

27 Μαρτίου 2022

Δύο Νεμεάτες οι μοναδικοί παραγωγοί λυκίσκου στην Ελλάδα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά (κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα)



Ο Μάριος Πουλημάς και ο Δημήτρης Μανάβης είναι οι μοναδικοί στην Ελλάδα παραγωγοί λυκίσκου, του βοτάνου που θεωρείται πράσινος χρυσός»



Ο Μάριος Πουλημάς και ο Δημήτρης Μανάβης από τη Νεμέα πρωτοπορούν στην παραγωγή λυκίσκου

Με τη συναρπαστική του πικράδα και τα αρώματα κίτρου, ανθέων και εσπεριδοειδών, ο λυκίσκος μπαίνει στην μπίρα σε ποσοστό μόλις ένα τοις χιλίοις (περίπου ένα κιλό ανά τόνο) και αλλάζει ολόκληρο το γευστικό και αρωματικό προφίλ της καθεμιάς. Δύο λάτρεις της μπίρας, home brewers με έμφυτο το επιχειρηματικό δαιμόνιο, ο Μάριος Πουλημάς και ο Δημήτρης Μανάβης από τη Νεμέα, αποφάσισαν να ψαχτούν γύρω από αυτές τις ιδιότητες του λυκίσκου και να δημιουργήσουν τη δική τους καλλιέργεια. Οι δύο φίλοι έκαναν μάλιστα επαγγελματική στροφή 180 μοιρών, καθώς ο Μάριος δραστηριοποιούταν στην αιογραφία και ο Δημήτρης στα κουφώματα αλουμινίου. Η Mythodea, περίπου τέσσερα χρόνια μετά, είναι η μοναδική επιχείρηση παραγωγής λυκίσκου στην Ελλάδα με αναγνώριση στη διεθνή αγορά, ξεκινώντας κυριολεκτικά από το μηδέν και σε ένα πεδίο άγνωστο για τα ελληνικά δεδομένα. Πιάνει μάλιστα αποδόσεις ανά στρέμμα 10.660 ευρώ.

«Ήταν το μεράκι μας γύρω από τη ζυθοποίηση αυτό που μας έσπρωξε στις σχετικές καλλιέργειες. Η συγκεκριμένη καλλιέργεια στην Ελλάδα δεν υφίσταται γενικώς και εμείς είμαστε οι μόνοι που δραστηριοποιούμαστε με αυτό επαγγελματικά. Κάποιες μικροζυθοποιίες πειραματίστηκαν στο παρελθόν με 50-100 δέντρα, αλλά αυτά δεν επαρκούσαν για να γίνει παραγωγή μπίρας. Αλλά και στο εξωτερικό, η καλλιέργεια λυκίσκου θεωρείται από τις πιο δύσκολες, οι παραγωγοί είναι λίγοι, οι επιχειρήσεις οικογενειακές που πάνε από γενιά σε γενιά

και το κλαμπ των παραγωγών εξαιρετικά κλειστό.», θα πουν στην ATHENS VOICE οι πρωτοπόροι Νεμεάτες. Παγκοσμίως μόλις 680 παραγωγοί ασχολούνται με την παραγωγή του λυκίσκου.

«Όταν ξεκινούσαμε το εγχείρημα είχαμε στείλει δεκάδες email σε φάρμες και ιδιοκτήτες καλλιέργειών προκειμένου να μας δώσουν μια κατεύθυνση αλλά δεν παίρναμε ανταπόκριση από πουθενά. Φτάσαμε να έχουμε στείλει πάνω από 250 email και τότε ένας φαρμαδόρος από τη Γερμανία και ένας εξειδικευμένος σχεδιαστής φάρμας από την Αργεντινή δέχτηκαν επιτέλους να μας δώσουν κάποιες πληροφορίες. Στην Ελλάδα δεν υπήρχαν επιστημονικές γνώσεις καθώς οι γεωπόνοι δεν είχαν εμπειρία πάνω στη συμβουλευτική για τον λυκίσκο, ούτε υπήρχε κάποια κρατική υποστήριξη, παρόμοια με αυτή που λαμβάνουν άλλες καλλιέργειες. Η άγνοια που υπάρχει στη χώρα μας γύρω από τον λυκίσκο και η απουσία της σχετικής καλλιέργειας, οφείλεται κυρίως στο κόστος, που είναι τεράστιο. Ενδεικτικά ένα στρέμμα φτάνει τα 25.000 ευρώ. Δεδομένου μάλιστα ότι δεν υπήρχε ποτέ δυνατότητα για σχετική επιχορήγηση πάνω στο είδος, οι Έλληνες αγρότες αποθαρρύνονταν ακόμα και από τη σκέψη να ασχοληθούν με αυτό. Δυσκολευτήκαμε λοιπόν, αλλά με προσωπική επένδυση χρημάτων, πολύ διάβασμα και επικοινωνία με καλλιεργητές του εξωτερικού, τα καταφέραμε μόνοι μας.»

Οι μικροζυθοποιοί διαρκώς πειραματίζονται με ποικιλίες και νέες διασταυρώσεις. Τελευταία, πολλοί είναι αυτοί που προσπαθούν να μεταφέρουν στην μπίρα τη φιλοσοφία του κρασιού. Χρησιμοποιούν βαρέλια κρασιών για την παλαίωση της μπίρας τους ή τις χαρακτηρίζουν με όρους που ακούμε συνήθως στις περιγραφές κρασιών, όπως «φρουτένια», και επιλέγουν λυκίσκους που ταιριάζουν ανάλογα με την οξύτητα του κάθε κρασιού. Καινοτόμοι οινοποιοί επίσης παράγουν αλκοολούχα ποτά με βάση τον οίνο μαζί με κάποια ποσότητα λυκίσκου. Θα μπορούσε άραγε να γίνει η επόμενη τάση στο κρασί; Ο Μάριος και ο Δημήτρης εξηγούν ότι τα κρασιά με λυκίσκο βρίσκονται ακόμα σε πολύ πρώιμο στάδιο.

Οι πειραματισμοί με λυκίσκο στο κρασί έχουν ξεκινήσει στο εξωτερικό επειδή οι αρωματικές ουσίες του λυκίσκου χαρίζουν στα κρασιά ένα ιδιαίτερο άρωμα. Η τάση αυτή δεν έχει φτάσει ακόμα στην Ελλάδα, ωστόσο εμείς έχουμε κάνει μερικές πρώτες δοκιμές σε συνεργασία με κάποια τοπικά οινοποιεία. Μελλοντικά, πιστεύω ότι θα αρχίσουμε να πειραματιζόμαστε περισσότερο με τις εναλλακτικές ποικιλίες, όπως είναι ο λυκίσκος. Η χώρα μας έχει δυνατότητες να παράγει τον καλύτερο λυκίσκο παγκοσμίως, χωρίς να έχει να ζηλέψει τίποτα από τους παραγωγούς του εξωτερικού. Τα εδάφη, ο ήλιος και το κλίμα μας, άλλωστε, βοηθούν, ενώ πολλές περιοχές μπορούν να πετύχουν το μικροκλίμα που έχουν περιοχές της Γερμανίας και της Αμερικής οι οποίες φημίζονται για την παραγωγή

του είδους.»

Ανάμεσα στα μελλοντικά σχέδια των δύο καινοτόμων παραγωγών είναι να αναπτυχθεί η Mythodea και να προωθηθεί η καλλιέργεια λυκίσκου στην Ελλάδα. Περισσότερα για το εγχείρημά τους στη σελίδα τους [εδώ](#).

«Πηγή: athensvoice.gr