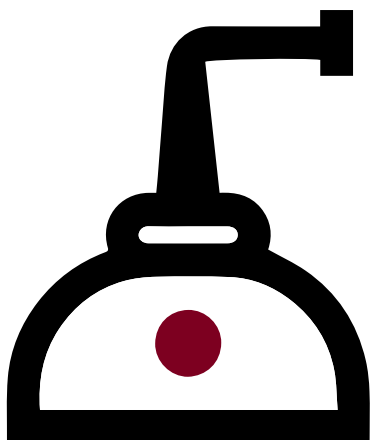


WineTrails

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ



Όταν το παραδοσιακό γίνεται σύγχρονο



Με πρωτεργάτη το ούζο, σε πολλές premium αλλά και καινοτόμες εκδοχές, που κινεί τις ελληνικές εξαγωγές από τον προηγούμενο αιώνα, αλλά και το τσίπουρο, φρέσκο και παλαιωμένο, και την τσικουδιά, που διευρύνουν συνεχώς τις θέσεις τους στο ράφι, φιλοτεχνείται η νέα εικόνα της ελληνικής αποσταγματοποιίας. Μαζί τους αποστάγματα σταφυλής, περίτεχνα τζιν, ενδιαφέροντα βερμούτ και μοναδικά λικέρ, όλα ελληνικής παραγωγής, και πίσω από όλα αυτά ταλαντούχοι δημιουργοί που αξιοποιούν με τον καλύτερο τρόπο πρώτη ύλη, παραδοσιακές συνταγές και νέες τεχνολογίες, διευρύνοντας την αναγνώριση του brand που ακούει στο όνομα «ελληνική γαστρονομία». Ας απολαύσουμε κάποιες ιδιαίτερες ετικέτες που γράφουν τη δική τους ιστορία...



Ένας συνεταιρισμός με σημαία το χαρισματικό Μοσχάτο Τυρνάβου

Προϊόντα δουλεμένα με μεράκι



Ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου, ένας συνεταιρισμός 500 μελών-αμπελοκαλλιεργητών της περιοχής Τυρνάβου, πάντα με σημαία του τη χαρισματική ποικιλία Μοσχάτο Τυρνάβου, με την πολυετή εμπειρία του στις αποστάξεις, καταφέρνει και αναβιώνει παραδοσιακές τυρναβίτικες συνταγές τσίπουρου με σύγχρονες αποστακτικές τεχνικές. Το αποτέλεσμα; Μονοποικιλιακά και πολυβραβευμένα αποστάγματα, σταθερά κορυφαίας ποιότητας, διεθνώς αναγνωρισμένες Γεωγραφικής Ένδειξης Τσίπουρο Τυρνάβου.

● Τσίπουρο Συνεταιρισμού, κλασικό και διεθνώς βραβευμένο, με το Μοσχάτο Τυρνάβου να αναδεικνύει το πλούσιο αρωματικό δυναμικό του με

αρώματα λουλουδιών και κυρίως τριαντάφυλλου.

● Τσίπουρο Συνεταιρισμού με γλυκάνισο, σιβαρό αλλά γλυκόπιστο με ένα γλυκανισάτο ντύσιμο της τριανταφυλλένιας αυτής ποικιλίας, ένα εκλεκτό απόσταγμα που έχει κάνει τον Τύρναβο πρωταγωνιστή σε όλους τους λάτρεις του παραδοσιακού τσίπουρου.

● Τσίπουρο Συνεταιρισμού με Μαστίχα, το πρώτο τσίπουρο με μαστίχα Χίου, με αρώματα τριαντάφυλλου, κίτρου, μελιού και μαστίχας που συνδυάζεται με φαγητό και εντυπωσιάζει.

● Στίγμα, Τσίπουρο με Κρόκο, με λαμπερό κίτρινο χρώμα και πικάντικη-γλυκόπιστη γεύση που προσδίδουν τα στίγματα κρόκου, χαρίζοντάς του έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα.

● Old Spirit, το πρώτο παλαιωμένο τσίπουρο στα καλύτερά του, με τουλάχιστον 5 έτη παλαιώσης και πληθωρικά αρώματα βανίλιας, τριαντάφυλλου, ξύλου, μελιού και σοκολάτας.

● Για το τέλος, το Ούζο Συνεταιρισμού Τυρνάβου, το μόνο από σταφύλι, διαλεγμένα βότανα και μπαχαρικά. Το ούζο Τυρνάβου συνεχίζει και εξελίσσει την μακραίωνη ιστορία παραγωγής αποσταγμάτων στην πόλη όπου, σύμφωνα με ιστορικές καταγραφές, ακούστηκε για πρώτη φορά η λέξη «ουζο» και ταυτίστηκε με το εκλεκτό απόσταγμα.

Προϊόντα δουλεμένα με μεράκι και βαθιά γνώση του τόπου, της ποικιλίας και της τέχνης της απόσταξης...

Brand με ιστορία 124 ετών



Αρώματα και αισθήσεις πλημμυρίζουν τη Μυτιλήνη

Γλυκόπιστο, με ευχάριστη επίγευση και άρωμα που σαγνενεύει, το μπλε ούζο Σαμαρά 100% αποστάξεως παρασκευάζεται με επιλεγμένα υλικά όπως ο φημισμένος γλυκάνισος Λισβορίου, επεξεργασμένο νερό από την περιοχή της Γέρας, αλκοόλη γεωργικής προέλευσης (μελάσα), ζάχαρη, κρεμμύδια, κριθάρι και μαστίχα Χίου. Δίπλα του η κόκκινη ετικέτα, μια καλά φυλαγμένη στο χρόνο συνταγή που δίνει ένα ούζο, επίσης 100% αποστάξεως, με πληθωρική μύτη, γεμάτο σώμα και με μακρά επίγευση.

Ένα brand με ιστορία 124 ετών, καθώς ήταν το 1896 όταν ο Ευστράτιος Σαμαράς μετεγκατέστησε και ίδρυσε την ποτοποιία του από την Προύσα της Μικράς Ασίας στον Παπάδο της Γέρας. Από τότε αρώματα και αισθήσεις πλημμύρισαν τη Μυτιλήνη. Άριστος γνώστης της τέχνης της απόσταξης, παρήγαγε ένα μοναδικής ποιότητας ούζο, που σύντομα απέκτησε πιστούς φίλους. Σήμερα, η τέταρτη γενιά ποτοποιών συνεχίζει με σεβασμό στην οικογενειακή παράδοση και πίστη στις αρχές και στις αξίες του ιδρυτή της, την παραγωγή του φημισμένου Ούζου Μυτιλήνης Σαμαρά.

Η ΠΟΤΟΠΟΙΑ ΣΑΜΑΡΑ Α.Β.Ε.Ε. πλήρως εναρμονισμένη με την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες υγιεινής πρακτικής, με σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό και με υπευθυνότητα στο σημερινό καταναλωτή, εξακολουθεί να ταξιδεύει αναλλοίωτη στο χρόνο. Σημειώνεται ότι τις δύο ετικέτες συνοδεύει το καινοτόμο Ούζο Μυτιλήνης «ΧΩΡΙΣ» με απόσταση 100% χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών υλών.





Με πίστη στην τοπική γαστρονομία

Το London Dry Gin στην Κέρκυρα λέγεται Merlin και έχει γεύση κουμκουάτ



Ένα London Dry Gin με χαρακτηριστικό του την ιδιαίτερη γεύση του κουμκουάτ. Προέρχεται από 100% αποστάξη χωρίς καμία προσθήκη μετά την απόσταξη, πέρα από το νερό για την αραίωση. Το κύριο στοιχείο του Gin Merlin είναι η άρκευθος, έχει όμως και πολύ ανθικό χαρακτήρα όπως η λεβάντα που μαζί με το κουμκουάτ δίνουν έναν πολύ ιδιαίτερα κομψό και συνάμα πολύπλοκο χαρακτήρα. Παρασκευάζεται και εμφιαλώνεται σε μικρές παρτίδες αποκλειστικά στην Κέρκυρα από την Lazaris Distillery & Artisan Sweets. Πολύ εύκολη επίσης είναι, σύμφωνα με τον δημιουργό, και η ανάμειξή του με μία μεγάλη σειρά από τόνικ για τη δημιουργία εμπνευσμένων κοκτέιλ, ενώ διακρίθηκε ως Καλύτερο Gin στο Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2025. Με έδρα την κοσμοπολίτισσα Κέρκυρα, η Lazaris Distillery & Artisan Sweets εμπνέεται από τις γεύσεις και τα αρώματα του νησιού της και συνεχίζει την ιστορία της τοπικής γαστρονομίας. Η δράση της εταιρείας ξεκινάει το 2005 από τον Κωνσταντίνο Λάζαρη με ναυαρχίδες το φημισμένο ποτό της Κέρκυρας, το λικέρ κουμ-κουάτ, που είναι πιστοποιημένο προϊόν ΠΓΕ, αλλά και το ιταλοφερμένο λικέρ Limoncello. Τα προϊόντα Lazaris, στα οποία περιλαμβάνονται επίσης ούζο, γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδα κουμκουάτ, , ξεχωρίζουν για την ποιότητά τους. Είναι χειροποίητα, φτιάχνονται σε μικρές ποσότητες και χαρακτηρίζονται από την κερκυραϊκή φινέτσα. Τόσο στην ποτοποιία, όσο και στα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, οι έμπειροι τεχνίτες βασιζόμενοι στις επανησιακές συνταγές, πρωτοπορούν και πειραματίζονται σε νέους συνδυασμούς.

Άρωμα κυκλαδίτικης γης



Ένα περίπλοκο απόσταγμα από Μονεμβασιά και Ασύρτικο

Απόσταγμα κυκλαδίτικων στεμφύλων από τοπικές ποικιλίες όπως Μονεμβασιά και Ασύρτικο είναι το Τσίπουρο Rakizio. Η ζύμωση είναι αργή και ελεγχόμενη σε χαμηλή θερμοκρασία για να διατηρηθούν τα πρωτογενή αρώματα. Δίνεται έμφραση στην αργή απόσταξη (12ωρος κύκλος) και στον αυστηρό διαχωρισμό της καρδιάς. Πριν την εμφύσηση πραγματοποιείται ωρίμανση για τουλάχιστον έξι μήνες. Ένα περίπλοκο απόσταγμα, με τα χαρακτηριστικά του να αντιπροσωπεύουν την κυκλαδίτικη γη. Δημιουργός του «boutique» Οινοποιείο Βαπτιστίς στη Στενή της Τίνου.



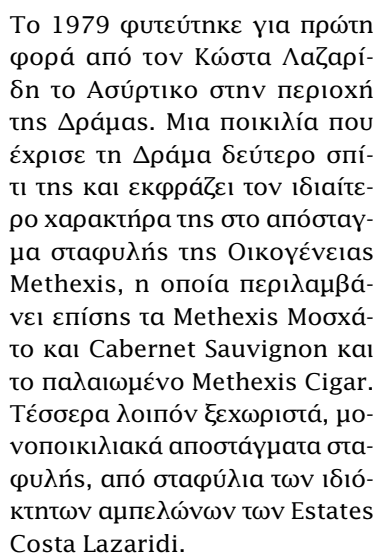
Σφραγίδα γεύσης από την Κομοτηνή

Για τους λάτρεις των premium αποσταγμάτων



Από επιλεγμένα αμπέλια της Ανατολικής Μακεδονίας και της Θράκης συλλέγονται σταφύλια των ποικιλιών Cabernet και Merlot που παντρεύονται με το κοσμοπολίτικο Syrah για να δημιουργήσουν ένα μοναδικό μείγμα που αποτελεί την «βάση» του παλαιωμένου τσίπουρου ΕΩΘΙΝΟΝ. Ένα διπλό απόσταγμα που διατηρεί όλα τα χαρακτηριστικά των σταφυλιών και το οποίο τοποθετείται σε δρύινα γαλλικά βαρέλια Radoux, γνωστά για το υψηλό αρωματικό δυναμικό τους που δίνουν στο ΕΩΘΙΝΟΝ μέγιστη αρωματική πολυπλοκότητα κατά τη διαδικασία της ωρίμανσής του. Το αποτέλεσμα είναι ένα λαμπερό και κεχριμπαρένιο απόσταγμα που αποτελεί την ελληνική πρόταση για τους «ψαγμένους», η εξέλιξη του παραδοσιακού τσίπουρου που έρχεται να κατακτίσει τους λάτρεις των premium αποσταγμάτων.

Απόσταγμα σταφυλής από δραμινό Ασύρτικο



Το 1979 φυτεύτηκε για πρώτη φορά από τον Κώστα Λαζαρίδη το Ασύρτικο στην περιοχή της Δράμας. Μια ποικιλία που έχρισε τη Δράμα δεύτερο σπίτι της και εκφράζει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της στο απόσταγμα σταφυλής της Οικογένειας Methexis, η οποία περιλαμβάνει επίσης τα Methexis Μοσχάτο και Cabernet Sauvignon και το παλαιωμένο Methexis Cigar. Τέσσερα λοιπόν ξεχωριστά, μονοποικιλιακά αποστάγματα σταφυλής, από σταφύλια των ιδιόκτητων αμπελώνων των Estates Costa Lazaridi. Κρυστάλλινα διαυγές, το Methexis Ασύρτικο (40% vol.) αποτυπώνει τη φρουτώδη διάσταση του δραμινού Ασύρτικου με ευγενικές νότες μήλου Granny Smith, άγριου αχλαδιού αλλά και μπανάνας. Η ένταση και η ζωηράδα που χαρίζει το Ασύρτικο συνοδεύεται από μια εκρηκτική επίγευση στις αισθήσεις. Προτείνεται η κατανάλωσή του με τάρτες με ξηρούς

καρπούς και σιροπιαστά. αφράτο καραμελωμένο σου, πάστα αμυγδάλου, crème brûlée, μπλόπιτα, πορτοκαλόπιτα, κιουνεφέ, mont blanc, σοκολατόπιτα, αλμυρή καραμέλα, γαλακτοπούρεκο και μπακλαβά.

Σειρά αποσταγμάτων Ηδωνικό

Επίσης το Estates Costa Lazaridi διαθέτει τη σειρά αποσταγμάτων Ηδωνικό, ονομασία που παραπέμπει στους Ήδωνες, τους αρχαίους κατοίκους της Δράμας και της ευρύτερης περιοχής, που λάτρευαν ιδιαίτερα τον Διόνυσο, ενώ το περιεχόμενο των φιαλών τιμά την μακριά παράδοση των Μακεδόνων στην παραγωγή και κατανάλωση τσίπουρου και ούζου. Σημειώνεται ότι ανάλογα με το είδος του αποστάγματος το Estates Costa Lazaridi με έδρα την Αδριανή Δράμας χρησιμοποιεί είτε παραδοσιακούς άμβυκες είτε κλασματικούς αποστακτήρες, επιδιώκοντας πάντα το βέλτιστο αποτέλεσμα.



Φέρει την υπογραφή της οικογένειας Βρυσά



Από Μαύρο Μοσχάτο και με παραδοσιακή συνταγή

Αποστάζεται σε χειροποίητους χάλκινους άμβυκες με βάση παραδοσιακή συνταγή όπου μαζί με τα στέμφυλα Μαύρου Μοσχάτου προστίθενται γλυκάνισος, μάραθος, βότανα και αρωματικά φυτά ενώ παραμένει για 3-4 εβδομάδες σε δρύινα βαρέλια των 225 λίτρων πριν την εμφιάλωσή του. Το Τσίπουρο Βρυσά (40% vol.) -με και χωρίς γλυκάνισο- ξεχωρίζει για τα αρώματά του ενώ σημειώνεται ότι κατέκτησε Χρυσό (με γλυκάνισο) και Ασημένιο Μετάλλιο (χωρίς γλυκάνισο) στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2025. Μια εταιρεία με έδρα το 10ο χλμ. Λάρισας-Τυρνάβου, η οποία ξεκίνησε τα πρώτα βήματά της με τον παππού Κωνσταντίνο Βρυσά το 1936 και σήμερα παράγει επίσης ούζο, μπράντι, απόσταγμα οίνου, σαμπάνιες με και χωρίς αλκοόλ και ρακόμελο.





Ένας αιώνας ιστορίας
στο premium
απόσταγμα

Λάμπει το Μοσχάτο Τυρνάβου



Ένα εκλεκτό απόσταγμα στεμφύλων Μοσχάτου που ωρίμασε σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια είναι το Παλαιωμένο Τσίπουρο Καρδάση. Η παραμονή του στα βαρέλια, διαρκεί από 18 – 24 μήνες με τη διαδικασία αυτή της παλαιώσης να αλλάζει το χαρακτήρα του τσίπουρου, δίνοντάς του πιο φίνα αρώματα, πιο πλούσια γεύση και πολύ δυνατή επίγευση. Στο τελικό blend κυριαρχούν αρώματα φρέσκων φρούτων, βανίλιας εσπεριδοειδών αλλά και μπαχαρικών, μόκας σοκολάτας και καπνού. Η ενασχόληση της οικογένειας Καρδάση με τα αμπελοειδικά προϊόντα στον Τύρναβο ξεκινάει από τις αρχές του περασμένου αιώνα ενώ σήμερα τα προϊόντα της πωλούνται σε επιλεγμένα σημεία πώλησης στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Έφερε
την τριπλή
απόσταξη
στο εγχώριο
τσίπουρο



Πείρα
τεσσάρων
γενεών για
την οικογένεια
Κατσαρού



Κρυστάλλινο και διαυγές στην όψη με ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα που θυμίζει τριαντάφυλλα, σταφύλι και λευκά άνθη, το πρώτο εγχώριο τσίπουρο τριπλής απόσταξης προσφέρει στόμα βελούδινο με πλούσιο γευστικό χαρακτήρα που οφείλεται στο Μοσχάτο Τυρνάβου. Δημιουργός η Αποσταγματοποιία Κατσαρός, μια οικογενειακή επιχείρηση τεσσάρων γενεών που εδρεύει στον Τύρναβο και φιλοξενεί το παλαιότερο αποστακτήριο ούζου της Ελλάδας ήδη από το 1856. Οι ιδιότητες 6.000m² εγκαταστάσεις της εταιρείας είναι εξοπλισμένες με υπερσύγχρονα μέσα που παντρεύουν την παράδοση με την τεχνολογία.

Τσικουδιά
από την καρδιά
της Δυτικής
Κρήτης



Πολυποικιλιακό
και premium
απόσταγμα

Τη σειρά Τσικουδιά Κρήτης ΑΝΩΣΚΕΛΗ συμπληρώνει η Τσικουδιά ΑΝΩ ΚΑΤΩ, ως μια ντελικάτη πολυποικιλιακή έκδοση του παραδοσιακού αποστάγματος. Παράγεται από βιολογικά σταφύλια γνησίων ποικιλιών της Κρήτης, όπως Βιδιανό, Θραψαθήρι και Κοτσιφάλι, που καλλιεργούνται με μεράκι από βιολογικούς καλλιεργητές ενώ η πιστοποίηση του οργανισμού ΔΗΩ εγγυάται τη βιολογική της προέλευση. Πρόκειται για μια εξελιγμένη πρόταση για τους λάτρεις των εκλεκτών αποσταγμάτων.

Η προσεκτική επιλογή των στεμφύλων και η διπλή απόσταξη σε παραδοσιακό αποστακτήριο της Κρήτης με χάλκινους άμβυκες χαρίζουν στο απόσταγμα έντονα αρώματα, βελούδινη υφή και απαλή επίγευση. Έχει 38% περιεκτικότητα σε αλκοόλ και σερβίρεται ιδανικά στους 10-12°C ως aperitif ή digestif, προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία. Η ΑΝΩ ΚΑΤΩ έρχεται σε μια κομψή, μαύρη γυάλινη φιάλη, ιδανική για επαναχρησιμοποίηση. Ένα ιδιαίτερο design που συνδυάζει την παράδοση με τη μοντέρνα αισθητική.

Η Ανώσκελη είναι ένα οικογενειακό κτήμα στην καρδιά της Δυτικής Κρήτης, με μακρά παράδοση στην παραγωγή εκλεκτών κρασιών από ιδιόκτητους αμπελώνες. Στην γκάμα των προϊόντων της ανήκει και η Τσικουδιά Κρήτης ΑΝΩΣΚΕΛΗ σε συσκευασία των 500ml.



Premium
βότκα δίνουν
οι ελληνικές
ελιές



Το όνομά της
παραπέμπει στο
ιστορικό κάστρο
της Ναυπάκτου

Χειροποίητη Premium Sipping Vodka που αποστάζεται από ελληνικές ελιές, διαλεγμένες με το χέρι από οικογενειακούς ελαιώνες της περιοχής της Ναυπάκτου. Στη συνέχεια, η πρώτη ύλη αναμειγνύεται με επιλεγμένα δημητριακά, από τα οποία φτιάχνονται οι περισσότερες βότκες. Ο Master Blender Frank Mihalopoulos ελέγχει σχολαστικά κάθε παρτίδα μέχρι να συναντήσει το τέλειο blend με γεμάτο σώμα, με την απαραίτητη διακριτική αλατότητα και το απαλό βουτυρένιο φινίρισμα. Αφού ολοκληρωθεί η απόσταξη, εμπλουτίζεται με το πλούσιο σε μεταλλικά στοιχεία νερό πηγής από τον Ταύγετο. Αυτό επιτρέπει στη βότκα να αναπνεύσει, ξεδιπλώνοντας ένα μεθυστικό μπουκέτο αρωμάτων. Τέλος, υποβάλλεται σε μια ειδική διαδικασία ανάπαυσης 30 ημερών που επιτρέπει την περαιτέρω εξομάλυνση του αποστάγματος πριν εμφιαλωθεί στα χαρακτηριστικά λευκά μπουκάλια που αγκαλιάζουν τη μακραίωνη ελληνική ιστορία. Σημειώνεται ότι η Kastral Elion έχει πάρει το όνομά της από το ιστορικό κάστρο που φρουρεί τους λόφους με τους ελαιώνες της Ναυπάκτου. Με αυτό τον ξεχωριστό τρόπο, συνδυάζει την παράδοση, την καινοτομία και την αγάπη για τις γεύσεις και την κληρονομιά της Μεσογείου.

Η τσικουδιά που
θα φέρει τα...
πάνω κάτω

www.anoskeli.gr | info@anoskeli.gr | #anoskeliwinery





Μανιφέστο... στο τσίπουρο από τον Αποστολάκη

ΤΣΙΠΟΥΡΟ
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ
ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ

Πρώτη ύλη από εκλεκτούς θεσσαλικούς αμπελώνες

Από 100% στέμφυλα ποικιλίας Μοσχάτου Αμβούργου βιοκαλλιέργειας, το Manifesto Grego Limited Edition της Αποσταγματοποιίας Αποστολάκη παλαιώνει έξι χρόνια σε δρύινα βαρέλια τα οποία του προσφέρουν το ιδιαίτερο καραμελένιο χρώμα του. Είναι ένα παλαιωμένο απόσταγμα υψηλού επιπέδου με σύνθετα αρώματα λουλουδιών, βανίλιας, μελιού και αποξηραμένων φρούτων στη μύτη, απαλή υφή στο στόμα και ωραίο καθαρό και μακρύ τελείωμα. Μπορεί να το απολαύσει κανείς σκέτο μετά από ένα γεύμα, με πάγο, με χυμό ή μία φέτα πορτοκαλιού ή μανταρινιού ή ως βάση για εξαιρετικά κοκτέιλ. Έδρα της αποσταγματοποιίας είναι το Κρόκιο Μαγνησίας, ένας τόπος ξακουστός όχι μόνο για τη φυσική ομορφιά του, αλλά και για την εκλεκτή ποιότητα του τοπικού τσίπουρου.

Πατρίδα η Μεσσηνία για το Τσίπουρο Primarolia

CHRI.STA.IKE
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΙΑ - ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ
ΚΡΙΣΤΑ ΙΚΕ

Βελτιώνει την καθαρότητα η μέθοδος της ψυχρής επεξεργασίας



Συνδυάζοντας την καινοτομία και τα αυστηρά πρότυπα ασφαλείας στη διαδικασία παραγωγής, η αποσταγματοποιία CHRI.STA δημιουργεί το ανώτερης ποιότητας Τσίπουρο Primarolia. Οραματιστής και ιδρυτής της αποσταγματοποιίας, ο Αγαθοκλής Χριστόπουλος ξεκίνησε το 2015, δημιουργώντας αποστάγματα υψηλής ποιότητας στον τόπο που τον γέννησε, τη Σπερchoγεία Μεσσηνίας. Η μονάδα παραγωγής, η αρτιότητα του μηχανολογικού εξοπλισμού, καθώς και η μέθοδος «της ψυχρής επεξεργασίας» που χρησιμοποιείται βελτιώνει την καθαρότητα των αποσταγμάτων συγκρατώντας τα αρωματικά στοιχεία της πρώτης ύλης.

Διδάσκει αφοσίωση στην τέχνη της απόσταξης

Γεννιέται
στα Μετέωρα



Γεννημένο από το όραμα του Κώστα Τσιλιλή, το Τσίπουρο Τσιλιλή ήταν το πρώτο που εμφιαλώθηκε στη Θεσσαλία, φέροντας με περηφάνεια την ομώνυμη Γεωγραφική Ένδειξη και το χρόνο εσοδείας. Είναι αυτό που επαναπροσδιόρισε το τσίπουρο ως ένα επώνυμο, ποιοτικό και σύγχρονο ποτό. Εδώ και τρεις δεκαετίες βρίσκεται στην κορυφή των προτιμήσεων Ελλήνων και Ελληνίδων, έχοντας «ανοικτεί» και στις διεθνείς αγορές, κατακτώντας μάλιστα σημαντικές διακρίσεις.

Κάθε σταγόνα του Τσίπουρου Τσιλιλή αντιπροσωπεύει την αγάπη και την αφοσίωση της οικογένειας στην τέχνη της απόσταξης και την ανάδειξη της πλούσιας παράδοσης των Μετέωρων. Τόπος μοναδικός, τα Μετέωρα είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με το αμπέλι. Εκεί γεννιέται το Τσίπουρο Τσιλιλή έχοντας στην «καρδιά» του το ίδιο το σταφύλι. Για τη δημιουργία του επιλέγονται αρωματικές ποικιλίες της Θεσσαλίας που καλλιεργούνται στους ιδιόκτητους αμπελώνες και από επιλεγμένους παραγωγούς, εξασφαλίζοντας την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης. Στο νέο υπερσύγχρονο αποστακτήριο στο Δαμάσι Τυρνάβου, η παράδοση συναντά την καινοτομία. Η αργή, πολλαπλή απόσταξη σε μικρούς χάλκινους άμβυκες, από την οποία συλ-

λέγεται μόνο η «καρδιά», εξασφαλίζει ένα απόσταγμα απαράμιλλης κομψότητας και αρωματικού πλούτου. Μεστό, πολύπλοκο, βελούδινο, το Τσίπουρο Τσιλιλή χωρίς γλυκάνισο προσφέρει μια καθαρή και φρένη γευστική εμπειρία ενώ το Τσίπουρο Τσιλιλή με γλυκάνισο ξεχωρίζει για τον πλούσιο, πιο πικάντικο χαρακτήρα του, με παρουσία αρωματικών ελληνικών βοτάνων.

Σήμερα, ο Κώστας Τσιλιλής και η ομάδα του συνεχίζουν με πάθος και αφοσίωση να εργάζονται πάνω στο όραμά τους -να κατακτήσει το ελληνικό τσίπουρο τη θέση που του αξίζει ανάμεσα στα αποστάγματα του κόσμου. Με το προϊόν-ναυαρχίδα τους, αλλά και τα μονοποικιλιακά αποστάγματα και τις ιδιαίτερες παλαιωμένες εκδόσεις, ανοίγουν συνεχώς νέους δρόμους αναδεικνύοντας τις ανεξάντλητες διαστάσεις του αυθεντικού ελληνικού αποστάγματος.

Το Τσίπουρο Τσιλιλή είναι το απόσταγμα μέσα από το οποίο γεύεσαι την παράδοση -είναι, ωστόσο, πάντα έτοιμο να σε οδηγήσει σε νέες γευστικές εμπειρίες. Το απολαμβάνει κανείς με τον «κλασικό» τρόπο, σε στιγμές παρέας, δίπλα σε ελληνικούς μεζέδες αλλά και στο εστιατόριο ή το μπαρ, δίπλα σε μοντέρνα πιάτα ή ως συστατικό σε απολαυστικά, κοσμοπολίτικα κοκτέιλ.

