



**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ**

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΘΕΜΑ:

**ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ, ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΗΔΥΠΟΤΩΝ**



ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ: Π.ΚΑΤΣΟΥ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: ΜΑΤΣΙΟΥΛΑ ΠΟΛΥΞΕΝΗ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2010

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ^ο ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ _____	4
1.1 ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ _____	4
1.2 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ _____	5
1.3 ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ _____	7
1.4.ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ _____	9
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ^ο ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΗΔΥΠΟΤΩΝ _____	16
2.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΗΔΥΠΟΤΑ _____	16
2.2 ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΩΝ ΗΔΥΠΟΤΩΝ _____	17
2.2.1 ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ _____	18
2.2.1.1 ΑΛΚΟΟΛΗ ΑΠΟΦΡΟΥΤΑ _____	20
2.2.1.2 ΠΟΥ & ΠΩΣ ΜΠΟΡΕΙ ΚΑΠΟΙΟΣ ΝΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ ΑΛΚΟΟΛΗ _____	22
2.2.2 ΝΕΡΟ _____	23
2.2.3 ΖΑΧΑΡΗ _____	26
2.2.3.1 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΖΑΧΑΡΟΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ _____	27
2.2.4 ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ & ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ _____	27
2.2.4.1 ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΘΑΙΡΙΩΝ ΕΛΑΙΩΝ, ΤΡΟΠΟΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΑΥΤΩΝ _____	28
2.2.5 ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ _____	29
2.3 ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΗΔΥΠΟΤΩΝ _____	31

2.4 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΗΔΥΠΟΤΩΝ _____	37
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ^ο _____	45
ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΑΛΚΟΟΛΗΣ (ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΣ) ΜΕ ΤΑ ΒΡΑΣΙΜΕΤΡΑ _____	45
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 ^ο _____	50
4.0.ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ-ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ _____	50
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 ^ο _____	52
5.0.Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ _____	52
5.1 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ _____	57
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ _____	59

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ

1.1 ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΩΝ

Το οινόπνευμα είναι ένα προϊόν το οποίο έχει προσφέρει ποικίλες χρήσεις στους ανθρώπους σε όλη την ιστορία. Από τα αρχαία χρόνια έως σήμερα το οινόπνευμα έχει διαδραματίσει έναν σημαντικό ρόλο στη θρησκεία και τη λατρεία. Ιστορικά, τα οινόπνευματώδη ηδύποτα έχουν χρησιμεύσει ως πηγές αναγκαίων θρεπτικών ουσιών και έχουν χρησιμοποιηθεί ευρέως για τις ιατρικές, αντισηπτικές, και αναλγητικές ιδιότητές τους.

Ο ρόλος τέτοιων ποτών όπως τα ηδύποτα που κατασταλάζουν τη δίψα είναι προφανή και διαδραματίζουν έναν σημαντικό ρόλο στην ενίσχυση της απόλαυσης και της ποιότητας ζωής.

Τα ποτά μπορούν να διευκολύνουν τη χαλάρωση, μπορούν να παρέχουν φαρμακολογική ανακούφιση και μπορούν να αυξήσουν την ευχαρίστηση κατά τη διάρκεια κατανάλωσης φαγητού. Κατά συνέπεια, παρόλο που το οινόπνευμα έχει κατά καιρούς παρεξηγηθεί καθώς έχει χρησιμοποιηθεί σε υπερβολικό βαθμό εξαιτίας της κατάχρησής του από αρκετούς καταναλωτές, έχει αποδειχθεί η αξία του ως ευεργετικό είδος.

1.2 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ

Οι ελάχιστες γνώσεις μας για τη διατροφή των ανθρώπων της προϊστορίας, δεν μας επιτρέπουν παρά μόνο για υποθέσεις σε σχέση με την προέλευση των ποτών. Ιστορικά μπορούμε να υποθέσουμε ότι η επιμονή των ανθρώπων της περιόδου των παγετώνων να μη μετακινηθούν σε περιοχές πιο θερμές και εύκρατες οφείλεται στο γεγονός ότι δεν ήθελαν να χάσουν το προνόμιο του «ψυχρού άμβυκα» (άμβυκας είναι η συσκευή απόσταξης, η οποία απαιτεί θερμότητα για να λειτουργήσει). Αυτά τα είδη παραγωγής, χωρίς τη χρήση αποστακτικής συσκευής αναφέρονται ως πρωτόγονες αποστάξεις.

Με το λιώσιμο των πάγων από την Ευρώπη συντελέστηκε μια τρομερά καταστροφική μεταβολή στο περιβάλλον που ζούσε μέχρι τότε ο άνθρωπος. Το περιβάλλον, έλιωσε όπως το χιόνι στον ήλιο. Οι δρόμοι έγιναν ελάχιστοι γιατί εξαφανίστηκαν οι απέραντες εκτάσεις που ήταν στρωμένες με πάγους. Τα ποτάμια χωρίς τα σημερινά γεφύρια, έγιναν ανυπέρβλητα εμπόδια στην επικοινωνία των πληθυσμών.

Πέρασαν αιώνες ώσπου ο άνθρωπος να μπορέσει να επιβληθεί στο νέο και αρχικά αφιλόξενο περιβάλλον. Μέσα σε αυτή τη μεταβολή χάθηκαν και τα μυστικά της δημιουργίας της αλκοόλης. Ο νέος πολιτισμός εμφανίστηκε σε ζεστές περιοχές ανάμεσα στη

Μεσοποταμία και το Νείλο, αλλάζοντας το σκηνικό.

Στοιχεία που να πιστοποιούν με βεβαιότητα τη δυνατότητα παραγωγής αλκοολούχων ποτών από αρχαίους λαούς δεν υπάρχουν. Είναι πολύ πιθανό λαοί όπως οι Ατζέκοι και οι Μάγια να είχαν αναπτύξει τεχνικές απόσταξης που να ξεχάστηκαν με τη πάροδο των αιώνων. Δηλαδή η απόσταξη να είχε ξεκινήσει πολύ πριν την έναρξη της χρήσης του χαλκού, σε πρωτόγονες περιοχές με σκοπό τη παραγωγή αλκοολούχων ποτών.

Οι λαοί που ανέπτυξαν αξιόλογα είδη αλκοολούχων, είναι αυτοί που συνέδεσαν τη παραγωγή τους με τη τεχνολογία κατεργασίας του χαλκού. Πολύ αργότερα, στο τέλος του 18^{ου} αιώνα, αλλαγές στο τρόπο παραγωγής επέτρεψαν τη παραγωγή καθαρών αποσταγμάτων δηλαδή απαλλαγμένων από συστατικά που δίνουν στο προϊόν κακή γεύση. Η ανακάλυψη μεθόδων συνεχούς απόσταξης στις αρχές του 19^{ου} αιώνα, και παραγωγής «καθαρής» «ουδέτερης» αλκοόλης εξουδετέρωσε τα γευστικά χαρακτηριστικά σε τέτοιο βαθμό ώστε να είναι απαραίτητος ο αρωματισμός τους για να γίνουν καταναλώσιμες. Ποτοποιοί χαρακτηρίζονται όσοι παρασκευάζουν αλκοολούχα ποτά ή ηδύποτα με τη χρησιμοποίηση αιθυλικής αλκοόλης ποτοποιεία που έχει παραχθεί από τα οينوπνευματοποιεία Β' κατηγορίας, ή αποστάγματος οίνου και αποσταγμάτων που έχουν παραχθεί από τις παρακάτω πρώτες ύλες: στέμφυλα σταφυλιών, σταφυλές, ξερή "μαύρη κορινθιακή" σταφίδα, δημητριακά καρπούς, οπώρες, στέμφυλο

οπωρών και σιρόπι χυμού ή μέλασσα ζαχαροκάλαμων

1.3 ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

Ορισμένα από τα αλκοολούχα ποτά προέρχονται από ζυμωμένα αλκοολούχα υγρά που αποστάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διατηρούν τους αρωματικούς χαρακτήρες που οφείλονται στη πρώτη ύλη παραγωγής τους.

Τέτοια είναι αυτά που ανήκουν στις κατηγορίες ρούμι, τεκίλα, ουίσκι, αλκοολούχα ποτά από σιτηρά , μπράντι, τα αποστάγματα οίνου, στέμφυλων φρούτων, σταφίδας, φρούτων, μήλων.

Ο αρωματισμός των αλκοολούχων που ανήκουν σε αυτές τις κατηγορίες απαγορεύεται. Πολλές φορές περιέχουν και αρωματικά συστατικά που δεν οφείλονται στη πρώτη ύλη αλλά σε ουσίες που απέκτησαν κατά την παλαίωση σε ξύλινο βαρέλι.

Σε μια δεύτερη ομάδα ανήκουν τα αλκοολούχα ποτά που παράγονται από ουδέτερη αλκοόλη. Τα αλκοολούχα αυτά, οφείλουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους στις αρωματικές ουσίες που χρησιμοποιήθηκαν για τον αρωματισμό.

Τέτοια είναι αυτά που ανήκουν στις κατηγορίες αποστάγματα γεντιανής , αλκοολούχα ποτά από φρούτα, άρκευθο (το τζιν) κάρβι (το

ακουαβίτ), άνισο (το ούζο) , πικρά αλκοολούχα ποτά, βότκα, ηδύποτα. Ο κύκλος μέσα στον οποίο κινείται ο αρωματισμός στη διάρκεια των αιώνων χρησιμοποιείται για δυο διαμετρικά αντίθετες αιτίες. Τη μία για να του δώσει αυτές που δεν έχει. Ο απόλυτος εξευγενισμός ανάγκασε τον άνθρωπο να προχωρήσει στην ανακάλυψη όλων των παραγόντων που επιδρούν στη ποιότητα των αποσταγμάτων αλλάζοντας διαρκώς στρατόπεδο για να δίνει τη μάχη της ποιότητας¹

¹ Τσακίρης Α., (2007), Ποτογραφία, Ψύχαλου, Αθήνα

1.4.ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

Αλκοολούχο ή οινοπνευματώδες ποτό ονομάζεται, κάθε πόσιμο υγρό που περιέχει από 0,5-75% αλκοόλ (οινόπνευμα). Η εριεκτικότητα ενός ποτού σε αλκοόλ, γράφεται στην ετικέτα της φιάλης με την κλίμακα Gay Lussac ή τα συστήματα proof Αγγλίας και Αμερικής. Η κλίμακα Gay Lussac υποδιαιρεί σε 100 μέρη το διάστημα μεταξύ του αγνού οινοπνεύματος (αλκοόλ) και του νερού, η δε κλίμακα proof Sikes (Αγγλίας) υποδιαιρεί σε 175 μέρη το ίδιο διάστημα. Για να μετατρέψουμε από Sikes σε GL διαιρούμαι διά του 1.75 και από GL σε Sikes πολλαπλασιάζουμε επί 1.75. Κάθε βαθμός αλκοόλ GL, ισοδυναμεί με 2 βαθμούς Proof ΗΠΑ.²

² Μαρη Αθαν. «Μπαρ, Ποτά , Οινολογία» Εκδ. Waterbooks. 83-87

Παράδειγμα:

$$(i) 70^\circ \text{ Sikes} \quad = 40^\circ \text{GL} \quad = 80^\circ \text{H.Π.Α}$$

$$70:1.75 = 40 \times 2 = 80$$

$$(ii) 100^\circ \text{H.Π.Α} \quad = 50^\circ \text{GL} \quad = 87.5^\circ \text{Sikes}$$

$$100:2 = 50 \times 1.75 = 87.5$$

Η ετικέτα του ηδύποτου Καηλια που αναγράφει την περιεκτικότητα του ποτού. σε αλκοόλ και στις τρεις κλίμακες, επαληθεύει τα παραπάνω:

26 1/2 % G.-L

53 ° H.Π.Α

46 1/2° Sikes (Αγγλίας)

Τα οινοπνευματώδη ποτά διακρίνονται σε:

- α. Οινοπνευματώδη ποτά προερχόμενα από ζύμωση.**
- β. Οινοπνευματώδη ποτά προερχόμενα από απόσταξη.**
- γ. Αρωματικά αλκοολούχα ποτά (ανεξάρτητα αν είναι προϊόντα ζύμωσης η απόσταξης).**

Αναλυτικότερα έχουμε τις παρακάτω κατηγορίες οινοπνευματωδών ποτών:

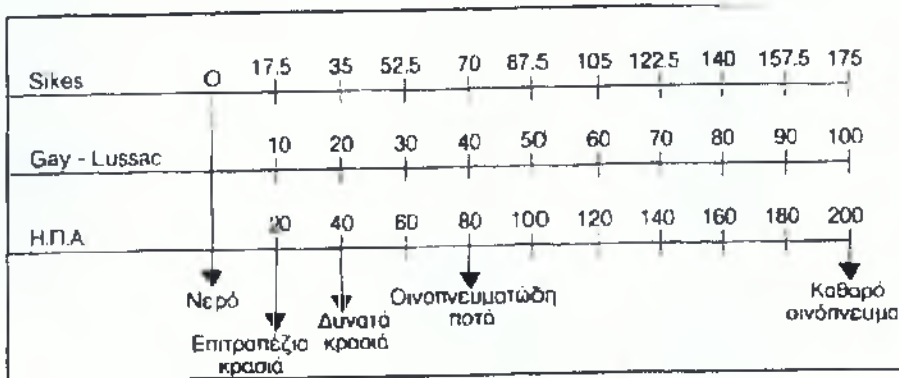
- 1.Κρασιά και αφρώδη κρασιά.**
- 2.Κυρίως οινοπνευματώδη ποτά (Spirits).**
- 3.Αποστάγματα κρασιού.**
- 4.Ορεκτικά και επιδόρπια ποτά.**

5. Cocktails.

6. Μπύρες.³

Πίνακας περιεκτικότητας σε οινόπνευμα ορισμένων ποτών

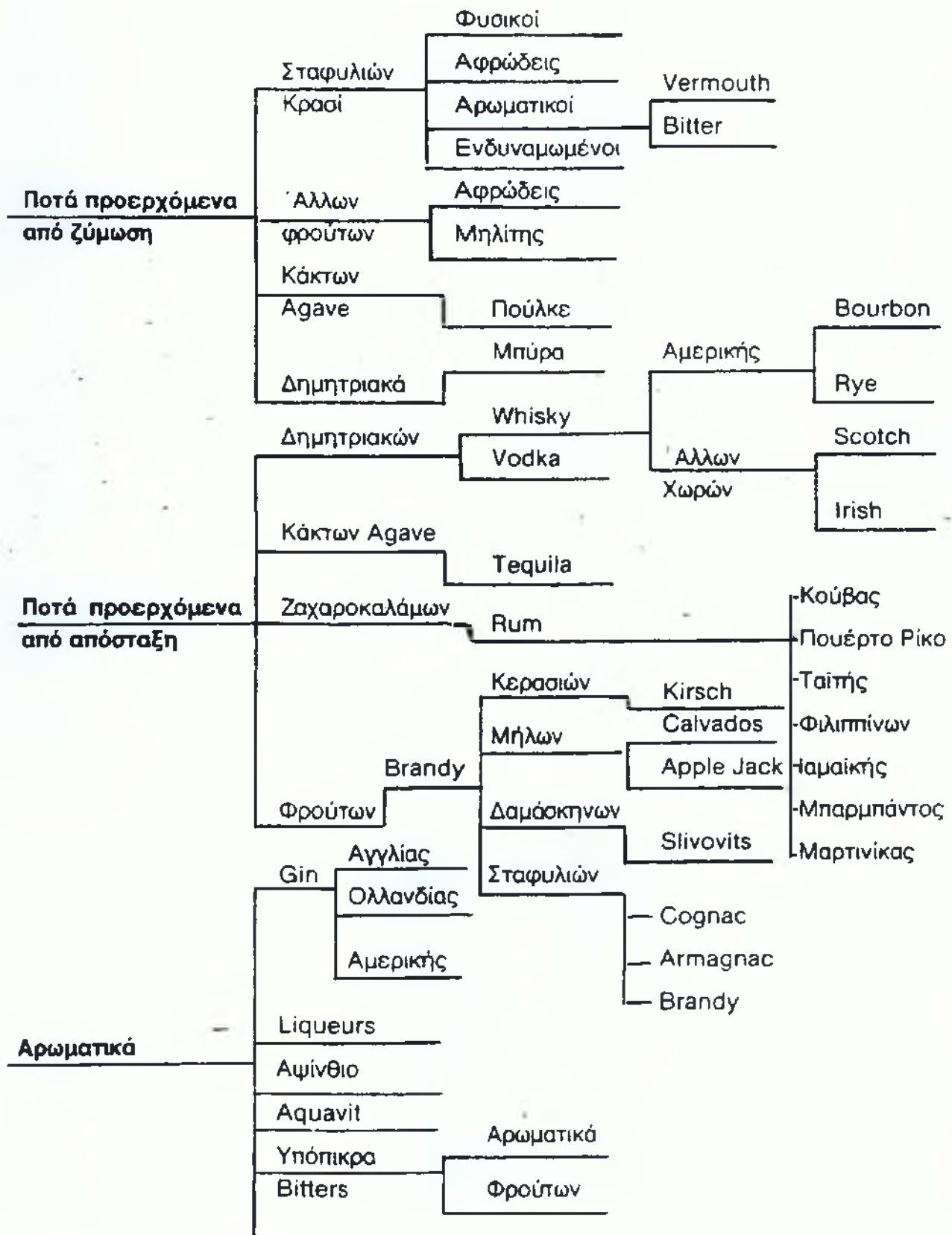
ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΟΤΩΝ		
	Proof (AM)	G. L.
1. VODKA	81.8	40.9
2. VERMOUTH (Martini)	32.0	16
3. LIQUEUR (Kahlua)	53.0	26.5
4. SCOTCH WHISKY	80.0	40
5. BRANDY	84.0	42
6. SCOTCH WHISKY (Special)	86.0	43
7. RUM	80.0	40
8. TEQUILA	80.0	40



Συγκριτικός πίνακας της αλκοολικής δύναμης των ποτών

³ Πριανιάκη Ελευθερία –Τζωρακω Ελευθεράκη «Διεύθυνση και τεχνική μπαρ» Ποτά –Οιολογία,

Πίνακας αλκοολούχων ποτών



Όπως παρατηρούμε και από τον παραπάνω αναλυτικό πίνακα, τα αλκοολούχα ποτά διακρίνονται σε τρεις βασικές κατηγορίες:

Στα ποτά που προέρχονται από ζύμωση, στα ποτά που προέρχονται από απόσταξη και στα αρωματικά ποτά.

Στη πρώτη κατηγορία, τα ποτά τα οποία προέρχονται από ζύμωση, είναι το κρασί από τα σταφύλια, από φρούτα και από κάκτους όπου προκύπτει το πούλκε και από δημητριακά όπου προκύπτει η μπύρα. Αυτά που είναι από σταφύλι, διαχωρίζονται σε φυσικά ποτά, αφρώδη, αρωματικά, ενδυναμωμένα και αφρώδη όπως ο μηλίτης. Στα αρωματικά αυτής της κατηγορίας, ανήκει και το vermouth.

Στη δεύτερη κατηγορία, στα ποτά που προέρχονται από απόσταξη, ανήκουν αυτά που είναι από δημητριακά όπως ουίσκυ και βότκα είτε από την Αμερική ή άλλες χώρες.

Στη κατηγορία αυτή ανήκουν όσα ποτά προέρχονται από κάκτους agave όπως είναι η τεκίλα.

Από ζαχαροκάλαμο όπως είναι το ρούμι από διάφορες χώρες.

Επίσης είναι τα ποτά από φρούτα, όπως το μπράντυ, ποτά από κεράσι, μήλο, δαμάσκηνο, σταφύλι με διάφορες ονομασίες.

Τέλος, η Τρίτη κατηγορία αφορά τα αρωματικά ποτά.

Τεχνολογικό ίδρυμα Καλαμάτας

Τέτοια είναι το gin, από διάφορες χώρες όπως η Αμερική , η Ολλανδία και η Αγγλία.

Επίσης είναι τα ηδύποτα, το αψίνθιο, το aquavit, τα υπόπικρα και τα bitters που χωρίζονται στα αρωματικά και αυτά που είναι από φρούτα.

Μελετώντας το παραπάνω σχεδιάγραμμα, είδαμε αναλυτικά τις τρεις βασικές κατηγορίες των αρωματικών ποτών καθώς επίσης και τις υποκατηγορίες τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΗΔΥΠΟΤΩΝ

2.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΗΔΥΠΟΤΑ

Οινόπνευμα, αρωματικά βότανα και ζάχαρη, μέλι ή διάφορες άλλες φυσικές γλυκαντικές ουσίες δίνουν εδώ και αιώνες τα ηδύποτα, γνωστά περισσότερο με το γαλλικό όνομά τους: λικέρ. Εννοιολογικά η λέξη λικέρ προέρχεται από το λατινικό *liquifacere* που σημαίνει διαλύω.

Το λικέρ ως όρος δεν έχει καμία σχέση με τον όρο που χρησιμοποιείται πολλές φορές σε συνδυασμό με άλλα ποτά για να υποδηλώσει την πολύ καλή τους ποιότητα. Το λικέρ ούισκι για παράδειγμα, ή το λικέρ μπράντι ουδεμία σχέση έχουν με ηδύποτα.

Το βασικό αυτό οινόπνευματώδες ποτό αποτελεί και σημείο αναφοράς στη παρούσα μελέτη. Ο όρος ηδύποτα καλύπτει μία πολύ μεγάλη ποικιλία ποτών. Τα ηδύποτα είναι όλα γλυκά, με έντονο άρωμα και γεύση και δεν μπορούμε να μιλήσουμε για κάποια συγκεκριμένη χώρα προέλευσης, μια και κάθε χώρα έχει τα δικά της ηδύποτα.

Τα ηδύποτα στις περισσότερες περιπτώσεις χρησιμοποιήθηκαν στην αρχή σαν φάρμακα κυρίως ως χωνευτικό μέσο, γι' αυτό και πίνονταν μετά το γεύμα. Γενικά στις σελίδες της ιστορίας τα ηδύποτα εμφανίζονται ως φαρμακευτικά προϊόντα ανάμειξης βοτάνων

διαλυμένων σε οινόπνευμα, για την αντιμετώπιση ασθενειών και παθήσεων του οργανισμού όπως η μαλάρια, οι πόνοι της περιόδου και οι στομαχικές διαταραχές. Ακόμη και σήμερα πολλοί προτείνουν ένα ηδύποτο για τη θεραπεία της δυσπεψίας και για την τόνωση του οργανισμού. Δεν είναι τυχαίο πως οι Αμερικανοί χρησιμοποιούν τη λέξη cordial, που σημαίνει τονωτικό, όταν μιλούν για ένα ηδύποτο, ενώ πολλοί Ευρωπαίοι τη λέξη digestive που σημαίνει χωνευτικό.

Ιστορικά οι μοναχοί είναι οι καταγεγραμμένοι εφευρέτες αυτών των φαρμακευτικών παρασκευασμάτων, που αποτελούν τους πρόγονους των σημερινών ηδύποτων. Ορισμένα από τα γνωστά στις μέρες μας, για τις φαρμακευτικές τους ιδιότητες βότανα ήταν ξακουστά από παλιά.

Η εκχύλιση των συστατικών τους στο οινόπνευμα ήταν και ένας άλλος τρόπος συντήρησής τους. Η προσθήκη της ζάχαρης έγινε για να καταστεί ευκολότερη η χορηγία και η κατανάλωση των βοτάνων και υπήρξε το βήμα που έφερε τα ελιξίρια των μοναχών πιο κοντά στη σημερινή τους μορφή ως ηδύποτα.

2.2 Τα συστατικά των ηδύποτων.

Ως αλκοολούχα ποτά γενικά ονομάζονται όλα τα υγρά που περιέχουν αλκοόλη. Συνηθέστερα όμως με τον προσδιορισμό αυτόν ονομάζεται το ποτό του οποίου συστατικό είναι η αιθυλική αλκοόλη (οινόπνευμα, $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH}$). Τα αλκοολούχα ποτά ονομάζονται επίσης και οινοπνευματώδη. Για να γνωρίσουμε αυτά τα ποτά θα πρέπει να τα δούμε από πια συστατικά αποτελείται και την σημασία που έχει

το καθένα από αυτά τα συστατικά, το ρόλο τους και τις ιδιαιτερότητες που δίνουν στα ποτά. Έτσι λοιπόν τα αλκοολούχα ποτά συνίστανται από :

1. Οινόπνευμα
2. Νερό
3. Ζάχαρη
4. Αρωματικές και γευστικές ύλες
5. Χρωστικές ύλες

Η ποιότητα των ποτών εξαρτάται από τις αναλογίες αυτών των πρώτων υλών που χρησιμοποιούμε, την καθαρότητα αυτών όπως επίσης και των δοχείων που χρησιμοποιούμε. Σημαντικό ρόλο παίζουν και οι συνθήκες κάτω από τις οποίες παρασκευάζουμε τα ποτά μας και τέλος ο χρόνος αποθήκευσης του τελικού προϊόντος μας.

2.2.1 ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ

Το οινόπνευμα είναι η πιο σημαντική και πιο ενδιαφέρουσα ύλη για έναν ποτοποιό, ως προς την παρασκευή ποτών και αυτός είναι ο λόγος που θα πρέπει να πληρεί κάποιες προϋποθέσεις. Θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 95° C να είναι άχρωμο και απαλλαγμένο από ξένη οσμή ή γεύση και κατά το δυνατόν απαλλαγμένο και από ξένες ζυμώσεις. Έχει καυστική γεύση και είναι ελαφρύτερο από το νερό. Η τελευταία αυτή ιδιότητά του αποτελεί την βάση για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας ενός ποτού σε αλκοόλη. Από αυτό συμπεραίνουμε πώς σε ένα υγρό όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητά του σε αλκοόλη τόσο ελαφρύτερο είναι αυτό. Κάποιος χημικός κατατάσσει την αλκοόλη στις ενώσεις των υδατανθράκων με την ακόλουθη στοιχειακή σύσταση περίπου 52% άνθρακα, 35% οξυγόνο και 13% υδρογόνο. Το οινόπνευμα μπορούμε να το παράγουμε από απόσταξη οίνου σταφυλιών ή ξηράς σταφίδας ή αλκοολούχων υγρών που προήλθαν από ζύμωση σταφυλιών, μελάσσα, σύκων, μούρων και άλλων φρούτων και σιτηρών. Οι Ζαχαρούχες ουσίες μετατρέπονται από τις

ζύμες κατά 95%περίπου σε αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα, σχεδόν σε δύο ίσα μέρη, ενώ παράλληλα σχηματίζονται και μικρές ποσότητες δευτερευόντων προϊόντων. Η αλκοόλη και μικρές όμως ποσότητες διοξειδίου του άνθρακα διαλύονται στο υγρό της ζύμωσης. Η κύρια όμως ποσότητα του διοξειδίου του άνθρακα κατά την ζύμωση ανεβαίνει προς την επιφάνεια και χάνεται στην ατμόσφαιρα. Στην πραγματικότητα το διοξείδιο του άνθρακα είναι βαρύτερο από τον αέρα και καθιζάνει στο δάπεδο του χώρου της ζύμωσης. Το αλκοολούχο υγρό που παράγεται κατά την ζύμωση περιέχει 8-12% νοί αλκοόλης ανάλογα την περιεκτικότητα σε σάκχαρα της πρώτης ύλης και μπορεί να συμπυκνωθεί με απόσταξη. Η απόσταξη είναι μια μέθοδος κατά την οποία διαχωρίζονται τα στερεά δηλαδή τα μη πτητικά π.χ. το υπόλειμμα ενός ζυμωμένου πολτού φρούτων από την αλκοόλη και το νερό τα οποία εξατμίζονται με την βοήθεια της θερμότητας. Οι υδροαλκοολικοί ατμοί διέρχονται μέσω ενός ψυκτήρα και συμπυκνώνονται σε υγρό το οποίο είναι πλουσιότερο σε αλκοόλη από το εξατμιζόμενο υγρό. Το συμπυκνωμένο αυτό υγρό ονομάζεται απόσταγμα. Όπως προαναφέραμε οι ζύμες δεν μετατρέπουν τα σάκχαρα μόνο σε αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα αλλά παράγουν συγχρόνως και μικρές ποσότητες γλυκερίνης όπως ζυμέλαια από τις αζωτούχες ενώσεις. Τα ζυμέλαια συναποστάζουν με την αλκοόλη και έτσι μπορούμε να πάρουμε πληροφορίες για την προέλευσή της. Τα δευτερεύοντα προϊόντα της ζύμωσης προσδίδουν στο απόσταγμα τυπική γεύση και άρωμα αλλά δυστυχώς όλα δεν αποτελούνται από ευχάριστες οσμοφόρες ουσίες. Κατά την διάρκεια της απόσταξης ανάλογα με τον ρυθμό και την θερμοκρασία μπορούν να μεταφερθούν στο απόσταγμα και ουσίες οι οποίες σε μεγάλες ποσότητες είναι επιβλαβής ουσίες. Το προϊόν της απόσταξης (το απόσταγμα) μπορεί να διαχωριστεί σε τρία κλάσματα.

1. Πρώτο κλάσμα, κεφαλή. Πολλές φορές περιέχει ουσίες με δυσάρεστη οσμή και γεύση. Αυτή η αλκοόλη επαναποστάζεται ή παραχωρείται στη χημική βιομηχανία.

2. Δεύτερο κλάσμα. Αποτελεί τον κύριο όγκο του αποστάγματος, ονομάζεται και “καρδιά”. Περιέχει την αλκοόλη και πολύτιμα αρωματικά πτητικά συστατικά.

3. Τρίτο κλάσμα. Περιέχει και ζυμέλαια τα οποία εν μέρει συμβάλλουν στο άρωμα και την γεύση του αποστάγματος.

Ο διαχωρισμός των συστατικών γίνεται κυρίως λόγω των διαφορετικών θερμοκρασιών ζέσεως των π.χ. αλκοόλη σ.ζ 79° C, νερό 100°C και τα κλάσματα οδηγούνται σε 3 διαφορετικά δοχεία συλλογής για να πάρουμε το καλύτερο την “καρδιά”. Συνήθως η διαδικασία της απόσταξης πρέπει να επαναληφθεί διότι με την πρώτη απόσταξη δεν μπορεί να απομακρυνθεί αρκετό νερό, δηλαδή η περιεκτικότητα σε αλκοόλη του πρώτου αποστάγματος θα είναι πολύ χαμηλή. Με επαναλαμβανόμενη απόσταξη , ονομάζεται και Rectification (ανακαθαρισμός), σε ειδικά μηχανήματα είναι δυνατόν να ληφθεί ένα υψηλόβαθμο απόσταγμα μέχρι και 97,2% vol. αλκοόλης. Έτσι η περιεκτικότητα των συνήθως χρησιμοποιούμενων αλκοολικών διαλυμάτων είναι 90 μέχρι και 96,5% vol. αλκοόλης. Η παραγωγή 100% vol. αλκοόλης είναι δυνατή μόνο με την χρησιμοποίηση βοηθητικών ουσιών για την απομάκρυνση του νερού. Η καθαρή αλκοόλη δεν χρησιμοποιείται για την παραγωγή των ηδύποτων διότι είναι πολύ ακριβή.

2.2.1.1 Αλκοόλη από φρούτα

Ο ερασιτέχνης παραγωγός ηδύποτων μπορεί να προμηθευτεί αλκοόλη που έχει παραχθεί και από άλλες πρώτες ύλες π.χ. από αποσταγματοποιεία που επεξεργάζονται φρούτα απόσυρσης. Η διεύθυνση του μονοπωλίου παραχωρεί επίσης σε μικρούς αποσταγματοποιούς, αφού πλήρωσαν τον φόρο, μια μικρή ποσότητα αλκοόλης την οποία αυτοί οι ίδιοι παρήγαγαν από την επεξεργασία δικών τους φρούτων. Ο φόρος αλκοόλης σε αυτή την περίπτωση δεν υπολογίζεται βάσει της πραγματικής ποσότητας της αλκοόλης που παρήχθη

αλλά από την ποσότητα που θα αποσταχθεί και έναν συντελεστή απόδοσης. Ειδικά σε χρονιές με μεγάλη συγκομιδή φρούτων η διεύθυνση του μονοπωλίου εγγυάται ορισμένες φοροαπαλλαγές για να αποφευχθεί η καταστροφή των φρούτων. Με αυτό τον τρόπο το κράτος βοηθά τους φρουτοπαραγωγούς. Τα αποστάγματα φρούτων μπορούν να χωρισθούν σε τρεις ομάδες.

Απόσταγμα ("νερό φρούτων□) από φρούτα με κουκούτσια και μούρα

Απόσταγμα ("πνεύμα φρούτων□) από φρούτα φτωχά από σάκχαρα .

Απόσταγμα από φρούτα με πυρήνες .

Τα αποστάγματα από φρούτα με κουκούτσια και από μούρα παράγονται αποκλειστικά από αυτά τα ζυμωθέντα φρούτα, το ίδιο δεν ισχύει και για τα κεράσια, δαμάσκηνα, κορόμηλα, βερίκοκα, ροδάκινα, βατόμουρα, φραγκοστάφυλα και φράουλες. Τα "πνεύματα φρούτων□ παράγονται με απόσταξη μειγμάτων αλκοόλης μονοπωλίου και φρέσκων φρούτων όπως βατόμουρα, φράουλες, φραγκοστάφυλα, βερίκοκα, ροδάκινα. Αυτά τα "πνεύματα φρούτων□ μπορεί να είναι εξαιρετικά. Δυστυχώς όμως ο νομοθέτης δεν γνωρίζει την αναλογία φρούτων, αλκοόλης μονοπωλίου και έτσι μπορεί να υπάρχουν μεγάλες διαφορές στην ποιότητα. Συνήθως το "πνεύμα φρούτων□ υπερτερεί από το "νερό φρούτων□ στο άρωμα, διότι το φρέσκο λεπτό άρωμα π.χ. των μούρων μυρτίλλου υποβαθμίζεται κατά την ζύμωση. Γενικά όμως υπερτερούν τα αποστάγματα "νερού φρούτων□. Στην τρίτη ομάδα ανήκουν τα αποστάγματα από φρούτα με πυρήνες και απαντώνται κυρίως στην νότια Γερμανία. Η αλκοόλη προέρχεται από την ζύμωση σακχάρων των μήλων ή των αχλαδιών. Τα αποστάγματα αυτά είναι πολύ καλά και μπορούν να καταναλωθούν ως έχουν. Στην Γερμανία τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για ζύμωση δεν είναι επιτραπέζια, αλλά φρούτα απόσυρσης. Επιπλέον η ζύμωση δεν είναι πάντα ελεγχόμενη και αυτός είναι ένας λόγος που κατά την ζύμωση σχηματίζονται πολλά παραπροϊόντα όπως π.χ. όξινο οξύ. Σε περιπτώσεις που κάποιος δεν βρίσκει αλκοόλη για να φτιάξει το λικέρ του μπορεί να χρησιμοποιήσει ένα τέτοιο

απόσταγμα φρούτων. Επειδή όμως οι γεύσεις των αποσταγμάτων αυτών είναι δριμεία και όχι καθαρή, είναι απαραίτητη μια επεξεργασία του με ενεργό ζωικό ή φυσικό άνθρακα, τον οποίο μπορεί κάποιος να προμηθευτεί από το φαρμακείο. Συνήθως 3-5gr άνθρακα επαρκούς για την επεξεργασία ενός λίτρου αποστάγματος (περισσότερο δεν βλάπτει). Μετά την προσθήκη του άνθρακα το μείγμα αναδεύεται καλά παραμένει για 24 ώρες και εν συνεχεία πρέπει να διηθηθεί.

2.2.1.2 Που και πως μπορεί κάποιος να προμηθευτεί αλκοόλη

Η πώληση της αλκοόλης διενεργείται από την διεύθυνση του μονοπωλίου. Αυτή ρυθμίζει την τιμή πώλησης της αλκοόλης και το από αυτήν παραγόμενο απόσταγμα. Για την πώληση σε βιομηχανικούς καταναλωτές χρησιμοποιεί ειδικά σημεία παράδοσης. Ο ιδιώτης καταναλωτής μπορεί να αγοράσει την αλκοόλη, ονομάζεται και καθαρή αλκοόλη η αλκοόλη για θεραπευτικούς σκοπούς μόνο στα φαρμακεία. Επιτρέπεται στους επαγγελματίες παραγωγούς αποσταγμάτων να πωλούν αλκοόλη σε ποσότητα μη υπερβαίνουσα του ενάμισι λίτρου. Το ίδιο ισχύει και στα σημεία λιανικής πώλησης όπου απαγορευόταν η εφάπαξ πώληση αλκοόλης, σε ποσότητα μεγαλύτερης από ενάμιση λίτρο. Όποιος λοιπόν χρειάζεται μεγαλύτερες ποσότητες αλκοόλης πρέπει να ψάξει αρκετά. Μερικές φορές τα σημεία λιανικής πώλησης διαθέτουν εκτός από την συνηθισμένη ποιότητα αλκοόλης την πρώτη αλκοόλη και την ευγενή φιλτραρισμένη αλκοόλη. Τα ηδύποτα που παράγονται από αυτήν την ευγενή αλκοόλη διαφέρουν από αυτά που παράγονται χρησιμοποιώντας την πρώτη αλκοόλη διότι έχουν μαλακή γεύση. Η ευγενής αλκοόλη παρασκευάζεται από την πρώτη αλκοόλη η οποία διέρχεται πολλές φορές μέσω στοιβάδας ενεργού φυτικού άνθρακα και υποβάλλεται σε απόσταξη για ακόμη μια φορά. Ο ενεργός φυτικός άνθρακας έχει την ιδιότητα να απομακρύνει από την αλκοόλη μη επιθυμητές ουσίες γεύσεις και οσμής. Έτσι π.χ. η αλκοόλη από πατάτα, ή σιτηρά που χρησιμοποιείται για την παραγωγή βότκας διέρχεται πολλές φορές μέσω στοιβάδας φυτικού ενεργού

άνθρακα. Έτσι η βότκα αποκτά γεύση καθαρή και μαλάκια και η οποία εκτιμάται ιδιαίτερα. Ο αλκοολικός βαθμός της αλκοόλης του μονοπωλίου είναι το λιγότερο 96,4% vol. Ο αλκοολικός βαθμός της αλκοόλης που μπορεί να αγοράσει ο μικρός καταναλωτής στα φαρμακεία είναι συνήθως 90% vol. Τα φαρμακεία πωλούν αυτήν την αλκοόλη κυρίως για θεραπευτικούς σκοπούς. Αυτή η δεσμευτική σκοπιμότητα επιφέρει και μείωση του φόρου, άρα είναι και πιο φθηνή, αλλά είναι και περιορισμένη η ποσότητα της αλκοόλης που μπορεί να προμηθευτεί έτσι κάποιος, μερικά φαρμακεία όμως πωλούν και την γνήσια αλκοόλη του μονοπωλίου η οποία είναι 96,4% vol αλλά είναι επιβαρημένη με όλο τον φόρο άρα είναι και πιο ακριβή. Μερικές φορές προσφέρεται, σε ανάλογα χαμηλή τιμή και αραιωμένη αλκοόλη μονοπωλίου, διότι η αλκοόλη αναμιγνύεται σε κάθε αναλογία με νερό, χωρίς αυτό να μπορεί να ελεγχθεί από εξωτερικά γνωρίσματα. Ένας ειδικός βέβαια μπορεί να μετρήσει την περιεκτικότητα σε αλκοόλη ενός τέτοιου μίγματος, ο ερασιτέχνης παραγωγός ηδύποτου όμως, επαφίεται στην ειλικρίνεια του σημείου πωλήσεις, το οποίο βέβαια κι αυτό ελέγχεται από τις κρατικές υπηρεσίες. Αλκοόλη για πόση από πατάτες, από σιτηρά η από φρούτα που θα χρησιμοποιήσει για την παρασκευή ηδύποτου για δική του χρήση, μπορεί κάποιος να αγοράσει φθηνά και κατευθείαν από τον παραγωγό. Πρέπει όμως να προσέξει αυτή να είναι όσο το δυνατόν πιο υψηλόβαθμη διότι όσο υψηλότερη η περιεκτικότητά της σε καθαρή αλκοόλη τόσο μεγαλύτερη είναι η ικανότητα διάλυσης - εκχύλισης που θα έχει, δηλαδή τόσο αρωματικότερο θα γίνει το ηδύποτο που θα παρασκευασθεί από αυτήν.

2.2.2 ΝΕΡΟ

Άλλη μια μεγάλης σημασίας ως πρώτη ύλη για την παρασκευή των αλκοολούχων ποτών είναι το νερό. Κάθε νερό εκτός του αποσταγμένου και απιονισμένου περιέχει άλατα δηλαδή σε κάθε νερό είναι διαλελυμένα άλατα τα οποία αυτό προσλαμβάνει κατά την διέλευσή του στο έδαφος. Αυτά τα άλατα είναι μεν διαλυτά στο νερό στα μίγματα όμως νερού αλκοόλης ο βαθμός διαλυτότητας

αυτών μειώνεται. Ένα αποσταγματοποιείο ή ζυθοποιείο που παράγει σε περιοχή όπου το νερό έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε κατακτά δηλαδή είναι "πολύ σκληρό" χρησιμοποιεί δαπανηρές μεθόδους για να το μετατρέψει σε "μαλακό" να του αφαιρέσει τα άλατα. Ανάλογα με την σκληρότητα που έχει τα υδραγωγεία κατατάσσουν το νερό σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα (1) και τα χωρίζουν στις ακόλουθες κλίμακες σκληρότητας όπως στον πίνακα (2). Ο ερασιτέχνης παραγωγός ηδύποτων δεν πρέπει να δώσει μεγάλη σημασία στην ποιότητα του νερού. Θόλωμα τα οποία προκύπτουν από την χρησιμοποίηση νερού ύδρευσης επηρεάζουν πολύ λίγο την γεύση του ηδύποτου εκτός βέβαια τις περίπτωσης που το νερό μυρίζει χλώριο. Τα θολώματα ασβεστίου καθιζάνουν μαζί με άλλες ουσίες μετά από 4 βδομάδες παραμονής στον πυθμένα του δοχείου και έτσι απομακρύνονται. Με την βοήθεια ενός ειδικού φίλτρου πρέπει να αφαιρείται και το χλώριο. Σε κάθε περίπτωση πρέπει να γίνεται ένα απλό τεστ νερού πριν την χρησιμοποίηση του. Αναμειγνύονται ίσες ποσότητες νερού και αλκοόλης. Εάν μετά από μερικά λεπτά εμφανιστεί γαλακτώδες θόλωμα τότε η περιεκτικότητα του ασβεστίου είναι υψηλή. Εάν δε αυτό το θόλωμα μετά από παραμονή χρωματιστεί καφέ αυτό δείχνει ότι εκτός από ασβέστιο το νερό περιέχει και σίδηρο. Σε αυτή την περίπτωση το νερό πρέπει να βράσει, να παραμείνει εν ηρεμία μέχρι να κρυώσει και να διηθηθεί με ένα οικιακό φίλτρο. Εκτός από τα βαρέα μέταλλα αφαιρείται επίσης και το χλώριο. Ένα στρώμα αργύρου εμποδίζει την ανάπτυξη μικροοργανισμών και βακτηρίων. Έτσι καταλαβαίνουμε πως για την παρασκευή ηδύποτων πρέπει να χρησιμοποιείται μαλακό νερό.

Βαθμοί σκληρότητας	Κατάταξη
0-4	<i>Πολύ μαλακό</i>
4-8	Μαλακό
8-12	Ελαφρά σκληρό
12-18	Αρκετά σκληρό
18-30	Σκληρό
Πάνω από 30	Πολύ σκληρό

Πίνακας 1

Κλίμακα σκληρότητας	Βαθμοί σκληρότητας
1	0 – 7,3
2	7,3 – 14
3	14 – 21
4	<i>πάνω απο21</i>

Πίνακας 2

2.2.3 Ζάχαρη

Εκτός από την αλκοόλη και το νερό η ζάχαρη αποτελεί μια κυρία πρώτη ύλη για την παρασκευή του ηδύποτου. Η προς την παρασκευή ποτών ζάχαρης θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, λευκή και χωρίς καμία ξένη οσμή ή γεύση. Από τα διάφορα είδη ζάχαρης που κυκλοφορούν προτιμάται η ζάχαρη για οικιακή χρήση από ζαχαρότευτλα η ζαχαροκάλαμα. Τα δύο είδη γευστικά δεν διαφέρουν είναι ίδια παράγονται μόνο από διαφορετικές πρώτες ύλες. Στην παραγωγή των ηδύποτων προτιμάται η χρησιμοποίηση ενός διαλείμματος ζάχαρης (σιρόπι ζάχαρης). Θεωρητικά η ζάχαρη θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί και στην κρυσταλλική της μορφή. Έχει όμως ορισμένες δυσκολίες και μειονεκτήματα. Η ζάχαρη δεν μπορεί να διαλυθεί αμέσως στο αλκοολούχο διάλυμα και καθιζάνει στον πυθμένα του δοχείου. Για να διαλύσει πρέπει για πολύ χρόνο να βρίσκεται σε αιώρηση με συνεχή ανάδευση. Ένα άλλο μειονέκτημα της κρυσταλλικής ζάχαρης είναι ότι περιέχει ακαθαρσίες, ας φαίνεται τόσο καθαρή και άσπρη, οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν θόλωμα στο ηδύποτο το οποίο απομακρύνεται δύσκολα. Από το διάλυμα ζάχαρης οι ακαθαρσίες αυτές απομακρύνονται εύκολα με φιλτράρισμά του. Ένα πλεονέκτημα παραπάνω για να χρησιμοποιήσει η ζάχαρη ως διάλυμα είναι το ότι αυτό επιφέρει μαλάκωμα της γεύσης του ηδύποτου. Η αιτία για αυτό το ευχάριστο πλεονέκτημα δεν έχει αποσαφηνιστεί επιστημονικά. Ίσως αυτό να οφείλεται στο ότι κατά προετοιμασία του σακχαρούχου διαλύματος η ζάχαρη διασπάται μερικώς και μετατρέπεται στη μορφή της ινβερόζης που είναι μείγμα σταφυλοσάκχαρου και οπωροσακχάρου (γλυκόζης και φρουκτόζης). Η γεύση των σακχάρων αυτών είναι πιο ήπια και ευχάριστη από αυτή της ζάχαρης (σακχαρόζης).

2.2.3.1 Παρασκευή του ζαχαροδιαλύματος

Βράζεται μια ποσότητα ζάχαρης με την μισή ποσότητα νερού. Προτιμότερο είναι να ζεσταθεί πρώτο το νερό και να προστεθεί μικρή ποσότητα κιτρικού οξέως που θα προκαλέσει την μερική μετατροπή της ζάχαρης σε ινβερόζη και στο τέλος κάτω από συνεχή ανάδευση να προστεθεί η ζάχαρη. Η μετατροπή γίνεται γρήγορα σε θερμοκρασία βρασμού και διαρκή 15 λεπτά. Κατά την διάρκεια του βρασμού σχηματίζεται στην επιφάνεια γκρίζος αφρός στον οποίο εμπεριέχονται οι ακαθαρσίες που προαναφέρθηκαν και ο οποίος αφαιρείται με μια κουτάλα αφρού. Στη συνέχεια διηθείται το έτοιμο διάλυμα και συλλέγεται σε ογκομετρικό δοχείο. Στην συνέχεια γίνεται ένας ποσοτικός έλεγχος ο οποίος έχει μεγάλη σημασία γιατί θα διευκολύνει τη μετέπειτα εργασία παρασκευής του ηδύποτου και θα βοηθήσει πολύ στην επιτυχία αυτού.

2.2.4 Αρωματικές και γευστικές ουσίες

Ένα από τα σοβαρά ζητήματα τα οποία απασχολούν τον κατασκευαστή αλκοολούχων ποτών είναι και η εκλογή των κατάλληλων αρωματικών πρώτων υλών. Την ποιότητα αυτών θα πρέπει με προσοχή να επιλέξουμε γιατί από αυτήν εξαρτάται κατά μεγάλο μέρος η καλή κατασκευή του ποτού σε γεύση και άρωμα. Συνήθως επειδή η αξία αυτών των ειδών σε σύγκριση με εκείνη του οινοπνεύματος είναι μικρότερη οπότε ο ποτοποιός αφήνει την εκλογή στον προμηθευτή ο οποίος εμπορεύεται τα είδη αυτά χωρίς να γνωρίζει την ποιότητα τους. Άλλωστε τα περισσότερα των εσάνς και κατά κανόνα τα αιθέρια έλαια αλλοιώνονται αισθητά με την πάροδο του χρόνου. Για τον λόγο αυτόν δεν πρέπει να δημιουργούνται δυσανάλογα μεγάλα αποθέματα. Μεγάλη φροντίδα πρέπει να δίνεται στην καθαριότητα κάθε είδους δοχείων που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή και αποθήκευση, δηλαδή των βαρελιών, κάδων, δεξαμενών, αντλιών, σωλήνων, φιαλών, πωμάτων και γενικά ο χώρος στον οποίον παρασκευάζονται τα ποτά.

2.2.4.1 Αλλοιώσεις των αιθέριων ελαίων τρόπο προφύλαξης και συντήρησης αυτών.

Δεν είναι απόλυτα εξακριβωμένες οι χημικές αντιδράσεις οι οποίες λαμβάνουν χώρα κατά την αλλοίωση των αιθέριων ελαίων όταν αυτές γίνονται κατά κανόνα με το πέρασμα του χρόνου. Η οξειδωση, η ρητινοποίηση, ο πολυμερισμός, η υδρόλυση των περιεχομένων εστέρων και κάποιες άλλες εσωτερικές αντιδράσεις είναι σύνηθες φαινόμενο. Οι επιβλαβείς αυτές δράσεις ενεργοποιούνται με τη θερμότητα παρουσία του αέρα και της υγρασίας καθώς επίσης και με την έκθεση στο φως λόγω καταλύσεως, σε μερικές δε περιπτώσεις από την παρουσία μετάλλων (κυρίως του σιδήρου και λιγότερο του χαλκού). Αιθέρια έλαια με μεγάλη περιεκτικότητα σε τερπένια καταστρέφονται πολύ πιο γρήγορα από τις οξειδώσεις και ειδικότερα την ρητινοποίηση αυτών (Εσπεριδοειδή, έλαια Πεύκης και ελάτου και μαστίχας) καθώς τα τερπένια, οι ακόρεστοι υδρογονάνθρακες απορροφούν άφθονο οξυγόνο από τον αέρα, κατά την ρητινοποίηση. Η υγρασία, ως συντελεστής, προκαλεί αλλοιώσεις στα τερπίνια και είναι περισσότερο δραστήσιος από το φως. Αιθέρια έλαια με μεγάλη περιεκτικότητα εστέρων (αιθέριο έλαιο περγαμόντου, λεβάντας κλπ.) γίνονται πιο σύντομα όξινα όταν η αποθήκευση γίνεται με δυσμενείς όρους που οφείλονται στο γεγονός μερικής υδρόλυσης των περιεχομένων εστέρων. Όταν οι αλδεΐδες περιέχονται μέσα στα αιθέρια έλαια καταστρέφονται πιο αργά από τις αλδεΐδες αυτούσιες. Το φαινόμενο αυτό μπορεί να εξηγηθεί με την πιθανή ύπαρξη αντιοξειδωτικών δρώντων σωμάτων, μέσα στα αιθέρια έλαια τα οποία όμως σώματα δεν έχουν απομονωθεί ακόμα. Ορισμένα αιθέρια έλαια και ιδίως αυτά που περιέχουν αρωματικές αλκοόλες όπως π.χ. το έλαιο των γερανιών, κιτρονέλας κ.α. τα οποία είναι σταθερά σε μακρά αποθήκευση. Για την προστασία της ποιότητας των αιθέριων ελαίων γίνονται τα παρακάτω

- κατά την διήθηση απομακρύνονται οι ξένες αιωρούμενες ύλες. Όταν κατά τη διήθηση το έλαιο είναι θολό προσθέτουμε στο χωνί μικρή ποσότητα ανθρακικού μαγνησίου.

- Στην συνέχεια αφαιρείται η υγρασία από το έλαιο, όταν αφήνουμε το έλαιο για 24 ώρες Με ποσότητα 3% άνυδρου θειικού νατρίου ή χλωριούχου νατρίου. Το χλωριούχο ασβέστιο αποφεύγεται γιατί σχηματίζει σύμπλοκα άλατα με τις αρωματικές αλκοόλες τις οποίες πιθανόν να περιέχονται

Στη συνέχεια φυλάσσεται το κατεργασμένο έλαιο μέσα σε φιάλες σκοτεινού χρώματος, καλά κλεισμένο με φελλό και με παραφίνη επιχρωσμένη, ενώ φροντίζουμε οι φιάλες να πληρούν τα 9/10 του όγκου αυτών. (το 1/10 είναι απαραίτητο για την διαστολή του υγρού).Για μεγαλύτερες ποσότητες η φύλαξη γίνεται μέσα σε ανοξείδωτα δοχεία. Πριν το σφράγισμα και εφόσον αυτό είναι δυνατόν διοχετεύουμε διοξείδιο του άνθρακα για την αποφυγή του ατμοσφαιρικού αέρα. Η αποθήκευση των δοχείων πρέπει να γίνεται σε χώρο δροσερό. Το άχρωμο γυαλί επιτρέπει την είσοδο των φωτεινών ακτινών ενώ το κίτρινο εμποδίζει τελείως την είσοδο των κυανών, ενώ τις κόκκινες απορροφά κατά ποσοστό 80%. Αυτό μπορούμε να το δούμε γεμίζοντας δύο φιάλες, μία άχρωμη και μία κίτρινη μέχρι την μέση με πεφρυγμένο και κονιοποιημένο καφέ ερμητικά κλεισμένες και τις αφήσουμε στο φως της ημέρας για δύο μήνες. Παρατηρούμε ότι στην άχρωμη φιάλη έχει χαθεί ολοκληρωτικά το άρωμά του ενώ στην κίτρινη φιάλη εξακολουθεί να υπάρχει αυτό σε μεγάλο ποσοστό αν όχι όλο.

2.2.5 Χρωστικές ύλες

Τα περισσότερα αλκοολούχα ποτά είναι χρωματισμένα. Η χρώση αυτή γίνεται με την προσθήκη διάφορων χρωστικών ουσιών. Είναι γνωστό ότι βάσει διατάξεων με ελάχιστες εξαιρέσεις απαγορεύεται η χρησιμοποίηση συνθετικών χρωστικών για την χρώση τροφίμων και ευφραντικών. Εδώ πρέπει να αναφερθεί η δυνατότητα παρασκευής μιας χρωστικής ουσίας το ζαχαροχρώματος για τον

χρωματισμό των λικέρ. Το ζαχαρόχρωμα είναι καμένη ζάχαρη και μία καλή φυσική χρωστική ουσία η οποία ικανοποιεί τις απαιτήσεις χρωματισμού του παρασκευαστή των ηδύποτων. Για την παρασκευή ζαχαροχρώματος χρησιμοποιείται ραφινάρισμα ζάχαρη. Η ζάχαρη αναμιγνύεται με 10% νερό και με συνεχή ανάδευση μέσα σε ειδικό σκεύος και θερμαίνεται μέχρι τους 150°C. Η ζάχαρη αρχίζει σταδιακά να λιώνει και με την περαιτέρω θέρμανση γίνεται όλο και πιο σκούρα και τελικά παίρνει μια μορφή σιροπιού. Ο σχηματισμός αφρού και το φούσκωμα της μάζας αντιμετωπίζεται με την προσθήκη λίγου κρύου νερού. Πρέπει να δοθεί μεγάλη προσοχή στην τελευταία φάση της παραγωγής του ζαχαροχρώματος στην διεργασία καραμελοποίησης διότι η μάζα καίγεται πολύ γρήγορα. Μετά η καραμελοποιημένη μάζα αναμιγνύεται με ένα μίγμα νερού-αλκοόλης (1:1) και παραμένει υπό συνεχή ανάδευση μέχρι να διαλυθεί εντελώς. Μετά από μερικές ημέρες παραμονής οι ουσίες που δεν διαλύονται στην αλκοόλη καθιζάνουν στον πυθμένα του δοχείου. Έτσι λαμβάνεται το διαυγές κάστανο ζαχαροδιάλυμα μια διατηρήσιμη φυσική χρωστική ουσία. Για καλύτερο έλεγχο η διαδικασία του χρωματισμού του ηδύποτου γίνεται σε διαφανές δοχείο. Στην αρχή προστίθεται μικρή ποσοστό ζαχαροχρώματος αναμιγνύεται πολύ καλά και εν συνεχεία με συνεχή ανάδευση και αργή η προσθήκη ζαχαροχρώματος επιτυγχάνεται ο επιθυμητός χρωματισμός του ηδύποτου. Για την παρασκευή ενός καλού ηδύποτου δεν απαιτούνται μόνο τα υλικά αλκοόλη, ζάχαρη, αρωματικές ουσίες και νερό αλλά τη σωστή αναλογία μεταξύ τους έτσι ώστε η γεύση του ηδύποτου να είναι ισορροπημένη. Εάν το διάλυμα ζάχαρης δεν χρησιμοποιηθεί όλο αμέσως το υπόλοιπο μπορεί να παραμείνει σε ένα δροσερό μέρος μέχρι την επόμενη χρησιμοποίησή του. Εάν όμως σε αυτό σχηματιστούν κρύσταλλοι ή αυτό μουχλιάσει τότε δεν είναι σωστές οι ποσότητες της ζάχαρης, του νερού, ή του κιτρικού οξέως. Η κρυσταλλοποιημένη ζάχαρη μπορεί να επαναδιαλυθεί αντίθετα ένα μουχλιασμένο διάλειμμα ζάχαρης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί πλέον. Η βιομηχανία παραγωγής για να προσδώσει στο ηδύποτο μια πιο απαλή γεύση χρησιμοποιεί και διάλυμα γλυκόζης. Αυτό το σιρόπι περιέχει εκτός από γλυκόζη και άλλους υψηλομοριακούς υδατάνθρακες στους οποίους οφείλεται κυρίως το σώμα του ηδύποτου. Με προσθήκη

μεγαλύτερες ποσότητες ζάχαρης μπορεί να επιτευχθεί το ίδιο αποτέλεσμα στο σώμα του ηδύποτου το οποίο όμως θα είναι πολύ γλυκό. Το σιρόπι γλυκόζης έχει μόνο τη μισή γλυκύτητα από αυτήν της ζάχαρης. Αυτό πρέπει να ληφθεί υπόψη κατά τον υπολογισμό της συνταγής του λικέρ έτσι ώστε με την προσθήκη του σιροπιού γλυκόζης να μην αυξηθεί κατά πολύ η περιεκτικότητα των ολικών σακχάρων σε αυτό.

2.3 ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Όλα τα ποτά που έχουν γίνει οينوπνευματώδη με απόσταξη και όχι με ζύμωση, μπορούν να γίνουν γλυκά και να αρωματιστούν με άλλη μια απόσταξη ή με κάποια διαφορετική διαδικασία. Έτσι παράγονται εκατοντάδες είδη ηδύποτα.

Ακόμα, όλα τα φρούτα, χυμοί από φύλλα, βότανα αλλά και κουκούτσια, έχουν τη δυνατότητα να μετατραπούν σε κάποιο είδος ηδύποτου, μόνα τους ή μαζί με κάποια βάση.

Σήμερα, είναι απολύτως δυνατή η παρασκευή ηδύποτου οποιουδήποτε χρώματος, αρώματος ή γεύσης, ανάλογα με τις ανάγκες της αγοράς, τις προτιμήσεις κάθε οίκου και τις συνήθειες των καταναλωτών.

Οι Γάλλοι, για παράδειγμα, κάθε ποτό μετά το δείπνο το ονομάζουν ηδύποτο. Για τους Άγγλους, ηδύποτο είναι μόνο αυτό που έχει γίνει γλυκό από μια έτοιμη «βάση» - οينوπνευματώδες, όπως π-χ- ουίσκι.

Ο όρος ηδύποτο χρησιμοποιείται και στην Αμερική με περίπου την ίδια έννοια, αλλά πολλές φορές χρησιμοποιείται και η λέξη cordial.

Τα περισσότερα ηδύποτα μετά την πρώτη απόσταξη είναι διάφανα και χρωματίζονται στη συνέχεια, ανάλογα με τη γεύση και το άρωμα.

Από το αχνοκίτρινο του Advocaat μέχρι το σμαραγδί του Creme de Menthe κι από το χρυσό Grand Marnier μέχρι το βαθύ μωβ του Parfait Amour, καθένα από τα ηδύποτα έχει το δικό του χρώμα και τη δική του ιστορία.

Στη διαδικασία παρασκευής του ηδύποτου χρησιμοποιείται η καθαρή αλκοόλη γεωργικής προελεύσεως ή απόσταγμα γεωργικής προελεύσεως (ζυμωμένων στέμφυλων, οίνου, ζυμωμένου χυμού σακχαροκάλαμου κ.λπ.) ή ένα ή περισσότερα αλκοολούχα ποτά (ουίσκι, ρούμι) ή, τέλος, αλκοολικό μείγμα των παραπάνω προϊόντων.

Το οινόπνευμα αρωματίζεται με ένα ή περισσότερα αρωματικά βότανα και μετά προστίθεται ζάχαρη, μέλι ή διάφορες άλλες φυσικές γλυκαντικές ουσίες. Η παραγωγική διαδικασία που ακολουθείται περιλαμβάνει την εκχύλιση των αρωματικών συστατικών στην αλκοολούχο βάση και εν συνεχεία την απόσταξη του εκχυλίσματος.

Κάθε εταιρεία για την παραγωγή ηδύποτου μπορεί να χρησιμοποιεί διαφορετικές μεθόδους επεξεργασίας των πρώτων υλών. Συγκεκριμένα, κάποιες φορές εφαρμόζεται μόνον εκχύλιση και άλλες

μόνον απόσταξη. Η εκχύλιση γίνεται σε ανοξειδωτες ή ξύλινες δεξαμενές και η διάρκειά της καθορίζεται ανάλογα με την πρώτη ύλη που επεξεργαζόμαστε, καθώς επίσης και τα τεχνικά μέσα που διαθέτουμε με σκοπό την επιτάχυνση της διαδικασίας.

Η απόσταξη γίνεται σε χάλκινους ή ανοξειδωτους άμβυκες οι οποίοι θερμαίνονται κατά προτίμηση με ατμό ή υδατόλουτρο. Συνήθως, πραγματοποιείται διπλή απόσταξη και το παραλαμβανόμενο προϊόν, δεδομένου ότι διακρίνεται σε κεφαλές, καρδιά και ουρές (πρώτο, μεσαίο και τελευταίο κλάσμα απόσταξης αντιστοίχως), είναι η καρδιά.

Στο τελικό προϊόν, είτε προέρχεται από απόσταξη είτε από απλή εκχύλιση, προστίθενται οι γλυκαντικές ουσίες αραιωμένες, αναλόγως, σε νερό ή σε ποσότητα εκχυλίσματος. Διορθώνεται ο αλκοολικός βαθμός με προσθήκη νερού ή αποστάγματος, ενισχύεται το άρωμα με προσθήκη εκχυλίσματος της ουσίας και το χρώμα του ηδύποτου με προσθήκη εκχυλίσματος ή με φυσικές χρωστικές ουσίες επιτρεπόμενες από τη νομοθεσία.

Το ηδύποτο αφήνεται για ένα μικρό χρονικό διάστημα πριν από την εμφιάλωση ώστε να γίνει ο συνδυασμός των αρωματικών και γευστικών χαρακτηριστικών του που θα δώσει ένα αρμονικό μείγμα. Τις περισσότερες φορές εμφιαλώνεται και διατίθεται στην αγορά άμεσα. Υπάρχουν όμως και περιπτώσεις που αφήνεται να παλαιώσει. Μια κατηγορία των ηδύποτων είναι τα bitters. Τα bitter δεν έχουν ένα

βασικό συστατικό του ηδύποτου, τη ζάχαρη, ή περιέχουν ελάχιστη ποσότητα. Προτιμότερο είναι να καταναλώνονται σε κοκτέιλ με άλλα γλυκύτερα ποτά. Περιέχουν μείγματα βοτάνων και θεωρούνται τα καλύτερα χωνευτικά.

Ένας από τους βασικούς και παλαιότερους τρόπους παραγωγής του ηδύποτου ήταν αυτός που γινόταν με τη χειροποίητη διαδικασία. Συγκεκριμένα έβγαζαν τα κουκούτσια από τα φρούτα και τα συνδύαζαν με φρούτα και μυρωδικά. Για να νοστιμίσει το ηδύποτο εκείνου του καιρού τα έβαζαν σε αποστειρωμένα μπουκάλια τα οποία γέμιζαν με χρώμα, ζάχαρη και άρωμα. Η σπιτική παρασκευή και εμφιάλωση ήταν η φάση από την οποία πέρασαν τα νεοελληνικά ηδύποτα.

Η σαγήνη των φρούτων και των καρπών αξιοποιήθηκε και βιομηχανικά. Η κεντρική ιδέα δεν είναι πολύ διαφορετική, αλλά η διαδικασία προσαρμόζεται στα δεδομένα της μαζικής παραγωγής. Πρωτίστως γίνεται χρήση βιομηχανικής αλκοόλης, κυρίως αμπελοοινικής προέλευσης ή με συμμετοχή ενός ή περισσότερων αποσταγμάτων, όπως ουίσκι, μπράντι, ρούμι.

Ακολουθεί η προσθήκη ζάχαρης, μελιού, άλλων βιομηχανικών γλυκαντικών στοιχείων και η προσθήκη αρώματος βοτάνων, μυρωδικών και μπαχαρικών. Στη συνέχεια όλοι οι καρποί που διαμορφώνουν τον κύριο χαρακτήρα του ηδύποτου περνούν από τη

μέθοδο της εκχύλισης για να βγάλουν άρωμα, χρωστικές και να προσδώσουν τον όποιο ειδικότερο γευστικό χαρακτήρα. Αυτό κατά κανόνα λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Ανάλογα με την τελική στόφα του ποτού καθορίζονται οι επιμέρους εφαρμογές και οι προαπαιτούμενοι χρόνοι.

Έπεται το στάδιο της απόσταξης, όπου και μεστώνει το όλο εγχείρημα. Οι βρασιές εδώ δεν είναι πολύ διαφορετικές από μια κοινή απόσταξη, μόνο που ο αέρας μονοπωλείται από τα αρώματα, ενώ το «άμβυκας vs αποστακτήρας» εξαρτάται από το στυλ του κάθε παραγωγού.

Είθισται να γίνεται διπλή απόσταξη. Τελευταίο στάδιο η προσθήκη νερού – και για λόγους αραίωσης του προϊόντος και για ρύθμιση του τελικού αλκοολικού τίτλου. Ανάλογα με τη φύση του ηδύποτου ενδέχεται να γίνει προσθήκη έξτρα χρωστικών. Πέρα από τη παραπάνω διαδικασία παραγωγής παραθέτουμε παρακάτω αναλυτικότερα και μια διαφορετική τεχνοτροπία. Συγκεκριμένα τα φρέσκα φρούτα πλένονται και καθαρίζονται και στη συνέχεια τοποθετούνται σε μικρές ανοξειδωτες δεξαμενές. Ακολουθούν αλληπάλληλες εμβαπτίσεις σε οινόπνευμα διαφορετικής αλκοολικής περιεκτικότητας.

Κάθε φορά το φρούτο παραμένει μέσα στο οινόπνευμα για μερικές εβδομάδες, ανάλογα με τις συνθήκες, η αλκοόλη διεισδύει μέσα στη σάρκα του και κλέβει τις ουσίες, τα χρώματα, τα αρώματα, τις γεύσεις.

Κάθε εκχύλισμα συλλέγεται ξεχωριστά και επιλέγεται ή εξαιρείται ανάλογα με την καταλληλότητά του για το τελικό χαρμάνι. Η πρώτη και πιο βασική φάση της παραγωγής, η παραλαβή του αρώματος και του γευστικού πλούτου έχει λήξει».

Κατά το τεχνικό μέρος ετοιμάζεται το σιρόπι της ζάχαρης για να γίνει η σύνθεση του ηδύποτου: σιρόπι, εκχύλισμα και καθαρό οινόπνευμα γεωργικής προέλευσης. Η ποσότητα του οινοπνεύματος, γύρω στο 25%, και της ζάχαρης, 30% - 40%, συνιστούν το σώμα, τη ρευστότητα δηλαδή του ηδύποτου. Η μοναδική φύση του κράνου, πλούσιου σε οξέα, εντοπίζεται και σε αυτό το στάδιο, όπου απαιτεί διαφορετικό χειρισμό για τη ρύθμιση της γλύκας του.

Οι παραγωγοί στη συνέχεια δοκιμάζουν και ρυθμίζουν το τελικό χαρμάνι. Το καρυδάκι μένει σε βαρέλια για 6 - 24 μήνες, ανάλογα με τον χαρακτήρα που ο ποτοποιός θέλει να διαμορφώσει. «Στο τελικό χαρμάνι», μετά το φιλτράρισμα, μπορεί να προστεθεί και ηδύποτο που έχει παλαιώσει για περισσότερο, ακόμα και για 10 χρόνια. Το κράνο μένει για λίγο σε ανοξειδωτές δεξαμενές, για να δέσουν τα αρώματα και να παντρευτούν οι γεύσεις. Αφού φιλτραριστούν τα ηδύποτα, εμφιαλώνονται. Η εξέλιξή τους, βέβαια, δεν σταματά εδώ. Όπως και το κρασί, είναι ζωντανοί οργανισμοί, που περιέχουν τα συστατικά του φρούτου, κι έτσι διαφοροποιούνται με την πάροδο του χρόνου. Το καρυδάκι μάλιστα αποκτά ένα καφετί χρώμα με την επίδραση του οξυγόνου και το πολυδιάστατο, τανικό του περιεχόμενο αναβαθμίζεται

σημαντικά με την παλαίωση. Το ηδύποτο για να μη σε λιγώσει χρειάζεται γευστική ισορροπία.

2.4 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΗΔΥΠΟΤΩΝ

Παρακάτω παραθέτουμε κάποιες από τις βασικές ποικιλίες ηδύποτων

1. Amaretto: Το περίφημο Ιταλικό ηδύποτο το οποίο φτιάχνεται από βερίκοκα και αμύγδαλα.
2. Baileys: Από τα πιο γνωστά ηδύποτα και αυτό έχει σαν βάση του το Ιρλανδέζικο ούισκι, ανακατεμένο με κρέμα, σοκολάτα και καφέ.
3. Benedictine: Ίσως είναι το πιο γνωστό και διαδεδομένο σε όλο τον κόσμο ηδύποτο. Με τη βοήθεια της Πολιτείας, παραγόταν στο ονομαστό μοναστήρι των Βενεδικτίνων στο Φεκάμπ της Νορμανδίας από το 1510. Μοναστηριακό ηδύποτο, βασίζεται σε μια «κρυμμένη» συνταγή που χρονολογείται από το 1510. Λέγεται ότι περιέχει περί τα 27 βότανα και μπαχαρικά. Στη πρώτη του έκδοση κυκλοφόρησε για τη θεραπεία της μαλάριας και των ρευματισμών. Χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ πορτοκαλί. Έντονα βοτανικά και μπαχαρικά αρώματα, με αυτά του κίτρου, της βανίλιας και του πιπεριού να υπερέχουν. Γεμάτο, πλούσιο σώμα, με μαλακιά και φίνα επίγευση μελιού και κανέλας. Αλκοολικοί βαθμοί: 45%. Βαθυκόκκινο, σχεδόν καφέ χρώμα, αρώματα από φρεσκοκομμένα βότανα και λουλούδια. Έντονα γλυκόπικρο,

θυμίζει μπαχαρικά, με πολύπλοκες νότες από φυτά και βότανα στη γεύση. Πολύ δυνατή και με μεγάλη διάρκεια η επίγευση

4. Chartreuse: Είναι το δεύτερο μετά τη Βενεδικτίνη γνωστότερο Γαλλικό ηδύποτο. Κι αυτό το έφτιαξαν πρώτοι οι καλόγεροι του καρθουσιανού μοναστηριού κοντά στην Γκρενόμπλ, μια περιοχή πλούσια σε άγρια αρωματικά χόρτα, το 17ο αιώνα. Το πράσινο Chartreuse, που είναι και το πιο ακριβό είναι πολύ δυνατό. Το κίτρινο είναι πιο ελαφρύ και πιο γλυκό. Κυκλοφορεί σε δύο εκδόσεις, την πράσινη με αλκοολικό βαθμό 55% και την κίτρινη, που θεωρείται πιο ελαφριά από άποψη γεύσης και αλκοολικού τίτλου. Η συνταγή του περιλαμβάνει 135 βότανα, ρίζες και μπαχαρικά εκχειλισμένα σε μπράντι. Χαρακτηριστικά: Διάφανο κιτρινοπράσινο χρώμα (ή πράσινο για την πράσινη εκδοχή της) 100% φυσικά αποκτημένο από τα βότανα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του. Στη μύτη ανάμεικτα αρώματα λουίζας, φασκόμηλου, δυόσμου, με υποβόσκουσα μια φαρμακευτική χροιά. Γλυκόπικρες νότες από γλυκόριζα, σαφράν και κάρδαμο στο στόμα, δυνατές για την πράσινη Chartreuse και πιο ήπιες για την κίτρινη. Αλκοολικοί βαθμοί: 40%.

5. Cointreau: Φτιάχνεται και αυτό από πορτοκάλια κουρασάο και είναι ένα εκλεκτό είδος ηδύποτου. Τόσο που το όνομα κουαντρό είναι πιο γνωστό από το ίδιο το ποτό.

6. Curacao: Συνήθως είναι άσπρο, αλλά υπάρχει και ένα είδος μπλε Curacao.

7. Drambuie: Είναι το γνωστό σε όλο τον κόσμο σκοτσέζικο ηδύποτο που έχει σαν βάση του εξαιρετικής ποιότητας ουίσκι, αρωματισμένο με μέλι από ρείκια και αρωματικά βότανα. Χρώμα λαμπερό κίτρινο με χρυσοκόκκινες ανταύγειες. Έντονη η γεύση του μελιού και του ξύλου στη μύτη, βανίλια, αποξηραμένα φρούτα, κίτρο και μπαχαρικά στο στόμα. Μεταξένιο, πλούσιο σώμα, πιπεράτη και μακριά η επίγευση. Αλκοολικοί βαθμοί: 40%.

8. Grand Marnier: Από τα πιο νέα, σχετικά, ποτά, το γνωστό Γαλλικό ηδύποτο έχει ηλικία μόλις ενός αιώνα. Αρωματίζεται και αυτό με κουρασάο, αλλά η βάση του είναι το κονιάκ.

9. Kahlua: Παραδοσιακό Μεξικάνικο ηδύποτο που μόλις τα τελευταία σαράντα χρόνια περίπου έγινε γνωστό στην Αμερική και την Ευρώπη. Έχει έντονη γεύση καφέ και χρησιμοποιείται συνήθως στα κοκτέιλ.

10. Maraschino: Ηδύποτο που παρασκευάζεται από μια ποικιλία κερασιών, τα μαράσκα, τα οποία ευδοκιμούν σε μια περιοχή της Γιουγκοσλαβίας. Θεωρείται όμως ιταλικό ποτό.

11. Pitter Herring's: Πριν από 150 χρόνια οι Δανοί γνώρισαν στους Άγγλους και αυτοί με τη σειρά τους σε ολόκληρο τον κόσμο το πιο γνωστό σήμερα ηδύποτο με κεράσι.

12. Parfait amour: Περιοχή καταγωγής του η Δυτική Γαλλία. Είναι ένα από τα πιο παλιά ηδύποτα, αρωματισμένο με αμύγδαλα και πολύ γλυκό, που αρχικά το θεωρούσαν εξαιρετικό χωνευτικό.

13. Tia Maria: Τζαμαϊκανής προέλευσης ηδύποτο, αρωματισμένο με καφέ, που αρέσει ιδιαίτερα στους Άγγλους.

14. Southern Comfort: Αμερικανικό ηδύποτο, αρωματισμένο με ροδάκινο. Παρ' όλο που πολλοί το μπερδεύουν, είναι καθαρό ηδύποτο και δεν έχει καμιά σχέση με το αμερικανικό ουίσκι.

15. Jagermeister: Το Jagermeister είναι ένα μείγμα ουδέτερης, καθαρής αλκοόλης μέσα στην οποία ωριμάζουν 56 διαφορετικά βότανα, φρούτα και μπαχαρικά. Χαρακτηριστικά: Καφέ χρώμα με μελένιες ανταύγειες, που αποκτά με φυσικό τρόπο από τις πρώτες ύλες. Τα αρώματά του διακριτικά φαρμακευτικά, με βότανα, κανέλα και πιπεράτα μπαχαρικά. Η γλυκόπικρη γεύση του με φυτικούς, γήινους χαρακτήρες και πλήρες σώμα. Αλκοολικοί βαθμοί: 35%

16. Galliano: Η μυστική συνταγή του περιέχει 35 βότανα, ρίζες, μούρα και λουλούδια αναμειγμένα με διάφορα οινόπνευμα. Χαρακτηριστικά: Χρυσοκίτρινη λαμπερή χροιά, αρώματα περίπλοκα με

έντονη την παρουσία του τζίντζερ, της βανίλιας και του μάραθου. Στο στόμα γλυκό και λιπαρό με απαλές νότες λουλουδιών, πιπεράτες και υπόξινες ταυτόχρονα. Αλκοολικοί βαθμοί: 30%

17. Pernod: Μείγμα βοτάνων και μπαχαρικών όπως μάραθος, μοσχοκάρυδο, ύσσωπος, αγγελική, αστεροειδής γλυκάνισου κ.λπ. Χαρακτηριστικά: Χρυσοκίτρινο απαλό χρώμα, διακριτικά αρώματα βοτάνων, γλυκάνισου και σανταλόξυλου. Ξηρό, περίπλοκο και δυνατό στο στόμα. Μεγάλη η επίγευση.

18. Absente: Γλυκάνισος, μέντα, αγγελική, αστεροειδής γλυκάνισος, μικρός άψινθος (ως υποκατάστατο του απαγορευμένου στο παρελθόν άψινθου, που κατηγορήθηκε πως περιείχε παραισθησιογόνες ουσίες), και άλλα βότανα, ρίζες και μπαχαρικά. Χαρακτηριστικά: Χαρακτηριστικά έντονο σμαραγδοπράσινο χρώμα, έντονα βοτανικά αρώματα. Στο στόμα υπερισχύει ο γλυκάνισος σε συνδυασμό με πολύπλοκες βοτανικές, φυτικές γεύσεις. Μεγάλη διάρκεια επίγευσης. Αλκοολικοί βαθμοί: 55%

19. Fernet Branca: Χρονολογείται από το 1845 και είναι το μείγμα από 27 βότανα, ανάμεσα στα οποία, αλόη, ρίζα γεντιανής, σαφράν, μύρρα, κάρδαμο, σε απόσταγμα από σταφύλια. Χαρακτηριστικά: Το Fernet Branca ανήκει στην κατηγορία των bitters. Θεωρείται εξαιρετικό χωνευτικό και πίνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Το χρώμα του, καφέ με πορτοκαλίζουσες ανταύγειες, είναι αποτέλεσμα των φυτικών

συστατικών του. Στη μύτη γίνεται περίπλοκο με ένα μπουκέτο από φυτικά αρώματα και στο στόμα πικρό, φαρμακευτικό, με νότες από μέντα, χαμομήλι και άλλα βότανα που αφήνουν ένα υπόξηρο, βοτανικό τελείωμα. Αλκοολικοί βαθμοί: 40%

20.Elixir vegetal de la grande Chartreuse Το ελιξήριο αυτό με τον εξαιρετικά υψηλό αλκοολικό βαθμό χρησιμοποιείται σαν χωνευτικό και τονωτικό, παρά σαν ηδύποτο. Ακολουθείται η ίδια συνταγή -την οποία κατέχουν μόνο τρεις μοναχοί- στην οποία στηρίζεται η κίτρινη και η πράσινη Chartreuse.

Οι μιμητές του Chartreuse, του δεύτερου γηραιότερου ηδύποτου, δεν είχαν καλύτερη τύχη. Chartreuse υπάρχει πράσινο και χρυσοκίτρινο, και θεωρείται το πιο μελετημένο από όλα τα ηδύποτα που προέρχονται από φυτά.

Παρ' όλο το έντονο χρώμα οι παραγωγοί του διαβεβαιώνουν ότι δεν υπάρχει ίχνος τεχνητής χρωστικής ουσίας, και ότι το χρώμα οφείλεται στα 130 (!) βότανα και μπαχαρικά που περιέχει.

Το ποτό ωριμάζει για πολλά χρόνια σε τεράστια δρύινα βαρέλια και συνεχίζει λίγο ακόμα, αφού μπει στο μπουκάλι.

Το Chartreuse είναι ίσως το μοναδικό ηδύποτο που από την αρχή μέχρι σήμερα η παραγωγή του βρίσκεται κάτω από την επίβλεψη μοναχών. Η συνταγή τους μας μεταφέρει πίσω στον 16ο αιώνα, αλλά

η διαδικασία δεν τελειοποιήθηκε παρά το 1764, από τον μοναχό Gerome Maubec.

Η εμπορική παραγωγή του άρχισε το 1848. Σε κάποιο σημείο της ιστορίας, οι καλόγεροι της μονής του Grand Chartreuse της Grenoble παρασκεύαζαν τα ηδύποτα μόνο για δική τους χρήση. Γρήγορα, όμως, στάθηκε αδύνατον να το περιορίσουν στα τείχη του μοναστηριού. Κατά τη διάρκεια της Γαλλικής Επανάστασης, το μοναστήρι δεν καταστράφηκε αλλά η συνταγή εξαφανίστηκε.

Τότε τα ηδύποτα παρασκευαζόταν ακόμα για φαρμακευτική χρήση. Το 1810 η συνταγή εμφανίστηκε ξανά αλλά κατά κάποιο περίεργο τρόπο, είχε πάνω της τη σφραγίδα του τότε Υπουργείου «Μυστικών Φαρμάκων» που έλεγε ότι δεν είναι αρκετά καλό για φάρμακο.

Έτσι, δόθηκε πίσω στους μοναχούς. Το 1905, όλοι οι Καρτουσιανοί Καλόγεροι, όπως και οι υπόλοιπες θρησκευτικές τάξεις υποχρεώθηκαν από τον Νόμο να εγκαταλείψουν τη Γαλλία. Βρήκαν καταφύγιο στην πόλη Taragona της Ισπανίας ενώ το μοναστήρι τους στη Γαλλία δημοπρατήθηκε. Μαζί μ' αυτό και το όνομα «chartreuse». Τα ηδύποτα που παρασκευάστηκαν τότε με αυτό το όνομα, ποιοτικά δεν είχαν καμία σχέση με το πρωτότυπο, αφού η συνταγή δεν υπήρχε πια στη Γαλλία. Οι μοναχοί είχαν πάρει μαζί τους στην Ισπανία όλα τα χαρτιά.

Έτσι άρχισε η παραγωγή του ηδύποτου αυτού στην Taragona. Επειδή

Τεχνολογικό ίδρυμα Καλαμάτας

όμως δεν είχαν πια το όνομα, ονόμαζαν το προΐόν τους «Liqueur Fabriquee a Taragone Par Les Peres Chartreux». Δηλαδή, ηδύποτο που παράγεται στην Ταραγονία από τους Καρτουσιανούς πατέρες.

Σήμερα, το αποστακτήριο βρίσκεται στη Γαλλία, στο Νοίγον, 15 μίλια από το μοναστήρι του Chartreuse, σε μια δασώδη περιοχή στους πρόποδες των Γαλλικών Άλπεων κοντά στην πόλη Grenoble. Από 'κει, κάθε χρόνο 3 μοναχοί επισκέπτονται το μοναστήρι της Ταραγονίας, μεταφέροντας την μυστική συνταγή.

Έτσι το Chartreuse παρασκευάζεται μόνο από αυτές τις δύο ομάδες, σε αντίθεση με τη Benedictine που δεν έχει πια καμιά σχέση με μοναχούς και μοναστήρια.⁴

⁴ Βασιάνου Ιωάννης «Αμπελουργία –Οινολογία» Εκδ. Ψύχαλου. 312-329

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ LIQUERS

Όνομασία	Προέλευση	Βάση
Advocaat	Ολλανδία	Brandy και κρόκους αυγών
Aiquebelle	Γαλλία	Διάφορα φυτά
Alchermes	Ιταλία	Γιασεμί, κανέλα
Amaretto	Ιταλία	Κουκούτσια βερίκοκου
Amourette	Γαλλία	Άνθη βιολέτας
Anesone	Ιταλία	Γλυκάνισο, γλυκόρριζα
Anisetta Stillata	Ιταλία	Γλυκάνισο
Anis de Mono	Ισπανία	Γλυκάνισο
Apple Gin	Σκωτία	Gin
Όνομασία	Προέλευση	Βάση
Apricot liqueur		Brandy, βερίκοκο, ζάχαρη
Atholl Brose	Σκωτία	Malt whisky, μέλι, κρέμα
Aurum	Ιταλία	Φλούδα πορτοκαλιού
Baerenfang	Γερμανία	Μέλι, lime
Bahia	Βραζιλία	Καφέ
Baska	Γαλλία	Καφέ
Blackberry Liqueur	Δυτ. Ευρώπη	Βατόμουρα
Bronté	Αγγλία	Brandy, μέλι, βότανα
Cacao Mit Nuss	Γερμανία	Σοκολάτα, ξηροί καρποί
Capricornia	Αυστραλία	Τροπικά φρούτα
Carlsberg	Τσεχοσλοβακία	Βότανα
Casque	Αγγλία	Brandy, μέλι
Cayo Verde	Η.Π.Α	Limes
Cédratine	Κορσική	Χωνευτικά φυτά
Cerasella	Ιταλία	Κεράσια
Cheri - Suisse	Ελβετία	Σοκολάτα
Cherry Blossom Liqueur	Ιαπωνία	Άνθη κερασιάς
Cherry Brandy Liqueurs	Ευρώπη	Brandy, κεράσια
Cherry whisky	Βαλτική	Κεράσια
C.L.O.C	Δανία	Αγριοκύμινο
Citronen - Eis	Γερμανία	Λεμόνια
Coconut Liqueurs (Malibu, Coconibe)		Rum, coconuts
Cordial Medoc	Γαλλία	Διάφορα φυτά
Cordial Reby	Γαλλία	Cognac
Crème d' Amandes		Αμύγδαλα
Crème de banane		Αλκοόλ από μπανάνες
Crème de Cassis	Γαλλία	Black currants
Crème de Fraises	Γαλλία	Φράουλες
Crème de Fraises des Bois	Γαλλία	Αγριοφράουλες
Crème de Framboise	Γαλλία	Raspberry (είδος μούρου)
Crème de Mandarine	Γαλλία	Γενικός όρος για liqueurs με βάση τα μανταρίνια

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΑΛΚΟΟΛΗΣ (ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΣ) ΜΕ ΤΑ ΒΡΑΣΙΜΕΤΡΑ

. Πολλές φορές για να έχουμε ταχύτερο προσδιορισμό της αλκοόλης, αλλά όχι με ακρίβεια όπως κατά την προηγούμενη μέθοδο, χρησιμοποιούμε τη μέθοδο των βρασιμέτρων. Είναι γνωστό ότι με ατμοσφαιρική πίεση 760 χιλιοστά, η αλκοόλη βράζει σε 780,3 Κελσίου και το νερό σε 1000 Κελσίου. Συνεπώς μίγμα αλκοόλης και νερού θα βράζει σε θερμοκρασία που θα βρίσκεται μεταξύ των ανωτέρω ορίων και η θερμοκρασία θα πλησιάζει τόσο περισσότερο τους 780,3 Κελσίου, όσο το ποσό της περιεχόμενης αλκοόλης είναι μεγαλύτερο και αντίθετα. Σύνηθες βαρόμετρο είναι του Dujardin-Salleron και του Malligand.

Διόρθωση του μούστου. Μετά τον προσδιορισμό του σακχάρου στο μούστο υπολογίζουμε από αυτό το ποσόν της αλκοόλης που θα παραχθεί, στο οποίο προσθέτουμε το με απ' ευθείας προσδιορισμό τυχόν ευρεθέν και κατ' αυτό τον τρόπο έχουμε την συνολική περιεκτικότητα του κρασιού αλκοόλη. Εάν το ποσό αυτής δεν είναι το κανονικό για το είδος του κρασιού που πρόκειται να παρασκευασθεί, αλλά περισσότερο ή λιγότερο, τότε είναι ανάγκη να- ελαττωθεί ή να αυξηθεί η περιεκτικότητα του μούστου σε σάκχαρο. Το αυτό ισχύει και για την περιεκτικότητα σε οξέα.

Αύξηση της οξύτητας. Ο φυσικότερος τρόπος διόρθωσης του μούστου

με μικρότερη οξύτητα είναι η ανάμιξη του πτωχού σε οξύτητα με μούστο πλουσιότερο σε οξύτητα. Έστω π.χ. ότι έχουμε δυο μούστους τον ένα 90/00 και το άλλο 4%οοξύτητα, και θέλουμε να πετύχουμε μούστο 7%0. Από τον πρώτο έχουμε πλεόνασμα 2%0 οξύτητα, από δε το δεύτερο έλλειμμα 3%. Ωστε αν λάβουμε 3 μέρη από τον πρώτο μούστο και 2 μέρη από τον δεύτερο το μίγμα θα έχει τη ζητούμενη οξύτητα. Αντί αυτού μπορούμε να αναμίξουμε ώριμα σταφύλια με άγουρα.

Ο συνηθέστερος τρόπος όμως είναι η προσθήκη στο μούστο της απαιτούμενης ποσότητας οξέων. Επιτρέπεται η προσθήκη των οξέων κιτρικού και τρυγικού, π.χ. 100 γραμμάρια τρυγικού οξέως που προστίθεται σε 100 λίτρα μούστου, επιφέρουν αβξηση της οξύτητας του κρασιού, μετά τη ζύμωση, κατά 0,65 γραμμάρια κατά λίτρο. Εάν θέλουμε να αυξήσουμε κατά 1%0 τότε προσθέτουμε προ της ζύμωσης 150 γραμμάρια τρυγικού οξέως, ενώ με το κιτρικό οξύ για αύξηση 1%0 οξύτητα προσθέτουμε για τα 100 λίτρα μούστου 100 γραμμάρια κιτρικό οξύ.

Ελάττωση της οξύτητας. Για την ελάττωση της οξύτητας χρησιμοποιούνται διάφορες ύλες όπως Το ανθρακικό ασβέστιο. Για την ελάττωση της οξύτητας κατά 10 πρέπει νά προστεθεί ανθρακικό ασβέστιο 0,67 γραμμάρια στο λίτρο.

Ουδέτερο ανθρακικό κάλι. Ένα μόριο ουδέτερου ανθρακικού καλίου

Τεχνολογικό ίδρυμα Καλαμάτας

εξουδετερώνει 2 μόρια τρυγικού οξέως, επομένως 1 γραμμάριο τρυγικού οξέως ξουδετερώνει 0,46 γραμμάρια ουδέτερου ανθρακικού καλίου.

Όξινο ανθρακικό κάλι. Απαιτούμενη ποσότητα για την ελάττωση κατά 10

της οξύτητας 0,67%0' Ουδέτερο τρυγικό κάλι. Απαιτούμενη ποσότητα 1,50%0'

Αύξηση του σακχάρου Το ποσό του σακχάρου που πρέπει να έχουν τα κρασιά στη χώρα μας για να δώσουν κρασιά με 12-13 αλκοολικούς βαθμούς ανάρχεται σε 204-221%0 περίπου.

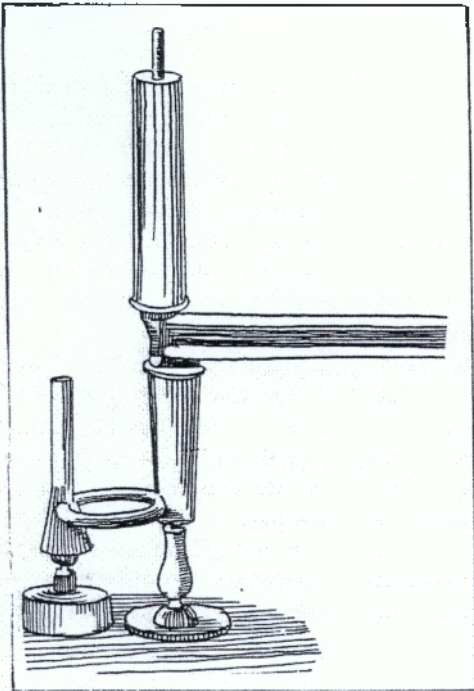
Τρεις είναι οι περιπτώσεις που προστίθεται στο μούστο σάκχαρο:

Έλλειψη σακχάρου στο μούστο, με κανονική οξύτητα.

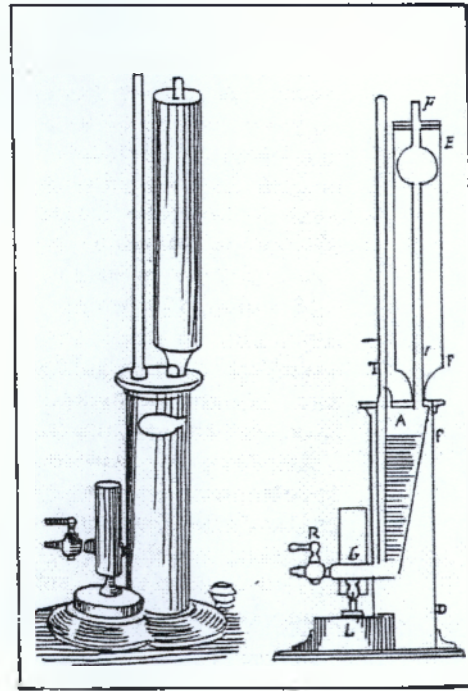
Σάκχαρο κανονικό με οξύτητα μεγαλύτερη.

Έλλειψη σακχάρου που συνοδεύεται με μεγαλύτερη οξύτητα.

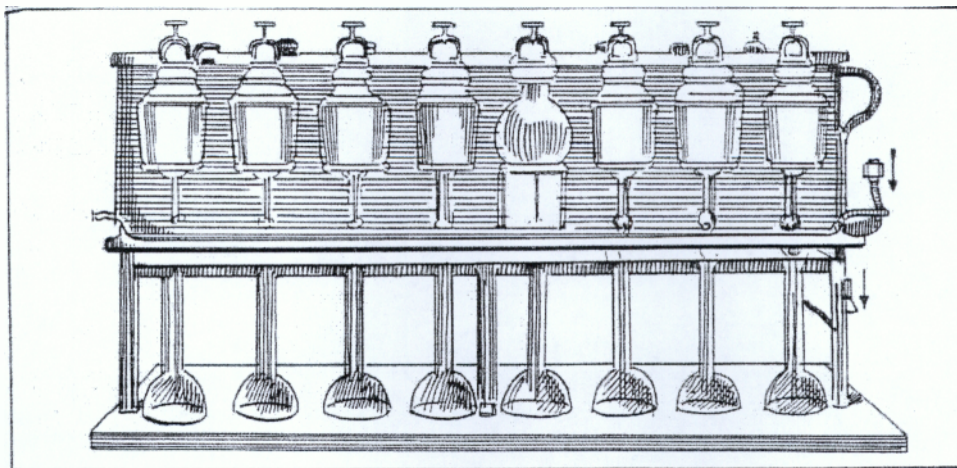
Στην πρώτη περίπτωση προστίθεται στο μούστο στερεό σάκχαρο.



Βρασίμετρο Malligand
Salleron



Βρασίμετρο Dujardin -



Συστοιχία αποστατικών συσκευών

Για τον υπολογισμό του ποσού του καλαμοσακχάρου, που απαιτείται για τη διόρθωση, είναι ανάγκη να είναι γνωστή η περιεκτικότητα σε σάκχαρο του μούστου και συνεπώς η δύναμη σε αλκοόλη του κρασιού που θα παραχθεί.

Συμπληρωματικές εργασίες στο αποζυμωθέν κρασί. Μετά τη ζύμωση, απογεμίζονται τα βαρέλια με καλό εφεδρικό κρασί και προστίθενται διαυγαστικές ουσίες . Όταν δεν υπάρχει κρασί για το απογέμισμα τότε είναι δυνατό να χρησιμοποιηθούν τα εξής μέσα:

- Θείωση του κενού χώρου, οπότε δημιουργείται πάνω στην επιφάνεια του κρασιού ατμόσφαιρα αρκετά πλούσια σε θειώδες οξύ με καύση θειαφιού.
- Προσθήκη στην επιφάνεια του κρασιού καθαρής υγρής παραφίνης σε ποσότητα 2-3 λίτρα ανά τετραγωνικό μέτρο επιφάνειας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4Ο

4.0.ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ-ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2019/93 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 19ης Ιουλίου 1993 για τη θέσπιση ειδικών μέτρων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα προς όφελος των μικρών νησιών του Αιγαίου Πελάγους

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, και ιδίως τα άρθρα 42 και 43,

την πρόταση της Επιτροπής (1),

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (2),

τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής⁵

Εκτιμώντας:

ότι, προκειμένου να στηριχθεί και να προωθηθεί η ποιοτική βελτίωση της τοπικής παραγωγής κρασιών-ηδύποτων (v.i.q.p.r.d.), θα πρέπει να χορηγηθεί ενίσχυση που θα αντισταθμίσει τα έξοδα αποθήκευσης

⁵ Γνώμη που διατυπώθηκε στις 26 Μαΐου 1993 (δεν δημοσιεύθηκε ακόμα στην Επίσημη Εφημερίδα).

Τεχνολογικό ίδρυμα Καλαμάτας

προς παλαίωση της παραγωγής αυτής⁶

Χορηγείται ενίσχυση για την παλαίωση της τοπικής παραγωγής των κρασιών-ηδύποτων ποιότητας που έχουν παραχθεί κατά παραδοσιακό τρόπο και των οποίων η διαδικασία διαρκεί τουλάχιστον δύο έτη. Η ενίσχυση καταβάλλεται κατά το δεύτερο έτος της παλαίωσης, εντός των ορίων μέγιστης ποσότητας 40 000 εκατολίτρων ετησίως.

Το ποσό της ενίσχυσης είναι 0,02 Ecu ανά εκατόλιτρο και ανά ημέρα.

Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται, εφόσον χρειασθεί, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 83 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 822/87.⁷

⁶ ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 746/93 (ΕΕ αριθ. L 77 της 31. 3. 1993, σ. 14).

⁷ <http://eur-lex.europa.eu>

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

5.0.Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ένας τρόπος για να επιτευχθεί η παροχή ακριβέστερης πληροφόρησης για τα προϊόντα είναι η πιστοποίηση των οικολογικών χαρακτηριστικών τους, γνωστή ως ετικέτα πιστοποίησης. Η ακριβέστερη πληροφόρηση σχετικά με τα χαρακτηριστικά των προϊόντων θεωρείται παράγοντας που επηρεάζει σημαντικά τις αγοραστικές αποφάσεις του καταναλωτή.

Η ύπαρξη ετικέτας πιστοποίησης αποτελεί σημαντικό χαρακτηριστικό για τον καταναλωτή και αυξάνει τις πιθανότητες αγοράς του προϊόντος.

Οι λόγοι για τους οποίους οι επιχειρήσεις επιδιώκουν την πιστοποίηση είναι:

- Υπάρχει φόβος απώλειας μεριδίου αγοράς, ειδικά αν οι ανταγωνιστές έχουν ήδη πιστοποιηθεί.
- Η πιστοποίηση είναι ένας γρήγορος και σχετικά φθηνός τρόπος να κερδίσει κανείς αναγνώριση ως επιχείρηση που σέβεται το περιβάλλον.
- Οι περιβαλλοντικοί σχηματισμοί αντιμετωπίζονται συχνά με δυσπιστία και ένας τρίτος μπορεί να τους προσφέρει αξιοπιστία.

- ο Ο σεβασμός του περιβάλλοντος μπορεί να κάνει τη διαφορά στην επιλογή μεταξύ συγκρίσιμων προϊόντων.
- ο Η ετικέτα χρησιμοποιείται συχνά ως εξασφάλιση ύπαρξης συγκεκριμένων προδιαγραφών για την επιλογή προμηθευτή από θεσμικούς και κρατικούς αγοραστές.

Ο στόχος της ετικέτας είναι η παροχή πληροφόρησης στον καταναλωτή, αλλά αυτή τη στιγμή τα πιστοποιητικά δεν δίνουν πληροφορίες για τις προδιαγραφές που πρέπει να πληρεί το προϊόν για να τα εξασφαλίσει. Αν, λοιπόν, οι καταναλωτές δεν ενημερωθούν για τη σημασία τους θα παραμείνουν απλές ετικέτες πάνω στη συσκευασία τις οποίες δεν θα προσέχει κανείς.

Ακόμα και αν επιτύχουν, όμως, οι πιστοποιήσεις αυτές μπορεί να οδηγήσουν τις επιχειρήσεις σε παρέκκλιση από την προσπάθεια περιβαλλοντικής βελτίωσης. Η ετικέτα πιστοποίησης επικεντρώνει την προσοχή του σε συγκεκριμένα προϊόντα και όχι στη συνολική περιβαλλοντική επίδοση της επιχείρησης.

Η επιτυχία των ετικετών πιστοποίησης εξαρτάται από τα ακόλουθα:

1. Η γνώση και κατανόηση των θεμάτων από το ευρύ κοινό είναι καθοριστικής σημασίας. Αν δεν γνωρίζουν τα ζητήματα, τις συνέπειες των πράξεών τους και πως μπορούν να αντιδράσουν, οι καταναλωτές

δεν θα μπορούν να χρησιμοποιήσουν την πληροφόρηση που τους προσφέρεται. Οι ετικέτες πρέπει να συνοδεύονται από εκστρατείες ενημέρωσης και οι πληροφορίες να είναι σαφείς, κατανοητές, ακριβείς και πάνω από όλα, χρήσιμες στους καταναλωτές.

2. Τα προγράμματα πιστοποίησης πρέπει να προσφέρονται από αξιόπιστη πηγή, ανεξάρτητα αν πρόκειται για κυβερνητικό, επιχειρησιακό ή μη κερδοσκοπικό οργανισμό. Δεν είναι σαφές, όμως, ποια από τις κατηγορίες αυτές αποτελεί την καλύτερη πηγή πιστοποίησης. Ένα κρατικό πρόγραμμα πιστοποίησης θα προσέφερε μεγαλύτερη σταθερότητα, πιο σταθερή χρηματοδότηση, μεγαλύτερη αναγνώριση, θα αντικατόπτριζε καλύτερα την κρατική πολιτική και θα προσέφερε καλύτερη νομική κάλυψη στις εμπλεκόμενες επιχειρήσεις. Από την άλλη πλευρά, οι μη κερδοσκοπικοί οργανισμοί δεν είναι τόσο ευάλωτοι σε πολιτικές πιέσεις, όμως έχουν το μειονέκτημα ότι δεν είναι οικονομικά ανεξάρτητοι. Η αυτό-πιστοποίηση των επιχειρήσεων νομιμοποιεί, εν μέρει, τους ισχυρισμούς της επιχείρησης και μπορεί να τη βοηθήσει να αποφύγει κρατικές παρεμβάσεις.

Η ανάγκη και η σημασία της ύπαρξης αξιόπιστων οικολογικών σημάτων πιστοποίησης αναγνωρίζεται και από την Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων η οποία στην Πράσινη Βίβλο⁸ αναφέρει ότι

⁸ Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2001), Πράσινο Βιβλίο- Προώθηση ενός ευρωπαϊκού πλαισίου για την εταιρική κοινωνική ευθύνη.

«τα κοινωνικά σήματα που συνεπάγονται την εγγύηση ότι ένα συγκεκριμένο αντικείμενο παράχθηκε χωρίς εκμετάλλευση και κατάχρηση τείνουν να παρουσιάζουν έλλειψη διαφάνειας και ανεξάρτητης επαλήθευσης των ισχυρισμών τους. Υπάρχει επίσης μια αυξανόμενη ανάγκη για δημόσια συζήτηση 963 σχετικά με την αξία και τη σκοπιμότητα – στο πλαίσιο της εσωτερικής αγοράς και των διεθνών υποχρεώσεων – των δημοσίων ενεργειών που έχουν στόχο να καταστήσουν αποτελεσματικότερα τα κοινωνικά και οικολογικά σήματα.

Στα παραδείγματα τέτοιων ενεργειών περιλαμβάνεται η προώθηση των βέλτιστων πρακτικών μέσω της καθιέρωσης χορηγιών για τα βραβεία προς τις εταιρείες, η διευκόλυνση της καθιέρωσης συμπράξεων μεταξύ πολλών ενδιαφερομένων μερών, η ανάπτυξη προδιαγραφών για την κοινωνική σήμανση και η χρήση των δημόσιων προμηθειών και των φορολογικών πρωτοβουλιών για την προώθηση των προϊόντων με σήμα»⁹

⁹ Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2001), Πράσινο Βιβλίο. Προώθηση ενός ευρωπαϊκού πλαισίου για την εταιρική κοινωνική ευθύνη.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Οι εταιρείες ποτών θα πρέπει να πάρουν συγκεκριμένα μέτρα διαχείρισης. Συγκεκριμένα κάποιες σχετικές προτάσεις που μπορούν να γίνουν σε σχέση με τη βελτίωση της αλυσίδας αξίας των ποτών, είναι οι ακόλουθες:

1. Οι εταιρείες πρέπει να επενδύουν αρκετούς χρηματοοικονομικούς πόρους στη τοποθέτηση συστημάτων διατήρησης της ψύξης, ελέγχου της θερμοκρασίας, αλλά και σε συστήματα διαχείρισης των ψυγείων και των μηχανημάτων συγκεκριμένους κανόνες χρήσης των μηχανημάτων αλλά και κανόνες συντήρησης από τους εργαζομένους. Τέλος οι εταιρείες θα πρέπει να βάλουν και συστήματα τα οποία ανιχνεύουν και επιλύουν μικρά προβλήματα-προτείνεται η εγκατάσταση μηχανημάτων με ηλεκτρονικό υπολογιστή, τα οποία θα διαχειρίζονται τη λειτουργία των μηχανημάτων.

2. Οι εταιρείες θα πρέπει να υπολογίζουν τις δυσμενής καιρικές συνθήκες της χώρας μας, τοποθετώντας σ' όλο της το σύστημα ψύξης, μηχανήματα διατήρησης της τάσης. Τα μηχανήματα αυτά πρέπει να είναι υψηλής αντοχής και ισχύος, ώστε να διατηρούν τα ποτά σε συγκεκριμένη θερμοκρασία όταν χρειάζεται

3. Οι εταιρείες θα πρέπει να επενδύουν στην εκπαίδευση του προσωπικού, προκειμένου ν' επιτύχει στην αποτελεσματική χρήση

των μηχανημάτων αλλά και στην άμεση εσωτερική επικοινωνία, καλύπτοντας τις ανάγκες των πελατών της.

4. Τέλος οι εταιρείες ποτών θα πρέπει να ερευνούν για τη πιστότητα του μελλοντικού τους τεχνικού φορέα διαχείρισης των μηχανημάτων παραγωγής προκειμένου να μπορέσουν να εξασφαλίσουν τη σωστή μελλοντική τους υποστήριξη. Τέλος θα πρέπει για να είναι απολύτως σίγουρες να δημιουργούν και έναν εναλλακτικό υποστηρικτή του συστήματος, ο οποίος θα λειτουργεί στο εσωτερικό της εταιρίας.

Όλες οι παραπάνω προτάσεις μπορούν να βοηθήσουν το κλάδο, να εφαρμόσει αποτελεσματικά το επικείμενο σύστημα, αφού μέσα από μελέτη και σωστές μεταφορές των προϊόντων θα μπορεί να προβλέψει πιθανά σφάλματα και στο σχεδιασμό αλλά και στη τελική εφαρμογή. Η σωστή πρόβλεψη θα βοηθά τις εταιρείες να ξεφεύγουν από πολλά πιθανά μελλοντικά λάθη τα οποία θα δημιουργούν προβλήματα στις σχέσεις της με τους πελάτες, ενώ συγχρόνως θα επηρέαζαν και τις πωλήσεις τους στην αγορά.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- <http://eur-lex.europa.eu> (2.5.2010)
- Βασιάνου Ιωάννης «Αμπελουργία –Οινολογία» Εκδ. Ψύχαλου. 312-329
- Γνώμη που διατυπώθηκε στις 26 Μαΐου 1993 (δεν δημοσιεύθηκε ακόμα στην Επίσημη Εφημερίδα).
- ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1. Κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 746/93 (ΕΕ αριθ. L 77 της 31. 3. 1993, σ. 14).
- Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2001), Πράσινο Βιβλίο- Προώθηση ενός
- Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2001), Πράσινο Βιβλίο. Προώθηση ενός ευρωπαϊκού πλαισίου για την εταιρική κοινωνική ευθύνη.
- ευρωπαϊκού πλαισίου για την εταιρική κοινωνική ευθύνη.
- Μαρη Αθαν. «Μπαρ, Ποτά , Οινολογία» Εκδ. Waterbooks. 83-87

Τεχνολογικό ίδρυμα Καλαμάτας

- Πριτανάκη Ελευθερία –Τζωρακω Ελευθεράκη «Διεύθυνση και τεχνική μπαρ» Ποτά –Οινολογία, 69-92. Εκδ. Τυποκρέτα
- Τσακίρης Α., (2007), Ποτογραφία, Ψύχαλου, Αθήνα