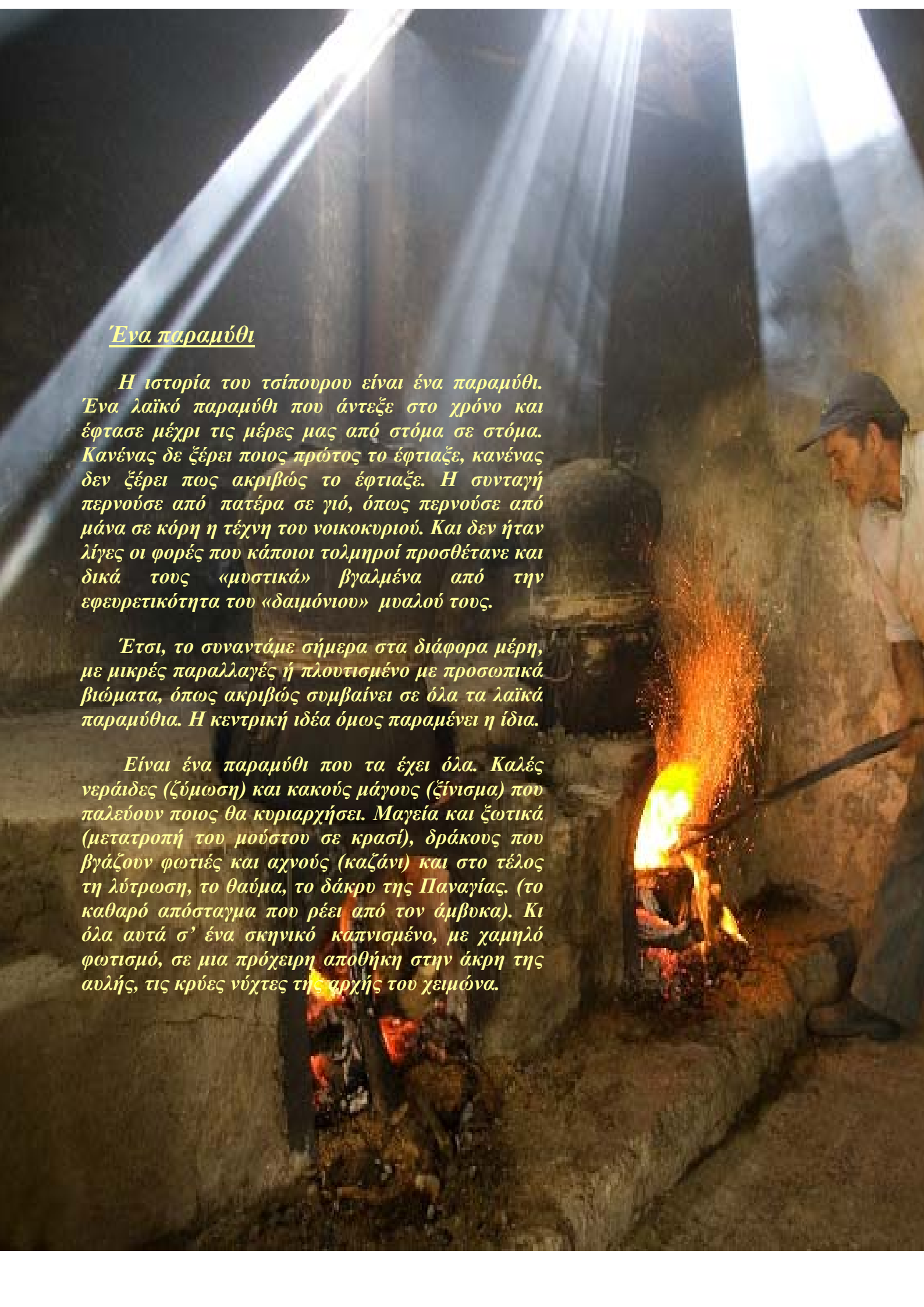


## Ένα παραμύθι

*Η ιστορία του τσίπουρου είναι ένα παραμύθι. Ένα λαϊκό παραμύθι που άντεξε στο χρόνο και έφτασε μέχρι τις μέρες μας από στόμα σε στόμα. Κανένας δε ξέρει ποιος πρώτος το έφτιαξε, κανένας δεν ξέρει πως ακριβώς το έφτιαξε. Η συνταγή περνούσε από πατέρα σε γιό, όπως περνούσε από μάνα σε κόρη η τέχνη του νοικοκυριού. Και δεν ήταν λίγες οι φορές που κάποιοι τολμηροί προσθέτανε και δικά τους «μυστικά» βγαλμένα από την εφευρετικότητα του «δαιμόνιου» μυαλού τους.*

*Έτσι, το συναντάμε σήμερα στα διάφορα μέρη, με μικρές παραλλαγές ή πλουτισμένο με προσωπικά βιώματα, όπως ακριβώς συμβαίνει σε όλα τα λαϊκά παραμύθια. Η κεντρική ιδέα όμως παραμένει η ίδια.*

*Είναι ένα παραμύθι που τα έχει όλα. Καλές νεράιδες (ζύμωση) και κακούς μάγους (ζίνισμα) που παλεύουν ποιος θα κυριαρχήσει. Μαγεία και ζωτικά (μετατροπή του μούστου σε κρασί), δράκους που βγάζουν φωτιές και αχνούς (καζάνι) και στο τέλος τη λύτρωση, το θαύμα, το δάκρυ της Παναγίας. (το καθαρό απόσταγμα που ρέει από τον άμβυκα). Κι όλα αυτά σ' ένα σκηνικό καπνισμένο, με χαμηλό φωτισμό, σε μια πρόχειρη αποθήκη στην άκρη της αυλής, τις κρύες νύχτες της αρχής του χειμώνα.*



**Τσίπουρο** ονομάζεται το απόσταγμα από στέμφυλα. Ένα παραδοσιακό ποτό της Ελληνικής υπαίθρου. Το τσίπουρο ήταν πάντα συνυφασμένο με την ζωή του μέσου Έλληνα. Στην πορεία του μέσα στο χρόνο, συντροφεύει τον άνθρωπο της υπαίθρου στις καθημερινές του στιγμές. Πρωταγωνιστεί στις στιγμές της παρέας γύρω από το τραπέζι των μεζέδων. Συνοδεύει τις μικρές και μεγάλες χαρές αλλά και τις λύπες. Γίνεται σήμα κατατεθέν της φιλοξενίας και της πιο χαρακτηριστικής Ελληνικής της έκφρασης, του κεράσματος

### Η πρώτη ύλη.



Εν αρχή ήν το σταφύλι. Οι ρώγες του περιέχουν σάκχαρα, που θα μετατραπούν με αλκοολική ζύμωση σε οινόπνευμα, καθώς επίσης οργανικά οξέα και νερό..

Στα μέσα Σεπτέμβρη αρχίζει ο τρύγος. Συνήθως μένει για περίπου δύο μέρες στα τελάρα. Στη συνέχεια τα περνάν από μηχανήμα



πολτοποίησης, όπου αφαιρούνται τα κοτσάνια ή τσάμπρα, και πολτοποιούνται "σπάνε" χαλαρά οι ρώγες, αυτή η πολτοποίηση παλαιότερα γινόταν πατώντας τα σταφύλια με τα πόδια.



Το πολτοποιημένο πλέον σταφύλι τοποθετείτε σε βαρέλια με ανοιχτό στόμιο για να προχωρήσει η διαδικασία της ζύμωσης. Εκεί τα σταφύλια θα παραμείνουν για αρκετές μέρες έως ότου ολοκληρώσουν την διαδικασία της ζύμωσης, ο χρόνος αυτός είναι περίπου 1 ½ με 2 μήνες. Στη διάρκεια αυτής της περιόδου ζύμωσης χρειάζεται τα υποθηκευμένα σταφύλια να ανακατεύονται κάθε μέρα προκειμένου να ολοκληρωθεί με τον καλύτερο τρόπο το βράσιμο των



σταφυλιών. Όταν θα έχει ολοκληρωθεί η ζύμωση θα είναι όλα έτοιμα για να προχωρήσουμε στη διαδικασία της απόσταξης.

## ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΑΠΟΣΤΑΚΤΗΡΑ

**α.άμβυκας:** Ο **άμβυκας**, είναι από χαλκό χωρητικότητας μέχρι 130 λίτρα . Έχει ημισφαιρικό καπάκι (καμπάνα ή κρεμμύδι) που από τη κορυφή του ξεκινάει **τοξοειδής σωλήνας** που καταλήγει στο **ψυγείο**. Στους άμβυκες υπάρχει **θυρίδα αδειάσματος (πορτέλο)** των υπολειμμάτων.



### β. ψυγείο ή ψυκτήρας



Είναι ένας κατακόρυφος **κύλινδρος** στον οποίο έρχονται οι ατμοί από το καζάνι. Στον κύλινδρο μέσα υπάρχει ένας **χάλκινος σωλήνας** μέσα από τον οποίο διέρχεται ο ατμός σε μορφή σπείρας, (σερπαντίνα) βυθισμένος σε δοχείο νερού . Είναι τοποθετημένος έτσι ώστε το νερό ρέει με αντίστροφη ροή. (από κάτω προς τα επάνω). Στο κάτω μέρος του κυλίνδρου

υπάρχει **σωλήνας από όπου εκρέει το απόσταγμα**.

Το **δοχείο συλλογής του τσίπουρου**, ήταν ένας τενεκές. Μάλιστα ο τενεκές αποτελεί και μονάδα μέτρησης και απόδοσης. «Έβγαλα ένα τενεκέ στην καζανιά». Κάθε καζανιά, χρειάζεται περίπου 3 ώρες στην φωτιά με 90 βαθμούς Κελσίου για να ολοκληρωθεί και το αποτέλεσμα της είναι το γλυκόπιτο τσίπουρο.



## Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ



Η διαδικασία της απόσταξης έχει ως εξής. Ανοίγουμε το καζάνι και το γεμίζουμε με τον πολτό που έχει ζυμωθεί.. Στην αρχή η φωτιά είναι αρκετά δυνατή προκειμένου να επιτύχουμε το βράσιμο του πολτού (περίπου για 45 λεπτά για τα 80 κιλά περίπου). όταν ξεκινήσει το βράσιμο χαμηλώνουμε τη φωτιά και τη ρυθμίζουμε σε



σταθερή θερμοκρασία εκεί που θα πετύχουμε την καλύτερη ροή παραγόμενου τσίπουρου. Η θέρμανση του καζανιού μπορεί να γίνει με ξύλα , με κάρβουνο ή υγραέριο. Ο μούστος βράζει στα καζάνια...



Δίπλα από τα καζάνια, εκείνη η μεταλλική στήλη είναι ο αποστακτήρας. Κρύο νερό την ψύχει και καθώς περνούν οι ατμοί που έρχονται από το καζάνι υγροποιούνται. Το νερό είναι κρύο και πρέπει να ανανεώνεται συνεχώς μιας και εάν ζεσταθεί δεν θα υγροποιηθούν οι ατμοί. Οι υγροποιημένοι ατμοί καταλήγουν στην άκρη του σωλήνα αφού περάσουν από το λουλά, και από εκεί στην κανάτα όπου συγκεντρώνετε το τσίπουρο.

Κάθε τόσο ο "ψήστης" βουτάει ένα κυπελάκι μέσα στο τσίπουρο, το λεγόμενο "γραδόμετρο" που μετράει τους αλκοολικούς βαθμούς του τσίπουρου οι οποίοι συνήθως φτάνουν τους 25-26. Σε αυτούς τους βαθμούς το τσίπουρο, συνήθως, δεν μπορεί να καταναλωθεί, όσο όμως προχωρά η διαδικασία βρασίματος οι βαθμοί πέφτουν. Όταν το μέτρημα από το παραγόμενο τσίπουρο μας δείξει πώς έχουμε φθάσει στους 20 βαθμούς σταματάμε περίπου την παραγωγή του τσίπουρου. Λέμε περίπου γιατί το βράσιμο στο καζάνι συνεχίζεται έως ότου πάρουμε και το αποράκι. Το αποράκι είναι το τελευταίο μέρος που θα πάρουμε από την καζανιά και το ελάχιστο των βαθμών που μπορεί να έχει είναι κάτω από 17 και έως 15 περίπου βαθμούς. Το αποράκι θα το ρίξουμε στην επόμενη καζανιά για να την ενισχύσουμε..



...τότε έχει τελειώσει η απόσταξη αυτού του βαρελιού μούστου.

...βγάζει από το καζάνι το σωλήνα απόσταξης...



...και αρχίζει να ρίχνει νερό μέσα στο καζάνι προκειμένου να κρυώσει για να το καθαρίσει από τα απομεινάρια του μούστου...



ακόμα ζουματάει..

...ανοίγει το καζάνι που ακόμα βράζει και του ρίχνει πάλι νερό γιατί



...και αρχίζει το καθάρισμα. Τα απομεινάρια του μούστου πετιούνται...

Η απόσταξη άλλου ενός βαρελιού μούστου θα ξεκινήσει τώρα!

...Ο μούστος χύνεται στα καζάνια...



Κατά την απόσταξη προσθέτουμε γλυκάνισο.

Η διαδικασία παραγωγής του τσίπουρου είναι περίπου αυτή. Μέσα στο χώρο των καζανιών υπάρχει έντονο το άρωμα του τσίπουρου που δημιουργεί μια μοναδική χημεία, μια μυσταγωγία αυτού του πολύ ωραίου ποτού. Το τσίπουρο θεωρείτε ένα από τα πιο καθαρά ποτά και στην περιοχή μας μπορεί να είναι και ιδιαίτερα καθαρό.

## ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑ ΠΟΥ ΚΡΑΤΟΥΝ ΑΙΩΝΕΣ

**Αυτή είναι η παράδοσή  
μας...**

**στην υγείά σας...**



Ταϊπλιάδου Αικατερίνη, Δασκάλα