

Αποσταγματοπωλείο



Τσίπουρο

(απόσταγμα στεμφύλων σταφύλης)

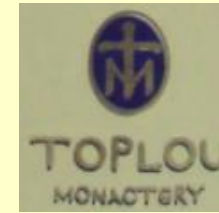
Τσικουδιά Κρήτης (Μιζόρρουμα-Ρεθύμνου) 40% al. Χύμα	
ποικ: λιάτικα -σουλτανίνα Παρ:Γ. Δουλγεράκης 100/250 ml.	3,00/7,00
Ρακόμελο/Ψημένη καραφάκι «Τρίκυκλο» 100/250 ml	4,00/8,00

Εμφιαλωμένα

Τσικουδιά «Μονή Τοπλού» 38% al (Σητεία) ΒΙΟ φ.200 ml	7,30
Λαφαζάνης «Των φίλων» 40% al. (Νεμέα) φ.200 ml	6.90
ΑΟΣ Τυρνάβου 40% al. Μοσχάτο (Θεσσαλία) φ.200 ml	7.00
Τσίπουρο Αποστολάκη χωρίς ή με γλυκάνισο φ.200ml.	7,00
(Κρόκιο-Θεσσαλία) 42% al φ. 50 ml	2,00
Μπαμπατζίμ 40% al. (Δράμα) φ.200 ml	7,70
Λαζαρίδης «Ηδωνικό» 40% al. (Δράμα) φ.200 ml	7.70
«Στίγμα» Τυρνάβου με στίγματα κρόκου φ.200 ml	11,50
40% al.	



€



Το τσίπουρο / η τσικουδιά είναι ένα αυθεντικό Ελληνικό προϊόν. Η πρώτη παραγωγή τσίπουρου ήταν έργο μοναχών τον 14ο αιώνα. Μετά η ιδέα να χρησιμοποιούνται τα υπολείμματα της οινοποίησης προκειμένου να παραχθεί ένα αλκοολούχο ποτό, πέρασε στους αμπελουργούς. Έτσι γεννήθηκε το ποτό του αμπελουργού, το τσίπουρο / η τσικουδιά.

Είναι το απόσταγμα των στεμφύλων της σταφυλής. Η παραγωγή του ξεκινά από την επιλογή των ποικιλιών των σταφυλιών, συνεχίζεται με την προσεκτική ζύμωση των στεμφύλων τους (τις φλούδες που μένουν μετά το πάτημα των σταφυλιών και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού) και ολοκληρώνεται με την αργή απόσταξη τους (των ήδη ζυμωθέντων στεμφύλων).

Τα καλά σταφύλια είναι βασική προϋπόθεση για την παραγωγή ποιοτικού τσίπουρου. Επομένως καθοριστικό ρόλο στο τελικό προϊόν παίζουν η ποικιλία των σταφυλιών, η σύσταση του εδάφους του αμπελώνα, το υψόμετρο και ο προσανατολισμός του, η χρονιά, οι καλλιεργητικές πρακτικές, ο χρόνος τρυγητού κλπ.

Η ζύμωση των στεμφύλων είναι επίσης ένα σημαντικό στάδιο που αφορά στα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά κατά τη διαδικασία παραγωγής του τσίπουρου, γι αυτό και είναι απαραίτητες οι ελεγχόμενες συνθήκες της. (ελεγχόμενη θερμοκρασία, ανοξειδωτες δεξαμενές, καλή εκχύλιση στα ερυθρά σταφύλια κλπ).

ΓΙΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΔΕΙΤΕ ΣΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΣΕΛΙΔΑ



Τσίπουρο Παλαιωμένο

το Ελληνικό «malt»

Σερβίρεται σε ποτήρι (μερίδα)

OLD SPIRIT –Α.Ο.Σ. Τύρναβου/Μοσχάτο-2 χρόνια 43% al	3.50/5,00
ΚΩΣΤΕΑΣ - Μεσσηνία/Αγιωργίτικο & Ροδίτης-2χρόνια 43% al	3.50/5,00
ΑΟΣ ΖΙΤΣΑΣ - Ήπειρος ποικιλία: Ντεμπίνα- 12 μήνες 42% al	3.50/5,00
MANIFESTO GREGO Αποστολάκη –Θεσσαλία: Blend ποικιλιών 40% al	3.50/5,00
«ΠΑΛΛΙΩΘΕΝ» Παρπαρούση-Πάτρα-2 χρόνια 43% al	5,00/7,00
ΤΣΙΛΙΛΗ DARK CAVE - Μετέωρα- 5 χρόνια 42% al	5.00/7,00
ΜΕΘΕΞΙΣ CIGAR Λαζαρίδη- Δράμα - 6 χρόνια 43% al	6.00/8.00

Κάποια αποστάγματα μετά από επιλογή τους μπορούν να παλαιωθούν για χρόνια σε δρύινα βαρέλια και να αποκτήσουν, ανάλογα με το τσίπουρο και τις συνθήκες παλαίωσης χαρακτηριστικά μπαχαρικών, αποξηραμένων φρούτων, βανίλιας, σοκολάτας, καπνού, δέρματος, βαρελιού κλπ. Το τσίπουρο που δεν έχει περάσει από δρύινο βαρέλι έχει κυρίως φρουτώδη και ανθώδη χαρακτήρα και λιγότερο μπαχαρώδη.

€
40/60 ml



Αποστάγματα Σταφύλης και άλλων Φρούτων

Σερβίρεται σε ποτήρι (μερίδα)

ΣΙΓΑΛΑΣ από Φραγκόσυκο - Σαντορίνη	5,00/7,00
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ από σταφύλι Μοσχάτο - Δράμα	2.50/3,50
ΜΕΘΕΞΙΣ Λαζαρίδη, σταφύλι Chardonnay - Δράμα	3.00/4,50
ΤΣΙΛΙΛΗ από Ξινόμαυρο σταφύλι - Θεσσαλία	3.00/4,50
ΤΣΙΛΙΛΗ από Μοσχάτο Αμβούργου σταφύλι - Θεσσαλία	3.00/4,50
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ από σταφύλι Malvasia - Δράμα	3.00/4,50
Μαστίχα – Χίος καραφάκι 100/250 ml	4.00/8.00

40/60
ml

Απόσταγμα Σταφυλής και Άλλων Φρούτων

· Ο γαλλικός όρος για τα **αποστάγματα** είναι *eau de vie*, μεταφράζεται δε ως «το νερό της ζωής».

Με το χαρακτηρισμό «**απόσταγμα φρούτων**» αναφερόμαστε στο αλκοολούχο ποτό που παράγεται αποκλειστικά με ζύμωση και απόσταξη του φρούτου.

Το απόσταγμα φρούτων δεν μπορεί να αρωματίζεται. Το διακριτικό και χαρακτηριστικό άρωμα του αποστάγματος οφείλεται στα αρώματα του φρούτου.

Η επωνυμία πώλησης του αποστάγματος φρούτων είναι «απόσταγμα», με την προσθήκη του ονόματος του φρούτου, π.χ. απόσταγμα κερασιών, απόσταγμα δαμάσκηνων, απόσταγμα κορόμηλων, ροδάκινων, μήλων, αχλαδιών, βερίκοκων, σύκων, εσπεριδοειδών, σταφυλιών ή άλλου φρούτου.

Στην Ελλάδα το πιο δημοφιλές απόσταγμα του είδους είναι το «**Απόσταγμα Σταφυλής**». Αποτελεί την πιο εκλεπτυσμένη παραλλαγή του αποστάγματος στεμφύλων σταφυλής (τσίπουρου και τσικουδιάς).

Παράγεται από την ζύμωση και απόσταξη ολόκληρου του καρπού της σταφυλής. Τα σταφύλια που θα δώσουν το απόσταγμα δεν πιέζονται και διατηρούν όλους τους χυμούς τους επομένως και το χαρακτήρα τους. Αμέσως μετά τη συγκομιδή τοποθετούνται σε δεξαμενές όπου και ζυμώνονται σε αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες. Στη συνέχεια, κατά τη διαδικασία της αργής απόσταξης των ζυμωμένων σταφυλιών στους μικρούς χάλκινους αποστακτήρες, ξεχωρίζεται, σταγόνα – σταγόνα, μόνο η καρδιά του αποστάγματος

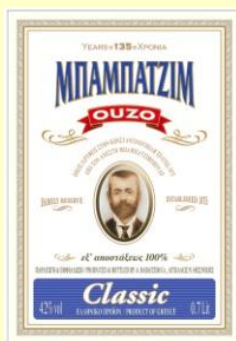
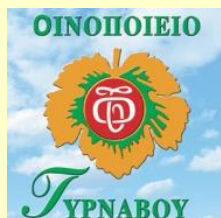
Ούζα καρφαάκι 200ml

Χατζόπουλος 40% al (80% απόσταξη) (Αλεξανδρούπολη)	6,60
ΑΟΣ Τυρνάβου 40% al (100% απόσταξη) (Θεσσαλία)	6,60
Σαμαρά κόκκινο 42% al (100% απόσταξη) (Λέσβος)	7,00
Καζανιστό Στουπάκη 40% al (100% απόσταξη) (Χίος)	7,00
Μπαμπατζίμ classic 40% al (100% απόσταξη) (Δράμα)	7,50
Βαρβαγιάννη πράσινο. 42% al (100% απόσταξη) (Λέσβος)	7,50
Βαρβαγιάννη μπλε 46% al (100% απόσταξη) (Λέσβος)	7,90
Πισιλαδή 40% al (100% απόσταξη) (Λέσβος)	9,60
Βαρβαγιάννη Αφροδίτη 48% al (100% απόσταξη) (Λέσβος)	10,00

Ούζα καρφαάκι 500ml

Βαρβαγιάννη Συλλεκτικό 45% al (100% απόσταξη)	17,00
---	-------

Ποτήρι 50 ml	2.00
--------------	------



Η λέξη ούζο είναι μια λέξη που δεν μεταφράζεται. Είναι ένα όνομα διακριτικό, κατά παράδοση, ενός αποστάγματος που η ιστορία του χάνεται στα βάθη των αιώνων. Τις αρχές του πρέπει να τις αναζητήσουμε στην Αίγυπτο, απ' όπου η απόσταξη πέρασε στην Ελλάδα. Αρχικός προορισμός η κατανάλωση στον ελληνικό χώρο, που τότε περιλάμβανε και τη Μικρά Ασία. Το ούζο είναι ένα απόσταγμα, που οφείλει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του, στις ουσίες που χρησιμοποιούνται για τον αρωματισμό του.

Ο μεσογειακός χώρος είναι πλούσιος σε φυτά και αρώματα. Κάπως έτσι, ο γλυκάνισος, ο μάραθος, ο αστεροειδής άνισος, η μαστίχα, η κανέλα, το γαρούφαλλο, ο κοριάνδρος, η ρίζα αγγελικής, το φλαμούρι, το κάρδαμο (κακουλές), η μέντα κ.ά., μπήκαν στον άμβυκα για να εξευγενίσουν το απόσταγμα. Στο ούζο, παραδοσιακά, η παραλαβή των αρωματικών ουσιών γίνεται φυσικά, με συναπόσταξη των σπορών σε διάλυμα νερού και αλκοόλης. Γι' αυτό και εντάσσεται στην κατηγορία των **αποσταγμένων anis**. Πριν το απόσταγμα καταλήξει στις φιάλες, αραιώνεται με μαλακό νερό ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τον επιθυμητό αλκοολικό τίτλο. Ο υψηλός αλκοολικός τίτλος είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την ενσωμάτωση του πλούσιου αρώματος του ούζου.

Σύμφωνα με τη νομοθεσία πρέπει να είναι μεγαλύτερος του 37,5 % vol.

Κάθε αποσταγματοποιός έχει το δικό του μυστικό. Δηλαδή το είδος και την αναλογία των αρωματικών σπορών που χρησιμοποιεί. Ακόμη, διαφοροποιείται ως προς τα κλάσματα της απόσταξης που θα χρησιμοποιήσει, την εκχύλιση πριν την απόσταξη, την ταχύτητα απόσταξης, το μέγεθος του καζανιού (άμβυκα). Όλα αυτά διαφοροποιούν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που θα έχει το τελικό απόσταγμα. Διαφοροποίηση υπάρχει και στην ολική ποσότητα σπόρων που θα προστεθούν.

Σήμερα, παράγεται ούζο σε όλη την Ελλάδα. Οι παραγωγοί ούζου είναι περίπου 300. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να παρουσιάζεται μια σημαντική διαφοροποίηση προϊόντων.





Οινοπνευματώδη εισαγωγής - μερίδα

Brandy Metaxa 5* - Campari - Liqueur - Martini

Scotch whisky- Vodka- Tequila- Rum- Gin

Mixed drinks

Irish whisky- Bourbon

Cognac - Special whisky

40/60ml

3.50/5.00

3.50/5.00

- /5,50

4.00/6.00

4.70/7,00