

Τ.Ε.Ι. Π ΑΤΡΑΣ

ΜΑΙΟΣ 2002

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡ. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ:

«ΠΟΤΑ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ»

ΦΟΙΤΗΤΗΣ: ΦΡΥΔΑΣ ΠΕΤΡΟΣ

ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ: Κα ΠΑΥΛΟΥ Σ.

125

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θα ήθελα να ευχαριστήσω όσους στάθηκαν αρωγοί μου στην εκπόνηση αυτής της διπλωματικής διατριβής. Πιο συγκεκριμένα, τους καθηγητές μου που επί 4 συναπτά έτη ήταν πολύτιμοι σύμβουλοι και πηγή γνώσης και ιδιαίτερα την κυρία Παύλου Στέλλα που συν τοις άλλοις αποτέλεσε πηγή έμπνευσης για την ανεύρεση του θέματος της εν λόγω εργασίας.

Επίσης θέλω να ευχαριστήσω την οικογένειά μου για την ανεκτίμητη βοήθεια και συμπαράστασή τους κατά την διάρκεια της συγγραφής.

Τέλος ευχαριστώ την Μαρία για όλα.

Απρίλιος 2002

Πέτρος-Όθων Δ. Φρυδάς

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

I. ΒΕΡΜΟΥΤ (APERITIF)

- Vermouth σελ. 4
- Campari σελ. 6
- Ποτά με γλυκάνισο σελ. 7
- Σέρρι σελ. 10
- Πόρτο σελ. 13
- Aperol σελ. 14

II. ΚΥΡΙΩΣ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ

- Gin σελ. 16
- Vodka σελ. 17
- Rum σελ. 19
- Tequila σελ. 21
- Cognac σελ. 23
- Brandy σελ. 25
- Calvados σελ. 26
- Cachaca σελ. 27
- Scotch Whisky σελ. 29
- Irish Whisky σελ. 40
- Bourbon Whiskey σελ. 43
- Canadian Whisky σελ. 48
- Champagne σελ. 52
- Sekt σελ. 54

III. ΛΙΚΕΡ

- Cointreau σελ. 57

- Grand Marnier σελ. 58
- Southern Comfort σελ. 60
- Benedictine σελ. 61
- Chartreuse σελ. 62
- Drambuie σελ. 64
- Curacao σελ. 65
- Amaretto σελ. 67
- Midori σελ. 68
- Galliano σελ. 69
- Batida de Coco σελ. 70
- Malibu σελ. 71
- Κλασσικά λικέρ σελ. 71
- Ειδικά λικέρ σελ. 74
- Λικέρ φρούτων σελ. 76
- Λικέρ με καφέ σελ. 78
- Λικέρ με κρέμα σελ. 81
- Λικέρ από κεράσια σελ. 84
- Λικέρ μέντας σελ. 86
- Pimm's σελ. 87

IV. ΒΙΤΤΕΡ

σελ. 89

V. ΜΠΥΡΑ

- Ιστορική ανασκόπηση σελ. 92
- Παραγωγή σελ. 97
- Κυριότερα είδη σελ. 104

VI. ΚΡΑΣΙ

σελ. 110

- Ιστορική Ανασκόπηση σελ. 113
- Ελληνικά κρασιά σελ. 114

- Παραγωγή Κρασιού στην Ε.Ε. σελ. 120
- Παραγωγή κρασιού στον υπόλοιπο κόσμο
σελ. 126

VII. COCTAILS

σελ. 131

- Πίνακας σελ. 133
- Γνωστά cocktails σελ. 134

VIII. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

σελ. 141

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Τα ήθη και τα έθιμα μιας χώρας αντανακλώνται στις καθημερινές τους εκδηλώσεις. Ο βαθμός των πολιτιστικών εκδηλώσεων που χαρακτηρίζουν μια συγκεκριμένη περιοχή, φανερώνει και την κοινωνικό-οικονομική της εξέλιξη, σε ότι αφορά εθιμοτυπία, πατροπαράδοση, ιστορία και νομοθεσία.

Κεντρικός είναι ο ρόλος που διαδραματίζει και η Γεωγραφία για την εξέλιξη του πολιτισμού του πληθυσμού που ανάλογα με την μορφολογία της οριοθετεί και πολλές από τις κοινωνικές εκδηλώσεις και συνήθειες των κατοίκων της, πολύ πριν καθιερωθεί η έννοια του κράτους-έθνους.

Σε ένα σημερινό σύγχρονο κράτος, υπάρχει μεγάλη διαφορά στην παράδοση, στα ήθη και στα έθιμα μεταξύ των κατοίκων. Ιδιαίτερα αισθητή είναι η εν λόγω διαφορά μεταξύ Βορρά και Νότου. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση η διαφορά αυτή είναι φανερή σχεδόν σε όλα τα Κράτη-Έθνη που την απαρτίζουν. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι η διαφορά μεταξύ Κρήτης και Θράκης αλλά και Σκωτίας με Αγγλία.

Από την αρχή της Ιστορίας οι άνθρωποι είχαν καθιερώσει για τις θρησκευτικές στην αρχή εκδηλώσεις τους (Ιθαγενείς στην Νέα Γουινέα) την χρήση διαφόρων οινοπνευματωδών ποτών που παρασκεύαζαν με πρωτόγονο τρόπο από διάφορα φυτά της περιοχής που ζούσαν (ζαχαροκάλαμο). Η χρήση αυτή των οινοπνευματωδών ποτών ήταν άρρηκτα συνδεδεμένη με τις εκάστοτε θρησκευτικές, πολιτισμικές και κοινωνικές εκδηλώσεις τους.

Με την ανακάλυψη της αμπελουργίας στην Αρχαία Ελλάδα καθιερώθηκαν επίσημες γιορτές προς τιμήν του Διονύσου. Οι ξακουστές τελετές προς τιμήν του θεού, τα λεγόμενα «όργια» είχαν ως θέμα τις περιπέτειες του θεού αλλά και την χαρά και το κέφι που χαρίζει στον άνθρωπο το κρασί.

Σύμφωνα με την παράδοση, στους πρόποδες της Πεντέλης, στον σημερινό Διόνυσο, που τότε ανήκε στο δήμο Ικαρίας της Αττικής,

δίδαξε στον βασιλιά Ικάριο την τέχνη της οινοποιείας. Στην Αττική ο Διόνυσος λατρευόταν σε τρεις γιορτές: τα Λήναια , από τον λήνο δηλαδή το πατητήρι, τα Ανθεστήρια και τα Διονύσια, που χωρίζονταν σε μικρά και μεγάλα.

Στα μεγάλα Διονύσια δίνονταν θεατρικές παραστάσεις στο διονυσιακό θέατρο της Αθήνας. Τα θέατρα ήταν τα «ιερά» του θεού και οι θεατρικές παραστάσεις είχαν τον χαρακτήρα αλλά και το καταστατικό τελετουργίας.

Παράλληλη εξέλιξη είχε η Παρασκευή οινοπνευματωδών ποτών και στον υπόλοιπο κόσμο ανάλογα με τη γεωγραφική θέση, το κλίμα και τα ήθη και τα έθιμα μιας χώρας οι άνθρωποι επινόησαν διάφορους τρόπους για να παρασκευάσουν τα εγχώρια ποτά που έμελλε να λάβουν το προσωνύμιο «εθνικά».

Ήταν αναμενόμενη η πρωτογενής χρήση των γνήσιων προϊόντων της Μάνας Γης. η παραγωγή του κρασιού- που προέρχεται από την ζύμωση του μούστου που παράγουν τα σταφύλια-πρωτοξεκίνησε στην Αρχαία Ελλάδα. Κατά την διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η αμπελουργία διαδόθηκε όχι μόνο στην έδρα της (Ρώμη) αλλά σε όλη την έκταση της.

Η απόσταξη του οίνου χαρακτήρισε την 2^η φάση της εξέλιξης της ποτοποιίας. Σε 1^ο επίπεδο, μικρές βιοτεχνίες παρασκεύαζαν κρασί (Κομπανία). Ταυτόχρονα , σε πολλά μοναστήρια, οι μοναχοί μαζεύοντας και ταξινομώντας τα βότανα της εκάστοτε περιοχής, επινοούσαν συνταγές για την παραγωγή λικέρ.

Με την πάροδο του χρόνου και με τις αλλαγές που επήλθαν στις κλιματολογικές συνθήκες και άρα στις γεωργικές καλλιέργειες, οι άνθρωποι στράφηκαν στα δημητριακά και στην πατάτα ως πρώτες ύλες για την παραγωγή οινοπνευματωδών ποτών.

Η συγκέντρωση μεγαλύτερου αλκοολικού βαθμού στο ουίσκι ή στην βότκα, οφείλεται στην απόσταξη κατεργασμένου ή ακατέργαστου κριθαριού και πατάτας αντίστοιχα.

Εν κατακλείδι ο διεθνής τουρισμός με την εξέλιξη των Μέσων Μαζικής Μεταφοράς με πρώτες τις αεροπορικές συγκοινωνίες, έφερε πολύ κοντά τους λαούς και επηρέασε σε μεγάλο βαθμό την ταχεία διάδοση του τρόπου ζωής, των συνηθειών και του πολιτισμικού επιπέδου των διαφόρων κρατών του πλανήτη μας.

Η ιστορία συμβάλλει στην γνώση και διάδοση του τρόπου ζωής των κατοίκων διαφορετικών χωρών αλλά και στην παραγωγή και εξέλιξη των οινοπνευματωδών ποτών.

Ανάμεσα στα συστατικά ενός κοκτέιλ που παρασκευάζεται σήμερα, μπορεί κανείς να διακρίνει όχι μόνο τα αρχικά, «καθαρά» ποτά αλλά και την ιστορία, την εθιμοτυπία, την νομοθεσία και την γεωγραφία της χώρας προέλευσης.

διπλωματική αυτή εργασία έχει σκοπό να περιγράψει λεπτομερώς τα προαναφερθέντα στοιχεία, ό,τι δηλαδή αφορά στην ιστορική ανασκόπηση, παραγωγή διεθνών ποτών αλλά και στην παρασκευή γνωστών Cocktail.

Οινοπνευματώδη ορεκτικά (Απεριτίφ) – Βερμούτ



Στα αρχαία χρόνια πολλά ιατρικά ελιξίρια για διάφορες ασθένειες παρασκευάζονταν από την αψιθιά (Λατ: vermouth), πασίγνωστο στους βοτανολόγους ως *Artemisia absinthium*. Η παλιότερη τοποθεσία παραγωγής βερμούτ βρισκόταν στην περιοχή Cuneo, νότια από το Τορίνο. Εκεί γινόταν παραγωγή αρωματισμένων κρασιών από τον 16^ο αιώνα.

Ιστορική ανασκόπηση

Η περιοχή γύρω από το Τορίνο στη βόρειο Ιταλία προσφέρει ιδανικές προϋποθέσεις για την ωρίμανση των σταφυλιών Moscato D' Asti από όπου παράγεται κρασί μοσχάτο που είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για αρωματισμό με εκχύλισμα αψιθιάς. Σήμερα όμως χρησιμοποιούνται ξηρά, ουδέτερα κρασιά. Η εταιρεία Carpano στο Τορίνο παρασκεύασε για πρώτη φορά το 1786 Vermouth από σταφύλια Moscato d' Asti με προσθήκη από καθαρό αλκοόλ, αρωματικά βότανα και ζάχαρη. Από τότε το Τορίνο βρίσκεται στο επίκεντρο της παραγωγής βερμούτ. Το «κρασί βερμούτ του Τορίνου» (Vino vermouth di Torino) κυριαρχεί σήμερα με τα είδη του «colorato» ή «Rosso» που έχει χρώμα σαν ρουμπίνι,

γυαλιστερό κόκκινο, το πρασινωπό - λευκό «Bianco» με ξηρή - στυφή γεύση και το ξηρό, στυφό, χωρίς καθόλου ζάχαρη «Secco» ή «Dry». Σήμερα η κύρια περιοχή παραγωγής βερμούτ είναι το τρίγωνο Τουρίνο - Cuneo - Alessandria που οριοθετεί την περιοχή του μοσχάτου με κέντρο την πόλη Asti.

Παραγωγή

Για την παραγωγή του βερμούτ απαιτούνται τέσσερις διαδικασίες:

- ✱ α) το αρχικό κρασί από σταφύλι μοσχάτο
- ✱ β) η παραγωγή του εκχυλίσματος από βότανα για τον αρωματισμό του κρασιού
- ✱ γ) επεξεργασία και φιλτράρισμα του φρέσκου βερμούτ
- ✱ δ) αποθήκευση του προϊόντος μέχρι να έρθει η ώρα του όταν πλέον ωριμάσει για να μπει στις φιάλες.

Μέχρι πριν λίγο καιρό το βερμούτ είχε 15,5% με 18% αλκοολικούς βαθμούς. Επειδή όμως αυξήθηκε η φορολογία για ποτά που έχουν πάνω από 15% αλκοολικούς βαθμούς οινόπνευμα, μερικοί παραγωγοί ελάττωσαν την περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Εκτός από το βερμούτ είναι πολύ γνωστά τα γαλλικά ορεκτικά κρασιά, το Σέρρι και το κρασί πόρτο.

Οι μάρκες

Το βερμούτ και τα ορεκτικά κρασιά σερβίρονται δροσερά ή «on the rocks» με την προσθήκη μισής φέτας από λεμόνι ή πορτοκάλι. Επίσης πολύ δημοφιλή είναι και τα Long drinks και σερβίρονται με σόδα, Tonic Water ή Bitter Lemon.

Carpano Punt e Mes: Ο Carpano υπήρξε ο πρώτο παραγωγός βερμούτ στο Τορίνο. Το ορεκτικό «Punt e Mes» παρασκευάζεται από το 1870. Είναι ελαφρά πικρότερο από το κόκκινο βερμούτ και περιέχει 16% αλκοολικούς βαθμούς.

Cinzano: Ιδρύθηκε το 1757 στο Τουρίνο και παραμένει από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα μια από τις μεγαλύτερες μάρκες. Το βερμούτ Cinzano προσφέρεται για πώληση ως Bianco (λευκό), Rosso (κόκκινο), Rose και Dry (ξηρό). Το 1995 προστέθηκε και το «Orancio» σ' αυτό. Αυτό διακρίνεται για λεπτή - συφή του γεύση. Όλα τα είδη έχουν 15% αλκοολικούς βαθμούς.

Dubonnet: Το «Grand Aperitif de France» Dubonnet (το ξακουστό ορεκτικό (κρασί) της Γαλλίας) Υπάρχει από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα. Στην αγορά υπάρχουν το «Rouge» (κόκκινο) και το «Blanc» (λευκό). Περιέχουν και τα δυο 16% αλκοολικούς βαθμούς.

Martini: Η φίρμα Martini & Rossi στο Τορίνο είναι από τους μεγαλύτερους παραγωγούς βερμούτ στον κόσμο. Από το 1992 το Martini ανήκει στην ιδιοκτησία του Bacardi. Το βερμούτ Martini προσφέρεται στην αγορά σαν Rosso, Bianco, Rose και Dry (όλα με 15% αλκοολικούς βαθμούς). Υπάρχει ακόμη και μια αρωματική παραλλαγή, το «Martini d' Oro» με 9% αλκοολικούς βαθμούς.

Noilly Prat: Αποκαλείται ο «βασιλιάς του ξηρού βερμούτ» και ήταν το πρώτο που κυκλοφόρησε στην αγορά. Παρασκευάζεται στο Marseillan, κοντά στο Sete, στην άκρη της Μεσογείου στη νότιο Γαλλία. Περιέχει 18% αλκοολικούς βαθμούς.

St. Raphael: Πασίγνωστο γαλλικό ορεκτικό κρασί. Το «Rouge» (κόκκινο) είναι αρωματικό μπρούσκο, το «Gold» είναι λίγο πιο εξαιρετικό και λεπτότερο στη γεύση και τα δυο έχουν 14,9% αλκοολικούς βαθμούς.

Campari

Ιστορική ανασκόπηση

Η ιστορία του Campari αρχίζει από το 1862. Αυτή τη χρονιά κυκλοφόρησε στο Cafe - Restaurant "Camparino" στο Μιλάνο το πασίγνωστο πλέον ,πικρό σπινθηροβόλο ποτό. Από τότε το Campari έχει διαδοθεί σε όλο τον κόσμο και σήμερα πωλείται σε περισσότερες

από 160 χώρες. Το Campari με τη χαρακτηριστική πικρή του γεύση είναι ένα κατ'εξοχήν ορεκτικό ποτό (Aperitif).

Η Παραγωγή

Η πρωτότυπη συνταγή του Campari είναι άγνωστη μέχρι σήμερα. Η επιτυχία του οφείλεται στη προσεκτική επιλογή των συστατικών του. Το μίγμα από βότανα, ρίζες και φρούτα τοποθετείται σε ζεστό αποσταγμένο νερό και στη συνέχεια προστίθεται αλκοόλ και κατόπιν με συνεχές φιλτράρισμα απομακρύνονται όλες οι ξένες και επιβλαβείς ουσίες. Το μείγμα που δεν είναι ακόμη έτοιμο για κατανάλωση διατηρείται σε μεγάλα γυάλινα δοχεία. Με τον τρόπο αυτό, στο στάδιο ακόμα της ωρίμανσης δημιουργούνται οι ίδιες συνθήκες που επικρατούν αργότερα στη φιάλη. Το σπινθηροβόλο κόκκινο χρώμα του οφείλεται στη φυσική χρωστική ουσία Cochenille, την οποία χρησιμοποιούσαν ήδη οι Ίνκας στη Νότιο Αμερική από όπου την μετέφεραν οι Ισπανοί στην Ευρώπη. Η υψηλή ποιότητα του Campari είναι εξασφαλισμένη από τη χρήση φυσικών πρώτων υλών και τον αυστηρό έλεγχο που υπόκειται σε όλες τις φάσεις της παραγωγής του.

Το Campari πίνεται σκέτο με πάγο και μια φλούδα λεμόνι, σε συνδυασμό με άλλα ποτά (π.χ. Gin, Vodka), αλλά και με αναψυκτικά ή χυμούς.

Ποτά με γλυκάνισο



Ο κύριος και βασικός τόπος προέλευσης οινοπνευματωδών ποτών με γλυκάνισο είναι κυρίως οι μεσογειακές χώρες. Η Γαλλία, η Ιταλία, η Ισπανία και η Ελλάδα είναι χώρες που φημίζονται για την παραγωγή αυτών των ποτών. Αν και διαφέρει ο τρόπος παραγωγής των εν λόγω ποτών εν τούτοις όλα έχουν ως κοινό γνώρισμα τη γεύση του γλυκάνισου.

Ιστορική Ανασκόπηση

Ο γάλλος γιατρός Dr. Ordinaire παρασκεύασε το πρώτο ελιξίριο-αψέντι (οινοπνευματώδες ποτό που πινόταν για θεραπευτικούς σκοπούς), το οποίο είχε ως βάση το γλυκάνισο. Έτσι άρχισε η ιστορία των ποτών με γλυκάνισο. Ήδη από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα η μάρκα Pernod ήταν πασίγνωστη. Εκείνη την εποχή το Pernod είχε γύρω στους 70 βαθμούς περιεκτικότητα σε αλκοόλ, άρα ήταν πολύ δυνατό και για αυτό το λόγο αραιωνόταν σε νερό. Το 1915 απαγορεύτηκε στη Γαλλία η παραγωγή, για λόγους υγείας κυρίως. Η απαγόρευση αυτή έπαψε να ισχύει το 1932 όταν αποδείχθηκε ότι ο γλυκάνισος είναι εντελώς αβλαβή ουσία. Το Pernod όμως κυκλοφόρησε νόμιμα το 1920, αφού πρώτα ελαττώθηκε η περιεκτικότητά του σε αλκοόλ. Με την κατάργηση της απαγόρευσης ο Paul Ricard άρχισε στη Μασσαλία την παραγωγή του "Pastis". Το όνομα Pastis οφείλεται στην

απαγόρευση του αφέντι. Προέρχεται από τη λέξη Pastiche (απομίμηση).

Το ελληνικό Ούζο δεν στερείται παγκόσμιας φήμης. Πολυάριθμες μάρκες υπάρχουν σε όλη την επικράτεια της χώρας μας. Το Ούζο παρασκευάζεται στη χώρα μας εδώ και αρκετούς αιώνες. Προέρχεται από την διπλή απόσταξη τσίπουρου στο οποίο στη συνέχεια προστίθεται μείγμα γλυκάνισου και άλλων φυσικών αρωματικών ουσιών.

Η παραγωγή

Τα κύρια συστατικά του Pastis είναι γλυκάνισος , γλυκόριζα, αρωματικά βότανα και αλκοόλ. Όλες οι αρωματικές ουσίες τοποθετούνται στο αλκοόλ τις οποίες απορροφά με την πάροδο του χρόνου. Το Pernod διαφέρει από το Pastis στο ότι το κύριο συστατικό του είναι ένα εκχύλισμα που παρασκευάζεται από ένα μείγμα αρωματικής ουσίας με Ανεθόλη. Η Ανεθόλη παρασκευάζεται με απόσταξη από το γλυκάνισο. Το 2000 η γαλλική νομοθεσία επέτρεψε εκ νέου την παραγωγή αφέντι, αλλά με μικρότερο ποσοστό αλκοόλης (Absente 55% αλκοολικούς βαθμούς).

Οι Μάρκες

Ούζο Ίσως η πιο γνωστή μάρκα Ούζο είναι το "**Ούζο 12**" των αδελφών Καλογιάννη με 40% αλκοολικούς βαθμούς. Το Ούζο αυτό παρασκευάστηκε για πρώτη φορά το 1880 στη Κωνσταντινούπολη. Οι πελάτες του Καλογιάννη που ήξεραν από Ούζο, έπιναν μόνο από το βαρέλι 12 για το ξεχωριστό χαρμάνι του. Το "Ούζο 12" έχει έντονη διεθνή παρουσία και ξεπερνά σε πωλήσεις τις 12 εκατομμύρια φιάλες το χρόνο.

Δύο μεγάλες εταιρίες Ούζο είναι εγκατεστημένες στο Πλωμάρι της Λέσβου, τα ποτοποιεία "**Βαρβαγιάννη**" και "**Ούζο Πλωμαρίου**". Ο Ευστάθιος Βαρβαγιάννης εισήγαγε τον τρόπο απόσταξης από τη Ρωσία το 1860. Το Ούζο Βαρβαγιάννη που παρασκευάζεται με το μοναδικό σε ποιότητα νερό του Πλωμαρίου, πωλείται σε δύο ποικιλίες. Η μια

περιέχει 46% αλκοόλ (μπλε ετικέτα) και η άλλη περιέχει 42% αλκοόλ (πράσινη ετικέτα)

Το "**Ούζο Πλωμαρίου**" ανήκει στην οικογένεια του ιδρυτή από τότε που για πρώτη φορά το 1894 ο Ισιδωρος Αρβανίτης άρχισε την παρασκευή του. Περιέχει 40% αλκοολικούς βαθμούς.

Το Ούζο "**Sans Rival**" είναι γνωστό από το 1905 και ανήκει στην εταιρία " Π. Θωμόπουλος κ' Υιός Α.Ε.". Είναι ένα αρωματικό Ούζο που παράγεται με πολλαπλή απόσταξη από καθαρό αλκοόλ και αρωματικά βότανα όπως γλυκάνισο, κολιανδρο κ.α. Περιέχει 40% αλκοόλ.

Το Ούζο "**ΤΣΑΝΤΑΛΗ**" παράγεται από το 1890. Περιέχει 38% αλκοόλ.

Γνωστά στη πόλη των Πατρών είναι τα τοπικά παραγόμενα Ούζα "**ACHAIA KLAUSS**" και "**Ouzo Patrino**" της Β.Γ. Σπηλιώπουλος Α.Ε. με 42% αλκοόλ.

Το Ούζο πίνεται σκέτο με πάγο ή αραιωμένο με νερό.

Absente: Από το 2000 επιτρέπεται και πάλι η παραγωγή του αποδυναμωμένου αφέντι με 55% αλκοόλ.

Pastis 51: Η μεγάλη αυτή μάρκα Pastis του οίκου Pernod προέκυψε από την ένωση Pernod και Ricard και έχει 45% αλκοόλ.

Pernod: Αρχικά γνωστό ως αφέντι. Είναι η πρώτη εταιρία παρασκευής οινοπνευματωδών ποτών με γλυκάνισο στη Γαλλία. Το Pernod διαφέρει από το Pastis, όπως περιγράψαμε πιο πάνω. Σήμερα η Pernod αποτελεί τμήμα της εταιρίας Pernod Ricard την μεγάλη γαλλική εταιρία αλκοολούχων ποτών.

Ricard: Με πάνω από 80 εκατ. φιάλες πωλήσεις το χρόνο, η μάρκα Ricard κατέχει τη πρώτη θέση στην αγορά μεταξύ των ποτών με βάση το γλυκάνισο.

Sambuca: Liqueur που έχει ως βάση το γλυκάνισο. Παράγεται αποκλειστικά στην Ιταλία.

Το Σέπρι (Sherry)

Το Σέρρι είναι από τα πλέον ξακουστά κρασιά του κόσμου. Η πατρίδα του είναι η Ανδαλουσία στη Ν. Ισπανία. Το Σέρρι παρασκευάζεται μόνο σε μια συγκεκριμένη περιοχή στην επαρχία Cadiz που περικλείεται από τις πόλεις Jerez de la Frontera (από την οποία πήρε και το όνομά της) και Sanlucar de Barrameda.

Ιστορική Ανασκόπηση

Πριν από 400 περίπου χρόνια άγγλοι ναυτικοί μετέφεραν με το πλοίο το πρώτο φορτίο Σέρρι από το Cadiz στο Plymouth. Ο ενθουσιασμός των Άγγλων για το Sherry ήταν μεγάλος. Οι Άγγλοι στους οποίους οφείλεται η παγκόσμια εξάπλωση του Sherry, δεν μπορούσαν να προφέρουν την ισπανική λέξη Jerez (Χερεθ), και έτσι προήλθε η λέξη Sherry.

Η παραγωγή

Τα αμπέλια από όπου παρασκευάζεται το Sherry περιλαμβάνουν μόνο μια περιοχή έκτασης 100 τ. χλμ. κοντά στη πόλη Jerez de la Frontera. Οι ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν στη περιοχή αυτή της Ανδαλουσίας με 295 ημέρες ηλιοφάνειας το χρόνο, το κατάλευκο ασβεστολιθικό έδαφος (στα ισπανικά Albariza δηλαδή λευκή κιμωλία) και ο άνεμος του Ατλαντικού προσδίδουν στο Sherry την ασυναγώνιστη γεύση του.

Καλλιεργούνται κυρίως δύο είδη κλιμάτων. Το Palomino, που χρησιμοποιείται συχνότερα, και το Pedro Ximenez. Αφού πατηθούν τα σταφύλια, ο μούστος τοποθετείται σε μεγάλα δρύινα βαρέλια. Ένα από τα μυστικά του Sherry είναι ότι το χρειάζεται αέρα ώστε να πραγματοποιηθεί σωστή ζύμωση. Για το λόγο αυτό τα βαρέλια δεν κλείνουν ποτέ ερμητικά και τοποθετούνται πάντα σε ευάερα μέρη.

Υπάρχουν πέντε βασικά είδη Sherry: Fino, Amontillado, Manzanilla, Oloroso, και Cream. Το Fino είναι ξηρό Sherry και είναι κατάλληλο σαν Aperitif και σαν κρασί, συνοδεύοντας γεύματα με

θαλασσινά. Το Amantillado μοιάζει πολύ με το Fino, αλλά δεν είναι τόσο ξηρό. Το Manzanilla είναι ένα πολύ ξηρό Sherry. Το Oloroso είναι ένα ελαφρώς γλυκό αρωματικό Sherry, με σκούρο χρυσαφί χρώμα. Το Cream είναι η γλυκιά παραλλαγή του Oloroso και είναι κατ'εξοχήν ήπιο.

Το Sherry ταιριάζει σε κάθε γούστο. Τα ξηρά είδη είναι κατάλληλα ως ορεκτικά, τα ημίγλυκα προτιμώνται μεταξύ των γευμάτων. Το Cream ταιριάζει καλύτερα σαν επιδόρπιο και μαζί με το καφέ. Όσο ξηρότερο είναι το Sherry τόσο πιο κρύο πρέπει να πίνεται. Το Cream πίνεται σε θερμοκρασία δωματίου.

Οι Μάρκες

Domecq-La Ina: Πολύ ξηρό Pale Fino. Το πιο γνωστό προϊόν του γνωστού οίκου οινοπνευματωδών Allied Domecq.

Harvey: Το πασίγνωστο αυτό Σέρρι έχει ως πρότυπο το Cream Σέρρι. Το Harvey Bristol Cream παρασκευάζεται στην περιοχή Bristol της Αγγλίας και διατίθεται στο εμπόριο σε μπουκάλι χρώματος σκούρου μπλε, όπως και τον 17^ο αιώνα που κυκλοφόρησε για 1^η φορά. Το εν λόγω Σέρρι ανήκει στην εταιρία Domecq από το 1958.

Delgado Zuleta: Η ομώνυμη επιχείρηση φημίζεται για την εξειδίκευσή της σε παραγωγή Σέρρι Manzanilla με την μάρκα "La Goya" να είναι η κύρια. Η εταιρία πήρε το όνομά της από την ξακουστή χορεύτρια Φλαμένκο, που μεγαλούργησε κατά τον μεσοπόλεμο.

Emilio Lustau: Η συγκεκριμένη εταιρία φημίζεται για την ποικιλία των ειδών που διαθέτει, η οποία περιλαμβάνει κλασσικά είδη Σέρρι και σπάνιες παραλλαγές από εφεδρείες (ρεζέρβες) που έχουν ωριμάσει με την μέθοδο Solera.

Dry Sack: Είναι η γνωστή μάρκα ημίξηρου Σέρρι του γνωστού οίκου "William and Humbert".

Osborne: Η επιχείρηση ιδρύθηκε το 1772 από τον Άγγλο Thomas Osborne, η οποία εκτός από Σέρρι είναι γνωστή για το κρασί *Πόρτο* αλλά και το Μπράντι που παρασκευάζει.

Tio Pepe: Το Σέρρι Fino, "Tio Pepe" το οποίο παρασκευάζεται από τον οίκο "Gonzales Byass" θεωρείται ως η παλαιότερη μάρκα Σέρρι και ταυτόχρονα αποτελεί ένα από τα πλέον γνωστά Σέρρι Fino.

Sandeman: Ο συγκεκριμένος οίκος ιδρύθηκε το 1790 και συγκαταλέγεται στις μεγαλύτερες επιχειρήσεις Σέρρι. Το έμβλημα της εν λόγω μάρκας, η οποία εμφανίστηκε για 1^η φορά το 1920, είναι η σιλουέτα ενός ανθρώπου, η οποία εικάζεται ότι ανήκει στον μυθικό ήρωα Ζορό.

ΠΟΡΤΟ (PORT WINE)

Το ομώνυμο κρασί αποτελούσε την 1^η επιλογή των βασιλέων και κρατούσε τα σκήπτρα της κατανάλωσης ανάμεσα στα πλέον elegant Αγγλικά Club. Το κρασί Πόρτο έχει αμέτρητα χρώματα και γεύσεις, καθώς μπορεί να είναι κόκκινο ή λευκό, βαρύ, γλυκό, ημίξηρο κ.α. Το χρώμα του κρασιού είναι ενδεικτικό της ηλικίας του, καθώς η παρατεταμένη παραμονή σε ξύλινα βαρέλια και η είσοδος οξυγόνου σε αυτά προσδίδει στο κόκκινο μια πιο ανοιχτή απόχρωση. Απεναντίας, το λευκό πόρτο σκουραίνει υποβαλλόμενο στην ίδια διαδικασία ούτως ώστε τα δύο αυτά είδη, με την πάροδο του χρόνου να συγκλίνουν ολοένα και περισσότερο.

Ιστορική Ανασκόπηση

Το Πόρτο ήταν το αποτέλεσμα του συγκερασμού πορτογαλικού κρασιού Άγγλων οινέμπορων με απόσταγμα κρασιού που περιείχε 2% οινόπνευμα ούτως ώστε να μην αλλοιωθεί το 1^ο κατά την μεταφορά του στην Αγγλία.

Το πόρτο διαφοροποιείται από όλα τα άλλα κρασιά της Πορτογαλίας. Η διαφορά του έγκειται στο έδαφος στο οποίο καλλιεργούνται τα σταφύλια από τα οποία παράγεται.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Στην περιοχή Duogo της Β. Πορτογαλίας, όπου παράγεται αποκλειστικά το Porto ευδοκimoούν 20 διαφορετικές ποικιλίες αμπελιών. Ο τρύγος γίνεται από τα μέσα Σεπτεμβρίου ως τα μέσα Οκτωβρίου. Ο μούστος τοποθετείται σε δρύινα βαρέλια όπου και θα παραμείνει ως την άνοιξη. Όπως η σαμπάνια, έτσι και το Porto αναμιγνύεται με άλλα κρασιά του ίδιου είδους αλλά διαφορετικής ηλικίας. Το τελευταίο στάδιο της ωρίμανσης πραγματοποιείται σε μικρά δρύινα βαρέλια.

ΟΙ ΜΑΡΚΕΣ

De la Force: Το ξακουστό αυτό Porto αποτελεί ιδιοκτησία του οίκου Louis Roedener της παγκοσμίου φήμης σαμπάνια.

Royal Oporto: Είναι μια από τις παλαιότερες οικογενειακές επιχειρήσεις με κλασσικά είδη Porto ηλικίας από 10 ως 40 ετών.

Sandeman: Το Sandeman είναι μια από τις μεγαλύτερες βιομηχανίες παραγωγής Sherry αλλά και κρασιού Porto.

Souza: Ένας από τους μεγαλύτερους οίκους Porto με τα είδη Seco, Fino, Ruby και το 10ετών Tawny.

Aperol

Ιστορική ανασκόπηση

Το ιταλικό πικρό - ορεκτικό Aperol προέρχεται από την Πάδοβα στη βόρεια Ιταλία. Ο Guiseppe Barbieri ίδρυσε το 1880 στην πόλη αυτή μια εταιρεία παραγωγής λικέρ. Στα επόμενα 30 χρόνια κατόρθωσε να κάνει την επιχείρηση του μια από τις μεγαλύτερες του είδους της.

Οι δυο γιοι του ιδρυτή Silbio και Luigi πραγματοποίησαν το όνειρο τους, όταν στην διάρκεια της 1^{ης} Διεθνούς έκθεσης το 1919 στην Πάδοβα παρουσίασαν ένα νέο προϊόν, το κρασί - ορεκτικό Aperol, πρωτότυπο για τις συνήθειες της εποχής τους.

Παραγωγή

Το ορεκτικό Aperol έχει πορτοκαλί χρώμα και παρασκευάζεται από ραβέντι, κίνα, γεντιανή, νεράντζια, αρωματικά βότανα και οινόπνευμα. Το Aperol με 11% αλκοολικούς βαθμούς ήταν για την εποχή του ένα ελαφρύ ποτό. Σήμερα ο κανονισμός της Ε.Ε. για πικρά ποτά επιβάλλει ως ελάχιστο ποσοστό σε αλκοολικούς βαθμούς το 15% για τα απεριτίφ.

Το Aperol πίνεται με παγάκια ή με σόδα. Είναι επίσης πολύ δημοφιλές για κοκτέιλ επειδή η γεύση του ταιριάζει πάρα πολύ με την προσθήκη πορτοκαλάδας, Tonic Water, σαμπάνιας ή οποιουδήποτε άλλου αλκοολούχου ποτού.

ΚΥΡΙΩΣ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ

GIN

Ιστορική αναδρομή

Η ιστορία του Τζιν αρχίζει το 16^ο αιώνα στην Ολλανδία. Εκεί παρασκεύαζαν το Genever, οινοπνευματώδες ποτό, που παραγόταν από μούρα. Η λέξη Genever προέρχεται από τη γαλλική genièvre που σημαίνει βατόμουρα.

Η παραγωγή

Το Τζιν παρασκευαζόταν παλαιότερα με απόσταξη. Στη σημερινή εποχή χρησιμοποιείται καθαρό αλκοόλ υψηλής περιεκτικότητας (96%) που προέρχεται κυρίως από δημητριακά. Στο αλκοόλ αυτό προστίθεται νερό και το μείγμα αυτό περνά από δεύτερη απόσταξη αφού προστεθούν διάφορα μυρωδικά όπως κάρδαμο, κολιανδρό, κύμινο, κανέλλα κ.α. Το Τζιν δεν χρειάζεται ωρίμανση σε βαρέλια. Διακρίνονται δύο είδη: Το ξηρό ή Dry Gin και το γλυκό Old Tom ή Plymouth Gin. Το δεύτερο είδος είναι ελάχιστα διαδεδομένο καθώς η γεύση του είναι «δύσκολη».

Οι μάρκες

Beefeater: Το ξηρό και αρωματισμένο Τζιν Beefeater είναι από τα παγκοσμίως γνωστά. Παρασκευάζεται από την James Burrough Ltd. και βρίσκεται στην ιδιοκτησία της Allied Domecq. Η περιεκτικότητα του σε αλκοόλ είναι 40%. Στη διεθνή αγορά προσφέρεται επίσης και το "Crown Jewel" Finest Triple Distilled Gin με 50% περιεκτικότητα σε αλκοόλ.

Gordon's: Το Gordon's είναι σχεδόν συνώνυμο με το Gin. Με μια πώληση 65 εκατ. φιαλών το χρόνο το Gordon's Gin έρχεται πρώτο στις πωλήσεις Gin και δέκατο στις πωλήσεις ποτών γενικότερα. Το Gordon's Gin παράγεται από το 1769 και αποτελεί ιδιοκτησία της Guinness UDV, μια από τις μεγαλύτερες εταιρίες οινοπνευματωδών. Η περιεκτικότητα του σε αλκοόλ είναι 37.5 %.

Bombay Sapphire: Το Τζιν αυτό βρίσκεται στην ιδιοκτησία της Bacardi και σημειώνει ετήσιες πωλήσεις 11 εκατ. φιάλες το χρόνο.

Είναι ιδιαίτερα αγαπητό για τη δυνατή του γεύση (47% περιεκτικότητα σε αλκοόλ)

Tanqueray: Η επιχείρηση ιδρύθηκε το 1740 από τον Charles Tanqueray. Σήμερα βρίσκεται υπό την ιδιοκτησία της Guinness UDV. Με μια παραγωγή 23 εκατ. φιαλών το χρόνο το Tanquerays βρίσκεται στη 49 θέση στις πωλήσεις.

Vodka



Ιστορική Αναδρομή

Η λέξη Vodka που σημαίνει νερό στα ρωσικά, αποτελεί το εθνικό ποτό της χώρας αυτής. Μέχρι τις αρχές του 20^{ου} αιώνα η Vodka ήταν γνωστή μονάχα στη Πολωνία και τη Ρωσία. Μετά τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο, Ρώσοι μετανάστες παρήγαγαν βότκα μακριά από τη πατρίδα τους. Η βότκα έγινε γνωστή στη Δύση από το 1940 και μετά. Σε πολλές περιπτώσεις η Βότκα αντικατέστησε το Τζιν, διότι απλά ταίριαζε καλύτερα με τις προτιμήσεις των καταναλωτών.

Η Παραγωγή

Ως πρώτη ύλη για την παρασκευή Vodka χρησιμοποιείται κυρίως κριθάρι, σιτάρι, σίκαλη ή και πατάτες. Η επιλογή της πρώτης ύλης δεν έχει καμία σημασία διότι με τις διαδοχικές αποστάξεις στις οποίες

υποβάλλεται η Vodka έως ότου αποκτήσει την τελική της μορφή, δεν διατηρείται καμία συγκεκριμένη γεύση. Εκτός από τη γνωστή σε όλους μας Vodka παρασκευάζονται και αρωματισμένα είδη με λεμόνι, πιπεριά καθώς και με φρούτα.

Ιδιαίτερα έντονη γεύση, με εσάνς πιπεριού, έχει η ρωσική Pertsonka και η ρωσοπολωνική Zubronka. Τα κοκτέιλ που παρασκευάζονται με αρωματική βότκα, χαρακτηρίζονται από μία ιδιαίτερα ξεχωριστή γεύση. Η παραγωγή βότκας μπορεί να γίνει σε οποιαδήποτε χώρα ανά τον κόσμο καθώς οι απαραίτητες για την παρασκευή της πρώτες ύλες ευδοκιμούν ανεξαρτήτως κλιματολογικών συνθηκών.

Οι Μάρκες

Absolut: Σουηδική Vodka που παράγεται από το 1879. Σήμερα η Absolut με πωλήσεις 100 εκατ. φιάλες το χρόνο έρχεται τρίτη μετά το Bacardi και την Smirnoff.

Smirnoff: Η πιο διαδεδομένη από όλες τις βότκες και συγχρόνως δεύτερη στην αγορά οινοπνευματωδών ποτών με 205 εκατ. φιάλες το χρόνο. Η Smirnoff άρχισε να παράγεται το 1818 στην Αγία Πετρούπολη. Το 1950 όπου άρχισε να παράγεται και στις Η.Π.Α. έγινε πλέον παγκοσμίως γνωστή. Η περιεκτικότητα της σε αλκοόλ είναι 37.5%.

Finlandia: Η Finlandia κατέχει την 5^η θέση στην αγορά βότκας. Σημειώνει ετήσιες πωλήσεις της τάξεως των 20 εκατ. φιαλών.

Gorbatschow: Η μεγαλύτερη και γνωστότερη βότκα στη Γερμανία (17 εκατ. φιάλες ετησίως). Κατέχει την 7^η θέση στις πωλήσεις Vodka. Περιεκτικότητα σε αλκοόλ 37.5%.\

Stolichnaya: Η ρωσική αυτή λέξη σημαίνει "Βότκα από τη πρωτεύουσα". Από τις πιο γνωστές βότκα παγκοσμίως. Περιεκτικότητα σε αλκοόλ 40%.

Το Ρούμι (Rum)



Ιστορική Αναδρομή

Οι Ολλανδοί ήταν οι πρώτοι που παρασκεύασαν ρούμι, όταν εγκαταστάθηκαν στα νησιά των δυτικών Ινδιών γύρω στο 1600. Με την αποίκηση των νήσων της Καραϊβικής από τους Ευρωπαίους, άρχισε και η μαζικότερη παραγωγή Ρούμι, καθώς στα μέρη αυτά ευδοκίμωσε το ζαχαροκάλαμο, βασικό συστατικό για την παρασκευή του. Το όνομα "Rum" προήλθε από την γαλλική λέξη "Rumbullion" που σημαίνει καυγός, ξεσηκωμός. Ίσως αυτό να αποτελεί ένδειξη του τι ακολουθούσε ύστερα από μερικά ποτήρια παραπάνω.

Η παραγωγή.

Όταν παρασκευάζεται ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο προκύπτει μια παχύρρευστη σκούρα ουσία, η καλούμενη Μελάσα. Η Μελάσα αποτελεί το κυριότερο συστατικό για την παρασκευή Ρούμι. Στη

Μελάσα προστίθενται άφθονο νερό καθώς και αλκοολούχο υπόλειμμα προηγούμενης απόσταξης, το οποίο θα συμβάλει στη ζύμωση του μίγματος. Μπορούμε να διακρίνουμε δύο τύπους Ρούμι: Το σκούρο και το λευκό. Το σκούρο Ρούμι προκύπτει από την ζύμωση και πολυετή ωρίμανση μέσα σε δρύινα βαρέλια. Το λευκό Ρούμι προκύπτει από την διπλή ως και τριπλή απόσταξη του μίγματος, και στη συνέχεια ακολουθεί φιλτράρισμα με φίλτρο άνθρακα.

Οι Μάρκες

Bacardi: Η ποτοποιία Bacardi ιδρύθηκε το 1862 στη Κούβα από τον ισπανό Facundo Bacardi και εξακολουθεί μέχρι σήμερα να βρίσκεται στην ιδιοκτησία της οικογένειας. Έρχεται πρώτο στον κόσμο με ετήσιες πωλήσεις 240 εκατ. φιάλες. Το 1960 η οικογένεια Bacardi εγκατέλειψε την Κούβα και από τότε πραγματοποιεί την παραγωγή από άλλα νησιά της Καραϊβικής. Πασίγνωστα είναι τα είδη Light-Dry, Black και Gold (με 37.5% αλκοόλ). Από το 1998 κυκλοφορεί στην αγορά το Bacardi 8 Años (8 ετών) με 40% αλκοόλ.

Havana Club: Από το 1878 που ιδρύθηκε η εταιρία παρασκευάζει κουβανέζικο Ρούμι εξαιρετικής ποιότητας. Γνωστά είναι τα είδη Silver Dry, το λευκό Cuba Rum, το σκούρο Añejo Reserva, και το Classic 7 Años, όλα με 40 % αλκοόλ.

Captain Morgan: Η πασίγνωστη αυτή μάρκα βρίσκεται σήμερα στην ιδιοκτησία του οίκου Seagram. Το Captain Morgan είναι το δεύτερο σε πωλήσεις Ρούμι μετά το Bacardi, με πωλήσεις της τάξεως των 55 εκατ. φιαλών ετησίως.

Pusser's: Το ρούμι αυτό έχει μακρά παράδοση. Παράγεται από τη μίξη διαφόρων ειδών Ρούμι από διάφορα μέρη όπως οι νήσοι Barbados, Guyana, Trinidad κ.α. Για 315 ολόκληρα χρόνια η εταιρία αυτή αποτελούσε τον βασικό προμηθευτή Ρούμι του Βρετανικού Βασιλικού Ναυτικού (οι άγγλοι ναυτικοί έπαιρναν την καθημερινή μερίδα τους στο πλοίο, έθιμο που καταργήθηκε το 1970). Η ονομασία της εταιρίας προήλθε από την αγγλική λέξη Purser που σημαίνει

λογιστής του πλοίου, ο οποίος ήταν υπεύθυνος για την καταβολή της ημερήσιας μερίδας.

Mount Gay: Γνωστό Ρούμι από τη νήσο Barbados που άρχισε να παράγεται το 1613. Από τα διάφορα είδη Ρούμι της εταιρίας πιο γνωστό είναι το αρωματικό και πολύ δυνατό "Eclipse".

Το Ρούμι αποτελεί τη βάση για πολλά πασίγνωστα cocktails όπως π.χ Pina Collada, Daquiry, Mojito, Planters Punch και πολλά άλλα. Πίνεται και σκέτο με πάγο και μια φλούδα lime.

Tequila (Τεκίλα)



Γύρω στα τέλη του 17^{ου} αιώνα άρχισε να γίνεται γνωστό το οινοπνευματώδες ποτό Mezcal που παραγόταν στο χωριό Tequila του Μεξικό. Τα οροπέδια που περιέβαλαν το χωριό ήταν το ιδανικό μέρος για τη βλάστηση του κακτοειδούς φυτού Agave από το οποίο παράγεται το Mezcal. Σήμερα πλέον, για λόγους εμπορικούς το Mezcal ονομάζεται Tequila.

Ιστορική Αναδρομή

Η Παραγωγή

Αφού το φυτό Agave ωριμάσει συλλέγονται οι καρποί του, οι λεγόμενοι Pīnas. Οι Pīnas, οι οποίοι μπορούν να φθάσουν και τα 70 κιλά βάρος, τεμαχίζονται και τοποθετούνται σε μεγάλες χύτρες ταχύτητας. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται η εξαγωγή του χυμού των καρπών αυτών, ο λεγόμενος "Mosto". Η πρώτη απόσταξη δίνει το Ordinario με 29% αλκοόλ. Με τη δεύτερη απόσταξη παράγεται η Tequila.

Υπάρχουν δύο είδη Tequila. Το ένα παράγεται 100% από το φυτό Agave, ενώ το άλλο παράγεται από προσμίξεις διαφόρων αποσταγμάτων άλλων κάκτων. Η λευκή Tequila (Silver) χρειάζεται γύρω στις 60 ημέρες για να ωριμάσει. Η χρυσαφί σε χρώμα Tequila είναι ένα μίγμα από Tequila στο οποίο δεν έχει ολοκληρωθεί ακόμη η ζύμωση. Για το λόγο αυτό έχει μικρότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Τα βαρέλια στα οποία ωριμάζει η Tequila είναι παλιά βαρέλια από Whiskey Bourbon (τα βακτήρια που περιέχουν συμβάλλουν στη ζύμωση της Tequila).

Οι Μάρκες

Jose Cuervo: Η Tequila Cuervo είναι η παλαιότερη και σήμερα πλέον η μεγαλύτερη εταιρία παραγωγής Tequila με ετήσια πώληση 70 εκατ. φιάλες. Στο εμπόριο κυκλοφορούν οι Cuervo White και η χρυσαφί σε χρώμα Especial. Επίσης κυκλοφορούν οι Reposado Gold και το Reserve Antiqua 1880 Anejo.

Olmeca: Η Tequila Olmeca υπάρχει σε Blanco (λευκή) με 40% αλκοόλ και σε Anejo (κίτρινη) με 38% αλκοόλ.

Sauza: Η μάρκα αυτή υπάρχει από το 1870. Με ετήσια παραγωγή 27 εκατ. φιάλες καταλαμβάνει τη δεύτερη θέση μεταξύ των παραγωγών Tequila.

Sierra: Η Tequila Sierra είναι η πρώτη σε προτίμηση Tequila σε πολλές χώρες. Κυκλοφορεί σε τρεις παραλλαγές: Silver, Gold και Antiqua Anejo με 40 % αλκοόλ.

Cognac (Κονιάκ)



Ιστορική Αναδρομή

Η παραγωγή Cognac ξεκίνησε τις αρχές του 16^{ου} αιώνα. Χρειάστηκε όμως να περάσουν αρκετά χρόνια για να παρασκευαστεί το Cognac όπως το γνωρίζουμε σήμερα. Το Cognac παράγεται αποκλειστικά και μόνο στη περιοχή Cognac στη Καμπανία της Γαλλίας.

Η παραγωγή

Η ποιότητα του Cognac προστατεύεται από αυστηρές προδιαγραφές σε ότι αφορά την τοποθεσία προέλευσης και την επιλογή του σταφυλιού από το οποίο θα παραχθεί. Η ιδιαιτερότητα του Cognac βρίσκεται στην αυστηρή οριοθέτηση της περιοχής παραγωγής, στη ποιότητα του εδάφους, στο κλίμα που επικρατεί σε αυτή και στις ποικιλίες σταφυλιών που ευδοκιμούν εκεί.

Η απόσταξη στο Cognac περιλαμβάνει δύο στάδια:

1^ο στάδιο: Πρώτη απόσταξη, γνωστή και σαν "Brouillis". Το απόσταγμα έχει 28-32% αλκοολικούς βαθμούς.

2^ο στάδιο: Το "Brouillis" επιστρέφει στους άμβυκες (μεγάλα καζάνια) για δεύτερη απόσταξη. Το προϊόν αυτής της απόσταξης περιέχει 72% αλκοολικούς βαθμούς. Η διαδικασία της δεύτερης απόσταξης χρειάζεται μεγάλη εμπειρία από τον ειδικό που την πραγματοποιεί.

Μετά τη δεύτερη απόσταξη ακολουθεί το στάδιο της ωρίμανσης. Αφού περάσουν τουλάχιστον δύο χρόνια το ώριμο πλέον απόσταγμα θα αναμιχθεί με άλλα Cognac ώστε να δημιουργηθεί το τελικό προϊόν. Για να ονομαστεί Cognac θα πρέπει το νεότερο συστατικό του μίγματος να έχει παραμείνει στο βαρέλι για τουλάχιστον δύο χρόνια. Αυτά τα Cognac είναι γνωστά σαν V.S. (Very Special) ή De Luxe. Για τα V.S.O.P. (Very Special Old Pale) ή Reserve απαιτούνται από τις προδιαγραφές 4 ½ χρόνια ωρίμανσης στο βαρέλι. Για Cognac με την ένδειξη Napoleon, Extra ή X.O. απαιτείται το νεότερο συστατικό του μίγματος να έχει ωριμάσει τουλάχιστον 6 ½ χρόνια στο βαρέλι. Είναι προφανές ότι όσο μεγαλύτερη είναι η ηλικία του νεότερου Cognac σε ένα μίγμα, τόσο καλύτερη θα είναι και η ποιότητα του τελικού Cognac.

Οι Μάρκες

Courvoisier: Με ετήσια πώληση γύρω στις 14 εκατ. φιάλες το Courvoisier ανέρχεται στη τέταρτη θέση(μετά τα Hennessy, Martel, και Remy Martin) στην αγορά των Cognac. Το Cognac αυτό άρχισε να παράγεται το 1835 από τον Emanuel Courvoisier στο Jarnac.

Camus: Με 5 εκατ. φιάλες το χρόνο η μάρκα αυτή ανήκει στους μεγαλύτερους παραγωγούς Cognac.

Hennessy: Ο μεγαλύτερος οίκος παραγωγής Cognac ιδρύθηκε το 1765 από τον Ιρλανδό Richard Hennessy. Με ετήσια πώληση 37 εκατ. φιαλών το Hennessy κατέλαβε την 24^η θέση στην κατάταξη διεθνών πωλήσεων. Από το 1971 το Hennessy έχει συμβληθεί με την επίσης

παγκόσμια γνωστή Moet & Chandon αλλά και με την Luis Vuitton και απαρτίζουν από κοινού την εταιρία κολοσσό LVMH.

Martell: Ιδρύθηκε το 1715 από τον Jean Martell. Είναι ο παλαιότερος οίκος παραγωγής Cognac. Το 1998 το Martell ανέλαβε το συγκρότημα Seagram και το 2001 πουλήθηκε στη Pernod Ricard.

Remy Martin: Ο οίκος Remy Martin ιδρύθηκε το 1724 και βρίσκεται στη δεύτερη θέση των παραγωγών Cognac μετά το Hennessy, με ετήσια παραγωγή 18 εκατ. φιάλες.

Brandy (Μπραντι)

Ιστορική Αναδρομή

Σε όλες σχεδόν τις χώρες του κόσμου η απόσταξη του οίνου συμβαδίζει με την παραγωγή του. Εκτός από τη Γαλλία Brandy παράγεται και στην Ισπανία, την Ιταλία αλλά και την Ελλάδα. Το ελληνικό Metaxa παράγεται από απόσταγμα οίνου, οίνο και φυσικές αρωματικές ουσίες. Αυτός ο τρόπος παρασκευής το κάνει να διαφέρει τόσο από τα Cognac όσο και από τα Brandy.

Η Παραγωγή

Η μέθοδος "Solera" είναι μια μοναδική και επίπονη διεργασία παραγωγής Brandy. Βασικό στοιχείο είναι η ανάμιξη Brandy που όπως και στα Cognac αναμιγνύονται με απόσταγμα που ωριμάζει σε βαρέλια. Με τη μέθοδο αυτή επιτυγχάνεται ένα ομοιογενές σε είδος και ξεχωριστό σε ποιότητα μείγμα που παραμένει αναλλοίωτο για δεκαετίες.

Οι Μάρκες

Cardenal Mendoza: Η εταιρία παραγωγής Sherry Sanchez Romate ιδρύθηκε το 1781. Το Brandy Cardinal Mendoza συγκαταλέγεται στα κορυφαία της κατηγορίας του.

Gran Duque d' Alba: Αυτό το Brandy θεωρείται ένα από τα καλύτερα της Ισπανίας. Περιεκτικότητα σε αλκοόλ 40%.

Vacchia Romagna: Το Brandy της εταιρίας Buton παράγεται στη Μπολόνια και προσφέρεται σε τρεις διαφορετικούς τύπους: "Etichetta Nera" με 38% αλκοόλ, η DeLuxe ποιότητα "Etichetta Oro" και η 15 ετών "Riserva Rara" με 40% αλκοόλ.

Metaxa: Η εταιρία "ΜΕΤΑΞΑ Α.Ε." ιδρύθηκε το 1888 από το Σπύρο Μεταξά. Το ιδιότυπο αυτό Brandy παρασκευάζεται από απόσταγμα οίνου στο οποίο προστίθεται κρασί Μοσχάτο, Σάμου και διάφορες αρωματικές ουσίες. Στην αγορά κυκλοφορεί σε διάφορες ποιότητες: Το "Classic" 5 αστέρων με 38% αλκοόλ, το "Golden Amphora" επτά αστέρων με 40% αλκοόλ και το "Grand Olympian Reserve" με επίσης 40% αλκοόλ.

Calvados

Ιστορική ανασκόπηση

Το Calvados, αν και ως ονομασία έχει ισπανική ρίζα, είναι αποκλειστικό προϊόν της περιοχής της Νορμανδίας. Η παραγωγή του ξεκίνησε από το 1550 και όπως το Cognac είναι διεθνώς κατοχυρωμένες ονομασίες. Κύριο συστατικό του είναι ο μηλίτης (το μηλόκρασο ή Cider). Ο μηλίτης που πρέπει να είναι τουλάχιστον ενός έτους, οδηγείται στο αποστακτήριο όπου η απόσταξη γίνεται σε δύο στάδια: Στο πρώτο στάδιο παράγεται ένα ελαφρύ απόσταγμα με 25% περιεκτικότητα σε αλκοόλ, το οποίο και θα πρέπει να ωριμάσει για ένα έτος τουλάχιστον. Την περίοδο ωρίμανσης ακολουθεί δεύτερη απόσταξη από την οποία προκύπτει ένα δυνατό απόσταγμα με 70% αλκοόλ. Το φρέσκο αυτό Calvados είναι, όπως κάθε απόσταγμα, διαυγές σαν κρύσταλλο και έχει μια υπόστυφη γεύση (μπρούσκο). Ακολουθεί το τελικό στάδιο ωρίμανσης, όπου το απόσταγμα θα

παραμένει για τουλάχιστον δύο έτη σε δρύινα βαρέλια, ούτως ώστε να αποκτήσει την τελική του μορφή.

Οι Μάρκες

Boulard: Η οικογενειακή επιχείρηση Boulard ιδρύθηκε το 1825. Η απόσταξη γίνεται στο Coquainvilliers, το κέντρο παραγωγής του "Pays d' Aube", ίσως του πιο δημοφιλούς Calvados παγκοσμίως.

Gilbert: Ο οίκος Gilbert ιδρύθηκε το 1937 και παράγει τα εξαιρετικής ποιότητας "Carte Verte", "Pays de Aube Reserve" και το "X.O.". Όλα περιέχουν 40% αλκοόλ.

Pere Magloire: Η επιχείρηση οινοπνευματωδών ποτών που ιδρύθηκε το 1894 παράγει τα Calvados "Fine", "V.S.O.P.", και "X.O.". Περιέχουν όλα 40% αλκοόλ.

Cachaca

Ιστορική ανασκόπηση

Το Cachaca (ελλ. Κασσάσα) προέρχεται από την απόσταξη του ζαχαροκάλαμου. Η πατρίδα του είναι η Βραζιλία όπου πουλιέται στην αγορά σε πολλές μάρκες. Στη διεθνή αγορά είναι γνωστές λίγες μόνο μάρκες. Σε εθνικό επίπεδο υπολογίζεται ότι η κατανάλωσή του υπερβαίνει τα 2 δις. λίτρα το χρόνο που παράγονται από 30.000 περίπου μικρές βιοτεχνίες. Το Cachaca είναι κυριολεκτικά το εθνικό ποτό της Βραζιλίας, θα λέγαμε ότι είναι ένα βραζιλιάνικο ρακί.

Η παραγωγή

Το Cachaca παράγεται μόνο στη Βραζιλία σε αντίθεση με το ρούμι που παράγεται σε πολλές χώρες. Οι περισσότερες εγκαταστάσεις απόσταξης βρίσκονται στις μεγάλες φυτείες ζαχαροκάλαμου στην επαρχία Pernambuco στα ανατολικά και στη βιομηχανική, πλούσια σε κοιτάσματα και πολύτιμους λίθους επαρχία Minas Gerais στα νότια. Το Cachaca παρασκευάζεται κατ' ευθείαν από την απόσταξη φρέσκου, πράσινου ζαχαροκάλαμου σε αντίθεση από το ρούμι που γίνεται από τη μελάσα, το υπόλειμμα της παραγωγής ζάχαρης. Το ζαχαροκάλαμο κόβεται σε κομμάτια ή διασπάται και στη συνέχεια ακολουθεί η ζύμωση και η απόσταξη. Το Cachaca έχει διαυγές χρώμα ή είναι ελαφρώς χρυσοκίτρινο όταν προστεθεί αρωματική καραμέλα.

Οι μάρκες

Cachaca 51: Έρχεται πρώτο σε κατανάλωση καταλαμβάνοντας ποσοστό πάνω από 30% στη Βραζιλία. Κατέχει την 51^η θέση από όλα τα οινοπνευματώδη ποτά σε παγκόσμιο επίπεδο με ετήσια κατανάλωση 250 εκατ. λίτρα. Η εταιρεία Muller de Bebidas ιδρύθηκε γύρω στο 1900 από γερμανούς αποίκους και είναι εγκατεστημένη στην πόλη Pirassununga στην επαρχία Sao Paulo, όπου βρίσκονται τεράστιες φυτείες από ζαχαροκάλαμο. Περιέχει 40% αλκοολικούς βαθμούς.

Mangaroca: Η βραζιλιάνικη εταιρεία Mangaroca είναι γνωστή στην Ευρώπη από την παραγωγή του λικέρ καρύδας «Batida de Coco». Στη Βραζιλία η μάρκα αυτή είναι γνωστή για το Cachaca και η περιεκτικότητά του σε αλκοόλ είναι 40%.

Pitu: Το Pitu παράγεται στην πόλη Vitoria de Santo Antao στην επαρχία Pernambuco. Στην περιοχή ζει στη θάλασσα ένα μεγάλο είδος αστακού

το σύμβολο της μάρκας. Το Pitu διατίθεται στην αγορά σε δυο αποχρώσεις: διαυγές και χρυσοκίτρινο με 40% αλκοολικούς βαθμούς. Ένα δημοφιλές κοκτέιλ που χρησιμοποιείται Pitu είναι το Cairirinha Limao, που παρασκευάζεται από Cachaca, σιρόπι από πικρά λεμόνια και χυμό ανανά.

Ουίσκι (Whisky). Το εθνικό ποτό της Σκωτίας



Η Σκωτία είναι εδώ και εκατονταετίες πασίγνωστη για το ουίσκι της. Από επίσημα γραπτές πηγές φαίνεται ότι τη μέθοδο απόσταξης ουίσκι την έφεραν στη Σκωτία καλόγεροι. Το παλαιότερο ιστορικό ντοκουμέντο βρίσκεται καταχωρημένο με χρονολογία το 1494 στα αρχεία του Υπουργείου Εθνικής Οικονομίας της Σκωτίας και έχει το

ακόλουθο κείμενο: «(...)οχτώ γαβάθες βύνη για τον αδελφό Cor για να παρασκευάσει το «Νερό της Ζωής» (Aqua Vitae) (...)».

Μια άλλη ένδειξη για το ουίσκι, το «Uiskie», όπως το έγραφαν τότε, χρονολογείται από το 1600. Το όνομα Whisky προέρχεται από τις κελτικές λέξεις «Visge Beatha» ή «Usquebaugh», που σημαίνει πάλι «Νερό της ζωής».

Σήμερα η λέξη Whisky γράφεται στα αγγλικά χωρίς το «e» που γράφεται για το αμερικάνικο «Whiskey» Bourbon.

Ιστορική ανασκόπηση

Η ορεινή μορφολογία της Σκωτίας εξ' αιτίας της μακροχρόνιας και εκτεταμένης διάβρωσης, δεν παρουσιάζει τις έντονες κορυφογραμμές των ελληνικών βουνών, αλλά μοιάζει περισσότερο μ' ένα υπερυψωμένο πλατό, παρά μ' ένα βουνό. Έχει καθιερωθεί διεθνώς ο όρος «Highlands» (Υψίπεδα) όταν γίνεται λόγος για την ορεινή Σκωτία. Στην ορεινή Σκωτία λειτουργούσαν παλιότερα αμέτρητοι άμβυκες για την παραγωγή ουίσκι. Για πρώτη φορά προσπάθησε το κράτος το 1643 να βάζει φόρο στην παραγωγή ουίσκι. Όπως όμως δεν αναμένονταν κι αλλιώς η φορολογία αυτή βρήκε ελάχιστη ανταπόκριση στους παραγωγούς. Ο φόρος απλώς αγνοήθηκε. Η απόσταξη γινότανε πλέον παράνομα, αφού ο καθένας παραγωγός χρησιμοποιούσε μικρότερους, εύκολα μεταφερόμενους άμβυκες και έκανε απόσταξη όπου ήθελε. Έτσι άρχισε η πολυτραγουδισμένη εποχή της λαθραίας απόσταξης και του λαθρεμπορίου με ουίσκι. Οι εφοριακοί υπάλληλοι δεν μπορούσαν να βρουν εύκολα τους λαθροπαραγωγούς στις αδιάβατες ορεινές περιοχές της χώρας ή στα κατακερματισμένα νησάκια των δυτικών ακτών. Απ' την άλλη μεριά όμως η παρανομία αυτή εμπόδιζε πολύ τους παραγωγούς να πουλήσουν το ουίσκι τους. Όταν μάλιστα το 1707 ενώθηκαν Αγγλία και Σκωτία, οι κάτοικοι της Σκωτίας δεν ένωσαν και μεγάλη προθυμία να πληρώνουν φόρους στους «αντιπαθείς» άγγλους. Στα μέσα του 18^{ου} αιώνα λειτουργούσαν περισσότεροι από 400 παράνομοι άμβυκες στην ορεινή Σκωτία και στα διάσπαρτα ακατοίκητα νησάκια των ΒΔ. ακτών

της. Ο αγώνας μεταξύ των λαθροπαραγωγών και των κρατικών υπαλλήλων κράτησε περίπου 70 χρόνια, μέχρι το 1823, όταν ο σκωτσέζος Δούκας του Gordon (The duke of Gordon), άνθρωπος με μεγάλη επιρροή στο βρετανικό κοινοβούλιο, κατόρθωσε ώστε να επιβληθεί ευνοϊκότερη φορολογία για το ουίσκι της πατρίδας του.

Ο πρώτος παραγωγός που έκανε αίτηση για απόκτηση άδειας το 1824 ήταν ο George Smith. Η εγκατάσταση του αποστακτήρα του σώζεται μέχρι σήμερα στη Σκωτία (Glenlivet Distillery).

Στη Σκωτία παρασκευάζονται δυο τύποι ουίσκι. Το ένα, από ειδικά κατεργασμένο κριθάρι (Malt = βύνη) και το άλλο, από σιτηρά (grain). Σαν φυσικό όριο μεταξύ των δυο αυτών τύπων ουίσκι λειτουργεί μια νοητή, διαχωριστική γραμμή που αρχίζει στο Greenock -30 χιλ. ΒΔ της Γλασκόβης- και τελειώνει στο Dundee στα ανατολικά. Σήμερα, όλη σχεδόν η παραγωγή ουίσκι από βύνη -λειτουργούν 103 βιομηχανίες- είναι συγκεντρωμένη στην ορεινή Σκωτία στην περιοχή Speyside. Τα νησιά Orkney στο βορρά, με δυο εργοστάσια απόσταξης, όπως επίσης και τα νησάκια Skye, Mull, Jura και Arran στα ΒΔ με ένα αποστακτήρα το καθένα τους συμπεριλαμβάνονται στην ορεινή Σκωτία. Στο τελευταίο λειτουργεί πάλι από το 1995 ο παλιός άμβυκας. Το νησί Islay με επτά αποστακτήρες θεωρείται αυτόνομη περιοχή, όπως και το Campbeltown στη χερσόνησο Kintyre με δυο αποστακτήρες για παραγωγή ουίσκι από βύνη. Επίσης σ' ολόκληρη τη Σκωτία, λειτουργούν δέκα εργοστάσια απόσταξης ουίσκι από σιτηρά (grain) που δεν έχει υποστεί τη διαδικασία της βύνης.

Η παραγωγή

Η πρώτη ύλη για την παραγωγή ουίσκι είναι αποκλειστικά το κριθάρι. Αρχικά, το κριθάρι μουσκεύεται μέχρι να αποκτήσει βλαστούς. Οι βλαστοί καβουρδίζονται σε μέτρια φωτιά που τροφοδοτείται με τύρφη και έτσι το ουίσκι αποκτά τη χαρακτηριστική «καπνιστή» του γεύση. Με τη διαδικασία της θέρμανσης διασπάται το άμυλο του κριθαριού σε

ζαχαρούχο βύνη και σε δεξερίνες (μείγμα υδατανθράκων του τύπου $C_6H_{10}O_5$) που στη συνέχεια απομακρύνονται σαν ακατάλληλες.

Η αποξηραμένη ζαχαρούχος βύνη αλέθεται και ανακατεύεται με νερό και μαγιά. Η υδαρή πλέον μάζα περνάει από διπλή απόσταξη που γίνεται σε ειδικούς χάλκινους άμβυκες, σχήματος κρεμμυδιού. Τα καζάνια αυτά, τα καλούμενα «Pot stills» είναι τα ίδια μ' αυτά που χρησιμοποιούσαν για απόσταξη και πριν από εκατοντάδες χρόνια. Σ' αυτά γίνεται συνεχής απόσταξη. Τα καζάνια ξαναγεμίζουν κάθε φορά που τελειώνει μια απόσταξη.

Το νερό παίζει επίσης πρωτεύοντα ρόλο για την ποιότητα ενός ουίσκι. Γι' αυτό το λόγο χρησιμοποιείται αποκλειστικά διάφανο, καθαρό, ιδιαίτερα μαλακό νερό που προέρχεται από πηγές. Τα γρανιτικά πετρώματα της ορεινής Σκωτίας φιλτράρουν το βρόχινο νερό από κάθε ξένη ουσία, δίνοντας του συγχρόνως την ιδιότητα «μαλακό νερό» που είναι απαραίτητο για την καλή ποιότητα όλων των οινοπνευματωδών ποτών. Ακατάλληλο είναι το καλούμενο «σκληρό νερό» που περιέχει πολύ ασβέστιο (Ca^{++}).

Εκτός από την καλή ποιότητα κριθαριού και νερού και του σχήματος του καζανιού σημαντική είναι επίσης η συμβολή της ποιότητας του βαρελιού, συνήθως από ξύλο βελανιδιάς, η διάρκεια της ωρίμανσης, και τέλος η εμπειρία του ειδικού.

** βύνη = το προϊόν που προκύπτει με κατεργασία των δημητριάκων και κυρίως του κριθαριού (καψάλισμα στη φωτιά) και χρησιμοποιείται ως βάση ζυμώνσεων, δίνοντας χρώμα και θρεπτική αξία κατά κύριο λόγο στη βιομηχανία μπύρας και τροφίμων (εκχύλισμα βύνης) που διενεργεί την απόσταξη.*

Το νέο ουίσκι που θα τοποθετηθεί στο βαρέλι δεν έχει καμία ομοιότητα με το ουίσκι που ύστερα από 10, 12 ή 15 χρόνια ωρίμανσης θα εμφιαλωθεί για κατανάλωση. Με την πάροδο του χρόνου το ουίσκι εξευγενίζεται και αποκτά ηπιότερη γεύση. Όσο περισσότερο χρόνο παραμείνει το ουίσκι στο βαρέλι τόσο αυτό γίνεται ακόμα καλύτερο.

Τρία πράγματα παίζουν βασικό ρόλο κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης του ουίσκι στο βαρέλι: **α)** το ίδιο το ουίσκι, **β)** το βαρέλι μέσα στο οποίο ωριμάζει και **γ)** η επίδραση του κλίματος στο ουίσκι που ωριμάζει. Τα δρύινα βαρέλια δεν είναι στεγανά. Το ουίσκι εξατμίζεται από τους πόρους του ξύλου, ενώ ο εισερχόμενος αέρας επηρεάζει τη διαδικασία της ωρίμανσης. Το κλίμα της Σκωτίας εξ' αιτίας του θερμού ρεύματος του κόλπου του Μεξικού, που φθάνει ως τις ακτές της Νορβηγίας, παραμένει ήπιο, αν και είναι πολύ βροχερό, όλο το χειμώνα με θερμοκρασίες που σπάνια πέφτουν κάτω από το μηδέν. Ο δροσερός αυτός θαλασσινός αέρας αναζωογονεί το ουίσκι σαν να το χαϊδεύει απαλά, με αποτέλεσμα το ουίσκι να αποκτά ύστερα από 10 ή 12 ή περισσότερα χρόνια ωρίμανσης αυτή την ήπια, «μαλακή» γεύση. Όπως λένε χαρακτηριστικά η σκωτσέζοι «το ουίσκι γίνεται απαλό σαν την επιδερμίδα μιας κοπέλας». Κατά τη διάρκεια της παραμονής του στο βαρέλι εξατμίζονται σταδιακά όλες εκείνες οι ουσίες που κάνουν το ουίσκι «σκληρό» και δριμύ (να «τσιμπάει») στη γεύση. Επιπλέον το βαρέλι είναι εκείνο που δίνει το χρώμα στο ουίσκι. Το νέο, μετά την απόσταξη ουίσκι είναι τελείως άχρωμο, όπως κάθε ποτό που προέρχεται από απόσταξη. Ο όρος «Single Malt» (μόνο από βύνη) φανερώνει, ότι πρόκειται για το προϊόν που έχει προέλθει από μια συγκεκριμένη βιομηχανία απόσταξης. Ουίσκι, τα οποία προέρχονται από διάφορες βιομηχανίες απόσταξης, τα καλούμενα Vatted malts - Whiskys (ουίσκι δεξαμενής), αναγράφουν στην ετικέτα «100% Malt» (δηλαδή γνήσιο από βύνη) ή «The pure malt» (μόνο βύνη). Η μεγαλύτερη όμως ποσότητα από το ουίσκι βύνης δεν εμφιαλώνεται, αλλά χρησιμοποιείται για την παρασκευή συμμειξων (Blended Whisky). Πουθενά αλλού στον κόσμο, εκτός της Σκωτίας, δεν προτιμάται το δυνατό, καπνιστό ουίσκι της αρχικής απόσταξης. Αυτό άλλαξε προς το καλλίτερο όταν το 1826 ο Robert Stein κατασκεύασε έναν ειδικό αποστακτήρα (patent distil apparatus) τον οποίο καλυτέρευσε ακόμη περισσότερο ο Aeneas Coffey το 1831. Έγινε δηλαδή δυνατό, να παράγονται μεγαλύτερες ποσότητες ουίσκι με ευνοϊκό κόστος σε σύντομο χρονικό διάστημα και ανεξάρτητα

από την ποιότητα του νερού, της τύρφης ή των καιρικών συνθηκών. Ο Andrew Usher από το Εδιμβούργο ανακάλυψε το 1860 τους δυο βασικούς τύπους ουίσκι (από βύνη και από σιτάρι) δημιουργώντας το καλούμενο «Blended Whisky» (blend: ρήμα συμμειγνύω, ουσ.: σύμμιξη). Το ουίσκι αυτό άρχισε να κατακτά όλο τον κόσμο. Η κατάκτηση όμως αυτή ήταν μια κούρσα μετ' εμποδίων. Οι παραγωγοί ουίσκι βύνης (Malt Whisky) αγωνίστηκαν εναντίον των ηπιότερων συμμειξεων (Blended Whisky). Φιλονικούσαν αρκετό καιρό για το λόγο, ότι μόνο καθαρό ουίσκι από βύνη πρέπει να πουλιέται στο εμπόριο σαν γνήσιο σκοτσέζικο ουίσκι.

Έτσι είχαν τα πράγματα στο Ηνωμένο Βασίλειο, όταν το 1909 μια Βασιλική Επιτροπή αποφάσισε ότι το παραγόμενο Blended Whisky μπορεί να πωλείται επίσης σαν Scotch Whisky. Σήμερα, περίπου το 98% από τα ουίσκι που κυκλοφορούν στην αγορά είναι «Blended Scotch». Το ουίσκι αυτό παράγεται με συνεχή απόσταξη από βύνη και σιτάρι. Η διαδικασία αυτή είναι όπως αναφέραμε οικονομικότερη γιατί επιτρέπει την παραγωγή μεγαλύτερων ποσοτήτων ουίσκι. Γενικά όμως το ουίσκι που παράγεται από σιτάρι είναι ηπιότερο και μαλακότερο στο χαρακτήρα και στη γεύση απ' ό,τι το ουίσκι που παράγεται από βύνη.

Η επιτυχημένη απόσταξη εξαρτάται κυρίως από τον ειδικό που ανακατεύει το μείγμα (Blendmaster), και περισσότερο από την εξασκημένη του ...όσφρηση στο να επιλέγει το κατάλληλο μείγμα. Η τέχνη στην επιλογή του ιδανικού μείγματος από ουίσκι που ταιριάζουν απόλυτα μεταξύ τους και που επιπλέον μπορούν ακόμη να εξελιχθούν καλύτερα με την πάροδο του χρόνου, αποτελεί το επιστέγασμα μιας εξαιρετικής μάρκας ουίσκι. Γι' αυτό στο εμπόριο είναι λιγοστές σχετικά οι διεθνείς μάρκες ουίσκι σε σύγκριση με τον αριθμό των βιομηχανιών που παράγουν ουίσκι.

Υπάρχουν μερικά μείγματα που αποτελούνται από 30 και περισσότερα διαφορετικά είδη από τους δυο βασικούς τύπους ουίσκι. Τόσο τα ονόματα από τα ουίσκι όσο και η ποσότητα από το καθένα που ανακατεύονται για το τελικό, ιδανικό μείγμα, παραμένει αυστηρά

απόρρητο μυστικό. Από το Νόμο καθορίζεται, ότι κάθε ουίσκι πρέπει τουλάχιστον να έχει μια ηλικία 3 ετών. Σε ουίσκι με ορισμένη χρονολογία (π.χ. 1995) πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα η ηλικία του νεότερου ουίσκι που έχει χρησιμοποιηθεί για το μείγμα. Δεν επιτρέπεται να αναγράφεται ο μέσος όρος ως τελική ηλικία.

Στην παγκόσμια αγορά προσφέρονται για πούλημα πάνω από 2000 διαφορετικά σύμμεικτα ουίσκι (Blended Scotch Whisky). Το μεγαλύτερο όμως μέρος, το μερίδιο του λέοντος, το έχουν λίγες μόνο γνωστές μάρκες.

Το σύμμεικτο σκοτσέζικο ουίσκι (Blended Scotch Whisky) είναι ένα ποτό που προσαρμόζεται σε κάθε γούστο. Μπορεί να σερβιριστεί με σκέτο νερό, με σόδα, με Coca cola, με Ginger Ale, σκέτο ή «on the rocks». Είναι ιδανικό σαν επιδόρπιο ποτό μετά τα γεύματα, όπως και σαν βασικό συστατικό πολλών γνωστών κοκτέιλ. Αντίθετα, το ουίσκι από βύνη («Single Malt») σερβίρεται σκέτο. Το μόνο και μοναδικό που επιτρέπεται είναι η προσθήκη από λίγο κρύο νερό, για να βοηθήσει το ουίσκι βύνης να «ανοίξει» τη γεύση του. Κατάλληλα ποτήρια για το ουίσκι είναι αυτά με το σχήμα τουλίπας.

Παρακάτω αναφέρονται ορισμένες από τις γνωστές μάρκες ουίσκι.

Οι μάρκες

Ballantine's: Το νούμερο 3 από τα σκωτσέζικα ουίσκι, το Ballantine's, ανήκε από το 1930 στην ιδιοκτησία των Hiram Walker (Canadian Club). Σήμερα ανήκει στην πολυεθνική εταιρεία Allied Domecq. Η πώληση της γνωστής τετράγωνης φιάλης ανέρχεται στα 70 εκατομμύρια το χρόνο. Τη μεγαλύτερη ζήτηση έχουν οι μάρκες «Finest» και το 12 ετών «Gold Seal». Από το 2000 υπάρχει στην αγορά και το Ballantine's Pure Malt - 12 ετών (όλα περιέχουν 40% οινόπνευμα).

Chivas Regal: Ο «δωδεκαετής» Blended Scotch Chivas Regal με ετήσια πώληση 40 εκατομμύρια φιάλες (το 2000) έρχεται μαζί με τον επίσης ισχυρό «δωδεκαετή» Black Label από την εταιρεία Johnnie Walker στην πρώτη θέση, ότι αφορά τα 12 χρόνια ουίσκι. Η ακμή της φίρμας αυτής

που είχε αρχίσει να παράγει ουίσκι από το 1801, άρχισε μόλις το 1948, όταν την ανέλαβε η βιομηχανία οиноπνευματωδών Seagram. Το 1952 παρουσιάσθηκε στην αγορά και το «Royal Salute», που ονομάστηκε έτσι από τους 21 χαιρετιστήριους κανονιοβολισμούς για τη στέψη της Βασίλισσας Ελισάβετ II. Το έτος 2000 ήρθε στην αγορά ένα καινούργιο ουίσκι 18 ετών και από το 2001 το Chivas ανήκει στην ιδιοκτησία του Pernod Ricard.

Dewar's: Η επιχείρηση ανήκει από το 1998 στο Bacardi και είναι η πέμπτη στον κόσμο σκωτσέζικη μάρκα με πώληση 46 εκατομμύρια φιαλών το 2000. Η καθιερωμένη ποιότητα από το ουίσκι «White Label» έχει την πρωτοπορία στις Ηνωμένες Πολιτείες. Επίσης πολύ φημισμένο είναι και το 12 ετών «Ancestor».

Dimple: Ένα από τα καλύτερα De - Luxe - Scotch των 12 ετών-είναι το Dimple (= λακουβίτσα στο μάγουλο) από το Haig. Η περίφημη «τσαλακωμένη» φιάλη χρησιμοποιείται από το 1900. Σε διεθνές επίπεδο υπάρχει επίσης το 15 ετών Dimple.

Grant's: Η ανεξάρτητη εταιρία Grant διοικείται μέχρι σήμερα ακόμη από τους απογόνους του ιδρυτή της. Το Grant έγινε παγκόσμια γνωστό από το Single Malt - ουίσκι «Glenfiddich». Το «Family Reserve» του Grant ανέρχεται στην τέταρτη θέση ανάμεσα στα Blended Scotch με πώληση 50 εκατομμύρια φιαλών το 2000.

J & B: Η ονομασία προέρχεται από τα αρχικά γράμματα των ονομάτων των ιδρυτών Justerini και Brooks. Αυτό το Blended Scotch αποτελεί τη δεύτερη σε πώληση σκωτσέζικη μάρκα με 80 εκατομμύρια φιάλες το 2000. Το «J. & B» περιήλθε στην ιδιοκτησία Guinness UDV.

Johnnie Walker: Το νούμερο ένα μεταξύ των σκωτσέζων παραγωγών πραγματοποιεί πωλήσεις της τάξης των 90 εκατομμυρίων φιαλών το χρόνο μόνο από τη μάρκα «Red Label». Στην έκτη θέση βρίσκεται το «Black Label» με πωλήσεις άνω των 40 εκατομμυρίων φιαλών το χρόνο. Και τα δυο αυτά μαζί φέρνουν το Johnnie Walker στην Τρίτη θέση πώλησης οиноπνευματωδών ποτών μετά το Bacardi και το Smirnoff.

Καινούργια στην αγορά είναι το 15 ετών «Pure Malt» και το «Blue Label». Το εξαιρετικό αυτό ούισκι αποτελείται από δεκαπέντε σπάνια είδη ούισκι εκ των οποίων το παλαιότερο έχει υποστεί 70 χρόνια ωρίμανση.

Teacher's: Με μια ετήσια πώληση γύρω στις 20 εκατομμύρια φιάλες καταλαμβάνει το Teacher's «Highland Cream» τη δέκατη τρίτη θέση από τα σκωτσέζικα ούισκι. Η μάρκα αυτή είναι επίσημα γνωστή από το 1884. Από το 1976 το Teacher's ανήκει στην ιδιοκτησία της Allied Domecq.

Σκωτσέζικα ούισκι βύνης

Aberlour: Η ομώνυμη επιχείρηση ιδρύθηκε το 1826 και μετά από μια πυρκαγιά λειτούργησε πάλι το 1879. Από το 1974 ανήκει στην ιδιοκτησία του Pernod Ricard. Οι άμβυκες βρίσκονται στην καρδιά της κοιλάδας Glenlivet στις όχθες του ποταμού Spey. Η απόσταξη γίνεται ακόμη στα παλιά καζάνια (Pot stills) του 1879 και το ούισκι που παράγεται πωλείται σε μια ηλικία 10 και 21 ετών. Καινούργια είναι η μάρκα Abunadh (κελτική λέξη: η πηγή) που παράγεται πατροπαράδοτα όπως τα ούισκι του 19^{ου} αιώνα. Το Abunadh Batch - Whisky (Batch = διαλεγμένα εξαιρετικά βαρέλια) είναι ένα δυνατό βαρελίσιο ούισκι με ένα ποσοστό οινόπνευματος που φθάνει τους 60% αλκοολικούς βαθμούς εξ' αιτίας της μακράς ωρίμανσης που πραγματοποιείται στα πιο πάνω αναφερόμενα βαρέλια «Cask Strength whisky» (δύναμη από το βαρέλι). Τομποτιλιάρισμα γίνεται σε μπουκάλια που χρησιμοποιούσαν η άγγλοι φαρμακοποιοί την εποχή εκείνη. Οι μπουτίλιες σφραγίζονται κατόπιν με λιωμένο βουλοκέρι.

Auchentoshan: Η επιχείρηση βρίσκεται βόρεια της Γλασκόβης αλλά νοτιότερα του νοητού ορίου που χωρίζει την ορεινή Σκωτία από τις πεδινές περιοχές, όπως έχουμε αναφέρει στο κεφάλαιο παραγωγής (13.2). Γι' αυτό το λόγο συμπεριλαμβάνεται στα ούισκι των πεδινών περιοχών. Το ούισκι αυτό παράγεται με την μέθοδο της τριπλής απόσταξης. Το Auchentoshan (= βραχώδες όρος) ιδρύθηκε το 1800 και ανήκει στο Bowmore.

The Balvenie: Ο άμβυκας του Balvenie λειτούργησε για πρώτη φορά στο Dufftown το 1892 από τον William Γραμμάριααντ. Στο εμπόριο πωλούνται 4 είδη ουίски που γίνονται μόνο από βύνη. 1: *Founder's Reserve* 10 ετών, 40% vol, 2: *Double Wood* 12 ετών, 40% vol, ωριμάζει στα 12 χρόνια σε βαρέλια Bourbon και έξη μήνες ακόμη σε παλιά βαρέλια από σέρρυ, 3: *Single Barrel* 15 ετών, 50,4% vol, παίρνει τη γεύση του από ένα και μοναδικό βαρέλι, και 4: *Port Wood* 21 ετών, 40% vol. που μετά από 21 χρόνια ωρίμανσης σε παλιά βαρέλια Bourbon ωριμάζει ακόμη περισσότερο σε παλιά κρασοβάρελα από κρασί Porto.

Bowmore: Το Bowmore είναι η παλαιότερη βιοτεχνία απόσταξης ουίски που γινότανε στο νησί Islay με έτος ίδρυσης το 1779. Το ουίски αυτό είναι ονομαστό για τη δύναμη και το καπνισμένο του άρωμα. Από το 1994 το Bowmore ανήκει στο γιαπωνέζικο συγκρότημα οινοπνευματωδών ποτών Suntory. Επίσης σ' αυτό το συγκρότημα έχουν συμβληθεί και οι εταιρείες Auchetoshan και Glen Garioch.

Dalwhinnie: Η εταιρία ιδρύθηκε το 1898 και βρίσκεται στη μέση των υψιπέδων Γραμμάριααμπριαν στην ορεινή Σκωτία. Dalwhinnie, που στα σκωτσέζικα (κέλτικη λέξη) σημαίνει «τόπος συγκέντρωσης», είναι ένα από τα έξη κλασσικά ουίски βύνης των παλαιών «Ενωμένων αποστακτών». Το ορεινό αυτό αγνό ουίски βύνης (single malt) έχει 15ετή ωρίμανση και 43% βαθμούς αλκοόλ.

Glendronach: Το Glendronach είναι μια από τις παγκόσμιες εταιρείες απόσταξης που εργάζονται ακόμη πατροπαράδοτα. Ιδρύθηκε το 1826 και από το 1960 ανήκει στην εταιρία Teacher's που έχει συμβληθεί με την Allied Domecq. Γνωστή είναι η μάρκα «Single Highland Malt» (αγνή βύνη των υψηπέδων) 15 ετών, 40% vol. που έχει ωριμάσει σε παλιά βαρέλια του Σέρρι.

Glenfiddich: Αυτό το εξαιρετικό ουίски βύνης έρχεται από τους μεγαλύτερους άμβυκες της Σκωτίας και είναι το πρώτο με απόσταξη ουίски στη διεθνή αγορά. Ο William Γραμμάριααντ ίδρυσε την επιχείρηση αυτή το 1887 και από τότε παραμένει σε οικογενειακή διαχείριση. Σ' αυτήν ανήκουν εκτός άλλων η επιχείρηση Balvenie στο Dufftown και η

μεγάλη μάρκα William Γραμμάρισαντ's. Το Glenfiddich αλκοολικούς το 1963 το πρώτο ουίσκι βύνης στο εμπόριο. Σήμερα είναι πασίγνωστες πλέον στους γνώστες των ουίσκι βύνης οι τριγωνικές, πράσινες μπουκάλες του Glenfiddich. Στο εμπόριο πωλούνται Glenfiddich ηλικίας 12, 15 (Solera Reserve), 18 και 30 ετών (βλ. εικόνες).

The Glenlivet: Το 1824 ιδρύθηκε η πρώτη μονάδα απόσταξης, η οποία κατέληξε να είναι παράνομη. Το 1978 η Glenlivet περιήλθε στην ιδιοκτησία του συγκροτήματος Seagram, αποκτώντας το προνόμιο διατήρησης του ονόματος της ακόμα και μετά από πώληση της εταιρίας.

Highland Park: Το βορειότερο σημείο του κόσμου όπου γίνεται απόσταξη ουίσκι βρίσκεται στα νησιά Orkney. Στην πρωτεύουσα Kirkwall του μεγαλύτερου νησιού ιδρύθηκε το 1798 η Highland Park. Η μάρκα αυτή υπάρχει συνήθως σε 5 ποιότητες: 12, 18 και 25 ετών, το Bicentenary Reserve 1977 και των 40 ετών κλάσεως 1958.

Macallan: Ο ξακουστός άμβυκας Macallan βρίσκεται στη δυτική όχθη του ποταμού Spey κοντά στο Craigelachie. Άδεια λειτουργίας πήρε το 1824 και γι' αυτό υπήρξε μια από τις πρώτες νόμιμες επιχειρήσεις στη Σκωτία. Στο εμπόριο υπάρχουν Single malt ουίσκι ηλικίας 12, 15, 18, 25 και 30 ετών.

Scapa: Η επιχείρηση Scapa μαζί με τη Highland Park, που βρίσκονται σε κοντινή απόσταση μεταξύ τους, είναι οι βορειότερες εγκαταστάσεις απόσταξης του κόσμου στα νησιά Orkney. Η Scapa ιδρύθηκε το 1885 και σήμερα ανήκει στην Allied Demeco. Το ουίσκι Scapa Orkney Single Malt είναι ένα εξισορροπημένο δυνατό ουίσκι με ξεχωριστό τόνο στη γεύση. Πωλείται μόνο σε ηλικία 12 ετών με 40% αλκοολικούς βαθμούς.

Johnnie Walker Malt: Ουίσκι βύνης που παράγεται σε περισσότερες από 20 επιχειρήσεις απόσταξης που έχουν ενωθεί με το John Walker και έχουν το λιγότερο 15ετή ωρίμανση. Οι ειδικοί των μειγμάτων (Blendmaster) συνθέτουν με όλα αυτά ένα ουίσκι βύνης που έχει τη γνωστή γεύση των ουίσκι της ορεινής Σκωτίας.

Ιρλανδικό ουίσκι

Στις αραιοκατοικημένες περιοχές της Ιρλανδίας, όπως και στην ορεινή Σκωτία, υπήρχαν τον 17^ο αιώνα πολλοί μικροί αποστακτήρες, που οι περισσότεροι λειτουργούσαν για οικιακή μόνο χρήση. Το νομικό πλαίσιο που ίσχυε αναφορικά με την νόμιμη παραγωγή ήταν παρεμφερές αυτού της Σκωτίας.

Ιστορική ανασκόπηση

Η παραγωγή ουίσκι στην Ιρλανδία ήταν συγκεντρωμένη στο Δουβλίνο, στο Cork καθώς και στις γύρω από αυτά περιοχές. Σήμερα σώζονται μόνο 12 από τις 2000 μονάδες απόσταξης του 18^{ου} αιώνα οι οποίες ενώθηκαν το 1966 σχηματίζοντας το «Συγκρότημα των Ιρλανδών Αποστακτών» (Irish Distillers Group) στο οποίο το 1970 εισήλθε και η «Old Bushmills Distillery». Οι μέτοχοι αποφάσισαν το 1975 να μεταφέρουν την παραγωγή σ ένα νέο συγκρότημα απόσταξης το οποίο άρχισε να λειτουργεί στο Midleton κοντά στο Cork. Σε αυτή τη μεγάλη εγκατάσταση παράγονται όλες οι πατροπαράδοτες μάρκες. Οι δυσκολίες πωλήσεων που είχε το συγκρότημα, είχαν ως αποτέλεσμα το 1988 να περιέλθει στην ιδιοκτησία του μεγαλοεπιχειρηματία οινοπνευματωδών ποτών Pernod Ricard. Το 1987 όμως σχηματίστηκε μια ομάδα Ιρλανδών εμπόρων με σκοπό να σταματήσουν τη μονοπωλιακή αυτή σχέση. Ανέλαβαν τη διαχείριση παροπλισμένων αποστακτήρων και άρχισαν την παραγωγή παλαιών ειδών ουίσκι με τα παλιά τους ονόματα.

Παραγωγή

Η παραγωγή του Ιρλανδικού ουίσκι μοιάζει σε πολλές περιπτώσεις με την παραγωγή του σκωτσέζικου ουίσκι βύνης. Σε αντίθεση με τη σκωτσέζικη διαδικασία οι βλαστοί του κριθαριού καβουρντίζονται σε φωτιά από ξυλοκάρβουνα. Επίσης και για το Ιρλανδικό ουίσκι χρησιμοποιείται σιτάρι (Grain). Ακόμα μπορούν να χρησιμοποιηθούν βρώμη και σίκαλη. Η απόσταξη γίνεται τρεις φορές σύμφωνα με την κλασσική μέθοδο (Pot - still). Τα ιρλανδικά καζάνια είναι κατά πολύ μεγαλύτερα από τα σκωτσέζικα, καθώς έχουν χωρητικότητα από 100.000 ως 150.000 λίτρα. Ενώ ο χαρακτήρας των σκωτσέζικων ουίσκι καθορίζεται από πολλούς παράγοντες στην Ιρλανδία ο πιο σημαντικός παράγοντας είναι η τοποθέτηση του ουίσκι σε κατάλληλα βαρέλια. Χρησιμοποιούνται μεταχειρισμένα βαρέλια από Σέρρυ ή Βουρμπον. Πολλές φορές το ουίσκι μένει πάνω από τρία χρόνια στο βαρέλι, όπως προβλέπει ο Νόμος. Μετά την ωρίμανση ακολουθεί το «Blending» (= σύμμιξη, ανακάτεμα). Η διαδικασία όμως αυτή δεν συγκρίνεται με την συνηθισμένη μίξη ουίσκι βύνης με ουίσκι από σιτάρι. Στην Ιρλανδία αναμιγνύονται μόνο τα ουίσκι που προέρχονται τόσο από διαφορετικά βαρέλια όσο και από διαφορετικές χρονολογίες. Εκτός από τα κλασσικά αυτά ιρλανδικά ουίσκι στην αγορά κυκλοφορούν επίσης και γνήσια ουίσκι βύνης (Single Malt).

Από τη σύμμιξη προέρχεται μια χαρακτηριστική «καπνιστή» γεύση περισσότερο απ' ότι στο σκωτσέζικο ουίσκι. Ασυναγώνιστο και αναντικατάστατο είναι το ουίσκι αυτό για την παρασκευή του πασίγνωστου «Ιρλανδικού καφέ». (Irish Coffee).

Οι μάρκες

Bushmills: Το ουίσκι αυτό διεκδικεί το δικαίωμα ότι είναι το αρχαιότερο στον κόσμο. Η πρώτη άδεια απόσταξης χρονολογείται από το 1608. Η εγκατάσταση απόσταξης βρίσκεται στις βόρειες ακτές της Β. Ιρλανδίας. Μαζί με τη θυγατρική φίρμα Coleraine είναι η μοναδική επιχείρηση ουίσκι της Β. Ιρλανδίας. Από το 1970 έχει συμβληθεί με το γκρουπ της Irish

Distillers. Γνωστό είναι το «Black Bush» και ένα από τα λιγοστά ιρλανδικά ουίσκι τύπου Single Malt, το 10 ετών Beide με 40% οινόπνευμα.

Jameson: Το John Jameson είναι μια από τις παλιότερες μάρκες ουίσκι της Ιρλανδίας. Ιδρύθηκε το 1780 στο Δουβλίνο. Το ουίσκι Jameson με 17 εκατ. μποτίλιες πωλήσεις το χρόνο έχει μεγάλη κατανάλωση, και σε πολλές χώρες προηγείται στην αγορά. Από το 1975 το ουίσκι αυτό παρασκευάζεται στο Midleton κοντά στο Cork, όπως και όλα τα άλλα ουίσκι του συγκροτήματος Irish Distillers (πλην το Busmills). Πασιγνωστή είναι η μάρκα Jameson 1780 με 40% αλκοόλ.

Kilbeggan: Το 1987 μια ομάδα επιχειρηματιών αποφάσισε να ιδρύσει την επιχείρηση απόσταξης Cooley Distillery. Για το σκοπό αυτό ανέλαβε την παλιά απόσταξη που υπήρχε στο Kilbeggan, από τον ιδρυτή της John Loeke (1757), όπως και την παλιά εγκατάσταση των Andrew A. Watt & Co. που υπήρχε από το 1762 και ίδρυσαν στο Dundalk στις ανατολικές ακτές μια μοντέρνα εγκατάσταση απόσταξης, η οποία άρχισε την παραγωγή ουίσκι το 1989. Από το 1994 πωλείται πάλι το ουίσκι Kilbeggan. Περιεκτικότητα σε αλκοόλ 40% vol.

Paddy: Το Paddy Old Irish Whiskey παράγεται από το 1825. Το όνομά του όμως το πήρε αργότερα από έναν δημοφιλή και διάσημο πωλητή της Cork Distilleries, τον Paddy O' Flaherty. Αυτός έκανε τη δεκαετία του '20 τόσο γνωστό το «ουίσκι του», που ο κόσμοςμίλαγε πλέον για το ουίσκι του Paddy. Η φίρμα Cork Distilleries αντέδρασε αμέσως στη λαϊκή αυτή επιθυμία και άλλαξε το όνομα από το ουίσκι που αυτή παρήγαγε («Old Irish Spirit of Gentle Authority») δίνοντας του το όνομα του δραστήριου πωλητή της. Το Paddy είναι μέχρι σήμερα στην πατρίδα του μια πολύ καλή μάρκα. Περιεκτικότητα σε αλκοόλ 40% vol.

Tullamore Dew: Η επιχείρηση Tullamore Distillery ιδρύθηκε το 1829 στο Tullamore. Μέχρι το 1975 γινότανε εκεί η παραγωγή, όμως συνεχίστηκε η παραγωγή στο συγκρότημα απόσταξης στο Midleton. Το 1995 πουλήθηκε η μάρκα αυτή στην επιχείρηση Cantrell & Cochrane στο Δουβλίνο, αλλά η παραγωγή εξακολουθεί να γίνεται στο Midleton. Το

Tullamore Dew («η πάχνη του Tullamore») με την πασίγνωστη διαφήμιση «Give every man his Dew» είναι μια από τις πιο γνωστές μάρκες στο εμπόριο. Το ουίσκι αυτό είναι ιδιαίτερα «ελαφρύ», ήπιο, με λεπτό καπνιστό άρωμα. Από τα μέσα του 2000 πωλείται στο εμπόριο και το 12 ετών ουίσκι της ίδιας μάρκας. Αμφότερα έχουν περιεκτικότητα σε αλκοόλ 40% vol.

The Tyrconnell: Το ουίσκι «The Tyrconnell» είναι μια μάρκα της επιχείρησης Andrew A. Watt. Το 1987 άρχισε η επιχείρηση να παράγει πάλι ουίσκι στο Dundalk που για πρώτη φορά είχε λειτουργήσει το 1762. Το Tyrconnell είναι ένα από τα λιγοστά ιρλανδικά ουίσκι βύνης (40% vol.) και πωλείται στο εμπόριο από το 1994.

Bourbon Whiskey



Το Bourbon είναι ουίσκι που παρασκευάζεται αποκλειστικά από διάφορα δημητριακά. Το πρώτο ουίσκι που παρασκευάστηκε από σίκαλη στις Ηνωμένες Πολιτείες ήταν το Rye Whiskey. Οι Σκωτσέζοι και οι Ιρλανδοί άρχισαν στις αρχές του 18^{ου} αιώνα να παρασκευάζουν ουίσκι στις πολιτείες Πενσυλβάνια, Μαίρυλαντ και Βιρτζίνια.

Ιστορική ανασκόπηση

Όσο όμως δημοφιλές ήταν το Rye Whiskey σε παλαιότερες εποχές τόσο μηδενική είναι σήμερα η ζήτηση του στην αγορά (βρίσκεται κάτω από το ένα τοις εκατό). Το Bourbon διαφέρει από το Rye στο ότι το τελευταίο, το ποσοστό σίκαλης που αντιστοιχεί σε σχέση με τα άλλα δημητριακά είναι το 51% . Στο Bourbon απαιτείται 51% καλαμπόκι σύμφωνα με τις προδιαγραφές. Πολλές φορές όμως η αναλογία σε καλαμπόκι φθάνει και το 80% και το υπόλοιπο αποτελείται από κατεργασμένο κριθάρι και σίκαλη και εν μέρει επίσης από σιτάρι. Μαζί με το Rye και το Bourbon τα άλλα σημαντικότερα ουίσκι είναι το Tennessee και το Blended American Whiskey. Εξέχων γνώρισμα ποιότητας αποτελεί η διαφοροποίηση μεταξύ «Straight» - «Blended Straight» και «Blended American». Το «Straight» σημαίνει ότι πρόκειται για αγνό χωρίς άλλες προσμίξεις, ουίσκι. Τα ουίσκι «Blended Straight» περιέχουν μια αναλογία από τουλάχιστον 51% από Straight - Bourbon - ή Straight - Rye ουίσκι. Το υπόλοιπο συμπληρώνεται από κοινό οινόπνευμα που παρασκευάζεται από δημητριακά. Το «American Blended» πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 20% αγνό ουίσκι. Το υπόλοιπο είναι και εδώ κοινό οινόπνευμα από δημητριακά. Τα ουίσκι της πολιτείας Tennessee «Jack Daniels» και «George Dickel» διαφέρουν από το Bourbon, καθώς με ένα ειδικό φιλτράρισμα, το νέο ουίσκι φιλτράρεται μέσα από ένα στρώμα από ξυλοκάρβουνα, που προέρχονται από πλατάνια, πάχους ενός μέτρου. Αυτή η διεργασία (Charcoal - Mellowing μέθοδος) προσδίδει στο ουίσκι Tennessee την εξαιρετική του ποιότητα.

Τα Bourbon, Rye και Blended American Whiskey δεν έχουν μόνο τοπική εμβέλεια. Εκτός από το Kentucky, Tennessee και Pennsylvania παράγουν επίσης ουίσκι σε μεγάλες ποσότητες οι πολιτείες Virginia, Ohio και Illinois.

Οι προδιαγραφές κανονίζουν τόσο την περιεκτικότητα σε καλαμπόκι ή σίκαλη (51%) όσο και το ελάχιστο χρόνο ωρίμανσης. Για τα Bourbon και Rye προβλέπονται δυο χρόνια ωρίμανσης. Αν ο χρόνος είναι

μικρότερος των δυο ετών πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα. Αν δεν αναγράφεται χρονολογία τότε το ουίσκι είναι τουλάχιστον 4 ετών. Οι περισσότερες μάρκες είναι ηλικίας 4 ως 6 ετών. Εξαιρετικές σε ποιότητα μάρκες είναι από 6 έως 8 ετών. Σπάνια υπάρχουν μάρκες με ουίσκι 10 ετών και πάνω. Αν και το αμερικάνικο ουίσκι γράφεται κατά κανόνα με «e», εν τούτοις όμως υπάρχουν επίσης αμερικάνικες μάρκες (π.χ. «Dickel», «Maker's Mark» που γράφονται χωρίς «e». Ο μέσος όρος περιεκτικότητας οινόπνευματος και στα αμερικάνικα ουίσκι είναι 40% vol.

Παραγωγή

Τα αμερικάνικα «Straight» ουίσκι παρασκευάζονται με παρόμοια σχεδόν μέθοδο (Pot - still) όπως τα σκωτσέζικα. Η ένδειξη «Sour - Mash - Μέθοδος» στις ετικέτες φανερώνει ότι δεν έχει προστεθεί μόνο μαγιά για τη ζύμωση, αλλά και υπολείμματα από την προηγούμενη απόσταξη του φρέσκου καλαμποκιού για την έναρξη της ζύμωσης. Η διεργασία με φρέσκια μόνο μαγιά δεν χρησιμοποιείται πλέον («Sweet - Mash - μέθοδος»). Η ωρίμανση λαμβάνει χώρα σε δρύινα βαρέλια Bourbon με απανθρακωμένο εσωτερικό, τα οποία όμως χρησιμοποιούνται μόνο μια φορά.

Οι μάρκες Bourbon

Το ουίσκι Bourbon είναι εξαιρετικά κατάλληλο εξ' αιτίας της απαλότητας του για την παρασκευή κοκτέιλ. Πίνεται σκέτο, on the rocks, με νερό, σόδα, Coca cola, Seven up, Sprite ή Ginger Ale.

Jim Beam:

Η Jim Beam Distillery Co. είναι η πασίγνωστη επιχείρηση ουίσκι που πήρε το όνομα ενός γερμανού μετανάστη (Bohm), ο οποίος ήδη το 1795 έκανε ουίσκι. Το 1935 η επιχείρηση ιδρύθηκε εκ νέου από τέσσερις επιχειρηματικές, μεταξύ των οποίων και ο Jeremy Beam,

απόγονος έκτης γενιάς του Bohm. Το 1967 ο συνεταιρισμός American Brand's ανέλαβε το Jim Beam, αλλά η φίρμα κράτησε την παραγωγή και σήμερα είναι υπεύθυνη για όλη την παραγωγή οινοπνεύματος του συγκροτήματος. Μετά το Jack Daniels, το Jim Beam είναι η δεύτερη μεγαλύτερη μάρκα με πωλήσεις 65 εκατ. φιάλες ετησίως στις Ηνωμένες Πολιτείες και ενδέκατη σε παγκόσμιο επίπεδο.

Bulleit: Το Bulleit Bourbon άρχισε να παράγεται για πρώτη φορά τον 19^ο αιώνα στο Louisville, Kentucky από τον Αύγουστο Bulleit. Εξελιχθηκε γρήγορα στο ουίσκι των σκαπανέων και των αποίκων της εποχής, οι οποίοι προμηθευόντουσαν τρόφιμα στο τότε παραμεθόριο Kentucky. Με το θάνατο όμως του Bulleit το 1860 τέλειωσε σε πρώτη φάση και η ιστορία του Bulleit ουίσκι. Μόλις το 1980 επανέφερε στη ζωή τη μάρκα αυτή ένας μακρινός εγγονός του Bulleit, ο Tom Bulleit. Το ουίσκι αυτό παράγεται μ' ένα περίπλοκο τρόπο. Με τη χρήση διαφορετικών ειδών μαγιάς και διεργασίες ζύμωσης παράγονται αρχικά δέκα διαφορετικά ουίσκι, τα οποία ωριμάζουν σε 6 με 8 χρόνια προτού να ανακατευθούν μεταξύ τους. Η περιεκτικότητά του σε οινόπνευμα είναι 45% vol.

Elijah Craig: Η μάρκα αυτή φέρει το όνομα ενός ιεροκήρυκα των Βαπτιστών, για τον οποίο λέγεται ότι και ο ίδιος έκανε απόσταξη και συχνά αναφέρεται ακόμα και ως ο άνθρωπος εκείνος που ανακάλυψε το Bourbon. Άλλοι πάλι ισχυρίζονται, ότι αυτό είναι ένας μύθος που βγήκε στα τέλη του 19^{ου} αιώνα για να εκνευρίσει τους αντίπαλους των οινοπνευματωδών ποτών, ότι τάχα ήταν ένας ιερωμένος αρμόδιος για τη δημιουργία του διαβολικού αυτού πράγματος, δηλαδή για το οινόπνευμα. Όπως όμως να έχει η ιστορία, το Elijah Craig είναι ένα ιδιαίτερο Bourbon που παρασκευάζεται σύμφωνα με μια πατροπαράδοτη συνταγή στη Heaven Hill Distillery στο Bardstown/ Kentucky. Το ουίσκι αυτό ωριμάζει 12 χρόνια και η περιεκτικότητά του σε αλκοόλ ανέρχεται σε 47% vol.

Jack Daniels: Το πρώτο σε πωλήσεις ουίσκι στις Ηνωμένες Πολιτείες με 80 εκατ. φιάλες το χρόνο (2000). Το πλήρες όνομα είναι «Jack Daniel's Tennessee Whiskey» που οφείλεται στον ιδρυτή Jack Daniel (1846 - 1911) που άρχισε να δουλεύει σε ηλικία 13 ετών στην απόσταξη. Το

1866 ίδρυσε τη δική του επιχείρηση, την οποία δήλωσε επίσημα. Δίκαια, είναι ο πρώτος με άδεια χρήσης αποστακτηρίου στις Ηνωμένες Πολιτείες. Από το 1895 το Jack Daniels πωλείται στις χαρακτηριστικές τετράγωνες μπουκάλες. Το 1906 ο Jack Daniel, αποσύρθηκε από τη φίρμα του αφήνοντας τη διεύθυνση στον ανιψιό του Lew Motlow. Όταν το 1910 στο Tennessee επιβλήθηκε ποτοαπαγόρευση, η φίρμα την αντιμετώπισε μετακομίζοντας στο St. Louis. Αλλά το 1920 όταν κηρύχθηκε καθολική ποτοαπαγόρευση (1920 - 1933) η φίρμα αναγκαστικά έκλεισε. Από το 1933 και μετά άρχισε σταδιακά να μην ισχύει η ποτοαπαγόρευση. Στις πολιτείες που είχαν κρατήσει ακόμη την ποτοαπαγόρευση ανήκε και ένα τμήμα του Tennessee. Ο Lew Motlow πήρε άδεια ύστερα από πέντε χρόνια για να κάνει ουίσκι, αλλά με τον περιοριστικό όρο να μην το πουλάει ή το σερβίρει στο «στεγνό» τμήμα της πολιτείας (μια περιοχή που δεν γίνεται πώληση αλκοόλ). Αυτός ο περιορισμός ισχύει μέχρι σήμερα. Μετά το θάνατο του Lew Motlow το 1947 η επιχείρηση περιήλθε στους γιους του. Αυτοί την πούλησαν το 1956 στο συγκρότημα Brown - Forman με τον όρο ότι οι απόγονοι της οικογένειας θα αποφασίζουν και στο μέλλον για τις υποθέσεις της επιχείρησης. Στις ετικέτες γράφεται μέχρι σήμερα το όνομα Lew Motlow σαν ιδιοκτήτης. Στο εμπόριο πωλούνται το 4 μέχρι 5 ετών «Jack Daniel's old No 7» (43% vol.) με μαύρη ετικέτα, το «Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey» (45% vol.) και το «Gentleman Jack» (40% vol.).

Four Roses: Το Four Roses παράγεται από το 1888 στο Lawrenceburg/Kentucky και από το 1943 ανήκει στην ιδιοκτησία της πολυεθνικής Seagram. Η μεγάλη αυτή μάρκα προσφέρεται με πολλές παραλλαγές στις Ηνωμένες Πολιτείες. Σαν Bourbon είναι μόνο γνωστό εκτός των Ηνωμένων Πολιτειών. Το Four Roses είναι πολύ γνωστό σε πολλές ευρωπαϊκές χώρες αλλά και ως στην Ιαπωνία σαν ένα από τα καλύτερα ουίσκι. Περιεκτικότητα σε αλκοόλ 40% vol.

Maker's Mark: Από την μικρότερη μονάδα απόσταξης στο Kentucky παράγεται το «Maker's Mark». Μόνο 40 βαρέλια την ημέρα διατίθενται για εμφιάλωση. Η ιστορία όμως της επιχείρησης αυτής αρχίζει το 1805.

Αλλά όμως το «Maker's Mark» ήρθε για πρώτη φορά στην αγορά το 1959. Το 1981 περιήλθε στο καναδικό συγκρότημα Hiram Walker (Canadian Club), το οποίο με τη σειρά του αποτελεί τμήμα της Allied Domecq. Από τα διάφορα είδη γνωστό είναι το 6 ετών «Maker's mark Kentucky Straight» με 45% περιεκτικότητα σε αλκοόλ.

Wild Turkey: Η μάρκα αυτή ιδρύθηκε το 1855 στο Lawrenceburg/Kentucky αρχίζοντας μ' ένα μικρό αποστακτήρα. Για πρώτη φορά όμως βγήκε στην αγορά μ' αυτό το όνομα το 1942. Η φίρμα ανήκει σήμερα στην ιδιοκτησία της Pernod Ricard. Στο εμπόριο πωλούνται τα «Old No 8 Brand Kentucky Straight» (43,4% vol.) και «Wild Turkey Rare Breed». Το τελευταίο είναι ένα μείγμα από 6 - 8 ουίσκι, 12ετής εξατομικευμένες αποστάξεις και έχει μια περιεκτικότητα σε αλκοόλ περίπου 55%.

Woodford: Το 1990 άρχισε η ανανέωση της επιχείρησης απόσταξης Labrot & Graham που είχε ιδρυθεί το 1812 στο Woodford County /Kentucky αρχίζοντας πάλι την παραγωγή. Η απόσταξη γίνεται με τη μέθοδο pot - still (βλ. κεφ. 1.2). Για πρώτη φορά το «Woodford» εμφανίστηκε το 1996 μετά από 6 χρόνια ωρίμανσης. Το νέο αυτό ουίσκι φέρει το όνομα «Woodford Reserve Distille's Select» (45,2% vol.).

Καναδικό ουίσκι

Η παραγωγή του καναδικού ουίσκι άρχισε αρκετά αργότερα απ' ότι στις Ηνωμένες Πολιτείες. Δυο από τους μεγαλύτερους παραγωγούς του ουίσκι, οι Hiram Walker και Seagram, που υπάρχουν μέχρι σήμερα είχαν μεγάλη συμμετοχή στην επιτυχημένη πορεία του καναδικού ουίσκι, το οποίο γράφεται όπως στη Σκωτία χωρίς «e».

Ο Hiram Walker άρχισε το 1864 την παραγωγή ουίσκι κοντά στο Οντάριο. Η μάρκα του, το Canadian Club, μια από τις πρώτες που εμφανίστηκε και βρήκε μεγάλη ανταπόκριση στις Ηνωμένες Πολιτείες. Η

δεύτερη επιτυχημένη επιχείρηση η Seagram με το «Seagram's V.O.» που το λάνσαρε το 1916 στην αγορά.

Ιστορική ανασκόπηση

Η εποχή της ποτοαπαγόρευσης στις Ηνωμένες Πολιτείες έπαιξε πολύ σημαντικό ρόλο για την ανάπτυξη του канаδικού ουίσκι. Κατά τη διάρκεια αυτής της εποχής (1920 - 1933) οι канаδοί προμήθευαν παράνομα την αμερικάνικη αγορά με ουίσκι. Από τη μια πλευρά η ποτοαπαγόρευση συνέβαλε στην πτώση του ιρλανδικού ουίσκι απ' την άλλη μεριά όμως άρχισε η άνοδος του канаδικού ουίσκι στην παγκόσμια αγορά.

Στο τέλος της ποτοαπαγόρευσης οι περισσότερες εγκαταστάσεις απόσταξης ουίσκι, είχαν κλείσει και δεν υπήρχαν αποθέματα. Το κενό αυτό συμπλήρωσαν οι канаδοί με τις τεράστιες ποσότητες που είχαν αποθηκεύσει τον καιρό της ποτοαπαγόρευσης. Σήμερα στις Ηνωμένες Πολιτείες γίνεται περισσότερη κατανάλωση канаδέζικου από ότι αμερικάνικου ουίσκι. Ένας λόγος ακόμα για την προτίμησή του από άλλα ουίσκι είναι η ποιότητα της γεύσης και η διαύγεια του.

Η παραγωγή

Το Canadian Club παρασκευάζεται με άλλο τρόπο απ' ότι το σκωτσέζικο ή το ιρλανδικό ουίσκι. Αποτελείται από ένα μείγμα από αγνό ουίσκι και καθαρό οινόπνευμα και από απόσταξη δημητριακών. Κάθε μείγμα περιέχει μέχρι είκοσι διαφορετικά είδη ουίσκι. Τα δημητριακά που χρησιμοποιούνται είναι κυρίως σίκαλη, όπως και καλαμπόκι και σιτάρι ή κριθάρι που έχει υποστεί ζύμωση. Για την απόσταξη εφαρμόζονται ανάλογα με την ανάγκη διάφορες μέθοδοι. Οι μίξεις γίνονται ή κατευθείαν από το νέο ουίσκι ή μετά την ωρίμανση του κάθε είδους ουίσκι που συμμετέχει στο μείγμα. Το ουίσκι διατηρείται σε παλιά βαρέλια Bourbon ή σε καινούργια όπως επίσης σε ήδη μεταχειρισμένα δρύινα

βαρέλια. Ο ελάχιστος χρόνος παραμονής του στο βαρέλι διαρκεί τρία χρόνια. Κατά κανόνα όμως το καναδικό ουίσκι είναι 4 μέχρι 6 ετών. Υπάρχουν όμως και 10 και 12 ετών Canadian ουίσκι. Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε αλκοόλ ανέρχεται στο 40% vol.

Οι μάρκες

Το Canadian έχει την ηπιότερη μαλακότερη γεύση απ' όλα τα άλλα είδη ουίσκι . Πίνεται όπως το σκωτσέζικο ουίσκι, αλλά είναι επίσης κατάλληλο και για κοκτέιλ με τη διαφορά όμως ότι δεν έχει τη γνώριμη διαπεραστική γεύση που έχει το Bourbon.

Canadian Club:

Το ουίσκι Canadian Club εμφανίστηκε στην αγορά το 1884 από τον Hiram Walker (Allied Domecq). Η ετήσια πώληση ανέρχεται περί τα 30 εκατ. φιάλες καθιστώντας το μια απ' τις μεγαλύτερες καναδικές μάρκες. Ο καθιερωμένος τύπος παρασκευάζεται από μείγματα που έχουν μια 6ετή ωρίμανση. Από το 1980 υπάρχει επίσης στην αγορά και το ηλικίας 12 ετών «Classic». Αμφότερα έχουν μια περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 40% vol.

Gooderham & Worts: Στο Οντάριο, που βρίσκεται σήμερα το Toronto ιδρύθηκε το 1832 από τους Gooderham & Worts (βλ. Pike Creek) το 1^ο αποστακτήριο ουίσκι για το εμπόριο και από σεβασμό για τους ιδρυτές επανιδρύθηκε η παλιά αυτή φίρμα. Οι William Gooderham και James Worts παρασκεύαζαν δυο διαφορετικά είδη ουίσκι. Το ένα ήταν τυπικό ουίσκι της εποχής του. Το άλλο όμως ήταν ουίσκι αγνώστου τύπου για την εποχή του. Η απόσταξη γινόταν δυο φορές σε χάλκινα καζάνια και στη συνέχεια φιλτραριζόταν σε στρώμα από ξυλοκάρβουνα. Κατόπιν ακολουθούσε πολυετής ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια. Όταν η μάρκα αυτή ξαναεμφανίστηκε στο εμπόριο η παραγωγή εξακολουθούσε να γίνεται με την παλιά μέθοδο. Το ουίσκι που προέκυψε χαρακτηρίζεται για την τέλεια γεύση και για την απαλότητα του. Το Gooderham και Worts Small Batch έχει μια περιεκτικότητα σε αλκοόλ 45% vol.

Lot No 40: Ο αριθμός αυτός με τη λέξη Lot N° 40 φανερώνει την έκταση γης που πήρε στην επαρχία «Άνω Καναδάς» ο Joshua Booth το 1792. Εκεί εγκαταστάθηκε ο Booth, στη βόρεια όχθη της λίμνης Ontario, και έφτιαξε ένα μύλο για να αλέθει δημητριακά. Οι αγρότες όμως της γύρω περιοχής δεν είχαν πολλές φορές χρήματα για να πληρώνουν στο Booth το τέλος άλεσης για το σιτάρι τους. Γι' αυτό πλήρωναν τα χρέη τους με δημητριακά. Για να μην καταστραφούν όμως τόσες ποσότητες δημητριακών ο Booth άρχισε την απόσταξη. Η μέθοδος του ήταν απλή και σύμφωνα μ' αυτή την πατροπαράδοτη μέθοδο συνεχίζει την απόσταξη μέχρι σήμερα ο Michael Booth, απόγονος του πρώτου.

Το Lot N° 40 είναι ένα ιδιαίτερο καναδικό ουίσκι σε γνήσια και απλή μορφή. Με πρώτο υλικό τη σίκαλη παρασκευάζεται σε μικρές ποσότητες ένα Single Grain Whiskey. Κατόπιν το απόσταγμα ωριμάζει οχτώ χρόνια σε δρύινα βαρέλια που προηγουμένως είχαν «καπνιστεί». Πρόκειται για ένα ιδανικό κλασσικό ουίσκι, με σπάνια αξία, που θυμίζει την έναρξη της παραγωγής ουίσκι στον Καναδά. Περιεκτικότητα σε αλκοόλ 43% vol.

Pike Creek: Τα καναδικά ουίσκι Pike Creek, Gooderham & Worts και Lot N° 40 παρασκευάζονται στις εγκαταστάσεις απόσταξης Corby κοντά στο Τορόντο. Εκτός του ότι ανήκουν στην ίδια εταιρεία δεν έχουν κανένα άλλο κοινό γνώρισμα. Και τα τρία είναι κλασσικά ουίσκι ανώτατης ποιότητας. Το Pike Creek είναι μια τοποθεσία που βρίσκεται 30 χιλ. από τις εγκαταστάσεις απόσταξης. Σ' αυτή την ήσυχη περιοχή ωριμάζει γύρω στα 10 χρόνια το ουίσκι Pike Creek σε καπνισμένα δρύινα βαρέλια. Μετά τοποθετείται σε βαρέλια από κρασί Port όπου και παραμένει μέχρι ν' αποκτήσει την επιθυμητή γεύση. Κατά την τελευταία παραμονή του το ουίσκι παίρνει ένα άρωμα Port και εξελίσσεται σε ουίσκι πρώτης τάξης. Περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 40% vol.

Crown Royal: Η ιστορία του Seagram αρχίζει το 1857. Τη χρονιά αυτή ίδρυσε ο Joseph E. Seagram μια εγκατάσταση απόσταξης στο Waterloo / Ontario. Η ανοδική πορεία της φήμης άρχισε το 1928 όταν αυτή ανέλαβε την επιχείρηση του Sammel Bronfman, ο οποίος ασχολούταν

επίσης με την παραγωγή οινοπνευματωδών ποτών. Μια από τις μεγαλύτερες μάρκες της φίρμας είναι το Crown Royal με ετήσια πώληση 42 εκατομ. Φιάλες. Το εξαιρετικό αυτό ουίσκι κυκλοφόρησε για πρώτη φορά στον Καναδά με την ευκαιρία της επίσκεψης στη χώρα του Βασιλιά της Αγγλίας Γεωργίου του VI. Το μείγμα αυτό (Blend) από εξαιρετικά ουίσκι που κανένα δεν είναι μικρότερο των 10 ετών, προσφέρεται στο εμπόριο σε μπουκάλι σχήματος στέμματος μέσα σε μια μπλε βελούδινη θήκη. Περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 40% vol.

Champagne (Σαμπάνια)



Ιστορική Ανασκόπηση

Η πατρίδα του καμπανίτη οίνου είναι η επαρχία της Καμπανίας, μια λοφώδης περιοχή 150 χμ ΒΑ του Παρισιού. Η Σαμπάνια όπως την γνωρίζουμε σήμερα, εμφανίστηκε στις αρχές του 18^{ου} αιώνα.

Η Παραγωγή

Περίπου 15.000 αμπελουργοί, 40 συνεταιρισμοί και γύρω στις 265 βιομηχανίες παρασκευάζουν 270 εκατ. φιάλες ετησίως.

Ο τρύγος γίνεται στην Καμπανία κατά τα τέλη Σεπτεμβρίου. Το επόμενο βήμα μετά το στύψιμο είναι η τοποθέτηση του μούστου σε δρύινα βαρέλια. Η ζύμωση του μούστου και η μετατροπή του στο τελικό προϊόν βασίζεται στη "μέθοδο της Καμπανίας" (Methode Champenoise).

Οι Μάρκες

Moet & Chandon: Ιδρύθηκε το 1743 στο Epernay και είναι με διαφορά ο μεγαλύτερος οίκος παραγωγής σαμπάνιας παγκοσμίως. Στα κελάρια της εταιρίας βρίσκονται αποθηκευμένες πάνω από 100 εκατ. φιάλες. Η "Brut Imperial" που παράγει ο οίκος είναι η σαμπάνια με τη μεγαλύτερη κατανάλωση στο κόσμο. Επίσης παγκοσμίως γνωστή είναι και η "Dom Perignon".

Mumm: Ο οίκος Mumm ιδρύθηκε το 1827 στο Reims. Η ετήσια παραγωγή είναι 11 εκατ. φιάλες, με πρώτο στις προτιμήσεις το γνωστό "Gordon Rouge".

Pommery: Ο οίκος Pommery ιδρύθηκε το 1836 στο Reims. Ετησίως πωλούνται 6 εκατ. φιάλες. Πασίγνωστη είναι η "Brut Champagner" που κυκλοφορεί στην αγορά από το 1879.

Perrier Jouet: Ο οίκος αυτός ιδρύθηκε το 1811 στο Epernay από τον Pierre Nicolas Perrier Jouet και παράγει το χρόνο 3 εκατ. φιάλες .

Sekt:

Ο αφρώδης οίνος είναι γνωστός στη Γερμανία με το όνομα Sekt. Πουθενά αλλού σ' ολόκληρο τον κόσμο δεν υπάρχει τόσο μεγάλη κατανάλωση Sekt όσο στη Γερμανία. Οι γερμανοί καταναλώνουν κατά κεφαλή 5 λίτρα Sekt το χρόνο.

Ιστορική ανασκόπηση

Πατρίδα του αφρώδους οίνου θεωρείται η νότιος Γαλλία, όπου το 1544 έγινε το πρώτο αυτό κρασί που είχε το όνομα «Blancquett de Limoux». Η σαμπάνια «ανακαλύφθηκε» περίπου εκατό χρόνια αργότερα και έφτασε σε ζενίθ της δόξας της στη διάρκεια του 19^{ου} αιώνα. Μετά τη Γαλλία άρχισε να παράγει αφρώδη οίνο η Γερμανία (1872). Η Ουκρανία με τη χερσόνησο της Κριμαίας ανήκει επίσης στους μεγάλους παραγωγούς αφρώδους οίνου. Ο παγκόσμιος γνωστός Sekt της Κριμαίας παρασκευάζεται μερικώς με την πατροπαράδοτη μέθοδο της ζύμωσης στη φιάλη. Ο εξαγόμενος Sekt Κριμαίας δεν είναι μονάχα ο κόκκινος και γλυκός αλλά επίσης ο λευκός και ξηρός. Από τη δεκαετία του '80 με την αυξανόμενη ζήτηση Sekt όλο και περισσότερες χώρες παρασκευάζουν

αφρώδη οίνο, όπως π.χ. Καλιφόρνια (ΗΠΑ), Νότια Αφρική και Αυστραλία με τους καλούμενους «Sparkling Wines» που προσφέρουν στο εμπόριο.

Ότι αφορά τώρα την καταγωγή της λέξης «Sekt» υπάρχουν διάφορες εκδοχές. Επικρατέστερη όμως είναι, ότι η καταγωγή της λέξης προέρχεται από το ισπανικό «vino seco» (ξηρός οίνος). Όπως λέει και το όνομα «αφρώδης οίνος» πρόκειται για ένα κρασί που έχει την ιδιότητα να αφρίζει. Η καλή ποιότητα Sekt εξαρτάται από τη πρώτες του ύλες, δηλαδή το καλό κρασί και τα κατάλληλα σταφύλια που θα χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή του.

Η παραγωγή

Η κλασική μέθοδος παραγωγής Sekt περιλαμβάνει δυο ζυμώσεις. Στο κρασί που προέκυψε από την πρώτη ζύμωση προστίθεται μαγιά και μούστος από σταφύλι. Η δεύτερη ζύμωση γίνεται είτε στις μπουκάλες είτε σε μεγάλα μεταλλικά ντεπόζιτα. Η διαδικασία παραγωγής είναι όμοια μ' αυτή της σαμπάνιας. Καθοριστικοί παράγοντες για μια καλή ποιότητα Sekt είναι η ποιότητα του βασικού οίνου που χρησιμοποιείται και ο χρόνος της 2^{ης} ζύμωσης. Εάν εκπληρούνται οι δυο αυτοί παράγοντες προκύπτει ένα καλό προϊόν, ανεξάρτητα αν η ζύμωση έγινε στη φιάλη ή στο ντεπόζιτο. Ένας «αφρώδης οίνος ανωτέρας ποιότητας» πρέπει να έχει το λιγότερο 10% αλκοολικούς βαθμούς, 185 मिलिग्रामμάρια/lit θειϊκό οξύ και ο χρόνος παρασκευής, συμπεριλαμβανομένης της ζύμωσης και της ωρίμανσης, πρέπει να είναι το λιγότερο 6 μήνες για sekt σε ντεπόζιτα και 9 μήνες για Sekt σε φιάλες καθώς επίσης πρέπει να αναγράφεται και το ποσοστό της ζάχαρης. Οι αναλογίες της ζάχαρης προσδιορίζουν και το εκάστοτε είδος sekt: \

- α) «Extra μπρούσκο»: 0 - 6 γραμμάρια (ζάχαρη)
- β) «Μπρούσκο»: λιγότερο από 15γραμμάρια
- γ) «Extra ξηρό»: 12 - 20 γραμμάρια
- δ) «Ξηρός»: 17-35 γραμμάρια
- ε) «Ημίξηρο»: 33-50γραμμάρια

Αν διαθέτει πάνω από 50γραμμάρια ζάχαρη ο Sekt (= αφρώδης οίνος ποιότητας) χαρακτηρίζεται ως «ήπιος».

Οι μάρκες

Adam: Το Adam, που κυκλοφορεί σε Μπρούσκο και Ροζέ είναι Sekt ποιότητας της εταιρείας Henkel και φέρουν το όνομα του ιδρυτή της εταιρείας. Για το μπρούσκο χρησιμοποιούνται κρασιά Chardonnay (Καμπανία) και για το ροζέ κρασιά Gamay (Περιοχή Beaujolais, Γαλλία).

Deinhard: Η παραγωγή Sekt της μάρκας Deinhard άρχισε το 1833 στο Κόμπλεντς της Γερμανίας. Η μάρκα ποιότητας «Lila» παράγεται από το 1910. Από το 1997 η Deinhard ανήκει στην ιδιοκτησία της «Henkel & Sohnlein».

Furst von Metternich: Είναι η γνωστή γερμανική μάρκα Sekt. Ο καγκελάριος Von Metternich ήταν άλλοτε ιδιοκτήτης της περιοχής Johannisberg στο Rheingau (περιοχή του Ρήνου) όπου βρίσκονταν οι αμπελώνες με κλίματα του είδους Riesling (εξαιρετικό άσπρο σταφύλι). Το σταφύλι αυτό και συνακόλουθα το κρασί παραμένει μέχρι σήμερα η βασική πρώτη ύλη για αυτή τη μάρκα. Στο εμπόριο πωλούνται τα τρία είδη της μάρκας: Ξηρό, Έξτρα Ξηρό και Μπρούσκο. Το τελευταίο παράγεται από κρασιά της περιοχής Johannisberg με την κλασική μέθοδο της ζύμωσης στη φιάλη.

Henkel: Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1832 στη Μαλεντία (Mainz) από τον Adam Henkel και σήμερα βρίσκεται στο Wiesbaden - Biebrich. Η μάρκα Henkel Trocken (ξηρός) παρασκευάζεται από το 1894 και είναι ένα από τα παλιότερα γερμανικά sekt με παγκόσμια κυκλοφορία. Η Henkel Trocken είναι η πιο δημοφιλής μάρκα Sekt στη Γερμανία και έχει τη μεγαλύτερη κατανάλωση.

Mumm: Η οικογένεια Mumm από τη Φραγκφούρτη που ασχολείτο με το εμπόριο κρασιών, ίδρυσε το 1827 στη γαλλική πόλη Reims (Καμπανία) την ομώνυμη εταιρεία σαμπάνιας Mumm. Μετά τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο ο τελευταίος γερμανός ιδιοκτήτης της εταιρείας άνοιξε στη

Φραγκφούρτη το 1922 τη φίρμα «Mumm και Co». Αργότερα και οι δυο εταιρείες (Reims & Φραγκφούρτη) περιήλθαν στην ιδιοκτησία της πολυεθνικής Gram, που το 2000 πούλησε τη γερμανική Mumm. Στην αγορά υπάρχουν τα είδη: ξηρό, έξτρα ξηρό, μπρούσκο και το Jules Mumm ημίξερο.

Sohnlein: Η φίρμα αυτή ιδρύθηκε το 1864 από τον Johan Jacob Sohnlein στο Wiesbaden - Schierstein (Γερμανία). Το 1876 κυκλοφόρησε στην αγορά η μάρκα «Rheingold» (το χρυσάφι του Ρήνου) που υπάρχει μέχρι σήμερα και είναι «Sekt ανώτατης ποιότητας». Το 1987 η εταιρεία ενώθηκε με την εταιρεία Henkel.

Λικέρ



Cointreau

Ιστορική ανασκόπηση

Το 1827 άρχισε στην πόλη Angers (Γαλλία) από την οικογένεια Cointreau η απόσταξη λικέρ. Στην αρχή η παραγωγή γινόταν από διάφορα λικέρ των φρούτων της περιοχής. Μερικά χρόνια αργότερα

ιδρύθηκε από τα αδέρφια Εδουάρδο και Αδόλφο Κουαντρώ (Cointreau) η εταιρεία των αδελφών Cointreau. Το 1875 ο Εδουάρδος Cointreau ο νεότερος ανέλαβε τη μικρή ακόμη επιχείρηση. Ήθελε να δημιουργήσει ένα τελείως διαφορετικό λικέρ και έφτιαξε το Cointreau, ένα πολύ εύγεστο λικέρ από πορτοκάλι.

Η παραγωγή

Για την παρασκευή του λικέρ χρησιμοποιούνται οι φλούδες από γλυκά και πικρά πορτοκάλια που προέρχονται από τη Βραζιλία, την Αϊτή και την Ισπανία. Τα πορτοκάλια ανακατεύονται και μετά τοποθετούνται σε αλκοόλ για να γίνει η ζύμωση. Η αναλογία των φρούτων και η όλη διαδικασία της παραμονής τους στο αλκοόλ αποτελεί το μυστικό της συνταγής της οικογένειας.

Κατόπιν ακολουθεί η απόσταξη, όπου το θερμό αλκοόλ αποσπά το άρωμα από τις φλούδες των πορτοκαλιών. Στην τελική φάση προσθέτονται ζάχαρη, νερό και διαφανές οινόπνευμα, όπου στο τέλος προκύπτει το Cointreau.

Η μάρκα

Cointreau: Το κρυσταλλικό, διαυγές, παχύρρευστο Cointreau είναι ένα λικέρ που το κύριο συστατικό του είναι το πικρό πορτοκάλι. Διαφέρει από άλλα λικέρ πορτοκαλιών, στο ότι δεν είναι γλυκό αλλά έχει μια εξαιρετικά δυνατή και τσουχτερή γεύση (μπρούσκο). Το Cointreau είναι ένα από τα σπουδαιότερα λικέρ σε παγκόσμιο επίπεδο και επί πλέον ένα κλασσικό ποτό μεταξύ των άλλων λικέρ που υπάρχουν.

Grand Marnier

Ιστορική ανασκόπηση

Το πιο γνωστό απ' όλα τα λικέρ είναι αναμφισβήτητα το Grand Marnier. Η ασυναγώνιστη συνταγή του από ευγενές, παλαιό Cognac και

εξωτικά πικρά πορτοκάλια, η ασυνήθιστη, εντυπωσιακή φιάλη του, η διεθνής εξάπλωσή του σε 120 χώρες του δίνουν τη θέση του στη διεθνή αγορά σαν τη μεγαλύτερη μάρκα λικέρ με πώληση 17 εκατομμύρια φιάλες το χρόνο. Η φίρμα Marnier - L'apostolle είναι μέχρι σήμερα οικογενειακή επιχείρηση και εδώ και 20 χρόνια κατέχει την πρώτη θέση στην εξαγωγή λικέρ στη Γαλλία.

Η παραγωγή

Η παραγωγή του Grand Marnier αρχίζει το 1827 στη μικρή πόλη Neauphle - le - Chateau κοντά στο Παρίσι. Στο αποστακτήριο L'apostolle απασχολούνταν από τότε με την παραγωγή λικέρ. Κατά τη διάρκεια του πολέμου του 1870 ο Ευγένιος Marnier, ο γιος του ιδρυτή της φίρμας αποσύρθηκε στην περιοχή Cognac και άρχισε το εμπόριο με κονιάκ. Ακολουθώντας τη μόδα της εποχής ο Λουδοβίκος - Αλέξανδρος Marnier - Larostolle, ο γαμπρός του Ευγένιου, επιχείρησε να λανσάρει ένα ασυνήθιστο λικέρ. Έκανε δοκιμές με κονιάκ και με χυμό από πικρά πορτοκάλια της Καραϊβικής και επιτέλους το 1880 οι προσπάθειές του στέφθηκαν με επιτυχία. Το Grand Marnier είναι ένα λικέρ πορτοκαλιών που έχει ως βάση το κονιάκ. Από τις φλούδες πικρών πορτοκαλιών της Καραϊβικής (Curacao) προκύπτει κατά την απόσταξη ένα αρωματικό εκχύλισμα, το οποίο αναμιγνύεται με κονιάκ και ζάχαρη και δίνει το Grand Marnier.

Δυο αποκλειστικά, ασυναγώνιστα είδη είναι το Cuvée du Centenaire με λεπτό κονιάκ της Κομπανίας (Fine Champagne Cognacs) ηλικίας 6 έως 12 ετών και εν μέρει μέχρι 25 ετών ωρίμανση και το Cuvée du Cent Cinquantenaire cognacs) ηλικίας 15 ως 30 ετών και εν μέρει μέχρι 50 ετών.

Το Grand Marnier σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου σε ποτηράκια του λικέρ, μαζί με τον καφέ ή σαν επιδόρπιο ποτό. Επίσης το Grand Marnier προτιμάται σαν Long drink με χυμό πορτοκαλιού και με παγάκια (on the rocks), χυμό φράπας ή πικρό λεμόνι.

Southern Comfort

Ιστορική ανασκόπηση

Το Southern Comfort ή αλλιώς «The Grand and Old Drink of the South» είναι η μεγαλύτερη και παλαιότερη εταιρία λικέρ στις Ηνωμένες Πολιτείες. Οι ρίζες της τοποθετούνται γύρω στα 1860 όταν στη Νέα Ορλεάνη ένας ερασιτέχνης ονόματι Heron προσπαθούσε με διάφορα φρούτα και μπαχαρικά να «μαλακώσει» το ουίσκι, που τότε είχε ακόμη μια τραχιά γεύση.

Σύμφωνα όμως με άλλες πηγές, τη συνταγή για το λικέρ την έφερε στη Νέα Ορλεάνη ο Γάλλος ευγενής Jean Lafitte. Πολλά πράγματα όμως παραμένουν ακόμα αδιευκρίνιστα, σε ότι αφορά στην ιστορία του Southern Comfort. Σίγουρο όμως είναι ότι το Southern Comfort διατίθετο στο St. Louis Missouri σε φιάλες ήδη από το τέλος του 19^{ου} αιώνα.

Η παραγωγή

η συνταγή του Southern Comfort κρατείται μυστική, δίνοντάς του έτσι μεγαλύτερη αίγλη. Πολλοί προσπάθησαν να μιμηθούν το Southern Comfort αλλά κανείς δεν το κατόρθωσε. Πιστεύεται όμως ότι η βασική του ύλη είναι το ουίσκι Bourbon. Αυτό σίγουρα ίσχυε για τα περασμένα χρόνια. Σήμερα χρησιμοποιείται διαφανές οινόπνευμα. Επί πλέον προσθέτονται φρούτα, ιδιαίτερα ροδάκινα και αχλάδια όπως επίσης γύρω στα 100 βότανα και καρυκεύματα. Μετά τη ζύμωση του, παραμένει για ωρίμανση οχτώ μήνες σε βαρέλια για να αξιοποιήσει στο μέγιστο όλες τις ιδιότητες των συστατικών που το απαρτίζουν.

Το Southern Comfort προσφέρει πολυποικιλη απόλαυση και χρησιμοποιείται για Long drinks κυρίως για την ιδιαίτερη γεύση από ροδάκινο που το χαρακτηρίζει.

Benedictine DOM (Βενεδικτίνη)

Ιστορική ανασκόπηση

Το μοναστήρι Fecamp του τάγματος των Βενεδικτών μοναχών ιδρύθηκε στη Νορμανδία το 958. Ένας από τους καλόγερους που ζούσε σ' αυτό το μοναστήρι τον 16^ο αιώνα , ο αδελφός Bernardo Vincelli εν έτη 1510 παρασκεύασε ένα ελιξίριο, με την ίδια συνταγή που παρασκευάζεται μέχρι σήμερα το ηδύποτο λικέρ Benedictine.

Το ελιξίριο του καλόγερου αποτελείτο από 27 διαλεγμένα βότανα τα οποία είχαν ευεργετικές ιδιότητες. Με το πέρασμα του χρόνου εξαφανίστηκε η συνταγή του αδελφού Vincelli, που μάλλον ήταν καταχωνιασμένη σε κάποια ντουλάπια. Αλλά πριν καταστραφεί το Μοναστήρι το 1789 από τη γαλλική επανάσταση οι καλόγεροι του Fecamp φρόντισαν να σώσουν όλα τα αρχεία, τα βιβλία και ότι άλλο γραπτό υπήρχε.

Η παραγωγή

Ο Αλέξανδρος Le Grand, έμπορος στο Fecamp, κατά τύχη το 1863 ανακάλυψε τη συνταγή του ελιξιρίου του Vincelli σε χαρτιά και τίτλους που κληρονόμησε. Με αφορμή αυτή την ξαφνική αυτή κληρονομιά, άρχισε να κάνει δοκιμές, μελετώντας συγχρόνως τις ιδιότητες των βοτάνων, ώσπου τελικά ανασυνέθεσε την παλιά συνταγή με την αρχική της σύσταση. Η παραγωγή αρχίζει με την επιλογή διαφορετικών σε είδος και άρωμα βοτάνων που ταιριάζουν όμως μεταξύ τους. Προκύπτουν στην αρχή πέντε ομάδες μειγμάτων. Τα τέσσερα μείγματα θα υποστούν απόσταξη. Στο πέμπτο μείγμα που αποτελείται μόνο από φρούτα και τις φλούδες τους προστίθεται σε αλκοόλ για να «τραβήξει» το άρωμά τους. Όλα μαζί μετά θα παραμείνουν τρεις μήνες σε δρύινα βαρέλια.

Μετά το ανακάτεμα το μείγμα θα παραμείνει για 8 μήνες ακόμα στα βαρέλια. Ακολούθως θα προστεθούν με μια ορισμένη αναλογία, νερό, διαφανές οινόπνευμα, σιρόπι, μέλι, καραμέλα και σαφράν. Ακολουθεί

πάλι ένα διάστημα 3 μηνών παραμονή στα βαρέλια. Είναι γνωστό τοις πάσι πως δεν υπάρχει χώρα σ' όλο τον κόσμο που να μην υπάρχει αυτό το λικέρ στην τυπική μπουκάλα που λάνσαρε ο Αλέξανδρος Le Grand, («Bouteille normande» = μπουτίλια Νορμανδίας). Όχι μόνο η μπουκάλα αλλά και η πρόσθετη λέξη DOM οφείλεται στον ίδιο (των A. Le Grand). Τα αρχικά της ακροστιχίδας DOM αντιστοιχούν στο λατινικό «Deo Optimo Maximo» το οποίο μεταφράζεται ως (αφιερωμένο) στον καλύτερο και μεγαλύτερο Θεό. Το συγκεκριμένο ποτό, από το 1937 παράγεται στο Fecamp και το B & B (Buquett & Brandy). Συνδυάζει τη γεύση του λικέρ με το άρωμα ενός καλού κονιάκ.

Η Βενεδικτίνη σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου ή ελαφρώς δροσερή σε ποτηράκια του λικέρ, επίσης «on the Rocks» και σαν long drink με παγάκια και φρουτοχυμούς ή Tonic Water.

Chartreuse

Τα κλασσικά λικέρ παρασκευάστηκαν για 1^η φορά σε Μοναστήρια στα οποία οι καλόγεροι έκαναν απόσταξη από δικές τους συνταγές τις οποίες κρατούσαν μυστικές. Τα λικέρ Chartreuse στη Γαλλία είναι μοναδικά, παγκοσμίως γνωστά που εξακολουθούν να παράγονται από καλόγερους. Από γιατρικό που ήταν στα πολύ παλιά χρόνια το Chartreuse εξελίχθηκε σε ηδύποτο και αρωματικό λικέρ που σήμερα πωλείται σε περισσότερες από 100 χώρες.

Ιστορική ανασκόπηση

Η ιστορία του λικέρ Chartreuse αρχίζει το 1605. Τη χρονιά αυτή στο Παρίσι οι καλόγεροι του τάγματος των Καρθουσιανών παρέλαβαν ένα χειρόγραφο με τη συνταγή ενός «ελιξιρίου για τη μακροζωία». Μετά από πολλές περιπλανήσεις το χειρόγραφο αυτό έφτασε το 1737 στο Μοναστήρι Grande Chartreuse που είχε χτισθεί το 1676 στην πόλη Dauphine κοντά στη Γρενόμπλ (Grenoble). Ένας από τους καλόγερους,

ο αδελφός Jerome Maubec, φαρμακοποιός στο επάγγελμα, κατόρθωσε να επεξεργασθεί μια μέθοδο παραγωγής.

Στις αρχές του 1755 παρασκευάσθηκε το ελιξίριο βοτάνων «Elixir Vegetal». Το 1764 εμφανίστηκε ένα δεύτερο προϊόν, το Chartreuse που είχε πράσινο χρώμα. Ακολούθησε το 1835 το Chartreuse με κίτρινο χρώμα. Ο χωρισμός εκκλησίας και κράτους το 1803 στη Γαλλία είχε σαν αποτέλεσμα τον εκδιωγμό του Τάγματος των Καρθουσιανών από τη χώρα και συνακόλουθα την ίδρυση νέου αποστακτήρα στην Tarragona της Ισπανίας. Το 1932 οι μοναχοί ξαναγύρισαν στη Γαλλία και από τότε παράγουν το λικέρ τους στο γειτονικό από τη Dauphine χωριό Fournoirrie. Ο άμβυκας όμως καταστράφηκε τρία χρόνια αργότερα ύστερα από μια κατολίσθηση.

Η επιχείρηση επανιδρύθηκε στην τοποθεσία που βρίσκεται μέχρι σήμερα, στη μικρή πόλη Voiron κοντά στην παλαιότερη εγκατάσταση.

Η παραγωγή

Οι λεπτομέρειες της παραγωγής είναι γνωστές μόνο σε τρεις μοναχούς. Κάτω από την επιτήρηση τους λειτουργεί επίσης και ο αποστακτήρας στην Tarragona. Το Chartreuse είναι ένα απόσταγμα που αποτελείται από 130 βότανα και καρυκεύματα, απόσταγμα κρασιού, μέλι και ζάχαρη. Μετά την τελική ανάμιξη, το λικέρ αυτό ωριμάζει γύρω στα 5 χρόνια σε μεγάλα δρύινα βαρέλια των 50 τόνων, τα οποία έχουν ηλικία πάνω από 100 χρόνια και είναι αποθηκευμένα στο μεγαλύτερο κελάρι του κόσμου, μήκους 164 μέτρων.

Το δυνατό, μπρούσκο, πράσινο Chartreuse «Verte» με 55% οινόπνευμα και το μαλακό - ήπιο «Jaune» (κίτρινο) με 40% οινόπνευμα είναι διεθνώς γνωστά σαν λικέρ για επιδόρπιο. Το Chartreuse σερβίρεται ακόμα και σκέτο, κρύο ή «on the rocks» και σαν long drink με παγάκια και χυμό πορτοκαλιού. Και τα δυο είδη (πράσινο και κίτρινο Chartreuse) είναι κατάλληλα για κοκτέιλ, αλλά και σαν ζεστά ποτά με καφέ ή σοκολάτα με κρέμα σαντιγί.

Drambuie

Ιστορική ανασκόπηση

Ο μύθος της γένεσης του λικέρ Drambuie είναι στενά συνδεδεμένος με την ιστορία του απελευθερωτικού αγώνα της Σκωτίας. Σύμφωνα με την ιστορία ο διάδοχος του θρόνου της Σκωτίας πρίγκιπας Charles Edward III Stuart, έδωσε τη συνταγή σ' ένα συμπολεμιστή του ονόματι Mackinnon σαν ευχαριστήριο δώρο που του έσωσε τη ζωή μετά από μια μάχη που χάθηκε. Το όνομα του πρίγκιπα είναι γραμμένο μέχρι σήμερα στην ετικέτα της φιάλης όπως επίσης και στο «The isle of Skye Liqueur». Σ' αυτό το μικρό, κατακερματισμένο νησί στα δυτικά παράλια της Σκωτίας δραπέτευσαν ο Mackinnon και ο πρίγκιπας μετά τη χαμένη μάχη στο Culloden (κοντά στην πόλη Inverness) στη βόρεια Σκωτία το έτος 1745. Στη διάρκεια αυτού του ενδιάμεσου σταθμού καθ' οδών για τη Γαλλία όπου ζήτησαν άσυλο, ο πρίγκιπας μύηθηκε στα μυστικά του λικέρ Drambuie.

Κατά τη διάρκεια των επερχομένων δεκαετιών διαμορφώθηκε ο μύθος αυτός που για την οικογένεια Mackinnon υπήρξε μια ευγενική αναγνώριση. Είναι όμως πιθανό, ότι το Drambuie παρασκευάστηκε από παλιές σπιτικές συνταγές. Αυτές οι συνταγές θεωρήθηκαν ως η απαρχή για το ποτό που δημιουργήθηκε αργότερα και το οποίο αποτελείται από ουίσκι, μέλι και αρωματικά χορταρικά.

Η παραγωγή

Το σημερινό Drambuie παρασκευάζεται από παλιό ουίσκι βύνης (μέχρι 17 ετών), ουίσκι από σιτάρι, μέλι από τους ερεικώνες της βόρειας ορεινής Σκωτίας και από αρωματικά χορταρικά. Το όνομα του προέρχεται από το κελτικό ιδίωμα της Σκωτίας από τις λέξεις «an dram bruidheach» (ένα ποτό, που φέρνει ευχαρίστηση). Για περισσότερο όμως από 150 χρόνια η συνταγή του Mackinnon εύρισκε μονάχα οικιακή χρήση. Το έτος 1906 οι απόγονοι της οικογένειας αυτής εγκατέλειψαν το νησί Skye και άρχισαν το εμπόριο του Drambuie στο Εδιμβούργο. Μετά από τις

αρχικές δυσκολίες η φίρμα κατόρθωσε να ορθοποδήσει και από το 1916 μέχρι σήμερα το Drambuie είναι μια από τις γνωστότερες μάρκες λικέρ στη Μεγάλη Βρετανία.

Το Drambuie πίνεται ελαφρώς κρύο σαν επιδόρπιο, «on the rocks», και κυρίως για την παρασκευή από κοκτέιλ και long drinks.

Curacao

Γύρω στα μέσα του 18^{ου} αιώνα έγινε γνωστό στην Ευρώπη το απόσταγμα από τα πικρά πορτοκάλια Κουρασάο, που μοιάζουν σαν νεράντζια και προέρχονται από το ομώνυμο νησί της Καραϊβικής. Το απόσταγμα από τις φλούδες των φρούτων έθεσε νέες διαστάσεις στην ποτοποιία με τη χρήση του για την παρασκευή πολλών ειδών λικέρ. Το Curacao επικράτησε επίσης και σαν αυτόνομη μάρκα στο εμπόριο και βοήθηθηκε στην εξέλιξη του από πασίγνωστα λικέρ όπως Cointreau και Grand Marnier.

Ιστορική ανασκόπηση

Το Curacao είναι ο πρόγονος των λικέρ με πορτοκάλι και το πιο ξακουστό λικέρ με άρωμα φρούτου. Το κυριότερο συστατικό του είναι το απόσταγμα που προέρχεται από τις φλούδες των πικρών πορτοκαλιών και όχι από το χυμό, όπως συμβαίνει με τα άλλα λικέρ. Η ιστορία του αρχίζει το 1634 στο νησί Curacao που από τότε παραμένει ολλανδική αποικία. Τα εισαγόμενα από την Ισπανία πορτοκάλια μεταλλάχτηκαν με την πάροδο του χρόνου σε πικρά πορτοκάλια. Αυτό υπήρξε και η απαρχή του λικέρ Curacao. Από τις πικρές αυτές φλούδες των πορτοκαλιών προέκυψε το γνωστό λικέρ καθώς και άλλα γνωστά λικέρ πορτοκαλιού.

Η παραγωγή

Οι φλούδες κομματιάζονται και τοποθετούνται σε αλκοόλ (καθαρό οινόπνευμα). Το τελικό εκχύλισμα που προκύπτει μετά την απόσταξη περιέχει τις αιθέριες ουσίες από τις φλούδες. Στη συνέχεια γίνεται επεξεργασία του εκχυλίσματος με καθαρό αλκοόλ, νερό και ζάχαρη όπου προκύπτει το λικέρ. Το διαυγές λικέρ Curacao περιέχει 35% αλκοολικούς βαθμούς και φέρει το χαρακτηριστικό «Triple Sec» (τρεις φορές ξηρό) με λιγότερη ποσότητα ζάχαρης απ' ό,τι τα πιο σκούρα σε χρώμα Curacao. Το «Blue» παρασκευάζεται και στις δυο αποχρώσεις (διαυγές και σκούρο). Το Curacao σπάνια πίνεται σκέτο, αν και με τη γλυκιά και ξηρή του γεύση είναι ιδανικό σαν επιδόρπιο ποτό ή μαζί με τον καφέ. Η μεγάλη όμως χρησιμότητά του βρίσκεται στη σύνθεση των καλλίτερων κοκτέιλ. Σε κάθε μπαρ βρίσκονται όλες οι ποικιλίες του Curacao. Ιδιαίτερα το Curacao Blue είναι αναντικατάστατο για το ωραίο χρώμα που δίνει στα κοκτέιλ.

Οι μάρκες

Bols: Διεθνής ολλανδική ποτοποιεία. Μέχρι τις αρχές του 1980 υπήρχαν δυσκολίες στην πώληση του είδους Curacao Blue τόσο σαν λικέρ όσο και σαν κοκτέιλ εξ αιτίας της μεγάλης περιεκτικότητας του σε αλκοόλ. Το σημερινό Curacao Blue έχει 24% αλκοολικούς βαθμούς και είναι ιδανικό για κοκτέιλ. Ένα άλλο είδος είναι το Curacao Dry Orange (35%).

Marie Brizard: Το όνομα της επιχείρησης που βρίσκεται στο Bonteaux (Γαλλία) οφείλεται στην συνιδιοκτήτρια Marie Brizard και Roger. Η Marie Brizard και ο ανηψιός της Jean - Baptiste Roger ίδρυσαν το 1755 την πασίγνωστη φέρμα λικέρ. Η συνταγή της παρασκευής του λικέρ ήταν δώρο από ένα ναυτικό που του είχε σώσει τη ζωή η κα Brizard, όταν αυτός ήταν βαριά άρρωστος. Στην αρχή παρασκευάστηκε το Anisette, ένα λικέρ με γεύση γλυκάνισου που μέχρι σήμερα εξακολουθεί να είναι η γνωστότερη μάρκα της φέρμας. Με τον καιρό η φέρμα γιγαντώθηκε, αλλά παρέμεινε στην οικογένεια Brizard. Σήμερα βρίσκεται στα χέρια της όγδοης γενιάς. Ανάμεσα στα είδη που παράγει η φέρμα είναι το

αρωματικό «Triple Sec» με 39% αλκοολικούς βαθμούς, το «Curaçao Blue» με 25% αλκοόλ βαθμούς και το «Grand Orange» με 38% αλκοόλ βαθμούς.

De Kuiper: Η φίρμα αυτή που ιδρύθηκε το 1695 βρίσκεται σήμερα στην ιδιοκτησία της 11^{ης} γενιάς της οικογένειας De Kuiper στο Schiedam της Ολλανδίας. Είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός λικέρ στον κόσμο με ετήσια πώληση 55 εκατ. φιαλών. Ο οίκος De Kuiper παρασκευάζει τις έξη ποικιλίες Curaçao. Το σημαντικότερο συστατικό του Curaçao που παράγει η φίρμα αυτή είναι το απόσταγμα από νωπές φλούδες και όχι από αποξηραμένες. Εκτός από το κλασσικό πλέον «Triple Sec» Curaçao με 40% αλκοόλ βαθμούς υπάρχουν οι ποικιλίες Blue, Red και Green που ευρύνουν το φάσμα των χρωμάτων στα κοκτέιλ. Τέλος, ένα ακόμη κλασσικό λικέρ είναι το «Dry Orange». Ένα ξηρό λικέρ, με χαρακτηριστικό χρώμα και γεύση πορτοκαλιού με 30% αλκοολικούς βαθμούς.

Amaretto

Ιστορική ανασκόπηση

Το ιταλικό λικέρ Amaretto άρχισε να γίνεται γνωστό στη διεθνή αγορά από το 1980 και έχει πλέον καταλάβει την τρίτη θέση μετά τα λικέρ κρέμας και καρύδας. Το Amaretto παράγεται από αμύγδαλα και είναι πολύ γλυκό στη γεύση. Η μεγαλύτερη και γνωστότερη μάρκα είναι το λικέρ Disaronno Originale με ετήσια πώληση 22 εκατ. φιάλες.

Η παραγωγή

Η προέλευση πολλών λικέρ είναι συνδεδεμένη με διάφορους διασκεδαστικούς μύθους και οι επιχειρήσεις φροντίζουν ώστε να μένουν ζωντανές στη μνήμη αυτές οι παμπάλαιες ιστορίες. Σύμφωνα λοιπόν με την παράδοση το έτος 1525 ο ζωγράφος Bernardino Luini ζωγράφιζε τις τοιχογραφίες της εκκλησίας στο Saronno κοντά στο Μιλάνο. Μια όμορφη

κοπέλα που παρίστανε την Παναγία στη διάρκεια των εργασιών, χάρισε στον ζωγράφο ένα γλυκό λικέρ και του έδωσε και τη συνταγή. Στα τέλη του 18^{ου} αιώνα άρχισε στην Ιταλία η παραγωγή λικέρ από φρούτα και καρύδια, στην αρχή για οικιακή χρήση. Έτσι λοιπόν κατά την περίοδο αυτή ο φαρμακοποιός Reina, που κατοικούσε στο Saronno, ως φυσικός κληρονόμος της συνταγής, άρχισε να παρασκευάζει σε μεγαλύτερες ποσότητες αυτό το ποτό. Το λικέρ Di Saronno Originale διαφέρει από διάφορα άλλα Amaretto, στο ότι περιέχει επί πλέον πυρήνες από βερίκοκα. Προσέτι προστίθενται καθαρό οινόπνευμα, καβουρδισμένη ζάχαρη και το άρωμα από 17 χορταρικά και φρούτα. Ο εξαιρετικός συνδυασμός γλυκών αρωματικών ουσιών με πικρά συστατικά έκανε πασίγνωστο το Disaronno.

Το Di aronno Originale σερβίρεται σκέτο ή «on the Rocks» και πιο πολύ μαζί με τον καφέ. Είναι κατάλληλο επίσης για μείξη με φρουτοχυμούς, Tonic Water και ακόμα με γάλα.

Midori

Ιστορική ανασκόπηση

Η γιαπωνέζικη πολυεθνική εταιρεία «Suntory» ιδρύθηκε το 1899 από τον Shinjiro Torii, έναν 20-ετή, τότε, αμπελουργό. Σήμερα η Suntory είναι μια από τις πρωτοπόρες ποτοποιίες στον κόσμο. Ο διεθνής αυτός οίκος παρασκευάζει μερικά από τα σημαντικότερα αλκοολούχα ποτά όπως Τζιν, Βότκα, Ρούμι και Τεκίλα. Το γιαπωνέζικο ουίσκι παρασκευάζεται σε διάφορες ποιότητες από τις οποίες οι τέσσερις μεγαλύτερες μάρκες έχουν μια ετήσια κατανάλωση, περισσότερο όμως εγχώρια παρά διεθνή, περίπου στις 100 εκατ. φιάλες.

Η παραγωγή

Μια από τις σημαντικότερες μάρκες λικέρ στον κόσμο είναι από τη δεκαετία του 1990 η Midori Melon. Μέχρι τις αρχές του 1970 ήταν

γνωστή μόνο στην Ιαπωνία και αποτελούσε τμήμα των λικέρ Hermes της Suntory. Το 1971 το σωματείο των Αμερικανών Barkeeper επισκέφθηκε το αποστακτήριο της Suntory στο Yamazaki. Εκεί δοκίμασαν μεταξύ άλλων και το λικέρ Hermes Midori. Η έκπληξη τους ήταν μεγάλη. Οι εξαγωγές για τις Ηνωμένες Πολιτείες άρχισαν αφού πρώτα η γεύση του λικέρ Midori προσαρμόστηκε στο αμερικάνικο γούστο.

Το νέο λικέρ με το ζωηρό πράσινο χρώμα και τη γεύση από καρπούζι κατέκτησε γρήγορα την αγορά και διαδόθηκε και σε διάφορες άλλες χώρες. Το λικέρ Midori παρασκευάζεται σήμερα στο Μεξικό από την εταιρεία Suntory.

Το Midori σερβίρεται «on the Rocks», σαν long drink με παγάκια και φρουτοχυμούς καθώς και ως συστατικό σε διάφορα κοκτέιλ, δίνοντας τους ένα ζωηρό πρασινωπό χρώμα.

Galliano

Ιστορική ανασκόπηση

Στους διεθνείς καταλόγους των καλύτερων λικέρ συγκαταλέγεται και το Galliano που διακρίνεται από τη χαρακτηριστική, μακρόστενη φιάλη του. Το Galliano κατέκτησε τις αγορές της Ευρώπης μέσω των Ηνωμένων Πολιτειών. Γνώρισε μεγάλη επιτυχία στην Αμερική ενώ παρέμενε άγνωστο στην Γηραιά Αλβιόνα, εκτός της Ιταλίας. Όταν όμως άρχισε στη δεκαετία του '80 το κύμα των Cocktails, κλασσικά Cocktails όπως είναι το Galliano Harvey Wallbanger, Golden Cadillac και Golden Dream γίνονταν ανάρπαστα.

Η παραγωγή

Το Galliano παρασκευάζεται από διάφορα βότανα, ρίζες, σπόρους, φλοιούς καθώς και αρωματικές ουσίες. Μέχρι και 70 διαφορετικά

συστατικά παίρνουν μέρες στην παρασκευή του. Τα βότανα χωρίζονται σε ομάδες για την απόσταξη. Μετά από 3 μήνες ανακατεύονται με καθαρό οινόπνευμα, ζάχαρη και ζαφορά που χρησιμοποιείται για το χαρακτηριστικό του χρώμα. Στη συνέχεια ακολουθεί ακόμη μια περίοδος ωρίμανσης. Η γεύση και το άρωμα του χαρακτηρίζονται λίγο από γλυκάνισο και περισσότερο από βανίλια. Όλα αυτά κάνουν το Galliano ένα πρώτης τάξεως λικέρ για κοκτέιλ. Σπάνια πίνεται σκέτο, αλλά πασίγνωστα κοκτέιλ, π.χ. Screw Driver (Βότκα με πορτοκαλάδα) έγιναν ακόμη πιο περιζήτητα με μια μικρή δόση Galliano.

Η μάρκα

Το Galliano με το χαρακτηριστικό του άρωμα ταιριάζει σε κάθε ποτό. Σκέτο σερβίρεται δροσερό ή «on the rocks». Ιδανικό όμως είναι το μείγμα με πορτοκαλάδα, ποτά με σαντιγί και με τον καφέ. Γενικά ταιριάζει με οποιοδήποτε αλκοολούχο ποτό ή άλλο λικέρ.

Batida de Coco

Η παραγωγή και η μάρκα

Ο παραγωγός Mangaroca (όνομα της εταιρείας) στη Βραζιλία σε συνεργασία με την ιταλική φίρμα οινοπνευματωδών ποτών Buton παρασκευάζει το Batida de Coco από καρύδα και γάλα σαν πρώτες ύλες. Το Batida de Coco περιέχει μόνο 16% αλκοολικούς βαθμούς και αποτελεί μια ιδανική βάση για Long drinks με φρουτοχυμούς με τη χαρακτηριστική γεύση καρύδας.

Το Batida de Coco σερβίρεται κρύο ή «on the rocks». Εκτός από τους φρουτοχυμούς ταιριάζει απόλυτα και με άλλα ποτά, λικέρ και οινοπνευματώδη.

Malibu

Ιστορική ανασκόπηση

Το Malibu κυκλοφόρησε στην αγορά το 1980. Σήμερα το λικέρ αυτό που έχει ως βάση το ρούμι και αρωματισμένο με καρύδα κατόρθωσε να βρίσκεται στην πρώτη θέση απ' όλα τα όμοια του που έχουν τη γεύση καρύδας. Κατέχει την τέταρτη θέση παγκοσμίως σε πωλήσεις λικέρ.

Στις Ηνωμένες Πολιτείες γινόταν ανέκαθεν παραγωγή από λικέρ καρύδας με τη διαφορά όμως ότι αυτά ήταν γνωστά μόνο σε τοπικό επίπεδο. Το Malibu πέτυχε την ιδανική γεύση και καθιερώθηκε διεθνώς ιδιαίτερα στη σύνθεση διαφόρων κοκτέιλ όπου ταιριάζει αρμονικά με άλλα οινοπνευματώδη ποτά και λικέρ αλλά προπαντός με φρουτοχυμούς.

Η μάρκα

Η πολυεθνική εταιρεία οινοπνευματωδών ποτών «International Distillers & Vintners» της δεκαετίας του '70 κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το 1974 το Baileys Irish Cream που θεωρήθηκε σαν μεγάλη επιτυχία στον τομέα της παραγωγής λικέρ. Έξι χρόνια αργότερα με την παραγωγή του Malibu γνώρισε ακόμη μια μεγαλύτερη επιτυχία. Ο καιρός ήταν πλέον κατάλληλος για ένα λικέρ που έχει για βασική ύλη το ρούμι και περιέχει λίγη ποσότητα οινοπνεύματος. Στις αρχές το Malibu περιείχε 28% αλκοολικούς βαθμούς. Σήμερα περιέχει 21% αλκοολικούς βαθμούς. Το Malibu αποτελεί μια βασική πρώτη ύλη για κοκτέιλ με φρουτοχυμούς και μικρή ποσότητα αλκοόλ. Επίσης το Malibu ταιριάζει αρμονικά και με πολλά άλλα οινοπνευματώδη ποτά και έχει ευρεία χρήση για ποτά κάθε είδους.

Κλασικά λικέρ

Ιστορική ανασκόπηση

Η ιστορία της παραγωγής λικέρ αρχίζει με το τέλος του Μεσαίωνα όταν έγινε γνωστή η μέθοδος της απόσταξης. Στην αρχή πρακτικοί φυσιοθεραπευτές παρασκεύαζαν λικέρ όχι για κατανάλωση αλλά για θεραπευτικούς λόγους τα οποία περιείχαν στην σύνθεσή τους βότανα, ρίζες, φλοιούς κλπ. Επίσης με τη χρήση οινοπνεύματος παρασκεύαζαν διάφορα ελιξίρια αξιοποιώντας τις θεραπευτικές ιδιότητες αυτών.

Όταν δε από το 1800 και μετά άρχισε σε μεγάλη κλίμακα η παραγωγή της ζάχαρης, άρχισε σιγά - σιγά και η παρασκευή λικέρ σε μεγαλύτερες ποσότητες για καταναλωτικούς κυρίως σκοπούς. Έτσι το λικέρ βρήκε τη θέση του στις κοινωνικές συνήθειες των ανθρώπων. Για την παραγωγή λικέρ η εκάστοτε περιοχή χρησιμοποιούσε τα τοπικά φρούτα που παρήγαγε. Κατόπιν ακολούθησαν τα τροπικά φρούτα και τα κόκκοι του καφέ και του κακάο.

Τα περισσότερα λικέρ σερβίρονται σε θερμοκρασία δωματίου ή ελαφρώς δροσερά σε ποτήρι του λικέρ. Επιπλέον χρησιμεύουν περισσότερο για σύνθεση κοκτέιλ. Το Cassis, π.χ. ταιριάζει απόλυτα στο Kir και στο Kir Royal ενώ το λικέρ αυγών είναι νοστιμότατο και πολύ δημοφιλές για τη λεπτή γεύση που δίνει στο παγωτό ή άλλα επιδόρπια ποτά.

Οι μάρκες

Apricot Brandy: Λικέρ από βερίκοκο (στην Αυστρία ονομάζεται Marille) είναι από παλιά γνωστό και παρασκευάζεται από απόσταγμα των βερίκοκων. Η αναλογία είναι ότι στα 100 λίτρα λικέρ τα 5 λίτρα είναι απόσταγμα βερίκοκου με 40% αλκοολικούς βαθμούς. Εκτός από το απόσταγμα βερίκοκου το Apricot Brandy περιέχει συνήθως καθαρό οινόπνευμα, νερό, ζάχαρη και εκχύλισμα φρούτων.

Creme de Cacao: Ένα αληθινά κλασικό λικέρ είναι το Creme de Cacao, το οποίο ήδη από τις αρχές του 19^{ου} αιώνα βρίσκεται στα προϊόντα των μεγάλων παραγωγών λικέρ. Το λικέρ με κακάο παρασκευάζεται από

κακάο, ζάχαρη, νερό και καθαρό αλκοόλ στο οποίο συχνά προστίθεται απόσταγμα από κεράσι και βανίλια.

Blackberry Liqueur: Έχει καθιερωθεί η αγγλική ονομασία για το λικέρ από βατόμουρα. Το λικέρ αυτό έχει σκούρο, σχεδόν μαύρο χρώμα και αποτελείται από το χυμό ή το εκχύλισμα του φρούτου, καθαρό οινόπνευμα, ζάχαρη και νερό. Η περιεκτικότητα σε χυμό ανέρχεται το λιγότερο στα 20 λίτρα ανά 100 λίτρα λικέρ. Επιτρέπεται ακόμη η προσθήκη από αρωματικές ουσίες αλλά όχι η αλλαγή χρώματος.

Maraschino: Γράφεται επίσης ως Marasquin ή Marraschino. Αρχικά παρασκευαζόταν στη Δαλματία. Είναι ένα ιδιαίτερο είδος λικέρ από κεράσια. Το απόσταγμα από τα κεράσια ανακατεύεται με διάφορα αρωματικά βότανα και παραμένει μερικούς μήνες στον κάδο για να ζυμώσει. Ακολουθεί δεύτερη απόσταξη και συνακόλουθα ωρίμανση του αποστάγματος. Στο τέλος προστίθενται ζάχαρη και νερό.

Creme de Cassis: Cassis είναι το γαλλικό όνομα για το μαύρο φραγκοστάφυλο και για το πασίγνωστο λικέρ. Αυτό παρασκευάζεται κυρίως στη Βουργουνδία όπως αναφέρει η ετικέτα την καταγωγή του. Η λέξη Creme de... δηλώνει μόνο για το Cassis, ότι ένα λίτρο περιέχει το λιγότερο 400 γραμμάρια ζάχαρη. Το Cassis αποτελείται κυρίως από χυμό / εκχύλισμα, οινόπνευμα, νερό και ζάχαρη. Είναι πολύ ευαίσθητο στο φως και στο οξυγόνο, άρα πρέπει να φυλάγεται καλά κλεισμένο σε δροσερό και σκοτεινό χώρο.

Creme de Bananes: Κατάλληλο για κοκτέιλ, καθώς σε κάθε ένα λίτρο περιέχονται το λιγότερο 250 γραμμάρια ζάχαρη (εξαίρεση αποτελεί το Cassis με 400 γραμμάρια). Τα συστατικά του είναι απόσταγμα φρούτου, οινόπνευμα, ζάχαρη, νερό και αρωματικές ουσίες.

Advocat: Το όνομα αυτό (επίσης Advokat ή Avocat) προέρχεται από το τροπικό φρούτο Avocado και είναι λικέρ αυγού. Αρχικά οι Ολλανδοί παρασκεύαζαν στις αποικίες τους (Ινδία και Ινδονησία) το λικέρ Avocado από το ομώνυμο φρούτο με την προσθήκη από οινόπνευμα, ζάχαρη και άλλα καρυκεύματα. Στην Ολλανδία αντικατέστησαν το Avocado με τον κρόκο αυγού διατηρώντας όμως το όνομα του λικέρ. Είναι το μοναδικό

λικέρ που έχει μόνον 14% αλκοολικούς βαθμούς ενώ κατά κανόνα τα λικέρ έχουν 20% αλκοολικούς βαθμούς. Για την παραγωγή του απαιτούνται για κάθε λίτρο 140 γραμμάρια εξαιρετικής ποιότητας κροκού και 150 γραμμάρια ζάχαρη ή μέλι. Επιπλέον προστίθενται καθαρό οινόπνευμα και εκχύλισμα από διάφορες αρωματικές ουσίες. Παρασκευάζεται στην Ολλανδία και ανήκει στα κλασικά λικέρ της φίρμας Bolls όπως τα Apricot Brandy, Creme de Bananes και Creme de Cacao.

Ειδικά λικέρ

Ιστορική ανασκόπηση

Με την ονομασία «ειδικά λικέρ» εννοούμε όλα εκείνα τα λικέρ που έχουν ιδιαίτερη σύνθεση ή είναι μάρκες μοναδικές στο είδος τους. Τα λικέρ, σε αντίθεση με τα «σκληρά» οινοπνευματώδη ποτά π.χ. ουίσκι, κονιάκ που η γεύση τους παραμένει για εκατονταετίες η ίδια, αλλάζουν συχνά χρώμα, γεύση και σύνθεση ανάλογα με τη μόδα της εποχής.

Οι μάρκες

Marie Brizard Watermelon: Περιέχει 17% αλκοολικούς βαθμούς και παράγεται από τον πασίγνωστο οίκο Marie Brizard et Roger στη Γαλλία. Τα βασικά υλικά για αυτό το λικέρ είναι πεπόνι και καρπούζι.

Charleston Follies: Το Charleston Follies, με 20% αλκοολικούς βαθμούς παρασκευάζεται επίσης από τον ίδιο οίκο (Marie Brizard) Το ελαφρύ αυτό λικέρ παρασκευάζεται από βερίκοκα, ροδάκινα, ανανά, μάνγκο, γκουάβα και passion fruit.

Kwai Feh: Το λικέρ αυτό έχει 20% αλκοολικούς βαθμούς και είναι νέο στην αγορά. Ανακαλύφθηκε και παράγεται από την Ολλανδική εταιρεία λικέρ De Kuiper στις αρχές της δεκαετίας του '90. Η βασική ύλη από το Kwai Feh είναι λευκός, γυαλιστερός καρπός από τις κινέζικες φράουλες (Lychsee) με την ξινή τους γεύση. Το όνομα είναι κινέζικο και σημαίνει «σεβαστή παλλακίδα».

Passoa: Στα όρια της Βρετανίας (Δ. Γαλλία) στο Ανζου βρίσκεται η πόλη Angers γνωστή ως πατρίδα του πασίγνωστου Cointreau, λικέρ από πορτοκάλια. Στη δεκαετία του '80 έγινε για πρώτη φορά η παραγωγή του λικέρ Passoa από passions fruits με 20% αλκοολικούς βαθμούς, ακριβώς τους μισούς από ότι το Cointreau (40%).

Pisang Ambon: η συνταγή του λικέρ κατάγεται από την Ινδονησία, όπως και το όνομά του. Pisang ονομάζεται μια μικρή, πράσινη μπανάνα που ευδοκimeί στο νησί Ambon. Αλλά εκτός από το όνομα, το πρασινωπό φωσφορίζων λικέρ Pisang Ambon δεν έχει καμιά σχέση με τις μπανάνες. Η βασική ύλη αποτελείται από εξωτικά φρούτα, βότανα και καρυκεύματα. Περιέχει 21% αλκοολικούς βαθμούς.

Parfait Amour: Ένα ασυνήθιστο, σχεδόν ξεχασμένο λικέρ είναι το λικέρ parfait Amour («τέλεια αγάπη»). Στο ζενίθ της δόξας του βρισκότανε το λικέρ στις αρχές του περασμένου αιώνα και κατά τον 1^ο παγκόσμιο πόλεμο. Το Parfait Amour παρασκευάζεται στην Ευρώπη μόνο στη Γαλλία και Ολλανδία. Οι αμερικάνοι παραγωγοί το ονομάζουν Creme de Violette ή Creme Yvette. Η ολλανδική φίρμα De Kuiper παρασκευάζει το λικέρ από εκχύλισμα βιολέτας (γι' αυτό το μοβ χρώμα του) και άνθη της άπω Ανατολής. Με την προσθήκη αποστάγματος από λεμόνια, πορτοκάλια και κολιάνδρο το λικέρ αυτό παίρνει ένα μοναδικό, μυστήριο άρωμα, κατάλληλο για μείξη με άλλα ποτά.

Coeur du Breuil: Στην καρδιά της Νορμανδίας, στην Pays D' Auge, λειτουργεί η φίρμα Chateau du Breuil εγκατεστημένη στον ομώνυμο πύργο. Είναι η πρώτη επιχείρηση που παρήγαγε ένα λικέρ Calvados. Αυτό παρασκευάζεται από Calvados (μηλόκρασο), χυμό από μήλα και

ζάχαρη. Από κάθε άποψη το λικέρ αυτό αποτελεί ένα νεωτερισμό. Περιέχει 24% αλκοολικούς βαθμούς.

Λικέρ φρούτων

Ιστορική ανασκόπηση

Η λίστα των λικέρ από φρούτα είναι πολύ μεγάλη. Από κάθε φρούτο, είτε πρόκειται για maqacuja από τις τροπικές χώρες είτε για κινέζικες φράουλες είτε για καρπούζια από το Μεξικό, παράγεται σήμερα λικέρ. Τα κλασικά λικέρ όπως Cointreau, Grand Marnier, Midori, Curacao, λικέρ από κεράσι, τα έχουμε περιγράψει σε ιδιαίτερα κεφάλαια.

Για την παρασκευή λικέρ χρειάζεται οινόπνευμα. Με τη διάδοση της απόσταξης γύρω στο 1500 αρχίζει και η παρασκευή των πρώτων λικέρ. Με την ανακάλυψη του νέου κόσμου και την εισαγωγή στην Ευρώπη της ζάχαρης από τις Αντίλλες, η εξάπλωση των λικέρ υπήρξε ραγδαία. Στα λικέρ ανήκουν σήμερα όλα τα ηδύποτα που περιέχουν περισσότερο από 100 γραμμάρια ζάχαρη ανά λίτρο και έχουν το λιγότερο 15% αλκοολικούς βαθμούς με εξαίρεση το λικέρ αυγών που έχει 14% αλκοολικούς βαθμούς.

Ο τρόπος παραγωγής είναι όπως και στα άλλα λικέρ που έχουμε περιγράψει στα προηγούμενα κεφάλαια (κλασικά και ειδικά λικέρ). Για να γίνει ένα λικέρ φρούτων χρειάζεται οινόπνευμα, ζάχαρη, νερό και φρούτα σε μορφή χυμού. Εκχυλίσματα ή αρωματικών ουσιών. Η περιεκτικότητα στο φρούτο που δίνει το όνομα στο λικέρ πρέπει να είναι το λιγότερο 20 λίτρα ανά 100 λίτρα τελικού προϊόντος. Δηλαδή στα 100 λίτρα λικέρ τα 20 πρέπει να είναι φρούτα.

Οι μάρκες

Bols Strawberry: Η φίρμα Bols συμπλήρωσε το 2001 τον κατάλογο των λικέρ που παράγει με το νέο λικέρ φράουλας «Strawberry Liqueur». Κατάλληλο για κοκτέιλ με το δημοφιλές, λεπτό άρωμα της φράουλας.

Bols Grune Banane: Η «πράσινη μπανάνα» παρασκευάστηκε από τη φίρμα Bols το 1983. Διαφέρει από την κλασική, κίτρινη, «Creme de Bananes» (βλ. κεφ. Κλασικά λικέρ) από το χρώμα του και τη λιγότερη ζάχαρη που περιέχει. Γι' αυτό το λικέρ, χρησιμοποιούνται και οι ώριμες πράσινες μπανάνες μαζί με άλλα εξωτικά φρούτα και αρωματικά εκχυλίσματα.

Lantenhammer Mirabelle: Η φίρμα Lantenhammer στη Schliersee (πρόποδες των Βαυαρικών Άλπεων) παρασκευάζει από το 1996 λικέρ από ένα είδος κορόμηλα (Mirabelle). Περιεκτικότητα σε αλκοόλ: 20% αλκοολικοί βαθμοί.

Bols Red Orange: Μαζί με το Curacao αποτελεί ένα ακόμη λικέρ που γίνεται με βασικό υλικό τα νεράντζια και με άλλα φρούτα όπως ροδάκινα και passions φρούτα. Το λικέρ έχει γεύση μπρούσκο - γλυκό και περιέχει 24% αλκοολικούς βαθμούς.

Bols Maracuja Liqueur: Το λαμπερό κόκκινο - πορτοκαλί Bols Maracuja εμφανίστηκε το 1993 στην αγορά. Παρασκευάζεται από το τροπικό φρούτο Maracuja που με την εξωτική του γεύση και τη μικρή ποσότητα αλκοολικών βαθμών που περιέχει (20%) αποτελεί ένα ιδανικό λικέρ για κοκτέιλ φρούτων.

Marie Brizard Paire William: Η φίρμα Marie Brizard et Roger είναι από τις λιγοστές που παράγει μια μεγάλη μάρκα William's Liqueur. Το λικέρ αυτό από τα ιδιαίτερα αρωματικά, αλλά ευαίσθητα αχλάδια Williams, σκέτο ή σε κοκτέιλ, παραμένει πάντα μια ανεπανάληπτη εμπειρία γεύσης.

Marie Brizard Peach: Το λικέρ Peach είναι μια από τις μεγάλες, παλιές μάρκες του οίκου Marie Brizard. Βασικό υλικό για την παραγωγή του είναι τα ροδάκινα της Προβηγκίας (νότιος Γαλλία). Στον οίκο Marie Brizard υπάρχει μακρά εμπειρία στην απόσταξη με ροδάκινα, διότι το

σημερινό λικέρ ροδάκινο είναι ο διάδοχος του άλλοτε Brandy ροδάκινο, που παγκοσμίως αλκοολικούς το μοναδικό στο είδος του. Περιέχει 18% αλκοολικούς βαθμούς.

Etter Williamsborue: Η γνωστή ελβετική εταιρεία Etter παρασκευάζει από το 1997 μεταξύ άλλων και λικέρ φρούτων. Αυτά γίνονται με απόσταξη στο Etter που προέρχονται κυρίως από συμπυκνωμένους φρουτοχυμούς αχλαδιών William's, κερασιών και δαμάσκηνων. Περιέχει 20% αλκοολικούς βαθμούς.

Peachtree: Μια καινοτομία στα λικέρ υπήρξε σε παγκόσμιο επίπεδο η εμφάνιση το 1984 από τη φίρμα Deкуyper / ΗΠΑ από το λικέρ Peachtree. Αυτό το τελείως νέο, φρέσκο, ελαφρύ και αρωματικό λικέρ από ροδάκινα είναι το γνωστότερο και πλέον επιτυχημένο προϊόν του οίκου De Kuyper.

Λικέρ με καφέ



Ιστορική ανασκόπηση

Ο καφές έπαψε πλέον να είναι είδος πολυτελείας και έχει γίνει εδώ και πολλά χρόνια το καθημερινό ρόφημα σ' ολόκληρο σχεδόν τον κόσμο. Εκτός όμως της καθημερινής του χρήσης ως ρόφημα αποτελεί το κυριότερο συστατικό για την παρασκευή γλυκισμάτων και την παραγωγή λικέρ. Αν και ο καφές ήταν διαδεδομένος σ' όλη την Ευρώπη, η κατανάλωση των λικέρ που περιείχαν καφέ άρχισε μόλις στα τέλη της δεκαετίας του '60.

Το βασικό υλικό του λικέρ με καφέ είναι οι κόκκοι της καφέας που αναπτύσσονται στους σαρκώδεις καρπούς του θαμνοειδούς αυτού φυτού. Η καφέα καλλιεργείται σήμερα κυρίως στη Νότιο Ινδονησία. Πατρίδα της καφέας (ή κοφέας) είναι η Αραβία, γι' αυτό άλλωστε το όνομά της είναι «κοφέα αραβική». Από εκεί διαδόθηκε στη Μέση Ανατολή και στην Τουρκία και στο τέλος του 17^{ου} αιώνα ήρθε στην Ευρώπη, όπου σε σύντομο διάστημα άνοιξαν μεγάλα μαγαζιά που πρόσφεραν το νέο αυτό ποτό. Πασίγνωστα είναι τα περίφημα από

αρχιτεκτονικής απόψεως «Koffeehauser» της Βιέννης και της Πράγας. Η μεγάλη ζήτηση που είχε ο καφές δεν μπορούσε πλέον να καλυφθεί από την προσφορά, γι' αυτό άρχισε η αναζήτηση νέων περιοχών για καλλιέργεια. Μ' αυτό τον τρόπο ο καφές διαδόθηκε στην κεντρική και Νότια Αμερική, όπου σε πολλές χώρες επικρατούν ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια του. Πασίγνωστα είναι ιδιαίτερα δυο είδη λικέρ με καφέ, το Kahlua και το Tia Maria.

Η παραγωγή και οι μάρκες

Το βασικό υλικό για την παρασκευή λικέρ καφέ είναι ο φρέσκος καβουρδισμένος και στη συνέχεια αλεσμένος καφές. Ο καφές υφίσταται διήθηση, δηλαδή περιχύνεται συνεχώς με οινόπνευμα για να εξαχθούν οι αρωματικές του ουσίες. Προστίθενται ακόμα καρυκεύματα όπως κανέλλα και βανίλια και επί πλέον καθαρό οινόπνευμα, ζάχαρη και νερό. Τα αρωματικά λικέρ καφέ σερβίρονται ιδιαίτερα με τον καφέ ή στον καφέ. Επίσης πίνονται «on the rocks», με γάλα ή φρουτοχυμούς και σαν συστατικό για διάφορα κοκτέιλ.

Kahlua: Δυο εκλεκτά ποτά από το Μεξικό έχουν παγκόσμια φήμη: Η Τεκίλα και το λικέρ Kahlua. Το Kahlua είναι διεθνώς η μεγαλύτερη μάρκα λικέρ με καφέ με ετήσια πώληση για το έτος 2000 45 εκατ. μπουκάλες. Σαν μάρκα λικέρ μόνο κατέχει τη δεύτερη θέση. Η παλαιά ετικέτα που είναι στη μπουκάλια πλαισιώνεται από μια αφιδωτή πύλη αραβικού ρυθμού που στο εσωτερικό της διακρίνεται ένας ανατολίτικος οικισμός βυθισμένος στη μεσημεριάτικη ζέστη. Η εικόνα αυτή ως εδώ υποδεικνύει την Αραβία σαν την πατρίδα του καφέ. Η σύνδεση με το Μεξικό αποκαθίσταται από τον μεξικανό με πλατύ σομπρέρο που κάθεται στο μπροστινό τμήμα της εικόνας και απολαμβάνει τη «siesta» του στη μεσημεριάτικη ζέστη. Ιδιοκτήτης του Kahlua είναι η πολυεθνική Allied Domecq στην οποία περιήλθε και η Kahlua μετά την παραλαβή της εταιρείας Hiram Walker από το τραστ Domecq. Η άνοδος της Kahlua σε

παγκόσμια κλίμακα άρχισε μετά τη λήξη της ποτοαπαγόρευσης στις Ηνωμένες Πολιτείες το έτος 1933. Περιέχει 26,5% αλκοολικούς βαθμούς. **Tia Maria:** (Η θεία Μαρία) Το Tia Maria είναι, μαζί με το μεξικάνικο Kahlua, ένα παγκόσμιως γνωστό λικέρ καφέ. Παράγεται στη νήσο Τζαμάικα της Καραϊβικής από μια συνταγή που είναι γνωστή πάνω από 200 χρόνια. Μέχρι τον 20ο αιώνα το λικέρ αυτό παρασκευαζόταν μόνο για οικιακή χρήση. Ένας φίλος της οικογένειας τροποποίησε την αρχική συνταγή και άρχισε το 1947 να παράγει μεγαλύτερες ποσότητες λικέρ. Παραγωγός είναι σήμερα η Estate Industries Limited in Kingston / Jamaica, η οποία έχει ως έμβλημά της μια φιάλη Tia Maria ύψους 7 μέτρων. Όπως και η μεξικάνικη Kahlua έτσι και η Tia Maria ανήκει στην ιδιοκτησία της πολυεθνικής Allied Domecq. Το σημαντικότερο συστατικό είναι το ξακουστό Blue Mountain Coffee του νησιού. Από αυτό εξάγεται μαζί με απόσταξη οينوπνεύματος από ζαχαροκάλαμο ένα εκχύλισμα, το οποίο στη συνέχεια επεξεργάζεται με φυτικό εκχύλισμα από κακάο και βανίλια για να πάρει αρωματική γεύση. Ακόμη προστίθενται καθαρό οινόπνευμα, ζάχαρη και νερό. Περιέχει 26,5% αλκοολικούς βαθμούς.

Λικέρ με κρέμα

Τα λικέρ με κρέμα είναι ελαφρά οينوπνευματώδη ποτά με γλυκιά γεύση. Τα ηδύποτα λικέρ είναι γνωστά από τότε που υπάρχει η ζάχαρη. Εάν ήθελε κάποιος να πει ένα λικέρ με κρέμα, η επιθυμία του περιοριζόταν στο λικέρ αυγών. Από το 1980 όμως άρχισε η παραγωγή νέων ειδών λικέρ με κρέμα.

Ιστορική ανασκόπηση

Το λικέρ με κρέμα παρασκευάζεται με κρέμα σαντιγί. Τα λικέρ αυτά δεν έχουν καμιά σχέση με τα γνωστά, παλαιότερα λικέρ «Creme de

Cassis, Cacao, Bananes» κλπ. Τα τελευταία χαρακτηρίζονται από μεγαλύτερη περιεκτικότητα ζάχαρης.

Με απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου από το 1978 επιτρέπεται η παραγωγή λικέρ με κρέμα, σαντιγί που περιέχουν λιγότερους αλκοολικούς βαθμούς. Η απρόσμενη επιτυχία των πρώτων προϊόντων οδήγησε γρήγορα στην παραγωγή από διάφορα λικέρ με κρέμα που ως βασικά υλικά έχουν διάφορα οينوπνευματώδη ποτά. Η εποχή ήταν κατάλληλη για λικέρ με χαμηλό ποσοστό οينوπνεύματος και ο συνδυασμός με την κρέμα σαντιγί απεδείχθη ασυναγώνιστος.

Η παραγωγή

Η αργοπορία της εμφάνισης στην αγορά των λικέρ με κρέμα, οφείλεται κατά κύριο λόγο στη δυσκολία της παραγωγής του. Η φίρμα Bailey έκανε πειράματα 4 χρόνια μέχρι να προκύψει ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα. Η δυσκολία βρισκόταν στο να βρεθεί η κατάλληλη μέθοδος ώστε να παραμένει σταθερή η ένωση της κρέμας σαντιγί με το οινόπνευμα. Η βοήθεια τελικά ήρθε από τα θαλάσσια φύκια στα τοιχώματα των οποίων βρίσκεται το αλγινικό οξύ (Algin acid). Με παράγωγα που σχηματίζουν εύκολα ζελατινώδη μείγματα και χρησιμοποιούνται σαν πηκτική ύλη (σταθεροποιητές) για κρέμα σαντιγί, παγωτά, τυρί κ.α.

Γενικά όλα τα λικέρ με κρέμα είναι ένα μείγμα από το εκάστοτε είδος οينوπνεύματος με κρέμα σαντιγί. Επιπλέον προσθέτονται ζάχαρη, νερό, εκχύλισμα καρυκευμάτων και αρωματικές ουσίες. Όλα ανεξαιρέτως πρέπει να εκπληρώνουν τις προδιαγραφές ώστε η αναλογία της κρέμας σαντιγί σε σχέση με το λικέρ να είναι το λιγότερο 15% και η ίδια η κρέμα να μην έχει λιπαρές ουσίες. Σε ότι αφορά την τεχνική της παραγωγής τα λικέρ κρέμας ή λικέρ σαντιγί ανήκουν στην ομάδα των γαλακτωμάτων δηλαδή είναι συγγενή προϊόντα με τα λικέρ σοκολάτας ή αυγών. Περιέχουν το λιγότερο 15% αλκοολικούς βαθμούς. Οι περισσότερες όμως μάρκες έχουν 17% αλκοολικούς βαθμούς.

Οι μάρκες

Amarula: Λικέρ κρέμα από τη Νότια Αφρική. Βασικό υλικό για την παρασκευή του είναι η Μαγυλά, ένα τροπικό, στυφό, ανοιχτό - κίτρινο φρούτο με τετραπλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη C απ' ότι ένα πορτοκάλι και μέγεθος σαν δαμάσκηνο. Μετά την απόσταξη το οινόπνευμα ωριμάζει 3 χρόνια και στη συνέχεια επεξεργάζεται με κρέμα σαντιγί όπου προκύπτει το λικέρ Amarula με 17% αλκοολικούς βαθμούς.

Baileys: Τα βασικά υλικά για το λικέρ «Baileys Original Irish Cream» είναι ιρλανδική κρέμα σαντιγί, ιρλανδικό ουίσκι και φυσικές αρωματικές ουσίες. Η εταιρεία «R & A. Bailey», πρώην θυγατρική εταιρεία της σημερινής Guinness UDV και κατόρθωσε μετά από πολυετείς προσπάθειες να ενώσει δυο πασίγνωστα ιρλανδικά προϊόντα: Το ουίσκι και την κρέμα σαντιγί. Το λικέρ Bailey άρχισε να κυκλοφορεί στην αγορά από το 1975 στην Μεγάλη Βρετανία και σε ορισμένες άλλες χώρες της βόρειας Ευρώπης και από το 1979 στις Ηνωμένες πολιτείες. Σήμερα, το λικέρ Bailey είναι η σημαντικότερη μάρκα στον κόσμο με πωλήσεις 65 εκατ. φιάλες το χρόνο. Περιέχει 17% αλκοολικούς βαθμούς.

Carolans: Το Carolans παρασκευάζεται από το 1979 («Finest Irish Cream Liqueur») με 17% αλκοολικούς βαθμούς. Τα κύρια συστατικά του είναι η ιρλανδική κρέμα σαντιγί, το ιρλανδικό ουίσκι και μέλι από τριφύλλι και ρείκια. Το Carolans έρχεται δεύτερο μετά το Baileys. Παρασκευάζεται από την ιρλανδική εταιρεία Cantrell & Cochrane.

Sheridan's: Αποτελείται από δυο είδη λικέρ ενωμένα σε ένα. Η «διπλή φιάλη» (μαύρη - άσπρη) περιέχει 333 ml Coffee Chocolate Liqueur με 19,4% αλκοολικούς βαθμούς και 167 ml βανίλια, κρέμα λικέρ με 17% αλκοολικούς βαθμούς. Το μείγμα περιέχει τελικά 18,5% αλκοολικούς βαθμούς. Με ειδική παρασκευή τα δυο λικέρ χωρίζονται όταν σερβίρονται στο ποτήρι σε μια αναλογία 2/3 μαύρο λικέρ στο κάτω μέρος και 1/3 στο πάνω μέρος. Πίνεται πάντα κρύο.

Van der Hum: Παλιά, γνωστή εταιρεία στη Νότιο Αφρική, ονομαστή για το λικέρ μανταρινιού και το Brandy που παρασκευάζει. Το νέο λικέρ «Van der Hum Cream Liqueur» κυκλοφόρησε το 1990. Παρασκευάζεται από κρέμα σαντιγί, Brandy και εκχύλισμα μανταρινιών. Το άρωμα των μανταρινιών δίνει ένα εξωτικό τόνο στο λικέρ αυτό. Περιέχει 17% αλκοολικούς βαθμούς.

Λικέρ από κεράσια



Ιστορική ανασκόπηση

Όλες οι χώρες της Κεντρικής Ευρώπης παράγουν κεράσια. Οι κερασιές ευδοκιμούν στο εύκρατο κλίμα, με πολλές βροχές και δροσερό καλοκαίρι. Οι σπουδαιότερες χώρες παραγωγής είναι: Γαλλία, Ολλανδία, Γερμανία, Ελβετία, Ιταλία, Δανία και Αυστρία.

Ο μοναχός Ιερώνυμος Tragus αναφέρει το 1630 στο περίφημο βιβλίο του «περί βοτάνων» την παρασκευή από λικέρ κερασιού. Μέχρι σήμερα παραμένει δημοφιλές αυτό το εξαιρετικό λικέρ και κάθε μεγάλος, διεθνής οίκος παρασκευής λικέρ απαραίτητα συμπεριλαμβάνει στα προϊόντα του και το λικέρ κερασιού.

Η παραγωγή

Το λικέρ κερασιού πρέπει να περιέχει το λιγότερο 20 λίτρα χυμό κερασιού στα 100 λίτρα του τελικού προϊόντος. Επιπλέον προσθέτονται ζάχαρη, νερό και καθαρό οινόπνευμα ή ένα απόσταγμα φρούτων. Επιτρέπεται η προσθήκη και άλλων φρουτοχυμών και αρωματικών αλλά όχι χρωστικών ουσιών. Ένα ιδιαίτερο είδος λικέρ κερασιού είναι το Cherry Brandy. Γι' αυτό χρειάζονται χυμοί κερασιών, απόσταγμα κερασιών, καθαρό οινόπνευμα, ζάχαρη και νερό. Το Cherry Brandy πρέπει να περιέχει το λιγότερο 5 λίτρα απόσταγμα κερασιών με 40% αλκοολικούς βαθμούς ανά 100 λίτρα τελικού προϊόντος, για να διαφαινούνται η μυρωδιά και η γεύση αυτών των ουσιών.

Οι μάρκες

Bols: Η φίρμα Bols παράγει τρία λικέρ από κεράσια: Cherry Brandy, Prinzenkirsch και Maraschino. Το Cherry Brandy (24% αλκ. Βαθμούς) είναι ένα ημίξηρο λικέρ, που παράγεται από το χυμό του είδους Maraska, που στην πραγματικότητα πρόκειται για βύσσινο, και έχει σκούρο κόκκινο χρώμα. Το Prinzenkirsch (20% αλκοολικοί Βαθμοί) αντιστοιχεί στην ουσία στο Cherry Brandy, με τη διαφορά ότι δεν περιέχει απόσταγμα κρασιών, αλλά αντί γι' αυτό περισσότερο χυμό κερασιών. Ένα ιδιαίτερο είδος λικέρ είναι το διαυγές Maraschino. Το βασικό του υλικό είναι ένα απόσταγμα που προέρχεται από ήδη ζυμωμένα μέσα σε κάδους με αλκοόλ κεράσια. Επιπλέον προσθέτονται νερό, ζάχαρη και αρωματικά βότανα. Περιεκτικότητα: 30% αλκοολικοί βαθμοί.

Heering: Η ιστορία του λικέρ της φίρμας Peter F. Heering αρχίζει το 1818 στην Κοπεγχάγη. Ο Peter Heering βρήκε τη συνταγή για το σημερινό παγκοσμίως γνωστό «Cherry Liqueur» μετά από πολυετή πειράματα. Το λεπτό άρωμα και η ελαφρά του γλυκύτητα οφείλονται στα κεράσια τύπου Heering - Stevens που έχουν σκούρο κόκκινο χρώμα και που μαζί με τα κουκούτσια τους (αφού πρώτα συνθλίβονται) ωριμάζουν

για περισσότερο από 3 χρόνια σε δρύινα βαρέλια. Περιέχει 25% αλκοολικούς βαθμούς.

De Kuiper: Η φίρμα De Kuiper παράγει ένα Cherry Brandy που παρασκευάζεται από πολύ καλή ποιότητα Brandy και περιέχει σαν αρωματικές ουσίες κανέλλα, γαρύφαλλα και λιγότερο αμύγδαλα. Το De Kuiper Cherry Brandy έχει μια ελαφριά γεύση αμυγδάλου και περιέχει 24% αλκοολικούς βαθμούς.

Λικέρ μέντας

Ιστορική ανασκόπηση

Η γαλλική Get είναι παγκόσμια γνωστή για το λικέρ μέντας που παρασκευάζει. Αρχικά η μέντα και συνακόλουθα το λικέρ μέντας εύρισκε μόνο οικιακή χρήση σαν ιατρικό για ενοχλήσεις του στομάχου. Το λικέρ μέντας είναι πολύ δημοφιλές στις Ηνωμένες Πολιτείες, αλλά και σε άλλες χώρες της ΕΕ (Γαλλία, Ιταλία, Ελλάδα). Πίνεται σε θερμοκρασία δωματίου ή ελαφρώς κρύο σε ποτηράκι του λικέρ, «on the rocks» ή σαν «Frappe» με πάγο ως επιδόρπιο. Μεγάλη είναι η χρήση του για τη σύνθεση κοκτέιλ για τη χαρακτηριστική γεύση και φρεσκάδα της μέντας που το διακρίνει. Ταιριάζει πολύ καλά με οινοπνευματώδη, φρουτοχυμούς, κρέμα σαντιγί και άλλα 'ικέρ, όπως π.χ. μπανάνα, Κακάο, Καφέ και Καρύδα.

Η παραγωγή

Το λικέρ μέντας παράγεται από το έλαιο της μέντας, καθαρό οινόπνευμα, ζάχαρη και νερό. Το αιθέριο έλαιο παράγεται από τα φύλλα

συγκεκριμένων ειδών της μέντας (*Mentha piperita*) με απόσταξης. Το απόσταγμα αναδίνει έντονα το άρωμα της μέντας, έχει νόστιμη, πικάντικη γεύση που μετατρέπεται βαθμηδόν σε δροσερή. Η δροσερή αυτή ιδιότητα οφείλεται στη μεγάλη περιεκτικότητα στην οργανική αρωματική ουσία μεντόλ (μενθόλη). Για την παρασκευή του λικέρ χρειάζεται λίγη μόνο ποσότητα από το αιθέριο έλαιο εξ' αιτίας της μεγάλης του πυκνότητας.

Οι μάρκες

Bols: Η ολλανδική εταιρεία παρασκευάζει το λικέρ σε διαυγές και σε πράσινο χρώμα. Περιέχει 24% αλκοολικούς βαθμούς.

Marie Brizard: Η πασιγνώστη εταιρεία στο Bordeaux (Δ. Γαλλία) παρασκευάζει επίσης σε δυο αποχρώσεις το λικέρ μέντας, σε διαυγές και σε πράσινο χρώμα. Περιέχει 21% αλκοολικούς βαθμούς.

De Kuypere: Στο ρεπερτόριο της φίρμας De Kuypere υπάρχουν επίσης και οι δυο παραλλαγές Creme de Menthe διαυγές και πράσινο με περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 24% αλκοολικούς βαθμούς.

Pimm's

Ιστορική ανασκόπηση

Η σύνθεση του ποτού παραμένει μυστική. Σε παλιότερες εποχές η φίρμα που παρασκεύαζε το Pimm's εμπορευόταν και μπαχαρικά για να μη μαθευτεί η συνταγή από τα μπαχαρικά που θα αγόραζε για τη σύνθεση του ποτού.

Ο James Pimm, αστρονόμος που διατηρούσε εστιατόριο στο Λονδίνο παρασκεύασε για πρώτη φορά το Pimm's. Παρασκεύαζε καινούργια ποτά που στη συνέχεια τα προσέφερε για δοκιμή και πώληση στο γνωστό την εποχή εκείνη μαγαζί του, το Oyster Bar. Η καλύτερη του

δημιουργία ήταν το Pimm's. Το ιδιαίτερο αυτό λικέρ εμφανίστηκε το 1870 από τους απογόνους του Pimm και από τότε κυκλοφορεί στην αγορά. Όπως αναφέραμε η ακριβής συνταγή του ποτού είναι ένα καλά φυλαγμένο μυστικό. Μέχρι σήμερα παράγεται σύμφωνα με την πρωτότυπη συνταγή. Μόνο η περιεκτικότητα σε οινόπνευμα ελαττώθηκε με την πάροδο του χρόνου.

Η παραγωγή και η μάρκα

Το βασικό υλικό για το Pimm's είναι το τζιν. Σ' αυτό προσθέτονται εκχύλισμα κίτρου, μπαχαρικά, ζάχαρη, νερό και στο τέλος μια ζαχαρώδης χρωστική ουσία για ενίσχυση του χρώματος. Υπάρχουν μόνο λίγοι τρόποι για να πίνει κανείς Pimm's: ποτέ σκέτο, αλλά σαν Long drink με παγάκια και χυμό πορτοκαλιού ή λεμονάδας και φυσικά με τον κλασσικό Τρόπο Pimm's Cup ή Royal Pimm's (βλ. παρακάτω).*

Pimm's No 1 μέχρι No 6: Η μεγάλη επιτυχία που είχε το Pimm's οδήγησε την εταιρεία, ειδικά για την αμερικάνικη αγορά, να παράγει στις αρχές του 20ου αιώνα 5 είδη Pimm's.

Το βασικό υλικό για το Pimm's No 2 το Scotch Whisky, για το N° 3 το Brandy, για το N° 4 το ρούμι, για το N° 5 το American Rye Whiskey και για το N° 6 η βότκα. Αλλά ύστερα από λίγο καιρό πέρασε ο ενθουσιασμός για όλα αυτά τα είδη και έτσι το Pimm's παράγεται πλέον στην πρωτότυπη του μορφή, δηλαδή έχει ως βασικό υλικό το τζιν.

Pimm's N° 1 Cup: είναι ένα δημοφιλές, ελαφρύ, αναψυκτικό ποτό για σύνθεση κοκτέιλ ή σαν ορεκτικό ή επιδόρπιο.

Σερβίρεται ως εξής:

Long drink: Σε ένα πρωτότυπο ποτήρι Pimm's ή σ' ένα μεγάλο ποτήρι για long drinks βάζουμε 4 ως 6 cl ή περισσότερο Pimm's και προσθέτουμε μερικά παγάκια. Μετά γεμίζουμε το ποτήρι με λεμονάδα (sprite, Seven - up) ή Ginger Ale, επίσης Tonic Water, Bitter lemon ή Soda Water. Το ποτήρι γαρνίρεται με μισή φέτα πορτοκάλι ή λεμόνι και

με δυο κεράσια του κοκτέιλ. Ο καλύτερος τρόπος να πίνει κανείς Pimm's είναι με σαμπάνια. Το ποτό αυτό ονομάζεται Pimm's Royal.

Πικρά οиноπνευματώδη ποτά (Bitter)

Ιστορική ανασκόπηση

Οι περισσότερες συνταγές για τα πικρά ποτά προέρχονται από γιατρούς, φαρμακοποιούς και ιερομόναχους σε μοναστήρια. Σκοπός της δημιουργίας αυτών των ποτών αλκοολικούς βέβαια οι θεραπευτικές τους ιδιότητες. Μέχρι σήμερα εξακολουθούν για τον ίδιο λόγο να είναι δημοφιλή όλα αυτά τα ποτά με την ιδιαίτερη τους γεύση από γλυκιά - πιπεράτη μέχρι στιφόπικρη.

Κάθε χώρα στην ΕΕ έχει τα δικά της «Bitter». Ιδιαίτερη παράδοση όμως παρουσιάζουν η Ιταλία και η Γερμανία. Διακρίνονται κυρίως σε ομάδες, όπως τα γνήσια πικρά, τα ημίπικρα, τα ορεκτικά - πικρά και η ομάδα των διαυγών λικέρ από βότανα και καρυκεύματα. Υπάρχουν όμως τόσα πολλά αλληλοσυγκρουόμενα ονόματα όπως π.χ. πικρό λικέρ, λικέρ από βότανα, πικρά βότανα, πικρά οиноπνευματώδη ή ακόμα ημίπικρα βότανα που αποπροσανατολίζουν τον αναγνώστη (ή στην περίπτωση αυτή χρήστη). Ένα σημείο αναφοράς είναι η περιεκτικότητα σε ζάχαρη. Ένα πικρό λικέρ, σε αντίθεση μ' ένα πικρό οиноπνευματώδες ποτό, πρέπει το λιγότερο να περιέχει 100γραμμάρια ζάχαρη ανά λίτρο.

Η παραγωγή

Όλα τα Bitter ποτά είναι οινοπνευματώδη με χαρακτηριστική πικρή γεύση. Παρασκευάζονται από καθαρό οινόπνευμα το οποίο έχει αρωματισθεί από φυσικές αρωματικές ουσίες ή αρωματικά εκχυλίσματα. Εκτός από τον αριθμό και την ποσότητα των βασικών υλικών όπως βότανα, φρούτα, καρποί, άνθη, σπόροι, ρίζες, φλούδες κλπ. αποφασιστικό ρόλο για το τελικό «πικρό» προϊόν διαδραματίζει η μέθοδος της παρασκευής αυτών. Τα συστατικά των περισσότερων πικρών ποτών παραμένουν για ορισμένες εβδομάδες σε καθαρό οινόπνευμα μέχρι να αποσπασθούν απ' αυτά οι ουσίες τους που μεταβιβάζονται στο οινόπνευμα (Extraction). Το ίδιο αποτέλεσμα επιτυγχάνεται με θερμό οινόπνευμα όπου η διαδικασία της συγχώνευσης των αρωματικών ουσιών από το οινόπνευμα τελειώνει πιο γρήγορα (Digestion). Με τη μέθοδο της διήθησης (Percolation) τα τεμαχισμένα βασικά συστατικά τοποθετούνται σε καθαρό οινόπνευμα. Σ' ένα ειδικό κάδο εισέρχεται στο πάνω μέρος οινόπνευμα που ρέει σιγά - σιγά προς τα κάτω έτσι ώστε το οινόπνευμα να κορεστεί από τις ουσίες του υπάρχοντα αρχικού εκχυλίσματος. Και τέλος παραμένει η μέθοδος της απόσταξης (Distillation), όπου από το αρχικό μείγμα οινόπνευμα - νερό - τεμαχισμένα βότανα παράγεται ένα νέο εκχύλισμα. Τα τελικά εκχυλίσματα που προέκυψαν με μια απ' τις τέσσερις αυτές διαφορετικές μεθόδους επεξεργάζονται με οινόπνευμα, νερό, ζάχαρη και χρωματιστή ζάχαρη (για το χρώμα) μέχρι να προκύψει το τελικό προϊόν. Περιέχουν το λιγότερο 15% αλκοολικούς βαθμούς.

Οι μάρκες

Τα Bitter πίνονται σε θερμοκρασία δωματίου συνήθως αλλά και με πάγο, σκέτα, και πάντα μετά το φαγητό. Ορισμένες μάρκες είναι κατάλληλες σαν ορεκτικά με σόδα. Άλλες πάλι είναι κατάλληλες ως επιδόρπια ποτά. Τα Bitter ταιριάζουν με τη μπύρα και πάντοτε με τον καφέ.

Averna: Η μεγάλη αυτή ιταλική ημίπικρη - μάρκα παρασκευάζεται απο το 1869 στην Caltanissetta / Σικελία από τη φίρμα «Fratelli Averna (Α/φοί Averna). Περιέχει 32% αλκοολικούς βαθμούς.

Bacherovka: Το ελαφρώς - πικρό, ανοιχτόχρωμο λικέρ από βότανα παρασκευάστηκε για πρώτη φορά το 1807 στο Karlsbad (Τσεχία) από τον φαρμακοποιό Johann Becher. Η μάρκα αυτή ανήκει από το 1997 στην ιδιοκτησία της πολυεθνικής Pernod Ricard. Περιέχει 38% αλκοολικούς βαθμούς.

Cynar: Το πικρό αυτό ποτό παρασκευάζεται από άγριες αγκινάρες (Cynar Cardunculus) και από βότανα. Η μάρκα αυτή είναι στην ιδιοκτησία του Campari. Περιέχει 16,5% αλκοολικούς βαθμούς.

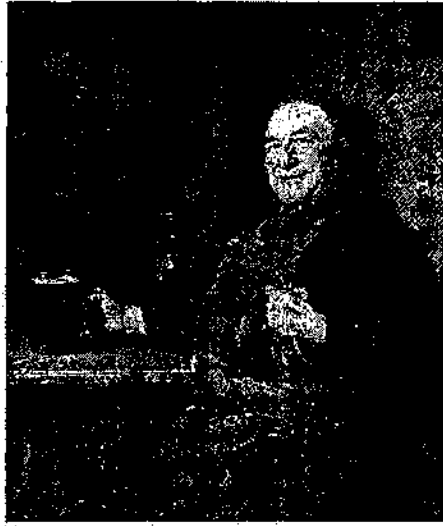
Fernet Branca: Στην Ιταλία υπάρχουν πολλές φίρμες που παρασκευάζουν Fernet. Το Fernet Branca είναι όμως το πρωτότυπο. Παρασκευάστηκε για πρώτη φορά από τον γιατρό Fernet το 1845. Γνωστό είναι επίσης και το Fernet Menta, που περιέχει μέντα. Το Fernet Branca περιέχει 40% αλκοολικούς βαθμούς και το Fernet Menta 42% αλκοολικούς βαθμούς.

Jagermeister: Η μάρκα αυτή είναι η μεγαλύτερη σε κατανάλωση μάρκα οινοπνεύματος στη Γερμανία με πωλήσεις 35 εκατ. φιάλες το χρόνο. Το Jagermeister παράγεται από το 1935. Περιέχει 35% αλκοολικούς βαθμούς.

Montenegro: Το Amaro Montenegro είναι από τα γνωστότερα ιταλικά οινοπνευματώδη ποτά. Παρασκευάζεται από το 1885 στη Μπολόνια και περιέχει 27% αλκοολικούς βαθμούς.

Nonino Quintessentia: Όποιος ακούει Nonino σκέφτεται την Grappa. Υπάρχει όμως και ένα Amaro. Για την παρασκευή του χρησιμοποιείται εκτός από καθαρό αλκοόλ και ένα εκχύλισμα σταφυλιών. Περιέχει 35% αλκοολικούς βαθμούς.

Η ΜΠΥΡΑ



Ιστορική Ανασκόπηση

Η μπύρα υπήρξε από την αρχαιότητα το ποτό των απλών ανθρώπων. Μολονότι πολλοί ποιητές και συγγραφείς έχουν εξυμνήσει την αξία του κρασιού, η βύνη και ο λυκίσκος αποτελούσαν ανέκαθεν ένα «ασυναγώνιστο ζευγάρι». «Η μπύρα δυναμώνει και δίνει κουράγιο. Είναι το ποτό της φιλίας, που σε δύσκολες μέρες το χρειάζεται ο λαός για να νιώσει ανακούφιση» έλεγε ένας πάστορας στο δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο.

Την εποχή του Μεσαίωνα όπου η μπύρα παρασκευαζόταν από καβουρδισμένη βύνη για οικιακή κατανάλωση, η παραγωγή της εξελίχθηκε ραγδαία και σήμερα αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες διεθνείς βιομηχανίες. Η μπύρα πλέον εξάγεται σ' όλο τον κόσμο και οι μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες παρασκευάζουν τις μάρκες τους χιλιάδες χιλιόμετρα μακριά απ' τον τόπο της προέλευσής τους. (π.χ. Guinness με θυγατρική εταιρεία παραγωγής στην Αφρική). Από την άλλη πλευρά όμως υπάρχει ακόμη θέση και για τους «μικρούς» παραγωγούς μπύρας σε μια αγορά που συνεχώς επεκτείνεται.

Η μπύρα κατάγεται από τη Μέση Ανατολή και την Αίγυπτο. Στα μέσα του 19^{ου} αιώνα οι αρχαιολόγοι ανακάλυψαν μέσα στους τάφους

των Φαραώ πανέρια γεμάτα με κριθάρι, με σπόρους που προοριζόντουσαν για την παραγωγή ποτού και όχι ψωμιού. Έκτοτε, έχουν βρεθεί υπολείμματα από μύρα και ψωμί σε πολυάριθμους τάφους, όπως επίσης στάρι και κριθάρι. Στην ίδια εποχή με τους Αιγυπτίους, οι Αφρικανοί παρασκεύαζαν τα οينوπνευματώδη ποτά τους από ένα είδος δημητριακών με στρογγυλούς σπόρους, το κεχρί (*Panicum milliaceum*). Οι Κινέζοι έκαναν τη μύρα τους κυρίως από το ρύζι (*Oryza sativa*). Στη Λατινική Αμερική, οι Αζτέκοι στο Μεξικό είχαν τους θεούς της μύρας και οι Ινδιάνοι της Βραζιλίας παρασκεύαζαν ένα ποτό με καπνιστή γεύση που γινόταν από ρίζες, μαντόκα και δημητριακά, καβουρδισμένα σε φωτιά από ξύλο. Οι Ινδιάνοι της Νοτίου Αμερικής μασούσαν το καλαμπόκι και το έβαζαν σε κάποιο μαγειρικό σκεύος, προσέθεταν νερό και το άφηναν να ζυμωθεί για να παρασκευάσουν τη μύρα τους. Η διαδικασία αυτή εξακολουθεί ακόμα να ακολουθεί σε ορισμένες περιοχές. Κοντά στην περιοχή Dryten στο Τέξας, ανακαλύφθηκε το 1938 ένας καταυλισμός τρωγλοδυτών μέσα στον οποίο βρέθηκαν υπολείμματα ενός πρωτόγονου ζυθοποιείου, αποδεικνύοντας έτσι ότι οι προϊστορικοί ιθαγενείς κάτοικοι της περιοχής αυτής γνώριζαν επαρκώς τα «μυστικά» της μύρας.

α) Μέση Ανατολή

Τα πρώτα γραπτά κείμενα που αφορούν τη μύρα χρονολογούνται πριν από 5.000 χρόνια περίπου και αναφέρονται στους Σουμέριους, κάτοικους της γόνιμης περιοχής μεταξύ Τίγρη και Ευφράτη, το σημερινό Ιράκ. Σε πίνακες από πηλό που δασώνονται μέχρι σήμερα αναφέρονται περισσότερες από είκοσι ποικιλίες και συνταγές για παρασκευή μύρας. Ένας τύπος μύρας που ονομαζότανε *sikaru* διαδραμάτιζε ουσιαστικό ρόλο στον πολιτισμό των Σουμερίων, καθώς χρησίμευε για την λατρεία των θεών, την αμοιβή των εργατών και την θεραπεία των ασθενών. Το *sikaru* ήταν «υγρό ψωμί». Οι Σουμέριοι μούσκευαν τους κόκκους των δημητριακών (κυρίως στάρι και κριθάρι) ούτως ώστε να βλαστήσουν

ταχύτερα. Στη συνέχεια άλεθαν το κριθάρι με τους βλαστούς και έφτιαχναν μικρά ψωμιά που έψηναν σε σιγανή φωτιά στο φούρνο. Τα ψωμιά αυτά τα τεμάχιζαν και τα τοποθετούσαν σε μεγάλα πήλινα τσουκάλια γεμάτα με νερό όπου τα άφηναν πολλές μέρες για ζύμωση. Η μπύρα αρωματιζόταν συχνά με χουρμάδες και μέλι. Η κατανάλωση της μπύρας γινόταν ομαδικά και οι συμμετέχοντες καθόντουσαν γύρω από μια πήλινη στάμνα πίνοντας τη μπύρα χρησιμοποιώντας μακριά καλάμια για να αποφεύγουν έτσι να καταναλώνουν και τα υπολείμματα που βρισκόντουσαν μέσα στο υγρό. Οι πλούσιοι Σουμέριοι είχαν τα προσωπικά τους, επιχρυσωμένα καλάμια.

Οι Αιγύπτιοι παρασκεύαζαν από το 3000 π.Χ. μια έντονα αρωματισμένη μπύρα από καρπούς κέδρου (*Juniperus communis*), πιπερόριζα, ζαφορά και βότανα που την ονόμαζαν heget, και γνωστή από τους Έλληνες με το όνομα Zythum (ο γνωστός μας ζύθος). Σ' έναν πάπυρο βρέθηκε η συνταγή του Zythum, μιας δυνατής μπύρας με το όνομα dízythum και μιας ελαφριάς μπύρας που προοριζόταν κυρίως για κατανάλωση κατόικον με το όνομα Busa. Η μπύρα είχε μεγάλη πολιτισμική σημασία και για τους Αιγυπτίους, καθώς συνόδευε τους νεκρούς στο τελευταίο τους ταξίδι και χρησίμευε σαν δώρο για τους θεούς. Ο θεός Όσιρις, ένας από τους σπουδαιότερους θεούς της αρχαίας Αιγύπτου, υπήρξε ο προστάτης των ζυθοποιών. Είναι πλέον το zythum (ζύθος) βοηθούσε τους Αιγυπτίους να έχουν καλή υγεία. Ο πάπυρος των Ebers που χρονολογείται μεταξύ 1550 και 1070 π.Χ. και που σώζεται μέχρι σήμερα είναι ένα από τα σπουδαιότερα έργα που μας πληροφορούνε για την ιατρική της αρχαιότητας. Περιέχει πάνω από 600 συνταγές φαρμάκων που πολλά απ' αυτά είναι μείγματα με βασικό υλικό τη μπύρα.

Κατά τον 8^ο αιώνα του δυτικού ημερολογίου η Αίγυπτος κυριεύτηκε από τους μουσουλμάνους, που όπως είναι γνωστό η θρησκεία τους απαγορεύει την κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών. Από τότε η παραγωγή ζύθου στην Αίγυπτο υπέστη μεγάλο πλήγμα και δεν μπόρεσε ποτέ να ανακάμψει. Η μπύρα ήταν ήδη γνωστή και στον

υπόλοιπο γνωστό τότε κόσμο. Ο Ηρόδοτος κατά τη διάρκεια της επίσκεψής του στην Αίγυπτο το 430 π.Χ. έγραψε: "Οι Αιγύπτιοι πίνουν «κρασί» που παρασκευάζουν από το κριθάρι, διότι στην πατρίδα τους είναι άγνωστα τα αμπέλια".

β) Ευρώπη

Η παρασκευή της μύρας στην Ευρώπη άρχισε με την καλλιέργεια των δημητριακών. Το σιτάρι και το κριθάρι μπορούν και ευδοκιμούν σε ψυχρότερο κλίμα από ότι τα αμπέλια. Η διαφορά αυτή του κλίματος δημιούργησε μια διαχωριστική γραμμή Βορρά - Νότου στην κατανάλωση των οινοπνευματωδών ποτών. Στον 1^ο μ.Χ. αιώνα, ο Λατίνος ιστορικός Τάκιτος πιστοποιεί ότι η μύρα είναι το συνηθισμένο ποτό των Γάλλων και των Γερμανών. Από την άλλη πλευρά, στο Νότο το κρασί είναι εκείνο που κυριαρχεί στην καθημερινή ζωή των ανθρώπων.

Οι τελετουργικές γιορτές των αρχαίων Σκανδιναβών συνοδεύονταν με άφθονη κατανάλωση μύρας, την οποία έπιναν από τα-ειδικά γι' αυτές τις γιορτές-κύπελλα με σχήμα κεράτου που ήταν στολισμένα με την αρχαία γραφή των σκανδιναβικών λαών του βορρά. Σύμφωνα με τη μυθολογία οι νεκροί ήρωες των Βίκινγκς ξανασυναντιόνταν στον Βαλχάλλ (Walhalla, ο παράδεισος των αρχαίων Σκανδιναβών) όπου καθόνταν αναπαυτικά πίνοντας μύρα.

Στο Μεσαίωνα η παραγωγή της μύρας σ' ολόκληρη την Ευρώπη γινόταν από δημητριακά που η καλλιέργειά τους δεν συναντούσε δυσκολίες. Σε μια εποχή μάλιστα, όπως αυτή του Μεσαίωνα, όπου ούτε το νερό ούτε το γάλα ήταν καθαρό και το τσάι ή ο καφές ήταν τελείως άγνωστα, η μύρα αλκοολικούς ένα υγιεινό, οινοπνευματώδες ποτό. Η διαδικασία της ζύμωσης που αλκοολικούς αναγκαία για την Παρασκευή του οινοπνεύματος εξουδετέρωνε τους κινδύνους από τις διάφορες μολύνσεις. Στη διάρκεια όλου του Μεσαίωνα οι καλόγεροι τελειοποίησαν τον τρόπο παρασκευής μύρας που την πρόσφεραν στους διψασμένους ταξιδιώτες και προσκυνητές που έφταναν στα μοναστήρια τους. Εξ'

άλλου η πώληση της μύρας έξω από τα μοναστήρια επέτρεψε σε μερικά απ' αυτά να εξισορροπήσουν τα έξοδα τους. Το Αβαείο Saint - Call στην Ελβετία περιελάμβανε στην ιδιοκτησία του ένα μύλο, μια εγκατάσταση για να κάνει βύνη και τρία ζυθοποιεία, που καθένα από αυτά χρησιμοποιούσε διαφορετικής ποιότητας βύνη:

- ✦ Prima melior για τους μοναχούς και τους καλεσμένους της μονής
- ✦ Secunda για τους εργαζόμενους πολίτες σε μοναστήρι και για όλους τους άλλους εργάτες
- ✦ Tertia για τους επισκέπτες και τους διερχόμενους ταξιδιώτες.

Σήμερα, τα μοναστήρια σ' όλη την Ευρώπη εξακολουθούν να παρασκευάζουν μύρα. Μερικά απ' αυτά, όπως το Αβαείο της Notre - Dame de Scourmont στο Βέλγιο εξακολουθεί να παράγει, σε μεγαλύτερη ποσότητα βέβαια, τη γνωστή σ' όλο τον κόσμο μύρα Chimay. Οι μοναστικές κοινότητες της Κεντρικής Ευρώπης χρησιμοποίησαν για πρώτη φορά τον λυκίσκο για τη διατήρηση της καθαρότητας της μύρας που ως τότε δεν έχαιρε ιδιαίτερης εκτίμησης εξ' αιτίας της πικρής του γεύσης. Οι φυτείες λυκίσκου της επισκοπής του Αγίου Στεφάνου στο Freising της Βαυαρίας, 40 χλ. Βόρεια του Μονάχου, είναι ήδη γνωστές από το 736 μ.Χ. Η ηγουμένη Hildegard από το μοναστήρι Saint - Ruprechtsberg κοντά στο Bingen (Κεντρική Γερμανία) μια πασίγνωστη στην εποχή της συλλέκτρια φυτών, έγραψε το 1079 για τον λυκίσκο: «Το αναρριχώμενο αυτό φυτό προστιθέμενο στη βύνη, εμποδίζει τη σήψη και παρατείνει τη διατήρηση».

Οι μοναχοί της Βαυαρίας εισήγαγαν ένα νεωτερισμό που άλλαξε τελείως την παραγωγή της μύρας: την *ήπια ζύμωση* (Lager Beer). Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, είναι δύσκολος ο έλεγχος της ζύμωσης διότι τα βακτηρίδια μπορούν να χαλάσουν τη μύρα. Για να αποφύγουνε την ενδεχόμενη αυτή ζημιά των ζυθοποιών, ο πρίγκιπας Μαξιμιλιανός ο 1^{ος} εξέδωσε διάταγμα στο οποίο αναφερόταν «ότι όποιος ήθελε να κάνει μύρα μεταξύ 23 Απριλίου και 29 Σεπτεμβρίου έπρεπε να είχε ειδική άδεια». Τα μοναστήρια στη Βαυαρία ήταν τα πρώτα που τοποθετούσαν τη μύρα μέσα σε δροσερά, κελάρια κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού.

Ορισμένα είδη μαγιάς είναι τα πλέον κατάλληλα γι' αυτή τη μέθοδο. Σε δροσερό περιβάλλον η μαγιά αυτή αντί να αφρίσει στην επιφάνεια, έπεφτε στον πυθμένα και η ζύμωση γίνονταν με πολύ αργό ρυθμό. Η μπύρα που γίνεται μ' αυτή τη μέθοδο της ζύμωσης φέρνει το όνομα «Lager Bier» (ή lagering) που σημαίνει «διατήρηση» γιατί μπορεί να διατηρηθεί για ένα μεγάλο διάστημα.

Εκτός από τα μοναστήρια, η μπύρα παρασκευαζόταν σε κάθε σπίτι για οικογενειακή κατανάλωση, καθώς αποτελούσε κατά κάποιο τρόπο μια οικιακή ασχολία, όπως το μαγείρεμα και το νοικοκυριό του σπιτιού. Η παρασκευή μπύρας ήταν αποκλειστικά έργο των γυναικών, ένα είδος εθίμου στη διάρκεια του Μεσαίωνα στην Αγγλία. Σε ορισμένες περιοχές της βόρειας Γερμανίας μέχρι τον 16^ο αιώνα οι απαραίτητες για την Παρασκευή της μπύρας συσκευές αποτελούσαν μέρος της προίκας των κοριτσιών που επρόκειτο να παντρευτούν.

Η ραγδαία εξέλιξη της βιομηχανίας από το δεύτερο ήμισυ του 19^{ου} αιώνα έφερε στην πρώτη θέση την κατανάλωση μπύρας λόγω της βιομηχανοποιημένης πλέον παραγωγής. Ο αιώνιος ανταγωνισμός κρασί - μπύρα έληξε με μεγάλη διαφορά με νίκη της δεύτερης, εκτός βέβαια από τις μεγάλες οινοπαραγωγές χώρες που το κρασί ακόμη βρίσκεται σε καλή θέση. Στο εμπόριο σήμερα κυκλοφορούν χιλιάδες μάρκες μπύρας και αν υπολογίσει κανείς και τις τοπικές μπύρες που παράγονται σχεδόν σε κάθε μικρή πόλη της Κεντρικής Ευρώπης τότε ο αριθμός τους ξεπερνάει τις εκατοντάδες χιλιάδες. Η μακραίωνη παράδοση των χωρών παραγωγής μπύρας συνεχίζεται με ηχηρά ονόματα από το Ηνωμένο Βασίλειο, Ολλανδία, Βέλγιο, Γερμανία, Δημοκρατία της Τσεχίας (η περίφημη Pilsen - μπύρα) κ.α. Ο Νόμος της καθαρότητας της μπύρας (Reinheitsgesetz), που προέρχονταν από τη Βαυαρία έπαψε να ισχύει κάτω από την πίεση των ξένων παραγωγών.

Η παραγωγή

Τα κύρια συστατικά της μπύρας που καθορίζουν και την ποιότητά της είναι τα εξής τέσσερα:

- ✘ Νερό
- ✘ Βύνη
- ✘ Λυκίσκος
- ✘ Ζύμη (μαγιά).

Ορισμένες μπίρες περιέχουν και άλλα συστατικά όπως:

- ✘ ζάχαρη
- ✘ καλαμπόκι
- ✘ ρύζι
- ✘ καβουρδισμένο κριθάρι (όχι βύνη)
- ✘ μέλι
- ✘ πιπεριά,
- ✘ χόρτα
- ✘ μυρωδικά (π.χ. πιπερόριζα)
- ✘ διάφορα φρούτα (φλούδα από πορτοκάλι και λεμόνι, μήλο, φράουλα, κεράσι και μπανάνα).

α) Το νερό

Ο χαρακτήρας της μπίρας καθορίζεται αναμφισβήτητα από την ποιότητα και τα ορυκτά άλατα που περιέχει το νερό. Τα σημαντικότερα απ' αυτά είναι: το διοξείδιο του άνθρακα (CO_2), η σόδα (ή ένυδρο ανθρακικό νάτριο, $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$), το χλώριο (Cl), το ασβέστιο (Ca), το μαγνήσιο (Mg) και το θείο (SO_2).

Μεγάλη ποσότητα διοξειδίου του άνθρακα π.χ. μπορεί να προκαλέσει μεγάλη οξύτητα και να ελαττώσει τη συγκέντρωση σακχάρου (γλυκόζη) που στην συνέχεια επηρεάζει δυσμενώς τους αλκοολικούς βαθμούς .

Χαρακτηριστικό παράδειγμα μπίρας που διαφοροποιείται από την ποιότητα νερού αποτελεί η ζυθοποιεία Guinness στο Ηνωμένο Βασίλειο. Οι περισσότεροι καταναλωτές αυτής της μπίρας ορκίζονται ότι η μπίρα του ζυθοποιείου που βρίσκεται στο Δουβλίνο παράγει καλλίτερη μπίρα από αυτή που παράγεται στο Λονδίνο. Η διαφορά οφείλεται στην ποιότητα του νερού που χρησιμοποιεί το εργοστάσιο στο Δουβλίνο. Η ζυθοποιεία Guinness στο St. James's Gate στο Δουβλίνο παίρνει νερό

από το Μεγάλο Κανάλι στην καρδιά της πόλης, που προέρχεται από την πηγή St. James της Κομητείας Kildare από το 1866.

β) Η βύνη

Η βύνη είναι το σώμα και η ψυχή ενός ζυθοποιείου. Το κριθάρι (Hordeum) είναι αυτό που αφού αποκτήσει βλαστούς και ξεροψηθεί σε σιγανή φωτιά θα δώσει όχι μόνο το οινόπνευμα αλλά και το άρωμα και σχεδόν το χρώμα στη μπύρα. Για την παρασκευή βύνης μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλα δημητριακά όπως σιτάρι (Triticum), σίκαλη (Secale) και βρόμη (Avena). Ορισμένες γερμανικές μπύρες χρησιμοποιούν βύνη από σιτάρι. Η βρόμη είχε χρησιμοποιηθεί πάρα πολύ στη διάρκεια του Β' παγκόσμιου πολέμου και από τότε όλοι σχεδόν οι ζυθοποιοί προτιμούν το κριθάρι για την υψηλή περιεκτικότητά του σε σάκχαρο. Το κριθάρι φύεται σε πολλές παραλλαγές που δεν είναι όλες κατάλληλες για παρασκευή βύνης. Όπως είχε πει ο ζυθοποιός Robert Free το 1888: «Δεν μπορούμε ακόμα να κάνουμε καλή βύνη από κακή ποιότητα κριθάρι». Η καλή βύνη γίνεται από γερούς και καλά αναπτυγμένους σπόρους κριθαριού που έχουν αρχίσει να βγάζουν βλαστούς. Η περιεκτικότητά της σε άζωτο πρέπει να είναι μικρή για να μην εμποδίζεται η ζύμωση.

Όταν το κριθάρι έρθει από το χωράφι στο ζυθοποιείο πρέπει οπωσδήποτε να στεγνώσει καλά αφού αφαιρεθεί όσο γίνεται καλύτερα η υγρασία που περιέχει. Αν το κριθάρι είναι πολύ υγρό τότε υπάρχει κίνδυνος να μουχλιάσει ή να βλαστήσει πριν την ώρα του. Οι ζυθοποιοί αφήνουν το λιγότερο ένα μήνα το κριθάρι σε ανάπαυση γιατί έτσι διευκολύνεται η βλάστησή του. Εν συνέχεια τοποθετείται να μουσκέψει για 2 - 3 μέρες σε μεγάλα ντεπόζιτα που χωράνε 6 τόνους κριθάρι και περίπου 7.000 λίτρα νερό. Το κριθάρι δεν βυθίζεται όλο αμέσως. Το αφήνουν να μουσκέψει για μισή μέρα και μετά αδειάζουν το ντεπόζιτο αφήνοντας το να «αναπνεύσει» για 6 με 12 ώρες μέχρι να το ξαναμουσκέψουν. Αυτή η διαδικασία επαναλαμβάνεται μέχρι όλο το κριθάρι να κατακαθίσει στον πυθμένα του καζανιού.

Το μουσκεμένο κριθάρι το στεγνώνουν σε ανοιχτούς χώρους (αλώνια) όπου παραμένει για 5 μέρες για να μπορέσει να αποκτήσει βλαστούς. Η διαδικασία της βλάστησης μετατρέπει το άμυλο του κριθαριού σε σάκχαρο. Στο τέλος της 5^{ης} ημέρας, όταν το μικρό μπουμπούκι φτάσει σε μήκος τα 3/4 του κριθαρόσπορου, η βλάστηση ανακόπτεται απότομα για να μην καταναλωθεί όλο το σάκχαρο που υπάρχει στους σπόρους, το οποίο είναι καθοριστικό για τους αλκοολικούς βαθμούς της μπίρας. Η «ακατέργαστη βύνη» μεταφέρεται στη συνέχεια σε ειδικό χώρο για αποξηήρανση με ζεστό αέρα. Η διαδικασία αυτή διαρκεί 2 μέρες. Μερικοί ζυθοποιοί στη Βαυαρία χρησιμοποιούν ακόμη τη φωτιά από ξύλα για την αποξηήρανση για να δώσουν στη βύνη μια καπνιστή γεύση. Μετά την αποξηήρανση η βύνη κοσκινίζεται για να απομακρυνθούν οι ρίζες. Μετά την απελευθέρωση από τους ξερούς βλαστούς, οι σπόροι της βύνης μοιάζουν ακόμη πολύ με τους αρχικούς κριθαρόσπορους αλλά έχουν διαφορετική γεύση. Οι αποξηραμένοι σπόροι έχουν χάσει τη σκληρότητά τους, είναι τραγανιστοί και έχουν γεύση φουντουκιού. Αυτή η εξαιρετική και νόστιμη βύνη χρησιμοποιείται για την παραγωγή της μπίρας καθώς και για άλλα ποτά με βύνη. Επιπλέον αποτελεί τη βασική πρώτη ύλη για την παραγωγή ουίσκι από βύνη (βλ. κεφ. Ουίσκι).

γ) Ο λυκίσκος

Ο λυκίσκος (*Humulus lupulus*) είναι αναρριχητικό φυτό της οικογένειας των κανναβινιδών (δικοτυλήδονα). Ο βλαστός του φτάνει σε μήκος τα 2 - 5 μ. όταν καλλιεργείται στηρίζεται πάνω σε ψηλούς στύλους. Τα φύλλα του λυκίσκου έχουν σχήμα καρδιάς, είναι αντίθετα και πριονωτά, τραχιά στην επιφάνεια και διαθέτουν μίσχο. Ο λυκίσκος ευδοκιμεί σε περιοχές με εύκρατο κλίμα. Οι ρίζες του φτάνουν τα 2 μέτρα στο βάθος και χρειάζεται αρκετό νερό ώσπου να μεγαλώσει το φυτό όπως και ηλιοφάνεια για να ωριμάσουν κατόπιν τα άνθη του. Στην Ελλάδα ο λυκίσκος καλλιεργείται κυρίως στην Ήπειρο όπου παράγεται το 80% από τη συνολική ντόπια παραγωγή.

Ο λυκίσκος είναι φυτό δυϊκό, έχει δηλαδή και αρσενικά και θηλυκά άνθη. Τα αρσενικά σχηματίζουν φοβοειδείς βότρυς (στάχυα). Τα θηλυκά μεταμορφώνονται κατά την καρποφορία τους σε ωοειδείς (σαν σβούρα) κώνους που έχουν πολυάριθμους αδένες. Οι ωοειδείς κώνοι που συλλέγονται στην αρχή της ωρίμανσης -συνήθως από τον Αύγουστο ως τον Οκτώβριο- ξηραίνονται στον ήλιο ή σε ειδικούς φούρνους. Τους επεξεργάζονται με ατμούς θέρου και κατεργασμένους τους προσθέτουν στο μούστο της μπύρας τη στιγμή που γίνεται η ζύμωση. Οι κώνοι αυτοί χαρίζουν στη μπύρα το αρωματικό πίκρισμα της και της εξασφαλίζουν τη διατήρηση για μεγάλο χρονικό διάστημα.

δ) Η ζύμη

Η Παρασκευή της μπύρας δεν θα ήταν ποτέ δυνατή, χωρίς τη ζύμη, μόνο με βύνη, λυκίσκο και νερό . Η ζύμη (ή μαγιά, λέξη τουρκική) είναι ο καταλύτης που μετατρέπει σε μπύρα το διάλυμα των δημητριακών με το λυκίσκο.

Η ζύμη είναι το κοινό όνομα διαφόρων ειδών σακχαρομυκητών (*Saccharomyces cerevisiae*), μικροσκοπικών, μονοκύτταρων οργανισμών της οικογένειας των Μανιταριών που δεν φαίνονται με γυμνό μάτι και αναπαράγονται πολύ γρήγορα, κάθε 2 ώρες, με απλή διχοτόμηση του κυτταρικού πυρήνα. Ο όρος «ζύμωση» οφείλεται στο Γάλλο χημικό Λουδοβίκο Παστέρ (Louis Pasteur), που θα μπορούσε να θεωρηθεί και ως ο «πατέρας της μπύρας» στη σύγχρονη εποχή. Ο Παστέρ ονομάζει ζύμωση όλους τους μικροβιολογικούς μετασχηματισμούς που χαρακτηρίζονται από τον έντονο αναβρασμό των οργανικών υποστρωμάτων.

Η τυπικότερη ζύμωση είναι η αλκοολική. Η ζύμωση αυτή γίνεται με την επίδραση της ενζυματικής ύλης της ζύμης (μαγιάς) η οποία είναι μια ποικιλία των προαναφερθέντων, μικροσκοπικών σακχαρομυκητών. Οι σακχαρομύκητες μπορούν να μετασχηματίσουν ένα μόριο γλυκόζης σε αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα. Βιομηχανικά η αλκοολική ζύμωση, εκτός από την παραγωγή μπύρας και κρασιού, εφαρμόζεται και στην

παραγωγή αλκοόλης με πρώτη ύλη σακχαρούχα υλικά, όπως η μελάσα, ή από δημητριακά ή αμυλούχες ουσίες, όπως το ρύζι, η βρόμη, οι πατάτες, κ.α.

ε) Η παρασκευή της μπύρας

Στα παλιότερα χρόνια η επιτυχία της διαδικασίας παρασκευής μπύρας, αφηνόταν στην τύχη γιατί ακόμη δεν ήταν γνωστοί οι χημικοί μετασχηματισμοί του μούστου σε αλκοόλ. Όπως αναφέραμε πιο πριν στη βόρειο Γερμανία τη μπύρα την παρασκεύαζαν οι γυναίκες στο σπίτι. Στον 19^ο αιώνα στο κρατίδιο Mecklenburg οι νιόπαντρες κάνανε την εξής προσευχή: «Κύριε, όταν κάνω μπύρα, βοήθα τη μπύρα όταν ζυμώνω, βοήθα το ψωμί».

Με την ανακάλυψη όμως της αλκοολικής ζύμωσης από τον Παστέρ τον 19^ο αιώνα και την εξέλιξη της τεχνολογίας (χρήση ατμομηχανών) η ζυθοποιεία γιγαντώθηκε ραγδαία και τον 20^ο αιώνα πέρασε στα χέρια των πολυεθνικών εταιρειών. Παρ' όλη όμως την επιστημονική και τεχνολογική εξέλιξη οι βασικές αρχές για την παρασκευή μπύρας παραμείνανε οι ίδιες όπως στις παλιότερες εποχές.

Το πρώτο στάδιο παραγωγής μπύρας είναι η εξαγωγή των σακχαρούχων ενώσεων που βρίσκονται σε όλα τα δημητριακά. Το κριθάρι κομματιάζεται σε μια αδρομερή μάζα και ανακατεύεται με ζεστό νερό για να δώσει τη ζύμη. Η ζύμη αυτή έχει γλυκιά γεύση και παραμένει μέσα στους κάδους. Κατόπιν υπάρχουν δυο μέθοδοι για την εξαγωγή των σακχαρούχων ενώσεων από τη βύνη:

1. Η ενίσχυση
2. Το βράσιμο.

1. Η ενίσχυση (infusion): Η ζεστή ζύμη παραμένει στον κάδο περίπου 2 ώρες και περιχύνεται πολλές φορές με καυτό νερό για να διαλυθούν οι σακχαρούχες ενώσεις της βύνης. Το πυκνό μείγμα που παραμένει περιέχει τα υπολείμματα των δημητριακών. Ο μούστος αυτός διαχωρίζεται από τα υπολείμματα με επί τόπου φιλτράρισμα

διαπερνώντας το διάτρητο δάπεδο του κάδου. Η απλή αυτή διαδικασία είναι και η πιο συνηθισμένη μέθοδος.

2. Το βράσιμο (Decoction): Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή μπύρας με ήπια ζύμωση, όπως π.χ. η μπύρα τύπου Pilsen. Η βύνη τοποθετείται στο καζάνι. Η απαιτούμενη θερμοκρασία προσδιορίζεται εκ των προτέρων από μια ορισμένη ποσότητα μούστου. Βύνη και μούστος παραμένουν για 1 ώρα μαζί. Κατόπιν το μείγμα βύνης και μούστο φιλτράρεται. Σκοπός του αφεψήματος είναι και εδώ η εξαγωγή, όσο γίνεται καλύτερα των σακχαρούχων ενώσεων από τα δημητριακά της βύνης. Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται για την Παρασκευή μπύρας Lager και Pilsen που περιέχουν λιγότερα σάκχαρα και έχουν ανοιχτό, ξανθό χρώμα.

3. Το ζυθοποιείο: Τα σημερινά ζυθοποιεία χρησιμοποιούν μεγάλα καζάνια για το βράσιμο που είναι κλειστά και θερμαίνονται εσωτερικά με την εισροή ατμών. Μέσα σ' αυτά τα καζάνια το μείγμα παραμένει 1 ώρα μαζί με τον λυκίσκο. Συνήθως προστίθεται λίγη ποσότητα λυκίσκου, στην αρχή του βρασίματος για να διευκολύνει τη διαύγεια της μπύρας και να της δώσει τη χαρακτηριστική πικράδα. Στο τέλος του βρασίματος ξαναχρησιμοποιείται ο λυκίσκος που θα καθορίσει και την τελική γεύση της μπύρας.

στ) Η ζύμωση (fermentation):

Η ζύμη (μαγιά) προστίθεται στο μούστο της μπύρας όταν αυτός είναι στο καζάνι. Σ' ένα διάστημα από 4 ως 8 μέρες εκατομμύρια μικροσκοπικά κύτταρα από μανιτάρια θα φιλοξενηθούν στο μούστο που είναι πλούσιος σε σάκχαρα μετασχηματίζοντας το ζάχαρο (ή γλυκόζη) σε αλκοόλ -κατά την διάρκεια του βιολογικού τους κύκλου- και σε διοξείδιο του άνθρακα. Για μπύρα ζωηρής (θορυβώδους) ζύμωσης, η μαγιά παραμένει στην επιφάνεια μέσα σ' ένα ταραχώδες βράσιμο που πολλές φορές δημιουργεί αφρό ο οποίος αφαιρείται από τα άκρα του καζανιού. Για μπύρα ήπιας ζύμωσης η μαγιά πέφτει τελικά στο δάπεδο του καζανιού που γίνεται η ζύμωση.

Η διάμετρος και το σχήμα του καζανιού της ζύμωσης διαφέρουν μεταξύ τους. Υπάρχουν μικρά, στρογγυλά καζάνια μέχρι τεράστια, ανοξείδωτα καζάνια. Τα σύγχρονα ζυθοποιεία προτιμούν για τη ζύμωση τα μεγάλα κωνικά καζάνια. Όταν τελειώσει η ζύμωση η μαγιά απομακρύνεται από το δάπεδο του καζανιού. Μετά τη ζύμωση το καθαρό υγρό που έχει απαλλαχθεί από ξένες ουσίες, ονομάζεται «ακατέργαστη (ή ανώριμη) μπύρα». Στη συνέχεια η φρέσκια αυτή μπύρα μεταφέρεται σε ντεπόζιτα όπου την αφήνουν να ωριμάσει αποκτώντας τη γνώριμη γεύση και το διαυγές χρώμα της.

Η διάρκεια της τελευταίας αυτής διαδικασίας εξαρτάται από την εκάστοτε μπύρα. Για μπύρες με ήπια ζύμωση και θερμοκρασία κοντά στους 0°C η ωρίμανση διαρκεί αρκετές εβδομάδες ή καλύτερα μήνες. Στο διάστημα αυτό η μπύρα καθαρίζει και αποκτά το συνηθισμένο διαυγές, ξανθό της χρώμα. Η τοποθέτηση της μπύρας σε βαρέλια ή φιάλες επιταχύνει το σχηματισμό διοξειδίου του άνθρακα που κάνει τη μπύρα να αφρίζει όταν γεμίζει γρήγορα το ποτήρι. Ορισμένοι ζυθοποιοί βάζουν επιπλέον αφρό (διοξείδιο του άνθρακα) στη μπύρα με τη βοήθεια αντλίας όταν γίνεται η εμφιάλωση.

Οι σημαντικότεροι τύποι μπύρας

1. Abbaye: Δυνατή, φρουτώδης βύνη. Παράγεται στο Βέλγιο με τη συνταγή των Αβαείων. Φέρουν συχνά το όνομα ενός Αγίου ή μιας εκκλησίας. Γνωστές είναι οι μάρκες Leffe, grimbergen και Marensens.

2. Ale: Ζωηρή ζύμωση. Είναι μια από τις δυο κύριες οικογένειες της μπύρας. Η άλλη είναι η μπύρα Lager (με ήπια ζύμωση). Παράγεται παντού στην Αγγλία.

3. Berliner Weisse: Γερμανική μπύρα από σιτάρι με υπόξινη γεύση. Παράγεται σε όλο το Βερολίνο. Μπύρα φτωχή σε αλκοόλ, είναι συχνά αρωματισμένη με πράσινη ασπερούλη (φυτό) ή χυμό φράουλας για να δώσει ωραίο χρώμα στη θολή μορφή που έχει αυτό το ποτό.

4. Bitter: Ειδική μπύρα από το βαρέλι με έντονη γεύση λυκίσκου και 3 ως 5% αλκοολικούς βαθμούς.

5. Black Beer (ή Schwarzbier): Γερμανική μύρα Lager (ήπια ζύμωση) με γεύση πικρής σοκολάτας. Στο Yorkshire της Αγγλίας η μαύρη μύρα είναι ένα εκχύλισμα δυνατής, μαύρης βύνης με σιρόπι που ανακατεμένη με λεμονάδα έχει πρωτότυπο χρώμα.

6. Bock: Δυνατή μύρα με 6,5% αλκοολικούς βαθμούς, προορισμένη για το χειμώνα. Έχει χρυσαφί - μπρούτζινο χρώμα και παράγεται στη Γερμανία, Κάτω Σαξονία και στη Βαυαρία. Μια ποικιλία αυτής της μύρας παράγεται στο Μόναχο, έχει 7,0% αλκοόλ (Paulaner - Salvator) και είναι συνδεδεμένη με τις τοπικές γιορτές στο Μόναχο. (π.χ. Oktober-fest). Μια άλλη ποικιλία με 10% αλκοολικούς βαθμούς η «παγωμένη μύρα» με κρύσταλλα πάγου στο μπουκάλι είναι ειδική μύρα που παράγεται από το ζυθοποιείο Reichelbrau στο Kulmbach (Γερμανία).

7. Cream Ale: Ξανθιά μύρα, ήπιας ζύμωσης. Παράγεται στις Ηνωμένες πολιτείες και μοιάζει με τις μπίρες τύπου Pilsen της Ευρώπης.

8. Doppelback: Bock μύρα, πολύ δυνατή με 7,5% αλκοολικούς βαθμούς. Τα ονόματα των σημαντικότερων ειδών της παγκόσμιας αυτής γνωστής μύρας που παράγεται στο Μόναχο τελειώνουν σε «ator», πχ. Salvator, Triumphator, κλπ.

9. Dortmunder: Παρασκευάζεται στο Dortmund (Γερμανία). Δυνατή μύρα Lager με 5,5% αλκοολικούς βαθμούς.

10. Dry Beer: Η μύρα αυτή κατάγεται από την Ιαπωνία. Είναι κατ'εξοχήν μύρα διαίτης, όπου σχεδόν όλο το σάκχαρο έχει μετασχηματισθεί σε οινόπνευμα. Το 1988 η μύρα αυτή εμφανίστηκε και στις Ηνωμένες Πολιτείες.

11. Dunkel: μαύρη μύρα με μεγάλη ποσότητα βύνης. Παράγεται στο Μόναχο. Περιέχει 4,5% αλκοολικούς βαθμούς. Όλα τα μεγάλα ζυθοποιεία στο Μόναχο παρασκευάζουν τη δική τους μαύρη μύρα.

12. Export: Δυνατή μύρα, τύπου Dortmund που εξάγεται σχεδόν σ'όλο τον κόσμο (Dortmunder Export). Στη Σκωτία ο όρος «export» έχει ευρύτερη χρήση και αφορά τις μπίρες ζωηρής ζύμωσης που έχουν βραβευθεί.

13. Green Beer: Η φρέσκια μύρα που ακόμα δεν έχει ωριμάσει ονομάζεται «Green Beer». Η ζυθοποιεία Galedonion στο Εδιμβούργο της Σκωτίας παρασκευάζει τη βιολογική μύρα Golden Promise από βύνη και λυκίσκο που προέρχονται από βιολογικές καλλιέργειες.

14. Guinness: Η πιο γνωστή σε παγκόσμια κλίμακα μύρα από το Ηνωμένο Βασίλειο που παράγεται τόσο στην Ιρλανδία (Δουβλίνο) και στην Αγγλία (Λονδίνο) όσο και στο εξωτερικό. Ο ιδρυτής της εταιρείας Arthur Guinness άρχισε να παρασκευάζει μύρα το 1759 στο Δουβλίνο. Μύρα δυνατή, με γνήσια γεύση, είναι ιδιαίτερα δημοφιλής στην Αφρική και στην Καραϊβική.

15. Hefe: Η λέξη αυτή στα γερμανικά σημαίνει μαγιά. Μύρα που δεν έχει φιλτραριστεί και περιέχει ακόμη μαγιά.

16. Hell: Λέξη γερμανική που σημαίνει «ανοιχτόχρωμη». Μύρα Lager με λίγη περιεκτικότητα σε οινόπνευμα. Παράγεται στο Μόναχο από τα ζυθοποιεία Hacker - Pschorr και Augustiner.

17. Irish Ale: Ιρλανδική, κοκκινωπή μύρα με ποικιλίες ήπιας και ζωηρής ζύμωσης.

18. Kolsch: Ξανθή μύρα τύπου Pilsen. Παράγεται στην Κολωνία, έχει εξαιρετικό άρωμα και περιέχει 4 με 5% αλκοολικούς βαθμούς.

19. Kriek: Δυνατή, βελγική μύρα, με γεύση φρούτου και ωραίο χρώμα. Έχει μια λεπτή, γεύση αμυγδάλου που οφείλεται στα κουκούτσια από το Kriek, μικρά

μαύρα κεράσια που καλλιεργούνται στα περίχωρα των Βρυξελλών.

20. Lambic: Η Βελγική αυτή μύρα υπόκειται σε αυθόρμητη ζύμωση, είναι από τις παλαιότερες μπίρες και δεν υπάρχει πουθενά αλλού εκτός από το Βέλγιο, ειδικά στην κοιλάδα του Senne, δυτικά των Βρυξελλών. Η ζύμωση γίνεται σε υπαίθριο χώρο από μύκητες που αιωρούνται στον αέρα. Περιέχει 5% αλκοολικούς βαθμούς. Πίνεται φρέσκια, συνήθως από το βαρέλι στα μπιστρό και στα καφέ των Βρυξελλών.

21. Light Ale: Παράγεται στην Αγγλία και τη Σκωτία. Μύρα με υπόπικρη γεύση και χαμηλό ποσοστό οινόπνευματος.

22. Marzen: Η μύρα του Μαρτίου. Αρχικά, η παραγωγή γινόταν στη Βιέννη το μήνα Μάρτιο για να μπορέσει να ωριμάσει η μύρα κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού έτσι ώστε να είναι έτοιμη για κατανάλωση στη γιορτή της μύρας (Oktoberfest) που γίνεται κάθε χρόνο στο Μόναχο μεταξύ τέλη Σεπτεμβρίου και αρχές Οκτωβρίου. Σήμερα παράγεται στο Μόναχο από τα ζυθοποιεία Spaten ai Hofbraubaus (η Μέκκα της μύρας στη βαυαρική πρωτεύουσα). Έχει ανοιχτό - ξανθό χρώμα και περιέχει 5,5% αλκοολικούς βαθμούς.

23. Old Ale: Δυνατή, μαύρη αγγλική μύρα που πωλείται κυρίως τους χειμερινούς μήνες.

24. Pale Ale: Αγγλική μύρα, εμφιαλωμένη. Είναι πολύ πιο δυνατή από την Light Ale και έχει υπόπικρη γεύση.

25. Pilsner: Η μύρα τύπου Pilsner είναι ξανθή μύρα Lager με απολαυστική γεύση-αν και πικρή- που πρωτοπαρασκευάστηκε εν έτει 1842 στην τσέχικη πόλη Pilsen (Pilsen στα γερμανικά) στη Βοημία, όπου παρασκευάζεται συνεχώς από τότε. Η κλασσική αυτή ξανθή μύρα Lager υπήρξε αφορμή να γίνουν σε όλο τον κόσμο πολλές απομιμήσεις με διαφορετικό κάθε φορά αποτέλεσμα. Σήμερα η μύρα Pilsner (ή Pilsen) είναι η σημαντικότερη μύρα Lager στη Γερμανία. Η γερμανική Pilsen είναι ξανθή, με ξηρή γεύση και με έντονο άρωμα λυκίσκου. Περιέχει 5% αλκοολικούς βαθμούς. Οι σημαντικότερες μάρκες Pilsen στη Γερμανία είναι Warsteiner, Bitburger, Jever, Arcobrau, Pilsenet Urquell και Herforder.

26. Porter: Η μύρα Porter παρασκευάστηκε για πρώτη φορά στο Λονδίνο το 1722 από τον Ralph Harwood στην προσπάθεια του να βρει ένα ποτό για να το αντικαταστήσει με το Three Threads, το πλέον δημοφιλές ποτό της εποχής. Μέχρι να επιτύχει τη μύρα αυτή, ανακάτευε τρία είδη βύνης. Στο τέλος αποφάσισε να φτιάξει μια μόνο μύρα που να έχει όμως τα χαρακτηριστικά και των τριών ειδών βύνης που είχε επινοήσει. Η πρώτη μύρα Porter μια πατροπαράδοτη, λονδρέζικη, γνήσια μύρα με μαύρο χρώμα και έντονη γεύση λυκίσκου, συστατικό που επέτρεπε τα ην καλύτερη διατήρησή της. Η μύρα

παρέμενε αρκετούς μήνες σε μεγάλα ντεπόζιτα για να αυξηθεί η περιεκτικότητα της σε οινόπνευμα. Η παλιά μύρα ανακατευόταν ε την καινούργια για να προκύψει μια «ολοκληρωμένη» μύρα.

Μέχρι τον 19^ο αιώνα οι μεγάλες μπίρες στην Αγγλία όπως Barclay, Truman και Whitbread και Guinness στο Δουβλίνο παρασκεύαζαν σε μεγάλες ποσότητες τη μαύρη μύρα Porter τόσο για την εγχώρια κατανάλωση όσο και για εξαγωγές. Σιγά - σιγά όμως άρχισε η ξανθή μύρα να κατακτά την παγκόσμια αγορά και μέχρι σήμερα επέζησαν οι πολύ δυνατές μαύρες μπίρες, οι καλούμενες «stout». Μόνο οι βαλτικές χώρες εξακολουθούν να παράγουν την πρωτότυπη μαύρη μύρα Porter.

27. Rauchbier: Σημαίνει καπνιστή μύρα στα γερμανικά επειδή η βύνη αποξηραίνεται σε φωτιά με ξύλα οξιάς. Παράγεται στην Φρανκονία με πρωτεύουσα την πόλη Bamberg, όπου εννέα ζυθοποιεία φτιάχνουν την ειδική αυτή μαύρη μύρα ζύμωσης.

28. Red Beer: Η υπόξινη, μαυροκόκκινη μύρα της δυτικής Φιλανδίας ονομάζεται ενίοτε «μύρα Βουργουνδίας» επειδή μοιάζει στο χρώμα με το κόκκινο κρασί της Βουργουνδίας στη Γαλλία. Η παλιά μύρα ανακατεύεται με τη φρέσκια για να δώσει τη μάρκα Rodenbach.

29. Roggen: Μερικά ζυθοποιεία στη Γερμανία και στην Αυστρία παράγουν αυτή τη μύρα από σίκαλη ή βρίζα (Secale cereale). Οι αγγλικές και αμερικάνικες εταιρείες άρχισαν να αρωματίζουν τη βύνη κριθαριού με σίκαλη και ένα αμερικάνικο ζυθοποιείο παράγει μια μύρα με σίκαλη, τη μάρκα Rye.

30. Stout: Κλασικός τύπος βύνης τύπου Porter για μαύρη μύρα. Η επιτυχία των ειδών μύρας τύπου stout βρίσκεται στον ανταγωνισμό που υπάρχει στη γεύση και στο χρώμα με τη δημοφιλή Pilsen, αλλά και στο επιχειρηματικό πνεύμα και διορατικό εμπόριο της ζυθοποιίας, Guinness. Ξερή, μαύρη μύρα που γίνεται από βύνη κριθαριού, ελαφρά καβουρδισμένη, στην οποία έχει προστεθεί αρκετή ποσότητα λυκίσκου. Αφρίζει πολύ περισσότερο όταν βρίσκεται σε πίεση στο βαρέλι απ' ότι στο μπουκάλι.

31. Oyster Stout: Η μπύρα τύπου stout ταιριάζει απόλυτα με τα στρείδια. Κάποιοι ζυθοποιοί επινόησαν να προσθέσουν στρείδια στη μπύρα τους, όπως παλιότερα στο Castletown (νήσος Man) και Young's στο Πόρτσμουθ. Η ζυθοποιεία Young βεβαίωνε μάλιστα ότι η μπύρα της περιέχει σε κάθε φιάλη «την ισοδύναμη ποσότητα από ένα φρέσκο στρείδι». Μερικά αγγλικά και αμερικάνικα ζυθοποιεία εξακολουθούν να παράγουν τον τύπο αυτό μπύρας, αλλά η σύγχρονη Oyster stout της εταιρείας marston's στο Burton - on - Trent δεν περιέχει στρείδια.

32. Trappiste: Οι τραππίστες είναι τάγμα μοναχών που έχουν ειδικευτεί στη ζυθοποιεία. Υπάρχουν 4 εργοστάσια μπύρας στο Βέλγιο και 1 στην Ολλανδία. Παράγουν μια μεγάλη γκάμα από δυνατές μπίρες, ζωηρής ζύμωσης. Στο Βέλγιο βρίσκονται τα ζυθοποιεία Chimay, Orual, Rochefort, και Westmalle & Westuleferan και στην Ολλανδία το Koningshoeven (La Trappe). Οι μπίρες που παράγουν είναι σύνθετες και αρωματισμένες, και πωλούνται σε φιάλες. Το περιεχόμενο τους σε αλκοόλ αναγράφεται με τις λέξεις dubbel (διπλό) ή tripel (τριπλό).

33. Urquell: Σημαίνει «πρωτότυπη πηγή» στα γερμανικά. Ο όρος αυτός ανάγεται στον αρχικό τύπο της Τσέχικης μπύρας «Pilsen Urquell». Συνηθίζεται η συντόμευση λέξεων με το πρόθεμα «ur» όπως για τη μπύρα Mai - Urbock.

34. Weisse ή Weizen: Ο τύπος αυτός της μπύρας έχει ανοιχτό, θολό, υποκίτρινο χρώμα και γίνεται κατά 50 με 60% από βύνη σιτηρών (Weizen σημαίνει σιτάρι στα γερμανικά). Η μπύρα αυτή είναι έξοχο αναψυκτικό και είναι πολύ δημοφιλής στη Γερμανία. Η πιο γνωστή είναι η Hefeweizen που γίνεται με ζωηρή ζύμωση και περιέχει ακόμη υπολείμματα μαγιάς (Hefe σημαίνει μαγιά). Οι πιο δυνατές μπίρες αυτού του τύπου είναι οι Weizenbock (Bock σημαίνει τράγος) και οι μαύρες μπίρες που ονομάζονται Dunkelweizen. Από σιτάρι γίνεται επίσης και η πασίγνωστη μπύρα Erdinger στη Βαυαρία (Erding, κοντά στο Μόναχο). Οι μπίρες αυτές περιέχουν από 5% (Weizen) μέχρι 6,5% (Weizenbock) αλκοολικούς βαθμούς. Η μπύρα Weizen διαφέρει από την Berliner Weisse. Στην τελευταία προσθέτουν συνήθως σιρόπι από φρούτα.

Επιπλέον αυτή έχει υπόξινη γεύση και χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Τα σημαντικότερα ζυθοποιεία ου παράγουν Berliner Weisse είναι το Kindl και το Schultheiss στο Βερολίνο.

ΚΡΑΣΙ



Το κρασί προέρχεται από τη ζύμωση των σταφυλιών που είναι γνωστή ως μούστος (γλεύκος). Τα κρασιά, ανάλογα με το χρώμα τους, ξεχωρίζονται σε λευκά, σε ροζέ και σε κόκκινα. Ανάλογα πάλι με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρο τα κρασιά χωρίζονται σε γλυκά ή σε μπρούσκα (ξηρά). Τα γλυκά κρασιά (ή επιδόρπιοι οίνοι) περιέχουν σάκχαρο που δεν έχει υποστεί ζύμωση και γι' αυτό έχουν γλυκιά γεύση. Χαρακτηρίζονται ως κρασιά λικέρ. Περιέχουν αλκοόλ (οινόπνευμα) έως 20°. Τα ξηρά κρασιά (ή επιτραπέζιοι οίνοι) δεν περιέχουν σάκχαρο και γι' αυτό η γεύση τους δεν είναι γλυκιά. Η περιεκτικότητά τους σε αλκοόλ φτάνει τους 12 - 13°.

Σύμφωνα με τους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) οι αμπελοκαλλιέργειες των χωρών που την απαρτίζουν χωρίζονται σε 7 ζώνες παραγωγής κρασιού για τις οποίες ισχύουν κατά ζώνη ένα ελάχιστο απαιτήσεων. Οι ζώνες αυτές είναι:

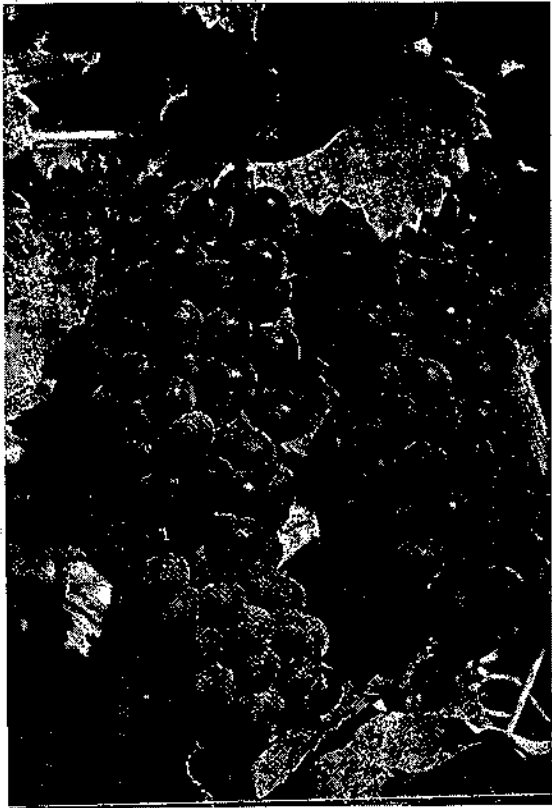
- A: η Γερμανία (χωρίς το κρατίδιο της Βάδης), η Αγγλία και Ολλανδία, Λουξεμβούργο, Βέλγιο (Benelux).
- B: Το κρατίδιο της Βάδης, η Αλσατία, η Λορένη, η Καμπανία, το Jura (ΒΔ Γαλλία), η Σαβοΐα, και η κοιλάδα του Λιγυρά.
- CΙa: Κεντρική και ΝΔ. Γαλλία, συμπεριλαμβανομένων των περιοχών Bordeaux, Βουργουνδία, βόρειο τμήμα της κοιλάδας του Ροδανού και τις βόρειες περιοχές της Προβηγκίας, όπως και τις βόρειες ακτές της Ισπανίας.
- CΙb: Η περιοχή της Β. Ιταλίας.
- CΙI: Η κεντρική Γαλλία, το κάτω τμήμα του Ροδανού και η Προβηγκία, εκτός των ακτών μεταξύ Μασσαλίας και St. Tropez, όλη η Ιταλία νότια της ζώνης
- CΙb, η βόρεια Ισπανία νότια της ζώνης CΙa μέχρι το κάτω τμήμα του ποταμού Ebro.
- CΙIa: Οι περιοχές της βόρειας και δυτικής Ελλάδας, Πελοπόννησος και Κρήτη.
- CΙIb: Κορσική, ΝΑ των Ανατολικών Πυρηναίων, η Απούλια, Βασιλικάτα, Καλαβρία, Σικελία και Σαρδηνία (Ιταλία) και στην Ελλάδα οι υπόλοιπες περιοχές θερμού κλίματος των νησιών του Ιονίου και Αιγαίου Πελάγους, εκτός της: Σαντορίνης, της Πελοποννήσου, το μεγαλύτερο τμήμα της Κεντρικής Ελλάδας, την Εύβοια και την Χαλκιδική και από την Ισπανία, την κεντρική και νότια Ισπανία, (νότια της ζώνης CΙI). Η Πορτογαλία βρίσκεται ακόμα σε μεταβατικό στάδιο. Κάθε κρασί ανωτέρας ποιότητας από τις ζώνες A και B πρέπει να περιέχει το λιγότερο 9% αλκοολικούς βαθμούς (ανώτερο όριο 15% αλκοολικοί βαθμοί).

Ιστορική ανασκόπηση

Σ' όλο τον κόσμο το κρασί συνοδεύει τις κοινωνικές εκδηλώσεις των ανθρώπων φέρνοντας κέφι, χαρά και τραγούδι. Το αμπέλι καλλιεργείται από τα αρχαία χρόνια. Πολλές χώρες ισχυρίζονται ότι αυτές υπήρξαν οι πατρίδα του αμπελιού. Αλλά ως πιο βέβαιο θεωρείται πως η καλλιέργειά του άρχισε στην Ασία και από εκεί μεταδόθηκε στην Αίγυπτο. Το γεγονός εξάλλου πως ο μύθος του Διόνυσου ή Βάκχου (του θεού του κρασιού) έχει ινδική προέλευση επιβεβαιώνει ίσως την άποψη πως η καλλιέργεια του αμπελιού από την Ασία διαδόθηκε στην Αίγυπτο και στην Αρχαία Ελλάδα. Είναι επίσης γνωστό πως ο θεός Διόνυσος των Ελλήνων και ο θεός Σόμα των Ινδών έχουν πολλές ομοιότητες μεταξύ τους ως θεοί του σταφυλιού.

Η καλλιέργεια του αμπελιού αναφέρεται και στην παλιά Διαθήκη, όπου ο Νώε αμέσως μετά τον κατακλυσμό φύτεψε αμπέλι και από το κρασί του μέθυσε. Στην αρχαία Ελλάδα η καλλιέργεια του αμπελιού είχε αναπτυχθεί πάρα πολύ. Ρετσίνα παρασκευάστηκε για πρώτη φορά στην Αρχαία Ελλάδα. Από την Ελλάδα φαίνεται πως η καλλιέργεια του αμπελιού διαδόθηκε στην Σικελία, στην Ιταλία, στη Ν. Γαλλία και στην Ισπανία και έπειτα στην υπόλοιπη Ευρώπη. Στην Ελλάδα οι ποικιλίες του αμπελιού ξεπερνούν τις 480. Διακρίνονται κυρίως από το σχήμα του σταφυλιού, αλλά και από άλλες διαφορές (μέγεθος και χρώμα των φύλλων κ.α.). Στη χώρα μας καλλιεργούνται περίπου 2.460.000 στρέμματα με αμπέλια. Από αυτά τα 1.420.000 περίπου στρέμματα καλλιεργούνται για σταφύλια οινοποιίας, ενώ για επιτραπέζια σταφύλια καλλιεργούνται περίπου 200.000 στρέμματα και για σταφίδα (κορινθιακή, σουλτανίνα) 855.000 περίπου στρέμματα.

Στη συνέχεια θα αναφέρουμε τα σημαντικότερα ελληνικά κρασιά και τις περιοχές που προέρχονται και τέλος τις μεγάλες οινοπαραγωγές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και του κόσμου.



Τα Ελληνικά κρασιά

Η εντατική ανάπτυξη της αμπελουργίας από τις αρχές του 20ου αιώνα και η προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας, ότι αφορά την παραγωγή κρασιού, με το κοινοτικό δίκαιο της ΕΕ, είχε ως αποτέλεσμα από το 1979 τη ραγδαία εξέλιξη της ποιότητας των ελληνικών κρασιών. Τα ελληνικά κρασιά, όπως και όλα τα κρασιά ποιότητας της ΕΕ, έχουν τον τίτλο Ο.Π.Α.Π (Ονομασία προελεύσεως Ανωτέρας ποιότητας) που όταν εξάγονται φέρουν στην ετικέτα τον γαλλικό τίτλο «Appellation d' Origine de Qualite superieure», που σημαίνει το ίδιο.

Ανάλογα με τους γαλλικούς κανονισμούς A.O.C. (Appellation d' origine Controlee) τα κρασιά μ' αυτόν τον τίτλο προέρχονται από καθορισμένους, αμπελώνες και είδη κλημάτων. Ακολουθούν αυστηρές προδιαγραφές ότι αφορά ποσότητα και περιεκτικότητα σε ζάχαρη. Ο τίτλος Ο.Π.Ε. (Ονομασία προελεύσεως Ελεγχόμενη) αφορά κυρίως γλυκά κρασιά όπως Μαυροδάφνη, Μοσχάτο που παράγονται στην Πελοπόννησο, και στα νησιά του Αιγαίου και Ιονίου Πελάγους. Οι σπουδαιότερες περιοχές ή εταιρείες εμπορίας και παραγωγής κρασιού είναι οι ακόλουθες:

Άθως: Το Ιερό Όρος στην ανατολική Χαλκιδική είναι γνωστό στην αμπελουργία για τα καλά κρασιά που παράγει. Εδώ παράγεται από τη

εταιρία Τσάνταλη το ομώνυμο λευκό Sauvignon που από τους γνώστες θεωρείται από τα καλύτερα ελληνικά κρασιά.

Στις Αρχάντες στο Νομό Ηρακλείου στην Κρήτη παράγεται το ομώνυμο κόκκινο κρασί που παράγεται σε μια έκταση 4.000 στρεμμάτων. Το κρασί αυτό παρασκευάζεται όπως το «Πελά» (κρασί Ο.Π.Α.Π) που προέρχεται από το ντόπιο σταφύλι Κοτσιφάλι και το αιγαιοπελαγίτικο Μανδηλάρι σε μια αναλογία 80:20. Εξαιρετικό κρασί ανωτέρας ποιότητας με 12,5% αλκοολικούς βαθμούς.

Αττική: ποιοτικά η Αττική είναι η σημαντικότερη περιοχή της ελληνικής οινοπαραγωγής που μαζί με την Εύβοια και την Κεντρική Ελλάδα καταλαμβάνει μια έκταση 280.000 στρεμμάτων, περίπου το 1/4 της συνολικής παραγωγής κρασιού της χώρας. Το σημαντικότερο προϊόν είναι η πατροπαράδοτη Ρετσίνα από τα Μεσόγεια, στην περιοχή που βρίσκεται το νέο αεροδρόμιο των Αθηνών, π.χ. η γνωστή Ρετσίνα Πικερμίου. Η ρετσίνα παράγεται από το Σαββατιανό και σπάνια από Ροδίτη. Στο κρασί προστίθεται πριν ή στη διάρκεια της ζύμωσης ρητίνη, μέχρι 1 κιλό / τόνο από την πεύκη του είδους «Pinus aleppo» μια πανάρχαια μέθοδος που εμποδίζει την οξείδωση του κρασιού και δίνει σ' αυτό τη χαρακτηριστική γεύση και το όνομα. Οι ξένοι καταναλωτές έχουν κάποιες δυσκολίες μέχρι να συνηθίσουν τη γεύση της ρετσίνας. Τα καλύτερα κρασιά ρετσίνας παράγονται από τις οινοποιίες Καμπά και Achaia Clauss.

Achaia Clauss: Ιδρύθηκε το 1855 στην Πάτρα από τον Βαυαρό Gustav Clauss και είναι πλέον μια πασίγνωστη οινοποιία και επιχείρηση εμπορίου κρασιών. Η εταιρεία παράγει τα κόκκινα κρασιά Ο.Π.Α.Π Νεμέα, Chateau Clauss το καλύτερο από όλα τα άλλα κόκκινα ξηρά κρασιά, Danielis, Santa Helena, το πασίγνωστο - ιδιαίτερα στο εξωτερικό - Demestica (λευκό και κόκκινο) και τη Μαυροδάφνη. Το όνομα προέρχεται από τη δεύτερη σύζυγο του ιδρυτή, που τη λέγανε Δάφνη και είχε ωραία, μαύρα μάτια, απ' όπου προέκυψε το «Μαυροδάφνη», σύμφωνα με την παραγωγό εταιρεία.

Ζίτσα: Από την Ήπειρο κατάγεται το ξηρό αυτό λευκό κρασί με την φρέσκια, αρωματική - φρουτώδη γεύση, από μια μικρή περιοχή μόλις 6.000 στρέμματα. Στο εμπόριο υπάρχουν δυο είδη απ' αυτό το κρασί που έχει τον τίτλο Ο.Π.Α.Π.: το κανονικό επιτραπέζιο και το ξηρό αφρώδες.

Ήπειρος: Οι αμπελοκαλλιέργειες στην Ήπειρο καταλαμβάνουν περίπου 13.000 στρέμματα και είναι οι μικρότερες σε έκταση σ' όλη τη χώρα. Αυτό όμως δεν εμποδίζει την παραγωγή εκλεκτού κρασιού. Το ιδανικό, ζεστό ηπειρώτικο κλίμα και το ιδιόμορφο έδαφος της περιοχής ευνοούν την ανάπτυξη των σταφυλιών του είδους Cabernet Sauvignon στην ΝΑ Ήπειρο κοντά στο Μέτσοβο. Το κρασί που παράγεται και ιδιαίτερα τα «Κατώγι Αβέρωφ» και «Κτήμα Αβέρωφ» είναι από τα καλύτερα της ελληνικής οινοποιίας, κόκκινα κρασιά που σε καλές χρονιές είναι μέτρια σε αλκοολικούς βαθμούς, και γευστικότερα. Ωριμάζουν πολύ αργά, διατηρούνται πολλά χρόνια έχουν λεπτή εμφάνιση και χαρακτήρα, που δίκαια τους χαρίζει τον τίτλο σαν ένα από τα καλύτερα ελληνικά κρασιά, που μπορούν να συγκριθούν άφοβα με τα καλύτερα ανωτέρας ποιότητας κόκκινα κρασιά του κόσμου. Εξαιρετικό (Ο.Π.Α.Π.) κρασί είναι και το λευκό, αρωματικό Ζίτσα.

Θεσσαλία: Από τη Θεσσαλία είναι γνωστά το κόκκινο «Ραψάνι» και το λευκό «Αγχιάλος» (και τα δυο κρασιά Ο.Π.Α.Π.). Η Θεσσαλία μαζί με τη Μακεδονία αποτελούν το κέντρο παραγωγής επιτραπέζιων σταφυλιών. Έκταση παραγωγής 55.000 στρέμματα.

Θράκη: Η μικρότερη σε έκταση περιοχή αμπελώνων στην Ελλάδα με 13.000 στρέμματα απ' όπου παράγεται επιτραπέζιο κυρίως κρασί. Σε μια περιοχή ίδιας περίπου έκτασης καλλιεργούνται επιτραπέζια σταφύλια.

Καμπάς: Η εταιρία Ανδρέας Π. Καμπάς είναι εγκαταστημένη στην Αθήνα. Παράγει μερικά πολύ καλά ως εξαιρετικά κρασιά από την Αττική και την Πελοπόννησο. Το Cambas Ronge (λευκό, ροζέ) είναι απ' τα γνωστότερα κρασιά, όπως και το λευκό Cava Cambas που παράγεται από Σαββατιανό σταφύλι που παραμένει 10 χρόνια για ωρίμανση μέχρι να κυκλοφορήσει στην αγορά. Είναι ένα ώριμο κρασί με 11,5% αλκοολικούς

βαθμούς, ανωτέρας ποιότητας. Το κόκκινο Cava Cambas γίνεται από Αγιωργίτικο σταφύλι της περιοχής της Νεμέας. Παραμένει για ωρίμανση για μια σειρά ετών σε δρύινα βαρέλια προτού εμφιαλωθεί. Περιέχει επίσης 11,5% αλκοολικούς βαθμούς, δεν φτάνει όμως σε ποιότητα το ομώνυμο λευκό κρασί της εταιρείας.

Καρράς, Chateau: Το Chateau Carras στη Χαλκιδική είναι ένα από τα δυο καλύτερα, κόκκινα ελληνικά κρασιά που παράγεται από το σταφύλι Cabernet Sauvignon. Το άλλο είναι το «κατώ Αβέρωφ» στο Μέτσοβο. Το κόκκινο «Cotes de meliton» περιέχει επιπλέον 70% από σταφύλι Λήμνιο που σε καλές χρονιές είναι ένα από τα καλύτερα κόκκινα, ελληνικά κρασιά.

Κρήτη: Οι αμπελοκαλλιέργειες στην Κρήτη περιλαμβάνουν περίπου 130.000 στρέμματα. Τα κόκκινα κρασιά (Ο.Π.Α.Π.) «Αρχάνες» και «Πελά» είναι με απόσταση τα καλύτερα. Ακόμη φημισμένο είναι και το επιτραπέζιο κρασί της περιοχής του Ηρακλείου. Σε άλλα 330.000 στρέμματα καλλιεργούνται επιτραπέζια σταφύλια από τα οποία παράγονται σταφίδες (αποκλειστικά από σουλτανίνες). Στο Νομό Χανίων παράγονται αξιόλογα κόκκινα ημίγλυκα κρασιά, γνωστά ως «Ημίγλυκο Κισσάμου».

Κύπρος: Το νησί της θεάς Αφροδίτης στην Ανατολική Μεσόγειο. Θάλασσα έχει από την αρχαιότητα μεγάλη παράδοση στην αμπελουργία και οινοπαραγωγή. Στο ορεινό, δυτικό τμήμα του νησιού καλλιεργούνται 230.000 στρέμματα που παράγουν το χρόνο 600.000 τόνους κρασί. Καλλιεργούνται τρία είδη σταφυλιού: το κόκκινο Μαύρου, το λευκό Ξυνιστέρι και το Μοσχάτο της Αλεξάνδρειας. Από τα δυο πρώτα παρασκευάζονται τόσο ξηρά και δυνατά κόκκινα κρασιά, πλούσια σε τανίνη όσο και μερικά ροζέ (κοκκινέλι) και ξηρά, πλούσια σε αλκοόλ λευκά κρασιά.

Στη Κύπρο διάσημο είναι το λικέρ, που παρασκευάζεται όπως το Σέρρι με τη μέθοδο Solera (βλ. λέξη) από τα είδη σταφυλιού Μαύρου και Ξυνιστέρι. Το λικέρ αυτό, η Κομανταρία, περιέχει 15% αλκοολικούς βαθμούς και μοιάζει με το κρασί πόρτο. Σήμερα η Κομανταρία

παρασκευάζεται σε 14 χωριά σε μια έκταση 20.000 στρεμμάτων και ελέγχεται για την ποιότητά της.

Μαντινεία: Ξηρό, λευκό κρασί ανωτέρας ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) από το οροπέδιο της Μαντινείας στην Κεντρική Πελοπόννησο. Καλλιεργούνται περίπου 10.000 στρέμματα με δυο είδη σταφυλιών, Μοσχοφίλερο και Ασπρόντα. Παράγεται και εμφιαλώνεται από τη φίρμα Καμπάς.

Μπουτάρης: Η φίρμα «Μπουτάρης» στη Νάουσα είναι οινοπαραγωγός και διακινεί οινοπνευματώδη ποτά. Εξαιρετικά είναι τα κόκκινα κρασιά από τα Grande Reserve, Γουμένισσα, Νάουσα κ.α. ως το Cava Mantare και την απλή Rotonda. Από τους λευκούς οίνους της εταιρείας εξέχει το Chateau Matsa.

Νάουσα: Οι εταιρείες Μπουτάρης και Τσάνταλης είναι οι γνωστότεροι παραγωγοί της μάρκας «Νάουσα» ένα ξηρό, κόκκινο κρασί (Ο.Π.Α.Π.) που παράγεται από σταφύλι ποικιλίας Ξυνό - μαύρο.

Νεμέα: Γνωστή από τα αρχαιότερα χρόνια περιοχή που καλλιεργείται το σταφύλι Αγιωργίτικο σε έκταση 15.000 στρεμμάτων. Το Αγιωργίτικο είναι ένα από τα εκλεκτότερα κόκκινα κρασιά (Ο.Π.Α.Π.). Ονομάζεται επίσης «Το αίμα του λιονταριού» ή «Το λιοντάρι της Νεμέας». Το κρασί αυτό ωριμάζει πολύ καλά, έχει λεπτή και ολοκληρωμένη γεύση και το χαρακτηριστικό, λαμπερό χρώμα που έχει το κόκκινο σταφύλι. Οι σημαντικότεροι παραγωγοί είναι η εταιρεία Α. Παρπαρούσης, ο τοπικός συνεταιρισμός αμπελουργών, ο Καμπάς (βλ. Cava Cambas) και η Αχαΐα Clauss.

Νησιά του Αιγαίου: Περιοχή με μεγάλη γκάμα κρασιών. Τα γνωστότερα κρασιά είναι τα λευκά της Σαντορίνης (Νυχτέρι, Ασύρτικο, Θαλασσίτης) και το Αθύρι του Αιγαίου με τίτλο Ο.Π.Α.Π. Ακολουθούν τα κόκκινα κρασιά της Πάρου και της Λήμνου. Πολύ καλά είναι τα κρασιά λικέρ της Σάμου καθώς και τα ημίξηρα λευκά και κόκκινα κρασιά της Ρόδου.

Πάρος: Γνωστό είναι το εντυπωσιακό κόκκινο παριανό κρασί που γίνεται από το σταφύλι Μανδηλάρι (Ο.Π.Α.Π.)

Πάτρα: Οινοπαραγωγικό κέντρο της ΒΔ Πελοποννήσου απ' όπου προέρχονται δυο πασίγνωστα κρασιά λικέρ (Ο.Π.Α.Π), Η Μαυροδάφνη και το Μοσχάτο. Το μοσχάτο είναι ένα λευκό, ολοκληρωμένο σε γεύση κρασί, με ελαιώδη - βελούδινη μορφή, αμυδρά γλυκό, που διακινείται στο εμπόριο από την Αχαΐα Clauss, τον οίκο Τσάνταλη κ.α. παραγωγούς. Ακόμη η περιοχή της Πάτρας είναι περιοχή Ο.Π.Α.Π. για ένα από τα καλύτερα λευκά κρασιά, που παράγεται από το λευκό Ροδίτη. Κύριοι παραγωγοί είναι η τοπική εταιρεία Α. Παρπαρούσης και η Αχαΐα Clauss. Επιπλέον υπάρχουν και πολλά άλλα επιτραπέζια κρασιά που δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα από τα εμφιαλωμένα. Ένα εξαιρετικό επιτραπέζιο κρασί είναι το «Μαυρούδι» από την περιοχή της Καλλιθέας Πατρών που γίνεται από μαύρο σταφύλι, έχει μπρούσκα γεύση, είναι παχύρρευστο σκούρο κόκκινο ως μαύρο, με 13% αλκοολικούς βαθμούς.

Πελά: Εξαιρετικό κόκκινο κρασί ανωτέρας ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) από την Κρήτη (Νομός Ηρακλείου) που παράγεται από το ντόπιο σταφύλι Κοτσιφάλι και το αιγαιοπελαγίτικο Μανδηλάρι με μια αναλογία 80:20 (όπως και το κόκκινο, «Αρχάνες» από την ίδια περιοχή). Περιέχει 12,5% αλκοολικούς βαθμούς και έχει λεπτή εμφάνιση και ολοκληρωμένη γεύση.

Ροδίτης: Η πιο διαδεδομένη ποικιλία σταφυλιών στην πατρίδα μας. Από τα κόκκινα σταφύλια παράγεται ένα επιτραπέζιο ξηρό κρασί ροζέ, ενώ από τα άσπρα σταφύλια παράγεται το εξαιρετικό «Πατρινό κρασί» ένα από τα καλύτερα λευκά, ελληνικά κρασιά (Ο.Π.Α.Π.).

Ρόδος: Στη Ρόδο παράγονται λευκά και κόκκινα κρασιά ποιότητας Ο.Π.Α.Π από τα σταφύλια Αθήρι και Αμοργιανό αντίστοιχα. Κύριοι παραγωγοί είναι ο τοπικός συνεταιρισμός αμπελουργών Κ.Α.Ι.Ρ. Τα κρασιά είναι γνωστά στο εμπόριο με τα ονόματα «Soleil de Rhodes» και «Chevalier de Rhodes». Η Ρόδος φημίζεται ακόμη και για το κρασί λικέρ «Muscat de Rhodes» (Μοσχάτο Ρόδου).

Ρομπόλα: Λευκό, ξηρό κρασί εκλεκτής ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) από την Κεφαλληνία. Το κρασί έχει φρουτώδη, ολοκληρωμένη, σφριγηλή γεύση. Παράγεται από την εταιρεία Καλλιγά.

Σάμος: Γνωστό είναι από την αρχαία εποχή το μοσχάτο της Σάμου. Αυτό το κρασί χρησιμοποιείται για την παρασκευή του Brandy «Μεταξάς». Άλλο κρασί του νησιού είναι το λευκό Σάμενα.

Τσάνταλης: Η εταιρεία «Τσάνταλης» είναι εγκαταστημένη στη Θεσσαλονίκη. Μεγάλος παραγωγός κατά κανόνα καλής ποιότητας κρασιών που καταναλώνονται στο εσωτερικό και το εξωτερικό, όπως το ημίγλυκο, η μαυροδάφνη, το μοσχάτο της Πάτρας και το «Νάουσα». Συγχρόνως όμως παρασκευάζονται και καλύτερες ποιότητες, όπως το πολύ καλό κόκκινο Cava Tsantalis και το εξαιρετικό λευκό «Άθως» από σταφύλι Sauvignon λευκό, για πολλούς το καλύτερο ελληνικό λευκό κρασί.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

α) Γαλλία

Αν και η Γαλλία από άποψη παραγωγής κρασιού έρχεται στη δεύτερη θέση και από άποψη αμπελοκαλλιέργειών στην τέταρτη θέση, για το σύνολο όμως του κόσμου αποτελεί την κατ' εξοχή χώρα του κρασιού. Το ένα πέμπτο της παγκόσμιας παραγωγής κρασιού προέρχεται απ' αυτή τη χώρα. Στη Γαλλία καλλιεργούνται σήμερα 9.000.000 στρέμματα αμπέλια απ' όπου κάθε χρόνο παράγονται 6 εκατ. τόνοι κρασί. Ο μέσος γάλλος καταναλώνει το χρόνο 80 λίτρα κρασί. Αυτό σημαίνει ότι μια τετραμελής οικογένεια καταναλώνει κάθε μέρα 1 μπουκάλα κρασί. Η αφρόκρεμα των γαλλικών κρασιών, τα πασίγνωστα κόκκινα ή λευκά Bordeaux και Βουργουνδίας προορίζονται για εξαγωγές και μόνο το ένα τρίτο της παραγωγής καταναλώνεται στη Γαλλία.

Το Sauvignon Blanc (λευκό) κατάγεται από τη ΝΔ. Γαλλία και είναι ένα απ' τα καλύτερα λευκά κρασοστάφυλα. Βρίσκεται σε τρίτη θέση ποιοτικά μετά το Chardonnay (Καμπανία) και Riesling (Ρήνος).

Το Cabernet Sauvignon παράγεται στις περιοχές Medoc και Graves κοντά στο Bordeaux απ' όπου προέρχονται ορισμένα από τα καλύτερα κόκκινα κρασιά της γαλλικής οινοποιίας. Περιλαμβάνουν μια έκταση 170.000 στρέμματα στις δυο αυτές περιοχές ενώ σ' ολόκληρη τη Γαλλία καλλιεργούνται 360.000 στρέμματα. Σε αντίθεση με το λευκό Cabernet που ωριμάζει νωρίτερα το Cabernet Sauvignon μεγαλώνει και ωριμάζει αργότερα. Οι ποσότητες κρασιού είναι μικρές, διότι τα σταφύλια αυτά προτιμούν ζεστό κλίμα και φτωχά εδάφη. Το κρασί απ' αυτά τα σταφύλια έχει βαθύ κόκκινο χρώμα, είναι παχύρρευστο, περιέχει πολλή τανίνη και ωριμάζει πολύ αργά. Η τανίνη ή γαλλοδεψικό οξύ είναι μια από τις σπουδαιότερες δεψικές ουσίες που αποτελείται από εστέρες οργανικές ενώσεις της γλυκόζης με γαλλικό και διγαλλικό οξύ. Ο χημικός τύπος του είναι: $C_{14}H_{14}O_9$. Η τανίνη είναι στερεή, άμορφη ουσία, άοσμη με στυφή γεύση και διαλύεται δύσκολα στο οινόπνευμα. Βρίσκεται στους καρπούς στα φύλλα, στις φλούδες ή στα κλαδιά διαφόρων φυτών, στις μαύρες ρώγες των σταφυλιών, στο τσάι κλπ. Στα εξαιρετικά σταφύλια της περιοχής Medoc η περιεκτικότητα σε τανίνη ανέρχεται περίπου 70% και ακόμη περισσότερο στα ασύγκριτα, παγκοσμίως γνωστά στη γαστρονομία, Chateau, που αποτελούν τους ακρογωνιαίους λίθους της γαλλικής οινοποιίας. Στην κορυφή βρίσκονται οι 4 πύργοι (Chateau): Chateau Lafite - Chateau Latour - Chateau Margaux και Chateau Mouton - Rothschild. Το Cru classe είναι γαλλική έκφραση για την εξαιρετική ποιότητα των κρασιών της περιοχής του Bordeaux. Τα κρασιά αυτά χωρίζονται σε 5 γκρουπ Crus classes, αν και στην ετικέτα όλων των γκρουπ - εκτός φυσικά του πρώτου - αναγράφεται συνήθως: «Grand cru classe».

Η Βουργουνδία στο κέντρο - ανατολικά της Γαλλίας είναι μια από τις μεγαλύτερες περιοχές παραγωγής κρασιού. Εδώ παράγεται το παγκοσμίως γνωστό Beaujolais, βόρεια της Lyon, που παράγεται από το σταφύλι Gamay και περιέχει μέχρι 10,5% αλκοολικούς βαθμούς (Beaujolais Superieur). Άλλα εξαιρετικά κρασιά είναι: το Maconnais, λευκό, ροζέ και κόκκινο, το Pinot λευκό κρασί από σταφύλι Pinot, το

Chardonnay, λευκό, το Chablis, λευκό. Το εκλεκτότερο Chablis είναι το Chablis Grand cru από τη νότια πλαγιά του λόφου που βρίσκεται η μικρή πόλη Chablis, ΝΑ από το Παρίσι. Όλα τα κρασιά που αναφέραμε έχουν βέβαια τον τίτλο A.O.C. (Appellation d' Origine Controlee).

Στην Νότιο Γαλλία, στη πεδιάδα του Ροδανού, μεταξύ Vienne και Anignon παράγεται η εκλεκτή επίσης ποιότητα Cotes du Rhone, λευκό κρασί A.O.C. καθώς και ορισμένα καλής ποιότητας κόκκινα κρασιά. Το Cotes du Roussillon νότια από το Περπινιάν, κοντά στα ισπανικά σύνορα (Ανατολικά Πυρηναία) παράγει εκλεκτό κόκκινο κρασί A.O.C. Τέλος εξαιρετικά είναι τα κρασιά της Προβηγκίας στη Νότιο Γαλλία (Cotes de Ventoux και Chateauneuf - du - Pape).

β) Ιταλία

Η Ιταλία έρχεται στην Ευρωπαϊκή Ένωση στην ίδια θέση με τη Γαλλία στην παραγωγή κρασιού. Παράγει το χρόνο περίπου 6 εκατ. τόνους κρασί. Περισσότερη από τη μισή παραγωγή κρασιού προέρχεται από τέσσερις μεγάλες περιοχές της χώρας: Σικελία, Απουλία, Βενετία - Τζούλια & Έμιλία - Ρομάνια. Η υπόλοιπη παραγωγή προέρχεται από το Λάτιο, τα Αβρούζια όρη, το Πεδεμόντιο, την Τοσκάνη, τη Λομβαρδία, τη Σαρδηνία και το Νότιο Τυρόλο. Και η Ιταλία έχει προσαρμοσθεί (τουλάχιστον κατά ένα μεγάλο μέρος) με την νομοθεσία της ΕΕ σε ότι αφορά τις διάφορες ποιότητες του κρασιού. Υπάρχουν βέβαια οι δυο βασικοί τίτλοι DOC (Denominazione di origine controllata), αλλά παραμένουν ακόμη πολλές δυσκολίες από τις πολλές κατηγορίες των κρασιών που παράγονται στη χώρα. Για κρασιά καλής ποιότητας έχει καθιερωθεί ο ακόμη πιο ακριβής τίτλος V.Q.P.R.D. (Vin de Qualite Produit dans des Regions de terminees) που σημαίνει, «Κρασί ποιότητας παρασκευασμένο από ορισμένες περιοχές».

Το κόκκινο κρασί Chianti από την Τοσκάνη είναι γνωστό σ' όλο τον κόσμο. Το Chianti προέρχεται από την περιοχή των αμπελώνων του

είδους Sangiovesse που καλλιεργούνται μεταξύ Φλωρεντίας και Σιένας. Επιπλέον το Chianti classico έχει ως έμβλημα ένα μαύρο κόκορα (gallo nero). Σε αντίθεση το Chianti tutto, που δεν κατάγεται από την περιοχή του classico έχει ως έμβλημα μια χρυσή πουλάδα (putto).

Bardolino: Κόκκινο κρασί, από τα περίχωρα της ομώνυμης τοποθεσίας στη νότια όχθη της λίμνης Garda στη Β. Ιταλία. Το Bardolino παράγεται από σταφύλια Cornina, Rondinella, Moliuara και Negraga. Το χρώμα του είναι λίγο πιο ανοιχτό από ένα σκούρο ροζέ και περιέχει 12% αλκοολικούς βαθμούς

To Frascati είναι άσπρο κρασί. Κατάγεται από τα βουνά Albano NA της Ρώμης. Υπάρχουν διάφορες παραλλαγές Frascati, όπως: amabile (αγαπητό), dolce ή cannellino (πολύ γλυκό από αποξηραμένα σταφύλια), spumante (αφρώδη) που όμως δεν έχουν την κατανάλωση του Frascati secco (ξηρό) ή F. Asciuto. Με ένα ελάχιστο 11,5% αλκοολικούς βαθμούς έχει επιπλέον τον τίτλο Superiore (ανώτερο). Το κρασί έχει ολοκληρωμένη γεύση, είναι φρέσκο, τρυφερό και ευχάριστο, αλλά σπάνια εξαιρετικό. Οι καλλίτερες μάρκες του είναι: Zandotti, Fontana Candida, Villa Simone, Colli di Catone.

Orvieto: Πολύ καλό, άσπρο κρασί από την Ουμπρία. Το Orvieto secco είναι η πιο συνηθισμένη μάρκα με φρουτώδης, γεμάτη γεύση. Εξαιρετικό όμως είναι και το γλυκό Orvieto που παρασκευάζεται από τον Barbi στα κτήματα του (Decugnano dei Barbi) από το σταφύλι Botrytis cinera.

Στη ΒΑ Ιταλία από αμπέλια Pinot bianco (άσπρο Pinot) παράγονται εξαιρετικά λευκά κρασιά, που μοιάζουν με τα γαλλικά Chardonnay..

Στη Σικελία καλλιεργούνται περίπου 1.500.000 στρέμματα και παράγονται 11 εκατ. τόνοι κρασί. Μ' αυτή την παραγωγή η Σικελία θα βρισκόταν μόνο αυτή (χωρίς την υπόλοιπη Ιταλία) στην 6^η θέση στον κόσμο. Παράγονται όλα τα είδη κρασιών: λευκά, ροζέ και κόκκινα. Παγκόσμια γνωστό όμως είναι το ξηρό κρασί Marsala Vergine (DOC) με 16 - 20% αλκοολικούς βαθμούς, με γλυκιά, λεπτή γεύση που θυμίζει Σέρρι. Πήρε το όνομά του από την ομώνυμη παραλιακή πόλη στη Δ.

Σικελία. Το κρασί το «ανακάλυψαν» στο δεύτερο ήμισυ του 18^{ου} αιώνα οι Άγγλοι Woodhouse και Ingham, όταν αναζητούσαν φτηνότερες εναλλακτικές μάρκες για τα δημοφιλή στην Αγγλία ισπανικά και πορτογαλικά λικέρ (βλ. κεφ. Σέρρι).

Vairollicella: Κόκκινο κρασί, ένα από τα γνωστότερα της περιοχής Βένετο, βόρεια της Verona. Εξαιρετικό επιτραπέζιο κρασί. Για περισσότερο απαιτητικά γούστα παρασκευάζεται το V. Superiore με 12% αλκοολικούς βαθμούς (το ελάχιστο) και 15 μήνες παλαίωση. Το V. Recioto περιέχει 14 ως 17% αλκοολικούς βαθμούς. Όταν είναι τελείως ξηρό έχει επιπλέον τον τίτλο Amagone. Τέλος η Σαρδηνία είναι γνωστή για τα ημίγλυκα, λευκά κρασιά της όμως το Vernaccia di oristano, Moscato di Cagliari, Malvasia di Bosa και το άσπρο Vermentino di Gallura.

Ιβηρική χερσόνησος

Η Ισπανία έρχεται πρώτη στον κόσμο με 13 εκατ. στρέμματα αμπελοκαλλιέργειες. Το ξηρό όμως κλίμα έχει ως αποτέλεσμα τη μειωμένη παραγωγή κρασιού που κατά μέσο όρο με 3,5 εκατ. τόνους κρασί είναι το μισό της παραγωγής της Γαλλίας ή της Ιταλίας. Όπως και στις άλλες μεσογειακές χώρες της ΕΕ, η αμπελοκαλλιέργεια έχει αλλάξει ραγδαία τις τελευταίες δυο δεκαετίες, ιδιαίτερα μετά την είσοδο της χώρας αυτής στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Από οικολογική πλευρά η Ισπανία μπορεί να χωρισθεί σε τρεις ζώνες:

- Το βόρειο τμήμα με εύκρατο υγρό κλίμα, απ' όπου προέρχονται τα καλύτερα κόκκινα και άσπρα κρασιά, όπως: Rioja, Ribera del Duero, Rias Baixas, Penedes, Leon, Navarra κ.α.
- Το κεντρικό τμήμα με περισσότερη ηλιοφάνεια, ζεστό και ξηρό κλίμα (Βαλέντσια, La Mancha, Alicante κ.α.) απ' όπου

παράγονται παχύρρευστα κρασιά με αυξημένη περιεκτικότητα σε αλκοόλ

- Το νότιο τμήμα με τον καυτερό ήλιο απ' όπου παράγονται τα γνωστά σ' όλο τον κόσμο ισπανικά κρασιά σέρρι, Montilla - Moriles, Malaga κ.α. (βλ. κεφ. Σέρρι).

Η **Πορτογαλία** έχει 3,7 εκατ. στρέμματα αμπελοκαλλιέργειες και παράγει το χρόνο 800 χιλ. τόνους κρασί. Βασικά ο τρύγος και μετά το κρασί χωρίζονται σε 3 κατηγορίες: Το κρασί πόρτο (Vinho generoso, portwein, Madeira, Moscatel), το κρασί ανωτέρας ποιότητας Vinho verde (DOC: Denominacao de origem controlada) και το επιτραπέζιο Vinho maduro. Η χώρα δεν έχει προσαρμοσθεί ακόμα στους κανονισμούς της ΕΕ και υπάρχουν δυσκολίες στον προσδιορισμό των καλλιεργειών και της ποιότητας του κρασιού. Η τήρηση και ο έλεγχος των νομοθετικών διατάξεων για την οινοπαραγωγή υπάγεται στο «Ινστιτούτο της αμπελουργίας και κρασιού» (Instituto da Vinha e do Vinho). Στις εξαγωγές πρώτο έρχεται το κρασί Πόρτο και τα ροζέ Mateus και Lancer's. Οι Πορτογάλοι πίνουν πολύ ροζέ κρασί, καλής γενικά ποιότητας. Το 30% της παραγωγής είναι λευκό κρασί και το υπόλοιπο κόκκινο και ροζέ. Τα καλύτερα απ' αυτά τα κρασιά τα Vinhos maduros προέρχονται από την κοιλάδα Douro στα βόρεια με πρώτο το Barca Velha, το υπ' αριθμόν ένα κόκκινο κρασί στην Πορτογαλία, το Montes Clavow, Colares, Dao, Torres Vedras κ.α. Περιέχουν 11,5 - 13% αλκοολικούς βαθμούς και έχουν συχνά εκπληκτικό σφρίγος και χαρακτήρα, μπορούν να πεπαλαιωθούν έξοχα και να εξελιχθούν σε ώριμα, εύγευστα κρασιά.

Εκτός από μερικά ονόματα μεγάλων παραγωγών οι αμπελοκαλλιέργειες στην Πορτογαλία βρίσκονται ακόμη στην ιδιοκτησία μικρών αμπελουργών. Ένα 87% περίπου από 180.000 αμπελουργούς παράγουν λιγότερο από 10 τόνους κρασί, και τα 35-40% από αυτούς

ανήκουν σε 113 συνεταιρισμούς. Συνολικά ένα 15% του πληθυσμού της Πορτογαλίας ζει από την παραγωγή και το εμπόριο του κρασιού.

Κεντρική Ευρώπη και άλλες χώρες στον κόσμο

Αν και τα κρασιά της Γερμανίας είναι γνωστά εδώ και εκατοντάδες χρόνια, ωστόσο η χώρα αυτή δεν μπορεί να χαρακτηριστεί οινοπαραγωγός και καταναλώτρια χώρα. Μόνο σ' ένα μικρό τμήμα της στα ΝΔ και στην κοιλάδα του Ρήνου με τους παραπόταμους του υπάρχουν αμπελοκαλλιέργειες συνολικής έκτασης 1,1 εκατ. στρέμματα που αντιστοιχούν στο 11% της γαλλικής αμπελουργίας. Ένας μέσος γερμανός καταναλώνει το χρόνο 23-24 λίτρα κρασί, το μισό περίπου απ' ότι ένας μέσος Ελβετός. Η παραγωγή κρασιού, ανέρχεται περίπου σε 1 εκατ. τόνους το χρόνο, από τους οποίους εξαγονται το 15% - 20%. Το ψυχρό σχετικά κλίμα εμποδίζει την ανάπτυξη της αμπελουργίας. Έξη από τις δέκα τρεις περιοχές αμπελοκαλλιεργειών βρίσκονται στην κοιλάδα του Ρήνου που έχει ηπιότερο κλίμα:

- 1: Η Βάδη, με διάφορες ποιότητες, π.χ. Kaiserstuhl και Ortenau.
- 2: Η Εσση, με τα κρασιά Bergstrasse.
- 3: Το Παλατινάτο, η δεύτερη σε παραγωγή κρασιού περιοχή της Γερμανίας με καλά κρασιά από το Deidesheim, Neustadt, Kallstadt κ.α.
- 4: Η Ρηνανία - Εσση, είναι και η μεγαλύτερη περιοχή στο Ρήνο με κρασιά από το Nierstein.
- 5: Rheingau στο Ρήνο με τις περιοχές Hochheim, Lorch, Rauenthal και Rudesheim.
- 6: η πολυτραγουδισμένη, κεντρική περιοχή του Ρήνου με τις όμορφες πλαγιές και τα μεσαιωνικά κάστρα είναι γνωστή για τα κρασιά τύπου Riesling από τις περιοχές Bacharach, Kaub, Oberwesel κ.α. Οι υπόλοιπες περιοχές ανήκουν ως επί το πλείστον σε παραπόταμους του Ρήνου, κυρίως στην μαγευτική κοιλάδα της

Μαλεντίας στο Wiirzburg ή στην Φρανκονία. Ανωτέρας ποιότητας είναι τα κρασιά των περιοχών Saar, Ruwer και του Μοζέλα (Mosel) από τους μεγαλύτερους παραπόταμους του Ρήνου.

Τα γερμανικά κρασιά είναι στην πλειονότητα τους λευκά. Τα χαρακτηριστικότερα απ' αυτά είναι το Riesling, τοπικό της περιοχής του Ρήνου που υπάρχει απ' την εποχή της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας. Το αμπέλι αυτό καλλιεργείται σήμερα εκτός της Γερμανίας στην Αυστρία, την Αλσατία, την Ελβετία τη Β. Ιταλία, την Τσεχία, Σλοβακία, Σλοβενία, στη Χιλή, Καλιφόρνια και Ν. Αφρική κ.α. Άλλος τύπος αμπελιού είναι το Silvaner ή Sylvaner ή ακόμη πράσινο Silvaner. Το αμπέλι αυτό κατάγεται από τη νότια Ευρώπη (πιθανώς από το Siebenburgen της Ρουμανίας) και καλλιεργείται σε πολλές ακόμα χώρες. Σήμερα η κατανάλωση του έχει πέσει στη Γερμανία από το 40-50% προ 30ετίας στο 10-20%. Μια ατυχής κλωνοποίηση είχε ως αποτέλεσμα τη μετάλλαξη των πατροπαράδοτων Silvaner σ' ένα πλαδαρό και φορτικό κρασί.

Ένας εξαιρετικός τύπος αμπελιού είναι το Gewurztraminer ένα είδος Traminer που καλλιεργείται στη Βάδη, και στο Ρήνο, στην Αυστρία, Αλσατία, Β. Ιταλία. Οι ροζέ ρόγες του σταφυλιού έχουν μια χαρακτηριστική αρωματική γεύση που διατηρείται και στο άσπρο κρασί αυτού του είδους.

Εξαιρετικής ποιότητας είναι τα ροζέ κρασιά τύπου Weibherbst που γίνονται από το Spatburgunder (το αμπέλι αναγράφεται πάντα στην ετικέτα). Τα γνωστότερα ροζέ κρασιά αυτού του τύπου παράγονται στην περιοχή της Βάδης (Kaiserstuhl) και στην περιοχή Meersburg κοντά στη λίμνη της Κωνσταντίας στα Ελβετογερμανικά σύνορα.

Οι αμπελοκαλλιέργειες στην Αυστρία καταλαμβάνουν μια έκταση 600.000 στρέμματων περίπου. Ο μέσος αυστριακός καταναλώνει το χρόνο 35 λίτρα κρασί, 10 λίτρα περισσότερο από το μέσο γερμανό. Η χώρα αυτή παράγει ετησίως 300 χιλ. τόνους κρασί. Περίπου το 77% των αυστριακών κρασιών είναι λευκά και ένα 54% προέρχονται από 3 τύπους αμπελιών: το Veltliner (πράσινο) που καλλιεργείται στην Κάτω Αυστρία, Burgenland και Στυρία (περοχή Γκρας, στα νότια), το Welschriesling ένα

νέο είδος του γερμανικού Riesling, το οποίο όμως δεν προσεγγίζει σε ποιότητα. Καλλιεργείται σε μικρότερες ποσότητες όμως, στο Burgenland, Κάτω Αυστρία και Στυρία. Το τρίτο είδος είναι το Muller - Thurgau. Το όνομα του προέρχεται από τον Ελβετό καθηγητή Hermann Muller που το 1882 διασταύρωσε στην ελβετική πόλη Thurgau τα αμπέλια Riesling και Silvaner. Στην Αυστρία καλλιεργείται το Muller - Thurgau στην κοιλάδα Kamptal και στην ΝΑ Στυρία (στα νότια της χώρας).

Στην εποχή της Αυστροουγγρικής αυτοκρατορίας η Ουγγαρία ήταν η μεγαλύτερη παραγωγός χώρα κρασιού στη ΝΑ Ευρώπη. Σήμερα στην Ουγγαρία καλλιεργούνται 1,3 εκατ. στρέμματα αμπελώνων. Η ετήσια παραγωγή ανέρχεται σε 400 χιλ. τόνους κρασί. Ο πρεσβευτής της Ουγγαρίας σ' όλο τον κόσμο στα κρασιά παραμένει το Tokajer, ένα εξαιρετικό κρασί λικέρ, που προέρχεται από την περιοχή Tokaj - Hegyalja με παραγωγή 18 χιλ. τόνους το χρόνο. Από τα καλύτερα κόκκινα ουγγρικά κρασιά είναι το Bikaver («αίμα του ταύρου») από το Egger. Στο εμπόριο η ετικέτα αναγράφει Egri Bikaver. Για την παραγωγή του κρασιού χρησιμοποιούνται σήμερα αμπέλια τύπου Cabernet και Merlot. Το είδος Kadarka απ' τα αμπέλια για κόκκινο κρασί είναι ευρύτατα διαδεδομένο σ' όλη τη Βαλκανική χερσόνησο και ιδιαίτερα στη Ρουμανία, Βουλγαρία, Σερβία και Αλβανία. Στην Ουγγαρία παρασκευάζονται δυο είδη κόκκινο κρασί από αυτό το αμπέλι. Το Szekszardi Kadarka και το Villanyi Kadarka.

Τέλος, όλη η βαλκανική χερσόνησος είναι οινοπαραγωγός περιοχή. Εκτός από τα τοπικά είδη αμπελιών χρησιμοποιούνται περισσότερο τα γαλλικά Pinot noir (μαύρο Pinot), Merlot, Καμπερνέ, Gamay κ.α. για την παραγωγή κόκκινου κρασιού. Στο Κοσουφοπέδιο, κοντά στα αλβανικά σύνορα, είναι πασίγνωστο το κρασί της περιοχής Amselfelder («τα χωράφια του κότσυφα»).

Σε πολλές άλλες χώρες του κόσμου παράγονται επίσης εκλεκτά κόκκινα και άσπρα κρασιά. Εδώ σε πρώτη θέση πρέπει να αναφέρουμε τα κόκκινα, τύπου Rioja κρασιά της Χιλής, που όπως τα κόκκινα κρασιά της Νότιας Αφρικής γίνονται από γαλλικά κυρίως αμπέλια τύπου Bordeaux,

Cabernet Sauvignon, Merlot κ.α. και για το άσπρο κρασί από αμπέλια τύπου Chenin Blanc, Chardonnay και Sauvignon blanc.

Στην Καλιφόρνια η αμπελοκαλλιέργεια άρχισε στο πρώτο ήμισυ του 19^{ου} αιώνα από γάλλους αποίκους προπάντων από φραγκισκανούς μοναχούς. Καλλιεργούνται 1,35 εκατ. στρέμματα και η παραγωγή ανέρχεται σε 1,5 εκατ. τόνους κρασί. Σήμερα η Καλιφόρνια είναι μετά τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, μια από τις μεγαλύτερες περιοχές παραγωγής κρασιού στον κόσμο. Παρασκευάζονται κόκκινα και λευκά κρασιά που προέρχονται από γαλλικούς τύπους αμπελιών, τα γνωστά Chardonnay, Colombard, Chenin blanc, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Grenache, Barbera, Pinot noir, Merlot, Sauvignon blanc κ.α. Τα καλύτερα κρασιά προέρχονται από τις πιο δροσερές περιοχές της Bayarea στο San Francisco, από το Napa Valley, mendocino και Sonoma Country. Αλλά και οι περιοχές Santa Barbara, Santa Clara και Santa Cruz County παράγουν ποιοτικό κρασί.

Η Αργεντινή παράγει 1,4 εκατ. τόνους κρασί από αμπελώνες κυρίως γαλλικού τύπου, όπως και στην Καλιφόρνια. Επίσης η χώρα αυτή παράγει και αρκετές ποσότητες ροζέ, ενώ τα τελευταία χρόνια έχει αυξηθεί και η παραγωγή του λευκού κρασιού. Η Βραζιλία και η Ουρουγουάη παράγουν καλής ποιότητας κόκκινο κρασί από αμπελώνες γαλλικού τύπου.

Στην Αυστραλία οι πρώτοι αμπελώνες άρχισαν να καλλιεργούνται στα περίχωρα του σημερινού Σίδνεϋ το 1788 από ευρωπαίους αποίκους. Οι καλλιέργειες περιλαμβάνουν μια έκταση 600 χιλ. στρεμμάτων και η παραγωγή κρασιού ανέρχεται στους 400 χιλ. τόνους το χρόνο. Ο μέσος αυστραλός καταναλώνει 19 λίτρα κρασί το χρόνο. Οι καλλιέργειες βρίσκονται στα ΝΑ της ηπείρου αυτής καθώς και στο νησί Τασμανία και είναι μεγαλύτερες σε έκταση από τις καλλιέργειες που υπάρχουν στην περιοχή του Perth στη Δ. Αυστραλία. Το σημαντικότερο αμπέλι είναι το Syrah (ή Shiraz, όπως το λένε οι αυστραλοί) που καλλιεργείται σε μια έκταση 58.000 στρεμμάτων. Από αυτό παράγεται ένα εξαιρετικό κόκκινο, κρασί το grange Hermitage που συγχρόνως αποτελεί και το

σημαντικότερο κρασί της Αυστραλίας. Τα τελευταία χρόνια έχει αρχίσει η καλλιέργεια, όπως σχεδόν σ' όλο τον κόσμο, από το Cabernet Sauvignon. Ένα ιδιαίτερο κρασί είναι το μείγμα μεταξύ Cabernet Sauvignon και Shiraz που στην Αυστραλία έχει μεγάλη επιτυχία. Σε μικρότερες ποσότητες καλλιεργούνται και εδώ τα γνωστά γαλλικά αμπέλια Grenache, Pinot noir και Merlot. Από τα άσπρα κρασιά το Chardonnay καλλιεργείται σε μια έκταση από 52.000 στρέμματα και καταλαμβάνει τα 2/3 της παραγωγής άσπρου κρασιού. Επίσης καλλιεργούνται τα γνωστά στην Ευρώπη Riesling (37.000 στρέμματα), Semillon (29.000 στρέμματα) και Sauvignon blanc (10.000 στρέμματα)

Στην Κίνα άρχισε στα τέλη της δεκαετίας του '80 η ραγδαία καλλιέργεια αμπελώνων σε μια έκταση 1,5 εκατ. στρεμμάτων. Το κρασί που παράγεται από τις αρχές του 1990 ανέρχεται σε 3000 χιλ. τόνους. Με την ποσότητα αυτή η Κίνα βρίσκεται στην πρώτη θέση στην ασιατική αγορά κρασιού. Οι αμπελοκαλλιέργειες, που αποτελούνται κυρίως από ευρωπαϊκού τύπου είδη, βρίσκονται μεταξύ 32^{ου} και 44^{ου} γεωγραφικού πλάτους που επικρατεί εύκρατο κλίμα. Οι σημαντικότερες περιοχές είναι οι επαρχίες Bohai, Shandong καθώς και τα περίχωρα των πόλεων Beijing (Πεκίνο) και Tianjin.

Η Γεωργία στον Καύκασο είναι παραδοσιακή οινοπαραγωγός χώρα. Καλλιεργούνται περίπου 1,3 εκατ. στρέμματα αμπελώνων στους νότιους πρόποδες του Καυκάσου, στην Τιφλίδα, και προπάντων στη Δ. Γεωργία κατά μήκος των ακτών της Μαύρης Θάλασσας. Παράγονται τόσο εκλεκτά κόκκινα όσο και άσπρα κρασιά από τοπικά είδη αμπελώνων αλλά και από άλλα Vinifera - είδη, όπως τα γνωστά Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Chardonnay και Aligote που είναι ήδη γνωστό στο εξωτερικό απ' ότι τα είδη από το γειτονικό Αζερμπαϊτζάν. Εξ' άλλου η Τιφλίδα είναι προ πολλού γνωστό κέντρο παραγωγής αφρώδους οίνου και λικέρ.

Cocktails

Τα Cocktails αν και έγιναν ιδιαίτερα δημοφιλή τις τελευταίες δεκαετίες, υπάρχουν εδώ και αιώνες, πιο συγκεκριμένα από την εποχή του Μεσαίωνα. Γνωστές τότε προσμίξεις ποτών ήταν τα επονομαζόμενα «posset», το «Negus», το «Grog» κ.α. Το «posset» ήταν ένα μίγμα κρασιού με καρκεύματα που πινόταν ζεστό. Το «Grog» είχε ως βάση το

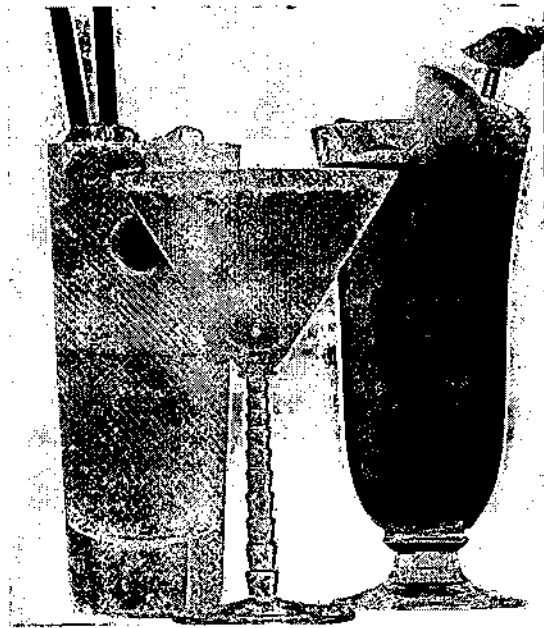
ρούμι αναμεμιγμένο με διάφορους χυμούς ή τσάι και αραιωμένο με νερό. Ο 20^{ος} αιώνας εγκαινίασε μια νέα εποχή για τα Cocktails. Ο μεγάλος ενθουσιασμός που υπάρχει σήμερα για τα Cocktails σε όλο τον κόσμο, έχει ξεκινήσει από τις Η.Π.Α. ιδιαίτερα μετά το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Εκείνη την εποχή εμφανίστηκαν διάφορα από τα πιο δημοφιλή Cocktails όπως το «Daquiri» ,το «Pina Colada» το «Margarita» και πολλά άλλα.

Κάθε Cocktail αποτελείται κατ' αρχήν από μια βάση, δηλαδή από το συστατικό που θα μεταβάλλει τη γεύση του ή που θα ενισχύσει το άρωμα του και δεύτερον από το συστατικό που δίνει το χρώμα ή το ιδιαίτερο άρωμα. Η βάση, το κυρίαρχο σε ένα Cocktail συστατικό είναι συνήθως ένα οινοπνευματώδες ποτό, όπως το Gin, η Vodka, το Ρούμι, το Ουίσκι κ.α. Το δεύτερο συστατικό απαλύνει τη γεύση και τονίζει το άρωμα του πρώτου. Στα πιο εξωτικά Cocktails μπορεί να υπάρχει περισσότερο από ένα αρωματικό συστατικό. Αυτό το συστατικό μπορεί να είναι κάποιο Vermouth ή Liqueur, κρασί, χυμοί φρούτων, γάλα ή και αυγά. Ο πίνακας που ακολουθεί μπορεί να δώσει μια σαφή εικόνα των προσμίξεων που μπορούν να γίνουν.

Vermouth		√	-	-	√	√	-	-	-	√	-	-	-	-	x	x	x	x	-	-	x	x	x	-	x	-	-
Campari	√		x	√	√	√	x	x	x	x	√	x	x	x	x	x	x	x	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Pernod	-	x		x	-	-	x	x	x	x	-	x	x	x	x	x	x	x	√	√	√	-	√	x	√	√	
Champagne	-	√	x		-	x	-	x	√	-	√	√	x	x	x	-	-	x	-	√	x	x	x	-	x	-	-
Gin	√	√	-	-		x	x	x	x	x	√	√	-	-	-	√	√	x	√	√	√	√	√	√	√	x	√
Vodka	√	√	-	x	x		x	x	x	x	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	x	√
Rum	-	x	x	-	x	x		x	x	x	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Tequila	-	x	x	x	x	x		x	x	x	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Cognac/ Brandy	-	x	x	√	x	x	x		x	x	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Whiskey	√	x	x	-	x	x	x	x		x	√	-	-	√	-	-	-	-	√	√	√	√	√	x	-	√	
Cointreau	-	√	-	√	√	√	√	√	√		x	√	x	-	-	-	-	-	√	√	-	√	√	√	√	√	√
Grand Marnier	-	x	x	√	√	√	√	√	√	-	x		-	x	x	-	-	x	x	√	√	x	x	x	√	√	-
Galliano	-	x	x	x	-	√	√	√	√	-	√	-	-	-	x	-	-	-	-	√	x	x	√	x	√	√	-
Amaretto	-	x	x	x	-	√	√	√	√	√	x	x	-	-	-	-	-	-	-	√	x	x	√	-	√	√	-
Malibu	x	x	x	x	-	√	√	√	√	-	-	x	x	-	-	-	-	-	-	√	√	x	√	-	√	√	-
Apricot Brandy	x	x	x	-	√	√	√	√	√	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	√	-	x	-	-	-	√	√
CrèmeDe bananes	x	x	x	-	√	√	√	√	√	-	-	x	-	-	-	-	-	-	-	√	-	x	√	√	-	√	√
Coffee Liqueur	x	x	x	x	x	√	√	√	√	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	√	x	x	-	x	√	√	-
Cherry Liqueur	-	x	x	-	√	√	√	√	√	√	-	x	-	-	-	-	-	-	-	√	√	-	√	-	x	√	√
Χυμοί Φρούτων	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Αναψυκτικά	x	√	√	x	√	√	√	√	-	√	√	x	x	√	-	-	x	√	-		x	x	√	x	x	x	x
Coca Cola	x	x	√	x	√	√	√	√	√	-	x	x	x	x	x	x	x	-	x	x		x	x	x	x	x	x
Γάλα Καρύδας	x	√	-	x	√	√	√	√	x	x	√	x	√	√	√	-	√	-	√	√	x	x		√	x	√	-
Σιρόπια	-	√	√	-	√	√	√	√	-	-	√	x	x	-	-	-	√	x	-	√	√	x	√		x	√	√
Καφές	x	x	x	x	x	x	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	-	-	x	x	x	x	x	x	x		√
Σαντιγί	-	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	x	x	√	√	√	√
Αυγά	-	√	√	-	√	√	√	√	√	√	√	-	-	-	-	√	√	-	√	√	x	x	-	√	√	√	
	V	C	P	C	G	V	R	T	C	W	C	G	G	A	M	A	C	C	C	Χ	Α	C	Γ	Σ	Κ	Σ	Α
	e	a	e	h	i	o	u	e	o	h	o	r	r	a	l												

- √ = ταιριάζουν μεταξύ τους
 - = ταιριάζουν μεταξύ τους σε συγκεκριμένες ποσότητες
 x = δεν ταιριάζουν μεταξύ τους

ΓΝΩΣΤΑ COCKTAILS



Americanino:	1 cl Campari 2 cl Martini Bianco Ανακατεύουμε τα υλικά και αφού προσθέσουμε πάγο συμπληρώνουμε με πάγο.
Between the Sheets:	1 cl Ρούμι 1 cl Brandy 1 cl Cointreau Χτυπάμε τα υλικά στο σέικερ και αφού προσθέσουμε πάγο συμπληρώνουμε με χυμό λεμόνι.

Black Russian:	<p>3 cl Vodka 1 cl Kahlua Αφού ανακατέψουμε τα υλικά συμπληρώνουμε με Coca Cola ή γάλα (white Russian)</p>
Bloody Mary:	<p>3 cl Vodka 3 cl χυμό ντομάτα 1 σταγόνα Worcestershire Sauce 1 σταγόνα Tabasco Ανακατεύουμε καλά και αφού προσθέσουμε αλάτι, πιπέρι και λίγο λεμόνι σερβίρουμε και γαρνίρουμε με ένα κλωναράκι σέλινο</p>
Bronx:	<p>3 cl Gin 1/2 cl Martini Bianco Χτυπάμε τα υλικά στο σέικερ και συμπληρώνουμε με χυμό πορτοκάλι.</p>
Collins:	<p>4 cl Gin χυμός 1 λεμονιού 1 κουταλάκι ζάχαρη 1 σταγόνα Angostura Ανακατεύουμε όλα τα υλικά ώσπου να λιώσει η ζάχαρη και ύστερα συμπληρώνουμε με σόδα.</p>
Manhattan:	<p>3 cl Whiskey 1 cl Martini Bianco 1 στάλα Angostura Ανακατεύουμε τα υλικά και γαρνίρουμε με ένα κερασάκι Maraschino.</p>

Negroni:	<p>1 cl Campari 2 cl Gin 1 cl Martini Bianco Ανακατεύουμε τα υλικά και συμπληρώνουμε με σόδα.</p>
Rusty Nail:	<p>2 cl Scotch Whisky 1 cl Drambuie Ανακατεύουμε και σερβίρουμε προσθέτοντας τριμμένο πάγο</p>
Singapore Sling:	<p>2 cl Gin 1 cl Cherry Brandy χυμός λεμονιού Χτυπάμε τα υλικά στο σέικερ και συμπληρώνουμε με σόδα</p>
Whisky Sour:	<p>3 cl Scotch ή Bourbon 1 cl χυμός λεμονιού ½ κουταλάκι ζάχαρη Χτυπάμε τα υλικά στο σέικερ και διακοσμούμε με μια φέτα πορτοκάλι ή ένα κερασάκι</p>
Daiquiri:	<p>2 cl Ρούμι (λευκό) 1 cl Ρούμι (σκούρο) 2 cl χυμό λάιμ ή λεμόνι 2 κουταλάκια ζάχαρη Ανακατεύουμε καλά τα υλικά και διακοσμούμε με φρούτα.</p>
Margarita:	<p>2 cl Tequila 1 cl Triple Sec 2 cl χυμό λεμόνι Ανακατεύουμε τα υλικά και διακοσμούμε</p>

	το ειδικό ποτήρι με αλάτι και μια φέτα λεμόνι.
Mai Tai:	2 cl Ρούμι ½ cl Tequila ½ cl Triple Sec ½ cl Apricot Brandy 1 σταγόνα Angostura Γρεναδίνη Ανακατεύουμε καλά και διακοσμούμε με φέτες φρούτων.
Pina Colada:	2 cl Ρούμι ½ cl Batida de coco ½ cl Malibu 2 cl χυμό ανανά 1 cl γάλα καρύδας Ανακατεύουμε τα υλικά στο σέικερ και διακοσμούμε με φέτες ανανά.
Planters Punch:	2 cl Ρούμι ½ cl Peach Snaps ½ cl Martini Bianco 1 cl χυμο ροδάκινο 1 cl χυμό μπανάνα Ανακατεύουμε τα υλικά στο σέικερ και διακοσμούμε με φέτες φρούτων και κερασάκια.
Tequila Sunrise:	3 cl Tequila 2 cl χυμό Πορτοκάλι γρεναδίνη Ανακατεύουμε τα υλικά και αφού προσθέσουμε τον πάγο βάζουμε λίγες σταγόνες γρεναδίνης.

Cuba Libre	3 cl Ρούμι 2 cl χυμό λεμόνι Ανακατεύουμε και αφού προσθέσουμε Coca Cola διακοσμούμε με φέτες λεμονιού
Alexander:	2 cl Brandy ή Gin 1cl Crème de Cacao 2 cl γάλα Ανακατεύουμε στο μπλέντερ και προσθέτουμε τριμμένο πάγο.
Hawain Blue:	1 cl Ρούμι 1 cl Blue Curacao 1 cl Batida de Coco Ανακατεύουμε στο σέικερ και διακοσμούμε με κερασάκια
Kir Royal:	4 cl Σαμπάνια 1 cl Crème de Cassis
Moulin Rouge:	1 cl Gin 1 cl Apricot Brandy 5 cl Σαμπάνια χυμός λεμονιού γρεναδίνη Ανακατεύουμε τα υλικά και προσθέτουμε τη σαμπάνια και τη γρεναδίνη
Gin Fizz:	3 cl Gin χυμός λεμόνι Ανακατεύουμε και προσθέτουμε σόδα
Mojito:	3 cl Ρούμι χυμός λάιμ ή λεμόνι ζάχαρη

	Ανακατεύουμε και προσθέτουμε σόδα. Διακοσμούμε με φύλλα μέντας
Acapulco:	2 cl Tequila 2 cl Ρούμι χυμός ανανά χυμός γκρέηφρουτ Γάλα καρύδας Ανακατεύουμε στο σέικερ και διακοσμούμε με φέτες φρούτων
Caipirinha:	3 cl Vodka χυμός λάιμ ζάχαρη
Singapore Sling:	3 cl Gin 2 cl Cherry Brandy χυμός λεμόνι 1 σταγόνα Angostura γρεναδίνη Ανακατεύουμε στο σέικερ συμπληρώνουμε με σόδα και διακοσμούμε με φέτες λεμονιού και κερασάκια.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- The ESQUIRE Drink Book, Esquire Publ. 1959
- MixGuide, 2001 Cormoran Verlag GmbH
- Champagne and Sect Guide, Eric Gladre Publ.
- Rum Experience, Luis Ayla: W.E. Bowmann 1998
- Μπαρ – Ποτά – Οινολογία, Κα Σ. Παύλου
- The Whiskey Guide, J. Murray, Bear Publ. 2001
- The Complete Guide to Beer, Lorenz Books 1997
- The Complete Guide to Wine, Lorenz Books 1997
- Περιοδικό "GEO" τεύχος Απριλίου 2001
- Die Besten Drinks der Welt, 1994 Cormoran Verlag GmbH
- Classic Cocktails, S. Calabrese 1997
- www.ehotelier.com

