

**ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ, ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ  
ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΤΩΝ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΩΝ ΤΟΥ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΣ  
ΣΤΕΜΦΥΛΩΝ ΣΤΑΦΥΛΗΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ**

**Αντώνιος Ψωμάς,<sup>1</sup> Αστέριος Παπράς,<sup>2</sup> Αναστασία Παναγιώτου<sup>2</sup> και Σέρκο  
Χαρουτουιάν<sup>3</sup>**

- 1. Υπ. Διδάκτορας ΓΠΑ, M.Sc. Χημείας & Τεχν. Περιβάλλοντος ΕΚΠΑ**
- 2. Α.Ο.Σ Τυρνάβου**
- 3. Καθηγητής Χημείας Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Επιστ. Υπεύθυνος  
του Προγράμματος)**

**ΑΘΗΝΑ, 29/01/2008**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.	Η ιστορία του Τυρνάβου	2
2.	Η Οικονομική Ανάπτυξη του Τυρνάβου Μέσα από την Πορεία των Αιώνων	5
3.	Η Αμπελοκαλλιέργεια στον Τύρναβο	9
4.	Η Ιστορία της Αμπελουργίας στον Τύρναβο μέσα από τις Σελίδες των Εφημερίδων	14
5.	Η Ιστορία του Τυρναβίτικου Τσίπουρου	18
6.	Ετυμολογία των Σχετιζόμενων με το Τσίπουρο Εννοιών	24
7.	Η Παρασκευή του Τσίπουρου	27
7.1	Η Παραδοσιακή Παρασκευή του Τσίπουρου	27
7.2	Η Σύγχρονη Παρασκευή του Τσίπουρου	32
7.3	Τσίπουρο και Ούζο, Δύο Εντελώς Διαφορετικά Προϊόντα	34
8.	Δρώμενα Σχετικά με την Παραγωγή του Τσίπουρου στον Τύρναβο	37
9.	Μέτρα που Απαιτούνται ώστε το Τσίπουρο να Αποτελέσει το Στήριγμα της Αμπελουργίας	40
10.	Το Τσίπουρο Τυρνάβου Σχετίζεται με την Ποικιλία Αμπέλου «Μοσχάτο Αμβούργου»	41
10.1	Γενικά για το έργο «TYRNAVOS»	41
10.2	Δράσεις και Αποτελέσματα του έργου «TYRNAVOS»	42
11.	Συμπεράσματα	49
12.	ΠΕΡΙΛΗΨΗ	51
13.	ABSTRACT	52
14.	BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	53

## 1. Η ιστορία του Τυρνάβου

Για την προέλευση της ονομασίας της πόλης του Τυρνάβου ή της Τυρνάβου<sup>1</sup> και κατ' άλλους του Τουρνάβου<sup>2</sup>, αναφέρονται τρεις εκδοχές, εκ των οποίων επικρατέστερη θεωρείται αυτή κατά την οποία η λέξη Τύρναβος είναι σλαβική και σημαίνει «αγκαθότοπος», σύμφωνα με τον σλαβομαθή από την Τσαριτσάνη Κ. Οικονόμον εξ Οικονόμων . Κατά την εκδοχή αυτή, η ίδρυση του Τυρνάβου έλαβε χώρα τον 7<sup>ο</sup> ή 8<sup>ο</sup> αι. μ.Χ. από Σλάβους κατά τις τότε σλαβικές επιδρομές. Αυτό στηρίζεται και σε μεσαιωνική επιγραφή μιας εκκλησίας που σήμερα δεν σώζεται.<sup>3</sup> Ο Τύρναβος κτίσθηκε από τους Σλάβους ως ποιμενικός συνοικισμός με καλύβες. Αυτοί εγκαταστάθηκαν στην περιοχή και πολύ γρήγορα αφομοιώθηκαν από τους Έλληνες. Τα μόνα ίχνη της διάβασής τους είναι τα τοπωνύμια.<sup>3</sup>

Οι άλλες δύο εκδοχές έχουν ως κοινή αφετηρία την ίδρυση του Τυρνάβου, το 1429 μ.Χ., από τον Τούρκο Τουραχάν ο οποίος κατέκτησε τη Θεσσαλία.<sup>2</sup> Αυτό υποστηρίζεται τόσο από αναφορές συγγραφέων (Κούμας) και παραδόσεις όσο και από το γεγονός ότι η βιογραφία του σωζόταν παλαιότερα σε Τούρκικο τέμενος της πόλης.<sup>2,3</sup>

Σύμφωνα με τη δεύτερη εκδοχή, όπως διηγείται το 1842 περίπου ο γέρος Χατσή Ογλού στον διαμένοντα στην πόλη Φαλλμεράιερ, ο Τουραχάν Μπέης ίδρυσε κατ' αρχήν το Τούρκικο τέμενος και το ναό του Αγίου Νικολάου, έπειτα δε, κατασκεύασε και το συνοικισμό που ονόμασε Τούρναβο από την τούρκικη λέξη Τούρνας που είναι το όνομα ενός είδος ψαριού που υπήρχε σε αφθονία έξω από την πόλη στον ποταμό Καρά δερέ.<sup>2,3</sup>

Σύμφωνα με την τρίτη εκδοχή σχετικά με το όνομα του Τυρνάβου, αυτό προέρχεται από τη ρίζα της λέξης του ονόματος του ιδρυτή της πόλης, Τουραχάν με

την κατάληξη «οβον» όπως Τουραχάνοβον ή Τούρναβον (κατά το Μέτσοβον, Κεράσοβον κλπ).<sup>1</sup>

Ο Τουραχάν Μπέης, εξασφάλισε από το σουλτάνο Μουράτ Β' μεγάλα και εκτεταμένα προνόμια για τους κατοίκους του Τύρναβου, τα οποία διατηρήθηκαν στις επόμενες γενιές του έως και το 1836. Τέτοια ήταν, η ανακήρυξη της πόλης σε βακούφι, υπαγόμενη στη δικαιοδοσία του σερίφη της Μέκκας και όχι του τοπικού διοικητή, την απόδοση από τους κατοίκους μόνο του κεφαλικού φόρου και τη δεκάτη (βλ. σελ 37) καθώς και να είναι απαλλαγμένοι από αγγαρείες. Επίσης σημαντική ήταν η απαλλαγή των ξένων για 10 χρόνια από κάθε φορολογική εισφορά. Αυτά τα προνόμια καθιστούσαν τον Τύρναβο «πόλη άσυλο». Των προνομίων αυτών επωφελήθηκαν και οι κάτοικοι του Τυρνάβου οι οποίοι ήταν ως επί το πλείστον Έλληνες με μικρή μειονότητα Τούρκων.<sup>4</sup>

Χαρακτηριστικός ήταν ο πλούτος των κατοίκων του Τυρνάβου που προήλθε από την υφαντουργία (χειροτεχνίες) και το εμπόριο, με τον οποίο κατασκευάστηκαν σχολεία, εκκλησίες και άλλα πολιτιστικά έργα.<sup>1</sup> Η κομβική γεωγραφική του θέση για τις συγκοινωνίες και το εμπόριο (στη βόρεια παρυφή της λαρισαϊκής πεδιάδας στο πέρασμα από τη Θεσσαλία στη Μακεδονία), αλλά και τα σουλτανικά προνόμια με τα οποία προικίστηκε, δημιούργησαν τις συνθήκες εκείνες που οδήγησαν σύντομα την πόλη σε σπουδαία οικονομική και παράλληλα πνευματική άνθηση. Στη γύρω εύφορη πεδιάδα ευδοκίμωσε η σηροτροφία και η βαμβακοκαλλιέργεια, που έδιναν τις πρώτες ύλες στις μεταποιητικές βιοτεχνίες της πόλης, τα μεταξοκλωστήρια, νηματουργία βαμβακερών νημάτων, βαφεία και υφαντήρια, τα οποία λειτουργούσαν σε οικογενειακή βάση, χρησιμοποιώντας βοηθητικά εργατικά χέρια. Οι δραστηριότητες αυτές βρίσκονταν αποκλειστικά στα χέρια των Χριστιανών κατοίκων της πόλης.<sup>4</sup>

Ο Τούρκικος πληθυσμός δεν υπερέβαινε τους 100 κατοίκους, τελούσαν δε τα θρησκευτικά τους καθήκοντα σε δύο τζαμιά, αναφέρεται δε ότι αυτοί δεν είχαν καμία επίδραση στον Ελληνικό πληθυσμό.<sup>1</sup> Ο Εβλιγιά (1668)<sup>4</sup> αναφέρει σχετικά: « Η πολιτεία έχει δεκαέξι εκκλησιές, κοντά δύο χιλιάδες πατριάρχες, δεσποτάδες, παπάδες, μαμβραμλόζ (ή μαύρος – χρώμα του ράσου ή παραφθορά της λέξης μητροπολίτης), καλόγερους και τέτοια». Η παρουσία καλόγερων στην πόλη σχετίζεται με τα μοναστήρια του Προφήτη Ηλία (αρχές 17<sup>ου</sup> αι.) και του Αγίου Αντωνίου (1636).<sup>4</sup> Ο Λεονάρδος (1836) αναφέρει σχετικά :<sup>5</sup> « Τα πολλά κυπαρίσσια των ελληνικών εκκλησιών και 2 μικρά μοναστηράκια προς το βουνόν φανερώνουν την ορθόδοξον ελληνική λατρείαν, της οποίας οι περισσότεροι είναι ομολογηταί· 2 τζαμιά αποδείχνουν την διοίκησιν του Ημισελήνου...". Ο Brown που επισκέφθηκε την πόλη το 1866, αναφέρει 18 Ελληνικούς ναούς και 3 Τούρκικους.<sup>2,6</sup>

## 2. Η Οικονομική Ανάπτυξη του Τυρνάβου Μέσα από την Πορεία των Αιώνων

Η ακμή του Τυρνάβου αρχίζει το 17<sup>ο</sup> αι. μ.Χ., κορυφώνεται στον 18<sup>ο</sup> αι., και σταματά στις πρώτες δεκαετίες του 19<sup>ου</sup> αι. Κατά τη μακρά αυτή περίοδο, η μεγάλη παραγωγή και ζήτηση των τυρναβίτικων κλωστοϋφαντουργικών προϊόντων δημιουργούν εικόνα έντονης ευημερίας.<sup>4</sup> Οι κάτοικοί του ευημερούσαν και ζούσαν πλουσιοπάροχα.<sup>1</sup> Πολλοί μεσίτες έρχονταν για παραγγελίες από τα Ιωάννινα, τη Βοσνία και τη Βλαχία, ενώ τα κόκκινα (βαμένα με ριζάρι) βαμβακονήματα, οι μακριές πετσέτες με τις χρυσοκλωστές, τα σάλια, τα ονομαστά και περιζήτητα αραχνοϋφानτα μεταξωτά, οι πολύτιμες μουσελίνες, τα ζουνάρια και οι μαντίλες, τα βαμβακερά πανιά, οι αλατζάδες, οι μπασμάδες, τα ποικιλόχρωμα μπουχάσια και πολλά άλλα είδη, μεταφέρονταν με τα караβάνια στις εμποροπανήγυρες της Ρούμελης, στις εμπορικές πόλεις της Αδριατικής, στις αγορές της Ιταλίας, της Κεντρικής και Ανατολικής Ευρώπης (Βιέννη, Βουκουρέστι, Κίεβο, Μόσχα), και μέχρι τη Μάλτα.<sup>4</sup>

Με την ευημερία και τον πλούτο από την παραγωγή και διάθεση των προϊόντων αυτών, συμβαδίζει και η πνευματική ανάπτυξη της πόλης. Η πόλη αυτή ανέδειξε διαπρεπείς άνδρες, απόδειξη ότι ο Τύρναβος επί Τουρκοκρατίας ήκμαζε και περιείχε κοινωνία ευημερούντων ανθρώπων.<sup>1,5</sup>

Η ευημερία του Τυρνάβου υποχώρησε, όταν, από τις αρχές του 19<sup>ου</sup> αι., η βιοτεχνία του άρχισε να παρακμάζει, μετά το πλήγμα που δέχθηκε από την εμφάνιση των φθηνότερων σε κόστος και ανταγωνιστικότερων σε ποιότητα αγγλικών βιομηχανικών προϊόντων.<sup>4</sup>

Ο Λεονάρδος αναφέρει σχετικά με τον Τύρναβο στην αρχή της παρακμής του (19<sup>ος</sup> αι.):<sup>5</sup> « Η φιλοτεχνία ήταν περί το 1810 ούτω λαμπρά, ώστε εύγαινον εξ' αυτής της πόλεως διά 2000000 γρόσια βαμμένον βαμβακερόν νήμμα, πανία και μανδήλια,

και 30000 κομμάτια μποχασίων από τα χειροτεχνεία της». Ο Πούκεβιλ, αναφέρει για το ίδιο έτος (1810):<sup>6</sup> « ... στον Τύρναβο δεν συναντά κανείς παρά μόνο ελάχιστες τούρκικες οικογένειες, ενώ υπάρχουν τρεις χιλιάδες Έλληνες, η δραστηριότητα των οποίων είχε φτάσει σε τέτοιο σημείο ακμής το 1810, ώστε στα εργοστάσιά τους να παράγονται αλατζάδες και φλοκωτές αξιάς ενάμισι εκατομμυρίου πιάστρων, καθώς και κατεργασμένα δέρματα αξιάς τριάντα χιλιάδων πιάστρων.»

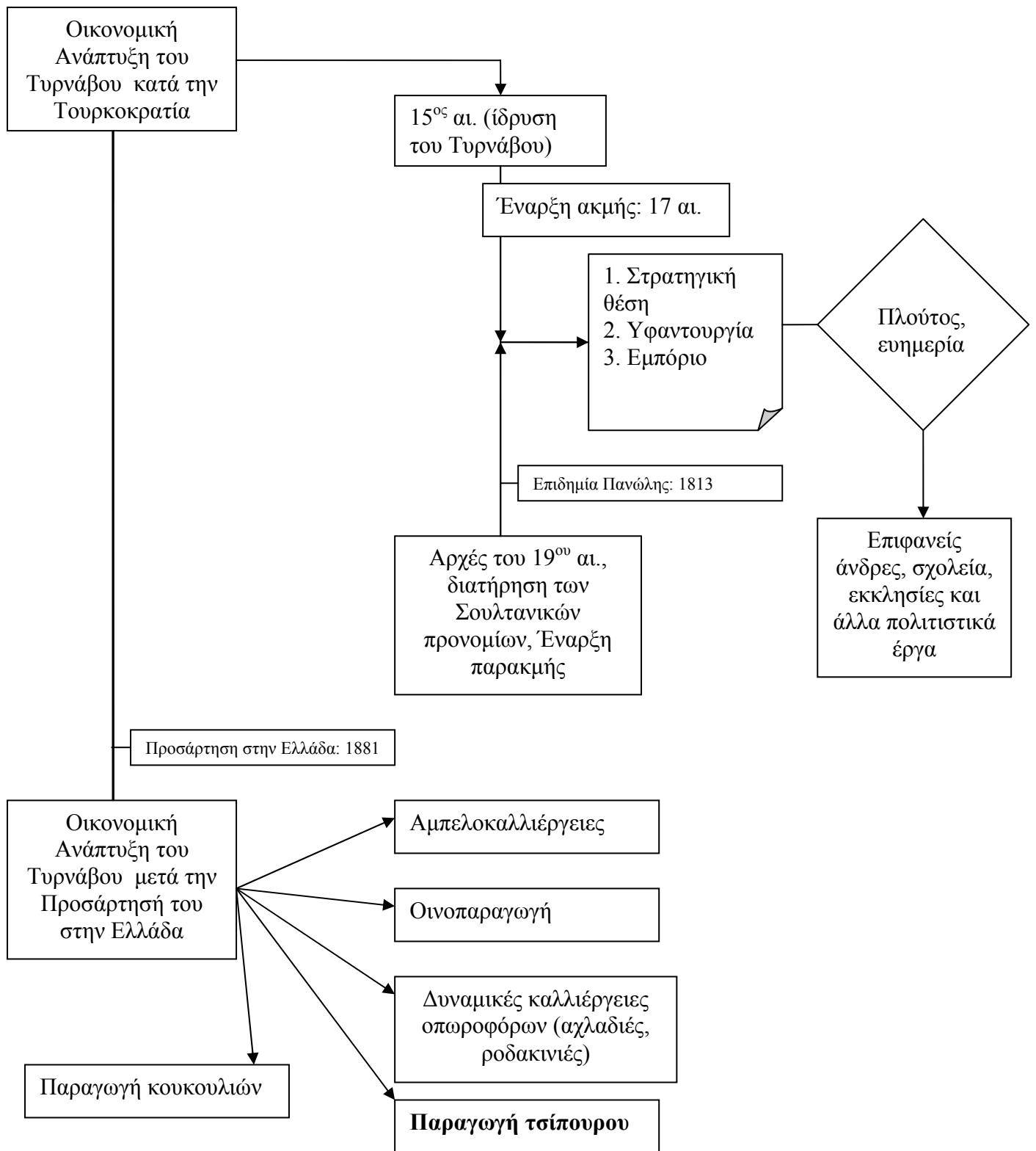
Το 1813, η επιδημία πανώλης επέφερε καταστροφή στην ανάπτυξη της πόλης και της ευρύτερης περιοχής.<sup>5</sup> Η επιδημία εισχώρησε μέσα στα εργαστήρια των υφαντουργών και βυρσοδεψών και τους σκότωσε. Ερήμωσαν τα εργοστάσια και τα βαφεία και αν και οι κάτοικοι κατέφυγαν στα ορεινά ερημητήρια δεν κατάφεραν να γλυτώσουν από την επιδημία με εξαίρεση λίγους μόνο κατοίκους που το 1815 συνιστούσαν έναν πυρήνα από 400 άτομα ικανά για εργασία.<sup>6</sup> Επίσης την περίοδο των εκστρατειών κατά των Ελλήνων, ο Τύρναβος υπέστη μεγάλα βάρη και έξοδα για τη διασφάλιση της ακεραιότητάς του επειδή ήταν στρατηγικό σημείο (χώρος συγκέντρωσης στρατευμάτων και διάυλος προς τα πεδία των μαχών).<sup>5</sup>

Αρκετοί περιηγητές αναφέρονται και στους αμπελώνες του Τυρνάβου σε διαφορετικές χρονικές περιόδους. Ο Εβλιγιά (1668) αναφέρεται στους αμπελώνες του Τυρνάβου γράφοντας: «φεύγοντας, κανείς, από την νοτιοανατολική πλευρά της πόλης (Τύρναβος) και μέχρι να φτάσει στη Λάρισα βρίσκει 37 αμπελώνες».<sup>4</sup> Αναφορές γίνονται επίσης και από τους : Brown (1669), Leake (1806) και Λεονάρδος (1836).<sup>1,4,5</sup>

Η προσάρτησή του στο βασίλειο της Ελλάδας έγινε με την υπόλοιπη Θεσσαλία με τη συνθήκη του Βερολίνου, το 1881.<sup>1</sup> Ο Τύρναβος έχασε τη σημαίνουσα θέση του στο χώρο της βιομηχανίας υφασμάτων και συνεπώς του εμπορίου που στηριζόταν σε αυτό αλλά και τη στρατηγική του θέση. Χωροθετήθηκε

πλέον ως κωμόπολη και η οικονομική ζωή της αναπτύχθηκε με βάση τα αμπελοοινικά προϊόντα (κρασί, τσίπουρο, ούζο).<sup>1</sup>





Διάγραμμα 1. Η οικονομική ανάπτυξη του Τυρνάβου

### 3. Η Αμπελοκαλλιέργεια στον Τύρναβο

Η εκτεταμένη αμπελοκαλλιέργεια θεωρείται ο κύριος συντελεστής της οικονομικής ανάπτυξης του Τυρνάβου, στην οποία θα πρέπει να προστεθούν η βαμβακοκαλλιέργεια καθώς και οι δυναμικές καλλιέργειες των οπωροφόρων (αχλαδιές και ροδακινιές). Υπήρξε εποχή κατά την οποία οι Τυρναβίτες καλλιεργούσαν σε μεγάλη έκταση μουριές για τη μεταξουργία, από την οποία παράγονταν κάθε χρόνο κουκούλια σε μεγάλη ποσότητα, τα οποία και προωθούνταν στην Ευρώπη.<sup>4</sup>

Σε ότι αφορά στην ιστορία της αμπελουργίας και του κρασιού στην περιοχή Τυρνάβου, υπάρχουν γραπτές αναφορές από τους Βυζαντινούς χρόνους. Σε γράμματα του άρχοντα της Δυτικής Θεσσαλίας, Μιχαήλ Γαβριηλόπουλου (1295), αναφέρεται μεταξύ των άλλων ειδικός φόρος οίνου και ελαίου (Τσοποτός, 1896).

«Το μέγιστον μέρος της Θεσσαλικής γης, η πεδινή Θεσσαλία ανήκεν κατά τας παραμονάς της τουρκικής κατακτήσεως εις το Δημόσιον (του Δεσποτάτου ή του Βυζαντίου) εις την αρχοντικήν τάξιν και εις την εκκλησίαν, εις μεγάλας μερίδας, ήτοι ζευγάρια, ζευγολατεία και ιδιόκτατα χωριά, τα οποία εκαλλιεργούντο υπό γεωργών ουχί ελευθέρων αλλά δεσμευμένων εις την γενέθλιον γην και καλούμενων παροίκων ή προσκαθημένων. Αποτελούσαν μέρος του κτήματος και μεταβιβάζοντο μετά των αγρών, αμπέλων, βοσκών και λοιπών συστατικών αυτού.» (Τσοποτός, 1896).

Στην περίοδο της τουρκοκρατίας τα αμπέλια ήταν από τα λίγα κτήματα όπου αναγνωρίζονταν τέλεια και απεριόριστος ιδιοκτησία (Μουλκ).

Ο Γάλλος Leon Heuzey, ένας από τους πιο γνωστούς ξένους ερευνητές – περιηγητές επισκέφθηκε τον Τύρναβο το 1858 και αναφέρει ότι μεταξύ των φόρων των φόρων που πλήρωναν στους Τούρκους ήταν και το «ζινζιριέ» δηλαδή φόρος της δεκάτης επί του μούστου. «Όποιος δεν πλήρωνε τέτοιο φόρο σήμαινε ότι δεν έφτιαχνε

κρασί (Heuzey, 1858). Σημειώνεται εδώ, ότι ο Τύρναβος ήταν μία κατ' εξοχήν Ελληνική κωμόπολη. Ο W. Leake το 1806 βρήκε στον Τύρναβο 1500 οικογένειες, μεταξύ των οποίων 70 μόνο τουρκικές. Με δεδομένο το γεγονός ότι οι Τούρκοι απέφυγαν, εξαιτίας της θρησκείας, την παραγωγή κρασιού, συμπεραίνεται ότι ο Ελληνικός πληθυσμός ήταν αυτός που ασχολούνταν με την παραγωγή κρασιού. Ο Λεονάρδος γράφει για τον Τύρναβο :<sup>5</sup> «Οι έχοντες εις τας οικίας των οίνον προς πώλησιν Τυρναβίται ανηρτούν κλάδον δένδρων προς δήλωσιν, ο βλέπων δε τον κλάδον επί του ανοφλίου της προαυλίου πύλης ανηρτημένον εισήρχετο εν αυτή ελευθέρως και παρετήρει δια της γεύσεως τον οίνο καν τε αγοράσει καν τε μη». Ο Σ. Παγανέλλης καθώς και ο Ζωσιμάς Εσφιγμενίτης, ο εκδότης του Προμηθέως, περιγράφοντας τον Τύρναβο του 1880 αναφέρουν: «Ο Τύρναβος έχει προϊόντα κουκούλια, πέπονας, πολύν οίνον αλλ' αδύνατον, ούτος πέραν του Απριλίου δεν διατηρείται».<sup>1</sup>

Σύμφωνα με πληροφορίες που αναφέρονται στο περιοδικό Ελληνική Αμπελουργία και Οινολογία (1932), οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνταν παλαιότερα στην περιοχή, ήταν οι:

- Ροδίτης: Αποτελεί πολύ παλιά, γηγενή ποικιλία. Εμφανίζει έντονη παραλλακτικότητα. Ζωηρή και παραγωγική ερυθρωπή ποικιλία. Σταφυλή κυλινδρική - κωνική, αραιού, μέτριου μέχρι μεγάλου μεγέθους. Ράγες με ανομοιογενή χρωματισμό που όμως σε πλήρη ωρίμανση μπορεί να γίνει ρόδιнос. Ωριμάζει από τα μέσα του Σεπτεμβρίου μέχρι και το τέλος του Οκτωβρίου.
- Μπαντίκι: Είναι μια λευκή ποικιλία οινοποιίας, ζωηρή και παραγωγική. Μεταφέρθηκε στην περιοχή Τυρνάβου από το Ικόνιο της Μικράς Ασίας μαζί με τους Τούρκους στρατιώτες (κονιάροι) που εγκαταστάθηκαν στον

Αμπελώνα (Καζακράρ). Παράγει κατά μέσο όρο δύο σταφύλια ανά καρποφόρο βλαστό, στον δεύτερο και τρίτο κόμβο. Σταφυλές μεγάλου μεγέθους, κωνικού σχήματος, πυκνόρραγες. Οι ράγες είναι μεγάλου μεγέθους, ωοειδούς σχήματος. Ο φλοιός έχει πρασινοκίτρινο χρώμα, μέτριο πάχος και η σάρκα είναι μαλακή, άχρωμή και χυμώδης.

- Κουκούλι: Στην περιοχή Κωνσταντινουπόλεως και Προύσσης το ονομάζουν Βασιλούκα. Σταφυλές μέτριες, ράγα μάλλον στρογγυλή, μεγάλη, χρώματος κιτρινοπράσινου ανοικτού, πολύ χυμώδης, εύγευστη, χωρίς άρωμα. Ωριμάζει 15 – 20 Σεπτεμβρίου.
- Λημιώνα ή Λημιώνα: Ερυθρή οινοποιήσιμη ποικιλία. Σταφυλή μεγάλη πυραμιδοειδής με ισομεγέθεις ράγες. Η ράγα είναι μεγάλη, σφαιρική, χρώματος βαθυκύανου ιώδους. Ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρίου.
- Ήμερο Μαύρο: Πρέμνο μέτριας βλάστησης. Σταφυλές κυλινδρικές, μάλλον πυκνές με ισομεγέθεις ράγες. Οι ράγες είναι μεγάλες (18x17mm), σχεδόν σφαιρικές, με επιδερμίδα χρώματος υπερυθροιώδους, με πολλές τανίνες, η σάρκα είναι μαλακή, λευκή). Ωριμάζει από τα μέσα του Σεπτεμβρίου.
- Σιδερίτης: Σταφυλές μεγάλων διαστάσεων, ράγες όχι ισομεγέθεις, ελλειψοειδείς, επιδερμίδα σκληρή, με γεύση τανίνης, χρώματος ροδοιώδους. Ωριμάζει όψιμα μέχρι και το τέλος του Νοεμβρίου.
- Καρτσιώτης: Μέτρια βλάστηση, σταφυλές κυλινδρικές, πολύ πυκνές, ράγα σχεδόν σφαιρική, σκληρή, χρώματος βαθυκυανοιώδες. Ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου.
- Ούτμαλη: Πολύ αναπτυγμένο πρέμνο, σταφυλές σφαιρικές με μέτριο σάκχαρο και αρκετή τανίνη, χρώμα υπομέλαν. Ωριμάζει τέλος Σεπτεμβρίου.

Από την ίδια πηγή αντλούνται επίσης ορισμένες πληροφορίες σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή κρασιού στην περιοχή Τυρνάβου. Ο αριθμός των αμπελοκτημόνων ήταν στον Τύρναβο 800, στον Αμπελώνα 450, στο Αργυροπούλι 100 και «εις τα λοιπά χωριά έκαστη σχεδόν οικογένεια κατέχει και έκτασιν τινά αμπέλου πλην ελάχιστων εξαιρέσεων». Η συνολική έκταση των αμπελιών στην περιοχή αναφέρεται ότι ήταν 10.375 στρέμματα, από τα οποία παρήγαγαν 702.000 οκάδες κρασί μαύρο και 200.000 οκάδες λευκό (ρετσίνα).

Οι παραπάνω ποικιλίες εκτός από τον Ροδίτη και το Μπαντίκι δεν καλλιεργούνται σήμερα στην περιοχή Τυρνάβου. Η αλλαγή έγινε στα έτη 1930 – 1936 με αφορμή την φυλλοξήρα που έπληξε την περιοχή.

Η διανομή των αντιφυλλοξηρικών κλημάτων έγινε κύρια από τη Γεωργική Σχολή Λάρισας, που προώθησε και τις ποικιλίες Μοσχάτο Αμβούργου, Μπαντίκι και Ροζακί.<sup>8</sup>

Το Ροζακί, που για πολύ καιρό αποτελούσε την καλύτερη Ελληνική επιτραπέζια ποικιλία, αντικαταστάθηκε στο σύνολό της από την πρωιμότερη ποικιλία Βικτώρια (λευκή επιτραπέζια ποικιλία).<sup>8</sup>

Το Μοσχάτο Αμβούργου αποτελεί οινοποιήσιμη ποικιλία μόνο για το νομό Λάρισας. Παράγει σταφυλές μέτριες σε μέγεθος, αραιόραγες. Οι ράγες είναι μεγάλες, ωοειδείς με καστανοιώδη, λεπτή, ανθεκτική επιδερμίδα. Η σάρκα είναι γλυκιά με μοσχάτη γεύση. Ωριμάζει περίπου στο τέλος Αυγούστου. Αποτελεί ποικιλία ζωνηρή.<sup>8</sup>

Οι σημαντικότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες που καλλιεργούνται σήμερα στην περιοχή Τυρνάβου είναι οι : Μοσχάτο Αμβούργου, Τυρνάβου, Ροδίτης, Ugni Blanc (ποικιλία ιταλικής προέλευσης, ο τρύγος γίνεται συνήθως από τα μέσα έως το τέλος του Σεπτεμβρίου), Macabeo (Macabeu στα Καταλανικά, Viura, ποικιλία ισπανικής

προέλευσης), Μπαντίκι, Grenach Rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot κ.α. με κυρίαρχη την ποικιλία του Μοσχάτου Αμβούργου.<sup>8</sup>

Η ποικιλία Μοσχάτου Αμβούργου καλλιεργείται σήμερα σε έκταση 16000 στρεμμάτων, ενώ όλες οι άλλες ποικιλίες καταλαμβάνουν έκταση 10000 στρεμμάτων.<sup>8</sup>

Αυτά τα 26000 στρέμματα αποτελούν τον αμπελώνα ο οποίος ορίζεται με απόφαση του Υπουργού Γεωργίας ως ζώνη για την παραγωγή του «τοπικού οίνου Τυρνάβου» και αποτελεί και τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του Τσίπουρου Τυρνάβου, η οποία ανήκει στα διοικητικά όρια των δήμων Τυρνάβου και Αμπελώνα. Η ζώνη παραγωγής του Τσίπουρου Τυρνάβου οριοθετείται από τα δημοτικά διαμερίσματα «Αργυροπουλίου, Δαμασίου και Αγιασοφιάς – Πλατανουλίων του δήμου Τυρνάβου καθώς και από τα δημοτικά διαμερίσματα Δελερίων, Ροδιάς και Βρυοτόπου του δήμου Αμπελώνα.<sup>8</sup>

#### **4. Η Ιστορία της Αμπελουργίας στον Τύρναβο μέσα από τις Σελίδες των Εφημερίδων**

Πλήθος προβλημάτων αντιμετώπισαν στην πορεία τους μέσα στο χρόνο οι αμπελοκαλλιεργητές και οι παραγωγοί τσίπουρου όπως αυτά παρουσιάζονται μέσω υπομνημάτων και εγγράφων τοπικών φορέων προς τις αρχές αλλά και μέσω εφημερίδων.

Το 1929, Ο Εθνικός Σύνδεσμος Αμπελοκτημόνων, αποστέλλει επιστολή προς τον Τοπικό Σύνδεσμο Αμπελοκτημόνων Τυρνάβου ενημερώνοντας τον πρόεδρο του συνδέσμου ότι θα επισκεφθεί τον Τύρναβο ο επιμελητής της αμπελουργίας στην Ανώτατη Γεωπονική Σχολή, κ. Αναστάσιος Δαής, ώστε να εξετάσει τις παρατηρούμενες κηλίδες εξαιτίας της φυλλοξήρας που έπληξε την περιοχή και ζητά να ειδοποιηθούν όλοι οι αμπελοκτήμονες ώστε να ζητήσουν κάθε δυνατή πληροφορία από τον ειδικό σχετικά με την ασθένεια.<sup>7</sup>

Το 1933, σε υπόμνημα προς τον Υπουργό Γεωργίας Θεοτόκη, οι διοικητικοί και συνεταιριστικοί παράγοντες του Τυρνάβου τονίζουν τα δυσεπίλυτα προβλήματα που αντιμετωπίζει η αμπελοκαλλιέργεια την περίοδο εκείνη. Προβλήματα όπως η ταχύτατη καταστροφή των αμπελοκαλλιεργειών από τη φυλλοξήρα, ο περιορισμός της ελεύθερης διάθεσης του τσίπουρου σε αυτή τη δύσκολη περίοδο, το λαθρεμπόριο αλλά και οι αθετήσεις των υποσχέσεων της Αγροτικής Τράπεζας για την εξαγωγή στο εξωτερικό της ποικιλίας Μπαντίκι, ταλαιπωρούν τους παραγωγούς και τους οδηγούν σε διεκδικήσεις που σχετίζονται με την αντιμετώπιση της φυλλοξήρας, με ζητήματα που σχετίζονται με την παραγωγή και διάθεση του τσίπουρου αλλά και με ζητήματα της αμπελοκαλλιέργειας γενικότερα.<sup>9</sup>

Προβλήματα όμως παρουσιάζονται και το 1934 μεταξύ των παραγωγών τσίπουρου του Τύρναβου και των μεγαλοβιομηχάνων οινοπνεύματος, όπως φαίνεται

από τη στήλη της εφημερίδας «Κήρυξ» την 5/1/1934. Στο άρθρο της εφημερίδας παρουσιάζεται η αντίδραση των παραγωγών τσίπουρου στα σχέδια των βιομηχάνων οινοπνεύματος να επικρατήσουν στο χώρο τους μέσω πιέσεων στην τότε κυβέρνηση να καταργηθεί ο νόμος που υπήρχε τότε και έδινε το δικαίωμα στους μικροπαραγωγούς να αποστάζουν τα τσίπουρά τους ελεύθερα χωρίς καμία φορολογία και να παράγουν το τσίπουρο που τους χρειάζεται για τα σπίτια τους και τις αγροτικές τους ανάγκες. Οι μεγαλύτεροι παραγωγοί πλήρωναν τη φορολογία του επιπλέον αποσταζόμενου το οποίο και είχαν δικαίωμα να πωλούν ελεύθερα στο εμπόριο.<sup>10</sup>

Από δημοσίευμα στην εφημερίδα «Ελευθερία» το 1934, γίνεται αντιληπτή η αντίθεση συμφερόντων μεταξύ των μεγαλοαμπελοκτημόνων της περιοχής Τυρνάβου και Αμπελώνα, και των μικροκαλλιεργητών ως προς τον τρόπο παραγωγής αλλά και διάθεσης του τσίπουρου.<sup>11</sup> Συγκεκριμένα, οι μικροπαραγωγοί εκφράζουν την αντίθεσή τους στους μεγαλοπαραγωγούς του ανωτέρω άρθρου της εφημερίδας «Κήρυξ», θεωρώντας αφενός μεν ότι οι ανωτέρω παραγωγοί τσίπουρου δεν εκφράζουν το σύνολο των παραγωγών αλλά μόνο τους μεγαλοαμπελοκτήμονες, αφετέρου δε ότι οι μεγαλοαμπελοκτήμονες εκμεταλλεύονται τους μικροπαραγωγούς, αλλά και έχουν όλους τους τρόπους και μεθόδους ώστε να διαχειρίζονται το τσίπουρο από το στάδιο της παραγωγής του έως και το τελικό στάδιο της διάθεσης του χειραφετώντας τις τιμές.<sup>11</sup>

Το 1936, Οι Αμπελουργικές Περιφέρειες Τυρνάβου, Αμπελώνας και Ραψάνης του Νομού Λάρισας αποστέλλουν υπόμνημα προς το Ε Πανελλήνιο Αμπελουργικό Συνέδριο, σχετικά με τη δυσμενή κατάσταση στην οποία έχει περιπέσει η αμπελοκαλλιέργεια στις εν λόγω περιοχές εξαιτίας της φυλλοξήρας και υποβάλλουν προτάσεις για την αντιμετώπιση της κατάστασης, ώστε αυτές να υποβληθούν στην Κυβέρνηση. Έτσι, εκτός από τα μέτρα που αφορούν στις αμπελοκαλλιέργειες, για τα



αντίστοιχα της οινοπαραγωγής και παραγωγής τσίπουρου καθώς και διάθεσης των προϊόντων αυτών ζητούν: <sup>12,13</sup>

1. Παραμονή του ισχύοντος τότε νόμου περί αμβύκων (Ν.4650) και αύξηση των δωρεάν εικοσιτετραώρων σε δύο.
2. Διορισμός ειδικών οινολόγων για την τυποποίηση των παραγόμενων κρασιών.
3. Κατάργηση του φόρου οίνου στις καταστραφείσες περιοχές.
4. Να συμπεριληφθούν τα κρασιά και το τσίπουρο στην εμπορική συμφωνία με την Αλβανία.
5. Να υπαχθεί το λαθρεμπόριο της σουμοπαραγωγής στις διατάξεις του νόμου περί σιγαρόχαρτου.

Το Ε' Πανελλήνιο Συνέδριο διαπίστωσε την εγκατάλειψη των αμπελουργών από το κράτος και τη μη λήψη κανενός μέτρου προστασίας παρά τα αλληπάλληλα συνέδρια και τις υποσχέσεις των εκάστοτε κυβερνήσεων. Διαπίστωσε επίσης την οικτρή οικονομική κατάσταση των αμπελουργών εξαιτίας της εγκατάλειψής τους από το κράτος, τη βαριά φορολογία και την εγκληματική εκμετάλλευση των ενδιάμεσων. Οι αποφάσεις του συνεδρίου που σχετίζονται με την παραγωγή οίνου και τσίπουρου έχουν ως εξής: <sup>12,13</sup>

1. Μη υπαγωγή των Αμπελουργικών Οργανισμών σε οργανισμούς που θα συμμετέχουν και οινοβιομήχανοι.
2. Περιφερειακή και κεντρική οργάνωση των αμπελουργών σε συνεταιριστική βάση με σχέδιο νόμου που θα υποβάλλει εξουσιοδοτημένη από το συνέδριο επιτροπή.
3. Διατήρηση του καθεστώτος των αμβύκων. Κάθε άλλη απόφαση από την κυβέρνηση για το ζήτημα αυτό θα προκαλέσει κοινωνική αναταραχή.
4. Μείωση των δημόσιων, δημοτικών και κοινοτικών φόρων για τα σταφύλια και τα κρασιά.

5. Οικονομική ενίσχυση των περιφερειακών οργανώσεων και του κεντρικού για την ανέγερση εγκαταστάσεων, καθώς και την οικονομική ενίσχυση των ήδη λειτουργούντων συνεταιριστικών οινοποιείων.
6. Ελεύθερη απόσταξη των οίνων αναμίξεως όπως και όλων των οίνων με βάση την τιμή ασφαλείας υπολογιζόμενη βάσει της τιμής του στεμφυλοπνεύματος των μικρών παραγωγικών αμβύκων της απόσταξης αυτής που ενεργείται από τους αμπελουργικούς οργανισμούς.
7. Μείωση ναύλων μεταφοράς οίνων, γλευκών και νοπών σταφυλιών στο εσωτερικό και εξωτερικό.
8. Παράταση του ανοίγματος των ταβερνών μέχρι το πρωί.
9. Χορήγηση δανείων εγκαταστάσεων για οινοποιεία συνεταιρικά και οργανισμούς με την εγγύηση του κράτους, με τόκο 1-2%.

## 5. Η Ιστορία του Τυρναβίτικου Τσίπουρου

Το Τσίπουρο είναι ένα ελληνικό απόσταγμα το οποίο ξεκίνησε την πορεία του από τον Τύρναβο. Η Τσικουδιά (ή η Ρακή), στην Κρήτη είναι κάτι ανάλογο ωστόσο, η κυριότερη διαφορά του είναι ότι η τσικουδιά είναι προϊόν μονής απόσταξης. Σε άλλες χώρες, παρόμοια ποτά είναι η Ιταλική Γκράπα, το Αράκ της Μέσης Ανατολής και η Ζιβανία της Κύπρου.

Η ιστορία του Τυρναβίτικου Τσίπουρου σχετίζεται άμεσα με την αμπελοκαλλιέργεια. Αυτή έχει συνδεθεί με την οικονομική ζωή της πόλης του Τυρνάβου και της ευρύτερης περιοχής εδώ και αρκετούς αιώνες. Ιστορικές πηγές αναφέρουν φόρους για αμπελουργικά προϊόντα ήδη μετά το 1600. Το αμπέλι δυναμικά μπαίνει στη ζωή των Τυρναβιτών στα μέσα περίπου του 19<sup>ου</sup> αιώνα και τα προϊόντα που παράγονται απ' αυτό αρχίζουν να πρωταγωνιστούν στην οικονομία της πόλης. Στη μεγάλη διάδοση του αμπελιού και των προϊόντων του εκτός από τη φύση βοήθησε και ο ευφρόσυτος χαρακτήρας των Τυρναβιτών, όπως μπορούμε να διαπιστώσουμε από διάφορα ιστορικά κείμενα: <sup>14</sup>

«Είναι ακόμη οι Τουρναβίταις ευλαβείς και εις το  
άκρον χαροκόποι και ξεφαντωτικοί, εις τρόπον  
σπού σπάνια είναι, να μην ιδή τινάς Τουρναβίτην  
κρασοπατέρα»,

γράφει ο Λαρισαίος λόγιος Ιωάννης Οικονόμου Λογιωτάτου στα 1817. Και ο Νικ. Γεωργιάδης σημειώνει στα 1880: <sup>14</sup>

«Είναι δε οι κάτοικοι της πολίχνης εύθυμοι, ζωηροί,  
αγαπώντας τας ευωχίας και θύοντες γενναίως τω  
Βάκω».

Το 19<sup>ο</sup> αιώνα, ο Τύρναβος αποτελούσε πέρασμα αγωγιατών και ζωέμπορων διαφόρων εθνικοτήτων, ανάμεσά τους και Βούλγαρων, που γνώριζαν την απόσταξη φυτών και συγκεκριμένα την κατασκευή ροδέλαιου, από τα τριαντάφυλλα. Ένας Τυρναβίτης, ο Ζήσης Μισούρας, έμαθε την τέχνη της απόσταξης από τους Βούλγαρους και δοκίμασε να βράσει στέμφυλα (1852 – 1855).<sup>14</sup> Η προσπάθειά του στέφθηκε από επιτυχία και συλλέγοντας σταγόνα σταγόνα το απόσταγμα δημιούργησε ένα νέο προϊόν, που το ονόμασε τσίπουρο. Ο Ζήσης Μισούρας δημιούργησε το πρώτο αποστακτικό συγκρότημα και κυκλοφόρησε επίσημα το πρώτο φημισμένο Τσίπουρο Τυρνάβου μεταξύ των ετών 1852 και 1855.<sup>15</sup>

Στον Τύρναβο όμως παρήχθη για πρώτη φορά και το ούζο κατόπιν επεξεργασίας του τσίπουρου.<sup>16</sup>

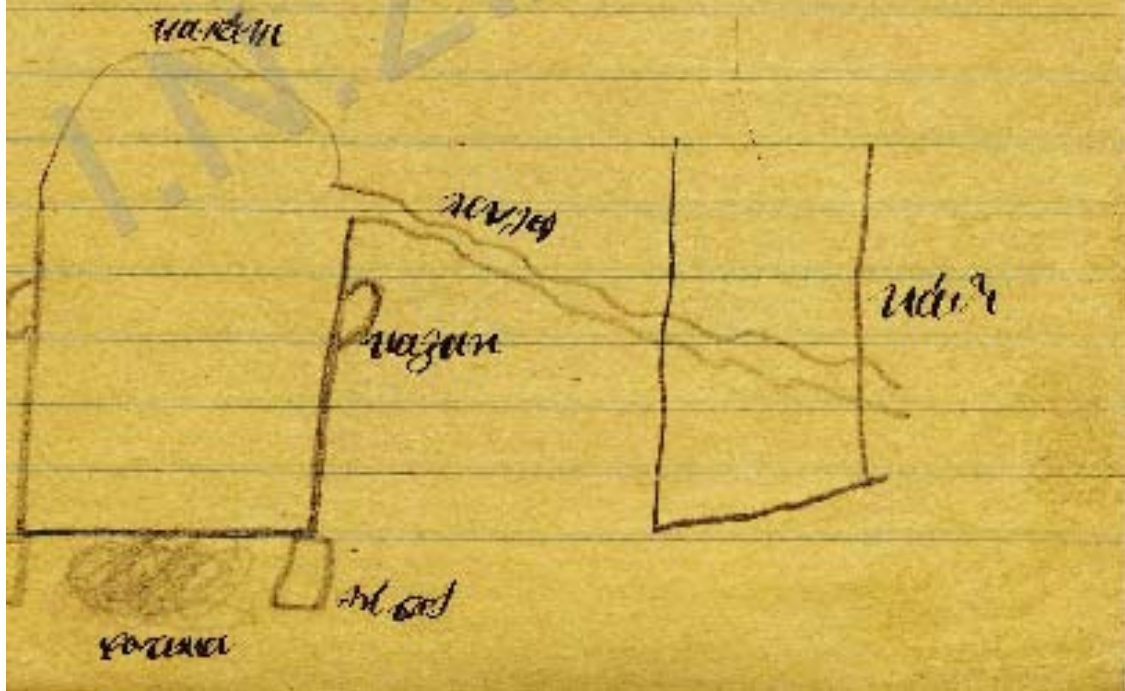
Σύμφωνα με τον Αχιλλέα Τζάρτζανο (1873-1946), όπως αυτός γράφει σε ένα μελέτημά του (1932)<sup>16</sup> κατά τα τελευταία χρόνια της τουρκοκρατίας στη Θεσσαλία, εκτός από τα κρασιά, παρήγαγαν εκεί και οινόπνευμα από τα τσίπουρα των σταφυλιών, τα οποία έβραζαν με ανάλογη ποσότητα νερού ή με ποσότητα χαλασμένου κρασιού. Το απόσταγμα που έβγαινε από αυτό το βράσιμο, το έλεγαν και το λένε σούμμα ή χάμ(ι)κο. Το χάμικο αυτό δεν πίνεται, γιατί μυρίζει έντονα και καίει πολύ. Για το λόγο αυτό, το αποστάζουν και δεύτερη φορά, αφού προσθέσουν μέσα, όταν το ξαναβράζουν, γλυκάνισο, αλάτι και λίγα κάρβουνα με κρεμμύδια, σε ανάλογη ποσότητα το καθένα. Έτσι παράγεται το τσίπουρο ή ρακί, το οποίο πίνεται ευχάριστα. Εάν το τσίπουρο αυτό μεταβρασθεί με λίγη μαστίχα μέσα και ζάχαρη, και έτσι γίνει τρίτης απόσταξης, παράγεται τότε μια καλύτερη ποιότητα οινοπνεύματος αυτού του είδους, το ούζο το οποίο όμως το έλεγαν «ρακί ματαβρασμένο», όπως μπορεί να συμπεράνει κανείς από κάποιο παλαιό «τουρναβίτικο» δημοτικό τραγούδι.<sup>16</sup>

Να φαν τα λάφια μέλαθρο,  
κι οι μούλες το τριφύλλι  
κι ο νιός να πει παλιό κρασί,  
ρακί ματαβρασμένο.

Το «ματαβρασμένο ρακί» αυτό ονομάστηκε ούζο μόλις κατά τα τελευταία χρόνια της Τουρκοκρατίας στον Τύρναβο και στη Θεσσαλία (1878-1881) από την εξής αφορμή:<sup>16</sup>

Βρισκόταν τότε στον Τύρναβο ένας στρατιωτικός γιατρός του τουρκικού στρατού, Αρμένιος, ονομαζόμενος Σταυράκ-μπέης, ο οποίος είχε μεγάλη φιλία με δυο προκρίτους Τουρναβίτες, τον Αντώνιο Μακρή, υφασματέμπορο, και τον Δημήτριο Δουμενικιώτη, παντοπώλη και ποτοποιό, 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, πήγε κάποτε στο εργοστάσιο του Δημήτρη Δουμενικιώτη και επί τόπου, όπως λέμε, του συνέστησε να προσθέσει και κάποια άλλη ουσία, για να βγει ρακί σε καλύτερη ποιότητα.

Πῶς εἶναι τὸ τοῦτο  
 διὰ τὰς τῶν τοῦτο κριτικῶν τὰ ἐπισημασθέντα  
 τὸ μαζὸν καὶ τὸν τοῦτο καὶ οὕτως  
 ἔστιν ἡ ἀνάγκη τὸ μαζὸν πλεονάζει  
 καὶ τὸ τοῦτο καὶ ἐξακριβῶναι καὶ βάλει κατὰ τὸν  
 εἶδος τὸν τοῦτο καὶ χρονοῦ εἰς τὸν τοῦτο καὶ τὸ  
 ἢ χρονοῦ τὸ τοῦτο καὶ πλεονάζει εἰς τὸ μαζὸν  
 τὸν τοῦτο πλεονάζει ἐπισημασθέντα καὶ τὸν τοῦτο πλεονάζει  
 ἢ τὸ μαζὸν βάλει καὶ τὸν  
 ἰωάννης ἀνακτοῦ χρονοῦ



Εικ.1. Συνταγή Παρασκευῆς Τσίπουρου (file: arc-2005-12980, γκριζα βιβλιογραφία, Α.Π.Θ)

Και πράγματι, όταν έγινε η απόσταξη σύμφωνα με τη συμβουλή του γιατρού και πήγαν οι τρεις φίλοι να δοκιμάσουν το απόσταγμα της ημέρας εκείνης, ο Αντώνιος Μακρής πρώτος, μόλις το δοκίμασε, υπερευχαριστήθηκε και αναφώνησε:<sup>16</sup>

«Μωρέ, τι είναι αυτό; Αυτό είναι ούζο Μασσαλίας!»

Έτσι από τότε βγήκε το όνομα του ούζου. Τώρα θα ρωτήσει κανείς τι ήθελε να πει ο μακαρίτης Αντώνιος Μακρής, ο νονός του ούζου, με τις λέξεις «ούζο Μασσαλίας», από τις οποίες έμεινε κατόπιν η λέξη ούζο ως ονομασία του ματαβρασμένου ρακιού καλής ποιότητας; 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*, δηλαδή «προς χρήση της Μασσαλίας». Σήμαινε δηλαδή η φράση αυτή (*uso Massalia*) στο εμπόριο των κουκουλιών την εκλεκτή ποιότητα και αυτό ήθελε να πει ο μακαρίτης Μακρής με την αναφώνησή του, χωρίς να το φαντάζεται βέβαια τότε.<sup>16</sup>

Τσίπουρο μεταφερόταν από τον Τύρναβο (ήδη από τότε η Θεσσαλία ήταν σημαντική παραγωγός) στη γαλλική Μασσαλία μέσω της ιταλικής Γένοβας. Στα βαρέλια με το τσίπουρο αναγραφόταν η ένδειξη "*Uso a Marsilla*", δηλαδή, για χρήση Μασσαλίας.<sup>16,17</sup> Από το "ούζο" της Μασσαλίας λοιπόν, προέρχεται η γνωστή σημερινή ονομασία.<sup>16,17</sup>

Την ίδια ιστορία για την ετυμολογία του ονόματος «ούζο», αναφέρει ο αείμνηστος καθηγητής Αλ. Φιλαδελφεύς ο οποίος επισκέφθηκε τη Θεσσαλία το 1896 με την ιδιότητα του δημοσιογράφου και έγραψε σχετικά:

«Διότι είναι από τσίπουρο, ως και ελέγετο πρότερον περιέχον 22 μόνο βαθμούς οινοπνεύματος μετωνομάσθη δε εις ούζο εκ του εξής επεισοδίου. Εν

Θεσσαλία τ' αποστελλόμενα εις Μασσαλίαν κουκούλια ήσαν πάντοτε τα εκλεκτότερα και άριστα, δια να διακρίνονται δε τα κιβώτια επεγράφετο επ' αυτών μεγάλοις γράμμασι uso Massalia προς χρήσιν δηλαδή της Μασσαλίας. Έτυχε λοιπόν ποτέ, ιατρός τις παρά τη τουρκική Υπηρεσία Αναστάς-μπέης καλούμενος, όστις παρεπιδήμει εν Τύρναβω τότε, να πΐη εκ του οινοπνευματώδους τούτου ποτού, τοσούτον δ' εθέλχθη ώστε περιχαρής και έξαλλος ανεφώνησε: Μα αυτό φίλοι μου είναι ούζο Μασσαλίας. Τοιαύτης δηλαδή λαμπράς ποιότητας ποτόν! Και έκτοτε από στόματος εις στόμα καθιερώθη η παρωνυμία και το τσίπουρο εβαπτίσθη εις ούζο».<sup>1</sup>

Παρά το αμφισβητούμενο όνομα του αναδόχου ιατρού της ονομασίας του ούζου, η γνωστή σημερινή ονομασία προέρχεται από το «ούζο» της Μασσαλίας.<sup>1,16,17</sup> Και ο Φιλαδελφεύς και ο Τζάρτζανος, αναφέρουν τον ιατρό, με διαφορετικό μεν όνομα αλλά με τον ίδιο τίτλο του Μπέη, χωρίς να αποκλείεται το όνομα να είναι Αναστάσιος Σταυράκης. Ο τίτλος του Μπέη ακολουθούσε είτε το κύριο όνομα είτε το επώνυμο.<sup>1</sup>



## 6. Ετυμολογία των Σχετιζόμενων με το Τσίπουρο Εννοιών

Τα πρώτα αποστάγματα στην ελληνική επικράτεια απαντώνται με την ονομασία ρακί ή τσίπουρο και παράγονται σε άμβυκες.<sup>17</sup>

Το αρχαίο ρήμα αποστάζω (από + στάζω), έχει την κυριολεκτική σημασία πέφτω κατά σταγόνες ή, κάνω κάτι να στάζει. Με χημικούς όρους, εννοούμε τη διαδικασία με την οποία ένα υγρό υποβάλλεται σε εξάτμιση και ακόλουθη συμπύκνωση των ατμών που παράγονται. Πρόκειται για την λίγο-πολύ γνωστή μας διαδικασία παραγωγής του τσίπουρου.<sup>15</sup>

Η συσκευή του αποστακτήρα ονομαζόταν από τους αρχαίους άμβυξ. Πιο σωστά, άμβυκας ονομαζόταν το κάλυμμα του βραστήρα, το οποίο απολήγει σε σωλήνα εξαγωγής του παραγόμενου ατμού. Όταν οι Άραβες κατέλαβαν την Αλεξάνδρεια κατά τα μέσα του 7ου μ.Χ. αιώνα, ήρθαν σε επαφή με τις επιστήμες και τις τέχνες της ελληνιστικής Αιγύπτου. Η χημεία των Ελλήνων μετονομάστηκε σε αλχημεία (με την προσθήκη του αραβικού άρθρου al) και ο άμβυξ σε αλάμπικ (al + amrik). Ο μεταμορφωμένος άμβυκας επανέρχεται στη μεσαιωνική ελληνική, αρχικά ως λαμπίκον και αργότερα ως λαμπίκος (ακόμη ένα αντιδάνειο). Η λέξη αυτή δεν χρησιμοποιείται ιδιαίτερα στις μέρες μας για να υποδηλώσει τον αποστακτήρα. Οι παράγωγές της όμως, όπως λαμπικάρισμα, λαμπικαριστός, λαμπικάρω, έχουν πλατιά χρήση και δηλώνουν το απόλυτο καθάρισμα, τη διαύγεια. Ακριβώς όπως το αποτέλεσμα μιας πετυχημένης απόσταξης. Προσοχή όμως: το "δανεικό" λαμπικάρω δεν έχει κοινή ρίζα με το αρχαίο ελληνικό ρήμα λάμπω (φέγγω, ακτινοβολώ, γυαλίζω), παρά τη φαινομενική ομοιότητά τους, ηχητικά και εννοιολογικά.<sup>15</sup>

Οι ποικίλες ονομασίες του ποτού, δείχνουν και την επίδραση των άλλων πολιτισμών που κυριαρχούσαν ανά περιοχή, την περίοδο που η παρασκευή και κατανάλωσή του άρχισαν να διαδίδονται: Το "ρακί" (και ρακιτζής: ο παράγων ή

πωλών τη ρακή) προέρχεται από το τουρκικό rakı που με τη σειρά του προέρχεται από το αράκ, ινδική ονομασία για αποστάγματα ρυζιού.<sup>17</sup>

Η ονομασία "σούμα" (λατινικά summa, σύνολο), φανερώνει Ιταλική ανάμειξη στα νησιά που παραγόταν. Η ονομασία σούμα, σήμερα, χρησιμοποιείται επισήμως για το προϊόν της πρώτης απόσταξης, που συνήθως προορίζεται για περαιτέρω αποστάξεις και καθαρισμό. Συνεχίζει πάντως να χρησιμοποιείται γενικώς για τα αποστάγματα στο ανατολικό Αιγαίο.<sup>17</sup>

Η αρχαιολογική σκαπάνη ανακάλυψε γίγαρτα (κουκούτσια) σταφυλής, σε Ελληνικό σπήλαιο, χρονολογημένα στο 12.000 π.Χ. Αυτό σημαίνει πως εκείνη την εποχή, η άμπελος ήταν γνωστή και τα προϊόντα της προς χρήση. Από τις γραπτές αναφορές του Όμηρου στην Ιλιάδα, την Οδύσσεια, του Αριστοτέλη στα φυσικά και μετεωρολογικά, του Αθηναγόρα, του Πλούταρχου, του Αριστοφάνη, του Θεόκριτου, του Αρριανού και των άλλων επιφανών αρχαίων Ελλήνων, μαθαίνουμε τις λέξεις που χρησιμοποιούσαν για την άμπελο και τα παράγωγά της.<sup>18</sup>

- Αμπελος η άμπελος
- όμφαξ, -όμφακος, η άωρος σταφυλή (άγουρη ρώγα σταφυλιού)
- ραξ, -ραγός, η ρώγα σταφυλής
- βότρυς, -βότρυος, η σταφυλή
- σίραιον, -νέος οίνος βραζόμενος, μούστος βρασμένος, (τουρκ.'πετμέζι').

Το τσίπουρο αποτελεί ένα παραδοσιακό απόσταγμα στέμφυλων σταφυλής.<sup>18</sup>

Το προϊόν προς απόσταξη είναι τα στέμφυλα, δηλαδή οι (ράγες βότρυος) οι ράγες του σταφυλιού που τις έχουμε θραύσει, συνθλίψει, (εραΐσει, εκ του ρήγνυμι), τα ράκη όπως λέμε στην Κρήτη, τα grapes όπως λένε στις λατινογενείς γλώσσες, τα τσίπουρα, όπως λέμε σε όλη την Ελλάδα. Οι ράγες που συνθλίψαμε με τον χυμό τους, που περιμένουν να ζυμωθούν, να μετατρέψουν τα σάκχαρά τους σε οινόπνευμα,

λέγονταν "τρύξ". Με την βοήθεια του οξυγόνου και μυκήτων σιγά σιγά θα σαπίσουν, θα γίνουν σαπρές.<sup>18</sup>

Συνεπώς οι δύο λέξεις που σχετίζονται με τη σύγχρονη λέξη τσίπουρο είναι οι:<sup>18</sup>

- "Τρυξ, γεν. τρυγός, - νέος οίνος μη υποστάς την ζύμωσιν και μη στραγγισθείς, οίνος μετά της τρυγός, γλεύκος αδιήθητον", και,
- "Σαπρός, α,ον. σάπιος, α, ον. (εκ του σήπω). (λεξ. Ανέστη Κωνσταντινίδη).

Δεν είναι γνωστό πότε ακριβώς άρχισαν οι άνθρωποι να αποστάζουν. Στα μετεωρολογικά του Αριστοτέλη αναφέρεται ότι αποστάζοντας θαλασσινό νερό έπαιρναν πόσιμο. Φάρμακα και καλλυντικά παρασκεύαζαν επίσης με απόσταξη. Φιλόσοφοι, φυσιοδίφες και αργότερα οι αλχημιστές παρατηρώντας την φύση, πειραματίζονταν με διάφορα υλικά, ψάχνοντας για το ελιξίριο της ζωής. Στη διάθεσή τους είχαν τον πηλό, τον χαλκό, τα προϊόντα της γαίας, την γνώση την περιέργεια και την έμπνευση. Ο Ησίοδος τον έβδομο αιώνα π.Χ αναφέρει την απόσταξη υδραργύρου σε άμβυκα.<sup>18</sup>

Στα μετεωρολογικά του Αριστοτέλη γίνονται αναφορές για την συμπεριφορά του γάλακτος, του μελιού και του γλυκού οίνου εν βρασμό. Ο Μέγας Αλέξανδρος, κατακτώντας και εκπολιτίζοντας τους λαούς στο πέρασμά του, μετέφερε όλη εκείνη την Αριστοτελική γνώση, στις πόλεις που ίδρυε. Ο άμβυκας και η απόσταξη ήταν κομμάτι εκείνης της γνώσης, αφού δάσκαλός του ήταν ο Αριστοτέλης. Κατά τους Ρωμαϊκούς και Μεσαιωνικούς χρόνους, οι μεταφράσεις των Ελληνικών συγγραμμάτων, με ότι απέμεινε από την καταστροφή της βιβλιοθήκης της Αλεξάνδρειας, δίνουν τις τεχνολογικές βάσεις για την περαιτέρω ανάπτυξη της τέχνης της απόσταξης.<sup>18</sup>

## **7. Η Παρασκευή του Τσίπουρου Τυρνάβου**

Το Τσίπουρο Τυρνάβου αποτελεί παραδοσιακό απόσταγμα διπλής απόσταξης, στεμφύλων σταφυλής της περιοχής Τυρνάβου στα οποία συμμετέχει η ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου κατά 30% τουλάχιστον. Το προϊόν της απόσταξης, ανεξάρτητα από τον τρόπο που γίνεται δεν ξεπερνάει το 86% σε αλκοόλη.<sup>8</sup>

Το Τσίπουρο Τυρνάβου αποτελεί απόσταγμα το οποίο παραδοσιακά υπόκειται στην κατεργασία του αρωματισμού με την προσθήκη αρωματικών πρώτων υλών (σπόροι μάραθου ή γλυκάνισου) στη διαδικασία της απόσταξης.<sup>8</sup>

Σήμερα η παραγωγή του τσίπουρου γίνεται με δύο τρόπους. Ο πρώτος γίνεται από τους αμπελουργούς, με το καθεστώς των διημέρων αμβύκων, (το προϊόν των οποίων διατίθεται μόνο χύμα), ο δεύτερος από τα οργανωμένα αποσταγματοποιεία τα οποία το διαθέτουν υποχρεωτικά εμφιαλωμένο μέχρι του όγκου των 5 λίτρων.<sup>19</sup>

### **7.1. Η Παραδοσιακή Παρασκευή του Τσίπουρου Τυρνάβου**

Κάθε χρόνο από τις 10 Σεπτεμβρίου μέχρι τις 15 Οκτωβρίου γίνεται ο τρύγος των σταφυλιών. Τα σταφύλια μεταφέρονται από το αμπέλι με πλαστικές κλούβες ή με μεταλλικές κόφες σε ειδικές δεξαμενές (στέρνες) κατασκευασμένες συνήθως από μπετόν με χωρητικότητα από 4 έως 20 τόνους. Τοποθετούνται στις δεξαμενές και ακολουθεί η ζύμωσή τους (δημιουργία μυκήτων που μετατρέπουν τη ζάχαρη σε οινόπνευμα).<sup>14</sup>

Το τσίπουρο προέρχεται από τα παράγωγα που παραμένουν μετά την έκθλιψη των σταφυλιών κατά τη διεργασία παραγωγής του κρασιού. Τα παράγωγα αυτά (στέμφυλα = τσίπουρα) είναι σακχαρούχα και είναι η μάζα που απομένει μετά τη συμπίεση των σταφυλιών.<sup>9</sup> Αυτή η μάζα αποτελείται από βοστρύχους (κοτσάνια), γίγαρτα (κουκούτσια) και φλοιούς, ενώ μπορεί να περικλείει και κάποιο ποσοστό

αζύμωτου γλεύκους (μούστου), γλεύκους σε ζύμωση ή και κρασιού. Γενικά, οι βόστρυχοι αποτελούν το 2-7% του συνολικού βάρους του σταφυλιού, τα γίγαρτα το 3-6%, η φλούδα το 6-9% και η σάρκα το 75-85%. Η σάρκα του σταφυλιού αποτελείται κατά 0,5% από στερεά. Τα στέμφυλα, για να δώσουν αλκοολούχο απόσταγμα, θα πρέπει αφενός να μην έχουν αποστραγγιστεί εντελώς και αφετέρου να έχουν υποστεί αλκοολική ζύμωση, ώστε τα σάκχαρα του εναπομένοντος μούστου να μετατραπούν σε αλκοόλη.<sup>20</sup>

Σήμερα, οι βόστρυχοι των σταφυλιών απομακρύνονται πριν από τη ζύμωση με κατάλληλα μηχανήματα (ακόμα και στην μικρή οικιακή παραγωγή).<sup>8</sup>

Όταν γίνει ζύμωση του σακχάρου τους, προκύπτει σακχαρώδης χυμός χαμηλού αλκοολικού βαθμού (8° έως 9°), από 100kg, του οποίου παράγονται 7 έως 8 λίτρα άνυδρης αλκοόλης είτε με απευθείας απόσταξη (στεμφυλόπνευμα, σούμα, τσίπουρο,) είτε με εκχείλιση πρώτα με νερό, με ζύμωση του εκχυλίσματος και με υποβολή σε απόσταξη του αλκοολούχου υγρού.<sup>17,20</sup> Σύμφωνα με το νομικό πλαίσιο που διέπει την παραγωγή του τσίπουρου, αναγνωρίζεται περιεκτικότητα 7,5 λίτρα άνυδρης αλκοόλης στα 100kg στέμφυλα (Ν.2969/01, ΦΕΚ 281/Α/18-12-2001).<sup>8</sup>

Η παραδοσιακή παραγωγή του τσίπουρου γίνεται με το καθεστώς των διημέρων. Σύμφωνα με αυτό λαμβάνει χώρα απόσταξη με μικρά καζάνια (άμβυκες) χωρητικότητας το πολύ μέχρι 130 λίτρα σε απευθείας φωτιά. Η διαδικασία αυτή που λαμβάνει χώρα τους μήνες Οκτώβριο (15/10) έως Δεκέμβριο (15/12) έχει ξεχωριστή σημασία για τον Τύρναβο αφού αποτελεί τη συνέχεια μίας παράδοσης η οποία αναβιώνει κάθε χρόνο από την εποχή της τουρκοκρατίας.<sup>14</sup> Αυτή η παραγωγή είναι που συνδέει το παρόν με το παρελθόν και για το λόγο αυτό δεν πρέπει αλλά και ούτε είναι σκόπιμο να καταργηθεί.<sup>19,20</sup>



Στον πυθμένα της αποστακτικής συσκευής τοποθετείται κατάλληλο πλέγμα πχ από κλαδιά ιτιάς ή άχυρα ώστε να μην έρχονται σε άμεση επαφή τα στέμφυλα με τα θερμά τοιχώματα της συσκευής. Προστίθεται νερό ίσο με το 1/3 του όγκου των στέμφυλων, ένα μέρος από τα υγρά της ζύμωσης (τσιπριάζι) αλλά και διάφορα μυρωδικά, και υποβάλλεται το μίγμα σε απόσταξη.<sup>20</sup>



Για να πραγματοποιηθεί η απόσταξη, το καζάνι κλείνει ερμητικά με ένα μπρούτζινο καπάκι.<sup>14</sup> Για τη μόνωση του καπακιού και του καζανιού χρησιμοποιείται πηλός που φτιάχνεται με στάχτη, πίτουρα και νερό. Ζυμώνονται μαζί και το μίγμα απλώνεται στα χείλη του καζανιού και του καπακιού.<sup>8</sup> Κάτω από το καζάνι υπάρχει ένας φούρνος και σε αυτόν καίει χαμηλή φωτιά. Οι υδρατμοί, μέσω ενός σωλήνα που ξεκινά από την κορυφή του καπακιού κατευθύνονται στο «τόξο» (λουλάς), που είναι ένας ακόμα σωλήνας σε σχήμα «Π» ο οποίος καταλήγει με ειδική υποδοχή σε ένα φαρδύτερο σωληνοειδές εξάρτημα, τη «Λάντζα», η οποία είναι βουτηγμένη σε μία

μεγάλη δεξαμενή με κρύο νερό ώστε οι ατμοί να ψύχονται και να υγροποιούνται. Η πορεία των υδρατμών συνεχίζεται στο κάτω μέρος της δεξαμενής σε στενότερους σωλήνες που βρίσκονται περιμετρικά των τοιχωμάτων της (σερπαντίνα) με ελαφρά κλίση για να μην κρατούν τα υγρά. Το νερό της δεξαμενής αντικαθίσταται διαρκώς για να παραμένει κρύο.<sup>14</sup>

Οι αλκοολικοί βαθμοί (γράδα) στο πρώτο απόσταγμα ξεκινούν από 27° Cartier και πρέπει να φθάσουν τους 17° , 15° ή και 14°. Όταν τους φθάσουν, το πρώτο βράσιμο που κράτησε περίπου 1 ώρα και 10 – 15 λεπτά έχει ολοκληρωθεί. Το απόσταγμα έχει ιδιάζουσα δυσάρεστη γεύση, ονομάζεται «σούμα» ή «χάμικο» και μπορεί να επαναποσταχθεί. Μετά το τέλος της απόσταξης, το υπόλειμμα απορρίπτεται.<sup>14</sup>

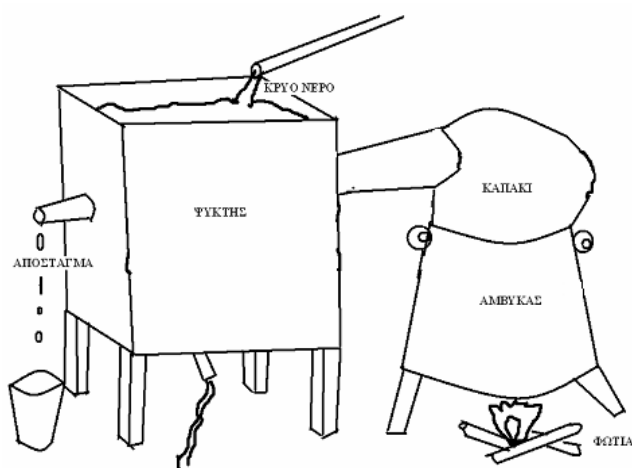
Σημειώνεται ότι, ελάχιστος αλκοολικός βαθμός 35° του εκατοντάβαθμου αλκοολομέτρου (GL) ισοδυναμεί με 15,6° (γράδα) του αλκοολομέτρου Cartier στους 15° C. Αυτός ο «ελάχιστος αλκοολικός τίτλος» βάσει της ισχύουσας εθνικής νομοθεσίας (Α.Υ.Ο. 22801/4512/86) σχετικά με το στεμφυλόπνευμα των διημέρων οινοπνευματοποιών Α' Κατηγορίας, ως και τα εξ αυτού ποτά, χρησιμοποιήθηκε στην υπ' αριθμ. Φ. 516/295/11.9.1997 Ε.Δ.Υ.Ο. για την αναγωγή της απόδοσης των στεμφύλων, κατ' άρθρο 8 παρ. 3 του Κ.Ν.Φ.Ο., σε έτοιμο προϊόν (τσίπουρο), ακριβώς για λόγους ομοιόμορφης εφαρμογής της σχετικής διάταξης (άρθρο 37) του νόμου «Διοικητικές και ποινικές κυρώσεις στη νομοθεσία και άλλες διατάξεις» και ενιαίας αντιμετώπισης των παραγωγών αναφορικά με τον προσδιορισμό του καταβλητέου φόρου. Αυτό σε καμιά περίπτωση δεν σημαίνει ότι το τσίπουρο πρέπει να διατίθεται αποκλειστικά και μόνο με αλκοολικό βαθμό 35° GL.<sup>21</sup>

Στη δεύτερη απόσταξη ο άμβυκας γεμίζει κατά 80-90% με σούμα. Το διπλοαποσταγμένο προϊόν, είναι καθαρότερο και λεπτότερο σε άρωμα και γεύση. Το

τελικό προϊόν που λαμβάνεται κατόπιν προσθήκης αρωματικών υλών είναι το τσίπουρο. Οι αρωματικές πρώτες ύλες που προστίθενται συνήθως είναι το μάραθο (foeniculum vulgare) και ο γλυκάνισος (pimpinella anisum, illicium verum).<sup>17,20</sup>

Μετά τη δεύτερη απόσταξη αφαιρείται το πρώτο 0.5 με 1 λίτρο. Έχει μεγάλο αλκοολικό βαθμό και αποτελεί την «κεφαλή». Κατόπιν συλλέγεται η «καρδιά» η οποία αντιπροσωπεύει το 50% του αρχικού όγκου. Είναι το κλάσμα που περιέχει τα επιθυμητά συστατικά και το οποίο, αφού αραιωθεί για να επιτευχθούν οι επιθυμητοί αλκοολικοί βαθμοί, δίνεται στην κατανάλωση ως τσίπουρο. Το υπόλοιπο, η «ουρά», συλλέγεται και το τοποθετείται στα στέμφυλα ή στο σούμα για να γίνει νέα απόσταξη. Καλός αλκοολικός βαθμός θεωρείται αυτός των 38-47% κατ' όγκο.<sup>17,20</sup>

Στο τσίπουρο (προϊόν μίας ή δύο αποστάξεων) που παράγεται στον απλό άμβυκα δεν απομακρύνονται τα επιβλαβή παραπροϊόντα (αλκοόλες διάφορες της αιθανόλης) η περιεκτικότητα των οποίων στα αποστάγματα καθορίζει και την τοξικότητά τους.<sup>20</sup> Το επιτρεπτό όριο των παραπροϊόντων αυτών καθορίζεται από τη νομοθεσία, σύμφωνα με την οποία, η περιεκτικότητα σε μεθανόλη δε μπορεί να είναι



Εικ.2., Σχηματική Παράσταση Αποστακτικής Διάταξης για την Παραγωγή Τσίπουρου



μεγαλύτερη από 1000g/hl άνυδρης αλκοόλης. Η περιεκτικότητα σε συναπόστακτα (άλλες πτητικές ουσίες εκτός αιθανόλης και μεθανόλης) δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο ή ίσο από 140g/hl άνυδρης αλκοόλης.<sup>8</sup>

## **7.2. Η Σύγχρονη Παρασκευή του Τσίπουρου Τυρνάβου**

Όπως στην παραδοσιακή απόσταξη, έτσι και στην σύγχρονη οι βασικές αρχές είναι οι ίδιες.

Ακρογωνιαίος λίθος για την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος αποτελεί η ποιότητα της πρώτης ύλης. Τα σταφύλια συλλέγονται στον προβλεπόμενο χρόνο και δεν είναι ούτε άγουρα ούτε υπερώριμα. Από διαλεγμένες τοποθεσίες με υγιή και μεστά χρώματα, τρυγημένα πρωινές ώρες και με την χαμηλότερη δυνατή ατμοσφαιρική υγρασία.<sup>18</sup> Σημαντικός παράγοντας για την άριστη πρώτη ύλη είναι η εφαρμογή του συστήματος ολοκληρωμένης διαχείρισης στις αμπελοκαλλιέργειες, και ο έλεγχος από γεωπόνους της τήρησης των κανόνων φυτοπροστασίας και λίπανσης καθ' όλο το έτος, ώστε η σταφυλοπαραγωγή να είναι απαλλαγμένη από υπολείμματα φυτοφαρμάκων και να περιέχει όλα εκείνα τα συστατικά που είναι απαραίτητα για τη διασφάλιση της ποιότητας της παραγωγής του τσίπουρου.<sup>18</sup>

Ιδιαίτερη επίσης σημασία δίνεται στη μεταφορά των σταφυλιών από τις καλλιέργειες μέχρι το οινοποιείο και τους αποστακτήρες. Αυτή πραγματοποιείται με τη δέουσα προσοχή ώστε να αποφευχθούν οι τραυματισμοί των ρωγών και οι ανεπιθύμητες οξειδώσεις.<sup>18</sup>

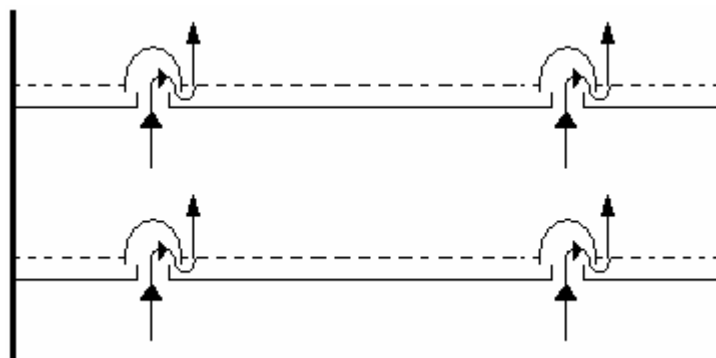
Εντός ανοξειδωτών οινοποιητών, στέμφυλα και γλεύκος παραμένουν μαζί μερικές ημέρες και υπό περιοδική ανάδευση έτσι ώστε να επιτευχθεί εκχύλιση των σακχάρων και αρωμάτων, ενώ εν μέρει αρχίζει η αλκοολική ζύμωση.<sup>18</sup>

Ο αποστακτήρας όπως βλέπουμε στην παρακάτω εικόνα αποτελείται από το λέβητα, τη στήλη ανακαθαρισμού (στήλη κλασματικής απόσταξης) και τον συμπυκνωτή (ψυκτήρα).<sup>18</sup>



Στο λέβητα τοποθετείται το προϊόν προς απόσταξη. Θερμαίνονται με ατμό τα διπλά τοιχώματα του λέβητα σε σταθερή θερμοκρασία. Στο εσωτερικό του υπάρχει αναδευτήρας.<sup>18</sup>

Στο εσωτερικό της στήλης ανακαθαρισμού υπάρχουν 8 πλατώ σε κάθετη διάταξη που επικοινωνούν μεταξύ τους με οπές οι οποίες είναι καλυμμένες με ένα είδος ανεστραμμένης κούπας σχήματος «Π» έτσι ούτως ώστε οι ανερχόμενοι αλκοολούχοι ατμοί αναγκάζονται να περνούν μέσα από την υγρή φάση, οπότε ένα μέρος υγροποιείται ενώ οι περισσότεροι αλκοολούχοι (άρα περισσότεροι πτητικοί) να προχωρήσουν στο επόμενο πλατώ.<sup>8</sup>



*Εικ.3. ...οι ανερχόμενοι αλκοολούχοι ατμοί αναγκάζονται να περνούν μέσα από την υγρή φάση, οπότε ένα μέρος υγροποιείται ενώ οι περισσότεροι αλκοολούχοι (άρα περισσότεροι πτητικοί) να προχωρήσουν στο επόμενο πλατώ...*

Από το πάνω μέρος της στήλης ανακαθαρισμού οδηγούνται οι ατμοί προς υγροποίηση στον ψυκτήρα. Από τον ψυκτήρα παραλαμβάνεται το προϊόν αφού διαχωριστεί σε κεφαλή, καρδιά και ουρά.<sup>18</sup>



Η καρδιά διατηρείται σε ειδικές δεξαμενές για τέσσερις (4) έως έξι (6) μήνες και κατόπιν πρόκειται να εμφιαλωθεί.<sup>18</sup>

### 7.3. Τσίπουρο και Ούζο, Δύο Εντελώς Διαφορετικά Προϊόντα

Γενικά, με την ονομασία τσίπουρο εννοούμε τα αποστάγματα της Θεσσαλίας, Ηπείρου και Μακεδονίας με αλκοολικό βαθμό από 40 έως πάνω από 50% σε οινόπνευμα.<sup>17</sup> Οι "σούμες" που παράγονται σε πολλά νησιά έχουν συνήθως περιεκτικότητα σε οινόπνευμα περί το 30%, ενώ η τσικουδιά της Κρήτης, πάντοτε

δίχως γλυκάνισο, παράγεται επίσης σε υψηλούς αλκοολικούς βαθμούς (πάνω από 40%).

Τα αποστάγματα αναφέρονται σε γεωργικά προϊόντα ενώ ο αλκοολικός τους τίτλος δεν υπερβαίνει ποτέ το 85% Vol. Χαρακτηριστικό των αποσταγμάτων αποτελεί η προέλευσή τους. Αποτελούν προέκταση του γεωργικού προϊόντος από το οποίο προέρχονται και του οποίου φέρουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.<sup>8</sup>

Το τσίπουρο παραμένει το παραδοσιακό απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής, με ή χωρίς δεύτερη απόσταξη, με ή χωρίς προσθήκη γλυκάνισου κατά την απόσταξη.<sup>16,20</sup>

Σήμερα, με τις ονομασίες ούζο και τσίπουρο εννοούμε δυο διαφορετικά προϊόντα.<sup>17</sup>

Το ούζο παράγεται από αλκοόλη γεωργικής προέλευσης 96% αλκοολικών βαθμών και περισσότερο το οποίο αραιώνεται και επαναποστάζεται σε ποσοστό 20% τουλάχιστον με αρωματικές ύλες. Η εκχύλιση γίνεται σε συστοιχίες δεξαμενών. Τα αλκοολούχα υγρά αποστάζονται σε κλασματικούς αποστακτήρες. Με την κλασματική απόσταξη του προερχόμενου αλκοολούχου υγρού από στέμφυλα λαμβάνεται καθαρό οινόπνευμα 96% περίπου κατ' όγκο. Στις συσκευές της κλασματικής απόσταξης υπολογίζονται και το ύψος της στήλης απόσταξης και οι «θεωρητικές πλάκες» που αντιστοιχούν στις πολλές αποστάξεις που απομακρύνουν από το οινόπνευμα τα παραπροϊόντα. Η καθαρή αυτή πρώτη ύλη αναμειγνύεται με νερό και αρωματικά συστατικά.<sup>17,20</sup> Η διαφορά στις ποιότητες έχει να κάνει με την περιεκτικότητα σε γλυκάνισο (μακεδονικός ή αστεροειδής), μαστίχα και άλλα στοιχεία (κορίανδρος, ρίζα αγγελικής, κακουλές, και φλαμούρι).<sup>17,20</sup>

Αμέσως μετά την ανάμιξη, το ποτό εμφιαλώνεται και προσφέρεται στον καταναλωτή. Μόλις το 1989 με νόμο της Ε.Ο.Κ., επιβλήθηκε η χρήση της απόσταξης για ένα ποσοστό 20% της αλκοόλης του ούζου. Αυτό σημαίνει ότι, σε μια παρτίδα

100 λίτρων ούζου, με περιεκτικότητα 40% σε αλκοόλη, τα 8 τουλάχιστο λίτρα της αλκοόλης πρέπει να προέρχονται από συναπόσταξη οινοπνεύματος και αρωματικών συστατικών, ενώ το υπόλοιπο μπορεί να προέρχεται από απλή ανάμιξη.<sup>17</sup>

Σήμερα, στην Ελληνική επικράτεια, το μεγαλύτερο μέρος του ούζου παράγεται από εισαγόμενη αλκοόλη, και με το κλείσιμο των εργοστασίων ζάχαρης που έχει ήδη γίνει, το 100% της αλκοόλης θα είναι εισαγόμενη, με αποτέλεσμα το «Ελληνικό Ούζο» να προσφέρει λίγα στη γεωργία και την εθνική οικονομία γενικότερα. Για να επανέλθει το ούζο στις ρίζες του και την πραγματικά Ελληνική καταγωγή του πρέπει η χρησιμοποιούμενη για την παραγωγή του αλκοόλη να είναι αποκλειστικά Ελληνικό οινικό οινόπνευμα.<sup>14</sup>

## 8. Δρώμενα Σχετικά με την Παραγωγή του Τσίπουρου στον Τύρναβο

Η αμπελουργία εκτός από τα περίφημα επιτραπέζια σταφύλια, παρήγαγε και εκλεκτά κρασιά, που είχαν κατακτήσει ολόκληρη την ελληνική αγορά. Κατά την εποχή της δουλείας δεν ξέφυγαν από το χαράτσι και οι Τυρναβίτες αμπελουργοί. Πλήρωναν κι αυτό το φόρο κρασιού, το λεγόμενο κρασομοίρι. Πρόκειται για το μερίδιο του κρασιού (μούστου) που έπαιρνε η τούρκικη διοίκηση από τους αμπελοκαλλιεργητές. Είναι η δεκάτη στα αμπέλια. Η πληρωμή του κρασομοιρίου γίνονταν σε χρήμα πριν από τον τρύγο, δηλαδή πριν ακόμη οι αμπελοκαλλιεργητές συνάξουν την σοδειά.<sup>15</sup>

Ο Τύρναβος, έχει αναπόσπαστα συνδεθεί με το «ποτό των καρδιών» όπως ονομάζουν οι ντόπιοι το τσίπουρο. Σύμφωνα με τον Αστέριο Παπρά, διευθυντή του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Τυρνάβου, το 2001, η παραγωγή ήταν 200 τόνοι, ενώ η εξαγωγές σε Ούζο Τυρνάβου ήταν 5000 φιάλες που πήγαν στους Έλληνες της Γερμανίας και της Αυστραλίας.<sup>22</sup> Από τον Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Τυρνάβου διατέθηκαν : το 2005, 320000 τόνοι, το 2006, 325000 τόνοι και το 2007, 360000 τόνοι Τσίπουρου Τυρνάβου.<sup>8</sup>

Το τσίπουρο στον Τύρναβο παράγεται αποκλειστικά με τη χρήση στεμφύλων σταφυλιών της περιοχής Τυρνάβου στα οποία συμμετέχει η ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου κατά τουλάχιστον 30%, μία ποικιλία ντόπια, πλούσια σε σάκχαρα και αρώματα η οποία διαμορφώνει το υπόβαθρο του τσίπουρου και το χαρακτηρίζει. Αυτή η ποικιλία αναπτύχθηκε μετά τη δεκαετία του 1930, μετά την καταστροφή των αμπελοκαλλιεργειών από φυλλοξήρα. Το Τυρναβίτικο Τσίπουρο είναι διπλής απόσταξης - μεταβρασμένο στους 45° C, αρωματισμένο με σπόρους αρωματικών φυτών.<sup>15</sup>

Η παραγωγή του παραδοσιακού τσίπουρου αποτελεί ιεροτελεστία για τον Τύρναβο. Τους μήνες Οκτώβριο, Νοέμβριο και Δεκέμβριο η πόλη κινείται στους τρελούς ρυθμούς των καζανιών. Λειτουργούν 180 από τα 230 παραδοσιακά αποστακτήρια «της σειράς» όπως αυτά λέγονται, με άδειες που δίνονται από το τελωνείο. Οι αμπελουργοί όμως είναι πάνω από 1000, δηλαδή πολύ περισσότεροι. Τα καζάνια έτσι, αλλάζουν χέρια από παραγωγό σε παραγωγό, λειτουργώντας με βάρδιες μέρα – νύχτα. Οι παραγωγοί μετρούν με τα αλκοολόμετρα τους βαθμούς, τους «γράδους», όπως τους λένε οι ντόπιοι σε κάθε νέα «καζανιά» τσίπουρου.<sup>22</sup>

Είναι μέρες αδιάκοπης δουλειάς καθότι οι «άμβυκες» (καζάνια) δουλεύουν συνεχώς υποχρεωτικά γιατί η άδεια χρήσης τους από το τελωνείο είναι αυστηρών χρονικών ορίων<sup>8</sup>, αλλά και χαράς, ευχαρίστησης και διασκέδασης, καθότι όλη η διαδικασία είναι συνδεδεμένη με φαγοπότι, τραγούδια ακόμα και χορούς γύρω από τα καζάνια, όπου κατά παράδοση μαζεύονται μεγάλες παρέες και γιορτάζουν την παρασκευή του φημισμένου Τυρναβίτικου.<sup>14,15</sup>

Το Τυρναβίτικο Τσίπουρο σχετίζεται με εορτές κατά την διάρκεια της παρασκευής του αλλά και με την περίφημη εορτή του τσίπουρου, στην οποία λαμβάνουν χώρα πλήθος εκδηλώσεων που σχετίζονται με το παραδοσιακό αυτό προϊόν.<sup>8</sup> Η εορτή της κατανάλωσης οινοπνεύματος που σχετίζεται τόσο με την οινοποσία όσο και με την κατανάλωση του τσίπουρου έχει τις ρίζες της στην αρχαιότητα και συνεχίζεται μέχρι τις ημέρες μας. Οι ρίζες της κατανάλωσης οινοπνεύματος είναι χαμένες στα βάθη της αρχαιότητας και σχετίζεται με τη διονυσιακή λατρεία και τις διονυσιακές τελετές εν γένει.<sup>8</sup>

Δεν είναι τυχαίο ότι η ιστορία του τσίπουρου ξεκινά από τον Τύρναβο, όπως δεν είναι τυχαίο επίσης ότι εορτές που σχετίζονται με την κατανάλωση οινοπνεύματος και απορρέουν από τις διονυσιακές τελετές και τη διονυσιακή

λατρεία, λαμβάνουν χώρα στον Τύρναβο. Το τσίπουρο δημιουργήθηκε εδώ για να στηρίξει μαζί με το κρασί τα ήθη και τα έθιμα της περιοχής που σχετίζονται με τις λαϊκές παραδόσεις και που απορρέουν από τα αρχαία χρόνια.<sup>8</sup>

Η οινοποσία και η κατανάλωση του τσίπουρου συνδέεται άρρηκτα με τις προχριστιανικές, βακχικές εορτές, προς τιμή του θεού Διόνυσου και άρα με την ίδια την κατανάλωση οινοπνεύματος.<sup>23,24</sup> Η λατρεία του Διονύσου διείσδυσε στην Αρχαία Ελλάδα από τη Θράκη, μέσω της Θεσσαλίας και Βοιωτίας. Γρήγορα αναπτύχθηκε σε όλες τις περιοχές και πήρε μεγάλες διαστάσεις. Οι γιορτές, που γίνονταν στο τέλος του Χειμώνα και με τον ερχομό της Άνοιξης, ξεκινούσαν πάντα με θρησκευτική τελετή και ακολουθούσαν άφθονες οινοποσίες.<sup>25</sup>

Χωρίς την κατανάλωση οινοπνεύματος, δε βιώνονταν η έκσταση. Με αυτήν απελευθερώνονταν τα μέρη εκείνα της ανθρώπινης ψυχής, που κατά τη νηφάλια ζωή του ανθρώπου παραμένουν δέσμια, και γι' αυτό ανενεργά, από κάθε λογής ήθη και απαγορεύσεις προερχόμενες από το μυαλό ή από την κοινωνία. Μόνο με θεϊκή παρέμβαση, μπορούσε να ερμηνευθεί τέτοια περίεργη αλλαγή. Έτσι ο προχριστιανικός Έλληνας πίστευε ότι πίνει το Διόνυσο. Παρά το γεγονός ότι οι διονυσιακές τελετές είχαν πλευρές που σόκαραν τους ανθρώπους, αυτοί ένιωθαν την ανάγκη να τις τιμήσουν, όχι μόνο από φόβο απέναντι στο Βάκχο, αλλά και από την αίσθηση ότι θα περνούσαν καλά, αν άφηναν για λίγες ημέρες στο τιμόνι της ζωής τους το ποτό.



## **9. Μέτρα που Απαιτούνται ώστε το Τσίπουρο να Αποτελέσει το Στήριγμα της Αμπελουργίας**

Το τσίπουρο θα μπορούσε να αναχθεί σε σημαντικό στήριγμα της αμπελουργίας αρκεί να γίνει η σύνδεση της παραγωγής του με την πρώτη ύλη, έτσι ώστε το τσίπουρο να γίνεται από δικά μας ελληνικά σταφύλια (όπως και το τυρί φέτα γίνεται από ελληνικό γάλα) αλλά και το τσίπουρο κάθε περιοχής από σταφύλια της περιοχής (πχ Τσίπουρο Τυρνάβου από σταφύλια της περιοχής Τυρνάβου κ.λ.π.)<sup>19</sup>

Προς την κατεύθυνση αυτή είναι απαραίτητο να καθοριστεί από το αρμόδιο υπουργείο ότι στην διαμόρφωση των τελικών χαρακτηριστικών του αποστάγματος (των στέμφυλων) καθοριστικό ρόλο παίζει η πρώτη ύλη. Με αυτό τον τρόπο θα συνδεθεί η πρώτη ύλη (σταφύλια) με το απόσταγμα (τσίπουρο) και θα είναι ευχερής ο έλεγχος με λογιστικό τρόπο. Συγχρόνως θα δημιουργηθεί ένα πραγματικά εθνικό ποτό, που θα φέρει τα χαρακτηριστικά της Ελληνικής γης και του κάθε τόπου ξεχωριστά, ενώ συγχρόνως θα ενσωματώνει τον κόπο (προστιθέμενη αξία) των Ελλήνων αμπελουργών.<sup>19</sup>

Ο έλεγχος της παραγόμενης ποσότητας του τσίπουρου, το οποίο είναι η προέκταση ενός συγκεκριμένου αγροτικού προϊόντος (του σταφυλιού) μπορεί εύκολα να γίνει λογιστικά μέσω των τιμολογίων αγοράς των σταφυλιών. Είναι γνωστό ότι η απόδοση σε γλεύκος ενός σταφυλιού δεν μπορεί να ξεπεράσει το 90% του σταφυλιού και αν λάβουμε ως ελάχιστη περιεκτικότητα σε αλκοόλη (που δημιουργείται μετά την αλκοολική ζύμωση) το 9% vol τότε η απόδοση σε άνυδρη αλκοόλη ενός σταφυλιού δεν μπορεί να είναι πάνω από 8,1% του βάρους των σταφυλιών που παρέλαβε. Με αυτό τον τρόπο δύναται να ελεγχθεί η παραγωγή του κάθε αποσταγματοποιού.<sup>19</sup>

## **10. Το Τσίπουρο Τυρνάβου Σχετίζεται με την Ποικιλία Αμπέλου «Μοσχάτο Αμβούργου»**

### **10.1. Γενικά για το έργο «TYRNAVOS»**

Το έργο «TYRNAVOS» που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα», Έργο: «Διεθνή Συνεργασία στη Βιομηχανική Έρευνα και Δραστηριότητες Ανάπτυξης σε Προ-Ανταγωνιστικό Στάδιο – 2005», με τη συνεργασία των φορέων:

- Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών,
- Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών,
- Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου (ΑΟΣΤ),

είχε στόχο την: «Ανάδειξη των ιδιαιτεροτήτων του αποστάγματος στεμφύλων σταφυλής περιοχής Τυρνάβου με στόχο την παραγωγή και πιστοποίηση τσίπουρου και αποσταγμάτων υψηλής ποιότητας»

Η συγχρηματοδότηση του έργου έγινε από τους:

- Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας
- Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Τυρνάβου

Κύριο αντικείμενο του έργου ήταν η διερεύνηση της επίδρασης των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών και παραμέτρων παραγωγής στην ποιότητα του τσίπουρου και η δυνατότητα ανάπτυξης προϊόντων που θα διευρύνουν την εμπορική του βάση.

Ως επιμέρους στόχοι ετέθησαν:

1. η μελέτη των αρωματικών χαρακτηριστικών του τσίπουρου, σε σχέση με την ποικιλία των σταφυλιών και την καλλιεργητική τεχνική,

2. η αξιοποίηση και άλλων προϊόντων της γεωργικής παραγωγής της περιοχής για την παραγωγή αποσταγμάτων,
3. ο εμπλουτισμός των αποσταγμάτων με εκχυλίσματα με στόχο την ενίσχυση του αρώματος,
4. η ανάπτυξη νέων προϊόντων χαμηλότερου αλκοολικού βαθμού με στόχο την διείσδυση σε αγορές με ευρύτερη βάση,
5. η διαπίστωση - κατοχύρωση της μοναδικότητας του προϊόντος.

## **10.2. Δράσεις και Αποτελέσματα του έργου «TYRNAVOS»**

### 1. Ανάπτυξη μεθοδολογίας ανίχνευσης των πτητικών - αρωματικών ουσιών στο τσίπουρο.

Αναπτύχθηκε μεθοδολογία απομόνωσης των πτητικών με χρήση γυάλινης στήλης πακεταρισμένης με ρητίνη XAD-4. Συγκεκριμένα, 50mL δείγματος από το απόσταγμα αραιώθηκαν με απεσταγμένο νερό μέχρι να ρυθμιστεί ο αλκοολικός τίτλος στα 6 % v.v. Στη συνέχεια, το διάλυμα πέρασε με ελεύθερη ροή από στήλη με ρητίνη XAD – 4 που κατακράτησε τα πτητικά. Τέλος, τα πτητικά συστατικά παραλήφθηκαν με πέρασμα μίγματος διαλυτών διαιθυλαιθέρα:πεντανίου (1:1), συνολικού όγκου 40 mL.

Το διάλυμα των πτητικών ξηράνθηκε με προσθήκη άνυδρου θειικού νατρίου και στη συνέχεια συμπυκνώθηκε σε στήλη vigreux, σε θερμοκρασία υδατόλουτρου 40<sup>o</sup> C, μέχρι όγκου 1 mL και αποθηκεύτηκε σε σκουρόχρωμο φιαλίδιο στους – 20<sup>o</sup>C μέχρι τη στιγμή της ανάλυσής του με σύστημα ΑΕΡΙΑΣ ΧΡΩΜΑΤΟΓΡΑΦΙΑΣ-ΦΑΣΜΑΤΟΜΕΤΡΙΑΣ ΜΑΖΩΝ Οι συνθήκες λειτουργίας του οργάνου και για τις αναλύσεις ήταν :Θερμοκρασία εισαγωγέα: 220 °C. Τριχοειδής στήλη: HP-5ms (30m X 0,25mm, DF=0,25μm) της εταιρίας Hewlett Packard.

Φέρον αέριο: Ήλιο υψηλής καθαρότητας με ταχύτητα ροής 0.80 mL/min.

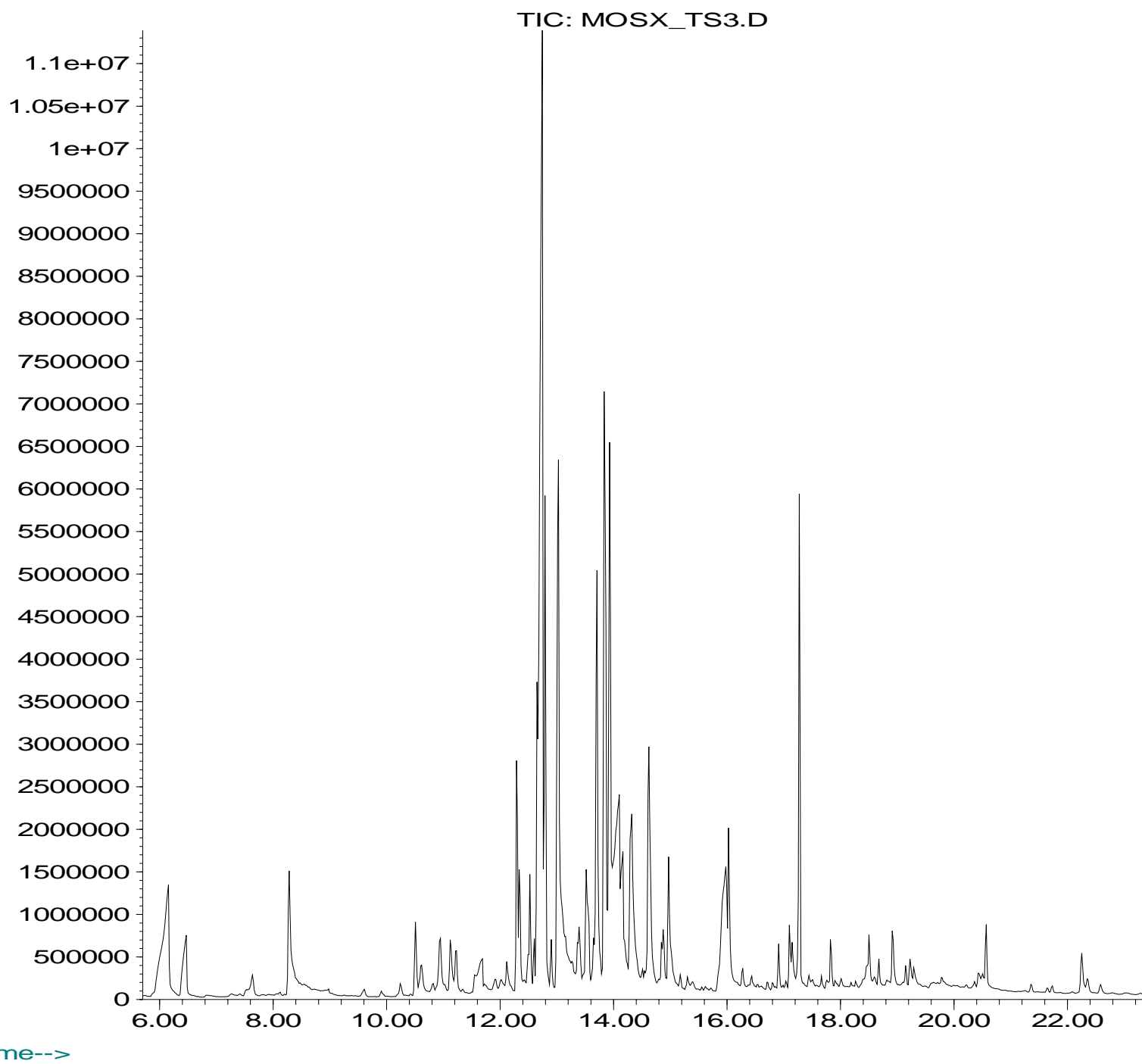
Κάθε ανάλυση δείγματος τσίπουρου είχε διάρκεια 23 min.

2. Πραγματοποιήθηκαν δοκιμασίες σε πειραματικές καλλιέργειες των τριών κύριων ποικιλιών σταφυλής που καλλιεργούνται στην περιοχή του Τυρνάβου σε σχέση είτε με την ποικιλία (Μοσχάτο, Ροδίτης, Ugni blanc) ή το σχήμα μόρφωσης (Μοσχάτο).

Στους επιλεγθέντες αμπελώνες τηρήθηκε ημερολόγιο καλλιέργειας, το οποίο συνόδευσε την παραγωγή των αμπελώνων έως την είσοδο της πειραματικής αποστακτικής μονάδας του ΑΟΣΤ. Τα αποστάγματα που παρασκευάστηκαν, όπως και τα δείγματα από τα διάφορα στάδια της απόσταξης αναλύθηκαν με σκοπό να καθοριστεί το περιεχόμενό τους σε αρωματικές ουσίες. Για τα δείγματα αυτά προσδιορίστηκε το ακριβές περιεχόμενο συνολικά 59 αρωματικών συστατικών.

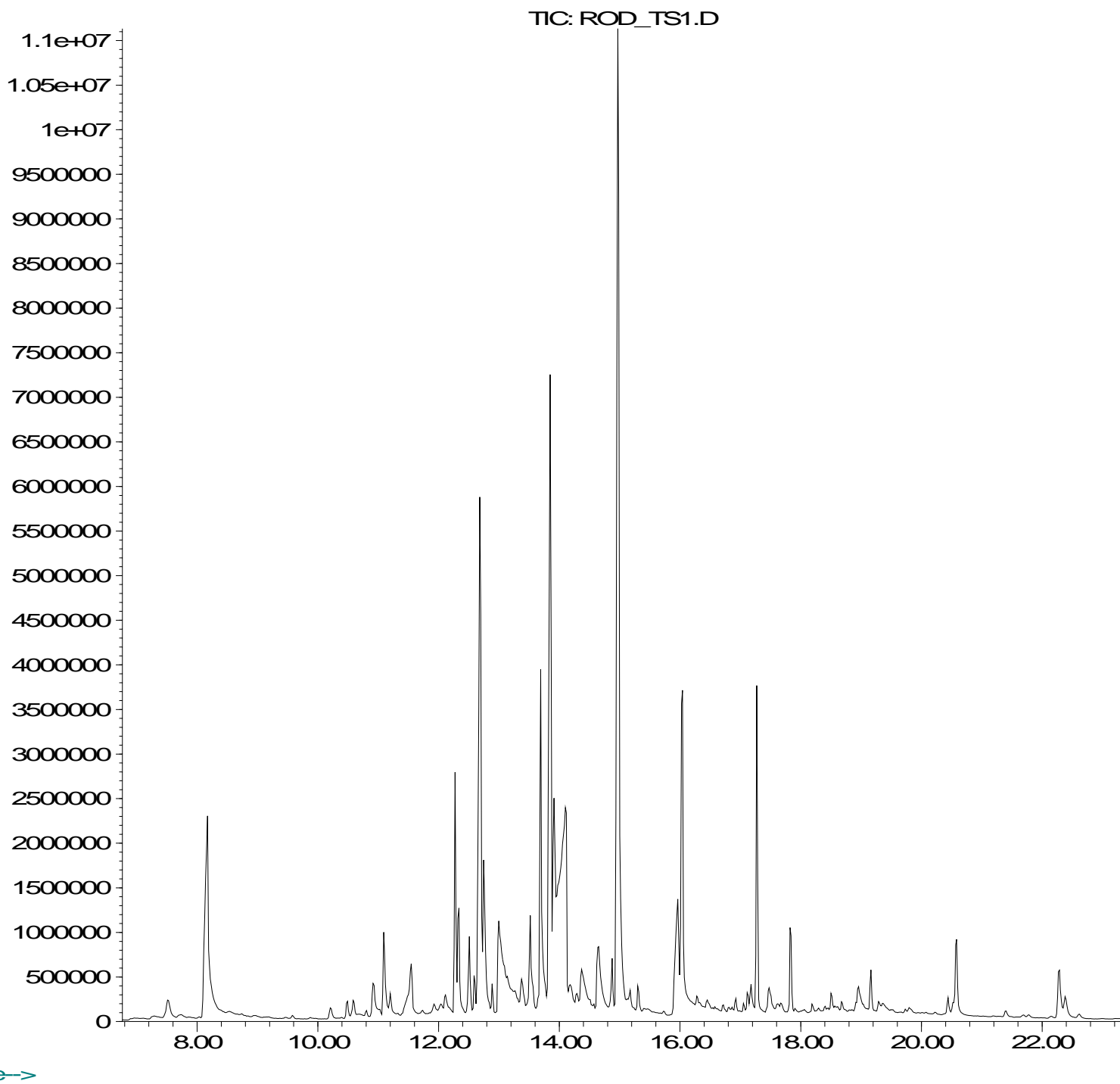
**Τα αποτελέσματα έδειξαν σαφή διαφοροποίηση μεταξύ των διαφορετικών ποικιλιών με την ποικιλία Μοσχάτο να υπερέχει τόσο σε πλήθος όσο και σε συγκέντρωση αρωματικών ουσιών.** Αντίθετα, το σχήμα μόρφωσης δεν έδειξε να έχει κάποια επίδραση. Τέλος, έγιναν προσδιορισμοί σε μίγμα στεμφύλων από όλες τις ποικιλίες.

Abundance



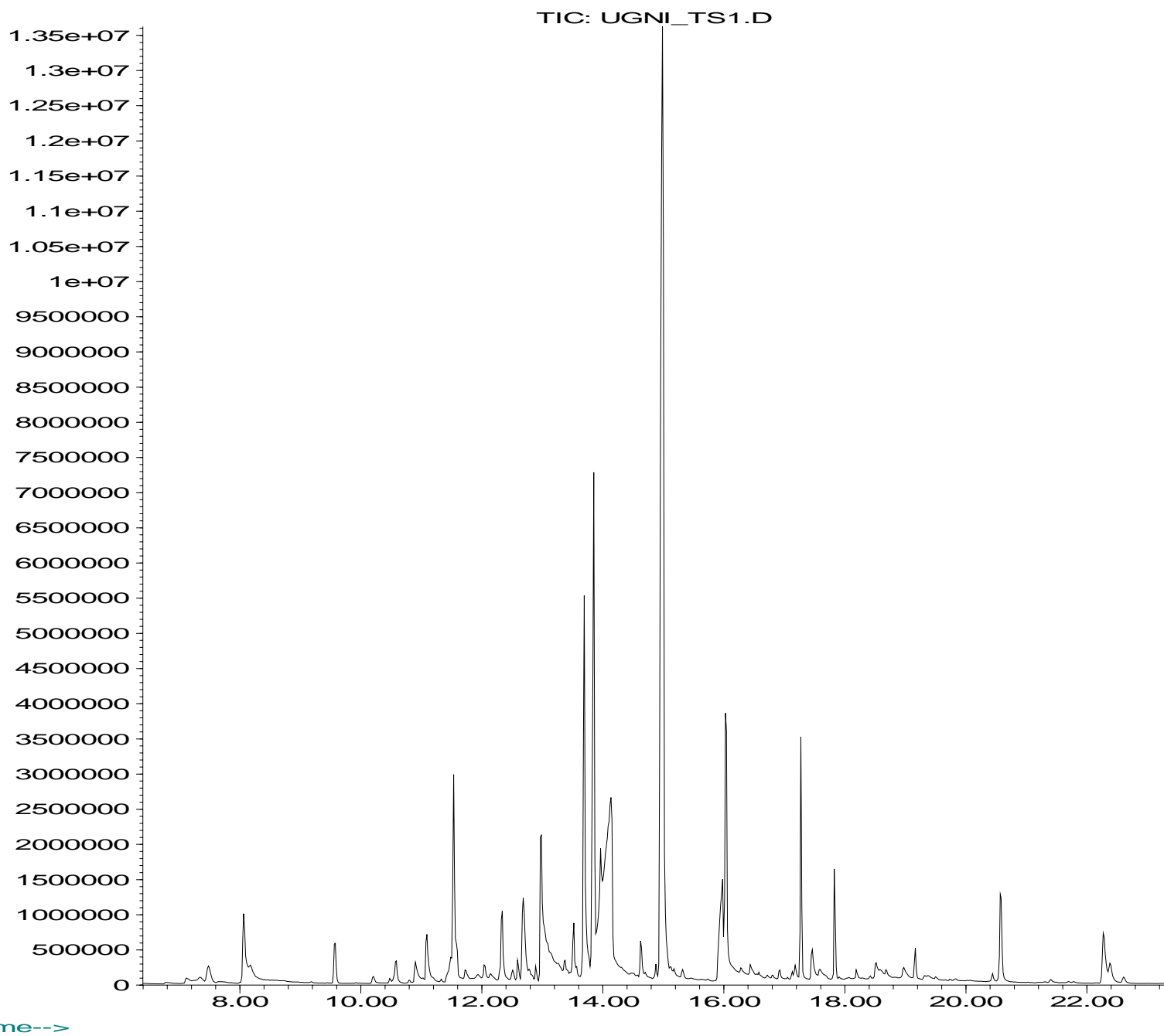
Εικ.4. Χρωματογράφημα Τσίπουρου Τυρνάβου από στέμφυλα της ποικιλίας Μοσχάτο

Abundance



Εικ.5. Χρωματογράφημα Τσίπουρου Τυρνάβου από στέμφυλα της ποικιλίας Ροδίτης

Abundance



Εικ.6. Χρωματογράφημα Τσίπουρου Τυρνάβου από στέμφυλα της ποικιλίας Ugni blanc

3. Για την ποικιλία Μοσχάτο, μελετήθηκαν και οι αρωματικές ενώσεις που βρίσκονται στο σταφύλι.

Η παραλαβή τους έγινε απόσταξη με υδρατμούς εκχύλιση με διχλωρομεθάνιο και ανάλυση σε αέριο χρωματογράφο με την ίδια μέθοδο που χρησιμοποιήθηκε για τα αποστάγματα. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι το σταφύλι της ποικιλίας Μοσχάτο (σε αντιστοιχία με το τσίπουρο) περιέχει μεγάλο πλήθος αρωματικών συστατικών με το μεγαλύτερο σε αναλογία την λιναλοόλη.

4. Σύγκριση αρωματικού προφίλ τσίπουρου με προσθήκη αιθερίου ελαίου και τσίπουρου με προσθήκη γλυκάνισου και μαραθόσπορου-Επίδραση της παλαίωσης στο αρωματικό προφίλ των αποσταγμάτων.

Έγινε σύγκριση των αρωματικών χαρακτηριστικών τσίπουρου από την ίδια ποικιλία με προσθήκη αρωματικών υλών.

Στην 1η περίπτωση πραγματοποιήθηκε δοκιμαστική παραγωγή τσίπουρου με προσθήκη αιθερίου ελαίου γλυκάνισου.

Στη δεύτερη περίπτωση πραγματοποιήθηκε δοκιμαστική απόσταξη στεμφύλων παρουσία γλυκάνισου και μαραθόσπορου.

Στην τρίτη περίπτωση μελετήθηκε η επίδραση του χρόνου και της παλαίωσης στα αρωματικά χαρακτηριστικά του τσίπουρου. Για το σκοπό αυτό πραγματοποιήθηκε μελέτη της αρωματικής σύστασης τσίπουρου παραγωγής 2004 αρωματισμένο με γλυκάνισο, το οποίο είχε παραμείνει σε σφραγισμένη γυάλινη συσκευασία μέχρι την ανάλυση.

Η σύγκριση των πλέον σημαντικών αρωματικών συστατικών έδειξε καταφανώς ότι το τσίπουρο που περιέχει αιθέριο έλαιο έχει την μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε trans-ανηθόλη, ενώ το τσίπουρο με μαραθόσπορο και γλυκάνισο



περιέχει περισσότερη ποσότητα από τα υπόλοιπα συστατικά, ειδικά λεμονένιο και εστραγκόλη.

Αντίθετα το τσίπουρο που έχει παραμείνει στη συσκευασία για τρία χρόνια, εμφανίζει μειωμένα ποσοστά σχεδόν σε όλα τα αρωματικά συστατικά, γεγονός που υποδεικνύει υποβάθμιση του αρώματος κατά την περίοδο αποθήκευσης. Επιπλέον στο τσίπουρο αυτό ανιχνεύθηκαν σε σημαντικές ποσότητες δύο πτητικά συστατικά η 3,4-διμεθοξυακετοφενόνη, η οποία στα άλλα τσίπουρα υπήρχε σε χαμηλές συγκεντρώσεις και η 4-αιθυλβενζενεμεθανόλη, η οποία δε βρέθηκε στα τσίπουρα της νέας παραγωγής. Πιθανότατα οι ουσίες αυτές να αποτελούν προϊόντα αντιδράσεων που λαμβάνουν χώρα κατά την παλαίωση του τσίπουρου στη φιάλη.

	Τσίπουρο <sup>α</sup>	Τσίπουρο <sup>β</sup>	Τσίπουρο <sup>γ</sup>
Myrcene	0,14	0,39	0,08
Limonene	3,72	7,86	2,73
Beta-ocimene	0,58	1,32	0,37
Gamma-terpinene	0,51	1,25	0,3
Alpha-thujone	0,53	1	0,35
Undecane	0,09	0,09	0,1
Phenylethyl-alcohol	0,82	0,87	0,9
Butanedioic acid,diethyl ester 1,94	1,68	1,95	
Ethyl caprylate	1,75	2,15	2,58
Estragole	7,99	11,57	4,85
Trans-anethole	68,1	58,56	47,42
3,4-dimethoxyacetophenone 1,94	2,03	13,35	
Benzenemethanol,alpha-ethyl-4-m	0	0	8,96

α= Τσίπουρο Τυρνάβου με αιθέριο έλαιο

β= Τσίπουρο Τυρνάβου με γλυκάνισο και μαραθόσπορο

γ= Τσίπουρο Τυρνάβου με γλυκάνισο παραγωγής 2004

## 11. Συμπεράσματα

Η έρευνα αυτή, απέδειξε ότι το Τσίπουρο Τυρνάβου αποτελεί ένα τοπικό προϊόν, μοναδικό παγκοσμίως αφού περισσότεροι από ένας παράγοντες συνηγορούν προς την κατεύθυνση αυτήν.

Για την επίτευξη του σκοπού της έρευνας αυτής,

- Έγιναν εργαστηριακές αναλύσεις οι οποίες απέδειξαν ότι το Τσίπουρο Τυρνάβου σχετίζεται άμεσα με την καλλιεργούμενη στον Τύρναβο ποικιλία αμπέλου «Μοσχάτο Αμβούργου», η οποία αποτελεί και την κυρίαρχη καλλιεργούμενη ποικιλία στην περιοχή. Ειδικότερα οι διενεργηθείσες χημικές αναλύσεις έδειξαν ότι πλήθος αρωματικών ουσιών που περιέχονται στο Τσίπουρο Τυρνάβου, έχουν περάσει σε αυτό από την ποικιλία «Μοσχάτο Αμβούργου» κατά την απόσταξη. Επίσης, οι αρωματικές αυτές ενώσεις που περιέχει, διαφοροποιούνται από τις αντίστοιχες ενώσεις άλλων καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπέλου τόσο σε ποσότητα όσο και σε συγκέντρωση, διαμορφώνοντας το υπόβαθρό του και προσδίδοντάς του ιδιαίτερη ταυτότητα.
- Έγινε έρευνα βασισμένη σε δεδομένα που προήλθαν από πρωτογενή αλλά και βιβλιογραφικά δεδομένα με την οποία αποδείχθηκε η ιστορικότητα της καλλιέργειας της ποικιλίας «Μοσχάτο Αμβούργου» στην περιοχή Τυρνάβου. Με τον τρόπο αυτό συνδέθηκε το Τσίπουρο Τυρνάβου με την τοπική αμπελοκαλλιέργεια από την εποχή της αντικατάστασης των ποικιλιών αμπέλου μετά την φυλλοξήρα που έπληξε την περιοχή στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα.
- Αναδείχθηκε η ιστορικότητα της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή Τυρνάβου, οι παραδοσιακές, αλλά και οι σύγχρονες μέθοδοι παρασκευής του

Τσίπουρου, οι αγώνες των παραγωγών στην πορεία του χρόνου για τη διασφάλιση της αναγνώρισης του προϊόντος τους, η διασύνδεσή του με την κοινωνική ζωή, την ιστορία και την οικονομία της πόλης.

Από τους ανωτέρω λόγους, δικαιολογείται και επιβάλλεται η κατοχύρωση της ονομασίας προέλευσης του Τσίπουρου Τυρνάβου καθώς και η προστασία της κατά τέτοιον τρόπο ώστε να λειτουργήσει επ' ωφελεία αφενός μεν της Ελληνικής οικονομίας, αφετέρου δε της τοπικής οικονομίας του Τυρνάβου, δικαιώνοντας και επισημοποιώντας τους ιστορικούς αγώνες των παραγωγών της περιοχής για το τοπικό τους προϊόν με το οποίο κατάφεραν να αναπτυχθούν και να προοδεύσουν στην εν λόγω περιοχή.

## 12. ΠΕΡΙΛΗΨΗ

### **Μελέτη των Ιστορικών, Λαογραφικών και Χημικών Παραμέτρων Ανάδειξης των Ιδιαιτεροτήτων του Αποστάγματος Στεμφύλων Σταφυλής Περιοχής Τυρνάβου**

Το Τσίπουρο Τυρνάβου αποτελεί προϊόν διπλής απόσταξης στεμφύλων σταφυλής, γεωργικής προέλευσης, αλκοολικού βαθμού, 38-47% κατ' όγκο, μεταβρασμένο στους 45°C και αρωματισμένο με σπόρους αρωματικών φυτών. Παράγεται στον Τύρναβο και προέρχεται αποκλειστικά από την καλλιεργούμενη στον Τύρναβο ποικιλία αμπέλου «Μοσχάτο Αμβούργου», μία ποικιλία πλούσια σε σάκχαρα και αρώματα, η οποία ωριμάζει περίπου στο τέλος. Αυτή η ποικιλία αναπτύχθηκε μετά τη δεκαετία του 1930, μετά την καταστροφή των αμπελοκαλλιεργειών από φυλλοξήρα.

Διενεργηθείσες χημικές αναλύσεις έδειξαν ότι πλήθος αρωματικών ουσιών που περιέχονται στο Τσίπουρο Τυρνάβου, έχουν περάσει σε αυτό από την ποικιλία «Μοσχάτο Αμβούργου» κατά την απόσταξη. Επίσης, οι αρωματικές αυτές ενώσεις που περιέχει, διαφοροποιούνται από τις αντίστοιχες ενώσεις άλλων καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπέλου τόσο σε ποσότητα όσο και σε συγκέντρωση, διαμορφώνοντας το υπόβαθρό του και προσδίδοντάς του ιδιαίτερη ταυτότητα.

Η ιστορία του Τσίπουρου Τυρνάβου σχετίζεται άμεσα με την αμπελοκαλλιέργεια. Αυτή έχει συνδεθεί με την οικονομική και κοινωνική ζωή της πόλης του Τυρνάβου και της ευρύτερης περιοχής εδώ και αρκετούς αιώνες. Σήμερα η παραγωγή του τσίπουρου γίνεται με δύο τρόπους. Ο πρώτος γίνεται από τους αμπελουργούς, με το καθεστώς των διημέρων αμβύκων, (το προϊόν των οποίων διατίθεται μόνο χύμα), ο δεύτερος από τα οργανωμένα αποσταγματοποιεία τα οποία το διαθέτουν υποχρεωτικά εμφιαλωμένο μέχρι του όγκου των 5 λίτρων.

### 13. ABSTRACT

The Tsipouro of Tyrnavos, constitutes a double distillation grape marc product of agricultural origin with alcoholic strength of 38-47% vol and characteristic flavour which is derived from aromatic plants seeds. It is produced in the Tyrnavos city and emanates exclusively from the cultivated in the Tyrnavos area vine variety Hamburg muscatel, a variety rich in carbonhydrates and aromatic compounds, which mature in the end of August. This vine variety was developed afterwards afterwards the destruction of vine-growings by phylloxera (decade 1930).

Held chemical analyses showed that a lot of aromatic substances that are contained in the Tsipouro of Tyrnavos, have passed in this, from the variety Hamburg muscatel during the distillation. Also, the aromatic compounds which are contained in the Tsipouro of Tyrnavos are differentiated by the corresponding compounds of other cultivated varieties of vine in quantity and in concentration, shaping its background and lending to it a particular identity.

The Tsipouro of Tyrnavos history is related immediately with the vine-growing. This has been connected with the economic and social life of Tyrnavos city and wider region for enough centuries. Today the Tsipouro of Tyrnavos production becomes with two ways. First becomes from the viticulturists, with the arrangement of two-day alembics (the product of which is only sold in bulk). Second from organised distilleries that allocates it obligatorily bottled up to the volume of 5 litres.

#### 14. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Χατζηκώστα, Δ., Ολίγα Περί Τυρνάβου, *Θεσσαλικά Χρονικά*, Τόμος 7-8: 306-317, Αθήναι, 1959.
2. Γεωργιάδης Νικ.: *Θεσσαλία*, Βόλος, 1894, Ανατύπωση ΕΛΛΑ : 163-165, 1995.
3. Σκρούμπης, Β., Τύρναβος, *Ιστορικές – Λαογραφικές Αναδρομές*, Τύρναβος 1997.
4. Παλιούγκας, Θ., Η Θεσσαλία στο Οδοιπορικό του Περιηγητή Εβλιγιά Τσελεμπί (1668), 32- 37, Λάρισα, 2001.
5. Λεονάρδος, Ι., *Νεώτατη της Θεσσαλίας Χωρογραφία*, 50-55, Εκδ. Θεταλός, Λάρισα 1992.
6. Πούκεβιλ, Φ., Ταξίδι στην Ελλάδα, Μακεδονία, Θεσσαλία, 259-333, Εκδ. Αφοι Τολίδη, Αθήνα, 1995.
7. *Εγγραφο του Εθνικού Συνδέσμου Αμπελοκτημόνων προς τον Τοπικό Σύνδεσμο Αμπελοκτημόνων Τυρνάβου*, ΑΠ 913, 20/6/1929.
8. *Personal Information*, 2007.
9. *Υπόμνημα προς τον Κύριον Υπουργόν της Γεωργίας Θεοτόκην*, 13/8/1933.
10. Τούσιας, Λ., Οι Θεσσαλοί αμπελοκτήμονες απαντούν εις τους μεγαλοβιομήχανους, *Κήρυξ*, 5/1/1934.
11. Κατσαρός, Α., Επιβεβλημένη απάντησις στα δημοσιεύματα περί αμβύκων των προέδρων Καζακλαρίου και Τυρνάβου των δημοσιευθέντων στον Κήρυκα της Λαρίσης, *Ελευθερία*, 7/2/1934.
12. *Υπόμνημα των Αμπελουργικών περιφερειών Τυρνάβου, Αμπελώνος και Ραψάνης προς το Ε Πανελλήνιο Αμπελουργικό Συνέδριο*, 17/7/1936.

13. Τα αιτήματα των αμπελουργών, ο φόρος των αμβύκων και τα δάνεια, το υποβληθέν ψήφισμα του συνεδρίου, *Ελευθερία*, 1936.
14. Ομάδα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης του 1<sup>ου</sup> Γυμνασίου Τυρνάβου, *Το Τσίπουρο στην Περιοχή του Τυρνάβου*, Τύρναβος, 1997.
15. Ασημιάδης, Μ., Η ιστορία των ποτών μέσα από τη διαχρονική πορεία της Ελληνικής γλώσσας, *Βακχεία 2006*, <http://www.wineanalysis.gr/html/vakxeia2006.htm>.
16. Τζάρτζανος, Α., *Άρθρα και Μελετήματα*. Εκδ. Κακουλίδης. Αθήνα.
17. Ασημιάδης, Μ., *Οινόπνευμα και Πολιτισμός*, Αθήνα, 2004.
18. Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου, [www.tsipouro.gr](http://www.tsipouro.gr)
19. Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου, *Παρουσίαση στην Ημερίδα με θέματα σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή Τσίπουρου*, 21/10/2007.
20. Γεωργιάδης, Μ., Το Ούζο και το Τσίπουρο, *Τριπτόλεμος*, 17:48-49, 2003.
21. Πρακτικά Βουλής, Θ' Περίοδος (Προεδρευομένης Δημοκρατίας), Σύνοδος Β', Συνεδρίαση ΜΣΤ', [http://www.parliament.gr/ergasies/showfile.asp?file=10\\_12\\_1997.txt](http://www.parliament.gr/ergasies/showfile.asp?file=10_12_1997.txt): 2860, 10/12/1997.
22. Κουρή, Μ., Τίρναβος, *National Geographic*, Μάιος: 48-59, 2001.
23. Μέγας, Γ., *Ελληνικές Γιορτές και Έθιμα της Λαϊκής Λατρείας*, Αθήνα, 1992.
24. Jeanmaire, J., *Διόνυσος. Ιστορία της λατρείας του Βάκχου*, (μτφ. Α. Μερτάνη - Λίζα), Αθήνα 1985.
25. Nilsson, Martin. *Ελληνική Λαϊκή Θρησκεία*. Β' έκδοση. Μετάφραση Ι.Θ. Κακριδή. Αθήνα: Εστία, 2000.