

# Το οξοποιείο της Οικογένειας Βαϊμάκη

Του ΓΙΩΡΓΟΥ ΜΑΚΡΗ

Το ξίδι μπορεί να είναι και αυτό ένα προϊόν σταφυλής και κατά πολλούς, μάλιστα, ιδιαίτερα απαιτητικό στην παραγωγή του, εφόσον στοχεύονται αποτελέσματα υψηλής ποιότητας. Είναι, όμως, και ένα προϊόν που η παραγωγή του μπορεί να αποφέρει ικανοποιητικές οικονομικές απολαβές. Παρ' όλα αυτά, στην Ελλάδα δεν είναι πολλές οι βιοτεχνικές προσπάθειες παραγωγής ξιδιού υψηλής ποιότητας και μάλιστα από ανθρώπους του οινικού χώρου. Μία από τις εξαιρέσεις αποτελεί ο Βασίλης Βαϊμάκης, πρώην διευθυντής της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων και νυν σύμβουλος του οινοποιείου του συνεταιρισμού και μέλος του διοικητικού συμβουλίου της Ένωσης. Με αφορμή λίγο την τύχη και λίγο την παράδοση, πειραματίστηκε, αρχικά και ίδρυσε, στη συνέχεια, το οξοποιείο «Ηπειρωτικό Κελλάρι», της Οικογένειας Βαϊμάκη, με πολύ ενθαρρυντικά αποτελέσματα.

## Από μια σακούλα με σταφύλια...

Το 1995, όταν ο Βασίλης Βαϊμάκης ήταν ακόμα γενικός διευθυντής της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων, θέση από την οποία παραιτήθηκε το 2004, έλαβε στο οινοποιείο μια σακούλα με μαυρούδι Τζουμέρκων, που προοριζόταν για κρασί. Ξέχασε, όμως, τη σακούλα, τα σταφύλια ζύμωσαν επάνω στα τοαμπιά τους και όταν μετά από καιρό τη θυμήθηκε και την άνοιξε, το άρωμα ξιδιού, που αναδύθηκε, του έδωσε την ιδέα. Μπορεί το γεγονός να ήταν τυχαίο, αλλά, όπως επισημαίνει ο κος Βαϊμάκης, «στην Ήπειρο υπάρχει παράδοση και πολλοί αμπελοουργοί κάνουν από ένα μικρό βαρελάκι με το ξίδι τους».

Όπως και να 'χει, η ιδέα δουλεύτηκε, έγιναν κάποιοι πειραματισμοί και το 1999 ιδρύθηκε το «Ηπειρωτικό Κελλάρι» και ξεκίνησε η συστηματική προσπάθεια για την παραγωγή ξιδιού. Τότε, νοικιάστηκε η παλιά αποθήκη σταριού της Ένωσης, μέσα στη Ζίτσα και εκεί, μετά από ανακαίνιση, εγκαταστάθηκε και παραμένει μέχρι σήμερα, το οξοποιείο «Οικογένειας Βαϊμάκη» (μέσα στο 2008 είναι πιθανή η μετεγκατάσταση του οξοποιείου σε ιδιόκτητο κτήριο). Με αυτό ασχολούνται, εκτός από τον Βασίλη Βαϊμάκη, τόσο η σύζυγός του Κατερίνα, όσο και η κόρη του Δανάη, έχοντας ενεργό συμμετοχή στο εγχείρημα.

Η διαδικασία παραγωγής ξιδιού στο «Ηπειρωτικό Κελλάρι» ξεκινά από σταφύλια που προορίζονται εξαρχής για ξίδι (οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι, κυρίως, η ντεμπίνα και το βλάχικο). Ο μούστος βράζει μαζί με τα στέμφυλα και μετά από μια μικρή συμπύκνωση μπαίνει στα βαρέλια ζύμωσης, μαζί με ξίδι και «μάνα», όπου αρχίζουν, ταυτοχρόνως, η αλκοολική και η οξική ζύμωση. Όταν ολοκληρωθούν, το προϊόν μεταφέρεται στα βαρέλια παλαιώσης, από δρυ και καστανιά. Εκεί, το ξίδι παραμένει για πέντε χρόνια και στη συνέχεια εμφιαλώνεται, χωρίς καμιά περαιτέρω διαδικασία. Έτσι, η πρώτη παραγωγή, του 2000, βγήκε στην αγορά το 2005.

Κυκλοφορούν δύο συσκευασίες, των 250ml και των 500ml, περί τις 10.000 φιάλες συνολικώς. Υπάρχει δυνατότητα για 40.000 φιάλες, που θα είναι και το μάξιμουμ του όγκου παραγωγής.

## Ξίδι: δύσκολο, αλλά υποσχόμενο

Ο κος Βαϊμάκης πιστεύει πολύ στο ξίδι, ως προϊόν, αλλά διευκρινίζει ότι «*χρειάζεται υπομονή, τόσο στη διαδικασία παραγωγής, όσο και ως προς την αγορά*». Είναι ευχαριστημένος από τη μέχρι τώρα δημοσιότητα και αποδοχή, αλλά και από τις πρώτες εξαγωγές στην Αμερική.

Ωστόσο, μάλλον, θα πρέπει να περιμένουμε και άλλες εκπλήξεις από τον κ. Βαϊμάκη, γιατί, όπως λέει, «*κάθε ποικιλία δίνει το δικό της ξεχωριστό ξίδι*». Προσθέτει δε πως «*υπάρχει και ο παράγοντας βοτρυτής, που συχνά – πυκνά εμφανίζεται στην περιοχή. Θα ξεκινήσω κάποια πειράματα με προσβεβλημένα σταφύλια*». Όσο για το μάρκετινγκ, έχει αποφασίσει πως «*όσο το προϊόν θα γίνεται γνωστό σε λογική τιμή, τόσο θα μεγαλώνουν οι παλαιώσεις και παράλληλα, οι τιμές*».

Αλλά οι εκπλήξεις δεν σταματούν εδώ. Η Κατερίνα Βαϊμάκη πειραματίζεται χρησιμοποιώντας ως βάση ένα μείγμα γλυκού σιροπιού με 30% ξίδι, στο οποίο προσθέτει διάφορα μυρωδικά, όπως γαρίφαλλο, λουίζα, δυόσμο, πιπέρι, καρδάμομο... Οι τέσσερις εκδοχές που δοκιμάστηκαν πρόσφατα ήταν όλες ιδιότητες και ενδιαφέρουσες, με το χαρμάνι πιπεριού και καρδάμομο να ξεχωρίζει. Τα προϊόντα αυτά βρίσκονται ακόμα σε πειραματικό στάδιο, αν και ήδη διαθέτουν ονόματα — πολύ ρομαντικά, μάλιστα: *Desiré, Issis, Jasmin, Amélie*. Ακόμα κι αν δεν κάνουν καριέρα ως λικέρ, σίγουρα θα βρουν μια θέση στην κουζίνα και ιδιαίτερα στις σαλάτες και στη ζαχαροπλαστική.