



# Γιορτή Τσίπουρου



στο Δήμο Παγγαίου

Για **19η** χρονιά

Από το 2003 έως και σήμερα

**ΖΩΝΤΑΝΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ-ΛΑΪΚΗ ΜΟΥΣΙΚΗ**  
**ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ**

**Διοργάνωση:** Δήμος Παγγαίου  
Κοινοφελής Επιχείρηση Δήμου Παγγαίου

**Συνδιοργάνωση:** Περιφερειακή Ενότητα Καβάλας

Σε συνεργασία με τον **Μορφωτικό Πολιτιστικό Σύλλογο Νέας Περάμου**

**ΜΕ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΣΥΛΛΟΓΩΝ**



# Γιορτή Τσίπουρου



**Κυριακή 6** Νοεμβρίου 2022



**Ν. Πέραμος - 11.00 π.μ**



# Τσίπουρο!



Το τσίπουρο είναι ένα αυθεντικό Ελληνικό προϊόν συνδεδεμένο άρρηκτα με τον τρόπο ζωής, φιλοξενίας και διασκέδασης των Ελλήνων. 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).

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 απόσταξη των στεμφύλων για την παραγωγή του τσίπουρου είναι μια σύνθετη διαδικασία που για να έχουμε ποιοτικό αποτέλεσμα απαιτεί γνώσεις, εμπειρία και σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό.



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).

Στην απόσταξη, η τέχνη του αποσταγματοποιοῦ ἐγκείται στο να αιχμαλωτίσει τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά του σταφυλιού, όπως διαμορφώθηκαν μετά τη ζύμωση των στεμφύλων, και να δώσει τη δική του πινελιά στο χαρακτήρα του τελικού αποστάγματος.

Σε ορισμένες περιοχές της Ελλάδας, στον αποστακτήρα εκτός από τα στέμφυλα προστίθενται και αρωματικοί σπόροι ή φυτά (γλυκάνισος, μάραθος, κρόκκος, φύλλα καρυδιάς κ.α), σε ποσότητες και αναλογίες που συνήθως είναι μυστικά του κάθε παραγωγού. Στην Θεσσαλία, Μακεδονία και Θράκη, παραδοσιακά παράγεται εκτός από τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο και τσίπουρο που χαρακτηρίζεται από την προσθήκη σπόρων γλυκάνισου και μαράθου κατά την απόσταξη και το τσίπουρο αυτό γαλακτώνει (ασπρίζει) με την προσθήκη νερού.



(Πηγή: Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων Αλκοολούχων Ποτών)

