



## Τμήμα Γεωργίας

Υπουργείο Γεωργίας,  
Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

## Ζιβανία

Το παραδοσιακό απόσταγμα  
της Κύπρου



# Εισαγωγή

Ένα από τα κύρια προϊόντα του κρασιού, η αλκοόλη, ήταν γνωστή από πολύ παλιά. Ο Αριστοτέλης την αναφέρει με την ονομασία «απόσταγμα οίνου», ενώ εκτεταμένα αναφέρονται σε αυτήν ο Ιπποκράτης και ο Γαλνός. Η αλήθεια, όμως, είναι ότι οι αρχαίοι Έλληνες άργησαν να γνωρίσουν την απόσταση, αφού είχαν ασχοληθεί περισσότερο με τον οίνο, τον οποίο χρησιμοποιούσαν στα περίφημα συμπόσιά τους.

Η απόσταση αποτελεί συνέχεια της πρακτικής της αλκοολικής ζύμωσης, όπου ένα σακχαρούχο διάλυμα υπό την επίδραση ζυμομυκήτων μετατρέπεται σε αλκοόλη. **Με τον όρο απόσταση εννοούμε την εξάτμιση ενός υγρού και την εν συνεχεία συμπύκνωση των ατμών που έχουν δημιουργηθεί.** Το προϊόν της απόσταξης, το απόσταγμα, έχει διαφορετική σύσταση από αυτήν του αρχικού υγρού. Η εξάτμιση και συμπύκνωση των συστατικών ενός υγρού εξαρτάται από την πτητικότητα τους. Μπορεί να οδηγήσει σε μερικό διαχωρισμό των συστατικών του υγρού και, στη συγκεκριμένη περίπτωση, χρησιμοποιείται κυρίως για τον διαχωρισμό της αιθανόλης από τα συστατικά ενός ζυμωμένου υγρού και κυρίως το νερό.

Παλαιότερα, το αλκοολικό μίγμα που προέκυπτε από την απόσταση ονομαζόταν «aqua ardent», δηλαδή «φλογερό/καυτό νερό». Το μίγμα αυτό διακρινόταν για τις θεραπευτικές του ιδιότητες, γι' αυτό και ονομάστηκε και «aqua vitae», δηλαδή «ζωτικό νερό». Αργότερα ονομάστηκε και «spiritus vini», δηλαδή «οινόπνευμα», σε αντίθεση με το μέρος εκείνο που δεν αποσταζόταν και το ονόμαζαν φλέγμα. Τη λέξη «αλκοόλη» πρωτοχρησιμοποίησε ο Παράκελσος, μία σημαντική προσωπικότητα του 15<sup>ου</sup> αιώνα (φιλόσοφος, αλχημιστής, γιατρός, συγγραφέας), και προέρχεται από το αραβικό «al-kohhlu», που σημαίνει καθαρότατη άχνη, λεπτότατο παράγωγο του κρασιού. Ο Παράκελσος υποστήριξε την επα-

ναπόσταση και πρότεινε τη διύλιση (ανακαθαρισμός του αποστάγματος με προσθήκη ζωντανής ασβέστου). Αναφέρει, ακόμη, το δοχείο συμπύκνωσης των ατμών με τη βοήθεια νερού και προτείνει την τοποθέτηση βρεγμένων υφασμάτων πάνω στο κάλυμμα του άμβυκα.

Η επινόηση του απλού άμβυκα (αποστακτήρας, καζάνι), της συσκευής που χρησιμοποιείται για την απόσταση του κρασιού και την παραγωγή οινόπνευματος ανήκει στην αλεξανδρινή εποχή. **Άμβυκας** είναι το σώμα ενός αποστακτικού λέβητα και κατ' επέκταση ολόκληρος ο αποστακτικός λέβητας. Λέβης, λέβητας ή κοινώς καζάνι είναι μεγάλη χύτρα που χρησιμεύει για βράσιμο. Κατά τον Ησίοδο, άμβυξ είναι χύτρα ή κάδος χρησιμοποιούμενος για την απόσταση υδραργύρου.

Προς το τέλος του 18ου αιώνα εμφανίστηκαν οι πρώτοι σύγχρονοι άμβυκες, την ίδια δηλαδή περίοδο που εμφανίστηκε το πρώτο πυκνόμετρο. Η μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας στην εξάτμιση της αλκοόλης είχε ως αποτέλεσμα το έως τότε «μυστηριώδες» φαινόμενο της απόσταξης να γίνει καταληπτό επιστημονικά. Τα επιστημονικά αυτά συμπεράσματα μετέφερε ο Saptas, Γάλλος χημικός και πολιτικός, γύρω στο 1800 μ.Χ με 1804 μ.Χ, στην τεχνολογία της κατασκευής του άμβυκα. Με μικρές τροποποιήσεις ο άμβυκας αυτός είναι ίδιος με αυτόν που χρησιμοποιείται και σήμερα.

Στην Κύπρο η μέθοδος της απόσταξης εφαρμόστηκε συστηματικά από τους Βενετούς αλχημιστές,

κατά την εποχή της Ενετοκρατίας (1489 μ.Χ.–1571 μ.Χ.), οι οποίοι εργάζονταν σε μυστικά εργαστήρια στη χώρα μας, για να μην διαδοθεί η τέχνη τους στους άλλους. Παίρνοντας πολλά στοιχεία από αυτούς, οι αμπελοουργοί μας χρησιμοποιώντας μια δική τους τεχνική, έπαιρναν απόσταγμα από τα κατάλοιπα της παραγωγής κρασιού, από τα **ζίβανα (στέμφυλα)**, το οποίο χρησιμοποιούσαν ως ποτό αλλά και ως φάρμακο.

Έτσι, λοιπόν, **Ζιβανία ή Ζιβάνα ή Τζιβανία** είναι το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής που παράγεται σε ειδικά καζάνια με τη μέθοδο της απόσταξης. Ανάλογο προϊόν παράγεται και σε άλλες χώρες και παίρνει το όνομά του σύμφωνα με την ονομασία των στεμφύλων, όπως τσίπουρο στη Θεσσαλία, τσικουδιά στην Κρήτη, grappa στην Ιταλία, arak στις αραβικές χώρες, rakéa στη Βουλγαρία κ.ά. Η περιεκτικότητα της ζιβανίας σε αιθανόλη κυμαίνεται από 43-52% Vol και η μέτρησή της γινόταν σε γράδα, δηλ. βαθμούς G.L., με το οιοπνευματόμετρο του Gay-Lussac. Η απόσταξη γινόταν από τους αμπελοουργούς για ίδια χρήση, αφού οι βρετανικές αποικιοκρατικές Αρχές με το διάταγμα 334/1949 απαγόρευαν την ελεύθερη πώλησή της και ανάθεσαν στο Συμβούλιο Αμπελοοικονομικών Προϊόντων την παραλαβή της από τους αμπελοουργούς, κάτι το οποίο άλλαξε αρκετά αργότερα.

Σήμερα βρίσκονται σε εφαρμογή οι «**Περί ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελοουργικών Προϊόντων (Ελεγχος Ζιβανίας) Κανονισμοί του 1998**» με βάση τους οποίους δίνονται οι πιο κάτω ορισμοί:

«**στέμφυλα σταφυλής**» είναι το υπόλειμμα από την πίεση νωπών σταφυλιών, είτε έχει υποστεί ζύμωση είτε όχι, όπως καθορίζεται στους Περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελοουργικών Προϊόντων (Καθορισμός και Έλεγχος Οίνων) Κανονισμούς του 1973.

«**απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής**» σημαίνει το προϊόν που λαμβάνεται με απευθείας απλή απόσταξη στέμφυλων σταφυλιών, μετά ή άνευ

υγιούς οινολάσσης, με αλκοολικό τίτλο από 43% Vol μέχρι 52% Vol στους 20°C, έχει δε μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 200 gr/hL αλκοόλης 100% Vol και συνολική περιεκτικότητα σε πηπτικές ουσίες, εκτός μεθυλικής και αιθυλικής αλκοόλης, ανώτερη των 140 gr/hL αλκοόλης 100% Vol.

«**Ζιβανία**» καλείται το απόσταγμα στεμφύλων που πληροί τους όρους των Περί ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελοουργικών Προϊόντων (Ελεγχος Ζιβανίας) Κανονισμών του 1998 και του οποίου η ποιότητα είναι σύμφωνη με τον περί Τροφίμων (Ελεγχος και Πώληση) Νόμο και έχει αλκοολικό τίτλο όχι μικρότερο των 43% Vol και μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 200 gr/hL αλκοόλης 100% Vol και περιλαμβάνει τις ονομασίες «Τζιβανία» και «Ζιβάνα».

«**Νόμος**» σημαίνει τους περί Ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελοουργικών Προϊόντων Νόμους και περιλαμβάνει οποιοδήποτε νόμο τους αντικαθιστά ή τους τροποποιεί.

Στην παράγραφο 3 των Περί ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελοουργικών Προϊόντων (Ελεγχος Ζιβανίας) Κανονισμών του 1998 αναφέρεται ακόμη ότι το απόσταγμα στέμφυλων σταφυλιών και το ποτό από το απόσταγμα αυτό θα φέρει την παραδοσιακή ονομασία «Ζιβανία», αποκλεισμένων οποιωνδήποτε από τις λέξεις τσίπουρο, ρακί, τσικουδιά ή άλλων που περιέχουν ή υπονοούν τις ονομασίες αυτές και δεν θα ετοιμάζεται ή δεν θα τίθεται σε κυκλοφορία, είτε για σκοπούς πώλησης είτε για οποιαδήποτε άλλη αιτία ή λόγο, εκτός εάν πληροί τους όρους των παραπάνω κανονισμών.





## Προδιαγραφές ζιβανίας

Το απόσταγμα στέμφυλων σταφυλιών που ετοιμάζεται για οποιοδήποτε σκοπό και θα φέρει την παραδοσιακή ονομασία «Ζιβανία» οφείλει να πληροί τις πιο κάτω προδιαγραφές, σύμφωνα με τους Περί ρυθμίσεως και Ελέγχου της Βιομηχανίας Αμπελουργικών Προϊόντων (Ελεγχος Ζιβανίας) Κανονισμού του 1998:

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Να ικανοποιούν το εξουσιοδοτημένο από το Συμβούλιο Σώμα ή Επιτροπή ότι ανταποκρίνονται στα παραδοσιακά/ τυπικά χαρακτηριστικά της ζιβανίας.

### Πρώτη ύλη και ποιότητα:

(α) Για την παραγωγή ζιβανίας θα χρησιμοποιούνται στέμφυλα (ζίβανα) από κυπριακές παραδοσιακές ποικιλίες.

Νοείται ότι για την παραγωγή ζιβανίας μπορούν να χρησιμοποιηθούν στέμφυλα αποκλειστικά από μη παραδοσιακές κυπριακές ποικιλίες, εφόσον αυτά θα προέρχονται μόνο από μία μη παραδοσιακή κυπριακή ποικιλία το όνομα της οποίας θα πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα.

(β) Ζυμώνεται σταφύλι απαλλαγμένο από αρρώστιες, λιώματα ή σάπια. Ακολουθείται η μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης,

### Χημικά χαρακτηριστικά:

Αλκοολικός τίτλος  
Ολική οξύτητα (ως οξικό οξύ)  
Μεθανόλη  
Ανώτερες αλκοόλες  
Εστέρες  
Αλδεΐδες  
Χαλκός  
Σίδηρος

43-52% vol  
Μεγ. 220 gr/hL αλκοόλης 100% Vol  
Μεγ. 200 gr/hL αλκοόλης 100% Vol  
180-600 gr/hL αλκοόλης 100% Vol  
50-250 gr/hL αλκοόλης 100% Vol  
3-50 gr/hL αλκοόλης 100% Vol  
Μεγ. 7,0 mg/Lt  
Μεγ. 3,0 mg/Lt



δηλαδή κοινή ζύμωση φυσικού γλεύκους και σταφυλομάζας, χωρίς την προσθήκη συντηρητικού (SO<sub>2</sub>).

- (γ) Επιτρέπεται η προσθήκη υγιούς οινολάσπης μέχρι και 2% του όγκου του προς απόσταξη προϊόντος.
- (δ) Η ζιβανία, προκειμένου να διατεθεί για κατανάλωση ή να εξαχθεί στη διεθνή αγορά, πρέπει να είναι διαυγής και να μην εμφανίζει ιζήματα, αιωρήματα ή σώματα που να επιπλέουν.
- (ε) Δεν επιτρέπεται σε καμιά περίπτωση η απόσταξη καθαρού κρασιού ή αποστάξεων σε αναλογίες διαφορετικές από αυτές που καθορίζονται πιο πάνω.
- (στ) Η ζιβανία που θα εμφιαλώνεται για σκοπούς πώλησης μπορεί να αραιώνεται με νερό, η ποιότητα του οποίου να είναι σύμφωνη με τον περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμο.

Η οργανοληπτική εξέταση της ζιβανίας λαμβάνει σοβαρά υπόψη το χρώμα, τη διαύγεια, την καθαρότητα, την οσμή και τη γεύση. Το χρώμα, η διαύγεια και η καθαρότητα εξετάζονται σε αυτούσια δείγματα, ενώ η οσμή και η γεύση σε αραιωμένα με απεσταγμένο νερό δείγματα 30% κατ' όγκο.

Επίσης, τονίζεται ιδιαίτερα το γεγονός ότι η ποιότητα της ζιβανίας καθορίζεται σε μεγάλο βαθμό από την ποιότητα των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται και ότι όλοι εκείνοι οι παράγοντες που επηρεάζουν το ποιοτικό αποτέλεσμα μιας ζύμωσης (υγιεινή σταφυλιών, περιοχή προέλευσης, ποικιλία, στάδιο ωρίμανσης, θερμοκρασία ζύμωσης κ.ά.) επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό και την ποιότητα της ζιβανίας που παράγεται. Οι πρώτες ύλες επιβάλλεται να αποστάζονται το ταχύτερο δυνατό, για να αποφεύγεται η μακρόχρονη αποθήκευση και η έκθεσή τους στις μικροβιολογικές προσβολές, ιδιαίτερα τα οξικά βακτήρια. Σε περίπτωση αποθήκευσης επιδιώκονται οι κατάλληλες συνθήκες (χαμηλές θερμοκρασίες, αναερόβιο περιβάλλον κ.ά.).



## Αυθεντικότητα ζιβανιάς

Η αυθεντικότητα ενός προϊόντος είναι μια έννοια συνυφασμένη με τη συμμόρφωση του προϊόντος ως προς ορισμένες προδιαγραφές. Αυτές οι προδιαγραφές μπορεί να προέρχονται από τις ισχύουσες νομοθεσίες, τις ισχύουσες προδιαγραφές ποιότητας, τα χαρακτηριστικά παραγωγής του κ.ά., χαρακτηρίζοντας έτσι το προϊόν ως προς τη γεωγραφική προέλευση, τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες, τη διαδικασία παραγωγής κ.λπ.



Ένα μη αυθεντικό προϊόν συνήθως περιέχει διάφορα συστατικά ξένα ή συστατικά κατώτερης ποιότητας ή σε διαφορετικές αναλογίες. Η εμπειρική παραγωγή χωρίς τυποποίηση ενός προϊόντος και μάλιστα παραδοσιακού, όπως είναι η ζιβανιά, δεν διασφαλίζει την ποιότητα κατά τρόπο ώστε να αποφεύγονται προβλήματα από την παρουσία ή την παρουσία σε αυξημένες ποσότητες ανεπιθύμητων ουσιών όπως η μεθανόλη.

Για τον λόγο αυτό, και ως απότοκο της ανάγκης που προέκυψε για τον χαρακτηρισμό της ζιβανιάς ως παραδοσιακού ποτού από την Ευρωπαϊκή Ένωση, ξεκίνησαν μελέτες από την Ομάδα Πορωδών Υλικών του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστήμιο Κύπρου και του οινοποιείου της Ιεράς Μονής Κύκκου για τον έλεγχο της αυθεντικότητας και τη σύνταξη εισήγησης για τυποποίηση του παραδοσιακού ποτού της ζιβανιάς.

Οι μελέτες αυτές διάρκεσαν περίπου δύο χρόνια και βασίστηκαν στον προσδιορισμό των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που προσδιορίζουν την αυθεντικότητα του αλκοολούχου ποτού. Η αυθεντικότητα της ζιβανιάς στηρίζεται στον χαρακτηρισμό της από χημικής άποψης, γι' αυτό και κρίθηκε αναγκαίο να γίνει σύγκριση της ζιβανιάς με άλλα αλκοολούχα αποστάγματα, αλλά και σύγκριση της ζιβανιάς που κατασκευάστηκε σε διάφορα μέρη της Κύπρου τόσο βιομηχανικώς όσο και από ιδιώτες.



Για τη διεξαγωγή της ερευνητικής εργασίας και τη σύγκριση των διαφόρων αλκοολούχων αποσταγμάτων χρησιμοποιήθηκε ένα ευρύ φάσμα σύγχρονης αναλυτικής τεχνολογίας το οποίο περιελάμβανε μεθόδους όπως: α) Τεχνική Λυοφιλίωσης (Freeze Drying), β) Φασματοσκοπία Υπερύθρου FT-IR, γ) Εφαρμογή Χημειομετρίας, δ) Φασματοσκοπία Επαγωγικά Συζευγμένου Πλάσματος (ICP), ε) Υγρή Χρωματογραφία Υψηλής Απόδοσης (HPLC), στ) Αέρια Χρωματογραφία (GC και GC-MS) και ζ) Φασματοσκοπία NMR.

Ως αποτέλεσμα των εργασιών αυτών, διαπιστώθηκε ότι η αυθεντικότητα της ζιβανίας οφείλεται στη γεωγραφική της προέλευση, τις κλιματολογικές συνθήκες, τα χαρακτηριστικά του πρωτογενούς υλικού, τη διαδικασία παραγωγής κ.ά. Αυτό ήταν και ο αρχικός σκοπός, να αποδειχθεί, δηλαδή, ότι η ζιβανία λόγω γεωγραφικής προέλευσης είναι μοναδική και ότι θα μπορούσαν

να καθοριστούν ορισμένα πρότυπα για την παραγωγή της.

Αυτό επισφραγίσθηκε, στα τέλη του 2003, με την αναγνώριση από την Ευρωπαϊκή Ένωση της αυθεντικότητας της ζιβανίας και την τροποποίηση του Κανονισμού (ΕΟΚ) αρ. 1576/89 του Συμβουλίου, της 29ης Μαΐου 1989, για τη θέσπιση των γενικών κανόνων σχετικά με τον ορισμό, τον χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αλκοολούχων ποτών (ΕΕ L 160, 12.6.1989, σ. 1), στο οποίο πρόσθεσαν στο άρθρο 1, παράγραφος 4:

στο σημείο στ) το ακόλουθο εδάφιο:

**(3) Το όνομα «στέμφυλα» ή «απόσταγμα στεμφύλων» δύναται να αντικατασταθεί από το όνομα «Ζιβανία» αποκλειστικά για το αλκοολούχο ποτό που παράγεται στην Κύπρο.**

**Κείμενο:**

Σάββας Κωνσταντίνου  
Λειτουργός Αμπελοοινικών Προϊόντων –  
Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΣΑΠ)  
Κλάδος Αμπελουργίας-Οινολογίας

**Επιμέλεια Έκδοσης**

Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών

**Σχεδιασμός/σελιδοποίηση εντύπου:**

Αννα Κυριάκου

**Εκτύπωση:**

Imprinta Ltd



ΓΤΠ 161/2019 - 2.000

Εκδόθηκε από το Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών