



Λαγκαδάς, 9/10/2012

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ο Φορέας Διαχείρισης στο πλαίσιο της ενίσχυσης και υποστήριξης παραδόσεων και τοπικών εορτών, παρευρέθηκε το Σάββατο 6 Οκτωβρίου, στην Γιορτή Τσίπουρου στον Ευαγγελισμό που διοργάνωσε ο Πολιτιστικός Σύλλογος του χωριού. Πρόκειται για μία τοπική εορτή που πραγματοποιείται κάθε χρόνο στις αρχές Οκτώβρη και στοχεύει στην προβολή του χωριού και των τοπικών προϊόντων.

Στον χώρο έξω από το παραδοσιακό αποστακτήριο του Ευαγγελισμού υπήρχε ζωντανή μουσική και παραδοσιακά εδέσματα για τους επισκέπτες, οι οποίοι μπορούσαν να μάθουν για την διαδικασία της απόσταξης του τσίπουρου μέσα στο παλιό καζάνι του χωριού.

Την εκδήλωση τίμησαν με την παρουσία τους ο βουλευτής Σάββας Αναστασιάδης και ο δήμαρχος Βόλβης Δημήτρης Γαλαμάτης. Ευχαριστούμε πολύ τον Πολιτιστικό Σύλλογο Ευαγγελισμού για την πρόσκληση και την φιλοξενία.



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Μακεδονίας - Θράκης 2007-2013

Διαχείριση και λειτουργία προστατευόμενης περιοχής λιμνών Κορώνειας, Βόλβης και μακεδονικών Τεμπών



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
Ενδιάμεση
Διαχειριστική
Αρχή



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Καταγράψαμε την διαδικασία απόσταξης του παραδοσιακού τσίπουρου και σας την παρουσιάζουμε:

Κάθε Σεπτέμβρη οι παραγωγοί, αφού μαζέψουν τα σταφύλια, τα αφήνουν για ένα μήνα μέσα σε μεγάλα βαρέλια. Προκειμένου όμως ο μούστος να ωριμάσει, τα σταφύλια χρειάζονται ανακάτεμα σε καθημερινή βάση. Έτσι τα σταφύλια πολτοποιούνται και όταν οι ρόγες ανέβουν στην επιφάνεια του βαρελιού τότε μπορούμε να περάσουμε στην διαδικασία μέσα στο αποσκακτήριο (εικ. 1).



Εικ.1. Πολτοποιημένα σταφύλια μέσα σε βαρέλια

Τοποθετούμε το πατημένο σταφύλι μέσα στο παραδοσιακό καζάνι του αποσκακτηρίου στην βάση του οποίου σιγοκαίνε συνεχώς ξύλα (εικ. 2).



Εικ.2. Παραδοσιακό καζάνι

Καθώς το σταφύλι βράζει μέσα στο καζάνι, παράγεται ατμός ο οποίος περνάει μέσα από έναν μεγάλο σωλήνα για να καταλήξει σε ένα άλλο

καζάνι όπου υπάρχει κρύο νερό. Το νερό βοηθάει τον ατμό να υγροποιηθεί και αυτό που παράγεται τελικά είναι το τσίπουρο (εικ. 3).



Εικ.3. Ο σωλήνας μέσα από τον οποίο βγαίνει το τσίπουρο

Ο παραγωγός τότε μετράει την αλκοόλη του τσίπουρου και αν αυτή είναι πολύ υψηλή τότε η διαδικασία ξαναγίνεται για ακόμη μία φορά από την αρχή ώστε να μειωθούν οι βαθμοί αλκοόλ στο τσίπουρο (εικ. 4). Αν το τσίπουρο έχει από 22 βαθμούς αλκοόλ και κάτω τότε είναι έτοιμο για διάθεση.



Εικ.4. Ο παραγωγός ικανοποιημένος από το πρώτο απόσταγμα του τσίπουρου

Σε περίπτωση που θέλουμε γλυκάνισο στο τσίπουρο, τότε παίρνουμε το τσίπουρο μόλις έχει βγει από το καζάνι, το βάζουμε μέσα σε ένα βαρέλι μαζί με γλυκάνισο, το ανακατεύουμε και ξαναβάζουμε το μείγμα στο καζάνι για βράσιμο ώστε να παραχθεί τσίπουρο με γλυκάνισο.

Το τσίπουρο μας είναι πλέον έτοιμο και το μόνο που μένει να βρούμε είναι καλή παρέα και έναν πλούσιο μεζέ!

Ιωάννα Υφαντίδου

Υπεύθυνη τμήματος Ενημέρωσης-Πληροφόρησης και Γραφείου Τύπου