



# ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ  
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Πρώτες ύλες – Παραγωγή – Επεξεργασία και  
Νομοθεσία του Ελληνικού Ούζου

Σπουδαστής: Ρηγάκου Ελένη

Επιβλέπων καθηγητής: Κάτσου Πελάγια

Καλαμάτα, Οκτώβριος 2012



# ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ  
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Πρώτες ύλες – Παραγωγή – Επεξεργασία και  
Νομοθεσία του Ελληνικού Ούζου

Σπουδαστής: Ρηγάκου Ελένη

Επιβλέπων καθηγητής: Κάτσου Πελάγια

Καλαμάτα, Οκτώβριος 2012

## Ευχαριστίες

Θα ήθελα να ευχαριστήσω την επιβλέπουσα καθηγήτριά μου κ. Κάτσου Πελαγία για την καθοδήγησή της και την ευκαιρία που μου έδωσε να ασχοληθώ με ένα τόσο ενδιαφέρον θέμα. Επίσης θα ήθελα να ευχαριστήσω την οικογένεια μου για την αμέριστη συμπαράσταση που μου προσέφερε σε όλη τη διάρκεια της εκπόνησης της πτυχιακής μου εργασίας.

Ελένη Ρηγάκου

**ΘΕΜΑ :**

**ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ  
ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΥΖΟΥ**

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

<b>ΘΕΜΑ :</b>	<b>1</b>
<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b>	<b>4</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup> ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ</b>	<b>6</b>
<b>1.1 ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΩΝ</b>	<b>6</b>
<b>1.2 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ</b>	<b>6</b>
<b>1.3 ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ</b>	<b>11</b>
<b>1.4.ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ</b>	<b>13</b>
<b>1.5.ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΣ</b>	<b>19</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup> ΤΟ ΟΥΖΟ</b>	<b>22</b>
<b>2.1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΟΤΟΥ</b>	<b>24</b>
<b>2.2. Η ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ</b>	<b>25</b>
<b>2.3. Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ</b>	<b>26</b>
<b>2.4. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ ΚΑΙ ΟΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΕΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>28</b>
<b>2.4.1.ΑΛΛΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ</b>	<b>31</b>
<b>2.5. ΑΛΛΑ ΠΟΤΑ ΜΕ ΑΝΙΣΟ</b>	<b>33</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup></b>	<b>37</b>
<b>ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ</b>	<b>37</b>
<b>3.1. ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ</b>	<b>37</b>
<b>3.2.ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ ΟΥΖΟΥ</b>	<b>49</b>
<b>3.2.1.ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΟΥΖΟΥ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ</b>	<b>49</b>
<b>3.2.2.ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΠΑΛΕΤΩΝ ΜΕ ΦΙΑΛΕΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ</b>	<b>49</b>
<b>3.2.3.ΑΠΟΠΑΛΕΤΑΡΙΣΜΑ ΦΙΑΛΩΝ</b>	<b>50</b>
<b>3.2.4.Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ</b>	<b>50</b>
<b>3.3.ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΟΥΖΟΥ</b>	<b>53</b>
<b>3.3.1 ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ</b>	<b>53</b>
<b>3.3.2 ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΩΝ</b>	<b>53</b>
<b>3.3.3 ΕΓΚΙΒΩΤΙΣΜΟΣ ΦΙΑΛΩΝ ΚΑΙ ΠΑΛΕΤΑΡΙΣΜΑ ΚΙΒΩΤΙΩΝ</b>	<b>54</b>
<b>3.4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΥ ΟΥΖΟΥ</b>	<b>55</b>

<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup> Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΚΑΙ ΖΗΤΗΣΗ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ</b>	<b>56</b>
<b>4.1 ΟΥΖΟ</b>	<b>56</b>
<b>4.2. ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ</b>	<b>56</b>
<b>4.3. ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟ 20% ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ</b>	<b>57</b>
<b>4.4. ΤΟ ΠΕΛΑΤΕΛΑΚΟ ΚΟΙΝΟ</b>	<b>58</b>
<b>4.5. ΠΡΟΦΙΛ ΝΕΑΝΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΥ</b>	<b>58</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6<sup>ο</sup> . ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΥΖΟΥ</b>	<b>60</b>
<b>6.1 ΕΓΧΩΡΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΥΖΟΥ</b>	<b>60</b>
<b>6.2.ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ</b>	<b>62</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7<sup>ο</sup> ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΟΥΖΟΥ</b>	<b>66</b>
<b>7.1 ΤΟ ΝΟΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΟΥΖΟ</b>	<b>66</b>
<b>7.2 ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 4 ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 7 (ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ)</b>	<b>68</b>
<b>7.3 ΑΡΘΡΟ 3 (Η ΑΙΘΥΛΙΚΗ ΑΛΚΟΟΛΗ ΠΟΤΟΠΟΙΙΑΣ)</b>	<b>69</b>
<b>ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ</b>	<b>71</b>
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</b>	<b>73</b>

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η προέλευση της ονομασίας του ούζου δεν είναι γνωστή με απόλυτη σιγουριά. Εικάζεται ότι η ονομασία προέρχεται από το εξής περιστατικό: Μια εταιρεία εξήγαγε το ποτό στη Μασσαλία και στα κιβώτια της εξαγωγίσιμης παρτίδας αναγραφόταν η φράση "usu Massalia", δηλαδή "προς χρήση στη Μασσαλία". Για κάποιους λόγους η φράση αυτή έγινε συνώνυμη του καλής ποιότητας ούζου και στη συνέχεια η λέξη "Μασσαλία" έφυγε και έμεινε η λέξη uso = ούζο που στο εξής χαρακτήριζε το ποτό.

Η άποψη αυτή τείνει πλέον να εγκαταλειφθεί, καθώς δεν έχει επιστημονικό, αλλά λαογραφικό χαρακτήρα. Εγκυρότερες πηγές δείχνουν ότι η λέξη προέρχεται από το τουρκικό *üzüm*, το οποίο σημαίνει "τσαμπί σταφύλι" και "αφέψημα από σταφίδες". Άλλες απόψεις αναφέρουν πιθανή ρίζα από το αρχαιοελληνικό ρήμα *όζω* που σημαίνει *οσμίζομαι*, λόγω της έντονης μυρωδιάς του προϊόντος, η οποία προέρχεται βασικά από το έντονο άρωμα του γλυκάνισου που συναποστάζεται αρχικά με τα υπολείμματα της οινοποίησης.

Η παραγωγή του κατεξοχήν αυτού ελληνικού ποτού, έχει ταυτιστεί απόλυτα με την ελληνική ψυχή, τη φιλοξενία, τη θάλασσα και τον καταγάλανο ουρανό, είναι μια τέχνη επίμονη αλλά και προκλητική.

Πίνεται σκέτο ή με πάγο, ενώ προσθέτοντας νερό θα δείτε να εμφανίζεται ένα πλούσιο γαλάκτωμα το οποίο είναι και ένδειξη της υψηλής του ποιότητας.

Ο μεζές, κυρίως θαλασσινός είναι ουσιαστικά ο απαραίτητος συνοδός του ούζου. Η Λέσβος ουσιαστικά έχει ταυτιστεί με το ποτό αυτό, πράγμα που μαρτυρούν τα πολλά ποτοποιεία της και αυτό γιατί εκεί μόνο συναντάται η ειδική ποικιλία γλυκάνισου ο οποίος είναι και το βασικό αρωματικό υλικό.

Τα τελευταία είκοσι χρόνια το ούζο απειλήθηκε πολλές φορές, πότε με αύξηση της φορολογίας και πότε με αφελληνισμό του. Τα προβλήματα αυτά δείχνουν να έχουν ξεπεραστεί και εκείνο που μένει είναι η οικογένεια των ποτοποιών να διατηρήσει σε υψηλά επίπεδα την ποιότητα του ούζου, ώστε η ανοδική τάση της κατανάλωσής του να μην ανακοπεί αλλά να διευρυνθεί. Σήμερα η κατανάλωση του ούζου ανέρχεται στα 1.5 εκατ. κιβώτια ετησίως με ελαφρά ανοδικές τάσεις.

Η παρούσα εργασία θα ασχοληθεί διεξοδικά με το ούζο. Θα σκιαγραφήσει γενικότερα το προϊόν από την πρώτη εμφάνισή του, μέχρι και τις σημερινές συνθήκες χρήσης του. Σκοπός της εργασίας είναι να δώσει στον αναγνώστη όλες τις πληροφορίες εκείνες που συνθέτουν την εικόνα για το εξεταζόμενο προϊόν προκειμένου να γνωρίσει άγνωστες πληροφορίες, καθώς και να συλλέξει γνώσεις σε σχέση με τις πρώτες ύλες, την παραγωγή και επεξεργασία, αλλά και τη νομοθεσία που διέπει το ούζο στη χώρα μας.



## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup> 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 οينوπνευματώδη 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 ανυπερβλήτα 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 Αιζέκοι και οι Μάγιας 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.<sup>1</sup>

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 18ου αιώνα, αλλαγές στο τρόπο παραγωγής επέτρεψαν τη παραγωγή καθαρών αποσταγμάτων δηλαδή απαλλαγμένων από συστατικά που δίνουν στο προϊόν κακή

---

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

γεύση. Η ανακάλυψη μεθόδων συνεχούς απόσταξης στις αρχές του 19ου 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 μελάσα ζαχαροκάλαμων.

Οι απαρχές της ιστορίας του ούζου είναι άγνωστες. Εικάζεται ότι το ποτό παραγόταν σε παρόμοια μορφή από την αρχαιότητα. Αλκοολούχα ποτά με άνισο παρασκευάστηκαν καταρχήν στη Βαβυλωνία και στην Αίγυπτο, ενώ την εποχή του Βυζαντίου αποστάγματα αρωματισμένα με γλυκάνισο προσφέρονταν ως απεριτίφ σε όλες τις Μεσογειακές περιφέρειες.

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 ανυπερβλήτα 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<sup>ου</sup> 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<sup>ου</sup> αιώνα, και παραγωγής «καθαρής» «ουδέτερης» αλκοόλης εξουδετέρωσε τα γευστικά χαρακτηριστικά σε τέτοιο βαθμό ώστε να είναι απαραίτητος ο αρωματισμός τους για να γίνουν καταναλώσιμες. Ποιοτικοί 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, σπώρες, στέμφυλο

οπωρών και σιρόπι χυμού ή μέλασσα ζαχαροκάλαμων

Το ελληνικό στοιχείο της Κωνσταντινούπολης, της Αλεξάνδρειας και της Σμύρνης αποτέλεσε μέχρι το 1453, το κέντρο της τεχνικής των αποσταγμάτων.

Στα χρόνια της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, μετά την προβληματική περίοδο της ποτοαπαγόρευσης, το ποτό που παρουσίαζαν οι «ρακιτζήδες» με απόσταξη της ρακής των σταφυλιών και προσθήκη γλυκάνισου και αρωματικών βοτάνων ή και μαστίχας κατόρθωσε να κατακτήσει την εύπορη τάξη, παρέχοντας στους άριστους ρακιτζήδες ειδικά προνόμια.

Η απελευθερωμένη Ελλάδα των αρχών του 19<sup>ου</sup> αιώνα προσελκύει μετανάστες από τη γειτονική Τουρκία, αλλά και από την Οδησό της Ρωσίας, που στις αποσκευές τους κουβαλούν την εμπειρία και τη γνώση της απόσταξης. Η εγκατάστασή τους σε περιοχές με αφθονία ποιοτικών πρώτων υλών προσέφερε την πολύτιμη δυνατότητα πλήρους αξιοποίησης των αμπελιών και των τοπικών αρωματικών φυτών, συντελώντας έτσι στη δημιουργία εκλεκτών αποσταγμάτων σε περιοχές όπως η Λέσβος, η Χίος, ο Τύρναβος, οι Σέρρες και η Καλαμάτα.

Έτσι γεννήθηκε το ούζο, που κυκλοφόρησε για πολλές δεκαετίες σε πολλές περιοχές της χώρας μας με την παλιά ονομασία ρακί.

Ένα σωστό και ισορροπημένο ούζο, περιέχει μέχρι και 46% αλκοόλ, ώστε να μπορεί να ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο ανεπηρέαστο από κλιματολογικές συνθήκες και να αντέχει στο χρόνο, διατηρώντας το άρωμα και τη γεύση του.

Η ονομασία "ούζο" είναι από το 1989 κατοχυρωμένη ως ελληνική και το ποτό μπορεί να παράγεται και να ονομάζεται με αυτόν τον τρόπο μόνο στην Ελλάδα.

Σταδιακά το ούζο αποκτά όλο και περισσότερους φίλους τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό.

Οι τουρίστες που επισκέπτονται την Ελλάδα συχνά γίνονται πιο φανατικοί λάτρεις του ούζου κι έτσι με γρήγορους ρυθμούς διευρύνονται οι φίλοι του ούζου σε όλη την Ευρώπη και σε όλο τον κόσμο. Αυτό είναι και η αιτία που επιχειρήσεις εκτός Ελλάδας θέλουν να "κλέψουν" την ονομασία του ούζου και προσπαθούν να σταματήσει η αναγνώρισή του ως προϊόν με ονομασία προελεύσεως, που ανήκει μόνο στη χώρα μας. Η τελευταία μάχη που δόθηκε σε αυτό τον πόλεμο ήταν η προσπάθεια να μην μπει το ούζο στον κατάλογο των προϊόντων, για τα οποία η Ευρωπαϊκή Ένωση ζητάει από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Εμπορίου να αναγνωρισθεί ειδικό καθεστώς στην παραγωγή τους, πρόκειται για τα προϊόντα με ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και με γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ). Ευτυχώς η προσπάθεια αυτή της κομισιόν δεν πέρασε, χάρη στην έγκαιρη παρέμβαση του Ελληνικού Υπουργείου Γεωργίας.

Σε όλη την Ελλάδα σήμερα παράγεται ούζο. Οι παραγωγοί ούζου είναι περισσότεροι από 300! Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να παρουσιάζεται μια σημαντική διαφοροποίηση προϊόντων. Τόσο οι μεγάλες εταιρείες οίνων, όσο και πολλοί μικρότεροι παράγουν τουλάχιστον δύο τύπους ούζου. Τον ένα με περισσότερο απόσταγμα και πιο σύνθετο άρωμα και τον άλλο με λιγότερο απόσταγμα και πιο απαλό άρωμα.

### **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 ποιότητας<sup>2</sup>

---

2 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 περιεκτικότητα 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 διαιρούμε διά του 1.75 και από GL σε Sikes πολλαπλασιάζουμε επί 1.75. Κάθε βαθμός αλκοόλ GL, ισοδυναμεί με 2 βαθμούς Proof ΗΠΑ.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Μαρη Αθαν. «Μπαρ, Ποτά, Οινολογία» Εκδ. Waterbooks. 83-87



**Παράδειγμα:**

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

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

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

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

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

$26\frac{1}{2}$  % G.-L

53 ο Η.Π.Α

$46\frac{1}{2}^{\circ}$  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.<sup>4</sup>**

---

<sup>4</sup> Πριτανάκη Ελευθερία –Τζωρακω Ελευθεράκη «Διεύθυνση και τεχνική μπαρ» Ποτά –Οινολογία, 69-92. Εκδ. Τυποκρέτα

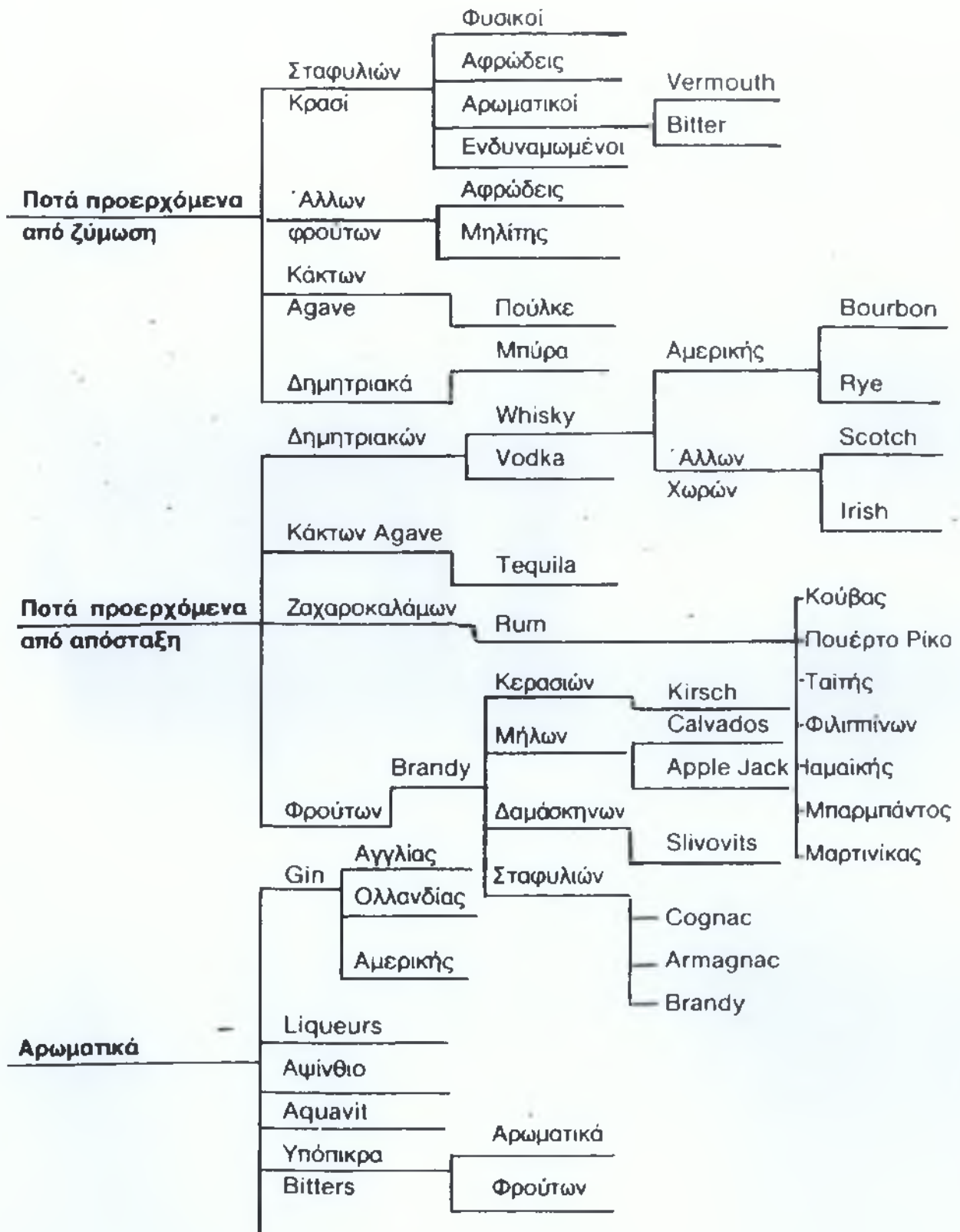
## Πίνακας περιεκτικότητας σε οινόπνευμα ορισμένων ποτών

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

Sikes	0	17.5	35	52.5	70	87.5	105	122.5	140	157.5	175
Gay - Lussac		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Η.Π.Α.		20	40	60	80	100	120	140	160	180	200
		↓	↓	↓	↓						↓
		Νερό	Επιτραπέζια κρασιά	Δυνατά κρασιά	Οινοπνευματώδη ποτά						Καθαρό οινόπνευμα

## 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 ουίσκι 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.

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

Επίσης είναι τα ηδύποτα, το αφίνθιο, 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.

### **1.5.ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΣ**

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 συναποσπάζουν 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 επιβλαβείς 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 επαναποσπάζεται 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.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup> ΤΟ ΟΥΖΟ

Το ούζο αποτελεί αλκοολούχο ποτό το οποίο παράγεται και καταναλώνεται σε όλη την Ελλάδα καθώς και στην Τουρκία όπου είναι γνωστό ως Ρακί, ονομασία που χρησιμοποιείται επίσης και στην Ελλάδα. Δύναται να συγκριθεί με το αφέντι και το Γαλλικό περνό.

Στη γεύση έχει κοινά χαρακτηριστικά με το τσίπουρο, ποτό που έχει ωστόσο διαφορετική διεργασία παρασκευής.

Το ούζο είναι ένα αγνό, παραδοσιακό ποτό κατεχοχήν Ελληνικό που παρασκευάζεται με την τεχνική της απόσταξης της αιθυλικής αλκοόλης με γλυκάνισο ή άλλα αρωματικά φυτά. Μόλις πριν από είκοσι ένα περίπου χρόνια το ούζο καταχωρήθηκε στην Ευρώπη ως αποκλειστικά Ελληνικό προϊόν.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση ορίζει ακριβώς τη σύσταση, τους τρόπους παραγωγής και ορισμένα γενικά χαρακτηριστικά του ούζου. Αυτό λοιπόν είναι αλκοολούχο ποτό, που παρασκευάζεται με αρωμάτιση, αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης με προσθήκη φυσικού εκχυλίσματος του άνισου του κοινού γλυκάνισου (*Pimpinella anisum*), μάραθου, μαστίχας Χίου ή οποιουδήποτε άλλου φυτού, που περιέχει το ίδιο βασικό αρωματικό συστατικό με μια από τις εξής μεθόδους:

**A) Διαβροχή ή και απόσταξη.**

B) Επαναπόσταξη της αλκοόλης παρουσία των σπόρων ή άλλων μερών των φυτών αυτών.

Γ) Προσθήκη φυσικού αποσταγμένου εκχυλίσματος αυτών των φυτών.

Δ) Συνδυασμένη χρήση των προηγούμενων τριών μεθόδων.

Συμπληρωματικά, μπορούν να χρησιμοποιούνται και άλλα φυσικά εκχυλίσματα φυτών ή αρωματικοί σπόροι, αλλά πρέπει να επικρατεί το άρωμα του γλυκάνισου.

Η νομοθεσία της Ε.Ε. ορίζει ακόμη ότι για το ούζο πρέπει:

- Να παρασκευάζεται αποκλειστικά στην Ελλάδα.
- Η αλκοόλη που έχει αρωματιστεί με απόσταξη να αντιπροσωπεύει το 20% τουλάχιστον του αλκοολικού τίτλου του ούζου.
- Να λαμβάνεται με απόσταξη μέσα σε χάλκινους άμβυκες, ασυνεχούς λειτουργίας, χωρητικότητας μέχρι και χιλίων λίτρων.
- Να έχει αλκοολικό τίτλο από 55% μέχρι και 80% vol.
- Να είναι άχρωμο.
- Η περιεκτικότητά του σε ζάχαρη να μην υπερβαίνει το 50 γραμμάρια ανά λίτρο (50 gr/lt).

Το ούζο εκτός από τον παραδοσιακό τρόπο, φτιάχνεται και από σούμα με δεύτερη απόσταξη (πρώτη ύλη σταφύλια ακόμα και από σύκα), κυρίως για προσωπική χρήση, εφόσον το προβλέπει ο νόμος. Η διαφορά στις μεθόδους είναι στο πόσους βαθμούς θα καταφέρει να πετύχει κανείς ώστε το τελικό προϊόν να μην είναι σκέτη αλκοόλη (70% - 80%), αλλά αποσταγμένο λευκό ούζο.

Τα βασικά στοιχεία που χαρακτηρίζουν την ποιότητα του αλκοολούχου ποτού που είναι το ούζο, είναι το άρωμα, η διαύγεια, η καθαρότητα, η γεύση, η περιεκτικότητα σε ζάχαρη και ο αλκοολικός του τίτλος (%vol. περιεκτικότητα σε οινόπνευμα), που μετρείται σε βαθμούς οινοπνεύματος (°).



## 2.1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΟΤΟΥ

Το όνομα που κατέχει το ούζο δεν είναι γνωστό με βεβαιότητα.<sup>5</sup> Πιστεύεται ότι το όνομα ούζο αποκτήθηκε εξαιτίας της ύπαρξης ενός περιστατικού: Μία εταιρία εξήγαγε το ποτό στη Μασσαλία και στα κιβώτια της εξαγωγίμης παρτίδας αναγραφόταν η φράση "uso Massalia", δηλαδή "προς χρήση στη Μασσαλία". Για λόγους τους οποίους δεν δύναται να γνωρίζουμε, η φράση αυτή έγινε συνώνυμη του καλής ποιότητας ούζου, και στην πορεία η λέξη "Μασσαλία" έφυγε και έμεινε η λέξη uso=ούζο που στο εξής αντιπροσώπευε το ποτό.

Η ιστορία προέλευσης του ονόματος έπαψε πια να θεωρείται έγκυρη, καθώς δεν έχει επιστημονικό αλλά λαογραφικό χαρακτήρα. Πιο αξιόπιστες πηγές αναφέρουν ότι η λ. προέρχεται από το τουρκ. üzüm, το οποίο σημαίνει "τσαμπί σταφύλι" και "αφέψημα από σταφίδες".<sup>6</sup>

---

<sup>5</sup> Πληροφορίες για το Ούζο. [www.tsou.gr](http://www.tsou.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 10.11.2011

<sup>6</sup> Sir G. Clauson, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish*, Oxford 1972, σελ. 288.

## 2.2. Η ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ

Αλκοολούχα ποτά με άνισο (επιστημονική ονομασία *rimpinella anisum*) παρασκευάσθηκαν στη Βαβυλωνία και στην Αίγυπτο, ενώ την εποχή του Βυζαντίου αποστάγματα αρωματισμένα με γλυκάνισο τα έπιναν πριν το φαγητό για να ανοίγουν την όρεξη, κάτι που συνηθιζόταν σε όλες τις Μεσογειακές περιφέρειες. Το ελληνικό στοιχείο της Κωνσταντινούπολης, της Αλεξάνδρειας και της Σμύρνης ήταν έως το 1453 η έδρα της τεχνικής των αποσταγμάτων. Η εύφορη γη της Μικράς Ασίας και της Θράκης έδινε τη δυνατότητα για ανάπτυξη καλλιεργειών και αξιοποίηση της πρώτης ύλης (σταφύλια και σύκα), ενώ η καλλιέργεια του γλυκάνισου στη Λέσβο και στη Λήμνο και η παραγωγή μαστίχας στη Χίο έπαιξαν καθοριστικό ρόλο για την ανάπτυξη- παρασκευή της «ρακής».

Την περίοδο της Τουρκοκρατίας -μετά το πέρας της πολύ δύσκολης περιόδου της ποτοαπαγόρευσης - το ποτό που παρασκεύαζαν οι «ρακιτζήδες» με απόσταξη της ρακής των σταφυλιών (προσθήκη γλυκάνισου αρωματικών βοτάνων και μαστίχας) έγινε ανάρπαστο από τους εύπορους πολίτες, προσφέροντας στους άριστους ρακιτζήδες ειδικά προνόμια. Με αυτόν τον τρόπο γεννήθηκε το ούζο, το οποίο διακινούνταν για πολλά-πολλά χρόνια σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας με την παλιά ονομασία ρακή.

Κατά το 19<sup>ο</sup> αιώνα η Ελλάδα συγκεντρώνει στους κόλπους της μετανάστες από τη γειτονική Τουρκία, καθώς και από την Οδησό της Ρωσίας, οι οποίοι ήδη κατείχαν τη γνώση και την τεχνική της απόσταξης. Η εγκατάστασή τους σε περιοχές οι οποίες προσέφεραν σε μεγάλη ποσότητα πρώτες ύλες, έδωσαν την ευκαιρία σε αυτούς τους ανθρώπους να εκμεταλλευτούν με τον καλύτερο τρόπο τα αμπέλια και τα τοπικά αρωματικά φυτά, τα οποία βοήθησαν στη δημιουργία εκλεκτών αποσταγμάτων σε περιοχές όπως η Λέσβος, η Χίος, ο Τύρναβος, οι Σέρρες και η Καλαμάτα.

### 2.3. Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Η παραγωγική διεργασία αρχίζει με την παρασκευή του αποστάγματος βάσει των κανόνων που η νομοθεσία ορίζει (σε ποσοστό 20% τουλάχιστον) για την παρασκευή ούζου.<sup>7</sup>

Στον κυρίως κορμό του άμβυκα τοποθετούνται: α) **αλκοόλη** 96°-100° που προέρχεται από γεωργικά προϊόντα, β) νερό, και γ) τα αρωματικά συστατικά που προστίθενται δύναται να είναι: γλυκάνισος, μάραθος, αστεροειδής άνισος, μαστίχα, κανέλλα, κορίανδρος, μέντα, πιπερόριζα, κάρδαμο (κακουλές), ρίζα αγγελικής, γαρύφαλλο, φλαμούρι, κ.α. Το υγρό αυτό μείγμα ζεσταίνεται έως ότου να φτάσει στους 80°C, όπου ύστερα αρχίζει η πολύπλοκη διεργασία της απόσταξης. Οι ατμοί που παρουσιάζονται διέρχονται μέσα από το δοξάρι όπου καταλήγουν στον ψύκτη, δηλαδή στον σωλήνα ίσης διαμέτρου με το δοξάρι και μήκους ανάλογα με την τεχνική του κάθε αποσταγματοποιού. Ύστερα από την πολύωρη διαδικασία της απόσταξης, το αποτέλεσμα της υγροποίησης αυτών των ατμών είναι ένα αρωματισμένο απόσταγμα οينوπνεύματος που φτάνει στους 80 αλκοολικούς βαθμούς. Το απόσταγμα στο αρχικό στάδιο της απόσταξης (κεφαλές) και το τελευταίο (ουρές) συνήθως απομακρύνεται για να μην υπάρχουν βαριά αρωματικά συστατικά. Αυτές οι ποσότητες αποστάγματος συνήθως αναμιγνύονται και αποστάζονται εκ νέου. Το προϊόν αυτής της δεύτερης απόσταξης γίνεται να αξιοποιηθεί με σκοπό την παραγωγή ενός ούζου διαφορετικής ποιότητας. Την τεχνική της **διπλής απόσταξης** συνηθίζουν ορισμένοι ποτοποιοί με σκοπό τη διαφοροποίηση του προϊόντος τους.

---

<sup>7</sup> Πληροφορίες για το Ούζο. [www.tsou.gr](http://www.tsou.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 10.11.2011

Για τους ποτοποιούς που παράγουν «**προϊόν αποστάξεως 100%**» η διαδικασία τελειώνει με την προσθήκη νερού, μέχρι το απόσταγμα να φθάσει στην επιθυμητή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Για το μεγαλύτερο ποσοστό των ποτοποιιών οι οποίοι δεν χρησιμοποιούν αποκλειστικά απόσταγμα, υπάρχει ένα επιπλέον στάδιο, το οποίο περιλαμβάνει την προσθήκη εκχυλίσματος ανηθόλης σε ορισμένη ποσότητα οينوπνεύματος. Σε αυτό το μείγμα, προσθέτοντας το προϊόν της δικής τους απόσταξης και αραιώνοντας το αργά με νερό επιτυγχάνουν τον επιθυμητό αλκοολικό τίτλο του προϊόντος τους. Ορισμένοι ποτοποιοί – (συνήθεια που ακολουθείται κυρίως στη Νότια Ελλάδα) - σ' αυτό το στάδιο προσθέτουν μικρή ποσότητα **ζάχαρης** που έχουν πρώτα διαλύσει σε νερό. Ακολουθεί η ομογενοποίηση των υγρών με αναμικτήρες και η παραμονή του τελικού μείγματος για ένα χρονικό διάστημα σε ειδικές δεξαμενές.

Πριν την εμφιάλωσή του το ούζο, όπως και το κρασί, υφίσταται τη διαδικασία της διαύγασης (τεχνική που απαλλάσσει το ούζο και το κρασί από στέρεα υπολείμματα που αλλιώς θα αιωρούνταν ή θα θόλωναν το ποτό) με διήθηση μέσω φίλτρων. <sup>8</sup>

---

<sup>8</sup> Sir G. Clauson, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish*, Oxford 1972, σελ. 288.

## 2.4. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ ΚΑΙ ΟΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΕΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ



Γλυκάνισο & απιεροειδές άνισο, οι πρωταγωνιστές του ούζου



Ο γλυκάνισος είναι ετήσιο φυτό και έχει ύψος που κυμαίνεται από 30-70 εκατοστά. Το φυτό καλύπτεται με τρίχες. Η ρίζα είναι λεπτή πασσαλώδης. Ανήκει στην οικογένεια *Umbrelliferae* ή *APIaceae* (Σκιαδοφόρα), ενώ το είδος του είναι το *Anisum* και το γένος του *Pimpinella* έχοντας την κοινή ονομασία γλυκάνισος. Τα κατώτερα φύλλα είναι απλά, μονόφυλλα, τα μεσαία τρισχιδή με τμήματα σφηνοειδή, πτερόλοβα γραμμοειδή. Άνθη σε σκιάδια με 6-12 ακτίνες.

Τα άνθη του λευκά σε ταξιανθία σύνθετης ομπρέλας με διάμετρο 3mm. Ο γλυκάνισος είναι σταυρογονιμοποιούμενος. Ο καρπός είναι σχιζοκάρπιο 4 mm μήκους.

Τόπος καταγωγής η Αίγυπτος, η Ελλάδα, η Κρήτη και η Ασία. Λιγότερο καλλιεργήθηκε από τους Αρχαίους Αιγύπτιους, ενώ οι Έλληνες γνώριζαν καλά την καλλιέργειά του. Στη Ρωμαϊκή εποχή καλλιεργήθηκε στην Τοσκάνη και τον μεσαίωνα η καλλιέργειά του διαδόθηκε στην κεντρική Ευρώπη.

Ο γλυκάνισος είναι ετήσιο ποώδες φυτό. Ο βλαστός του είναι ίσιος και έχει ύψος 25 – 75 εκατοστά. Τα φύλλα της βάσης του είναι μακρόμισχα, ακέραια, σφαιρικού νεφροειδούς σχήματος, ενώ τα φύλλα προς το πάνω μέρος του φυτού είναι πτεροειδή, κοντόμισχα στο μέσο του φύλλου και άμισχα στην κορυφή. Τα λευκά ή κιτρινωπά άνθη του σχηματίζουν σύνθετα σκιάδα, ενώ οι ωοειδείς, σκληροί, δίσπερμοι, ανοιχτού καφέ χρώματος καρποί του, είναι έντονα αρωματικοί και κάπως γλυκιάς γεύσης. Κυρίως χρησιμοποιούνται οι σπόροι.

Στη χώρα μας υπάρχει σαν αυτοφυές φυτό σε πολλές περιοχές και στα περισσότερα νησιά. Φυτό με κιτρινόλευκα άνθη και καρπούς αποτελούμενους ο καθένας από δύο μικρούς αρωματικούς σπόρους κολλημένους μεταξύ τους. Ανθίζει το καλοκαίρι και στους σπόρους του υπάρχει αιθέριο έλαιο.<sup>9</sup>

Ο καρπός ή σπόροι αφού συγκομιστούν μπορούν εύκολα να αποξηραθούν σε εσωτερικό χώρο με ρεύμα αέρα σε ημισκίαση ή σε εξωτερικό χώρο ή με μέτρια θερμότητα.

---

<sup>9</sup> Βασιάνου Ιωάννης «Αμπελουργία –Οινολογία» Εκδ. Ψύχαλου. 312-329



Η γεύση του είναι γλυκιά και πικάντικη και η οσμή του αρωματική και αρεστή. Οι εμπορικές ποικιλίες διαφέρουν αισθητά σε μέγεθος, αλλά οι μεγάλες ποικιλίες είναι πιο αντιπροσωπευτικές του είδους. Ο Ισπανικός γλυκάνισος, γνωστός εμπορικά ως Aficante Anisse, είναι ο μεγαλύτερος και καλύτερος, προσαρμοσμένος για τις φαρμακευτικές χρήσεις του και παράγει 3% λάδι. Η ρωσική και η γερμανική ποικιλία προορίζονται για την απόσταξη λιπαρών οξέων. Ο Ιταλικός γλυκάνισος είναι συχνά νοθευμένος με καρπούς κωνίου.

Το κυριότερο συστατικό του αιθέριου ελαίου το οποίο εξάγεται από τα σπέρματα είναι η ανηθόλη. Σήμερα το αιθέριο έλαιο του γλυκάνισου θεωρείται διουρητικό, χωνευτικό, αποχρεμπτικό, σπασμολυτικό, γαλακτογόνο τονωτικό και ισχυρό αντισφυσητικό. Απαιτείται προσοχή στη δοσολογία.

Οι αρχαίοι Έλληνες και Ρωμαίοι θεωρούσαν τον γλυκάνισο αφροδισιακό και πίστευαν ότι διατηρεί τη νεανικότητα και διώχνει τα άσχημα όνειρα όταν τοποθετηθεί κάτω από το μαξιλάρι.

Επίσης πίστευαν ότι για να είναι άνετο το ταξίδι, εκείνοι που ταξίδευαν σε μεγάλες αποστάσεις έπρεπε να πίνουν ποτά από γλυκάνισο.

Ο Ιπποκράτης πίστευε ότι ο γλυκάνισος σταματούσε το φτέρνισμα και το χρησιμοποιούσε για την κακοσμία των γεννητικών οργάνων.

Ο Διοσκουρίδης το συνιστούσε ως διουρητικό και εφιδρωτικό, αλλά και ως φάρμακο εναντίων των πονοκεφάλων.

Ο Πλίνος αναφέρει ότι οι γυναίκες που επρόκειτο να γεννήσουν, όταν μύριζαν γλυκάνισο είχαν εύκολο τοκετό, ενώ βοηθούσε και στις παθήσεις του στήθους.

Επίσης χρησιμοποιείται σαν αντισηπτικό σε οδοντόκρεμες, σε διαλύματα για στοματικές πλύσεις, σαπούνια, λοσιόν κ.α. Παράλληλα

έχει ιδιότητες αντιβακτηριακές, αντιμικροβιακές, αντιοξειδωτικές και ηρεμιστικές γι' αυτό και χρησιμοποιείται και στη φαρμακευτική.<sup>10</sup>

#### 2.4.1. ΑΛΛΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ

Η χρήση των σπερμάτων του άνισου στο ψωμί δεν γίνεται μόνο για αρωματικούς λόγους, αλλά κυρίως χάρη στις σπασμολυτικές και χωνευτικές του ιδιότητες που ανακαλύφθηκαν, πρώτα εμπειρικά. Είναι γνωστό το γερμανικό ψωμί "Anisbrot" (ανισόψωμο). Για τον ίδιο λόγο γίνεται, μετά από δύσπεπτα γεύματα, χρήση διάφορων ποτών από γλυκάνισο, καθώς και από άλλους καρπούς που έχουν ανάλογες με αυτόν φαρμακευτικές ιδιότητες.



Από τη Βικιπαίδεια, την ελεύθερη εγκυκλοπαίδεια

Έχει πολλές χρήσεις ως φάρμακο μεταξύ των οποίων και ως αφέψημα κατά τον θηλασμό για περισσότερο γάλα.

---

<sup>10</sup> Τσακίρης Αργύρης (2009) « Ποτογραφία» Πρώτες ύλες & παραγωγή των αλκοολούχων ποτών, Εκδ. Ψ'υχαλου

Τα σπέρματα του γλυκάνισου χρησιμοποιούνται ως κύριο αρωματικό συστατικό σε διάφορα αλκοολούχα ποτά, όπως είναι το αφέντι, το ούζο, το ρακί κ.α., καθώς και σε μη αλκοολούχα ποτά όπως είναι τα λικέρ και τα ηδύποτα. Ο άνισος είναι η βάση του γαλλικού περνό, ένα λικέρ πολύ γνωστό στην Ευρώπη, το οποίο θεωρείται ότι αν καταναλωθεί υπερβολικά "προκαλεί τρέλα και θάνατο".<sup>11</sup>

Ο άνισος καθώς και το έλαιό του, θεωρούνται γενικά ως ασφαλή για ανθρώπινη κατανάλωση. Έτσι τον συναντάμε σε μπαχαρικά, σε μπισκότα, σε διάφορα γλυκίσματα, σε σούπες και γενικότερα στη μαγειρική, ενώ τα φύλλα του μπορούν να χρησιμοποιηθούν και στις σαλάτες.

Επίσης θεωρείται μια καλή σκόνη για τα δόντια (οδοντότριμα), το οποίο γίνεται από ίσα μέρη γλυκάνισου, σκόνη κάρβουνου από ξύλο λευκής και γκρίζας κίνας.

Το αιθέριο έλαιο που παίρνεται με την απόσταξη του σπόρου του άνισου, έχει μεγάλη αξία και βρίσκει χρήση στη βιομηχανία καλλυντικών, για την παρασκευή διαφόρων κρεμών, αρωμάτων και κρεμοσάπουνων.

Τέλος, βρίσκει χρήση και στη φωτογραφία, στην απόσμηση του φωτογραφικού χαρτιού από τις διάφορες χημικές ουσίες κατά την επεξεργασία.

Στην Αρχαία Ρώμη χρησιμοποιούνταν σε γλύκισμα, το οποίο το έτρωγαν μετά τα γνωστά ρωμαϊκά γεύματα για την καλύτερη πέψη των τροφών. Επίσης αρωματισμένο κέικ γλυκάνισο και κύμινο σέρβιραν στο τέλος της τελετής ενός γάμου και ίσως να είναι η καταγωγή της καθιερωμένης γαμήλιας τούρτας.

---

11 Τσακίρης Αργύρης (2009) « Ποτογραφία» Πρώτες ύλες & παραγωγή των αλκοολούχων ποτών, Εκδ. Ψυχαλού

Σε πολλές χώρες της Μέσης Ανατολής, χρησιμοποιείται για να δυναμώσει την ερωτική επιθυμία των ζευγαριών και να θεραπεύσει τη σεξουαλική ανικανότητα.<sup>12</sup>

## 2.5. ΑΛΛΑ ΠΟΤΑ ΜΕ ΑΝΙΣΟ

Αλκοολούχα ποτά με άνισο παρασκευάσθηκαν καταρχήν στη Βαβυλωνία και στην Αίγυπτο, ενώ την εποχή του Βυζαντίου αποστάγματα αρωματισμένα με γλυκάνισο προσφέρονταν ως απεριτίφ σε όλες τις Μεσογειακές περιφέρειες.

Το ελληνικό στοιχείο της Κωνσταντινούπολης, της Αλεξάνδρειας και της Σμύρνης, αποτέλεσε μέχρι το 1453, το κέντρο της τεχνικής των αποσταγμάτων. Η εύφορη γη της Μικράς Ασίας και της Θράκης παρείχε άριστη πρώτη ύλη (σταφύλια και σύκα), ενώ η καλλιέργεια του γλυκάνισου στη Λέσβο και στη Λήμνο και η παραγωγή μαστίχας στη Χίο, αποτέλεσαν απαραίτητα στοιχεία για την παρασκευή της «ρακής».

Στα χρόνια της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας - μετά την προβληματική περίοδο της ποτοαπαγόρευσης - το ποτό που παρασκεύαζαν οι «ρακιτζήδες» με απόσταξη της ρακής των σταφυλιών και προσθήκη γλυκάνισου, αρωματικών βοτάνων ή και μαστίχας, κατόρθωσε να κατακτήσει την εύπορη τάξη, παρέχοντας στους άριστους ρακιτζήδες ειδικά προνόμια. Έτσι γεννήθηκε το ούζο, που κυκλοφόρησε για πολλές δεκαετίες σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας με την παλιά ονομασία ρακή.

---

12 Τσακίρης Αργύρης (2009) « Ποτογραφία» Πρώτες ύλες & παραγωγή των αλκοολούχων ποτών, Εκδ. Ψ'υχαλου

Η απελευθερωμένη Ελλάδα των αρχών του 19<sup>ου</sup> αιώνα προσελκύει μετανάστες από τη γειτονική Τουρκία, αλλά και από την Οδησό της Ρωσίας, που στις αποσκευές τους κουβαλούν την εμπειρία και τη γνώση της απόσταξης. Η εγκατάσταση τους σε περιοχές με αφθονία ποιοτικών πρώτων υλών προσέφερε την πολύτιμη δυνατότητα πλήρους αξιοποίησης των αμπελιών και των τοπικών αρωματικών φυτών, συντελώντας έτσι στη δημιουργία εκλεκτών αποσταγμάτων σε περιοχές όπως η Λέσβος, η Χίος, ο Τύρναβος, οι Σέρρες και η Καλαμάτα.

Παράλληλα ή και μεταγενέστερα από το ούζο και άλλες μεσογειακές κυρίως χώρες, δημιούργησαν τα δικά τους ανίς ( anis ). Τα ανίς αποτελούν την κατηγορία αλκοολούχων ποτών αρωματισμένων με άνισο. Δηλαδή αυτά που παρασκευάζονται με αρωματισμό καθαρής αλκοόλης με άνισο αστεροειδές , άνισο το κοινό ή μάραθο. Το τυπικό γαλλικό αλκοολούχο με άρωμα ανίς είναι το παστις ( pastis ).

Η παραγωγική διαδικασία του παστις είναι σχετικά απλή. Γίνεται με ανάμιξη καθαρής αλκοόλης και φυσικού αποσταγμένου εκχυλίσματος ανηθόλης. Στη συνέχεια εκχυλίζεται σκόνη γλυκόριζας για μια με δυο ημέρες. Ακολουθεί διήθηση, γλύκανση και αραίωση.

Η παραγωγή ανίς στη Γαλλία είναι πολύ παλιά και η πιο σημαντική σε ποσότητες στον κόσμο. Από τον 13<sup>ο</sup> αιώνα υπάρχει μια αδελφότητα γύρω από το ανίς, ενώ διατάγματα για την προστασία του από πιθανές νοθείες χρονολογούνται από τον 16<sup>ο</sup> αιώνα.

Τα pastis διαφοροποιούνται από τα άλλα ανίς από τη γλυκόριζα που περιέχουν. Όταν προστεθεί νερό, δεν παίρνει το γαλακτώδες λευκό όπως το ούζο, αλλά ένα κίτρινο-καφέ γαλακτώδες. Είναι το πρώτο σε κατανάλωση αλκοολούχο ποτό στη Γαλλία. Το RICARD ξεκίνησε να παράγεται το 1932 στη Μασσαλία ως λικέρ και το 1938 ως απεριτίφ 45%vol. Στη διάρκεια του πολέμου απαγορεύτηκε η παραγωγή

τέτοιων προϊόντων , για να επιτραπεί ξανά το 1951. Σήμερα πουλά 90 εκατομμύρια φιάλες. Από το 1975 έχει ενωθεί με τον κύριο ανταγωνιστή του, αποτελώντας το γκρουπ PERNOD-RICARD. Το PASTIS 51, δημιούργημα της εταιρίας PERNOD, ανήκει πλέον στο γκρουπ. Με το όνομα ανιζέτ (anisettes) αποκαλούνται στη Γαλλία τα λικέρ αρωματισμένα με ανηθόλη.<sup>13</sup>

Η Ισπανία έχει να επιδείξει μια μεγάλη ποικιλία αλκοολούχων ποτών, γνωστών με το όνομα anis. Τα λικέρ με βάση την ανηθόλη ονομάζονται ανεζόν (anesone). Τα ανίς, γνωστά με το όνομα anisado, είναι αρκετά διαδεδομένα στην Πορτογαλία. Η Ιταλία, αν και μεσογειακή χώρα, δε διακρίνεται για την έντονη χρήση ανηθόλης. Τα ιταλικά λικέρ με βάση την ανηθόλη είναι γνωστά με το όνομα σαμππούκα (sambuka). Πολλές φορές πίνεται με προσθήκη δυο κόκκων καφέ μετά από ανάφλεξη. Σε βαλκανικές χώρες που συνορεύουν με την Ελλάδα-Βουλγαρία, Σερβία παράγονται διάφορα είδη ανίς με πρώτη ύλη αλκοόλη διάφορων προελεύσεων. Στη Σερβία ως λικέρ κυκλοφορεί η anisetta.<sup>14</sup>

Η μικρασιατική χερσόνησος, πολλά χρόνια πριν την εγκατάσταση των Τούρκων, είχε μεγάλη ιστορία στην καλλιέργεια της αμπέλου. Το 6000 π.Χ είναι βέβαιο, από κουκούτσια που αρχαιολόγοι βρήκαν συγκεντρωμένα, ότι στο έδαφος της Μικράς Ασίας και συγκεκριμένα στην περιοχή Κατάλ Χαΐκ-όπως ονομάζεται σήμερα-παρήγαγαν για πρώτη φορά κρασί. Αν και δεν είναι βέβαια ο πρώτος οινοποιός στη γη, είναι γνωστή η ιστορία του Νώε. Μετά την αποβίβαση από την κιβωτό φύτεψε αμπέλι, έκανε κρασί, ήπιε και μέθυσε.

---

<sup>13</sup> Κοριαντολίνο. Ποτοποιία ΑΙΓΑΙΟΝ. Β. Καμπυλαύκας Α.Ε. [www.aigaion.net](http://www.aigaion.net).

<sup>14</sup> Τσακίρης Αργύρης (2009) « Ποτογραφία» Πρώτες ύλες & παραγωγή των αλκοολούχων ποτών, Εκδ. Ψ'υχαλου

Στην Τουρκία, αν και μουσουλμανική χώρα, παράγουν σημαντικές ποσότητες αλκοολούχων (ρακής) με απόσταξη αρωματικών πρώτων υλών που περιέχουν ανηθόλη, κυρίως γλυκάνισου. Η σημερινή Τουρκία, μέχρι πρόσφατα αποκομμένη από το δυτικό πολιτισμό και τις επιρροές του, δεν μπόρεσε να εξελίξει τη ρακή της, η οποία έχει μείνει εξαιρετικά πρωτόγονη. Στην Αίγυπτο παράγεται το zebib.

Στη Συρία και στο Λίβανο παράγεται το αράκ με απόσταγμα γλυκάνισου. Χρησιμοποιούνται διάφορα είδη αλκοόλης, κυρίως οινικής προέλευσης. Για την παραγωγή του χρησιμοποιούνται και αποστάγματα από σακχαροκάλαμο, σύκα, χουρμάδες που του δίνουν έντονους γευστικούς χαρακτήρες. Η λέξη αράκ είναι αραβικής προέλευσης και σημαίνει χυμός και κατ' επέκταση κάθε απόσταγμα από σταφύλι ή δημητριακά. Σήμερα συνήθως χρησιμοποιείται καθαρή αλκοόλη.

Μετά τον Κολόμβο, το γλυκάνισο ταξίδεψε και εγκαταστάθηκε στη Λατινική Αμερική. Στην Αμερική διαδόθηκε σε μέρη που αποικήθηκαν από Λατίνους, Ισπανούς, Πορτογάλους, Γάλλους συνηθισμένους στη χρήση ανίς. Στη Γουαδελούπη παράγεται λικέρ με ρούμι αρωματισμένο με ανίς. Στα πρώτα στάδια παραγωγής το ρούμι ήταν σχεδόν αδύνατο να καταναλωθεί εξαιτίας της δυνατής μυρωδιάς του. Το ανίς χρησιμοποιήθηκε για να σκεπάσει την έντονη μυρωδιά. Στη Ν. Αμερική, σε χώρες όπως η Αργεντινή, Κολομβία και Κόστα Ρίκα, στην Κεντρική Αμερική χρησιμοποιείται για την παραγωγή λικέρ και τον αρωματισμό αποσταγμάτων.<sup>15</sup>

---

15 Τσακίρης Αργύρης (2009) « Ποτογραφία» Πρώτες ύλες & παραγωγή των αλκοολούχων ποτών, Εκδ. Ψυχαλού

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>

### ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ

#### 3.1. ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ

Παραδοσιακά για την απόσταξη χρησιμοποιείται αποστακτικό μηχάνημα (άμβυκας) χάλκινο με μικρό σχετικά κάλυμμα. Με αυτό το κάλυμμα προκαλείται μικρό ποσοστό επαναρροής, το οποίο επιτρέπει την παραλαβή ενός αποστάγματος 55-80% vol και αρωματικών ουσιών που προέρχονται από τους σπόρους που έχουν προστεθεί στον άμβυκα πριν την απόσταξη. Η απομάκρυνση μιας ποσότητας αποστάγματος στην αρχή της απόσταξης(κεφαλές) και στο τέλος (ουρές) επιτρέπει επιπλέον την επιλογή συγκεκριμένων κλασμάτων που παραδοσιακά έχουν επικρατήσει να χρησιμοποιούνται και δίνουν τη χαρακτηριστική οσμή στο τελικό προϊόν. Για παράδειγμα, σε έναν άμβυκα συνολικής χωρητικότητας 1000 λίτρων τοποθετούνται με 400 λίτρα καθαρή αλκοόλη και συμπληρώνουμε στα 800 λίτρα με νερό. Στη συνέχεια προσθέτουμε τους σπόρους και άλλες αρωματικές πρώτες ύλες. Η μαστίχα καθώς θερμαίνεται γίνεται ημίρρευστη και ρέει προς τον πυθμένα. Γι' αυτό πρέπει να διαλύεται σε λίγη καθαρή αλκοόλη. Πριν την απόσταξη μπορεί να γίνει εκχύλιση των σπόρων για μερικές ώρες. Συνήθως όμως, αποστάζουμε αμέσως, γιατί μακρόχρονες εκχυλίσσεις οδηγούν σε παραλαβή ανεπιθύμητων οσμηρών ουσιών. Θερμαίνοντας με ατμό που παράγει ο ατμολέβητας, σε μια ώρα περίπου αρχίζει η απόσταξη. Η κατανάλωση ατμού στο παράδειγμά μας είναι περίπου 100kg ανά ώρα, μέχρι να αρχίσει η απόσταξη και μετά 70kg την ώρα.

Θερμαίνουμε αρχικά έντονα και μειώνουμε την παροχή του ατμού όταν η θερμοκρασία του υγρού φτάσει στους 60°C. Στους 80°C αρχίζει η απόσταξη. Συλλέγουμε σε ξεχωριστό δοχείο τα πρώτα είκοσι (20) λίτρα αποστάγματος. Αυτό γίνεται κυρίως για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα ουρών της προηγούμενης απόσταξης. Η συλλογή



κεφαλών δεν γίνεται με σκοπό την απομάκρυνση της μεθανόλης, γιατί η καθαρή αλκοόλη από τον τρόπο παραγωγής της στο οينوπνευματοποιείο ήδη έχει απαλλαγεί από τη μεθανόλη. Άλλωστε η μεθανόλη είναι σχεδόν το ίδιο πτητική με την αιθανόλη και με απλή απόσταξη σε αποστακτικό μηχάνημα χωρίς δίσκους δεν είναι δυνατή η απομάκρυνσή της.

Στη συνέχεια παραλαμβάνουμε 450 περίπου λίτρα αποστάγματος μέσου αλκοολικού τίτλου 77% vol. Η παραλαβή της καρδιάς διακόπτεται με βάση τον όγκο. Στο σημείο αυτό το αλκοολόμετρο που βρίσκεται σε ειδική θήκη, υποδοχέα ροής αποστάγματος, δείχνει 50 βαθμούς.

Συνεχίζουμε την απόσταξη με σκοπό να παραλάβουμε όλη την αλκοόλη που υπάρχει ακόμη στον άμβυκα. Όταν το αλκοολόμετρο στο υποδοχέα ροής δείχνει 40 βαθμούς, το εξερχόμενο απόσταγμα λόγω της παρουσίας ανηθόλης και της μείωσης του αλκοολικού τίτλου αρχίζει να εξέρχεται άσπρο. Παραλαμβάνουμε 50 λίτρα, μέσου αλκοολικού τίτλου 40%vol, που αποτελούν τις ουρές.

Η απόσταξη διακόπτεται με βάση τον παραλαμβανόμενο όγκο ή με βάση την ένδειξη του αλκοολομέτρου. Όταν δείχνει 5 βαθμούς, το υγρό που βρίσκεται ακόμη στον άμβυκα έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Η συνέχιση της απόσταξης είναι αντισυμβαλλόμενη. Η εξάντληση των υγρών που έχουν απομείνει ως υπόλειμμα στον άμβυκα μπορεί να ελεγχθεί με μέτρηση του αλκοολικού τίτλου. Η απόσταξη διαρκεί συνολικά 10 περίπου ώρες. Αδειάζουμε τον άμβυκα τόσο από τα υγρά, όσο και από τα στερεά που έχουν απομείνει και τον πλένουμε καλά για να δεχτεί την επόμενη απόσταξη.

Στον άμβυκα βάλαμε 400 λίτρα καθαρή αλκοόλη 96%vol( $400 \times 0,96 = 384$  λίτρα άνυδρης αλκοόλης), παραλάβαμε κεφαλές  $15 \times 0,84 = 12,5$  καρδιά  $450 \times 0,77 = 346,5$  ουρές  $50 \times 0,34 = 17$

λίτρα άνυδρης αλκοόλης. Τα υπόλοιπα 8 λίτρα είναι απώλειες ( φύρες).<sup>16</sup>

Οι εξερχόμενοι ατμοί ψύχονται στο ψυγείο που συνήθως είναι κάθετο, σωληνωτό. Οι αρωματικές πρώτες ύλες, αποστερημένες από τα αιθέρια έλαια, απομακρύνονται από τον άμβυκα μαζί με το νερό που έχει απομείνει.

Ο άμβυκας συνήθως θερμαίνεται έμμεσα με ατμό που κυκλοφορεί μέσα σε ένα χάλκινο θερμαντικό σπείρωμα (σερπαντίνα) που βρίσκεται λίγα εκατοστά πάνω από τον πυθμένα. Τα συμπυκνώματα του ατμού επαναρρέουν προς το δοχείο από το οποίο με αποσκληρυμένο νερό ο ατμολέβητας. Επίσης είναι δυνατόν να θερμαίνεται απευθείας με “γυμνή” φλόγα που προέρχεται από την καύση υγραερίου.

Ο άμβυκας συνήθως διαθέτει πλέγμα που εμποδίζει τους καρπούς να έρθουν σε επαφή με την σερπαντίνα θέρμανσης ή τον πυθμένα σε περίπτωση που η θέρμανση γίνεται με γυμνή φλόγα. Όταν δε διαθέτει πλέγμα, μπορούμε να βάλουμε τα αρωματικά σπόρια σε σάκο. Ο άμβυκας πρέπει να διατηρείται σε απόλυτα καθαρή κατάσταση. Η σταδιακή εναπόθεση υπολειμμάτων σπόρων δημιουργεί ενώσεις που προκύπτουν από την υπερθέρμανση αυτών των υπολειμμάτων. Μεταφερόμενες στο απόσταγμα και στη συνέχεια στο τελικό προϊόν, προσδίδουν μυρωδιές καμμένου (εμπυρευματικές οσμές).

Οι κεφαλές και ιδιαίτερα οι ουρές, που έχουν τα πιο βαριά αρωματικά συστατικά με αρώματα φυτικά και καμμένου, συνήθως αναμιγνύονται και επαναποστάζονται. Η απόσταξη αυτή στην οποία φυσικά δεν προστίθενται αρωματικά σπόρια, μπορεί να γίνει με την

---

<sup>16</sup> Μάρας Αθαν. Γ., Βαγ, Ποτά, Οινολογία. Εκδόσεις “INTERBOOKS”, Αθήνα 2011, σελ. 101-102.

ίδια τεχνική. Με αυτόν τον τρόπο προκύπτει ένα απόσταγμα που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην παραγωγική διαδικασία ενός ούζου διαφορετικής ποιότητας. Οι κεφαλές και οι ουρές που προκύπτουν από μια τέτοια απόσταξη δεν χρησιμοποιούνται για νέα απόσταξη.

Στην περίπτωση που χρησιμοποιούνται αποστάγματα στέμφυλων, η διπλή απόσταξη για την επίτευξη υψηλού αλκοολικού τίτλου είναι απαραίτητη. Από τέτοιου είδους διαδικασία έχει προκύψει η έκφραση "διπλή απόσταξη". Η καθαρή αλκοόλη αντικατέστησε τις άλλες πρώτες ύλες, όπως αποστάγματα στέμφυλων που έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε μεθανόλη και ανώτερες αλκοόλες. Χρησιμοποιώντας λοιπόν καθαρή αλκοόλη ως πρώτη ύλη, η διπλή απόσταξη δεν είναι απαραίτητη. Γίνεται μόνο στις περιπτώσεις που επιθυμούμε να διαφοροποιήσουμε οργανοληπτικά το προϊόν διαχωρίζοντας εκ νέου τις κεφαλές και κυρίως τις ουρές.

Ένα από τα σημαντικότερα σημεία της όλης διαδικασίας παραγωγής ούζου είναι η επιλογή της προέλευσης της αλκοόλης που θα χρησιμοποιηθεί. Πρέπει να είναι εξαιρετικά καθαρή, δηλαδή απαλλαγμένη από πτητικές ενώσεις, ώστε να μην εμποδίζεται και αλλοιώνεται η εμφάνιση του αρώματος των σπόρων. Η επίδραση τους είναι πολύ μεγάλη γιατί προκαλούν το φαινόμενο της συνεργίας, δηλαδή της αρωματικής ενίσχυσης ή μείωσης ενός συστατικού από την παρουσία άλλων συστατικών.

Όσο και αν φαίνεται παράξενο, η καθαρή αλκοόλη που χρησιμοποιείται είναι κατά προτίμηση αυτή που προέρχεται από μελάσα και όχι από κρασί. Αυτό συμβαίνει επειδή η ζυμωμένη μελάσα, αν και έχει οσμή δριμεία, περιέχει λιγότερες αρωματικές πτητικές ενώσεις από ότι το κρασί. Έχει ως αποτέλεσμα η διύλισή του, δηλαδή η απομάκρυνση των ανεπιθύμητων αρωματικών ενώσεων, να είναι πιο εύκολη. Οι ενώσεις που δίνουν στη ζυμωμένη μελάσα τη δριμεία

οσμή δεν είναι ιδιαίτερα πτητικές και απομακρύνονται εύκολα, μένοντας στο υπόλειμμα της απόσταξης.<sup>17</sup>

Το διάλυμα νερού-αλκοόλης (υδροαλκοολικό) που χρησιμοποιείται για την απόσταξη είναι 40-60% νοί, ώστε να έχει τη μεγαλύτερη ικανότητα εκχύλισης. Η χρησιμοποίηση σκέτου νερού στον άμβυκα θα οδηγούσε σε παραλαβή υδατικού συμπυκνώματος, το οποίο λόγω διαχωρισμού στοιβάδων αιθέριων ελαίων- νερού θα ήταν δύσκολη η ομογενοποίηση και τμηματική χρησιμοποίησή του. Η χρήση καθαρής αλκοόλης 96%νοί θα είχε ως συνέπεια τη σημαντική απώλεια μέρους αυτής που θα έμενε ως υπόλειμμα στον άμβυκα.

Η παραγωγική διαδικασία περιλαμβάνει καταρχήν την παρασκευή αποσταγμάτων με απόσταξη με την παρουσία σπόρων όπως γλυκάνισο, μάραθο, αστεροειδές γλυκάνισο που έχουν κύριο αρωματικό συστατικό την ανηθόλη. Σύμφωνα με τη νομοθεσία, με αρωματισμό του 20% τουλάχιστον της άνυδρης αλκοόλης. Επίσης είναι απαραίτητη η προσθήκη μαστίχας στα προς απόσταξη υλικά. Είναι φανερό ότι η πρώτη φάση, αυτή της απόσταξης έχει μεγάλη σημασία και είναι καθοριστική για την ποιότητα του ούζου.

Κάθε παραγωγός έχει το δικό του μυστικό. Δηλαδή το είδος και την αναλογία των αρωματικών σπόρων που χρησιμοποιεί. Ακόμη διαφοροποιείται ως προς τα κλάσματα της απόσταξης που θα χρησιμοποιήσει, την εκχύλιση πριν την απόσταξη, την ταχύτητα απόσταξης, το μέγεθος του αποστακτικού μηχανήματος. Όλα αυτά διαφοροποιούν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που θα έχει το τελικό προϊόν. Διαφοροποίηση υπάρχει και στην ολική ποσότητα σπόρων που θα προστεθούν. Η ποσότητα αυτή θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μη μένουν αιθέρια έλαια στους προς απόρριψη

---

<sup>17</sup> Πληροφορίες για το Ούζο. [www.tsou.gr](http://www.tsou.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 7-11-2011.

σπόρους, ούτε να γίνεται σπατάλη ενέργειας λόγω χρησιμοποίησης πολύ μικρών ποσοτήτων σπόρων για δεδομένο μέγεθος άμβυκα.

Το τελικό προϊόν, το ούζο, χρειάζεται να περιέχει περίπου 0,9 γραμμάρια ανηθόλης ανά λίτρο ώστε να ανταποκρίνεται από άποψη αρωματικής έντασης και σχηματισμού θολώματος στην κοινή αντίληψη περί ούζου. Το θόλωμα που δημιουργείται με την προσθήκη νερού σε ένα ούζο είναι αποτέλεσμα της μερικής αποβολής λόγω αδιαλυτοποίησης της ανηθόλης, αποτέλεσμα της μείωσης της περιεκτικότητας σε αλκοόλη. Το θόλωμα είναι συνάρτηση του αλκοολικού τίτλου του ούζου, της περιεκτικότητας του ούζου σε ανηθόλη, της ποσότητας του νερού που προσθέτουμε και τέλος της θερμοκρασίας.

Εάν οι σπόροι που θα χρησιμοποιηθούν περιέχουν κατά μέσο όρο 3% ανηθόλη για 1 λίτρο αραιωμένης στους 40%vol καθαρής αλκοόλης. Πρέπει να προστεθούν περίπου 30 γραμμάρια σπόρων. Θεωρούμαι ότι πρακτικά ολόκληρη η ποσότητα ανηθόλης θα παραληφθεί στο απόσταγμα.

Σε ένα άμβυκα 1000 λίτρων, στον οποίο το υδροαλκολικό διάλυμα (40%vol) που προσθέτουμε είναι 800 λίτρα, χρειάζονται 24 κιλά περίπου αρωματικών σπόρων. Τότε το απόσταγμα που θα παραλάβουμε (77%vol) όταν αραιωθεί (στους 40%vol) θα περιέχει την απαραίτητη (0,9 g/l) ποσότητα ανηθόλης. Η ανηθόλη (τόσο η trans όσο και η cis) περνά σε όλη τη διάρκεια της απόσταξης και σε μεγαλύτερη αναλογία στην αρχή.

Στην περίπτωση χρησιμοποίησης μικρότερων ποσοτήτων αρωματικών σπόρων ή σπόρων με μικρότερη περιεκτικότητα σε ανηθόλη πρέπει να προστεθεί κατά τη διάρκεια της τελικής ανάμειξης προς παρασκευή ούζου συμπληρωματική ποσότητα φυσικού αποσταγμένου εκχυλίσματος ανηθόλης. Ακόμη και για τον ίδιο παραγωγό μπορεί να επέλθει διαφοροποίηση της ποιότητας εξαιτίας

της διαφοράς που εμφανίζουν τα αρωματικά σπόρια. Σαν αγροτικά προϊόντα, έχουν ποιοτικές διαφορές κατά ποικιλία, περιοχή, χρονιά και απόδοση παραγωγής.

Η περιεκτικότητα των σπόρων σε αιθέρια έλαια μετριέται με απόσταξη γνωστής ποσότητας δείγματος σε νερό ώστε να συλλέξουμε όλο το εμπεριεχόμενο αιθέριο έλαιο. Η φιάλη απόσταξης συνδέεται μέσω παγίδας με επιμήκη ψυκτήρα που δεν αφήνουν να διαφύγουν ατμοί. Η απόσταξη διαρκεί περίπου τέσσερις ώρες και τελειώνει όταν σταματήσει αύξηση του όγκου του αιθέριου ελαίου που έχουμε συλλέξει. Το αποξηραμένο αστεροειδές περιέχει 7-8% αιθέριο έλαιο. Το 85-90% αυτής της ποσότητας είναι ανηθόλη. Περαιτέρω εκτίμηση της ποιότητας που σχετίζεται άμεσα με την περιεκτικότητα σε ανηθόλη γίνεται με τη βοήθεια αεριοχρωματογραφικής ανάλυσης του δείγματος που παραλάβαμε.<sup>18</sup>

Η ανηθόλη, όπως είδαμε, είναι το κύριο συστατικό του γλυκάνισου και του αστεροειδούς άνισου. Ο μάραθος περιέχει επίσης μεγάλη ποσότητα. Η ανηθόλη είναι μεθυλεθέρας της π-προπένυλο-φαινόλης. Είναι γλυκιά στη γεύση και έχει χαρακτηριστική οσμή. Υπάρχει σε δύο μορφές την *trans*-ανηθόλη και την *cis*-ανηθόλη, η οποία είναι τοξική. Η *trans*-ανηθόλη έχει σημείο τήξης 21,35 ° C και ειδικό βάρος 0,9882. Η *cis*-ανηθόλη έχει σημείο τήξης -22,5°C.

Η παρουσία της *cis*-ανηθόλης μειώνει το σημείο τήξης. Η ανηθόλη του εμπορίου έχει σημείο τήξης 21-22°C. Η φυσική ανηθόλη περιέχει ελάχιστη μόνον ποσότητα *cis*-ανηθόλης ( 0,2% ). Η ανηθόλη που είναι όμοια με τη φυσική περιέχει 10-15% *cis*-ανηθόλη. Με τις μεθόδους ανακαθαρισμού που εφαρμόζει η βιομηχανία την απομακρύνει, ώστε

---

<sup>18</sup> Πρινιανάκη Ελευθερία –Τζωρακω Ελευθεράκη «Διεύθυνση και τεχνική μπαρ» Ποτά –Οινολογία, 69-92. Εκδ. Τυποκρέτα

τόσο η φυσική όσο και η όμοια με τη φυσική να περιέχουν την ίδια περίπου ποσότητα cis-ανηθόλης.

Η ανηθόλη, ως προϊόν του εμπορίου, έχει σημείο ζέσεως 234-237°C, δείκτη διαθλάσεως 1.5580-1.5610 ( 25°C ), ειδικό βάρος 0,997-0,987 ( 25°C ). Διαλύεται σε αναλογία 1:1 σε αιθυλική αλκοόλη και είναι σχεδόν αδιάλυτη στο νερό.

Η ανηθόλη που παίρνουμε ως προϊόν από το αστεροειδές άνισο περιέχει 99% trans-ανηθόλη. Περιέχει όμως και διάφορα άλλα συστατικά όπως λιμονένιο, λιναλοόλη, α-τερπινεόλη, εστραγκόλη, ανιζαλδεΐδη, cis-ανηθόλη, α-κοπαένιο, β-ελεμένιο, α-κεδρένιο, cis-βεργαμοτένιο, α-χουμουλένιο, cis-β-φαρνεσένιο, trans-β-φαρνεσένιο, βιζαμπολένιο και ένα πλήθος άλλων συστατικών που δεν έχουν ακόμη προσδιοριστεί.

Η χρωματογραφική ανάλυση της ανηθόλης μπορεί να γίνει με τριχοειδή στήλη μήκους 30m, υγρή φάση WCOT SP 2100, αδρανή φάση WCOTT. Χρησιμοποιείται φέρον αέριο N<sup>2</sup>, όγκος δείγματος 1,0 μl, ανιχνευτής F.I.D, ροή υδρογόνου 30ml/min, αέρα 300ml/min, split 200:1. Θερμοκρασία ανιχνευτή 250°C, θερμοκρασία συστήματος εισαγωγής δείγματος 230°C, αρχική θερμοκρασία στήλης 120°C, τελική θερμοκρασία 165°C, ρυθμός ανόδου θερμοκρασίας 4°C/min. Μπορεί να γίνει επίσης με στήλη CARBOWAX 20 M σε CHROMOSORE W 80/100 mesh, θερμοκρασία στήλης 60°C με άνοδο 4°C/min μέχρι τους 230°C. Θερμοκρασία ανιχνευτή 280°C, θερμοκρασία συστήματος εισαγωγής δείγματος 160°C, δείγμα 2 μl, ταχύτητα ροής φέροντος αερίου (He) 30ml/min.

Υπάρχουν δύο είδη ανηθόλης. Η φυσική προέρχεται από εκχύλιση, απόσταξη σπόρων όπως το αστεροειδές άνισο, το γλυκάνισο. Η όμοια (ταυτόσημα) φυσική (naturale identical) προέρχεται από την κατεργασία δέντρων όπως ορισμένα είδη πεύκου. Από τον χαρτοπολλτό παραλαμβάνεται το τερεβινθέλαιο, το οποίο περιέχει και

μεθυλοσαβικόλη (εστραγγόλη). Αυτή παραλαμβάνεται κατά τη διάρκεια της κλασματικής απόσταξης του τερεβινθέλαιου. Στη συνέχεια μετατρέπεται χημικά σε ανηθόλη. Ακολουθεί ανακαθαρισμός με κλασματική απόσταξη, ανακρυστάλλωση μέχρις ότου πάρουμε καθαρή ανηθόλη 21/22 (ενδεικτικό του σημείου τήξης). Ανηθόλη όμοια με τη φυσική μπορούμε να πάρουμε με πρώτη ύλη τη φενόλη ή παράγωγά της όπως το μεθοξυ-βενζόλιο με συμπύκνωση με προπιοναλδεΐδη.

Μεταξύ των φυσικών προϊόντων και των όμοιων με τα φυσικά υπάρχουν διαφορές στη σύσταση. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι οι μεταβολικοί δρόμοι που ακολουθούν τα διάφορα φυτά για να συνθέσουν τους δευτερογενείς μεταβολίτες δεν είναι πάντα οι ίδιοι. Τέτοιοι δευτερογενείς μεταβολίτες είναι και τα συστατικά των αιθέριων ελαίων.

Ένα από τα καθοριστικά σημεία για την ποιότητα του τελικού προϊόντος είναι το ποσοστό του χρησιμοποιούμενου αποστάγματος. Όπως είδαμε, σύμφωνα με τη νομοθεσία μπορεί να κυμαίνεται από 20% ( σε άνυδρη αλκοόλη ) μέχρι 100%.

Στην περίπτωση που δε χρησιμοποιείται αποκλειστικά απόσταγμα, η τελική ανάμιξη για την παραγωγή του ούζου αρχίζει με την προσθήκη προϋπολογισμένων ποσοτήτων ανηθόλης ( φυσικού αποσταγμένου εκχυλίσματος ) σε αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας. Η ποσότητα της ανηθόλης είναι περίπου 0,8-1,2 γραμμάρια για κάθε λίτρο τελικού προϊόντος που δεν έχει αρωματιστεί με απόσταξη. Το απόσταγμα έχει αρωματιστεί με το αιθέριο έλαιο των σπόρων κατά τη διάρκεια της απόσταξης.

Ακολουθεί η προσθήκη αποστάγματος, η γλύκανση με ζάχαρη που έχει διαλυθεί σε νερό και τέλος νερού απιονισμένου ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τον επιθυμητό αλκοολικό τίτλο. Ο υψηλός



αλκοολικός τίτλος είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την ενσωμάτωση του πλούσιου αρώματος του ούζου.<sup>19</sup>

Αλκοολικός τίτλος είναι τα κυβικά εκατοστά της αλκοόλης που περιέχονται σε εκατό κυβικά εκατοστά διαλύματος σε θερμοκρασία 20°C. Συμβολίζεται με %vol. Εκφράζει την περιεκτικότητα σε αιθανόλη σε όγκο κατ' όγκο. Σύμφωνα με τη νομοθεσία, πρέπει να είναι μεγαλύτερος του 37,5%vol. Το ούζο του εμπορίου είναι συνήθως 42%vol.

Το σύνολο ομογενοποιείται καλά με τη βοήθεια αναμικτήρα ή αντλίας. Το ούζο πρέπει να είναι άχρωμο και η περιεκτικότητά του σε ζάχαρη να μην υπερβαίνει τα 50g/l. Πιο συνηθισμένη περιεκτικότητα είναι τα 200g/l. Ορισμένα ούζα δεν έχουν καθόλου ζάχαρη.

Η σειρά προσθήκης των διαφόρων συστατικών κατά την τελική ανάμιξη είναι καθορισμένη και έχει άμεση σχέση με τη σχετική πολικότητα των ενώσεων που πρόκειται να αναμιχθούν. Οι μη πολικές ενώσεις διαλύονται σε μη πολικούς διαλύτες. Η ανηθόλη, μη πολική ένωση, διαλύεται στην αλκοόλη που είναι μη πολική ένωση. Η ανηθόλη που περιέχει το ούζο, ως αδιάλυτη στο νερό, προκαλεί το γνωστό σε όλους γαλάκτωμα με την προσθήκη νερού στο ούζο. Όπως είδαμε, όταν αραιώνουμε το ούζο έχουμε δημιουργία γαλακτώματος. Αντίθετα, οι πολικές ενώσεις δε διαλύονται σε πολικούς διαλύτες. Η ανηθόλη ως μη πολική ένωση δε διαλύεται στο νερό που είναι πολική ένωση.

Η ζάχαρη, πολική ένωση, που πιθανόν να προστεθεί στο διάλυμα προς γλύκανση του ούζου, διαλύεται εύκολα στο νερό που είναι πολικός διαλύτης και όχι στην αιθυλική αλκοόλη που είναι μη πολικός

---

<sup>19</sup> Ροδόπουλος Γ., & Νικολουδάκης, Δ. 2006. Μελέτη του ελληνικού κλάδου οινοποιίας, ΤΕΙ Κρήτης, σελ 5-11.

διαλύτης. Η σειρά προσθήκης είναι καθαρή αλκοόλη, ανηθόλη, απόσταγμα. Παράλληλα γίνεται διάλυση της επιθυμητής ποσότητας ζάχαρης σε νερό, προσθήκη αυτού του διαλύματος ζάχαρης και συμπλήρωση με νερό ώστε να επιτύχουμε τον ακριβή επιθυμητό τελικό αλκοολικό τίτλο. Οι αναμίξεις αυτές μπορούν να γίνουν από κεντρικό πίνακα ελέγχου με τη βοήθεια αντλιών ανάμιξης που λειτουργούν ηλεκτρομαγνητικά.

Το νερό που προσθέτουμε είναι, όπως για όλα τα αλκοολούχα ποτά, σημαντικό σημείο της όλης διαδικασίας παραγωγής. Πρέπει να έχει μικρή σκληρότητα ώστε να αποφεύγονται τα προβλήματα καταβύθισης αλάτων. Ακόμη προβλήματα δημιουργούνται από την απόθεση αλάτων που εμφανίζονται σε μορφή δαχτυλιδιού στο λαιμό της φιάλης. Στην περίπτωση ύπαρξης νερού μεγάλης σκληρότητας πρέπει το νερό να υφίσταται απιονισμό.

Ακολουθεί η διαύγαση με διήθηση με φίλτρο ηθμών, παρόμοιων με αυτά με τα οποία γίνεται η διήθηση του κρασιού και η εμφιάλωση. Από την τελική ανάμιξη μέχρι την εμφιάλωση μπορεί να μεσολαβήσει μικρό χρονικό διάστημα, μέχρι ένας μήνας. Έχει σκοπό την οριστική διαμόρφωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων μεταξύ των συστατικών του προϊόντος, πριν αυτό δοθεί στην κατανάλωση.

Το ούζο είναι ένα αλκοολούχο ποτό που δεν μπορεί να υποστεί παλαίωση εξαιτίας του γεγονότος της οξειδωσης που υφίσταται η ανηθόλη με την πάροδο του χρόνου. Η έκθεση του ούζου στο φως έχει ως συνέπεια τη μετατροπή της ανηθόλης σε ανισαλδεύδη, με αποτέλεσμα την εμφάνιση δυσάρεστου αρώματος.<sup>20</sup>

Το ούζο πίνεται σκέτο ή με προσθήκη νερού. Είναι ιδανικό στο να συνοδεύει θαλασσινούς μεζέδες με έντονη γεύση. Η θερμοκρασία

---

<sup>20</sup> Μαρη Αθαν. «Μπαρ, Ποτά , Οινολογία» Εκδ. Waterbooks. 83-87

κατανάλωσής του, όπως για όλα τα αλκοολούχα με έντονο άρωμα, δεν πρέπει να είναι υψηλή. Για το λόγο αυτό προστίθεται πάγος για να του χαμηλώσει τη θερμοκρασία. Το ποτήρι στο οποίο πίνεται το ούζο είναι συνήθως ψηλό και σωληνοειδές, επιτρέποντας την επιθυμητή προσθήκη νερού. Αποτελεί βάση για ενδιαφέροντα κοκτέιλς σε συνδυασμό με χυμούς φρούτων και λικέρ.

Χωρίς το νερό σε καμιά χώρα δε θα είχε αρχίσει η κατανάλωση των αποσταγμάτων. Κάθε απόσταγμα για να δημιουργηθεί απομακρύνεται το μεγαλύτερο μέρος του νερού που περιέχει το ζυμωμένο αλκοολούχο υγρό από το οποίο προέρχεται.

Στη συνέχεια για να γίνει καταναλώσιμο ένα απόσταγμα έχει ανάγκη προσθήκης νερού, ώστε η περιεκτικότητα να μειωθεί. Τα αποστάγματα στις αρχές της παραγωγής τους από πολλούς θεωρήθηκαν ως ένα συμπύκνωμα, το οποίο πριν καταναλώσουμε πρέπει να αραιώσουμε τόσο, ώστε να ξαναποκτήσουμε το αρχικό υγρό από το οποίο προήλθε.

Η συνήθεια να αραιώνουμε τα ποτά εμφανίζεται στην αρχή της ιστορίας του κάθε αλκοολούχου για να εξαφανιστεί στη συνέχεια κάτω από την τάση που έχουν οι καταναλωτές να καταναλώνουν αυτούσια προϊόντα. Το ούζο, αν και παμπάλαιο αλκοολούχο, δημιουργημένο στη σημερινή του μορφή αρκετά μεταγενέστερα, συνηθίζεται ακόμη να καταναλώνεται με προσθήκη νερού.

Σε όλη την Ελλάδα σήμερα παράγεται ούζο. Οι παραγωγοί ούζου είναι περισσότεροι από 300! Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να παρουσιάζεται μια σημαντική διαφοροποίηση προϊόντων. Τόσο οι μεγάλες εταιρίες οίνων, όσο και πολλοί μικρότεροι παράγουν τουλάχιστον 2 τύπους ούζου. Τον ένα με περισσότερο απόσταγμα και πιο σύνθετο άρωμα και τον άλλο με λιγότερο απόσταγμα και πιο απαλό άρωμα.

## **3.2.ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ ΟΥΖΟΥ**

### **3.2.1.ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΟΥΖΟΥ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ**

Το έτοιμο μετά τη διαδικασία παραγωγής (απόσταξη, ομογενοποίηση) ούζο, αποθηκεύεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές οι οποίες χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση του τελικού προϊόντος. Η μεταφορά του ούζου από τις δεξαμενές αποθήκευσης προς τις μηχανές εμφιάλωσης (γεμιστικά μηχανήματα), γίνεται μέσω ειδικών σωληνώσεων, ηλεκτροκίνητων αντλιών και ειδικών φίλτρων για την κατακράτηση τυχόν ακαθαρσιών πριν την είσοδο τους στις γεμιστικές μηχανές. Το σύνολο των παραπάνω αποτελεί ένα κλειστό κύκλωμα. Πρέπει επίσης να γίνεται έλεγχος καθαρότητας παντού ( σε μηχανήματα, κάδους πλυντηρίων, σωλήνες και δεξαμενές).<sup>21</sup>

### **3.2.2.ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΠΑΛΕΤΩΝ ΜΕ ΦΙΑΛΕΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ**

Η μεταφορά των παλετών με κενές φιάλες, από τους χώρους αποθήκευσης τους, προς τις γραμμές εμφιάλωσης και συγκεκριμένα στα πλυντήρια, γίνεται με ανυψωτικά μηχανοκίνητα (τύπου Clark).

---

<sup>21</sup> Πρινιανάκη Ελευθερία –Τζωρακω Ελευθεράκη «Διεύθυνση και τεχνική μπαρ» Ποτά –Οινολογία, 69-92. Εκδ. Τυποκρέτα

### **3.2.3.ΑΠΟΠΑΛΕΤΑΡΙΣΜΑ ΦΙΑΛΩΝ**

Στο πλυντήριο μιας γραμμής εμφιάλωσης εργάζεται για το αποπαλετάρισμα ένα άτομο εναποθέτει τις φιάλες από την παλέτα στο πλυντήριο της γραμμής εμφιάλωσης. Για την τροφοδότηση των γραμμών εμφιάλωσης με νερό, απαιτείται ένας αποσκληρωτής νερού. Για καλύτερα αποτελέσματα στην πλύση, το νερό θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία συνθήκη ευνοϊκή για τη δημιουργία αλάτων. Γι' αυτό το λόγο τοποθετείται και ο αποσκληρωτής νερού.

Σ' αυτό το σημείο και μέχρι και την πλύση των κενών καινούργιων φιαλών, οι υπεύθυνοι εργαζόμενοι της εταιρίας στο αποπαλετάρισμά τους και στη λειτουργία του πλυντηρίου, ελέγχουν οπτικά τις φιάλες (αν είναι γερμένες οι παλέτες, αν είναι ραγισμένες, σπασμένες ή παραμορφωμένες και συνεπώς ακατάλληλες για χρήση στο πλυντήριο ή στις γραμμές εμφιάλωσης). Αν αυτές είναι ελαττωματικές, απορρίπτονται από τη γραμμή εμφιάλωσης.

Επίσης, οι εργαζόμενοι σ' αυτή τη φάση ελέγχουν τη σωστή και αδιάλειπτη λειτουργία του πλυντηρίου που ορίζεται βασικά από την παρουσία απορρυπαντικού, ατμού ή αέρα, από την ρύθμιση της θερμοκρασίας πλύσης σ' αυτό και από την απουσία μηχανικών προβλημάτων (μία φορά την εβδομάδα γίνεται συντήρηση). Στο πλυντήριο δεν υπάρχει αποστειρωτικό μηχάνημα.

Την αποστείρωση αναλαμβάνουν, η ταυτόχρονη παρουσία σ' αυτό καυστικής σόδας και νερού στους 80°C. Η ανάγκη όμως αποστείρωσης στις φιάλες του ούζου, δεν είναι μεγάλη, καθώς υπάρχει σ' αυτό το οινόπνευμα. Η διάρκεια ζωής των πλυντηρίων είναι 5-10 έτη.

### **3.2.4.Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ**

Για την εμφιάλωση του ούζου χρησιμοποιούνται οι λεγόμενες γραμμές εμφιάλωσης. Σε αυτές γίνονται όλες οι απαιτούμενες φάσεις, του

πλυσίματος των φιαλών, γέμισμα και κλείσιμο με τα καπάκια και επικόλληση των ετικετών. Οι παραπάνω φάσεις γίνονται στις κλειστικές ή κολλητικές μηχανές, ενώ αντίθετα, η εισαγωγή των φιαλών στο πλυντήριο, ο εγκιβωτισμός τους στα χαρτοκιβώτια και το παλετάρισμα των τελευταίων, γίνονται από εργάτες χειρονακτικά.

Απαραίτητος ακόμη είναι και ένας υπεύθυνος στη γραμμή εμφιάλωσης, ο οποίος προσέχει τη σωστή λειτουργία των μηχανών και διορθώνει τυχόν διακοπές, λόγω διαφόρων βλαβών (σπάσιμο κάποιας φιάλης, έλλειψη καπακιών ή ετικετών, βλάβη μηχανής).

Επίσης, ελέγχονται ορισμένα σφάλματα, στη διαδικασία ή παραγωγή, ελαττωματικών προϊόντων (καπάκι, στραβοκολλημένη ή ελλιπώς κολλημένη ετικέτα) πάντοτε οπτικά. Αν τα σφάλματα αυτά, που δημιουργούνται κατά τη διάρκεια της πορείας της εμφιάλωσης με ούζο μιας φιάλης, από το πλυντήριο ως την ετικετζα, μπορούν να αντιμετωπιστούν ταυτόχρονα με την εμφάνισή τους από τους υπεύθυνους, τότε οι φιάλες ξαναμπαινουν στη διαδικασία από την αρχή, διαφορετικά αν το πρόβλημα είναι μεγάλο παρακρατούνται και δεν προχωράνε παρακάτω.<sup>22</sup>

Μια γραμμή εμφιάλωσης αποτελείται από: α) ένα πλυντήριο, β) ένα γεμιστικό, γ) ένα κλειστικό και δ) μια ετικετζα.

Οι φιάλες με την είσοδό τους στην γραμμή εμφιάλωσης πλένονται και στεγνώνουν πριν γεμιστούν. Στη συνέχεια, κινούμενες επάνω σε μεταφορική ταινία (συνήθως μεταλλική) μεταφέρονται στο γεμιστικό μηχάνημα, εκεί θα γεμίσουν με την καθορισμένη ποσότητα ούζου που είναι συνάρτηση της χωρητικότητάς τους. Τα γεμιστικά μηχανήματα ανάλογα με τη χωρητικότητα των φιαλών που θα τυποποιηθούν,

---

<sup>22</sup> Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2001), Πράσινο Βιβλίο- Προώθηση ενός ευρωπαϊκού πλαισίου για την εταιρική κοινωνική ευθύνη.

ρυθμίζονται έτσι ώστε τα μπεκ που διαθέτουν να ελευθερώνουν την καθορισμένη ποσότητα ούζου παραδείγματος χάριν το γεμιστικό ρυθμίστηκε να ελευθερώσει 500 ml ούζου σε φιάλες της αυτής χωρητικότητας.

Στη συνέχεια οι φιάλες περνούν από το κλειστικό μηχανήμα όπου και σφραγίζονται. Στην ουσία το μηχανήμα αυτό με τις περιστρεφόμενες κεφαλές που διαθέτει δημιουργεί στροφές στο καπάκι της φιάλης, το οποίο έχει ήδη εναποτεθεί από πριν στην άκρη του λαιμού της φιάλης με αυτόματο μηχανήμα, που βρίσκεται μεταξύ του γεμιστικού και του κλειστικού. Το ύψος του κλειστικού μηχανήματος ρυθμίζεται ανάλογα με το ύψος της φιάλης που εμφιαλώνεται.

Ακολούθως στην πορεία της φιάλης μέσα στην γραμμή εμφιάλωσης πραγματοποιείται το πέρασμά της μέσα από την ετικετέζα, στην οποία γίνεται η επικόλληση της ετικέτας του συγκεκριμένου τύπου ούζου που συσκευάζουμε. Το μηχανήμα αυτό λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα και πεπιεσμένο αέρα. Η φιάλη περνά μπροστά από ένα φωτοκύτταρο το οποίο ενεργοποιεί δυο κυλίνδρους, επενδυμένους με ελαστικό υλικό. Οι κύλινδροι αυτοί εγκλωβίζουν τη φιάλη καθώς περιστρέφονται. Η φιάλη περιστρέφεται με τη σειρά της παρασύροντας την ετικέτα, η ταινία της οποίας βρίσκεται ανάμεσα στους δυο κυλίνδρους και έτσι ολοκληρώνεται η επικόλληση της. Στη συνέχεια η φιάλη προωθείται και σταματά στην τράπεζα συλλογής.

Στην τράπεζα συλλογής εργάζονται άτομα τα οποία ελέγχουν το κόλλημα και την γενική εικόνα των φιαλών, αφού αυτή θα είναι και η τελική μορφή του προϊόντος. Τώρα οι φιάλες είναι έτοιμες να μπουν στα χαρτοκιβώτια. Μια σύγχρονη γραμμή εμφιάλωσης μπορεί να έχει απόδοση έως 12.000 φιάλες την ώρα.

### **3.3.ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ-ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΟΥΖΟΥ**

#### **3.3.1 ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ**

Σαν υλικά συσκευασίας του ούζου, θεωρούνται οι φιάλες, οι ετικέτες, τα καπάκια των φιαλών, τα χαρτοκιβώτια και οι ταινίες κλεισίματος των χαρτοκιβωτίων.

Όλα τα παραπάνω είναι απαραίτητα σε μεγάλη ποικιλία και ποσότητα για μια μεταποιητική μονάδα λόγω των διαφορετικών τύπων των προϊόντων αλλά και λόγω των απαιτήσεων της παραγωγής. Γι' αυτό είναι απαραίτητη η αποθήκευση και αρχειοθέτηση τους σε ξεχωριστούς αποθηκευτικούς χώρους της βιομηχανίας, στους οποίους γίνεται η παραλαβή και η αποθήκευσή τους.

#### **3.3.2 ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΧΑΡΤΟΚΙΒΩΤΙΩΝ**

Σε ορισμένα εργοστάσια υπάρχουν μηχανήματα αυτόματης διαμόρφωσης των χαρτοκιβωτίων, τα οποία μορφοποιούν αυτόματα το διπλωμένο χαρτοκιβώτιο στην διογκωμένη του μορφή και στις πραγματικές του διαστάσεις.

Στην πλειοψηφία τους όμως στα εργοστάσια στην Ελλάδα η εργασία αυτή γίνεται χειρονακτικά. Ο εργάτης που ασχολείται με το φορμάρισμα των χαρτοκιβωτίων, παράλληλα με την μορφοποίησή του, κολλάει τη βάση του χαρτοκιβωτίου με αυτοκόλλητη ταινία και εισάγει και το επιπλέον σκληρό χαρτόνι για να ενισχυθεί η κάτω πλευρά του χαρτοκιβωτίου. Τέλος στο χαρτοκιβώτιο τοποθετείται η κυψέλη για το διαχωρισμό, την προστασία και τη διατήρηση της όρθιας θέσης των φιαλών στο κιβώτιο, για τη μεταφορά τους. Έτσι, τα χαρτοκιβώτια είναι έτοιμα για να χρησιμοποιηθούν στον εγκιβωτισμό των φιαλών.<sup>23</sup>

---

<sup>23</sup> Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2001), Πράσινο Βιβλίο. Προώθηση ενός ευρωπαϊκού πλαισίου για την εταιρική κοινωνική ευθύνη.



### 3.3.3 ΕΓΚΙΒΩΤΙΣΜΟΣ ΦΙΑΛΩΝ ΚΑΙ ΠΑΛΕΤΑΡΙΣΜΑ ΚΙΒΩΤΙΩΝ

Ο εγκιβωτισμός των φιαλών και το πακετάρισμα, γίνεται χειρονακτικά από τους εργάτες στην γραμμή εμφιάλωσης. Οι εργάτες μαζεύουν τις φιάλες όπως αυτές εξέρχονται από την ετικετέζα προχωρούν αμέσως στον εγκιβωτισμό. Οι μόνες φιάλες που δεν τοποθετούνται στο χαρτοκιβώτιο, είναι αυτές που εμφανίζουν ελαττώματα μετά την ετικετέζα, όπως στραβά κολλημένη ή σχισμένη ετικέτα ή έχουν προβλήματα με το καπάκι ή την περιεχόμενη ποσότητα ούζου (που μπορεί να είναι λιγότερη από την κανονική). Μετά τον εγκιβωτισμό, κολλάται και η οροφή του χαρτοκιβωτίου με αυτοκόλλητη ταινία και μεταφέρεται και στοιβάζεται χειρονακτικά επάνω σε παλέτες συνήθως ξύλινες για μεταφορά στις αποθήκες.

Πρέπει επίσης να σημειωθεί, ότι οι εταιρίες συσκευάζουν και ποσότητες ούζου, όπως φιάλες των 700ml και άλλες, σε χαρτοκιβώτια του “ενός”(συσκευασίες πολυτελείας ή δώρου). Οι φιάλες αυτές μπαίνουν στα ειδικά τους κουτιά, που είναι τυπωμένα και διακοσμημένα ανάλογα με τον τύπο του ούζου που περιέχουν και αυτά με τη σειρά τους εγκιβωτίζονται στα μεγάλα χαρτοκιβώτια.

Η μεταφορά των παλετών στην αποθήκη, γίνεται από χειροκίνητα ή μηχανοκίνητα ανυψωτικά μηχανήματα (τύπου Clark). Έτσι γίνεται και η μεταφορά τους από την αποθήκη προς τα φορτηγά για τη φόρτωση και διανομή του ούζου. Η αποθήκευση των έτοιμων προϊόντων ούζου, γίνεται σε κάποιους χώρους μέσα στο εργοστάσιο, που προορίζονται αποκλειστικά γι' αυτό το σκοπό.

### 3.4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΥ ΟΥΖΟΥ

**ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:** Υπάρχουν και μερικά μυστικά συντήρησης του ούζου, που καλό θα ήταν όλοι να τα γνωρίζουμε.

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:** Σε χώρο σκοτεινό γιατί το φως αλλοιώνει τη γεύση του και θερμοκρασία όχι κάτω από 10°C και πάνω από 23°C.

**ΨΥΞΗ:** Είναι μεγάλο σφάλμα να τοποθετείται στο ψυγείο για να είναι κρύο όπως γίνεται σε ορισμένες περιοχές της Θεσσαλονίκης, γιατί στους 20°C παγώνει το αιθέριο έλαιο του γλυκάνισου με αποτέλεσμα την αλλοίωση των χαρακτηριστικών του.

Οι λάτρεις του καλού ούζου προτιμούν σταθερά να πίνουν ούζο που να είναι προϊόν 100% απόσταξης. Καθώς αυτό το ούζο είναι καλύτερα «δεμένο» και ωριμασμένο, είναι πιο γλυκόπιστο και δεν δημιουργεί δυσάρεστες παρενέργειες.

Για να πετύχει η διαδικασία της απόσταξης θα πρέπει να είναι αργή και σταθερή. Το ίδιο αργή και σταθερή θα πρέπει να είναι η διαδικασία της ψύξης του αποστάγματος, ώστε να επιτευχθεί το καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα. Από την απόσταξη του ούζου αφαιρούνται οι «ουρές» και τα «κεφάλια», δηλαδή τα πρωτοράκια και το τελευταίο μέρος του ούζου. Εκείνο που μένει είναι το μεσαίο μέρος, η λεγόμενη καρδιά του ούζου, η οποία είναι και το καλύτερο τμήμα.

Επίσης, πριν την εμφιάλωση του ούζου συνηθίζεται από ορισμένες ποτοποιίες να διατηρούν το προϊόν για ορισμένες μέρες σε αποθηκευτικούς χώρους, προκειμένου το ούζο να καταλαγιάσει και να «δέσει». Αυτή η διαδικασία διαρκεί περί τις 35-40 ημέρες.<sup>24</sup>

---

<sup>24</sup> Τσακίρης Α., (2007), Ποτογραφία, Ψύχαλου, Αθήνα

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup> Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΚΑΙ ΖΗΤΗΣΗ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ

### 4.1 ΟΥΖΟ

"Το ούζο έχει αποκτήσει αρκετούς καταναλωτές οι οποίοι το πίνουν σε εστιατόρια, μεζεδοπωλεία αλλά και στα ράφια του σούπερ μάρκετ.

Πολλοί ιστορικοί ισχυρίζονται ότι αποτελεί ο πρόγονος του ούζου, αλλά μόλις τα τελευταία δέκα χρόνια έγινε δημοφιλές

Υπολογίζεται ότι σε ετήσια βάση καταναλώνονται περίπου 30 εκατ. φιάλες ούζου που κοστίζουν περισσότερα από 150 εκατ. ευρώ, ενώ από τις παραγόμενες ποσότητες περίπου 15 εκατ. φιάλες εξάγονται με βασικότερες χώρες τη Γερμανία, τον Καναδά και τις Η.Π.Α.

Το μερίδιο του χύμα προϊόντος είναι υψηλό και υπολογίζεται ότι υπερβαίνει το 50%." <sup>25</sup>

### 4.2. ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Καθώς αρκετά πρόσφατα το ούζο, ως παραδοσιακό προϊόν μεγάλου ελληνικού ενδιαφέροντος, κατοχυρώθηκε και επίσημα στην Ε.Ε. αφού συμπεριλήφθηκε στον Κανονισμό για τα αλκοολούχα ποτά που ψηφίστηκε από την Ολομέλεια του Ευρωκοινοβουλίου, αυτό αποτέλεσε την ευκαιρία για να ξεκινήσει μεγαλύτερη εξαγωγική δραστηριότητα.

---

<sup>25</sup> Ρυθμό αύξησης 20%-25% καταγράφουν οι πωλήσεις του παραδοσιακού ποτού. Το τσίπουρο απειλεί το ούζο. Ρεπορτάζ: ΔΗΜΗΤΡΑ ΣΚΟΥΦΟΥ. Δημοσιεύθηκε: Σάββατο 3 Ιανουαρίου 2009. [www.tanea.gr](http://www.tanea.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 3-9-2012

Οι νέοι ηλικίας 25-35 ετών χαρακτηρίζονται οι πιο μεγάλοι σπαδοί του ούζου. Αυτό το γεγονός θεωρείται η πιο σοβαρή αλλαγή στην κατηγορία των ποτών τα τελευταία χρόνια σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, ιδιαίτερα στη Μακεδονία, την Ήπειρο, τη Θεσσαλία και την Κρήτη.

Μέχρι τις τελευταίες δεκαετίες του 20ού αιώνα η παραγωγή ούζου γινόταν αποκλειστικά «κατ' οίκον», δηλαδή δεν υπήρχε μαζική βιομηχανική παραγωγή.

#### **4.3. ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟ 20% ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

Από το 1998 και μετά, καθώς αποτέλεσε τη χρονολογία η οποία τροποποίησε το υπάρχον θεσμικό πλαίσιο, άλλαξαν και τα δεδομένα στην αγορά.

Σήμερα οι πωλήσεις ούζου, όπως αναφέρουν επιχειρηματίες του κλάδου, παρουσιάζουν ρυθμό αύξησης σε ετήσια βάση 20%-25%, ενώ 20% και πλέον της παραγωγής εξάγεται.

Όπως λένε οι ποτοποιοί, το μεγάλο ενδιαφέρον-αύξηση της κατανάλωσης ούζου έχει επιφέρει τη μείωση της κατανάλωσης τσίπουρου στην ελληνική αγορά, η οποία έχει ξεπεράσει τα όρια του «αποδεκτού» φτάνοντας το 50% σε πολλές περιπτώσεις.

Το ούζο αναδεικνύεται ο δυναμικός ανταγωνιστής του τσίπουρου καθώς εμφανίζει συνεχή ανοδική πορεία τα τελευταία χρόνια.

#### **4.4. ΤΟ ΠΕΛΑΤΕΙΑΚΟ ΚΟΙΝΟ**

Το σημαντικότερο δίκτυο διακίνησης τσίπουρου θεωρείται η κρύα αγορά, κυρίως τα μεζεδοπωλεία. Σε αυτά τα δίκτυα γίνεται το 75%-80% των πωλήσεων σε όλη την Ελλάδα. Ωστόσο, από τα σούπερ μάρκετ και τις κάβες πωλείται μόνο 20%-25% του προϊόντος.

Η τυποποιημένη παραγωγή του αυξάνεται σταδιακά τα τελευταία χρόνια και το τσίπουρο έχει γίνει πια εθνικό ποτό, μετά πάντα από το ούζο.

#### **4.5. ΠΡΟΦΙΛ ΝΕΑΝΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΥ**

Οι Έλληνες ήδη συγκαταλέγουν το ούζο ως ημερήσια προσιτή συνήθεια μέσα στην διατροφή και το συνοδεύουν με παραδοσιακούς μεζέδες από την ελληνική κουζίνα.

Ο βασικότερος παράγοντας ο οποίος συνετέλεσε στην αύξηση των πωλήσεων του είναι ότι άρχισε να καταναλώνεται από πολύ μικρότερες ηλικίες.

Οι νέοι ηλικίας 25-35 ετών χαρακτηρίζονται οι κατεξοχήν λάτρεις του ούζου- αυτή ήταν η σπουδαιότερη αλλαγή στην αγορά που συνέβη τα τελευταία χρόνια. Παλαιότερα οι καταναλωτές του ούζου ήταν κατά 10 χρόνια μεγαλύτεροι (35-40 ετών) ωστόσο τα τελευταία χρόνια, λόγω της συχνής διαφήμισης που γίνεται στο ούζο απέκτησε την «εικόνα» του νεανικού ποτού της παρέας. Επιπλέον, η κατανάλωσή του δεν

επηρεάζεται άμεσα από τα λοιπά οινοπνευματώδη ποτά (π.χ. ουίσκι, βότκα κ.ά.), καθώς καταναλώνεται σε διαφορετικά σημεία (ουζερί, μεζεδοπωλεία, ψαροταβέρνες κ.α.) και με διαφορετικό τρόπο (με μεζέδες).

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6<sup>ο</sup> . ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΥΖΟΥ

### 6.1 ΕΓΧΩΡΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΥΖΟΥ

Η ποσότητα ούζου το 1992 εκτιμάται στα 1.800.000 κιβώτια των 9 λίτρων. Κατά το έτος 1993 παρατηρείται σταδιακή αύξηση σε 1.900.000 κιβώτια και κορυφώνεται το 1994 με εγχώρια κατανάλωση 2.000.000 κιβώτια. Από 'κει και πέρα εκδηλώνεται μία σταδιακή πτώση η οποία εμφανίζεται ως εξής: το έτος 1995 η εγχώρια κατανάλωση φτάνει τα 1.820.000 κιβώτια, το 1996-1.700.000 κιβώτια και το 1997,1998,1999 η εγχώρια κατανάλωση για κάθε έτος πέφτει στα 1.550.000 κιβώτια των 9 λίτρων.

Από τα παραπάνω παρατηρούμε ότι το διάστημα 1992-1993 έχουμε μια αύξηση στην εγχώρια κατανάλωση ούζου της τάξης 5,6% η οποία το 1994 μειώνεται σε σχέση με το 1993 κατά 5,3%. Το 1994-1995 μειώνεται κατά 9% φτάνοντας από τα 2.000.000 κιβώτια των 9 λίτρων, στα 1.820.000 κιβώτια των 9 λίτρων. Έως το 1997-1999 όπου η εγχώρια κατανάλωση σταθεροποιείται στα 1.550.000 κιβώτια των 9 λίτρων. (πίνακας 1)

Έτσι βλέπουμε, ότι η εγχώρια κατανάλωση ούζου από το 1992 έως το 1999 παρουσιάζει μια μείωση της τάξης του 5,5% ενώ από το 1994(μέγιστη εγχώρια κατανάλωση ούζου) έως το 1997 παρουσιάζει μια μείωση της τάξης του 15% για να παραμείνει από το 1997 μέχρι το 1999 σταθερή στα 1.550.000 κιβώτια των 9 λίτρων ανά έτος.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Γενικού Χημείου του Κράτους το 2009 λειτουργούν 292 ποτοποιεία.

Η παραγωγή του σε λίτρα το 2007 ανερχόταν στα 11.458.882. Η παραγωγή του σε φιάλες το 2007 ήταν 40.934.579 σε αντίθεση με τα νούμερα του τσίπουρου τα οποία είναι 4.166.332 και των λοιπών αλκοολούχων στα 21.074.686 για την ίδια χρονιά. Άρα διαπιστώνουμε

ότι το ούζο έχει τον μεγαλύτερο όγκο παραγωγής. Το παραπάνω έρχεται να ενισχύσει το ποσοστό του ούζου στη συνολική εγχώρια αγορά αλκοολούχων ποτών το οποίο κυμαίνεται στο 27%.

Η εγχώρια κατανάλωση ούζου 1992-1999  
(κιβώτια των 9 λίτρων)

<b>ΕΤΟΣ</b>	<b>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</b>	<b>%ΜΕΤΑΒΟΛΗ</b>
<b>1992</b>	1.800.000	--
<b>1993</b>	1.900.000	5,6
<b>1994</b>	2.000.000	5,3
<b>1995</b>	1.820.000	-9,0
<b>1996</b>	1.700.000	-6,6
<b>1997</b>	1.550.000	-8,8
<b>1998</b>	1.550.000	--



<b>1999</b>	<b>1.550.000</b>	<b>—</b>
-------------	------------------	----------

**Πηγή:  
ICAP,  
εκτιμήσεις  
της αγοράς**

## **6.2.ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ**

Για το ούζο στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Σύμφωνα με μία πρόσφατη μελέτη του ιδρύματος οικονομικών και βιομηχανικών ερευνών (ΙΟ.Β.Ε) προκύπτουν τα εξής στοιχεία όσον αφορά την παραγωγή και κατανάλωση αλκοολούχων ποτών:

- Η κατανάλωση των αλκοολούχων ποτών εκτιμάται ότι κατέχει το 7% της συνολικής κατανάλωσης οινοπνευματωδών, με πρώτη τη μπύρα με 52% περίπου και δεύτερο το κρασί 41%. Το μερίδιο όμως των αλκοολούχων ποτών δείχνει να αυξάνει, αφαιρώντας σημαντικό τμήμα της κατανάλωσης κρασιού.

- Στην κατανάλωση αλκοολούχων ποτών οι βασικοί μονομάχοι είναι το ούζο και το ουίσκι, με το ούζο να κατέχει την πρώτη θέση.
- Οι εξαγωγές μοιράζονται στο ούζο και στα τύπου brandy, ενώ στρέφονται κυρίως σε χώρους όπου το ελληνικό στοιχείο προτιμάται. Τα τελευταία χρόνια οι εξαγωγές παρουσιάζουν υψηλούς ρυθμούς αύξησης, που αναμένεται να συνεχιστούν.

Τα τελευταία χρόνια, υπάρχει ένα αυξανόμενο ενδιαφέρον της Ευρωπαϊκής αγοράς για το ούζο, κυρίως ύστερα από τις συζητήσεις στην Ευρωπαϊκή Ένωση, για την αναγνώρισή του, ως αποκλειστικά ελληνικού προϊόντος.

Από τα Ευρωπαϊκά κράτη, το μεγαλύτερο ενδιαφέρον για την αγορά ούζου, παρουσιάζει η Γερμανία και ακολουθεί το Βέλγιο, η Αυστρία, η Αυστραλία και οι Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής.<sup>26</sup>

## ΔΥΣΧΕΡΕΙΕΣ

Η μεγάλη πληγή όμως αυτού του μοναδικού προϊόντος είναι ο Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης που εφαρμόζεται τόσο στην Ελλάδα (η πρώτη εφαρμογή το 1993) όσο και σε Ευρωπαϊκές χώρες. Πρόκειται για πολύ μεγάλο ζήτημα, διότι ο Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης (ΕΦΚ) που επιβάλλει η Ελλάδα είναι ο μεγαλύτερος άλλων ανταγωνιστριών μεσογειακών χωρών.

---

<sup>26</sup> Μάρας Αθαν. Γ., Βαγ, Ποτά, Οινολογία. Εκδόσεις "INTERBOOKS", Αθήνα 2011, σελ. 101-102.

## ΕΙΔΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ (ΕΦΚ)

Ο Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης εφαρμόζεται από 5/2/2009 στην Ελλάδα και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες φαίνεται στον παρακάτω πίνακα:

### ΦΟΡΟΛΟΓΙΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ (5/2/2009)

(ΑΝΑ ΕΚΑΤΟΛΙΤΡΟ ΑΝΥΔΡΗΣ ΑΛΚΟΟΛΗΣ)

<b>ΕΛΛΑΔΑ</b>	<b>€1.362</b>
<b>ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ</b>	<b>€1.001</b>
<b>ΙΣΠΑΝΙΑ</b>	<b>€830</b>
<b>ΙΤΑΛΙΑ</b>	<b>€800</b>
<b>ΚΥΠΡΟΣ</b>	<b>€598</b>
<b>ΓΕΡΜΑΝΙΑ</b>	<b>€1.303</b>

Αυτό όπως αντιλαμβανόμαστε όλοι επιβαρύνει το τελικό προϊόν και φυσικά δεν κάνει καθόλου ελκυστική και ανταγωνιστική την τιμή του στην Ελλάδα.

Επίσης να επισημάνουμε ότι κυκλοφορεί προϊόν «μαίμου» στις γειτονικές χώρες όπως είναι τα Σκόπια και η Βουλγαρία και το ονομάζουν ούζο με ελληνικές ετικέτες και το οποίο προέρχεται από ανάμιξη και όχι από απόσταξη.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7<sup>ο</sup> ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΟΥΖΟΥ**

### **7.1 ΤΟ ΝΟΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΟΥΖΟ**

Στις 25 Ιουνίου του 2003 δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα της κυβερνήσεως της Ελληνικής δημοκρατίας, τεύχος δεύτερο και αριθμός φύλλου 832, η απόφαση του Υπουργού Οικονομίας και Οικονομικών, που ενσωματώνει στην ελληνική νομοθεσία το κοινοτικό δίκαιο που διέπει την παραγωγή του ούζου. Σύμφωνα με αυτή, απαγορεύεται η οποιαδήποτε επεξεργασία ή προσθήκη ή μεταβολή των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και των ουσιωδών ιδιοτήτων που χαρακτηρίζουν το ούζο με την συγκεκριμένη γεωγραφική επωνυμία. Παρακάτω παρουσιάζεται το άρθρο (6) καθώς και οι παράγραφοι της παρούσας στις οποίες παραπέμπει.

**Άρθρο 6. Ειδικές διατάξεις για ορισμένα αλκοολούχα ποτά Α «Ούζο»**

1. Ούζο ονομάζεται το αλκοολούχο ποτό με γλυκάνισο, που παράγεται παραδοσιακά αποκλειστικά και μόνον στην Ελλάδα με σύμμιξη αλκοολών που έχουν αρωματισθεί με απόσταξη ή διαβροχή με σπόρους ανίσου και ενδεχόμενα μάραθου, μαστίχα από το ιθαγενείς μαστιχόδενδρο της Χίου και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά και καρπούς.

Η αλκοόλη που έχει αρωματισθεί με απόσταξη (προϊόν απόσταξης) πρέπει:

α) να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 20% του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος, και

β) να λαμβάνεται με απόσταξη σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας χωρητικότητας μέχρι και 1.000 λίτρων και να

έχει αλκοολικό τίτλο όχι μικρότερο του 55% vol και όχι μεγαλύτερο του 80% vol.

2. Στο εκ της συμμείξεως των κατά την προηγούμενη παράγραφο αρωματισμένων αλκοολών (εκχυλισμάτων) λαμβανόμενο μίγμα, επιτρέπει η προσθήκη:

α. βελτιωτικών ουσιών που λαμβάνονται από την εκχύλιση και απόσταξη των κατά το προηγούμενο εδάφιο αρωματικών σπόρων, φυτών και καρπών.

β. ζάχαρης, σε ποσότητα τέτοια ώστε το διατιθέμενο στην κατανάλωση «ούζο» να έχει στερεό υπόλειμμα όχι μεγαλύτερο από 50 γραμμάρια ανά λίτρο.

γ. νερού μέχρι της διαμόρφωσης του αλκοολικού τίτλου κατανάλωσης ο οποίος δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερος του 37,5 % vol.

3. Η επωνυμία «ούζο» συνιστά «επωνυμία κατά παράδοση» κατά την έννοια των διατάξεων του εδαφίου α΄ της παραγράφου 4 του άρθρου 7 της παρούσας, δηλωτική των αλκοολούχων ποτών περί των οποίων διαλαμβάνει το υπεδάφιο 3 του εδαφίου α΄ της παραγράφου 4 του άρθρου 1 του κανονισμού 1576/89 που παρασκευάζονται στην Ελλάδα.

4. Επί των μέσων προσσκευασίας και συσκευασίας του αλκοολούχου ποτού «ούζο»:

α. επιτρέπεται, πέραν των κατά το άρθρο 10 της παρούσας υποχρεωτικών και προαιρετικών ενδείξεων, η αναγραφή της ένδειξης «ορεκτικό».

β. δεν επιτρέπεται η αναγραφή άλλων ενδείξεων, ειδικότερα δε ενδείξεων όπως «από απόσταξη», «διπλή απόσταξη», «επαναπόσταξη» και άλλες συναφείς.

Των διατάξεων αυτών εξαιρείται η περίπτωση κατά την οποία ο αλκοολικός τίτλος του ούζου οφείλεται καθ' ολοκληρίαν στο κατά το εδάφιο 1 της παρούσας παραγράφου προϊόν απόσταξης, οπότε και μόνον επιτρέπεται η χρησιμοποίηση της ένδειξης «εξ αποστάξεως 100» ή «από απόσταξη 100%» επεξηγηματικά προς την επωνυμία «ούζο» και με γράμματα μικρότερου μεγέθους.

Τα ποτοποιεία που παρασκευάζουν ούζο του οποίου ο αλκοολικός τίτλος οφείλεται καθ' ολοκληρίαν στο κατά το εδάφιο 1 της παρούσας παραγράφου προϊόν απόσταξης περιλαμβάνονται σε κατάλογο που καταρτίζεται με απόφασή μας.

## **7.2 ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 4 ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 7 (ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ)**

Με τον όρο «επωνυμία κατά παράδοση» νοείται επωνυμία δηλωτική ενός αλκοολούχου ποτού καθορισμένου τύπου και τρόπου παρασκευής ως και ιδιαιτέρων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, η οποία παραδοσιακά χρησιμοποιείται για το χαρακτηρισμό και την περιγραφή του εν λόγω αλκοολούχου ποτού και η οποία, έστω και έμμεσα, μπορεί να υποδηλώνει την καταγωγή του.

Δεν επιτρέπεται η χρήση δεδομένης επωνυμίας κατά παράδοση για το χαρακτηρισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και τη διαφήμιση αλκοολούχων ποτών που δεν ανταποκρίνεται στις διατάξεις της Υπουργικής Απόφασης με την οποία αναγνωρίζεται, εγκρίνεται και προστατεύεται η συγκεκριμένη επωνυμία κατά παράδοση.<sup>27</sup>

### **7.3 ΆΡΘΡΟ 3 (Η ΑΙΘΥΛΙΚΗ ΑΛΚΟΟΛΗ ΠΟΤΟΠΟΙΙΑΣ)**

1.α Η αιθυλική αλκοόλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή, την παρασκευή και την επεξεργασία των αλκοολούχων ποτών (αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας) είναι αποκλειστικά και μόνον η αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης, όπως αυτή ορίζεται στην παράγραφο 1 του άρθρου 3 του Νόμου 29697/01 και στην παράγραφο η΄ του άρθρου 1 του κανονισμού 15767/89.

β. Η αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας, από οποιοσδήποτε γεωργικές πρώτες ύλες και αν παράγεται πρέπει:

i) να είναι διαυγής και χωρίς χρώμα

ii) οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της να είναι οι χαρακτηριστικοί της αιθυλικής αλκοόλης, μπορούν όμως να θυμίζουν τη χρησιμοποιηθείσα για την παραγωγή της πρώτη ύλη.

2.α. Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση για την παραγωγή, την παρασκευή και την επεξεργασία των αλκοολούχων ποτών αιθυλικής

---

<sup>27</sup> 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. 2003, σ. 14).



αλκοόλης που έχει παραχθεί, είτε από προϊόντα ή παραπροϊόντα της κυτταρίνης και του ξύλου, είτε συνθετικά με οποιονδήποτε τρόπο, ως και η διάθεση των τοιούτων ποτών στην εγχώρια κατανάλωση, για αποστολή στα λοιπά κράτη-μέλη ή για εξαγωγή στην αλλοδαπή.

β. Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση για την παραγωγή, την παρασκευή και την επεξεργασία των αλκοολούχων ποτών οποιασδήποτε άλλης αλκοόλης εκτός από την κατά την παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας.

γ. Δεν επιτρέπεται η παρουσία στα ποτοποιεία και η εν γένει κατοχή από τους ποτοποιούς κάθε άλλης αλκοόλης εκτός από την κατά την παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας, το κατά το δεύτερο εδάφιο της παραγράφου 1 του άρθρου 3 του Ν.2969/01 καθαρό οινόπνευμα προς εμφιάλωση, ως και κατά την παράγραφο 11 του ίδιου άρθρου εμφιαλωμένη πλήρως μετουσιωμένη αιθυλική αλκοόλη (φωτιστικό οινόπνευμα) υπό την αποκλειστική προϋπόθεση ότι αυτή ευρίσκεται σε ιδιαίτερο χώρο, χωριζόμενο πλήρως από τις εγκαταστάσεις του ποτοποιείου.

3. Σε κάθε περίπτωση που σε όρο ή διάταξη της παρούσας Απόφασης μας αναφέρεται η λέξη “αλκοόλη“, σαν τέτοια νοείται η κατά την παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου “αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας“.<sup>28</sup>

---

28 ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ 25/06/2003Αριθ. 3010878/1396/0029 Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών.

## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η παρασκευή του ούζου είναι μία εφαρμογή διαφόρων τεχνικών. Η παρασκευή του ούζου δεν μπορεί να βασιστεί σε μαθηματικές πιθανότητες και προβλέψεις. Βέβαια, προσπαθούμε να κατευθύνουμε το αυθόρμητο- τη διεργασία της απόσταξης- αλλά τίποτα δε μας εξασφαλίζει από το απρόβλεπτο. Η παρασκευή ούζου πρέπει να εφαρμόζεται μέσα από μία γενική θεώρηση του προϊόντος που λέγεται ούζο. Αν το ούζο ήταν μόνον προϊόν της φύσης, τότε θα ήταν ανώνυμο. Αναγνωρίζοντας ένα στυλ στο ούζο, αναγνωρίζουμε την επέμβαση του ανθρώπου. Το πιο μεγάλο κομπλιμέντο σε έναν "τεχνίτη" είναι να τους αποδώσουμε ένα στυλ παρασκευής ούζου. Ρόλος του "τεχνίτη" δεν είναι να ομογενοποιήσει τα ούζα, αλλά να βγάλει στην επιφάνεια τις διαφορές τους.

Η διαδικασία είναι το αντικείμενο της παρασκευής ούζου, της επιστήμης του ούζου, της γνώσης της φύσης του, της σύστασής του, των βιοχημικών κυρίως φαινομένων που υπεισέρχονται στην παραγωγή του, την κατεργασία του και την συντήρησή του. Η παρασκευή ούζου είναι ταυτόχρονα έρευνα και εφαρμοσμένη επιστήμη. Η εφαρμογή βασίζεται στη δυνατότητα επιλογής μιας κατεργασίας ή μιας διαδικασίας.

Οι εταιρείες ποτών γενικότερα, 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 συγκεκριμένου 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 δυσμενείς 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

- Sir G. Clauson, An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish, Oxford 1972, σελ. 288.
- Βασιάνου Ιωάννης «Αμπελουργία –Οινολογία» Εκδ. Ψύχαλου. 312-329
- 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. 2003, σ. 14).
- Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2001), Πράσινο Βιβλίο- Προώθηση ενός ευρωπαϊκού πλαισίου για την εταιρική κοινωνική ευθύνη.
- Κοριαντολίνο. Ποτοποιία ΑΙΓΑΙΟΝ. Β. Καμπυλαύκας Α.Ε. [www.aigaion.net](http://www.aigaion.net).
- Μάρας Αθαν. Γ., Βαγ, Ποτά, Οινολογία. Εκδόσεις "INTERBOOKS", Αθήνα 2011, σελ. 101-102.
- Μαρη Αθαν. «Μπαρ, Ποτά , Οινολογία» Εκδ. Waterbooks. 83-87
- Πληροφορίες για το Ούζο. [www.tsou.gr](http://www.tsou.gr). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 7-4-2011.
- Πρινιανάκη Ελευθερία –Τζωρακω Ελευθεράκη «Διεύθυνση και τεχνική μπαρ» Ποτά –Οινολογία, 69-92. Εκδ. Τυποκρέτα
- Ροδόπουλος Γ., & Νικολουδάκης, Δ. 2006. Μελέτη του ελληνικού κλάδου οινοποιίας, ΤΕΙ Κρήτης, σελ 5-11.
- Ρυθμό αύξησης 20%-25% καταγράφουν οι πωλήσεις του παραδοσιακού ποτού. Το τσίπουρο απειλεί το ούζο. Ρεπορτάζ: ΔΗΜΗΤΡΑ ΣΚΟΥΦΟΥ. Δημοσιεύθηκε: Σάββατο 3 Ιανουαρίου 2011. [www.tanea.gr](http://www.tanea.gr).
- Τσακίρης Α., (2007), Ποτογραφία, Ψύχαλου, Αθήνα

- Τσακίρης Αργύρης (2007) «Ποτογραφία» Εκδ. Ψύχαλου , Αθήνα
- [http://www.iatronet.gr/article.asp?art\\_id=6380](http://www.iatronet.gr/article.asp?art_id=6380)
- ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ 25/06/2003Αριθ. 3010878/1396/0029 Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών.