει τα περισσότερα ζυθοποιεία στον κόσμο, περίπου 1.300 στον αριθμό. Έχει μια πλούσια κληρονομία στην παρασκευή της μπύρας και μια ποικιλία 15-20 ειδών περίπου οι οποίες κυμαίνονται από την καπνιστή Rauchbier της Φρανκονίας μέχρι και την όξινη Weissbier του Βερολίνου. Η μπύρα έχει παίξει κυρίαρχο ρόλο στη ζωή των γερμανών για πολλούς αιώνες.

Ήταν κομμάτι τελετουργικών προς τους Αρχαίους Θεούς, και ειδικά προς τον αρχαίο θεό Θορ, τον αρχηγό ζυθοποιό της Βαλχάλα. Θεωρούσαν πως ο κεραυνός ήταν ο ήχος της κατσαρόλας που καθαριζόταν. Ακόμα υπάρχει ένα ίχνος μυστικισμού όσον αφορά την μπύρα και ειδικά το σωστό τρόπο που πρέπει να πίνεται μια μπύρα.

Πολλοί γερμανοί πιστεύουν πως για να πιεις μια μπύρα pilsner σωστά, πρέπει να την αφήσεις 7 λεπτά για να τη σερβίρεις σωστά. Αυτή η πρακτική δεν είναι φυσικά αποδεδειγμένη ότι βελτιώνει τη γεύση της, ούτε και αναφέρεται πουθενά αυτός ο κανόνας των 7 λεπτών πριν το 1970. Στη Γερμανία πιστεύεται πως για να είναι ποιοτικές, κατά την πόση τους, ο αφρός πρέπει να αφήνει σημάδι στο ποτήρι. Η Pilsner είναι ο πιο διάσημος τύπος μπύρας που προτιμάται στη Γερμανία, υπολογίζοντας πως την προτιμούν περίπου το 1/3 της χώρας.

Σχεδόν όλα τα ζυθοποιεία, εκτός φυσικά από τους ειδικούς της παραγωγής μπύρας από στάρι στην Βαυαρία, παράγουν παραπάνω από ένα είδη μπύρας Pilsner. Το ίδιο κάνουν και οι περισσότερες pubs που παράγουν τη δική τους μπύρα, γνωστές ως Gasthausbrauerei, κρατώντας επίσης η κάθε μία το δικό της ύφος.

Σχεδόν κάθε Gasthausbrauerei παράγει pilsner με περισσότερο ή λιγότερο λυκίσκο, τις Dunkel (που είναι dark lager), ενώ αρκετοί παράγουν και τις Hefeweizen (μπύρες από σιτάρι). Λιγότερο γνωστές μπύρες συνήθως έχουν πιο τοπικιστικό ύφος όπως για παράδειγμα η Kölsch της Κολονίας και η Berliner Weisse είναι κατάλοιπα μίας παράδοσης διαφορετικότητας η οποία χρονολογείται από την εποχή που κάθε πόλη στη Γερμανία είχε το δικό της ξεχωριστό είδος μπύρας. Το 1614 ο Heinrich Knaust έγραψε ένα από τα πιο παλιά βιβλία για τη γερμανική μπύρα στο οποίο είχε καταγράψει πάνω από 120 χαρακτηριστικά είδη μπύρας, τα οποία πλέον στις μέρες μας έχουν εξαφανιστεί.

Πλέον δεν υπάρχει Benichen μπύρα στο Lüneburg, όπως και στο Erfurt δεν υπάρχει η Schluntz, όπως και δεν υπάρχει κανένα ίχνος μπύρας Israel στο Lübeck. Όταν κάποιος σκέφτεται την Γερμανία είναι πολύ δύσκολο να μην σκεφτεί την κουλτούρα περί μπύρας που επικρατεί στη Βαυαρία.

Ξεχειλισμένα steins (ειδικά ποτήρια μπύρας από πυλό η μέταλλο), παραδοσιακή γερμανική μουσική, πληθωρικά φεστιβάλ και τις Άλπεις να φαίνονται στον ορίζοντα είναι όλα αυτά που συνεισφέρουν στο να καταναλώνονται μεγάλες ποσότητες μπύρας σε αρκετά συχνή βάση.

Δεν είναι όμως μόνο οι ξένοι που πιστεύουν πως όλη η κουλτούρα των Γερμανών για την μπίρα έχει ξεκινήσει από αυτές τις περιοχές. Σε αυτή την περιοχή της Γερμανίας γεννήθηκε η Weissbier (μπύρα από σάρι).

Οι Γερμανοί λατρεύουν τις τοπικές μπίρες τους, οι οποίες σε άλλες χώρες δεν τους δίνεται η απαραίτητη σημασία εις βάρος άλλων ειδών λόγω περισσότερης διαφήμισης. Άλλωστε μία τοπική μπίρα είναι πιο πιθανό να έχει μία μοναδικότητα και σίγουρα θα είναι και πιο φρέσκια στη γεύση. Ακόμα και στο μεγαλύτερο φεστιβάλ του Μονάχου, το Oktoberfest, προσφέρουν μόνο ένα είδος μπίρας από τα τουλάχιστον μισή ντουζίνα ζυθοποιεία που έχει η πόλη. Στον κόσμο της μπίρας, οι νοτιοδυτικές περιοχές της Γερμανίας είναι γνωστές για το γεγονός ότι αντιστάθηκαν στη μόδα της πλέον πολύ γνωστής μπίρας Pilsner.

Αυτό έχει οδηγήσει πολλά ζυθοποιεία που παράγουν Pilsner μπίρα να αναζητήσουν πιο ενδιαφέρουσες συνταγές έτσι ώστε να εξασφαλίσουν το γεγονός πως και οι Pilsner μπορούν να διαφέρουν από τις πιο ήπιες σε γεύση Export.

Και ενώ καμία πόλη στην περιοχή δεν έχει αποκτήσει διεθνή φήμη όπως έχει το Μόναχο, οι πόλεις της Καρλσρούης, του Φράιμπουργκ, της Χαϊδελβέργης, του Τίμπινγκεν και της Τριέρης είναι φημισμένες για την παράδοση τους στην μπίρα, ενώ η Στουτγάρδη είναι διοργανώτρια πόλη του Cannstadter Wasen, όπου είναι η τοπική εκδοχή του Oktoberfest.

Ορισμένοι θεωρούν την Τσεχία το μεγαλύτερο έθνος στη δημιουργία μπίρας, και με τη σειρά της η χώρα έχει μεγάλη περηφάνια για την κληρονομία της στη ζυθοποιεία. Οι τσέχικες ζυθοποιείες είναι οι πρώτες που χρησιμοποιούν λυκίσκο εδώ και 1.000 χρόνια, και αργότερα ανακάλυψαν τη πιο διάσημη μπίρα στον κόσμο, την Pilsner. Η πρώτη τσέχικη ζυθοποιεία δημιουργήθηκε στο Cerhe Nice το 1118. Την ίδια χρονιά, κατέφθασαν οι καλύτερες ποιότητες λυκίσκου από το Zatek και το Ustek.

Σε πολλές περιοχές δόθηκε η ευκαιρία να δημιουργήσουν συνεταιριστικές «πολιτικές ζυθοποιείες» από το 13^ο αιώνα και μετά. Ο λυκίσκος της Βοημίας ήταν τόσο καλής ποιότητας όπου ο Βασιλιάς Wenceslas IV ανακοινώσε ότι όποιον έπιαναν να εξάγει μέρη του λυκίσκου από τα οποία μπορούσαν να βγουν νέα βλαστάρια, θα καταδικαζόταν σε θάνατο.

Οι τσέχικες μπίρες ήταν καφέ στο χρώμα μέχρι το 1842 όπου τότε ο Josef Grolle από τη Βαυαρία, ο οποίος είχε οριστεί από όλη την πόλη του Plzen, ανέλαβε να αναπτύξει μια νέα μπίρα για το Plzensky Prazdroj Brewery, για να μπορέσει να αντικρούσει ένα νέο είδος μπίρας που προερχόταν από τη Βιέννη.

Η μεγάλη εξέλιξη της βιομηχανίας εκείνη την εποχή, ανέδειξε την τεχνική εξέλιξη με αποτέλεσμα την βελτίωση παραγωγής ποτηριών.

Εξετάζοντας διεξοδικά της χρήσης των νέων ποτηριών, η νέα διαφανή, χρυσή κρύα ζυμωμένη μπίρα του Grolle, ήταν πραγματικά πολύ ελκυστική και ο συνδυασμός πικάντικου λυκίσκου μαζί με τη γλυκιά βύνη από τη Μοραβία, έδιναν έναν εκπληκτικό συνδυασμό μπίρας, στην οποία δόθηκε το όνομα Pilsner Urquell και την μπίρα, γνωστή στις μέρες μας ως Pilsner, η οποία κατέπληξε σε όλη την Ευρώπη.

Άλλη μια αξιοσημείωτη πόλη με ιστορία στη ζυθοποιεία, είναι η Ceske Budejovice, η οποία κάποτε λεγόταν Budweis όπου και εξηγείται το όνομα του κυριάρχου προϊόντος της την Budweiser Budvar και τη διαφωνία εδώ και τουλάχιστον ενός αιώνα για την ονομασία που υπάρχει ανάμεσα στο Budvar και στις Ηνωμένες Πολιτείες. Η τσέχικη βιομηχανία εθνικοποιήθηκε όταν η χώρα έγινε Κομμουνιστικό Κράτος μετά το Β' Παγκόσμιο Πόλεμο.

Η ειρωνεία είναι ότι, λόγω έλλειψης επενδύσεων σε νέο εξοπλισμό και τεχνολογία, η ζυθοποίηση παρέμεινε παραδοσιακή μέχρι και τη στιγμή που το σύστημα κατέρρευσε το 1989.

Ένα άλλο ενδιαφέρον στοιχείο για την τσέχικη ζυθοποίηση είναι το γεγονός ότι οι μπίρες μετριοούνται με βαθμούς, σύμφωνα με τη μέθοδο που δημιουργήθηκε τον 17^ο Αιώνα από τον Καθηγητή Balling της Πράγας. Για παράδειγμα, οι βαθμοί δεν αντιπροσωπεύουν την αλκοολική δύναμη της μπίρας αλλά τους βαθμούς εκχύλισης της βύνης. Άρα όταν λέμε ότι μια μπίρα έχει 12^ο, εννοούμε ότι έχει περίπου 12% αλκοόλ σε όγκο. Σχεδόν όλη η μπίρα που παρασκευάζεται στη Δημοκρατία της Τσεχίας είναι bottom-fermenting.

Αυτό ποικίλλει στο χρώμα από την pale (Světlé), μέσω της amber (Polotmavé) και της dark (Tmavé) στη black (Černé) και στη δύναμη από 3-9%. Η Top-fermented μπίρα σίτου (pivo Pšeničné) είναι επίσης διαθέσιμη.

Οι παρακάτω είναι οι βασικές κατηγορίες μπίρας της Δημοκρατίας της Τσεχίας, ανεξάρτητα από το χρώμα ή το ύψος μπίρας:

lehké: μία " light" μπίρα που παρασκευάζεται κάτω από 8° Balling και με λιγότερο από 130Kj ανά 100ml

výčepní: " tap" μπίρα, αν και μπορεί να εμφιαλωθεί, παρασκευασμένη μεταξύ 8° και 10°

ležák: " lager" μπίρα, που παρασκευάζεται μεταξύ 11° και 12.99°

special: " special" μπίρα, που παρασκευάζεται επάνω από 13°

Αρχικά η Pilsner ήταν ένας συγκεκριμένος όρος για τις μπίρες που παρασκευάστηκαν στο Plzeň (με την Pilsner Urquell που καταχωρείται ως εμπορικό σήμα από το πρώτο ζυθοποιείο). Ο όρος " pilsner" έχει έρθει να σημαίνει σχεδόν οποιοδήποτε pale lager ως αποτέλεσμα των μιμήσεων του αρχικού ύφους (ειδικά στη Γερμανία όπου το ύφος έγινε εξαιρετικά κοινό).

Ο όρος " Budweiser" θεωρείται επίσης ως ονομασία στη Δημοκρατία της Τσεχίας επειδή είναι το επίθετο που λαμβάνεται από το γερμανικό όνομα για České Budějovice, Budweis. Ήταν Γερμανός μετανάστης στις Ηνωμένες Πολιτείες που έπλασε τον όρο για την μπίρα του όταν καθιέρωσε το ζυθοποιείο της Budweiser.

Ιστορικά ο όρος της Budweiser ανήκει στο " Bürgerliches Brauhaus Budweis" , καθιερωμένο από το 1795, και καταχωρημένο ως εμπορικό σήμα το 1802 με αυτό το όνομα η μπίρα τους εισήχθη στις ΗΠΑ το 1875 ενώ η Anheuser-Busch άρχισε τη λειτουργία το 1876 και το πρώτο εμπορικό σήμα τους καταγράφεται στις 16 Ιουλίου 1878 (από Γ. Conrad ως Budweiser Lager Bier και μεταφέρθηκε στην επιχείρηση στις 27 Ιανουαρίου 1891). Το 1911 μια συμφωνία κατέστησε σαφές ότι η Anheuser-Busch μπορεί να χρησιμοποιήσει το όνομα της Budweiser στη Βόρεια Αμερική και το 1939 απαγορεύθηκε να χρησιμοποιηθεί το όνομα Budweiser από τα τσεχικά ζυθοποιεία εκεί.

Αυτό που έβαλε την Αυστρία στο χάρτη της μπίρας στον 19ο αι. ήταν το lager ύφος της μπίρας από τη Βιέννη. Αυτή η κοκκινωπή lager πρώτο παράχθηκε από τον Anton Dreher το 1841, και ξαναζωντάνεψε στα πρόσφατα χρόνια από μικρές brewpubs. Ο Dreher δεν εφεύρε τη βυθοζύμωση όπως πολλοί ισχυρίζονται.

Πρωτοπόρησε όμως στη χρήση της μαζικής κρύο – ωρίμανσης σε κελάρια το χειμώνα του 1840. Ο Dreher και οι συνάδελφοι παραγωγοί από την Αυστροουγγρική Αυτοκρατορία ήταν το ίδιο υπεύθυνοι για την καθιέρωση διαδικασίας της βυνοποίησης και ήταν τελεσιουργοί στην εισαγωγή της pale pilsner και των caramel malts. Το 1862, ο Anton Dreher πήγε να ιδρύσει μία ζυθοπαραγωγή στη Βουδαπέστη, την τωρινή πρωτεύουσα της Ουγγαρίας, η οποία λειτουργεί ακόμα.

Όπως οι Αυστριακοί σεφ υιοθετούν συνταγές από γειτονικές χώρες, έτσι κάνουν και οι ζυθοπαραγωγοί. Έτσι, οι μπίρες στη Βιέννη και στα ανατολικά μέρη της χώρας τείνουν να έχουν λιγότερο τη γεύση του λυκίσκου και είναι πιο γεμάτες από τις μπίρες της δυτικής επαρχίας, όπου εκεί πολλά είδη μπίρας έχουν εδραιωθεί από τις παραδόσεις της Γερμανίας και της Βοημίας.

Τον περισσότερο από τον 20ο αι. ένα καρτέλ παραγωγών κατέστησαν σαφές ότι οι περιφερειακοί παραγωγοί μπύρας θα είχαν περιορισμένη διανομή. Πολλές από τις σημερινές διεθνείς μάρκες και είδη μπύρας παρέμειναν αυστηρά τοπικές μέχρι και πριν 30 χρόνια.

Για παράδειγμα η Βαυαρική μπύρα από στάρι ήταν διαθέσιμη στην ανατολική Αυστρία μόνο μετά από τον τερματισμό του συγκεκριμένου καρτέλ στα τέλη του 1970.

Στα πρόσφατα χρόνια μερικές δεκάδες brewpubs και πολύ λίγες micropubs έχουν διευρύνει τη γκάμα των σπεσιαλιτέ μπυρών σε προσφορά παράγοντας πιο διεθνή είδη και χρησιμοποιώντας μία μεγάλη ποικιλία συστατικών συμπεριλαμβανομένων του μελιού, των φρούτων ακόμα και του παντζαριού.

Υπάρχουν πολλοί διαφορετικοί τύποι αυστριακών μπυρών. Το πιο κοινό ύφος της μπύρας καλείται Märzen που είναι κατά προσέγγιση ισοδύναμο με την αγγλική lager ή τη βαυαρική Helles. Μεταξύ του πλήθους τοπικών και περιφερειακών ζυθοποιείων, ορισμένα εμπορικά σήματα είναι διαθέσιμα εθνικά.

Δίκαια και η Ελβετία πρέπει να έχει μία περήφανη και διαπρεπή θέση στην ιστορία της Ευρωπαϊκής ζυθοπαραγωγής αφού στη βιβλιοθήκη του Stifts στην πόλη του Saint Gallen διατηρείται τα πιο γνωστά και παλιά σχέδια κατασκευής ζυθοπαραγωγής. Χρονολογούνται από τον 9ο αι. και σκιαγραφούν τρεις οίκους ζύθου οι οποίοι παρήγαγαν μπύρα για τους μοναχούς και τους καλεσμένους στον κοντινό αβαείο. Ενώ το αβαείο δεν φτιάχνει πλέον μπύρα, η πόλη ακόμα κατέχει την αξιοθαύμαστη παραγωγή ζύθου Schützengarten.

Η Ελβετία είναι διασπώμενη χώρα, όσον αφορά την μπύρα, με το γάλλο-ομιλούμενο καντόνι στη δύση να ασπάζεται τα βέλγικα, τα γαλλικά ακόμα και τα βρετανικά είδη μπύρας και το γερμανό-ομιλούμενο καντόνι να προτιμάει τη γερμανική lager. Παρά την ήπια φήμη των ελβετικών μπυρών, υπάρχουν ορισμένα ζυθοποιεία και brewpubs που αξίζει να ανακαλυφθούν.

Μία από αυτές είναι η Bier Vision Monstein, η οποία είναι η ψηλότερη ζυθοπαραγωγή στην Ευρώπη, βρίσκεται στα 1.600 m.

Η συγκεκριμένη παραγωγή ισχυρίζεται ότι η υπερυψωμένη θέση του σημαίνει ότι η μπύρα είναι ένα βήμα από τον παράδεισο. Η Ελβετία κάποτε καμάρωνε ότι είχε την πιο δυνατή μπύρα στην Ευρώπη. Η Samichlaus η οποία παράγεται στο ζυθοποιείο Hürlimann στη Ζυρίχη, είχε 14% αλκοόλ αλλά η παραγωγή της σταμάτησε μέσα στο 1990.

Ευτυχώς αυτό δεν ήταν το αντίο αυτής της μπύρας με την περίεργη ιδιοσυγκρασία, αφού αυτές τις μέρες παράγεται στην Αυστρία από τη Schloss Eggenberg.

Ένα από τα πιο περίεργα είδη που παράγει η Ελβετία είναι μία μπύρα η οποία σκόπευαν να έχει γεύση καλαμπόκι- και την έχει. Ονομάζεται Maisgold, έχει 5% αλκοόλ και το μείγμα του περιέχει 30% καλαμπόκι. Αυτό είναι σχεδόν πρωτάκουστο για την Ευρώπη, ενώ δεν είναι καθόλου ασυνήθιστο για τις ΗΠΑ. Η Maisongld παράγεται από την παραγωγή Rosengarten του Einsieden.

Αν και η Ουγγαρία είναι περισσότερο γνωστή ως οινοπαραγωγική χώρα, η μπύρα παράγεται εδώ και χίλια έτη και η χώρα έχει μια σημαντική ιστορία της εμπορικής παραγωγής μπύρας. Το πρώτο εμπορικό ζυθοποιείο στην Ουγγαρία καθιερώθηκε στη Buda το 1845 από τον Peter Schmidt.

Κατά τη διάρκεια του απόγειου της Αυστροουγγρικής Αυτοκρατορίας η περιοχή Κόβάνγια της Βουδαπέστης έγινε το κέντρο παραγωγής μπύρας τις Ουγγαρίας. Το ζυθοποιείο Dreher, που ονομάστηκε από τον Anton Dreher (δημιουργός του τύπου lager της Βιέννης) που άρχισε ένα ζυθοποιείο στη Βουδαπέστη το 1862, ήρθε να εξουσιάσει την ουγγρική αγορά πριν από το δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο.

Σήμερα, η Ουγγαρία έχει μόνο τέσσερις μεγάλους εμπορικούς ζυθοποιούς (τρεις με μεγάλη σημασία) που παράγουν κυρίως lager (ουγγρικά: Világos) και σκούρες lager (ουγγρικά: Barna). Διάφορες microbreweries έχουν προκύψει επίσης στην Ουγγαρία τα τελευταία χρόνια συμπεριλαμβανομένου της Ilzer και της Blonder.

Η κατανάλωση μπύρας έχει μειωθεί στα 70 λίτρα σε κατά κεφαλήν από τη δεκαετία του '80 όταν η κατανάλωση μπύρας ήταν 100 λίτρα κατά κεφαλήν. Οι πόλεμοι τιμών που πραγματοποιούνται μεταξύ του εγχώριου προϊόντος και των εισαγωγών από τη δυτική Ευρώπη, κερδίζουν μια σταθερή θέση αγοράς. Το κύριο προϊόν είναι η pale lager με περίπου 90% της αγοράς.

Υπάρχουν αυτήν την περίοδο περίπου 70 ζυθοποιεία που λειτουργούν στην Πολωνία.

Η διανομή είναι εύλογα ίση ακόμη και γύρω από τη χώρα, αλλά υπάρχει μια μικρή υπεροχή στο νότο και τη δύση (περιοχές που ήταν στο παρελθόν υπό γερμανικό ή αυστριακό έλεγχο). Μια πλειοψηφία λειτουργεί ακόμα σε μια μικρή κλίμακα και έχει μια ετήσια παραγωγή κάτω 100.000 εκατόλιτρων.

Από την άλλη πλευρά, υπάρχει μια χούφτα των μεγάλων ζυθοποιείων που παράγουν πάνω από 1 εκατομμύριο εκατόλιτρα.

Αυτή η ομάδα περιλαμβάνει των περισσότερων από τα καλύτερα και γνωστά ονόματα όπως Zywiec, Okocim και EB (Elbrewery).

Αυτές οι επιχειρήσεις φαίνονται να είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν τη οικονομική δύναμη τους παραγκωνίζοντας μικρότερες που τους συναγωνίζονται.

Μια μικρή ομάδα από μπίρες, EB Pils, EB κόκκινη, Okocim Pils, και Zywiec, έχουν μια πανταχού παρουσία που αρχίζει σύντομα να ενοχλεί. Η μπίρα draught από τα μικρότερα ζυθοποιεία φαίνεται να είναι σπάνια, ακόμη και σε τοπικό χαρακτήρα. Bacchus and Civic Order: The Culture of Drink in Early Modern Germany, Ann Tlusty

14.2.Ανατολική Ευρώπη

Στη Ρωσία, η μπίρα είναι το νούμερο δύο οιοπνευματώδες ποτό μετά από τη βότκα, αλλά είναι από πολλούς ως η υγιέστερη σχεδόν μη οιοπνευματώδης εναλλακτική λύση (αφού το νούμερο ένα οιοπνευματώδες ποτό στο πάντα πιο δυτικό σημείο, στην Αγία Πετρούπολη, έχει κατανάλωση 95 λίτρα κατά κεφαλήν, το 2005). Οι Ρώσοι ταξινομούν την μπίρα από το χρώμα, και όχι με τη διαδικασία ζύμωσης: ελαφριά, κόκκινη ή ημισκούρα, και σκούρα. Η ελαφριά είναι λίγο πολύ ισοδύναμη με τη lager και οι τελευταίες δύο είναι κοντά στις Ales. Υπάρχουν επίσης έξοχες ισχυρές μπίρες (6-10% του οιοπνεύματος) που είναι πολύ δημοφιλείς στη Ρωσία.

Υπάρχουν πολλά εμπορικά σήματα της ρωσικής μπίρας και σχεδόν κάθε περιοχή της Ρωσίας είναι υπερήφανη για το ζυθοποιείο της. Υπάρχουν μερικά microbreweries και brewpubs που βρίσκονται σε μεγάλες πόλεις όπως η Αγία Πετρούπολη, η Μόσχα και το Kazan. Το 2008 η ρωσική παραγωγή μπίρας μειώθηκε κατά 1% αλλά στη γλώσσα των χρημάτων η ρωσική αγορά μπίρας αυξήθηκε κατά 17,6%. Κατά τη διάρκεια 5 μηνών του 2009 η γενική παραγωγή των έξι ομοσπονδιακών επιχειρήσεων μειώθηκε κατά σχεδόν 8%, αλλά οι περιφερειακές επιχειρήσεις που δεν ανήκουν σε οποιεσδήποτε διεθνείς ομάδες στο σύνολο αύξησαν την παραγωγή μπίρας.

14.3.Δυτική Ευρώπη

Το Βέλγιο είναι επίσης μία από τις χώρες με αρκετά πλούσια παράδοση στις μπύρες. Χαρακτηριστικά, αν ρωτήσεις ένα Βέλγο να σου πει τρεις διάσημους Βέλγους, πιθανόν να μην μπορέσουν να απαντήσουν, αν και υπάρχουν αρκετοί διάσημοι Βέλγοι. Αν ρωτήσεις να σου πει τρεις διάσημες βέλγικες μπύρες, εκεί σίγουρα θα βρουν να σου πουν παραπάνω από τρία είδη. Κτισμένο ανάμεσα στην Ολλανδία, τη Γερμανία, το Λουξεμβούργο και τη Γαλλία, το Βέλγιο έχει υιοθετήσει τις γλώσσες και από τις τέσσερις χώρες. Το Βέλγιο σαν χώρα είναι μικρή, αλλά με μεγάλη παράδοση στη μπύρα.

Μια χώρα που παράγει πάνω από 300 διαφορετικούς τύπους μπύρας, μπορεί δίκαια να αυτοαποκαλείται ο "παράδεισος της μπύρας". Η κατά κεφαλή ετήσια κατανάλωση είναι αρκετά υψηλή (γύρω στα 104 λίτρα ανά άτομο). Στη χώρα υπάρχει ένας αξιοθαύμαστα υψηλός αριθμός σημείων πώλησης μπύρας (σχεδόν 60,000) σε πληθυσμό μόνο 10 εκατομμυρίων.

Αυτός ο αριθμός ισοδυναμεί με ένα καφέ, μπαρ ή μπυραρία για κάθε 166 κατοίκους. Τα καφέ από μόνα τους αντιστοιχούν 1 ανά 366 κατοίκους. Το Βέλγιο καυχιέται για μια παράδοση αιώνων στη τέχνη της ζυθοποιίας. Στις απαρχές του μεσαίωνα, υπήρχαν αρκετά μοναστήρια σε αυτή τη γωνιά της Ευρώπης. Τα μοναστήρια ήταν κέντρα πολιτισμικά, προσκυνήματος και παραγωγής μπύρας. Σήμερα υπάρχουν ακόμη πολλά από αυτά τα μοναστήρια, μάλιστα 5 από αυτά είναι "Trappist", ένα αυστηρό παρακλάδι του τάγματος των Σιστερσίων. Οι μοναχοί αυτοί λοιπόν ζύμωναν "μοναστηριακή" μπύρα για προσωπική κατανάλωση, αλλά και για τους ντόπιους χωρικούς.

Σήμερα υπάρχουν ακόμη 5 τέτοιου είδους ζυθοποιίες στο Βέλγιο που λειτουργούν μέσα στα μοναστήρια. Ο μεσαίωνας ήταν επίσης η περίοδος που έκανε θραύση η πανώλη. Κατά τη διάρκεια μιας τέτοιας επιδημίας ένας μοναχός με το όνομα Άρνολντ που είχε ιδρύσει μοναστήρι στο Ούντενμπουργκ, έπεισε τον κόσμο να πίνει μπύρα αντί για νερό και όταν το έπραξαν, η πανώλη εξαφανίστηκε. Ο Άρνολντ έγινε άγιος, ο προστάτης άγιος των ζυθοπαραγωγών.



Επειδή δεν αρκούσε να έχουν δικό τους προστάτη άγιο, οι Βέλγοι ζυθοπαραγωγοί έχουν και δικό τους βασιλιά, τον Δούκα Ιωάννη Α' (περί τα 1251-1295). Ο Δούκας Ιωάννης, ή Ιαν Πρίμους στα φλαμανδικά, που ήταν ο κυβερνήτης του Μπραμπαντ του Λουβαίν και της Ανβέρπης, ήταν μπον βιβέρ και αγαπούσε την μπύρα. Αυτός λοιπόν πρώτος θέσπισε νόμο ενάντια στην νοθεία της μπύρας. Λέγεται ότι ο Ιαν Πρίμους ή Γκαμπρίνους (όπως ήταν γνωστός στη υπόλοιπη Ευρώπη) μπορούσε να πει 144 μεγάλα ποτήρια μπύρα στη διάρκεια μιας μόνον γιορτής.

Σήμερα το όνομα του είναι ακόμη παρόν στους στίχους ενός φοιτητικού τραγουδιού της Βαλλονίας, που το τραγουδάνε στη διάρκεια διαγωνισμών ζυθοποσίας.

Με το πέρασμα των αιώνων ο αριθμός των ζυθοπαραγωγών αύξανε και γύρω στα 1900 υπήρχαν περίπου 3,000 ζυθοποιίες, σχεδόν μία για κάθε χωριό.

Τα διαδοχικά χτυπήματα από την βιομηχανική επανάσταση, τον πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο και το κραχ του 1929, είχαν σαν αποτέλεσμα οι μικρές ζυθοποιίες είτε να συγχωνευτούν με άλλες, είτε να εξαφανιστούν. Η μεγαλύτερη και μοναδική διαφορά ανάμεσα στο Βέλγιο και τις υπόλοιπες χώρες που καταναλώνουν μπύρα είναι η επιλογή.

Το Βέλγιο διαθέτει παραπάνω από 25 εγχώρια είδη με αμέτρητες παραλλαγές ανά περιοχή και επιλέγουν την μπύρα τους όπως οι Γάλλοι επιλέγουν το κρασί.

Μια απλή με λίγο αλκοόλ μπύρα για να σβήσουν τη δίψα τους, μια στεγνή μπύρα από λυκίσκο με περισσότερο αλκοόλ για να απολαύσουν με το φαγητό τους ή μια πιο σκούρα μπύρα για να απολαύσουν με το επιδόρπιο τους και η οποία λειτουργεί και σαν χωνευτικό, είναι μόνο μερικές από τις επιλογές που έχουν να κάνουν ανάμεσα στα είδη τα οποία διαθέτουν. Τεχνικά, είναι παρασκευασμένες καλά και οι ζυθοποιοί είναι ευτυχισμένοι με το αποτέλεσμα.

Από την πλευρά της εργαστηριακής ανάλυσης και του οργανισμού καταναλωτών, επιβεβαιώνεται ότι όταν χρησιμοποιείται λιγότερη βύνη και λυκίσκος, τότε η μπύρα γίνεται πιο λεπτή, αδύνατη και ελλείπει σοβαρά σε χαρακτήρα. Ακόμα και οι «ανώτερες σε γεύση» μπύρες, όπως η Stella Artois, δεν μπορούν να συγκριθούν με τις μπύρες που πουλιούνται στα Super Markets με έκπτωση στην Ολλανδία και στη Γερμανία.

Στις μέρες μας υπάρχουν 115 ζυθοποιίες στο Βέλγιο, αλλά το πιο αξιοπρόσεκτο για έναν τρίτο παρατηρητή δεν είναι το πλήθος των ζυθοποιείων, αλλά η απίστευτη ποικιλία στις μπίρες. Το βασικό χαρακτηριστικό των Βέλγων ζυθοπαραγωγών είναι η ευρηματικότητα τους. Είναι αληθές ότι το 70% των πωλήσεων είναι μπίρες τύπου Pilsen, το υπόλοιπο 30% όμως ανήκει στις διάσημες Βελγικές ειδικές μπίρες. Υπήρξε αξιοσημείωτη αύξηση τόσο στις πωλήσεις μπίρας υψηλής ζύμωσης όσο και στις μπίρες του λεγόμενου "νέου κύματος" τις μπίρες με γεύσεις φρούτων, από την νέα γενιά των νεώτερων Βέλγων, ειδικότερα από τις γυναίκες.

Αξίζει να γίνει ειδική μνεία στην εμπροσθοφυλακή της επανάστασης της ζυθοποιίας, την λευκή μπίρα (Biere Blanche) ένας τύπος σχεδόν υπό εξαφάνιση, ο οποίος άρχισε να επανεμφανίζεται στις δεκαετίες του 1980 και 1990.

Επίσης από τις πιο σημαντικές χώρες με μεγάλη παράδοση στην μπίρα είναι και η Μεγάλη Βρετανία με την πραότητα των αγγλικών ales και την ενανθράκωση τους αλλά και στη θερμοκρασία, να τονίζουν στο έπακρο τα λεπτά αρώματα και τη γεύση τους.

Αυτή η λεπτότητα ήταν μια από τις ποιότητες που ήταν και πιο διακινδυνευμένη όταν εισήρθε σχεδόν βίαια το φιλτράρισμα, η παστερίωση και το πάγωμα της μπίρας από τους μεγάλους ζυθοποιούς μέσα στο 1960. Η αυθόρμητη δημόσια αντίδραση σε αυτή την διαδικασία έγινε η Καμπάνια για Πραγματική Ale.

Χωρίς αυτή την καμπάνια, πιθανόν να μην επιζούσε ο συγκεκριμένος τύπος αν και η βιομηχανία μπίρας είναι πολύ στενόμυαλη για να το αναγνωρίσει αυτό. Η συγκεκριμένη καμπάνια δεν μπόρεσε όμως να αποτρέψει την ενδόρηξη των εθνικών ζυθοποιείων όπως η Whitbread και η Bass.

Ούτε ήταν ικανή να διατηρήσει και να σώσει την πρώιμη επιτυχία των οικογενειακών ζυθοποιείων, αν και μερικές έχουν λάμψει στα πρόσφατα χρονιά. Η Harveys of Lewes είναι ένα λαμπρό παράδειγμα, χρησιμοποιώντας τοπικό λυκίσκο και αναζωογονώντας διάφορα στιλ μπίρας όπως η Imperial Stout. Στις πρόσφατες δεκαετίες έχουν εμφανιστεί νέα και αυθεντικά μικρό- ζυθοποιεία. Αν και έχει εκπαιδευτεί στη δημιουργία κρασιού στο Μπορντό, ο Sean Franklin με τη ζυθοποιεία Yorkshire Roosters, έχει υπάρξει μια μεγάλη επιρροή, την πιο δυναμική χρήση του λυκίσκου και ειδικά σε ποικιλίες από τις Ηνωμένες Πολιτείες.

Ακόμα ένας πιο εκλεκτικός μικρό ζυθοποιός είναι ο Alastair Hook ο οποίος εκπαιδεύτηκε και στο Weihenstephan στην Βαυαρία αλλά και στο Herriot- Watt στο Εδιμβούργο. Επίσης έχει κρίνει και γευτεί ευρέως στις Ηνωμένες Πολιτείες. Το ζυθοποιείο του στο Greenwich στο Λονδίνο, προσφέρει ποικιλίες οι οποίες συνήθως συναντούνται μόνο στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού.

Παρόλο που στη Σκωτία τα καινούρια ζυθοποιεία δημιουργούν τις δικές τους νέες γεύσεις, η παραδοσιακή σκωτσέζικη ale διατηρεί τη βαριά έμφαση της από τις μέρες που ο λυκίσκος ήταν ακριβός για να εισαχθεί από τα Νότια της Αγγλίας και το κριθάρι ήταν ελεύθερα διαθέσιμο στη Σκωτία. Παγκόσμιοι κολοσσοί στη ζυθοποιεία όπως η Scottish και η Newcastle μπορεί να μην έχουν πλέον αισθητή παρουσία στη δημιουργία μπύρας στην ενδοχώρα, αλλά η σκωτσέζικη μικρό-ζυθοποιεία που υπάρχει έχει μία σημαντική παρουσία στο χώρο με σταθερή αύξηση τα τελευταία χρόνια.

Ορισμένα ζυθοποιεία έχουν ανασύρει από το παρελθόν παλιές κλασικές συνταγές οι οποίες χρησιμοποιούσαν άλλες ουσίες από το λυκίσκο. Οι Σκωτσέζοι μοναχοί δημιουργούσαν μπύρες από δημητριακά, άγρια βότανα και ώριμα φρούτα.

Με βάση αυτά τα συστατικά, υπάρχουν αρκετοί οι οποίοι χρησιμοποιούν πευκοβελόνες, φύκια και διάφορα άλλα μάλλον περίεργα συστατικά για να πετύχουν διαφορετικές γεύσεις μπύρας.

Το σκληρό νερό του Εδιμβούργου, μάλλον είναι ιδανικό για την παραγωγή της pale ale μπύρας και όντως κάποτε λειτουργούσαν τουλάχιστον 40 ζυθοποιεία στην περιοχή.

Σήμερα μόνο ένα έχει παραμείνει το οποίο ακόμα παράγει μπύρα στην περιοχή το οποίο λειτουργεί και σαν μουσείο. Επίσης είναι οι μόνοι παραγωγοί στη Βρετανία οι οποίοι χρησιμοποιούν χαλκό που καίγεται άμεσα και λέγεται ότι βράζει το νερό σωστά αντί να το σιγοβράζει. Το 1827, ο Αυστριακός Αυτοκράτορας διάλεξε τις μπύρες Belhaven για το κελάρι του αναφερόμενος σε αυτές ως το Burgundy της Σκωτίας και, ενώ η Βαυαρία είναι γνωστή για τη δυνατή της μπύρα, δεν μπορεί να παράγει την ίδια ποιότητα.

Η παραγωγή ζύθου στην Ουαλία τονώθηκε κατά τον 19^ο αιώνα από τη δίψα των ανθρακωρύχων και των εργατών στις βαριές βιομηχανίες των κοιλάδων.

Παρόλα αυτά έντονα κινήματα από θρησκευτικές ομάδες εξασφάλισαν το «δαιμονικό ποτό» να αποδοκιμαστεί σε κάθε εκκλησίασμα.

Η ουαλική μπίρα παραγόταν για να καταναλώνεται σε ποσότητες, έτσι σαν τυπική ale, είναι χαμηλή σε σοβαρότητα σε σχέση με την παρόμοια αγγλική. Η εγκρατής πίεση της επίσης κράτησε το προφίλ και τη δύναμη της σε χαμηλό επίπεδο. Εντούτοις, η Ουαλία είναι γνωστή για τις pale ales και για τις dark milds.

Από την άλλη πλευρά, η ζυθοποιεία στην Ιρλανδία έχει μακρά παράδοση, αφού λέγεται πως ο Άγιος Πατρίκιος προσέλαβε ένα ζυθοποιό και τα μεσαιωνικά μοναστήρια συνέχισαν το έθιμο. Η ιρλανδική ζυθοποιεία αργότερα ανέπτυξε από μία οικοτεχνία, μία παγκόσμια επιχείρηση, καθοδηγούμενη από μία μόνο μάρκα: τη Guinness. Η ιρλανδική παραγωγή διέπεται από το stout style. Η πιο εκφραστική μπίρα είναι η Guinness η οποία έχει γίνει όχι μόνο μία διάσημη και διεθνής μάρκα αλλά και η εικόνα της ιρλανδικής κουλτούρας.

Η επιτυχία της αποδίδεται σε μία συμπτωματική μετατροπή σε ένα ήδη υπάρχον ύφος. Όταν ο Arthur Guinness εγκαθιστούσε τη ζυθοποιεία του στο Δουβλίνο το 1759, ενώ αρχικά παρήγαγε bitter, αποφάσισε να το αλλάξει σε porter, ένα είδος μπίρας καταγόμενο από το Λονδίνο.

Ξεκίνησε να χρησιμοποιεί ψημένο κριθάρι χωρίς βύνη και αργότερα αύξησε την ποσότητα του λυκίσκου δραματικά, κάνοντας έτσι την μπίρα πιο dry και bitter στη γεύση. Η υιοθέτηση του ύφους porter φάνηκε να είναι τόσο δημοφιλής που με την αλλαγή του 20^{ου} αιώνα, ο Guinness ήταν ο μεγαλύτερος ζυθοποιός στον κόσμο, εξάγοντας τα προϊόντα του σε δεκάδες χώρες. Η ιστορία της ιρλανδικής ζυθοποιίας δεν ξεκινάει και τελειώνει με το πιο διάσημο ύφος μπίρας που έχει, δηλαδή την Guinness.

Παρότι είναι γνωστή για τις stout μπίρες, παράγονται επίσης και εξαιρετικές ales. Αυτό το ύφος μπίρας έχει τη χαρακτηριστική κοκκινωπή απόχρωση λόγω της διαδικασίας ψησίματος του κριθαριού.

Ενώ η Ολλανδία μόλις πρόσφατα έχει ξεκινήσει να έχει ξανά στο προσκήνιο τις χαμένες ενδιαφέρουσες γεύσεις και τύπους μπίρας που είχαν χαθεί όταν η παραγωγή της μπίρας lager εκτοπίστηκε από την παραδοσιακή ολλανδική ale κατά τη διάρκεια του δεύτερου μισού του 19^{ου} αιώνα.

Οι περισσότεροι ζυθοπαραγωγοί έχουν επηρεαστεί από τις διάσημες βέλγικες ales οι οποίες εισάγονταν στη χώρα από το 1970.

Παρ' όλα αυτά, όσο σκληρά και αν έχουν προσπαθήσει, λίγοι παραγωγοί έχουν κρατήσει την ποιότητα ίδια με αυτή των Βέλγων γειτόνων στην άλλη πλευρά των συνόρων.

Οι ζυθοπαραγωγοί στο Νότο έχουν επηρεαστεί περισσότερο και έχουν περισσότερη επιτυχία με το γερμανικό και το τσέχικο lager ύφος, ενώ η pilsner στις μέρες μας μετράει περί το 90% όλης της κατανάλωσης μπίρας στην Ολλανδία.

Εάν υπάρχει ένα είδος μπίρας που οι Ολλανδοί ενστερνίζονται και, λανθασμένα, ονομάζουν δικό τους, αυτό είναι η bock, η οποία έχει μία ικανοποιητική αύξηση δημοτικότητας. Το 1980 υπήρχαν μόνο πέντε bocks στην αγορά ενώ στις μέρες μας υπάρχουν πάνω από 60. Το τριήμερο φεστιβάλ bock μπίρας στο Άμστερνταμ, μαρτυρά την επιτυχία της μπίρας και τη διεθνή γοητεία της.

Πριν από περίπου 100 χρόνια η Γαλλία απαριθμούσε περίπου 1.000 ζυθοποιεία. Μετά όμως από δύο Παγκοσμίους Πολέμους, της αστυφιλίας και της έλλειψης επενδύσεων, τα περισσότερα έκλεισαν. Ευτυχώς, ένας μικρός αριθμός ζυθοποιείων επέζησε και σήμερα έχουν ενωθεί με το νέο κύμα ζυθοποιών. Η Γαλλία έχει δύο κεντρικές περιοχές παραγωγής μπίρας: την ανατολή με έδρα το Στρασβούργο και το βορρά με επίκεντρο τη Φλαμανδική Γαλλία γύρω από τη Λιλ.

Ενώ πλέον μπορούν να εντοπιστούν αρκετοί ζυθοποιοί σε όλα τα επαρχιακά διαμερίσματα της Γαλλίας, μία τρίτη περιοχή εξελίσσεται στη Βρετάνη.

Οι ζυθοποιοί γύρω από το Στρασβούργο τείνουν να παρασκευάζουν μία ελαφρύτερη εκδοχή της γερμανικής lager, ενώ περισσότερο γύρω από τη Λιλ, ειδικεύονται στο είδος της bière de garde, ένα είδος παρόμοιο με αυτό μερικών βελγικών ale.

Οι bières de garde μπορούν να αγοραστούν κατευθείαν από τα ζυθοποιεία ή πωλούνται σε τοπικά μπαρ. Η Λιλ είναι μία σπουδαία πόλη για τους εραστές της μπίρας που τους αρέσει να απολαμβάνουν τοπικές ποικιλίες μπίρας.

Πλέον και η Βρετάνη έχει μεγάλο αριθμό ζυθοποιείων, τα οποία έχοντας Κέλτικες και Γαλατικές επιρροές, προτιμούν την παραγωγή μπίρας από κριθάρι ή της αλλιώς ονομαζόμενης cernoise, και με αυτό τον τρόπο αναβιώνουν παλιούς παραδοσιακούς τρόπους σαν μέσο να επικυρώσουν την παρουσία και την ταυτότητά τους στον 21ο αιώνα. Farmhouse Ales: Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition, Phil Marowski, Haydon, Peter (2001) Beer and Britannia: an inebriated history of Britain. Stroud: Sutton

14.4.Νότια Ευρώπη

Σοβαρές απόπειρες παραγωγής μπίρας στην Ιταλία χρονολογούνται από τον 19ο αιώνα, όταν επιχειρηματίες από την Αυστρία και τη Γερμανία άρχιζαν να καταφτάνουν στη Βόρεια Ιταλία. Από τους πιο διάσημους ήταν ο Franz Wührer, (ο οποίος μετακόμισε από το Σάλτσμπουργκ στη Μπρέσια το 1829), ο Anton Dreher (από τη Βιέννη στην Τεργέστη το 1870), και ο Heinrich Von Wunster (από το Baden-Württemberg στο Μπέργκαμο το 1879).

Οι μάρκες που δημιούργησαν τότε υπάρχουν ακόμα και στις μέρες μας, μαζί με τα ονόματα Peroni και Moretti, αλλά πλέον ανήκουν στους πολυεθνικούς γίγαντες όπως είναι η Heineken, η Carlsberg και η SABMiller, οι οποίες παράγουν τεράστιες ποσότητες μπίρας lager. Με την εγκατάσταση των πρώτων brewpubs από προηγούμενους οικιακούς παραγωγούς στα μέσα του 1990, το ιταλικό σκηνικό της μπίρας υποβλήθηκε σε μία ριζική μεταμόρφωση.

Οι καταναλωτές άρχισαν να ανακαλύπτουν αφιλτράριστες, μη παστεριωμένες μπίρες των οποίων η πλούσια γεύση τους έδωσε νέες γευστικές εμπειρίες στους ανιαρούς μέχρι τότε γευστικούς κάλυκες τους. Για να ανταπεξέλθουν στο τεράστιο ρεύμα που ξαφνικά ξέσπασε πάνω στην μπίρα, το Unionebirrai (το σωματείο των συντεχνιών παρασκευής μπίρας) άρχισε να οργανώνει γευσιγνωσίες, μαθήματα και διαγωνισμούς σε όλη την Ιταλία.

Σήμερα, η Ιταλία έχει πάνω από 150 micro & brewpubs οι οποίες παράγουν αυθεντικές και ενδιαφέρουσες νέες μπίρες οι οποίες απολαμβάνονται στην Ιταλία αλλά και στο εξωτερικό. Τα νέα ζυθοποιεία πολλές φορές δεν ακολουθούν την πεπατημένη και χρησιμοποιούν καθαρό νερό και τοπικά προϊόντα όπως φρούτα, ξηρούς καρπούς, βότανα και μπαχαρικά.

Η μπίρα στην Πορτογαλία έχει μια μεγάλη ιστορία, που ξεκινάει από τα χρόνια της αρχαίας ρωμαϊκής επαρχίας Lusitania, όπου η μπίρα κατά γενικό κανόνα παραγόταν και καταναλωνόταν.

Η Πορτογαλία είναι μεταξύ των 11 μεγαλύτερων παραγωγών μπίρας στην Ευρώπη, και είναι ο 7ος μεγαλύτερος ευρωπαϊκός εξαγωγέας του προϊόντος.

Η λέξη για την μπίρα στα πορτογαλικά είναι cerveja, προερχόμενο από το λατινικό cerevisia. Τα σύγχρονα πορτογαλικά ζυθοποιεία άρχισαν στην Πορτογαλία στον 19ο αιώνα.

Το καθεστώς του Estado Novo στην Πορτογαλία που ηγούταν ο António Salazar, προστάτευσε την εθνική βιομηχανία από τον ξένο έλεγχο, συμπεριλαμβανομένου του τομέα της μπύρας, κατά τη διάρκεια του χρόνου του στη εξουσία. Η παρασκευή στην Πορτογαλία εξουσιάστηκε πολύ από δύο επιχειρήσεις, την Unicer - Bebidas de Portugal, S.A και τη Sociedade Central de Cervejas, S.A.

Δημιουργήθηκαν από τα υπολείμματα των καθιερωμένων πορτογαλικών ζυθοποιών μετά από το στρατιωτικό χτύπημα του 1974, όταν εθνικοποιήθηκε η βιομηχανία. Και οι δύο ιδιωτικοποιήθηκαν στη δεκαετία του '90. Μεταξύ τους, ελέγχουν περισσότερο από το 90% της πορτογαλικής αγοράς μπύρας. Το 2003, η Πορτογαλία είχε επτά ζυθοποιεία, απασχολώντας περίπου 1.848 άτομα.

Η μπύρα στη Βουλγαρία χρονολογείται από το 19^ο αιώνα, όταν εισήχθη στη χώρα από τους αλλοδαπούς (από την Αυστρία-Ουγγαρία, τη Γαλλία και την Ελβετία) λίγο πριν την απελευθέρωση της Βουλγαρίας. Μέχρι τότε, η μπύρα ήταν σχεδόν άγνωστη στη χώρα που μέχρι τότε έπιναν κυρίως rakia και κρασί. Σήμερα, η Βουλγαρία ταξινομείται 21^η σε την κατανάλωση μπύρας κατά κεφαλήν, με 59.5 λίτρα ετησίως.

Οι Ούγγροι εξόριστοι στη Shumen, που οδηγήθηκαν από τον Lajos Kossuth μετά από την ουγγρική επανάσταση 1848, παρασκεύασαν την μπύρα και θεωρούνται ότι βρήκαν οπαδούς της μπύρας μεταξύ των ντόπιων.

Εντούτοις, η παραμονή τους στην πόλη ήταν σύντομη και δεν μπορούσαν να κατορθώσουν να εισαγάγουν την μπύρα στις μάζες. Ο Γάλλος Ducorp, που εργάστηκε ως μηχανικός σιδηροδρόμων κοντά στη Σόφια μεταξύ 1873 και 1876, άνοιξε ένα μικρό ζυθοποιείο στο Knyazhevo.

Ο Τσέχος Jiří Prošek, που ήρθε αρχικά στη Βουλγαρία το 1873 να λειτουργήσει στην ίδια γραμμή σιδηροδρόμων, παρατήρησε ότι το τοπικό Shopri είχε τη συνήθεια για να παρασκευάσει την πρωτόγονη μπύρα στην περίοδο των συγκομιδών.

Μούλιαζαν το κριθάρι, αφήνοντας το να βλαστήσει, ξεραίνοντας το, προσέθεταν το ζεστό νερό και τους άγριους λυκίσκους, με τη φυσικές ζύμωση και την ψύξη. Το πιο πρόωρο εμπορικό ζυθοποιείο της Βουλγαρίας καθιερώθηκε στο Plovdiv από τους Ελβετό - Γερμανούς Rudolf Frick και Friedrich Sulzer το 1876.

Έγινε ένα μεγάλο και σύγχρονο εργοστάσιο το 1879-1881 με τη βοήθεια ενός άλλου Ελβετού ειδικού, του Christian August Bomanti.

Η παραγωγή άρχισε το 1882 στην περιοχή Kamenitsa κοντά στην πόλη και συνεχίζεται μέχρι και σήμερα με το διάδοχό της που είναι το ζυθοποιείο Kamenitza. Το πρώτο ζυθοποιείο στη Βάρνα χρονολογείται από 1884, όταν άνοιξαν οι ανάδοχοι Kasabov και Vtichev ένα μικρό εργοστάσιο. Ο επαγγελματίας Τσέχος ζυθοποιός Franz-František Milde καθιέρωσε το εργοστάσιο μπίρας Shumensko στο Shumen το 1882, και βοήθησε να ιδρύσει τη Βουλγαρική Ένωση τον ίδιο χρόνο.

Ο Jiří Prošek και οι αδελφοί του ίδρυσαν το Vitosha ζυθοποιείο στη Σόφια το 1884 αγόρασαν επίσης το μικρό ζυθοποιείο του Ducorp που σήμερα ανήκει στο Dalbok Zimnik Cellar. Σήμερα, το Vitosha είναι γνωστό ως Ariana. Το 1899, οι Βούλγαροι συνεργάτες του Milde προσπάθησαν να τον εξαπατήσουν, έτσι αγόρασε το αυστριακό ζυθοποιείο Johann Habermann στο Rousse (που καθιερώνεται το 1876) και άρχισε να παράγει μπίρα.

Φοβούμενοι τον ανταγωνισμό του, οι συνεργάτες του πλήρωσαν γρήγορα τα χρέη τους και η Milde επέστρεψε στο Shumen, αφήνοντας τον αδελφό του Sebastian ως διευθυντή του Rousse. Στο τέλος του 19^{ου} αι. και στις αρχές του 20^{ου}, η μπίρα αυξήθηκε γρήγορα στη δημοτικότητα μεταξύ της βουλγαρικής μεσαίας τάξης, και ένας μεγάλος αριθμός πληθυσμού που προτιμούν την μπίρα καθιερώθηκε στις περισσότερες μεγάλες πόλεις. Μετά από τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο, υπήρχαν ήδη 18 ζυθοποιεία στη Βουλγαρία. Μετά από το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, καθώς η Βουλγαρία έγινε μέρος της ανατολικής ομάδας, όλα τα ζυθοποιεία εθνικοποιήθηκαν.

Από τις δημοκρατικές μεταρρυθμίσεις το 1989, η βουλγαρική αγορά μπίρας έχει εξουσιαστεί από μερικές από τις μεγαλύτερες πολυεθνικές επιχειρήσεις μπίρας που ιδιωτικοποίησαν τα τοπικά ζυθοποιεία και τα προϊόντα και τοπικά και διεθνώς μαρκάρισαν την μπίρα.

Τα πολυάριθμα φεστιβάλ μπίρας (birfest) οργανώνονται ετήσια στις μεγάλες πόλεις όλες γύρω από τη χώρα, παραδείγματος χάριν στη Σόφια, στο Plovdiv, στο Pleven, στο Gabrovo, στο Sevlievo, στο Bansko, στο Vidin, κ.λπ.

Η δημοφιλέστερη μορφή συσκευασίας είναι το μπουκάλι γυαλιού, που ακολουθείται στενά από το μπουκάλι PET, το οποίο, το 2008, αποτέλεσε το 41% της συσκευασίας μπίρας.

Μερικές ανατολικό-ευρωπαϊκές χώρες παρουσιάζουν μια τάση προς την αγορά τις ξανθιάς γερμανικής μπίρας στα μεγάλα πακέτα PET, για τη Βουλγαρία αυτή η τάση είναι κυρίως περιορισμένη στα εμπορικά σήματα προτύπων και οικονομίας τις pale lager.

14.5.Βόρεια Ευρώπη

Η μπίρα στη Νορβηγία είναι το προϊόν μιας πλούσιας παράδοσης όσον αφορά την παρασκευή της. Η νορβηγική τέχνη παρασκευής έχει μια μεγάλη ιστορία, που ξεκινάει τουλάχιστον πριν 1.000 έτη. Μέχρι περίπου 200 έτη πριν κανένα αγρόκτημα δεν ήταν πλήρες χωρίς δικό του ζυθοποιείο. Από τις αρχές του 20^{ου} αι. η παρασκευή μπίρας βιομηχανοποιήθηκε και η παρασκευή μπίρας στα σπίτια κηρύχτηκε εκτός νόμου.

Από τότε, σημαντικές συγχωνεύσεις στον τομέα παραγωγής έχουν μειώσει τον αριθμό σημαντικών ζυθοποιείων. Με εξαίρεση το malty juleøl (μπύρα Χριστουγέννων), οι περισσότερες μορφές μπίρας που παρασκευάζονται στη Νορβηγία αποδίδουν σήμερα την καταγωγή τους στην κεντρική Ευρώπη. Αυτήν την περίοδο, η νορβηγική αγορά μπίρας εξουσιάζεται από δύο μεγάλους ζυθοποιούς: Τη γιγαντιαία Carlsberg - Ringnes που εδρεύει στο Όσλο και την Κοπεγχάγη, τη Δανία, και η μικρότερη Hansa - Borg, που εδρεύει στο Μπέργκεν και στο Sarpsborg.

Κάθε μπίρα που παράγεται, είτε τα παραδοσιακά νορβηγικά εμπορικά σήματα μπίρας, καθώς επίσης και ξένα εμπορικά σήματα, εμφανίζονται μόνο με ειδική άδεια. Αυτό το σύστημα είναι ένα αποτέλεσμα της μεγάλης κλίμακας σταθεροποίησης των νορβηγικών ζυθοποιείων που έχουν πραγματοποιηθεί κατά τη διάρκεια των τελευταίων 50 ετών.

Η παρασκευή μπίρας έχει μια μεγάλη ιστορία στη Νορβηγία, από τότε που κανένα αγρόκτημα δεν ήταν πλήρες χωρίς ζυθοποιείο. Πολλές κατασκευές που βρίσκονται σε παλιά κτήματα, πράγματι περιλαμβάνουν ένα οριζόμενο " bryggehus": ένα χωριστό κτήριο όπου παραγόταν η μπίρα .

Η εγχώρια παρασκευή στη Νορβηγία είναι ένα μάλλον κοινό, αν και μειωμένο (λόγω της ένωσής του με την εγχώρια απόσταξη, η οποία είναι παράνομη) χόμπι.

Όπως με τις περισσότερες χώρες στην Ευρώπη και την Αμερική, το δημοφιλέστερο ύφος της μπίρας στη Νορβηγία είναι pale lager τύπου pilsner.

Συνεπώς, σύμφωνα με το νορβηγική ένωση ζυθοποιών, σχεδόν το 92% της μπίρας που παρασκευάζεται στη Νορβηγία είναι pale lager μπίρες.

Αυτό είναι το μόνο ύφος της μπύρας που υπάρχει, εκτός από την περίοδο των Χριστουγέννων, όταν οι μπύρες Χριστουγέννων διατίθενται, οι οποίες είναι σκοτεινές μπύρες βύνης που παρασκευάζονται παραδοσιακά για τα Χριστούγεννα.

Λόγω των κυβερνητικών περιορισμών, οι μπύρες επάνω από 4.75% αλκοόλ είναι μόνο διαθέσιμες από τις εξουσιοδοτημένες εγκαταστάσεις ή το δημόσιο Vinmonopol (κυριολεκτικά "Κρασί μονοπολύ") αλυσίδα των καταστημάτων. Αυτό έχει οδηγήσει σε μερικά ξένα ζυθοποιεία να «νερώνουν» τη μπύρα τους προκειμένου να είναι νομικά κατάλληλη για τη λιανική πώληση στα Super Markets. Επιπλέον, σε μερικούς δήμους η πώληση οινοπνεύματος είναι περαιτέρω περιορισμένη, με την μπύρα να είναι διαθέσιμη μέσω των εξουσιοδοτημένων λιανοπωλητών - όπως σε μερικά κράτη στις ΗΠΑ. Αυτή η πρακτική είναι συνήθως περιορισμένη σε κάποιους βόρειους και δυτικούς δήμους.

Οι επισκέπτες από άλλες χώρες εκπλήσσονται συχνά από την περιορισμένη διαθεσιμότητα των μπυρών στα μπαρ και τα νυχτερινά κέντρα διασκέδασης. Αυτό οφείλεται στη συνήθεια κάθε μπαρ να υπογράφει μια σύμβαση με ένα ζυθοποιείο, που περιορίζει τους την παροχή της μπύρας από εκείνο το ζυθοποιείο. Στην ανταλλαγή, το ζυθοποιείο θα παράσχει στο μπαρ όλα τα συστήματα που απαιτούνται για το τράβηγμα της μπύρας, όπως οι δεξαμενές, βρύσες, ποτήρια, και ούτω καθεξής.

Αντί της επιλογής, τα μπαρ φέρνουν συχνά διάφορες εμφιαλωμένες μπύρες. Εντούτοις, αυτές συνήθως έχουν μια πολύ υψηλότερη τιμή. Μερικές χαρακτηριστικές μορφές της μπύρας που είναι χαρακτηριστικές των νορβηγικών παραδόσεων είναι:

Pilsner - το ύφος pale lager που δημιουργήθηκε στην τσεχική πόλη Plzeň. Όπως στις περισσότερες δυτικές χώρες αυτό είναι ο κυρίαρχος τύπος μπύρας με σχεδόν 92% του μεριδίου αγοράς.

Οι πιο αδύνατοι (κάτω από 4.75% αλκοόλ.) τύποι είναι οι πιο κοινοί, αλλά τα περισσότερα ζυθοποιεία παρασκευάζουν επίσης τις ισχυρότερες ποικιλίες (παρόμοιες με το βαυαρικό ύφος μπύρας Spezial) για την πώληση μέσω του Vinmonopol.

Bayer – μία dark lager μπύρα, η οποία έχει τις ρίζες της στη Βαυαρία (Bayern) στη Γερμανία. Η νορβηγική εκδοχή είναι συχνά ελαφρώς πιο γλυκιά από dark lager.

Juleøl - μια dark, malted μπύρα που είναι αποκλειστικά διαθέσιμη στην περίοδο των Χριστουγέννων. Παραδοσιακά αυτή ήταν μια ισχυρή, dark μπύρα του τύπου English ale που παρασκευαζόταν στα σπίτια.

Στις σύγχρονες μέρες κάθε ζυθοποιείο παράγει τη δική της ποικιλία μπύρας Χριστουγέννων, συνήθως είναι μία dark lager.

Τα περισσότερα ζυθοποιεία παρασκευάζουν και τις πιο αδύνατες ποικιλίες (για την πώληση στις υπεραγορές) και τις παραδοσιακότερες, ισχυρότερες ποικιλίες.

Bokkøl: είναι ένας ισχυρός τύπος dark lager, χαρακτηριστικά 6-7% αλκοόλ, με μια γλυκιά, σύνθετη γεύση. Προέρχεται από τη Γερμανία, όπου είναι γνωστό ως Bockbier.

Η Φινλανδία έχει μια μεγάλη ιστορία της μπύρας που χρονολογείται από το Μεσαίωνα. Το πρώτο ζυθοποιείο της Φινλανδίας και των Σκανδιναβικών χωρών ήταν το Sinebrychoff, που ιδρύθηκε το 1819. " Το Suomalaisen räivä", ή η φινλανδική ημέρα μπύρας γιορτάζεται στο 13 του Οκτωβρίου για να τιμήσει την μνήμη της ίδρυσης του Oy Sinebrychoff αβ και της γέννησης της φινλανδικής μπύρας. Οι μεγαλύτεροι φινλανδικοί ζυθοποιοί είναι η Hartwall, η Olvi και η Sinebrychoff.

Οι περισσότερες από τις μπύρες που παρασκευάζονται στη Φινλανδία είναι pale lagers. Η Φινλανδία είναι 9^η στην κατά κεφαλήν κατανάλωση μπύρας. Οι Φινλανδοί καταναλώνουν συνολικά 437 μιλ. της μπύρας ετησίως και η τάση αυξάνεται από 11.7 ετήσιο κατά κεφαλήν μπουκαλιών 633 μιλ. Το Sahti είναι μια παραδοσιακή μπύρα από τη Φινλανδία που γίνεται από ποικίλα σιτάρια, malted και unmalted, συμπεριλαμβανομένου του κριθαριού, της σίκαλης, του σίτου, και των βρωμών.

Μερικές φορές το ψωμί που γίνεται από αυτά τα σιτάρια επιδέχεται ζύμωση αντί να βυνοποιηθεί από μόνο του.

Παραδοσιακά η μπύρα είναι αρωματική με τα μούρα ιουνιπέρων εκτός από, ή αντί, τους λυκίσκους που η πολτοποίηση φιλτράρεται μέσω των κλαδίσκων ιουνιπέρων μέσω διαμορφωμένων βαρελιών τα αποκαλούμενα kuurna στα φινλανδικά. Το Sahti έχει μια ευδιάκριτη γεύση μπανανών λόγω της ζύμης.

Το Sahti είναι top - fermented (τύπου ale), και ενώ χρησιμοποιείται παραδοσιακά ψημένη μαγιά, χρησιμοποιείται επίσης και η ζύμη ale μπύρας στη ζύμωση. Το τελικό προϊόν είναι μια νεφελώδης, απαλά οίνοπνευματώδης μπύρα με γεύσεις έντονα της μαγιάς και φαινολικές γεύσεις παρόμοιες με την μπανάνα.

Το Sahti είναι παραδοσιακή μπύρα αλλά τα τελευταία χρόνια οι εμπορικές εκδόσεις έχουν διατεθεί.

Μερικές παράγονται από τους ζυθοποιούς ειδικούς της μπίρας τύπου sahti όπως Lammin Sahti, Krouvin Sahti, Joutsan Sahti και Finlandia Sahti (καμία σχέση με το εμπορικό σήμα βότκας του ίδιου ονόματος). Άλλες γίνονται από τα φινλανδικά microbrewers όπως Huvila και Stadin Panimo. Το εμπορικό Sahti έχει συνήθως περίπου 8% αλκοόλ. Λόγω του υψηλότερου ποσοστού οινοπνεύματός του Sahti πωλείται μόνο στα μπαρ ή τα κρατικά καταστήματα Alko.

Το Sahti πρέπει να αποθηκεύεται και να διατηρείται κρύο μέχρι την κατανάλωση και δεν είναι επομένως διαθέσιμο σε όλους τους κλάδους Alko. Η ετυμολογία του sahti λέξης δεν είναι σίγουρη, εντούτοις, εμπειρογνώμονες θεωρούν ότι μια πιθανή ρίζα θα μπορούσε να είναι η γερμανική SAF, η οποία εξελίχθηκε αργότερα στη Σκανδιναβική λέξη saft, σημαίνοντας χυμός.

Η αγορά της μπίρας στη Φινλανδία έχει περιγραφεί περισσότερο διεθνής παρά τοπική. Ο πρωτοπόρος στην αγορά είναι η Carlsberg Group της Δανίας, ιδιοκτήτης του φινλανδικού ζυθοποιείου Sinebrychoff, με ένα μερίδιο αγοράς 46.9%. Τα εμπορικά σήματα μπίρας του περιλαμβάνουν την Koff και την Karhu. Η Carlsberg ακολουθείται από τη Heineken International, η οποία ελέγχει - μέσω του ζυθοποιείου Hartwall - ένα μερίδιο 29.5% της εθνικής αγοράς και παράγει τα εμπορικά σήματα Lapin Kulta και Karjala.

Το Oivi είναι το μεγαλύτερο φινλανδικό κύριο ζυθοποιείο, κρατώντας ένα περίπου περαιτέρω 20% της φινλανδικής αγοράς. Το υπόλοιπο των φινλανδικών ζυθοποιείων είναι οι microbreweries, όπου ιδρύθηκαν μετά το 1985.

Η Φινλανδία και η Εσθονία παρασκευάζουν τις παραδοσιακές μπίρες ιουνιπέρων. Στη Φινλανδία, αυτό είναι γνωστό ως Sahti και στην Εσθονία καλείται Koduõli ("σπιτική μπίρα").

Αυτή η μπίρα γίνεται από τις βύνες σίκαλης ή βρωμών που φιλτράρονται μέσω των κλαδίσκων άχυρου και ιουνιπέρων. Σύμφωνα με τον beer hunter Μάικλ Τζάκσον, είναι κατά πολύ η παλαιότερη συνεχής παράδοση διαβίωσης μπίρας που κάνει, που δεν αντιπροσωπεύει τίποτα λιγότερο από έναν άμεσο σύνδεσμο με τη μέθοδο παραγωγής μπίρας των Βαβυλωνίων.

Η μπίρα στη Δανία εξουσιάζεται από την Carlsberg και την Tuborg. Δεδομένου ότι η Tuborg αποκτήθηκε από την Carlsberg το 1970 αυτό έχει αφήσει ένα σχεδόν μονοπώλιο για την Carlsberg.

Διάφορα περιφερειακά ζυθοποιεία εντούτοις, για να επιζήσουν, συγχωνεύτηκαν στη Royal Unibrew το 2005. Επίσης τα τελευταία χρόνια έχει εμφανιστεί ένας μεγάλος αριθμός μικρό ζυθοποιείων.

Η Δανική αγορά εξουσιάζεται από την pale lager, με περισσότερο από 95% των συνολικών πωλήσεων. Εντούτοις, η stout μπύρα και άλλες dark μπύρες αυξάνονται στη δημοτικότητα, μια τάση που οδηγείται από την ανάπτυξη αγοράς των μπυρών μεγάλης αξίας. Τα τοπικά microbreweries είναι ισχυροί καινοτόμοι και παράγουν μια ευρεία ποικιλία των μορφών μπύρας, συμπεριλαμβανομένου ισχυρών IPA και των stout μπυρών. Η δανική παραγωγή μπύρας ήταν 723 εκατομμύριο λίτρα το 2001, και αυξήθηκε σε 870 εκατομμύριο λίτρα μέχρι το 2005. Αυτό είναι μια αύξηση 20%. Η εισαγόμενη μπύρα αποτέλεσε μόνο 8% των συνολικών πωλήσεων όγκου το 2006.

Αυτό δείχνει ότι οι πωλήσεις μπύρας στη Δανία εξουσιάζονται από τα εσωτερικά εμπορικά σήματα εντούτοις, οι εισαγωγές αυξήθηκαν κατά 14% το 2006 για να φθάσουν σε 36.3 εκατομμύριο λίτρα. Η Γερμανία είναι η σημαντικότερη αγορά πηγής για τις εισαγωγές. Οι Δανικές εξαγωγές μπύρας ήταν 296.1 εκατομμύριο λίτρα το 2006. Η Γερμανία συνεχίζει να είναι η σημαντικότερη αγορά εξαγωγών για τις δανικές μπύρες. Η γερμανική αγορά αποτέλεσε 30% των εξαγωγών το 2006. Με βάση τα στοιχεία από τη δανική ένωση μπύρας (Bryggeriforeningen), η κατανάλωση μπύρας για το 2005 ήταν 539 εκατομμύριο λίτρα.

Ο Δανός βιομήχανος J. C. Jacobsen ξεσήκωσε τον κόσμο της παρασκευής μπύρας όταν αναπαρήγαγε στο ζυθοποιείο του, Carlsberg, μια καθαρή πίεση της ζύμης lager, *saccharomyces - carlsbergensis*. Αυτό επέτρεψε στα ζυθοποιεία να επιτύχει μια μεγάλη και συνεπή παραγωγή, και η lager είναι το δημοφιλέστερο ύφος της μπύρας στη Δανία δεδομένου ότι η Carlsberg άρχισε την το 1847.

Μικρότερα ζυθοποιεία στη Δανία υπέφεραν πολύ κάτω από την κυριαρχία της αγοράς της Carlsberg, ειδικά κατά τη διάρκεια των μέσων του 20ού αιώνα, και αυτό οδήγησε σε μια μεγάλη μείωση της διαθέσιμης ποιότητας και των μορφών μπύρας.

Τα τελευταία χρόνια το ενδιαφέρον για καλύτερη ποιότητα μπύρας έχει αυξηθεί αισθητά, και το δανικό τοπίο μπύρας είναι τώρα διαστιγμένο με διάφορα μικρά ζυθοποιεία και brewpubs, παράγοντας ένα ευρύ φάσμα των μπυρών.

Στη Δανία επικρατούν ορισμένοι από τους παρακάτω τύπους μπύρας.

-Κλασικός: ένας τελείως malt lager τύπος με έντονο χρώμα και γεύση. Ο κλασικός τύπος ονομάζεται μετά από το Tuborg Classic.

-Guld: το Guld (χρυσός) είναι ένα όνομα που εφαρμόζεται συνήθως στις pale lager με μια δύναμη γύρω στο 5.7% αλκοόλ.

-Hvidtøl: η Hvidtøl (άσπρη μπύρα) είναι μια παραδοσιακή δανική μπύρα. Είναι συνήθως κάτω από 2% αλκοόλ, και αρκετά malty και γλυκιά. Κάποτε ήταν η πιο κοινή μπύρα στη Δανία αλλά οι πωλήσεις έχουν μειωθεί έτσι ώστε κυρίως μόνο αγοράζεται στα Χριστούγεννα όταν σερβίρεται με την πουτίγκα ρυζιού.

Η μπύρα ονομάστηκε αρχικά "white" δεδομένου ότι έγινε από τη φουρνισμένη βύνη, η οποία αναπτύχθηκε προς το τέλος του δέκατου όγδοου αιώνα σε αντίθεση με τις ξηρές βύνες σε σχέση με τις φουρνιστές βύνες που παρήγαγαν τις μπύρες smokey.

-Julebryg: το Julebryg και Juleøl (μπύρα Χριστουγέννων) είναι ονόματα που δίνονται στις μπύρες που πωλούνται τα Χριστούγεννα. Ποικίλλουν στη δύναμη και το ύφος, τείνει εν τούτοις να είναι malty και με περίπου 6% αλκοόλ.

Τα παραδείγματα περιλαμβάνουν Tuborg Julebryg (μια pale lager με 5.6% αλκοόλ), Svaneke Julebryg (μια dark lager με 5.6% αλκοόλ), Fur Julebryg (μια brown ale με 6.5% αλκοόλ), Fjordens Juleøl (μια dark lager με 6% αλκοόλ), και Raasted Juleøl (μια dark ale με 8.5% αλκοόλ).

-Nisseøl: το Nisseøl (κυριολεκτικά μπύρα νεράιδων) είναι μία σκοτεινή, γλυκιά hvidtøl (άσπρη μπύρα) που πωλείται την περίοδο των Χριστουγέννων στη Δανία.

Το όνομα προέρχεται από το nisser (μυθικά πλάσματα της Σκανδιναβικής λαογραφίας) που απεικονίζονται συχνά στις ετικέτες μπύρας. Δεν πρόκειται να μπερδευτεί κανείς με το julebryg, το οποίο είναι μια πολύ ισχυρότερη δανική μπύρα Χριστουγέννων.

-Påskeøl: το Påskeøl (μπύρα Πάσχα) είναι συνήθως φορολογική κατηγορία II μπύρα δύναμης.

-Pale lager: ο πιο κοινός τύπος μπύρας στη Δανία είναι η pale lager, απλά γνωστή ως Pilsner στα δανικά.

-Strong lager: η strong lager (Stærk Øl ή εξαγωγή) αναφέρεται στη φορολογική κατηγορία III τις μπύρες (6-8% αλκοόλ).

Η παρασκευή ale μπύρας έχει μια μεγάλη ιστορία στη Σουηδία, που προηγείται χρονικώς από τα γραπτά αρχεία. Είναι γνωστό, μέσω των παλαιών γραφών όπως στο Håvamål και άλλα, ότι ο πολιτισμός των Βίκινγκ χρησιμοποίησε την παρασκευή για να παραγάγει την ale μπύρα και το υδρόμελι.

Μέσω των αιώνων από και μέχρι τον 19^ο αιώνα, η παρασκευή ήταν συνήθως ένα θέμα παραγωγής που κάλυπτε μόνο τις ανάγκες των εκάστοτε νοικοκυριών.

Η μπίρα ήταν συνήθως αδύνατη στο αλκοόλ και χρησιμοποιούταν ως καθημερινό ποτό. Για τους εορτασμούς και τις γιορτές, παρασκευαζόταν πιο δυνατή σε γεύση μπίρα (feast - beer).

Με την εμφάνιση της βιομηχανίας, όλο αυτό άλλαξε. Δεδομένου ότι οι πόλεις αυξήθηκαν, η εγχώρια παρασκευή έγινε αδύνατη για τους περισσότερους ανθρώπους, και έτσι προέκυψε η σουηδική βιομηχανία παρασκευής μπίρας. Στο μέσο του 19^{ου} αιώνα, ένα πλήθος μικρών ζυθοποιείων αυξήθηκε σε όλες τις μεγαλύτερες πόλεις της Σουηδίας, και κάθε κωμόπολη έπρεπε να έχει τουλάχιστον ένα ζυθοποιείο, εάν μη τι άλλο για τον τοπικό πατριωτισμό.

Στην αρχή του 20ού αιώνα, άρχισε μια τάση σταθεροποίησης με τις συγχωνεύσεις και τις αγορές, το οποίο σταμάτησε προς το τέλος της δεκαετίας του '70 και της αρχής του 1980. Αυτό οδήγησε στο σχηματισμό τριών μεγάλων συγκροτημάτων επιχειρήσεων ζυθοποιείων, της Pripps, της Spendrups και της Falcon, αλλά και ώθησε τα μικρότερα ζυθοποιεία στα πρόθυρα της εξάλειψης. Αυτό οδήγησε να στερεοτυπήσουν οι σουηδικές μπίρες ως εύκολα πόσιμες lager, υστερώντας τις περισσότερες φορές στη γεύση και στο χαρακτήρα.

Προς το τέλος της δεκαετίας του '80 και της αρχής της δεκαετίας του '90, ένα μεγάλο μέρος μέσω της καταναλωτικής συνειδητοποίησης, μια νέα γενεά των μικρών ζυθοποιείων άρχισε να αυξάνεται παράλληλα με τις μεγάλες επιχειρήσεις.

Αυτές οι επιχειρήσεις προσφέρουν στους πελάτες περισσότερες επιλογές και πολλές από τις μπίρες που παράγονται τώρα στη Σουηδία είναι της πολύ υψηλότερης διεθνούς ποιότητας, που παράγεται με τις προσεκτικά καλλιεργημένες ζύμες παρασκευής (που εισάγονται συχνά από τη Γερμανία, το Βέλγιο ή τη Μεγάλη Βρετανία). Η σύγχρονη τάση είναι προς τους καταναλωτές που επιλέγουν όλο και περισσότερο την ισχυρότερη μπίρα από τα εμπορικά σήματα με 3.5% αλκοόλ, που αναφέρονται γενικά ως folköl (η μπίρα του λαού) που πωλείται στα μανάβικα.

Οποιαδήποτε ισχυρότερη μπίρα πωλείται αποκλειστικά κυβερνητικό λιανικό μονοπώλιο Systembolaget.

14.6.Βόρεια Αμερική

Η μπίρα στον Καναδά εισήχθη από τους Ευρωπαίους αποίκους στο 17ο αιώνα, και διάφοροι εμπορικοί ζυθοποιοί αναπτύχθηκαν μέχρι την ποτοαπαγόρευση στον Καναδά. Αν και βραχύβιοι, πολύ λίγοι ζυθοποιοί επέζησαν, και ήταν μόνο προς το τέλος του 20ου αιώνα όταν άνοιξαν νέα ζυθοποιεία.

Η канаδική βιομηχανία μπίρας παίζει ένα σημαντικό ρόλο στην канаδική ταυτότητα, αν και η παγκοσμιοποίηση της παρασκευαστικής βιομηχανίας έχει δει τους σημαντικότερους φορείς στον Καναδά να αποκτούνται ή να συγχωνεύονται με ξένες εταιρείες, ειδικότερα οι τρεις μεγαλύτεροι παραγωγοί, η Labatt, η Molson και η Sleeman. Το αποτέλεσμα είναι ότι ο Moosehead έχει γίνει ο μεγαλύτερος, πλήρως канаδικός, κύριος ζυθοποιός.

Η μπίρα εισήχθη αρχικά στον Καναδά από τους ευρωπαϊκούς αποίκους στο 17ο αιώνα, δεδομένου ότι ο Καναδάς είχε ένα ιδανικό κλίμα για την κατασκευή της μπίρας προτού να εισαχθεί η ψύξη. Το πρώτο εμπορικό ζυθοποιείο χτίστηκε από τον Jean Talon στην πόλη του Κεμπέκ, στο έτος 1668. Μέσα στον επόμενο ένα αιώνα, διάφοροι εμπορικοί ζυθοποιοί αναπτύχθηκαν, συμπεριλαμβανομένων μερικών που έγιναν η βάση της канаδικής βιομηχανίας.

Ο John Molson ίδρυσε ένα ζυθοποιείο στο Μόντρεαλ το 1786, ο Alexander Keith στο Χάλιφαξ το 1820, ο Thomas Carling στο Λονδίνο το 1840, ο John Kinder Labatt το 1847, επίσης στο Λονδίνο, η Susannah Oland στο Χάλιφαξ το 1867, και ο Eugene O' Keefe στο Τορόντο το 1891.

Το πρώτο -πρώτο δίπλωμα ευρεσιτεχνίας που εκδίδεται από την Канаδική κυβέρνηση στις 6 Ιουλίου 1842, ήταν στον G. Riley για " μια βελτιωμένη μέθοδος παραγωγής ale, της porter και άλλων maltliquors." Η ποτοαπαγόρευση στον Καναδά δεν διάρκεσε όσο και στις ΗΠΑ και κατά ένα μεγάλο μέρος της είχε λήξει μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του '20 (εκτός από τα νησιά Prince Edward, όπου ίσχυε από το 1901 ως το 1948).

Εντούτοις, πολύ λίγα ζυθοποιεία επιβίωσαν, και μόνο προς το τέλος του 20ου αιώνα υπήρξε μια αναγέννηση και τα microbreweries άρχισαν να επαναλειτουργούν. Οι Brewpubs είναι ακόμα παράνομες σε μερικές επαρχίες.

Στον Αγγλικό Καναδά οι δημοφιλέστεροι τύποι είναι οι pale lager όπως η Molson Canadian και η Labatt Blue, αν και οι ales καταναλώνονται επίσης αρκετά. Στο Κεμπέκ, ales όπως η La Fin du Monde, η Molson Export και η Labatt 50 είναι επίσης δημοφιλείς.

Οι ξένοι και πιο εξωτικοί τύποι μπυρών γίνονται όλο και περισσότερο δημοφιλείς. Η Ice Beer δημιουργήθηκε στον Καναδά, αν και είναι ουσιαστικά βασισμένη στο γερμανικό ύφος Eisbock.

Η πρώτη Ice Beer που πωλήθηκε στη Βόρεια Αμερική ήταν η Molson Ice που εισήχθη τον Απρίλιο του 1993, αν και η διαδικασία είχε κατοχυρωθεί με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας νωρίτερα από τον Labatt, υποκινώντας έτσι το αποκαλούμενο "Πόλεμο της Ice Beer" τη δεκαετία του '90. Η διαδικασία για την Iced Beer γίνεται φέρνοντας μία παρτίδα μπύρας σε θερμοκρασία κάτω σε ή ακριβώς κάτω από το σημείο ψύξης του νερού (32°F ή 0°C), τα περισσότερα συστατικά της μπύρας.

Επειδή το νερό παγώνει σε μια υψηλότερη θερμοκρασία από το οινόπνευμα, το νερό παγώνει και το οινόπνευμα μένει υγρό.

Λόγω αυτού, ένα στρώμα του πάγου μπορεί να ξαφριστεί από την επιφάνεια της μπύρας (ως εκ τούτου το όνομα "ice beer"). Αυτό δημιουργεί ένα συνονθύλευμα με μια αναλογία μεγαλύτερης ποσότητας του οινόπνευματος από το νερό και επομένως τη δημιουργία μιας μπύρας με μια υψηλότερη περιεκτικότητα σε οινόπνευμα σε σχέση με τον όγκο της.

Η Labatt κατοχύρωσε μια διαδικασία με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας όπου η μπύρα αντλείται μέσω μιας δεξαμενής κρυστάλλων πάγου πριν από τη διήθηση.

Το πάγωμα της μπύρας επέτρεψε την αφαίρεση των ενώσεων πρωτεΐνης – πολυφαινόλης, δημιουργώντας έτσι μια στρωτή, πιο κολλοειδής, σταθερή μπύρα, αποφεύγοντας έτσι τη μακροχρόνια περίοδο ωρίμανσης.

14.7.Κεντρική Αμερική

Η μπύρα είναι το δημοφιλέστερο οινόπνευματώδες ποτό στις Ηνωμένες Πολιτείες. Μέσα στις Ηνωμένες Πολιτείες, η μπύρα παρασκευάζεται σε περισσότερα από 1.500 ζυθοποιεία που κυμαίνονται στο μέγεθος από τους γίγαντες βιομηχανίας ποτών στις μικρότερες brewpubs που πωλούν την μπύρα τους μόνο στις εγκαταστάσεις τους. Πολλοί άνθρωποι στις Ηνωμένες Πολιτείες το απολαμβάνουν επίσης ως χόμπι. Οι Ηνωμένες Πολιτείες παράγουν περίπου 230 εκατομμύριο εκατόλιτρα (περίπου 6 δισεκατομμύριο γαλόνια) της μπύρας ετησίως και έχουν το προβάδισμα στον κόσμο στην παραγωγή μπύρας.

Ο αριθμός ζυθοποιείων στις Ηνωμένες Πολιτείες ταξινομείται πρώτος στον κόσμο. Η κατανάλωση μπύρας από Αμερικανούς είναι περίπου 85 λίτρα ετησίως, τα οποία το 2002 τις κατέταξαν 8η στον κόσμο.

Είχε περίπου 1.400 ζυθοποιεία στις Ηνωμένες Πολιτείες πριν από την ποτοαπαγόρευση, και παρήγαγαν ποικίλα είδη μπύρας.

Η Αμερική παράγει μπύρες με πολλές μορφές. Το πιο κοινό ύφος της μπύρας στην Αμερική είναι η pale lager, η οποία συσχετίζεται ιστορικά με την pilsner. Οι αγγλικές μορφές της pale ale, της IPA, της brown ale, της porter και της stout είναι τα είδη μπύρας που παρασκευάζονται ευρέως στην Αμερική.

Λόγω των διακριτικών γεύσεων των αμερικανικών λυκίσκων, η αμερικάνικη pale ale και η IPA θεωρούνται πως έχουν το δικό τους μοναδικό ύφος μπύρας, και πολλοί αναγνωρίζουν την αμερικάνικη stout και την brown ale σαν δικό τους ύφος επίσης. Τα αμερικάνικα ζυθοποιεία παράγουν επίσης μπύρες οι οποίες εμπνέονται από τις βέλγικες. Η παράδοση παραγωγής μπύρας από την Αγγλία και την Ολλανδία (όπως κατέφτασε στη Νέα Υόρκη) εξασφάλισε ότι η αποικιακή κατανάλωση θα εξουσιαζόταν από την μπύρα παρά από το κρασί.

Μέχρι τα μέσα του 19ου αιώνα, οι αγγλικές μπύρες εξουσίαζαν την αμερικανική παρασκευή. Αυτό άλλαξε όταν η lager μπύρα, που παρουσιάστηκε από τους Γερμανούς μετανάστες, φάνηκε να είναι πιο κερδοφόρα για τη μεγάλη κλίμακας παραγωγή και μεταφορά της. Η F & M Schaefer Brewing είναι η παλαιότερη επιχείρηση παρασκευής μπύρας lager (1842). Τα ονόματα όπως Schaefer, Miller, Pabst, και Schlitz έγιναν γνωστά μέσω των ζυθοποιείων που ίδρυσαν ή απέκτησαν, και πολλά άλλα ακολούθησαν. Οι Τσέχοι και Ιρλανδοί μετανάστες έχουν επίσης συνεισφέρει στην παράδοση της αμερικάνικης μπύρας.

Η lager που παρασκευάστηκε από αυτές τις επιχειρήσεις βασίστηκε αρχικά σε διάφορες και διαφορετικές μορφές της Κεντρικής Ευρώπης, αλλά το ύφος Pilsner, που χρησιμοποιεί τους mild τσέχικους λυκίσκους και το pale, ελαφρώς καβουρδισμένο κριθάρι, βαθμιαία εξασθένησε.

Η μπύρα ατμού είναι το πρώτο ύφος της μπύρας που δημιουργήθηκε αποκλειστικά στις Ηνωμένες Πολιτείες και εξελίχθηκε στο Σαν Φρανσίσκο κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα. Έπαψε να υπάρχει πριν από την ποτοαπαγόρευση, αλλά η «ναυαρχίδα» της Anchor Brewing Company, η Anchor Steam, έχει σχεδιαστεί ώστε να θεωρείται η επανεμφάνιση αυτού του ύφους.

Όλη η νόμιμη αμερικάνικη παρασκευή μπύρας διακόπηκε όταν επιβλήθηκε η ποτοαπαγόρευση, αν και το κίνημα αντί-αλκοολισμού είχε μειώσει ήδη σημαντικά τον αριθμό ζυθοποιείων.

Μόνο μερικά ζυθοποιεία, κυρίως τα μεγαλύτερα, ήταν σε θέση να λειτουργούν με την παρασκευή ενός προϊόντος παρόμοιο της μπύρας, το σιρόπι βύνης, ή άλλα προϊόντα σιταριού μη οينوπνευματώδη, εκτός από τα μη αλκοολούχα ποτά όπως τα τύπου colas και οι root μπύρες.

Προτού να μπορέσει να ορθοποδήσει η αμερικάνικη βιομηχανία μπύρας, άρχισε ο Δεύτερος Παγκόσμιος Πόλεμος. Αυτό εμπόδιζε περαιτέρω την επανεμφάνιση των μικρότερων ζυθοποιείων επειδή ένα μεγάλο μέρος του ανεφοδιασμού σιταριού διανεμήθηκε λόγω του πολέμου. Αυτό ανάγκασε τους ζυθοποιούς να χρησιμοποιήσουν τα χαμηλότερου κόστους συστατικά που δεν διανεμήθηκαν για τις ανάγκες του Πολέμου.

Για περισσότερο από πενήντα έτη μετά από το τέλος της ποτοαπαγόρευσης, η ευρεία αγορά της μπύρας στις Ηνωμένες Πολιτείες εξουσιάστηκε έντονα από τα μεγάλα εμπορικά ζυθοποιεία, παράγοντας τις μπύρες περισσότερο για την ομοιομορφία τους παρά για κάποια ιδιαίτερη γεύση που διέθεταν.

Μπύρες σαν αυτές που έγιναν από την Anheuser-Busch και την Coors Brewing Company ακολούθησαν ένα περιορισμένο pilsner ύφος, με τις μεγάλης κλίμακας βιομηχανικές διαδικασίες και τη χρήση των χαμηλού κόστους συστατικών όπως το καλαμπόκι ή των συστατικών όπως το ρύζι που παρείχε το άμυλο για την παραγωγή οينوπνεύματος συμβάλλοντας την ελάχιστη γεύση στο ολοκληρωμένο προϊόν. Η κυριαρχία του αποκαλούμενου "macrobrew" οδήγησε σε ένα διεθνές στερεότυπο της Αμερικάνικης μπύρας, που ήταν φτωχή στην ποιότητα και τη γεύση.

Προς το τέλος της δεκαετίας του '70, ο αμερικάνικος νόμος άλλαξε με διάφορους τρόπους που ήταν ευεργετικοί στις μικρές μονάδες ζυθοποιείων και η επανάσταση στην τεχνική της μπύρας ξεκίνησε. Τα τελευταία χρόνια οι περισσότεροι ζυθοποιοί έχουν κάνει τις προσπάθειες τους να δημιουργήσουν premium μπύρες με βάση την Ευρωπαϊκή παράδοση όπως η Killian's Irish Red.

Το πιο γνωστό ύφος της μπύρας που κατασκευάζεται στην Αμερική είναι η pale lager, όπως είναι το ύφος της Budweiser, της Coors και της Miller. Αυτές είναι lager μπύρες με χαμηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα, χρώμα ξανθοκίτρινο, και με μία ελαφριά γεύση της βύνης, των λυκίσκων και του ανθρακικού.

Πολλές αμερικάνικες μπύρες - συμπεριλαμβανομένου της pale ale, της IPA, της stout, της porter και της brown ale - κατάγονται από τις μπύρες που παρασκευάζονται στη Μεγάλη Βρετανία.

Εντούτοις, η χρήση των αμερικανικών συστατικών αλλάζει τη γεύση τους. Η αμερικάνικη pale lager και η IPA είναι βαθιά χρυσή προς στο χαλκό στο χρώμα, έχει ένα μέσο προς στο ψηλό επίπεδο λυκίσκου, και έχει τις γεύσεις της βύνης και, σε έναν μικρότερο βαθμό, της καραμέλας. Οι αμερικάνικες dark ales περιλαμβάνουν τη brown ale, την porter και τη stout. Είναι συκρατημένες στη γεύση του λυκίσκου, καφέ προς στο μαύρο στο χρώμα και επιδεικνύει ήπια προς το ισχυρό τα χαρακτηριστικά των ψημένων βυνών και του κριθαριού.

Η brown ale τείνει να είναι στην ήπια πλευρά αυτού του φάσματος, ενώ η stout είναι στην άλλη πλευρά του φάσματος, έχοντας μία πολύ έντονη γεύση λυκίσκου. Η porter βρίσκεται κάπου ενδιάμεσα, ενώ οι μπύρες που προέρχονται από τη Μεγάλη Βρετανία εξουσιάζουν την τεχνική παρασκευής στην αγορά των ΗΠΑ.

Τα Αμερικάνικα ζυθοποιεία παράγουν επίσης τις μπύρες με γνώμονα το ύφος της τεχνικής των βελγικών ales συμπεριλαμβανομένου της saison, της dubbel, της tripel, και της βελγικής strong ale. Οι πιο ελαφριές αυτών (saison, golden strong ale και tripel) μπυρών έχουν μία μαλακή γεύση βύνης και ήπια προς ισχυρά "πικάντικα" χαρακτηριστικά που προέρχονται από τη ζύμωση ή την προσθήκη των καρυκευμάτων.

Οι πιο σκούρες αυτών των μπυρών (dubbel και dark strong ale) συνήθως έχουν τις γεύσεις από αποξηραμένα φρούτα που προέρχονται από τις βύνες, τη ζύμωση και τη ζάχαρη που χρησιμοποιούνται για τη δημιουργία τους.

Όλες αυτές οι μπύρες περιέχουν αρκετό ανθρακικό και είναι χαμηλές σε περιεκτικότητα λυκίσκου. Αυτές οι μπύρες, εμπνευσμένες από τις βέλγικες, ακολουθούν τα ίδια χαρακτηριστικά με τις Βέλγικες μπύρες με αποτέλεσμα να είναι σχετικά ελαφριές και να μπορούν να πίνονται στο μέτρο που η υψηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα τους το επιτρέπει. Το malt liquor είναι ένα άλλο ύφος της μπύρας που δημιουργείται στην Αμερική. Είναι μια έκδοση με μεγάλο βαθμό οινόπνευματος της αμερικάνικης pale lager.

Πολλά αμερικάνικα ζυθοποιεία απολαμβάνουν να δημιουργούν καινοτόμες γεύσεις στην μπύρα χρησιμοποιώντας φρούτα, καρυκεύματα, σοκολάτα, καφέ και άλλα συστατικά που προσθέτουν τη γεύση στο τελικό προϊόν. Αυτές οι μπύρες ποικίλλουν πάρα πολύ για να γίνει ακριβής γενίκευση για τις γεύσεις τους. Ogle, Maureen (2006). *Ambitious Brew: the story of American beer*.

14.8.Νότια Αμερική

Η Βραζιλία είναι η τέταρτη μεγαλύτερη αγορά του κόσμου για την μπίρα με πάνω από 74 εκατομμύριο βαρέλια που παράχθηκαν το 2002 και την ετήσια κατανάλωση ανά - κεφάλι 47.6 λίτρων. Η παράδοση της παρασκευής μπίρας στη Βραζιλία χρονολογείται από τη γερμανική μετανάστευση στις αρχές του 19^{ου} αιώνα.

Τα πρώτα ζυθοποιεία χρονολογούνται από το 1830, αν και το εμπορικό σήμα Βοημία θεωρείται ότι είναι η πρώτη βραζιλιάνικη μπίρα, με την παραγωγή της να αρχίζει το 1853 στην πόλη Ρετρόπολις, στο Ρίο ντε Τζανέιρο. Πραγματικά, η Βοημία είναι η παλαιότερη βραζιλιάνικη μπίρα που παράγεται ακόμα (που τώρα ανήκει στην Anheuser-Busch InBev). Φυσικά, πολλά ζυθοποιεία εμφανίστηκαν και εξαφανίστηκαν σε εκείνη την περίοδο όπως η Ritter από το Rio Grande do Sul και η Imperial Fábrica de Cerveja Nacional από το Ρίο ντε Τζανέιρο. Δύο σημαντικά εμπορικά σήματα, η Ανταρκτική και η Brahma, άρχισαν την παραγωγή στο 1880.

Η βραζιλιάνικη αγορά είναι η τέταρτη μεγαλύτερη του κόσμου, με την παραγωγή 9.8 δισεκατομμύριο λίτρων το 2006. Ο τύπος Pilsner είναι η μπίρα που καταναλώνεται περισσότερο στη Βραζιλία (98% του μεριδίου αγοράς), με μόνο μια περιορισμένη επιλογή άλλων τύπων. Η πλειοψηφία της αγοράς ανήκει στην AmBev, ο ιδιοκτήτης των εμπορικών σημάτων Brahma, της Ανταρκτικής, της Βοημίας και Skol. Ο μεγαλύτερος ζυθοποιός της Βραζιλίας διαμορφώθηκε το 1999 από τη συγχώνευση των δύο μεγαλύτερων εμπορικών σημάτων, του Brahma και της Ανταρκτικής.

Το 2004, η Ambev συγχωνεύτηκε με την Belgium' s Interbrew (Stella Artois, BECK, Starogramen και πολλά άλλα) για να διαμορφώσει τον μεγαλύτερο ζυθοποιό του κόσμου, τώρα γνωστός ως InBev.

Μετά από τη συγχώνευση, η Grupo Schincariol έγινε το μεγαλύτερο βραζιλιάνικο ζυθοποιείο στη χώρα. Το 2002, η Molson Coors αγόρασε το δεύτερο μεγαλύτερο ζυθοποιείο, την Kaiser. Το 2006, το μεξικάνικο FEMSA Cerveza απέκτησε 68% του ζυθοποιείου Kaiser από τη Molson Coors. Η Molson Coors κρατά ακόμα 15% των μετοχών των ζυθοποιείων Kaiser, και η Heineken κρατά το υπόλοιπο 17%. Πρόσφατα, η FEMSA Cerveza απελευθέρωσε τη μεξικάνικη Sol σαν εμπορικό σήμα στη βραζιλιάνικη αγορά για να ανταγωνιστεί με τα μεγαλύτερα εμπορικά σήματα της Inbev.

Υπάρχουν διάφορα microbreweries στη Βραζιλία, η εμφάνιση των οποίων είναι ένα σχετικά πρόσφατο φαινόμενο.

Πάνω από μία δεκαετία, η Βραζιλία έχει εισαγάγει όλο και περισσότερα εμπορικά σήματα μπίρας από την Ευρώπη και τις ΗΠΑ. Αυτές οι εισαγωγές είναι ακριβότερες από τις τοπικά παρασκευασμένες μπίρες.

Μερικά διεθνή εμπορικά σήματα παράγονται πραγματικά στη Βραζιλία, όπως η Stella Artois, η Heineken, και η Miller, αλλά όλες αυτές οι μάρκες μετέχουν στην αγορά με πολύ μικρό μερίδιο αγοράς.

Η μπίρα είναι ο ανταγωνιστικότερος τομέας της οιοπνευματώδους αγοράς ποτών στη Βραζιλία, και οι μεγάλες παγκόσμιες επιχειρήσεις μπίρας όπως η InBev και η FEMSA ανταγωνίζονται έντονα για το μερίδιο αγοράς.

Η μπίρα στη Χιλή είναι κυρίως pale lager, αν και η χώρα έχει μια παράδοση παρασκευής της μπίρας καλαμποκιού, γνωστή ως chicha. Υπάρχει μακροχρόνια παράδοση παρασκευής ενός ποτού αποκαλούμενου chicha, η οποία ταξινομείται ως μπίρα καλαμποκιού από τα σύγχρονα standards αλλά δεν θεωρείται ως τέτοια στη Νότια Αμερική, αφού θεωρείται μάλλον ως είδος ζυθοποίησης. Ενώ το chicha παρασκευάστηκε αρχικά από καλαμπόκι, μετά από την επιρροή από τους πολιτισμούς των Άνδεων του Βορρά κατά τη διάρκεια της αποικιακής περιόδου, το chicha από μήλα και σταφύλια διακηρύχτηκε να παρασκευαστεί σε ολόκληρη τη χώρα ως φτηνότερη εναλλακτική λύση από το κρασί.

Έτσι συναντάμε τουλάχιστον τέσσερα σημαντικά οιοπνευματώδη ποτά κατά τη διάρκεια των αποικιακών χρόνων στη Χιλή, το κρασί, το pisco-aguardiente, το chicha μήλων και το chicha σταφυλιών. Η σύγχρονη ιστορία μπίρας (ισπανικά, chilena cerveza) στη Χιλή αρχίζει το 19^ο αιώνα όταν εισήχθη αρχικά η ευρωπαϊκή μπίρα μετά τα χρόνια που η Χιλή κέρδισε την ανεξαρτησία της. Με την άφιξη Γερμανών μεταναστών το 1850, άρχισε η ογκώδης παραγωγή. Μέχρι το τέλος του 19^{ου} αιώνα η μπίρα καταναλώθηκε από όλους σε όλη τη χώρα.

Η κατανάλωση και ο πολιτισμός μπίρας είχαν διαδοθεί σε ολόκληρη τη χώρα και σε πόλεις όπως η Valdivia και η Valparaíso που φιλοξένησαν πολλούς μετανάστες. Το έτος 1907 στη Valdivia παρήχθησαν 20 εκατομμύρια λίτρα. Από το 1997 η Χιλή έχει μια κατανάλωση 28 λίτρων το χρόνο κατά κεφαλήν. Το Pisco και το ρούμι είναι δημοφιλή οιοπνευματώδη ποτά στη Χιλή, εντούτοις έχει υπάρξει μια αργή αύξηση στις πωλήσεις της pale ale από τα τοπικά microbreweries και της εισαγόμενης pale lager. Το Cía Cervecerías Unidas SA, μια τοπική επιχείρηση, είναι η κυρίαρχη επιχείρηση μπίρας.

Η μπύρα στο Μεξικό έχει μια μεγάλη ιστορία. Ενώ οι Μέσο-Αμερικανικοί πολιτισμοί ήξεραν για τα ζυμωμένα οινόπνευματώδη ποτά, συμπεριλαμβανομένης μιας μπύρας από καλαμπόκι, πολύ πριν από την ισπανική κατάκτηση, η ευρωπαϊκή μπύρα με το κριθάρι εισήχθη μετά από την άφιξη του Ισπανού Hernán Cortés. Η παραγωγή αυτής της μπύρας εδώ περιορίστηκε κατά τη διάρκεια της αποικιακής περιόδου λόγω της έλλειψης υλικών και αυστηρών περιορισμών και των φόρων που τοποθετήθηκαν στο προϊόν από τις ισπανικές αρχές.

Μετά από τη μεξικάνικη επανάσταση, αυτοί οι περιορισμοί εξαφανίστηκαν και η βιομηχανία επιτράπηκε για να αναπτυχθεί.

Εντούτοις, ήταν η άφιξη των Γερμανών μεταναστών και της βραχύβιας αυτοκρατορίας του αυστριακού Maximilian I τον 19^ο αιώνα που παρείχε την ώθηση για το άνοιγμα πολλών ζυθοποιείων στα διάφορα μέρη της χώρας. Μέχρι το 1918, υπήρξαν τριάντα έξι επιχειρήσεις, αλλά κατά τη διάρκεια του 20^{ου} αιώνα, η βιομηχανία παγιώθηκε μέχρι σήμερα μόνο σε δύο εταιρίες, η Grupo Modelo και η FEMSA ελέγχουν το 90% της μεξικάνικης αγοράς μπύρας.

Αυτή η βιομηχανία είναι μια από τις πιο επικρατούσες στη χώρα με πάνω από 63% του πληθυσμού που αγοράζει τη μία μάρκα ή την άλλη. Η μπύρα είναι επίσης μια σημαντική εξαγωγή για τη χώρα, με περισσότερες εξαγωγές στις Ηνωμένες Πολιτείες, αλλά είναι διαθέσιμη πάνω από 150 χώρες στον κόσμο.

Μια από τις πιο γνωστές και δημοφιλέστερες μπύρες στις Ηνωμένες Πολιτείες είναι η Corona, η οποία είναι η ναυαρχίδα της Grupo Modelo. Η Corona είναι η πιο πολύ-πωλημένη μπύρα που παράγεται από το Μεξικό και η πιο διάσημη μπύρα σε πωλήσεις στις ΗΠΑ και στο Ηνωμένο Βασίλειο. Είναι μια από τις πέντε πιο καταναλωμένες μπύρες στον κόσμο, διαθέσιμη σε περισσότερες από 150 χώρες.

Είναι μπύρα lager, και δημιουργήθηκε το 1925 για να γιορτάσει τη δέκατη επέτειο της Cervecería Modelo. Η Corona έχει ένα ελαφρύ ξανθοκίτρινο χρώμα και έχει μια πολύ ήπια γεύση, με λίγη πικρία από το λυκίσκο και οινόπνευμα 4.6%.

Παράγεται από οκτώ εγκαταστάσεις με συνολικά 46 εκατομμύριο εκατόλιτρα το χρόνο. Η μπύρα Corona είναι διαθέσιμη σε ποικίλες εμφιαλώσεις, που κυμαίνονται από το ampolleta 250 ml. (επονομαζόμενο Coronita και που αναφέρεται ακριβώς ως cuartito (μικρό τέταρτο)) μέχρι το γνωστό Corona 940 ml. (γνωστό ως caguama (χελώνα θάλασσας) ή ballena (φάλαινα)).

Αντίθετα από τις περισσότερες μπύρες, η Corona εμφιαλώνεται σε διάφανο μπουκάλι, που αυξάνει την ευκαιρία για την επιδείνωση της γεύσης από το φως του ήλιου που μπορεί να έχει επιπτώσεις στα έλαια λυκίσκου στην μπύρα. Υπάρχει επίσης η έκδοση βαρελίσιας μπύρας, όπως και η κονσερβοποιημένη Corona σε μερικές αγορές.

Η μπύρα είναι ένα δημοφιλές ποτό στη Βενεζουέλα. Η χώρα παράγει ποικίλες μπύρες και σχετικά προϊόντα μπύρας, και αν και δεν ποικίλουν, πολλές μπύρες θεωρούνται καλής ποιότητας από πολλούς κατοίκους της Βενεζουέλας.

Η παραγωγή μπύρας στη Βενεζουέλα άρχισε το 1925 με τη Cerveza Zulia που έγινε γρήγορα η δημοφιλέστερη μπύρα. Πριν από εκείνη την ημερομηνία, οι μπύρες εισάγονταν από τη Βραζιλία (ιδιαίτερα η Brahma) και την Ευρώπη (Heineken και άλλες). Το 1941, η Cervecería Polar C.A. εισήγαγε τη Cerveza Polar, μια pilsner μπύρα. Η επιχείρηση προσπάθησε να εισαχθούν διάφορες άλλες μπύρες διάφορων ποιοτήτων, καθώς επίσης και ένα μη οινόπνευματόχο ποτό βύνης που ονομαζόταν Maltin Polar, απευθυνόμενο στα παιδιά και με μια γεύση παρόμοια με τη root μπύρα.

Τα πιο πρόσφατα έτη έχουν δει την εισαγωγή των ελαφριών μπυρών όπως την Polar Light και τη Solera Light, και μια low-alcohol μπύρα την Polar Zero (0.1% αλκοόλ). Δεν υπάρχει πολύ υψηλός ανταγωνισμός στη βιομηχανία μπύρας επειδή οι περισσότερες μπύρες που υπάρχουν στη Βενεζουέλα είναι ήδη πάρα πολύ δημοφιλείς στο κοινό και το μεγαλύτερο μέρος του ανταγωνισμού να είναι μεταξύ των Polar και Regional μπυρών, με τους ανθρώπους να προτιμούν μία μάρκα περιορισμένη και να πίνει ακόμη και την μπύρα από άλλο είδος για την τιμήσουν, αν και οι μπύρες Polar είναι δημοφιλέστερες από τις Regional μπύρες και με την μπύρα Zulia που μπαίνει στην αγορά πάλι με κάποια επιτυχία.

14.9.Αφρική

Η Κένυα παράγει ένα ευρύ φάσμα μπυρών διαφορετικών μορφών, συμπεριλαμβανομένων των παραδοσιακών μπυρών και των κοινών lager και των Pilsner. Η Tusker, που παρασκευάζεται από την East African Breweries, είναι διάσημη στην Κένυα και είναι γνωστή για το θαυμάσια λαϊκιστικό σύνθημά του: " Μας καθιστά ίσους. Δεν έχει κανένα ίση".

Γενικά γνωστή ως ' Kerogo' η μπύρα είναι μια πηγή κενυάτικης υπερηφάνειας που τονίζεται από τον πρόσφατο εμπορικό πόλεμο μεταξύ των νοτιοαφρικανικών ζυθοποιείων της Κένυας και με τα ανταγωνιστικά εμπορικά σήματα Castle και Tusker. Ένας ογκώδης και μερικές φορές βάνουσος πόλεμος πώλησης και διαφήμισης για να αιχμαλωτίσει την κενυάτικη αγορά ακολούθησε προς το τέλος της δεκαετίας του '90, με συνέπεια το κλείσιμο του εργοστασίου της East African Breweries στην Thika, στην Κένυα. Οι εγκαταστάσεις αγοράστηκαν στη συνέχεια από τα Ζυθοποιεία της Κένυας, τα οποία τώρα παράγουν τις μπύρες της East African με άδεια και σε μικρή ποσότητα.

Η παραγωγή μπύρας στο Μαρόκο εισήχθη από τους Γάλλους στον 20^ο αιώνα. Αυτήν την περίοδο, η Société des Brasseries du Maroc επιτηρεί την παραγωγή και τη διανομή. Οι δημοφιλείς μπύρες περιλαμβάνουν τη Spéciale Flag (pilsner) και τη Stork (light lager). Η premium μπύρα τους είναι η Casablanca (lager), η οποία κοστίζει περισσότερο από τις άλλες δύο. Τα ζυθοποιεία βρίσκονται σε στη Φεζ, στην Ταγγέρη, και στην Καζαμπλάνκα. Μία μονάδα εμφιάλωσης υπάρχει στο Μαρακές. Η καλύτερη σε πωλήσεις διεθνής μπύρα στο Μαρόκο είναι η Heineken, η οποία παρασκευάζεται τοπικά από την Brasseries du Maroc κάτω από τη επίβλεψη της Heineken international.

Η Νοτιοαφρικάνικη μπύρα είχε δύο κύριες επιρροές στην ανάπτυξή της:

Αρχικά, οι ευρωπαϊκοί άποικοι που αποίκισαν τη χώρα έφεραν την πείρα και την τεχνογνωσία δεδομένου ότι η χώρα ήταν εποικημένη. Οι ολλανδικοί μετανάστες από το 1650 και μετά, και Βρετανοί μετανάστες κατά τη διάρκεια του 19^{ου} και 20^{ου} αιώνα.

Και οι δύο συνέβαλαν με διαφορετικούς τρόπους στη γνώση παραγωγής αλκοόλ. Μια άλλη σημαντική αλλά συχνά αγνοημένη επιρροή είναι η γηγενής γνώση.

Τα τοπικά ζυθοποιεία, που χρησιμοποιούνταν από το μαύρο πληθυσμό, ειδικά τις ομάδες όπως τους Sotho ζουλού και τους Xhosa, έχουν παρασκευάσει μορφές σόργου και μπύρες αραβόσιτου πολύ πριν καταφτάσουν οι Ευρωπαίοι.

Το Umqombothi, από τη γλώσσα Xhosa, είναι μια παραδοσιακή μπύρα που γίνεται στο Transkei, από τον αραβόσιτο (καλαμπόκι), τη βύνη αραβόσιτου, τη βύνη σόργου, τη ζύμη και το νερό.

Σήμερα, τα νοτιοαφρικανικά ζυθοποιεία (SAB) ελέγχουν τη μεγάλη πλειοψηφία της νοτιοαφρικανικής αγοράς μπίρας, και με την αξιοσημείωτη εξαίρεση των εισαγόμενων εμπορικών σημάτων όπως η Heineken, η Guinness και άλλοι, η SAB είναι ο κυρίαρχος παραγωγής όλων των σημαντικότερων εμπορικών σημάτων στη χώρα, καθώς επίσης και της ανήκει η Miller's Genuine Draft (αμερικάνικη), η Peroni, η Pilsner Urquell και ένας μακρύς κατάλογος που την κάνει το δεύτερο μεγαλύτερο ζυθοποιείο στον κόσμο.

Το δημοφιλέστερο και πολύτιμο εμπορικό σήμα τους είναι η Castle Lager, η οποία έχει μια θερμή και μεθυστική γεύση, αν και αυτό είναι συχνά ένα σημείο ανταγωνισμού. Παράγουν επίσης την Castle Milk Stout και τη Black Label, η οποία είναι δημοφιλής μεταξύ του μαύρου πληθυσμού.

Η περισσότερη μπίρα που πίνεται στη Νότια Αφρική είναι η lager, δεδομένου ότι το καυτό κλίμα ευνοεί τα κρύα ποτά. Οι ales είναι πολύ σπάνιες και γίνονται μόνο από τα μικρά ζυθοποιεία ή εισάγονται.

Η μπίρα Jo' burg, είναι μια ανεξάρτητη επιχείρηση, χαμηλής τιμής ποτό και είναι κυρίαρχη μεταξύ των χαμηλού εισοδήματος ομάδων, και ενσωματώνει επίσης τις προτιμήσεις της παραδοσιακής παρασκευής. Διάφορα μικρότερα ζυθοποιεία έχουν εμφανιστεί στις προηγούμενες δεκαετίες. Ένα από αυτά είναι το ζυθοποιείο Shongweni κοντά στο Ντάρμπαν που παράγει τη Robsons, η οποία είναι μπίρα σε συνθήκες μπουκαλιού μοναδική στη Νότια Αφρική.

Άλλα είναι ζυθοποιεία του Μπίρκενχεντ στο Στάνφορντ, κοντά στο Ερμάνους στο δυτικό ακρωτήριο. Παράγουν διάφορες lager και ales. Άλλες κοινές μπίρες στη Νότια Αφρική είναι η lager του Windhoek, μια μπίρα από τη Ναμίμπια που γίνεται σύμφωνα με το Reinheitsgebot, καθώς επίσης και η Tafel Lager, άλλη μία εισαγωγή

της Ναμίμπια. Dumper, Michael; Stanley, Bruce E. (2007). Cities of the Middle East and North Africa: A Historical Encyclopedia

14.10.Αυστραλία

Η μπίρα έχει διαδραματίσει έναν εικονικό ρόλο στην αυστραλιανή ζωή από την αρχή της δυτικής αποίκησης. Το 2004, η Αυστραλία ταξινομήθηκε τέταρτη διεθνώς στην κατά κεφαλήν κατανάλωση μπίρας, περίπου σε 110 λίτρα το χρόνο, αρκετά χαμηλότερα από την άποψη της κατά κεφαλήν κατανάλωσης οινοπνεύματος.

Αν και η Αυστραλία αποικίστηκε κυρίως από Βρετανούς πότες που προτιμούσαν την ale, το δημοφιλέστερο ύφος μπύρας στη σύγχρονη ημέρα Αυστραλία είναι η lager.

Αυτό οφείλεται πιθανώς στο καυτό κλίμα της Αυστραλίας ενώ η Μεγάλη Βρετανία έχει δροσερό και υγρό κλίμα στο μεγαλύτερο μέρος του έτους. Το παλαιότερο ακόμα σε λειτουργία είναι το Cascade Brewery, που καθιερώνεται στην Τασμανία το 1824. Με την εξαίρεση του οικογενειακού ζυθοποιείου Coopers, όλα τα μεγάλα αυστραλιανά ζυθοποιεία ανήκουν κυρίως στη Foster's Group ή στη Lion Nathan.

Παρά τη βαριά διεθνή παρουσία του, η αποκαλούμενη αρχικά αυστραλιανή μπύρα, Foster's Lager, έχει πολύ χαμηλή και περιορισμένη διαθεσιμότητα σε όλη την Αυστραλία, και παράγεται συνήθως για εξαγωγή, ή παράγεται με άδεια σε άλλες χώρες, ιδιαίτερα το Ηνωμένο Βασίλειο.

Μέσα σε μια αγορά οινοπνευματωδών ποτών αξίας περίπου \$16.3 δισεκατομμυρίων, η μπύρα περιλαμβάνει περίπου 48% έναντι του κρασιού κατά 29% και τα διάφορα οινοπνευματώδη κατά 21%.

Στο πλαίσιο του τομέα της μπύρας, οι μπύρες premium έχουν ένα μερίδιο 7.8% της αγοράς η full strength έχει 70.6% η mid strength έχει 12% και η light μπύρα έχει 9.6%. Το 85% της μπύρας παράγεται από τους εθνικούς ζυθοποιούς, το υπόλοιπο από περιφερειακούς ή τα microbreweries. Τα Microbreweries που κατασκευάζουν λιγότερο από 30.000 λίτρα λαμβάνουν μια επιστροφή φόρου 60%.

Η ιστορία της αυστραλιανής μπύρας αρχίζει πολύ νωρίς στην αποικιακή ιστορία της Αυστραλίας. Ο καπετάνιος Cook έφερε την μπύρα με το καράβι του το Endeavor στην προσπάθεια του να χρησιμοποιηθεί ως μέσο συντήρησης του νερού κατανάλωσης. Την 1η Αυγούστου 1768 δεδομένου ότι ο καπετάνιος Cook ετοιμαζόταν να πραγματοποιήσει το ταξίδι του, ο Nathaniel Hulme έγραψε στον Joseph Banks και συστήνει να πάρει - " μια ποσότητα μελασών και τερεβινθίνης, προκειμένου να παρασκευαστεί η μπύρα, για το καθημερινό ποτό σας, όταν το νερό σας γίνεται κακό.

Η παραγωγή μπύρας εν πλω θα είναι παραδόξως χρήσιμη σε περίπτωση που έχοντας το δυσώδες νερό εν πλω γιατί βρίσκω από την εμπειρία ότι η μυρωδιά του δυσώδους νερού θα καταστραφεί εξ ολοκλήρου με τη διαδικασία ζύμωσης."

Η μπύρα καταναλωνόταν ακόμα 2 χρόνια αργότερα το 1770 όταν ο Cook ήταν ο πρώτος Ευρωπαίος που ανακάλυψε την Ανατολική Ακτή της Αυστραλίας.

Αν και η μπίρα είναι τώρα το δημοφιλέστερο οινοπνευματώδες ποτό στην Αυστραλία, αυτό δεν ίσχυε πάντα. Το ποτό της επιλογής για τους πρώτους αποίκους και κατάδικους ήταν το ρούμι.

Ο πρώτος επίσημος ζυθοποιός στην Αυστραλία ήταν ο John Boston που παρασκεύασε ένα ποτό από το ινδικό καλαμπόκι με τα φύλλα από λαγοκερασιά.

Είναι πιθανό να παρασκευάστηκε ανεπίσημα μπίρα και πολύ νωρίτερα. Το πρώτο μπαρ, το Mason Arms άνοιξε το 1796 στο Parramatta από τον James Larra, έναν ελευθερωμένο κατάδικο. Αξίζει εδώ να πούμε ότι αν και η αυστραλιανή μπίρα είναι σήμερα κυρίως είδους lager, η πρώτη αυστραλιανή μπίρα ήταν αποκλειστικά αφρόζυμη και γρήγορα ωριμασμένη αγγλικές ale.

Η lager παρασκευάστηκε στην Αυστραλία το 1885. Οι πρώτες μπίρες παρασκευάστηκαν επίσης χωρίς το όφελος των λυκίσκων δεδομένου ότι κανένας δεν τις είχε καλλιεργήσει επιτυχώς στην Αυστραλία και η εισαγωγή ήταν δύσκολη.

Ο James Squire ήταν ο πρώτος που καλλιέργησε επιτυχώς τους λυκίσκους το 1804. Η κυβερνητική εφημερίδα από το 1806 αναφέρει ότι απονεμήθηκε μια αγελάδα από το κυβερνητικό κοπάδι για τις προσπάθειές του.

Ο Squire άνοιξε επίσης ένα μπαρ και παρασκεύαζε την μπίρα αν και ένας επιτάφιος σε μια ταφόπετρα στο νεκροταφείο Parramatta δημιουργεί κάποια αμφιβολία για την ποιότητα του προϊόντος. Το Σεπτέμβριο του 1804 άνοιξε στην Parramatta ένα ζυθοποιείο το οποίο ανήκε στην κυβέρνηση και τρεις μήνες αργότερα ένα αντίπαλο ιδιωτικό ζυθοποιείο εξεγέρθηκε. Το κυβερνητικό ζυθοποιείο πουλήθηκε δύο χρόνια αργότερα στον Thomas Rushton που ήταν ο επικεφαλής ζυθοποιός του.

Εκείνο το ζυθοποιείο στην Parramatta παραμένει το μόνο ζυθοποιείο που διοικήθηκε από την κυβέρνηση στην Αυστραλία. Η παρασκευή μπίρας επεκτάθηκε γρήγορα σε όλες τις αυστραλιανές αποικίες. Από το 1871 υπήρξαν 126 ζυθοποιεία στη Βικτώρια που μόνο είχε τότε πληθυσμό μόνο 800.000.

14.11.Νέα Ζηλανδία

Στη Νέα Ζηλανδία επικρατεί κυρίως η pale lager. Τα κύρια εμπορικά σήματα περιλαμβάνουν την Tuī, τη Speight's, και την Export Gold, οι οποίες είναι διαθέσιμες σε όλη τη Νέα Ζηλανδία. Υπάρχουν επίσης περίπου 50 μικρά ζυθοποιεία και brewpubs οι οποίες παράγουν μία ποικίλη σειρά από μπίρες. Τα δύο κύρια ζυθοποιεία στη Νέα Ζηλανδία είναι η Lion Nathan 51% και τα DB Breweries 39%.

Οι ιθαγενείς της Νέας Ζηλανδίας (Māori) δεν παρασκεύαζαν μπύρα. Σημαντικά συστατικά της μπύρας δεν είχαν εισαχθεί στη Νέα Ζηλανδία έως ότου έφθασαν οι Ευρωπαίοι στα μέσα του 1800.

Η πρώτη μπύρα που παρασκευάστηκε στη Νέα Ζηλανδία ήταν από τον Καπετάνιο Cook ενώ ήταν αγκυροβολημένος στο Ship Cove τον Ιανουάριο του 1770.

Εδώ πειραματίστηκε με την μπύρα που παρασκευάστηκε με κλαδιά από Rimu ως θεραπεία για το σκορβούτο. Παρασκευάστηκε στις 27 Μαρτίου 1773 στο Resolution Island, στο Dusky Sound, στο Fiordland. Η μπύρα παρασκευάστηκε χρησιμοποιώντας βετονίκη και με την προσθήκη των μελασών και του φλοιού και των φύλλων rimu. Το πρώτο εμπορικό ζυθοποιείο στη Νέα Ζηλανδία καθιερώθηκε το 1835 από τον Joel Samuel Polack στο Kororaraka (σημερινό Russell) στον Κόλπο των Νησιών.

Η πρόσφατη ευρωπαϊκή ιστορία χαρακτηρίζεται από την κυριαρχία περίπου τριών μεγάλων ζυθοποιείων. Η κυριαρχία αυτοί ενισχύθηκε με την αγορά μερικών από τα μικρά τοπικά ζυθοποιεία. Από τα μέσα της δεκαετίας του '80 άρχισαν να προκύπτουν μικρές μπουτίκ ή τα microbreweries.

Συνεπώς, η ποικιλία των διαθέσιμων ειδών μπύρας αυξήθηκε. Μερικά μπαρ ενεργοποιούν τα μικρά ζυθοποιεία τους, που στεγάζονται συχνά μέσα το ίδιο στο μπαρ.

Το κρασί και η έτοιμη μικτή οينوπνευματώδης κατανάλωση ποτών αυξάνουν και ελαττώνουν την ποσότητα του πώλησης της μπύρας. Η Speights, η Heineken, η Tui και η Export Gold είναι αυτή τη στιγμή οι δημοφιλέστερες μπύρες φτιαγμένες από ακτινίδιο. Η Steinlager εξάγεται από τη Νέα Ζηλανδία αλλά δεν πίνεται εύκολα με τον ίδιο τρόπο που η Foster's δεν είναι εύκολα διαθέσιμη στην Αυστραλία. Κατά ένα ενδιαφέρον τρόπο, η Νέα Ζηλανδία είναι επίσης ένα εμπορικό στήριγμα για τις μπύρες που είναι γνωστές ως Ice Brewed Beers.

Αυτές οι μπύρες είναι bottom fermented παρασκευασμένες από μπύρα lager, οι οποίες για την εμπορική προσιτότητα παραγωγής έχουν ένα αρχικό ποσοστό οينوπνεύματος 3%. Τα στερεά ιζήματα ζύμωσης (ζύμη, φλοιοί βύνης κ.λπ.) αφαιρούνται με ένα κρυσταλλικό τρόπο συγκέντρωσης όμοιος με το methode traditionnelle Champagne.

Το προκύπτον συμπύκνωμα είναι μια πολύ χλωμή και εξαιρετικά καθαρή lager, με εξαιρετικά χαμηλή συγκέντρωση ιζήματος και ένα ποσοστό οينوπνεύματος χαρακτηριστικό μεταξύ 5.0 - ενός 5.2% v/v.

Τα δημοφιλέστερα εμπορικά σήματα της Ice Brewed Beer είναι η Lion Ice Lager, η Black Ice (Lion Nathan) και η Flame Beer (dominion Breweries).

Είναι πολύ ανταγωνιστικοί στην τιμή με τις παραδοσιακές μπύρες, και στην αγορά της Νέας Ζηλανδίας προτιμώνται περισσότερο από τους νέους (ηλικία 18-30) για τις ψηλές αναλογίες οινοπνεύματος-όγκου.

Υπάρχουν διάφορα μικρότερα ανεξάρτητα ζυθοποιεία στη Νέα Ζηλανδία, οι δύο σημαντικότεροι ανεξάρτητοι των Βόρειων Νησιών που είναι το ζυθοποιείο του Limbourg στο Hastings στο Hawkes Bay και το Galbraith's Ale House στο Eden Terrace στο Auckland.

14.12.Ασία

Η μπύρα στην Κίνα έχει γίνει όλο και περισσότερο δημοφιλές ποτό, πρώτα στην Κίνα στο τελευταίο αιώνα, και έπειτα διεθνώς στις τελευταίες δεκαετίες. Ενώ οι περισσότερες κινεζικές μπύρες είναι lager, άλλες μορφές βρίσκονται περιστασιακά, όπως η dark beer του Tsingtao.

Η ιστορία της κινεζικής μπύρας ξεκινάει περίπου εννέα χιλιάδες χρόνια, με τα πρόσφατα αρχαιολογικά συμπεράσματα που δείχνουν ότι οι Κινέζοι χωρικοί παρασκεύαζαν τα οινοπνευματώδη ποτά τύπων μπύρας μέχρι το 7000 π.Χ. σε μικρή και μεμονωμένη κλίμακα και γινόταν από ρύζι, μέλι, και τα φρούτα σταφυλιών και κραταίγου, με τη διαδικασία παραγωγής και με τις μεθόδους παρόμοιες με αυτές της αρχαίας Αιγύπτου και της Μεσοποταμίας.

Η αρχαία κινεζική μπύρα ήταν σημαντική στην προγονική λατρεία, την κηδεία και άλλα τελετουργικά των δυναστειών Xia, Shang και Zhou, και η μπύρα ονομάστηκε Lao Li. Εντούτοις, μετά από τη δυναστεία Han, η κινεζική μπύρα έχασε τη διάκρισή της από το huangjiu, το οποίο συνέβη για τις επόμενες δύο χιλιετίες.

Η σύγχρονη ζυθοποιεία μπύρας δεν είχε εισαχθεί στην Κίνα μέχρι το τέλος του 19^{ου} αιώνα όταν πρώτη οργάνωσε η Ρωσία ένα ζυθοποιείο στο Χάρμπιν, και άλλα τρία που ακολουθήθηκαν επίσης στο Χάρμπιν, με οργάνωση από τη Γερμανία, την Τσεχοσλοβακία και τη Ρωσία αντίστοιχα. Η μπύρα του Tsingtao, που παράγεται από το ζυθοποιείο του Tsingtao, είναι η καλύτερη σε πωλήσεις μπύρα στην Κίνα για έντεκα διαδοχικά έτη, και είναι επίσης το εμπορικό σήμα που εξάγεται ευρύτατα σε άλλες χώρες, και ακολουθούν μετά η Zhujiang και η Yanjing.

Η μπύρα του Tsingtao παρασκευάζεται στην πόλη Qingdao (στο παρελθόν συλλαβισμένο Τσίγκταο στα αγγλικά) που ήταν μια γερμανική βάση στο χρόνο των άνισων συνθηκών και των πρόσφατων αποικιακών δυτικών επιρροών στην Κίνα.

Οι Γερμανοί χρειάστηκαν την μπύρα για τους ναυτικούς, τους στρατιώτες και τους εμπόρους, και η παραγωγή τους συνεχίστηκε αφότου έχασαν την πόλη από τους Ιάπωνες στον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο. Εκτός από το Tsingtao, άλλες σημαντικές κινεζικές ομάδες παρασκευής περιλαμβάνουν την China Blue Ribbon, τη Yanjing, Sie-Tang Lio και τη Zhujiang.

Πολλοί σημαντικοί διεθνείς ζυθοποιοί έχουν δείξει ενδιαφέρον για, ή με τις συλλογικές επιχειρήσεις με, τα κινεζικά ζυθοποιεία, και τα δημοφιλή διεθνή εμπορικά σήματα όπως η Carlsberg παράγονται τώρα και στην Κίνα. Αυτό τους δίνει την πρόσβαση στην κινεζική αγορά, παρέχοντας το κεφάλαιο και την πείρα για να βοηθήσει και να αναβαθμίσει τα τοπικά πρότυπα παρασκευής, αν και με κόστος της ποικιλίας. Μόνο μερικά brewpubs υπάρχουν στην Κίνα, πρώτιστα σε μεγάλες πόλεις όπως η Σαγκάη και το Πεκίνο που έχουν μια εδρεύουσα δυτική κοινότητα. Η πιο γνωστή craft brewery στην Κίνα είναι η Kaiwei Beer House, μια αλυσίδα brewpub που έδρα στο Wuhan.

Κινεζικά μέσα αναφέρουν το 2001 πως το 95% όλων των κινεζικών μπυρών περιείχε τη φορμαλδεΐδη, για να αποτρέψει την ιζηματογένεση στα μπουκάλια και τα δοχεία ενώ αποθηκεύονταν. Αυτή η πρακτική έχει κριθεί πλέον παράνομη.

Οι κινεζικές μπύρες περιέχουν συχνά ρύζι, σόργο και μερικές φορές σίκαλη εκτός από κριθάρι. Κατά τρόπο ενδιαφέροντα, κάποιες μπύρες παράγονται από πικρό πεπτόνι αντί των λυκίσκων ως παράγοντα πικρότητας.

Στις σύγχρονες εποχές, η μπύρα άρχισε να εξάγεται στην Ινδία στις πρώτες μέρες της Βρετανικής Αυτοκρατορίας στις αρχές του 1700. Η απαίτηση για την μπύρα στο καυτό κλίμα πολλών μερών της Ινδίας από τους Βρετανούς διοικητές και τα στρατεύματα ήταν τόσο μεγάλη που οδήγησε στη δημιουργία ενός απολύτως νέου ύφους της μπύρας από τον George Hodgson στο ζυθοποιείο του στο Λονδίνου η Indian Pale Ale επίσης γνωστή ως IPA. IPA είναι μία ισχυρή, ιδιαίτερη μπύρα φτιαγμένη με σκοπό να επιζήσει των πέντε μηνών ταξιδιού στην Ινδία χωρίς να χαλάσει. Η IPA στελνόταν με κάθε ταξίδι και για τουλάχιστον ένα αιώνα έγινε πολύ δημοφιλής στη Μεγάλη Βρετανία και τη Βόρεια Αμερική.

Το πρώτο σύγχρονο ζυθοποιείο στην Ινδία δημιουργήθηκε στο Kasauli, στα βουνά των Ιμαλαίων, κοντά στη Shimla, προς το τέλος του 1820 από τον Άγγλο Edward Dyer. Ο Dyer παρήγαγε στο ζυθοποιείο του την πρώτη μπύρα της Ασίας την οποία ονόμασε Lion.

Το ζυθοποιείο μετατοπίστηκε σύντομα στο κοντινό Solan (κοντά στη Βρετανικό καλοκαιρινή πρωτεύουσα Shimla), δεδομένου ότι υπήρξε ένας άφθονος ανεφοδιασμός από φρέσκο νερό πηγής εκεί.

Το ζυθοποιείο στο Kasauli μετατράπηκε σε μια οινοπνευματοποιία που ο Mohan Meakin Ltd. λειτουργεί ακόμα. Ο Dyer οργάνωσε και άλλα ζυθοποιεία στο Shimla, στο Murree, το Rawalpindi και το Mandalay. Ένας άλλος επιχειρηματίας, ο H. G Meakin, κινήθηκε προς την Ινδία και αγόρασε τα παλαιά ζυθοποιεία σε Shimla και Solan από τον Edward Dyer και πρόσθεσε και άλλα σε Ranikhet, Dalhousie, Chakrata, Darjeeling και Kirkee.

Το 1937, όταν χωρίστηκε η Βιρμανία από την Ινδία, η επιχείρηση αναδομήθηκε με τα ινδικά προτερήματά της ως Dyer Meakin ζυθοποιεία, μια δημόσια επιχείρηση στο Χρηματιστήριο Αξιών του Λονδίνου. Μετά από την ανεξαρτησία, το 1949 N.N. Mohan ανέλαβε τη διαχείριση της επιχείρησης και το όνομα άλλαξε σε Mohan Meakin Ltd.

Η επιχείρηση συνεχίζει να παράγει την μπύρα σε ολόκληρη την Ινδία μέχρι σήμερα και η Lion είναι ακόμα διαθέσιμη στη βόρεια Ινδία.

Η Lion άλλαξε από IPA σε lager τη δεκαετία του '60, όταν λόγω της ανατολικό-ευρωπαϊκής επιρροής, μετέστρεψαν οι περισσότεροι ζυθοποιοί στην Ινδία από την παρασκευή των ale στην παρασκευή των lager. Σήμερα κανένας ζυθοποιός στην Ινδία δεν κάνει την IPA. Όλες οι IPA είναι είτε lager (οινόπνευμα 4.3%) είτε δυνατές lager (οινόπνευμα 15%). Η International Breweries Pvt. Ltd έχει εξαγγείλει πρόσφατα μια πρόθεση να εργαστεί με τη Mohan Meakin για να παραγάγει και να προωθήσει ξανά την IPA. Η Kingfisher, η Haywards, η Kalyani Black Label, η Golden Eagle, η Australian, η Max, η Royal Challenge, η Kings και η Belos είναι δημοφιλή ινδικά εμπορικά σήματα μπύρας.

Στα διάφορα μέρη της βορειοανατολικής Ινδίας, η παραδοσιακή μπύρα ρυζιού είναι αρκετά δημοφιλής. Διάφορα φεστιβάλ χαρακτηρίζουν αυτό το θρεπτικό, αρκετά οινοπνευματώδες, ποτό ως τμήμα των εορτασμών. Το ρύζι είναι ζυμωμένο στις δεξαμενές που θάβονται μερικές φορές υπόγεια.

Η ινδική βιομηχανία μπίρας έχει βεβαιώσει τη σταθερή αύξηση 10 - 17% το χρόνο κατά τη διάρκεια των τελευταίων δέκα ετών. Ο ρυθμός ανάπτυξης έχει αυξηθεί τα τελευταία χρόνια, με τους όγκους που περνούν τις περιπτώσεις τα 170m κατά τη διάρκεια του δημοσιονομικού έτους του 2008-2009.

Με το μέσο όρο ηλικίας του πληθυσμού στα επίπεδα μείωσης και του εισοδήματος στην αύξηση, η δημοτικότητα της μπίρας στη χώρα συνεχίζει να αυξάνεται.

Η μπίρα στην Ιαπωνία είχε την έναρξή της κατά τη διάρκεια της περιόδου Edo όταν οι Ολλανδοί άνοιξαν το δρόμο για τους ναυτικούς που εργάστηκαν στον εμπορικό δρόμο μεταξύ της Ιαπωνίας και της Ολλανδικής αυτοκρατορίας. Το γιαπωνέζικο ύφος της μπίρας εξάγεται σε ένα μεγάλο μέρος της Νοτιοανατολικής Ασίας και τα εργοστάσια διαδίδονται σε όλο τον κόσμο.

Η μπίρα είναι το δημοφιλέστερο οινοπνευματώδες ποτό στην Ιαπωνία, που αποτελεί σχεδόν τα δύο τρίτα των 9 δισεκατομμύριο λίτρων του οινοπνεύματος που καταναλώνονται το 2006. Κατά τη διάρκεια του 19^{ου} αι. (η έναρξη της ιαπωνικής περιόδου Meiji) έφτασαν ζυθοποιοί από τη Γερμανία.

Σημαντικοί κατασκευαστές είναι η Asahi, η Kirin, η Sapporo και η Suntory ενώ τα μικρά τοπικά ζυθοποιεία παρέχουν τ ευδιάκριτες και γευστικές μπίρες.

Οι μπίρες lager είναι οι περισσότερες διαδεδομένες μπίρες αλλά γίνονται με το χαμηλότερο περιεχόμενο σιταριού αποκαλούμενο " Harroushu" (発泡酒, χαμηλή μπίρα βύνης, κυριολεκτικά αφρώδες οινοπνευματώδες ποτό) έχει κατακτήσει ένα μεγάλο μέρος της αγοράς δεδομένου ότι ο φόρος είναι χαμηλότερος σε αυτά τα προϊόντα. Η κατανάλωση της μπίρας τρώγοντας τα αλατισμένα βρασμένα φασόλια, edamame, είναι γνωστή ως αγαπημένο θερινό χόμπι για τους ενήλικους.

Λόγω του ιαπωνικού φορολογικού συστήματος, οι ποικιλίες των παρασκευασμένων ποτών βύνης στην Ιαπωνία είναι ταξινομημένες σε δύο σχηματισμούς ομάδας: μπίρα και harroushu. Η διάκριση γίνεται βασισμένη στο ποσό βύνης που χρησιμοποιείται σχετικά με τις προσθήκες σιταριού, με τον όρο harroushu να αποδίδεται στην περιεκτικότητα χαμηλής βύνης.

Οι ιαπωνικοί κανονισμοί απαγορεύουν τη χρήση της λέξης μπύρας ή Βίτς (ビール) στο σύστημα katakana για να περιγράψει μπύρες που περιέχουν λιγότερο από 67% βύνης (που επιτρέπει έτσι στις προσθήκες μέχρι 33% συμπεριλαμβανομένου του ρυζιού, του καλαμποκιού, του σόργου, της πατάτας, του αμύλου, και των σακχάρων). Πολλά εστιατόρια σεβίρουν μόνο τις επίσημα αναγνωρισμένες μπύρες.

Πολλές εισαγόμενες μπύρες στην Ιαπωνία ονομάζονται happoshu εάν η περιεκτικότητα σε βύνη είναι πάρα πολύ χαμηλή.

Από το 2004, τα ιαπωνικά ζυθοποιεία έχουν παράγει ακόμη πιο χαμηλές σε φορολογία και χωρίς βύνη μπύρες φτιαγμένες από σόγια και άλλα συστατικά που δεν εγκαθιστούν τις ταξινομήσεις για την μπύρα ή το happoshu.

Αποκαλούμενη ως τρίτη μπύρα ή τρίτη κατηγορία μπύρας ή Harrousei (発泡性, κυριολεκτικά τύπος Harrou αυτό είναι τι γράφεται συνήθως στο δοχείο, είτε αυτό το είτε το " Liqueur" (リキュール). Τυχαία, τα ηδύποτα αναφέρονται επίσης σε αυτό που που σκεφτόμαστε συνήθως ως <ηδύποτο> καθώς επίσης και το ποτό Chuhaί από τα ιαπωνικά μέσα (dai-SAN non biru), είναι επίσημα ταξινομημένα ως " Άλλα διάφορα alcohol" ή " Liqueur. Πολλά ζυθοποιεία στην Ιαπωνία προσφέρουν τις εποχιακές μπύρες, οι οποίες παράγονται μόνο κατά τη διάρκεια μιας από τις τέσσερις εποχές.

Το φθινόπωρο, για παράδειγμα, οι " autumn beers" παρασκευάζονται με μια υψηλότερη περιεκτικότητα σε οινόπνευμα, χαρακτηριστικά 6% σε αντιδιαστολή με το κοινό 5%.

Τα δοχεία μπύρας είναι χαρακτηριστικά διακοσμημένα με τις εικόνες των φύλλων φθινοπώρου, και οι μπύρες διαφημίζονται ως κατάλληλες για το nabemono. Ομοίως στις " winter" μπύρες όπως το fuyumonogatari (που μεταφράζεται ως " η ιστορία του χειμώνα" στο δοχείο).

Το 1994, οι ακριβείς φορολογικοί νόμοι της Ιαπωνίας ήταν χαλαρωμένοι επιτρέποντας τα μικρότερα ζυθοποιεία να παράγουν 60.000 λίτρα (15.850 GAL) το χρόνο. Πριν από αυτήν την αλλαγή, τα ζυθοποιεία δεν θα μπορούσαν να πάρουν μια άδεια χωρίς να παραγάγουν τουλάχιστον 2 εκατομμύριο λίτρα (528.000 GAL) το χρόνο. Κατά συνέπεια, διάφορα μικρότερα ζυθοποιεία έχουν καθιερωθεί σε όλη την Ιαπωνία.

Αν και είναι τεχνικά παράνομο να παραχθούν τα ποτά που περιέχουν το οινόπνευμα περισσότερο από 1% χωρίς άδεια, ο νόμος υιοθετείται σπάνια για τα homebrewers και οι homebrewing προμήθειες είναι διαθέσιμες από τα Tokyu Hands (καταστημάτων κεντρικών οδών) και τους διάφορους ιστοχώρους.

Η ιαπωνική λέξη για το microbrew είναι Ji Bīru (地ビール), ή " local beer." Υπάρχουν αυτήν την περίοδο περίπου 100 microbreweries στην Ιαπωνία που κάνει Ji Bīru των διάφορων μορφών συμπεριλαμβανομένης της ale, stout, pilsener, weizen, Kölsch, και άλλων. Μετά από τη χαλάρωση του φορολογικού νόμου ποτού υπήρξε απότομη αύξηση των microbreweries, αλλά βαθμιαία έπεσε.

Ένα πρόβλημα ήταν η αυξανόμενη δημοτικότητα του happoshu σε χαμηλότερο κόστος, έναντι του υψηλού κόστους των microbrews, το οποίο ανάγκασε μερικά πρόωρα microbreweries από την επιχείρηση. Στην Ιαπωνία, η κυριαρχία των μεγάλων και του σχετικά υψηλού κόστους αλλά μικρής περιεκτικότητας σε αλκοόλ μπυρών οδήγησε από μόνο του να καταλήξουν οι μπίρες από microbreweries να είναι γνωστές σε έναν μικρό αριθμό λατρών μπίρας.

Η υψηλότερη τιμή των microbrews, η σύντομη διάρκεια διατήρησης, και χαμηλότερος όγκος παραγωγής, έναντι των εθνικών σημαντικών ζυθοποιών, συνδυάζει όλους τους λόγους που καταστεί τα πράγματα πολύ δύσκολα για πολλά μικρά ζυθοποιεία.

Εντούτοις, χάρη στους παράγοντες όπως η ειδική εξουσιοδοτημένη άδεια για μερικές αλυσίδες εστιατορίων και η συνεργασία μεταξύ των microbrews, η βιομηχανία έχει κατορθώσει να διατηρηθεί.

Κάθε χρόνο η Craft Beer Association της Ιαπωνίας οργανώνει το πρωτάθλημα μπίρας της Ιαπωνίας. Υπάρχει επίσης το μεγάλο φεστιβάλ μπίρας της Ιαπωνίας που διοργανώνεται κάθε χρόνο στο Τόκιο, την Οσάκα και τη Yokohama.

Η μπίρα, ή το maekju στα κορεάτικα εισήχθη στην Κορέα από τους Ευρωπαίους στις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Η νοτιοκορεατική αγορά μπίρας εξουσιάζεται από τα τρία σημαντικά εμπορικά σήματα: την Cass, τη Hite, και την OB.

Τα περισσότερα εστιατόρια και bars έχουν μόνο μπίρα από βαρέλι, καθώς θεωρείται κατά ένα μεγάλο μέρος παρόμοια στην προτίμηση και την τιμή με τις μπίρες στο μπουκάλι (παρασκευάζονται συνήθως από το ρύζι). Οι ξένες μπίρες είναι διαθέσιμες αλλά είναι γενικά πολύ ακριβές σε σχέση με τις εγχώριες κυρίως λόγω της βαριάς φορολογίας που επιβάλλεται στις μπίρες εισαγωγής.

Οι Microbreweries έχουν αρχίσει να κάνουν την εμφάνιση τους, και αυτός ο τομέας της αγοράς παρουσιάζει αυξανόμενα σημάδια επιτήδευσης. Δυστυχώς, λόγω του νόμου που απαιτεί κεφάλαιο 30 δισεκατομμυρίων won για να έχουν δυνατότητα εμπορικών πωλήσεων, δεν είναι δυνατό να αγοραστεί μπύρα των microbreweries από τα ράφια. Από όλη την Κορέα η μόνη μπύρα η οποία πωλείται μαζικά είναι η Hite's Max Prime, η οποία περιέχει 100% βύνη κριθαριού.

Η παραγωγή της μπύρας στο Θιβέτ είναι ένα σχετικά πρόσφατο φαινόμενο στην αυτόνομη περιοχή του Θιβέτ δεδομένης της παραδοσιακής απαγόρευσης της κατανάλωσης οινοπνεύματος στο Θιβετιανό βουδισμό.

Η Lhasa Brewery Company, η οποία έχει ιδρυθεί από τους Κινέζους και βρίσκεται στην περιφερειακή πρωτεύουσα της Lhasa, είναι το υψηλότερο ζυθοποιείο στον κόσμο και το εμπορικό σήμα του, η Lhasa Beer, έχει εισέλθει σιγά σιγά στην αμερικανική αγορά.

Η κατανάλωση της μπύρας στο Θιβέτ είναι αντίθετη προς τα πιστεύω του θιβετιανού βουδισμού του οποίου η μεγάλη πλειοψηφία του ασκεί την ιατρική. Η εισαγωγή της μπύρας στο Θιβέτ εντούτοις χρονολογείται αρκετά πίσω στο παρελθόν σύμφωνα με τα κινεζικά ιστορικά αρχεία.

Η εργοστασιακή παραγωγή της μπύρας στο Θιβέτ άρχισε προς το τέλος της δεκαετίας του '80 υπό την επήρεια των Κινέζων οι οποίοι νομιμοποίησαν και καθιέρωσαν τη Lhasa Brewery το 1988 στα βόρεια περίχωρα της Lhasa, νότια από το Μοναστήρι Sera. Το εργοστάσιο οργανώθηκε με την ενίσχυση και την πείρα που δόθηκε από τη Ρουμανική κυβέρνηση η οποία έστειλε μια ομάδα στη Lhasa το 1988-89. Η παραγωγή άρχισε το 1989 αν και αυτό είναι αμφιλεγόμενο από μερικούς ντόπιους.

Η Lhasa Brewery Company, είναι το υψηλότερο εμπορικό ζυθοποιείο στον κόσμο στα 11.975 πόδια και αποτελεί το 85% της σύγχρονης παραγωγής μπύρας στο Θιβέτ. Το ζυθοποιείο, που αποτελείται από πέντε ιστορικά κτήρια, κόστισε κατ'εκτίμηση 20-25 εκατομμύρια δολάρια, και μέχρι το 1994, η παραγωγή είχε φτάσει στα 30.000 μπουκάλια ανά ημέρα, απασχολώντας περίπου 200 εργαζομένους.

Η μπύρα που παράγεται είναι χαρακτηριστικά μια ελαφριά, γλυκιά μπύρα, που προτιμάται από πολλούς Κινέζους. Εντούτοις, το εργοστάσιο, οικονομικά, είναι γνωστό πως στα πρώτα χρόνια λειτουργίας του, είχε πολύ μικρή παραγωγή και είχε κλείσει σε αρκετές περιπτώσεις λόγω των ελλείψεων ανεφοδιασμού, των ηλεκτρικών διακοπών και επειδή αρκετές φορές δεν πληρούσε τους κανόνες υγιεινής.

Η μπίρα δεν έφτανε πάντα στις πόλεις έξω από τη Lhasa λόγω του φτωχού δικτύου υποδομής και διανομής, και μια ευδιάκριτης έλλειψης μιας σωστής εγχώριας αγοράς, λόγω της θρησκευτικής πίστης και της φτώχειας.

Από το 2000, η εταιρία Carlsberg έχει αυξήσει το μερίδιό της στην κινεζική αγορά και έχει αποκτήσει όλο και περισσότερη επιρροή στη χώρα με τις επενδύσεις και την πείρα της. Η Carlsberg επένδυσε στο ζυθοποιείο Lhasa τα τελευταία χρόνια και έχει βελτιώσει δραστικά τις συνθήκες παρασκευής και εργασίας, καθώς έκανε ανακαινίσεις και επεκτάσεις στα κτήρια.

Η Carlsberg επίσης επένδυσε στον εκσυγχρονισμό 10 παλαιότερων μηχανών με 10 νέες ευρωπαϊκές μηχανές υψηλής αποδοτικότητας για τη γραμμή παραγωγής το Νοέμβριο του 2007 και έχει ξοδέψει έως και πρόσφατα 1.395 εκατομμυρίων Yuan στη βελτίωση των διαδικασιών παραγωγής ώστε να συμμορφωθεί με τα παγκόσμια πρότυπα της ατμοσφαιρικής ρύπανσης. Σήμερα το ζυθοποιείο έχει 250 υπαλλήλους πλήρους απασχόλησης και 200 υπαλλήλους μερικής απασχόλησης, το 72% του οποίου είναι Θιβετιανοί, και το 52% είναι γυναίκες.

Η μπίρα Lhasa είναι η μόνη θιβετιανή μπίρα στην παγκόσμια αγορά και η παραγωγή της έχει αυξηθεί τα τελευταία χρόνια μέσω των αυξανόμενων διασυνδέσεων και επενδύσεων της Lhasa Brewery Company από την Carlsberg. Η μπίρα Lhasa είναι μία γνήσια malt lager μπίρα ευρωπαϊκού τύπου, αλλά γίνεται από τα συστατικά όπως το νερό, το κριθάρι, μία ποιότητα λυκίσκου που ονομάζεται saaz και με προζύμι.

Εντούτοις, το 30% της περιεκτικότητας σε βύνη προέρχεται από ένα ξεφλουδισμένο ντόπιο θιβετιανό κριθάρι που είναι εν μέρει υπεύθυνο για τη χαρακτηριστική, τραγανή και καθαρή γεύση της μπίρας, μαζί με το αρωματικό συστατικό saaz.

Η μπίρα πωλείται σε κουτάκια χρησιμοποιώντας το σλόγκαν «Μπίρα από τη στέγη του κόσμου». Τέλος, ο George Witz, Πρόεδρος των εισαγωγών Dzambuling, εισαγωγέας και έμπορος της μπίρας Lhasa και ένας ζυθοποιός που ειδικεύεται στις ασιατικές μπίρες, ο Alan Kornhause, υποστήριξαν ότι η Lhasa Brewery Company θα δώσει 10 τοις εκατό των ετήσιων κερδών του στην υποστήριξη της εκπαίδευσης, της υγειονομικής περίθαλψης και της πολιτιστικής συντήρησης στο Θιβέτ.

http://en.wikipedia.org/wiki/Beer_and_breweries_by_region, Eyewitness Companions -Beer, Michael Jackson, 2007,

Dumper, Michael; Stanley, Bruce E. (2007). Cities of the Middle East and North Africa: A Historical Encyclopedia, Gluckman, Ron (1994). Brewing at the Top of the World, Alexandra David-Neel, Initiation and Initiates in Tibet, trans. by Fred Rothwell, New York: University Books, 1959, The World Encyclopedia of Beer, Brian Glover

15.Ιστορία της ελληνικής μπύρας

Οι Νεοέλληνες, με πρώτους πιθανότατα τους Επτανήσιους, ήρθαν σε επαφή με την μπύρα μέσω των διάφορων ευρωπαϊών κατακτητών. Οι απαρχές, βέβαια, της σύγχρονης εν Ελλάδι ζυθοποιίας, πρέπει να αναζητηθούν στους Βαυαρούς που ακολούθησαν τον Όθωνα στο νεοσύστατο ελληνικό βασίλειο, με σημαντικότερο τον Ιωάννη Φιξ και τους απογόνους του.

Από τη σύσταση του νεοελληνικού κράτους και την εκχώρηση από τους Βαυαρούς στον Φιξ του αποκλειστικού δικαιώματος παραγωγής και διάθεσης του εθνικού ποτού των Γερμανών στην Ελλάδα, η αγορά δεν μπόρεσε ποτέ να λειτουργήσει σε ένα πραγματικά ανταγωνιστικό καθεστώς. Από τη γέννησή της ως σήμερα εξακολουθεί να λειτουργεί μονοπωλιακά.

Το πρώτο εργοστάσιο παραγωγής μπύρας ήταν του Ιωάννη Φιξ στο Κολωνάκι, το 1864.

Ο Ιωάννης Φιξ (1832) σπούδασε ζυθοποιός στο Μόναχο, επέστρεψε στην Ελλάδα και παντρεύτηκε την Μαρία-Εύα Αμεράιν, με την οποία απέκτησε πέντε παιδιά : τον Λουδοβίκο, τη Λίζα, τον Γουλιέλμο που πέθανε άτεκνος σε ηλικία 31 ετών, την Άννα και τον Κάρολο, πατέρα του κυρίου Αντώνη Φιξ. Με την οικογένειά του έζησα σε όλη τη διάρκεια της γερμανικής κατοχής.

Έτσι ο Ιωάννης Φιξ κατέβηκε στην Αθήνα και αγόρασε δύο κτήματα, όπου έκτισε κατοικίες και ζυθοποιία μαζί: το ένα για τον ίδιο, στη γωνία Καρνεάδη και Ηροδότου και το άλλο για τον πρωτότοκο γιο και βοηθό του Λουδοβίκο, επί της οδού Τιμολέοντος 7 (σημερινή Υψηλάντου). Το 1863 ο Ιωάννης Φιξ κατασκευάζει το πρώτο στην Ελλάδα εργοστάσιο παραγωγής μπύρας στην περιοχή του Κολωνακίου.

Αργότερα, το δικό του ζυθοποιείο της οδού Καρνεάδη και Ηροδότου, το δώρισε στον μικρό του γιο τον Κάρολο, κατόπιν πιέσεως της γυναίκας του που λάτρευε το στερνοπαίδι της (ήταν ο πέμπτος). Όμως, ύστερα από λίγα χρόνια, κάποιος έβαλε φωτιά και το ζυθοποιείο του Κάρολου κάηκε.

Παρά τις προσπάθειες που κατέβαλαν όλοι να το σώσουν και ιδίως ο αδελφός του ο Λουδοβίκος, το κτήριο καταστράφηκε ολοσχερώς. Κατόπιν τούτου, ο πατέρας αγόρασε ένα μεγάλο κτήμα στη Γαργαρέττα, σήμερα περιοχή Μακρυγιάννη, όπου έχτισε νέες κατοικίες, για τον ίδιο και για τα παιδιά του και παράλληλα έστησε εκεί εξαρχής τη ζυθοποιία του.

Ο πατέρας Φιξ συνήθιζε να κτίζει στον ίδιο χώρο την κατοικία του και το εργοστάσιο, έτσι είχε την γενική εποπτεία της οικογένειάς του και της δουλειάς του.

Ο Ιωάννης Φιξ παρασκεύαζε αρχικά την μπίρα του σε ένα μικρό εργοστάσιο, που είχε εγκαταστήσει στο Ηράκλειο. Την εποχή εκείνη, οι άλλοι όπως ο Φίσερ, οι Μπαχάουερ, Μέλχερ, έφτιαχναν μπίρα, αλλά ο κόσμος προτιμούσε αυτή του Ιωάννη Φιξ, διότι ήταν καλύτερη και είχε σταθερή ποιότητα. Ήδη, η φήμη του ήταν διαδεδομένη και η πελατεία σταθερή. Το κτήμα αυτό, πολλών στρεμμάτων, εκτεινόταν μέχρι τη σημερινή οδό Καλλιρρόης.

Το δε εργοστάσιο εξοπλίστηκε με τα πιο σύγχρονα μηχανήματα ζυθοποιίας που είχαν παραγγελθεί εξ ολοκλήρου στη Γερμανία. Τα χρόνια περνούν, η Αθήνα αρχίζει να επεκτείνεται, να αποκτά λίγο-λίγο την όψη σύγχρονης μεγαλούπολης. Χαράσσεται και διαμορφώνεται η Λεωφόρος Συγγρού. Ένα κομμάτι της πρέπει να περάσει μέσα από το κτήμα. Βεβαίως αυτό απαλλοτριώνεται.

Έτσι, ο καινούργιος δρόμος χωρίζει τις κατοικίες από το εργοστάσιο. Το εργοστάσιο αυτό, που σημάδεψε με την παρουσία του ολόκληρη την περιοχή (περιοχή Φιξ έχει επικρατήσει να λέγεται), παραμένει εκεί μέχρι σήμερα.. Μετά το θάνατό του ο γιος του Κάρολος Φιξ, επεκτείνοντας την επιχείρησή του, κατασκευάζει το 1893 ένα νέο και μεγάλο για τα δεδομένα της εποχής εργοστάσιο στον ίδιο χώρο όπου σήμερα βρίσκεται το υφιστάμενο κτίριο, στη δυτική όχθη του Ιλισού και νότια, σε μικρή απόσταση, από τους στύλους του Ολυμπίου Διός.

Στα τέλη της δεκαετίας του 1970, το εργοστάσιο ζυθοποιίας μεταφέρθηκε έξω από την Αθήνα και το συνολικό κτίριο, αν και σε άριστη τότε κατάσταση, εκκενώθηκε.

Με τη μεταφορά του εργοστασίου όμως εκτός Αθηνών - τέλη της δεκαετίας του 1970 - και την εγκατάλειψη του κτιρίου άρχισε σιγά σιγά και η καταστροφή του. Τα σπασμένα υαλοστάσια, οι ξεφτισμένες διαφημίσεις, οι ζημιές από τους σεισμούς αλλοίωσαν το κτίριο σε μεγάλο βαθμό αισθητικά και δομικά ώστε να απαξιωθεί στη συνείδηση του κόσμου. Το αίτημα της κατεδάφισής του ήταν συχνό, ακόμη και όταν είχαν αρχίσει οι προτάσεις για την αξιοποίησή του.

Τα τελευταία χρόνια ένα τμήμα του βιομηχανικού συγκροτήματος, το οποίο απλώνεται σε 30 στρέμματα, χρησιμοποιήθηκε ως μουσική - θεατρική σκηνή.

Από τον Δεκέμβριο του 1994, το κτίριο της πρώην ζυθοποιίας Φιξ στη Αθήνα έχει περιέλθει με αναγκαστική απαλλοτρίωση για λόγους δημόσιας ωφέλειας και ειδικότερα για την εκτέλεση έργων του μετρό της Αθήνας στην ιδιοκτησία της Αττικό Μετρό Α.Ε.. Τον Ιούνιο του 2000, ο χώρος αυτός παραχωρήθηκε ως προσωρινή στέγη στο νεοσύστατο Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης (ΕΜΣΤ).

Ως οινοπνευματοποιείο προοριζόταν αρχικώς το κτίριο της Θεσσαλονίκης, το οποίο βρίσκεται στη δυτική είσοδό της πόλης, στην αρχή της εθνικής οδού Θεσσαλονίκης - Αθήνας. Το εργοστάσιο είχε κατασκευασθεί από τους Μισραχή και Φερνάντε Αλλατίνι, το 1892, σε σχέδια τα οποία είχαν έρθει από το Μόναχο.

Από τον αμέσως επόμενο χρόνο άρχισε να λειτουργεί ως ζυθοποιείο ανήκον στην εταιρεία Μισραχή - Φερνάντεζ, η οποία το 1912 άλλαξε επωνυμία σε Ζυθοποιείον Όλυμπος.

Το 1920 η εταιρεία αυτή συνενώθηκε με μια άλλη εξίσου μεγάλη, τη Νάουσα, για να προκύψουν τα Ηνωμένα Ζυθοποιεία Όλυμπος - Νάουσα, ενώ ήδη η ζήτηση ζύθου είχε αυξηθεί πολύ και το 1925 παράγονταν περί τους 6.000 τόνους ζύθου και περί τις 350.000 πλάκες πάγου. Τότε - τον επόμενο χρόνο για την ακρίβεια - θα γίνει και η πώληση της εταιρείας στην Κάρολος ΦΙΞ ΑΕ. Νέο εργοστάσιο παραγωγής πάγου θα ανεγερθεί το 1927 με την επωνυμία Όλυμπος, με τον εξοπλισμό του να έχει παραγγελθεί στην Ελβετία.

Το εργοστάσιο της Θεσσαλονίκης κήρυξε πτώχευση τη δεκαετία του 1980 και το 1988 βγήκε στον πλειστηριασμό περνώντας σε χέρια ιδιώτη. Οι χώροι του εγκαταλείφθηκαν και πολλές ήταν οι καταγγελίες για καταλήστευση του περιεχομένου του (μηχανολογικός εξοπλισμός) αλλά και για αυθαίρετες κατεδαφίσεις.

Για πολλά χρόνια, από τα μέσα-τέλη του 19ου έως τα μέσα του 20ου αιώνα, οι μονάδες ζυθοποιίας για ευνόητους λόγους συνδέονταν με ψυγεία-παγοποιεία, τα οποία την εποχή εκείνη, πριν την εφεύρεση και διάδοση του ηλεκτρικού ψυγείου, αποτελούσαν επικερδέστατη επένδυση. Στην "Παλαιά Ελλάδα" κυριάρχησε η "Κάρολος Φιξ Α.Ε., Ελληνική Βιομηχανία Ζύθου-Πάγου-Βύνης-Ψυγείων-Ανθρακικού οξέως", ενώ στις "Νέες Χώρες" πρέπει να αναφερθούν τα ιδρυθέντα στη Θεσσαλονίκη ήδη επί οθωμανικής διοίκησης ζυθοποιεία-παγοποιεία "Όλυμπος" και "Νάουσα" (το δεύτερο λειτουργούσε υπό την επίβλεψη της Ακαδημίας Ζυθοποιίας του Μονάχου), που λίγο μετά την απελευθέρωση της πόλης συγχωνεύθηκαν υπό την ονομασία "Ηνωμένα Ζυθοποιεία Όλυμπος-Νάουσα".

Ο Ιωάννης Φιξ δεν ήταν ο μόνος που ασχολούνταν με την παραγωγή της, φαίνεται όμως ότι ήταν ο καλύτερος αφού ο βασιλιάς τον προτιμούσε. Τόσο μάλιστα ώστε να του παραχωρήσει το μονοπώλιο, η ισχύς του οποίου έληξε το 1963. Παράλληλα με τον Φιξ είχαν ιδρυθεί σε διάφορες πόλεις μικρά χειροκίνητα ζυθοποιεία, κυρίως από Γερμανούς. Όλα όμως έκλεισαν σύντομα.

Ακόμη ένας Έλληνας, ο **Μιλτιάδης Κλωναρίδης**, έφτιαξε μια μικρή ζυθοποιία που δυστυχώς έκλεισε γρήγορα (1906). Παρομοίως η ισραηλιτική «Όλυμπος» στη Θεσσαλονίκη και η ελληνική «Νάουσα» δεν μπόρεσαν να αντεπεξέλθουν στον ανταγωνισμό. <http://www.sakopetra.com/forum/index.php>,
<http://www.tovima.gr/finance/article/?aid=182527&wordsinarticle>

16. Η Σημερινή Πορεία Της Μπύρας Στην Ελλάδα

Με τη λήξη του μονοπωλίου παραγωγής μπύρας του Φιξ ιδρύεται η Αθηναϊκή Ζυθοποιία. Ένας Έλληνας επενδυτής από το Σουδάν συνεργάζεται με την ολλανδική οικογένεια Heineken και αποκτά δικαιώματα παραγωγής και διάθεσης της μπύρας Amstel. Δημιουργεί στη συνέχεια ένα μικρό ζυθοποιείο στη λεωφόρο Κηφισού και προσπαθεί να εισέλθει στην αγορά. Συναντά πάμπολλα εμπόδια, αφού η οικογένεια Φιξ αντιστέκεται με όλα τα μέσα. Η ιστορία θα επαναληφθεί αρκετά χρόνια αργότερα με θύτη το πρώην θύμα: η Αθηναϊκή Ζυθοποιία από διωκόμενος γίνεται διώκτης επιβάλλοντας το πιο αυταρχικό καθεστώς στην αγορά μπύρας.

Σήμερα στην Ελλάδα δραστηριοποιούνται αρκετές παραγωγικές και εμπορικές επιχειρήσεις μπύρας, που όμως βρίσκονται κάτω από τον ίσκιο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Η σημαντικότερη επιχείρηση μπύρας στην Ελλάδα είναι η Αθηναϊκή Ζυθοποιία, που παράγει και εισάγει τις μπύρες Amstel, Heineken, Άλφα, Fischer, Furstenbrau, Marathon, Shandy Rock και Zorbas και έχει μερίδιο αγοράς 82%.

Ακολουθεί η Scottish & Newcastle, που παράγει και εισάγει τις μπύρες Mythos, Mythos Red, Kaiser, Foster's, Guinness, Kilkenny, Henninger και Bulmers Original και έχει μερίδιο αγοράς 11%. Η αμιγώς ελληνικών συμφερόντων Ζυθοποιία Μακεδονίας - Θράκης παράγει την μπύρα Βεργίνα και ελέγχει το 3% της αγοράς.

Ο κύκλος κλείνει με τη Ζυθοποιία Αταλάντης, η οποία παράγει φασόν Amstel αλλά και Lowenbraw και Stella Artois.

17. Η περίπτωση Αθηναϊκή Ζυθοποιία - Μύθος Ζυθοποιία

Όπως είναι γνωστό, η ελληνική αγορά μπύρας εμφάνιζε τις τελευταίες δεκαετίες έντονα συμπτώματα μονοπωλίου τα οποία βρίσκονται εδώ και (τουλάχιστον) μια πενταετία στο στόχαστρο της Ελληνικής Επιτροπής Ανταγωνισμού.

Η σταδιακή εμφάνιση και άλλων σημάτων στην ελληνική αγορά και η επανακυκλοφορία της ιστορικής Fix Hellas την άνοιξη του 2010 τάραξε τα σχετικά «ήρεμα» νερά της ελληνικής αγοράς μπύρας η οποία όμως διατηρεί μέχρι σήμερα τα βασικά χαρακτηριστικά της. Ας πάρουμε όμως τα πράγματα με την σειρά:

Μέχρι την δεκαετία του 1960 η Ελληνική αγορά μπύρας αποτελούσε μονοπώλιο της ιστορικής μπύρας Φιξ.

Το μονοπώλιο αυτό σταδιακά υποκαταστάθηκε από την «Αθηναϊκή Ζυθοποιία» (ιδρύθηκε το 1963 και κυκλοφόρησε την μπύρα Amstel δύο χρόνια αργότερα) ιδίως μετά την κατάρρευση και το κλείσιμο της εταιρίας Φιξ το 1982 με συσσωρευμένα χρέη 6 δις δραχμών.

Οργανωμένες προσπάθειες για πετυχημένη είσοδο στην Ελληνική αγορά μπύρας έγιναν αρκετές, χωρίς όμως σημαντική επιτυχία. Το 1968 η Γερμανική Henninger ίδρυσε στην Ελλάδα την «Henninger Hellas A.E.» η οποία έκανε μεγάλες προσπάθειες να καθιερωθεί στην Ελληνική αγορά, χωρίς αξιόλογη επιτυχία. Το 1992 εξαγοράστηκε από τον Όμιλο Μπουτάρη ο οποίος δεν μπόρεσε να αποτρέψει την «μη βιώσιμη» πορεία του σήματος. Έτσι, το 1997 κυκλοφόρησε την μπύρα «Μύθος» η οποία σημείωσε ανέλπιστα επιτυχία για τους γνωρίζοντες την αγορά μπύρας στην Ελλάδα.

Η επιτυχία αυτή οδήγησε στην μετονομασία της σε «Μύθος Ζυθοποιία» και στην ένταξή της, το 2006, στον Όμιλο Scottish & Newcastle, ο οποίος με την σειρά του, εξαγοράστηκε το 2008 από την Κοινοπραξία Sunrise Acquisitions Limited των Ευρωπαϊκών γιγάντων Heineken & Carlsberg – η «Μύθος Ζυθοποιία» έγινε μέλος του Ομίλου Carlsberg. Έτσι σήμερα, οι εταιρίες που συγκροτούσαν στην Κοινοπραξία Sunrise Acquisitions Limited ελέγχουν ένα συντριπτικό μερίδιο της ελληνικής αγοράς («Αθηναϊκή Ζυθοποιία» - Heineken και «Μύθος Ζυθοποιία» - Carlsberg).

Άλλη μια οργανωμένη προσπάθεια παραγωγής μιας νέας μπύρας με στόχο την Ελληνική αγορά έγινε το 1988 όταν η γερμανική Lowenbrau ίδρυσε στην Ελλάδα την θυγατρική Lowenbrau Hellas S.A., αναλαμβάνοντας η ίδια την ανάπτυξη του σήματός της (το οποίο κυκλοφορούσε στην Ελλάδα από το 1980 με σύμβαση παραχώρησης).

Η προσπάθεια δεν σημείωσε επιτυχία γιατί προσέκρουσε «σε δυσμενείς συνθήκες λειτουργίας και αγοράς». Μετονομάστηκε σε «Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης Α.Ε. – ΕΖΑ» μέχρι την εξαγορά των μετοχών της Γερμανικής εταιρίας από την οικογένεια Συριανού το 2003.

Το 1996 ιδρύθηκε στην Θράκη η «Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης Α.Ε.» δημιουργώντας την μπύρα Βεργίνα αλλά, σύμφωνα με καταγγελίες της, αντιμετώπισε ανυπέβλητα προβλήματα στην είσοδο της στην Ελληνική αγορά από την «κατάχρηση της δεσπόζουσας θέσης της θυγατρικής της ολλανδικής Heineken, Αθηναϊκής Ζυθοποιίας ΑΕ, η οποία εκμεταλλευόμενη το ισχυρότατο μερίδιό της στην αγορά (80-90%) απαγόρευε στο εμπορικό δίκτυο τη συνεργασία με την νέα εταιρεία»

Το έτος 2003 η «Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης Α.Ε.» προσέφυγε στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή Ανταγωνισμού την οποία ενημέρωσε για την κατάσταση της αγοράς της μπύρας στην Ελλάδα και για τα προβλήματα που αντιμετώπιζε. Το 2005 έγινε η εναρμόνιση της εθνικής νομοθεσίας με την κοινοτική και η Ελληνική Επιτροπή Ανταγωνισμού ξεκίνησε αυτεπάγγελτη έρευνα στον κλάδο της ζυθοποιίας με ζητούμενο την τυχόν κατάχρηση δεσπόζουσας θέσης από την «Αθηναϊκή Ζυθοποιία ΑΕ», μετά από σχετική προτροπή της Ευρωπαϊκής Επιτροπής Ανταγωνισμού. Το 2006, όταν η «Μύθος Ζυθοποιία» εντάχθηκε στον Όμιλο Scottish & Newcastle κατατέθηκε, ενώπιον της Επιτροπής Ανταγωνισμού, η υπ' αριθμό. 8461/29.12.2006 καταγγελία της «Μύθος Ζυθοποιία ΑΕ» κατά της «Αθηναϊκής Ζυθοποιίας ΑΕ» για «κατάχρηση δεσπόζουσας θέσης από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε.»

Το 2008, ο Όμιλος Scottish & Newcastle, εξαγοράστηκε από την Κοινοπραξία Sunrise Acquisitions Limited των Ευρωπαϊκών γιγάντων Heineken & Carlsberg – η «Μύθος Ζυθοποιία» έγινε μέλος του Ομίλου Carlsberg. Το 2009 εξετάστηκε αίτημα που αφορούσε την από κοινού εξέταση της υπ' αριθμ. 8461/29.12.2006 καταγγελίας της «ΜΥΘΟΣ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ Α.Ε» κατά της «Αθηναϊκής Ζυθοποιίας Α.Ε» και της αυτεπάγγελτης έρευνας για τυχόν κατάχρηση δεσπόζουσας θέσης από την «Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε» της Ελληνικής Επιτροπής Ανταγωνισμού.

Η Επιτροπή Ανταγωνισμού αποφάσισε την συνεκδίκαση των δύο υποθέσεων αλλά η «Αθηναϊκή Ζυθοποιία ΑΕ» αντέδρασε προσφεύγοντας στο (ανώτερο) Διοικητικό Δικαστήριο από όπου εξασφάλισε την «προσωρινή αναστολή» της απόφασης συνεκδίκασης που έλαβε η Επιτροπή Ανταγωνισμού.

Το 2010 το Διοικητικό Εφετείο Αθηνών ακύρωσε την απόφαση «προσωρινής αναστολής» ανοίγοντας τον δρόμο στην Επιτροπή Ανταγωνισμού να εξετάσει το όλο θέμα «επί της ουσίας».

Εν τω μεταξύ, την άνοιξη του 2010 κυκλοφόρησε και πάλι στην ελληνική αγορά η ιστορική Μπύρα Φιξ, δέκα χρόνια μετά την ανεπιτυχή προσπάθεια λανσαρίσματος στην ελληνική αγορά από την οικογένεια Κουρτάκη. Το 2010 η συνολική «πίτα» της Ελληνικής αγοράς μπύρας επηρεάστηκε αρνητικά με μια μείωση της τάξεως του 10% περίπου.

Σε επίπεδο εγχώριας παραγωγής, το σύνολό της υπολογίζεται σε 3,9 εκατ. εκατόλιτρα. Από αυτά τα 2,8 εκ. εκατομμύρια εκατόλιτρα (περίπου) υπολογίζεται ότι ανήκουν στην «Αθηναϊκή Ζυθοποιία», 520 χιλ. εκατόλιτρα στην «Μύθος», 200 χιλ. εκατόλιτρα στην «ΕΖΑ» - ένα μέρος εμφιαλώνεται για λογαριασμό της «Αθηναϊκής Ζυθοποιίας», 180 χιλ. εκατόλιτρα στην «Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης», 120 χιλ. εκατόλιτρα στην εξαιρετική «πρεμιέρα» της Μπύρας Φιξ («Ολυμπιακή Ζυθοποιία») και το υπόλοιπο στις διάφορες μικροζυθοποιίες ανά την Ελλάδα.

Οι εξαγωγές της ελληνικής μπύρας παραμένουν σε χαμηλά επίπεδα (300 χιλ. εκατόλιτρα, συνολικής αξίας 18,3 εκ. Ευρώ το 2009). Ο «φάκελος της μπύρας» σκονίζεται χρόνια ολόκληρα στα συρτάρια της Επιτροπής Ανταγωνισμού χωρίς να υπάρχει κανένα πόρισμα, καμιά εισήγηση, καμιά απόφαση.

Το γεγονός αυτό οδηγεί την «Αθηναϊκή Ζυθοποιία ΑΕ» στην διατύπωση της άποψης πως «αφού κοντεύει να κλείσει δεκαετία από την πρώτη στιγμή που η Επιτροπή ξεκίνησε να ελέγχει την αγορά μπύρας και εισήγηση ή πόρισμα δεν έχει υπάρξει, αυτό ενισχύει την άποψη ότι δεν υφίσταται ζήτημα μη ανταγωνισμού στην αγορά».

Οι πολέμιοι του τρόπου λειτουργίας της Ελληνικής Επιτροπής Ανταγωνισμού θεωρούν πως «στην ελληνική εκδοχή, η Επιτροπή Ανταγωνισμού είναι ένα υπεργραφειοκρατικό άβουλο σχήμα, ελεγχόμενο από τα καρτέλ και την πολιτική, που συνήθως δεσμεύεται με χρηματοδοτήσεις από τις ισχυρές επιχειρηματικές δυνάμεις εγχώριες και ξένες» και ότι «Η μέχρι τώρα παρέμβασή της είναι ανύπαρκτη, τα καρτέλ δεν έχουν θιγεί, οι ελεγχόμενες υποθέσεις καρκινοβατούν, η αγορά προσδιορίζεται από τα ισχυρά δίκτυα διανομής των πολυεθνικών».

Η «Αθηναϊκή Ζυθοποιία ΑΕ» εστιάζει όλη της την προσπάθεια στην νομική αντιμετώπιση της απόφασης που αφορά την «συνεκδίκαση» της καταγγελίας του έτους 2006 της «Μύθος Ζυθοποιία» μαζί με την αυτεπάγγελτη έρευνα της Επιτροπής Ανταγωνισμού που ξεκίνησε «επίσημα» από το 2005.

«Η εταιρεία θα ασκήσει όλα τα νόμιμα δικαιώματά της κατά της απόφασης της Επιτροπής Ανταγωνισμού και του Διοικητικού Δικαστηρίου για συνεκδίκαση της υπόθεσης με την Μύθος» (Δεκέμβριος 2010, Μηνάς Μαυρικάκης, διευθυντής Επικοινωνίας και Εταιρικών σχέσεων).

Για τις απόψεις της «Μύθος Ζυθοποιία ΑΕ» παραθέτονται δύο δηλώσεις που επιλέχθηκαν, των τελευταίων Δ. Συμβούλων της:

«Ο ανταγωνισμός στην Ελλάδα δεν λειτουργεί σωστά και αν λειτουργούσε ελεύθερα, θα άλλαζε ο χάρτης της αγοράς σε μεγάλο βαθμό» (Απρίλιος 2009, τ. Διευθύνων Σύμβουλος Τζων Καμβυσέλης). «Το επενδυτικό πρόγραμμα της εταιρείας θα διευκολυνθεί όταν εκδοθεί η απόφαση της Επιτροπής Ανταγωνισμού». (Δεκέμβριος 2009, Σόρεν Μπρινκ νέος Διευθύνων Σύμβουλος).

Ο Δημήτρης Πολιτόπουλος, Διευθύνων Σύμβουλος της «Ζυθοποιίας Μακεδονίας Θράκης Α.Ε.», έκανε το εξής σχόλιο όσον αφορά την σημερινή κατάσταση που διαμορφώνεται στην πολυετή «εκκρεμότητα» που υπάρχει στον «φάκελο της μπίρας» ενώπιον της Επιτροπής Ανταγωνισμού:

«Είναι απορίας άξιο πως οι δύο μεγαλύτερες Ζυθοποιίες στην Ελλάδα, οι οποίες ανήκαν στην Κοινοπραξία Sunrise Acquisitions Limited και οι οποίες ελέγχουν περισσότερο από το 80% της ελληνικής αγοράς μπίρας, έχουνε επιδοθεί σε μια νομική αντιδικία με αποτέλεσμα την καθυστέρηση έκδοσης πορίσματος από την Επιτροπή Ανταγωνισμού, η οποία όπως είναι γνωστό, διεξάγει από το 2005 έρευνα για την αγορά μπίρας στην Ελλάδα».

Η «κυριαρχία» της «Αθηναϊκής Ζυθοποιίας» στην Ελληνική αγορά μπύρας και το 2010, με μειωμένα ποσοστά σε μερίδια συνολικής αγοράς, είναι πράγματι εντυπωσιακή.

Το μερίδιο της «Αθηναϊκής Ζυθοποιίας» στην συνολική αγορά (παραγωγή + εισαγωγές) υπολογίζεται για το 2010 στα επίπεδα του 70%, ενώ η «Μύθος Ζυθοποιία ΑΕ» στο επίπεδο του 13%.

Αν εξαιρέσει κανείς τις «ιδιωτικές ετικέτες» των αλυσίδων λιανικής που αναπτύσσονται ραγδαία (ήδη καλύπτουν περισσότερο από το 8% της συνολικής αγοράς με αυξητικές τάσεις), το μερίδιο όλων των υπόλοιπων «παικτών» είναι ασφυκτικά μικρό. Σε μια ελεύθερη αγορά, ο καταναλωτής επιλέγει και «επιβραβεύει» με την προτίμησή του κάποια προϊόντα, «χαρίζοντας» ακόμα και την κυριαρχία τους.

Αν όμως η αγορά δεν είναι πραγματικά ελεύθερη και το δίκτυο της διανομής της ή τα διάφορα σημεία πώλησης ελέγχονται ασφυκτικά ή αθέμιτα, τότε η «κυριαρχία» αυτή δεν είναι μόνο τεχνητή αλλά και απαγορευμένη σε κάθε ευνομούμενη πολιτεία. Αρκεί οι θεσμοί που έχουν οριστεί για τον έλεγχο της αγοράς, να λειτουργούν ομαλά.

Είναι λοιπόν επιβεβλημένο, η εξέταση του «φακέλου της μπύρας» και η έκδοση μιας απόφασης –φυσικά και απαλλακτικής, αν οι καταγγελίες είναι αβάσιμες– να μην καθυστερήσουν (εντός ή εκτός εισαγωγικών) για μερικά ακόμα χρόνια, γιατί είναι βέβαιο πως μια εισήγηση ή μια γνωμοδότηση ή (ακόμα καλύτερα) μια απόφαση θα προστατέψει όχι μόνο το κύρος της Ελληνικής Επιτροπής Ανταγωνισμού αλλά και την ομαλότητα της αγοράς, με ότι αυτό συνεπάγεται (επενδύσεις, απασχόληση, εμπιστοσύνη, σεβασμός των θεσμών κ.ο.κ).

<http://www.x-hellenica.gr/PressCenter/PrinterFriendly.aspx?ID=2269>

17.1. Case study – Αθηναϊκή Ζυθοποιία

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. είναι μία από τις σημαντικότερες εταιρείες παραγωγής και εμπορίας μπύρας στην Ελλάδα. Ιδρύθηκε το 1963 από μια ομάδα Ελλήνων επιχειρηματιών και αποτελεί μέλος του Ομίλου Heineken N.V. Το 1965 ξεκίνησε τη λειτουργία του το πρώτο εργοστάσιο στην Αθήνα, το οποίο παρήγαγε μπύρα Amstel. Το δεύτερο εργοστάσιο άνοιξε το 1974 στη Θεσσαλονίκη, επεκτείνοντας την παραγωγή, ενώ το 1976 η Amstel έγινε μια από τις πιο δημοφιλείς μπύρες στην ελληνική αγορά, πράγμα που ισχύει μέχρι και σήμερα.

Το 1981 η Αθηναϊκή Ζυθοποιία ξεκίνησε την παραγωγή της μπύρας Heineken στην Ελλάδα και το 1985 άνοιξε τρίτο εργοστάσιο στην Πάτρα. Το 1990, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία ξεκίνησε την παραγωγή της μη αλκοολούχου μπύρας Buckler.

Το 1993 ήταν μια σημαντική χρονιά για την Αθηναϊκή Ζυθοποιία, καθώς ξεκίνησε η παραγωγή του Φυσικού Μεταλλικού Νερού Ιόλη στις καινούριες εγκαταστάσεις της στη Λαμία, μια περιοχή γνωστή για τις πηγές της.

Το 1994 λαμβάνει το πρώτο πιστοποιητικό ποιότητας ISO 9002, ενώ σήμερα όλες οι πιστοποιήσεις της συμπληρώνουν το Quality Management System της εταιρείας (Ποιότητα, Περιβάλλον, Εργασιακή Ασφάλεια και Υγιεινή, HACCP).

Το 1999 λανσάρει τη Fischer και το 2000 την, ελληνικής καταγωγής ΑΛΦΑ. Το 2001 η Αθηναϊκή Ζυθοποιία ΑΕ, με τη Heineken, επιλέγεται ως Μέγας Εθνικός Χορηγός των Ολυμπιακών Αγώνων «Αθήνα 2004», έργο στο οποίο ανταποκρίθηκε με επιτυχία.

Το 2006 εμπλουτίζει την προσφορά της με την Amstel Pulse, μια μπύρα με μοντέρνο μπουκάλι και δροσερή γεύση. Σήμερα, εκτός από τις μπύρες που παράγονται στην Ελλάδα η Αθηναϊκή Ζυθοποιία ΑΕ διακινεί και μια πληθώρα εισαγόμενων μαρκών όπως Erdinger, Murphy's Irish Stout και Red, Duvel, Chimay, Kirin, McFarland, Carib, Desperados, Tiger, Moretti, Foster's και Krusovice Kralovsky ενώ εξάγει τα προϊόντα της σε πάνω από 30 χώρες στην Ευρώπη, την Αφρική και την Αμερική.

Αξίζει επίσης να σημειωθεί, ότι η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε., στο πλαίσιο της κοινωνικής της ευθύνης, έχει επιδείξει τα τελευταία χρόνια μία συνεχώς εξελισσόμενη, ουσιαστική, δυναμική κοινωνική και περιβαλλοντική δράση, αναπτύσσοντας προγράμματα και ενέργειες που στόχο έχουν να βοηθήσουν στην περαιτέρω ανάδειξη και ευαισθητοποίηση της κοινής γνώμης για θέματα που αφορούν την κοινωνική προσφορά.

Η προστασία του περιβάλλοντος αποτελεί δέσμευση για την Αθηναϊκή Ζυθοποιία και τους εργαζομένους της. Η χρήση φυσικού αερίου στις εγκαταστάσεις της, η ανακύκλωση, το πρόγραμμα καθαρισμού ακτών κάτω από την ομπρέλα της εκστρατείας Amstel Eco σε συνεργασία με τη Μη Κυβερνητική Οργάνωση Med SOS και ο καθαρισμός των υγρών αποβλήτων αποτελούν απτά παραδείγματα αυτής της δέσμευσης.

Η ευαισθησία της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας εστιάζεται όμως και στην υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ με μία σειρά ενεργειών η οποία εμπλουτίζεται διαρκώς και ενισχύεται με την υποστήριξη της Μη Κυβερνητικής Οργάνωσης «Νηφάλιοι» «Στην υγεία μας». Στόχος είναι η ενημέρωση όλων των ομάδων κοινού με τα οποία ερχόμαστε σε επαφή γύρω από τους κινδύνους της αλόγιστης κατανάλωσης αλκοόλ.

45 ΧΡΟΝΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ -ΚΥΡΙΟΤΕΡΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ

- 1963 Ίδρυση Αθηναϊκής Ζυθοποιίας Α.Ε.
- 1965 Λειτουργία του πρώτου εργοστασίου στην Αθήνα με δυνατότητα παραγωγής 45.000 εκατόλιτρων μπίρας. Εμφάνιση του σήματος Amstel στην ελληνική αγορά
- 1975 Νέο ζυθοποιείο στη Θεσσαλονίκη
- 1977 Η Amstel αποκτά το προβάδισμα στις προτιμήσεις των Ελλήνων καταναλωτών (γίνεται market leader)
- 1981 Εμφάνιση του σήματος της Heineken στην ελληνική αγορά
- 1985 Νέο ζυθοποιείο στην Πάτρα
- 1990-1993 Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία λανσάρει στην ελληνική αγορά την μπίρα χωρίς αλκοόλ Buckler και εισάγει 10 ακόμη σήματα
- 1993 Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία λανσάρει το φυσικό μεταλλικό νερό Ιόλη
- 1996 Πιστοποίηση των συστημάτων διαχείρισης για την προστασία του Περιβάλλοντος
- 1990-1999 Επενδύσεις για περαιτέρω εξοπλισμό των εργοστασίων και ανάπτυξη των εξαγωγικών της δραστηριοτήτων
- 1999 Πιστοποίηση OHSAS για την ασφάλεια και υγεία του προσωπικού
- 1999-2000 Λανσάρισμα των σημάτων Fischer και ΑΛΦΑ στην ελληνική αγορά
- 2000 Πιστοποίηση του συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001
- 2001 Μέσω του σήματος της Heineken γίνεται χορηγός των Ολυμπιακών Αγώνων ΑΘΗΝΑ 2004
- 2002 Πιστοποίηση BVQI (Bureau Veritas Quality International) HACCP DS 3027-2002 για την άρτια διοργάνωση του συστήματος Διαχείρισης για την Ασφάλεια των Τροφίμων
- 2006 Λανσάρισμα της Amstel Pulse και του 5λιτρου βαρελιού Heineken
- 2007 Λανσάρισμα καινοτόμων και συσκευασιών όπως το BeerTender της Heineken και το ποτό Segredo
- 2009 Λανσάρισμα 8 νέων προϊόντων στην ελληνική αγορά <http://www.athenianbrewery.gr/>

17.2.Ποσοστά Πωλήσεων για το πρώτο εξάμηνο 2011

Κάμψη στα λειτουργικά κέρδη αλλά και στον όγκο πωλήσεων παρουσίασε το πρώτο εξάμηνο του 2011 η Αθηναϊκή Ζυθοποιία. Όπως αναφέρεται σε ανακοίνωση του ομίλου Heineken, στον οποίον ανήκει η Αθηναϊκή Ζυθοποιία η πτώση των πωλήσεων οφείλεται στη συρρίκνωση του οικογενειακού εισοδήματος, στην ανεργία αλλά και στην υψηλή φορολογία στα αλκοολούχα ποτά. Η εταιρεία εκτιμά πως η κατανάλωση μπίρας θα συνεχίσει να δέχεται ισχυρές πιέσεις, αν και η άνοδος της τουριστικής κίνησης αναμένεται να μετριάσει ελαφρώς τις απώλειες.

Από την άλλη πλευρά, πετυχημένη χαρακτηρίζει την κυκλοφορία και προώθηση των σημάτων Amstel Premium Pilsner και Sol στη διάρκεια του δεύτερου τριμήνου.

Ανεξάρτητα από την πορεία των πωλήσεων η διοίκηση της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, εμφανίζεται αποφασισμένη να συνεχίσει το επενδυτικό πρόγραμμα ύψους 20 εκατ. ευρώ για την αναβάθμιση των γραμμών παραγωγής, τη βελτίωση της συσκευασίας των προϊόντων και την προστασία του περιβάλλοντος. Η εταιρεία θεωρεί πως εξακολουθούν να υπάρχουν ευκαιρίες στην αγορά μπίρας, τις οποίες επιδιώκει να εκμεταλλευτεί.

Χαρακτηριστική είναι η πρόσφατη δήλωση του εμπορικού διευθυντή της εταιρείας, Αλέκου Δανιηλίδη, ο οποίος τόνισε πως «η μπίρα είναι από τις πιο υγιείς κατηγορίες καταναλωτικών προϊόντων, και γι' αυτό βλέπουμε διαρκώς καινούργιους παίκτες να δραστηριοποιούνται αλλά και τεράστια ποσά να ξοδεύονται σε επικοινωνία και προωθητικές ενέργειες».

Σε αυτό το πλαίσιο, η εταιρεία σχεδιάζει να εμπλουτίσει περαιτέρω την γκάμα της, ώστε να ανταποκριθεί στις σύγχρονες ανάγκες των καταναλωτών. Ετσι, δεν αποκλείεται να λανσαριστούν δύο ακόμη σήματα έως το τέλος του τρέχοντος έτους, τα οποία θα προστεθούν στα 25 σήματα που ήδη διαχειρίζεται. Ιδιαίτερη έμφαση αναμένεται να δοθεί και στις εξαγωγές, οι οποίες μπορούν να αντισταθμίσουν τις απώλειες των εσόδων στην εγχώρια αγορά.

Οι χώρες του αραβικού κόσμου και της Μέσης Ανατολής είναι αυτές που κεντρίζουν το μεγαλύτερο ενδιαφέρον καθώς υπάρχουν σημαντικές προοπτικές και υψηλή ζήτηση για μπίρα χωρίς αλκοόλ.

Απώτερος στόχος είναι τα επόμενα δύο χρόνια, οι εξαγωγές να συνεισφέρουν το 12% των συνολικών πωλήσεων του ομίλου από 8% σήμερα.

Εν τω μεταξύ, τα οικονομικά αποτελέσματα του ομίλου Heineken στο πρώτο εξάμηνο του 2011 και κυρίως, η ανακοίνωσή του πως τα κέρδη της φετινής χρονιάς είναι πιθανό να μην ενισχυθούν και να κινηθούν στα περσινά επίπεδα «αναστάτωση» τους επενδυτές, με αποτέλεσμα η μετοχή του στα διεθνή χρηματιστήρια να υποχωρήσει σε ιστορικά χαμηλά, αγγίζοντας ενδοσυνεδριακά ακόμη και το -16%.

Οι αρχικές εκτιμήσεις των αναλυτών έκαναν λόγο για αύξηση των καθαρών κερδών της ολλανδικής ζυθοποιίας κατά 13% στο σύνολο του 2011. Να σημειωθεί πως τα συγκρίσιμα καθαρά κέρδη της Heineken στο πρώτο εξάμηνο του 2011, αυξήθηκαν κατά 5,7% στα 694 εκατ. ευρώ, ενώ τα λειτουργικά κέρδη ανήλθαν σε 1,26 δισ. ευρώ, παρουσιάζοντας άνοδο 3,9% σε σχέση με το αντίστοιχο διάστημα το 2010. Όσον αφορά στον κύκλο εργασιών, ανήλθε στα 8,3 δισ. ευρώ έναντι 7,5 δισ. ευρώ το πρώτο εξάμηνο του 2010, καταγράφοντας άνοδο 3,3%.

Ο όμιλος Heineken, ο οποίος αποτελεί βάσει πωλήσεων την τρίτη μεγαλύτερη ζυθοποιία του κόσμου πραγματοποιεί το 45% των πωλήσεών του στη Δυτική Ευρώπη.

Επενδύσεις 25 εκατ. ευρώ προβλέπει για φέτος το αναπτυξιακό πλάνο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας, ενώ 50 εκατ. είναι ο προϋπολογισμός πενταετίας της Ζυθοποιίας Μύθος.

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έκλεισε την προηγούμενη χρονιά με πωλήσεις 440,8 εκατ. ευρώ, ενώ ο κύκλος εργασιών της Μύθος Ζυθοποιία ανήλθε στα 74,47 εκατ. ευρώ έναντι 65,54 εκατ. ευρώ το 2009. Σε μια περίοδο έντονης οικονομικής κρίσης για την Ελλάδα, οι εταιρείες που δραστηριοποιούνται στον κλάδο της μπίρας κατάφεραν να διατηρήσουν τις... "δυνάμεις" τους το 2010, ενώ συνεχίζουν και φέτος να προωθούν μεγάλα επενδυτικά προγράμματα.

Ειδικότερα, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έκλεισε την προηγούμενη χρονιά με πωλήσεις 440,8 εκατ. ευρώ έναντι 448,3 εκατ. ευρώ το 2009.

Αντίθετα, υποχώρησαν στα 29,5 εκατ. ευρώ τα κέρδη μετά φόρων (από 64,8 εκατ. ευρώ το 2009) λόγω των έντονων προωθητικών ενεργειών, των προσφορών και της συγκράτησης των τιμών σε χαμηλά επίπεδα παρά την αύξηση της φορολογίας. Καθοριστικό επίσης ρόλο έπαιξε και η αύξηση στις τιμές των πρώτων υλών και του πετρελαίου.

Πάντως, η εταιρεία συνεχίζει την υλοποίηση του επενδυτικού της πλάνου στην Ελλάδα. Για το 2011 προβλέπεται να επενδυθούν περίπου 25 εκατ. ευρώ, από 20 εκατ. πέρυσι. Οι εν λόγω επενδύσεις επικεντρώνονται κυρίως στην τακτική ανανέωση του εξοπλισμού των γραμμών παραγωγής, στα υλικά συσκευασίας και σε περιβαλλοντικά έργα.

Τα τελευταία δέκα χρόνια έχει επενδύσει περισσότερα από 278 εκατ. στη βελτίωση και την ανανέωση του εξοπλισμού της, με αποτέλεσμα οι εγκαταστάσεις της να θεωρούνται από τις πιο σύγχρονες στην Ευρώπη.

Παράλληλα, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία λανσάρει νέα προϊόντα. Έτσι, το 2011 λανσαρίστηκαν η BIOS 5, η πρώτη μπίρα στον κόσμο που παράγεται από τη ζυθοποίηση 5 δημητριακών (κριθάρι, σιτάρι, σίκαλη, καλαμπόκι και ρύζι), η Amstel Premium Pils και η Sol, ενώ η Heineken κυκλοφόρησε στη νέα ανανεωμένη συσκευασία K2.

Από την πλευρά της, η Μύθος Ζυθοποιία εμφάνισε το 2010 αύξηση των πωλήσεων κατά 13,6%, καθώς ο κύκλος εργασιών της εταιρείας ανήλθε στα 74,47 εκατ. ευρώ έναντι 65,54 εκατ. ευρώ το 2009.

Παράλληλα, τα κέρδη προ φόρων υποχώρησαν στα 5,08 εκατ. ευρώ έναντι 7,54 εκατ. το 2009, κάμψη η οποία αποδίδεται κατά κύριο λόγο στο επενδυτικό πρόγραμμα που υλοποιεί η εταιρεία το οποίο περιλαμβάνει στρατηγικές ενέργειες στους τομείς marketing και σημείων πώλησης, αλλά και επενδύσεις για τον εκσυγχρονισμό της παραγωγικής μονάδας.

Ο προϋπολογισμός του πενταετούς αναπτυξιακού πλάνου είναι 50 εκατ. ευρώ. Επιπλέον η εταιρεία ενδυνάμωσε το χαρτοφυλάκιό της με την είσοδο της Corona, ενώ λανσάρισε στην αγορά την Kaiser Double Malt.
<http://www.ethnos.gr/article.asp?catid=22770&subid=2&pubid=63229279>, www.imerisia.gr

17.3.Heineken Create Responsibly

Η Heineken, όπως κάθε χρονιά, δραστηριοποιείται με σκοπό να προωθήσει την υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ. Έτσι και το 2009 ξεκίνησε ένα διαγωνισμό μέσω του site της αναζητώντας «υπεύθυνους δημιουργούς». Η ενέργεια αυτή εντάσσεται στο πλαίσιο των δράσεων της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας και της Heineken για την προώθηση της ήπιας κατανάλωσης αλκοόλ.

Σκοπός του διαγωνισμού «Create Responsibly» ήταν να καλέσει η Heineken τους φίλους της άνω των 18 ετών να δημιουργήσουν ένα video διάρκειας 45 δευτερολέπτων με θέμα την υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ. Με αυτόν τον τρόπο, νέοι δημιουργοί αποτύπωσαν τα δικά τους μηνύματα ευθύνης, συναγωνιζόμενοι για την καλύτερη δημιουργική ιδέα. Ο διαγωνισμός αυτός πραγματοποιήθηκε από το Νοέμβριο του 2009 μέχρι το Μάιο του 2010.

Το video που θα κέρδιζε, θα αποτελούσε τη διαφήμιση της Heineken για την υπεύθυνη κατανάλωση που θα προβαλλόταν στους Κινηματογράφους από τις 15 Ιουλίου. Ο στόχος της Heineken κάθε φορά είναι να ξεπερνάει προηγούμενες ενέργειες με τρόπο που «μόνο η Heineken μπορεί» συνεχίζοντας να διαφοροποιείται από τον ανταγωνισμό.

Επίσης, μέσα από την digital ενέργεια που έπρεπε να προταθεί, ήταν ζητούμενο να δημιουργηθεί μία εμπειρία ξεχωριστή για τους συμμετέχοντες. Μία ξεχωριστή «Heineken Experience». Οι ενδιαφερόμενοι έβρισκαν όλες τις απαραίτητες πληροφορίες στο <http://www.createresponsibly.gr/contest> για να καταθέσουν την υποψηφιότητά τους μέχρι τις 30 Νοεμβρίου 2009. Στις 4 Δεκεμβρίου αναδείχθηκε ο νικητής ο οποίος είχε την τιμή να συνεργαστεί με το γνωστό σκηνοθέτη – διευθυντή φωτογραφίας Τάκη Ζερβουλάκο και τον επίσης γνωστό σκηνοθέτη Παντελή Βούλγαρη, προκειμένου να γίνει η παραγωγή του διαφημιστικού του με επαγγελματικό συνεργείο. Έτσι, από τις 15 Ιουλίου 2010 ο μεγάλος νικητής είναι ο νέος διαφημιστής της Heineken στους κινηματογράφους.

Τα αποτελέσματα αυτής της προβολής είχαν ως εξής:

- Μέσα σε 6 μήνες υποβλήθηκαν 42 δημιουργικές υποβολές από καταναλωτές της Heineken. Από αυτές, αναδείχθηκαν 5 φιναλίστ και ένας μεγάλος νικητής.
- Το site είχε 21.997 επισκέψεις, 15.563 μοναδικούς επισκέπτες και 95.713 προβολές.
- Η διαφημιστική εταιρία OgilvyOne που είχε αναλάβει αυτό το project εκ μέρους της Heineken, στα Βραβεία Διαφήμισης Ermis Awards 2010, κέρδισε το Ermis Silver Award για την προσπάθειά της να αναδείξει το έργο της Heineken.

Τέτοιες δημιουργικές προσπάθειες από τις εταιρίες εμφιαλώσεως, όπως η Αθηναϊκή Ζυθοποιία και η καμπάνια της Create Responsibly, προωθούν την ήπια κατανάλωση μπύρας από τους καταναλωτές της, αλλά ενθαρρύνουν και τη δημιουργικότητα των καταναλωτών της, δίνοντας την ευκαιρία σε ερασιτέχνες σκηνοθέτες να πραγματοποιήσουν το όνειρό τους και να περάσουν ένα θετικό μήνυμα στους υπόλοιπους καταναλωτές όσον αφορά το αλκοόλ και πιο συγκεκριμένα την μπύρα.

Με αυτή της την ενέργεια, η Heineken, ήρθε πιο κοντά με τους καταναλωτές της και έκανε μία θετική προβολή περνώντας επίσης και κοινωνικό μήνυμα. Μέσα σε όλα, οι επισκέπτες του site της Heineken, μπορούν να δουν και τη θετική και δημιουργική πλευρά της κατανάλωσης αλκοόλ.

Τέλος, η Heineken με αυτές κινήσεις της μέσω του site της, καταφέρνει να ξεχωρίζει από το σύνολο και να δημιουργεί έναν υγιή ανταγωνισμό στο χώρο της, δίνοντας έτσι το κίνητρο και σε άλλες εταιρίες να δραστηριοποιηθούν σε κάτι παρόμοιο, με σκοπό πάντα, την υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ από όλες τις ηλικίες.

Πηγή: Διαφημιστική εταιρία Bold&Ogilvy

18.Ιστορία Της Μπυραρίας

Οι Μπυραρίες ήταν τα αρχικά σημεία πώλησης του κάθε ζυθοποιείου με σκοπό να προωθήσει και να πουλήσει την μπύρα του. Υπήρχαν αρκετές σε πολλά μέρη, ειδικά στη Γερμανία και την Αγγλία, και εξελιχτήκαν σε σημεία ξεκούρασης για ταξιδιώτες και χώρος διασκέδασης και ξεκούρασης για τους χωρικούς της εκάστου γύρω περιοχής.

Καθώς η μαζική παράγωγή και πώληση εξελισσόταν, η εμπορική ζυθοποίηση άρχισε να αντικαθιστά τις Pubs και τις παραδοσιακές μπυραρίες με αποτέλεσμα η κάθε μπυραρία να χάσει το μονοπώλιο πώλησης της μπύρας που παρήγαγε και να υποχρεώνεται μέχρι και να κλείνει το ζυθοποιείο της.

Επιβιώνοντας έτσι μόνο τα μεγαλύτερα ζυθοποιεία και με συνδυασμό τον ανταγωνισμό που άρχισε να υπάρχει έντονα, να συμβιβαστούν σε διάφορες συμφωνίες μεταπώλησης της ιδιοκτήτριας μπύρας ή προσθήκης και άλλων ειδών μπύρας ώστε να υπάρξει ανταγωνισμός και ποικιλία προς τους πελάτες και έκαναν συμφωνίες οι οποίες ήταν δεσμευτικές προς τις μπυραρίες.

Έτσι λοιπόν, κατέληξαν να πουλάνε μπύρες μόνο από ένα συγκεκριμένο ζυθοποιείο. Τελικά, οι μπυραρίες όπως είναι τώρα γνωστές, δεν είναι δεσμευμένες με κανένα ζυθοποιείο και μπορούν να έχουν διαφορετικά είδη μπύρας. Στα Βρετανικά Νησιά, η κατανάλωση μπύρας είναι μεγαλύτερη σε εστιατόρια, στις Pubs, στα Καφέ και στα Clubs παρά μέσα στα σπίτια τους, σε σχέση με άλλες χώρες.

Αυτό ίσως οφείλεται στο ότι τα σπίτια των Βρετανών είναι μικρότερα σε σχέση με τα σπίτια των πληθυσμών άλλων χωρών, με αποτέλεσμα να γίνεται σχεδόν παράδοση να συναντιούνται οι Βρετανοί στις μεγάλες και ευρύχωρες pubs, παρά να συναντιούνται στα σπίτια τους. Σίγουρα άλλη μία επιρροή στην κουλτούρα των pubs είναι η χρόνια κοινωνικό-οικονομική σταθερότητα όπου δημιούργησε ένα σαφές σύστημα κοινωνικών τάξεων.

Αν και αυτό το φαινόμενο με τα χρόνια έχει σχεδόν εξαφανιστεί, οι pubs πάντα ήταν το μέρος όπου ήταν κοινωνικά ουδέτερο μέρος όπου κάποιος άρχοντας και κάποιος χωρικός μπορούσαν να συνευρεθούν με ανεπίσημους όρους. Ωστόσο, υπήρξαν ορισμένες pubs που συνέχισαν να παρασκευάζουν δική τους μπύρα, όπως η Blue Anchor στην Κορνουάλλη, η οποία ιδρύθηκε το 1400 και θεωρείται ως η παλαιότερη brewpub στα Βρετανικά νησιά.

Στη Μεγάλη Βρετανία κατά τη διάρκεια του 20ου αιώνα οι περισσότερες από τις παραδοσιακές pub που παρασκεύαζαν τη δική τους μπύρα στο πίσω μέρος τους, αγοράστηκαν από μεγαλύτερες ζυθοποιίες και σταμάτησε η παραγωγή μπύρας στις εγκαταστάσεις τους. Μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του 1970 μόνο τέσσερις παρέμειναν, η Four Nations, η Old Swan, η Three Tuns και η Blue Anchor. Στη Γερμανία, η brewpub ή Brauhaus παρέμεινε η πιο κοινή πηγή μπύρας. Ωστόσο, η τάση σε όλο τον υπόλοιπο κόσμο από τις αρχές μέχρι τα μέσα του 20ου αιώνα ήταν για τις μεγαλύτερες εταιρείες ζυθοποιίας.

Η τάση προς μεγαλύτερες εταιρείες ζυθοποιίας άρχισε να αλλάζει κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1970, όταν η δημοτικότητα του Campaign for Real Ale (CAMRA), εκστρατεία για τις παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής, και η επιτυχία του Μάικλ Τζάκσον Παγκόσμιος Οδηγός για την μπύρα, ενθάρρυνε τους ζυθοποιούς στο Ηνωμένο Βασίλειο, όπως τον Peter Austin να δημιουργήσουν brewpubs με τις δικές τους μικρές ζυθοποιίες.

Το 1979 μια αλυσίδα brewpub ξεκίνησε στο Ηνωμένο Βασίλειο, γνωστή ως Firkin Pubs. Το ενδιαφέρον εξαπλώθηκε και στην Αμερική, και το 1982 άνοιξε η Grant's Brewery Pub στη Yakima, Washington, αναβιώνοντας τις αμερικάνικες «Brewery taverns». Η ανάπτυξη ήταν αρχικά αργή - η πέμπτη αμερικανική brewpub άνοιξε το 1986, αλλά η ανάπτυξη που έχει σημειωθεί από τότε είναι σημαντική. Η ένωση των ζυθοποιών αναφέρει ότι το 2006 υπήρχαν 1.389 περιφερειακές ζυθοποιίες, microbreweries και brewpubs στις Ηνωμένες Πολιτείες.

Στη Γαλλία, μια αλυσίδα με αμερικάνικο στυλ brewpub λειτουργεί υπό την επωνυμία Les 3 Brasseurs. Στον Καναδά, οι αλλαγές στους ξεπερασμένους νόμους για το αλκοόλ επέτρεψε στο Spinnakers να ανοίξει στη Βικτώρια, στη Βρετανική Κολούμπια το 1984. Οι νομοθετικές αλλαγές που ακολουθήθηκαν και σε άλλες επαρχίες, επέτρεψαν και σε άλλες brewpubs να πολλαπλασιαστούν γρήγορα σε όλη τη χώρα στις δεκαετίες του 1980 και του 1990. <http://en.wikipedia.org/wiki/Microbrewery>, Richardson, A. E. (1934) The Old Inns of England. London: B. T. Batsford

19.Craft Microbrewery case study

Η Craft λειτουργεί από το 1997 φέρνοντας για πρώτη φορά στην Ελλάδα την παραγωγή μπύρας κοντά στον κόσμο που την απολαμβάνει, με την φιλοσοφία και το μεράκι της μικρής παραγωγής. Η στροφή προς την μικρή και ποιοτική παραγωγή είναι παγκόσμια τάση που προσθέτει ποιότητα, ποικιλία, προσωπικότητα και δημιουργική φαντασία σε κάθε κλάδο, όπως έγινε τα τελευταία χρόνια και στην αγορά του Ελληνικού κρασιού.

Το μεράκι, το πάθος για ποιότητα και η αγάπη για την μπύρα είναι αξίες που οδηγούν την Craft. Ξεκίνησε δημιουργώντας εστιατόρια εξοπλισμένα με μονάδες μικροζυθοποιίας όπου η παραγωγή γινόταν μέσα στο χώρο του εστιατορίου.

Με αυτόν τον τρόπο οι φίλοι της μπύρας είχαν την ευκαιρία να ξεναγηθούν, να μιλήσουν με τους ζυθοποιούς της Craft, να δουν από κοντά τον τρόπο παραγωγής της μπύρας ή απλώς να απολαύσουν το φαγητό και την μπύρα τους στον τόπο παραγωγής της.

Η παραγωγή μπύρας από μία απόμακρη βιομηχανική διαδικασία που ήταν μέχρι τότε, ήρθε κοντά στον κόσμο και άρχισε να αναπτύσσεται ζυθογνωστικό ενδιαφέρον γύρω από τη ζυθοποίηση, τις πρώτες ύλες, τα πλεονεκτήματα της μικρής παραγωγής, τους διαφορετικούς τύπους μπύρας, τον τρόπο σερβιρίσματος και το γευστικό ταίριασμα με το φαγητό. Αυτή τη στιγμή λειτουργούν με μεγάλη επιτυχία δύο εστιατόρια – ζυθοποιία στο Χαλάνδρι και στη λεωφόρο Αλεξάνδρας στην Αθήνα.

Από το 2003 και μετά, η Craft δημιούργησε μία πρότυπη βιομηχανική εγκατάσταση στην Παιανία Αττικής με σκοπό την παραγωγή και διανομή φρέσκιας ποιοτικής μπύρας περιορισμένης παραγωγής.

Όλη η φιλοσοφία παραγωγής ενστερνίζεται αυτές τις βασικές αρχές, χρησιμοποιώντας τις καλύτερες πρώτες ύλες ανεξαρτήτως κόστους.

Ως επί το πλείστον, οι πρώτες ύλες εισάγονται από τη Γερμανία και όλα τα συστατικά όπως η βύνη, ο λυκίσκος, η μαγιά, είναι φυσικά, αγνά, και ειδικά επιλεγμένα για τον κάθε τύπο μπύρας. Δεν χρησιμοποιούνται πρόσθετες ουσίες όπως επιταχυντές ζυμώσεως και σταθεροποιητές αφρού, ούτε συντηρητικά και άλλα χημικά πρόσθετα. Η ζυθοποίηση γίνεται με απλό και φυσικό τρόπο ενώ η παστερίωση είναι ελαφριάς μορφής ώστε να υπάρχει μικρή ημερομηνία λήξης.

Η διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιείται ονομάζεται flash pasteurising και είναι παρόμοια διαδικασία που χρησιμοποιείται για την παστερίωση στο φρέσκο γάλα.

Κύριο μέλημα είναι το προϊόν να παραμείνει οπωσδήποτε ανεπηρέαστο. Η μπίρα παραμένει ζωντανή, αγνή και απολαυστική γιατί όπως και το φρέσκο ψωμί του φούρνου είναι ένα φυσικό προϊόν γεμάτο άρωμα και γεύση που διατηρούνται στην μικρή παραγωγή ενώ χάνονται σε μεγάλο βαθμό με την τυποποίηση και την υπερβολική σταθεροποίηση της μαζικής παραγωγής. Η μικρή παραγωγή δίνει την δυνατότητα παραγωγής μεγάλης ποικιλίας τύπων μπίρας πέρα από τις συνηθισμένες ξανθιές lager.

Η ποικιλία τύπων μπίρας αναδεικνύει την μπίρα σαν ένα ποτό με γευστικό βάθος, πλούσια ιστορία και παράδοση, εκλεπτυσμένη γεύση και άρωμα, και πολύπλοκη τεχνογνωσία.

Οι ζυθοποιοί της Craft έχουν αναπτύξει και παρουσιάσει πολλές συνταγές για διαφορετικούς τύπους μπίρας δοκιμάζοντας και εξελίσσοντας παραδοσιακές συνταγές αλλά και προχωρώντας σε νέες απολαυστικές δημιουργικές συνθέσεις. Τα είδη μπίρας που παράγει η Craft είναι η Athens Lager, η Craft Pilsner, η Craft Weiss, η Craft Smoked Lager, η Craft Red Ale και η Craft Black Lager. Κάθε μπίρα έχει τα δικά της χαρακτηριστικά:

Athens Lager

Γλυκόπιση ξανθιά lager με πλούσιο σώμα και γευστικό προφίλ. Στη γευστική παλέτα υπερισχύει η φυσική γήινη γλυκύτητα που προέρχεται από τη ζύμωση εκλεκτών ποικιλιών βύνης από το Bamberg της Γερμανίας και από τη χρήση ειδικής βύνης τύπου Vienna. Το άρωμα λυκίσκου συνοδεύει διακριτικά αφήνοντας τον πρώτο λόγο στη μεστή απολαυστική γεύση των δημητριακών και των φυσικών προϊόντων της ζύμωσης.

Craft Pilsner

Ξανθιά κλασική pilsner με έντονο χαρακτήρα εξευγενισμένου λυκίσκου τύπου saaz. Ευκολόπιση και αναζωογονητική με ντελικάτη γεύση, ισορροπημένο γευστικό υπόστρωμα βύνης pilsner και έντονη προσωπικότητα λυκίσκου στο προσκήνιο.

Η χρήση λυκίσκου saaz δίνει μία χαρακτηριστική ευχάριστη γευστική πικράδα που εξισορροπεί απολαυστικά την γλυκύτητα της βύνης και ένα διακριτικό άρωμα ανθέων λυκίσκου. Η συνταγή της Craft Pilsner είναι εμπνευσμένη από την τσέχικη παράδοση ζυθοποιίας της πόλης Pilsen όπου πρωτοεμφανίστηκαν μπύρες αυτού του τύπου πριν εξαπλωθούν παγκοσμίως λόγω της εξαιρετικής τους ποιότητας.

Craft Weiss

Απολαυστική αφιλόρηστη σταρόμπυρα με χαρακτηριστικό φρουτώδες άρωμα και βελούδινη γεύση. Ειδική μαγιά Hefe Weizen υψηλής ζυμώσεως από τη μοναστηριακή ζυθοποιία Weihenstephan παράγει μετά τη ζύμωση μία φρέσκια φυσική γεύση που χαρακτηρίζει την μπύρα weiss παίζοντας τον πρωτεύοντα ρόλο στη γευστική της παλέτα και αναδίδει ένα αναζωογονητικό άρωμα που θυμίζει εξωτικά φρούτα, ενώ η χρήση βύνης σιταριού προσδίδει ένα φυσικό γευστικό υπόστρωμα δημητριακών. Η μπύρα σεβρίρεται ζωντανή με τη μαγιά της σε παραδοσιακό καμπυλώδες ποτήρι.

Η παρουσία της μαγιάς στο ποτήρι είναι πολύ ωφέλιμη για τη διατήρηση της φρεσκάδας της ζωντανής αυτής μπύρας αλλά και λόγω της πλούσιας περιεκτικότητας σε βιταμίνες και ιχνοστοιχεία πολύτιμα για τον οργανισμό.

Craft Smoked Lager

Καστανή κεχριμπαρένια lager με πολύ ευχάριστο άρωμα καπνιστής βύνης. Η χρήση μαγιάς lager χαμηλής ζύμωσης, η μακριά περίοδος ωρίμανσης και η χαμηλή περιεκτικότητα σε λυκίσκο καθαρίζει τη γεύση και το άρωμα της καπνιστής βύνης που χρησιμοποιείται. Η καπνιστή βύνη παράγεται από συγκεκριμένη επεξεργασία καπνίσματος με ειδικά ξύλα που δίνουν στη βύνη και επακόλουθα στην μπύρα ένα ντελικάτο, πικάντικο αλλά ελαφρύ άρωμα το οποίο δίνει υπέροχα με τα υπόλοιπα γευστικά στοιχεία της μπύρας δίνοντας σαν αποτέλεσμα μία lager ευχάριστη και ευκολόπιση αλλά και με έντονη γευστική προσωπικότητα. Η μπύρα μετά το τέλος της ζύμωσης αφήνεται να ωριμάσει για πάνω από ένα μήνα για να βελτιωθούν και να ολοκληρωθούν τα γευστικά και αρωματικά της χαρακτηριστικά.

Craft Red Ale

Κόκκινη μπίρα με ολοκληρωμένη, ώριμη γεύση. Το βαθύ κόκκινο χρώμα και η ελαφριά καραμελένια γλυκύτητα είναι αποτέλεσμα της χρήσης μίγματος που περιλαμβάνει και σκουρότερους πιο καβουρδισμένους τύπους. Το πλούσιο σώμα οκτώ διαφορετικών τύπων βύνης δίνει τα κύρια χαρακτηριστικά της Craft Red Ale. Χρησιμοποιείται μαγιά υψηλής ζυμώσεως τύπου ale και υψηλότερες θερμοκρασίες ζυμώσεως ώστε να διατηρηθεί η γευστική πολυπλοκότητα. Γήινο άρωμα ανθέων λυκίσκου τύπου Nugget και Cascade ολοκληρώνουν το αρωματικό προφίλ.

Η μπίρα σερβίρεται σε ειδικό ποτήρι που στενεύει στο πάνω μέρος του για μεγαλύτερη αρωματική απόλαυση.

Craft Black Lager

Μαύρη lager που επιλέχτηκε σαν η κορυφαία Ελληνική μπίρα και μία από τις καλύτερες στην παγκόσμια κατάταξη από τον Σουηδό γευσιγνώστη Per Samuelsson. Το κύριο γευστικό χαρακτηριστικό της είναι η αίσθηση καραμέλας και καφέ που μένει στην επίγευση σαν αποτέλεσμα της χρήσης σκούρων ποικιλιών βύνης και καβουρδισμένου κριθαριού.

Μαγιά χαμηλής ζύμωσης καθαρίζει τη γεύση μεταβολίζοντας περισσότερα ζυμώσιμα σάκχαρα και έτσι η μπίρα είναι ιδιαίτερα ευχάριστη και ευκολόπιση για την κατηγορία της.

Ένα από τα μακροχρόνια σχέδια εξέλιξης της Craft είναι να παράγει και άλλα είδη μπίρας λιγότερο διάσημα στο ευρύ κοινό ώστε να συνεισφέρει στο να αναπτυχθεί η ζυθογνωσία και η ποιότητα στην μπίρα και στο "πίνειν μπίρα" στην Ελλάδα. Με αυτόν τον τρόπο θα πάρει η μπίρα την θέση που της αξίζει, όχι σαν ένα απλό ευχάριστο καλοκαιρινό ποτό όπως έχει μονόπλευρα παρουσιαστεί μέχρι σήμερα, αλλά σαν ένα απολαυστικό, γευστικά πλούσιο κοινωνικό ποτό με μεγάλη ιστορία και παράδοση, φτιαγμένο με αγνά και φυσικά συστατικά, με γευστικό βάθος και ποικιλία που προκαλεί για εξερεύνηση και που μπορεί να προσφέρει απόλαυση όλες τις εποχές του χρόνου, ικανοποιώντας ακόμα και τα πιο απαιτητικά γευσιγνωστικά γούστα.

Η διαδικασία παραγωγής της μπίρας είναι η κλασική διαδικασία ζυθοποίησης, τα βαρέλια που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία (ονομάζονται Unitrans) ελέγχονται συνεχώς και όλη η διαδικασία εμβαρέλωσης είναι αυτοματοποιημένη και γίνεται σε κενά αέρος ώστε η μπίρα να μένει ανεπηρέαστη, με συγκεκριμένες θερμοκρασίες και με συνεχή ποιοτικό έλεγχο.

Το stock της Craft διαρκεί για περίπου μία με δύο εβδομάδες μη τυποποιημένο ώστε να μην υπάρχουν αλλοιώσεις στο προϊόν. Η δε δημιουργία και παραγωγή ενός είδους μπίρας διαρκεί περίπου ένα μήνα.

Από το 2008, η Craft χρησιμοποιεί και την εμφιάλωση, με αποτέλεσμα η παραγωγή να έχει αυξηθεί αρκετά. <http://craft.gr/>, Craft Brewery

19.1.Η Craft σε αριθμούς

Από την ίδρυση της το 1997 μέχρι και σήμερα, η Craft έχει μία σταθερά ανοδική πορεία όσον αφορά τον κύκλο εργασιών της και την επέκτασή της στην αγορά και το ευρύ κοινό. Πιο αναλυτικά, αυτή τη στιγμή η Craft κατέχει το 0,2% πανελλαδικά στη συνολική πώληση της μπίρας και παρουσιάζει μία αύξηση της τάξης του 20 – 30% ετησίως. Λόγω της αύξησης ζήτησης και παραγωγής της μπίρας, το 2003 η Craft ανοίγει το εργοστάσιό της στην Παιανία αποκτώντας έτσι το προνόμιο της μαζικής παραγωγής, χωρίς όμως να αλλοιώνει την ποιότητά της.

Εκτός των δύο καταστημάτων της σε Χαλάνδρι και Αμπελοκήπους, υπάρχουν άλλα 250 σημεία πώλησης στην Αττική και τουλάχιστον άλλα 500 σημεία πανελλαδικά, προωθώντας σχεδόν αποκλειστικά τη βαρελίσια μπίρα, η οποία εμβαρελώνεται σε βαρέλια 20 λίτρων καθαρά για λόγους ποιοτικούς.

Σύμφωνα με υπολογισμούς, η Craft παρήγαγε μέσα στο 2010 περίπου 18.000 εκατόλιτρα μπίρα συνολικά, ενώ το 2011 προβλέπεται να κλείσει με 25.000 εκατόλιτρα. Η Craft παράγει έξι διαφορετικά είδη μπίρας, την Athens lager, την Craft Pilsner, την Craft Weiss, την Craft Smoked Lager, την Craft Red Ale και την Craft Black Lager. Το πιο δημοφιλές της είδος είναι η Athens lager της οποίας η κατανάλωση υπολογίζεται στο 45%. Ακολουθεί η Pilsner με 25%, η Weiss με 20%, η Smoked με 7% και η Red μαζί με την Black που έχουν περί το 8% μαζί.

Από το 2008 που ξεκίνησε η εμφιάλωση της μπίρας, ξεκίνησαν για την Craft και οι εξαγωγές. Βέβαια είναι σχετικά νέο το δίκτυο εξαγωγών, αλλά παρατηρείται σταθερή αύξηση κέρδους.

Οι χώρες εξαγωγής είναι η Αυστραλία, η Ιταλία και η Σουηδία και μελλοντικά αναμένεται συνεργασία με Κύπρο και Ηνωμένες Πολιτείες.

Το 2008 οι εξαγωγές έκλεισαν με τζίρο 6.000€, το 2009 με 57.500€ και το 2010 με 73.500€. Τα ποσά δεν είναι πολύ μεγάλα αλλά παρατηρείται σαφώς μία ανοδική πορεία η οποία προβλέπεται να υπάρξει και το 2011.

Στο σύνολο του τζίρου της η Craft τα τελευταία 4 χρόνια είχε τα παρακάτω ποσά συνολικά σε κύκλο εργασιών.

2007	2,8 εκ. €
2008	3,4 εκ. €
2009	3,7 εκ. €
2010	4,2 εκ. €

Το 2008 υπήρξε μία σημαντική αύξηση στον τζίρο της εταιρίας λόγω της εκκίνησης διακίνησης φιαλών μπύρας, δίνοντας έτσι τη δυνατότητα στην Craft να επεκταθεί και στα Super Markets και να αποκτήσει περισσότερα σημεία πώλησης. Το 2010 ήταν η χρονιά που υπήρξε μεγαλύτερη διανομή σε εξωτερικούς συνεργάτες.

Για το 2011 υπάρχει η εκτίμηση πως θα κλείσει με ένα κύκλο εργασιών της τάξης των 5-6 εκ. € ενώ ο στόχος ήταν περί τα 7 εκ. €. Λόγω όμως της Οικονομικής Κρίσης, ο στόχος είναι ανέφικτος για φέτος. Αυτό όμως που είναι αξιοσημείωτο είναι ότι το πρώτο τετράμηνο του 2011 οι πωλήσεις παρέμειναν στα ίδια επίπεδα με τις πωλήσεις του πρώτου τετραμήνου του 2010, δείχνοντας έτσι πως ακόμα τουλάχιστον, οι πωλήσεις και η ζήτηση δεν έχουν επηρεαστεί από την Οικονομική Κρίση. Στόχος της εταιρίας είναι να φτάσει να έχει το χρόνο περί τα 10 εκ. € τζίρο, επενδύοντας σε ανθρώπινο δυναμικό, επενδύσεις και εξοπλισμό. Πηγή: Craft Brewery

20.Συμπεράσματα-Προτάσεις

Σύμφωνα με τα παραπάνω δεδομένα, το συμπέρασμα που μπορούμε να έχουμε είναι ότι η Ελλάδα είναι μία χώρα που σαφώς αγαπάει να πίνει μπίρα, το ελληνικό κοινό τα τελευταία χρόνια έχει εξοικειωθεί αρκετά και έχει αποκτήσει μία σχετικά βελτιωμένη νοοτροπία μπουροποσίας και τη σέβεται περισσότερο απ' ότι κάποια χρόνια πριν.

Αυτό μπορούμε να το διακρίνουμε και με τα παραπάνω νούμερα στον κύκλο εργασιών της Ζυθοποιίας Craft, καθώς, αν και διαθέτει μία σχετικά μικρή γραμμή παραγωγής, καταφέρνει και έχει σταθερά αυξητική πορεία από την έναρξη της μέχρι και σήμερα.

Είναι γεγονός πως επειδή ακριβώς είναι ακόμα νέα στη βιομηχανία της μπίρας, οι προοπτικές ανάπτυξης είναι απεριόριστες, ώστε να εξελιχθεί σε μια αρκετά μεγάλη και ανταγωνιστική επιχείρηση ενάντια στις πολυεθνικές που επικρατούν τα τελευταία χρόνια στον ελλαδικό χώρο, που ως επί των πλείστων είναι ξένης προέλευσης να προωθήσει νέα προϊόντα και επίσης να καινοτομήσει στο χώρο της βιομηχανίας που ειδικεύεται με επιτυχία.

Όπως φυσικά είδαμε, η Ζυθοποιία Craft κατάφερε σε μικρό χρονικό διάστημα να ξεκινήσει εξαγωγές σε άλλες χώρες, πάντα με αργά αλλά σταθερά βήματα, και να αποκτήσει την αξιοπιστία της αγοράς εκτός των τειχών της Ελλάδας, πράγμα αρκετά δύσκολο καθώς η Craft είναι μια αμιγώς ελληνική επιχείρηση. Με αυτή της όμως την κίνηση, κάνει ένα δικό της βήμα ώστε η Ελλάδα να γίνει ευρύτερα γνωστή στο εξωτερικό σαν μια χώρα η όποια παρουσιάζεται να έχει μια ικανοποιητική ποιότητα μπίρας και με πολλές προοπτικές βελτίωσης. Άλλωστε αυτό φαίνεται από τον κύκλο εργασιών της τα τελευταία τέσσερα χρόνια και τα ποσοστά των εξαγωγών της τα όποια αυξάνονται σταθερά χρόνο με το χρόνο.

Όσον αφορά το ποιοτικό κομμάτι, συνεχίζει και παραμένει αναλλοίωτο από την πρώτη μέρα κυκλοφορίας της μπίρας Craft μέχρι και σήμερα, με συνεχείς ποιοτικούς ελέγχους, έχοντας εξειδικευμένο προσωπικό σε όλες τις καίριες θέσεις και χρησιμοποιώντας πάντα την καλύτερη ποιότητα σιτηρών, καθώς και για την παράγωγή της μπίρας χρησιμοποιούνται αυστηρά ελεγχόμενες προδιαγραφές ως προς την ποιότητα, τη συσκευασία και φυσικά την τιμή πώλησης του προϊόντος.

Όσον αφορά το marketing της Ζυθοποιίας, είναι γεγονός πως οι καιροί δεν επιτρέπουν τολμηρές κινήσεις και ριψοκίνδυνες πράξεις, καθώς όλα πλέον στην Αγορά είναι παραπάνω από ρευστά.

Σαφώς όμως, οι κινήσεις της Craft έχουν κάνει το προϊόν ευρέως πιο γνωστό στον Έλληνα καταναλωτή, με αποτέλεσμα ακόμα και σε περιοχές εκτός Αττικής, η μπίρα αυτή να είναι διαθέσιμη και να έχει μεγάλη επιτυχία. Η κίνηση της Craft να προχωρήσει στην εμφιάλωση της μπίρας ώστε να πωλείται και στα Super Markets, ήταν μια από τις πιο επιτυχημένες της κινήσεις καθώς διέυρνε κατά πολύ τα σημεία πώλησης της και διατήρησε την τιμή της χαμηλή χωρίς ποτέ να χάνει από την ποιότητα της.

Συμπερασματικά, η Craft έχει καταφέρει σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα να διαπρέψει στο χώρο της ζυθοποιίας, χωρίς να χάσει στιγμή το προσωπικό της στοιχείο, την επαφή της με τους πελάτες που την προτιμούν, διατηρώντας αναλλοίωτα τα στοιχεία που την έχουν κάνει να είναι ένα αξιολύβαστο brand στο χώρο της ζυθοποιίας. Άλλωστε τα νούμερα μπορούν να επιβεβαιώσουν την υγιή και ανοδική πορεία της στο πέρασμα των χρόνων.

Συνολικά, η εργασία αυτή εν τέλει μας παρουσίασε και μας έμαθε μια πλευρά ενός αλκοολούχου ποτού που αρκετός κόσμος φαίνεται να αγνοεί, μια ιστορία πλούσια σε λεπτομέρειες και ανατροπές στο πέρασμα του χρόνου. Κατά πως φαίνεται, η μπίρα δεν είναι ένα απλό αλκοολούχο ποτό, αλλά άλλη μια εκπληκτική ανακάλυψη του ανθρώπου, η οποία, όπως τα περισσότερα ιδιαίτερα πράγματα στον κόσμο, ανακαλύφθηκε εντελώς τυχαία, όμως εξελίχθηκε, αναπτύχθηκε και είναι εδώ στις μέρες μας πια για να την απολαμβάνουμε με όλη της τη λαμπρότητα και γεύση.

Γενικότερα μπορούμε να πούμε πως η μπίρα είναι ιδιαίτερα συνδεδεμένη με κάποιες περιοχές και κάποιους πολιτισμούς ανά τον κόσμο και είναι συνυφασμένη με την κουλτούρα και την καθημερινότητα πολλών λαών ανά τον κόσμο και φυσικά ένα ευρέως διαδεδομένο ποτό με τη δική του ιεροτελεστία ώστε να απολαμβάνεται όσο το δυνατόν πιο απολαυστικά.

Εν κατακλείδι, η εργασία αυτή μας παρουσίασε ιστορικά στοιχεία, αναλυτικά νούμερα και ποσοστά, διάφορες απόψεις και αντιλήψεις, όπως επίσης παρατηρούμε πως η ζυθοποιία έχει ακόμα μπροστά της αρκετές προοπτικές εξέλιξης και καινοτομίας.

Θα πρέπει όμως εδώ να τονιστεί το γεγονός πως για να μπορέσει η τέχνη της ζυθοποιίας να προοδεύσει και να έχει μέλλον, δεν θα πρέπει να χαθεί αυτό το μεράκι και η όρεξη που είχε ο άνθρωπος πολλά χρόνια πριν όταν πειραματιζόταν με τα σιτηρά για να βγάλει ένα τέτοιο προϊόν όπως η μπύρα.

Είναι γεγονός πως τα καλύτερα πράγματα γίνονται από άτομα τα οποία έχουν μεράκι και νοιάζονται πραγματικά γι' αυτό που κάνουν. Τρανή απόδειξη είναι οι τόσες μικροζυθοποιίες που πλέον δραστηριοποιούνται και στη χώρα μας, η ενημέρωση του κοινού ευρέως για την ιστορία, την ποικιλία και την ποιότητα της μπύρας που πλέον επιλέγουν να πίνουν.

Εάν τα παραπάνω στοιχεία συνεχίσουν να υπάρχουν, ο χώρος της ζυθοποιίας θα έχει μελλοντικά να μας παρουσιάσει καταπληκτικές καινοτομίες, νέες ιδέες και γεύσεις, και φυσικά, για να συμβούν μελλοντικά όλα αυτά, οι ζυθοποιίες παγκοσμίως δεν θα πρέπει να υπολογίζουν και να σκέφτονται αποκλειστικά το κέρδος έναντι του κόστους, αλλά την όρεξη της δημιουργίας, της παραγωγικότητας και τη διατήρηση της παράδοσης σε ένα προϊόν τόσο παλιό και αξιοσέβαστο, στο οποίο όλοι οφείλουμε να του φερθούμε όπως του αρμόζει. Άλλωστε, η μπύρα είναι ένα ποτό που μας προσφέρει μια «γουλιά από τη γεύση της Γης».



Βιβλιογραφία

Βιβλιογραφία:

- 1) Dumper, Michael; Stanley, Bruce E. (2007). Cities of the Middle East and North Africa: A Historical Encyclopedia
- 2) Beer and Britannia: An Inebriated History of Britain, Peter Haydon
- 3) Vaughan, J. G.; C. A. Geissler (1997). The New Oxford Book of Food Plants. Oxford University Press
- 4) Eyewitness Companions -Beer, Michael Jackson, 2007
- 5) The World Encyclopedia of Beer, Brian Glover.
- 6) Farmhouse Ales: Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition, Phil Marowski
- 7) Bacchus and Civic Order: The Culture of Drink in Early Modern Germany, Ann Tlusty
- 8) Neil Hanson (ed), Good Beer Guide 1985, CAMRA, 1984
- 9) Gluckman, Ron (1994). Brewing at the Top of the World
- 10) Alexandra David-Neel, Initiation and Initiates in Tibet, trans. by Fred Rothwell, New York: University Books, 1959
- 11) Stein, R. A. (1972). Tibetan Civilization, p. 85. Stanford University Press
- 12) "Brewers Almanac 2010". The Beer Institute. 2010
- 13) Ogle, Maureen (2006). Ambitious Brew: the story of American beer.
- 14) Haydon, Peter (2001) Beer and Britannia: an inebriated history of Britain. Stroud: Sutton
- 15) Richardson, A. E. (1934) The Old Inns of England. London: B. T. Batsford
- 16) Evans, Jeff (2004) The Book of Beer Knowledge: essential wisdom for the discerning drinker. St Albans: CAMRA Books

Ηλεκτρονικές Πηγές:

<http://www.all4beer.com/>
<http://www.greekmoney.gr/>
<http://www.beer.gr/>
<http://www.imerisia.gr/article.asp?catid=12334&subid=2&pubid=111265404>
<http://en.wikipedia.org/wiki/Beer>
<http://el.wikipedia.org/wiki/Μπίρα>
<http://en.wikipedia.org/wiki/Microbrewery>
<http://www.athenianbrewery.gr/>
http://en.wikipedia.org/wiki/Beer_and_breweries_by_region
http://3lyk-polichn.thess.sch.gr/agogi_stadiodromias/03-04-istoria_mpyras.htm
<http://www.gourmed.gr/>
<http://en.wikipedia.org/wiki/Brewery>
<http://www.fititis.net/forum/showthread.php?t=931>
<http://www.craft.gr/paragogi.html>
<http://craft.gr/>
www.imerisia.gr
<http://www.x-hellenica.gr/PressCenter/PrinterFriendly.aspx?ID=2269>
<http://www.ethnos.gr/article.asp?catid=22770&subid=2&pubid=63229279>
http://en.wikipedia.org/wiki/Public_house

Επαγγελματικές Πηγές:

-ΖΥΘΟΠΟΙΕΙΑ CRAFT (ειδική ευχαριστία στον Κο Μπαρμπερόπουλο)
-Διαφημιστική Εταιρία Bold&Ogilvy