

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**Ανάπτυξη Πληροφοριακού Συστήματος για τη
Διαχείριση του Μπαρ σε μια Ξενοδοχειακή Μονάδα
Μελέτη Περίπτωσης: Το Εργαστήριο Μπαρ του
Τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων του
ΤΕΙ Δυτικής Ελλάδας**

ΣΠΟΥΔΑΣΤΕΣ:

ΣΚΟΥΠΑΚΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

ΛΙΟΣΑΤΟΣ ΑΝΔΡΙΑΝΟΣ

ΕΠΟΠΤΕΥΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:

ΝΙΚΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΠΑΤΡΑ, 2015

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία με τίτλο «Ανάπτυξη πληροφοριακού συστήματος για τη διαχείριση του μπαρ σε μια ξενοδοχειακή μονάδα» εκπονήθηκε από τους σπουδαστές του ΤΕΙ Δυτικής Ελλάδας Λιοσάτο Ανδριανό και Σκουπάκη Κωνσταντίνο σε συνεργασία με τον εποπτεύοντα καθηγητή Δρ.Νίκα Ιωάννη και απευθύνεται σε σπουδαστές του κλάδου του τουρισμού καθώς και σε επαγγελματίες. Το μπαρ αποτελεί ένα πολύ σημαντικό κομμάτι του ξενοδοχείου καθώς συνεισφέρει σημαντικά στα κέρδη του και στην εξωστρέφειά του. Στο πρώτο κεφάλαιο θα αναλύσουμε τις λειτουργίες του μπαρ, τον εξοπλισμό του καθώς και το σωστό τρόπο λειτουργίας του, ούτως ώστε το ξενοδοχείο να πετυχαίνει τους στόχους του. Στο δεύτερο κεφάλαιο θα γνωρίσουμε πολλά και διαφορετικά είδη ποτών αλκοολούχων και μη, των οποίων θα ανακαλύψουμε την προέλευση, την εξέλιξη, καθώς και τη μέθοδο κατά την οποία παράγονται. Τέλος, στο τρίτο και τελευταίο κεφάλαιο θα δημιουργηθεί και θα περιγραφεί μια βάση δεδομένων, η οποία θα περιέχει τα ποτά τα οποία περιγράφονται στο δεύτερο κεφάλαιο. Σκόπος της εισαγωγής των ποτών θα είναι η δημιουργία λίστας cocktails, καθώς και η ανάλυση της δοσολογίας τους.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Το Bar στην εποχή μας, είτε λειτουργεί αυτόνομα, είτε στα πλαίσια ενός εστιατορίου ή ενός ξενοδοχείου, αποτελεί πολύ σημαντικό παράγοντα τόσο για τα κέρδη που αποφέρει, όσο και για τις δημόσιες σχέσεις που αναπτύσσει με τους πελάτες της επιχείρησης. Σε όποια από τις παραπάνω περιπτώσεις κι αν ανήκει ένα bar, θα πρέπει να προσφέρει τις καλύτερες δυνατές υπηρεσίες και το προσωπικό που δουλεύει σε αυτό να είναι επαγγελματίες. Θα πρέπει να είναι έτοιμοι να εξυπηρετήσουν και τον πιο απαιτητικό πελάτη. Ένα bar απαιτείται να είναι ελκυστικό ώστε ο πελάτης με ευχαρίστηση να απολαμβάνει τον καφέ ή το ποτό του. Στα ξενοδοχεία το τμήμα του επισιτισμού, στο οποίο ανήκει το bar, θεωρείται το πιο κερδοφόρο της επιχείρησης και για το λόγο αυτό δίνεται μεγάλο βάρος στην οργάνωση της λειτουργίας του.

Σκοπός λοιπόν της παρούσας εργασίας είναι η ανάλυση της οργάνωσης αλλά και της λειτουργίας του bar σε μια ξενοδοχειακή μονάδα. Επίσης η αναφορά και ανάλυση σε βάθος του βασικού προϊόντος πώλησης των bar, που δεν είναι άλλο από τα ποτά. Πιο συγκεκριμένα, στην εργασία αυτή ακολουθεί μια εισαγωγή στην έννοια του bar, γίνεται μια αναδρομή στην ιστορία των bar γενικότερα, αναλύονται τα είδη του και ο εξοπλισμός που πρέπει να διαθέτει, από μηχανήματα και συσκευές μέχρι μικροεργαλεία. Το προσωπικό, η σύνθεσή του, τα προσόντα που πρέπει να διαθέτει, τα καθήκοντα και οι υποχρέωσεις του. Στη συνέχεια θα αναλύσουμε τις μεθόδους παρασκευής-προετοιμασίας των ποτών, το σερβίρισμά τους, όπως επίσης την ιστορία τους, τις κατηγορίες τους, τις μεθόδους απόσταξης τους, τις προμήθειες και την αποθήκευσή τους. Τέλος, στο κομμάτι της έρευνας και δημιουργίας, θα αναπτύξουμε ένα πληροφοριακό σύστημα, που ουσιαστικά θα λειτουργεί ως βοήθημα για κάθε επίδοξο barman (οινοχόο). Σκοπός είναι να μπορεί ο χρήστης να αντλεί χρήσιμες πληροφορίες για τα ποτά, και την παρασκευή cocktail, με αναλυτικά βήματα και δοσολογίες με την ελπίδα η εφαρμογή αυτή να κριθεί χρήσιμη και να χρησιμοποιείται στο εργαστηριακό κομμάτι του μαθήματος Μπαρ-Ποτά-Οινολογία του τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Ελλάδας.

SUMMARY

The Bar nowadays, working autonomously within either a restaurant or a hotel, is a very important factor for both the profit and public relations developed with the company's customers. In any of the preceding cases, a bar should offer the best possible service and the staff working on it to be professionals. They should be ready to serve even the most demanding customer. A bar is required to be attractive to the customer with pleasure to enjoy a coffee or a drink the section of food & beverage in which the bar belongs, is considered the most profitable of the company and for this reason the organization of this operation is a question of great weight.

Therefore, the aim of this project is to analyze the organization and operation of the bar in a hotel complex. We can also mention and in-depth analyze the basic selling product of bars, which is no other but the drinks. More specifically, an introduction to the concept of the bar follows in this project and the history of the bar is generally reviewed. Also its kinds and the appropriate equipment from machines and appliances to small tools are analyzed. It also refers to the staff, the composition, their qualifications, duties and obligations. Then we will analyze the methods of preparation-preparing drinks, serving them as well as their history, classes, methods of extraction, procurement and storage. Finally, in the part of research and creativity, we will develop an information system, which essentially acts as an aid to any aspiring barman (sommelier). The aim is to enable the user to derive useful information for the drinks, and prepare cocktail, with detailed steps and dosages in the hope that this application can be valuable and used in laboratory part of the course Bar-Beverage-Enology of the Tourism management department of Western Greece TEI.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ:	2
ΠΕΡΙΛΗΨΗ:	3
SUMMARY:	4
ΕΙΣΑΓΩΓΗ:	8
1.ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ BAR.....	9
1.1 Η ιστορία του Bar.....	9
1.2 Τα πρώτα Cocktails.....	10
1.3 Είδη Μπάρ.....	11
1.4 Είδη bar ξενοδοχειακών μονάδων.....	13
1.5 Διαφορές των bar σε διάφορες χώρες.....	15
1.6 Επιλογή της θέσης εγκατάστασης του bar.....	15
1.6.1 Είσοδος του bar.....	16
1.6.2 Η επίπλωση και διακόσμηση του bar.....	16
1.6.3 Κλιματισμός και εξαερισμός του bar.....	17
1.6.4 Η μουσική του bar.....	17
1.7 Η διαρρύθμιση του bar.....	17
1.7.1 Το front bar.....	17
1.7.2 Το back bar.....	18
1.7.3 Το office του bar.....	19
1.8 Ο εξοπλισμός του bar.....	19
1.8.1 Μηχανήματα και συσκευές του main bar.....	19
1.8.2 Σκεύη και εργαλεία του bar.....	21
1.8.3 Γυάλινα σκεύη.....	23
1.8.4 Τα ποτήρια του bar.....	24
1.9 Η κάβα του bar (Ορισμός).....	26
1.9.1 Τα αλκοολούχα ποτά.....	26
1.9.2 Τα μη αλκοολούχα ποτά.....	28
1.10 Το προσωπικό του bar.....	28
1.10.1 Η σύνθεση του προσωπικού του bar.....	29
1.10.2 Οι βασικές λειτουργίες του bar.....	31
1.10.3 Μέθοδοι παραγωγής ποτών.....	32
1.11 Βασικές αρχές σερβιρίσματος ποτών από τον barman.....	33

1.11.1 Βασικές αρχές σερβιρίσματος ποτών από τον σερβιτόρο.....	34
1.11.2 Το σερβίρισμα της μπύρας.....	34
1.11.3 Η επιλογή του συστήματος	34
1.11.4 Τεχνική σερβιρίσματος των κρασιών.....	35
1.11.5 Το σερβίρισμα των κρασιών	35
1.12 Ο κατάλογος του bar	36
1.13 Προμήθειες.....	37
1.13.1 Πρόβλεψη όγκου προμηθειών.....	38
1.13.2 Παραλαβές ποτών	38
1.13.3 Αποθήκευση ποτών	38
2. ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ	40
2.1 Εισαγωγικές έννοιες	40
2.1.1 Μέθοδοι προσδιορισμού της περιεκτικότητας σε αλκοόλη	41
2.2 Τα Κρασιά-Εισαγωγικές έννοιες.....	41
2.3 Η ιστορία του κρασιού	42
2.4 Το αμπέλι	42
2.5 Οι ποικιλίες του κλήματος	43
2.5.1 Λευκές ποικιλίες.....	44
2.5.2 Κόκκινες ποικιλίες	45
2.5.3 Γαλλικές ποικιλίες.....	45
2.6 Παρασκευή και κατεργασία του κρασιού-Το σταφύλι	45
2.6.1 Ο τρύγος.....	46
2.6.2 Η διαδικασία οινοποίησης.....	47
2.6.3 Η τυποποίηση των κρασιών	50
2.6.4 Η ψύξη του λευκού κρασιού	51
2.6.5 Η διαύγαση του κρασιού.....	51
2.6.6 Η εμφιάλωση του κρασιού	51
2.7 Τα είδη του κρασιού.....	54
2.7.1 Λευκά κρασιά.....	54
2.7.2 Ροζέ κρασιά.....	55
2.7.3 Κόκκινα κρασιά.....	55
2.7.4 Ξηρά κρασιά.....	56
2.7.5 Γλυκά κρασιά	56
2.7.6 Ρετσίνα	56

2.7.7 Αφρώδη κρασιά.....	57
2.8 Η παλαίωση του κρασιού	59
2.9 Τα χαρακτηριστικά του κρασιού.....	60
2.10 Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη.....	61
2.11 Σερβίρισμα κρασιών.....	61
2.12 Μύρα-Ορισμός	62
2.12.1 Παρασκευή της Μύρας	62
2.12.2 Είδη Μύρας	64
2.12.3 Σερβίρισμα της Μύρας.....	65
2.13 Ορεκτικά ποτά (Aperitifs)	66
2.13.1 Aperitifs με βάση το κρασί	66
2.13.2 Aperitifs με βάση το οινόπνευμα	66
2.14 Ούισκι.....	67
2.14.1 Σκωτσέζικο Ούισκι (Scotch Whisky).....	67
2.14.2 Ιρλανδικό Ούισκι (Irish Whisky)	68
2.14.3 Αμερικάνικο Ούισκι (American Whisky)	68
2.14.4 Καναδέζικο Ούισκι (Canadian Whisky)	69
2.15 Brandy	69
2.16 Τζίν (Gin)	70
2.17 Ρούμι (Rum).....	71
2.18 Βότκα (Vodka)	72
2.19 Τεκίλα (Tequila).....	72
2.20 Ούζο	73
2.21 Λικέρ (Liquers)	73
2.22 Κοκτέιλς (Cocktails)	75
2.22.1 Η ιστορία των κοκτέιλς	75
2.22.2 Τα μέρη των κοκτέιλς	76
2.22.3 Βασικές κατηγορίες κοκτέιλ	76
2.22.4 Τρόποι παρασκευής των κοκτέιλς.....	77
3. ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ	
3.1 Απαιτήσεις πληροφοριακού συστήματος.....	79
3.2 Σχεδιασμός βάσης δεδομένων – Υλοποίηση εφαρμογής.....	80
3.3 Χρήση της εφαρμογής.....	85
BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	91

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Μπαρ, από πλευράς χώρου είναι ένας ειδικά διαρρυθμισμένος χώρος μέσα στον οποίο πωλούνται όλων των ειδών τα ποτά και λειτουργεί κάτω από ορισμένους υγειονομικούς κανόνες, αγορανομικές και νομοθετικές διατάξεις. Αποτελεί κλάδο άμεσης εκμετάλλευσης της διεύθυνσης Food and Beverage μιας ξενοδοχειακής μονάδας ή μπορεί να είναι ανεξάρτητη, αυτοτελής επιχείρηση. Η λέξη μπαρ είναι αγγλική και σημαίνει ράβδος (μπάρα), μοχλός, πάγκος και επειδή υπάρχει ένας πάγκος πίσω από τον οποίο εργάζεται ο Barman ή η Barwoman, καθιερώθηκε αυτή η ονομασία. Γενικά κάθε επιχείρηση που πουλάει πίσω από ένα 'πάγκο', μπορεί να χαρακτηριστεί σαν bar.

1. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ BAR

1.1 Η ιστορία του Bar

Το κλασικό bar ξενοδοχείου είναι αμερικάνικης προέλευσης και μοιάζει λίγο με το θεσμό του ελληνικού καφενείου. (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997) Η ιστορική προέλευση του σύγχρονου bar, όπως το ξέρουμε σήμερα, άλλα και η αρχιτεκτονική-χωροταξική του διαρρύθμιση έχουν συγκεκριμένες αφετηρίες που προσπαθούν να προσδιορίσουν οι ασχολούμενοι με το θέμα. Τα καφέ ή καφενεία όπως σωστά λέγονταν τα επονομαζόμενα στο παρελθόν "cabarets", υπάρχουν εδώ και αιώνες. Οι νόμοι που αναφέρονται στα αλκοολούχα ποτά (στη διάθεση και την πώληση τους) υπάρχουν από πολύ παλιά, όταν τα bars τα είχαν γυναίκες, ως επί το πλείστον. Οι λίγοι άντρες που εξασκούσαν το επάγγελμα, άνηκαν στις κατώτερες τάξεις του πληθυσμού, ενώ οι γυναίκες που εργάζονταν στα καμπαρέ αυτά δεν ήταν πάντα μιας υψηλής ηθικής. Κανείς βέβαια δεν θα μπορούσε να αρνηθεί ότι κατείχαν έναν εξέχοντα ρόλο στην ανάπτυξη αυτού του είδους των επιχειρήσεων. (Μάρας, 1997)

Τα "CABARETS" της παλιάς σχολής ήταν άθλια και η πελατεία τους δακτυλοδεικτούμενη. Με την πάροδο των αιώνων όμως αυτά τα καταστήματα έγιναν τα γνωστά καφενεία και με τη σειρά τους οι πολλές κατηγορίες, τέτοιων επιχειρήσεων, όπως είναι σήμερα. (Μάρας, 1997)

Το bar με τα σημερινά του χαρακτηριστικά προήλθε από την Αμερική. Ξεκίνησε από τη αμερικάνικη ταβέρνα το 1779 και κατέληξε στα σημερινά σύγχρονα bar με πολυτελή εξοπλισμό, πλούσια διακόσμηση και ειδικευμένο προσωπικό. (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997)

Βέβαια ανάμεσα στα bar εκείνης της εποχής και στα σημερινά αμερικάνικα bar υπάρχει μια τεράστια διαφορά. Η αρχική τους μορφή περιελάμβανε έναν πάγκο που τον περιστοίχιζε μια μπαριέρα. Αυτή η μπαριέρα, που ήταν απλά ένα κιγκλίδωμα, χώριζε τους πελάτες από τον πάγκο έτσι ώστε να μην μπορούν να βάλουν τα ποτά τους πάνω σε αυτόν. Οι πελάτες ακουμπούσαν στην μπαριέρα και κρατούσαν τα ποτά στο χέρι. Σε αυτόν το χώρο δεν υπήρχαν ούτε τραπέζια, ούτε καρέκλες και οι πελάτες έπιναν το ποτό τους, κουβέντιαζαν ή τσακώνονταν πριν ξαναπάρουν το δρόμο τους. Συνήθως ο μαγαζάτορας εκτός από τα αλκοολούχα ποτά πουλούσε και καπνό, τρόφιμα κ.λ.π. Η μπαριέρα που προαναφέραμε χρησίμευε επίσης στο να κρατά την πελατεία μακριά από τον πάγκο με τα ποτά και τον ίδιο τον ιδιοκτήτη, παρέχοντας έτσι κάποια πρόχειρη προστασία. Αν σκεφτούμε τους σκληροτράχηλους αυτούς ανθρώπους, που στην εποχή τους σκορπούσαν τον τρόμο σε όλη την Αμερική, μπορούμε να καταλάβουμε, δίχως άλλο, αυτό το μέτρο πρόληψης. Τότε το μαχαίρι έβγαινε γρήγορα απ' την τσέπη κι έπρεπε να κρατιέσαι σε απόσταση. Ήταν εύκολο βέβαια να πηδήξει κάποιος από πάνω αλλά η κατασκευή αυτή επέτρεπε στον μπάρμαν να καλυφθεί έγκαιρα. Τέλος μια ακόμα χρησιμότητα της μπαριέρας αυτής ήταν να κρατά τους "μακρυχέρηδες" πελάτες μακριά από τα εμπορεύματα. Το όνομα Bar προέρχεται σίγουρα απ' την μπαριέρα, που την βρίσκουμε ακόμη και σήμερα αν και με αρκετά αλλαγμένη μορφή. Οι διακοσμητικές κυρίως μπάρες που υπάρχουν πάνω και κάτω από τον πάγκο είναι οι διάδοχοί της. Δεν χρησιμεύουν όπως παλιά για την προστασία του μπάρμαν αλλά είναι στοιχείο της επίπλωσης. Η πάνω μπάρα εμποδίζει τον πελάτη να σκύβει πολύ πάνω από τον πάγκο και να αναποδογυρίζει τα ποτήρια ενώ η κάτω μπάρα χρησιμεύει για να βάζει ο πελάτης τα πόδια τους και να προστατεύει τον πάγκο. Στην αρχική τους μορφή τα Bar πρόσφεραν μόνο κρασί ή μύρα, αργότερα όμως προστέθηκαν τα

snaps-spirits και τα liqueurs, ποτά που εύκολα προκαλούν μέθη. Με τη σημερινή τους μορφή τα Bars εμφανίστηκαν πρώτα στη Βόρειο Αμερική, γι αυτό και η ονομασία "American Bar". Στη Γερμανία εκτός από τον όρο Bar που χρησιμοποιείται για κάθε είδους καφενείο ή χώρο συνάθροισης με κατανάλωση ποτών, συναντάμε και τους όρους "Club" και "Kaffe Haus". Υποθέτουν ότι κατά τη διάρκεια του 12ου αιώνα άρχιζαν να παρασκευάζουν τα Brandy (Αποστάγματα). Αυτά τα προϊόντα, στην αρχή θεωρήθηκαν σαν πολύτιμα γιατρικά, απ' όπου και η ονομασία τους "Aqua Vitae" ή "Eau De Vie" δηλαδή νερό της ζωής, όρος που ακόμα και σήμερα χρησιμοποιείται. Το κρασί με απόσταξη έγινε το γνωστό Brandy και ο μηλίτης το "Apple Brandy". Αρκετά αργότερα άρχιζαν να αποστάζουν κρασιά από δημητριακά και άλλους καρπούς και έτσι έγινε το Whisky και άλλα ποτά όπως Vodka, Rum, Tequila κ.λπ. (Μάρας, 1997)

1.2 Τα πρώτα Cocktails



Όταν οι άποικοι έφτασαν στην Αμερική, είχαν μαζί τους ποτά και ιδέες πολλών ειδών. Οι σχετικοί με καφενεία χώροι που δημιουργήθηκαν ονομάστηκαν "Taverns" ή "Cabarets" που προαναφέραμε και παραπάνω. Σ' αυτούς τους χώρους έπιναν ότι περιείχε αλκοόλ μαζί με μεζέδες της πατρίδας τους. Επειδή αυτοί οι πρώτοι άποικοι προέρχονταν από διάφορες χώρες, έγινε ένα

μεγάλο μπέρδεμα τοπικών και εθνικών ποτών. Το Julep χαρακτηριστικά πρέπει να θεωρείται σαν η πρώτη ανάμειξη που ονομάστηκε American Drink. Η συνταγή του βρίσκεται σε ένα βιβλίο μαγειρικής από το 1540. Τα Toddies και τα Highballs δεν πρέπει να είναι πολύ νεότερα. Οι άλλες αναμειξίες παρουσιάστηκαν με το πέρασμα του χρόνου όπως τα Flips και τα Cocktails (σαν τρόπος ανάμειξης) και έχουν ηλικία περίπου 200 χρόνων. Το 1862 ο πασίγνωστος Αμερικάνος παρασκευαστής αναμειξιών Jerry Thomas εξέδωσε τον πρώτο οδηγό του Barman. Ο ίδιος έκανε τουρνέ στην Ευρώπη και οργάνωσε επιδείξεις για την τέχνη της ανάμειξης. Την ίδια εποχή, ένα άλλο αστέρι φάνηκε δυναμικά σε αυτή τη δουλειά, ο Harry Johnson του οποίου ο οδηγός έγινε Best Seller. Η εποχή άνθισης των American Bar συμπίπτει με τη δημιουργία των μεγάλων Αμερικανικών πόλεων και την ανάπτυξη του πολιτισμού και της αφθονίας. Όταν κατά το 1920 το αλκοόλ απαγορεύτηκε στις Η.Π.Α τα American Bar λειτουργούσαν σχεδόν παράνομα και σέρβιραν ποτά σε λίγους και χαριστικά. Κατά τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο, οι Αμερικάνοι στρατιώτες που πολεμούσαν στο πλευρό των συμμάχων, στην Ευρώπη, έδειξαν μία πραγματική ευρηματικότητα στη δημιουργία των αναμειξιών και σίγουρα οι κυριότερες πόλεις της Αγγλίας, της Γαλλίας και άλλων δυτικοευρωπαϊκών χωρών, γνώρισαν καλά τα American Bars και την πρωτόγνωρη ποικιλία των cocktails της εποχής. Στις μέρες μας ακόμα αναμειγνύουμε μερικά από αυτά τα ποτά που πρωτοφτιάχτηκαν από τους πρωτοπόρους και διάσημους barmen αυτής της εποχής. Όλα αυτά τα cocktails δεν είχαν

στην Ευρώπη την ίδια απήχηση όπως στο νέο κόσμο. Το πρώτο ευρωπαϊκό βιβλίο για αναμειγνύσεις εμφανίστηκε στη Γενεύη πριν από τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο, γραμμένο από τον Beltrano, με τίτλο "Τα αμερικάνικα ποτά".

1.3 Είδη Μπάρ

Το bar είναι εξορισμού ο χώρος όπου μπορεί κανείς να πιεί κάθε είδους ποτό, cocktail ή όχι, αλκοολούχο ή μη και όχι μόνο. Είναι επίσης, χώρος συγκέντρωσης και ψυχαγωγίας σε διαφορετικές μορφές, ανάλογα με τη θέση αλλά και το προϊόν, είναι εκείνοι που χαρακτηρίζουν τα διάφορα είδη bar. (Μάρας, 1997) Ο γνήσιος τύπος bar είναι ο αμερικάνικης προέλευσης, το γνωστό American Bar. Η εξάπλωση των cocktails και η αλλαγή των συνθηκών ζωής, επέδρασαν πολύ στη δημιουργία νέων τύπων Bar. Για να ανταποκριθούν στις νέες απαιτήσεις του καταναλωτικού κοινού, οι επιχειρηματίες αναγκάστηκαν να κάνουν προσθήκες και μεταβολές στο κλασικό American bar. Έτσι μαζί με τα αλκοολούχα ποτά που πρόσφεραν αρχικά, σήμερα προσφέρουν και άλλα είδη ποτών όπως αναψυκτικά, αφεψήματα, κρασιά και ακόμη toasts, sandwiches, γλυκά κ.α. (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997) (Μάρας, 1997)

Τα κυριότερα είδη bar είναι τα εξής:

- **American bar**
- **Dancing bar**
- **Restaurant-Piano bar**
- **Espresso bar-Cafe bar**
- **Snack bar**
- **Milk bar**

American bar

Το American bar κατά κανόνα διευθύνεται από έναν barman. Ο επαγγελματίας αυτός πρέπει να έχει κάποια κουλτούρα και να βοηθιέται από άλλους εργαζόμενους που απασχολούνται ως βοηθοί barmen και σερβιτόροι. Σε ένα τέτοιο bar αυτό που δεσπόζει είναι ο πάγκος. Οι πιο πολλές καταναλώσεις γίνονται στα όρθια αν και υπάρχουν συνήθως τραπεζάκια στο περιβάλλοντα χώρο. Είναι ένας περιορισμένος χώρος με προσεγμένη διακόσμηση και ευχάριστη ατμόσφαιρα. Μεγάλη προσοχή δίνεται στο είδος των ποτών που υπάρχουν σε ένα τέτοιο bar. Προσφέρονται όλα τα είδη οινοπνευματωδών ποτών καθώς και cocktails. Το American bar είναι ο πιο συνηθισμένος τύπος bar που συναντούμε στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις και είναι γνωστό ως Main bar.

Dancing bar

Όπως φαίνεται και από την ονομασία του, πρόκειται για ένα bar με πίστα χορού. Εκεί Θαμώνες είναι συνήθως νεαρά άτομα και με λιγότερα χρήματα. Επίσης, η επαφή ανάμεσα στον barman και στον πελάτη είναι λιγότερο άμεση. Η οργάνωση και η λειτουργία του δεν διαφέρει από αυτή του American bar. Πρέπει να έχει την κατάλληλη διακόσμηση με ανάλογη μουσική και σωστό φωτισμό. Ακόμα πρέπει να προβλέπεται χώρος για ορχήστρα και να υπάρχει

ηλεκτρολογική εγκατάσταση για τον ήχο και τα φωτιστικά εφέ. Ο χώρος δεν θα πρέπει να είναι επιβλητικός καθώς ο πελάτης θα πρέπει να αισθάνεται άνετα, αφού ο λόγος που βρίσκεται εκεί είναι για να χορέψει και να διασκεδάσει. Για αυτό το λόγο και η μουσική δεν θα πρέπει να είναι πολύ σιγανή, ούτε πολύ βίαιη αλλά ρυθμική. Η ορχήστρα που πιθανόν υπάρχει ή η μουσική που παίζεται πρέπει να ευχαριστεί τα διαφορετικά γούστα μουσικής, αν και πολλά dancing bars έχουν υιοθετήσει ένα συγκεκριμένο είδος μουσικής και απευθύνονται σε συγκεκριμένο κοινό. Ένα dancing bar κατά τη γνώμη των ειδικών δεν πρέπει να φιλοξενεί πάνω από 150-200 άτομα, διαφορετικά χάνεται το χρώμα και η αίσθηση του οικείου.

Restaurant Bar-Piano Bar

Το Restaurant bar ή Piano bar παρουσιάστηκε τελευταία κυρίως στις μεγάλες πόλεις. Στην πραγματικότητα πρόκειται για ένα μικρό bar ή μια γωνία bar, στον ευρύτερο χώρο του εστιατορίου. Δίπλα από τον πάγκο υπάρχει συνήθως ένα πιάνο όπου ο πιανίστας παίζει σύγχρονα ή παλαιά μουσικά κομμάτια. Αυτό το είδος bar, έχει ως πελατεία άτομα που θέλουν να πιούν, να φάνε και να συζητήσουν, κάτω από τον ήχο απαλής μουσικής. Ο ιδιοκτήτης του bar πρέπει να φροντίζει ώστε ο καλλιτέχνης να είναι σοβαρό άτομο και υψηλής καλλιτεχνικής στάθμης. Αν ο πιανίστας πάρει το ρόλο του στα σοβαρά, τότε μαζί με τον barman θα είναι πόλος έλξης πελατείας. Μπορούμε να πούμε ότι το βάρος της ευθύνης για την αποδοτική λειτουργία του bar μετατοπίζεται ή μοιράζεται από τον barman εξίσου στο μουσικό που εκ των πραγμάτων παίζει πολύ σημαντικό ρόλο.

Espresso Bar-Cafe Bar

Το Espresso bar-Cafe bar όπως συνηθίζεται πολύ να λέγεται, είναι μια καφετέρια όπου σερβίρονται επίσης οινοπνευματώδη ποτά και cocktails. Συνηθίζονται πολύ στις μεσογειακές χώρες καθώς και στην Ελβετία. Πολλές φορές ονομάζονται Aperitif bars γιατί στη Γαλλία κυρίως σερβίρουν απεριτίφ από τα οποία, στην προκειμένη περίπτωση, θα πρέπει να έχουν τη μεγαλύτερη δυνατή ποικιλία. Αυτά τα bars έχουν οπωσδήποτε μια μεγάλη μηχανή του καφέ που βρίσκεται πάνω στον πάγκο. Η εγκατάσταση τους είναι γενικά πολύ απλή με βάση πάντα το American bar.

Snack bar

Το Snack bar είναι χώρος πρόχειρου φαγητού αλλά μαζί και bar αλκοολούχων ποτών και cocktails σε πολυσύχναστα μέρη όπως εμπορικοί δρόμοι κ.λ.π. Στις εγκαταστάσεις της απλής μορφής του snack bar υπάρχουν κυρίως μηχανήματα πρόχειρου φαγητού όπως toasts, hamburgers, hot dogs κ.λ.π., που είναι τα κύρια προϊόντα εκμετάλλευσης, μαζί με τους καφέδες, αλλά και ποτά ορεκτικά, μπύρες, κρασιά κ.λ.π.

Milk bar

Το Milk bar δεν είναι πολύ διαδεδομένο εκτός Αμερικής. Ο χώρος αυτός κυριαρχείται από λευκό χρώμα. Όπως φαίνεται και από το όνομα του σερβίρουν σχεδόν αποκλειστικά ποτά με βάση το γάλα και αναμειξίεις συνήθως χωρίς αλκοόλ. Αυτό που παίζει πρωτεύοντα ρόλο, εί-

ναι να έχει καλές ψυκτικές εγκαταστάσεις γιατί πάντα χρειάζεται επαρκή ποσότητα παγάκια, γάλα, κρέμες, αυγά κ.λ.



1.4 Είδη bar ξενοδοχειακών μονάδων

Τα είδη bar που βρίσκονται στις ξενοδοχειακές μονάδες είναι τα εξής:

- Κεντρικό bar (Main bar)
- Restaurant bar
- Pool bar
- Beach bar
- Roof garden bar
- Wine bar
- Mini bar

Κεντρικό bar (Main bar)

Σήμερα οι σύγχρονες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις εκτός των δωματίων και εστιατορίου διαθέτουν και διάφορα άλλα τμήματα εκμετάλλευσης καθώς και τμήμα ψυχαγωγίας, αθλητικές εγκαταστάσεις, καταστήματα κ.λπ. Το τμήμα του bar αποτελεί ένα βασικό κλάδο εκμετάλλευσης της διεύθυνσης επισιτιστικών τμημάτων (F&B management) μιας ξενοδοχειακής μονάδας, με σημαντικό μερίδιο στο σύνολο των εσόδων της επιχείρησης και επιπλέον έχει ιδιαίτερη σημασία στις δημόσιες σχέσεις της επιχείρησης. Το main bar εξυπηρετεί κατά κανόνα τους πελάτες του ξενοδοχείου τις απογευματινές και βραδινές ώρες. Συνήθως είναι κλασικής μορφής και είναι το κυριότερο bar του ξενοδοχείου.

Restaurant bar

Εξυπηρετεί τους πελάτες του εστιατορίου πριν και μετά το γεύμα τους. Βρίσκεται συνήθως κοντά ή μέσα στο εστιατόριο και ο κατάλογος του περιλαμβάνει ορεκτικά και επιδόρπια ποτά, cocktails κ.ά. Στο χώρο του restaurant bar σεββίρονται επίσης οι καθυστερημένοι πελάτες του εστιατορίου (late ή night arrivals).

Pool bar

Εξυπηρετεί τους λουόμενους της πισίνας και είναι συνήθως τύπου snack bar. Προσφέρει στους πελάτες αναψυκτικά, παγωτά και διαφόρων ειδών snacks. Το pool bar φυσικά βρίσκεται κοντά στην πισίνα του ξενοδοχειακού συγκροτήματος, με την ανάλογη διακόσμηση και επίπλωση.

Beach bar

Είναι παρόμοιο με το pool bar και βρίσκεται στο χώρο της παραλίας του ξενοδοχείου. Η διακόσμηση του είναι απλή και το σερβίρισμα γίνεται συνήθως σε πλαστικά ποτήρια για ευνόητους λόγους. Όταν ο χώρος της πισίνας και ο χώρος της παραλίας γειτονεύουν, ο ένας τύπος bar μπορεί να καλύψει τις ανάγκες όλων των πελατών που χρησιμοποιούν τις προαναφερόμενες εγκαταστάσεις.

Roof garden bar

Όπως μπορούμε να καταλάβουμε και από την ονομασία του βρίσκεται στην ταράτσα του ξενοδοχείου η οποία θα πρέπει να έχει διαμορφωθεί κατάλληλα και το πράσινο θα πρέπει να τονίζεται στην διακόσμηση της. Σκοπός του roof garden bar είναι η προσφορά της θέας της γύρω περιοχής και μπορεί να συνδυάζεται με το pool bar εάν η πισίνα βρίσκεται στον ίδιο χώρο. Διαθέτει από πλευράς προϊόντων ότι και ένα American bar. Σε ορισμένα μεγάλα ξενοδοχεία πόλεως μάλιστα, το roof garden bar μπορεί να είναι και το main bar του ξενοδοχείου.

Wine bar

Πρωτοεμφανίστηκε στη Γαλλία το 1970 (αν και υπάρχει και η άποψη ότι ξεκίνησε από την Μεγάλη Βρετανία) και σιγά σιγά εξαπλώθηκε σε όλο τον κόσμο διεθνοποιώντας το είδος. Στα ελληνικά θα μπορούσε να αποδοθεί ως “μπαρ του κρασιού”. Στο χώρο αυτό συχνάζουν οι λάτρεις του κρασιού και των “λεπτών γεύσεων”. Συνήθως η διακόσμηση τους είναι λίγο “βαριά” όπως άλλωστε θα ταίριαζε με την ηλικία των καλών κρασιών. Σε ένα wine bar θα πρέπει να υπάρχουν οι κατάλληλες εγκαταστάσεις για την ποιοτική συντήρηση των κρασιών. Οι τρεις κυριότερες χώρες όπου σήμερα έχουν εξελιχθεί αυτά τα bar είναι η Γαλλία, η Αγγλία και η Αμερική. Στη χώρα μας θα συναντήσουμε wine bars σε μεγάλα ξενοδοχειακά συγκροτήματα και στα αστικά κέντρα.

Mini bar

Το mini bar σήμερα αποτελεί βασικό στοιχείο του δωματίου και επίσης κριτήριο άνεσης για όλα τα ξενοδοχεία, ανεξάρτητα από κατηγορία αν και συνηθίζεται να υπάρχει στα πιο καλά ξενοδοχεία. Το mini bar δεν είναι τίποτα άλλο από ένα μικρό ψυγείο, μέσα στο οποίο βρίσκονται μινιατούρες από διάφορα ποτά, αναψυκτικά, νερό, πάντα σε συγκεκριμένο αριθμό το καθένα ώστε να είναι εφικτός ο έλεγχος και η καταγραφή της κατανάλωσης από το προσωπικό του room service. Έχει ως αποστολή ουσιαστικά την ικανοποίηση μιας συγκεκριμένης ανάγκης του πελάτη, της δίψας ή της επιθυμίας του να πει ένα ποτό όσο πιο γρήγορα γίνεται

και αποτελεί μια υπηρεσία η οποία συμβάλλει στην άνοδο των πωλήσεων χωρίς να παρενοχλεί το κανονικό bar που αναπτύσσεται παράλληλα και εντελώς ανεξάρτητα.

1.5 Διαφορές των bar σε διάφορες χώρες

Τα σύγχρονα bars δεν είναι το ίδιο πράγμα σε κάθε χώρα, αλλά επηρεάζονται και χρωματίζονται από τις ιδιαιτερότητες και τα τοπικά χαρακτηριστικά. Στην Αγγλία είναι απλά, χωρίς υπερβολές, όπου καταναλώνεται κυρίως ουίσκι ή μπύρα. Η Γαλλία είναι γνωστή για τα φθηνά bars που προσφέρουν ορεκτικά ποτά (απεριτίφ), αλλά και για τα πολλά αμερικάνικου τύπου, ιδίως στην περιοχή της Ριβιέρα και στο Παρίσι. Στην Ιταλία υπάρχει ανάπτυξη των cafe bar ή όπως λέγονται εκεί espresso bar. Τα dancing bar έχουν αναπτυχθεί ιδιαίτερα στην Γερμανία. Στην Ελβετία το σωστό και ξακουστό American bar κρατά ακόμα την πρώτη θέση. Τα bar λοιπόν υπάρχουν παντού με τις ιδιαιτερότητες τους και ένα κοινό χαρακτηριστικό, έχουν όλα αλκοόλ. Οι διάφορες μορφές bars που υπάρχουν στο εξωτερικό σχετικά με τις ιδιαιτερότητες που αναφέρθηκαν παραπάνω είναι οι εξής:



- Στην Ιταλία τα bars υπάρχουν κυρίως λόγω της αγάπης των Ιταλών για τον εσπρέσσο. Εκεί είναι ο χώρος που πίνουν τον αγαπημένο τους καφέ από νωρίς το πρωί μέχρι αργά το βράδυ.

- Στη Γερμανία το bar είναι ο διαρρυθμισμένος χώρος, όπου οι νέοι θα χορέψουν πίνοντας το ποτό τους.

- Το Αγγλικό bar είναι μια μορφή American bar που η κατανάλωση γίνεται κυρίως στον πάγκο.

- Το Γαλλικό bar διαθέτει ένα μεγάλο αριθμό τραπεζιών στον περιβάλλοντα χώρο, λόγω της μεγάλης συρροής αυτών που θεωρούν το απεριτίφ πριν από το γεύμα ιερή στιγμή.

Πάντα βέβαια σε κάθε χώρα υπάρχουν πραγματικά American bars, κυρίως στα μεγάλα ξενοδοχεία. Αυτά απευθύνονται κυρίως στους αλλοδαπούς πελάτες και λιγότερο στη ντόπια πελατεία. Για να εξασφαλισθεί η ύπαρξη τέτοιων bars είναι απαραίτητες ορισμένες προϋποθέσεις, μεταξύ των οποίων η ύπαρξη διεθνούς πελατείας. Τα American bars ήταν και παραμένουν για το σοβαρό επαγγελματία, ο ιδανικός τύπος-μορφή, γιατί είναι συνδυασμένα με την ποιότητα των ποτών, των cocktails και ου service. Η ατμόσφαιρα ενός τέτοιου bar επιτρέπει την προσέγγιση της καλής πελατείας που θα ήταν δύσκολο να γίνει σε άλλες περιπτώσεις.

1.6 Επιλογή της θέσης εγκατάστασης του bar

Οι κατάλληλοι χώροι για την εγκατάσταση του bar εξαρτώνται από τον σκοπό τον οποίο θέλουμε να εξυπηρετήσουμε. Κοντά στο εστιατόριο ή κοντά στην είσοδο ή μέσα στο εστιατόριο για το restaurant bar, κοντά στην πισίνα για το pool bar, κοντά στην παραλία για το beach bar και στην ταράτσα για το roof garden bar. Ιδιαίτερης σημασίας είναι η επιλογή της θέσης του main bar στο ξενοδοχείο με το οποίο θα ασχοληθούμε αποκλειστικά από εδώ και πέρα. Το main bar πρέπει να είναι οπωσδήποτε εγκατεστημένο μέσα στο ξενοδοχείο ή στο κυρίως κτίριο της ξενοδοχειακής μονάδας και μάλιστα σε πολύ κεντρικό σημείο έτσι ώστε να μπορεί

ο πελάτης να το προσέξει εύκολα. Για αυτό το λόγο συνήθως βρίσκεται κοντά στην ρεσεψιόν, τοποθετημένο σε ψηλότερο επίπεδο ώστε να φαίνεται διακριτικά και να μην εμποδίζει την λειτουργία της. (Χυτήρης, 1991) Υπάρχουν πολλές παράμετροι που εξετάζονται από το αρχικό στάδιο του οικονομοτεχνικού σχεδιασμού, με σκοπό να καθορισθεί το μέγεθος, η κατηγορία και ο τύπος ώστε να δοθεί η τελική ταυτότητα του υπό κατασκευή bar. Οι κυριότερες παράμετροι είναι:

- **Προσανατολισμός:** Το bar πρέπει να βρίσκεται σε τέτοιο σημείο, ώστε να είναι ευδιάκριτο και προσπελάσιμο από όλους τους πελάτες. Διαφορετικά, τοποθετούνται πινακίδες στην υποδοχή που δείχνουν το σημείο στο οποίο βρίσκεται.

- **Θέα:** Ένας πολύ σημαντικός παράγοντας για την εγκατάσταση του bar είναι η θέα του. Ο πελάτης, πίνοντας το ποτό του, νοιώθει πιο ευχάριστα έχοντας μια όμορφη θέα. Για αυτό και όπως αναφέραμε πιο πάνω, ορισμένες φορές το main bar δεν βρίσκεται κοντά στην ρεσεψιόν αλλά σε άλλο σημείο του ξενοδοχείου προκειμένου να προσφέρει τη θέα στον πελάτη (π.χ. στην ταράτσα του ξενοδοχείου).

- **Τεχνικές εγκαταστάσεις:** Είναι απαραίτητο στο σημείο που θα εγκατασταθεί το bar να υπάρχουν οι δυνατότητες για τεχνικές εγκαταστάσεις ύδρευσης, ηλεκτρισμού και αποχέτευσης που θα χρησιμεύσουν στην σωστή λειτουργία του χώρου.

- **Η δυναμικότητα της ξενοδοχειακής επιχείρησης:** Είναι σημαντική παράμετρος διότι από αυτήν εξαρτάται το μέγεθος και η δυνατότητα παραγωγής. Πρέπει να σημειώσουμε εδώ ότι η παράμετρος αυτή αποσυνδέεται στις ξενοδοχειακές μονάδες που απευθύνονται σε εξωξενοδοχειακούς πελάτες.

- **Η δυναμικότητα και το είδος των άλλων επισιτιστικών λειτουργιών της μονάδας και ειδικότερα η ύπαρξη άλλων bar.**(πόσα, που, τι μορφής, τι δυναμικότητας).

- **Το είδος της πελατείας της ξενοδοχειακής επιχείρησης:** Εδώ εξετάζεται αν οι πελάτες θα είναι μεμονωμένοι ή πρακτορειακοί. Εξετάζεται επίσης η εθνικότητα, η ηλικία τους και η αγοραστική τους δύναμη. Το είδος και ο αριθμός της. Η εξυπηρέτηση συνεδρίων μετά την επιλογή του τύπου και οι παράμετροι που στόχο έχουν τη δημιουργία χώρων που θα προσελκύσουν τον πελάτη. (Katsigris&Thomas, 2007), (Μάρας, 1997)

1.6.1 Είσοδος του bar

Θα πρέπει να είναι εντυπωσιακή, καλόγουστη, επιβλητική και ορατή από τους χώρους διέλευσης των πελατών του ξενοδοχείου.

1.6.2 Η επίπλωση και διακόσμηση του bar

Τα έπιπλα του bar (τραπέζια, καθίσματα) θα πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Η διακόσμηση του bar θα πρέπει να έχει πολλά φυτά. Θα πρέπει να είναι καλόγουστη ανάλογη της πελατείας του bar και του μεγέθους του. Όλα θα πρέπει να συνδυάζουν κομψότητα κατασκευής και να ταιριάζουν με την γενική εικόνα αλλά και να είναι ανθεκτικά στην καθημερινή χρήση. Το bar πρέπει να έχει ευχάριστα χρώματα, απαλό φωτισμό κομψότητα, άνεση, καλή διακόσμηση, και πίνακες. Το δάπεδο θα πρέπει να είναι επενδυμένο με μοκέτες, που να ταιριάζουν με τα χρώματα των τοίχων και των επίπλων. Οι μοκέτες χρησιμεύουν ώστε ο χώρος γίνεται

πιο ζεστός αλλά και να αποφεύγονται οι θόρυβοι από τα βήματα των πελατών και του προσωπικού.

1.6.3 Κλιματισμός και εξαερισμός του bar

Είναι ένα πολύ σημαντικό στοιχείο για το bar. Επιβάλλεται σωστή η εγκατάσταση του κλιματισμού για αποτελεσματική θέρμανση τους χειμερινούς μήνες και δροσιά τους θερινούς. Επίσης ο σωστός εξαερισμός είναι απαραίτητος για καθαρή ατμόσφαιρα ώστε οι πελάτες να μπορούν να απολαύσουν ευχάριστα το ποτό τους.

1.6.4 Η μουσική του bar

Η μουσική παίζει πολύ σημαντικό ρόλο στη δημιουργία ευχάριστης ατμόσφαιρας στο bar. Βέβαια θα πρέπει να είναι απαλή και διακριτική, ώστε να είναι δυνατή η συζήτηση μεταξύ των πελατών. Για αυτό το λόγο απαιτείται μελετημένη στερεοφωνική εγκατάσταση. Για πολλούς βέβαια, ίσως το πιάνο να αποτελεί ιδανική λύση για το bar.

1.7 Η διαρρύθμιση του bar

Εκτός της μελέτης για τον καθορισμό του μεγέθους, της κατηγορίας, του τύπου, της θέσης και της διάταξης του bar, θα πρέπει να μελετηθεί το βασικό τμήμα, που αποτελείται από το front bar και το back bar δηλαδή τον πάγκο σερβιρίσματος και το χώρο πίσω του, μέσα στον οποίο εργάζεται ο barman. Οι παράγοντες που επηρεάζουν τον σχεδιασμό και το μήκος του πάγκου σερβιρίσματος είναι:

- Η δυναμικότητα του bar.
- Η κυκλοφοριακή ροή των πελατών κατά την είσοδο-έξοδο τους στο bar.
- Οι απαιτήσεις της κυκλοφοριακής αιχμής.
- Ο αριθμός των πελατών που αρέσκονται να χρησιμοποιούν τη μπάρα και η άνετη εξυπηρέτησή τους.
- Ο αριθμός των εργαζομένων στο bar.
- Η αποτελεσματική λειτουργία του bar.
- Η αποτελεσματική επίβλεψη, έλεγχος και ασφάλεια του bar.
- Η δημιουργία πρόσθετων εισόδων-εξόδων σε χώρους που προσδιορίζονται για passant πελάτες.
- Η άνετη κυκλοφορία προσωπικού και εμπορευμάτων.
- Η εγκατάσταση του εξοπλισμού του bar.
- Το γρήγορο και άνετο service των πελατών του bar και το αν εξυπηρετεί άλλους χώρους όπως σαλόνια κ.ά.

1.7.1 Το front bar

Το front bar αποτελείται από τον πάγκο σερβιρίσματος του bar και από τον πάγκο εργασίας του bar. Ο πάγκος σερβιρίσματος του bar είναι η κύρια τεχνική εγκατάσταση του bar και είναι αυτό που φαίνεται πάνω απ' όλα. Είναι το σημείο στο οποίο οι πελάτες σερβίρονται το

ποτό τους. Το ύψος του πάγκου είναι συνήθως 1,10 με 1,20 μ. το πλάτος του είναι 0,40-0,60 μ. Ενώ το μήκος του πάγκου εξαρτάται από το μέγεθος και τη δυναμικότητα του bar. Στο κάτω μέρος του πάγκου υπάρχουν κιγκλιδώματα από ξύλο ή σίδηρο για να ξεκουράζονται τα πόδια των πελατών. Τα σκαμπό πρέπει να είναι σταθερά, άνετα και καλής ποιότητας. Το ύψος των σκαμπό κυμαίνεται στα 0,80-0,85 μ.. Στα περισσότερα bar υπάρχουν σκαμπό περιστρεφόμενα γύρω από έναν κάθετο άξονα. Το υλικό κατασκευής του πάγκου είναι συνήθως από ξύλο, μάρμαρο ή γρανίτη. Στην επιφάνεια του δεν πρέπει να υπάρχει τζάμι γιατί είναι επικίνδυνο να σπάσει από την πτώση μιας φιάλης. Πρέπει να είναι λείος και ευκολοκαθάριστος. Η διακόσμηση του με ανάγλυφες παραστάσεις ή σκαλίσματα είναι περιττή διότι έτσι δημιουργούνται εστίες μικροβίων. Πάνω στον πάγκο δεν πρέπει να βρίσκεται τίποτα άλλο παρά μόνο σταχτοδοχεία και μένages (καλαμάκια, αναδευτήρες, διακοσμητικά, tabasco, αλάτι, πιπέρι, κανέλλα κ.λπ.) που είναι απαραίτητα για την παρασκευή των ποτών. Πρέπει επίσης να είναι πάντα καθαρός. Ακόμα σημαντικό ρόλο στην αισθητική του πάγκου παίζει ο φωτισμός, ο οποίος πρέπει να είναι απαλός και διακριτικός. Συνήθως υπάρχουν μικρά φωτιστικά που βρίσκονται στην οροφή του πάγκου ανάλογα με την διακόσμηση του bar. Ο πάγκος εργασίας είναι το δεύτερο μέρος από το οποίο αποτελείται το front bar. Βρίσκεται ακριβώς πίσω από τον πάγκο σερβιρίσματος και σε χαμηλότερο επίπεδο έτσι ώστε να μην είναι μέσα στην οπτική γωνία του πελάτη. Αυτό βοηθάει και τον barman να αισθάνεται ότι η εργασία του δεν είναι σε κοινή θέα.

Το μήκος του συνήθως είναι όσο το μήκος του πάγκου σερβιρίσματος. Πρέπει να βρίσκεται 0,30-0,40 μ. κάτω από τον πάγκο και το πλάτος του να είναι 0,50-0,80 μ.. Συνήθως ο πάγκος εργασίας είναι το ανοξείδωτο πάνω μέρος του των ψυγείων και των άλλων μηχανημάτων (βρίσκονται κάτω από τον πάγκο εργασίας) που υπάρχουν για τις ανάγκες λειτουργίας του bar όπως καταψύκτες, μηχανή παραγωγής παγοκύβων, πλυντήριο κ.λπ. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στο διάστημα μεταξύ του πάγκου εργασίας και της βιτρίνας του bar. Το διάστημα αυτό πρέπει να είναι τόσο, ώστε ο barman να κινείται με άνεση κατά μήκος του bar, να ανοίγει με ευκολία τις πόρτες των ψυγείων και να μπορεί απλώνοντας το χέρι του να φτάνει τα ποτά της βιτρίνας. Η απόσταση αυτή κυμαίνεται μεταξύ 1-1,20 μ.. δεξιά από το κέντρο εργασίας του barman και πάντοτε πάνω στον πάγκο εργασίας, υπάρχουν ειδικές υποδοχές για τα βασικά ποτά του bar και χώρος για τα απαραίτητα σκεύη και υλικά. Αριστερά, υπάρχει η λάντζα, η οποία είναι απαραίτητη για τη σωστή λειτουργία του bar. Πρέπει επίσης να υπάρχει πρόβλεψη για το κρέμασμα των πετσετών του barman, τοποθέτηση πάγου και δοχείου απορριμμάτων.

1.7.2 To back bar

Το back bar αποτελείται από την βιτρίνα του bar ή αλλιώς εκθετήριο του bar και από τις προθήκες και τα ντουλάπια που υπάρχουν κάτω από την βιτρίνα. Η βιτρίνα του bar τοποθετείται πίσω από τον πάγκο εργασίας και αποτελεί σημαντικό διακοσμητικό στοιχείο του bar. Στη βιτρίνα τοποθετούνται τα αλκοολούχα ποτά σε σωστή διάταξη και κανονική απόσταση μεταξύ τους, ώστε να μπορεί ο barman να τα παίρνει εύκολα. Οι φιάλες θα πρέπει να τοποθετούνται πιο πολύ πρακτικά και όχι τόσο αισθητικά. Έξω και πιο εύκαιρα πρέπει να τοποθετούνται αυτές που είναι ευρείας κατανάλωσης. Η θέση των φιαλών στη βιτρίνα πρέπει να είναι σταθερή, έτσι ώστε να μπορεί ο barman να τις βρίσκει με ευκολία χωρίς να χρειάζεται να γυρίζει συνεχώς την πλάτη του στον πελάτη. Οι ετικέτες των φιαλών πρέπει να είναι στραμμένες προς τους πελάτες ώστε να τους δίνεται η ευκαιρία να βλέπουν τι ποτά διαθέτει το bar. Κάτω από τη βιτρίνα υπάρχουν ράφια για τα ποτήρια του bar, που τοποθετούνται επίσης σε σταθερή θέση κατά είδος. Τα υπόλοιπα ποτήρια είναι ταξινομημένα σε ντουλάπια που βρίσκονται κάτω από την βιτρίνα. Το καθάρισμα του ντουλαπιού και των φιαλών πρέπει να γίνεται καθημερινά. Όπως αναφέραμε και παραπάνω κάτω από την βιτρίνα των ποτών, βρίσκονται προθήκες και ντουλάπια που χρησιμεύουν για διάφορους λόγους. Πέρα από τα ποτήρια που

αποθηκεύονται εκεί(όπως αναφέραμε και παραπάνω), τοποθετούνται και διάφορα μηχανήματα και συσκευές όπως τοστιέρες, blender, mixer κ.λπ. Τα ποτήρια θα πρέπει να είναι καθαρά, γυαλισμένα και στεγνά. Στις επιφάνειες των προθηκών τοποθετούνται λινές πετσέτες, για να μην έρχονται σε επαφή τα χείλη των ποτηριών με το ξύλο ή οποιοδήποτε άλλο υλικό χρησιμοποιείται για την κατασκευή τους. Η τοποθέτηση των γυάλινων σκευών πρέπει να είναι ανάποδα. Στο κάτω μέρος των προθηκών αυτών συνήθως υπάρχουν μικρά ντουλάπια, τα οποία χρησιμεύουν στην αποθήκευση ποτών, χυμών, αναψυκτικών, υλικών καθαρισμού κ.λπ.

1.7.3 Το office του bar

Το office του bar βρίσκεται ακριβώς δίπλα από τον χώρο εργασίας του barman και χρησιμοποιείται σαν αποθήκη αναψυκτικών, άδειων φιαλών, άδειων σταχτοδοχείων και άλλων αντικειμένων που δεν πρέπει να τα βλέπει ο πελάτης. Ακόμη στο office τοποθετούνται πολλές φορές η μηχανή παρασκευής παγοκύβων, το πλυντήριο ποτηριών, το μοτέρ του ψυγείου και γενικά όλα τα μηχανήματα που κάνουν θόρυβο.

1.8 Ο εξοπλισμός του bar

Ο εξοπλισμός του bar αποτελείται από μηχανήματα και συσκευές, σκεύη και εργαλεία και γυάλινα σκεύη. Η επιλογή του εξοπλισμού εξαρτάται από τον προορισμό του bar, τη δυναμικότητα του, το κόστος και την αναγκαιότητα του είδους. Εδώ θα πρέπει να επισημάνουμε ότι ο εξοπλισμός του bar αποτελεί στοιχείο της τεχνικής ποιότητας της επιχείρησης. Επομένως η επιλογή του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται με κριτήρια την κατηγορία, το είδος και τη λειτουργικότητα του bar, καθώς και την ικανοποίηση των απαιτήσεων της πελατείας που στοχεύει η επιχείρηση. Παρακάτω θα αναλύσουμε τον εξοπλισμό που θα πρέπει να έχει ένα main bar.

1.8.1 Μηχανήματα και συσκευές του main bar

Τα μηχανήματα και οι συσκευές που υπάρχουν σε ένα main bar είναι:

- Ψυγείο bar
- Μηχανή παρασκευής παγοκύβων
- Πλυντήριο ποτηριών
- Μηχανή καφέ espresso
- Μηχανή γαλλικού καφέ



- Κόφτη καφέ
- Mixer
- Blender
- Αποχυμωτής
- Στίφτης
- Παγοθραύστης
- Συσκευή draught beer
- Ταμειακή μηχανή

Ψυγείο bar

Τοποθετείται κάτω από τον πάγκο εργασίας και θεωρείται ο σπουδαιότερος μηχανικός εξοπλισμός του bar. Μέσα στο ψυγείο φυλάσσονται και συντηρούνται όλα τα απαραίτητα υλικά που χρησιμοποιεί ο barman όπως φρούτα, γάλα, κρέμα γάλακτος, χυμοί, αναψυκτικά, μύτρες κ.λπ.

Μηχανή παρασκευής παγοκύβων

Τοποθετείται συνήθως στο χώρο του μαγειρείου για να εξυπηρετεί και άλλα τμήματα του ξενοδοχείου. Όταν οι ανάγκες ή απόσταση του bar το επιβάλλουν μπορεί να υπάρξει χωριστή μηχανή και τοποθετείται στο office του bar. Θα πρέπει όμως να επισημάνουμε ότι είναι προτιμότερο να υπάρχουν περισσότερες από μια μηχανές παρασκευής παγοκύβων, η επιλογή των οποίων βασίζεται στη ποσότητα παραγωγής της μηχανής ανά 24ωρο σε σχέση με τις ανάγκες του bar. Η λύση αυτή παρουσιάζει τα εξής πλεονεκτήματα:

- Κερδίζουμε χώρο στο ψυγείο του bar αφού δεν χρειάζεται να συντηρούμε τα παγάκια.
- Έχουμε σκληρό πάγο σε επάρκεια, ιδιαίτερα τις ώρες αιχμής.
- Αποφεύγουμε την έλλειψη πάγου σε περίπτωση βλάβης της κεντρικής μηχανής.
- Κερδίζουμε χρόνο αφού δεν χρειάζεται η μεταφορά παγοκύβων. Ο πάγος είναι ένα είδος απολύτως αναγκαίο για το bar, για το σερβίρισμα ποτών και cocktails αφού ο barman πρέπει να έχει στη διάθεση του διάφορα είδη αναλόγως του ποτού. Έτσι χρειάζεται παγοκύβους για ποτά on the rocks, αναψυκτικά και cocktails και θρυμματισμένο πάγο για ορισμένα cocktails και για το πάγωμα ποτηριών.

Πλυντήριο ποτηριών

Τοποθετείται συνήθως στη λάντζα του bar ή στο office του bar. Σε πολλά bar μπορεί επίσης να υπάρχει συσκευή πλύσεως ποτηριών, με 1 ή 2 αντεστραμμένες βούρτσες μέσα ειδικό κάδο, η οποία τοποθετείται στη λάντζα του bar. Η αποστολή των ακαθάρτων ποτηριών από το bar στο τμήμα πλύσεως σκευών του μαγειρείου δεν συνίσταται λόγω της μεγάλης απόστασης που χωρίζει τα δύο τμήματα. Αυτός είναι ο λόγος που τα περισσότερα bar διαθέτουν πλυντήριο ποτηριών.

Μηχανή καφέ espresso

Είναι απολύτως απαραίτητη στο main bar καθώς σε αυτό το χώρο εκτός από οινοπνευματώδη ποτά σερβίρονται και καφέδες. Συνήθως η μηχανή του espresso τοποθετείται σε μια άκρη του πάγκου σερβιρίσματος ή στον πάγκο εργασίας και δίνει τη δυνατότητα παρασκευής όλων των ειδών του καφέ(εκτός του γαλλικού), τσάι και διαφόρων ειδών σοκολάτες. Πολλές φορές στην μηχανή του espresso παρασκευάζεται και ο ελληνικός καφές με τη βοήθεια του ατμού, πράγμα που είναι λάθος αφού με αυτό τον τρόπο χάνεται η ποιότητα στον ελληνικό καφέ.

Μηχανή γαλλικού καφέ

Όπως αναφέραμε και παραπάνω με τη μηχανή του espresso δεν μπορούμε να παρασκευάσουμε γαλλικό καφέ. Γι' αυτό το λόγο είναι απαραίτητο στο bar να υπάρχει και μια μηχανή για την παρασκευή γαλλικού καφέ.

Κόφτης καφέ

Είναι μια μηχανή που αλέθει τον καφέ και τον μετατρέπει από κόκκους σε σκόνη προκειμένου να ο barman να παρασκευάσει τους καφέδες. Με τον κόφτη ο καφές διατηρείται φρέσκος και με αυτόν τον τρόπο υπάρχει καλύτερη ποιότητα καφέ.

Mixer

Είναι απαραίτητο μηχάνημα στο bar για την παρασκευή καφέ (φραπέ), κρέμας γάλακτος, milk shake και ορισμένων cocktails. Τοποθετείται πάντα στον πάγκο εργασίας του bar.

Blender

Τοποθετείται στον πάγκο εργασίας και χρησιμοποιείται για την παρασκευή ορισμένων cocktails και φρέσκων χυμών φρούτων (σε περίπτωση που δεν υπάρχει αποχυμωτής).

Αποχυμωτής

Τοποθετείται στον πάγκο εργασίας του barman και χρησιμοποιείται για την παρασκευή φυσικών χυμών φρούτων.

Στίφτης

Τοποθετείται στον πάγκο εργασίας και τον χρησιμοποιούμε για να στύβουμε διάφορα φρούτα. Ο χυμός φρούτων και ιδιαίτερα ο χυμός λεμονιού και πορτοκαλιού αποτελούν βασικό συστατικό πολλών cocktails.

Παγοθραύστης

Όταν η μηχανή παρασκευής παγοκύβων που έχει το bar δεν παράγει θρυμματισμένο πάγο, τότε είναι απαραίτητος ο παγοθραύστης ο οποίος τοποθετείται στον πάγκο εργασίας του barman.

Συσκευή draught beer

Τοποθετείται κάτω από τον πάγκο εργασίας του barman και χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα της μύρας που σερβίρεται σε ποτήρι.

Ταμειακή μηχανή

Μηχανοκίνητη ταμειακή μηχανή bar ή ηλεκτρονική, με δυνατότητες αναλόγως του τύπου της, όπως αθροιστές τμημάτων, σερβιτόρων, επεξήγηση πλήκτρων, εσωτερική ταινία κ.α. Θεωρείται απαραίτητος εξοπλισμός για την έκδοση των λογαριασμών και τον έλεγχο του bar.

1.8.2 Σκεύη και εργαλεία του bar

Τα σκεύη και τα εργαλεία του main bar είναι: (Katsigris&Thomas, 2007)

- Shaker
- Μεζούρα
- Αυτόματος μετρητής μερίδων
- Mixing glass
- Strainer
- Bar spoon
- Καμινέτο bar

Shaker

Είναι το κυρίως εργαλείο του barman γιατί με το shaker παρασκευάζει τα περισσότερα cocktails. Το επαγγελματικό shaker είναι μεταλλικό, από ανοξείδωτο υλικό και αποτελείται από τρία μέρη, τη βάση, το σουρωτήρι και το σκέπασμα. Υπάρχουν shakers σε διάφορα μεγέθη. Πουλιούνται επίσης shaker δύο τεμαχίων με γυάλινη βάση και επάργυρο καπάκι. Αν έχει γυάλινη βάση μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν mixing glass.

Μεζούρα

Είναι ένας μεταλλικός μετρητής ποτών και αποτελείται από 2 μικρά ποτηράκια ενωμένα στη βάση. Το πρώτο και μεγαλύτερο είναι περιεκτικότητας 40ml και το δεύτερο, το pony, 28,5ml. Η λέξη μεζούρα χρησιμοποιείται επίσης με την έννοια της μερίδας αλκοολούχου ποτού. Σε μια μεγάλη μερίδα επαγγελματιών επικρατεί η αντίληψη ότι η χρήση της μεζούρας σημαίνει έλλειψη πείρας και επαγγελματισμού. Αυτό είναι ένα μεγάλο λάθος από το οποίο απορρέουν προβλήματα που σχετίζονται με τον αριθμό ειδικευμένων και ανειδίκευτων ατόμων στον τομέα.

Αυτόματος μετρητής μερίδων

Αποτελείται από μια βαλβίδα, πάνω στην οποία εφαρμόζεται το στόμιο ενός αντεστραμμένου μπουκαλιού αλκοολούχου ποτού. Πιέζοντας τη βαλβίδα σερβίρεται στο ποτήρι μια μερίδα ποτό. Συνήθως τοποθετείται στην βιτρίνα του bar και εξυπηρετεί το εύκολο και γρήγορο σερβίρισμα αλκοολούχων ποτών. Βέβαια δεν χρησιμοποιούν όλα τα bar αυτόματους μετρητές μερίδων, καθώς στα περισσότερα bar ο barman βάζει μόνος του τα ποτά απ' το μπουκάλι.

Mixing glass

Το mixing glass είναι ένα μεγάλο, ειδικό ποτήρι, μέσα στο οποίο παρασκευάζονται αρκετά cocktail. Είναι τα cocktails που δεν χρειάζονται χτύπημα στο shaker αλλά και δεν ενδείκνυται να παρασκευαστούν κατευθείαν μέσα στο ποτήρι σερβιρίσματος. Οι συνταγές cocktails που απαιτούν την χρήση του mixing glass είναι συνήθως σύνθετες αναμειξείς αλκοολούχων ποτών.

Strainer

Το strainer είναι ένα ειδικό σουρωτήρι, το οποίο χρησιμοποιείται κατά το σερβίρισμα από το mixing glass στο κατάλληλο ποτήρι, και εφαρμόζει γύρω από το χείλος του mixing glass για να συγκρατεί τους παγοκύβους, τους οποίους χρησιμοποιούμε για να παγώσουμε το cocktail, ή ακόμα και άλλα υλικά που δεν πρέπει να πέσουν στο ποτήρι σερβιρίσματος.

Bar spoon

Είναι ένα κουτάλι με μακριά λαβή και χρησιμοποιείται για το ανακάτωμα των cocktails που παρασκευάζονται στο mixing glass ή μέσα στο ποτήρι σερβιρίσματος. Χρησιμεύει επίσης για το τελείωμα ορισμένων cocktails που παρασκευάζονται στο shaker και απογεμίζονται με αναψυκτικό.

Καμινέτο bar

Ειδική συσκευή του bar για την παρασκευή Irish coffee. Είναι από μέταλλο, χαλκό ή ανοξείδωτο υλικό και το ανάβουμε με στερεό οινόπνευμα.

Άλλα απαραίτητα μικροσκεύη και εργαλεία του bar:

- Ανοιχτήρια φιαλών μπύρας, αναψυκτικών και κονσερβών
- Δοχεία πάγου
- Λαβίδες και σέσουλα πάγου
- Μαχαίρια κοπής φρούτων
- Ξύλο κοπής φρούτων
- Κανάτες σε διάφορα μεγέθη για νερό και χυμούς
- Σαμπανιέρες απλές και με βάση
- Μύλο πιπεριού
- Αλατιέρες και πιπεριέρες
- Πλαστικά πώματα φιαλών
- Καλαμάκια για long και short drinks
- Αναδευτήρες ποτών σε διάφορα μεγέθη
- Οδοντογλυφίδες
- Σταχτοδοχεία
- Ζαχαριέρες διαφόρων μεγεθών και λαβίδες ζάχαρης
- Τσαγιέρες, καφετιέρες, γαλατιέρες διαφόρων μεγεθών
- Μπρίκια ελληνικού καφέ
- Κουταλάκια γλυκού, παγωτού κ.λπ.
- Φλυτζάνια τσαγιού, espresso, ελληνικού καφέ κ.λπ.
- Δίσκοι σερβιρίσματος
- Λινές πετσέτες
- Γουδοχέρι

1.8.3 Γυάλινα σκεύη

Το bar δεν πρέπει είναι να μόνο εξοπλισμένο με μηχανήματα, σκεύη και εργαλεία αλλά θα πρέπει να έχει και άλλο εξοπλισμό όπως είναι μια πλήρης σειρά ποτηριών, που είναι απαραίτητα για το σωστό σερβίρισμα των διαφόρων ποτών και cocktails που προσφέρει το bar. Η σωστή επιλογή των ποτηριών έχει πολύ μεγάλη σημασία, καθώς θεωρούνται α βασικότερα σκεύη του bar, αφού έχει πολύ μεγάλη σημασία, τόσο στην σωστή παρουσίαση και σερβίρισμα του ποτού, όσο και στην ψυχολογική ικανοποίηση του πελάτη. Παραδείγματος χάριν, ένα ποτήρι με μεγάλη περιεκτικότητα δεν αξιοποιεί την ποσότητα του ποτού και έχει αρνητική επίδραση στον πελάτη. Αντιθέτως, ένα ποτήρι με σωστή όψη, ποιότητα και σωστό μέγεθος και σχήμα, αναδεικνύει την ποσότητα του ποτού και επηρεάζει θετικά τον πελάτη. (Μάρας 1997), (Πρινιανάκη- Τζωρακολευθεράκη 1997) Βασικοί παράγοντες για την ορθολογική επιλογή των ποτηριών του bar είναι:

- Κάθε ποτήρι αντιστοιχεί σε συγκεκριμένη κατηγορία ποτών.



- Τα κολονάτα ποτήρια με βάση, χρησιμοποιούνται κυρίως για κρύα ποτά που σερβίρονται χωρίς πάγο, έτσι ώστε η θερμοκρασία του χεριού να μην τα ζεσταίνει.
- Τα περισσότερα ποτά, απαιτούν διεθνώς καθορισμένα ποτήρια και η οποιαδήποτε απόκλιση στη χρήση του καθορισμένου ποτηριού έχει αρνητικές επιπτώσεις. Για παράδειγμα, δεν ήταν σωστό να σερβιριστεί ένα κονιάκ σε ποτήρι old fashioned.
- Τα ποτήρια τύπου "σωλήνα", τα highballs, τα tumblers και τα Tom Collins χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα των long drinks, χυμών, κ.λπ.
- Η χρήση πολλών τύπων ομοειδών ποτηριών

προκαλεί σύγχυση στο σερβίρισμα. Ο barman πρέπει να αποφασίσει τι ποτήρι θα χρησιμοποιήσει για κάθε κατηγορία ποτών και στη συνέχεια να ενημερώσει τον έλεγχο και τους βοηθούς του.

- Όταν για επιλογή ποτηριών beach bar ή swimming pool, πρέπει να αποφεύγονται τα εύθραυστα και λεπτά ποτήρια.
- Τα ποτήρια θα πρέπει κατά κανόνα να είναι ανθεκτικά στο θερμικό σοκ (ζεστό-κρύο). Γενικότερα όσο λιγότερα είδη ποτηριών διαθέτει ένα bar, τόσο πιο εύκολη είναι η διαδικασία του σερβιρίσματος. Αυτό ισχύει στην ομαδοποίηση ομοειδών ποτηριών και σε καμία περίπτωση στην κατάργηση κλασικών τύπων.

Η ποικιλία και ο αριθμός των ποτηριών που χρειάζεται ένα bar εξαρτάται:

- Από την κατηγορία του.
- Από τη δυναμικότητα του.
- Από την ποικιλία των προσφερόμενων ποτών, σύμφωνα με τον κατάλογο του.
- Από τον barman.

1.8.4 Τα ποτήρια του bar

Υπάρχουν πολλά είδη ποτηριών που μπορεί να υπάρχουν σε ένα bar. Παρακάτω αναφέρονται αναλυτικά.

- Ποτήρι sour – Sour glass: Τα χείλη του ελαφρά προς τα μέσα και το χρησιμοποιούμε για το σερβίρισμα των cocktails τύπου sour. Η περιεκτικότητά του είναι 110-130 ml.
- Ποτήρι cocktail – Cocktail glass: Το κλασικό ποτήρι του cocktail είναι περιεκτικότητας 55-80 ml. Υπάρχουν και μεγαλύτερα, με διπλή περιεκτικότητα. Σερβίρουμε όλα τα short-drink cocktails εκτός από αυτά που απαιτούν ειδικό τύπο ποτηριού.
- Ποτήρι σέρρυ – Sherry glass: Η περιεκτικότητά του κυμαίνεται μεταξύ 100-110 ml. Σε αυτό σερβίρονται μόνο τα κρασιά τύπου sherry όπως Σάμος, Μαυροδάφνη και άλλα γλυκά επιδόρπια κρασιά.
- Ποτήρι μπράντυ – Brandy Balloon glass: Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα του brandy, cognac και armagnac. Τα χείλη του κλείνουν ελαφρά προς τα μέσα, για να μη φεύγει το άρωμα του ποτού. Υπάρχουν και μικρότεροι τύποι ποτηριών brandy και λέγονται snifter.

- Ποτήρι σαμπάνιας – Champagne glass: Υπάρχουν διάφοροι τύποι ποτηριών σαμπάνιας. Η περιεκτικότητά τους κυμαίνεται από 170 μέχρι 260 ml. Χαρακτηριστικοί τύποι ποτηριών σαμπάνιας είναι η "φλογέρα σαμπάνιας"(flute de champagne) και ο "δίσμος σαμπάνιας".
- Ποτήρι κόρντιαλ – Cordial glass: Είναι ποτήρι μικρής περιεκτικότητας περίπου 30ml. Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των liqueurs.
- Ποτήρι rousse-cafe: Ειδικό ποτήρι για το σερβίρισμα των cocktails της οικογένειας roussecafe.
- Ποτήρι Highball με βάση: Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των ομώνυμων cocktails, long drinks, αναψυκτικά κ.λ.π. Είναι περιεκτικότητας 250-310 ml.
- Ποτήρι σνάπς – Schnaps glass: Είναι ένα ειδικό ποτηράκι με βάση, πολλές φορές και χωρίς, που χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα ποτών που πίνονται "μια και κάτω" όπως vodka, tequila κ.α. Είναι περιεκτικότητας 40 ml.
- Ποτήρι Irish coffee: Ειδικό ποτήρι για την παρασκευή και το σερβίρισμα του Irish coffee. Είναι ανθεκτικό στο θερμικό "σοκ".
- Ποτήρι Cocktail Martini: Χρησιμοποιείται ειδικά για το σερβίρισμα των cocktails της κατηγορίας martini.
- Ποτήρι μύρας – Pilsner beer glass: Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα της μύρας. Η περιεκτικότητά του είναι 290-355 ml. Για το σερβίρισμα της μύρας χρησιμοποιούμε επίσης ποτήρια τύπου κούπας.
- Ποτήρι νερού – Goblet glass: Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα νερού, χυμών και αναψυκτικών σε ξενοδοχεία ανώτερης τάξης, όπως και για το σερβίρισμα αρκετών cocktails με θρυμματισμένο πάγο. Είναι περιεκτικότητας 225-335ml.
- Ποτήρι άσπρου κρασιού – Sautern glass: Το ποτήρι Sautern πήρε την ονομασία του από τα ομώνυμα λευκά κρασιά της Γαλλίας. Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των κρασιών Sautern και όλων των λευκών κρασιών. Η περιεκτικότητά του είναι 130-310ml.
- Ποτήρι κόκκινου κρασιού – Claret glass: Πήρε την ονομασία του από τα κόκκινα Γαλλικά Claret. Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των κόκκινων κρασιών και είναι περιεκτικότητας 250-370ml.
- Ποτήρι ουίσκι – Whisky glass: Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα του ουίσκι και των ποτών με πάγο. Είναι γνωστό επίσης σαν ποτήρι old-fashioned επειδή σε αυτό σερβίρονται τα ομώνυμα cocktails.
- Ποτήρι Highball: Είναι ποτήρι τύπου "σωλήνα" και χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των ομώνυμων cocktails και των long drinks γενικά. Είναι περιεκτικότητας 250-310 ml.
- Ποτήρι Tom Collins: Είναι ποτήρι τύπου "σωλήνα" και χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα ομώνυμων cocktails της κατηγορίας Collins και για αναψυκτικά. Είναι περιεκτικότητας 320 ml.
- Ποτήρι αναψυκτικών – Ποτήρι Cooler: Ειδικό ποτήρι για το σερβίρισμα αναψυκτικών και coolers.
- Ποτήρι μύρας – Beer glass: Ειδικό ποτήρι για το σερβίρισμα της μύρας. Η περιεκτικότητά του είναι 250-450ml.
- Punch cups: Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των punches και ορισμένων cocktails, της κατηγορίας των hot-drinks. Απαραίτητο θεωρείται επίσης το punch-bowl.
- Ποτήρι τσαγιού – Tea cup: Ειδικό ποτήρι για το σερβίρισμα του τσαγιού και ορισμένων hot-drinks.
- Φλιτζάνια και κούπες του καφέ: Χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα των διαφόρων ειδών καφέ που προσφέρει το bar.

1.9 Η κάβα του bar (Ορισμός)

Η κάβα του bar αποτελείται από τα αλκοολούχα και τα μη αλκοολούχα ποτά.

1.9.1 Τα αλκοολούχα ποτά

Αλκοολούχα ποτά ονομάζονται τα πόσιμα υγρά που περιέχουν από 0,5%-75% αλκοόλ και προέρχονται από απόσταξη, ζύμωση ή είναι τεχνικά αρωματισμένα. Ανεξάρτητα από τον τρόπο παραγωγής τους, τα αλκοολούχα ποτά αποτελούν το βασικό προϊόν εκμετάλλευσης σε ένα bar. Η περιεκτικότητα ενός ποτού σε αλκοόλ γράφεται στην ετικέτα της φιάλης με την κλίμακα Gay Lussac ή τα συστήματα proof Αγγλίας και Αμερικής. Τα οινοπνευματώδη ποτά χωρίζονται στις παρακάτω κατηγορίες:

1. Κυρίως οινοπνευματώδη ποτά
2. Κρασιά και αφρώδη κρασιά
3. Αποστάγματα κρασιού
4. Ορεκτικά και επιδόρπια ποτά
5. Cocktails
6. Μπύρες

1. Κυρίως οινοπνευματώδη ποτά

Whiskey. Η ονομασία προέρχεται από την σκωτσέζικη λέξη uisge beatha που σημαίνει το νερό της ζωής. Πατρίδα του είναι η Σκωτία αλλά σήμερα παρασκευάζεται και στην Ιρλανδία, Η.Π.Α, Καναδά.

Gin. Παρασκευάστηκε για πρώτη φορά στην Ολλανδία, στα μέσα του 16ου αιώνα από φοιτητές ιατρικής του πανεπιστημίου Λέιντεν, καθώς πειραματιζόντουσαν για την ανακάλυψη νέων φαρμάκων. Η κατανάλωση του gin άνθισε αργότερα κυρίως στην Αγγλία και έγινε το αλκοολούχο ποτό των Άγγλων.

Rum. Το ποτό αυτό παρασκευάζεται από ζαχαροκάλαμο, το οποίο εισάχθηκε στις δυτικές Ινδίες από τον Χριστόφορο Κολόμβο και η καλλιέργεια του διαδόθηκε μέχρι την Καραϊβική. Η προέλευση της λέξης Rum δεν έχει εξακριβωθεί καθώς υπάρχουν διάφορες απόψεις. Το Rum παράγεται σε δύο τύπους, όσον αφορά το χρώμα του, το άσπρο και το σκούρο.

Vodka. Είναι ποτό Ρώσο-πολωνικής προέλευσης και η ιστορία του αρχίζει τον αιώνα. Τότε με τη λέξη Vodka χαρακτήριζαν κάθε αλκοολούχο ποτό άσχετα από που προερχόταν η απόσταξη του. Η λέξη vodka σημαίνει "λίγο νερό".

2.Κρασιά και αφρώδη οίνοι

Κόκκινα κρασιά. Για την παραγωγή του κόκκινου κρασιού χρησιμοποιούνται κόκκινα σταφύλια και ο μούστος μεταφέρεται στις δεξαμενές για ζύμωση μαζί με τους φλοιούς.

Λευκά κρασιά. Για την παραγωγή λευκών κρασιών ακολουθείται η διαδικασία της λευκής οινοποίησης. Ο μούστος ξεχωρίζεται από την αρχή από τους φλοιούς και μεταφέρεται στις δεξαμενές ή σε βαρέλια για την ζύμωση.

Ροζέ κρασιά. Στην παραγωγή των ροζέ κρασιών ο μούστος και οι φλοιοί παραμένουν μαζί για μικρό χρονικό διάστημα, στη ζύμωση, για να πάρει το ροζέ χρώμα και μετά αποχωρίζονται.

Γλυκά κρασιά. Για την παρασκευή γλυκών κρασιών χρησιμοποιούνται δύο μέθοδοι. Η πρώτη γίνεται με τη διακοπή της ζύμωσης πριν όλο το σάκχαρο του μούστου μετατραπεί σε αλκοόλη και η δεύτερη με την προσθήκη αλκοόλης σε μούστο, χωρίς να υποστεί καθόλου ζύμωση.

Αφρώδη κρασιά. Για την παρασκευή αφρώδους οίνου χρησιμοποιούνται δύο μέθοδοι. Η κλασική μέθοδος και η μέθοδος Charmat. Η κλασική μέθοδος είναι η πιο παλιά και με τη μέθοδο αυτή η ζύμωση και η ωρίμανση γίνεται μέσα στο μπουκάλι.

3. Αποστάγματα κρασιού Brandy:

Είναι γενικός όρος και χρησιμοποιείται για τα προϊόντα απόσταξης κρασιού και φρούτων. Έχει την προσωινμία του βασιλιά των ποτών και πρόκειται για χαρακτηρισμό που θα διατηρηθεί για πάντα, για την ανώτερη ποιοτική του στάθμη που δεν επιδέχεται καμία σύγκριση με οποιοδήποτε άλλο είδος ποτού. Ο όρος brandy σημαίνει "καμένο κρασί", δηλαδή αποσταγμένο. Το cognac και το armagnac είναι τα δύο πιο γνωστά brandy. Το cognac είναι η κατοχυρωμένη ονομασία του brandy που παράγεται στην νοτιοδυτική Γαλλία και το armagnac είναι απόσταγμα κρασιού σταφυλιών από τη γαλλική περιοχή gers των Πυρηναίων.

4. Ορεκτικά και επιδόρπια ποτά:

Brandy φρούτων – Eaux de vie Calvados. Είναι brandy από μήλα και ονομάζεται Calvados και παράγεται στις περιοχές της Βρετάνης, Νορμανδίας και Μαίην της Γαλλίας.

Vermouth. Είναι αρωματισμένο κρασί και η ονομασία του προέρχεται από τη γερμανική λέξη "wermut" που σημαίνει ασίνθιο.

Bitter. Είναι ποτά με βάση το κρασί και παρασκευάζονται με παρόμοιο τρόπο με τα vermouths. Σερβίρονται σαν ορεκτικά αλλά και σαν επιδόρπια ποτά και έχουν πικρή γεύση.

5. Cocktails

Cocktails είναι βασικά αλκοολούχα ποτά που προέρχονται από την ανάμειξη ενός ή περισσότερων αλκοολούχων ποτών με χυμούς, ζάχαρη, αρωματικές ουσίες σε μια ορισμένη αναλογία. Σερβίρονται συνήθως σαν ορεκτικά ποτά, αλλά και σαν δροσιστικά. Η σύνθεση των cocktails αποτελείται συνήθως από τρία μέρη:

1. Τη βάση. Αποτελεί το 50% της ανάμειξης και είναι το κύριο αλκοολούχο ποτό που δίνει το βασικό χαρακτηριστικό του cocktail. Η βάση αποτελείται από ένα μόνο ποτό, αν και πολλές φορές μπορεί να αποτελείται και από παραπάνω ποτά, που όλα μαζί χαρακτηρίζουν το cocktail.

2. Τον αρωματικό παράγοντα. Είναι το συστατικό που αναμειγμένο με το κύριο αλκοολούχο ποτό δημιουργεί το "χαρακτήρα" του cocktail. Οι παράγοντες αυτοί μπορεί να είναι αρωματικά κρασιά (τύπου vermouth ή bitter), bitters σε σταγόνες (angostura bitters), χυμοί φρούτων με ζάχαρη ή χωρίς, άλλοι παράγοντες όπως ζάχαρη, αυγά, κρέμα και γάλα, διάφορα liqueurs και σιρόπια.

3. Η γλυκύτητα του cocktail. Ο χαρακτηρισμός dry, extra dry, medium ή sweet εξαρτάται από την αλκοολική δύναμη των βασικών ποτών του cocktail, την περιεκτικότητα τους σε ζάχαρη και από την χρήση ή όχι γλυκών συστατικών στην παρασκευή του ποτού. Τα ξηρά (dry) cocktails σερβίρονται κυρίως σαν ορεκτικά και τα γλυκά (sweet) περισσότερο σαν επιδόρπια. Γενικότερα η επιτυχία ενός cocktail εξαρτάται από την αρμονία των συστατικών, το χρώμα και την παρουσίαση του.

Τα cocktails μπορούν να παρασκευαστούν με τέσσερις τρόπους:

- i. Στο shaker
- ii. Στο mixing glass
- iii. Στο ποτήρι όπου πίνεται το cocktail
- iv. Στο mixer ή blender

Τους τρόπους αυτούς τους καθορίζει η πυκνότητα των στοιχείων που συνθέτουν το ποτό. Υπάρχουν τρεις κατηγορίες (long drinks, demi long drinks, short drinks), όπου περιέχονται εκτός από τα cocktails και απλές αναμειξίες ποτών, οι οποίες με τη σειρά τους περιλαμβάνουν ομάδες ανάμεικτων ποτών που έχουν κοινό χαρακτηριστικό τον τρόπο που παρασκευάζονται, το ποτήρι που σερβίρονται και τη γαρνιτούρα τους, αλλά διαφέρουν ως προς την αλκοολούχο βάση τους.

6 .Μπύρες

Η μπύρα είναι ένα αλκοολούχο ποτό που προέρχεται από την ζύμωση σιτηρών. Τα βασικά συστατικά της είναι το κριθάρι, ο λυκίσκος και η μαγιά. Η μπύρα διακρίνεται σε ξανθιά ή σκούρα ανάλογα με το χρώμα και ελαφριά ή βαριά ανάλογα με την περιεκτικότητα της σε αλκοόλ. Οι τύποι μπύρας χωρίζονται σε Ales (bitter, brown, mild, stout, κ.α.) και Lagers (bock, dortmunder, pilsner κ.α.).

1.9.2 Τα μη αλκοολούχα ποτά

Τα ποτά που δεν περιέχουν αλκοόλ λέγονται μη αλκοολούχα ποτά. Τα μη αλκοολούχα ποτά είναι τα αναψυκτικά, οι χυμοί, τα σιρόπια, τα ανθρακούχα αναψυκτικά, τα μεταλλικά νερά και τα αφεγήματα.

1.10 Το προσωπικό του bar

Το επίπεδο προσφοράς υπηρεσιών, που επιτυγχάνει κάθε επιχείρηση, εξαρτάται κατά βάση από το επίπεδο του προσωπικού που διαθέτει. Στο bar βασικός συντελεστής της επιτυχημένης ή μη λειτουργίας του είναι ο barman και το υπόλοιπο προσωπικό του, υπό την εποπτεία του manager. (Πρινιανάκη – Τζωρακολευθεράκη, 1997) Η επιλογή του προσωπικού του bar δεν είναι εύκολη δουλειά για τον εργοδότη. Αυτό που θα πρέπει να τον ενδιαφέρει δεν είναι μόνο οι επαγγελματικές και ειδικές ικανότητες του, αλλά και τα ανθρώπινα προτερήματα του. Εάν μπορεί κάποιος να απασχοληθεί στο επάγγελμα του barman αν δεν έχει τις απαραίτητες γνώσεις πάνω σε αυτό. Επίσης ο χαρακτήρας του υπαλλήλου παίζει πάντα πολύ σημαντικό ρόλο.

(Μάρας, 1997). Το προσωπικό του bar πρέπει να συνδυάζει την ευχάριστη προσωπικότητα με την ευγένεια, την επιθυμία, τη διακριτικότητα, την καλή μνήμη και την έντονη κοινωνικότητα. (Λαλούμης, 1997) Παρακάτω βέβαια θα αναφερθούμε αναλυτικότερα στον χαρακτήρα, τα προσόντα και γενικότερα στο ιδανικό προφίλ ενός επαγγελματία barman καθώς και στην διαδικασία επιλογής του κατάλληλου προσωπικού.

1.10.1 Η σύνθεση του προσωπικού του bar

Το προσωπικό του bar αποτελείται από τα παρακάτω άτομα:

1. Head barman
2. Barman
3. Βοηθός του barman
4. Σερβιτόρος
5. Βοηθός σερβιτόρου

1. Head barman

Είναι ο προϊστάμενος του bar. Οργανώνει τις βάρδιες εργασίας του προσωπικού, οργανώνει το προσφερόμενο προϊόν του bar, λύνει τα τυχόν προβλήματα που μπορεί να προκύψουν και είναι γενικότερα ο υπεύθυνος για την άριστη λειτουργία του τμήματος.

2. Barman

Ο barman σερβίρει τα σκαμπό, όλους τους πελάτες της μπάρας και τους σερβιτόρους, δηλαδή τους πάντες. Ο τρόπος εργασίας του barman θα πρέπει να είναι επιδέξιος μέχρι του βαθμού που θα μπορούσε να χαρακτηριστεί αξιοθαύμαστος. Θα πρέπει να έχει καλή υγεία καθώς η δουλειά του εκτός από τεχνική είναι και κουραστική και προϋποθέτει γερά πόδια και σωματική αντοχή. Ανάμεσα στα φυσικά προσόντα πρέπει να είναι και ευχάριστη παρουσία ένα πρόσχαρο παρουσιαστικό είναι σίγουρο ότι θα προδιαθέτει καλύτερα τον πελάτη. Χέρια με δαχτυλίδια και άλλα εξεζητημένα αντικείμενα είναι το ίδιο απωθητικά με ένα άσχημο εν γένει παρουσιαστικό του barman. Το αντίθετο ακριβώς, δηλαδή ένα υγιές και φροντισμένο παρουσιαστικό, με χαρούμενο γελαστό πρόσωπο δημιουργούν μια ευχάριστη ατμόσφαιρα.

(Μάρας, 1997) Πρέπει να διαθέτει ειδικές γνώσεις, να μιλά ξένες γλώσσες και να διαθέτει άριστες τεχνικές ικανότητες, ταχύτητα, δεινή επιδεξιότητα με τα σκεύη και τα αναλώσιμα του bar και βέβαια να γνωρίζει άριστα την παρασκευή όλων των cocktails που προσφέρει το bar.

(Λαλούμης, 1997) Τα προσόντα του barman αποκτούνται με κατάλληλη τεχνικό – επαγγελματική εκπαίδευση και με την πείρα που αποκτά σιγά σιγά ο barman από τη βαθμίδα του μαθητευόμενου. Παρ' ότι σε πολλά τμήματα του ξενοδοχείου η στάση του προσωπικού σε σχέση με τους πελάτες πρέπει να είναι τυπική, στη περίπτωση του barman επιβάλλεται να δημιουργεί κλίμα οικειότητας με τους πελάτες. (Πρινανάκη – Τζωρακολευθεράκη, 1997) Οι πελάτες επιθυμούν και κολακεύονται από τη σχέση που έχουν με τον barman. Έτσι ένας barman πέρα από τις γνώσεις που πρέπει να έχει για τα ποτά, την ταχύτητα και επιδεξιότητα με τα σκεύη και τα αναλώσιμα του bar, πέρα από τις ξένες γλώσσες και τα διοικητικά προσόντα, θα πρέπει να διαθέτει και την ικανότητα της επικοινωνίας. Επίσης θα πρέπει να τον χαρακτηρίζει η εχεμύθεια, η διακριτικότητα και η διπλωματία. (Ρούπας, Λαλούμης 1998) Ο barman είναι απαραίτητο να έχει ταλέντο στην δημιουργία ζεστής ατμόσφαιρας, η οποία είναι αποκλειστικά δική του δημιουργία στο χώρο του bar. Είναι ο εμπνευστής ενδιαφεροσών συζητήσεων

σε πολλά θέματα, σημείο το οποίο δείχνει άνεση στις ξένες γλώσσες και επιπλέον μια γενικότερη μόρφωση και ενημέρωση σε όλα τρέχοντα ενδιαφέροντα και ζωτικά θέματα όπως πολιτικά, κοινωνικά, αθλητικά, οικονομικά, πολιτιστικά, κ.λπ. Επίσης θα πρέπει να είναι γνώστης ιστορίας, γεωγραφίας καθώς και να γνωρίζει καλά την περιοχή στην οποία βρίσκεται το ξενοδοχείο προκειμένου αν χρειαστεί να δώσει χρήσιμες πληροφορίες στους πελάτες για το που βρίσκονται αξιοσημείωτα μνημεία ή μέρη που αξίζει να επισκεφθούν. . (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997) Ακόμα πολλές φορές χρειάζεται να παίζει το ρόλο του ψυχολόγου, γι' αυτό το λόγο θα πρέπει να ελέγχει πλήρως το συναισθηματικό του κόσμο, να αντιλαμβάνεται τα συναισθήματα της πελατείας του και να την επηρεάζει. . (Λαλούμης, 1997) Ο barman θα μπορούσαμε να πούμε ότι είναι ουσιαστικά ο οικοδεσπότης του bar και το γεγονός αυτό αυξάνει ακόμα περισσότερο τις υποχρεώσεις του απέναντι στους πελάτες. Πρέπει λοιπόν να έχει επίγνωση του ρόλου του γιατί αν ο ίδιος δεν νοιώθει άνετα στο χώρο του, κατά συνέπεια δεν μπορεί να δημιουργεί την κατάλληλη ατμόσφαιρα ώστε οι πελάτες να νοιώθουν άνετα. Κάπου εδώ θα πρέπει να σημειωθεί ότι μια τυπική συμπεριφορά θα κάνει την ατμόσφαιρα παγερή και απωθητική για τους πελάτες. Είναι βασικό λοιπόν ο barman να εργάζεται με άνεση, να αγαπά τη δουλειά του, χωρίς ποτέ να δείχνει ότι κάνει αγγαρεία, να φέρεται φιλικά στους πελάτες και να μεταχειρίζεται ειδικά τους μεθυσμένους. Ο επαγγελματίας barman θα πρέπει επίσης να εξασκεί τη μνήμη του, για να θυμάται πρόσωπα και τις προτιμήσεις των πελατών. Έτσι κολακεύονται και ικανοποιούνται ακόμα και οι πιο δύστροποι πελάτες. (Πρινιανάκη – Τζωρακολευθεράκη, 1997)

3. Βοηθός του barman

Ο βοηθός του barman πρέπει να έχει τα ίδια προσόντα με τον barman. Βοηθάει τον barman με κάθε τρόπο. Κυρίως φροντίζει για την προετοιμασία του bar, βοηθάει τον barman κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του bar, σερβίροντας αναψυκτικά ενώ χειρίζεται και την αντλία της μπύρας. Επίσης εξασφαλίζουν την επάρκεια των αναλώσιμων και των καθαρών σκευών. Κινούνται διακριτικά γύρω από τον barman ώστε να μην του λείψει τίποτα. Ακόμα βοηθάει τον barman στο κλείσιμο του bar και τέλος τον αντικαθιστά τον barman κατά την απουσία του.

4. Σερβιτόρος του bar

Ο σερβιτόρος του bar σερβίρει αποκλειστικά τους πελάτες που κάθονται στα τραπέζια στο χώρο σερβιρίσματος του bar και ποτέ αυτούς που χρησιμοποιούν τα σκαμπό του bar. Κατ' αρχάς παίρνει παραγγελία από τον πελάτη, η οποία θα πρέπει να είναι σαφής και ακριβής προκειμένου να μην δημιουργηθεί κάποια παρεξήγηση. Ο σερβιτόρος πρέπει να έχει αυξημένες γνώσεις όσον αφορά το αντικείμενο λειτουργίας του bar, δηλαδή, αναμειξεις, ποτά και τρόπους σερβιρίσματος στο τραπέζι. Αμέσως μετά την εκτέλεση της παραγγελίας από τον barman, ακολουθεί το σερβίρισμα κατά το οποίο ο σερβιτόρος πρέπει να γνωρίζει ότι θα πρέπει να χρησιμοποιεί πάντοτε δίσκο, ποτέ δεν πρέπει να πιάνει τα ποτήρια από το χείλος αλλά από τη μέση ή το κάτω μέρος. Θα πρέπει να χρησιμοποιεί sous – verre για την τοποθέτηση του τραπεζιού πάνω στο τραπέζι. Τέλος πηγαίνει το λογαριασμό στον πελάτη και εισπράττει τα χρήματα. Θα πρέπει να αναφερθεί ότι στα πλαίσια μιας μεθοδευμένης συνεργασίας με τον barman, παίζει πολλές φορές και το ρόλο του βοηθού του, στην περίπτωση που δεν υπάρχει βοηθός bar, στην εκτέλεση μεγάλης παραγγελίας, αναλαμβάνοντας την ευθύνη της συγκέντρωσης των αναψυκτικών, ποτηριών ή άλλων στοιχείων που συνθέτουν την παραγγελία.

5. Βοηθός σερβιτόρου του bar

Ο βοηθός του σερβιτόρου βοηθάει τον σερβιτόρο σε ότι ζητήσει, καθαρίζει τα τραπέζια που αδειάζουν και πηγαίνει νερά στους πελάτες.

1.10.2 Οι βασικές λειτουργίες του bar

Οι βασικές λειτουργίες του bar χωρίζονται χρονικά σε τρία στάδια. Το πρώτο στάδιο είναι η προετοιμασία του bar όπου γίνονται όλες οι απαραίτητες ετοιμασίες προκειμένου να ανοίξει και να λειτουργήσει το bar. Το πρώτο στάδιο ονομάζεται *Mise en place*. Το δεύτερο στάδιο είναι η κανονική λειτουργία του bar. Το τρίτο και τελευταίο στάδιο είναι οι διαδικασίες κλείσιματος του bar και οι βασικές ενέργειες για την λειτουργία του την επόμενη ημέρα.

Mise en place του bar

Η *mise en place* του bar, όπως αναφέρθηκε και παραπάνω, πραγματοποιείται το χρονικό διάστημα πριν ανοίξει το bar και είναι μια σειρά εργασιών που γίνονται πριν αρχίσει η λειτουργία του bar και είναι τόσο σημαντικές που αν δεν γίνουν, σχεδόν δεν είναι δυνατή η λειτουργία του. Η *mise en place* του bar περιλαμβάνει τον άψογο καθαρισμό του χώρου, των επίπλων και του εξοπλισμού. Επίσης την προμήθεια των ποτών, αναψυκτικών, χυμών, φρούτων και άλλων ειδών ώστε να συμπληρωθούν τα κενά του αποθέματος του bar, εξαιτίας της κατανάλωσης της προηγούμενης μέρας. Οι προμήθειες πρέπει να τοποθετούνται στη θέση τους, τα ποτά στη βιτρίνα ή τη ντουλάπα των ποτών, τα αναψυκτικά στο ψυγείο ή το office και τα υπόλοιπα είδη στο ψυγείο ή σε κατάλληλα δοχεία ή ανάλογα με τη χρήση τους τοποθετούνται πάνω στον πάγκο εργασίας ή σε άλλο μέρος του bar. Η προμήθεια σωστών υλικών τόσο από άποψη ποιότητας, όσο και από άποψη ποσότητας έχει μεγάλη σημασία για τη σωστή λειτουργία του bar. Ακολουθεί ο καθαρισμός του πάγκου σερβιρίσματος και του εσωτερικού του bar. Καθαρίζονται οι διάφορες συσκευές και σκευή όπως drink mixer, shaker, mixing glass, ξύλα κοπής, ποτήρια κ.α. και ελέγχεται η λειτουργία των μηχανημάτων και των συσκευών. Στη συνέχεια, τοποθετούνται όλα τα καθαρά σκευή, εργαλεία εξαρτήματα συσκευών στη μόνη θέση τους. Ακόμα ετοιμάζονται τα δελτία παραγγελίας και οι διαχωριστικές καταστάσεις του bar. Τέλος ελέγχεται η επάρκεια του πάγου, χύμα μπύρας, τοποθετούνται οι κατάλογοι του bar στα τραπέζια και γίνεται μια τελευταία επιθεώρηση της *mise en place*. (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997) (Μάρας, 1997)

Η λειτουργία του bar

Αμέσως μετά την ολοκλήρωση της *mise en place*, ελέγχεται ο φωτισμός του χώρου του bar, θέτουμε σε λειτουργία την εγκατάσταση μουσικής και ρυθμίζουμε τον ήχο της. Το προσωπικό βρίσκεται στη θέση του και αρχίζει η λειτουργία του bar με την άφιξη του πρώτου πελάτη. Επιβάλλεται ευγενικός χαιρετισμός με την είσοδο του πελάτη και η λήψη της παραγγελίας θα πρέπει να γίνεται χωρίς αδικαιολόγητες καθυστερήσεις ή διακρίσεις σε βάρος ορισμένων πελατών. Κατά τη διάρκεια λειτουργίας του bar φροντίζουμε να διατηρούνται οι χώροι καθαροί και ιδιαίτερα τα σταχτοδοχεία, τα τραπέζια και ο πάγκος σερβιρίσματος. (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997), (Μάρας, 1997)

Το κλείσιμο του bar

Η διαδικασία για το κλείσιμο του bar αρχίζει όταν φύγει και ο τελευταίος πελάτης ή αφού έλθει η υποχρεωτική ώρα κλεισίματος του bar. Στο στάδιο αυτό πραγματοποιούνται οι παρακάτω εργασίες:

- Κλείσιμο της μουσικής και φύλαξη των ποτών στα ντουλάπια και των τροφίμων στα ψυγεία.
- Καθαρισμός των σταχτοδοχείων, του πάγκου εργασίας, του πάγκου σερβιρίσματος, των συσκευών, καθώς και το πλύσιμο των βρώμικων ποτηριών και μικροσυσκευών.
- Τοποθέτηση των άδειων φιαλών στο office και συμπλήρωση του ψυγείου με αναψυκτικά, νερά και μπίρες από το stock της αποθήκης.
- Γίνεται έλεγχος για τυχόν ελλείψεις σε ποτά, αναψυκτικά και άλλα βοηθητικά εμπορεύματα και διενεργεί τη σχετική παραγγελία.
- Γίνεται το κλείσιμο της ταμειακής μηχανής και το μέτρημα των χρημάτων
- Τέλος κλείνουν τα φώτα και κλειδώνονται οι πόρτες του bar. (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997),(Μάρας, 1997)



1.10.3 Μέθοδοι παραγωγής ποτών

Ο βαθμός προετοιμασίας που απαιτούν τα ποτά πριν σερβιριστούν στους πελάτες ποικίλλει, αν και γενικά μπορούμε να πούμε ότι τα μη αλκοολούχα υπάγονται στην κατηγορία των ακατέργαστων και ημιακατέργαστων προϊόντων, ενώ τα αλκοολούχα είναι κατά κανόνα πλήρως προετοιμασμένα. Τα ακατέργαστα ποτά, είναι τα ποτά τα οποία απαιτούν υψηλό βαθμό προετοιμασίας, σε σύγκριση με άλλες κατηγορίες, πριν σερβιριστούν στον πελάτη. Τέτοια ποτά είναι το τσάι, η σοκολάτα, ο καφές, κ.α. Τα ημιακατεργασμένα ποτά, είναι αυτά που δεν χρειάζονται να παρασκευαστούν από ακατέργαστη κατάσταση, αλλά ούτε και είναι έτοιμα να σερβιριστούν. Παραδείγματος χάρη, τέτοια ποτά είναι οι χυμοί, τα cocktails, τα milkshakes κ.α. Τέλος τα εντελώς προετοιμασμένα ποτά, είναι οι εμφιαλωμένοι χυμοί, τα αναψυκτικά, οι μπίρες, τα κρασιά, τα αλκοολούχα ποτά, κ.α. (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997)

1.11 Βασικές αρχές σερβιρίσματος ποτών από τον barman

Σε γενικές γραμμές η εξυπηρέτηση στο bar δεν διαφέρει, σε σχέση με το αποτέλεσμα, τόσο πολύ από την εξυπηρέτηση των πελατών στα καλά εστιατόρια. Υπάρχει όμως μια πολύ σημαντική διαφορά, η οποία είναι η εξειδίκευση του barman ως προς το σερβίρισμα των ποτών, δίνοντας έμφαση στο γεγονός ότι οι πελάτες που κάθονται στο bar, παρακολουθούν συνήθως, κάθε κίνηση του. (Μάρας, 1997) Πιο συγκεκριμένα ο barman θα πρέπει να γνωρίζει και να εφαρμόζει τις παρακάτω βασικές αρχές που διέπουν την ορθολογική εκτέλεση της εργασίας του, τόσο από πλευράς επιχείρησης (αποδοτικότητα, υψηλό επίπεδο προσφοράς υπηρεσιών), όσο και από πλευράς πελάτη (γρήγορη και σωστή εκτέλεση παραγγελίας, ευπαρουσίαστο ποτό). (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997)

Οι βασικές αρχές σερβιρίσματος είναι οι εξής:

- Παρασκευάζει τα cocktails που περιλαμβάνει ο τιμοκατάλογος του bar, για τα οποία υπάρχουν πρότυπες συνταγές. Σε περίπτωση που έχει ξεχάσει τη συνταγή ενός cocktail αντενδείκνυται να χρησιμοποιήσει οδηγό παρασκευής cocktail μπροστά στο πελάτη. Αντιθέτως, θα πρέπει να προσπαθήσει με διακριτικό τρόπο να διαβάσει τη συνταγή από τον οδηγό τον οποίο πρέπει να έχει τοποθετήσει σε σημείο που δεν είναι ορατό από τον πελάτη.

- Όταν έχει παρασκευάσει περισσότερα από ένα cocktail στο shaker ή το mixing glass και στη συνέχεια πρέπει να τα σερβίρει στα ποτήρια και προκειμένου να επιτύχει και όλα τα ποτήρια να έχουν την ίδια ποσότητα, ακολουθεί την εξής απλή διαδικασία: Ρίχνει πρώτα από λίγο σε κάθε ποτήρι και μετά περνά διαδοχικά δύο και τρεις φορές από όλα τα ποτήρια, ώστε τελικά να έχουν όλα την ίδια ποσότητα.

- Όταν ο πελάτης κάθεται στο bar και παραγγέλνει ποτό, ο barman πρέπει πρώτα να τοποθετήσει το sous – verre πάνω στον πάγκο και μετά να παρασκευάσει το cocktail ή να σερβίρει το ποτό.

- Οι κινήσεις του θα πρέπει να είναι μετρημένες, έτσι ώστε να κερδίζει χρόνο και να δημιουργεί κλίμα εμπιστοσύνης στον πελάτη, μια και τον παρακολουθούν την ώρα που ετοιμάζει το ποτό.

- Τα ποτά πρέπει πάντα να συνοδεύονται από (ξηρούς καρπούς, τσιπς, κ.λπ.).

- Μετά την χρησιμοποίηση της, η φιάλη θα πρέπει να τοποθετείται στη θέση της.

- Ο πάγκος εργασίας θα πρέπει να είναι πάντα καθαρός.

- Τα άδεια ποτήρια πρέπει να απομακρύνονται από τον πάγκο σερβιρίσματος καθώς και τα βρώμικα τασάκια.

- Τακτοποιεί το shaker, mixing glass, barspoon και ότι άλλο σκεύος χρησιμοποιεί στη παρασκευή ποτών, προκειμένου να είναι όλα έτοιμα για την επόμενη παραγγελία.

- Δεν πρέπει να σερβίρει ποτέ έναν πελάτη από μια σχεδόν άδεια φιάλη. Ο πελάτης κολακεύεται όταν του ανοίξει μια καινούρια, Το υπόλοιπο της προηγούμενης φιάλης θα χρησιμοποιηθεί σε κάποιο cocktail ή θα σερβίρει ένα ποτό για κάποιον πελάτη που κάθεται σε τραπέζι.

- Όταν ο πελάτης ζητήσει ένα ποτό μιας συγκεκριμένης μάρκας, η οποία όμως δεν υπάρχει στο bar, τότε θα πρέπει να προταθεί μια άλλη μάρκα της ίδιας η ανώτερης ποιότητας μα ποτέ κατώτερης.

- Η παραγγελία πρέπει να εκτελείται γρήγορα, ώστε να μην λιώνει ο πάγκος και αδυνατίζει το ποτό.

- Ο πάγκος πρέπει να τοποθετείται στο ποτήρι μετά το ποτό με λαβίδα, ειδικά εάν ο πελάτης παρακολουθεί τις κινήσεις του barman.

- Η χρήση της μεζούρας είναι στην κρίση του barman, αν και θα ήταν καλύτερο να την χρησιμοποιεί, ειδικά στην παρασκευή των cocktails.

- Απαγορεύεται η επαφή του χεριού κοντά στα σημεία του ποτηριού που θα έχουν επαφή με τα χείλη του πελάτη. Τα κολονάτα ποτήρια πρέπει να κρατιούνται πάντα από το πόδι τους.

- Τα liqueurs σερβίρονται σε ποτήρι cordial χωρίς πάγο. Πολλά από αυτά, ιδίως τα λεπτά, όπως π.χ. G. Marnier σερβίρονται σε ποτήρια cognac δηλαδή τα μικρά balloon ή sniffer.

- Τα αποστάγματα γενικά, όπως whiskey, gin, rum, tequila κ.λπ., σερβίρονται σε ποτήρια old fashioned, αλλά και ποτήρι τύπου σωλήνα εφόσον αναμειγνύονται με κάποιο αναψυκτικό ή χυμό. Η επιλογή του ποτηριού για τα cocktail πρέπει να γίνεται πολύ αυστηρά και αυτό γιατί ένα καλό cocktail υποβαθμίζεται με τη χρήση ενός ακατάλληλου ποτηριού.

1.11.1 Βασικές αρχές σερβιρίσματος ποτών από τον σερβιτόρο

Ο σερβιτόρος του bar παίρνει παραγγελίες και σερβίρει αποκλειστικά τους πελάτες που κάθονται στα τραπέζια και ποτέ αυτούς που κάθονται στα σκαμπό του bar. Καθαρίζει τα τραπέζια, φροντίζει ο χώρος της σάλας να είναι πάντα καθαρός και τακτοποιημένος. (Νίκος Α. Βαστάρδης, 1993) Αμέσως μετά την εκτέλεση της παραγγελίας από τον barman, ακολουθεί το σερβίρισμα, κατά το οποίο ο σερβιτόρος πρέπει να γνωρίζει:

- Πρέπει να δίνει προσοχή στην παραγγελία του πελάτη και στις ιδιαίτερες προτιμήσεις του.

- Να χρησιμοποιεί πάντα δίσκο για το σερβίρισμα των ποτών,, καθώς και για το μάζεμα των άδειων ποτηριών από τα τραπέζια.

- Να χρησιμοποιεί πάντα sous – verre για την τοποθέτηση του ποτηριού πάνω στο τραπέζι.

- Να πιάνει πάντα τα ποτήρια από τη μέση ή το κάτω μέρος και ποτέ από το χέιλος.

- Το σερβίρισμα γίνεται πάντα από τη δεξιά πλευρά του πελάτη και ξεκινώντας πάντα από τις κυρίες.

- Πρέπει να τοποθετεί το λογαριασμό του πελάτη δεξιά του μέσα σε πιατάκι και να απομακρύνεται κατά την ώρα που ο πελάτης ελέγχει το λογαριασμό ή μετρά τα χρήματα του. (Βαστάρδης, 1993), (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997), (Μάρας, 1997)

1.11.2 Το σερβίρισμα της μπύρας

Η μπύρα μπορεί να σερβιριστεί με δύο τρόπους.

Ο πρώτος τρόπος είναι με τη φιάλη ή με το κουτί της . Γίνεται επιλογή του ποτηριού τύπου "σωλήνα" ή "Pilsner" και αφού ρωτήσουμε τον πελάτη σχετικά με τον αφρό γεμίζουμε έως ένα λογικό σημείο στο ποτήρι.

Ο δεύτερος τρόπος είναι από το βαρέλι με το σύστημα draught. Αυτός είναι ο και παραδοσιακός τρόπος σερβιρίσματος, για τον οποίο θα αναφερθούμε και αναλυτικότερα παρακάτω, διότι η μπύρα και το σερβίρισμα της είναι ένα πολύ βασικό στοιχείο που χαρακτηρίζει το bar. (Μάρας, 1997)

1.11.3 Η επιλογή του συστήματος

Μέσα από τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που έχει ένα προϊόν, κερδίζεται η εμπιστοσύνη του πελάτη σε αυτό, περισσότερο από κάποιο άλλο. Βέβαια η επιλογή ενός συστήματος για διάθεση χύμα μπύρας που πρόκειται να εγκατασταθεί σε ένα bar, δεν θα είναι πλήρης εάν εκτός από τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του δεν ληφθούν υπ όψιν και οι πραγματικές ανάγκες αυτού

που πρόκειται να το χρησιμοποιήσει. Η εγκατάσταση ενός τέτοιου συστήματος γενικά είναι μια επένδυση και πρέπει να ανταμείβεται από την αύξηση της πώλησης του προϊόντος. Για αυτό το λόγο, όπως άλλωστε ισχύει και για όλες τις επενδύσεις πρέπει πάντοτε να προηγείται μια προσεγμένη ανάλυση των αναγκών και των συνθηκών του bar που πρόκειται να γίνει η εγκατάσταση. Γενικά η δυνατότητα ενός αποφασίζεται ανάλογα με την ποσότητα μύρας που σερβίρει το bar στη διάρκεια της ημέρας. Η ποσότητα όμως αυτή δεν είναι ο μόνος παράγοντας γιατί η κατάσταση αλλάζει όταν αυτή δεν έχει διατεθεί κατά τη διάρκεια της ημέρας αλλά παρουσιάζει "αιχμές" για κάποιες ώρες. Το σύστημα πάνω απ' όλα πρέπει να είναι επιλεγμένο στη βάση των ωρών της "αιχμής", διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος ειδικά τη στιγμή της μεγάλης κίνησης η οποία είναι και η πιο ευνοϊκή για το bar, το προϊόν να μην έχει την απαιτούμενη θερμοκρασία με αποτέλεσμα την πτώση της ποιότητας του. Μια άλλη πλευρά που δεν πρέπει επίσης να υποβαθμιστεί είναι εκείνη της θέσης που στην οποία θα γίνει η εγκατάσταση του συστήματος. Θα πρέπει να τοποθετηθεί σε ένα σημείο, όπου θα είναι λειτουργικό για το bar και δεν θα δυσκολεύει τον barman στη δουλειά του, αλλά και να ταιριάζει στο bar. Σήμερα χρησιμοποιείται κυρίως το σύστημα δαπέδου, όπου το βαρέλι βρίσκεται κάτω από το πάγκο, το οποίο ανταποκρίνεται σε μεγάλες δυνατότητες απόδοσης. Αυτό το σύστημα έχει το πλεονέκτημα ότι το μόνο που φαίνεται από όλο το σύστημα είναι η κολώνα με τη βρύση πάνω στον πάγκο, καταλαμβάνοντας έτσι ελάχιστο χώρο. Υπάρχει βέβαια και το επιτραπέζιο σύστημα, το οποίο όμως δεν χρησιμοποιείται συχνά, καθώς δεν είναι λειτουργικό και δεν ανταποκρίνεται σε υψηλές δυνατότητες απόδοσης. (Μάρας, 1997)

1.11.4 Τεχνική σερβιρίσματος των κρασιών

Το σερβίρισμα των κρασιών αποτελεί σημαντικό μέρος της τεχνικής σερβιρίσματος σε ένα bar. Το κρασί στο χώρο του bar σερβίρεται κυρίως σε φιάλες, αλλά πολλές φορές και σε ποτήρι. Τα ανοιχτά κρασιά σερβίρονται από ειδικές καράφες που μεταφέρονται στο τραπέζι του πελάτη και κατόπιν στο ποτήρι. Πρέπει να σημειωθεί, ότι δεν πληρώνεται το ποτήρι πάνω από τα $\frac{3}{4}$ του περιεχόμενου του. (Μάρας, 1997)

1.11.5 Το σερβίρισμα των κρασιών

Φέρνει τη φιάλη ο barman στη μπάρα ή ο σερβιτόρος στο τραπέζι που κάθεται ο πελάτης και του την παρουσιάζει με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να δει εύκολα την ετικέτα προκειμένου να βεβαιωθεί ότι πρόκειται για τον τύπο και το είδος του κρασιού που έχει παραγγείλει. Όταν πρόκειται για παλιό κόκκινο κρασί, η παρουσίαση του γίνεται σε ειδικό καλαθάκι μέσα στο οποίο τοποθετείται η φιάλη με μεγάλη προφύλαξη και λεπτότητα. Έπειτα ακολουθεί το άνοιγμα της φιάλης, το οποίο γίνεται με τη βοήθεια ενός tire – bouchon, το οποίο τοποθετείται με τέτοιο τρόπο ώστε να βρει ακριβώς τη μέση του φελού και να βγει γυρίζοντας. Στη συνέχεια ακολουθεί το σερβίρισμα του κρασιού όπου, σε περίπτωση που ο πελάτης κάθεται σε τραπέζι, ο σερβιτόρος τον σερβίρει από δεξιά. Βάζει στο ποτήρι μια μικρή ποσότητα και περιμένει την τελική επιδοκιμασία. Μετά αρχίζει το σερβίρισμα από τις κυρίες και τελευταία σερβίρει τον πελάτη που παρήγγειλε το κρασί. Η παραπάνω διαδικασία αφορά τα λευκά παγωμένα κρασιά, τα ροζέ, τα νέα κόκκινα και τα γλυκά κρασιά. Όταν τα λευκά κρασιά σερβίρονται με σαμπανιέρα, έρχονται κανονικά μέσα σε σαμπανιέρα με πάγο, σκεπασμένα με μια πετσέτα. Κατά το σερβίρισμα ο σερβιτόρος σκουπίζει τη φιάλη και ακολουθεί η επίδειξη, το άνοιγμα και σερβίρισμα του κρασιού, όπως αναφέρθηκε και παραπάνω και μετά τοποθετείται η φιάλη μέσα στη σαμπανιέρα. Η σαμπανιέρα τοποθετείται πάντα στα δεξιά του πελάτη που την παρήγγειλε. Πρέπει να σημειωθεί ότι στο σερβίρισμα των λευκών κρασιών, ο σερβιτόρος πρέπει να κρατά τη φιάλη σε απόσταση λίγων εκατοστών από το ποτήρι και το γεμίζει $\frac{1}{3}$ του ποτη-

ριού. Στα κόκκινα κρασιά πρέπει να κρατάει τη φιάλη πολύ κοντά στο ποτήρι, (χωρίς να το ακουμπάει) και γεμίζει μέχρι το 1/2 του ποτηριού. (Μάρας, 1997)

1.12 Ο κατάλογος του bar

Ο στοιχειώδης σκοπός του bar του είναι η πώληση του προϊόντος, δηλαδή του ποτού. Η πιο συνηθισμένη και μεγαλύτερη βοήθεια, είναι ο κατάλογος των ποτών. Από τη στιγμή κατά την οποία ο πελάτης έρθει σε επαφή με το bar, ένα από τα βασικά βοηθήματα για την πραγματοποίηση μιας πώλησης είναι ο κατάλογος του bar. Ο κατάλογος του bar πρέπει να είναι επέκταση μιας πολιτικής της επιχείρησης:

1. Μάρκετινγκ
2. Οικονομική
3. Επισιτισμού

Η *πολιτική μάρκετινγκ* αντανακλά στην περίπτωση του καταλόγου με τέτοια πράγματα, όπως είναι οι απαιτήσεις του τομέα της αγοράς που στοχεύει η επιχείρηση και η ικανοποίηση των αναγκών της.

Η *οικονομική πολιτική* αντανακλά στον κατάλογο, με τον καθορισμό των τιμών πώλησης των προσφερόμενων προϊόντων.

Η *πολιτική επισιτισμού*, με το μέγεθος και τον τύπο του καταλόγου και από το είδος, την ποικιλία και την ποιότητα των προσφερόμενων ποτών. Ο κύριος σκοπός του καταλόγου είναι να ενημερώνει με σαφήνεια τον πελάτη για το είδος και την ποικιλία του προϊόντος που διαθέτει το bar και να τον ενθαρρύνει στο στάδιο της παραγγελίας. Σαν εργαλείο προώθησης των πωλήσεων συχνά μπορεί με τη χρήση καλά σχεδιασμένων διαφημιστικών τεχνικών, να κατευθύνει τον πελάτη στην επιλογή του. Επίσης με τη σωστή χρήση της γλώσσας και με την ορθολογική καταχώρηση των προσφερόμενων προϊόντων, αποτελεί ένα χρήσιμο και αξιόπιστο μέσον πωλήσεων. Ένας σωστός κατάλογος επιδειχεται συνειδητά, για να βοηθήσει τον πελάτη κερδίζοντας την εμπιστοσύνη του και κάνοντας τον να νοιώθει άνετα.

(Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997) Είναι λάθος να νομίζει κάποιος, ότι ο κατάλογος πρέπει να περιλαμβάνει μόνο ασυνήθιστα, πολύπλοκα, φανταχτερά και εντυπωσιακά ποτά.

(Μάρας, 1997) Τα βασικά στοιχεία που πρέπει να έχει ένας κατάλογος και που όταν ληφθούν υπόψη εξασφαλίζουν την αποτελεσματικότητά του, σαν μέσου προώθησης των πωλήσεων είναι τα εξής:

- Ο κατάλογος πρέπει να είναι ελκυστικός. Η πρώτη εντύπωση θα πρέπει να είναι ενδιαφέρουσα και προκλητική, ώστε να θέλει ο πελάτης πραγματικά να τον διαβάσει.
- Να εναρμονίζεται με το περιβάλλον του bar και να έχει λογικό μέγεθος. Η εμφάνιση του πρέπει να δένει με το ντεκόρ και τα χρώματα του χώρου.
- Πρέπει να είναι καθαρός.
- Να περιλαμβάνει ακριβή λίστα των προϊόντων χωρίς ο αριθμός τους να είναι υπερβολικός, ώστε να προκαλεί σύγχυση και να διασπά την προσοχή.
- Το χαρτί ή το χαρτόνι να είναι καλής ποιότητας.
- Πρέπει να διαβάζεται εύκολα. Τα τυπογραφικά στοιχεία δεν πρέπει να είναι μικρά, για να είναι ευανάγνωστα. Η χρήση επίσης διαφορετικών μεγεθών τυπογραφικών στοιχείων θεωρείται απαραίτητη βοήθεια στο εύκολο και γρήγορο διάβασμα του καταλόγου.
- Πρέπει να αντανακλά τις τρέχουσες απαιτήσεις. Κατά τη σύνταξη του πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη τις σύγχρονες τάσεις, τις συνήθειες και τις απαιτήσεις της πελατείας.

- Οι τιμές πρέπει να είναι λογικές και ανάλογες με την πελατεία του bar. Επίσης, πρέπει να είναι γραμμένες με ακρίβεια και χωρίς διορθώσεις, διότι αυτό δημιουργεί δυσπιστία στον πελάτη.

- Η γλώσσα που χρησιμοποιείται για τη σύνταξη του καταλόγου του bar είναι η Ελληνική, υποχρεωτική από την Αγορανομία και προαιρετική, αλλά επιβάλλεται από την πράξη, η σύνταξη σε ξένες γλώσσες ανάλογα με την πελατεία.

- Οι λερωμένοι, έστω και λίγο, κατάλογοι, καθώς και οι τσαλακωμένοι ή και φθαρμένοι, πρέπει να αντικαθιστούνται αμέσως.

- Ακόμη δεν είναι ασυνήθιστο ότι πολλά cocktails όταν σερβίρονται στον πελάτη, δεν ταιριάζουν με την ονομασία που έχουν στον κατάλογο, είτε επειδή ο barman δεν ενδιαφέρεται για τη ακρίβεια, είτε επειδή επικρατεί η αντίληψη ότι ο πελάτης έχει άγνοια. Σε κάθε περίπτωση, ο πελάτης που είναι γνώστης πολύ πιθανόν να μην ξαναεπισκεφθεί το bar.

(Μάρας, 1997) (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997)

Πολλοί barman νομίζουν ότι ο κατάλογος είναι κάτι περιττό και δεν του δίνουν την δέουσα σημασία. Αυτό είναι μεγάλο λάθος, τουλάχιστον με τη σύγχρονη νοοτροπία. Ο πελάτης θέλει να τα βλέπει όλα γραμμένα και αν είναι δυνατό με μια φωτογραφία δίπλα, διότι έτσι πείθεται πιο εύκολα να δοκιμάσει κάτι καινούργιο. Τέλος για την σύνταξη του καταλόγου του bar τηρούνται επίσης ορισμένοι κανόνες όσον αφορά την σειρά καταχώρησης των ποτών, σύμφωνα με τους γενικούς κανόνες σερβιρίσματος. Η σειρά καταχώρησης των ποτών στον κατάλογο είναι η εξής: (Μάρας, 1997) (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997)

1. Ορεκτικά (aperitifs)
2. Cocktails
3. Long drinks
4. Οινοπνευματώδη (spirits)
5. Liqueurs
6. Κρασιά
7. Μπίρες
8. Επιδόρπια κρασιά (dessert wines)
9. Αναψυκτικά (soft drinks)
10. Αφρώδη κρασιά
11. Αφηνήματα

1.13 Προμήθειες

Οι αγορές των αλκοολούχων και μη αλκοολούχων ποτών, έχουν σκοπό την αγορά υψηλής ποιότητας προϊόντων, που βασίζεται σε καθορισμένες προδιαγραφές στις χαμηλότερες δυνατές τιμές. Οι αγορές ποτών πρέπει να γίνονται από τον υπεύθυνο αγορών σε συνεργασία με ειδικούς, τον barman. Καθώς τα ποτά συχνά συνεισφέρουν στα έσοδα της επιχείρησης, περισσότερο από τα τρόφιμα και καθώς απαιτούν αρκετά λιγότερο προσωπικό στη διαδικασία παραγωγής τους, είναι βασικό να δίδεται μεγάλη προσοχή στον τομέα των προμηθειών σε όλα τα στάδια (έρευνα αγοράς,, επιλογή, προμήθεια, παραλαβή, αποθήκευση και τελική χρήση των προϊόντων σύμφωνα με την πολιτική της επιχείρησης). Τα παρακάτω σημεία είναι γενικά αξιοσημείωτα για τις αγορές ποτών:

α. Υπάρχουν λιγότερες και συχνά περιορισμένες πηγές προμήθειας.

β. Οι παράγοντες της ποιοτικής αξιολόγησης των ποτών είναι δύσκολη και απαιτεί ειδικές γνώσεις για την αναγνώριση τους (ιδιαίτερα στα κρασιά).

γ. Οι τιμές των αλκοολούχων ποτών δεν έχουν διακυμάνσεις

δ. Η αξία των ποτών είναι γενικά πολύ υψηλή.

ε. Υπάρχουν συνήθως καθορισμένα πρότυπα ποιότητας για τα περισσότερα προϊόντα. Ειδικά τα πρότυπα ποιότητας των αλκοολούχων ποτών είναι σταθερά και δεν αλλάζουν, πολλές φορές, επί σειρά ετών.

Οι βασικές προϋποθέσεις για την σωστή εκτέλεση των διαδικασιών των αγορών είναι:

- Ύπαρξη ικανού υπευθύνου αγορών
- Ύπαρξη πρότυπων προδιαγραφών ποιότητας.
- Ύπαρξη αποτελεσματικών μεθόδων και διαδικασιών αγορών.

1.13.1 Πρόβλεψη όγκου προμηθειών

Για την πρόβλεψη των ποσοτήτων που πρέπει να αγοραστούν και τον καθορισμό του ύψους του σταθερού αποθέματος (bar stock) του μπαρ, λαμβάνονται υπόψη οι παρακάτω βασικοί παράγοντες:

- Η εμπειρία του παρελθόντος (μέσος όρος κατανάλωσης/πελάτη, ανάλυση των ιστορικών πωλήσεων κ.λπ.).
- Η πρόβλεψη του όγκου των πωλήσεων (σχεδιασμός παραγωγής, απόδοση ποτών, πρότυπες συνταγές κ.λπ.).
- Η διαθεσιμότητα των προϊόντων.
- Οι «ευκαιρίες» που παρουσιάζονται στην αγορά.
- Η γενική κατάσταση της αγοράς (τάσεις τιμών κ.λπ.).
- Οι περιορισμοί και η διαθεσιμότητα των αποθηκευτικών χώρων της επιχείρησης κ.λπ.

1.13.2 Παραλαβές ποτών

Ο αντικειμενικός σκοπός στις παραλαβές ποτών, είναι ο έλεγχος της ποιότητας και ποσότητας, στη συμφωνημένη τιμή των ποτών που παραγγείλαμε. Ειδικότερα ελέγχουμε:

- Αν το είδος, μάρκα και ποιότητα των ποτών είναι ίδια με αυτά που παραγγείλαμε.
- Αν οι ποσότητες είναι ίδιες με αυτές που παραγγείλαμε.
- Αν οι τιμές ταιριάζουν με αυτές που συμφωνήσαμε.
- Αν οι ετικέτες των ποτών είναι σε καλή κατάσταση.
- Την κατάσταση των φιαλών (ραγισμένες κ.λπ.).
- Την επιστροφή των κενών συσκευασίας.
- Το περιεχόμενο των φιαλών, κιβωτίων κ.α. Σε πολλές επιχειρήσεις τα ποτά σφραγίζονται κατά την παραλαβή (με ειδική σφραγίδα της επιχείρησης), ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος του μπαρ και να αποθαρρύνεται το προσωπικό να φέρνει δικά του ποτά.

1.13.3 Αποθήκευση ποτών

Αμέσως μετά την παραλαβή, ακολουθεί η αποθήκευση των ποτών. Ο αντικειμενικός σκοπός της αποθήκευσης είναι η διατήρηση των ποτών, με τις λιγότερες απώλειες από κλοπές και αλλοιώσεις. Οι βασικοί κανόνες λειτουργίας της αποθήκης για την επίτευξη των παραπάνω στόχων είναι:

- α.** Εξασφάλιση καλών συνθηκών αποθήκευσης (φυσικού αερισμού, φωτισμού Κ.).
- β.** Ασφάλεια των αποθηκών.
- γ.** Σωστή εσωτερική διάταξη και οργάνωση των αποθηκευτικών χώρων.
- δ.** Σωστή αποθήκευση των ποτών.

Ειδικότερα πρέπει:

-Να υπάρχει ορισμένος χώρος για κάθε κατηγορία ποτών.

-Τα αλκοολούχα ποτά και τα κόκκινα κρασιά αποθηκεύονται σε θερμοκρασία 13-16 C

-Τα λευκά και αφρώδη κρασιά τοποθετούνται σε αποθηκευτικούς χώρους, σε θερμοκρασία 10 C.

-Τα αναψυκτικά και οι μπίρες αποθηκεύονται σε θερμοκρασία 13 C.

-Όταν η ανακύκλωση (turn over) του χύμα κρασιού (σε βαρελάκια), είναι σε χαμηλά επίπεδα, πρέπει να αποθηκεύεται σε θερμοκρασία 6-8 C. διαφορετικά μπορεί να αποθηκευτεί σε θερμοκρασία 13-16 C.

-Όλα τα κρασιά, εκτός των ενδυναμωμένων, τοποθετούνται σε οριζόντια θέση, για να βρέχεται ο φελλός.

-Πρέπει να υπάρχει χωριστός αποθηκευτικός χώρος για την αποθήκευση των κενών συσκευασίας (κιβωτίων, φιαλών κ.ά.).

-Τα ποτά τοποθετούνται σε ράφια, σύμφωνα με τον κωδικό αριθμό τους. Η κωδικοποίηση των ποτών στην αποθήκη, διευκολύνει τον έλεγχο και τις Εξαγωγές των ποτών.



2. ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

2.1 Εισαγωγικές έννοιες

Τα ποτά, δηλαδή τα πόσιμα υγρά, χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες. Τα αλκοολούχα ή οινοπνευματώδη και τα μη οινοπνευματώδη. Οινοπνευματώδη ποτά καλούνται εκείνα που περιέχουν οινόπνευμα από 0,5 - 75% μαζί, με διάφορες αρωματικές ουσίες που προέρχονται ή από το αποσταγμένο υγρό ή με προσθήκη.

i) Τα οινοπνευματώδη ποτά διακρίνονται σε:

α) Φυσικά οινοπνευματώδη ποτά. Τα ποτά αυτά έχουν χρώμα και γεύση που οφείλονται στα συστατικά της οινοπνευματώδους πρώτης ύλης και αποκτούν την αλκοόλη εκ του μηδενός. Παρασκευάζονται με ζύμωση του γλεύκους, των σταφυλιών, του μήλου, του κριθαριού κ.λπ.

β) Τεχνητά οινοπνευματώδη ποτά παρασκευάζονται με απόσταξη του βιομηχανικού οινοπνεύματος ή άλλων φυσικών αλκοολούχων ποτών, μέσα στα οποία μπορεί να εισάγουν διάφορες αρωματικές ουσίες (ρίζες, λουλούδια, σπόροι), ή με απλή αραίωση του οινοπνεύματος αφού διαλυθούν σ' αυτό διάφορα αιθέρια έλαια ή άλλες αρωματικές ουσίες. Τα ποτά άλλοτε έχουν δικό τους χαρακτήρα και άλλοτε αποτελούν απομιμήσεις φυσικών οινοπνευματωδών ποτών. (www.oinognosi.eu)

Τα οινοπνευματώδη ποτά με βάση κατά κανόνα, τον τρόπο παρασκευής, χωρίζονται σε μεγάλες κατηγορίες:

1. Κρασιά και αφρώδη κρασιά
2. Ενισχυμένα κρασιά
3. Απεριτίφ
4. Αποστάγματα
5. Λικέρ
6. Επιδόρπια
7. Μπύρες
8. Cocktails

ii) Τα μη οινοπνευματώδη. Είναι ποτά που δεν περιέχουν οινόπνευμα. Αυτά είναι:

1. Χυμοί φρούτων
2. Σόδες, αεριούχα ποτά
3. Σιρόπια
4. Μεταλλικό νερό
5. Αφεψήματα και καφέδες

2.1.1 Μέθοδοι προσδιορισμού της περιεκτικότητας σε αλκοόλη

Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη ενός οινοπνευματώδους ποτού είναι ένα απαραίτητο στοιχείο στην ετικέτα της φιάλης, γιατί επιβάλλεται η αναγραφή του δια νόμου. Υπάρχουν διάφοροι τρόποι προσδιορισμού της περιεκτικότητας σε αλκοόλη που είναι οι εξής :

1) Κλίμακα O.I.M.L. Ο Διεθνής Οργανισμός Μετρήσεων (Organisation Internationale de Metrologie Legale) μετρά την αλκοόλη με ένα αραιόμετρο στους 20°C και εκφράζεται σε αναλογία επί τοις 100 (%) του όγκου της αλκοόλης.

2) Κλίμακα GAY – LUSSAC Η μέθοδος αυτή εκφράζει εκατοστιαία (επί τοις 100) αναλογία όγκου αλκοόλης, αλλά μετρά με αραιόμετρο στους 15°C δίνοντας έτσι λίγο περισσότερο από ότι η κλίμακα O.I.M.L. Η διαφορά του νέου πια διεθνούς συστήματος μέτρησης O.I.M.L. και του Gay-Lussac είναι αμελητέα για έναν απλό αναγνώστη. Αλλά όταν μετράται η αναλογία σε χιλιόλιτρα για την πληρωμή φόρων, η διαφορά γίνεται σημαντική. Και οι δύο κλίμακες βασίζονται στο ίδιο σκεπτικό. Υποδιαιρεί σε 100 μέρη το διάστημα μεταξύ αγνού οινοπνεύματος και νερού.

3) Κλίμακα PROOF ΑΓΓΛΙΑΣ Υποδιαιρεί σε 175 μέρη το διάστημα μεταξύ νερού και αγνού αλκοόλ και εκφράζεται σε βαθμούς.

4) Κλίμακα PROOF ΑΜΕΡΙΚΗΣ Υποδιαιρεί σε 200 μέρη το διάστημα μεταξύ νερού και αγνού αλκοόλ. Εκφράζεται σε βαθμούς ίσους προς το διπλό της αξίας της κλίμακας Gay-Lussac.

2.2 Τα Κρασιά-Εισαγωγικές έννοιες

Κρασί είναι το προϊόν της τέλειας ή ατελούς αλκοολικής ζύμωσης των νωπών σταφυλιών ή τον χυμού τους (γλεύκος). Κάθε άλλος τύπος κρασιού που δεν πληροί τους παραπάνω όρους καλείται τεχνητό κρασί. Ο ορισμός αυτός του φυσικού κρασιού έχει καθιερωθεί διεθνώς και συμπεριλαμβάνεται στη νομοθεσία όλων των κρατών που πήραν μέρος στο διεθνές Συνέδριο του Λευκού Σταυρού της Γενεύης, που συνήλθε στο Παρίσι το 1909, για την καταπολέμηση της νοθείας των τροφίμων και των ποτών. Μεταξύ των κρατών περιλαμβάνεται και η Ελλάδα. Ανάλογα με το είδος και την ποικιλία των σταφυλιών από τα οποία προέρχεται το γλεύκος και του τρόπου και των συνθηκών της ζύμωσης, το κρασί παρουσιάζεται με διάφορες φυσικές και χημικές ιδιότητες, έτσι που να έχουμε πολλά είδη με διαφορετικές ιδιότητες, σύνθεση και χρήση. Το κρασί επειδή περιέχει αλκοόλη, όταν πίνεται σε μικρές δόσεις προκαλεί ευεξία και ευχαρίστηση, σε μεγαλύτερες όμως ποσότητες προκαλεί μέθη. Σε περίπτωση βέβαια που γίνεται συνεχής χρήση σε μεγάλες ποσότητες προκαλείται βραδεία δηλητηρίαση του οργανισμού του ανθρώπου (αλκοολισμός) με ολέθρια γι' αυτόν αποτελέσματα. Το κρασί θεωρείται ευφραντικό ποτό, με μικρή θρεπτική αξία ιδίως όταν είναι γλυκό. Τα χημικά συστατικά των διαφόρων κρασιών είναι ίδια. Διαφέρει μόνο η ποσοτική τους αναλογία, η οποία εξαρτάται κατά κύριο λόγο από τον τρόπο κατασκευής, την ποικιλία των σταφυλιών, το κλίμα του τόπου κ.λπ.

Τα χημικά συστατικά του κρασιού είναι: (www.oinognosi.eu)

1. Νερό 70-80%
2. Οινόπνευμα
3. Γλυκερίνη

4. Ζάχαρα
5. Αρωματικές ουσίες
6. Τανίνη
7. Ανόργανα άλατα (φωσφορικά, θειικά και χλωριούχα άλατα του καλίου μαγνησίου και νατρίου).
8. Οργανικά οξέα μη πτητικά (τρυγικό, μηλικό, κιτρικό) μερικά από τα οποία βρίσκονται σε μορφή αλάτων
9. Οργανικά οξέα πτητικά (οξικό οξύ, κ.α.)
10. Σύνθετοι αιθέρες
11. Βιταμίνες
12. Χρωστικές ουσίες

Το οινόπνευμα περιέχεται σε ποσότητα από 11-14% για τα ξηρά και 14-22% για τα γλυκά κατ' όγκο. Τα ζάχαρα που μένουν αζύμωτα βρίσκονται σε ελάχιστη ποσότητα στα ξηρά κρασιά, ενώ στα γλυκά κρασιά τα ζάχαρα με το οινόπνευμα είναι τα κύρια συστατικά τους. Τα υπόλοιπα μη πτητικά συστατικά εκφράζονται σαν εκχύλισμα κρασιού με περιεκτικότητα 15-45%.

2.3 Η ιστορία του κρασιού

Το κρασί είναι ένα από τα αρχαιότερα οينوπνευματώδη ποτά της Μεσογείου. Πολλοί υποστηρίζουν ότι το πρώτο κρασί, παρασκευάστηκε στη Μεσοποταμία και από εκεί το μετέφεραν στη Μεσόγειο οι Φοίνικες. Η ελληνική μυθολογία μας λέει, ότι ο θεός Διόνυσος δίδαξε την καλλιέργεια του κλήματος και τη μετατροπή του σε κρασί. Το κρασί πάντως στην Ελλάδα είναι αρχαιότερο από το λάδι (Γ. Κορδάτου, Ιστορία Αρχαίας Ελλάδος, Τόμος Ι) και έτσι ο Διόνυσος ήταν πιο σεβαστός στην αρχή από την θεά Αθηνά. Τα Ομηρικά έπη αναφέρουν τη χρήση του κρασιού, όπως και η Βίβλος, που λέει, ότι το κρασί το έφτιαξε ο Νώε μετά τον κατακλυσμό στη περιοχή του Αραράτ και από εκεί από τη Θράκη διαδόθηκε στην υπόλοιπη Ελλάδα. Οι Έλληνες με το ανεπτυγμένο εμπόριο τους, το διέδωσαν σε όλη τη Μεσόγειο και το καλλιέργησαν σε όλες τις αποικίες τους, μέχρι τις δυτικές ακτές της Μεσογείου. Οι Ρωμαίοι στη συνέχεια καλλιέργησαν το κλήμα στην αχανή αυτοκρατορία τους και μέχρι τη Βόρεια Ευρώπη. Η Ευρωπαϊκή ιστορία αναφέρει ότι κατά τον Μεσαίωνα, οι καλόγεροι βοήθησαν πολύ στην καλλιέργεια της αμπέλου, γιατί την εποχή εκείνη η προμήθεια του κρασιού που ήταν απαραίτητο για τη Θεία Λειτουργία, ήταν πολύ δύσκολη. Έτσι οι καλόγεροι αναγκάστηκαν να καλλιεργούν μόνοι τους αμπέλια, για την παραγωγή κρασιού, γύρω από τα μοναστήρια. Τότε ακριβώς συνέβη να καταλάβουν, ότι οι πλαγιές των βουνών, ενδείκνυνται περισσότερο για την καλλιέργεια παρά οι πεδιάδες που τα καλλιεργούσαν ως τότε. Σήμερα η καλλιέργεια της αμπέλου έχει αναπτυχθεί παρά πολύ και αποτελεί ένα σοβαρό κεφάλαιο για τις οινοπαραγωγικές χώρες.

2.4 Το αμπέλι

Το πρώτο πράγμα από το οποίο εξαρτάται η ποιότητα του κρασιού είναι η ποικιλία του αμπελιού, από το οποίο εξαρτάται η καλή ποιότητα του σταφυλιού από όπου θα πάρουμε κρασί. Το αμπέλι μπορεί να καλλιεργηθεί σε ορισμένα μόνο εδάφη. Οι παράγοντες που επηρεάζουν το έδαφος ώστε να είναι κατάλληλο για το αμπέλι, είναι η δομή του, η σύσταση και η στράγγιση. Δομή σημαίνει να είναι τέτοιο ώστε να μπορούν οι ρίζες να πηγαίνουν βαθιά ώστε να στηρίζουν το φυτό και να παίρνουν την απαιτούμενη υγρασία. Η σύσταση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να υπάρχει καλή κυκλοφορία του αέρα και του νερού και να έχει τα χρειαζόμε-

να μέταλλα και ιχνοστοιχεία, ενώ η στράγγιση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μην μαζεύεται το νερό και προκαλείται μεγάλη βλάστηση. Γι' αυτό τα πιο καλά αμπέλια βρίσκονται στις πλαγιές. Τα κρασοστάφυλα ωριμάζουν ιδανικά σε φτωχά εδάφη, όπου το κλήμα με κόπο βρίσκει την υγρασία που χρειάζεται. Τότε δίνουν και το καλύτερο κρασί.

Τα πιο καλά εδάφη είναι τα ασβεστώδη, όπως είναι και τα περισσότερα ελληνικά, και τα αμμώδη. Μετά πάμε στο κλίμα που μαζί με το έδαφος προσδιορίζει τον αμπελώνα. Απόδειξη της μεγάλης σημασίας του, ότι ποτέ το κρασί από το ίδιο αμπέλι δεν είναι ακριβώς το ίδιο από χρονιά σε χρονιά. Αυτό γίνεται γιατί ποτέ το κλίμα μιας χρονιάς δεν είναι ακριβώς το ίδιο με οποιασδήποτε άλλης. Το κλίμα προσδιορίζεται από την ηλιοφάνεια, τις βροχές, τη θερμοκρασία και τους αέρηδες. Η ηλιοφάνεια κάνει γενικά καλό στο σταφύλι και τα καλύτερα κρασιά βγαίνουν μετά από ηλιόλουστα καλοκαίρια. Οι βροχές χρειάζονται με πολύ μέτρο και στην κατάλληλη στιγμή (η πολύ υγρασία δημιουργεί αύξηση ποσότητας που είναι σε βάρος της ποιότητας). Το κρύο πρέπει να είναι ήπιο, ενώ μεγάλες ζημιές κάνουν οι παγετώνες της άνοιξης. Ο αέρας δεν πρέπει να είναι δυνατός. Στα βόρεια και ψυχρά μέρη, κάνει καλό ο νοτιάς, ενώ στα νότια και θερμά ο βοριάς. Γενικά ευνοεί ο ήπιος καιρός και δεν είναι τυχαίο ότι οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται κοντά στο νερό (θάλασσα, ποτάμι) και δίπλα σε οροσειρές και δάση. Από την πλευρά του κλίματος, πιο ευνοημένοι πάλι φαίνονται αυτοί που είναι στις πλαγιές. Τέλος πρέπει να αναφέρουμε για το μικροκλίμα, το ιδιαίτερο δηλαδή κλίμα που επικρατεί ακριβώς στην περιοχή του κάθε αμπελιού. Μπορεί να οφείλεται σε ρεύματα αέρια (μπουγάζια) στη διαφορετική κλίση του εδάφους κ.λπ. Σ' αυτή την λογική στηρίζεται η προσπάθεια να βρεθούν ακόμα και σε μια χαρακτηριστική περιοχή, οι ακόμα πιο χαρακτηριστικοί αμπελώνες, τα περίφημα Cvu. Για το λόγο αυτό αμπελώνες συναντούμε σε 30° - 50° βόρειο και νότιο γεωγραφικό πλάτος. Η καλλιέργεια της αμπέλου είναι επίπονη, γιατί η απόδοση της αρχίζει 4-6 χρόνια μετά τη φύτευση. Η διάρκεια ζωής της είναι 25-30 χρόνια. Η περιποίηση της αμπέλου απαιτεί κόπο και χρήμα. Τα κλήματα τοποθετούνται από αμπέλι σε γραμμές απέχοντας το ένα από το άλλο ένα μέτρο τουλάχιστον για να αερίζονται, να τα βλέπει ο ήλιος και να διευκολύνεται η περιποίησή τους. Ανάλογα με τον τρόπο κλαδέματος έχουμε την ψηλή και την χαμηλή άμπελο. Το έδαφος και το κλίμα της Ελλάδος θεωρούνται προικισμένα για την καλλιέργεια του αμπελιού γενικά και τα αμπέλια καλλιεργούνται σε περιοχές όπου ο



συνδυασμός εδάφους και μικροκλίματος βγαίνει ιδανικός. Αυτές είναι η Νάουσα, η Γουμένισσα, το Αμύνταιο, η Σιάτιστα, η Ν. Μεσημβρία, η Σιθωνία, το Άγιο Όρος, η Δράμα, η Καβάλα, η Ραψάνη τα Τέμπη, ο Τίρναβος, η Αγχίαλος του Βόλου, ο Μεσσηνικός της Καρδίτσας, η Ζίτσα, η Θήβα, η Αττική, η Νεμέα, η Μεσσηνία, η Πάτρα, η Λευκάδα, η Κεφαλονιά, οι Αρχάνες και τα Πεζά της Κρήτης, η Πάρος, η Σαντορίνη, η Ρόδος, η Σάμος και η Λήμνος. (Κωνσταντίνου, 2011)

2.5 Οι ποικιλίες του κλίματος

Ο πιο σημαντικός παράγοντας, που καθορίζει τη γεύση, το άρωμα και την ιδιαιτερότητα του κάθε κρασιού είναι η ποικιλία του σταφυλιού από το οποίο γίνεται. Ποιά ποικιλία θα φυτευτεί

σε κάθε αμπέλι είναι πολύ σημαντικό θέμα. Πολλές φορές η ποικιλία της περιοχής είναι θέμα παράδοσης που χάνεται στους αιώνες, ενώ υπάρχουν και ποικιλίες που προσαρμόζονται σχεδόν παντού. Απόδειξη το πόσο σημαντικός παράγοντας είναι η ποικιλία, είναι το γεγονός ότι για κάθε περιοχή που θεωρείται χαρακτηριστική όσον αφορά την καλλιέργεια της, υπάρχει η προστασία της νομοθεσίας, καθώς ορίζεται ρητά δια νόμου η ποικιλία που θα καλλιεργείται. Το κρασί βέβαια παράγεται είτε από μία ποικιλία, είτε από χαρμάνι δύο ή περισσότερων. Μερικές ποικιλίες δεν έχουν ανάγκη αυτήν την ανάμιξη ενώ ορισμένες άλλες τη θέλουν για μια καλύτερη αρμονία. Πάντως οι ευγενικές ποικιλίες παράγουν τα «μεγάλα κρασιά» εφ' όσον βρουν καλούς συνεργάτες το έδαφος, το κλίμα και την τέχνη του οινοποιού. Στην Ελλάδα έχουμε τις γηγενείς ποικιλίες, ορισμένες από τις οποίες ήταν γνωστές ακόμα και από την αρχαιότητα, με πρώτη - πρώτη το Λημνιό, που το αναφέρει ο Αριστοτέλης και ορισμένες ξένες. (Κωνσταντίνου, 2011)

2.5.1 Λευκές ποικιλίες

Ελληνικές ποικιλίες:

-Το Ασύρτικο, η πιο σπουδαία ίσως λευκή ποικιλία. Φυτεύεται στη Σαντορίνη, στις Κυκλάδες και στη Χαλκιδική. Δίνει στο κρασί πλούσια φρουτώδη γεύση και σπάνια αρώματα λουλουδιών. Το κάνει υψηλόβαθμο κι' έτσι ταιριάζει καλύτερα με τα άσπρα κρέατα. Η πιο αρωματική ποικιλία της Μεσογείου.

-Το Αθήρι, είναι η κλασσική αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία. Κυκλάδες, Κρήτη, Δωδεκάνησα και Χαλκιδική το φιλοξενούν. Έχει φυσική οξύτητα, σώμα και ταιριάζει με μεγάλη γκάμα πιάτων.

-Το Μοσχοφίλερο, από τις εκλεκτότερες ποικιλίες που καλλιεργείται μόνο στην Πελοπόννησο, στη Μαντινεία. Έχει πολύ χαρακτηριστικό λεπτό άρωμα και δίνει κρασί με μεγάλη οξύτητα και γεύση που θυμίζει φρούτα, το οποίο δεν πρέπει να πίνεται πολύ παγωμένο, για να μην χάσει το άρωμα του.

-Ο Ροδίτης, η πιο κλασσική και διαδεδομένη ελληνική ποικιλία. Έχει παραλλαγές από το πιο λευκό μέχρι το πιο ρόδινο. Καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Πάτρας, αλλά και σε όλη την Ελλάδα, τη Θεσσαλία, τη Χαλκιδική και στη Μεσημβρία. Το κρασί από ροδίτη έχει χρώμα κιτρινο-χρυσωτό, σώμα, αλλά του λείπει λίγο η οξύτητα και το άρωμα. Γι' αυτό συνήθως συνοινοποιείται με άλλες πιο αρωματικές ποικιλίες

-Η Ρομπόλα, είναι η ποικιλία που καλλιεργείται μόνο στη Κεφαλονιά. Έχει υψηλή φυσική οξύτητα και δίνει ένα ευγενικό κρασί με αρώματα φρέσκων φρούτων και πλούσια ισορροπημένη γεύση. Το κρασί Ρομπόλα είναι πιο ευαίσθητο από τα άλλα λευκά.

-Η Ντεμπίνα, που καλλιεργείται στη Ζίτσα της Ηπείρου, δίνει πολύ λεπτά πρωτογενή αρώματα και υψηλή οξύτητα. Παράγει κρασιά ξηρά, αλλά και ημιαφρώδη (σπινθηροβόλα) και αφρώδη. Είναι λεπτεπίλεπτο κρασί και ταιριάζει με πολύ απλά πιάτα, όπως σκέτο ψητό ψάρι. Πίνεται όμως πολύ ευχάριστα και σκέτο, σαν απεριτίφ.

-Η Βηλάνα, καλλιεργείται μόνο στη Κρήτη. Δίνει κρασί σε λαμπερό λεμονί χρώμα, φρέσκο με αρώματα εσπεριδοειδών, όχι ιδιαίτερα πλούσιο σε σώμα, αλλά πολύ ευχάριστο, που πίνεται και σαν απεριτίφ.

-Το Ζουμιάτικο, που καλλιεργείται στη Μακεδονία, κυρίως στη Μεσημβρία και χρησιμοποιείται μαζί με το Ροδίτη, για να δώσει περισσότερο άρωμα φρούτων στο κρασί.

-Το Σαββατιανό, καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στην Αττική, τη Βοιωτία και την Εύβοια. Με πολύ χαμηλή οξύτητα, είναι κατάλληλο για ρετσίνα και μόνο από τις ημιορεινές περιοχές μπορεί να βγάλει κάποιο ελαφρύ κρασί.

2.5.2 Κόκκινες ποικιλίες

Ελληνικές ποικιλίες :

-Το Ξινόμαυρο, η κόκκινη ποικιλία της Μακεδονίας, πασίγνωστη από πολύ παλιά στην Βόρεια Ελλάδα. Μια από τις πιο δυναμικές ελληνικές κόκκινες ποικιλίες, χρησιμοποιείται στη Νάουσα, στη Γουμένισσα, στο Αμύνταιο και στη Ραψάνη. Το κρασί που δίνει έχει οξύτητα, τανίνες που το κάνουν κατάλληλο για παλαίωση και χρώμα λαμπερό ρουμπινί. Νέο είναι πολύ στυφό και μαλακώνει παλαιώνοντας.

-Το Αγιοργεϊτικό, δεύτερη μεγάλη ελληνική ποικιλία συναντάται αποκλειστικά στην περιοχή της Νεμέας, της Πελοποννήσου. Το κρασί που μας δίνει έχει βαθύ κόκκινο χρώμα, είναι πλούσιο σε σώμα, φρουτώδες και απαλό (βελούδινο) στη γεύση.

-Το Λημνιό, η πιο παλιά γηγενής ποικιλία, που την καλλιεργούσαν στη Λήμνο από την αρχαιότητα, όπως μαθαίνουμε από τον Αριστοτέλη, Πολύ καλή για κρασί άμεσης κατανάλωσης, όμως όχι για παλαίωση.

-Τη Μανδηλαριά, ποικιλία του αιγαιοπελαγίτικου χώρου, τη βρίσκουμε στην Πάρο, τα Δωδεκάνησα και την Κρήτη, από τις πιο βαθύχρωμες ελληνικές ποικιλίες.

Άλλες ποικιλίες κόκκινες που χρησιμοποιούνται κύρια σε χαρμάνια είναι η Νεγκόσκα, το Σταυρωτό, το Κρασάτο, το Μπατίκι κ.λπ. (Κωνσταντίνου, 2011)

2.5.3 Γαλλικές ποικιλίες

Πέρα όμως από τις καθαρά ελληνικές ποικιλίες και μερικές γαλλικές έχουν φυτευτεί στον ελληνικό αμπελώνα και δίνουν πολύ καλά αποτελέσματα μόνες τους ή σε χαρμάνι με τις δικές μας. Δίνουν κρασιά που στέκονται άνετα δίπλα σε αντίστοιχα των περιοχών όπως αυτές θεωρούνται γηγενείς, δηλαδή του Μπορντό ή της Βουργουνδίας. Εδώ όμως πρέπει να πούμε ότι οι αρχαίοι Έλληνες ήταν εκείνοι, που γύρω στα 600 π.χ. μετέφεραν ποικιλίες στη Μασσαλία, από όπου εξαπλώθηκαν στην Ισπανία, την Πορτογαλία και τη Γερμανία. Γύρω στον 1^ο αιώνα π.χ. φτάνουν και στο Μπορντό, όπου δημιουργήθηκε ο οινοποιητικός πυρήνας, που σήμερα δίνει τα καλύτερα κρασιά σε παγκόσμια κλίμακα. Σύμφωνα με έρευνες του Έλληνα παραγωγού Δ. Χατζημιχάλη και την αναφορά του εγκυρότερου ιστορικού κρασιού Hugh Johnson, οι ποικιλίες του Cabernet και το Merlot ανάγονται στις ρίζες της ποικιλίας Βαλίσσα, που ευδοκίμησε κατά την αρχαιότητα στο Δυρράχιο της Βόρειας Ηπείρου. Η βασική γαλλική λευκή ποικιλία που συναντάμε στον ελληνικό αμπελώνα είναι το Chardonnay, που δίνει μια θαυμάσια πρώτη ύλη στον οινοποιό για ένα λευκό κρασί με σώμα, πλούσια αρώματα και αρμονικές οξύτητες το οποίο προσφέρεται και για παλαίωση. Άλλη βασική γαλλική ποικιλία είναι το Sauvignon, που είναι πολύ όξινο και τονικό. Αυτά είναι τα μεγαλύτερα εφόδια, αν θέλουμε ένα κρασί με σώμα, που να επιδέχεται παλαίωση. Οι άλλες γαλλικές ποικιλίες, που χρησιμοποιούνται κυρίως στα χαρμάνια, και όχι μόνο, είναι το βελούδινο και απαλό Merlot, το χαμηλότονο Cabernet Franc, το Syrah, το Grenashe.

2.6 Παρασκευή και κατεργασία του κρασιού-Το σταφύλι

Το σταφύλι αποτελείται από το κοτσάνι (ή τσάμπουρο), τη φλούδα, τη σάρκα της ρώγας και τα κουκούτσια. Το κοτσάνι είναι ο σκελετός του τσαμπιού, αυτό δηλαδή που κρατάει τις ρώγες και ο αρωγός που τις τρέφει. Είναι έντονα πικρό και στυφό αν το δοκιμάσουμε και γι' αυτό απομακρύνεται αμέσως από τις ρώγες πριν από την σύνθλιψη τους για να μην μεταφερθούν όλα αυτά στο κρασί. Η φλούδα παίζει τον πιο σπουδαίο ρόλο. και ειδικά στα κόκκινα κρασιά. Εκεί πρώτα - πρώτα βρίσκονται οι μύκητες που θα προκαλέσουν τη ζύμωση (έτσι όποιος είναι σχολαστικός με την καθαριότητα και πλύνει τα σταφύλια δεν θα μπορέσει να

κάνει κρασί). Εκεί είναι ακόμα οι αρωματικές ουσίες που διαμορφώνουν τα πρωτογενή φρουτώδη αρώματα που χαρακτηρίζουν την κάθε ποικιλία, ενώ για τα κόκκινα σταφύλια εκεί βρίσκονται οι φυσικές χρωστικές ουσίες που δίνουν το κόκκινο χρώμα στο κρασί. Η σάρκα της ρώγας κατ' αρχήν είναι άχρωμη. Ο χυμός, είτε από τα άσπρα είτε από τα κόκκινα σταφύλια βγαίνει, κατάσπρος. Στην εξωτερική επιφάνεια υπάρχει μια κερένια μεμβράνη (bloom) που φαίνεται καλύτερα στα μαύρα σταφύλια και αποτελείται από μικροοργανισμούς που είναι πολύ σπουδαίοι για την παρασκευή του κρασιού. Πρώτον, υπάρχουν (wild yeast) άγριοι μύκητες, γύρω στους 10.000.000 σε κάθε ρώγα. Δεύτερον, (wine yeast) saccharomyces ellipsoideus υπάρχουν γύρω στους 100.000 για κάθε 100 wild yeast. Τρίτον, υπάρχουν βακτηρίδια και κυρίως ακετοβακτηρίδια (aceto bacter) γύρω στα 100.000. Οι μύκητες και τα βακτηρίδια μεταφέρονται στο σταφύλι με τα έντομα ή με τον αέρα και κολλούν στις ρώγες. Είναι κύτταρα ζώντων οργανισμών, που περιέχουν ένζυμα, που θα επιδράσουν- στα συστατικά του σταφυλιού. Με όσο πιο μαλακές πιέσεις τρέξει ο μούστος από τη σάρκα της ρώγας τόσο πιο καλό θα γίνει το κρασί. Αν αυτό γίνει εντελώς αβίαστα με την βαρύτητα, ακόμα καλύτερα. Τα κουκούτσια είναι στο κέντρο της ρώγας και έχουν νερό, αλλά και λιπαρά συστατικά που κάνουν κακό στο κρασί, όπως και οι τανίνες. Είναι ακόμη πιο στυφά και πικρά και από το κοτσάνι και πρέπει να δοθεί προσοχή ώστε να μην συνθλίβουν και τρέξουν όλες αυτές οι ουσίες στο μούστο. Άλλος ένας λόγος για πολύ απαλό πάτημα.



2.6.1 Ο τρύγος

Το κρασί είναι ζωή. Ο τρύγος είναι η ώρα που η ζωή αυτή γεννιέται. Η ώρα που χωρίζεται το σταφύλι από

το κλήμα. Το κλήμα το ενώνει με τη γη, το έθρεψε όλο το χρόνο και του έδωσε τα πιο πολύτιμα συστατικά. Τώρα είναι η ώρα που θα τρέξει ο χυμός του σταφυλιού. Ο μούστος. Ο πολύτιμος αυτός χυμός, το νέκταρ των Θεών, από το βασιλιά των φρούτων. Το κρασί είναι το μόνο ποτό που μας θυμίζει τον καρπό από τον οποίο προέρχεται, μα αυτό για να γίνει δεν είναι και εύκολη δουλειά. Το κρασί ακόμα είναι το μόνο ποτό που μας θυμίζει την προσπάθεια, την δημιουργία, το μεράκι, την απόλαυση. Όλα αυτά ξεκινούν από τον τρύγο. Μια έντονη ταραχή επικρατεί στις περιοχές του κρασιού πριν αρχίσει ο τρύγος. Μια γλυκιά ταραχή και μια κινητικότητα, μια προετοιμασία για ότι θα ακολουθήσει. Είναι το μεγάλο δίλημμα. Πότε θα είναι η κατάλληλη στιγμή για να αρχίσει ο τρύγος. Το αμπέλι είναι το μόνο φυτό στο οποίο οι καιρικές συνθήκες όλης της χρονιάς δεν επηρεάζουν μόνο την ποσότητα αλλά κύρια την ποιότητα. Για να πετύχουμε το μέγιστο αυτής της ποιότητας, πρώτη προϋπόθεση είναι να γίνει ο τρύγος ακριβώς την κατάλληλη στιγμή. Λίγο πιο νωρίς να κοπούν τα σταφύλια, η ποιότητα μπορεί να χαλάσει πολύ. Μια μικρή καθυστέρηση μπορεί να κάνει το ίδιο ή να προλάβει μια βροχή που μπορεί να καταστρέψει όλη την παραγωγή σε μια νύχτα. Γι' αυτό, δεκαπέντε ημέρες πριν από τη συνηθισμένη ημερομηνία του τρύγου, γίνονται καθημερινές μετρήσεις για να διαπιστωθεί η ωριμότητα των σταφυλιών. Όταν η περιεκτικότητα σε ζάχαρο, φτάσει στην κατάλληλη αναλογία ώστε να αποδίδει τον επιθυμητό οινοπνευματικό βαθμό και οξύτητα είναι όλα έτοιμα να αρχίσει η συγκομιδή. Όλη η ταραχή και η ένταση, εκτονώνεται τη μέρα που ξεκινάει ο τρύγος. Χιλιάδες τρυγητές από το πρωί ως το βράδυ, γιατί όλα πρέπει να γίνουν εκτός από προσεκτικά και γρήγορα, με μεράκι κόβουν ένα - ένα τα τσαμπιά. Καθαρίζουν τις σάπιες ρώγες και τα χώματα και τα τοποθετούν σε μικρά καλάθια ή κοφίνια ή πλαστικά δοχεία. Μικρά, για να μην συνθλίβουν τα σταφύλια, γιατί έτσι θα χαθούν τα αρώματα τους. Η

κάθε ρώγα πρέπει να μείνει ακέραια μέχρι το πιεστήριο. Η μεταφορά στο οινοποιείο πρέπει να γίνει αμέσως, για να αποφύγουμε την παραμονή των κομμένων σταφυλιών στον ήλιο, γιατί η άνοδος της θερμοκρασίας θα τα βλάψει. Στο οινοποιείο τα σταφύλια θα ριχθούν στον σπαστήρα όπου θα σπάσουν ελαφριά οι ρώγες, για να μπορεί να τρέξει ο χυμός και στη συνέχεια στο πιεστήριο, τον σημερινό απόγονο του κλασσικού παλιού πατητηριού, όπου με τα πόδια πατούσαν τα σταφύλια για να τρέξει ο μούστος. Στο πιεστήριο θα φύγει όλος ο χυμός για να αρχίσει μετά η ζύμωση, δηλαδή η διαδικασία μετατροπής του σε κρασί.



2.6.2 Η διαδικασία οινοποίησης

Η σπουδαιότερη διεργασία για την παρασκευή του κρασιού, είναι η αλκοολική ζύμωση που συντελείται κατά τη διάρκεια της οινοποίησης. Στη φλούδα του σταφυλιού υπάρχουν διάφοροι μικροοργανισμοί, οι σακχαρομύκητες, οι οποίοι όταν γίνει η έκθλιψη, αναμιγνύονται με το γλεύκος, χρησιμοποιούν τα θρεπτικά του συστατικά και πολλαπλασιάζονται. Οι μύκητες αυτοί περιέχουν διάφορες ουσίες τα ένζυμα που έχουν την

ικανότητα να διασπούν τα σάκχαρα σε αλκοόλη. Τα ένζυμα αυτά ανάλογα με την ιδιοσυγκρασία τους παρουσιάζουν διαφορετική αντοχή στα διάφορα φυσικά ή χημικά μέσα. Έτσι από τη στιγμή που το γλεύκος θα τοποθετηθεί στις δεξαμενές ή στα βαρέλια, η όλη προσπάθεια αποβλέπει στο να ενισχυθεί η δράση των ωφελιμότερων μικροοργανισμών δηλαδή εκείνων που παράγουν περισσότερη αλκοόλη, παρουσιάζουν αντοχή στο οινόπνευμα και είναι λιγότερο ευαίσθητοι στις μεταβολές της θερμοκρασίας. Τα μηχανήματα, οι δεξαμενές αλλά και ο μούστος αποστειρώνονται με χημικά, αφενός για να εξουδετερώσουμε τα μικρόβια και αφετέρου να αδρανοποιήσουμε τους λιγότερο ανθεκτικούς σακχαρομύκητες. Αφού /λοιπόν τοποθετηθεί ο μούστος σε ανοικτές δεξαμενές, ακολουθεί η φυσική αλκοολική ζύμωση, όπου οι άγριοι μύκητες μετατρέπουν το σάκχαρο, σε αλκοόλη και CO₂. Απουσία αέρος πολλαπλασιάζονται πολύ σιγά. Εκμεταλλευόμενοι τον τρόπο αυτό ζωής της ζύμης, μπορούμε να επιτύχουμε την αύξηση της ταχύτητας της ζύμωσης και την πλήρη ζύμωση του σακχάρου, γιατί ο κατάλληλος συνδυασμός αερόβιου και αναερόβιου ζωής της ζύμης, μας επιτρέπει να επιτύχουμε έντονο πολλαπλασιασμό της, αποτέλεσμα την αύξηση της ταχύτητας ζύμωσης και συγχρόνως την μεγαλύτερη δυνατή απόδοση σε αλκοόλη. Έτσι αερίζουμε το γλεύκος την πρώτη έως δεύτερη ημέρα από την έναρξη της ζύμωσης, γιατί μόνο τότε έχει επίδραση στον πολλαπλασιασμό της ζύμης δηλαδή στην ταχύτητα της ζύμωσης. Μόλις παραχθεί 4% αλκοόλης σκοτώνονται οι άγριοι μύκητες και η ζύμωση συνεχίζεται με τους ζάχαρο μύκητες, μέχρι να μετατραπεί όλο το ζάχαρο σε αλκοόλη. Στη συνέχεια, αν αφήσουμε τη φυσική εξέλιξη να συνεχιστεί, τα *acerobacters* καταστρέφουν το κρασί, μετατρέποντας το σε ξύδι. Για να αποφευχθεί αυτό το φαινόμενο, έχουμε την ελεγχόμενη ζύμωση Διοξειδίου του θείου προστίθεται το οποίο φέρει δύο αποτελέσματα. Πρώτον, επειδή είναι βαρύτερο από το οξυγόνο, παρεμβάλλεται μεταξύ του μούστου και του αέρα και δεύτερο μεταφέρει το οξυγόνο και τα μικρόβια μακριά από το μούστο. Έτσι, οι άγριοι μύκητες και τα *acerobacters* αδρανοποιούνται γιατί είναι αερόβιοι οργανισμοί. Οι αναερόβιοι σακχαρομύκητες αφήνονται έτσι να συνεχίσουν την αλκοολική ζύμωση. Έτσι το σάκχαρο που σχηματίστηκε με την αφομοίωση μετατρέπεται σε

$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2(CO_2) + 2[C_2H_3(OH)]$. Τα άλλα συστατικά όπως fruit acids και τανίνη, δεν μπορούν να μετατραπούν σε αλκοόλη και έτσι μετατρέπονται σε άλλες ανόργανες ενώσεις όπως αλδεΐδες, κετόνες, εστέρες που δίνουν άρωμα στο κρασί. Γιατί σκέτο νερό και αλκοόλη δεν έχουν καθόλου γεύση.

Για να ελεγχθεί η παραγωγή του κρασιού, πρέπει να γνωρίζουμε την περιεκτικότητα σε ζάχαρη, γιατί έτσι υπολογίζουμε πόση αλκοόλη θα παραχθεί. Ένα διαθλασίμετρο ή πυκνόμετρο χρησιμοποιείται για να μετρηθεί το ειδικό βάρος του μούστου, μας δείχνει την ακριβή ποσότητα της περιεχόμενης ζάχαρης και από αυτήν την πιθανή ποσότητα της αλκοόλης που θα παραχθεί. Ο νόμος καθορίζει τον ελάχιστο αλκοολικό βαθμό που μπορεί να περιέχει το κρασί. Έτσι, επιτρέπεται περιορισμένη μόνο προσθήκη ζάχαρης στον μούστο ώσπου να μας δείξει το δείγμα την πιθανή ποσότητα αλκοόλης που θα παραχθεί. Η προσθήκη αυτή της ζάχαρης ονομάζεται chaptalisation από το Γάλλο CHAPTAL που πρώτος εφάρμοσε τη μέθοδο. Είναι σημαντικό να θυμόμαστε ότι η προσθήκη ζάχαρης, γίνεται όχι για να πάρουμε γλυκό κρασί αλλά για να αυξηθεί η πιθανή παραγωγή αλκοόλης στα προκαθορισμένα επίπεδα. Έτσι ο μούστος μεταφέρεται σε μία μηχανή, όπου προστίθεται καλαμοσάκχαρο. Αν προστεθεί πολύ, το άρωμα του κρασιού θα χαλάσει, γι' αυτό και γίνεται νόμιμος έλεγχος. Επίσης πρέπει να ξέρουμε την οξύτητα του μούστου, γιατί τα fruit acids επηρεάζουν την δράση των μυκήτων γι' αυτό με νόμο επιτρέπεται να ελέγχεται η οξύτητα με την προσθήκη νερού ή στοιχείων που μετατρέπουν τα οξέα, όπως γύψος (θειικό ασβέστιο). Καθώς η ζύμωση αρχίζει, ο οινοποιός πρέπει αμέσως να καταστρώσει ημερολόγιο (σχεδιάγραμμα) της πορείας της ζύμωσης. Κάθε μέρα σημειώνεται το ειδικό βάρος του μούστου, που δείχνει πόσο μετατράπηκε η ζάχαρη σε αλκοόλη. Καθώς αυξάνεται η αλκοόλη, το σάκχαρο και το ειδικό βάρος μειώνονται. Μια άλλη γραμμή χαρτογραφείται στο σχεδιάγραμμα που έχει σχέση με τη θερμοκρασία, γιατί ο σακχαρομύκητας είναι ευαίσθητος στην πολύ ζέστη όπως και το πολύ κρύο. Αδρανεύει κάτω από τους πέντε βαθμούς Κελσίου και πάνω από τους τριάντα. Έτσι όταν η θερμοκρασία κινηθεί έξω από αυτά τα επίπεδα, η ζύμωση σταματάει (sticking) και πολλές φορές όταν κάνει ζέστη το κρασί χαλάει. Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος, στις θερμές χώρες πρέπει να ψύχεται ο μούστος και στις ψυχρές να θερμαίνεται. Μια υπέρμετρη αύξηση της θερμοκρασίας του ζυμωμένου γλεύκους ή μια απότομη πτώση της εξωτερικής θερμοκρασίας λόγω πρώιμου χειμώνα είναι ένα σοβαρό πρόβλημα που αντιμετωπίζουν οι οινοποιοί. Για να αρχίσει η ζύμωση, είναι απαραίτητο η αρχική θερμοκρασία του γλεύκους να είναι 18 °C -28°C. Στη συνέχεια λόγω του ότι η αντίδραση διασπάσεως του σακχάρου είναι εξώθερμη, η θερμοκρασία του γλεύκους αυξάνει, γι' αυτό πρέπει να ψύχεται ώστε να μην ανέβει πάνω από 30° C οπότε οι ζύμες εξασθενούν. Τέλος και σε περίπτωση απότομης μείωσης της θερμοκρασίας που κινδυνεύει να σταματήσει η ζύμωση, φροντίζουμε να τη φέρουμε σε επιθυμητά επίπεδα. (Κωνσταντίνου, 2011)

Υπάρχουν πολλοί τρόποι για να διατηρηθεί η θερμοκρασία στα επιτρεπτά επίπεδα. Ένας, είναι να μεταφέρεται σε άλλα δοχεία μέσω θερμαινόμενων σωμάτων. Ο απλούστερος τρόπος για να κρυώσει είναι να ανακυκλωθεί στη δεξαμενή μέσω ανοιχτού σωλήνα, κρυώνοντας καθώς περνά έξω από τη δεξαμενή ή να περάσει από κρύα σώματα. Αυτή η διαδικασία έχει πλεονεκτήματα όταν παρασκευάζονται κόκκινα κρασιά, που μέσα στο μούστο βρίσκονται οι φλούδες και σχηματίζουν ένα σκέπασμα που επιπλέει. Για να πάρει χρώμα το κρασί, πρέπει οι φλούδες να βρίσκονται σε επαφή με την αλκοόλη και η αναρρόφηση του μούστου πάνω από τις φλούδες, έχει σαν αποτέλεσμα τη συνεχή διάλυση του χρώματος από την αλκοόλη. Επίσης, ένας άλλος τρόπος για να κρυώσει ο μούστος είναι όταν χρησιμοποιούνται ανοξειδωτές ατσάλινες δεξαμενές με διπλά τοιχώματα και τρέχει σ' αυτά κρύο ή ζεστό νερό αντίστοιχα. Σε άλλες περιπτώσεις, τα ξύλινα βαρέλια τυλίγονται με βρεμένα τσουβάλια κρυώνοντας τα καθώς το νερό εξατμίζεται και δημιουργείται κρύος αέρας. Τι γίνεται όμως με το CO₂ που παράγεται με την αλκοολική ζύμωση; Ειδικές βαλβίδες εφαρμόζονται στην κορυφή της δεξαμενής, επιτρέποντας το CO₂ να φεύγει, χωρίς να μπορεί ο αέρας να εισέλθει μέσα. Μ' αυτό τον τρόπο κανονίζεται η πίεση κάτω από την οποία πρέπει να γίνει η ζύμωση. Αυτή η μέθο-

δος ονομάζεται maceration carbonique. Μετά μια περίπου ημέρα, η βίαιη ζύμωση σταματά και συνεχίζεται αργά δύο ή τρεις εβδομάδες, ανάλογα με το είδος του κρασιού που παρασκευάζεται. Στην περίπτωση του κόκκινου κρασιού, αφού πάρουμε το επιθυμητό χρώμα, ο μούστος μεταφέρεται από τον πάτο της δεξαμενής σε άλλη, αφήνοντας έτσι τα φλούδια και μέρος από τον ζυμωμένο μούστο, που λέγεται mare. Αυτό το υπόλοιπο, μεταφέρεται σε πρέσα όπου απομακρύνεται όλος ο χυμός, ο οποίος περιέχει πολύ τανίνη και έτσι ο οινοποιός πρέπει να αποφασίσει πόσο απ' αυτόν θα προσθέσει στον αρχικό μούστο ή θα το αποστάξει. Οι φλούδες, τα κουκούτσια και οι βλαστοί που βγαίνουν από αυτή την πρέσα, είναι σχεδόν στεγνοί, αλλά περιέχουν λίγη ακόμη ζάχαρη. Αφού βραχούν, ξαναζυμώνονται και στη συνέχεια το οινόπνευμα αποστάζεται για να παραχθεί το eau - de - vie - de - mare, ή τσίπουρο ή ρακί ή τσικουδιά. Αν και η ζύμωση τελείωσε, η διαδικασία συνεχίζεται για ένα μήνα ή και περισσότερο, ανάλογα με τη θερμοκρασία. Τέλος τα κρασιά, τοποθετούνται σε μεγάλα δρύινα βαρέλια ή δεξαμενές.

Τα βαρέλια πρέπει να αεριστούν καλά και να απαλλαγούν από τα acetobacters ακόμη και όταν είναι καινούργια. Έτσι, πρώτα ζεματίζονται με ζεστό νερό και έπειτα διοχετεύεται διοξείδιο του θείου, που είναι αποστειρωτικό. Τα βαρέλια με το κόκκινο κρασί μπαίνουν στα κελάρια της οινοποιίας για να παλαιώσουν δύο έως δέκα χρόνια. Στην επάνω πλευρά τοποθετείται μικρό βαρίδι, μέσα σε γυάλινο κώνο που καλύπτει την τρύπα του βαρελιού, αφήνοντας CO₂ να φεύγει και απαγορεύει τον αέρα να εισέλθει. Ακόμη τα βαρέλια πρέπει να είναι γεμάτα, χωρίς αέρα, για να αποφευχθεί η πιθανότητα να χαλάσει από βακτηρίδια. Το κρασί συστέλλεται καθώς κρύνει και μια ποσότητα απορροφάται από το ξύλο, έτσι είναι απαραίτητο να γεμίζουν τα βαρέλια τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα. (www.oinognosi.eu) Κατά τη διάρκεια των τριών πρώτων μηνών της παλαίωσης, το κρασί θα αφήσει ένα κατακάθι που αποτελείται από νεκρούς μύκητες, που δεν μπορούν να ζήσουν λόγω έλλειψης ζάχαρης ή λόγω υπερβολικής ποσότητας αλκοόλης. Έτσι το κρασί μεταφέρεται σε άλλο βαρέλι αφήνοντας στον πυθμένα μια ποσότητα μαζί με το κατακάθι. Η μεταφορά πρέπει να γίνει με μεγάλη προσοχή για να μην ανακατευθεί το κατακάθι και ματαιωθεί όλη η διαδικασία. Καθώς και η τελευταία ποσότητα κρασιού μεταφέρεται στο νέο βαρέλι, εξετάζεται αν υπάρχουν καθόλου σημάδια από κατακάθι και προς στιγμήν το racking (καθαρισμός) σταματά. Τα υπολείμματα μεταφέρονται για απόσταξη. Η μετάγγιση γίνεται κάθε τρεις μήνες για τα κόκκινα κρασιά γιατί περιέχουν περισσότερο τανίνη από τα άσπρα. Η τανίνη είναι πολύ σημαντική γιατί καθαρίζει το κρασί καθώς μαζεύει τις πρωτεΐνες που το θολώνουν. Παρόλα αυτά, πριν το κρασί εμφιαλωθεί, πρέπει να υποστεί μια διεργασία που λέγεται fining. Προστίθεται μαρμαρυγία ή ασπράδι από αυγό (μέθοδος Bordeaux) σε αναλογία 6 ανά 225 LT. Τα ασπράδια ανακατεύονται σε ένα μπολ με κρασί και ρίχνονται στο βαρέλι. Το ασπράδι και η τανίνη σχηματίζουν μια κολλώδη ουσία που απορροφά όλη την πρωτεΐνη στον πυθμένα, αφήνοντας το κρασί διαυγές. Μετά από τρεις μήνες γίνεται πάλι μετάγγιση.

Άλλη μέθοδος είναι να ανακατευτεί το κρασί με πυριτικό άλευρο που απορροφά την πρωτεΐνη και μετά το κρασί φιλτράρεται. Κατά την περίοδο που το κρασί μένει στο κελάρι εξυπηρετούνται δύο σκοποί. Το κρασί διαυγάζει και παλαιώνει. Τα άσπρα κρασιά δεν έχουν τανίνη και έτσι δεν παλαιώνουν όσο τα κόκκινα, συνήθως έξι μήνες έως ένα χρόνο. Γενικά τα κρασιά παλαιώνουν καθώς είναι αποθηκευμένα, είτε σε δεξαμενές, είτε σε βαρέλια, είτε στα μπουκάλια. Για να επιτευχθεί η σταθερή σύσταση του κρασιού χρόνο με το χρόνο, οι προσπάθειες των οινοποιών αρχίζουν από την εποχή του τρύγου. Τα σταφύλια επιλέγονται και όταν τέλος πάρουμε το μούστο, κάνουμε και διάφορες αναμίξεις, για να έχουμε ίδια ποιότητα με τις προηγούμενες χρονιές. Όλα αυτά βέβαια επηρεάζονται από τις καιρικές συνθήκες κατά τη διάρκεια του τρύγου και της ωρίμανσης των σταφυλιών. Τα νέα κρασιά αποθηκεύονται σε ανώγειες δεξαμενές μικρής χωρητικότητας και αν είναι δυνατό, εκτεθειμένες στο ύπαιθρο. Έτσι η μεταβολή της θερμοκρασίας διευκολύνει το κρασί να καθαρίσει και ακόμη μετά μερικούς μήνες είναι απαραίτητη μια δεύτερη μετάγγιση. Μετά τις διάφορες μεταγγίσεις, το κρασί παρακολουθείται συνεχώς από τους οινολόγους ή τους χημικούς, τοποθετείται σε βαρέλια

και τέλος εμφιαλώνεται και αποθηκεύεται στην κάβα αν αυτό απαιτεί το είδος του κρασιού. Η διατήρηση όλων των κρασιών γίνεται σε σχετικά χαμηλή θερμοκρασία.

2.6.3 Η τυποποίηση των κρασιών

Τυποποίηση του κρασιού σημαίνει, παραγωγή κρασιού με σταθερή σύσταση και σταθερές γευστικές ιδιότητες. Για να το επιτύχουμε αυτό, οι προσπάθειες μας αρχίζουν από την εποχή του τρύγου. Τα σταφύλια επιλέγονται και όταν τέλος πάρουμε τον μούστο, κάνουμε και διάφορες αναμίξεις για να έχουμε τα ίδια χαρακτηριστικά κρασιού με τις προηγούμενες χρονιές. Όλα αυτά επηρεάζονται από τις καιρικές συνθήκες κατά την διάρκεια της ωρίμανσης και του τρύγου των σταφυλιών. Η επιτυχία ή όχι της σταθερότητας της ποιότητας των κρασιών δεν καλύπτεται νομοθετικά αλλά μόνο η προστασία των καταναλωτών για νοθεία του προϊόντος και την εξαπάτηση τους. Η εξαπάτηση έγκειται στο να διατίθεται στην αγορά ως κρασί πολυτελείας, κρασί μικρής αξίας και μέτριας ποιότητας στο οποίο έχει καταβληθεί προσπάθεια να του αποδοθούν χαρακτήρες κρασιού ποιότητας με τεχνητό αρωματισμό. Για την αποφυγή αυτών των καταστάσεων και την στήριξη των αμπελουργικών ζωνών παρασκευής κρασιών κοινής μεν κατανάλωσης, αλλά καλής ποιότητας, με κανονισμό της Ε.Ε. απαγορεύτηκε:

- i) Η ανάμιξη κρασιών διαφόρου προέλευσης,
- ii) Η ανάμιξη, εκτός της ευρύτερης αμπελουργικής ζώνης παραγωγής επιμέρους κρασιών.
- iii) Η ανάμιξη κρασιών διαφόρων χρωμάτων (π.χ. λευκά με κόκκινα για την παρασκευή ροζέ)

Ένα τυποποιημένο προϊόν πρέπει να ανταποκρίνεται σε ένα πρότυπο, να πληροί ορισμένες προδιαγραφές από πλευράς σύστασης και χαρακτήρων ή από πλευράς μεγέθους, διαμετρήματος κ.λπ. Αυτό βέβαια δεν μπορεί να ισχύσει για τα κρασιά. Ο λόγος είναι ότι η χημική σύσταση τους εξαρτάται ουσιαστικά από φυσικούς παράγοντες, ο δε άνθρωπος ελάχιστα μόνο μπορεί να την επηρεάσει, χωρίς να καταφύγει σε απαγορευμένες νομοθετικά επεξεργασίες. Οι καταναλωτές χαρακτηρίζουν ένα κρασί «τυποποιημένο» όταν διαπιστώνουν «γευστικά» μόνο, ότι το περιεχόμενο των φιαλών ορισμένης μάρκας είναι πιστό στον εαυτό του, δηλαδή ότι έχει πάντα την ίδια ποιότητα και τους ίδιους οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι το κρασί έχει την ίδια χημική σύσταση, γιατί πολλές φορές αυτή διαφέρει ουσιαστικά. Αυτό όμως δεν καλείται «τυποποίηση». Έτσι, για τα πάσης φύσεως κρασιά κοινής κατανάλωσης, δεν πρέπει να μιλάμε για «τυποποίηση» αλλά για σταθερότητα ποιότητας, για συνέπεια κάθε εταιρίας απέναντι στο καταναλωτή, στον εαυτό της και τα προϊόντα της. Η λέξη «τυποποίηση» έχει έννοια και μάλιστα έννοια μόνο για τα «τυπικά κρασιά», γιατί ούτε στην περίπτωση των τυπικών κρασιών είναι δυνατόν να καθοριστεί «συνταγή» σύστασης και ποιότητας του τελικού προϊόντος. Απλά ασκείται επίδραση στην διαμόρφωση του τύπου και των χαρακτηριστικών γνωρισμάτων κάθε τυπικού κρασιού, με τον καθορισμό προδιαγραφών υπό την μορφή νομοθετικών διατάξεων, οι οποίες διέπουν την παραγωγή της αντίστοιχης αμπελουργικής ζώνης, από το στάδιο της αμπελοκαλλιέργειας μέχρι τη διάθεση του κρασιού. Σ' αυτές τις αρχές ευθυγραμμίζεται και η Ελλάδα, με σκοπό να προσφέρει στο καταναλωτικό κοινό κρασιά σταθερής ποιότητας και μεγάλης ποικιλίας τύπων και οργανοληπτικών χαρακτήρων. Μάλιστα, τελευταία, καθορίστηκαν οι όροι εμφιάλωσης και γενικά κυκλοφορίας των κρασιών ποιότητας. Με την θέσπιση ειδικών ετικετών και διακριτικών λωρίδων, ο καταναλωτής είναι σε θέση να ξεχωρίζει εύκολα τα κρασιά ποιότητας.

2.6.4 Η ψύξη του λευκού κρασιού

Προτού το κρασί εμφιαλωθεί, πρέπει να σταθεροποιηθεί η θερμοκρασία του. Γι' αυτό το λόγο ψύχεται σε ειδικό ψυκτικό μηχάνημα σε θερμοκρασία -4°C έως -8°C και μπαίνει σε δεξαμενές σταθερής θερμοκρασίας για 8-12 ημέρες. Μ' αυτό τον τρόπο, μειώνεται η διαλυτότητα του όξινου τρυγικού καλίου που καθιζάνει στον πυθμένα της δεξαμενής και απομακρύνεται. Αν δεν γίνει αυτή η εργασία, τότε το όξινο τρυγικό κάλιο, είναι πιθανό να εμφανιστεί στην φιάλη όταν τοποθετηθεί στο ψυγείο, χωρίς αυτό βέβαια να μειώνει πολύ την ποιότητα του κρασιού. Η ψύξη του νέου κρασιού βελτιώνει τους γευστικούς του χαρακτήρες, τόσο περισσότερο, όσο πιο νέο είναι το κρασί. Όταν η ψύξη γίνεται λίγες ημέρες μετά την αλκοολική ζύμωση δίνει πολύ καλά αποτελέσματα, ενώ αν γίνει αργότερα, τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, γιατί δεν μπορεί να καθιζάνει μεγάλο μέρος της τρυγίας.

2.6.5 Η διαύγαση του κρασιού

Για να μπορέσει το νέο κρασί να διατεθεί στο εμπόριο πρέπει να είναι διαυγές. Η ύπαρξη έστω και ολιγάριθμων σωματιδίων στη μάζα του ή ακόμη περισσότερο, η ύπαρξη και της ελάχιστης υποστάθμης στη φιάλη, προκαταλαμβάνει δυσμενώς τον καταναλωτή έστω και αν πρόκειται για προϊόν ποιότητας. Το πρόβλημα αυτό είναι εντονότερο στα λευκά κρασιά όπου γίνεται πολύ εύκολα αντιληπτό. Τα αιωρούμενα σωματίδια, στο νέο κρασί, ποικίλουν στο μέγεθος και στη φύση τους. Τα πιο μεγάλα κατακάθονται σχετικά γρήγορα και απομακρύνονται με τις μεταγγίσεις. Ένα άλλο ποσοστό το απομακρύνουμε με κολλάρισμα και φιλτράρισμα του κρασιού. Παρόλο αυτά, απομένει μεγάλος αριθμός σωματιδίων που είναι αόρατα από το μάτι του ανθρώπου.

i) Το κολλάρισμα: Με το κολλάρισμα δημιουργείται στη μάζα του κρασιού ένα πυκνό ίζημα από αιωρούμενες ύλες, με ειδικό βάρος μεγαλύτερο από του κρασιού. Οι ύλες αυτές καθώς κατακάθονται, συμπαρασύρουν τα σωματίδια που υπάρχουν στο κρασί. Οι «κόλλες» είναι πρωτεϊνικής φύσης.

-Για το κολλάρισμα των λευκών κρασιών χρησιμοποιούν: Ιχθυόκολλα, Καζεΐνη, Μπετονίτη, Σκόνη αίματος

-Για το κολλάρισμα των κόκκινων κρασιών χρησιμοποιούν: Ζελατίνη, Ασπράδι αυγού, Μπετονίτη, Σκόνη αίματος

Υπερκολλάρισμα: Όταν το κολλάρισμα πετυχαίνει, τότε η κόλλα γίνεται σαν κρόκος και κατακάθεται. Αν για οποιοδήποτε λόγο, ένα μέρος της κόλλας παραμένει διαλυμένο στο κρασί, τότε το κρασί είναι υπερκολλαρισμένο. Το υπερκολλαρισμένο κρασί είναι διαυγές αλλά μπορεί σε οποιαδήποτε στιγμή να θολώσει.

ii) Φιλτράρισμα: Κατά το φιλτράρισμα το κρασί περνά μέσα από πορώδη σώματα με πολύ μικρούς πόρους. Τα σώματα αυτά συγκρατούν τα διάφορα σωματίδια που αιωρούνται στο κρασί και έτσι το κρασί γίνεται διαυγές. Υπάρχουν αρκετοί τύποι φίλτρων. Σήμερα χρησιμοποιούνται περισσότερο τα φίλτρα «κυτταρίνης - αμιάντου». Το φιλτράρισμα είναι η τελευταία εργασία πριν την εμφιάλωση.

2.6.6 Η εμφιάλωση του κρασιού

Για την παραγωγή του κρασιού, είναι απαραίτητα να προσέξουμε ιδιαίτερα την εμφιάλωση, αυτό το τόσο σύντομο στάδιο της παραγωγής αλλά καθοριστικό για την μελλοντική εξέλιξη του. Με τον όρο εμφιάλωση συνήθως εννοούμε κάθε εργασία που γίνεται στον ορισμένο αυτό χώρο παραγωγής, δηλαδή το εμφιαλωτήριο. Τα τρία βασικά μηχανήματα είναι το πλυντή-



ριο φιαλών, η γεμιστική (πλήρωση φιαλών) και το ταπωτικό (πωματικό) μηχανήμα. Η χρησιμοποίηση πλυντηρίων φιαλών, έχει σαν στόχο την απομάκρυνση κάθε ξένου σώματος από τις φιάλες, ώστε αυτές καθαρές να κατευθυνθούν στη γεμιστική και να δεχθούν το κρασί. Η χρησιμοποίηση από τις οινοβιομηχανίες καινούργιων φιαλών (αχρησιμοποιητών) ή επιστρεφόμενων (χρησιμοποιημένων) καθορίζει και τον τύπο του πλυντηρίου που θα προμηθευτούν. Τα πιο σύνθετα πλυντήρια που χρησιμοποιο-

ούν διάλυμα NaOH και διάφορα απορρυπαντικά, βρίσκουν εφαρμογή στην πλύση των χρησιμοποιημένων φιαλών. Συνήθως αποτελούνται από μπάνια (ένα ή περισσότερα που περιέχουν διάλυμα NaOH (π.χ. 1,5%) σε θερμοκρασία 65-85° C. Το μπάνιο που βρίσκεται στην αρχή έχει χαμηλότερη θερμοκρασία ώστε να αποφεύγεται το σοκ που προκαλεί η διαφορά θερμοκρασίας, με επακόλουθο μεγάλη φθορά από σπάσιμο φιαλών. Η απομάκρυνση των ετικετών και των άλλων ακαθαρσιών γίνεται από το NaOH με τη βοήθεια αντλιών, που υπό πίεση διοχετεύουν το διάλυμα μέσα στη φιάλη ή εκτοξεύουν με μπεκ στην εξωτερική επιφάνεια της. Τα στάδια της διαδικασίας είναι τα εξής :

- Τροφοδοσία φιαλών
- Πλύσιμο - διαβροχή φιαλών
- Απομάκρυνση των ετικετών
- Ξέπλυμα
- Στράγγισμα
- Αποστείρωση
- Έξοδος τους από το πλυντήριο

Οι φιάλες των κρασιών: Για πρώτη φορά την εποχή της Αναγέννησης στην Ιταλία διαδόθηκε ο τρόπος αυτός συσκευασίας του κρασιού. Αργότερα και σε άλλες χώρες της Ευρώπης και ειδικότερα στη Γαλλία, ακολούθησαν- το παράδειγμα της Ιταλίας. Υπήρξαν πολλά προβλήματα βέβαια, γιατί την εποχή εκείνη οι φιάλες ήταν πολύ λεπτές και εύθραυστες στη μεταφορά. Με την πάροδο του χρόνου όμως, οι φιάλες έγιναν κατάλληλες και σήμερα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την συσκευασία του κρασιού. Κάθε μεγάλη οινοπαραγωγική περιοχή χρησιμοποιεί παραδοσιακά, έναν τύπο φιάλης του ίδιου πάντα σχήματος και χρώματος. Το ίδιο ισχύει και για την κάθε «ετικέτα» κρασιού. Από απόψεως μεγέθους είναι δύο τύπων για κάθε φιάλη 750 ml και 340 ml. Σήμερα για κρασιά λαϊκής καταναλώσεως υπάρχει ιδιαίτερος τύπος φιάλης, χωρητικότητας 500 ml – 2 lit ή 5 lit ή ακόμη σε συσκευασία tetrapack, που αντί για φελλό έχει μεταλλική ή πλαστική κάψουλα. (www.oinognosi.eu)

Η ετικέτα και το πάμα της φιάλης: Από την ετικέτα της φιάλης του κρασιού, ο κάθε ενημερωμένος φίλος, αλλά και ο απλός καταναλωτής του κρασιού, μπορεί να πάρει όλες τις πληροφορίες που χρειάζεται για το περιεχόμενο. Η ετικέτα του κάθε κρασιού, είναι η ταυτότητα του. Οι ετικέτες έχουν μόνιμο χαρακτήρα και ποτέ δεν είναι δυνατόν να αλλαχθούν έστω και στο ελάχιστο. Γράφονται ακριβή στοιχεία, γιατί σε αντίθετη περίπτωση αυτό θεωρείται εξαπάτηση του καταναλωτικού κοινού και διώκεται. Φιάλη που για οποιοδήποτε λόγο δεν έχει ετικέτα, δεν επιτρέπεται να δίνεται για κατανάλωση και ακόμα περισσότερο να παρουσιάζεται σε πελάτη. Η ετικέτα των κρασιών έχει πολύ παλιά ιστορία, αφού οι αρχαίοι Έλληνες α-

κόμα σφράγιζαν τα ονομαστά κρασιά τους και τύπωναν στον αμφορέα ορισμένες ενδείξεις, για τον τόπο προέλευσης, την ποσότητα ακόμα και το όνομα του παραγωγού. Με την ετικέτα αναγνωρίζεται το κρασί εφόσον είναι γνωστό. Όταν μας είναι άγνωστο μας βοηθάει να καταλάβουμε κάτι από την προσωπικότητα του. Αυτό γίνεται με δύο τρόπους. Ο πρώτος είναι αυτό που γράφει. Χωρίζονται σε δύο κατηγορίες. Στα υποχρεωτικά στοιχεία, όσα δηλαδή ο νόμος υποχρεώνει τους παραγωγούς να δηλώνουν και στα προαιρετικά, αυτά που ο κάθε παραγωγός θέλει να πει ο ίδιος για το κρασί του. Τα δεύτερα αν είναι αρκετά, δίνονται με μια δεύτερη μικρή ετικέτα στο πίσω μέρος του μπουκαλιού. Ο δεύτερος τρόπος με τον οποίο βοηθάει η ετικέτα στην αναγνώριση του κρασιού, είναι η όλη εικόνα και το ύφος της. Αυτό όμως δεν είναι απόλυτο. Συνήθως μια σοβαρή ετικέτα προδιαθέτει για ένα κρασί με προσωπικότητα, στιβαρό και μάλλον κάβας, που μπορεί να παλιώσει και να ζήσει κι άλλο. Κατά κανόνα κόκκινο. Αντίθετα, μια χαρούμενη ετικέτα με χρώματα και απλές γραμμές, μας προδιαθέτει για ένα φρέσκο και ζωνρό, συνήθως λευκό, ροζέ ή νέο (nouveaux) κόκκινο. Αν έχει φρούτα μας προδιαθέτει για αντίστοιχα αρώματα, αν έχει κελάρια και βαρέλια για παλιό κρασί κ.λπ. Η ετικέτα του κρασιού πρέπει υποχρεωτικά να έχει τα παρακάτω στοιχεία:

- Το σήμα της εταιρίας
- Τον τίτλο της εταιρίας
- Το όνομα του κρασιού
- Τον τύπο του (ξηρό, γλυκό κ.λπ.)
- Το είδος του (λευκό, αφρώδης, ρητινίτης)
- Την περιοχή παραγωγής
- Τους βαθμούς οινοπνεύματος
- Την ποσότητα
- Τον χώρο παλαίωσης σε παλιό κρασί
- Την χρονολογία και τον τόπο εμφιάλωσης
- Την ποιοτική διάκριση του. (Διεθνή κατάταξη)

Αρκετοί μεγάλοι καλλιτέχνες ακόμα και ο Πικάσο και ο Σαγκάλ έχουν φιλοτεγήσει ετικέτες - έργα τέχνης -κρασιών, μερικές από τις οποίες έχουν πολύ μεγάλη συλλεκτική αξία. Εκτός από τις φιάλες που περιέχουν κρασιά λαϊκής καταναλώσεως και έχουν μεταλλικά πώματα, οι υπόλοιπες φιάλες έχουν πώματα από φελλό. Ο οινολογικός ρόλος του φελλού είναι να απομονώνει το κρασί από τους μικροοργανισμούς καθώς εμποδίζει τη διείσδυση του αέρα. Ο φελλός κατασκευάζεται από τον φλοιό του δέντρου QUERCUS SUBER που έχει την ιδιότητα να τον αναπλάθει κάθε φορά που τον αφαιρούν. Η ποιότητα του φελλού πρέπει να είναι καλή, διότι επιδρά στην ποιότητα του εμφιαλωμένου κρασιού και ειδικότερα όταν ο φελλός θρυμματίζεται. Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται κατά την εφαρμογή του φελλού στη φιάλη. Η επιφάνεια του φελλού καλύπτεται από λεπτό στρώμα παραφίνης, το οποίο βοηθά στο φελλό να γλιστρήσει μέσα στο μπουκάλι. Αντενδείκνυται η χρησιμοποίηση παραφινωμένων φελλών σε φιάλες που παστεριώνονται, γιατί η παραφίνη λιώνει στους 50 με 55° C. Επίσης η ποιότητα των φελλών που έχουν πολλά κενά στην επιφάνεια τους, μπορεί να βελτιωθεί γεμίζοντας τα κενά με συγκολλημένα τμήματα φελλών. Ο φελλός είναι επίσης ευαίσθητος στην θερμοκρασία και την υγρασία. Η ζέστη στεγνώνει και σκληραίνει τον φελλό, ενώ το κρύο τον κάνει εύθραυστο. Πρόκειται όμως για παροδικές καταστάσεις γιατί ο φελλός ξαναβρίσκει τις ιδιότητές του όταν οι συνθήκες ομαλοποιηθούν. Γενικά οι φελλοί έχουν δύο ιδιότητες. Μαλακότητα είναι η ικανότητα της συμπίεσης και ελαστικότητα η ικανότητα επιστροφής. Ένας φελλός μπορεί να είναι μαλακός αλλά όχι ελαστικός. Συμπιέζεται εύκολα αλλά επανέρχεται δύσκολα. Οι φελλοί που χρησιμοποιούνται σε κρασιά παλαίωσης, πρέπει να είναι σκληροί γιατί η ελαστικότητα των σκληρών φελλών μειώνεται σε μικρότερο βαθμό. Για φιάλη με άνω διάμετρο λαιμού του μπουκαλιού 18,5 mm, η εμπειρία έχει δείξει, ότι η καλύτερη διάμετρος φελλού είναι 24 mm με ιδανική συμπίεση στα 16 mm. Η διάμετρος του λαιμού στο κάτω άκ-

ρο του φελλού η οποία πρέπει στη περίπτωση αυτή να είναι 21 mm, πολλές φορές λόγω ανωμαλιών στην κατασκευή του, δημιουργεί προβλήματα κατά τον πωματισμό. Για τα αφρώδη κρασιά για διάμετρο λαιμού φιάλης 17 mm χρησιμοποιείται φελλός διαμέτρου 32 mm. Το μήκος του φελλού πρέπει να είναι τουλάχιστον 4 cm και για τα κρασιά παλαιώσης μεγαλύτερος. Πάνω από το φελλό προστίθεται, μεταλλικό καψύλλιο, ενώ στα παλιά κρασιά μπορεί να έχουμε επικάλυψη με κερί. (www.oinognosi.eu)

2.7 Τα είδη του κρασιού

- i) Ανάλογα με το χρώμα του κρασιού έχουμε κρασιά λευκά, ροζέ, ερυθρά.
- ii) Ανάλογα με τη γλυκύτητα έχουμε τα γλυκά, ξηρά και ημίγλυκα κρασιά.
- iii) Ανάλογα με την προσθήκη άλλων ουσιών φυτικής προέλευσης την ώρα της ζυμώσεως έχουμε τη ρετσίνα.
- iv) Ανάλογα με την ύπαρξη διοξειδίου του άνθρακα έχουμε τα αφρώδη και ημιαφρώδη κρασιά.



2.7.1 Λευκά κρασιά

Για την παραγωγή τους χρησιμοποιούμε κυρίως άσπρα σταφύλια, αλλά πολλές φορές χρησιμοποιούνται και ερυθρά, αρκεί να απομακρύνουμε από το μούστο τους φλοιούς και τα κοτσάνια των σταφυλιών. Τα σταφύλια που θέλουν πολύ πιο λεπτή μεταχείριση από αυτά του κόκκινου κρασιού, περνάνε πρώτα από ένα μηχάνημα, το εκραγιστήριο, όπου αφαιρούνται τα κοτσάνια και σπάνε οι ρώγες. Μετά οδηγούνται στο πιεστήριο, όπου πιέζονται μαλακά, για να τρέξει ο χυμός. Η πίεση είναι μαλακή για να τρέξει σκέτος χυμός, χωρίς να συμπιεστούν φλούδες και τα κουκούτσια που θα δώσουν σε αντίθετη περίπτωση τραχύτητα στο κρασί. Ο χυμός αμέσως ψύχεται για ένα βράδυ, ώστε να κατακαθίσουν όλα τα φυτικά αιωρήματα. Μετά οδηγείται σε αποστειρωμένες ανοξειδωτές δεξαμενές, όπου γίνεται η ζύμωση. Για να μεταφερθούν όμως όλα τα φρέσκα αρώματα από το σταφύλι στο κρασί, η ζύμωση πρέπει να γίνει σε χαμηλή θερμοκρασία 14°C -18°C . Αυτό επιτυγχάνεται είτε με κλιματισμό του χώρου, είτε με ψυχρό νερό που τρέχει από την κορυφή της δεξαμενής γλείφοντας τα τοιχώματα, ή που τρέχει ενδιάμεσα αν υπάρχουν διπλό τοιχώματα. Εχθρός του κρασιού σ' αυτή τη φάση είναι το οξυγόνο, γι' αυτό ο αέρας απομακρύνεται από τις δεξαμενές με διάφορες τεχνικές. Αλλιώς το λευκό κρασί οξειδώνεται και καταστρέφεται το άρωμα και η φρεσκάδα του. Μετά το τέλος της ζύμωσης, η οποία κρατάει περίπου 15 μέρες, ο μούστος γίνεται κρασί. Αυτό μεταγγίζεται σε άλλη δεξαμενή για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα της ζύμωσης, που πάλι έχουν κατακαθίσει. Μετά γίνεται η εμφιάλωση, αφού πρώτα φιλτραριστεί και ψυχθεί στους -2 βαθμούς για να κατακαθίσουν και τα τελευταία σωματίδια και να πετύχουμε την τέλεια διαύγεια. Αν και οι λάτρεις του κρασιού, μιλάνε κύρια για το κόκκινο, στην χώρα μας λόγω του ήλιου, του καλοκαιριού και της θάλασσας και των ψαριών, στην προτίμησή μας υπερσχύει

το λευκό. Τα λευκά κρασιά που προτιμούν οι καταναλωτές, είναι φρέσκα ξηρά ή ημίξηρα, ελαφριά με λεπτές γεύσεις φρούτων και αρώματα λουλουδιών και απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα. Ενδείξεις κακής ποιότητας είναι η στυφάδα, η οξείδωση, η πικράδα και η τραχύτητα, το έντονο κίτρινο χρώμα, ή όχι τέλεια λαμπρότητα. Το λευκό κρασί είναι πολύ ευαίσθητο και μπορεί να καταστραφεί σε λίγο χρόνο αν δεν αποθηκευτεί σωστά. Αν το βλέπει δηλαδή ο ήλιος, ή είναι κοντά σε ζέστη ή σε κραδασμούς. Το λευκό κρασί δεν παλιώνει, εκτός από κάποιες εξαιρέσεις ειδικών λευκών κρασιών.

2.7.2 Ροζέ κρασιά

Το ροζέ κρασί είναι μια κατηγορία ενδιάμεση του λευκού και του κόκκινου, που διαθέτει χαρακτηριστικά και του λευκού και του κόκκινου. Η διαδικασία παραγωγής του είναι ίδια μ' αυτή των λευκών κρασιών με τα οποία μοιάζει και στα πιο πολλά χαρακτηριστικά όπως τη φρεσκάδα, την σπιρτάδα, τα έντονα πρωτογενή αρώματα (του σταφυλιού), ενώ τα κοινά του με το κόκκινο είναι ότι γίνεται από τις ίδιες ποικιλίες μόνο που οι φλούδες με τον μούστο μένουν πολύ λίγες ώρες μαζί για την εκχύλιση (από 24-48 ώρες) και έτσι το κρασί παίρνει λίγο από το χρώμα της φλούδας και γίνεται ροζέ. Αν ακολουθηθεί η διαδικασία ερυθρής οινοποίησης (28°C) τότε οι φλούδες αφαιρούνται σε λίγες ώρες ανάλογα με το χρώμα. Τα ροζέ κρασιά που κυκλοφορούν είναι λίγα και σε δύο τύπους demi sec και sec. Υπάρχουν ορισμένα αξιόλογα ροζέ στην Ελλάδα που μπορούμε πραγματικά να τα απολαύσουμε και δεν είναι κρασιά που πάνε με όλα, όπως πολύ λαθεμένα ορισμένοι νομίζουν.

2.7.3 Κόκκινα κρασιά

Τα κόκκινα κρασιά φτάνουν με τον ίδιο τρόπο όπως τα λευκά, μέχρι το εκραγιστήριο-θλιπτήριο. Από εκεί και μετά όμως η διαδικασία είναι διαφορετική. Η σταφυλόμαζα, μεταφέρεται απευθείας στις δεξαμενές ζύμωσης, όπου χυμός και φλούδες παραμένουν μαζί σε θερμοκρασία 28°C, για να παραλάβουμε από τις τελευταίες το χρώμα και τις υπόλοιπες ουσίες που χαρακτηρίζουν την γεύση των κρασιών αυτών. Εκεί καθώς αρχίζει η αλκοολική ζύμωση, το διοξείδιο του άνθρακα που εκλύεται, ανεβάζει τις φλούδες στην επιφάνεια στο επάνω μέρος της δεξαμενής και σχηματίζει ένα «καπέλο». Το κρασί τότε τραβιέται από τον πυθμένα με αντλία και ανακυκλώνεται από την κορυφή, καταβρέχοντας το καπέλο, για την καλύτερη παραλαβή του χρώματος, της τανίνης και των αρωμάτων. Η διαδικασία μοιάζει μ' αυτήν του τσαγιού, όπου τα φύλλα χρωματίζουν το ζεστό νερό μέσα στο οποίο τα ρίχνουμε για να φτιάξουμε το αφέψημα. Ο χρόνος που θα παραμείνουν οι φλούδες μαζί με το χυμό διαφέρει από ποικιλία σε ποικιλία σταφυλιού (δηλαδή πόσο έντονα χρωστική είναι), το είδος του κρασιού που θέλουμε ακόμη και τη χρονιά. Γενικά κρατάει λίγες ημέρες. Μόλις το γλεύκος, ο χυμός δηλαδή, αποκτήσει το χρώμα που θέλουμε, απομακρύνεται από τις φλούδες, οι οποίες οδηγούνται στο πιεστήριο για την παραλαβή του υπόλοιπου λίγου χυμού που έχει μείνει. Στη συνέχεια οδηγείται σε άλλες δεξαμενές, όπου εκδηλώνεται η αλκοολική ζύμωση μετατροπής του σε κρασί και εκδηλώνεται και μια δεύτερη ζύμωση, η μηλογαλακτική που μαλακώνει το κρασί και το βοηθάει στην ωρίμανση του. Αν δεν εκδηλωθεί μόνη της, προσπαθεί να την προκαλέσει ο οινοποιός. Για το κόκκινο κρασί όμως, ο δρόμος είναι ακόμα μακρύτες. Το φρέσκο κόκκινο κρασί, που μόλις παρασκευάστηκε και είναι στην ηλικία της νιότης του, μόνο έτοιμο για κατανάλωση δεν είναι. Η οξύτητα του είναι έντονη. Οι ανθοκυάνες που δίνουν το κόκκινο χρώμα και οι τανίνες, το κάνουν να είναι πολύ στυφό. Έχει μια γεύση που χαρακτηρίζεται σαν άγρια, βίαιη, επιθετική και σίγουρα δυσάρεστη. Αυτές ακριβώς είναι όμως, που θα αναλάβουν στη συνέχεια κατά την εξέλιξη του κρασιού, την ευθύνη για την μετατροπή της γεύσης του σε απαλή, ολοκληρωμένη και βελούδινη, καθώς με την πάροδο του χρόνου

αυτό θα ωριμάζει και τα γευστικά χαρακτηριστικά του θα αποκτούν ισορροπία. Κατά κανόνα το νεαρό κόκκινο κρασί θα πρέπει να παραμείνει σε καινούργιο δρύινο βαρέλι για λίγους μήνες, όπου τα συστατικά του ξύλου θα πάρουν μέρος στη σύνθεση των αρωμάτων του. Των αρωμάτων που δεν είναι πια τα πρωτογενή, αυτά που προέρχονται απευθείας από το σταφύλι, αλλά πολύ πιο σύνθετα. Στο βαρέλι, οι ανθοκύανες αποσυντίθεται σιγά - σιγά και πέφτουν σαν ίζημα, ενώ οι τανίνες με τη βοήθεια του οξυγόνου που μπαίνει από τους πόρους του ξύλου, μειώνουν τον άγριο και άγουρο χαρακτήρα του κρασιού και τον ημερεύουν. Ο ακριβής χρόνος παραμονής στο βαρέλι είναι ανάλογος της ποικιλίας του σταφυλιού και του είδους του κρασιού που θέλουμε να φτιάξουμε. Μετά το κρασί θα εμφιαλωθεί, θα παραμείνει λίγο καιρό στο μπουκάλι και τότε θα μπορεί να καταναλωθεί. Ορισμένα όμως κόκκινα κρασιά μπορούν να παραμείνουν περισσότερο χρόνο στο βαρέλι και να παλιώσουν, γιατί έχουν τέτοια χαρακτηριστικά που τα κάνουν να εξελίσσονται ποιοτικά περισσότερο με την μακρόχρονη παραμονή τους εκεί.

2.7.4 Ξηρά κρασιά

Τα γλεύκη που προορίζονται για την παρασκευή ξηρών κρασιών δεν πρέπει να είναι πολύ πλούσια σε σάκχαρο. Για το λόγο αυτό εκτός από τις κατάλληλες γι' αυτό ποικιλίες, ο τρύγος πραγματοποιείται πριν τα σταφύλια ωριμάσουν πολύ. Οι οινολόγοι μετά από μετρήσεις, υποδεικνύουν την συγκεκριμένη στιγμή έναρξης του τρύγου. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται τέλεια, δηλαδή όλο το σάκχαρο μετατρέπεται σε αλκοόλη. Περιέχουν 10% -13% αλκοόλ και 0,2 gr/lit σάκχαρο. Τα ξηρά κρασιά καλύπτουν, όλη την χρωματική κλίμακα των κρασιών.

2.7.5 Γλυκά κρασιά

Παρασκευάζονται από γλεύκη πολύ πλούσια σε σάκχαρο λόγω της ποικιλίας του σταφυλιού που χρησιμοποιείται και της καλής ωρίμανσης του. Έτσι οι ζαχαρομύκητες, λόγω της μεγάλης ποσότητας της σχηματιζόμενης αλκοόλης, 14% vol-18% vol, δεν είναι σε θέση να ζυμώσουν εξ ολοκλήρου το σάκχαρο, με αποτέλεσμα μια σημαντική ποσότητα μένει αζύμωτη και το παραγόμενο κρασί είναι γλυκό. Πολλές φορές εμπλουτίζονται τα σταφύλια με ζάχαρο με τους παρακάτω φυσικούς τρόπους :

α) Τα ώριμα σταφύλια, κόβονται και απλώνονται στον ήλιο, οπότε οι ρόγες σταφιδιάζουν με την εξάτμιση του νερού. Τα κρασιά αυτά ονομάζονται «Λιαστά».

β) Τσακίζουν το κοτσάνι των σταφυλιών ενώ βρίσκονται στο κλήμα, οπότε οι ρόγες αφενός δεν ρουφούν νερό και αφετέρου χάνουν το δικό τους με την εξάτμιση και έτσι η ποσοστιαία αναλογία του σακχάρου αυξάνει.

Ανάλογα με την ποσότητα των αζύμωτων ζαχάρων τα κρασιά διακρίνονται κατά προσέγγιση σε : ημίξηρους - demi sec - όταν περιέχουν ζάχαρα 2-8 gr/lit, ημίγλυκους - demi doux - όταν περιέχουν ζάχαρα 18-40 gr/lit και γλυκούς - doux ή liqueur - όταν η περιεκτικότητα σε ζάχαρα είναι πάνω από 40 gr/lit.

2.7.6 Ρετσίνα

Η Ρετσίνα είναι ένα κρασί αποκλειστικά ελληνικό. Καμιά άλλη χώρα της Ε.Ε. δεν έχει το δικαίωμα να παράγει αυτό τον τύπο «επιτραπέζιου» κρασιού και καμιά τρίτη χώρα δεν μπορεί να εισάγει στις κοινοτικές αγορές κρασί με την επωνυμία «ρετσίνα». Το προνόμιο αυτό δό-

θηκε στην Ελλάδα με τη Συμφωνία προσχώρησης στην Ε.Ο.Κ. ως αναγνώριση από μέρος της Κοινότητας, ότι η ρετσίνα είναι ένας παραδοσιακός ελληνικός τύπος κρασιού. Γι' αυτό ακριβώς στην ετικέτα των κρασιών αυτού του τύπου, κάτω ακριβώς από την ένδειξη Ρετσίνα γράφεται μια άλλη ένδειξη : ονομασία κατά παράδοση. Η ρετσίνα είναι συνήθως λευκή ή ροζέ. Κόκκινη ρετσίνα σπάνια πια έρχεται στην αγορά. Το κρασί αυτό παράγεται ακριβώς με την ίδια τεχνολογία όπως και όλα τα λευκά και ροζέ κρασιά. Η διαφορά είναι ότι ο οινοποιός προσθέτει στο γλεύκος λίγα κομμάτια από ρητίνη Πεύκης, στην οποία και οφείλει η ρετσίνα τους ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες της. Παρόλο που η ρετσίνα παράγεται πια σε όλα σχεδόν τα αμπελουργικά διαμερίσματα της χώρας από διάφορες ποικιλίες αμπέλου, δύο ποικιλίες θεωρούνται οι πιο κατάλληλες για την παρασκευή ρετσίνας με παραδοσιακούς χαρακτήρες : Το Σαββατιανό και ο Ροδίτης. Ακόμα και η ποιότητα της ρητίνης Πεύκης διαφέρει από περιοχή σε περιοχή. Η πιο κατάλληλη για οινολογικούς σκοπούς θεωρείται η ρητίνη από πεύκα της Αττικής. Πρέπει επίσης να σημειωθεί ότι ακόμη και σήμερα, έπειτα από τόσους αιώνες, η ρετσίνα παράγεται κατεξοχήν στις περιοχές εκείνες που έπαιξαν ένα πρωτεύοντα ιστορικό ρόλο στους αρχαίους χρόνους : στην Αττική, τη Βοιωτία, την Πελοπόννησο και την Εύβοια, αμπελουργικές περιοχές όπου δεσπόζουν οι ποικιλίες Σαββατιανό και Ροδίτης. Γι' αυτό ακριβώς ο νομοθέτης έδωσε το δικαίωμα στις ρετσίνες που παράγονται στις περιοχές Μεσόγεια, Κορωπί, Μαρκόπουλο, Μέγαρα, Παιανία, Παλλήνη, Πικέρμι, Σπάτα, Βοιωτία και ειδικότερα Θήβα, Εύβοια, Κάρυστο και Χαλκίδα, να έρχονται στην αγορά εμφιαλωμένες με το γεωγραφικό όνομα της περιοχής τους, π.χ. ρετσίνα - Ονομασία κατά Παράδοση Θηβών. Αναγνωρίζει κατ' αυτό τον τρόπο, ότι η ρετσίνα είναι παραδοσιακό προϊόν αυτών των περιοχών.

2.7.7 Αφρώδη κρασιά

Εξ ορισμού, αφρώδες κρασί είναι αυτό όπου φυσικό αέριο προερχόμενο από ζύμωση βρίσκεται μέσα στη φιάλη ή ένα κρασί που έχει τεχνητά διαποτιστεί με CO₂. Η ανακάλυψη των αφρώδων κρασιών συνέπεσε με την πρώτη χρήση των φελλών και παρατηρήθηκε ειδικά στις βόρειες περιοχές της Ευρώπης, όταν την Άνοιξη ορισμένα κρασιά τινάζαν τους φελλούς. Τότε τα ονόμαζαν «διαβολικά κρασιά». Τώρα είναι φανερό ότι γινόταν μια δεύτερη αλκοολική ζύμωση μέσα στη φιάλη. Επίσης, καθώς επρόκειτο για ξηρά κρασιά δεν μπορούσε να είναι κανονική ζύμωση, όπου το σάκχαρο είχε μετατραπεί σε αλκοόλη και CO₂. Αργότερα όμως διαπιστώθηκε, ότι η ζύμωση οφειλόταν σε μια αλλαγή στα οξέα του κρασιού. Ένα από τα κύρια οξέα του κρασιού είναι το μηλικό και βρίσκεται κυρίως στα μήλα, κάτι το οποίο οι πότες του μηλίτη γνωρίζουν, ότι πράγματι είναι ένα πολύ δυνατό οξύ. Το μηλικό οξύ, προσβάλλεται από μικροοργανισμούς, κυρίως την περίοδο που ο χυμός ωριμάζει και μετατρέπεται σε γαλακτικό οξύ, που είναι ένα πολύ μαλακότερο οξύ. Σ' αυτή τη διαδικασία παράγεται CO₂ και με την μηλογαλακτική ζύμωση το κρασί γίνεται λιγότερο οξύ και ελαφρά αφρώδες. Στο στάδιο αυτό το κρασί είναι ικανό να τινάζει το φελλό και να φύγει από την φιάλη. Αυτό συνέβαινε κυρίως στη βόρεια περιοχή της CHAMPAGNE, όπου οι μοναχοί του Αβαείου του HAUTVILERS το μελέτησαν προσεκτικά. Κατέληξαν ότι αν είχαν πιο γερές φιάλες και καλύτερους φελλούς, οι φυσαλίδες θα μπορούσαν να συγκρατηθούν. Εφάρμοσαν αυτή τη θεωρία και το κρασί έγινε δημοφιλές. Ακόμα επέπεσε στην αντίληψη των μοναχών, ότι αν προσέθεταν λίγη περισσότερη ζάχαρη και μαγιά στο ήρεμο λευκό κρασί πριν την εμφιάλωση του, μια εντονότερη ζύμωση θα έδινε στο κρασί περισσότερο αφρό. Ο μούστος για ένα αφρώδες κρασί, οπουδήποτε και αν παράγεται ζυμώνεται φυσιολογικά και εντελώς για την παραγωγή ενός ήρεμου λευκού κρασιού. Λέγεται ότι η παραγωγή της σαμπάνιας οφείλεται στο γεγονός ότι επειδή βρισκόμαστε σε βόρεια και ψυχρά κλίματα, μετά την συγκομιδή της σοδειάς και την παραγωγή του μούστου, αυτός είναι δύσκολο να ζυμωθεί πλήρως, λόγω του ψύχους. Αυτή η φυσιολογική αλκοολική ζύμωση θα σταματήσει για να ξαναρχίσει την Άνοιξη και θα

συνεχιστεί μέχρι την πλήρη εξάντληση της ζάχαρης. Υπεύθυνος της κάβας του Hautvillers εκείνη την εποχή (1700 μ.Χ.) ήταν ο Dom Perignon. Αν και δεν είμαστε σίγουροι ότι είχε ανακαλύψει τη διαδικασία για τη δεύτερη ζύμωση, αναμφισβήτητα τελειοποίησε τη μέθοδο ανάμιξης των κρασιών από διάφορα αμπέλια και περιοχές. Στη Ρέμς έχει ανεγερθεί άγαλμα στη μνήμη του, γιατί θεωρείται ο πατέρας της Σαμπάνιας. Παρ' όλα αυτά η προσθήκη της ζάχαρης και της μαγιάς στο κρασί έχει μια δυσάρεστη παρενέργεια. Εκτός από την παραγωγή περισσότερου CO₂ και αλκοόλης, παράγεται επίσης και μια μάζα νεκρών κυττάρων μαγιάς. Κατά την πρώτη αλκοολική ζύμωση τα νεκρά αυτά κύτταρα παραμένουν στο βαρέλι ή στη δεξαμενή και αν δεν γίνει μετάγγιση, το κρασί καταστρέφεται από αυτά. Όταν όμως βρεθούν μέσα στη φιάλη υπό πίεση, που δεν πρέπει να μειωθεί, είναι βέβαια πιο δύσκολο να αφαιρεθούν. Για πολλά χρόνια οι άνθρωποι συνήθιζαν να πίνουν το κρασί της Champagne σε μια θολή μορφή που δεν είχε καμιά σχέση με τη σημερινή Σαμπάνια. (Κωνσταντίνου, 2011)

Μέθοδοι παραγωγής:

Από την εποχή της ανακάλυψης του Dom Perignon έχουν αναπτυχθεί τέσσερις μέθοδοι παραγωγής διαυγούς αφρώδους οίνου :

- α. Η μέθοδος της Champagne,
- β. Η μέθοδος της δεξαμενής,
- γ. Η μέθοδος της μεταφοράς,
- δ. Η μέθοδος της διαπότισης.

Η μέθοδος της Champagne είναι πολύ ακριβή, γιατί εμπεριέχει τις ασχολίες πολλών δεξιοτεχνιών. Η μέθοδος της δεξαμενής που απαιτεί λιγότερη εργασία είναι φθηνότερη. Ο αφρός δεν έχει τη διάρκεια που έχει στη μέθοδο Champagne και οι φυσαλίδες είναι μεγαλύτερες. Ο συνδυασμός των δύο μεθόδων οδηγεί στη μέθοδο της μεταφοράς. Σ' αυτή τη περίπτωση, η δεύτερη ζύμωση γίνεται σε φιάλες και το κρασί ωριμάζει σε κελάρια όπως και στη μέθοδο της Champagne, αλλά σ' αυτό το σημείο αρχίζει η διαφορά. Αντί να αρχίσουν οι διαδικασίες Remuage, οι φιάλες μεταφέρονται κατευθείαν στο στάδιο του Degorgement. Μόλις γίνει η εκπωμάτιση το ίζημα θολώνει το κρασί. Το θολωμένο αυτό κρασί περνά από το φίλτρο και αφού προστεθεί το σάκχαρο, εμφιαλώνεται σε φιάλες του επιθυμητού μεγέθους. Η μέθοδος αυτή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη Γαλλία σε κανένα κρασί ελεγχόμενης ονομασίας, αλλά χρησιμοποιείται αλλού για ποιοτικά κρασιά. Τέλος στη μέθοδο της διαπότισης το κρασί κρυώνει σε μια κλειστή δεξαμενή, ώστε να παγώσουν τα εξωτερικά τοιχώματα της. Με μία ειδική σύριγγα εισάγεται αέριο CO₂ στο ήρεμο κρασί και στη συνέχεια εμφιαλώνεται υπό πίεση. Το κρασί αυτής της μεθόδου είναι περισσότερο αφρισμένο παρά αφρώδες. Τα αφρώδη κρασιά είναι συνήθως λευκά, αν και υπάρχουν μερικά ροζέ. Όπως τα λευκά κρασιά ζουν λιγότερο από τα κόκκινα, το ίδιο συμβαίνει και στις σαμπάνιες. Γενικά θα έχουν ένα μέγιστο όριο ζωής δέκα χρόνων, αν και υπάρχουν αξιόλογες εξαιρέσεις που οφείλονται στην ζύμωση, στον τρόπο της πωμάτωσης, στην παλαιώση και στον τρόπο διατήρησης της μετά την κυκλοφορία της στο εμπόριο.

Είδη Σαμπάνιας:

Ο χρόνος ωρίμανσης, ο τρόπος εμφιάλωσης, η ποικιλία των σταφυλιών που έχει επιλεγεί, η ξηρότητα και η γλυκύτητα, είναι οι παράγοντες που κατατάσσουν τις σαμπάνιες σε διάφορα είδη :

-NON VINTAGE: Οι σαμπάνιες non-vintage έχουν την μεγαλύτερη ζήτηση και κυκλοφορούν σε μεγάλη ποσότητα. Αυτό το είδος, σύμφωνα με τον νόμο πρέπει να ωριμάζει τουλάχιστον για ένα χρόνο μέσα σε μπουκάλια, ενώ δεν επιτρέπεται να εμφιαλωθεί την χρονιά της συγκομιδής της. Οι σαμπάνιες αυτές είναι συνήθως μίγματα πολλών συγκομιδών.

-BRUT VINTAGE: Η σαμπάνια αυτή είναι συχνά πιο πλήρης από μια non-vintage σαμπάνια και φτιάχνεται αποκλειστικά από τα σταφύλια μιας μοναδικής συγκομιδής. Δεν παράγει κάθε συγκομιδή κρασιά αρκετά καλά ώστε να τα εμπορευτούν χωρίς ανάμιξη, γι' αυτό η σαμπάνια brut-vintage δεν παράγεται κάθε χρόνο.

-ROSE CHAMPAGNE: Χαρακτηριστικά της σαμπάνιας αυτής, είναι η υψηλή ποιότητα και η λεπτή γεύση. Αποκτάται με την προσθήκη κόκκινου Coteaux Champenois. Υπάρχει ακόμη ένα είδος σαμπάνιας rose. Είναι η Rose de Riceys και παρασκευάζεται όπως το ροζέ κρασί, χρησιμοποιώντας την ποικιλία Pinot Noir.

-BLANC DE BLANCS: Σαμπάνια που για την παραγωγή της χρησιμοποιούνται μόνο λευκά σταφύλια τύπου Chardonnay.

-BLANC DE NOIR: Σαμπάνια παραγόμενη αποκλειστικά από μαύρα σταφύλια των ποικιλιών Pinot Noir και Pinot Meunier.

-CREMANT: Σαμπάνια με λιγότερο αφρό, το οποίο οφείλεται στην χαμηλότερη πίεση μέσα στο μπουκάλι - 3 ατμόσφαιρες αντί για 5 ή 6 που είναι συνήθως.



2.8 Η παλαίωση του κρασιού

Υπάρχουν δύο κατηγορίες κρασιών. Αυτά που προορίζονται για παλαίωση και αυτά που μπορούν να καταναλωθούν αμέσως. Άρα είναι λάθος να λέμε ότι όσο πιο παλιό είναι το κρασί, τόσο το καλύτερο. Δεν είναι λάθος για ορισμένα μόνο κρασιά, κυρίως κόκκινα, τα οποία στην Ελλάδα είναι πολύ λίγα. Κάθε κρασί, έχει ένα κύκλο ζωής. Αν αυτός είναι μικρός (όπως για παράδειγμα των λευκών) τότε δεν μπορούν να παλαιωθούν. Για ορισμένα ο κύκλος αυτός είναι μεγάλος, οπότε κάτω από κατάλληλες συνθήκες φύλαξης βελτιώνονται και μπορούν να μας προσφέρουν πιο σύνθετες γευστικές και οσφρητικές απολαύσεις. Αυτά σε αντίθεση με τα προηγούμενα, είναι κρίμα να τα πίνουμε νωρίς. Ο λόγος που παλαιώνουν μόνο τα κόκκινα κρασιά είναι ότι μαζί με το χρώμα τους, που το παίρνουν από τις χρωστικές ουσίες της φλούδας η οποία βράζει λίγες μέρες μαζί με το μούστο, παίρνουν και τις ανθοκυάνες και τις τανίνες. Αυτές οι δύο ουσίες το κάνουν να είναι δυσάρεστο στην αρχή. Με την παλαίωση όμως το κρασί μαλακώνει, υποχωρούν τα δυσάρεστα χαρακτηριστικά και γίνεται απαλό στη γεύση. Παράλληλα αναπτύσσει τα πιο λεπτά του αρώματα. Με την παλαίωση οι ανθοκυάνες αποσυντίθενται και πέφτουν σαν ίζημα, ενώ οι τανίνες είναι αυτές που βελτιώνουν το κρασί. Παρ' όλα αυτά όμως, δεν είναι όλα τα κόκκινα κρασιά κατάλληλα για παλαίωση, παρά μόνο εκείνα που προέρχονται από συγκεκριμένες ποικιλίες και περιοχές και οινοποιήθηκαν με τέτοιο τρόπο ώστε να παλαιωθούν και να βελτιώνονται με το χρόνο. Η παλαίωση γίνεται στο μπουκάλι, αλλά πρέπει να έχει προηγηθεί πέραςμα τουλάχιστον ενός χρόνου από νέο δρύινο βαρέλι. Γενικά τα λευκά χωρίς ένδειξη παλαίωσης πρέπει να παραμείνουν κατά το χρόνο παλαίωσης έξι μήνες σε βαρέλι και έξι μήνες σε φιάλη. Τα κόκκινα πρέπει να μείνουν έξι μήνες σε καινούργια βαρέλια και ένα χρόνο σε φιάλη. Αν τα βαρέλια είναι μεταχειρισμένα απαιτείται διπλάσιος χρόνος, δηλαδή δώδεκα μήνες.

Το παλαιωμένο κρασί, εφόσον βέβαια ήταν κατάλληλο γι' αυτή τη διαδικασία, πάλιωσε σωστά και δεν παραπάλιωσε, το καταλαβαίνουμε από το χρώμα του, αφού χάνει το λαμπερό ρομπινί και γίνεται κεραμιδί. Το χρώμα αυτό φαίνεται πιο εύκολα όταν γείρουμε το κρασί στις

άκρες του ποτηριού. Το καταλαβαίνουμε από το άρωμα του, αφού το άρωμα φρούτου και φρεσκάδας, χαρακτηριστικό της ποικιλίας ενός νέου κρασιού, δίνει τη θέση του σε ένα πιο σύνθετο άρωμα, στο οποίο συμβάλλει η παραμονή στο βαρέλι και βρίσκει αρώματα ξύλου, καφέ, βανίλιας, καπνού. Αυτό το άρωμα λέγεται «bouquet». Το καταλαβαίνουμε τέλος από τη γεύση όπου από στυφό που ήταν φρέσκο, αποκτάει πιο μαλακή και απαλή γεύση, με μεγαλύτερη διάρκεια επίγευσης, της ευχάριστης δηλαδή αίσθησης στο στόμα μετά την κατάποση του. Τα ελληνικό κόκκινα κρασιά δεν είναι απαραίτητο να μείνουν πολύ στο βαρέλι για να ωριμάσουν ώστε να είναι έτοιμα να τα πιούμε. Αυτό συμβαίνει διότι το καλά ώριμο, λόγω του κλίματος μας ελληνικό σταφύλι, τα κάνει να μην έχουν ανάγκη αυτή τη διαδικασία, σε αντίθεση με τις βόρειες χώρες. Ο ήλιος δηλαδή τους δίνει αυτό που άλλοι εξασφαλίζουν με τη συνδρομή του βαρελιού. Από την άλλη πλευρά όμως, για τον ίδιο λόγο τα κόκκινα κρασιά της Ελλάδας, δεν προσφέρονται για μακρόχρονη παλαιώση. Οι Νάουσες είναι οι πιο επιδεικτικές παλαιώσης, αφού το ξινόμαυρο σταφύλι από το οποίο προέρχονται, έχει όλα τα απαραίτητα στοιχεία. Το ίδιο συμβαίνει με τα κρασιά της ποικιλίας Cabernet Sauvignon που έχει μικρή ρώγα με χοντρή φλούδα και μεγάλα κουκούτσια. Γενικά το κρασί του ξινόμαυρου όπως οι Νάουσες, οι Γουμένισσες και η Ραψάνη παλιώνουν άνετα πέντε με οκτώ χρόνια. Αυτά της Νεμέας γύρω στα τρία έως πέντε, ενώ τα Κρητικά και της Πάρου λιγότερο. Μερικά κρασιά με ειδική οινοποίηση μπορούν να πάνε και δέκα χρόνια αλλά με ιδανικές συνθήκες.

2.9 Τα χαρακτηριστικά του κρασιού

Τα κρασιά έχουν ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που τα κατατάσσουν σε κατηγορίες. Τα χαρακτηριστικά αυτά πρέπει να βρίσκονται σε μια ποιοτική ισορροπία και τότε μιλάμε για κρασιά αρίστης και ανωτέρας ποιότητας.

Το χρώμα: Το χρώμα είναι η πρώτη αισθητική εντύπωση που δημιουργείται συνοδευόμενη πάντα από τη διαύγεια, το «λαμπικάρισμα». Έτσι το αίσθημα της όρασης ικανοποιείται από ένα κρασί διαυγές και με λαμπερό χρώμα. Τα κόκκινα κρασιά έχουν βαθυκόκκινο (μαύρο) έως ανοικτό κόκκινο με όλες τις ενδιάμεσες αποχρώσεις. Τα λευκά κρασιά έχουν βαθύ κίτρινο έως ανοικτό κίτρινο με χρυσές πολλές φορές αποχρώσεις. Τέλος το χρώμα των ροζέ κρασιών παίρνει διαφορετικές αποχρώσεις του ροζ.

Το άρωμα (bouquet): Η δεύτερη αισθητική εντύπωση του κρασιού που ικανοποιεί την αίσθηση της όσφρησης, είναι το ευχάριστο άρωμα. Το άρωμα αναπτύσσεται κατά τη διάρκεια της παλαιώσης και γίνεται κατάλληλη επεξεργασία στο στάδιο αυτό, ώστε να έχουμε μεγαλύτερη απόδοση σε μπουκέ. Το λεπτό άρωμα είναι ιδιαίτερο χαρακτηριστικό κάθε κρασιού και πρέπει απαραίτητα να δίνει την αίσθηση της φρεσκάδας.

Για να επιτύχουμε μεγαλύτερη απόλαυση ενός αρώματος ενός κρασιού πρέπει :

- 1) Να χρησιμοποιούμε κατάλληλα ποτήρια σχήματος τουλίπας (tulip), για να συγκρατείται το άρωμα και να μη διαχέεται το περιβάλλον.
- 2) Να γίνεται το σερβίρισμα στη σωστή θερμοκρασία για το κάθε είδος κρασιού.
- 3) Στα άσπρα κρασιά γεμίζουμε τα 2/3 και στα κόκκινα κρασιά το 1/2 έχοντας πάντα υπόψη μας τον όγκο των ποτηριών, δίνοντας έτσι χώρο να συγκρατηθεί το άρωμα στο ποτήρι.

Η γεύση: Η τελευταία αισθητική απόλαυση είναι της γεύσης και έχει ιδιαίτερη σημασία, γιατί η γεύση είναι στοιχείο με μεγαλύτερη βαρύτητα από τα δύο προηγούμενα. Ένας καλός πότης έχει οπωσδήποτε γνώσεις των ειδών και τύπων των κρασιών, καθώς και τεχνικές γνώσεις του τρόπου που πίνεται ένα κρασί έτσι ώστε η απόλαυση να είναι μεγαλύτερη. Γενικά μπορούμε να πούμε ότι ένας πότης πίνει μια γουλιά και την κρατά μερικά δευτερόλεπτα στο στόμα του, από 1-3 δευτερόλεπτα για κοινά κρασιά και έως 20 δευτερόλεπτα για κρασιά αρίστης ποιότη-

τας. Όταν δοκιμάζουμε ένα κρασί, δεν το κρατάμε απλά στο στόμα μας, αλλά φροντίζουμε να έρχεται σε επαφή χαμηλά με τον ουρανίσκο που είναι ιδιαίτερα ευαίσθητος για τον χαρακτηρισμό του κρασιού. (Κωνσταντίνου, 2011)

2.10 Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη

Η περιεκτικότητα των κρασιών σε αλκοόλη δεν είναι δυνατόν να προσδιορίζεται ακριβώς, γιατί είναι απροσδιόριστοι σε αριθμό οι τύποι των κρασιών και υπάρχουν πάντα περιθώρια μέχρι 2 βαθμούς για κάθε τύπο. Ο οινοπνευματικός βαθμός ή BAUMEU για τους βασικούς τύπους κρασιών είναι :

- α) Λευκά, ξηρά κρασιά από 11% - 12,5% vol
- β) Κόκκινα, ξηρά κρασιά από 12% - 14% vol
- γ) Ημίγλυκα κρασιά από 13% - 14% vol
- δ) Γλυκά κρασιά από 14% - 22% vol

Για τα γλυκά κρασιά ο οινοπνευματικός βαθμός δεν έχει ιδιαίτερη σημασία, γιατί εξαρτάται από τον τύπο του γλυκού κρασιού, που απαιτεί και προσθήκη οινοπνεύματος. Έτσι λόγω χάριν έχουμε γλυκά κρασιά 18% και πολλές φορές έως 22%, όπως η Κυπριακή Κουμανταρία και τα κρασιά της Σάμου.

2.11 Σερβίρισμα κρασιών

Ποτήρια κρασιού: Όπως έχει καθιερωθεί από τις διάφορες περιοχές να έχουν δικό τους σχήμα στις φιάλες του κρασιού που παράγουν, το ίδιο ισχύει και για το σχήμα των ποτηριών αλλά εδώ έχουμε μεγαλύτερη ποικιλία. Ο μεγάλος αριθμός των ποτηριών, οφείλεται στις πολλές οινοποιητικές περιοχές, ιδίως στη Γαλλία που κρατά τα σκήπτρα σ' αυτόν τον τομέα, που καθιέρωσαν ποτήρια διαφόρων σχημάτων. Η γραμμή του κάθε ποτηριού έγινε κατά τέτοιο τρόπο, ώστε ο πότης να απολαμβάνει το άρωμα του κρασιού, που είναι ένα από τα πιο σπουδαία χαρακτηριστικά του. Το ποτήρι πρέπει να είναι διάφανο χωρίς σχέδια και χρώματα, ώστε να φαίνεται καθαρά το χρώμα του κρασιού, κολονάτο και να στενεύει στο στόμιο, δηλαδή να έχει σχήμα tulip, τουλίπας, τύπου sauterne και claret για το λευκό και το κόκκινο κρασί αντίστοιχα. Τα ποτήρια πρέπει να αδειάζουν εντελώς ή περισσότερο από το μισό της ποσότητας του για να ξαναγεμίσουν. Δεν πρέπει να προτείνουμε το ποτήρι για να μας το γεμίσουν παρά μόνο να το υψώνουμε ελαφρά (όχι όμως και στο εστιατόριο όταν σερβίρει ο σερβιτόρος). Τα ποτήρια βέβαια πρέπει να είναι εντελώς καθαρά. Όταν αλλάζει το κρασί πρέπει να αλλάζει και το ποτήρι. (Κωνσταντίνου, 2011)



Θερμοκρασίες σερβιρίσματος: Θα ήταν δύσκολο να καθορίσουμε τις απόλυτες τιμές θερμοκρασίας που απαιτεί το κάθε κρασί, γιατί αυτή αλλάζει ανάλογα :

- α) Με την ποιότητα του κρασιού
- β) Με το γούστο του πελάτη και
- γ) Με την εποχή και το χώρο που σερβίρεται

Ανεξάρτητα όμως από την παραπάνω αδυναμία καθορισμού απόλυτου τιμής θερμοκρασίας, θα πρέπει να σημειώσουμε ότι η αιτία

που το σερβίρισμα των κρασιών γίνεται σε διαφορετική θερμοκρασία εξηγείται από το γεγονός ότι κάθε κρασί αναδύει περισσότερο άρωμα (BOUQUET) ανάλογα με το είδος του, σε μια συγκεκριμένη και μόνο θερμοκρασία. Αν βέβαια δεν προσέξουμε αυτή τη σημαντική λεπτομέρεια, το κρασί που προσφέρουμε χαρακτηρίζεται ουδέτερο από πλευράς αρώματος και έτσι στερείται μιας βασικής ιδιότητας του.

Οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος για τους διάφορους τύπους κρασιών είναι οι παρακάτω :

1. Αφρώδη κρασιά και λευκά γλυκά 6° - 8° C
2. Άσπρα, ξηρά κρασιά 8° -10° C
3. Άσπρα ημίγλυκα κρασιά 10° - 13° C
4. Ροζέ ξηρά κρασιά περίπου 12° C
5. Κόκκινα ξηρά νεαρά κρασιά 15° C
6. Κόκκινα ξηρά κρασιά παλαιώσης 18° C (κρύου δωματίου)
7. Γλυκά κρασιά κόκκινου χρώματος 10° -12° C (ανάλογα με την εποχή).

2.12 Μπύρα-Ορισμός

Μπύρα είναι το προϊόν της αλκοολικής ζύμωσης του γλεύκους του κριθαριού, αφού έχουμε προσθέσει το φυτό λυκίσκο, από το ποίο παίρνει τη χαρακτηριστική πικράδα. Το κριθάρι είναι το πιο κατάλληλο δημητριακό που χρησιμοποιείται εξαιτίας του αρώματος που δίνει.

2.12.1 Παρασκευή της Μπύρας

Ιστορικές αναφορές δίνουν στους Αιγυπτίους την πατρότητα παρασκευής της, πριν 6000 χρόνια. Η διαδικασία παρασκευής της περιλαμβάνει σήμερα τα παρακάτω στάδια:

1.) Βυνοποίηση: Το κριθάρι αφού ελεγχθεί και καθαρισθεί, τοποθετείται σε συσκευές των βυνοποιείων, όπου μουλιάζει στο νερό γύρω στις 50 ώρες για να βλαστήσει και ονομάζεται πράσινη βύνη. Στο στάδιο αυτό το άμυλο μετατρέπεται σε σάκχαρο και η διαδικασία ονομάζεται flooring. Για να μην αυξηθεί η θερμοκρασία που ελέγχεται τις 10 μέρες του flooring, το κριθάρι ανακατώνεται συνέχεια.

2.) Κάπνισμα: Αφού το φυτό φθάσει το 1εκ. στεγνώνει, κοσκινίζεται για να φύγουν οι ξηροί βλαστοί από τους σπόρους, τοποθετείται σε κλίβανους προάνθρακα και καπνίζεται. Ανάλογα με τον τύπο της μπύρας, το κριθάρι καπνίζεται περισσότερο ή λιγότερο για να έχουμε διαφορετικό άρωμα και χρώμα. Οι κυριότεροι τύποι καπνίσματος είναι: Άσπρη - crystal - amber - σοκολατί (αυτή δίνει χρώμα στις stouts).

3.) Πολτοποίηση: Η ξηρή καπνισμένη βύνη συνθλίβεται στη συνέχεια σε μύλους, χωρίς να μετατραπεί σε αλεύρι και λέγεται «grist» (αλεσμένη βύνη). Με κυλιόμενο ιμάντα μεταφέρεται για πολτοποίηση μέσα σε δεξαμενές με ζεστό «liquor» (δηλ. νερό που έχει σωστή αναλογία αλάτων). Στις δεξαμενές, το ένζυμο διάταξη θα μετατρέψει το υπόλοιπο άμυλο σε σάκχαρο ενώ την ίδια στιγμή αυτό διαλύεται στο ζεστό νερό. Μετά από μία - δύο ώρες, το ζαχαρόνερο γνωστό σαν «wort» γλεύκος ζύθου, αποστραγγίζεται μέσα από διάτρητες πλάκες του πυθμένα της δεξαμενής. Οι διάτρητες πλάκες, συγκρατούν το στερεό υπόλοιπο επειδή αυτό περιέχει λίγη ζάχαρη, ραντίζεται με πιο ζεστό νερό και αποστραγγίζεται. Τα στερεά υπόλοιπα απομακρύνονται για να πουληθούν σαν ζωοτροφή, ενώ το γλεύκος ακολουθεί την διαδικασία της ζύμωσης.

4.) Ζύμωση: Το γλεύκος εισέρχεται σε χάλκινα ή ανοξείδωτα στρογγυλά καζάνια, όπου προστίθεται λυκίσκος. Η πικράδα που δίνει ο λυκίσκος προέρχεται από την ρητίνη και τα αρωματικά έλαια της χρυσής γύρης που είναι στη βάση των πετάλων του άνθους του. Μέσα στα καζάνια το γλεύκος με τον λυκίσκο βράζουν για δύο ώρες για να εξαχθούν τα αιθέρια έλαια του άνθους του λυκίσκου, για να αποστειρωθεί το γλεύκος και να καταστραφεί το ένζυμο διασάση. Στη συνέχεια το ζεστό γλεύκος διέρχεται από σχάρες, όπου συγκρατείται ο λυκίσκος και άλλα υπολείμματα και εισέρχεται από ένα σύστημα όπου η θερμοκρασία του κατέρχεται στους 16° C και η ζύμωση αρχίζει με την προσθήκη καλλιεργημένης μαγιάς, την *sacharomyces cerevicia*. Καθώς προχωρεί η ζύμωση, η πυκνότητα του γλεύκου μειώνεται, ενώ ανέρχεται η θερμοκρασία. Για να διατηρείται σε χαμηλά επίπεδα, τοποθετούνται μέσα σε δεξαμενές ελικοειδείς παροχές συνεχούς κρύου νερού ή ρίχνεται συνέχεια κρύο νερό στα τοιχώματα της δεξαμενής όπου γίνεται η ζύμωση. Η ζύμωση κρατά 4-7 ημέρες για τις ales και stouts ενώ αφρός που αποτελείται από ζύμη που πολλαπλασιάστηκε, αρχίζει να καλύπτει την επιφάνεια της μύρας.

Όταν η ζύμη πολλαπλασιαστεί πέντε φορές από την αρχική, τότε απομακρύνεται, συμπιέζεται και τοποθετείται σε κρύο μέρος για να χρησιμοποιηθεί σε μελλοντικές ζυμώσεις. Η αλκοολική ζύμωση έχει τελειώσει. Το σάκχαρο του γλεύκου με την βοήθεια της ζύμης έχει μετατραπεί σε αλκοόλ και CO₂. Το CO₂ συγκεντρώνεται για να χρησιμοποιηθεί στην εμφιαλωμένη μύρα. Το ποτό ονομάζεται τώρα μύρα. Ο παραπάνω τρόπος ζύμωσης παράγει ζύθο υψηλής ζύμωσης γιατί γίνεται γρήγορα σε υψηλή θερμοκρασία. Για την παρασκευή lager η ζύμη είναι διαφορετική και ονομάζεται *sacharomyces calshbergensis* που είναι ζύμη που πηγαίνει στον πάτο της δεξαμενής. Η ζύμωση γίνεται σε χαμηλή θερμοκρασία 5° C - 10° C γι' αυτό απαιτείται περισσότερος χρόνος και το προϊόν ονομάζεται ζύθος χαμηλής ζύμωσης. Μετά την πρώτη ζύμωση η μύρα αυτή μεταφέρεται σε δεξαμενές και παραμένει 2-6 μήνες σε θερμοκρασία 2° C - 3° C.

5.) Ωρίμανση: Η μύρα τώρα αφήνεται να ωριμάσει και να διαυγάσει με την προσθήκη μαρμαρυγίας που παρασύρει τα ιζήματα στη βάση της δεξαμενής. Ο ζύθος στη συνέχεια μεταφέρεται σε δεξαμενές αποθήκευσης ή σε βαρέλια. Πολλές φορές αναλόγως την ποιότητα της μύρας, προστίθεται ένα διάλυμα από ζάχαρη και λυκίσκο, έτσι ώστε να παραχθεί νέα ποσότητα CO₂ μέσα στο βαρέλι σε ποσοστό 0.4% και να έχουμε μεγαλύτερη απόδοση σε άρωμα. Η αποθήκευση κυμαίνεται από 6-12 εβδομάδες και σπάνια έως 18 εβδομάδες και έχει σκοπό τη συμπλήρωση της ζύμωσης, τη διαύγαση, την ανάπτυξη καλής γεύσης, λεπτού αρώματος, μόνιμου αφρού. Πολλές φορές για να αυξήσουμε τον χρόνο ζωής, εμπλουτίζουμε την μύρα με CO₂. Συνήθως αποθηκεύουμε το ζύθο σε ειδικές δεξαμενές σε θερμοκρασία 0° C - 4° C που πρέπει να διατηρείται μέχρι την εμφιάλωση με το σύστημα συνεχούς ψύξεως.

6.) Διήθηση: Σκοπός της διήθησης είναι να πάρουμε μια μύρα κρυσταλλικής διαύγειας που να παραμένει έτσι όλο τον χρόνο, μέχρι την κατανάλωση της. Η πείρα βέβαια έχει δείξει ότι η διαύγεια του ζύθου δεν εξαρτάται από την διήθηση αλλά κυρίως από την ποιότητα του κριθαριού και τον όλο τρόπο παρασκευής του ζύθου. Μετά την διήθηση του ο ζύθος φυλάσσεται σε δρύινα βαρέλια ή σε βαρέλια αλουμινίου ή χάλυβα. Περιέχει οινόπνευμα από 3,5% vol - 6% vol ανάλογα με το είδος και 1 % vol η μύρα χωρίς αλκοόλ.

7.) Συσκευασία: Ο σκοπός της συσκευασίας είναι να προμηθεύσουμε μια μύρα που να είναι ομοιογενής σε άρωμα και χαρακτήρα και η οποία να είναι δυνατό να παραμείνει σε καλή κατάσταση για λογικό χρονικό διάστημα. Το είδος της συσκευασίας μας δίνει την εμφιαλωμένη μύρα και την βαρελίσια. Η Εμφιαλωμένη μύρα διακρίνεται βασικά σε δύο κατηγορίες. Τις μύρες που έχουν ωριμάσει πριν εμφιαλωθούν και εκείνες που η ωρίμανση τους ολοκληρώνεται μέσα στο μπουκάλι. Στη δεύτερη κατηγορία αμέσως πριν και μετά την εμφιάλωση, η μύρα αποθηκεύεται σε σταθερή θερμοκρασία 13° C - 15° C. Κατά τη διάρκεια της περιόδου

ωρίμανσης, συχνά δημιουργείται ένα ελαφρό ίζημα και είναι πολύ σημαντικό να εξασφαλίζεται η σταθερή θερμοκρασία 13° C - 15° C για όλη την ποσότητα του είδους αυτού που είναι αποθηκευμένη. Αν η θερμοκρασία είναι χαμηλότερη τότε μπορεί να δημιουργηθεί ένα παγωμένο θόλωμα στην μύρα. Μερικές εμφιαλωμένες μύρες υπόκεινται σε ειδική επεξεργασία αποστείρωσης. Αυξάνεται αργά η θερμοκρασία μέχρι τους 60° C για 18 λεπτά και κατόπιν παγώνονται σιγά - σιγά . Αυτό σκοτώνει όλους τους οργανισμούς που μπορεί να είναι μέσα στην μύρα και της επιτρέπει να παραμείνει σε άριστη κατάσταση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Η εμφιάλωση γίνεται σε γυάλινα μπουκάλια και αλουμινένια κουτιά που διαδόθηκαν τα τελευταία χρόνια λόγω του ότι κάνουμε οικονομία χώρου στο ψυγείο και η θερμική αγωγιμότητα του μετάλλου επιτρέπει το γρηγορότερο κρύωμα. Χύμα μύρα . Αυτή τοποθετείται σε μεγάλα βαρέλια που έχουν αποστειρωθεί και αφήνεται να ωριμάσει σε κελάρια πριν από την διανομή της στο εμπόριο. Οι ελαφρές μύρες δεν χρειάζονται τόσο μεγάλα χρονικά διαστήματα αποθήκευσης όσο οι πιο βαριές μύρες. Μερικές φορές κυλούν τα βαρέλια στα κελάρια για να δημιουργήσουν μια δευτερεύουσα ελαφρότερη ζύμωση. Μόλις γίνει αυτό τοποθετείται στο βαρέλι ένα πορώδες πώμα για να διευκολύνει την εξαγωγή τυχόν επί πλέον CO₂. Μόλις η δευτερεύουσα ζύμωση ολοκληρωθεί, το πορώδες πώμα αντικαθίσταται από ένα σκληρότερο και η μύρα είναι έτοιμη για το εμπόριο. Τα τελευταία χρόνια έγιναν αλλαγές στην αποθήκευση της μύρας. Τα ξύλινα βαρέλια και κάδοι έδωσαν στη θέση τους σε ανοξειδωτους ατσάλινους κάδους 400 και 200 λίτρων που χρησιμοποιούνται πολύ στις χώρες του εξωτερικού που καταναλώνουν μεγάλες ποσότητες μύρας. Τα ελαφρά, μικρά, αλουμίνια βαρελάκια είναι η καλύτερη λύση για τα καταστήματα που έχουν μέτρια κατανάλωση, γιατί τοποθετούνται εύκολα σε οποιαδήποτε γωνία. Η μύρα βγαίνει από το βαρέλι υπό την πίεση που έχουμε από ένα δοχείο με αέριο που είναι συνδεδεμένο με την κάνουλα. Αν το κατάστημα έχει μεγαλύτερη κατανάλωση μπορεί να συνδεθούν πολλά βαρελάκια μεταξύ τους και να δώσουν μία ικανοποιητική αλυσίδα που θα εξασφαλίζει μύρα για μεγάλο χρονικό διάστημα. (www.wikipedia.org)

2.12.2 Είδη Μύρας

Μύρες υψηλής ζύμωσης σε θερμοκρασία (16° C)

Ales Light 3,5-4% vol

Strong 8% vol

Pale 6,5% vol

Stouts 3,5-4% vol

Μύρες χαμηλής ζύμωσης σε θερμοκρασία 5° -10° C

Lager Strong 8% vol

Drought – Bitter 3,5%-4% vol

Pilsener 6%-7%



2.12.3 Σερβίρισμα της Μπύρας

Η δυνατή μπύρα πρέπει να σερβίρεται σε θερμοκρασία 13° C - 15° C ενώ αντίθετα η ελαφριά μπύρα σερβίρεται παγωμένη 6° C. Συχνά όμως στην πρακτική συνηθίζεται πολλές ποικιλίες εμφιαλωμένης μπύρας να σερβίρονται παγωμένες. Στη χύμα μπύρα χρειάζεται περισσότερη προσοχή όσον αφορά την αλλαγή των βαρελιών που πρέπει να γίνεται 24 ώρες πριν την χρησιμοποίηση της συσκευής. Η παγωμένη μπύρα παγώνει κατά την διαδρομή της από το βαρέλι στην κάνουλα, καθώς περνά από παγωτική μονάδα. Το σερβίρισμα της χύμα μπύρας πρέπει να γίνεται προσεκτικά για να περιέχει τη σωστή ποσότητα μπύρας, δημιουργώντας λίγο αφρό. Εύκολα καταλαβαίνει κανείς την καλή κατάσταση της μπύρας αν ο αφρός κολλάει στο εσωτερικό του ποτηριού. Όταν σερβίρουμε εμφιαλωμένη μπύρα πρέπει να την χύσουμε κάτω χαμηλά μέσα στο ποτήρι που κρατείται με ελαφριά κλίση, ενώ το στόμιο της φιάλης είναι μέσα στο ποτήρι (όχι μέσα στη μπύρα) χωρίς να το ακουμπά. Όταν σερβίρουμε στο τραπέζι, το μπουκάλι προσκομίζεται κλειστό με το ποτήρι στο τραπέζι και ανοίγεται μπροστά στον πελάτη. Το σερβίρισμα γίνεται κατά τον ίδιο τρόπο και πρέπει να γίνεται, αργά και προσεκτικά για να μη δημιουργήσει πολύ αφρό. Τα ποτήρια που είναι διαφόρων μεγεθών και σχημάτων ανάλογα με την μπύρα που σερβίρουμε πρέπει να είναι καθαρά γιατί αλλιώς η μπύρα κόβει. Περισσότερη φροντίδα πρέπει να δίνεται όταν σερβίρουμε μπύρα σε ζεστό καιρό, γιατί αυτό κάνει τη μπύρα να αφρίζει περισσότερο.

Ο υπεύθυνος της κάβας πρέπει:

1. Να ακολουθεί όλους τους γενικούς κανόνες που ισχύουν για τις κάβες.
2. Μόλις παραλαμβάνει βαρέλια μπύρας, πρέπει να τα τοποθετεί πάνω στα στηρίγματα.
3. Τα βαρέλια που μένουν στο πάτωμα πρέπει να τοποθετούνται με το πόμα προς τα πάνω για να αντέξουν στην πίεση καλύτερα.
4. Ελέγχει την πίεση μέσα στα βαρέλια.
5. Πρέπει να καθαρίζει συχνά τους σωλήνες και τα μηχανήματα της χύμα μπύρας και να αφαιρεί την μπύρα μέσα από τους σωλήνες μετά το κλείσιμο του καταστήματος.
6. Πρέπει να αποφεύγει υπεραποθήκευση της μπύρας.
7. Να διατηρεί αυστηρά καθαρά όλα τα σύνεργα του κελαριού.

Όπως έγινε αντιληπτό, η μύρα είναι ένας ζωντανός οργανισμός και χρειάζεται, για να φθάσει στον καταναλωτή σε καλή κατάσταση, μεγάλη φροντίδα σε όλα τα στάδια της ζωής της, παραγωγή, συσκευασία, διανομή, αποθήκευση, σερβίρισμα.

2.13 Ορεκτικά ποτά (Aperitifs)

Τα aperitifs είναι ποτά ορεκτικά και για το λόγο αυτό σερβίρονται πριν από το φαγητό. Βασικά χαρακτηριστικά των aperitifs είναι ότι πρόκειται για αλκοολούχα ποτά ξηρά ή με ελάχιστα σάκχαρα και ελαφρά (μικρού αλκοολικού βαθμού) με εξαίρεση την κατηγορία των Ανιζέ. Τα περισσότερα έχουν σαν βάση το κρασί λευκό ή κόκκινο και άλλα το οινόπνευμα. Χρησιμοποιούνται ακόμη, ιδίως τα ανοιχτόχρωμα και σε μεγάλο αριθμό cocktails.

2.13.1 Aperitifs με βάση το κρασί

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα Vermouth (βερμούτ) και εκείνα με άρωμα quinquina (κινκινά) που περιέχουν καμιά εικοσαριά αρωματικά φυτά και δραστικές φλούδες εξωτικών δέντρων ένα από τα οποία είναι η κινίνη.

i) Vermouth: Το όνομα προέρχεται από το γερμανικό Wermut (αψίνθιο) με το οποίο συνήθιζαν τον 16^ο αιώνα να αρωματίζουν τα ντόπια κρασιά. Όμως και οι Γάλλοι στο Piemonte και αργότερα στη Μασσαλία, άρχισαν να το παρασκευάζουν με λευκά κρασιά για πιο ευρεία κατανάλωση. Στα 1786 άρχισε η παρασκευή στο Τορίνο κυρίως κόκκινων γλυκών vermouthe από τον Carpano. Σήμερα και οι δύο τύποι παρασκευάζονται και στις δύο χώρες, αλλά τα σκήπτρα κρατά η Ιταλία.

ii) Aperitifs με άρωμα Quinquina: Το quinquina αν και δεν έχει άρωμα και ιδιαίτερη γεύση, είναι στυπτικό και πικρό, πράγμα που διεγείρει και ευνοεί την πέψη. Στα κρασιά με το quinquina προστίθεται mistelle (μούστος και brandy) ώσπου η αλκοόλη να γίνει 16-18%. Μερικά είναι χρωματισμένα και έχει προστεθεί άρωμα σύμφωνα με τον τρόπο παρασκευής του κάθε οίκου. Υφίστανται την ίδια επεξεργασία με τα vermouthe και παλαιώνουν σε αποθήκες για να δέσουν τα υλικά. Το κρασί οξειδώνεται ελαφρά και αποκτά το δικό του άρωμα.

2.13.2 Aperitifs με βάση το οινόπνευμα

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα Bitters και τα Anises (ανιζέ -αρωματισμένα με γλυκάνισο).

i) Bitters: Όπως μας δηλώνει το όνομα τους, είναι ποτά πικρά με βάση το οινόπνευμα 95° G.L. Τα επεξεργάζονται με μαλακό νερό, ζάχαρη και εκχυλίσματα αρωματικών φυτών. Μερικά από αυτά χρωματίζονται ενώ αλλά χρωματίζονται φυσικά με καραμέλα. Είναι αρωματισμένα με ρίζες από θάμνους των Άλπεων, φλούδες από πικρά πορτοκάλια, quinquina, αγκινάρα, μοσχολίβανο κ.τ.λ. έχουν έντονα πικρή γεύση και ανάλογα με τον βαθμό αλκοόλης που περιέχουν και τη σύνθεσή τους, πίνονται άλλα σαν aperitifs και άλλα σαν digestifs.

ii) Anises: Είναι αλκοολούχα ποτά ιδιαίτερα αγαπητά στη Λεκάνη της Μεσογείου, όπου εμφανίζονται με διαφορετικά ονόματα και μικρές διαφορές στον τρόπο παρασκευής τους, ώστε κάθε ένα να είναι κάτι ξεχωριστό. Είναι aperitifs με μυρωδιά και γεύση γλυκάνισου. Οι θεραπευτικές ιδιότητες των ποτών με γλυκάνισο, είναι γνωστές εδώ και χιλιετίες. Παρασκευάζονται με απόσταξη διυλισμένου αλκοόλ, ζάχαρη και αρωματικά φυτά όπως γλυκάνισο πράσινο, γλυκάνισο αστεροειδή, γλυκόριζα και πολλά άλλα κατά περιοχή, και «ασπρίζουν» όταν βά-

λουμε μέσα νερό, ενδεικτικά της παρουσίας του γλυκάνισου (anis). Θα έπρεπε να αναφέρουμε εδώ το ασπίνθιο. Φυτό αρωματικό το ασπίνθιο (σκωληκώδες ξύλο) με δηλητηριώδεις θεραπευτικές ιδιότητες, χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή anises. Πρώτο παρασκευάστηκε στην Ελβετία από Γάλλο Φυσικό και είχε βάση το brandy και αρωματιζόταν με διάφορα βότανα, γλυκάνισο και ασπέντι. Από το 1907 απαγορεύθηκε η παρασκευή του, γιατί θεωρήθηκε ότι μπορούσε να οδηγήσει στην τρέλα ή και στο θάνατο όσων το έπιναν σκέτο, λόγω της υψηλής αλκοολικής δύναμης του ποτού 68% και της περιεκτικότητας σε ασπέντι. Τα anises περιέχουν 40-45% αλκοόλη και σερβίρονται σε ποτήρι aperitif σκέτα αλλά συνήθως με παγάκια, παγωμένο νερό, ή και χυμούς εσπεριδοειδών σε αναλογία 1 προς 5. (www.wikipedia.org)

2.14 Ουίσκι

Είναι ποτό που προέρχεται από την απόσταξη γλεύκους, σίκαλης, κριθής, ή αραβοσίτου, ύστερα από την σακχαροποίηση του αμύλου, που έχει υποβληθεί σε ζύμωση. Το όνομα του προέρχεται από την Κέλτικη λέξη uisage beatha που σημαίνει το νερό της ζωής. Πατρίδα του είναι η Σκοτία, αλλά σήμερα παρασκευάζεται στην Ιρλανδία, Καναδά, Η.Π.Α. Η ποιότητα του WHISKY εξαρτάται από τους παρακάτω παράγοντες :

- α.) Τον τύπο, την ποιότητα των δημητριακών και τον τρόπο βυνοποίησης.
- β.) Την ποιότητα του νερού,
- γ.) Τον τύπο του αποστακτήρα,
- δ.) Την παλαιώση και τον βαθμό της ανάμιξης.

2.14.1 Σκωτσέζικο Ουίσκι (Scotch Whisky)

1.) Malt Whisky: Παρασκευάζεται από κριθάρι, αλλά για την υψηλή ποιότητα του, συντελεί το μαλακό νερό, το κλίμα και η γεωλογική σύσταση της περιοχής. Η παραγωγή γίνεται σε πέντε στάδια.

i) Βυνοποίηση (Malting) Το κριθάρι αφού καθαριστεί, τοποθετείται σε δεξαμενές όπου καλύπτεται με νερό. Όταν μουλιάσει απλώνεται στο δάπεδο, ραντίζεται με ζεστό νερό και παραμένει μέχρι 3 εβδομάδες έως ότου βλαστήσει ο σπόρος μέχρι 1 εκ. Ο χρόνος αυτός είναι το στάδιο της βυνοποίησης, το κριθάρι ονομάζεται πράσινη βύνη, και το αλεύρι του σπόρου



έχει μετατραπεί σε σάκχαρο, που είναι απαραίτητο για τη ζύμωση. Ύστερα η βύνη τοποθετείται σε φούρνους και καπνίζεται με καπνούς προάνθρακα. Ο καπνός απορροφάται από τη βύνη και το άρωμα του παραμένει και απ' αυτό εξαρτάται η γεύση του.

ii) Πολτοποίηση (Mashing) Ύστερα αφαιρούνται οι ξηροί βλαστοί και η βύνη πολτοποιείται. Ο πολτός στη συνέχεια τοποθετείται σε δεξαμενές με χλιαρό νερό, έως ότου διαλυθεί το

σάκχαρο της βύνης.

iii) Ζύμωση (Fermenting) Το γλεύκος του ζύθου τοποθετείται σε δεξαμενές με μύκητες, όπου γίνεται η ζύμωση και παίρνουμε ένα οινοπνευματώδες υγρό που περιέχει γύρω στο 10% αλκοόλ .

iv) Απόσταξη (Distilling) Η "μπύρα" τοποθετείται σε άμβυκες και γίνονται δύο διαδοχικές αποστάξεις. Το προϊόν της δεύτερης απόσταξης λέγεται ουίσκι και ειδικότερα παρθένο ουίσκι. Είναι ποτό άχρωμο και άγλυκο.

v). Παλαίωση (Aging and Blending) Το ουίσκι τοποθετείται σε δρύινα βαρέλια για παλαίωση το ελάχιστο 3 χρόνια. Η δύναμη τους (140° proof) ελαττώνεται με την προσθήκη νερού σε 124°. Στη συνέχεια ακολουθεί η ανάμιξη, η οποία περιέχει 40% malt whisky και το υπόλοιπο 60% από Grain whisky. Το αναμειγμένο αυτό ουίσκι που τελικά εμφιαλώνεται λέγεται blended whisky και περιέχει αλκοόλ μεταξύ 40%- 55% vol. Μερικά malt whiskies πωλούνται και παρθένα χωρίς αναμίξεις. Το malt whisky πωλείται με την επωνυμία της εταιρίας που το απέσταξε και αναγράφουν στην ετικέτα (malt whisky). Συνήθως παλαιώνουν γύρω στα 10 χρόνια, π.χ. Glen Grant και είναι ακριβό γιατί ο χρόνος παλαίωσης είναι μεγάλος (5-15 χρόνια). Είναι βαρυσώμο (full bodied) με ωραίο άρωμα. Malt whiskies είναι: Glen Grant, Glendfidich, Oban, κ.α (Κωνσταντίνου, 2011)

2.) Grain Whisky: Παρασκευάζεται από καλαμπόκι, σιτάρι, κεχρί και βυνοποιημένο κριθάρι χωρίς αυτό να είναι απαραίτητο. Τα σιτηρά συνθλίβονται, θερμαίνονται έτσι ώστε να μετατραπεί το άμυλο σε ζυμώσιμη μαλτόζη και στη συνέχεια ψύχονται. Ζυμώνονται με προσθήκη ενζύμων και παράγεται ένα υγρό με περιεκτικότητα 10% σε οινόπνευμα, το οποίο αποστάζεται μια φορά σε αποστακτήρα συνεχούς παραγωγής (patent still) και περιέχει 40% vol. Το Grain Whisky είναι ελαφρόσωμο χωρίς έντονα χαρακτηριστικά. Παλαιώνει μόνο από 3-7 χρόνια σε δρύινα βαρέλια. Συνήθως χρωματίζεται με καραμέλα και χρησιμοποιείται για να αναμιχθεί με το malt whisky έτσι ώστε να πάρουμε το blended whisky, το οποίο και ζητείται σήμερα από το διεθνές καταναλωτικό κοινό. Η υψηλή τέχνη στην παρασκευή του σκοτσέζικου whisky επαφίεται στα χέρια αυτού που θα κάνει την ανάμιξη και ο οποίος μπορεί να χρησιμοποιεί έως 50 malt whiskies μαζί με 5 ή 6 grain whiskies έτσι ώστε να επιτύχει την επιθυμητή γεύση. Τα πιο γνωστά Blended Scotch Whiskies είναι Ballantine's, Black and White, Haig, Vat 69, J and B, White Horse, Bell's, Jonny Walker, Teacher's, Chivas Regal, Dimple, Dewar's κ.ά.

2.14.2 Ιρλανδικό Ουίσκι (Irish Whisky)

Η παραγωγή του Ιρλανδέζικου whisky είναι παρόμοια με του σκοτσέζικου με τη διαφορά ότι το βυνοποιημένο κριθάρι δεν καπνίζεται με προάνθρακα αλλά ζεσταίνεται με φωτιά που καίει προάνθρακα (τύρφη). Η δεύτερη διαφορά είναι ότι το Ιρλανδέζικο whisky αποστάζεται τρεις φορές σε άμβυκες. Η Ιρλανδία παράγει blended whisky και malt whisky. Το whisky παλαιώνει τουλάχιστον 5 χρόνια. Το Ιρλανδέζικο whisky έχει ελαφρότερη μυρωδιά από το σκοτσέζικο και τα πιο γνωστά είναι τα : Jameson και Bush Mills.

2.14.3 Αμερικάνικο Ουίσκι (American Whisky)

Τα περισσότερα αμερικάνικα whiskies προέρχονται από το Kentucky, τη δυτική Pennsylvania και την Indiana και Illinois και Τενεσσή. Το ωραίο νερό των περιοχών έπαιξε σημαντικό ρόλο στην παραγωγή καλής ποιότητας whiskies στις περιοχές αυτές. Τα δημητριακά που χρησιμοποιούνται είναι το καλαμπόκι, το κριθάρι κ.α., πολτοποιούνται, θερμαίνονται για να διαλυθεί το ζάχαρο και στη συνέχεια το μίγμα μεταφέρεται σε δεξαμενές όπου προστίθενται οι μύκητες. Η ζύμωση κρατάει 36 έως 50 ώρες. Στη συνέχεια γίνεται μια δεύτερη ζύμωση με προσθήκη νέων μυκήτων που κρατά 72 έως 96 ώρες. Η «μπύρα» που παράγεται μεταφέρεται στους αποστακτήρες και αποστάζεται και λαμβάνεται οινόπνευμα μέχρι 160° proof. Προστί-

θεται νερό και έτσι ο οινοπνευματικός βαθμός κατέρχεται στους 100° proof. Στη συνέχεια το whisky μεταφέρεται σε νέα δρύινα βαρέλια για παλαίωση κατά την οποία ποσότητα νερού εξατμίζεται και έτσι αυξάνει η περιεκτικότητα σε οινόπνευμα και το whisky γλυκαίνει και αποκτά χρώμα. Πολλές φορές κατά τη διάρκεια της εμφιάλωσης προστίθεται καραμέλα για να χρωματισθεί.

Στις Η.Π.Α. παράγονται οι παρακάτω τύποι whisky :

1.) Bourbon Whiskey Παράγεται στην περιοχή Bourbon του Kentucky αλλά τώρα παράγεται σχεδόν σε όλες τις Η.Π.Α. Χρησιμοποιείται 51% καλαμπόκι και το υπόλοιπο άλλα δημητριακά. Όταν είναι προϊόν συγκεκριμένου αποστακτηρίου λέγεται Straight. Παράγεται γλυκό bourbon που διατίθεται στο bar και ξινό bourbon ύστερα από ειδική παραγγελία. Παλαιώνει σύμφωνα με το νόμο 2 χρόνια, αλλά συνήθως παλαιώνει 4-8 χρόνια.

2.) Tennessee Whiskey Παράγεται από γλεύκος σιτηρών που περιέχει κι αυτό περισσότερο καλαμπόκι, αλλά έχει τα δικά του χαρακτηριστικά και παράγεται στο Τεννεσί των ΗΠΑ.

3.) Corn Whisky: Παράγεται από 80% καλαμπόκι και παλαιώνει για λίγο χρόνο σε δρύινα βαρέλια. Έχει χρώμα λευκό έως ανοικτό ξανθό και έχει έντονη μυρωδιά καλαμποκιού έτσι ώστε να ξεχωρίζει από όλους τους άλλους τύπους Whisky.

4.) Bottled in Bond (Εμφιάλωση με ειδική συμφωνία) Είναι straight whiskies παλαιώνουν τουλάχιστον 4 χρόνια και εμφιαλώνονται στους 100° proof οινοπνεύματος. Ο τίτλος «Bottled in Bond» δεν σημαίνει ποιότητα αλλά σε ειδικές συμφωνίες εμφιάλωσης που έχει σχέση με τον αποδιδόμενο στο κράτος φόρο.



5.) Blended Bourbon Whisky Είναι μια ανάμιξη grain whiskies από διαφορετικά αποστακτήρια και εμφιαλώνονται γύρω στους 80° proof οινοπνεύματος. Χρησιμοποιείται για cocktails. (www.wikipedia.org)

2.14.4 Καναδέζικο Ουίσκι (Canadian Whisky)

Είναι blended whisky και παρασκευάζεται από καλαμπόκι, σίκαλη, σιτάρι και βυνοποιημένο κριθάρι. Παρασκευάζεται όπως το αμερικάνικο blended whisky, αποστάζεται σε αποστακτήρες συνεχούς απόσταξης και παλαιώνει από 4-8 χρόνια σε βαρέλια ελαφρώς καμένα και έτσι δεν εισάγεται σε φούρνους προάνθρακα και είναι δε γνωστό και σαν RYE

whiskey, επειδή κυρίαρχη πρώτη ύλη για την παραγωγή του είναι η σίκαλη.. Γνωστά είναι Seagrams VO, Canadian Mist, Canadian Club, Black Velvet κ.α. Το whisky έχει τη μεγαλύτερη κατανάλωση από όλα τα οινοπνευματώδη που προέρχονται από απόσταξη. Όλα τα είδη των whiskies έχουν ομοιότητες, αλλά όλα είναι διαφορετικά μεταξύ τους. Για το λόγο αυτό πάντοτε στο bar πρέπει να υπάρχει μια μεγάλη ποικιλία από κάθε είδος, έτσι ώστε να ικανοποιούνται όλοι οι πελάτες. Το whisky σερβίρεται σε ποτήρι του whisky σκέτο, σε oldfashioned όταν σερβίρεται με πάγο (on the rocks), σε highball όταν σερβίρεται με αναψυκτικά. Όταν ο πελάτης παραγγείλει σκέτο whisky, καλό είναι να προσκομίζεται μια μικρή κανάτα με νερό για να το αραιώσει μόνος, αν το επιθυμεί. Μερίδα 40 ml.

2.15 Brandy

Το brandy παρασκευάζεται από την απόσταξη του λευκού κρασιού και απέκτησε διεθνή φήμη λόγω της άριστης ποιότητας του. Το λευκό κρασί που θα αποσταχθεί πρέπει να προέρχεται από σταφύλια που δεν δίνουν κρασιά με ιδιαίτερους χαρακτήρες και αρώματα, αλλά έχει λεπτό άρωμα. Στην Ελλάδα χρησιμοποιούμε την ποικιλία «Σαββατιανό» που δίνει θαυμάσια

brandies, λόγω της ικανότητας του αποστάγματος να ωριμάζει και να αποκτά τις οργανοληπτικές του ιδιότητες νωρίτερα από άλλες ποικιλίες. Παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια για μερικά χρόνια, γιατί το απόσταγμα από τον αποστακτήρα είναι άχρωμο, άγευστο και χωρίς άρωμα. Μέσα στα δρύινα βαρέλια αποκτά τα ωραία χαρακτηριστικά του αλλά στο τελικό προϊόν, προτίθεται καραμέλα για χρωματισμό. Ο χρόνος παλαίωσης διαφέρει από παραγωγό σε παραγωγό, αλλά το ελάχιστο σύμφωνα με το νόμο είναι δύο χρόνια. Η παραγωγή σταθερής ποιότητας brandy απαιτεί ανάμειξη διαφορετικών αποσταγμάτων (χρόνος παλαίωσης, τρόπος ωρίμανσης, είδος βαρελιού κ.τ.λ.) με σταθερό πάντα κόστος. Η ηλικία του brandy μετριέται με το νεότερο σε ηλικία απόσταγμα που προτίθεται. Η μέτρηση της παλαίωσης φαίνεται από ενδείξεις αστεριών :

3* είναι 1 ετών τουλάχιστον το νεότερο

5* είναι 2 ετών τουλάχιστον το νεότερο

7* είναι 3 ετών τουλάχιστον το νεότερο

12* είναι 4 ετών τουλάχιστον το νεότερο

V.O. (very old) 5 ετών τουλάχιστον το νεότερο

V.S.O.P. 6 ετών τουλάχιστον το νεότερο



Όλες οι χώρες που παράγουν κρασί παρασκευάζουν και Brandy μια και η ζήτηση του συνεχώς αυξάνει. Οι Η.Π.Α., το Ισραήλ, η Πορτογαλία, η Ισπανία, η Ιταλία παρασκευάζουν Brandy αλλά χωρίς μεγάλες εξαγωγικές δυνατότητες. Το ελληνικό Brandy έχει αρχίσει να κατακτά τη διεθνή αγορά λόγω της καλής ποιότητας του. Το πιο γνωστό είναι το METAXA πολύ καλής ποιότητας, 40% vol με συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση στη διεθνή αγορά. Άλλα καλά ελληνικά Brandy είναι το Βότρυς, το κάμπα, το Αχαΐα Κλάους. Τα Brandies είναι ποτά χωνευτικά γι' αυτό σερβίρονται στο τέλος του γεύματος ή μαζί με τον καφέ. Σερβίρονται σε ποτήρια τύπου baloon σε θερμοκρασία περιβάλλοντος,

χωρίς άλλες προσμίξεις, γιατί η παρουσία πάγου ή άλλης πρόσμιξης έχει σαν αποτέλεσμα το Brandy να χάνει το υπέροχο άρωμα του. Μερίδα 40 ml. Όταν ο πελάτης πίνει Brandy, κρατά το ποτήρι του στην παλάμη του, έτσι ώστε η θερμοκρασία του σώματος να μεταδίδεται στο ποτό, μια και η θερμοκρασία των 36° C θεωρείται ιδανική για να αναδίδει το ποτό το ωραίο του άρωμα. Παρ' όλο αυτά η παραγωγός εταιρία METAXA προτείνει σε διαφημιστικό υλικό, να σερβίρεται το Brandy METAXA, on the rocks με twist από λεμόνι, όπως και on the rocks με σόδα. Το Brandy χρησιμοποιείται ακόμη και σε πολλά cocktails, αλλά συνήθως είναι χαμηλής ποιότητας μια που με την ανάμειξη χάνει όλα του τα χαρακτηριστικά.

2.16 Τζίν (Gin)

Το GIN είναι το πιο αγνό από όλα τα αλκοολούχα ποτά γιατί μπορεί να διατεθεί μετά την απόσταξη χωρίς να γίνει καμιά επεξεργασία ή παλαίωση. Παράγεται μετά από δεύτερη απόσταξη οινοπνεύματος σίκαλης και αρωματίζεται με essence βατόμουρων ή απόσταξη βοτάνων. Το Gin παρασκευάστηκε αρχικά στην Ολλανδία τον 17° αιώνα για φαρμακευτικούς σκοπούς και ονομαζόταν «Genever» ή «Holland». Τον 18° αιώνα η Αγγλία άρχισε να παρασκευάζει Gin και από τότε η παραγωγή εξαπλώθηκε σε όλο τον κόσμο.

Διάφοροι τύποι Gin: Υπάρχουν τέσσερις βασικοί τύποι Gin, dry Gin ή London Gin που είναι ελαφρόσωμο και αρωματικό στη γεύση και σε άρωμα, Genever ή Dutch, που είναι βαρυσώμο με γεύση και άρωμα κριθαριού, και αρωματικό Gin.

a) London ή dry gin: Είναι ο πιο κατάλληλος τύπος Gin για την παρασκευή cocktails. Παρασκευάζεται από την ζύμωση μίγματος από 75% αραβοσίτου, 15% κριθαριού και 10% άλλων δημητριακών ή από μελάσα. Αποστάζεται σε αποστακτήρα συνεχούς παραγωγής και στη συνέχεια το αγνό οινόπνευμα 180° proof αποστάζεται για δεύτερη φορά με αρωματικά φυτά όπως ρίζες αγγελικής, βατόμουρα κ.λ.π., σε άμβλυκες. Το Gin που λαμβάνεται είναι γύρω στους 180° proof, αραιώνεται με απεσταγμένο νερό γύρω στους 40% vol και στη συνέχεια εμφιαλώνεται χωρίς να παλαιώσει.

b) Old tom gin: Είναι γλυκό Gin τύπου London Gin.

c) Genever ή dutch gin: Το Ολλανδικό Gin διαφέρει από το dry Gin. Για την παρασκευή του χρησιμοποιούνται ίσες ποσότητες σίκαλης, αραβόσιτου και βυνοποιημένο κριθάρι και παρασκευάζεται ένα είδος μπίρας. Στη συνέχεια αποστάζεται σε όμβλυκες και λαμβάνεται οινόπνευμα γύρω στους 110° proof. Η δεύτερη απόσταξη γίνεται πάλι σε άμβυκες με την προσθήκη βατόμουρων, γλυκάνισου κ.λ.π. Το Ολλανδικό Gin είναι συνήθως 37,5° vol και είναι πιο αρωματικό, με ξεχωριστά χαρακτηριστικά κάθε μάρκας.



d) Plymouth gin: Είναι κάτι μεταξύ του dry και του Dutch Gin. Όλα σχεδόν τα Gin είναι άχρωμα εκτός από το Booth που είναι κίτρινο και το Cornhill που είναι αχυρόχρωμο. Κάθε τύπος βέβαια έχει το δικό του χαρακτηριστικό άρωμα.

e) Αρωματικό gin Είναι dry Gin με την προσθήκη αιθέριων ελαίων από κάποιο φρούτο. Τα πιο γνωστά Gin είναι:

Αγγλίας : Gordon's dry Gin, London dry Gin, Plymouth Gin, Beefeater Gilbeys, Bombay, Booth's, Tanqueray (απεσταγμένο τέσσερις φορές με τα καλύτερα αρωματικά φυτά του κόσμου, 47.3% vol.).

Ολλανδίας : Geneva, Bols, Hollands.

Όταν σερβίρεται σκέτο συνοδεύεται με πάγο και φέτα λεμονιού σε ποτήρι old fashioned. Μερίδα 40 ml. (Κωνσταντίνου, 2011)

2.17 Ρούμι (Rum)

Το ρούμι είναι απόσταγμα ζυμωμένου χυμού ζαχαροκάλαμου ή σιροπιού ζαχαροκάλαμου ή μελάσας από ζαχαροκάλαμα. Κατά την παρασκευή, το ζαχαροκάλαμο συνθλίβεται και ο χυμός βράζεται για να εξατμιστεί το νερό και να μείνει ένα πηκτό σιρόπι. Η ζάχαρη στη συνέχεια κρυσταλλώνει και αποχωρίζεται από τη μελάσα. Η μελάσα που έχει μικρή, περιεκτικότητα σε ζάχαρη τοποθετείται σε δεξαμενές με νερό και ζυμομύκητες, και ζυμώνεται για 3-4 ημέρες. Η ζυμωμένη μάζα στη συνέχεια αποστάζεται έως τους 180° proof. Γενικά το ρούμι παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια από 6 μήνες έως 5 χρόνια. Στη συνέχεια φιλτράρεται και προστίθεται καραμέλα για να πάρει χρώμα και παλαιώνει πάλι. Μερικοί παραγωγοί αναμιγνύουν παλιό με νέο ρούμι και στη συνέχεια κατά την εμφιάλωση προστίθεται αποσταγμένο νερό έτσι ώστε η περιεκτικότητα σε οινόπνευμα να κυμαίνεται από 40% ως 70% vol. Οι διάφοροι τύποι ρούμι είναι:

a) Very dry, light bodied: Παράγονται στο Puerto Rico, στην Cuba, στη Taiti, στις Bahamas σε αποστακτήρες συνεχούς παραγωγής, είναι ξηρά ελαφρόσωμα και στην ετικέτα αναγράφεται η ένδειξη «white» ή «silver». Τα παλαιωμένα και περισσότερο αρωματικά έχουν την ένδειξη gold ή amber. Χρησιμοποιούνται κυρίως για την Παρασκευή Cocktails.

b) Rich, full bodied: Παρασκευάζονται στην Jamaica, Barbados, Demerara και είναι βαρύσωμα με πλούσια γεύση και άρωμα. Η διαφορά τους βρίσκεται στο διαφορετικό τρόπο ζύμωσης.

Ο αφρός από τους βραστήρες της ζάχαρης τοποθετείται στην μελάσα και αρχίζει η ζύμωση χωρίς ζαχαρομύκητες. Η ζύμωση κρατάει πέντε έως δώδεκα ημέρες και η απόσταξη γίνεται σε άμβλυκες δύο φορές και το οινόπνευμα έχει 140° έως 160° proof. Το ρούμι που παρασκευάζεται στην Demerara αποστάζεται σε αποστακτήρες συνεχούς παραγωγής. Στη συνέχεια το ρούμι παλαιώνει, αναμιγνύεται με άλλα και εμφιαλώνεται στους 80° proof. Το ρούμι είναι το εθνικό ποτό της Καραβαϊκής και ιδιαίτερα της Κούβας και θεωρείται πως είναι το ποτό των ναυτικών. Το ρούμι στις χώρες παραγωγής πίνεται σκέτο. Αποτελεί τη βάση για πολλά cocktails σε ζεστές αναμίξεις punch και grogs. Τα πιο γνωστά είναι τα : Caroni, Cuba Libre, Barbados, Bacardi, Daiguir. Το Bacardi μάλιστα είναι διεθνώς γνωστό με το όνομα του και όταν ο πελάτης παραγγέλνει ένα Bacardi, εννοεί το άσπρο Bacardi rum. Γνωστά ρούμι: Captain Morgan, Negrita, Pott, Bacardi, Havana Club κ.λ.π..



2.18 Βότκα (Vodka)

Η Βότκα είναι ρωσικής προέλευσης και θεωρείται το εθνικό ποτό των Πολωνών και των Λετονών. Είναι ποτό άχρωμο, άγευτο και δίνεται στην κατανάλωση χωρίς να παλαιώσει. Παρασκευάζεται με διπλή απόσταξη από οτιδήποτε φυτό ή δημητριακό που περιέχει ζάχαρη, όπως ζαχαροκάλαμο, ζαχαρότευτλο, καλαμπόκι, σιτάρι, πατάτα. Μετά τη ζύμωση η μάζα αποστάζεται σε αποστακτήρα συνεχούς παραγωγής και το οινόπνευμα που λαμβάνεται είναι χωρίς ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Στη συνέχεια φιλτράρεται διαμέσου κάρβουνου και εμφιαλώνεται. Η Βότκα που παράγεται στη Ρωσία και στις άλλες Σλαβικές και Σκανδιναβικές χώρες κυρίως από πατάτα, ορισμένες αρωματίζονται και είναι πολύ δυνατή γύρω στους 70° vol . Η συνηθισμένη Βότκα είναι 45% - 50% vol και πίνεται στις χώρες αυτές σαν aperitif αλλά και μαζί με το φαγητό και ιδιαίτερα χαβιάρι, παγωμένη σε ποτήρι σφηνάκι μιας γουλιάς, «μια και κάτω». Η Βότκα που δεν έχει άρωμα είναι ένα ιδανικό οινόπνευμα για την παρασκευή cocktails γιατί έχει την ικανότητα να αρωματίζεται από τους χυμούς και τα άλλα συστατικά και να δίνει ένα άριστο αποτέλεσμα. Οι πιο γνωστές είναι: Ρωσίας :



Krepkaya 56%, Moskovskaya Stolishnaya. Αμερικής : Samovar, Smirnoff 50% Αγγλίας: Kosak Γερμανίας : Korbatseuf, Σουηδίας: Absolut Πολωνίας: Wuborona Φιλανδίας: Filandia

2.19 Τεκίλα (Tequila)

Η Τεκίλα είναι το εθνικό ποτό του Μεξικού και προέρχεται από τον κάκτο «αθάνατο», AGAVE. Ο αθάνατος χρειάζεται δώδεκα χρόνια να μεγαλώσει και να γίνει κατάλληλος για την παραγωγή. Ο χυμός του ζυμώνεται δύο έως τρεις ημέρες και στη συνέχεια αποστάζεται δύο φορές σε άμβλυκες στους 100° proof ή μια φορά σε Pot still. Η άσπρη τεκίλα δεν παλαι-

ώνει και εμφιαλώνεται στους 38ο vol. Η ξανθιά τεκίλα παλαιώνει για τέσσερα χρόνια σε δρύινα βαρέλια και εμφιαλώνεται στους 38% vol. Σερβίρεται σκέτη η μεν άσπρη με φέτα λεμόνι και λίγο αλάτι, ενώ η κίτρινη με φέτα πορτοκάλι και κανέλα, αλλά μας δίνει και παρά πολύ γευστικά cocktails, όπως το Margarita και το Tequila Sunrise. Οι πιο γνωστές είναι: Sauza, Olmeca, Jose Cuervo, Anjeo, κ.α. (Κωνσταντίνου, 2011)



2.20 Ούζο

Το ούζο είναι ένα αλκοολούχο ποτό με βάση καθαρό αλκοόλ που αποστάζεται με γλυκάνισο και πολλά άλλα αρωματικά φυτά. Παράγεται παραδοσιακά και αποκλειστικά στην Ελλάδα και έχει κατοχυρωθεί το όνομα του σαν Ελληνικό προϊόν. Παραδοσιακά παρασκευαζόταν με απόσταγμα των υπολειμμάτων στεμφύλων από την σύνθλιψη, ζύμωση και άλλων ζυμωμένων πρώτων υλών αρωματισμένο με γλυκάνισο, μάραθο, μαστίχα Χίου, αγγελική αλόη κ.τ.λ. Τα πιο γνωστά ήταν του Τυρνάβου και της Μυτιλήνης. Σήμερα βιομηχανικά παρασκευάζεται με βάση το οινόπνευμα ποικίλης προέλευσης που αποστάζεται με τα αρωματικά φυτά, σπόρους, ρίζες, όπως

μοσχοκάρυδο, άνθη κανέλας, κορίανδρο, κακουλές, πιπερόριζα, γλυκάνισο, μάραθο και άλλα με μυστικές αναλογίες για κάθε εταιρεία. Περιέχει 40-45% οινόπνευμα. Παράλληλα κυκλοφορεί και το τσίπουρο που παρασκευάζεται με απόσταξη υπολειμμάτων κρασιού μαζί με τα στέμφυλα, προσθήκη αρωματικών και γλυκάνισου. Παρασκευάζεται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας από μικροπαραγωγούς και πωλείται χύμα, ενώ η βιομηχανία παρασκευάζει τσίπουρο σε παραδοσιακούς άμβυκες με μεγάλη επιτυχία και πολλές εξαγωγές. Παρόμοια αποστάγματα είναι η Ρακί, η Τσικουδιά που αρωματίζονται ή όχι, αλλά χωρίς γλυκάνισο. Το ούζο σερβίρεται σκέτο, με προσθήκη παγωμένου νερού ή παγάκια σε ποτήρι τύπου μικρού σωλήνα με βάση ή χωρίς. Συνοδεύεται με παραδοσιακούς ελληνικούς μεζέδες και είναι άριστο ορεκτικό. Ακόμη αποτελεί τη βάση για πολλά cocktails σε συνδυασμό με αναψυκτικά και χυμούς φρούτων. Με τον ίδιο τρόπο πίνονται και τα υπόλοιπα για όσους επιθυμούν πιο παραδοσιακά αποστάγματα. Τόσο το ούζο όσο και το τσίπουρο, όπως και τα ανιζέ, όταν προσθέσουμε νερό ασπρίζουν και αυτό αποτελεί την ένδειξη της ύπαρξης του γλυκάνισου. Οι πιο γνωστές μάρκες είναι: Ούζο Olympic Τσάνταλη, Ούζο 12, Μπουτάρη, Βαρβαγιάννη, Πλωμαρίου Λέσβου, Αχαΐα, Καμπά, Θρακικό. (Κωνσταντίνου, 2011)

2.21 Λικέρ (Liquers)

Είναι ποτά με χαρακτηριστική γλυκιά γεύση, γι' αυτό λέγονται ηδύποτα, και μερικές φορές έχουν έντονα χρώματα. «Cordial» είναι συνώνυμη λέξη και χρησιμοποιείται στις Η.Π.Α. Η λέξη «Liqueur» προέρχεται από την Λατινική λέξη «Liquifare» που σημαίνει κάνω ένα ποτό



διαυγές. Παρασκευάστηκε αρχικά στα μοναστήρια και οι μοναχοί το έπιναν σαν χωνευτικό αλλά ένα από αυτά δινόταν και σαν φάρμακο στους γέρους μοναχούς για να αναζωογονηθούν. Το ίδιο Liqueur χρησιμοποιούσαν οι ψαράδες και χωρικοί για να προστατευθούν από την ελονοσία. Ένα Liqueur δεν είναι τίποτα άλλο παρά ένα οινόπνευμα που έχει αρωματισθεί και γλυκαθεί. Συνήθως περιέχουν 25% ζάχαρη, 30%-45% οινόπνευμα και στη συνέχεια τα άλλα στοιχεία. Το οινόπνευμα που περιέχουν ποικίλλει, λόγω του διαφορετικού οινοπνεύματος

που χρησιμοποιείται σε κάθε περίπτωση. Whisky χρησιμοποιείται σαν βάση μερικών Σκωτσέζικων liqueurs, το brandy είναι η πιο συνηθισμένη βάση στην Ευρώπη, το rum στα liqueurs της Καραϊβικής. Πολλά όμως ευρωπαϊκά liqueurs βασίζονται σε οινόπνευμα που προέρχεται από διάφορες πρώτες ύλες όπως πατάτα, κοκκινογούλι, σιτηρά ή μελάσα. Ο γλυκαντικός παράγοντας μπορεί να είναι μέλι ή ζάχαρη σε ποικίλες μορφές. Εκείνο το συστατικό όμως που είναι καθοριστικό για το κάθε liqueur, δεν είναι ούτε το οινόπνευμα που χρησιμοποιείται ούτε ο γλυκαντικός παράγοντας, αλλά είναι το είδος του' αρωματικού παράγοντα που χρησιμοποιείται σε κάθε περίπτωση. Ο αρωματικός παράγοντας δίνει ένα τόνο μυστηρίου και απόλαυσης στον καταναλωτή. Μερικοί από αυτούς είναι υδροδιαλυτοί, άλλοι, είναι διαλυτοί στο οινόπνευμα. Μερικοί επηρεάζονται από τη φωτιά, άλλοι όχι. Επομένως η επιλογή του αρωματικού παράγοντα καθορίζει τη μέθοδο εξαγωγής του αρώματος από την πρώτη ύλη. Υπάρχουν τρεις βασικοί μέθοδοι και είναι:

- α)** Η διήθηση που απαιτεί πολύ χρόνο επεξεργασίας
- β)** Η εκχύλιση που είναι σύντομη
- γ)** Η απόσταξη

α.) Διήθηση: Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται στην περίπτωση που ο αρωματικός παράγοντας είναι κάποιο αρωματικό φυτό. Και αυτό γιατί το άρωμα και το φυσικό χρώμα του φρέσκου φυτού αποδίδονται καλύτερα μέσα στο κρύο οινόπνευμα όπου τοποθετούνται για 48 ώρες ως 1 χρόνο. Το αρωματικό οινόπνευμα στη συνέχεια φιλτράρεται, προστίθεται σιρόπι ζάχαρης. Το liqueur μπορεί στη συνέχεια να εμφιαλωθεί ή να παλαιώσει σε δρύινα βαρέλια.

β.) Εκχύλιση: Η δεύτερη μέθοδος χρησιμοποιείται για την παρασκευή fruit liqueur. Brandy ή κοινό οινόπνευμα εισάγεται στο δοχείο με τον αρωματικό παράγοντα. Το οινόπνευμα βρέχει την πρώτη ύλη και αφήνονται έτσι να γίνει η εκχύλιση των αρωματικών και χρωστικών ουσιών. Στη συνέχεια φιλτράρεται, προστίθεται σιρόπι ζάχαρης και το liqueur εμφιαλώνεται.

γ.) Απόσταξη: Οι αρωματικές ουσίες εμβαπτίζονται μέσα στο οινόπνευμα μέχρι να μουλιάσουν. Στη συνέχεια τοποθετούνται σε άμβλυκες και αποστάζονται. Η μέθοδος είναι γρήγορη και το αποτέλεσμα ικανοποιητικό αν και πολλές φορές για να έχουμε μεγαλύτερη απόδοση σε άρωμα, η απόσταξη γίνεται σε σταθερή χαμηλότερη θερμοκρασία, για να μην καταστραφεί το άρωμα των φυτών ή φρούτων. Το αποσταγμένο οινόπνευμα είναι άχρωμο, ξηρό και δυνατό και γι' αυτό στη συνέχεια χρωματίζεται ή όχι με φυσικά χρώματα και προστίθεται σιρόπι έως 25%. Γι' αυτό άλλωστε είναι δυνατό να έχουμε το ίδιο είδος liqueur με διαφορετικά χρώματα όπως π.χ. άσπρη και πράσινη Cream de Menthe ή κίτρινη και μπλέ Curacao. Στη συνέχεια εμφιαλώνονται.

Ο αρωματικός παράγοντας που μπορεί να είναι και μέχρι 130 διαφορετικά φυτά, στις περισσότερες περιπτώσεις είναι μυστικός και μεταφέρεται «από στόμα σε στόμα» στους ιδιοκτήτες της παραγωγού εταιρίας. Γνωστό είναι πάντα το βασικό αρωματικό φυτό ή φρούτο που χρησιμοποιείται αλλά από εκεί και πέρα τα υπόλοιπα αρωματικά φυτά και η αναλογία

τους είναι άγνωστη. Η χημική ανάλυση δεν είναι ικανή να μας αποκαλύψει ούτε την ακριβή αναλογία, ούτε και τον αριθμό των αρωματικών φυτών που σε ορισμένες περιπτώσεις είναι πολύ μεγάλος. Για αυτό ακριβώς το λόγο το ίδιο ακριβώς liqueur παρασκευασμένο από διαφορετικές εταιρίες, έχει διαφορετικά χαρακτηριστικά. Η καλύτερη όμως ποιότητα liqueur, που προέρχεται από τους τρεις παραπάνω τρόπους παρασκευής είναι, όταν τα φρούτα και τα φυτά είναι φρέσκα και όταν για οινόπνευμα χρησιμοποιείται brandy, whisky, rum κ.α.



2.22 Κοκτέϊλς (Cocktails)

Τα cocktails ή οι αναμίξεις ποτών ή σύνθετα ποτά όπως θα μπορούσαμε να τα αναφέρουμε με ελληνική ορολογία. Είναι οινοπνευματώδη ποτά που προέρχονται από την ανάμιξη ενός ή περισσότερων αλκοολούχων ποιών μαζί με χυμούς, ζάχαρη, σιρόπι, σε ορισμένη αναλογία. Για να πετύχουμε το ανάλογο αποτέλεσμα πρέπει να υπάρχουν ορισμένες προϋποθέσεις όπως η θερμοκρασία, η γευστική συγγένεια των ποτών που χρησιμοποιούνται, η συγκεκριμένη αναλογία τους και ο ίδιος τρόπος παρασκευής. Την επιτυχημένη παρασκευή συμπληρώνει ο σωστός τρόπος σερβιρίσματος με τη χρησιμοποίηση κατάλληλου ποτηριού γαρνιρισμένο με όμορφη γαρνιτούρα, έτσι ώστε να αποκτά το δικό του χαρακτήρα που το κάνει να ξεχωρίζει. Ένα καλό cocktail πρέπει να ικανοποιεί τις αισθήσεις, να βοηθάει στο να δημιουργηθεί ατμόσφαιρα.

2.22.1 Η ιστορία των κοκτέϊλς

Τα cocktails έγιναν πασίγνωστα τα τελευταία χρόνια και έτσι πολλοί νομίζουν ότι είναι ανακάλυψη του 20ου αιώνα. Στην πραγματικότητα κανείς μέχρι σήμερα δεν μπόρεσε να δώσει μια υπεύθυνη εξήγηση για το πότε πρωτάρχησε η παρασκευή τους και να εξηγήσει την προέλευση και την σημασία της λέξης cocktail. Υπάρχουν όμως διάφορες αφηγήσεις και απόψεις για τη ρίζα της λέξης. Μερικοί λένε πως προέρχεται από κάτι ποτήρια που ήταν διακοσμημένα με φτερό πετεινού. Άλλοι ότι σημαίνει κύπελλο κρασιού με το γαλλικό όνομα «Coqnetel». Μια άλλη εκδοχή λέει ότι το 1777 μια barwoman σε ένα χωριό κοντά στη Ν. Υόρκη, πρόσφερε στους αξιωματικούς της Ουάσιγκτον σε στιγμές πατριωτικής έξαρσης μια ανάμειξη από ουίσκυ, ρούμι και χυμούς φρούτων διακοσμημένο με φτερά της ουράς ενός κόκορα, οπότε κάποιος ενθουσιώδης Γάλλος αξιωματικός φώναξε : «Vive le coq's tail» (Ζήτω η ουρά του κόκορα). Τέλος μια άλλη εκδοχή λέει, ότι την εποχή που οι άποικοι διασκεδάζαν με κοκορομαχίες, κάποιος ιδιοκτήτης ενός πετεινού που νίκησε, για να γιορτάσει τη νίκη του, ανέμειξε σε ένα μεγάλο μπολ διάφορα ποτά. Κερνώντας απ' αυτό τους θαμώνες του bar που βρισκόταν εκεί, έκανε την προσφώνηση να πουν «On the Cock's tail». Πάντως η πρώτη αναφορά σχετικά με τα cocktails έγινε την εποχή της Βασίλισσας Ελισάβετ της Α' από τυχοδιώκτες ναυτικούς που επισκέφτηκαν διάφορα λιμάνια στις ακτές της Ν. Αφρικής και στην Καραϊβική. Εκεί οι αναμειξεις των ποτών ανακατεύονταν με την ρίζα ενός φυτού γνωστού με το όνομα «cola de gallo» (ουρά του κόκορα). Το κουταλάκι που σήμερα χρησιμοποιούμε για το ανακάτωμα των cocktails είναι στην ουσία μια εξελιγμένη μορφή εκείνης της ρίζας.

Όταν οι ναυτικοί γύρισαν στα λιμάνια της πατρίδας τους διέδωσαν τους συνδυασμούς των ποτών που δοκίμασαν στα ταξίδια τους και έτσι ο τρόπος ανάμειξης των ποτών άρχισε να γίνεται γνωστός. Φυσικά την εποχή εκείνη δεν υπήρχε ποικιλία οινοπνευματωδών και κρα-

σιών που υπάρχει σήμερα. Από την εποχή εκείνη μέχρι τις αρχές του 20ου αιώνα έχουμε εξέλξη στα cocktails. Ο 20^{ος} αιώνας εγκαινίασε μια νέα εποχή. Παρά την ποτοαπαγόρευση της Η.Π.Α. που καταργήθηκε το 1929, πολλά από τα ποτά που υπάρχουν σήμερα επινοήθηκαν εκείνη την εποχή και έγιναν ιδιαίτερα αγαπητά. Μετά την ποτοαπαγόρευση ακολούθησε η μεγάλη οικονομική κρίση, που όμως οι πιο τολμηροί έβρισκαν τρόπο να προμηθεύονται ποτά από εισαγωγές. Η μεγάλη προτίμηση που υπάρχει σήμερα για τα cocktails σ' όλο τον κόσμο, ξεκίνησε από τις Η.Π.Α. παρόλο που στην Αγγλία γνώρισαν μεγάλη επιτυχία γύρω στο 1920. Τότε στα γνωστά κλαμπ, όπως το «Empressy» και ξενοδοχεία, όπως το «Savoy» σέρβιραν εξαιρετικά cocktails στην πιο εκλεκτική πελατεία τους. Μετά το δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο η δημοτικότητα των cocktails έπεσε, αλλά τα τελευταία χρόνια ο κόσμος άρχισε να δείχνει ζωηρό ενδιαφέρον γι' αυτά. Κατά τη διάρκεια και μετά το δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο, στην Αμερική κυκλοφόρησαν διάφορα εξωτικά cocktails με ποτά από φρούτα της Καραϊβικής όπως το «Daquiris», το «Pina - Colada», και άλλα. Η δημοτικότητα των εξωτικών cocktails έχει αυξηθεί πολύ τα τελευταία χρόνια λόγω του ότι πολλοί άνθρωποι ταξιδεύουν σε εξωτικές χώρες, όταν τους δίνεται η ευκαιρία να ανακαλύψουν και να απολαύσουν καινούργια cocktails από εγχώρια φρούτα και ποτά.

2.22.2 Τα μέρη των κοκτέιλς

Όλα τα cocktails αποτελούνται από τα παρακάτω συστατικά :

α) Τη βάση: Είναι το κυρίαρχο συστατικό σε ένα cocktail και είναι ένα οινοπνευματώδες ποτό που δίνει το χαρακτήρα του και είναι συνήθως τα 5 cl της σύνθεσης. Πολλές φορές η βάση αποτελείται από δύο ή τρία οινοπνευματώδη όπως το τζιν, τη βότκα, το ρούμι, το μπράντι και το ουίσκι.

β) Τον αρωματικό παράγοντα: Είναι ο συντελεστής μετατροπής, απαλύνει δηλαδή τη γεύση και τονίζει το άρωμα της βάσης. Έτσι το ποτό που δημιουργείται έχει χαρακτηριστική προσωπικότητα. Στον αρωματικό παράγοντα κατατάσσονται οι παρακάτω τρεις κατηγορίες:

- 1.) Κρασιά, vermouth, bitters όπως το angostura orange bitter διάφορα άλλα αρωματικά ποτά όπως το Amer-picon, το Fernet - branca, και άλλα.
- 2.) Διάφοροι χυμοί φρούτων με ζάχαρη ή χωρίς ζάχαρη.
- 3.) Η ζάχαρη, η κρέμα, τα αυγά, παράγοντες που συντελούν ώστε η ανάμειξη να αποκτήσει λειότητα (smoothness).

γ) Χρωματικός και γευστικός παράγοντας: Το συστατικό αυτό χαρακτηρίζει τη γεύση ή τον χρωματισμό του cocktail, δηλαδή έχει την ικανότητα να αλλάζει τη γεύση της βάσης του cocktail ή να κάνει τη σύνθεση πιο ευπαρουσίαστη. Αυτό επιτυγχάνεται με liqueur, τα σιρόπια από φρούτα, όπως σιρόπι ροδιού Grenandine, lime κ.λ.π. (Κωνσταντίνου, 2011)

2.22.3 Βασικές κατηγορίες κοκτέιλ

α) Ανάλογα με τη γλυκύτητα τους τα cocktails χωρίζονται στα dry, τα medium και τα sweet. Τα dry και μερικά medium είναι ποτά aperitifs ενώ τα sweet πίνονται μετά το γεύμα και είναι ποτά χωνευτικά.

β) Ανάλογα με τα ποτά που περιέχουν σε : long drinks, short drinks, party drinks και hot drinks.

- i.) Τα long drinks περιέχουν σόδα, coca - cola ή άλλα αναψυκτικά και πίνονται κυρίως το καλοκαίρι με πάγο. Τέτοια είναι τα Collins, τα coolers, τα fizzes, τα slings κ.λ.π. Πίνονται σαν aperitif.
- ii.) Τα short drinks είναι ποτά που δεν περιέχουν σόδα ή αναψυκτικά και είναι μικρά σύνθετα ποτά;, όπως τα flips, pousse cafes, κ.λ.π. Πίνονται άλλα σαν aperitif και άλλα σαν digestif.
- iii.) Τα party - drinks είναι ποτά που παρασκευάζονται σε μεγάλες ποσότητες ειδικά για parties ή άλλες συγκεντρώσεις. Τέτοια είναι τα punches, τα cups, τα pogs και άλλα.
- iv.) Τα hot drinks είναι ποτά ζεστά όπως τα grogs, τα hot punches κλπ. Πίνονται σαν digestif.

γ) Σε παραδοσιακά cocktails, εξωτικά cocktails, παχύρρευστα cocktails, cocktails κρασιού.

Η φιλοσοφία του διαχωρισμού αυτού είναι ότι στην κατηγορία των παραδοσιακών cocktails ανήκουν όλα τα γνωστά cocktails όλων των παραπάνω κατηγοριών που είναι γνωστά σε όλους τους barmen και σε όλους τους φανατικούς οπαδούς του cocktail του κόσμου. Στην κατηγορία των εξωτικών cocktails βρίσκουμε, απολαυστικές δημιουργίες από τις τροπικές χώρες με τα εξωτικά φρούτα και τους χυμούς τους, που τονώνουν αλλά και δροσίζουν τις καυτές καλοκαιρινές μέρες ή νύκτες. Τα παχύρρευστα cocktails ή cocktails κρέμας, είναι ευχάριστα για τη διακριτικότητα τους και την ωραία τους εμφάνιση και συνηθίζονται πολύ σαν επιδόρπια ποτά. Τα cocktails κρασιού είναι εύγευστα χάρη στην πικάντικη και δροσερή γεύση τους που οφείλεται κυρίως στην παγωμένη σαμπάνια ή σε ένα porto ή sherry.

2.22.4 Τρόποι παρασκευής των κοκτέιλ

Η τέχνη των cocktails δεν συνίσταται μόνο στο να ξέρει ο barman σωστά τη συνταγή του, αλλά μπορεί να εφαρμόσει ορισμένους κανόνες στη πράξη. Υπάρχουν πολλές μέθοδοι παρασκευής των cocktails. Τρεις όμως είναι οι βασικότερες. Το ανακάτεμα στο μπλέντερ, το ανακάτεμα στο mixing-glass ή στο ίδιο το ποτήρι σερβιρίσματος και το κτύπημα στο σέικερ.

α) Ανάμειξη στο μπλέντερ: Όταν η συνταγή περιλαμβάνει φρέσκα φρούτα ή αυγά, το cocktail πρέπει να χτυπηθεί στο μπλέντερ. Έτσι το cocktail γίνεται αφρώδες, πράγμα που δεν επιτυγχάνεται με άλλο τρόπο κτυπήματος. Το μυστικό είναι να μην ανακατώνεται για πολλή ώρα, γιατί ο πάγος θα λιώσει και θα αραιώσει το ποτό. Αυτό βέβαια ισχύει και σε όλες τις άλλες μεθόδους παρασκευής. Στο μπλέντερ δεν πρέπει να βάζουμε σόδα ή coca-cola ή κάποιο άλλο συστατικό που αφρίζει, γιατί είναι πιθανό να έχουμε μια μικρή έκρηξη. Στο μπλέντερ χρησιμοποιούμε θρυμματισμένο πάγο αντί για παγάκια στο κτύπημα των ποτών, γιατί εξοικονομούμε χρόνο και δεν έχουμε φθορές στις λεπίδες.

β) Το χτύπημα στο σέικερ: Τα cocktails χτυπιούνται με πάγο. Κουνάμε το σέικερ δυνατά μέχρι να αισθανθούμε το εξωτερικό του να κρύνει ή να «ιδρώνει». Περισσότερο χτύπημα θα νερώσει το ποτό. Η σειρά με την οποία βάζουμε τα ποτά στο σέικερ, όπως και σε άλλη μέθοδο παρασκευής είναι η εξής : Αρχίζουμε από τα βαρύτερα και φθηνότερα υλικά και τέλος βάζουμε τα οινοπνευματώδη. Έτσι, πρώτα τοποθετούμε τον πάγο, τα αυγά, τους χυμούς των φρούτων, την κρέμα και τέλος τα οινοπνευματώδη. Τέλος η σκοπιμότητα του να βάζουμε πρώτα τα φθηνά υλικά είναι για την περίπτωση που κάνουμε λάθος ή χαλάσει το ποτό, είναι ότι δεν θα έχουμε σπαταλήσει τα ακριβά μας οινοπνευματώδη ποτά αχρηστεύοντας το ποτό. Όταν κουνάμε το σέικερ το κρατάμε με το δεξί έχοντας τον δείκτη σταθερά πάνω στο καπάκι ώστε να αποφεύγονται τα ατυχήματα. Σε περίπτωση που κουνάμε το σέικερ με τα δύο χέρια, κρατάμε με το δεξί χέρι, σταθερά σφιγμένο στο καπάκι και με το αριστερό στηρίζουμε τη βάση του.

γ) Ανακάτεμα στο mixing-glass: Χρησιμοποιούμε το mix-glass στις περιπτώσεις εκείνες που δεν χρειάζεται πολύ δυνατό κτύπημα. Ο πάγος είναι απαραίτητος για το ανακάτεμα και τελικά σουρώνεται κατά το σερβίρισμα με το ειδικό σουρωτήρι. Το ποτό ανακατεύεται με το barspoon . Όταν ανακατεύουμε ποτά με αφρίζοντα υλικά, καλό είναι, να ανακατεύουμε απαλά για λίγο, γιατί έτσι το ποτό θα κρατήσει πολύ περισσότερο το άφρισμά του. Όταν το mixing-glass ιδρώσει, το ποτό είναι έτοιμο για σερβίρισμα. Καλό είναι το mixing-glass να έχει στο χείλος μια προεξοχή έτσι ώστε να εξυπηρετεί στο σερβίρισμα.

δ) Ανακάτεμα στο ποτήρι σερβιρίσματος: Στην περίπτωση αυτή το cocktail μας δεν χρειάζεται ανακάτεμα γιατί αυτό επιτυγχάνεται με την ανάμιξη των υλικών που συνήθως στην περίπτωση αυτή είναι δύο ή το πολύ τρία, όπως π.χ. στο cocktail Mint Julep που περιέχει δύο μερίδες bourbon, 1 κουταλάκι ζάχαρη, άνθος μέντας και σόδα. Βάζουμε σ' ένα high - ball τη ζάχαρη, τη μέντα και πολύ λίγη σόδα και τα λιώνουμε όλα μαζί με ένα ειδικό εργαλείο. Έπειτα προσθέτουμε το bourbon και σόδα. (Κωνσταντίνου, 2011)

3. ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

3.1 Απαιτήσεις πληροφοριακού συστήματος

Ο σκοπός της δημιουργίας του συστήματος είναι, η διευκόλυνση ενός επίδοξου ή και επαγγελματία bartender για την παρασκευή αλκοολούχων ποτών που απαιτούν μύξη διαφόρων υλών όπως είναι τα κοκτέιλ. Έτσι η παροχή που επιδιώκουμε να προσφέρουμε είναι ένας εύκολος και γρήγορος τρόπος άντλησης δεδομένων, σχετικά με τα ποτά, ακόμα και από έναν άνθρωπο που δεν έχει πληροφοριακές γνώσεις, έτσι δημιουργείται και η απαίτηση να είναι άμεσα φιλική προς οποιοδήποτε χρήστη και με γνώμονα αυτό, δημιουργήθηκε.

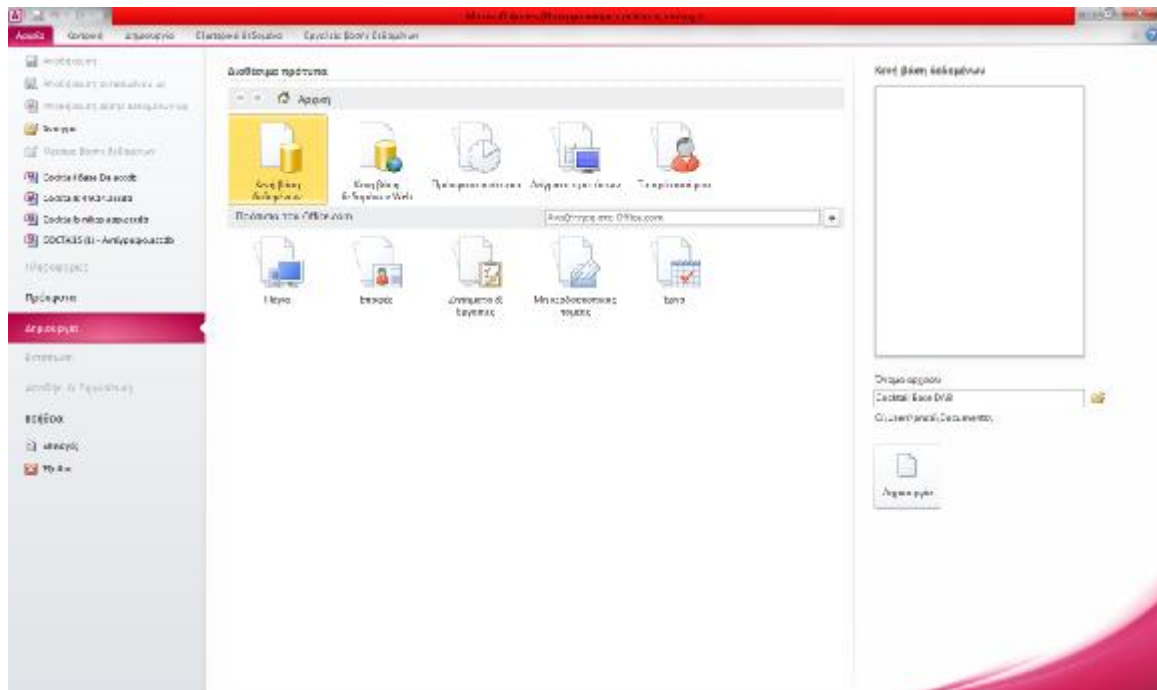
Λαμβάνοντας υπόψιν τα παραπάνω κρίθηκε αναγκαίο να καταγράψουμε στην βάση της εφαρμογής οτιδήποτε μπορεί να αποτελεί συστατικό παρασκευής ενός ποτού ή κοκτέιλ. Τα δεδομένα αυτά είναι τα εξής:

- Ποτά
 - Χυμοί
 - Γλυκαντικές ουσίες
 - Φρούτα
 - Σιρόπια
 - Γαλακτοκομικές ύλες
 - Μπαχαρικά
 - Λαχανικά
1. Έχοντας στην διάθεσή μας τις πληροφορίες αυτές, καταγράψαμε τις ονομασίες των δημοφιλέστερων κοκτέιλ και τα συνδυάσαμε με τις ύλες που απαιτεί το κάθε ένα για την υλοποίησή του. Έτσι δίνεται άμεσα η δυνατότητα, επιλέγοντας κάποιο από τα κοκτέιλ, να εμφανίζονται οι προαναφερθείσες ύλες καθώς και οι αναλυτικές δοσολογίες, ώστε να παρέχεται μια πλήρης συνταγή παρασκευής.
 2. Χρησιμοποιώντας όλα τα παραπάνω δεδομένα κατέστη εύκολο πλέον να δημιουργηθούν πρόσθετες φόρμες ώστε να παρέχονται αποτελέσματα σε πικοίλες συνδυαστικές αναζητήσεις οι οποίες είναι ανάλογες με τις απαιτήσεις που τυχόν δημιουργηθούν. Επί παραδείγματι επιλέγοντας την προτίμησή μας σε ένα ποτό και μια γλυκαντική ουσία εμφανίζονται όλα τα διαθέσιμα κοκτέιλ που εμπεριέχουν αυτά τα δυο συστατικά. Έτσι είναι φανερό ότι μπορούμε και να αποφύγουμε και κάποιο συστατικό που δεν είναι στις προτιμήσεις μας.
 3. Παράλληλα προσφέρεται η επιλογή αποθήκευσης οπτικοακουστικού υλικού, στο αντίστοιχο ειδικά διαμορφωμένο πεδίο της εφαρμογής, έχοντας ως γνώμονα την εκπαίδευση και την βέλτιστη κατανόηση εκτέλεσης της συνταγής ενός κοκτέιλ.
 4. Επίσης δίνεται η δυνατότητα επεξεργασίας των υφιστάμενων δεδομένων ή και εισαγωγής από τον χρήστη της εφαρμογής νέων, όπως το όνομα ενός κοκτέιλ, η συνταγή αυτού με τις αντίστοιχες δοσολογίες, ενός ποτού ή μιας πρώτης ύλης (μπαχαρικά, φρούτα κλπ). Με αυτό τον τρόπο η εφαρμογή καθίσταται ως ένα χρήσιμο προσωπικό εργαλείο για τον οποιοδήποτε χρήστη, με δυνατότητα συνεχούς ανανέωσης.

5. Τέλος δεν θα μπορούσε να παραληφθεί η πρόταση σερβιρίσματος του κάθε ενός κοκτέιλ ξεχωριστά. Είναι γνωστό ότι κάθε ένα προσφέρεται σε συγκεκριμένης μορφολογίας ποτήρι ώστε να είναι κατάλληλο, (αναλογικά με την ποσότητα) και για την καλύτερη εμφάνιση αυτού, ώστε να είναι εντυπωσιακό και ελκυστικό στον καταναλωτή. Σε αυτό συμβάλει και η ανάλογη διακόσμηση του ποτηριού με φρούτα, ζάχαρη ή άλλα διακοσμητικά.

3.2 Σχεδιασμός βάσης δεδομένων – Υλοποίηση εφαρμογής

Για την υλοποίηση της βάσης δεδομένων χρησιμοποιήσαμε την εφαρμογή Microsoft Access 2007. Αρχικά για να φτιάξουμε μια νέα βάση δεδομένων επιλέγουμε το πεδίο «Κενή βάση δεδομένων»



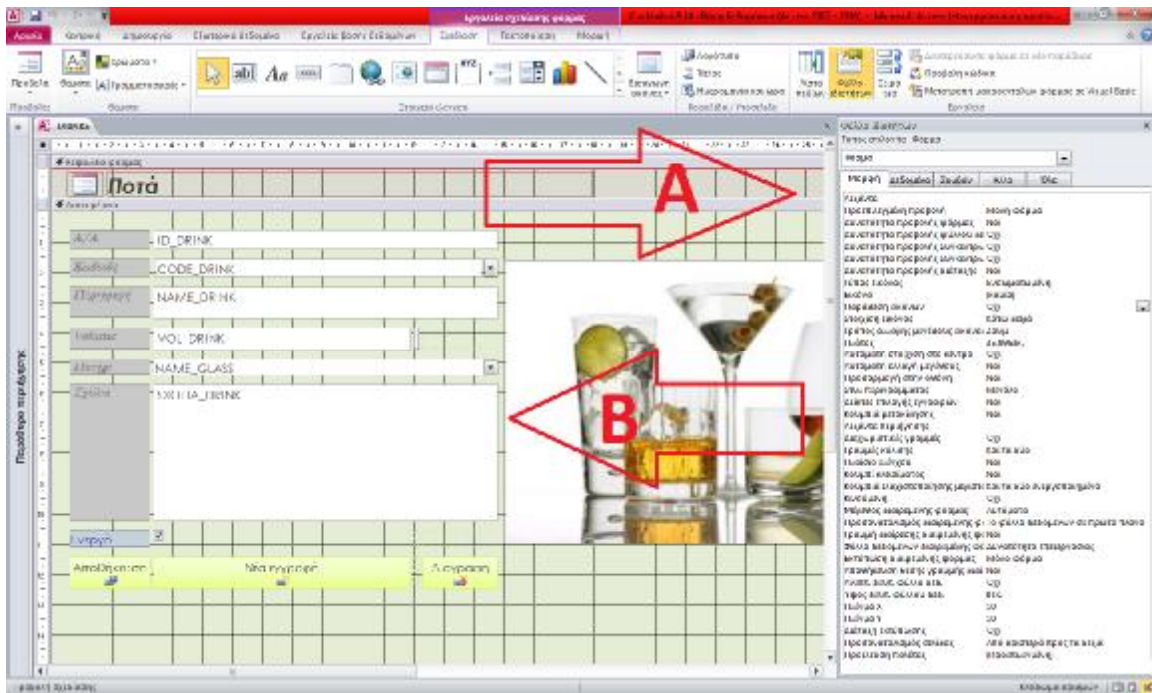
Αφου δώσαμε όνομα στην βάση μας προχωρήσαμε στη φάση δημιουργίας – σχεδίασης της. Σε αυτή τη φάση ξεκινήσαμε την δημιουργία πινάκων δίνοντας τους ονόματα αναλογα με τον περιεχόμενο τους (aromatics, categories, cocktails, cocktail details, drinks, glasses και mesunit). Ενδεικτικά στην παρακάτω εικόνα παρουσιάζεται την διαμόρφωση του πίνακα με ονομασία “Drinks” όπου έχουν καταγραφει όλα τα ποτά με πρόσθετες πληροφορίες για το κάθε ένα, όπως σχόλια, βαθμοί αλκοόλ (όσα περιέχουν), ποτήρι σερβιρίσματος.

Επίσης σε αυτό το σημείο έχουν δοθεί μοναδικοί κωδικοί οι οποίοι εξυπηρετούν στην συσχέτιση των υπολοίπων πινάκων.

ID_DRINK	CODE_DR	NAME_DRINK	VOL_DRIN	SKOL_A_DRINK	NAME_GL	ISACTIVE
17	300-17	Beer	3 Η μπύρα και στην ελληνική γλώσσα, αποτελεί ένα ποτό και Pilsner Beer			1
18	300-18	Brandy	45 Το brandy παρασκευάζεται από την απόσταξη του λίκου Old Fashioned			1
19	300-19	Champagne	15 Η σαμπάνια (champagne) είναι υδατικό αεριοποιημένο σαμπάνια			1
20	300-20	Gin	40 Το gin είναι αλκοολικό ποτό, χρησιμοποιείται ως βάση			1
21	300-21	Liqueur	20 Το liqueur είναι ένα ηρόποιο που σίκανεται από την απόσ. Sour Gles			1
22	300-22	Rum	40 Το rum είναι αλκοολικό ποτό, ποτών απόσταξη Old Fashioned			1
23	300-23	Tequila	35 Η tequila είναι το εθνικό ποτό του Μεξικού και παράγεται High Ball Gk			1
24	300-24	Vodka	40 Η βότκα είναι ελαφρύ ποτό, απόσταξη δημητριακών High Ball Gk			1
25	300-25	Whiskey	40 Η βότκα χρησιμοποιείται τα ποτά που σίκανονται Old Fashioned			1
26	300-26	Lemon Refresher	0 Αναψυκτικό με γεύση λεμόνι		High Ball Gk	1
27	300-27	Apple Juice	0 Φυσικός χυμός με γεύση μήλο		High Ball Gk	1
28	300-28	Bartoloman	0 Φυσικός χυμός με γεύση λεμόνι (συμπυκνωμένος)		High Ball Gk	1
32	300-32	Coca Cola	0 Αναψυκτικό		High Ball Gk	1
33	300-33	Cornet Juice	0 Φυσικός χυμός με γεύση κάρνα		High Ball Gk	1
34	300-34	Coffee	0 Καφέ		Coffee Glas	1
35	300-35	Cranberry Juice	0 Φυσικός χυμός με γεύση βατόμουρο		High Ball Gk	1
36	300-36	Cingular	0 Αναψυκτικό με γεύση ρόδι		High Ball Gk	1
37	300-37	Guarantull Jubile	0 Φυσικός χυμός με γεύση γκράιπφρουτ		High Ball Gk	1
38	300-38	Lemon Juice	0 Φυσικός χυμός με γεύση λεμόνι		High Ball Gk	1
39	300-39	Milk	0 Γάλα		High Ball Gk	1
40	300-40	Orange Juice	0 Φυσικός χυμός με γεύση πορτοκάλι		High Ball Gk	1
41	300-41	Orange Refresher	0 Αναψυκτικό με γεύση πορτοκάλι		High Ball Gk	1
42	300-42	Sau	0 Αναψυκτικό		High Ball Gk	1
43	300-43	Sour Cherry Juice	0 Φυσικός χυμός με γεύση όξινη κάρνα		High Ball Gk	1
44	300-44	Sour Cherry Refres	0 Αναψυκτικό με γεύση όξινη κάρνα		High Ball Gk	1
45	300-45	Sprite	0 Αναψυκτικό με γεύση μαρσάλεν ανανά (lime)		High Ball Gk	1
46	300-46	Tomato Juice	0 Φυσικός χυμός με γεύση τομάτα		High Ball Gk	1
47	300-47	Tea	0 Φυσικό ποτό		High Ball Gk	1

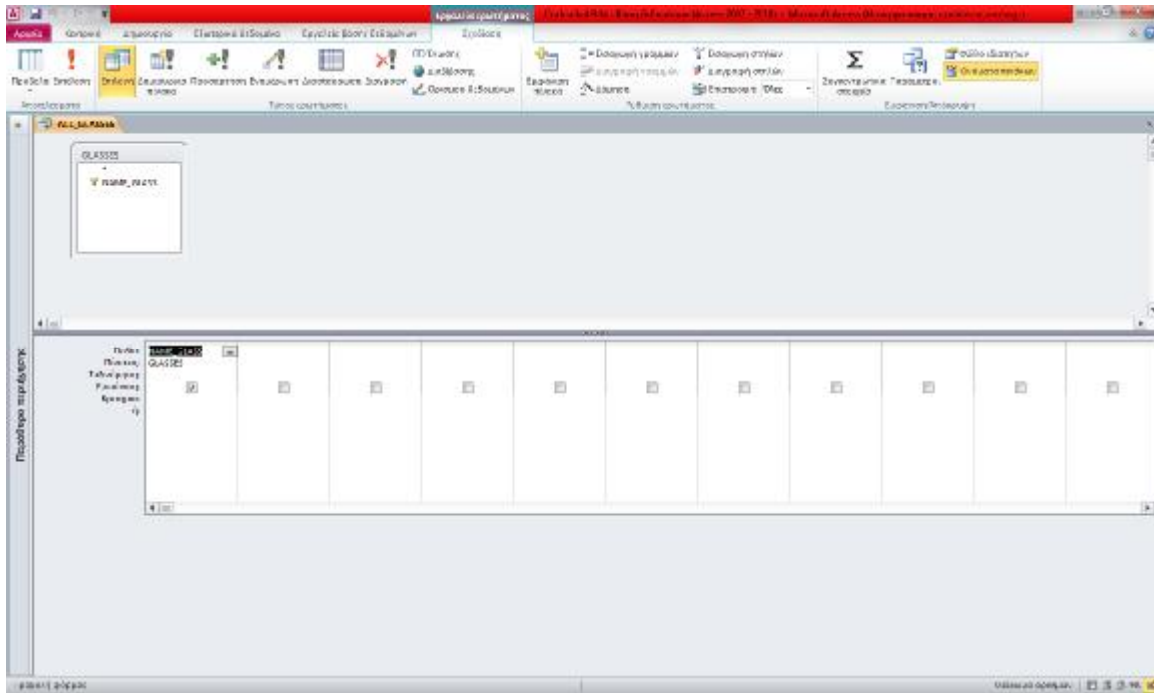
Αφού εισάγουμε τα δεδομένα μας σε όλους τους πίνακες προχωράμε δημιουργώντας τις απαραίτητες **φόρμες**. Σε μια βάση δεδομένων οι φόρμες χρησιμεύουν για την παρουσίαση των εγγραφών της βάσης ή για την τροποποίηση τους ή ακόμη και για προσθήκη νέων εγγραφών στη βάση. Η παρουσίαση, η τροποποίηση και η προσθήκη γίνεται ανά εγγραφή. Δημιουργία φόρμας Καρτέλα Δημιουργία, ομάδα Φόρμες, εργαλείο Φόρμα. Δημιουργείται μια φόρμα με βάση τον πίνακα που είχαμε επιλεγμένο. Στην προκειμένη περίπτωση του πίνακα “Drinks”, ο οποίος ήταν επιλεγμένος, οπότε δημιουργείται μια φόρμα με βάση αυτόν όπως φαίνεται παρακάτω.

Το αν μια φόρμα θα έχει τη δυνατότητα μόνο για προβολή των εγγραφών της βάσης δεδομένων ή θα έχει και τη δυνατότητα για τροποποίησή τους ή ακόμη και για προσθήκη νέων εγγραφών στη βάση, ρυθμίζεται από τις αντίστοιχες επιλογές στο Φύλλο ιδιοτήτων (A) της φόρμας. Για να εμφανίσουμε το Φύλλο ιδιοτήτων μιας φόρμας, την ανοίγουμε σε προβολή σχεδίασης (B) , κάνουμε δεξί κλικ στο τετραγωνάκι που βρίσκεται ανάμεσα στους χάρακες και στο μενού που εμφανίζεται κάνουμε κλικ στην επιλογή ιδιότητες. Στο Φύλλο ιδιοτήτων της φόρμας επιλέγουμε την καρτέλα Δεδομένα. Εκεί υπάρχουν οι σχετικές ρυθμίσεις:

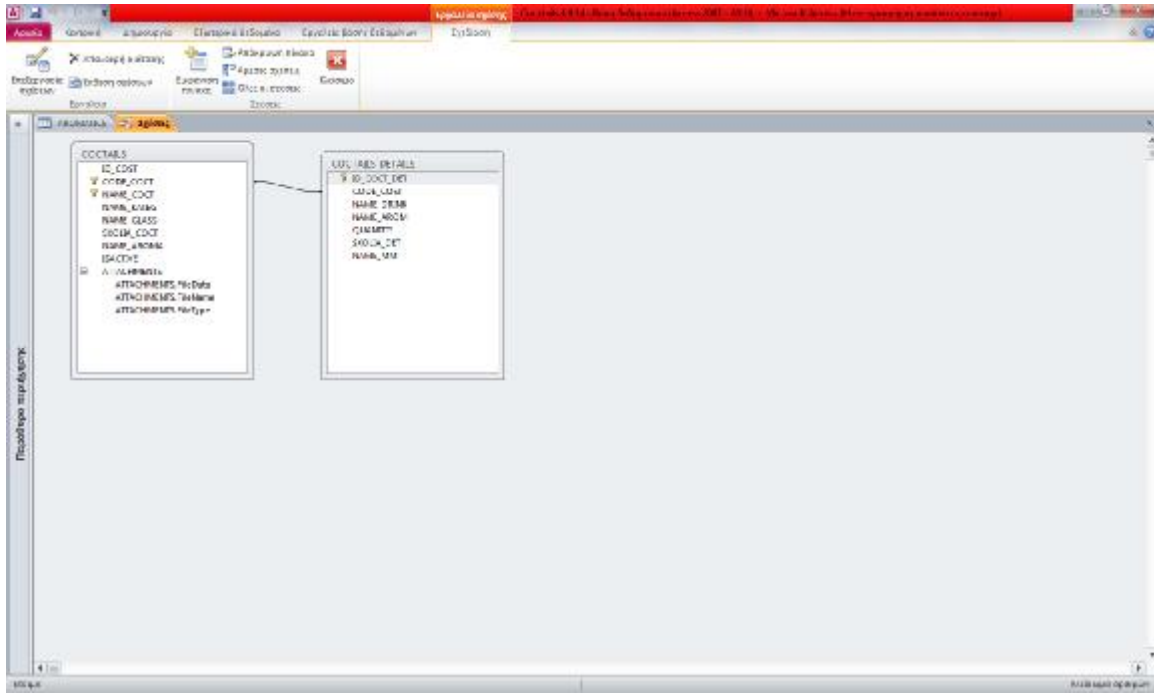


Αφού ολοκληρώσουμε την δημιουργία των φορμών προχωράμε σε αυτή των ερωτημάτων. Τα ερωτήματα χρησιμεύουν στο να εμφανίζουν εκείνες τις εγγραφές από μια βάση δεδομένων, οι οποίες πληρούν κάποια κριτήρια (αυτά που καθορίζουμε ως χρήστες). Π.χ. σε μια βάση δεδομένων, ένα ερώτημα μπορεί να ταξινομεί τις εγγραφές κατά αλφαβητική σειρά, ένα άλλο ερώτημα να εμφανίζει συγκεκριμένα ονόματα ποτών, ένα άλλο ερώτημα να εμφανίζει όλα τα κοκτέιλ κλπ.

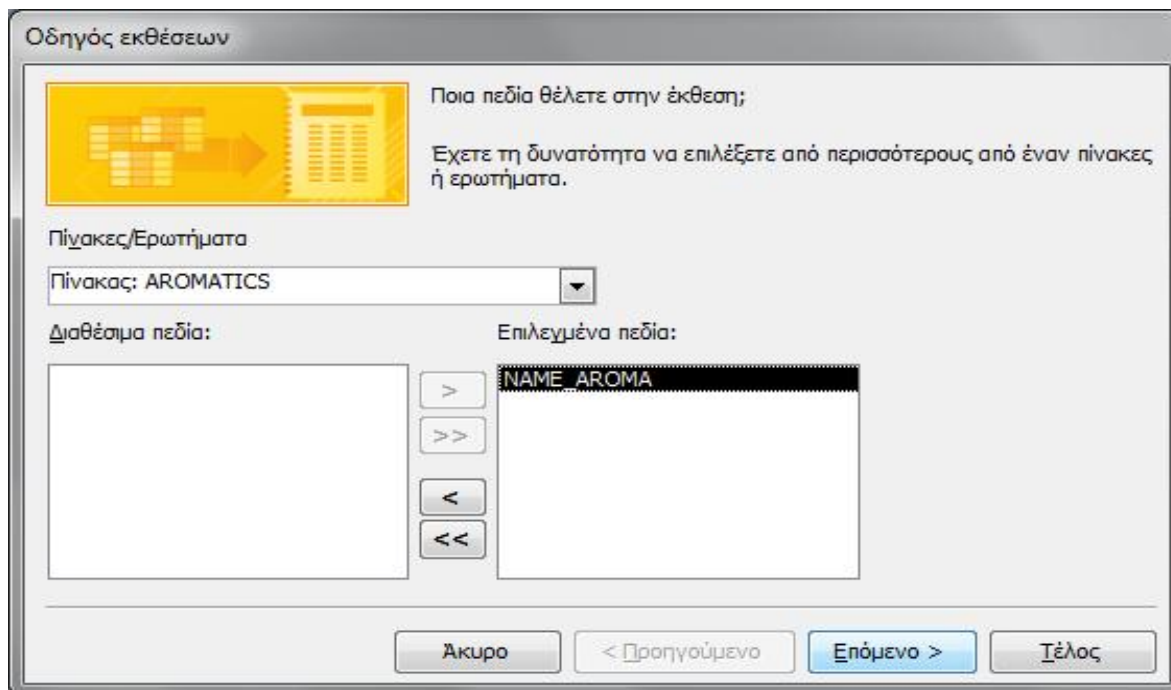
Για την δημιουργία ερωτήματος σε προβολή σχεδίασης, ακολουθούμε τα εξής βήματα: Καρτέλα **Δημιουργία**, ομάδα **Άλλο**, εργαλείο **Σχεδίαση ερωτήματος**. Στο παράθυρο Εμφάνιση πίνακα επιλέγουμε τον πίνακα ή το ερώτημα (ένα ερώτημα μπορεί να χρησιμοποιεί ως στοιχεία δόμησης πεδία από άλλο ερώτημα) που θέλουμε να χρησιμοποιήσουμε στη δημιουργία του ερωτήματος και κάνουμε κλικ στο κουμπί Προσθήκη. Ο πίνακας που επιλέξαμε εμφανίζεται στο επάνω μέρος του παραθύρου σχεδίασης του ερωτήματος. Με drag and drop μεταφέρουμε τα πεδία που θέλουμε να χρησιμοποιήσουμε για τη δημιουργία του ερωτήματος όπως μπορούμε να διακρίνουμε παρακάτω:



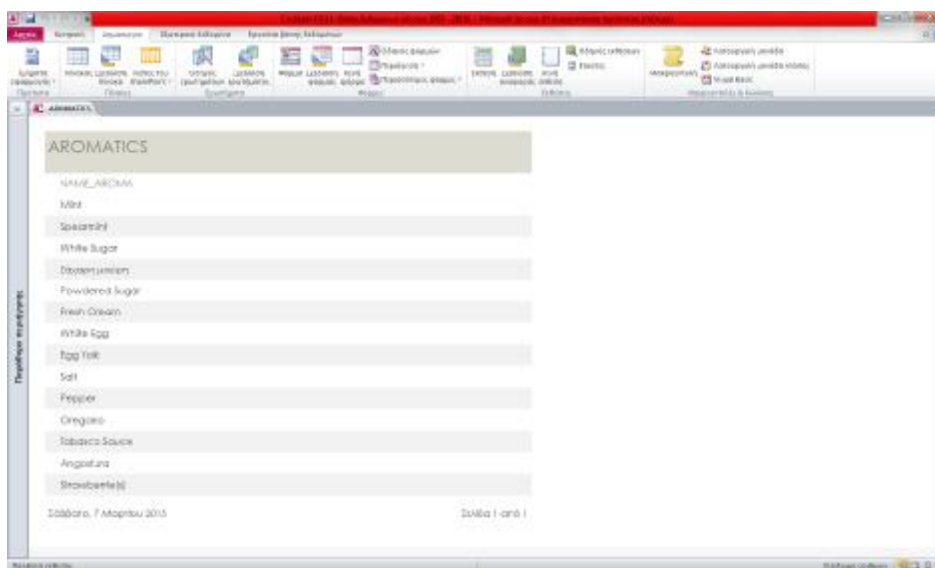
Στην συνέχεια δημιουργούμε τις σχέσεις μεταξύ των πινάκων. Σε πολλές περιπτώσεις υπάρχει η δυνατότητα να ελαχιστοποιήσουμε την πληκτρολόγηση που χρειάζεται για την εισαγωγή στοιχείων σε μια βάση δεδομένων κι ως εκ τούτου να ελαχιστοποιήσουμε και τις πιθανότητες σφαλμάτων κατά την πληκτρολόγηση. Δημιουργούμε πιο συγκεκριμένα μια σχέση μεταξύ αυτού του πίνακα και του βασικού πίνακα της βάσης δεδομένων (του πίνακα Cocktails). Φτιάχνουμε λοιπόν τον πίνακα αυτόν και τον ονομάζουμε. (Cocktail details)



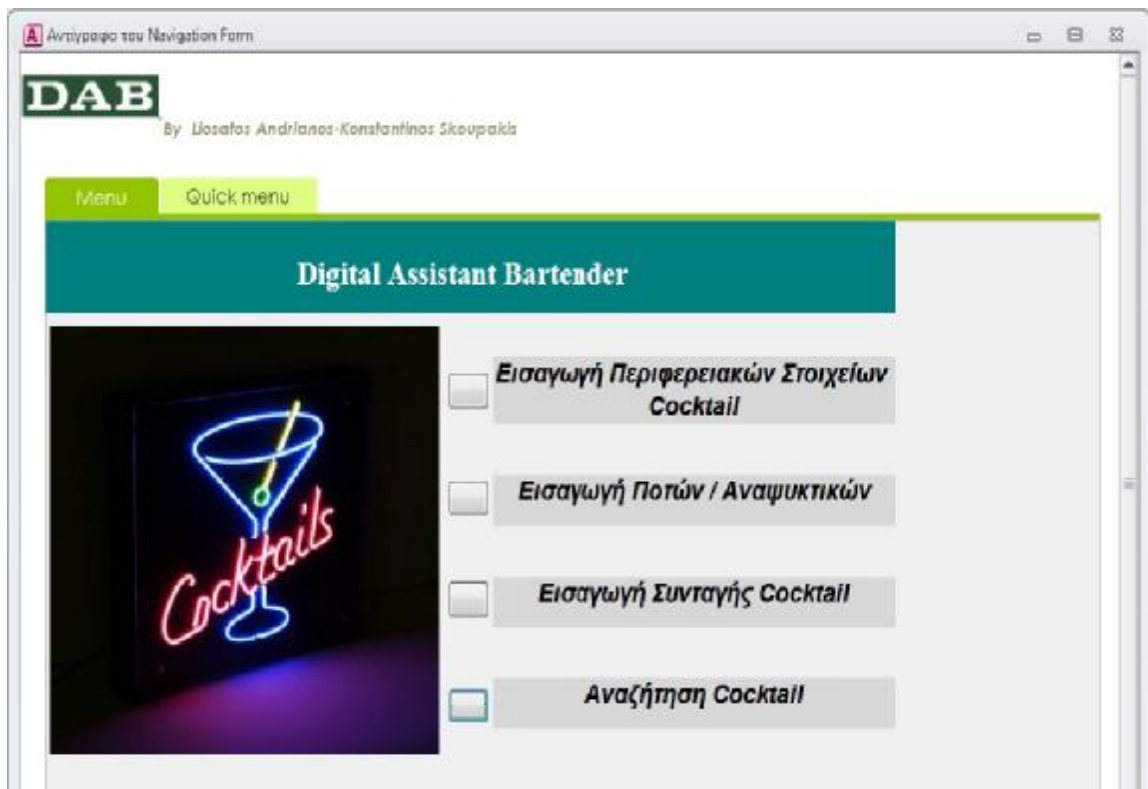
Μετά την ολοκλήρωση των συσχετίσεων δημιουργούμε τις εκθέσεις. Οι εκθέσεις χρησιμεύουν για την εκτύπωση των εγγραφών της βάσης δεδομένων. Ακολουθούμε την εξής διαδρομή: Καρτέλα **Δημιουργία**, ομάδα **Εκθέσεις**, εργαλείο **Οδηγός εκθέσεων**, όπου εμφανίζεται το παράθυρο **Οδηγός εκθέσεων**.



Επιλέγοντας “επόμενο” θα εμφανιστεί το παράθυρο που αφορά την ομαδοποίηση των εγγραφών κατά την εκτύπωση στην συνέχεια εμφανίζεται το παράθυρο που αφορά την ταξινόμηση των εγγραφών της έκθεσης και αμέσως μετά αυτό που αφορά την διάταξη το στυλ των εγγραφών κατά την εκτύπωσή και το πλαίσιο όπου ονομάζουμε την έκθεση. Μετά την ολοκλήρωση των βημάτων αυτών εμφανίζεται η έκθεση που φτιάξαμε.



Η ολοκλήρωση της εφαρμογής έρχεται με το πέρας των παραπάνω βημάτων, και δημιουργώντας -κλείνοντας- ένα κατάλληλο περιβάλλον με σκοπό η εφαρμογή να είναι φιλική προς το χρήστη, όσο πιο απλή γίνεται, αλλά και καλαίσθητη. Αυτό επιτυγχάνεται με τη χρήση μιας κεντρικής φόρμας (την ονομάσαμε navigation form), δημιουργήσαμε σε αυτήν 2 κεντρικές καρτέλες (Menu και Quick Menu) καθώς επίσης και “κουμπιά” επιλογών για την εύκολη πλοήγηση του χρήστη. Η φόρμα αυτή εμπλουτίστηκε μέσω τη “προβολής σχεδίασης” με σχέδια, χρώματα και φωτογραφίες, αποσκοπώντας σε μια ευχάριστη εμπειρία για τους χρήστες της...




3.3 Χρήση της Εφαρμογής

Ανοίγοντας το αρχείο της εφαρμογής ο χρήστης αντικρίζει τις πληροφορίες της παρακάτω εικόνας. Εκεί υπάρχουν στη διάθεσή του τέσσερις κύριες επιλογές οι οποίες αποτελούν το κυρίως μενού.

Menu Quick menu

Digital Assistant Bartender



- Εισαγωγή Περιφερειακών Στοιχείων Cocktail
- Εισαγωγή Ποτών / Αναψυκτικών
- Εισαγωγή Συνταγής Cocktail
- Αναζήτηση Cocktail

Για αναζήτηση cocktail ο χρήστης θα πρέπει να επιλέξει αρχικά την 4^η επιλογή στην οθόνη του και το κουμπί «Αναζήτηση Cocktail». Πατώντας το κουμπί μεταφέρεται αυτομάτως σε ένα νέο περιβάλλον το οποίο έχει δημιουργηθεί έτσι ώστε να προσφέρει στον χρήστη ποικιλία στον τρόπο αναζήτησης των πληροφοριών που χρειάζεται. Το υπομενού αυτό, διαθέτει επίσης τέσσερις επιλογές-κουμπιά για την αναζήτηση ποτών αλλά και ένα κουμπί επιστροφής στην προηγούμενη οθόνη στο κάτω δεξί μέρος. Σε περίπτωση που ο χρήστης θελήσει να κάνει αναζήτηση με βάση την κατηγορία που ανήκει το cocktail, τα αρωματικά που περιέχει ή το ποτήρι στο οποίο σερβίρεται, προχωρά επιλέγοντας το πρώτο κουμπί.

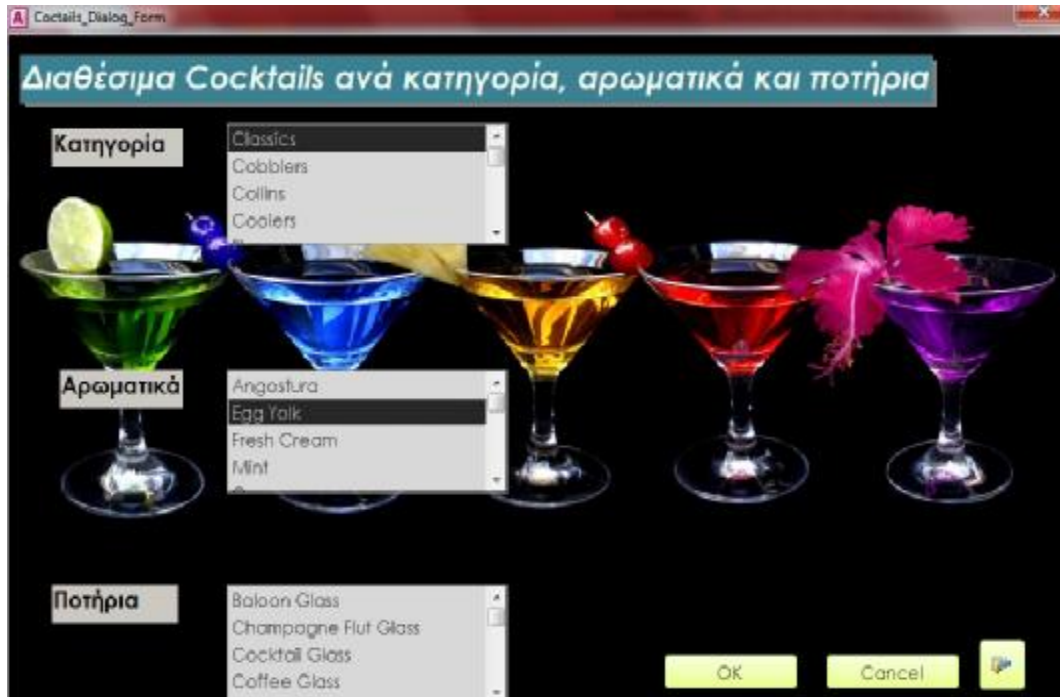
Αναζήτηση Cocktail



- Διαθέσιμα Cocktails με βάση Κατηγορία, Αρωματικά, Ποτήρια Σερβιρίσματος
- Διαθέσιμες Συνταγές Cocktails με βάση Ποτό, Αρωματικά
- Λίστα Συνταγών Cocktails
- Σχετικά Video



Μεταφέρεται άμεσα σε ένα νέο υπομενού στο οποίο καλείται να επιλέξει ανάμεσα σε «κατηγορία», «Αρωματικά» και «Ποτήρι» έχοντας τη δυνατότητα επιλογής παράλληλα δυο ή και των τριών επιλογών. Πατώντας το κουμπί «ΟΚ» εμφανίζονται τα αποτελέσματα της αναζήτησής του. Σε αυτό το πεδίο εμφανίζονται, η ονομασία του cocktail, τα αρωματικά που περιέχει, η κατηγορία που ανήκει και το ποτήρι στο οποίο συνηθίζεται να σερβίρεται. Στις εικόνες που ακολουθούν πραγματοποιήθηκε αναζήτηση με βάση την κατηγορία «Classics» (ανήκουν τα κλασικά cocktails) και παράλληλα για το αρωματικό «Egg yolk» (κρόκος αυγού). Παραθέτονται επίσης τα αποτελέσματα με εικόνα.



Κωδικός	Περιγραφή	Αρωματικά	Κατηγορία	Ποτήρι	Ενεργό
500-34	Parla Flip	Egg Yolk	Flips	Tubler Glass	Ναι
500-35	Brandy Flip	Egg Yolk	Flips	Tubler Glass	Ναι
500-36	Orange Flip	Egg Yolk	Flips	Tubler Glass	Ναι
500-42	Red Taste		Classics	Cocktail Glass	Ναι
500-42	Red Taste		Classics	Cocktail Glass	Ναι
500-45	Dry Martini		Classics	Cocktail Glass	Ναι
500-45	Dry Martini		Classics	Cocktail Glass	Ναι
500-46	Tequila Sunrise		Classics	Goblet Glass	Ναι
500-46	Tequila Sunrise		Classics	Goblet Glass	Ναι
500-46	Tequila Sunrise		Classics	Goblet Glass	Ναι
500-47	Pina Colada		Classics	Goblet Glass	Ναι
500-47	Pina Colada		Classics	Goblet Glass	Ναι
500-47	Pina Colada	Fresh Cream	Classics	Goblet Glass	Ναι
500-48	Bloody Mary		Classics	High Ball Glass	Ναι
500-48	Bloody Mary		Classics	High Ball Glass	Ναι
500-48	Bloody Mary		Classics	High Ball Glass	Ναι
500-48	Bloody Mary	Tabasco Sauce	Classics	High Ball Glass	Ναι
500-48	Bloody Mary	Salt	Classics	High Ball Glass	Ναι
500-48	Bloody Mary	Pepper	Classics	High Ball Glass	Ναι
500-48	Bloody Mary	Oregano	Classics	High Ball Glass	Ναι
500-49	Bronx		Classics	Old Fashioned Glass	Ναι
500-49	Bronx		Classics	Old Fashioned Glass	Ναι
500-49	Bronx		Classics	Old Fashioned Glass	Ναι
500-50	Paradise		Classics	Cocktail Glass	Ναι
500-50	Paradise		Classics	Cocktail Glass	Ναι
500-50	Paradise		Classics	Cocktail Glass	Ναι
500-51	Manhattan		Classics	Old Fashioned Glass	Ναι

Στην περίπτωση που ο χρήστης θελήσει να κάνει αναζήτηση για να βρει **συνταγή** ενός Cocktail θα πρέπει να επιλέξει το δεύτερο κουμπί «Διαθέσιμες συνταγές cocktails με βάση ποτό, αρωματικά». Στην επόμενη οθόνη που εμφανίζεται μπορεί να αναζητήσει την συνταγή, είτε γνωρίζοντας το όνομα του cocktail, είτε επιλέγοντας κάποιο ποτό που περιέχει είτε κάποιο αρωματικό, και η εφαρμογή θα εμφανίσει μια λίστα με βάση τα κριτήρια επιλογής που επιλέχθηκαν, με το όνομα του cocktail, τη κατηγορία που ανήκει, το ποτήρι που σερβίρεται, τα υλικά που περιέχει (ποτά, αρωματικά κ.τ.λ.) τις δοσολογίες τους, καθώς και τον τρόπο παρασκευής του. Στις πιο κάτω εικόνες έχουν εφαρμοστεί τα παραπάνω, με κριτήριο αναζήτησης τα cocktails που θα εμφανιστούν να περιέχουν Brandy.



Brandy Collins			
Ποτήρι	Collins Glass	Κατηγορία	Collins
Χτυπάμε στο shaker με πάγο. Τεμίζουμε με σόδα ανακατεύοντας και προσθέτουμε λίγη γρηναθίνη. Διακοσμείται με 1 φέτα λεμόνι, 1/2 φέτα πορτοκάλι και 1 κερσάκι μαραστίνα.			
Ποτό	Αρωματικό	Ποσότητα	Μον.Μέτρ.
	Powdered Sugar	1	teaspoon
Brandy		50	ml
Lemon Juice		20	kilograms

Brandy Cooler			
Ποτήρι	High Ball Glass	Κατηγορία	Coolers
Τοποθετούμε 3-4 παγάκια στο ποτήρι, brandy και αναμιγνύουμε με ginger ale.			
Ποτό	Αρωματικό	Ποσότητα	Μον.Μέτρ.
	Gingerale	20	ml
Brandy		50	ml

Brandy Flip			
Ποτήρι	Tubler Glass	Κατηγορία	Flips
Χτυπάμε τα υλικά στο blender με παγάκια και διακοσμούμε με τριμμένο μισχοκόραδο.			
Ποτό	Αρωματικό	Ποσότητα	Μον.Μέτρ.
	Egg Yolk	1	small piece

Στην εφαρμογή δίνεται η δυνατότητα με την επιλογή του 3^{ου} κατά σειρά κουμπιού στο υπομενού «Λίστα Συνταγών Cocktails» να εμφανιστεί η πλήρης ονομαστική λίστα όλων των cocktails που έχουν εγγραφεί στη βάση δεδομένων, ταξινομημένα με αλφαβητική σειρά για τη διευκόλυνση του χρήστη στον εντοπισμό τους. Με την επιλογή κάποιου cocktail από αυτή τη λίστα (πατώντας το μωβ βέλος δίπλα από το όνομά του) προβάλλεται η συνταγή του με δυνατότητα μάλιστα τροποποιήσεων.

Cocktails List		
Περιγραφή	Κατηγορία	Ποτήρι
Acapulco	Classics	High Ball Glass
Ambassadeur Cobbler	Cobblers	Cocktail Glass
American Grog	Grogs	High Ball Glass
Apricot Cooler	Coolers	High Ball Glass
B52	Classics	Schnapps Glass
Between the Sheets	Classics	Cocktail Glass
Bloody Mary	Classics	High Ball Glass
Blue Hawaii	Classics	Cocktail Glass
Blue Lady	Classics	Cocktail Glass
Blue Lagoon	Classics	Cocktail Glass
Brandy Collins	Collins	Collins Glass
Brandy Cooler	Coolers	High Ball Glass
Brandy Flip	Flips	Tumbler Glass
Brandy No 1	Classics	Cocktail Glass
Brandy Punch	Punches	High Ball Glass
Brandy San Geron	Sangarees	High Ball Glass
Bronx	Classics	Old Fashioned Glass

Στο 4^ο και τελευταίο κουμπί του υπομενού έχει δημιουργηθεί η επιλογή «Σχετικά Βίντεο»

προσφέροντας στον χρήστη τη δυνατότητα να προσθέσει videos είτε με εκτελέσεις συνταγών είτε με ιστορικά στοιχεία κάποιων cocktails είτε ό,τι άλλο κρίνεται απαραίτητο έτσι ώστε να γίνεται ο ψηφιακός βοηθός DAB (Digital Assistant Bartender) ακόμη πιο χρήσιμος αλλά κυρίως ακόμη πιο **προσωπικός**.

Εκτός από το κυρίως μενού της εφαρμογής υπάρχει και ένα βοηθητικό μενού «Quick Menu» που εμφανίζεται αλλάζοντας καρτέλα στο κεντρικό μενού. Σε αυτό, με το κουμπί «Cocktails» ο χρήστης μπορεί να πραγματοποιήσει αλλαγές στη βάση δεδομένων της εφαρμογής. Μπορεί να επεξεργαστεί τα υφιστάμενα cocktails, και να αλλάξει την ονομασία τους, τα συστατικά τους, να προσθέσει κάποια πληροφορία στο τρόπο παρασκευής τους ή και να προσθέσει όσα καινούρια επιθυμεί. Μπορεί επίσης να τροποποιήσει, διαγράψει ή προσθέσει αρωματικά, ποτήρια, και μονάδες μέτρησης, μέσω των αντίστοιχων κουμπιών. Να βρει Cocktail ή συστατικό με τη χρήση των δυο τελευταίων κατά σειρά κουμπιών (για να μην αναγκάζεται να επιστρέφει στο κυρίως μενού όταν κάνει τροποποιήσεις). Σημαντικό επίσης στοιχείο για τον επιμορφωτικό «χαρακτήρα» που έχει δοθεί στον ψηφιακό βοηθό DAB είναι το κουμπί «Ποτά/Αναψυκτικά» σε αυτό το μενού, καθώς στις φόρμες για την εγγραφή ποτών εμφανίζονται εκτός από την ονομασία, το προτεινόμενο ποτήρι σερβιρίσματος, η συνηθισμένη για το συγκεκριμένο ποτό περιεκτικότητα σε αλκοόλ, αλλά πληροφορίες είτε για την ιστορία του ποτού, είτε για την προέλευση και παρασκευή του. Χαρακτηριστικά παραθέτουμε από το κουμπί «Ποτά/Αναψυκτικά» τη φόρμα που εμφανίζεται για την εγγραφή του ποτού whiskey.

Η εφαρμογή αυτή, ο ψηφιακός βοηθός Bartender **DAB** δημιουργήθηκε στο πλαίσιο της Πτυχιακής Εργασίας με θέμα «Ανάπτυξη Πληροφοριακού Συστήματος για τη Διαχείριση του Μπαρ σε μια Ξενοδοχειακή Μονάδα, Μελέτη Περίπτωσης: Το Εργαστήριο Μπαρ του Τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων του ΤΕΙ Δυτικής Ελλάδας» με στόχο να χρησιμοποιηθεί για να βοηθήσει τους χρήστες της, είτε στο αντίστοιχο μάθημα Μπαρ-Ποτά-Οινολογία του ΤΕΙ Δυτικής Ελλάδας είτε από οποιονδήποτε θελήσει να βοηθηθεί, να ενημερωθεί ή να παρασκευάσει cocktails. Δημιουργήθηκε έτσι ώστε να είναι φιλικός προς τον χρήστη του, και δίνοντας τη δυνατότητα σε αυτόν, να τον κάνει όσο πιο προσωπικό θέλει, αφού μπορεί να επεξεργαστεί, προσθέσει, αφαιρέσει σχεδόν οτιδήποτε θέλει στην εφαρμογή. Οι σπουδαστές βρήκαμε το θέμα και ειδικά την δημιουργία της εφαρμογής εξαιρετικά ενδιαφέροντα, και την υλοποιήσαμε με την ελπίδα να τη βρουν το ίδιο και οι χρήστες της.

Ευχαριστούμε πολύ.

Λιουδάτος Ανδριανός

Κωνσταντίνος Σκουπάκης

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

- Ø Βαστάρδης Ν. (1993) - Η τέχνη του σερβιρίσματος. Αθήνα, Εκδόσεις Άλφα
- Ø Katsigris C. & Thomas C. (2007) - The bar and beverage book. New Jersey, Εκδόσεις Inc. Hoboken
- Ø Λαλούμης Δ. (2002) - Διοίκηση ξενοδοχείων. Αθήνα, Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε
- Ø Μάρας Α. (1997) - Bar–Ποτά–Οινολογία. Αθήνα, Εκδόσεις Interbooks
- Ø Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη Ε. (1997) - Διεύθυνση και τεχνική μπαρ. Ηράκλειο, Εκδόσεις Τυποκρέτα
- Ø Ρούπας Β. & Λαλούμης Δ. (1998) - Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων. Αθήνα, Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε.
- Ø Χυτήρης Λ. (1991) - Το μανάτζμεντ των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων. Αθήνα, Εκδόσεις Interbooks
- Ø Κωνσταντίνου Γ. (2011) – Ανακαλύπτω το Κρασί. Αθήνα, Εκδόσεις Μεταίχμιο
- Ø Κωνσταντίνου Γ. (2011) –Το Κρασί και τα μυστικά του. Αθήνα, Εκδόσεις Μεταίχμιο
- Ø www.wikipedia.org – Ιστότοπος εγκυκλοπαίδεια
- Ø www.oinognosi.eu – Ιστότοπος πληροφοριών για τον οίνο