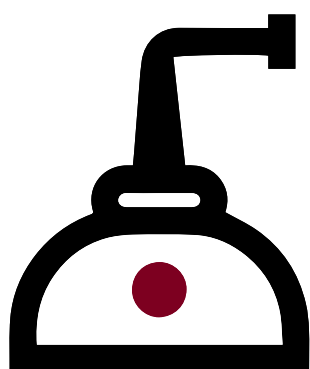


WineTrails

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ



Ποτό του κόσμου, το ελληνικό απόσταγμα



Τη θέση τους στον παγκόσμιο χάρτη ως προϊόντα υπεραξίας κερδίζουν χρόνο με το χρόνο τα ελληνικά αποστάγματα. Με πρωτεργάτη το ούζο, σε πολλές premium αλλά και καινοτόμες εκδοχές, που κινεί τις ελληνικές εξαγωγές από τον προηγούμενο αιώνα, σήμερα, το τσίπουρο, φρέσκο και παλαιωμένο, και η τσικουδιά, στα χέρια ταλαντούχων δημιουργών προβάλλουν με τον καλύτερο τρόπο την εγχώρια πρώτη ύλη, διευρύνοντας την αναγνώριση του brand, που τελικά ακούει στο όνομα «ελληνική γαστρονομία». Μαζί τους αποστάγματα σταφυλής, περίτεχνα τζιν, ενδιαφέροντα βερμούτ και μοναδικά λικέρ, όλα ελληνικής παραγωγής, συνθέτουν τη νέα εικόνα της ελληνικής αποσταγματοποιίας.



ΚΑΤΑ 70% ΕΞΑΓΩΓΙΚΟΣ Ο ΚΛΑΔΟΣ

Μπροστάρηδες ούζο και τσίπουρο στην ανθεκτικότητα των αποσταγμάτων

Αύξηση 40% σε αξία και 32,5% στη μέση τιμή πώλησης καταγράφεται στη 1Οετία

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ
giouroukeli@agronews.gr

“

Προς την ΕΕ

Τα κράτη μέλη της ΕΕ 27 εξακολουθούν να αποτελούν τον βασικό εξαγωγικό προορισμό των ελληνικών αλκοολούχων ποτών απορροφώντας περίπου το 77%

“

Πρεσβευτής

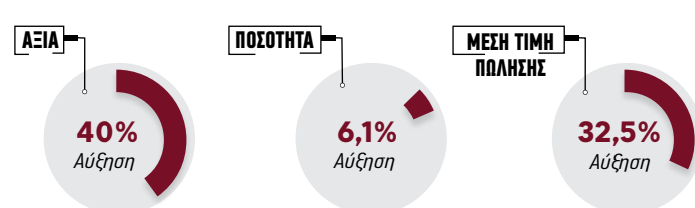
Το ούζο παραμένει διαχρονικά ο βασικός «πρεσβευτής» της εξωστρέφειας της ελληνικής ποτοποιίας και το 2025, καταλαμβάνοντας περίπου το 59%

Πάνω από το ψυχολογικό φράγμα των 100 εκατ. ευρώ κινήθηκε το 2025 ο αμιγώς εξωστρεφής (κατά 70%) κλάδος των ελληνικών αλκοολούχων ποτών, καταγράφοντας εντούτοις μείωση 9,2% στις εξαγωγικές του επιδόσεις σε αξία και οριακή υποχώρηση 0,6% σε όγκους σε σχέση με το 2024, αν και τα στοιχεία της Eurostat, που επεξεργάστηκε ο ΣΕΑΟΠ, δείχνουν ότι σε βάθος δεκαετίας η συνολική αύξηση σε αξία είναι της τάξης του 40% και της μέσης τιμής πώλησης 32,5%.

Σε ό,τι αφορά την εμπορική χρονιά του 2025, σύμφωνα με τον πρόεδρο του ΣΕΑΟΠ, Χάρη Μαυράκη, με εστίαση σε προϊόντα υψηλότερης προστιθέμενης αξίας όπως το ούζο, το τσίπουρο και το brandy, η ασφυκτική πίεση που δέχθηκε ο κλάδος αποδίδεται σε ένα μείγμα παραγόντων. «Πέρα από τις επίμονες οικονομικές πιέσεις, οι δασμοί που επέβαλαν οι ΗΠΑ και τα αντίμετρα που ακολούθησαν προκάλεσαν αλυσιδωτές αναταράξεις στην εφοδιαστική αλυσίδα και στις εμπορικές ροές του κλάδου. Την ίδια στιγμή, η άνοδος του κόστους ζωής περιορίσε τις

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

2016-2025



«προαιρετικές» δαπάνες των νοικοκυριών, συμπεριλαμβανομένων των αγορών ποτών. Παράλληλα, η εντεινόμενη στροφή των καταναλωτών προς την υγεία, την ευεξία και τη μετριότητα ενίσχυσε τη διεθνή τάση για χαμηλότερη κατανάλωση αλκοόλ, επιβαρύνοντας περαιτέρω τις ήδη πιεσμένες συνθήκες της αγοράς. Μέσα σε αυτό το κλίμα, οι εξελίξεις στις διεθνείς εμπορικές συμφωνίες (π.χ. MERCOSUR) αναδεικνύουν την επιτακτική ανάγκη για ένα σταθερό και βασισμένο σε κανόνες εμπορικό πλαίσιο, το οποίο αποτελεί βασική προϋπόθεση για τη βιώσιμη ανάπτυξη των εξαγωγών των ελληνικών αποσταγμάτων».

Τι δείχνουν τα στοιχεία Eurostat
Με βάση τα στοιχεία της Eurostat προκύπτουν για τις ελληνικές εξε-

γωγές αλκοολούχων ποτών προκύπτουν τα εξής:

- Η ΕΕ 27 παραμένει ο βασικός προορισμός, απορροφώντας περίπου το 76,9% της αξίας και το 77,5% της ποσότητας, ενώ οι Τρίτες Χώρες αντιστοιχούν σε περίπου 23,1% της αξίας και 22,5% της ποσότητας.
- Σε επίπεδο πενταετίας (2021-2025), οι εξαγωγές εμφανίζουν συνολική αύξηση +20,6% σε αξία και +2,1% σε ποσότητα, ενώ η μέση τιμή πώλησης παραμένει αυξημένη κατά +18,1%, επιβεβαιώνοντας τη μακροπρόθεσμη ανθεκτικότητα του κλάδου.
- Τα Κράτη Μέλη της ΕΕ 27 εξακολουθούν να αποτελούν τον βασικό εξαγωγικό προορισμό των ελληνικών αλκοολούχων ποτών απορροφώντας περίπου 77% της αξίας και της ποσότητας των εξαγωγών το 2025.
- Οι εξαγωγές εντός ΕΕ 27 ανήλθαν

σε 80,2 εκατ. ευρώ, μειωμένες κατά -5,9%, ενώ οι αντίστοιχες εξαγόμενες ποσότητες διαμορφώθηκαν σε 28,5 εκατ. Kg, αυξημένες κατά +1,5%.

● Η Γερμανία παραμένει η βασική αγορά, απορροφώντας το 35% της αξίας (36,6 εκατ. ευρώ), και το 40% της ποσότητας (14,6 εκατ. Kg) των εξαγωγών των ελληνικών αλκοολούχων ποτών.

● Οι εξαγωγές προς Τρίτες Χώρες το 2025 διαμορφώθηκαν σε 24,1 εκατ. ευρώ και 8,2 εκατ. Kg, (περίπου 23% της αξίας και 22,5% της ποσότητας). Το 2025 καταγράφουν σημαντική μείωση έναντι του 2024 κατά -18,7% σε αξία και κατά -7% σε ποσότητα.

Ούζο, μπράντι και τσίπουρο

Το ούζο παραμένει διαχρονικά ο βασικός «πρεσβευτής» της εξωστρέφειας της ελληνικής ποτοποιίας και το 2025, καταλαμβάνοντας περίπου το 59% του συνόλου. Το 2025 οι εξαγωγές του ούζου ανήλθαν σε 61,4 εκατ. ευρώ, (-4,8% έναντι 2024) και 24,4 εκατ. Kg (-4,5% έναντι 2024). Σε σύγκριση με το 2024, οι εξαγωγές τσίπουρου/τσικουδιάς μειώθηκαν σε αξία στα 2,1 εκατ. ευρώ (-19,3%), ενώ οι ποσότητες αυξήθηκαν κατά +4,2%. Η κατηγορία «Λικέρ» υποχώρησε στα 7,2 εκατ. ευρώ (-10,3%).



Από γενιά σε γενιά η ίδια ποιότητα

Η παλαιότερη ποτοποιία της Λέσβου



Η ιστορία της ποτοποιίας Μαθαίου Υιοί, μιας από τις παλιότερες οικογενειακές ποτοποιίες της Μυτιλήνης, ξεκίνησε πριν από 150 χρόνια, το 1861, από τον ιδρυτή της, τον Ιωάννη Μαθαίου. Με την πάροδο των χρόνων καταξιώθηκε με μια ευρεία γκάμα προϊόντων, όπως ούζο, τσέρι, κονιάκ, από τα πιο γνωστά είδη λικέρ -τριαντάφυλλο, μέντα, πικραμύγδαλο (αμαρέτο), κουαντρό- τα οποία έχουν αποσπάσει ένα μεγάλο αριθμό βραβείων και αποτελούν σταθερή επιλογή του καταναλωτικού κοινού από γενιά σε γενιά, πολλές δεκαετίες τώρα.

Το 2019, η επιχείρηση πέρασε στα χέρια του Σταύρου Μελαχροινού, δισέγγονου του Ι. Μαθαίου, πλαισιωμένη από έμπειρο προσωπικό στο χώρο του εμπορίου και παράγει έως και σήμερα τα προϊόντα της, με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο. Μάλιστα ακόμη και σήμερα οι διακρίσεις συνεχίζονται αφού το 2012 της απονεμήθηκε από το Επιμελητήριο Λέσβου το μετάλλιο της μακροβιότερης ποτοποιίας του νησιού. Ιδιαίτερα δημοφιλές προϊόν της είναι το ούζο Matis, το οποίο από το 1861 μέχρι σήμερα παράγεται με παραδοσιακή απόσταξη δημιουργώντας το πλούσιο αρωματικό, γλυκόπιτο, μέτρια μαλακό και με έντονο γαλάκτωμα Matis Classic (vol. 39%), το οποίο βασίζεται σε μια συνταγή 165 ετών, αλλά και το μπλε Premium Matis (vol. 42%), με εξαιρετικά χαρακτηριστικά που αποτελεί προϊόν 100% απόσταξης και περιέχει μέλι.

Κάθε γουλιά ένα ταξίδι στην παράδοση



Βιολογική αμπελουργία με σεβασμό στο περιβάλλον

Στηρίζοντας τη βιολογική αμπελουργία η Οικογένεια Αποστολάκη με έδρα το Κρόκιο Μαγνησίας δεσμεύεται στην παραγωγή τσίπουρου υψηλής ποιότητας. Ακολουθώντας την παράδοση των Θεσσαλών αποσταγματοποιών, το Τσίπουρο της Οικογένειας Αποστολάκη, με ή χωρίς γλυκάνισο, αποτελεί προϊόν πολλαπλής απόσταξης από εκλεκτά στέμφυλα της ποικιλίας Μοσχάτο και η ιδανική αναλογία συστατικών δημιουργεί ένα εκλεπτυσμένο απόσταγμα με πλούσιο άρωμα και ελαφριά γεύση.



Με τη σφραγίδα της χαρισματικής αμπελουργικής ζώνης της Ζίτσας

Ντεμπίνα 100%



Πιστή στην παράδοση, η Zoinos δημιούργησε το Ηπειρώτικο Τσίπουρο, απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής από την τοπική ποικιλία της αμπελουργικής ζώνης της Ζίτσας Ντεμπίνα. Η σταφυλομάζα μετά την αλκοολική ζύμωση αποστάζεται σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες και σε χαμηλή θερμοκρασία. Η Zoinos Winery ξεκίνησε το 1974, με στόχο τη διατήρηση και την ανάδειξη του Ζιτσιώτικου αμπελώνα. Η αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας είναι μία μικρή ορεινή και λοφώδης ζώνη, όπου η καλλιέργεια γίνεται χειρωνακτικά. Τα ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά και οι τοπικές ποικιλίες δίνουν οίνους πολλών και διαφορετικών στυλ και αποστάγματα με ιδιαίτερο χαρακτήρα.



Από γηγενείς ποικιλίες της Κρήτης

Τη σειρά Τσικουδιά Κρήτης ΑΝΩΣΚΕΛΗ συμπληρώνει η Τσικουδιά ΑΝΩ ΚΑΤΩ, ως μια ντελικάτη πολυποικιλιακή έκδοση του παραδοσιακού αποστάγματος. Παράγεται από βιολογικά σταφύλια γηγενών ποικιλιών της Κρήτης, όπως Βιδιανό, Θραψαθήρι και Κοτσιφάρι, που καλλιεργούνται με μεράκι από βιολογικούς καλλιεργητές. 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. Η Ανώσκελη είναι ένα οικογενειακό κτήμα στην καρδιά της Δυτικής Κρήτης, με μακρά παράδοση στην παραγωγή εκλεκτών κρασιών από ιδιόκτητους αμπελώνες.



Μοσχάτο και Ροδίτης της Αχαΐας στα καλύτερά τους



Στάζει χρυσάφι σε κάθε σταλιά

Τη διάκριση του Καλύτερου Αποστάγματος στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2025 κατέκτησε το Tsipouro Stalia Stalia Single Barrel (εσοδείας 2024) της Οινοποιίας-Αποσταγματοποιίας Κοτρώτσος, η οποία ιδρύθηκε το 1996 από τον Γιάννη Κοτρώτσο χημικό -οινολόγο με έδρα το Βασιλικό Αχαΐας. Το Stalia Stalia Single Barrel (40% vol.) ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια αποκτώντας έναν πολύπλοκο και μαλακό χαρακτήρα. Βελούδινο και ισορροπημένο με νότες αποξηραμένων φρούτων, σταφίδας, καφέ, καπνού, σοκολάτας και μοσκοκάρυδου και έντονη επίγευση μακράς διάρκειας, το προϊόν της Αχαϊκής αποσταγματοποιίας παράγεται από τα στέμφυλα Μοσχάτου και Ροδίτη.

Τσίπουρο Meteoro Asclepius 4 ετών

Το terroir σμιλεύει χαρακτήρα



Ανοιχτό κεχριμαρένιο χρώμα, μύτη απαλή, αρωματική και θελκτική. Ξεχωρίζει για τον ανθικό και φρουτένιο του χαρακτήρα. Σταφύλι, αχλάδι και βερίκοκο πλάι σε μέλι, κέικ πορτοκαλιού, ανοιχτόχρωμους ξηρούς καρπούς και ντελικάτη βανίλια και καραμέλα βουτύρου. Μια εξαιρετική επιλογή για να συνοδέψει καθουρδισμένους ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα όπως το βερίκοκο και το σύκο. Επίσης συνοδεύει εξαιρετικά σοκολάτες και αποτελεί ιδανικό ταίρι για πούρα. Δημιουργός το αποσταγματοποιείο -και οινοποιείο- Μετέωρο στην περιοχή της αρχαίας πόλης της Θεσσαλίας Φαλώρειας στον Κόζακα, που παράγει και το ομώνυμο βραβευμένο τσίπουρο από Μοσχάτο Αμβούργου. Ιδρύθηκε το 2004 από την οικογένεια Τσίνα με τη φύτευση των πρώτων αμπελιών σε 50 στρέμματα, με στόχο την παραγωγή εμφιαλωμένων ποιοτικών κρασιών και αποσταγμάτων. Επίσης η οικογένεια διατηρεί αμπέλια και στους πρόποδες των Μετώρων στο Δήμο Καλαμπάκας. Σημειώνεται ότι στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2026 το Asclepius απέσπασε τη διάκριση του Καλύτερου Αποστάγματος για το έτος 2026.



Προϊόντα της Θεσσαλικής γης δουλεμένα με μεράκι

Πολλαπλές βραβεύσεις



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, καταφέρει και αναβιώνει παραδοσιακές τυρναβίτικες συνταγές τσίπουρου με σύγχρονες αποστακτικές τεχνικές. Το αποτέλεσμα; Μονοποικιλιακά και πολυβραβευμένα αποστάγματα, σταθερά κορυφαίας ποιότητας, διεθνώς αναγνωρισμένης Γεωγραφικής Ένδειξης Τσίπουρο Τυρνάβου.

- Old Spirit, το πρώτο παλαιωμένο τσίπουρο στα καλύτερά του, με τουλάχιστον 5 έτη παλαίωσης και πληθωρικά αρώματα βανίλιας, τριαντάφυλλου, ξύλου, μελιού και σοκολάτας.
- 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-γλυκόπιτη γεύση που προσδίδουν τα στίγματα κρόκου, χαρίζοντάς του έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα.
- Τσίπουρο Συνεταιρισμού, κλασικό και

βραβευμένο, με το Μοσχάτο Τυρνάβου να αναδεικνύει το πλούσιο αρωματικό δυναμικό του με αρώματα λουλουδιών και κυρίως τριαντάφυλλου.

- Τσίπουρο Συνεταιρισμού με γλυκάνισο, στιβαρό αλλά γλυκόπιτο με ένα γλυκανισό ντύσιμο της τριανταφυλλένιας αυτής ποικιλίας, ένα εκλεκτό απόσταγμα που έχει κάνει τον Τύρναβο πρωταγωνιστή σε όλους τους λάτρεις του παραδοσιακού τσίπουρου. Προϊόντα δουλεμένα με μεράκι και βαθιά γνώση του τόπου, της ποικιλίας και της τέχνης της απόσταξης.

Ένα brand ποιότητας με ιστορία 125 ετών



Άρωμα και αίσθηση Μυτιλήνης

Γλυκόπιτο, με ευχάριστη επίγευση και άρωμα που σαγηνεύει, 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 125 ετών, καθώς ήταν το 1896 όταν ο Ευστράτιος Σαμαράς μετεγκατέστησε και ίδρυσε την ποιοποίησή του από την Προύσα της Μικράς Ασίας στον Παπάδο της Γέρας. Από τότε αρώματα και αισθήσεις πλημμύρισαν τη Μυτιλήνη.

Σε 280 φιάλες, η συλλεκτική έκδοση

Puro Single Barrel 10 ετών

PÚRO

Εξαιρετικά περιορισμένη παραγωγή και μια συλλεκτική έκδοση αποτελεί το Puro Single Barrel aged 10 years της Puro Karathanos – Artisan Spirits. Σύμφωνα με τον παραγωγό του εμφιαλώθηκε μόνο σε 280 φιάλες, οι οποίες φέρουν χειρόγραφη αρίθμηση και την υπογραφή και τοποθετήθηκαν σε συσκευασία ατομικού ξύλινου κουτιού. Η συγκεκριμένη εμφιάλωση, όπως δηλώνει και το όνομά της, αφορά στην ποσότητα ενός μοναδικού βαρελίου (η μισή σχεδόν ποσότητα του οποίου «πέταξε» τα δέκα αυτά χρόνια και αποτέλεσε το... μερίδιο των «αγγέλων») και εμφιαλώθηκε χωρίς αραίωση με νερό όπως βγήκε από το βαρέλι, ως cask strength στους 54% βαθμούς αλκοόλης. Παρά την υψηλή αλκοόλη, πίνεται πολύ ευχάριστα και αποτελεί γευστηγό μοναδικότητα και εμπειρία, εξαιτίας της υπερσυμπύκνωσης, της φινέτσας και της πολυπλοκότητας των αρωματικών και γευστικών συστατικών που έχει αποκτήσει από την μακρόχρονη παλαίωση. Η Puro Karathanos – Artisan Spirits βρίσκεται στο Παλιούρι Καρδίτσας, στους πρόποδες των Θεσσαλικών Αγράφων.



Αφοσίωση στην τέχνη της απόσταξης

Κληρονομιά τεσσάρων γενεών



«Παιδί» του Κώστα Τσιλιλή, το Τσίπουρο Τσιλιλή ήταν το πρώτο που εμφιαλώθηκε στη Θεσσαλία, φέροντας με περηφάνεια την ομόνυμη γεωγραφική ένδειξη και το χρόνο εσοδείας. 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 εμπεριέχει την κληρονομιά τεσσάρων γενεών της οικογένειας. Αντιπροσωπεύει την αγάπη και την αφοσίωσή της στην τέχνη της απόσταξης και την ανάδειξη της πλούσιας παράδοσης των Μετεώρων. Για τη δημιουργία του επιλέγονται αρωματικές ποικιλίες της Θεσσαλίας που καλλιεργούνται στους ιδιόκτητους αμπελώνες. Στο νέο υπερσύγχρονο αποστακτήριο στο Δαμάσι Τυρνάβου, η παράδοση συναντά την καινοτομία. Η αργή, πολλαπλή απόσταξη σε μικρούς χάλκινους άμβυκες, από την οποία συλλέγεται 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.

Γεύση και άρωμα



Με την αύρα του αμπελώνα της Μεσσηνίας

Οι ποικιλίες σταφυλιού που χρησιμοποιούνται για να δώσουν το Anarino, είναι το Φιλέρι, το Chardonnay, το Cabernet & το Merlot του Μεσσηνιακού Αμπελώνα. Μαγεύει, με τα αντιπροσωπευτικά αρώματα των ποικιλιών του, άνθη εσπεριδοειδών ροδάκινο και τριαντάφυλλο, με το στιβαρό του σώμα την εκρηκτική γεύση και την μακρά επίγευση. Τα στέμφυλα ζυμώνονται σε ελεγχόμενες συνθήκες και αποστάζονται στο αποσταγματοποιείο μας σε σύγχρονο κλασματικό αποστακτήρα δίνοντας ένα καθαρό και αγνό προϊόν με σταθερή ποιότητα, απολαμβάνεται σε πολλές ευχάριστες στιγμές. Το τσίπουρο Anarino μπορεί να συνοδεύσει πολλά πιάτα της Ελληνικής κουζίνας και να αποτελέσει το επιδόρπιο ενός οποιουδήποτε γεύματος.



Ο χιώτικος γλυκάνισος κάνει τη διαφορά

**Σε χάλκινα
καζάνια
από το 1896**



Ένα εκλεκτό απόσταγμα που φυλάει στην καρδιά του τον χιώτικο γλυκάνισο και δημιουργεί έναν γευστικό παράδεισο που μένει αξέχαστος σε κάθε ουρανίσκο. Το Καζανιστό Στουπάκη παράγεται με απόσταξη σε παραδοσιακά χάλκινα καζάνια. Η απουσία προσθήκης ζάχαρης αναδεικνύει τον καθαρό, αυθεντικό χαρακτήρα του Καζανιστού, συνεχίζοντας την γευστική παράδοση της Χίου και προσφέρει αυθεντικότητα και μοναδικότητα σε κάθε σταγόνα. Δημιουργός η Ποτοποιία Χίου Στουπάκη, που βρίσκει τις απαρχές της στο 1896 ενώ το 1900 ο Γιάννης Στουπάκης παίρνει την πρώτη επίσημη άδεια απόσταξης από την Οθωμανική Αυτοκρατορία στο χωριό Δαφνώνα της Χίου. Σήμερα η οικογενειακή παράδοση συνεχίζεται σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις και μια γκάμα πολλών προϊόντων εκτός από το brand Καζανιστό.

Methexis Cigar, ένα έργο τέχνης



**Έχει
δημιουργηθεί
για δυνατές
συγκινήσεις**



Λαμπερό, στο χρώμα του παλιού χρυσού με σύνθετο μπουκέτο αρωμάτων που παραπέμπουν τόσο στην ποικιλία σταφυλιού, Sauvignon Blanc, με νότες ξερών φρούτων, όσο και στην παλαιώση, με τη βανίλια, τους καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και τον καπνό, να πρωταγωνιστούν. Το Methexis Cigar προσφέρει έναν έξοχο συνδυασμό δύναμης, γευστικής πολυπλοκότητας και φινέτσας. Ανήκει στην οικογένεια αποσταγμάτων σταφυλής Methexis, η οποία περιλαμβάνει επίσης τα Methexis Ασύρτικο, Μοσχάτο και Cabernet Sauvignon. Η πρώτη ύλη προέρχεται από σταφύλια των ιδιόκτητων αμπελώνων των Estates Costa Lazaridi.

Από την καρδιά της Θεσσαλίας

**Ασύρτικο,
Αγιωργίτικο &
Μαλαγουζιά**



Το Loco Docko τσίπουρο παράγεται από τρεις εξαιρετικές ελληνικές ποικιλίες: Ασύρτικο, Αγιωργίτικο και Μαλαγουζιά. Με πολλαπλές αποστάξεις, εξάμηνη παραμονή σε ανοξείδωτες δεξαμενές, αραίωση και φιλτράρισμα, το τελικό προϊόν προσφέρει ένταση αρωμάτων, γευστική πολυπλοκότητα και δυναμική επίγευση. Δημιουργοί του τρεις άνθρωποι με εμπειρία, πάθος και βαθιά γνώση που ένωσαν τις δυνάμεις τους. Ο Χρήστος Βαβάτσος με πολυετή γνώση στις αποστάξεις, ο Δημήτρης Βαβάτσος με παρουσία τριάντα και πλέον ετών στη διακίνηση και πώληση αποσταγμάτων και ο Σταύρος Σταυράκης καταξιωμένος επιχειρηματίας στο χώρο του Labelling και του Branding. Η εταιρεία τους, η Loco Docko Distillery A.E., έχει έδρα την Καρδίτσα και δέσμευσή της είναι κάθε χρονιά το Loco Docko τσίπουρο να διαθέτει τα ίδια ποιοτικά χαρακτηριστικά, χωρίς καμία διαφοροποίηση στη γεύση και τα αρώματά του.

