

OUZO BARBAYANNI

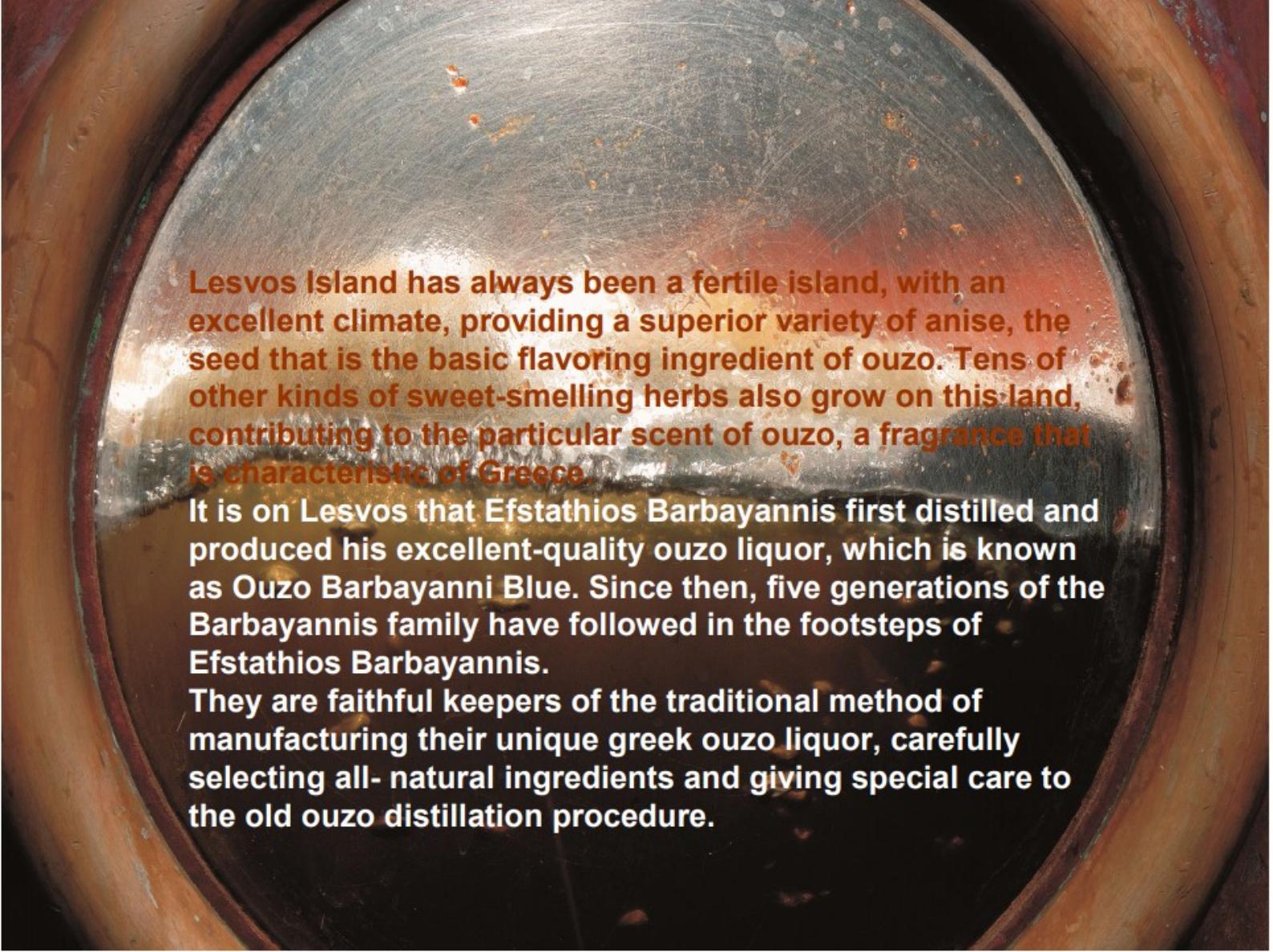
A TRADITION OVER A 160 YEARS

PROFILE

**Greek Ouzo Liquor Barbayanni Greek Liquor Process of Distillation
Find out about the 150 year family tradition of Barbayannis
Distilleries since their foundation by Efstathios J. Barbayannis (1805-
1873).**

Efstathios J. Barbayannis arrived in Plomari, Lesvos, in 1860, bringing with him knowledge and experience of the distillation processes from the Russian city of Odessa.

At that time in Plomari, industrial production was on the increase and international trade was blooming. The great mentor of the Greek Nation, Benjamin of Lesvos, along with the other members of the Filiki Eteria, had begun to lay the foundations of Modern Greece in the Aegean Islands. The port of Lesvos was always busy and many products were being shipped from the island to all corners of the world.



Lesvos Island has always been a fertile island, with an excellent climate, providing a superior variety of anise, the seed that is the basic flavoring ingredient of ouzo. Tens of other kinds of sweet-smelling herbs also grow on this land, contributing to the particular scent of ouzo, a fragrance that is characteristic of Greece.

It is on Lesvos that Efstathios Barbayannis first distilled and produced his excellent-quality ouzo liquor, which is known as Ouzo Barbayanni Blue. Since then, five generations of the Barbayannis family have followed in the footsteps of Efstathios Barbayannis.

They are faithful keepers of the traditional method of manufacturing their unique greek ouzo liquor, carefully selecting all- natural ingredients and giving special care to the old ouzo distillation procedure.



PRODUCTION

Process of Distillation, Barbayanni Ouzo Distillation Procedure, Ouzo Production

Barbayannis Liquor Distiller is an ouzo producer in Greece producing 100% distilled ouzo and following this procedure since 1860, coming up with ouzo exclusively flavoured by aniseed and other aromatic herbs.

Barbayannis Ouzo Liquor Distiller is faithful keeper of the traditiona

ANISEED

The selection of aniseed is of great importance for the production of good ouzo. When the plant is fully ripe, it is harvested, tied up in small sheaves and dried carefully in the shade so that its green color does not fade.

The next step is “drimonisma”, during which the plant's seed is carefully separated from the stems. This is done by hand on a tiled plate of marble. The aniseed is then carefully stored in pouches made of plant fibers, with all necessary precautions taken against humidity. I method of manufacturing their unique ouzo.

Find out more about what it takes to create the finest Greek ouzo.



ALCOHOL

Alcohol, which constitutes the basis for the production of ouzo, is tested twice. First when it is delivered and then immediately before it is used for distillation. It is 100% pure ethyl alcohol made from raisins.

DISTILLATION

The mixture is poured into special alembics (distillation cauldrons) and is distilled three times, with no sudden rises or drops of temperature. From the first distillation process, only the "heart", meaning the middle fraction of distillation, is retained. This is then used for the second and third distillation procedures, which are carried out at a slow pace, under constant supervision and testing.



RIPENING

The "adoloto", which is the term for the middle fraction of the last process of distillation, is the perfect essence of the procedure's last stage. It is then stored in large stainless-steel tanks to settle, so that the ingredients can "bond" until homogeneity of the mixture is achieved.

WATER

Before the essence is bottled, it is slowly mixed with crystal-clear water, from the mountains of Plomari, Lesvos. This water has excellent properties and the appropriate contents of salts and minerals.

THE RESULT

The result of this traditional distillation process is a 100% extract, which provides Ouzo Barbayanni Liquor Distiller its uniqueness. (A content of only 20% extract is required by law). This distillation, which produces 100% extract and is adhered to for all five types of Ouzo Barbayanni, is enjoyed today by thousands of admirers of this fine Greek liquor in Europe, America, Australia and New Zealand.



ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ

ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ 160 ΕΤΩΝ

Ήταν γύρω στα 1860 όταν ο Ευστάθιος Ι. Βαρβαγιάννης έφτασε στο γραφικό Πλωμάρι της Λέσβου φορτωμένος με την εμπειρία και τη γνώση της απόσταξης από την Οδησό της Ρωσίας. Νησί πλούσιο κι ευλογημένο η Λέσβος, με εύφορη γη, εξαιρετικό κλίμα και άφθονα νερά που έδιναν ζωή σε μια αξεπέραστη ποικιλία γλυκάνισου και σ' εκατοντάδες σπάνια αρωματικά φυτά.

Στο Πλωμάρι εκείνη την εποχή, η βιομηχανική παραγωγή βρισκόταν σε έξαρση, το διεθνές εμπόριο άνθιζε και ο Πλωμαρίτης δάσκαλος του Γένους, Βενιαμίν ο Λέσβιος, έβαζε με τους άλλους Φιλικούς τα θεμέλια της Νεότερης Ελλάδας στα νησιά του Αιγαίου. Το λιμάνι έσφυζε από ζωή και πολλά προϊόντα εξάγονταν σε ολόκληρο τον κόσμο

Αυτή η εύφορη γη και το εξαίσιο κλίμα γεννούν, έως και σήμερα, μια αξεπέραστη ποικιλία γλυκάνισου, ένα φυτό που παίζει καθοριστικό ρόλο στη δημιουργία του ούζου, αλλά και δεκάδες άλλα αρωματικά φυτά που συμπληρώνουν την υπέροχη γεύση του ούζου, το άρωμα της Ελλάδας.

Σ' αυτόν τον τόπο, ο Ευστάθιος Βαρβαγιάννης ξεκίνησε τη διαδικασία της πρώτης απόσταξης και την παραγωγή του άριστης ποιότητας ούζου, που από τότε έγινε γνωστό με την ονομασία Ούζο Βαρβαγιάννη Μπλε. Στα χρόνια που πέρασαν, πέντε γενιές της οικογένειας Βαρβαγιάννη ακολούθησαν την πορεία που χάραξε ο Ευστάθιος Βαρβαγιάννης.

Πιστοί φύλακες της παράδοσης, με αγάπη και πολύ μεράκι για τη δημιουργία του μοναδικού ούζου, επιλέγουν μόνο αγνά, φυσικά υλικά και παρακολουθούν με ιδιαίτερη φροντίδα τη διαδικασία απόσταξης. .



ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Η Ποτοποιία Βαρβαγιάννη παράγει ούζο από 100% απόσταξη ακολουθώντας την ίδια διαδικασία από το 1860, έχοντας ως αποτέλεσμα ένα ούζο αποκλειστικά από γλυκάνισο και άλλα αρωματικά βότανα. Ακολουθεί η διαδικασία που οδηγεί στην παραγωγή αυθεντικού ελληνικού ούζου

ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ

Καθοριστικό ρόλο στη δημιουργία του ούζου παίζει το γλυκάνισο. Όταν το φυτό φτάσει στην τέλεια ωρίμανσή του, μαζεύεται, δένεται σε μικρά δεμάτια και ξηραίνεται στη σκιά προσεκτικά, ώστε να διατηρήσει το πράσινο χρώμα του.

Ακολουθεί το “δρυμώνισμα”, μια χειρονακτική διαδικασία κατά την οποία με προσοχή γίνεται ο διαχωρισμός του καρπού από τα κοτσάνια, πάνω σε μια επικλινή μαρμάρινη πλάκα. Για την αποθήκευση του γλυκάνισου, η οποία γίνεται εξίσου προσεκτικά, χρησιμοποιούνται σακιά από φυτικές ίνες και λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα κατά της υγρασίας.



ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ

Το οινόπνευμα που αποτελεί τη βάση για την παραγωγή του ούζου, ελέγχεται διπλά τόσο κατά την παραλαβή του, όσο και κατά το διάστημα πριν τη διαδικασία της απόσταξης. Είναι 100% καθαρή αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης.

ΑΠΟΣΤΑΞΗ

Το μίγμα μπαίνει σε ειδικούς άμβυκες (καζάνια) και αποστάζεται τρεις φορές, χωρίς απότομες μεταβολές τόσο στη θέρμανσή του όσο και στην ψύξη του. Από την πρώτη απόσταξη απομένει η “καρδιά”, το μεσαίο κλάσμα της απόσταξης, το οποίο και περνάει στη δεύτερη και τρίτη φάση της διαδικασίας, αργά αργά, με συνεχείς ελέγχους και δοκιμές.



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Το “αδόλωτο”, όπως ονομάζεται το κεντρικό κλάσμα και αποτελεί το τέλειο απόσταγμα της τελευταίας φάσης της διαδικασίας, αποθηκεύεται σε μεγάλες ανοξειδωτες δεξαμενές για να καταλαγιάσει, να “ζευγαρώσουν” τα υλικά της συνταγής και να γίνουν ένα ομοιογενές μίγμα.

ΝΕΡΟ

Πριν το απόσταγμα καταλήξει στις φιάλες, αναμειγνύεται αργά με το φημισμένο, κρυστάλλινο νερό των βουνών του Πλωμαρίου, το οποίο διαθέτει μοναδικές ιδιότητες και τη σωστή περιεκτικότητα σε άλατα και μέταλλα.

ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Το αποτέλεσμα αυτής της παραδοσιακής μεθόδου απόσταξης είναι ένα απόσταγμα 100% που προσδίδει και τη μοναδικότητα στο Ούζο Βαρβαγιάννη .(η νομοθεσία απαιτεί μόλις 20% απόσταγμα). Αυτή η 100% απόσταξη ακολουθείται και στους πέντε παραγόμενους τύπους του Ούζου Βαρβαγιάννη που απολαμβάνουν χιλιάδες λάτρεις του εκλεκτού αυτού ποτού στην Ευρώπη, την Αμερική, την Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία.