



Η λέξη ΤΣΙΠΟΥΡΟ λέγεται ότι προέρχεται από το επίθετο σαπρός που σημαίνει σάπιος , όμως κραταιά είναι και η άποψη ότι παράγεται από το ανατολικό *sapre*.

Το γεγονός είναι ότι η παραγωγή του (αυτού και άλλων συναφών αποσταγμάτων) ήταν γνωστή και διαδεδομένη στον Ελλαδικό χώρο από την εποχή του Ομήρου. Συνεπώς η καταγωγή του δεν αμφισβητείται και δεν χρειάζεται να συγχέεται με άλλα συναφή αποστάγματα που είναι ευρέως διαδεδομένα σε όλη τη Βαλκανική και την λοιπή Ανατολική Μεσόγειο. Το τσίπουρο παράγεται από τη σύνθλιψη της ρώγας του σταφυλιού. Έχοντας λοιπόν συνθλίψει τις ρώγες τις αφήνουμε να ζυμωθούν και να μετατραπούν τα σάκχαρα τους σε οινόπνευμα. Μύκητες και οξυγόνο, βοηθούν στην σήψη του υλικού το οποίο θα γίνει «σαπρό». Εκεί στηρίζεται και η ετυμολογία της λέξης τσίπουρο.

Το τσίπουρο είναι χαρακτηριστικό της Βαλκανικής αλλά και των λοιπών περιοχών που αποτέλεσαν την Βυζαντινή αυτοκρατορία. Η όλη διαδικασία της παρασκευής «μυρίζει» Βαλκάνια και κυρίως Ελλάδα, τα δε σκεύη είναι χάλκινα δείγματα της τοπικής κατασκευής και μαστοριάς των κατοίκων των περιοχών αυτών. Το τσίπουρο είναι συνυφασμένο με ρουμελιώτικα τραγούδια, κλαρίνα, βαλκανικά χάλκινα πνευστά και φυσικά πικάντικους μεζέδες είτε ορεινούς (λουκάνικα, τσιγαρίθρες κλπ) είτε θαλασσινούς «τσιπουρομεζέδες» που απογειώνουν την γευστική απόλαυση όπως στα παραδοσιακά μαγαζιά π.χ. του Βόλου ή της Ξάνθης.

Παραλλαγή του τσίπουρου είναι η κρητική ρακή, αλλά και τσίπουρα που φτιάχνονται σε διάφορες περιοχές από άλλα υλικά πέραν σταφυλιού, όπως από μούρο, κράνα, δαμάσκηνο (η Σλαβική Σλιμποβίτσα) κ.α.

Παρασκευή

Στην περίοδο του τρύγου, στις αρχές του Φθινοπώρου συλλέγονται τα σταφύλια και στοιβάζονται σε δεξαμενές. Αφού πατηθούν και απομακρυνθεί ο μούστος που θα χρησιμοποιηθεί στην παρασκευή κρασιού, μεταφέρονται σε δοχεία μεγάλης ως επί το πλείστον χωρητικότητας που ονομάζεται άμβυκας, δηλαδή καζάνι. Εκεί παραμένουν μέχρι να αρχίσει η ζύμωση και η σήψη. Σε αυτό το υλικό προστίθεται λίγος μούστος και νερό αλλά και διάφορα άλλα μυρωδικά που διαφέρουν ανάλογα την περιοχή και την παράδοση, σε αναλογίες που επίσης διαφέρουν από περιοχή σε περιοχή. Τότε το καζάνι (μπρούτζινο κατά προτίμηση και παράδοση) σφραγίζεται με ένα αντίστοιχου υλικού καπάκι και κάτω του ανάβει φωτιά. Σιγά σιγά το εσωτερικό αρχίζει να βράζει. Από ένα σωλήνα τοποθετημένο στην κορυφή του καπακιού οι υδρατμοί διαφεύγουν και κατευθύνονται σε έτερο σωλήνα που σχηματίζει U. Ο σωλήνας αυτός καταλήγει σε έναν πιο ευρύχωρο αγωγό, ο οποίος περνάει από μια δεξαμενή με κρύο νερό για να ψυχθούν οι υδρατμοί και να υγροποιηθούν. Τελικά οδηγούνται σε μια σπειροειδή σωλήνωση με κατηφορική κλήση για την απορροή τους και καταλήγουν σε ένα άλλο καζάνι. Αυτή είναι η πρώτη απόσταξη. Το υλικό αυτό της πρώτης απόσταξης είναι πολύ δυνατό και καίει. Έτσι λοιπόν επανατοποθετείται στο αρχικό καζάνι το οποίο πλέον έχει καθαριστεί, ή σε συνθήκες πιο επαγγελματικής και μαζικής παραγωγής μπαίνει σε ένα νέο αντίστοιχο καζάνι για να ακολουθήσει την ίδια διαδικασία εκ νέου. Το δεύτερο βράσιμο και απόσταξη δίνει τα αρώματα και τη γεύση στο προϊόν.

Είδη

Τα συνηθισμένα και διαδεδομένα στην κεντρική Ελλάδα τσίπουρα είναι δύο. Το ένα είναι τσίπουρο, δυνατό και αρωματικό αλλά διαυγές και το δεύτερο είναι το Θεσσαλικό που ξεκίνησε από τον Τύρναβο και εξαπλώθηκε σε όλη τη Θεσσαλία με την προσθήκη του γλυκάνισου. Όπως προαναφέραμε όμως στην ίδια κατηγορία ανήκουν και άλλα τοπικά είδη όπως οι Κρητικές ρακές και η τσικουδιά, τα τσίπουρα από διάφορα φρούτα που συναντιούνται κυρίως στη Βορειοδυτική Ελλάδα και άλλες Βαλκανικές χώρες, όπως η Σερβία η Σλοβενία και η Βουλγαρία, αλλά και αποστάγματα όπως το Τουρκικό Γενί Ρακί, ή η δυτικότερη Ιταλική γκράπα.

Γευσιγνωσία

Το τσίπουρο

Συντάχθηκε απο τον/την Foodbites

Η γευσίγνωσία στο τσίπουρο ακολουθεί την ανάλογη διαδικασία που μας είναι γνωστή και από το κρασί. Κατ' αρχήν οι τρόποι είναι:

- Όραση
- Όσφρηση
- Γεύση

Τοποθετούμε το τσίπουρο σε διάφανο χωρίς σχέδια ποτήρι. Συνηθίζεται να πίνεται σε σφηνοπότηρα ή σε ποτήρια καθιστά, για τη γευσίγνωσία όμως θα ήταν χρήσιμο ένα ποτήρι με πόδι, σχήμα τουλίπας όχι ιδιαίτερα μεγάλο.

Όραση

Σηκώνουμε το ποτήρι. Ελέγχουμε τη διαύγειά του. Πρέπει να είναι διαφανές άχρωμο και απόλυτα διαυγές, χωρίς θολούρες ή ιζήματα. Χρωματισμός στο δικό μας τσίπουρο από σταφύλι πιθανότατα σημαίνει υπολείμματα φυτοφαρμάκων, κακή επεξεργασία ή συντήρηση. Κηλίδες λαδιού στην επιφάνεια είναι δείγμα υπολειμμάτων από το τέλος της διαδικασίας της απόσταξης και συνήθως έχουν και οσμή όχι ιδιαίτερα ευχάριστη. Αν μετά από ψύξη παρατηρηθούν κρύσταλλοι στον πάτο του ποτηριού είναι πιθανότατα από τα αρωματικά πρόσθετα (γλυκάνισο κλπ). Αν με την προσθήκη νερού πάρει γαλακτερή όψη είναι επίσης δείγμα ύπαρξης ανθόλης κυρίως από γλυκάνισο.

Όσφρηση

Αναδεύουμε το ποτήρι για να απελευθερώσει τα αρώματά του και εισπνέουμε αργά πάνω από το ποτήρι. Η ένταση του οινοπνεύματος δεν θα πρέπει να είναι ενοχλητική στην εισπνοή, ενώ όταν υπάρχουν αρωματικά πρόσθετα καλό θα είναι να είναι διακριτά και στη μυρωδιά. Η οσμή πρέπει να είναι ευχάριστη και ταγκές οσμές μούχλας κλπ. προδίδουν κακή

διαδικασία παραγωγής ή φύλαξης.

Γεύση

Η γευσιγνωσία στο στόμα με το τσίπουρο δεν είναι ιδιαίτερα εύκολη υπόθεση, αφού το υψηλό αλκοόλ αφαιρεί από την οξύδερκεια των αισθητηρίων του στόματος. Αν κρατήσετε για λίγο στο στόμα μια μικρή γουλιά, το καλό τσίπουρο θα πρέπει να απελευθερώσει στην στοματική κοιλότητα τα αρώματά του που ανάλογα με την παρασκευή του μπορεί κανείς να διακρίνει τα ιδιαίτερα αρώματα της ποικιλίας του σταφυλιού από την οποία προέρχεται αλλά και τα βότανα που πιθανά προσθέτουν ανά περιοχές, όπως θυμάρι, θρούμπι, τσάι εσπεριδοειδή, σαφράν αλλά κυρίως γλυκάνισο που έχει και την εντονότερη και πιο χαρακτηριστική ευωδιά.

Γεύσεις όπως, πικράδα, η ενοχλητική οξύτητα δεν πρέπει να υπάρχουν και μαρτυρούν σφάλματα στη διάρκεια της απόσταξης.

Πηγές:

1. Τσίπουρο και τσικουδιά, το πνεύμα των στεμφύλων, Νίκος Μονιούδης, Εκδόσεις Ψύχαλος 2012
2. Κάνω το δικό μου τσίπουρο, Αργύρης Τσακίρης, Εκδόσεις Ψύχαλος 2003
3. Ιστότοπος Drinktsipouro.gr