

ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΟΥ ΔΣ ΤΗΣ ΕΔΕΟΠ ΜΕ ΤΗΝ ΔΙΡΦΥΣ.ΑΕ

Συζητήθηκε η συνεργασία και έγινε ανταλλαγή απόψεων

Παραθέτουμε λεπτομέρειες για τη συνάντηση με τη **ΔΙΡΦΥΣ.ΑΕ**
Πραγματοποιήθηκε στα γραφεία της ΕΔΕΟΠ Αθηνών συνάντηση με την
εταιρεία εμφιάλωσης νερού ΔΙΡΦΥΣ ΑΕ όπου συζητήθηκαν θέματα αμοι-
βαίου ενδιαφέροντος από την εταιρεία

Μπαλάσκας Αθανάσιος Δ/ντης Πωλήσεων Αττικής & Νήσων
Κων/νος Τζανέτης Εμπορικός Δ/ντης
Τόκας Δημήτριος Υπεύθυνος Χονδρεμπορίου
Από πλευράς **ΕΔΕΟΠ** παρέστησαν μέλη του Δ.Σ.

Μια δράση της ΕΔΕΟΠ με την ευγενική χορηγία της Εταιρείας Νερά Πηγών Γράμμου ΑΕ (νερό Αρρένα)

Εκδρομή της ΕΔΕΟΠ στην Καστοριά και στον Γράμμο

Γνωρίζουμε τους προμηθευτές μας, Νερό Αρρένα



Τα στελέχη της Εταιρείας που μας φιλοξένησαν και μας δεξιώθηκαν

Παραθέτουμε τα ονόματα και τις ιδιότητες από τα
αριστερά προς τα δεξιά:

- Λαγού Δώρα Επιθεωρήτρια Πωλήσεων Χ/Ε
- Βολογιάννης Ελευθέριος Διευθυντής Αποθήκευ-
σης και Διανομής
- Γονέου Έλενα Υπεύθυνη Ανάπτυξης Πωλήσεων
- Κομποδιέτας Γιώργος Διευθυντής Πωλήσεων
- Δουφλιά Αναστασία Υπεύθυνη Προμηθειών
- Μπαρλιά Δέσποινα Υπεύθυνη Ανθρώπινου Δυ-
ναμικού και Κουλτούρας
- Χιωλός Βασίλης Διευθυντής Παραγωγής και Τε-
χνικού τμήματος
- Κομπογιάννη Αποστολία Διευθύντρια Διασφάλι-
σης Ποιότητας
- Αμπαρτζάκη Ευγενία Διευθύντρια Λειτουργιών
- Κίτσιου Ισμήνη Διευθύντρια Λογιστηρίου



Κυριακή 2 Νοεμβρίου

Στις 2 Νοεμβρίου πραγματοποιήθηκε προγραμματισμένη εκδρομή της ΕΔΕΟΠ
Αθηνών με την ευγενική χορηγία της Εταιρείας Νερά Πηγών Γράμμου Α.Ε.
αφού επιθυμία της ΕΔΕΟΠ, όσο αυτό καθίσταται δυνατό, να γνωρίσει τους
προμηθευτές της.

Όπως πληροφορηθήκαμε από τον Πρόεδρο της ΕΔΕΟΠ κύριο Ι.Βυτινιώτη θα

ακολουθήσουν και πολλές άλλες δράσεις στα πλαίσια της νέας εποχής του
συνδικαλιστικού οργάνου των χονδρεμπόρων.

Ένα μισθωμένο τουριστικό λεωφορείο περίμενε τα μέλη της ΕΔΕΟΠ σε προκα-
θορισμένο σημείο να επιβιβαστούν και να ξεκινήσει η εκδρομή στις 8 το πρωί.
Η διάθεση των εκδρομών ήταν εξαιρετική και το ταξίδι καθόλου κουραστικό.

Ρεπορτάζ στις σελίδες 12,13 και 14

Αναγκαία η παράταση για την εφαρμογή του συστήματος πληρωμών IRIS

Στη σελίδα 2

ΠΟΤΕ ΘΑ...
ΞΕΦΟΥΣΚΗΣΟΥΝ
ΟΙ ΤΙΜΕΣ
ΣΤΙΣ
ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ;



Στη σελίδα 6

ΟΙ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ
ΣΤΗΝ
ΕΛΛΑΔΑ



Στη σελίδα 11

ΟΙ
Ποικιλίες
μπιρών
ανά τον
κόσμο



Στη σελίδα 15

Αναγκαία η παράταση για την εφαρμογή του συστήματος πληρωμών IRIS - Να υπολογιστεί και το θέμα του κόστους της ψηφιακής μετάβασης

Δεν είναι η πρώτη φορά που οι επιχειρήσεις βρίσκονται αντιμέτωπες με μια τέτοια μετάβαση

Από την 1η Νοεμβρίου τέθηκε, σύμφωνα με τον νόμο, σε ισχύ το νέο σύστημα ηλεκτρονικών πληρωμών IRIS, το οποίο στοχεύει να αλλάξει ριζικά τον τρόπο με τον οποίο πραγματοποιούνται οι συναλλαγές μεταξύ καταναλωτών και επιχειρήσεων στην Ελλάδα. Το IRIS αποτελεί μια σύγχρονη μορφή άμεσης μεταφοράς χρημάτων χωρίς τη μεσολάβηση καρτών ή POS, μέσω της διατραπεζικής υποδομής της ΔΙΑΣ, και έρχεται να συμπληρώσει το πλαίσιο ψηφιακών συναλλαγών που προωθεί η κυβέρνηση για τη μείωση της φοροδιαφυγής και τη διευκόλυνση των πολιτών.

Ωστόσο, η μετάβαση αυτή, παρά το θετικό της πρόσημο ως προς τη σύλληψη, φαίνεται πως στην πράξη προσκρούει σε σοβαρά εμπόδια. Οι λογιστές και οι επαγγελματικοί φορείς, όπως το Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθηνών (ΕΕΑ), εκφράζουν ήδη έντονο προβληματισμό για την πληρότητα των τεχνικών υποδομών, την ετοιμότητα των τραπεζών, αλλά και το οικονομικό βάρος που καλούνται να επωμιστούν χιλιάδες επιχειρήσεις.

Η θεωρία του ψηφιακού άλματος και η πραγματικότητα της ελληνικής αγοράς Η ιδέα πίσω από το IRIS είναι απλή: γρήγορες, ασφαλείς και άμεσες πληρωμές, χωρίς ενδιάμεσους, χωρίς προμήθειες καρτών, χωρίς τα γνωστά έξοδα τραπεζών. Μια εφαρμογή που, θεωρητικά, θα μπορούσε να μειώσει δραστικά το κόστος συναλλαγών και να περιορίσει τη χρήση μετρητών.

Όμως, όπως τονίζουν οι επαγγελματίες, η τεχνολογία δεν εφαρμόζεται στο κενό. Για να λειτουργήσει το IRIS σε πανελλαδικό επίπεδο, πρέπει προηγουμένως να έχουν διασφαλιστεί:

- η συμβατότητα των τραπεζικών συστημάτων,
 - η τεχνική υποστήριξη των επιχειρήσεων,
 - η εκπαίδευση των χρηστών,
 - και φυσικά, η λειτουργικότητα της εφαρμογής σε πραγματικές συνθήκες αγοράς.
- Αυτά, όπως αναφέρουν πολλοί λογιστές και επιχειρηματίες, δεν έχουν ακόμη διασφαλιστεί.



δημόσια τοποθέτησή του, υπογραμμίζει ότι «για να εφαρμοστεί ένα νέο σύστημα, πρέπει πρώτα να υπάρχουν οι ανάλογες υποδομές».

Δεν μπορεί, σημειώνει το ΕΕΑ, να μετακυλίεται η ευθύνη στην επιχείρηση όταν το ίδιο το κράτος και το τραπεζικό σύστημα δεν έχουν εξασφαλίσει την τεχνική ετοιμότητα.



Πέρα όμως από τα τεχνικά ζητήματα, το IRIS φέρνει στην επιφάνεια ένα ακόμη, εξίσου σημαντικό πρόβλημα: το κόστος της ψηφιακής μετάβασης. Σύμφωνα με εκτιμήσεις της αγοράς, μια μικρή ή μεσαία επιχείρηση θα χρειαστεί από 500 έως 1.500 ευρώ για να προσαρμοστεί πλήρως στο νέο σύστημα, είτε λόγω αναβάθμισης εξοπλισμού, είτε λόγω συμβουλευτικών υπηρεσιών, είτε λόγω ενσωμάτωσης των νέων εργαλείων στα λογιστικά της προγράμματα.

Για πολλές επιχειρήσεις, ιδίως μικρομεσαίες ή οικογενειακές, αυτό το κόστος δεν είναι αμελητέο. Ειδικά σε μια περίοδο που το λειτουργικό

κόστος (ενέργεια, ενοίκια, πρώτες ύλες) έχει εκτοξευθεί, κάθε νέα υποχρέωση που επιβάλλεται χωρίς πρόβλεψη στήριξης μετατρέπεται σε βάρος. Η κυβέρνηση, επομένως, καλείται όχι μόνο να παρατείνει την υποχρέωση, αλλά και να δημιουργήσει χρηματοδοτικά “εργαλεία” που θα στηρίζουν την ψηφιακή μετάβαση. Προγράμματα επιδότησης εξοπλισμού, συνεργασίες με τράπεζες, και ίσως ένταξη στο Ταμείο Ανάκαμψης θα μπορούσαν να αποτελέσουν ουσιαστικές λύσεις.

Από το POS στο IRIS: Το ίδιο έργο σε επανάληψη; Δεν είναι η πρώτη φορά που οι επιχειρήσεις βρίσκονται αντιμέτωπες με μια τέτοια μετάβαση. Το ίδιο συνέβη και με την καθιέρωση των POS, όταν η αγορά δεν ήταν έτοιμη και οι επαγγελματίες βρέθηκαν προ τετελεσμένων. Τότε, μετά από μεγάλη πίεση, υπήρξε χρονική παράταση και κρατική επιδότηση μέρους του κόστους.

Το ερώτημα είναι αν το κράτος έχει μάθει από τα λάθη του παρελθόντος. Γιατί το IRIS, αν εφαρμοστεί σωστά, μπορεί πράγματι να αποτελέσει σημαντικό βήμα εκσυγχρονισμού.

Αν όμως εφαρμοστεί βεβιασμένα, χωρίς ενημέρωση και υποστήριξη, θα καταλήξει να λειτουργεί αντίθετα από τον σκοπό του — δηλαδή να δυσκολεύει τις επιχειρήσεις, να αυξάνει τη γραφειοκρατία και να δημιουργεί ανασφάλεια.

Η ανάγκη για ρεαλισμό και συνεργασία
Η ψηφιακή μετάβαση δεν είναι ούτε πολυτέλεια ούτε απλή διοικητική απόφαση. Είναι μια δομική αλλαγή που χρειάζεται χρόνο, υποδομές και συνεργασία όλων των εμπλεκομένων: κυβέρνησης, τραπεζών, λογιστών, επιχειρήσεων και επαγγελματικών επιμελητηρίων. Το κράτος οφείλει να λειτουργεί ως εταίρος και όχι ως ελεγκτής.

Να διασφαλίζει πρώτα ότι τα εργαλεία είναι λειτουργικά και προσβάσιμα, και έπειτα να απαιτεί την καθολική εφαρμογή τους. Η τεχνολογία μπορεί πράγματι να αποτελέσει μοχλό ανάπτυξης και διαφάνειας, αλλά όχι όταν επιβάλλεται χωρίς σχέδιο.

Όπως σημειώνει το ΕΕΑ, «πρέπει πρώτα ως κράτος να έχουμε διασφαλίσει ότι όλα έγιναν σωστά και το όποιο σύστημα είναι λειτουργικό και μετά να απαιτείται η πλήρης εφαρμογή των νέων μέτρων».

Επίλογος: Η ψηφιακή Ελλάδα θέλει θεμέλια, όχι προθεσμίες
Η εισαγωγή του IRIS είναι ένα ακόμη βήμα προς την ψηφιακή Ελλάδα. Ένα βήμα που θα μπορούσε να φέρει διαφάνεια, ταχύτητα και ευκολία στις συναλλαγές.

ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ

ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ ΕΜΠΟΡΩΝ
ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ

ΕΔΕΟΠ

ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΝΤΑΜΠΑΡΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

ΑΝΩΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΔΑΜΙΑΝΟΣ

ΖΑΜΠΟΥΡΑΣ ΧΑΡΗΣ

ΔΑΝΙΗΛ ΣΠΥΡΟΣ

ΔΕΡΜΙΤΖΑΚΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ

ΓΕΡΑΡΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

210-9702018

210-2772005

210-8043465

210-2465788

210-4934757

210-5779896

210-2281583

ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΓΕΝ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΤΑΜΙΑΣ

ΜΕΛΟΣ

ΜΕΛΟΣ

ΜΕΛΟΣ

Εφημερίδα
ΕΔΕΟΠ

Μηνιαίο
δημοσιογραφικό
όργανο της
ΕΝΩΣΗΣ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ
ΟΙΝΩΝ-ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ

Ιδιοκτήτης
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ
Οδός Ζ. Παπαντωνίου
54-58, 11145 Αθήνα
Τηλ. 210-8318221,
210-8312351
www.edeopath.gr
e-mail: edeopath@gmail.gr
ΚΩΔΙΚΟΣ: 1505

Εκδότης
ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ
210-9702018

Επιμέλεια Έκδοσης -
Εκτύπωση
ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΔΕΣΜΟΣ
Ε. Γιάνναρη 5, 11853
210-3468268



Από τον χώρο των εταιρειών

SCHWEPPES BARMASTERS GREECE 2025:
Η ΑΠΟΛΥΤΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ BARTENDING
ΕΠΕΣΤΡΕΨΕ ΓΙΑ 3Η ΧΡΟΝΙΑ!

Το Schweppes, το πιο εκλεκτό αναψυκτικό στον κόσμο των ενηλίκων, πραγματοποίησε τον διαγωνισμό Schweppes BarMasters για τρίτη συνεχόμενη χρονιά, αναζητώντας τους καλύτερους bartenders της χώρας!

Στον μεγάλο τελικό, οι 6 φιναλίστ που ξεχώρισαν ως οι πιο δημιουργικοί bartenders μέσα από τα εντατικά bootcamps, αναμετρήθηκαν για τον τίτλο του Schweppes BarMaster Greece 2025, σε μια ημέρα γεμάτη εκπλήξεις, γεύσεις, φουσαλίδες και μουσική. Μεγάλος νικητής του διαγωνισμού αναδείχθηκε ο Ένεα Γκίνι, κερδίζοντας μια μοναδική εμπειρία στο Εδιμβούργο, με mentorship από τον Iain McPherson – Schweppes Global brand ambassador, guest shift στο Panda&Sons, ένα από τα καλύτερα μπαρ του κόσμου και exclusive tour με τον Schweppes Brand Ambassador της Σκωτίας, Ross Lawrie. Το αργυρό βραβείο κατέκτησε ο Παύλος Ψυρούκης, αποκτώντας συνδρομή στις εκπαιδεύσεις για bartending TAOS Masterclasses, ενώ στην τρίτη θέση βρέθηκε ο Αντώνης Κωστόπουλος, κερδίζοντας πιστοποίηση WSET Level 1 & 2 στα Spirits.

Οι δύο πρώτοι νικητές εξασφάλισαν επίσης το εισιτήριο για να εκπροσωπήσουν την Ελλάδα στον ευρωπαϊκό τελικό που θα διεξαχθεί στις 3-5 Νοεμβρίου. Η διαγωνιστική διαδικασία κορυφώθηκε μέσα από δύο απαιτητικά και δημιουργικά challenges που δοκίμασαν τις γνώσεις, την ταχύτητα και την αισθητική των bartenders. Οι διαγωνιζόμενοι κλήθηκαν να συμμετέχουν αρχικά στο Food Pairing Cocktail Challenge, όπου, αφού διάλεξαν ένα tapas του βραβευμένου σεφ Άνταμ Κοντοβά, δημιούργησαν ένα highball cocktail με προϊόντα Schweppes.

Στη συνέχεια, το “Disco Revival” Speed Round ανέβασε τον πήχη ακόμη πιο ψηλά: οι φιναλίστ έπρεπε να αποστηθίσουν 15 old-school disco cocktails και να εκτελέσουν έξι από αυτά μέσα σε έξι λεπτά, χρησιμοποιώντας τις μεθόδους Shake, Stir και Build και φυσικά το Schweppes Tropical Fusion, μπροστά στην κριτική επιτροπή. Η έμπνευση πίσω από τη δοκιμασία ήταν το νέο λανσάρισμα Schweppes Tropical Fusion, ένα προϊόν με ιδιαίτερο, φρέσκο και fancy χαρακτήρα, που συναντά τα disco drinks, δηλαδή cocktails που αναβιώνουν μια εποχή έντονης έκφρασης, δημιουργικότητας, ρυθμού και ζωντάνιας, δημιουργώντας έτσι το απόλυτο match για το σήμερα.

Στο πάνελ που αξιολόγησε τους διαγωνιζόμενους και στα 2 challenges, συμμετείχαν οι καταξιωμένοι επαγγελματίες του χώρου Βασίλης Κυρίτης Schweppes Lead Activation Strategist EU, Μαίρη Ταλαιπώρου Head Brand Ambassador Schweppes, οι Schweppes Brand Activators, Πέτρος Μυτιληναίος και Γιάννης Οικονόμου, καθώς και ο περσινός νικητής του Schweppes BarMasters και του Schweppes European Competition 2024, Αποστόλης Αναγνώστου. Ειδικότερα, στο Food Pairing Challenge συμμετείχε ως guest κριτής και Chef Partner ο Άνταμ Κοντοβάς, προσφέροντας τη δική του γνώση, αισθητική και εμπειρία. Τον συντονισμό της εκδήλωσης ανέλαβε ο αναγνωρισμένος στον χώρο του bartending και της εκπαίδευσης bar, Μιχάλης Παπαζήσης.

Η AMITA FUN ΕΠΙΣΤΡΕΦΕΙ
ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΚΑΙ ΓΕΜΑΤΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ!

Η Amita FUN της Coca-Cola Τρία Έψιλον, ο πρώτος παιδικός χυμός που κυκλοφορεί στην ελληνική αγορά ήδη από το 1998 και έχει κερδίσει την αγάπη και την εμπιστοσύνη μικρών και μεγάλων, επανασυστίνεται στο κοινό με νέα συνταγή, νέους ήρωες και νέα εικαστική ταυτότητα! Πιο συγκεκριμένα, εκτός από την ανανεωμένη της συσκευασία στην οποία πρωταγωνιστούν τρεις νέοι ήρωες, η μάρκα έχει προχωρήσει σε αλλαγή στη συνταγή της Amita FUN Red, η οποία πλέον είναι 100% φυσικός χυμός, ενώ έχει προστεθεί και μία τρίτη, συναρπαστική γευστική επιλογή, η Amita FUN Yellow.

Οι παιδικοί χυμοί Amita FUN ξεχωρίζουν για τους απολαυστικούς συνδυασμούς φρούτων που συναρπάζουν τα παιδιά, προσφέρουν θρεπτικά στοιχεία και καλύπτουν το 50% της συνιστώμενης ημερήσιας πρόσληψης βιταμινών Β6, Β12, C, E και A. Επιπλέον, οι χυμοί δεν περιέχουν συντηρητικά και χρωστικές, αποτελώντας ιδανική λύση για το σνακ στο σχολείο, τα σπορ και το παιχνίδι.

Οι τρεις μοναδικές γεύσεις Amita FUN είναι:

- Η Amita FUN Red, 100% φυσικός χυμός από συμπυκνωμένους χυμούς 3 φρούτων: μήλο, σταφύλι και φράουλα. Ζωντανεύει μέσα από τη

Νικί, η οποία λατρεύει τη μουσική, καθώς την κάνει να ονειρεύεται και να αισθάνεται ελεύθερη. Παίρνει έμπνευση παίζοντας με τους φίλους της και απολαμβάνοντας την αγαπημένη της Amita.

- Η Amita FUN Blue, 100% φυσικός χυμός, εν μέρει από συμπυκνωμένους χυμούς 4 φρούτων: μήλο, πορτοκάλι, βερίκοκο και αχλάδι. Συστήνει τον Alex που έχει πάθος με τα ομαδικά αθλήματα. Αγαπά το μπάσκετ, το ποδόσφαιρο, το βόλεϊ και το πόλο και δίνει πάντα τον καλύτερό του εαυτό.
- Η νέα Amita FUN Yellow, 100% φυσικός χυμός από συμπυκνωμένους χυμούς 4 φρούτων: μήλο, μπανάνα, σταφύλι και αχλάδι, εκφράζει τον Billie, ο οποίος ενθουσιάζεται με την τεχνολογία, είναι δημιουργικός και αγαπά τις προκλήσεις.

Η προϊόντική γκάμα της Amita: Amita, Amita Free, Amita FUN και Amita Lemonades, μας υπενθυμίζει ότι το αγαπημένο μας brand μας συνοδεύει κάθε στιγμή της ημέρας και σε κάθε περίπτωση. Με συνεχή ανανέωση και εξέλιξη, η Amita ανταποκρίνεται τις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών για μία πιο ισορροπημένη διατροφή και έναν πιο υγιεινό τρόπο ζωής.



Βασίλης Κυρίτης, Schweppes Lead Activation Strategist EU



Πέτρος Μυτιληναίος, Schweppes Brand Activator, Μαίρη Ταλαιπώρου Head Brand Ambassador Schweppes, Ένεα Γκίνι Νικητής Schweppes BarMasters 2025, Γιάννης Οικονόμου Schweppes Brand Activator, Μιχάλης Παπαζήσης, παρουσιαστής Schweppes BarMasters, Βασίλης Κυρίτης, Schweppes Lead Activation Strategist EU, Αποστόλης Αναγνώστου, Guest κριτής και νικητής του Schweppes BarMasters 2024 και του Schweppes European Competition 2024




Fischer

TASTE THE EXPERIENCE



Απολαύστε υπεύθυνα

Ακίνητα

ΠΟΤΕ ΘΑ... ΞΕΦΟΥΣΚΩΣΟΥΝ
ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΤΙΣ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ;

Τα ακίνητα είναι φούσκα ή επενδυτική ευκαιρία;

Άλλοι πάλι θεωρούν ότι βρισκόμαστε προ των πυλών ενός υφεσιακού κύκλου, όπου ο ξέφρενος ρυθμός ανόδου των τιμών θα... υποχωρήσει. Πρόκειται όπως αναφέρουν για μια διόρθωση στις τιμές ώστε να βρεθούν σε ένα νέο σημείο ισορροπίας, το οποίο σαφέστατα θα είναι υψηλότερο απ’ ότι τα προηγούμενα χρόνια.

Σε αυτή τη... διόρθωση αναμένεται να συμβάλουν και τα προγράμματα για την αντιμετώπιση της στεγαστικής κρίσης, τα οποία έχουν εξαγγελθεί από την κυβέρνηση όπως η κοινωνική κατοικία και το Σπίτι Μου 2. Προγράμματα που θα αρχίσουν να δείχνουν τα αποτελέσματά τους σταδιακά, καθώς όπως λένε κανείς δεν μπορεί απλά να πατήσει τον διακόπτη και να λύσει τη στεγαστική κρίση.

Οι τιμές στα ακίνητα

Η Κομισιόν από την πλευρά της διαπιστώνει “φούσκα” στην ελληνική αγορά ακινήτων προειδοποιώντας ότι οι τιμές κατοικιών στην Ελλάδα είναι έως και 20% υψηλότερες από αυτό που δικαιολογούν τα πραγματικά οικονομικά δεδομένα, όπως το εισόδημα των νοικοκυριών, το κόστος δανεισμού και η πορεία της οικονομίας συνολικά. Σύμφωνα με τη νέα έκθεση Housing in the European Union

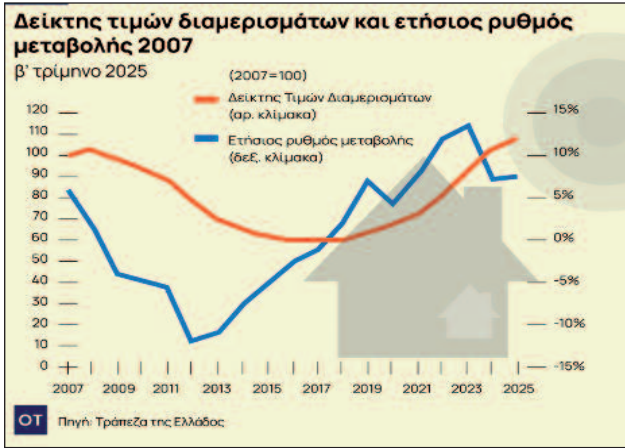
(ECOFIN, 2025) οι τιμές πώλησης κατοικιών έχουν ενισχυθεί πάνω από 60% από το 2018, ενώ τα ενοίκια έχουν εκτοξευθεί άνω του 45% στο ίδιο διάστημα.

Από την άλλη πλευρά, η Τράπεζα της Ελλάδος (ΤτΕ) σημειώνει στην Έκθεση Χρηματοπιστωτικής Σταθερότητας, ότι η ανοδική τάση στα ακίνητα συνεχίστηκε το β’ τρίμηνο του 2025 και αυτή η τάση παρατηρείται τόσο στα νεόδμητα διαμερίσματα όσο και στα παλαιότερα ενώ διαφοροποιήσεις καταγράφονται κατά γεωγραφική περιοχή.

Αναλυτικότερα, οι τιμές των διαμερισμάτων (σε ονομαστικούς όρους) αυξήθηκαν το β’ τρίμηνο του 2025 κατά 7,3% σε ετήσια βάση και πλέον έχουν υπερβεί το προηγούμενο ιστορικό υψηλό του γ’ τριμήνου του 2008 (β’ τρίμηνο 2025: 107,5, γ’ τρίμηνο 2008: 102,2).



Οι τιμές των νέων διαμερισμάτων (ηλικίας έως 5 ετών) το β’ τρίμηνο του 2025 αυξήθηκαν με μέσο ετήσιο ρυθμό 6,8% και πλέον έχουν υπερβεί κατά 9,4 μονάδες το προηγούμενο ιστορικό υψηλό του δ’ τριμήνου 2008 (β’ τρίμηνο 2025: 112,4, δ’ τρίμηνο 2008: 103), ενώ οι τιμές των παλαιών διαμερισμάτων παρουσίασαν άνοδο κατά 7,6% σε ετήσια βάση και ο σχετικός δείκτης τιμών διαμορφώθηκε το β’ τρίμηνο του 2025 σε 104,5, υπερβαίνοντας κατά 2,8 μονάδες το προηγούμενο ιστορικό υψηλό (γ’ τρίμηνο 2008: 101,7). Κατά γεωγραφική περιοχή, ισχυροί ετήσιοι ρυθμοί αύξησης στις τιμές των διαμερισμάτων καταγράφηκαν στη Θεσσαλονίκη (8,8%) και στις λοιπές περιοχές της χώρας (8,8%).



Στην Αθήνα ο ετήσιος ρυθμός αύξησης των τιμών των διαμερισμάτων διαμορφώθηκε σε 5,9%, με το δείκτη τιμών το β’ τρίμηνο του 2025 να διαμορφώνεται σε 112,2, υπερβαίνοντας κατά 10,8 μονάδες το προηγούμενο ιστορικό υψηλό (β’ τρίμηνο 2008: 101,4).

Συνέχεια αυξήσεων
Η Τράπεζα της Ελλάδος σημειώνει ότι αναμένεται η αυξητική τάση να διατηρηθεί και το επόμενο χρονικό διάστημα, όσο η ζήτηση από το εσωτερικό και το εξωτερικό διατηρείται ισχυρή και το απόθεμα κατοικιών παραμένει περιορισμένο.

Η χαμηλή προσφορά σε σύγκριση με τη ζήτηση είναι απόρροια της επενδυτικής εκμετάλλευσης της κατοικίας, της απόσυρσης από την αγορά ακινήτων που εξασφαλίζουν μη εξυπηρετούμενα δάνεια και προορίζονται για πλειστηριασμό και της μείωσης του αριθμού νεόδμητων κατοικιών την περίοδο 2010-2020, η οποία δεν έχει επιτρέψει την ομαλή αναπλήρωση του αποθέματος.

Πηγή: Οτ

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΩ
ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΜΟΥ ΣΗΜΑ

Το εμπορικό σήμα είναι η «ταυτότητα» των υπηρεσιών και των προϊόντων σας και μπορεί να αποτελείται από οποιαδήποτε σημεία αρκεί να φέρει διακριτική δύναμη, να μπορεί, δηλαδή, να διακρίνει τα προϊόντα και τις υπηρεσίες σας από τα προϊόντα και τις υπηρεσίες άλλων επιχειρήσεων.

Η σύνδεση του εμπορικού σας σήματος με την ποιότητα στο μυαλό των καταναλωτών και η άμεση συνειρμική παραπομπή αυτών στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της επιχείρησής σας, που τη διακρίνουν από τις ανταγωνιστικές και σας δίνουν προβάδισμα στην αγορά, αποτελεί το άλφα και το ωμέγα για την εδραίωση, την προώθηση, την επέκταση και, εντέλει, την επιτυχία της επιχείρησής σας.

Το εμπορικό σήμα μιας επιχείρησης φέρει αυτοτελή αξία, αντανακλά την υπεραξία της επιχείρησης, είναι το πολυτιμότερο άυλο περιουσιακό της αγαθό και, πολλές φορές, αξίζει περισσότερο από οποιοδήποτε άλλο στοιχείο της επιχείρησης, πάγιο ή μη.

Εάν παίρνετε στα σοβαρά την επιχείρησή σας, καθώς και τον χρόνο και την ενέργεια που αφιερώνετε στην ανάπτυξή της, απαιτείται να προχωρήσετε στην κατοχύρωση του εμπορικού σας σήματος, προκειμένου να είστε σε θέση να απολαύετε της προστασίας που του παρέχει ο νόμος και να μη βρεθείτε προ εκπλήξεων βλέποντας ανταγωνι-

στές σας να οικειοποιούνται τη φήμη και την πελατεία που με κόπο χτίζετε, αλλά και προκειμένου να του προσδώσετε μεγαλύτερη αξία και να είστε σε

θέση να εκμεταλλευτείτε οικονομικά το περιουσιακό σας αγαθό, παρέχοντας, λόγου χάρη, άδειες χρήσης σήματος, στήνοντας δίκτυα franchise κ.ο.κ. Το εξειδικευμένο δικηγορικό γραφείο εμπορικών σημάτων ΟΑ | YOUR TRADEMARK είναι στη διάθεσή σας, πάντα σε ετοιμότητα για να προστατεύσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα συμφέροντά σας, να σας παράσχει συμβουλές ανάλογα με τις ιδιαίτερες ανάγκες της επιχείρησής σας και να λύσει κάθε απορία σας με γνώση, υπευθυνότητα και διαφάνεια.



Ολίνα Ανδρουτσοπούλου
Ιδρύτρια & Γενική Διευθύντρια |
Νομική Σύμβουλος – Δικηγόρος LL.M |
Εξειδικευμένη Σύμβουλος IP

6936973490
2130441430

: info@oayourtrademark.gr
: www.oayourtrademark.gr



Crème Délice

Η ELLVINO Distillery με υπερηφάνεια ανακοινώνει τη βράβευση του Crème Délice Premium Λικέρ Κρέμας Φυστικιού με Χρυσό Μετάλλιο στον διεθνώς αναγνωρισμένο διαγωνισμό Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles (CMB) επιβεβαιώνοντας την ανώτερη ποιότητα του και την μοναδική του ισορροπία η οποία ξεχωρίζει σε κάθε ποτήρι.



Dulce TERRA

Το Dulce TERRA Premium Λικέρ Πεπόνι της ELLVINO Distillery απέσπασε Ασημένιο Μετάλλιο στον Spirits Selection by CMB, ξεχωρίζοντας για το δροσερό άρωμα και την απαλή γλυκύτητα του πεπονιού — μια ακόμη διεθνής επιβεβαίωση της ποιότητας και της δημιουργικής ταυτότητας της Ελληνικής απόσταξης.



Από τον χώρο των εταιρειών

Η COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΗΝ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΠΥΡΟΠΛΗΚΤΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΣΤΗΝ ΠΑΤΡΑ-ΑΧΑΪΑ ΜΕ ΔΩΡΕΑ €1 ΕΚΑΤ. ΑΠΟ ΤΟ ΙΔΡΥΜΑ COCA-COLA HBC

Η Coca-Cola Τρία Ήψιλον αναλαμβάνει ως Ανάδοχος την Αποκατάσταση & Αναγέννηση του φυσικού οικοσυστήματος στις πυρόπληκτες περιοχές της Πάτρας-Αχαΐας, σε συνέχεια της δωρεάς ύψους 1 εκατομμυρίου ευρώ που ανακοίνωσε το Ίδρυμα Coca-Cola HBC τον Αύγουστο. Η επίσημη αναδοχή του έργου πραγματοποιήθηκε σε συνάντηση στο Υπουργείο Περιβάλλοντος & Ενέργειας, την Παρασκευή 24 Οκτωβρίου, από τον Υπουργό Περιβάλλοντος και Ενέργειας κ. Σταύρο Παπασταύρου, παρουσία του Γενικού Γραμματέα Δασών κ. Στάθη Σταθόπουλου, του Περιφερειάρχη Δυτικής Ελλάδας κ. Νεκτάριου Φαρμάκη και εκπροσώπων της τοπικής αυτοδιοίκησης.

Η δωρεά θα αξιοποιηθεί για την άμεση κατασκευή αντιδιαβρωτικών και αντιπλημμυρικών έργων στις λεκάνες απορροής Πείρου και Μείλικου. Στόχος είναι η συγκράτηση φερτών υλών, η σταθεροποίηση πρανών και η προστασία οικισμών, αγροτικών εκτάσεων και υποδομών από πλημμυρικά φαινόμενα. Παράλληλα, τα έργα θα συμβάλουν στην αντιμετώπιση της εδαφικής διάβρωσης και θα επιτρέψουν τη φυσική αναγέννηση του οικοσυστήματος. Η προεργασία για την έναρξη των έργων βρίσκεται σε εξέλιξη και σύντομα αναμένεται να ξεκινήσουν οι εργασίες αποκατάστασης, με στόχο την ταχεία υλοποίηση υπό την επίβλεψη των αρμόδιων δασικών υπηρεσιών.

Ο **ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΑΠΑΣΤΑΥΡΟΥ** ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ **ΔΗΛΩΣΕ:**
Η άμεση αποκατάσταση των περιοχών που έχουν πληγεί από δασικές πυρκαγιές αποτελεί κεντρική προτε-

ραιότητα της κυβέρνησης. Αυτό πράξαμε και στον Φενεό της Κορινθίας, στη φωτιά του Ιουλίου, στη Χίο και σήμερα στην Αχαΐα, όπως και σε κάθε πληγείσα περιοχή, στα Κύθηρα και σε όλες τις περιοχές που επλήγησαν φέτος το καλοκαίρι. Μετά τη μεγάλη πυρκαγιά της 12ης Αυγούστου εκπονήθηκαν σε χρόνο-ρεκόρ οι απαραίτητες μελέτες αποκατάστασης, ώστε να προλάβουμε όσο μπορούμε τον χειμώνα. Την αντιδιαβρωτική και αντιπλημμυρική θωράκιση ανέλαβε, ως ιδιώτης ανάδοχος, η Coca-Cola Τρία Ήψιλον, την οποία και θέλω να ευχαριστήσω εκ μέρους του Υπουργείου Περιβάλλοντος και Ενέργειας.

Ο **SVETOSLAV ATANASOV** ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΤΗΣ COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ ΓΙΑ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΚΥΠΡΟ **ΔΗΛΩΣΕ:**
Με αίσθημα ευθύνης και δέσμευσης προς τις τοπικές κοινωνίες αναλαμβάνουμε ως Coca-Cola Τρία Ήψιλον την αποκατάσταση και αναγέννηση του οικοσυστήματος στις πυρόπληκτες περιοχές της Πάτρας – Αχαΐας. Η πρωτοβουλία αυτή καθίσταται εφικτή χάρη στην υποστήριξη του Ιδρύματος Coca-Cola HBC, επιβεβαιώνοντας τη σταθερή μας δέσμευση να στεκόμαστε δίπλα στις κοινότητες και να ενισχύουμε την ανθεκτικότητά



τους υλοποιώντας πρωτοβουλίες που μπορούν να κάνουν τη διαφορά, για ένα πιο βιώσιμο μέλλον για όλους.

Ο **CARLOS PAGOAGA** ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΤΗ COCA-COLA FOUNDATION **ΔΗΛΩΣΕ:**
Αναποκρινόμενοι στις ανάγκες των κατοίκων της Αχαΐας, διαθέσαμε στο Ίδρυμα Μποδοσάκη τη χρηματοδότηση για τον σχεδιασμό και την υλοποίηση ενός έκτακτου προγράμματος ανακούφισης. Στόχος μας είναι να προσφέρουμε ουσιαστική βοήθεια σε 1.900 ανθρώπους, συμβάλλοντας στην κάλυψη των άμεσων αναγκών των τοπικών κοινοτήτων.

COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ: ΤΕΣΣΕΡΑ ΒΡΑΒΕΙΑ ΣΤΑ ENERGY EFFICIENCY AWARDS 2025

Η Coca-Cola Τρία Ήψιλον απέσπασε τέσσερις σημαντικές διακρίσεις στα Energy Efficiency Awards 2025, ένα θεσμό που επιβραβεύει τις πιο καινοτόμες και αποτελεσματικές πρακτικές στον τομέα της ενεργειακής διαχείρισης και της αειφόρου ανάπτυξης.

Οι βραβεύσεις αυτές επιβεβαιώνουν τη διαχρονική δέσμευση της εταιρείας να επενδύει στην ενεργειακή αναβάθμιση των εγκαταστάσεών της και να υιοθετεί τεχνολογίες αιχμής που μειώνουν το ανθρακικό της αποτύπωμα.

Πιο συγκεκριμένα, η Coca-Cola Τρία Ήψιλον απέσπασε:

- **Platinum & Gold Award** στην κατηγορία **Energy Transition Leadership**, για την υλοποίηση ενός ολοκληρωμένου πλάνου παρακολούθησης ενεργειακής απόδοσης και ανθρακικού αποτυπώματος στην αλυσίδα αξίας της εταιρείας. Το Platinum Award, συγκαταλέγεται στα κορυφαία βραβεία και απονέμεται στην υποψηφιότητα με τον υψηλότερο Μ.Ο. βαθμολογίας ανάμεσα στο σύνολο των υποψηφιοτήτων από όλες τις κατηγορίες.



- **Gold Award** στην κατηγορία **Reduction/Minimization Emissions**, για τη μείωση του ανθρακικού αποτυπώματος, μέσω της εγκατάστασης λεβήτων υψηλής αποδοτικότητας και του **Net Zero CIP**.
- **Bronze Award** στην κατηγορία **Energy Efficiency**, για την εγκατάσταση δυο νέων ατμολεβήτων υψηλής αποδοτικότητας και μείωση της ενέργειας που καταναλώνεται στο Σχηματάρι Mega-Plant.

Ο **ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΙΟΥΣΗΣ** ENVIRONMENT MANAGER ΣΤΗΝ COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ **ΔΗΛΩΣΕ:**
Είμαστε ιδιαίτερα υπερήφανοι για αυτές τις πολύ σημαντικές διακρίσεις που αποτελούν έμπρακτη απόδειξη της σταθερής δέσμευσης της εταιρείας μας στη βιώσιμη ανάπτυξη. Στην Coca-Cola Τρία Ήψιλον αξιολογούμε συστηματικά την ενεργειακή απόδοση των μονάδων παραγωγής μας και επιδιώκουμε τη βελτιστοποίηση των διαδικασιών μας, μειώνοντας την κατανάλωση ενέργειας από την λειτουργία τους, καθώς και τις εκπομπές CO2e. Θα συνεχίσουμε να υιοθετούμε καινοτόμες πρακτικές στο πλαίσιο και της δέσμευσης του Ομίλου μας, Coca-Cola HBC, για μηδενικό ανθρακικό αποτύπωμα μέχρι το 2040 και όραμα ένα καλύτερο, βιώσιμο μέλλον για όλους.





ΑΛΦΑ
- ΜΕ -
**θαλασσινό
αλάτι**
**Εμπνευσμένη
από την
κοινή μας γη.**



Από τον χώρο των εταιρειών

COCA-COLA ΤΡΙΑ ΕΨΙΛΟΝ ΚΑΙ COCA-COLA HELLAS: ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ ΤΟ ΕΡΓΟ ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟΝ ΔΗΜΟ ΤΑΝΑΓΡΑΣ

Ένα επιπλέον έργο εξοικονόμησης και επαναχρησιμοποίησης νερού ολοκληρώθηκε στο Σχηματάρι στο πλαίσιο του προγράμματος Zero Drop, το οποίο υλοποιείται από την Coca-Cola Hellas και Coca-Cola Τρία Ξψιλον, σε συνεργασία με τον διεθνή οργανισμό Global Water Partnership – Mediterranean (GWP-Med) και με την υποστήριξη του The Coca-Cola Foundation. Το έργο παραδόθηκε σε λειτουργία στον Δήμο Τανάγρας, σε ειδική εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε παρουσία του Υπουργού Περιβάλλοντος και Ενέργειας, κ. Σταύρου Παπασταύρου, του Δημάρχου της περιοχής, κ. Βασίλη Περγάλη, του Γενικού Διευθυντή της Coca-Cola Hellas, κ. Σταύρου Μουρελάτου, του Γενικού Διευθυντή της Coca-Cola Τρία Ξψιλον, κ. Svetoslav Atanasov, και του Προέδρου της GWP-Med, κ. Μιχαήλ Σκούλη.

Η συγκεκριμένη τεχνική παρέμβαση αναβάθμισε το Ταχυδιυλιστήριο Σχηματαρίου, τη μεγαλύτερη μονάδα επεξεργασίας νερού του Δήμου Τανάγρας, μέσω της εγκατάστασης καινοτόμου συστήματος ανακυκλοφορίας και επαναχρησιμοποίησης του νερού πλύσης των φίλτρων. Πρόκειται για ένα έργο που αποφέρει πολλαπλά οφέλη για τους κατοίκους, τους εργαζόμενους και συνολικά την τοπική κοινωνία του Δήμου Τανάγρας, καθώς εξοικονομούνται μεγάλες ποσότητες νερού.

Με τη χώρα μας να αντιμετωπίζει έντονες πιέσεις λειψυδρίας λόγω παρατεταμένης ανομβρίας και αυξημένης ζήτησης από το σύστημα υδροδότησης του Μόρνου, η τεχνική παρέμβαση στο Ταχυδιυλιστήριο Σχηματαρίου επιτυγχάνει:

- Εξοικονόμηση νερού μέσω επαναχρησιμοποίησης του νερού έκπλυσης φίλτρων, της τάξεως του 15% του συνολικού ακατέργαστου νερού.
- Κάλυψη 100% των απωλειών νερού από την έκπλυση των φίλτρων.
- Μείωση κατανάλωσης ενέργειας κατά 7-10%
- Εξοικονόμηση νερού που καλύπτει τις ανάγκες περίπου 6.500 ατόμων ετησίως (με μέση κατανάλωση περίπου 170 λίτρα την ημέρα ανά άτομο)
- Διασφάλιση ποιότητας πόσιμου νερού
- Ενίσχυση της υδατικής ασφάλειας του Δήμου Τανάγρας



Η παρέμβαση του Zero Drop στο Ταχυδιυλιστήριο Νερού Σχηματαρίου υλοποιήθηκε σε στενή συνεργασία με την Τεχνική Υπηρεσία του Δήμου Τανάγρας. Το νερό που εξοικονομείται προέρχεται από τις πηγές Μόρνου και Υλίκης και αντλείται από το δίκτυο της ΕΥΔΑΠ. Μέχρι πρότινος, μετά τη διαδικασία καθαρισμού των φίλτρων, το νερό αυτό κατέληγε στην αποχέτευση. Σήμερα, χάρη στην εγκατάσταση επιπλέον συστήματος επεξεργασίας, το νερό αυτό πλέον συλλέγεται, καθαρίζεται, και επαναδιοχετεύεται στην κεντρική παροχή, εξαλείφοντας πλήρως τις απώλειες νερού του Ταχυδιυλιστηρίου.

Πρόκειται για τη συνέχεια της πρώτης φάσης του προγράμματος Zero Drop στην περιοχή, η οποία υλοποιήθηκε το 2023. Η παρέμβαση εκείνη έχει εξαλείψει τις απώλειες νερού στο Ταχυδιυλιστήριο της Καλλιθέας, που επίσης τροφοδοτείται από τον Μόρνο και καλύπτει τις ανάγκες των κοινοτήτων Άρματος, Καλλιθέας, Ασωπίας και Τανάγρας.

Η παρέμβαση, όπως επιβεβαιώνεται από την Τεχνική Υπηρεσία του Δήμου, εκπληρώνει απόλυτα τον στόχο της παρέχοντας υψηλής ποιότητας επίπεδο καθαρισμού του νερού έκπλυσης των φίλτρων και διαθέτοντας περισσότερο νερό για την κάλυψη των αναγκών των πολιτών.

Η δεύτερη φάση εφάρμοσε την αντίστοιχη τεχνική παρέμβαση στη μεγαλύτερη μονάδα επεξεργασίας νερού, συμβάλλοντας έτσι καθοριστικά στην υδατική του ασφάλεια του Δήμου Τανάγρας.



Το νέο έργο εντάσσεται στο συνολικό πλάνο δράσεων του προγράμματος «Zero Drop» για τη διαχείριση των υδατικών πόρων, στο πλαίσιο του οποίου έχουν ήδη υλοποιηθεί αντίστοιχες παρεμβάσεις στη Φολέγανδρο και το Ηράκλειο Κρήτης. Αποτελεί μια πρότυπη παρέμβαση που, έχοντας ήδη εφαρμοστεί με θετικά αποτελέσματα σε δυο μονάδες επεξεργασίας νερού πετυχαίνοντας σημαντική εξοικονόμηση νερού, έχει σαφή προοπτική αναπαραγωγής σε πολλές αντίστοιχες μονάδες ανά την Ελλάδα.

Επιπλέον, στο πλαίσιο του προγράμματος βιωσιμότητας, η Coca-Cola Hellas και η Coca-Cola Τρία Ξψιλον, σε συνεργασία με τον Διεθνή Οργανισμό Global Water Partnership - Mediterranean (GWP-Med) και το Μεσογειακό Γραφείο Πληροφόρησης (ΜΙΟ-ΕCSDΕ / ΜΕdΙΕS), υλοποίησε προγράμματα εκπαίδευσης σε περίπου 250 μαθητές και δασκάλους του Δήμου Τανάγρας, επενδύοντας σε δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης του κοινού.

Το Πρόγραμμα Zero Drop

Το πρόγραμμα «Zero Drop» ξεκίνησε τον Ιούλιο του 2022 από τη Φολέγανδρο, ακολουθώντας μια ολιστική προσέγγιση για τη διαχείριση και εξοικονόμηση υδατικών πόρων, προσαρμοσμένη στις ανάγκες κάθε περιοχής. Τον Ιούνιο του 2023 συνέχισε στο Ηράκλειο Κρήτης, αναβαθμίζοντας το αρδευτικό δίκτυο δύο κοινοτήτων, ενώ τον Νοέμβριο του 2023 ξεκίνησε στο Σχηματάρι, όπου συνεχίζει μέχρι και σήμερα, επεκτείνοντας το αποτύπωμά του τόσο γεωγραφικά, όσο και θεματικά.

Με περισσότερα από 80 έργα σε 38 νησιά και πόλεις τα τελευταία 19 χρόνια, η συνεργασία με τον οργανισμό GWP-Med έχει διασφαλίσει την προστασία και διατήρηση δισεκατομμυρίων λίτρων νερού ετησίως, με χιλιάδες ωφελούμενους πολίτες.

Ο ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΑΠΑΣΤΑΥΡΟΥ ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΔΗΛΩΣΕ:

Ιδιαίτερη η χαρά μου, που βρίσκομαι σήμερα εδώ για το Zero Drop Μορνός II, που είναι μια εμβληματική πρωτοβουλία. Η χώρα μας, όπως όλες οι χώρες της Μεσογείου, αντιμετωπίζουν ένα σημαντικό πρόβλημα, της λειψυδρίας.

Είμαστε, μάλιστα, 19οι παγκοσμίως σε αυτή την δύσκολη πρόκληση. Πρωτοβουλίες σαν και αυτή δείχνουν την ευαισθητοποίηση του κράτους, της περιφέρειας, του Δήμου, αλλά και του ιδιωτικού τομέα. Θα ήθελα να συγχαρώ την Coca-Cola Ελλάς, την Coca-Cola Τρία Ξψιλον, το Coca-Cola Foundation, τον Δήμο, την Περιφέρεια, επίσης το επιστημονικό προσωπικό του Global Water Partnership Mediterranean, τους ανθρώπους, δηλαδή, που έκαναν κάτι πρωτοποριακό. Βοήθησαν ούτως ώστε να μην χάνεται ούτε μία σταγόνα νερού.

Η Πολιτεία θα είναι αρωγός. Τους συγχαίρω - και θα μπορούσα να πω ότι είναι ένα φωτεινό παράδειγμα σε αυτή τη μεγάλη πρόκληση που όλοι αντιμετωπίζουμε. Και πάλι συγχαρητήρια σε όλους.



Ποικιλίες σταφυλιών στην Ελλάδα

Οι λευκές ποικιλίες

Μέρος 6ο

Μονεμβασία

Η Μονεμβασιά είναι μια ποικιλία γεμάτη ιδιαιτερότητες, όχι μόνο επειδή καλλιεργείται κυρίως σε τόπο διαφορετικό από αυτόν που υποδηλώνει το όνομά της (το νησί της Πάρου), αλλά και γιατί είναι η μόνη λευκή ποικιλία της Ελλάδας που συμμετέχει σε λευκά και σε ερυθρά ξηρά (ΠΟΠ Πάρος /PDO Paros) αλλά και σε γλυκά ΠΟΠ κρασιά (ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia/ PDO Monemvasia-Malvasia & ΠΟΠ Malvasia Πάρου/ PDO Malvasia Paros). Η συμμετοχή της στον οίνο με την ένδειξη «Μονεμβασία-Malvasia», ως η κύρια ποικιλία, αναβιώνει ένα από τα διασημότερα ιστορικά ελληνικά κρασιά, το Μαλβαζία οίνο. Αν υπολογίσουμε δε την ικανότητα της Μονεμβασίας να εκφράζει θαυμαστά το terroir από το οποίο προέρχεται, βρισκόμαστε μπροστά σε ένα σταφύλι ικανό να προσφέρει πολλές συγκινήσεις.

Μπορεί η καταγωγή της ποικιλίας να είναι η περιοχή της Πελοποννήσου (Λακωνία), τα νησιά των Κυκλάδων όμως και ιδιαίτερα η Πάρος, φιλοξενεί τους περισσότερους αμπελώνες που στα ορεινά εκτείνονται παραδοσιακά σε πεζούλες. Οι ντόπιοι παραγωγόι έπρεπε να αντιμετωπίσουν με σωστές επιλογές τη σχετικά χαμηλή οξύτητα και τον ευοξειδωτο χαρακτήρα της Μονεμβασιάς, τόσο σχετικά με τη στιγμή του τρύγου, όσο και όσον αφορά οινοποιητικές πρακτικές, εφαρμόζοντας συχνά προζυμωτική εκχύλιση και προφυλάσσοντας την ποικιλία από την επαφή της με το οξυγόνο, σε όλα τα στάδια της παραγωγής. Με όλη αυτήν τη φροντίδα, οι επιδόσεις της Μονεμβασιάς έχουν εκτιναχθεί, δί-

νοντας κρασιά γεμάτα με νότες εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων, συχνά σε ένα ορυκτό «υπόστρωμα», μέτρια σε σώμα και με δροσιστική οξύτητα.

Ο «ανικανοποίητος» οινόφιλος, που εκτιμά το μο-
ναδικό τερroίρι των αιγαιοπελαγίτικων νησιών, αλλά
θέλει να ψάξει πέρα από τα προφανή και καταζη-
τάμενα, θα βρει στη Μονεμβασιά έναν σχεδόν παρ-
θένο οινικό πεδίο. Αν μάλιστα τη βάλει στο τραπέ-
ζι του, θα ανακαλύψει και έναν πιστό σύντροφο
για αμέτρητα πιάτα!

Μοσχάτο άσπρο

Είναι γνωστή η αγάπη του Άσπρου Μοσχάτου για τον ήλιο. Αυτός ζεσταίνει τις μικρές ρώγες, δίνει στην παχιά φλούδα του κιτρινόχρυσο, γεμάτο φακίδες χρώμα και συμπυκνώνει μοναδικά τα αρώματα και τη γεύση του. Έτσι, το λεπτόρωγο Μοσχάτο άσπρο προσφέρει απ' άκρη σ' άκρη στην Ελλάδα μοσχοβολιστά ξηρά, αλλά κυρίως σπουδαία γλυκά κρασιά, που δίκαια τοποθετούνται ανάμεσα στα καλύτερα επιδόρπια κρασιά του κόσμου («Μοσχάτος Πατρών», «Μοσχάτος Ρίου Πατρών», «Μοσχάτος Ρόδου», «Σάμος», και «Μοσχάτος Κεφαλληνιάς»).

Η αγάπη του Άσπρου μοσχάτου για επικλινείς, ορεινούς αμπελώ-
νες δεν κρύβεται, αν και ευδοκμεί εξίσου καλά και σε χαμηλότε-
ρα υψόμετρα. Τα αιγαιοπελαγίτικα νησιά Σάμος και Ρόδος, ο πε-
λοποννησιακός αμπελώνας του Ρίου-Πατρών και της Πάτρας, και η
Κεφαλλονιά είναι οι σημαντικότερες περιοχές καλλιέργειας
Μοσχάτου άσπρου και διαθέτουν ομώνυμες ζώνες ΠΟΠ για τα
γλυκά τους μοσχάτα: ΠΟΠ Σάμος (PDO Samos), ΠΟΠ Μοσχά-
τος Ρόδου (PDO Muscat of Rhodes), ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πα-
τρών (PDO Muscat of Rio Patras), ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών
(PDO Muscat of Patra) και ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (PDO
Muscat of Kefalonia). Τα κρασιά όλων αυτών των περιοχών συγ-
καταλέγονται μάλιστα ανάμεσα στα πλέον διακεκριμένα ελληνικά
κρασιά, αφού έχουν αποσπάσει και συνεχίζουν να αποσπούν
σπουδαίες κριτικές, υψηλότερες βαθμολογίες και πλήθος μετα-
λλίων σε διεθνείς διαγωνισμούς και δοκιμές. Ως κοινό οργανολη-



πτικό τόπο έχουν τα εκρηκτικά αρώματα, με έντονη την παρουσία του πρωτογενούς αρώματος της ποικιλίας που παραπέμπει σε ροδάκινο, τροπικά φρούτα και τριαντάφυλλο, τη γευστική συμπύκνωση και την ικανοποιητική οξύτητα, στοιχεία που κανείς συναντά –σε μικρότερη ένταση– και στα ξηρά κρασιά της ποικιλίας. Η χρήση του βαρελιού συμπυκνώνει ακόμα περισσότερο αυτά τα... ελιξίρια, ενώ ταυτόχρονα τους προσδίδει μελάνιες, ξηροκαρπάτες και μαρμελαδάτες νότες.

Το λεπτόρωγο Μοσχάτο άσπρο είναι σίγουρα μια από τις πλέον σημαντικές ποικιλίες του ελληνικού χώρου. Κάτω από τον ολόλαμπρο ελληνικό ήλιο μετουσιώνεται σε σπουδαία κρασιά, που εκφράζουν το μοναδικό terroir από το οποίο προέρχονται. Κρασιά που θα αφήσουν ακόμα και τον πλέον απαιτητικό οινόφιλο με το στόμα ανοικτό, αλλά και ευτυχιασμένο, που βίωσε μία τόσο αξιολογημένη οικική εμπειρία, την οποία θα θελήσει να επαναλάβει το συντομότερο!



Σουρωτή με φυσικό άρωμα ΡΟΖ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ



Sparkling

**ΖΑΧΑΡΗ
ΧΩΡΙΣ
ΘΕΡΜΙΔΕΣ**



Εκδρομή της ΕΔΕΟΠ στην Καστοριά και στον Γράμμο

Γνωρίζουμε τους προμηθευτές μας, Νερό Αρρένα



Άγιος Κωνσταντίνος



Καλαμπάκα, μεσημβρινό γεύμα



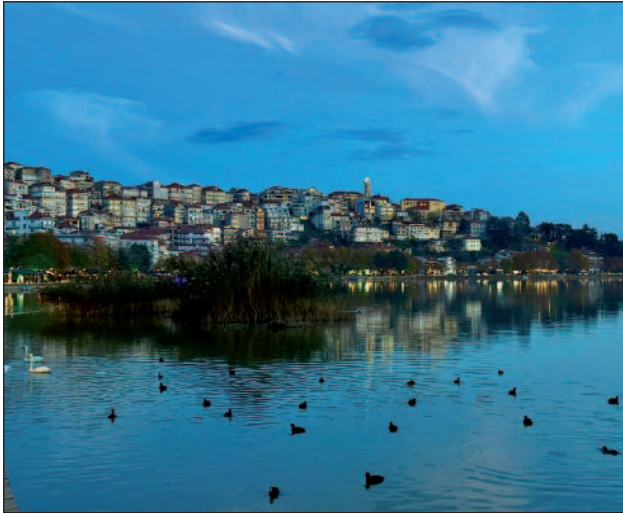
• **Η πρώτη στάση** έγινε στον Άγιο Κωνσταντίνο Φθιώτιδας δίπλα από τη θάλασσα για καφέ και τυρόπιτα με δαπάνη της ΕΔΕΟΠ. Ο δρόμος έμοιαζε με μαγικό χαλί αφού έχει ήδη παραδοθεί στη κυκλοφορία το συντριπτικά μεγαλύτερο μέρος της Νέας Εθνικής οδού Α3 που περίπου από τη Λαμία οδηγεί προς Τρίκαλα, Καλαμπάκα, Καστοριά και καταλήγει στα Γρεβενά. Η ταχύτητα πρόσβασης στους παραπάνω προορισμούς εντυπωσίασε τους μεγαλύτερους σε ηλικία εκδρομείς που στο παρελθόν δαπανούσαν πολύ περισσότερο χρόνο για να φτάσουν μέσω Δομοκού στα Τρίκαλα ή στην Καλαμπάκα.

• **Η δεύτερη στάση** για φαγητό αυτή τη φορά μετά από μια εντυπωσιακή διαδρομή που πρωταγωνιστούσαν οι ομορφιές της χώρας μας έγινε στην Καλαμπάκα με τη θέα των επιβλητικών βράχων που αποτελούν τα Μετέωρα. Ήταν μια ευκαιρία για μια μικρή ανάπαυλα, λίγο κρασάκι φαγητό και κουβέντα. Η δαπάνη για το φαγητό καλύφθηκε από την ΕΔΕΟΠ.

Ο επόμενος προορισμός μας ήταν και ο **τελικός!** Αφού φτάσαμε στην πανέμορφη πόλη της Δυτικής Μακεδονίας, Καστοριά, όπου οδηγηθήκαμε στο εντυπωσιακό ξενοδοχείο Λιμναίο στις όχθες της ομώνυμης λίμνης. Η θέα από τα δωμάτια προς τη λίμνη ήταν υπέροχη. Από το σημείο αυτό του οδοιπορικού μας αρχίζει η πολύ ζεστή φιλοξενία της Εταιρείας Νερά Πηγών Γράμμου ΑΕ αφού αρκετά στελέχη της Εταιρείας περίμεναν το γκρούπ της ΕΔΕΟΠ ώστε να το καλωσορίσουν και στη συνέχεια να το ξεναγήσουν στη πόλη της Καστοριάς.



Το ξενοδοχείο Λιμναίο όπου καταλύσαμε



Άποψη της Καστοριάς



Από τη βόλτα δίπλα στη λίμνη



Στιγμιότυπο από καφέ της πόλης για ζεστό σαλέπι, καφεδάκι ή τσιπουράκι



Η ώρα του δείπνου στο εστιατόριο Dolco



Όσοι επιθυμούσαν ακολούθησαν για ποτό



Η επίσκεψή στη πηγή Κεφαλόβρυσο



Με συνοπτικές διαδικασίες οι εκδρομείς εγκαταστάθηκαν στα δωμάτια και επιτάχυναν την έξοδο προς την πόλη ώστε να προλάβουν το τελευταίο φως της ημέρας. Με τη συνοδεία στελεχών της Εταιρείας έγινε περίπατος δίπλα στη λίμνη και στα πανέμορφα σοκάκια της πόλης. Η πρώτη στάση έγινε για καφέ ή ποτό σε ένα πολύ φροντισμένο καφέ-μπαρ της πόλης λίγο πριν οι συμμετέχοντες καταλήξουν στο φημισμένο εστιατόριο της πόλης «Ντολτσό». Το μενού ήταν εξαιρετικό με γεύσεις της Μακεδονίας και εντυπωσίασε τους συμμετέχοντες. Ακολούθησε επίσκεψη σε μπαρ της παραλίας μέχρι αργά την νύχτα.

Δευτέρα 3 Νοεμβρίου
Η επόμενη μέρα περιλάμβανε τον κύριο σκοπό της εκδρομής δηλαδή επίσκεψη στην «Natura» περιοχή όπου στεγάζονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης της Εταιρείας ΝΕΡΑ ΠΗΓΩΝ ΓΡΑΜΜΟΥ ΑΕ. Κατά την διάρκεια της διαδρομής η πρώτη ολιγόλεπτη στάση μας ήταν στην πηγή Κεφαλόβρυσο όπου αναβλύζει το φυσικό μεταλλικό νερό Αρρένα σε υψόμετρο 1100 μέτρων. Εδώ πρέπει να σημειώσουμε ότι ήταν στην ευχέρεια του ιδρυτού της Εταιρείας να διαλέξει μια τοποθεσία για την εμφιάλωση που να είναι δίπλα στην πηγή, αλλά αυτό δεν εξυπηρετούσε την οικολογική προστασία της περιοχής και προτίμησε να



Απο την επίσκεψη στο εργοστάσιο, μας ξεναγεί η κυρία Κομπογιάννη Αποστολία Διευθύντρια Διασφάλισης Ποιότητας





Η ώρα του αποχαιρετισμού με την ευγενική προσφορά δώρων από το νερό Αρρένα

Ο ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΡΙΟΣ ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ
ΤΟΥ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΤΗΣ ΕΔΕΟΠ

Λίγο πριν από την αποχώρηση των εκδρομέων από τις εγκαταστάσεις, ο πρόεδρος της ΕΔΕΟΠ κύριος Ιωάννης Βυτινιώτης σε απάντηση του χαιρετισμού του κυρίου Κομποδιάτα Γιώργου Διευθυντή Πωλήσεων, απηύθυνε ευχαριστήριο χαιρετισμό προς το σύνολο των παρευρισκομένων. Αφού ευχαρίστησε με θερμά λόγια για την εξαιρετική φιλοξενία που προσφέρθηκε από την Εταιρεία και τα στελέχη της, τόνισε ότι η συνεργασία με μικρότερες Εταιρείες έχει προσωπικό χαρακτήρα και μεγαλύτερο κέρδος για τους χονδρεμπόρους χαρακτηρίζοντας ως συνεργάτες τα στελέχη της Εταιρείας και όχι μόνο ως προμηθευτές.



δαπανήσει πολλά χρήματα ώστε να φτιάξει την εμφιάλωση σε μεγαλύτερη απόσταση. Εκεί δηλαδή που εξυπηρετούσε την οικολογική ευαισθησία για τη προστασία της «Natura» περιοχής.

Αμέσως μετά επισκεφθήκαμε το υπεσύγχρονο εργοστάσιο εμφιαλώσεως, παραθέτουμε αρκετά στιγμιότυπα ώστε να αντιληφθεί ο αναγνώστης το μέγεθος της επένδυσης.

Στις εγκαταστάσεις ξεναγηθήκαμε από τα αρμόδια στελέχη της Εταιρείας. Στη συνέχεια προσφέρθηκε φαγητό στους επισκέπτες και αναμνηστικά δώρα.

Με την ευκαιρία πήρε το λόγο ο πρόεδρος της ΕΔΕΟΠ κύριος Βυτινιώτης και απηύθυνε ευχαριστήριο



Η επίσκεψη στο γεφύρι Κουσιουμπλή χαιρετισμό προς τους εκπροσώπους της Εταιρείας. Κατα τη διάρκεια της επιστροφής επισκεφθήκαμε το εντυπωσιακό μονότοξο γεφύρι «Κουσιουμπλή».

ΝΕΡΑ ΠΗΓΩΝ ΓΡΑΜΜΟΥ Α.Ε – Φυσικό Μεταλλικό Νερό Αρρένα

Το Φυσικό Μεταλλικό Νερό Αρρένα αναβλύζει από την πηγή Κεφαλόβруσο που βρίσκεται σε υψόμετρο 1.100m

Η ΝΕΡΑ ΠΗΓΩΝ ΓΡΑΜΜΟΥ Α.Ε φέρνει την αυθεντική γεύση της πηγής Κεφαλόβруσο του όρους Γράμμου στο εμφιαλωμένο Φυσικό Μεταλλικό Νερό Αρρένα. Με βασική προτεραιότητα της εταιρείας την Εταιρική Υπευθυνότητα και την Βιώσιμη Ανάπτυξη, δεσμεύεται για την έμπρακτη συνεισφορά στην ευημερία της κοινωνίας, στην προστασία του φυσικού περιβάλλοντος, στην παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και στην αρμονική συνύπαρξη με τις τοπικές κοινωνίες που δραστηριοποιείται. Στόχος μας είναι να προσφέρουμε στους καταναλωτές ένα ανώτερο ποιοτικά φυσικό μεταλλικό νερό, αναλλοίωτο όπως αναβλύζει από την πηγή, να είμαστε δίπλα στην κοινωνία, όπου και όταν υπάρχει ανάγκη και να συμβάλουμε με τις κατάλληλες δράσεις μας σε ένα υγιές αύριο τόσο για τον άνθρωπο, όσο και για το φυσικό περιβάλλον.

Το Φυσικό Μεταλλικό Νερό Αρρένα αναβλύζει από την πηγή Κεφαλόβруσο που βρίσκεται σε υψόμετρο 1.100m στο όρος Γράμμος, μέσα σε πυκνά δάση οξιάς, ελάτης και μαύρης πεύκης και εντός της περιοχής προστασίας NATURA 2000. Το νερό μας που δεν είναι αποτέλεσμα γεώτρησης, διοχετεύεται άμεσα από την πηγή στο υπεσύγχρονο εργοστάσιο της εταιρείας, παρακολουθείται με ηλεκτρονικά συστήματα σε όλα τα στάδια και εμφιαλώνεται σε φυσική θερμοκρασία, χωρίς ανθρώπινη παρέμβαση και χωρίς να έχει έρθει σε επαφή με φως και αέρα. Ο συνδυασμός του βάθους των πηγών με το φυσικό φίλτράρισμα που προκαλείται από την ροή του μέσα από τα διάφορα επίπεδα πετρωμάτων του βουνού, του προσφέρουν μοναδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Το Φυσικό Μεταλλικό Νερό Αρρένα με μη ανιχνεύσιμα νιτρώδη και μη ανιχνεύσιμα νιτρικά είναι κατάλληλο για νήπια και μικρά παιδιά. Είναι πλούσιο σε πολύτιμα μέ-

ταλλα και ιχνοστοιχεία κι έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε άλατα, δίνοντάς του διακριτική γεύση και καθιστώντας το ελαφρύ. Η χαμηλή περιεκτικότητά του σε νάτριο, το καθιστά κατάλληλο για όσους κάνουν δίαιτα πτωχή σε νάτριο. Στην Νερά Πηγών Γράμμου σκοπός μας είναι να καλύπτουμε τις ανάγκες του σήμερα χωρίς να υπονομεύουμε τις ανάγκες των επόμενων γενεών, έτσι ώστε να υπάρχει ισορροπία ανάμεσα σε περιβάλλον, οικονομία και κοινωνία.

Η εταιρεία μας εφαρμόζει μια ολιστική στρατηγική βιωσιμότητας, εστιάζοντας στη βιώσιμη διαχείριση του νερού, τη μείωση των βιομηχανικών αποβλήτων, τη χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας και την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος του Σαραντάπορου ποταμού. Με συστήματα καθαρισμού χαμηλής ενεργειακής κατανάλωσης, εξισορρόπησης αποβλήτων και διαφανούς διαχείρισης της πηγής, διασφαλίζεται η υπεύθυνη λειτουργία της μονάδας. Παράλληλα, ενισχύουμε τη μετάβαση σε πράσινη ενέργεια με μικρά υδροηλεκτρικά έργα και φωτοβολταϊκά. Οι συσκευασίες μας περιλαμβάνουν 30% ανακυκλωμένο PET και μη αποσπώμενα πώματα, ενώ σημαντικό μέρος της δραστηριότητάς μας στηρίζει την τοπική κοινωνία, με το 80% των εργαζομένων να προέρχεται από την περιοχή. Δεσμευόμαστε στη διαφά-

νεια, την κανονιστική συμμόρφωση, την παρακολούθηση ESG δεικτών και την ενεργή συμμετοχή σε διαλόγους και πρωτοβουλίες βιωσιμότητας, εφαρμόζοντας υπεύθυνες πρακτικές διακυβέρνησης σε όλα τα επίπεδα. Στεκόμαστε δίπλα στον άνθρωπο, προστατεύουμε τον φυσικό μας πλούτο, γιατί μόνο έτσι μπορούμε να προσφέρουμε ένα νερό...καθαρό σαν την αλήθεια!

Ποιοτικά χαρακτηριστικά
του Φυσικού Μεταλλικού Νερού Αρρένα

- ✓ Με χαμηλή περιεκτικότητα σε Νάτριο, ιδανικό για όσους πρέπει να ελέγχουν την ημερήσια πρόσληψη σε Νάτριο. Η Νομοθεσία ορίζει συγκεντρώσεις μικρότερες από 20 mg/lit το Φυσικό Μεταλλικό Νερό Αρρένα έχει συκέντρωση μόλις 1,4 mg/lit
- ✓ Χαμηλή περιεκτικότητα σε άλατα
- ✓ Μη ανιχνεύσιμα νιτρικά και νιτρώδη, ιδανικό για την κατανάλωση του από βρέφη και νήπια.
- ✓ Με pH ελαφρώς αλκαλικό 7,9
- ✓ Με χαμηλή τιμή αγωγιμότητας αποδεικνύοντας την καθαρότητά του
- ✓ Με μη ανιχνεύσιμα PFAS τόσο στην Πηγή μας όσο και στο μπουκάλι (PFAS, τα λεγόμενα αιώνια χημικά, ουσίες εξαιρετικά σταθερές που προέρχονται από διάφορες βιομηχανικές διεργασίες και επιμολύνουν και τον

- υδροφόρο ορίζοντα. Τα pfas συμπεριλήφθηκαν ως παράμετρος για παρακολούθηση πολύ πρόσφατα από την Νομοθεσία)
- ✓ Με 30% ποσοστό ανακυκλωμένου pet σε κάθε παραγόμενη φιάλη. Για το % ανακυκλωμένου pet είμαστε Πιστοποιημένοι από τον Ανεξάρτητο φορέα της TÜV Austria.
- ✓ Πιστοποιημένοι με τα Συστήματα Ποιότητας ISO 9001 και ISO 22000, Συστήματα που με την Εφαρμογή τους εγγυώνται σταθερά Ποιοτικά Προϊόντα.
- ✓ Πολύ σύντομα θα λάβουμε και την Πιστοποίηση για το ISO 14001 (Περιβαλλοντικό Πρότυπο)
- ✓ Διαθέτουμε Πιστοποιημένους Προμηθευτές που εγγυώνται ποιοτικά υλικά συσκευασίας διατηρώντας το Φυσικό Μεταλλικό Νερό Αρρένα αγνό, όπως παραλαμβάνεται από την Πηγή.

Οι Ποικιλίες μπιρών ανά τον κόσμο

Mediterranean Hybrid Ale: Η νέα φωνή της μπύρας στη Μεσόγειο

Μέρος 12ο

Για χρόνια η craft μπύρα εξελισσόταν με ρυθμούς καταϊγιστικούς σε Αμερική και Βόρεια Ευρώπη. Οι IPA έγιναν παγκόσμια τρέλα, οι sour και οι barrel-aged γέννησαν νέα ρεύματα, οι farmhouse ζύμες επέστρεψαν δυναμικά. Όμως κάποια στιγμή εμφανίστηκε μια ανάγκη: όχι άλλες αντιγραφές, όχι άλλες εκδοχές των ίδιων στυλ. Η μπύρα έπρεπε να ξαναβρεί ταυτότητα, ρίζες, πολιτισμό. Κάπως έτσι, το βλέμμα στράφηκε προς τον Νότο. Εκεί όπου το φως είναι δυνατό, τα βότανα ευωδιάζουν στα ξερά βουνά, τα φρούτα είναι γεμάτα χαρακτήρα και το τραπέζι είναι χώρος χαράς, κοινής ζωής και γεύσης. Έτσι άρχισε να διαμορφώνεται ένα νέο στυλ που πλέον αποκτά υπόσταση: η Mediterranean Hybrid Ale.

Δεν πρόκειται για μια μπύρα που προσπαθεί να μιμηθεί. Είναι μια μπύρα που γεννιέται από το τοπίο, το κλίμα και τον τρόπο ζωής της Μεσογείου. Είναι φωτεινή, αρωματική, φρέσκια, ταυτόχρονα απλή και εκλεπτυσμένη. Μια μπύρα που πίνεται στο τραπέζι δίπλα στη θάλασσα, σε ένα σπίτι με ανοιχτές πόρτες και μυρωδιά από λεμόνι, ρίγανη και θαλασσινό αέρα.



Γεύση με υπογραφή τόπου
Από την πρώτη στιγμή, η Mediterranean Hybrid Ale κάνει ξεκάθαρη την πρόθεσή της. Το άρωμα θυμίζει ήλιο και βότανα: λεμόνι, άνθη εσπεριδοειδών, θυμάρι, ίσως μια μακρινή υποψία μελιού. Η μαγιά προσθέτει φρουτώδη χαρακτήρα, με νότες που θυμίζουν ροδάκινο, σύκο, αχλάδι. Στο στόμα έχει απαλό σώμα, εκφραστικότητα χωρίς υπερβολή και μια καθαρή, ξηρή τελείωση που την κάνει εξαιρετικά ευκολόπιση. Μικρή οξύτητα, χαμηλή – μεσαία πικράδα, αλκοόλ γύρω στο 5–6%. Μια μπύρα σχεδιασμένη για το φως, τη ζέστη, την παρέα. Είναι μια μπύρα που θέλει να τη μοιραστείς. Δεν είναι για ανάλυση – είναι για να ζήσεις μαζί της.



γεμάτη ζωντάνια κουζίνα της περιοχής. Ταιριάζει εξαιρετικά με:

- ψάρια και θαλασσινά στη σχάρα
- σαλάτες με ντομάτα, κάπαρη, φέτα, λεμόνι
- λεμονάτο κοτόπουλο, ψητά λαχανικά
- φρέσκα τυριά όπως ανθότυρο ή burrata

Γιατί αυτό το στυλ έχει μέλλον;
Ο κόσμος του craft πηγαίνει πια σε τοπικότητα, σε προϊόντα που εκφράζουν τόπο. Η Μεσόγειος έχει όλα τα στοιχεία να δημιουργήσει δική της σχολή μπύρας, όπως έκανε η Βαυαρία, το Βέλγιο και αργότερα η Καλιφόρνια. Το κλίμα ευνοεί τις ζύμες υψηλής θερμοκρασίας, η κουζίνα απαιτεί αρώματα και φρεσκάδα, και η πολιτισμική ταυτότητα προσφέρει αυθεντικότητα.

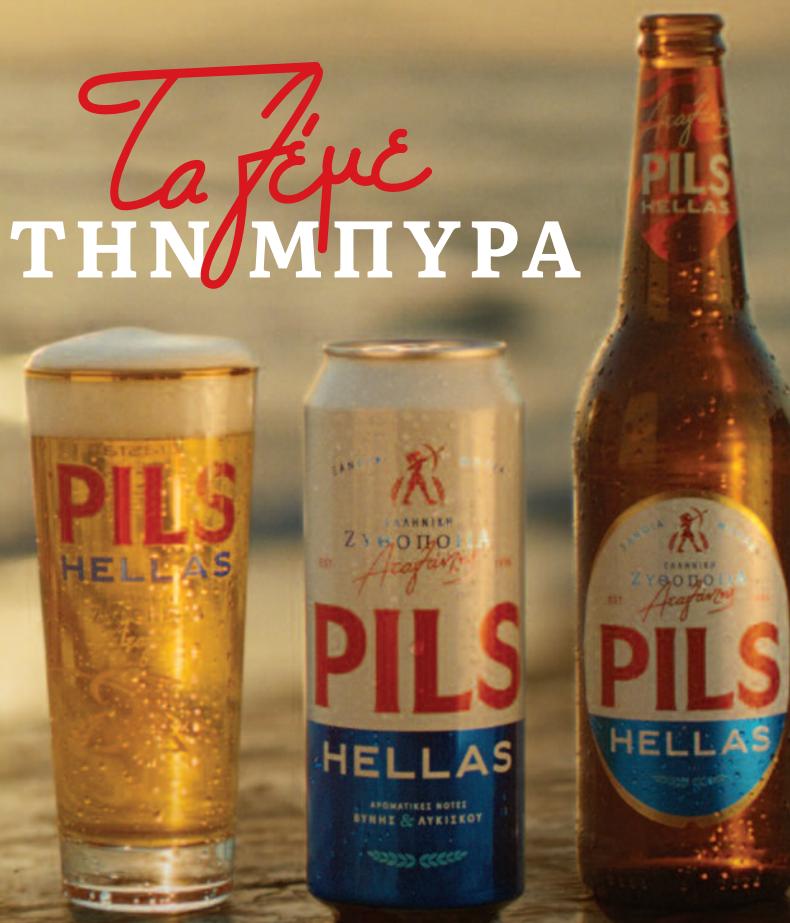
Τεχνικό DNA με μεσογειακή ψυχή
Παρότι έχει απλότητα στην πρόθεση, η βάση της είναι μελετημένη:

- Βύνη κριθαριού & λίγο σιτάρι για απαλότητα
- Μαγιές που αντέχουν υψηλές θερμοκρασίες (inspired από Kveik, ελληνικές άγριες καλλιέργειες)
- Λεμονόφλουδα, μέλι, θυμάρι σε ελεγχόμενη ποσότητα
- Λυκίσκος με floral & citrus χαρακτήρα Το αποτέλεσμα δεν είναι πειραγμένο ούτε «εξωτικό». Είναι απλά... Μεσογειακό.

Η μπύρα που κάθεσαι στο τραπέζι
Εκεί που άλλες μπύρες ζητούν προσοχή, αυτή ζητά συντροφιά. Συνδυάζεται ιδανικά με φρέσκα υλικά και με την ελαφριά,

ΣΕ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΕΚΕΙ ΠΟΥ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΘΕΣ ΝΑ ΕΙΣΑΙ

Τα ζέμε ΣΤΗΝ ΜΠΥΡΑ



Απολαύστε υπεύθυνα



Biko's[®]
Cola