



ΙΟΝΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

ΣΧΟΛΗ ΙΣΤΟΡΙΑΣ & ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ-ΔΙΕΡΜΗΝΕΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΞΕΝΩΝ ΓΛΩΣΣΩΝ, ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΕΡΜΗΝΕΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

“TRADITIONAL DISTILLATION TECHNIQUES OF GRAPE MARC”

ΕΠΙΒΛΕΠΟΝΤΕΣ ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ:

ΣΩΤΗΡΙΟΣ ΚΕΡΑΜΙΔΑΣ

ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΑΡΡΑΣ

ΟΣΚΑΡ ΡΟΜΑΝΟΒΣΚΙ

Ξ2016125

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2023

TRADITIONAL DISTILLATION TECHNIQUES
OF GRAPE MARC

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

A. Κείμενο-Πηγή.....	5
B. Μετάφρασμα.....	20
Γ. Σχολιασμός μεταφραστικής διαδικασίας.....	34
1. Εισαγωγή.....	34
2. Μετάφραση ειδικών κείμενων: η θεωρία του σκοπού και η σημαντικότητα των μεταφραστικών οδηγιών.....	34
3. Μεταφραστικά προβλήματα κατά τη μετάφραση ειδικών κειμένων.....	38
4. Συμπέρασμα.....	41
Δ. Βιβλιογραφία.....	42

Α. ΚΕΙΜΕΝΟ ΠΗΓΗ

ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΣΤΕΜΦΥΛΩΝ

(Κεφ. 2, 2.1, 2.1.1, και 2.1.2)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: Η παρασκευή του τσίπουρου

Το τσίπουρο⁵ είναι το αποτέλεσμα μιας σειράς χειρισμών στον καρπό της αμπέλου, οι οποίοι περιλαμβάνουν την επεξεργασία του, την οينوποίηση και την απόσταξη των στεμφύλων, δηλαδή των τσίπουρων ή των τσίκουδων. Από την απόσταξη προκύπτει το απόσταγμα στεμφύλων από το οποίο στη συνέχεια παρασκευάζεται το αλκοολούχο ποτό τσίπουρο ή τσίκουδιά. Ο καθένας από τους χειρισμούς αυτούς έχει ξεχωριστή, αλλά ταυτόχρονα και σπουδαία, σημασία στην τελική διαμόρφωση της ποιότητάς του. Για το λόγο αυτό, αλλά και διότι το απόσταγμα στεμφύλων αποτελεί ένα από τα διατροφικά αγαθά του ανθρώπου, η ορθότητα των χειρισμών παραγωγής του είναι πρώτης προτεραιότητας.

Η παραγωγή του τσίπουρου, εκτός των άλλων, προϋποθέτει την ανάλογη αποστακτική συσκευή. Αυτή η συσκευή με μικρές τροποποιήσεις έχει διατηρηθεί ως τις μέρες μας χωρίς να αλλάξει τα βασικά της χαρακτηριστικά. Σε αυτήν την καθυστέρηση συνέβαλε και η νομοθεσία του ελληνικού κράτους η οποία, σε ό,τι αφορά στο οινόπνευμα και γενικά στα αμπελοοινικά αποστάγματα, θεσπίστηκε μόλις την περίοδο 1883-1905 ενώ για το τσίπουρο λίγα χρόνια αργότερα (1917).

Μέχρι πρότινος, δηλαδή λίγο πριν την έναρξη της τελευταίας 10ετίας του αιώνα που έφυγε, το τσίπουρο αποτελούσε προνόμιο της αγροτικής οικογένειας και διατηρήθηκε ως τις μέρες μας χάρη στην αδιάκοπη προσπάθεια των αμπελουργών μας. Από το 1988, όμως, με την εφαρμογή της νέας σχετικής νομοθεσίας επετράπη και άρχισε η παραγωγή του τσίπουρου και από τις οργανωμένες *αποσταγματοποιίες και ποτοποιίες*, όπως επιθυμούμε να αποκαλούμε στο εξής τις βιομηχανίες αποσταγμάτων και ποτών, αντίστοιχα.

Τόσο η σχετική εθνική νομοθεσία όσο και η μεταγενέστερη κατά ένα έτος (1989) ευρωπαϊκή καθορίζουν, επιπλέον, και τις προδιαγραφές του παραγόμενου τσίπουρου και προσδιορίζουν έμμεσα την απόδοση των αποστακτικών συστημάτων. Η απελευθέρωση της παραγωγής του τσίπουρου και η σημειούμενη στις μέρες μας εξέλιξη της τεχνολογίας της απόσταξης οδήγησαν σε αρτιότερο εξοπλισμό των αποσταγματοποιείων και ανάλογο προς το μέγεθος τους.

Αν και οι σχετικοί με την αποστακτική δραστηριότητα νόμοι αναλύονται στο οικείο κεφάλαιο 6, η σύντομη αναφορά τους εδώ έχει ως σκοπό κυρίως να επισημάνει το διαχωρισμό της παραγωγής τσίπουρου σε κατηγορίες. Πράγματι, σύμφωνα με τις σχετικές νομοθετικές ρυθμίσεις που έλαβαν χώρα στην Ελλάδα το 1988, διακρίναμε δυο κατηγορίες παραγωγής αποστάγματος στεμφύλων, την *παραδοσιακή απόσταξη* και τη *σύγχρονη απόσταξη*. Το ίδιο συμβαίνει και με την πολύ πρόσφατη νομοθετική ρύθμιση (Ν. 2969/2001) η οποία, αν και

εξειδικεύει τους παραγωγούς προϊόντων αιθυλικής αλκοόλης σε πέντε κατηγορίες, στη βάση της πρόκειται πάλι για την *παραδοσιακή* και τη *σύγχρονη απόσταξη*. Επειδή, όμως, επικρατεί μεγάλη σύγχυση σχετικά με τις παραπάνω έννοιες και συχνά χρησιμοποιούνται αδόκιμα, επιβάλλεται να αναλύσουμε τους όρους αυτούς, όσο γίνεται καλύτερα, προκειμένου να είναι σαφείς σε όλους και να διαχωρίζονται πλήρως μεταξύ τους.

⁵ Συχνά, για πρακτικούς λόγους, αναφέρεται μόνο ο όρος τσίπουρο. Ωστόσο, υπονοείται και η τσικουδιά, δεδομένου ότι δεν υπάρχουν διαφορές μεταξύ τους αν εξαιρέσουμε το γεγονός ότι η τσικουδιά, σχεδόν πάντα, δεν αρωματίζεται με γλυκάνισο ή άλλα ανισούχα φυτά. Αντίθετα, στο τσίπουρο συναντάμε δυο τύπους: με γλυκάνισο (συχνότερα) και χωρίς γλυκάνισο.

Παραδοσιακή απόσταξη είναι η μικρής δυναμικότητας απόσταξη που πραγματοποιείται από τους αμβυκούχους αμπελουργούς, χρησιμοποιώντας συγκεκριμένο τύπο αποστακτικών συσκευών με χωρητικότητα άμβυκα έως 130 λίτρα. Η λειτουργία τους στη χώρα μας χρονολογείται πριν από την επανάσταση του 1821. Η βασική τους δομή δεν έχει αλλάξει αλλά έχει υποστεί κάποιες τροποποιήσεις που τις καθιστούν εύχρηστες ως σήμερα.

Ένας άλλος όρος, που επίσης χρησιμοποιείται ταυτόσημα με τον προηγούμενο, είναι η χωρική απόσταξη η οποία υπονοεί τις αποστάξεις που γίνονται γενικά στην ύπαιθρο, χωρίς ωστόσο να κυριολεκτεί.

Η γλευκοποίηση και η οινοποίηση της σταφυλόμαζας από τις οποίες προκύπτει η πρώτη ύλη για την παραδοσιακή απόσταξη είναι, επίσης, παραδοσιακού τύπου και χαρακτηρίζονται από την έλλειψη ή ανεπάρκεια ή στην καλύτερη περίπτωση από την ύπαρξη απλού μηχανολογικού εξοπλισμού σε όλες τις φάσεις τους.

Η παραδοσιακή απόσταξη συνοδεύεται επίσης από την παραγωγή αποστάγματος από το οποίο λείπει η τυποποίηση ως προς τον αλκοολικό τίτλο, τη χημική σύσταση, τη συσκευασία κλπ.

Η διάρκεια της αποστακτικής περιόδου στην Ελλάδα εκτείνεται από 1^η Αυγούστου κάθε έτους έως 31^{ης} Ιουλίου του επομένου. Για κάθε, όμως, δήμο ή δημοτικό διαμέρισμα ή κοινότητα προβλέπεται ένα μόνο δίμηνο χρονικό διάστημα, το οποίο καθορίζεται από τον προϊστάμενο της οικείας τελωνειακής περιφέρειας (Ν. 2969/2001). Μέσα σε αυτό το χρονικό διάστημα χορηγούνται οι άδειες χωρικής απόσταξης που συνήθως διαρκούν 48 ώρες για κάθε παραγωγό, εξ' ου και οι όροι *διήμερες άδειες* και *διήμεροι αποσταγματοποιοί*. Ο αριθμός βέβαια των 48ωρων εξαρτάται από την έκταση του αμπελώνα του κάθε αμπελουργού και δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 4.

Για το είδος αυτό της απόσταξης ισχύει ειδικό καθεστώς φορολόγησης του τελικού προϊόντος, για το οποίο ο ειδικός φόρος κατανάλωσης (ΕΦΚ) ανέρχεται σήμερα στα 0,59 ευρώ /λίτρο Ανυδρής Αλκοόλης (ΑΑ), ενώ καταβάλλεται και ειδικό τέλος για την έκδοση της άδειας απόσταξης.

Σύγχρονη απόσταξη είναι η μεγάλης δυναμικότητας απόσταξη που εφαρμόζεται στην οργανωμένη αποσταγματοποιία και πραγματοποιείται με τη βοήθεια μεγαλύτερων αμβύκων, χωρητικότητας 200 έως 1000 L, ή αποστακτικών στηλών.

Σε αντίθεση με την παραδοσιακή απόσταξη, οι διάφορες φάσεις γλευκοποίησης, οινοποίησης και απόσταξης χαρακτηρίζονται για την εκμηχάνισή τους και τη δυνατότητα παραγωγής μεγάλης ποσότητας αποστάγματος.

Το παραγόμενο με τον τρόπο αυτό απόσταγμα συνήθως είναι τυποποιημένο σε μεγάλο βαθμό, υπόκειται σε υψηλότερη φορολόγηση - ίση με 2,64 ευρώ/ λίτρο Ανυδρής Αλκοόλης (ΑΑ)

σύμφωνα με τα ισχύοντα σήμερα - σε σχέση με το παραδοσιακό και σε πολυπλοκότερες προϋποθέσεις έκδοσης άδειας απόσταξης.

Το είδος αυτό της απόσταξης αποκαλείται και *βιομηχανική απόσταξη*, όρος αδόκιμος όμως για την παραγωγή αποσταγμάτων άμεσης κατανάλωσης. Με τον όρο αυτό συνήθως υπονοείται η απόσταξη καθαρής αλκοόλης από διάφορες γεωργικές πρώτες ύλες π.χ. τεύτλα, σταφίδα κ.ά. Επιπλέον, ο όρος βιομηχανική απόσταξη δεν ταιριάζει στο τσίπουρο. Τόσο η απόσταξη όσο και η προηγηθείσα οινοποίηση αποτελούν παραγωγικές διαδικασίες στις οποίες είναι αναγκαία η επαγρύπνηση και η συχνή παρέμβαση του ανθρώπου. Οι ιδιαιτερότητες που παρουσιάζει ο καρπός της αμπέλου - που η φύση προσφέρει με τους δικούς της νόμους, κάτω από διαφορετικές κάθε χρόνο συνθήκες - απαιτούν μεγάλες προσπάθειες για να πάρουμε ένα 16 ικανοποιητικό αποτέλεσμα. Ο άνθρωπος, παρ' όλη την προσπάθεια βιομηχανοποίησης και τυποποίησης του προϊόντος αυτού, είναι υποχρεωμένος να δεχτεί και να προσαρμοστεί στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης που παρουσιάζει η κάθε σοδειά. Η τελική ποιότητα της πρώτης ύλης καθορίζει τα πλαίσια μέσα στα οποία θα διεξαχθούν οι μεταποιητικές του ενέργειες, οι οποίες όμως κάθε φορά θα είναι διαφορετικές και ανάλογες προς αυτή. Θεωρούμε, ως εκτούτου, επιβεβλημένη την παρέμβαση του οινοποιού - αποσταγματοποιού, για τον έλεγχο και το συντονισμό της πορείας τους. Γι' αυτό λοιπόν, όταν αναφερόμαστε τόσο στην παραγωγή οίνου όσο και αποσταγμάτων σε οργανωμένο επίπεδο, οι όροι *οινοποιία* και *αποσταγματοποιία*, αντίστοιχα, είναι πιο δόκιμοι.

Το αλκοολούχο προϊόν που παράγει η παραδοσιακή απόσταξη είναι ίο *παραδοσιακό* ή *αμπελουργικό τσίπουρο* ενώ η σύγχρονη απόσταξη παράγει το *τσίπουρο αποσταγματοποιίας*. Όροι που προέκυψαν από τις ανάγκες της αγοράς και όχι από τα νομοθετικά κείμενα.

2.1. Παραδοσιακή παρασκευή του τσίπουρου

Η διαδικασία της παραδοσιακής παρασκευής του τσίπουρου αποτελείται από τις διαδοχικές φάσεις της παραδοσιακής *οινοποίησης* και της παραδοσιακής *απόσταξης* τις οποίες και περιγράφουμε παρακάτω.

2.1.1. Παραδοσιακή οινοποίηση

« ...Κί όταν ανέβουν στα μεσούρανα ό Ωρίωνας και ό Σείριος κί αντικρύση ή ροδοδάχτυλη Αύγουλα (Ηώς) τόν Αρκτούρο, τότε καιρός να τρυγήσεις όλα τα σταφύλια και στο σπίτι νά τά φέρης... »

Ησίοδος, 7^{ος} αι. π.Χ.: *Εργα και Ημέραι*

Όταν ο αμπελουργός κρίνει, με τα δικά του σημειολογικά και παραδοσιακά κριτήρια, ότι η ωρίμανση των σταφυλιών έφτασε στο επιθυμητό στάδιο, τότε αρχίζει ο τρύγος ή τρυγητός. Η διαδικασία αυτή εκτείνεται από τον Αύγουστο ως τις αρχές Οκτώβρη ανάλογα με την ποικιλία των σταφυλιών, τη γεωγραφική θέση του αμπελιού, τις κλιματολογικές συνθήκες, το προϊόν που θέλουμε να παράγουμε ή ανάλογα και με άλλους ακόμα παράγοντες. Τα σταφύλια τρυγιούνται με το γνωστό πατροπαράδοτο τρόπο από τους «τρυγητάδες». Η μεταφορά τους στο χώρο της οινοποίησης γίνεται με τα παραδοσιακά κοφίνια φορτωμένα στην πλάτη κάποιου ζώου ή συνήθως, σήμερα, στην καρότσα του τρακτέρ, του αγροτικού αυτοκινήτου ή άλλων μεταφορικών μέσων.

Και εάν μεν ο αμπελουργός επιθυμεί από τα σταφύλια αυτά να φτιάξει το μελίρυτο γλυκό του οίνου, τότε τα σταφύλια απλώνονται στον ήλιο σύμφωνα με τα κελεύσματα του Ησίοδου:

« ... Απλώσε τά στόν Ήλιο δέκα μερόνυχτα, μάζεψ' τα πέντε στη σκιά και στο έχτο απάνω άδειασε στ' αγγεία τά δώρα του πολύχαρου Διονύσου... »



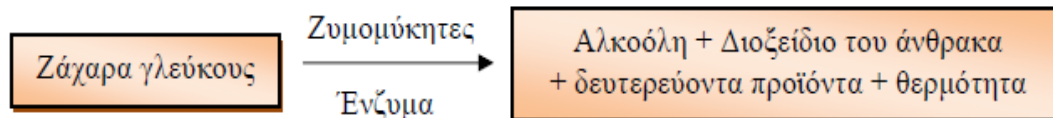
(φωτ. Ιωαννίδης Κ.)

Εικ. 2.1: «Πάτημα» των σταφυλιών στην «κάδα». Από αναπαράσταση τρύγου στους «Δρόμους του κρασιού» στη Νάουσα.

Όταν έρθει η ποθητή υπερωρίμανση, αλλά και όταν ακόμη ο αμπελουργός θέλει να κάνει τον άγλυκο ή αλλιώς τον ξηρό οίνο από τα νωπά πριν το λιάσιμο σταφύλια, τότε διεξάγεται το πάτημα ή η έκθλιψη των σταφυλιών όπως λέγεται επιστημονικά. Η πράξη αυτή γίνεται μέσα σε μικρά ξύλινα σκεύη, γνωστά ως καδιά ή πατοκάδια, χτυπώντας τα με τα πατητήρια - αυτοσχέδια ξύλινα εργαλεία ύψους περίπου 1,5 μέτρου - ή θλίβοντας τα με τα χέρια ή τα πόδια. Με το πάτημα σπάζουν οι ράγες των σταφυλιών και απελευθερώνεται μερικώς το γλεύκος ή μούστος, όπως το λέμε πιο κοινά, απ' το οποίο θα προέλθει ο οίνος.

Στη **λευκή οινοποίηση** τα σταφύλια - αφού πατηθούν - μένουν για σύντομο χρονικό διάστημα στο πατητήρι, όπου το γλεύκος στραγγίζει και διαχωρίζεται γρήγορα από τα στέμφυλα (φλοιοί, σάρκες, γίγαρτα, βόστρυχες). Από το γρήγορο αυτό διαχωρισμό προέκυψε, για τη λευκή οινοποίηση, ο όρος «πάτα-τράβα». Το γλεύκος οδηγείται στη δεξαμενή ζύμωσης ενώ τα παραμένοντα στέμφυλα, τα οποία περιέχουν ακόμη αρκετό γλεύκος, αφήνονται να ζυμωθούν και μετά από λίγες ημέρες οδηγούνται στην απόσταξη. Η ζύμωσή τους βέβαια διαρκεί περισσότερο από ότι στην ερυθρή οινοποίηση - όπου γλεύκος και στέμφυλα ζυμώνονται μαζί - εξαιτίας της μικρότερης περιεκτικότητας σε γλεύκος και ως εκ τούτου της δυσκολότερης κυκλοφορίας των ζυμών.

Η αλκοολική ζύμωση που ακολουθεί είναι ένα πολύπλοκο φαινόμενο, το καταπληκτικότερο στη φύση σύμφωνα με τον Παστέρ. Με την επίδραση των ζυμομυκήτων και των εξειδικευμένων ενζύμων, τα ζάχαρα του γλεύκους μετατρέπονται σε αιθυλική αλκοόλη, διοξείδιο του άνθρακα και δευτερεύοντα προϊόντα, ενώ ταυτόχρονα εκλύεται θερμότητα που ζεσταίνει τις δεξαμενές. Η αλκοολική ζύμωση στην απλοϊκότερη μορφή της δίνεται από την ακόλουθη εξίσωση:



Στην παραδοσιακή οиноποίηση, αυτή η βιοχημική διαδικασία διεξάγεται συνήθως σε ανοιχτές ξύλινες δεξαμενές ζύμωσης. Ωστόσο, στην αρχή της ζύμωσης και συγκεκριμένα με τη συμπλήρωση των 48 πρώτων ωρών, η σταφυλόμαζα ή το γλεύκος αναδεύονται με ταυτόχρονο αερισμό για να εμπλουτιστούν σε οξυγόνο και να διευκολυνθεί στη συνέχεια ο μεταβολισμός των ζαχάρων τους. Έτσι, το μεν γλεύκος μετατρέπεται σε οίνο ενώ τα ζυμωμένα στέμφυλα, αν δεν αποσταχθούν αμέσως, διατηρούνται προς απόσταξη. Η διατήρησή τους γίνεται σε κλειστές δεξαμενές, ώστε να αποφευχθεί το ξίνισμά τους και να αποτελέσουν έτσι μια εξαιρετική πρώτη ύλη για την παρασκευή αποστάγματος στεμφύλων.

Για την **ερυθρή οиноποίηση**, από τα καδιά η σταφυλόμαζα μεταφέρεται αμέσως σε μεγάλες ξύλινες δεξαμενές, τις κάδες, με συνήθη χωρητικότητα 500-1000 L (Ροδοβίτης, 1985). Εκεί, ο σταφυλοπολτός αφήνεται να ζυμωθεί αργά-αργά για να προκύψει στη συνέχεια ο ερυθρός οίνος. Σε διάφορες περιοχές το πάτημα των σταφυλιών γίνεται απευθείας σε μεγάλες πέτρινες, τσιμεντένιες ή ξύλινες δεξαμενές που ονομάζονται *ληνοί* ή *πατητήρια*⁶. Σήμερα πολλοί παραγωγοί χρησιμοποιούν μικρά μηχανικά θλιπτήρια που αποτελούνται από δύο αντίθετα περιστρεφόμενους κυλίνδρους με τους οποίους σπάζουν οι ράγες των σταφυλιών. Στην παραδοσιακή οиноποίηση σπάνια χρησιμοποιούνται εκραγιστήρια για την απομάκρυνση των βοστρύχων (τσάμπουρα).

Στην ερυθρή οиноποίηση, η ζύμωση και η εκχύλιση διαρκούν 20-25 μέρες. Κατά τη διάρκεια της συμπαραμονής των στεμφύλων και του γλεύκους πραγματοποιούνται αναδεύσεις ή ανακυκλώσεις για τον εμπλουτισμό της σταφυλόμαζας σε οξυγόνο, όπως και στη λευκή οиноποίηση. Ωστόσο, στην ερυθρή οиноποίηση, οι αναδεύσεις αυτές μπορούν να επαναλαμβάνονται - χωρίς όμως αερισμό - μέχρι το τράβηγμα του οίνου και έχουν ως σκοπό την εκχύλιση περισσότερων χρωστικών. Όταν εξασθενήσει η ένταση της αλκοολικής ζύμωσης, διεξάγεται το τράβηγμα του οίνου και αφήνεται να αποζυμωθεί. Με τη διαδικασία αυτή ο οίνος αφήνεται να στραγγίσει από τον αγωγό εξόδου, που είναι στο κάτω μέρος της δεξαμενής, πετυχαίνοντας έτσι το διαχωρισμό του από τα στερεά συστατικά, τα στέμφυλα γνωστά και ως τσίπουρα ή τσίκουδα. Ο οίνος που εξέρχεται με αυτό τον τρόπο αβίαστα, χωρίς πίεση, λέγεται οίνος εκροής. Η στεμφυλόμαζα⁷ (τσίπουρα), που μένει στη δεξαμενή ζύμωσης, συνήθως περιέχει από 30 έως 40% κατά βάρος οίνο και αποτελεί την πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται στην επόμενη φάση, την απόσταξη (Ροδοβίτης 1985, Soufleros et Bertrand, 1987 & 1991). Στις μικρές μονάδες παραδοσιακής οиноποίησης, όπου χρησιμοποιούνται πιεστήρια για την παραλαβή περισσότερου οίνου από τη σταφυλόμαζα, είναι προφανές ότι τα στέμφυλα που απομένουν περιέχουν μικρότερα ποσοστά οίνου και έχουν κατά συνέπεια μειωμένη απόδοση σε απόσταγμα.

⁶ Ο όρος πατητήρι σε άλλα μέρη εννοεί το σκεύος (καδί) ή τη δεξαμενή πατήματος και σε άλλα το εργαλείο με το οποίο γίνεται το πάτημα, ανάλογα με τις τοπικές ιδιομορφίες. Ζάχαρα γλεύκους Αλκοόλη + Διοξείδιο του άνθρακα + δευτερεύοντα προϊόντα + θερμότητα

⁷ Στεμφυλόμαζα καλούμε τα στέμφυλα με τον απομείναντα σ' αυτά οίνο μετά την παραλαβή του μεγαλύτερου μέρους αυτού με απλή εκροή ή/και πίεση της σταφυλόμαζας. Διακρίνεται σαφώς από τη σταφυλόμαζα η οποία αντιστοιχεί στο συνολικό προϊόν, με ή χωρίς τους βόστρυχες, που προκύπτει από την επεξεργασία των σταφυλών.

Σήμερα αρκετοί μικροί οиноποιοί χρησιμοποιούν ανοξείδωτες δεξαμενές ζύμωσης, ενώ ο αερισμός της σταφυλόμαζας δεν γίνεται χειρωνακτικά αλλά με αντλίες.

Όταν η σταφυλόμαζα προορίζεται για την απόσταξη, η προσθήκη του διοξειδίου του θείου (SO₂) αποφεύγεται συνήθως τόσο στη λευκή όσο και στην ερυθρή οينوποίηση. Ο θειώδης ανυδρίτης, λόγω της πτητικότητάς του, περνάει στο απόσταγμα και καθίσταται ενοχλητικός.

2.1.2. Παραδοσιακή απόσταξη

Στην *παραδοσιακή* διαδικασία παρασκευής του τσίπουρου συναντάμε συνήθως δυο μεθόδους: την *απλή απόσταξη ή βράση* και τη *διπλή απόσταξη ή μετάβραση*, ενώ τα τελικά προϊόντα που προκύπτουν από αυτές είναι το *απλοβρασμένο* και το *διπλοβρασμένο* τσίπουρο, αντίστοιχα (Ροδοβίτης 1985, Soufleros et Bertrand, 1987 & 1991).

Ας αρχίσουμε από το πιο απλό:

α. Απλοβρασμένο τσίπουρο: Η στεμφυλόμαζα μεταφέρεται στο αποστακτήριο, όπου προοδευτικά και σε μικρές ποσότητες τοποθετείται στο λέβητα (βραστήρα, καζάνι) του αποστακτήρα ή του άμβυκα⁸. Εκεί συνοδεύεται με το ανάλογο νερό, που αντιστοιχεί στο 25-30% του συνολικού όγκου, αν τα στέμφυλα δεν περιλαμβάνουν αντίστοιχη ποσότητα οίνου. Σε αυτό μπορεί να προστεθούν ακόμα οι οινολάσπες ή/και οι «κεφαλοουρές»⁹ από τυχόν προηγούμενη απόσταξη. Οι επιπλέον αυτές προσθήκες των υγρών συστατικών είναι απαραίτητες και αποτελούν βασικό μέλημα του αποσταγματοποιού. Η παρουσία των υγρών αφενός αποτρέπει την τοπική υπερθέρμανση των στερεών μερών των στεμφύλων, που έχει δυσάρεστα

⁸ Άμβυξ ή άμβυκας είναι ο λέβητας μαζί με το καπάκι, που χρησιμοποιείται για την απόσταξη αλλά εννοεί και το σύνολο της συσκευής με τον ψυκτήρα. Εξάλλου, ο ψυκτήρας διαμορφώθηκε αργότερα ως μέρος του σωλήνα απαγωγής των ατμών από το καπάκι.

⁹ «Κεφαλοουρές» καλείται το άθροισμα «κεφαλών» και «ουρών», δηλαδή των πρώτων και τελευταίων κλασμάτων του αποστάγματος. 20 επακόλουθα στη γεύση και το άρωμα του αποστάγματος, αφετέρου επιταχύνει την ομοιόμορφη μεταφορά της θερμότητας από την εστία θέρμανσης σε όλο το περιεχόμενο του λέβητα.

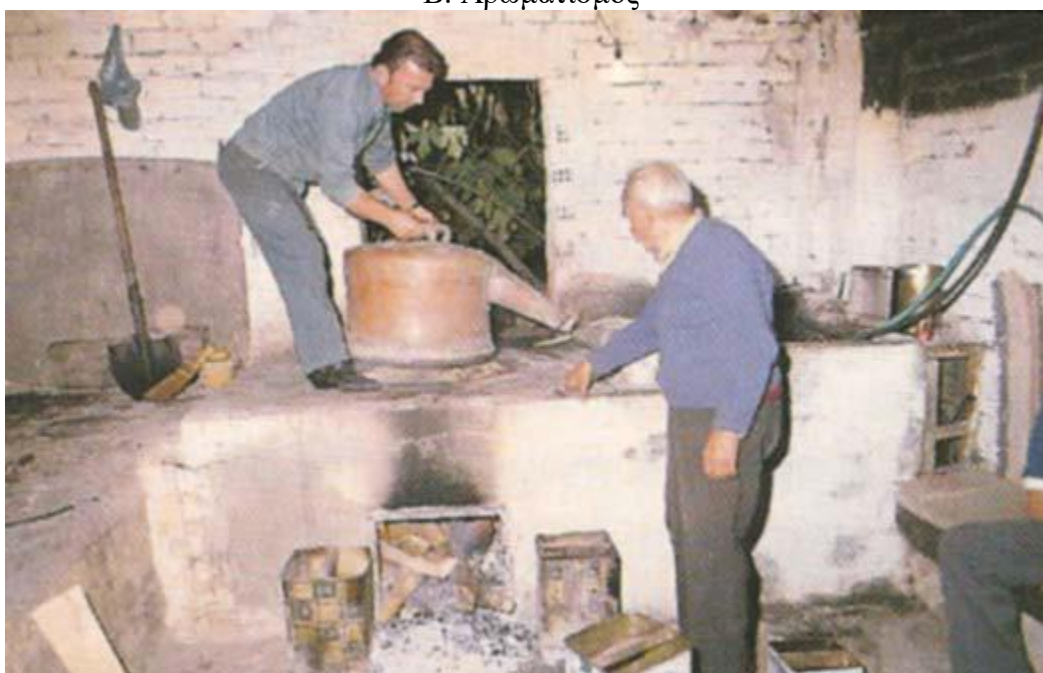
Στην περίπτωση που δεν προβλέπεται μετάβραση, ο αρωματισμός του απλοβρασμένου αποστάγματος, αν επιλεγεί να γίνει, οφείλει να πραγματοποιηθεί κατά την πρώτη και μοναδική εξάλλου απόετταξη. Για το σκοπό αυτό, στον άμβυκα της πρώτης καζανιάς (απόσταξης) προστίθενται και οι σχετικές αρωματικές ύλες (γλυκάνισος, μάραθος, μαστίχα, κανέλλα κλπ.).



Α. Γέμιση.



Β. Αρωματισμός



Γ. Πωματισμός



Δ. Στεγανοποίηση



Ε. Βρασμός.



Στ. Οργανοληπτική δοκιμή.



Ζ. Εκκένωση.



Η. Καθαρισμός.

Εικ. 2.2: Τα στάδια της απόσταξης σε παραδοσιακό αποστακτήρα στη Νάουσα Ημαθίας. (α) γέμιση, (β) αρωματισμός, (γ) πωματισμός, (δ) στεγανοποίηση, (ε) βρασμός, (στ) οργανοληπτική δοκιμή, (ζ) εκκένωση, (η) καθαρισμός.

Ο λέβητας, αφού πωματιστεί με το θολωτό καπάκι και κλείσει ερμητικά επιχρήζοντας τις συνδέσεις του με ένα μίγμα ζυμαριού και στάχτης, υποβάλλεται σε θέρμανση. Το περιεχόμενο του λέβητα αρχίζει σιγά-σιγά να βράζει και σχηματίζονται οι πρώτοι ατμοί φορτωμένοι με τα πτητικά συστατικά της υγρής φάσης. Οι πλούσιοι σε αιθανόλη ατμοί διοχετεύονται μέσω αγωγού στον ψυκτήρα όπου ψύχονται, υδροποιούνται και από 'κει εξέρχονται ως απόσταγμα.

Τα πρώτα μέρη του εξερχόμενου αποστάγματος λέγονται «κεφαλές» ή *πρωτορράκι(η)*, τα επόμενα «καρδιά» ή «σώμα» και τα τελευταία «ουρές» ή *απορράκι(π)*. Τα πρώτα και τελευταία κλάσματα συλλέγονται ξεχωριστά, ως ποιοτικά υποδεέστερα σε σχέση με την «καρδιά».

Ο διαχωρισμός αυτών των κλασμάτων του αποστάγματος γίνεται με τη μέτρηση του όγκου του αποστάγματος και βασίζεται στην εμπειρία και στη γνώση της αποστακτικής τέχνης του αποστάκτη (*καζανιέρπ*) που παραδοσιακά μεταφέρεται από πατέρα σε γιο.

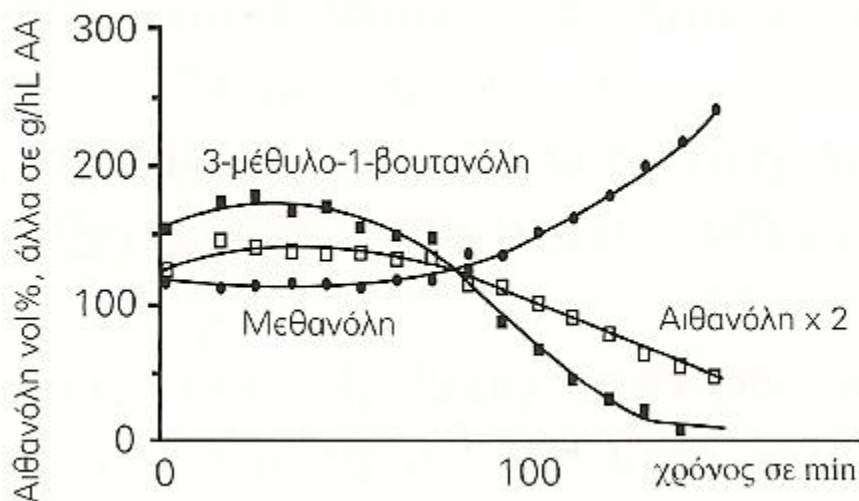
Ωστόσο, οι Soufleros et Bertrand (1991) επιχείρησαν την επιστημονική τεκμηρίωση του διαχωρισμού των τριών κλασμάτων. Για το σκοπό αυτό, οι προαναφερόμενοι ερευνητές προχώρησαν, με τη βοήθεια της αέριας χρωματογραφίας, στον προσδιορισμό των αρωματικών συστατικών ενός μεγάλου αριθμού δειγμάτων ελληνικών αποσταγμάτων στεμφύλων, που συλλέχτηκαν καθόλη τη διάρκεια ορισμένων απλών ή διπλών αποστάξεων.

Τα αποτελέσματα αυτά έδωσαν τη δυνατότητα να γνωρίσουμε πώς συμπεριφέρεται ο άμβυκας των 130 λίτρων των Ελλήνων αμπελουργών, ποια προϊόντα 25 θεωρούνται ότι αποτελούν συστατικά της «κεφαλής», της «καρδιάς» ή της «ουράς» της απόσταξης και ποιες είναι οι συγκεντρώσεις τους. Ταυτόχρονα, η μελέτη αυτή μας επέτρεψε να διαπιστώσουμε την επίδραση των «κοψιμάτων» στις περιεκτικότητες των πτητικών συστατικών και να επιλέγουμε έτσι το χρόνο εφαρμογής τους με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας των αποσταγμάτων μας. Σχετικά βλ. επίσης κεφάλαιο «Σύσταση τσίπουρου και τσικουδιάς».

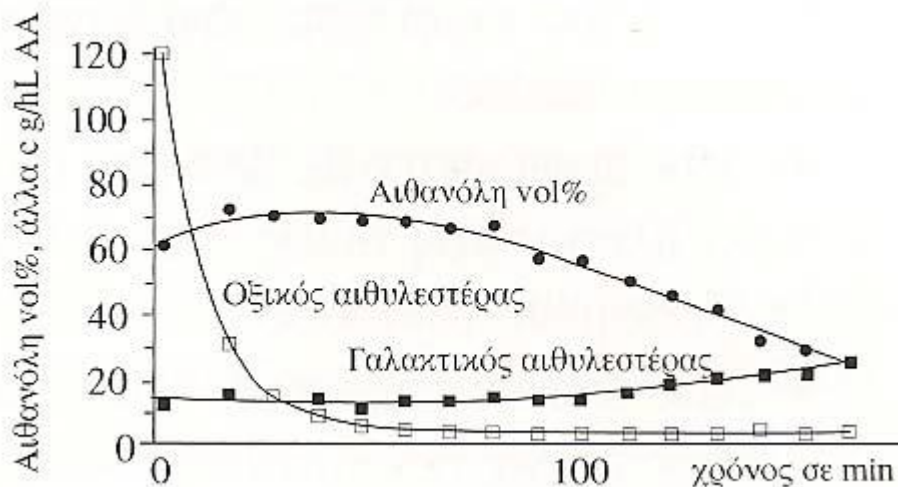
Στις εικόνες 3.3 και 3.4 δίνονται, ενδεικτικά, ορισμένες γραφικές παραστάσεις, οι οποίες παριστάνουν την εξέλιξη της συγκέντρωσης ορισμένων πτητικών συστατικών κατά τη διάρκεια της απόσταξης (profit απόσταξης).

Οι «κεφαλοουρές», που προκύπτουν από το διαχωρισμό των κλασμάτων, χρησιμοποιούνται στην επόμενη απόσταξη ενώ μόνο η «καρδιά» προορίζεται για την ανθρώπινη κατανάλωση. Σε πολλά μέρη οι «κεφαλές» που απομακρύνονται δεν επαναποστάζονται αλλά χρησιμοποιούνται ως οινόπνευμα για κομπρέσες, μαλάξεις κ.ά.

Το τέλος της απόσταξης προσδιορίζεται με τη μέτρηση της αλκοόλης που περιέχεται στο εξερχόμενο απόσταγμα. Στη χωρική απόσταξη η μέτρηση αυτή γίνεται με τη βοήθεια του *γραδόμετρου*, οργάνου βαθμολογημένου σε βαθμούς Cartier γνωστούς κυρίως ως *γράδα*. Συχνά, στο ίδιο το γραδόμετρο υπάρχει η δυνατότητα προσδιορισμού της αιθανόλης σε βαθμούς Gay Lussac ή σε % κατ' όγκο ή vol. Εκτός από την ενόργανη μέτρηση, οι αμβυκούχοι - αμπελουργοί χρησιμοποιούν και τον εμπειρικό τρόπο προσδιορισμού της αλκοόλης ο οποίος συνίσταται στη ρίψη μικρής ποσότητας αποστάγματος στη φωτιά. Η ένταση της φλόγας από την καύση της αιθανόλης είναι ενδεικτική της δύναμης του αποστάγματος.



Εικ. 2.3: Προφίλ απόσταξης ανώτερων αλκοολών.



Εικ. 2.4: Προφίλ απόσταξης εστέρων.

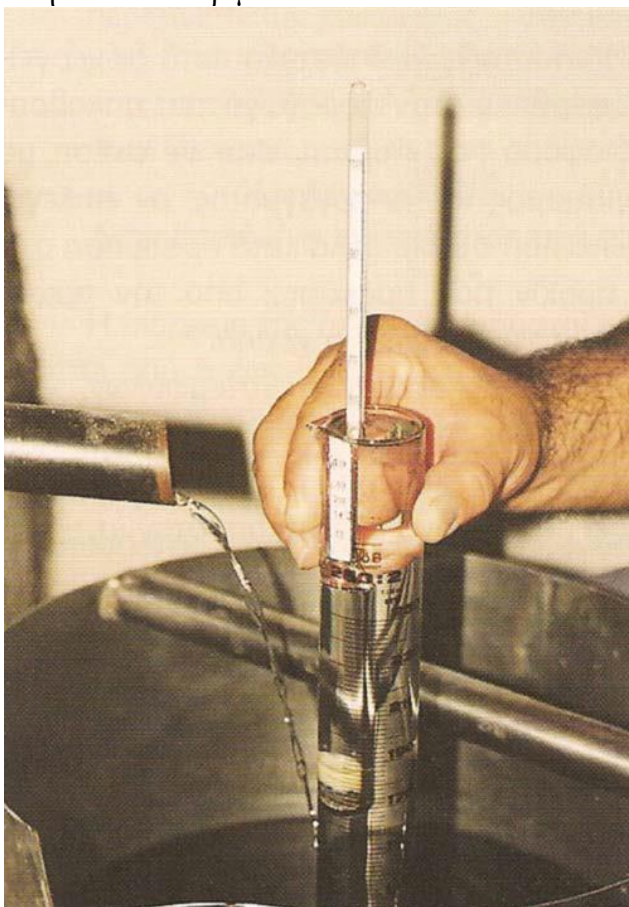
Όταν η αιθανόλη στο εξερχόμενο απόσταγμα εξασθενήσει αρκετά, προβαίνουμε στη διακοπή της διαδικασίας απόσταξης. Στην πράξη η διακοπή αυτή συχνά γίνεται με κριτήριο το διαθέσιμο χρόνο λόγω της περιορισμένης διάρκειας των χορηγούμενων αδειών απόσταξης. Όταν αποφασιστεί το σταμάτημα της απόσταξης, ανοίγουμε προσεχτικά το καπάκι του λέβητα, εκκενώνουμε το υπολειπόμενο περιεχόμενο και τον καθαρίζουμε ώστε να είναι έτοιμος για την επόμενη απόσταξη.

Η διάρκεια της πρώτης απόσταξης ανέρχεται σε 2 ώρες περίπου για άμβυκα 130 λίτρων και εξαρτάται κυρίως από τη δυναμικότητα των στεμφύλων, δηλαδή της περιεκτικότητάς τους σε αλκοολη, και την ένταση της φωτιάς. Η διαδικασία παραγωγής ίου τσίπουρου στη Μακεδονία και ιδιαίτερα στη Νάουσα με μία μόνο βράση λέγεται και απόσταξη «μια κι έξω».

Το συλλεγόμενο απόσταγμα που προορίζεται για κατανάλωση, δηλαδή το κλάσμα της «καρδιάς», ανάλογα με τη «δύναμή» του ακολουθεί δύο διαφορετικές πορείες:

- είτε αραιώνεται με βρόχινο ή αποσκληρυμένο νερό, ώστε να ρυθμιστεί ο αλκοολικός τίτλος του σε επίπεδα πόσης, οπότε προκύπτει το απλο- βρασμένο τσίπουρο
- είτε επαναποστάζεται, όπως θα δούμε πιο κάτω, για να γίνει πιο «δυνατό», οπότε προκύπτει το διπλοβρασμένο τσίπουρο. Με βάση την κείμενη ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία, ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος του τσίπουρου και της τσικουδιάς οφείλει να είναι 37,5% vol.

Μετά την ενδεχόμενη αραιώσή του με νερό - όπως προαναφέραμε - αφήνεται συνήθως 2-4 μήνες για να σταθεροποιηθεί και να ωριμάσει.



Εικ. 2.5: Μέτρηση αλκοολικού τίτλου του αποστάγματος στην απορροή του αποστακτήρα.

β. Διπλοβρασμένο τσίπουρο: Η διαδικασία παρασκευής του περιλαμβάνει διαδοχικά την πρώτη απόσταξη ή απόσταξη στεμφύλων και τη δεύτερη απόσταξη ή απόσταξη σούμας ή μετάβραση.

- Απόσταξη στεμφύλων ή πρώτη απόσταξη: Η απόσταξη αυτή διενεργείται με τον ίδιο τρόπο που αναφέρθηκε στην παραγωγή του απλοβρασμένου τσίπουρου. Η μόνη διαφορά που παρατηρείται σε σχέση με εκείνη έγκειται στο ότι ο αρωματισμός του αποστάγματος, αν επιλεγεί να γίνει, δεν γίνεται από το πρώτο ήδη στάδιο αλλά κατά προτίμηση στη μετάβραση. Το αλκοολούχο προϊόν που προκύπτει από την πρώτη «βράση» λέγεται σούμα¹⁰ ή χάμ(ι)κο ή φλέγμα¹¹ ή γράπα¹². Αφού ακολουθήσουν κι άλλες τέτοιες αποστάξεις στεμφύλων, έτσι ώστε η ποσότητα της σούμας ή του φλέγματος να είναι επαρκής για μια νέα «καζανιά», τότε πραγματοποιείται η δεύτερη «βράση», γνωστή και ως «μετάβραση», όπου θα πάρει μέρος μόνο αυτό το απόσταγμα. Η σούμα ή αλλιώς το απόσταγμα που προέρχεται από την πρώτη απόσταξη ή την απόσταξη των στεμφύλων, προκειμένου να οδηγηθεί στη δεύτερη απόσταξη, θα ήταν ευχής έργο να έχει αλκοολικό τίτλο μεταξύ 26 και 28% vol και οπωσδήποτε χαμηλότερο από 30% vol ή 15 περίπου γράδα. Όταν ο αλκοολικός τίτλος της σούμας υπερβαίνει τα όρια αυτά, σκόπιμο είναι να επιχειρείται η αραίωσή της με αποσταγμένο ή βρόχινο νερό. Σε αντίθετη περίπτωση, για να αποκτήσουμε την επιθυμητή τελική περιεκτικότητα σε αλκοόλη, θα αναγκαστούμε να συνεχίσουμε τη δεύτερη απόσταξη σε χαμηλότερα επίπεδα αλκοολικού τίτλου με κίνδυνο να παραλάβουμε ένα απόσταγμα περισσότερο βαρύ και παχύ και ενδεχομένως με έντονο το χαρακτήρα της «ουράς». Επιπλέον, η απόσταξη προϊόντος με περιεκτικότητα σε αλκοόλη πάνω από 45% vol (18 γράδα) ενδέχεται να προκαλέσει εκτίναξη του καπακιού και του τόξου του άμβυκα.

¹⁰ Σούμα: Προέρχεται από το λατινικό *summa*, που σημαίνει το σύνολο, και συνήθως χρησιμοποιείται στη νησιωτική Ελλάδα για το προϊόν της πρώτης απόσταξης. Ωστόσο, ο Ν. 2969/2001 ορίζει ως σούμα το προϊόν της ολικής απόσταξης, χωρίς διαχωρισμό κλασμάτων, αλκοολούχων υγρών που προέρχονται από αλκοολική ζύμωση ζαχαρούχων πρώτων υλών.

¹¹ Φλέγμα: Αναφέρεται από τους Κωνσταντινίδη και συν. (1952) αντί του προϊόντος της πρώτης απόσταξης. Ωστόσο, οι Cantagrel et al. (1991) στο Cognac αποκαλούν ως φλέγμα το σύνολο των «κεφαλών» και «ουρών».

¹² Γοάπα ή Grappa: Όρος που χρησιμοποιείται στη Μακεδονία (Ροδοβίτης, 1985) πριν από την αρχή του 20^{ου} αιώνα, ίσως και παλιότερα. Εντούτοις κατοχυρώθηκε ως ιταλικό προϊόν το 1989. Προέρχεται από λατινική λέξη που δηλώνει το βότρυ των σταφυλιών ή μέρη που τον απαρτίζουν, για να διακρίνει το προϊόν αυτό από το απόσταγμα οίνου ή άλλων φρούτων.

- Απόσταξη φλέγματος: Το φλέγμα ή η σούμα, που συγκεντρώθηκε στην προηγούμενη φάση, εισάγεται στο λέβητα προς απόσταξη. Σ' αυτόν προστίθενται και οι αρωματικές ύλες αυτή τη φορά, εφόσον η επιθυμία μας είναι να παράγουμε αρωματισμένο τσίπουρο. Σημειώνουμε ότι στην περίπτωση της τσικουδιάς, κατά κανόνα, δε γίνεται εξωγενής αρωματισμός. Στη συνέχεια διενεργείται η δεύτερη και τελική πια απόσταξη σε λιγότερο από 86% vol, όπως και στην πρώτη απόσταξη. Το προϊόν που θα προέλθει από αυτή είναι το απόσταγμα διπλής απόσταξης από το οποίο, με τις κατάλληλες αραιώσεις με αποσκληρυμένο νερό, θα προκύψει το *διπλοβρασμένο τσίπουρο* γνωστό επίσης και ως *μεταβρασμένο*.

Η διάρκεια της δεύτερης απόσταξης, της μετάβρασης, θα πρέπει να κυμαίνεται από 5 έως 6 ώρες για άμβυκα 130 L, ανάλογα με τη δυναμικότητα του φλέγματος και την ένταση της φωτιάς. Στην πράξη, όμως, μερικές φορές η απόσταξη επισπεύδεται. Κατά τη μετάβραση επιβάλεται, επίσης, το «κόψιμο» και η απομάκρυνση των «κεφαλοουρών». Η ποιότητα του διπλοβρασμένου αποστάγματος, συνήθως, είναι ανώτερη από εκείνη του απλοβρασμένου. Η διπλή αφαίρεση των «κεφαλοουρών» βοηθάει στην απομάκρυνση επιβαρυντικών στην ποιότητά του πτητικών συστατικών. Λεπτομέρειες για το θέμα αυτό θα συναντήσουμε στα κεφάλαια «*Η σύσταση του τσίπουρου και της τσικουδιάς*» και «*Με στόχο την ποιότητα*».

γ. Μια άλλη μέθοδος, που συνηθίζεται επίσης σε ορισμένες περιοχές της Ελλάδας, είναι η αποκαλούμενη «ένα μέσα στο άλλο» ή όπως χαρακτηριστικά προφέρεται στη Νάουσα «ένα μες στ' άλλο» (Ροδοβίτης, 1985). Η μέθοδος αυτή αποτελεί ένα συνδυασμό των δύο προηγούμενων σταδίων και εφαρμόζεται από οινοπαραγωγούς οι οποίοι, αν και διαθέτουν μικρή μόνο ποσότητα στεμφύλων για απόσταξη, επιθυμούν την παραγωγή διπλοβρασμένου τσίπουρου. Οι παραγωγοί αυτοί γνωρίζουν εκ των προτέρων ότι δε θα μπορέσουν να συμπληρώσουν τον άμβυκα με φλέγμα, 13 προκειμένου να ακολουθήσει η μετάβραση και να παράγουν στη συνέχεια διπλοβρασμένο τσίπουρο. Αναγκάζονται, λοιπόν, να ενσωματώσουν το προϊόν της πρώτης απόσταξης, το φλέγμα, σε μια άλλη νέα απόσταξη στεμφύλων η οποία θα είναι και η τελική. Το προερχόμενο από την προαναφερόμενη διαδικασία απόσταγμα θα αποτελέσει τη βάση για την παραγωγή του «ένα μες στ' άλλο» τσίπουρου.



Εικ. 2.6: Ανοίγοντας τον άμβυκα (Αμύνταιο).

B. ΜΕΤΑΦΡΑΣΜΑ

TRADITIONAL DISTILLATION TECHNIQUES OF GRAPE MARC

(Chapters 2, 2.1, 2.1.1, 2.1.2)

CHAPTER 2: The production of tsipouro

Tsipouro¹ is a product of different procedures, which include the processing of grapes, the vinification, and the distillation of grape marc, i.e. the solid remains of the grape. After the distillation, the distilled grape marc is used in the production of the alcoholic beverage tsipouro or tsikoudia. Each of these processes has a great and at the same time unique importance in the final quality of the product. For this reason, but also because the grape marc is a food product, the correctness of its production processes is of first priority.

The production of tsipouro, among other things, requires the corresponding distilling equipment. Apart from minor changes, the same distilling equipment is still used up to this day, having its basic characteristics intact. This technological delay is due to the Greek legislation concerning alcohol and grape-distilled products in general, being introduced just in the period of 1883-1905, while for the tsipouro itself a few years later, in 1917.

Until recently, and more specifically until the late twentieth century, tsipouro was only a privilege of the farming families and has been preserved to this day thanks to the unceasing efforts of the Greek winegrowers. In 1988, however, the implementation of a new relevant legislation allowed the initiation of tsipouro production by organized *distilleries* and *undistilled liquor companies*, as we wish to call the industries of distilled and undistilled drinks, respectively.

Both the relevant Greek and the European legislation, which was implemented one year later (1989), also determine the specifications of the produced tsipouro, and indirectly determine the performance of the distilling systems. The liberalization of tsipouro production as well as the recent development of the distillation technology has made a better equipment available to the distilleries that is also adequate to their size.

Although the laws related to the distilling methods are analyzed in the relevant chapter 6, their brief mention here is mainly intended to highlight the division of tsipouro production into categories. As a matter of fact, according to the relevant Greek legislative regulations introduced in 1988, the production of the grape marc distillate is distinguished into two categories: the *traditional distillation* and the *modern distillation*. The same applies to the very recent legislation (L. 2969/2001), which distinguishes the manufacturers of ethyl alcohol products into five categories, but is still based on the *traditional* and *modern distillation*. However, since there is a lot of confusion about the above concepts and because they are often used improperly, it is necessary to analyze these terms as best as possible in order to make them clear to everyone and completely distinguishable.

Traditional distillation is a small capacity distillation carried out by pot still distiller-winegrower, using a specific type of distilling equipment with a still capacity of up to 130 litres. Its use in Greece dates back to before the Greek revolution of 1821 and its basic structure has not been changed apart from some modifications, which make them useful to this day. Another term, which is used alternatively to the previous one, is the *rural distillation*, which implies that the distillations are generally performed in the countryside,

¹ Often, for practical reasons, only the term "tsipouro" is mentioned. However, "tsikoudia" is also implied, since there are no differences between them except that tsikoudia is almost never flavored with anise or any other aromatic plants. On the contrary, in tsipouro we find two types: with anise (more common) and without anise.

but not necessarily exclusively.

The must extraction and the vinification of the grape mass, which are performed to obtain the raw material for the traditional distillation, are also of a traditional nature. This means that there is often limited equipment available or, in the best case, only simple mechanical equipment is used throughout all their phases.

Traditionally produced distillates are also characterized by the absence of standardization in terms of alcoholic strength, chemical composition, packaging, etc.

The distillation period in Greece begins on August 1st of each year and ends on July 31st of the following year. However, for each municipality or a municipal district or community, a single two-month time period is provided, which is determined by the head of the relevant customs office (L. 2969/2001). During this period of time, rural distillation licenses are granted to each distiller, which are usually valid for 48 hours, hence the terms: *two-day licenses* and *two-day distillers*. However, the amount of two-day licenses that can be granted depends on the size of each winegrower's vineyard and cannot exceed 4.

For this type of distillation, a special taxation scheme of the final product applies, for which the excise duty (EFK) currently amounts to 0.59 euros/liter of dehydrated alcohol². In addition to that, a special fee is also paid for the issuance of the distillation license.

Modern distillation is a high-capacity distillation operating in organized distilleries and is carried out with the help of larger stills, with a capacity of 200 to 1000 L, or distillation columns.

In contrast to the traditional distillation, the various phases of extraction, vinification and distillation are characterized by their mechanisation and the possibility of producing spirit in large quantities.

The spirit produced in this way is usually standardized to a larger extent and is subject to higher taxation, which currently equals to 2.64 euros/liter of dehydrated alcohol³, compared to traditional distillations. It is also subject to more complex conditions for issuing a distillation license.

This type of distillation is also called *industrial distillation*, a term that would seem, however, inappropriate in the context of the production of spirits for immediate consumption. This term usually implies the distillation of pure alcohol from various agricultural raw materials, e.g. beets, raisins etc. Also, the term industrial distillation does not fit in with *tsipouro*. Both the distillation and the preceding vinification are production processes where vigilance and frequent human intervention are necessary. The particularities of the grape, which nature offers with its own laws under different conditions each year, require great efforts to receive a satisfactory result. In spite of all human effort to industrialize and standardize this product, we still have to accept and adapt to the unique characteristics presented in the raw material with each crop. The final quality of the raw material determines the framework within which its processing actions will be carried out, that are different and relative to it each time. Therefore, we consider the intervention of the winemaker/distiller necessary for the control and coordination of their progress. Hence, when it comes to wine and distillate production at an organized level, the terms *wineries* and *distilleries*, respectively, are more appropriate.

The alcoholic product produced in traditional distillation is called *traditional* or *vineyard tsipouro*, while the modern distillation produces the *distillery tsipouro*. These terms did not emerge from legislative texts, but in order to meet the market needs.

² TN: The given price refers to the year 2010.

³ TN: The given price refers to the year 2010.

2.1. Traditional production of tsipouro

The process of traditional tsipouro production consists of the successive phases of traditional *vinification* and traditional *distillation*, which we describe below.

2.1.1. Traditional winemaking

"But when Orion and Sirius are come into mid-heaven, and rosy-fingered Dawn sees Arcturus (September), then cut off all the grape-clusters and bring them home"

Hesiod, 7th century B.C. *Works and Days*

Based on his own semantic and traditional criteria, the winegrower decides whether the ripening of the grapes has reached the desired stage. After that, the harvest begins. This process takes place between August and the beginning of October, depending on many factors, such as the variety of grapes, the geographical location of the vine, the climatic conditions and the product we want to produce. The grapes are harvested in a traditional way by the vintagers, passed down from one generation to another. They are then transported to the winemaking area in large traditional wicker baskets loaded on the back of an animal, or, as it is common in modern days, on a cart of a tractor, an agricultural vehicle or any other means of transportation.

And if the winemaker wishes to make his own sweet and mellow wine, then according to Hesiod, the grapes are laid out in the sun.

« ... *"Show them to the sun ten days and ten nights: then cover them over for five, and on the sixth day draw off into vessels the gifts of joyful Dionysus"*

Hesiod, 7th century B.C. *Works and Days*



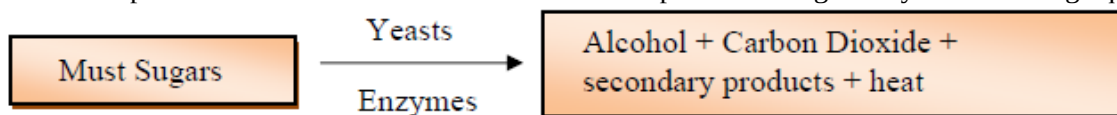
(photo by Ioannidis K.)

Fig. 2.1: The stomping of grapes inside the vat.
From a representation of the harvest in the "Wine Routes" in Naousa.

When the desired overripeness comes, or if the winegrower wants to make unsweetened, i.e. dry wine from the fresh grapes before being put in the sun, then the *stomping* or *pressing* of the grapes is carried out as it is scientifically called. This process is done in small wooden containers, known as "*kadia*" or "*patokadia*", in which they are pressed with a *crusher*, an improvised wooden tool about 1.5 meters high, or by crushing them with hands or feet. During the pressing, the grapes break and partially release the must, commonly known as grape juice, from which the wine is made.

In **white wine vinification**, after the grapes have been pressed, they remain for a short time in the vat, where the must is drained and quickly separated from the marcs (skins, flesh, seeds and stalks). Due to this rapid separation, the term "*stomp and drain*" has emerged for white wine vinification. The must is carried to the fermentation tank, while the remaining grape marc that still contains a lot of must is left to ferment and after a few days is distilled. The fermentation, however, takes longer than in red wine vinification, where the must and the grape marc are fermented together. This is due to the lower content of must, which as a result reduces the yeast activity.

The alcoholic fermentation that follows is a complex phenomenon, the most fascinating in nature according to Pasteur. Under the influence of yeasts and specialized enzymes, the sugars in the must are converted into ethyl alcohol, carbon dioxide and secondary products, while at the same time heat is released which warms up the tanks. Alcoholic fermentation in its simplest form is given by the following equation:



In traditional vinification, this biochemical process is usually carried out in open wooden fermentation tanks. However, at the beginning of the fermentation and specifically after the first 48 hours, the grape mass or the must is stirred and simultaneously aerated to enrich it with oxygen and facilitate the subsequent metabolism of its sugars. As a result, the must is turned into wine, whereas the fermented marcs are kept for distillation, unless they are immediately distilled. The marcs are then preserved in closed tanks to avoid sourness and to constitute an excellent raw material for the production of grape marc spirits.

In **red wine vinification**, the grape mass is immediately transferred from the small wooden containers (*kadia*) to large wooden tanks (*kades*), with a standard capacity of 500-1000 L (Rodovitis, 1985). There, the grape pulp is left to ferment slowly, in order to become red wine afterwards. In some regions the grapes are pressed directly in large stone, concrete or wooden tanks called "*lini*" or "*patitiria*"⁴. Today many winemakers use small mechanical crushers consisting of two counter-rotating cylinders in which the grapes are crushed. In traditional vinification, destemmers are rarely used for the removal of the stalks.

In red wine vinification, fermentation and extraction takes 20-25 days. When the grape marc and the must remain together, batonnage or stirring is carried out to enrich them with oxygen, just as in white winemaking. However, in red wine vinification, these stirrings can be repeated (although without aeration) until the wine is drained, in order to extract more texture. When the intensity of the alcoholic fermentation weakens, the wine is drained and left to finish the fermentation. This process allows the wine to drain from the outlet pipe, located at the bottom of the tank, and to separate it from the marcs: the solid parts also known as "*tsipoura*" or "*tsikouda*". The wine that comes out in such manner, smoothly and without pressure

⁴ Depending on the region and the local specificities, the Greek term "*patitiri*" may be referring to the small wooden containers (*kadia*) or the stomping vats, or even the tool that is used when pressing the grapes.

is called *free-run wine*. The marc mass⁵ that remains in the fermentation tank usually contains from 30 to 40% by weight of wine and are used later as a raw material in the distillation phase (Rodovitis 1985, Soufleros et Bertrand, 1987 & 1991). In small traditional winemaking units, where presses are used to extract more wine from the grape mass, the remaining grape marc contains lower percentages of wine, which results in a reduced distillate yield.

Today many small winemakers use stainless steel fermentation tanks, and the aeration of the grape mass is carried out with pumps rather than manually.

When the grape mass is forwarded for distillation, the addition of sulfur dioxide (SO₂) is usually avoided in both white and red wine vinifications. Because of its volatility, the sulfur dioxide passes into the distillate, which is unwanted.

2.1.2. Traditional distillation

The **traditional** process of making tsipouro uses two methods in general: the **single distillation** and the **double distillation (dephlegmation)**. The final product obtained with these methods is the single-distilled and the double- *distilled* tsipouro, respectively (Rodovitis 1985, Soufleros et Bertrand, 1987 & 1991).

Let's start with the simplest:

a. **Single-distilled tsipouro:** The marc mass is transferred to the distillery, where it is gradually and in small quantities placed inside the boiler of a still or a pot still.⁶ There, it is mixed with an appropriate amount of water, which corresponds to 25-30% of the total volume, if the grape marc does not include an equivalent amount of wine. The lees and/or the "*heads and tails*"⁷ from any previous distillation can be added as well. These additions of liquid ingredients are necessary and are a primary concern of the distiller. The presence of liquids prevents local overheating of the solid parts of the grape marc, which has unpleasant consequences to the taste and aroma of the distillate. Additionally, it accelerates the equable transfer of heat from the heating center to the entire content of the boiler.

If there is no second distillation following, the flavoring of the single-distilled spirit must be carried out during the first and only distillation. For this purpose, respective aromatics (anise, fennel, mastic, cinnamon, etc.) are added to the pot still of the first distillation.

⁵ The term "*marc mass*" is used to describe the grape marc with the remaining wine in it, after obtaining the majority of it by draining and/or by pressing the marc. It is clearly distinguished from the term "grape mass" which corresponds to the total product with or without the stalks, resulting from the processing of grapes.

⁶ A *Pot still* is a boiler with a lid, which is used for distillation, but the term also refers to the whole device including the condenser. This is due to the condenser being formed later as part of the outflow pipe for the vapor under the lid.

⁷ "*Heads and tails*" is the sum of the "*heads*" and the "*tails*", i.e. the first and last fractions of the distillate.



A. Filling



B. Flavoring



C. Capping



D. Sealing



E. Distilling



F. Organoleptic testing



G. Emptying



H. Cleaning

Fig. 2.2: The distillation stages of a traditional distillery in Naousa, Imathia. (a) filling, (b) flavouring, (c) capping, (d) sealing, (e) distilling, (f) organoleptic testing, (g) emptying, (h) cleaning.

After capping the boiler with a dome lid and hermetically closing it by smearing its connections with a mixture of dough and ash, the boiler is then subjected to heating. The contents of the boiler slowly begin to boil, and the first vapors loaded with the volatile compounds of the liquid phase are formed. The ethanol-rich vapors are piped to the condenser where they are cooled, liquefied and come out as a distillate.

The first part of the outcoming distillate is called "*heads*", the following "*hearts*", and the last "*tails*". The first and last parts are collected separately and are considered qualitatively inferior to the "*hearts*".

The distinction of these fractions of the spirit is done by measuring the volume of the spirit and is based on the distiller's experience and his knowledge in the art of distillation, which is passed down from father to son according to tradition.

However, Soufleros et Bertrand (1991) attempted a scientific documentation to distinguish the three fractions. For this purpose, the researchers used gas chromatography to determine the aromatic components of a large number of samples of Greek grape marc distillates, which were collected throughout the course of certain single or double distillations.

The results gave a better understanding on how a Greek 130 liter pot still functions, which products are considered components of heads, hearts or tails, and what are their concentrations. Furthermore, this study allowed to determine the effect of the "cuts" on the contents of volatile compounds and to choose their application time in order to improve the quality of our distillates. For more, see chapter "*The composition of tsipouro and tsikoudia*".

The graphical representations illustrated in Figures 3.3 and 3.4 show the progress of the concentration of certain volatile components during the distillation (distillation profile).

The *heads and tails* that result from the separation of the fractions are used in the next distillation, while the hearts are intended for human consumption. In many regions of Greece, the heads that are removed are not redistilled but used as alcohol for compresses, massages, etc.

The final part of the distillation process requires the measurement of the alcohol contained in the outgoing distillate. In rural distillation, this measurement is done with an *alcoholmeter*, an instrument calibrated in Cartier degrees, commonly known as *grada*. The alcoholmeter often allows the measurement of the ethanol in Gay Lussac scale, i.e. percentage by volume. In addition to the instrumental measurement, the pot still distillers also use an empirical method of measuring alcohol that involves pouring a small amount of distillate into the fire. The intensity of the flame from burning ethanol indicates the strength of the distillate.

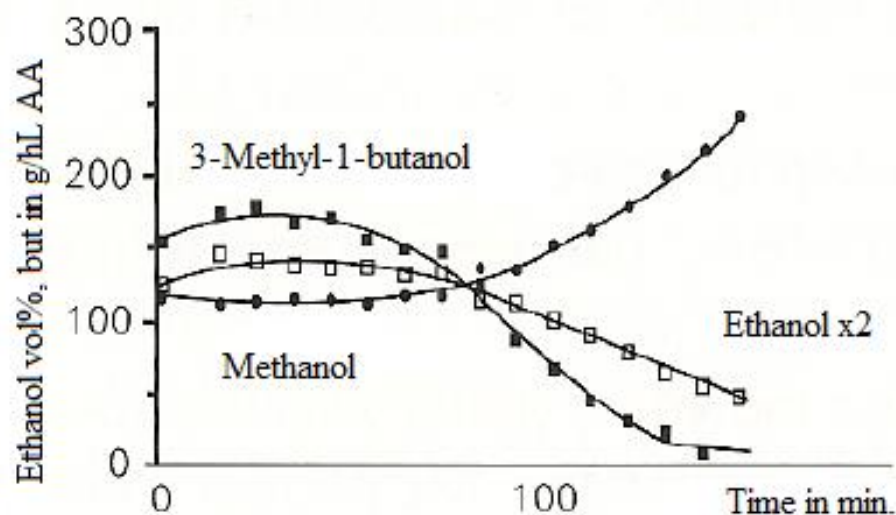


Fig. 2.3: Distillation profile of higher alcohols.

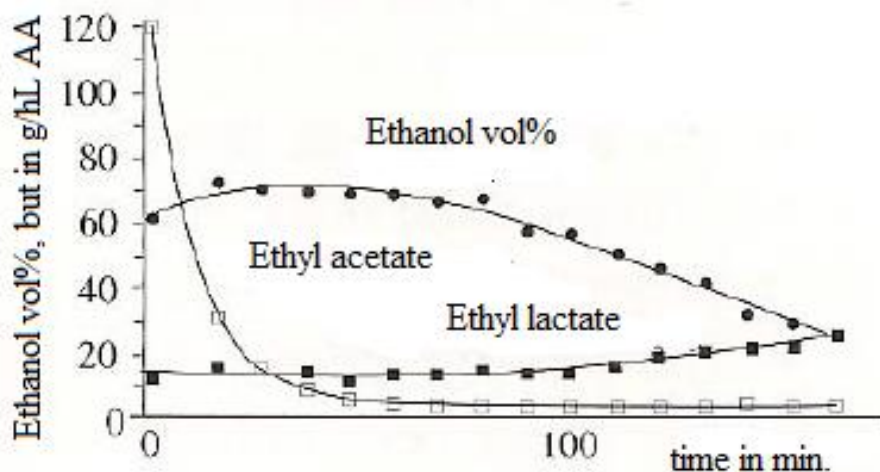


Fig. 2.4: Ester Distillation Profiles.

When the ethanol in the outgoing distillate weakens enough, the distillation process is stopped. In practice however, the stoppage usually depends on the available time due to the limited duration of the distillation licenses that are granted. When the distillation is brought to a stop, the lid of the boiler is then carefully opened and the remaining contents are removed. Afterwards, the boiler is cleaned in order to be ready for the next distillation.

The duration of the first distillation amounts to approximately 2 hours for a 130 liter pot still and depends mainly on the "strength" of the grape marc, i.e. its alcohol content, and the intensity of the fire. The process of producing single distilled tsipouro in Macedonia and especially in Naousa is also called *"one-and-out" distillation*.

Depending on its "strength", the collected spirit intended for consumption, i.e. the hearts can follow two different paths:

- it can either be diluted with rainwater or softened water to adjust its alcoholic strength to drinkable levels, resulting in a simple distilled tsipouro,
- or it can be redistilled, as we describe below, to make it "stronger", which results in a double-distilled tsipouro. According to the current Greek and European legislation, the minimum alcoholic strength of tsipouro and tsikoudia must be 37.5% abv.

After the potential dilution with water, as mentioned above, it is usually left for 2-4 months in order to stabilize and mature.

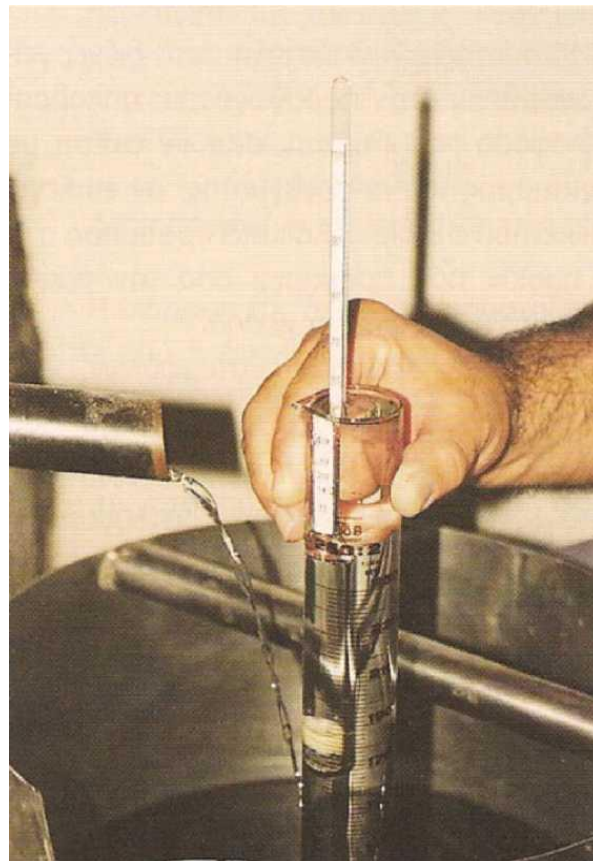


Fig. 2.5: Measuring the alcoholic strength of the distillate at the still outlet.

b. Double-distilled tsipouro: The process of making double-distilled tsipouro involves successively the first distillation, i.e. the grape marc distillation, and the second distillation, also known as dephlegmation.

- Grape marc distillation/first distillation: This distillation is carried out in the same way as the production of the single-distilled tsipouro mentioned previously. The only difference that can be observed is that the aromatization of the distillate, if it is chosen to be done, is carried out preferably during the second distillation rather than the first. The alcoholic product resulting from the first distillation is called *suma*,⁸ *chamiko*, *phlegm*⁹ or *grappa*.¹⁰ When a sufficient amount of phlegm is acquired from previous grape marc distillations, then a second distillation takes place, also known as *dephlegmation*, where only this distillate is used. In order for the phlegm to be distilled a second time, i.e. the product that comes from the first distillation/grape marc distillation, its alcoholic strength must be lower than 30% vol. or about 15 grada, and ideally between 26 and 28% vol. If the alcoholic strength of the phlegm exceeds this limit, it is advised to dilute it with distilled or rain water. Otherwise, in order to obtain the desired final alcohol content, the second distillation needs to be carried out at lower levels of alcoholic strength, which carries the risk of producing a spirit that is heavier and thicker and possibly with a strong "tails" flavor. In addition, distilling any product with an alcohol content above 45% vol. (18 grada) may cause the lid and the lyne arm of the pot still to explode.
- *Phlegm Distillation:* The phlegm collected in the previous phase is then put in the boiler for distillation. Aromatic substances are also added at this point if we wish to produce flavored tsipouro. Note that in the case of tsikoudia, as a rule, no exogenous flavoring is done. Then, the second and final distillation is carried out at less than 86% vol., as in the first distillation. The resulting product of this distillation is the *double-distilled* distillate, which when appropriately diluted with softened water, results in the *double-distilled (dephlegmated) tsipouro*.

The duration of the second distillation (dephlegmation) should vary from 5 to 6 hours for a 130L pot still, depending on the strength of the phlegm and the intensity of the fire. In practice, however, the distillation is sometimes accelerated. During the second distillation, the heads and tails should be "cut" and separated. The quality of the double-distilled distillate is usually superior to that of a single-distilled one. A double separation of heads and tails helps to get rid of volatile components that lowers its quality. Further details on this matter can be found in chapters "*The composition of tsipouro and tsikoudia*" and "*Aiming for quality*".

c. Another method, which is also common in many regions of Greece, is the so-called "**one within the other**" (Rodovitis, 1985). This method is a combination of the two previous stages and is applied by winemakers that only have a small amount of grapes available for distillation and wish to produce double-distilled tsipouro. These winemakers are fully aware that they will not be able to fill the entire pot still with phlegm¹¹ to initiate the *dephlegmation* and produce double-boiled tsipouro. They are therefore, forced to integrate the product of the first distillation, i.e. the phlegm, into a new grape marc distillation, which will

⁸ *Suma*: this term originates from the Latin word "summa", meaning the whole, and is commonly used in the Greek islands to describe the product of the first distillation

⁹ *Phlegm*: this term is mentioned by Konstantinidis et al. (1952) to describe the product of the first distillation. However, Cantagrel et al. (1991) in Cognac describe the set of "heads" and "tails" as phlegm.

¹⁰ *Grapa or grappa*: a term used in Macedonia (Rodovitis, 1985) since the late 19th century and perhaps earlier. Since 1989 however, it has been established as an Italian product. It originates from the Latin word that describes the grape cluster or the parts that make it up, in order to distinguish this product from a wine distillate or any other fruit distillate.

¹¹ 5 to 6 grape marc distillations are required in order to accumulate enough phlegm that would fill up a pot still and to initiate a second distillation.

be the final one. The distillate resulting from the above-mentioned process will form the basis for the production of a "*one within the other*" tsipouro.



Fig. 2.6: Opening the pot still (Amyntaio, Greece).

Γ. Σχολιασμός Μεταφραστικής Διαδικασίας

1. Εισαγωγή

Οι μεταφραστές καθιστούν δυνατή την επικοινωνία αναμεσά σε μέλη διαφορετικών πολιτισμικών κοινοτήτων. Γεφυρώνουν έτσι το χάσμα μεταξύ περιστάσεων στις οποίες οι διαφορές όσον αφορά τη λεκτική και μη λεκτική συμπεριφορά, τις προσδοκίες, τις γνώσεις και τις απόψεις του πομπού και του δέκτη είναι τόσο μεγάλες που δεν υπάρχουν αρκετά κοινά στοιχεία ώστε να μπορούν να επικοινωνήσουν αποτελεσματικά χωρίς βοήθεια.

(Nord:51)

Ως προπτυχιακός φοιτητής του Τμήματος Ξένων Γλωσσών Μετάφρασης και Διερμηνείας που ολοκλήρωσε 4 χρόνια σπουδών στον κλάδο της μετάφρασης θεωρούμαι ένας πρωτόπειρος μεταφραστής, ο οποίος είναι έτοιμος να κάνει τα πρώτα του βήματα στην μετέπειτα επαγγελματική του σταδιοδρομία. Ως εκ τούτου, στα πλαίσια εκπόνησης της πτυχιακής μου εργασίας έχω αναλάβει την μετάφραση ενός τεχνικού κειμένου με τίτλο «Διεργασία Απόσταξης – Παραδοσιακή Απόσταξη Στέμφυλων». Φυσικά, η μετάφραση σε επαγγελματικό επίπεδο δεν είναι εύκολη υπόθεση, καθώς ο μεταφραστής έρχεται αντιμέτωπος με διάφορες απαιτήσεις και δυσκολίες, όπως για παράδειγμα η στενή προθεσμία παράδοσης της μετάφρασης. Έτσι λοιπόν, η χρήση των μεταφραστικών εργαλείων θεωρείται μείζονος σημασίας για την αποτελεσματική και ταχεία επιτέλεση της μεταφραστικής διαδικασίας. Εξάλλου, όπως τονίζει και ο Cronin (2007: 109):

Το πρόβλημα είναι η πεποίθηση ότι η μετάφραση δεν διακρίνεται ποιοτικά ως λειτουργία από τον μηχανισμό της παράδοσης, το οποίο γίνεται εντονότερο λόγω της ύπαρξης πακέτων μηχανικής μετάφρασης ή σχετικών υπηρεσιών στο Διαδίκτυο. Στην πραγματικότητα, η επεξεργασία σε ανθρώπινο χρόνο κειμένων που παρήχθησαν από άλλους, πάλι σε ανθρώπινο χρόνο, αποκρύπτεται ή ακυρώνεται από την τεχνολογία παράδοσης, με αποτέλεσμα οι χρονικές τιμές να είναι εκείνες της μηχανής και όχι του ανθρώπου.

Για την εκπόνηση της παρούσας εργασίας στο πλαίσιο του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών εργάστηκα ως ένας εν δυνάμει επαγγελματίας μεταφραστής. Έχοντας συντάξει αρχικά ένα γλωσσάρι με όλους τους τεχνικούς όρους του κειμένου, εργάστηκα με την βοήθεια του μεταφραστικού εργαλείου «SmartCat» για την επιτέλεση του μεταφραστικού έργου. Όσον αφορά την σύνταξη του γλωσσαρίου, χρησιμοποίησα έντυπα λεξικά τεχνικών όρων καθώς και έμπιστα ηλεκτρονικά λεξικά. Επιπλέον, βοηθήθηκα από τα παράλληλα κείμενα στο διαδίκτυο για την επίλυση διάφορων ορολογικών ζητημάτων, όπως για παράδειγμα η ορολογική αβεβαιότητα και οι πολλαπλές αποδόσεις, ένα συχνό φαινόμενο που αντιμετωπίζουν οι μεταφραστές, ιδίως κατά την μετάφραση τεχνικών κειμένων.

Έχοντας επισημάνει τα βασικά βήματα που ακολούθησα κατά τη μεταφραστική διαδικασία, θα αναφερθώ στην θεωρία του σκοπού και τη σημαντικότητα των μεταφραστικών οδηγιών.

2. Μετάφραση ειδικών κειμένων: Η θεωρία του σκοπού και η σημαντικότητα των μεταφραστικών οδηγιών

Κατά την μεταφραστική διαδικασία κειμένων με ειδική ορολογία, όπως αποτελεί και η περίπτωση του κειμένου που αναλύουμε, δεν εστιάζουμε μόνο στην ορθή απόδοση της ειδικής ορολογίας. Στα ειδικά κείμενα, ο βασικός ρόλος του μεταφραστή είναι να επιτευχθεί μια σχέση ισοδυναμίας μεταξύ γλώσσας-πηγής και γλώσσας στόχου, έτσι ώστε τα δυο κείμενα:

- να μεταδίδουν το ίδιο μήνυμα στο μεγαλύτερο βαθμό που τους επιτρέπουν οι φυσικοί περιορισμοί

- να διατηρούν το επιστημονικό τους ύφος.

Εξίσου σημαντικός είναι και ο τρόπος μετάδοσης πληροφοριών και γνώσεων, ο οποίος πρέπει να διεξάγεται με σαφήνεια, λακωνικότητα και επιστημονική ακρίβεια. Εξάλλου, «το βασικό χαρακτηριστικό των ορών μιας ειδικής γλώσσας είναι η ικανότητα να εκφράζουν με τη μεγαλύτερη δυνατή σαφήνεια και ακρίβεια τα χαρακτηριστικά των εκάστοτε εννοιών που αντιπροσωπεύουν». (Κεραμίδας 2015: 44)

Η ειδική μετάφραση συχνά παρουσιάζει ένα υψηλό επίπεδο εξειδίκευσης σε ένα συγκεκριμένο γνωστικό τομέα, όπου η προηγούμενη γνώση του υλικού από την πλευρά του μεταφραστή και/ή του επιμελητή είναι μια βασική και απαραίτητη προϋπόθεση. Στην περίπτωση της εργασίας που αναλύω, πρόκειται για ένα ειδικό κείμενο που σχετίζεται στο μεγαλύτερο μέρος με τον κλάδο της χημείας και χημικής μηχανικής αλλά και της γεωργίας, όπου μεταξύ άλλων αναφέρονται χημικές αντιδράσεις, η λειτουργία και κατασκευή συσκευών απόσταξης και η καλλιέργεια της αμπέλου για παραγωγή κρασιών. Είναι λοιπόν δεδομένο ότι για την επίτευξη μιας ικανοποιητικής μετάφρασης για την παρούσα εργασία, θεώρησα συνεπώς απαραίτητη τη διεύρυνση των γνώσεων μου στους συγκεκριμένους επιστημονικούς τομείς.

Έχοντας επισημάνει τα παραπάνω, τίθεται ως εκ τούτου το ερώτημα εάν ο τρόπος και οι στρατηγικές της μετάφρασης είναι μια προκαθορισμένη σειρά οδηγιών, τις οποίες ο μεταφραστής οφείλει να ακολουθεί «στα τυφλά», προκειμένου να επιτελέσει το έργο του. Σύμφωνα με τη Nord οι μεταφραστές βασίζονται συχνά στον λειτουργισμό, μία από τις μεθοδολογίες της μετάφρασης, προκειμένου να προσδιορίσουν τους παράγοντες που καθορίζουν την απόφαση τους σε κάθε δεδομένη περίπτωση. Η λειτουργική θεωρία στη μετάφραση, επομένως, μας παραπέμπει στη θεωρία του σκοπού, σύμφωνα με την οποία «στη μεταφραστική πράξη η βασική αρχή που καθορίζει κάθε μεταφραστική διαδικασία είναι ο στόχος (Skopos) της συνολικής μεταφραστικής δράσης» (Nord 2014: 70). Πράγματι, μια τέτοιου είδους λειτουργική προσέγγιση διευκολύνει τον μεταφραστή στην λήψη σημαντικών αποφάσεων κατά την μεταφραστική του διαδικασία, όπως για παράδειγμα ποιες πληροφορίες θα πρέπει να διατηρήσει και ποιες να απαλείψει, προκειμένου το μετάφρασμα να ανταποκρίνεται ως επί το πλείστον στις πολιτισμικές προσδοκίες του κοινού-στόχου.

Ωστόσο, ποια κριτήρια ορίζουν άραγε τον στόχο της εκάστοτε μετάφρασης; Αναμφισβήτητα, ένα από τα σημαντικότερα είναι οι «μεταφραστικές οδηγίες», δηλαδή οι κατευθυντήριες γραμμές που παρέχονται στους μεταφραστές από τον εντολέα, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η διαδικασία της μετάφρασης. Ο ρόλος των μεταφραστικών οδηγιών είναι να διασφαλίσουν τη συνοχή, την ακρίβεια και την επαγγελματική ποιότητα των μεταφράσεων, καθώς και να βοηθήσουν τους μεταφραστές να κατανοήσουν τις απαιτήσεις του προς μετάφραση κειμένου.

Οι μεταφραστικές οδηγίες μπορεί να περιέχουν πληροφορίες σχετικά με τον σκοπό και το κοινό-στόχο της μετάφρασης, το λεξιλόγιο που πρέπει να χρησιμοποιηθεί, το στυλ που πρέπει να ακολουθηθεί, τις τεχνικές απαιτήσεις για συγκεκριμένους κλάδους, τους όρους που πρέπει να διατηρηθούν αναλλοίωτοι, και πολλά άλλα. Αυτές οι κατευθυντήριες γραμμές βοηθούν τους μεταφραστές να διασφαλίσουν ότι η μετάφραση είναι συνεπής με το πρωτότυπο κείμενο και ότι πληροί τις απαιτήσεις του πελάτη ή του κειμένου.

Η έλλειψη μεταφραστικών οδηγιών μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα και τη συνοχή των μεταφράσεων. Αν δεν υπάρχουν κατευθυντήριες γραμμές για τους μεταφραστές, μπορεί να προκύψουν προβλήματα όπως:

- α) **Έλλειψη Συνοχής:** Οι διάφοροι μεταφραστές μπορεί να χρησιμοποιούν διαφορετικές αποδόσεις για τους ίδιους όρους ή φράσεις, οδηγώντας σε έλλειψη συνοχής στο τελικό κείμενο.
- β) **Μη Ακρίβεια:** Οι μεταφραστές μπορεί να μην κατανοούν πλήρως τον σκοπό της μετάφρασης ή τις τεχνικές απαιτήσεις, και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ανακρίβειες στο κείμενο.
- γ) **Χαμηλή Ποιότητα:** Η έλλειψη κατευθυντήριων γραμμών μπορεί να οδηγήσει σε μεταφράσεις που δεν ανταποκρίνονται στις ανάγκες του πελάτη ή του στόχου του κειμένου.
- δ) **Χρονοβόρες Διορθώσεις:** Η έλλειψη κατευθυντήριων γραμμών μπορεί να οδηγήσει σε περισσότερο χρόνο που απαιτείται για τη διόρθωση και επεξεργασία των μεταφράσεων, καθώς οι μεταφραστές πρέπει να επανεξετάζουν και να προσαρμόζουν τις μεταφράσεις τους.

Ας δούμε όμως λίγο πιο αναλυτικά πώς εφαρμόστηκε η παραπάνω θεωρία του σκοπού, καθώς και πώς ορίστηκαν οι μεταφραστικές οδηγίες στην περίπτωση του κειμένου που μετέφρασα:

Για την εκπόνηση της παρούσας εργασίας στα πλαίσια του προπτυχιακού μου προγράμματος, ως μεταφραστικές οδηγίες μπορούμε να θέσουμε τις κατευθυντήριες γραμμές του **εμπνευστή της μετάφρασης** [EN: initiator, DE: Bedarfsträger (Nord 2014: 57)], δηλαδή «το άτομο, μια ομάδα ή ένα όργανο που εκκινεί τη μεταφραστική διαδικασία και καθορίζει την πορεία της, προσδιορίζοντας τον στόχο για τον οποίο υπάρχει η ανάγκη δημιουργίας ενός κειμένου-στόχου» (Nord 2014: 57). Στην προκειμένη περίπτωση, εμπνευστής είναι ο ίδιος ο φοιτητής που εκκινεί τη διαδικασία, αλλά και ο επόπτης καθηγητής, ο οποίος παρέχοντας τις απαραίτητες κατευθυντήριες γραμμές στον φοιτητή, διευκόλυνε τον ορισμό της πορείας και του στόχου της μετάφρασης.

Σε γενικές γραμμές ωστόσο, δεν παρέχονται συγκεκριμένες μεταφραστικές οδηγίες και ο στόχος της μετάφρασης του συγκεκριμένου κειμένου θα μπορούσε να οριστεί ως μια συνεισφορά στην συλλογή πληροφοριών και βιβλιογραφικών αναφορών του Ιόνιου Πανεπιστημίου για την περάτωση των προπτυχιακών σπουδών. Εξάλλου, όπως αναφέρει και η Nord:

παρόλο που σε πολλές περιπτώσεις ο δημιουργός ενός κειμένου δεν έχει στο μυαλό του έναν συγκεκριμένο παραλήπτη ή ομάδα παραληπτών, συχνά έχει τουλάχιστον μια αόριστη η ασαφή ιδέα του σε ποιον απευθύνεται ή τουλάχιστον μια αρκετά σαφή ιδέα του σε ποιον απευθύνεται (Nord 2014: 244)

Ωστόσο, προτού ορίσουμε τον λειτουργισμό του κειμένου-στόχου, πρέπει αρχικά να κατανοήσουμε τον λειτουργισμό του κειμένου-πηγής. Συγκεκριμένα, θα εστιάσουμε την προσοχή στα ακόλουθα σημεία:

- α) Για τι είδους κείμενο πρόκειται και σε ποιον απευθύνεται;

Έχοντας αναλύσει το κείμενο αφετηρίας, μπορούμε να εντοπίσουμε χαρακτηριστικά, όπως για παράδειγμα αυτά της εξειδικευμένης γλώσσας και θεματολογίας που προδίδουν το **επιστημονικό χαρακτήρα του κειμένου**. Είναι λοιπόν φανερό ότι το κείμενο-πηγή αναφέρεται πρωτίστως σε ειδικό κοινό που κατέχει ήδη κάποιες γνώσεις πάνω στο αντικείμενο, δηλαδή όσον αφορά τις τεχνικές, την εκτέλεση ή τον εξοπλισμό της αποστακτικής διαδικασίας. Επομένως, είναι λογικό να διατηρήσουμε το ίδιο υψηλό επιστημονικό επίπεδο στο κείμενο-στόχο σαν να απευθυνόταν σε ένα εξίσου ειδικό κοινό της αγγλικής γλώσσας.

β) Ποιος είναι ο κειμενικός τύπος και σε τί αποσκοπεί;

Σύμφωνα με τη Reiss, η τυπολογία των κειμένων βοηθά τον μεταφραστή να ιεραρχήσει τα επίπεδα της ισοδυναμίας που πρέπει να υιοθετήσει στο πλαίσιο ενός συγκεκριμένου μεταφραστικού Σκοπού (Reiss και Vermeer 1984: 156 στο Nord 2014:91). Τα κείμενα χωρίζονται, ανάλογα με τη λειτουργία της γλώσσας (Reiss 1971: 33-47), σε:

- **Πληροφοριακά κείμενα** που αποσκοπούν στην πληροφόρηση του αναγνώστη σχετικά με αντικείμενα και φαινόμενα του πραγματικού κόσμου. Η επιλογή των γλωσσικών και υφολογικών τύπων γίνεται με βάση τη συγκεκριμένη λειτουργία. Ο μεταφραστής θα πρέπει να προσπαθήσει να αποδώσει το περιεχόμενο του κειμένου αφετηρίας με τρόπο σωστό και ολοκληρωμένο, με καθοδηγητή, βέβαια, τις κυρίαρχες νόρμες της γλώσσας και του πολιτισμού αφίξεως.

(Nord 2014: 91-92)

- **Εκφραστικά κείμενα** που αποσκοπούν στην επίκληση συναισθημάτων. Σύμφωνα με τη Nord (2014: 92), «η άσκηση, δηλαδή, αισθητικής επίδρασης στον αναγνώστη έρχεται στο προσκήνιο και γίνεται το κύριο μέλημα τόσο του συγγραφέα όσο και, κατ' επέκταση, του μεταφραστή».
- **Τα κλητικά κείμενα**, που έχουν ως στόχο να συμβουλέψουν ή και να πείσουν το κοινό-στόχο για κάτι συγκεκριμένο.

(Nord 2014: 92)

Επομένως, ανάλογα με την εκάστοτε λειτουργία του κειμένου (πληροφοριακή, εκφραστική, κλητική), που σκοπεύει να πετύχει ο συγγραφέας του κειμένου πηγή ή ο μεταφραστής του κειμένου στόχου αντίστοιχα, το κείμενο θα έχει και τον ανάλογο τύπο. Το κείμενο αφετηρίας και συνεπώς το μετάφρασμά μου έχουν απολύτως πληροφοριακό χαρακτήρα, καθώς αφορούν μια διπλωματική εργασία ενός σπουδαστή στη σχολή Τεχνολογικών Εφαρμογών που εστιάζει στην ενημέρωση του κοινού για τη διεργασία απόσταξης στεμφύλων και εκφράζει απόλυτη αντικειμενικότητα.

Βάσει των πληροφοριών που διεξήγαμε από το κείμενο αφετηρίας μπορούμε, επομένως, να ορίσουμε αποτελεσματικότερα τους στόχους της μετάφρασης του. Συγκεκριμένα, θα δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στα εξής σημεία:

- ✓ Αποτελεσματική μετάδοση της πληροφορίας
- ✓ Ακρίβεια και πλήρης μεταφορά του πληροφοριακού φορτίου
- ✓ Προσθήκη – αφαίρεση πληροφοριών όπου κρίνεται απαραίτητο
- ✓ Διατήρηση επιστημονικού χαρακτήρα στις μορφοσυντακτικές επιλογές

Στην συνέχεια, αφού παρουσίασα το κείμενο αφετηρίας και το κείμενο αφίξεως, θα αναλύσω τα βασικότερα μεταφραστικά προβλήματα που συνάντησα κατά την μεταφραστική μου διαδικασία, καθώς και τις στρατηγικές που ακολούθησα για την αντιμετώπισή τους.

3. Μεταφραστικά προβλήματα κατά τη μετάφραση ειδικών κειμένων

α) Πραγματολογικά προβλήματα

Σύμφωνα με τη Nord, κατά τη μεταφραστική διαδικασία, ο μεταφραστής έρχεται αντιμέτωπος με σειρά πραγματολογικών προβλημάτων που ανακύπτουν από τις διαφορές των περιστάσεων του κειμένου-πηγής και κειμένου-στόχου και μπορούν να εντοπιστούν με τη σύγκριση των εξωκειμενικών παραγόντων (πομπός, δέκτης, μέσο, χρόνος, χώρος, κίνητρο, κειμενική λειτουργία). (Nord 2014: 148) Ας δούμε κάποια χαρακτηριστικά παραδείγματα από το προς μετάφραση κείμενό μας.

- I. «*Το παραγόμενο με τον τρόπο αυτό απόσταγμα συνήθως είναι τυποποιημένο σε μεγάλο βαθμό, υπόκειται σε υψηλότερη φορολόγηση - ίση με 2,64 ευρώ/ λίτρο Άνυδρης Αλκοόλης (ΑΑ) σύμφωνα με τα ισχύοντα σήμερα - σε σχέση με το παραδοσιακό και σε πολυπλοκότερες προϋποθέσεις έκδοσης άδειας απόσταξης.*»

Στην παραπάνω πρόταση ο κειμενογράφος μας πληροφορεί για το ποσό φορολόγησης του λίτρου Άνυδρης Αλκοόλης που ισχύει για τη χρονική περίοδο κατά την οποία συγγράφει το κείμενο-πηγή. Εάν τα δεδομένα που αφορούν στην τιμή αυτή έχουν αλλάξει κατά την συγγραφή της μετάφρασης τότε δημιουργείται η απορία σχετικά με το αν θα αλλάξουμε την πληροφορία "σύμφωνα με τα ισχύοντα σήμερα" εφόσον δεν αναπαριστά πλέον την πραγματικότητα (σήμερα η τιμή ανέρχεται σε 3,70€/λίτρο).

Αντιμέτωπιση: Βασιζόμενος στον λειτουργισμό και τη θεωρία του σκοπού που ανέφερα στο προηγούμενο κεφάλαιο, θεωρώ πως δεν υφίσταται επιτακτική ανάγκη για την παραλλαγή της πρότασης, εφόσον δεν πρόκειται για ένα κείμενο-στόχο, το οποίο προκαθορίζεται να δημοσιευτεί, παραδείγματος χάρη, ως άρθρο σε μια εφημερίδα, ή στο διαδίκτυο. Κρίνω, επομένως, σε αυτήν την περίπτωση μια ασφαλή και επαρκή λύση την εισαγωγή ενός μεταφραστικού σχόλιου που να ορίζει την χρονική περίοδο στην οποία αναφέρεται η τιμή αυτή.

- II. «*...Κί όταν ανέβουν στα μεσούρανα ό Ωρίωνας και ό Σερίριος κί αντικρύση ή ροδοδάχτυλη Αύγούλα (Ηώς) τόν Αρκτούρο, τότε καιρός να τρυγήσεις όλα τα σταφύλια και στο σπίτι νά τά φέρης...* »

Η παραπάνω πρόταση αποτελεί απόσπασμα από το επικό ποίημα του Ησιόδου (Έργα και Ημέραι) και έχει ήδη μεταφραστεί επίσημα. Ωστόσο, στο κείμενο-πηγή για κάποιο λόγο παραλείπεται η λέξη "Πέρση" που εμφανίζεται στο πρωτότυπο επικό ποίημα του Ησιόδου. Επειδή δεν γνωρίζουμε αν αυτό είναι σκόπιμο ή όχι, δημιουργείται δίλημμα σχετικά με το αν κατά την μετάφραση θέλουμε να παραμείνουμε πιστοί στο πρωτότυπο ή στο αυθεντικό περιεχόμενο του ποιήματος και την επίσημη μετάφραση του.

Αντιμέτωπιση: Λόγω του ότι δεν παρέχονται μεταφραστικές οδηγίες και συνάμα δεν μπορούμε να «μπούμε» στο μυαλό του κειμενογράφου προκειμένου να εξηγήσουμε την απόφασή του, θεωρώ πως οφείλουμε να μείνουμε πιστοί στο κείμενο-πηγής, διατηρώντας το απόσπασμα έτσι όπως συγγράφηκε. Επίσης, θεωρώ απαραίτητη την προσθήκη ενός μεταφραστικού σχόλιου που να διευκρινίζει την λέξη «Αρκτούρο» (μεταφρασμένο ως Arcturus), καθώς ο δέκτης κατά πάσα πιθανότητα δεν είναι γνώστης των ελληνικών επικών ποιημάτων και της Αρχαίας Ελληνικής γλώσσας, ενώ η λέξη αυτή που εννοεί τον Σεπτέμβρη, καθιστά σημαντική πληροφορία για τον αναγνώστη διότι προηγουμένως γίνεται αναφορά στην χρονική περίοδο κατά την οποία στην Ελλάδα πραγματοποιείται ο τρύγος (δηλαδή τον Σεπτέμβρη).

β) Ορολογική αβεβαιότητα

Η ορολογική αβεβαιότητα στη μετάφραση αναφέρεται στην πιθανή ασάφεια ή αβεβαιότητα που μπορεί να προκύψει κατά τη μετάφραση ενός κειμένου από μία γλώσσα σε μία άλλη, όσον αφορά τη χρήση συγκεκριμένων όρων ή εννοιών. Αυτή η αβεβαιότητα αποτελεί συχνό πρόβλημα ιδίως κατά την μετάφραση τεχνικών κειμένων και μπορεί να οφείλεται σε διάφορους παράγοντες:

1. **Πολυσημία:** Ορισμένοι όροι ή φράσεις μπορεί να έχουν πολλαπλές σημασιολογικές ερμηνείες, και η σωστή μετάφραση εξαρτάται από το πλαίσιο. Σε αυτήν την περίπτωση, ο μεταφραστής πρέπει να επιλέξει την κατάλληλη έννοια με βάση το περιεχόμενο του κειμένου.
2. **Τεχνική Αβεβαιότητα:** Σε κείμενα με τεχνικό περιεχόμενο, οι εξειδικευμένοι όροι μπορεί να μην έχουν αντίστοιχο στην άλλη γλώσσα ή να αποδίδονται με διαφορετικούς τρόπους.
3. **Απώλεια θεματικού πεδίου:** Η κατάσταση κατά την οποία υπάρχει απώλεια της επικοινωνιακής ικανότητας στη μητρική γλώσσα σε όλα τα επίπεδα ενός επιστημονικού τομέα λόγω της ελλιπούς περαιτέρω ανάπτυξης των απαραίτητων γλωσσικών μέσων. (Lauren et al. στο Κεραμίδα 2015:77)
4. **Πολιτισμικές Διαφορές:** Ορισμένοι όροι ή έννοιες μπορεί να έχουν διαφορετική βαρύτητα, σημασία ή χρήση σε διαφορετικές κουλτούρες. Ο μεταφραστής πρέπει να λάβει υπόψη αυτές τις πολιτισμικές πτυχές.

Στο κείμενο-πηγή μπορούμε να εντοπίσουμε αρκετά παραδείγματα ορολογικής αβεβαιότητας, όπου υπάρχει πάνω από μια απόδοση του όρου στην Αγγλική:

Ελληνικά: θειώδης ανυδριτής

Αγγλικά: Sulphur dioxide/ sulphites ή Sulfur dioxide/sulphites

Ελληνικά: στέμφυλα σταφυλιών

Αγγλικά: grape marc/ grape pomace

Ελληνικά: ωρίμανση

Αγγλικά: ripening/ maturation

Ελληνικά: οινοποίηση

Αγγλικά: vinification/ winemaking

Στο δεύτερο παράδειγμα πρέπει να προσέξουμε τους όρους "ripening" και "maturation", οι οποίοι διαφέρουν ως προς την σημασία τους εντός του ειδικού λεξιλογίου στον γεωργικό τομέα, καθώς και οι δυο όροι αποδίδονται ως "ωρίμανση". Κατόπιν μελέτης των δυο όρων παρατηρούμε ότι ο όρος "maturation" εμπεριέχει όλες τις αλλαγές που υφίσταται ένα φρούτο κατά την ωρίμανση, δηλαδή: την αύξηση της συγκέντρωσης των πηκτινών, των φαινολικών και αρωματικών ενώσεων, καθώς και την μετατροπή των οξέων σε σάκχαρα. Ο όρος "ripening" από την άλλη, περιέχει μόνο την έννοια της μετατροπής των οξέων σε σάκχαρα.

Ένα ακόμη χαρακτηριστικό παράδειγμα που αφορά στην τεχνική αβεβαιότητα είναι η απόδοση των όρων «ποτοποιείο» και «αποσταγματοποιείο». "...άρχισε η παραγωγή του τσίπουρου και από τις οργανωμένες **αποσταγματοποιίες και ποτοποιίες**, όπως επιθυμούμε να αποκαλούμε στο εξής τις βιομηχανίες αποσταγμάτων και ποτών, αντίστοιχα". Ο κειμενογράφος ξεχωρίζει τις δυο λέξεις "αποσταγματοποιείο" και ποτοποιείο" αναλόγως εάν το παρασκευασμένο αλκοολούχο ποτό έχει αποταχθεί ή όχι. Στην Αγγλική φαίνεται πως δεν υπάρχει συγκεκριμένος όρος που να περιγράφει εν γένει όλα τα βιομηχανικά καταστήματα που παράγουν μη-αποσταγμένα οινοπνευματώδη ποτά, όπως η λέξη

«ποτοποιεί», αλλά χρησιμοποιούνται πιο ειδικές έννοιες όπως “brewery” ή “winery”, ανάλογα με τον τύπο του ποτού. Επομένως, η μετάφραση του όρου ποτοποιίες καθιστά μεταφραστικό πρόβλημα, για το οποίο πρότεινα τη λύση της επεξήγησης του όρου, δηλαδή την απόδοση του περιφραστικά ως «undistilled liquor companies»

Εν γένει ωστόσο, η επιλογή του κατάλληλου όρου κατά την απόδοση στην Αγγλική έγινε με βάση το βαθμό αποδοχής από τους ειδικούς στον αντίστοιχο τομέα. Επίσης, δόθηκε ιδιαίτερη προσοχή στη χρήση μιας και μόνο απόδοσης για κάθε εμφάνιση του όρου στο κείμενο-πηγή, προκειμένου να μη δημιουργηθεί σύγχυση στον αναγνώστη.

γ) Πολιτισμικά προβλήματα

Τέλος, θα αναφερθώ στα πολιτισμικά μεταφραστικά προβλήματα που, σύμφωνα με τη Nord (2014:149), απορρέουν από τις διαφορές στις νόρμες και τις συμβάσεις που διέπουν τη λεκτική και μη λεκτική συμπεριφορά στους εμπλεκόμενους πολιτισμούς.

Όπως αναφέρει η Amman (2014:52), ο πολιτισμός διακρίνεται σε 3 κατηγορίες:

- Ο πολιτισμός μιας συγκεκριμένης κοινωνίας (προπολιτισμός): οι νόρμες, κανόνες και συμβάσεις που ισχύουν για μια ολόκληρη κοινωνία
- Ο πολιτισμός μιας συγκεκριμένης ομάδας (διαπολιτισμός): οι νόρμες, κανόνες και συμβάσεις που ισχύουν για μια ομάδα μέσα σε μια κοινωνία
- Ο πολιτισμός ενός συγκεκριμένου ατόμου (ιδιοπολιτισμός): οι νόρμες, κανόνες και συμβάσεις που θέτει ένα άτομο στον εαυτό του και που θεωρεί ότι έχουν ισχύ («αξία»)

Στο κείμενο πηγή συναντάμε χαρακτηριστικά παραδείγματα του διαπολιτισμού, όπου μερικοί όροι/εκφράσεις αποτελούν μία μορφή συνθηματικής γλώσσας που χρησιμοποιούν ιδιαίτερες κοινωνικές ομάδες. Στην περίπτωση του κειμένου μας, πρόκειται για την επαγγελματική αργκό που χρησιμοποιούν αμβυκούχοι– αμπελουργοί σε ορισμένα μέρη της Ελλάδας κατά την παραδοσιακή διεργασία απόσταξης του τσίπουρου. Παραδείγματος χάρη, συναντάμε τις εξής εκφράσεις στο κείμενο πηγή:

*«Στη λευκή οινοποίηση τα σταφύλια - αφού πατηθούν - μένουν για σύντομο χρονικό διάστημα στο πατητήρι, όπου το γλεύκος στραγγίζει και διαχωρίζεται γρήγορα από τα στέμφυλα (φλοιοί, σάρκες, γίγαρτα, βόστρυχες). Από το γρήγορο αυτό διαχωρισμό προέκυψε, για τη λευκή οινοποίηση, ο όρος **«πάτα-τράβα»**»*

*«Η διαδικασία παραγωγής του τσίπουρου στη Μακεδονία και ιδιαίτερα στη Νάουσα με μία μόνο βράση λέγεται και απόσταξη **«μια κι έξω»**. »*

*«Μια άλλη μέθοδος, που συνηθίζεται επίσης σε ορισμένες περιοχές της Ελλάδας, είναι η αποκαλούμενη **«ένα μέσα στο άλλο»** ή όπως χαρακτηριστικά προφέρεται στη Νάουσα **«ένα μες στ' άλλο»** »*

Παρατηρούμε ότι η απόπειρα της απόδοσης τέτοιων εκφράσεων καθιστά αρκετά μεγάλο πρόβλημα για τον μεταφραστή, δεδομένου ότι το κοινό-στόχος δεν είναι εξοικειωμένο με τις συμβάσεις και νόρμες που ισχύουν για την συγκεκριμένη πολιτισμική ομάδα των Ελλήνων παραδοσιακών αποσταγματοποιών. Σύμφωνα με τον Κεντρωτή (1996:364),

«Η αργκό[...], είναι γλώσσα κατ' εξοχήν προφορική, όπερ σημαίνει ότι χρησιμοποιείται, όποτε το απαιτεί η συγκεκριμένη περίσταση για την οποία πλάστηκε. Επειδή και η ίδια, ως εκ της φύσεώς της, δεν ενδιαφέρεται καθόλου για τις νοηματικές διακυμάνσεις και μάλλον επιζητεί την ασάφεια παρά προσπαθεί να την απωθήσει, ο μεταφραστής αργκοτικών εκφράσεων μπορεί να παίζει ελεύθερα με τη νόρμα τόσο στο σημασιολογικό όσο και μορφικό επίπεδο[...].».

Έτσι λοιπόν, οι εκφράσεις, «πάτα-τράβα», «μια κι έξω» και «ένα μέσα στο άλλο» αποδόθηκαν ως «*stomp and drain*», «*one-and-out*» και «*one within the other*» αντίστοιχα. Κατά την ελεύθερη απόδοση αυτή, έγινε η προσπάθεια να διατηρηθεί το σημασιολογικό επίπεδο της έκφρασης όσο το δυνατό πιο κοντά σε αυτό του κειμένου πηγής, λαμβάνοντας υπόψη την ετυμολογία της κάθε λέξης. Η έκφραση «πάτα-τράβα», παραδείγματος χάρη, αποτελείται από τις λέξεις «πάτα» που αναφέρεται στο πάτημα των σταφυλιών, (Αγγλικά: «*grape stomping*»), και «τράβα» που αναφέρεται στην εκροή των σταφυλιών, (Αγγλικά: «*draining*»). Ωστόσο, στο τελευταίο παράδειγμα («ένα μέσα στο άλλο» ή όπως χαρακτηριστικά προφέρεται στη Νάουσα «ένα μες στ' άλλο»), δίνεται μια παραλλαγή της φράσης που οφείλεται σε διαφορετική διάλεκτο, η μετάφραση της οποίας είναι σε αυτό το σημείο ανούσια, καθώς η πληροφορία αυτή έχει νόημα μόνο για τους ομιλητές της γλώσσας πηγής.

4. Συμπέρασμα

Οι ειδικές μεταφράσεις απαιτούν αξιοπιστία και ακρίβεια, καθώς μια εσφαλμένη μετάφραση μπορεί να έχει σοβαρές συνέπειες, ιδίως σε τομείς όπως η ιατρική ή η νομική. Ο μεταφραστής πρέπει να είναι σε θέση να αποδώσει με ακρίβεια τις έννοιες και τους όρους του πηγαίου κειμένου στη γλώσσα-στόχο, διατηρώντας ταυτόχρονα την επιστημονική ή τεχνική ακρίβεια και τη σαφήνεια.

Συνολικά, ο βασικός ρόλος του μεταφραστή στις ειδικές μεταφράσεις είναι να διασφαλίσει ότι η επιστημονική, τεχνική ή νομική πληροφορία μεταφράζεται με ακρίβεια και κατανοητό τρόπο στη γλώσσα-στόχο, προσφέροντας έτσι αξία και επικοινωνία στα εξειδικευμένα αυτά πεδία.

Επιπλέον, ο μεταφραστής πρέπει να είναι εξοικειωμένος με την κοινότητα και τις πρακτικές του συγκεκριμένου επιστημονικού ή εξειδικευμένου τομέα, καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει τον τρόπο με τον οποίο πρέπει να προσεγγίσει και να πραγματοποιήσει τη μετάφραση, και να λειτουργεί πάντοτε στα πλαίσια του σκοπού που ορίζουν η λειτουργικότητα και οι μεταφραστικές οδηγίες του εκάστοτε προς μετάφραση κειμένου.

Δ. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ξενόγλωσση βιβλιογραφία

- Hesiod (1914). *The Homeric Hymns and Homeric Works and Days*. [Translated by Hugh G. Evelyn-White] Cambridge, MA., Harvard University Press; London, William Heinemann Ltd. 1914.
Διαθέσιμο στο:
<http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:abo:tlg,0020,002:621>
- Holz-Mänttari, Justa (1984). *Translatorisches Handeln. Theorie und Methode*. Helsinki: Suomalainen Tiedekatemia.
- Kusmaul, Paul (1995). *Training the Translator*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Co.
- Munday, Jeremy (2001). *Introducing Translation Studies. Theories and Applications*. London & New York: Routledge.
Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Co. 209-223.
- Nord, Christiane (1993). *Einführung in das funktionale Übersetzen. Am Beispiel von Titeln und Überschriften*. Tübingen: Francke (UTB 1734).
- Nord, Christiane (1997). *Translating as a Purposeful Activity. Functionalist Approaches Explained*. Manchester: St Jerome Publishing.
- Nord, Christiane (2011) *Funktionsgerechtigkeit und Loyalität - Theorie, Methode und Didaktik des funktionalen Übersetzens*. Frank & Timme GmbH: Berlin
- Parianou, Anastasia (2016). *Risikokommunikation und Übersetzen - Das Beispiel der Instruktionstexte*. Diavlos, Athens
- Pöchhacker, Franz (1995). "Simultaneous Interpreting: A Functionalist perspective". *Hermes, Journal of Linguistics* 14. 31-53.
- Reiß, Katharina (1971). *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik*. München: Hueber.
- Reiß, Katharina & Vermeer, Hans J. (1984). *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. Niemeyer: Tübingen.
- Sofer, Morry (2013). *The Global Translator's Handbook*. Lanham: Taylor Trade Publishing.
- Vermeer, Hans J. (1986). *Voraussetzungen für eine Translationstheorie: Einige Kapitel Kultur- und Sprachtheorie*. Heidelberg: Vermeer.

Ελληνική βιβλιογραφία

- Amann, Margret (2014). *Βασικές Αρχές της Μεταφρασεολογίας* [Μετάφρ. Άνθη Βηδενμάιερ & Δέσποινα Δ. Λάμπρου]. Αθήνα: Δίαυλος
- Cronin, Michael (2007). *Μετάφραση και Παγκοσμιοποίηση* (Μτφ. Παναγιώτης Ι. Κελάνδριας). Αθήνα: Δίαυλος.
- Κελάνδριας, Παναγιώτης Ι. (2007). *Η Μετάφραση των Οικονομικών Κειμένων: Μια λειτουργική προσέγγιση*. Αθήνα: Δίαυλος.
- Κελάνδριας, Παναγιώτης Ι. (2016). *Λειτουργική Διδακτική της Μετάφρασης*. Αθήνα: Δίαυλος.
- Κεντρωτής, Γιώργος (1996). *Θεωρία και Πράξη της Μετάφρασης*. Αθήνα: Δίαυλος.
- Κεραμίδας, Σ.Γ. (2015). *Ζητήματα Ορολογίας στην Τεχνική Μετάφραση*. Αθήνα: Δίαυλος.
- Munday, Jeremy (2002). *Μεταφραστικές σπουδές. Θεωρίες και εφαρμογές* [Μετάφρ. Άγγελος Φιλιππάτος]. Αθήνα: Μεταίχμιο.
- Nord, Christiane (2014). *Η Μετάφραση ως στοχευμένη δραστηριότητα. Εισαγωγή στις λειτουργικές προσεγγίσεις* [Μετάφρ. Σίμος Π. Γραμμενίδης, Δέσποινα Δ. Λάμπρου]. Αθήνα: Δίαυλος.
- Παριανού, Αναστασία (2007). “Η ανάγκη της λειτουργικής προσέγγισης στη μετάφραση ειδικών κειμένων”. *Ελληνική Γλώσσα και Ορολογία*. Ανακοινώσεις 6ου Συνεδρίου της Ελληνικής Εταιρείας Ορολογίας (ΕΛ.ΕΤ.Ο). Αθήνα: Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος. 353–361.
- Παριανού, Αναστασία (2010). “Διδακτική της ειδικής μετάφρασης: λειτουργική προσέγγιση και περιφερειακές γλώσσες”. Ε. Λάμπρου & Γ. Φλώρος (Επιμ.). *Η Διδακτική της μετάφρασης στον ελληνόφωνο χώρο: Σύγχρονες τάσεις και προοπτικές*. Αθήνα: Ελληνικά Γράμματα. 95-114.
- Σαχίνης Μιχαήλ (2009). “Η διδακτική της μετάφρασης στον ελληνόφωνο χώρο: ευθυγραμμίζοντας τις ανάγκες των φοιτητών με τις ανάγκες της αγοράς εργασίας”. Στη *2^η Συνάντηση Ελληνόφωνων Μεταφρασεολόγων. Η μεταφρασεολογική έρευνα και η μεταφραστική πρακτική στον ελληνόφωνο χώρο*. Διαθέσιμο στο: <https://www.frl.auth.gr/sites/metafrasi/PDF/sahinis.pdf> (30.08.2023)

Διαδικτυακοί πόροι

SMARTCAT. Διαθέσιμο στο: <https://www.smartcat.ai/> (30.08.2023)