



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ



ΘΕΜΑ:

"ΤΟ ΟΥΖΟ ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΜΕΣΟΒΟΥ"

ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ : ΠΑΥΛΟΥ ΣΤΕΛΛΑ
ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ : ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	6980
----------------------	------

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	<u>ΣΕΛ.</u>
▪ ΠΡΟΛΟΓΟΣ	1
▪ ΕΙΣΑΓΩΓΗ-ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ	2
-- Το ποτό που έκανε πατρίδα του τη Λέσβο	2
-- Από το χθες στο σήμερα	3
-- Προέλευση ονομασίας	4
-- Rimpinella Anisum (Γλυκάνισο)	5
▪ ΠΕΡΙ ΟΥΖΟΥ	6
-- Παραγωγική διαδικασία ούζου	7
-- Ούζο διπλής απόσταξης	10
-- Γενικά περί αποστακτικών συσκευών ποτοποιίας (άμβυκες)	11
-- Τμήματα του άμβυκα – Περιγραφή και ρόλος	14
-- Ο ρόλος του χαλκού	16
▪ ΟΥΖΟ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ, ΟΠΩΣ ΛΕΜΕ ΟΥΙΣΚΙ ΣΚΩΤΙΑΣ	17
▪ ΓΙΟΡΤΕΣ ΟΥΖΟΥ	19
▪ ΠΟΤΟΠΟΙΗΣ Ν. ΛΕΣΒΟΥ	20
▪ ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ «ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ»	21
-- Η ίδρυση του Οίκου Βαρβαγιάννη	21
-- Μοναδικός θησαυρός	22
-- Η εξέλιξη του θησαυρού	23
-- Μουσείο Βαρβαγιάννη – Ο θησαυρός του Πλωμαρίου	24
-- Απόσπασμα αφιερώματος για την ποτοποιία Βαρβαγιάννη	26
▪ ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ «ΚΡΟΝΟΣ»	27
▪ ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ «ΨΑΡΟΠΟΥΛΑ»	28
▪ ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ «ΔΙΜΗΝΟ» & «ΜΥΤΙΛΗΝΗ»/ ΕΒΑ	29
-- Προφίλ επιχείρησης	29
-- Ούζο «ΔΙΜΗΝΟ» & «ΜΙΤΙΛΙΝΙ»	29
-- Τα μικρά και μεγάλα μυστικά	30
-- Απόσπασμα αφιερώματος για την ποτοποιία «ΕΒΑ»	31
▪ Ε.Π.Ο.Μ. ΟΥΖΟ «ΜΙΝΙ», «ΦΗΜΗ» & «ΛΕΣΒΟΣ»	32
-- Η ιστορία της Ε.Π.Ο.Μ.	32
-- Η απόσταξη	33
-- Ούζο ΜΙΝΙ Μυτιλήνης – Σέβεται και προστατεύει το περιβάλλον	33
-- Απόσπασμα αφιερώματος για την ποτοποιία «Ε.Π.Ο.Μ»	35
▪ ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ «ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ»	36
-- Ιστορία της ποτοποιίας ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ	36
-- Απόσπασμα αφιερώματος για την ποτοποιία ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ	37
▪ ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ «ΚΕΦΙ»	38
▪ ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ «ΜΑΤΘΑΙΟΥ»	39
-- Αυτοκρατορία ποτών από το 1882	39
-- Ο Φραγκίσκος και η κόρη του Ζάννα	40
-- Δεν αγάπησαν το χρήμα	40
-- Λεζάντα τιμής	41
-- Συνεχίζει ο Σταύρος	42
-- Βραβεία και διπλώματα της ποτοποιίας ΜΑΤΘΑΙΟΥ	43
-- Σύντομη παρουσίαση της ποτοποιίας από τον Σταύρο Μελαχροινό	44

▪ ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ «ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ»	45
-- Ιστορία της ποτοποιίας Γιαννατσή	45
-- Απόσπασμα αφιερώματος για την ποτοποιία Γιαννατσή	46
▪ ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ «ΣΙΔΩΡΟΥ ΑΡΒΑΝΙΤΟΥ»	47
-- Ο Ισίδωρος Αρβανίτης	47
-- Το Πλωμάρι	48
-- Το ούζο Πλωμαρίου Ισίδωρου Αρβανίτου	48
-- Θρύλος, Παράδοση, Αλήθειες	48
-- Απόσπασμα αφιερώματος για την ποτοποιία Ισίδώρου Αρβανίτου	50
▪ ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ «ΣΑΜΑΡΑ»	51
-- Ιστορία της ποτοποιίας ΣΑΜΑΡΑ	51
-- Εταιρική Παρουσίαση	54
-- Απόσπασμα αφιερώματος για την ποτοποιία ΣΑΜΑΡΑ	55
▪ ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ «ΒΕΤΟ»	56
-- Ένας Θεοχάρης κάποτε	56
-- Πρόσφυγες υπό το μηδέν	56
-- Δημήτριος Σπέντζας με τ' όνομα	57
-- Προδεδωμένο	58
-- Οι άγραφοι νόμοι της οικογένειας	59
-- Ο αποφασισμένος συνεχιστής	60
-- Απόσπασμα αφιερώματος για τη ποτοποιία Σπέντζας	62
▪ ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ «ΑΙΓΑΙΟ»	63
▪ ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ «ΣΜΥΡΝΙΩ»	64
▪ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΜΑΘΙΕΛΗ « Το ούζο της Μυτιλήνης ξεχωρίζει»	65
▪ ΕΠΙΛΟΓΟΣ	66
-- ΟΥΖΟ: Προστατευόμενη παραδοσιακή ελληνική ονομασία	66
-- Διμερείς συμφωνίες Ε.Ε. και τρίτων χωρών	67
-- Η εξαγωγική πορεία του ούζου και ο στρατηγικός ρόλος της Λέσβου	68
▪ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ – ΠΗΓΕΣ	70

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το θέμα αυτής της πτυχιακής εργασίας με έβαλε για τα καλά στον κόσμο της Λέσβου και κατά συνέπεια στον «κόσμο» του λεσβιακού ούζου, μιας και βρέθηκα στο νησί τυχαία και έγινε ο τόπος κατοικίας μου. Μου δόθηκε η ευκαιρία, μέσα από την περιήγησή μου στα μέρη που παράγεται το ούζο και όχι μόνο, να γνωρίσω αξιόλογους ανθρώπους, ποτοποιούς, πολιτιστικούς φορείς και εκπροσώπους του νησιού για την όσο καλύτερη προβολή του ούζου στον υπόλοιπο κόσμο.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω δυο αξιόλογες κυρίες από το Επιμελητήριο Λέσβου, την Μυρογιάννη Ζάννα, Υπεύθυνη Δημοσίων Σχέσεων - Τύπου και την Λογγίου Κλεονίκη, Σύμβουλο Επιχειρήσεων- Υπεύθυνη Δικτύωσης & Ενημέρωσης (Απόφοιτος Τμήματος Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων Πάτρας), οι οποίες με εφοδίασαν αρχικά με αρκετό πληροφοριακό υλικό για την εκπόνηση αυτής της πτυχιακής εργασίας. Βέβαια, οι ευχαριστίες μου απευθύνονται και σε όλους τους ποτοποιούς που με βοήθησαν με πολύτιμες πληροφορίες αλλά και υλικό.

Αυτή η προσπάθεια 6 μηνών, της οποίας το αποτέλεσμα κρατάτε στα χέρια σας είναι αφιερωμένη φυσικά...

Στους γονείς μου!

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το θέμα αυτής της πτυχιακής εργασίας με έβαλε για τα καλά στον κόσμο της Λέσβου και κατά συνέπεια στον «κόσμο» του λεσβιακού ούζου, μιας και βρέθηκα στο νησί τυχαία και έγινε ο τόπος κατοικίας μου. Μου δόθηκε η ευκαιρία, μέσα από την περιήγησή μου στα μέρη που παράγεται το ούζο και όχι μόνο, να γνωρίσω αξιόλογους ανθρώπους, ποτοποιούς, πολιτιστικούς φορείς και εκπροσώπους του νησιού για την όσο καλύτερη προβολή του ούζου στον υπόλοιπο κόσμο.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω δυο αξιόλογες κυρίες από το Επιμελητήριο Λέσβου, την Μαυραγάνη Ζάννα, Υπεύθυνη Δημοσίων Σχέσεων - Τύπου και την Λογγίου Κλεονίκη, Σύμβουλο Επιχειρήσεων- Υπεύθυνη Δικτύωσης & Ενημέρωσης (Απόφοιτος Τμήματος Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων Πάτρας), οι οποίες με εφοδίασαν αρχικά με αρκετό πληροφοριακό υλικό για την εκπόνηση αυτής της πτυχιακής εργασίας. Βέβαια, οι ευχαριστίες μου απευθύνονται και σε όλους τους ποτοποιούς που με βοήθησαν με πολύτιμες πληροφορίες αλλά και υλικό.

Αυτή η προσπάθεια 6 μηνών, της οποίας το αποτέλεσμα κρατάτε στα χέρια σας είναι αφιερωμένη φυσικά...

Στους γονείς μου!

ΕΙΣΑΓΩΓΗ-ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

• Το ποτό που έκανε «πατρίδα» του τη Λέσβο.

Από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, ο άνθρωπος για να δημιουργήσει διάφορα ποτά με αλκοόλη, χρησιμοποιούσε αρωματικά βότανα, καρπούς, ρίζες, άνθη και σπόρους, αρχικά με εκχύλιση και ζύμωση κι αργότερα με απόσταξη, με τελικό σκοπό να νοιώσει την απόλαυση, ευεξία, χαλάρωση και μέθη.

Το μεγαλύτερο επίκεντρο της τεχνικής των αποσταγμάτων, υπήρξε μέχρι το 1453, ο Βυζαντινός πολιτισμός της Κωνσταντινούπολης και το ελληνικό στοιχείο της Αλεξάνδρειας και της Σμύρνης. Η Μ. Ασία και η Θράκη, όπου κυριαρχούσαν τα σταφύλια και τα σύκα πρόσφεραν άριστη πρώτη ύλη, ενώ η καλλιέργεια γλυκάνισου σε Λέσβο και Λήμνο, αλλά και η παραγωγή μαστίχας στη Χίο, αποτελούσαν απαραίτητα στοιχεία για την παρασκευή της ρακής, ενός ποτού που παραγόταν με βάση το οινόπνευμα, με γλυκάνισο, αρωματικά βότανα ή μαστίχα. Οι επαγγελματίες τεχνίτες που παρήγαγαν τη ρακή ονομάζονταν «ρακιντζήδες», στους οποίους μάλιστα είχαν παραχωρηθεί ειδικά προνόμια κατά την περίοδο της ποτοαπαγόρευσης στην Τουρκία, όταν το ποτό αυτό κατόρθωσε να κατακτήσει την εύπορη τάξη της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας.

Η ταχεία διάδοση της ρακής, προκάλεσε την προσωρινή έλλειψη οινόπνευματος, ενώ σύντομα λύση σε αυτό το παραγωγικό πρόβλημα έδωσε το γαλλικό και ρωσικό οινόπνευμα. Η ευκολία, όμως, με την οποία μπορούσε κάποιος να παρασκευάσει ένα τέτοιου είδους ποτό, αναμιγνύοντας το καθαρό οινόπνευμα με νερό, δημιούργησε ποιοτικά προβλήματα, αφού το τελικό προϊόν δεν ήταν προϊόν απόσταξης, αλλά απλής ανάμειξης. Γι αυτό το λόγο στα λιμάνια της Σμύρνης και της Κωνσταντινούπολης, σε κάθε παραλαβή καθαρού οινόπνευματος πρόσθεταν μια έγχρωμη ουσία, γεγονός που υποχρέωνε τον παραλήπτη σε υποχρεωτική απόσταξη, πριν το χρησιμοποιήσει. Έτσι, γεννήθηκε το «ούζο» που κυκλοφόρησε για πολλές δεκαετίες και σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, με την παλιά ονομασία «ρακή».

Στη Λέσβο, η παραγωγή του ούζου, όπως άλλωστε και ολόκληρη η οικονομία του νησιού, παρουσίασε άνθηση από τον 19^ο αιώνα. Από το 1867, όταν το λιμάνι της Μυτιλήνης μετατράπηκε σε μεγάλο διαμετακομιστικό κέντρο, παρουσιάστηκε ταχεία ανάπτυξη του εξωτερικού εμπορίου που συνδεόταν με τη γεωγραφική θέση του νησιού, καθώς βρισκόταν στο πέρασμα όλων των πλοίων που διέσχιζαν τη Μεσόγειο με κατεύθυνση την Κωνσταντινούπολη. Την εποχή αυτή υπάρχουν αναφορές για μεγάλες ποσότητες ούζου που εξάγονταν από τη Λέσβο προς την Κωνσταντινούπολη.

Μετά το 1880, οπότε γίνεται κι η εκβιομηχάνιση της Λέσβου, λειτουργούν στο νησί 18 ποτοποιίες, ενώ στα επίσημα βιβλία του κράτους, για την περίοδο 1917-1918 βρίσκονται κατάγεγραμμένες 17 ποτοποιίες. Από το τέλος του 19^{ου} αιώνα, δημιουργούνται αξιόλογα εμπορικά δίκτυα και μέθοδοι τυποποίησης και επεξεργασίας που συναγωνίζονται αυτές της Διεθνούς Αγοράς, τα οποία διοχετεύουν τα τοπικά προϊόντα, μαζί και το ούζο στα Βαλκάνια, την Ευρώπη, τις Παρευξείνιες χώρες, τη Μ. Ασία, τη Β. & Κεντρική Αφρική.

Πριν τη Μικρασιατική καταστροφή, οι ποτοποιίες έχουν φθάσει τις 26 και μεγάλες ποσότητες ρακής κατευθύνονται στα απέναντι παράλια της Μικράς Ασίας. Μετά το '22, οι ρακιντζήδες έρχονται στην Ελλάδα φέρνοντας μαζί τους τις δικές τους γνώσεις και εμπειρίες. Στην περιοχή κυρίως της Λέσβου, η ποτοποιία εξελίσσεται ραγδαία με τη μεγαλύτερη παραγωγή να εντοπίζεται στη Μυτιλήνη και το Πλωμάρι. Οι εξαγωγές, όμως, περιορίζονται σε ελάχιστες ποσότητες σε Τουρκία, Συρία και Αίγυπτο, αλλά και στις εντός Ελλάδας αγορές.

Παρόλα αυτά, η άμιλλα μεταξύ του προσφυγικού στοιχείου και των ντόπων ποτοποιιών, δημιουργεί μια μοναδική άνθιση της παραγωγής και κατανάλωσης ούζου. Καμιά άλλη περιοχή της Ελλάδας δεν παρουσιάζει τέτοια συγκέντρωση ποτοποιιών όπως η Λέσβος, όπου κατά την περίοδο 1966-1967, υπάρχουν 29 ποτοποιίες. Το 1967, οι 17 από αυτές ενώνουν τις δυνάμεις τους σε μια ποτοποιία, την Ένωση Ποτοποιιών Μυτιλήνης (ΕΠΟΜ). σήμερα, στο νησί λειτουργούν 15 ποτοποιίες παραγωγής ούζου, πολλές από τις οποίες είναι σημαντικά ονόματα πανελλαδικής, αλλά και διεθνούς εμβέλειας.

Η διαφύλαξη της ποιότητας από κάποιες ποτοποιίες, σε περιόδους σκληρού ανταγωνισμού, υπήρξε καθοριστικός παράγοντας για την πορεία και την εξέλιξη του ούζου, ιδιαίτερα στην περιοχή της Λέσβου. Το προϊόν, πλέον, παράγεται σε ευρείες ποικιλίες με σκοπό την κάλυψη όλων των προτιμήσεων. Μεγάλα ονόματα, δίνοντας ιδιαίτερη βαρύτητα στον παραδοσιακό τρόπο απόσταξης και επιστρατεύοντας τις γνώσεις, τις εμπειρίες, την τέχνη και το μεράκι τους, επιτυγχάνουν υψηλής ποιότητας αποτέλεσμα, γεγονός που έχει καθιερώσει το ούζο της Λέσβου, ένα διεθνούς φήμης ποτό.

• Από το χθες στο σήμερα

Η παραγωγή ούζου στη σύγχρονη Ελλάδα, χρονολογείται από τον 19^ο αιώνα, αλλά η καταγωγή του χάνεται στους αιώνες, καθώς η παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων με απλές διαδικασίες από σταφύλια ή άλλα φρούτα, ήταν πάντα αρκετά δημοφιλής.

Από όπου και να προέρχεται η ονομασία του, το ούζο είναι στενά συνδεδεμένο με την κοινωνική και πολιτισμική δομή της Λέσβου, έχοντας ταυτιστεί με την καθημερινή ζωή του νησιού, περισσότερο από ότι με την υπόλοιπη Ελλάδα. Για τα ευρύτερα κοινωνικά στρώματα που πάσχιζαν να επιβιώσουν μέσα σ' έναν κόσμο που συνεχώς άλλαζε από τον καταγισμό των ιστορικών γεγονότων, εκεί καταμεσής σ' ανατολή και δύση, το ούζο είχε αποτελέσει το συνδεδετικό κρίκο στην αλυσίδα της καθημερινής ζωής. Η μουσική, η παράδοση, οι συνήθειες, η γαστριμαργία και γενικότερα η τοπική ιστορία, ενσωματώνονταν στις στιγμές της ουζοποσίας, καθιστώντας το συγκεκριμένο ποτό αναπόσπαστο στοιχείο τους.

Δεν είναι τυχαίο, λοιπόν, που μέσα από μια τέτοια διαδρομή και συνοδευόμενο από τον απόηχο των «ασπρόμαυρων» γενεών, το ούζο έχει επικρατήσει ως το ποτό που συνοδεύει μια εύθυμη παρέα, συνήθως αυθεντικών τοπικών χαρακτήρων ή ένα μεγαλύτερο κοινωνικό κύκλο σε καφενεία ή ταβέρνες, μετά από μια ημέρα σκληρής εργασίας, όπου γύρω από τα τραπέζια του ούζου και των μεζέδων, η χαλάρωση και η διασκέδαση βγαίνουν αβίαστα, μέσα από ένα τρόπο σχεδόν τελετουργικό. Σ' αυτές τις συνεστιάσεις, το λαοφιλές ποτό συνοδευόταν

συνήθως από ελιές, κρεμμύδια, ντομάτες, φασολάδα, παστά και σπάνια από κάποιο μαγειρευτό φαγητό, ενώ κάποιες φορές οι πελάτες έφερναν το μεζέ από τα σπίτια τους και ο ταβερνιάρης έβαζε το ούζο.

Η έλευση του ούζου στην «έγχρωμη εποχή», έχει διατηρήσει όλα αυτά τα στοιχεία που ενσωματώνει και που το καθιστούν το ποτό της καλής παρέας και της ξενοιασιάς, μέσα από ένα διαχρονικό και κοινωνικό πρότυπο διασκέδασης, που το κάνει να ξεχωρίζει από όλα τα άλλα αλκοολούχα ποτά. Η ευρεία αποδοχή του από τα σύγχρονα κοινωνικά στρώματα και η εκλεπτυσμένη τέχνη που έχουν επιτύχει κάποιες ποτοποιίες στην παραγωγή του ούζου, το έχουν αναδείξει σήμερα στο κατ' εξοχήν ελληνικό ποτό. Όπως μάλιστα καταδεικνύουν οι στατιστικές έρευνες, το καλό ούζο, στις συνειδήσεις των καταναλωτών, έχει ταυτιστεί με τη Λέσβο. Καθόλου άδικα βέβαια, αφού πέρα από την υψηλή ποιότητα της τοπικής παραγωγής, είναι ο απόλυτος συνδυασμός με τις τοπικές γαστρωμαργικές απολαύσεις και την πλούσια αιγαιοπελαγίτικη φύση του νησιού.

Ούζο λοιπόν, το αιθαλές και το αιωνόβιο, σκέτο ή με παγωμένο νερό, σερβίρεται κατά προτίμηση στο παραδοσιακό κανονάκι, που το μέγεθός του βοηθάει στον έλεγχο της ποσότητας που καταναλώνουμε, καθώς όπως επεσήμαιναν με κάθε ευκαιρία οι αρχαίοι ημών πρόγονοι «παν μέτρον άριστον». Και σου δίνει κάθε φορά την αίσθηση ότι πίνεις την ιστορία του τόπου σου, την ιστορία της Ελλάδας. Και ενσωματώνεσαι κι εσύ σε αυτήν για να αναλωθείς αργότερα απ' τις επόμενες γενιές. Έτσι, κάθε φορά το παραμύθι ξαναρχίζει...

• Προέλευση Ονομασίας

ΟΥΖΟ λοιπόν.

Μας είχε πιάσει εθνική υστερία για την κατοχύρωση του ονόματος ΟΥΖΟ, μιας καθαρά μη Ελληνικής λέξης και σχεδόν ντρεπόμαστε να το πούμε ρακή γιατί τη θεωρούμε τουρκικής προέλευσης λέξη.

Η ιστορία, όμως, έχει αλλιώς και τα πράγματα έχουν ακριβώς έτσι.

Το πρώτο φορτίο με τσίπουρο ή ρακή έφυγε για τη Μασσαλία γύρω στα 1800, έπρεπε όμως να περάσει τράνζιτο από Γένοβα και να μεταφορτωθεί για την Μασσαλία. Έγραψε, λοιπόν, ο Ιταλός τελώνης πάνω από τα βαρέλια USO A Marsilla (δηλαδή να καταναλωθεί στην Μασσαλία (αγγλικό USE). Ο έμπορος που το παρέλαβε κατάλαβε Α! USO για την Μασσαλία και στην επόμενη παραγγελία έγραφε τόσες χιλιάδες λίτρα USO!!!. Αυτό ήταν ένα όνομα εύχρηστο, εύηχο και κατανοητό στους μη ομιλούντες ελληνικά. Και το όνομα αυτού ΟΥΖΟ!!

Μια άλλη εκδοχή για την προέλευση της λέξης «ΟΥΖΟ» κατά τον Μπαμπινιώτη, είναι ότι προέρχεται από την τουρκική λέξη «uzum» που σημαίνει σταφύλι

Μια άλλη πιθανή εξήγηση που αναφέρεται στον Ελευθερουδάκη, υποστηρίζει ότι η συγκεκριμένη ονομασία προέρχεται από το διακριτικό όνομα του αποστάγματος που παρήγαγαν στον Τύρναβο, το οποίο ήταν γνωστό ως « απόσταγμα uso Τυρνάβου», περιζήτητον εν των εξωτερικών». Βέβαια, οι παραπάνω εκδοχές παραμένουν απλές εικασίες που δεν υποστηρίζονται από τεκμηριωμένα ερευνητικά δεδομένα.

- **Pimpinella Anisum (Γλυκάνισο)**

Καθοριστικό ρόλο για τη δημιουργία του ούζου παίζει το γλυκάνισο. Η Λέσβος που φημίζεται για το εύκρατο κλίμα της, δημιουργεί ιδανικές συνθήκες για να αναπτυχθεί αυτό το αρωματικό φυτό. Στο Λισβόρι, ένα χωριό στο νότιο μέρος του νησιού-γνωστό λόγω των εξαιρετών εδαφολογικών συνθηκών του-παράγεται όπως λένε, το καλύτερο γλυκάνισο στον κόσμο (Pimpinella Anisum), που ξεχωρίζει από τα αντίστοιχα της Τουρκίας, της Αιγύπτου και της Μακεδονίας, χάρη στο μοναδικό και ξεχωριστό άρωμά του.

Η σπορά του γλυκάνισου, γίνεται κάθε χρόνο Νοέμβριο με Δεκέμβριο, ενώ η ανάπτυξή του εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες, αλλά και την ποσότητα της βροχής. Η συγκομιδή του, στα τέλη Ιουλίου με αρχές Αυγούστου, γίνεται με θεριστικές μηχανές και είναι παρόμοια με αυτή του σιταριού. Όταν το φυτό φτάσει στην τέλεια ωρίμανσή του, συλλέγεται, δεματιάζεται σε μικρά δεμάτια και ξηραίνεται προσεκτικά. Ακολουθεί το «δριμώνισμα», μια χειρωνακτική διαδικασία, με την οποία διαχωρίζεται με προσοχή ο καρπός από τα κοτσάνια, ενώ για την αποθήκευσή του χρησιμοποιούνται σακιά από φυτικές ίνες και λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα κατά της υγρασίας.

ΠΕΡΙ ΟΥΖΟΥ...

Σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία (Υ.Α. 22801/4512-6/11/86 άρθρο 5), η οποία εναρμονίζεται και με τον κοινοτικό κανονισμό 157/89 :

ΟΥΖΟ ονομάζεται το αλκοολούχο ποτό με γλυκάνισο που παράγεται αποκλειστικά και μόνο στην Ελλάδα από εκχυλίσματα με αλκοόλη ποιοποιίας, σπόρων γλυκάνισου και μαστίχας ή μάραθου και μαστίχας, η οποία παράγεται από το σχίνο το μαστιχοφόρο που φύεται στη νήσο Χίο (PISTACIA LENTISCUS ή LATIFOLIA), καθώς και άλλων αρωματικών σπόρων, καρπών ή φυτικών μερών, είτε τα εκχυλίσματα αυτά έχουν παραχθεί με απόσταξη σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων, είτε με διαβροχή (μούλιασμα), και με την προϋπόθεση ότι το 1/5 τουλάχιστον του αλκοολικού βαθμού του ούζου οφείλεται στα εκχυλίσματα που παράχθηκαν με απόσταξη.

Τα εκχυλίσματα που λαμβάνονται με απόσταξη έχουν αλκοολικό τίτλο όχι μικρότερο των 55% vol και όχι ανώτερο των 80% vol. Στο μίγμα των εκχυλισμάτων επιτρέπεται η προσθήκη α) βελτιωτικών ουσιών που παράγονται από απόσταξη σπόρων, β) γλυκαντικών υλών σε ποσότητα τέτοια ώστε το ούζο που διατίθεται στην κατανάλωση να έχει σακχαροπεριεκτικότητα όχι μεγαλύτερη από 50 γραμμάρια στο λίτρο και γ) νερού μέχρι διαμόρφωσης του αλκοολικού βαθμού κατανάλωσης ο οποίος δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερος των 37,5% vol.

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΟΥΖΟΥ

Η παραγωγική διαδικασία χωρίζεται σε τρεις φάσεις κυρίως :

1. **Αρωματισμός της αλκοόλης:** με αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, αρωματικούς σπόρους και απόσταξη στο 20% τουλάχιστον του ολικού αλκοολικού τίτλου του ούζου, με εκχύλιση στο υπόλοιπο.

2. **Ανάμιξη – Γλύκανση:** αναμιγνύονται επιλεγμένα κλάσματα του αποστάγματος με τα φυσικά εκχυλίσματα. Μπορεί να γίνει προσθήκη ζάχαρης ή ισοδύναμου φυσικής γλυκαντικής ύλης μέχρι ενός ποσοστού που ορίζει η νομοθεσία. Τέλος, προστίθεται νερό ποιοτικής (απιονισμένο) για τη ρύθμιση του αλκοολικού τίτλου, όχι κάτω του 55% vol.

3. **Ωρίμανση – Σταθεροποίηση – Εμφιάλωση:** στο ούζο δεν προστίθενται μη φυσικές ουσίες. Για την σταθεροποίησή του αρκεί να βρίσκεται σε δροσερό και σκιερό μέρος κατά την αποθήκευση και να μην έρχεται σε επαφή με το φως του ήλιου για παρατεταμένο διάστημα, λόγω της μετατροπής της ανηθόλης σε παρανισαλδεύδη, με δυσάρεστο άρωμα. Η εμφιάλωση γίνεται σε χώρους της ποιοτικής, όπως ορίζει η νομοθεσία. Τέλος, σημειώνεται ότι στο ούζο δεν απαιτείται ωρίμανση, πέρα των 30 ημερών, λόγω της οξειδωσης της ανηθόλης με την πάροδο του χρόνου.

Αναλυτικότερα, στον άμβυκα τοποθετείται η καθαρή αλκοόλη (96%vol.) και έπειτα το απιονισμένο νερό, σε αναλογία 1/1 περίπου. Αν προστεθεί μαστίχα, πρέπει να διαλυθεί σε λίγη αλκοόλη, διότι έχει την ιδιότητα να ρέει προς τον πυθμένα καθώς θερμαίνεται και να κολλάει, δημιουργώντας εστίες ακαθαρσίας.

Ο άμβυκας συνήθως διαθέτει πλέγμα που εμποδίζει τους καρπούς να έρθουν σε επαφή με τη σερπαντίνα ατμού θέρμανσης ή τον πυθμένα σε περίπτωση που η θέρμανση γίνεται με γυμνή φλόγα.

Όταν δεν διαθέτει πλέγμα ή για λόγους ευκολίας στο άδειασμα και μείωση των στερεών στα απόβλητα, τα αρωματικά σπόρια μπαίνουν σε σάκο (συνήθως ένα υφασμάτινο τσουβάλι που ράβεται από κάθε μεριά για αποφυγή διασκόρπισης των σπόρων). Είναι σημαντικό ο άμβυκας να διατηρείται σε πολύ καθαρή κατάσταση διότι διαφορετικά δημιουργούνται ενώσεις από την υπερθέρμανση των υπολειμμάτων που προσδίδουν μυρωδιά καμένου στο τελικό προϊόν.

Πριν την απόσταξη μπορεί να γίνει εκχύλιση των σπόρων για μερικές ώρες, σε αλκοόλη ή νερό αρχικά (προκειμένου να ξεπλυθούν οι σπόροι από ακαθαρσίες) και έπειτα στο οινόπνευμα. Συνήθως, όμως, αποστάζουμε αμέσως, γιατί μακροχρόνιες εκχυλίσεις οδηγούν σε παραλαβή ανεπιθύμητων οσμηρών ουσιών. Στη συνέχεια οι άμβυκες σφραγίζονται παρουσία υπαλλήλων του δημοσίου (τελωνειακές υπηρεσίες – ΓΧΚ) για την αποφυγή τυχόν νοθείας, λόγω της πολύ μεγάλης φορολόγησης του οινοπνεύματος.

Προτιμάται η θέρμανση με ατμό για οικονομικούς και πρακτικούς λόγους (καλύτερη εναλλαγή θερμότητας, απουσία γυμνής φλόγας κοντά στο οινόπνευμα και κατά συνέπεια μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς. Αυτό το θέμα έχει άμεση σχέση με την επικινδυνότητα στο χώρο που μελετάται από το HACCP). Αρχικά, θερμαίνεται

έντονα το υδραλκοολικό μίγμα μέχρι τους 60° C περίπου. Για ένα άμβυκα των 1000 L που γεμίζεται με 400 L αιθυλική αλκοόλη και άλλο τόσο νερό, απαιτούνται περίπου 70 Kg ατμός 0,5 atm. Στη συνέχεια, χαμηλώνει ο ρυθμός θέρμανσης και η απόσταξη ξεκινά κοντά στους 80° C, σε διάστημα περίπου μιας ώρας. Το σχηματιζόμενο αζεοτροπικό μίγμα νερού-αιθανόλης δεν αποστάζει βέβαια ούτε στους 100° C (νερό) ούτε στους 78,37° C (αιθανόλη), αλλά στους 78,15° C και σύσταση 95,57% κ.β. ή 97,16% vol.

Το πρώτο κλάσμα που λαμβάνεται λέγεται «κεφαλή» (tete), το δεύτερο «καρδιά» (coeur / brouillis) και το τρίτο «ουρά» (queues). Κεφαλές και ουρές μαζί καλούνται κεφαλοουρές ή φλέγματα (flegmes). Οι κεφαλές περιέχουν ουσίες που θεωρούνται ανεπιθύμητες στο απόσταγμα, όπως πολύ πτητικά συστατικά και υπολείμματα βαρέων συστατικών από τις προηγούμενες αποστάξεις (ουρές). Τα «κοψίματα», δηλαδή η επιλογή των κλασμάτων, γίνονται συνήθως συναρτήσει του αλκοολικού τίτλου. Έτσι, το πρώτο γίνεται στους 80° C περίπου αλκοολικούς βαθμούς, το δεύτερο στους 30° και το τρίτο στους 4-6°. Εμπειρικά, μπορεί να γίνει με βάση τη χρονική διάρκεια, χρονομετρώντας προηγούμενες αποστάξεις, ή με βάση τον όγκο του αποστάγματος. Οι παλιοί αποσταγματοποιοί διακόπτουν την απόσταξη είτε με οργανοληπτικό έλεγχο, είτε παρατηρώντας την δυνατότητα ανάφλεξης του αποσταζόμενου υγρού.

Τα πρώτα λίτρα αποστάγματος (κεφαλές) συλλέγονται σε ξεχωριστό δοχείο (περίπου 15 L για το παράδειγμα του χιλιόλιτρου άμβυκα που προαναφέρθηκε), ώστε να είναι δυνατή η ανάμιξή τους με τις ουρές για δεύτερη απόσταξη (στην οποία βέβαια δεν προστίθενται αρωματικά σπόρια), αυξάνοντας την οικονομική απόδοση της διεργασίας. Έτσι, λαμβάνεται ένα απόσταγμα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην παραγωγική διαδικασία για ούζο διαφορετικής ποιότητας, δημιουργώντας με τον τρόπο αυτό μια ποικιλία προϊόντων. Σε κάποιες περιπτώσεις, κεφαλές και ουρές πετιούνται, οπωσδήποτε όμως μετά την δεύτερη απόσταξη.

Στη συνέχεια, λαμβάνεται η «καρδιά» του αποστάγματος, που αποτελεί το κυριότερο κομμάτι που θα δώσει αρωματικά στοιχεία στο ούζο. Το κομμάτι αυτό στον άμβυκα που εξετάζεται δίνει περίπου 450 L, μέσω αλκοολικού τίτλου 77% vol. Η απόσταξη συνεχίζεται με σκοπό να παραληφθεί το μεγαλύτερο μέρος της αλκοόλης που βρίσκεται στον άμβυκα. Από κάποιο σημείο της διεργασίας και μετά, το εξερχόμενο απόσταγμα δεν είναι πλέον διάφανο, αλλά αποκτά μια γαλακτώδη χροιά (κάτω από 40° αλκοολικό βαθμό), που οφείλεται στην αδιαλυτοποίηση της ανηθόλης (κύριο αρωματικό συστατικό του ανισελαίου).

Ακολούθως, παραλαμβάνονται οι ουρές (6°) (τρίτο κλάσμα του αποστάγματος). Όταν η ένδειξη του αλκοολόμετρου δείχνει 5°, το υγρό που βρίσκεται ακόμα στον άμβυκα έχει ελάχιστη αλκοόλη, κάνοντας τη συνέχιση της απόσταξης αντιοικονομική. Η εξάντληση των υγρών που απομένουν σαν υπόλειμμα στον άμβυκα μπορεί να μετρηθεί επί τόπου με μέτρηση του αλκοολικού τίτλου. Για έναν άμβυκα 1000 L, που γεμίζεται 80% η απόσταξη διαρκεί συνολικά περί τις 10 ώρες. Στο τέλος της διαδικασίας, ο άμβυκας αδειάζετε και καθαρίζεται καλά για δεχτεί το επόμενο προς απόσταξη υγρό.

Το διάλυμα νερού – αιθυλικής αλκοόλης που χρησιμοποιείται για την απόσταξη είναι συνήθως 40-60% vol. με συνηθέστερο το 50% vol., ώστε να έχει τη μεγαλύτερη δυνατή ικανότητα εκχύλισης των πολικών (νερό) και λιγότερο πολικών ουσιών (αλκοόλη) που επιθυμούμε να περάσουν στο απόσταγμα.

Η χρησιμοποίηση σκέτου νερού, θα είχε αποτέλεσμα την παραλαβή υδατικού συμπυκνώματος, το οποίο με το κατέβασμα της θερμοκρασίας θα οδηγούσε σε διαχωρισμό της οργανικής στοιβάδας των αιθέριων ελαίων από την ανόργανη του νερού και των συστατικών που συνήθως διαλύει. Έτσι, θα ήταν δύσκολη ομογενοποίηση και η τμηματική χρησιμοποίησή του στις αναμίξεις. Αντίστοιχα, η χρήση καθαρής αιθυλικής αλκοόλης θα είχε αποτέλεσμα την σημαντική απώλεια μέρους της αλκοόλης που θα έμενε μέσα στον άμβυκα που στοιχίζει πολύ περισσότερο από το νερό.

Αν στον άμβυκα των 1000 L μπουκ περιέχονται 400 L αιθυλικής αλκοόλης 96% vol. ($400 \cdot 0,96 = 384$ L άνυδρης αλκοόλης) και άλλο τόσο νερό, παραλαμβάνουμε κεφαλές $15 \cdot 0,84 = 12,5$ L άνυδρης αλκοόλης, καρδιά $450 \cdot 0,77 = 346,5$ L άνυδρης αλκοόλης και ουρές $50 \cdot 0,34 = 17$ L άνυδρης αλκοόλης (παραλαβή $12,5 + 346,5 + 17 = 376$ L), Άρα, η συνολική απώλεια είναι περίπου 8 λίτρα (ονομάζονται και φύρες).

Βέβαια, αυτό αποτελεί ένα γενικό παράδειγμα. Κάθε αποσταγματοποιός χρησιμοποιεί το δικό του τρόπο απόσταξης όσον αφορά το διαχωρισμό των κλασμάτων της απόσταξης. Πρέπει να τονιστεί, ότι αυτό που εκ πρώτης όψεως φαίνεται λάθος, το ότι δηλαδή δεν κλείνει το ισοζύγιο μάζας, σε σχέση με τις παραλαμβανόμενες ποσότητες, οφείλεται στο ότι οι σπόροι «πίνουν» μεγάλες ποσότητες υγρού, καθώς εισάγονται σε ξηρή μορφή πριν την απόσταξη.

Η ποσότητα των σπόρων που πρέπει να προστεθούν στον άμβυκα είναι συνήθως μέρος της μυστικής συνταγής. Κατά μέσο όρο αν οι χρησιμοποιούμενοι σπόροι περιέχουν 3% ανηθόλη για ένα λίτρο αραιωμένης σε 40% καθαρής αλκοόλης, τότε αντιστοιχούν περίπου 30 g σπόρων /lt προϊόντος προς απόσταξη. Θεωρούμε ότι πρακτικά όλη η ποσότητα της ανηθόλης θα περάσει στο απόσταγμα μέσω της αιθυλικής αλκοόλης, οπότε σε ένα άμβυκα των 1000 L, στον οποίο το υδραλκοολικό διάλυμα (40% vol.) που προσθέτουμε είναι 800 L, χρειάζονται περίπου 24 κιλά αρωματικών σπόρων.

Στην περίπτωση της χρησιμοποίησης μικρότερων ποσοτήτων αρωματικών σπόρων ή σπόρων με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε ανηθόλη, πρέπει να προστεθεί κατά τη διάρκεια της ανάμιξης για την παρασκευή τελικού προϊόντος (ούζο), μια ποσότητα φυσικού αποσταγμένου εκχυλίσματος ανηθόλης. Ακόμα και για τον ίδιο παραγωγό είναι δυνατόν να προκύψουν διαφοροποιήσεις της ποιότητας, εξαιτίας των διαφορών που εμφανίζουν τα αρωματικά σπόρια λόγω αλλαγής συνθηκών, εδάφους, ποικιλίας, απόδοσης παραγωγής, χώρας προέλευσης, φύλαξης, συνθηκών ξήρανσης κλπ.

Μια αρκετά ικανοποιητική μέθοδος, από οικονομοτεχνική πλευρά, για τον αρωματισμό του αποστάγματος, πέραν του 20% που είναι υποχρεωτικό από τη νομοθεσία, είναι η ταχεία υδρο-απόσταξη (T.Y.A.). η μέθοδος βασίζεται στην παραλαβή των αρωματικών συστατικών των φυτών με ατμό και χαρακτηριστικό της θεωρείται η μεγάλη οικονομία καυσίμων και χρόνου, καθώς μπορεί να χρησιμοποιεί τον ατμό που θερμαίνει και εξέρχεται π.χ. από τους άμβυκες. Χρησιμοποιείται πολύ περισσότερο εκτός Ελλάδας για ποτά τύπου ανίς.

Τέλος, στην περίπτωση που δεν χρησιμοποιείται 100% απόσταγμα για την παρασκευή του τελικού προϊόντος, η τελική ανάμιξη για την παρασκευή του ούζου απαιτεί προσθήκη υπολογισμένης ποσότητας φυσικού εκχυλίσματος ανηθόλης σε αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας. Ακολουθεί η προσθήκη αποστάγματος, η γλύκανση, συνήθως με ζάχαρη διαλυμένη σε νερό και για την απόκτηση του επιθυμητού

αλκοολικού τίτλου αραίωση με απιονισμένο νερό. Το σύνολο αναμιγνύεται καλά με βοήθεια αναμικτήρα ή αντλίας, με τρόπο τέτοιο, ώστε να διατηρείται άχρωμο και διαυγές. Συνηθισμένη ποσότητα ζάχαρης είναι 20g/L με μέγιστη τα 50g/L.

Η σειρά προσθήκης των διαφόρων συστατικών κατά την τελική ανάμιξη είναι καθορισμένη και έχει άμεση σχέση με την πολικότητά τους. Έτσι, η ανηθόλη ως μη πολική οργανική ένωση, διαλύεται καλύτερα στην αιθανόλη. Στο νερό η ανηθόλη προκαλεί το χαρακτηριστικό γαλάκτωμα που παρατηρείται αν προστεθεί αρκετή ποσότητα νερού σε ούζο του εμπορίου. Αυτό συμβαίνει γιατί η ανηθόλη είναι αδιάλυτη σε μεγάλο βαθμό στο νερό. Αντίστοιχα, η ζάχαρη διαλύεται στο νερό, πριν την τελική ανάμιξη, καθώς περιέχει περισσότερες πολικές ομάδες στο μόριό της. Οι αναμίξεις γίνονται αυτοματοποιημένα, όπου αυτό είναι δυνατό, με αντλίες ανάμιξης που λειτουργούν ηλεκτρομαγνητικά.

Ακολουθεί η διαύγαση του προϊόντος με διήθηση με φίλτρο ηθμών, παρόμοιο με εκείνο που χρησιμοποιείται για το κρασί και έπειτα εμφιάλωση. Από την τελική ανάμιξη, μέχρι την εμφιάλωση μπορεί να μεσολαβήσει το πολύ ένας μήνας που σκοπό έχει την διαμόρφωση σταθερών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών στην παρτίδα παραγωγής, πριν αυτή δοθεί στην κατανάλωση.

Η εμφιάλωση του ούζου απαιτεί παραδοσιακά διαφανείς φιάλες. Για ποτά τύπου anis απαιτείται μπουκάλι αδιαφανές, συνήθως λευκού χρώματος, ενώ για το pastis χρησιμοποιούνται συνήθως σκουρόχρωμες φιάλες χρώματος καφέ ή πράσινου.

ΟΥΖΟ ΔΙΠΛΗΣ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ

Το ούζο διπλής απόσταξης προέρχεται από απόσταγμα ούζου το οποίο ονομάζεται πρώτο (first distillate) και η παραγωγή αυτού είναι ίδια με του απλού αποστάγματος ούζου, με τη μόνη διαφορά ότι δεν γίνεται διαχωρισμός των προϊόντων απόσταξης σε κεφαλές, καρδιές και ουρές αλλά ένα προϊόν απόσταξης που ονομάζεται πρώτο απόσταγμα. Ο χρόνος συλλογής του πρώτου αποστάγματος είναι περίπου 12 h.

Το πρώτο απόσταγμα επαναποστάζεται με τη προσθήκη και άλλων ουσιών μέσα στον άμβυκα, οι οποίες είναι οι εξής :

- 400-600 lit. πρώτου αποστάγματος (από απόσταξη σε άμβυκα 1000lit.)
- 50-150 lit. απιονισμένου νερού
- 10-30 kg αρωματικοί σπόροι (αναλόγως τη συνταγή του προϊόντος)
- μερικές φορές προστίθεται οινόπνευμα 96% vol.

Τα προϊόντα της διπλής απόσταξης είναι τα ακόλουθα :

- ✓ κεφαλή που προσδιορίζεται ογκομετρικά περίπου 10 lit.
- ✓ Καρδιά
- ✓ Ουρά
- ✓ Σπόροι και υπόλοιπα μη αποστάξιμα υλικά ως απόβλητα

Μειονέκτημα της διπλής απόσταξης είναι το αυξημένο κόστος παραγωγής.

Πλεονέκτημα η αύξηση της περιεκτικότητας των αρωματικών συστατικών στο ούζο διπλής απόσταξης.

Το σημαντικότερο προβλημάτων των, η διάθεση του υγρού υπολείμματος από τους άμβυκες, αποτελεί ένα μόνιμο «πονοκέφαλο» στις βιομηχανίες αυτού του είδους, καθώς υπάρχει αρκετό οργανικό φορτίο, που μεταφράζεται περίπου σε 60.000-70.000 ppm COD, το όξινο PH, τα χλωριόντα και τα θειικά που βρίσκονται σε μεγάλες συγκεντρώσεις, τα αιωρούμενα στερεά, αλλά και βαριά μέταλλα που προέρχονται από τους άμβυκες αλλά και από τα φυτά για διάφορους λόγους.

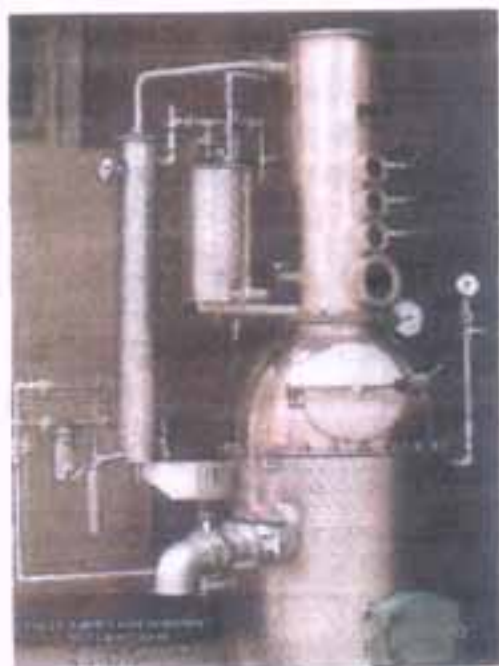
Συνεπώς, επιβάλλεται επεξεργασία πριν το απόβλητο διατεθεί, στους υγρούς συνήθως, αποδέκτες για τη μείωση του ρυπαντικού φορτίου του. Διαφορετικά, προκαλείται οικολογική καταστροφή, καθώς μειώνεται η αλκαλικότητα του εδάφους (διάθεση στη γη) και το διαλυμένο οξυγόνο (υγροί αποδέκτες) και η υδρόβια ζωή επιβαρύνεται γενικότερα. Ταυτόχρονα, υπάρχει η απειλή των προστίμων από την πολιτεία που εναρμονιζόμενη με το Ευρωπαϊκό Δίκαιο, απαγορεύει την συγκέντρωση, πάνω από ορισμένο ποσό για κάθε ρυπαντή.

□ Γενικά περί αποστακτικών συσκευών ποτοποιίας (άμβυκες)

Τα αποστακτικά μηχανήματα διακρίνονται σε δυο βασικές κατηγορίες :στα συνεχούς έργου (αποστακτικές στήλες) και στα ασυνεχούς έργου (στήλες ασυνεχούς λειτουργίας ή άμβυκες). Συνεχούς έργου αποστακτικές στήλες χρησιμοποιούνται μερικές φορές σε ποτά εκτός τύπου ανίς - χωρίς να αποκλείεται η χρήση τους σε κάποιες περιπτώσεις. Ειδικά, στο ούζο που παρασκευάζεται νόμιμα στην Ελλάδα, η απόσταξη μπορεί να γίνει μόνο σε **χάλκινους άμβυκες**. Στην ποτοποιία θεωρείται ότι η ποιότητα του αποστάγματος είναι ανώτερη όταν γίνεται με απόσταξη μη συνεχούς λειτουργίας.



Άμβυκας με ενσωματωμένο συμπυκνωτήρα και θέρμανση με μαζούτ.



Άμβυκας με ενσωματωμένο συμποκνωτήρα, και εγκατάσταση παραγωγής απεσταγμένου νερού.



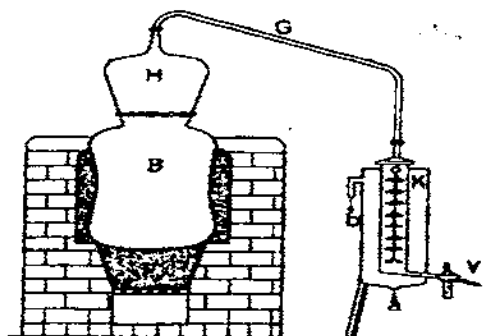
Άμβυκας με ενσωματωμένο συμποκνωτήρα στο πλάι.

Κατά την απόσταξη με τις συσκευές αυτές, παλιότερα, δεν ήταν δυνατή η λήψη προϊόντος υψηλού αλκοολικού βαθμού χωρίς την πραγματοποίηση δύο και πλέον αποστάξεων. Για την αποφυγή της ενεργειοφθόρας αυτής διαδικασίας, επινοήθηκαν άμβυκες τελειοποιημένων συστημάτων, με τους οποίους κατέστη δυνατό να λαμβάνεται απόσταγμα υψηλού αλκοολικού βαθμού με μια μόνο βαθμίδα απόσταξης.

Η βελτίωση αυτή έγινε φέροντας πάνω από τον άμβυκα δισκοειδή συμπυκνωτήρα ή ανακαθαρητήρα ή σφαιροειδή συμπυκνωτήρα. Επίσης, μπορεί οι άμβυκες να είναι σχεδιασμένοι και με σύστημα προθέρμανσης.

Στο σχήμα που ακολουθεί, φαίνεται παραστατικά ένας κοινός άμβυκας για την παραγωγή στεμφυλοπνεύματος. Αποτελείται από χάλκινο βραστήρα, με πώμα επίσης από χαλκό, το οποίο έχει κορφή κράνους. Το πώμα συγκοινωνεί μέσω βραχίονα με οφιοειδή ψυκτήρα κλεισμένο σε δοχείο που περιέχει νερό ψύξης που εισέρχεται κατ' αντιστροφή. Τυχόν νερό που υπερχειλίζει εξέρχεται από το πάνω μέρος μέσω σωλήνωσης εκροής, ενώ το προϊόν λαμβάνεται μέσω υποδοχέα προς επαναπόσταξη, αν απαιτείται.

Στον κλασσικό άμβυκα διακρίνουμε : α) τον βραστήρα (**B**), μέσα στον οποίο τοποθετείται το προς απόσταξη προϊόν, β) το καπέλο (**H**) το οποίο συντελεί στην συμπύκνωση των ατμών της αλκοόλης, γ) το λαιμό (**G**) μέσω του οποίου οι ατμοί αλκοόλης διοχετεύονται στον ψυκτήρα, δ) και τον ψυκτήρα (**K**) όπου οι ατμοί αλκοόλης ψύχονται και υγροποιούνται δίνοντας το απόσταγμα που είναι απαραίτητο για την παραγωγή του ούζου.



- a : είσοδος κρύου νερού
- b : έξοδος κρύου νερού
- V : συλλογή αποστάγματος
- F: τροφοδοσία πηγής θέρμανσης του άμβυκα

ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΑΜΒΥΚΑ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΡΟΛΟΣ

Ο άμβυκας αποτελείται από τρία ή τέσσερα κύρια μέρη :

- ❖ Το λέβητα θέρμανσης από χαλκό / ορείχαλκο
- ❖ Το «κωδωνοειδές» κάλυμμα (πώμα), από χαλκό ή ανοξείδωτο μέταλλο
- ❖ Τη σχηματοποιημένη σωλήνωση, π.χ. «λαιμός του κύκνου», που ξεκινά από το πώμα και καταλήγει στον συμπυκνωτήρα
- ❖ Τον ψυκτήρα που συμπυκνώνει το απόσταγμα.

Οι άμβυκες του ποτοποιείου πρέπει να είναι εγκατεστημένοι σε ξεχωριστό διαμέρισμά του, μέσα ή έξω από αυτό- υπό κάποιες προϋποθέσεις.

• **Ο λέβητας θέρμανσης :** το κύριο μέρος του άμβυκα, ο λέβητας θέρμανσης κοινώς ο βραστήρας, πρέπει να έχει τέτοια κατασκευή, ώστε να καθαρίζεται εύκολα, χωρίς την παραμονή υπολειμμάτων στον πάτο του και επίσης να εξασφαλίζεται η ομοιόμορφη θέρμανση του προς απόσταξη υγρού, χωρίς κτυπήματα (ακανόνιστος βρασμός). Μάλιστα, για να εξασφαλιστεί η εύκολη απορροή των υπολειμμάτων μετά το πέρας της απόσταξης, ο πυθμένας του βραστήρα πρέπει να έχει ελαφρά καμπυλότητα προς τα μέσα.

Ο πυθμένας του βραστήρα πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 mm για χωρητικότητα 5 hl (εκατόλιτρα), πάνω από 5 hl, το πάχος του πυθμένα πρέπει να αυξάνει 1 mm/hl, ειδικά αν ο άμβυκας θερμαίνεται με φλόγα και όχι με ατμό. Το πάνω όριο για την χωρητικότητα, αν και δεν ορίζεται πάντα νομοθετικά, καλό είναι να μην υπερβαίνει τα 1000 L.

Οι λόγοι που ορίζουν αυτό το πάνω όριο στον όγκο είναι βασικά οικονομικοί, αλλά και η ποιοτική υποβάθμιση του αποστάγματος. Π.χ. το κόστος για την κατασκευή, θέρμανση και λειτουργία ενός ιδιαίτερα ογκώδη λέβητα είναι δυσανάλογο προς την απόδοσή του, καθώς εμπλέκονται παράγοντες χαμηλής εναλλαγής θερμότητας, μεγάλου κόστους κατασκευής, ανεπαρκή διαχωρισμού των πτητικών ουσιών (μείωση της ενεργού επιφάνειας εναλλαγής) κλπ.

Οι άμβυκες μεγάλου μεγέθους, καλό είναι να περιέχουν γυάλινο «παράθυρο» παρατήρησης του αφρισμού στον άμβυκα. Ο αφρισμός είναι γενικά ανεπιθύμητος, καθώς μπορεί να δημιουργεί εστίες ανομοιόμορφης θέρμανσης, ενώ ακόμη πιο δυσάρεστο θεωρείται η μόλυνση του αποστάγματος με τα χρωματισμένα συστατικά του αφρού. Ο υπερβολικός αφρισμός μπορεί να σημαίνει και διάρρηξη του σάκου των σπόρων. Επίσης, για λόγους ασφαλείας, καλό είναι να υπάρχει ασφαλιστικό πίεσης. Στην περίπτωση που υπάρξει κάποιο φράξιμο σωλήνωσης (με το λαιμό πιο ύποπτο, λόγω της μικρής του διαμέτρου), το ασφαλιστικό ανοίγει και εκτονώνεται η πίεση. Έτσι, αποφεύγεται διάρρηξη του άμβυκα με απρόβλεπτες συνέπειες για το προσωπικό και το ίδιο το ποτοποιείο.

Το μέταλλο κατασκευής του βραστήρα είναι ηλεκτρολυτικός χαλκός ή ορείχαλκος (περισσότερο δυσοξειδωτός του καθαρού χαλκού και αποτελείται από Cu, Zn κυρίως).

Η καθαρότητα του μετάλλου είναι σημαντική, ώστε να μην αντιδρούν οι προσμίξεις με οξέα του αποστάγματος και δημιουργούν δυσάρεστες οσμές, μέσω δημιουργίας αναγωγικού υδρογόνου. Το μέταλλο κατασκευής έχει υποστεί στίλβωση,

δηλαδή έχει εξαλειφθεί το πορώδες του, για να μην συγκρατούνται μικροποσότητες υπολειμμάτων και δημιουργούν εστίες δυσσομίας, αλλά και για την ομοιόμορφη θέρμανση.

▪ **Το κάλυμμα** : το κάλυμμα με υψηλό λαιμό επιτρέπει τη μερική κλασμάτωση του αποστάγματος καθώς η θερμοκρασία στα τοιχώματά του είναι σχετικά μικρότερη, γεγονός πολύ χρήσιμο για προϊόντα που απαιτείται μείωση μερικών συστατικών, προκειμένου να περάσουν μαζί με το υδραλκοολικό υγρό στο απόσταγμα. Καλό είναι η επιφάνειά του να μην ξεπερνά το 1 m² για χιλιόλιτρο άμβυκα, γιατί έχουμε μείωση της επαναροής. Γενικά, πάντως, προτιμάται ο ψηλός λαιμός, γιατί διευκολύνει τη ρύθμιση των συνθηκών απόσταξης, όπως είναι η ποσότητα αποστάγματος, θέρμανση, υπερχειλίση κλπ.

Το πόμα του άμβυκα πρέπει να κλείνει με ασφάλεια, για την αποφυγή διαρροής ατμών οινοπνεύματος.. το μέταλλο κάλυψης εσωτερικά μπορεί να είναι χαλκός, ορείχαλκος ή ανοξείδωτο μέταλλο.

▪ **Ο ψυκτήρας** : ο σωλήνας που βρίσκεται μέσα στον συμπυκνωτήρα σχηματίζει οφιοειδή σερπαντίνα, η οποία πρέπει να έχει διάμετρο μεγαλύτερη στην αρχή και μικρότερη στο τέλος. Οι συγκολλήσεις στα κομμάτια του γίνονται μόνο με κασσίτερο και όχι με μόλυβδο. Η είσοδος του νερού γίνεται συνήθως κατ' αντήροση για καλύτερη εναλλαγή θερμότητας. Ωστόσο με τον καιρό, και ειδικά αν το χρησιμοποιούμε νερό ψύξης είναι μεγάλης σκληρότητας, σχηματίζει εναπόθεση CaCO₃ που μειώνει την απόδοση ψύξης. Γεγονός, πάντως, είναι ότι από τον 17^ο αιώνα, που ο βασικός σχεδιασμός του άμβυκα τελειοποιήθηκε από τους Ολλανδούς, δεν έχουν υπάρξει σημαντικές μεταβολές μέχρι σήμερα.

Για τη σωστή λειτουργία του άμβυκα, ωστόσο, πρέπει να υπολογιστούν οι παράγοντες για θέρμανση και ψύξη, σύμφωνα με το μέγεθος του άμβυκα (πίεση ατμού, παροχή νερού κλπ.). έπειτα, πρέπει να γίνουν οι υπολογισμοί για την ποσότητα των σπόρων, ώστε να μη μένουν αιθέρια έλαια στο υπόλειμμα και για την εξοικονόμηση ενέργειας.

Στην έξοδο του ψυκτήρα υπάρχει συνήθως δειγματολήπτης, απαραίτητο εξάρτημα για λήψη δείγματος, όποτε αυτό απαιτείται. Ταυτόχρονα, επιτρέπει χάρη σε ένα χάλκινο τύμπανο, τη μέτρηση της ποσότητας του λαμβανόμενου αποστάγματος. Με τα σημερινά δεδομένα, αυτό είναι περισσότερο ένα όργανο ελέγχου από μέρος του δημοσίου.

Ο υποδοχές ροής μπορεί να αποτελείται από ένα γυάλινο κώδωνα, που επιτρέπει την οπτική παρατήρηση του αποστάγματος, ενώ διαθέτει ένα αλκοολόμετρο για τη μέτρηση του τίτλου του στιγμιαίου αποστάγματος.

Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΧΑΛΚΟΥ

Δεν είναι τυχαίο, ότι οι άμβυκες εδώ και πάρα πολλά χρόνια κατασκευάζονται σχεδόν αποκλειστικά από χαλκό ή ορείχαλκο. Σε μεγάλες παραγωγικές μονάδες χρησιμοποιούν το χάλυβα για την κατασκευή άμβυκα, ο οποίος έχει τα εξής πλεονεκτήματα : μεγάλη αντοχή και μεγάλο χρόνο ζωής της αποστακτικής συσκευής, αυτές οι μονάδες παράγουν κυρίως άλλα αλκοολούχα ποτά (τζιν ή ουίσκι) και όχι για την κατασκευή άμβυκα για τη παραγωγή ούζου.

Έχει αποδειχθεί ότι η χρήση του χαλκού επηρεάζει θετικά το άρωμα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του αποστάγματος, επίσης, τα πλεονεκτήματα τα οποία έχει για την κατασκευή άμβυκα είναι ότι είναι εύπλαστος, καλός αγωγός της θερμότητας και σχετικά αρκετά ανθεκτικός.

Ο ηλεκτρολυτικός χαλκός είναι ουσιαστικός ενεργοποιημένος χαλκός, δηλαδή μπορεί να αντιδράσει με ανεπιθύμητα συστατικά του αποστάγματος, όπως λιπαρά οξέα και θειούχες ενώσεις με δυσάρεστη οσμή. Αυτό γίνεται με δημιουργία συμπλόκων του χαλκού, οι οποίες δεν αποστάζουν σε τόσο χαμηλές θερμοκρασίες ($< 10^{\circ} \text{C}$) και είναι αδιάλυτες στο απόσταγμα. Η τυχόν μεταφορά τέτοιων ουσιών στο απόσταγμα μπορεί να γίνει μόνο με μηχανικό τρόπο, αλλά σε μη ανιχνεύσιμες ποσότητες. Επίσης, αντιδράσεις του χαλκού με άλλα συστατικά του αποστάγματος μπορούν να δημιουργήσουν κάποια ανεπιθύμητα χαρακτηριστικά.

Τέτοιες αντιδράσεις γίνονται, εκτός από την παραγωγή του ούζου, και κατά την παραγωγή μπράντυ, αποσταγμάτων οίνου, ουίσκι και μέρμπον. Ειδικά κατά την παραγωγή των αποσταγμάτων οίνου, οι αντιδράσεις που γίνονται είναι οι εξής : υδρόλυση συστατικών του οίνου, σχηματισμός μικρής ποσότητας οξικού αιθυλεστέρα, σχηματισμός ιχνών φουρφουράλης, απομάκρυνση λιπαρών οξέων όπως βουτυρικό, καπροϊκό, καπρυλικό, καπρινικό και λαυρικό με τη δέσμευσή τους από το χαλκό του άμβυκα, τα οποία οξέα έχουν δριμεία και δεικτική οσμή και είναι ανεπιθύμητα στο απόσταγμα.

Τα αποστάγματα κατά την έξοδό τους από τον άμβυκα περιέχουν πάντα μια μικρή ποσότητα χαλκού. Η παρουσία του στο απόσταγμα δεν οφείλεται στα άλατα του χαλκού, των αρωματικών σπόρων ή του οίνου, αλλά στο χαλκό της αποστακτικής συσκευής. Με την αραίωση, όμως, που γίνεται στο απόσταγμα για το σχηματισμό του τελικού προϊόντος ελαττώνει κατά πολύ τη συγκέντρωση του χαλκού.

ΟΥΖΟ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ, ΟΠΩΣ ΛΕΜΕ ΟΥΖΟ ΚΙ ΣΚΩΤΙΑΣ

Πολλοί, όταν αναφέρονται στο ούζο σε σχέση με τη Λέσβο, κάνουν τον παραλληλισμό με το ουίσκι και τη Σκωτία. Αν τηρήσουμε τις αναλογίες θα μπορούσαμε να ισχυρισθούμε ότι ο παραλληλισμός ευσταθεί. Δεν είναι και λίγο το προϊόν ενός νησιού, όποιο κι αν είναι αυτό, να υπερβαίνει το 50% της κατανάλωσης στην εσωτερική αγορά.

Δεν είναι, όμως, μόνο το όνομα, τα εμπορικά μεγέθη ή τα λογοπαίγνια που μας επιτρέπουν τους παραλληλισμούς. Είναι, κυρίως, το γεγονός ότι μόλις πατήσεις το πόδι σου στη Λέσβο σε «πιάνει το γλυκάνισο». Το ούζο είναι κυρίαρχο σε κάθε είδους εστίαση και τη μυρωδιά του την αναγνωρίζεις σε κάθε γωνιά της αγοράς. Ακούς κάτι γι' αυτό σε κάθε συζήτηση. Υπερβολικά μερικές φορές. Όταν καταναλώνεται, για παράδειγμα, ακόμη και με σουβλάκια ή όταν οδηγεί πολλούς κατοίκους σε μια μονομέρεια, ώστε να αρνούνται ακόμη και τη δοκιμή άλλων ποτών και ιδιαίτερα κρασιών. Η ένσταση είναι πως η συνήθεια να συνοδεύει το ούζο όλα τα γεύματα αποκλειστικά και όχι να καταναλώνεται με τους κατάλληλους μεζέδες ή ως απεριτίφ, μπορεί να βλάψει εμπορικά το προϊόν. Αν πίνεις λάθος ένα ποτό, δηλ. μπορεί να κάνεις άσχημο κεφάλι και να μην το ξαναπιεις. Αυτό, βέβαια, ισχύει για τους ξένους, γιατί οι Μυτιληνιοί στο ούζο δεν καταλαβαίνουν τίποτε.

Μ' αυτά και μ' αυτά, όμως, κατάφεραν να κάνουν το ούζο τους διάσημο. Η ταύτιση από μεγάλο μέρος των καταναλωτών, ακόμη και στο εξωτερικό, του ούζου με τη Λέσβο, είναι ένα αποτέλεσμα της παράδοσης, της ποιότητας και των προσπαθειών των Λέσβιων, για περισσότερο από έναν αιώνα. Αναλογικά, ότι έκαναν και οι Σκωτσέζοι με το ουίσκι δηλαδή, με τη διαφορά ότι το δικό τους όνομα κατέκλυσε ολόκληρο τον κόσμο.

Η παράδοση του ούζου στη Μυτιλήνη αρχίζει από τα μέσα του προπερασμένου αιώνα. Περίπου από το 1860. Ήδη, αποστάζονταν σε όλα τα νησιά κατάλοιπα σταφυλιών για την παραγωγή ρακής, τσίπουρου και σούμας. Το νησί ήταν στο μέσο του τριγώνου Κωνσταντινούπολη – Σμύρνη – Αλεξάνδρεια, όπου γεννήθηκε η ποτοποιία. Τις συνταγές, πάντως, έφεραν Έλληνες από την Κωνσταντινούπολη και την Οδησό, οι οποίοι ίδρυσαν και τις πρώτες βιοτεχνίες. Στη συνέχεια, η ιστορία είναι γνωστή. Δεκάδες παραγωγοί δημιουργήθηκαν στο νησί, στη Μυτιλήνη, το Πλωμάρι και σε κάθε χωριό. Το 1967, πολλοί απ' αυτούς δημιούργησαν την **Ένωση Ποτοποιών Μυτιλήνης**, τη γνωστή **Ε.ΠΟ.Μ.**, που κατάφερε να εξελιχθεί σε leader στην αγορά.

Οι ίδιοι οι Λέσβιοι αναφέρουν ως αιτίες της ποιότητας του ούζου τους, το ντόπιο γλυκάνισο του Λισβορίου, το πλύσιμό του με καθαρό θαλασσινό νερό του Αιγαίου, το νερό από τις πηγές του νησιού με το οποίο γίνεται η αραίωση και την καλά φυλαγμένη προσωπική συνταγή του κάθε ποτοποιού. Αν μη τι άλλο, κατάφεραν με ένα άλλο ποτό να δώσουν συνέχεια στην παράδοση του περίφημου στην αρχαιότητα Λέσβιου Οίνου.

Σήμερα, υπάρχουν δύο δεκάδες ποτοποιιών, ανάμεσά τους μικροί τοπικοί, μικρομεσαίοι που δίνουν και στην υπόλοιπη χώρα και σε μεγάλες εταιρίες με εξαγωγές. Σήμερα, βέβαια, δύο από τις μεγαλύτερες εταιρίες πουλήθηκαν, ενώ

αρκετές παρασκευάζουν και «Ούζο Μυτιλήνης», ως ιδιωτική ετικέτα μεγάλων αλυσίδων.

Ποιος θα μπορούσε, όμως, να διατυπώσει την οποιαδήποτε ένσταση στην εποχή της παγκοσμιοποίησης; Η ουσία είναι εκείνη που μετράει και η ουσία είναι ότι του ούζου της Λέσβου παραμένει ισχυρό και ως όνομα κι εμπορικά και ως θέση στην οικονομία του νησιού και ως συμβολή στην τουριστική του προβολή και στην απασχόληση. Κυρίως, όμως, στο νησί του Θεόφιλου και του Ελύτη μετράει η συμβολή του ούζου στην απόλαυση, στο γλέντι, στον χορό και στο τραγούδι.

ΓΙΟΡΤΕΣ ΟΥΖΟΥ

Σχετικά με τις τοπικές γιορτές στο Πλωμάρι, οι οποίες σχετίζονται με την προβολή των ποτοποιιών του Πλωμαρίου αναφέρεται χαρακτηριστικά η γιορτή του ούζου, η οποία πραγματοποιείται στο λιμάνι του Πλωμαρίου κάθε καλοκαίρι κατά τη διάρκεια της οποίας στήνονται περίπτερα κάθε ποτοποιίας στα οποία προσφέρονται ενημερωτικά φυλλάδια με το ιστορικό της κάθε ποτοποιίας – πληροφορίας για τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους απόσταξης και παραγωγής του ούζου καθώς επίσης και ουζομεζέδες τους οποίους απολαμβάνει ο κάθε επισκέπτης. Ταυτόχρονα, διάφοροι καλλιτέχνες, κυρίως, τραγουδιστές δίνουν ένα διαφορετικό χρώμα στην εκδήλωση και προσφέρουν άφθονη διασκέδαση στον παρευρισκόμενο κόσμο με χορούς και τραγούδια. Ευνόητο είναι, λοιπόν, πως τέτοιες εκδηλώσεις βοηθούν πολύ στην προβολή του Πλωμαρίου και των τοπικών προϊόντων και κυρίως του ούζου.

Ανάλογη εκδήλωση πραγματοποιείται και στην Μυτιλήνη στην περιοχή της «Επάνω Σκάλας» κατά το μήνα Αύγουστο με συμμετοχή κυρίως των ποτοποιιών της Μυτιλήνης, προσφέροντας άφθονο ούζο ενώ οι γυναίκες των τοπικών συλλόγων ετοιμάζουν και προσφέρουν μεζεδάκια..

Άλλη μια τοπική εκδήλωση κατά την διάρκεια της θερινής περιόδου αποτελούν τα **Βενιαμίνια**, κατά τη διάρκεια των οποίων πραγματοποιούνται υποδρομίες και καταλήγουν με φαγοπότι συνοδευόμενο φυσικά από ουζομεζέδες. Και αυτή την εκδήλωση ομορφαίνουν με την παρουσία τους διάφοροι διάσημοι καλλιτέχνες.

Εδώ δεν θα μπορούσαμε να παραλείψουμε την **γιορτή της σαρδέλας**, η οποία πραγματοποιείται κυρίως στην Καλλονή, γνωστή για την σαρδέλα που βγάζει ο κόλπος της. Κατά την διάρκεια της εκδήλωσης, εκτός από τους καλλιτέχνες που διασκεδάζουν τον παρευρισκόμενο κόσμο, προσφέρονται ψητές σαρδέλες συνοδεία φυσικά - τι άλλο - από τοπικά ούζα.

Τέλος, τα τελευταία δύο χρόνια πραγματοποιείται εκδήλωση στο **Λισβόρι** της Λέσβου, όπου παράγεται κατά γενική ομολογία ο καλύτερος γλυκάνισος παγκοσμίως (βασικό συστατικό του ούζου) και κατά τη διάρκεια της οποίας πραγματοποιούνται διάφορες ομιλίες από τους ποτοποιούς ενώ ο κόσμος έχει την ευκαιρία να γευτεί πάλι τους ουζομεζέδες και να απολαύσει τη ντόπια μουσική και τα τραγούδια.

ΠΟΤΟΠΟΙΗΣΗ ΝΟΜΟΥ ΛΕΣΒΟΥ

<u>Α/Α</u>	<u>ΕΠΩΝΥΜΙΑ</u>	<u>ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ</u>	<u>ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΕΡΙΟΧΗ</u>	<u>ΤΗΛΕΦΩΝΑ</u>	<u>ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ</u>
	ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ Ι. ΠΟΤΟΠΟΙΑ Ε.Π.Ε	Ούζο «ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ»	Πλωμάρι Λέσβου	22520-32741 22520-32381	Στ. Βαρβαγιάννης Β. Βαρβαγιάννη
	ΓΑΛΗΝΟΣ ΑΠ. ΠΟΤΟΠΟΙΑ	Ούζο «ΚΡΟΝΟΣ»	Αγ. Παρασκευή Λέσβου	22530-31255	Ευτέρπη Γαληνού
	ΓΙΑΝΝΑΚΑΚΗΣ-ΛΙΓΚΟΣ Ο.Ε.	Ούζο «ΨΑΡΟΠΟΥΛΑ»	Λουτρά Μυτιλήνης	22510-91029	Ι. Γιαννακάκης Αργ. Λίγκος
	ΕΒΑ Α.Ε.	Ούζο «ΔΙΜΗΝΟ» & «ΜΥΤΙΛΗΝΗ»	Παγανή Μυτιλήνης	22510-23700	Α. Πατρικόπουλος Ι. Πατρικόπουλος
	Ε.Π.Ο.Μ. Α.Β.Ε.Ε.	Ούζο «ΜΙΝΙ», «ΛΕΣΒΟΣ» & «ΦΗΜΗ»	Ναυμ. Έλλης 119, Μυτιλήνη	22510-22035	Μ. Τσόχατζη Δ. Τσόχατζη
	ΚΛΕΙΔΑΡΑΣ Ι. Ο.Ε.	Ούζο «ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ»	Πλωμάρι Λέσβου	22520-32306	Ειρήνη Κουκάρα
	ΛΙΝΟΥ Ε. & ΣΙΑ Ο.Ε.	Ούζο «ΚΕΦΙ» & αποσταγμένο Ούζο «ΛΙΝΟΥ»	Ερμού 327 Μυτιλήνη	22510-22223	Απ. Λίνος Ιωάννης Λίνος
	ΜΑΤΘΑΙΟΥ Ι. ΥΙΟΙ	Ούζο «MATIS»	Λήμνου 1 Μυτιλήνη	22510-28856	Ιωάννα Μελαχροινού
	ΠΟΤΟΠΟΙΑ Γ. ΚΑΒΑΡΝΟΣ & ΣΙΑ Ε.Π.Ε.	Ούζο «ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ»	Πλωμάρι Λέσβου	22520-32822 22520-32551	Γρηγ. Καβαρνός Νίκος Καβαρνός
0.	ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ ΙΣΙΔΩΡΟΣ ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ Α.Ε.	Ούζο «ΠΛΩΜΑΡΙ»	Πλωμάρι Λέσβου	22520-32228 22520-33320	Παναγιώτης Μαυροθαλασσίτης
1.	ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΣΑΜΑΡΑ Α.Β.Ε.Ε.	Ούζο «ΣΑΜΑΡΑ»	Παπάδος Γέρας	22510-82262	Παν. Αναγνώστου Δημ. Αναγνώστου
2.	ΣΠΕΝΤΖΑΣ Γ. & ΣΙΑ Ο.Ε.	Ούζο «VETO»	Τζ. Αριστάρχου 1, Μυτιλήνη	22510-28034	Γεώργιος Σπέντζας
3.	ΤΙΚΕΛΛΗΣ Ε. & Α. Ο.Ε.	Ούζο «ΤΙΚΕΛΛΗ»	Λάρσος Μυτιλήνης	22510-93566	Σουζάνα Τικέλλη
4.	ΤΡΙΧΩΝΑΣ Π. & Θ. Ο.Ε. ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ	Ούζο «ΑΙΓΑΙΟ»	Παπάδος Γέρας	22510-82154	Παν. Τριχώνας Θεόδ. Τριχώνας
5.	ΛΕΒΑ Α.Ε.	Αλίπαστα & Ούζο «ΣΜΥΡΝΙΩ»	Μόρια Μυτιλήνης	22510-32550	Μιχ. Μπουχλής Παν. Βαλαχής

ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ "ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ"

Η ίδρυση του Οίκου Βαρβαγιάννη,
Ευστάθιος Ι. Βαρβαγιάννης (1805-1873)



Ήταν γύρω στα 1860 όταν ο Ευστάθιος Βαρβαγιάννης φθάνει στο Πλωμάρι της Λέσβου, φορτωμένος με την εμπειρία και τη γνώση της απόσταξης από την Οδησό της Ρωσίας.

Στο Πλωμάρι, όπου την εποχή εκείνη η βιομηχανική παραγωγή βρισκόταν σε έξαρση και το διεθνές εμπόριο άνθιζε. Την εποχή εκείνη όπου ο Πλωμαρίτης δάσκαλος του Γένους Βενιαμίν ο Λέσβιος έβαζε μαζί με τους άλλους Φιλικούς τα θεμέλια της Νεότερης Ελλάδας στα νησιά του Αιγαίου. Το λιμάνι έσφυζε από ζωή και πολλά προϊόντα ταξίδευαν ως την άκρη της γης. Αυτή η εύφορη γη και το εξαιρετικό κλίμα γεννούν μια αξεπέραστη ποικιλία γλυκάνισου, ένα φυτό που παίζει καθοριστικό ρόλο στη δημιουργία του ούζου, αλλά και δεκάδες άλλα αρωματικά φυτά που συμπληρώνουν το αρωματικό σύνολο με το οποίο ευωδιάζει η Ελλάδα.

Σ' αυτόν τον τόπο ο Ευστάθιος Βαρβαγιάννης, ξεκίνησε τη διαδικασία της πρώτης απόσταξης και την παραγωγή άριστης ποιότητας ούζου που, από τότε, έγινε ξακουστό με την ονομασία *Ούζο Βαρβαγιάννη Μπλε*

Στα χρόνια που πέρασαν, πέντε γενιές της οικογένειας Βαρβαγιάννη βαδίζουν στα ίδια πάντα βήματα που χάραξε ο Ευστάθιος Βαρβαγιάννης.

Πιστοί φύλακες της παράδοσης των 145 χρόνων, με αγάπη και πολύ μεράκι για τη δημιουργία του μοναδικού ούζου, επιλέγουν προσεκτικά αγνά, φυσικά υλικά και παρακολουθούν με ιδιαίτερη φροντίδα τη διαδικασία απόσταξης, που γίνεται με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο. Το πάθος πέντε γενεών της οικογένειας Βαρβαγιάννη για την κατάκτηση του τέλειου στην υπηρεσία της γεύσης και η τήρηση των παλαιών τεχνικών απόσταξης έχουν σαν αποτέλεσμα το όνομα του οίκου **Βαρβαγιάννη να ταυτίζεται παγκοσμίως με το όνομα του πιο εκλεκτού ελληνικού ποτού, του ούζου.**

Σήμερα, στο Πλωμάρι της Λέσβου, στα σύγχρονα ιδιόκτητα αποστακτήρια της Ποτοποιίας Βαρβαγιάννη, η τεχνολογία συνυπάρχει σε απόλυτη αρμονία με την ιστορία και την παράδοση.

ΜΟΝΑΔΙΚΟΣ ΘΗΣΑΥΡΟΣ

➤ **Γλυκάνισο**

Καθοριστικό ρόλο στη δημιουργία του ούζου παίζει το γλυκάνισο. Όταν το φυτό φθάσει στην τέλεια ωρίμανσή του, το μαζεύουν, το δένουν σε μικρά δεμάτια και το ξεραίνουν στη σκιά, προσεκτικά, ώστε να διατηρήσει το πράσινο χρώμα του. Ακολουθεί το «δριμώνισμα», μια χειρονακτική διαδικασία όπου ξεχωρίζουν με προσοχή τον καρπό από τα κοτσάνια πάνω σε μια επικλινή μαρμάρινη πλάκα. Για την αποθήκευση του γλυκάνισου, που γίνεται εξίσου προσεκτικά, χρησιμοποιούνται σακιά από φυτικές ίνες και λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα κατά της υγρασίας.

➤ **Οινόπνευμα**

Το οινόπνευμα, που αποτελεί τη βάση για την παραγωγή του ούζου, ελέγχεται διπλά τόσο κατά την παραλαβή του όσο και κατά το διάστημα πριν τη διαδικασία της απόσταξης. Είναι 100% καθαρή αιθυλική αλκοόλη από σταφίδα.

➤ **Απόσταξη**

Το μίγμα μπαίνει σε ειδικούς άμβυκες απόσταξης και αποστάζεται τρεις φορές, χωρίς απότομες μεταβολές τόσο στη θέρμανσή του όσο και στην ψύξη του. Από την πρώτη απόσταξη απομένει η «καρδιά», το μεσαίο κλάσμα της απόσταξης, το οποίο και περνάει στη δεύτερη και τρίτη φάση της διαδικασίας, αργά αργά, με συνεχείς ελέγχους και δοκιμές.

➤ **Ωρίμανση**

Το «αδόλωτο», όπως ονομάζεται το κεντρικό κλάσμα και αποτελεί το τέλειο απόσταγμα της τελευταίας φάσης της διαδικασίας, αποθηκεύεται σε μεγάλες ανοξείδωτες δεξαμενές για να καταλαγιάσει, να «ζευγαρώσουν» τα υλικά της συνταγής και να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα.

➤ **Νερό**

Πριν το απόσταγμα καταλήξει στις φιάλες, αναμεγνύεται αργά με το κρυστάλλινο, ξεχωριστό νερό από τα βουνά του Πλωμαριού, που διαθέτει καταπληκτικά χαρακτηριστικά και τη σωστή περιεκτικότητα σε άλατα και μέταλλα

Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΘΗΣΑΥΡΟΥ

➤ Το αποτέλεσμα

Το αποτέλεσμα αυτής της παραδοσιακής μεθόδου απόσταξης είναι ένα απόσταγμα 100% που προσδίδει και τη μοναδικότητα στο Ούζο Βαρβαγιάννη (η νομοθεσία απαιτεί μόλις 20% απόσταγμα).

Αυτή η 100% απόσταξη παρακολουθείται και στους τέσσερις παραγόμενους τύπους Ούζου Βαρβαγιάννη που απολαμβάνουν σήμερα χιλιάδες λάτρεις του εκλεκτού αυτού ποτού στην Ευρώπη, την Αμερική, την Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία.

- **Ούζο Βαρβαγιάννη Μπλε**
Το κλασικό ούζο από το 1860, γνήσιο απόσταγμα γλυκάνισου και αρωματικών φυτών, που παράγεται στους 46 % Vol.
- **Ούζο Βαρβαγιάννη Πράσινο**
Το αγνό ούζο, με την απαράμιλλη, απαλή γεύση, γνήσιο απόσταγμα 100%, που παράγεται στους 42 % Vol.
- **Ούζο Βαρβαγιάννη Αφροδίτη**
Το σπάνιο ούζο, ξηρό αλλά και μεστό στη γεύση, που αποτελεί την κορυφαία ποιότητα και παράγεται στους 48 % Vol.
- **Ούζο Βαρβαγιάννη Εύζον**
Το παραδοσιακό απεριτίφ από το 1950, με κυρίαρχο στοιχείο το άρωμα του γλυκάνισου, που παράγεται στους 47 % Vol.

από το 1860

ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ
ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ

Τ Ο Ο Υ Ζ Ο Τ Η Σ Ε Λ Α Α Δ Α Σ



ΣΥΡΑΚΕΤΙΚΟ
Εξαιρετικότητας το Syraketiko ούζο, με τη μοναδική αρώματισή του, αποτελεί τον καρπό της παραδοσιακής μεθόδου της ούζου απόσταξης. Το ούζο Syraketiko είναι από τα καλύτερα ούζα που παράγονται στην Ελλάδα. Παράγεται με απόσταξη 100% και αποτελεί το πιο σπάνιο ούζο που παράγεται στην Ελλάδα. Το Syraketiko ούζο είναι από τα καλύτερα ούζα που παράγονται στην Ελλάδα. Παράγεται με απόσταξη 100% και αποτελεί το πιο σπάνιο ούζο που παράγεται στην Ελλάδα.

ΜΙΑΣ
Το ούζο ΜΙΑΣ αποτελεί τον καρπό της παραδοσιακής μεθόδου της ούζου απόσταξης. Το ούζο ΜΙΑΣ είναι από τα καλύτερα ούζα που παράγονται στην Ελλάδα. Παράγεται με απόσταξη 100% και αποτελεί το πιο σπάνιο ούζο που παράγεται στην Ελλάδα.

ΠΡΑΣΙΝΟ
Το ούζο ΠΡΑΣΙΝΟ είναι από τα καλύτερα ούζα που παράγονται στην Ελλάδα. Παράγεται με απόσταξη 100% και αποτελεί το πιο σπάνιο ούζο που παράγεται στην Ελλάδα.

ΕΥΖΟΝ
Το ούζο ΕΥΖΟΝ είναι από τα καλύτερα ούζα που παράγονται στην Ελλάδα. Παράγεται με απόσταξη 100% και αποτελεί το πιο σπάνιο ούζο που παράγεται στην Ελλάδα.

ΑΦΡΟΔΙΤΗ
Το ούζο ΑΦΡΟΔΙΤΗ είναι από τα καλύτερα ούζα που παράγονται στην Ελλάδα. Παράγεται με απόσταξη 100% και αποτελεί το πιο σπάνιο ούζο που παράγεται στην Ελλάδα.

ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ

Παραδοσιακή μεθόδου απόσταξης

ΜΟΥΣΕΙΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ – Ο ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΤΟΥ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ

Σήμερα, στο γραφικό Πλωμάρι της Λέσβου η τεχνολογία συνυπάρχει με την ιστορία και την παράδοση. Δίπλα στα σύγχρονα, ιδιόκτητα αποστακτήρια της Ποτοποιίας Βαρβαγιάννη, η αγάπη και το μεράκι της οικογένειας δημιούργησαν το **Μουσείο του Ούζου**.

Το Μουσείο του Ούζου αγκαλιάζει ευλαβικά την παράδοση και φιλοξενεί το μυστικό που έδωσε και συνεχίζει να δίνει το νόημα της ποιότητας και της γεύσης στο Ούζο Βαρβαγιάννη.

Το ΜΟΥΣΕΙΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ βρίσκεται στο Πλωμάρι της Λέσβου, μπροστά από τα αποστακτήρια ούζου ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ στο 1^ο χλμ. της επαρχιακής οδού Πλωμαρίου – Μυτιλήνης προς τον Άγιο Ισίδωρο.



ΜΟΥΣΕΙΟ ΟΥΖΟΥ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ



Παλιοί γάλκτινοι άμβυκες που εκθέτονται στο Μουσείο Βαρβαγιάννη



Εκθέματα στο Μουσείο Βαρβαγιάννη στο Πλωμάρι



Απόσπασμα αφιερώματος της εφημερίδας «ΕΒΙΒΑ», Ιούνιος 2001 για την ποτοποιία «ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗΣ»

ΤΙΤΛΟΣ : « Ο ΚΟΣΜΟΣ ΨΑΧΝΕΙ ΤΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ »

Η πιο παλιά από τις ποτοποιίες του Πλωμαρίου είναι η «ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗΣ», καθώς η ιστορία του ξεκινά το 1860. Παράλληλα, είναι και η πιο γνωστή εκτός νησιού, αφού τα προϊόντα της πωλούνται σε ολόκληρη την Ελλάδα εδώ και πολλά χρόνια.

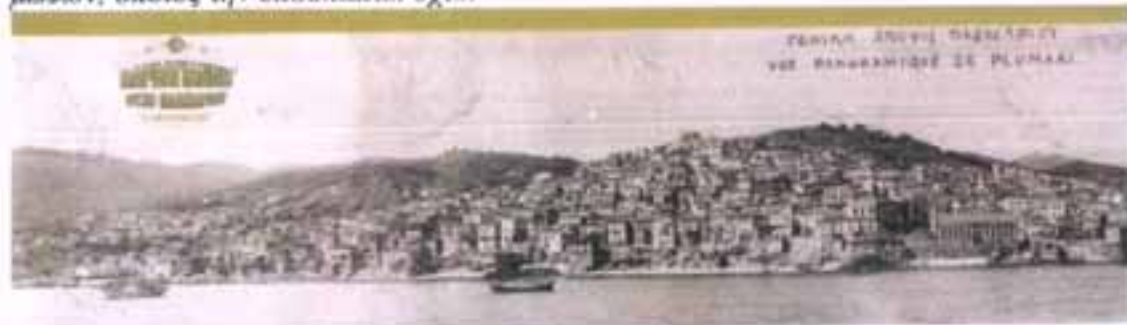
*«Παρ' όλα αυτά μείναμε μόνο στο πλωμαρίτικο ούζο, 100% απόσταγμα που παράγουμε μόνο εμείς, μας λέει ο υπεύθυνος εξαγωγών **Στάθης Βαρβαγιάννης**. Με αργή απόσταξη σε έξι άμβυκες, πολύ μεράκι, γλυκάνισο Λισβορίου, απόλυτο έλεγχο του οινοπνεύματος και συστήματα πιστοποίησης ποιότητας ISO και HACCP, τα οποία μόνο η εταιρία μας διαθέτει».*

Η εταιρία «Βαρβαγιάννη» έχει τζίρο μισό δις. Δρχ. Από αυτό το 15% διατίθεται στο νησί (όχι χύμα), το 20% εξάγεται σε Η.Π.Α., Αυστραλία, Καναδά και το υπόλοιπο διατίθεται σε όλη τη χώρα. Περισσότερο, όμως, στην Αθήνα (βρίσκεται σε όλες τις μεγάλες αλυσίδες) και στα νησιά.

Η εταιρία έχει ολοκληρώσει επενδυτικό πρόγραμμα σε εξοπλισμό, ώστε να διαθέτει σήμερα όπως διατείνονται οι ιδιοκτήτες της «ότι καλύτερο». Εδώ και 10 χρόνια αξιοποίησε ιδιαίτερα τα Κοινοτικά Προγράμματα. Στόχος της τώρα είναι να βελτιώσει το δίκτυό της (ήδη έχει υποκατάστημα στη Θεσσαλονίκη), να αυξήσει τους όγκους της και να πραγματοποιήσει περισσότερες εξαγωγές.

Η εταιρία δημιούργησε το μοναδικό στην Ελλάδα Μουσείο Ούζου στο Πλωμάρι. Παλιοί άμβυκες, εργαλεία απόσταξης, φωτογραφίες δίνουν τη δυνατότητα στον επισκέπτη να παρακολουθήσει την πορεία του ούζου, στο πέρασμα του χρόνου. Με 27.000 επισκέπτες, έως τώρα, έχει μπει σε τουριστικούς οδηγούς, προγράμματα σχολείων, τουριστικών πρακτορείων και δίνει τη χαρά σε πολύ κόσμο να μυείται στα μυστικά του ούζου.

«Το μέλλον του ούζου είναι πεντακάθαρο, λέει ο κ. Σ. Βαρβαγιάννης, ιδιαίτερα μετά τις τελευταίες εξελίξεις με τη διατροφή και τα προβλήματα με τα κρέατα. Ο κόσμος ψάχνει πια το αυθεντικό. Ειδικά, στα ποτά δεν θέλει να έχει κακό κεφάλι την επόμενη μέρα. Έτσι, θα υπάρξει ανοδική πορεία για τις εταιρίες που σέβονται την υπογραφή τους. Και για την Ελλάδα, όμως, μπορεί να αποδειχθεί εξαιρετικά συναλλαγατοφόρο. Έχουμε χρυσάφι, αρκεί να μην απαξιωθεί εξ' αιτίας της πλεονεξίας και της ολιγωρίας των αρχών. Είναι απαράδεκτο να διατίθενται στη Γερμανία, για παράδειγμα, δωρεάν κακά οινοπνεύματα. Επίσης, εκφυλιστικός τείνει να γίνει ο ανταγωνισμός των μεγάλων εταιρειών. Το ίδιο και για το λεσβιακό ούζο. Υποιος σέβεται τη δουλειά του έχει μέλλον, όποιος την υποσκάπτει όχι».



ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ

«ΚΡΟΝΟΣ»

Το ούζο «ΚΡΟΝΟΣ» παραγόταν και μέχρι σήμερα παράγεται ούτε στη Μυτιλήνη αλλά ούτε και στο Πλωμάρι, όπως όλα τα άλλα ούζα του νησιού, αλλά 40 χλμ. από την πρωτεύουσα του νησιού στην Αγ. Παρασκευή, ένα χωριό λίγο έξω από την Καλλονή.

Το 1947, ο Παναγιώτης Γαληνός και οι αφοί Σπανιόλα απέσταξαν ούζο δίνοντάς του το όνομα «ΚΡΟΝΟΣ». Αυτή η συνεργασία κράτησε ως το 1969, οπότε και η επιχείρηση πέρασε στα χέρια των γιών του Παναγιώτη Γαληνού, Απόστολο και Αθανάσιο, έχοντας την επωνυμία στην επιχείρηση «ΥΙΟΙ Π. ΓΑΛΗΝΟΥ». 30 χρόνια αργότερα ο Αθανάσιος Γαληνός παραιτήθηκε της επιχείρησης και ασχολήθηκε με το εμπόριο. Στο τιμόνι της ποτοποιίας παρέμεινε ο Απόστολος Γαληνός.

Το 2001, όμως, μια πυρκαγιά που εκδηλώθηκε στις εγκαταστάσεις της ποτοποιίας κατέστρεψε τα πάντα. Καταστράφηκαν όλα τα μηχανήματα μέχρι και τα έγγραφα της ποτοποιίας.

Δυο χρόνια αργότερα, κι ενώ ο Απόστολος μαζί με τη σύζυγό του Ευτέρπη προσπαθούσαν να μαζέψουν και να ξαναχτίσουν ότι μπορούσαν, ο Απόστολος Γαληνός πέθανε αφήνοντας πίσω του τη σύζυγό του Ευτέρπη και τις δυο κόρες του Σοφία και Ελένη, να συνεχίσουν την ιστορία στην παραγωγή του ούζου «ΚΡΟΝΟΣ».

Η ποτοποιία παράγει εκτός από ούζο, και αλκοολούχο ποτό (κονιάκ).



Ετικέτες που επικollώνται στις φιάλες του ούζου «ΚΡΟΝΟΣ»

ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

ΨΑΡΟΠΟΥΛΑ

Στο ξεκίνημα της νέας χιλιετίας ιδρύεται μια νέα ποτοποιία στη Μυτιλήνη που παράγει το ούζο «ΨΑΡΟΠΟΥΛΑ», με στόχο μια νέα πρόταση στους λάτρεις του ούζου. Ένα ούζο με μια δική του ταυτότητα, που κύρια χαρακτηριστικά του είναι η απαλή του γεύση και το γλυκό του άρωμα.

Γλυκόπιστο και με γεύση που σου δίνει αμέσως τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά της λεσβιακής γης, τη μαστοριά του παλιού και το δικό μας μεράκι. Ο ήλιος και η αρμύρα, τα αρωματικά φυτά του τόπου μας, η σταθερή του ποιότητα, σας κάνουν να απολαμβάνετε ένα ούζο που κλείνει μέσα του όλη τη μυτιληνιά ψυχή μας.

Τη μαστοριά, τη γνώση, την πείρα των παλιών, το μεράκι του σύγχρονου, τον ήλιο και τον αέρα, την αφάδα του μπάτη, την αλμύρα του αρχτελλάγου, κλεισμένη σ' ένα μπουκάλι, Διάφανο σαν τη Μυτιληνιά ματιά, μυρωδάτο σα τη ψυχή του τόπου του, **Ψαροπούλα**, ούζο ψυχής Μυτιληνιάς. Όνειρο κι ήλιος και αρχοντιά. Απολάυστε το!



Ετικέτες που επικολλώνται στις φιάλες του ούζου «ΨΑΡΟΠΟΥΛΑ»

Ε.Β.Α.

ΟΥΖΟ ΔΙΜΗΝΗΣ

«ΔΙΜΗΝΟ» & «ΜΙΤΙΛΙΝΙ»

Από την Πέργαμο της Μ. Ασίας μέχρι και σήμερα ο παππούς των ιδρυτών άφησε την μεγάλη κληρονομιά και παράδοση στο ούζο. Έχοντας την συνταγή του, εξακολουθούν να παράγουν το ούζο δίμηνο με παράδοση κάτω από τις σύγχρονες εγκαταστάσεις στην μητρόπολη του ούζου, τη Μυτιλήνη.

Ο τρόπος και ο χρόνος απόσταξης, καθώς και η δίμηνη παλαιώση του ούζου δίμηνο Μυτιλήνης το κάνει να ξεχωρίζει. Το δίμηνο από απόσταξη 100% ωριμάζει για 2 μήνες έτσι ώστε να δέσει όλα τα αρώματά του και να δώσει σε εσάς την ιδιαίτερη γεύση του.

Η απόσταξη και η συνταγή του παππού ακολουθά τον παραδοσιακό τρόπο απόσταξης με χάλκινους άμβυκες και σπόρους της αιολικής γης. Με γλυκάνισο Λισβορίου και αρωματικά βότανα του νησιού συντελούν για ένα απαλό και γλυκόπιτο ούζο.

ΠΡΟΦΙΛ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Καινούρια, υπερσύγχρονη αλλά και πιστή στην παράδοση η Ελληνική Βιομηχανία Αποσταγμάτων Α.Ε. ιδρύθηκε στην μητρόπολη του ούζου, την Μυτιλήνη της Λέσβου το 1995.

Με καινοτομίες στον τρόπο παραγωγής του ούζου και των άλλων προϊόντων ιδιαίτερα στην επεξεργασία των αρωματικών σπόρων, στην ωρίμανση αλλά και στις αποστάξεις, τα ΟΥΖΑ ΔΙΜΗΝΟ & ΜΙΤΙΛΙΝΙ απαλά από ειδικές ποικιλίες γλυκάνισου της αιολικής γης, αποσταγμένα μέσα σε χάλκινους άμβυκες, προσφέρουν πολύ περισσότερα από ένα απλό ούζο.

Σήμερα, η Ε.Β.Α. Α.Ε. διαθέτει Δίκτυο Πωλήσεων Πανελλαδικά με προοπτικές και σχεδιασμό διείσδυσης στην Ευρωπαϊκή και Διεθνή αγορά και είναι μέσα στις 5 πρώτες εταιρίες παραγωγής ούζου.

ΟΥΖΟ «ΔΙΜΗΝΟ» & «ΜΙΤΙΛΙΝΙ»

Η πείρα της Ελληνικής Βιομηχανίας Αποσταγμάτων σε συνδυασμό με την γνώση και τη σχολαστική επιλογή των πρώτων υλών που σιγοβράζουν στους παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες, έχουν σαν αποτέλεσμα την άριστη ποιότητα των προϊόντων μας.

Σήμερα, τα ούζα **Δίμηνο & Mitilini** είναι γνωστά στον Ελληνικό και διεθνή χώρο για την θαυμάσια γεύση και το μοναδικό του άρωμα, με καλύτερους πρεσβευτές όλους όσους το απόλαυσαν και το γεύτηκαν.

ΤΑ ΜΙΚΡΑ & ΜΕΓΑΛΑ ΜΥΣΤΙΚΑ

Το ούζο είναι ένας εξελεγμένος απόγονος του αποστάγματος στέμφυλων, που οφείλει στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του, στα βότανα που χρησιμοποιούνται για τον αρωματισμό του.

Ο μεσογειακός χώρος είναι πλούσιος σε φυτά και αρώματα. Έτσι, το γλυκάνισο (*Pimpinella anisum*), ο μάραθος (*foeniculum vulgare miller*), ο αστεροειδής άνισος, η μαστίχα, η κανέλλα, το γαρύφαλλο, ο κολιάνδρος, η ρίζα αγγλικής, το φλαμούρι, το κάρδαμο (κακουλές), η μέντα κ.α. μπήκαν στον άμβυκα για να εξευγενίσουν το απόσταγμα.

Το ούζο κατατάσσεται στην κατηγορία των άνισο (anis), δηλ. των αλκοολούχων ποτών με άρωμα άνισου. Τέτοιο άρωμα δίνει το γλυκάνισο, ο αστεροειδής άνισος και ο μάραθος. Στην ίδια κατηγορία συναντάμε και άλλα αλκοολούχα ποτά από τα οποία έχει διαφορετικό παρελθόν και εξέλιξη. Η κύρια διαφορά του ούζου από τα άλλα αλκοολούχα ποτά με άρωμα γλυκάνισου είναι ο τρόπος αρωματισμού.

Στα περισσότερα ανίς, προηγείται η εκχύλιση των αρωμάτων από τους σπόρους με νερό και μετά αυτό προστίθεται στο διάλυμα της αλκοόλης. Στο ούζο, παραδοσιακά, η παραλαβή των αρωματικών ουσιών γίνεται συναπόσταξη των σπόρων σε διάλυμα νερού και αλκοόλης.



Ετικέτες από φιάλη ΟΥΖΟ ΔΙΜΗΝΟ

**Απόσπασμα αφιερώματος της εφημερίδας «ΕΒΙΒΑ», Ιούνιος 2001
για την ποτοποιία «ΕΒΑ»**

ΤΙΤΛΟΣ : Η ΜΥΤΙΛΗΝΗ ΕΙΝΑΙ Η «ΜΗΤΡΟΠΟΛΗ» ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ

Η ποτοποιία «Ελληνική Βιομηχανία Αποσταγμάτων ΑΒΕΕ-ΕΒΑ», ιδρύθηκε το 1995 και είναι η νεότερη εταιρία που παράγει ούζο στη Μυτιλήνη. Με τζίρο που έφτασε το 2000 στα 650 εκατ. Δρχ., έχει ήδη κάποιες εξαγωγές (το 15% της παραγωγής της) στην Αυστραλία, τις Η.Π.Α., ευρωπαϊκές χώρες και στην Κύπρο. Στη Λέσβο, όπως μας εξήγησε ο διευθυντής της **Λευτέρης Πατρικόπουλος**, ως πρόσφατη φίρμα πάει καλά στο ράφι και λιγότερο στο καφενείο. Στόχος της εταιρίας από την ίδρυσή της ήταν να καταλάβει μια σημαντική θέση στον χώρο του ούζου. Συνολικά, μέχρι σήμερα, για την δημιουργία της εταιρίας επενδύθηκαν 600 εκατ. Δρχ.. Μετά από αρκετό διάστημα κατέληξε σε ένα προϊόν, το πράσινο Δίμηνο, ένα ούζο ελαφρύ που παλαιώνει για δυο μήνες, εξού και το όνομά του. Ήδη, έχει υποκατάστημα στην Αθήνα, όπου βρίσκεται σε 1200 σημεία και διακινείται σε όλη την Ελλάδα με αντιπροσώπους, ενώ σε μεγάλο βαθμό παράγει «ούζο Μυτιλήνης» για μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ, ως private label των τελευταίων. Το ούζο ήταν λαϊκό ποτό για πάρα πολλά χρόνια, γι αυτό και είχε μείνει στις κλασικές συσκευασίες που κυκλοφορούν ακόμα, λέει ο κ. Λ. Πατρικόπουλος. Η μεγάλη κατανάλωση γινόταν στην επαρχία. Τελευταία έχει γίνει αποδεκτό και σε άλλα στρώματα του πληθυσμού, χωρίς όμως να έχει δοθεί μεγάλη ώθηση στην κατανάλωση, παρά το γεγονός ότι είναι το μοναδικό από τα σκληρά ποτά που φέρνει κέφι κι όρεξη και συνοδεύει το φαγητό. Η Μυτιλήνη χρόνο με το χρόνο εδραιώνεται στην πεποίθηση του κόσμου ότι είναι η «μητρόπολη» του ούζου. Οι κρατικές υπηρεσίες, όμως, με την ανοχή τους επιτρέπουν σε μικροεπιχειρήσεις που δεν πληρούν τις προδιαγραφές να παράγουν ούζο, παρά το γεγονός ότι έχει εκπνεύσει η προθεσμία της Ε.Ε. για εκσυγχρονισμό. Αυτό, ίσως, δημιουργήσει αρνητικές καταστάσεις. Από την άλλη μεριά, νομίζω ότι τα private label προϊόντα όταν είναι επιλεγμένα και στις δικές μας προδιαγραφές προβάλλουν το ούζο της Μυτιλήνης. Αφού έγινε πεποίθηση ότι είναι καλό, οι μεγάλες αλυσίδες θέλουν τη δική τους ετικέτα ούζου Μυτιλήνης».



Ετικέτες από φιάλη ΟΥΖΟ ΜΙΤΙΛΙΝΙ

Ε.Π.Ο.Μ.

(Ένωση Ποτοποιιών Μυτιλήνης)

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ Ε.Π.Ο.Μ.

Η ιστορία του ούζου Μυτιλήνης ξεκινά περίπου το 1800, όταν στα στενά σοκάκια της πόλης- εκεί που βρίσκονται όλες οι μικρές ταβέρνες και τα καφενεία- οι ταβερνιάρηδες έκαναν τις πρώτες απόπειρες να αποστάξουν σε χάλκινους άμβυκες, γλυκάνισο, το φυτό που έβρισκαν σε αφθονία στα χωράφια της Λέσβου, σε διάλυμα αλκοόλης. Σε αυτά τα δρομάκια, λουπόν, όπου ο αέρας μοσχοβολούσε από τα αρωματικά βότανα, πρωτογράφηκε η ιστορία του **ΟΥΖΟΥ ΜΙΝΙ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ**.

Η μικρασιατική καταστροφή, με το κύμα προσφύγων από την Ανατολή, πρόσθεσε στην παράδοση παρασκευής του ούζου νέες γνώσεις και εμπειρίες, που έφεραν μαζί τους οι πρόσφυγες στη νέα τους πατρίδα. Οι νεοφερμένοι, ένωσαν το μεράκι και τις τεχνικές τους με τους ντόπιους, δημιουργώντας, σιγά-σιγά, μια νέα αποχή για το ούζο. Στα χρόνια που ακολούθησαν, η ποτοποιία εξελίχθηκε ραγδαία στο νησί.

Η πρώτη επίσημη σελίδα της **Ε.Π.Ο.Μ.**, της Ένωσης Ποτοποιιών Μυτιλήνης και του **ΟΥΖΟΥ ΜΙΝΙ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ**, γράφηκε στην προκυμαία, όταν στην δεκαετία του '80, δεκαεπτά ποτοποιοί έδωσαν τα χέρια κι ένωσαν τις δυνάμεις τους σε μια συλλογική προσπάθεια με ένα κοινό όραμα : **τη δημιουργία του καλύτερου ούζου για κάθε στιγμή αλλά και την εξάπλωσή του σε όλα τα μήκη και πλάτη της γης**. Αυτή ήταν η αρχή μιας επιτυχημένης, σταθερά ανοδικής πορείας.

Η **Ε.Π.Ο.Μ.** , από την ημέρα της ίδρυσής της συνεργάζεται σταθερά με 15 οικογένειες από το Λισβόρι, απ' όπου παίρνει το καλύτερο γλυκάνισο. Αυτό που είχαν επιλέξει οι 17 ποτοποιοί στο ξεκίνημά τους, στη δεκαετία του '60.

Η **Ε.Π.Ο.Μ.** είναι η συνέχεια μιας πολύχρονης παράδοσης, με συσσωρευμένη εμπειρία, τεχνική και μεράκι, που με το πέρασμα των χρόνων εξελίχθηκε σε μια από τα μεγαλύτερα αποστακτήρια ούζου στην Ελλάδα.

Η ΑΠΟΣΤΑΣΗ

Αυτό που κάνει το **ΟΥΖΟ ΜΙΝΙ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ** μοναδικό, είναι οι 17 μυστικές συνταγές των δημιουργών του. Και τελικά... ο συνδυασμός τους σε μία.

Μια συνταγή, που διατηρείται αναλλοίωτη από τότε, και κρύβει μέσα της όλη τη γνώση και την εμπειρία των ποτοποιών.

Μια συνταγή, που σε συνδυασμό με τα ξεχωριστά αρωματικά φυτά της Λέσβου και το γλυκάνισο **Λισβορίου**, δημιουργεί το πιο αγαπημένο ούζο στο νησί αλλά και σε ολόκληρη την Ελλάδα, το **ΟΥΖΟ ΜΙΝΙ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ**.

Στους παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες του αποστακτηριού της **Ε.ΠΟ.Μ.**, παραμένουν για ώρες το διάλυμα αλκοόλης και νερού, οι σπόροι, τα αρωματικά βότανα και τα φυτά του νησιού, μαζί με το περίφημο γλυκάνισο **Λισβορίου** και τη μοναδική **μαστιχα Χίου**. Κατόπιν, το μείγμα αποστάζεται αργά αργά, προσεκτικά, με συνεχείς ελέγχους και δοκιμές. Από την απόσταξη επιλέγεται «**η καρδιά**».

Πριν η «**καρδιά**» καταλήξει στις φιάλες, αραιώνεται με μαλακό νερό, που προέρχεται από τις καλύτερες πηγές της Λέσβου, ώστε το **ΟΥΖΟ ΜΙΝΙ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ** να αποκτήσει τον επιθυμητό αλκοολικό τίτλο.

Το **ΟΥΖΟ ΜΙΝΙ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ**, έχει δικαίως χαρακτηριστεί ως το πιο μαλακό και γλυκόπιτο ούζο γιατί τα συστατικά του, με κυριότερο το διαλεχτό γλυκάνισο από το Λισβόρι, παραμένουν το ίδιο ποιοτικά και αγνά, όπως στην αρχή.

Τίποτα δεν άλλαξε στους παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες, τίποτα δεν άλλαξε στην επίμονη αλλά γοητευτική διαδικασία της απόσταξης, στην παραγωγή. Και αυτό είναι που κάνει το **ΟΥΖΟ ΜΙΝΙ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ** να ξεχωρίζει.

Η **Ε.ΠΟ.Μ.** με την πολυετή πείρα και παράδοσή της, μετουσιώνει το γλυκάνισο και τα άλλα αρωματικά φυτά της Λεσβιακής γης, σε ένα ποτό ευεξίας, χαράς και ξεκούρασης : το **ΟΥΖΟ ΜΙΝΙ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ**.

ΟΥΖΟ ΜΙΝΙ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ

Σέβεται και προστατεύει το περιβάλλον

Η **Ε.ΠΟ.Μ. Α.Β.Ε.Ε.**, είναι ιδιαίτερα ευαισθητοποιημένη σε θέματα που έχουν σχέση με το περιβάλλον. Με την εξαιρετική υποδομή της σε όλους τους τομείς της παραγωγικής διαδικασίας, βρίσκεται στην κορυφή της πιστοποίησης των Ευρωπαϊκών Προτύπων Ποιότητας και Περιβάλλοντος, κατέχοντας την **πρώτη θέση** όχι μόνο στη Λέσβο αλλά και σ' ολόκληρη την Ελλάδα.

Όλα τα προϊόντα της **Ε.ΠΟ.Μ.** παράγονται κάτω από άριστες συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας, βάσει των νόμων και των κανονισμών της Ε.Ε. για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων, καθώς και για την προστασία του περιβάλλοντος.

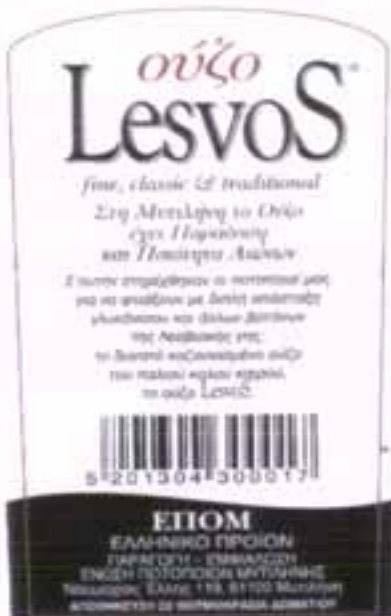
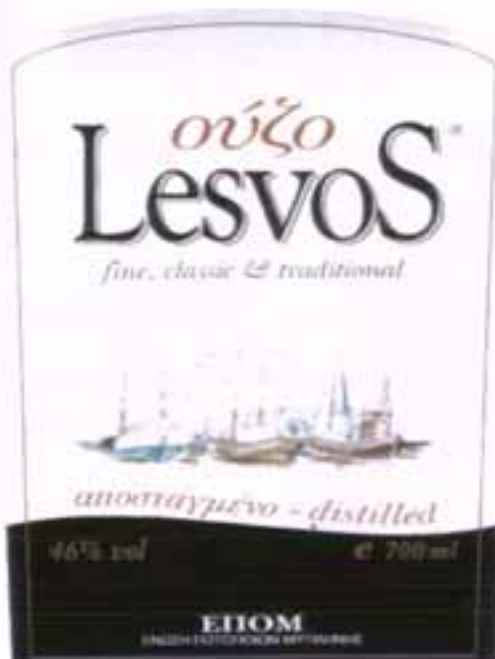
Τα προϊόντα της **Ε.ΠΟ.Μ.** παράγονται και διανέμονται αφού ληφθεί ιδιαίτερη μέριμνα για τις ανάγκες των πελατών της, την ασφάλεια των εργαζομένων της και με τη χρήση της καλύτερης διαθέσιμης τεχνολογίας.

Γι' αυτό το λόγο η Ε.Π.Ο.Μ. :

- Πιστοποίησε το σχέδιο ανάλυσης κινδύνων HACCP για την ασφάλεια των προϊόντων της.
- Πιστοποίησε το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001 για το σύνολο των δραστηριοτήτων της καθώς και των υπηρεσιών της.
- Πιστοποίησε το Σύστημα Περιβαλλοντολογικής Διαχείρισης ISO 14001 για τη προστασία του περιβάλλοντός της.



Ετικέτες που επικολώνται στις φιάλες ούζου της Ε.Π.Ο.Μ.



**Απόσπασμα αφιερώματος της εφημερίδας «ΕΒΙΒΑ», Ιούνιος 2001
για την ποτοποιία «Ε.ΠΟ.Μ.»**

ΤΙΤΛΟΣ : «*ΤΟ ΛΕΣΒΙΑΚΟ ΟΥΖΟ ΚΑΘΙΕΡΩΘΗΚΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ*»

Με εξαγωγές σε περισσότερες από δέκα χώρες, η «Ε.ΠΟ.Μ.» είναι η εταιρία που ηγείται στην αγορά ούζου, στην Ελλάδα. Παράλληλα, αποτελεί μία από τις ελάχιστες περιπτώσεις εταιριών που έχουν μια τέτοια θέση, ενώ εδρεύουν στην επαρχία και μάλιστα σε νησί. Η «Ε.ΠΟ.Μ.» σήμερα, εκτός από την παραγωγή του ούζου, διακινεί και όλα τα προϊόντα του γκρουπ «Pernod Ricard», στο οποίο ανήκει, στην Ελλάδα. Μάλιστα, η παραγωγή των λικέρ «ΕΟΛΙΚΙ» μεταφέρθηκε στη Μυτιλήνη, για να μείνει στην Αθήνα μόνο η παραγωγή του ξιδιού «ΤΟΠ».

«*Η εξαγορά της «Ε.ΠΟ.Μ.» από την «Pernod Ricard» εξελίχθηκε καλύτερα από τις προσδοκίες μας*», επισημαίνει η διευθύντρια του εργοστασίου της «Ε.ΠΟ.Μ.» στη Μυτιλήνη, **Μαίρη Τσόχατζη**. «*Κατ' αρχήν πέρασε σε όλη την εταιρία η ελληνική φιλοσοφία. Οι αλλαγές που έγιναν αφορούν μόνο σε οργανωτικά θέματα και είναι βέβαια θετικές. Ταυτόχρονα, πετύχαμε όλους τους στόχους που είχαμε θέσει στο εμπορικό κομμάτι, ενώ όλα τα κέρδη μέχρι στιγμής επενδύονται και διατίθενται στην επικοινωνία και τη διαφήμιση της εταιρίας. Οι περισσότερες εξαγωγές θα είναι ο επόμενος στόχος μας, παράλληλα με την εδραίωση του «MINI» στην κορυφή στην Ελλάδα. Έως τώρα, η μεγαλύτερη σημασία δόθηκε στην καθιέρωση του brand στην Ελλάδα και δεν έγινε μεγάλη προσπάθεια προώθησης στο εξωτερικό*».

Η «Ε.ΠΟ.Μ.», η οποία εξάγει το 6% της παραγωγής της και διαθέτει στη Λέσβο άλλο ένα 10%, ολοκλήρωσε το 2001 επενδυτικό πρόγραμμα ύψους 200 εκατ. Δρχ., σε επέκταση κτιρίων και μηχανολογικό εξοπλισμό. Έτσι, την τελευταία χρονιά οργανώθηκε σύγχρονο χημείο, αίθουσα ποιοτικού ελέγχου, νέες γραμμές παραγωγής για την ΕΟΛΙΚΙ, παρασκευαστήριο, γραμμή εμφιάλωσης, ενώ δημιουργήθηκε στον χώρο του εργοστασίου παραδοσιακό καφενείο, όπου γίνεται η υποδοχή επισκεπτών και η γευσιγνωσία. Ήδη, η εταιρία υλοποιεί νέο επενδυτικό πρόγραμμα ύψους 300 εκατ. Δρχ.

Το κύριο ούζο είναι το MINI, ενώ την γκάμα συμπληρώνουν το 100% απόσταγμα ΦΗΜΗ και το διπλοαποσταγμένο ΛΕΣΒΟΣ. «*Το ευχάριστο είναι ότι η νεολαία έμαθε το ούζο*», σημειώνει η κ. Μαίρη Τσόχατζη. «*Έγιναν αξιόλογα συζητήρια και άλλαξε προς το καλύτερο ο τρόπος που καταναλώνεται το ούζο. Το ούζο, ως ποτό, ταυτίστηκε με την Ελλάδα. Έτσι, θεωρώ ότι έχει μέλλον. Όσο για το λεσβιακό ούζο, εκείνο που θα ήθελα να παρατηρήσω είναι ότι έχει καθιερωθεί για την ποιότητά του και όχι λόγω του μάρκετινγκ*».

ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ

ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ

Ήταν γύρω στο 1850 όταν η οικογένεια του Παναγιώτη Πιτσιλαδή ήρθε από την Πέργαμο της Μικράς Ασίας στο Πλωμάρι με την οικογένειά του. Το 1870 ο Παναγιώτης Πιτσιλαδής με τον αδελφό του Ιωάννη έφτιαξαν την ποτοποιία «ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ» στο Πλωμάρι. 22 χρόνια μετά, το 1892 ο Παναγιώτης παίρνει όλη την ποτοποιία στα χέρια του, αγοράζοντας το μερίδιο του αδελφού του απ' αυτόν. Αργότερα, έδωσε την ποτοποιία στα παιδιά, με τα χρόνια πέρασε στα εγγόνια του Παναγιώτη Πιτσιλαδή. Το 1950 ο Παντελής Κλειδαράς, εγγονός του Παναγιώτη Πιτσιλαδή αγόρασε τα μερίδια της ποτοποιίας από τα υπόλοιπα εγγόνια του Παναγιώτη Πιτσιλαδή και μεγαλούργησε για πολλές δεκαετίες. Το 1983 η ποτοποιία πέρασε στα χέρια του γιου του, Ιωάννη Κλειδαρά, ο οποίος τη διαχειρίζεται μέχρι και σήμερα.

Η ποτοποιία «ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ» παράγει αποκλειστικά και μόνο ούζο, παρόλο που στο παρελθόν οι προπάτορες ασχολούνταν με την οινοπαραγωγή αλλά αυτή η δραστηριότητα διήρκησε έως το 1940.

Στο εμπόριο κυκλοφορεί το ούζο «ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ» στους 42% vol. και είναι προϊόν απόσταξης γλυκανίσου με κριθάρι και αλκοόλη. Οι ποσότητες που κυκλοφορεί είναι : 200 ml και 700ml.



Ετικέτα που επικολλάται στη φιάλη του ούζου «ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ»

**Απόσπασμα αφιερώματος της εφημερίδας «ΕΒΙΒΑ», Ιούνιος 2001
για την ποτοποιία «ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ»**

ΤΙΤΛΟΣ : « *ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ΣΤΡΕΦΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΓΝΗΣΙΑ ΠΟΤΑ* »

«Μέχρι σήμερα η «ΠΙΤΣΙΛΑΔΗΣ» αποστάζει το ούζο με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο, μας είπε ο σημερινός ιδιοκτήτης Γιάννης Κλειδαράς, όπως ο προπάππος μου, ιδρυτής της ποτοποιίας, το 1892. Σε δύο άμβυκες που καίνε με ζύλα. Η διαφορά είναι πως τότε υπήρχαν στο Πλωμάρι δέκα ποτοποιίες. Σήμερα υπάρχουν τέσσερις. Το ούζο «ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ» είναι απόσταγμα 100% και η παραγωγή, ύψους 25 τόνων, διατίθεται κατά 25% στο νησί. Στην Αθήνα βρίσκεται μόνο σε λίγα μαγαζιά. Είναι το μοναδικό πια στο νησί που παράγεται με ζύλα και ίσως το μοναδικό στην Ελλάδα. Βγαίνει στους 46 βαθμούς τον χειμώνα (γιατί με πιο χαμηλούς βαθμούς δεν αντέχει στο κρύο), στους 44 το φθινόπωρο και στους 42 την άνοιξη και το καλοκαίρι. Δεν έχει προσθήκη ζάχαρης, γιατί έχει πολύ γλυκάνισο.

Το ούζο του Πλωμαρίου έχει χάσει τα βασικά του παραδοσιακά χαρακτηριστικά, κυριότερο από τα οποία είναι η απόσταξη εξ ολοκλήρου», σημειώνει ο κ. Κλειδαράς. «Θα έχει μέλλον μόνο αν γίνουν σωστές κινήσεις. Πάντως, ο κόσμος στρέφεται στα γνήσια ποτά. Η τιμή δεν παίζει τον πρώτο ρόλο».

ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

«ΚΕΦΙ»

Η ποτοποιία «Λίνου» υπάρχει στη Μυτιλήνη από το 1955, εδώ και 50 χρόνια περίπου, η οποία βρίσκεται στην περιοχή της Επάνω Σκάλας.

Την δεκαετία του '50 ο Βαμβακάς Κων/νος και ο Λίνος Ιωάννης ένωσαν τις γνώσεις τους, την εμπειρία τους και τις δυνάμεις τους και αποπειράθηκαν να αποστάξουν ούζο, το γλυκόπιστο αυτό ποτό. Και το αποτέλεσμα αυτής της προσπάθειας ήταν το μέχρι και σήμερα ούζο με το όνομα «ΚΕΦΙ». Εύηχο και «κεφάτο» όνομα που μένει στο μυαλό όποιου το ακούσει.

Στην πορεία των χρόνων ανέλαβε εξ' ολοκλήρου την επιχείρηση ο γιος του Λίνου Ιωάννη, Απόστολος ο οποίος παραμένει μέχρι και σήμερα στο τιμόνι αυτής. Βέβαια, δεξί του χέρι και μετέπειτα επόμενος «τιμονιέρης» της ποτοποιίας είναι ο γιος του Απόστολου Λίνου, Ιωάννης.

Στην ποτοποιία του Λίνου Απ. αποστάζεται ούζο 40% vol. και 42% vol. Εκτός από ούζο, η ποτοποιία παράγει κονιάκ, λικέρ (μπανάνα, τριαντάφυλλο), τσέρι και κουαντρό.

Το ούζο «ΚΕΦΙ» μπορεί να βρεθεί στα ράφια καταστημάτων του νησιού αλλά και της Αθήνας, μιας και υπάρχουν αντιπρόσωποι όχι μόνο στο νησί αλλά και στην Αθήνα.

Οι φιάλες που περιέχουν το ούζο «ΚΕΦΙ» υπάρχουν στις εξής ποσότητες:

50 ml	1500 ml
200 ml	3 lt
350 ml	5 lt
700 ml	

Επίσης, υπάρχει και φιάλη από αλουμίνιο εισαγόμενο με ειδική άδεια χωρητικότητας 1 lt., καθώς επίσης και καράφα των 500 ml και 1 lt.



Ετικέτες που επικολλώνται στις φιάλες της ποτοποιίας Λίνου & ΣΙΑ Ο.Ε.

ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ "ΜΑΤΙΘΑΙΟΥ"



«ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΑ ΠΟΤΩΝ ΑΠΟ ΤΟ 1882»

Την εποχή των συγκρούσεων στην Αυστροουγγαρία ήρθε πρόσφυγας στη Μυτιλήνη ένας Τσεχοσλοβάκος, καλοκάγαθος, έντιμος ρολογάς, τεχνίτης άριστος. Ματίς τον έλεγαν, μα κανένας πια δεν θυμάται το πρώτο όνομα! Έτσι γινόταν σχεδόν πάντα με την προσφυγιά. Μέσα στο παραλήρημα του ξεσηκωμού και στην αγωνία του ξαναριζώματος, ξεχνιόνταν ή άλλαζαν τα ονόματα, μα έμεναν οι προσωπικότητες που τύχαινε να ξεχωρίζουν περισσότερο από τις άλλες.

Εκείνος ο Ματίς ο Τσεχοσλοβάκος, ήταν ο πατέρας του επόμενου Ματίς, του ποτοποιού, που άφησε όνομα και ιστορία στη Μυτιλήνη πολύ πριν από το 1882, όταν έβγαλε και το πρώτο μπουκάλι του κρασιού του.

Ο **Ιωάννης Ματθαίος**, που στο μεταξύ έδωσε ελληνοπρέπεια στο Τσέχικο όνομά του, αποφάσισε από νωρίς πως θα ασχολιόταν με την ποτοποιία στην πόλη που γεννήθηκε και το 'κανε, ξεκινώντας μόνος του στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της οικογένειας στην οδό **Βενιαμίν Λέσβιου**, όπου μέχρι σήμερα όλα λειτουργούν ρολόι, κι ας περάσει σχεδόν 125 χρόνια από τότε.

Ο Ιωάννης Ματθαίος δημιούργησε και μια άριστη οικογένεια, καθώς ταυτόχρονα δημιουργούσε και το μέλλον της επιχείρησής του. Η γυναίκα του, η κ. Ολγίτσα, τον στήριζε σε όλες τις προσπάθειές του μ' εκείνον τον εύσημο τρόπο που υιοθετούσαν τότε όλες οι δυναμικές γυναίκες, που όμως έπρεπε να δρουν στα παρασκήνια, γιατί η κοινωνία ήταν και έπρεπε να παραμένει- για την τιμή των όπλων- ανδροκρατούμενη. Στην οικογένεια μεγάλωσαν και τα τέσσερα αγόρια του ζευγαριού, ο **Κώστας**, ο **Φραγκίσκος**, ο **Μιχαλάκης**, ο **Χρυσάνθος**.



Ο Ιωάννης της οικογένειας
Ιωάννης Ματθαίου



Οικογένεια Ιωάννη και Ευδοκίας Ματθαίου



Ο υιός Φραγκίσκος συνέχισε
την επιχείρηση



Το εργοστάσιο στον Σερραίο Ιωάννη 1946

«Ο ΦΡΑΓΚΙΣΚΟΣ & Η ΚΟΡΗ ΤΟΥ ΖΑΝΝΑ»

Οι τρεις πρώτοι ασχολήθηκαν με την ποτοποιία δίπλα στον πατέρα τους. Εκείνος, όμως, που πραγματικά «μέθυσσε» με την ευοδία του προϊόντος και την ιστορία που είχε αρχίσει να γράφει η κάθε ετικέτα, το κάθε γλυκόπιτο λικέρ, ήταν ο Φραγκίσκος.

Κι έμενε δίπλα στον πατέρα του και συνέχισε ύστερα μόνος του, όταν ο Ιωάννης Ματθαίος έφυγε σχετικά νωρίς.

Πρόλαβε, όμως, ο «γέρος» να δημιουργήσει μια χωρίς προηγούμενο «αυτοκρατορία» ποτών Μυτιληνιαίας παραγωγής που για έναν αιώνα κέρδισαν άπειρα διεθνή βραβεία ποιότητας. Κρασιά, κονιάκ, λικέρ μέχρι και... κολόνιες έφυγαν απ' το λιμάνι της πόλης και «στήνονταν καμαρωτά» σε διεθνής εκθέσεις του εξωτερικού από Ευρώπη μέχρι Αμερική. Οι εξαγωγές ήταν το πάθος του μπάμπια-Γιάννη, κι όπως λέει η εγγονή του, κ. **Ιωάννα Ματθαίου-Μελαχροινού**, σήμερα μοναδική κληρονόμος της επιχείρησης, ο λόγος δεν ήταν δεν ήταν το κέρδος.

«Ο παππούς δεν ζήλεψε, ούτε κυνήγησε ποτέ το χρήμα. Οι εξαγωγές ήταν κι ένας λόγος, για ν' αναγνωριστούν σε ειδικές εκθέσεις τα ποτά και να μαθευτεί, να προβληθεί έτσι και η Μυτιλήνη».

«ΔΕΝ ΑΓΑΠΗΣΑΝ ΤΟ ΧΡΗΜΑ»

Η κυρία Ζάννα, κόρη του Φραγκίσκου Ματθαίου, είναι υπερήφανη για την καταγωγή της και για την ιστορική πορεία της οικογενειακής επιχείρησης, όμως είναι και σεμνή συνεχιστής της παράδοσης. Δεν της πάνε τα πολλά λόγια, δεν διεκδικεί «δαφνοστέφανα» για τους άξιους δημιουργούς, τον παππού και τον πατέρα της.

Λέει μόνο πως: *«οι Ματθαίοι όσο δεν αγάπησαν το χρήμα, τόσο πόνεσαν και περιέθαλψαν τον άνθρωπο. Δεν σκέφτηκαν ποτέ να καζαντίζουν για το αίριο, ενώ μπορεί να στέναζε από την ανέχεια ο κόσμος δίπλα τους. Ο παππούς και ο πατέρας δούλεψαν σκληρά και έβγαλαν χρήματα, για να ζούνε αξιοπρεπώς. Δεν έγιναν ποτέ αυτό που λέμε «ζάμπλοντοι», προτιμούσαν να ταΐζουν παρά... να τρώνε!».*

Στο ίδιο μήκος κύματος είχε μιλήσει κάποτε για τους Ματθαίους και η παλιά δασκάλα «όλων» των Μυτιληνιών η κ. Ελένη Τρακουσσέλη. Στάθηκε μια μέρα μπροστά στο ιστορικό μαγαζί της οικογένειας, γωνία Λήμνου και Θάσου στην Κουμινιά και είπε στην Κ. Ζάννα: «Όσο ζείτε, τούτη η επιχείρηση θα υπάρχει, γιατί θα τη στεριώνουν οι καλοσύνες των Ματθαίων που πέρασαν από δω...». Κι όμως, το ιστορικό τούτο μαγαζί δεν είναι καν ιδιοκτησία της οικογένειας, αφού ανήκει στα Φιλανθρωπικά. Χτίστηκε, όμως, με σχέδια και υποδείξεις του Ιωάννη Ματθαίου, τον οποίο εκτιμούσε απεριόριστα ο ιδιοκτήτης του κτιρίου, αείμνηστος Μάνδρας, και τον είχε εσεί ενοικιαστή του. Όμως, στη διαθήκη του άφησε το κτίριο στην Εκκλησία και στα Φιλανθρωπικά Καταστήματα.

«ΛΕΖΑΝΤΑ ΤΙΜΗΣ»

Μετά το θάνατο του κυρ-Γιάννη Ματθαίου, η επιχείρηση πήρε το όνομα «Ι. Ματθαίου και Υιοί» και η κ. Μελαχροινού ως μοναδική κληρονόμος εξακολουθεί να κρατά αυτή τη «λεζάντα» λόγω τιμής και λόγω παράδοσης.

Σήμερα η ποτοποιία δεν δραστηριοποιείται πλέον σε εξαγωγές, έχει αναπτύξει όμως τις χονδρικές της πωλήσεις σε κάβες σ' ολόκληρη την Ελλάδα.

«Οι πελάτες μας είναι μόνιμοι από γενιά σε γενιά και διαφήμισή μας, λέει η κ. Ζάννα, είναι ο λόγος τους και ο έπαινός τους...».

Το ούζο Ματίς φαίνεται να είναι σήμερα το πιο αγαπητό από τα προϊόντα της ποτοποιίας Ματθαίου, ενώ από κοντά είναι και το μοςχοβοληστό τσέρυ και το περίφημο κονιάκ. Παράδοση αποτελούν ακόμα για αρραβώνες κυρίως, το λευκό λικέρ και το τριαντάφυλλο.



Ετικέτες που επικολλώνται σε φιάλες του ούζου Ματίς.

«ΣΥΝΕΧΙΖΕΙ Ο ΣΤΑΥΡΟΣ»

Στην ποτοποιία εργάζονται πέντε υπάλληλοι που μεγάλωσαν μέσα στην οικογένεια, κι αγαπούν κι εκτιμούν την παράδοση της επιχείρησης.

Στο τιμόνι της ιστορικής ποτοποιίας Ματθαίου, σήμερα ο γιος της κ. Ζάννας Ματθαίου-Μελαχροινού, **Σταύρος**, που έχει σπουδάσει Διοίκηση Επιχειρήσεων. Κι όπως λέει η μητέρα του «αφού εκείνον δεν τον πετύχαμε στο μαγαζί, αβίαστα κι αυθόρμητα επέλεξε να μείνει στην ποτοποιία και να συνεχίσει την ιστορία που ξεκίνησε στα 1880 ο προπάππος του.»

Υπάρχουν στόχοι και όνειρα για επέκταση και για ανανέωση της ποτοποιίας. Αλλωστε, οι νέοι άνθρωποι σήμερα έχουν εφόδια που μόνο σε επιτυχίες μπορεί να τους οδηγήσουν, αν υπάρχει η θέληση και το κέφι. Κι ο Σταύρος, που πήρε από την οικογένεια ότι θα του χρειαστεί και κυρίως ανατροφή, φαίνεται πως θα προχωρήσει, όπως εκείνος κρίνει σωστότερα, τιμώντας και τους προγόνους ιδρυτές αυτής της ποτοποιίας, για την οποία όλοι περηφανεύονται στην οικογένεια, αλλά με περισσή απλότητα...»



Η εγγονή του ιδρυτή της ποτοποιίας Ζάννα Ματθαίου Μελαχροινού με το γιό της Σταύρο, που είναι σήμερα στο τιμόνι της επιχείρησης, η οποία από πολύ νωρίς τιμήθηκε με βραβεία και μετάλλια

1882
ΒΡΑΒΕΙΑ & ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΤΩΝ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΩΝ
Ιωάννου Ματθαίου
ΜΥΤΙΛΗΝΗ

- 1903 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ (ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΥ) ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΑΘΗΝΩΝ – ΧΡΥΣΟΥΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
- 1903 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΑΘΗΝΩΝ – ΒΡΑΒΕΙΟΝ ΧΑΛΚΟΥΝ
- 1903 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΑΘΗΝΩΝ – ΒΡΑΒΕΙΟΝ ΑΡΓΥΡΟΥΝ
- 1904 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΒΟΡΔΩ – ΠΑΡΑΣΗΜΟΝ ΕΠΙΤΙΜΟΥ ΜΕΛΟΥΣ ΕΛΛΑΝΟΔΙΚΟΥ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ “MEMBRE DU JURY”
- 1903 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΜΑΣΣΑΛΙΑΣ – ΒΡΑΒΕΙΟΝ ΧΡΥΣΟΥΝ
- 1904 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΒΟΡΔΩ – ΔΙΠΛΩΜΑ ΜΕ ΤΙΜΗΤΙΚΟ ΤΙΤΛΟ «ΕΚΤΟΣ ΣΥΝΑΓΩΝΙΣΜΟΥ», “HORS CONOURRS” ΕΠΙΤΙΜΟΥ ΜΕΛΟΥΣ ΤΗΣ ΟΛΛΑΝΔΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
- 1904 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΜΑΣΣΑΛΙΑΣ – ΧΡΥΣΟΥΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
- 1904 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΒΟΡΔΩ – ΧΡΥΣΟΥΝ ΠΑΡΑΣΗΜΟΝ ΜΕ ΤΟΝ ΤΙΜΗΤΙΚΟΝ ΤΙΤΛΟΝ “OMNIA LABOR” ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΕΝ ΤΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
- 1904 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΒΟΡΔΩ – ΧΡΥΣΟΥΝ ΜΕΤΑΛΛΙΟΝ
- 1904 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΜΑΣΣΑΛΙΑΣ – ΧΡΥΣΟΥΝ ΠΑΡΑΣΗΜΟΝ ΜΕΛΟΥΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
- 1912 : ΠΑΝΑΙΠΠΙΟΥ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΑΡΓΥΡΟΥΝ ΒΡΑΒΕΙΟ
- 1912 : ΠΑΝΑΙΠΠΙΟΥ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΧΡΥΣΟΥΝ ΜΕΤΑΛΛΙΟΝ
- 1915 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΠΑΝΑΜΑ – ΑΓ. ΦΡΑΓΚΙΣΚΟΥ ΑΜΕΡΙΚΗΣ, ΧΡΥΣΟΥΝ ΒΡΑΒΕΙΟ
- 1927 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΘΕΣ/ΚΗΣ ΔΙΠΛΩΜΑ
- 1937 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΘΕΣ/ΚΗΣ ΒΡΑΒΕΙΟΝ ΧΡΥΣΟΥΝ
- 1937 : ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΘΕΣ/ΚΗΣ ΜΕΓΑΣ ΧΡΥΣΟΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΜΕΤΑ ΧΡΗΜΑΤΙΚΟΥ ΕΠΑΘΛΟΥ.

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΠΟΤΟΠΟΙΑΣ ΜΑΤΙΣ ΑΠΟ ΤΟΝ
ΣΤΑΥΡΟ ΜΕΛΑΧΡΟΙΝΟ, ΣΥΝΕΧΙΣΤΗ ΤΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΜΑΤΙΣ.

Η ιστορία της ποτοποιίας Ι. Ματθαίου Υιοί ξεκίνησε πριν από περίπου 124 χρόνια, το 1882 από τον Ιωάννη Ματθαίου, ιδρυτή της ποτοποιίας Ματθαίου.

Σιγά-σιγά, η ποτοποιία καταξιώθηκε με τα χρόνια με μια ευρεία γκάμα προϊόντων όπως : ΟΥΖΟ, ΤΣΕΡΙ, ΚΟΝΙΑΚ, ΛΙΚΕΡ (τριαντάφυλλο, πικραμύγδαλο, μέντα, μπανάνα, κουαντρό, parfait d' amour) τα οποία παράγονται έως και σήμερα.

Έχει λάβει μέρος σε εκθέσεις Αθήνας, Θεσσαλονίκης, Ευρώπης, Αφρικής, Αμερικής και έχει βραβευθεί με ένα μεγάλο αριθμό βραβείων και διπλωμάτων, ο οποίος τελικά, ήταν και η αφορμή να γίνει μέλος της επιτροπής αξιολόγησης και ο ίδιος ο ιδρυτής, ο Ιωάννης Ματθαίου!

Αξιοσημείωτο είναι, ότι η ποτοποιία παλιότερα, έφτιαχνε από κολόνιες μέχρι και... ούισκι! Σήμερα, όμως, έχει περιοριστεί στα παραπάνω προαναφερόμενα είδη. Επίσης, έχει ένα μεγάλο ποσοστό μόνιμων και εκλεκτών πελατών, οι οποίοι μας προτιμούν και μας συστήνουν από γενιά σε γενιά, πολλές δεκαετίες τώρα...

Πλαισιωμένη από έμπειρο και καταξιωμένο προσωπικό στο χώρο του εμπορίου, παράγει ακόμα και σήμερα τα προϊόντα που τόσο αγαπήσατε και προτιμάτε.

Τέλος, αξίζει να σημειωθεί ότι η επιχείρηση έχει περάσει στα χέρια της εγγονής του Ιωάννη Ματθαίου, Ιωάννα και του γιου της Σταύρου. Στην Μυτιλήνη, θεωρείται η παλαιότερη, πατροπαράδοτη οικογενειακή ποτοποιία.

Σας ευχαριστούμε που μας προτιμάτε 124 χρόνια τώρα.

Εμείς, θα προσπαθούμε να σας ανταμείψουμε με την καλύτερη ποιότητα, όπως κάνουμε από γενιά σε γενιά.

Ο ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ/ΔΗΜ. ΣΧΕΣΕΩΝ & MARKETING
ΜΕΛΑΧΡΟΙΝΟΣ ΣΤΑΥΡΟΣ



ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ

«ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ»



Η ποτοποιία «ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ» παρασκευάζει και αποστάζει το ούζο «ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ» από το 1932. Πάντα, σύμφωνα, με την παράδοση, το ούζο «ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ» αποστάζεται από διαλεγμένα, ντόπια σταφύλια, γλυκάνισο, σιτάρι και κριθάρι σε ειδικά ρακοκάζανα. Κάθε χρόνο η ποτοποιία «ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ» φιλοξενεί διεθνείς τουρίστες που θέλουν να παρακολουθήσουν την παραγωγή ούζου.

Τα τελευταία 10 χρόνια, η ποτοποιία έχει αγοραστεί από την οικογένεια Καβαρνού, οι οποίοι ασχολούνται, στο Πλωμάρι μέχρι και σήμερα, με την παραγωγή και απόσταξη του ούζου, τηρώντας πάντα τη συνταγή απόσταξης του Γιαννατοσή.



Ετικέτες που επικολλώνται στις φιάλες του ούζου «ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ»

**Απόσπασμα αφιερώματος της εφημερίδας «ΕΒΙΒΑ», Ιούνιος 2001
για την ποτοποιία «ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ»**

ΤΙΤΛΟΣ: « Η ΡΙΖΑ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ ΕΙΝΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ»

Η ιστορία της φίρμας «ΓΙΑΝΝΑΤΣΗΣ» στο Πλωμάρι αρχίζει το 1928. πριν κάποια χρόνια, όμως, την αγόρασε, από δεύτερο χέρι, η οικογένεια Καβαρνός, που είχε έρθει από την Αυστραλία.

«Σήμερα, όπως μας ενημέρωσε ο κ. Γρηγόρης Καβαρνός, ετοιμάζεται νέο σύγχρονο εργοστάσιο, με ύψος επένδυσης 75 εκατ. Δρχ. έως τώρα η απόσταξη γινόταν με δυο καζάνια που έκαγαν με ξύλο. Η διαφορά του ούζου που αποστάζεται σε άμβυκα με ξύλα. Η διαφορά του ούζου που αποστάζεται σε άμβυκα θερμαινόμενο με ξύλα είναι ότι πιάνει τη μυρωδιά από τον καπνό. Η τέχνη, βέβαια, είναι να ρυθμίζεις τη φωτιά κρατώντας σταθερή τη θερμοκρασία σε όλη τη διάρκεια της απόσταξης.»

Ο τζίρος είναι 80 εκατ. Δρχ. τον χρόνο. Εδώ και δυο χρόνια η εταιρία δραστηριοποιήθηκε στην αγορά της Αθήνας, όπου διατίθεται το 30% της παραγωγής. Άλλη τόση ποσότητα διατίθεται χύμα στο Πλωμάρι.

Για την εκτός Λέσβου αγορά η εταιρία έφτιαξε νέο ούζο σε άλλη συσκευασία και σε 40 βαθμούς. «Προσπαθούσαμε να βάλουμε στην Αθήνα το 45άρι, αλλά δεν πουλούσε. Προτιμούσαν κάτι πιο ελαφρύ και γλυκό και έτσι βγάλαμε το 40άρι με καινούρια συνταγή, πιο απαλό και με προσθήκη κι άλλων μπαχαρικών (καννέλα, μαστίχα, μάραθο, γαρύφαλλο). Αυτό έχει 20% απόσταγμα, όπως ορίζει ο νόμος κι έπιασε στην Αθήνα. Το παραδοσιακό 45άρι με 100% απόσταγμα και γλυκάνισο μόνο διατίθεται στο νησί. Το πλεονέκτημα του ούζου μας είναι το καζάνι, το γλυκάνισο του Λισβορίου και το πλύσιμό του με θαλασσινό νερό.

«Το λεσβιακό ούζο έχει μέλλον. Η παράδοση δεν θα το αφήσει να πέσει. Το ούζο, όμως, είναι δύσκολο ποτό για να πουληθεί έξω από την Ελλάδα, εκτός από χώρες που έχουν ποτά "ανίς" ή Έλληνες. Η ρίζα της γεύσης του είναι στην Ελλάδα. Θα δυσκολευτεί, όμως, αν αυξηθεί η φορολογία του κι εξομοιωθεί με τη φορολογία του ουίσκι».

ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙΟΥ

"ΙΣΙΔΩΡΟΥ ΑΡΒΑΝΙΤΟΥ"



Ο Ισιδωρος Αρβανίτης

Βρισκόμαστε στο 1894. Ένας επίμονος, τελειομανής Πλωμαρίτης ψάχνει ακούραστα να βρει τα ιδανικά υλικά που θα φτιάξουν την τέλεια συνταγή για το ούζο. Μετά από μια μεγάλη αναζήτηση θα βρει αυτό που ψάχνει και η συνταγή του θα αφήσει ιστορία. Το όνομά του είναι Ισιδωρος Αρβανίτης. Πάνω από ένα αιώνα μετά, αν κανείς ψάξει να βρει τι είναι αυτό που κάνει το Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου να είναι τόσο ξεχωριστό μπορεί να οδηγηθεί πολύ μακριά. Ακόμα και μέχρι την ...Κίνα. Αφού η παράδοση λέει πως ο Ισιδωρος Αρβανίτης, ψάχνοντας να βρει την ιδανική ισορροπία γεύσης δοκίμασε κάθε λογής μυρωδικά από όλο τον κόσμο. Όμως, το συστατικό που έδωσε την ιδιαίτερη γεύση βρισκόταν στο διαπλανό χωριό, το Λισβόρι, που λέγεται ότι κάνει τον καλύτερο γλυκάνισο στον κόσμο.

Το κτίριο που χρησιμοποιείται το ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου σε φωτογραφία του 1908



Το Πλωμάρι

Δεν είναι τυχαίο που το Πλωμάρι θεωρείται η πατρίδα του ούζου. Στο σταυροδρόμι της Ασίας και της Ευρώπης, με τους απόηχους του Βυζαντίου να σβήνουν στις παραλίες του και τα αρώματα της Ανατολής να μεθούν τον ουρανό του, το Πλωμάρι μυήθηκε από πολύ παλιά στην ιεροτελεστία του αποστακτήρα. Εκεί, με ένα χάλκινο άμβυκα, ο Ισιδώρος Αρβανίτης έψαχνε να βρει μία γεύση που να δένει με την παράδοση. Μαζί με το γλυκάνισο από το Λισβόρι, συνδύασε αρωματικά που έφερνε μέχρι από την Κίνα και με το νερό του ποταμού Σεδούντα η απόσταξή του έδωσε τελικά τις πρώτες σταγόνες του ούζου που σήμερα ονομάζουμε Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου.

Το Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου

Κάθε σταγόνα Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου πέρα από το άρωμα του γλυκάνισου και τη μοναδικότητα του κρυστάλλινου νερού φυλάει και μια μυστική συνταγή. Ένας από τους απαραίτους όρους της συνταγής είναι ότι η αλήθεια του ούζου δε βρίσκεται σε όλο το απόσταγμα.

Το πρώτο και το τελευταίο μέρος του αποστάγματος, όσο καλή κι αν είναι η συνταγή δεν έχουν ποτέ την ισορροπία που πρέπει. Γι' αυτό, ο Ισιδώρος Αρβανίτης, κρατούσε πάντα μόνο το κεντρικό μέρος, αυτό που λέμε «καρδιά» του ούζου. Έτσι και σήμερα, κάθε μπουκάλι έχει μέσα του τις σταγόνες με την αυθεντική γεύση της συνταγής, γιατί εμφιαλώνουμε μόνο την «καρδιά» του ούζου. Αυτή η «καρδιά» είναι καλά κλεισμένη σε ένα μπουκάλι με φελλό. Τον φελλό που αποτελεί πλέον το σήμα κατατεθέν του Ούζου Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου. Το Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου παράγεται και εμφιαλώνεται στην πατρίδα του, το Πλωμάρι, από την εταιρία «Ισιδώρος Αρβανίτης Α.Ε.», που ανήκει αποκλειστικά στις οικογένειες Αρβανίτου και Καλογιάννη.



Ετικέτες που επικολλώνται στις φιάλες του Ούζου Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου



*Θρύλος,
Παράδοση,
Αλήθειες...*

Το ούζο

Κάποιοι λένε ότι, όταν αγγίζουν τα ποτήρια με το ούζο, αγγίζουν τις ψυχές εκείνων που τα υψώνουν. Η αλήθεια είναι ότι το ούζο είναι το ποτό της παρέας. «Ζεσταίνει» την ατμόσφαιρα, αναβιώνει την ανθρωπιά, ενισχύει την κοινωνικότητα.

«Συντροφεύει» χαρούμενους ανθρώπους και υποδηλώνει την ανεμελιά, την ξεκούραση, το διάλειμμα από την καθημερινότητα. Εμείς οι Έλληνες είμαστε ταυτισμένοι με το ούζο. Γιατί είναι κομμάτι της κουλτούρας μας. Είναι χαρακτηριστικό της αυθεντικότητάς μας. Είναι το απόσταγμα της περηφάνιας μας.

Είναι το νέκταρ της λεβεντιάς μας.

Απόσπασμα αφιερώματος της εφημερίδας «ΕΒΙΒΑ», Ιούνιος 2001
για την ποτοποιία «ΙΣΙΔΩΡΟΥ ΑΡΒΑΝΙΤΟΥ»

ΤΙΤΛΟΣ : «ΤΟ ΟΥΖΟ ΕΧΕΙ ΜΕΛΛΟΝ»

Χωρίς αμφιβολία, το ούζο που «τάραξε τα νερά» στην αγορά, τα τελευταία χρόνια, είναι το ούζο Αρβανίτη Πλωμαρίου, μετά από την εξαγορά της ομώνυμης εταιρίας του Πλωμαρίου από τους αδερφούς Καλογιάννη. Μολονότι εκείνο που κάνει ιδιαίτερη αίσθηση είναι η συσκευασία με το νέο μπουκάλι και τον φελλό, ο διευθυντής της εταιρίας **Χρήστος Μιτσάκης** τονίζει ότι η επιτυχία οφείλεται στην ποιότητα και όχι μόνο στο μάρκετινγκ.

«Η εταιρία είχε γνώση της αγοράς από το Ούζο 12 και δικό της δίκτυο διανομής. Το μπουκάλι σχεδιάστηκε από τον ίδιο τον Καλογιάννη. Η άνοδος μεριδίων σε αγορά ελαφρά πωτική στο σύνολό της δείχνει ότι κερδίσαμε παλιούς καταναλωτές»

Ο τζίρος του ούζου Αρβανίτη φθάνει στα 1,2 δις. Δρχ., χωρίς τον φόρο, καθώς έχει αποκλειστικό πελάτη της την εταιρία «**Β.Σ. Καρούλιας**» ΑΒΕΕΠ (δηλαδή περίπου το διπλάσιο σε τελικές τιμές). Οι πωλήσεις δεν είναι μεγάλες στο νησί της Λέσβου, ενώ τώρα η εταιρία ξεκινάει μια έντονη προσπάθεια για εξαγωγές πρώτα προς την Κύπρο και τη Γερμανία. Οι επενδύσεις έχουν φθάσει στα 300 εκατ. Δρχ. και αφορούν κυρίως σε μηχανολογικό εξοπλισμό (τρεις νέοι άμβυκες κλπ). Τώρα κατασκευάζονται με ίδια κεφάλαια νέες κτιριακές εγκαταστάσεις σε τρεις φάσεις : εμφιαλωτήριο, αποστακτήριο-γραφεία. Η πρώτη φάση είναι ύψους 500 εκατ. Δρχ. , ενώ στην τελική μορφή η επένδυση θα φθάσει στα 1,2 δις Δρχ.

«Το σημερινό ούζο είναι η παλιά συνταγή του Αρβανίτη (ο οποίος διαθέτει ακόμη ποσοστό στην εταιρία και συμμετέχει στο διοικητικό συμβούλιο) προσαρμοσμένη στις σημερινές καταναλωτικές απαιτήσεις, κυρίως με το κατέβασμα στους 40-42 αλκοολικούς βαθμούς, λέει ο κ. Μιτσάκης. Προσπαθούμε να έχουμε την καλύτερη ποιότητα υλικών στην απόσταξη για να έχουμε ένα ούζο γευστικό και μυρωδάτο. Ειδικά για το Πλωμάρι θετική συμβολή έχει το εξαιρετικό νερό και το γλυκάνισο του Λισβορίου που χρησιμοποιούμε.»

Αναρωτιόμαστε, όμως, πως είναι δυνατόν να τηρούν όλες τις διαδικασίες προϊόντα πολύ φθηνά που κυκλοφορούν στην αγορά. Για το νησί της Λέσβου, ευτύχημα είναι που δεν μπορεί να έρθει οινόπνευμα αμφιβόλου ποιότητας, γιατί το οινόπνευμα εδώ έρχεται με συγκεκριμένο πλοίο. Αυτό ανεβάζει το κόστος αλλά αποτελεί εγγύηση για την ποιότητα. Το μέλλον του ούζου εξαρτάται από την απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου που αναμένουμε. Η αίσθησή μου είναι πως θα είναι αρνητική. Πιστεύουμε, όμως, ότι ο Έλληνας καταναλωτής θα παραμείνει πιστός στο ούζο του ακόμα κι αν αυτό ακριβύνει λίγο. Έτσι, τελικά, θεωρώ ότι το ούζο έχει μέλλον, αρκεί να διαφυλαχθεί η ποιότητα και να γίνουν συντονισμένες κινήσεις προς καλές ξένες αγορές, όπως η Γερμανία που μπορεί να αποτελέσει άλλη μια Ελλάδα. Το ίδιο καλή θα είναι η εξέλιξη για το λεσβιακό ούζο. Η Λέσβος έχει περάσει και στο εξωτερικό ως η πατρίδα του ούζου. Η εταιρία μας μαζί με την ΈΠΟΜ έχουν το μισό στην αγορά του ούζου. Άρα όλο το νησί με τους άλλους παραγωγούς έχουν περισσότερο από το μισό της πανελληνίας παραγωγής. Εμείς, ως εταιρία, θέλουμε να ανεβαίνει συνολικά το ούζο της Λέσβου.»

ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

"ΣΑΜΑΡΑ"



Από το 1896 το ΟΥΖΟ ΣΑΜΑΡΑ ταξιδεύει αναλλοίωτο στο χρόνο, διατηρώντας την παλιά, γνώριμη ποιότητα ώστε να απολαμβάνουμε την αυθεντία ενός πατροπαράδοτου ούζου Μυτιλήνης. Γλυκόπιτο, με γεύση μεστή και άρωμα που σαγηνεύει, το ΟΥΖΟ ΣΑΜΑΡΑ χαρίζει αξέχαστες στιγμές σ' αυτούς που θέλουν να γευτούν ένα πραγματικά αυθεντικό ούζο. Η οικογένεια ΣΑΜΑΡΑ, με σεβασμό στο μεράκι του παππού και με ευθύνη προς τον καταναλωτή, ελέγχει με τη γνώση ειδικών κάθε στάδιο παραγωγής του ούζου για να είναι κάθε γουλιά του μοναδική σε ποιότητα, γεύση και άρωμα.

Η ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΣΑΜΑΡΑ, στα πλαίσια της συνεχούς εξέλιξής της, στοχεύει στη διεύρυνση της υπάρχουσας ελληνικής αγοράς και στην προσέγγιση ξένων αγορών. Για την επίτευξη των στόχων της έχει ήδη ολοκληρώσει επενδυτικό πρόγραμμα τεχνολογικού εξοπλισμού, προχωρά στον εκσυγχρονισμό και την επέκταση των ιδιόκτητων εγκαταστάσεών της και οργανώνει εντατικά την περαιτέρω ανάπτυξη του δικτύου πωλήσεων και διανομής των προϊόντων της πανελλαδικά. Διατηρεί σταθερή την ποιότητα αποδεικνύοντας εμπράκτως την επαγγελματική της συνέπεια και τη στήριξη των συνεργατών της.

Το ΟΥΖΟ ΣΑΜΑΡΑ σας προσφέρεται στους 40% vol. για λεπτές συγκινήσεις και στους 42% vol. για τους απαιτητικούς.



ΕΙΔΟΣ TYPE	ΤΕΜ./ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ PC./PACKAGING
ΜΙΝΙΑΤΟΥΡΑ - MINIATURE 50ml	24 / ΚΟΥΤΙ - BOX
ΚΑΡΑΦΑΚΙ - SMALL ΚΑΡΑΦΕ 200ml	24
ΚΑΡΑΦΟΥΛΑ - ΚΑΡΑΦΕ 200ml	48
ΦΙΑΛΗ - BOTTLE 100ml	40
ΦΙΑΛΗ - BOTTLE 350ml	24
ΦΙΑΛΗ - BOTTLE 500ml	16
ΦΙΑΛΗ - BOTTLE 700ml	12
ΦΙΑΛΗ - BOTTLE 1000ml	12
ΦΙΑΛΗ - BOTTLE 1500ml	6
ΦΙΑΛΗ - BOTTLE 2000ml	6
ΒΑΛΙΤΣΑΚΙ - PACK 3x700ml	5
ΒΑΛΙΤΣΑΚΙ 2x700ml + δώρο	5
PACK 2x700ml + gift	5



**ΕΙΔΟΣ
TYPE**

**ΤΕΜ. / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
PC. / PACKAGING**

ΦΙΑΛΗ – BOTTLE 200 ml

24

ΦΙΑΛΗ – BOTTLE 700 ml

6

ΦΙΑΛΗ 700 ml σε κυλινδρικό κουτί

3+3

BOTTLE 700 ml in a cylinder case

3+3

ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

- ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ** : ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΣΑΜΑΡΑ Α.Β.Ε.Ε.
- ΕΔΡΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ** : ΠΑΠΑΔΟΣ ΓΕΡΑΣ - ΛΕΣΒΟΣ
- Δ.Ο.Υ.** : ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
- Α.Φ.Μ.** : 094276249
- ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ** : Παραγωγή ούζου
- ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ** : Ούζο Μυτιλήνης Σαμαρά 40% vol. ΜΠΑΕ (Με προσθήκη αποστάγματος)
Ούζο Μυτιλήνης Σαμαρά 42% vol. ΚΟΚΚΙΝΟ (Προϊόν απόσταξης 100%)
- ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ** : 1896 (Ανώνυμη εταιρία από το 1995)
- ΙΔΡΥΤΗΣ** : ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ ΣΑΜΑΡΑΣ
- ΜΕΤΟΧΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ** : ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ-Πρόεδρος Δ.Σ.& Διευθύνων Σύμβουλος
ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ ΜΑΡΙΑ - Αντιπρόεδρος Δ.Σ.
ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ - Μέλος Δ.Σ. Εμπορική Διεύθυνση
ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΥ ΕΙΡΗΝΗ - Μέλος Δ.Σ. Νομικός Σύμβουλος
- ΑΠΑΣΧ/ΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ** : 6
- ΤΗΛΕΦΩΝΟ** : 22510-83001, 82262
- FAX** : 22510-82262
- E-MAIL** : ouzosamara@acn.gr
- ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ 2004** : 848.638,54 €
- ΚΕΡΔΗ ΠΡΟ ΦΟΡΩΝ 2004** : 97.446,14 €
- ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ** : Αττική, Θεσσαλονίκη, Δωδεκάνησα, Επάνησα, Εύβοια, Κυκλάδες, Λέσβος, Λήμνος, Πελοπόννησος, Στερεά Ελλάδα, Κύπρος.
- ΒΡΑΧΥΠΡ/ΣΜΟΙ ΣΤΟΧΟΙ** : Ανάπτυξη πωλήσεων και υπηρεσιών, είσοδος σε νέες αγορές, εκσυγχρονισμός κτιριακών εγκαταστάσεων, εξαγωγές.
- ΜΑΚΡΟΠΡ/ΣΜΟΙ ΣΤΟΧΟΙ** : Πιστοποίηση και εφαρμογή συστήματος διασφάλισης ποιότητας HACCP και ISO 9002.

**Απόσπασμα αφιερώματος της εφημερίδας «ΕΒΙΒΑ», Ιούνιος 2001
για την ποτοποιία «ΣΑΜΑΡΑΣ»**

ΤΙΤΛΟΣ: «ΤΟ ΟΥΖΑΚΙ ΔΕΝ ΘΑ ΣΒΗΣΕΙ ΕΥΚΟΛΑ, ΑΡΚΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΗΜΙΖΕΤΑΙ»

Η εταιρία «**Σαμαράς**», που βρίσκεται στον κόλπο της Γέρας, έγινε πρόσφατα ευρέως γνωστή σε όλη τη χώρα από το διαφημιστικό της πρόγραμμα στην τηλεόραση. Με οργανωμένο δίκτυο στην Αθήνα, την Πελοπόννησο και τα νησιά φθάνει σε τζίρο 300-350 εκατ. Δρχ., από τον οποίο το 30% πηγαίνει εκτός νησιού, άλλο τόσο διατίθεται χύμα και το υπόλοιπο εμφιαλωμένο στη Λέσβο. Πρόσφατα, ολοκλήρωσε επενδυτικό πρόγραμμα για τη βελτίωση της παραγωγής αποκτώντας εμφιαλωτική μηχανή τελευταίας τεχνολογίας (2.500 φιάλες ανά ώρα), νέο άμβυκα απόσταξης και τεχνολογικό εξοπλισμό.

Σύμφωνα με τον ιδιοκτήτη της **Δημήτρη Αναγνώστου**, «το ούζο Σαμαράς είναι κάτι ενδιάμεσο μεταξύ της ελαφριάς και της σοβαρής γεύσης. Καθώς, όμως, διαπιστώνεται τάση για κατανάλωση ούζου 100% αποσταγμένου, η εταιρία ετοιμάζει και μια τέτοια πρόταση.» Όπως υπογραμμίζει «το ουζάκι δεν θα σβήσει εύκολα παρά τον πόλεμο που δέχεται, αφού έχει μια σταθερή ανοδική πορεία, λόγω επιστροφής του κόσμου στις παλιές αξίες. Αυτό πιστοποιείται και από την παρουσία νεολαίας στον Ψυρρή. Αρκεί, βεβαίως, να διαφημίζεται. Εγώ χαίρομαι να βλέπω διαφημίσεις ούζου από οποιονδήποτε. Το θεωρώ σημαντικό. Το δικό μας διαφημιστικό πρόγραμμα απέδωσε όπου είχαμε δίκτυο. Το ίδιο εξαιρετικά ευοίωνα μέλλον βλέπω και για το ούζο της Λέσβου, καθώς έχει «κτίσει» όνομα».



ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

“ΒΡΕΪΟ”

ΕΝΑΣ ΘΕΟΧΑΡΗΣ ΚΑΠΟΤΕ!

Στην Πέργαμο, τότε που άνθιζαν «τα ία και τα γιούλια», ο Τεοχάρ εφέντης (Θεοχάρης), προύχοντας της περιοχής, είχε απ’ το 1892 κερδίσει την εκτίμηση και την εμπιστοσύνη Ελλήνων και Τούρκων στις πλούσιες αγορές της Μικρασίας. Τόσο είχαν συνηθίσει να τον αποκαλούν «Τεοχάρ Εφέντη» και να σκύβουν το κεφάλι τιμητικά οι Τούρκοι, που με τα χρόνια ξεχάστηκε για τα καλά το αληθινό του επίθετο.

Σε λίγο ένα προξενιό θα οδηγούσε δύο οικογένειες στην ευημερία και στην καταξίωση για τις τέσσερις γενιές που θα ακολουθήσουν.

Ο Θεοχάρης, άνθρωπος ιδιαίτερα ανοιχτόμυαλος για την εποχή εκείνη, με εμπορικό δαιμόνιο, προοδευτικός και οξύνου, απολάμβανε ήδη το σεβασμό των συντοπιτών του, που για δέκα χρόνια τον κρατούσαν και για αρχιερατικό επίτροπο. Τα μυστικά της απόσταξης ήταν πολύτιμος θησαυρός για κείνον, αφού ο ίδιος παρήγαγε το πιο φημισμένο ροδέλαιο, που προωθούσε στην Σμύρνη και στην Πόλη και μετά κατευθείαν στη Γαλλία. Το 1892 γεννήθηκε η πρώτη κόρη του Θεοχάρη, η Παρασκευή, κι εκείνος που τη λάτρεψε, για να γιορτάσει το γεγονός, εγκαινιάζει νέο αποστακτήριο, όπου παράγει ούζο, παίρνοντας άδεια με σουλτανικό φερμάνι του Αμπντούλ Χαμίτ Β’.

Μια άλλη εύρωστη οικονομικά οικογένεια απ’ τον ίδιο τόπο καμάρωνε κι εκείνη το παιδί της, Γιώργη Σπέντζα, που είχε έφεση στα εμπορικά πράγματα. Με τέσσερα ιδιόκτητα εμπορικά καταστήματα, ο Γιώργης παντρεύτηκε το 1909 την Παρασκευή κόρη του κυρ-Θεοχάρη κι αμέσως μωείται στο μαγικό κόσμο της απόσταξης.

Οι δυο οικογένειες έδεσαν αμέσως στο εμπορικό πνεύμα και προχώρησαν σε καινοτομίες ρίσκου για την εποχή εκείνη. Η τύχη, όμως, πάντα ευνοεί τους τολμηρούς.

«ΠΡΟΣΦΥΓΕΣ... ΥΠΟ ΤΟ ΜΗΛΕΝ»

Πεθερός και γαμπρός ανέπτυξαν κατακόρυφα τις δουλειές τους με την παράλληλη διακίνηση ούζου και ροδέλαιου, που εδραίωσε τη θέση τους στην ευρύτερη περιοχή της Περγάμου. Με τους τριγμούς του 1912, ήρθε η οικογένεια του Γιώργη Σπέντζα για λίγους μήνες στη Μυτιλήνη, αλλά ξαναγύρισαν σε κείνα που ήλπιζαν πως ποτέ δεν θ’ αποχωριστούν. Ιδιαίτερα, ο Γιώργης, άνθρωπος

καλλιεργημένος, δοσμένος στις επιχειρήσεις του με νου και καρδιά, δεν θέλησε, δεν τόλμησε να σκεφτεί πως θα υπάρξει ποτέ άδοξο τέλος, καταστροφή και προσφυγιά.

«Οι δικοί μου, λέει σήμερα ο Γιώργος Σπέντζας της ποτοποιίας VETO, εγγονός του Μικρασιάτη Γιώργη, απ' τα πλούτη και τα μεγαλεία ήρθαν πρόσφυγες... υπό το μηδέν, μόνο με τα ρούχα που είχαν στις πλάτες τους και με άλλο τίποτα... μηδέν εις το πηλίκον δηλαδή. Κι αν η γιαγιά Παρασκευή δεν επέμενε με το ζόρι να πάρει τα παιδιά της, την Ευστρατία και Δημήτρη, να φύγουν, τ' αποτελέσματα θα ήταν πιο τραγικά, αφού η ζωή είναι το πιο πολύτιμο δώρο...».

Ο κυρ-Γιώργης δεν έλεγε ν' αφήσει το βιος του στη Μικρασία, αλλά η κυρά-Παρασκευή με το έτσι θέλω επέβαλε-ευτυχώς- την άποψή της κι ενώ πίσω τους καταστρέφονταν όλα, η οικογένεια έφτασε στη Μυτιλήνη, συντρίμια και αχλιώσκινη.

Τα πρώτα χρόνια έμειναν στο Μεσαγρό, αναζητώντας μέσα απ' τα αποκαΐδια της ζωής τους τη σπίθα του Φοίνικα.

Ο κυρ-Γιώργης με την καταστροφή έχασε εκτός απ' το βιος του και το κουράγιο, και τη δύναμη, και την αισιοδοξία του. Ο γιος του, **Δημήτρης**, στα 15 του χρόνια έφυγε εργάτης στην Κρήτη να παλέψει για την οικογένεια πίσω. Το παιδί που είχε κληρονομήσει και τη φινέτσα και το πνεύμα του Θεοχάρ Εφέντη, αλλά και το εμπορικό δαιμόνιο του πατέρα του πριν την προσφυγιά, πρόκοψε. Έγινε έμπορος, πήρε την οικογένεια στην Κρήτη και ξαναξεκίνησαν «σαν να μην τέλειωσαν ποτέ».

«ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΠΕΝΤΖΑΣ ΜΕ Τ' ΟΝΟΜΑ»

Λίγο πριν απ' τον πόλεμο του '40 όλη η οικογένεια επιστρέφει στη Μυτιλήνη και λίγο αργότερα ο γιος του Γιώργη ιδρύει νέο εργαστήριο παραγωγής ούζου, κρατώντας και επενδύοντας σ' όλες τις εμπειρίες και γνώσεις που αποκόμισαν οι πρόγονοί του, γενιές πριν.

Εκείνος, ο νέος τότε άνθρωπος, ο **Δημήτρης Σπέντζας**, έβαλε όλο το πείσμα, το μεράκι και την προσωπική του σφραγίδα επιτυχίας στην επιχείρησή του, «παίρνοντας πίσω το αίμα» δυο οικογενειών, που η καταστροφή του '22 τους διέλυσε οικονομικά και ψυχικά.

Ονομάζει το νέο του ούζο VETO (1948), γιατί πίστευε ακράδαντα πως τούτο το νέο προϊόν θα επιβληθεί όλων των άλλων στην εγχώρια αγορά και θα χαράξει νέα πορεία και δυναμικούς μελλοντικούς ορίζοντες. Εξάλλου, η πρόσφατη ίδρυση του ΟΗΕ ένα χρόνο πριν είχε ξαναφέρει στην επικαιρότητα τον όρο VETO και ο Δημήτρης Σπέντζας τον θεώρησε καλό οωνό και τον υιοθέτησε ως τέλειο όνομα για το ούζο του.

Απ' το '48 μέχρι το '66 ο Σπέντζας διατηρούσε και επιχείρηση γενικού εμπορίου με μπαχαρικά στην περιοχή του Αγ. Συμεών. Απ' το 1966 αφιερώνεται αποκλειστικά στην ποτοποιία. Το πρώτο μπουκάλι ούζου με φελλό το 1948 περνά στην ιστορία. Το δεύτερο, το 1956, έχει στην ετικέτα το άγαλμα της Ελευθερίας και η εμφιάλωση γίνεται με το χέρι. Δέκα χρόνια αργότερα εδραιώνεται η κόκκινη ετικέτα και με μερικές μόνο βελτιώσεις (**Σαπφώ** και αιολική κολόνα) παραμένει αναγνωρίσιμη και πρωτοποριακή μέχρι σήμερα.

Το 1951, ο γάμος του Δημήτρη Σπέντζα με τη Μύρτα Πετρέλλη έφερε στην οικογένεια την Τρίτη γενιά ποτοποιών.

«ΠΡΟΔΕΔΟΜΕΝΟ»

Οι κόρες Χρύσα (Αντωνίου) και Παρασκευή (Σταυρίδου) πάντα νοιάζονταν για την παράδοση τούτη. Όμως, ο Γιώργος που γεννήθηκε το 1956, απ' τα τέσσερά του χρόνια... αποφάσισε πως η μαγεία του γλυκόπιστου ούζου θα πότιζε και θα σημάδευε επιχειρησιακά και τη δική του ζωή.

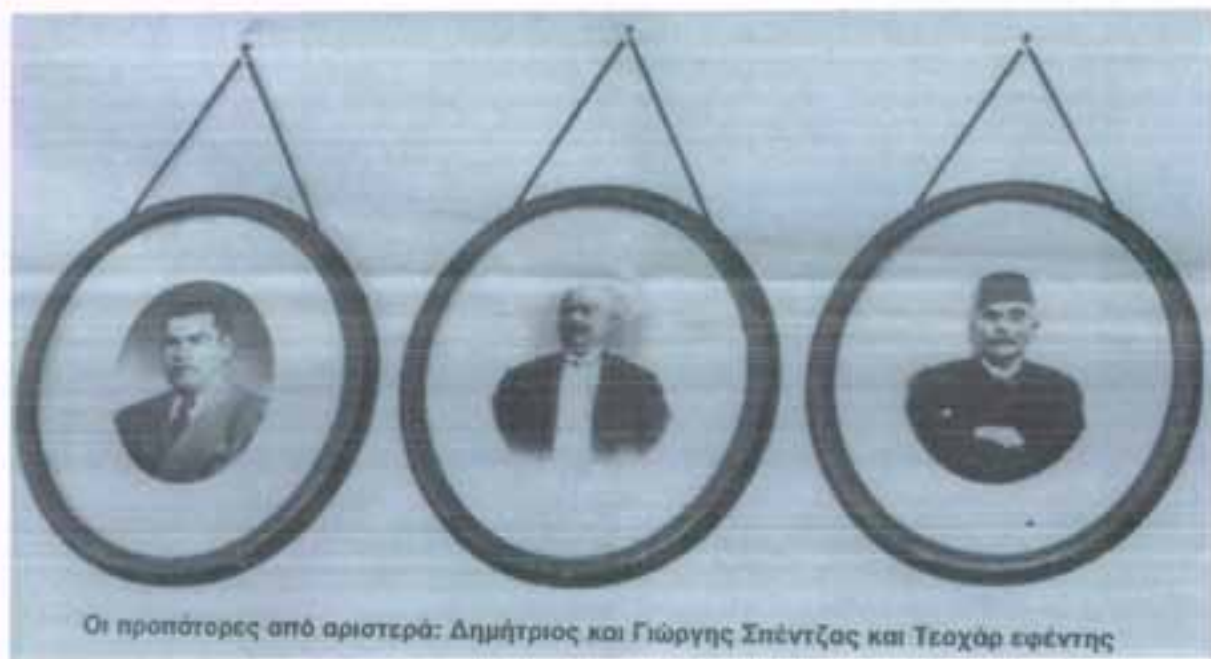
Με καινοτόμο αντίληψη ο Γιώργος, αλλά και με εμμονή στην κορυφαία ποιότητα του προϊόντος του που καθιέρωσε τη φήμη του για γενιές, αφοσιώθηκε τα τελευταία 30 χρόνια στην συνεχή εξέλιξη της διαδικασίας της απόσταξης.

Σκληρή η δουλειά, μόνιμος ο αγώνας, αυστηρός ο έλεγχος, αλλά ο Γιώργος Σπέντζας πετυχαίνει να δημιουργήσει ένα ανταγωνιστικό προϊόν που καταξιώνεται συνεχώς στον κόσμο των γευστιγνωστών.

«Δεν ήθελα, λέει ο ίδιος, ούτε να το κουνήσω απ' το μαγαζί μας που ήταν τότε στην πλατεία Σαπφούς. Εκεί διάβαζα τα σχολικά μου βιβλία, εκεί παρακολουθούσα το αλυσβερίσι με τους πελάτες, εκεί αποκόμισα γνώσεις και εμπειρίες, που αποτελούν προίκα της οικογένειάς μας απ' το 1892. Εκεί αποφάσισα και με τη στήριξη, αλλά όχι με την πίεση, του πατέρα μου να ακολουθήσω το προδιαγραμμένο της επαγγελματικής μου πορείας...».

Από το 1974, αν και ανήλικος τότε, με δικαστική απόφαση και υπογραφή του πατέρα του, ο Γιώργος Σπέντζας έγινε συνέταρος κατά 50% στην επιχείρηση και μπήκε ενεργά στη δουλειά.

Ο κυρ-Δημήτρης παρακολουθούσε από... απόσταση ασφαλείας, αλλά είχε απόλυτη εμπιστοσύνη στο γιο του και καμάρωνε το πάθος και το γνήσιο μεράκι του για την εξέλιξη της ποιότητας του προϊόντος.



Οι προπάτορες από αριστερά: Δημήτριος και Γιώργης Σπέντζας και Τεοχάρ εφέντης

«ΟΙ ΑΓΡΑΦΟΙ ΝΟΜΟΙ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ»

«Ο πατέρας μου άφηνε κάθε πρωτοβουλία επάνω μου, αλλά και γω έδινα βάση στις συμβουλές του, σοφό απόσταγμα ιστορικής πορείας σε τούτη τη δουλειά μου έλεγε πάντα: ~ Η συνέπεια στον ελάτη και τον προμηθευτή είναι αυτό που θα σε κρίνει. Ποτέ μη βάλεις το κέρδος πάνω απ' την ποιότητα. Ο έμπορος αγοράζει μ' ανοιχτά μάτια και πουλά με κλειστά. Τα τηρώ όλα αυτά, γιατί ξέρω πως ο καλός έμπορος πρέπει να κερδίζει, όταν αγοράζει κι όχι όταν πουλά.»

Το άλλο που εκτιμά και σέβεται ο Γιώργος Σπέντζας, όσο και την οικογενειακή του ιστορία και επιχείρηση, είναι η σχέση του με την γυναίκα του Ηρώ, την προσφορά της οποίας θεωρεί «δώρο Θεού».

Η ίδια σπούδασε στην ακαδημία της Μυτιλήνης. Δεν δέχθηκε, όμως το διορισμό της, γιατί βρήκε την ανάμιξή της στην ποτοποιία πολύ πιο ενδιαφέρουσα και αναζωογονητική.

«Προερχόμενη και γω, μας είπε, από εμπορική οικογένεια του Σουφλίου, είχα έφεση στον κλάδο, και στο VETO οι ιδέες μου, κυρίως στον διαφημιστικό καλλιτεχνικό τομέα βρίσκουν διέξοδο, εφαρμόζονται και καρποφορούν.»

Σήμερα, στη βιοτεχνία επί της Τζαίημς Αριστάρχου, ο Γιώργος Σπέντζας μεγαλουργεί, ελέγχοντας προσωπικά κάθε στάδιο της παραγωγής και στοχεύοντας στην απόλυτη ποιότητα.

Επιλέγει με αυστηρότητα τους πολυτίμους σπόρους του γλυκάνισου από μια μοναδική ποικιλία που φύεται σε συγκεκριμένες περιοχές του Λισβορίου. Οι χάλκινοι άμβυκες (ρακοκάζανα) υποδέχονται σχεδόν ευλαβικά τον πολύτιμο σπόρο και το άρωμα αιχμαλωτίζεται από την καθαρή αλκοόλη (96% vol.) γεωργικής προέλευσης κι έτσι ξεκινά η απόσταξη. Τηρώντας με σεβασμό τις μυστικές οδηγίες των ποτοποιιών προγόνων της, η οικογένεια Σπέντζα παρακολουθεί ως τα σήμερα να ρέει σταγόνα-σταγόνα το απόσταγμα του ευζην.



Ηρώ και Γιώργος Σπέντζας, στα ηνία του ούζου VETO

«Ο ΑΠΟΦΑΣΙΣΜΕΝΟΣ ΣΥΝΕΧΙΣΤΗΣ»

Ταυτόχρονα, η ποιοτική εκσυγχρονίζεται και αναβαθμίζεται συνεχώς, διαθέτοντας πλήρη τεχνολογικό εξοπλισμό σε σύγχρονες ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 2.000 τ.μ., σε σύνολο 5.000 τ.μ. Εν τω μεταξύ, η εταιρία βρίσκεται στο στάδιο πιστοποίησης περιβαλλοντικού σήματος και εξαγωγικής δραστηριότητας.

Υποστηρίζοντας και συνεχίζοντας την κουλτούρα της οικογένειας Σπέντζα, η επιχείρηση καινοτομεί σήμερα, κυκλοφορώντας και πάλι ύστερα από προσπάθειες 20 χρόνων τη μεταλλική φιάλη.

«Ελλαδίτες από παντού, μας λέει ο Γ. Σπέντζας, έρχονται σε μας και παραγγέλνουν το ούζο τους. Είναι κι αυτό μια επιτυχία μεγάλη, να σε συγκρίνουν και να σε προτιμούν...».

Κι όμως, κατά τον κ. Σπέντζα *«δεν υπάρχει αρνητικός ανταγωνισμός στη Λέσβο μεταξύ συναδέλφων ποτοποιών. Το πιο φημισμένο θα είναι πάντα το ούζο Μυτιλήνης, ότι κι αν κάνουν καιροσκόποι κι άρπαγες εκτός συνόρων...».*

Τα παιδιά της οικογένειας, η Μυρτώ και ο Δημήτρης συνεχίζουν τις σπουδές τους. Ο γιος, που τελειώνει Διοίκηση Επιχειρήσεων, είναι ο αποφασισμένος συνεχιστής της επιτυχημένης οικογενειακής παράδοσης, η πέμπτη γενιά, αν λογαριάσει κανείς και τον... Τσοχάρ Εφέντη, που έδωσε στο Γιώργη Σπέντζα την Παρασκευούλα του, εκεί μέσα στ' αρώματα και τα μυστικά της Περγάμου μια φορά κι έναν καιρό.

Σήμερα, το 70% της παραγωγής του ούζου VETO καταναλώνεται στην εκτός Λέσβου αγορά, με πελατεία φανατική που δεν διαπραγματεύεται ποιότητα και εμπιστοσύνη.

Το 30% πηγαίνει στην αγορά του νησιού μας, ενώ σε μερικούς μήνες η οικογενειακή επιχείρηση του ούζου VETO -Σπέντζας εγκαθίσταται στο καινούριο ιδιόκτητο και υπερσύγχρονο κτιριακό της συγκρότημα στην περιοχή της Κρατήγου.

Ο Γιώργος Σπέντζας της σκληρής δουλειάς, της επιτυχημένης πορείας και της ιστορικής ευθύνης σίγουρα περηφανεύεται για την παράδοση της οικογένειας. *«Σήμερα, όμως -λέει- σεβόμαστε πάνω απ' όλα τούτο το προϊόν, το δικό μας. Κι όταν λέμε ούζο Μυτιλήνης και τσουγκρίζουμε στην υγεία των Ελλήνων, εννοούμε την παραγωγή του τόπου μας...».*



Ο Δημήτρης Σπέντζας, συνεχιστής της ποτοποιίας «ΣΠΕΝΤΖΑΣ»

Η ποτοποιία Σπέντζας είναι η πρώτη ποτοποιία που πήρε την έγκριση (Certificate) για εμφιάλωση ούζου σε συσκευασία αργίλου ή αλουμινίου με ειδική επένδυση.

Το ούζο «VETO» κυκλοφορεί σε φιάλες των :

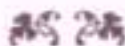
- | | |
|---------------------|----------|
| - 50 ml (μνιατούρα) | - 700 ml |
| - 200 ml | - 1 lt |
| - 350 ml | - 1.5 lt |
| - 500 ml | - 2 lt |
- 5 lt.



Ούζο ψυχής ελληνικής

Όταν το 1892 ο Γεωργιος Σπέντζας στην Πόλη της Μικράς Ασίας με ειδικό ευρωπαϊκό φάρμακον αποκτά τη φιλοσοφία της απύκνωσης, δύσκολα θα φανταζόταν πως το προσωπικό του μαράκι θα γινόταν πάθος, που θα μεταλλαμπασόταν από πατέρα σε γιο στα πέρασμα του χρόνου.

Σήμερα το ούζο "VETO" συνεχίζει να έχει το "πυκνό σωμα" που δικαιολογεί την αποκλειστική του μοναδικότητα. Ο "θαλασσινός" χαρακτήρας του έχει ένα πλούσιο, ισορροπημένο, ελαφρύ και γλυκό άρωμα με ξεχωριστό δυνατό τελείωμα στη γούστου, που διαρκεί. Χρόνια τώρα, με πίστη και υπευθυνότητα, το ούζο "VETO" κλιμακώνει μέσα του όλα της ευθηνιακή τέχνη του Μυτιληνίου παραδοσιακού ούζου.



ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΓΕΩΡΓΙΟΣ Α. ΣΠΕΝΤΖΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.
ΤΖΑΙΝΗΣ ΑΡΙΣΤΑΡΧΗΣ 1, 811 00 ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
ΤΗΛ: 22510 24660 • FAX: 22510 28024
e-mail: infoveto@hel.gr

**Απόσπασμα αφιερώματος της εφημερίδας «ΕΒΙΒΑ», Ιούνιος 2001
για την ποτοποιία «VETO»**

ΤΙΤΛΟΣ : « ΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΒΟΗΘΑΕΙ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΟΥΖΟΥ».

«Ο τζιρος του VETO, του «κόκκινου ούζου» της Μυτιλήνης ανεβαίνει σταθερά κατά 25% τα τρία τελευταία χρόνια και πλησιάζει τα 400 εκατ. Δρχ. , όπως σημειώνει ο ιδιοκτήτης της εταιρίας «VETO», **Γιώργος Σπέντζας**. Από την παραγωγή το 10% διατίθεται στο νησί και το υπόλοιπο στην Αττική και τα νησιά. Αυτή τη στιγμή η εταιρία ετοιμάζεται να μετακομίσει στις νέες ιδιόκτητες σύγχρονες εγκαταστάσεις της, ύψους επένδυσης 100 εκατ. Δρχ., για κτίρια κι άλλων τόσων για μηχανολογικό εξοπλισμό, εξ ολοκλήρου με ίδια κεφάλαια. Παράλληλα, ετοιμάζεται για το ξεκίνημα εξαγωγικής δραστηριότητας.

«Κερδίζουμε έδαφος σοβαρά και σταθερά με σεβασμό στον πελάτη και στο προϊόν, σημειώνει ο κ. Γ. Σπέντζας. Το ούζο θα ανέβει ακόμη περισσότερο αν δεν διπλασιαστεί ο φόρος. Σε αντίθετη περίπτωση θα κάνει «μεγάλη κοιλιά». Πάντως, το κράτος ότι κερδίσει από φόρους, θα το χάσει από την πτώση της κατανάλωσης. Και το Λεσβιακό ούζο έχει ακόμη περιθώρια εξέλιξης. Η Λέσβος είναι για το ούζο ότι και η Σκετία για το ούισκι. Το κράτος, όμως, θα μπορούσε να βοηθήσει τους παραγωγούς ούζου, γιατί πρώτον, παίρνει πολύ φόρο από την κατανάλωση του ούζου και δεύτερον πρόκειται για προϊόν ελληνικό, γνωστό σε ολόκληρο τον κόσμο και κατοχυρωμένο».



Οι νέες κτιριακές εγκαταστάσεις του VETO στην Κράτηγο



ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

"ΑΙΓΑΙΟ"

Το ούζο «ΑΙΓΑΙΟ» δημιουργήθηκε μαζί με το ούζο «ΟΜΗΡΟΣ» στην περιοχή της Γέρας, στο χωριό Παλαιόκηπος το 1977 από τον Ιωάννη Σαλτογιάννη.

Πέντε χρόνια μετά, το 1982 η ποτοποιία αγοράστηκε από τους Τριχώνα Παναγιώτη και Ντρέτα Νικόλαο και μεταφέρθηκε στον Παπαδό της Γέρας, ενώ αποσύρθηκε το ούζο «ΟΜΗΡΟΣ» και παρέμεινε στην παραγωγή μέχρι και σήμερα το ούζο «ΑΙΓΑΙΟ».

Το 1987 αποσύρθηκε ο τελευταίος και τη θέση του στην ποτοποιία πήρε ο εξάδελφος του Τριχώνα Παναγιώτη, Τριχώνας Θεόδωρος.

Το ούζο «ΑΙΓΑΙΟ» διατίθεται σε όλο το νησί αλλά και σε όλη την Ελλάδα με τους κατά τόπους αντιπροσώπους. Κυκλοφορεί σε φιάλες των :

- 200 ml
- 350 ml
- 700 ml
- 1,5 lt
- 2 lt
- 3 lt
- 5 lt

και 0,5 lt. , 1 lt. σε καράφα.



Ετικέτες που επικολλώνται σε φιάλες του ούζου «ΑΙΓΑΙΟ»

ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

"ΣΜΥΡΝΙΩ"

Η Α.Ε.Β.Α. Α.Ε. είναι μια σχετικά νέα επιχείρηση στο χώρο της ποτοποιίας. Εγκαινιάστηκε μόλις 5 χρόνια πριν στην περιοχή της Μόριας, 5 χλμ. Έξω από την πόλη της Μυτιλήνης.

Οι ιδιοκτήτες της ποτοποιίας έχουν κάποια ιστορία προγόνων τους προσφύγων από τη Μικρά Ασία η οποία συνδέεται με την παραγωγή ούζου αλλά έχουν και περισσό μεράκι και θέληση να φτάσει το ούζο «ΣΜΥΡΝΙΩ» στην ίδια θέση προτίμησης με τα άλλα ούζα που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

Κράτησαν τα μυστικά από παλιές, χαμένες συνταγές καλά φυλαγμένα χρόνια. «Ζυμώθηκαν» με τη γνώση και την εμπειρία τους για να μας αποκαλυφθούν μέσα από το ούζο Μυτιλήνης «ΣΜΥΡΝΙΩ». Αυτό το μοναδικό, ιδιαίτερο ούζο από τη Μυτιλήνη, που γεμίζει γεύση τις απλές, καθημερινές στιγμές μας.

Το όνομα «ΣΜΥΡΝΙΩ» γεννήθηκε από την γενική ιστορία και προέλευση του ούζου, από την Μικρά Ασία και ειδικότερα από το όνομα της πόλης Σμύρνης στη Μικρά Ασία. Εύηχη ονομασία και κατά γενική ομολογία των νησιωτών προτιμητέο από το όνομά του. Ποιος άλλωστε δεν θυμάται τη Σμύρνη;

Η Α.Ε.Β.Α. Α.Ε. εκτός από ούζο παράγει γευστικά παστά και ντόπιες ελιές, απαραίτητα συνοδευτικά εδέσματα για το ούζο.

Υπάρχουν δύο είδη ούζου «ΣΜΥΡΝΙΩ», το μπλε στους 40 % vol. και το κόκκινο στους 42% vol. Και τα δύο αυτά είδη εμφιαλώνονται σε φιάλες των 50 ml, 200 ml, 700 ml, 5 lt.



Ετικέτες που επικολώνται στις φιάλες του ούζου ΣΜΥΡΝΙΩ

**ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗΣ ΤΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΜΑΘΙΕΛΗ,
ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΛΕΣΒΟΥ.**

«Το ούζο της Μυτιλήνης ξεχωρίζει»

«Το ούζο μονοπωλεί σχεδόν τον δευτερογενή τομέα στην οικονομία της Λέσβου», τονίζει στο «EBIBA» ο πρόεδρος του Επιμελητηρίου Μυτιλήνης Παναγιώτης Μαθιέλης, απαντώντας σε ερώτησή μας σχετικά με τη σημασία του ούζου στην οικονομία του νησιού (μετά βεβαίως την Κρήτη και την Εύβοια).

«Ένα ούζο μας, το MINI, είναι το πρώτο σε κατανάλωση στην Ελλάδα. Πέρα από το καθαρά οικονομικό κομμάτι, το ούζο για τη Μυτιλήνη έχει ξεχωριστή σημασία και στο θέμα της προβολής του νησιού. Αποτελεί το μόνο προϊόν που εξάγουμε, εκτός από το λάδι και το μόνο προϊόν για την παραγωγή και τη φήμη του οποίου, είναι υπεύθυνοι εξ ολοκλήρου οι Λέσβιοι, αν θεωρήσουμε ότι το λάδι είναι δώρο της φύσης στο νησί μας. Έτσι, δεν είναι τυχαίο ότι το όνομα του ούζου έχει συνδεθεί με το όνομα της Λέσβου».

Τι είναι εκείνο που κάνει το ούζο της Λέσβου να ξεχωρίζει;

«Είναι η συνταγή, μας απαντά ο κ. Π. Μαθιέλης, τα αρωματικά φυτά, το νερό του νησιού, το ντόπιο γλυκάνισο. Όλα αυτά δίνουν στο λεσβιακό ούζο μια μοναδικότητα. Σήμερα, υπάρχει ένας συνεχής εκσυγχρονισμός και μια αναπτυξιακή δραστηριότητα των εταιριών. Αποτέλεσμα είναι η αύξηση του κύκλου εργασιών τους, η κατάκτηση μεγαλύτερου κομματιού της αγοράς, στην οποία απευθύνονται, η σταθερή ποιότητα, η καλύτερη προβολή. Το Επιμελητήριο φροντίζει ιδιαίτερα για την προβολή του ούζου. Μάλιστα, έχουμε τη σκέψη να βοηθήσουμε τους μικρούς παραγωγούς με την προώθηση μιας κοινοπραξίας, ώστε να οδηγηθούν σε οικονομίες κλίμακας».

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

• «ΟΥΖΟ»: προστατευόμενη παραδοσιακή ελληνική ονομασία

Με τον κανονισμό (ΕΟΚ) 1576/89 του Συμβουλίου «για τη θέσπιση των γενικών κανόνων σχετικά με τον ορισμό, τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αλκοολούχων ποτών» καθορίζεται μεταξύ άλλων ότι για να μπορεί το αλκοολούχο ποτό με άνισο να ονομάζεται «ούζο» πρέπει να παρασκευάζεται αποκλειστικά στην Ελλάδα.

Η Κοινοτική Νομοθεσία, αναγνωρίζει με αυτόν τον τρόπο αποκλειστικά δικαιώματα στους παραγωγούς ορισμένων αλκοολούχων ποτών, διατηρώντας για τις παραδοσιακές ονομασίες τον χαρακτήρα της προέλευσης και αποκλείοντας οποιαδήποτε δυνατότητα να καταστούν αυτές οι ονομασίες γενικές. Συγχρόνως δε, επιτυγχάνεται και η ενημέρωση του καταναλωτή, όσον αφορά την προέλευση του προϊόντος, που χαρακτηρίζεται όχι μόνο από τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες, αλλά και από τις ιδιαίτερες παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής του.

Στην Ελλάδα, οι προδιαγραφές που πρέπει να έχει ένα αλκοολούχο ποτό για ονομάζεται «ούζο», καθορίστηκαν με την Υπουργική Απόφαση (ΦΕΚ 832) της 25^{ης} Ιουνίου 2003 του Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών, για την «παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών».

Σύμφωνα με την απόφαση αυτή :

ο «Ούζο» ονομάζεται το αλκοολούχο ποτό με γλυκάνισο που παράγεται παραδοσιακά, αποκλειστικά και μόνο στην Ελλάδα, με σύμμιξη αλκοολών που έχουν αρωματισθεί με απόσταξη ή διαβροχή με σπόρους ανίσου και ενδεχόμενα μαράθου, μαστίχα από το ιθαγενές μαστιχόδεντρο της Χίου και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά και καρπούς.

ο Η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη (προϊόν απόσταξης) πρέπει μεταξύ άλλων να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 20% του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος και να λαμβάνεται με απόσταξη σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας και χωρητικότητας μέχρι και 1000 λίτρων. Το απόσταγμα που παίρνουμε πρέπει να έχει αλκοολικό τίτλο όχι μικρότερο του 55% και όχι μεγαλύτερο του 80% vol.

ο Η επωνυμία «ούζο» συνιστά επωνυμία κατά παράδοση, ενώ δεν επιτρέπεται η αναγραφή άλλων ενδείξεων σχετικά με την απόσταξη επί της συσκευασίας του συγκεκριμένου αλκοολικού ποτού, εκτός κατ' εξαίρεση από την περίπτωση που το ούζο προέρχεται από απόσταξη 100% και μόνο τότε επιτρέπεται η αναγραφή επάνω στην ετικέτα.

Παρά τις νομοθετικές κατοχυρώσεις, η παραγωγή του ούζου για μεγάλο διάστημα είχε «αποκλειστεί» από τη δυνατότητα χρηματοδότησης από διάφορα προγράμματα, λόγω «διλήμματος», εάν υπάγεται σε προγράμματα του Υπουργείου Γεωργίας ή του Υπουργείου Ανάπτυξης. Ευτυχώς όμως, η δυνατότητα ένταξης των ΜΜΕ επιχειρήσεων παραγωγής ούζου, στα ΠΕΠ Β. Αιγαίου, μας έδειξε πρόσφατα ότι το πρόβλημα αρχίζει να βρίσκει τη λύση του.

Άλλη μια θετική εξέλιξη για το ούζο ήταν η πρόταση του Γενικού Εισαγγελέα του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου, κ. Αντόνιο Τζιτζάνο, ο οποίος απέρριψε την προσφυγή της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τον μειωμένο Ειδικό Φόρο Κατανάλωσης στο ούζο, ως αβάσιμη, καταδικάζοντας μάλιστα την Επιτροπή στα δικαστικά έξοδα. Η οριστική, ωστόσο, απόφαση του Δικαστηρίου αναμένεται να εκδοθεί στο τέλος της φετινής χρονιάς.

• Διμερείς Συμφωνίες Ε.Ε. και τρίτων χωρών

Μέχρι σήμερα έχουν πραγματοποιηθεί μια σειρά πολυμερών εμπορικών διαπραγματεύσεων με αποτέλεσμα την υπογραφή διμερών συμφωνιών μεταξύ της Ε.Ε. και τρίτων χωρών, όσον αφορά στην αμοιβαία αναγνώριση ορισμένων αλκοολούχων ποτών.

Συγκεκριμένα, το 1994 η Ε.Ε. και οι Η.Π.Α., υπέγραψαν διμερή συμφωνία για την προστασία μερικών αλκοολούχων ποτών ονομασίας προέλευσης. Κατά τις σχετικές συζητήσεις, υπήρξαν έντονες αντιδράσεις διότι στις προστατευόμενες ονομασίες δεν συμπεριλαμβανόταν κάποιες παραδοσιακές ονομασίες, μεταξύ των οποίων και το «ούζο».

Η υπογραφή της διμερούς συμφωνίας κατέστη δυνατή μόνο μετά από κοινή δήλωση Συμβουλίου και Επιτροπής, ότι εφεξής οποιαδήποτε συμφωνία με τρίτες χώρες θα περιλαμβάνει και τις παραδοσιακές ονομασίες της Ε.Ε. και ιδιαίτερα τις «korn», «ouzo», «grappa» και «racharap». Παρά την κοινή δήλωση, η Ελλάδα κατανήφισε τη σχετική συμφωνία, διότι το ούζο δεν συμπεριλαμβανόταν μεταξύ των προστατευόμενων ονομασιών.

Ακολουθεί στη συνέχεια (1997) η υπογραφή διμερούς συμφωνίας προστασίας των ονομασιών προέλευσης αλκοολούχων ποτών μεταξύ Ε.Ε. και Μεξικού στην οποία συμπεριλαμβάνεται και το ούζο και έτσι επιβεβαιώνεται και στην πράξη η εφαρμογή της κοινής δήλωσης του Συμβουλίου και της Επιτροπής.

Σκληρός, όμως, υπήρξε ο αγώνας για την επίτευξη της προστασίας της ονομασίας «ούζο» στη Ν. Αφρική, η οποία εξήγαγε στις διεθνείς αγορές δικά της αλκοολούχα ποτά ως «ούζο». Η άρνηση της Ν. Αφρικής για την προστασία ορισμένων αλκοολούχων ποτών, μεταξύ των οποίων και το «ούζο», είχε ως αποτέλεσμα να μην μπορεί να τεθεί σε εφαρμογή από 1/1/2000 η γενική Εμπορική Συμφωνία που είχε υπογραφεί στις 11/10/99 και ήταν αποτέλεσμα 5ετών διαπραγματεύσεων. Τελικά, μετά από σκληρές και πολύμηνες διαπραγματεύσεις, υπεγράφη τους πρώτους μήνες του 2000 η παράλληλη συμφωνία των ονομασιών προέλευσης οίνων και αλκοολούχων ποτών, μεταξύ Ε.Ε. και Ν. Αφρικής, στην οποία συμπεριλαμβανόταν και το ούζο.

Ιδιαίτερο, τέλος, ενδιαφέρον για την πορεία του ούζου στις διεθνείς αγορές, έχει η πρόσφατη Συμφωνία μεταξύ Καναδά και Ε.Ε., καθώς είναι μια χώρα με έντονο το ελληνικό στοιχείο. Σύμφωνα με τη Συμφωνία αυτή, που τέθηκε σε ισχύ από 1^{ης} Ιουνίου 2004, ο Νόμος για τα εμπορικά σήματα του Καναδά, τροποποιήθηκε για να εξαιρεθούν ορισμένα ονόματα οίνων και αλκοολούχων ποτών, από τον κατάλογο όρων που προηγουμένως θεωρούνταν γενικά-κοινά (generic). Σε εφαρμογή του σχετικού νόμου από 22 Απριλίου 2004, τα ονόματα «grappa» και «ouzo» μαζί με 11 ονόματα οίνων αφαιρέθηκαν από τον κατάλογο γενικών όρων. Επίσης, στο άρθρο 17

του νόμου, αναφέρεται πως για το ούζο και για 6 ακόμα οινοπνευματώδη ποτά, θα ισχύσει μεταβατική περίοδος 2 ετών, μετά από την οποία ο Καναδάς θα αναγνωρίσει τα αναφερόμενα ονόματα, σε αλκοολούχα ποτά που παράγονται αποκλειστικά στις χώρες που αναφέρονται στο άρθρο.

Η εξαγωγική πορεία του ούζου και ο στρατηγικός ρόλος της Λέσβου

Οι εμπορικοί δρόμοι του παρελθόντος που είχαν καταστήσει το ούζο ένα ιδιαίτερα διαδεδομένο και επώνυμο προϊόν στη Μ. Ασία και τη Μαύρη Θάλασσα, σήμερα έχουν αντικατασταθεί από χώρες όπου υπάρχουν ελληνικές και κυρίως λεσβιακές παρουκίες, ενώ τα τελευταία χρόνια δραστηριοποιούνται εξαγωγές και σε χώρες όπου δεν είναι έντονο το ελληνικό στοιχείο. Σήμερα, οι χώρες όπου εξάγεται το Λεσβιακό ούζο είναι όσον αφορά την Ευρώπη είναι : Γερμανία, Ελβετία, Γαλλία, Σουηδία,* Βέλγιο, Ολλανδία, Βουλγαρία και Σκόπια. Όσο για τις υπόλοιπες ηπείρους, το ούζο μας ταξιδεύει σε Η.Π.Α., Ν. Αφρική, Αυστραλία, Ν. Ζηλανδία, Καναδά και Ισραήλ.

Παράλληλα, η διεύρυνση της Ε.Ε. δημιουργεί νέους ορίζοντες για το προϊόν. Ήδη η Κύπρος ανοίγει σαν μια πολύ καλή αγορά μετά την πλήρη ένταξή της στην Ε.Ε., ενώ η Τελωνειακή Ένωση και η περαιτέρω ευρωπαϊκή προοπτική που επιδιώκει η Τουρκία, θέτει το ερώτημα, για πόσο ακόμα θα συνεχίσει τον προστατευτισμό του δικού της ρακί, με επιβολή πολύ υψηλών φόρων κατανάλωσης στο ούζο.

Όσον αφορά το στρατηγικό ρόλο της Λέσβου στην παραγωγή και διακίνηση του ούζου, εκεί τα μεγέθη μιλάνε από μόνα τους: οι μεγαλύτερες ποτοποιίες παραγωγής ούζου σήμερα στη Λέσβο, διαθέτουν μόνο το 15%-25% της παραγωγής τους στο εσωτερικό του νησιού, ενώ το υπόλοιπο το διοχετεύουν στην Αθήνα, τη Θεσσαλονίκη και στις διεθνείς αγορές. Παράλληλα, η Λέσβος παράγοντας το 50% της συνολικής παραγωγής ούζου στην Ελλάδα, παρουσιάζει μια δυναμική που μπορεί να την καταστήσει τη μικρή «Σκωτία του ούζου». Δεδομένης, τέλος, και της υψηλής ποιότητας στην οποία οι ντόπιοι παραγωγοί διατηρούν το προϊόν, έχουμε φτάσει σε μια ταύτιση από το καταναλωτικό κοινό του ούζου, με τη Λέσβο.

Η αδιαφιλονίκητη αυτή ωρίμανση της πορείας του ούζου, οδήγησε μοιραία στην ανάγκη ίδρυσης στη Λέσβο, Τοπικού Συμβουλίου για το Ούζο, προκειμένου να αξιοποιηθούν με το βέλτιστο τρόπο τα προνόμια που δημιουργούνται στο νησί, από την εξέλιξη αυτή του προϊόντος.

Μέσα στους στρατηγικούς στόχους του Συμβουλίου, είναι η υιοθέτηση επιλεγμένου λογότυπου ως «σήμα κατατεθέν» (όπως το ήδη προταθέν από το Επιμελητήριο : «Λέσβος, η πατρίδα του ούζου και της καλής ζωής») με σκοπό την καταϊγιστική προβολή του προϊόντος και την ταύτισή του με κάθε τοπική δραστηριότητα.

Ταυτόχρονα, σημαντική προτεραιότητα αποτελεί και η καθιέρωση **Διεθνούς Φεστιβάλ Ούζου**, που θα συσχετίζει το προϊόν με διάφορες παραμέτρους της τοπικής ζωής και κουλτούρας, όπως γαστρονομία, παράδοση, πολιτισμός, περιβάλλον κλπ., ώστε να ταυτιστεί με όλες τις πτυχές της φυσιογνωμίας του τόπου, δημιουργώντας έτσι συγκριτικό πλεονέκτημα και στον τουρισμό.

Συγχρόνως, η οργανωμένη συμμετοχή σε Εκθέσεις, τόσο τροφίμων και ποτών, όσο και τουριστικές, μπορεί να επιτύχει την προσέγγιση της Ελληνικής αλλά και της Διεθνούς Ομάδας Gourmet, ως υψηλής κατηγορίας τουριστών.

Για την επίτευξη βέβαια όλων των παραπάνω, απαιτείται σωστή οργάνωση και συντονισμένη στήριξη από όλους τους τοπικούς φορείς, καθώς η καθιέρωση του ούζου και ταύτισή του με τη Λέσβο διεθνώς, είναι υπόθεση όλων μας. Εξάλλου, η επιτυχής επιβίωσή του μέχρι σήμερα και μάλιστα μέσα από ιδιαίτερα αντίξοες συνθήκες και δύσκολες εποχές, καθώς και η κατοχύρωσή του σε ευρωπαϊκό και διεθνές επίπεδο, δεν μπορεί παρά να μας αφήνει αισιόδοξους, ότι πολλά έχουμε ακόμη να περιμένουμε, αρκεί να γίνει κοινή συνείδηση όλων μας, η αξία που έχει για τη συνολική ανάδειξη αυτού του τόπου.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ – ΠΗΓΕΣ

- Επιμελητήριο Λέσβου, Π. Κουντουριώτη 71, Μυτιλήνη
Μυρογιάννη Ζάννα – Υπεύθυνη Δημοσίων Σχέσεων & Τύπου
Λογγίου Κλεονίκη – Σύμβουλος Επιχ/σεων, Υπεύθυνη Δικτύωσης /Ενημέρωσης
- Εφημερίδα Επαφής των Φίλων του Ελληνικού Κρασιού «ΕΒΙΒΑ»
Ιούνιος 2001
- Εφημερίδα Λέσβου «ΕΜΠΡΟΣ», Αρ. φύλλου 1927, 07/09/2005
- «ΝΕΟ ΕΠΠ», Περιοδική Έκδοση Επιμελητήριο Λέσβου,
Τεύχος 7, Απρίλιος – Ιούνιος 2004
- Α.Τ.Ε.Ι. Αθήνας- Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών,
Εργαστήριο Τεχνολογίας Αποσταγμάτων
Βιβλιογραφικές σημειώσεις για το Ούζο, Ζερβού Μαρία, ΑΘΗΝΑ 2004
- ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ, Εργαστήριο Πολιτισμικής Επικοινωνίας &
Τεκμηρίωσης
- Ελληνικός Οργανισμός Εξωτερικού Εμπορίου (ΟΠΕΕ)

ΠΟΤΟΠΟΙΟΙ

- Στάθης Βαρβαγιάννης, ιδιοκτήτης & υπεύθυνος εξαγωγών της ποτοποιίας
«ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ»
- Ευτέρπη Γαληνού, ιδιοκτήτρια της ποτοποιίας «ΚΡΟΝΟΣ»
- Ιωάννης Γιαννακάκης, ιδιοκτήτης της ποτοποιίας «ΨΑΡΟΠΟΥΛΑ»
- Ιγνάτιος Πατρικόπουλος, υιός ιδιοκτήτη της ποτοποιίας «ΕΒΑ»
- Δέσποινα Τσόχατζη, υπεύθυνη πωλήσεων της ποτοποιίας «ΕΠΟΜ»
- Ιωάννης Κλειδαράς, ιδιοκτήτης της ποτοποιίας «ΠΙΤΣΙΛΑΔΗΣ»
- Απόστολος Λίνος, ιδιοκτήτης της ποτοποιίας «ΚΕΦΙ»
- Σταύρος Μελαχροινός, ιδιοκτήτης της ποτοποιίας «ΜΑΤΘΑΙΟΥ»
- Νίκος Καβαρνός, ιδιοκτήτης της ποτοποιίας «ΓΙΑΝΝΑΤΣΗ»
- Παναγιώτης Μαυροθαλασσίτης, διευθύνων σύμβουλος της ποτοποιίας
«ΙΣΙΔΩΡΟΥ ΑΡΒΑΝΙΤΟΥ»
- Δημήτριος Αναγνώστου, μέλος Δ.Σ./ Εμπορική Διεύθυνση της ποτοποιίας
«ΣΑΜΑΡΑ»
- Γεώργιος Σπέντζας, ιδιοκτήτης της ποτοποιίας «ΒΕΤΟ»
- Παναγιώτης Τριχόνας, ιδιοκτήτης της ποτοποιίας «ΑΙΓΑΙΟ»
- Παναγιώτης Βαλαχής, διευθύνων σύμβουλος της ποτοποιίας «ΣΜΥΡΝΙΩ».

