



## Παναγιώτης και Ελένη Χάχαλη

ΤΕΝΤΟΥΡΑ ΚΑΣΤΡΟ - Γ. Π. ΧΑΧΑΛΗΣ

# ΑΝΑΝΕΩΣΗ ΜΕ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

**ΟΙ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΙ** της τέταρτης γενιάς μιας ιστορικής οικογενειακής ποτοποιίας παράγουν νέα προϊόντα, όπως λικέρ σε κύβους από 100% φυσικά εκχυλίσματα, αδειοποιώντας τα αποτελέσματα επιστημονικής έρευνας πανεπιστημιακού επιπέδου



Του ΚΩΣΤΑ ΤΣΑΟΥΡΗ

kostas.tsouros@efsyn.gr

**Η**

καινοτομία -ευτυχώς!- δεν είναι θεωρητικές κατασκευές και λόγια του αέρα. Πάνω απ' όλα είναι πράξεις στην καθημερινή ζωή των επιχειρήσεων. Με απλές κουβέντες, καινοτομία είναι και το πώς από ένα παραδοσιακό προϊόν μιας καθιερωμένης επιχείρησης μπορούν να γεννηθούν τα προϊόντα της επόμενης γενιάς που να ικανοποιούν τις απαιτήσεις των καταναλωτών. Ναι, αυτή η μετεξέλιξη από μόνη της έχει μέσα της τον σπόρο της καινοτομίας. Για να μη μακρηγορούμε, στην Πάτρα υπάρχει μια ιστορική οικογενειακή ποτοποιία με την επωνυμία Τεντούρα Κάστρο - Γ.Π. Χάχαλης, με τον Παναγιώτη και την Ελένη Χάχαλη να είναι οι εκπρόσωποι της τέταρτης γενιάς που μπαίνουν στο παιχνίδι.

Τα δύο αδέρφια, Παναγιώτης και Ελένη, μου εξηγούν μια δράση καινοτομίας που έχει άμεση ανταπόκριση από την αγορά και παντρεύει με τρόπο ξεχωριστό την πρωτογενή παραγωγή (τον πλούτο της ελληνικής γης) με την επιστημονική έρευνα και την παραγωγή νέων προϊόντων. Συγκεκριμένα, ο 30χρονος Παναγιώτης, χημικός μηχανικός στο εταιρικό, είναι και ο πιο αρμόδιος για να μιλήσει για



Για την παρασκευή των λικέρ χρησιμοποιούνται πρώτες ύλες της ελληνικής γης που δεν είχαν χρησιμοποιηθεί στο παρελθόν, με αποτέλεσμα να κυκλοφορούν νέα προϊόντα που δεν υπήρχαν έως τότε στην αγορά. Χαρακτηριστικά είναι τα λικέρ περγαμόντο, δυόσμος, θημάρι, φασκόμηλο, πιπερόριζα και μέλι

αυτό το σκέλος των δραστηριοτήτων. «Σε επιστημονική έρευνα που διεξήγαγε η ποτοποιία με το Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, αδειοποιήθηκαν τα αποτελέσματά της και παρασκευάστηκαν νέα προϊόντα, όπως η σειρά λικέρ Κάστρο σε

κύβους από 100% φυσικά εκχυλίσματα (τα μπουκάλια έχουν σχήμα κύβου και ένα βαθύλωμα στον πάτο του μπουκαλιού έτσι ώστε το ένα να έρχεται και να κοιμούνται με το άλλο φτιάχνοντας συνθέσεις που παραπέμπουν στο Tetris).» Όπως εξηγεί ο Παναγιώτης, «η καινοτομία είναι τετραπλή: Πρώτον, είναι αποτέλεσμα αδειοποίησης αποτελεσμάτων επιστημονικής έρευνας σε πανεπιστημιακό επίπεδο. Δεύτερον, για την παρασκευή τους χρησιμοποιούνται αποκλειστικά φυσικά εκχυλίσματα. Τρίτον, η ζάχαρη που περιέχουν μειώνεται σημαντικά καθότι τα λιγότερα γλυκά συγκροτικά με τα υπόλοιπα λικέρ της αγοράς. Έτσι, αναδεικνύονται το πραγματικό άρωμα και η γεύση των φυσικών συστατικών τους και προτιμώνται ευρέως από τους bartenders ως βάση για κοκτέιλ. Τέλος, χρησιμοποιούνται πρώτες ύλες της ελληνικής γης που δεν είχαν χρησιμοποιηθεί στο παρελθόν για την παραγωγή λικέρ, με αποτέλεσμα να κυκλοφορούν νέα προϊόντα που δεν υπήρχαν έως τότε στην αγορά. Χαρακτηριστικά είναι τα λικέρ περγαμόντο, δυόσμος, θημάρι, φασκόμηλο, πιπερόριζα, γκρέιφρουτ και μέλι».

Αλλά δεν είναι μόνο τα μοντέρνα κυβάρια της εταιρείας που απευθύνονται στους bartenders και στους fans των λικέρ. Είναι και το «υγρό» που έγινε «στερεό» - όπως το πρώτο μαύρο λουκουμί! Όπου τα ελκυστικά αρώματα των εκχυλισμάτων κανέλας, γαρίφαλου, μοσχοκάρδου, μαστίχας Χίου, εσπεριδοειδών και των υπόλοιπων συστατικών του πύθιπου Τεντούρα Κάστρο περνούν και εγκαθίστανται σε γλυκές μπουκίτσες.

As πόμε όμως ξανά στην αρχή και κυρίως στη σύνθεση της παραγωγής με την επιστημονική έρευνα. Το 2012 ξεκινά το ερευνητικό έργο με τίτλο «Χρήση βιολογικά ενεργών αιθέριων ελαίων στην παραγωγή αλκοολούχων ποτών και προϊόντων ζαχαροπλαστικής με πιθανές ευεργετικές ιδιότητες στην υγεία», σε συνεργασία με το Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης. Όπως επιστημονίζει ο Παναγιώτης, «σκοπός του έργου είναι η παρασκευή νέων ή βελτιωμένων αλκοολούχων ποτών και γλυκισμάτων που θα περιέχουν φυσικά συστατικά με δυσπικτικές ευεργετικές ιδιότητες για την υγεία, αδειοποιώντας τους αντιμικροβιακούς και αντιοξειδωτικούς παράγοντες των αιθέριων ελαίων και των εκχυλισμάτων τους. Κατά τη διάρκεια της επιστημονικής έρευνας, το χημείο της ποτοποιίας αποτελεί κέντρο μελέτης και πειραμάτων δια μέσου εκχυλίσματα και αιθέρια έλαια του γλυκάνισου (ως συστατικού του ούζου και του τσίπουρου Κάστρο), της κανέλας και της μαστίχας Χίου (που αποτελούν συστατικά της Τεντούρας Κάστρο) που αφορούν άμεσα στο εν λόγω έργο, αλλά και σε πλήθος βοτάνων, σπόρων και φρούτων ως συστατικών των αλκοολούχων ποτών που παρασκευάζει η ποτοποιία. Η εταιρεία αδειοποιεί τα αποτελέσματα της έρευνας και παρασκευάζει νέα προϊόντα, όπως η σειρά λικέρ Κάστρο σε κύβους από 100% φυσικά εκχυλίσματα. Επίσης, παρασκευάζει βελτιωμένα προϊόντα όπως το λικέρ Τεντούρα με μαστίχα, στο οποίο το άρωμα και η γεύση της μαστίχας Χίου είναι περισσότερο αναγνωρίσιμα σε σχέση με την κλασική Τεντούρα Κάστρο. Το ερευνητικό έργο ολοκληρώθηκε με θετικά επιστημονικά αποτελέσματα. Συγκεκριμένα, εργαστηριακές (in vitro) μελέτες του Δημοκρίτειου σε συνεργασία με την ποτοποιία Τεντούρα Κάστρο - Γ.Π. Χάχαλης έδειξαν αντιοξειδωτική και αντικαρκινική δράση των φυσικών εκχυλισμάτων και αιθέριων ελαίων της κανέλας, του γλυκάνισου, καθώς και της μαστίχας Χίου, όπως αυτά περιέχονται σε συγκεκριμένα προϊόντα της εταιρείας».

Οι ρίζες της ποτοποιίας είναι ανθεκτικές στον χρόνο σε τέτοιον βαθμό που τα νέα πρωτότυπα προϊόντα της να μην αλλοιώνουν τη βασική φυσιογνωμία της και να επιτρέπουν την είσοδο στις νέες αγορές και τα νέα ακροατήρια. Για παράδειγμα, ο Μάριος Ηλιόπουλος και ο Αργύριος Οικονομάκος -καταξιωμένοι στον χώρο των bars και της εστίασης, με δημιουργικά και βραβευμένα cocktails- συνεργάστηκαν με την ιστορική οικογενειακή ποτοποιία για δύο νέα και πρωτότυπα για την ελληνική αγορά προϊόντα: το Júpiter (συνδυασμός λευκού οίνου και φυσικού εκχυλίσματος άρκεθου - juniper) και το Vermood (λευκό βερμούτ με φυσική γλίκανση προεργασμένη από εκλεκτό ημίγλυκο λευκό οίνο Μοσχάτο - που αρμυρατίζεται με αρτεμίσιο, περγαμόντο και ποικιλία ελληνικών βοτάνων και, το κυριότερο, χωρίς προσθήκη χρωστικών ουσιών και ζάχαρης, με ελληνικό μέλι).