



## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### Τέσσερα εστιατόρια στο «Ελληνικό Απόσταγμα»

*Γκουρμέ μεζέδες με ελληνικά αποστάγματα*

«Ξεροσφύρι» αποκαλείται στην ελληνική «αργκό» η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών χωρίς τη συνοδεία φαγητού. Όμως, στην εκδήλωση «Ελληνικό Απόσταγμα» μόνο ξεροσφύρι δεν θα δοκιμάσουν οι επισκέπτες τα δεκάδες ούζα, τσίπουρα και άλλα ευγενή αποστάγματα που θα παρουσιάσουν οι παραγωγοί τους, την Κυριακή 21 Ιανουαρίου στην Αίγλη Ζαπτείου. Απεναντίας, οι τυχεροί επισκέπτες της εκδήλωσης θα μπορούν να κάνουν απολαυστικά γευστικά διαλείμματα ανάμεσα στις δοκιμές ποτών, με περισσότερες από 14 διαφορετικές ευφάνταστες γαστρονομικές δημιουργίες, ελληνικής και όχι μόνο προέλευσης. Υπεύθυνοι για αυτές είναι τέσσερις κορυφαίοι χώροι εστίασης της Αθήνας και του Πειραιά: «Κόλλιας», «Che Cocina y Barra Sudamericana», «Ψαράδες» και «Wine Point», που το «Ελληνικό Απόσταγμα» εξασφάλισε ως «Χορηγούς Γευστικής Απόλαυσης».

Αναμφίβολα, ένας από τους πλέον καθιερωμένους τρόπους κατανάλωσης ελληνικών αποσταγμάτων είναι με φαγητό. Ούζο και τσίπουρο, κυρίως, συνοδεύουν γνωστούς και μη εξαιρετέους μεζέδες ρουστίκ προσανατολισμού. Η εκδήλωση «Ελληνικό Απόσταγμα», από την άλλη μεριά, πιστεύει πως η ποιότητα και η εκλεπτυσμένη αρωματική και γευστική εικόνα των σύγχρονων επώνυμων ελληνικών αποσταγμάτων μπορεί και πρέπει να σταθεί δίπλα και σε γεύσεις περισσότερο «ψαγμένες» και προκλητικές. Τέτοιες προτείνονται προς δοκιμή από τους τέσσερις «Χορηγούς Γευστικής Απόλαυσης» της εκδήλωσης, που θα απογειώσουν την έτσι κι αλλιώς απολαυστική επαφή με τα ελληνικά αποστάγματά της, δίνοντας την ευκαιρία για επί τόπου γευστικό «test drive» υψηλού επιπέδου.

Το «μενού» στο «Ελληνικό Απόσταγμα» 2018 περιλαμβάνει:

- «Χέλια με κάστανα» και «Μύδια αχνιστά με ούζο», από το εστιατόριο **Κόλλιας** (Παλιό Φάληρο), κλασικό στο χώρο του και πάντα πρωτοπόρο.
- Λατινοαμερικάνικες γεύσεις από το **Che Cocina y Barra Sudamericana**, τον εξαιρετικά δημοφιλή all-day χώρο εστίασης του Πειραιά, που θα αναδείξουν τις δυνατότητες των ελληνικών αποσταγμάτων να ταιριάζουν ακόμα και με έθνικ φαγητά άλλης ηπείρου: «Ceviche mixto» (διάφορα θαλασσινά με γάλα καρύδας και μοσχολέμονο), «Causa limena» (καβουρόψιχα μπλε καβουριού πάνω σε πατάτα, αβοκάντο και κινόα, με λάδι και λεμόνι) και «Μπουρίτο γαρίδας» (με μαύρο ρύζι και βασιλικό).
- Δημιουργίες του πάντα δυναμικού εστιατορίου **Ψαράδες** (Παλιό Φάληρο), που εντυπωσίασε με την παρουσία του τους επισκέπτες της περσινής διοργάνωσης: «Μύδια αχνιστά με κρέμα κασικίσιας φέτας και κουλί πιπεριάς Φλωρίνης», «Ταρτάρ τόνου» (λεπτοκομμένοι κύβοι από φρέσκο ψάρι, κρίταμο, σχοινόπρασο και μους καπνιστού ταραμά), «Σεβίτσε Σολομού» (φιλετάκια ψαριού κομμένα σε κύβους, μαριναρισμένα σε χυμό μοσχολέμονου, φρέσκο κρεμμύδι, καυτερή πιπεριά και αρωματικά βοτάνια), «Σαρδέλα καπνιστή» (με αρωματική φάβα με λιαστή ντομάτα και φρέσκο θυμάρι) και «Καναπεδάκια καπνιστής πέστροφας» (με μαύρο ταραμά και αυγά χελιδονόψαρου).

- «Πατέ καπνιστής πανσέτας», «Πρόβειο μαλακό τυρί με τρούφα» και «Αλοιφή με θαλασσινά και μελάνι σουπιάς» από το **Wine Point**, ένα από τα πλέον αγαπητά wine bar της Αθήνας και από τα λίγα που ενδιαφέρονται και για τα ελληνικά αποστάγματα και το οποίο υπόσχεται επιπλέον δημιουργίες-έκπληξη ειδικά σχεδιασμένες για το «Ελληνικό Απόσταγμα».

Τέλος, επειδή ελληνικά αποστάγματα και καλό φαγητό χωρίς ελληνική μουσική δεν γίνεται, το «Ελληνικό Απόσταγμα» φιλοξενεί φέτος για πρώτη φορά και μία μικρή μουσική παράσταση, όπου οι Χρήστος Βιδινιώτης (μπουζούκι), Κώστας Αραβαντινός (κιθάρα - φωνή) και Σταυρούλα Μανωλοπούλου (φωνή) θα ερμηνεύσουν 10 σμυρναϊκά, ρεμπέτικα και λαϊκά τραγούδια που αναφέρονται στο ελληνικό απόσταγμα. Τα τραγούδια θα προλογίζουν και θα συσχετίζουν με τα ελληνικά αποστάγματα οι Πάρης Μήτσου, στιχουργός και μουσικός παραγωγός και ο Θρυλικός αποσταγματοποιός Ανέστης Μπαμπατζιμόπουλος, με τον πάντα γλαφυρό τρόπο του και τις βαθιές γνώσεις του για το ελληνικό απόσταγμα. Θα συντονίσει ο δημοσιογράφος οίνου και μουσικός Αργύρης Καλλιανιώτης.

Στο «Ελληνικό Απόσταγμα» συγκεντρώνονται προς δοκιμή στην Αίγλη Ζαπτείου (13:00-20:00) ελληνικά αποστάγματα και ηδύποτα με τη συμμετοχή 25 ελληνικών ποτοποιιών. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τυποποιημένα και επώνυμα τσίπουρα, ούζα, ελληνικά αποστάγματα σταφυλής και άλλων φρούτων, μπράντι και ηδύποτα (λικέρ), καθώς και άλλα αλκοολούχα ποτά. Η είσοδος κοστίζει 8€ (5€ φοιτητικό) και περιλαμβάνει κατάλογο συμμετεχόντων, αναμνηστικό ποτήρι γευστικής δοκιμής αποσταγμάτων, είσοδο σε όλες τις παράλληλες εκδηλώσεις και δωρεάν δοκιμή γκουρμέ μεζέδων από τους «Χορηγούς Γευστικής Απόλαυσης». Το «Ελληνικό Απόσταγμα» τελεί υπό την αιγίδα των ΣΕΑΟΠ (Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών) και ΕΝΑΠΑΠΕ (Ένωση Αποσταγματοποιών Αμπελοοινικών Προϊόντων Ελλάδος).

---

Το «Ελληνικό Απόσταγμα» διοργανώνει η εταιρεία Vinetum  
Περισσότερες πληροφορίες στα [www.apostagmata.gr](http://www.apostagmata.gr), 210 766 0560 και [info@vinetum.gr](mailto:info@vinetum.gr)