



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ελληνικό Απόσταγμα 2017

Εκδήλωση Γευστικής Δοκιμής Ελληνικών Αποσταγμάτων και Ηδύποτων

Τα επώνυμα ελληνικά αποστάγματα βρίσκονται σε φάση ποιοτικής και επικοινωνιακής αναβάθμισης παρά τις εξαιρετικά αντίξοες συνθήκες που καθημερινά αντιμετωπίζουν στην αγορά, με την απίστευτα υψηλή φορολόγηση και τον αθέμιτο ανταγωνισμό που υφίστανται από το χύμα τσίπουρο και το λαθραίο οινόπνευμα.

Είναι τόσα τα εμπόδια και οι δυσκολίες που αντιμετωπίζει ο νόμιμος έλληνας αποσταγματοποιός, που μόνο ως «ήρωας» μπορεί να χαρακτηριστεί. Το γεγονός ότι υπάρχουν ακόμη επιχειρηματίες που όχι μόνο συνεχίζουν να αποστάζουν στην Ελλάδα, αλλά επιπλέον βελτιώνουν τα προϊόντα τους γευστικά και επικοινωνιακά, είναι πραγματικά αξιοθαύμαστο.

Αυτή τη σχετικά άγνωστη πτυχή του ελληνικού αποστάγματος ευελπιστεί να φωτίσει η εκδήλωση «Ελληνικό Απόσταγμα», στην οποία θα παρουσιάσουν τα προϊόντα τους στο κοινό μερικοί από τους καλύτερους έλληνες ποτοποιούς και αποσταγματοποιούς. Η εκδήλωση διοργανώνεται την Κυριακή 22 Ιανουαρίου 2017 στην Αίγλη Ζαπτείου με ώρες λειτουργίας 13:00 - 20:00.

Τσίπουρα, τσικουδιές, ούζα, ελληνικά αποστάγματα σταφυλής και άλλων φρούτων, μπράντι και ηδύποτα (λικέρ) είναι τα ποτά που αφορούν το «Ελληνικό Απόσταγμα». Μακριά από τα ανώνυμα έως και επικίνδυνα για την υγεία χύμα προϊόντα —που δεν έχουν θέση στην εκδήλωση— όλο και περισσότερα ελληνικά τυποποιημένα αποστάγματα και ηδύποτα παρουσιάζουν σημαντική εξέλιξη, τόσο στην ποιότητα όσο και στη συσκευασία τους. Οι επισκέπτες στο «Ελληνικό Απόσταγμα» θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν μερικά από τα καλύτερα ελληνικά αλκοολούχα ποτά, ανάμεσά τους δυσεύρετα τσίπουρα από πολύ μικρούς παραγωγούς, premium ούζα διπλής και τριπλής απόσταξης, αποστάγματα φρούτων, π.χ. από φραγκόσυκο, και σπάνια, παλαιωμένα τσίπουρα που είναι η νέα τάση στο χώρο.

Πολλά ελληνικά αποστάγματα είναι καθιερωμένοι συνοδοί παραδοσιακών και μη εδεσμάτων· με στόχο να ανυψώσει τη θέση του εμφιαλωμένου ούζου και τσίπουρου στο εστιατόριο, το «Ελληνικό Απόσταγμα» εξασφάλισε τη συμμετοχή έξι γνωστών και σημαντικών εστιατορίων/μεζεδοπωλείων της Αθήνας, με υποδειγματικές λίστες ελληνικών αποσταγμάτων και ανάλογη εξειδίκευση στο μενού, που θα προσφέρουν δωρεάν στους επισκέπτες δημιουργίες τους προς δοκιμή. Πρόκειται για το μεζεδοπωλείο **Αιόλου 68**, το εστιατόριο **Κόλλιας**, το αλλαντοποιείο/μεζεδοπωλείο **Τα Καραμανλίδικα του Φάνη** και τα εστιατόρια **Ε/Γ Ταξιδεύοντας**, **Ψαράδες** και **Ψάριστον**, που θα συμμετέχουν στο «Ελληνικό Απόσταγμα» ως «Χορηγοί Γευστικής Απόλαυσης».

Επιπλέον, η εκδήλωση πλαισιώνεται από δύο ενδιαφέρουσες παράλληλες εκδηλώσεις, με ελεύθερη είσοδο, που είναι οι εξής: 1) «**Υπάρχει θέση για το ούζο και το τσίπουρο στο σύγχρονο**

εστιατόριο;», μία συζήτηση στρογγυλής τραπέζης με το σεφ Αλέξανδρο Τσιωτίνη (εστιατόριο CTC), τον Γρηγόρη Χέλμη και τον Ανδρέα Διακοδημήτρη, συνιδιοκτήτες των ανατρεπτικών εστιατορίων/μεζεδοπωλείων Βόλου και Λάρισας **Μεζέν**, με το Νικόλα Γιαννόπουλο, βραβευμένο έλληνα οινοχόο και σύμβουλο φιλοξενίας και εστίασης και με συντονίστρια τη δημοσιογράφο γεύσης Νίκη Μηταρέα. 2) **«Απόσταξης και Αποσταγμάτων Αποκάλυψις: από το Α έως το Ω σε 30 λεπτά»**, με ομιλητή τον Παύλο Λουκάτο, Χημικό Οινολόγο, PhD στα αποστάγματα, επιστημονικό συνεργάτη ανώτατης εκπαίδευσης.

Το «Ελληνικό Απόσταγμα» αφουγκράζεται επίσης την προσπάθεια πολλών ελλήνων αποσταγματοποιών να δουν τα ποτά τους ως βάσεις για **κοκτέιλ**, και γι' αυτό προβάλλει στην ιστοσελίδα του www.apostagmata.gr κοκτέιλ χαρισματικών bartenders, με βάση ελληνικά αποστάγματα, στο πλαίσιο της έτσι κι αλλιώς δυναμικής προβολής και επικοινωνίας της εκδήλωσης στο διαδίκτυο και στα κοινωνικά δίκτυα.

Η είσοδος στο **«Ελληνικό Απόσταγμα»** γίνεται με πρόσκληση ή εισιτήριο, που κοστίζει 8€ (5€ φοιτητικό) και περιλαμβάνει κατάλογο συμμετεχόντων, ειδικό αναμνηστικό ποτήρι γευστικής δοκιμής αποσταγμάτων και δωρεάν είσοδο στις παράλληλες εκδηλώσεις και τις γευστικές δοκιμές εδεσμάτων των εστιατορίων – χορηγοί. Η διοργάνωση τελεί υπό την αιγίδα των **ΣΕΑΟΠ** (Σύνδεσμος Ελληνικών Αποσταγμάτων Οينوπνευματωδών Ποτών) και **ΕΝΑΠΑΠΕ** (Ένωση Αποσταγματοποιών Αμπελοοινικών Προϊόντων Ελλάδος).

Το «Ελληνικό Απόσταγμα» διοργανώνει η εταιρεία Vinetum
Περισσότερες πληροφορίες στο www.apostagmata.gr, 210 766 0560 και info@vinetum.gr