



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ελληνικό Απόσταγμα 2019

Εκδήλωση Γευστικής Δοκιμής Ελληνικών Αποσταγμάτων και Ηδύποτων

Καθιερωμένη πια, η εκδήλωση γευστικής δοκιμής ελληνικών αποσταγμάτων και ηδύποτων «Ελληνικό Απόσταγμα» επαναλαμβάνεται φέτος για 5^η φορά, την Κυριακή 10 Φεβρουαρίου 2019 (13:00 – 20:00), στην Αίγλη Ζαπτείου

Στο «Ελληνικό Απόσταγμα» συμμετέχουν μόνο ελληνικές ποτοποιίες, τα επώνυμα προϊόντα των οποίων βρίσκονται σε φάση συνεχούς ποιοτικής και επικοινωνιακής αναβάθμισης, παρά τις εξαιρετικά αντίξοες συνθήκες που αντιμετωπίζουν καθημερινά στην αγορά, με την εξαιρετικά υψηλή φορολόγηση και τον αθέμιτο ανταγωνισμό που υφίστανται από το χύμα τσίπουρο και το λαθραίο οινόπνευμα.

Αυτά, άλλωστε, τα εμπόδια και οι δυσκολίες που αντιμετωπίζει ο νόμιμος έλληνας αποσταγματοποιός καθιστούν το «Ελληνικό Απόσταγμα» μία ξεχωριστή εκδήλωση, που, εκτός από το να προβάλλει μερικά από τα καλύτερα ελληνικά αποστάγματα, φωτίζει το έργο των ελλήνων επιχειρηματιών του χώρου. Που όχι μόνο συνεχίζουν να αποστάζουν στην Ελλάδα, αλλά επιπλέον βελτιώνουν τα προϊόντα τους γευστικά και επικοινωνιακά, κάτι πραγματικά αξιοθαύμαστο.

Οι επισκέπτες της εκδήλωσης θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν μερικά από τα καλύτερα ελληνικά αλκοολούχα ποτά, ανάμεσά τους δυσέυρετα τσίπουρα από μικρούς παραγωγούς, premium ούζα διπλής και τριπλής απόσταξης, αποστάγματα φρούτων, ηδύποτα από βότανα και άλλες αρωματικές ουσίες της ελληνικής υπαίθρου και σπάνια παλαιωμένα τσίπουρα, τα οποία συνεχίζουν να αποτελούν τεράστια τάση στο χώρο.

Επίσης, επειδή το ούζο και το τσίπουρο είναι καθιερωμένοι συνοδοί παραδοσιακών και μη εδεσμάτων, το «Ελληνικό Απόσταγμα» 2019 εξασφάλισε την παρουσία σημαντικών εστιατορίων/μεζεδοπωλείων της Αθήνας με αξιόλογες λίστες τυποποιημένων αποσταγμάτων και ανάλογη εξειδίκευση στο μενού, που θα προσφέρουν δωρεάν στους επισκέπτες διάφορες δημιουργίες τους προς δοκιμή, ως «Χορηγοί Γευστικής Απόλαυσης». Τα εστιατόρια είναι τα «Άδολο | Ψαράδων Γεύσεις» (Ν. Κηφισιά) και «Ψαράδες» (Π. Φάληρο). Τα διάσημα ντολμαδάκια της θα δειγματίσει, επίσης, η εταιρεία «Παλίρροια» (no 1 σε παραγωγή ντολμάδων στον κόσμο).

Επιπλέον, το «Ελληνικό Απόσταγμα» 2019 φιλοξενεί και τις εξής παράλληλες εκδηλώσεις:

1. «*Το ούζο στο προσκήνιο – Γνωρίζοντας την ιστορία μας: γέυση & πολιτισμός*» (16:00 – 17:00): Δίπτυχη εκδήλωση με τα εξής θέματα: Α) *Ουζερί και ουζομεζέδες: ένας ελληνικός θησαυρός* και Β) *Το ούζο στον ελληνικό κινηματογράφο*, με ομιλητές τους *Γιώργο Πίττα* (greekgastronomyguide.gr) και *Χάρη Βεκρή* (tsou.gr – «τα πάντα για το ούζο»), αντίστοιχα, με προβολές σπάνιου και αρχαιακού οπτικοακουστικού υλικού.
2. *Τιμητική εκδήλωση στη μνήμη του μεγάλου αποσταγματοποιού Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλου, 1940-2018* (17:30 – 20:00). Σε συνεργασία με το Σύνδεσμο Ελληνικών Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών (ΣΕΑΟΠ), διακεκριμένοι συνάδελφοι του εκλιπόντος θα μιλήσουν για τη ζωή και το έργο του. Θα ακολουθήσει *μίνι συναυλία* με τραγούδια της Μικράς Ασίας και της Κωνσταντινούπολης, απ' όπου καταγόταν ο Ανέστης Μπαμπατζιμόπουλος (Σηλυβρία), με τους *Βιθή Βουτσελά* (φωνή), χοράρχη του Μικρασιατικού Συλλόγου Καισαριανής, *Κυριάκο Γκουβέντα* (βιολί), *Γιάννη Καραμάνη* (κιθάρα) και *Ιωάννα Ρήγα* (σαντούρι). Την καλλιτεχνική διεύθυνση της παράλληλης αυτής εκδήλωσης έχει ο στιχουργός και μουσικός παραγωγός *Πάρης Μήτσου*, ο οποίος θα συνομιλήσει για τα τραγούδια με το δημοσιογράφο οίνου και καθηγητή μουσικής *Αργύρη Καλλιανιώτη*.

Η είσοδος στο «Ελληνικό Απόσταγμα» κοστίζει 10€ (5€ φοιτητικό) και είναι δωρεάν για επαγγελματίες HORECA και φοιτητές οινολογίας. Περιλαμβάνει κατάλογο συμμετεχόντων, με όλα τα στοιχεία και τα προϊόντα των συμμετεχόντων, ειδικό αναμνηστικό ποτήρι γευστικής δοκιμής αποσταγμάτων και δωρεάν είσοδο στις παράλληλες εκδηλώσεις και τις γευστικές δοκιμές εδεσμάτων των εστιατορίων. Η διοργάνωση τελεί υπό την αιγίδα του ΣΕΑΟΠ. Το νερό της εκδήλωσης είναι το «Θεόνη», με 16 διεθνή βραβεία ποιότητας.