

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (ΤΕΙ)
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΥΖΟΥ ΣΤΗ ΜΥΤΙΛΗΝΗ

ΤΗΣ ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑΣ: ΨΥΡΟΥΚΗ ΕΛΕΝΗ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, 2004

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (ΤΕΙ)
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΥΖΟΥ ΣΤΗ ΜΥΤΙΑΗΝΗ

**ΤΗΣ ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑΣ: ΨΥΡΟΥΚΗ ΕΛΕΝΗ
ΕΠΙΒΛΕΠΟΝΤΕΣ ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ:
ΛΙΝΑΡΔΟΠΟΥΛΟΣ ΧΡ.
ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΥ ΣΤ.**

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, 2004

*Θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τους καθηγητές
μου κ.Λιναρδόπουλο και κ.Σταθοπούλου που με
βοήθησαν στην εκπόνηση της πτυχιακής μου εργασίας.
Επίσης την οικογένειά μου για την υποστήριξη και
κατανόηση που μου έδειξαν όλα αυτά τα χρόνια.*

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΟΥΖΟΥ ΣΤΗ ΜΥΤΙΛΗΝΗ	σελ.3
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	σελ.3

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ

1.1 ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	σελ.7
1.2 ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ Ε.Π.Ο.Μ.	σελ.8
ΑΠΕΙΛΕΣ	σελ.11
1.3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	σελ.12
ΟΥΖΟ	σελ.14
Το ούζο ΜΙΝΙ «προσελκύει» με τη νέα του εμφάνιση	σελ.15
1.4 ΤΥΠΟΙ ΟΥΖΟΥ.....	σελ.16

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ ΒΑΣΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ

2.1 ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	σελ.19
2.2 ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑ ΦΥΤΟΥ	σελ.19
ΜΕΡΟΣ ΚΑΡΠΟΥ – ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ.....	σελ.21
2.3 ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ.....	σελ.22
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ.....	σελ.23
ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ.....	σελ.23
2.4 ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ	σελ.26
2.5 ΑΛΛΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ	σελ.27
ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΑ.....	σελ.28

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ)

3.1 ΑΠΟΣΤΑΞΗ	σελ.30
Απόσταξη.....	σελ.31
Οινόπνευμα.....	σελ.31
Ωρίμανση.....	σελ.31
Νερό.....	σελ.32

Πως παρασκευάζεται το ούζο.....	σελ.32
Τα μικρά και μεγάλα μυστικά	σελ.32
Αποστακτήρας	σελ.33
3.1.1 Παραγωγικός εξοπλισμός.....	σελ.33
Περιβαλλοντική διαχείριση	σελ.35
Οι κλασσικές παραδοσιακές	σελ.35
3.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΟΥΖΟΥ	σελ.35
3.2.1 Μεταφορά του ούζου στους χώρους εμφιάλωσης.	σελ.35
3.2.2.Μεταφορά παλετών με φιάλες στο χώρο εμφιάλωσης.....	σελ.36
3.2.3. Αποπαλετάρισμα φιαλών.	σελ.36
3.2.4. Η διαδικασία εμφιάλωσης του ούζου.....	σελ.37
3.2.4.1. Γενικά.....	σελ.37
3.2.4.2. Πρώτη γραμμή εμφιάλωσης	σελ.42
3.2.4.3. Δεύτερη γραμμή εμφιάλωσης.	σελ.43
3.2.4.4. Τρίτη γραμμή εμφιάλωσης.	σελ.44
3.2.4.5. Τέταρτη γραμμή εμφιάλωσης.	σελ.45
3.3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ	σελ.45
3.3.1 Αποθήκες υλικών συσκευασίας.	σελ.45
3.3.2 Διαμόρφωση χαρτοκιβωτίων.....	σελ.45
3.3.3 Εγκιβωτισμός φιαλών και παλεττάρισμα κιβωτίων.	σελ.46
3.4. ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	σελ.47
3.5 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΥ ΟΥΖΟΥ	σελ.52
ΤΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΥΠΕΡΕΧΟΥΝ.....	σελ.52

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

4.1 ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΕΞΑΓΟΜΕΝΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ.....	σελ.53
ΤΟ ΝΟΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΟΥΖΟ.....	σελ.55
4.2 ΠΩΛΗΣΕΙΣ Ε.ΠΟ.Μ.	σελ.56
4.3 ΕΓΧΩΡΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΥΖΟΥ	σελ.57
4.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ	σελ.59
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	σελ.61
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	σελ.63

ΕΙΣΑΓΩΓΗ



Στο νησί της Λέσβου, το ούζο κλείνει μια παράδοση διακοσίων ετών και πλέον. Πριν από το 1800, είναι γνωστό στο νησί και αποτελεί επώνυμο προϊόν που εξάγεται κυρίως στις αγορές της ανατολής. Είναι η εποχή που το νησί γνωρίζει σημαντική ανάπτυξη και το εμπόριο με τα «εδώδιμα και αποικιακά» ανθεί.

Μέχρι το 1822 υπήρχαν στο νησί δεκάδες οικογενειακές ποτοποιίες. Άλλες από αυτές έκλεισαν και άλλες ενώθηκαν προς μεγαλύτερες εταιρίες. Ακόμη και σήμερα όμως, υπήρχαν κάποιες μικρές οικογενειακές μονάδες που είναι και οι παλαιότερες (1890).

Μεταπολεμικά οι Μυτιληνιοί ποτοποιοί παρήγαγαν το ούζο με παλιούς άμβυκες καζανίζοντας και αρωματίζοντας το ποτό, όπως οι προγενέστεροι τους είχαν διδάξει. Στα παλιά μαγαζιά της Μυτιλήνης, οι ποτοποιίες ονομάζονταν εργοστάσια. Ελάχιστα από αυτά υπάρχουν και σήμερα. Η πρώτη ύλη, το αλκοόλ αλλά και ορισμένα αρωματικά φυτά έρχονταν στο νησί με εμπορικά πλοία και εκταμιεύονταν στην αποθήκη αποταμιεύσεως. Το γλυκάνισο και τα άλλα αυτοφυή φυτά της Λεσβιακής γης, Προσέφεραν μια ξεχωριστή γεύση στο ούζο.

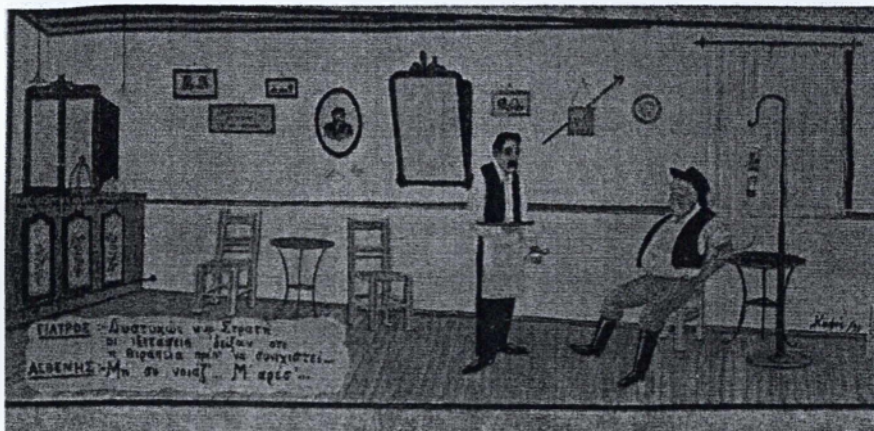
Η διακίνηση του ούζου, γινόταν με νταμιτζάνες (δίλιτρα, τρίλιτρα) και με διάφορα παραδοσιακά μεταφορικά μέσα. Το ούζο χύμα, εκείνη την εποχή, επιτρεπόταν να αποθηκεύεται και σε μικρά βαρέλια για μεταπώληση. Τα οινοποιεία της Μυτιλήνης τα μεταπολεμικά χρόνια χωρίζονταν σε τρεις κατηγορίες: στην πρώτη, αναμφισβήτητα άνηκαν οι ακραιφνείς ποτοποιοί, που ήταν οι πρώτοι στο νησί που ξεκίνησαν την εμπορία των παραγόμενων ποτών. Οι ίδιοι έφτιαχναν το ούζο και το εμπορεύονταν αποκλειστικά. Στη δεύτερη κατηγορία, άνηκαν οι ποτοποιοί εκείνοι οι οποίοι διατηρούσαν και καταστήματα χονδρικής πώλησης (εμπορικά).

Εκτός του ούζου, οι ίδιοι εμπορεύονταν τρόφιμα και άλλα είδη. Πολλοί ποτοποιοί άνηκαν σε αυτή την κατηγορία. Πριν το 1967 που έγινε η ένωση των δεκαεφτά ποτοποιιών και δημιουργήθηκε η Ε.Π.Ο.Μ.

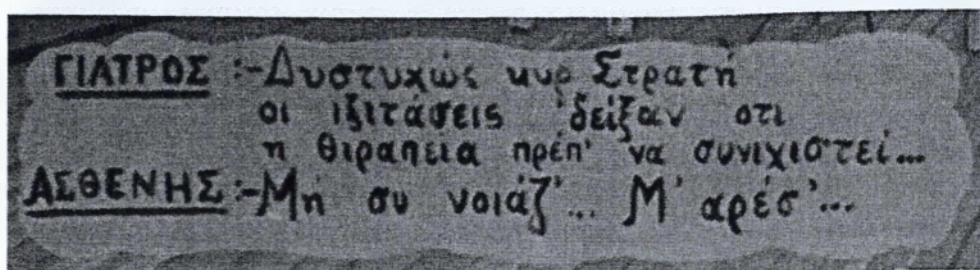
Στην Τρίτη κατηγορία, άνηκαν οι ποτοποιοί που διατηρούσαν και μικρή ταβέρνα – ουζερί στο κατάστημά τους (Εικόνα 1).



Εικόνα 1: Αναπαράσταση “ταβέρνας – ουζερί” μέσα στις εγκαταστάσεις της Ε.ΠΟ.Μ.



Εικόνα 2: Γελοιογραφία στον τοίχο μιας “ταβέρνας – ουζερί” με Μυτιληνιά διάλεκτο εκφράζοντας το πάθος των Μυτιληνιών για το ούζο.



Εικόνα 3: Λεπτομέρεια της παραπάνω φωτογραφίας.

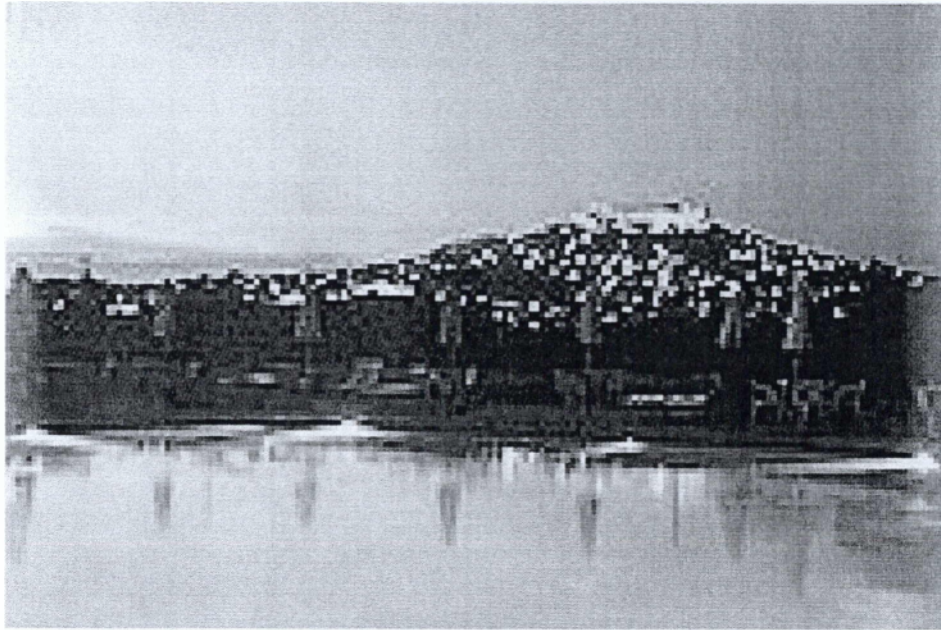
Νήσος Λέσβος

Ιστορία

Το νησί κατοικείται από το 3300π.Χ. Στη διάρκεια του Τρωικού Πολέμου – σύμφωνα με τον Όμηρο – δέχτηκε συχνές επιθέσεις από τους Αχαιούς. Αργότερα (10^{ος} αι.π.Χ.) εγκαταστάθηκαν εδώ οι Αιολείς. Στους Αρχαϊκούς Χρόνους (7^ο – 6^ο αι.π.Χ.) η Λέσβος – και η πρωτεύουσα της Μυτιλήνη – έγινε σπουδαίο εμπορικό και πολιτιστικό κέντρο, κυρίως στην περίοδο της θητείας του Πιττακού (589-579π.Χ.), ενός από τους εφτά σοφούς της αρχαιότητας. Το 527 π.Χ. το νησί καταλαμβάνεται από τους Πέρσες, μέχρι το 479 π.Χ. που έγινε μέλος της Αθηναϊκής Συμμαχίας. Στη συνέχεια κυριαρχείται από τους Μακεδόνες, τους Πτολεμαίους, το Βασίλιά του Πόντου Μιθριδάτη (88-79 π.Χ.), τους Ρωμαίους. Στη Βυζαντινή Περίοδο δέχεται επιδρομές Σλάβων, Σαρακηνών και Καταλανών. Αποτελεί τμήμα της λατινικής αυτοκρατορίας της Κωνσταντινούπολης (1204-1247), αλλά το 1354 παραδίδεται από το Βυζαντινό αυτοκράτορα Μιχαήλ Παλαιολόγο στους Γενοβέζους (ως αντάλλαγμα για τη βοήθειά τους στην παλινόρθωση της βυζαντινής αυτοκρατορίας – από τους Φράγκους το 1261). Τους διαδέχονται οι Τούρκοι (1462) οι οποίοι επιχείρησαν να εξισλαμίσουν – συστηματικά – τον πληθυσμό. Απελευθερώνεται και ενσωματώνεται στο ελληνικό κράτος το 1912. Το 1922, δέκα χρόνια αργότερα, με την καταστροφή της Σμύρνης, το νησί πλημμυρίζει από πρόσφυγες, μετά από τη συμφωνία για την ανταλλαγή των πληθυσμών. Εδώ γεννήθηκαν ο σοφός Πιττακός, οι ποιητές Σαπφώ και Αλκαίος, ο μουσικός Αρίων και ο ιστορικός Ελλάνικος. Από τη Λέσβο καταγόταν και ο Στρατής Μυριβήλης, ο Αργύρης Εφταλιώτης, ο Ηλίας Βενέζης, ο Οδυσσέας Ελύτης και ο λαϊκός ζωγράφος Θεόφιλος.

Μυτιλήνη

Χτισμένη απέναντι από τις μικρασιατικές ακτές, η πρωτεύουσα (και λιμάνι) παρουσιάζει δύο όψεις στον επισκέπτη: την παλιά και την καινούρια. Την παλιά Μυτιλήνη χαρακτηρίζουν τα χαμηλά σπίτια, τα μαγαζιά και οι στενοί δρόμοι γύρω και κάτω από το κάστρο. Η καινούρια πόλη έχει πολυώροφες οικοδομές, μοντέρνα ρυμοτομία, μεγάλες πλατείες και δύο – τρία πάρκα. Ανάμεσά τους, και ιδιαίτερα στον παραλιακό δρόμο, διατηρούνται νεοκλασικά αρχοντικά, που οι ντόπιοι τα λένε «πυργέλια». Η Μυτιλήνη έχει 24.953 κατοίκους.



Εικόνα 4. Η Μυτιλήνη με το φωτισμένο κάστρο της



Εικόνα 5: Χάρτης

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ

1.1 ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Η ιστορία του ποτού αυτού, είναι μία μεγάλη ιστορία και ένα μεγάλο επίτευγμα της παραδοσιακής τέχνης των ποτοποιιών της χώρας μας.

Η μαρτυρίες των περίφημων χαλκουργών της Αρμενίας και του Πόντου που κατασκεύαζαν περίτεχνους άμβυκες θαυμαστά διακοσμημένους, επιβεβαίωναν τη βαθιά γνώση της απόσταξης σε όλη τη Βυζαντινή αυτοκρατορία.

Εξάλλου η εύφορη γη της Μικράς Ασίας και της Θράκης, πρόσφερε άριστη ύλη, όπου κυριαρχούσαν οι αμπελοκαλλιέργειες, ενώ η καλλιέργεια του γλυκάνισου σε νησιά και η παραγωγή μαστίχας στη Χίο, αποτελούσαν απαραίτητα στοιχεία για την Παρασκευή της ρακής.

Οι τεχνίτες αυτοί λέγονταν ρακιτζήδες, γιατί παρασκεύαζαν ένα ποτό, προϊόν απόσταξης από τη ρακή της σταφύλης, με τη συμμετοχή του γλυκάνισου, του μάραθου, αρωματικών βοτάνων και μαστίχας. Το ποτό αυτό, κατόρθωσε μετά την προβληματική περίοδο της ποτοαπαγόρευσης στην Τουρκία, να κατακτήσει την εύπορη τάξη της Οθωμανικής αυτοκρατορίας, παρέχοντας στους άριστους ρακιτζήδες ειδικά προνόμια.

Όπως ήταν επόμενο, η ταχεία διάδοση του ποτού αυτού, προκάλεσε την προσωρινή έλλειψη οινοπνεύματος, ενώ σύντομα λύση στο παραγωγικό αυτό πρόβλημα, έδωσε το Γαλλικό και Ρωσικό καθαρό οινόπνευμα.

Όμως, η ευκολία με την οποία μπορούσε κανείς να παρασκευάσει κάποιο τέτοιου είδους ποτό, αναμιγνύοντας το καθαρό αυτό οινόπνευμα με νερό, δημιούργησε ποιοτικά προβλήματα, μιας και το τελικό προϊόν δεν ήταν προϊόν απόσταξης αλλά απλής ανάμιξης.

Γι' αυτό το λόγο στα λιμάνια της Σμύρνης και της Κωνσταντινούπολης σε κάθε παραλαβή καθαρού οινοπνεύματος, πρόσθεταν μία έγχρωμη ουσία, γεγονός που υποχρέωνε τον παραλήπτη σε υποχρεωτική απόσταξη πριν το χρησιμοποιήσει.

Έτσι γεννήθηκε το ούζο, που κυκλοφόρησε για πολλές δεκαετίες σε πολλές περιοχές της Ελλάδας με την παλιά ονομασία ρακή.

Η τωρινή ονομασία του, προήλθε από την παραφθορά του τελωνειακού όρου «Γιούζο», που σημαίνει «προς χρήση» και πιστεύεται ότι έχει προέλθει

από την Ιταλική έκφραση «OYZO MASSALIA» που σημαίνει για χρήση στη Μασσαλία όπου κατευθυνόταν οι πρώτες φορτώσεις.

Η επιγραφή αυτή, συνόδευε δέματα που περιείχαν ρακή και προοριζόταν για χώρους εκτός των συνόρων της Οθωμανικής αυτοκρατορίας.

Σ' αυτή τη χώρα ο γλυκάνισος χρησιμοποιείται από τον 14^ο αιώνα και έχει καλλιεργηθεί σε κήπους της Αγγλίας από τα μέσα του 6^{ου} αιώνα, αλλά οι σπορά ωριμάζει εδώ μόνο σε πολύ θερμά καλοκαίρια και κυρίως σε θερμότερες περιοχές από ότι καλλιεργείται σε εμπορική κλίμακα. Η Ν.Ρωσία η Βουλγαρία, η Γερμανία, η Μάλτα, Ισπανία, Ιταλία Ν. Αφρική και Ελλάδα, παράγουν μεγάλες ποσότητες. Επίσης έχει εισαχθεί στην Ινδία και στην Ν.Αμερική. Το καλλιεργούμενο φυτό αποκτά ένα αισθητά μεγαλύτερο μέγεθος από ότι η άγρια μορφή του. Στην ανατολή ο γλυκάνισος προγενέστερα χρησιμοποιούταν με άλλα μπαχαρικά και εν μέρει πληρώνοντας φόρους.

1.2 ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ Ε.ΠΟ.Μ.

Το 1967, δεκαεφτά Μυτιληνιοί ποτοποιοί, αποφάσισαν να ενωθούν και να συνεργαστούν οραματιζόμενοι καινούργιο μέλλον για το ούζο. Οι ξεχωριστές, ατομικές τεχνικές παρασκευής του ούζου με βάση την παράδοση μεταμορφώθηκαν σε μία συλλογική προσπάθεια που κατέληξε στη δημιουργία μιας σύγχρονης εταιρίας.



Εικόνα 1.1: Εργοστάσιο ΕΠΟΜ

Η Ε.Π.Ο.Μ. λοιπόν θεωρείται η συνέχεια μιας παράδοσης πολλών ετών στη γνώση, στις εμπειρίες και στην τεχνική παρασκευής ούζου. Μηδαμινές είναι και οι μεταβολές στη διαδικασία της απόσταξης στην παραγωγή, που εξακολουθεί να γίνεται στους χάλκινους άμβυκες, με τη συμμετοχή του γλυκάνισου, που καλλιεργείται, όπως και τα υπόλοιπα αρωματικά φυτά, στο ίδιο νησί. Με τη διαδικασία της απόσταξης, μετουσιώνεται η αιθυλική αλκοόλη, το γλυκάνισο και άλλα αρωματικά φυτά στο τελικό προϊόν, το ούζο.

Σήμερα το πνεύμα που κατέχει την εταιρία είναι το πνεύμα της υψηλής ποιότητας, που επιτυγχάνεται με την πλήρη εφαρμογή της παραδοσιακής τεχνικής, που είναι αρκετά επίμονη και απαιτεί υπομονή. Εδώ ουσιαστικά επιβεβαιώνεται η βαθιά γνώση της απόσταξης του ούζου, μέσα από την πιστή τήρηση της εμπειρίας της Λεσβιακής αποστακτικής παράδοσης.

Η ΕΠΟΜ ΑΒΕΕ ιδρύθηκε στη Μυτιλήνη της Λέσβου, με σκοπό τη μεταφορά της πείρας και των μυστικών της παραγωγής του ούζου στις επόμενες γενιές ποτοποιών. Σήμερα, η ΕΠΟΜ ΑΒΕΕ απασχολεί πάνω από 150 άτομα προσωπικό, με εγκαταστάσεις που βρίσκονται σε ιδιόκτητα οικοπέδα στη Βιομηχανική Περιοχή της Μυτιλήνης. Τα εργαστήρια της ΕΠΟΜ ΑΒΕΕ είναι εξοπλισμένα με υπερσύγχρονες ηλεκτρονικές συσκευές και δεξαμενές αποθήκευσης έτοιμου προϊόντος και πρώτων υλών, με σύγχρονες γραμμές παραγωγής και εμφιάλωσης, μεγάλης δυναμότητας. Με την άριστη ποιότητα των αποσταγμάτων της, η ΕΠΟΜ κέρδισε την εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού και μία από τις πρώτες θέσεις στην ελληνική αγορά των αλκοολούχων ποτών. Σαν αποτέλεσμα, η εταιρεία έχει συνεχή ανοδική πορεία. Ήδη από το 1998 ολοκληρώθηκαν οι επενδύσεις σε ακίνητα και μηχανολογικό εξοπλισμό, πέραν των 150 εκατομμυρίων δραχμών.

Από την εποχή που το ούζο φυλάσσονταν μέσα σε πήλινα μεγάλα κιούπια με ειδική επίστρωση στο εσωτερικό τους μέχρι σήμερα, έχουν αλλάξει πολλά πράγματα. Παρόλα αυτά, υπάρχουν κάποια πράγματα στην παραγωγή του μοναδικού προϊόντος που παραμένουν αμετάβλητα, καθώς αυτά χαρακτηρίζουν την ποιότητά του. Είναι τα αγνά υλικά, η αγάπη και η προσωπική φροντίδα του ποτοποιού και φυσικά, η προσεκτική και χωρίς βιασύνη απόσταξη.



Εικόνα 1.2.: Αποθήκες ΕΠΟΜ

Η Λέσβος, και κύρια η Μυτιλήνη και το Πλωμάρι είναι από τους πιο ονομαστούς πυρήνες παραγωγής ούζου στη χώρα μας, μαζί με την Καλαμάτα και τον Τύρναβο της Λάρισας. Εδώ στη Λέσβο η παράδοση δέθηκε αρμονικά με τη σύγχρονη τεχνολογία. Έτσι δίκαια σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό, η Λέσβος αναγνωρίζεται ως η πατρίδα του ούζου. Γι' αυτόν τον «τίτλο» εργάστηκαν ακούραστα, για δεκαετίες ολόκληρες, οι καλύτεροι ποτοποιοί της Λέσβου, δημιουργώντας μοναδικές συνταγές για το ούζο οι οποίες διατηρούνται ακόμη και σήμερα ως επτασφράγιστα μυστικά. Μιας και τούτες οι συνταγές είναι ολάκερη περιουσία για την κάθε ποτοποιία.

Είναι αλήθεια πως τούτο το ποτό έχει μεγάλη αποδοχή στην Λέσβο, καθώς είναι το ποτό της παρέας, του καλού μεζέ και της ξενοιασιάς. Οι ψαρομεζέδες, τα θαλασσινά, τα φρέσκα λαχανικά, τα όσπρια που συναπαρτίζουν τη λεσβιακή κουζίνα δένουν απόλυτα με το ούζο. Άλλωστε, ποιο άλλο ποτό θα μπορούσε να συνοδεύσει το μεζέ δίπλα στο κύμα, την ώρα που ο ήλιος χάνεται μέσα στα νερά του Αιγαίου. Θα έμοιαζε παράταιρη, οποιαδήποτε άλλη επιλογή. Η μεγάλη ποικιλία σε ούζα, γλυκόπινα, αρωματικά, ελαφριά, σπριτόζικα κλπ καλύπτει όλη την γκάμα των απαιτήσεων των καταναλωτών, είναι δε ένα στοιχείο που εντυπωσιάζει τους επισκέπτες της Λέσβου, όχι άδικα.

ΑΠΕΙΛΕΣ

Τα τελευταία 20 χρόνια το ούζο απειλήθηκε αρκετές φορές, πότε με αύξηση της φορολογίας του και πότε με αφελληνισμό του. Τα προβλήματα αυτά δείχνουν να έχουν ξεπεραστεί κι εκείνο που μένει είναι η οικογένεια των ποτοποιών να διατηρήσει σε υψηλά επίπεδα την ποιότητα του ούζου, ώστε η ανοδική τάση της κατανάλωσης του να μην ανακοπεί αλλά να διευρυνθεί. Σήμερα η κατανάλωση του ούζου ανέρχεται στα 1,5 εκατ.κιβώτια ετησίως με ελαφρά ανοδικές τάσεις. Σταδιακά το ούζο αποκτά όλο και περισσότερους φίλους τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό. Οι τουρίστες που επισκέπτονται την Ελλάδα συχνά γίνονται οι 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 πολλές επιχειρήσεις εκτός Ελλάδας θέλουν να «κλέψουν» την ονομασία του ούζου και απεγνωσμένα προσπαθούν να σταματήσει η αναγνώριση του ως προϊόν με ονομασία προέλευσης, που παράγεται 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 αναγνωριστεί ειδικό καθεστώς στην παραγωγή τους, πρόκειται για τα προϊόντα με ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και με γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ). Ευτυχώς η προσπάθεια αυτής της κομισιόν δεν πέρασε, χάρη στην έγκαιρη παρέμβαση του ελληνικού Υπουργείου Γεωργίας.

Λέγεται ότι η ονομασία προέρχεται από το εξής περιστατικό: Μια Ιταλική (ή Επτανησιώτικη) εμπορική εταιρία είχε συσκευάσει μια παρτίδα τσίπουρου εξαιρετικής ποιότητας και πολύ πλούσιου σε γλυκάνισο. Στα κιβώτια αναγράφονταν η ένδειξη «USO MASSALIA» δηλαδή για χρήση στη Μασσαλία, προορισμός Μασσαλία. Αυτό έγινε «σλόγκαν» και για αρκετό καιρό σήμαινε το πολύ καλό τσίπουρο (πω πω! «Μασσαλία»). Αρκετά αργότερα το ούζο τυποποιήθηκε σαν άλλο, ξεχωριστό ποτό. Ανήκει στην ανιζέ (aniset) και μοιάζει πολύ με το γαλλικό περνό (pernod). (Ίσως γι' αυτό το αγαπούσαν τόσο στη Μασσαλία πρέπει να μείνουν για κάποιες μέρες σε δοχείο. Άλλες φορές ζυμώνονται μόνα τους στο δικό τους δοχείο και άλλες μαζί με τον μούστο που πάει για κρασί (επιπλέον στην επιφάνεια των κάδων), όταν θέλουμε να πάρουμε κρασί πλούσιο σε τανίνες. Το δεύτερο συνήθως συμβαίνει στην ερυθρή οινοποίηση.

Τσίπουρο μπορούμε να πάρουμε τόσο από λευκά όσο και από κόκκινα σταφύλια. Η ζύμωση διαρκεί περίπου 30 μέρες όταν τα στέμφυλα ζυμώνονται μόνα τους και πολύ λιγότερο όταν ζυμώνονται μαζί με το μούστο. Η απόσταξη του τσίπουρου είναι ολόκληρη επιστήμη και θα ασχοληθούμε μαζί της επί τροχάδην. Στον αποστακτήρα προστίθενται εκτός από τα στέμφυλα και διάφορες αρωματικές ύλες σε ποσότητες και αναλογίες που συνήθως είναι μυστικά του κάθε μάστορα. Υπάρχει όμως και τσίπουρο χωρίς καμία άλλη πρόσμιξη. Χρησιμοποιείται ο γλυκάνισος, ο μάραθος και ενώ στην Κρήτη συνηθίζονται πολύ τα φύλλα καρυδιάς. Ο γλυκάνισος είναι αυτός που κάνει το τσίπουρο (και το ούζο) να «γαλανώνει», να ασπρίζει δηλαδή με την προσθήκη νερού. Στην Κρήτη δεν χρησιμοποιείται καθόλου γι' αυτό και η τσικουδιά δεν μεγαλώνει ποτέ.

1.3 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

Το ούζο είναι ένα αγνό, παραδοσιακό ποτό κατεξοχήν Ελληνικό που παρασκευάζεται με την τεχνική της απόσταξης της αιθυλικής αλκοόλης με γλυκάνισο ή άλλα αρωματικά φυτά. Μόλις πριν πέντε περίπου χρόνια, το ούζο κατοχυρώθηκε 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 αιθυλικής αλκοόλης, γεωργικής προέλευσης με προσθήκη φυσικού εκχυλίσματος του άνισου του κοινού (γλυκάνισου – *Pimpinella anisum*), μάραθου, μαστίχας Χίου ή οποιοδήποτε άλλου φυτού, που περιέχει το ίδιο βασικό αρωματικό συστατικό, με μια από τις εξής μεθόδους:

1. Διαβροχή ή/ και απόσταξη.
2. Επαναπόσταξη της αλκοόλης παρουσία των σπόρων ή άλλων μερών των φυτών αυτών.
3. Προσθήκη φυσικού απεσταγμένου εκχυλίσματος αυτών των φυτών.
4. 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. Σημειώνεται ότι τόσο το γλυκάνισο, όσο και οι υπόλοιπες αρωματικές ουσίες που χρησιμοποιούνται από την Ε.Π.Ο.Μ. για την

παρασκευή του ούζου, είναι προϊόντα της Λεσβιακής γης και Δε γίνεται καμία εισαγωγή τους από άλλα μέρη της Ελλάδας.

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 και
- Η περιεκτικότητά του σε ζάχαρη να μην υπερβαίνει τα 50 γραμμάρια στο λίτρο (50 gr./lt.).

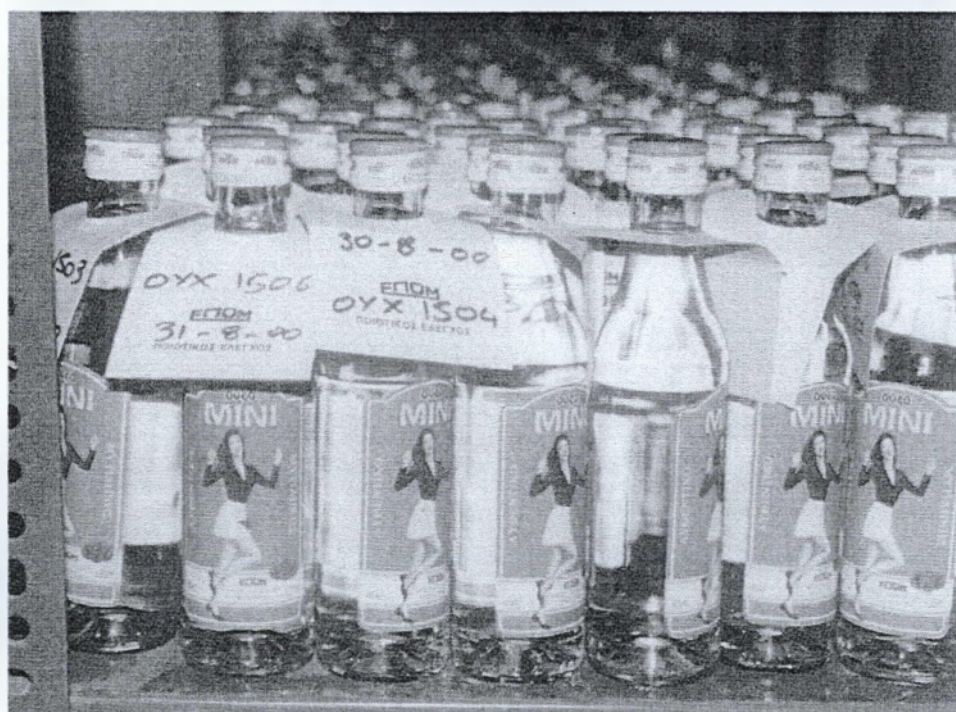


Εικόνα 1.3.: Γλυκάνισος (*Pimpinella anisum*)

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 απεσταγμένο λευκό ούζο.

* Στην Ε.Π.Ο.Μ. οι διαδικασίες παραγωγής του ούζου δεν είναι τόσο σύνθετες και πολλές σε αριθμό φάσεων, ενώ αντίθετα απαιτούνται ιδιαίτερες ικανότητες, μεγάλη πείρα και γνώση των παραδοσιακών τεχνικών, ιδιαίτερα σε κάποιες από τις παραγωγικές φάσεις (απόσταξη, ανάμειξη, κλπ.).

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



Εικόνα 1.4.: Ημερομηνία εμφιάλωσης

ΟΥΖΟ

Η Ιστορία του ποτού αυτού, είναι μια δική μας ιστορία και ένα μεγάλο επίτευγμα της παραδοσιακής τέχνης των ποτοποιιών του τόπου μας. Είναι ποτό που διακρίνεται από μια ευχάριστη επιθετικότητα που ισορροπεί την πλημμυρίδα των αρωμάτων του, φέρνοντας επανάσταση στις αισθήσεις και προσφέροντας τη γλυκιά ανάμνηση και χαρά κάθε ξεχωριστής στιγμής στη ζωή.

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

Η παραγωγή του κατ' εξοχήν Ελληνικού αυτού ποτού, που έχει ταυτιστεί απόλυτα με την Ελληνική ψυχή, τη φιλοξενία, τη θάλασσα και τον καταγάλανο ουρανό, είναι μια τέχνη επίπονη 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 αυτό το ποτό, πράγμα που το μαρτυρούν τα πολλά ποτοποιεία της και αυτό γιατί μόνο εδώ συναντάται η ειδική ποικιλία γλυκάνισου ο οποίος είναι και ο βασικός αρωματοποιός.

1. Δεν παράγεται αλλού εκτός από την Ελλάδα, 100% Ελληνικό προϊόν και το εθνικό ποτών των Ελλήνων.

2. Η δημιουργία του ούζου είναι από ένα ακριβή συνδυασμό συμπιεσμένων στεμφύλων βοτάνων, και μούρα. Αρχικά σαν αλκοόλ παράγεται από τα στέμφυλα μετά προσθέτονται βότανα και άλλα συστατικά όπως STAR AMSE, κολιάνδρος, ρίζα αγγελικής, τριφύλλι, γλυκόριζα, μέντα, μάραθος, κανέλλα και άνθος κίτρου αναφέρεται στο Greekproducts. Το μίγμα βράζεται σε χάλκινο αμβυκό δοκιμασμένο από έναν δοκιμαστή, το υγρό που προκύπτει ψύχεται και αποθηκεύεται για αρκετούς μήνες πριν αραιωθεί σε 40 με 80% αλκοόλ.

Σερβίρεται και σαν απεριτίφ, αποτελεί συστατικό ποτών και κοκτέιλ. Ο λόγος που ασπρίζει όταν προσθέσουμε νερό είναι γιατί το λάδι του γλυκάνησου διαλύεται και γίνεται αόρατο όταν ανακατευθεί με ένα συνήθη αλκοολούχο συστατικό. Όταν το αλκοόλ μειωθεί το λάδι μετατρέπεται σε άσπρους κρυστάλλους από τους οποίους δεν μπορεί να δεις μέσα

Το ούζο MINI «προσελκύει» με τη νέα του εμφάνιση

Το ούζο MINI, το αυθεντικό ούζο της Μυτιλήνης, το Νο 1 ούζο σε πωλήσεις στην Ελλάδα, κυκλοφορεί στην αγορά με ανανεωμένη εμφάνιση τόσο στη φιάλη όσο και στην εξωτερική του συσκευασία.

- Το νέο καπάκι του MINI, σε πράσινο χρώμα, αναδεικνύει άριστα την αισθητική της νέας συσκευασίας.
- Το ανανεωμένο σχήμα της φιάλης, ειδικά σχεδιασμένο για το ούζο MINI, την κάνει πιο κομψή και πιο εύχρηστη.

- Το γυαλί της φιάλης είναι υψηλής ποιότητας και έχει μεγάλη διαύγεια, ώστε να διακρίνεται πιο καθαρά η διάφανη ποιότητα του προϊόντος.
- Η ετικέτα, σε νέο μοντέρνο σχήμα, δένει απόλυτα με την καινούργια εμφάνιση της φιάλης.
- Η νέα χάρτινη συσκευασία, σε μοντέρνο σχήμα-φάκελο, με τα γνωστά χρώματα του ούζου MINI, είναι ιδανική για δώρο.

Το ούζο MINI Μυτιλήνης είναι ένα εκλεκτό προϊόν της πείρας και της γνώσης 17 φημισμένων ποτοποιών της Μυτιλήνης, που σε μια συλλογική προσπάθεια δημιούργησαν πριν πολλά χρόνια, τη γνωστή εταιρία παραγωγής και εμφιάλωσης ούζου ΕΠΟΜ (Ένωση Ποτοποιών Μυτιλήνης). Από τότε μέχρι σήμερα, δεν έχει αλλάξει τίποτα στην παραδοσιακή συνταγή του ούζου MINI.

Για να παρασκευασθεί το μοναδικό αυτό προϊόν, τα δυνατά αιθέρια και τα αγνά αποστάγματα σιγοβράζουν, μέρα και νύχτα, μέσα σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες, όπου το μοναδικό σε ποιότητα γλυκάνισο από το Λισβόρι της Λέσβου, το κρυστάλλινο νερό και τα άλλα αρωματικά βότανα της λεσβιακής γης μετουσιώνονται στο μοναδικό ούζο MINI Μυτιλήνης.

Δεν έχει καθοριστεί σαφώς πότε άρχισε η απόσταξη του ούζου αλλά πιστεύεται στα αρχαία Ελληνικά χρόνια στη νήσο Λέσβο οι μεγάλες εταιρίες παραγωγής ούζου προωθούν τα προϊόντα τους ώστε να τα κάνουν γνωστά σε όλο τον κόσμο. Τώρα περισσότερο από το 80% των εξαγωγών του ούζου πουλιούνται στην Γερμανία όπου έγινε και πρόσφατη διαφημιστική καμπάνια, το ούζο προστατεύεται από την ΕΕ ως ένα αποκλειστικό Ελληνικό προϊόν. Εάν ένα παραδοσιακό προϊόν υποβάλλεται σε μισή φορολογία μέσα στα πλαίσια ΕΕ. Οι Έλληνες είναι προστατευτική με το προϊόν και βοήθησαν στην ακινητοποίηση \$ 17 δισεκατομμυρίων εμπορικής συμφωνίας ανάμεσα στην ΕΕ και Ν. Αφρική μέχρι η νότιος Αφρική να διαφοροποιήσει την ονομασία των προϊόντων που μέχρι τότε ονόμαζε ούζο το ίδιο συνέβη στο παραδοσιακό Ιταλικό λικέρ «grapa». Η κατανάλωση ούζου στην Ελλάδα είναι τεράστια και υπάρχουν 7.000 αδειούχες αποστακτήρες ούζου σε λειτουργία.

1.4 ΤΥΠΟΙ ΟΥΖΟΥ

Στην Ε.Π.Ο.Μ. υπάρχουν τρεις τύποι παραγόμενου ούζου (ΛΕΣΒΟΣ, ΦΗΜΗ, ΜΙΝΙ). Οι δύο τύποι (ΛΕΣΒΟΣ, ΦΗΜΗ) έχουν σαν βασικό απόσταγμα οίνοπνεύματος 80 – 90 βαθμούς και ένας τύπος (ΜΙΝΙ) που

ΤΥΠΟΙ ΟΥΖΟΥ

Προϊόντα:

Ούζο MINI 40% vol.:

Φτιαγμένο με την παραδοσιακή μυστική συνταγή και τα φυτικά προϊόντα της γης της Μυτιλήνης. Το μαλακό και γλυκόπιτο ούζο.

Ούζο ΦΗΜΗ 42% vol.:

Με παραδοσιακή απόσταξη. Το ούζο με το πιο λεπτό άρωμα.

Ούζο ΛΕΣΒΟΣ 46% vol.:

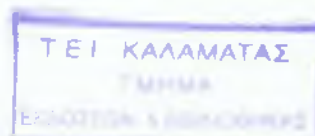
Το δυνατό ούζο διπλής απόσταξης. Το ούζο του "παλιού καλού καιρού".

Το κλασικό ούζο από το 1860, γνήσιο απόσταγμα γλυκάνισου και αρωματικών φυτών που παράγεται στους 46% Vol.

Το αγνό ούζο, με την απaráμιλλη, απαλή γεύση, γνήσιο απόσταγμα 100%, που παράγεται στους 42% Vol.

Το σπάνιο ούζο, ξηρό και μεστό στη γεύση, που αποτελεί την κορυφαία ποιότητα και παράγεται στους 48% Vol.

Το παραδοσιακό απεριτίφ από το 1950, με κυρίαρχο στοιχείο το άρωμα του γλυκάνισου, που παράγεται στους 47% Vol.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΣ ΒΑΣΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ

2.1 ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ: *Umbelliferae* ή *Apiaceae* (Σκιαδοφόρα)

ΓΕΝΟΣ: *Pimpinella*

ΕΙΔΟΣ: *anisum*

ΚΟΙΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ: Γλυκάνισος

2.2 ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑ ΦΥΤΟΥ

Οικ. Umbeliferae

Χρησιμοποιούνται οι σπόροι. Τόπος καταγωγής η Αίγυπτος, η Ελλάδα, η Κρήτη, και η Ασία λιγότερο καλλιεργήθηκε από τους Αρχαίους Αιγύπτιους, το γνώριζαν καλά οι Έλληνες, συναντάται σε αναφορές του Διοσκουρίδη και Pliny, καλλιεργήθηκε την ρωμαϊκή εποχή στην Tuscany τον μεσαίωνα, η καλλιέργεια του διαδόθηκε στην κεντρική Ευρώπη.

Το γλυκάνισο είναι ετήσιο ποώδες φυτό, που κατάγεται από την ανατολική Μεσόγειο ή τη Μέση Ανατολή, το οποίο σήμερα έχει διαδοθεί ευρύτατα στην Ευρώπη, την Ασία και την Αμερική. Καλλιεργείται σε πολλές Μεσογειακές χώρες, καθώς και στη νότια, πρώην ΕΣΣΔ και στην Ινδία.

Ο βλαστός του είναι ίσιος και έχει ύψος 25 – 75 εκατοστόμετρα. 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 σκιάδια. Ενώ οι ωοειδής, σκληροί, δίσπερμοι, ανοιχτού καφέ χρώματος καρποί του, είναι έντονα αρωματικοί και κάπως γλυκιές γεύσης.

Περιγραφή: ο γλυκάνισος είναι ένας λεπτός, άσπρου άνθους στην οικογένεια των ορμπρελοειδών, αιτήσιο φυτό 18 ίντσες ύψους με δευτερογενές φύλλωμα που μοιάζει με φτερό ανοιχτού πράσινου, γι' αυτό λέγεται *Pimpinella* μεσαιωνικής καταγωγής λέξη από τον *dipinella* η διπλή κορυφή, επεξηγώντας την μορφή του φυλλώματος.

Ή Προέρχεται από το μονοετές φυτό *Pimpinella Anisum*, γνωστό με πολλά ονόματα στην Ελλάδα, μεταξύ αυτών και το Άνισο το τράγιο. Καλλιεργείται κυρίως σε μεσογειακές χώρες. 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.



Εικόνα 2.1: Άνθος γλυκάνισου (σύνθετο σκιάδιο).



Εικόνα 2.2: Γλυκάνισο. Κοινή ονομασία του είδους *Pimpinella anisum*.

ΜΕΡΟΣ ΚΑΡΠΟΥ – ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ

Ο καρπός ή σπόροι αφού συγκομιστούν μπορούν εύκολα να αποξηρανθούν σε δίσκους με ρεύμα αέρα σε ημισκίαση ή σε εξωτερικό χώρο ή με μέτρια θερμότητα. Όταν αποξηρανθούν είναι γκρι, καφέ χρώματος ωοειδείς, τριχωτή περίπου 1/5 μήκος της ίντσας, με ραβδώσεις και συχνά το μίσχο.

Πρέπει να την περιέχουν χώρα. Η γεύση του είναι γλυκιά και πικάντικη και η οσμή του αρωματική και αρεστή. Η εμπορικές ποικιλίες διαφέρουν αισθητά σε μέγεθος αλλά η 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 παράγοντας 3% λάδι. Η ρώσικη και η γερμανική ποικιλία που προορίζεται για την απόσταξη πτητικού λιπαρών οξέων. Ο Ιταλικός γλυκάνισος είναι συχνά νοθευμένος με καρπούς κωνίου.

2.3 ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ

Η αναφερόμενη ζώνη ζωής για την παραγωγή γλυκάνισου είναι 8 – 23°C με 0,04 – 1,7 χιλιόμετρα υψόμετρο και μακρά περίοδο ζεστού καιρού.

Απαιτεί καλός στραγγιζόμενα, γόνιμα, βαθιά, εύθρυπτα εδάφη, που δε νεροκρατούν, και pH εδάφους που κυμαίνεται από 6,3 έως 7,3. Η καλλιέργεια γλυκάνισου αντιδρά θετικά στη νιτρική λίπανση, κάνοντας καλύτερης ποιότητας σπόρους, πράγμα που επιτυγχάνεται με τη χορήγηση ενός ισορροπημένου οργανικού λιπάσματος.

Στην κοινότητα Λισβορίου του νομού Λέσβου, οι παραγωγοί της περιοχής δεν αρδεύουν τις καλλιέργειες, καθώς οι βροχοπτώσεις της εποχής και η υγρασία που συγκρατεί το έδαφος από μόνο του, αρκούν για την ανάπτυξη του γλυκάνισου. Αν και το έδαφος της περιοχής είναι αργιλώδες, παρόλα αυτά, εμπλουτίζεται με άζωτο με τη διαδικασία της αμειψισποράς, διότι η καλλιέργεια του γλυκάνισου χρειάζεται μεγάλες ποσότητες αζώτου. (Τα στοιχεία της παραγράφου, προέρχονται από συνέντευξη με τον Κ. Γιανόγλου Νικόλαο, παραγωγό καλλιέργειας γλυκάνισου στην περιοχή Λισβορίου, του νομού Λέσβου).

Καθοριστικό ρόλο στη δημιουργία του ούζου παίζει το γλυκάνισο. Όταν το φυτό φτάσει στην τέλεια ωρίμανσή του, το μαζεύουν, το δένουν σε μικρά δεμάτια και το ξεραίνουν στη σκιά προσεκτικά, ώστε να διατηρήσει το πράσινο χρώμα του.

Ακολουθεί το "δριμώνισμα", μια χειρονακτική διαδικασία όπου ξεχωρίζουν με προσοχή τον καρπό από τα κοτσάνια πάνω σε μια επίκλινη μαρμάρινη πλάκα.

Η προετοιμασία του εδάφους συντελείται αρχικά με όργωμα, με παραδοσιακούς τρόπους (υνί), και φρεζάρισμα. Ο σπόρος του άνισου, σπέρνεται νωρίς την άνοιξη σε βάθος περίπου ¼ έως ½ της ίντσας (inch), σε υγρή και ηλιόλουστη τοποθεσία. Όταν οι σπόροι βλαστήσουν και φτάσουν σε ύψος 3 ίντσες, γίνεται το λεγόμενο βοτάνισμα για την απομάκρυνση τυχόν ζιζανίων, και αραίωμα έτσι ώστε να απέχει το ένα φυτό από το άλλο 6 με 8 ίντσες. Το φυτό φτάνει σε ύψος περίπου μισού μέτρου και απαιτεί μια ζεστή και μακρά χωρίς παγετούς περίοδο μεγάλωματος 120 ημερών. Η ωρίμανση του σπόρου εμφανίζεται συνήθως ένα μήνα μετά την επικονίαση, όταν η περιεκτικότητα σε λάδι, στον ξηρό καρπό είναι περίπου 2,5%. Η συγκομιδή γίνεται τέλη Μαΐου – αρχές Ιουνίου. Σε ορισμένα μέρη, η φύτευση αρχικά των σπόρων, γίνεται σε σπορείο σε ζεστό μέρος (θερμοκήπιο) αργά το χειμώνα και

η μεταφύτευση των φυντανίων στην ύπαιθρο, γίνεται όταν ο καιρός γίνει ήπιος.

Κατά την διάρκεια της σποράς, η ποσότητα του σπόρου που αντιστοιχεί σε ένα στρέμμα είναι 1,5 Kgr., και αποδίδει 80 κιλά καρπό. Οι αποδόσεις των καλλιεργειών αντιστοιχούν στο 90%, με μοναδικές απώλειες κατά τη διάρκεια της συγκομιδής.

Οι παραγωγοί της Λέσβου δεν αναφέρουν κάποιο σημαντικό εχθρό ή ασθένεια του γλυκάνισου παρά μονό, ίσως, τη "Λύσσα" γνωστή και ως Κουσκούτα.

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Η σπορά γίνεται με σπόρους σε ξηρό ελαφρό έδαφος, σε ζεστή ηλιόλουστη τοποθεσία, νωρίς τον Απρίλιο, όπου και θα παραμείνουν τα φυτά. Όταν βλαστήσουν αραίωση γίνεται κρατώντας καθαρά από ζιζάνια με βοτανίσματα. Οι αποστάσεις των φυτών είναι περίπου 30 με 40 εκ. Σε ψυχρές περιοχές, οι σπόροι σπέρνονται αρχικά σε θερμοσπόριο και μεταφέρονται το Μάιο σε ζεστή τοποθεσία. Οι σπορά ωριμάζουν στην Αγγλία και σε ιδανικές συνθήκες αν έχουν ανευτεί σε σωστό μέρος διότι δεν ευδοκιμούν παντού οπότε δεν αντιμετωπίζονται σαν μια επικερδής καλλιέργεια. Η άνθιση γίνεται τον Ιούλιο και εάν η εποχή είναι αρκετά ζεστή θα ωριμάσουν τον χειμώνα όταν τα φυτά θα κοπούν και οι σπόροι θα αλωνιστούν.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Οι καρποί παράγουν όταν γίνεται απόσταξη 2,5 με 3,5% ένωσης εύοσμου-μυρωδάτου σαν σιρόπι πτητικό αιθέριο στο οποίο η ανυθόλη είναι παρούσα σε ποσοστό 90%, αυτό είναι το πρωταρχικό αρωματικό συστατικό του γλυκάνισου. Έχει έντονη οσμή και ξεχωρίζει όταν κατά την ψύξη του λαδιού αιθέριου ελαίου σχηματίζονται λαμπερές άσπρες κρυσταλλικές λεπίδες, άλλα συστατικά του καρπού είναι τα στερεά λιπαρά οξέα, ζάχαρη κόλλα.

Το λάδι του γλυκάνισου αποστάζεται στην Ευρώπη από τους καρπούς του *Pimpinella anisum* και στην Κίνα από τους καρπούς *illicium anisatum*, *star anisa*, ένα μικρό δέντρο αυτοφυές στην Κίνα άχρωμο και πολύ απαλό κίτρινο με γεύση και οσμή σαν τον γλυκάνισο. Το λάδι που εξάγεται από τα δύο είδη που προαναφέρθηκαν είναι όμοια σε σύσταση και σχεδόν ίδια στους περισσότερους χαρακτήρες τους, αλλά οι σπόροι του *star anise* πήζουν σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Το φάρμακο σε μορφή σκόνης που παίρνουμε από

το star anise χειρίζεται στην Ινδία σαν υποκατάστατο του τυπικού καρπού και το λάδι του καταναλώνεται για τις αρωματικές, τονωτικές και φαρμακευτικές ιδιότητες. Η μάζα του λαδιού στο εμπόριο αποκτιέται από το star anise στην Κίνα. Οι καρποί εισάγονται στην Γαλλία και το λάδι εκχειλίζεται εκεί. Το λάδι από τον κινέζικο γλυκάνισο είναι στυφό.



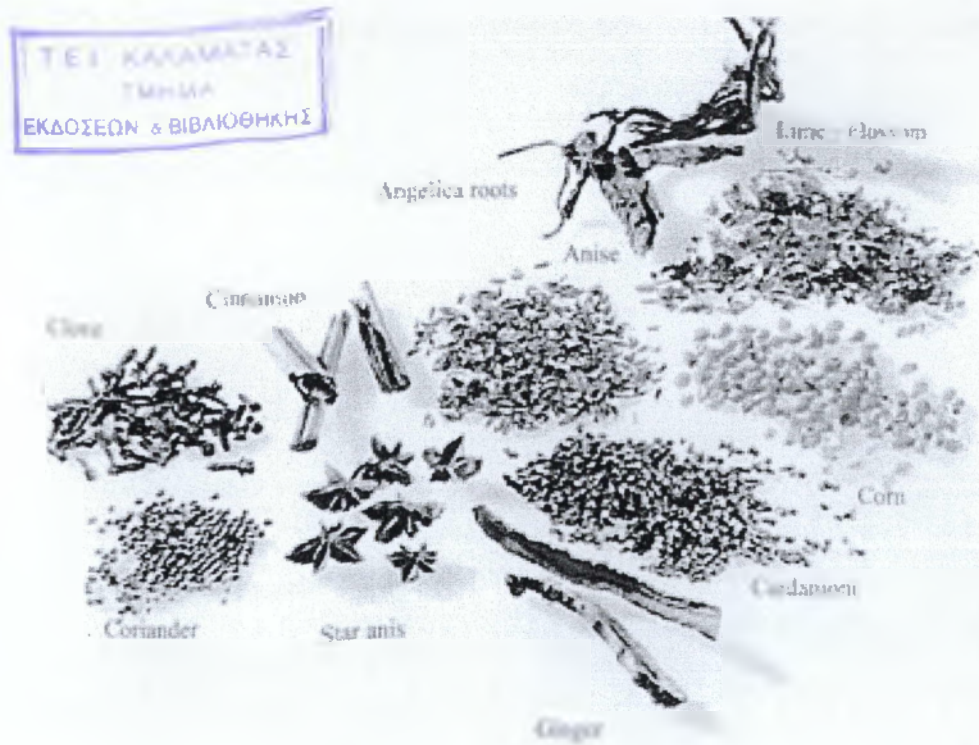
Εικόνα 2.3: Καλλιέργεια γλυκάνισου στην περιοχή Λισβόρι, του νομού Λέσβου.

[Φώτο: Φωτογραφικό αρχείο Κας. Θεοδώρας Πετανίδου]

Για την αποθήκευση του γλυκάνισου, που γίνεται εξίσου προσεκτικά, χρησιμοποιούνται σακιά από φυτικές ίνες και λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα κατά της υγρασίας.



Εικόνα 2.4.: Γλυκάνισος – Αποστακτήρες Ούζου



Εικόνα 2.5.: Συστατικά για την παραγωγή ούζου

2.4 ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ

Το γλυκάνισο είναι ένα από τα καλά τονωτικά. Υποκινεί ελαφρά το νευρικό σύστημα και καταπολεμά την ατονία του πεπτικού συστήματος. Έχει παράλληλα ιδιότητες αποχρεμπτικές, στομαχικές, διουρητικές, αντισπασμωδικές, είναι δε και εμμηναγωγό. Συνιστάται ακόμη το γλυκάνισο για την αύξηση του γάλατος των τροφών. Χρησιμοποιείται ως αφέψημα, ως έγχυμα και ακόμη ως έμβρεγμα. Το τελευταίο γίνεται μέσα σε κρύο νερό που μένει στον ήλιο ή σε ζεστό μέρος πολλές ώρες. Αυτό παίρνεται από μία κουταλιά τρεις φορές την ημέρα. Σπόροι γλυκάνισου, που θα μουσκέψουν σε αραιό οινόπνευμα επί αρκετό διάστημα, δίνουν ένα λικέρ (ανιζέτ), πολύ αποτελεσματικό στις περιπτώσεις οδονθηρής δυσπεψίας. Εξωτερικός γίνεται κατάπλασμα στις περιπτώσεις εκχυμώσεων και για την απόφραξη των μαστών. Το γλυκάνισο περιέχει: στεαρίνη, ρητίνη, χλωροφύλλη, λάδι και αιθέριο έλαιο. Περιέχει και αρκετό ασβέστιο.

Οι καρποί περιέχουν 2 – 6% αιθέριο έλαιο και μέχρι 30% λιπαρό έλαιο, επίσης χολίνη, κόμη κ.α. Το αιθέριο έλαιο που εξάγεται από αυτούς τους καρπούς (το ανισέλαιο, του οποίου κύριο συστατικό είναι η ανιθόλη $C_{10}H_{12}O$) έχει ισχυρή σπασμολυτική και αποχρεμπτική δράση και χρησιμοποιείται σε αντιβηχικά φάρμακα.

Βοηθάει στα αέρια του στομάχου και στο στήθος. Η φήμη του σαν φαρμάκου για κρυολογήματα και παθήσεις του στήθους είναι μεγάλη. Είναι μεγίστης σημασίας σαν αποχρεμπτικό σε δύσκολα άνυδρα κρυολογήματα. Χρησιμοποιεί πολύ στην μορφή δισκίων και οι σπόροι επίσης έχουν χρησιμοποιηθεί για το κάπνισμα για να συντελέσουν στην απόχρεμμη για να την είναι ασταθές το λάδι ανακατεύεται με οινόπνευμα κρασιού και λικέρ anisette το οποίο έχει ευεργετική δράση στον βρόγχιο αγωγό και στο σπασμωδικό άσμα. Το anisette εάν προστεθεί με ζεστό νερό είναι ένα μαλακτικό, για την βρεφική καταρροή το τσάι, από γλυκάνισο είναι πολύ χρήσιμο. Φτιάχνεται χύνοντας το 1/10 του γαλονιού βραστό νερό σε 2 κουταλιές τσακιού χτυπημένου σπόρου. Αυτό το γλυκό δίνεται κρύο σε δόσεις 1 μέχρι 3 κουταλιών. Ο cerard λέει ότι ο γλυκάνισος βοηθάει στο λόξυγκα και πρέπει να δίνεται στα νέα παιδιά που είναι επιρρεπή ασθένειες όπως η επιληψία. Η τονωτικές και φαρμακευτικές ιδιότητες του γλυκανίσου το κάνουν χρήσιμο στο στόμφο και τον κόλακα χρησιμοποιείται ως συστατικό καθαρτικού για να ανακουφίσει το στόμφο και να μειώσει το σφίξιμο των καθαρτικών φαρμάκων. Μπορεί να δοθεί με απόλυτη ασφάλεια στους

σπασμούς. Για τον κολικό η δόση είναι 10-30gr σκούρων ή σπόρων σε σκόνη βρασμένα σε διηλυγμένο νερό σε δόσης ενός ποτηριού κρασιού ή τέσσερις με 20 σταγόνες του λαδιού σε ζάχαρη. Για την νευρική νωχελική δυσπεψία 1 δόση σε ζεστό νερό την ώρα του ύπνου συστήνεται. Ως παρηγορικό ελιξίριο συνταγογραφείται ως καταπραϋντικό από τους γιατρούς και το λάδι. Επίσης το λάδι του γλυκανίσου είναι ένα καλό αντισηπτικό και χρησιμοποιείτε αναμεμιγμένο με λάδι από δυόσμο για να δώσει γεύση αρωματική υγρής dentrifrices. Το λάδι του γλυκανίσου επίσης χρησιμοποιείται κατά των εντόμων και ιδιαίτερα όταν αναμιχθεί με λάδι από sassafras και φαινικού λαδιού.

2.5 ΑΛΛΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ

Η χρησιμοποίηση των σπερμάτων των καρπών στο ψωμί, δε γίνεται μόνο για αρωματικούς λόγους, αλλά κυρίως χάρη στις σπασμολυτικές και χωνευτικές τους ιδιότητες, ιδιότητες που ανακαλύφθηκαν πρώτα εμπειρικά. Για τον ίδιο λόγο γίνεται, μετά από δύσπεπτα γεύματα, χρήση διαφόρων ποτών από γλυκάνισο, καθώς και από άλλους καρπούς που έχουν ανάλογες με αυτόν φαρμακευτικές ιδιότητες.

Τα σπέρματα του γλυκάνισου χρησιμοποιούνται ως κύριο αρωματικό συστατικό σε διάφορα αλκοολούχα ποτά, όπως είναι το απέντι, το ούζο, το ρακί κ.α., καθώς και σε μη αλκοολούχα ποτά όπως είναι τα λικέρ και τα ηδύποτα, και στο γερμανικό ψωμί "Anisbrod" (ανισόψωμο). Ο άνισος καθώς και το έλαιό του, θεωρούνται γενικά ως ασφαλή για ανθρώπινη κατανάλωση. Έτσι τον συναντάμε στα μπαχαρικά, στα μπισκότα, σε διάφορα γλυκίσματα, σε σούπες και γενικότερα στη μαγειρική. Ενώ τα φύλλα του μπορούν χρησιμοποιηθούν και για σαλάτες.

Επίσης θεωρείται μία καλή σκόνη για τα δόντια (οδοντότριμα), γίνεται από ίσα μέρη: σκόνη 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 σώματος, αρωμάτων και κρεμοσάπωνων. Τέλος, βρίσκει χρήση και στη φωτογραφία, στην απόσμιση του φωτογραφικού χαρτιού από τις διάφορες χημικές ουσίες κατά την επεξεργασία.

Στα χρόνια του Virgi ο γλυκάνισος χρησιμοποιείται ως μπαχαρικό. Ένα πικάντικο γλυκό των Ρωμαίων καθιερώθηκε στο τέλος ενός πλαγίου γεύματος για να αποτρέψει την δυσπεψία με γλυκάνισο και κίμινο και άλλα αρωματικά. Τέτοιο κέικ χρησιμοποιούταν στο τέλος της τελετής ενός γάμου και είναι ίσως η καταγωγή της καθιερωμένης τούρτας σε γάμο.

Χρησιμοποιείται στην αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική (γλυκά, σιρόπια), σε διάφορα καρνεύματα και ποτά. Με τα φύλλα του αρωματίζονται σαλάτες, σούπες και με τους σπόρους του το ούζο, το τσίπουρο, λικέρ και κάποια τονωτικά φάρμακα. Είναι η βάση του γαλλικού περνό, ένα λικέρ πολύ γνωστό στην Ευρώπη 19^ο αιώνα, το οποίο θεωρείται ότι αν καταναλωθεί υπερβολικά «προκαλεί τρέλα και θάνατο».

Γνωστό και στην αρχαία Ρώμη, χρησιμοποιούνταν σε γλύκισμα το οποίο τρώγανε μετά τα γνωστά Ρωμαϊκά γεύματα για την καλύτερη πέψη των τροφών.

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

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

Το άρωμα του αιθέριου ελαίου (το 3% του καρπού), περιέχει 90% ανιθόλι επιπρόσθετα περιέχεται estragol (160 ανιθόλη 2%), aldelyd 1% αλκοόλ. Παλαιότερα βιβλία (π.χ. Melchior and Kasther) αναφέρουν ότι ειδικά στην Ιταλία μπορεί να περιέχονται μικρές ποσότητες υψηλής τοξικότητας κωνίου.

Η Τουρκία είναι ένας πολύ σημαντικός παραγωγός στις μέρες μας είναι η Τουρκία αλλά ακόμη καλύτερη ποιότητα έρχεται από την Ισπανία. Σε ανατολικές κουζίνες Ινδίες, Ιραν, Ινδονησία δεν διαφέρει από το μάραθο.

ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΑ

Το όνομα του προέκυψε συνχέοντας το με τον άνιθο (ελληνικά aneson, νήσον, ή anetton ή νήτου). Σε δυτικές κουζίνες η χρήση του περιορίζεται στο ψωμί και στο κέικ σαν αρωματικό, σε μικρές ποσότητες περιέχεται σε μίγματα σάλτσας. Το μεγαλύτερο μέρος βρίσκεται εφαρμογή στην ποτοποιία. Ούζο στην Ελλάδα, ρακί στην Τουρκία, reprod στην Γαλλία. Εμφανίζεται κάποιες φορές και στην μεξικάνικη κουζίνα είναι ένα αποδεκτό υποκατάστατο βότανο,

εάν και περισσότερες φορές προτιμάτε το φιδόχορτο. Τα αρωματικά φυτά της οικ. *aricaceae* ανήκει όπως ο μαϊντανός, μάραθος, σέλινο.

Στην Ευρώπη ιδιαίτερα στην Γερμανία πολλά γλυκά έχουν γεύση γλυκάνισο ενώ επίσης χρησιμοποιείται ως συστατικό για να προσδίδει γεύση στις σούπες. Σε μεγάλες ποσότητες καταναλώνεται στη Γαλλία, Ισπανία, Ιταλία και Ν. Αμερική στην προετοιμασία τονωτικών λικέρ. Το λικέρ ονόματι Anisette, προσθέτεται κρύο νερό όταν καταναλώνεται το καλοκαίρι κάνοντάς το αναζωογονητικό ποτό. Ο γλυκάνισος είναι ένα από τα βότανα που υποτίθεται ότι αποτρέπει το κακό μάτι. Το λάδι που εξάγεται από το σπόρο λέγεται ότι βελτιώνει το δόλωμα για τα ποντίκια, αν προστεθεί στις παγίδες.

Στην καταγραφή βοτάνων κατά την Turher το 1551, λέει ότι ο γλυκάνισος δημιουργεί γλυκιά αναπνοή και έχει επαρκή αμοιβή. Ο Delamer στο Kitchen carden το 1861 αναφέρει ότι οι σπόροι χρησιμοποιούνται από τα εργοστάσια οινοπνευματωδών ποτών για την πρόσθεση γεύσης στα ποτά. Το Anisett είναι ένα λικέρ με την γεύση γλυκάνισου τα φύλλα του είναι χρησιτά για καρύκευμα σε πιάτα.

Η ουσία που περιέχει το λάδι από γλυκάνισο, είναι ένα καλό παρεμποδιστικό διαμόρφωσης ζύμης. Οι σπόροι που πέφτουν στο έδαφος φτιάχνουν ένα συστατικό ζαχαρένιας σκόνης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ)

3.1 ΑΠΟΣΤΑΣΗ

Πριν οδηγηθεί ο σπόρος στους χώρους απόσταξης, γίνεται η διαλογή του από ξένες ύλες. Η διαλογή, είναι μια επίπονη διαδικασία καθώς δεν υπάρχει ακόμα κάποιος αξιόπιστος μηχανικός τρόπος ο οποίος θα μπορούσε να εγγυηθεί την απόλυτη καθαρότητα του σπόρου που συνδυάζεται με την υψηλή ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος. Έτσι η διαλογή γίνεται με τα χέρια (εικόνα 3.1).

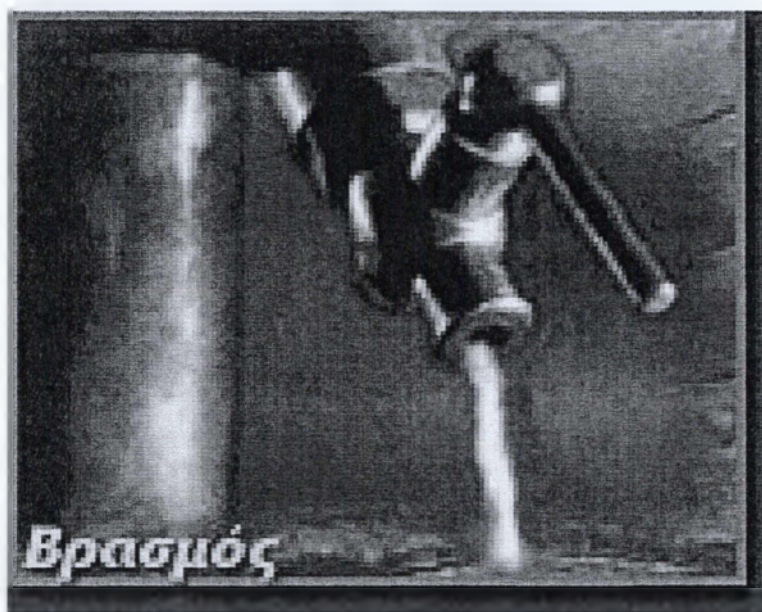
Όσο αφορά τον τομέα της απόσταξης δε θα παρουσιαστούν ακριβή στοιχεία, διότι δε δόθηκαν από την εταιρία Ε.ΠΟ.Μ. , δικαιολογούμενη ότι αποκρύπτουν κάποια από τα μυστικά της "συνταγής" τους. Αλλά γενικά θα μπορούσαμε να πούμε ότι απόσταξη είναι: *η φυσικοχημική διεργασία που περιλαμβάνει τη μετατροπή μιας ουσίας σε ατμό, ο οποίος στη συνέχεια συμπυκνώνεται σε υγρή μορφή (σταγόνα – σταγόνα)*.



Εικόνα 3.1: Διαλογή του σπόρου από ξένες ύλες.

Απόσταξη

Το μείγμα μπαίνει σε ειδικούς άμβυκες (καζάνια) και αποστάζεται τρεις φορές απότομες μεταβολές τόσο στη θέρμανσή του όσο και στην ψύξη του. Από την πρώτη απόσταξη απομένει η "καρδιά", το μεσαίο κλάσμα της απόσταξης, το οποίο και περνάει στη δεύτερη και τρίτη φάση της διαδικασίας, αργά αργά, με συνεχείς ελέγχους και δοκιμές.



Εικόνα 3.2.: Βρασμός

Οινόπνευμα

Το οινόπνευμα, που αποτελεί τη βάση για την παραγωγή του ούζου, ελέγχεται διπλά τόσο κατά την παραλαβή του όσο και κατά το διάστημα πριν τη διαδικασία της απόσταξης. Είναι 100% καθαρή αιθυλική αλκοόλη από σταφίδα.

Ωρίμανση

Το "αδόλοτο", όπως ονομάζεται το κεντρικό κλάσμα και αποτελεί το τέλειο απόσταγμα της τελευταίας φάσης της διαδικασίας, αποθηκεύεται σε μεγάλες ανοξειδωτες δεξαμενές για να καταλαγιάσει, να "ζευγαρώσουν" τα υλικά της συνταγής και να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα.

Νερό

Πριν το απόσταγμα καταλήξει στις φιάλες, αναμειγνύεται αργά με κρυστάλλινο, ξεχωριστό νερό από τα βουνά του Πλωμαρίου, που διαθέτει καταπληκτικά χαρακτηριστικά και τη σωστή περιεκτικότητα σε άλατα και μέταλλα.

Πως παρασκευάζεται το ούζο

Απόσταξη καθαρής αλκοόλης και μυρωδικών που περιέχουν την ουσία ανηθόλη (μάραθο, γλυκάνισο, αστεροειδές άνισο κα). Μεγάλη σημασία έχει η επιλογή της πρώτης ύλης από την οποία θα πάρουμε την καθαρή αλκοόλη. Αυτή συνήθως είναι η μελάσα και όχι το κρασί διότι το απόσταγμα που δίνει η μελάσα περιέχει λιγότερες αρωματικές πτητικές ουσίες, οι οποίες απομακρύνονται πιο εύκολα. Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη του ούζου που κυκλοφορεί στο εμπόριο είναι γύρω στο 42% vol.

Τα μικρά και μεγάλα μυστικά

Το ούζο είναι ένας εξελεγμένος απόγονος του αποστάγματος στέμφυλων, που οφείλει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του, στα βότανα που χρησιμοποιούνται για τον αρωματισμό του.

Ο μεσογειακός χώρος είναι πλούσιος σε φυτά και αρώματα.

Έτσι ο γλυκάνισος «*rimpinella anisum*» ο μάραθος «*foeniculum vulgare miller*», ο αστεροειδής άνισος, η μαστίχα, η κανέλλα, το γαρύφαλλο, ο κοριάνδρος, η ρίζα αγγελικής, η μαστίχα, το φλαμούρι, το κάρδαμο, η μέντα κα μπήκαν στον άμβυκα για να εξευγενίσουν το απόσταγμα.

Το ούζο κατατάσσεται στην κατηγορία των ανίς (anis) δηλαδή των αλκοολούχων ποτών με άρωμα άνισου. Τέτοιο άρωμα δίνει ο γλυκάνισος, ο αστεροειδής άνισος και ο μάραθος. Στην ίδια κατηγορία συναντάμε και άλλα αλκοολούχα ποτά από τα οποία έχει διαφορετικό παρελθόν και εξέλιξη.

Η κύρια διαφορά του ούζου από τα άλλα αλκοολούχα ποτά με άρωμα γλυκάνισου, είναι ο τρόπος αρωματισμού. Στα περισσότερα ανίς, προηγείται η εκχύλιση των αρωμάτων απ' τους σπόρους με νερό και μετά αυτά προστίθενται στο διάλυμα της αλκοόλης.

Στο ούζο, παραδοσιακά, η παραλαβή των αρωματικών ουσιών γίνεται με συναπόσταξη των σπόρων σε διάλυμα νερού και αλκοόλης.

Αποστακτήρας

Το ούζο – σε αντίθεση με το τσίπουρο – μόνο σε μικρό μέρος είναι προϊόν απόσταξης σταφυλιών. Είναι βιομηχανικό μίγμα καθαρής αλκοόλης, νερού και αρωματικών ουσιών με κύριο το γλυκάνισο. Σύμφωνα με το νόμο για να ονομαστεί ένα προϊόν ούζο πρέπει:

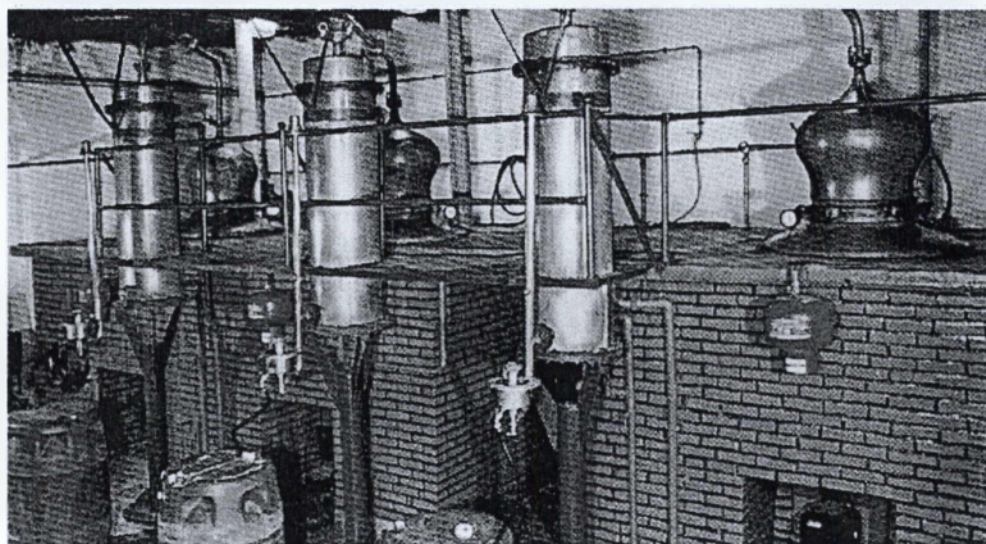
- 1) Να παράγεται στην Ελλάδα (ονομασία προέλευσης)
- 2) Να έχει αρωματιστεί δια της διαβροχής ή δια της απόσταξης με σπόρους γλυκάνισου. Προαιρετικά με μάραθο, μαστίχα Χίου και άλλα μυρωδικά.
- 3) Το ποσοστό του όγκου που έχει αρωματιστεί με απόσταξη πρέπει να είναι τουλάχιστον 20%. Με αυτό δεν εννοούμε ότι το 20% προέρχεται από απόσταξη στέμφυλων αλλά ότι με το οινόπνευμα αντλεί το άρωμα των μυρωδικών.

3.1.1 Παραγωγικός εξοπλισμός

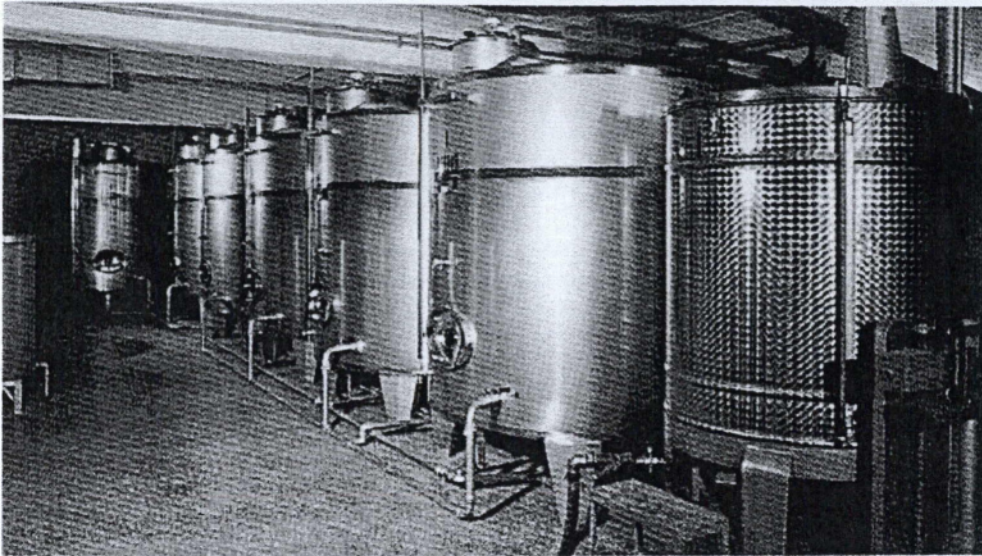
Οι εγκαταστάσεις της Ε.Π.Ο.Μ. βρίσκονται στη βιομηχανική ζώνη της Μυτιλήνης, σε ιδιόκτητο οικόπεδο.

Ο παραγωγικός εξοπλισμός της αποτελείται κυρίως από:

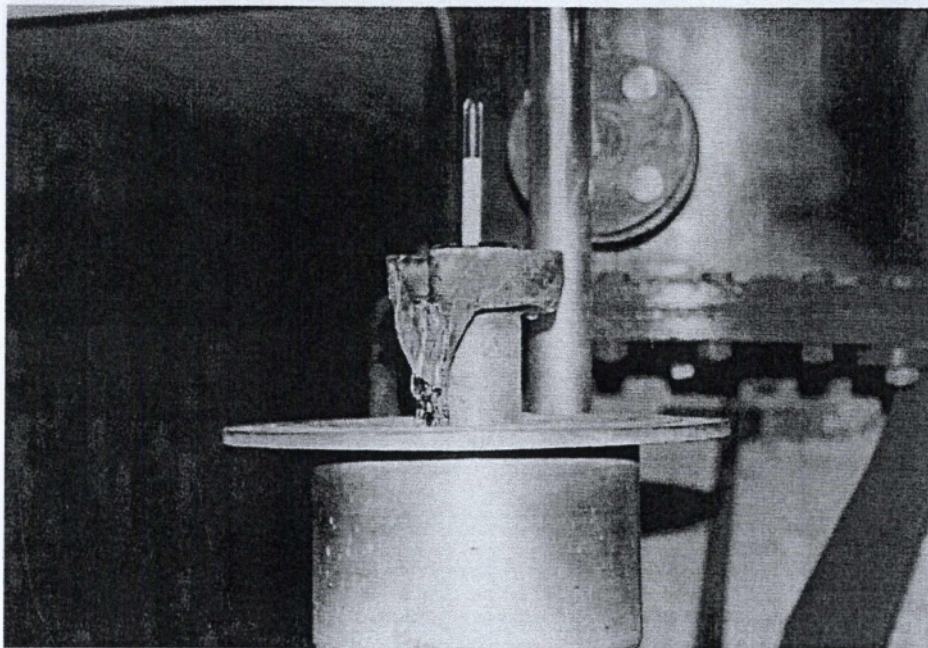
- Δέκα λέβητες απόσταξης (εικόνα 3.2).
- Έξι γραμμές εμφιάλωσης.
- Ανοξείδωτες δεξαμενές έτοιμου προϊόντος (εικόνα 3.3).
- Σύγχρονους ηλεκτρικούς ανοξείδωτους αναδευτήρες (εικόνα 3.3).



Εικόνα 3.3: Χάλκινοι άμβυκες.



Εικόνα 3.4: Δεξαμενές έτοιμου προϊόντος και αναδευτήρες.



Εικόνα 3.5: Λεπτομέρεια χάλκινου άμβυκα: μέτρηση αλκοολικού βαθμού με πλωτήρα.

Περιβαλλοντική διαχείριση

Η εταιρία ΕΠΟΜ ΑΒΕΕ πληρεί όλες τις προϋποθέσεις σωστής και αποτελεσματικής περιβαλλοντικής διαχείρισης και είναι «φιλική» προς το περιβάλλον, καθώς:

1. Το εργοστάσιο της ποτοποιίας δεν παράγει ιδιαίτερα επικίνδυνα για το περιβάλλον απόβλητα (όπως π.χ. τοξικά).
2. Γίνεται τακτικός έλεγχος των αποβλήτων, του νερού χρήσης και όλων των άλλων υλών.
3. Όλα τα υγρά απόβλητα διατίθενται στο βιολογικό καθαρισμό της πόλης της Μυτιλήνης μέσω του αποχετευτικού συστήματος του εργοστασίου.
4. Η αποκομιδή των στερεών αποβλήτων γίνεται σε καθημερινή βάση ενώ
5. Γίνονται προγραμματισμένα έλεγχοι και ρυθμίσεις στους άμβυκες και στους καυστήρες, δίνοντας μηδενικούς αέριους ρύπους και όλα τα αποτελέσματα των μετρήσεων βρίσκονται εντός των επιτρεπτόν ορίων.

Πολιτική της εταιρίας είναι η χρήση καθαρών πρώτων υλών και η παραγωγή και διάθεση αντίστοιχων προϊόντων, ώστε να διασφαλιστεί η προστασία του περιβάλλοντος. Η συμμετοχή της ΕΠΟΜ σε προγράμματα περιβαλλοντικής διαχείρισης οδηγούν στην άμεση πιστοποίησή της, κατά ISO 14001.

Οι κλασσικές παραδοσιακές

Η κλασσική παραδοσιακή επεξεργασία αποτελείται από τρία μέρη:

Στο κύριο μέρος, τοποθετούμε καθαρό αλκοόλ γλυκάνισο και άλλα βότανα προς διύλιση, στην συνέχεια ο κεκλιμένος διάδρομος όπου γίνεται η ροή οδηγείται σε ένα ψυχόμενο δοχείο που έχει κρύο νερό και ένα εσωτερικό σωλήνα με ατμό όπου η ρευστότητα μετατρέπεται σε εκχύλιση.

3.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΟΥΖΟΥ

3.2.1 Μεταφορά του ούζου στους χώρους εμφιάλωσης.

Το έτοιμο μετά τη διαδικασία παραγωγής {απόσταξη, ανάμειξη} ούζο, αποθηκεύεται σε εφτά ανοξείδωτες δεξαμενές, χωρητικότητας 5.200 Kgr. η κάθε μία. Από αυτές οι πέντε χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση ούζου τύπου ΜΙΝΙ κι από μία για την αποθήκευση των τύπων ΛΕΣΒΟΣ και ΦΗΜΗ αντίστοιχα.

Η μέγιστη ποσότητα ούζου που μπορεί να παράγει το αναμικτήριο είναι αυτή τη στιγμή 21.000 lt. ανά βάρδια.

Η μεταφορά του ούζου από τις δεξαμενές του, που βρίσκονται στο χώρο του αναμικτηρίου, προς τις μηχανές εμφιάλωσης, γίνεται μέσω ειδικών σωληνώσεων (συνήθως διαμέτρου 1"), ηλεκτροκίνητων αντλιών και ειδικών φίλτρων για την κατακράτηση τυχόν ακαθαρσιών πριν την είσοδό τους στις γεμιστικές μηχανές. Πρέπει επίσης να γίνεται έλεγχος καθαριότητας παντού (σε μηχανήματα, κάδους πλυντηρίων, σωλήνες και δεξαμενές).

3.2.2. Μεταφορά παλετών με φιάλες στο χώρο εμφιάλωσης.

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

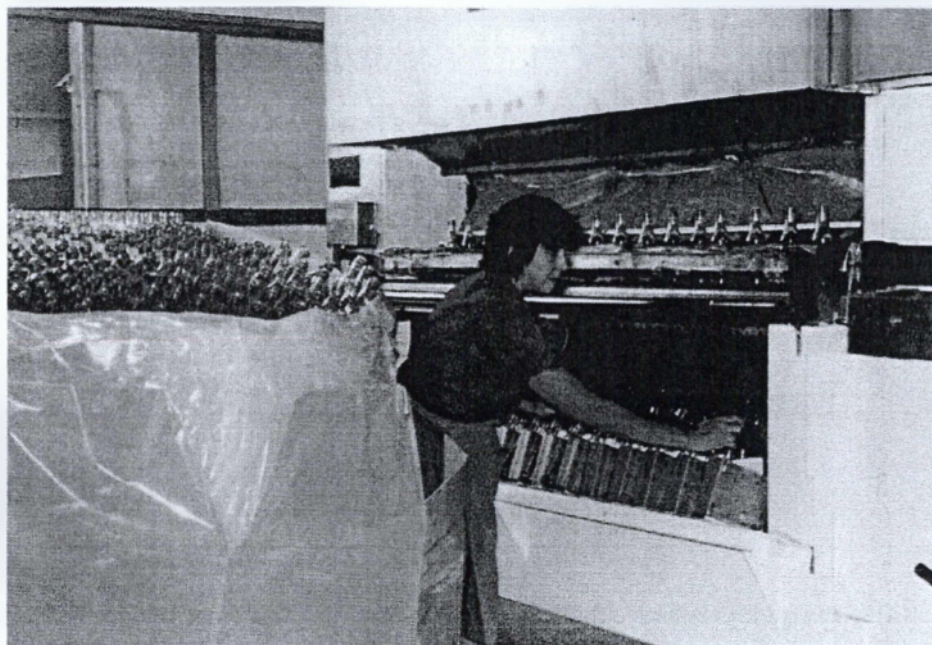
3.2.3. Αποπαλετάρισμα φιαλών.

Στο πλυντήριο της πρώτης γραμμής εργάζεται για το αποπαλετάρισμα ένα άτομο . Στο πλυντήριο της δεύτερης γραμμής εργάζονται δύο άτομα και στο αντίστοιχο της τρίτης, τέσσερα άτομα. Για την περίπτωση της τροφοδότησης, των τριών κύριων γραμμών εμφιάλωσης με νερό, απαιτείται ένας αποσκληρυντής νερού, ο οποίος είναι τοποθετημένος στο ισόγειο του εργοστασίου. Για καλύτερα αποτελέσματα στην πλύση, το νερό θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία , συνθήκη ευνοϊκή για την δημιουργία αλάτων. Γι' αυτό το λόγο έχει τοποθετηθεί και ο αποσκληρυντής νερού.

Σ' αυτό το σημείο και μέχρι και την πλύση των κενών καινούργιων φιαλών, οι υπεύθυνοι εργαζόμενοι της εταιρείας στο αποπαλετάρισμα 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 και δουλεύει σ' αυτά μία βάρδια ανά οχτάωρο.



Εικόνα 3.6: Αποπαλετάρισμα και τοποθέτηση φιαλών στο πλυντήριο.

3.2.4. Η διαδικασία εμφιάλωσης του ούζου.

3.2.4.1. Γενικά

Για την εμφιάλωση του ούζου χρησιμοποιούνται τρεις γραμμές εμφιάλωσης, μέγιστης ικανότητας δύο χιλιάδων φιαλών την ώρα, από ένα λίτρο έως και δύο λίτρα, έξι χιλιάδων φιαλών την ώρα, για φιάλες από 200 ml. έως 700 ml., και δώδεκα χιλιάδων φιαλών την ώρα, για φιάλες από 200 ml. έως 700 ml., αντίστοιχα, για την κάθε γραμμή εμφιάλωσης.

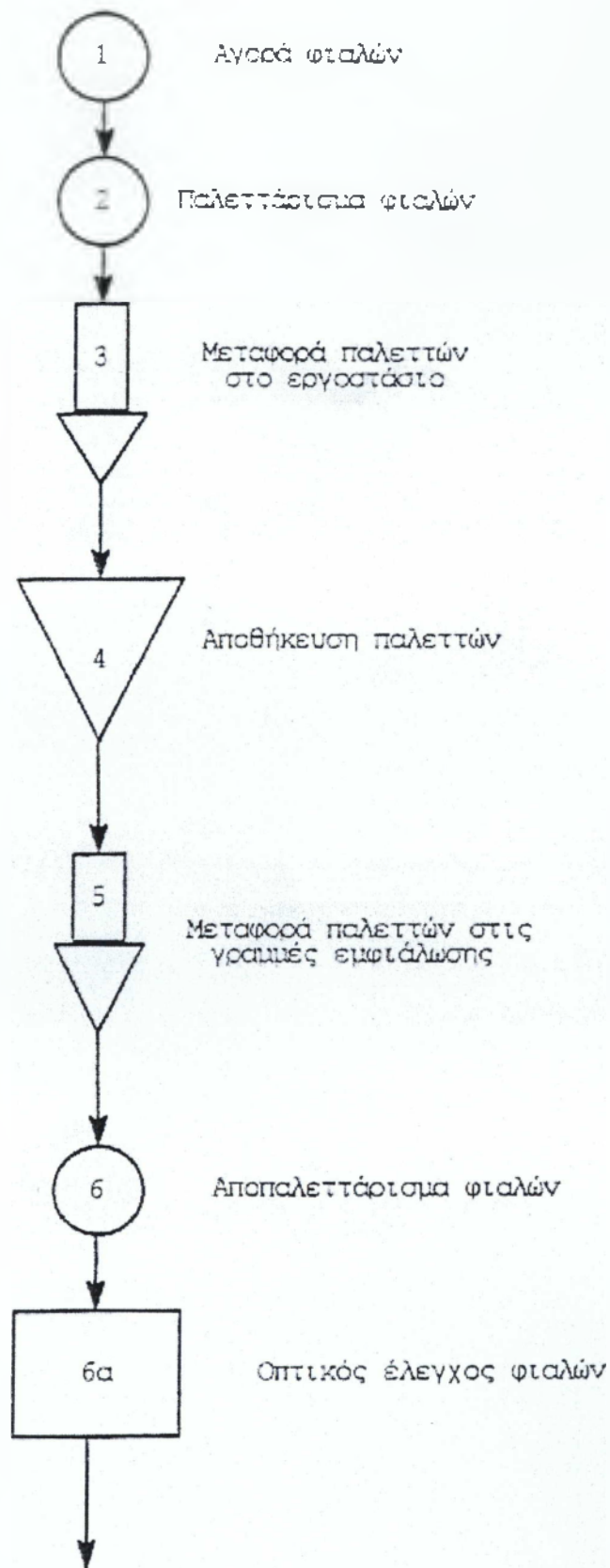
Στις γραμμές εμφιάλωσης, γίνονται όλες οι απαιτούμενες φάσεις, του πλυσίματος των φιαλών, γέμισμα των φιαλών με το ούζο, κλείσιμο με τα καπάκια και επικόλληση των ετικετών.

Οι παραπάνω φάσεις γίνονται αυτόματα με μηχανές, ενώ αντίθετα, η εισαγωγή των φιαλών στο πλυντήριο, ο εγκιβωτισμός τους στα χαρτοκιβώτια και το παλετάρισμα των τελευταίων, γίνονται από εργάτες χειρονακτικά.

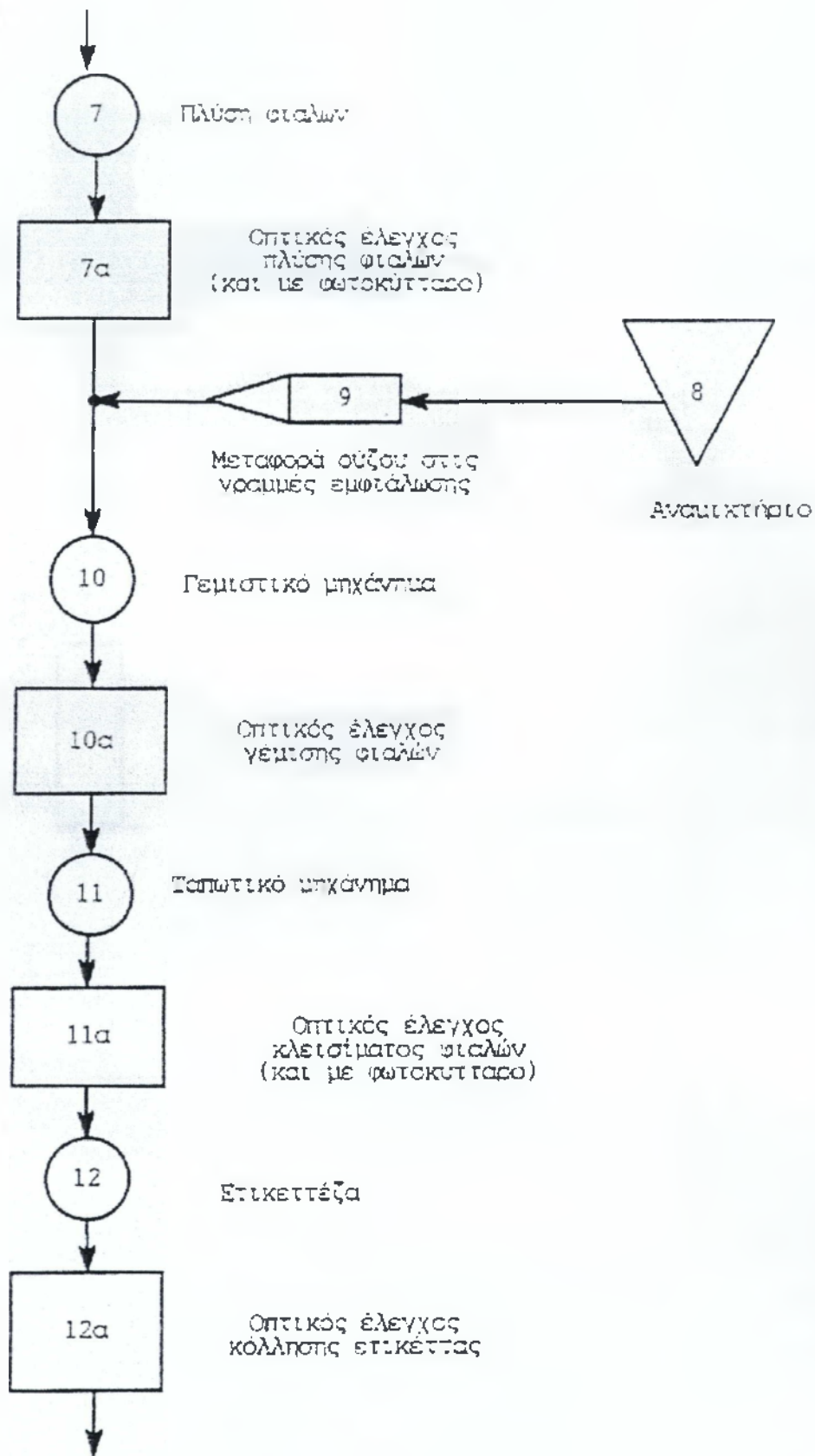
Απαραίτητος ακόμη είναι και ένας υπεύθυνος σε κάθε γραμμή εμφιάλωσης, ο οποίος προσέχει τη σωστή λειτουργία των μηχανών και διορθώνει τυχόν διακοπές, λόγω διαφόρων βλαβών (σπάσιμο κάποιας φιάλης, έλλειψη καπακιών ή ετικετών, βλάβη μηχανής κλπ.).

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 ετικετέζα, μπορούν να αντιμετωπιστούν ταυτόχρονα με την εμφάνισή τους από τους υπεύθυνους, τότε οι φιάλες ξαναμπαίνουν στη διαδικασία από την αρχή, διαφορετικά αν το πρόβλημα είναι μεγάλο παρακρατούνται και δεν προχωράνε παρακάτω.

Οι διαδικασίες εμφιάλωσης και οι γραμμές παραγωγής στο εργοστάσιο της Ε.Π.Ο.Μ. φαίνονται σχηματικά στο επόμενο σχήμα 3.1. Στο σχήμα 3.2. παρουσιάζονται οι ερμηνείες των συμβόλων που χρησιμοποιούνται για τις διαδικασίες του σχήματος 3.1. και στον πίνακα 3.1. οι διαδικασίες των γραμμών εμφιάλωσης κατά χρονικά σειρά εκτέλεσής των.



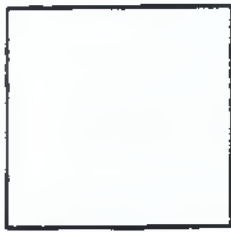
Σχήμα 3.1. Σχηματική παράσταση των διαδικασιών της γραμμής εμφιάλωσης ούζου (ενέργειες, έλεγχοι, μεταφορές, αποθηκεύσεις).



Σχήμα 3.1. (συνέχεια)



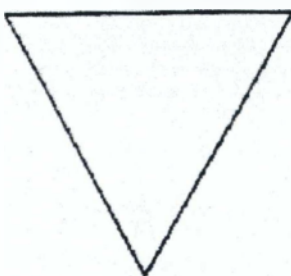
: Ενέργεια, δραστηριότητα, προετοιμασία
ή ένα προϊόν προχωρά κατά ένα στάδιο
στην παραγωγική διαδικασία.



: Έλεγχος για ποιότητα ή ποσότητα
προϊόντος ή αν μια ή περισσότερες
ενέργειες έγιναν σωστά.



: Μεταφορά, κίνηση αντικειμένου
από μια θέση σε άλλη χειρωνακτικά
ή με μηχανικά μέσα.



: Αποθήκευση.

Σχήμα 3.2. Ερμηνεία συμβόλων των διαδικασιών στις γραμμές εμφιάλωσης
και επεξεργασίας.

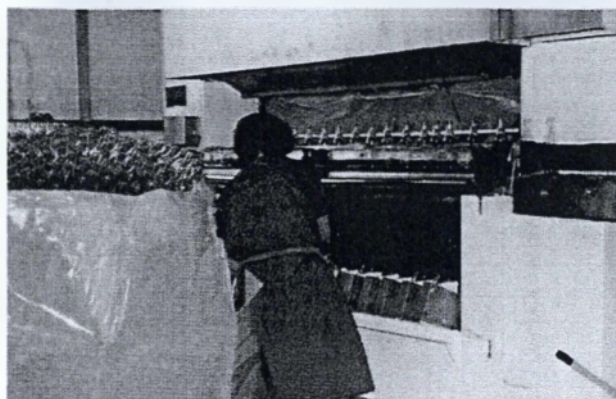
ΑΥΞΩΝ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ (κατά χρονική σειρά)	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
1	Αγορά καινούργιων φιαλών.
2	Παλετάρισμα καινούργιων φιαλών.
3	Μεταφορά παλετών στο εργοστάσιο.
4	Αποθήκευση φιαλών.
5	Μεταφορά φιαλών στις γραμμές εμφιάλωσης.
6	Αποπαλετάρισμα φιαλών.
6 ^α	Οπτικός έλεγχος φιαλών.
7	Πλύση φιαλών.
7 ^α	Οπτικός έλεγχος πλύσης φιαλών.
8	Αναμικτήριο (δεξαμενές ούζου).
9	Μεταφορά ούζου στις γραμμές εμφιάλωσης.
10	Γεμιστικό μηχάνημα.
10 ^α	Οπτικός έλεγχος γέμισης φιαλών.
11	Ταπωτικό μηχάνημα.
11 ^α	Οπτικός έλεγχος κλεισίματος φιαλών.
12	Ετικετέζα.
12 ^α	Οπτικός έλεγχος κόλλησης ετικέτας.

Πίνακας 3.1. Διαδικασίες γραμμών εμφιάλωσης κατά χρονική σειρά εκτέλεσής των.

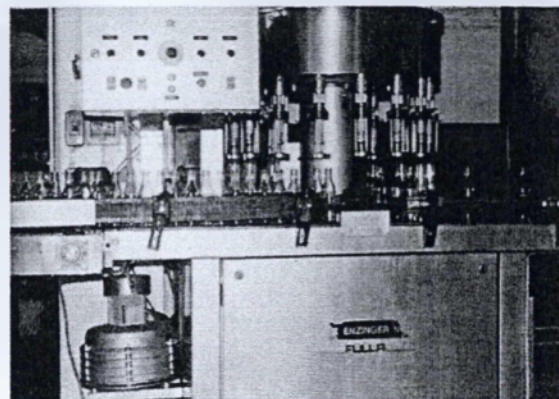
3.2.4.2. Πρώτη γραμμή εμφιάλωσης

Η πρώτη γραμμή εμφιάλωσης είναι και η πιο παλιά. Αποτελείται από ένα πλυντήριο, ένα γεμιστικό, ένα κλειστικό και μία ετικετέζα. Επειδή όμως το πλυντήριο δεν μπορούσε να καλύψει την ανάγκη για φιάλες από ένα λίτρο έως και δύο λίτρα, αντικαταστάθηκε πρόσφατα με ένα καινούργιο, για φιάλες από ένα έως δύο λίτρα, με μέγιστη απόδοση δύο χιλιάδες φιάλες την ώρα. Στην πράξη όμως είναι χίλιες πεντακόσιες φιάλες την ώρα για ένα και ενάμισι λίτρο και χίλιες φιάλες την ώρα για αυτές των δύο λίτρων.

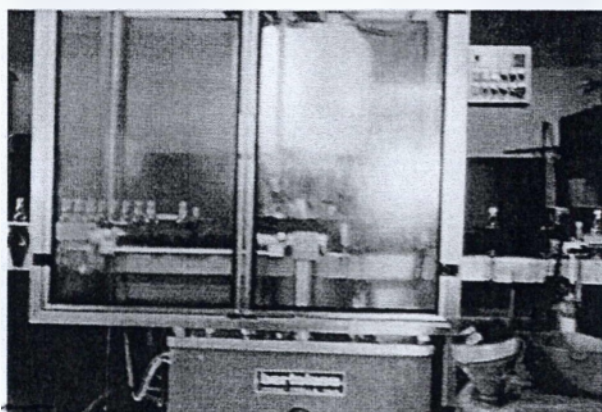
Για την συγκεκριμένη απόδοση της γραμμής, χρειάζονται εκτός από τους εργαζόμενους για το αποπαλετάρισμα των καινούργιων φιαλών, ένα άτομο ως επιβλέπων, ένα άτομο για εγκιβωτισμό και ένα άτομο για το παλετάρισμα.



Εικόνα 3.7: Πλυντήριο – Αποστείρωση



Εικόνα 3.8: Γεμιστικό



Εικόνα 3.9: Κλειστικό και ετικετέζα



Εικόνα 3.10: Εγκιβωτισμός

3.2.4.3. Δεύτερη γραμμή εμφιάλωσης.

Η δεύτερη γραμμή εμφιάλωσης είναι νεώτερη από την πρώτη και αποτελείται κι εκείνη από ένα πλυντήριο, ένα γεμιστικό, ένα κλειστικό μηχάνημα και μία ετικετέζα. Ένα καινούργιο κλειστικό μηχάνημα, αντικατέστησε πριν δύο χρόνια το παλιό, γιατί το τελευταίο ήταν αργό και δεν μπορούσε να φτάσει σε απόδοση τα άλλα μηχανήματα της γραμμής. Η μέγιστη απόδοση της δεύτερης γραμμής εμφιάλωσης, είναι της τάξης των έξι χιλιάδων φιαλών την ώρα και μπορεί να καλύψει τις φιάλες από 200 ml. έως και 700 ml. Στην πράξη όμως είναι πέντε χιλιάδες φιάλες την ώρα για αυτές των 200 ml.,

δυόμισι χιλιάδες φιάλες την ώρα για των 350 ml. και δύο χιλιάδες φιάλες την ώρα για των 700 ml.

Για την δεύτερη γραμμή εμφιάλωσης, χρειάζονται εκτός των εργαζομένων για το αποπαλετάρισμα των κενών καινούργιων φιαλών, ένα ακόμη άτομο ως επιβλέπον, δύο άτομα για τον εγκιβωτισμό και ένα άτομο για το παλετάρισμα.

3.2.4.4. Τρίτη γραμμή εμφιάλωσης.

Η τρίτη γραμμή εμφιάλωσης είναι νέα. Αποτελείται από ένα πλυντήριο, ένα γεμιστικό – κλειστικό και μία ετικετέζα. Για την κλειστική μηχανή της τρίτης γραμμής εμφιάλωσης, υπάρχει αυτόματη τροφοδότηση του ρυθμιστή καπακιών της, με καπάκια. Η αυτόματη τροφοδοσία πραγματοποιείται, με σύστημα αερομεταφοράς καπακιών που βρίσκεται δίπλα στην ετικετέζα της ίδιας γραμμής εμφιάλωσης.

Η ενεργοποίηση του αυτόματου συστήματος τροφοδότησης, γίνεται από ένα αισθητήριο μέσα στον ρυθμιστή καπακιών της γραμμής αυτής, το οποίο δίνει εντολή για τροφοδότηση καπακιών, όταν η στάθμη τους μέσα στον ρυθμιστή κατεβεί κάτω από ένα σημείο ασφαλείας.

Η μέγιστη απόδοση της τρίτης γραμμής εμφιάλωσης είναι της τάξης των δώδεκα χιλιάδων φιαλών την ώρα και μπορεί να καλύψει φιάλες από 200 ml. έως και 700 ml. Στην πράξη όμως είναι δώδεκα χιλιάδες φιάλες την ώρα για αυτές των 200 ml., δέκα χιλιάδες φιάλες την ώρα για των 350 ml. και έξι χιλιάδες φιάλες την ώρα για των 700 ml.

Για την τρίτη γραμμή εμφιάλωσης χρειάζονται, εκτός των εργαζομένων για το αποπαλετάρισμα των καινούργιων κενών φιαλών, ακόμη ένα άτομο ως επιβλέπων, τέσσερα άτομα για τον εγκιβωτισμό και δύο άτομα για το παλετάρισμα.

Επίσης, το καλοκαίρι δουλεύει στη γραμμή αυτή ένα κλιματιστικό, για να διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία στο χώρο της γραμμής. Έτσι επιτυγχάνεται καλύτερη ποιότητα προϊόντος και αποφεύγεται τυχόν αλλοίωσή του.

3.2.4.5. Τέταρτη γραμμή εμφιάλωσης.

Η τέταρτη γραμμή εμφιάλωσης είναι ημιαυτόματη, παλαιότερης τεχνολογίας. Αποτελείται από ένα γεμιστικό, ένα κλειστικό και μία ετικετέζα. Η απόδοσή της είναι της τάξης των τετρακοσίων φιαλών την ώρα. Στη γραμμή αυτή γίνεται η εμφιάλωση του "χειροποίητου" ούζου και των φιαλών πέντε λίτρων.

Τα πλυμένα μπουκάλια από το πλυντήριο μπαίνουν χειροκίνητα στο γεμιστικό, στη συνέχεια ο εργάτης τα προωθεί στην κλειστική μηχανή και τελικά στην ετικετέζα. Στην γραμμή αυτή εργάζονται τρία άτομα.

3.3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΟΥΖΟΥ

3.3.1 Αποθήκες υλικών συσκευασίας.

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

Για την παραλαβή και μεταφορά των υλικών συσκευασίας στις αποθήκες τους, απασχολούνται δύο έως τρία άτομα συνολικά. Οι ίδιοι επίσης, απασχολούνται στη μεταφορά αυτών των υλικών συσκευασίας από τις αποθήκες τους, στους χώρους των γραμμών εμφιάλωσης.

Οι αποθήκες για τα παραπάνω υλικά, βρίσκονται στον πρώτο όροφο του κυρίως κτιρίου του εργοστασίου. Ειδικά για τα μεγάλα χαρτοκιβώτια, υπάρχει και μία τοπική αποθήκη, στο ισόγειο, μέσα στο χώρο που γίνεται η διαμόρφωσή τους. Ο χώρος αυτός είναι απέναντι από το πλυντήριο της δεύτερης γραμμής εμφιάλωσης.

3.3.2 Διαμόρφωση χαρτοκιβωτίων.

Στο εργοστάσιο δεν υπάρχει μηχανή αυτόματης διαμόρφωσης του χαρτοκιβωτίου (μορφοποίηση του διπλωμένου χαρτοκιβωτίου στη διογκωμένη του μορφή και στις πραγματικές του διαστάσεις).

Με την εργασία αυτή απασχολείται ένας εργάτης ανά βάρδια, για κάθε γραμμή εμφιάλωσης, σε ένα χώρο στο ισόγειο του εργοστασίου απέναντι από το πλυντήριο της δεύτερης γραμμής εμφιάλωσης. Συνολικά απασχολούνται με το φορμάρισμα των χαρτοκιβωτίων, τρία άτομα με κανονική απασχόληση.

Παράλληλα με την μορφοποίηση των χαρτοκιβωτίων, ο εργάτης αυτός κολλάει τη βάση του χαρτοκιβωτίου με αυτοκόλλητη ταινία και εισάγει και το επιπλέον σκληρό χαρτόνι για να ενισχυθεί η κάτω πλευρά του χαρτοκιβωτίου. Έτσι, τα χαρτοκιβώτια είναι έτοιμα για να χρησιμοποιηθούν στον εγκιβωτισμό των φιαλών.

Για τη σημερινή παραγωγή, ένας εργάτης είναι επαρκής για τις απαιτήσεις των εμφιαλωτικών μηχανών.

3.3.3 Εγκιβωτισμός φιαλών και παλεττάρισμα κιβωτίων.

Ο εγκιβωτισμός των φιαλών και το παλεττάρισμα, γίνονται χειρονακτικά από τους εργάτες, στο τέλος της κάθε γραμμής εμφιάλωσης.

Για την πρώτη γραμμή απαιτούνται: ένα άτομο ανά βάρδια για τον εγκιβωτισμό και ένα άτομο ανά βάρδια για το παλεττάρισμα, με κανονική απασχόληση και οι δύο. Για τη δεύτερη γραμμή χρειάζονται για τις δύο παραπάνω εργασίες δύο και ένα άτομα αντίστοιχα, ανά βάρδια πάλι, με κανονική απασχόληση. Τέλος, για την τρίτη γραμμή απαιτούνται τέσσερις και δύο αντίστοιχα εργάτες ανά βάρδια, επίσης με κανονική απασχόληση. Συνολικά δηλαδή, έντεκα άτομα από τα εικοσιτέσσερα που εργάζονται στις γραμμές εμφιάλωσης, απασχολούνται με τον εγκιβωτισμό και το παλεττάρισμα των φιαλών.

Στο τέλος λοιπόν της γραμμής εμφιάλωσης, οι εργάτες χειρονακτικά μαζεύουν τις φιάλες όπως αυτές εξέρχονται από την ετικετέζα και προχωρούν αμέσως στον εγκιβωτισμό. Προηγουμένως στο διαμορφωτικό χαρτοκιβώτιο τοποθετείται, επίσης χειρονακτικά, η κυψέλη για το διαχωρισμό, την προστασία και τη διατήρηση της όρθιας θέσης των φιαλών στο κιβώτιο, για τη μεταφορά τους. Οι μόνες φιάλες που δεν τοποθετούνται στο χαρτοκιβώτιο, είναι αυτές που εμφανίζουν ελαττώματα μετά την ετικετέζα, όπως στραβοκολλημένη 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, κολλάτε και η οροφή του χαρτοκιβωτίου με αυτοκόλλητη ταινία και φορτώνεται στην παλέτα, για μεταφορά στις αποθήκες.

Πρέπει επίσης να σημειωθεί, ότι η εταιρία συσκευάζει και ποσότητες ούζου, όπως καράφες ή φιάλες 700 ml., 1 lt. 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.

Οι αριθμοί φιαλών που εγκιβωτίζονται ανά χαρτοκιβώτιο είναι: φιάλες ΜΑΡΤΕΛ: 50 ml. 24 θέσεις, 200 ml. 48 θέσεις, 350 ml. 24 θέσεις, 700 ml. 3.6 και 12 θέσεις, 1 lt. 12 θέσεις, 1.5 lt. 6 θέσεις, 2 lt. 6 θέσεις, 5 lt. 2 θέσεις στο χαρτοκιβώτιο. ΚΑΡΑΦΕΣ: 50 ml. 20 θέσεις, 1 lt. 12 θέσεις στο χαρτοκιβώτιο.

Οι παλέτες που χρησιμοποιεί η Ε.Π.Ο.Μ. είναι ξύλινες με διαστάσεις (Μ_χΠ_χΥ) 1100χ1100χ140 (mm). Το βάρος τους είναι από δεκαπέντε έως δεκαοχτώ κιλά.

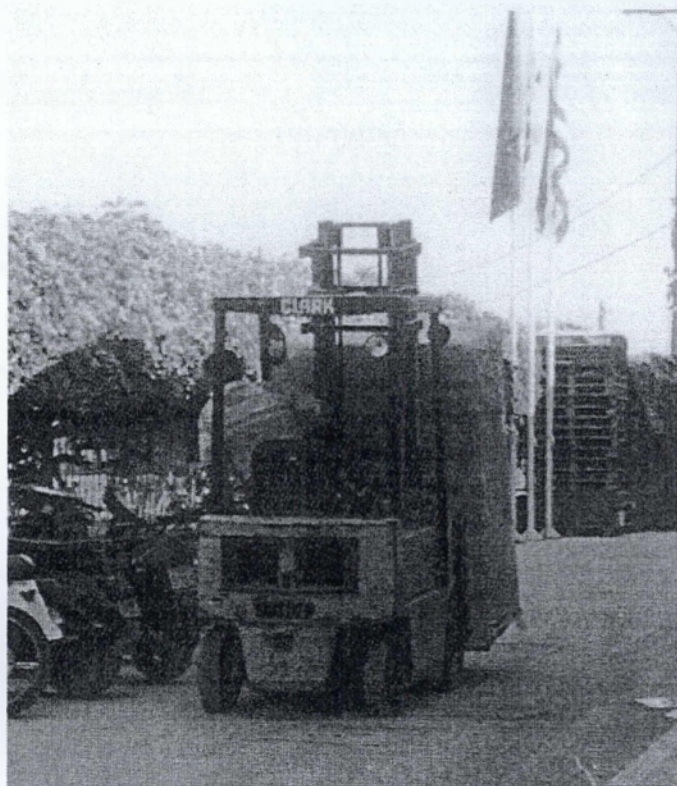
Χρησιμοποιεί ακόμη και τις παλέτες που μένουν από αυτές των καινούργιων φιαλών, που έχουν διαστάσεις 1200χ1000χ140 (mm) και το βάρος τους είναι επίσης από δεκαπέντε έως δεκαοχτώ κιλά. Τα χαρτοκιβώτια φορτώνονται σε έξι ή πέντε σειρές ανάλογα με το ύψος. Σε έξι σειρές τα: 200, 1500, 2000 και 5000 ml. ΜΑΡΤΕΛ και σε πέντε σειρές τα 50, 350, 700 και 1000 ml. ΜΑΡΤΕΛ και 500, 1000 ml. ΚΑΡΑΦΑ. Ο αριθμός κιβωτίων ανά παλέτα είναι: 50 ml. 50 κιβώτια, 200 ml. 48 κιβώτια, 350 ml. 50 κιβώτια, 700 ml. 75 κιβώτια, 1000 ml. 50 κιβώτια, 1500 ml. 60 κιβώτια, 2000 ml. 60 κιβώτια, 5000 ml. 48 κιβώτια, ΚΑΡΑΦΕΣ: 500 ml. 50 κιβώτια, και 1000 ml. – 50 κιβώτια.

3.4.ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΩΝ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

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. Για το τμήμα αυτό χρειάζονται δύο χειριστές των ανυψωτικών μηχανημάτων και δύο άτομα για τις υπόλοιπες βοηθητικές εργασίες, που μοιράζονται με κανονική απασχόληση και εξυπηρετούν τόσο τη μεταφορά παλετών με τα έτοιμα προϊόντα στις αποθήκες τους, όσο και τη μεταφορά τους απ' αυτές στα φορτηγά διανομής.

Η αποθήκευση των έτοιμων προϊόντων ούζου, γίνεται σε κάποιους χώρους μέσα στο εργοστάσιο, που προορίζονται αποκλειστικά γι' αυτό το σκοπό.

Τέλος, στην αποθήκη έτοιμων προϊόντων της Ε.Π.Ο.Μ. απασχολούνται δύο άτομα με κανονική απασχόληση και δύο με μερική απασχόληση, ανά βάρδια.

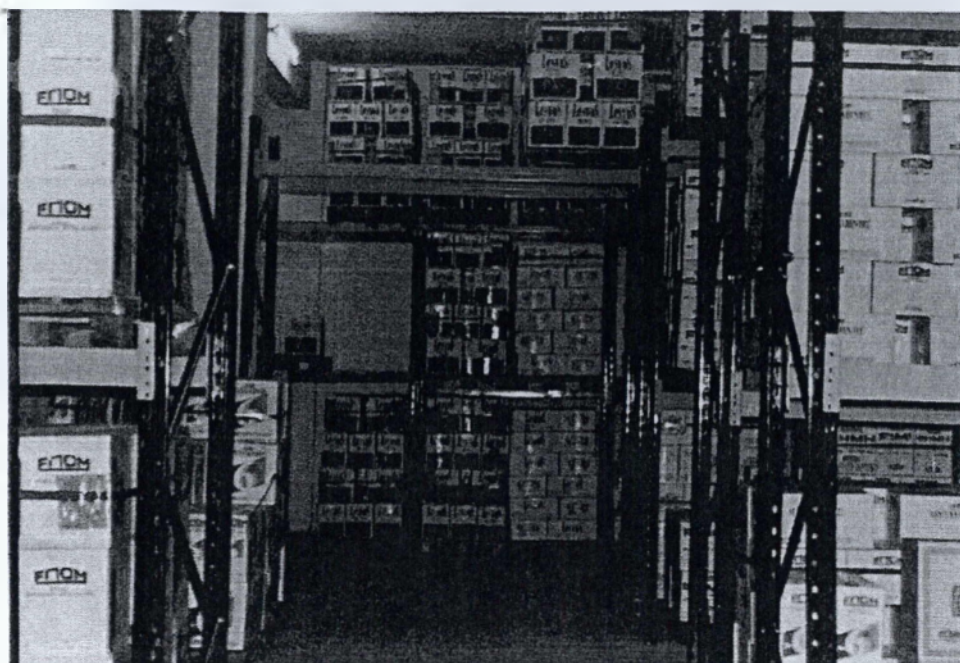


Εικόνα 3.11. Μηχανοκίνητο ανυψωτικό μηχάνημα (τύπου Clark)

Παρακάτω, στο σχήμα 3.3. και στον πίνακα 3.2. παρουσιάζονται οι διαδικασίες συσκευασίας του ούζου και η χρονική σειρά διαδοχής των.

Από την περιγραφή όλων των παραπάνω διαδικασιών εμφιάλωσης και συσκευασίας, μπορούν να προκύψουν τα όποια προβλήματα αφορούν, την παραγωγή διαδικασία του εμφιαλωτηρίου της Ε.Π.Ο.Μ.

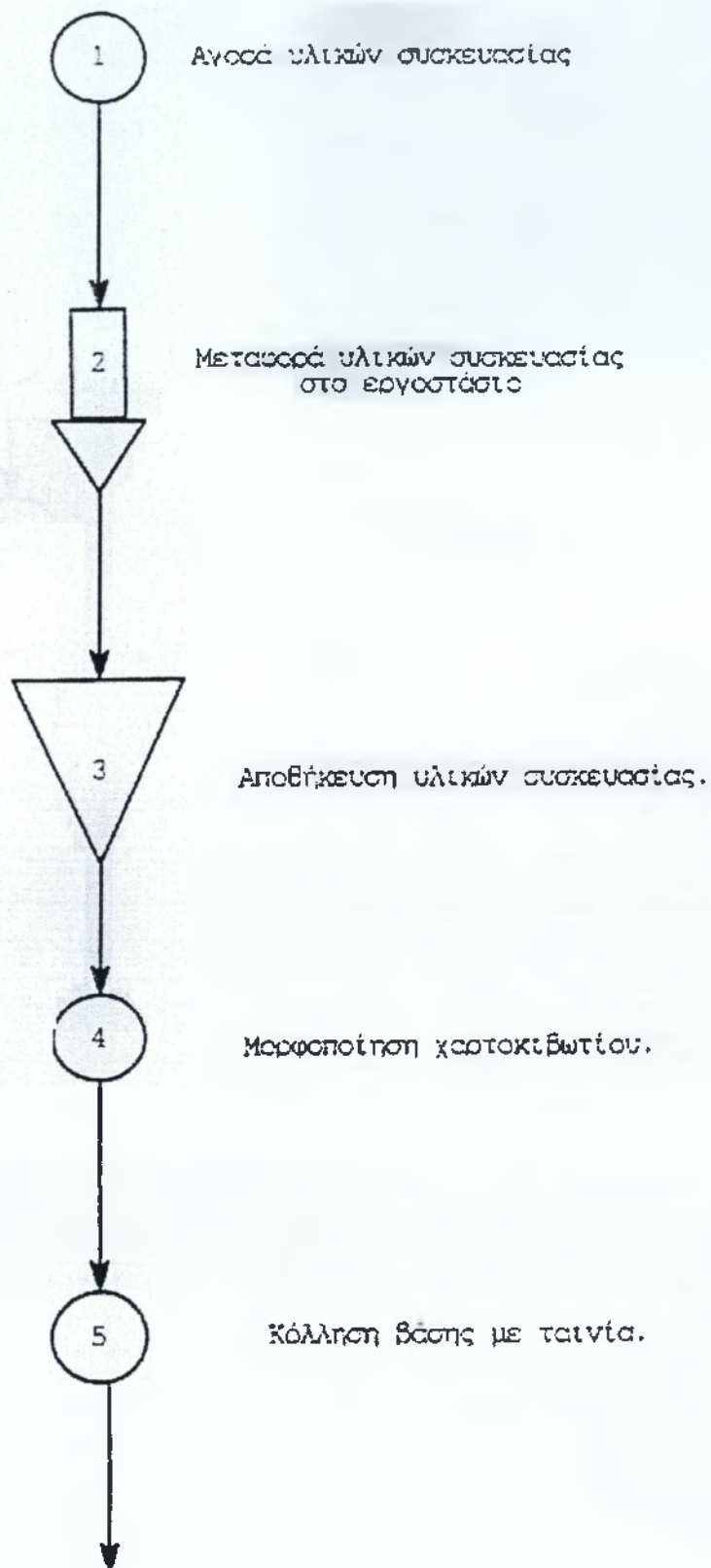
Από τα παραπάνω επίσης, θα προκύψουν όλα τα χαρακτηριστικά και οι συνιστώσες που ορίζουν "ποιοτικά" το ούζο, μέσα από την εμφιάλωση και τη συσκευασία .



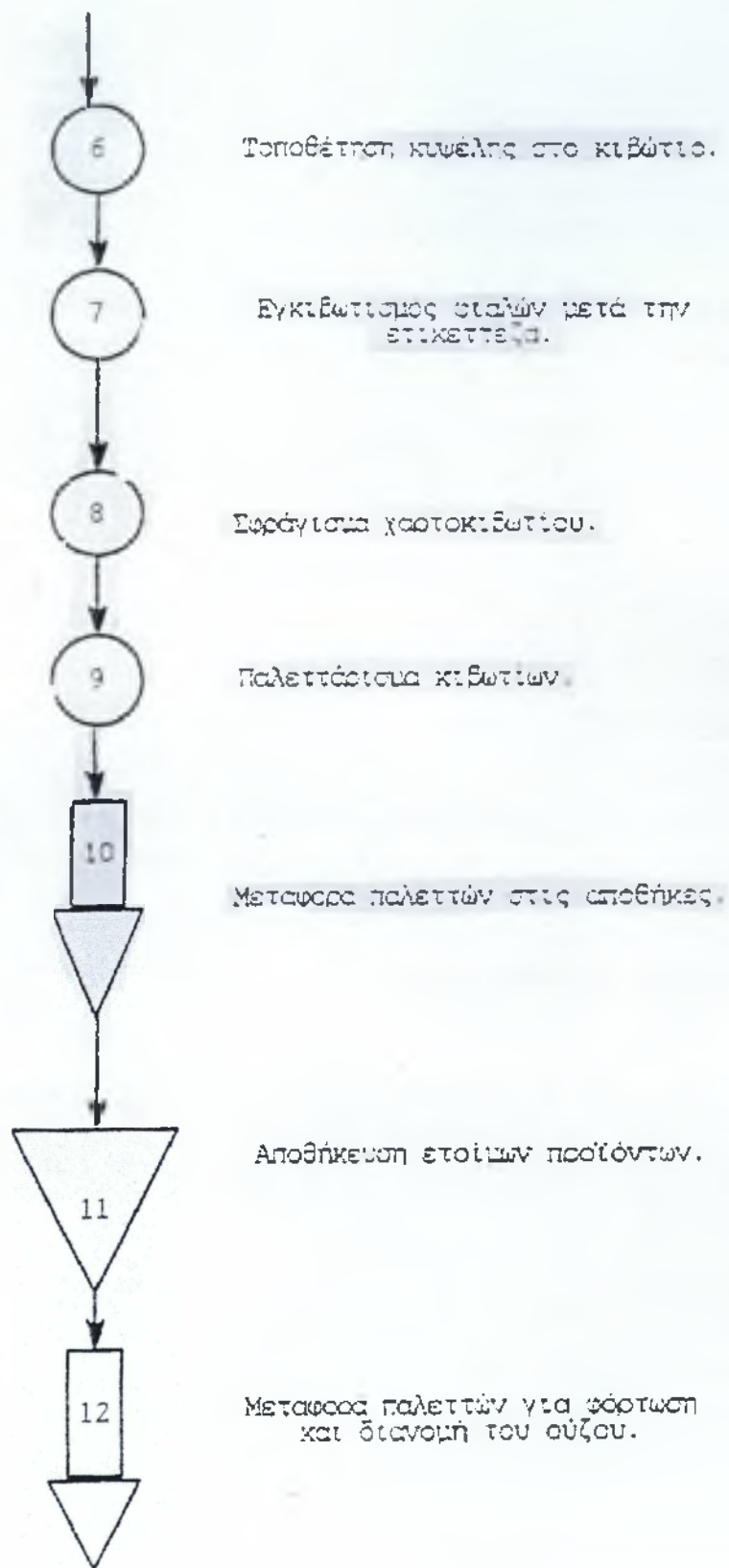
Εικόνα 3.12.: Αποθήκευση

ΑΓΕΩΝ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ (κατά χρονική σειρά)	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
1	Αγορά υλικών συσκευασίας.
2	Μεταφορά υλικών συσκευασίας στο εργοστάσιο.
3	Αποθήκευση υλικών συσκευασίας.
4	Μορφοποίηση χαρτοκιβωτίου.
5	Κόλληση βάσης με ταινία.
6	Τοποθέτηση κυψέλης στο κιβώτιο.
7	Εγκιβωτισμός φιαλών από την ετικετέζα.
8	Σφράγισμα χαρτοκιβωτίου.
9	Παλετάρισμα κιβωτίων.
10	Μεταφορά παλετών στις αποθήκες.
11	Αποθήκευση έτοιμων προϊόντων.
12	Μεταφορά παλετών για φόρτωση και διανομή του ούζου.

Πίνακας 3.2: Διαδικασίες συσκευασίας ούζου και η χρονική σειρά διαδοχής τους.



Σχήμα 3.3: Σχηματική παράσταση των διαδικασιών συσκευασίας ούζου (ενέργειες, έλεγχοι, μεταφορές, αποθηκεύσεις).



Σχήμα 3.3: (συνέχεια)

3.5 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 φώς 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.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σκέτο ή με προσθήκη είναι ότι καλύτερο για μια γνήσια και ποιοτική γεύση του ούζου (ΜΙΝΙ, ΦΗΜΗ, ΛΕΣΒΟΣ) της Ε.Π.Ο.Μ. .

ΤΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΥΠΕΡΕΧΟΥΝ

Οι λάτρεις του καλού ούζου προτιμούν σταθερά να πίνουν ούζο που να είναι προϊόν 100% απόσταξης. Καθώς αυτό το ούζο είναι καλύτερα «δεμένο» και ωρμασμένο, είναι πιο γλυκόπιτο 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 πορτοράκια 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.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

4.1 ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΕΞΑΓΟΜΕΝΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ

Για την παρασκευή του ούζου απαιτείται εκτός από χρόνο, φροντίδα και μεράκι, βαθιά γνώση για το προϊόν, ώστε να φτάσουμε στο τελικό επιθυμητό αποτέλεσμα, που είναι το φημισμένο, μαλακό και γλυκόπιστο ούζο του νησιού της Λέσβου.

Αυτό επιτυγχάνεται, χρησιμοποιώντας διαλεκτό ποιοτικά γλυκάνισο και άλλα αρωματικά φυτά της Λεσβιακής γης, στις αναλογίες όπου οι παραδοσιακές συνταγές επιβάλλουν. Έπειτα από πολύωρη διαδικασία, τα αρωματικά φυτά μετουσιώνονται με την μεθυστική αλκοόλη, μέσα στους χάλκινους άμβυκες, σε αγνό και μοναδικό απόσταγμα, το ούζο.

Στην αυθεντική γεύση του ούζου, συντελούν επίσης και οι παρακάτω σημαντικοί παράγοντες:

- Η διαφορετική σύνθεση των υλικών που αποστάζονται.
- Ο διαφορετικός τρόπος ανάμιξης.
- Η διάρκεια απόσταξης.
- Ο αλκοολικός τίτλος.

Όλα τα παραπάνω είναι πραγματοποιήσιμα, εξαιτίας της τέχνης και της αφοσίωσης των ανθρώπων που ασχολούνται με την παρασκευή του ούζου, οι οποίοι εδώ και γενιές είναι υπεύθυνοι για την δημιουργία του, και χωρίς αμφιβολία είναι από τους καλύτερους και πιο ταλαντούχους του κλάδου. Οι γνώσεις και η εμπειρία τους σε ότι αφορά το ούζο είναι μοναδικές, ιδιαίτερα αν φανταστεί κανείς, ότι απλά από τη μυρωδιά του ούζου, μπορούν να καταλάβουν την ποιότητα ή ακόμα και τη σύνθεσή του.

Γεγονός που πιστοποιείται και από νούμερα, όπως η συνολική παραγωγή ούζου στη Μυτιλήνη, που κατά την προηγούμενη χρονική περίοδο ανήλθε στα 4.000.000 λίτρα προϊόντος. Τοποθετώντας έτσι, τη Μυτιλήνη στη πρώτη θέση της παραγωγής.

Το γεγονός ότι η παραγωγή ούζου, κατά τη διάρκεια του 1999 ξεπέρασε το 4.000.000 lt. στη Λέσβο, μας παρακινεί να διαπιστώσουμε, πως αυτή η σημαντική άνοδος, ήταν αποτέλεσμα μιας σειράς εποικοδομητικών προσπαθειών και μεθόδων, τόσο της Ε.Π.Ο.Μ., όσο και των άλλων επιχειρήσεων του κλάδου. Συγκριτικά με αυτή την αύξηση της παραγωγής του προϊόντος, παραθέτουμε τα εξής στοιχεία τα οποία αφορούν τις εξαγωγές της Ε.Π.Ο.Μ. .

Κατά το έτος 1992, η επιχείρηση εξήγαγε 15.000 lt. ούζου τα οποία απέφεραν κέρδη 7.000.000 δρχ.. Στη συνέχεια το έτος 1993 οι εξαγωγές ανήλθαν στα 18.283 lt. που απέφεραν κέρδη 8.500.000 δρχ. "έκρηξη". Τέλος το 1994 όπου αρχικά σημειώθηκε η "έκρηξη" της ανοδικής πορείας της Ε.Π.Ο.Μ. εξήχθησαν 60.584 lt. με οικονομικό όφελος για την Ε.Π.Ο.Μ. 25.000.000 δρχ.. Από τα παραπάνω στοιχεία παρατηρούμε, ότι μεταξύ της χρονικής περιόδου 1992 έως 1994 είχαμε μία αύξηση των εξαγωγών ούζου κατά 45.584 lt., δηλαδή μία αύξηση του εισοδήματος κατά 18.000.000 δρχ.. Στον πίνακα παρακάτω παρατίθενται τα στοιχεία αυτά (πίνακας 4.1).

ΕΞΑΓΩΓΕΣ Ε.Π.Ο.Μ. 1992 – 1994		
ΧΡΟΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΛΙΤΡΑ (lt.)	ΑΞΙΑ ΔΡΧ.
1992	15.000	7.000.000
1993	18.283	8.500.000
1994	60.584	25.000.000
<p>Άνοδος εξαγωγών → 45.584 lt. κέρδος → 18.000.000 δρχ.</p>		

Πίνακας 4.1:

ΤΟ ΝΟΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΟΥΖΟ

Στις 25 του περασμένου Ιουνίου δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα της κυβερνήσεως 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 ιδιοκτητών που χαρακτηρίζουν το ούζο με την συγκεκριμένη γεωγραφική επωνυμία.

Ούζο μπορεί να ονομάζεται μόνο το ποτό με γλυκάνισο που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο, αποκλειστικά και μόνο στην Ελλάδα με τη σύμμιξη αλκοολών που έχουν αρωματισθεί με απόσταξη ή διαβροχή με σπόρους γλυκάνισου, μάραθου, μαστίχα από τα μαστιχόδενδρα της Χίου και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά και καρπούς.

Για να μπορεί το αλκοολούχο ποτό να κυκλοφορήσει στην αγορά με την επωνυμία ούζο, θα πρέπει να περιέχει τουλάχιστον κατά 20% αποσταγμένο ούζο και να λαμβάνεται «με απόσταξη σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας χωρητικότητας μέχρι και 1.000 λίτρα και να έχει αλκοολικό τίτλο όχι μικρότερο του 55% και όχι μεγαλύτερο του 80%vol.»

Στο προϊόν της σύμμιξης των αλκοολών, που έχει παρθεί με απόσταξη επιτρέπεται να προστεθούν:

Βελτιωτικές ουσίες που λαμβάνονται από απόσταξη των αρωματικών σπόρων, φυτών και καρπών που αναφέρθηκαν παραπάνω.

Ζάχαρη σε ποσότητα τέτοια, ώστε το διατιθέμενο στην κατανάλωση ούζο, να έχει στερεό υπόλειμμα όχι μεγαλύτερο από 50 γραμμάρια ανά λίτρο Νερό.

Νερό μέχρι της διαμόρφωσης του αλκοολικού τίτλου ο οποίος δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερος των 37,5% vol.

Σε ότι αφορά τα μέσα προσυσκευασίας και συσκευασίας του ούζου:

Επιτρέπεται, η αναγραφή της ένδειξης ορεκτικό.

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

Από τις παραπάνω διατάξεις εξαιρούνται τα ούζα, τα οποία αποδεδειγμένα είναι προϊόντα απόσταξης κατά 100%. Σε αυτά τα ούζα, αποκλειστικά επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ενδείξεων επί των συσκευασιών

«εξ αποστάσεων 100%», ή «από απόσταξη 100%» επεξηγηματικά προς την επωνυμία ούζο και με γράμματα μικρότερου μεγέθους.

Τα ποτοποιεία που παρασκευάζουν ούζο κατά 100% από απόσταξη περιλαμβάνονται σε κατάλογο, που καταρτίζεται με την σχετική υπουργική απόφαση.

Η παραπάνω υπουργική απόφαση καθορίζει δύο νόμιμους τύπους ούζου, του απλού ούζου και του ούζου με 100% απόσταξη. Έτσι, καταργείται η δυνατότητα παρασκευής ούζου από την πρόσμειξη οινοπνεύματος, νερού και αρώματος. Δηλαδή τα γνωστά «χτυπητά» ούζα, στη γλώσσα των ποτοποιών.

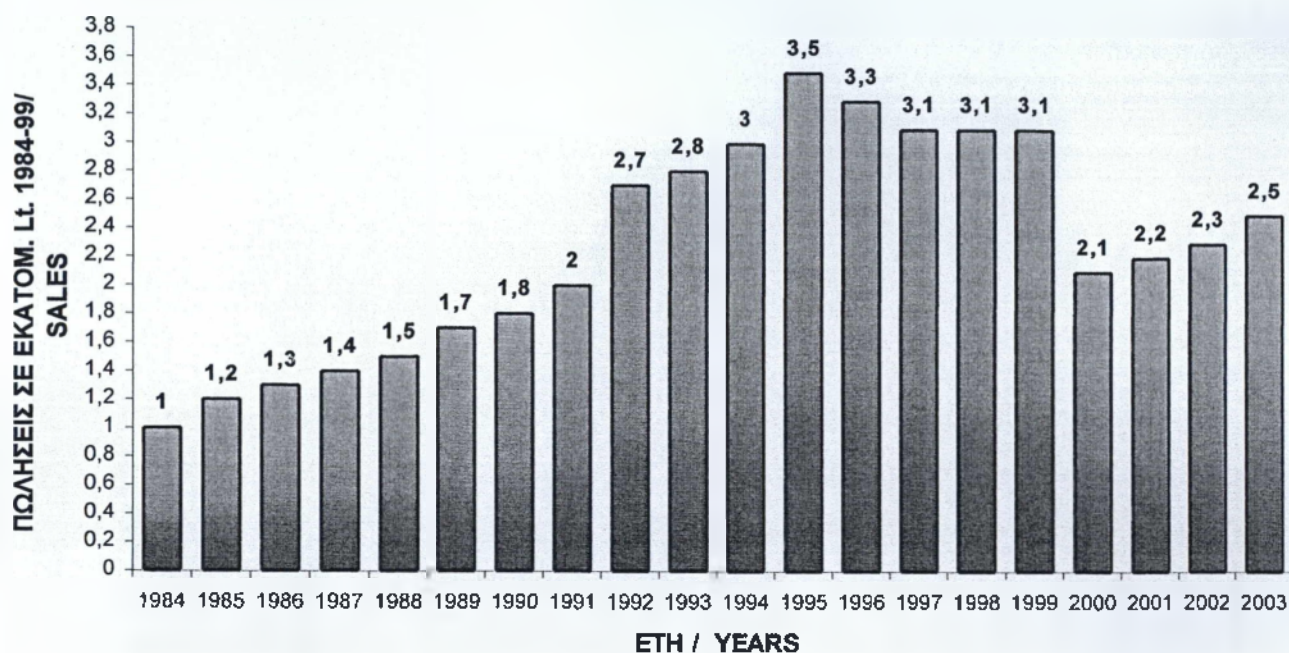
4.2 ΠΩΛΗΣΕΙΣ Ε.ΠΟ.Μ.

Παρά την ύφεση που γνώρισε η Ελληνική αγορά ποτών το 1994, η Ε.ΠΟ.Μ. συνέχισε την ανοδική της πορεία. Οι πωλήσεις της αυξάνονται σε αξία, όσο και σε όγκο. Ο τζίρος ξεπέρασε τα 2,65 δις δραχμές με ποσοστιαία αύξηση 17%. Η κερδοφορία δε, αυξήθηκε κατά 30% περίπου. Τα κέρδη της πιο κερδοφόρου επιχείρησης του Αιγαίου η οποία καταλαμβάνει περίοπτη θέση ανάμεσα σε όλες τις Ελληνικές βιομηχανίες με βάση τα κέρδη, ξεπέρασαν τα 535.000.000 δρχ..

Το μεγαλύτερο κομμάτι των κερδών, χρησιμοποιείται για επενδυτικά αποθεματικά. Νέες κτιριακές εγκαταστάσεις και σύγχρονος μηχανολογικός εξοπλισμούς βρίσκονται στο στάδιο της υλοποίησης.

Στο παρακάτω γράφημα (γράφημα 4.1), παρατίθεται η οικονομική διακύμανση του ούζου σε λίτρα από το 1984 έως το 1999. Η πορεία που ακολουθούν οι πωλήσεις από το 1984 έως το 1987 παρουσιάζουν άνοδο κατά 0,2 εκατομμύρια λίτρα ετησίως, ξεκινώντας από τα 1.000.000 lt. το 1984 και φτάνοντας τα 1.400.000 lt. το 1987. Από το 1988 με πωλήσεις 1.500.000 lt. έως το 1991, παρατηρείται μια άνοδος κατά 500.000 lt. συνολικά, φτάνοντας το 1991 στα 2.000.000 lt.. Από το 1991 έως το 1994 παρατηρείται μια σημαντική άνοδος της τάξης του 1.500.000 lt., φτάνοντας το 1994 στα 3.500.000 lt. από τα 2.000.000 lt. που είχαμε το 1991. Το 1996 ακολουθείται από μία ελαφρά πτωτική πορεία με πωλήσεις που ανέρχονται στα 3.300.000 lt., για να σταθεροποιηθούν οι πωλήσεις από το 1997 έως και το 1999 στα 3.100.000 lt. ετησίως. Το 2000 παρουσιάζετε μια μείωση των πωλήσεων στα 2.100.000 lt. Τον επόμενο χρόνο έως και το 2003 παρατηρείτε σταδιακή άνοδος που φτάνει στα 2.500.000 lt.

ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΛΙΤΡΑ (Lt.) ΟΥΖΟΥ Ε.Π.Ο.Μ. 1984 –2003



Γράφημα 4.1:

4.3 ΕΓΧΩΡΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΥΖΟΥ

Η ποσότητα ούζου το 1992 εκτιμάται στα 1.800.000 κιβώτια των 9 lt.. 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 lt. (πίνακας 4.2).

Από τα παραπάνω παρατηρούμαι 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 9lt. στα 1.820.000 κιβώτια των 9 lt.

Έως το 1997 – 1999 όπου η εγχώρια κατανάλωση σταθεροποιείται στα 1.550.000 κιβώτια των 9 lt. (πίνακας 4.2).

Η εγχώρια κατανάλωση ούζου 1992 – 1999 (κιβώτια των 9 lt.)		
ΕΤΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	% ΜΕΤΑΒΟΛΗ
1992	1.800.000	--
1993	1.900.000	5,6
1994	2.000.000	5,3
1995	1.820.000	-9,0
1996	1.700.000	-6,6
1997	1.550.000	-8,8
1998	1.550.000	--
1999	1.550.000	--

Πηγή: ICAP, εκτιμήσεις αγοράς

Πίνακας 4.2:

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 lt. ανά έτος.

4.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

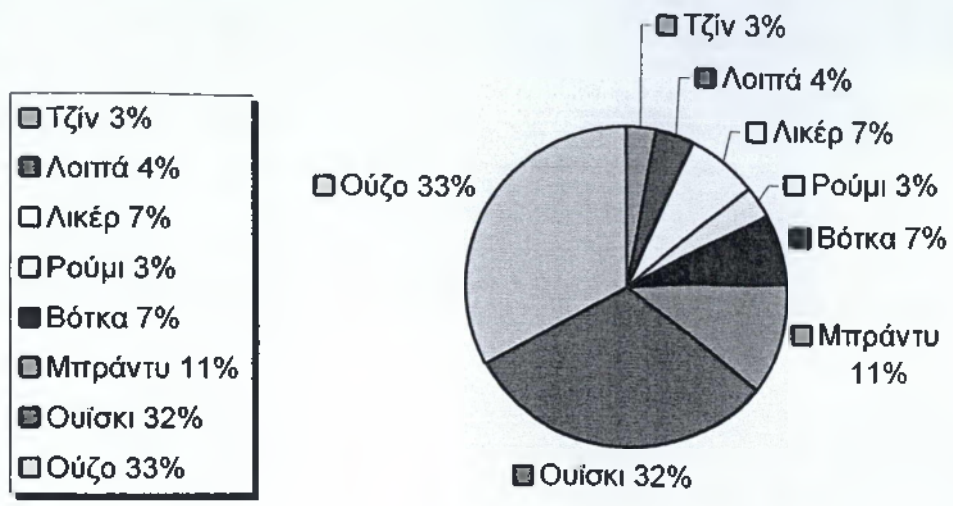
Το ούζο στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Σύμφωνα με μία πρόσφατη μελέτη του ιδρύματος οικονομικών και βιομηχανικών ερευνών (I.O.B.E.) για το 1993, προκύπτουν τα εξής στοιχεία όσο αφορά την παραγωγή – κατανάλωση αλκοολούχων ποτών:

- Η κατανάλωση των αλκοολούχων ποτών εκτιμάτε ότι κατέχει το 7% της συνολικής κατανάλωσης οινοπνευματωδών, με πρώτη τη μύρα με 52% περίπου και δεύτερο το κρασί 41%. Το μερίδιο όμως των αλκοολούχων ποτών δείχνει να αυξάνει, αφαιρώντας σημαντικό τμήμα της κατανάλωσης κρασιού (γράφημα 4.2).
- 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 προτιμάτε. 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 Η.Π.Α.

Κατανάλωση αλκοολούχων ποτών το 1993



Γράφημα 4.2:

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η παρασκευή ούζου δεν είναι τεχνολογία, ούτε επιστήμη, αλλά μία εφαρμογή διαφόρων τεχνικών. Εάν η αναπαραγωγή επαναλήψιμων αποτελεσμάτων είναι αξίωμα κάθε επιστήμης, αυτό δεν μπορεί να εφαρμοστεί στην περίπτωση του ούζου γιατί οι συνθήκες δημιουργίας του δεν είναι ποτέ ίδιες. Η παρασκευή του ούζου θα έχει ανάγκη πάντοτε από την εμπειρία του "τεχνίτη", που θα εκτιμήσει τις πιθανότητες που δεν μπορεί να προσδιορίσει με ακρίβεια η βιοχημεία. Η παρασκευή ούζου λοιπόν, είναι περισσότερο τέχνη, μαζί όμως και η επιστήμη. Μπροστά σε μία δεξαμενή, παρά την επιστημονική κατάρτιση και την εμπειρία μας, είμαστε ανίκανη να συλλάβουμε όλους τους παράγοντες που παίζουν ρόλο. Γι' αυτό 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. Καλός "τεχνίτης" είναι αυτός, που πέρα από τις γνώσεις του, είναι παρατηρητικός, έχει την ικανότητα να παίρνει αποφάσεις και να οργανώνει την εργασία του. Πολλές φορές είναι ο αποφασιστικός παράγοντας της διαφοροποίησης της ποιότητας. Η παρασκευή ούζου πρέπει να εφαρμόζεται μέσα από μία γενική θεώρηση του προϊόντος που λέγεται ούζο.

Όπως στις καλές τέχνες και τα σπορ έχουμε ένα στυλ, με τον ίδιο τρόπο μπορούμε να μιλήσουμε και για ένα στυλ παρασκευής ούζου. Είναι η τέχνη της μεταμόρφωσης του κοινού σε κάτι το εξαιρετικό. 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 του αποδώσουμε ένα στυλ παρασκευής ούζου. Ρόλος του "τεχνίτη" δεν είναι να ομοιομορφοποιήσει τα ούζα, αλλά να βγάλει στην επιφάνεια τις διαφορές τους.

Λίγες σελίδες δεν είναι ικανές να περιγράψουν μία φυσική διαδικασία τόσο απλή, που γίνεται εδώ και διακόσια χρόνια και πλέον. Αυτή 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. Με κανένα τρόπο δεν μπορούμε να δεχτούμε από τη μία τον επιστήμονα, θεωρητικό "τεχνίτη", και από την άλλη τον τεχνίτη της εφαρμογής, γιατί τεχνίτης είναι και τα δύο αυτά πράγματα ταυτόχρονα.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Bayer, 1994. Διαφημιστικά φυλλάδια.
- Bergmann W. 1986. Ernährungsstorungen bei Kulturpflanzen. Gustav Fischer Verlag. Stuttgart 1986.
- Colwell J.D.. Estimating Fertilizer Requirements. *A Quantitative Approach*. CAB INTERNATIONAL. International Center for Agriculture and Biosciences.
- Ζαχαρόπουλος Μ.Ι.. Ανθοκομία. Ανθοτεχνική. Γενική και Ειδική.
- <http://www.agrotinos.com/life-TINOS/seminar/lip-xardas.html>,
διεύθυνση ιστοσελίδας στο διαδύκτιο.
- Θεριός Ι., 1986. Σημειώσεις θρέψης φυτών και λιπασμάτων. ΑΠΘ. Έκδοση: Υπηρεσία δημοσιευμάτων.
- Θεριός Ι., 1996. Ανόργανη θρέψη και λιπάσματα. Εκδ. Γ. Δεδούση. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ.
- Kali und Salz, Φωτογραφία εξώφυλλου.
- Καλτσίκης Π., Τσιτσίας Κ., Χολέβας Κ., Χουλιάρης Ν.. Εδαφολογία και θρέψη φυτών. Β΄ τάξη ΕΠΛ. Οργανισμός εκδόσεων διδακτικών βιβλίων. ΑΘΗΝΑ.
- Κουκουλάκης Π.Χ., 1991. Προβλήματα και προοπτικές λίπανσης των καλλιεργειών στην Ελλάδα. Γεωπονικά.
- Κουκουλάκης Π.Χ., 1995. Βασικές αρχές της ορθολογικής λίπανσης των καλλιεργειών. Γεωρ. Κτην. 9: 43 – 61.
- Merlo L., Nuzzo V., Givlino C., (απόδοση Λ. Πιστόλης), 1994. Διαφυλλική λίπανση. Γεωρ. Τεχν. Αφ. Λιπ.-Θρ.: 101 – 108.
- Μήτσιος Ι.Κ., 1995. Περιβαλλοντικές επιπτώσεις από τη χρήση λιπασμάτων στις καλλιέργειες. ΤΟ ΒΗΜΑ, Ιαν. – Φεβ. 1995.
- Μπράτης Κ., 1994. Εφαρμογή λιπασμάτων με υδρολίπανση. Γεωρ. Τεχν. Αφ. Λιπ.-Θρ.: 95 – 100.

- Σετάτου Ε.Β., Σιμώνης Α.Δ., 1993. Αποτελεσματική χρήση αζωτούχων λιπασμάτων. Παράγοντες που την επηρεάζουν και τρόποι βελτίωσης της. VI. Εξαέρωση αμμωνίας από το έδαφος. Γεωπονικά. Σελ. 175 – 192.
- Σιμώνης Α.Δ., 1990. Αρχές λίπανσης των καλλιεργειών. Γεωπονικά 5^{ος} – 6^{ος} : σελ. 77.
- Σιμώνης Α.Δ., Σετάτου Ε.Β., 1990. Οργανικά λιπάσματα. Γεωπονικά σελ. 170.
- Σιμώνης Α.Δ., 1993. Ορθολογική χρήση λιπασμάτων στην ελληνική γεωργία. Προβλήματα και προοπτικές. Γεωρ. Κτην. 2: 48 – 56.
- Σιμώνης Α.Δ., 1994. Ανάλυση του εδάφους. Η σπουδαιότητα της στην εφαρμογή ορθολογικής λίπανσης. Γεωρ. Κτην. 2: 51 – 56.
- Σιμώνης Α.Δ., Σετάτου Ε.Β., 1995. Η κρυμμένη πείνα στα φυτά και τρόποι διάγνωσης. Γεωρ. Τεχν. 2:76 – 82.
- Tisdale S., Nelson W.L., Beaton J.D., 1985. Soil fertility and fertilizers, fourth edition, McMillan Publishing Co. N.Y. USA.
- Tisdale S.L, Nelson W.L., Beaton J.D., Havlin J.L., 1993. Soil fertility and fertilizers. Ed. P. Corey.
- Τσαπικούνης Φ., 1997. Θρέψη – Λίπανση των Φυτών. Μέρος Γ΄. Εκδ. Α. Σταμούλης. ΑΘΗΝΑ.
- Τσιτσία Κ.Κ., 1997. Λιπασματολογία. Οργανισμός εκδόσεων διδακτικών βιβλίων. ΑΘΗΝΑ.
- Τσιτσία Κ.Κ., 1997. Εδαφολογία. Οργανισμός εκδόσεων διδακτικών βιβλίων. ΑΘΗΝΑ.
- Τσιτσία Κ.Κ., 1997. Εργαστήρια και φροντιστηριακές ασκήσεις εδαφολογίας. Οργανισμός εκδόσεων διδακτικών βιβλίων. ΑΘΗΝΑ.
- www.botanical.com
- www.GernotKatzersSpiceDictionary.htm
- www.Lesvosisland
- [www.OyzoHistory Thetraditioninagreekoyzo.htm](http://www.OyzoHistory.Thetraditioninagreekoyzo.htm)
- www.hungry.gr
- www.Hotel&RestaurandOnLine_Arthro.htm

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Anise (*Pimpinella anisum*)

Synonyms

pharm	<i>Fructus Anisi</i>
Albanian	Anason
Amharic	Insilal
Arabic	Yanisum, Yansoon, Anisun, Habbet hilwa
Bengali	Sulpha
Bulgarian	Анасон
	Anason
Catalan	Anís, Comí
Chinese	Yan kok, Pa chio, Huei hsiang
Croatian	Anis
Czech	Anyz
Danish	(Grøn) anis
Dutch	Anijs, Wilde pimpernel, Nieszaad, Groene anijs
English	Sweet cumin, Aniseed
Esperanto	Anizo, Anizujo
Estonian	Harilik aniis
Farsi	Anisun
Finnish	Anis
Finnish	Anisruoho
French	Anis vert, Boucage
Frisian	Anys
German	Anis
Greek	Γλυκάνισο
	Glikaniso, Glykaniso
Gujrati	Variyali
Hebrew	אניס
	Anis
Hindi	Saunf, Patli saunf, Vilayati saunf
Hungarian	Ánizs
Icelandic	Anís
Indonesian	Jinten manis
Italian	Anice, Anice verde
Latvian	Anīss

Lithuanian	Anyžius
Marathi	Shauf, Badishep
Norwegian	Anis
Polish	Anyż, Biedrzeniec anyż
Portuguese	Anis, Anis verde
Portuguese	Erva-doce
Provençal	Anis
Romanian	Anason
Russian	Анис
	Anis
Sanskrit	Shatapushpa
Slovak	Aníz, Anyž, Bedrovnik anízový
Slovenian	Janež, Vrtni janež
Spanish	Anís, Matalahuga
Swedish	Anis
Tagalog	Anis
Turkish	Anason, Enisen, Enison, Ezertere, Mesir otu, Nanahan, Raziyaneci-rumi
Vietnamese	Cay vi



Dried anise fruits (also termed anise seeds)



Anise flower



Anise (flowering plants)

Ούζο «MINI» με ΜΑΞΙ κοινωνική προσφορά

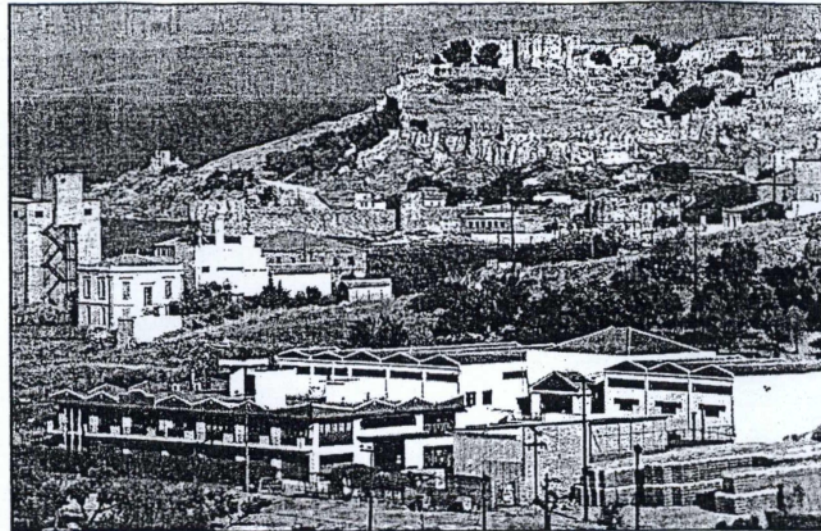
Η μεγάλη γιορτή του μυτιληνού ούζου, μεγάλη ανάλογα με την ποιότητα του αλλά και την παραγωγό βιομηχανία, έγινε το Σάββατο το βράδυ, στο αποστακτήριο της ΕΠΟΜ, της Ένωσης Ποτοποιών Μυτιλήνης. Αφορμή της μεγάλης γιορτής με τους 500 περίπου καλεσμένους από τη Μυτιλήνη, την Αθήνα αλλά και την άλλη Ελλάδα, η πρώτη απόσταξη ούζου «MINI», με γλυκάνισο Λισβορίου εσοδείας 2003. Η μεγάλη αυτή γιορτή αποτέλεσε και την αφορμή για τη δημοσιοποίηση ενός ακόμα ευτυχούς γεγονότος. Η ΕΠΟΜ αναλαμβάνει τη χορηγία της προβολής σε όλη την Ελλάδα αλλά και στον υπόλοιπο κόσμο, του μοναδικού Μυτιληνού λαϊκού ζωγράφου Θεόφιλου και του έργου του!



Η πρώτη απόσταξη, της κάθε χρονιάς, θεωρείται μια πολύ σημαντική μέρα. Φέτος, για πρώτη φορά οι άνθρωποι της ΕΠΟΜ αποφάσισαν να τη μοιραστούν με καλεσμένους που δοκίμασαν το πρώτο ούζο «MINI» από γλυκάνισο εσοδείας 2003, συνοδεύοντάς το με εκλεκτούς τοπικούς μεζέδες, που μαγειρεύτηκαν με αγνά υλικά, από τις γυναίκες μέλη του Συνεταιρισμού των Γυναικών Μεσοτόπου. Από τη βραδιά δεν έλειψε η παραδοσιακή μουσική, με μουσικούς του νησιού από την ορχήστρα του αναγνωστηρίου της Αγιάσου, το τραγούδι και φυσικά ο χορός.

Οι 17 πρωτεργάτες

Στη γιορτή τιμήθηκαν οι 17 οικογένειες των ποτοποιών της Μυτιλήνης, που στη δεκαετία του '60 ένωσαν τις γνώσεις και το μεράκι τους, έδωσαν τα χέρια κι ένωσαν τις δυνάμεις τους σε μια συλλογική προσπάθεια με ένα κοινό όραμα: τη δημιουργία του καλύτερου ούζου για κάθε στιγμή αλλά και την εξάπλωσή του σε όλα τα μήκη και πλάτη της γης. Έτσι δημιουργήθηκε η ΕΠΟΜ και το ούζο «MINI». Ταυ-



Το εργοστάσιο παραγωγής της ΕΠΟΜ στην Επάνω Σκάλα της Μυτιλήνης

τόχρονα όμως, τιμήθηκαν και οι 15 οικογένειες του Λισβορίου «μέλη της οικογένειας της ΕΠΟΜ», όπως χαρακτηριστικά ειπώθηκε, που συλλέγουν το γλυκάνισο.

Παρών στη γιορτή, εκτός από τα στελέχη της εταιρείας με πρώτα τη Διευθύντρια του εργοστασίου στη Μυτιλήνη κ. Μαίρη Τσόχα-τζη και τον Διευθυντή πωλήσεων κ. Νίκο Κουζινόγλου και ο κ. Νοέλ Αντριάν, Πρόεδρος της ΕΠΟΜ. Ο κ. Αντριάν λοιπόν, ανακοίνωσε ότι η εταιρεία θα αναλάβει τη χορηγία της προβολής του μοναδικού έργου, ενός μοναδικού παγκόσμιου λαϊκού ζωγράφου του Θεόφιλου. «Γίνεται τούτο, είτε ο κ. Αντριάν, γιατί η ανάπτυξη του ομίλου έχει σημερινή στην αρχή 'διεθνές όραμα σε τοπικές ρίζες'. Και ξέρουμε, ότι χτίζουμε

μια δυνατή ελληνική επιχείρηση, στενά δεμένη με την πλούσια κουλτούρα, τα έθιμα και τις παραδόσεις του υπέροχου αυτού τόπου».

Η μοναδικότητα της Μυτιλήνης

«Επιλέξαμε το ούζο «MINI» ως τη βάση ανάπτυξης μας, συνέχισε ο κ. Αντριάν, πρώτον επειδή είναι ο γένητης στην ελληνική αγορά ούζου, και δεύτερον επειδή βρήκαμε μια παρόμοια κουλτούρα και πνεύμα στην ΕΠΟΜ, μέσω των 17 ιδρυτών της και του διοικητικού προσωπικού της εταιρείας. Σε οποιοδήποτε μέρος του κόσμου έχουμε επιχειρήσεις βασισμένες σε τέτοιου είδους τοπικές συννεργασίες, προσπαθούμε να καταλάβουμε όσο γίνεται περισσότερο την ιδιοσυγκρασία, τον πλούτο και τις ιδιαιτερότητες του τόπου. Σεβόμαστε βαθιά την

Ελλάδα, αγαπάμε τον ελληνικό τρόπο ζωής και το μεράκι του Έλληνα. Από τότε που το ούζο «MINI» μπήκε στη γκάμα των προϊόντων της Pernod Ricard, δεσμευτήκαμε να το αναπτύξουμε.

- Το αποστακτήριο αναβαθμίστηκε μέσω σημαντικών επενδύσεων με σκοπό να αναπτυχθεί η μάρκα.

- Το προϊόν δέχτηκε δυνατή υποστήριξη με διαφημιστικές καμπάνιες και προωθητικές ενέργειες.

- Στο προσωπικό προσφέρθηκε ένα σταθερό περιβάλλον, ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα και καλύτερη ποιότητα ζωής.

- Αναπτύξαμε τη βάση των πελατών μας και μέσω μιας πολύ στενής συνεργασίας μαζί τους, με τη σημαντική υποστήριξή τους, αυξήσαμε τις πωλήσεις μας».

Και ο κ. Αντριάν κατέληξε:

«Τέλος, θα ήθελα να προσθέσω ότι είμαστε πραγματικά πολύ τυχεροί και αληθινά υπερήφανοι, που είμαστε μέρος της ζωής του ούζου «MINI» διότι:

- η Μυτιλήνη είναι η γενέτειρα του ούζου

- το καλύτερο ούζο προέρχεται από τη Μυτιλήνη

- το καλύτερο γλυκάνισο καλλιεργείται στη Μυτιλήνη

η καλύτερη εμπειρία παραγωγής ούζου βρίσκεται ακόμα στη Μυτιλήνη».

Παρόντες στη γιορτή της ΕΠΟΜ ο Υπουργός Αιγαίου Νίκος Σιφουνάκης, ο βουλευτής της Νέας Δημοκρατίας Πέτρος Μαντούβαλος, ο Νομάρχης Λέσβου Π. Βογιατζής, ο Δήμαρχος Μυτιλήνης Αρ. Χατζικαμινής και άλλοι Δήμαρχοι του νησιού, εκπρόσωποι πολιτικών και κοινωνικών φορέων και οικονομικών οργανισμών.

Ιστορίες για ούζα

του ΝΙΚΟΥ ΜΑΝΑΒΗ

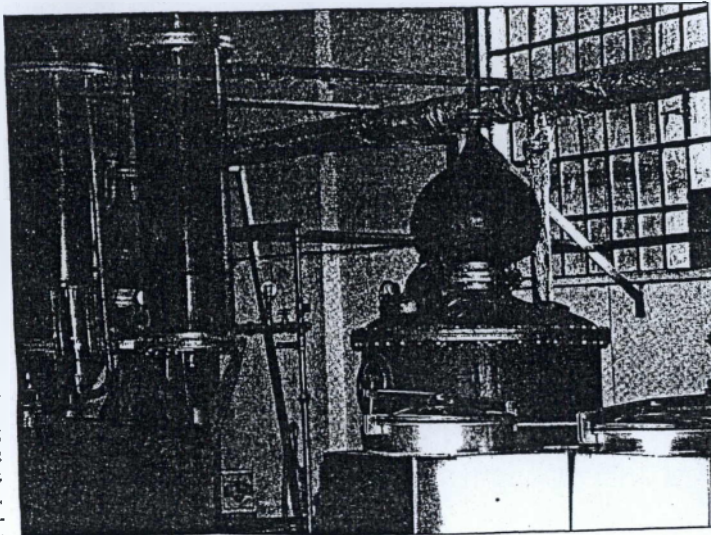
Από την εποχή που το ούζο φυλάσσονταν μέσα σε πήλινα μεγάλα κιούπια με ειδική επίστρωση στο εσωτερικό τους μέχρι σήμερα, έχουν αλλάξει πολλά πράγματα. Παρόλα αυτά, υπάρχουν κάποια πράγματα στην παραγωγή του μοναδικού προϊόντος που παραμένουν αμετάβλητα, καθώς αυτά χαρακτηρίζουν την ποιότητα του. Είναι τα αγνά υλικά, η αγάπη και η προσωπική φροντίδα του ποτοποιού και φυσικά, η προσεκτική και χωρίς βιασύνη απόσταξη.

Η Λέσβος, και κύρια η Μυτιλήνη και το Πλαμιάρι είναι από τους πιο ονομαστούς πυρήνες παραγωγής ούζου στη χώρα μας, μαζί με την Καλαμάτα και τον Τύρναβο της Λάρισης. Εδώ στη Λέσβο η παράδοση δέθηκε αρμονικά με τη σύγχρονη τεχνολογία. Έτσι, δίκαια σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό, ο Λέσβος αναγνωρίζεται ως η πατρίδα του ούζου. Γι' αυτόν τον «τίτλο» εργάστηκαν ακούραστα, για δεκαετίες ολόκληρες, οι καλύτεροι ποτοποιοί της Λέσβου, δημιουργώντας μοναδικές συνταγές για το ούζο οι οποίες διατηρούνται ακόμη και σήμερα ως επιτασσόμενα μυστικά. Μιας και τούτες οι συνταγές είναι ολόκληρη περιουσία για την κάθε ποτοποιία.

Είναι αλήθεια πως τούτο το ποτό έχει μεγάλη αποδοχή στη Λέσβο, καθώς είναι το ποτό της πατρίδας, του καλού μεζέ και της ξενοιασιάς. Οι ψαρομεζέδες, τα θαλασσινά, τα φρέσκα λαχανικά, τα όστρακα που συναπαρτίζουν τη λεοβιακή κουζίνα δίνουν απόλυτα με το ούζο. Άλλωστε, ποιο άλλο ποτό θα μπορούσε να συνοδεύσει το μεζέ δίπλα στο κήμα, την ώρα που ο ήλιος χάνεται μέσα στα νερά του Αιγαίου. Θα έμοιαζε παράταιρη, οποιαδήποτε άλλη επιλογή. Η μεγάλη ποιότητα σε ούζα, γλυκύτητα, αρωματικά, ελαφρά, σπιρτόχια κλπ και λυττει όλη την γκάμα των απαιτήσεων των καταναλωτών, είναι δε ένα στοιχείο που εντυπωσιάζει τους επισκέπτες της Λέσβου, όχι άδικα.

Απειλές

Τα τελευταία 20 χρόνια το ούζο απειλήθηκε αρκετές φορές, τότε με αύξηση της φορολογίας του και τότε με απελληνισμό του. Τα προβλήματα αυτά δείχνουν να έχουν ξεπεραστεί κι εκείνο που μένει είναι η οικολογία των ποτοποιών να διατηρήσει σε υψηλά επίπεδα την ποιότητα του ούζου, ώστε η ανοδική τάση της κατανάλωσης του να μην αναστοχάσει αλλά να διευρυνθεί. Σήμερα η κατανάλωση του ούζου ανέρχεται στα 1,5 εκατ. κιβώτια ετησίως με ελαφρά ανοδικές τάσεις. Σταδιακά το ούζο αποκτά όλο και περισσότερους φίλους τό-



Η κεφαλαία στάση της απόσταξης για το μυτιληνό ούζο

σο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό. Οι τουρίστες που επισκέπτονται την Ελλάδα συχνά γίνονται οι 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 πολλές επιχειρήσεις εκτός Ελλάδας θέλουν να «κλέψουν» την ονομασία του ούζου και απεγνωσμένα προσπαθούν να σταματήσει η αναγνώριση του ως προϊόν με ονομασία προέλευσης, που παράγεται 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 αναγνωριστεί ειδικό καθεστώς στην παραγωγή τους, πρόκειται για τα προϊόντα με ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και με γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ). Εντυχώς η προσπάθεια αυτή της κομμουνιστικής κυβέρνησης στην Ελλάδα παρεμβάση του ελληνικού Υπουργείου Γεωργίας.

Το νομικό πλαίσιο για το ούζο

Στις 25 του περασμένου Ιουνίου δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα της κυβέρνησης 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 ουσιαστών ιδιοτήτων που χαρακτηρίζουν το ούζο με την συγκεκριμένη γεωγραφική επωνυμία. Ούζο μπορεί να ονομάζεται μόνο το ποτό με γλυκάνισο που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο, αποκλειστικά και μόνο στην Ελλάδα με τη σύμμιξη αλκοολών που έχουν

αρωματισθεί με απλά αρώματα, αλκοόλη γλυκάνισου, μαρόθου, μαστίχα από τα μαστιχοδένδρα της Χίου και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά και καρπούς.

Για να μπορεί το αλκοολούχο ποτό να κυκλοφορήσει στην αγορά με την επωνυμία ούζο, θα πρέπει να περιέχει τουλάχιστον κατά 20% αποσταγμένο ούζο και να λαμβάνεται «με απόσταξη σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες ασυνεχούς λειτουργίας χωρητικότητας μέχρι και 1.000 λίτρα και να έχει αλκοολικό τίτλο όχι μικρότερο του 55% και όχι μεγαλύτερο του 80% vol.».

Στο προϊόν της σύμμιξης των αλκοολών, που έχει παρθεί με απόσταξη, επιτρέπεται να προστεθούν:

Βελτιωτικές ουσίες που λαμβάνονται από απόσταξη των αρωματικών σπόρων, φυτών και καρπών που αναφέρθηκαν παραπάνω.

Ζάχαρη σε ποσότητα τέτοια, ώστε το διατιθέμενο στην κατανάλωση ούζο, να έχει στερεό υπόλειμμα όχι μεγαλύτερο από 50 γραμμάρια ανά λίτρο. Νερό μέχρι της διαμόρφωσης του αλκοολικού τίτλου ο οποίος δεν εκτρέπεται να είναι κατώτερος των 37,5% vol.

Σε ό,τι αφορά τα μέσα προσσκευασίας και συσκευασίας του ούζου:

Επιτρέπεται, η αναγραφή της ένδειξης ορεκτικό. Δεν επιτρέπεται η αναγραφή άλλων ενδείξεων, ειδικότερα δεν ενδείξουν όπως «από απόσταξη», «διπλή απόσταξη», «επαναπόσταξη» και άλλες συναφείς.

Από τις παραπάνω διατάξεις εξαιρούνται τα ούζα, τα οποία αποδεδειγμένα είναι προϊόντα απόσταξης κατά 100%. Σε αυτά τα ούζα, αποκλειστικά, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ενδείξεων επί των συσκευασιών «εξ αποστάξεως 100%», ή «από απόσταξη 100%» επεί-

αφες την επωνυμία ούζο και με γράμματα μικρότερου μεγέθους.

Τα ποτοποιία που παρασκευάζουν ούζο κατά 100% από απόσταξη περιλαμβάνονται σε κατάλογο, που καταρτίζεται με την σχετική υπουργική απόφαση.

Η παραπάνω υπουργική απόφαση καθορίζει δύο νόμους τύπους ούζου, του απλού ούζου και του ούζου με 100% απόσταξη. Έτσι, καταργείται η δυνατότητα παρασκευής ούζου από την πρόσμιξη οινοπνεύματος, νερού και αρώματος. Δηλαδή τα γνωστά «χτυπητά» ούζα, στην γλώσσα των ποτοποιών.

Τα αποστάγματα υπερέκτου

Οι λάτρεις του καλού ούζου προτιμούν σταθερά να πίνουν ούζο που είναι προϊόν 100% απόσταξης. Καθώς αυτό το ούζο είναι καλύτερο «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 πορτοράκια 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 συνθίζεται 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.

nman@empromsnet.gr