

Τσίπουρο



Το τσίπουρο είναι απόσταγμα από στέμφυλα δηλαδή από τα ράκη των σταφυλιών που μένουν μετά το πάτημα και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού.

Τα στέμφυλα για να δώσουν αλκοολούχο απόσταγμα θα πρέπει αφενός να μην έχουν αποστραγγιστεί εντελώς (τα στέμφυλα από μηχανόπρεσσες περιέχουν ελάχιστο μούστο και δεν κάνουν) και αφετέρου να έχουν υποστεί αλκοολική ζύμωση ώστε τα σάκχαρα του εναπομένου μούστου να μετατραπούν σε αλκοόλη. Με άλλα λόγια πρέπει να μείνουν για κάποιες μέρες σε δοχείο. Άλλες φορές ζυμώνονται μόνο τους στο δικό τους δοχείο και άλλες μαζί με τον μούστο που πάει για κρασί (επιπλέον στην επιφάνεια των κάδων), όταν θέλουμε να πάρουμε κρασί πλούσιο σε τανίνες. Το δεύτερο συνήθως συμβαίνει στην ερυθρή οινοποίηση. Τσίπουρο μπορούμε να πάρουμε τόσο από λευκά όσο και από κόκκινα σταφύλια. Η ζύμωση διαρκεί περίπου 30 μέρες όταν τα στέμφυλα ζυμώνονται μόνο τους και πολύ λιγότερο όταν ζυμώνονται μαζί με το μούστο.

Η απόσταξη του τσίπουρου είναι ολόκληρη επιστήμη. Στον αποστακτήρα προστίθενται εκτός από τα στέμφυλα και διάφορες αρωματικές ύλες σε ποσότητες και αναλογίες που συνήθως είναι μυστικά του κάθε μάστορα. Υπάρχει όμως και τσίπουρο χωρίς καμία άλλη πρόσμιξη. Χρησιμοποιείται το γλυκάνισο, ο μάραθος κ.α. ενώ στην Κρήτη συνηθίζονται πολύ τα φύλλα καρυδιάς. Το γλυκάνισο είναι αυτό που κάνει το τσίπουρο (και το ούζο) να "γαλανώνει", να ασπρίζει δηλ. με την προσθήκη νερού. Στην Κρήτη δεν χρησιμοποιείται καθόλου γι' αυτό και η τσικουδιά δεν γαλανώνει ποτέ.