



ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ελληνικό Απόσταγμα 2023

ΩΔΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΚΥΡΙΑΚΗ 29 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ
13:00-20:00

Ασίγαστη μοιάζει η μόδα για τα κοκτέιλ η οποία, μάλιστα, συνεχώς μεταλλάσσεται σε νέες εκφάνσεις. Αυτή τη περίοδο, δημοφιλή μεταξύ επαϊόντων είναι τα χειροποίητα κοκτέιλ («craft cocktails»), που ξεχωρίζουν καταρχάς για τις υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες τους και από το γεγονός ότι τις περισσότερες φορές περιέχουν μείγματα βάσης και συστατικά που έχουν δημιουργήσει οι ίδιοι οι bartenders ή mixologists, όπως αποκαλούνται πλέον.

Η αναζήτηση από τους bartenders σπάνιων και εξεζητημένων ποτών ως συστατικά των κοκτέιλ τους έχει λειτουργήσει θετικά για την ελληνική ποτοποιία και αποσταγματοποιία, με αποτέλεσμα παραδοσιακά ποτά όπως το ούζο και το τσίπουρο να βρουν χώρο στα ράφια των μπαρ, ενώ παλαιότερα υπήρχαν εκεί κυρίως για τους τουρίστες.

Ταυτόχρονα, νέες ετικέτες και συσκευασίες πολυτελείας, σε συνδυασμό με νέα και καινοτόμα προϊόντα της ελληνικής αποσταγματοποιίας, έχουν αλλάξει εντελώς την παραδοσιακή και ενίοτε ξεπερασμένη εικόνα των εγχώριας παραγωγής αλκοολούχων ποτών, πολλά από τα οποία μπορούν πλέον να υπερηφανευθούν πως, ναι, είναι της μόδας.

Στην έκθεση «Ελληνικό Απόσταγμα», που γίνεται αυτή την Κυριακή στο Ωδείο Αθηνών, οι (ενήλικες) επισκέπτες της θα έχουν την ευκαιρία να ανακαλύψουν πολλούς κρυμμένους θησαυρούς της ελληνικής αποσταγματοποιίας-ποτοποιίας. Πρωταγωνιστής είναι δίχως αμφιβολία το τσίπουρο, το οποίο εδώ και μερικά χρόνια ζει στιγμές δόξας, έχοντας κατά κάποιο τρόπο εκτοπίσει το ουίσκι από τις καρδιές των Ελλήνων, με τη βοήθεια βέβαια και της κρίσης.

Ωστόσο, πέρα από το τσίπουρο που όλοι γνωρίζουμε (το οποίο, τυποποιημένο και επώνυμο, στην έκθεση Ελληνικό Απόσταγμα αποδεικνύει με ιδιαίτερη ευκολία την ποιοτική του ανωτερότητα έναντι του ανώνυμου χύμα), τους εκπαιδευμένους ουρανίσκους τραβούν τα τσίπουρα εκείνα που έχουν ωριμάσει και παλαιώσει σε βαρέλια. Πρόκειται για μία ταχύτατα ανερχόμενη κατηγορία με προϊόντα που κατ' εξακολούθηση έχουν αφήσει άφωνους

δόκιμους γευσιγνώστες, οι οποίοι για να τα περιγράψουν καταφεύγουν σε συγκρίσεις με τα καλύτερα μαλτ ούισκι...

Γενικότερα, σε μία κατεξοχήν οινοπαραγωγική χώρα όπως η Ελλάδα, αναμενόμενο είναι σε μία εκδήλωση όπως το Ελληνικό Απόσταγμα να πρωταγωνιστούν τα αποστάγματα οινικής προέλευσης (πέρα από το τσίπουρο και την τσικουδιά υπάρχουν τα αποστάγματα σταφυλής, τα μπράντι κ.ά.). Τάση είναι επίσης τα μονοποικιλιακά αποστάγματα σταφυλής με γεύσεις πιο φινετσάτες από το τσίπουρο και επικοινωνιακό ατού τη σύνδεσή τους με ονόματα γνωστών ποικιλιών αμπέλου, όπως ο ροδίτης, το ξινόμαυρο, το μοσχάτο Αμβούργου και η μοδάτη μαλαγουζιά.

Η έκθεση θα φιλοξενήσει τέσσερις mixologists που θα δημιουργούν κοκτέιλ με αφετηρία ελληνικά ποτά και αποστάγματα καθώς και ειδικούς (οινολόγους, αποσταγματοποιούς και οινοχόους) οι οποίοι στο πλαίσιο των παράλληλων εκδηλώσεων θα καλύψουν το θέμα της απόσταξης στην Ελλάδα διεξοδικά.

Η γευστική δοκιμή αποσταγμάτων και κοκτέιλ συμπεριλαμβάνονται στην τιμή εισόδου μαζί με τον κατάλογο της έκθεσης και το ειδικό ποτήρι γευσιγνωσίας.

Έκθεση «Ελληνικό Απόσταγμα»

Κυριακή 29 Ιανουαρίου

Ώρες λειτουργίας: 13:00 – 20:00

Αίθουσα Φουαγιέ Τεχνών του Ωδείου Αθηνών

Βασιλέως Γεωργίου Β' 17-19, Αθήνα

Είσοδος 12€, φοιτητικό 10€

Πληροφορίες www.apostagmata.gr

Χορηγοί Επικοινωνίας:

all-restaurants.gr, flaginlife.gr, gastronomytours.com, grapemag.gr, lifo.gr, winetrails.gr

Η εκδήλωση «Ελληνικό Απόσταγμα» τελεί υπό την αιγίδα του ΣΕΑΟΠ (Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών) και διοργανώνεται από την εταιρεία Vinetum.

Οι εκθέτες και οι διοργανωτές της εκδήλωσης συνιστούν την ενσυνείδητη και με μέτρο κατανάλωση αλκοολούχων ποτών και κατά προτίμηση τη γευστική δοκιμή δίχως κατάποση. Στην είσοδο διατίθεται σε ατομικές συσκευασίες το επίσημο νερό της έκθεσης ΘΕΟΝΗ, ενώ το εστιατόριο Ψαράδες, χορηγός Γευστικής Απόλαυσης, εξασφαλίζει για τους επισκέπτες ευφάνταστα συνοδευτικά στα αποστάγματα της έκθεσης.

VINETUM ΟΙΝΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Λεωφ. Καρέα 41, 16233 Βύρωνα | 210 766 0560 | info@vinetum.gr