



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ

Εξαιρετική η φετινή εκδήλωση των επώνυμων ελληνικών αποσταγμάτων και ηδύποτων

Η εκδήλωση «Ελληνικό Απόσταγμα», ακόμα πιο ανανεωμένη και επιτυχημένη από πέρυσι, όπου ουσιαστικά καθιερώθηκε, διοργανώθηκε και φέτος στην Αίγλη Ζαπτείου (Κυριακή 21/01/18), με 25 ποτοποιίες, ανάμεσά τους και αρκετές νέες παρουσίες. Κατέδειξε έτσι την εντεινόμενη δυναμική των επώνυμων ελληνικών αποσταγμάτων και ηδύποτων σε επίπεδο παραγωγών και προϊόντων. Παράλληλα, διαμήνυσε την ανάγκη που έχουν οι επαγγελματίες και οι καταναλωτές την εν λόγω εκδήλωση, η ανταπόκριση των οποίων ήταν φέτος σημαντικά αυξημένη, φτάνοντας τους 1.500 περίπου επισκέπτες.

Όσον αφορά το τσίπουρο, η τάση του παλαιωμένου καλά κρατεί, με πειραματισμούς διαφόρων επιπέδων και τρόπων ωρίμασης και αποτελέσματα που ανταγωνίζονται τουλάχιστον ως προς τον τρόπο κατανάλωσής τους ποτά όπως το ουίσκι και το κονιάκ. Ανάλογη είναι η εξέλιξη και στο ούζο, με όλο και περισσότερα premium προϊόντα, σε εξαιρετικές συσκευασίες. Αμείωτη συνεχίζεται και η αναγέννηση του ελληνικού λικέρ, η οποία παρατηρήθηκε και στην περσινή διοργάνωση, με όλο και περισσότερα ελληνικά ηδύποτα να δημιουργούνται μέσω μίξης αναπάντεχων συστατικών. Εξ άλλου premium αποστάγματα και ηδύποτα της χώρας μας συμμετέχουν πλέον δυναμικά σε πολλά κοκτέιλ επιτυχημένων μπαρ, κάτι που εδώ και χρόνια γινόταν μάλλον κεκαλυμμένα, ενώ πλέον γίνεται όλο και πιο υπερήφανα.

Φέτος επιβεβαιώθηκαν δε όσα διαφάνηκαν πέρυσι για την τάση εγκατάλειψης «παραδοσιακών» συσκευασιών για τα σύγχρονα ελληνικά αποστάγματα, έναντι όλο και πιο ευφάνταστου «ντυσίματος» φιαλών, αντίστοιχο δυτικοευρωπαϊκών προϊόντων. Από την άλλη μεριά, ποτά που στοχεύουν στο μπαρ και ποτά με νέες γεύσεις έχουν κάνει αισθητή την παρουσία τους, χάρη σε ασυνήθιστα συστατικά, π.χ. το φραγκόσυκο, διάφορα βότανα, λουλούδια κ.ά., τόσο στα αποστάγματα όσο και στα λικέρ. Η δε «πικρή» γεύση, που αποτελεί παγκόσμια τάση, φαίνεται να κερδίζει έδαφος και στην Ελλάδα, ενώ εμβληματικά αποστάγματα, π.χ. τζιν, με ελληνική βούλα και χαρακτήρα, εντυπωσίασαν ως προτάσεις.

Τις εντυπώσεις στο φετινό «Ελληνικό Απόσταγμα» κέρδισαν περισσότερο από κάθε άλλη φορά οι στοχευμένες και απόλυτα επιτυχημένες παράλληλες εκδηλώσεις, τις οποίες τίμησαν πολλοί επισκέπτες. Ο καθηγητής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Πέτρος Ταραντίλης, μίλησε για την ποιότητα του τσίπουρου και την ασφάλεια του καταναλωτή, η δε οινολόγος Χαρά Κατσού, ανέλυσε τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι έλληνες αποσταγματοποιοί που επιθυμούν να παράξουν εμβληματικά αποστάγματα, οι ρίζες των οποίων δεν είναι ελληνικές, όπως για παράδειγμα το τζιν. Η παράλληλη εκδήλωση όμως που εντυπωσίασε και στην κυριολεξία ψυχαγόησε τους επισκέπτες ήταν η «Ελληνική μουσική παράδοση και αποστάγματα». Μια πρωτότυπη μουσική παράσταση με σμυρναίικα, ρεμπέτικα και λαϊκά ελληνικά τραγούδια με στίχους για τα αποστάγματα και γενικότερα το ποτό, που αποδόθηκαν ζωντανά, πιστά και αυθεντικά, με μπουζούκι, κιθάρα, μπαγλαμά και αντρική και γυναικεία φωνή. Διανθίστηκαν δε με σχόλια από τους Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλο (αποσταγματοποιό) και Πάρη Μήτσου (μουσικό παραγωγό), που είχε και την επιμέλεια της εκδήλωσης, υπό το συντονισμό του Αργύρη Καλλιανιώτη (δημοσιογράφος οίνου και μουσικό), που συμπλήρωσε το πάνελ. Το κοινό της κατάμεστης αίθουσας δεν έκρυψε τον ενθουσιασμό του για όσα άκουσε, τόσο μουσικά, όσο και σε επίπεδο μεταλαμπάδευσης εύπεπτης γνώσης για το ελληνικό λαϊκό τραγούδι, το ελληνικό απόσταγμα και τη σχέση τους, αφού και τα δυο «μιλούν» παρόμοια στην ψυχή του Έλληνα εδώ και αιώνες.

Η διοργάνωση είχε την αιγίδα των ΣΕΑΟΠ (Σύνδεσμος Ελληνικών Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών) και ΕΝΑΠΑΠΕ (Ένωση Αποσταγματοποιών Αμπελοοινικών Προϊόντων Ελλάδος), επίσημο νερό της εκδήλωσης ήταν το Φυσικό Μεταλλικό Νερό Κρίνος και Χορηγοί Γευστικής Απόλαυσης με ευφάνταστες δημιουργίες τους οι χώροι εστίασης Κόλλιας, Che, Ψαράδες και Wine Point.