

Πλέον οι λάτρεις του ούζου μπορούν να βρουν την αγαπημένη τους μάρκα μ' ένα κλικ, χάρη σε ένα Συριανό συλλέκτη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Την ώρα που ένας Αργεντινός κι ένας Γερμανός αναζητούν σε καταστήματα του Μπουένος Άϊρες και του Μονάχου να αγοράσουν ένα καραφάκι ούζο, οι Έλληνες επιλέγουν ιδιαίτερα εύκολα το είδος που επιθυμούν, με γλυκάνισο ή χωρίς, τσουγκρίζοντας τα ποτήρια τους και ευχόμενοι “στην υγεία μας”!

Το παραδοσιακό ελληνικό ποτό, η ιστορία του ούζου αλλά και η περαιτέρω ανάδειξή του σε ολόκληρο τον πλανήτη οδήγησε τον Συριανό, Χάρη Βεκρή, στη δημιουργία μιας ιστοσελίδας, του www.tsou.gr (που θα μπορούσε να διαβαστεί και ως τσού.γκρισε), ώστε ο καθένας, μ’ ένα κλικ στο διαδίκτυο, να μπορεί να βρει και να παραγγείλει από τις παρασκευάστριες εταιρίες το ούζο της αρεσκείας του.

Ο κ. Βεκρής ξεκίνησε αρχικά να συλλέγει τις ετικέτες του ούζου που παρασκευάζονται σε ποτοποιίες, μικρές και μεγάλες, σε Ελλάδα και Κύπρο. Στην προσωπική του συλλογή έχει 634 ετικέτες ούζου από 200 ποτοποιίες και σύμφωνα με τον ίδιο ο συνολικός τους αριθμός ανέρχεται σε 650.

«Η ιδέα της συλλογής ούζων ξεκίνησε σε ένα ταξίδι μου στη Βόρεια Ελλάδα, όταν συνάντησα πολλές ωραίες ετικέτες ούζων που αντίκριζα για πρώτη φορά. Ως τότε, όπως οι περισσότεροι, νόμιζα κι εγώ πως τα ούζα που κυκλοφορούσαν στη χώρα μας μετριόνταν στα δάχτυλα του ενός χεριού. Τότε, είπα να ξεκινήσω να συγκεντρώνω καραφάκια ούζου», ανέφερε στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο συλλέκτης. «Παρά το γεγονός ότι μετά από τόσα χρόνια κάνω πλέον ταξίδια για να βρω ούζα που δεν

έχω στη συλλογή μου, δεν έχω καταφέρει να συγκεντρώσω ακόμη το 100% των ετικετών ούζου που κυκλοφορούν σε Ελλάδα και Κύπρο, κι αν έχω ξεπεράσει τα 600 μπουκάλια», σημείωσε.



Ωστόσο, ο κ. Βεκρής δεν θέλησε να μείνει σε μια συλλογή, ούτε στο να αραδιάζει τα καραφάκια του ούζου σε διάφορα ράφια. Για το λόγο αυτό σκέφτηκε τη δημιουργία της ιστοσελίδας, προκειμένου να γνωρίσουν καλύτερα το παραδοσιακό ποτό και οι ξένοι. Επιθυμία του, το www.tsou.gr να γίνει διαδικτυακός τόπος συνάντησης των φίλων του ούζου σε ολόκληρο τον πλανήτη.

«Στόχος είναι να γίνουμε όλοι οι φίλοι του ούζου -απ' όλα τα μήκη και πλάτη της γης- μια παρέα που θα γνωρίζει τα πάντα για το εθνικό μας ποτό και κάθε χρόνο θα συναντιέται στην ετήσια γιορτή μας, το TSOU.Gristma στην Σύρο», πρόσθεσε.

Όπως ανέφερε ο κ. Βεκρής, αρκετές φορές επισκέπτες της ιστοσελίδας έχουν ζητήσει να ενημερωθούν για το πώς μπορούν να προμηθευτούν καραφάκια ούζου από αρκετές περιοχές της Ελλάδας.

«Επισκέπτης της ιστοσελίδας από τη Γερμανία, μου έστειλε ένα e-mail και με ρωτούσε πώς θα μπορούσε να βρει ένα ούζο από την Κρήτη που του έφερε η αδελφή του, γυρνώντας από τις διακοπές της, κι ήταν το καλύτερο ούζο που είχε πει στη ζωή του! Τον βοηθήσαμε να έρθει σε επαφή με τη συγκεκριμένη μικρή ποτοποιία που δεν διαθέτει site και μέχρι εκείνη τη στιγμή, ούτε εγώ είχα το e-



«Κάποιος άλλος πάλι, από την Αργεντινή, που ενδιαφερόταν να κάνει μια μεγάλη παραγγελία ούζου, ζήτησε τη βοήθεια μας, γιατί -προφανώς- η προσπάθειά μας

φαίνεται πως δεν είναι εμπορική, αλλά καθαρά μη κερδοσκοπική και ανεξάρτητη. Ειδικά για τους εκτός συνόρων επισκέπτες μας, σ' αυτό συμβάλλει και η ιδιαίτερα προσεγμένη μετάφραση των κειμένων μας από την εξειδικευμένη ομάδα μεταφραστών, με την οποία συνεργαζόμαστε από την αρχή της δημιουργίας της ανανεωμένης μας έκδοσης», υποστήριξε ο κ. Βεκρής.

Συναρμολογώντας τον παγκόσμιο χάρτη του ούζου, αρχικά με την αποτύπωση του συνόλου των σημείων παραγωγής του σε Ελλάδα και Κύπρο, και στη συνέχεια -με τη βοήθεια των διαδικτυακών φίλων- με τον εντοπισμό όσο το δυνατόν περισσότερων σημείων πώλησης και κατανάλωσης ούζου σε όλο τον κόσμο, επιθυμεί να συμβάλει στην προώθηση των εξαγωγών του σε υπάρχουσες, αλλά και νέες αγορές.

Η ιστορία του ούζου

Το πρώτο αλκοολούχο ποτό με άνισο «γεννήθηκε» από Άραβες και τού δόθηκε το όνομα «arak», το οποίο μέχρι και σήμερα θεωρείται εθνικό ποτό σε Ιορδανία, Συρία και Λίβανο. Την εποχή του Βυζαντίου αποστάγματα αρωματισμένα με γλυκάνισο προσφέρονται ως απεριτίφ, ενώ η άλωση της Κωνσταντινούπολης αναγκάζει πολλούς τεχνίτες να μεταφέρουν τις δραστηριότητες τους σε περιοχές με εύφορη γη και άριστη πρώτη ύλη, όπως η Μικρά Ασία και η Θράκη.

Στα χρόνια της οθωμανικής αυτοκρατορίας, το ποτό που κατασκευάζουν οι «ρακιτζήδες» με απόσταξη της ρακής των σταφυλιών και προσθήκη γλυκάνισου, αρωματικών βοτάνων ή της μαστίχας, κατακτά την εύπορη τάξη. Έτσι, γεννιέται το ούζο, που κυκλοφορεί για πολλές δεκαετίες σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας, με την παλιά του ονομασία «ρακή».

Η απελευθερωμένη Ελλάδα προσελκύει μετανάστες που στις αποσκευές τους κουβαλούν την εμπειρία και τη γνώση της απόσταξης. Από τα μέσα του 19ου αιώνα η παραγωγή του ούζου περνά στις πρώτες οργανωμένες ποτοποιίες, ενώ με τον κανονισμό 1576/89 της ΕΟΚ το ούζο κατοχυρώνεται και επίσημα ως αλκοολούχο ποτό, που παρασκευάζεται αποκλειστικά σε Ελλάδα και Κύπρο.

(Με πληροφορίες από ΑΠΕ-ΜΠΕ)