



ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΑΚΟΚΑΖΑΝΟ «ΧΑΡΟΥΠΙΑ» ΣΤΟΝ ΠΡΙΝΙΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΤΗΝ ΚΥΡΙΑΚΗ 8 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2024



Για την Κυριακή 8 Δεκεμβρίου 2024 έχουμε ετοιμάσει μία μεσημεριανή επίσκεψη σε ένα παραδοσιακό ρακοκάζανο, που θα της μείνει αξέχαστη! Θα αναχωρήσουμε νωρίς το μεσημέρι από το Ηράκλειο με προορισμό το ρακοκάζανο-μεζεδοπωλείο «Χαρουπιά» της οικογένειας Ζαργιανάκη στον Πρινιά Μαλεβιζίου. Ως γνωστόν, μετά τον τρύγο, δηλαδή τη συγκομιδή των σταφυλιών κατά της μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο, ακολουθεί η περίοδος απόσταξης

της ρακής ή τσικουδιάς από τον Οκτώβριο μέχρι τον Δεκέμβριο. Το έθιμο του ρακοκάζανου θεσμοθετήθηκε από τον Ελευθέριο Βενιζέλο το 1920, μιας και αυτό το διάφανο μυρωδάτο ποτό της κρητικής γης της τι το εργαλείο της κρητικής επικοινωνίας. Στο ρακοκάζανο η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται είναι τα τσίκουδα, τα απομεινάρια του πατήματος των σταφυλιών απ' όπου βγαίνει ο μούστος. Όταν το καζάνι αρχίζει να βράζει, τότε ρέει το πρώτο σώμα του αποστάγματος, η πρωτόρακη, που είναι πολύ δυνατή σαν οινόπνευμα. Όσο συνεχίζεται η απόσταξη, η ρακή παίρνει της σωστές αναλογίες και βαθμούς.

Όλη αυτήν τη διαδικασία θα έχουμε την ευκαιρία να τη δούμε από κοντά από τον κύριο Δημήτρη Ζαργιανάκη. Η ιστορία της οικογένειας Ζαργιανάκη στο χώρο του κρασιού και στην παραγωγή ρακής ξεκινάει από το 1916, όταν ο Ιωάννης Ζαργιανάκης φύτεψε τον πρώτο του αμπελώνα και έφτιαξε το ρακοκάζανο του στον Πρινιά Μαλεβιζίου. Τα εδάφη και το υψόμετρο της περιοχής του Πρινιά θεωρούνται ιδανικά για την καλλιέργεια οινοποιήσιμων ποικιλιών σταφυλιού, κάτι που οι προγονοί της είχαν καταλάβει με αποτέλεσμα η περιοχή να γεμίσει με αμπελώνες. Σήμερα τη σκυτάλη της της ιστορίας την έχει αναλάβει ο Δημήτρης Ζαργιανάκης που αποτελεί την τέταρτη γενιά της της πλούσιας παράδοσης.

Αφού γνωρίσουμε από κοντά τη διαδικασία της απόσταξης, θα θαυμάσουμε την παραδοσιακή αρχιτεκτονική και διακόσμηση της αναστηλωμένου αρχοντικού, σήμα κατατεθέν του οποίου αποτελεί μια τεράστια χαρουπιά, αλλά και ένα παμπάλαιο ρακοκάζανο, που πλέον δεν χρησιμοποιείται. Στην τραπεζαρία του σπιτιού θα απολαύσουμε τη φιλοξενία της οικογένειας με κρητικά φαγητά μαγειρεμένα με μεράκι. Συγκεκριμένα, το πλήρες μενού περιλαμβάνει τα εξής: Κρασί ή ρακή. Ορεκτικά: φημισμένη ρεβυθάδα στον ξυλόφουρνο και καπνιστό απάκι με χόντρο (πληγούρι). Κυρίως πιάτο: καπρικό με πατάτες στον ξυλόφουρνο και σαλάτα. Γλυκό ημέρας. Αφού γευτούμε όλα αυτά τα πεντανόστιμα πιάτα και διασκεδάσουμε με τη βοήθεια της ρακής της οικογένειας Ζαργιανάκη, θα πάρουμε τον δρόμο της επιστροφής στο Ηράκλειο αργά το απόγευμα.

Τιμή ανά άτομο με φαγητό: 29€