

Ούζο (Στις κατηγορίες www.podilatokafe.wordpress.com θα βρείτε πιο πολλά για το ούζο, όπως βιβλία, συνταγές, παρόμοια ποτά και θα συμπληρώσουμε συνέχεια αυτό το ταξίδι της Μεσογείου και άλλων χωρών και θα φτάσουμε έως την Κίνα και το Βιετνάμ που καλλιεργείται ο αστεροειδής γλυκάνισος)



Εάν δεν έχεις

έλα πίνε

και όταν έχεις

έλα δίνε



μα σαν έχεις και δεν δίνεις

να μην έρχεσαι να πίνεις

Οι παλιοί και καλοί πότες, συνηθίζουν, πριν πουν το μπουκάλι με το ούζο να το χτυπάνε τρεις φορές στον πάτο και να το γυροφέρνουν τρεις γύρω από τον εαυτό τους.

Το χτυπάνε για να μην τους χτυπήσει, το γυροφέρνουν για να μην τους ζαλίσει.

Με αυτή την ιεροτελεστία δείχνουν ποιος είναι το αφεντικό.

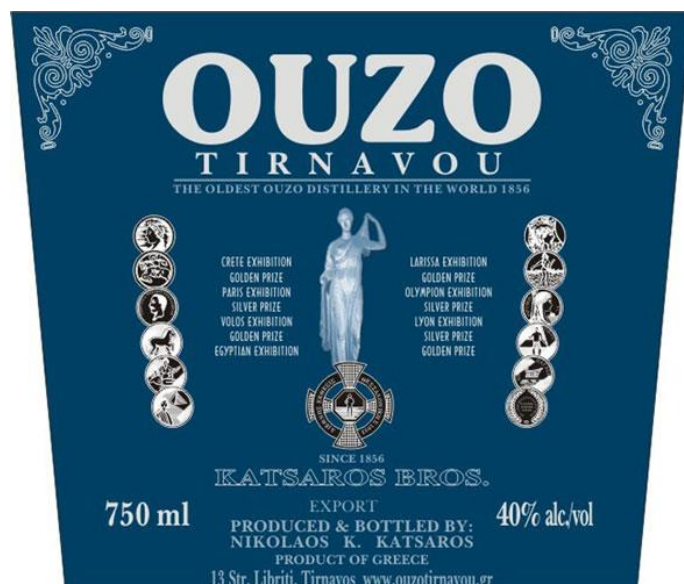
Το ούζο θέλει τρία πράγματα, νερό μεζέ και μοχαμπέτι (κουβέντα).

Δέκα κανόνες που συνεισφέρουν στην παλινόρθωση του ούζου.

Σε ένα κανονικό γεύμα, κάτω από ορισμένες συνθήκες, μπορεί κάποιος να αυτοσχεδιάζει. Την ώρα του ούζου ποτέ.

Οι κανόνες είναι εδώ υποχρεωτικοί.

1. Ανοίγει, δεν συνοδεύει το γεύμα





Το ούζο είναι απεριτίφ, βοηθά να «ανοίξει» το στόμα και οι γευστικοί κάλυκες να προετοιμαστούν για ό,τι πρόκειται να ακολουθήσει στο γεύμα. Γι' αυτό συνοδεύεται από μεξέδες που ανοίγουν την όρεξη.

Η φαινομενική χαλαρότητα και ελαφράδα, που χαρακτηρίζουν την παρέα του ούζου, δεν πρέπει ποτέ να παραπλανούν. Στην πραγματικότητα πρόκειται για μια μικρή τελετουργία, και οι άνθρωποι που συμμετέχουν σε αυτή υποβάλλονται οικειοθελώς σε μία αυστηρή πειθαρχία.

Γιατί άραγε ;

Πρώτα γιατί η ώρα του ούζου είναι ώρα παιχνιδιού. Στο κυρίως γεύμα επιδιώκουμε να χορτάσουμε, και αυτό δεν είναι πάντοτε παιχνίδι. Αντίθετα με το ούζο παίζουμε, ερεθίζουμε την όρεξη, παρατείνουμε την διάρκεια της αποφεύγοντας πάση θυσία να χορτάσουμε. **Η τελετουργία του ούζου έχει τόση σχέση με τον κορεσμό της πείνας, όση έχει η ερωτική πράξη με την τεκνοποιία.**



Έπειτα είναι η φύση του ποτού, που το κάνει να μην προσφέρεται σαν συνοδευτικό των κυρίων πιάτων. Όταν το ούζο είναι αυτό που πρέπει (και όχι εκείνο το υπόγλυκο οινόπνευμα με το μεταλλικό χαρακτήρα που συχνά μας σερβίρουν) έχει μία γεύση που διακρίνεται από μία ευχάριστη αλλά αδρή επιθετικότητα που μετριάζεται μόνο από τα αρωματικά του στοιχεία. Ένα τέτοιο ποτό συμβιβάζεται μόνο με αντίθετες αλλά εξίσου επιθετικές γεύσεις.

Πως καθόμαστε στο τραπέζι ;

Καθόμαστε πλαγίως ή υπό γωνία, ποτέ με το πρόσωπο προς το τραπέζι, ακριβώς για να δηλωθεί πανηγυρικά ότι εκείνη την ώρα δεν τρώμε. Ο ρυθμός του τσιμπίματος των μεξέδων επιβραδύνεται αισθητά, γίνεται διακεκομμένος με μεγάλα διαστήματα παύσεων με ράθυμες κινήσεις.

Απαγορεύεται το ατομικό πιάτο.

Το τραπέζι του ούζου είναι τόπος συμμετοχής και μοιρασιάς, τόπος ακραίας συντροφικότητας.

Ο Φρόνιτ είπε στην γυναίκα του Μάρθα << Να μπορούμε να μοιραζόμαστε, αυτή είναι η ποίηση μέσα στην πρόζα της ζωής.>>

Στο ούζο μοιραζόμαστε τους μεξέδες, τσουγκρίζουμε τα ποτήρια, κοιτάζουμε τον άλλο στα μάτια, με την γεύση του γλυκάνισου στο στόμα και με το άρωμα του στην ατμόσφαιρα. **ΑΥΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΞΕΧΩΡΙΣΤΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ.**

<< Η δύναμη της διαφήμισης, η δηθενιά, το ψέμα και η ανακρίβεια έχει καταφέρει να δημιουργήσει μία κλίμακα αξιών, η οποία καθοδηγεί τις καταναλωτικές συμπεριφορές. Παράλληλα με τη τάση της ομογενοποίησης (παγκοσμιοποίησης) υποτάσσει την αντίληψη που θέλει πάντα πιάτα και αλκοολούχα ποτά **ΓΕΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΧΗΣ.>>**



ΨΑΧΤΕ ΤΟ ΑΓΝΩΣΤΟ.

2. Δεν πίνεται ξεροσφύρι

Το ούζο πίνεται πάντα με μεζέ. Δεν είναι κλασικό ποτό για μπαρ, αν και τελευταία, με τη διαλεκτική σχέση του μπαρ με την κουζίνα και τα νέας έμπνευσης κοκτέιλ, ανοίγει ένας ενδιαφέρων δρόμος για το ούζο, με εξαιρετικά αποτελέσματα.

3. Θέλει μεζέδες

Η λέξη <<meze>> στα τούρκικα σημαίνει γεύση και σνακ, προέρχεται από το περσικό <<maze>>. Στη Βόρεια Αφρική επικρατεί η παράδοση του mazza, σύμφωνα με την οποία διεξάγεται τσιμπολόγημα εδεσμάτων.

Επιτρέπεται τσίμπημα με το χέρι.

Η κουβέντα είναι ένας καλός μεζές.

Οι μεζέδες του ούζου είναι νόστιμες μικρές μπουκίτσες, κυρίως αλίπαστα, αλλαντικά, νωπά θαλασσινά και διάφορα τηγανητά. Ο κλασικός μεζές του καφενείου είναι μπουκίτσες ψωμί με ταραμοσαλάτα, πικάντικο τυρί, ελιά και λουκάνικο ή σαλάμι, ή ρέγκα ή σαρδέλα και ντοματούλα – αγγουράκι για δροσιά, σε μικρό πιατάκι.

Το ξύδι και το αλάτι, με τα τουρσιά και τα παστά, παίζουν τον κύριο ρόλο.

4. Δεν πίνεται με πάγο

<<Βάλε νερό, να έχεις το κεφάλι σου καθαρό>>

Η ανηθόλη – το αιθέριο έλαιο του γλυκάνισου – όταν έρθει σε επαφή με τον πάγο, στερεοποιείται. Οι λεπτοί κρύσταλλοι στην επιφάνεια είναι σαν δόση αυξημένης και συμπυκνωμένης ανηθόλης, που ευθύνεται για τον πονοκέφαλο και τις καούρες στο στομάχι. Προτιμούμε παγωμένο νερό.

5. Δεν μπαίνει στο ψυγείο-δεν θέλει να φυλάσσεται στον ήλιο

Στο ψυγείο διαχωρίζονται τα μόρια της ανηθόλης, αλλοιώνεται η γεύση, δημιουργούνται κρύσταλλοι και θόλωμα. Το ίδιο μπορεί να συμβεί σε περιόδους ψύχους με ούζα χαμηλής περιεκτικότητας σε οινόπνευμα ή υψηλής περιεκτικότητας σε ανηθόλη.

6. Ασπρίζει στο νερό

Η ανηθόλη διαλύεται στο διάλυμα αλκοόλης, όσο αραιώνουμε το ούζο με προσθήκη νερού, χαμηλώνει ο αλκοολικός τίτλος και η ανηθόλη γίνεται αδιάλυτη προσδίδοντας το λευκό χρώμα <<ouzo effect>>.



Το νερό στο ούζο προκαλεί διαχωρισμό της διαλυμένης στο αλκοόλ ανηθόλης που εμφανίζεται σε μικρούς αιωρούμενους κρυστάλλους με τη μορφή νεφελώματος.

7. Πίνεται χειμώνα καλοκαίρι

Είναι μύθος ότι το ούζο είναι καλοκαιρινό ποτό. Πίνετε ευχάριστα όλες τις εποχές, αλλά, συνδυασμένο με τραπεζάκια έξω, νησιά και παραλίες, μας θυμίζει καλοκαίρι.

8. Το ούζο πίνεται σε στενό ποτήρι

Η μύτη μας πρέπει να είναι έξω από το στόμιο του ποτηριού με το ούζο. Αν πίνουμε σε φαρδύ ποτήρι, εισπνέουμε αναθυμιάσεις αλκοόλης και μεθάμε γρήγορα.

9. Θέλει παρέα και κουβέντα (μοχαμπέτι)

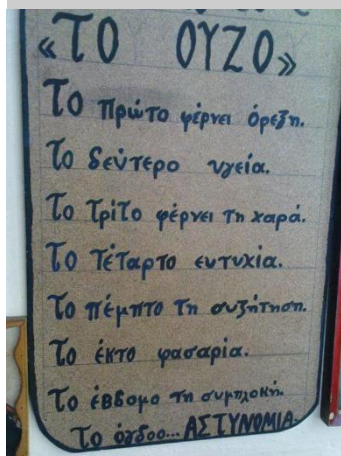
Το καφενείο, το ουζερί, που είναι οι φυσικοί χώροι κατανάλωσης του ούζου, είναι κατ' εξοχήν κύτταρα κοινωνικής συνέντευξης. **Ο πολιτισμός του ούζου, με τον μεζέ και τη συνήθως ανοιχτή και ευδιάθετη παρέα, δεν ταιριάζει σε μονήρεις πότες.**

Την ώρα του ούζου η παρέα διατηρεί χαρούμενη διάθεση και περιπαικτική, παράλληλα δεν φωνάζουν ούτε πολυλογούν.

Εκείνη την ώρα δεν μπαίνουν νέα θέματα αλλά περιγράφονται γεγονότα και εμπειρίες.

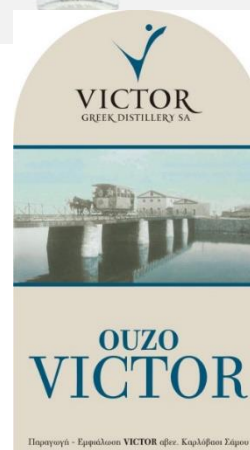
Να το πίνεις, να μη σε πίνει!

Η ουζοποσία θέλει μέτρο, θέλει ρέγουλα στην απόλαυση. Το ούζο δεν συγχωράει εύκολα την παραβίαση των κανόνων που συνοδεύουν την κατανάλωσή του.



Βιβλιογραφία :

1. Από το ρακί στο ούζο
2. Δειπνοσοφιστής
3. Ούζο ROA4D





Το διαβάσαμε και μας άρεσε είναι έκδοση του 2008 και έχει στοιχεία

έως το 2005.

Καταρρίπτετε πολλούς μύθους που θα αναλύσουμε.

1ος ΜΥΘΟΣ 1η Παλαιότερη ποτοποιία : Καλλικούνης – Καλαμάτα -1850

2 άμβυκες των 1.000 lt.

2ος ΜΥΘΟΣ 2η Παλαιότερη ποτοποιία : Κατσαρός – Τύρναβος -1856

2 άμβυκες των 250-500 lt.

3ος ΜΥΘΟΣ 3η Παλαιότερη ποτοποιία : Καραμπελιάς- Σέρρες -1856 .

4ος ΜΥΘΟΣ Τα περισσότερα ποτοποιία είναι στην Αττική 28

5ος ΜΥΘΟΣ 2η σε ποτοποιία είναι η Αχαΐα με 20

6ος ΜΥΘΟΣ τους περισσότερους άμβυκες τους έχει ο Τσάνταλης διαθέτει

20 x 1.000 lt.

7ος ΜΥΘΟΣ

1. Το 32% των ουζάδικων έγινε μεταξύ 1850-1920
2. Το 23% των ουζάδικων έγινε μεταξύ 1921-1950
3. Το 45% των ουζάδικων έγινε μεταξύ 1951-2005

Δεν διαθέτουν μονάδα παραγωγής ούζου οι παρακάτω Νομοί : Φλώρινας,

Καστοριάς, Γρεβενών, Ιωαννίνων, Θεσπρωτίας, Καρδίτσας, Ευριτανίας,

Φωκίδας,

Κεφαλονιάς, Ζακύνθου και Ρεθύμνου .

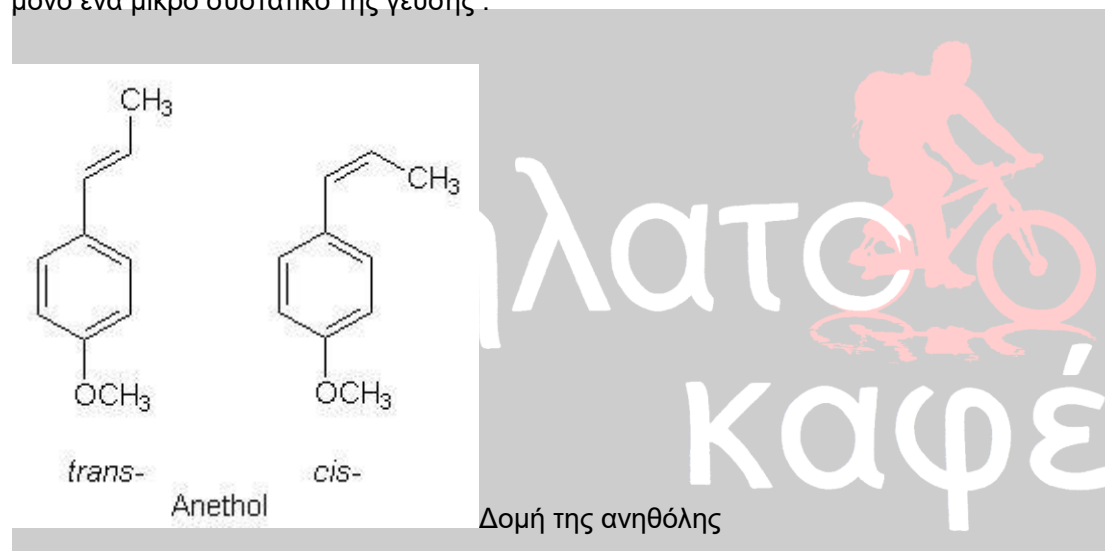
www.podilatokafe.wordpress.com

Τα παραπάνω ισχύουν έως το 2005 δεν ξέρουμε αν άνοιξαν ή έκλεισαν κάποια ουζάδικα.

Επίσης διαβάσαμε : Το κοράνι απαγορεύει την οινοποσία, οπότε οι Μουσουλμάνοι

κατέφυγαν στην απόσταξη.

Η ανηθόλη είναι ένα τερπενοειδές, το οποίο βρίσκεται στα αιθέρια έλαια του γλυκάνισου (*Anisum rimpinella*), του μάραθου (*Foeniculum vulgare*) και διάφορων άλλων φυτών. Το όνομα προέρχεται από τον άνηθο (*Anethum graveolens*), στον οποίο η ανηθόλη είναι μόνο ένα μικρό συστατικό της γεύσης .



Αν και υπάρχουν δύο ισομερή (βλ. παραπάνω εικόνα), μόνο το *trans*-ισομερές βρίσκεται συνήθως στα φυτά. Το *cis*-ισομερές δεν έχει τη γεύση γλυκάνισου.

Η ανηθόλη (C₁₀H₁₂O) χρησιμοποιείται ως προσθετικό γεύσης στις τσίχλες και στα αλκοολούχα ποτά με γεύση γλυκάνισου. Επίσης, στη ζαχαροπλαστική γλυκώριζας και στο μέλι, το καρύδι, τη σαρσαπαρίλλα και τις διάφορες γεύσεις καρυκευμάτων. Χρησιμοποιείται επιπλέον για να γλυκάνει τα αρώματα των σαπουνιών και των απορρυπαντικών, στα οικιακά προϊόντα και στα βιομηχανικά αποσμητικά. Συνδυάζεται καλά με αρώματα λουλουδιών και ξύλου.

Η ανηθόλη είναι α- ή δυσ- διάλυτη στο νερό, αλλά ευδιάλυτη ουσία στην αλκοόλη ή τα έλαια.

Γιατί ασπρίζει το ούζο ;

Η ανηθόλη είναι α- ή δυσ- διάλυτη στο νερό.

Στον γλυκάνισο οφείλει το άρωμα του το ούζο. Στο φυτό αυτό περιέχεται ένα αιθέριο έλαιο η ανηθόλη. Η ανηθόλη είναι διαλυτή στο αλκοόλ. Δεν συμβαίνει όμως το ίδιο και με το νερό.

Εξαιτίας, λοιπόν, της περιεκτικότητας του ούζου σε αλκοόλ, η ουσία αυτή παραμένει σε διάλυση. Όταν όμως το ούζο προστίθεται νερό, η διάλυτότητα της ανηθόλης μειώνεται δραματικά, με αποτέλεσμα να δημιουργείται αυτός ο κολλοειδής σχηματισμός της ανηθόλης (θόλωμα).


Αν προσθέσετε στο λευκό ούζο (ούζο + νερό) άλλο ούζο ή απόσταγμα ανεβαίνει η περιεκτικότητα σε αλκοόλη και έτσι ξαναδιαλύεται η ανηθόλη και γίνεται διαυγές το ούζο.

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΔΕΝ ΘΕΛΕΙ ΠΑΓΟ.

ΔΕΝ ΘΕΛΕΙ ΨΥΞΗ.

ΔΕΝ ΘΕΛΕΙ ΗΛΙΟ.



ποδήλατο
καφέ

CCOC Διμεθυλ-αιθέρας (I)

COc1ccccc1 Ανισόλη (II)

c1ccc(cc1)Oc2ccccc2 Διφαινυλ-αιθέρας (III)

CCOCc1ccc(C=C)cc1 Ανηθόλη (IV)

COCOC Διμεθοξυ-αιθάνιο (V)

C1CCOC1 Οξιράνιο (VI)

C1CCOC1 Διοξάνιο (VII)

Είναι ένα από τα αρχαιότερα αφροδισιακά, Ο γλυκάνισος, περιέχει μια ουσία, την ανηθόλη σε ποσοστό περίπου 80%.

Πιστεύεται ότι η ανηθόλη, δίνει στο σώμα μια ξεχωριστή μυρωδιά και εμφανίζει ήπια οιστρογόνα δράση, δηλαδή αυξάνει την ερωτική επιθυμία. Επίσης λειτουργεί και ως θεραπευτικό κατά της ανικανότητα και της σεξουαλικής απομάκρυνσης.

Για να αναθερμάνουμε την ερωτική μας ζωή, καλό θα ήταν να προσθέσουμε στη διατροφή μας το γλυκάνισο. Μπορούμε να το καταναλώσουμε είτε με αλκοόλ, είτε με διάφορους χυμούς και φρούτα.

Ούζο ...ονοματολογία και διάφοροι νονοί

Αρχικά προτού υπάρξει το οινόπνευμα γεωργικής προέλευσης κυρίως από μελάσα, χρησιμοποιούσαν τα καζάνια απόσταξης της ρακής (ή του ρακιού), της τσικουδιάς, του τσίπουρου, της γκράππας.

Πρώτη εκδοχή (λίγο λογική)

Üzüm - Σταφύλι στα τούρκικα



Δεύτερη εκδοχή (η επικρατέστερη) από

<http://www.tirnavoswinery.gr/>

Ιστορία & Πολιτισμός ▶ Ούζο – Ιστορία Μιας Λέξεως

«Διάσπαρτα σε ημερολόγια, περιοδικά, εφημερίδες αλλά και σε βιβλία, βρίσκονται ενενήντα περίπου δημοσιεύματα του Αχιλλέα Τζάρτζανου, που μαζί με τις πραγματείες και τα βιβλία του είναι χαρακτηριστικά της επιστημονικής πορείας και των ενδιαφερόντων του», γράφει ο γιος του Νάσος Τζάρτζανος στον πρόλογο του βιβλίου **Άρθρα και μελετήματα του Αχιλλέα Τζάρτζανου.**

Αυτά, λοιπόν, τα άρθρα ίσως είναι τα πιο γοητευτικά που μας άφησε ο Τζάρτζανος: ακούστε με πόσο κέφι σε ένα από αυτά μιλάει για τη γέννηση της λέξης ούζο.

«Όλοι βέβαια σήμερα, φτωχοί και πλούσιοι, ταπεινοί και αριστοκράτες, πίνουν το ουζάκι τους, και το ούζο είναι πια το αγαπημένο ποτό σε κυρίους και κυρίες, σε νέους και δεσποινίδες, και σερβίρεται όχι μόνο στα λαϊκά ποτοπωλεία ή στα φτωχικά σπίτια, παρά και στο πλουτοκρατικά σαλόνια και τα αριστοκρατικά κέντρα. Αμφιβάλλω όμως, αν έξω από τον Τύρναβο της Θεσσαλίας, που είναι η πατρίδα του ούζου και του ονόματος του, θα υπάρχει κανείς, που να γνωρίζη πόθεν έλαβε το τόσο αγαπημένο τώρα στους πολλούς αυτό ποτό το όνομα του, ή -το σπουδαιότερο- αν υπάρχει κανείς που να ημπορή να μαντεύση, τι σχέσιν έχει το όνομα του ούζου με το πράγμα, που σημαίνει αυτή η λέξις.»

Ας γυρίσουμε λοιπόν καμιά εκατόν πενήντα χρόνια και κάτι ακόμα πίσω και ας πάμε στη Θεσσαλική κωμόπολη, στην πατρίδα του ούζου, τότε κατά τα τελευταία χρόνια της Τουρκοκρατίας της Θεσσαλίας.

Το «ματαβρασμένο ρακί» αυτό ονομάστηκε ούζο μόλις κατά τα τελευταία χρόνια της Τουρκοκρατίας στον Τύρναβο και στη Θεσσαλία (1878-1881) από την εξής αφορμή.

» Βρισκόταν τότε στον Τύρναβο ένας στρατιωτικός γιατρός του Τουρκικού στρατού, Αρμένιος, ονομαζόμενος Σταυράκ-μπέης, ο οποίος είχε μεγάλη φιλία με δύο προκρίτους Τουρναβίτες, τον Αντώνιον Μακρήν, υφασματέμπορον, και τον Δημήτριον Δουμενικιώτην, παντοπώλην και ποτοποιόν, και η παρέα αυτή

των τριών φίλων τακτικά μεσημέρι και βράδυ έπαιρνε το ορεκτικό της, το «ματαβρασμένο ρακί», το σημερινό ούζο, σαν να λέμε.

» Ο Σταυράκ-μπέης, επειδή, φαίνεται, είχε ιδιαίτερη αγάπη στο ποτό αυτό, επήγγε κάποτε ας το εργοστάσιο του Δ. Δουμενικιώτη και εκεί επιτόπου, όπως λέμε, του συνέστηκε να προσθέσει και κάποια άλλη ουσία, για να βγει ρακί σε καλύτερη ποιότητα. Και πράγματι, όταν έγινε η απόσταξις σύμφωνα με τη συμβουλή του γιατρού κι επήγγαν οι τρεις φίλοι να δοκιμάσουν το απόσταγμα της ημέρας εκείνης, ο Αντώνιος Μακρής πρώτος, μόλις το εδοκίμασε, υπερευχαριστήθηκε και ανεφώνησε: «Μωρέ, τι είναι αυτό; Αυτό είναι ούζο Μασσαλίας»

» Και έτσι από τότε βγήκε το όνομα του ούζου.

» Αυτό τώρα θα ρωτήσει κανείς, τι ήθελε να πει ο μακαρίτης Αντ. Μακρής, ο νονός του ούζου, με τις λέξεις «ούζο Μασσαλίας», από τις οποίες έμεινε κατόπιν η λέξις ο ύ ζ ο ως ονομασία του «ματαβρασμένου ρακιού» καλής ποιότητος;

» Στον Τύρναβο γίνεται ανέκαθεν και καλλιέργεια μεταξοσκωλήκων και παράγονται κάθε χρόνο κουκούλια σε μεγάλη ποσότητα. Από τα κουκούλια λοιπόν αυτά, τα εκλεκτότερα μπαλαρίζονταν τα χρόνια εκείνα σε ιδιαίτερες μπάλες και στέλνονταν στο Βόλο για την Ευρώπη, με την επιγραφή *uso Massalia*, ήτοι «προς χρήσιν της Μασσαλίας».

» Εσήμαινε δηλαδή η φράσις αυτή (*uso Massalia*) στο εμπόριο των κουκουλιών την εκλεκτήν ποιότητα και αυτό ήθελε να πει ο μακαρίτης Μακρής με την αναφώνηση του, χωρίς να το φαντάζεται βέβαια τότε, ότι γίνονταν δημιουργός μιας λέξεως».

Άρθρα και Μελετήματα (επιμέλεια Ν. Α. Τζάρτζανος), Εκδόσεις Κ. Κακουλίδη.

Παραπομπές

1. Ημερολόγιον της Μεγάλης Ελλάδος, Τόμ. 11, Αρ. 11 (1932), Αχιλλεύς Τζαρτζάνος, Το ούζο ιστορία μιας λέξεως Από το Πανεπιστήμιο Πατρών και την ψηφιακή βιβλιοθήκη Δανιηλής – Ψηφιακά τεκμήρια της δημοτικής βιβλιοθήκης Πατρών

Τρίτη εκδοχή (μανιώδεις πότες)

<<ου-ζω>> δεν ζούμε χωρίς ούζο.

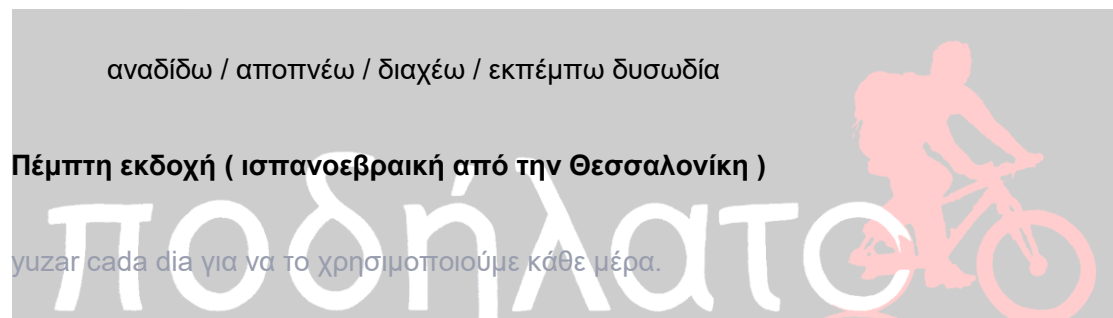
Τέταρτη εκδοχή (αρχαιοελληνική εκδοχή-λάθος εκδοχή)

ὄζω

αναδίδω / αποπνέω / διαχέω / εκπέμπω δυσωδία

Πέμπτη εκδοχή (ισπανοβραϊκή από την Θεσσαλονίκη)

yuzar cada dia για να το χρησιμοποιούμε κάθε μέρα.



ΠΟΤΟΠΟΙΪΑ ΣΑΜΟΥ
από το 1910

Giokarini

www.giokarinis.gr

Ούζο Giokarini. Αξία πολύτιμη όσο η ιστορία του...

Τσίπουρο , Ούζο και άλλα συναφή.



Η ιστορία του τσίπουρου και της τσικουδιάς είναι ένα παραμύθι που τα έχει όλα. Μία **καλοκάγαθη μητέρα** που φροντίζει τα παιδιά της (η γη με τα αμπέλια της που παράγει τα σταφύλια) **πολλές κακές μάγισσες** (οι αρρώστιες στα σταφύλια και ο κακός καιρός) **τον καλό και κακό Δία** (πολύ ή λίγος ήλιος) που τα ωριμάζει.

Καλές νεραίδες (ζύμωση μετατροπή των σακχάρων σε οινόπνευμα – κρασί) και **κακούς μάγους** (ξίνισμα) που παλεύουν ποιος θα κυριαρχήσει.

Μαγεία και ξωτικά (μετατροπή του μούστου σε κρασί).

Δράκους που βγάζουν φωτιές και αχνούς (καζάνι απόσταξης) και **στο τέλος, η λύτρωση**, το θαύμα, το δάκρυ της Παναγιάς (το καθαρό απόσταγμα που ρέει από τον άμβυκα).

Τα τελευταία είναι στημένα σ' ένα καπνισμένο σκηνικό με χαμηλό φωτισμό, σε μια πρόχειρη αποθήκη στην άκρη της αυλής, τις κρύες νύχτες της αρχής του χειμώνα, συντροφιά με γέλια και τραγούδια...

Καλωσορίσατε στον κόσμο των ελληνικών αποσταγμάτων !!!

Σε πολλούς καταναλωτές υπάρχει μια σύγχυση. Δεν μπορούν να διακρίνουν το ούζο από το τσίπουρο. Κι αυτό γιατί και στα δύο (τουλάχιστον στην Θεσσαλία και Μακεδονία) υπάρχει ο γλυκάνισος. Οποιες διαφορές όμως και να έχουν και τα δύο αποτελούν ιδανική παρέα που οι περισσότεροι την έχουμε συνδυάσει με διακοπές, ανεμελιά και λαχταριστούς μεζέδες.

Τσίπουρο

Το τσίπουρο προέρχεται από το σταφύλι και παράγεται με απόσταξη των στεμφύλων σταφυλιού, μετά τη διαδικασία οινοποίησης του σταφυλιού.

Τσίπουρο, ρακή ή τσικουδιά είναι το ένα και το αυτό. Οι διαφορές στην ονομασία προέρχονται από την ντοπιολαλιά: ρακή από το αρχαίο «ραξ-ραγός» ή ρώγα, τσικουδιά από τα «τσίκουδα» ή αλλιώς τα τσάμπουρα τα υπολείμματα δηλαδή από το πάτημα των σταφυλιών. Όπως και να έχει, πρόκειται για το ίδιο απόσταγμα που πίνεται σκέτο, σε χαμηλή θερμοκρασία γύρω στους 10 βαθμούς, κρύο από το ψυγείο ή με την προσθήκη πάγου. Συνοδεύει όλο το μενού των Ελληνικών μεζέδων και μπορούμε να το βρούμε συνήθως σε δύο εκδοχές : με γλυκάνισο ή χωρίς. Από εκεί και πέρα ξεκινά η φαντασία των ανά την [Ελλάδα](#) πανάξιων αποσταγματοποιών που δημιουργούν κάθε εποχή νέες γεύσεις, αρώματα, εμπειρίες.

Ούζο

Το ούζο, σε αντίθεση με το τσίπουρο, είναι συνήθως μόνο σε μικρό ποσοστό προϊόν απόσταξης σταφυλιών. Παράγεται από αναγνωρισμένους και ελεγχόμενους ποτοποιούς με καθαρή αλκοόλη 96% vol γεωργικής προέλευσης και γλυκάνισο ή καθαρή ανηθόλη. Σύμφωνα με την νομοθεσία πρέπει τουλάχιστον το 20% να προέρχεται από την επαναπόσταξη αλκοόλης από σταφύλια . Ωστόσο τα τελευταία χρόνια έχει προκύψει μία premium κατηγορία ούζων που είναι προϊόντα 100% απόσταξης από σταφύλια. Το ούζο προέκυψε σαν ανάγκη των βιοτεχνών ποτοποιών να καλύψουν την μεγάλη ζήτηση σε τσίπουρο στη περίοδο του μεσοπολέμου που και η παραγωγή σταφυλιών είχε μειωθεί (πόλεμοι, φυλλοξήρα) .

Παρά τις αλλαγές που έχουν επέλθει στην ελληνική κοινωνία το ούζο και το τσίπουρο εξακολουθούν να παραμένουν προϊόντα που διατηρούν το

λαϊκό τους προφίλ.

Το ούζο, το τσίπουρο και η τσικουδιά, αλλά και η κυπριακή Ζιβανία είναι προστατευόμενα προϊόντα εντός της ΕΕ, αλλά και έναντι των τρίτων χωρών, σύμφωνα με απόφαση του Συμβουλίου Υπουργών Γεωργίας της ΕΕ.

Grappa

Η Ιταλική Grappa, προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, παράγεται από την απόσταξη υπολειμμάτων σταφυλιού(vinaccia) , που απομένουν μετά την παραγωγή οίνου. Στη διαδικασία απόσταξης απαγορεύεται η χρήση ζυμωμένου χυμού σταφυλιών, γιατί αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται στην παραγωγή μπράντυ.

Η τελική ποιότητα του προϊόντος εξαρτάται από την ποιότητα και την ποικιλία της πρώτης ύλης.

Στην Ιταλία η grappa, χρησιμοποιείται κυρίως σαν digestivo η προστιθέμενη στον εσπρέσο για τη δημιουργία ενός caffè corretto .

Ανάλογα αποστάγματα στεμφύλων είναι τα Ισπανικά orujo, στη Σερβία Komonica η lozovača , στη Γαλλία είναι γνωστά ως marc και στην Πορτογαλία bagaceira.

Διάφορα tips

Το ούζο ανήκει στην ομάδα αποσταγμάτων με βάση το γλυκάνισο. Τα εκχυλίσματα με γλυκάνισο χρησιμοποιούνται αρχικά για την αντιμετώπιση του στομαχόπικου και των κυκλοφορικών προβλημάτων.

Σε κάθε γνήσιο προϊόν που περιέχει γλυκάνισο, δημιουργείται γαλάκτωμα(ασπρίζει) όταν προστεθεί νερό. Αυτό συμβαίνει διότι τα αιθέρια έλαια των βοτάνων που χρησιμοποιούνται είναι αδιάλυτα στο νερό. Το αιθέριο έλαιο του γλυκάνισου είναι η «ανηθόλη».

Θα ήταν προτιμότερο να αποφεύγετε τη χρήση πάγου στο ούζο, διότι ο πάγος δεσμεύει μεγάλο μέρος των αρωματικών χαρακτηριστικών.

Σε αντίθεση με το ούζο, το τσίπουρο (χωρίς γλυκάνισο) μπορεί να καταναλωθεί και μετά το γεύμα, ως χωνευτικό.

Τσίπουρο, ρακή και τσικουδιά παράγονται όλα με απόσταξη της φλούδας του σταφυλιού. Παραδοσιακά στη χωρική παραγωγή, το τσίπουρο παράγονταν με διπλή απόσταξη ενώ η τσικουδιά και η ρακή με μονή απόσταξη.

Ένα ποτηράκι ούζο περιέχει 120 -150 θερμίδες(αναλόγως με την περιεκτικότητα της ζάχαρης) και τους αλκοολικούς τους βαθμούς.

Φιάχνω το δικό μου τσίπουρο στο σπίτι

Προετοιμασία

Η προετοιμασία είναι ο κρισιμότερος παράγοντας που επηρεάζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Αν θέλουμε το τσίπουρό μας να είναι «καθαρό» πρέπει η πρώτη ύλη να είναι χωρίς σάπια σταφύλια, σωστής ωρίμανσης (ιδανικής για το κάθε απόσταγμα), όχι πιεσμένα και καλό θα είναι να μην έχουν προστεθεί θειώδη.

Όταν βεβαιωθούμε ότι πληρούνται τα παραπάνω, αρχίζουμε με την δημιουργία της πρώτης ύλης που θα καταλήξει στο αποστακτήριο. Αυτή πρέπει να υποστεί τη διαδικασία της αλκοολικής ζύμωσης κάποιο διάστημα πριν αποσταχθεί. Αξίζει εδώ να σημειώσουμε ότι αποστάζεται όχι μόνο το σταφύλι, αλλά οτιδήποτε περιέχει σάκχαρα, από μέλι και ζάχαρη μέχρι φρούτα και πατάτες.

Όμως, απ' όλα αυτά, μόνο το σταφύλι περιέχει το ίδιο στη φλούδα του καρπού τους ζυμομήκυτες που απαιτούνται για να γίνει η αλκοολική ζύμωση. Σε όλες τις άλλες περιπτώσεις ο μύκητας πρέπει να προστεθεί τεχνητά με τη μορφή μαγιάς. Αυτός είναι ο βασικός λόγος που αποστάζονται κυρίως σταφύλια.

- (α). Απομακρύνουμε τα κοτσάνια βγάζοντας τις ρώγες από κάθε τσαμπί. Αυτό γίνεται με το χέρι, αλλά και με κάποιο ειδικό μηχάνημα που λέγεται εκραγιστήριο. Ταυτόχρονα, απομακρύνουμε τυχόν χαλασμένες και σάπιες ρώγες, κάνοντας έτσι την πρώτη ύλη μας να πληροί τις προδιαγραφές
- (β) και (γ). Στη συνέχεια «πατάμε» τα σταφύλια (δηλ. τις ρώγες, μιας και τα κοτσάνια απομακρύνθηκαν πριν) είτε με τα πόδια «α λα παλαιά» είτε τα περνάμε μια φορά από τη μηχανή σύνθλιψης (πιεστήριο ή θλιπτήριο).

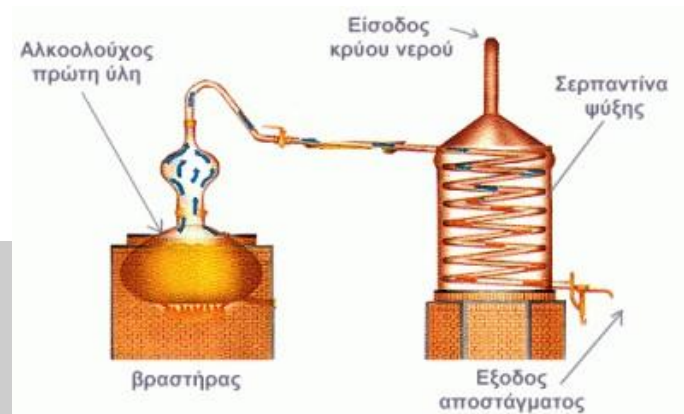
Μετά βάζουμε τον μούστο σε βαρέλια ανοιχτά στον αέρα και το φυλάσσουμε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος όσο γίνεται πιο χαμηλή θερμοκρασία (όχι πάνω από 20 βαθμούς).

Μια δυο φορές την ημέρα, αναδεύουμε αργά, προσέχοντας με σχολαστικότητα οι φλούδες που επιπλέουν σχηματίζοντας το λεγόμενο «καπέλο» να είναι πάντα βυθισμένες στο υγρό. Η επαφή με το οξυγόνο θα ξεκινήσει την διαδικασία «ξυνίσματος» του μούστου και το μίγμα μας θα είναι άχρηστο για απόσταξη. Από τη στιγμή που μπαίνει ο μούστος στο βαρέλι, αρχίζει η αλκοολική ζύμωση, η οποία διαρκεί επτά με είκοσι ημέρες μέρες, ανάλογα με τον καιρό, δηλ. τη θερμοκρασία και την υγρασία. Καλό είναι από καιρό σε καιρό να μετράμε τους βαθμούς Μπωμέ με το μουστόμετρο. Αυτό είναι μια συσκευή η οποία δείχνει το ποσοστό ζάχαρης που περιέχεται στο μούστο ή -ακριβέστερα- τα κιλά ζάχαρης που περιέχονται σε 100 κιλά μούστου. Η περιεκτικότητα αυτή είναι στην πραγματικότητα ο βαθμός ωρίμανσης του γλεύκους. Γενικά, στο τέλος της ζύμωσης μια τιμή στο **0,998** μας λέει ότι ήρθε η ώρα να πάμε για απόσταξη και κλείνουμε καλά το βαρέλι. Η απόσταξη πρέπει να

γίνει σύντομα, όχι παραπάνω από 10 το πολύ ημέρες από το τέλος της ζύμωσης, γιατί το κρασί μας δεν έχει θειώδες να το προστατεύει από τους μύκητες του ξυνίσματος.

Εάν έχουμε ήδη αφαιρέσει τον μούστο για την οινοποίηση, τότε η πρώτη ύλη για την απόσταξη είναι η μάζα των στιμένων τσίπουρων, δηλαδή οι φλούδες με σάρκα των σταφυλιών η οποία έμεινε από την ήπια πίεση. Είναι επιθυμητό να υπάρχει και λίγος μούστος στο μίγμα. Σε αυτή την περίπτωση και αφού τελειώσει η αλκοολική ζύμωση, προχωράμε στην περιγραφή της απόσταξης.

Σχηματική αναπαράσταση της απόσταξης



Φτιάχνω το δικό μου τσίπουρο

Πρώτη ύλη για την παραγωγή αποστάγματος είναι τα στέμφυλα, δηλαδή η μάζα που απομένει μετά τη συμπίεση του σταφυλοπολιτού κατά τον τρύγο.

100 κιλά σταφύλι → 30 λίτρα τσίπουρο

1 Ξεχωρίζουμε τα σταφύλια από τον μούστο τους και τα βάζουμε σε σκεπαστό δοχείο για τουλάχιστον 10 ημέρες προκειμένου να είνισουν.

2 Τα βάζουμε στο καζάνι όπου θα γίνει η απόσταξη. (Για πολύ μικρές ποσότητες υπάρχουν στο εμπόριο χύτρες για οικιακή χρήση, ως 8 λίτρα)

3 Στο καζάνι το τσίπουρο μένει για περίπου τρεις ώρες.

Είδη τσίπουρου

- Με γλυκάνισο
- Χωρίς γλυκάνισο
- Με μάραθο
- Με σαφράν, αποξηραμένο κρόκο

Τσίπουρο, ρακή και τσικουδιά παράγονται όλα με απόσταξη της φλούδας του σταφυλιού.

Διαφορά τσίπουρου - ρακίς

Παραδοσιακά, το τσίπουρο παράγεται με διπλή απόσταξη ενώ η ρακή με μονή.

Για την παραγωγή τσίπουρου ακόμη και για οικιακή χρήση απαιτείται ειδική άδεια.

Διαβάστε: «Κάνω το δικό μου Τσίπουρο» Δημήτρης Τσακίρης εκδόσεις Ψύχαλου

Η Απόσταξη

Κατά την διάρκεια της απόσταξης:

- Το μίγμα που ρίχνεται στο καζάνι πρέπει να είναι αρκετά αραιό γιατί υπάρχει κίνδυνος να κολλήσουν τα στέμφυλα στο καζάνι, να τσικνίσει, μυρωδιά που καταστρέφει το απόσταγμα. Το αραιώμα γίνεται με νερό.
- Να μην γεμίζει πολύ το καζάνι γιατί υπάρχει ο κίνδυνος γίνει υπερχειλίση (ιδιαίτερα όταν δεν έχει ολοκληρωθεί η ζύμωση και υπάρχει ακόμη διοξείδιο του άνθρακα) και ακόμη χειρότερα να περάσει το μίγμα στο απόσταγμα (ξέρασμα). Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται στα παλιά καζάνια με λουλά όπου η απόσταξη ανάμεσα στο καζάνι και στον σωλήνα που φεύγει ο ατμός (μανίκι) είναι πολύ κοντά. Στα καινούργια καζάνια με τόξο ο κίνδυνος είναι μικρότερος.
- Ο ρυθμός της απόσταξης έχει σχέση με την ένταση της θέρμανσης. Εκτός από την πιθανότητα ξεράσματος ή τσικνίσματος από την κακή διαχείριση της θέρμανσης, έχει και μεγάλη επίδραση στην ποιότητα του αποστάγματος. Η

ήπια θέρμανση έχει καλύτερα αποτελέσματα γιατί γίνεται πιο αρμονικά η εξάτμιση των πτητικών ουσιών και αποφεύγονται οι δυσάρεστες μυρωδιές. Μόλις πέσουν οι πρώτες σταγόνες από το ψυγείο, χαμηλώνουμε τη φωτιά για να κρατήσουμε σταθερή την θερμοκρασία που δείχνει εκείνη την στιγμή το θερμόμετρο του καπακιού.

- Αλκοολικοί βαθμοί στους 20 c /βαθμοί Cartier στους 15 c

37,13.....	16
39,43.....	16,5
41,67.....	17
43,68.....	17,5
45,68.....	18
47,48.....	18,5
49,18.....	19
51,18.....	19,5
52,89.....	20
54,20.....	20,5
55,93.....	21
57,47.....	21,5
59,19.....	22
60,18.....	22,5

Προσοχή στις κεφαλοουρές

- Το απόσταγμα που αρχίζει να τρέχει από το ψυκτήρα δεν έχει την ίδια σύνθεση ούτε φυσικά και τον ίδιο αλκοολικό βαθμό σε όλη την διάρκεια της απόσταξης. Ένα μέσο κανονικό απόσταγμα ξεκινάει (κτυπάει) γύρω στα 25 γράδα (67 βαθμοί) και θεωρητικά μπορεί να σταματήσει όταν μηδενίζεται το οινόπνευμα, που ποτέ δεν συμβαίνει στην πράξη γιατί δεν συμφέρει. Συνήθως σταματούν την απόσταξη (κόβουν) όταν το απόσταγμα είναι 15-17 γράδα (33-40 βαθμοί περίπου).
- **Κεφαλές ή κεφαλή.** Έτσι ονομάζεται το πρώτο κλάσμα που βγαίνει από τον ψυκτήρα, έχει τους υψηλότερους βαθμούς αλλά συνοδεύεται και από ουσίες που δεν είναι ευχάριστες στην ποιότητα. Τέτοιες είναι κυρίως ο οξικός αιθυλεστέρας, η ακεταλδεΐδη κα. Για το λόγο αυτό συνιστούμε την συγκέντρωση του χωριστά και την απόρριψη του. (Κάνει ΜΟΝΟ για εντριβές!). Ο διαχωρισμός (το κόψιμο) των κεφαλών δεν γίνεται παρά μόνο από συνειδητοποιημένους παραγωγούς που προτιμούν την ποιότητα από το κέρδος. Έχοντας πάντα υπόψη τη σχέση απόδοσης και ποιότητας, προτείνουμε να ξεχωρίζεται τουλάχιστον ένα λίτρο στην αρχή. Ενδεικτικά, στα 100 λίτρα γλεύκους, τα πρώτα 150 ml αποστάγματος είναι πλήρη μεθανόλης, αλλά για να είμαστε σίγουροι καλό είναι να πετάξουμε μεγαλύτερη ποσότητα, ας πούμε 850 ή 1000 ml. **Πρακτικά υπολογίζουμε μια ποσότητα 1% που πρέπει να αφαιρεθεί στην αρχή της απόσταξης.**
- **Η καρδιά.** Η μεσαία και μεγαλύτερη χρονικά και ποσοτικά φάση της απόσταξης. Το κλάσμα όπου βγαίνει η καλύτερη ποιότητα. Αυτό που χρησιμοποιείται για κατανάλωση στην απλή απόσταξη. Η περιεκτικότητα σε

αλκοόλη ελαττώνεται αλλά με αργό ρυθμό και συνοδεύεται από ουσίες που αρχίζουν να αποστάζουν αργότερα.

- **Οι ουρές.** Το τελευταίο κλάσμα της απόσταξης. Μπορούμε να το ελέγξουμε με το γραδόμετρο και να το απορρίψουμε. **Περιέχει την επικίνδυνη μεθανόλη και έλαια με πολύ δυσάρεστες μυρωδιές.** Ανάλογα και πάλι με τη σχέση ποιότητας και οικονομίας οι καζανιέρηδες το κόβουν όταν στο απόσταγμα η περιεκτικότητα σε αλκοόλ αρχίζει να πέφτει αργά από τα 15-17 γράδα (33-40 βαθμοί περίπου).

Απλή περιγραφή της χημικής διεργασίας της απόσταξης

Με την εφαρμογή της φωτιάς, η θερμοκρασία κατά την απόσταξη αυξάνεται σιγά-σιγά, από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος μέχρι και περίπου τους 100 οC το πολύ. Ενδιάμεσως των θερμοκρασιών αυτών, θεωρητικά σε συγκεκριμένες τιμές θερμοκρασίας (θερμοκρασία βρασμού/ζέσεως), θα έπρεπε να αποστάζονται και να λαμβάνονται οι διάφορες πτητικές ενώσεις που περιέχονται στην πρώτη ύλη (μούστο). Ποιό συγκεκριμένα, αν η κάθε μια από τις πτητικές αυτές ενώσεις θα αποσταζότανε μόνη της στον αποστακτήρα, αυτό θα συνέβαινε στη θερμοκρασία ζέσεως/βρασμού αυτής, που είναι εντελώς καθορισμένη για την κάθε μια πτητική ουσία. Η θερμοκρασία αυτή, για τις σημαντικότερες χημικές ενώσεις του τσίπουρου, έχει ως εξής:

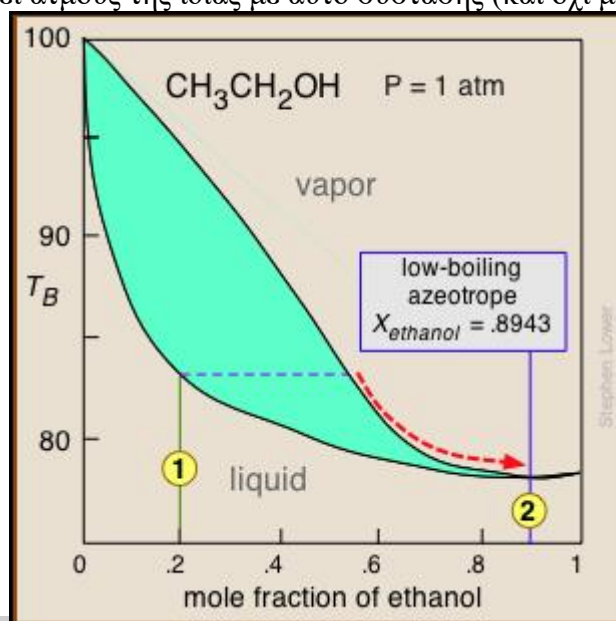
Πτητική Χημική ένωση	Θερμοκρασία βρασμού (σημείο ζέσεως)
Ακεταλδεϋδη	21,00 C
Ασετόνη	56,46 C
Μεθυλική αλκοόλη	64,50 C
Οξικός αιθυλεστέρας	77,10 C
*Αιθυλική αλκοόλη (αιθανόλη)	78,32 C (κατ' άλλους 78,4 ή και 78,5 C)
Ανώτερες αλκοόλες ->Ισοπροπυλική (2-προπανόλη)	82,00 C
Ανώτερες αλκοόλες ->Προπυλική (1-προπανόλη)	97,00 C
Νερό	100,00 C

* Το αλκοόλ που μας ενδιαφέρει

Στην πράξη όμως δεν συμβαίνει αυτό, γιατί κάθε μια ουσία δεν αποστάζεται μόνη της αλλά ως μίγμα με το νερό, στο οποίο η κάθε μια εμφανίζει διαφορετική διαλυτότητα.

Έτσι, για κάθε μία απ' αυτές υπάρχει μια σχετική ζώνη διακύμανσης της θερμοκρασίας, εντός της οποίας αποστάζεται. Αν και το **σημείο βρασμού της αιθανόλης (78.32 οC)** είναι αρκετά χαμηλότερο από του νερού (100 οC), τα δυο αυτά υλικά δεν μπορούν να διαχωριστούν τελείως με απόσταξη. Αυτό συμβαίνει γιατί δημιουργείται ένα δυαδικό αζεοτροπικό μίγμα (95% αιθανόλης και 5% νερού), το σημείο βρασμού του οποίου είναι 78.15 οC. Ένα υγρό μίγμα ονομάζεται αζεοτροπικό

όταν έχει την ιδιότητα να παράγει ατμούς της ίδιας με αυτό σύστασης (και όχι μίγμα



ατμών των συστατικών του).

Η απόσταξη αρχίζει σε θερμοκρασία 65-70 °C. Για να απορρίψουμε την κεφαλή (κορυφές), πετούμε το πρώτο 1 λίτρο ανά 100λιτρο πρώτης ύλης. Ο διαχωρισμός μεταξύ κεφαλής και καρδιάς γίνεται μεταξύ 70%-80% οينوπνευματικών βαθμών. Μετά τη συλλογή της κεφαλής, η θερμοκρασία αυξάνεται σημαντικά μέχρι περίπου τους 78 °C. Τότε αρχίζει η απόσταξη της **αιθυλικής αλκοόλης**. Στην απόσταξη τσίπουρου (ή γράππας) η αιθυλική αλκοόλη παίρνεται τελικά σε μια ευρύτερη περιοχή θερμοκρασιών, ήτοι στους 78-82 °C. **Η επικίνδυνη μεθανόλη αποστάζεται καθ' όλη τη διάρκεια της απόσταξης και έχει διαπιστωθεί ότι παρουσιάζει υψηλότερες συγκεντρώσεις στα κλάσματα των ουρών.** Έτσι, παρότι έχει σημείο ζέσεως μικρότερο της αιθυλικής, λόγω της μεγάλης διαλυτότητάς της στο νερό δύσκολα διαχωρίζεται από αυτό οπότε αποστάζεται με αυτό μετά την αιθυλική, γι' αυτό και θεωρείται προϊόν ουράς. **Όσο στενεύουμε τη ζώνη της καρδιάς, τόσο περισσότερο ελαττώνεται η περιεκτικότητα της μεθυλικής στο κλάσμα της καρδιάς, και αντιθέτως.**

Με την παρακολούθηση της θερμοκρασίας των ατμών που οδεύουν στον ψύκτη προς συμπύκνωση, μπορούμε να γνωρίζουμε πότε αποστάζεται η κάθε ουσία, δεδομένου ότι κάθε μία εξουσιάζει την απόσταξη στην περιοχή θερμοκρασιών γύρω από το σημείο ζέσεως αυτής, ενώ ιδιαίτερα μπορούμε να γνωρίζουμε πότε αποστάζεται η **αιθυλική αλκοόλη** που μας ενδιαφέρει περισσότερο και πως προχωρά η καθαρότητα του αποστάγματος. Όταν η θερμοκρασία αυτή δεν επιτυγχάνεται αυξάνουμε την ένταση της φωτιάς. Στην περιοχή αυτή της θερμοκρασίας των 78-82 °C ενδείκνυται να χαμηλώσουμε τη φωτιά, ώστε να πάρουμε ομαλά όσο γίνεται περισσότερη από την περιεχόμενη αλκοόλη, πριν αρχίσουν άλλες ουσίες να αποστάζονται.

Για το διαχωρισμό της καρδιάς από τις ουρές, σταματούμε την απόσταξη στους 92-94 °C, δηλ. όταν οι οينوπνευματικοί βαθμοί του αποστάγματος πέσουν μεταξύ 35% & 50%. Περαιτέρω διεύρυνση της καρδιάς προς τα κάτω, εμπλουτίζει το απόσταγμα με «ζυμέλαια» (δεν είναι ούτε τοξικά ούτε επικίνδυνα, έχουν απλώς βαριά μυρωδιά και δυσάρεστη γεύση). Τα ζυμέλαια είναι πολύ αρωματικές ενώσεις, μάλλον άσχημης

γεύσης που γίνεται αντιληπτή όταν το επίπεδο του αλκοόλ μειώνεται κάτω από το 40% vol. Οι ουρές περιέχουν το 10% περίπου της συνολικής αιθανόλης της πρώτης ύλης, και είναι απόφαση του καζανιέρη, αν θα κρατιούνται για να ανακυκλωθούν σε μια επόμενη απόσταξη.

