



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ

Ούριος άνεμος φυσά στα πανιά των Ελλήνων αποσταγματοποιών

Άνεμος αισιοδοξίας φάνηκε να πνέει ανάμεσα στους αποσταγματοποιούς της εκδήλωσης «Ελληνικό Απόσταγμα», που πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 19 Ιανουαρίου στην Αθήνα. Ο λόγος δεν ήταν μόνο τα θετικά σχόλια των 1.300 περίπου επισκεπτών για τη νέα γενιά των ελληνικών αποσταγμάτων, τα οποία κερδίζουν όλο και περισσότερους φίλους, αλλά μία εγκύκλιος του υπουργείου Ανάπτυξης που κυκλοφόρησε πριν από λίγες ημέρες και που φαίνεται να αλλάζει εντελώς τα δεδομένα που ισχύουν στην αγορά.

Σύμφωνα, λοιπόν, με την εγκύκλιο της Γενικής Γραμματείας Εμπορίου και Προστασίας Καταναλωτή, τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα σε οποιαδήποτε μορφής εστιατόρια και κάβες είναι και πρέπει να αποκαλούνται «Προϊόν Απόσταξης Μικρών Αποσταγματοποιών» (δηλαδή Δημέρων και μάλιστα με το όνομα του κάθε διήμερου παραγωγού). Είναι δε διαφορετικά από το Τσίπουρο και την Τσικουδιά, όπως ορίζονται από την κείμενη νομοθεσία.

Με άλλα λόγια, στο εφεξής όλοι οι χώροι εστίασης είναι υποχρεωμένοι να διαθέτουν τα προϊόντα «Τσίπουρο» και «Τσικουδιά» μόνο «προσσκευασμένα» (όπως περιγράφει το υπουργείο για να γίνει απόλυτα κατανοητό) και εάν πωλούν και αποστάγματα σε μορφή χύμα, αυτά θα πρέπει να αναγράφονται στον τιμοκατάλογο με τη διόλου ελκυστική ονομασία «Προϊόν Απόσταξης Μικρών Αποσταγματοποιών», όπως περιεγράφηκε πιο πάνω. Αξίζει να σημειωθεί πως θα επιβάλλεται πρόστιμο 1.000€ ανά παράβαση.

Την αποφασιστικότητα του υπουργείου να επιβάλλει τη νέα πολιτική με συνεχείς και αυστηρούς ελέγχους, επιβεβαίωσε ο Γ.Γ. Εμπορίου και Προστασίας του Καταναλωτή, Πάνος Σταμπουλίδης κατά την επίσκεψή του στην εκδήλωση «Ελληνικό Απόσταγμα». Ο κ. Σταμπουλίδης διευκρίνισε μάλιστα πως η απόφαση αυτή εντάσσεται σε ένα ευρύτερο πλαίσιο προσέλκυσης ξένων επενδυτών, οι οποίοι θα δίσταζαν να έρθουν σε μία χώρα όπου το κράτος δεν προστατεύει τα εμπορικά σήματά της, όπως είναι το «τσίπουρο» και η «τσικουδιά», που στην πραγματικότητα αποτελούν εθνικές «μάρκες» συλλογικής ιδιοκτησίας, τις οποίες μπορούν να εκμεταλλεύονται αποκλειστικά τα ελληνικά οργανωμένα αποσταγματοποιεία της χώρας. Αυτά δηλαδή που προ-συσκευάζουν τα επώνυμα προϊόντα τους, εμφανίζοντάς τα με τον κατάλληλο τρόπο.

Εν μέσω αυτής της συγκυρίας η εκδήλωση «Ελληνικό Απόσταγμα» απεδείχθη επίκαιρη όσο ποτέ. Οι συμμετέχοντες αποσταγματοποιοί παρουσίασαν περίπου 100 κορυφαία προϊόντα: ούζα, τσίπουρα, μπράντι, λικέρ και αποστάγματα φρούτων. Η υψηλή ποιότητα όλων των προϊόντων εντυπωσίασε και τους πιο δύσκολους ουρανίσκους, ενώ φέτος, για πρώτη φορά, στην εκδήλωση λειτούργησε και ένα «pop-up» μπαρ όπου οι επισκέπτες μπορούσαν να δοκιμάσουν το αγαπημένο τους απόσταγμα ως συστατικό κοκτέιλ από τα χέρια τα χέρια του «mixologist» Γιάννη Κοροβέση. Παράλληλα, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να συνοδεύσουν το ούζο ή το τσίπουρο της επιλογής τους με δημιουργικούς μεζέδες από τα εστιατόρια Ψαράδες και Άδολο-Ψαράδων Γεύσεις. Τα ελληνικά αποστάγματα συντρόφευσε όλη ημέρα το πολυβραβευμένο μεταλλικό νερό Θεόνη.