



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΤΜΗΜΑ

ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

**"ΛΕΞΙΚΟ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ - ΝΟΘΕΙΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ
ΠΟΤΩΝ - CLASSIC COCKTAIL - MODERN COCKTAIL"
ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

- **ΜΑΝΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ**
- **ΚΑΒΒΑΔΙΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ**

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ: ΠΑΥΛΟΥ ΣΤΥΛΙΑΝΗ

Μάιος 2006

ΑΡΙΘΜΟΣ
6984



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

[The main body of the document contains several paragraphs of text that are extremely faint and illegible due to the quality of the scan. The text appears to be a formal letter or report.]

ΙΣΤΟΡΙΑ

Ο όρος αλκοόλ προέρχεται από την αραβική λέξη "**al kohl**".



Από τους πρώτους κίχλας πολιτισμούς η παραγωγή και η πώληση οινοπνευματωδών ποτών ήταν διαδικασίες που ρυθμιζόνταν με νόμους. Για παράδειγμα, ο κώδικας του Χαμουραμπί περιείχε διατάξεις που ρύθμιζαν τον κανονισμό λειτουργίας των "οίκων οινοποσίας".

Αξίζει μάλιστα να σημειωθεί ότι καταγράφεται επανειλημμένως και η χρήση του στην ιατρική. Είναι χαρακτηριστικό ότι οι Σουμέριοι και οι Αιγύπτιοι χρησιμοποιούσαν τη μπίρα και το κρασί ως συστατικό στοιχείο των ιατρικών συνταγών.

Τα παλαιότερα γνωστά στοιχεία που αναφέρονται στο αλκοόλ (800 π.Χ.) αφορούν μια μέθοδο απόσταξης που εφαρμόζαν οι Κινέζοι για την παρασκευή δυνατών ποτών από μπίρα ρυζιού. Κατά τη μετά Χριστό εποχή στη δύση εμφανίζονται κείμενα για τα αποσταγμένα ποτά και γενικά για την μέθοδο της απόσταξης. Η τέχνη διαδόθηκε γρήγορα με την ανακάλυψη της τυπογραφίας στα μέσα του 1400 μ.Χ., στην αρχή της Αναγέννησης. Συγγραφείς της εποχής έδωσαν ακριβείς οδηγίες για την διαδικασία της απόσταξης, που πρωτοεμφανίστηκε στα μοναστήρια, αφού οι μοναχοί ήταν οι μόνοι που ήξεραν να διαβάζουν και να κατανοούν τις πρώτες διατριβές γι' αυτό το θέμα. Γύρω στα 1500 με 1600 μ.Χ. η γνώση της απόσταξης άρχισε να εξαπλώνεται σταδιακά και η παραγωγή αλκοολούχων ποτών έγινε διεθνής βιομηχανία. Η ανθρώπινη επινοητικότητα έφερε με τα χρόνια όλο και καλύτερα αποτελέσματα.

Στους πρώτους γεωργικούς πολιτισμούς το αλκοόλ χρησιμοποιείτο και σε σπονδές στις διάφορες θρησκευτικές τελετουργίες ως ένα από τα πολυτιμότερα αγαθά όπως ήταν και το γάλα ή το μέλι. Οι κάτοικοι της Μεσοποταμίας και της Αιγύπτου χρησιμοποιούσαν αλκοόλ σχεδόν κάθε βράδυ, ως μέσο ανακούφισης και δροσιάς μετά από μια κουραστική μέρα. Στην Αρχαία Αίγυπτο υπήρχαν καπηλειά όπου ελεύθεροι και δούλοι σύχναζαν για να χαλαρώσουν και να διασκεδάσουν.

Το μεγάλο βήμα στη σχέση των ανθρώπων με το αλκοόλ, έγινε όταν αποδείχθηκε εφικτός ο διαχωρισμός από τα υπόλοιπα συστατικά, της "ουσίας" του κρασιού ή της μπίρας και η εκμετάλλευσή της για την παρασκευή άλλων ποτών. Η λέξη οινόπνευμα δεν σημαίνει τίποτα άλλο από το "πνεύμα" του οίνου (spirit-στα αγγλικά).

Κάθε αλκοολούχο ποτό έχει τη δική του καταγωγή, ιστορία και εξέλιξη. Μερικά ποτά μάλιστα "σφράγισαν" με την απολαυστική παρουσία τους ολόκληρες δεκαετίες.

Σταδιακά, θα έλεγε κανείς ότι η ποτοποιία μετατράπηκε ουσιαστικά σε πραγματική επιστήμη.

"Nunc est bibendum (Τώρα ας πιούμε), nunc pede libero pulsanda tellus!" έγραψε ο **Οράτιος**, και μπορούμε με ασφάλεια να υποθέσουμε πως θα ξεστόμισε τις λέξεις αυτές αμέτρητες φορές πριν και μετά τη μοναδική φορά που τις έγραψε. Οι φίλοι του, αποδεχόμενοι την πρόταση θα δύναντο να τυραννήσουν το μυαλό τους με κάθε λογής ερωτήματα, όπως: "Γιατί να πιούμε;" (ερώτημα που πάντα βρίσκει απάντηση. Στην ύστατη περίπτωση με την αντερώτηση: "Γιατί να μην πιούμε;"), "πού να πιούμε;", "ποιοι να πιούμε;" (κοινώς: "ποιους άλλους να φωνάξουμε;") κ.ο.κ Το ερωτηματολόγιο μπορούσε ακόμα να επεκταθεί σε απορίες που αγγίζουν επικίνδυνα τα όρια τής μεταφυσικής αναζήτησης, π.χ. "αν δεν πίναμε τί θα μπορούσαμε να κάνουμε;" ή "πόσο να πιούμε;". Ουδείς όμως εκ των εν δυνάμει συμποτών του δαφνοστεφούς ποιητού θα διανοείτο να θέσει το (με τα σημερινά δεδομένα εύλογο) ερώτημα: "τι να πιούμε;"

Οι Λατίνοι, αν και η μπίρα δεν ήταν άγνωστη στο Ρωμαϊκό κόσμο δεν είχαν σε εκτίμηση τη cervisia τής εποχής και ο Οράτιος δεν έκανε παρέα με Γερμανούς, Κέλτες ή Αιγύπτιους. Κουβέντα θα μπορούσε να γίνει μόνο για την προέλευση του κρασιού, για πιθανή πρόσμιξη νερού ή για την προσθήκη κάποιου αρωματικού βοτάνου.

Σήμερα τα πράγματα δεν είναι τόσο απλά. Οι μπίρες έχουν βελτιωθεί αισθητά, εφευρέθηκε ο αποστακτήρας, εκατοντάδες λαοί πειραματίστηκαν με ότι φύτρωνε στο διάβα τους και, τελικά, η εμπειρία τόσων αιώνων έγινε προσιτή μέσα σε γυάλινα μπουκάλια κάθε μορφής και περιεχομένου. Αποτέλεσμα: η αμηχανία που ακολουθεί την αρχική εκδήλωση ενδιαφέροντος του σερβιτόρου, η αμφιβολία για το τι στ' αλήθεια πίνουμε, οι ερωτήσεις στο μπάρμαν πάνω στο όνομα του σφηνακίου που συνήθως ακολουθείται από ερώτηση επί των συστατικών, τής οποίας η απάντηση καταλείπει μια σχετική καταχνιά (διότι π.χ. αγνοούμε ουσιαστικά τη φύση και την προέλευση του σκουρόχρωμου συστατικού με την X πολυδιαφημισμένη εμπορική ονομασία).

"Περισσότεροι πνίγονται σ' ένα ποτήρι παρά στον Ωκεανό" λέει μια παροιμία των Λετονών (αν και μάλλον είναι κάτι αντίστοιχο του δικού μας "πνίγομαι σε μια κουταλιά νερό" εντούτοις δείχνει να ταιριάζει και με το ζήτημα που εξετάζουμε). Η γνώση του τι, πώς, πότε και πόσο πίνει κανείς είναι η καλύτερη προφύλαξη από τον πνιγμό. Για να το πούμε αλλιώς, τα υποτιμώμενα εκδικούνται και, μάλιστα -στην περίπτωση μας- με το ίδιο νόμισμα σφού με τη σειρά τους σε "πίνουν" κι αυτά. Ας μην ξεχνάμε πως οι Ινδιάνοι τής Β. Αμερικής εξολοθρευτήκαν κυρίως με μποτίλιες ουίσκι και δευτερευόντως με μολύβι.

"Να είστε πάντα μεθυσμένοι, από κρασί, έρωτα ή ποίηση" λέει ο **Μπωντλαίρ**. "Να προσέχετε με το ποτό, για να μπορείτε να είστε πάντα μεθυσμένοι από έρωτα και ποίηση" παραφράζουμε εμείς.

ΤΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Τα αλκοολούχα ποτά στην Ελλάδα είναι περισσότερο γνωστά με το όνομα οινοπνευματώδη ποτά. Περιέχουν αιθυλική αλκοόλη (οινόπνευμα) γεωργικής προέλευσης, που είναι οργανική χημική σύνθεση (C_2H_5OH) και κατάλληλη τροφή για τον άνθρωπο, σε οποιοδήποτε ποσοστό το οποίο έχει προέλθει είτε από φυσική ζύμωση, είτε από προσθήκη κατά την επεξεργασία.

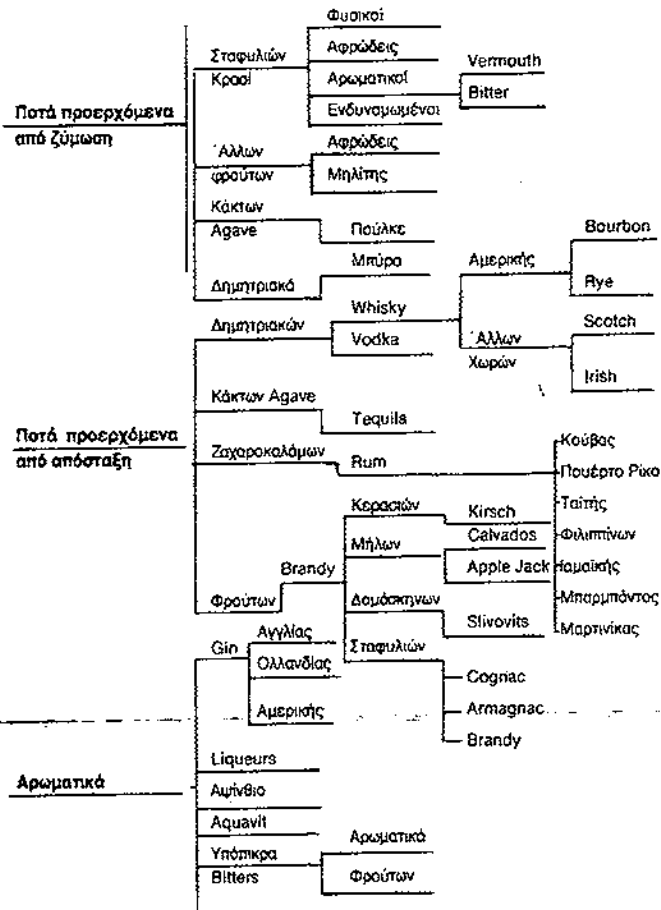
Η αιθυλική αλκοόλη παράγεται με την διαδικασία της απόσταξης. Προέρχεται από μεταμόρφωση οργανικής μάζας. Ειδικότερα, με την διαδικασία της ζύμωσης, μετατρέπεται η ζάχαρη σε αλκοόλ. Η απόσταξη είναι μια τεχνική όπου διαχωρίζεται το αλκοόλ από τα άλλα συστατικά που το συναποτελούν.

Τα αλκοολούχα ποτά περιέχουν από 0,5 – 75 % αλκοόλ (οινόπνευμα).

Σε ότι αφορά το πόσο «δυνατό» είναι κάθε ποτό, αυτό εξαρτάται από την ποσότητα αιθανόλης που περιέχει αλλά και από τα υπόλοιπα συστατικά του. Η «δύναμη» κάθε ποτού αναγράφεται στην ετικέτα της συσκευασίας του, δηλαδή του μπουκαλιού. Συγκεκριμένα είναι ο αριθμός που αναγράφεται στην ετικέτα ακολουθούμενος από "Alcohol % vol" ή "% vol" ή "%AV" που σημαίνει Alcohol by Volume. Όσο μεγαλύτερο είναι το αναγραφόμενο ποσοστό, τόσο «δυνατότερο» είναι το ποτό. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι το κρασί έχει συνήθως 10-12% vol, το ουίσκι, η βότκα, η τεκίλα, το τζιν έχουν συνήθως από 37 – 40% vol.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία επιτρεπόμενες ύλες παρασκευής των αλκοολούχων ποτών είναι η αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας, το απόσταγμα οίνου, το απόσταγμα από σταφίδα, το απόσταγμα από προϊόντα της αμπέλου, τα κάθε είδους φυσικά εκχυλίσματα ή τα αποστάγματα που θα προκύψουν από την απόσταξη τους, το νερό, οι οίνοι, η ζάχαρη και γενικά οι φυσικές γλυκαντικές ύλες, οι χυμοί φρούτων, οι χρωστικές ουσίες, τα αιθέρια έλαια ή αρωματικές ύλες, διάφορες βελτιωτικές και ειδικές ύλες.

Τα αλκοολούχα ποτά, όπως ορίζονται στην ελληνική νομοθεσία διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες: Το κρασί, τη μπύρα, και τα οινοπνευματώδη ποτά γενικά.



Σχεδ. 4.3 Πίνακας αλκοολούχων ποτών

ΛΕΞΙΚΟ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

ABRICOTINE:

Λικέρ από brandy και βερίκοκο. Παρασκευάζεται κυρίως στην Γαλλία και την Ελβετία.

ABSINTHE:

Ποτό υψηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ (55-75% Vol) με πράσινο σμαραγδί χρώμα, το οποίο μετατρέπεται σε νεφελώδες λευκό παλ όταν αναμιγνύεται με νερό. Είναι απόσταγμα διαφόρων βοτάνων αλλά κυρίως του ARTEMISIA ABSINTHIUM, το οποίο είναι η κύρια πηγή της αμφιλεγόμενης ουσίας THUJONE.

Ιστορία

Ο Ιπποκράτης και ο Πυθαγόρας ήταν οι πρώτοι που συνιστούσαν το πικρό αυτό φυτό σαν φάρμακο για πολλές ασθένειες.

Ο Γάλλος γιατρός Dr. Pierre Ordinaire, ο οποίος ζούσε στην πόλη Couvet της Ελβετίας, παρασκεύασε το 1792 ένα ελιξίριο από εκχύλισμα του φυτού ARTEMISIA ABSINTHIUM και διαφόρων άλλων βοτάνων, το οποίο καθιερώθηκε ως φάρμακο για κάθε πάθηση. Τότε πήρε και το χαϊδευτικό «Η

Πράσινη Νεράιδα» (La Fee Verte). Ήταν το 1797 όταν ο Henri-Louis Pernod, στον οποίο έφτασε η συνταγή του Dr. Ordinaire, άνοιξε το πρώτο αποστακτήριο στο Couvet της Ελβετίας. Το 1805 μετακόμισε στο Pontarlier της Γαλλίας ξεκινώντας τη μαζική παραγωγή του πιο γνωστού, πιο αγαπημένου και πιο αμφιλεγόμενου ποτού στην ιστορία.

Χρησιμοποιήθηκε ως φάρμακο κατά του πυρετού από τα Γαλλικά στρατεύματα στον πόλεμο της Αλγερίας (1844-1847). Η επιστροφή των στρατευμάτων μαζί με την προτίμησή τους για το Absinth βοήθησε στη γρήγορη διάδοση και τη μαζική κατανάλωσή του.

Το γεγονός ότι έγινε το αγαπημένο ποτό και η πηγή έμπνευσης πολλών καλλιτεχνών και διανοουμένων της εποχής (Van Gogh, Picasso, Manet, Baudelaire, Emil Zola, Oscar Wilde, Ernest Hemingway κ.α.) καθιέρωσε το ABSINTH

σαν σύμβολο έμπνευσης, τόλμης και αμφισβήτησης εκτοξεύοντας την κατανάλωσή του στις αρχές του περασμένου αιώνα στα 36 εκατομμύρια γαλόνια το χρόνο, μόνο στη Γαλλία.

Απαγόρευση

Οι περιέργες ιδιότητες / παρενέργειες για τις οποίες κατηγορήθηκε η ουσία Thujone, ήταν η αφορμή για τον ανελέητο πόλεμο εναντίον του Absinth. Τοξικότητα, εάν καταναλωθεί μεγάλη ποσότητα, εθισμός μετά από μακροχρόνια χρήση, πρόκληση παραισθήσεων και παρανοϊκής συμπεριφοράς



ήταν το βασικό κατηγορητήριο. Ας σημειωθεί ότι η θεωρία αυτή στηρίχτηκε κυρίως σε ενδείξεις και εικασίες, αλλά δεν κατάφερε να τεκμηριωθεί επιστημονικά.

Σύμφωνα με πολλούς μελετητές του φαινομένου Absinthe, η πραγματική αιτία του πολέμου και τελικά της απαγόρευσής του ήταν το γεγονός ότι για σχεδόν 30 χρόνια κατείχε μια εντελώς μονοπωλιακή θέση στην αγορά, εκτοπίζοντας ουσιαστικά οποιοδήποτε άλλο αλκοολούχο ποτό καθώς και το κρασί.

Η Αμερική ήταν η πρώτη χώρα που απαγόρευσε την «πράσινη πληγή της Γαλλίας» όπως αποκαλούσαν το Absinthe στις 25 Ιουλίου του 1912.

Ακολούθησαν σχεδόν όλες οι χώρες στις οποίες κυκλοφορούσε. Το τελευταίο κάστρο ήταν η Γαλλία όπου απαγορεύτηκε το 1915.

Επιστροφή

Πέρασαν σχεδόν 75 χρόνια όπου η «Πράσινη Νεράιδα» πετούσε παράνομα σε πολλές χώρες, αλλά και νόμιμα σε κάποιες άλλες, κυρίως στην Ανατολική Ευρώπη.

Το 1998 με την οδηγία EEC 88/388 Appendix II, η Ευρωπαϊκή Ένωση καθόρισε τα όρια περιεκτικότητας σε Thujone (10mg / Kg για τα Liqueur και 35mg/Kg για τα Biter spirit) τα οποία καθιστούν το Absinthe νόμιμο. Να σημειωθεί ότι πριν την απαγόρευση, η περιεκτικότητα σε Thujone ήταν περίπου 90mg/Kg.

Τέλος υπάρχουν αρκετές χώρες όπως Αμερική, Ελβετία κ.α. όπου ακόμα ισχύει η απαγόρευση.

Αψιθιά, η αρχή του «κακού»

Ποτό μυθικό και μυστικιστικό, το αψέντι έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα.

Παράγεται από την αψιθιά, ένα ποώδες αρωματικό φυτό, στο οποίο αναφέρεται η Βίβλος, πολλοί αιγυπτιακοί πάπυροι και πρώιμα κείμενα της Συρίας. Λέγεται ότι η ονομασία του προέρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη «αψίνθιον», που σημαίνει «αυτό που δεν πίνετε», προφανώς επειδή τα φύλλα του έχουν πολύ πικρή γεύση. Κατά το Μεσαίωνα το έβραζαν και το έπιναν για να θεραπεύσουν τη δυσπεψία, ενώ αργότερα προσθέσανε σ' αυτό κρασί. Έτσι το αψέντι έφτασε να είναι ένα δυνατό αλκοολούχο ποτό – με τουλάχιστον 65 βαθμούς οινοπνεύματος.

Αγαπημένο των «καταραμένων» ποιητών και της μετά-ντανταϊστικής παρέας των ερωτιδίων, το αψέντι πρωτοφτιάχτηκε από τους Γάλλους ζαχαροπλάστες του 18ου αιώνα, την εποχή της βασιλείας του Λουδοβίκου Φιλίππου. Το 1792 ο Δρ Πιέρ Ορντινιέρ, χάρη σε μια σε συνταγή του για την αψιθιά, γίνεται ο πρώτος άνθρωπος που προωθεί τις φαρμακευτικές του ιδιότητες. Πέντε χρόνια αργότερα, ο Ανρί-Λουί Περνό ανοίγει το πρώτο ποτοποιείο στην Ελβετία και το 1805 ένα μεγαλύτερο στο Πονταρλιέ της Γαλλίας. Εκεί, στην περιοχή Βαλ-ντε-Τραβέρ, κατασκευάζεται μέχρι και σήμερα αυθεντικό αψέντι. Στον πόλεμο με την Αλγερία, το 1840, οι Γάλλοι στρατιώτες καταναλώνουν μεγάλες ποσότητες για να προφυλαχθούν από την ελονοσία – και να ξεχάσουν τα βάσανα της μάχης. Το αψέντι γίνεται ξαφνικά το ποτό με τη μεγαλύτερη ζήτηση στα αλγερινά καφέ.

Αψέντι και υψηλή διανοήση.

Στα τέλη του 18ου αιώνα οι διανοούμενοι στη Γαλλία έχουν ξεσηκωθεί από την επανάσταση. Στην Αγγλία, ο Μπλέικ είναι χαμένος στο μυστικισμό και ο Μπάιρον στην εξορία. Ο Κόλτριτζ βρίσκει καταφύγιο στο όπιο, ο Κήτς το ίδιο. Αντίστοιχα, στη Γαλλία του 1850 – 1870 ο εξόριστος Ουγκό και όλα τα «αδέρφια» του είναι παραδομένοι στο χασίς ή το όπιο. Οι εποχές είναι δύσκολες. Οι άντρες αυτοί δεν υποφέρουν από τους περιορισμούς της αστικής τάξης. Έχουν απλώς την ανάγκη να ονειρεύονται και όταν το πράσινο ποτό βρεθεί στο δρόμο τους, του παραδίδονται άνευ όρων, υποκύπτοντας στη δηλητηριώδη γοητεία του.

Η απελευθερωμένη στάση ζωής της εποχής εκείνης παίζει σημαντικό ρόλο στην εξάπλωση του αψεντιού. Τα καφέ και τα καμπαρέ στο Παρίσι – με πρωτοστάτη το «Μουλέν Ρούζ» - ανοίγουν το ένα μετά το άλλο. Οι διανοούμενοι καθιερώνουν την «πράσινη ώρα». Μεταξύ πέντε και επτά το απόγευμα όλη η παρισινή ιντελιγκέντσια χορεύει στους ρυθμούς της σμαραγδένιας απόλαυσης.... Το 1878 γίνεται το πρώτο πέρασμα του πρασινωπού ποταού από την άλλη μεριά του Ατλαντικού. Εισάγεται στην Αμερική - και γίνεται δεκτό με ενθουσιασμό, κυρίως στη Νέα Ορλεάνη, κέντρο των διανοουμένων της εποχής, που ανταγωνίζεται πλέον τη Γαλλία στην κατανάλωση.

Αρλ, Νότια Γαλλία, τέλη 19ου αιώνα. Ο Βίνσεντ Βαν Γκογκ, πάνω σε μια έξαψη τρέλας, κόβει το αφτί του μετά από ένα έντονο καβγά με τον συγκάτοικο του Πολ Γκογκέν. Από τότε μέχρι και σήμερα, ψυχολόγοι, ψυχίατροι και ιστορικοί θα προσπαθήσουν να εξηγήσουν το τραγικό περιστατικό. Μία από τις επικρατούσες θεωρίες αναφέρει ότι η αψιμαχία με τον συνάδελφο του δεν ήταν η μόνη αιτία. Ο διάσημος Ολλανδός ζωγράφος, πριν προβεί στην αυτοκαταστροφική του πράξη, είχε καταναλώσει υπερβολική ποσότητα αψεντιού. Λέγεται μάλιστα ότι δεν ζωγράφιζε ποτέ αν δεν είχε προηγουμένως «βουτηχτεί» στη «σμαραγδένια θάλασσα» που τον ενέπνεε να ξεδιπλώσει όλο του το ταλέντο.

Ένα βράδυ του 1889, ο δύσμορφος ζωγράφος Τουλούζ – Λοτρέκ θα μεταμορφωθεί σε μπάρμαν του «Μουλέν Ρούζ» για να σερβίρει στους καλεσμένους του το ποτό που κάνει τις χορεύτριες να κοκκινίζουν. Ένα εκρηκτικό μείγμα από αψέντι, μανταρίνι, κόκκινο κρασί και σαμπάνια. Θα ακολουθήσουν και άλλοι. Το πίνει ο Μποντλέρ στις συναντήσεις του με τον Μανέ, οι Βερλέν και Ρεμπό ενόσω ζουν τον παράνομο έρωτα τους, ο Αλφρέντ Ζαρί γράφοντας τον «Βασιλιά Ιμπί». Χάρη σ' αυτούς το αψέντι θα μείνει στην ιστορία και ο αλκοολισμός θα αποκαλείται στο εξής και «αψεντισμός».

Ο «πράσινος θάνατος»

Στις αρχές του 20ου αιώνα το αψέντι έχει ήδη αποκτήσει κακή φήμη στην Ευρώπη και την Αμερική. Οι τοξικές του ιδιότητες μπορούν να προκαλέσουν παραισθήσεις και πολλοί είναι εκείνοι που αποδίδουν την σχιζοφρένεια πολλών ποιητών στην κατανάλωση του πράσινου λικέρ. Έτσι, οι πολιτικοί της εποχής συνδέουν το ποτό με κάποια δυσάρεστα περιστατικά που βλέπουν το φως της δημοσιότητας. Το 1905, για παράδειγμα, ο Ζαν Λάνφρεϊ σκοτώνει τη γυναίκα του υπό την επήρεια του «πράσινου θανάτου». Αυτομάτως σχεδόν το αψέντι

απαγορεύεται στο Βέλγιο. Το 1908 καταργείται επισήμως στην Ελβετία, το 1910 απαγορεύεται προληπτικά στην Ολλανδία. Η παραγωγή στη Γαλλία όμως συνεχίζεται, φτάνοντας ετησίως τα 36 εκατομμύρια λίτρα. Το 1912 απαγορεύεται να σερβίρεται στα μπαρ των ΗΠΑ και τρία χρόνια αργότερα ακολουθεί και η Γαλλία.

Το αφέντι έγινε ο αποδιοπομπαίος τράγος για τα πάμπολλα κοινωνικά προβλήματα που υπήρχαν, όπως η υπογεννητικότητα, η υψηλή εγκληματικότητα και κυρίως ο αλκοολισμός. Μετά το 1915 η παραγωγή του ποτού πέρασε από τη Γαλλία στην Τσεχία, την Ισπανία και την Πορτογαλία, όπου δεν απαγορεύτηκε ποτέ. Εκείνα τα χρόνια, μάλιστα, άρχισαν να παρασκευάζονται πολλά υποκατάστατα με βάση το γλυκάνισο, που ήταν έτσι κι αλλιώς από τα κύρια συστατικά του αυθεντικού ποτού.

Τι ισχύει σήμερα

Τον Απρίλιο του 1986 το αφέντι κυκλοφορούσε μόνο παράνομα. Ένα δυσάρεστο γεγονός ήρθε να το ξαναθυμίσει σε όλο τον κόσμο και να το συνδέσει με ακόμη χειρότερα και από τα προηγούμενα. Το πυρηνικό ατύχημα στο Τσερνομπίλ. «Τσερνομπίλ» στα ρωσικά σημαίνει «άψινθος». Η Αποκάλυψη του Ιωάννη λέει: «Κατά το τρίτο σάλπισμα έπεσε από τον ουρανό μεγάλο άστρο σαν λαμπάδα και έπεσε στα 1/3των ποταμών και στις πηγές των νερών. Το όνομα του άστρου είναι Άψινθος. Και 1/3 των νερών έγινε Άψινθος και πολλοί άνθρωποι πέθαναν από τα νερά διότι αυτά επικράνηκαν». Δύο χρόνια αργότερα, το 1988, με νόμο της Ευρωπαϊκής Ένωσης το αφέντι νομιμοποιείται και πάλι με έναν όρο να μην ξεπερνάει σε περιεκτικότητα τα 10 mg θιυό, της τοξικής ουσίας της αψιθιάς, και να παρασκευάζεται από εκλεκτά βότανα σε πολύ συγκεκριμένες αναλογίες. Στις χώρες, βέβαια, όπου δεν απαγορεύτηκε ποτέ είχε ανέκαθεν μεγάλη ζήτηση.

Σήμερα, στα μπαρ της Νέας Υόρκης, του Λονδίνου και του Παρισιού το αφέντι είναι η νέα τάση. Δεν σερβίρετε βέβαια όπως στις αρχές του προηγούμενου αιώνα, αλλά με χαμηλή περιεκτικότητα σε εκχυλίσματα αψιθιάς. Το σίγουρο είναι ότι εν έτη 2004 το αφέντι βγαίνει από τη χειμερία νάρκη του. Η απαγόρευσή του πριν εκατό χρονιά ήταν ο καλύτερος τρόπος για να αναδειχτεί σε μύθο.

Τι προκαλεί το αφέντι

Πειράματα του Λουί Μερσέ σε ζώα το 1864 απέδειξαν ότι το αφέντι προκαλεί σπασμούς και αναπνευστικά προβλήματα. Ο Βαλεντέ Μανιάν μελέτησε την επίδραση της αψιθιάς χωρίς το αλκοόλ και κατέγραψε τις παραισθήσεις και επιληπτικούς σπασμούς. Επειδή το αφέντι ήταν ένα ποτό που την εποχή εκείνη περιείχε έως και 80 βαθμούς αλκοόλ, ο κύριος κίνδυνος ήταν η κατάχρηση του οινοπνεύματος. Είναι όμως ξεκάθαρο ότι το αφέντι περιέχει και πολλές φυτικές ουσίες που μπορούν να είναι τοξικές σε μεγάλες δόσεις, και κυρίως στην θιυόνη (thujone) που περιέχεται στο αιθέριο έλαιο της αψιθιάς και έχει επίδραση στο νευρικό σύστημα. Η ουσία αυτή (που υπάρχει και στο φυτό τούγια) μπορεί να προκαλέσει στον άνθρωπο τρέμουλο, ιλιγγούς και παραισθήσεις. Μεγάλη δόση θιυόνης προκαλεί ναυτία, κρίσεις επιληψίας, παραλήρημα έως και υστερία. Αντίθετα, σε μικρή ποσότητα δρα ως διεγερτικό και δεν παρουσιάζει τοξικότητα μεγαλύτερη της καφεΐνης. Στις αρχές του

αιώνα η τρέλα πολλών διανοουμένων συνδυάστηκε με την κατάχρηση του αψεντιού. Αρχικά το ποτό ήταν ακριβό και το έπινε μόνο η υψηλή κοινωνία, ακόμη και οι γυναίκες. Με τον καιρό, όμως, πολλοί ποτοποιοί άρχισαν να το νοθεύουν. Μπορούσαν να το προμηθεύονται ακόμα και οι κλοσάρ του Παρισιού. Πολλά εγκλήματα συνδυάστηκαν με την χρήση του αψεντιού και αποτέλεσαν την αφορμή για να απαγορευθεί το ποτό αρχικά στην Ελβετία και έπειτα στη Γαλλία το 1915.

Το Πράσινο Ποτό στην Ελλάδα

Το αψέντι δεν απαγορεύτηκε ποτέ επισήμως στη χώρα μας, παρόλα αυτά η πώλησή του θεωρούνταν παράνομη μέχρι να ψηφιστεί ο νόμος της Ευρωπαϊκής Ένωσης το 1988. Εισάγεται κυρίως από την Τσεχία και μάλιστα μπορούμε να το βρούμε σε κάποια μπαρ σε λάιτ μορφή, όπως, για παράδειγμα, στα «L'Enfant Gate» (Σαρρή 50, Ψυρρή). Είναι πάντως γνωστό ότι σε πολλές κάβες- και κυρίως στα ελληνικά νησιά- πωλείται το αυθεντικό τσέχικο αψέντι. Ένας από τους Έλληνες ποιητές που συνήθιζε να πίνει αψέντι ήταν ο δοκός μας «καταραμένος» Κώστας Καρυωτάκης, αλλά και ο Νίκος Καββαδίας.

10 πράγματα που πρέπει να ξέρετε για το αψέντι

1. Το ροκ συγκρότημα Sugar Cubes ανακάλυψε στα μέσα του '90 το αψέντι στο καφέ του «Hill's Absinth» στην Τσεχία και το πήγε στην Ισλανδία, από όπου έπειτα πέρασε στην Αγγλία.
2. Έχετε δοκιμάσει σφινάκια B55? Προκειται για B52 με αψέντι
3. Στη διάρκεια της έκθεσης «Ματίς εναντίον Πικάσο» στην « Tate Modern» , το καλοκαίρι του 2002, λειτουργούσε μπαρ όπου σερβιριζόταν αψέντι!
4. Στις 19 Ιουνίου 2004 στο Μπεβερές, το γαλλικό χωριό δίπλα στα ελβετικά σύνορα, θα πραγματοποιηθεί η «γιορτή του Αψεντιού»
5. Στο «Μουσείο του Άψινθου» στο Οβέρ, βόρεια του Παρισιού (τηλ : 0033130368326), θα μάθετε τα πάντα για την ιστορία της «πράσινης νεράιδας»
6. Πικραψιθιά περιέχουν και το Campari και το Fernet Branca
7. Στην Ελβετία το αψέντι νομιμοποιήθηκε τον περασμένο Απρίλιο . Εκεί ειδικά παρασκευάζεται τα «γαλάζο» αψέντι – που είναι στην ουσία λευκό.
8. Σήμερα αψέντι παρασκευάζεται και στη Βραζιλία
9. Τα τελευταία δύο χρόνια στη Γαλλία ανάψει συζητήσεις γύρω από τη νομιμοποίηση του αψεντιού.
10. Τα προϊόντα Κορρές κυκλοφόρησαν πρόσφατα κρέμα ξυρίσματος με αψέντι.

Παραδοσιακός τρόπος 1:

Πάνω σ' ένα κουταλάκι του ΑΨΕΝΤΙ, που στηρίζεται στη κορυφή του ποτηριού, τοποθετούμε έναν κύβο ζάχαρης.
Γεμίζουμε με ΑΨΕΝΤΙ (50ml περίπου) ρίχνοντας το πάνω στη ζάχαρη ώστε αυτή να διαποτίζεται από το ποτό.
Ανάβουμε τη ζάχαρη και την αφήνουμε νά καεί ώσπου να καραμελώσει.
Διαλύουμε την καμένη ζάχαρη στο ΑΨΕΝΤΙ και προσθέτουμε παγωμένο νερό ή πάγο.

Η διαδικασία μπορεί να γίνει και με ένα κοινό κουταλάκι ζάχαρη "ποτισμένη" με ΑΨΕΝΤΙ.

Παραδοσιακός τρόπος 2:

Βάζουμε στο ποτήρι μια δόση αφέντι. Πάνω σ' ένα κουταλάκι του ΑΨΕΝΤΙ, που στηρίζεται στη κορυφή του ποτηριού, τοποθετούμε έναν κύβο ζάχαρης. Συμπληρώνουμε αργά αργά παγωμένο νερό, ρίχνοντας το πάνω στη ζάχαρη.

ADVOKAAT:

Λικέρ με βάση το κονιάκ, ζάχαρη, και αυγό. Παρασκευάζεται κυρίως στην Ολλανδία.

AIQUEBELLE:

Λικέρ από διάφορα φυτά με χώρα προέλευσης την Γαλλία.

AISHERMES:

Λικέρ με βάση το γιοσεμί και την κανέλα. Παρασκευάζεται στην Ιταλία.

AMARETTO:



Λικέρ που φτιάχνεται από βερίκοκα και από αμύγδαλα και είναι συνδεδεμένο με μια πολύ ρομαντική ιστορία.

Το 1525 ο ζωγράφος Λουίνι χρησιμοποίησε σαν μοντέλο, για έναν πίνακα του μια πανέμορφη χήρα.

Εντυπωσιάστηκε τόσο πολύ από το πορτρέτο ώστε έφτιαξε αυτό το λικέρ προς τιμή της, μιας και η ποιοποίησή ήταν το χόμπι του.

Παρασκευάζεται στην Ιταλία. Το αυθεντικό Amaretto di Saronno προέρχεται από την ομώνυμη περιοχή της Ιταλίας Saronno. Βέβαια οι περισσότεροι ποτοποιοί παράγουν το δικό τους Amaretto.

AMOURETTE:

Λικέρ με βάση τα άνθη της βιολέτας. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

AMER PICON:

Πικρό απεριτίφ με βάση το πορτοκάλι, το κινίνο (κινίνη), τη γεντιανή και άλλα μπαχάρια. Παρασκευάζεται στη Γαλλία.

ANISETTE:

Ποτό με γεύση γλυκάνισου. Παρασκευάζεται κυρίως στη Γαλλία.

ANESONE:

Λικέρ με βάση γλυκάνισο και γλυκόριζα. Χώρα προέλευσης η Ιταλία.

ANISETTA STILLATA:

Λικέρ με βάση γλυκάνισο και επίσης χώρα προέλευσης η Ιταλία.

ANIS DE MONO:

Λικέρ με βάση γλυκάνισο, αλλά χώρα προέλευσης η Ισπανία.

ANGOSTURA:



Bitter που περιέχει εκχύλισμα από το φλοιό δύο δέντρων της Νοτίου Αμερικής: της *Galipea officinalis* και της *Cusparia trifoliata*. Angostura στα Ισπανικά σημαίνει "στενό πέρασμα" και το ποτό οφείλει το όνομά του στο ότι τα δέντρα αυτά φύονται κυρίως σε ένα σημείο του ποταμού Ορενόκου όπου αυτός στενεύει. Έχει έντονο χαρακτηριστικό άρωμα, είναι πικρή στη γεύση. Είναι τονωτική και έχει αντιπυρετική δράση. Χρησιμοποιείται σαν αρωματικός παράγοντας σε πολλά cocktail. Παράγεται στο Trinidad.

APEROL:

Απεριτίφ που γίνεται από ζάχαρη, οινόπνευμα, αφέψημα ραβεντιού, κίνα (κινίνη), γεντιανή κι άλλα αρωματικά χόρτα. Παρασκευάζεται στην Πάδουα της Ιταλίας.

APPLE BRANDY:

Απόσταγμα από μηλίτη.

APPLE JACK:

Απόσταγμα μήλων. 40-45 αλκ. βαθμοί. Παράγεται κυρίως στις ΗΠΑ.

APPLE GIN:

Λικέρ με βάση το gin. Χώρα προέλευσης η Σκωτία.

APRICOT BRANDY:

Λικέρ με βάση το brandy και βερικοκα.

AQUAVIT/AKVAVIT:

Το aquavit παρασκευάζεται από δημητριακά (κυρίως σιτάρι) και πατάτες. Είναι το εθνικό ποτό των Σκανδιναβών. Παρασκευάζεται όπως ακριβώς και το τζιν και αρωματίζεται με σπόρους από σέλινο ή κύμινο. Παράγεται και στα τρία σκανδιναβικά κράτη και η παραγωγή του ελέγχεται από τις κυβερνήσεις των χωρών. Το δανέζικο **AALBORG**, χαρακτηρίζεται ως το καλύτερο. Η δόση (μερίδα) του aquavit είναι μια ουγκιά, που πίνετε μια και κάτω.

Προσφέρεται παγωμένο, όμως χωρίς παγάκια. Κανονικά, πρέπει το ποτήρι να προψύχεται, καθώς και το μπουκάλι που περιέχει το ποτό. Το aquavit χρησιμοποιείται ως βάση στα διάφορα κοκτέιλ.

ARAKI:

Λικέρ από χουρμάδες. Παρασκευάζεται στην Αίγυπτο.

ARRAC:

Απόσταγμα ρυζιού και ζαχαροκάλαμου. Παρασκευάζεται στην Άπω Ανατολή.

ARQUBUSE:

Δυνατό Γαλλικό απόσταγμα βοτάνων με έντονη μυρωδιά

ATHOLL BROSE:

Λικέρ με βάση το malt whisky, μέλι, κρέμα. Χώρα προέλευσης η Σκωτία.

AURUM:

Λικέρ με γεύση πορτοκαλιού. Παρασκευάζεται στην Ιταλία.

ARMAGNAC:

Το armagnac θεωρείται το παλαιότερο Γαλλικό brandy. Η πρώτη γραπτή αναφορά στο ποτό ήταν το 1411, σχεδόν δυο αιώνες πριν γίνει οποιαδήποτε αναφορά στο cognac, αν και η χρήση του αρχικά περιοριζόταν σε φαρμακευτικούς σκοπούς. Προέρχεται από την απόσταξη κρασιών της περιοχής armagnac, κοντά στα Πυρηναία, και ειδικότερα στη περιοχή της Γασκωνίας, η οποία οριοθετήθηκε σε τρεις υποπεριοχές (με νόμο το 1909) ανάλογα με το έδαφος και τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν και είναι:

- Bas – armagnac
- Tenareze
- Haut – armagnac

Αν και οι ποικιλίες των σταφυλιών του armagnac είναι ίδιες με του cognac, υπάρχουν κάποιες διαφορές ανάμεσα τους:

1. Το armagnac παλαιώνει σε βαρέλια, που γίνονται με ξύλα που προέρχονται από το δάσος της Γασκώνης, ενώ το cognac παλαιώνει σε βαρέλια από το δάσος της Λιμόζ.
2. Οι δυο αποστάξεις του cognac είναι συνεχόμενες, ενώ του armagnac δεν είναι.
3. Το armagnac είναι πιο ξηρό από το cognac.

Η ένδειξη τριών αστεριών σημαίνει ότι είναι τριών χρόνων, V.O. και V.S.O.P. σημαίνει τουλάχιστον τέσσερα χρόνια παλαίωσης. Extra, Napoleon και X.O. σημαίνει τουλάχιστον πέντε χρόνια παλαίωσης. Η φράση "Hors d'age" χρησιμοποιείται για τουλάχιστον είκοσι πέντε χρόνων. Τα περισσότερα armagnac κυκλοφορούν στην αγορά σε φιάλες με επίπεδη μπροστινή όψη και ονομάζονται basquaise.

Γνωστές μάρκες είναι :

Janneau "Grand Fine"

Samalens "Vieille Relique"

Janneau Fondateur V.S.O.P.

Marquis de Montesquieu "Napoleon".



BAILEY'S IRISH CREAM:



Στις 26 Νοεμβρίου 1974 στην καρδιά του Δουβλίνου παρουσιάστηκε για πρώτη φορά αυτό το εξαιρετικό λικέρ. Η παρασκευή του βασίζεται σε ένα μείγμα από γάλα, σοκολάτας και Ιρλανδέζικου Whisky.

Την πρώτη χρονιά παραγωγής παρασκευάστηκαν 72.000 μπουκάλια, σήμερα η παραγωγή φτάνει ημερησίως τα 150.000. Περίπου 1500 φάρμες και 40.000 αγελάδες προμηθεύουν κάθε χρόνο με 50 εκατομμύρια γαλόνια γάλα για την παραγωγή του αυθεντικού Bailey's.

Το Bailey's είναι το μοναδικό cream liqueur που εγγυάται την μοναδική αυτή γεύση για 24 μήνες από την ημέρα παραγωγής του.

Το Bailey's κατέχει το 50% των εξαγωγών της Ιρλανδίας σε ποτά και το 70% της παγκόσμιας αγοράς Irish cream.

BAERENFANG:

Λικέρ με βάση το μέλι και το lime. Χώρα προέλευσης η Γερμανία.

BACARDI ELIXIR:

Γλυκό, υπέροχο λικέρ από ρούμι Κούβας και αρωματικούς παράγοντες.

BAGACEIRA:

Τσίπουρο που παρασκευάζεται στην Πορτογαλία.

BAHIA:

Λικέρ με βάση τον καφέ. Χώρα προέλευσης η Βραζιλία.

BANDANA FROM HAVANA:

Λικέρ από μπανάνες της φίρμας Nicolas Merino, από την Αβάνα.

BARACK:

Λικέρ ξηρό, από βερίκοκα. Παρασκευάζεται στην Ουγγαρία.

BARACK PALINCA:

Brandy από βερίκοκα.

BASKA:

Λικέρ με βάση τον καφέ. Χώρα προέλευσης η Γαλλία.

BATIDA DE COCO :

Λικέρ με γάλα καρύδας, παρασκευάζεται στην Βραζιλία.

BECHER:

Λικέρ ξηρό, πολύ αρωματικό. Παρασκευάζεται στην Τσεχοσλοβακία.

BENEDICTINE D.O.M.:

Από τα παλαιότερα και καλύτερα λικέρ. Πολύ αρωματικό, με βάση το κονιάκ. Η ακριβής σύνθεση του δεν είναι γνωστή.

Παρασκευάστηκε από Βενεδικτίνους μοναχούς στο Φεκάν της Γαλλίας και φέρει στην ετικέτα τα γράμματα D.O.M., που προέρχονται από το λατινικό αλφάβητο και είναι αρχικά των λέξεων Deo Optimo Maximo, δηλαδή το προϊόν είναι αφιερωμένο στο Θεό, τον Υψιστο, τον Μέγιστο.

BERGAMOTTENLIKOR:

Αρωματικό λικέρ από περγαμόντο.

BEER:

Ετυμολογικά, η λέξη μπίρα προέρχεται ίσως με μεσολάβηση του Ιταλικού birra- από τη γερμανική Bier (αγγλ. Beer). Η ελληνική λέξη ζύθος για κάποιους λεξικογράφους είναι μεταγενέστερη λόγια κατασκευή. Μάλλον όμως πρόκειται για αναβίωση, αφού απαντάται σε αρχαίους περιηγητές και γεωγράφους, όπως ο Διόδωρος και ο Στράβων, για να δηλώσει το ποτό από κριθάρι, τόσο των Αιγυπτίων, όσο και των βορείων λαών. Η λέξη σχετίζεται με το ρήμα ζέω=βράζω και έχει κοινή ινδοευρωπαϊκή ρίζα με το γερμανικό Sud="βρασμένο διάλυμα", που κι αυτό με τη σειρά του προέρχεται από το ρήμα sieden=βράζω.

Ιστορικά, η παρασκευή της μπίρας ξεκίνησε από τους λαούς της εγγύς ανατολής -λογικό, αν σκεφθεί κανείς ότι εκεί έλαβε χώρα και η "γεωργική επανάσταση", ήτοι η απαρχή της σταθερής εγκατάστασης πληθυσμών με κύριο σκοπό και ασχολία την καλλιέργεια της γης. Οι πρώτες σαφείς αναφορές στη μπίρα προέρχονται από τους Σουμέριους και χρονολογούνται περί το 3000-2800 π.Χ., μάλλον όμως ήταν γνωστή και στους προγενέστερους λαούς της Μεσοποταμίας. Οι Βαβυλώνιοι, που διαδέχθηκαν τους Σουμέριους στην περιοχή, έφτιαχναν μπίρες από διάφορα δημητριακά, το δε δικαίωμα τους

στην καθημερινή ζυθοποισία, σε ποσότητα ανάλογη της κοινωνικής θέσης του καθενός, ήταν νομικά κατοχυρωμένο στον κώδικα του Χαμουραπί. Έπιναν τη μπίρα τους με καλαμάκια, αποφεύγοντας έτσι να καταπιούν τα στερεά υπολείμματα. Στους Αιγύπτιους ήδη στην εποχή της Παλαιάς Αυτοκρατορίας, δηλ. πριν από το 2500 π.Χ., ήταν γνωστά περισσότερα από τέσσερα είδη μπίρας, σύμφωνα δε με όλες τις πηγές ήταν το εθνικό τους ποτό. Η μπίρα των ανατολικών λαών παρασκευαζόταν, όπως και σήμερα, από κριθάρι (σπανιότερα από άλλα δημητριακά), με διαφορετική όμως από τη σημερινή διαδικασία: Μετά την εκβλάστηση του κριθαριού προς βύνη, που γινόταν μέσα σε θαμμένα πιθάκια, ξήρηναν τη βύνη, την άλεθαν και την έψηναν σε φωτιά, τα οποία μούλιαζαν σε νερό για να επακολουθήσει φυσική ζύμωση. Η προσθήκη λυκίσκου, σημαντική τόσο για τη βελτίωση της γεύσης, όσο και για τη συντήρηση, χρονολογείται από το 1000 π.Χ. περίπου.

Ζυθοποιία

Πρώτες ύλες

Οι πρώτες ύλες για την παραγωγή μπίρας είναι:

- 1. Κριθάρι (γερμ. Gerste, αγγλ. barley):** δίστιχο κριθάρι καλής βλαστικότητας (=αποδοτική βυνοποίηση), φτωχό σε πρωτεΐνες, αλλά πλούσιο σε άμυλο (που θα ζυμωθεί τελικά προς αιθανόλη). Μαζί με το κριθάρι (σε μερικά είδη αντ' αυτού) χρησιμοποιούνται ενίοτε και άλλα δημητριακά, όπως το σιτάρι, η βρώμη και η σίκαλη.
- 2. Λυκίσκος (γερμ. Hopfen, αγγλ. hop):** Χρησιμοποιούνται μόνο τα θηλυκά άνθη του φυτού. Περιέχουν ρητίνες "λουπουλίνης", που μετασχηματίζονται κατά το βρασμό σε αρωματικές και γευστικές ουσίες, στις οποίες οφείλεται η ευχάριστη πικράδα της μπίρας. Επίσης περιέχει ταννίνες και οργανικά οξέα που αποτελούν φυσικό συντηρητικό.
- 3. Ζύμη (γερμ. Hefe, αγγλ. yeast):** Τα διάφορα είδη ζυμομυκήτων, που χρησιμοποιούνται ως μαγιά της μπίρας, αναλαμβάνουν την αλκοολική ζύμωση του βυνοσακχάρου προς αιθανόλη. Καλλιεργούνται σε καθαρά στελέχη από τις ζυθοποιίες και έχουν ξεχωριστές ιδιότητες. Διακρίνουμε αδρά τις αφροζύμες, που μαζεύονται στην επιφάνεια, και τις βυθοζύμες, που καθιζάνουν στις βαθύτερες στιβάδες του ζυθογλεύκου ("μούστου") -η διάκριση αυτή έχει σημασία για το είδος του τελικού προϊόντος.
- 4. Νερό:** μαλακό (χαμηλής περιεκτικότητας σε άλατα) πόσιμο νερό. Διακρίνουμε το νερό διαβροχής κατά τη βυνοποίηση (απομακρύνεται στη συνέχεια) και το νερό του ζυθογλεύκου που χρησιμοποιείται στο βρασμό και τη ζύμωση (περιέρχεται στο τελικό προϊόν).

Η σύγχρονη διαδικασία της παρασκευής μπίρας περιλαμβάνει τα στάδια της **βυνοποίησης**, της **άλεσης της βύνης** και **παραγωγής ζυθογλεύκου**, του **βρασμού**, της **ζύμωσης** και της **ωρίμανσης (μεταζύμωσης)**.

Βυνοποίηση

Το κριθάρι διαβρέχεται για 2-4 ημέρες, ούτως ώστε να μουλιάσει, και κατόπιν μεταφέρεται σε ειδική εγκατάσταση, όπου αφήνεται σε κατάλληλες συνθήκες για 5 περίπου ημέρες να βλαστήσει. Η "πράσινη βύνη" που λαμβάνεται με την εκβλάστηση, στην οποία ήδη έχουν εμφανιστεί τα ένζυμα που θα σακχαροποιήσουν το άμυλο, υποβάλλεται σε ξήρανση και εν συνεχεία σε φρύξη (καβούρντισμα) μέσα σε ειδικούς κλιβάνους. Η διάρκεια και θερμοκρασία της φρύξης επηρεάζουν την περιεκτικότητα της "ξηρής βύνης" που θα προκύψει σε νερό (5% για τις μπίρες τύπου Lager, 2% για τις τύπου Ale), τη γεύση, αλλά και το χρώμα της μπίρας (όσο πιο έντονη η φρύξη, τόσο πιο σκούρο το χρώμα). Η διαδεδομένη αντίληψη, ότι οι μαύρες μπίρες είναι γενικά πλουσιότερες σε κάθε είδους συστατικά, δεν έχει βάση. Στο τέλος της βυνοποίησης γίνεται κοσκίνισμα της ξηρής βύνης και απομάκρυνση ανεπιθύμητων συστατικών, όπως ριζίδια, βλαστοί, μη βλαστήσαντες σπόροι κριθαριού κ.ο.κ

Άλεση βύνης - Παραγωγή ζυθογλεύκου

Η βύνη αλέθεται σε κυλινδρόμυλους προς μείγμα αλευρου και κόκκων, το οποίο κατόπιν αναμειγνύεται με διπλάσια έως τετραπλάσια ποσότητα ζεστού - όχι βραστό- νερού ("νερό του ζυθογλεύκου"). Μέσα σ' αυτόν τον πολτό αλεσμένης βύνης (γερμ. Maische, αγγλ. mash) γίνεται εκχύλιση του αμύλου και των λοιπών διαλυτών συστατικών της βύνης και εκδηλώνεται η δράση των αμυλασών. Οι αμυλάσες υδρολύουν το άμυλο σε μαλτόζη (=βυνοσάκχαρο) και μαλτοτριόζη, που θα υποστούν ζύμωση αργότερα, καθώς και δεξτρίνες, που συνεισφέρουν στη γεύση και το ξανθό χρώμα. Η διαδικασία της ανάμειξης με νερό μπορεί να γίνει με την **αγγλική μέθοδο (ένα καζάνι)** ή με τη **γερμανική (δύο καζάνια διαφορετικής θερμοκρασίας με κυκλοφορία του βυνοπολτού)**. Αφού συντελεστεί η σακχαροποίηση, ο πολτός μεταφέρεται σε άλλες δεξαμενές, όπου με μηχανισμούς διήθησης και καθίζησης διαχωρίζονται τα αδιάλυτα συστατικά (χρησιμοποιούνται ως ζωοτροφές) από το ζυθογλεύκος, δηλ. το "μούστο της μπίρας" (γερμ. Wuerze, αγγλ. wort). Το ζυθογλεύκος που λαμβάνεται περιέχει διαλυμένα, εκτός από τα σάκχαρα, και αρκετά λευκώματα (δηλ. πρωτεΐνες).

Βρασμός τού ζυθογλεύκου

Στο ζυθογλεύκος προστίθεται λυκίσκος, σε ποσότητα που ποικίλλει ανάμεσα στα 200 και τα 700 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο, ανάλογα με το είδος της μπίρας (περισσότερο στις Pils). Εν συνεχεία βράζεται για 2-3 ώρες σε ειδικούς λέβητες. Με το βρασμό επιτυγχάνεται η αποστείρωση του ζυθογλεύκου, η εκχύλιση των γευστικών, αρωματικών και συντηρητικών συστατικών του λυκίσκου καθώς και η μετουσίωση ("θρόμβωση") πολλών από τα λευκώματα του ζυθογλεύκου. Τα συσσωματωμένα λευκώματα και τα αδιάλυτα μέρη του λυκίσκου απομακρύνονται με διήθηση από το θερμό διάλυμα, το οποίο γρήγορα ψύχεται διερχόμενο από ψυκτήρες, ώστε να μην αναπτυχθούν μικροοργανισμοί, και διοχετεύεται στις δεξαμενές ζύμωσης.

Ζύμωση

Στα δοχεία ζύμωσης το ζυθογλεύκος "μπολιάζεται" με επιλεγμένο καθαρό στέλεχος ζυθοζύμης (μαγιάς), που καλλιεργείται κατά κανόνα από το ίδιο το ζυθοποιείο. Οι ζυμομύκητες χάρη σε ειδικά ένζυμα, διασπούν αρχικά τη μαλτόζη και τη μαλτοτριόζη σε γλυκόζη. Στη συνέχεια η γλυκόζη μετατρέπεται με αλκοολική ζύμωση σε αιθανόλη (δηλ. οινόπνευμα), διοξείδιο του άνθρακα ("ανθρακικό") και νερό. Περίπου 1/4 έως 1/2 των σακχάρων, τα οποία αποτελούν 10-20% του ζυθογλεύκου, μετατρέπονται σε οινόπνευμα, ανάλογα με το είδος της μπίρας

Υπάρχουν δύο βασικά είδη ζυμομυκήτων, τα οποία, με διαφορετικές μεθόδους και συνθήκες ζύμωσης, οδηγούν σε δύο διαφορετικές κατηγορίες μπίρας.

- 1. Οι αφροζύμες** (στελέχη του ζυμομύκητα *saccharomyces cerevisiae*) οφείλουν το όνομά τους στο γεγονός ότι καθώς προχωρά η ζύμωση, η μαγιά αναδύεται στην επιφάνεια του ζυθογλεύκου και απομακρύνεται με συλλογή της από την επιφάνεια, προτού ολοκληρωθεί η ζύμωση (για να γίνει μετά η μεταζύμωση σε άλλη δεξαμενή). Οι μπίρες αφροζύμης ή "αφροζύμωτες" (γερμ. *obergaerig*) ζυμώνονται για 2-5 ημέρες σε θερμοκρασίες 15-20 βαθμών Κελσίου, γι' αυτό η διαδικασία αναφέρεται ως "μέθοδος υψηλής θερμοκρασίας. Αφροζύμωτες μπίρες είναι οι αγγλοσαξωνικές Ale, οι γερμανικές Weissbier κ.α.
- 2. Οι βυθοζύμες** (στελέχη του *saccharomyces carlsbergensis*), αντίθετα από τις αφροζύμες, έχουν την τάση να σχηματίζουν συσσωματώματα και να καθιζάνουν στον πάτο του δοχείου. Οι ευνοϊκότερες θερμοκρασίες για τις βυθοζύμες είναι οι 6-9 βαθμοί (μέθοδος χαμηλής θερμοκρασίας), και η ζύμωση διαρκεί 8-10 ημέρες. Στις μπίρες βυθοζύμης ή "βυθοζύμωτες" (γερμ. *untergaerig*) συγκαταλέγονται οι μπίρες τύπου Lager (οι κοινές Lager, οι Pils κ.α.)
- 3.** Υπάρχουν και μερικές μπίρες που παράγονται με φυσική ζύμωση, δηλ. ζυμώνονται σε ανοιχτά δοχεία με ζυμομύκητες του περιβάλλοντος, χωρίς προσθήκη μαγιάς. Οι μπίρες αυτές έχουν γενικά τους χαρακτήρες των αφροζύμωντων -άλλωστε μέχρι και πριν λίγους αιώνες σχεδόν όλες οι μπίρες, καθώς ζυμωνώταν με φυσική ζύμωση σε υψηλές θερμοκρασίες, ήταν αφροζύμωτες.

Μεταζύμωση (Ωρίμανση)

Μετά την κυρίως ζύμωση αφαιρείται το μεγαλύτερο μέρος της μαγιάς και η μπίρα, όπως μπορούμε πλέον να την ονομάζουμε, μεταφέρεται στις κλειστές δεξαμενές μεταζύμωσης. Όση μαγιά δεν ήταν δυνατόν να αφαιρεθεί, συνεχίζει εκεί τη δράση της. Αυτό δεν επηρεάζει σημαντικά τη περιεκτικότητα σε αλκοόλ, βοηθά όμως στη διαύγαση της μπίρας, καθώς η εναπομείνουσα μαγιά και άλλα αδιάλυτα στοιχεία καθιζάνουν, στον φυσικό εμπλουτισμό με ανθρακικό (σημαντικό για τη γεύση και τον αφρό), στη βελτίωση του χρώματος και του αρώματος. Η μεταζύμωση είναι ιδιαίτερα σημαντική για τις βυθοζύμωτες μπίρες, στις οποίες διαρκεί συνήθως πέραν των δύο μηνών και γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες 0-3 βαθμών. Από τις υπόγειες αποθήκες

(γερμ. Lager=αποθήκη) πήραν οι βυθοζύμωτες μπίρες τη γενική τους ονομασία. Στις αφροζύμωτες μπίρες η μεταζύμωση γίνεται σε υψηλότερες θερμοκρασίες για μικρότερο διάστημα.

ΤΥΠΟΙ ΜΠΥΡΑΣ :

- **LAGER:**

Παρασκευάστηκε στην Βαυαρία το 15^ο αιώνα. Είναι ξανθιά μπίρα, λαμπερή με διαυγές χρυσαφί χρώμα.

Παρουσιάζει

πλούσιο αφρό και είναι ελαφρώς γλυκιά. Στην Γερμανία αποτελεί το 90% της παραγωγής. Στον χώρο της Lager ανήκουν και οι μπίρες **TUBORG, CARLSBERG, AMSTEL, HEINEKEN, KRONENBOURG, STELLA ARTOIS, PAULANER, HOLSTEN, WARSTEINER, ERDINGER, BECK'S, LOEWENBRAU,** κ.α.



- **ALE:** Μπίρα Ιρλανδικής- Αγγλικής προέλευσης, με χρώμα βαθύ ρουμπινί, με ελαφρά αίσθηση καραμέλας. Παρουσιάζει έντονα τη γεύση του λυκίσκου και φρουτώδες άρωμα.
- **STOUT:** Μπίρα Ιρλανδικής προέλευσης, με μαύρο χρώμα. Παρουσιάζει έντονα τη γεύση του λυκίσκου με μια ιδιόρρυθμη πικράδα. Έχει δυνατή γεύση, που δεν οφείλεται στο αλκοόλ, και κρεμώδη αφρό. Γνωστή μπίρα του τύπου αυτού είναι η **GUINNESS**.
- **LIGHT:** Ο τύπος αυτός προτιμάται στις Η.Π.Α. Έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, με όχι αξιόλογη γεύση. Το χρώμα είναι ανοιχτό και παρουσιάζει μέτριο αφρό και πικράδα. Ο τύπος αυτός προσφέρει στον πότη λίγες θερμίδες.
- **PILS:** Ο τύπος αυτός της μπίρας πρωτοεμφανίστηκε το 1842 στο Pilsen της Βοημίας και προέρχεται από τσέχικη σχολή. Έχει βαθύ χρυσαφί χρώμα, με γεμάτη γεύση και αυξημένη πικράδα, λόγω έντονης παρουσίας λυκίσκου, καθώς και άρωμα λουλουδιών. Η μπίρα **KAISER, KROMBACHER,** εκπροσωπεί τον τύπο αυτό.
- **BOCK:** Μπίρα αυστριακής προέλευσης. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλες, το χρώμα της είναι σκούρο καφετί. Δεν παρουσιάζει πλούσιο αφρό και η γεύση της χαρακτηρίζεται άδεια. Θεωρείται οικονομική αντιγραφή μιας Stout.
- **ALCOHOL FREE:** Μπίρα με ιδιαίτερα χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Η γεύση της χαρακτηρίζεται αδιευκρίνιστη. Απευθύνεται ουσιαστικά σε όσους δεν είναι φίλοι του αλκοόλ. Γνωστές μπίρες του τύπου αυτού είναι οι **TOURTELLE, BUCKLER**.
- **ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ:** Παράγεται με την ίδια διαδικασία ζυθοποίησης, διαφέρει όμως στην διαδικασία εμβάρελλωσης. Περιέχει λιγότερο ανθρακικό κατά 10-15%. Έχει διακριτική γλυκύτητα και άρωμα καραμέλας και δεν

προκαλεί φούσκωμα στο στομάχι. Οι πιθανότητες οξειδωσης της είναι ελάχιστες και έχει μηδενική επίδραση του ηλιακού φωτός.

• **Μπίρες που δεν κυκλοφορούν στην Ελλάδα:**

1. Μπίρες που περιέχουν εκχυλίσματα φρούτων.
2. Μπίρες που θυμίζουν γάλα.
3. Μπίρες παλαιώσης.
4. Μπίρες μοναστηριακές.
5. Μπίρες με ουίσκι.
6. Μπίρες με λεμονάδα.



BITTER:

Bitter ονομάζουμε μια κατηγορία ποτών που παράγονται με την προσθήκη σε αλκοόλ διάφορων φυσικών συστατικών (κυρίως πικρών: Bitter=πικρό στα Γερμανικά) που δίνουν και τη χαρακτηριστική γεύση τού καθενός ποτού τής κατηγορίας. Τα συνηθέστερα είναι: κανέλα, αφέντι, δυόσμος, θυμάρι, αγκινάρα, μέντα, άνισος κ.α. Οι συνταγές των bitter είναι όλες μυστικές. Θεωρούνται χωνευτικά αλλά και ορεκτικά (κατάλληλα λοιπόν για απεριτίφ) πολλά είναι τονωτικά και συμμετέχουν σε πολλά κοκτέιλ.

BLACKBERRY BRANDY:

Λικέρ με βάση το μπράντι και τα μούρα.

BLACKBERRY LIQUEUR:

Λικέρ με βάση τα βατόμουρα και παρασκευάζεται στην Δ. Ευρώπη.

BROMBERGEIST:

Τσίπουρο από μούρα. Παρασκευάζεται στη Γερμανία.

BRONTE:

Λικέρ με βάση το brandy, το μέλι και διάφορα βότανα. Χώρα προέλευσης η Αγγλία.

BRANDY:

Αν και έχει επικρατήσει μπράντι να σημαίνει το κονιάκ που δεν παράγεται στην περιοχή Cognac (δεν μπορεί λοιπόν να φέρει τον τίτλο αυτόν που είναι τίτλος περιοχής προέλευσης), η έννοια τού μπράντι είναι πολύ ευρύτερη.

Περιλαμβάνει τα αποστάγματα οίνου αλλά και πολτού φρούτων που έχει υποστεί ζύμωση. Αν το φρούτο δεν προσδιορίζεται στην ονομασία τότε εξ ορισμού είναι το σταφύλι. (Το κονιάκ λοιπόν είναι ένα μπράντι). Το όνομά του το οφείλει στο Ολλανδικό **Brandewijn**. Κατά μία εκδοχή αυτό αποδίδεται ως "καμμένο κρασί", δηλ. κρασί που πέρασε από τη φωτιά για απόσταξη.

Σύμφωνα με άλλη εκδοχή αποδίδεται ως "κρασί που καίει". Τον 17ο αιώνα οι ναυτικοί στα Ολλανδικά λιμάνια αγόραζαν λευκό κρασί κακής ποιότητας το οποίο, για να μην ξινίσει γρήγορα το "τόνωναν" με σκληρά αποστάγματα οίνου. Εκτός από τη συντήρηση η απόσταξη φάνηκε βολική γιατί μείωνε τον μεταφερόμενο όγκο για ίδιο ισοδύναμο αλκοολικής ισχύος.

Με τον καιρό το μίγμα αυτό άρεσε, έγινε τής μόδας και το πουλούσαν οι καντίνες και τα παντοπωλεία. Οι Άγγλοι ναυτικοί το ονόμαζαν Brand Wine. Η παραγωγή εξαπλώθηκε νοτιότερα πέρασε στην ευρωπαϊκή ενδοχώρα και επικεντρώθηκε στην περιοχή του Cognac. Πολύ αργότερα το μπράντι τής περιοχής αυτής κατοχύρωσε την ονομασία κονιάκ σαν ονομ. τόπου προέλευσης.

Το brandy -όπως και το κονιάκ- παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια για 4 τουλάχιστον χρόνια. Ανώτερης ποιότητας μπράντι παλαιώνονται μέχρι και για 40 χρόνια! (συνήθως 10 με 12). Πολλά μπράντι ακολουθούν τη βαθμολογία αστέρων τού κονιάκ. Πολλά μπράντι είναι προϊόντα προσεκτικής μίξης άλλων μπράντι επιμέρους περιοχών.

Το μπράντι χρησιμοποιείται στα κοκτέιλ σαν βάση ή σαν αρωματικός παράγοντας. Σερβίρετε σε ποτήρι ballon που, με τη θερμοκρασία τής παλάμης, βοηθά το απόσταγμα να δείξει το άρωμά του. Σερβίρετε σε θερμοκρασία δωματίου.

BYRRH:

Απεριτίφ που παρασκευάζεται από Τιϋρ της Γαλλίας απ' την ανάμιξη διάφορων κρασιών, χυμού σταφυλιού (που δεν έχει υποστεί ζύμωση), πικρών ριζών, κινίνης.

CACHACA:



Η κασάσα είναι το εθνικό ποτό της Βραζιλίας. Η κασάσα είναι αλκοολούχο ποτό από απόσταξη ζαχαροκάλαμου. Η ιστορία της Cachaca ξεκινάει στις αρχές του 16ου αιώνα, όταν Πορτογάλοι άποικοι έφεραν από τη Μαδέρα τα πρώτα ζαχαροκάλαμα στη Βραζιλία. Τότε ξεκίνησε και η απόσταξη του χυμού των ακατέργαστων ζαχαροκάλαμων για την παρασκευή της Cachaca, η οποία από ποτό των σκλάβων, με την πάροδο των αιώνων έγινε το εθνικό ποτό ολόκληρης της χώρας. Η κασάσα **Υρίοσα** (Υπιόκα) η διασημότερη κασάσα στον κόσμο. Με 5 υπερσύγχρονα εργοστάσια, απέραντες ιδιόκτητες φυτείες ζαχαροκάλαμου, 11,200 θέσεις εργασίας και με τις παραδοσιακές συνταγές, η Υρίοσα είναι ίσως, ο μεγαλύτερος παραγωγός κασάσα στον κόσμο.

CACHIRY:

Λικέρ από γλυκοπατάτες. Παρασκευάζεται στη Γουιάνα.

CACAO MIT NUSS:

Λικέρ με βάση την σοκολάτα και τους ξηρούς καρπούς. Χώρα προέλευσης η Γερμανία.

CALISAY:

Λικέρ με βάση το brandy. Παρασκευάζεται στην Ισπανία.

CALORIC PUNCH:

Λικέρ που γίνεται από Αράκ, ρούμι, τσάι κι άλλα μπαχαρικά. Παρασκευάζεται στη Σκανδιναβία.

CALVADOS:



Είναι brandy από μήλα και ονομάζεται Calvados μόνο αυτό που παράγεται στις περιοχές της Βρετανίας, Νορμανδίας και Μαιήν της Γαλλίας. Το καλύτερο Calvados παράγεται από την απόσταξη « μηλίτη οίνου » και παλαιώνεται τουλάχιστον ένα χρόνο. **Calvados du Pays d' Auge** είναι ονομασία προέλευσης άριστης ποιότητας του ποτού και παλαιώνεται περίπου δέκα χρόνια.

CAMPARI:



Το Campari είναι ο κυρίαρχος των αλκοολούχων απεριτίφ σε όλο τον κόσμο και ένα από τα πιο αγαπημένα ποτά στην Ελλάδα. Το ζωηρό κόκκινο χρώμα του μαρτυρά το γνήσιο Ιταλικό του ταμπεραμέντο. Η ιδιαίτερη γεύση του, τον παραδοσιακό του χαρακτήρα και τη μεγάλη του ιστορία. Όλα ξεκίνησαν το 1860, τότε που ο Gaspare Campari ίδρυσε την εταιρία "Fabbrica Campari Gaspare Liquorista" στη Νοβάρρα της Ιταλίας. Λίγα χρόνια αργότερα δημιούργησε το Bitter Campari σύμφωνα με μία μυστική συνταγή. Μία σύνθεση εκχυλισμάτων από αρωματικά φυτά, πικροβότανα (από όπου και ο χαρακτήρας Bitter) και φρούτων εμποτισμένων σε αλκοόλ και νερό κάνουν το Campari τόσο ξεχωριστό!

Το Campari (περιεκτικότητα σε αλκοόλ 25%) με χυμό πορτοκάλι είναι ένας πολύ δροσερός συνδυασμός που αρέσει πολύ, γι' αυτό και έγινε και διαφημιστικό μήνυμα. Είναι όμως απολαυστικό και με πάγο, με σόδα, με τόνικ, με γκρέιπ-φρουτ. Σερβίρετε με φέτα πορτοκάλι ή λεμόνι (Πολλοί θεωρούν ότι το λεμόνι είναι ...βιασμός του Campari). Εκεί όμως που είναι πραγματική αποκαλύψη είναι μέσα σε εμπνευσμένα κοκτέιλ.

CAPRICORNIA:

Λικέρ από τροπικά φρούτα που παράγεται στην Αυστραλία.

CARLSBERG:

Λικέρ με βάση διάφορα βότανα και χώρες παραγωγής η Τσεχία και η Σλοβακία.

CASQUE:

Λικέρ με βάση το brandy και το μέλι. Χώρα προέλευσης η Αγγλία.

CAYO VERDE:

Λικέρ με βάση το lime και παράγεται στην απέναντι όχθη του Ατλαντικού ωκεανού στις Η.Π.Α.

CAPERITIF:

Είδος απεριτίφ που παρασκευάζεται στη Νότιο Αφρική.

CASSIS:

Λικέρ από (μαύρο) φραγκοστάφυλο. Παρασκευάζεται στη Γαλλία.

CASCARILLA:

Λικέρ από τους καρπούς της κασσίας. Παρασκευάζεται στη Νότιο Αμερική.

CEDRATINE:

Λικέρ με βάση διάφορα χωνευτικά φυτά. Παράγεται στην Κορσική.

CERASELLA:

Λικέρ με βάση το κεράσι. Χώρα προέλευσης η Ιταλία.

CHA:

Ποτό από την ζύμωση της λίνφας του φοίνικα. Παρασκευάζεται στην Κίνα.

CHAMPAGNE:

Ο αφρώδης οίνος περιέχει διοξείδιο του άνθρακα που προέρχεται από μια δεύτερη αλκοολική ζύμωση που λαμβάνει χώρα στο μπουκάλι, μετά την εμφιάλωση του κρασιού. Αυτό συνέβαινε τυχαία σε μερικά γλυκά κρασιά (που περιείχαν ακόμη αρκετά σάκχαρα για ζύμωση και -κατά λάθος- ζωντανούς ζυμομύκητες, ίσως λόγω πλημμελούς καθαρισμού πριν την εμφιάλωση). Το αποτέλεσμα έκανε εντύπωση και άρεσε. Αυτός που μελέτησε και συστηματοποίησε τη διαδικασία αυτή ήταν ο **Dom Pierre Perignon** (1639-1715), Βενεδικτίνος μοναχός και υπεύθυνος για την κάβα του Αβαείου του Ωτβιλιέ. Εκτός από



αυτό ο Dom Pierre Perignon συστηματοποίησε και την επιλογή ποικιλιών σταφυλιών και ανάμειξης κρασιών από διάφορους παραγωγούς σε κανόνες που, με μικρές παραλλαγές, ισχύουν μέχρι και σήμερα.

ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ, ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ, ΤΟ ΚΛΙΜΑ

Οι αμπελώνες της Καμπανίας βρίσκονται περίπου 150 χιλιόμετρα ΒΑ του Παρισιού και καταλαμβάνουν μια έκταση περίπου 28.000 εκταρίων. Παρ' όλο που το έδαφος ποικίλλει από αμπελώνα σε αμπελώνα μπορούμε γενικά να πούμε ότι είναι κιμωλώδες με λεπτό στρώμα άμμου και πλούσιο σε ένα μοναδικό όσο και σπάνιο συστατικό που λέγεται μπελεμνίτης και δεν είναι τίποτα άλλο από απολιθωμένα κελύφη προϊστορικών οργανισμών.

Σε αυτά τα εδάφη καλλιεργούνται οι τρεις κυρίαρχες ποικιλίες της Καμπανίας. Το λευκό **chardonnay** καταλαμβάνει το 25% περίπου της συνολικής έκτασης ευδοκιμεί ιδιαίτερα γύρω από την περιοχή του Epernay και είναι υπεύθυνο για τη λεπτότητα και τη φινέτσα της σαμπάνιας.

Το ερυθρό **pinot noir**, καταλαμβάνει το 30% περίπου και ευδοκιμεί γύρω από τις περιοχές του Montagne de Reims και της Vallee de la Marne, είναι υπεύθυνο για τη δύναμη και το σώμα στο κρασί. Το επίσης ερυθρό **pinot meunier** καταλαμβάνει το 45% περίπου και καλλιεργείται στην περιοχή του Montagne de Reims, καθώς και στις λιγότερο φημισμένες περιοχές έχει φρουτώδη χαρακτήρα και υψηλές στρεμματικές αποδόσεις.

Όπως σε πολλά μέρη της Γαλλίας έτσι και στην Καμπανία υπάρχει επίσημη ποιοτική κατάταξη των αμπελώνων που καθορίζει και την τιμή που θα πετύχουν τα σταφύλια.

Έτσι τα σταφύλια ενός Grand Cru αμπελώνα θα πληρωθούν στην υψηλότερη τιμή που θα καθοριστεί δηλαδή 100%, ένας Premiere Cru αμπελώνας μεταξύ 99 και 90%, ενώ ένας απλός μεταξύ 90 και 75% του πρώτου. Πολλοί κορυφαιοί οίκοι υποστηρίζουν ότι για τις καλύτερές τους ετικέτες χρησιμοποιούν σταφύλια από αμπελώνες μεταξύ 98 και 100%.

Το κλίμα στην Καμπανία είναι τόσο ψυχρό που πολλές φορές κανείς απορεί πώς τα σταφύλια καταφέρνουν να ωριμάσουν. Στην πραγματικότητα η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι μόλις 1 βαθμό πάνω από την ελάχιστη που χρειάζεται για μια στοιχειώδη ωρίμανση. Εδώ βοηθούν οι πολύ καλές στραγγιστικές ικανότητες του εδάφους, καθώς και η δυνατότητά του να συγκρατεί τη ζέστη που προσφέρει η ελάχιστη ηλιοφάνεια της ημέρας.

Συνοψίζοντας, θα μπορούσαμε να πούμε ότι το μοναδικό έδαφος και η μάχη που δίνουν τα σταφύλια με τις οριακές καιρικές συνθήκες είναι οι κυριότεροι παράγοντες που οδηγούν στο μοναδικό χαρακτήρα της σαμπάνιας, χαρακτήρα που κανένα άλλο αφρώδες στον κόσμο δεν μπορεί να προσφέρει.

Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ

Αφού πάρουμε την πρώτη ύλη αρχίζει η διαδικασία παρασκευής της σαμπάνιας με την περίφημη μέθοδο που είναι γνωστή ως "methode champenoise" και την οποία θα προσπαθήσουμε με απλά λόγια να περιγράψουμε παρακάτω. Η διαδικασία ξεκινάει σαν να είχαμε μια συνηθισμένη λευκή οινοποίηση, δηλαδή με το πάτημα, τη ζύμωση και τη σταθεροποίηση του μούστου.

Εδώ φοβερή προσοχή πρέπει να δοθεί στην κατάσταση που τα σταφύλια θα φθάσουν στο οινοποιείο, καθώς και στην πίεση λόγω της παρουσίας κόκκινων ποικιλιών (pinot noir και meunier). Η ζύμωση που ακολουθεί γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές εκτός από τους οίκους Krog και Alfred Gratien που ακόμα χρησιμοποιούν βαρέλια. Αφού γίνει η σταθεροποίηση έχουμε το κρασί βάσης, ένα κρασί σκληρό, ουδέτερο και υπερβολικά όξινο.

Τώρα όλα είναι έτοιμα για το κυριότερο στάδιο της όλης διαδικασίας που λέγεται assemblage. Ο κάθε οίκος για να πετύχει ένα συγκεκριμένο "στυλ" που θα είναι κάθε χρόνο σταθερό ανεξαρτήτως καιρικών συνθηκών, αναμειγνύει πολλά κρασιά βάσης από διάφορες χρονιές.

Είναι μια διαδικασία που απαιτεί τρομερές ικανότητες και πείρα, καθώς τα κρασιά βάσης αφενός είναι σε ένα στάδιο που καμία σχέση δεν έχουν με το τελικό προϊόν και αφετέρου μπορεί να φτάσουν και τα 300 σε αριθμό! Καταλαβαίνει λοιπόν κανείς γιατί ο καλόγερος Dom Perignon, ο υπεύθυνος κελαριού του Αββαείου Hautvillers θεωρείται ο μεγαλύτερος οινολόγος όλων των εποχών. Ήταν αυτός που από το 1668 έως το 1715 έφτασε την τέχνη του assemblage στο υψηλότερό της επίπεδο.

Η παραπάνω διαδικασία ισχύει για τις αχρονολόγητες σαμπάνιες. Οι χρονολογημένες είναι από κρασιά βάσης μιας χρονιάς οπότε η ανάμειξη αφορά

μόνο τις ποικιλίες και τους διαφορετικούς αμπελώνες. Γι' αυτό το λόγο αν και φθηνότερη η αχρονολόγητη σαμπάνια θεωρείται η σπουδαιότερη για να αξιολογήσει κανείς το επίπεδο του κάθε οίκου.

Αφού η ανάμειξη τελειώσει, το κρασί μεταφέρεται σε φιάλες και με την προσθήκη ζάχαρης και ζυμών αρχίζει μια νέα ζύμωση αυτή τη φορά μέσα στο μπουκάλι, γνωστή και ως δευτερογενής ζύμωση. Καθώς η ζάχαρη μετατρέπεται σε αλκοόλη έχουμε δημιουργία διοξειδίου του άνθρακα που είναι υπεύθυνο για τη μετατροπή του απλού κρασιού σε αφρώδες. Όλα αυτά βέβαια εφόσον μπορέσουμε να συγκρατήσουμε το διοξείδιο μέσα στο μπουκάλι! Εδώ έρχεται και πάλι ο Dom Perignon να δώσει τη λύση.

Πρώτα έδεσε το πώμα με σύρμα ώστε να μην πετάγεται από την πίεση και όταν αυτό είχε σαν αποτέλεσμα το σπάσιμο των μπουκαλιών εισήγαγε από την Αγγλία νέα πιο ανθεκτικά μπουκάλια.

Οι φιάλες μένουν ξαπλωμένες με το κρασί να έρχεται σε επαφή με τα υπολείμματα της δευτερογενούς ζύμωσης κερδίζοντας έτσι σε πολυπλοκότητα. Ο ελάχιστος επιτρεπτός χρόνος είναι 12 μήνες για τις αχρονολόγητες και 36 μήνες για τις χρονολογημένες, αλλά οι κορυφαίοι οίκοι αφήνουν τα υπολείμματα σε επαφή με το κρασί από 3 έως και 50 χρόνια!

Ο τρόπος για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα της δευτερογενούς ζύμωσης αποκαλύφθηκε από μια νεαρή χήρα ονόματι **Veuve Clicquot**. Δύο ξύλινες επιφάνειες κολλημένες, σε σχήμα Λ με τρύπες για την τοποθέτηση των φιαλών με το λαιμό προς τα κάτω και συνεχείς στροφές τους ανά τακτά χρονικά διαστήματα οδηγεί σε σπειροειδή κίνηση των υπολειμμάτων μέχρι αυτά να συγκεντρωθούν στο καπάκι.

Η διαδικασία αυτή, γνωστή ως remuage απαιτούσε εξειδικευμένους εργάτες που γυρνούσαν με το χέρι χιλιάδες μπουκάλια τη μέρα και διαρκούσε αρκετούς μήνες. Σήμερα γίνεται αυτόματα με τη χρήση γυροπαλετών και μπορεί να διαρκέσει μόνο μια εβδομάδα. Μετά το remuage οι σαμπάνιες είναι έτοιμες για εκπωμάτιση αν και οι κορυφαίοι οίκοι την καθυστερούν όσο το δυνατόν περισσότερο αφήνοντας τα μπουκάλια με το καπάκι προς τα κάτω κερδίζοντας έτσι επιπλέον πολυπλοκότητα.

Το τελευταίο στάδιο είναι η εκπωμάτιση. Ο τρόπος εξαγωγής του καπακιού και των υπολειμμάτων της ζύμωσης χωρίς να αφρίσει υπερβολικά το κρασί και χαθούν οι φυσαλίδες ανακαλύφθηκε τον 19ο αιώνα. Ο λαιμός ψύχεται, το μπουκάλι γυρίζει στην όρθια θέση και με γρήγορες κινήσεις το καπάκι μαζί με τα υπολείμματα απομακρύνεται ενώ λίγο κρασί χάνεται.

Τη στιγμή εκείνη το κρασί είναι υπερβολικά ξηρό ακόμα και για τα πιο περίεργα γούστα. Έτσι το κενό στο μπουκάλι συμπληρώνεται με μείγμα κρασιού και ζάχαρης οινικής προέλευσης.

Ανάλογα με το ποσοστό της ζάχαρης προκύπτουν οι ακόλουθες βασικές κατηγορίες:

- BRUT ZERO,
- EXTRA BRUT,
- BRUT,
- SEC,
- DEMI-SEC,
- DOUX.

Ενδεικτικά, στη σπάνια κατηγορία BRUT ZERO δεν προστίθεται καθόλου ζάχαρη, ενώ στη SEC 17-23 γραμμάρια ανά λίτρο. Πάντως, η συντριπτική πλειοψηφία ανήκει στην κατηγορία BRUT με περίπου 5-15 γραμμάρια ανά λίτρο. Σε αυτό το σημείο τελειώνει η μοναδική αυτή διαδικασία με την τοποθέτηση του ειδικού φελλού και της ετικέτας.

ΕΙΔΗ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ

Οι σαμπάνιες μπορεί να είναι λευκές ή ροζέ. Συνήθως κάθε παραγωγός έχει τουλάχιστον τρεις ετικέτες: Ο βασικός τύπος είναι η αχρονολόγητη σαμπάνια (NV: Non Vintage) π.χ. LAURENT-PERRIER BRUT. Μετά έχουμε τη χρονολογημένη που παράγεται μόνο τις πολύ καλές χρονιές π.χ. LAURENT-PERRIER 1990 και, τέλος, την κορυφαία εμφιάλωση π.χ. LAURENT-PERRIER GRAND SIECLE 1990.

Οι όροι **BLANC DE BLANCS** και **BLANC DE NOIR** σημαίνουν ότι για την παρασκευή λευκής σαμπάνιας έχουν χρησιμοποιηθεί μόνο λευκά (**Chardonnay**) ή μόνο κόκκινα (**Pinot noir & meunier**) σταφύλια αντίστοιχα.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ & ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Οι αχρονολόγητες σαμπάνιες σερβίρονται σε θερμοκρασία 7-9° C σε μακρόστενο ποτήρι (Flute) το οποίο πρέπει να γεμίζεται κατά τα 3/4 ώστε να μπορεί κανείς να παρατηρεί τη ροή των λεπτών φυσαλίδων προς τα πάνω και ποτέ σε χαμηλά ανοικτά ποτήρια όπως συνηθίζεται.

Οι χρονολογημένες σαμπάνιες σερβίρονται σε ελαφρά ψηλότερες θερμοκρασίες (8-11°C) σε ποτήρι τύπου τουλίπας που θα βοηθήσει να αναδειχθούν τα πιο σύνθετα και λεπτά αρώματά τους.

ΣΤΥΛ & ΑΡΜΟΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Αν και οι οίκοι είναι πάρα πολλοί και το στυλ αλλάζει από ετικέτα σε ετικέτα ακόμα και στο ίδιο παραγωγό θα διακινδυνεύσαμε να ορίσουμε 3 βασικά στυλ στις σαμπάνιες. Από τη μια μεριά έχουμε την τάση να προτάσσεται ο φρουτώδης - ανθώδης (πρωτογενής) χαρακτήρας με κυρίαρχα αρώματα όπως άγουρων φρούτων, λουλουδιών, γκρέϊπφρουτ, ανθών εσπεριδοειδών κ.λπ. με εκπροσώπους μεταξύ άλλων τις: MOËT, & CHANDON, BRUNO PAILLARD PREMIERE CUVÉE, GOSSET BRUT EXCELLENCE, LAURENT-PERRIER EXTRA BRUT. Σαμπάνιες ιδανικές σαν απεριτίφ ή για να συνοδεύσουν όστρακα ή θαλασσινά.

Στον αντίποδα έχουμε την τάση που δίνει έμφαση στα αρώματα της δευτερογενούς ζύμωσης (φρυγανισμένο ψωμί, μπριος, μπισκότα, μέλι κ.λπ.) με στρογγυλό στόμα, έντονο σώμα και πλούτο π.χ. CRUG GRAND CUVÉE, BOLLINGER GRAND CUVÉE, DEUTZ CLASSIC. Εδώ αποζητούμε πιο πλούσιες γεύσεις ακόμα και πουλερικών ή λευκών κρεάτων.

Κάπου στη μέση των δύο τάσεων θα βρούμε την ισορροπία ανάμεσα στα πρωτογενή αρώματα και τα πρωτογενούς και δευτερογενούς ζυμώσεως, π.χ. μιας POL ROGER, CLINQUOT, ROEDERER ή RUINART. Εδώ ίσως ταίριαζαν καλύτερα πλούσιες γεύσεις θαλασσινών, π.χ. αστακός, καραβίδες ή καπνιστός σολομός.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΠΑΛΑΙΩΣΗ

Αν και τα παλαιότερα χρόνια οι σαμπάνιες εκπωματίζονταν όταν ήταν έτοιμες για κατανάλωση δύσκολα μπορεί κανείς να υποστηρίξει ότι κάτι τέτοιο συμβαίνει σήμερα. Γι' αυτό μπορούμε να θεωρήσουμε ότι μια αχρονολόγητη σαμπάνια θα ωφεληθεί από μια βραχυχρόνια παλαίωση 1-3 ετών στην κάβα μας. Αντίστοιχα για τις χρονολογημένες σαμπάνιες η παλαίωση μπορεί να είναι 4-5 χρόνια.

Επειδή πολύ λίγες σαμπάνιες αναγράφουν τις ημερομηνίες εκπωμάτισης για να μπορούμε να υπολογίσουμε τα παραπάνω διαστήματα, φροντίζουμε τουλάχιστον να τις αγοράζουμε από κάβες που είμαστε σίγουροι ότι τις φυλάσσουν σε κατάλληλες συνθήκες. Επιπρόσθετα όσον αφορά τις χρονολογημένες, ισχύει ο πολύ γενικός κανόνας ότι είναι έτοιμες για κατανάλωση σε 10 περίπου χρόνια από τη χρονολογία της εσοδείας.

CHANELLE:

Λικέρ με βάση την κανέλα και άλλα μπαχαρικά. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CHARTREUSE:



Η ιστορία του λικέρ Chartreuse ξεκινά το 16ο αιώνα, όταν ένας άσημος αλχημιστής φτιάχνει ένα ελιξίριο που περιέχει το λιγότερο 130 βότανα σε συγκεκριμένες ποσότητες το καθένα. Το 1605 η συνταγή πέφτει στα χέρια των μοναχών Chartreux. Μέχρι τα μέσα του 18ου αιώνα η συνταγή αλλάζει πολλά χέρια, χωρίς ποτέ να παρασκευασθεί. Από το 1740 αρχίζει η παρασκευή του ελιξιρίου και το 1848 η διάθεσή του. Το 1903 ο διαχωρισμός κράτους εκκλησίας στη Γαλλία φέρνει τους μοναχούς στην Tarragone της Ισπανίας, όπου συνεχίζουν την παραγωγή του Chartreuse και στην συνέχεια αρχίζουν την παραγωγή των περίφημων «Tarragone», των πιο σπάνιων λικέρ του κόσμου. Οι ανά τον κόσμο γνώστες πληρώνουν όσο όσο για ν' αποκτήσουν έστω και μία φιάλη των δεκαετιών '40 και '50, των οποίων η τιμή στους διεθνείς πλειστηριασμούς ξεπερνά τα 1.500\$ η φιάλη. Αρώματα ή γεύσεις από κάρυ, ζαφορά, λιβάνι, κουρκουμά, μέλι, τίλιο και

γλυκάνισο ξετρελαίνουν τον τυχερό που θα δοκιμάσει, έστω και μία φορά στη ζωή του, ένα τέτοιο αριστούργημα.

Υπάρχουν δυο τύποι **Chartreuse**:

1. πράσινο αρωματικό και οινοπνευματώδες ,που είναι και το πιο ακριβό και φτάνει σε περιεκτικότητα οινοπνεύματος τους 96 βαθμούς.
2. κίτρινο αρωματικό με λιγότερο οινόπνευμα και είναι πιο γλυκό και φτάνει τους 75 βαθμούς.

CHERRY BRANDY:

Λικέρ με βάση το μπράντι και τα κεράσια.

CHERRY-SUISSE:

Λικέρ με βάση την σοκολάτα. Παρασκευάζεται στην Ελβετία.

CHERRY BLOSSOM LIQUEURS:

Λικέρ με βάση τα άνθη της κερασιάς. Παρασκευάζεται στην Ιαπωνία.

CHERRY HEERING:

Λικέρ με γεύση κερασιού. Παρασκευάζεται στη Δανία.

CHERRY WHISKY:

Λικέρ με βάση τα κεράσια. Παρασκευάζεται στην Βαλτική.

CIDRE:

Γαλλικό αφρώδες κρασί μήλου που διαχωρίζεται σε τρεις κατηγορίες:

- Γλυκό (DOUX)
- Ημίγλυκο (DEMI-SEC)
- Ξηρό (SEC)

CIDER:

Είναι προϊόν ζύμωσης του χυμού μιας ειδικής ποικιλίας μήλων γνωστά σαν bittersweets ή cider sorts. Το cider διακρίνουμε σε γλυκό, ξηρό και πολύ ξηρό ανάλογα με την περιεκτικότητά του σε οινόπνευμα.

CITRONEN-EIS:

Λικέρ με βάση τα λεμόνια. Παρασκευάζεται στην Γερμανία.

C.L.O.C.:

Λικέρ με βάση το αγριοκύμινο. Παρασκευάζεται στη Δανία.

COCONUT LIQUEURS:

Λικέρ με βάση το ρούμι και την καρύδα. Πολύ γνωστά είναι το Malibu και η Batida De Coco.

CORDIAL:

Ποτό, με βάση διάφορα αποστάγματα κι αρώματα που παρασκευάζονται στην Ιταλία και στη Γαλλία.

CORDIAL MEDOC:

Λικέρ με βάση το cognac, κρέμα κακάο, Cufacao. Παρασκευάζεται στην πόλη Μπορντό της Γαλλίας.

CORDIAL REBY:

Λικέρ με βάση το cognac. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

COGNAC:



Κονιάκ λέγεται το brandy που παράγεται στην περιοχή της πόλης **Cognac**. Η περιοχή αυτή περιλαμβάνει τμήμα της επαρχίας **Charente** (της οποίας πρωτεύουσα είναι η πόλη Cognac) και της επαρχίας **Maritime**. Πρόκειται για ονομασία προέλευσης που κατοχυρώθηκε μόλις μετά τον 2ο Παγκόσμιο Πόλεμο. Η προηγούμενη λοιπόν ιστορία του είναι η ιστορία τού brandy. Στην περιοχή τού κονιάκ καλλιεργούνται οι ποικιλίες **colombard**, **folle blanche** και **Saint Emillon** που βγάζουν φτωχό κρασί. Το κρασί αυτό όμως ειδικά δίνει άριστα αποστάγματα. Η περιοχή τού Κονιάκ το 1909 διαιρέθηκε σε 7 υποπεριοχές, με κριτήρια την ποιότητα του εδάφους, το κλίμα και τελικά την ποιότητα του παραγόμενου αποστάγματος:



- **Grand Champagne** (Μεγάλη Καμπανία)
- **Petit Champagne** (Μικρή Καμπανία)
- **Borderies**
- **Fin Bois**
- **Bon Bois**
- **Bois Ordinaires**

Η παραγωγή του κρασιού γίνεται με τον συνήθη τρόπο. Απαγορεύεται η ενίσχυσή του με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων ουσιών. Το κρασί είναι μάλλον όξινο και φτωχό σε γεύση και αλκοόλ. Είναι όμως ιδανικό για απόσταξη, η οποία γίνεται σε δύο φάσεις:

Απόσταξη

Από την **1η απόσταξη** (στους 22 °C) παίρνουμε το **Bruilly** (φλέγμα), το οποίο, με τη **2η απόσταξη** μάς δίνει το τελικό προϊόν. Από τη 2η αυτή απόσταξη (που λέγεται και *Bohne chauffee* - "καλή θέρμανση") κρατάμε μόνο την καρδιά ενώ η ουρά και η κεφαλή ξαναμπαίνουν για απόσταξη με την επόμενη παρτίδα. Στη φάση αυτή το κονιάκ είναι διαυγές (το χρώμα θα το πάρει κατά την παλαίωση) και περιέχει περίπου 65-72 αλκ. βαθμούς.

Μείξη

Η διαλογή και ανάμιξη των αποσταγμάτων από τις διάφορες περιοχές γίνεται από τον *maitre de Chai*. Το μίγμα μπορεί να περιέχει μέχρι και πάνω από 50 διαφορετικά αποστάγματα. Μετά την ανάμιξη κατεβαίνουν οι αλκοόλ. βαθμοί με προσθήκη αποσταγμένου νερού.

Παλαίωση

Το κονιάκ παλαιώνεται σε βαρέλια από βαλανιδιά τής Λιμουζέν. Εμπλουτιζόμενο με τις ταννίνες και ρητίνες τού ξύλου αποκτά το κεχριμπαρένιο χρώμα του και δένει η γεύση του. Ενώ η απόσταξη γίνεται από τους κατά τόπους μικροπαραγωγούς, η διαλογή και μίξη των αποσταγμάτων και η παλαίωση γίνεται από μεγάλες εταιρείες και συνεταιρισμούς που αντέχουν οικονομικά κάτι τέτοιο. Κατά την παλαίωση μια -σημαντική- ποσότητα εξατμίζεται. Είναι το περίφημο *partie des anges*, το μερίδιο των αγγέλων. Ο ελάχιστος χρόνος παλαίωσης είναι 3 χρόνια. Ως χρόνος παλαίωσης λογίζεται μόνο ο χρόνος παραμονής στο βαρέλι. Από την εμφιάλωση και μετά θεωρείται ότι το κονιάκ δεν βελτιώνεται.

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Βάσει τής παλαίωσης

- **3 αστέρων**
Τα κονιάκ 3 αστέρων είναι σχετικά "νέα", τουλάχιστον όμως τριών χρόνων. Λέγονται και *Vs Selection, De Luxe, Surchoix, Grand Choix*.
- **VSOP** (Very Superior Old Pale) ή *V.O*
τουλάχιστον τεσσεράμισι ετών.
- **Grand Reserve - Napoleon**
Επιλογή αποσταγμάτων από τις καλύτερες σοδειές. Τουλάχιστον εξήμισι ετών.



Βάσει τής προέλευσης

- **Fine Champagne**
Τουλάχιστον 50% από τη Μεγάλη Καμπανία και το υπόλοιπο από τη Μικρή Καμπανία.
- **Grand Champagne**
100% από τη Μεγάλη Καμπανία.
- **Petite Champagne**
100% από τη Μικρή Καμπανία.



Το κονιάκ σερβίρετε σε ποτήρι *ballon* ώστε να θερμαίνεται από την παλάμη και να αναδίδει το άρωμά του. Σερβίρετε σε θερμοκρασία δωματίου.

COINTREAU:



Το Cointreau μετρά 150 χρόνια ζωής. Ήταν καρπός των πειραματισμών των Adolphe και Edouard-Jean Cointreau, ζαχαροπλαστών. Τα δύο αδέρφια έφτιαχναν οινοπνευματώδη ποτά χρησιμοποιώντας τα φρούτα της περιοχής τους. Με τη βοήθεια του "guighe" (ένα είδος πικροκέρασο) έφτιαξαν αρχικά το Guighelet, το οποίο σημείωσε μεγάλη επιτυχία, ωθώντας τους να εγκαταλείψουν τη ζαχαροπλαστική και να αφοσιωθούν στην ποτοποιία. Έτσι ίδρυσαν μια οινοπνευματοποιία στις όχθεις του ποταμού Maine στην Angers, Γαλλία. Μερικά χρόνια αργότερα ο γιος του Edouard-Jean, ανέλαβε την διαχείριση της οινοπνευματοποιίας, ταξίδεψε εκτενώς στην Ευρώπη και εφεύρε ένα εντυπωσιακό είδος οινοπνεύματος. Η ονομασία του φυσικά cointreau. Ο Edouard Cointreau κάποτε είχε πει ότι: "Έχω ψάξει παθιασμένα την πεμπτουσιακή γεύση του Cointreau. Θέλησα να συνδυάσω την κρυστάλλινη αγνότητα

με την λεπτότητα των γεύσεων που έγιναν από το τέλειο μίγμα των φλουδών γλυκών και πικρών πορτοκαλιών". Για να διακρίνει αυτό το νέο ηδύποτο από όλους άλλους, αποφάσισε να το συσκευάσει σε ένα απλό αλλά εντυπωσιακό κεχριμπαρένιο τετραγωνικό μπουκάλι γυαλιού με στρογγυλεμένες γωνίες και φυσικά την συγκεκριμένη ετικέτα του.

Η ιδιαιτερότητα της γεύσης του Cointreau έχει χωρίσει τον κόσμο σε αυτούς που δεν μπορούν χωρίς αυτό και αυτούς που δεν το ανέχονται. Το Cointreau πίνετε είτε σκέτο, με πάγο, είτε σε συνδυασμό με άλλα ποτά, καθώς αποτελεί τη βάση για πολλά κοκτέιλ.

COMMANDERIE:

Κυπριακό επιδόρπιο κρασί, και είναι από τις παλαιότερες τυποποιημένες μάρκες του κόσμου.

CREME:



Ονομάζονται έτσι διάφορα λικέρ που, καθώς περιέχουν πολλή ζάχαρη, είναι κάπως πιο πηχτά. Στην Ελλάδα, συνήθως τα λέμε, απλά λικέρ.

CRÈME D' AMANDES:

Λικέρ με βάση τα αμύγδαλα. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME D' ANANAS:

Λικέρ με βάση τον ανανά. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE BANANE:

Λικέρ γλυκό με γεύση μπανάνας. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE CACAO:

Λικέρ πολύ γλυκό, σαν σιρόπι, με χρώμα σοκολάτας και άρωμα κακάο. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE CASSIS:

Λικέρ με βάση τα φραγκοστάφυλα. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE FRAISES DES BOIS:

Λικέρ με βάση τις αγριοφράουλες. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE FRAMBOISE:

Λικέρ με βάση το raspberrry (είδος μούρου). Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE MANDARINE:

Γενικός όρος για τα λικέρ με βάση τα μανταρίνια. Χώρα προέλευσης η Γαλλία.

CRÈME DE MENTHE:

Γλυκό αρωματικό λικέρ μέντας. Κυκλοφορεί σε δύο χρωματισμούς, άσπρο και πράσινο. Τα άσπρο είναι πιο ξηρό και προτιμάτε από τους πότες.

CRÈME DE MOKKA:

Λικέρ αντίστοιχο με το crème de cafe.

CRÈME DE NOISETTES:

Λικέρ με βάση τους ξηρούς καρπούς. . Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE NOIX:

Λικέρ με βάση τα καρύδια. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE NOYEAU:

Λικέρ με βάση τα σχλάδια και τα βερίκοκα. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE PECCO:

Λικέρ με βάση το τσάι και χώρα παραγωγής είναι η Ολλανδία.

CRÈME DE PRUNELLES:

Λικέρ με βάση τα κορόμηλα. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE ROSES:

Γλυκό λικέρ, με γεύση βανίλιας και αρωματισμένο με αιθέριο λάδι ροδοπέταλων. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE THE:

Λικέρ με άρωμα τσαγιού.

CRÈME DE VANILLE:

Πολύ γλυκό λικέρ με άρωμα βανίλιας. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

CRÈME DE VIOLETTE:

Πολύ γλυκό λικέρ με άρωμα βιολέτας. . Παρασκευάζεται στις Η.Π.Α.

CSASZAR:

Λικέρ με γεύση από σχλάδι και παρασκευάζεται από την εταιρεία Zwack της Βουδαπέστης.

CURACAO:

Από ένα είδος πικρού πορτοκαλιού τού ομώνυμου νησιού των Αντιλλών. Οι Ολλανδοί άποικοι τού νησιού το έμαθαν από τούς ιθαγενείς και το τυποποίησαν. Λέγεται ότι θεώρησαν πως στο ποτό αυτό οφείλονταν ο ερωτισμός των γυναικών τού νησιού. Διατίθεται σαν:

- Orange Curacao
- Triple sec Curacao
- Blue Curacao

CYNAR:

Απεριτίφ με βάση την αγκινάρα.

DANTZIGER GOLDWASSER:

Τσίπουρο της περιοχής Ντάντσιχ, στη Γερμανία.

DOORNKAAT:

Γνωστό απόσταγμα σιταριού της Βόρειας Γερμανίας.

ΔΟΥΖΙΚΟ:

Ποτό με βάση το γλυκάνισο. Παρασκευάζεται στην Τουρκία.

DRAMBUIE:

Πολλοί θεωρούν ότι το Drambuie δεν συγκαταλέγεται στα λικέρ, γιατί είναι αρκετά δυνατό. Άλλοι πάλι δεν το θεωρούν κανονικό ποτό, γιατί έχει έντονο άρωμα μελιού. Το όνομά του προέρχεται από τη Γαλλική έκφραση "an dram buidheach", που σημαίνει "το ποτό που ικανοποιεί". Και πώς να μην ικανοποιεί ένα ποτό που κατασκευάζεται με βάση τα καλύτερα Σκωτσέζικα ουίσκι και κατεργασία με μέλι και βότανα σύμφωνα με μια συνταγή που εισήχθη στη Σκωτία το 1745. Πρώτος κατασκευαστής του ήταν ο πρίγκιπας Κάρολος, εγγονός του James του 7ου της Σκωτίας, ο οποίος, εξορισμένος στο

Παρίσι, έπινε το ποτό αυτό επί πολλά χρόνια. Η ιστορία αναφέρει ότι ο εξόριστος πρίγκιπας εμπιστεύθηκε τη συνταγή στη οικογένεια Mc Khipon που τον φιλοξένησε στο Σκοτσέζικο νησί Sky, ως δείγμα ευγνωμοσύνης για τη βοήθεια που του είχαν προσφέρει. Οι Σκοτσέζοι μπορεί να μην απέκτησαν νέο βασιλιά, αλλά απέκτησαν ένα ανεκτίμητο δώρο. Οι Mc Khipon παράγουν από τότε το Drambuie και κρατάνε μυστική την συνταγή.

DUBONNET:

Πασιγνωστό διεθνώς απεριτίφ με βάση το κόκκινο κρασί με προέλευση την Γαλλία. Η παρασκευή του ξεκίνησε στο Παρίσι το 1846 και δημιουργείται από την ένωση διάφορων κρασιών της Βόρειας Γαλλίας σε συνδυασμό με μπαχαρικά και φυτά τα οποία έχουν ωριμάσει αρκετά χρόνια.

EAU DE VIE:

Τσίπουρο από στέμφυλα.

EAU DE VIE DE LIE:

Τσίπουρο από στέμφυλα, που παρασκευάζεται στην Ελβετία.

EAU DE VIE DE MARC:

Τσίπουρο από στέμφυλα, που παρασκευάζεται στη Γαλλία.

EIERLIKOR:

Λικέρ από απόσταγμα κρασιού, κροκό αυγού και ζάχαρη. Το χειμώνα πίνετε και ζεστό.

ELIXIR:

Παλιά ονομασία ποτών που φημίζονται για τις θεραπευτικές τους ικανότητες.

ELIXIR DI CHINA:

Λικέρ με βάση το γλυκάνισο και παράγεται στην Ιταλία.

ELIXIR D'ANVERS:

Χώρα παραγωγής το Βέλγιο.

ELIXIR IZARRA:

Χώρα παραγωγής η Ισπανία.

ELIXIR DE SPA:

Χώρα παραγωγής το Βέλγιο.

ENZIAN CALISAY:

Λικέρ με βάση διάφορα φυτά. Χώρα παραγωγής η Ισπανία.

ESCORIAL GRUN:

Λικέρ βοτάνων, πράσινο, αρωματικό και πάρα πολύ δυνατό και συνηθίζεται να πίνετε σκέτο.

ESCHARCHADO:

Λικέρ με βάση το γλυκάνισο. Χώρα παραγωγής η Πορτογαλία.

FAMOUS GROUSE:

Παρασκευάστηκε πρώτη φορά το 1800 από τον Mathew Gloag στο Perth της Σκωτίας. Το Famous Grouse έχει πάρει πλέον για την οικογένεια Gloag ιεροτελεστικό χαρακτήρα μετά από πείρα 6 γενεών. Για την παρασκευή του Famous Grouse χρησιμοποιούνται τα καλύτερα malt και grain ουίσκι τα οποία αφού ωριμάσουν για αρκετά χρόνια μέσα σε δρύινα βαρέλια, αναμειγνύονται και παρασκευάζονται το blended whisky Famous Grouse. Πήρε το όνομα του από ένα άγριο πουλί που ζει στους βάλτους στα υψίπεδα της Σκωτίας, το λεγόμενο Lagopus lagopus scoticus, που σημαίνει "The Red Grouse".

FERNET BRANCA:

Το Fernet Branca είναι ένα πικρό, αρωματικό ποτό το οποίο φτιάχνεται με παραπάνω από 40 είδη βοτάνων και καρυκευμάτων, συμπεριλαμβανομένου σμύρνα, ραβέντι, χαμομήλι και ζαφορά, με βάση το οινόπνευμα των σταφυλιών. Η συνταγή είναι μυστική, και δημιουργήθηκε από τη νεαρή Maria Scala το 1845 στο Μιλάνο. Το όνομα Scala έγινε Μαρία Branca μέσω του γάμου, και το όνομα του προϊόντος γεννήθηκε. Το Fernet Branca παράγεται ακόμα στο Μιλάνο από την επιχείρηση Fratelli Branca, επιτηρημένος από την οικογένεια Branca.

Το Fernet Branca συνήθως σερβίρετε ως ένα digestif μετά από ένα γεύμα, βοηθάει την πέψη και καθαρίζει τον ουρανίσκο, αλλά μπορεί επίσης να σερβιριστεί με τον καφέ και το espresso, ή μέσα στον καφέ και στον espresso το λεγόμενο "corretto".

Πίνετε σε θερμοκρασία δωματίου σκέτο ή με παγάκια. Τα τελευταία χρόνια πολλοί έχουν αρχίσει να το πίνουν με κόκα κόλα, χυμούς φρούτων, Grenadine, ή μόνο με μια ελάχιστη δόση μεταλλικού νερού.

FINKEL:

Τσίπουρο από πατάτες που παρασκευάζεται στη Νορβηγία.

FILFAR:

Λικέρ με βάση τα πορτοκάλια και παρασκευάζεται στην Κύπρο.

FIOR D'ALPI:

Ιταλικό λικέρ, που παρασκευάζεται με το άρωμα των λουλουδιών των Άλπεων ή εντελβאים.

FORBIDDEN FRUIT:

Αμερικάνικο λικέρ, από κονιάκ και το φρούτο shaddock, που είναι παραπλήσιο του γκρέιπ φρουτ.

FRAISE LIQUEUR:

Λικέρ από brandy και βατόμουρα.

FRAMBOISE:

Λικέρ από brandy και φράουλες.

FRANGELICO:



Το Frangelico είναι ένα παραδοσιακό λικέρ με βάση το φουντούκι. Απολαμβάνεται απλά με πάγο, με καφέ ή σε μια πλούσια ποικιλία κοκτέιλ που φτιάχνονται με την βοήθεια του Frangelico.

Παράγεται στην περιοχή Piedmont της Νότιας Ιταλίας, υπολογίζεται ότι η παραγωγή του ξεκίνησε περίπου πριν από 300 χρόνια από Χριστιανούς μοναχούς που διέμεναν στην περιοχή αυτή.

Το όνομα του ποτού προέρχεται από την σύντμηση του ονόματος ενός ερημίτη

μοναχού με το όνομα **Fra. Angelico** που κατοικούσε στους λόφους του Piedmont τον 17 αιώνα.

Το σχήμα του μπουκαλιού είναι μια άμεση υπενθύμιση της χαρακτηριστικής ιστορίας του, είναι σχηματισμένο από την συνήθεια των μοναχών να έχουν τα χέρια τους διπλωμένα στην μέση τους και ένα σχοινί για ζώνη, τυλιγμένη γύρω από την μέση του. Αυτά εγγυώνται την αυθεντικότητα και την ποιότητα που συνδέει το παρελθόν με το μέλλον.

Το Frangelico φτιάχνεται από υπέροχα άγρια φουντούκια που βρίσκονται μόνο στην Νότια Ιταλία, σε συνδυασμό με κακάο, μούρα βανίλιας και μερικές ακόμα φυσικές γεύσεις.

FRIGOLA:

Λικέρ με βάση το θυμάρι και παράγεται στις Βαlearίδες Νήσους.

GALLWEYS:

Λικέρ με βάση το whisky, το μέλι και τον καφέ και παρασκευάζεται στην Ιρλανδία.

GALIANO:



Το Galliano είναι ένα οινοπνευματώδες ποτό που δημιουργήθηκε το 1896 από τον Ιταλό ποτοποιό Arturo Vaccari, με το συνδυασμό των τοπικών και εξωτικών συστατικών όπως γλυκάνισο και η βανίλια. Το ποτό ονομάστηκε από τον **Maggiore Galliano**, ήρωα των ανατολικών αφρικανικών πολέμων στο τέλος του 19 αιώνα. Το Galliano ταξίδεψε εκτός συνόρων σύντομα με τους Ιταλούς πρωτοπόρους που κατευθύνθηκαν προς την Καλιφόρνια προς αναζήτηση χρυσού.

Το Galliano έχει ένα φωτεινό κίτρινο χρώμα και συσκευάζεται σε ένα διακριτικό ψηλό μπουκάλι που διαμορφώνεται κατά προσέγγιση όπως ο πύργος του Άιφελ. Επειδή η γεύση είναι τόσο εξωτική και ασυνήθιστη, είναι δύσκολο να αναμιχθεί με άλλα ηδύποτα. Χρησιμοποιείται απαραίτητα για την παρασκευή του διάσημου κοκτέιλ Harvey Wallbanger.

GENTIANE:

Ποτό με βάση τη γεντιανή. Παρασκευάζεται στην Ελβετία και στη Γαλλία.

GILKA KUMMELL:

Λικέρ με βάση το κύμινο, παρασκευάζεται στην Γερμανία και στην Ολλανδία και είναι ιδιαίτερα διαδεδομένο στις χώρες της κεντρικής και βόρειας Ευρώπης.

GIN:



Το γιν γεννήθηκε στην Ολλανδία τον 16ο μ.Χ. αιώνα, ως διουρητικό φάρμακο από τον **Franciscus de La Boe**, γιατρό και καθηγητή σε Ολλανδικό πανεπιστήμιο. Το φάρμακο ονομάστηκε Genienvre, δηλαδή «κεδροκούκουτσο», από τους σπόρους του κέδρου, που διαθέτουν φαρμακευτικές ιδιότητες και προστιθέμενοι σε αλκοόλ, το αρωματίζουν με τα αιθέρια έλαιά τους. Λέγεται ότι ήταν το κύριο φάρμακο των Ολλανδών μισθοφόρων στις Ανατολικές Ινδίες ενάντια στις τροπικές ασθένειες. Αργότερα διαδόθηκε στην Αγγλία που, σύντομα, κατέκτησε το μεγαλύτερο ποσοστό στην παραγωγή του. Το 1690 η παραγωγή του εκτινάχθηκε με διάταγμα του Γουλιέλμου του Γ' που προμηθότησε την εξαγωγή απαγορεύοντας ταυτόχρονα τις εισαγωγές άλλων αποσταγμάτων. Αλλά ακόμα και μετά από αυτή την κίνηση το γιν παρέμεινε για ένα αιώνα ακόμα το ποτό των κατώτερων τάξεων. Παρ'όλα αυτά ένα παράξενο πράγμα συνέβη, το γιν έγινε το αγαπημένο ποτό όλων των γυναικών και οι γυναίκες ήταν αυτές που το εισήγαγαν στην υψηλή κοινωνία. Κάπως έτσι το γιν έγινε το δεύτερο (μετά το

ουίσκι) εθνικό ποτό των Άγγλων και ένα από τα πιο διαδεδομένα σε ολόκληρο τον κόσμο.

Τον 19ο αιώνα χρησιμοποιήθηκε και πάλι από τους Άγγλους αποικιοκράτες στις Ινδίες κατά της ελονοσίας αναμεμιγμένο με Τονικ (μάλλον στο τόνικ οφείλονται οι όποιες προληπτικές και θεραπευτικές του ιδιότητες μια και το τελευταίο δεν είναι -ήταν τουλάχιστον- παρά διάλυμα κινίνου).

Το gin παράγεται με διπλή ή τριπλή απόσταση από δημητριακά (σιτάρι, κριθάρι, καλαμπόκι ή μίγμα). Προστίθενται αρωματικές ουσίες όπως φλούδες λεμονιού, φλούδες πορτοκαλιού, κανέλλα, μοσχοκάρυδο, πικραμύγδαλα, άνηθος, μάραθος, κάρδαμο κ.α. Κυριότερο μυρωδικό όμως είναι ο ραγοστρόβιλος του άρκινθου, ενός είδους κέδρου (*Juniperus communis*. Ολλανδικά: *Jenever*) που δίνει και τη χαρακτηριστική γεύση.

Το gin, το οποίο μαζί με την vodka είναι τα δύο βασικά άσπρα αλκοολούχα ποτά, θεωρείται.....ελιξίριο νεότητας.

Είδη gin :

Hollands Gin

Το κλασσικό Ολλανδικό τζιν. Λέγεται και *Genever* γιατί έχει μοναδικό μυρωδικό τον άρκινθο. Παρασκευάζεται στις πόλεις Amsterdam, Schiedam σε δύο τύπους: **1.** Oude Genever (παλιό gin), **2.** Jonge Genever (νέο gin).

Τα πιο γνωστά: ***HULSTKAMP, BOLS, COARLAM ZEER OUDE GENEVER.***

London Dry Gin

Ξηρό και αρωματικό. Γίνεται από τον συνδυασμό αραβόσιτου, κριθαριού και άλλων δημητριακών. Στην πρώτη απόσταση παράγεται έξοχης ποιότητας ουδέτερο αλκοόλ το οποίο αποτελεί την βάση για το gin. Στην δεύτερη απόσταση προστίθενται αρωματικές ουσίες και έτσι έχουμε την δημιουργία του gin. Ο όρος "London dry" αντικατέστησε τον όρο "χωρίς ζάχαρη" που έγραφαν τα μπουκάλια και έτσι σήμερα υποδουλώνει τον τύπο του gin και όχι την χώρα προέλευσης του. 40 -50 αλκοολικοί βαθμοί.

Plymouth Gin

Είναι άγλυκο και θεωρείτε το παραδοσιακό gin των Άγγλων ναυτικών Παράγεται στο Πλίμουθ. 43-44 αλκοολικοί βαθμοί.

Old Tom Gin

Προστίθεται σιρόπι από ζάχαρη 3 - 6%. Μερικές φορές και άρωμα από πορτοκαλανθούς.

Sloe Gin

Με άρωμα από δαμάσκηνα.

Φημισμένα London Gins είναι αυτά που παρασκευάζονται από τις επιχειρήσεις Booth, Gordon, Coates, Holloway, Nicholson, Gilbey, Burnett.

Η εταιρεία Booth διαθέτει ένα ωραίο Yellow με την εμπορική φίρμα ***BOOTH'S HOUSE OF LORDS.***

Άλλα φημισμένα και αξιόλογα Gin είναι τα:

GORDON'S LONDON DRY GIN,

BURROUGH'S,

BEEFEATER'S LONDON DRY GIN,

BERRY BROTHER'S OLD GENTY,

DEPTFORD,

**YOUNG'S,
TANGUERAY'S,
BOMBAY SAPPHIRE,
FINSBURY LONDON DRY GIN**

GINERY:

Λικέρ με βάση το γλυκάνισο. Χώρα προέλευσης η Ιταλία.

GINGER ALE:

Αεριούχο ποτό που δεν περιέχει οινόπνευμα και έχει γεύση ζιγγιβέρης.

GLAVYA:

Λικέρ με βάση διάφορα φυτά και διάφορα καρυκεύματα και παράγεται στην Σκωτία.

GLEN MIST:

Λικέρ με βάση το whisky και παράγεται στη Σκωτία.

GOLDWASSER:

Λικέρ με βάση το γλυκάνισο και το αγριοκύμινο. Χώρα παραγωγής η Γερμανία.

GOLDSCHLAEGER:

Πολύ γνωστό σνάπς κανέλλας από την Ελβετία.

GORNY DOUBNYAK:

Λικέρ με βάση ρίζες αγγελικής και γαρύφαλλα. Παρασκευάζεται στην Ρωσία.

GRAND CUMBERLAND:

Λικέρ με βάση τα φρούτα και παρασκευάζεται στην Αυστραλία.

GRAND LIQUEUR:

Λικέρ με βάση τα αρωματικά φυτά. Χώρα προέλευσης η Γαλλία.

GRAND MARNIER:



Το ποτοποιείο του Jean Baptiste Lapostole άνοιξε το 1827 στη μικρή γαλλική πόλη Neauphle le Chateau. Σιγά-σιγά απέκτησε μια μικρή αλλά πιστή πελατεία και κάποια φήμη. Τίποτε δεν προδίκαιζε αυτά που θα συνεβαίνανε στη συνέχεια. Η μικρή επιχείρηση πέρασε στα χέρια του γιου του, Eugene, αλλά λόγω της γερμανικής κατοχής, το 1870, τα ποτά δεν ανήκαν στα άμεσα ενδιαφέροντα του κόσμου. Ο Eugene βρέθηκε να περνά από την πόλη Cognac και σκέφτηκε να αγοράσει ένα τμήμα της παραγωγής κονιάκ που έμενε απούλητο. Τελειώνει ο πόλεμος και ανιψιός του Eugene, Alex Marnier Lapostole, αρχίζει τα πειράματα με το κονιάκ και διάφορα αρωματικά.

Η μεγάλη ανακάλυψη έγινε, όταν χρησιμοποίησε άρωμα από φλούδα πορτοκαλιού. Το Grand Marnier είχε γεννηθεί. Η συνεργασία της επιχείρησης με τους παραγωγούς κονιάκ συνεχίζεται από τότε και το Grand Marnier έχει εκατομμύρια φανατικούς φίλους σε ολόκληρο τον κόσμο.

GRAND WARMER:

Λικέρ με βάση το κονιάκ και το πορτοκάλι. Παρασκευάζεται στη Γαλλία.

GRAPPA:



Η Grappa είναι ένα Ιταλικό ποτό με βάση το σταφύλι και περιέχει 40%-50% αλκοολικούς βαθμούς. Φτιάχνεται από την απόσταξη στέμφυλων και κομμάτια σταφυλιών (συμπεριλαμβανομένων των μίσχων και των σπόρων) που πιέστηκαν για τη διαδικασία οινοποίησης. Έγινε αρχικά για να αποτρέψει την απώλεια με τη χρησιμοποίηση των περισσευμάτων στο τέλος της εποχής κρασιού. Έγινε πολύ γρήγορα εμπορευματοποιήσιμο και άρχισε να παράγεται μαζικά και να πωλείται σε όλο κόσμο.

Πολύ δημοφιλής, η Grappa προέρχεται από την πόλη Bassano Del Grappa, κοντά στο βουνό Grappa.

Η γεύση της Grappa, όπως και του κρασιού, εξαρτάται από τον τύπο και την ποιότητα του σταφυλιού που

χρησιμοποιείται. Εντούτοις, πολλοί παραγωγοί έχουν προσθέσει το σιρόπι φρούτων για να γλυκάνουν και να μαλακώσουν το μίγμα έτσι ώστε να απευθύνεται περισσότερο στην αμερικανική αγορά.

Η Grappa συνήθως σερβίρετε κρύα και πολύ σπάνια αναμιγνύετε με κάτι άλλο. Μερικές φορές και συνήθως στην Ιταλία λίγη Grappa προστίθεται στον espresso και ονομάζεται "caffè corretto".

GRENADINE:

Η γρεναδίνη είναι σιρόπι από ρόδι. Χρησιμοποιείται σαν χρωματικός, αρωματικός και γλυκαντικός παράγων σε κοκτέιλ.

GREENSLEEVES:

Λικέρ με βάση τη μέντα και το brandy. Χώρα προέλευσης η Αγγλία.

GUARAPAO:

Απόσταγμα από ζαχαροκάλαμο. Παρασκευάζεται στα νησιά της Καραϊβικής.

GUARUZO:

Απόσταγμα από ρύζι το οποίο παρασκευάζεται στη Χιλή.

GUIGNOLET:

Λικέρ με βάση τα κεράσια. Χώρα προέλευσης η Γαλλία.

GUARENTA -Y- TRES:

Λικέρ που παρασκευάζεται από 43 είδη φυτών. Χώρα προέλευσης η Ισπανία.

GYOKURO RIKYU:

Λικέρ με βάση το τσάι. Χώρα προέλευσης η Ιαπωνία.

HALF OM HALF:

Λικέρ με βάση τα πορτοκάλια. Χώρα προέλευσης η Ολλανδία.

HEIDELBERGEIST:

Τσίπουρο από μύρτιλλα. Παρασκευάζεται στη Γερμανία.

HIMBEERGEIST:

Τσίπουρο από σμέουρα. Παρασκευάζεται στη Γερμανία.

INCA PISCO:

Απόσταγμα κρασιού. Παρασκευάζεται στο Περού.

IRISH MIST:

Ποτό με βάση το Ιρλανδέζικο Ουίσκι (Irish Whisky) και το μέλι, αρωματισμένο με διάφορα φυτά. Παρασκευάζεται στην Ιρλανδία.

IRISH VELVET:

Λικέρ με βάση το Ιρλανδέζικο Ουίσκι (Irish Whisky), τον καφέ και την ζάχαρη. Παρασκευάζεται επίσης στην Ιρλανδία.

IZZARA:

Λικέρ με βάση τις ρίζες αγγελικής, το μέλι και το brandy. Παρασκευάζεται στην Ισπανία.

JACK DANIEL'S:



Αυτό το πολύ ξεχωριστό Αμερικάνικο whisky παράγεται στο Τενεσσή ακολουθώντας μια ειδική διαδικασία γνωστή ως **charcoal mellowing**, δηλαδή ωρίμανση του ξυλάνθρακα. Η διαδικασία αυτή παρουσιάστηκε από τον ιδρυτή του αποστακτηρίου, τον **Jack Daniel** γύρω στα 1866. Το αποστακτήριο είναι ειδικά τοποθετημένο στην κοιλάδα του Τενεσσή γιατί υπάρχει μια φυσική πηγή

που παρέχει φρέσκο νερό σε μια αμετάβλητη θερμοκρασία. Το νερό αυτό δεν περιέχει σίδηρο, πράγμα πολύ σημαντικό, γιατί ακόμα και η παραμικρή ποσότητα σιδήρου θα έκανε ανεπανόρθωτη ζημιά στο Whisky. Το νερό της κοιλάδας χρησιμοποιείται για να παγώνει το μείγμα αυτό, το οποίο περιέχεται στις δεξαμενές, δύο πατώματα ψηλά χτισμένες κατευθείαν στην πηγή του νερού. Το νερό χρησιμοποιείται σαν υποκατάστατο του air-conditioning που είναι απαραίτητο για να παγώνει τα αποστάγματα όταν δεν υπάρχει φυσική πηγή.

Στους λόφους του Τενεσσή, κοντά στην κοιλάδα μεγαλώνει ένα δέντρο το οποίο ονομάζεται **The wood maple** (ξύλινος αφένδαμος). Πολλά χρόνια πριν την εποχή του Jack Daniel's, ένας μαύρος σκλάβος σκέφτηκε να φιλτράρει whisky από τον ξυλάνθρακα που παράγει ο αφένδαμος. Αυτή η διαδικασία του δίνει μια ελαφριά καπνιστή (smokey) γεύση που έχει σαν αποτέλεσμα να το παλαιώνει. Ο Jack Daniel θυμόταν το πείραμα αυτό και το επανέλαβε στο αποστακτήριο του. Ανακάλυψε ότι το σκληρό αυτό δέντρο της κοιλάδας, είναι κατάλληλο για το είδος του φιλτραρίσματος με ξυλάνθρακα που χρησιμοποιούσε. Έτσι η ωρίμανση του ξυλάνθρακα δίνει μια τοπική γεύση στο whisky που έφτιαχνε. Το δέντρο κόβεται όταν μεγαλώσει και ωριμάνσει, στοιβάζεται με ένα ειδικό τρόπο και του βάζουν φωτιά. Χρειάζεται προσοχή στο στάδιο αυτό. Ώστε να μην διαλυθούν σε στάχτες τα δέντρα. Έτσι ο ξυλάνθρακας που λαμβάνεται από αυτή την διαδικασία, συλλέγεται και πηγαίνει στο ειδικό δωμάτιο όπου τοποθετείται στον πυθμένα των δεξαμενών σε βάθος 3 μέτρων. Στο σημείο αυτό το whisky χύνεται μέσα στις δεξαμενές και στάζει σιγά σιγά έξω απαλό και ραφινρισμένο.

JAGERMEISTER:



Στα Γερμανικά Jagermeister σημαίνει ο αρχηγός των κυνηγών.

Υπάρχει ένας μύθος που κρατάει από τον 7^ο αιώνα και μιλάει για ένα νέο παλικάρι με το όνομα Hubertus που τον ζηλεύανε για την αγνότητα του. Ο Theoderich από την περιοχή Burgundy ήταν ένας από αυτούς που

τον ζήλευσαν γι'αυτό ξεκίνησε πόλεμο εναντίον του Hubertus και του θείου του Ρίρι. Με την γενναία νίκη του κέρδισε το χέρι της πανέμορφης πριγκηπέσας Floribana. Μαζί ζήσανε ευτυχισμένοι με τα οφέλη του πλούτου και της καλής τύχης. Κάποια μέρα η Πριγκίπισσα αρρώστησε βαριά και πέθανε. Η θλίψη τον κατέλαβε.

Ο Hubertus απαρνήθηκε την πολυτελή ζωή και έγινε ένας μοναχικός άνθρωπος, συχνά πήγαινε στο δάσος για να κυνηγήσει μόνο. Κατά τη διάρκεια ενός από αυτά τα ταξίδια κυνηγιού, Ο Hubertus αντιμετώπισε ένα θαυμάσιο αρσενικό ελάφι με έναν σταυρό που εμφανίστηκε να επιπλέει μεταξύ των κεράτων του. Το όραμα κίνησε το Hubertus για να αλλάξει τη ζωή του.

Έδωσε όλες τις υλικές κατοχές του στους φτωχούς, παράτησε τον τίτλο του, και στη συνέχεια έγινε ο ιδρυτής πολλών μοναστηριών. Μετά από το θάνατό του, Ο Hubertus έγινε Άγιος και έγινε ο προστάτης Άγιος των κυνηγών.

Το **Jagermeister** γίνεται από ένα μίγμα 56 ριζών, φλούδες, άνθη και χορτάρια. Κανέλα από τη Σρι Λάνκα, πικρά πορτοκάλια από την Αυστραλία, ρίζες πιπεροριζών από τη Νότια Ασία και ζαφορά από την Ισπανία. Όλα τα άλλα είναι κορυφαίο μυστικό.

JAMESON:



Ο John Jameson ίδρυσε το αποστακτήριο του στο Δουβλίνο το 1870. Από την πλούσια γη της Ιρλανδίας παίρνονται τα δημητριακά και το κρυστάλλινο νερό που χρησιμοποιείται για την Παρασκευή του Jameson σύμφωνα με παραδοσιακές συνταγές αιώνων. Τα φυσικά αυτά συστατικά αποστάζονται τρεις φορές και στη συνέχεια ωριμάζουν για αρκετά χρόνια μέσα σε δρύινα βαρέλια. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται αυτή η φυσική απαλή γεύση του Jameson.

Στην διάρκεια του 19^{ου} αιώνα το Ιρλανδέζικο ουίσκι έγινε ένα από τα πιο δημοφιλή ποτά στην Αμερική και την Αγγλία. Με την ποτοαπαγόρευση όμως στην Αμερική και τον εμπορικό πόλεμο μεταξύ Ιρλανδίας και Αγγλίας, αποκλείστηκαν οι κύριοι δρόμοι εξαγωγών του Ιρλανδέζικου ουίσκι. Ως αποτέλεσμα, τα αποστακτήρια στην Ιρλανδία μείωσαν την παραγωγή τους, και όταν άνοιξε πάλι η αγορά, δεν ήταν σε θέση να ανταποκριθούν στην αυξανόμενη

ζήτηση. Τότε πλέον το Σκωτσέζικο ουίσκι έκανε το τελικό του βήμα προς την διεθνή επιτυχία που έχει σήμερα.

Το Ιρλανδέζικο ουίσκι παρέμεινε περιορισμένο στην Ιρλανδία, όταν τα πέντε αποστακτήρια που είχαν απομείνει, συγχωνεύτηκαν τα τέσσερα για να επαναφέρουν το Ιρλανδέζικο ουίσκι στις αγορές του κόσμου. Τα ουίσκι JAMESON, POWER'S και PADDY και ενώθηκαν για να σχηματίσουν τον όμιλο εταιρειών Irish Distillers, στον οποίο προστέθηκε το 1972 και το αποστακτήριο BUSHMILLS της Βόρειας Ιρλανδίας.

Από τότε το Ιρλανδέζικο ουίσκι επανεντάχθηκε στην διεθνή αγορά και χάρη στους αυξανόμενους λάτρεις του, βρήκε την θέση που του αξίζει.

JAMBOSALA:

Λικέρ που παρασκευάζεται από το χυμό του φρούτου μαρακούγια και χρησιμοποιείτε ως βάση για πάρα πολλά εξωτικά κοκτέιλ.

JAPANESE WHISKEY:



Το Γιαπωνέζικο ουίσκι ξεκίνησε από τα Σκωτσέζικα ακαδημαϊκά ιδρύματα τα οποία «εκπαίδευσαν» τους πρώτους κατασκευαστές ουίσκι στην Ιαπωνία. Όπως και οι Σκωτσέζοι, οι Γιαπωνέζοι αρχίζουν με την κατασκευή ενός πολτού από κριθαρίσια βύνη ζυθοποιίας, συνήθως από φυτάνθρακα και συνεχίζουν με τη διπλή απόσταξη αυτού σε δοχεία απόσταξης για να παράγουν αρχικά ένα απλό ουίσκι, το οποίο μετά αφήνεται να γεράσει σε ξύλο κερασιάς ή νέο ξύλο βελανιδιάς. Η πιο φανερό διαφορά μεταξύ Σκωτσέζικων και Γιαπωνέζικων ουίσκι είναι η έκταση του αρώματος τους. Τα κλασικά ουίσκι της Σκωτίας, έχουν όλα ένα χαρακτηριστικό άρωμα. Στην Ιαπωνία επίσης το άρωμα υπάρχει συνήθως, αλλά σε μια εκλεπτυσμένη εκδήλωση. Εξαιτίας αυτού του λεπτού αρώματος το Γιαπωνέζικο ουίσκι έχει μόνο μια ελαφριά μυρωδιά. Το πιο εξοπλισμένο αποστακτήριο στην Ιαπωνία είναι αυτό που βρίσκεται στο Suntory, το οποίο

παράγει περισσότερο από το 71% του εθνικού ουίσκι και έχει το 67% των μετοχών της συνολικής αγοράς παίρνοντας υπόψιν τις εισαγωγές. Κανένα Γιαπωνέζικο αποστακτήριο δεν πουλάει μεγάλη ποσότητα στο εξωτερικό, μόνο το αποστακτήριο του Suntory έχει πωλήσεις 2% ή 3% κυρίως στην περιοχή του Ειρηνικού. Δεύτερη μεγαλύτερη εταιρεία παραγωγής ουίσκι είναι η **Nikka (foto)**, που έχει ένα χαρακτηριστικό αποστακτήριο βύνης το Yoichi στο Hokkaido, όπως επίσης και ένα μεγαλύτερο στο Sendai. Η Nikka έχει περισσότερο από το 165 της Γιαπωνέζικης παραγωγής ουίσκι και 15% της συνολικής αγοράς. Η τρίτη εταιρεία στην αγορά είναι η Sanraku Ocean, η οποία έχει δύο αποστακτήρια το ένα με βύνη και το άλλο με δημητριακά. Στην Ιαπωνία η περιεκτικότητα ενός ουίσκι σε βύνη, επηρεάζει την κατηγορία των φόρων τους. Μερικές υπερτιμημένες μάρκες περιέχουν περισσότερο από 40% βύνη, τα ουίσκι με τις μεγαλύτερες πωλήσεις, ενώ τα premium έχουν συνήθως μεταξύ 35-40%. Κάθε ουίσκι που έχει περιεκτικότητα πάνω από 30% βρίσκεται σε ειδική κατηγορία και αυτή η ένδειξη υπάρχει στο κάτω μέρος της ετικέτας.

KAISERBIRLIKOR:

Λικέρ με βάση τα λεμόνια και παρασκευάζεται στην Αυστρία.

KAHLUA:



Το Kahlua είναι ένα ακόμα από εκείνα τα ποτά που έχουν είτε φανατικούς φίλους είτε φανατικούς εχθρούς. Η καταγωγή του είναι μεξικάνικη και έχει άρωμα καφέ. Η παρασκευή ποτών σαν το Kahlua είναι πολύ απλή και δεν χρειάζεται παρά ζάχαρη, βανίλια, στιγμιαίο καφέ και βότκα. Η βότκα προτιμάται, γιατί θεωρείται απολύτως ουδέτερη γευστικώς και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για βάση.

KARPI:

Λικέρ με βάση τα μούρα και παρασκευάζεται στην Φιλανδία.

KAUYAK:

Απόσταγμα κρασιού, που παρασκευάζεται στην Τουρκία.

KAVA:

Ποτό με βάση τις ρίζες πιπεριάς. Παρασκευάζεται στην εξωτική Χαβάη.

KIRSCH:

Είναι brandy από βρασμένο χυμό μικρών μαύρων άγριων κερασιών που φυτρώνουν στο Black Forest και σε άλλες βουνίσσιες περιοχές και παράγεται κυρίως στην Γερμανία, την Αλσατία και την Ελβετία.

KIRSCHWASSER:

Γερμανικό brandy κερασιών.

KIRSBERRY:

Δανέζικο brandy κερασιών.

ΚΙΤΡΟΝ:

Λικέρ από φύλλα λεμονιάς και παρασκευάζεται αποκλειστικά στην Ελλάδα.

KORN:

Γερμανικό απόσταγμα σιταριού ελαφρώς αρωματισμένο.

KRAMBAMBULI:

Λικέρ με βάση τις ρίζες αγγελικής και τις βιολέτες. Παρασκευάζεται στην Αν. Γερμανία.

KRAUTERLIKORE:

Τα συστατικά του είναι βότανα, ρίζες και άνθη.

KUMMEL:

Ποτό με βάση το κύμινο, το γλυκάνισο και διάφορα χόρτα. Παρασκευάζεται στη Σοβιετική Ένωση.

KUMCOUAT:

Ένας Άγγλος ταξιδευτής, που τον έλεγαν Μέρλιν, μόνιμος κάτοικος της Κέρκυρας, αγαπούσε να φυτεύει στο αγρόκτημά του δένδρα που έφερνε από τα διάφορα μέρη του κόσμου. Έτσι, το 1924 έφερε από την Κίνα στην Κέρκυρα ένα δένδρο περίπου 2,5 μέτρα ψηλό, που έκανε κάτι καρπούς, οι οποίοι έμοιαζαν με πορτοκάλια... νάνους! Είχαν μέγεθος καρπού δύο εκατοστά(!), με γεύση ελαφρώς πικρίζουσα και τρώγονταν με τη φλούδα. Το όνομά του δένδρου... κουμκουάτ. Το ξέρετε; Εν Ελλάδι παράγεται μόνο στην Κέρκυρα και δη στην περιοχή Νυμφών του Δήμου Θιναλίων. Επίσης, είναι αναγνωρισμένο ως προϊόν προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης'. Δεν πουλιέται σχεδόν πουθενά αλλού στην Ελλάδα, παρά μόνο στην Κέρκυρα και αποτελεί το ξεχωριστό της προϊόν.

Το όνομά του στα αγγλικά είναι Kumquat και στα κινεζικά Kam Kwat που στα ελληνικά σημαίνει χρυσό πορτοκάλι. Οι καλλιέργειες καλύπτουν έκταση 500 στρεμμάτων και δίνουν ετήσια παραγωγή 140 τόνους. Ο κάμπος των Νυμφών της περιοχής Πλάτωνα στο βόρειο τμήμα της Κέρκυρας αποδείχθηκε ο ιδανικός και ο μοναδικός τόπος καλλιέργειας, λόγω του γόνιμου εδάφους, του ήπιου κλίματος το χειμώνα και των άφθονων νερών.

Η ωρίμανση του καρπού ολοκληρώνεται γύρω στο Δεκέμβριο με την αλλαγή του χρώματος από πράσινο σε πορτοκαλί, ενώ η συγκομιδή γίνεται από τον Ιανουάριο μέχρι και το Μάρτιο. Το κουμκουάτ έχει μέγεθος περίπου δύο εκατοστά και τρώγεται με τη φλούδα (πετάς μόνο τα κουκούτσια). Συνήθως όμως δεν το βρίσκει κανείς στη φυσική του μορφή. Μετά τη συγκομιδή, η παραγωγή οδηγείται στον Αγροτοβιομηχανικό Συνεταιρισμό, όπου και γίνεται η επεξεργασία του.

Από την επεξεργασία του οι Κερκυραίοι και μόνο αυτοί, παράγουν και το ομώνυμο λικέρ κουμκουάτ που έχει το άρωμα, την γεύση και το χρώμα αυτού του καρπού και κάνει θραύση στους τουρίστες που επισκέπτονται το νησί και κανένας επισκέπτης δεν φεύγει χωρίς να αγοράσει και να δοκιμάσει το εκλεκτικό λικέρ κουμκουάτ.

Η μοναδικότητα του λικέρ οφείλεται στα αιθέρια έλαια (που παίρνουμε από τα άνθη και τον καρπό του) και στην απόσταξη, που δίνουν ένα αυθεντικό και γνήσιο προϊόν, που είναι αναγνωρισμένο από το Γενικό Χημείο του Κράτους. Το μεγαλύτερο μέρος των προϊόντων καταναλώνεται στην Κέρκυρα και ένα μικρό μέρος εξάγεται στην Αγγλία, την Ιταλία και τη Γαλλία.

Ιδιότητες

Η γεύση του είναι ιδιάζουσα, έντονη, γλυκόπικρη. Είναι πλούσιο σε βιταμίνη C και βιταμίνη A.

KWAS:

Ποτό με βάση τη σίκαλη. Παρασκευάζεται στη Ρωσία.

LAGBI:

Ποτό από χουρμάδες. Παρασκευάζεται στη Λιβύη.

LAKKA:

Λικέρ με βάση τα μούρα. Χώρα προέλευσης η Φιλανδία.

LAPPONIA:

Λικέρ με βάση τα μούρα. Χώρα προέλευσης η Φιλανδία.

LIQUEUR:

Λικέρ λέγονται τα γλυκά αλκοολούχα ποτά με έντονο άρωμα από φρούτα, άνθη, φύλλα ή άλλον αρωματικό παράγοντα. Περιέχουν καθαρή αλκοόλη (αραιωμένη) ή κάποιο από τα γνωστά αποστάγματα, ζάχαρη ή σιρόπι ζάχαρης. Λόγω του ότι περιέχουν ζάχαρη δεν είναι κατάλληλα για απεριτίφ. Σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη των λικέρ έπαιξαν οι Δυτικοί μοναχοί που πειραματίζονταν με σκοπό να παρασκευάσουν ιαματικά ποτά και οι αλχημιστές που με διάφορες προσμίξεις ποτών, προσπαθούσαν να βρουν το ελιξίριο της ζωής. Τα λικέρ σήμερα παρασκευάζονται με δύο τρόπους:

Ο πρώτος τρόπος ονομάζεται «μέθοδος διαλύσεως αποστάξεως».

Συγκεκριμένα, μέσα σε μπράντι μουλιάζουν 24 – 48 ώρες διαφορετικοί αρωματικοί παράγοντες, που είναι αποκλειστικά σπόροι, ρίζες και φύλλα. Όταν αποσυρθούν, το μπράντι αποστάζεται. Στο προϊόν που εξέρχεται προστίθεται

σιρόπι ζάχαρης και χρώμα, για να τοποθετηθεί μετά σε ξύλινες δεξαμενές για παλαίωση.

Ο δεύτερος τρόπος ονομάζεται «μέθοδος δι' ενσταλάξεως». Διαφέρει από τον πρώτο τρόπο, καθώς χρησιμοποιούνται αποκλειστικά φρούτα, τα οποία μουλιάζουν στη δεξαμενή που περιέχει μπράντι επί 6 – 8 μήνες. Τα φρούτα δίνουν στο μπράντι το χρώμα και το άρωμα τους.

Μετά από 8 μήνες, αφαιρούνται τα φρούτα και το μπράντι παλαιώνει σε ξύλινες δεξαμενές για ένα χρόνο περίπου. Ακολούθως φιλτράρεται και εμφιαλώνεται.

Ανάλογα με τους αρωματικούς παράγοντες τα λικέρ διακρίνονται σε:

- **Φυσικά λικέρ**
Ηγεμονεύει το άρωμα ενός αναγνωρίσιμου αρωματικού παράγοντα λικέρ πορτοκάλι.
- **Λικέρ φαντασία**
Συμμετέχουν τόσοι αρωματικοί παράγοντες ώστε κανένας από αυτούς δεν ηγεμονεύει με το χαρακτήρα του στο ποτό.
- **Κρέμες**
Περιέχουν κρέμα γάλακτος ή καφέ ή κακάο (ή όλα αυτά μαζί).
Περιέχουν συνήθως περισσότερη ζάχαρη και λιγότερο αλκοόλ.

LIQUEUR D'ANGELIQUE:

Λικέρ με βάση το cognac και ρίζες αγγελικής. Χώρα προέλευσης η Γαλλία.

LIQUEUR STREGA:

Ιταλικό λικέρ με πλούσιο άρωμα.

LIQUEUR VERTE:

Λικέρ που είναι απομίμηση του chartreuse. Έχει χρώμα πράσινο.

LOCHAN ORA:

Λικέρ με βάση το whisky και το μέλι. Χώρα προέλευσης η Σκωτία.

LUXARDO:

Λικέρ με βάση τα κεράσια. Χώρα προέλευσης η Ιταλία.

MACVIN:

Λικέρ με βάση την κανέλα και τον κολιανδρο. Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

MADEIRA:

Επιδόρπια κρασιά που παράγονται στο ομώνυμο πορτογαλικό νησί, που βρίσκεται ανοιχτά από τις ακτές της βόρειας Αφρικής.

Ο πλούσιος ήλιος και τα ηφαιστιογενή εδάφη του νησιού επιτρέπουν την καλλιέργεια ενός τύπου αμπελιού που δίνει κρασί με πολύ πλούσιο μπουκέ. Μετά τοποθετούν το μούστο σε ειδικούς θαλάμους, που επιφέρουν γρήγορη παλαίωση.

Τα κρασιά Μαδέρα κατατάσσονται στις εξής κατηγορίες:

1. **MALMESEN** Είναι το πιο γλυκό κρασί από όλα τα Μαδέρα.
2. **SERCIAL** Είναι το πιο ξηρό.
3. **BOAL** Πλουσιότερο του Sercial και με το καλύτερο μπουκέ.

MALAGA:

Γλυκό Ισπανικό επιδόρπιο κρασί, από τα αμπέλια της συνώνυμης πόλης.

MANDARINETTO:

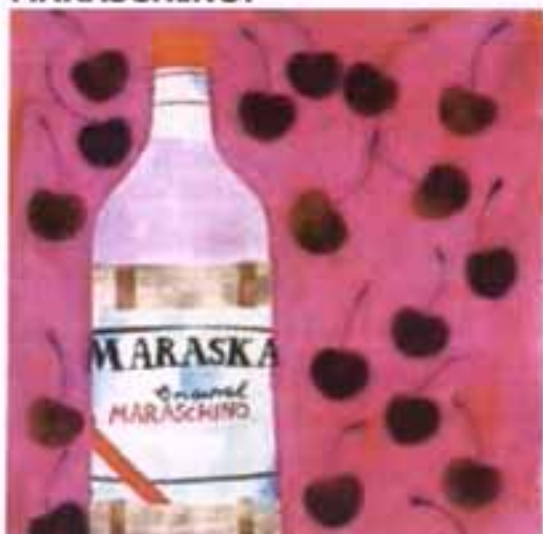
Λικέρ με βάση τα μανταρίνια. Χώρα προέλευσης η Ιταλία.

MANDARIN NAPOLEON:

Λικέρ με βάση cognac. Χώρα προέλευσης το Βέλγιο.

MANSIKKA:

Λικέρ με βάση τις φράουλες. Χώρα προέλευσης η Φιλανδία.

MARASCHINO:

Η ιστορία του μαρασκίνο, από την αρχή του, ως κεράσια μέχρι την κατάληξη του σαν λικέρ, περνάει από διαφορετικά στάδια τεχνικών διαδικασιών με τις οποίες το φρούτο μετατρέπεται σε οινόπνευμα. Στην επαρχία Veneto της Ιταλίας υπάρχει μια περιοχή που μεγαλώνουν τα μικρά κεράσια, τα οποία μαζεύονται τον Ιούνιο και στέλνονται στα αποστακτήρια. Εκεί η διαδικασία αρχίζει με την αφαίρεση των κουκουτσιών από τα ώριμα φρούτα. Στην συνέχεια πρεσάρονται τα φρούτα

και τοποθετούνται σε μεγάλες δεξαμενές όπου και ξεχωρίζεται το απόσταγμα από τα κουκούτσια των κεραιών. Η αρχική αυτή διαδικασία συνεχίζεται για αρκετούς μήνες, το απόσταγμα ζεσταίνεται συνεχώς, και μετά χύνεται αγνό πια και ραφινάρισμένο σε δεξαμενές και κάδους, όπου και παραμένει για αρκετά χρόνια. Κατά την διάρκεια αυτής της περιόδου, το προϊόν βελτιώνεται και στη συνέχεια το ποτό εξάγεται σε ολόκληρο τον κόσμο. Στην περίπτωση του τύπου "Luxardo maraschino", το απόσταγμα ανακατεύεται με σιρόπι ζάχαρης και στη συνέχεια αποθηκεύεται σε μεγάλα στρογγυλά βαρέλια για μήνες, και μετά φιλτράρεται μέχρι να αποκτήσει ένα καθαρό διαυγές χρώμα και εμφιαλώνεται στα χαρακτηριστικά μεγάλα μπουκάλια.

MARC:

Άλλο ένα γνωστό και αγαπητό στους Γάλλους brandy, που γίνεται από την απόσταξη της τελευταίας πίεσης των σταφυλιών. Είναι πολύ ξηρό και παρασκευάζεται κυρίως στην περιοχή της Βουργουνδίας. Κυριότερες εμπορικές μάρκες είναι:

- MARC DE CHAMBERTIN
- MARC DE LA ROMENNE – CONH

MARC DE POMMES:

Brandy που παρασκευάζεται από φλούδες μήλων.

MARIE BRIZARD:

Παγκόσμιας φήμης Γαλλικό εργοστάσιο ευγενών λικέρ με μεγάλη γκάμα προϊόντων, μεταξύ των οποίων και το πολύ γνωστό Anisette.

MARSALA:

Είναι γλυκά επιδόρπια ενδυναμωμένα Ιταλικά κρασιά από την περιοχή της Σικελίας και απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία για την παραγωγή τους.

MASTICHA:

Ελληνικό λικέρ με βάση το brandy και την μαστίχα Χίου.

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ:

Με καταγωγή επανησιακή, συνεχίζει άλλωστε να καλλιεργείται έως και σήμερα στην Κεφαλονιά, έκανε το πέρασμά της στη Β.Δ. Πελοπόννησο (Πάτρα). Ο τρύγος της πραγματοποιείται αρχές με μέσα Σεπτέμβρη.

Η "**Μαυροδάφνη Πατρών**", παράγεται με την προσθήκη στη ποικιλία "Μαυροδάφνη" και μιας άλλης τοπικής ποικιλίας, της "μαύρης Κορινθιακής". Ο ιδιαίτερος αρωματικός της πλούτος συνίσταται στα αρώματα ξηρών καρπών, όπως η σταφίδα, το δαμάσκηνο, το σύκο ενώ παλαιώνοντας τα αρώματα της εξελίσσονται σε αρώματα σοκολάτας, καφέ, κακάο και μπαχαρικών.

Η Μαυροδάφνη είναι κρασί vin de liqueur, παράγεται δηλαδή με την προσθήκη της αλκοόλης, πριν την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης ή λίγο μετά. Προκύπτει έτσι, ένα κρασί με αζύμωτα σάκχαρα, στα οποία θα οφείλει τη γλυκιά του γεύση. Η αλκοόλη δεν προέκυψε εξ' ολοκλήρου από την προσθήκη - μέρος της, σχηματίστηκε με την αλκοολική ζύμωση. Τα κρασιά που παράγονται με αυτόν τον τρόπο, είναι "vin de liqueur", με αλκοολικό βαθμό που κυμαίνεται ανάμεσα στους 15.5 με 18 βαθμούς.

Το 1854 ο Βαυαρός Gustav Clauss ήρθε στην Ελλάδα . Στην ειδυλλιακή θέση, που ατενίζει την πόλη, στον λόφο Achaia Clauss υπήρχαν από παλιά αμπέλια με κόκκινο σταφύλι. Ο G. Clauss εγκαταστάθηκε εκεί και έφτιαξε ένα είδος κρασιού που το ονόμασε Μαυροδάφνη, για να τιμήσει την γυναίκα που είχε ερωτευτεί, την Δάφνη, μια όμορφη μελαχρινή Ελληνίδα με μαύρα μάτια, που πέθανε σε νεαρή ηλικία.

Ο G. Clauss, μαζί με το οινοποιείο του, έστησε μια μικρή κοινότητα που περιλαμβάνει μία Ορθόδοξη και μία Καθολική εκκλησία. Όλοι σχεδόν οι εργαζόμενοι μαζί με τις οικογένειές τους, ζούσαν στην κοινότητα αυτή. Αξίζει να σημειωθεί, ότι πολλά από τα μέλη των 15 οικογενειών που κατοικούν σήμερα στην Achaia Clauss, είναι απόγονοι των πρώτων εργατών που είχε προσλάβει ο G. Clauss. Η φήμη της Achaia Clauss στην Ελλάδα και σε 27 άλλες χώρες του κόσμου, στηρίζεται στην έμφαση που δίνει η εταιρεία στη σταθερή ποιότητα και γεύση των κρασιών της.

Γύρω στους 100.000 επισκέπτες έρχονται κάθε χρόνο στα βορινά υψώματα της Πάτρας, για να θαυμάσουν το τοπίο, τις εγκαταστάσεις του Achaia Clauss όπου λειτουργούν και δύο συνεδριακά κέντρα, με σύγχρονο εξοπλισμό, κλιματισμό, coffee breaks και πλήρες service.

Αξίζει να σημειώσουμε, ότι το 1970, θεσμοθετήθηκαν στη χώρα μας, τα "vin de liqueur" ονομασίας προελεύσεως. Το κρασί που δίνει η ποικιλία, είναι βαθυκόκκινο, υψηλόβαθμο, με αρωματικό πλούτο και την ένδειξη Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (Ο.Π.Ε.) Μαυροδάφνη Πατρών αλλά και Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας.

MAZARINE:

Ποτό με βάση αφέψημα χόρτων. Παρασκευάζεται στην Αργεντινή.

MAZATO:

Απόσταγμα καλαμποκιού. Παρασκευάζεται στο Περού.

MELETTE:

Λικέρ με βάση το γλυκάνισο και παρασκευάζεται στην Ιταλία.

MENTUCCIA:

Λικέρ με βάση 100 είδη φυτών και παρασκευάζεται επίσης στην Ιταλία.

METAXA:

Το Metaxa είναι ένα Ελληνικό ποτό που εφευρέθηκε από έναν έμπορο μεταξιού που ονομάζεται το Σπύρος Μεταξάς. Αυτό συνέβη το 1888 στην επαρχία της Αθήνας. Από τότε, το προϊόν έχει κερδίσει την παγκόσμια αναγνώριση για την ποιότητά του, το χρώμα του και την γεύση του.

Το προϊόν έχει διαφημιστεί πάρα πολύ καλά σε όλο τον κόσμο και έγινε αμέσως διάσημο δημιουργώντας έναν πολύ μεγάλο αριθμό αφοσιωμένων

εραστών.

Εκφράσεις θαυμασμού και επίθετα όπως "το ελιξίριο της ζωής", "Το νέκταρ των Θεών", "Το ευλογημένο ποτό" το συνοδεύουν από τη γέννησή του, μέχρι ακόμα και σήμερα!

Μερικοί τύποι Metaxa είναι πολύ δύσκολο να βρεθούν ή βρίσκονται μόνο στα επιλεγμένα καταστήματα σε όλο τον κόσμο. Μερικοί από αυτούς είναι: Metaxa Centenary, Metaxa Rhodes, Metaxa Golden Reserve, Metaxa Grand Olympian Reserve, and Metaxa Golden Age.

Όλοι αυτοί οι τύποι εμφιαλώθηκαν για ειδικές περιπτώσεις από επιλεγμένα παλαιά δρύινα βαρέλια που κρατούνταν στις εγκαταστάσεις αποθήκευσης Metaxa.

Είναι πραγματικότητα ότι το Metaxa είναι ένα από τα καλύτερα αναγνωρισμένα εμπορικά σήματα στον κόσμο.

MIRABELLE:

Τσίπουρο από τζάνερα. Παρασκευάζεται στη Γαλλία.

MIDORI MELON LIQUEUR:

Γιαπωνέζικο λικέρ με βάση το πεπόνι.

MONASTIQUE:

Απομίμηση του Benedictine από την Νότιο Αμερική.

ΜΟΥΣΤΟΣ:

Χυμός σταφυλιού που δεν περιέχει οινόπνευμα και προηγείται από τη ζύμωση.

MOKKA MIT SAHNE:

Λικέρ με βάση καφέ και κρέμα. Παρασκευάζεται στην Γερμανία.

MYRTILLE:

Brandy από μυρτίλλια.

NASSAU ORANGE:

Λικέρ με βάση πικρά πορτοκάλια. Παρασκευάζεται στην Ολλανδία.

NOCINO:

Λικέρ με βάση τα καρύδια που παρασκευάζεται στην Ιταλία.

OCHA:

Λικέρ με βάση το τσάι. Χώρα προέλευσης η Ιαπωνία.

ΟΥΖΟ(ούζο):



Το ούζο λοιπόν είναι ένα αλκοολούχο ποτό που παράγεται παραδοσιακά και αποκλειστικά στην Ελλάδα, προσφέροντας δυνατότητες μεγάλης επιτυχίας στην εγχώρια αλλά και στη διεθνή αγορά. Κατατάσσεται στη γενική κατηγορία των ανίς (anis), δηλαδή των αλκοολούχων ποτών με άρωμα άνισου, δηλαδή ανηθόλης. Τέτοιο άρωμα δίνει ο γλυκάνισος, το αστεροειδές άνισο και ο μάραθος. Στην ίδια κατηγορία συναντάμε πολλά άλλα αλκοολούχα ποτά, από τα οποία όμως έχει τελείως διαφορετικό παρελθόν και εξέλιξη.

Η βασική διαφορά του ούζου από τα άλλα αλκοολούχα ποτά με άρωμα γλυκάνισου είναι ο τρόπος αρωματισμού. Στα περισσότερα ανίς τα αρωματικά συστατικά των σπόρων παραλαμβάνονται με εκχύλιση τους σε υδροαλκοολικό διάλυμα ή προστίθενται έτοιμα. Προηγείται δηλαδή, συνήθως, η παραλαβή των αιθέριων ελαίων των σπόρων με νερό και στη συνέχεια αυτά τα έλαια προστίθενται στο υδροαλκοολικό διάλυμα.

Στο ούζο παραδοσιακά η παραλαβή των αρωματικών ουσιών γίνεται με απόσταξη των αιθέριων ελαίων των σπόρων σε υδροαλκοολικό διάλυμα (διάλυμα νερού και αλκοόλης).

Παραδοσιακά για την απόσταξη χρησιμοποιείται αποστακτικό μηχάνημα (άμβυκας), χάλκινο, με μικρό σχετικά κάλυμμα. Με αυτό το κάλυμμα προκαλείται μικρό ποσοστό επαναροής, το οποίο επιτρέπει την παραλαβή ενός αποστάγματος 55-80% Vol. και αρωματικών ουσιών που προέρχονται από τους σπόρους που προστέθηκαν στον άμβυκα πριν την απόσταξη. Η απομάκρυνση μιας ποσότητας αποστάγματος στην αρχή της απόσταξης (κεφαλές) και στο τέλος (ουρές) επιτρέπει επιπλέον την επιλογή συγκεκριμένων κλασμάτων που παραδοσιακά έχουν επικρατήσει να χρησιμοποιούνται και δίνουν τη χαρακτηριστική οσμή στο τελικό προϊόν. Το θόλωμα που δημιουργείται με την προσθήκη νερού στο ούζο είναι συνάρτηση του αλκοολικού του τίτλου, της περιεκτικότητάς του σε ανηθόλη, της ποσότητας νερού που προσθέτουμε και, τέλος, της θερμοκρασίας. Το ούζο που κυκλοφορεί συνήθως στην αγορά είναι 40-42% Vol. Το ούζο δεν μπορεί να υποστεί παλαιώση εξαιτίας του γεγονότος της οξειδωσης που υφίσταται η ανηθόλη με την πάροδο του χρόνου. Επίσης, πρέπει να φυλάσσεται σε μέρος σκιερό, γιατί η έκθεσή του στο φως μετατρέπει την ανηθόλη σε ανισαλδεϋδη, με αποτέλεσμα την εμφάνιση δυσάρεστου αρώματος.

Η θερμοκρασία του κατά το σερβίρισμα, όπως για όλα τα αλκοολούχα με έντονο άρωμα, δεν πρέπει να είναι υψηλή. Γι' αυτό συνηθίζουμε να προσθέτουμε πάγο για να κατέβει η θερμοκρασία του. Συνήθως πίνεται σε ποτήρι ψηλό και σωληνοειδές, που επιτρέπει να προσθέτουμε όσο νερό ή πάγο θέλουμε. Το ούζο επίσης μπορεί να αποτελέσει τη βάση για ενδιαφέροντα κοκτέιλ σε συνδυασμό με χυμούς φρούτων και λικέρ. Ολόκληρη η Ελλάδα παράγει ούζο. Οι παραγωγοί ούζου είναι περισσότεροι από 200. Αυτό μας δίνει τη δυνατότητα να μπορούμε να επιλέξουμε ανάμεσα στα προϊόντα τους αυτό που σ' εμάς αρέσει περισσότερο.

Τόσο οι μεγάλες εταιρίες, όσο και οι μικρότεροι παραγωγοί μας προσφέρουν τουλάχιστον 2 τύπους ούζου. Έναν με περισσότερο απόσταγμα και πιο σύνθετο άρωμα, και άλλον με λιγότερο απόσταγμα και πιο απαλό άρωμα. Σύμφωνα με το νόμο για να ονομαστεί ένα προϊόν ούζο πρέπει:

- A. Να παράγεται στην Ελλάδα (ονομασία προέλευσης).
- B. Να έχει αρωματιστεί δια της διαβροχής ή δια της απόσταξης με σπόρους γλυκάνισου. Προαιρετικά με μάραθο, μαστίχα Χίου και άλλα μυρωδικά.
- C. Το ποσοστό του όγκου που έχει αρωματιστεί με απόσταξη πρέπει να είναι τουλάχιστον 20%. Με αυτό δεν εννοούμε ότι το 20% προέρχεται από απόσταξη στέμφυλων αλλά ότι με απόσταξη το οινόπνευμα αντλεί το άρωμα των μυρωδικών.

ORGEAT (ORZAX):

Γλυκό λικέρ, χωρίς μεγάλη αλκοολική δύναμη, με άρωμα από αμύγδαλα.

PASTIS:

Γαλλική γενική ονομασία για ένα εθνικό ποτό, οινοπνευματώδες με βάση το γλυκάνισο. Τα pastis πίνονται αναμειγμένα με νερό. Γνωστά ονόματα μεταξύ άλλων Pernod, Ricard.

PARFAIT AMOUR:

Λικέρ αρωματισμένο με λουλούδια και κίτρα και θεωρείται πολύ γλυκό. Αρχικά το θεωρούσαν εξαιρετικά χωνευτικό. Περιοχή καταγωγής του ποτού αυτού είναι η Δυτική Γαλλία.

PECKET:

Είδος Τζιν που παράγεται απ' το σιτάρι. Παρασκευάζεται στο Βέλγιο.

PERNOD:



Γαλλικό λικέρ με κύριο αρωματικό συστατικό τον γλυκάνισο. Η Pernod διαθέτει τέσσερα εργοστάσια στην Γαλλία στα μέρη: Creteil, Bordeaux, Marseille, Lyon. Το εργοστάσιο στο Creteil εγκαινιάστηκε στις 5 Δεκεμβρίου του 1974, είναι το κύριο εργοστάσιο, γιατί εκεί παρασκευάζονται όλα τα εκχυλίσματα, τα οινοπνευματώδη και τα αφεψήματα, επιτρέποντας την παρασκευή αρωματισμένων προϊόντων σε όλα τα εργοστάσια στην Γαλλία και ανά τον κόσμο. Με δυναμικό 300.000 μπουκαλιών την ημέρα, το εργοστάσιο αυτό εξασφαλίζει τον εφοδιασμό του μισού Βορρά στην Γαλλία και του συνόλου περίπου των εξαγωγών.

Η Pernod επίσης προσφέρει και μια σημαντική διέξοδο στις Γαλλικές καλλιέργειες. Οι ετήσιες ανάγκες της σε αλκοόλ και ζαχαρώδη, αντιπροσωπεύουν περισσότερους από 200.000 τόνους σε κοκκινογούλια, 200 τόνοι βατόμουρα, 300 τόνοι κεράσια και 1000 τόνοι αχλαδιών τύπου William's. Με αυτό τον τρόπο παράγεται ακόμα το Pernod, το πιο διαδεδομένο απόσταγμα γλυκάνισου.

Ο μύθος που το ακολουθεί (που, ευτυχώς, είναι απλώς μύθος) λέει ότι υπερβολική κατανάλωση οδηγεί στην τρέλα.

PERRY:

Απόσταγμα από αχλάδια.

PEPPERMINT:

Λικέρ με γεύση μέντας. Βρίσκεται σε λευκό ή πράσινο χρώμα. Συνηθίζεται πολύ στην Γαλλία.

PETER HEERING:

Γνωστό Δανέζικο λικέρ που παρασκευάζεται από αρωματικά κεράσια και κουκούτσια κερασιών. Το λικέρ αυτό έχει βαθύ κόκκινο χρώμα και μια διακριτική γεύση αμυγδάλων που προέρχεται από τη χρήση των κουκουτσιών των κερασιών. Το λικέρ κερασιών Heering είναι βασισμένο στην αρχική συνταγή, που διατυπώθηκε από τον Peter Frederik Heering περίπου στο τέλος του 1700, και συνεχίστηκε από γενιά σε γενιά.

Η παραγωγή του ξεκίνησε το 1818 και εξάγεται σε περισσότερες από 100 χώρες σε όλο τον κόσμο.

Ο Peter Frederik Heering ήταν ένας πολύ επιτυχής παντοπώλης. Στην αρχή η μικρή επιχείρησή του βασιζόταν σε μια κάβα που διατηρούσε στην Κοπεγχάγη. Και από εκεί άρχισε την παραγωγή του λικέρ του. Αργότερα μετακίνησε την επιχείρησή του σε μεγαλύτερες εγκαταστάσεις στην Christianshavn, ακριβώς έξω από την Κοπεγχάγη.

Το 1944 η επιχείρηση αγόρασε τους αμπελώνες κερασιών στην περιοχή Dalby, μια μικρή πόλη στο νότιο μέρος της Δανίας, όπου η παραγωγή συνεχίστηκε. Σήμερα το λικέρ παράγεται από Δανούς ποτοποιούς σε δικιά τους περιοχή στο Dalby.

Το λικέρ κερασιών Heering είναι ένα φυσικό προϊόν 100% χωρίς καμία πρόσθετη ουσία και χωρίς κανέναν τεχνητό χρωματισμό. Γίνεται από τα κεράσια Stevns, σκούρα κόκκινα κεράσια που παράγονται στους αμπελώνες του Dalby.

Μετά από την συγκομιδή, τα κεράσια πολτοποιούνται και ανακατεύονται με ποτό από σταφύλια, ζάχαρη και μερικά καρυκεύματα. Μετά παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια για τρία έτη στα κελάρια στο Dalby.

Το λικέρ κερασιών Heering σερβίρετε συνήθως μόνο του ως χωνευτικό ποτό μετά από γεύμα και επίσης χρησιμοποιείται ως βάση για το διάσημο κοκτέιλ Singapore Sling που εμπνεύστηκε το 1915 ο μπάρμαν Ngiam Tom Boon στο θρυλικό ξενοδοχείο Raffles στην Σιγκαπούρη.

PEYCHAUD:

Πικρό ποτό που παρασκευάζεται στη Νέα Ορλεάνη.

PIMENTO DRAM:

Γλυκό ποτό πολύ οινοπνευματώδες. Παρασκευάζεται στη Τζαμάικα.

PIMM'S:

Λικέρ με βάση το Gin και φτιάχνεται από Dry Gin, χυμούς φρούτων και μπαχαρικά. Το δημιούργησε το 1859 ο ιδιοκτήτης ενός μπαρ στο Λονδίνο που τον λέγανε James Pimm. Το Pimm's παρασκευάζεται απ' την H.W. Davies του Λονδίνου. Υπάρχουν οι εξής τύποι:

N. 1: με βάση το Gin, **N. 2:** με βάση το Whisky, **N. 3:** με βάση το brandy, **N. 4:** με βάση το Rum, **N. 5:** με βάση Whisky bourbon, **N. 6:** με βάση τη Vodka.

PINGA:

Απόσταγμα απ' τη ζύμωση ζαχαροκάλαμου. Παρασκευάζεται στη Βραζιλία.

PISCO:

Νοτιοαμερικάνικο απόσταγμα κρασιού τρέστερ. Παρασκευάζεται κυρίως στο Περού.

PORT:

Το port συγκαταλέγεται στα επιδόρπια κρασιά. Πήραν το όνομα τους από την



πόλη Ορορτο, που βρίσκεται στις εκβολές του ποταμού Douro στην βόρεια Πορτογαλία. Οι εταιρείες που το παράγουν βρίσκονται κοντά στην πόλη Vila Nova de Gaia στις όχθεις του ποταμού Douro που ξεκινάει από την Ισπανία και φθάνει στην Πορτογαλία και εν συνεχεία χύνεται στον Ατλαντικό ωκεανό. Σ' αυτή την περιοχή μόνο

παράγεται το κρασί Port. Η συγκομιδή των σταφυλιών αποτελεί τελετουργία. Οι γυναίκες μαζεύουν τα σταφύλια που τοποθετούνται σε τεράστια καλάθια, τα οποία μεταφέρονται πάντα από τους άντρες στα βαθιά πέτρινα «κανάτια» γνωστά σαν «lagares». Στην συνέχεια διαλύονται και ο μούστος ανακατεύεται συνεχώς για 8 ώρες με διάλλειμα κάθε δύο ώρες. Μετά το τέλος αυτής της φάσης ο μούστος αρχίζει να βράζει, πράγμα πολύ σημαντικό, αφού όσο περισσότερο βράσει, τόσο πιο ξηρό θα είναι και το κρασί που θα βγει στο τέλος. Ο μισός μούστος χύνεται σε μεγάλα ξύλινα βαρέλια τα «tonéis» και ο υπόλοιπος σε δεξαμενές. Και στις δυο όμως περιπτώσεις προστίθεται αλκοόλ, με την μορφή αποστάγματος που φτιάχνεται από Πορτογαλικό κρασί. Αυτό γίνεται για να σταματήσει το βράσιμο όσο υπάρχει ακόμα ζάχαρη στο κρασί για να διατηρήσει την φυσική του γλυκιά γεύση. Το κρασί χωρίζεται σε κατηγορίες ανάλογα με την ποιότητα. Το port είναι κόκκινο ή λευκό και η διαφορά τους οφείλεται στο είδος των σταφυλιών που χρησιμοποιηθήκαν (λευκά ή μαύρα).

Το κόκκινο κρασί port όταν είναι καινούργιο έχει σκούρο χρώμα και γεμάτη χυμώδη γεύση, αλλά όσο μένει στα βαρέλια το χρώμα του γίνεται πιο ανοιχτό και το άρωμα του και η γεύση του πιο λεπτή.

Τα είδη του είναι :βαθύ κόκκινο, κόκκινο και κιτρινόμαυρο.

Αντίθετα τα λευκά port σκουραίνουν με τον χρόνο και υπάρχουν διαφορετικές ποικιλίες που διαφέρουν στην απόχρωση και στην ξηρότητα. Όταν έχει καλή σοδειά στην περιοχή του Douro, ένας περιορισμένος αριθμός κρασιών διαλέγεται και τοποθετείται σε βαρέλια για μερικά χρόνια. Στην συνέχεια στέλνονται στο Oporto όπου εμφανώνεται κατευθείαν. Με αυτό τον τρόπο ο τρυγητός παλαιώνεται μέσα στο μπουκάλι τουλάχιστον για πέντε με έξι χρόνια και παράγεται στους εξής τύπους:

- **Vintage Port:** Παρασκευάζεται τις "καλές χρονιές" από άποψη ποιότητας παραγωγής.
- **Late Bottled Vintage:** Παλαιώνεται τέσσερα με πέντε χρόνια. Η επικέτα πρέπει να αναφέρει την χρονολογία τρύγου και εμφιάλωσης.
- **Date of Harvest:** Παλαιώνεται τουλάχιστον επτά χρόνια, πρέπει να αναφέρονται οι χρονολογίες τρυγητού και εμφιάλωσης και η ένδειξη ότι παλαιώθηκε σε βαρέλι.

- **Indication of Age:** Port wines τα οποία έχουν παλαιωθεί δέκα, είκοσι, τριάντα ή και περισσότερα από σαράντα χρόνια. Οι χρονολογίες πρέπει να αναφέρονται στην ετικέτα.
- **Crusted Port:** Αναμειγμένο port, εμφιαλώνεται μετά από πέντε ή έξι χρόνια παλαίωσης.
- **Tawny Port:** Παλαιώνεται συνήθως δέκα χρόνια.
- **Ruby Port:** Ανάμειξη παλαιών και νέων κρασιών.
- **White Port:** Ξηρό port wine, σερβίρεται σαν aperitif.

Γνωστές μάρκες Port wine είναι:

Sandeman,
Dow's Tawny,
Dow's ruby,
Gonzales,
Craft Ruby,
Craft Tawny.

Σερβίρεται σαν aperitif ποτό και παραδοσιακά σαν επιδόρπιο με τυρί ή ξηρούς καρπούς σε ειδικό ποτήρι τύπου σέρι.



POMERANZEN:

Λικέρ με βάση τα πορτοκάλια και παρασκευάζεται στην Γερμανία.

PONCHE:

Λικέρ με βάση το sherry. Παρασκευάζεται στην Ισπανία.

POIRE WILLIAM'S:

Brandy από αχλάδια γνωστά σαν William's. Παρασκευάζεται στην Ελβετία και στην Γερμανία.

PRUNE:

Brandy από δαμάσκηνα. Παρασκευάζεται κυρίως στην Γαλλία.

PRUNELLE:

Brandy από αγριοδαμάσκηνα. Παρασκευάζεται κυρίως στην Γαλλία.

PULQUE:

Απόσταγμα από αγαύη. Παρασκευάζεται στο Μεξικό.

QUINCE:

Ποτό με βάση το brandy και τα κυδώνια.

QUETSCH:

Τσίπουρο από δαμάσκηνα. Παρασκευάζεται στη Γαλλία.

RABBARO ZUCCA:

Ιταλικό δροσιστικό ημιπικρό aperitif από ραβέντι.

RAKE:

Ποτό με βάση το brandy και τα σύκα. Παρασκευάζεται στη Συρία.

RAKÍ:

Απόσταγμα από σταφίδες ή σύκα και σπόρους γλυκάνισου, που παρασκευάζεται στην Τουρκία.

ΡΑΚΟΜΕΛΟ(ρακόμελο):



Από τα αρχαία χρόνια, οι κάτοικοι της Αμοργού και των μικρών Κυκλάδων έφτιαχναν ένα παραδοσιακό ποτό για να κερνούν τους φιλοξενούμενους τους αλλά και τους καλεσμένους στους γάμους των παιδιών τους.

Το ονόμαζαν "Ψημένη Ρακή" ή "Ρακόμελο". Το ποτό αυτό είναι επίσης το επίσημο κέρασμα στους επισκέπτες στο μοναστήρι της Παναγιάς της Χοζοβιότισσας στην Αμοργό. Στην Αμοργό καθώς και σε άλλα μέρη της Ελλάδος φτιάχνουν ένα ποτό που το ονομάζουν ρακόμελο το οποίο το σερβίρουν ζεστό. Η σύνθεσή του, μοναδική! Απόσταγμα σταφυλιών, μέλι και βότανα χωρίς κανένα συντηρητικό. Η γεύση του ξεχωριστή, ενθουσιάζει όσους το δοκιμάζουν. Ιδανικό ποτό για κέφι, ως απεριτίφ και ως ντιζεστίφ για μετά το φαγητό αφού τα βότανα και το μέλι το κάνουν και χωνευτικό. Πίνετε ζεστό, σε θερμοκρασία δωματίου αλλά και παγωμένο.

RAMMAZOTI:

Πικρό απεριτίφ. Παρασκευάζεται στην Ιταλία.

RICARD:

Γαλλικό απεριτίφ με γεύση γλυκάνισου και χρώμα κίτρινο.

Σερβίρετε όπως και το reppod.

ROCHER:

Ποτό με βάση τα κεράσια. Παρασκευάζεται στη Γαλλία.

ROCK AND RYE:

Λικέρ με βάση το γινε whisky και διάφορα φρούτα. Παρασκευάζεται στις Η.Π.Α.

ROSSI:

Ιταλικό απεριτίφ.

ROYAL MINT CHOCOLATE:

Λικέρ με βάση την μέντα και το κακάο. Παρασκευάζεται στην Αγγλία.

ROYAL ORANGE CHOCOLATE:

Λικέρ με βάση το πορτοκάλι, το γάλα και το κακάο. Παρασκευάζεται επίσης στην Αγγλία.

RUM:



Το ρούμι είναι προϊόν απόσταξης μελάσας (πετιμέζι), σιροπιού ζαχαροκάλαμου ή ζύμωσης χυμού ζαχαροκάλαμου. Παρασκευάζεται κυρίως στην περιοχή των Αντιλλών (Δυτ. Ινδίες). Εισάχθηκε στις Δυτικές Ινδίες από τον Κολόμβο και η καλλιέργεια του διαδόθηκε μέχρι την Καραϊβική. Τον 17^ο αιώνα απόσταζαν το

χυμό του ζαχαροκάλαμου για να παράγουν ένα φθινό αλκοολούχο ποτό που χρησιμοποιούσαν σαν τονωτικό, απολυμαντικό και για κάθε ιατρική βοήθεια. Η προέλευση της λέξης "ρούμι" δεν έχει εξακριβωθεί και υπάρχουν πολλές διχογνωμίες. Κάποιοι πιστεύουν ότι πρώτα χρησιμοποιήθηκε για να περιγράψει το προϊόν των Δυτ. Ινδιών γύρω στα 1647 και προέρχεται από την ισπανική λέξη ron. Άλλοι λένε ότι προέρχεται από την σύντμηση της λατινικής λέξης saccharum, που σημαίνει ζάχαρη. Άλλοι υποστηρίζουν ότι οι «ελαφρές» κυρίες το είχαν ονομάσει rumbullion, που μπορεί ελεύθερα να αποδοθεί ως «αλλόκοτος χρυσός». Άλλοι λένε ότι πήρε το όνομα του από τον Άγγλο Ναύαρχο Edward wemon, ο οποίος εμπομαζόταν από τους ναύτες του Old Rummy. Η λέξη Rummy χαρακτήριζε τότε στην Αγγλία κάθε τι το καλό ή έξοχο. Τέλος, μπορεί να προέρχεται από την Αγγλική λέξη Rumbustion που σημαίνει δυνατός θόρυβος και την χρησιμοποιούν όταν θέλουν να πουν πως ένα ποτό είναι δυνατό.

Καταρχήν θα πρέπει να πούμε ότι υπάρχουν δύο είδη ρούμι, το άσπρο και το σκούρο. Το χρώμα δεν έχει καμία σχέση με την δύναμη του σε βαθμούς οινοπνεύματος, αλλά εκείνο που είναι πιο σκούρο έχει συνήθως πιο δυνατή γεύση, επειδή έχει περισσότερες αρωματικές ουσίες και καραμέλα.

Οι Βρετανοί, πάντως, έχουν μια πλήρη νομοθεσία όσον αφορά τα ποτά και το δικαίωμα χρήσης των διάφορων ονομάτων τους, ονομάζουν επίσημα τουλάχιστον ρούμι όποιο οινοπνευματώδες ποτό γίνεται από ζαχαροκάλαμο σε χώρες οι οποίες έχουν μεγάλη παραγωγή αυτού του φυτού.

Η Αγγλία για παράδειγμα είναι μια χώρα που παράγει πολλή ζάχαρη από ζαχαρότευτλα, αλλά ούτε η ζάχαρη ούτε η εισαγόμενη μελάσα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν βάση για την απόσταξη και την παρασκευή αυτού του ποτού.

Το λευκό ρούμι είναι μάλλον ελαφρύ και παράγεται σε μεγάλες ποσότητες στις Δυτικές Ινδίες, στα νησιά της Καραϊβικής και σε πολλές χώρες της Κεντρικής και Νότιας Αμερικής, όπως είναι η Κούβα, το Πουέρτο Ρίκο. Η Γουιάνα, η Τζαμάικα και άλλες.

Το σκούρο ρούμι μπορεί να έχει χρώμα από ανοιχτό χρυσαφί μέχρι βαθύ κόκκινο, πολύ έντονη πικάντικη γεύση και είναι οπωσδήποτε πιο βαρύ από το λευκό.

Το ρούμι όπως είπαμε ήταν το ποτό των ναυτών και αξιωματικών του Βασιλικού Αγγλικού Ναυτικού, γι'αυτό και πολλοί το λέγανε το «Αίμα του Νέλσωνα».

Οι διάφοροι τύποι ρούμι κατατάσσονται στις εξής ομάδες:

- 1. THE LIGHT CUBAN BODIED RUMS** (ελαφρόσωμα ρούμι Κούβας)
- 2. THE HEAVY BODIED JAMAICA & DEMARARA RUMS**
(Βαρύσωμα ρούμι Ιαμαϊκής και Ντεμαράρα)
- 3. THE IN-BETWEENERS** (Τα ενδιάμεσα ρούμι, που περιλαμβάνουν τα ρούμι από τα νησιά Μπαρμπάντος, Παρθένοι Νήσοι, Μαρτινίκα, Αϊτή, Μεξικό.)
- 4. BATAVIA ARAK** (Ρούμι από Ιάβα, Ινδονησία. Το άρωμα του οφείλεται σε μικρές πίτες από κόκκινο ρύζι. Παλαιώνεται για μικρό διάστημα στην Ιάβα και μετά μεταφέρεται στην Ολλανδία, όπου παλαιώνεται για έξι χρόνια πριν την εμφιάλωση.

ΡΟΥΜΙ ΚΟΥΒΑΣ:

Παράγεται από τα καλύτερα ζαχαροκάλαμα, που πρώτα βράζονται, για να γίνει διάλυση του χυμού τους. Με τεχνικές μεθόδους αποβάλλεται το νερό, με αποτέλεσμα να παραμένει ένα παχύρευστο γλυκό υλικό (μελάσα), που είναι η πρώτη ύλη για την παρασκευή του ρούμι. Μετά ακολουθείται η ίδια διαδικασία που γίνεται και για την παραγωγή του ουίσκι (ζύμωση, απόσταξη, παλαίωση).

Το ρούμι Κούβας κυκλοφορεί σε δύο τύπους, τους CARTA BLANCA και CARTA DE ORO (άσπρο και χρυσό). Το όνομα προέρχεται από την επίκετα των μπουκαλιών. Το χρυσό ρούμι είναι άσπρο που χρωματίστηκε με την προσθήκη καραμέλας. Αποτέλεσμα να γίνεται πιο βαρύ και πιο γλυκό. Αυτό το ρούμι μοιάζει με το ρούμι της Αϊτής και των νησιών Μπαρμπάντος και χρησιμοποιείται κυρίως για long drinks.

Από τις μεγαλύτερες φίρμες παρασκευής ρούμι Κούβας είναι το ρούμι με την εμπορική φίρμα **BACARDI**. (Στην περιοχή της Ισπανίας όπου γεννήθηκε ο **Don Facundo Bacardi**, ιδρυτής της εταιρείας, η νυχτερίδα είναι σύμβολο καλής τύχης και οικογενειακής γαλήνης. Και γιατί λέμε ότι το Bacardi είναι κουβανικό, όταν παράγεται σε όλο τον κόσμο εκτός από την ίδια την Κούβα; Επειδή εκεί πρωτοφτιάχτηκε, το 1862, αλλά σταμάτησε να παράγεται το 1960, όταν οι κομμουνιστές επαναστάτες του Castro κατάσχεσαν τις εγκαταστάσεις. Θύμα της πολιτικής, λοιπόν, το Bacardi.)

Η ίδια εταιρεία παράγει και ένα ρούμι μεγάλης ηλικίας, το **RON ANEJO**, που πίνεται ως after dinner drink, αντί κονιάκ και Αρμανιάκ. Στους πότες είναι γνωστά και τα **RONRICO, CARIACA, HAVANA CLUB**.

ΡΟΥΜΙ ΙΑΜΑΪΚΗΣ:

Τα ρούμι Ιαμαϊκής είναι πλουσιότερα και βαρύτερα. Η Αγγλία είναι η μεγαλύτερη καταναλώτρια χώρα αυτού του τύπου ρούμι. Πριν το Β΄ Παγκόσμιο πόλεμο, η παλαίωση του ρούμι γινόταν στο Λονδίνο, και ειδικότερα στις μεγάλες αποθήκες που είχαν δημιουργηθεί στις αποβάθρες του λιμανιού(ντόκους).

Φαίνεται ότι ο ομιχλώδης καιρός του Λονδίνου συντέλούσε στο καλύτερο ψήσιμο, γι'αυτό το ρούμι Ιαμαϊκής είναι γνωστό και ως LONDON DOCK RUM.

Ονομαστά ρούμι της Ιαμαϊκής είναι :

MYERS' MONA	30ετών
WRAY & NEPHEW'S SPECIAL RESERVE	18 ετών
BELLOW'S LIQUEUR	17ετών
PORTAL	
DINGWALL & NORRISS	

ΡΟΥΜΙ DEMERARA:

Τα ρούμι demerara παρασκευάζονται από πρώτη ύλη το ζαχαροκάλαμο της περιοχής του ποταμού Ντεμεράρα της Βραζιλιανής Γουιάνας. Το ρούμι αυτό είναι σκουρότερο και βαρύτερο από το Ιαμαϊκής. Το πίνουν κυρίως οι κάτοικοι των βόρειων περιοχών, αραιωμένο με ζεστό νερό.

Το demerara δεν έχει άρωμα και χαρακτηριστικά, για να χρησιμοποιηθεί ως βάση για κοκτέιλ.

Σε ένα μπάρ πρέπει να υπάρχουν δύο τύποι ρούμι, δηλαδή το άσπρο ρούμι Κούβας για τα κοκτέιλ και το ρούμι Ιαμαϊκής για τα tall drinks.

IN-BETWEENERS:

Γενικά χαρακτηρίζονται ως βαρύσωμα, όταν χρησιμοποιούνται στα tall drinks. Κυρίως είναι η βάση των διάφορων κοκτέιλ, επειδή δέχονται εύκολα προσμειξεις με ποικίλους χυμούς φρούτων.

Από τα διάφορα ρούμι των νησιών Μπαρμπάντος:

LIGHTBOURN'S
GODDAR'S COCKADE

Από τα ρούμι της Μαρτινίκα, τα:

MARIE BRIZARD
CHARLESTON
ERNEST HAMBERT'S
ST.JAMES

Από τα ρούμι της Αϊτής το:

SARTHE

Από τα ρούμι των Παρθένων νήσων, το:

OLD ST.CROIX

SACCO:

Λικέρ με βάση την μέντα., Παρασκευάζεται στην Ιταλία.

SAKE:

Απόσταγμα ρυζιού. Παρασκευάζεται στην Ιαπωνία.

SALZBURGER-MOZARTALLER:

Λικέρ με βάση παραδοσιακή Αυστριακή συνταγή σοκολάτας. Παρασκευάζεται φυσικά στην Αυστρία.

SAMBUCA:



Η Sambuca είναι ένα αρωματικό λικέρ με βάση το γλυκάνισο και θάμνους. Επιπλέον προσθέτουν ζάχαρη και ένα μυστικό συνδυασμό από βότανα και καρυκεύματα. Πίνετε ευχάριστα με 3 κόκκους espresso που ολοκληρώνουν την γεύση και τρώγονται μαζί αφού έχουν παραμείνει για λίγο στο ποτήρι με την Sambuca να φλέγεται. Η Sambuca διατίθεται σε 1)White Sambuca, 2)Black Sambuca, 3)Green Sambuca, 4)Red Sambuca, 5)Blue Sambuca, 6)Gold Sambuca. Οι δημοφιλέστερες ποικιλίες είναι η λευκή και η μαύρη. Η λευκή θεωρείται πιο ελαφριά από την μαύρη. Η Sambuca είναι Ιταλικό προϊόν και μοιάζει πάρα πολύ με το δικό μας το ούζο.

Μερικές από τις γνωστότερες μάρκες είναι Molinari, Luxardo, Romana.

SANGRITA:

Αρωματικός καυτός Μεξικάνικος χυμός φρούτων και λαχανικών με βότανα, μπαχαρικά και συνήθως τσίλι.

SANGRIA:

Η Sangria είναι ένα αρωματισμένο κρασί που φτιάχνεται στην Ισπανία και περιέχει:

- Κόκκινο κρασί
- Κομμένα φρούτα
- Ζάχαρη
- Μικρή ποσότητα brandy ή triple sec

Τα συστατικά στη Sangria ποικίλουν, ιδιαίτερα στον τύπο φρούτων που χρησιμοποιούνται και στο είδος ποτών που προστίθενται. Λευκό κρασί μπορεί να χρησιμοποιηθεί αντί για κόκκινο και το αποτέλεσμα που έχουμε λέγεται sangria blanco. Στη βόρεια Ισπανία η Sangria ονομάζεται zurra και φτιάχνεται από ροδάκινα και νεκταρίνια.

Πολύ κρίσιμο για την παρασκευή επιτυχημένης Sangria είναι να αφήσουμε αρκετό χρόνο ώστε η γεύση των φρούτων να αναμιχθεί με τα υπόλοιπα συστατικά. Η προετοιμασία περιλαμβάνει κόψιμο των φρούτων σε μικρές φέτες ή μικρούς κύβους, μετά ανακατεύουμε τα υπόλοιπα συστατικά και το τοποθετούμε στο ψυγείο για αρκετές ώρες. Μετά τοποθετούμε πάγο και λίγη σόδα αν επιθυμούμε και η Sangria είναι έτοιμη για σερβίρισμα.

Επίσης πολύ σημαντικό είναι η ποιότητα του κρασιού που θα χρησιμοποιήσουμε διότι το κρασί είναι το κύριο συστατικό, οπότε όσο καλό θα είναι το κρασί τόσο καλή θα γίνει και η Sangria.

Η Sangria παρουσιάστηκε στο Αμερικάνικο κοινό στο Ισπανικό περίπτερο στην Παγκόσμια έκθεση της Νέας Υόρκης το 1964.

SASSOLINO:

Ιταλικό ποτό με βάση το γλυκάνισο.

SCOTCH WHISKY:

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΟΥΙΣΚΙ ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ ΤΟΝ 19ο ΑΙΩΝΑ

Η ιστορία του ουίски είναι η ιστορία ενός λαού που είδαν τους εαυτούς των να έχουν το αναφαίρετο δικαίωμα της γενναιοδωρίας της φύσης. Η απόσταξη ήταν τόσο μέσα στη ζωή τους, όσο και η συγκομιδή των καρπών, η φροντίδα των ζώων στους λόφους και το ψάρεμα του σολομού στα ποτάμια. Για πολλούς αιώνες κράτησαν το ουίски για τους εαυτούς τους αποστάζοντας κυρίως για δική τους χρήση, μετατρέποντας το κριθάρι από τη συγκομιδή τους, τον φυτάνθρακα από τους λόφους και τα καθαρά νερά από τα ρυάκια σε "νερό της ζωής".

Οι ρίζες του ποτού καλύπτονται από μυστήριο. Όταν η πάχνη δεν κυλάει από την θάλασσα, μπορείς να φανταστείς ότι βλέπεις από το Mull του Kintyre στη Σκωτία, τις άσπρες φάρμες στους πράσινους λόφους της Ιρλανδίας. Στους σκοτεινούς χρόνους του Μεσαίωνα οι δύο χώρες ενώθηκαν και πλησίασαν η μια την άλλη μοιράζοντας μια κοινή θρησκεία που σφυρηλατήθηκε από τις Χριστιανικές ιεραποστολές, καθώς επίσης και μια κοινή γλώσσα, τα Gaelic (κέλτικη γλώσσα). Δεν πρέπει να αναρωτιέται λοιπόν κανείς γιατί η τέχνη της

απόσταξης ήταν κοινή και για τις δύο χώρες. Όμως, σε ποια από τις δύο πρωτοξεκίνησε, οι ιστορικοί συνεχίζουν να διαφωνούν.

Η λέξη "whisky" είναι παραφθορά του "uisge beatha" που στην γλώσσα των Gaelic σημαίνει "νερό της ζωής", όπου τα ισοδύναμα που ξεφυτρώνουν στις άλλες γλώσσες, συμπεριλαμβανομένου και του λατινικού "aqua vitae", του γαλλικού "eau de vie", μπορεί να είναι συναφή. Σταδιακά η λέξη "uisge" παραφθάρηκε σε "usky", οπότε εντέλει καταλήξαμε στην λέξη whisky.

Η παλαιότερη γραπτή αναφορά χρονολογείται πίσω στο τέλος του Μεσαίωνα. Στις αρχές του 16ου αιώνα, φαίνεται ότι το ουίσκι είχε γίνει ποτό ισάξιο ενός βασιλιά, έκτοτε, απολαμβάνει μέχρι σήμερα την βασιλική προστασία.

Το πνευματικό σπίτι της απόσταξης στη Σκωτία σίγουρα πρέπει να είναι τα Highlands. Η περιοχή οριοθετείται νοητά στα βόρεια, αν τραβήξουμε μια γραμμή μεταξύ Greenock και Dundee. Κανένας επισκέπτης δεν μπορεί να μην εντυπωσιαστεί από τα επιβλητικά βουνά, τις σιωπηλές λίμνες, τις άδειες κοιλάδες και τα γεμάτα με θαλασσινή πάχνη νησιά. Αυτή η ίδια απουσία ανθρώπων -παρόλο που δεν ήταν πάντα ερημωμένη- καλλιεργεί ένα πνεύμα εξερεύνησης και έναν αέρα καθαρότητας στον επισκέπτη, αυτή ακριβώς την ατμόσφαιρα των Highlands. Πάνω απ' όλα, είναι και απομακρυσμένη περιοχή. Τον 18ο αιώνα η αίσθηση της απομόνωσης ήταν πιο έντονη. Οι επισκέπτες ήσαν σπάνιοι, κυρίως τυχοδιώκτες και Άγγλοι στρατιώτες. Μετά την συνθήκη της ένωσης του 1707, όπου ενώθηκαν το Αγγλικό με το Σκοτσέζικο κοινοβούλιο σε ένα του Ηνωμένου Βασιλείου και την αποτυχία της στάσης των Ιακωβιτών το 1715, έγιναν απόπειρες να ανοιχτούν τα Highlands. Μπορεί κανείς ακόμα να δει τους δρόμους, ένα δίκτυο από στρατιωτικές διαδρομές, χτισμένο από τον στρατηγό Wade, με πρόθεση να ελέγχει τις επαναστατικές συμμορίες και τοποθεσίες όπως το Fort Augustus, το Fort George και Fort William, σε αυτά τα παραγμένα χρόνια. Πρόκειται για μεγάλα επιτεύγματα της μηχανικής, αλλά εξ αιτίας της μορφολογίας της περιοχής, μόνον εν μέρει καλύφθηκε η περιοχή. Εκτεταμένες περιοχές παρέμειναν απροσπέλαστες στους απέξω.

Of the Art of Distillation.

A hot still



- A. Furnace or hot still where the spirit is distilled.
- B. The still.
- C. The hot air filled with cold water to temper the spirit and to cool the water and to cool the spirit.
- D. A pipe of lead or iron, to collect the spirit.
- E. The spirit is collected in this vessel.

How to make Aqua vitae out of Beer.

Η παραγωγή του ουίσκι φορολογείτο ήδη από την εποχή του Σκοτσέζικου Κοινοβουλίου. Όταν όμως το Βρετανικό κοινοβούλιο αποφάσισε να θεσπίσει ανάλογο του Αγγλικού φόρου στο φυτωμένο κριθάρι και στη Σκωτία, τότε πραγματικά άρχισε η μεγάλη εποχή της παράνομης απόσταξης και λαθρεμπορίας ουίσκι. Το παράνομο ουίσκι ήταν ανώτερης ποιότητας από το νόμιμο, επειδή οι νόμιμοι παραγωγοί, για να κρατήσουν τον φόρο χαμηλό, χρησιμοποιούσαν μεγάλες ποσότητες φρέσκου κριθαριού. Και επειδή ακριβώς τα Highlands ήταν απροσπέλαστα, έγιναν το κέντρο παραγωγής του παράνομου ουίσκι.

Το ανεπιθύμητο καθήκον του κλεισίματος των παράνομων αποστακτηρίων το είχαν οι τελώνες. Οι ντόπιοι τους ξεγελούσαν και μετέφεραν παράνομα το παράνομο ουίσκι τους στα πεδινά της Σκωτίας και στην Αγγλία. Χιλιάδες γαλόνια μεταφέρθηκαν με ασκούς και τσίγκινα κάνιστρα, κρυμμένα μέσα στα ογκώδη ρούχα των γυναικών.

Μια από τις πιο διάσημες γυναίκες λαθρεμπόρων ήταν και η Helen Cumming, της οποίας ο σύζυγος John ίδρυσε το αποστακτήριο Cardhu στο Knockando του Morayshire. Επειδή δεν υπήρχαν πανδοχεία στην περιοχή, οι κρατικοί υπάλληλοι που επισκεπτόντουσαν την περιοχή, έβρισκαν κατάλυμα στο αγρόκτημά τους. Όπως λέει η τοπική παράδοση, μόλις τους σερβίριζε το φαγητό στο τραπέζι έτρεχε κρυφά στον στάβλο και ύψωνε στη στέγη μια κόκκινη σημαία για να προειδοποιήσει τον κόσμο για την παρουσία των εφοριακών. Ολόκληρη η περιοχή ήταν ένα δίκτυο παράνομης παραγωγής ουίσκι.

Η Σκοτσέζικη λαϊκή παράδοση είναι γεμάτη με ιστορίες που παραπλανούνται οι τελώνες. Σε μια τέτοια ιστορία αναφέρεται ότι μια ομάδα από τελώνες αφού κατάσχεσε ένα βαρέλι με ουίσκι, βρήκε κατάλυμα σε ένα παραπλήσιο καπηλειό. Οι λαθρέμποροι όμως από το υπόγειο άνοιξαν μια τρύπα και μετάγγισαν όλο το ουίσκι σε δικό τους βαρέλι. Τα παράνομα αποστακτήρια τα έστηναν στα πιο απίθανα μέρη, από τις σπηλιές τις δυτικής ακτής μέχρι ακόμα και στο υπόγειο της εκκλησίας Free Town στην κεντρική οδό του Εδιμβούργου. Μερικές φορές τα πράγματα γινόντουσαν βίαια: πιάνανε τους τελώνες, τους φιμώνανε, τους δωροδοκούσαν, καμιά φορά τους σκοτώνανε. Αλλά η παράνομη απόσταξη δεν θεωρείτο σαν ένα σοβαρό έγκλημα στην συνείδηση του κόσμου. Οι τοπικοί άρχοντες συχνά βάζανε τα χαμηλότερα πρόστιμα στους παραβάτες. Οι κυβερνητικές προσπάθειες να ελέγξει την παράνομη απόσταξη πάντα έκαναν τα πράγματα χειρότερα. Ο φόρος στο ουίσκι που είχε τελικό προορισμό την Αγγλία έφτανε σε τέτοια επίπεδα, που στο τέλος έκανε ζημιά στο εμπόριο του νόμιμου ουίσκι των πεδινών. Στα βουνά όμως η παραγωγή του παράνομου ουίσκι συνεχιζότανε ασταμάτητα. Ο εξοπλισμός ήταν απλοϊκός και εύκολος στην αποσυναρμολόγηση, στην περίπτωση που έπρεπε να αλλάξουν τοποθεσία βιαστικά. Κρίσιμο στην απόσταξη ήταν το λεγόμενο "σκουλήκι", ο χάλκινος αυλός που συμπύκνωνε τους ατμούς του αλκοόλ μετά τον βρασμό σε υγρό. Όταν ο αυλός έφτανε στο τέλος της χρήσιμης ζωής του, δεν ήταν ασυνήθιστο ο ιδιοκτήτης του να καταγγέλλει στις αρχές την ύπαρξη του αποστακτήρα, για να καρπωθεί την αμοιβή και στη συνέχεια με τα χρήματα να φτιάξει νέο αυλό και ξαναστήσει νέο αποστακτήριο!

Η παραγωγή του ουίσκι βοηθούσε την αγροτική οικονομία, αλλά και ένα κομμάτι της πήγαινε στην οικογενειακή κατανάλωση. Μια κούπα ουίσκι ζέσταινε τα πνεύματα σε αυτό το κρύο και υγρό κλίμα. Το πίνανε είτε σκέτο, είτε με νερό, αλλά επίσης το ανακατεύανε με νερό και μέλι, ή γάλα και μέλι, ή ζάχαρη και βούτυρο που το καίγανε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη με αυτό. Ουίσκι με ζάχαρη και καυτό νερό, το λεγόμενο "whisky toddy", ήτανε συνηθισμένο ποτό στη Σκωτία του 18ου αιώνα, ιδιαίτερα στα πεδινά. Μόλις το 1823 ένας νέος νόμος που ψηφίστηκε από το κοινοβούλιο είχε θετική επίδραση τόσο στο κόστος όσο στα ποσά φορολόγησης και έκανε το νόμιμο παραγόμενο ουίσκι μια συμφέρουσα λύση για πολλούς από τους ορεσίβιους

Σκοτσέζους. Ήταν καιρός, γιατί εκείνη την εποχή το παράνομο ουίσκι ήταν τόσο σύνθητες, που περισσότερο από το μισό αλκοόλ που αναλίσκονταν προερχόταν από λαθρέμπορους. Την χρονιά που εφαρμόστηκε ο νόμος, είχαν αναφερθεί 14,000 κλεισίματα παράνομων αποστακτήρων, αριθμός που δείχνει πόσος μεγάλος ήταν ο αριθμός εκείνων που ποτέ δεν ανακαλύφθηκαν. Παρόλο που δεν φάνηκε εκείνη τη χρονιά, η εποχή του παράνομου ουίσκι πλησίαζε στο τέλος της και μια νέα εποχή ξεκινούσε. Μετά μάλιστα και από τον σχετικό νόμο που επέβαλε να παραμένει στα εργαστήρια απόσταξης μόνιμα τελωνειακός υπάλληλος, ο "εχθρός" εδραίωσε τη θέση του. Έτσι, από το σκανδαλώδες αριθμό των 14,000 παράνομων εργαστηρίων το 1823, φτάσαμε μόλις στα 6 το 1874.

Η απόσταξη στη Σκωτία παρέμενε μια προέκταση της αγροτικής ζωής ακόμη και στα μέσα του 19ου αιώνα. Ήρθε όμως η εφεύρεση του "ενεργού αποστακτήρα" να φέρει την επανάσταση στην τεχνική της απόσταξης και να θέσει τα θεμέλια της βιομηχανίας, όπως είναι μέχρι σήμερα.

Από μια ειρωνεία της τύχης, πατέρας αυτής της εφεύρεσης (το 1830) ήταν ένας τελώνης, ο Aeneas Coffey, πρώην γενικός ελεγκτής τελώνης στην Ιρλανδία. Ο αποστακτήρας τύπου Coffey όπως έγινε γνωστός, είχε μερικά σημαντικά πλεονεκτήματα σε σχέση με το παραδοσιακό αποστακτήρα. Μπορούσε να παράγει ουίσκι γρηγορότερα, σε μεγαλύτερες ποσότητες και φτηνότερα, η δε παραγωγή ήταν συνεχής και όχι όπως μέχρι τότε, σε δόσεις. Τέλος, επίσης σημαντικό, μπορούσε να εγκατασταθεί οπουδήποτε ακόμη και σε αστικές περιοχές στα πεδινά, επειδή σε αντίθεση με την παραδοσιακή απόσταξη, το τελικό προϊόν δεν εξαρτιόταν πλέον από το "κατάλληλο" κλίμα, το νερό ή τον φυτάνθρακα, για να διατηρείται μια σταθερή ποιότητα. Το ουίσκι πλέον μπορούσε να παραχθεί από φυτρωμένο ή όχι κριθάρι ζυμωμένο και με άλλα δημητριακά και ήταν εντελώς διαφορετικό από το malt whisky, το οποίο παρασκευαζόταν αποκλειστικά από φυτρωμένο κριθάρι. Αυτό το ουίσκι έγινε γνωστό σαν grain whisky.

Δεν πέρασε πολύς καιρός και φάνηκαν τα πρώτα δημιουργικά μυστά, που άρχισαν να πειραματίζονται με το ανακάτεμα ουίσκι malt με ουίσκι grain. Το 1860 έγινε αποδεκτό νομοθετικά το ανακάτεμα του ουίσκι (blending) από διαφορετικά αποστακτήρια. Η εξορρόηση "γεμάτων" ουίσκι από τα Highlands με πιο "ελαφρά" ουίσκι από τα πεδινά, επέτρεψε να γεννηθούν χαρακτηριστικές μάρκες (blended whiskies) που είχαν συγκεκριμένα και σταθερά χαρακτηριστικά μέσα στο χρόνο, και αναμφίβολα είχαν μεγαλύτερη απήχηση στο ευρύ κοινό.

KΑΤΗΓΟΡΙΕΣ :

α) SCOTCH

β) IRISH

γ) ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ ή BOURBON

δ) CANADIAN ή RYE

ε) TENNESSEE

Πριν αναφερθούμε λεπτομερέστερα στις διάφορες κατηγορίες ουίσκι αξίζει να κάνουμε ειδική αναφορά στο blending.

Blending

Το blending -χωρίς υπερβολές- είναι ιεροτελεστία. Ο... αρχιερέας (Blender Master) βασιζέται στη γεύση, στην όσφρηση και στο ένστικτο. Δοκιμάζει δεκάδες ή και εκατοντάδες ουίσκι διαφόρων τύπων (malt, grain, ήδη αναμεμιγμένα ή single) και αποφασίζει ποια θα μπουν στο μίγμα και σε ποια ποσότητα. Οι δοκιμές γίνονται σε χώρο μακριά από το αποστακτήριο για να μην επηρεάζεται από τη μυρωδιά του.

SCOTCH(Σκωτσέζικο ουίσκι)



Malt λέγεται το ουίσκι που παράγεται αποκλειστικά από κριθάρι. Στην πράξη οι έννοιες malt και scotch ταυτίζονται αφού στην Σκωτία παράγεται σχεδόν αποκλειστικά malt και αντιστρόφως, το malt παράγεται σχεδόν αποκλειστικά στη Σκωτία. Από 10 κιλά κριθάρι βγαίνουν μετά βίας τρία λίτρα ουίσκι. Μέρος αυτών των τριών λίτρων θα εξατμιστεί κατά την παλαίωση. Υπολογίζεται ότι στον ουρανό της Σκωτίας εξατμίζονται ετησίως 12 εκατομμύρια λίτρα ουίσκι!

Το κριθάρι, μετά από αυστηρή διαλογή, μπαίνει σε δεξαμενές και πλένεται για 2, 3 ή και 4 μέρες. Εκτός από το ότι καθαρίζεται απορροφά νερό και οξυγόνο. Μετά τοποθετείται σε χώρο με πέτρινο δάπεδο και θερμοκρασία 15-18 ο C όπου οι σπόροι βλασταίνουν. Ένα κριτήριο -σύμφωνα με τους μαστόρους- για το αν η βλάστηση είναι επαρκής είναι "να μπορείς με ένα φυτρωμένο σπυρί να γράψεις το όνομά σου στον τοίχο" (Τώρα δεν ξέρουμε αν ο πατέρας του κανόνα αυτού λεγόταν John Lord ή Maximilian Fillingstone).

Το επόμενο βήμα είναι η φρύξη. Στη Σκωτία γίνεται σε φούρνο όπου, στον ίδιο χώρο με τα φύτρα καίει και η φωτιά από τύρφη. Ο υγρός, ελαιώδης καπνός της τύρφης διαποτίζει το μίγμα και δίνει χαρακτηριστικό άρωμα στο ουίσκι. Η διαφορά στο ουίσκι από τις διάφορες περιοχές της Σκωτίας οφείλεται στο βαθμό της έκθεσης στον καπνό αυτόν.

Μετά τη φρύξη το μίγμα αλέθεται και ανακατεύεται με καυτό νερό σε δεξαμενές ώσπου να γίνει πολτός. Στο στάδιο αυτό μπορούν να προστεθούν και άλλα δημητριακά χωρίς βλαστό (σίταρι, καλαμπόκι, σίκαλη) και έτσι παράγεται το Grain Whisky (το οποίο στη Σκωτία αποτελεί εξαίρεση). Ο πολτός αυτός λέγεται wort. Το wort ζυμώνεται με τη βοήθεια μυκήτων σε άλλες δεξαμενές και παίρνουμε το wash, που μοιάζει πολύ με μπύρα και περιέχει περίπου 5 αλκοολικούς βαθμούς. Το μίγμα αυτό αποστάζεται με τη μέθοδο Pot Still .

Το ουίσκι που βγαίνει με την απόσταξη παλαιώνεται αποκλειστικά σε δρύινα βαρέλια που πριν περιείχαν σέρι ή ρούμι ή bourbon. Για τα single malt η παλαίωση διαρκεί τουλάχιστον 5 χρόνια (πολλοί θεωρούν ότι η ελάχιστη επιτρεπόμενη διάρκεια θα έπρεπε να είναι η δωδεκαετία) ενώ για τα blended τουλάχιστον τρία.

Σήμερα είναι από όλους αποδεκτό ότι σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αρώματος και της γεύσης τα malt whisky της Σκωτίας, θα μπορούσαν να ταξινομηθούν σε τέσσερις (4) μεγάλες περιοχές παραγωγής, με μια μεγάλη υποομάδα του Speyside (περιοχή των Highlands) που θα μπορούσε ίσως να αποτελεί και ξεχωριστή ομάδα. Οι περιοχές αυτές είναι :

- **Highlands , (Speyside),**
- **Lowlands ,**
- **Islands(Islay, Isle of Mull, Isle of Jura, Isle of Sky, Isle of Arran)**
- **Campeltown**

Θα μπορούσε να γράψει κανείς ολόκληρα βιβλία για τις ιδιαιτερότητες της κάθε περιοχής και τα αποστακτήρια που βρίσκονται εκεί. Πρόθεση μου είναι να δώσω μια γενική ενημέρωση για την γεωγραφική κατανομή του χώρου όπου υπάρχουν αποστακτήρια στην Σκωτία σήμερα και να αναφέρω μερικά από αυτά.

Στα **Highlands** βρίσκονται πάνω από 50 αποστακτήρια και αποτελούν το κύριο μέρος παραγωγής whisky στην Σκωτία, αν συμπεριλάβουμε και το Speyside. Βόρεια της λίμνης του Lochness και της πόλης Inversess, που είναι η πρωτεύουσα των Highlands, βρίσκονται γύρω στα 10 αποστακτήρια με πιο γνωστό το Glenmorangie, το οποίο είναι και ένα από τα πιο δημοφιλή malt whisky. Το βορειότερο αποστακτήριο είναι στο λιμάνι Wick το Old Putney.

Το πιο ακριβό malt whisky που πουλήθηκε ποτέ παράχθηκε μερικά μίλια βόρεια από το Glenmorangie (το λιβάδι της ηρεμίας - Glen of tranquillity στα Κέλτικα) στο αποστακτήριο Dalmore. Υπάρχουν σήμερα 11 με 12 μπουκάλια 64 ετών Dalmore single malt whisky και ένα ανοίχτηκε σε ένα ξενοδοχείο λίγο έξω από το Λονδίνο για £32000!

Το **Speyside** είναι το Άγιο Όρος του whisky, καθώς οδηγεί κανείς στους μικρούς επαρχιακούς δρόμους, μικρά αποστακτήρια ξεπροβάλλουν από τους λόφους με τις παγόδες τους και τις καμινάδες. Τα Macallan, Glenfarclas, Edradour (το μικρότερο αποστακτήριο της Σκωτίας), Aberlour, Glenfiddich και δεκάδες άλλα βρίσκονται σε αυτή την περιοχή. Το whisky, αυτής της περιοχής, έχει έντονο άρωμα και γεύση από τα φρούτα και είναι από τα πιο πολύπλοκα στην Σκωτία.

Τα **Lowlands**, έχουν σήμερα λιγότερο από 10 αποστακτήρια. Κάποτε η περιοχή ήταν από τις μεγαλύτερες σε παραγωγή whisky, που προοριζόταν για blended whisky. Μερικά από τα αποστακτήρια που έχουν κλείσει έχουν δώσει μερικές από τις καλύτερες εμφιαλώσεις που αλλάζουν χέρια για εκατοντάδες λίρες.

Τα **Islands**, τα νησιά της Σκωτίας παράγουν κατά της άποψή μου το πιο ιδιαίτερο whisky του κόσμου. Το Islay, ένα δυτικό νησί πάνω από την βόρεια Ιρλανδία, έχει μερικά από τα πιο διάσημα και καλύτερα αποστακτήρια του κόσμου: Ardbeg, Bowmore, Bruichladdich, Lagavulin, Laphroig, Caol Ila, Bunnahabhain και το Port Ellen που έκλεισε στις αρχές της δεκαετίας του 80.

Το **Campeltown**, έχει δύο εναπομείναντα αποστακτήρια και έχουμε τη χαρά να εισάγουμε αποκλειστικά το μοναδικό Springbank single malt whisky. Κάποτε στην περιοχή υπήρχαν πάνω από 30 αποστακτήρια.

Είναι πραγματικά απίστευτος ο κόσμος του whisky και πιστεύω είναι από τις μοναδικότερες εμπειρίες η επίσκεψη των περιοχών που ανέφερα. Είναι δύσκολο να καταλάβει κανείς πως οι περιοχές με το μικρο-κλίμα τους επιδρούν τόσο καταπληκτικά στην γεύση, στο άρωμα και στην ποιότητα του whisky κατά την διάρκεια της παλαίωσης του μέσα σε δρύινα βαρέλια.

IRISH(Ιρλανδέζικο Ουίσκυ)



Το Irish Whiskey περιέχει και άλλα δημητριακά εκτός από κριθάρι αλλά η κυριότερη διαφορά του από το Σκωτσέζικο είναι ότι στον χώρο τής φρύξης δεν καίγεται τύρφη και έτσι δεν καπνίζεται. Αποστάζετε και αυτό με τη μέθοδο Pot Still. Παλαιώνεται για 3 τουλάχιστον χρόνια σε δρύινα βαρέλια που πριν περιείχαν bourbon ή σέρι ή ρούμι.

Bourbon (Μπέρμπον)(ΗΠΑ)



Σχεδόν ταυτίζεται με τον όρο Kentucky Whiskey μια και πρωτοαποστάχθηκε (και συνεχίζει να παράγεται κυρίως) εκεί αλλά σημαίνει το ουίσκι που βγαίνει τουλάχιστον κατά 51% (συνήθως περισσότερο) από καλαμπόκι. Στο καλαμπόκι οφείλει τη χαρακτηριστική γεύση του. Παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια για 4 τουλάχιστον χρόνια.

CANADIAN(Καναδέζικο Ουίσκυ)



Η απόσταξη ουίσκι στον Καναδά ουσιαστικά άρχισε την περίοδο τής ποτοαπαγόρευσης στις ΗΠΑ, με σκοπό να τροφοδοτήσει την παράνομη αγορά. Ουσιαστικά πρόκειται για Rye Whisky. Η απόσταξη στον Καναδά γίνεται συνήθως με τη μέθοδο Patent Still. Παλαιώνεται για 3 τουλάχιστον χρόνια σε δρύινα βαρέλια που περιείχαν πριν bourbon.

& Rye

51% τουλάχιστον από σίκαλη. Παράγεται στο Κεντάκι, στην Ινδιάνα, στο Οχάιο, στην Καρολίνα κ.α.

Tennessee



Θεωρείται από πολλούς υποκατηγορία bourbon. Άλλοι βρίσκουν την ταύτιση αυτή ιεροσυλία. Περιέχει μεν 51% καλαμπόκι αλλά κατά τη ζύμωση προστίθεται ζύμη από παλαιότερη ζύμωση, είναι δηλαδή sour mash. Μετά την απόσταξη περνά από φίλτρο ενεργού φυτικού άνθρακα. Παλιώνεται σε δρύινα βαρέλια για 5 τουλάχιστον χρόνια.

Korn

80% τουλάχιστον από καλαμπόκι.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ

- **Pot Still**

Γίνεται διπλή (καμιά φορά και τριπλή) απόσταξη. Από την πρώτη απόσταξη παίρνουμε το Low Wine. Η δεύτερη απόσταξη (του Low Wine) στην αρχή (head) μάς δίνει μεγάλη περιεκτικότητα και στο τέλος (tail) μικρή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Κρατείται μόνο η μέση (heart) που περιέχει περίπου 65 αλκοολικούς βαθμούς. Αυτό το απόσταγμα αραιώνεται πριν μπει για παλαίωση με νερό πηγής (η ποιότητα τού οποίου παίζει μεγάλο ρόλο στο τελικό αποτέλεσμα). Με απόσταξη Pot Still παράγεται το Σκωτσέζικο και Ιρλανδέζικο Ουίσκι.

- **Patent Still**

Μία συνεχής απόσταξη απ' την οποία κρατούμε όλα τα μέρη. Δίνει απόσταγμα 90-95 αλκοολικών βαθμών το οποίο αραιώνεται με νερό. Με τη μέθοδο αυτή παράγεται το Αμερικάνικο και Καναδέζικο Ουίσκι.

Μυστικά Γευσιγνωσίας

Το single malt whisky, είναι ίσως το πιο πολύπλοκο ποτό που υπάρχει καθώς έχουν βρεθεί πάνω από 500 χημικές ενώσεις, οι οποίες μυστηριωδώς παράγονται από τρία μόνο συστατικά, κατά την περίοδο της ωρίμανσης μέσα στο βαρέλι. Τα τρία αυτά συστατικά είναι το νερό, κριθάρι και μαγιά. Το single malt whisky δεν έχει τίποτε άλλο. Το blended whisky αντίθετα αποτελείται από 6 έως 40 διαφορετικούς τύπους whisky διαφορετικής ηλικίας συνήθως και παίρνει μια οποιαδήποτε ονομασία. Όσον αφορά τα συστατικά του blended whisky αυτά μπορεί να είναι διάφορα δημητριακά, συμπεριλαμβανομένου καλαμποκιού και σίκαλης!... Στην Ελλάδα οι Έλληνες πίνουν κατά 95% και πλέον blended whisky.

Για να απολαύσει κανείς την πολυπλοκότητα του single malt whisky, θα πρέπει να μνηθεί σε ορισμένα από τα μυστικά του. Χρειάζονται κάποια πολύ βασικά συστατικά για να είναι επιτυχημένη η δοκιμασία του αρώματος και της γεύσης ενός malt whisky. Το πιο βασικό είναι να διαθέτει κανείς κατάλληλο ποτήρι (nose glass) που ο ιδιαίτερος σχεδιασμός του βοηθά το αισθητήριο της οσμής, που ο καθένας διαθέτει σε διαφορετικό βαθμό. Ένας από τους μύθους που κάποτε πίστεψα και εγώ πριν χρόνια, είναι ότι το whisky δεν πρέπει να αναμιχθεί με νερό ή πάγο. Οι μεγαλύτεροι χημικοί των αποστακτηρίων προτείνουν το whisky να έχει 20% οινόπνευμα μετά την

αραίωση του με νερό ή πάγο για να απελευθερωθούν οι εστέρες και τα αρώματα. Η ποιότητα του νερού παίζει μεγάλο ρόλο στην δοκιμασία και καλό είναι να χρησιμοποιείται από την βρύση που είναι χλωριωμένο.

Μερικά πολύ βασικά στοιχεία μιας δοκιμασίας και εκτίμησης ενός malt είναι :

- Εμφάνιση
- Άρωμα
- Αίσθηση που αφήνει στον ουρανίσκο
- Τελείωμα (πόσο κρατά η γεύση του)

Εμφάνιση - Χρώμα

Το single malt whisky αμέσως μετά την δεύτερη απόσταξη είναι άχρωμο σαν το νερό. Στην Ιρλανδία χρησιμοποιούν τρεις αποστάξεις για την παραγωγή whisky και σε άλλες περιοχές του κόσμου κυμαίνονται ανάλογα με την παράδοση που κρατούν. Το χρώμα το whisky το παίρνει από το δρύινο βαρέλι μέσα στο θα ζήσει και θα αναπνεύσει για μερικά η πάρα πολλά χρόνια. Όπως είναι φυσικό ανάλογα με το βαρέλι και τον χρόνο παραμονής του whisky στο βαρέλι το χρώμα θα είναι διαφορετικό. Ένα whisky τριών ετών και έχει ωριμάσει σε βαρέλι που είναι για bourbon, μια φορά πριν χρησιμοποιηθεί για whisky (που συνήθως είναι ο κανόνας) θα πρέπει να έχει πάρα πολύ ανοιχτό χρώμα. Βέβαια τα γνωστά στην Ελληνική αγορά blended whisky είναι αρκετά σκουρόχρωμα αν και πολύ νέα. Το μυστικό είναι ότι χρησιμοποιούν καραμελοϊδείς χρωστικές ουσίες για να δώσουν το αποτέλεσμα που βλέπουμε κάθε μέρα στα μπαρ και κάβες.

Άρωμα - Οσμή

Οι επαγγελματίες γευσιγνώστες, δοκιμαστές και managers των αποστακτηρίων whisky, πολύ σπάνια θα δοκιμάσουν το single malt whisky! Η οσμή του από μόνη της δίνει τόσο πολύ μεγάλο όγκο πληροφορίας που μπορούν να είναι σίγουροι αν κάποιο whisky ωριμάζει ικανοποιητικά και μπορεί να εμφιαλωθεί στα 15 ή 20 χρόνια και να δώσει κάτι μοναδικό.

Το single malt whisky, δίνει μια απίστευτα μεγάλη ποικιλία από αρώματα που μπορούν να χωριστούν σε μερικές βασικές κατηγορίες γευστικών χαρακτηριστικών: φαινορικά (ιώδιο, καπνός, αλατώδες και τυρφώδες), εστερικά (φρούτα, λεμόνι), γλυκά (μέλι, βανίλια), ελαιώδη (βούτυρο, κρέμα) και χυλώδη (δρυς).

Γεύση

Η γεύση που θα δώσει το malt whisky, στον ουρανίσκο δεν είναι πάντα αυτή που θα μπορεί να διαπιστώσει κανείς με την οσμή. Μπορεί όμως και να είναι πολύ παρόμοια. Κυριαρχούν παρόμοια γευστικά χαρακτηριστικά όπως και στο άρωμα και φυσικά κάθε γεωγραφική περιοχή συγκεντρώνει κάποια από τα ιδιαίτερα αυτά χαρακτηριστικά.

Τελείωμα

Τελείωμα, μερικών malt whisky η γεύση χάνεται αμέσως. Μερικά άλλα αφήνουν ένα πολύ όμορφο αίσθημα μοναδικής γεύσης. Κανένας μέχρι σήμερα δεν έχει μπορέσει να εξακριβώσει γιατί συμβαίνει αυτό.

Η έρευνα γύρω από την χημεία του malt whisky είναι ακόμη σε πολύ πρωταρχικό στάδιο. Είναι πράγματι μαγεία πως από τα τρία απλά συστατικά νερό, κριθάρι και μαγιά μπορεί να δοθεί τόση πολυπλοκότητα σε άρωμα και γεύση. Πριν γνωρίσω το single malt whisky η εντύπωση που είχα ήταν πως πρέπει να πάρω μια βαθιά αναπνοή πριν πω μια γουλιά, γιατί το αίσθημα στον ουρανίσκο και οισοφάγο δεν ήταν και το πιο ευχάριστο και οι γκριμάτσες στο πρόσωπο ούτε λίγες. Με την πρώτη γουλιά single malt whisky, που ήπια κάποτε δεν κοίταξα πίσω .

SECRETAT:

Γαλλικό πικρό ποτό.

SHAUMWEINE:

Γενική ονομασία για τα κρασιά που αφρίζουν, είτε λόγω της φυσικής ζυμώσεως(μέθοδος «champenoise»), είτε λόγω προσθήκης ανθρακικού (μέθοδος « charmat»), η πρώτη μέθοδος είναι βέβαια προτιμότερη. Τα χρησιμοποιημένα είδη κρασιών και ο χρόνος αποθήκευσης προσδιορίζουν την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Υπάρχουν τα Brut de brut (πολύ ξηρό) έως doux (γλυκό). Μεγαλύτερες χώρες παρασκευής είναι η Γαλλία, η Γερμανία, η Ιταλία και η Ισπανία.

SHERRY:

Τα επιδόρπια κρασιά Σέρι παρασκευάζονται στην περιοχή της πόλης Jerez La Frontiera στην περιοχή της Ανδαλουσίας της Ισπανίας με τον παρακάτω τρόπο: Τα σταφύλια πατιούνται από τους εργάτες με τα πόδια. Ο μούστος που μαζεύεται αποθηκεύεται σε βαρέλια ανοιχτά, όπου και γίνεται η ζύμωση. Το περίεργο είναι ότι δημιουργούνται διαφορετικές ποιότητες κρασιών, το είδος των οποίων δεν το γνωρίζει ούτε ο ίδιος ο παραγωγός.

Προς το τέλος της ζύμωσης ξεχωρίζουν τις ποιότητες του κρασιού και τις εμπλουτίζουν με μπράντι, που προέρχεται από σταφύλια της ίδιας περιοχής. Τα καλύτερα ποιοτικά κρασιά τα εμπλουτίζουν με λιγότερο μπράντι. Όλη αυτή η διαδικασία γίνεται στους αμπελώνες. Μετά μεταφέρονται τα βαρέλια στην πόλη Jerez, για να ακολουθήσει δεύτερη ζύμωση, με την βοήθεια διαφόρων μυκήτων που παρουσιάζονται στον εμπλουτισμένο μούστο. Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί παλαιώνει μέχρι και δέκα χρόνια με την περίφημη μέθοδο Solera.

Παλαίωση με τη μέθοδο Solera

Τα βαρέλια τοποθετούνται σε υπόγεια σε τρεις - τέσσερις σειρές, η μία πάνω από την άλλη, ώστε η επάνω σειρά να έχει το νεότερο κρασί και η κάτω το παλαιότερο. Από την κατώτερη σειρά λαμβάνεται κρασί για εμφιάλωση, ποτέ όμως περισσότερο από το 1/3 του περιεχομένου του βαρελιού. Όσο αφαιρείται συμπληρώνεται από το βαρέλι της αμέσως πιο πάνω σειράς, που με τη σειρά του συμπληρώνεται με αυτό της πιο πάνω κ.ο.κ

Τύποι Sherry

A. Manzanilla

Ελαφρά κίτρινο και πολύ ξηρό, κατάλληλο για απεριτίφ.

B. Fino

Ξηρό, με "άγουρη" φρουτώδη γεύση και περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 15.5 - 17 βαθμούς. Κατάλληλο για απεριτίφ.

C. Oloroso

Απαλό, αρωματικό και σκουρόχρωμο. Επιδόρπιο κρασί.

D. Amontillado

Πολύ παλιό και γλυκό, σχετικά παχύρρευστο. Επιδόρπιο κρασί. Μπορεί ακόμη να συνοδεύσει γλυκά, όπως πολλά λικέρ. Περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 16-18 βαθμούς.

Οι τύποι Cream, Brown και Amoroso είναι Oloroso Sherries και περιέχουν 18-20 βαθμούς αλκοόλ.

Το χρώμα του ώριμου Sherry διαφέρει από απαλό κίτρινο και κεχριμπαρένιο και χρυσαφί μέχρι βαθύ καφέ.

Γνωστές μάρκες Sherry είναι:

Sandeman, Tio Pepe, Domecq Pedro Dry, Domecq Amontillado.

Τα Sherry Fino και Amontillados σερβίρονται συνήθως σαν ορεκτικά και παγωμένα ενώ τα γλυκύτερα Olorosos σερβίρονται σαν επιδόρπια κρασιά και σε θερμοκρασία δωματίου.

Το σέρι σερβίρετε σε ειδικό ποτήρι (τουλίπα) όπως και το πόρτο.

SHERIDANS:



Λικέρ κρεμώδες που αποτελείται από δύο ξεχωριστές γεύσεις. Η πρώτη είναι γεύση βανίλιας και αντιστοιχεί στο λευκό μέρος του ποτού και το δεύτερο είναι γεύση καφέ και σοκολάτας που αντιστοιχεί στο μαύρο σκούρο μέρος του ποτού.

SINDAY:

Ποτό που παρασκευάζεται απ' τη ζύμωση της λίνφας, του φοινικόδεντρου.

Παρασκευάζεται στο Ίνδοσταν.

SLIVOVITZ:

Τσίπουρο από δαμάσκηνα, χαρακτηριστικό, των Βαλκανικών χωρών.

SLOE GIN:

Ποτό που προέρχεται από το μούσκεμα των αγριοδαμασκήνων μέσα στο gin.

Ανήκει στα λικέρ και δεν έχει καμία σχέση με το gin τύπου sloe.

SOLADO:

Λικέρ από μανταρίνια που παρασκευάζεται στην Σικελία.

SOUTHERN COMFORT:



Αμερικάνικο λικέρ με βάση το bourbon whisky και τα ροδάκινα. Παρασκευάζεται από το 1874 στην Νέα Ορλεάνη της Λουιζιάνας και μετά συνεχίστηκε στο Μέμφις του Τενεσσί το 1889. Το Southern Comfort κέρδισε το χρυσό μετάλλιο στον St. Louis της Πολιτείας του Missouri το 1904. Διατίθεται σε δύο φιάλες. Η πρώτη με 100 proof (50 percent αλκοόλ) και με 76 proof (38 percent αλκοόλ). Πολλοί κάνουν λάθος νομίζοντας ότι συγκαταλέγεται στα ουίσκι, ενώ είναι από τα πιο γνωστά παγκοσμίως λικέρ με πολύ μεγάλες πωλήσεις σε ολόκληρο τον κόσμο.

Η γνωστή τραγουδίστρια Janis Joplin έπινε πάντα Southern Comfort και λέγεται ότι πάντα έβγαινε με ένα μπουκάλι στην σκηνή για να τραγουδήσει. Αυτό βοήθησε πολύ στην προώθηση του ποτού στο ευρύτερο κοινό.

STEINHAGER:

Τσίπουρο πολύ οινοπνευματώδες. Παρασκευάζεται στη Γερμανία με βάση το μούστο από καρπούς αρκεύθου που έχουν υποστεί ζύμωση.

ST. RAPHAEL:

Γαλλικό aperitif με έντονο κόκκινο χρώμα και μια ιδιαίτερη αρωματική γεύση και ως κύρια βάση το κρασί. Σερβίρετε με σόδα και πάγο και γαρνίρεται με φέτα λεμονιού. Έχει περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 18 βαθμούς.

STREGA:

Ιταλικό λικέρ, με ανοιχτό χρυσαφί χρώμα αρωματισμένο με περισσότερα από 70 βότανα και μπαχαρικά.

SUZE:

Ποτό από ρίζες γεντιανής κι άλλα χάρτα. Παρασκευάζεται στη Γαλλία.

SWEDISH PUNCH:

Ποτό με βάση το Αράκ, το ρούμι, το τσάι, το λεμονί και διάφορα μπαχαρικά. Έχει ανοιχτό κίτρινο χρώμα και παρασκευάζεται στη Σκανδιναβία.

TABASCO:

Το tabasco είναι ένα είδος καυτερής πιπεριάς που φύεται στην Κεντρική και Νότιο Αμερική. Είναι γνωστή επίσης στις νότιες πολιτείες των ΗΠΑ. Tabasco επίσης λέγεται μια περιοχή του Μεξικού. Η σάλτσα tabasco, που, εκτός από να κάνει ... πιπεράτα τα ποτά χρησιμοποιείται και στη μαγειρική, κατοχυρώθηκε σαν εμπορική ονομασία από τον Edmund McIlhenny τον 19ο αιώνα. Η συνταγή, που κρατείται μυστική, μάλλον είναι παραλλαγή κάποιας από τις δεκάδες καυτερές σάλτσες που αγαπούν οι Κέντρο-Νότιοι Αμερικανοί. Φτιάχνεται πάντως από ώριμες πιπεριές του ομώνυμου είδους, απεσταγμένο ξύδι, αλάτι από το Avery Island και... τα υπόλοιπα είναι μυστικά.

TEA:

Οι απαρχές της χρήσης του τσαγιού ως ροφήματος παραμένουν άγνωστες. Σύμφωνα με έναν κινεζικό μύθο, το ρόφημα του τσαγιού είναι γνωστό στην Κίνα από την εποχή της βασιλείας του μυθικού αυτοκράτορα Σεν Νουνγκ, γύρω στο 2737 π.Χ. Η πρώτη αναφορά, ωστόσο, την οποία οι ερευνητές θεωρούν έγκυρη, βρίσκεται στο Ερ Για, ένα αρχαίο κινεζικό λεξικό που

χρονολογείται από το 350 π.Χ. Πιστεύεται ότι η καλλιέργειά του άρχισε στην κινεζική επαρχία Σετσουάν και βαθμιαία επεκτάθηκε. Κατά την τελευταία δεκαετία του 6ου αιώνα μ.Χ. η καλλιέργεια του τσαγιού πέρασε στην Ιαπωνία. Αρχικά ήταν το ποτό των βουδιστών μοναχών Zen, στη συνέχεια όμως και κυρίως κατά το 13ο αιώνα, η χρήση του επεκτάθηκε και έγινε πολύ δημοφιλές. Το 1684 η ιαπωνική ποικιλία τσαγιού πέρασε στην Ιάβα. Το τσάι αναφέρεται για πρώτη φορά στην ευρωπαϊκή βιβλιογραφία το 1559 ως τσάι της Κίνας. Πάντως από το 1600 έως το 1858 η Αγγλική Εταιρεία Ανατολικών Ινδιών δημιούργησε το μεγαλύτερο μονοπώλιο τσαγιού και έπαιξε σπουδαίο ρόλο στην εκλαΐκευση του αφεψήματος.

Η χρήση του τσαγιού ως απογευματινού ροφήματος και ως εθίμου εδραιώθηκε στην Ολλανδία από τα μέσα του 17ου αιώνα και από εκεί πέρασε στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού. Στην Αγγλία η παράδοση του απογευματινού τσαγιού με τη συνοδεία γλυκών, και όχι μόνο, εδεσμάτων άρχισε γύρω στο 1840 από τη Δούκισσα του Μπέντφορντ.

Οι διάφοροι τύποι τσαγιού ταξινομούνται ανάλογα με τη χώρα προέλευσής του αλλά και σύμφωνα με τη διαδικασία επεξεργασίας του. Έτσι έχουμε το τσάι της Κίνας ή της Κεϋλάνης αλλά και το πράσινο ή το μαύρο τσάι ή τέλος το τσάι ουλόνγκ.

Η παραγωγή του τσαγιού περιλαμβάνει διάφορα βήματα:

- Μαρασμός
- Τύλιγμα
- Οξειδωση (` ζύμωση `)
- Ξήρανση
- Συσκευασία

Αν και η διαδικασία είναι σχετικά απλή, κάθε βήμα πρέπει να ελέγχεται προσεκτικά για να εξασφαλιστούν η κατάλληλη γεύση και το άρωμα.

TENTΟΥΡΑ:



Η ονομασία της προέρχεται πιθανώς από την Ιταλική tintura και Γαλλική teinture, δηλ. εκχύλισμα και χρώμα, βαφή, λόγω του χαρακτηριστικού σκούρου καφέ χρώματος του ποτού.

Τη γεύση, το άρωμα και το χρώμα της το οφείλει στα εκχυλίσματα μπαχαρικών που περιέχει, κυρίως κανέλλας, γαρύφαλλου και μοσχοκάρυδου, αλλά επίσης νεραντζού, κίτρου κ.λ.π.

Είναι το κατεξοχήν ηδύποτο της Πάτρας.

Άλλωστε λίγες πόλεις διαθέτουν δικό τους λικέρ. Η προέλευσή της σύμφωνα με την παράδοση ανάγεται γύρω στον 15ο αιώνα, την εποχή των Ενετών. Οι παλιοί Πατρινοί ονόμαζαν την τεντούρα και "μοσχοβολήθρα" επειδή είχε έντονο άρωμα και την έπιναν συνήθως μετά από ένα καλό γεύμα, σαν χωνευτικό λικέρ, αλλά και κατά τα διαλείμματα μιας κοπιαστικής αγροτικής εργασίας, κυρίως στα αλώνια.

Σήμερα πίνετε παντού, στο εστιατόριο μετά το φαγητό, στο καφενείο και στο μπαρ σαν κανονικό ποτό, σκέτη ή με σόδα ή τόνικ αλλά κυρίως παγωμένη σε μικρά ποτηράκια, με κρέμα γάλακτος και τριμμένη κανέλλα. Συνοδεύεται ωραία με αποξηραμένα φρούτα, καρύδια και λουκουμάδες.

TEQUILA:



Το αλκοολούχο ποτό Pulque είναι ο χυμός από το φρούτο του κάκτου **blue-green Agave Tequiliana weber**, γνωστό σαν maguey ή blue Mezcal στο Μεξικό, που έχει υποστεί ζύμωση. Ο κάκτος καρποφορεί μετά από δώδεκα χρόνια και ο ζυμωμένος χυμός του καρπού διατίθεται με το όνομα Pulque. Η τεκίλα είναι το αλκοολούχο προϊόν που λαμβάνεται από την απόσταξη του Pulque και χαρακτηρίζεται ως εθνικό ποτό του Μεξικού. Η τεκίλα παλαιώνεται τέσσερα χρόνια και παίρνει ένα χρώμα χρυσοκίτρινο. Εάν εμφιαλωθεί αμέσως, παραμένει άχρωμη.

Η διαδικασία που ακολουθείται έχει ως εξής, πρώτα κομματιάζεται ο κορμός του φυτού, στη συνέχεια βράζεται μέσα σε νερό και τέλος συμπιέζεται για να βγει ο χυμός του. Ακολουθούνται τα στάδια της ζύμωσης και της διπλής απόσταξης.

Η τεκίλα πήρε το όνομα της από ένα Ισπανικό οικισμό του Μεξικού της φυλής Tiquila της περιοχής Amatitlan οι οποίοι γνώριζαν το πώς γίνεται η απόσταξη του προϊόντος της ζύμωσης της αγαύης, και έφτιαχναν maguey και mezcal, τα οποία χρησιμοποιούσαν για ιατρικούς και θρησκευτικούς σκοπούς. Οι ντόπιοι μάλιστα συνηθίζουν ακόμα και σήμερα να κόβουν τους καρπούς αυτού του κάκτου, να τους βράζουν και να πίνουν το ζουμί τους για φάρμακο.

Η πραγματική ιστορία της σύγχρονης τεκίλας, όπως την γνωρίζουμε σήμερα, ξεκινά το **1758** με την εκχώρηση των αποκλειστικών δικαιωμάτων παραγωγής τεκίλας από το βασιλιά της Ισπανίας στον **Jose Cuervo** και την επακόλουθη δημιουργία της σχετικής βιομηχανίας από αυτόν και τους ανταγωνιστές του. Στην δεκαετία του 50', κάποιος μπόρμαν έφτιαξε ένα κοκτέιλ με βάση την τεκίλα που είχε τεράστια απήχηση στους πελάτες, το όνομα που του έδωσε ήταν Μαργαρίτα. Με αυτό τον τρόπο σιγά-σιγά το ποτό με την γεύση του καθαρού οινοπνεύματος άρχισε να γίνεται ευρύτερα γνωστό.

Η τεκίλα ανάλογα με την παλαιώση χωρίζεται σε τρεις κατηγορίες:

1) Silver όταν παλαιώνεται για 2-3 μήνες, **2) Reposado** όταν παλαιώνεται για περίπου 1 χρόνο, **3) Anejo** παλαιώνεται από 1-3 χρόνια.

Η τεκίλα πίνεται με τον εξής χαρακτηριστικό τρόπο: Το αριστερό χέρι κρατάει μια φέτα λεμόνι. Στην κορυφή του καρπού και από την έξω πλευρά τοποθετείται αλάτι. Το δεξί χέρι κρατάει ένα σφηνάκι τεκίλα. Ο πότης φέρνει το αριστερό του χέρι στο στόμα και γλύφει το αλάτι. Αμέσως μετά στίβει στο στόμα του το λεμόνι που βρίσκεται στο αριστερό χέρι και κατόπιν πίνει το σφηνάκι. Αυτό γίνεται για να εξουδετερωθεί η αλκοολική δύναμη του ποτού στα γευστικά κύτταρα του πότη.



Το χαρακτηριστικό της πραγματικής τεκίλας είναι ένα αληθινό σκουλήκι agave σε κάθε μπουκάλι. Αυτό βέβαια γιατί υπάρχει ένας καλός λόγος, το σκουλήκι ζει μόνο μέσα στο φυτό αγαύη, το οποίο είναι η μοναδική πηγή του πραγματικού Mezcal.

Παραδοσιακά σε όποιον τελειώσει το μπουκάλι πρέπει να φάει και το σκουλήκι. Κανονικά πρέπει να το μασήσει και όχι απλά να το καταπιεί.

Μερικές από τις γνωστότερες μάρκες τεκίλας είναι:

- *Jose Cuervo*
- *Olmega*
- *Sierra*
- *Sauza*
- *El Himador*

THITARINE:

Λικέρ με βάση τα σύκα και διάφορα φυτά. Παρασκευάζεται στην Β.Αφρική.

ΤΙΑ ΜΑΡΙΑ:



Η πρώτη σημασία της έκφρασης Tia Maria στα ισπανικά είναι "Θεία Μαρία", αλλά στην περίπτωση του ενδιαφέροντος αυτού ηδύποτου, που φτιάχνεται με βάση το ρούμι, πρέπει να ισχύει η δεύτερη, που ελεύθερα θα μπορούσαμε να αποδώσουμε ως "η κοπελιά Μαρία", μιας και ο μύθος λέει ότι πήρε το όνομά του από ένα κορίτσι που έζησε στην Τζαμάικα πριν από 300 χρόνια, και εξαιτίας των πολέμων της εποχής βρέθηκε μακριά από τους γονείς του. Η συνταγή με την οποία παρασκευάζεται το Tia Maria είναι μυστική αλλά όλοι αναγνωρίζουν την ύπαρξη αρώματος καφέ, βανίλιος και σοκολάτας. Χρησιμοποιείται σε πάρα πολλά κοκτέιλ, και όπως συμβαίνει με όλα τα ποτά με ιδιότυπο χαρακτήρα, άλλοι το αγαπούν και άλλοι το μισούν.

ΤΙΟ ΠΕΠΕ:



Το σέρι είναι ένα από τα δημοφιλέστερα ποτά στον κόσμο. Το πιο γνωστό και πετυχημένο σέρι τύπου "Fino" είναι το Ισπανικό Tio Pepe της οινοποιίας Gonzales Byass. Όπως όλα τα ποτά που έχουν κατακτήσει τις προτιμήσεις του διεθνούς κοινού με αξιώσεις, έχει την δική του μακρόχρονη παράδοση.

Ο Manuel Maria Gonzales ήταν μόλις 20 χρονών όταν άρχισε να πραγματοποιεί εξαγωγές σέρι από την Ισπανία σ'ολόκληρο τον κόσμο. Γύρω στα 1840 ο Gonzales συναιτερίστηκε με τον Βρετανό έμπορο κρασιών, Robert Blode Byass και δημιούργησαν μαζί την εταιρεία "Gonzales Byass". Ήδη από το 1868 η εταιρεία αυτή έγινε ο μεγαλύτερος εξαγωγέας σέρι με παραγωγή πάνω από 10.000 βαρέλια το χρόνο. Ο νεαρός επιχειρηματίας βοηθήθηκε πολύ από την υποστήριξη και τις τεχνικές συμβουλές του θείου του, του Don Jose Angel de la Peux. Ο Don Peux, γνώστης των κρασιών της περιοχής Jerez και συνεπής προπαγανδιστής του σέρι τύπου

"Fino" κάποια στιγμή, ζητά από τον ανιψιό του να αποθηκεύσει μερικά βαρέλια από το πιο λεπτό, ελαφρύ και ξηρό σέρι.

Ο Gonzales ακολουθεί τη συμβουλή του θείου του και γράφει ο ίδιος με κλωβία πάνω στα βαρέλια Tío Pepe, που Tío σημαίνει θείος και Pepe που ήταν το υποκοριστικό του Χοσέ ή Ζόζεφ όπως φώναζε ο ίδιος τον θείο του.

Με αυτό τον τρόπο γεννήθηκε το διάσημο Tío Pepe που είναι συνώνυμο με την υψηλή ποιότητα "Fino". Από την αρχή της λειτουργίας της επιχείρησης έγινε ιδιαίτερα αγαπητό στους λάτρεις του σέρι της περιοχής.

Εδώ και 150 χρόνια είναι μία από τις πιο γνωστές μάρκες ποτών που παράγει η εταιρεία. Ήταν το πρώτο όνομα σέρι που καταχωρήθηκε επίσημα ως εμπορικό σήμα την 1^η Νοεμβρίου του 1908. Το Tío Pepe έχει ως βάση του τα σταφύλια τύπου "palamino" που προέρχονται από την περιοχή Jerez Superior.

Μετά τον τρύγο, που γίνεται κάθε Σεπτέμβριο, επακολουθεί άμεση ζύμωση διάρκειας 3-4 ημερών, απ'όπου παράγεται οίνος με περιεκτικότητα 12-13% σε οινόπνευμα. Στη συνέχεια γίνεται ποιοτική επιλογή, γιατί μόνο το καλύτερο κρασί χρησιμοποιείται για το Tío Pepe, προστίθεται "eau de vie de vin" αυξάνοντας την περιεκτικότητα στο 15,5%.

Με την λήξη αυτής της διαδικασίας το κρασί ωριμάζει επί ένα χρόνο. Η περίοδος αυτή της ωρίμανσης είναι η λεγόμενη "sobretablas". Οι ειδικοί μετά έχουν τον πρώτο λόγο, δοκιμάζουν την ποιότητα του και μόνο τα καλύτερα βαρέλια που έχουν αναπτύξει "flor", δηλαδή στρώμα από μικροοργανισμούς που αναπτύσσεται στην επιφάνεια του οίνου, επιλέγονται για το Tío Pepe. Η συνεχής επαφή με την ατμόσφαιρα σ'αυτή την φάση είναι απαραίτητη γι'αυτό τα βαρέλια γεμίζονται κατά 5/6 τους και δεν σφραγίζονται ποτέ τελείως.

Το κλασικό σύστημα του Jerez για την ωρίμανση του κρασιού στις "soleras" (ξύλινες δεξαμενές απόσταξης) αποτελείται από την ανάμειξη κρασιών διαφορετικής σοδειάς σε διαφορετικά βαρέλια. Τα νέα και ζωηρά κρασιά ανανεώνουν τα παλαιότερα και αποκτούν ταυτόχρονα τα χαρακτηριστικά τους. Έτσι διατηρείται σταθερή η ποιότητα του κρασιού από χρόνο σε χρόνο. Χάρη σε αυτό το σύστημα μπορούμε να απολαμβάνουμε το Tío Pepe που μπορούσαν να απολαμβάνουν οι πρόγονοι μας πριν πολλά χρόνια.

Όταν συμπληρωθεί η ωρίμανση του Tío Pepe μετά από 5-6 χρόνια προστίθεται καθαρό οινόπνευμα αυξάνοντας την περιεκτικότητα στο 17%. Στη συνέχεια γίνεται φιλτράρισμα και η ψύξη για να σταθεροποιηθεί και τέλος εμφιαλώνεται και προωθείται στην κατανάλωση.

Η περιεκτικότητα του Tío Pepe σε ζάχαρη είναι σχεδόν μηδενική. Πανεπιστήμια και Διεθνή Κέντρα Ερευνών επιβεβαιώνουν ότι είναι το ξηρότερο κρασί που έχουν συναντήσει κατά την διάρκεια των σχετικών ερευνών τους.

Σύμφωνα με την ισπανική νομοθεσία, περιεκτικότητα γλυκόζης κάτω από 5γρ./λίτρο, επιτρέπει τον χαρακτηρισμό του ως ξηρό. Στην περίπτωση του Tío Pepe τα αποτελέσματα των αναλύσεων δίνουν πάντοτε περιεκτικότητα κάτω από 2γρ./λίτρο.

Το κλειδί της επιτυχίας του βρίσκεται στην αρτιότητα των εγκαταστάσεων και την φροντίδα που αφιερώνεται σε όλα τα στάδια της παραγωγής. Οι αμπελώνες της "Gonzales Byass" βρίσκονται στην περιοχή Jerez Superior, όπου υπάρχει το καλύτερο ασβεστώδες έδαφος. Ήταν η πρώτη εταιρεία στην περιοχή δημιούργησε σύγχρονο εργοστάσιο για την επιλογή των αμπελιών και τον επιστημονικό έλεγχο της ποιότητας τους. Επίσης διαθέτει δικό της

φυτώριο. Οι τεχνικές αυτές γίνονται αισθητές κατά την περίοδο του τρύγου, η εταιρεία έχει κατασκευάσει ειδικά πλαστικά κιβώτια για να προστατευθούν τα σταφύλια από την πρόωρη ζύμωση και τυχόν ζημιές κατά την μεταφορά τους στις οινοποιητικές εγκαταστάσεις. Οι εγκαταστάσεις είναι υπερσύγχρονες και μπορούν να λιώνουν 2 εκατ. Κιλά σταφυλιών την ημέρα. Οι αποθήκες οι περίφημες "bodegas", φέρουν πολλά ονόματα, μια από τις πιο σύγχρονες είναι η "Grande Botega Tio Pepe" και είναι τριώροφη με χωρητικότητα 15 εκατ. Λίτρα κρασιού.

Το Tio Pepe, που θεωρείται κλασικό απεριτίφ, διανέμεται σε ολόκληρο τον κόσμο. Το βρίσκει κανείς σε όλα τα αριστοκρατικά ξενοδοχεία και εστιατόρια που ξέρουν να εκτιμήσουν την ξεχωριστή γεύση του. Στην πατρίδα του την πόλη Jerez de la Frontera το Tio Pepe πίνεται πάντα κρύο στα χαρακτηριστικά ποτήρια τύπου σέρι και ποτέ δεν γεμίζουν το ποτήρι, έτσι ώστε να αναπτυχθεί το άρωμα του.

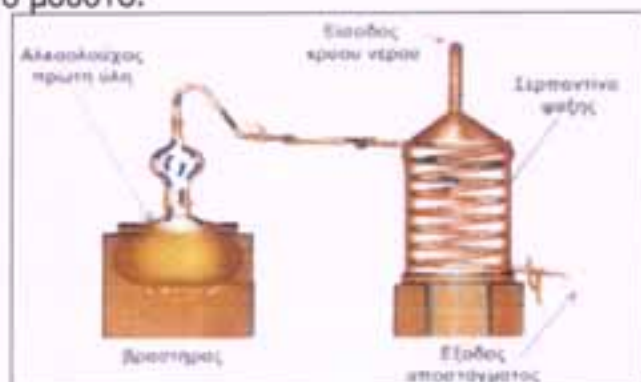
Συχνά συνοδεύεται από μικρούς μεζέδες τους λεγόμενους "tapas" της Ανδαλουσίας. Επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε διάφορα κοκτέιλ.

TRIPLE SEC:

Triple sec λέγονται τα λικέρ με μόνο άρωμα το πορτοκάλι. Με την έννοια αυτή το Curacao, το Grand Marnier και το Cointreau είναι triple secs. Εχει επικρατήσει όμως λέγοντας triple sec να εννοούμε το De Kuiper Triple Sec. "Τριπλ σεκ" στην περίπτωση αυτή δεν σημαίνει "τρεις φορές ξηρό" (αφού είναι λικέρ είναι εξ ορισμού γλυκό) αλλά τριπλής απόσταξης..

ΤΣΙΠΟΥΡΟ(Τσίπουρο ή ρακί ή τσικουδιά):

Το τσίπουρο είναι απόσταγμα από στέμφυλα (ή στράφυλα ή τσίπουρα) δηλαδή από τα ράκη των σταφυλιών που μένουν μετά το πάτημα και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού. Τα στέμφυλα για να μας δώσουν αλκοολούχο απόσταγμα θα πρέπει αφενός να μην έχουν αποστραγγιστεί εντελώς (τα στέμφυλα από μηχανήρεςσες περιέχουν ελάχιστο μούστο και δεν κάνουν) και αφετέρου να έχουν υποστεί αλκοολική ζύμωση ώστε τα σάκχαρα του εναπομένου μούστου να μετατραπούν σε αλκοόλη. Με άλλα λόγια πρέπει να μείνουν για κάποιες μέρες σε δοχείο. Άλλες φορές ζυμώνονται μόνα τους στο δικό τους δοχείο και άλλες μαζί με τον μούστο που πάει για κρασί (επιπλέον στην επιφάνεια των κάδων), όταν θέλουμε να πάρουμε κρασί πλούσιο σε τανίνες. Το δεύτερο συνήθως συμβαίνει στην ερυθρή οινοποίηση. Τσίπουρο μπορούμε να πάρουμε τόσο από λευκά όσο και από κόκκινα σταφύλια. Η ζύμωση διαρκεί περίπου 30 μέρες όταν τα στέμφυλα ζυμώνονται μόνα τους και πολύ λιγότερο όταν ζυμώνονται μαζί με το μούστο.



Η απόσταξη του τσίπουρου είναι ολόκληρη επιστήμη και θα ασχοληθούμε μαζί της επί τροχάδην. Στον αποστακτήρα προστίθενται εκτός από τα στέμφυλα και διάφορες αρωματικές ύλες σε ποσότητες και αναλογίες που συνήθως είναι μυστικά του κάθε μάστορα. Υπάρχει όμως και τσίπουρο χωρίς καμία άλλη πρόσμιξη. Χρησιμοποιείται ο γλυκάνισος, ο μάραθος κ.α., ενώ στην Κρήτη συνηθίζονται πολύ τα φύλλα καρυδιάς. Ο γλυκάνισος είναι αυτός που κάνει το τσίπουρο (και το ούζο) να "γαλανώνει", να ασπρίζει δηλ. με την προσθήκη νερού. Στην Κρήτη δεν χρησιμοποιείται καθόλου γι' αυτό και η τσικουδιά δεν γαλανώνει ποτέ.

Η απόσταξη χωρίζεται σε κεφαλή, καρδιά και ουρά. Η κεφαλή έχει μεγάλο αλκοολικό βαθμό και είναι πλούσια σε αλδεύδες που δίνουν μια "σκουριασμένη" γεύση στο τσίπουρο ενώ η ουρά περιέχει πολλές ανώτερες αλκοόλες που βαραίνουν τη γεύση και το άρωμα. Απομακρύνονται και μπαίνουν ξανά στον αποστακτήρα μαζί με την επόμενη παρτίδα ενώ η καρδιά κρατιέται. Η καρδιά μπορεί να περάσει ξανά από απόσταξη. Το διπλοαποσταγμένο τσίπουρο έχει καθαρότερο και λεπτότερο άρωμα και γεύση. Πολλή προσοχή χρειάζεται για τον περιορισμό του ποσοστού της μεθυλικής αλκοόλης (ξυλοπνεύματος) που είναι τοξικότερη για το νευρικό σύστημα. Αυτός είναι ένας από τους λόγους που δεν επιτρέπεται στον καθέναν να αποστάζει αλλά μόνο σε πιστοποιημένους μαστόρους με ειδική άδεια. (Εντάξει, υπάρχουν και άλλοι λόγοι αλλά... ο νοών νοήτω). Το τελικό απόσταγμα μπορεί να αναμιχθεί με νερό για να επιτύχουμε τους επιθυμητούς αλκοολικούς βαθμούς. Καλή περιεκτικότητα θεωρείται αυτή των 38-45 vol αλλά, περί ορέξεως...

Αν και το τσίπουρο ορίζεται σαν απόσταγμα στέμφυλων στην καθομιλουμένη μπορεί να χαρακτηρίζει και αποστάγματα άλλων φρούτων, κυρίως άγριων. Έτσι στη Μακεδονία αγαπούμε π.χ. το κουμαρίσιο ρακί, στην Κρήτη συνηθίζεται η μουρνόρακη (από μούρα).

Στην Ιταλία παράγεται ένα παρόμοιο ποτό η grappa, από απόσταξη ολόκληρων σταφυλιών ή ζυμωμένου μούστου.

Το τσίπουρο δεν θα πρέπει να συγχέεται με το ούζο.

TUICA:

Τσίπουρο από άγρια δαμάσκηνα που παρασκευάζεται στη Ρουμανία.

UNDERBERG:

Γερμανικό bitter πολύ πικρό, χωνευτικό και κατάλληλο για στοματικές διαταραχές. Σερβίρετε σκέτο με πάγο ή με σόδα.



UNICUM:

Ποτό από διάφορα χόρτα, ρίζες και φυτικά αρώματα. Παρασκευάζεται στην Ουγγαρία.

VAN DER HUM:

Λικέρ με βάση τα μανταρίνια. Παρασκευάζεται στην Ν. Αφρική.

VANDERMINT:

Λικέρ με βάση την σοκολάτα. Παρασκευάζεται στην Ολλανδία.

VERMOUTH (Βερμούτ):



Το βερμούτ ανήκει στα αρωματικά κρασιά. Περιέχει εκχύλισμα διαφόρων βοτάνων, μεταξύ των οποίων υποχρεωτικά και αφέντι (*artemisia absinthium*). Είναι χωνευτικό και ορεκτικό, το τέλειο απεριτίφ.

Η λέξη προέρχεται εκ τού γερμανικού "wermut" (αφέντι δηλ το φυτό *artemisia absinthium*). Στα φλαμανδικά συναντάμε τη λέξη "wer(i)muota" και στα αρχαία σαξονικά τής Αγγλίας τη λέξη "vermod" για το φυτό αυτό. Ως Vermouth απέδωσαν οι Γάλλοι το γερμανικό wermut και αυτό το όνομα επικράτησε έκτοτε παγκοσμίως. Το συναντάμε πάντως και ως Wermut. Οι... ακριβολόγοι Γερμανοί (στα γερμανικά ο πεζός λέγεται Fussgaenger, δηλ -επί λέξη- ο πηγαίνων με τα πόδια...) το λένε "Wermutwein" δηλ. "κρασί με αφέντι".

Το βερμούτ ήταν γνωστό από την αρχαιότητα. Πρώτες γραπτές αναφορές συναντούμε σε Ιπποκρατικά κείμενα (όλα τα κείμενα τού Ιπποκρατικού corpus δεν ανήκουν απαραίτητα στον ίδιο τον Ιπποκράτη). Ο Ιπποκράτης και άλλοι ιατροί τής εποχής λοιπόν συνιστούσαν ένα μίγμα οίνου, αφινθίου και άλλων βοτάνων για προβλήματα τής πέψης. Κάπου αναφέρεται ως "Ιπποκράτειος οίνος", αλλά η ονομασία που επικράτησε για πολλούς αιώνες ήταν "κρασί με αφέντι" ή, απλώς, αφέντι. Η συνταγή γνώρισε άπειρες παραλλαγές. Οι καλοζωιστές Ρωμαίοι προσθέσανε κανέλα, βανίλια, μοσχοκάρυδο, φύλλα μурτιάς, σέλινο, θυμάρι κ.α.

Κατά το Μεσαίωνα και την Αναγέννηση κέντρο παραγωγής αρωματικών οίνων ήταν η Ιταλική χερσόνησος. Το Τορίνο είχε σχεδόν το μονοπώλιο στο βερμούτ γιατί, όντας κοντά στις Άλπεις είχε εύκαιρα τα διάφορα απαιτούμενα βότανα. Ένας παραγωγός από το Τορίνο το εξήγαγε στη Βαυαρία στις αρχές του 19ου αιώνα. Οι βαυαροί το ονόμασαν Wermut Wein, από αυτούς το πήραν οι Γάλλοι και το έκαναν Vermouth.

Τρόπος παραγωγής

Το κρασί που χρησιμοποιείται για παραγωγή βερμούτ είναι αποκλειστικά λευκός ξηρός (Παλιότερα δεν υπήρχε αυτός ο περιορισμός, χρησιμοποιούνταν όλα τα είδη κρασιών). Το κόκκινο βερμούτ γίνεται με προσθήκη καραμέλας. Κάθε παραγωγός έχει τη συνταγή του, συνήθως μυστική. Παλιότερα έβαζαν τα βότανα σε ένα τσουβάλι και τα βουτούσαν στο μούστο κατά τη ζύμωση.

Σήμερα η διαδικασία έχει ως εξής:

Εκχύλιση

Τα βότανα μπαίνουν σε μεταλλικά δοχεία μαζί με νερό και αρκετό καθαρό οινόπνευμα. Μουλιάζουν και ανακατεύονται για δύο - τρεις εβδομάδες. Στο τέλος συμπιέζονται για να στραγγίσουν ότι έχουν να δώσουν. Το πικρό και αρωματικό εκχύλισμα που παίρνουμε προστίθεται αργότερα στο κρασί.

Μίξη

Στο κρασί προστίθεται:

- Το υγρό τής εκχύλισης
- Διάφοροι άλλοι αρωματικοί παράγοντες όπως αιθέρια έλαια (ανάλογα με τη συνταγή)
- Ζάχαρη (περίπου 130 γρ ανά λίτρο για το γλυκό και 10 - 30 γρ ανά λίτρο για το ξηρό). Η ζάχαρη είναι απαραίτητη ακόμα και για το ξηρό βερμούτ για να απαλύνει την πικρίλα του εκχυλίσματος.
- Καραμέλα σαν χρωστική για το κόκκινο βερμούτ.
- Αν χρειάζεται προστίθεται οινόπνευμα για να φτάσει τους 16 με 18 αλκοολικούς βαθμούς.

Μετά τη μίξη το βερμούτ χρειάζεται 4 με 6 μήνες για να "δέσει" με τα προσπιθέντα υλικά.

Μετά ψύχεται στους 9 βαθμούς για 10 μέρες ώστε να κατακαθίσουν τα στερεά εναιωρήματα και να καθαρίσει.

Κατόπιν εμφιαλώνεται.

Είδη βερμούτ:

• **Κόκκινο**

Το χρώμα του -όπως είπαμε- οφείλεται στην καραμέλα. Παράγεται και αυτό από λευκό κρασί.

Σερβίρεται κρύο (με πάγο ή χωρίς). Γαρνίρεται με μια φέτα πορτοκάλι.

• **Λευκό**

Σερβίρεται κρύο (με πάγο ή χωρίς).

Γαρνίρεται με μια φέτα λεμόνι.

• **Ροζέ**

Σερβίρεται ακριβώς όπως το λευκό

• **Ξηρό**

Σερβίρεται κρύο (με πάγο ή χωρίς). Γαρνίρεται με φέτα λεμόνι ή μόνο με τη φλούδα τής φέτας. Είναι το κατεξοχήν βερμούτ για κοκτέιλ.

Το βερμούτ σερβίρεται σκέτο σε ποτήρι old fashioned.

Τα κοκτέιλ που περιέχουν βερμούτ δεν χτυπιούνται στο σέικερ αλλά ετοιμάζονται στο mixing glass ή κατευθείαν στο ποτήρι γιατί το βερμούτ ταλαιπωρείται με το άγριο χτύπημα.

VIELLE CURE:

Ποτό από χόρτα και αρωματικά φυτά, με ωραίο χρυσαφί χρώμα.

Παρασκευάζεται στην Γαλλία.

VODKA:



Η Vodka είναι ένα ποτό που γίνεται κυρίως από πατάτες, αλλά και από οτιδήποτε σχεδόν μπορεί να υποστεί ζύμωση. Η διαδικασία της απόσταξης και του φιλτραρίσματος γίνεται τόσο σχολαστικά στη συνέχεια, που όλες σχεδόν οι ιδιαιτερότητες του αρχικού υλικού εξαφανίζονται. Μένουμε με ένα καθαρό, διάφανο υγρό, που μοιάζει να έχει μόνο οινόπνευμα. Η λέξη βότκα στα ρωσικά προέρχεται από τη λέξη voda που σημαίνει νερό. Vodka σημαίνει "νεράκι". Η ανακάλυψη της βότκας αποδίδεται σε ένα χημικό-φαρμακοποιό από την Αγία Πετρούπολη, αλλά η ανάδειξη της σε εθνικό ποτό των Ρώσων, οφείλεται στους αξιωματικούς του τσαρικού στρατού, που επέβαλαν την κατανάλωσή της στην αυτοκρατορική αυλή.

Η έννοια της ρωσικής βότκα είναι μία, αλλά στην πραγματικότητα είναι ένα ποτό με αμέτρητες ποικιλίες και πολλές διαφορές στην μέθοδο παραγωγής, στην μέθοδο της γέυσης, στο άρωμα και στα είδη των δημητριακών που χρησιμοποιούνται. Η ρωσική φτιάχνεται από καθαρό αραποσίτι, το οποίο περνάει ορισμένες διαδικασίες και φιλτράρεται πάντα μέσα από ενεργό ξυλάνθρακα από το δέντρο σημύδα.

Χωρίς να είναι εξακριβωμένο, λέγεται ότι οι πρώτοι παραγωγοί βότκας ήταν κάποιοι καλόγεροι ενός μικρού μοναστηριού έξω από την Μόσχα που πρώτοι έφτιαξαν το Zhizennia Voda.

Το 1912 στην τσαρική Ρωσία υπήρχε μια οικογένεια με το όνομα **Smirnoff** που θεωρούνταν η πιο πλούσια εμπορική οικογένεια στον κόσμο. Από ένα εργοστάσιο που βρισκόταν στα περίχωρα της Μόσχας παράγονταν καθημερινά ένα εκατομμύριο μπουκάλια βότκα, αριθμός ιδιαίτερα εντυπωσιακός για την εποχή εκείνη.

Όμως τα ίχνη της οικογένειας χάνονται στην Οκτωβριανή Επανάσταση. Κάποιοι λένε ότι όλα τα μέλη της δολοφονήθηκαν, εκτός από τον μικρό γιο που κατόρθωσε να διαφύγει στο Παρίσι και να ασχοληθεί εκεί με το εμπόριο. Το 1934 στο Κονέκτικατ των Η.Π.Α., ένας Ουκρανός ανώτατο στέλεχος και συνεργάτης των επιχειρήσεων Smirnoff, εγκαινιάζει τον Αμερικάνικο κλάδο επιχειρήσεων. Αλλά παρά τις φιλότιμες προσπάθειες του η επιχείρηση δεν ευδοκίμει, μέχρι που το 1939 ένας Άγγλος ο John Martin, υπάλληλος στην ποτοποιία Heublein γνωρίζει τον Ουκρανό και την βότκα και πιστεύει ότι με την σωστή διαφήμιση μπορεί να κάνει γνωστό το ποτό σε όλη την Αμερική. Έτσι το 1940, η Heublein και η Smirnoff συγχωνεύονται. Αλλά δυστυχώς τα πράγματα δεν πάνε όπως είχαν φανταστεί και οι πωλήσεις παραμένουν σε απελπιστικά χαμηλά επίπεδα. Η τύχη όμως δεν είχε κλείσει τους λογαριασμούς μαζί τους. Μια μέρα του 1947, ο Martin δούλευε σε κάποιο μπαρ και έφτιαξε

ένα κοκτέιλ από βότκα, χυμό λεμονιού και ginger ale. Το ίδιο κιόλας βράδυ όλοι οι πελάτες έμειναν ενθουσιασμένοι από το καινούργιο κοκτέιλ. Και το επόμενο βράδυ, όπως μόνο στην Καλιφόρνια μπορεί να συμβεί, σε όλα τα μπαρ του Λος Άντζελες ζητούσαν το μοναδικό αυτό κοκτέιλ. Και πριν καλά περάσει μια εβδομάδα, το κοκτέιλ αυτό και γενικότερα η βότκα, είχε γίνει το σήμα κατατεθέν του κόσμου της σόου μπίζνες. Στην συνέχεια τα κοκτέιλ Screwdriver και Bloody Mary κατακτούσαν τους Ευρωπαίους. Πριν καλά τελειώσει η δεκαετία του 40' η βότκα είχε γίνει μόδα. Μια μόδα που αντίθετα από ότι συμβαίνει συνήθως, κατόρθωσε να επιβιώσει και να γίνει καθεστώς.

Υπάρχουν τρεις τύποι βότκας:

Ουδέτερη βότκα:

Είναι προϊόν απόσταξης διάφορων σιτηρών, φιλτράρεται και στην συνέχεια ελαττώνεται η αλκοολική δύναμη του ποτού με την προσθήκη νερού και φιλτράρεται ξανά.

Gold βότκα:

Παλαιώνεται σε βαρέλια περισσότερο από 10 χρόνια.

Green βότκα:

Παρασκευάζεται με την προσθήκη χόρτου Zubrowka μέσα σε Πολωνική βότκα και έχει ένα λεπτό αρωματικό bouquet. Μερικές από τις γνωστές ποικιλίες της βότκας που είναι διεθνώς αναγνωρισμένες διακρίνονται από τον ιδιαίτερο τρόπο παρασκευής τους ή τα μοναδικά τους συστατικά είναι:

ΡΩΣΙΚΕΣ

• ΖΑΛΑΤΟΙΕ ΚΑΛΤΣΟ

Στα Ρωσικά σημαίνει " χρυσός κύκλος" και πήρε την ονομασία του από τις επτά πόλεις της παλιάς Ρωσίας που μαζί με την Μόσχα σχηματίζουν κύκλο. Αυτή η περιοχή της Ρωσίας με τα καθαρά νερά και τα χρυσαφένια σιτάρια βγάξει την βότκα αυτή που όχι μόνο θεωρείται ασύγκριτη αλλά είναι και η ακριβότερη βότκα στον κόσμο.

• STOLICHNAYA

Η σπάνια και δυνατή της γεύση, η μοναδική απαλότητα και η κρυστάλλινη καθαρότητα της συμπυκνώνουν την παράδοση αιώνων και κάνουν την βότκα αυτή, περιζήτητη όχι μόνο στην Ρωσία, αλλά σε κάθε γωνιά του πλανήτη μας. Τρία είναι τα χαρακτηριστικά της που την κάνουν να ξεχωρίζει από τις άλλες:

I) Παράγεται αποκλειστικά από εκλεκτό σιτάρι χωρίς την πρόσμιξη άλλων δημητριακών.

II) Το νερό που χρησιμοποιείται προέρχεται από τα πεντακάθαρα νερά των Ρωσικών ποταμών.

III) Η Ρωσική βότκα είναι προϊόν επιστημονικά ελεγχόμενης απόσταξης που επινοήθηκε και τελειοποιήθηκε στη Ρωσία στο διάστημα μιας και πλέον χιλιετηρίδας.

• LIMONNAYA

Παρασκευάζεται μονάχα από σιτάρι και εκχυλίσματα φλούδας φρεσκοκομμένου λεμονιού, από διάφορα αρωματικά βότανα και φύλλα μήλων και αγλαδιών από την Κριμαία. Αυτό κυρίως για τις Vodka Starka και τις Okhotnichya, οι οποίες είναι γνωστές σαν Hunters vodka με περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 45°. Έχει ελαφρά κίτρινο χρώμα, λεπτή γεύση και άρωμα

λεμονιού. Πίνεται σκέτη σαν απεριτίφ, με πάγο και σόδα σαν long drink ή σε κοκτέιλ όπου χαρίζει μια ιδιαίτερη γεύση.

- **PERTSOVKA**

Παρασκευάζεται από σιτάρι και εκχυλίσματα από κόκκινο και μαύρο πιπέρι. Διακρίνεται για το κόκκινο χρώμα της, την καυτερή γεύση και το πικάντικο άρωμα της. Έχει περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 35° και είναι ένα καταπληκτικό απεριτίφ.

- **MOSKOVSKAYA**

Η βότκα αυτή κατασκευάστηκε για πρώτη φορά στη Ρωσία το 15° αιώνα στα εργαστήρια απόσταξης του μεγάλου Δούκα της Μόσχας. Η αυθεντική συνταγή διατηρήθηκε για 100 χρόνια μυστική με τον μεγάλο Δούκα αποκλειστικό διανομέα της για ολόκληρη την Ρωσία. Έτσι γεννήθηκε και πολύ αργότερα άρχισε να παράγεται μαζικά και σε άλλα μέρη της Ρωσίας και παρέμεινε σύμβολο γνησιότητας.

- **KREPKAYA**

Η βότκα αυτή έχει σαν κύριο χαρακτηριστικό της την μεγάλη περιεκτικότητα σε οινόπνευμα (56°) και παρασκευάζεται από άριστα κατεργασμένο σιτάρι. Απευθύνεται στους λάτρεις των δυνατών ποτών ή σε αυτούς που προτιμούν τα δυνατά κοκτέιλ.

- **RUSSKAYA**

Φτιάχνεται από κριθάρι και η καθαρότητα της επιτυγχάνεται με διήθηση μέσα από ειδικά φίλτρα κάρβουνου οξιάς και κρυστάλλινης άμμου. Με αυτό τον τρόπο επιτυγχάνεται η μοναδική της γεύση και το ξεχωριστό άρωμα της.

- **KUBANSKAYA**

Στην Νότια Ρωσία, στην πεδιάδα Kuban, ζούσαν Ρώσοι Κοζάκοι. Φυσικά είχαν την δική τους βότκα, την Kubanskaya. Η ίδια αυτή βότκα με την ίδια συνταγή παράγεται και σήμερα. Είναι μια ονομαστή βότκα χάρη στην μοναδική γεύση της, ελαφρά πικρίζουσα συνδυασμένη με ένα άρωμα ξηρού λεμονιού και φλούδας πορτοκαλιού Σεβίλλης.

II) ΠΟΛΩΝΕΖΙΚΕΣ

- **WJBOROWA:** Με περιεκτικότητα σε οινόπνευμα 45°.
- **JERZEBIAK:** Με έξτρα δυνατό άρωμα και 40° οινόπνευμα.
- **WISNIOWKA:** Που φτιάχνεται από αρωματισμένα κεράσια με οινόπνευμα 40°.
- **ZUMBROWKA:** Στην οποία προστίθεται αρωματικά βότανα με οινόπνευμα 40°.
- **ZYNTHIA:** Είναι η κλασική βότκα με οινόπνευμα 40°.
- **STARKA:** Που έχει υψηλότερο δείκτη οινόπνευματος και από την Ρωσική βότκα Starka 50°.



WILHELMINA:

Τσίπουρο από αχλάδια τύπου William's. Παρασκευάζεται στην Πολωνία.

WINSNIOWKA:

Λικέρ με βάση την vodka και τα κεράσια. Παρασκευάζεται στην Πολωνία.

WINE (Κρασί):

Ορισμός: Κρασί είναι το προϊόν τέλειας ή μερικής ζύμωσης του μούστου των σταφυλιών. Κάθε άλλος τύπος κρασιού που δεν πληρεί τους παραπάνω όρους, ονομάζεται τεχνητό κρασί. Το κρασί είναι ένα προϊόν που έχει ζωή. Ένας ζωντανός οργανισμός που γεννιέται, ωριμάζει, μερικές φορές αρρωσταίνει, γερνάει και υπερηλικιώνεται και πεθαίνει. Για παράδειγμα ένα κρασί σοδειάς 1999 όταν το πιεις το 2003 θα είναι διαφορετικό απ'ότι το 2004 ή το 2005. Αν είναι καλύτερο, τότε λέμε ότι πάλιωσε, αν είναι χειρότερο λέμε ότι γέρασε.. Αυτό συμβαίνει γιατί τα συστατικά του κρασιού που "δουλεύουν" συνεχώς, κάποια στιγμή φτάνουν στο ορτίμιμ των αναλογιών τους και έδωσαν ένα πολύ καλό κρασί και μετά οι αναλογίες αυτές άρχισαν να αλλάζουν με αποτέλεσμα να γερνάει.

Δύο βασικοί παράγοντες παίζουν πρωταρχικό ρόλο στην ποιότητα του κρασιού:

- Το οικοσύστημα της περιοχής
- Η τεχνική

Το οικοσύστημα κάθε περιοχής αποτελείται από 3 συνιστάμενες:

- Την ποικιλία
- Τον τόπο παραγωγής
- Τις κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Τα κρασιά διακρίνονται ανάλογα με το χρώμα, την γεύση και το άρωμα ως:

- Ανάλογα με το χρώμα σε : κόκκινα, ροζέ, λευκά.
- Ανάλογα με την γεύση:
 - i) Με βάση την γλυκύτητα σε: ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα, γλυκά.
 - ii) Με βάση την στυφάδα σε: μαλακά, μπρούσκα.
 - iii) Με βάση την περιεκτικότητα σε αλκοόλη σε: χαμηλόβαθμα, υψηλόβαθμα.
 - iv) Με βάση την περιεκτικότητα σε ρητίνη (ρετσίνα): ρητινωμένα και αρητινωτά.
 - v) Με βάση την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα σε: αφρώδη, μη αφρώδη.
- Ανάλογα με το άρωμα σε : αρωματικά, μοσχάτα.

Για την παρασκευή του κρασιού το σταφύλι ωριμάζει μετά κόβεται και μεταφέρεται στο οινοποιείο. Ωρίμανση εννοούμε μια ορισμένη σχέση οξέων/σάκχαρων, που περιέχονται στο σταφύλι και η οποία κάποια χρονική στιγμή φτάνει στην καλύτερη χρονική στιγμή φτάνει στην καλύτερη απόδοση. Πρακτικά παρακολουθείται η πορεία της ωρίμανσης από τους οινοποιούς με συνεχείς δειγματοληψίες τον Αύγουστο ή τον Σεπτέμβριο.

Στο οινοποιείο το σταφύλι γίνεται μούστος. Η απολύμανση του μούστου, με διοξείδιο του θείου είναι απαραίτητη και έχει σκοπό την εξόντωση μικροβίων που μπορούν να επιδράσουν δυσμενώς στο τελικό προϊόν. Οι μικροοργανισμοί που βρίσκονται στην επιφάνεια του σταφυλιού, οι σακχαρομύκητες,

ανακατώνονται με τον μούστο, ενεργούν επί του σακχάρου και με την βοήθεια του οξυγόνου, επιτυγχάνεται η **αλκοολική ζύμωση** (Fermentation). Κατά την διαδικασία της αλκοολικής ζύμωσης, το σάκχαρο διασπάται σε αιθυλική αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα.

Σε λιγότερο από ένα μήνα μετά την ζύμωση, το κρασί έχει σχετικά καθαρίσει και μεταφέρεται στα βαρέλια ή στις δεξαμενές αποθήκευσης, όπου υφίστανται μια σειρά χημικών αλλαγών.

Η διάρκεια της παλαίωσης διαφέρει ανάλογα με το χρώμα, χαρακτήρα, προέλευση και το έτος οινοποίησης του κρασιού. Γενικά τα άσπρα και ροζέ εμφιαλώνονται πιο νέα, ενώ τα κόκκινα απαιτούν συνήθως δύο, τρία, πέντε ή και περισσότερα χρόνια παλαίωσης.

Η επόμενη φάση αφορά το λαμπικάρισμα του κρασιού (collage), πριν από την εμφιάλωση και έχει σκοπό να δώσει διαύγεια στο κρασί. Τα λαμπικάρισμα γίνεται με ασπράδια αυγών, στα κόκκινα κρασιά, και με ειδική ζελατίνη στα λευκά ή με την διαδικασία της σταθεροποίησης. Ακολουθεί το φιλτράρισμα, η παστερίωση και αμέσως μετά η εμφιάλωση.

Σε όλες αυτές τις φάσεις παρακολουθείται στενά από το χημικό εργαστήριο με διάφορες αναλύσεις, αλλά και με οργανοληπτικές δοκιμασίες(**degustation**).

Τα κρασιά με κριτήριο την ποιότητα χωρίζονται σε δύο βασικές κατηγορίες:

1. Τυπικά κρασιά (Quality wines)
 - Κρασιά ονομασίας προέλευσης(V.Q.P.R.D.)
 - Reserve
 - Grand Reserve
2. Επιτραπέζια κρασιά
 - Τοπικά κρασιά
 - Κάβα
 - Ρετσίνα(Ονομασία κατά παράδοση)

Η Ελλάδα, πέραν του ότι είναι η γενέτειρα του Διονύσου, του θεού του κρασιού, είναι και η γενέτειρα του πρώτου οίνου Ο.Π.Α.Π. στην ιστορία. Αυτά ήταν τα κρασιά από τα νησιά της Χίου και της Θάσου, φημισμένα σε όλο τον αρχαίο κόσμο. Για ποικίλους ιστορικούς και κοινωνικούς λόγους, καθώς και εξαιτίας διαφόρων φυσικών καταστροφών, η τέχνη της οινοποιίας παραμελήθηκε απ' τα μέσα του 19ου αιώνα μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του 1960. Τότε ήταν που οι αρχαίες παραδόσεις της οινοποιίας άρχισαν να αναβιώνουν και σήμερα μπορεί κανείς να βρει πολλά εξαιρετικά ελληνικά κρασιά που παράγονται σε όλη τη χώρα. Όταν δοκιμάζετε το ελληνικό κρασί, λάβετε υπόψη σας ότι πρόκειται για ένα προϊόν εξαιρετικής σοδειάς που παράγεται από ποικιλίες σταφυλιού άγνωστες στους φίλους του κρασιού της Δύσης.

Οίνοι με ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται μόνο γλυκά κρασιά, όπως η Μαυροδάφνη της Κεφαλονιάς και της Πάτρας, το Μοσχάτο της Πάτρας, της Λήμνου, της Κεφαλονιάς, της Ρόδου καθώς και το Γλυκό της Σάμου.

Η κατηγορία **Ο.Π.Α.Π. (Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας)**. Περιλαμβάνει πολλά από τα καλύτερα κρασιά της Ελλάδας. Υπάρχουν 20 περιοχές ως τώρα που έχουν δικαίωμα Ονομασίας Προέλευσης. Στη Βόρεια Ελλάδα, υπάρχουν οι ονομασίες Ζίτσα, Αμυνταίο, Γουμένισα και Νάουσα. Στη Χαλκιδική η Ονομασία Πλαγιές Μελιτονά, στη Θεσσαλία ο Αγχιάλος και το Ραψάνη. Κοντά στην Αθήνα, υπάρχει η ονομασία της Κάντζας, στην Πελοπόννησο, οι ονομασίες της Πάτρας, Μαντινεία και Νεμέα. Στα Ιόνια νησιά, υπάρχει το Ρόμπολα Κεφαλονιάς και στα νησιά της Πάρου, της Λήμνου, της Ρόδου και της Σαντορίνης υπάρχουν το Πάρος, το Λήμνος, το Ρόδος, το Σαντορίνη. Τέλος, στην Κρήτη υπάρχουν οι ονομασίες Προέλευσης Αρχάνες, Πεζά, Σητεία και Δάφνες.

FRENCH WINES:



GREEK WINES:



ΝΟΘΕΙΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

Μιλώντας στην εφημερίδα Έθνος, ο κ. Ιωάννης Στ. Παπαδόπουλος, αναπληρωτής καθηγητής Ιατρικής και συντονιστής της Επιτροπής Οδικής Ασφάλειας του υπουργείου Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης, επεσήμανε ότι η κατανάλωση νοθευμένου αλκοόλ μπορεί να έχει σοβαρές συνέπειες στον οργανισμό, οι οποίες μπορούν να φτάσουν ακόμα και στην τύφλωση.

Βλάβες

Τα νοθευμένα ποτά συνήθως περιέχουν συχνά αντί για αιθανόλη (οινόπνευμα) μεθανόλη, ένα δηλητήριο για τον οργανισμό που μπορεί να προκαλέσει διάφορες βλάβες.

Αυτές είναι κυρίως τύφλωση, μη αναστρέψιμη, σύγχυση, νευρολογικές διαταραχές αλλά και θάνατος. Ακόμη μπορεί να προκληθούν ηπατικές βλάβες, μεταβολικές βλάβες, ακόμη και πνευμονικό οίδημα. Σε μικρότερη ποσότητα, είναι πιθανόν να προκληθούν έντονοι πονοκέφαλοι, θολότητα στην όραση, κακή διάθεση.

Οι βλάβες είναι μη αναστρέψιμες, γιατί ενώ για την αιθανόλη υπάρχει αντιμετώπιση και ο οργανισμός μπορεί να ανταπεξέλθει από τη μεγάλη κατανάλωση αλκοόλ, αντίθετα, με τη μεθανόλη αυτό δεν μπορεί να γίνει.

Η αιθανόλη, είναι ο μόνος υδατάνθρακας που δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τον οργανισμό, αν δεν μετατραπεί με τη βοήθεια ένζυμων του ήπατος σε λίπος. Αντιθέτως, η μεθανόλη "μπλοκάρει" υποδοχείς ένζυμων προκαλώντας ανεπανόρθωτες συχνά βλάβες.

Για την πρόκληση αυτών των βλαβών ή και του θανάτου ακόμη δεν χρειάζεται μεγάλη κατανάλωση νοθευμένου ποτού με μεθανόλη, αλλά εξαρτάται από την ποσότητα μεθανόλης που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή του ποτού, είναι όμως και θέμα ιδιοσυγκρασίας κάθε οργανισμού.

Τα πρώτα συμπτώματα μπορούν να εμφανιστούν αρχικά με τη μορφή μέθης και στη συνέχεια με νευρολογικές διαταραχές.

Στα ποτά χρησιμοποιούνται και διάφορες τοξικές ουσίες προκειμένου να επιτευχθεί μια συγκεκριμένη γεύση, οι οποίες μακροχρόνια μπορεί να προκαλέσουν καρκίνο, ή να είναι ερεθιστικές για τα αγγεία οδηγώντας σε καρδιαγγειακές βλάβες.

Ένας μη ειδικός είναι πολύ δύσκολο να αντιληφθεί ότι το ποτό που του σερβίρουν είναι νοθευμένο. Ενδεχομένως να το καταλαβαίνουν όσοι έχουν

Επτά συμβουλές προς τους καταναλωτές

Η Ένωση Επιχειρήσεων Οινόπνευματων Ποτών συμβουλεύει τους καταναλωτές:

- 1. ΜΗΝ** πίνετε νηστικοί.
- 2. ΠΡΟΤΙΜΑΤΕ** και ζητάτε πάντα συγκεκριμένη μάρκα ποτού, ώστε να διακρίνετε πιο εύκολα την «καθαρότητα» του, από τη γεύση και το χρώμα.
- 3. ΟΤΑΝ** παραγγέλνετε μπουκάλι, απαιτείτε να το σερβίρουν στο τραπέζι και να το ανοίγουν μπροστά σας.
- 4. ΟΤΑΝ** παραγγέλνετε ποτήρι, απαιτείτε να το σερβίρουν επάνω στο μπαρ για να το βλέπετε.
- 5. ΕΧΕΤΕ** δικαίωμα να επιστρέψετε το ποτό σας.
- 6. ΜΗΝ** «ανακατεύετε» διάφορα ποτά.
- 7. ΣΥΧΝΑΖΕΤΕ** σε μαγαζιά εμπιστούσης.

συνηθίσει να πίνουν και επιλέγουν πάντα μια συγκεκριμένη μάρκα ποτού που να αντιλαμβάνονται τη διαφορετική γεύση.

Σε κάθε περίπτωση θα πρέπει κανείς να γνωρίζει ότι συνήθως νοθεύονται τα ποτά που κοστίζουν ακριβότερα. Το κρασί νοθεύεται με προσθήκη νερού - που δεν είναι επικίνδυνο για την υγεία -, ενώ το ούζο είναι το μοναδικό ποτό που δεν μπορεί να νοθευθεί. Κι αυτό γιατί η προσθήκη άλλης ουσίας στο ούζο αλλάζει το χρώμα του.

Επιπλέον, το νοθευμένο ποτό μπορεί να επιδράσει στην οδήγηση πολύ χειρότερα από την αιθυλική αλκοόλη.

Αυτό που προκαλεί εντύπωση είναι ότι δεν έχουμε δει ανακοινώσεις από νοσοκομεία, βλαβών που να σχετίζονται με νοθεία ποτών, ίσως γιατί δεν αναγνωρίζονται και ψάχνουν οι γιατροί να βρουν άλλες αιτίες, χωρίς να πηγαίνει το μυαλό τους εκεί.

Καλό είναι το Χημείο του Κράτους να ανακοινώσει τις ουσίες με τις οποίες γίνεται η νοθεία, ώστε να μπορούμε να πληροφωρήσουμε και πιο συγκεκριμένα τον πληθυσμό.

Ο κ. Παπαδόπουλος εστιάζει και στις σοβαρές συνέπειες που μπορεί να έχει το αλκοόλ στις μικρές ηλικίες: Πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι η χώρα μας είναι σε πολύ δυσμενή θέση στην Ευρώπη όσον αφορά στην κατανάλωση αλκοολούχων ποτών σε άτομα κάτω των 15 ετών, επομένως εάν ένας από μικρός κάνει κατανάλωση νοθευμένων ποτών, είναι πολύ πιθανόν η βλάβη να είναι αθροιστική.

ΟΙ ΓΙΑΦΚΕΣ ΤΟΥ ΑΛΚΟΟΛ

Οι πληροφορίες τις οποίες έχουν οι δικτυακοί μηχανισμοί που κυνηγούν το ...μεθυσμένο λαθρεμπόριο σκιαγραφούν ένα ολόκληρο κύκλωμα προμήθειας πρώτων υλών -κυρίως αιθυλικής και μεθυλικής αλκοόλης, οινοπνεύματος του χειρίστου είδους, που μόνο για να καθαρίζει λεκέδες σε συνεργείο αυτοκινήτων κάνει και άλλων- εργαστήρια και βιοτεχνίες, υπαλλήλους, αποθηκάρους, διακινητές, μεταφορείς, εισπράκτορες. Τελικοί αποδέκτες, οι ιδιοκτήτες των νυχτερινών μαγαζιών, και κατ'επέκταση στους διψασμένους θαμώνες.

Σύμφωνα με ανεπίσημα στοιχεία, μόνο στο λεκανοπέδιο Αττικής λέγεται ότι λειτουργούν έξι επτά υπολογίσιμες «ιδιωτικές» βιοτεχνίες παραγωγής και εμφιάλωσης παράνομου αλκοόλ. Λίγα από αυτά λειτουργούν σε υπόγεια του κέντρου της Αθήνας και τα περισσότερα σε απομακρυσμένες περιοχές της δυτικής Αττικής. Οι «επιχειρήσεις» αυτές, που μόνο σε πληροφοριακό επίπεδο υπάρχουν στα αστυνομικά γραφεία και στις υπηρεσίες του ΣΔΟΕ, είναι κατά βάση οικογενειακές και ασχολούνται σε αυτές περισσότερα από 100 άτομα. Η εποχικότητα στις παράνομες αυτές εργασίες είναι σημαντικά ρυθμιστικός παράγοντας, καθώς το καλοκαίρι οργανώνονται πολλά φορτία -αν όχι τα περισσότερα όπως λένε- προς τα νησιά με τη μεγαλύτερη τουριστική κίνηση. Σ' αυτά, ως γνωστόν, οι τουρίστες του Βορρά βγάζουν όλο τους το άχτι πίνοντας ακατάπαστα τα πάντα, πνίγοντας πρώτα πρώτα την επιλεκτικότητά τους.

Τα παράνομα εργαστήρια χρησιμοποιούν μηχανήματα που νοικιάζουν από άλλα παρακλάδια των κυκλωμάτων για όποιο χρονικό διάστημα επιδιόδονται στη ...συναρμολόγηση των ποτών-μπόμπες.

Δεν είναι λίγες οι φορές που στο παρελθόν οι ελληνικές αρχές έχουν εντοπίσει και κατασχέσει χιλιάδες κιλά και μπουκάλια αυτοσχέδιων επικίνδυνων αλκοολούχων ποτών. Τον Ιανουάριο του '98, ένας 50αχρονος τότε στον Ασπρόπυργο διατηρούσε πέντε παράνομα, είπε η αστυνομία, αποστακτήρια. Ανάμεσα στα χιλιάδες λίτρα υγρών που βρέθηκαν, εντοπίστηκαν και περίπου τέσσερις τόνοι φωτιστικού οινοπνεύματος που χρησιμοποιούσε στις προσμείξεις. Ο ίδιος είχε πει τότε ότι όσα του απέδιδε η Αστυνομία ήταν ψευδή.

Τον Σεπτέμβριο του ίδιου χρόνου, το ΣΔΟΕ εντόπισε στη Θεσσαλονίκη αλλά και στη Μαγούλα Αττικής αρκετούς τόνους μεθυλικής αλκοόλης, που θα γέμιζαν, όπως είπαν οι Αρχές, περισσότερα από 80.000 μπουκάλια με διάφορα ποτά.

Τον Ιούνιο του '94, συνελήφθη ο 26χρονος τότε ιδιοκτήτης μιας κάβας στα Ιλίσια. Αποδείχτηκε ότι ο ίδιος μαζί με τη μητέρα του είχαν στήσει αποστακτήριο στο υπόγειο της κάβας και έφτιαχναν «μπόμπες» ουίσκι και βότκα, γιατί, όπως είπαν, είχαν οικονομικά προβλήματα. Είπαν ακόμα ότι το ειδικό μηχάνημα για την εμφιάλωση τους το είχε προμηθεύσει κάποιος που το γυρόφερνε από εργαστήριο σε εργαστήριο.

Τα κυκλώματα που αποστάζουν και προωθούν παράνομα «ποτά-μπόμπες» πραγματοποιούν τζιρο πολλών εκατομμυρίων ευρώ. Το όφελος προκύπτει από την «παράκαμψη» του ειδικού φόρου κατανάλωσης που επιβάλλεται στα οινοπνευματώδη ποτά, καθώς και από τη χρήση κατά την απόσταξη χαμηλής ποιότητας οινοπνεύματος και άλλων συστατικών. Στα κυκλώματα εμπλέκονται και νυκτερινά κέντρα τα οποία αγοράζουν σε εξευτελιστικές τιμές τα «ποτά-μπόμπες» και στη συνέχεια τα σερβίρουν στους ανυποψίαστους θαμώνες. Σύμφωνα με στελέχη του ΣΔΟΕ, οι επιχειρήσεις διασκέδασης που εντοπίζονται να σερβίρουν «ποτά-μπόμπες» διώκονται για λαθρεμπόριο, ενώ αντιμετωπίζουν και την ποινή της διακοπής λειτουργίας.

«Θα πέσουν κεφάλια όπου και αν ανήκουν», δήλωσε ο γενικός γραμματέας του υπουργείου Οικονομικών, Κώστας Μίχαλος, προσθέτοντας πως κανείς δεν μπορεί να παίζει με την υγεία των πολιτών. Οι έλεγχοι, όπως μας διευκρίνισε, θα είναι μόνιμοι και επαναλαμβανόμενοι, ενώ συζητείται ακόμα και το ενδεχόμενο να νομοθετήσουν αυστηρότερη τελωνειακή νομοθεσία, με υψηλότερα πρόστιμα, κατασχέσεις οχημάτων και πάντα στην τελική φάση το οριστικό κλείσιμο των επιχειρήσεων αυτών.

ΕΦΟΔΟΣ ΣΕ ΝΥΧΤΕΡΙΝΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟ ΑΝΔΡΕΣ ΤΟΥ ΣΔΟΕ ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ

[27.7.2005] Έφοδο σε καταστήματα εστίασης και διασκέδασης διενήργησαν μεικτά συνεργεία του ΣΔΟΕ και του Γενικού Χημείου του Κράτους και διαπίστωσαν ότι οι 7 στις 10 επιχειρήσεις φοροδιαφεύγουν, ενώ τα ποτά που σερβίρονται τη νύχτα είναι σε μεγάλο βαθμό νοθευμένα, βάζοντας σε σοβαρό κίνδυνο την υγεία των καταναλωτών.

Σε ανακοίνωση του Υπουργείου Οικονομικών αναφέρεται ότι οι έλεγχοι από τα μεικτά συνεργεία ΣΔΟΕ και Χημείου έγιναν σε 39 επιχειρήσεις, κέντρα διασκέδασης και εστιατόρια της Αττικής, κυρίως στην παραλιακή ζώνη της πρωτεύουσας και τονίζεται ότι από τους δειγματοληπτικούς ελέγχους που διενεργήθηκαν από το Γενικό Χημείο του Κράτους για τα ποτά που διέθεταν οι ελεγχόμενες επιχειρήσεις, διαπιστώθηκε νοθεία στο **20% των δειγμάτων ουίσκι, στο 50% των δειγμάτων βότκας** και στο **100% των δειγμάτων ρούμι και τεκίλας**, στοιχεία-σοκ για την ποιότητα των ποτών που σερβίρονται στους θαμώνες των νυκτερινών κέντρων.

Το υπουργείο Οικονομικών δεν έδωσε στη δημοσιότητα τα στοιχεία των επιχειρήσεων που εντοπίστηκαν να σερβίρουν στους πελάτες τους τα νοθευμένα ποτά. Ωστόσο, σύμφωνα με πληροφορίες από το υπουργείο, πρόκειται για δημοφιλή νυκτερινά κέντρα της παραλίας τα οποία κατά τη διάρκεια της καλοκαιρινής περιόδου γίνονται πόλος έλξης για χιλιάδες Αθηναίους.



ΦΟΡΟΔΙΑΦΥΓΗ

Εκτός από τη διάθεση νοθευμένων οινοπνευματωδών ποτών, στα νυκτερινά κέντρα παρατηρείται και ευρείας κλίμακας φοροδιαφυγή. Από τους ελέγχους που πραγματοποίησε το ΣΔΟΕ προέκυψε ότι επτά στα δέκα νυκτερινά κέντρα παραβιάζουν τη φορολογική νομοθεσία. Ειδικότερα, από τις 39 επιχειρήσεις που ελέγχθηκαν διαπιστώθηκαν φορολογικές παραβάσεις σε 26 (ποσοστό φορολογικής παραβατικότητας 67%). Ο συνολικός αριθμός των παραβάσεων που καταγράφηκαν ήταν 99 και αφορούσαν κυρίως μη έκδοση αποδείξεων και άρνηση επίδειξης των βιβλίων τους κατά τον έλεγχο.

ΝΟΘΕΙΑ-ΦΟΡΟΔΙΑΦΥΓΗ : ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΤΕΙ?

Πως μπορεί μια τέτοιας έκτασης νοθεία να προστατευθεί ο καταναλωτής, ιδίως οι νέοι, και να τονωθεί ο τουρισμός; Η νοθεία, όπως και η φοροδιαφυγή, δεν είναι τωρινή ανακάλυψη. Έχουν κατ' επανάληψη δημοσιευθεί τα αποτελέσματα ελέγχων στην αγορά, επεβλήθησαν κυρώσεις και πρόστιμα, αλλά οι παρανομούντες συνεχίζουν απόητοι.

Επομένως, ο προβληματισμός αφορά τους μηχανισμούς ελέγχου και την αναποτελεσματικότητα των μέτρων που ισχύουν. Τι ακριβώς συμβαίνει; Γίνονται ή δεν γίνονται συστηματικοί έλεγχοι στην αγορά ή μήπως δεν επαρκούν οι αρμόδιοι υπάλληλοι;

Δεν θα έπρεπε επίσης, να αποκλειστεί και η συναλλαγή, διότι δεν είναι δυνατό με τέτοιας έκτασης νοθεία και φοροδιαφυγή να μην έχουμε της ίδιας έκτασης κυρώσεις και πρόστιμα. Αν όσοι φοροδιαφεύγουν, επιτέλους, πλήρωναν ότι τους αναλογεί δεν θα ήταν άδεια τα δημόσια ταμεία, ούτε θα χρειαζόταν να επιβληθούν πρόσθετα φορολογικά μέτρα, που πλήττουν τους καταναλωτές και όχι τους φοροφυγάδες.

Με τυμπανοκρουσίες η σημερινή κυβέρνηση κατάργησε το ΣΔΟΕ (Σώμα Δίωξης Οικονομικού Εγκλήματος) και το αντικατέστησε με την Υπηρεσία Ερευνών. Με αυτή την αλλαγή δεν άλλαξε τίποτε απολύτως στην αγορά. Ούτε η φοροδιαφυγή, η φοροκλοπή και η φοροαποφυγή μειώθηκαν, αλλά ούτε και η νοθεία και γενικά η αισχροκέρδεια περιορίστηκαν.

Υπάρχει πρόβλημα ελεγκτικών μηχανισμών και γενικότερα λειτουργίας του κράτους, που δεν αντιμετωπίζεται με τη μετονομασία των διαφόρων υπηρεσιών. Πέραν αυτού, υπάρχει μεγάλης έκτασης διαφθορά και ασυνειδησία που διατρέχει όλη την κοινωνία.

Το εύκολο και γρήγορο κέρδος, η «αρναχτή» είναι οι θεότητες της αγοράς, για χάρη των οποίων όχι μόνο αδειάζει το πορτοφόλι του καταναλωτή, αλλά τίθεται σε κίνδυνο και η υγεία του.

ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΩΝ ΚΟΚΤΕΙΛ

Δεν γνωρίζουμε την προέλευση της λέξης cocktail, αλλά είναι βέβαιο ότι οι άνθρωποι απολάμβαναν ανάμεικτα ποτά εδώ και εκατοντάδες χρόνια και ότι η πρώτη γραπτή αναφορά στα κοκτέιλ εμφανίστηκε στις Η.Π.Α, στις αρχές του 19^{ου} αιώνα.

Το πρώτο ίσως κοκτέιλ, το Mint Julep, αναφέρεται στις αρχές του 19^{ου} αιώνα. Ακολούθησαν καθ'όλη την διάρκεια εκείνου του αιώνα, διάφορα γνωστά κοκτέιλ, όπως τα Gin Fizz, Manhattan, Planter's Punch και old Fashioned. Το Dry Martini χρονολογείται από το 1910 και το Pink Lady από το 1912, αλλά αυτά ήταν ποτά για τους πλούσιους και εκείνους που ακολουθούσαν τη μόδα-μόνο με την Ποτοαπαγόρευση τα κοκτέιλ έγιναν αγαπητά στο ευρύ κοινό. Την περίοδο μεταξύ 1920 και 1933, ο ομοσπονδιακός νόμος των ΗΠΑ απαγόρευσε την Παρασκευή, μεταφορά και πώληση οινοπνευματωδών ποτών. Παρά τις καλές προθέσεις, η Ποτοαπαγόρευση οδήγησε στην εκρηκτική ανάπτυξη των κοκτέιλ. Οι δεκαετίες του 1920 και του 1930 ήταν η χρυσή εποχή τους. Με το ποτό παράνομο πλέον στις ΗΠΑ, η κατανάλωση οινοπνευματωδών γινόταν κατ'ανάγκη κρυφά και τα ποτά ήταν χαμηλής ποιότητας που προέρχονταν από παράνομα αποστακτήρια. Αυτό το παράνομο καθεστώς των κοκτέιλ ασκούσε ακόμη μεγαλύτερη γοητεία στους τακτικούς πότες και τα περιέλαβε μια αύρα αίγλης και κινδύνου, που ενισχυόταν και από την συσχέτιση τους με τους γκάνγκστερ, όπως τον Al Capone, που κυριαρχούσαν στην μαύρη αγορά των λαθραίων οινοπνευματωδών ποτών. Ενώ συνέβαιναν όλα αυτά στις ΗΠΑ, η Κούβα απέκτησε μια ανθηρή διεθνή κουλτούρα των μπαρ, τα οποία αναψύονταν για να ικανοποιήσουν τις απαιτήσεις των Γιάνκηδων που έρχονταν με φέρι-μποτ από τη Φλόριντα αναζητώντας ένα ποτό. Την ίδια εποχή, εμφανίστηκαν μπαρ σε όλη την Ευρώπη, όπως τα Harry's Bar στη Βενετία και το Παρίσι, και το American Bar στο Ξενοδοχείο Savoy του Λονδίνου. Τα μπαρ αυτά ικανοποιούσαν και τους Αμερικάνους ταξιδιώτες και όσους Ευρωπαίους επιθυμούσαν να μιμηθούν τον λαμπερό τρόπο ζωής που εξήγαγε το Hollywood. Οι μπάρμαν είχαν εδώ την πολυτέλεια να δημιουργούν κοκτέιλ χρησιμοποιώντας εκλεκτά ευρωπαϊκά ποτά και λικέρ, και επινόησαν εξαιρετικά κοκτέιλ όπως το White Lady. Έως τα τέλη της δεκαετίας του 1920, τα κοκτέιλ πάρτι ήταν το αναπόσπαστο τμήμα της κοινωνικής ζωής εκείνων που ακολουθούσαν την μόδα στο Λονδίνο. Η Ποτοαπαγόρευση ανακλήθηκε το 1933, όταν η κυβέρνηση των ΗΠΑ αποφάσισε να καρπώνεται τα δισεκατομμύρια δολάρια που δαπανιούνταν σε λαθραία οινοπνευματώδη. Τα κοκτέιλ όμως παρέμειναν και βελτιώθηκαν, καθώς το επίπεδο των διαθέσιμων ποτών ήταν πλέον πιο υψηλό. Εκτός μόδας, στην ρυθμική δεκαετία του 1960, τα κοκτέιλ αναγεννήθηκαν το 1969 με τα fern-bar, το πρώτο στο San Francisco από τον Norman Hobday. Τέτοια μπαρ, γεμάτα με φτέρες, έκαναν δημοφιλή «disco cocktail», όπως τα Pina Colada, Harvey Wallbanger και Tequila Sunrise. Στην συνεχώς ανακυκλούμενη μόδα, τα κοκτέιλ έχασαν πάλι την γοητεία τους κατά την διάρκεια της δεκαετίας του 1980, όταν η άνθηση των κρασιών του Νέου Κόσμου και η κουλτούρα οινοποίησης των γιάπηδων προκάλεσε την αλλαγή πολλών cocktail bar σε wine bar.

COCKTAILS ΜΕ ΒΟΤΚΑ:

Moskow Mule **Classic**

(Δεξιά)
50ml Vodka
Χυμός από 2 lime
Θραύσματα από 6-8 παγάκια
Ginger beer, για συμπλήρωμα

Mexican Mule **modern**

(Αριστερά)
25ml Jose Cuervo gold
25ml Kahlua
1 lime
Ginger ale
3-4 σταγόνες σιρόπι ζάχαρης



Sea Breeze **Classic**

(Αριστερά)
25ml Vodka
50 ml χυμός cranberry
50 ml χυμός γκρέιπ-φρουτ

Cuban Breeze **modern**

(Δεξιά)
50ml ρούμι Havana Club 3 χρόνων
75ml χυμός cranberry
50ml χυμός γκρέιπ-φρούτ



Bloody Mary **Classic**

(Δεξιά)
50ml Vodka,
Χυμός 1/2 λεμονιού,
6 σταγόνες Worcestershire,
6 σταγόνες Tabasco, 100 ml τοματοχυμό,
Αλάτι & μαύρο πιπέρι.

Plasma **modern**

(Αριστερά)
50ml βότκα Absolut pepper,
6 σταγόνες Tabasco,
12 σταγόνες Worcestershire,
Αλεσμένοι σπόροι σέλινου,
Μαύρο πιπέρι, αλάτι,
½ κουταλάκι γλυκού μουστάρδα Dijon,
1 κουταλάκι γλυκού λεπτοκομμένος άνηθος,
¼ χυμός λεμονιού, 100 ml τοματοχυμό.



Vodka Martini Classic

(Αριστερά)

75ml Vodka

7,5 ml Ξηρό βερμούτ

5 παγάκια

Vanilla Skyy modern

(Δεξιά)

25ml vodka άρωμα βανίλιας

25ml vodka Skyy

12,5 ml Schnapps μήλου

2 κουταλάκια του γλυκού Ξηρό βερμούτ

Cosmopolitan Classic

(Αριστερά)

25ml Vodka

12,5ml cointreau

25ml χυμός cranberry

Χυμός από ½ lime

Ginger Tom modern

(Δεξιά)

37,5ml gin

25ml cointreau

37,5ml χυμός cranberry

3 σταγόνες φρέσκο χυμό lime

3 σταγόνες γλυκό σιρόπι πιπερόριζας

Harvey Wallbanger Classic

(Αριστερά)

25ml Vodka

75ml χυμός πορτοκαλιού

1 κουταλάκι γλυκού Galiano

"Δημοφιλές κοκτέιλ την δεκαετία του 60', ονομάστηκε έτσι από έναν Καλιφορνέζο surfer, ονόματι Harvey, που έπινε πάρα πολλά Screwdriver με Galiano, και όταν έφευγε από το μπαρ έπεφτε από τον έναν τοίχο στον άλλο".

Murray Hearn modern

(Δεξιά)

37,5ml vodka

12,5ml Galiano

12,5ml Cointreau

75ml χυμό πορτοκαλιού

25ml ελαφριά κρέμα γάλακτος



Black Russian Classic

(Αριστερά)

50ml Vodka

25ml λικέρ καφέ Kahlua

Θραύσματα από 4-6 παγάκια.

Dark Knight modern

(Δεξιά)

25ml λικέρ καφέ Kahlua

25ml vodka

25ml καφές espresso

2 κουταλάκια γλυκού σιρόπι ζάχαρης.



White Russian Classic

(Αριστερά)

25ml Vodka

25ml λικέρ καφέ Kahlua

25ml γάλα ή παχιά κρέμα γάλακτος.

Red Star Alexand modern

(Δεξιά)

25ml λικέρ καφέ Kahlua

25ml vodka

25ml σκούρο crème de cacao

25ml ελαφριά κρέμα γάλακτος

Τριμμένο μοσχοκάρυδο, για διακόσμηση.



Sex on the Beach Classic

(Αριστερά)

25ml Vodka,

25ml schnapps ροδάκινου,

25ml χυμός cranberry

25ml χυμός πορτοκαλιού

25ml χυμός ανανά (προαιρετικά).

Sex in the Dunes modern

(Δεξιά)

25ml vodka,

25ml schnapps ροδάκινου,

12,5ml λικέρ Chambord,

25ml χυμός ανανά,



COCKTAILS ME TZIN:

Negroni **Classic**

(Αριστερά)

25ml τζιν Plymouth

25ml Campari

25ml κόκκινο βερμούτ

Σόδα για συμπλήρωμα



Bitter Sweet Symphony

modern

(Δεξιά)

25ml τζιν

25ml Campari

12,5ml σιρόπι φρούτο του πάθους

12,5ml φρέσκος χυμός λεμονιού

White Lady **Classic**

(Αριστερά)

50ml τζιν

25ml Cointreau

1 κουταλάκι φρέσκο χυμό λεμόνι

½ κουταλάκι του γλυκού

ασπράδι αυγού.



Lady of Leisure **modern**

(Δεξιά)

25ml τζιν

12,5ml λικέρ Chambord

12,5ml Cointreau

25ml χυμό ανανά

3 σταγόνες φρέσκο χυμό λεμονιού

Aviation **Classic**

(Δεξιά)

62,5ml τζιν Plymouth

37,5ml φρέσκος χυμός λεμονιού

12,5ml λικέρ Maraschino

10 σταγόνες σιρόπι ζάχαρης

Papa's Flight **modern**

(Αριστερά)

50ml τζιν

25ml χυμός από γκρέιπ-φρουτ

2 κουταλάκια του γλυκού λικέρ Maraschino

3 σταγόνες φρέσκο χυμό lime

3 σταγόνες σιρόπι ζάχαρης



French 75 **Classic**

(Δεξιά)

25ml τζιν

Χυμός ½ λεμονιού

1 κουταλάκι γλυκού ζάχαρη άχνη

Σαμπάνια για συμπλήρωμα

"Επινοήθηκε κατά την διάρκεια του Πρώτου Παγκόσμιου Πολέμου, και πήρε το όνομα του από ένα μεγάλο πυροβόλο όπλο που χρησιμοποιούσαν οι Γάλλοι στα χαρακώματα"

French 66 **modern**

(Αριστερά)

25ml Sloe gin

Χυμός ¼ λεμονιού

1 κύβος λευκής ζάχαρης

18 σταγόνες orange bitters

Παγωμένη σαμπάνια για συμπλήρωμα.

12,5ml Cointreau

25ml χυμό ανανά

3 σταγόνες φρέσκο χυμό λεμονιού



Bronx **Classic**

(Δεξιά)

25ml τζιν

25ml γλυκό βερμούτ

25ml ξηρό βερμούτ

50ml χυμός πορτοκαλιού

"Κλασικό κοκτέιλ από τις αρχές του 20ού αιώνα. Επινοήθηκε στο Waldorf-Astoria της Νέας Υόρκης και βαφτίστηκε από τον μπάρμαν μετά από την επίσκεψη του στο ζωολογικό κήπο του Bronx"

Broadhurst Drive-by

modern

(Αριστερά)

37,5ml τζιν

25ml γλυκό βερμούτ

25ml χυμός μήλου

3 σταγόνες φρέσκο χυμό lime

Φέτα πράσινου μήλου και κεράσι

maraschino για διακόσμηση.



Clover Club Classic

(Αριστερά)

75ml τζιν

½ κουταλάκι σιρόπι ζάχαρης

Χυμός από ένα lime

Ασπράδι 1 αυγού

By Invitation Only modern

(Δεξιά)

75ml τζιν

2 κουταλάκια σιρόπι ζάχαρης

2 κουταλάκια φρέσκο χυμό lime

1 κουταλιά σούπας crème de mure

1 ασπράδι αυγού

2 βατόμουρα για την διακόσμηση.



Dry Martini Classic

(Αριστερά)

75ml τζιν

12,5ml ξηρό βερμούτ

Πράσινη ελιά, για την διακόσμηση

The Doobs Martini modern

(Δεξιά)

50ml τζιν

50ml sloe τζιν

2 κουταλάκια ξηρό βερμούτ

12 σταγόνες orange bitters

Τυλιγμένη λεπτή λωρίδα φλοιού

πορτοκαλιού για την διακόσμηση.



Gin Fizz Classic

(Αριστερά)

50ml τζιν Plymouth

25ml φρέσκο χυμό λεμονιού

8 σταγόνες σιρόπι ζάχαρης

Σόδα

Sloe-ho modern

(Δεξιά)

50ml sloe τζιν

25ml φρέσκο χυμό λεμονιού

12,5ml σιρόπι ζάχαρης

12,5ml ασπράδι αυγού

Σόδα



Tom Collins Classic

(Δεξιά)

50ml τζιν

1 ½ κουταλάκι χυμό λεμόνι

1 κουταλάκι σιρόπι ζάχαρης

Σόδα για συμπλήρωμα.

Berry Collins modern

(Αριστερά)

50ml τζιν

4 σμέουρα, 4 blueberries(βακκίνιο)

4 σταγόνες σιρόπι φράουλας

2 κουταλάκια φρ. χυμό λεμόνι

Λίγο σιρόπι ζάχαρης για γεύση

Σόδα



COCKTAILS ΜΕ ΤΕΚΙΛΑ:

Tequila Sunrise Classic

(Δεξιά)

50ml τεκίλα

100ml χυμό πορτοκάλι

2 κουταλάκια grenadine

South for the Summer modern

(Αριστερά)

50ml τεκίλα

75ml χυμό πορτοκάλι

2 κουταλάκια grenadine

4 φρέσκα κομμάτια ανανά



Original Margarita Classic

(Δεξιά)

37,5ml τεκίλα

20ml cointreau

37,5ml φρέσκο χυμό lime

Passion Fruit Margarita modern

(Αριστερά)

37,5ml gold τεκίλα

25ml cointreau

25ml φρέσκο χυμό lime

1 κουταλάκι σιρόπι φρούτου του πάθους

Σάρκα & σπόροι από φρούτο του πάθους



Tequini

Classic

(Αριστερά)

75ml τεκίλα

8 σταγόνες orange bitters

2 κουταλάκια ξηρό βερμούτ

3 μαύρες ελιές για διακόσμηση

Dirty Sanchez

modern

(Δεξιά)

50ml gold τεκίλα

2 κουταλάκια ξηρό βερμούτ

2 κουταλάκια άλμη από βάζο με

μαύρες ελιές & 2 ελιές για διακόσμηση



Tijuana Sling

Classic

(Αριστερά)

32,5ml τεκίλα

20ml crème de cassis

20ml φρέσκο χυμό lime

100ml ginger ale

6 σταγόνες Peychaud's bitters

Border Crossing

modern

(Δεξιά)

37,5ml gold τεκίλα

25ml φρέσκο χυμό lime

25ml διαυγές μέλι

75ml ginger ale

12 σταγόνες orange bitters



Acapulco

Classic

(Δεξιά)

25ml τεκίλα

25ml λευκό ρούμι

50ml χυμός ανανά

25ml χυμός γκρέιπ-φρουτ

25ml γάλα καρύδας

Off-shore

modern

(Αριστερά)

25ml λευκό ρούμι

25ml gold τεκίλα

75ml χυμός ανανά

25ml ελαφριά κρέμα γάλακτος

6 φύλλα μέντας

2 κομμάτια ανανά



COCKTAILS ΜΕ ΜΠΡΑΝΤΙ:

Brandy Alexander **Classic**

(Δεξιά)

25ml μπράντι

25ml σκούρο crème de cacao

25ml ελαφριά κρέμα γάλακτος

Σκόνη κακάο για διακόσμηση

Jaffa **modern**

(Αριστερά)

25ml μπράντι

25ml σκούρο crème de cacao

25ml ελαφριά κρέμα γάλακτος

12,5ml Mandarine Napoleon

6 σταγόνες orange bitters



Stinger **Classic**

(Δεξιά)

50ml μπράντι

25ml λευκό crème de menthe

Avondale Habit **modern**

(Αριστερά)

37,5ml μπράντι

2 κουταλάκια crème de menthe

3 φράουλες

4 φύλλα μέντας

Χοντροκομμένο μαύρο πιπέρι



Brandy Sidecar **Classic**

(Δεξιά)

50ml μπράντι

25ml cointreau

25ml φρέσκο χυμό λεμονιού

Spiced Sidecar **modern**

(Αριστερά)

25ml μπράντι

25ml cointreau

25ml Morgan Spiced Rum

½ χυμός λεμονιού



Brandy Fix Classic

(Αριστερά)

- 12,5ml cherry brandy
- 25ml μπράντι
- 37,5ml φρέσκος χυμός λεμονιού
- 2 κουταλάκια σιρόπι ζάχαρης

Bourbon Fixed modern

(Δεξιά)

- 50ml ουίσκι μπέρμπον
- 25ml πουρές βύσσινου
- 1 κουταλιά σούπας φρέσκο lime
- 2 κουταλάκια σιρόπι ζάχαρης



Between the Sheets Classic

(Δεξιά)

- 12,5ml μπράντι
- 12,5ml λευκό ρούμι
- 12,5ml cointreau
- 25ml χυμός πορτοκαλιού

From the Rafters modern

(Αριστερά)

- 25ml μπράντι
- 25ml cointreau
- 25ml χυμός ανανά
- 1 κουταλιά σούπας Frangelico



Metropolitan Classic

(Δεξιά)

- 25ml μπράντι
- 25ml γλυκό βερμούτ
- ½ κουταλάκι σιρόπι ζάχαρης
- 10 σταγόνες Angostura bitters

Big City Dog modern

(Αριστερά)

- 25ml μπράντι
- 12,5ml πράσινο Chartreuse
- 12,5ml cherry brandy
- 6 σταγόνες Peychaud's bitters



COCKTAILS ME ΡΟΥΜΙ:

Pina Colada

Classic

(Δεξιά)

50ml λευκό ρούμι
50ml γάλα καρύδας
50ml χυμός ανανά

Lobsters on South Beach

(Αριστερά)

modern

25ml λευκό ρούμι
25ml ρούμι καρύδας
25ml πολτός μάνγκο
50ml χυμός μανταρινιού
25ml κρέμα καρύδας
4 κομμάτια φρέσκου ανανά



Cuba Libre

Classic

(Δεξιά)

50ml ξανθό ρούμι
Χυμός από 1/2 lime
Coca-cola για συμπλήρωμα

First the Money

modern

(Αριστερά)

25ml σκούρο ρούμι
20ml λικέρ καφέ Kahlua
1 lime
1 κουταλάκι λευκό crème de menthe
Coca-Cola



Daiquiri

Classic

(Αριστερά)

75ml λευκό ρούμι
Χυμός από 2 lime
1 κουταλάκι σιρόπι ζάχαρης

Frozen Mango and Mint

Spiced Daiquiri

modern

(Δεξιά)

50ml Morgan Spiced Rum
25ml φρέσκο χυμό lime
2 κουταλάκια σιρόπι ζάχαρης
1/2 ώριμο-καθαρισμένο
μάνγκο σε κομμάτια
6 φύλλα μέντας



Mai Tai

Classic

(Αριστερά)

50ml ξανθό ρούμι

12,5ml Curacao πορτοκάλι

12,5ml σουμάδα

5ml Wood's Navy ή Captain Morgan

Χυμός από ½ lime

My Tie Collection

(Δεξιά)

modern

50ml ξανθό ρούμι

25ml χυμός μήλου

12,5ml φρέσκο χυμό lime

5ml Wood's Navy ή Captain Morgan

3 σταγόνες από σουμάδα

6 φύλλα μέντας



Mojito

Classic

(Αριστερά)

50ml λευκό ρούμι

12,5ml σιρόπι ζάχαρης

1 lime, σε 6 κομμάτια

12 φύλλα μέντας, Σόδα

Apple-soaked Mojito

modern

(Δεξιά)

50ml ξανθό ρούμι

25ml χυμός μήλου

½ lime, 8 φύλλα μέντας

2 κουταλάκια σιρόπι ζάχαρης



Planter's Punch

Classic

(Δεξιά)

50ml παλαιωμένο ρούμι Τζαμάικας

(όπως Appleton V/X)

50ml χυμός πορτοκαλιού

1 κουταλιά σούπας χυμός lime

6 σταγόνες Angostura Bitters

1 κουταλάκι άχνη ζάχαρη

Chetta's Punch

modern

(Αριστερά)

50ml ρούμι Lamb's Navy

25ml blackcurrant λικέρ

1 κουταλιά σούπας χυμό λεμονιού

18 σταγόνες orange bitters



Zombie Classic

(Δεξιά)

25ml σκούρο ρούμι, 25ml λευκό ρούμι

12,5ml ξανθό ρούμι

12,5ml μπράντι βερίκοκου

Χυμός από ½ lime,

1 κουταλάκι grenadine

50ml χυμό ανανά

12,5 ml σιρόπι ζάχαρης

Kinky Witch modern

(Αριστερά)

25ml ρούμι Havana Club 3 ετών

25ml ρούμι Havana Club silver dry

12,5ml Curacao πορτοκάλι

12,5ml crème de mure

12,5ml σουμάδα

50ml χυμό πορτοκάλι

50ml χυμό γκρέιπ-φρουτ



Egg Nog Classic

(Δεξιά)

25ml σκούρο ρούμι

25ml μπράντι

75ml πλήρες γάλα

1 αυγό

1 κουταλάκι σιρόπι ζάχαρης

Banana Custard modern

(Αριστερά)

25ml μπράντι

25ml ξανθό ρούμι

12,5ml λικέρ μπανάνας

25ml ελαφριά κρέμα γάλακτος

1 αυγό, ½ ώριμη μπανάνα



Bacardi Cocktail Classic

(Αριστερά)

50ml λευκό ρούμι Bacardi

20ml φρέσκο χυμό lime

12,5ml grenadine

Bacardi Cocktail II modern

(Δεξιά)

37,5ml ρούμι Bacardi 8 ετών

25ml χυμός μήλου

2 κουταλάκια λικέρ Chambord

1 κουταλάκι σιρόπι ζάχαρης



COCKTAIL ME ΟΥΙΣΚΙ:

Whisky Daisy Classic

(Δεξιά)

- 50ml scotch whisky ή bourbon
- 25ml φρέσκο χυμό λεμονιού
- 1 κουταλάκι ζάχαρη άχνη
- 1 κουταλάκι grenadine
- Σόδα για συμπλήρωμα(προαιρετικά)



Vanilla Daisy

(Αριστερά)

modern

- 50ml bourbon whisky
- 25ml φρέσκο χυμό λεμονιού
- 25ml σιρόπι βανίλιας
- 1 κουταλάκι grenadine

Manhattan Classic

(Δεξιά)

- 50ml rye whisky ή bourbon
- 25ml ξηρό βερμούτ
- 12 σταγόνες Angostura bitters

St Clements's Manhattan

modern

(Αριστερά)

- 25ml bourbon whisky (έγχυση πορτοκ)
- 25ml bourbon whisky (έγχυση λεμον)
- 1 κουταλιά σούπας γλυκό βερμούτ
- 12 σταγόνες Angostura bitters



Whisky Mac Classic

(Δεξιά)

- 25ml scotch whisky
- 25ml κρασί πιπερόριζας

Early Night modern

(Αριστερά)

- 25ml scotch whisky J&B
- 25ml διαυγές μέλι
- 50ml βραστό νερό
- 25ml κρασί πιπερόριζας
- 1 κουταλιά σούπας φρ. Χυμό λεμονιού



Algonquin Classic

(Δεξιά)

50ml rye whisky
25ml ξηρό βερμούτ
25ml χυμός ανανά

Harlequin

(Αριστερά)

modern

50ml Canadian club
12,5ml γλυκό βερμούτ
5 ρώγες λευκού σταφυλιού
18 σταγόνες orange bitters



Lynchburg Lemonade Classic

(Δεξιά)

37,5ml Jack Daniel's
25ml Cointreau
25ml φρέσκο χυμό λεμονιού
Λεμονάδα για συμπλήρωμα

Kiwi in Tennessee modern

(Αριστερά)

50ml Jack Daniel's
25ml schnapps ακτινίδιου
25ml φρέσκο χυμό λεμονιού
½ καθαρισμένο ακτινίδιο
Λεμονάδα για συμπλήρωμα



Old Fashioned Classic

(Αριστερά)

50ml bourbon whisky
1 κουταλάκι σιρόπι ζάχαρης
18 σταγόνες Angostura bitters

Rum Refashioned modern

(Δεξιά)

50ml παλαιωμένο ρούμι
1 κύβος καφέ ζάχαρης
4 σταγόνες σιρόπι ζάχαρης
18 σταγόνες Angostura bitters



Rusty Nail

Classic

(Δεξιά)

37,5ml Scotch whisky

25ml Drambuie

Silky Pin

modern

(Αριστερά)

25ml Scotch whisky

25ml Drambuie cream



Rhett Butler

Classic

(Αριστερά)

50ml bourbon whisky

100ml χυμός cranberry

2 κουταλιές σούπας σιρόπι ζάχαρης

1 κουταλιά σούπας χυμό lime

Big Buff

modern

(Δεξιά)

50ml Buffalo trace bourbon

75ml χυμός cranberry

2 κουταλάκια λικέρ Chambord

4 σταγόνες φρέσκο χυμό lime

1 φράουλα

3 σμέουρα

3 blueberries



Mint Julep

Classic

(Αριστερά)

50ml bourbon whisky

1 κουταλάκι σιρόπι ζάχαρης

18 σταγόνες Angostura bitters

10 φρέσκα φύλλα μέντας

The Vatican Julep

modern

(Δεξιά)

50ml bourbon whisky

12,5ml φρέσκο χυμό lime

12,5ml σιρόπι ζάχαρης

2 κουταλάκια crème de menthe

18 σταγόνες Angostura bitters

6 φύλλα μέντας



Godfather **Classic**

(Αριστερά)

50ml Scotch whisky J&B
25ml Amaretto di Saronno

Godfather Sour **modern**

(Δεξιά)

37,5ml bourbon whisky
25ml Amaretto di Saronno
25ml χυμός λεμονιού
1 κουταλάκι σιρόπι ζάχαρης



Irish coffee **Classic**

(Αριστερά)

25ml ιρλανδέζικο ουίσκι
Καυτός καφές φίλτρου
Ελαφριά κρέμα γάλακτος

Mexican Marshmallow Mocha **modern**

(Δεξιά)

25ml λικέρ καφέ Kahlua
100ml καυτός καφές φίλτρου
2 κουταλάκια σκόνη κακάο
Μικρά ζαχαρωτά νερομολόχας



Whisky Sour **Classic**

(Αριστερά)

50ml bourbon whisky
37,5ml φρ. χυμό λεμονιού
Ασπράδι 1 αυγού
2 κουταλιές σούπας σιρόπι ζάχαρης
18 σταγόνες Angostura bitters

Flower Power Sour **modern**

(Δεξιά)

37,5ml Absolut Mandrin
12,5ml λικέρ Mandarine Napoleon
25ml φρ. χυμό λεμονιού
2 κουταλάκια λικέρ Elderflower
2 κουταλάκια σιρόπι ζάχαρης



COCKTAILS ΜΕ ΣΑΜΠΑΝΙΑ

Bellini **Classic**

(Δεξιά)

100ml παγωμένη σαμπάνια
50ml φρ. χυμός ροδάκινο

Mango Bellini **modern**

(Αριστερά)

100ml παγωμένη σαμπάνια
25ml λικέρ μάνγκο Suntory
12,5ml πουρές μάνγκο
12,5ml πουρές ροδάκινου



Kir Royale **Classic**

(Δεξιά)

2 κουταλάκια crème de cassis
Παγωμένη σαμπάνια

Kitsch Revolt **modern**

(Αριστερά)

100ml παγωμένη σαμπάνια
25ml βότκα Absolut Kurant
12,5ml πουρές φράουλας



Russian Spring Punch **Classic**

(Αριστερά)

50ml βότκα Absolut
12,5ml crème de cassis
25ml φρ. χυμό λεμονιού
2 κουταλιές σούπας σιρόπι ζάχαρης
Παγωμένη σαμπάνια για συμπλήρωμα

Parisian Spring Punch **modern**

(Δεξιά)

37,5ml Calvados
12,5ml βερμουτ Noilly Prat
12,5ml φρ. χυμό λεμονιού
1 κουταλάκι ζάχαρη άχνη
Παγωμένη σαμπάνια για συμπλήρωμα



Grand Mimosa Classic

(Δεξιά)

25ml Grand Marnier

50ml χυμός πορτοκαλιού

Παγωμένη σαμπάνια

Granddaddy Mimosa modern

(Δεξιά)

25ml Havana Club 3 ετών

25ml χυμός πορτοκαλιού

12,5ml φρ. χυμός λεμονιού

Παγωμένη σαμπάνια για συμπλήρωμα



Ritz Fizz Classic

(Δεξιά)

25ml blue Curacao

25ml Amaretto di Saronno

25ml φρ. χυμό λεμονιού

Παγωμένη σαμπάνια για συμπλήρωμα

Ritz Fizz II modern

(Αριστερά)

12,5ml crème de cassis

12,5ml Poire William

Παγωμένη σαμπάνια για συμπλήρωμα



Buck's Fizz Classic

(Δεξιά)

50ml παγωμένος χυμός πορτοκαλί

150ml παγωμένη σαμπάνια

Buck's Twizz modern

(Αριστερά)

25ml παγωμένος χυμός πορτοκαλιού

12,5 ml λικέρ Maraschino

25ml βότκα Absolut Mandrin

Παγωμένη σαμπάνια για να συμπλήρωμα



ΣΦΗΝΑΚΙΑ & ΑΛΛΑ ΠΟΤΑ:

Long Island Iced Tea

(Αριστερά)

Classic

12,5ml βότκα

12,5ml τζιν

12,5ml λευκό ρούμι

12,5ml τεκίλα

12,5ml Cointreau

12,5ml φρ. χυμό λεμονιού

Coca-Cola για συμπλήρωμα



Camber Sands Iced Tea

(Δεξιά)

modern

50ml βότκα Absolut Citron

100ml παγωμένο τσάι

25ml χυμός Cranberry

3 σταγόνες σιρόπι ζάχαρης

3 σταγόνες φρ. χυμό λεμονιού

6 φύλλα μέντας

Toblerone

(Δεξιά)

Classic

25ml λικέρ Frangelico

25ml Bailey's Irish Cream

25ml σκούρο crème de cacao

25ml ελαφριά κρέμα γάλακτος

1 κουταλάκι διαυγές μέλι

X-rated Milkshake

(Αριστερά)

modern

25ml λικέρ Frangelico

25ml Bailey's Irish Cream

25ml σκούρο crème de cacao

25ml ελαφριά κρέμα γάλακτος

25ml διαυγές μέλι

25ml sauce σοκολάτας

4 φράουλες

½ μπανάνας



Caipirinha

(Δεξιά) **Classic**

50ml cachaca

2 κουταλάκια μαύρη ζάχαρη

1 lime, κομμένο στα 6

Kiwi Caipiroska

(Αριστερά) **modern**

50ml βότκα

½ καθαρισμένο ακτινίδιο

½ lime

2 κουταλάκια σιρόπι ζάχαρης

2 κουταλάκια schnapps ακτινίδιου



Japanese Slipper

(Δεξιά) **Classic**

32,5ml τεκίλα

20ml λικέρ πεπονιού Midori

32,5ml φρ. χυμός lime

The Bed Taker

(Αριστερά) **modern**

25ml λικέρ πεπονιού Midori

25ml βότκα

25ml χυμός πορτοκαλιού

3 κομμάτια ώριμου πεπονιού galia



Grasshopper

(Αριστερά) **Classic**

25ml crème de cacao

25ml crème de menthe

Deaf Knees

(Δεξιά) **modern**

12,5ml schnapps σοκολάτας

12,5ml crème de menthe

12,5ml Grand Marnier



B-52

Classic

(Αριστερά)

12,5ml λικέρ καφέ Kahlua
12,5ml Bailey's Irish Cream
12,5ml Grand Marnier

B-4-12

modern

(Δεξιά)

12,5ml Amaretto di Saronno
12,5ml Bailey's Irish Cream
12,5ml παγωμένη βότκα Absolut
Kurrant



Kamikaze Shooter

Classic

(Αριστερά)

20ml βότκα Absolut
20ml Cointreau
12,5ml φρ. χυμό από lime

Autumn Dawn

modern

(Δεξιά)

12,5ml βότκα
12,5ml Cointreau
1 κουταλάκι φρ. χυμό λεμονιού
1 κουταλάκι λικέρ Chambord



Cowboy

Classic

(Δεξιά)

25ml παγωμένο
Schnapps καραμέλας βουτύρου
12,5ml Bailey's Irish Cream

Cowgirl

modern

(Αριστερά)

25ml παγωμένο schnapps ροδάκινου
12,5ml Bailey's Irish Cream
Σφηνοειδές κομμάτι ροδάκινου





Veghera

JETTY BAR

Cocktails

ALEXANDER	<i>Spiced Rum & Citrus, Milk</i>
DE S.K. BUMAN	<i>Indonesian Kebab</i>
DUKUSFUZZ	<i>Champagne, Fresh Orange Juice</i>
CHAMPAGNE COCKTAIL	<i>Champagne, Grand Marnier, Apricot</i>
CAPRISA	<i>Lyons, Apple, Caramel</i>
MANJUTAN	
MARGARITA	<i>Tequila, Cointreau & Lime Juice</i>
WHISKY SOUR	<i>Whisky, Lemon Juice</i>
WHITE LADY	<i>London, Cointreau, Lemon Juice</i>
DMY MARTINI	<i>London, Martini Dry</i>
VIOVA MARTINI	<i>Amaretto, Martini Dry</i>
HILLING	<i>Prosecco Champagne and Peach Juice</i>
PINK CATHLEEN	<i>Indonesian, Cointreau, Caramel</i>
KAMIKAZE	<i>Amaretto, Triple Sec, Lemon Juice</i>

Non Alcoholic Cocktails

INDORRELLY	<i>Lyons, Orange, & Fruitless</i>
VIRGIN MARY	<i>Lyons Juice & Syrup</i>
ELEGANT PUNCH	<i>Fruit Orange, Pineapple Juice, Cointreau</i>
FRESH FRUIT COOLER	<i>Apple, Banana and Orange Juice</i>
BANANA COOLER	

Brandies & Cognacs

6.00	Berry Martin Extra XIII	116.50
6.80	Dukuman Reserve de la Famille	82.50
5.00	Dukuman Tres Venerable	64.00
17.00	Dukuman Vintage 1908	49.50
8.80	Berry Martin XO	79.00
8.80	Hammery XO	37.00
5.00	Armagnac M. de Montepiquet Vintage 1973	25.20
5.00	Dukuman No. & Dry	17.50
3.00	Berry Martin VSOP	12.60
3.00	Mexico Pinot Reserve	11.70
5.50	California Pinot Noir of Age	11.50
5.00	Armagnac M. de Montepiquet Minigralde	6.80
5.00	Mexico 75	5.80
5.00	Mexico 55	7.50

Champagnes – Sparkling

8.00	Franc Piquet Cordon . 1992	307.50
5.00	Bollinger Grand Avenir . 1992	263.00
	N.Y. Bollinger, Special Cordon	117.70
7.50	Moet et Chandon, Brut N.Y.	140.70
7.50	Piper Heidsieck, Brut	133.50
7.50	Laurent Perrier, Brut	129.00
7.50	Mousset d'Artois, La Spumante	68.50
7.50	Prosecco di Valdobbiadene	60.00

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Βιβλίο "ΜΠΑΡ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ", Κώστας Αρβανίτης, Εκδόσεις Προπομπός.
2. Βιβλίο "ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΜΠΑΡΜΑΝ", Δημήτρης Κεσμίρης.
3. Βιβλίο "The Scotch Whisky Book", Mark Skirworth, Εκδόσεις Hamlyn.
<http://users.otenet.gr/~sgtogias/articles/whisky.html>
4. Εγχειρίδιο της I.B.A "International Bartender Association".
5. Βιβλίο "New Classic Cocktails", Alan Cage, Εκδόσεις Octopus.
6. Βιβλίο «Διεύθυνση και Τεχνική Μπαρ Ποτά Οινολογία», Ελευθερία Πρινιανάκη –Τζωρακολευθεράκη, Γ' Έκδοση.
7. Σημειώσεις "Μπαρ ποτά οινολογία", Στέλλα Παύλου.
8. Εφημερίδες : "Ελευθεροτυπία", Τεύχη 28/07/2005 ,
27/07/2005,24/06/2005, - 01/08/2005 .
"Τα Νέα". Τεύχος , 27/07/2005.
9. Από διάφορες πηγές στο internet :
 - www.drinksmixer.com
 - www.webtender.com
 - www.liqueurweb.com
 - www.foodanddrinks.gr
 - <http://www.hotel-restaurant.gr/online/article.asp?articleid=60>
 - www.iba.au.com
 - www.jagermeister.com
 - www.gourmed.gr
 - www.whisky.com.gr/el/whisky/
 - www.efrainein.gr
 - <http://www.absinthe.gr/pages.php?lang=gr>
 - <http://www.whisky.com.gr/el/whisky.htm>

