

ΠΡΟΣΩΠΑ ΣΤΟ ΝΕΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

Ελιξ Α.Ε.
Γιώργος Κωστόπουλος // **Ντία Παπανικολάου**


ΜΙΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΜΠΙΡΑ ΣΕ ΜΠΟΥΚΑΛΙ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ

Ο αρχιτέκτονας και η σχεδιάστρια ενδυμάτων έφτιαξαν ένα μικρό ζυθοποιείο στη Χαλκίδα, όπου από τον Σεπτέμβριο θα παράγεται η Delphi Beer

Αρκετοί -και όχι δίχως λόγο στις πονηρές μέρες μας- θα αναρωτηθούν για το ενδιαφέρον story που μπορεί να κρύβεται σε μια (ακόμη) μικρή ζυθοποιία που «χτίζεται» στη γειτονική Χαλκίδα, και μάλιστα στην ηπειρωτική πλευρά της πόλης, εκεί όπου στο τοπίο της καταλυτικής αποβιομηχανίας θέρριψε η μεταμεσονύκτια μαζική διασκέδαση. Ο πρώτος λόγος είναι η ίδια η επένδυση. Μικρή ή μεγάλη δεν παίζει ρόλο. Τα χρήματα έχουν πάντα τη δική τους αξία, ειδικά όταν πρόκειται για οικονομίες ζωής. Στην περίπτωση των δύο συνιδρυτών της ζυθοποιίας Ελιξ Α.Ε. -η κυρία **Ντία Παπανικολάου** και ο κ. **Γιώργος Κωστόπουλος**- αυτό συμβαίνει. Οι δυο τους δεν είχαν καμιά σχέση με την μπύρα, είτε ως παραγωγοί είτε ως έμποροι και διανομείς - «*ενθουσιώδεις λάτρεις της*» δηλώνουν οι μόνοι.

Ο καθένας εκ των δύο συνιδρυτών έχει πίσω του χρόνια επαγγελματικής ζωής σε άλλα αντικείμενα. Ο κ. Κωστόπουλος, 50 ετών, είναι αρχιτέκτων μηχανικός και η κυρία Παπανικολάου, 46 ετών, ασχολείται επαγγελματικά με τον σχεδιασμό ενδυμάτων. Γιατί, όμως, αποφάσισαν να μπουν στην περιπέτεια της παραγωγικής επένδυσης; Η απόφασή τους, όπως ομολογεί ο κ. Κωστόπουλος, δεν ήρθε έτσι ξαφνικά μια ωραία πρωιά. Ήταν μια σκέψη που τους βασάνιζε -και τη βασάνιζαν- αρκετά χρόνια, προτού ακόμη καταφτάσει η κρίση, εισημαίνεται ο ίδιος, αν και η απόφασή τους πάρθηκε όταν αυτή είχε για τα καλά εγκατασταθεί στην αγορά. Με άλλα λόγια, η επένδυση στην μπύρα

μπορεί και να ήταν -ή και να αποδειχτεί- μια καλή επαγγελματική διέξοδος με βάση τα σημερινά δεδομένα. Ας πάρουμε όμως τα πράγματα από την αρχή. Κάποια στιγμή και ενώ οι δύο επαγγελματίες «ψάχνονταν», συναντούν σε μια έκθεση έναν βραβευμένο επαγγελματία ζυθοποιό από τη γειτονική Ιταλία.

Τον **Davide Zingarelli**. Του λένε την ιδέα τους, τα βρίσκουν και η ομάδα δένει. Μάλιστα, ο Zingarelli αναλαμβάνει την ευθύνη να γεννηθεί η πρώτη μπύρα της συνεργασίας τους στις εγκαταστάσεις του ζυθοποιείου του. Πρόκειται για την Delphi Beer, που κρύβει τον πλούτο της μέσα σε ένα κατάμαυρο μπουκάλι 750 ml που παραπέμπει ευθέως σε σαμπάνια... Η πρώτη παρτίδα της μπύρας Delphi «ψήθηκε» στο ιδιόκτητο ζυθοποιείο του Davide στην Ιταλία και το γευστικό αποτέλεσμα έκανε την εμφάνισή του στην ελληνική αγορά στις αρχές του περασμένου μήνα.

Αυτή την περίοδο ολοκληρώνονται οι προετοιμασίες για την παραγωγική μονάδα της, Ελιξ Α.Ε., στη Χαλκίδα. Εκεί, σε ένα μετασκευασμένο τυροκομείο, θα «ψήνονται» οι μπύρες της εταιρείας από το ερχόμενο φθινόπωρο. Η τελευταία, από το ξεκίνημά της, επένδυσε στη δημιουργία ενός νέου υπερσύγχρονου ζυθοποιείου το οποίο καλύπτει εξ ολοκλήρου τις ανάγκες παραγωγής της Delphi Beer. «*Από το ερχόμενο φθινόπωρο -τέλη Σεπτεμβρίου, αρχές Οκτωβρίου- η μπύρα θα παράγεται στο ζυθοποιείο μας στη Χαλκίδα*», λέει ο κ. Κωστόπουλος και συνεχίζει: «*Ενα σύγχρονο ζυθοποιείο που θα λειτουργεί με εισαγόμενο εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας από*

το εξωτερικό». Προμηθευτής και διαθέτης, ο Ιταλός συνεργάτης των δύο Ελλήνων επενδυτών, ο Davide Zingarelli. Απάντηση στο ερώτημα γιατί επιλέχθηκε η Χαλκίδα ως τοποθεσία εγκατάστασης της παραγωγικής μονάδας δίνει ο κ. Κωστόπουλος με αμεσότητα και σαφήνεια: «*Παρότι είναι εκτός των τειχών της πρωτεύουσας, είναι κοντά στην Αθήνα και η περιοχή διαθέτει καλό νερό που βοηθά στο τελικό γευστικό αποτέλεσμα*».

Πολύ γρήγορα η Delphi Beer των 750 ml -μια μεσογειακή μπύρα, ανοιχτόχρωμη και λαμπερή, ιδιαίτερα αρωματική και με χαρακτηριστική τόσο γεύση όσο και επίγευση, μια μη παστεριωμένη μπύρα που ζυμώνεται με τον παραδοσιακό τρόπο στο μπουκάλι- θα αποκτήσει και άλλα αδέρφια και ξαδέρφια και η γκάμα της εταιρείας θα μεγαλώσει...

Για παράδειγμα, θα κυκλοφορήσει και μπουκάλι -το ίδιο κατάμαυρο μπουκάλι- και στα 350 ml. Η διάθεση των προϊόντων της εταιρείας, που δεν διεκδικεί να κατοχυρώσει το τοπικό της χαρακτηριστικό, θα αφορά ένα ιδιαίτερο κομμάτι της αγοράς σε πανελλαδικό επίπεδο, όπως εκείνο σχετικά με τα εστιατόρια, τα μπαρ, τις κάβες και, γενικώς, εξειδικευμένα σημεία πώλησης. Ο κ. Κωστόπουλος, από την πλευρά του, μιλά και υπερασπίζεται την επιλογή τους να φτιάξουν μια καινούρια premium μπύρα που φιλοδοξεί να κατακτήσει το ελληνικό απαιτητικό κοινό αλλά και να στοχεύσει και στην παρουσία και διεισδυση της στις ξένες αγορές. Αυτό είναι και το μεγάλο στοιχείο για την μπύρα με το αρχαιοελληνικό όνομα -και με σήμα τη σπείρα, έμβλημα ζωής, δύναμης και δημιουργίας για πολλούς- στο κατάμαυρο μπουκάλι της.

Εν αρχή ην το μπουκάλι!

Στην περίπτωση της μπύρας Delphi το ενδιαφέρον ξεκινά από το... μπουκάλι, που δεν μοιάζει σε τίποτα με ένα κλασικό μπουκάλι μπύρας - τουλάχιστον στην Ελλάδα. Αυτό της νέας μπύρας Delphi παραπέμπει περισσότερο στην εικόνα μιας σαμπάνιας. «*Η επιλογή για ένα τέτοιο μπουκάλι ήταν συνειδητή*», λέει ο 50χρονος αρχιτέκτονας κ. Γιώργος Κωστόπουλος, ένας από τους συνιδρυτές της εταιρείας Ελιξ Α.Ε. που είναι και ο ιδιοκτήτης του νέου ζυθοποιείου με έδρα τη Χαλκίδα. Οι εμπορικοί λόγοι, με κυριότερο εκείνον της διακρίσιμης σε σχέση με τον ανταγωνισμό, είναι προφανείς

στην επιλογή του μπουκαλιού, ωστόσο φαίνεται πως δεν είναι οι μόνοι. «*Το μαύρο, παχύ γυαλί προστατεύει την μπύρα. Μια μπύρα μη παστεριωμένη που ζυμώνεται με τον παραδοσιακό τρόπο στο μπουκάλι*», επισημαίνει ο κ. Κωστόπουλος, που έχει καλό δάσκαλο στα μυστικά της μπύρας: τον Ιταλό συνεργάτη του και μεταφορέα της σχετικής τεχνολογίας Davide Zingarelli. Σε αυτό το κατάμαυρο μπουκάλι φιλοξενείται η Delphi Beer, μια μεσογειακή μπύρα, Pilsner, ξανθιά, διπλοζύμη και φυσικά θολή. Έχει χαρακτηριστική γεύση, ιδιαίτερα αρωματική, με ελαφριά επίγευση, πικρή αλλά



ευχάριστη, που συνοδεύεται από ένα αίσθημα φρέσκιας βύνης. Συστατικά: νερό, βύνη κριθαριού, μαγιά, λυκίσκο και αλκοόλ 4,5%. Κυριαρχούν τα αρώματα της ακακίας και του άνθους πορτοκαλιάς σε ισορροπία με το λεπτό άρωμα λυκίσκου. Μια μη παστεριωμένη μπύρα που ζυμώνεται με τον παραδοσιακό τρόπο στο μπουκάλι. Σερβίρεται στους 7°C και συνοδεύει ιδανικά θαλασσινά και κίτρινα τυριά. Η Delphi Beer διατίθεται σε μη επιστρεφόμενες φιάλες των 750 ml - θα ακολουθήσει και η συσκευασία των 350 ml.