

Από μια επίσκεψη για έναν αγώνα γκολφ στη Σκωτία, προέκυψε η ιδέα του Καναδού αγρότη για τη δημιουργία δικής του μονάδας απόσταξης που δείχνει τώρα να δικαιώνει την επιλογή του



Κριθάρι, μαγιά και νερό χτίζουν δικό σου αποστακτήριο

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Σημαντική μείωση του ρίσκου της επιχείρησής του πέτυχε ο Lars Hirsch παραγωγός διημπριακών και κτηνοτρόφος στην Αλμπέρτα του Δυτικού Καναδά δημιουργώντας το αποστακτήριο Pivot Spirits στο Rolling Hills της Αλμπέρτα του Καναδά. Αυτό διότι στην απόσταξη σε αντίθεση με την καλλιέργεια τα λάθη, κατά τον κ. Hirsch, κοστίζουν λιγότερο ενώ δεν υπεισέρχεται ο αστάθμιστος παράγοντας του καιρού που μπορεί να ανατρέψει τα πάντα από τη μια στιγμή στην άλλη.

Παράλληλα με την παραγωγή αποσταγμάτων ο κ. Hirsch καλλιεργεί έκταση 2000 στρεμμάτων με κριθάρι, μαλακό σιτάρι, σίκαλη, τριτικάλη, dinkel και χόρτα ζωοτροφής. Μαζί με το τζίρο της κτηνοτροφικής μονάδας που αποτελείται από 150 αγελάδες κρεοπαραγωγής ο συνολικός τζίρος της φάρμας ανέρχεται σε 270.000 - 240.000 ευρώ. Στο μέλλον ωστόσο ο κ. Hirsch προβλέπει ότι ο τζίρος του αποστακτηρίου ο οποίος σήμερα ανέρχεται σε

περίπου 240.000 ευρώ θα ανέλθει σημαντικά και θα ξεπεράσει αυτόν της φάρμας. Δικαιώνοντας έτσι την απόφασή του να καθιεποιήσει την επιχείρησή του η οποία μπορεί έτσι να παραμείνει ανταγωνιστική παρά το γεγονός ότι για τα Καναδικά δεδομένα η εκμετάλλευση σήμερα είναι μικρή.

Έναυσμα ταξίδι στη Σκωτία

Η ιδέα για τη δημιουργία αποστακτηρίου προέκυψε κατά την επίσκεψη του κ. Hirsch στη Σκωτία. Όπως εξηγεί μετά από εικοσιπέντε χρόνια αγροτικής δραστηριότητας είχε αρχίσει να κάνει το ενδιαφέρον του για την παραγωγή ενώ παράλληλα κανένα από τα παιδιά του δεν ενδιαφερόταν να αναλάβει την εκμετάλλευση. Στη Σκωτία πήγε για δύο λόγους κυρίως, για να παίξει γκολφ στο St Andrews που είναι ένα από τα παλαιότερα γήπεδα γκολφ παγκοσμίως και να ξεναγηθεί σε αποστακτήρια που παράγουν Σκωτσέζικο ουίσκι. Τα πρώτα λόγια του ξεναγού ήταν το έναυσμα για να πάρει την απόφαση να αλλάξει τη ζωή του. «Για να φτιά-

ξεις ουίσκι χρειάζονται μόνο τρία πράγματα, κριθάρι, μαγιά και νερό, μας είπε ο ξεναγός και σκέφτηκα τότε ότι είναι μάλλον πιο ενδιαφέρον και ίσως και πιο επικερδές να παράγεις ουίσκι σε σχέση με το να καλλιεργείς κριθάρι για ζωοτροφή», θα πει ο κ. Hirsch και συμπληρώνει ότι «δημιουργώντας το αποστακτήριο συνέχισα την οικογενειακή παράδοση του παππού μου που παρήγαγε schnapps στη Γερμανία μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Βέβαια έμαθα γι' αυτόν μόνο μές από ιστορίες που διηγούνταν οι γονείς μου γιατί πέθανε όταν ήμουν σε πολύ μικρή ηλικία. Ωστόσο είχα έτσι κάποιες πρώτες παραστάσεις για την παραγωγή ποτών».

Σήμερα ο κ. Hirsch παράγει βότκα από κριθάρι και μαλακό σιτάρι, ουίσκι από κριθάρι, σίκαλη, τριτικάλη και dinkel, τζιν με βάση τη βότκα καθώς και λικέρ. Επιπλέον παράγει απόσταγμα από ζαχαρότευτλο και ζάχαρη το οποίο όπως εξηγεί «δεν μπορεί να χαρακτηριστεί ως ρούμι, καθώς ο όρος αναφέρεται σε ποτό που προέρχεται υποχρεωτικά από ζαχα-

Μικρή

Η έκταση που καλλιεργεί ο Lars Hirsch ανέρχεται σε 2.000 στρέμματα που είναι όλα ποτιστικά και η οποία θεωρείται σήμερα για τα δεδομένα του Καναδά μια εκμετάλλευση μικρής κλίμακας.

Κοπριά

Όσον αφορά τη λίπανση, ο κ. Hirsch επιλέγει να χρησιμοποιεί κοπριά από τα ζώα της μονάδας του και η οποία επαρκεί για τη λίπανση για περίπου 500 στρεμμάτων. Ενώ στα υπόλοιπα 1.500 στρέμματα εφαρμόζει συμβατικά λιπάσματα.

Ουίσκι

Σήμερα ο κ. Hirsch παράγει βότκα από κριθάρι και μαλακό σιτάρι, ουίσκι από κριθάρι, σίκαλη, τριτικάλη και dinkel, τζιν με βάση τη βότκα και λικέρ.



Παράλληλα με την παραγωγή αποσταγμάτων ο Lars Hirsch και η σύζυγός του Rachelle Fiset έχουν ανοίξει εστιατόριο δίπλα στο χώρο του αποστακτηρίου, το οποίο λειτουργεί και ως σημείο πώλησης των ποτών που παράγουν, με τον ίδιο να αποκαλύπτει ότι «το 50% των πωλήσεων οινοπνευματωδών γίνεται μέσα στο αποστακτήριο και περίπου 10% των πελατών του εστιατορίου αγοράζει μια φιάλη σε κάθε επίσκεψη».



ροκάλαμο». Η επένδυση για τη δημιουργία του αποστακτηρίου που ήταν της τάξης των 3 εκατ. δολαρίων χρηματοδοτήθηκε εν μέρει από την πώληση 1.280 στρεμμάτων γης.

Η φάρμα σήμερα έχει μεγαλύτερο τζίρο από τα ποτά

Η έκταση που καλλιεργεί ο κ. Hirsch ανέρχεται σε 2.000 στρέμματα που είναι όλα ποτιστικά και η οποία θεωρείται σήμερα για τα δεδομένα του Καναδά μια εκμετάλλευση μικρής κλίμακας. «Η έκταση των 3.300 στρεμμάτων που είχα το 1990 όταν ξεκίνησα να καλλιεργώ ήταν μεσαίας κλίμακας, αλλά από τότε ο μέσος όρος έχει αυξηθεί σημαντικά και σήμερα η ίδια φάρμα θεωρείται μικρού μεγέθους», θα πει ο έμπειρος καλλιεργητής.

Οι αποδόσεις της γης του όσον αφορά το κριθάρι σε μια καλή χρονιά είναι 1.000 κιλά ανά στρέμμα, ενώ αντίστοιχα για τη σίκαλη και την τριτικάλη είναι περίπου 1.120 κιλά ανά στρέμμα.

Επιπλέον διατηρεί 150 αγελάδες για την παραγωγή κρέατος. Σήμερα το εισόδημα που παράγουν συνδυαστικά η καλλιέργεια και η κτηνοτροφική μονάδα είναι μεγαλύτερο από τον τζίρο του αποστακτηρίου και είναι της τάξης των 270.000 - 340.000 ευρώ. «Το αποστακτήριο όμως που σήμερα έχει τζίρο γύρω στα 240.000 ευρώ έχει δυναμική ανάπτυξη και στο μέλλον θα ξεπεράσει το τζίρο της φάρμας», εκτιμά ο κ. Hirsch.

Αγροοικολογικές πρακτικές έφεραν θετικά αποτελέσματα

Κατά τη διάρκεια των δεκαετιών που δρούσε αποκλειστικά ως καλλιεργητής ο κ. Hirsch εφάρμοσε ορισμένες αγροοικολογικές πρακτικές τις οποίες συνεχίζει ως ένα βαθμό σήμερα. Έτσι για μια εικοσαετία εφάρμοσε ακαλλιέργεια ενώ επέλεγε να κάνει αμειψισπορά με είδη που εμπλουτίζουν και βελτιώνουν την ποιότητα του εδάφους. «Η ακαλλιέργεια αύξησε την απόδοση της εκμετάλλευσής μου, καθώς μειώθηκαν οι τρέχουσες δαπάνες, όπως το πετρέλαιο και τα εργατικά, ενώ οι αποδόσεις διατηρήθηκαν σταθερές. Παράλληλα έβλεπα βελτίωση στην ποιότητα του εδάφους με τη δημιουργία οργανικής ύλης αλλά και την αύξηση των γαιοσκωλικών», θα πει ο κ. Hirsch.

Σήμερα, ωστόσο, έχει αλλάξει στρατηγική και επιλέγει να κάνει ελάχιστη άρωση, η οποία κατά τον ίδιο μπορεί να συμβάλει στον έλεγχο των ζιζανίων. Επιπλέον, η μείωση της επιφάνειας που καλλιεργεί τον έχει οδηγήσει να περιορίσει την αμειψισπορά και έχει επικεντρωθεί στην καλλιέργεια παραγωγικών ειδών.

Όσον αφορά τη λίπανση, ο κ. Hirsch επιλέγει να χρησιμοποιεί κοπριά από τα ζώα της μονάδας του και η οποία επαρκεί για τη λίπανση για περίπου 500 στρεμμάτων. Ενώ στα υπόλοιπα 1.500 στρέμματα εφαρμόζει συμβατικά λιπάσματα.

Στο αποστακτήριο γίνονται οι μισές πωλήσεις

Παράλληλα με την παραγωγή αποσταγμάτων ο κ. Hirsch και η σύζυγός του Rachelle Fiset έχουν ανοίξει εστιατόριο δίπλα στο χώρο του αποστακτηρίου, το οποίο λειτουργεί και ως σημείο πώλησης των ποτών που παράγουν. «Αρχικά ήθελα να έχω τη δυνατότητα να παρέχω γεύματα σε όσους έρχονταν να αγοράσουν τα αποστάγματά μας. Η Rachelle θεωρούσε ότι οι πελάτες θα επέστρεφαν πιο συχνά στο αποστακτήριο αν δημιουργούσαμε εστιατόριο, κάτι που αποδείχθηκε σωστό. Σήμερα το 50% των πωλήσεων οινοπνευματωδών γίνεται μέσα από το αποστακτήριο και περίπου 10% των πελατών του εστιατορίου αγοράζει μια φιάλη σε κάθε επίσκεψη», θα πει ο Lars Hirsch.

Στο χώρο του Pivot Spirits κάνουν στάση και τουρίστες που ταξιδεύουν με αυτοκίνητο με τροχόσπιτα. «Στην περιοχή μας υπάρχουν αξιοθέατα όπως το Εθνικό Πάρκο Waterton Lakes, το Πάρκο Δεινοσαύρων που είναι Μνημείο Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς και διαθέτει από τις πιο σημαντικές συλλογές απολιθωμάτων από την εποχή των Δεινοσαύρων καθώς και το Πάρκο Cypress Hills. Δεχόμαστε περίπου 60 επισκέπτες που έρχονται να κάνουν στάση σε μας κάθε καλοκαίρι κάτι που δημιουργεί προβολή και κάνει τα προϊόντα μας γνωστά σε ένα ολοένα αυξανόμενο κοινό», καταλήγει ο κ. Hirsch.

