

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

«ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΟΤΑ»

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ:

ΜΑΡΙΑ – ΝΤΟΡΙΝΑ ΖΟΥΠΑ

ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΔΗΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΥ

ΠΑΤΡΑ, 2010 - 2011

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ.....	2
ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	5
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ^ο : «ΑΛΚΟΟΛ»	
1.1 Η ιστορία του αλκοόλ.....	6
1.2 Κατηγορίες αλκοολούχων ποτών.....	8
1.3 Ασφαλής κατανάλωση αλκοόλ.....	9
1.4 Επιπτώσεις κατάχρησης.....	9
1.5 Θετικές επιπτώσεις του αλκοόλ.....	10
1.6 Ελληνικά παραδοσιακά ποτά.....	11
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ^ο : «ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΚΟΟΛΙΚΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ»	
2.1 Ζύμωση.....	12
2.2 Αλκοολική ζύμωση.....	12
2.3 Κρασί.....	13
2.3.1 Παλιό όσο η ανθρωπότητα.....	13
2.3.2 Το αμπέλι και το κρασί στην εποχή μας.....	14
2.3.3 Στάδια ανάπτυξης του σταφυλιού.....	15
2.3.4 Παράγοντες που συμμετέχουν στη διαμόρφωση του χαρακτήρα.....	15
2.3.5 Ελληνικές ποικιλίες.....	15
2.3.6 Η διαδικασία παραγωγής της Ρετσίνας.....	17
2.3.7 Το ελληνικό κρασί.....	18
2.3.7.1 Πελοπόννησος.....	19
2.3.7.2 Στερεά Ελλάδα και Εύβοια.....	21
2.3.7.3 Θεσσαλία.....	21
2.3.7.4 Μακεδονία και Θράκη.....	22
2.3.7.5 Ήπειρος.....	23
2.3.7.6 Ιόνια νησιά.....	24
2.3.7.7 Κρήτη.....	25
2.3.7.8 Νησιά Ανατολικού Αιγαίου.....	25
2.3.7.9 Κυκλάδες.....	26

2.4.7.10 Δωδεκάνησα.....	27
2.5 Μπύρα.....	27
2.5.1 Ρίζες στη βαθιά Ανατολή.....	27
2.5.2 Ζυθοποιία.....	30
2.5.3 Είδη.....	31
2.5.4 Ελληνικές μύρες.....	32
2.5.4.1 Μπύρα «Fix».....	32
2.5.4.2 Μπύρα «Ελληνικές Ζυθοποιίες».....	34
2.5.4.3 Μπύρα «Βεργίνα».....	35
2.5.4.4 Μπύρα «Μύθος».....	36

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο: «ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ»

3.1 Απόσταξη.....	38
3.2 Τσίπουρο.....	38
3. 2.1 Παρασκευή.....	41
3.2.2 Κατανάλωση.....	41
3.3 Τσικουδιά (ρακή).....	41
3.4 Ρακόμελο.....	42
3.5 Ψημένη Ρακή.....	43
3.6 Ούζο.....	43
3.6.1 Ονομασία.....	43
3.6.2 Ιστορία.....	44
3.6.3 Ονομασία Προέλευσης.....	45
3.6.4 Διαδικασία απόσταξης.....	45
3.6.5 Κατανάλωση.....	45
3.6.6 Το αποτέλεσμα προσθήκης νερού στο ούζο.....	46
3.7 Λικέρ.....	46
3.7.1 Σπιτικά λικέρ.....	47
3.7.2 Παραδοσιακά ελληνικά λικέρ.....	50
3.7.2.1 Λικέρ μαστίχας.....	48
3.7.2.2 Λικέρ κουμ κουάτ.....	48
3.7.2.3 Λικέρ κίτρου.....	48
3.7.2.4 Λικέρ τεντούρα.....	51

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο : « ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ »

4.1 Ελληνικός ζεστός καφές.....	52
4.2 Φραπέ, ο ελληνικός καφές.....	54
4.3 Κανελλάδα.....	56

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο : «ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ»

5.1. Ορισμός.....	57
5.2 Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης –ΠΟΠ.....	57
5.3 Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη –ΠΓΕ.....	58
5.4 Ειδικά παραδοσιακά προϊόντα εγγυημένα –ΕΠΠΕ.....	58
5.5 Ιστορικό.....	58
5.6 Διαδικασία αίτησης για κατοχύρωση ΠΟΠ ή ΠΓΕ.....	59
5.7 Η σημασία της «Ονομασίας Προέλευσης» στην ετικέτα των ελληνικών προϊόντων	60

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο: «ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ »

Συμπεράσματα μελέτης.....	61
---------------------------	----

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	63
-------------------	----

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.....	65
----------------	----

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η εργασία αυτή έχει βασικό σκοπό την παρουσίαση και μελέτη των αλκοολούχων και μη αλκοολούχων ποτών που εμφανίζονται στην Ελλάδα από την απαρχή του ελληνικού πολιτισμού έως σήμερα.

Προϊόντα με ονομασία προέλευσης ικανά να εδραιώσουν τη χώρα στον παγκόσμιο οικονομικό χάρτη, αλλά και επισκέπτες γαστρονομικού τουρισμού, αυτής της ιδιαίτερα ποιοτικής μορφής εναλλακτικού τουρισμού που συνδέεται άμεσα με τον πολιτισμό. Ο γαστρονομικός τουρισμός σκιαγραφεί με ακρίβεια τον πολιτισμό, την παράδοση και τις συνήθειες της κοινωνίας στην οποία ανήκουν οι άνθρωποι του τόπου φιλοξενίας.

Προϊόντα όπως το κρασί, το τσίπουρο και το ούζο κρύβουν μέσα τους την παράδοση, τα αρώματα και τις γεύσεις της ελληνικής γης. Αποτελούν προϊόντα με ιστορία που χάνεται στο χώρο του μύθου, θεοποιημένα από τον αρχαίο ελληνικό πολιτισμό και βασικά στοιχεία του τελετουργικού της δωδεκαθεϊκής και χριστιανικής θρησκείας, όπως το ιδιαίτερα δημοφιλές και γευστικό κρασί.

Ο ρόλος των αλκοολούχων και μη ποτών που παρουσιάζονται στο πλαίσιο της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι πολυσύνθετος. Συμμετέχουν στο διαιτολόγιο των ανθρώπων, επιδρούν υγιεινά στην ανάπτυξή τους, όταν δε γίνεται κατάχρηση, και την ίδια στιγμή είναι στοιχεία ψυχαγωγίας. Έπειτα από μελέτη διαπίστωσα ότι το ελληνικό κράτος οφείλει να προωθήσει κατάλληλα τα τυποποιημένα προϊόντα με Ονομασία Προέλευσης ώστε η ετικέτα «Ελληνικό Προϊόν» να συνδεθεί με ποιότητα και άριστη γεύση στη συνείδηση του παγκόσμιου τουρίστα.

Τα συμπεράσματα αυτά θα αναλυθούν στη συνέχεια και είναι αποτέλεσμα έρευνας που διεξήχθη στο πλαίσιο της πτυχιακής μου εργασίας κατά το χρονικό διάστημα 2009-2010. Κύριες πηγές πληροφοριών υπήρξαν επιστημονικά άρθρα και μελέτες εγκεκριμένων θεωρητικών και εμπειρικών επιστημόνων του κλάδου της τεχνολογίας τροφίμων και ποτών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

1.1 Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΑΛΚΟΟΛ

Μέχρι σήμερα δεν έχει εξακριβωθεί ποτέ αρχίζει στην ανθρώπινη ιστορία, η χρήση του αλκοόλ, ούτε η εμφάνιση του μπορεί να συσχετισθεί με την ύπαρξη ορισμένων ιστορικών και κοινωνικών συνθηκών. Σύμφωνα με τις αρχαιολογικές αναφορές, ο χρονικός προσδιορισμός της ανακάλυψης της αλκοολικής ζύμωσης πιθανόν να εμφανίζεται κατά το τέλος της παλαιολιθικής περιόδου.

Ο όρος αλκοόλ (ή αλλιώς αιθυλική αλκοόλη ή αιθανόλη), προέρχεται από την αραβική λέξη "al kohl" και έχει το χημικό τύπο C_2H_5OH . Σύμφωνα με το βιβλίο σημειώσεων «Bar, Ποτά, Οινολογία» της Στέλλας Παύλου, «αλκοολούχο ή οينوπνευματώδες ποτό ονομάζεται κάθε πόσιμο υγρό που περιέχει 0,5 -75% αλκοόλ (οινόπνευμα), προερχόμενο από ζύμωση ή απόσταξη». Ο άνθρακας, το υδρογόνο και το οξυγόνο αποτελούν τα μόνα στοιχεία της αιθυλικής αλκοόλης. Αυτή είναι το μόνο είδος αλκοόλης που είναι ασφαλές για ανθρώπινη κατανάλωση, ταξινομείται φαρμακολογικά, ως γενικό καταστατικό και μπορεί να προκαλέσει καταστολή του κεντρικού νευρικού συστήματος.

Από τους πρώτους κιάλας πολιτισμούς, η παραγωγή και η πώληση οينوπνευματωδών ποτών ήταν διαδικασίες που ρυθμιζόνταν με νόμους. Για παράδειγμα, ο κώδικας του Χαμουραμί περιείχε διατάξεις που ρύθμιζαν τον κανονισμό λειτουργίας των "οίκων οινοποσίας". Αξίζει μάλιστα να σημειωθεί ότι καταγράφεται επανειλημμένως και η χρήση του στην ιατρική. Είναι χαρακτηριστικό ότι οι Σουμέριοι και οι Αιγύπτιοι χρησιμοποιούσαν την μύρα και το κρασί ως συστατικό στοιχείο των ιατρικών συνταγών. Οι κάτοικοι της Μεσοποταμίας και της Αιγύπτου χρησιμοποιούσαν αλκοόλ σχεδόν κάθε βράδυ, ως μέσο ανακούφισης και δροσιάς μετά από μια κουραστική μέρα. Στην Αρχαία Αίγυπτο υπήρχαν καπηλειά, όπου ελεύθεροι και δούλοι σύχναζαν για να χαλαρώσουν και να διασκεδάσουν. Τα παλαιότερα γνωστά στοιχεία που αναφέρονται στο αλκοόλ (800 π.Χ.) αφορούν μια μέθοδο απόσταξης που εφαρμόζαν οι Κινέζοι για την παρασκευή δυνατών ποτών.

Συμπεραίνουμε εύκολα λοιπόν ότι με την πάροδο των ετών, η αρχικά απλή, εμπειρική, διαχρονική διαδικασία της φυσικής ζύμωσης γρήγορα βελτιώνεται με αποτέλεσμα την παρασκευή του πρώτου ποτού με μεθυστική δράση, την μύρα από κέγχρο ή σόρχο. Με αφετηρία τον ποταμό Νείλο, όπως αναφέρθηκε και πρωτύτερα, ακολουθεί με τη σειρά της η μύρα από κριθάρι. Στη συνέχεια, πάρα πολλά ποτά δημιουργήθηκαν τα οποία βασίστηκαν σε ζύμωση διάφορων προϊόντων, όπως τα

φρούτα, τα δημητριακά, το γάλα, το μέλι, ο αραβόσιτος και το ρύζι. Με τα προϊόντα αυτά που έχουν υψηλά επίπεδα σακχάρου (ζάχαρη) αρκούσε να προκληθεί εύκολα η ζύμωση και έπειτα η μετατροπή της γλυκόζης σε αλκοόλ.

Από τις αρχαιολογικές ανασκαφές και τα ανάλογα ευρήματα παρατηρούμε την πορεία του αλκοόλ στους αρχαίους πολιτισμούς. Η αρχαιολογική σκαπάνη έφερε λοιπόν στο φως κείμενα και έργα τέχνης στα οποία αναφέρονται και εικονίζεται οινοπνευματώδη ποτά, όπως είδαμε ήδη και στον κώδικα του Χαμουραμί. Πιο συγκεκριμένα, οι νομάδες της Κάσπιας θάλασσας και της Μογγολίας είχαν ανακαλύψει ποτά χρησιμοποιώντας ως βάση το γάλα. Στην Μεσοποταμία έπιναν κρασί από χουρμάδες, ενώ και οι Εβραίοι έπιναν κρασί. Στο Ιερό Βιβλίο των Ινδών (Βέντα) συναντάμε το αλκοολούχο ποτό Σόμα. Στον Αιγυπτιακό κόσμο, όπως δηλώνουν αποκρυπτογραφημένα κείμενα του 13^{ου} αιώνα, εκτός από κρασί και μύρα, δημοφιλής ήταν επίσης τα αλκοολούχα ποτά "παούρ" και "τσεντέχ" άγνωστης προέλευσης, αλλά και ένα ακόμη ποτό από ρόδι δίχως συγκεκριμένη ονομασία.

Οι μύθοι και οι μαρτυρίες που σώζονται από τον αρχαιοελληνικό και ρωμαϊκό πολιτισμό αποκαλύπτουν την κοινή σχεδόν πανομοιότητα. Έλληνες φιλόσοφοι ανέφεραν μια χονδροειδή μέθοδο απόσταξης. Ο Διόνυσος ήταν θεός του κρασιού, γιος του Δία και της Σεμέλης. Οι περιπέτειες του είναι πολλές. Έτσι σ' ένα μεγάλο του ταξίδι ως την Ινδία που συνοδεύονταν από σάτυρους, άντρες και γυναίκες και κρατούσαν κληματόβεργες χορεύοντας και τραγουδώντας, δίδασκε στους ανθρώπους, που συναντούσε και τον αγαπούσαν πως να καλλιεργούν το αμπέλι και να φτιάχνουν κρασί. Στον Ελληνικό πολιτισμό κυριαρχούν εκτός από τρία διαφορετικά είδη κρασιού, τόσο η μύρα όσο και το «υδρόμελο». Η διαδικασία παραγωγής του «υδρόμελου», ζύμωση μελιού αναμειγμένου με νερό, αποτελεί μάλιστα μια από τις αρχαιότερες και απλούστερες διαδικασίες παραγωγής παρασκευμάτων τέτοιου τύπου. Ακόμη στην Ομηρική Ιλιάδα γίνονται αναφορές χρήσης αλκοολούχων ποτών. Κατά τη μετά-Χριστό εποχή στη δύση εμφανίζονται κείμενα για τα αποσταγμένα ποτά, τα οποία διαδόθηκαν ιδιαίτερα από την εποχή του Μεσαίωνα και μεταγενέστερα με τη σταδιακή βελτίωση των μεθόδων και τεχνικών δημιουργίας τους. Είναι εμφανές, λοιπόν, ότι αν και τα πρώτα σημάδια του αλκοόλ άρχισαν να εμφανίζονται από την Νεολιθική Περίοδο, συνεχίζει να είναι ιδιαίτερα δημοφιλές και στην εποχή μας.

Το μεγάλο βήμα στη σχέση των ανθρώπων με το αλκοόλ, έγινε όταν αποδείχθηκε εφικτός ο διαχωρισμός από τα υπόλοιπα συστατικά, της "ουσίας" του κρασιού ή της μύρας και η εκμετάλλευσή της για την παρασκευή άλλων ποτών.

Η λέξη οινόπνευμα δεν σημαίνει τίποτα άλλο από το "πνεύμα" του οίνου (spirit στα αγγλικά). Κάθε αλκοολούχο ποτό έχει τη δική του καταγωγή, ιστορία και εξέλιξη. Μερικά ποτά μάλιστα "σφράγισαν" με την απολαυστική παρουσία τους ολόκληρες δεκαετίες. Οι ευεργετικές δράσεις της χρήσης του σε λογικά πλαίσια συνδέονται τόσο με την ψυχαγωγία όσο και με θεραπευτικές ιδιότητες. Με την πάροδο των ετών ανακαλύφθηκαν και άλλοι τρόποι παραγωγής αλκοολούχων ποτών, όπως η βυνοποίηση, η πολτοποίηση, η ωρίμανση, η ανάμειξη (παλαίωση) και η απόσταξη. Θα έλεγε κανείς ότι σταδιακά η ποτοποιία μετατράπηκε ουσιαστικά σε πραγματική επιστήμη.

1.2 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

Γενικά τα αλκοολούχα ποτά κατατάσσονται σε 5 ειδικές κατηγορίες:

1. Τα αλκοολούχα ποτά από αποστάγματα.
2. Τα αλκοολούχα ποτά με αποστάγματα.
3. Τα ηδύποτα ή λικέρ.
4. Τα λοιπά αλκοολούχα ποτά.
5. Τα ειδικά αλκοολούχα ποτά.

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

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

βότκα, η τεκίλα, το τζιν έχουν συνήθως από 37 – 40% vol.

1.3 ΑΣΦΑΛΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΚΟΟΛ

Δεν υπάρχει χρυσός κανόνας που να μας δείχνει το μέτρο της ασφαλούς κατανάλωσης αλκοόλ. Κάθε άνθρωπος είναι διαφορετικός σε ό,τι αφορά τη σωματική του διάπλαση, τον ψυχισμό του, ενώ η σχέση του με το αλκοόλ επηρεάζεται και από πολλούς παράγοντες, όπως είναι το φύλο, η ηλικία, το βάρος και η μυϊκή του μάζα.

Επίσης, εκτός από την ποσότητα, η συχνότητα και οι συνθήκες κάτω από τις οποίες καταναλώνεται το αλκοόλ, επηρεάζουν τις αντιδράσεις κάθε ατόμου. Οι συνέπειες επομένως της κατανάλωσης ίσης ποσότητας αλκοόλ δεν είναι ίδιες για όλους και για κάθε χρονική στιγμή. Αυτό που είναι καλό για τους περισσότερους ανθρώπους, μπορεί για κάποιους άλλους να μην είναι δυνατόν να προσδιοριστούν κατά προσέγγιση τα ασφαλή όρια κατανάλωσης αλκοόλ. Τα επίπεδα αλκοόλης στο αίμα εκφράζονται, συνήθως, σε mg αλκοόλης που περιέχονται στα 100 ml αίματος ή σαν ποσοστό τοις εκατό. Το 1954, η επιτροπή Ειδικών για την Αλκοόλη της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας, ανέφερε πως είναι αδύνατο να αποφύγουμε το συμπέρασμα ότι η πυκνότητα 50 mg αλκοόλης στα 100 ml αίματος [0,05%] προκαλεί στατιστικά σημαντική χειροτέρευση στην οδήγηση.

Σύμφωνα με Έλληνες και ξένους ειδικούς που ασχολούνται με τις επιπτώσεις του στην υγεία των ανθρώπων, καθώς και από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας, ως ασφαλή όρια μπορούν να θεωρούνται για τις γυναίκες οι 14 μονάδες αλκοόλης και για τον ανδρικό πληθυσμό οι 21 μονάδες.

1.4 ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΚΑΤΑΧΡΗΣΗΣ

Γενικά οι άνθρωποι όταν έχουν προβλήματα εκτονώνονται στο ποτό με την δικαιολογία ότι πνίγουν τον πόνο τους. Το ποτό από πολύ υγιεινό μπορεί να γίνει πολύ επικίνδυνο αν δεν προσέξουμε. Υπάρχουν όμως και άτομα που δεν το ελέγχουν και είναι εξαρτημένοι από αυτό, ακόμα και να είσαι αλκοολικός μπορεί να χάσεις τον έλεγχο και να προξενήσεις κακό σε δικούς σου ανθρώπους ή σε άλλο κόσμο.

Για το λόγο αυτό, πρέπει να τηρούνται ορισμένοι κανόνες ώστε να γίνεται ασφαλής κατανάλωση και όχι κατάχρηση. Υπάρχουν οι παρακάτω συνθήκες κάτω από τις οποίες πρέπει να αποφεύγεται η άλογη χρήση:

- Όταν οδηγείτε
- Πριν από οποιαδήποτε αθλητική δραστηριότητα
- Όταν βρίσκεστε υπό την επήρεια φαρμάκων, ή ακολουθείτε φαρμακευτική αγωγή
- Χρησιμοποιείτε μηχανήματα και ηλεκτρολογικό εξοπλισμό
- Όταν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα υγείας
- Εάν είστε κάτω των 18 ετών
- Γυναίκες που προσπαθούν να μείνουν έγκυες ή που κυοφορούν πρέπει να αποφεύγουν την κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών.

Για να αποφεύγονται οι αρνητικές επιπτώσεις, ο έξυπνος πότης οφείλει να:

1. Μην πίνει νηστικός.
2. Ζητά συγκεκριμένη μάρκα ποτού.
3. Απαιτεί να σερβίρουν το μπουκάλι στο τραπέζι και να το ανοίγουν μπροστά του.
4. Απαιτεί να σερβίρουν το ποτήρι επάνω στο μπαρ
5. Προτιμά να πίνει μια συγκεκριμένη μάρκα ποτού για να είναι πιο εύκολο να ξεχωρίζει την καθαρότητα από τη γεύση και το χρώμα.
6. Ξέρει πως έχει δικαίωμα να επιστρέψει το ποτό του.
7. Μην ανακατεύει διάφορα ποτά όταν πίνει.
8. Μην επηρεάζεται από περιστασιακά ποτά που είναι στη μόδα.
9. Συχνάζει σε μαγαζιά εμπιστοσύνης.
10. Μην οδηγεί, όταν πίνει

1.5 ΘΕΤΙΚΕΣ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΛΚΟΟΛ

Ιατρικές έρευνες έχουν αποδείξει ότι:

- Άντρες πάνω από 40 ετών, που καταναλώνουν 1 με 2 μονάδες αλκοολούχων ποτών την ημέρα μειώνουν τον κίνδυνο να προσβληθούν από καρδιαγγειακές παθήσεις.
- Γυναίκες μετά την εμμηνόπαυση, που καταναλώνουν 1 με 2 μονάδες αλκοολούχων ποτών την ημέρα μειώνουν τον κίνδυνο να προσβληθούν από καρδιαγγειακές παθήσεις.

1.6 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΟΤΑ

Το αλκοόλ υπήρξε σταθερός σύντροφος του ανθρώπινου γένους από τις παρυφές της ιστορίας έως σήμερα. Σε έναν πολιτισμό τόσο παλαιό όσο τον ελληνικό, η παρουσία του λοιπόν, είναι επόμενη.

Οι διαδικασίες αλκοολικής ζύμωσης και απόσταξης γέννησαν διαφορετικά προϊόντα απόλαυσης ανάλογα με το κλίμα και τις συνήθειες των κατοίκων της εκάστοτε περιοχής. Χάρη στο Διόνυσο, η αρχαιοελληνική παράδοση συνδέθηκε με το κρασί, τον οίνον που ευφραίνει και τις σημερινές καρδιές ακόμη. Οι Μίνωες και οι μαντηλοφόροι κρητικοί απόγονοί τους αγάπησαν τη τσικουδιά, την μονάκριβη τους ρακή, ίσο σύντροφο σε χαρές και λύπες.

Το ούζο συνοδεύει ακόμα καλοκαιρινές συνταγές ψαράδων και τα παγωμένα σούρουπα του χειμώνα οι επισκέπτες της βόρειας Ελλάδας ζεσταίνονται με δυνατό τσίπουρο. Στα ταβερνάκια κάτω από την Ακρόπολη η ψημένη ρακή και τα ρακόμελα προκαλούν πονοκέφαλο στους άπειρους νέους. Και όλοι, κάπου, κάποτε δροσίστηκαν με παγωμένη ελληνική μύρα τις ζεστές ημέρες του χρόνου, «αφού παντού υπάρχει ένας Μύθος».

Από την άλλη όμως παραδοσιακά ελληνικά ποτά απόσταξης είναι και τα σπιτικά ή μη λικεράκια της γιαγιάς με τη μαστίχα, το κουμ κουατ, το κίτρο και τη χωνευτική τεντούρα. Σε μια εποχή που οι άνθρωποι διεθνώς επιστρέφουν σε παραδοσιακά προϊόντα, η σημασία της κατοχυρωμένης ονομασίας προέλευσης των προϊόντων αποδεικνύεται εξαιρετικά σημαντική για τη διαφήμιση του γενικότερου τουριστικού προϊόντος της χώρας τόσο στη διεθνή όσο και στην εγχώρια αγορά, ώστε να αυξηθεί η εισροή συναλλάγματος αλλά και να διακινείται το τοπικό νόμισμα. Ο ξεχωριστός συνδυασμός του αλκοόλ, αυτός της ψυχαγωγίας ανακατεμένη με θεραπευτικές ιδιότητες, αποδεικνύεται ιδιαίτερα αγαπητός και επίκαιρος, καθώς διαθέτει βασικό του στοιχείο τη δημιουργία συναισθημάτων εφορίας και ευδαιμονίας. Δεν είναι παράλογο λοιπόν γιατί συνδέθηκε με τους θεούς. «Μέτρον άριστον» όμως έλεγαν οι αρχαίοι και σίγουρα αναφέρονται στο αλκοόλ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

«ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΛΚΟΟΛΙΚΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ»

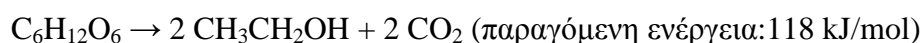
2.1.ΖΥΜΩΣΗ

Με τον όρο «ζύμωση» στη χημεία εννοείται η διαδικασία παραγωγής ενέργειας κατά τη μετατροπή μιας ή περισσότερων οργανικών ενώσεων, όπως είναι οι υδρογονάνθρακες, σε ένα οξύ ή μια αλκοόλη. Ειδικότερα, ο όρος ζύμωση είναι πιθανό να αναφέρεται στη χρήση μιας ειδικής κατηγορίας μύκητων (τους λεγόμενους "ζυμομύκητες") για τη μετατροπή ενός σακχάρου (είδος υδρογονάνθρακα) σε αλκοόλη ή στη χρήση βακτηρίων για την παραγωγή γαλακτικού οξέους σε ορισμένα τρόφιμα.

Κάτω από τις κατάλληλες συνθήκες, η ζύμωση πραγματοποιείται αυθόρμητα σε διάφορες τροφές. Πρόκειται για μια διαδικασία που εδώ και χιλιάδες χρόνια οι άνθρωποι εκμεταλλεύτηκαν, ευνοώντας την πραγματοποίησή της. Η παρασκευή, για παράδειγμα, άρτου και αλκοολούχων ποτών, όπως το κρασί και η μύρα, γίνεται με ζύμωση.

2.2 ΑΛΚΟΟΛΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ

Η χημική εξίσωση που περιγράφει την αλκοολική ζύμωση της γλυκόζης είναι η εξής:



όπου $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$ η γλυκόζη, $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH}$ η αιθανόλη (είδος αλκοόλης), και CO_2 το διοξείδιο του άνθρακα.

2.3.ΚΡΑΣΙ

2.3.1 ΠΑΛΙΟ ΟΣΟ Η ΑΝΘΡΩΠΟΤΗΤΑ

Η καταγωγή του αμπελιού ως φυτού είναι παλαιότερη του ανθρώπου. Παρά τα ευρήματα, τις αναφορές στα κείμενα αρχαίων συγγραφέων, τις παραστάσεις των αγγείων και τις άλλες μαρτυρίες, δεν μπορούμε να ισχυριστούμε με βεβαιότητα ότι η ιστορία του αμπελιού έχει γραφτεί πλήρως. Πριν ακόμη τη μεγάλη περίοδο των παγετώνων, όπως μαρτυρούν ευρήματα, υπήρχαν αμπέλια ακόμη και στις πολικές χώρες. Κατά την περίοδο των παγετώνων το αμπέλι άρχισε να εκτοπίζεται από τις βόρειες περιοχές με ψυχρό κλίμα, και η ανάπτυξή του περιορίστηκε σε περιοχές με εύκρατο κλίμα κατάλληλες κλιματολογικά, κυρίως στην περιοχή του Καυκάσου, που θεωρείται και η πατρίδα του, αλλά και στη Μεσοποταμία. Ο Καύκασος, η Μεσοποταμία και η αρχαία Αίγυπτος πρέπει να θεωρηθούν οι κοιτίδες της αμπελουργίας και, φυσικά, οι πατρίδες του κρασιού.

Δεν γνωρίζουμε όμως σε ποια ιστορική στιγμή άρχισε να καταναλώνεται το κρασί. Κουκούτσια σταφυλιών που βρέθηκαν μέσα στις σπηλιές των προϊστορικών ανθρώπων μας οδηγούν στα συμπεράσματα ότι το κρασί ίσως να είναι πιο παλιό από την Ιστορία. Οι γραπτές αναφορές των λαών του Καυκάσου, της Μεσοποταμίας, της Αιγύπτου και πιο πρόσφατα των αρχαίων Ελλήνων, αναφέρονται στο κρασί και το συνδέουν με τους θεούς.

Στην Ελλάδα δεν είναι ακριβώς γνωστό πότε άρχισε η καλλιέργεια του αμπελιού, ίσως γύρω στο 15^ο αιώνα π.Χ. Δεν υπάρχει επίσης συμφωνία για το ποιο δρόμο ακολούθησε για να φτάσει στην πατρίδα μας. Άλλοι λένε ότι ήρθε από τη Φοινίκη μέσω Κρήτης στη Νάξο και ύστερα στην υπόλοιπη Ελλάδα. Άλλοι δίνουν την προτεραιότητα στην Αιτωλία και άλλοι στη Θράκη. Είτε από τον ένα δρόμο είτε από τον άλλο, η αμπελοκαλλιέργεια εξαπλώθηκε γρήγορα σε ολόκληρη την Ελλάδα και κατέκτησε σημαντική θέση στην οικονομία του τόπου, πράγμα που μαρτυρά και τα πολυάριθμα νομίσματα με απεικονίσεις σταφυλιών. Όποιος λοιπόν και αν ήταν ο δρόμος, το κρασί είχε σπουδαία θέση στη ζωή της αρχαίας Ελλάδας σε βαθμό που ο Διόνυσος, θεός της άγριας βλάστησης στην αρχή, να συνδεθεί σχεδόν αποκλειστικά με το προϊόν του σταφυλιού.

Γνωστά κρασιά της αρχαίας Ελλάδας υπήρξαν πολλά. Από διάφορες πηγές έχουν καταγραφεί περίπου τριάντα. Χάρη στο εμπορικό τους πνεύμα και τη

μετακίνησή τους για εμπορικούς σκοπούς, αλλά και τη δημιουργία αποικιών στα παράλια της Μεσογείου έβαλε τις ρίζες της σύγχρονης αμπελουργίας και έκανε το κρασί γνωστό σε ολόκληρη τη Νότια Ευρώπη.

2.3.2 ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗΝ ΕΠΟΧΗ ΜΑΣ

Σήμερα, η καλλιέργεια του αμπελιού εντοπίζεται σε δύο ζώνες που τυλίγουν κυκλικά τον πλανήτη μας και περιλαμβάνουν τις περιοχές με εύκρατο κλίμα. Στο βόρειο ημισφαίριο και ειδικά στο χώρο της μεσογειακής λεκάνης, η ζώνη καλλιέργειας του αμπελιού ξεκινάει από τον βορρά στο ύψος της Ν. Γερμανίας και καταλήγει νότια στα βόρεια παράλια της Αφρικής ως τα σύνορα της ερήμου της Σαχάρας. Άλλες περιοχές του βορείου ημισφαιρίου, που βρίσκονται σε αυτή τη ζώνη, είναι η περιοχή της Καλιφόρνιας και η περιοχή του Καυκάσου και της Γεωργίας. Στο νότιο ημισφαίριο η αντίστοιχη ζώνη καλύπτει σημαντικό τμήμα της Αυστραλίας, της Ν.Αφρικής και της Ν.Αμερικής (Χιλή, Αργεντινή).

Στη λεκάνη της Μεσογείου που ευνοείται από τις κλιματολογικές συνθήκες οι οποίες επικράτησαν μετά την εποχή των παγετώνων, η καλλιέργεια του αμπελιού είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένη. Εκεί βρίσκεται συγκεντρωμένη περισσότερη από τη μισή έκταση που παγκόσμια διατίθεται για την αμπελοκαλλιέργεια. Το αμπέλι άρχισε να καλλιεργείται στις υπόλοιπες εκτός Ευρώπης περιοχές με την εγκατάσταση των αποίκων.

Από οικονομική άποψη, η αμπελοκαλλιέργεια, η παραγωγή κρασιού και οι αναπόφευκτες δραστηριότητες που ακολουθούν, αποτελούν μια εξαιρετικά σημαντική δραστηριότητα. Περίπου 37 εκατομμύρια άτομα στον κόσμο απασχολούνται με τον κλάδο. Πιο συγκεκριμένα, οι V.Q.P.R.D. (Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθορισμένη Περιοχή) παρουσιάζουν αύξηση στην κατανάλωση, πράγμα που οι παραγωγοί έχουν αντιληφθεί και έχουν στρέψει προς τα εκεί τις προσπάθειές τους. Για την Ελλάδα, τα ποσοστά είναι 8% V.Q.P.R.D. και 92% επιτραπέζια κρασιά. Το 40% από αυτά είναι κόκκινα και το 60% λευκά.

2.3.3 ΣΤΑΔΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΟΥ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

Τα στάδια ανάπτυξης του σταφυλιού είναι τα εξής:

- Σκάσιμο του μπουμπουκιού
- Άνθηση
- Δέσιμο του καρπού
- Αλλαγή χρώματος (ωρίμανση)

2.3.4 ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΣΤΗ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΤΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

Οι παράγοντες που συμμετέχουν στη διαμόρφωση του χαρακτήρα είναι οι παρακάτω:

- Έδαφος
- Κλίμα
- Ποικιλία αμπελιού
- Άνθρωπος

2.3.5 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

- ΑΓΙΩΡΓΗΤΙΚΟ (ΕΡΥΘΡΗ)

Ίσως η πιο ευγενική ελληνική ποικιλία μαζί με το Ξυνόμαυρο. Καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στην περιοχή της Νεμέας και δίνει διαφορετικού τύπου κρασιά, ανάλογα με το υψόμετρο στο οποίο καλλιεργείται. Κάτω από τα 300 μ το σταφύλι ωριμάζει γρήγορα, η οξύτητα είναι πολύ χαμηλή και πιο κατάλληλη για παραγωγή ερυθρών επιδορπίων οίνων. Τα κρασιά της Νεμέας είναι βαθύχρωμα με έντονα φρουτώδη χαρακτήρα.

- ΞΥΝΟΜΑΥΡΟ (ΕΡΥΘΡΗ)

Η κυρίαρχη ερυθρή ποικιλία του μακεδονικού αμπελώνα. Όπως λέει και το όνομά της ποικιλίας, το Ξυνόμαυρο δίνει κρασιά βαθύχρωμα και με υψηλή

οξύτητα. Το κρασί διακρίνεται ακόμα για τον τανικό του χαρακτήρα και τη σχετική έλλειψη σώματος.

- ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ (ΕΡΥΘΡΗ)

Η κυρίαρχη ερυθρή ποικιλία του αιγαιοπελαγίτικου αμπελώνα. Κύριο χαρακτηριστικό της είναι ο βαφικός χαρακτήρας. Δίνει κρασιά μέτρια σε ποιότητα. Συνήθως χρησιμοποιείται για καλύτερα αποτελέσματα σε συνοποίηση με άλλες αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες, όπως το Κοτσιφάλι στην Κρήτη (Πεζά-Αρχάνες) και η Μαλβαζία στην Πάρο.

- ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ (ΕΡΥΘΡΗ)

Κλασική ελληνική ποικιλία που καλλιεργείται κατά κύριο λόγο στην Πελοπόννησο κοντά στην Πάτρα και σε μικρές ποσότητες στην Κεφαλονιά. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή γλυκών κρασιών και συμμετέχει σε μικρό ποσοστό μαζί με άλλες ποικιλίες στην παραγωγή ξηρών κρασιών. Το κρασί, που βγαίνει από σταφύλια της ποικιλίας αυτής, διακρίνεται για το ξεχωριστό του άρωμα που με το πέρασμα του χρόνου εξελίσσεται σε εντυπωσιακό μπουκέτο.

- ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ (ΛΕΥΚΗ)

Καταλαμβάνει τον κύριο όγκο των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων της Στερεάς και της Εύβοιας και είναι η μοναδική λευκή ποικιλία που καλλιεργείται στην Αττική. Κύριο χαρακτηριστικό της η έλλειψη οξύτητας που την καταδικάζει στο να μην μπορεί να δώσει κρασιά πολύ υψηλής ποιότητας. Χρησιμοποιείται, κατά κόρον, για την παραγωγή ρετσίνας.

- ΡΟΔΙΤΗΣ (ΛΕΥΚΗ)

Ροδόχρους ποικιλία, που καλλιεργείται στην ηπειρωτική Ελλάδα, στην Πελοπόννησο, στην περιοχή της Αγχιάλου, στη Μακεδονία και αλλού. Ευδοκίμει καλύτερα σε σχετικά μεγάλα υψόμετρα, ωριμάζει σχετικά αργά και χαρακτηρίζεται από ικανοποιητική οξύτητα.

ΑΣΥΡΤΙΚΟ (ΛΕΥΚΗ)

Ποικιλία υψηλών προδιαγραφών, που δίνει υψηλές οξύτητες παρά το θερμό κλίμα των περιοχών στις οποίες καλλιεργείται. Είναι ευοξειδωτη και απαιτεί προσοχή στην οινοποίηση. Δεν διακρίνεται για έντονα αρωματικό δυναμικό. Το ασύρτικο που καλλιεργείται, κυρίως στη Σαντορίνη, χρησιμοποιείται και για την παραγωγή γλυκών κρασιών τύπου λιαστού. Το Visanto είναι ένα κλασικό παράδειγμα. Ακόμα χρησιμοποιείται για βελτίωση της οξύτητας σε συνοποίηση με άλλες ποικιλίες.

- ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ (ΛΕΥΚΗ)

Οικογένεια ποικιλιών (φιλέρια) με λευκό, κίτρινο ή ροζέ χρώμα. Καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στο κέντρο της Πελοποννήσου, στο νομό Αρκαδίας. Δίνει κρασιά ισορροπημένα με ικανοποιητική οξύτητα και άρωμα. Τα κρασιά με χαρακτηριστικά αρώματα μοσχάτου προέρχονται μόνο από το ροδόχρουν Μοσχοφίλερο.

2.3.6 Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΗΣ ΡΕΤΣΙΝΑΣ

Δεν είναι γνωστοί με ακρίβεια οι λόγοι που οδήγησαν τους αρχαίους Έλληνες στην παραγωγή αυτού του ειδικού τύπου κρασιού. Εικάζεται ότι κατά την αρχαιότητα για το κλείσιμο των αμφορέων χρησιμοποιούσαν ρετσίνι και γύψο. Η καλή συντήρηση των κρασιών, που ήταν επακόλουθο της απουσίας του αέρα, αποδόθηκε στο ρετσίνι και έτσι συνέχισαν να το ρίχνουν σε όλα σχεδόν τα κρασιά. Σύμφωνα με μια άλλη άποψη, οι αρχαίοι Αθηναίοι χρησιμοποιούσαν το ρετσίνι σαν συντηρητικό του κρασιού, πιστεύοντας ότι έχει αντισηπτικές ιδιότητες. Η παραγωγική διαδικασία είναι όμοια με αυτή των λευκών κρασιών, μόνο που στην έναρξη της ζύμωσης (πρώτη ή δεύτερη ημέρα) προσθέτουμε στο μούστο μικρή ποσότητα ρετσινιού (1 ως 2,5 γρ./λίτρο. Κατά τη ζύμωση, το ρετσίνι λιώνει και το κρασί αποκτά το γνωστό άρωμα. Η Ρετσίνα έχει αναγνωριστεί σαν καθαρά ελληνικό παραδοσιακό προϊόν και έχει κατοχυρωθεί στην Ε.Ε.

2.3.7 ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Η παραγωγή κρασιών στην Ελλάδα συνεχίζεται χωρίς διακοπή από την αρχαιότητα, στα χρόνια της Βυζαντικής Αυτοκρατορίας, κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας και μέχρι σήμερα, διαιωνίζοντας την παράδοση. Η αποχώρηση των κατακτητών σταδιακά μετά την επανάσταση του 1821, επέτρεψε την εκ νέου διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας που για πολλά χρόνια κινήθηκε με γνώμονα την κάλυψη των εσωτερικών αναγκών και την πώληση κρασιών «χύμα» στο εξωτερικό. Οι Βαλκανικοί Πόλεμοι, ο Β΄ Παγκόσμιος Πόλεμος και ο Εμφύλιος που ακολούθησαν, καθυστέρησαν σημαντικά την επαναφύτευση του ελληνικού αμπελώνα. Σημαντικό βήμα για την καθιέρωση των ελληνικών κρασιών ήταν το ξεκίνημα της κατανάλωσης εμφιαλωμένων κρασιών στη δεκαετία του 1960, παράλληλα με την ανάπτυξη μεγάλων αστικών κέντρων και την άνθηση του τουρισμού. Η ιστορία της σύγχρονης ελληνικής οινοπαραγωγής αρχίζει στη δεκαετία του 1970, με τη θεσμοθέτηση των ποικιλιών και των ζωνών παραγωγής κρασιών, με ένδειξη Ονομασίας Προέλευσης, και ολοκληρώνεται τη δεκαετία του 1990 με την εφαρμογή κατάλληλων τεχνολογικών επεξεργασιών.

Η Βηλόνα στην Κρήτη, το Αθήρι και η Μανδηλαριά στο Αιγαίο, το Ασύρτικο στη Σαντορίνη, το Ξυνόμαυρο στη Νάουσα, στο Αμύνταιο και στη Γουμένισσα, το Αγιωργήτικο στη Νεμέα, το Μοσχοφίλερο στη Μαντινεία, το Μοσχάτο λευκό στη Σάμο, η Ρομπόλα στην Κεφαλονιά, η Μαυροδάφνη στην Πάτρα, η Ντεμπίνα στη Ζίτσα, η Μονεμβασιά στην Πάρο, ο Ροδίτης σε ολόκληρο σχεδόν τον ελληνικό χώρο, αποτελούν μερικές χαρακτηριστικές πινελιές στον πίνακα των ελληνικών κρασιών ποιότητας.

Στην Ελλάδα, το 5% των καλλιεργούμενων εκτάσεων είναι αμπελώνες. Συνολικά καλλιεργούνται 180.000 εκτάρια, από τα οποία 100.000 με ποικιλίες για παραγωγή κρασιού, 20.000 ποικιλίες επιτραπέζιες και 60.000 για παραγωγή σταφίδας. Παράγονται περίπου 4.500.000 hl κρασιού από τα οποία το 60% είναι λευκό, το 35% ερυθρό και το 5% ροζέ. Σε όλη την Ελλάδα υπάρχουν 300 περίπου μεγάλα οινοποιεία και 130 εμφιαλωτήρια όπου εμφιαλώνονται 1.500.000 hl κρασιού.

Οι Έλληνες καταναλώνουν 35 λίτρα κρασί το χρόνο, από το οποίο μόνο το 6% έχουν Ονομασίας Προελεύσεως. Από τις ποικιλίες επιτραπέζιων σταφυλιών στην Ελλάδα καλλιεργούνται το Ραζακί, το Μοσχάτο Αμβούργου, το Καρντινάλ, ο

Σιδερίτης, η Φράουλα κ.λ.π. Τέλος, για την παραγωγή σταφίδας χρησιμοποιούνται οι ποικιλίες Κορινθιακή και Σουλτανίνα.

2.3.7.1 ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Η Πελοπόννησος είναι το πρώτο σε αμπελουργική έκταση διαμέρισμα της χώρας μας και είναι γνωστή σε όλο τον κόσμο για τις σταφίδες που παράγει, τόσο από τη λευκή ποικιλία Σουλτανίνα, όσο και από τη μαύρη μικρόρραγη ποικιλία, την Κορινθιακή. Η Πελοπόννησος χαρακτηρίζεται από ποικιλομορφία οίνων, διαφορετικών τύπων και ποικιλιακών συνθέσεων.

Νεμέα

Στην Νεμέα, σε πλαγιές από 250 μέχρι 800 μέτρα, καλλιεργείται η εκλεκτότερη ίσως ελληνική ερυθρή ποικιλία, το Αγιωργήτικο, από την οποία παράγεται κρασί Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας Νεμέα. Το κρασί αυτό είναι βαθυκόκκινο, με αρώματα φρούτων, όπως το κεράσι, και όταν υποστεί μηλογαλακτική ζύμωση δίνει αρώματα καραμέλας γάλακτος. Μια φρέσκια Νεμέα συνδυάζεται με μαγειρευτά κατσαρόλας και με λαχανικά, ενώ μια παλαιωμένη με μαγειρευτά, στα οποία έχουν χρησιμοποιηθεί αρωματικά βότανα και μπαχαρικά.

Το Αγιωργήτικο, που έχει εγκλιματιστεί άριστα στην περιοχή, δεν καλλιεργείται σχεδόν σε καμία άλλη περιοχή της Ελλάδας. Δυστυχώς, το κρασί που παράγεται στη ζώνη της Νεμέας δεν έχει βρει την εμπορική του δικαίωση, δεδομένου ότι ένα ελάχιστο μέρος διατίθεται ως κρασί ονομασίας προέλευσης, ενώ το υπόλοιπο χρησιμοποιείται για την παραγωγή ανώνυμων επιτραπέζιων κρασιών.

Μαντινεία

Στην καρδιά της Πελοποννήσου σε υψόμετρο 650 μέτρων, βρίσκεται ο αμπελώνας της Μαντινείας. Από αυτόν παράγεται ένα λευκό αρωματικό κρασί με χαμηλό τίτλο και υψηλή οξύτητα. Βασική ποικιλία της περιοχής είναι το Φιλέρι το οποίο συναντάται σε τέσσερις παραλλαγές σαν Ασπροφίλερο, Ξανθοφίλερο, Μαυροφίλερο, Μοσχοφίλερο. Καλλιεργούνται επίσης διάφορες λευκές ποικιλίες με το όνομα Ασπρούδες. Το Μοσχοφίλερο ως ποικιλία διακρίνεται από το λεπτό άρωμα με χαρακτήρες μοσχάτου. Για το λόγο αυτό χρησιμοποιείται ευρέως σε αναμείξεις

προσφέροντας έτσι αρωματικό δυναμικό σε άλλες ποικιλίες που δεν έχουν έντονα αρώματα, όπως ροδίτης. Το κλίμα της περιοχής και τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας την κάνουν κατάλληλη και για την παραγωγή αφρωδών κρασιών. Το Φιλέρι είναι μια αρκετά παραγωγική ποικιλία με ροδίζον χρώμα που ευδοκίμει σε βαθιά, γόνιμα και δροσερά εδάφη. Λόγω του ροδίνου χρώματος απαιτείται προσοχή κατά τη διάρκεια της οινοποίησης για την παραγωγή λευκών κρασιών. Μια Μαντινεία λόγω του έντονου αρώματος, συνδυάζεται επιτυχώς με φαγητά που διακρίνονται για τη λεπτή τους γεύση και τα έντονα αρώματα. Είναι επίσης ιδανική και για κατανάλωση σαν απεριτίφ.

Αχαΐα

Στο νομό Αχαΐας, σε αμπελώνες σκαρφαλωμένους στις πλαγιές του Παναχαϊκού, σε υψόμετρο από 200 μέχρι 450 μέτρα, καλλιεργείται μία από τις πιο διαδεδομένες στον ελληνικό χώρο ποικιλία, ο Ροδίτης. Ο Ροδίτης απαιτεί γόνιμα και δροσερά εδάφη και είναι η δεύτερη σε έκταση καλλιεργούμενη ποικιλία στην Ελλάδα (σύνολο 11.000 εκτάρια). Τα κρασιά της περιοχής διακρίνονται από τα αρώματα κίτρινων φρούτων.

Στην περιοχή καλλιεργείται σε μικρές εκτάσεις και μια άλλη παλιά όψιμη ποικιλία ο Σιδερίτης, που χρησιμοποιείται και σαν επιτραπέζιο σταφύλι. Στις πλαγιές νοτιοδυτικά της πόλης των Πατρών, βρίσκεται η αμπελουργική ζώνη της Μαυροδάφνης. Η Μαυροδάφνη είναι μια ντόπια ποικιλία και καλλιεργείται επίσης και στην Κεφαλονιά. Είναι ένα κρασί με υψηλό αλκοολικό τίτλο 15% Vol και αζύμωτα σάκχαρα περίπου 140 γραμμάρια ανα λίτρο. Η Μαυροδάφνη είναι ιδανικός σύντροφος τυριών με έντονη γεύση όπως τα μπλέ (ροκφόρ). Στην Αχαΐα επίσης καλλιεργείται η ποικιλία Μοσχάτο λευκό, δίνοντας δύο οίνους οργανοληπτικούς χαρακτήρες κίτρινων φρούτων.

Υπόλοιπη Πελοπόννησος

Τοπικός οίνος ορεινής Κορινθίας: Ροζέ

Τοπικός οίνος Τριφυλλίας: Λευκός

Τοπικός οίνος Μεσσηνίας: Λευκός

Τοπικός οίνος Πυλίας: Λευκός

Τοπικός οίνος Πελοποννησιακός: Λευκός ή ερυθρός ξηρός.

Στην περιοχή των Καλαβρύτων καλλιεργείται μια λευκή ποικιλία, το Λαγόρθι και ορισμένες ερυθρές, όπως η Βολίτσα, το Λιανομαύρουδο και το Χονδρομαύρουδο. Στην περιοχή των Φιλιατρών καλλιεργούνται ποικιλίες με την επωνυμία Φιλέρι ενώ η περιοχή Χώρα εξελίσσεται σε αρκετά σημαντική περιοχή καλλιέργειας Καμπερνέ.

2.3.7.2 ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΕΥΒΟΙΑ

Το 90% των καλλιεργούμενων εκτάσεων στην Αττική, το 70% - 80% στην Εύβοια και το 50% στην Βοιωτία καλύπτονται από Σαββατιανό. Το κρασί που προέρχεται από την ποικιλία αυτή, ανάλογα με την μικροπεριοχή καλλιέργειας, έχει κυμαινόμενο αλκοολικό τίτλο και ολική οξύτητα.

Παιανίτικος τοπικός οίνος:

Λευκός ξηρός που παράγεται από τις ποικιλίες Σαββατιανό και Ασύρτικο

Αναβυσσιώτικος τοπικός οίνος:

Λευκός ξηρός που παράγεται από Σαββατιανό, Ροδίτη και Ινί Μπλαν.

Η Αράχωβα, είναι το μόνο μέρος της ευρύτερης ζώνης της κεντρικής Ελλάδας που είναι από παλιά γνωστό για κρασί που στην διαδικασία της παραγωγής δεν χρησιμοποιείται ρητίνη (αρετσίνωτο).

2.3.7.3 ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Η Θεσσαλία, στην οποία καλλιεργούνται συνολικά 41.000 περίπου στρέμματα με οινοποιήσιμα σταφύλια, περιλαμβάνει τέσσερις οινοπαραγωγές περιοχές.

Ραψάνη

Η αμπελουργική ζώνη της Ραψάνης βρίσκεται στους νοτιοανατολικούς πρόποδες του Ολύμπου. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι το Ξυνόμαυρο, η εκλεκτή ποικιλία του βορειοελλαδίτικου χώρου, το Κρασάτο και το Σταυρωτό. Από την συνινοποίηση αυτών των τριών ποικιλιών παράγεται ερυθρό κρασί με Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας Ραψάνη, που έχει δυνατότητα παλαίωσης μετά από πέρασμα σε δρύινα βαρέλια.

Αγχιάλος

Στο μυχό του Παρασητικού Κόλπου, σε απόσταση από την πόλη του Βόλου, παράγεται λευκό κρασί με ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας Αγχιάλος.

Καρδίτσα

Σε ύψος 250 με 600 μέτρων στα χωριά των Αγράφων με κέντρο το χωριό Μεσενικόλα καλλιεργούνται αμπέλια σε έκταση 940 περίπου εκταρίων που παράγουν 20.000 εκατόλιτρα κρασιού.

Τυρνάβος

Η περιοχή αυτή, που βρίσκεται βορειοανατολικά της Λάρισας σε υψόμετρο 130 μέτρων, είναι προσανατολισμένη στην καλλιέργεια επιτραπέζιων σταφυλίων. Από τις λευκές ποικιλίες καλλιεργούνται το Σαββατιάνο, το Μπατίκι καθώς και ο Ροδίτης. Οι δύο τελευταίες αυτές ποικιλίες χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του λευκού τοπικού οίνου Τυρνάβου.

Θεσσαλικός τοπικός οίνος είναι αυτός που παράγεται στην Θεσσαλία, από σταφύλια που προέρχονται από αμπελώνες Ονομασίας Προέλευσης ή από περιοχές με δικαίωμα παραγωγής τοπικού οίνου.

2.3.7.4 ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ

Νάουσα

Η εξαιρετική ποικιλία Ξυνόμαυρο προικίζει το κρασί με σημαντική οξύτητα και επαρκείς χρωστικές και γευστικές ουσίες. Δίνει κρασί με ρουμπινί χρώμα, όχι ιδιαίτερα βαθύχρωμο, με χαρακτηριστική στυφάδα και οξύτητα που το κάνει ιδανικό σύντροφο για ελαφριά κρέατα μαγειρεμένα με μπαχαρικά ή ακόμη και με κυνήγι.

Γουμένισσα

Η Γουμένισσα, αν και δεν έχει τη φήμη των κρασιών της γειτονικής Νάουσας, έχει σημαντικές δυνατότητες που περιμένουν τις κατάλληλες συνθήκες για να καρποφορήσουν.

Αμύνταιο

Στη περιοχή αυτή που είναι αποκλεισμένη από την επίδραση του Αιγαίου, το Ξυνόμαυρο ωριμάζει μόνον όταν τα καλοκαίρια είναι ζεστά και χωρίς νεφώσεις. Κάτω από αυτές τις συνθήκες ευνοείται η παραγωγή ροζέ κρασιών και ροζέ αφρώδων, με Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας.

Χαλκιδική

Από τα τρία πόδια της Χαλκιδικής, τα αρχαία κείμενα αναφέρουν ως περιοχές παραγωγής οίνων ποιότητας το δυτικό, που είναι αυτό της Κασσάνδρας και το ανατολικό, δηλαδή του Αγίου Όρους.

Τοπικός οίνος Αγιορείτικος: Λευκός ή ερυθρός οίνος που παράγεται στο Άγιο Όρος.

Τοπικός οίνος ροζέ Αγιορείτικος: Ροζέ

Τοπικός οίνος Γρεβενών: Ερυθρός ή ροζέ

Τοπικός οίνος Μεσημβριώτικος: Λευκός

Τοπικός οίνος Επαμήςτικος: Λευκός

Τοπικός οίνος πλαγιές Βερτίσκου: Ροζέ

Τοπικός οίνος Μακεδονίας: Λευκός οίνος, ροζέ ή ερυθρός.

2.3.7.5 ΗΠΕΙΡΟΣ

Ζίτσα

Η γηγενής ποικιλία Ντεμπίνα καλλιεργείται σε έκταση 400 περίπου εκταρίων στις λοφώδεις εκτάσεις έξι κοινοτήτων, στα βορειοδυτικά της πόλης των Ιωαννίνων με κέντρο την κοινότητα Ζίτσας, παράγοντας δύο τύπους κρασιών. Ένα λευκό δροσερό, με φρουτώδη γεύση, και ένα φυσικό αφρώδες. Τα κρασιά της Ζίτσας διακρίνονται από τα χαρακτηριστικά ποικιλιακά αρώματα μήλου και κανέλας.

Μέτσοβο

Στο Μέτσοβο, σε υψόμετρο 800 μέτρων, σε έναν πρότυπο αμπελώνα το Ίδρυμα Αβέρωφ, έχει φυτευτεί Καμπερνέ Σοβινιόν, το οποίο δίνει κρασί που διακρίνεται για το πλούσιο σώμα και τα αρώματα παλαιώσης.

2.3.7.6 IONIA ΝΗΣΙΑ

Κέρκυρα

Στη νότια Κέρκυρα καλλιεργούνται κυρίως λευκές ποικιλίες, ενώ στη βόρεια κυρίως ερυθρές.

Ζάκυνθος

Από τα παραγόμενα κρασιά στη Ζάκυνθο, το πιο γνωστό είναι η Βερντέα, που χαρακτηρίζεται από υψηλό αλκοολικό βαθμό και από τον οξειδωμένο του χαρακτήρα. Τα κόκκινα κρασιά της Ζακύνθου παράγονται από μια ομάδα ποικιλιών, κυριότερες από τις οποίες είναι: ο Αυγουστιάτης, η Μανδηλαρία, η Κατσακουλιά, το Αγιομαυρίτικο και το Ξυνόμαυρο.

Λευκάδα

Η κυριότερη λευκαδίτικη ποικιλία είναι το Βερτζαμί, που καλλιεργείται σε απότομες πλαγιές, σε υψόμετρο μέχρι 800 μέτρων. Η ποικιλία αυτή δίνει ερυθρά κρασιά με πλούσιο χρώμα που χαρακτηρίζονται σαν βαφικά.

Κεφαλονιά

Η Κεφαλονιά αποτελεί προέκταση της Πελοποννήσου με την οποία έχει σημαντικές ομοιότητες τόσο από εδαφοκλιματική πλευρά όσο και από την άποψη ποικιλιών αμπέλου. Το αποτέλεσμα είναι η παραγωγή δύο γλυκών κρασιών με Ονομασία Προέλευσης. Αυτά είναι το Μοσχάτο Κεφαλληνίας και η Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, τα οποία δυστυχώς παράγονται σε εξαιρετικά μικρές ποσότητες.

2.4.7.7 ΚΡΗΤΗ

Η Κρήτη φημιζότανε εδώ και αιώνες για τα κόκκινα κρασιά της από παλιές γηγενείς ποικιλίες. Από αυτές τις ίδιες ποικιλίες παράγονται σήμερα κρασιά που έρχονται στην αγορά με τοπωνυμικές ενδείξεις προέλευσής τους: Αρχάνες, Πεζά, Σητεία, Δάφνες. Υπάρχει ακόμα η περιοχή Δαφνών – Αρκαλοχωρίου στην οποία επικρατεί η ερυθρή ποικιλία Λιάτικο. Η ερυθρή ποικιλία Λιάτικο, ενδείκνυται για την παραγωγή γλυκών κρασιών και όχι τόσο για την παραγωγή ερυθρών ξηρών επειδή υστερεί σε χρώμα και είναι υψηλόβαθμη. Ο αμπελώνας του Νομού Ηρακλείου περιβάλλει την περιοχή στην οποία βρίσκονται τα ερείπια των μεγάλων κέντρων της θαλασσοκράτειρας Κρήτης που τα καράβια της διεσχίζανε εδώ και τέσσερις χιλιάδες χρόνια τον «οίνοπα πόντο», γεμάτα με το κρασί που παρασκευαζόταν μέσα στα γιγαντιαία πιθάκια των ανακτόρων του βασιλιά Μίνωα. Αυτή η παράδοση συνεχίστηκε στους Βυζαντινούς χρόνους καθώς και στα χρόνια της Ενετοκρατίας. Τότε είναι που το γλυκό κρητικό κρασί έγινε ονομαστό με το όνομα Μαλβάζια. Το Λιάτικο ήταν μια από τις βασικές ποικιλίες παραγωγής αυτού του γλυκόπιτου κρασιού. Στο νομό Λασιθίου καλλιεργείται κατά ποσοστό 70% σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 350 μέτρων ο οίνος ΣΗΤΕΙΑ με Ονομασία Προέλευσης, που είναι ένα ερυθρό ξηρό κρασί ίδιου τύπου με αυτό της περιοχής των Δαφνών.

2.4.7.8 ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Σάμος

Η Σάμος ήταν η πρώτη περιοχή που αναγνωρίστηκε (το 1934) ως περιοχή παραγωγής οίνων με γεωγραφική ένδειξη προέλευσης. Εκεί βρίσκονται τα δύο οινοποιεία όπου οινοποιείται το Μοσχάτο λευκό, και δίνει έναν από τους καλύτερους γλυκούς οίνους στον κόσμο.

Λήμνος

Η Λήμνος γνωστή και κατά την αρχαιότητα για την ποιότητα των παραγομένων σε αυτήν ερυθρών κρασιών, σήμερα είναι ονομαστή κυρίως για τα γλυκά κρασιά που παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, που δίνει επίσης και ένα λευκό ξηρό με αρώματα Μοσχάτου.

2.4.7.9 ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Το νησιώτικο σύμπλεγμα των Κυκλάδων είναι η περιοχή που συνδέθηκε με τη λατρεία του Διονύσου και την καλλιέργεια της αμπέλου όσο καμιά άλλη.

Πάρος

Στην Πάρο παράγεται ένα κόκκινο κρασί Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας με συνοינוποίηση σταφυλιών από τις ποικιλίες Μανδηλαριά και λευκή Μονεμβασιά σε αναλογία ένα προς δύο. Η παλαιώση του σε δρύινο βαρέλι αυξάνει το γευστικό και αρωματικό του πλούτο

Σαντορίνη

Το μοναδικό στον κόσμο οικοσύστημα της Σαντορίνης οφείλει τις ιδιαιτερότητες του στο πορώδες έδαφος του νησιού που είναι αποτέλεσμα της ηφαιστειακής δραστηριότητας. Το οικοσύστημα αυτό, που συμπληρώνεται από την ευγενή λευκή ποικιλία Ασύρτικο, δίνει το μοναδικό σε ποιότητα λευκό κρασί της Σαντορίνης.

Το Ασύρτικο καλύπτει το 70% των αμπελιών της Σαντορίνης. Ένα 10% καλύπτεται από δύο άλλες λευκές ποικιλίες, το Αθήρι και το Αϊδάνι, ενώ το υπόλοιπο 20% καλύπτεται από την ερυθρή αιγιοπελαγίτικη ποικιλία Μανδηλαριά. Εκτός από το λευκό κρασί, στην Σαντορίνη παράγεται από Ασύρτικο, Αθήρι και Αϊδάνι, ένα λιαστό κρασί το Βισάντο, που παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια.

Λοιπές Κυκλάδες

Εκτός από την Πάρο και την Σαντορίνη, στα υπόλοιπα κυκλαδίτικα νησιά υπάρχουν μικρής έκτασης τοπικοί αμπελώνες που δίνουν κυρίως κρασιά χωρικής κατανάλωσης. Ακόμη και στην Νάξο, νησί αφιερωμένο κατά την αρχαιότητα στο θεό Διόνυσο και φημισμένο για το Βιβλινό οίνο, μόνο στα βόρεια του νησιού και σε μικρές εκτάσεις καλλιεργούνται η ερυθρή Μανδηλαριά και οι λευκές Αϊδάνι και Αθήρι.

2.4.7.10 ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΑ

Ρόδος

Η Ρόδος, σημείο συνάντησης του ελληνικού πολιτισμού με τον πολιτισμό των λαών της Ανατολής, είναι από πρώτα νησιά στα οποία καλλιεργήθηκε το αμπέλι και άρχισε η εμπορία κρασιών αρκετούς αιώνες π.Χ. Η για αρκετά χρόνια κατάληψη του νησιού από τους Δυτικούς, πριν κατακτηθεί από τους Τούρκους, επέτρεψε τη διατήρηση της αμπελοκαλλιέργειας. Η αμπελοκαλλιέργεια αναπτύχθηκε ιδιαίτερα πριν από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο κατά την διάρκεια της ιταλικής κατοχής. Η λευκή ποικιλία Αθήρι εγκλιματισμένη από τα αρχαία χρόνια σήμερα καταλαμβάνει έκταση 900 εκταρίων. Από την ποικιλία αυτή παράγεται ο Οίνος Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας Ρόδος. Η Ρόδος ήταν γνωστή από την αρχαιότητα και για τα γλυκά κρασιά της και παρήγαγε τον περίφημο Ψίνθιο οίνο. Σήμερα σε πολύ μικρές ποσότητες παράγεται επίσης ο Μοσχάτος Ρόδου, οίνος γλυκός που προέρχεται από δύο Μοσχάτες ποικιλίες: το Μοσχάτο λευκό και το Μοσχάτο Trani. Τα τελευταία χρόνια έχει αρχίσει δοκιμαστικά η καλλιέργεια ξενικών ποικιλιών, ενώ αξιοσημείωτη είναι η σύγχρονη οινολογική τεχνολογία που έχει αναπτυχθεί στη Ρόδο και αφορά τα αφρώδη κρασιά που παράγονται από την ποικιλία Αθήρι.

2.5 ΜΠΥΡΑ

2.5.1 ΡΙΖΕΣ ΣΤΗ ΒΑΘΙΑ ΑΝΑΤΟΛΗ

Η μύρα ή ζύθος αποτελεί ένα πολύ κοινό αλκοολούχο ποτό. Κύρια συστατικά της είναι το νερό, η βύνη και ο λυκίσκος, ενώ παράγεται μέσα από την διαδικασία της ζύμωσης. Συναντάται σε πολλές διαφορετικές παραλλαγές και είδη. Αναφορές για την παρασκευή μύρας ξεκινούν από την αρχαία Αίγυπτο και την Μεσοποταμία, περίπου το 4000 π.Χ. Η βιομηχανία παραγωγής μύρας είναι σήμερα πολύ ανεπτυγμένη περιλαμβάνοντας αρκετές και οικονομικά ισχυρές πολυεθνικές εταιρείες. Είναι γενικά αποδεκτό πως η παρασκευή της μύρας έχει τις ρίζες της στους λαούς της εγγύς Ανατολής. Η πρώτη σαφής απόδειξη σχετικά με την μύρα, προέρχεται από τους Σουμέριους και πρόκειται για μια ανάγλυφη αναπαράσταση που χρονολογείται περί το 3000-2800 π.Χ.. Είναι ωστόσο πιθανό η μύρα να ήταν γνωστή

και σε προγενέστερους λαούς της Μεσοποταμίας. Αναφορά στη μύρα περιέχεται και στο έπος του Γκιλγκαμές καθώς και σε ποίημα Σουμέριων περίπου πριν από 4000 χρόνια, το οποίο μάλιστα θεωρείται και ως η αρχαιότερη γραπτή συνταγή για την παρασκευή μύρας.

Οι Βαβυλώνιοι, που διαδέχθηκαν τους Σουμέριους, φαίνεται πως επίσης παρασκεύαζαν μύρα από διάφορα δημητριακά. Στον κώδικα του Χαμουραμί, ήταν κατοχυρωμένο το δικαίωμα στην πόση μύρας και ειδικότερα γνωρίζουμε πως ήταν ανάλογο της κοινωνικής θέσης. Στους Αιγύπτιους πρέπει ήταν γνωστά περισσότερα από τέσσερα είδη μύρας και πολλοί υποστηρίζουν πως ήταν το βασικό ποτό τους.

Στους παλαιότερους χρόνους, η μύρα των ανατολικών λαών παρασκευαζόταν σχεδόν με τον ίδιο τρόπο που παρασκευάζεται και σήμερα, από κριθάρι και σπανιότερα από άλλα δημητριακά. Η προσθήκη λυκίσκου, σημαντική για τη βελτίωση της γεύσης, αλλά και για τη συντήρηση, χρονολογείται περίπου από το 1000 π.Χ.

Οι Αρχαίοι Έλληνες φαίνεται πως ήρθαν σε επαφή με τη μύρα χάρη στους Αιγύπτιους και σύμφωνα με τον Πλίνιο χρησιμοποιούσαν λυκίσκο στην παρασκευή της. Στην Αρχαία Ελλάδα ωστόσο πρέπει να τη θεωρούσαν ποτό κατώτερης ποιότητας από το κρασί. Αντίθετα, η μύρα ήταν περισσότερο ευπρόσδεκτη στους βορειότερους λαούς, όπως ήταν οι Θράκες, οι Σκύθες και οι Αρμένιοι, καθώς και στους Ίβηρες.

Οι Κέλτες και τα αρχαία γερμανικά φύλα γνώριζαν, τεκμηριωμένα, την μύρα από τον 1ο π.Χ. αιώνα, αν και μάλλον αγνοούσαν το λυκίσκο. Το λυκίσκο αντικαθιστούσαν ως βελτιωτικά της γεύσης μείγματα διαφόρων χορταρικών. Η χρήση του λυκίσκου αναβίωσε στη Γερμανία το μεσαίωνα. Συγκεκριμένα, η πρώτη αναφορά στην καλλιέργεια λυκίσκου χρονολογείται το 768 μ.Χ στη μονή Φράιζινγκ της Βαυαρίας. Η στενή σχέση μοναστηριών και ζυθοποιίας πρέπει να οφείλεται στο γεγονός πως η μύρα βοηθούσε τους μοναχούς να αντέξουν τις μακροχρόνιες νηστείες. Με την πάροδο των χρόνων, σταδιακά έπαψε να παράγεται οικιακά και μετατράπηκε σε εμπορεύσιμο είδος, αποτελώντας παράλληλα και σημαντική πηγή εσόδων για τους άρχοντες.

Η αναγωγή της σε εμπορεύσιμο προϊόν, είχε ως αποτέλεσμα και την επιβολή μιας περισσότερο αυστηρής νομοθεσίας ώστε να εγγυάται και να κατοχυρώνεται η ποιότητα της παραγόμενης μύρας. Το 1516, ο βαυαρός δούκας Γουλιέλμος Δ' εξέδωσε τον "Νόμο περί καθαρότητας" (γερμ. Reinheitsgebot), ίσως ο αρχαιότερος

διατροφικός κανονισμός που ισχύει και σήμερα. Σύμφωνα με αυτόν, στη γερμανική ζυθοποιία δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται άλλη πρώτη ύλη εκτός από κριθάρι, λυκίσκο και καθαρό νερό. Στον παραπάνω νόμο δεν αναφερόταν καθόλου η μαγιά, καθώς δεν ήταν ακόμη γνωστή.

Με το πέρασμα των χρόνων, η διαδικασία της ζυθοποιίας βελτιώθηκε σημαντικά με σημαντικό σταθμό την ανακάλυψη, στα μέσα του 19ου αιώνα, της τεχνητής ψύξης. Η τεχνική αυτή επέτρεψε την παραγωγή κάθε είδους μπίρας ανεξάρτητα από την εποχή του χρόνου. Η ζυθοποιία τελειοποιήθηκε στα τέλη του 19ου αιώνα, μετά τα πειράματα του E.C. Hansen γύρω από τους ζυμομύκητες. Τον ίδιο αιώνα ξεκίνησε και η εμπορία εμφιαλωμένης μπίρας.

Η λέξη «μπύρα» προέρχεται πιθανότατα από την ιταλική λέξη birra η οποία με τη σειρά της προέρχεται από τη λατινική -biber (ελλ. ποτό), που συνδέεται και με το λατινικό ρήμα -bibere (ελλ. πίνω). Η ελληνική λέξη ζύθος απαντάται επίσης σε αρχαίους γεωγράφους περιηγητές, όπως ο Διόδωρος και ο Στράβων, δηλώνοντας βασικά το ποτό από κριθάρι, κυρίως των Αιγυπτίων. Η λέξη ζύθος σχετίζεται με το ρήμα -ζέω (δηλαδή βράζω). Οι βασικές πρώτες ύλες για την παραγωγή μπίρας είναι το νερό, το κριθάρι, η ζύμη (μαγιά) και ο λυκίσκος. Άλλα συστατικά είναι δυνατό να προστίθενται, όπως για παράδειγμα ζάχαρη ή άλλα δημητριακά.

Νερό

Χρησιμοποιείται πόσιμο νερό χαμηλής περιεκτικότητας σε άλατα. Διακρίνουμε το νερό που χρησιμοποιείται κατά τη διαδικασία της βυνοποίησης και το νερό που χρησιμοποιείται κατά το βρασμό και τη ζύμωση. Μόνο το δεύτερο περιέχεται στην μπίρα που παράγεται τελικά.

Κριθάρι

Χρησιμοποιείται δίστιχο κριθάρι, συνήθως φτωχό σε πρωτεΐνες και πλούσιο σε άμυλο. Σε ορισμένα είδη είναι σύνηθες να χρησιμοποιούνται μαζί με το κριθάρι και άλλα δημητριακά, όπως σιτάρι, βρώμη ή σίκαλη. Άλλα είδη δεν περιέχουν καθόλου κριθάρι αλλά βασίζονται αποκλειστικά σε άλλα δημητριακά.

Λυκίσκος

Ο λυκίσκος αποτελεί φυτό και ως πρώτη ύλη για την μπίρα χρησιμοποιούνται μόνο τα θηλυκά άνθη του. Σε αυτά περιέχονται ρητίνες, οι οποίες κατά το βρασμό

αποδίδουν τις αρωματικές και γευστικές ουσίες της μπίρας. Επίσης ο λυκίσκος περιέχει ταννίνες και οργανικά οξέα που δρουν ως συντηρητικά.

Ζύμη (μαγιά)

Ως μαγιά χρησιμοποιούνται διάφορα είδη ζυμομυκήτων. Αυτά αναλαμβάνουν την διαδικασία της αλκοολικής ζύμωσης, τον μεταβολισμό δηλαδή των σακχάρων και την παραγωγή της αλκοόλης και του διοξειδίου του άνθρακα. Η επιλογή της ζύμης, σχετίζεται κάθε φορά με το είδος της μπίρας που θα παραχθεί.

2.5.2 ΖΥΘΟΠΟΙΑ

Παρά το γεγονός πως η παραγωγή της μπίρας μπορεί να εμφανίζει διάφορες παραλλαγές στην τεχνική, η σύγχρονη ζυθοποιία περιλαμβάνει τέσσερα βασικά και απαραίτητα στάδια.

1. Βυνοποίηση:

Το κριθάρι διαβρέχεται για διάστημα λίγων ημερών (συνήθως 2-5 ημέρες), μουλιάζει σε ζεστό νερό και στη συνέχεια αφήνεται για λίγες ημέρες να βλαστήσει, υπό ελεγχόμενες συνθήκες. Η βύνη (αγγλ. malt) που λαμβάνεται με την εκβλάστηση υποβάλλεται σε ξήρανση και εν συνεχεία σε φρύξη (καβούρντισμα). Στο τελικό στάδιο της βυνοποίησης γίνεται κοσκίνισμα της ξηρής βύνης και απομακρύνονται άλλα ανεπιθύμητα συστατικά. Η παραγόμενη βύνη αλέθεται και αναμειγνύεται με αλεύρι και διπλάσια έως τετραπλάσια ποσότητα ζεστού νερού (αγγλ. mashing). Μέσα σ' αυτό το συνολικό μείγμα, γίνεται η εκχύλιση του αμύλου και των υπόλοιπων διαλυτών συστατικών της βύνης. Αφού συντελεστεί και η σακχαροποίηση, το αλεσμένο μείγμα μεταφέρεται αλλού, όπου με ειδικούς μηχανισμούς διήθησης και καθίζησης διαχωρίζονται τα μη διαλυτά συστατικά από το επιθυμητό ζυθογλεύκος, δηλαδή το μούστο της μπίρας (ανάλογο με το μούστο του κρασιού).

2. Βρασμός:

Το ζυθογλεύκος εμπλουτίζεται με τον λυκίσκο και στη συνέχεια βράζεται για λίγες ώρες. Με το βρασμό επιτυγχάνεται η αποστείρωση του ζυθογλεύκους καθώς και η εκχύλιση όλων των γευστικών, αρωματικών και συντηρητικών συστατικών του λυκίσκου.

3. Ζύμωση:

Μέσα σε ειδικά δοχεία, ο μούστος εμπλουτίζεται με τη μαγιά η οποία μέσω διαφόρων χημικών αντιδράσεων παράγει τελικά την αιθυλική αλκοόλη της μπίρας και το διοξείδιο του άνθρακα ("ανθρακικό"). Υπάρχουν δύο βασικά είδη ζυμομυκήτων, οι αφροζύμες και οι βυθοζύμες, τα οποία οδηγούν γενικά σε δύο διαφορετικές κατηγορίες μπίρας.

4. Μεταζύμωση:

Μετά την διαδικασία της ζύμωσης, αφαιρείται το μεγαλύτερο μέρος της μαγιάς και η μπίρα μεταφέρεται σε κλειστές δεξαμενές μεταζύμωσης, όπου το ποσοστό της μαγιάς που παρέμεινε, εξακολουθεί να δρα.

Το τελικό στάδιο αποτελεί η εμφιάλωση της παραγόμενης μπίρας.

2.5.3 ΕΙΔΗ

Γενικά η μπίρα παράγεται σε πολλές διαφορετικές παραλλαγές και κάθε ζυθοποιός είναι σε θέση να παρασκευάσει μπίρα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Ωστόσο διακρίνουμε δύο κύρια είδη, ανάλογα με το είδος της ζύμης ή μαγιάς που χρησιμοποιείται και ειδικότερα τους ζυμομύκητες που επιλέγονται για την παρασκευή της.

Ale

Το είδος αυτό αναφέρεται στη μπίρα που παράγεται με χρήση του ζυμομύκητα *Saccharomyces cerevisiae*. Στα ελληνικά αποκαλείται και αφροζύμωτη μπίρα ή μπίρα αφροζύμης, διότι η συγκεκριμένη μαγιά, κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ανέρχεται στην επιφάνεια του μούστου. Αυτό το είδος μπίρας, υφίσταται ζύμωση σε σχετικά υψηλές θερμοκρασίες 15-23 °C ενώ η μεταζύμωση διαρκεί συνήθως μικρό χρονικό διάστημα. Υποκατηγορία των αφροζύμωτων αποτελούν και οι σταρένιες μπίρες ή Weiss.

Lager

Οι μπίρες αυτής της κατηγορίας είναι οι ευρύτερα διαδεδομένες και καταναλώνονται περισσότερο. Παρασκευάζονται με χρήση του ζυμομύκητα *Saccharomyces carlsbergensis*. Η μαγιά τους, κατά τη ζύμωση, υφίσταται καθίζηση στο βυθό του μούστου για αυτό και αποκαλούνται στα ελληνικά βυθοζύμωτες ή

μπύρες βυθοζύμης. Οι μπύρες Lager υφίστανται ζύμωση σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, συνήθως 6-12 °C ενώ η διαδικασία της μεταζύμωσης διαρκεί μερικούς μήνες. Για το λόγο αυτό, η τελικά παραγόμενη μύρα φυλάσσεται σε αποθήκες, γεγονός που οδήγησε και στον όρο -lager που στα γερμανικά σημαίνει -αποθήκη. Στις βυθοζύμωτες μπύρες ανήκει και το είδος Pils, διαφέρει όμως από τις Lager ως προς την περιεκτικότητα σε λυκίσκο.

Φυσικής ζύμωσης

Οι μπύρες που παράγονται με φυσική ζύμωση ζυμώνονται σε ανοιχτά δοχεία με τη βοήθεια των ζυμομυκήτων του περιβάλλοντος και χωρίς προσθήκη μαγιάς και μοιάζουν περισσότερο με το είδος Ale. Επιπλέον, υπάρχουν μπύρες στις οποίες προστίθενται και άλλα συστατικά όπως φρούτα ή χορταρικά και συνήθως χαρακτηρίζονται από πολύ ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά.

2.5.4 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΠΥΡΕΣ

2.5.4.1 ΜΠΥΡΑ FIX

Η μύρα Fix αποτελεί ένα ιστορικό, παραδοσιακό ελληνικό προϊόν με το οποίο μεγάλωσαν ολόκληρες γενιές Ελλήνων. Το πρώτο εργοστάσιο μύρας δημιουργήθηκε από τον Ιωάννη Φιξ στο Κολωνάκι το 1864. Το 1893 ο διάδοχός του Κάρολος Ιωάννου Φιξ μετέφερε το εργοστάσιο στην Λεωφόρο Συγγρού. Τις δεκαετίες που ακολούθησαν, ιδίως μεταπολεμικά, η Fix διαδόθηκε τόσο πολύ ώστε αποτελούσε το συνώνυμο της μύρας στη χώρα μας. Το 1950, ο Κάρολος Φιξ ο νεότερος) ανέλαβε την διοίκηση της οικογενειακής επιχείρησης η οποία εξελίχθηκε σε πραγματική «αυτοκρατορία» με την επέκταση των δραστηριοτήτων της σε κρασί (Ρετσίνα Πλάκα) και διάφορα αναψυκτικά μεταξύ των οποίων και ένα που θύμιζε κόκα-κόλα (ταμ-ταμ). Η ανάμειξη του ονόματος της οικογένειας σε πολιτικές διαμάχες την δεκαετία του 1960 σε συνδυασμό με την μονοπωλιακή κατάσταση που διαμορφώθηκε στην αγορά, δημιούργησαν αντιδράσεις αλλά και προϋποθέσεις «εισόδου» νέων προϊόντων -τόσο σε επίπεδο καταναλωτών, όσο και σε επίπεδο χονδρεμπόρων.

Έτσι, η μύρα «Amstel», με την καθοδήγηση ενός από τους πιο ικανούς managers που βρέθηκαν στο τιμόνι ελληνικών επιχειρήσεων (Μηνάς Τάνες) άρχισε σταδιακά να υποκαθιστά το μονοπώλιο της μύρας Fix, ενώ η «Ρετσίνα Κουρτάκης», με την δυναμική του συνδυασμού παλιάς και νέας γενιάς της οικογένειας (Δημήτρης και Βασίλης Κουρτάκης), να υποκαθιστά πλήρως την Ρετσίνα Πλάκα. Οι καταλυτικές επιπτώσεις των αλλαγών αυτών οδήγησαν στην κατάρρευση και στο κλείσιμο της εταιρίας Φιξ το 1982 με συσσωρευμένα χρέη 6 δις δραχμών.

Κάπου μια δεκαετία αργότερα, όλα τα σήματα της παραδοσιακής ζυθοποιίας «κληρονόμησε» η Εθνική Τράπεζα της Ελλάδος σαν κύριος πιστωτής της Φιξ. Η Εθνική Τράπεζα στα μέσα ακριβώς της δεκαετίας του 1990 (Ιούνιος 1995) πούλησε τα σήματα της μύρας Fix στην Δ. Κουρτάκης ΑΕ έναντι ποσού 120 εκ. δραχμών πλέον 1,5% επί του τζίρου από την κυκλοφορία της μύρας.

Στον δρόμο όμως της παραγωγής και του λανσαρίσματος της μύρας Fix από τους νέους ιδιοκτήτες, προέκυψαν πολλά και σημαντικά προβλήματα: Τον Οκτώβριο του 1995 ένας Ελληνοκαναδός επιχειρηματίας, ο Ανδρέας Πέτρου, κυκλοφόρησε στην Καναδική αγορά την μύρα «Fix, την εθνική μύρα της Ελλάδος», ο Ελληνοαμερικανός Άρης Ζήσης τον ίδιο χρόνο κατέθεσε το σήμα Fix 1864 Special στις αρμόδιες Αμερικανικές αρχές για λογαριασμό του, ενώ δύο χρόνια αργότερα ο Κάρολος Ιωάννου Φιξ κυκλοφόρησε την μύρα Karolos I. Fix που συσκευάστηκε στην Ολλανδία με αποκλειστική διακίνηση μέσω της αλυσίδας των καταστημάτων «Μαρινόπουλος».

Οι υποθέσεις αυτές οδηγήθηκαν φυσικά στα δικαστήρια με ένα μαραθώνιο δικαστικό αγώνα που είχε από την μία πλευρά την Εθνική Τράπεζα της Ελλάδος και την Οινοβιομηχανία Κουρτάκης και από την άλλη πλευρά τους ποικιλώνυμους «διεκδικητές» του σήματος στους οποίους προστέθηκε και ο Κάρολος Αντωνίου Φιξ – πρώτος εξάδελφος του Κάρολου Ιωάννου Φιξ. Μετά από την περιπετειώδη αυτή διαδρομή, η παραδοσιακή μύρα Fix κυκλοφόρησε και πάλι στην Ελληνική αγορά από την εταιρία που ίδρυσε ο Βασίλης Κουρτάκης («Ολυμπιακή Ζυθοποιία ΑΕ») στις 15 Ιουνίου 2000.

Ο Βασίλης Κουρτάκης απέφυγε την δημιουργία εγκαταστάσεων ζυθοποιίας και ανέθεσε την παραγωγή της μύρας Fix στην Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης (φασόν). Η «λύση» αυτή που –όπως αποδείχτηκε- δεν ήταν και η καλύτερη, σε συνδυασμό με την αναιμική υποστήριξη του προϊόντος όχι μόνο διαφημιστικά αλλά

και οργανωτικά με ένα αποτελεσματικό δίκτυο πωλήσεων και διανομής, είχαν σαν συνέπεια την αποτυχία της προσπάθειας.

Ενώ το ίδιο το προϊόν αποτελεί ένα αυθεντικό, παραδοσιακό διαμάντι με τεράστιες δυνατότητες (πρόσφατη έρευνα σε άτομα ηλικίας 25 έως 35 ετών κατέδειξε ότι το 87% των ερωτηθέντων ταυτίζει την λέξη "Fix" με την μύρα), δεν κατέστη δυνατόν να τοποθετηθεί στην αγορά από σωρεία λαθών (μεταξύ των οποίων και ποιοτικά), τα οποία σε συνδυασμό με την μεγάλη δύναμη της «Αθηναϊκής Ζυθοποιίας» που κατέχει πλέον συντριπτικό μερίδιο της ελληνικής αγοράς μύρας, οδήγησαν το εγχείρημα και σε οικονομικό αδιέξοδο. Έτσι, η μεταβίβασή του κατέστη αναπόφευκτη. Νέος ιδιοκτήτης των σημάτων της πολύπαθης μύρας Fix είναι πλέον εταιρία συμφερόντων του Γιάννη Χήτου, με την εξαγορά, από τον Βασίλη Κουρτάκη, του συνόλου των μετοχών της «Ολυμπιακής Ζυθοποιίας ΑΕ».

Με δεδομένη την πρόθεση της νέας εταιρίας που απέκτησε τα σήματα της Fix να έχει τον απόλυτο έλεγχο της παραγωγής, σε συνδυασμό με ένα εξαιρετικό δίκτυο διανομής, δημιουργούν βάσιμες ελπίδες ότι η «επιστροφή στην παράδοση» με την ελληνική μύρα Fix δεν είναι πολύ μακριά.

Σε μια εποχή που ο Έλληνας καταναλωτής επιζητά ολοένα και περισσότερο τα παραδοσιακά προϊόντα της πατρίδας του (μετά και την πώληση της μύρας «Μύθος» στην Αγγλική Scottish & Newcastle το 2006), η σωστή και συγκροτημένη επανεμφάνιση της ελληνικής, παραδοσιακής μύρας Fix αναμένεται να «ταράξει» τα σχετικά ήρεμα νερά της ελληνικής αγοράς μύρας, ενώ δεν πρέπει να θεωρείται απίθανη η επανεμφάνιση του θρυλικού σλόγκαν «Μύρα Φιξ, Κάνει Καλό».

2.5.4.2 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΪΕΣ

Η εταιρεία «Ελληνικές Μικροζυθοποιίες» δημιουργήθηκε από την οικογένεια Γκρέκη και την εμμονή τους να φτιάξουν μια φρέσκια ελληνική μύρα υψηλής ποιότητας. Έχοντας μεγάλη εμπειρία στο χώρο της οινοποίησης και απόσταξης δημιούργησαν στην Αυλίδα ένα πρότυπο ζυθοποιείο με εγκαταστάσεις 1500τ.μ. Βασικό κριτήριο στην επιλογή της περιοχής ήταν τα πλούσια υπόγεια ύδατα που προσφέρουν ιδανική πρώτη ύλη για μπίρα υψηλών προδιαγραφών. Το τελικό αποτέλεσμα ήταν να «γεννηθεί» μια φρέσκια ελληνική μύρα περιορισμένης και

ελεγχόμενης παραγωγής. Το όνομα αυτής «Genesis» και παράγεται στις τέσσερις ακόλουθες γεύσεις:

Τύπου Lager

Πρόκειται για ξανθιά μύρα με διακριτική πικράδα, η οποία έχει γεύση γεμάτη και ευχάριστο άρωμα βύνης. Η μακρά περίοδος ωρίμανσης αλλά και η εξαιρετική ποιότητα των υλικών δημιουργούν μια πλούσια ευχάριστη μύρα με ιδιαίτερη προσωπικότητα.

Τύπου Pils

Είναι μια ντελικάτη ξεχωριστή Pilsner, προϊόν αργής διαδικασίας ζύμωσης και ωρίμανσης. Έχει λαμπερό ανοιχτό χρώμα και σταθερό αφρό. Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας της αναδεικνύεται από το πλούσιο άρωμα του λυκίσκου που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της.

Τύπου Weiss

Μια αφιλτράριστη σκουρόξανθη σταρένια μύρα που εντυπωσιάζει με την βελούδινη επίγευσή της και τη διακριτική πικράδα της. Έχει πλούσιο μπουκέτο από φρουτώδη αρώματα και γεύση.

Τύπου Red Ale

Πρόκειται για μια εντυπωσιακή με βαθύ κόκκινο – βυσσινί χρώμα και ώριμη γεμάτη γεύση. Είναι μύρα με πλούσιο μπουκέτο από φρουτώδη αρώματα αλλά και γλυκιά επίγευση καραμέλας και σοκολάτας. Δημιουργείται από ξεχωριστό μείγμα διαφορετικών τύπων βύνης, σκουρόχρωμων και καβουρδισμένων.

2.5.4.3 ΜΠΥΡΑ BEPINA

Η μύρα "BEPINA WEISS" είναι μια σταρένια, αφρώδης μύρα με θολή όψη, η οποία προέρχεται από την ειδική αφροζύμη που περιέχει. Τα συστατικά της είναι βύνη σιταριού, βύνη κριθαριού, ειδικά καραμελοποιημένες βύνες σιταριού, αρωματικός λυκίσκος Tettmanger, αφροζύμη και νερό. Η ειδική αφροζύμη από την

οποία παρασκευάζεται, της δίνει ένα πλούσιο, φρουτώδες άρωμα, που θυμίζει γαρύφαλλο και μπανάνα.

2.5.4.4 ΜΥΘΟΣ

Το έτος 1970 η γερμανική εταιρεία Henninger ίδρυσε την επιχείρηση Henninger Hellas S.A. για την παραγωγή και διανομή ελληνικής μύρας. Το 1992, η Μπουτάρη Οινοποιητική Α.Ε. αγόρασε την επιχείρηση, για να την μετονομάσει το 1994 σε «Ζυθοποιία Βορείου Ελλάδος» και να δημιουργήσει την μάρκα «Μύθος». Η επιτυχία ήταν τόσο μεγάλη που το 2001 η επιχείρηση μετονομάστηκε και υιοθέτησε το όνομα «Μύθος Ζυθοποιία Α.Ε.». Το 2004 η σκωτσέζικη εταιρεία Scottish & Newcastle απέκτησε το 47% της εταιρίας, ενώ το 2004 προχώρησε σε αύξηση της συμμετοχής της στο 68%. Από το 2006 και μετά, η Scottish & Newcastle κατέχει το 100%.

Η μύρα «Mythos» είναι ξανθιά μύρα lager τύπου πιλς που παράγεται από το 1997. Είναι διαθέσιμη και σε μπουκάλι 330 ml και σε μπουκάλι ή σε αλουμινένιο κουτάκι 500 ml Η περιεκτικότητα σε οινόπνευμα είναι 5%. Έχει βραβευτεί στο 2001 Interbeer International Beer & Whiskey Competition. Παράγεται και εμφιαλώνεται στην Ελλάδα. Εξάγεται σε πολλές ευρωπαϊκές χώρες καθώς επίσης και τις ΗΠΑ, τον Καναδά, και την Αυστραλία. Από την πρώτη χρονιά της κυκλοφορίας του στην ελληνική αγορά, συγκέντρωσε τις θετικές εντυπώσεις του καταναλωτικού κοινού και έσπασε το κατεστημένο των παραδοσιακών επιλογών στην ελληνική αγορά της μύρας, αποτελώντας μία δυναμική εναλλακτική πρόταση.

Η συνταγή της μύρας Mythos, ήταν αποτέλεσμα συνδυασμού της εξειδίκευσης του Έλληνα Master Brewer της "Μύθος Ζυθοποιίας" με την συσσωρευμένη τεχνογνωσία που απέκτησε η Ζυθοποιία από τις συνεργασίες με σημαντικές ευρωπαϊκές σχολές μύρας, όπως η Γερμανική, Ιρλανδέζικη, Δανέζικη και η Γαλλική. Η τεχνογνωσία στη ζυθοποίηση συνδυάστηκε με τη βαθιά γνώση της αγοράς και των προτιμήσεων του Έλληνα καταναλωτή.

Η εξαιρετική ποιότητα της μύρας Mythos σε συνδυασμό με την αυθεντική, εντυπωσιακή και ανατρεπτική προσωπικότητα της μάρκας, οδήγησαν στο να γίνει μία από τις τρεις μεγαλύτερες μάρκες στην ελληνική αγορά μύρας, κατακτώντας την

προτίμηση όλο και περισσότερων καταναλωτών. Αξίζει να σημειωθεί πως σε μία τόσο κλειστή αγορά όσο αυτή της μύρας, που αφήνει ελάχιστα περιθώρια ανάπτυξης, η μύρα Mythos είναι η μοναδική ελληνική μάρκα μύρας που κατάφερε να σπάσει το φράγμα του ανταγωνισμού, το φράγμα του μεριδίου 3%, κατακτώντας το μερίδιο που έχει σήμερα, ύψους περίπου 8%.

Το 2001 ο Mythos κέρδισε χρυσό βραβείο ανάμεσα σε 200 συμμετέχοντες (μπύρες και ούισκι) στον Καναδικό διαγωνισμό «2001 INTERBEER INTERNATIONAL BEER & WHISKEY COMPETITION» μετά από «τυφλή δοκιμή». Το 2008, ξεχωριστή γεύση και η ποιότητά της εντυπωσίασαν τους γευσσιγνώστες του διεθνώς αναγνωρισμένου οργανισμού International Taste & Quality Institute (iTQi), που της απένειμαν το Βραβείο Ανώτατης Γεύσης (Superior Taste Award) μετά από «τυφλή δοκιμή». Περίπου 710 προϊόντα από όλο τον κόσμο και από διαφορετικές κατηγορίες συμμετείχαν στη διοργάνωση του 2008, με τη μύρα Mythos να ξεχωρίζει ως η μοναδική ελληνική μύρα που κατέκτησε το βραβείο ανώτατης γεύσης στο διαγωνισμό.

Οι διακεκριμένοι Sommelier που αξιολόγησαν τα ποτά και τις μύρες ανέφεραν συγκεκριμένα για την μύρα Mythos ότι:

- Έχει διαυγή, χρυσαφένια όψη
- Έχει εξαιρετο σχηματισμό αφρού που διαρκεί
- Χαρακτηρίζεται από σύνθετα, αλλά ευδιάκριτα αρώματα, με κυρίαρχα τα αρώματα φρούτων
- Προσφέρει ισορροπημένη γεύση με φρουτώδεις αποχρώσεις και λυκίσκο, μια γεύση με ελαφρά γλυκύτητα που κάνει πιο έντονη την ευχαρίστηση.
- Είναι μια δυναμική, «νόστιμη» μύρα με πολύ πλούσια και μακράς διάρκειας καθαρή επίγευση και την απαραίτητη νότα πικράδας, που την κάνει τόσο γευστική.

Χάρη στα παραπάνω, η δυναμική της μύρας Mythos δεν περιορίζεται εντός των ελληνικών συνόρων. Είναι η πιο διάσημη ελληνική μύρα στον κόσμο και οι ξένοι επισκέπτες στη χώρας μας, την ζητούν επώνυμα και την απολαμβάνουν πιστά. Επιπλέον, η μύρα Mythos είναι η μοναδική ελληνική μύρα που εξάγεται σε 30 χώρες, μεταξύ των οποίων όλες σχεδόν οι ευρωπαϊκές χώρες αλλά και οι Η.Π.Α., Καναδάς, Αυστραλία, Ιαπωνία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

«ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ»

3.1 ΑΠΟΣΤΑΞΗ

Απόσταξη ονομάζεται η μέθοδος με την οποία απομονώνεται ένα "καθαρό" υγρό από ένα μίγμα. Με τη μέθοδο αυτή θερμαίνεται ένα μίγμα που περιέχει υγρό μέχρι που βράζοντας το υγρό σχηματίζει ατμούς. Οι ατμοί αυτοί οδηγούνται σε σχετική διάταξη ενός μέσου που λέγεται συμπυκνωτής όπου εκεί ψύχονται και μετατρέπονται σε "καθαρό υγρό".

Κλασματική απόσταξη ονομάζεται η ίδια μέθοδος με τη διαφορά ότι σ' αυτή επιχειρείται απόσταξη υγρών, (με διαφορετικά σημεία βρασμού), που βρίσκονται στο ίδιο μίγμα. Έτσι στη κλασματική απόσταξη κάθε υγρό βράζει σε διαφορετική θερμοκρασία γεγονός που επιτρέπει τη συγκέντρωση και αντίστοιχα συμπήκνωση ξεχωριστά των ατμών τους. Ευνόητο ότι η απομόνωση υγρών με κλασματική απόσταξη ξεκινάει από το υγρό που έχει το χαμηλότερο σημείο βρασμού.

3.2 ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Το Τσίπουρο είναι ένα ελληνικό αλκοολούχο ποτό το οποίο ξεκίνησε την πορεία του πριν από επτά περίπου αιώνες στα μοναστήρια του Αγίου Όρους. Η Τσικουδιά ή Ρακή στην Κρήτη είναι κάτι ανάλογο, ωστόσο η κυριότερη διαφορά τους είναι ότι η τσικουδιά είναι προϊόν μονής απόσταξης. Σε άλλες χώρες, παρόμοια ποτά είναι η Ιταλική Γκράπα και το Αράκ της Μέσης Ανατολής. Έχει τις περισσότερες φορές 36 με 45 αλκοολικούς βαθμούς. Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να συγγέεται με το ούζο, ποτό με διαφορετικό τρόπο παρασκευής.

Η παραγωγή του τσίπουρου χάνεται μέσα στο βάθος του χρόνου, λέγεται όμως πως ξεκίνησε τον 14ο αιώνα στο Άγιο Όρος από μοναχούς που διαβιούσαν εκεί. Με τα χρόνια εξαπλώθηκε σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, κυρίως στη Μακεδονία, την Ήπειρο, τη Θεσσαλία και τη Κρήτη.

Μέχρι τις τελευταίες δεκαετίες του 20ου αιώνα η παραγωγή τσίπουρου γινόταν αποκλειστικά "κατ' οίκον", δεν υπήρχε δηλαδή μαζική βιομηχανική παραγωγή. Από παλιά, ένα άχρωμο αλκοολούχο ποτό παράγεται και πίνεται κάθε

χρόνο σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Είναι γνωστό με διάφορα ονόματα: τσίπουρο, αράκ, γκράππα. Αποστάζεται από τα παραπροϊόντα του κρασιού, σαν ο άνθρωπος να θέλησε να εκμεταλλευτεί όσο το δυνατόν περισσότερο το δώρο των θεών, το αμπέλι. Τσίπουρο λοιπόν ονομάζεται στην Ελλάδα το απόσταγμα από στέμφυλα. Παράδοση στην παραγωγή τσίπουρου έχουν η Μακεδονία, η Κρήτη, η Θεσσαλία, και η Ήπειρος. Πρώτη ύλη για την παραγωγή αποστάγματος είναι τα στέμφυλα, δηλαδή η μάζα που απομένει μετά την συμπίεση του σταφυλοπολτού, με σκοπό την παραγωγή κρασιού. Αυτή η μάζα αποτελείται από τους φλοιούς των σταφυλιών, τα γίγαρτα (κουκούτσια) ενώ περικλείει και κάποιο ποσοστό αζύμωτου γλεύκους (μούστου), γλεύκους σε ζύμωση ή και πλήρους ζυμωμένου γλεύκους (κρασιού). Γενικά, τα γίγαρτα αποτελούν το 3-6%, η φλούδα το 6-9% και η σάρκα το 75-85% αυτής της μάζας. Η σάρκα του σταφυλιού αποτελείται κατά 0,5% από στερεά συστατικά. Τα στέμφυλα, για να δώσουν αλκοολούχο απόσταγμα, θα πρέπει αφενός να μην έχουν αποστραγγιστεί εντελώς και αφετέρου να έχουν υποστεί αλκοολική ζύμωση, ώστε τα σάκχαρα του εναπομένου μούστου να μετατραπούν σε αλκοόλη. Το τσίπουρο μπορεί να παραχθεί από στέμφυλα που είναι ζυμωμένα και προέρχονται από ερυθρή οινοποίηση με μικρότερη ή μεγαλύτερη ποσότητα κρασιού. Ακόμη, μπορούν να χρησιμοποιηθούν και στέμφυλα που ζυμώνονται ξεχωριστά, από τον κύριο όγκο του γλεύκους, τα οποία προέρχονται από λευκά σταφύλια, αλλά και από ερυθρά σταφύλια, τα οποία έχουν χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή ροζέ ή λευκού κρασιού με απευθείας συμπίεση.

Πρώτη ενέργεια για την παραγωγή αποστάγματος από λευκά αζύμωτα στέμφυλα είναι η ζύμωσή τους. Η ζύμωση διαρκεί περίπου 30 ημέρες, όταν τα στέμφυλα ζυμώνονται μόνα τους, και πολύ λιγότερο όταν ζυμώνονται μαζί με το μούστο. Κατά την πρώτη απόσταξη παίρνουμε ένα απόσταγμα (σούμα) που αποτελεί το 15 με 20% του αρχικού όγκου. Μετά το τέλος της απόσταξης, το υπόλειμμα απορρίπτεται. Στη δεύτερη απόσταξη γεμίζουμε τον άμβυκα (καζάνι) κατά 80-90% με σούμα. Πολλές φορές, το προϊόν που λαμβάνεται από την πρώτη απόσταξη καταναλώνεται χωρίς να υποστεί δεύτερη απόσταξη. Το διπλοαποσταγμένο τσίπουρο, όμως, είναι καθαρότερο και λεπτότερο σε άρωμα και γεύση. Στη δεύτερη απόσταξη είναι δυνατόν να προσθέσουμε αρωματικές πρώτες ύλες όπως γλυκάνισο, μάραθο, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο και μαστίχα. Μετά τη δεύτερη απόσταξη αφαιρούμε το πρώτο 0,5 με 1 λίτρο. Έχει μεγάλο αλκοολικό βαθμό και αποτελεί την «κεφαλή». Κατόπιν συλλέγουμε την «καρδιά» η οποία αντιπροσωπεύει το 50% του αρχικού

όγκου. Είναι το κλάσμα που περιέχει τα επιθυμητά συστατικά και το οποίο, αφού αραιωθεί για να επιτύχουμε τους επιθυμητούς αλκοολικούς βαθμούς, θα δοθεί στην κατανάλωση ως τσίπουρο. Το υπόλοιπο, την «ουρά», το συλλέγουμε και το τοποθετούμε στα στέμφυλα ή στη σούμα για να γίνει νέα απόσταξη. Καλός αλκοολικός βαθμός θεωρείται αυτός των 38-45% κατ' όγκο.

Η παρακολούθηση της απόσταξης θέλει μεγάλη προσοχή. Η θέρμανση του άμβυκα μπορεί να γίνει με ξύλα, κάρβουνο ή υγραέριο. Στην περίπτωση ξύλων ή κάρβουνου, η θέρμανση ρυθμίζεται ανάλογα με την τροφοδοσία και με την παροχή αέρα, ανοίγοντας ή κλείνοντας την πόρτα που βρίσκεται κάτω από την εστία. Οι ατμοί νερού, αλκοόλης και άλλων πτητικών συστατικών θα κατευθυνθούν προς τον ψυκτήρα και θα παραληφθούν ως απόσταγμα.

Ο σύγχρονος τρόπος παρασκευής τσίπουρου από βιομηχανικές μονάδες γίνεται με τη μέθοδο της κλασματικής απόσταξης -ασυνεχής απόσταξης κυρίως-, όπου χρησιμοποιούνται υψηλής ποιότητας κατασκευής ατμοκάζανα, πλήρως ηλεκτρονικά ρυθμιζόμενα και ελεγχόμενα. Αυτό επιτρέπει την παρασκευή ενός πολλαπλά αποσταγμένου προϊόντος υψηλής ποιότητας, μειώνοντας τις ανεπιθύμητες ουσίες της απόσταξης στο ελάχιστο και επιτρέποντας στον παραγωγό να κάνει την επιθυμητή ανάμειξη μεταξύ κεφαλών, καρδιάς και ουρών.

Από τα τέλη του Οκτώβρη έως τα μέσα του Δεκέμβρη σε όλη την Ελλάδα «βράζει» ο τόπος. Παραδοσιακά καζάνια ετοιμάζουν το «αγιονέρι», με αποκορύφωμα τις διάφορες γιορτές τσίπουρου σε πολλές περιοχές (Μακεδονία, Ήπειρο), οι οποίες συνοδεύονται με παραδοσιακά γλέντια. Η πώληση αποσταγμάτων για απ' ευθείας κατανάλωση ήταν απαγορευμένη μέχρι το 1988. Μόνο οι αμπελουργοί σε ορισμένες περιοχές είχαν το δικαίωμα να αποστάζουν και να εμπορεύονται, σε τοπικό επίπεδο, τα στέμφυλα, ενώ επιτρεπόταν και η πώληση του αποστάγματος σε εταιρείες παραγωγής οινοπνεύματος. Σήμερα, με την ψήφιση νόμου από το 1988 για την παραγωγή αποστάγματος στέμφυλων, επιτρέπεται η παραγωγή και διάθεση τσίπουρου σε όλη την Ελλάδα μόνο με ειδική άδεια. Το τσίπουρο αυτό φορολογείται, ενώ η διάθεση του μη εμφιαλωμένου (χύμα) αποστάγματος απαγορεύεται.

3.2.1 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Το Τσίπουρο παρασκευάζεται με την απόσταξη στέμφυλων (ή στράφυλα ή τσίπουρα) δηλαδή από τα ράκη (υπολείμματα) των σταφυλιών που μένουν μετά το πάτημα και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν τόσο λευκά όσο και κόκκινα σταφύλια.

Κατά την απόσταξη προστίθενται συνήθως στον αποστακτήρα, εκτός από τα στέμφυλα, διάφορες αρωματικές ουσίες, όπως γλυκάνισος, μάραθος κ.ά. ή στην Κρήτη φύλλα καρυδιάς. Ο γλυκάνισος είναι η αιτία του "ασπρίσματος" του τσίπουρου όταν προστίθεται νερό ή πάγος. Ορισμένες φορές το τσίπουρο αποστάζεται και δεύτερη φορά, αφού έτσι βελτιώνεται η ποιότητά του.

3.2.2 ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Το τσίπουρο σερβίρεται σε μικρά ποτήρια και καταναλώνεται κάποιες φορές σκέτο, αλλά συνήθως σε συνοδεία με μεζέδες. Εκλεκτοί μεζέδες για τσίπουρο θεωρούνται ο παστουρμάς, τα παστά και οι ελιές. Πολλές φορές προστίθεται στο ποτό νερό ή πάγος.

3.3 ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ (ΡΑΚΗ)

Τα εύφορα εδάφη της Κρήτης και οι ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν στο νησί, συνηγορούν στην παραγωγή φημισμένων ποτών. Το παραδοσιακό ποτό της Κρήτης είναι η τσικουδιά. Παράγεται από την απόσταξη των σταφυλιών και η διαδικασία παραγωγής του είναι πολύπλοκη. Είναι αλκοολούχο ποτό με ιδιαίτερα οξύ γεύση. Σε όποια περιοχή της Κρήτης κι αν βρεθεί κανείς, από τη μεγαλύτερη πόλη, ως το μικρότερο χωριό οι ντόπιοι θα του προσφέρουν μια τσικουδιά. Γι' αυτούς δεν είναι μόνο ένα παραδοσιακό ποτό. Είναι η επισφράγιση μιας νέας φιλίας και το καλωσόρισμα τους στα μέρη τους.

Η τσικουδιά ή αλλιώς ρακή είναι ένα δυνατό αλκοολούχο ποτό που προέρχεται από απόσταξη σταφυλιού και περιέχει περίπου 37% αλκοόλ. Κάθε φθινόπωρο μετά τη σοδειά του σταφυλιού ποικίλοι εορτασμοί κρασιού ξεκινούν σε

όλη την Ελλάδα.. Παρόλο που στην Κρήτη χρησιμοποιείται και η τούρκικη λέξη ρακί, το τούρκικο ποτό διαφέρει πολύ από το Κρητικό. Η Κρητική ρακή έχει μία ιστορία χιλιάδων χρόνων . Γνωρίζουμε πως οι διατροφικές συνήθειες των αρχαίων Μινωιτών διέφεραν πολύ από των υπολοίπων μεσογειακών λαών. Η διατροφή τους ήταν κυρίως βασισμένη σε κρέας και λαχανικά και το αγαπημένο τους ποτό για το γεύμα ήταν η ρακή. Σήμερα για την παραγωγή της τσικουδιάς λαμβάνουν χώρα δύο ή τρεις αποστακτικές διαδικασίες. Το τελικό ποσό από το αποσταγμένο υγρό περιέχει το λιγότερο ποσοστό σε αλκοόλ .

3.4 ΡΑΚΟΜΕΛΟ

Η κατανάλωση της ρακής είναι παραδοσιακή στην Αμοργό και στη Νάξο. Ασφαλώς έχει να κάνει με την κρητική καταγωγή των ντόπιων. Ειδικά στην ορεινή Νάξο παρασκευάζεται ακόμη ρακή με τον παραδοσιακό τρόπο. Για τη ρακή όπως είδαμε παραπάνω αξιοποιείται ό,τι απέμεινε από το τρυγοπάτημα των σταφυλιών μέσα στο λινό. Τα πατημένα σταφύλια έμπαιναν στο χαρανί, το ειδικό σκεύος. Το σκεύος μπαίνει πάνω στην φωτιά και το περιεχόμενο αρχίζει να βράζει. Καθώς οι ατμοί του οινοπνεύματος περνούν από την πούμα, ψύχονται και μαζεύουν το απόσταγμα σε μεγάλα πιθάρια. Όλη η διαδικασία γίνονταν ανάμεσα σε κεράσματα από κρασί, ρακιές, ψητά μυρωδάτα κυδώνια στη χόβολη της φωτιάς και ατελείωτα τραγούδια με την συνοδεία τσαμπούνας, τουμπακιού, βιολιού και λαγούτου. Με λίγα λόγια, κανονική γιορτή που κρατούσε όλη την ημέρα. Σήμερα η μεγαλύτερη ποσότητα ρακής που καταναλώνεται επιτοπίως εισάγεται από άλλα παραγωγικά μέρη.

Το ρακόμελο είναι το γνωστότερο ποτό της Αμοργού. Παρασκευάζεται με ρακί, κανέλα και γαρύφαλλο, τα οποία θερμαίνονται κι έπειτα προστίθεται το μέλι. Σερβίρεται σε μικρό ποτηράκι και με τη συνοδεία ενός ξύλου κανέλας. Το χειμώνα πίνεται ζεστό (θερμοκρασία δωματίου), ενώ το καλοκαίρι παγωμένο. Είναι το παραδοσιακό ποτό της Αμοργού και οι επισκέπτες θα το βρουν σε κάθε ταβέρνα κι εστιατόριο. Το ρακόμελο το χρησιμοποιούσαν παλιότερα στην Κρήτη ως φάρμακο για το κρυολόγημα.

3.5 ΨΗΜΕΝΗ ΡΑΚΗ

Από τα αρχαία χρόνια οι κάτοικοι της Αμοργού και των μικρών Κυκλάδων έφτιαχναν ένα παραδοσιακό ποτό, που ονόμαζαν «Ψημένη Ρακή», για να κερνούν τους φιλοξενούμενούς τους, αλλά και τους καλεσμένους στους γάμους των παιδιών τους. Η Αμοργός είναι ο μοναδικός τόπος που παράγει την ψημένη ρακή. Η ψημένη ρακή προσφέρεται άλλοτε σαν ορεκτικό και άλλοτε σαν χωνευτικό, συνήθως όμως σαν κέρασμα στις γιορτές και στις συνάξεις.

Η ψημένη ρακή είναι ενδιαφέρουσα, μέσα από την αρωματική ασάδα και τη σιροπιαστή γλύκα που αφήνει στον ουρανίσκο οδηγεί γρήγορα στο αναψοκοκκίνισμα και την ευθυμία. Το οινόπνευμα πολλαπλασιάζει την επίδρασή του καθώς συνδυάζεται με άφθονη γλυκόζη.

Πολλοί την μπερδεύουν με το ρακόμελο, η ψημένη ρακή όμως, αν και έχει παρόμοια υλικά, είναι ένα τελείως διαφορετικό ποτό. Αποτελεί ένα είδος τοπικού σπιτικού ποτού.

3.6 ΟΥΖΟ

Το ούζο είναι ένα αλκοολούχο ποτό που παράγεται και καταναλώνεται ευρέως στην Ελλάδα. Είναι συγκρίσιμο επίσης με το αφέντι, το Γαλλικό περνό. Στη γεύση μοιάζει με το τσίπουρο, ποτό που έχει ωστόσο διαφορετικό τρόπο παρασκευής.

3.6.1 ΟΝΟΜΑΣΙΑ

Η προέλευση της ονομασίας του ούζου δεν είναι γνωστή με απόλυτη σιγουριά. Σύμφωνα με την πρώτη εκδοχή, οφείλεται σ' ένα Τούρκο μπέη από τον Τύρναβο, που εκδήλωσε τον ενθουσιασμό του όταν δοκίμασε το πρώτο ούζο λέγοντας «μωρέ αυτό είναι *uso di Massiglia* (= προς χρήσιν Μασσαλίας)» καθώς στην περιοχή του Τυρνάβου οι εξαγωγές κουκουλιών μεταξοσκώληκα στη Μασσαλία ήταν σημαντική εμπορική δραστηριότητα. Η δεύτερη είναι ότι προέρχεται από παραφθορά του αρχαίου ελληνικού ρήματος όζω (= μυρίζω) που έγινε ούζο λόγω της

έντονης μυρουδιάς του προιόντος (ούζου), η οποία προέρχεται βασικά από το έντονο άρωμα του γλυκανίσου που συναποστάζεται αρχικά με τα υπολείμματα της οινοποίησης-στέμφυλα , τσάμπουρα-τσαμπιά σταφυλιών-ράκη (τα τελειώματα, απορριπτόμενα) από όπου πήραν και το όνομα ρακί, προϊόν αυτών των ρακών. Η τρίτη και πιο χαριτωμένη, μάλλον και η πιο απίθανη, ότι προέρχεται από το «ου ζω» (= δεν ζω χωρίς ούζο). Μια άλλη πάλι ιστορία λέει ότι κάποια εταιρία εξήγαγε το ποτό στη Μασσαλία και στα κιβώτια της εξαγωγίμης παρτίδας αναγραφόταν η φράση "uso Massalia", δηλαδή "προς χρήση στη Μασσαλία". Για κάποιους λόγους η φράση αυτή έγινε συνώνυμη του καλής ποιότητας ούζου, και στη συνέχεια η λέξη "Μασσαλία" έφυγε και έμεινε η λέξη uso=ούζο που στο εξής χαρακτήριζε το ποτό. Οι απόψεις αυτές βέβαια τείνουν πλέον να εγκαταλειφθούν, καθώς δεν έχουν επιστημονικό αλλά λαογραφικό χαρακτήρα. Εγκυρότερες πηγές δείχνουν ότι η λέξη προέρχεται από το τουρκ. üzüm, το οποίο σημαίνει "τσαμπί σταφύλι" και "αφέψημα από σταφίδες" (βλ. Sir G. Clauson, An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish, Oxford 1972, σελ. 288).

Όσο δύσκολο είναι να ανιχνεύσουμε το όνομα, άλλο τόσο δύσκολο είναι να προσδιορίσουμε πότε ξεκίνησε η παραγωγή του ούζου. Οι πληροφορίες που έχουμε, από τον προπερασμένο αιώνα, δείχνουν πως οι περιοχές που η αγροτική παραγωγή άφηνε ένα πλεόνασμα σταφιδών και σύκων, τις πρώτες ύλες δηλαδή για το οινόπνευμα, ανέπτυξαν ιδιαίτερα την ποτοποιία και την τέχνη της παραγωγής ούζου (π.χ. Καλαμάτα). Το ίδιο, όμως, σημαντική ώθηση στην παραγωγή ούζου έδωσαν και οι Μικρασιάτες πρόσφυγες στις περιοχές που εγκαταστάθηκαν (Μυτιλήνη, Μακεδονία) αφού έφεραν μαζί τους τη γνώση της απόσταξης από την Ανατολή.

3.6.2 ΙΣΤΟΡΙΑ

Οι απαρχές της ιστορίας του ούζου είναι άγνωστες. Εικάζεται ότι το ποτό παραγόταν σε παρόμοια μορφή από την αρχαιότητα ακόμα. Το σίγουρο πάντως είναι ότι ήδη ήταν γνωστό την περίοδο της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας. Κατά την Οθωμανική περίοδο το ούζο ήταν διαδεδομένο στις περιοχές της σημερινής Τουρκίας, αλλά και σε περιοχές της Μέσης Ανατολής. Η παραγωγή του ούζου αυξήθηκε και εξαπλώθηκε τοπικά στην Ελλάδα μετά την ανεξαρτησία της χώρας από τους Οθωμανούς.

3.6.3 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Το ούζο είναι μείγμα αιθυλικής αλκοόλης (οινοπνεύματος) νερού και διάφορων αρωματικών βοτάνων, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνεται ο γλυκάνισος. Το ούζο, σε αντίθεση με το τσίπουρο, είναι συνήθως μόνο σε μικρό ποσοστό προϊόν απόσταξης σταφυλιών. Σύμφωνα με τη νομοθεσία το ποσοστό αυτό είναι τουλάχιστον 20%. Ωστόσο παράγονται και ούζα που είναι προϊόντα απόσταξης και σε μεγαλύτερα ποσοστά.

Η απόσταξη γίνεται σε ειδικά αποστακτήρια (καζάνια), τα οποία είναι κατά προτίμηση φτιαγμένα από χαλκό. Μετά την ανάμειξη των συστατικών ακολουθεί το "βράσιμο" του μίγματος, περισσότερες από μία φορές. Το τελικό προϊόν έχει συνήθως ανάμεσα σε 40 και 50 αλκοολικούς βαθμούς.

3.6.4 ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Η ονομασία "ούζο" είναι από το 1989 κατοχυρωμένη ως ελληνική και το ποτό μπορεί να παράγεται και να ονομάζεται με αυτόν τον τρόπο μόνο στην Ελλάδα. Κάποιοι τόποι με μακροχρόνια παράδοση στην παρασκευή ούζου είναι η Λέσβος και ιδιαίτερα το Πλωμάρι, ο Τύρναβος και η Καλαμάτα. Το ποτό σήμερα καταναλώνεται σε όλη την Ελλάδα.

3.6.5 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ

Σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία, ούζο είναι το ποτό που παράγεται αποκλειστικά στην Ελλάδα και λαμβάνεται με σύμμιξη αλκοολών που έχουν αρωματιστεί με απόσταξη ή διαβροχή με σπόρους άνισου και ενδεχομένως μάραθου, μαστίχας από το χιώτικο μαστιχόδενδρο και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά ή καρπούς. Η αλκοόλη που έχει αρωματιστεί με απόσταξη, πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 20% του συνόλου της αλκοόλης. Οι άμβυκες ή καζάνια όπως συνηθίζουν να τα ονομάζουν οι αποσταγματοποιοί, κατασκευάζονται από χαλκό και

η χωρητικότητά τους κυμαίνεται μεταξύ 130 (οι σπιτικοί) και 1.000 λίτρων (οι βιομηχανικοί). Αποτελούνται από τρία ξεχωριστά τμήματα, το καζάνι -το δοχείο, δηλαδή- που δέχεται το αραιωμένο αλκοόλ και τα αρωματικά φυτά, το καπάκι που το σκεπάζει και σφραγίζει (έχει το σχήμα ανάποδου κρεμμυδιού) και την πίπα απ' όπου βγαίνει το απόσταγμα που καταλήγει στον ψυκτήρα, όπου οι ατμοί θα μετατραπούν σε μυρωδάτο απόσταγμα.

Οι αρωματικοί σπόροι που χρησιμοποιούνται για τον αρωματισμό είναι πάρα πολλοί. Του γλυκάνισου (επιστημονικό όνομα «*Pimpinella anisum*») οι σπόροι είναι οι βασικότεροι που χρησιμοποιούνται στην απόσταξη. Εκτός της βασικής αρωματικής ουσίας ανηθόλης περιέχουν κάπου είκοσι ακόμα αρωματικά συστατικά. Τα ούζα της Μυτιλήνης εκπροσωπούν αυτήν την τάση. Μια άλλη προσθήκη, στην οποία καταφεύγουν οι αποσταγματοποιοί είναι αυτή της μαστίχας, που παράγεται από το ιθαγενές μαστιχόδεντρο της Χίου (*Pistacia lentiscus Chia* ή *Pistacia latifolia*). Ορισμένοι την χρησιμοποιούν σε υψηλές δόσεις, ώστε στο τελικό ούζο να είναι κυρίαρχο το άρωμά της. Θα το βρείτε κυρίως σε ούζα από τη Μυτιλήνη. Ακόμα χρησιμοποιούν σπόρους ή αρωματικά φυτά που ενώ δεν περιέχουν ανηθόλη, συμβάλλουν ώστε το απόσταγμα ν' αποκτήσει μίαν αρωματική πολυπλοκότητα. Η κανέλα, το γαρίφαλο, το μοσχοκάρυδο βρίσκονται ανάμεσα στις προτιμήσεις τους. Συνήθως σ' αυτήν την κατηγορία είναι τα ούζα με μικρασιατική καταγωγή.

3.6.6 ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Το ούζο συνοδεύεται συνήθως από μεζέδες, όπως παστά, χταπόδι, σαλάτες κ.ά. Σερβίρεται σε μικρά ή λεπτά και ψηλά ποτήρια και προστίθεται στο ποτό δροσερό νερό ή/και πάγος. Μετά την προσθήκη νερού το ποτό εμφανίζει χαρακτηριστικό υπόλευκο χρώμα, που οφείλεται στο γλυκάνισο που περιέχει.

3.6.7 ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟ ΟΥΖΟ

Τα ούζα της Νότιας Ελλάδας είναι γλυκά γιατί περιέχουν ζάχαρη, αυτό τα κάνει να πίνονται εύκολα χωρίς τη συνοδεία μεζέδων. Μια γουλιιά αρωματίζει το στόμα και η γλυκιά γεύση μετριάζει την επιθετική διάθεση της αλκοόλης. Αντίθετα,

στη Μακεδονία τα προτιμούν «ξηρά», δηλαδή χωρίς ζάχαρη. Αλλά στις χαμηλότερες θερμοκρασίες που επικρατούν στη Β. Ελλάδα η καυστικότητα της αλκοόλης είναι καλοδεχούμενη, αφού δίνει την αίσθηση της θερμότητας και επιταχύνει την άνοδο της θερμοκρασίας του σώματος. Στα ούζα αυτά η συνοδεία μεζέδων είναι πιο επιτακτική - αν και όχι απόλυτα απαραίτητη. Αν και το ούζο πίνεται ανέρωτο, πολλοί προτιμούν να προσθέσουν λίγο νερό ή πάγο, ιδιαίτερα το καλοκαίρι, γιατί έτσι γίνεται πιο δροσερό, ελαττώνεται η γλυκύτητα της ζάχαρης και περιορίζεται η καυστικότητα του οινοπνεύματος που επηρεάζει την ευαισθησία της γεύσης μας.

Ένα άμεσο αποτέλεσμα της προσθήκης είναι το θόλωμα που μοιάζει με γαλάκτωμα. Το ούζο με το νερό θολώνει και παράλληλα μας αποκαλύπτει έναν άλλο χαρακτήρα. Το άσπρο χρώμα που κερδίζει και το κάνει να μοιάζει με γάλα οφείλεται στο κύριο αρωματικό στοιχείο την ανηθόλη, που παύει να είναι «αόρατη» όταν το νερό αραιώσει το ούζο. Αναλόγως με την περιεκτικότητα σε ανηθόλη, το θόλωμα είναι περισσότερο ή λιγότερο έντονο. Είναι λάθος, όμως, να το συνδέουμε με την ποιότητα. Η αραιώση, εκτός από το χρώμα, μεταβάλλει και το άρωμα γιατί, όπως γνωρίζουν όσοι ασχολούνται με τη χημεία, πολλές ενώσεις αλλάζουν αρωματικά όταν βρεθούν από το περιβάλλον των 40 βαθμών σ' ένα πολύ χαμηλότερο. Πάντως, το νερό ή το παγάκι κάνουν πιο προσιτό το ούζο στους λιγότερο εξοικειωμένους καταναλωτές.

3.7 ΛΙΚΕΡ

Λικέρ λέγονται τα γλυκά αλκοολούχα ποτά με έντονο άρωμα από φρούτα, άνθη, φύλλα ή άλλον αρωματικό παράγοντα. Περιέχουν καθαρή αλκοόλη (αραιωμένη) ή κάποιο από τα γνωστά αποστάγματα, ζάχαρη ή σιρόπι ζάχαρης. Επειδή ακριβώς δεν περιέχουν ζάχαρη δεν είναι κατάλληλα για απεριτίφ. Σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη του έπαιξαν οι Δυτικοί μοναχοί που πειραματιζόνταν με σκοπό να παρασκευάσουν ιαματικά ποτά. Συμμετέχουν στη σύνθεση πολλών κοκτέιλς. Ανάλογα με τον τρόπο ενσωμάτωσης τού αρωματικού παράγοντα χωρίζονται σε λικέρ εκχύλισης και λικέρ απόσταξης. Κατά την πρώτη μέθοδο οι αρωματικοί παράγοντες παραμένουν για πολύ καιρό εμβαπτισμένοι μέσα στο αλκοολικό μίγμα ώστε να αφήσουν σιγά σιγά να διαρρεύσει ο χαρακτήρας τους ενώ κατά τη δεύτερη

το μίγμα αλκοόλ-αρωματικού παράγοντα αποστάζεται εκ νέου. Γίνεται και συνδυασμός των δύο μεθόδων, δηλαδή πρώτα εκχύλιση και μετά απόσταξη.

Ανάλογα με τους αρωματικούς παράγοντες τα λικέρ διακρίνονται σε:

3.7.1 ΦΥΣΙΚΑ ΛΙΚΕΡ

Ηγεμονεύει το άρωμα ενός αναγνωρίσιμου αρωματικού παράγοντα π.χ. λικέρ πορτοκάλι.

3.7.1.1 ΛΙΚΕΡ ΦΑΝΤΑΣΙΑ

Συμμετέχουν τόσοι αρωματικοί παράγοντες ώστε κανένας από αυτούς δεν ηγεμονεύει με το χαρακτήρα του στο ποτό.

3.7.1.2 ΚΡΕΜΕΣ

Περιέχουν κρέμα γάλακτος ή καφέ ή κακάο (ή όλα αυτά μαζί). Περιέχουν συνήθως περισσότερη ζάχαρη και λιγότερο αλκοόλ.

3.7.1.3 ΣΠΙΤΙΚΑ ΛΙΚΕΡ

Το σπιτικό λικέρ ήταν και είναι το πρώτο κέρασμα σε γιορτές συγγενών και οικογενειακών φίλων και πρόγονος σημερινών εισαγόμενων εξωτικών ποτών. Η παραδοσιακή ελληνική συνταγή το θέλει να λιάζεται στον καλοκαιρινό ή φθινοπωρινό ήλιο με ζάχαρη και μπαχαρικά μέσα σε βάζα.

3.7.1.4 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Ο πιο κοινός τρόπος για την παρασκευή ενός σπιτικού λικέρ είναι το ανακάτεμα αλκοολούχου ποτού με φρούτα και ή προσθήκη ζάχαρης. Μπορούμε ανάλογα με την συνταγή να αντικαταστήσουμε τα φρούτα με κάποια αρωματική ουσία ή να βάλουμε την ζάχαρη με μορφή σιροπιού. Το ανακάτεμα πρέπει να γίνεται σε γυάλινα βάζα που κλείνουν στεγανά. Μετά το τέλος της παρασκευής τα λικέρ στραγγίζονται με τουλπάνι.

3.7.2 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΛΙΚΕΡ

3.7.2.1 ΛΙΚΕΡ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

Σύμφωνα με την ελληνική παράδοση, η Μαστίχα υπήρξε κόρη και Αρχόντισσα της Χίου. Οι ίδιοι οι Χιώτες λένε πως η μαστίχα ήταν το δάκρυ που βγήκε από το μαστιχόδεντρο όταν έριξαν πάνω του το άψυχο σώμα του Αγίου Ισιδώρου. Το δάκρυ που μάγεψε περιηγητές, εξερευνητές ακόμη και κατακτητές και έκανε τη Χίο περήφανη και ξακουστή, γιατί αν και το μαστιχόδεντρο φυτρώνει παντού, δακρύζει μόνο στο νότιο τμήμα του νησιού. Οι θεραπευτικές ιδιότητες της μαστίχας για το στομάχι, το έντερο, το αίμα και το συκώτι είναι γνωστές από την Αρχαιότητα, αλλά σήμερα είναι και επιστημονικά τεκμηριωμένες, αφού βοηθάει ασθενείς που υποφέρουν από πεπτικό έλκος. Με την προσθήκη της μαστίχας στο ποτό αποκτά το άρωμα της και επιπλέον περιορίζεται η βλαπτική επίδραση της αλκοόλης στο στομάχι. Η τοπική παράδοση θέλει το λικέρ Μαστίχα να σερβίρεται συνοδευόμενο από επιδόρπιο μετά από κάθε γεύμα ή μαζί με τον καφέ. Σήμερα το παραδοσιακό Χιώτικο λικέρ αποτελεί επίσης μοναδική επιλογή για κατανάλωση σε σφηνάκι, πάντα παγωμένο, ή ακόμα και ως απεριτίφ σερβιρισμένο σε κολονάτο ποτήρι, με πολύ τριμμένο πάγο.

3.7.2.2. ΛΙΚΕΡ ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ

Με βάση το κουμ κουάτ παράγεται ένα εξαιρετικά νόστιμο λικέρ που λατρεύουν οι Κερκυραίοι και γοητεύει όποιον το δοκιμάζει. Ακόμα και στα σπίτια, οι νοικοκυρές συχνά παρασκευάζουν το δικό τους κουμ κουάτ το οποίο σερβίρουν σε κάθε καλεσμένο. Το κουμ κουάτ μπορείτε να το βρείτε σε επιλεγμένα καταστήματα ποτοποιίας. Για να επιλέξετε σωστά, προτιμήστε να έχει ανοιχτό χρώμα γιατί τότε θα είστε σίγουροι ότι το ποτό έχει το φυσικό χρώμα του εκχυλίσματος και δεν έχουν προστεθεί χρωστικές ουσίες. Το κουμ κουάτ, εκτός από λικέρ, είναι πολύ νόστιμο και ως μαρμελάδα, γλυκό του κουταλιού αλλά και ως φρουτί γλασέ καλυμμένο με πικρή σοκολάτα.

3.7.2.3 ΛΙΚΕΡ ΚΙΤΡΟΥ

Η καλλιέργεια των εσπεριδοειδών, και ειδικότερα του κίτρου, εισήχθη στη Νάξο τον 17ο αιώνα. Οι Κιτριές, μάλιστα, αντιπροσώπευαν τότε ένα μεγάλο μέρος των δέντρων που καλλιεργούνταν συνολικά στο νησί. Παρόλο που έδιναν έναν καρπό που δεν ήταν βρώσιμος, η φλούδα του χρησιμοποιούταν στην παρασκευή αρωματικότατων μαρμελάδων και γλυκών του κουταλιού. Η ιδέα της δημιουργίας του Κίτρου Νάξου και, κατ' επέκταση, η πρώτη απόσταξη, ανήκει στον Ναξιώτη Μάρκο Γ. Βαλληνδρά, που στέγασε το αποστακτήριό του σε ένα όμορφο νεοκλασικό κτίριο στο κέντρο του χωριού Χαλκί, λίγο έξω από τη Χώρα της Νάξου. Από τότε, δηλαδή από το 1896, μέχρι και σήμερα, το Κίτρο Νάξου Βαλληνδρά παρασκευάζεται στον ίδιο χώρο και με την ίδια ακριβώς διαδικασία, ακολουθώντας την μυστική συνταγή της οικογένειας Βαλληνδρά.

Το Κίτρο Νάξου είναι απόσταγμα καθαρού οινοπνεύματος σε παραδοσιακό χάλκινο άμβυκα, όπως τα κλασικά αποστάγματα (τσίπουρο, ρακί, κλπ). Η πρώτη ύλη από την οποία αποτελείται είναι το Κίτρο, το άγριο εσπεριδοειδές, στην οικογένεια του οποίου ανήκουν όλα τα γνωστά εσπεριδοειδή όπως το πορτοκάλι, το λεμόνι, το μοσχολέμονο, το περγαμόντο, κλπ. Για την παρασκευή του Κίτρου Νάξου χρησιμοποιούνται τα φύλλα του δέντρου του Κίτρου (Κιτριά), που περιέχουν ισχυρά αρωματικά αιθέρια έλαια. Τα έλαια αυτά, που συμμετέχουν στην απόσταξη του ποτού, χαρακτηρίζονται για την δυνατή, αλλά ταυτόχρονα κομψή αρωματικότητά τους. Χάρη στην μοναδική αυτή ιδιότητά τους, χρησιμοποιούνται εδώ και δεκαετίες ως βασικό συστατικό στην υψηλή αρωματοποιία της Γαλλίας.

Το Κίτρο Νάξου Βαλληνδρά διατίθεται σε τρεις διαφορετικές ετικέτες, που ξεχωρίζουν από την χαρακτηριστική χρωματική τους κωδικοποίηση:

Το Πράσινο είναι το χαμηλότερο σε περιεκτικότητα αλκοόλ (30%) και είναι αρκετά γλυκό. Το μεσαίο, το Διάφανο, με ελαφρά υψηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ (33%) αλλά αισθητά λιγότερο γλυκό. Πιο αντιπροσωπευτικό θεωρείται το Κίτρινο Κίτρο, που έχει τον υψηλότερο αλκοολικό τίτλο (36%) και ελάχιστη ζάχαρη, ενώ έχει προκύψει από διπλή απόσταξη που εξασφαλίζει μεγαλύτερη αρωματική ένταση και ευκρίνεια.

Το Κίτρο Νάξου είναι ένα πολύ κομψό και αρωματικό ποτό. Μόλις σερβιριστεί αναδύει κομψά αρώματα γλυκών εσπεριδοειδών στη μύτη, που συνεχίζονται στο στόμα. Πίνεται δροσερό σε ποτήρι αποστάγματος και, εκτός από

χωνευτικό είναι ιδιαίτερα ευχάριστο. Επιπλέον είναι πολύ ήπιο και φιλικό στο στόμα, γι αυτό και προτιμάται ακόμα και από όσους και όσες αποφεύγουν τα σκληρά αποστάγματα. Μάλιστα, βάση αλληλογραφίας που ο Μάρκος Βαλληνδράς είχε ανταλλάξει με επιστημονικούς οίκους του εξωτερικού, το Κίτρο Νάξου έχει ιδιαίτερα ευεργετικές ιδιότητες για ευαισθησίες και παθήσεις στο στομάχι και το συκώτι. Το αποστακτήριο Βαλληνδρά λειτουργεί αδιάκοπα μέχρι και σήμερα, από την 4η γενιά της οικογένειας Βαλληνδρά. Ο χώρος είναι επισκέψιμος, και ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να περιηγηθεί στο χώρο της απόσταξης, να θαυμάσει τα ιστορικά κειμήλια και τα πολλά βραβεία που το Κίτρο Νάξου Βαλληνδρά έχει αποσπάσει σε διεθνείς διαγωνισμούς, και βέβαια να δοκιμάσει τις διαφορετικές ετικέτες Κίτρου Νάξου, αλλά και το εξαιρετικό Ούζο που παράγει η οικογένεια.

Σήμερα η οικογενειακή επιχείρηση Βαλληνδρά αποτελεί μια δυναμική οικονομική δραστηριότητα και ένα συγκριτικό οικονομικό πλεονέκτημα για το Χαλκί και τη Νάξο. Χάρη στην υποδειγματική και με πολλή αγάπη αποκατάστασή του, το αποστακτήριο Βαλληνδρά παρουσιάζεται από το Lonely Planet έως τον γερμανικό τύπο και γερμανικούς και ιταλικούς οδηγούς.

3.7.2.4 ΛΙΚΕΡ ΤΕΝΤΟΥΡΑ

Η Τεντούρα είναι το παραδοσιακό ηδύποτο της Πάτρας. Σύμφωνα με την παράδοση, χρονολογείται από τον 15ο αιώνα, την εποχή που κυριαρχούσαν οι Ενετοί. Οι παλιοί Πατρινοί ονόμαζαν την τεντούρα και «μοσχοβολήθρα» επειδή είχε έντονο άρωμα και συνήθιζαν να την πίνουν μετά από ένα καλό γεύμα, σαν χωνευτικό λικέρ, αλλά και κατά τα διαλείμματα μιας κοπιαστικής αγροτικής εργασίας, κυρίως στα αλώνια.

Το τοπικό λικέρ που οφείλει τη γεύση, το άρωμα και το χρώμα της στα εκχυλίσματα μπαχαρικών που περιέχει, κυρίως κανέλας, γαρίφαλου και μοσχοκάρυδου. Πίνεται με πάγο ή σε φυσική θερμοκρασία.

Τέλος, η Τεντούρα χρησιμοποιείται σε ανάμιξη με άλλα ποτά, για να αρωματίσει τον καφέ, τα γλυκά και τα φαγητά. Στην Πάτρα σήμερα όλες οι οινοποιίες κατασκευάζουν τεντούρα και η καθεμιά με τη δική της ξεχωριστή γεύση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

«ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΟΤΑ»

4.1 ΖΕΣΤΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ

Ελληνικός καφές είναι η ονομασία που αποδίδεται στον καφέ και πίνεται περισσότερο από κάθε άλλο είδος καφέ σε πολλές περιοχές της ανατολικής Μεσογείου, της Μέσης Ανατολής, των Βαλκανίων και της Βόρειας Αφρικής. Ο καφές αυτός ονομάζεται με διάφορους τρόπους, ανάλογα με την χώρα. Στις χώρες που δεν καταναλώνεται αρκετά είναι γνωστός ως "Τουρκικός καφές", όπως και στην Τουρκία. Στην Ελλάδα, παλιότερα ήταν αποκλειστικά γνωστός επίσης με αυτό το όνομα. Κατά το δεύτερο μισό του 20ου αιώνα η ονομασία άλλαξε σε "ελληνικός καφές". Η αλλαγή αυτή ξεκίνησε για ιδεοπολιτικούς λόγους και προωθήθηκε διαφημιστικά από μεγάλη ελληνική εταιρεία επεξεργασίας καφέ. Ο καφές αυτός συναντάται ακόμα με τις ονομασίες "Αρμένικος καφές" (στην Αρμενία), "Αραβικός καφές", ή "Μεσανατολικός καφές". Στις χώρες των Βαλκανίων ονομάζεται συνήθως "τουρκικός", ή "ελληνικός" (τα τελευταία χρόνια) ενώ στην Κύπρο καλείται "κυπριακός".

4.1.1 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Βασικό εργαλείο της παρασκευής του ελληνικού καφέ είναι το λεγόμενο μπρίκι, μέσα στο οποίο πρέπει να βράσει (σχεδόν) το μίγμα του νερού (75ml), με τον καφέ και τη ζάχαρη που ανακατεύουμε στην αρχή με το αναδευτήρι ή το κουταλάκι. Επίσης χαρακτηριστικό είναι και το καϊμάκι, ένας πηχτός αφρός που δημιουργείται κατά το βρασμό του καφέ. Η παρασκευή του ελληνικού καφέ θεωρείται επιτυχημένη, όταν το καϊμάκι διατηρείται κατά το σερβίρισμά του. Σερβίρεται σε φλυτζάνι μικρό ή χοντρό (του καφέ), αργά, κατά τις ακόλουθες ονομασίες παρασκευής:

- Σκέτος (75 ml νερό + 1 κουταλάκι καφέ)
- Μέτριος (75 ml νερό + 1 κουταλ. καφέ + 1 κουταλ. ζάχαρη)
- Γλυκός (75 ml νερό + 1 κουτ. καφέ και 2 κουτ. ζάχαρη).

Άλλες ονομασίες όπως "βαρύ γλυκός", ή "πολλά βαρύς" ή "βαρύ γλυκός και όχι", αφορούν την επιτυχία στο καϊμάκι με ανεβοκατέβασμα του μπρικιού, όταν σερβίρεται στο φλυτζάνι, συνήθως χοντρό.

Όταν τοποθετούμε το μπρίκι στη χόβολη σκεπάζουμε αυτό μέχρι τη μέση τραβώντας με το κουταλάκι τη χόβολη γύρω του. Όταν ο καφές αρχίζει και φουσκώνει είναι έτοιμος για σερβίρισμα. Στο διπλό καφέ οι δοσολογίες απλά διπλασιάζονται.

4.1.2 ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Η παρασκευή του καφέ με αυτόν τον τρόπο, χωρίς φιλτράρισμα, προέρχεται σχεδόν σίγουρα από τον αραβικό κόσμο. Στην Ελλάδα ήρθε μέσω των Τούρκων, κατά τη διάρκεια της Οθωμανικής αυτοκρατορίας. Σύμφωνα με την παράδοση οι πρώτοι που παρασκεύασαν τέτοιου είδους καφέ ήταν οι Βεδουίνοι της Μέσης Ανατολής οι οποίοι έβαζαν την χύτρα του καφέ πάνω στην άμμο που κάλυπτε την στάχτη και τα κάρβουνα για να τα κρατήσει ζωντανά. Γι' αυτό υπάρχει και η παράδοση να ψήνεται ο καφές πάνω σε άμμο (στη χόβολη) στα παραδοσιακά καφενεία. Η διαδοχή του στα Βαλκάνια πρέπει να είναι -σχεδόν σίγουρα- απόρροια της εμπορικής ακμής του λιμανιού της Υεμένης απ'όπου πρέπει να έφθασε και στον Ελλαδικό χώρο.

Η παρουσία του πρέπει να θεωρείται μακρά, από πολύ παλιά στην περιοχή, αφού στις αφηγήσεις για την άλωση της Κωνσταντινούπολης διαφοροί χρονικογράφοι αναφέρουν ότι η "Πόλις" είχε περί τα 300 με 500 καφενεία.

4.2 ΦΡΑΠΕ, Ο ΚΡΥΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ

Ο καφές φραπέ είναι ένας ελληνικός καφές που παρασκευάζεται από στιγμιαίο καφέ ειδικής επεξεργασίας αφυδάτωσης και πίνεται παγωμένος, με καλαμάκι. Διατίθεται στο εμπόριο σε ατομικά φακελάκια ή σε άλλη συσκευασία μεταλλική ή ακόμη και με πλαστικό σέικερ.

4.2.1 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Μέτριος: 2 κουταλιές* καφέ + 2 κουταλιές ζάχαρη
Γλυκός: 2 κουταλιές καφέ + 4 κουταλιές ζάχαρη

(*) κουταλιά εννοείται η ποσότητα που παίρνει ένα κουταλάκι του καφέ

Βάζουμε την επιθυμητή αναλογία στο ποτήρι προσθέτοντας 1 εκατοστό (ύψος) νερό. Χτυπάμε στη φραπιέρα ή με ηλεκτρικό αναδευτήρι προσέχοντας να μην ακουμπά στα τοιχώματα και στον πυθμένα μέχρι να σχηματιστεί αφρός (περίπου μέχρι τη μέση του ποτηριού). Σε έλλειψη μέσου ανάδευσης τοποθετούμε τα παραπάνω σε σέικερ και κτυπάμε με προσοχή καλά. Στη συνέχεια το σερβίρουμε σε άλλο ποτήρι ή το αφήνουμε στο ίδιο προσθέτοντας 2-3 παγάκια και νερό μέχρι 1 εκατοστό κάτω από το χείλος του ποτηριού. Αν θέλουμε προσθέτουμε και γάλα. Στο τέλος σερβίρεται με καλαμάκι.

Για την μεταφορά του π.χ. σε αυτοκίνητο απαραίτητα θα πρέπει να φέρει καπάκι.

4.2.2 ΙΣΤΟΡΙΑ

Η δημιουργία του φραπέ ήταν τυχαία. Κατά την διάρκεια της Διεθνούς Έκθεσης στη Θεσσαλονίκη το 1957, ο αντιπρόσωπος της ελβετικής εταιρίας Nestlé στην Ελλάδα Γιάννης Δρίτσας παρουσίαζε ένα νέο προϊόν για παιδιά, ένα σοκολατούχο ρόφημα που παρασκευαζόταν στιγμιαία αναμιγνύοντάς το με γάλα και χτυπώντας το με σέικερ. Ο Δημήτριος Βακόνδιος, υπάλληλος του Δρίτσα συνήθιζε να πίνει Nescafé που ήταν στιγμιαίος καφές και παρασκευαζόταν από την Nestlé. Σε ένα διάλειμμα που έκανε κατά την διάρκεια της έκθεσης θέλησε να πει καφέ αλλά επειδή δεν έβρισκε ζεστό νερό, σκέφτηκε να χρησιμοποιήσει το σέικερ για να φτιάξει τον καφέ του με κρύο νερό. Έβαλε καφέ, ζάχαρη και νερό, τα κούνησε και δημιούργησε

τον πρώτο καφέ φραπέ της ιστορίας. Μετά από χρόνια δήλωνε ότι δε μπορούσε να συνειδητοποιήσει πως ένα απλό πείραμα τον οδήγησε στην εφεύρεση του διασημότερου αναψυκτικού στην Ελλάδα.

4.2.3 ΕΞΑΠΛΩΣΗ

Το προϊόν λανσαρίστηκε και έγινε επιτυχία σε όλη την Ελλάδα και καταναλώνεται όλο τον χρόνο με τη μικρότερη αφορμή. Από τη δεκαετία του '90 είναι το υπ' αριθμόν ένα ρόφημα και στην Κύπρο, όπου συνήθως σερβίρεται αδύνατος, χωρίς πολύ καφέ. Ο φραπέ πίνεται επίσης σε μικρές ποσότητες στην Ταϊλάνδη, στην Μαλαισία, και τα τελευταία χρόνια οι βαλκάνιοι μετανάστες στην Ελλάδα τον μετέφεραν στις πατρίδες τους αλλά χωρίς μεγάλη διάδοση και με διαφορές (π.χ. στην Βουλγαρία πολλές φορές χρησιμοποιείται κόκα-κόλα αντί νερού, ενώ στην Σερβία προστίθεται πάντα παγωτό). Εισήχθη πριν κάποια χρόνια και σε άλλες μεσογειακές χώρες, όπως Ισπανία, όμως δεν είχε μεγάλη επιτυχία. Στην Ιταλία παρουσιάστηκε μια άλλη εκδοχή παγωμένου καφέ, ο καπουτσίνο «φρέντο» (κρύος), γνωστός και ως φρεντοτσίνο, και έχει γίνει πια διεθνώς γνωστός.

4.2.4 ΓΛΩΣΣΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΦΡΑΠΕ

Η λέξη frappé είναι γαλλική και σημαίνει χτυπημένος ή ανακατεμένος. Ως ξένη λέξη κανονικά δεν κλίνεται (ο φραπέ). Όμως, ως είθισται στην Ελληνική και όπως συμβαίνει και με άλλες γαλλικές λέξεις που έχουμε δανειστεί, στην ονομαστική μερικές φορές αποκτάει κατάληξη και κλίνεται (ο φραπές, του φραπέ, οι φραπέδες κλπ), κυρίως στην καθομιλουμένη.

Στη Γαλλία frappé σημαίνει ένα παγωμένο ρόφημα που παρασκευάζεται επίσης χτυπώντας το σε σέικερ αλλά από γάλα ή χυμό φρούτων χωρίς καφέ, και δεν έχει σχέση με τον ελληνικό φραπέ.

Στην Ελλάδα το Νεσκούικ της Νεστλέ λανσαρίστηκε και ως σκόνη για ανάμειξη με κρύο γάλα και χτύπημα σε σέικερ, με την ονομασία Νεσκούικ Φραπέ.

4.2.5 Ο ΦΡΑΠΕ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

Εκτός Ελλάδας, ο καφές φραπέ μπορεί να βρεθεί σε όλες τις επίσημες

ελληνικές υπηρεσίες και ελληνικές μόνιμες αντιπροσωπείες στο εξωτερικό, σε όλα τα υπό ελληνική σημαία εμπορικά πλοία καθώς και σε εκείνα των οποίων τα πληρώματα είναι Έλληνες. Επίσης στα αεροπλάνα των ελληνικών αεροπορικών εταιριών και ξένων που προσεγγίζουν ελληνικά αεροδρόμια, καθώς και σε όλα τα «στέκια» των Ελλήνων του εξωτερικού. Τα τελευταία χρόνια, υπάρχει και σε αρκετά super market της Γερμανίας, ενώ σερβίρεται και από την αλυσίδα Starbucks σε επιλεγμένα τουριστικά κομβικά σημεία. Και στο Bilbao της Ισπανίας απέναντι από το πανεπιστήμιο.

4.3 ΚΑΝΕΛΛΑΔΑ

Η κανελλάδα είναι ένα παραδοσιακό ποτό της Νισύρου, γνωστό και στη Κρήτη. Δημιουργείται από απόσταγμα κανέλας και σερβίρεται ως αναψυκτικό, με κρύο νερό και πάγο. Η κανελλάδα με σόδα και πάγο είναι επίσης ένα πολύ δροσιστικό και χωνευτικό αναψυκτικό

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

«ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ»

5.1 ΟΡΙΣΜΟΣ

Ο όρος «Όνομασία Προέλευσης» έχει αναγνωριστεί ως κοινόχρηστο εμπορικό όνομα των προϊόντων μιας περιοχής όταν αυτά πληρούν ορισμένους όρους.

Αυτοί οι όροι καθορίζουν:

- Τη ζώνη παραγωγής του οίνου
- Τη ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα
- Τις καλλιεργητικές τεχνικές
- Τις μεθόδους οινοποίησης
- Τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο
- Τη στρεμματική απόδοση

Οι οίνοι ονομασίας προέλευσης αποτελούνται από τους οίνους Όνομασίας Προέλευσης ελεγχόμενη και από τους οίνους Όνομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π). Οι παραπάνω όροι διαφέρουν για κάθε μία κατηγορία.

5.2 ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ-ΠΟΠ

Ως «Προστατευόμενη Όνομασία Προέλευσης - ΠΟΠ» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον, που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

5.3 ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ-ΠΓΕ

Ως «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη - ΠΓΕ» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου μία συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική αυτή καταγωγή και του οποίου η παραγωγή ή/και μεταποίηση ή/και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

5.4 ΕΙΔΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΑ- ΕΠΠΕ

Τα «Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα – ΕΠΠΕ» είναι κυρίως προϊόντα μεταποίησης που χαρακτηρίζονται από τη σύσταση ή τον τρόπο παρασκευής τους, που έχει ιστορία δεκαετιών ή και αιώνων και ενσωματώνει την ιστορία, τα ήθη και τα έθιμα, δηλαδή τη λαογραφία και τις παραδόσεις του λαού που τα παράγει. Τα προϊόντα αυτά βασίζονται στην παράδοση και τη διατροφική κουλτούρα των Ευρωπαίων πολιτών και παρουσιάζουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής καλλιέργειας και στις ειδικές συνθήκες παραγωγής και μεταποίησης.

5.5 ΙΣΤΟΡΙΚΟ

Η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε το 1992 τον κανονισμό 2081/92, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και τον κανονισμό 2082/92, για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Ο σκοπός του κανονισμού 2081/92 είναι η προστασία των ονομασιών, ενώ ο σκοπός του κανονισμού 2082/92 είναι κυρίως η προστασία των παραδοσιακών συνταγών.

Σύμφωνα με τους Κανονισμούς αυτούς και στο πλαίσιο του επαναπροσανατολισμού της κοινής αγροτικής πολιτικής (ΚΑΠ), οι αγρότες έχουν τη δυνατότητα να στραφούν σε μορφές ολοκληρωμένης ανάπτυξης της υπαίθρου, μέσω της διαφοροποίησης της γεωργικής παραγωγής. Η αναγνώριση ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠΕ

για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα δίνει τη δυνατότητα αφενός στους παραγωγούς (ιδίως των μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών) να προωθήσουν ευκολότερα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά, βελτιώνοντας το εισόδημά τους με τις καλύτερες τιμές που επιτυγχάνουν στην αγορά και αφ' ετέρου στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για τη παραγωγή, επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους.

5.6 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΙΤΗΣΗΣ ΓΙΑ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΗ ΠΟΠ Ή ΠΓΕ

Σύμφωνα με τον κανονισμό 2081/92 της ΕΕ, αίτηση κατοχύρωσης μπορεί να υποβάλει κάθε οργάνωση παραγωγών ή/και μεταποιητών, ανεξάρτητα από τη νομική της μορφή ή σύνθεση, τους οποίους αφορά το ίδιο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο. Η ομάδα αυτή επιλέγει την ονομασία που θέλει να κατοχυρώσει, οριοθετεί τη γεωγραφική ζώνη παραγωγής και ορίζει τις ειδικές προδιαγραφές παραγωγής, μεταποίησης, συσκευασίας και επισήμανσης.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, ένα νομικό ή φυσικό πρόσωπο μπορεί να προβεί σε αίτηση κατοχύρωσης μιας ονομασίας, όταν η συγκεκριμένη ονομασία χρησιμοποιείται μόνο από το συγκεκριμένο παραγωγό ή εταιρεία.

Το σύστημα είναι ανοιχτό και εθελοντικό. Οποιοσδήποτε παραγωγός ή επιχείρηση βρίσκεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης και τηρεί τις ειδικές απαιτήσεις, δικαιούται να κυκλοφορήσει στην αγορά προϊόν χρησιμοποιώντας την καταχωρημένη ονομασία.

Η ονομασία για την οποία αιτείται κατοχύρωση, περιλαμβάνει το όνομα μιας περιοχής ή ενός τοπωνυμίου. Σύμφωνα με τη γενική αρχή που ισχύει, ονόματα χωρών δεν μπορούν να κατοχυρωθούν. Στην περίπτωση των ΠΟΠ, είναι δυνατόν να κατοχυρωθεί μία παραδοσιακή ονομασία (π.χ. φέτα). Αντιθέτως, φυλές ζώων, ποικιλίες φυτών και ονόματα τα οποία θεωρούνται «γενικά» (π.χ. γραβιέρα) δεν μπορούν να καταχωρηθούν. Τέλος, ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί ώστε η επιλεγμένη ονομασία να μην έρχεται σε σύγκρουση με εμπορικό σήμα.

5.7 Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ «ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Το αλκοόλ υπήρξε επομένως αναπόσπαστο κομμάτι της κουλτούρας των ανθρώπων από την αρχή του κόσμου έως τώρα. Το ίδιο συνέβη φυσικά και στην περίπτωση της ελληνικής παράδοσης τόσο στα αρχαία χρόνια, όσο και στα βυζαντινά, αλλά και στην εποχή της τουρκοκρατίας και της νεώτερης ιστορίας. Είδαμε ότι στον ελλαδικό χώρο οι διαδικασίες αλκοολικής ζύμωσης και απόσταξης γέννησαν διαφορετικά προϊόντα απόλαυσης ανάλογα με το κλίμα και τις συνήθειες των κατοίκων της εκάστοτε περιοχής: ούζο, τσίπουρο, τσικουδιά, ρακή, καθώς και τα παράγωγά τους όπως το ρακόμελο και η ψημένη ρακή. Παράλληλα, αγαπήθηκαν και νεώτερα εισαγόμενα ποτά όπως η μπύρα και το λικέρ. Μάλιστα, το λικέρ απέκτησε και διπλό χαρακτήρα: σπιτικό, αφού η απλή συνταγή του βρέθηκε στην ευχέρεια κάθε νοικοκυράς να δημιουργήσει παραλλαγές σύμφωνα με το γούστο της, αλλά και εμπορικό μιας και ένα από τα πλέον δημοφιλή λικέρ, το λικέρ μαστίχας, καθιερώθηκε ως τοπικό προϊόν με ονομασία προέλευσης. Σήμερα, οι καταναλωτές διεθνώς επιστρέφουν σε ποιοτικά παραδοσιακά προϊόντα. Συνεπώς, η σημασία της κατοχυρωμένης ονομασίας προέλευσης των προϊόντων αποδεικνύεται εξαιρετικά σημαντική για την προώθηση της ολοκληρωμένης εικόνας της εκάστοτε χώρας, ώστε να ενισχύεται η οικονομία. Αναμφισβήτητα, η αναγνώριση ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠΕ για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα επιτρέπει στους παραγωγούς μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών να προωθήσουν ευκολότερα εκείνα τα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά, ενισχύοντας το εισόδημά τους με τις καλύτερες τιμές της αγοράς. Παράλληλα, δίνει τη δυνατότητα στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για τη παραγωγή, επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους. Σε τελική ανάλυση, το αλκοόλ, εφόσον καταναλώνεται με μέτρο, επιδρά θετικά και στην υγεία και στη διαθέση και συντροφεύει ευχάριστα ένα καλό γεύμα ως ιδανικό συμπλήρωμα γαστρονομικών απολαύσεων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο

«ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ» -CASE STUDY

Πραγματοποιήσαμε ποιοτική έρευνα σε 7 ξενοδοχεία πολυτελείας και συναντήσαμε Bartenders, F & B managers και Maitre, στους οποίους θέσαμε ερωτήσεις σχετικές με το ενδεχόμενο παραγγελίας και κατανάλωσης ελληνικών ποτών από τους πελάτες των ξενοδοχείων αυτών. Πιο συγκεκριμένα, πρόκειται για ξενοδοχεία πέντε αστέρων της πρωτεύουσας, τα οποία έχουν μεγάλη επισκευσιμότητα σε όλη τη διάρκεια του χρόνου. Οι πελάτες των ξενοδοχείων αυτών ανήκουν στο προφίλ του «ποιοτικού τουρίστα», καθώς συνήθως προτιμούν προϊόντα και υπηρεσίες εξαιρετικής ποιότητας, και φαίνονται διαθετημένοι να ανταπεξέλθουν οικονομικά ώστε να τις αποκτήσουν. Πρόκειται για τα ξενοδοχεία Grande Bretagne, St. George Lucabettus, Ledra Marriott, Royal Olympic Hotel, President Hotel, King George, και Astir Palace. Στα τέσσερα πρώτα ήρθα σε επαφή με τον Bartender σε βάρδια, ενώ στα δύο επόμενα με τον F&B Manager σε βάρδια, και στα δύο τελευταία επικοινωνήσα με τον Maitre σε βάρδια.

Η πρώτη ερώτηση σχετίστηκε με το ζήτημα κατανάλωσης ελληνικών ποτών και, σε περίπτωση που όντως προτιμούνται, ποια είναι αυτά. Τα ποτά που φαίνεται να προτιμούνται από τους τουρίστες είναι κυρίως το ούζο, το τσίπουρο, η τσικουδιά, το λικέρ μαστίχας, η μύρα «Μύθος», το ρακόμελο, αλλά και τα ελληνικά κρασιά, όπως το «Σάμος» και η ρετσίνα.

Η δεύτερη ερώτηση αφορούσε στο ρυθμό κατανάλωσης των ελληνικών ποτών, το μέγεθος της οποίας ποικίλλει ανάλογα με το είδος του ξενοδοχείου. Π.χ. τα ξενοδοχεία που προσελκύουν περισσότερο συνεδριακό τουρισμό έχουν πιο αυξημένη κατανάλωση σε ελληνικά παραδοσιακά ποτά σε αντίθεση με τα ξενοδοχεία που φιλοξενούν περισσότερο ντόπιους και η κατανάλωση εκεί είναι μηδαμινή. Άλλος ένας παράγοντας που παίζει σημαντικό ρόλο στο μέγεθος της κατανάλωσης είναι η εποχή. Με λίγα λόγια, προκύπτει ότι κατά την χειμερινή περίοδο υπάρχει μεγαλύτερη κατανάλωση σε κρασί, τσίπουρο, ρακόμελο και τσικουδιά, ενώ κατά την θερινή περίοδο, υπάρχει μεγαλύτερη κατανάλωση στη μύρα «Μύθος» και στο ούζο που συνδυάζεται με θαλασσινό φαγητό. Το λικέρ μαστίχας, πάντως, φαίνεται να προτιμάται όλες τις εποχές του χρόνου, αφού είναι παγκοσμίως γνωστό για τις χωνευτικές του ιδιότητες.

Η τρίτη ερώτηση είχε να κάνει με την εθνικότητα των καταναλωτών των ελληνικών ποτών. Τα συμπεράσματα που προέκυψαν είναι ότι υπάρχει αρκετά μεγάλη κατανάλωση σε ελληνικά παραδοσιακά ποτά από όλες τις εθνικότητες, αλλά κυρίως από Αμερικάνους και μεσογειακούς λαούς, και λιγότερο από τους Ευρωπαίους.

Στο παράρτημα, παραθέτουμε το ερωτηματολόγιο, στο οποίο μπορούμε να δούμε αναλυτικά τις απαντήσεις των εξειδικευμένων υπαλλήλων του επισιτιστικού τμήματος των ξενοδοχείων, από τις οποίες προέκυψαν τα συμπεράσματα της μελέτης περίπτωσης.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΒΙΒΛΙΑ:

- Αλετράς Δ. -1972, Η Πορεία της Ελληνικής Γεωργίας, (*Ο Οίνος Από Την Αρχαιότητα Μέχρι Σήμερα*), Αθήνα
- Mastrojanni M.. -1997, (*Le livre du vin*), Publications Solar, France
- Κοτίνης Χ. – 1985, (*Ελληνικός Αμπελογραφικός Άτλας*), Ampelographic Atlas Of Greece With French Summary, Athens
- Λογοθέτης Β. - 1970, (*Η Εξέλιξις Της Αμπέλου και Της Αμπελουργίας Εις Την Ελλάδα Κατά Τα Αρχαιολογικά Ευρήματα Της Περιοχής*), Επιστημονική Επετηρίδα Γεωπονικής και Δασολογικής Σχολής Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης , τ. Ι. Γ΄
- Λογοθέτης Β.- 1964, (*Ελληνική Αμπελογραφία*), Αριστοτέλειον Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- Βλάχου Μ. – 1986, (*Αμπελογραφία*), (χ.ο.), Θεσσαλονίκης
- Χατζηνικολάου Δ., 2004, (*Οίνος και Αίνος*), Πέρα Από Τα Όρια Του Ουρανίσκου, Α΄ Τόμος, Εκδόσεις Οίνος Ο Αγαπητός

ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ:

- Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, L 106 / 5 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.600 / 2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 18^η Απριλίου 2006 για την κατάταξη εμπορευμάτων στην συνδυασμένη ονοματολογία
- Δασκαλάκης Γ., Στοιχεία Μελέτης, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα INTERREG // Υποδράση 4α// Καθορισμός Αμπελουργικών Ζωνών Καλλιέργειας, Ελληνικά Οινολογικά Χρονικά, Υπ. Γεωργίας - Ινστιτούτο Οίνου
- Μαργαρίτα Μανούσου (Επιμέλεια), 2010, (*Περί Τουρισμού*), Τουριστική Αγορά, Ιούνιος, Τεύχος 236
- Χρυσούλα Κυριακοπούλου, 2010, (*Ελληνικό κρασί*) Food Service , Μάρτιος-Απρίλιος, Τεύχος 98
- Μερόπη Παπαδοπούλου, 2009, (*Ρετσίνα η Αθάνατη*), Γαστρονόμος, Ιούλιος, Ένθετο Εφημερίδας «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ»

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΠΗΓΕΣ:

<http://www.verginabeer.com/>

<http://www.all4beer.com/a4b/index.php?>

<http://www.mythosbrewery.gr/index.asp?c=11>

<http://www.x-hellenica.gr>

<http://el.wikipedia.org>

<http://www.agrotravel.gr>

<http://www.diktioaigaiou.gr/contents/about.php?kid=7&action=show&m1=5&>

[lang=1](#)

<http://www.argo-rakiclub.com/greek/raki-club.html>

<http://www.rakiclub.com/raki.php>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

1. ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ - ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

1) Έχετε κατανάλωση σε ελληνικά παραδοσιακά ποτά; Αν ναι σε ποιά;

Οι απαντήσεις δόθηκαν ως εξής:

Grande Bretagne:

Ούζο, τσίπουρο και μαστίχα. (Bartender σε βάρδνα Κος Βαλκανιώτης Στέφανος)

St. George Lucabettus:

Ούζο, τσίπουρο και κρασιά κυρίως house wine. (Bartender σε βάρδνα Κα Τσιάτη Αλεξάνδρα)

Astir Palace:

Ούζο, μαστίχα, τσίπουρο, τσικουδιά και γλυκό κρασί Σάμου. (Maitre σε βάρδνα Κος Γιώργος Μπαλάφας)

President Hotel:

Ελάχιστη κατανάλωση σε ούζο. (F&B Manager Κος Κασιδόκωστας Νίκος)

Ledra Marriott:

Ρετσίνα, ρακόμελο, μαστίχα, μπύρα Μύθος και ούζο. (Bartender σε βάρδνα Κος Μάνος Κοζής)

King George:

Μαστίχα, ούζο, κρασί Σάμου, Αχαΐα Κλάους, μαυροδάφνη και τσίπουρο. (F&B Manager Κος Λαμπράκης Νικόλαος)

Royal Olympic Hotel:

Η μαστίχα Χίου έρχεται πρώτη στην κατανάλωση των πελατών και ύστερα το ούζο.

2) Πόση κατανάλωση έχετε;

Οι απαντήσεις δόθηκαν ως εξής:

Grande Bretagne:

Ένα μπουκάλι την εβδομάδα. (Bartender σε βάρδνα Κος Βαλκανιώτης Στέφανος)

St. George Lucabettus:

Η κατανάλωση εξαρτάται απο τον κόσμο που έχει το ξενοδοχείο την κάθε περίοδο. (Bartender σε βάρδνα Κα Τσιάτη Αλεξάνδρα)

Astir Palace:

Το ούζο και η μαστίχα παραγγέλλονται καθημερινά. (Maitre σε βάρδνα Κος Γιώργος Μπαλάφας)

President Hotel :

Σπάνια παραγγέλλουν. (F&B Manager Κος Κασιδόκωστας Νίκος)

Ledra Marriott:

Μία φορά την εβδομάδα. (Bartender σε βάρδνα Κος Μάνος Κοζής)

King George :

Ανάλογα με την κατανάλωση και την περίοδο. (F&B Manager Κος Λαμπράκης Νικόλαος)

Royal Olympic Hotel:

Ανάλογα με την κατανάλωση αλλά συνήθως μια φορά την εβδομάδα.

3) Η κατανάλωση απο ποιές εθνικότητες προέρχεται:

Οι απαντήσεις δόθηκαν ως εξής:

Grande Bretagne:

Κυρίως Αμερικανικής, Αγγλικής και Ισπανικής. (Bartender σε βάρδνα Κος Βαλκανιώτης Στέφανος)

St. George Lucabettus:

Αμερικανικής, Γερμανικής, Αγγλικής και λιγότερο Γαλλικής. (Bartender σε βάρδνα Κα Τσιάτη Αλεξάνδρα)

Astir Palace:

Απο όλες τις εθνικότητες αλλά κυρίως απο Αμερικανούς και μεσογειακούς λαούς. (Maitre σε βάρδνα Κος Γιώργος Μπαλάφας)

President Hotel:

Η πελατεία είναι κυρίως Έλληνες. Ως εκ τούτου δεν υπάρχει ιδιαίτερη κατανάλωση σε Ελληνικά παραδοσιακά ποτά. (F&B Manager Κος Κασιδόκωστας Νίκος)

Ledra Marriott:

Αμερικανοί και Ευρωπαίοι. (Bartender σε βάρδνα Κος Μάνος Κοζής)

King George:

Κυρίως Ευρωπαίοι, Γερμανοί και Άγγλοι. (F&B Manager Κος Λαμπράκης Νικόλαος)

Royal Olympic Hotel:

Γάλλοι, Γερμανοί, Άγγλοι κ Αμερικανοί.

2. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΣΠΙΤΙΚΩΝ ΛΙΚΕΡ

ΛΙΚΕΡ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ

10 μανταρίνια

400 γρμ βότκα ή καθαρό οινόπνευμα για ποτό

500 γρ ζάχαρη

2 ξύλα κανέλα

Πλένουμε καλά τα μανταρίνια και στον χοντρό τρίφτη του τυριού τα ξύνουμε (όχι πολύ βαθιά, γιατί το άσπρο είναι πικρό). Σε γυάλινο δοχείο ρίχνουμε το ξύσμα των μανταρινιών και το αλκοόλ. Κλείνουμε μεν το δοχείο, αλλά δεν το σφραγίζουμε καλά, ώστε να αναπνέει. Το αφήνουμε έτσι για πέντε μέρες. Μετά τις πέντε μέρες βάζουμε σε μια κατσαρόλα μισό λίτρο νερό, τη ζάχαρη, τα 2 ξύλα κανέλας και τα βράζουμε να γίνουν σιρόπι (για 5 λεπτά από τη στιγμή που αρχίζει να κοχλάζει). Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει και αφαιρούμε την κανέλα. Σουρώνουμε τη βότκα και αφαιρούμε τα υπολείμματα του ξύσματος. Τέλος, ανακατεύουμε τη βότκα με το σιρόπι και φυλάμε το λικέρ μας σε γυάλινα μπουκάλια

ΛΙΚΕΡ ΛΕΜΟΝΙ

7 – 8 λεμόνια (από τη φλούδα μόνο το κίτρινο)

1 λίτρο καθαρό οινόπνευμα ή βότκα ή τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο

1 λίτρο νερό

1 λίτρο ζάχαρη

Πλένουμε καλά τα λεμόνια και στον χοντρό τρίφτη του τυριού τα ξύνουμε (όχι πολύ βαθιά, γιατί το άσπρο είναι πικρό). Σε γυάλινο δοχείο ρίχνουμε το ξύσμα των λεμονιών και το αλκοόλ. Κλείνουμε μεν το δοχείο, αλλά δεν το σφραγίζουμε καλά, ώστε να αναπνέει. Το αφήνουμε έτσι για δέκα μέρες. Κάνουμε το σιρόπι, σουρώνουμε το ποτό από τις φλούδες και αφού κρυώσει το σιρόπι τα ενώνουμε. Το βάζουμε σε μπουκάλια και μετά από 5 μέρες είναι έτοιμο για κατανάλωση

ΛΙΚΕΡ ΡΟΔΙ

3-4 ρόδια καθαρισμένα

100 γρμ ζάχαρη

½ λίτρο βότκα

1 ξύλο κανέλλα

Βάλτε τους σπόρους από τα ρόδια σε τούλι από μπομπονιέρες και πιέστε με τα χέρια σας να βγει 1-2 κούπες ζουμί. Βάλτε το σε βάζο, ρίξτε μέσα τη ζάχαρη κι ανακατέψτε μέχρι να διαλυθεί. Προσθέστε τη βότκα και το ξύλο κανέλλας και κλείστε το βάζο. Αφήστε το να σταθεί σε ζεστό μέρος 1 μήνα ανακινώντας καθημερινά σιρόπι ελαφρύ. Αφήστε το να κρυώσει. Ενώστε το μείγμα με το σιρόπι σε ένα μπουκάλι, κλείστε το καλά και ανακατέψτε το. Αφήστε το να σταθεί μία εβδομάδα.

ΒΥΣΣΙΝΟ

1 κιλό βύσσινα ολόκληρα

1 κιλό ζάχαρη

750γρ. κονιάκ

1 ποτηράκι του κρασιού λευκό οινόπνευμα

4-5 ξυλάκια κανέλλας

1 κουταλιά της σούπας γαρύφαλλο

2 μπαλάκια μοσχοκάρυδο

1 γυάλινη μεγάλη γυάλα ή μεγάλο βάζο με καπάκι

Βάζουμε στη γυάλα για 2 μέρες το βύσσινο με τη ζάχαρη σε στρώσεις να βγάλει τα υγρά του το βύσσινο. Προσθέτουμε έπειτα τα άλλα υλικά και αφήνουμε το μπουκάλι κλειστό για 3 μήνες περίπου. Στη συνέχεια το δοκιμάζουμε και αν θεωρήσουμε ότι είναι βαρύ προσθέτουμε ένα μικρό ποτήρι νερό ενώ αν θέλουμε πιο έντονη τη γεύση του οινοπνεύματος προσθέτουμε μισό ποτηράκι οινόπνευμα. Το φιλτράρουμε με ένα σουρωτήρι και μια γάζα και το βάζουμε σε μπουκάλια κατα προτίμηση γυάλινα. Τα βύσσινα αν θέλουμε τα φυλάμε και τα σερβίρουμε μαζί με το λικέρ.

ΛΙΚΕΡ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

2 χούφτες φλούδες πορτοκάλι

300 γρμ καθαρό οινόπνευμα

600 γρμ ζάχαρη

Γαρύφαλλα

Κανέλλα

600 γρμ νερό

Καθαρίζουμε τις φλούδες πορτοκαλιού, έτσι ώστε να μη μείνει άσπρη ψίχα. Τις βάζουμε στο γουδί και τις κοπανίζουμε λίγο με ένα φλιτζάνι ζάχαρη. Τα βάζουμε κατόπι σε φιάλη ή βάζο, ρίχνουμε και το αλκόλ, τα ανακατεύουμε λίγο και κλείνουμε για 5- 6 μέρες. Κατόπι βάζουμε τη ζάχαρη με το νερό να γίνουν σιρόπι για 1- 2 λεπτά, ρίχνουμε γαρύφαλλο και κανέλλα και αφού κρυώσει το ρίχνουμε στο βάζο και το αφήνουμε για άλλες 5-6 μέρες. Τέλος, περνούμε το υγρό από φίλτρο και αποθηκεύουμε σε γυάλινο μπουκάλι

ΛΙΚΕΡ ΚΑΦΕ

200 γρμ φρεσκοαλεσμένο καφέ

700 ml βότκα

600 γρμ ζάχαρη

600 ml νερό

Αφήνουμε τον καφέ με τη βότκα σε κλειστό βάζο για 15 μέρες ανακινώντας καθημερινά. Μετά τις 15 μέρες προσθέτουμε το σιρόπι που θα φτιάξουμε με το νερό και τη ζάχαρη βράζοντάς το μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και αφήνουμε για άλλη μια εβδομάδα. Τέλος, μετά τη μια εβδομάδα στραγγίζουμε καλά ώσπου να είναι διαυγές το μείγμα και φυλάμε σε μπουκάλι.

ΛΙΚΕΡ ΚΑΝΕΛΛΑΣ

5 ξύλα κανέλλας μακριά

10 μοσχοκάρφια

1 λίτρο βότκα

1 κούπα Metaxas

1 ½ κούπα ζάχαρη

½ νερό

Σε μια γυάλα ή σε ένα μεγάλο μπουκάλι βάλτε το *Metaxas*, τη βότκα, τις κανέλλες και τα μοσχοκάρφια. Αφήστε το μείγμα να σταθεί για 2 εβδομάδες σε δροσερό σκιερό μέρος. Ανακινήστε καθημερινά ελαφρώς τη γυάλα. Μετά τις 2 εβδομάδες στραγγίξτε το μείγμα από τα μοσχοκάρφια και τις κανέλλες, διαλύστε τη ζάχαρη στο νερό και σιγοβράστε το μέχρι να γίνει σιρόπι ελαφρύ. Αφήστε το να κρυώσει. Ενώστε το μείγμα με το σιρόπι σε ένα μπουκάλι, κλείστε το καλά και ανακατέψτε το. Αφήστε το να σταθεί μία εβδομάδα

ΛΙΚΕΡ ΚΡΑΝΑ

2-2,5 κιλά κράνα

2 κιλά ζάχαρη

2 λίτρα αλκοόλης

Σε μια γυάλα χωρητικότητας 5 λίτρων, βάζω τα κράνα και τη ζάχαρη και αφήνω σε ηλιόλουστο μέρος για 45 μέρες. Κατόπιν, σουρώνω και ρίχνω το αλκοόλ. Αφήνω για άλλες 15 μέρες και το λικέρ είναι έτοιμο.