

Ezek a legfrissebb sörtrendek: növekvő fenntarthatóság, zéró glutén és az alkoholmentes sörök további térnyerése várható

A Brewers of Europe idei fórumán, Antwerpenben a világ legismertebb szakemberei beszélgettek a sörvilág jelenéről és jövőjéről, régi és új alapanyagokról, meghatározó stílusokról és innovációs trendekről. Melyek is ezek?

Ma már a sörgyártásban is a folyamatos innováció és a fenntarthatóság a két fő téma. Az Európai Sörgyártók Szövetségének Antwerpenben folyó üzleti fórumán és a vele párhuzamosan zajló tudományos tanácskozáson csaknem 70 előadó és 1500 résztvevő gyűlt össze a világ minden tájáról, hogy az európai sörgyártás jövőjét meghatározó trendekről és technológiai lehetőségekről cseréljenek gondolatokat.

A fejlett technológiájú üzemekben az újra felfedezett élesztő törzsek és új alapanyagok felhasználása teljesen új ízvilágú sörök megalkotását teszik lehetővé. A jól ismert, de sokáig háttérbe szorult „kveik” elnevezésű élesztő például a mai igényeknek jól megfelelő, különleges gyümölcsíz ad az italoknak. Az új sör típusok közül a [kávéból](#), szőlőből készülő tarthat számot szélesebb körű érdeklődésre, de az új hóbortként megjelenő [csillogó](#) sörök elterjedése is okozhat meglepetést.

Az előadók mindegyike egyetértett abban, hogy a gyártástechnológia legnagyobb fejlődése az alkoholmentes sörök területén tapasztalható. A harmonikus ízvilágot biztosító új technológiáknak köszönhetően ezeknek az ízesített vagy ízesítetlen italoknak az elkövetkező években várható az igazi áttörése azon fogyasztói igények megerősödésének köszönhetően, amelyek a kizárólag természetes alapanyagokból készült italokat részesítik előnyben. A legújabb trendek szerint a gluténmentes sörök is törnek előre a sörspecialitások terén. A spanyol kisüzemi sörök iránt érdeklődő fogyasztók 52%-a már ezeket az új sláger termékeket keresi.

A sörgyártásban a csökkentett súlyú üveg- vagy aludoboz-csomagolások már nem jelentenek újdonságot, a fókusz inkább azon van, hogy a gyártók olyan anyagokat találjanak, amik a könnyen hasznosíthatók újra és rövid úton illeszthetők vissza a helyi körforgásos gazdaságba. Az iparág számára egyes anyagok teljes mellőzése nehézséget jelent a gyártás, csomagolás és a szállítás területén. Ez az új kihívás globális megoldást követel. Ausztráliában egyes helyeken már a hatos egységcsomagolások összefogására használt műanyagot újrahasznosított papír [kartonnal](#) helyettesítették. Melbourne-ben még ennél is tovább léptek: ugyanezt a kartoncsomagolást olyan gabonából állítják elő, ami egyébként a sörfőzés mellékterméke.

Mi lesz itthon?

„Nagyon felgyorsult és sok irányban ágazik el az innováció a söriparban” – számolt be dr. Kántor Sándor, a Magyar Sörgyártók Szövetségének igazgatója, aki elmondta, hogy a legtöbb sört ugyan a csehek és a németek fogyasztják, sokszor az új trendek inkább mégis más

európai országokban, például hazánkban jelennek meg először. A Sörszövetség vezetője osztja a nemzetközi szakértők véleményét, akik azt várják, hogy egész Európában tovább fog nőni az alkoholmentes és csökkentett alkoholtartalmú sörök forgalma. „Magyarországon ezen a területen az európai átlaghoz közeli, csaknem 6%-os piaci részesedést tapasztaltunk ebben a szegmensben tavaly” – mondta a Szövetség vezetője.