
Παράδοση και εκσυγχρονισμός

Μαθητές: Νίκος Βруνιώτης, Νίκος Παλαιολόγος (Γ Λυκείου)

Επιβλέπουσα καθηγήτρια: Γκανάτσιου Κωνσταντίνα, χημικός

Μεταξύ των πολλών παραδοσιακών παραγωγικών δραστηριοτήτων στις οποίες επιδίδονται οι κάτοικοι της Β. Εύβοιας (υλοτομία, ρητινοσυλλογή, ξυλοκάρβουνα, συκοκαλλιέργεια, ελαιοκαλλιέργεια, κτηνοτροφία, οινοποιία) είναι και η παραγωγή τσίπουρου, η οποία τα τελευταία χρόνια αντιμετωπίζει, όπως και σε ολόκληρη την Ελλάδα, πολλά και σοβαρά προβλήματα.



Η παραγωγή τσίπουρου στο χωριό Γιάλτρα Αιδηψού: παρελθόν και παρόν

Ευχαριστούμε θερμά τον κύριο Κ. Π., παραδοσιακό παραγωγό, για τις πληροφορίες και τις φωτογραφίες που μας διέθεσε.

Τα Γιάλτρα υπήρξαν ένα καθαρά οινοπαραγωγικό χωριό, παρήγαγαν κυρίως κρασί και τσίπουρο. Σχεδόν σε κάθε σπίτι υπήρχε ένα παραδοσιακό, συνήθως πετρόχτιστο, οινοποιείο, που ονομαζόταν Καρούτα και ένας χάλκινος Άμβυκας, κοινώς γνωστός ως Καζάνι. Οι πρώτες άδειες δόθηκαν περίπου το 1936, το χωριό απαριθμούσε περισσότερες από 150 άδειες εκ των οποίων σήμερα σώζονται περίπου 50 και βρίσκονται εν λειτουργία 3.

Η παραγωγή

Ο τρόπος παραγωγής από τόπο σε τόπο είναι σχεδόν ο ίδιος. Η διαδικασία συνοπτικά είναι η εξής:

Η όλη παραγωγή του τσίπουρου γίνεται στον χάλκινο άμβυκα (καζάνι) και ως κυρία πρώτη ύλη χρησιμοποιούνται τα στέμφυλα, κοινώς τσίπουρα, δηλαδή τα μέρη των σταφυλιών, λευκών ή κόκκινων, που μένουν μετά την έκθλιψη και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού.

Το καζάνι -έτσι ονομάζεται επίσης η όλη εγκατάσταση καθώς και ο πέριξ χώρος- αποτελείται από 4 μέρη:

- ❖ Το καζάνι, που είναι τοποθετημένο πάνω στο *καμίνι*, όπου και ανάβει η φωτιά. Εκεί τοποθετούνται τα στέμφυλα προκειμένου να βράσουν.
- ❖ Το καπάκι, με το οποίο σφραγίζεται ερμητικά το καζάνι και έχει σχήμα κωνικό.
- ❖ Το τόξο ή αλλιώς δοξάρι, που είναι το τμήμα που ενώνει το καζάνι με τον ψυκτήρα και μεταφέρει τους ατμούς προς τον ψυκτήρα.
- ❖ Η κολώνα ή αλλιώς ψυκτήρας, όπου ψύχονται οι ατμοί και υγροποιούνται, δηλαδή αποστάζονται και δίδουν τα διάφορα αποστάγματα.



Το πρώτο υγρό που παράγεται ονομάζεται Σούμα. Έπειτα η Σούμα ξαναθερμαίνεται και με την ίδια διαδικασία λαμβάνεται το τσίπουρο. Η διαδικασία αυτή ονομάζεται «Διπλή Απόσταξη» ή στην καθομιλουμένη Λαμπικάρισμα.

Κατά την απόσταξη των στέμφυλων προκύπτουν 3 κλάσματα (προϊόντα) που συλλέγονται διαδοχικά

1. Το πρωτοστάλαμα (η κεφαλή ή οι κεφαλές)
2. Το σώμα (ή η καρδιά)
3. Τα απόρατα (η ουρά ή οι ουρές)

Στο πρωτοστάλαμα περιέχεται μεθανόλη που είναι βλαβερή για τον οργανισμό. Προκειμένου να ελεγχθεί η ποσότητά της, το πρωτοστάλαμα συλλέγεται ξεχωριστά και υπό προϋποθέσεις ξαναπροστίθεται στο καζάνι.

Τα απόρατα συλλέγονται και ξαναβράζονται, γιατί περιέχουν διάφορες ενώσεις, όπως ανώτερες αλκοόλες, που επηρεάζουν-ενισχύουν τη γεύση και το άρωμα του τσίπουρου. Έτσι ο παραγωγός, προσθέτοντας με ελεγχόμενο τρόπο τα απόρατα, επιλέγει το αποτέλεσμα που τον ικανοποιεί οργανοληπτικά.

Το βασικό κλάσμα είναι το σώμα και αυτό είναι που πίνουμε. Άλλοι το προτιμούν με γλυκάνισο, το οποίο είναι φυτικό αρωματικό που προστίθενται στη βράση, και άλλοι το προτιμούν άνευ γλυκάνισου.

Μυστικά;

Η παραγωγή του τσίπουρου ακολουθεί μία συγκεκριμένη διαδικασία, που στηρίζεται σε αρχή που χρησιμοποιείται ευρύτατα στην χημεία: την κλασματική απόσταξη. Παρόλη την απλότητα των βημάτων της διαδικασίας, υπάρχουν πολλά κρίσιμα σημεία που πρέπει να προσεχθούν. Πρόκειται για μυστικά λιγότερο ή περισσότερο γνωστά που περνούν από στόμα σε στόμα, από γενιά σε γενιά. Πάνω από όλα όμως, η ποιότητα του τσίπουρου συνδέεται με την ποιότητα της πρώτης ύλης. Αρκεί η πρώτη ύλη, τα στέμφυλα, να είναι υγιής και να έχει γίνει σωστά όλη η διαδικασία.

Υποχρεώσεις-Προβλήματα των παραγωγών

- ❖ Τα τελευταία χρόνια με την άνοδο της «τσιπουροβιομηχανίας», ο παραδοσιακός παραγωγός ονομάστηκε «Διήμερος Αποσταγματοποιός», με την φορολογία του να αυξάνεται δραματικά. Οι έλεγχοι είναι αυστηρότατοι και τυπικότατοι από το χημείο του κράτους και το τελωνείο.
- ❖ Ο παραδοσιακός-ντόπιος παραγωγός απαγορεύεται ρητώς να κάνει εμφιάλωση. Με πίκρα ο παραγωγός μάς είπε «Τις λέξεις τσίπουρο, ρακί και τσικουδιά απαγορεύεται ακόμη και να τις αναφέρουμε εμείς οι παραδοσιακοί παραγωγοί».
- ❖ Η πώληση χύμα τσίπουρου επιτρέπεται μόνο με την έκδοση τιμολογίου.
- ❖ Στην εστίαση απαγορεύεται η πώληση χύμα τσίπουρου.

Θα επιβιώσει η παράδοση;

«Όσο ζω, κάθε περίοδο απόσταξης, θα λειτουργώ το καζάνι» ήταν η απάντηση του κυρίου Κ. «Η τωρινή συμπεριφορά του κράτους είχε επαναληφθεί στη δεκαετία του 50 και ξεπεράστηκε, τα πράγματα και οι καιροί αλλάζουν, τίποτα δεν μένει σταθερό!».