**Το τσίπουρο** είναι ένα ελληνικό αλκοολούχο ποτό το οποίο ξεκίνησε την πορεία του πριν από επτά περίπου αιώνες στα μοναστήρια του Αγίου Όρους. Η παραγωγή του τσίπουρου λέγεται πως ξεκίνησε τον 14ο αιώνα στο Άγιο Όρος από μοναχούς που διαβιούσαν εκεί. Με τα χρόνια εξαπλώθηκε σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, κυρίως στη Μακεδονία, την Ήπειρο, τη Θεσσαλία και τη Κρήτη. Μέχρι τις τελευταίες δεκαετίες του 20ου αιώνα η παραγωγή τσίπουρου γινόταν αποκλειστικά "κατ' οίκον", δεν υπήρχε δηλαδή μαζική βιομηχανική παραγωγή. **Τσίπουρο** ονομάζεται στην Ελλάδα το απόσταγμα από στέμφυλα. Το τσίπουρο παρασκευάζεται με την απόσταξη στέμφυλων (ή στράφυλα ή τσίπουρα) δηλαδή από τα ράκη (υπολείμματα) των σταφυλιών που μένουν μετά το πάτημα και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού. Η Τσικουδιά στην Κρήτη είναι κάτι ανάλογο, ωστόσο η κυριότερη διαφορά του είναι ότι η τσικουδιά είναι προϊόν μονής απόσταξης.

**Το ούζο** είναι ένα αλκοολούχο ποτό που παράγεται και καταναλώνεται ευρέως στην Ελλάδα και στην Τουρκία, όπου είναι γνωστό ως Ρακί.Εικάζεται ότι η ονομασία προέρχεται από το εξής περιστατικό: Μία εταιρία εξήγαγε το ποτό στη Μασσαλία και στα κιβώτια της εξαγώγιμης παρτίδας αναγραφόταν η φράση **"uso Massalia**", δηλαδή "**προς χρήση στη Μασσαλία".** Για κάποιους λόγους η φράση αυτή έγινε συνώνυμη του καλής ποιότητας ούζου, και στη συνέχεια η λέξη "Μασσαλία" έφυγε και έμεινε η λέξη uso=ούζο που στο εξής χαρακτήριζε το ποτό.Το ούζο είναι μείγμα αιθανόλης (οινοπνεύματος) νερού και διάφορων αρωματικών βοτάνων με προεξαρχοντα τον απλό γλυκάνισο. Το ούζο είναι συνήθως μόνο σε μικρό ποσοστό προϊόν απόσταξης σταφυλιών. Σύμφωνα με τη νομοθεσία, το ποσοστό αυτό είναι τουλάχιστον 20%.

ΜΠΑΚΑΛΗ ΑΡΙΑΔΝΗ



