

**Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΑΣ**  
**ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**  
**ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**



**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

**ΟΝΟΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΑΣΤΩΝ: ΔΩΡΗ ΜΑΡΙΝΑ**

**ΚΑΝΑΚΑΚΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ**

**ΕΠΟΠΤΕΥΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: κ. ΔΡΟΣΟΠΟΥΛΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ**

**ΑΘΗΝΑ, 2008**

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

• ΠΕΡΙΛΗΨΗ	ΣΕΛ 3-4
<b>1. <u>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</u></b>	
• ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	ΣΕΛ 5-30
<b>2. <u>ΜΕΡΟΣ Α΄</u></b>	
• Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ	ΣΕΛ 30
<b><u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup></u></b>	
• ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ	ΣΕΛ 30-41
<b><u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup></u></b>	
• ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ	ΣΕΛ 42-50
<b><u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup></u></b>	
• ΟΙΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ	ΣΕΛ 51-99
<b>3. <u>ΜΕΡΟΣ Β΄</u></b>	
<b>ΚΛΑΔΟΣ ΜΕ ΚΕΡΔΟΦΟΡΟ ΜΕΛΛΟΝ</b>	<b>ΣΕΛ 100-104</b>
• ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΙΝΟ	ΣΕΛ 105-106
• Ο ΠΥΛΩΝΑΣ ΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ	ΣΕΛ 107-108
• HELLASTATE	ΣΕΛ 109-112
• WINEPRO	ΣΕΛ 113-126
• ΔΙΕΘΝΗ ΕΚΘΕΣΗ PROWEIN	ΣΕΛ 127-128
• ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΑ	ΣΕΛ 129-135
• ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ	ΣΕΛ 136-137
• ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ	ΣΕΛ 138-139

- **ΕΝΑΣ ΚΛΑΔΟΣ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΕΠΙΣΤΗΜΗ.....**
- ..... **ΣΕΛ 140-141**
- **ΟΙΝΟΓΕΥΣΤΙΚΗ** **ΣΕΛ142-143**
- **ΕΞΕΛΙΞΗ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ** **ΣΕΛ 144-152**
- **ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ** **ΣΕΛ 153-162**
- **ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ** **ΣΕΛ 163-169**

#### **4. ΜΕΡΟΣ Γ΄**

##### **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

- **ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ** **ΣΕΛ 170-177**
- **ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ** **ΣΕΛ 178-181**

##### **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

**ΣΕΛ 182**

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η Οινοποιία ξεκινά από την εποχή του Νώε και συνεχίζει να εξαπλώνεται ως τέχνη σε όλο τον κόσμο μέχρι και τους λαούς της Αιγύπτου. Πολλές έρευνες δείχνουν ότι η οινοποιία υπήρχε στην αρχαιότητα , στην ρωμαϊκή αυτοκρατορία ακόμη και στην περίοδο του Χριστιανισμού. Ο άνθρωπος λάτρευε το κρασί και το αντιμετώπισε ως τέχνη και ανακάλυπτε συνέχεια τρόπους ώστε να αναπτύξει καλύτερα την παραγωγή του στην αρχή και να δημιουργήσει περισσότερες ποικιλίες μετά. Με τα χρόνια αποκτήσαμε πολλές ποικιλίες όπως Sauvignon Blanc, Merlot, cabernet σε κάθε τόπο της χώρας μας κάνοντας τους Έλληνες περήφανους και κερδίζοντας μια διεθνή αναγνώριση. Πολλά οινοποιεία δημιουργήθηκαν από ικανούς οινοπαραγωγούς όπως το κτήμα Σκούρα, Παπαιωάννου, Τσάνταλης ,Αχαΐα Κλάους , Λαυκιώτη και πολλά άλλα που αναδεικνύουν συχνά νέες ποικιλίες. Η οινοποιία είναι ένας κλάδος που αναπτύσσεται παντού με διάφορους τρόπους , είτε με προγράμματα παραγωγής καλύτερης ποιότητας και ποσότητας όπως η Winexpo ,άλλες φορές με συνέδρια και εκδηλώσεις που προβάλλουν τις ποικιλίες μας και άλλες φορές μέσω των ξενοδοχείων μας που πραγματοποιούν εκδηλώσεις με θέμα το κρασί. Στόχοι είναι η επιλογή καλού σταφυλιού ,με σωστο και καλό τρόπο παραγωγής , με την καλύτερη ποσότητα και ποιότητα ,επιλογή σωστών καναλιών διανομής και διαφήμισης ώστε να πετύχουμε μεγαλύτερες πωλήσεις και κέρδος. Ένας λοιπόν δημιουργικός κλάδος που κάθε χρόνο μας φέρνει όλο και περισσότερα κάνοντας μας διάσημους και περήφανους.

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Και αυτό επιτυγχάνεται χάρη στην βούληση και το μεράκι μας, με πολλές βραβεύσεις και καλή αναγνώριση από Ελλάδα αλλά και εξωτερικό. Συνεχίζουμε να ονειρευόμαστε και να φέρνουμε το καλύτερο και το πιο γευστικό αποτέλεσμα.

Αναπτύσσουμε έναν κλάδο που θα φέρει πολλά κέρδη και αναδεικνύει στοιχεία της χώρας μας όπως η ομορφιά και ο πλούτος της φύσης.

Στην υγεία λοιπόν του κρασιού

Στην υγεία μας.....

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Ένα τσαμπί σταφύλι είναι όμορφο στην όψη και δεν προδιαθέτει για την άγρια ορμή και ζωντάνια που απελευθερώνει όταν σπάσουν οι χυμοί του. Φαίνεται απλά ένα φρούτο αθώο, ελκυστικό αλλά και άψυχο μέχρι να μεταμορφωθεί σε κρασί. Γιατί το κρασί ζει τη ζωή του ,μια ζωή πολυκύμαντη και ενδιαφέρουσα. Ο οίνος υποφέρει στη γέννα του καθώς περνά στην διαδικασία της μεγάλης αλλαγής από μούστο σε κρασί. Μια ωριμότητα που δεν ακολουθεί συγκεκριμένα μονοπάτια ή σταθερούς κανόνες ,αλλά εξαρτάται από την ιδιαιτερότητα και την ανεξάρτητη προσωπικότητα του. Μια προσωπικότητα που του δίνεται στην οινοποίηση. Σαν πρώτος αμπελουργός θεωρείται ο Νώε. Όπως αναφέρεται στην εβραϊκή Γένεση "Ο Νώε έγινε οικογενειάρχης και φύτεψε ένα αμπέλι" και "ήπια από το κρασί και μέθυσε...". Το αμπέλι έχει, κατά τους παλαιοντολόγους, προϊστορία πολλών εκατομμυρίων χρόνων. Πριν από την εποχή των παγετώνων ευδοκίμωσε στην πολική ζώνη: στην Ισλανδία, τη Βόρεια Ευρώπη, τη βορειοδυτική Ασία, ακόμη και στην Αλάσκα. Οι παγετώνες όμως περιόρισαν την εξάπλωσή του και επέβαλαν γεωγραφική απομόνωση μεταξύ ποικιλιών, που τελικά εξελίχθηκαν σε διαφορετικά είδη: "απόθησαν" διάφορους πληθυσμούς άγριων αμπέλων προς θερμότερες ζώνες, όπως την κεντρική-ανατολική Ασία, (από όπου τελικά πέρασαν ευρασιατικά στελέχη και στην Αμερική), την κεντρική-νότια Ευρώπη, αλλά, το σημαντικότερο, προς την ευρύτερη περιοχή του νοτίου Καυκάσου.

Εκεί, μεταξύ Ευξείνου Πόντου, Κασπίας θάλασσας και Μεσοποταμίας, γεννήθηκε το είδος **Άμπελος η οиноφόρος (Vitis vinifera, υποείδος caucasica)**, που σχεδόν αποκλειστικά -σε διάφορες ποικιλίες και υβρίδια- καλλιεργείται σήμερα. Το κρασί (ο οίνος) είναι ένα αλκοολούχο ποτό, προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών ή του χυμού των σταφυλιών (μούστος). Το κρασί είναι πολύ δημοφιλές επειδή αφενός είναι ένα ποτό που συνοδεύει ένα ευρύ φάσμα γεύσεων, από τις πιο απλές και παραδοσιακές ως τις πιο σύνθετες, και αφετέρου αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν που αντικατοπτρίζει την ποικιλία του εδάφους και το κλίμα ενός τόπου. Χρησιμοποιείται επίσης σε θρησκευτικές τελετές σε πολλούς πολιτισμούς, ενώ το εμπόριο του κρασιού είναι ιστορικής σπουδαιότητας για πολλές περιοχές.

Η αμπελουργία εικάζεται πως έχει τις ρίζες της στην αγροτική επανάσταση και στη μόνιμη εγκατάσταση των πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, χρονολογείται δηλαδή γύρω στο 5000 π.χ. Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί και οι Ασύριοι. Μπορούμε να υποθέσουμε ότι κάποια στιγμή ο καλλιεργητής είχε αποθηκεύσει σταφύλια σε σπηλιά ή σε χώρο τυχαία κατάλληλων συνθηκών για τη ζύμωση, και τα σταφύλια έβγαλαν τον χυμό τους, τον οποίο δοκίμασε και μάλλον του άρεσε. Έτσι ξεκίνησε η ιστορία του κρασιού και θα χρειάστηκε πολύς χρόνος για να μετατραπεί το τυχαίο γεγονός σε συστηματική μέθοδο.

Το τυχαίο της ανακάλυψης πολλών σημαντικών πραγμάτων στη ζωή του ανθρώπου φαίνεται και από τη μυθολογία. Σύμφωνα με την παράδοση ένας βοσκός είδε ότι ένας τράγος από τα κοπάδια του βασιλιά ξέκοβε από τους άλλους και πήγαινε να φάει καρπούς από ένα άγνωστο έως τότε καρπό. Έστυψε τον καρπό αυτόν, τον ανακάτεψε με νερό και τον πρόσφερε στον Οινέα, ο οποίος ονόμασε το μίγμα «οίνο».

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Ο Διόνυσος (κάτω αριστερή εικόνα) ήταν ο θεός των αμπελιών και του κρασιού. Σύμβολά του ήταν το αμπέλι και ο κισσός. Ήρθε στον κόσμο τόσο ασυνήθιστα όσο ασυνήθιστη ήταν και η ζωή του. Ήταν γιος του Δία και της κόρης του βασιλιά των Θηβών, Σεμέλης. Η ζήλια της Ήρας είχε ως αποτέλεσμα η μητέρα του να καεί από τους κεραυνούς του Δία, όταν βρισκόταν στον έκτο μήνα της εγκυμοσύνης. Ο Δίας πήρε το βρέφος από την κοιλιά της και το κράτησε κλεισμένο στο μηρό του τους υπόλοιπους μήνες. Όταν γεννήθηκε (πάνω δεξιά εικόνα) τον ανέθρεψαν οι Νύμφες και οι Ώρες. Το μίσος όμως της Ήρας δεν έσβησε με το θάνατο της Σεμέλης αλλά στράφηκε προς το παιδί της. Ο Διόνυσος για να γλιτώσει από τη μανία της Ήρας, αναγκάζεται να φεύγει διαρκώς και να κρύβεται στα βουνά και στα δάση, κάτι που συμβολίζει ότι στην αρχή οι άνθρωποι δεν αγαπούσαν το κρασί λόγω των αρνητικών συνεπειών που είχε η υπερβολική πόση του. Ο Διόνυσος όμως τελικά με το κρασί κατάφερε να συμφιλιώσει τον Ήφαιστο με την Ήρα και να συμφιλιωθεί και αυτός μαζί της, κάτι που αντανακλά την πεποίθηση των αρχαίων Ελλήνων ότι το κρασί δρα καταλυτικά στην επικοινωνία των ανθρώπων, για αυτό συμφιλιώνει ακόμα και θεούς. Τελικά λοιπόν οι άνθρωποι αγάπησαν το κρασί. Κατά τη μυθολογία, ο θεός Διόνυσος δίδαξε μαζί με το γιο του Οινοπίωνα πώς καλλιεργείται το αμπέλι και πώς παρασκευάζεται το μαύρο κρασί. Το αμπέλι πήρε το όνομα του από τον σάτυρο Άμπελο, έναν από τους συνοδούς του θεού που είχαν ζωόμορφο παρουσιαστικό (εικόνα πάνω αριστερά). Σε αυτόν ο Διόνυσος είχε χαρίσει ένα κλήμα που βρισκόταν στην άκρη ενός γκρεμού. Κάποτε ο σάτυρος πήγε στο βράχο να τρυγήσει το κλήμα, έπεσε όμως και σκοτώθηκε.



## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Ο Διόνυσος ζήτησε τότε από τον Δία να μεταμορφώσει τον αγαπημένο του σάτυρο στο ομώνυμο φυτό (αμπέλι). Κουκούτσια αγριοστάφυλων έχουν βρεθεί ακόμη και σε σπηλιές που κατοικήθηκαν από νομαδικά προϊστορικά φύλα. Η τέχνη της αμπελουργίας εικάζεται ότι ξεκίνησε με την αγροτική επανάσταση και τη σταθερή εγκατάσταση πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, γύρω στο 5000π.Χ.. Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι **Αρίοι** (πρόγονοι των Ινδών που ζούσαν στην περιοχή Καυκάσου-Κασπίας), οι αρχαίοι **Πέρσες**, οι **Σημιτικοί λαοί** και οι **Ασύριοι**. Κατόπιν η τέχνη της αμπελουργίας και οινοποιίας πέρασε στους **Αιγυπτίους**, τους **λαούς της Παλαιστίνης-Φοινίκης** και τους –μη Έλληνες εκείνα τα χρόνια- **κατοίκους της Μικρασίας και του Ελλαδικού χώρου**. Την ίδια εποχή πάντως το κρασί αναφέρεται και στην **αρχαία Κίνα!**

Η **Αίγυπτος** είχε μακρότατη παράδοση οινοποιίας, με τις αρχές της να χάνονται πριν το 4000π.Χ.: αναφέρονται βασιλικοί αμπελώνες, απεικονίζονται ποικιλίες σταφυλιού διαφόρων αποχρώσεων σκηνές αμπελουργίες και οινοποίησης (ακόμη και μηχανικά πιεστήρια!), ενώ βρέθηκαν αμφορείς της Νέας Δυναστείας (1600-1100 π.Χ.) στους οποίους αναγράφονται η προέλευση, η σοδειά και ο οινοποιός! Στη Μεσοποταμία πάλι, ο Βαβυλώνιος βασιλιάς Χαμουραμπί το 1700 π.Χ. είχε νομοθετήσει για την τιμή του κρασιού καθώς και για την περίοδο που έπρεπε να καταναλώνεται: μόνο την εποχή μετά τον τρύγο –η παλαίωση προφανώς δεν είχε εκτιμηθεί όσο έπρεπε. Παρά τη μακρά παράδοσή τους, οι λαοί αυτοί γρήγορα έχασαν τη φήμη των σπουδαίων οινοποιών- στην κλασική εποχή, τα αιγυπτιακά κρασιά δε θεωρούνταν άξια λόγου. Αυτό οφείλεται εν πολλοίς σε γεωγραφικούς –κλιματικούς παράγοντες και σχετίζεται όμως πιθανόν και με την αγάπη των λαών αυτών για τη μπίρα.

Οι **Σημιτικοί λαοί** της ανατολικής Μεσογείου ήρθαν νωρίς σε επαφή με το κρασί. Στην Παλαιά Διαθήκη οι αναφορές αφθονούν: Με το που στράγγισαν τα νερά του κατακλυσμού "ήρξατο Νώε άνθρωπος γεωργός γης και εφύτευσεν αμπελώνα" (Γένεσης, θ' 20). Οι Φοίνικες ήταν ζακουστοί οινοποιοί αλλά και έμποροι: φοινικικοί 99 έχουν βρεθεί σχεδόν σε κάθε περιοχή της ανατολικής και κεντρικής Μεσογείου. Η Τύρος ήταν από τα πρώτα μεγάλα κέντρα θαλάσσιου οινεμπορίου. Οι Έλληνες, οι οποίοι διέπρεψαν στην οινοποιία, μονοπωλώντας σχεδόν την αγορά για αιώνες, και με τους οποίους θα ασχοληθούμε εκτενέστερα, γνώρισαν το κρασί πιθανότατα από την αρχή της εγκατάστασής τους στο σημερινό τους τόπο, δηλαδή τουλάχιστον πριν το 1700 π.Χ. Δεν έχει διευκρινιστεί από πού διδάχθηκαν την οινοποιία: Σύμφωνα με μια θεωρία, έμαθαν το κρασί από τους ανατολικούς λαούς (Φοίνικες ή/ και Αιγυπτίους), με τους οποίους τόσο οι Μυκηναίοι, όσο και οι προγενέστεροι –μη ελληνικής καταγωγής- Κυκλαδίτες και Μινωίτες είχαν ανεπτυγμένες εμπορικές σχέσεις. Πέρα από τη μυθολογία υπάρχει όμως και η ιστορία που φωτίζει τη σημασία του κρασιού. Σύμφωνα με αυτήν λοιπόν, το αμπέλι και το κρασί έφτασαν από την Ανατολή στην Ελλάδα περίπου το 4000 π.χ., μέσω των εμπορικών επαφών που είχαν αναπτυχθεί ανάμεσα στην Αίγυπτο και τις Κυκλάδες. Η αμπελοκαλλιέργεια όμως αναπτύχθηκε κυρίως στην Κρήτη. Η Μινωική Κρήτη κρατάει τα σκήπτρα των πρώτων οινοποιείων. Ένας πολύ πρόμιος ληνός (πατητήρι) έχει βρεθεί στις Αρχάνες, στην περιοχή του Μαλεβιζίου στο νομό Ηρακλείου. Η σχετική με το κρασί μυθολογία (διονυσιακοί, ορφικοί κ.α. μύθοι) είναι πλουσιότατη, δεν δίνει όμως συγκεκριμένες ενδείξεις.



Αλλού το αμπέλι  
εμφανίζεται ξάφνης  
από μόνο του ή το  
χαρίζει ο θεός  
Διόνυσος στους  
ελλαδίτες (π.χ. στην  
Αιτωλία), με τρόπο

που δημιουργεί σκέψεις για παρουσία της αμπέλου στον ελλαδικό χώρο πριν την έλευση των Ελλήνων, αλλού το κρασί συνδέεται με την Κρήτη και τη Νάξο (μύθος "Διόνυσος και Αριάδνη"), ενισχύοντας την εκδοχή περί φοινικικής ή αιγυπτιακής προέλευσης, αλλού πάλι το αμπέλι φέρεται ερχόμενο από τη Θράκη, που σύμφωνα με κάποιες πηγές ίσως ήταν ο βασικός προμηθευτής των Ελλήνων στους Μυκηναϊκούς χρόνους (πρβλ. Ιλιάδος I 71-72) –άλλωστε **η λατρεία του Διονύσου θεωρείται θρακικής –μικρασιατικής καταγωγής**. Η τελευταία αυτή εκδοχή είναι μπερδεμένη από μόνη της: Οι Σκυθές και κάποια δασικά-βορειοθρακικά φύλα εμφανίζουν μια έκδηλη έχθρα προς το κρασί, ριζωμένη στις θρησκευτικές τους πεποιθήσεις, αλλά στα ομηρικά έπη (π.χ. Οδύσσειας 196-215, όπου ο ιερέας Μάρων χαρίζει δυνατό κρασί στον Οδυσσέα) οι Θράκες φέρονται ως δεινοί οινοπαραγωγοί. Η αντίσταση στη λατρεία του Διονύσου και οι δυσκολίες που συνάντησε αυτή μέχρι να καθιερωθεί στην Ελλάδα, αποτυπωμένες σε πολλούς μύθους, υποδηλώνουν ίσως μια αρχική καχυποψία απέναντι στο κρασί. Όπως και αν έγιναν τα πράγματα, οι Έλληνες αγάπησαν το Διόνυσο και το κρασί, εκτιμώντας το γεγονός ότι τους βοηθούσε ανάλογα με την κατάσταση να ξεχνούν τα βάσανα της ζωής, να έρχονται σε έκσταση ή να δημιουργούν ευχάριστη ατμόσφαιρα και κέφι στην συντροφιά.

Το εκτιμούσαν λαός και άρχοντες, καθώς και οι φιλόσοφοι όλων – σχεδόν- των ρευμάτων, από τους Προσωκρατικούς και τους Ιδεαλιστές (Πλάτων, Σωκράτης κ.ο.κ.) μέχρι τους Επικούρειους, ενώ και οι ποιητές δεν παρέλειψαν να το υμνήσουν. Πάντως δεν συνήθιζαν να μεθούν, ούτε είχαν εκτίμηση στους μεθύστακες.

Το τελετουργικό του επίσημου συμποσίου, όπου ο "συμποσιάρχης", συχνά προϊστάμενος στρατιάς "κεραστών" και "οινοχόων", επέβλεπε τόσο το νέρωμα του κρασιού, όσο και την ποσότητα που θα έπινα ο κάθε συμπότης ανάλογα με την κατάστασή του, δηλώνει ότι η αποφυγή της μέθης και η διατήρηση πολιτισμένης ατμόσφαιρας ήταν σημαντική απόφαση.



Οι πρόγονοί μας έπιναν το κρασί τους με διάφορους τρόπους. Γενικός κανόνας ήταν η ανάμειξη του κρασιού με νερό, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού), 1:2 ή 2:3,

είχαν δε ειδικά σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες και κύαθους, δηλ. μακριές, βαθιές κουτάλες) όσο και για την ψύξη του πριν την κατανάλωση (ψυκτήρες), αν και το έπιναν συχνά και ζεστό –η ψύξη του κρασιού με πάγο από τα βουνά ήταν μεγάλη πολυτέλεια. Η πόση ανέρωτου κρασιού θεωρείτο μεγάλη βαρβαρότητα –αναφέρεται μάλιστα ότι κάποιος νομοθέτης την είχε απαγορεύσει επί ποινή θανάτου- και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό-δυναμωτικό, περιστάσεις στις οποίες ήταν επίσης διαδεδομένη η κατανάλωση κρασιού με μέλι.

Συχνά αρωμάτιζαν το κρασί τους με διάφορα μυρωδικά. Η προσθήκη αμινθίου στο κρασί (δηλ. η παρασκευή βερμούτ ) ήταν γνωστή μέθοδος (αποδίδεται μάλιστα στον Ιπποκράτη και το βερμούτ της εποχής ονομαζόταν και "Ιπποκράτειος Οίνος"), καθώς και η προσθήκη ρητίνης (δηλ. η παρασκευή ρετσίνας) που γινόταν –αν και μάλλον σπάνια- όχι μόνο χάριν της ιδιάζουσας γεύσεως, αλλά και της συντήρησης. Ενίοτε προσέθεταν και άλλα μπαχαρικά, όπως π.χ. θυμάρι, μέντα, γλυκάνισο, πιπέρι ή σμύρνα.

Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού δε διέφερε ουσιαστικά από αυτόν των ημερών μας. Η αμπελουργία είχε φτάσει σε υψηλά επίπεδα τέχνης, κυκλοφορούσαν δε και ειδικά βιβλία επί του θέματος.

Από αυτό του Θεόφραστου, που σώθηκε ως τις μέρες μας, λαμβάνουμε ενδιαφέρουσες πληροφορίες, λόγου χάριν ότι οι Έλληνες (αντίθετα από τους Ρωμαίους) συνήθως καλλιεργούσαν το αμπέλι απλωμένο στη γη, χωρίς υποστηρίγματα-τεχνική που ακόμη και σήμερα είναι σε χρήση σε κάποιες περιοχές(π.χ. στη Σαντορίνη). Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαιώση του κρασιού και την άφηναν να γίνει σε θαμμένα πιθάρια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνα-ίσως έτσι, κατά τύχη, ανακαλύφθηκε η επίδραση της προσθήκης ρετσίνας. Το κρασί εμφιαλώνονταν, ανάλογα με το πόσο μεγάλο ταξίδι είχε μπροστά του μέχρι την κατανάλωση, σε ασκούς ή σε σφραγισμένους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα (ή ρετσίνα) για τέλεια στεγανοποίηση, στους οποίους συχνά αναγράφονταν με μπογιά ή με σφραγίδα τα πλήρη στοιχεία του περιεχομένου οίνου: περιοχή προέλευσης, έτος παραγωγής, οινοποιός και εμφιαλωτής.

Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο, μέχρι και την ιβηρική χερσόνησο , και φυσικά στον Εύξεινο πόντο, ήταν δε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες των προγόνων μας.

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Σε πολλές πόλεις υπήρχαν ειδικοί νόμοι για να εξασφαλίζουν την ποιότητα του κρασιού, αλλά και "προστατευτικοί" ενάντια στον ξένο ανταγωνισμό και τις εισαγωγές –χαρακτηριστικό παράδειγμα η σχετική νομοθεσία της Θάσου, σύμφωνα με την οποία πλοία με ξένο κρασί που πλησίαζαν το νησί δημεύονταν! Από διάφορες πηγές μας έχουν διασωθεί τα ονόματα των οινοπαραγωγικών περιοχών και των κρασιών που έβγαζαν. Αρχικά, τα πιο ξακουστά κρασιά –διεθνώς- ήταν αυτά του βορείου Αιγαίου: της Λήμνου, της Θάσου, της Λέσβου, της Χίου, της Ικαρίας, της Σάμου. Αργότερα, μετά την κλασική εποχή, απέκτησαν μεγάλη φήμη και τα κρασιά της Ρόδου, της Κω και των λοιπών Δωδεκανήσων, της Θήρας, της Νάξου, της Κρήτης και Κύπρου.

Στην ελληνιστική εποχή μπήκε σε νέα βάση η οινοπαραγωγή της Αιγύπτου, με κύριο προϊόν τον Μαρεωτικό.



Οι **Ρωμαίοι** γνώρισαν το κρασί από τους Έλληνες αποίκους και γηγενείς Ετρούσκους (οι οποίοι το είχαν διδαχθεί έναν-δύο αιώνες νωρίτερα από τους Φοίνικες ή τους Έλληνες). Η ανάλυση του αρχέγονου πυρήνα της ρωμαϊκής μυθολογίας φανερώνει ότι οι Ρωμαίοι δεν είχαν επαφή με τη διονυσιακή λατρεία και

το κρασί πριν τον 8<sup>ο</sup> π.Χ. αιώνα. Αγάπησαν ωστόσο το κρασί και επιδόθηκαν στην αμπελοκαλλιέργεια. Ξακουστά κρασιά τους ήταν ο Φαλέρνιος του Μόντε Κασσίνο και τα κρασιά των νοτίων Άλπεων. Οι Ρωμαίοι προσπάθησαν να εγκαταστήσουν αμπελοκαλλιέργειες στις κατακτήσεις τους (ακόμη και στη Βρετανία), εισήγαγαν όμως –οι ευπορότεροι εξ αυτών- και ελληνικά κρασιά(όπως άλλωστε σχεδόν κάθε τι το ελληνικό).

Τελικά διέπρεψαν στην παραγωγή (βελτίωσαν τις τεχνικές καλλιέργειας και οινοποιίας) και –ιδίως- στο εμπόριο, εκτοπίζοντας σταδιακά από την αγορά την παρακμάζουσα Ελλάδα και κυριαρχώντας στην αγορά μέχρι το τέλος της αρχαιότητας. Το εμπόριο του κρασιού συνεχίστηκε με μεγάλο ρυθμό και στα ρωμαϊκά χρόνια. Οι γνώσεις των Ελλήνων αμπελουργών- οινοποιών άρχισαν, μέσω των Ρωμαίων, να διαδίδονται και να εφαρμόζονται και σε άλλες περιοχές της Ευρώπης. Κρασί και πλοίο είναι δύο έννοιες πολύ στενά δεμένες, όπως φαίνεται και στην κύλικα του Εξηκία που φυλάσσεται στο Μουσείο του Μονάχου. Η κύλικα αυτή που θεωρείται ένα από τα αριστουργήματα της αγγειογραφικής τέχνης, παριστάνει το θεό Διόνυσο ξαπλωμένο σε ένα πλοίο που ταξιδεύει με ανοιχτά πανιά. Ο θεός περιβάλλεται από κλήματα και πολλά σταφύλια, ενώ γύρω του παίζουν δελφίνια (εικόνα αριστερά). Η κύλικα είναι ένα αγγείο του κρασιού. Από τα πανάρχαια χρόνια τα αγγεία, όπως π.χ. τα σκεύη του κρασιού, ήταν σημαντικά για κάθε πόλη-κράτος.

Πολλές φορές οι αγγειοπλάστες αποτύπωναν πάνω σε αγγεία είτε πώς ζούσαν, είτε την θρησκεία τους, είτε επαγγέλματα που έκαναν κ.λπ.. Επίσης ήταν σημαντικά γιατί αποθήκευαν μέσα πλούσια αγαθά, όπως το κρασί. Τα αγγεία κάθε είδους (χάλκινα ή πήλινα) ήταν δοχεία με σκοπό κυρίως χρηστικό αλλά μερικές φορές και διακοσμητικό. Οι αρχαίοι Έλληνες, λάτρεις του κρασιού, διέθεταν μια αξιοζήλευτη ποικιλία ανάλογων αγγείων. Ένα από αυτά είναι η κύλικα που είχε ανοιχτό κυκλικό σχήμα και χρησίμευε για την πόση του κρασιού. Άλλο ήταν ο αμφορέας, ένα πήλινο ή μεταλλικό αγγείο με στενό λαιμό και δύο λαβές εκατέρωθεν (το σήκωναν δηλαδή το αγγείο, το έφεραν, αμφί, δηλαδή και από τις δύο πλευρές του λαιμού. Για αυτό και το όνομα «αμφορέας»). Ο κάνθαρος είχε σχήμα όπως τα σημερινά φλιτζάνια του τσαγιού, αλλά με δύο λαβές.

Είναι χαρακτηριστικό ποτήρι του θεού Διονύσου.

Κοτύλη λεγόταν το αγγείο που χρησιμοποιούσε για τη μέτρηση του οίνου στο εμπόριο. Αρύταινα ήταν η κουτάλα. Οινοχοή ήταν η σημερινή κανάτα. Η στάμνος ήταν πήλινο δοχείο για την εναπόθεση του οίνου στο έδαφος. Η φιάλη ήταν και αυτή πήλινο δοχείο σαν ποτήρι. Στα σπίτια το κρασί το έβαζαν σε πιθάρια, θαμμένα στη γη. Η υδρία ήταν προορισμένη για να φέρει νερό, το οποίο ήταν και αυτό απαραίτητο για το κρασί. Οι αρχαίοι δεν έπιναν ανέρωτο κρασί. Αυτή η «κράσις» (συνένωση) του οίνου με το νερό, από την οποία προέρχεται η λέξη «κρασί», γινόταν συνήθως με την αναλογία δύο μέρη νερό προς ένα μέρος κρασί. Όπως σημειώνει ο Πλούταρχος, *αφαιρεί γάρ η κράσις του οίνου το βλάπτον, ου συναιρούσα το χρήσιμων*. Διέθεταν ειδικά σκεύη και για αυτήν την ανάμειξη, τους κρατήρες, αγγεία μεγάλου μεγέθους από πέτρα, πηλό ή χαλκό. Μέσα σε αυτούς έβαζαν και ψυκτήρες, πήλινα αγγεία για την ψύξη του κρασιού.

Η πόση κρασιού που δεν είχε αναμειχθεί με νερό («άκρατος οίνος») θεωρούνταν βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό. Διαδεδομένη ήταν ακόμη η κατανάλωση κρασιού με μέλι καθώς και η χρήση μυρωδικών. Η προσθήκη ασίνθου στο κρασί ήταν επίσης γνωστή μέθοδος (αποδίδεται στον αρχαίο Έλληνα γιατρό Ιπποκράτη και αναφέρεται ως «Ιπποκράτειος οίνος») όπως και η προσθήκη ρητίνης. Το κρασί, εκτός από τη χρήση του για την τέρψη των ανθρώπων, βλέπουμε λοιπόν ότι χρησιμοποιούνταν και ως φαρμακευτική ουσία: ιατρικές δίαιτες, παραγωγή φαρμάκων, πλύση τραυμάτων ήταν μερικές από τις χρήσεις του κρασιού.

Χρησιμοποιούνταν επίσης στις σπονδές, οι οποίες ήταν θυσίες για τους θεούς στο σπίτι ή σε μεγάλες θρησκευτικές γιορτές. Είχαν μια οινοχοή για να γεμίζουν με κρασί τη φιάλη με την οποία έριχναν το κρασί στο βωμό .



## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Περίφημες ήταν όμως και οι επίσημες γιορτές προς τιμήν του Διονύσου. Τα Ωσχοφόρια (ώσχοι στα αρχαία ελληνικά ονομάζονταν τα νέα κλήματα) γίνονταν στο τέλος Οκτωβρίου στην Αθήνα, με πομπή στο ιερό της Σκιράδος Αθηνάς, κατά την οποία νέοι, κάποιοι ντυμένοι και γυναικεία, κρατούσαν κληματίδες με τσαμπιά.. Μία ακόμη μεγάλη γιορτή του κρασιού στην Αθήνα ήταν αυτή των Ανθεστηρίων, γιορτή του ερχομού της άνοιξης και του καινούργιου κρασιού, που τώρα το είχαν για πώληση και έρχονταν στην Αθήνα να το αγοράσουν ξένοι και κάτοικοι των κοντινών δήμων. Την πρώτη μέρα, στα πιθοίγια, δηλαδή στη μέρα των πίθων, σφράγιζαν τα τεράστια πήλινα αγγεία όπου φύλαγαν το κρασί, δοκίμαζαν την καινούργια σοδειά και οι αγοραστές γέμιζαν τα αγγεία τους. Η πιο χαρούμενη μέρα ήταν η δεύτερη, οι χοές, δηλαδή η μέρα των φιαλών και των αγγείων. Το βράδυ ξετυλιγόταν μια ασυνήθιστη εικόνα μιας επίσημης πομπής προς την Αγορά, συμβολική της επιστροφής του Διονύσου στον Όλυμπο.

Μετά γινόταν το γεύμα των χοών. Καθένας ερχόταν φέρνοντας φαγητό από το σπίτι του. Έτρωγαν μακρουλά ψωμάκια, αλειμμένα με μια καυτερή σάλτσα που προκαλούσε δίψα. Οι συνδαιτυμόνας σήκωναν τα κύπελλα (χοές) γεμάτα κρασί και στο σύνθημα μιας σάλπιγγας έπιναν χωρίς ανάσα! Όποιος τελείωνε πρώτος ανακηρυσσόταν νικητής και έπαιρνε για έπαθλο ένα ασκί γεμάτο καινούργιο κρασί. Στα Μεγάλα Διονύσια, μια άλλη πολύ μεγάλη γιορτή στην Αθήνα προς τιμήν του θεού, πραγματοποιούνταν και θεατρικές παραστάσεις, αφού ο Διόνυσος ήταν ο προστάτης του θεάτρου. Τα Όργια (η λέξη σημαίνει Ιερά Έργα) του θεού γιορτάζονταν σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας κάθε Δεκέμβριο, μόνο από γυναίκες. Κρατούσαν στο ένα χέρι αναμμένο πυρσό και στο άλλο ραβδί στολισμένο με αμπελόφυλλα. Αφού έπεφταν σε θρησκευτική υστερία, ανέβαιναν στο βουνό και χόρευαν έξαλλους χορούς με συνοδεία τυμπάνων ώσπου να σωριαστούν εξαντλημένες.

Τέτοιες γιορτές ήταν διάσημες στον Ελικώνα (εικόνα δεξιά). Όμως οι αρχαίοι Έλληνες λάτρευαν το κρασί όχι μόνο επίσημα, σε γιορτές της πόλης τους, αλλά και στην ιδιωτική τους ζωή. Άλλωστε το κρασί μπορούσε να αντικαταστήσει και το φαγητό αν ήταν ανακατεμένο με κριθίνο αλεύρι και τριφτό τυρί. Αυτό το μείγμα ονομαζόταν κυκεώνας και ήταν ένα ποτό πολύ αγαπητό. Επίσης κάθε αγροτική δουλειά που γινόταν ομαδικά συνοδευόταν από μεγάλα γλέντια και οиноποσία. Τα σταφύλια μάλιστα τα πατούσαν με συνοδεία μουσικής. Κυρίως όμως το κρασί το ευχαριστιούνταν στα συμπόσια. Συμπόσιο ήταν η γιορτή που γινόταν επ' ευκαιρία κάποιου γεγονότος, όπως οικογενειακής γιορτής, επιτυχίας, νίκης σε έναν αγώνα, επιστροφής ενός αγαπημένου προσώπου κ.λπ.. Τα συμπόσια ήταν από τις πιο ευχάριστες στιγμές στη ζωή των αρχαίων Ελλήνων και ακολουθούσαν πάντα μια συγκεκριμένη διαδικασία. Στην αρχή έπιναν μια κούπα αρωματισμένο κρασί, το πρόπομα, κάτι ανάλογο δηλαδή με το σημερινό απεριτίφ. Ακολουθούσε το δείπνο κατά τη διάρκεια του οποίου όσοι ήθελαν μπορούσαν να πίνουν. Μετά το δείπνο άρχιζε το καθαυτό συμπόσιο που έπιναν διάφορα ποτά, αλλά κυρίως κρασί, μαζί με επιδόρπια, που ήταν συνήθως πίτες φτιαγμένες με λάδι και μέλι. Ο συμποσιάρχης ήταν ο υπεύθυνος για την αραίωση του κρασιού αλλά είχε και την ευθύνη για το γενικό κλίμα του συμποσίου. Ο οινοχόος φρόντιζε να υπάρχει πάντα κρασί στις κούπες των προσκεκλημένων. Ακόμα υπήρχαν οι κήρυκες και οι τραπεζοκόμοι. Κατά τη διάρκεια του συμποσίου και ανάλογα με τη σύνθεση, γίνονταν συζητήσεις ή υπήρχαν διάφορες εκδηλώσεις όπως μουσική, χορός, θέατρο.



Τα πειράγματα, τα αστεία και τα παιχνίδια μεταξύ των συμποσιαστών δεν έλειπαν ποτέ. Είναι ευχάριστο να πίνεις κρασί, να συζητάς, να τραγουδάς, να ακούς μουσική. Οι Έλληνες δεν μπορούσαν να ακούν θλιβερές συζητήσεις στο τραπέζι. Ανάμεσα

στις συνηθισμένες διασκεδάσεις των τραπέζιων ήταν και τα αινίγματα. Εκείνος που δεν ήξερε να απαντήσει «τιμωρούνταν» να πει μονορούφι ένα κύπελλο κρασί. Σίγουρα θα λέγονταν και ωραίες και διασκεδαστικές ιστορίες, όπως οι μύθοι του Αισώπου οι σχετικοί και με το κρασί. Μέχρι σήμερα είναι γνωστός και αγαπητός ο μύθος για την αλεπού που ότι δεν πιάνει τα κάνει κρεμαστάρια, επειδή δεν μπορούσε να φτάσει τα σταφύλια που βρίσκονταν ψηλά. Το κρασί ήταν κάτι λατρευτό για τους αρχαίους Έλληνες. Οι μεθυσμένοι όμως σύμφωνα με τα κριτήρια της εποχής δεν θεωρούνταν άνθρωποι ικανοί για μεγάλα έργα. Ο Όμηρος περιγράφει με τέτοιο τρόπο τους μεθυσμένους μνηστήρες που φαίνεται ξεκάθαρα ποια ήταν η επικρατούσα άποψη της εποχής. Ο πολίτης των κλασικών χρόνων θεωρεί το κρασί ως το μέσο που διευκολύνει την επικοινωνία μεταξύ των ανθρώπων. Το πίνει για την ευχαρίστησή του, αλλά και γιατί το θεωρεί υγιεινό (αφού διευκολύνει την πέψη) και θρεπτικό.

Στους «Δειπνοσοφιστές» μάλιστα του Αθήναιου υπάρχει ένα εξαιρετικό κείμενο που μας πληροφορεί ότι ο νομοθέτης της Λοκρίδας Ζάλευκος είχε απαγορεύσει δια νόμου στους πολίτες να πίνουν κρασί ανέρωτο, κρασί δηλαδή δυνατό που θα τους μεθούσε πιο εύκολα. Στους παραβάτες του νόμου επιβαλλόταν η ποινή του θανάτου!

Εξαιρούνταν αυτοί που είχαν συνταγή γιατρού και τους επιτρεπόταν για λόγους υγείας να πίνουν κρασί ανέρωτο!

Στα συμπόσια έλεγαν ότι θα γέμιζαν τρεις κρατήρες για τους φρόνιμους. Τον πρώτο για την υγεία, τον δεύτερο για τον έρωτα και την ηδονή και τον τρίτο για τον ύπνο, αφού όταν τον πιούν οι σοφοί καλεσμένοι πάνε στο σπίτι τους. Ο τέταρτος δεν είναι για αυτούς γιατί οδηγεί σε καβγάδες, ο δε πέμπτος σε φασαρία. Μάλιστα υπάρχει και μια αρχαία μυθική αφήγηση που σώζεται ως προφορική παράδοση έως τις μέρες μας, για τις αρνητικές επιδράσεις της οινοποσίας πέρα από το μέτρο: όταν ο Διόνυσος ήταν ακόμη μικρός, ταξίδευε για να πάει στην Άξια. Επειδή ήταν πολύς ο δρόμος, απόστασε και κάθισε σε ένα κοτρόνι να ξεκουραστεί. Εκεί που κοίταζε πέρα-δώθε, βλέπει μπροστά στα πόδια του να φυτρώνει ένα βοτάνι τόσο πολύ όμορφο ώστε αποφάσισε να το πάρει μαζί του και να το μεταφυτέψει. Το ξερίζωσε λοιπόν, και το κουβάλησε μαζί του. Αλλά ο ήλιος έκαιγε πολύ και φοβήθηκε μην ξεραθεί προτού φτάσει στην Αξιά. Κάπου βρήκε ένα κόκαλο πουλιού και έβαλε μέσα το βοτάνι, συνεχίζοντας το δρόμο του. Αλλά στα ευλογημένα χέρια του το βοτάνι τόσο γρήγορα μεγάλωσε, που έβγαινε και από πάνω και από κάτω από το κόκαλο. Τότε βρήκε ένα κόκαλο λιονταριού, που ήταν πιο χοντρό, με αποτέλεσμα να το χρησιμοποιήσει βάζοντας το βοτάνι μέσα εκεί. Σε λίγο πάλι το φυτό μεγάλωσε και τότε βρήκε ένα κόκαλο γαιδάρου που ήταν μεγαλύτερο. Και έτσι έφτασε επιτέλους στην Αξιά. Όταν θέλησε να το φυτέψει, παρατήρησε πως οι ρίζες του ήταν κολλημένες πάνω στο κόκαλο και έτσι το φύτεψε όπως ήταν!

Όταν το βοτάνι πρόκοψε και έβγαλε σταφύλια, έφτιαξε το πρώτο κρασί και το έδωσε στους υπόλοιπους κατοίκους για να το πιούν. Και έγινε ένα θαύμα! Όταν οι άνθρωποι έπιναν το κρασί στην αρχή κελαηδούσαν σαν τα πουλιά, όταν έπιναν περισσότερο γίνονταν δυνατοί σαν τα λιοντάρια κι όταν ακόμη περισσότερο έπιναν, γίνονταν σαν τα γαϊδούρια.

Στους χρόνους μετά την κατάρρευση της Ρώμης, με τις μεταναστεύσεις των λαών και τις καθόδους διαφόρων νομαδικών φυλών στην Ευρώπη και τη Μεσόγειο, η αμπελουργία βρέθηκε σε μία περίοδο οπισθοδρόμησης. Ειδικά στη Δύση, με την αποδιάρθρωση του εμπορίου και της γεωργίας, μειώθηκαν τόσο οι καλλιεργούμενες εκτάσεις, όσο και η ποιότητα των κρασιών. Σε κάποιες περιοχές η αμπελουργία εγκαταλείφθηκε για αιώνες. **Οι κληρικοί και μοναχοί, που χρειάζονταν το κρασί (και) για λειτουργικούς σκοπούς, ήταν σε πολλές περιπτώσεις αυτοί που συντέλεσαν στη διατήρηση της οινοποιητικής παράδοσης των τέως Ρωμαϊκών κτήσεων, όπως η Γαλλία, η Ισπανία και η περιοχή του Ρήνου στη Γερμανία.** Ακόμη και σήμερα μερικοί ξακουστοί γαλλικοί αμπελώνες ανήκουν σε μοναστήρια. Από τα χρόνια του Καρλομάγνου, κατά το ξεκίνημα του ΄΄κυρίως Μεσαίωνα(δηλ. της φεουδαρχικής εποχής), η τέχνη του κρασιού άρχισε σιγά-σιγά να παίρνει τα πάνω της. Ο ίδιος ο Καρλομάγνος όρισε την αμπελοφύτευση περιοχών της Γερμανίας και της Ελβετίας.

### ***Το κρασί στα πλαίσια του Χριστιανισμού***

Το κρασί έπαιζε και παίζει σημαντικό ρόλο και στα πλαίσια του Χριστιανικού κόσμου. Πώς όμως τελικά περάσαμε από τον Διόνυσο στον Χριστό; Στη γη Χαναάν υπήρχαν πολλά αμπέλια και οι Ιουδαίοι έφτιαχναν άφθονο κρασί. Στην Ιουδαία το κρασί, εκτός από ηδύποτο, χρησιμοποιούνταν και από όλους τους ταξιδιώτες ως αντισηπτικό για τις πληγές. Στα πλαίσια των ηθών και εθίμων, το βράδυ του Πάσχα όλα τα μέλη της οικογένειας κάθονταν στο τραπέζι και ο πατέρας έπαιρνε μια μεγάλη κούπα με κρασί που έπρεπε να πιούν από αυτή όλοι. Αυτό το κρασί συμβόλιζε το νερό της Ερυθράς Θάλασσας, το οποίο έσωσε τους Ισραηλίτες από τον στρατό του Φαραώ. Για πρώτη φορά στις γραπτές θρησκευτικές πηγές το κρασί αναφέρεται στο βιβλίο της Γένεσης.

Πιο συγκεκριμένα διαβάζουμε ότι ο Νώε ήταν ο πρώτος που καλλιέργησε κλήματα και από αυτά έφτιαξε κρασί. Στην Παλαιά Διαθήκη, όταν οι ιεραπόστολοι του Κυρίου πήγαν να ανακοινώσουν στον Αβραάμ ότι θα αποκτήσει ένα γιο, αυτός τους πρόσφερε να φάνε πικρόχορτα, άζυμες πίτες και τους έδωσε να πιούν κρασί .

Επίσης το κρασί αναφέρεται πολλές φορές στην Καινή Διαθήκη. Ο Χριστός έκανε το πρώτο θαύμα στο γάμο της Κανά στη Γαλιλαία, όπου, όταν τελείωσε το κρασί, ευλόγησε το νερό και το μετέτρεψε σε κρασί για να συνεχιστεί το γλέντι που γινόταν στο γάμο.

Η σημαντικότερη αναφορά όμως στο κρασί είναι στον Μυστικό Δείπνο. Το βράδυ εκείνο ήταν παραμονή του Εβραϊκού Πάσχα και ο Χριστός πραγματοποίησε με τους μαθητές του το παραδοσιακό θρησκευτικό δείπνο. Ενώ έτρωγαν, πήρε ο Ιησούς τον άρτο και τον οίνο, τα ευλόγησε ως σώμα και αίμα του και τα προσέφερε συμβολικά στους μαθητές του, στους δώδεκα Αποστόλους. Ο Μυστικός Δείπνος περιγράφεται και στα τέσσερα Ευαγγέλια, και αποτελεί έκφραση της θυσίας του Ιησού για τη σωτηρία των ανθρώπων.

Στη σημερινή εποχή το μυστήριο της Θείας Κοινωνίας έχει ακριβώς αυτή τη σημασία, αφού κοινωνούμε με κρασί και



μετά παίρνουμε το αντίδωρο, για να έχουμε πάντα τον

Χριστό μέσα μας. Ο οίνος συμβολίζει το αίμα του Ιησού. Στον Ακάθιστο Ύμνο ο Ιησούς παρομοιάζεται με τον *βότρυν τον πέπειρον*, δηλαδή το σταφύλι το ώριμο,

*οίνου στάζοντα, τον τας ψυχάς ευφραίνοντα*. Γενικότερα το κρασί και η άμπελος συνδέθηκαν συμβολικά με την χριστιανική θρησκεία.

Οι συμβολισμοί είναι: Θεός – αμπελουργός, Χριστός – άμπελος και βότρυς, το αίμα του Χριστού – γλεύκος, Θεοτόκος – Παρθενική άμπελος, άνθρωποι – αμπελόκλαδα. Έτσι το κρασί απέκτησε μια ιδιαίτερη σημασία και στα πλαίσια της ελληνικής ορθόδοξης χριστιανικής Εκκλησίας. Στις γιορτές του τρύγου, έξω από το παλάτι του εκάστοτε βυζαντινού αυτοκράτορα (όπως για πρώτη φορά την εποχή του Ηρακλείου), ήταν παρών και ο Πατριάρχης που ευλογούσε τις απαρχές, δηλαδή τα πρώτα σταφύλια της συγκομιδής. Ο ίδιος μοίραζε στους παρευρισκομένους ένα τσαμπί σταφύλι, ένα έθιμο που διατηρείται μέχρι σήμερα από τους ιερείς στις εκκλησίες της Τήνου, Σύρου, Άνδρου κ.α., την ημέρα της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος (6 Αυγούστου). Ακόμα, οι Μονές του Αγίου Όρους είχαν, όπως και σήμερα, δικούς τους αμπελώνες με μεγάλη οινοπαραγωγή, γιατί το κρασί είναι σημαντικό προϊόν, για την φροντίδα των ασθενών που ζητούσαν φιλοξενία στις μονές αλλά και για τη νηστεία και τη διαίτα. Μάλιστα ο Ιωάννης Δαμασκηνός τονίζει ότι το Πάσχα είναι γιορτή στη γη, τον ουρανό και τα καταχθόνια και ότι το κρασί δεν είναι μόνο για τη Θεία Ευχαριστία, αλλά και για το πασχαλινό τραπέζι.

Στο **Βυζάντιο**, παρά τις όποιες ιστορικές αναταραχές και παρ' ότι η εγκατάλειψη ή απαγόρευση της διονυσιακής λατρείας ήταν ένα όχι ασήμαντο πλήγμα, τα πράγματα δεν ήταν τόσο τραγικά. Και εδώ οι μοναχοί διαδραμάτισαν σπουδαίο ρόλο, συν τοις άλλοις και για το λόγο ότι όλο και μεγαλύτερες καλλιεργήσιμες εκτάσεις περιέρχονταν στη μοναστηριακή και εκκλησιαστική περιουσία. Οι μοναχοί είχαν έτσι την άνεση να κατασκευάζουν μεγάλα, σύγχρονα για την εποχή οινοποιεία, να βελτιώνουν τις τεχνικές παραγωγής και την ποιότητα του κρασιού.

Μεταξύ των πραγμάτων που άλλαξαν είναι και η συνήθεια της ανάμειξης του οίνου με νερό, που εγκαταλείφθηκε οριστικά. Κρασί παραγόταν σε όλη τη βυζαντινή επικράτεια, αλλά τα πιο ξακουστά κρασιά παρέμεναν αυτά των περιοχών που είχαν και στην αρχαία Ελλάδα αντίστοιχη φήμη. Νέο "αστέρι" της ελληνικής οινοποιίας αναδείχθηκε από εκείνα τα χρόνια και μέχρι τον 19<sup>ο</sup> αιώνα, με μεγάλη ζήτηση και στην Ευρώπη, ο "Μαλβαζίας" -το όνομά του το οφείλει μάλλον στη Μονεμβάσια, παραγόταν όμως κυρίως στην Κρήτη. Η περίοδος της τουρκοκρατίας, παρά τις δυσκολίες της –κυρίως την υψηλή φορολογία- δεν περιόρισε σημαντικά την ελληνική αμπελουργία. Και εδώ σχετικά ευνοημένα βρέθηκαν τα μοναστηριακά κτήματα, αλλά και οι νησιωτικές περιοχές, όπου η περίοδος της τουρκικής κυριαρχίας σε πολλές



13<sup>ο</sup>

την αμπελουργία στην κατακτημένη Ιβηρική χερσόνησο, έτσι το 16<sup>ο</sup> αιώνα έχει πλέον εξαπλωθεί σχεδόν παντού στην Ισπανία αλλά και τη Γαλλία, στην οποία η σημαντικότερη ανάπτυξη οδήγησε (το 1730) ακόμα και σε νόμους για τον περιορισμό της καλλιέργειας! Η εποχή αυτή έφερε αρκετές τεχνικές καινοτομίες, όπως τη χρήση της γυάλινης φιάλης και του φελλού(καθιερώθηκε μέσα στον 17<sup>ο</sup> αιώνα) και την Παρασκευή σαμπάνιας, που αποδίδεται στον Γάλλο Βενεδικτίνο μοναχό Περινιόν.

περιπτώσεις ήταν

συντομότερη και η επιβολή φόρων κάπως πιο χαλαρή.

Την ίδια περίοδο στη Δύση, η τέχνη του κρασιού γνώρισε τη μεγάλη ανάπτυξη που οδήγησε στη σημερινή της ακμή. Από το αιώνα οι Άραβες προώθησαν



Με την εξερεύνηση των θαλασσίων οδών από τους μεγάλους Ισπανούς και Πορτογάλους εξερευνητές, άνοιξαν νέοι ορίζοντες: Το εμπόριο συνέβαλε, όπως και παλαιότερα, στην ανάπτυξη της οινοποιίας(γεννήθηκαν νέοι τύποι, λ.χ. τα ενισχυμένα με μπράντι ή άλλο απόσταγμα Πόρτο, Σέρρυ, Μαδέρα), ενώ επιχειρήθηκε η αμπελοκαλλιέργεια στη **Νότιο Αφρική, την Αυστραλία και το Νέο Κόσμο.**

Το τελευταίο αυτό εγχείρημα είχε απρόβλεπτες συνέπειες, οφειλόμενες κυρίως σε ένα μικρό και άγνωστο μέχρι τότε έντομο, τη φυλλοξήρα, στον αμερικανικό περονόσπορο καθώς και στον επίσης αμερικανικής προέλευσης μύκητα οΐδιο: Η ευρωπαϊκή άμπελος(*Vitis vinifera*) δε μπορούσε να επιβιώσει στη νέα ήπειρο, ιδίως στο βόρειο τμήμα της. Αυτό ανάγκασε τους αποίκους να χρησιμοποιήσουν ενδημικά, ανθεκτικά αμερικανικά είδη(άγρια μέχρι τότε, καθώς οι ινδιάνοι ουδέποτε επιδόθηκαν στην αμπελουργία), όπως τα ***Vitis rotundifolia*, *V. Labrusca*, *V. Riparia*** κ.α. συνήθως μετά από υβριδισμό με ευρωπαϊκές ποικιλίες ***V. vinifera***. Όταν, από το 18<sup>ο</sup> αιώνα και έπειτα, μεταφέρθηκαν τέτοιες υβριδικές ποικιλίες στην Ευρώπη, το οΐδιο και ο περονόσπορος προκάλεσαν μεγάλες καταστροφές στους Γαλλικούς αμπελώνες(μέσα του 19<sup>ου</sup> αιώνα). Η εισαγωγή καθαρών αμερικανικών ποικιλιών για να αντιμετωπιστεί το κακό, συνοδεύτηκε από την εισαγωγή της φυλλοξήρας, που πλέον σχεδόν εξολόθρευσε τα γαλλικά αμπέλια-και όχι μόνο: στο πρώτο μισό του 20ού αιώνα έπληξε πολύ σοβαρά τη Βόρειο Ελλάδα. Τα προβλήματα αυτά λύθηκαν με τη μελέτη και καλλιέργεια "διηπειρωτικών" υβριδίων, ανθεκτικών μεν, αλλά με μορφολογία και καρπό όμοιο με των πατροπαράδοτων ευρωπαϊκών ποικιλιών.

Τέλος, αναφερόμενοι στα νεότερα ελληνικά πράγματα, να πούμε ότι η ελληνική αμπελουργία υπέστη σχεδόν ολοκληρωτική καταστροφή κατά την επανάσταση του 1821, αλλά κατόπιν γρήγορα οι καλλιεργούμενες εκτάσεις αποκαταστάθηκαν και μάλιστα αυξήθηκαν. Μεγάλο μέρος αυτών όμως, κυρίως στην Πελοπόννησο, φυτεύτηκε πλέον όχι με άμπελο για οινοποιία, αλλά με σταφιδάμπελο: η κορινθιακή σταφίδα ήταν το κύριο εξαγωγικό προϊόν και στύλος της εθνικής οικονομίας του νεοσύστατου κράτους, με ανοδικές τάσεις μέχρι και το τέλος του 19<sup>ου</sup> αιώνα. Ας σημειωθεί ότι η σταφίδα αυτή προοριζόταν συνήθως για παραγωγή ξηροσταφιδίτη οίνου στο εξωτερικό-κυρίως στη Γαλλία, που εκείνα τα χρόνια, όπως είδαμε, έχανε τα αμπέλια της από τη φυλλοξήρα. Σε αυτές και τις επόμενες δεκαετίες η αμπελουργία συνολικά αναπτύχθηκε και οι αντίστοιχες εκτάσεις στην ελληνική επικράτεια αυξήθηκαν, ειδικά με τις προσαρτήσεις της Θεσσαλίας, της Μακεδονίας και της Κρήτης. Έως τα μέσα όμως του 20ού αιώνα είχε επέλθει ξανά σημαντική πτώση, οφειλόμενη στην επιδημία φυλλοξήρας που έπληξε τη Μακεδονία, αλλά και στις πολυτάραχες ιστορικές συγκυρίες. Σημαντικό πάντως για την ελληνική οινοποιία από την επανάσταση και ένθεν είναι ότι στην περίοδο αυτή μπήκαν οι βάσεις της ελληνικής οινοποιίας και της –επιστημονικού πλέον επιπέδου– παραγωγής κρασιού ελεγχόμενης και υψηλής ποιότητας, που ξέφυγε από τα δεδομένα του πατροπαράδοτου σπιτικού κρασιού και του –συχνά άθλιου εκείνα τα χρόνια– κρασιού των καπηλειών.

**Οίνος Ισμαρικός. Οι αρχαίες πηγές και η αρχαιολογική μαρτυρία**

Η αρχαιότερη αναφορά στο θαλάσσιο εμπόριο και τη μεταφορά οίνου βρίσκεται στην Ιλιάδα, όπου γίνεται μνεία στο κρασί της Θράκης που φέρνουν τα πλοία των Αχαιών στο στρατόπεδο των Ελλήνων στην Τροία. Ο Πίνδαρος αποκαλεί τη θρακική γη αμπελόεσσαν και εύκαρπον και ο Αθηναίος μας πληροφορεί ότι η Θράκη εθαυμάζετο ως ηδύοινος. Στην Οδύσσεια συχνές είναι οι αναφορές στον οίνο των Κικόνων και του Μάρωνος, ιερέα του Απόλλωνος, που κατοικεί στην πόλη Ίσμαρο. Είναι ο Οίνος Ισμαρικός του ποιητή Αρχίλοχου, το κρασί της Μαρώνιας, χιώτικης αποικίας στη θρακική παραλία και αναμφισβήτητα το πιο φημισμένο κρασί της Θράκης στην αρχαιότητα. Η Μαρώνια παραμένει το σημαντικότερο οινοπαραγωγικό κέντρο ανάμεσα στις εκβολές του Έβρου και του Νέστου από την αρχαϊκή μέχρι τουλάχιστον τη ρωμαϊκή εποχή. Ο Ισμαρικός ή μαρωνεΐτης ή μαρώνειος, περιγράφεται ως σκούρο κόκκινο σχεδόν μαύρο, γλυκό σαν μέλι ευωδιαστό κρασί, το οποίο πρέπει να αναμιχθεί με αρκετό νερό πριν την πόση και τοποθετείται από τους αρχαίους συγγραφείς δίπλα στα άλλα ονομαστά κρασιά των μεγάλων κέντρων παραγωγής της Θράκης και της Μακεδονίας.

Η αρχαιολογική έρευνα στη Μαρώνια προσπαθεί να ανιχνεύσει και να καταδείξει, μέσα από τη μελέτη των καταλοίπων της ανθρώπινης δραστηριότητας, τη σημαντική θέση που κατείχε η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή οίνου στις διάφορες εκφάνσεις της ζωής των αρχαίων Μαρωνειτών. Με την αμπελοκαλλιέργεια και τον οίνο συνδέεται στενά στη Μαρώνια η λατρεία του θεού Διονύσου, προστάτη της πόλης.

Ο θεός και τα σύμβολά του απεικονίζονται στα νομίσματα της πόλης, ενώ υπήρχε ναός αφιερωμένος στο Διόνυσο κοντά στο αρχαίο θέατρο, το οποίο λειτουργούσε ως θρησκευτικό κέντρο για τα δρώμενα της διονυσιακής λατρείας.

Εκτός όμως από τη θρησκευτική ζωή σημαντική είναι η χρήση του οίνου στη καθημερινή διατροφή των αρχαίων. Μέσα από τη μελέτη των αγγείων που σχετίζονται με την προετοιμασία και την πόση του οίνου, από τα συμπόσια έως το καθημερινό τραπέζι των απλών ανθρώπων, οδηγούμαστε στην εξαγωγή συμπερασμάτων που αφορούν τις διατροφικές συνήθειες, τις προτιμήσεις και την αισθητική τους. Στη Μαρόνεια, εκτός από την προσπάθεια που γίνεται με επιφανειακές έρευνες και αρχαιομετρικές μεθόδους για τον εντοπισμό κεραμικών εργαστηρίων παραγωγής τοπικών αμφορέων, έχει γίνει συστηματική καταγραφή, ταξινόμηση και αξιολόγηση όλου του αμφορικού υλικού, ώστε να μπορούν να διατυπωθούν με σχετική ασφάλεια κάποια συμπεράσματα για το θαλάσσιο εμπόριο του οίνου στην περιοχή. Τέλος, ο οίνος και η άμπελος καθώς και η διαδικασία παραγωγής οίνου, υπήρξαν πάντα αγαπητό θέμα της ελληνικής αγγειογραφίας και κάθε καλλιτεχνικής δημιουργίας, γεγονός που επιβεβαιώνεται και στη Μαρόνεια.

***Το κρασί στο Βυζάντιο. Τα ευρήματα της Μαρόνειας.***

Η αμπελουργία και η οινοποιία είχαν κάθε λόγο να είναι ζωντανές κατά τη περίοδο του Βυζαντίου. Τα δυο ιδεολογικά ρεύματα που κυριαρχούσαν στο Βυζάντιο, ο ελληνισμός και ο εξ Ιουδαίων χριστιανισμός εκτιμούσαν και καλλιεργούσαν και τις δυο δραστηριότητες. Παρά ταύτα οι πληροφορίες μας σχετικά με το κρασί στο Βυζάντιο είναι μάλλον περιορισμένες. Τις γνώσεις μας συμπληρώνει σε μεγάλο βαθμό η λαογραφία, καθώς οι τρόποι παραγωγής δε φαίνεται να άλλαξαν πολύ στην ύπαιθρο της Ανατολικής Μεσογείου έως τον εκμηχανισμό της γεωργίας και τη βίαιη αστικοποίηση. Το αμπέλι ήταν ένα από τα σημαντικότερα περιουσιακά στοιχεία των βυζαντινών και μαζί με τα χωράφια ήταν η τυπική καλλιέργεια.

Το πλεονέκτημά του ήταν πως η φροντίδα του ήταν εντάσεως εργασίας και όχι εντάσεως κεφαλαίου και άρα ο φτωχός αγρότης μπορούσε να έχει τα μέσα για να καλλιεργήσει ένα αμπέλι.

Οι πληροφορίες μας για την παραγωγή βρίσκονται κυρίως στα γεωπονικά, σε ιδιωτικά έγγραφα μετά το 10<sup>ο</sup> αιώνα, σε νομοθετικά και λογοτεχνικά έργα και τέλος στο περί γεωπονικών του Μ. Ψελλού. Τα εργαλεία είναι τα ίδια με αυτά της ύστερης αρχαιότητας, αν και σχετικά με την ονομασία και την πιθανή εξέλιξή τους, υπάρχουν προβλήματα διότι οι συγγραφείς χρησιμοποιούν τα αρχαία ονόματα και οι εικονογράφοι αντιγράφουν πιστά παλαιότερες παραστάσεις. Από τους χώρους παραγωγής οίνου γνωστότεροι από αρχαιολογικά δεδομένα, και μάλιστα από τη Μαρόνεια, είναι οι ληνοί. Και εδώ ωστόσο δεν εντοπίζονται σημαντικές τεχνολογικές καινοτομίες.

Η καλλιέργεια της αμπέλου και η παραγωγή κρασιού είχαν συνυφανθεί με το εορτολόγιο της εκκλησίας, έτσι ώστε σημαντικές εκκλησιαστικές εορτές να συμπίπτουν με τις σχετικές δραστηριότητες. Τα κρασιά είναι γνωστά με βάση τον τόπο καταγωγής τους και τον τύπο τους. Πίνονταν για απόλαυση, αλλά πάντα με μέτρο, αλλά και σαν γιατρικό. Σημαντική ήταν η παρουσία τους στην θερμιδική ισορροπία της καθημερινής διατροφής.

Για την παραγωγή, αποθήκευση, μεταφορά και κατανάλωση του κρασιού ήταν απαραίτητα σκεύη, κυρίως πήλινα, αλλά και ξύλινα και δερμάτινα. Το υλικό ήταν αυτό που καθόρισε το βαθμό επιβίωσης έως τις μέρες μας. Η Μαρόνεια σημαντικό λιμάνι της αρχαιότητας στο εμπόριο του κρασιού, επίνειο της πλούσιας θρακικής ενδοχώρας, διατηρεί το όνομά της και στο Μεσαίωνα. Ακολουθεί τις εξελίξεις των υπολοίπων πόλεων της ύστερης αρχαιότητας και μετατρέπεται σταδιακά σε πόλη-κάστρο.

Η έκτασή της μειώνεται και περιορίζεται στη θέση ‘‘Παληόχωρα’’ και στην παραλία του Αγίου Χαράλαμπου, δίπλα στο αρχαίο λιμάνι.

Η ζωή της από τις πηγές και τα αρχαιολογικά ευρήματα τοποθετείται ανάμεσα στον 4<sup>ο</sup> έως και το β’ μισό του 13<sup>ου</sup> αιώνα. Φέρεται ως αρχιεπισκοπή και έδρα τοπικού αξιωματούχου. Η παρουσία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποιίας πιστοποιείται τόσο από γραπτές πηγές όσο και από κινητά και ακίνητα ευρήματα. Η παρουσία τους υποδηλώνει πως η σχετική παραγωγή δεν ήταν μόνο για κατά τόπον κατανάλωση αλλά και εξαγωγή. Από την ιστορική έρευνα συνάγεται ότι λόγω των γεγονότων που οδήγησαν στην ερήμωση της Θρακικής παραλίας, η αμπελοκαλλιέργεια εγκαταλείπεται στην περιοχή το 14<sup>ο</sup> αιώνα σε όφελος της ελαιοκαλλιέργειας. Τα τελευταία χρόνια η συστηματική προσπάθεια τόνωσης της αμπελουργίας στην περιοχή της Μαρώνας και παραγωγής κρασιών, εφάμιλλων με εκείνων της αρχαιότητας, απέδωσε καρπούς.

Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΣΗΜΕΡΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η διαδικασία παρασκευής κρασιού είναι, στη θεωρία, πολύ πιο απλή από τις διαδικασίες παρασκευής μπίρας ή διάφορων αποσταγμάτων(ουίσκι, βότκα, τσίπουρο κτλ.), που περιλαμβάνουν πολλά διαφορετικά και περίπλοκα στάδια. Πίσω, όμως, από αυτή τη φαινομενική απλότητα των διαδικασιών κρύβονται χιλιάδες μικρές –αλλά καθόλου ασήμαντες- λεπτομέρειες και μυστικά, που τελικά κάνουν όλη τη διαφορά ανάμεσα στους ποικίλους τύπους κρασιού και δίνουν στην οινοποιία το status μιας αναγνωρισμένης- πολύ ευρύτερα από την ζυθοποιία ή την ποτοποιία- επιστήμης. Έπεται, λοιπόν, ότι στο παρόν άρθρο θα γίνει μια αναφορά σε γενικές αρχές, καθώς δεν μπορούμε να επεκταθούμε στις λεπτομέρειες που αφορούν κάθε κρασί, ούτε να δώσουμε οδηγίες για επίδοξους οινοποιούς.

*A) Η πρώτη ύλη*

Εν αρχή ήν το σταφύλι. Οι ρώγες του περιέχουν σάκχαρα, που θα μετατραπούν με αλκοολική ζύμωση σε οινόπνευμα, καθώς επίσης οργανικά οξέα και νερό. Για την παραγωγή ερυθρού ή ροζέ οίνου τα σταφύλια κατά κανόνα είναι ερυθρά, ενώ για τους λευκούς οίνους το σταφύλι μπορεί να είναι ερυθρό ή και λευκό.



Σημαντική για το τελικό αποτέλεσμα είναι η περιεκτικότητα του σταφυλιού σε σάκχαρα και οξέα, η οποία εξαρτάται από την ποικιλία, το έδαφος, τις κλιματικές συνθήκες, αλλά και από την

χρονική στιγμή του τρύγου, δηλ. την ωρίμανση του σταφυλιού: όσο πιο πολύ αφήνεται να ωριμάσει ένα σταφύλι, τόσο αυξάνονται τα σάκχαρα του εις βάρος των οξέων, ούτως ώστε να είναι κατάλληλο για γλυκά κρασιά, αλλά όχι για όξινα-και αντίστροφα. Το σταφύλι, λοιπόν, επιλέγεται, ανάλογα με το κρασί που θέλει να βγάλει κανείς, βάσει της ποικιλίας του αμπελιού, του τόπου και του τρόπου που καλλιεργείται. Όσο πιο ελεγχόμενης ποιότητας είναι ένα κρασί σύμφωνα με το νόμο, τόσο πιο αυστηρά είναι τα κριτήρια επιλογής του αμπελιού. Στους οίνους Ποιότητας Παραγόμενους σε Καθορισμένη Περιοχή(V.Q.P.R.D.), λόγου χάριν, καθορίζονται αυστηρά η ποικιλία, η τοποθεσία, η καλλιεργητική τεχνική, ακόμη και η στρεμματική απόδοση του αμπελιού, ενώ οι απλοί επιτραπέζιοι Οίνοι δεν υφίστανται τέτοιους νομικούς περιορισμούς και μπορούν να παράγονται από μη καθορισμένο χαρμάνι διάφορων σταφυλιών ή μούστων. Βέβαια, εκτός από τους νόμους, υπάρχει η παράδοση και το μεράκι του οινοποιού, που συχνά δίνει εκπληκτικά αποτελέσματα πέρα από κάθε κανονισμό και κατηγορία.



### ***B)Γλευκοποίηση***

Με τον τρύγο τα σταφύλια πρέπει να μεταφερθούν χωρίς καθυστέρηση στο 'πατητήρι', όπου θα εξαχθεί το γλεύκος(κοινώς μούστος) από τις ρώγες. Η έκθλιψη του μούστου μπορεί να γίνει με διάφορες μεθόδους. Το παραδοσιακό πατητήρι όπου τα σταφύλια πατιούνται κυριολεκτικά από τους τρυγητές σχεδόν δεν χρησιμοποιείται πλέον. Τη θέση του έχουν καταλάβει διάφορα μηχανήματα('σπαστήρες'), χειροκίνητα ή ηλεκτρικά, που συνήθως λειτουργούν συνθλίβοντας το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους. Υπάρχουν μηχανήματα('πιεστήρια') τα οποία, προκειμένου να παραχθεί λευκό κρασί, διαχωρίζουν αυτόματα το χυμό από τα στερεά συστατικά της ρώγας. Για το κόκκινο κρασί δεν χρειάζεται, παρά μόνο πολύ αργότερα, να γίνει αυτός ο διαχωρισμός-σε πρώτο στάδιο παίρνουμε το μούστο μαζί με τα στερεά συστατικά, δηλ. ολόκληρο το σταφυλοπολτό. Αυτό που είναι πάντα επιβεβλημένο τόσο στη λευκή, όσο και στην ερυθρά οينوποίηση, είναι η αφαίρεση των κοτσανιών(αποβοστρύωση), καθ' ότι αυτά είναι επιζήμια τόσο για τη γεύση του κρασιού, όσο και για την υγεία του καταναλωτή.

### ***Γ)Ζύμωση***



Το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί παράγεται από τα σάκχαρα του μούστου-κυρίως γλυκόζη και φρουκτόζη-με την αντίδραση της αλκοολικής ζύμωσης,

που επιτελείται από ειδικά ένζυμα('ζυμάσες') των ζυμομυκήτων.

Οι πιο αποδοτικοί μύκητες ανήκουν στο γένος *Saccharomyces*, στη διαδικασία όμως συμμετέχουν ενεργά και είδη των γενών *Pichia*, *Kloeckera* και *Torulopsis*.

Ο οινοποιός, αντίθετα από τον ζυθοποιό, δεν χρειάζεται να εμβολιάσει το γλεύκος με καλλιεργημένους ζυμομύκητες. Οι ζυμομύκητες ήδη πριν τον τρύγο υπάρχουν αδρανοποιημένοι (αφού δεν έχουν πρόσβαση στα σάκχαρα του χυμού) στο φλοιό των σταφυλιών και "ενεργοποιούνται" κατά τη γλυκοποίηση: έρχονται σε επαφή με το μούστο, εκεί πολλαπλασιάζονται και επιτελούν τη ζύμωση, κατά την οποία εκτός από αιθυλική αλκοόλη παράγεται διοξείδιο του άνθρακα και θερμότητα-για αυτό κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ο μούστος είναι ζεστός και "κοχλάζει". Η ζύμωση διαρκεί από 8-9 έως και 25 ημέρες, ανάλογα με την αρχική συγκέντρωση των σακχάρων, τη θερμοκρασία στην οποία πολλαπλασιάζονται και δρουν οι μύκητες, το οξυγόνο που έχουν στη διάθεσή τους και άλλους παράγοντες. Όσο πιο πολύ διαρκεί η ζύμωση, τόσο πιο πολλά "αρώματα ζύμωσης" θα πάρει το κρασί, για αυτό, ιδίως στα λευκά κρασιά, οι περισσότεροι οινοποιοί διατηρούν με τεχνητά μέσα χαμηλή (15-20 Κελσίου) τη θερμοκρασία ζύμωσης, μειώνοντας την ταχύτητά της. Στα κόκκινα κρασιά συχνά η ζύμωση γίνεται σε δύο φάσεις, μια πρώτη, σφοδρή και γρήγορη, στη διάρκεια της οποίας μέσα στο μούστο βρίσκονται και οι φλούδες ("στέμφυλα") των σταφυλιών, και μια δεύτερη πιο αργή, μετά την αφαίρεση των στέμφυλων. Η ζύμωση μπορεί να διακοπεί πριν την ολοκλήρωσή της με θέρμανση (>38-40 Κελσίου), με ψύξη (<6-7 Κελσίου) ή με προσθήκη μικρής ποσότητας καθαρού οινοπνεύματος. Αν η ζύμωση διακοπεί, ένα ποσοστό των σακχάρων μένει αδιάσπαστο, έτσι η μέθοδος βρίσκει εφαρμογή στην παραγωγή γλυκών κρασιών. Εκτός από την αλκοολική ζύμωση, συχνά στο μούστο λαμβάνει παράλληλα χώρα και ένας άλλος τύπος ζύμωσης, η μηλογαλακτική ζύμωση.

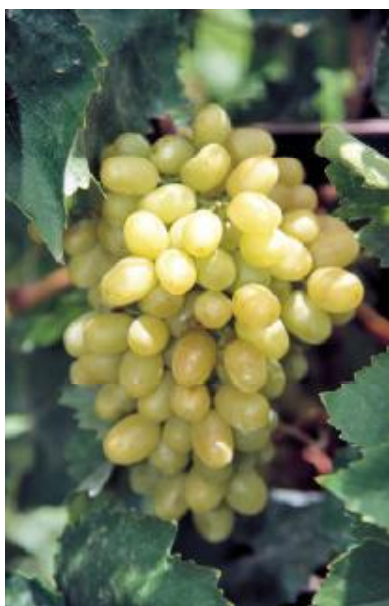
Κατά την αντίδραση αυτή ένα από τα οργανικά οξέα του σταφυλιού, το μηλικό οξύ, μετατρέπεται σε γαλακτικό. Αυτό έχει σημασία, γιατί το γαλακτικό οξύ είναι λιγότερο όξινο του μηλικού, έτσι η μηλογαλακτική ζύμωση μειώνει την οξύτητα του κρασιού. Αυτό το επιδιώκουμε κυρίως στα ερυθρά κρασιά, ενώ στα λευκά η οξύτητα συνήθως είναι επιθυμητή σε μεγαλύτερο βαθμό.

#### *Δ) Το χρώμα του κρασιού*

Στις παραπάνω παραγράφους αναφέραμε ποικίλες διαφορές, όσον αφορά την διαδικασία παραγωγής σε κάθε στάδιό της, ανάμεσα στα κόκκινα και τα λευκά κρασιά. Για την ακρίβεια, οι ειδήμονες μιλούν συνήθως για δύο διαφορετικές διαδικασίες, τη λευκή οινοποίηση και την ερυθρά οινοποίηση. Για να κατανοήσουμε το ζήτημα, πρέπει να ξεδιαλύνουμε μια διαδεδομένη πλάνη: Πολύς κόσμος θεωρεί, πως το κόκκινο κρασί παράγεται από κόκκινα σταφύλια και το λευκό κρασί από λευκά. Αυτό ναι μεν συνήθως ισχύει, κάλλιστα όμως μπορεί να γίνει και το αντίστροφο-η ουσία δε βρίσκεται εκεί. Αν πάρουμε μια μαύρη και μια άσπρη ρώγα και τις στύψουμε ξεχωριστά, κρατώντας μόνο το ζουμί, θα δούμε πως έχει και στις δυο περιπτώσεις το ίδιο χρώμα. Η χρωστικές του σταφυλιού, που ονομάζονται ανθοκυάνες, δε βρίσκονται λοιπόν στο μούστο, αλλά στα στερεά μέρη της ρώγας (στέμφυλα).

Αυτό που τελικά καθορίζει το χρώμα, είναι κυρίως το αν τα στερεά μέρη της ρώγας θα βρίσκονται ή όχι μέσα στο μούστο κατά τη ζύμωση, ούτως ώστε να γίνει εκχύλιση των χρωστικών τους. Έτσι: Στη **λευκή οινοποίηση** μπορούν να χρησιμοποιηθούν σταφύλια κάθε χρώματος, φτάνει κατά το πάτημα να ληφθεί σκέτος μούστος(δηλ. χυμός). Οι θερμοκρασίες κατά τη ζύμωση, όπως είδαμε παραπάνω, μπορούν να κρατηθούν χαμηλές για να καθυστερήσει η αντίδραση και να εμπλουτιστεί το κρασί με αρώματα ζύμωσης.

Στην **ερυθρά οينوποίηση** είθισται να χρησιμοποιούνται κόκκινα σταφύλια, χωρίς να σημαίνει πως δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πιο ανοιχτόχρωμες ποικιλίες. Τα στερεά συστατικά της ρώγας παραμένουν στο μούστο κατά τη ζύμωση(όλα μαζί, μούστος και στέμφυλα, λέγονται σταφυλοπολτός) για διάστημα συνήθως 2 έως 18 ημερών(διάρκεια εκχύλισης), ανάλογα με την ποικιλία του σταφυλιού, το επιδιωκόμενο αποτέλεσμα από άποψης χρώματος και γεύσης κτλ. Τα στέμφυλα, χάρη στο διοξείδιο του άνθρακα που εκλύεται κατά τη ζύμωση, ανεβαίνουν στην επιφάνεια εν είδη κρούστας(λέγεται και



''καπέλο''). Εδώ, τουλάχιστον στο πρώτο στάδιο της ζύμωσης, η υψηλή θερμοκρασία που αναπτύσσεται είναι επιθυμητή, γιατί διευκολύνει την εκχύλιση των χρωστικών και άλλων συστατικών από τα στερεά μέρη του σταφυλιού. Από τα ''άλλα συστατικά, μέγιστης σημασίας είναι οι τανίνες, οι ουσίες στις οποίες κυρίως οφείλουν τα κρασιά (ιδιαίτερα τα ''μπρούσκα'') τη στυφή-ξηρή συνισταμένη της γεύσης τους. Μετά την εκχύλιση, ο μούστος διαχωρίζεται

και οδηγείται σε άλλη δεξαμενή για να συνεχιστεί η ζύμωση. Τα στέμφυλα είτε ''στύβονται'' για να πάρουμε το μούστο που περιέχουν είτε οδηγούνται στον άμβυκα για απόσταξη και παραγωγή τσίπουρου. Στα ερυθρά κρασιά επιδιώκουμε συνήθως και τη μηλογαλακτική ζύμωση.

**Τα ροζέ κρασιά**, όπως μπορεί πλέον να φανταστεί κανείς, δεν παράγονται από ροζέ σταφύλια.

Η παρασκευή ροζέ κρασιού γίνεται από κόκκινα σταφύλια με βραδύτατη εκχύλιση, διάρκειας όχι πάνω από ένα εικοσιτετράωρο, ή, σπανιότερα, από λευκά σταφύλια με μακράς διάρκειας εκχύλιση.

### ***Ε)Γλυκά και ημίγλυκα κρασιά***

Τα κρασιά αυτά, χωρίς συνήθως να είναι μικρότερου αλκοολικού βαθμού, περιέχουν μη ζυμωμένα σάκχαρα, στα οποία οφείλουν τη γεύση τους. Αυτό, όπως είδαμε, μπορεί να επιτευχθεί με διακοπή της ζύμωσης, που συνήθως γίνεται με την προσθήκη οινοπνεύματος 95% καθαρού. Άλλη μέθοδος είναι η υπερωρίμανση σταφυλιών από συγκεκριμένες ποικιλίες, που δίνει μούστο με τόσα πολλά σάκχαρα, ούτως ώστε οι ζυμομύκητες "έξαντλούνται" (με την άνοδο της περιεκτικότητας σε οινόπνευμα) πριν τα ζυμώσουν όλα. Τα ημίγλυκα κρασιά επίσης μπορούν να παραχθούν σταματώντας τη ζύμωση με ψύξη του μούστου, με προσθήκη θειώδους ανυδρίτου (μια ακίνδυνη ουσία που χρησιμοποιείται σαν συντηρητικό- το μόνο επιτρεπόμενο- σε πάρα πολλά κρασιά) ή με αφαίρεση των ζυμομυκήτων με φιλτράρισμα.

### ***ΣΤ)Η ρετσίνα***

Η διαδικασία παρασκευής της ρετσίνας δε διαφέρει από αυτήν ενός άλλου λευκού κρασιού, με τη μόνη διαφορά ότι κατά την έναρξη της ζύμωσης προστίθενται στο μούστο μικρή ποσότητα από ρετσίνη πεύκου (περίπου 1,5 γραμμ. Για κάθε λίτρο).

Η ρετσίνα ήταν γνωστή και στους αρχαίους Έλληνες, που μάλλον την ανακάλυψαν κατά λάθος, χρησιμοποιώντας ρετσίνη για να σφραγίσουν αμφορείς αεροστεγώς. Καλύτερο ρετσίνη θεωρείται μέχρι σήμερα αυτό των πεύκων της Αττικής.

### ***Ζ) Αφρώδεις οίνοι***

Τα αφρώδη κρασιά, με διασημότερο και ευγενέστερο εκπρόσωπο τη σαμπάνια (δηλ. τον αφρώδη οίνο της γαλλικής Καμπάνιας), χαρακτηρίζονται από την ύπαρξη διοξειδίου του άνθρακα (‘‘ανθρακικού’’) εντός της φιάλης, η οποία τελεί υπό πίεση. Στο διοξείδιο οφείλουν τον αφρό, τις φυσαλίδες, και τη δροσερή αίσθηση που αφήνουν στο στόμα. Το διοξείδιο αυτό δεν εισάγεται επιπρόσθετα στο μπουκάλι, όπως γίνεται στα αναψυκτικά-στα κρασιά αυτή η πρακτική απαγορεύεται δια νόμου. Το διοξείδιο των αφρωδών οίνων παράγεται κατά την αλκοολική ζύμωση και, για να μείνει εγκλωβισμένο στη φιάλη, χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι. Μία από αυτές συνίσταται στην εμφιάλωση του κρασιού πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση, οπότε το διοξείδιο που παράγεται κατά τη συνέχεια της ζύμωσης μένει στο μπουκάλι. Στη σαμπάνια η μέθοδος είναι παρόμοια, μόνο που εδώ δεν πρόκειται για συνέχεια της ζύμωσης, αλλά για νέα, δεύτερη ζύμωση μετά την ολοκλήρωση της αρχικής. Για τη δεύτερη αυτή ζύμωση προστίθενται στη φιάλη σάκχαρα και ζυμομύκητες του γένους *Saccharomyces*. Άλλη τεχνική είναι η ολοκλήρωση της ζύμωσης σε αεροστεγείς δεξαμενές και, εν συνεχεία, η εμφιάλωση, υπό πίεση, του συνολικού περιεχομένου της δεξαμενής (κρασί συν διοξείδιο). Η τελευταία αυτή μέθοδος χρησιμοποιείται σε αφρώδη κρασιά μαζικής κατανάλωσης.

### ***Η) Ωρίμανση και παλαίωση***

Θεωρείται από πολλούς αυτονόητο, ότι το κρασί όσο παλιώνει, τόσο καλύτερο γίνεται, καθώς και ότι κερδίζει από την παραμονή του σε ξύλινα βαρέλια. Τίποτε όμως από τα ανωτέρω δεν έχει γενική ισχύ. Το κρασί, ακόμη και στις πλέον σταθερές συνθήκες, υφίσταται αργές χημικές μεταβολές.

Πρέπει να νοείται σαν ζωντανός οργανισμός: δεν έχει απεριόριστη διάρκεια ζωής, αλλά περνά φάσεις "νεότητας" και "ακμής-ωριμότητας" ώσπου τελικά να "γεράσει" και να "πεθάνει", δηλ. να λήξει η περίοδος στην οποία μπορεί να καταναλωθεί. Διαφορετικά είδη κρασιού έχουν διαφορετική διάρκεια ζωής κάτω από διαφορετικές συνθήκες παλαίωσης και συντήρησης. Αυτό που γενικά επιδιώκουμε, είναι να μην οξειδώνεται το κρασί, ή, καθώς αυτό είναι πρακτικά αδύνατο, να οξειδώνεται μόνο με πολύ αργό και ελεγχόμενο ρυθμό(εξαίρεση στον κανόνα αποτελούν τα ειδικά "κρασιά οξείδωσης", π.χ. τα ενισχυμένα με οινόπνευμα Sherry και Madeira, όπου η οξείδωση επιδιώκεται μεν, αλλά και πάλι με αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες και ρυθμό). Κατά την οξείδωση ενός κρασιού παράγεται ακεταλδεϋδη (προϊόν οξείδωσης της αιθανόλης), στην οποία οφείλεται το χαρακτηριστικό άρωμα οξείδωσης των χαλασμένων-κακοσυντηρημένων κρασιών. Όσον αφορά την ωρίμανση σε βαρέλι, αυτή βοηθά πολλά κρασιά να βελτιώσουν τους χαρακτήρες τους. Πολλά κόκκινα κρασιά δεν είναι κατάλληλα για κατανάλωση πριν "μαλακώσουν" στο βαρέλι: Μειώνεται η οξύτητα, σχηματίζονται πολύπλοκες ενώσεις που επιδρούν στη γεύση και το άρωμα, εκχειλίζονται ουσίες του βαρελιού(για το οποίο χρησιμοποιείται αποκλειστικά ξύλο δρυός) και καθιζάνουν διάφορα ανεπιθύμητα συστατικά. Επίσης επιτρέπεται η πολύ αργή οξείδωση, που θα δώσει ουσίες, οι οποίες αργότερα, στο αεροστεγές περιβάλλον της φιάλης, αποκτούν αναγωγικό χαρακτήρα και αναπτύσσουν το "μπουκέτο" ενός κρασιού παλαίωσης. Η διάρκεια της ωρίμανσης στο βαρέλι ποικίλλει για κάθε κόκκινο κρασί και δεν ισχύει σε καμία περίπτωση το "όσο περισσότερο, τόσο καλύτερα"- συνήθως μιλάμε για κάποιους μήνες έως και λίγα χρόνια στις ακραίες περιπτώσεις.

Υπάρχουν πολλά κόκκινα κρασιά στα οποία η ωρίμανση στο βαρέλι δεν έχει τίποτε να προσφέρει, καθώς και άλλα που τα καταστρέφει, π.χ. κρασιά χωρίς έντονο άρωμα, που στο βαρέλι θα αποκτούσαν αμιγείς τους χαρακτήρες του ξύλου. Τα λευκά κρασιά συνήθως δεν χρειάζονται-ούτε και αντέχουν-την ωρίμανση στο βαρέλι, αν και κάποια μπορούν να εμπλουτιστούν σε άρωμα και γεύση, αποκτώντας πιο σύνθετο χαρακτήρα. Εδώ όμως η διαδικασία απαιτεί περισσότερη τέχνη και προσοχή από τον οινοποιό. Μετά την ενδεχόμενη ωρίμανση στο βαρέλι ακολουθεί η παλαίωση στη φιάλη, που φυσικά συμβαίνει συνήθως με την ευθύνη όχι του οινοποιού, αλλά του αγοραστή-καταναλωτή. Εδώ σημαντική προϋπόθεση είναι η απουσία οξυγόνου(αεροστεγής φελλός και πλαγιασμένη φιάλη) και λοιπών οξειδωτικών συνθηκών(σχετικά χαμηλή θερμοκρασία, απουσία φωτός και λοιπές ``συνθήκες κάβας``). Αυτή είναι η φάση όπου τα ποιοτικά κρασιά αποκτούν το χαρακτηριστικό τους ``μπουκέτο``. Και εδώ η διάρκεια της παλαίωσης ποικίλλει: ελάχιστα είναι τα κρασιά που αντέχουν μέχρι και έναν αιώνα, ενώ τα περισσότερα φτάνουν στην ποιοτική κορύφωση του χαρακτήρα τους μετά από λίγα χρόνια-αν αργήσουν και άλλο να καταναλωθούν οδηγούνται στη ``γήρανση``. Υπάρχουν όμως και κάποιοι παράγοντες που επηρεάζουν την διαδικασία της ωρίμανσης και την ποιότητα του σταφυλιού:

### ***Ποικιλία Αμπελιού-Υποκείμενο***

Η ποικιλία της αμπέλου είναι ο κύριος παράγοντας που καθορίζει τόσο την ωριμότητα όσο και την ποιότητα του σταφυλιού. Με βάση τον χρόνο που χρειάζεται μια ποικιλία για τον ετήσιο κύκλο της υπάρχει ο διαχωρισμός σε πρώιμες που θέλουν περίπου 110-140 ημέρες για να ωριμάσουν , σε μεσοπρώιμες με 150-160 ημέρες και τέλος σε όψιμες με 180-200 ημέρες . Με το υποκείμενο εννοείται το ένριζο τμήμα του φυτού που πάνω του μπολιάζεται η κατάλληλη ποικιλία.



Το υποκείμενο ανάλογα πάντα με του είδους του εδάφους έχουν την δυνατότητα να επιταχύνουν ή να επιβραδύνουν τον χρόνο ωρίμανσης της ποικιλίας.

### ***Ηλικία του φυτού***

Τα νεαρά αμπέλια χρησιμοποιούν ένα σημαντικό μέρος από τα θρεπτικά συστατικά των φύλλων για να αναπτύξουν τις ρίζες τους βλαστούς και τον κορμό τους άρα η καρποφορία τους υστερεί. Σε αντίθεση τα ηλικιωμένα που είναι και καλά προσαρμοσμένα στο έδαφος και δεν είναι ευαίσθητα τόσο στη θερμοκρασία και στην ξηρασία δίνουν καλύτερα πάντα σταφύλια με σωστή ωρίμανση και πλούσια στα απαιτούμενα συστατικά για την Παρασκευή καλών κρασιών.

### ***Κλίμα - Καιρικές συνθήκες***

Το αμπέλι αν έχει την δυνατότητα να καλλιεργηθεί σε μεγάλη ποικιλία κλιμάτων λόγω της εύκολης προσαρμογής του για την παραγωγή κρασιών με τα λιγότερα προβλήματα από τεχνολογικής άποψης , ενδείκνυται το εύκρατο κλίμα.

Ουσιαστικά αναφερόμαστε στην ηλιοφάνεια , την θερμοκρασία και την υγρασία που το συνιστούν. Τα δύο πρώτα έχουν να κάνουν τόσο με την παραγωγή των υδατανθράκων λόγω της φωτοσύνθεσης όσο και με την καύση αυτών ,όπως και των οξέων με την αναπνοή , ενώ η υγρασία παίζει σημαντικότατο ρόλο στην διαδικασία της αύξησης και ωρίμανσης των ρωγών . Στα ψυχρά κλίματα καλύτερη είναι η καλλιέργεια πρώιμων ποικιλιών ούτως ώστε να έχει έλθει η ωρίμανση τους πριν αρχίσουν τα κρύα. Αντίστοιχα στα ζεστά κλίματα προτιμώνται οι όψιμες ποικιλίες .

### ***Έδαφος***

Το έδαφος επηρεάζει την ποιότητα και την ωρίμανση της πρώτης ύλης και εξαρτάται από την **τοποθεσία** σε σχέση με το μικροκλίμα και τα ακραία φαινόμενα όπως οι χαλαζοπτώσεις ή οι παγετοί. Την **έκθεση** στον ήλιο μια και το φυτό αγαπάει την ηλιοφάνεια και την επιδιώκει. Π.χ. Για το ίδιο γεωγραφικό πλάτος ,ένας μεσημβρινός προσανατολισμός έχει συνήθως σαν αποτέλεσμα την καλύτερη ωρίμανση ενός αμπελώνα λόγω του ότι δέχεται το μεγαλύτερο σύνολο θερμοκρασιών .

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Βέβαια αυτό δεν ισχύει για νότια γεωγραφικά πλάτη ,όπου αυτές οι θερμοκρασίες μπορεί να είναι πολύ υψηλές και ως εκ τούτου ανεπιθύμητες για την ορθή ωρίμανση του φυτού. Επίσης εξαρτάται από το **ανάγλυφο της επιφάνειας** στο οποίο αρέσκεται το φυτό.

Ομαλές πλαγιές ή εδάφη με ελαφριά κλίση συνήθως δίνουν καλύτερες παραγωγές και πλέον πρώιμες λόγω μικρότερων ουσιαστικά διακυμάνσεων θερμοκρασιών κατά την διάρκεια της ημέρας. Η **σύσταση του εδάφους** με την συμμετοχή των διαφόρων εδαφικών υλικών που καθορίζουν την μηχανική σύσταση αυτού. Το αμπέλι αγαπάει τα μέσης σύστασης εδάφη αμμοαργιλώδη ούτε πολύ ελαφριά ούτε πολύ βαριά. Η εδαφική μηχανική σύσταση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να συγκρατείται η εδαφική υγρασία και να υπάρχει σωστή απορρόφηση της ηλιακής ενέργειας.

Τέλος εξαρτάται από την **χημική σύσταση** που μας δίνει την περιεκτικότητα του εδάφους σε θρεπτικά χημικά συστατικά και από **την ικανότητα προς θέρμανση** που έχει να κάνει και πάλι με την μηχανική σύσταση του εδάφους το μέγεθος δηλαδή των στερεών συστατικών αυτού και την απορρόφηση της ηλιακής ενέργειας με αποτέλεσμα την ικανότητα προς θέρμανση του εδάφους.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2ο**  
**ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ**

**Ποικιλίες που καλλιεργούνται διεθνώς:**

*α) Επιτραπέζια Κόκκινα κρασιά*

- ✓ Αβουζ-αλί
- ✓ Aetonychi Aspro
- ✓ Aledo
- ✓ Almeria
- ✓ Amassi
- ✓ Αυγουλάτο
- ✓ Βασίλισσα
- ✓ Βικτώρια
- ✓ *Barolo*- Ιταλία
- ✓ *Beaujolais*- Γαλλία
- ✓ *Bordeaux*- Γαλλία
- ✓ *Burgundy*- Γαλλία
- ✓ *Cabernet Sauvignon*- Γαλλία,
- ✓ Καλιφόρνια, Αυστραλία, Ελλάδα,
- ✓ Μολδαβία
- ✓ Calmeria
- ✓ *Carmenere*- Χιλή
- ✓ *Chianti*- Ιταλία
- ✓ Κέρνιο
- ✓ *Merlot*- Γαλλία, Καλιφόρνια,
- ✓ Ουάσιγκτον, Χιλή, Ελλάδα
- ✓ Muscat Reive des vignes

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ✓ Ροζάκι ΟΟυγγαρίας
- ✓ *Pinot Noir*- Γαλλία, Καλιφόρνια, Όρεγκον
- ✓ *Rioja*- Ισπανία
- ✓ *Valpolicella*- Ιταλία
- ✓ *Zinfandel*- Καλιφόρνια

### **β)Λευκά κρασιά**

- ✓ *Chardonnay*- Γαλλία, Καλιφόρνια, Αυστραλία, Ελλάδα
- ✓ *Chablis*- Γαλλία
- ✓ *Frascati*- Ιταλία
- ✓ *Gewurztraminer*- Γαλλία, Γερμανία, Σλοβακία
- ✓ *Liebfraumilch*- Γερμανία
- ✓ *Pinot Gris/Pinot Grigio*- Γαλλία, Ιταλία, Όρεγκον
- ✓ *Pouilly- Fuisse*'- Γαλλία
- ✓ *Riesling*- Γαλλία, Γερμανία
- ✓ *Sauvignon Blanc*- Γαλλία, Καλιφόρνια, Νέα Ζηλανδία, Ελλάδα
- ✓ *Soave*- Ιταλία

### **γ)Αφρώδης οίνος**

- ✓ *Champagne*- Γαλλία
- ✓ *Cava*- Ισπανία
- ✓ *Prosecco*- Ιταλία
- ✓ *Sekt*- Γερμανία, Σλοβακία

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Στην Ελλάδα, κύριες αμπελοοινικές περιοχές είναι η Πελοπόννησος, η Κρήτη, η Στερεά Ελλάδα και Εύβοια, η Μακεδονία και η Θράκη. Σημαντικές αμπελουργικές εκτάσεις υπάρχουν επίσης στα νησιά του Αιγαίου και του Ιονίου, στα Δωδεκάνησα και στη Θεσσαλία.

### Ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα:

#### *α) Από κόκκινα σταφύλια*

- ✓ Αγιαννιώτικο
- ✓ Αγιωργίτικο
- ✓ Αηδάνι
- ✓ Αθήρι Μαύρο
- ✓ Ακομινάτο
- ✓ Αμοργιανό
- ✓ Αμπελακιώτικο
- ✓ Αμφιόνι
- ✓ Αρακλινός
- ✓ Αρμελετούσα
- ✓ Αυγουστιάτης
- ✓ Βάφτρα
- ✓ Βάψα
- ✓ Βερτζαμί
- ✓ Βοιδομάτης
- ✓ Βολίτσα Μαύρη
- ✓ Γλυκοπάτι
- ✓ Διμηνίτης

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ✓ Διχάλι
- ✓ Ζαλοβίτικο
- ✓ Θειακό
- ✓ Ισαβέλλα
- ✓ Τζωρτζίδικα
- ✓ Καλαμπάκι
- ✓ Κοτσιφάλι
- ✓ Κρασάτο
- ✓ Λιάτικο
- ✓ Λημιό
- ✓ Μαντηλαριά
- ✓ Μαυροδάφνη
- ✓ Μαύρο Μεσενικόλα
- ✓ Μαύρο Αράχοβας
- ✓ Μαύρο Γουμενίτσας
- ✓ Μαύρο Καλαβρυτινό
- ✓ Μαύρο Μεσσηνικολά
- ✓ Μαύρο Νάουσας
- ✓ Μοσχάτο Αμβούργου
- ✓ Μοσχοφίλερο
- ✓ Ξινόμαυρο Σταυρωτό
- ✓ Ποπόλκα
- ✓ Μερλότ
- ✓ Μοσχογκάλτσο
- ✓ Carignan
- ✓ Mazuela
- ✓ Cabernet Franc
- ✓ Barbera
- ✓ Cinsaut

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ✓ Saint Laurent
- ✓ Syrah
- ✓ Χιώτικο κρασερό
- ✓ Pinot Noir
- ✓ Σκοπελίτικο
- ✓ Σέφκα
- ✓ Τσαρδάνα
- ✓ Φείδια
- ✓ Φωκιανό
- ✓ Χονδρόμαυρο
- ✓ Nebbiolo
- ✓ Negro Amaro
- ✓ Sangiovese
- ✓ Scioppettino
- ✓ Tannat

### *β) Από λευκά σταφύλια*

- ✓ Αγουμαστός
- ✓ Αηδάνι Άσπρο
- ✓ Αθήρι
- ✓ Αϊδάνι
- ✓ Αρκαδινό
- ✓ Ασπροβερτζάμο
- ✓ Ασπρούδα Πατρών
- ✓ Ασπρούδες
- ✓ Ασύρτικο
- ✓ Αυγουστιάτης

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ✓ Αυγουστολίδι
- ✓ Βαλαΐτης
- ✓ Βαρδέα
- ✓ Βηλάνα
- ✓ Βιδιάνο
- ✓ Βολίτσα άσπρη
- ✓ Βόσσος
- ✓ Γλυκασπρούδα
- ✓ Γλυκερύθρα
- ✓ Δαφνί
- ✓ Ζακυνθινό
- ✓ Θραψαθήρι
- ✓ Κακοτρύγης
- ✓ Καρυδάτο
- ✓ Κοζανίτης
- ✓ Κοντοκλάδι
- ✓ Κορίθι Άσπρο
- ✓ Κουκούλι
- ✓ Κουμιώτης
- ✓ Κουρουτάχτας
- ✓ Λαγόρθι
- ✓ Μαλαγούζια
- ✓ Μαλβάζια
- ✓ Μονεμβάσια
- ✓ Μοσχάτο Λευκό
- ✓ Μοσχάτο Σάμου
- ✓ Μοσχάτο Σπίνας
- ✓ Μοσχάτο Τράνι
- ✓ Μυγδαλί



## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ✓ Μοσχάτο Αλεξανδρείας
- ✓ Μπατίκι
- ✓ Ντεμπίνα
- ✓ Παύλος
- ✓ Πετροκόριθο
- ✓ Πετρουλιανός
- ✓ Πλατάνι
- ✓ Πλυτό
- ✓ Ροδίτης
- ✓ Ρομπόλα
- ✓ Σαββατιανό
- ✓ Φλασκασύρτικο

### *γ) Από ροζέ κρασιά*

- ✓ Αλεπού
- ✓ Ροδίτης
- ✓ Βιολέντο
- ✓ Κουτσομπέλι
- ✓ Μοσχοφίλερο
- ✓ Φιλέρι
- ✓ Σιδερίτης
- ✓ Τουρκοπούλα
- ✓ Φράουλα
- ✓ Ιθάκη
- ✓ Cardinal
- ✓ Grimson
- ✓ Flame seedless

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- ✓ Red globe rg
- ✓ Red thomson
- ✓ Superior Rally

Οι περισσότερες ποικιλίες παίρνουν κάποιους κωδικούς ανά περιοχή συνήθως όπως για παράδειγμα:

<b>GR 1</b>	<b>ΒΟΡΕΙΑ ΕΛΛΑΔΑ</b>
<b>GR 11</b>	<b>ΑΝΑΤ.ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ</b>
<b>GR 111</b>	<b>ΈΒΡΟΣ</b>
<b>GR 121</b>	<b>ΗΜΑΘΙΑ</b>
<b>GR 131</b>	<b>ΓΡΕΒΕΝΑ</b>

<b>GR 14</b>	<b>ΘΕΣΣΑΛΙΑ</b>
<b>GR 114</b>	<b>ΔΡΑΜΑ</b>
<b>GR 134</b>	<b>ΦΛΩΡΙΝΑ</b>
<b>GR 144</b>	<b>ΤΡΙΚΑΛΑ</b>

Η κωδικοποίηση μπορεί να γίνει και με άλλο τρόπο ως ανάλογα την ποικιλία ή τα ΚGR:

<b>001 1</b>	<b>ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΟ</b>	<b>T</b>	<b>ΛΕΥΚΟΣ-ΕΡΥΘΡΟΣ-</b>
		<b>O</b>	<b>ΡΟΖΕ</b>
<b>002 2</b>	<b>ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΣ</b>	<b>T</b>	<b>ΛΕΥΚΟΣ-ΡΟΖΕ</b>
		<b>O</b>	<b>1000KGR/ΣΤΡ</b>

**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

<b>003 2B</b>	<b>ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΣ</b>	<b>T</b>	<b>ΕΡΥΘΡΟΣ</b>	<b>1400KGR/ΣΤΡ</b>
		<b>O</b>		
<b>004 3A</b>	<b>ΚΡΗΤΙΚΟΣ</b>	<b>T</b>	<b>ΛΕΥΚΟΣ-ΡΟΖΕ</b>	<b>800KGR/ΣΤΡ</b>
		<b>O</b>		
<b>005 3B</b>	<b>ΚΡΗΤΙΚΟΣ</b>	<b>T</b>	<b>ΛΕΥΚΟΣ</b>	
		<b>O</b>		
<b>006 4A</b>	<b>ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ</b>	<b>T</b>	<b>ΛΕΥΚΟΣ</b>	
		<b>O</b>		
<b>007 4B</b>	<b>ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ</b>	<b>T</b>	<b>ΕΡΥΘΡΟΣ-ΡΟΖΕ</b>	
		<b>O</b>		
<b>008 5A</b>	<b>ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ</b>	<b>T</b>	<b>ΛΕΥΚΟΣ</b>	
		<b>O</b>		
<b>009 5B</b>	<b>ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ</b>	<b>T</b>	<b>ΕΡΥΘΡΟΣ-ΡΟΖΕ</b>	
		<b>O</b>		
<b>010 6</b>	<b>ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ</b>	<b>T</b>	<b>ΛΕΥΚΟΣ-ΕΡΥΘΡΟΣ-</b>	
		<b>O</b>	<b>ΡΟΖΕ</b>	

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>

#### ΟΙΝΙΚΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ:

##### α) Επενδύοντας στις τοπικές ποικιλίες

Την αναβίωση των τοπικών ποικιλιών και την ενασχόλησή του με την αμπελουργία και την οινοποιία είχε βάλει στόχο ο οινολόγος, κ. Ανδρέας Ντουράκης. Έχοντας μια μακροχρόνια καριέρα σε μεγάλες οινοποιητικές εταιρίες της Ελλάδας, το 1998 αποφάσισε ότι είναι καιρός να φτιάξει το δικό του κρασί και να βοηθήσει τις ποικιλίες του τόπου του να λάμπουνε.

Στον Αλίκαμπο, ένα χωριό του δήμου Χανίων, βρίσκεται το οινοποιείο του κ. Ντουράκη, ένα πέτρινο κτίσμα σε παραδοσιακή αρχιτεκτονική. Μετά το στάδιο της παραλαβής και της απορράγωσης (για τις ερυθρές ποικιλίες), ακολουθεί η ζύμωση σε δυο δεξαμενές. Ο ίδιος μας είπε ότι "εκεί συνεχώς αναδεύουμε για να μπορεί να είναι βαπτισμένος ο φλοιός μέσα στο γλεύκος. Όλη η οινολογία είναι στο φλοιό. Εκεί βρίσκονται οι αρωματικές ουσίες. Τα εκχυλίσματα, οι χρωστικές".

Το οινοποιείο έχει μεγάλη δυναμικότητα σε επεξεργασία σταφυλιών και εμφιάλωση κρασιού, αλλά οι ποσότητες που μπορούν να αποθηκευθούν και να ωριμάσουν είναι γύρω στους 350 τόνους ετησίως. Για παράδειγμα η ονομαστική δυνατότητα της γραμμής εμφιάλωσης είναι 3500 μπουκάλια την ώρα. Το οινοποιείο έχει εξοπλιστεί και με μια περιστροφική σύγχρονη ετικέτα, με δυο σταθμούς: Ο ένας τοποθετεί την εμπρόσθια ετικέτα και ο άλλος σταθμός την οπίσθια ετικέτα.

Στη συνέχεια τα μπουκάλια τοποθετούνται σε κιβώτια και παλέτες με το χέρι. Στην ερώτηση της Agrenda για το "τις πταιει" για την κακή φήμη της ρετσίνας και την αναγωγή της σε "μαύρο πρόβατο" της ελληνικής οινοποιίας, απάντησε: « Η ρετσίνα δεν προωθήθηκε. Θα μπορούσε ακόμα να είναι στην αγορά αλλά οι συγκυρίες την περιορίσανε και όχι η ποιότητά της. Υπάρχει ρετσίνα που την πίνεις και ταξιδεύεις σε πευκόφυτα δάση, χωρίς να τα βλέπεις. Υπάρχουν και ρετσίνες που είναι πολύ κακής ποιότητας. Και αυτές ίσως βοήθησαν να εκλείψει η ρετσίνα από την αγορά».

Η συζήτηση για τη ρετσίνα ολοκληρώθηκε στο πέτρινο κελάρι, το οποίο είχε διαμορφωθεί στο υπόγειο του οινοποιείου, έχοντας τις ιδανικές συνθήκες για την παλαίωση κρασιού σε βαρέλια και φιάλες. Όπως μας είπε, στα βαρέλια γίνεται η οξειδωτική παλαίωση και στα μπουκάλια γίνεται η αναγωγική παλαίωση. Στο βαρέλι το κρασί παίρνει ελεγχόμενο οξυγόνο μέσω του ξύλου, τανίνες και αρώματα του ξύλου, όπως τη βανίλια.

Έτσι, στο μπουκάλι οι τανίνες γίνονται φιλικότερες προς τη γλώσσα. Ο ποικιλίες που οινοποιεί ο κ. Ντουράκης είναι οι εξής: Ρωμαίικο, Βηλάνα, Μανδηλάρι, Κοτσιφάλι, Καρινιάκ, Βηλάνα, Μοσχάτο Σελίνου, Syrah, Cabernet, Grenache Rouge. Το οινοποιείο πραγματοποιεί εξαγωγές προς Γαλλία, Βέλγιο και Ελβετία και παράγει 15 ετικέτες.

### **Τα βιολογικά κρασιά του οινοποιείου**

Ξεχωριστά ωριμάζουν στα βαρέλια οι βιολογικές ποικιλίες, είτε προέρχονται από τον βιολογικό αμπελώνα του κ. Ντουράκη είτε από βιοκαλλιεργητές με τους οποίους συνεργάζεται. Στόχος του είναι να προωθήσει τις τοπικές "λοϊσιμες" ποικιλίες, όπως τις ονομάζει, μαζί με

Cabernet και Grenache Rouge.

Μας εξηγεί ότι 'στην περιοχή λέμε λοϊσιμα, τα αμπέλια που είναι από διαφορετικές ποικιλίες και προέρχονται από αυτόρριζα κλήματα. Έχουν πληγεί, βέβαια, από την φυλλοξήρα και απειλούνται με εξαφάνιση, αλλά παρείχε την πιστοποίηση, για να διασωθεί και ο τοπικός χαρακτήρας'. Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο και αποτελεί ελκυστικό αγροτουριστικό προορισμό.

Στον εξωτερικό χώρο υπάρχει ένα ιστορικό πατητήρι, το οποίο δεν έχει χρονολογηθεί ακόμη. Επίσης, σε ξεχωριστή αίθουσα του οινοποιείου έχει δημιουργήσει ένα εκθετήριο με παραδοσιακά εργαλεία από αγροτικές εργασίες, όπως, αλέτρι, βολόσυρο, δυο χερόμυλους κ.ά.

### **β) Βιολογικό κρασί από Κρητικές ποικιλίες**

**Ειδικευμένη στο κρασί, η οικογένεια Ταμιωλάκη αποφάσισε να δημιουργήσει εκ του μηδενός έναν βιολογικό αμπελώνα και οινοποιείο, με κύριο χαρακτηριστικό τη διαφύλαξη των τοπικών ποικιλιών και τη φροντίδα για την ποιότητα του προϊόντος.**

Σε μικρή απόσταση από το Ηράκλειο στο χωριό Χουδέτσι, βρίσκεται το κτήμα της οικογένειας Ταμιωλάκη. Πριν από δέκα χρόνια ο κ. Μηνάς Ταμιωλάκης, οινολόγος που εργάστηκε σε διάφορα οινοποιεία, αποφάσισε να αποκτήσει ιδιόκτητο αμπελώνα και στη συνέχεια να επενδύσει στο δικό του οινοποιείο. Στην προσπάθειά του αυτή, συνέβαλαν σημαντικά και τα δυο παιδιά του, Μαρία και Μανούσος, οινολόγος και χημικός αντίστοιχα.

Έτσι, λίγο πριν τον τρύγο του 2005 λειτούργησε για πρώτη φορά το οινοποιείο, το οποίο χτίστηκε με τις πέτρες που συγκεντρώθηκαν από το

πετρώδες έδαφος του αμπελώνα.

Στις εγκαταστάσεις του μπορεί κανείς να δει τις ανοξείδωτες δεξαμενές κρασιού, την γραμμή οινοποίησης και εμφιάλωσης, τις αποθήκες και σε ειδικό χώρο μπορεί να δοκιμάσει το βιολογικό κρασί της οικογένειας.

Ο ιδιόκτητος αμπελώνας βρίσκεται σε περιοχή που έχει επιλεγθεί ειδικά για την καλλιέργεια οινοστάφυλλων, σε υψόμετρο 550μ. με βόρειο προσανατολισμό. Σήμερα καταλαμβάνει έκταση περίπου 50 στρεμμάτων. Η πιστοποίηση του βιολογικού αμπελώνα έγινε από τη ΔΗΩ το 2001 και έκτοτε η οικογένεια έχει παραμείνει πιστή στη φιλοσοφία της βιολογικής καλλιέργειας.

Λόγω της ιδανικής προσαρμογής τους στο κρητικό κλίμα, επιλέχθηκαν παλαιές κρητικές ποικιλίες, δηλαδή οι κόκκινες Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι και οι λευκές Βηλάννα-Βιδιανό, Θραψαθήρι, Δαφνί, Πλυτό και Μοσχάτο Σπίνας. Εφόσον πραγματοποίησε το όνειρό του, ο κ. Μηνάς αφήνει σιγά-σιγά την τύχη του κτήματος στα χέρια των παιδιών του.

Η κόρη της οικογένειας, η Μαρία, έχει σπουδάσει οινολογία στη Γαλλία, με εμπειρία στους αμπελώνες του Μπορντό, ενώ ο αδελφός της, Μανούσος έχει σπουδάσει χημικός και έχει ειδικευτεί με μεταπτυχιακές σπουδές στις επιστήμες τροφίμων και ποτών. Ο ίδιος έχει αναλάβει τις αρμοδιότητες του εμπορικού διευθυντή της εταιρείας.

### **Χρηματοδότηση από το Leader +**

Η επένδυση της οικογένειας Ταμιωλάκη, ύψους ενός εκατ. Ευρώ, δεν θα είχε ολοκληρωθεί τόσο εύκολα, αν δεν είχε ενταχθεί στο Leader+ και συγκεκριμένα στο μέτρο που αφορούσε ενίσχυση μονάδων εκμετάλλευσης βιολογικής καλλιέργειας.

Ο Μανούσος είπε στην Agrenda ότι μάς ενδιαφέρει, σαφώς, στο σχετικά άμεσο μέλλον να ενταχθούμε σε κάποιο επιδοτούμενο πρόγραμμα που αφορά αγροτουριστικές επενδύσεις διότι το κτήμα μας προσφέρεται για μια τέτοια δραστηριότητα.

### **Προϊόντα**

Αν και η καλλιέργεια των τοπικών ποικιλιών βρίσκεται ακόμη σε πειραματικό στάδιο, η οικογένεια έχει ήδη επιλέξει με ποιες ποικιλίες θα οινοποιεί ξεχωριστά κρασιά, σε περιορισμένη παραγωγή φιαλών. Με την επωνυμία "Ταμιωλάκης" κυκλοφορούν αυτή τη στιγμή στην αγορά της Κρήτης και του Βόλου ο Ερυθρός ΟΠΑΠ Πεζά Κοτσιφάλι-Μαντηλάρι, ο Ροζέ Τοπικός Κρητικός Κοτσιφάλι-Syrah, ο Λευκός Τοπικός Κρητικός Βηλάνα-Θραψαθήρι, ο Λευκός Επιτραπέζιος Βιδιανό-Πλυτό και ο Ερυθρός Syrah-Κοτσιφάλι.

### **γ) Αγροτουρισμός μια ανάσα από την Αθήνα**



Εκμεταλλεζόμενο τη γειτνίασή του με την πρωτεύουσα και διατηρώντας τον παραδοσιακό του χαρακτήρα, το **Κελάρι Παπαχρήστου**-μετά από ιστορία 100 χρόνων-προσαρμόστηκε στις ανάγκες της σύγχρονης εποχής, εκπροσωπώντας τη νέα γενιά οινοποιείων που συνδυάζουν και τουριστικές δραστηριότητες. Στην κραταιά αμπελουργική ζώνη των Μεσογείων Αττικής, ο πρώτος αμπελώνας δημιουργήθηκε από τον κ. Βασίλειο Παπαχρήστου, αγρότη αμπελουργό, στις αρχές του 1900 κοντά στη σημερινή Παιανία.



Όπως είναι φυσικό, εκείνη την εποχή ο τρόπος τρυγητού και οινοποίησης σταφυλιού γινόταν με τον πλέον παραδοσιακό τρόπο λόγω έλλειψης μηχανημάτων.

Ο τρόπος γλευκοποίησης γινόταν με το πάτημα των σταφυλιών και το χειροποίητο πιεστήριο "στροφιλιά", ενώ τα αμπέλια καλλιεργούνταν με το άροτρο, μια διαδικασία εξαιρετικά κοπιαστική και χρονοβόρα. Το 1930 οι αμπελώνες πέρασαν στα χέρια του κ. Γεωργίου Παπαχρήστου, ο οποίος ακολούθησε τον πατροπαράδοτο τρόπο καλλιέργειας του αμπελιού και της οινοποίησης των σταφυλιών. Το 1965, όταν τα μέσα γλευκοποίησης βελτιώθηκαν αισθητά, παρέλαβε τη σκυτάλη ο κ. Ευάγγελος Παπαχρήστου, ο οποίος ανανέωσε και επέκτεινε τον αμπελώνα και το 2002 ανέλαβε η τέταρτη γενιά, με εκπρόσωπό της τον κ. Γιώργο Παπαχρήστου. Το οινοποιείο της οικογένειας ξεκίνησε να λειτουργεί το 1994 για να καλύψει τις ανάγκες οινοποίησης του ιδιόκτητου αμπελώνα στην Παιανία Αττικής.

Πρόκειται για ένα λιθόκτιστο παραδοσιακό κτίριο, φτιαγμένο με υλικά και πέτρα της περιοχής της Παιανίας. Διαθέτει τελευταίας τεχνολογίας μηχανολογικό εξοπλισμό για την παραλαβή των σταφυλιών από τον αμπελώνα και την οινοποίησή τους σε σύγχρονο πιεστήριο και σε ανοξείδωτες δεξαμενές.



Το κελάρι Παπαχρήστου είναι ανοιχτό όλο το χρόνο για τους Έλληνες αλλά και τους ξένους επισκέπτες που θέλουν να γνωρίσουν από κοντά και να γευθούν τα προϊόντα της οικογένειας Παπαχρήστου. Η υπόγεια λιθόκτιστη κάβα παρέχει τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας για την παλαίωση των κρασιών, η οποία γίνεται σε βαρέλια 225 λίτρων από γαλλική ή αμερικάνικη ίδρυση.

Η παλαιώση στο βαρέλι διαρκεί από 12 έως 20 μήνες ανάλογα με την ποικιλία και τη χρονιά. Μέχρι το έτος 1991 καλλιεργείτο η ποικιλία "Σαββατιανό", η οποία αντικαταστάθηκε από τις ποικιλίες Chardonnay, Cabernet Sauvignon και Merlot, που προσαρμόστηκαν πλήρως στις εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής. Προς το παρόν διατίθενται προς αγορά για τους επισκέπτες του οινοποιείου μόνο δυο ετικέτες, το Cabernet Sauvignon και το Chardonnay-Merlot, ενώ με τη νέα οινική χρονιά αναμένονται και νέες αφίξεις από την κάβα της οικογένειας.

### **Εκδηλώσεις στους χώρους του οινοποιείου**

Εκτός από την οινοπαραγωγική δραστηριότητα, το "Κελάρι Παπαχρήστου" φιλοξενεί γευσιγνωσίες οίνου, παρουσιάσεις προϊόντων, εταιρικά γεύματα, κοινωνικές και πολιτιστικές εκδηλώσεις. Οι χώροι του διαμορφώνονται κατάλληλα, ανάλογα με το ύφος και το είδος της εκδήλωσης, αφού δίνουν στον επισκέπτη τη δυνατότητα να επιλέξει ανάμεσα στις όμορφες αίθουσες με την ξεχωριστή διακόσμηση και προσωπικότητα και στον υπέροχο κήπο με ειδυλλιακή ατμόσφαιρα.

δ)Κρασί από τα πιο ορεινά της αμπελουργικής ζώνης

Αιγιαλείας

Ένα πρότυπο οινοποιείο σε απόσταση τριών μόλις χιλιομέτρων από την Εθνική οδό Αθηνών-Πατρών στο ύψος του Αιγίου μπορούν να επισκεφθούν όσοι θέλουν να δουν από κοντά τη διαδικασία της



οινοποίησης. Το κτίριο ιδιαίτερης αρχιτεκτονικής ομορφιάς δεσπόζει του χωριού Σελινούντας, ενώ έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με σύγχρονες οινοποιητικές πρακτικές από το 1994 με κοινοτική συγχρηματοδότηση. Το οινοποιείο της Οινοφόρου είναι το αποτέλεσμα των προσπαθειών του οινολόγου κ. Αγγέλου Ρούβαλη, να προβληθεί και να κατακτήσει τις αγορές το εμφιαλωμένο κρασί από αμπελώνες της Αιγιαλείας. Αν και από τις αρχές

της δεκαετίας του 1990 μέχρι σήμερα, οι εξελίξεις προχωρούν με αργό ρυθμό, το κρασί μας έχει αποδείξει ότι ως προϊόν χρειάζεται πολύ χρόνο για να αποκτήσει το δικό του κοινό. Έτσι συνέβη και με τα κρασιά της Οινοφόρου. Αρχικά, έγινε η μεγάλη επιτυχία με το <<Ασπρολίθι>>, το πρώτο λευκό κρασί υψηλής ποιότητας αποκλειστικά από μια ελληνική ποικιλία, τον Ροδίτη. Ακολούθησε μια περίοδος πειραματισμών, με τοπικές και ξένες ποικιλίες σε συνεργασία πάντα με τους αμπελουργούς της περιοχής.

Στο μεταξύ, ο κ. Ρούβαλης φύτεψε 40 στρέμματα αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας σε υψόμετρο 840 μ., στο οροπέδιο της Τράπεζας Αιγίου, δημιουργώντας ουσιαστικά έναν από τους πιο ορεινούς αμπελώνες στην Ελλάδα.

Βέβαια, στην ίδια περιοχή συναντά κανείς αμπέλια ξενικών ποικιλιών σε υψόμετρο που φτάνει και τα 1050 μ.

Η νέα εμπορική περίοδος (2006-2007), που θα ξεκινήσει με την ολοκλήρωση του φετινού τρύγου, βρίσκει την <<Οινοφόρος>> με δύο σειρές προϊόντων, τον <<Μικρό Βοριά>> και τον <<Ιανό>>. Η δεύτερη σειρά, μάλιστα, θα κυκλοφορήσει για πρώτη φορά το Νοέμβριο και θα περιλαμβάνει παλαιωμένα κρασιά. Η πρώτη, που περιλαμβάνει φρέσκα κρασιά, θα εμπλουτιστεί με δύο νέα προϊόντα.

Το οινοποιείο του κ. Ρούβαλη, έχει και μία άλλη ιδιαιτερότητα: έτσι όπως έχει κατασκευαστεί πάνω στη πλαγιά, διαθέτει έξι επίπεδα, που επιτρέπουν τη φυσική ροή του μούστου, από τη στιγμή που θα μπουν τα σταφύλια στο πιεστήριο μέχρι την εμφιάλωση του φρέσκου κρασιού και την παλαίωση στο πέμπτο και το έκτο επίπεδο.

Στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου περιλαμβάνονται τρία πιεστήρια, δυο επίπεδα με ανοξείδωτες δεξαμενές ζύμωσης, γραφεία, αίθουσα γευσιγνωσίας, γραμμή εμφιάλωσης και συσκευασίας, χώροι αποθήκευσης για φιάλες, καθώς και ειδικά κατασκευασμένες υπόγειες κάβες όπου παλαιώνουν τα ερυθρά κρασιά σε δρύινα βαρέλια. Επίσης επεξεργάζεται και εμφιαλώνει περίπου 150 τόνους οινοστάφυλων. Το οινοποιείο βρίσκεται σε προνομιακή θέση, στο κέντρο της αμπελουργικής ζώνης της Αιγιαλείας και από την αίθουσα γευσιγνωσίας μπορεί να απολαύσει κανείς την πανοραμική θέα στον κατάφυτο κάμπο με ελιές και εσπεριδοειδή και στον Κορινθιακό κόλπο. Μεγάλη σημασία, όμως, για το τελικό προϊόν έχει και η πρώτη ύλη. Εφόσον, τα κρασιά της Οινοφόρου έχουν βραβευτεί τόσο στην Ελλάδα όσο και διεθνώς, ρωτήσαμε τον κ. Ρούβαλη για τη σχέση που έχει αναπτύξει με τους αμπελουργούς: <<Υπάρχει μια μικρή ομάδα παραγωγών, με τους οποίους έχουμε συμβολική σχέση, καθώς εγώ δεσμεύομαι να απορροφήσω την παραγωγή τους κι εκείνοι δεσμεύονται για την ποιότητα του προϊόντος.

Σε ευρύτερο πλαίσιο, το οινοποιείο απορροφά ποσότητες από όλη την περιοχή κυρίως με γνώμονα την ποιότητα, διατηρώντας τις τιμές σε ικανοποιητικό επίπεδο.

Εξάλλου, περίπου το 1/3 της πρώτης ύλης προέρχεται από πιστοποιημένες βιολογικές καλλιέργειες, ενώ και οι υπόλοιποι παραγωγοί δεν ακολουθούν διαφορετικά πρότυπα καλλιέργειας, λόγω των ευνοϊκών κλιματολογικών συνθηκών, που εμποδίζουν την ανάπτυξη ασθενειών.>>

### **Περιοχή με οινική παράδοση**



Η αμπελουργική ζώνη της Αιγιαλείας, όπως μας πληροφόρησε ο κ. Ρούβαλης, εκτείνεται από το Παναχαϊκό όρος, το οποίο είναι το φυσικό δυτικό σύνορο, μέχρι την Αιγείρα και το φαράγγι του Βουραϊκού στα ανατολικά. Στο νότο ολόκληρη η περιοχή προστατεύεται από τον Χελμό και προς βορρά συνορεύει με τον Κορινθιακό κόλπο. Είναι η μοναδική ζώνη στην Ελλάδα με βορινή έκθεση, πράγμα που δημιουργεί ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες για την καλλιέργεια του αμπελιού.

Χαρακτηριστική είναι η αναφορά του Πausανία στα <<Αχαϊκά>> του για τις αρετές της περιοχής αυτής και ο θαυμασμός του περιηγητή του 19<sup>ου</sup> αι. Thomas Wyse για τα βαρέλια του μοναστηριού του Μεγάλου Σπηλαίου.

### ε)Οινοποίηση Βουργουνδίας στην ακριτική Ροδόπη

Ένας αρχαίος θρακικός λαός, που κατοικούσε στην περιοχή ανάμεσα στη λίμνη Βιστωνίδα και στον ποταμό Έβρο και που πρώτος καλλιέργησε αμπέλια και παρήγαγε κρασί στην περιοχή, έδωσε το όνομά του στο πρώτο οινοποιείο που έχει ιδρυθεί στον νομό Ροδόπης.

Οι <<Κίκονες>> ξεκίνησαν τη λειτουργία τους την άνοιξη του 2004 από



την ιδιοκτήτρια, γεωπόνο- οινολόγο Μελίνα Τάσσου και βρίσκεται στο 5<sup>ο</sup> χλμ. Κομοτηνής- Ν. Σιδηροχωρίου. Σε μια έκταση 600 τ.μ. δημιουργήθηκαν κλιματιζόμενοι χώροι κατάλληλοι για οινοποίηση, παλαίωση και εμφιάλωση.

Φιλοσοφία της οινοποιού είναι ο συνδυασμός των καλύτερων τεχνικών όσον αφορά στο αμπέλι και στην οινοποίηση, τεχνικές που η ίδια έμαθε και εφάρμοσε κατά τη διάρκεια των σπουδών και της εργασίας της στη Γαλλία(Μπορντώ, Βουργουνδία) και στην Αυστραλία, τόπους με φήμη και παράδοση στο καλό κρασί.

Μεγάλη σημασία δίνεται στην πρώτη ύλη, το σταφύλι, το οποίο προέρχεται αποκλειστικά και μόνο από αμπελώνες της Ροδόπης. Με αυτόν τον τρόπο, η ίδρυση των <<Κικόνων>> έχει ως στόχο να αξιοποιηθεί αμπελουργικά και οινολογικά η περιοχή και να αναβιώσει ουσιαστικά η ιστορία παραγωγής του ντόπιου κρασιού, που πρώτοι οι αρχαίοι Κίκονες παρήγαγαν στη γη της Θράκης.

#### **Ο Αμπελώνας**

Τα σταφύλια, που αποτελούν την πρώτη ύλη για το κρασί των <<Κικόνων>> προέρχονται αποκλειστικά από αμπελώνες της Ροδόπης. Την επίβλεψη αυτών-ιδιόκτητων και συνεργαζόμενων- την έχουν οι συνεργαζόμενοι με το Οινοποιείο Γεωπόνοι Απόστολος Τάσσου και Βασίλειος Τάσσου.

Οι ποικιλίες που οινοποιήθηκαν από τους ιδιόκτητους αμπελώνες το έτος 2005, είναι οι : Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Λημνιό, ενώ από συνεργαζόμενους αμπελώνες από την περιοχή του Ισμαρικού Τοπικού Οίνου της Μαρώνας, οινοποιήθηκε η λευκή Chardonnay και η ερυθρή Syrah. Πρόσφατα επίσης ολοκληρώθηκε η φύτευση του νέου ιδιόκτητου αμπελώνα έκτασης 62 στρεμμάτων επίσης στην περιοχή της Μαρώνας. Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι και τα σταφύλια συλλέγονται σε τελάρα των δεκαοκτώ κιλών περίπου. Κατά τη διάρκεια της ημέρας μεταφέρονται πενήντα-πενήντα τελάρα με πολλά δρομολόγια από το αμπέλι στο οινοποιείο, έτσι ώστε να μη χαθούν τα αρώματα των σταφυλιών και υποβιβαστεί η ποιότητά τους λόγω υψηλής θερμοκρασίας. Ο τρόπος οινοποίησης των ερυθρών ποικιλιών είναι εμπνευσμένος από την ξακουστή γαλλική οινοπαραγωγική περιοχή της Βουργουνδίας. Η τεχνογνωσία ως προς την υγιεινή και την τεχνολογία είναι υιοθετημένη από το Μπορντώ, ως προς την οινοποίηση από την Βουργουνδία και ως προς την οργάνωση από τη Αυστραλία.

### **Κρασιά και διακρίσεις**

Σημαντική διεθνής διάκριση για το ελληνικό κρασί πέτυχε στην Αμερική το Θρακικό οινοποιείο <<Κίκονες>>, κατακτώντας 5 μετάλλια στο διεθνή διαγωνισμό οίνου << Indy International Wine Competition >>, που διεξήχθη στην Indiana των Η.Π.Α. στις 26-27-28-29 Ιουλίου 2006.

Το οινοποιείο <<Κίκονες>>, κατάφερε να λάβει το χάλκινο μετάλλιο στην κατηγορία Chardonnay, για κρασί Κίκονες Λευκός Ξηρός Ισμαρικός Τοπικός 2005, το χάλκινο μετάλλιο στην κατηγορία Ροζέ για το Κίκονες Ροζέ Ξηρός 2005(Λημνιό, Syrah), το αργυρό μετάλλιο στην κατηγορία Syrah για το Syrah 2004, το αργυρό μετάλλιο στην κατηγορία μονοποικιλιακών οίνων-αγνώστων ποικιλιών στην παγκόσμια αγορά για το Λημνιό 2004 και αργυρό μετάλλιο στην κατηγορία Bordeaux Blend για το Ιπέας 2004.

Στον παγκοσμίως γνωστό αυτόν διαγωνισμό έλαβαν μέρος πάνω από 3600 κρασιά από 18 χώρες του κόσμου, τα οποία δοκιμάστηκαν από 80 ειδικούς δοκιμαστές. Δέον να σημειωθεί, ότι οι <<Κίκονες>> είναι το μοναδικό ελληνικό κρασί στη λίστα των βραβευθέντων.

### Στ) Αναβίωση του αρχαίου Λεσβιακού Κρασοστάφυλου

Ένα προϊόν της αναβιωμένης αρχαίας ποικιλίας του Λεσβιακού Κρασοστάφυλου, από την οποία παραγόταν το ακριβότερο κρασί της αρχαιότητας, δημιουργείται εδώ και μερικά χρόνια στο νησί της Λέσβου. Ο Μεθυμναίος Οίνος καλλιεργείται σήμερα σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας αποκλειστικά πάνω στις λαβές που δημιούργησαν το Απολιθωμένο Δάσος της Λέσβου.

Ο Λέσβιος Οίνος ήταν ο ακριβότερος στις αγορές της αρχαίας Αθήνας, της Ρώμης και της Βυζαντινής Κωνσταντινούπολης και το μόνο κρασί στα χαρέμια των Τούρκων σουλτάνων. Δυστυχώς, το αρχαίο Λεσβιακό Κρασοστάφυλο, που παρήγε το εξαιρετικό αυτό κρασί, καταστράφηκε σχεδόν ολοσχερώς από την φυλλοξήρα κατά τα μέσα του 20<sup>ου</sup> αιώνα. Ήταν η αυγή μιας νέας εποχής για την οινοποιία στη Λέσβο.

Πιστός στο αρχαιοελληνικό ιδανικό της αρμονικής συνύπαρξης των αντίθετων, ο Μεθυμναίος είναι ερυθρό κρασί, μεστό και πεπαλαιωμένο, αλλά έχει λεπτά και ευγενή αρώματα και ανοιχτό ρουμπινί χρώμα. Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του τον κάνει ιδιαίτερα ευκολοσυνδύαστο και ευκολόπιστο σε όλες τις εποχές. Σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου τον χειμώνα και στους 15-17°C το καλοκαίρι. Συνοδεύει άνετα αρνί, τυριά και κόκκινες σάλτσες, αλλά και θαλασσινά με έντονη γεύση, όπως караβίδες, αστακό, ξιφία και τόνο.



Μόλις το 1985, η οικογένεια του Δημήτρη Λάμπρου, εκδότη του περιοδικού πρωτοποριακής ιστορικής έρευνας ‘‘Δαυλός’’, πιστεύοντας στις μοναδικές οινοποιητικές δυνατότητες της ποικιλίας του Λεσβιακού Κρασοστάφυλου, πραγματοποίησε την ταυτοποίηση με το DNA της και άρχισε την αναφύτευσή της, χρησιμοποιώντας βλαστούς από τα ελάχιστα εναπομείναντα κλήματα του νησιού, εμβολιασμένους σε ανθεκτικά στην φυλλοξήρα άγρια υποκείμενα.

Ο Μεθυμναίος είναι προϊόν βιολογικής γεωργίας. Σεβόμενοι την αρχαία παράδοση του νησιού, δεν χρησιμοποιούνται λιπάσματα ούτε αγροτοχημικά σκευάσματα για την περιποίηση των αμπελώνων. Τα σταφύλια μεγαλώνουν εντελώς φυσικά και σύμφωνα με τις αρχές της οικιακής οικονομίας της ελληνικής υπαίθρου, όπως γινόταν επί αιώνες. Είναι ζήτημα αρχής, τόσο για την υγεία των καταναλωτών, όσο και για την ποιότητα του προϊόντος, που υπαγορεύεται άμεσα από την αγάπη του ιδιοκτήτη του κτήματος για την ελληνική ιστορία και παράδοση. Οι ορεινοί αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 300 μέτρων μέσα στον κρατήρα του σβησμένου ηφαιστείου της Δυτικής Λέσβου, κοντά στο χωριό Χύδηρα.

Το λευκωπό θειώδες και ηφαιστιογενές έδαφος της περιοχής και το μεσογειακό ορεινό κλίμα είναι ιδανικά για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Στο νεοκλασικό οινοποιείο παράγεται κρασί, συνδυάζοντας αρμονικά την αρχαία γραπτή και προφορική παράδοση με οινοποιητικά μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας και υπερσύγχρονες τεχνικές. Το κρασί του κτήματος παλαιώνεται σε βαρέλια από γαλλική βελανιδιά, τα οποία δεν χρησιμοποιούνται ποτέ για παραπάνω από δύο χρόνια.

Ζ) Δυναμικό οινοποιείο στον κάμπο της Νεμέας

Μια οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε το 1993 από τον Πάνο Λαντίδη με έμφαση στην ανάδειξη του ποιοτικού ελληνικού κρασιού, συνεχίζει να προσφέρει μαθήματα επιθετικού μάρκετινγκ και συνεχούς αναζήτησης νέων οινοποιητικών πρακτικών. Το κτήμα Λαντίδη που βρίσκεται στο Ξερόκαμπο, στα 800 μέτρα μετά την έξοδο από την εθνική οδό Αθήνα-Τρίπολη στην περιοχή της Νεμέας, ειδικεύεται σήμερα στην καλλιέργεια γηγενών ποικιλιών με έμφαση στην ποιότητα και τον χαρακτήρα που αντιπροσωπεύουν τα επώνυμα πλέον κρασιά: Χρυσάμπελος, Νεμέα ο.π.ο.π., Μοσχοφίλερο, Cava, Chardonnay και το πειραματικό νέο κρασί του κτήματος Ροζέ.



Ο Πάνος Λαντίδης γεννήθηκε στη Μόρφου της Κύπρου όπου έζησε μέχρι το 1970 οπότε αποφάσισε να ασχοληθεί με την οιнологία. Ξεκίνησε και σπούδασε στο Montpellier της Γαλλίας, πήρε γαλλικό δίπλωμα οινόλογου και συμπλήρωσε τις γνώσεις του σε οιнологία και αμπελουργία στο Bordeaux για δυο ακόμα χρόνια. Στη συνέχεια αποφάσισε να δραστηριοποιηθεί επαγγελματικά στην Ελλάδα, που του έδινε μεγάλα περιθώρια επαγγελματικής δράσης. Αρχικά εργάστηκε σε μεγάλη εταιρία της εποχής εκείνης, ως ο κύριος οινολόγος της, οινοποιώντας σε Νεμέα, Αττική και Μαντινεία. Δεκαπέντε χρόνια μετά ξεκίνησε πρωτοπόρα με τον τομέα της κατασκευής και πώλησης βαρελιών. Αφού επί μια πενταετία είχε ασχοληθεί με το ιδιόκτητο αμπέλι στην Αττική, στράφηκε προς τον τόπο που πάντοτε ονειρευόταν, τη Νεμέα. Το 2000 είχε έτοιμο το οινοποιείο του δίπλα σε ιδιόκτητο αμπελώνα στον Ξηρόκαμπο της Νεμέας.

Παράλληλα άρχισε να δημιουργεί έναν άλλο αμπελώνα, ξεκινώντας από τα πρώτα 20 στρέμματα, φυτεύοντας Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Chardonnay και προσφάτως Merlot στον Ασπρόκαμπο της Νεμέας και σε υψόμετρο 650 μέτρων. Αυτή τη στιγμή το κτήμα Λαντίδη αριθμεί 85 στρέμματα ιδιόκτητα και άλλα 20 με συνεργαζόμενους αμπελουργούς. Η ετήσια παραγωγή ξεπερνά τις 150 χιλ. φιάλες ετησίως'', αναφέρει ο κ. Σίμος Λαντίδης, ένας από τους τρεις γιους του κ. Πάνου Λαντίδη, οι οποίοι εργάζονται εδώ και χρόνια στην επιχείρηση. Το 50% της παραγωγής εξάγεται, κυρίως στη Γερμανία, αλλά και στην Ελβετία, την Κύπρο, την Σουηδία, τις Η.Π.Α. και την Ιταλία. Ο ίδιος εκφράζει τον έντονο προβληματισμό για την στενομυαλιά των ''υπευθύνων'' στον τομέα του κρασιού.

### **Τα κρασιά**

Από 6 κρασιά αποτελείται η γκάμα των προϊόντων του κτήματος Λαντίδη. Το πλέον δημοφιλές είναι το Νεμέα Λαντίδη Ο.Π.Α.Π. Πρόκειται για ένα εξαιρετικό παλαιωμένο κρασί που ''ξεκουράστηκε'' σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια(των Γαλλικών οίκων Nadalie και Boutes από ξύλα του δάσους του Allier στη Γαλλία) ακριβώς 14 μήνες και ενδέχεται παλαίωση σε συνθήκες κάβας και πέντε χρόνια.

Το Χρυσάμπελο Λαντίδη αποτελεί μια επιτυχημένη σύνθεση της Γαλλικής ποικιλίας Cabernet Sauvignon και της ελληνικής ποικιλίας Αγιωργίτικο Νεμέας. Το Cava Λαντίδη αποτελείται από μια επιλεγμένη συγκομιδή σταφυλιών του κτήματος και των ποικιλιών Cabernet Sauvignon-Merlot-Αγιωργίτικο.

Οι ποικιλίες αυτές παραμένουν για 24 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια αφού εμφιαλωθούν θα παλαιώσουν στα υπόγεια κελάρια του οινοποιείου για 12 μήνες.

Το Chardonnay Λαντίδη προέρχεται από το κτήμα της οικογένειας Λαντίδη στον Ασπρόκαμπο της Νεμέας σε υψόμετρο 650 μ. Ένα κτήμα με χαμηλή στρεμματική απόδοση (500 κιλά/ στρέμμα) και μεγάλο υψόμετρο (700 μ.) που από κοινού βοηθούν στην παραγωγή ενός εξαιρετικά φινετσάτου κρασιού, όπως είναι το Chardonnay.

Το Μοσχοφίλερο Λαντίδη προέρχεται από κλήματα που εντοπίζονται στο οροπέδιο της Μαντινείας στην Τρίπολη σε υψόμετρο 600 μ.. Η προσωπική επιλογή του Πάνου Λαντίδη από κλήματα του Ζευγολατιού και της Παρθένης δίνουν ένα Μοσχοφίλερο υψηλό σε ποιότητα, με σπουδαίο σώμα, στρώματα, γεύση και επίγευση.

Τέλος, το Ροζέ Λαντίδη του 2005 έδωσε τη δυνατότητα για πειραματισμό, πάνω σε ένα είδος κρασιού που έχει λίγους "φίλους" και πολλούς "εχθρούς", στην οινοποίηση του Ροζέ, αλλά το αποτέλεσμα ήταν ενθαρρυντικό.

### ***Το τουριστικό marketing συναντά την οινοποίηση***

**Μια ιδέα που ξεκίνησε εδώ και μια δεκαετία σαν αποτέλεσμα συλλογικής δράσης ανθρώπων του τουριστικού marketing, έχει αναπτυχθεί σε ένα σύγχρονο οινοποιείο.**

Με συμβουλές φίλων αμπελουργών και οινοποιών από την Ελβετία, το κτήμα Φοίβος στην Κεφαλονιά, στράφηκε στην αναζήτηση ποιότητας από τα μακρόβια κλήματα που επιβίωσαν δεκαετίες και που μπορούν λόγω ωριμότητας να προσφέρουν τον καλύτερο εαυτό τους σε μικρότερες από τις συνήθεις ποσότητες παραγωγής.

Ο συνδυασμός των εξαιρετων τοπικών ποικιλιών με την ηλιακή ωριμότητα του αμπελώνα, της ήπιας βιολογικής καλλιέργειας, με το ιδανικό κλίμα της Κεφαλονιάς, της συλλογικής προσπάθειας με το μεράκι του οινοποιού κ. Θ. Ορκόπουλου, των παραδοσιακών μεθόδων οινοποίησης, με την πλήρη αξιοποίηση νέων τεχνολογιών με χρήση ψυκτικών διαδικασιών και πλήρους και μοντέρνου εξοπλισμού, έδωσε ένα εκπληκτικό αποτέλεσμα.

Το πρώτο κρασί του κτήματος ήταν το "Αρμονία" που εμφανώθηκε για της ανάγκες της αναμνηστικής προσφοράς σε ξένους τουρίστες της γνωστής αλυσίδας "Αρμονία". Η συνεργία συντελέστηκε με την γνωστή ποικιλία Ροδίτης της Πελοποννήσου και εμφανώθηκε σε τοπικό εμφιαλωτήριο.

Αυτή η πρώτη φορά τους έφερε σε επαφή με το κρασί και τα μεθυστικά μυστικά του. Έτσι αγοράστηκε παραδοσιακό οινοποιείο και αμπελώνας 60 στρεμμάτων στα Βάτσα Παλικής Κεφαλληνίας με κυρίαρχες ποικιλίες του αμπελώνα το μοσχάτο και την Μαυροδάφνη.

Ο αμπελώνας, αναπτυγμένος σε 60 πεδινά στρέμματα κοντά στην θάλασσα, με ποικιλίες Μοσχάτο, Μαυροδάφνη, Κορινθιακή, Μοσχατέλα, Τσαούσι, Γουστολίδι ή Βοστιλίδι ή Αυγουστολίδι, Θειακό και Αρακλινό. Επιπρόσθετα υπάρχουν συνεργαζόμενοι αμπελουργοί στην ίδια περιοχή αλλά και στη ζώνη της Ρομπόλας.

Τόσο οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του κτήματος, έκτασης 60 στρεμμάτων, όσο και τα 100 στρέμματα των συνεργαζόμενων αμπελώνων βρίσκονται στην περιοχή της Παλικής-στη μία από τις δύο μεγάλες αμπελουργικές ζώνες της Κεφαλονιάς, στην οποία επέζησαν και ευδοκιμούν ακόμη σπάνιες ελληνικές ποικιλίες.

Οι ποικιλίες που ευδοκούν στα εδάφη της περιοχής είναι η Μαυροδάφνη, που δίνει τον ΟΠΑΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, η Κορινθιακή, το Μοσχάτο Κεφαλληνίας (ή αλλιώς και Μοσχούδι), που δίνει τον ΟΠΕ Κεφαλληνίας, το Τσαούσι, το Γουστολίδι και σε μικρότερη έκταση τον Αρακλινό και το Θειακό.

Πολλές από τις παραπάνω ποικιλίες αποτελούν εξέλιξη αυτών της ομηρικής εποχής και προσφέρουν σε συν-οινοποίηση τους τοπικούς οίνους Ματζαβινάτων.

Οι αμπελώνες απλώνονται σε κάμπο που περικλείεται από μικρούς λόφους, στην περιοχή Βάτσα-Κατωγή. Βρίσκονται στο ύψος, περίπου, της θάλασσας, και σε απόσταση μόλις 800 μέτρων από αυτήν. Ο αμπελώνας αποτελεί πρότυπο βιολογικής καλλιέργειας όπου σώζονται σπάνιες ελληνικές ποικιλίες της αμπέλου.

### **Το οινοποιείο**

Φεύγοντας από το Ληξούρι με κατεύθυνση προς Βουνί-Ματζαβινάτα και αφού έχουμε μπει στα Ματζαβινάτα πέφτουμε πάνω στο ιστορικό οινοποιείο της εποχής Ματζαβίνο που ανήκει σήμερα στην εταιρεία Φοίβος.

Τα κτίρια του οινοποιείου αποτελούνται από 2 ενδιαφέρουσες αρχιτεκτονικές εκδοχές: Η πρώτη με το διατηρητέο παραδοσιακό παλιό βιομηχανικό κτίριο από τα ελάχιστα που διασώθηκαν από τον σεισμό του 1952 και για αυτό μοναδικό κτίριο πολιτιστικής κληρονομιάς με πέτρες-ογκόλιθους, και η δεύτερη με τη μετασεισμική μεθοδολογία πολύ μπετόν και αντισεισμική προστασία. Εδώ ερχόμαστε σε μια απροσδόκητη επαφή με γεύσεις κρασιών από σπάνιες ελληνικές ποικιλίες.

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Το οινοποιείο έχει δώσει ήδη από τον περασμένο αιώνα μερικά από τα καλύτερα ελληνικά κρασιά που διαδόθηκαν σε όλο τον κόσμο με την επωνυμία 'Ματζαβίνο'.

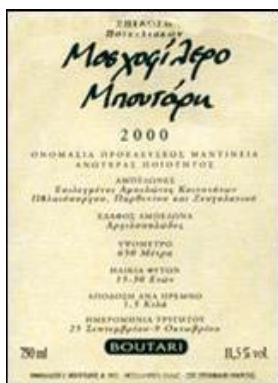
Η διαδρομή αυτή διακόπηκε το 1999, ο Φοίβος ΑΕ το νέο ιδιοκτησιακό καθεστώς, κατάφερε σε λίγα χρόνια, αξιοποιώντας τις σπάνιες ποικιλίες του αμπελώνα του και εξοπλίζοντας το παλιό οινοποιείο με σύγχρονα μέσα, να δώσει μεγάλα κρασιά και ετικέτες.

**η) Τέσσερις γενιές οινοποιοί στη Μακεδονία**

**Η πορεία της επιχείρησης Μπουτάρη από το 1879 ως σήμερα**

**Οι επιτυχίες και οι δυσκολίες των πρώτων εμφιαλωτών**

**κρασιού**



Ενώ στο διάστημα της τελευταίας 15ετίας εμφανίστηκαν στην ελληνική οικονομική ζωή πλήθος νέες και δυναμικές εν πολλοίς επιχειρήσεις, τα λεγόμενα νέα επιχειρηματικά <<τζάκια>>, υπάρχουν αρκετές βιομηχανικές και εμπορικές

επιχειρήσεις που εισέρχονται στον 21<sup>ο</sup> αιώνα γιορτάζοντας την πρώτη εκατονταετία της ζωής τους. Είναι κάποιες γνωστές και άγνωστες επιχειρήσεις που συνεχίζουν την οικονομική τους δραστηριότητα, οι περισσότερες μακριά από τα φώτα της δημοσιότητας, ενώ στα ίδια αυτά χρόνια κάποιες άλλες περισσότερο γνωστές έπαψαν να υπάρχουν.

Στις αρχές του 19<sup>ου</sup> αιώνα η ποιότητα του ελληνικού κρασιού ήταν σχετικά χαμηλή. Η τέχνη της οινοποιίας είναι πολυσύνθετη, απαιτεί δηλαδή κάποια τεχνική υποστήριξη και γνώσεις αρκετά προχωρημένες και σύνθετες, έναν συνδυασμό παράδοσης (πείρας), τεχνικής παιδείας και εξειδίκευσης, πράγματα που δεν αφθονούσαν στην ελληνική ύπαιθρο την επαύριον της επανάστασης (...). Γιατί το κρασί ήταν φυσικά το κατ' εξοχήν εμπορεύσιμο προϊόν (κάποτε μάλιστα γινόταν και μέσο πληρωμής, όταν αποτελούσε μέρος της αμοιβής του ημερομίσθιου εργάτη) και κυκλοφορούσε στην τοπική ή περιφερειακή αγορά (στην αγορά της κοντινής πόλης), που δεν είχε ούτε υψηλά εισοδήματα ούτε ειδικές απαιτήσεις.>>(Χρ. Αγριαντώνη <<Η ελληνική οινοβιομηχανία το 19<sup>ο</sup> αιώνα >>).



Η περιοχή της Μακεδονίας, πλούσια σε αμπέλια, διεκδικεί <<δικαιωματικά>> τον δικό της ρόλο, σίγουρα σημαντικό, στην ιστορική εξέλιξη του ελληνικού αμπελώνα και κατ' ακολουθίαν του ελληνικού κρασιού. Παράλληλα όμως τη δική της θέση έχει κερδίσει στην παράδοση και στην ιστορία του μακεδονικού και γενικότερα του ελληνικού κρασιού η οικογένεια Μπουτάρη έπειτα από τέσσερις γενιές αδιάλειπτης παρουσίας στην <<ευωχία>> και στις προτιμήσεις της ελληνικής κοινωνίας.

Το πρώτο οινοποιείο της οικογένειας Μπουτάρη δημιουργείται στη Νάουσα το 1879, αν και σύμφωνα με την προφορική παράδοση της οικογένειας η παρουσία της στο κρασί χρονολογείται από το 1865. Η καταγωγή της οικογένειας εντοπίζεται στο Νυμφαίο της Φλώρινας, στη Δυτική Μακεδονία και στη Μοσχόπολη της Ηπείρου. Ο Γιάννης Μπουτάρης ο φερόμενος ως ιδρυτής γεννημένος το 1854 μετεγκαθίσταται από το Νυμφαίο στη Νάουσα. Την εποχή εκείνη <<κύρια αντικείμενα της δραστηριότητας της ήταν τα φημισμένα κρασιά της Νάουσας και των γύρω περιοχών αλλά και η ρακή καθώς και το μετάξι, προϊόν δραστηριότητας με την οποία καταπιάνονταν παράλληλα όλοι οι αμπελουργοί.

Από το 1879 ως και περίπου το 1900 ο Μπουτάρης ασχολείται κυρίως με το εμπόριο του κρασιού και οινοποιεί μικρές ποσότητες σταφυλιών, παράγοντας κυρίως ρακή. Από τα πρώτα χρόνια του 20<sup>ου</sup> αιώνα η εταιρεία αρχίζει να αναπτύσσεται με ταχείς ρυθμούς και το 1906 κτίζεται η πρώτη ιδιόκτητη αποθήκη-οινοποιείο στη Νάουσα, ενώ η έδρα της οικογενειακής επιχείρησης μεταφέρεται στη Θεσσαλονίκη. Από τα πρώτα κιόλας βήματα της επιχείρησης η εξαγωγική δραστηριότητα αποτελεί μία από τις βασικές συνιστώσες στην ανάπτυξή της.

Το κρασί της μεταφέρεται στη Μασσαλία, στην Αίγυπτο, στην Κωνσταντινούπολη και σύμφωνα με το οικογενειακό αρχείο ως και την Ιαπωνία!

### **Εμφιάλωση πάντοτε**

Ο Γιάννης Μπουτάρης το 1912 χάνει και τα τρία του παιδιά και αποκτά το τέταρτο, τον Στέργιο, το 1913. Άμεσος συνεργάτης του είναι ο αδερφός της γυναίκας του Κ. Νιτσιώτας, ο οποίος διαδραματίζει αποφασιστικό ρόλο στη διατήρηση της συνέχειας, καλύπτοντας έτσι το κενό της δεύτερης γενιάς. Η οινοποιητική εταιρεία ονομάζεται <<Ι. Μπουτάρη & Σία- Παλαιοί Οίνοι Νάουσας & Ρακή>>.

Ένα όμως από τα πιο ενδιαφέροντα στοιχεία στην ιστορική εξέλιξη της οινοποιίας Μπουτάρη αποτελεί το γεγονός ότι σχεδόν από τα πρώτα βήματά της περί το 1880 και σε ολόκληρη τη διαδρομή της η παραγωγή της είναι ταυτισμένη με την εμφιάλωση. Σε εποχές μάλιστα που η χύμα διακίνηση του κρασιού αποτελούσε τον κανόνα.

Αναφορικά με τη διακίνηση του κρασιού την προπολεμική περίοδο αξίζει να σημειωθεί ότι διακινούνταν στα αστικά και ημιαστικά κέντρα χύμα μέσω των παντοπωλείων. Όπως αναφέρεται σχετικά<<μέχρι του 1897 οι οινοπώλαι και οινοπαντοπώλαι αποτελούν κοινήν επαγγελματικήν ένωσιν υπό τον τύπον εταιρείας και υπό την επωνυμίαν εταιρεία των οινοπαντοπωλών>>.

Ακολούθως οι οινοπώλες συγκρότησαν ξεχωριστή οργάνωση και περί τα τέλη του 19<sup>ου</sup> αιώνα <<αρχίζει κάποια ανησυχία του κόσμου δια τη νοθείαν των κρασιών.

Διάφοροι πρακτικοί οινοπώλαι χρησιμοποιούν διάφορα μέσα προς θεραπεία των βεβλαμμένων οίνων, παρά την κρατούσαν σήμερα γνώμην ότι τότε τα βεβλαμμένα κρασιά τα έχυνον. Τα έχυνον όταν γιατροσόφια απετύγγανον. Διάφορα αντισηπτικά ήσαν εις ελευθέραν χρήσιν, στυπτηρίαν, σαμπελικόν οξύ και κινίνην προσέθεταν δια να δώσουν πικράν γεύσιν εις τους απομείναντας γλυκείς οίνους>>. (Οι οινοπώλαι Αθηνών, Αθήναι 1934).

Προς τούτο μάλιστα είχαν συγκροτήσει συνεταιρισμό και διέθεταν ακόμη και οινολογικό εργαστήριο. Στη διάρκεια μάλιστα του μεσοπολέμου έκαναν μεγάλη προσπάθεια για να κερδίσουν και πάλι την εμπιστοσύνη των Αθηναίων, που είχε χαθεί λόγω της νοθείας.

Είναι όμως την ίδια περίοδο που το κρασί της επιχείρησης Μπουτάρη, εμφιαλωμένο, διακινείται πλέον μετά το 1922 στις περιοχές της Μακεδονίας και της Θράκης αλλά και πολύ μικρές ποσότητες στην περιοχή της Αθήνας. Το 1935 επικεφαλής της εταιρείας αναλαμβάνει ο Στέλιος Μπουτάρης, σε νεαρή ηλικία, μόλις 22 χρονών. Η επωνυμία της εταιρείας αλλάζει και πάλι. Τώρα πια μετονομάζεται σε <<Ιωάννου Μπουτάρη Υιός-Οίνοι-Ποτά>>.

Ο νεαρός Μπουτάρης φιλόδοξος, ανήσυχος και ενεργητικός, όπως χαρακτηρίζεται σχετικά, επεκτείνει τις δραστηριότητες της επιχείρησης τόσο προς την Αθήνα όσο και προς το εξωτερικό. Το 1939 πεθαίνει ο πατέρας του και δύο χρόνια αργότερα έρχεται η κατοχή. Οι Γερμανοί κατάσχουν τα κρασιά που βρίσκονταν στις αποθήκες και η εταιρεία ουσιαστικός υπολειπόμενος. Η περιορισμένη δραστηριότητά της αφορά μόνο μικρές ποσότητες ούζου.

Μετά την απελευθέρωση η ζωή αρχίζει σιγά-σιγά με πολλές δυσκολίες να ξαναβρίσκει τον κανονικό ρυθμό της.

Η παραγωγή της εταιρείας Μπουτάρη μοιράζεται σε ούζο και κρασί. Από το μέσον της δεκαετίας του 1950 γίνονται οι πρώτες εξαγωγές στις ΗΠΑ και τον Καναδά και περιορισμένων ποσοτήτων ούζου στη Γερμανία. Και στο τέλος της ίδιας δεκαετίας δημιουργούνται το δεύτερο οινοποιείο στη Νάουσα και κέντρο διακίνησης στη Θεσσαλονίκη. Τότε ο Στέλιος Μπουτάρης διαπιστώνει πως η γερμανική αγορά μπορεί να απορροφήσει μεγάλες ποσότητες ούζου, αλλά οι υψηλοί δασμοί καθιστούν τις εξαγωγές στη Γερμανία απαγορευτικές. Παίρνει έτσι τη μεγάλη απόφαση να δημιουργήσει μαζί με γερμανούς συνεργάτες του ποτοποιία στο Αμβούργο. Η διάρκεια ζωής της νέας επιχείρησης ήταν μόλις 6-7 χρόνια, δηλαδή ώσπου έπεσαν οι δασμοί και ήταν πιο συμφέρουσα η εξαγωγή στη Γερμανία, παρά η παραγωγή.

### **Η νίκη του κρασιού**

Η δεκαετία του 1950 όμως είναι ίσως η πιο παραγωγική για την επιχείρηση Μπουτάρη. Το κρασί κερδίζει σημαντικό μέρος στις προτιμήσεις των καταναλωτών έναντι του ούζου. Η στρατηγική της εταιρείας αναπροσαρμόζεται. Ο Στέλιος Μπουτάρης κατορθώνει να στήσει πανελλαδικό δίκτυο διανομής κρασιού και να κερδίσει τη φήμη που ακολουθεί την εταιρεία του ως σήμερα. Είναι χαρακτηριστικό το γεγονός ότι αυτή την περίοδο κερδίζει τον τίτλο του προμηθευτή της βασιλικής αυλής και το εξαγωγικό δίκτυό του εκτείνεται σε αρκετές ευρωπαϊκές χώρες, εκτός από τις ΗΠΑ.

Στα τέλη της δεκαετίας του 1960 η φυλλοξήρα απειλεί να καταστρέψει τον αμπελώνα της Νάουσας και τότε παίρνει την απόφαση να στραφεί και στην αμπελοκαλλιέργεια, μαζί πλέον με τους γιους του Γιάννη και Κωνσταντίνο.

Η επιλογή αυτή είναι καθοριστική για τη μετέπειτα εξέλιξη της επιχείρησης. Είναι μάλιστα ο πρώτος που παράγει και εμφιαλώνει κρασί με ελληνικές γεωγραφικές ενδείξεις. Παράλληλα δημιουργεί το οινοποιείο στη Θεσσαλονίκη και το 1976 το τέταρτο οινοποιείο στη Στενήμαχο της Νάουσας.



Το 1978 οι επιχειρηματικές δραστηριότητες της οικογένειας στρέφονται και προς την εισαγωγή αλκοολούχων ποτών. Τα δεδομένα στην κατανάλωση έχουν αλλάξει. Η δεκαετία του 1980 είναι καθοριστική για την εξέλιξη της επιχείρησης. Κερδίζει την πρώτη θέση στην αγορά του εμφιαλωμένου κρασιού, το 1987 εισάγεται η εταιρεία στο χρηματιστήριο και ως το 1991 μέσω της United Distillers Boutari κερδίζει το 30% της αγοράς των αλκοολούχων ποτών. Το 1991 αποκτά την ιστορική οινοποιεί Καμπά μέσω της Εθνικής Τράπεζας τον ίδιο χρόνο πεθαίνει ο Στέλιος Μπουτάρης και το 1992 αποχωρώντας από την United Distillers Boutari δραστηριοποιείται στην αγορά μπίρας, εξαγοράζοντας τη Henninger από τη BSN.

Από εκεί και μετά αρχίζουν τα προβλήματα. Στο διάστημα 1992-1995 η συνολική κατανάλωση κρασιού μειώνεται κατά 30%-35%, αλλάζει ο ΦΠΑ, η αγορά της μπίρας αποδεικνύεται εξαιρετικά δύσκολη και τα χρέη για την ανάπτυξη του Καμπά τρέχουν. Στο διάστημα 1995-98 η επιχείρηση Μπουτάρη βρίσκεται σε σοβαρή κρίση, η οποία κινδυνεύει να τινάξει στον αέρα προσπάθειες πολλών δεκαετιών. Από τον Μάιο του 1997 αλλάζει η στρατηγική στον τομέα των κρασιών, η εταιρεία αποκτά αμπελώνες και οινοποιεία σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας, δημιουργείται η ζυθοποιεία Βορείου Ελλάδος αλλά και οι δρόμοι των δύο αδελφών, Γιάννη και Κωνσταντίνου, χωρίζουν. Η επιχείρηση με τα δικά της Brands παραμένει στον κ. Κ. Μπουτάρη.

Με απανωτές αυξήσεις του μετοχικού κεφαλαίου και ρυθμίσεις με τις τράπεζες η κατάσταση αλλάζει. Φέτος μάλιστα ο όμιλος θα παρουσιάσει πωλήσεις ύψους 21 δις. Δρχ. και η διοίκησή του ευελπιστεί πως το 2001 θα έχει και σημαντική κερδοφορία.

Περισσότερα από 120 χρόνια από την πρώτη εμφάνιση της οικογένειας στο κρασί, και το όνομα Μπουτάρη γυρίζοντας τρεις αιώνες συνεχίζει να ταξιδεύει στον κόσμο της ευωχίας, με τη σημερινή γενιά, την τέταρτη κατά σειρά, να προσπαθεί να κερδίσει το στοίχημα του 21<sup>ου</sup> αιώνα.

### ***ΣΤΙΣ ΔΕΚΑ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ***



Το αμερικάνικο περιοδικό WINES & SPIRITS πρόσφατα απένειμε στην εταιρεία Μπουτάρη τον τίτλο *INTERNATIONAL WINERY OF THE YEAR* για 11η χρονιά ,κατατάσσοντας την έτσι στην πρώτη δεκάδα των καλύτερων οινοποιείων στον κόσμο! Αντιπροσωπεύοντας τη μοναδική ελληνική οινοποιία που δέχεται την εξαιρετική αυτή τιμητική διάκριση, η εταιρία Μπουτάρη γυρίζει τις σελίδες της ιστορίας υπογράφοντας την εξέλιξη , την ποιότητα ,την προοπτική του ελληνικού κρασιού. Με μία επιτυχημένη πορεία 130 χρόνων τα κρασιά της βραβεύονται από μεγάλους Διεθνείς Διαγωνισμούς Οίνου και η ίδια στέκεται επάξια δίπλα σε μεγάλες οινοποιίες του κόσμου. Η μάρκα Μπουτάρη έχει αποσπάσει περισσότερες από 270 διακρίσεις για τα κρασιά της τα τελευταία έτη σε μεγάλους διαγωνισμούς οίνου , όπως *CONCOURS MONDIAL DE*

*BRUXELLES , INTERNATIONAL WINES & SPIRITS COMPETITION, DECANTER , ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ,*  
προβάλλοντας το ελληνικό κρασί διεθνώς και πιστοποιώντας το εξαιρετικό έργο της οινολογικής ομάδας της εταιρείας και την έμφαση που δίνει στην διακρίνονται και αποσπούν τις καλύτερες κριτικές είναι τα: Σκαλάνι, 4 Εποχές ,Φιλυριά, Ωδή ,Μαλαγουζιά ,Vinsanto, Grande Reserve. Σημαντικό κομμάτι της πορείας της εταιρείας προς το μέλλον αποτελούν τα οινοποιεία και οι ιδιόκτητοι αμπελώνες της σε τόπους κλειδιά για το αμπέλι και τη δυναμική του με σκοπό την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας . Η Μπουτάρη είναι η μοναδική εταιρεία που διαθέτει έξι οινοποιεία στην Ελλάδα στις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της χώρας στις ζώνες Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ):Νάουσα, Γουμενίτσα , Κρήτη , Σαντορίνη , Μαντινεία και Αττική. Είναι επίσης η πρώτη ελληνική εταιρεία που εξαγόρασε οινοποιείο στο εξωτερικό , το Domaine de Mayrac , το οποίο βρίσκεται στην περιοχή παραγωγής οίνων ονομασίας προέλευσης Limoux, μια από τις ταχύτερα αναπτυσσόμενες οινοπαραγωγικές περιοχές της Νότιας Γαλλίας. Τα επτά οινοποιεία της αποτελούν αποκλειστικό προνόμιο και τεκμήριο της γνώσης και της υπεροχής στον χώρο του κρασιού.

Το έργο της θα μπορούσε να χαρακτηριστεί καθοριστικό για τη συμβολή της εταιρείας στον ελληνικό αμπελώνα. Στην περιοχή της Νάουσας διαφύλαξε το ξινόμαυρο όταν η αμπελοκαλλιέργεια να είναι από τις κυριότερες ασχολίες της περιοχής, στην Μαντινεία διαφύλαξε από εξαφάνιση μια ποικιλία που ανέδειξε στο έπακρο το δυναμικό της χαρακτήρα κάνοντας γνωστή την ποικιλία *Μοσχοφίλερο* στον κόσμο , στην Κρήτη άλλαξε την αντίληψη για το ποιοτικό κρασί , ενώ στη Σαντορίνη εφάρμοσε τεχνικές οινοποίησης άγνωστες για τα ελληνικά δεδομένα της τότε εποχής.

Με το προσωπικό όραμα του Κωνσταντίνου Μπουτάρη ,συνεχιστή της εταιρικής παράδοσης αλλά και εμπνευστή και δημιουργό πολλών μεγάλων επιτυχιών της εταιρείας είναι πάντα φιλόδοξοι.

Η συνέπεια στο Διεθνισμό , στην Υψηλή Ποιότητα ,στην Πρωτοπορία ,στη Γνώση και στην Εντιμότητα περιγράφουν επιγραμματικά αλλά και ουσιαστικά την αποστολή της εταιρείας Μπουτάρη.

### **ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΛΑΥΚΙΩΤΗ**

Κληρονομώντας από την αρχαιότητα την ευφορία της γης και φιλοσοφώντας στη συνέχεια την τέχνη του καλού κρασιού, η οικογένεια Λαυκιώτη δημιουργεί κάθε χρόνο οινικά <<κομψοτεχνήματα>> για τους λάτρεις του κρασιού. Κατευθυνόμενοι στο κεντρικό δρόμο Κορίνθου-Τριπόλεως, στην περιοχή της Νεμέας, απέραντες εκτάσεις αμπελώνων καλύπτουν την πελοποννησιακή γη και δεκάδες μικρά ή μεγάλα οινοποιεία αποτελούν το μικρό τους σπίτι για να γεννηθούν εκεί μερικά από τα καλύτερα κρασιά της ελληνικής παραγωγής.

Στο σημείο Αρχαίες Κλεώνες δεσπόζουν οι αμπελώνες του κτήματος Λαυκιώτη, αλλά και το οινοποιείο τους, κόπος μιας ζωής αφιερωμένης στο καλό κρασί. Σύμφωνα με την ιστορία, η Κλεώνη, κόρη του Ασωπού ποταμού και της Μετόπης (κόρη του ποταμού και θεού Λάδωνα), υπήρξε αδερφή της Νεμέας, της Σαλαμίνας και της Αίγινας, που όλες μαζί έδωσαν τα ονόματά του σε πόλεις.



Τα ξαδέρφια, Παναγιώτης, Μιχάλης, Αναστασία και Ιωάννα Λαυκιώτη, με επικεφαλής τον Παναγιώτη Δ. Λαυκιώτη, διευθύνοντα σύμβουλο του οινοποιείου, είναι η ομάδα που κρύβεται πίσω από τα εξαιρετικά κρασιά του κτήματος, οι δυο πρώτοι στον τομέα της οινοποίησης και οι κυρίες στην επικοινωνία και τις δημόσιες σχέσεις.

Η ιστορία ξεκινάει το 1963, όταν η οικογένεια άρχισε να οινοποιεί μερικές από τις καλύτερες ελληνικές ποικιλίες στις Αρχαίες Κλεώνες Κορινθίας. Πρώτο και καλύτερο το Αγιωργίτικο, χαρακτηριστική ποικιλία της περιοχής, με αποτέλεσμα γνήσια καθαρά Αγιωργίτικα κρασιά ΟΠΑΠ της Νεμέας. Από τις πρώτες ποικιλίες που φυτεύτηκαν ήταν το Σαββατιανό και ο Ροδίτης. Ακολούθησαν άλλες γηγενείς και αλλοδαπές ποικιλίες που δίνουν κρασιά με πλούσια χαρακτηριστικά.

Σήμερα με την εμπειρία των 40 χρόνων, επιλέγονται οι καταλληλότεροι αμπελώνες και καλλιεργούνται ελληνικές και ξένες ποικιλίες που δίνουν αξιόλογα κρασιά υψηλής ποιότητας. Χιλιάδες στρέμματα αμπελώνων κατά μήκος της περιοχής της Νεμέας δίνουν κάθε χρόνο τόνους κρασιού, για να οινοποιηθεί και να προωθηθεί στην ελληνική και διεθνή αγορά.

### **Σύγχρονο και επισκέψιμο οινοποιείο**

Το οινοποιείο της οικογένειας Λαυκιώτη είναι από τα πρώτα οινοποιεία που εμφιάλωσαν κρασί στη Νεμέα. Έχει χρόνια συνεργασία με αμπελουργούς της περιοχής. Η τρίτη γενιά της οικογένειας συνεχίζει να οινοποιεί και να εξελίσσει την παράδοση, δίνοντας ταυτόχρονα τον τόνο της ανανέωσης και της σύγχρονης αντίληψης στα κρασιά που παράγει.

Τα κρασιά ωριμάζουν σε δρύινα γαλλικά βαρέλια σε κλιματιζόμενη κάβα. Σύγχρονο κτήριο με χώρους παραγωγής και εμφιάλωσης, σύγχρονες οινοποιητικές εγκαταστάσεις, αποθηκευτικούς χώρους, ανοξείδωτες δεξαμενές, υπόγεια κάβα όπου φιλοξενούνται τα δρύινα γαλλικά βαρέλια για την παλαίωση του ερυθρού κρασιού, αίθουσα υποδοχής-ενημέρωσης και γευσιγνωσίας για τους επισκέπτες. Σε χώρους ανακαινισμένους και κατάλληλα διαμορφωμένους, οι επισκέπτες έχουν την δυνατότητα να δοκιμάζουν κρασιά- ακόμη και ειδικές παραγωγές-παρέα με μικρογεύματα. Επίσης ξεναγούνται στο οινοποιείο, ενημερώνονται για την δημιουργία του κρασιού από τους οινοποιούς και γνωρίζουν τον οινικό κόσμο των αρχαίων Κλεωνών και της Νεμέας από video wall.

### **Τα κρασιά του κτήματος**

Τα κρασιά Λαυκιώτη, τα απολαμβάνουν στις πατρίδες τους Γερμανοί, Σουηδοί, Βέλγοι, Αυστριακοί, Αμερικάνοι, Ολλανδοί, Αυστραλοί και Δανοί. Το 60% της παραγωγής διατίθεται στις αγορές του εξωτερικού. Στην Ελλάδα θα τα βρείτε σε επιλεγμένα εστιατόρια και κάβες.

1. **Αγιώνυμο ερυθρό(Αγιωργίτικο 100%) ΟΠΑΠ Νεμέα:** Ερυθρή οινοποίηση κλασική με μακρά εκχύλιση και ωρίμανση για ένα χρόνο σε νέα δρύινα γαλλικά βαρέλια. Σε φόντο από διακριτική πνοή ξύλου, ξεχωρίζουν αρώματα βανίλιας και μικρών κόκκινων φρούτων. Την πλούσια γεύση του συνοδεύουν τανίνες με ευγενική παρουσία στο στόμα και ένα μακρύ βελούδινο τελείωμα.
2. **Αγιωργίτικο ΟΠΑΠ Νεμέα:** Προέρχεται από επιλεγμένους αμπελώνες της Νεμέας. Προϊόν κλασικής ερυθρής οινοποίησης, μακράς εκχύλισης και έχει ωριμάσει σε νέα δρύινα γαλλικά βαρέλια.

Ένα κρασί ξεχωριστό, απόλυτα ισορροπημένο, δημιουργημένο  
τρίτης γενιάς.

3. **Τοπικός Πελοποννησιακός:** Το δροσερό άρωμα εσπεριδοειδών και λουλουδιών, η λεπτή ισορροπημένη γεύση και η ευχάριστη τονισμένη οξύτητα, είναι τα χαρακτηριστικά που υπογράφουν την ιδιαίτερη προσωπικότητα του Μοσχοφίλερου. Συνοδεύει θαλασσινά και καλοκαιρινά μεσογειακά πιάτα.
4. **Νεμέα (Αγιωργίτικο) Ο.Π.Α.Π. Νεμέα:** Ερυθρός οίνος σταφύλια της ποικιλίας αγιωργίτικο. Οινοποιήθηκε με την κλασική ερυθρή μέθοδο και παρέμεινε για ωρίμανση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Έχει βαθυκόκκινο χρώμα, πλούσιο άρωμα, γεύση βελούδινη που διαρκεί.
5. **Κλεονί (Αγιωργίτικο-Ροδίτης):** Τρία κρασιά, ερυθρός, λευκός και ροζέ, από επιλεγμένα σταφύλια ποικιλιών της Πελοποννήσου. Ο ευχάριστος χαρακτήρας τους και η προσεκτική οινοποίηση εγγυώνται την προσιτή απόλαυση στο καθημερινό τραπέζι.
6. **Νηνεμός(Ροδίτης- Chardonnay) Τοπικός Πελοποννησιακός:** Οινοποιείται σε συνθήκες ελεγχόμενης ζύμωσης. Στο άρωμά του ανακαλύπτουμε καλοκαιρινά φρούτα, όπως πεπόνι, ροδάκινο. Πλούσιο στο στόμα, ισορροπημένο, δροσερό, με πολύ καλή επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινά και καλοκαιρινά μεσογειακά πιάτα.
7. **Rodamo(Ροδίτης-Μοσχοφίλερο) & (Αγιωργίτικο-Cabernet) Τοπικός Κορινθιακός:** Δυο ξεχωριστά για την ποιότητά τους κρασιά που αναδεικνύουν τον πλούτο και τη δύναμη των ποικιλιών με τις οποίες είναι φτιαγμένα.

**Παναγιώτης Π. Λαοκιώτη- Οινοποιός**

- 1. Τι είναι αυτό που κάνει ένα κρασί καλό; Εσείς το έχετε πετύχει;**  
Το σημαντικότερο ρόλο παίζει η πρώτη ύλη. Πρέπει να είναι υγιής, αυστηρά επιλεγμένη, τρυγημένη την κατάλληλη εποχή. Η σωστή και με κατάλληλες συνθήκες οινοποίηση λαμβάνοντας πάντα υπόψη τα χαρακτηριστικά της χρονιάς, η συνεχής παρακολούθηση, η γνώση και πείρα είναι οι βασικότερες προϋποθέσεις για να φτιάξουμε ένα καλό κρασί. Φροντίζοντας να ισχύουν όλα τα παραπάνω έχουμε καταφέρει να παράγουμε πιστεύω καλό κρασί και η προσπάθειά μας είναι συνεχής προς αυτή την κατεύθυνση.
  
- 2. Από την εμπειρία σας στην ξένη αγορά, ποιο πιστεύετε είναι το <<αγκάθι>> στην προώθηση του ελληνικού κρασιού:**  
Είναι κοινή παραδοχή ότι το ελληνικό κρασί δεν έχει ακόμα βρει την αναγνώριση και την καταξίωση στην συνείδηση του ξένου καταναλωτή. Επειδή δεν βγήκε νωρίς σωστά και με αυτοπεποίθηση σε αυτές τις αγορές, αλλά περιορίστηκε στους Έλληνες κυρίως-εισαγωγείς και στο ελληνικό εστιατόριο, δεν κατάφερε να γίνει γνωστό και αποδεκτό ευρύτερα. Τα ποιοτικά, όμως, άλματα που έχει κάνει τα τελευταία χρόνια το ελληνικό κρασί, σε όλα τα επίπεδα και η μοναδικότητα των ποικιλιών του ελληνικού αμπελώνα είναι τα ατού για την προώθηση του ελληνικού κρασιού στην ξένη αγορά. Ο δρόμος είναι δύσκολος και ο ανταγωνισμός μεγάλος, αλλά αυτό το στοίχημα τώρα είναι η ώρα που πρέπει να το κερδίσουμε.

**3. Πως κρίνετε το ρόλο της ελληνικής γαστρονομίας στο εξωτερικό;**

Η γαστρονομία μιας χώρας είναι δείγμα του πολιτισμού, της κουλτούρας, της οικονομίας της, ακόμη και της ιστορία της. Είναι ανάγκη η συνεχής αναβάθμισή της και ο επαναπροσδιορισμός της με σύγχρονη αντίληψη. Είναι όπως και να το κάνουμε ένας από τους σημαντικούς πρεσβευτές μας στο εξωτερικό και σημαντική παράμετρος για την ελληνική οικονομία.

**4. Ποιο είναι το στρατηγικό όραμα της οινοποιίας Λαυκιώτη;**

Η ανάδειξη της ποιοτικής δουλειάς που γίνεται στο οινοποιείο Λαυκιώτη, το άνοιγμα νέων αγορών σε τρίτες, κυρίως, χώρες που παρουσιάζουν αυξανόμενο ενδιαφέρον, καθώς και η διατήρηση της ανοδικής πορείας των πωλήσεων του οινοποιείου.

ΑΧΑΪΑ ΚΛΑΟΥΣ

*Ιστορία*

Το 1859 ο Γουσταύος Κλάους, αντιπρόσωπος της εταιρείας Φελς και Σία, προβαίνει στην αγορά μιας έκτασης 60 στρεμμάτων στα 500 μέτρα υψόμετρο, στην περιοχή του Ριγανόκαμπου από τον κτηματία Γεώργιο Κωστάκη. Εκεί έχτισε την θερινή κατοικία του, στην οποία φρόντισε να φυτέψει αμπέλια. Το 1861 ιδρύει την οινοποιητική εταιρεία Αχάια Κλάους. Στην αρχή διαχειριζόταν το κτήμα του με την εταιρεία "Γιάκομπ Κλίπφελ". Τα πρώτα χρόνια της Αχάια Κλάους ήταν πραγματικά δύσκολα αφού επιθέσεις των συμμοριών της περιοχής ήταν καθημερινό φαινόμενο. Παρόλα αυτά κατάφερε να επιβιώσει και να εδραιωθεί στην περιοχή της Πάτρας χάρη στους δεσμούς του με την κεντρική εξουσία.

Το 1872 οι ιδιοκτήτες της Φελς και Σια, ο Θεόδωρος Χάρμπουργκερ και ο Γουσταύος Κλάους αποφάσισαν να ιδρύσουν την εταιρεία "Αχάια Ανώνυμη Εταιρεία Οινοποιίας". Από το 1873 έως το 1881 την διεύθυνση της εταιρείας ανέλαβε ο Αιμίλιος Βερλ. Από το 1883, οπότε και ανέλαβε την διεύθυνση της εταιρείας ο Γουσταύος Κλάους, έως το 1908 η εταιρεία επικεντρώθηκε στην παραγωγή ευγενών κρασιών όπως η "Μαυροδάφνη" καθώς και σε μικρότερο βαθμό, στην παραγωγή "Δεμέστιχας". Μετά το θάνατο του Κλάους η εταιρεία πέρασε στα χέρια του Γκούντερντ αλλά με το ξέσπασμα του Α' Παγκόσμιου Πολέμου αναγκάστηκε να πουλήσει την εταιρεία και να καταφύγει στο εξωτερικό. Μέχρι το 1920, οπότε και η εταιρεία πέρασε στα χέρια του Βλάση Αντωνόπουλου, η Αχάια Κλάους είχε μειώσει αισθητά την παραγωγή της.

Από το 1920, με ένα μικρό διάλειμμα την περίοδο της κατοχής, η εταιρεία αναπτύχθηκε ραγδαία. Το αποκορύφωμα έφτασε το 1955 όταν την επιχείρηση ανέλαβε ο Κωνσταντίνος Αντωνόπουλος, ο οποίος εφοδίασε με νέα μηχανήματα το εργοστάσιο ενώ φρόντισε και για την πρόσληψη ειδικών επιστημόνων. Το 1983 η εταιρεία έθεσε σε λειτουργία το νέο εμφιαλωτήριο. Το 1997 την θέση του προέδρου και του διευθύνοντα συμβούλου ανέλαβε ο Νίκος Καραπάνος.

Η Αχάια Κλάους με το πέρασμα των χρόνων έχει τιμηθεί με 15 μεγάλα βραβεία, 51 χρυσά μετάλλια, 38 αργυρά και 32 διπλώματα.

### ***Το Εργοστάσιο***

Το εργοστάσιο έχει πολλούς αποθηκευτικούς χώρους, στους οποίους χωράνε έως 7500 τόνοι. Οι κυριότεροι από αυτούς είναι: η αποθήκη με τις παλιές Μαυροδάφνες, η αποθήκη επιτραπέζιων οίνων, οι υπόγειες δεξαμενές καθώς και η αποθήκη Δανιηλίδας. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει και το "αυτοκρατορικό κελάρι", του οποίου όλα τα βαρέλια είναι αναμνηστικά επισκέψεων ελλήνων και ξένων βασιλέων. Στο συγκεκριμένο χώρο φυλάσσεται και το παλαιότερο κρασί της Ελλάδας, η παλιά Μαυροδάφνη του 1873. το πιο αξιοπερίεργο μέρος των εγκαταστάσεων είναι το μπαρ του.

Τα τραπέζια και οι καρέκλες έχουν σχήμα βαρελιού ενώ τα πολύφωτα είναι φτιαγμένα από πράσινες μπουκάλες και οι κουρτίνες από φελλούς. Επίσης αξιοσημείωτο είναι ότι στο εργοστάσιο λειτουργεί μονάδα βιολογικού καθαρισμού.

### *Διάσημοι επισκέπτες*

Όλα αυτά τα χρόνια η Αχάια Κλάους έχει γνωρίσει μεγάλες δόξες. Μερικές σημαντικές προσωπικότητες που επισκέφτηκαν το εργοστάσιο: ο Όθων φον Μπίσμαρκ, ο Φραντς Λιστ, ο Ελευθέριος Βενιζέλος, η Μελίνα Μερκούρη, η αυτοκράτειρα Σίσσυ της Αυστρίας, ο στρατηγός Μοντγκόμερι, ο Αλέξανδρος Φλέμινγκ, ο Οικουμενικός Πατριάρχης Βαρθολομαίος, ο Παύλος Κουντουριώτης, ο Αριστοτέλης Ωνάσης, ο Ομάρ Σαρίφ καθώς και οι βασιλείς Γουσταύος Αδόλφος της Σουηδίας, Γεώργιος Α', Κωνσταντίνος Α', Γεώργιος Β' και οι βασίλισσες Αλεξάνδρα της Μεγάλης Βρετανίας, Λουΐζα της Σουηδίας και οι βασίλισσες Όλγα και Σοφία της Ελλάδας καθώς και η πριγκίπισσα Μαρία Βοναπάρτη.

### **Μαυροδάφνη**

Η Μαυροδάφνη είναι το διασημότερο κρασί που παράγει η Αχάια Κλάους. Σύμφωνα με την παράδοση ο Κλάους ονόμασε έτσι αυτή την ποικιλία του κρασιού προς τιμήν της αρραβωνιαστικιάς του Δάφνης, μιας μελαχρινής όμορφης Ελληνίδας με μαύρα μάτια, η οποία πέθανε σε νεαρή ηλικία. Το κρασί παράγεται από μια ποικιλία κόκκινων σταφυλιών και στο τέλος της ωρίμανσής τους αποκτάνε ιδιαίτερα αρώματα όπως κεράσι, βανίλια αλλά και αποξηραμένων φρούτων(κυρίως σταφίδας αλλά και σοκολάτας) και αποτελούν ιδανικούς επιδόρπιους οίνους. Η Μαυροδάφνη είναι ιδιαίτερα γλυκό κρασί και κατά συνέπεια μπορεί εύκολα να προκαλέσει μέθη. Καταναλώνεται σε μεγάλες ποσότητες κατά τη διάρκεια του καρναβαλιού της Πάτρας.



Γιώργος Σκούρας



Γεννημένος στο Άργος, μια πόλη της Πελοποννήσου με πλούσιο ιστορικό παρελθόν, με ανήσυχο πνεύμα και ιδιαίτερη αγάπη για το κρασί, σπούδασε οινολογία στη Γαλλία και η επαγγελματική του διαδρομή, ξεκίνησε από τις γαλλικές και ιταλικές οινοποιείες. Η Ελλάδα, όμως, ήταν το σημείο αναφοράς του και εδώ και πολλά χρόνια προσφέρει τις υπηρεσίες του στην <<ιστορία>> του ελληνικού κρασιού, μέσα από τη δική του οινοποιία που εδρεύει στο Άργος. Μιλάμε για τον Γιώργο Σκούρα, που ζει και κινείται στο ρυθμό της παραγωγής ποιοτικών κρασιών. Ένα όνομα που είναι άρρηκτα συνδεδεμένο, με τη γνώση, την εμπειρία, την ποιοτική παραγωγή και, ασφαλώς με το εξαιρετικό κρασί <<Μέγας Οίνος>> που έχει κατακτήσει όχι μόνο την ελληνική αγορά, αλλά και την διεθνή....

***Κύριε Σκούρα, αν επιχειρήσουμε μια “διαδρομή” στην ιστορία του κτήματός, ποια είναι τα σημεία “σταθμοί” στην ιστορία του;***

Οι σταθμοί ξεκινούν από την αφετηρία. Έτσι το 1986 ξεκίνησε ουσιαστικά η ιστορία του οινοποιείου. Πρώτο κρασί παραγωγής Μέγας Οίνος Ερυθρός. Κρασί σταθμός στα ελληνικά δεδομένα, καθότι ήταν το πρώτο ελληνικό κρασί που έγινε από ανάμειξη μιας ελληνικής και μιας ξένης ποικιλίας και που σηματοδότησε μια τάση του ελληνικού οινοποιείου.

Το 1996 χτίζουμε το οινοποιείο στο Γυμνό στη ζώνη ΟΠΑΠ Νεμέας. Είναι το πρώτο οινοποιείο <<νέας γενιάς>> που δημιουργείται στην περιοχή και επίσης σηματοδοτεί την αρχή μιας πληθώρας δημιουργίας οινοποιείων στη Νεμέα.

Το 2002 ξεκινάει η επένδυση στο Μαλανδρένι με την δημιουργία ενός σύγχρονου οινοποιείου με εξαιρετικούς χώρους παραγωγής και προβολής. Στο διάστημα αυτό η εταιρεία επενδύει συνεχώς στην δημιουργία αμπελώνων.

***Ποια πιστεύετε ότι είναι τα καθοριστικά στοιχεία της επιτυχημένης πορείας μιας αμπελουργικής επιχείρησης;***

Εκτός βέβαια της αυτονόητης αρετής και της σκληρής δουλειάς, νομίζω πως για μια επιτυχημένη πορεία, εκείνο που είναι ιδιαίτερα σημαντικό είναι η γνώση. Η βαθιά παγκόσμια γνώση της αγοράς του κρασιού, η γνώση των τάσεων, η γνώση του οινοποιείν και του αμπελουργείν.

***Η συνείδηση του καταναλωτικού κοινού τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά της ποιοτικής τους αυτής υπεροχής;***

Τα κρασιά του κτήματος στηρίζονται στην εξής φιλοσοφία:

1. Στην αναγνωσιμότητα του φρούτου(της ποικιλίας από την οποία προήλθαν)
2. Στην αποτύπωση μέσα τους των φυσικών στοιχείων(γη, υψόμετρο, κλίμα)
3. Στη συνεπή φιλοσοφία τους Τεχνικές, οινολογικές αντιλήψεις, αμπελουργικές πρακτικές.
4. Στην εξαιρετική κοπιώδη εργασία του team του οινοποιείου που χρόνια τώρα αγωνίζεται για την όσο καλύτερη παγκόσμια παρουσία των κρασιών.

***Κρασί και πολιτισμός! Πως μεταφράζεται αυτό για το κτήμα Σκούρα;***

Το κτήμα Σκούρα, με τις μικρές δυνάμεις του, δε σταματά να συμμετέχει με οποιονδήποτε τρόπο στην παραγωγή πολιτισμού. Χρόνια τώρα χρηματοδοτεί καλλιτεχνικά δρώμενα σε εθνικό και τοπικό επίπεδο. Ομάδες θεάτρου, χορού, μουσικές παραστάσεις αλλά και προσπάθειες διάδοσης των τεχνών της ζωγραφικής, γλυπτικής. Επίσης αναβιώσεις και έρευνες αρχαιολογικού περιεχομένου, βρίσκονται καθημερινά στην ατζέντα του οινοποιείου.

***Ποια είναι η κατάσταση σήμερα στην παγκόσμια αγορά του κρασιού;***

Η σημερινή κατάσταση δεν είναι η καλύτερη. Η παγκόσμια οικονομία υποφέρει. Η Ευρώπη είναι ζαλισμένη από τα προβλήματα των ανατιμήσεων λόγω Ευρώ, επιτείνει το πρόβλημα της ήδη μειωμένης αγοραστικής δύναμης. Από την άλλη, ο κλάδος της παγκόσμιας αμπελουργίας-οινοποιίας, βρίσκεται μάλλον σε υπερπαραγωγή. Εκατοντάδες χιλιάδες κρασιά από παντού κατακλύζουν τις αγορές. Η τάση του κοινού να αγοράσει και να δοκιμάσει τον παγκόσμιο αμπελώνα, επιφέρει προβλήματα στις εθνικές αγορές. Στο Μπορντώ για παράδειγμα, οι αμπελουργοί οινοποιοί ασφυκτιούν. Κλείνουν συνέχεια οινοποιεία. Στην Ελλάδα, αν και τα προβλήματα υπάρχουν, ακόμα τα καταφέρνουμε καλά.

***Και η αγορά της Ευρώπης; Ποια είναι η δυναμική της και ειδικά μερικών χωρών όπως η Γερμανία;***

Η αγορά της Ευρώπης, είναι σαφώς η σπουδαιότερη για τους Έλληνες οινοποιούς. Παραδοσιακά η Γερμανία αποτελεί στόχο <<εξαγωγικών>> προσπαθειών. Είναι όμως και αυτή μια αγορά που βάλλεται από παντού και μια αγορά που παρουσιάζει κάμψη και κούραση. Η μόνη δυναμική που φαίνεται να υπάρχει είναι η δημιουργία μοντέρνων κρασιών καλής ποιότητας σημαντικής ποσότητας και ανταγωνιστικών τιμών.

***Ποια είναι η εξαγωγική δραστηριότητα του κτήματός σας;***

Το κτήμα Σκούρα βρίσκεται εδώ και χρόνια στις αγορές του εξωτερικού. Η σημαντικότερη αγορά μας είναι η ΗΠΑ όπου χρόνια τώρα δραστηριοποιούμεθα με εξαιρετικά αποτελέσματα. Η Ευρώπη παλιά και καλή αγορά με πρώτο στόχο την Γερμανία, αλλά σημαντικές δραστηριότητες έχουμε και στο Βέλγιο, Αγγλία, Γαλλία, Ιταλία, Ολλανδία, Λουξεμβούργο, Δανία. Τα τελευταία χρόνια, έχουμε κάνει άνοιγμα στη Σουηδική και Φιλανδική αγορά, ενώ και οι πρώτες προσπάθειες για κάποιες σοβαρές εξαγωγές στην Ιαπωνία ξεκίνησαν επιτυχώς.

***Ένα σημαντικό ζήτημα, είναι η σωστή προβολή και προώθηση του ελληνικού κρασιού, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Τι επικρατεί σε αυτόν τον τομέα; Υπάρχουν πράγματα που δεν έγιναν και πρέπει να γίνουν;***

Είναι ένα ζήτημα που μας απασχολεί όλους. Είναι σημαντικό ότι ο κλάδος έχει καταλάβει ότι για να πάμε μπροστά, πρέπει να παρουσιάζουμε ένα εξαιρετικό σύνολο καλών κρασιών και πρέπει να προβάλλουμε τη νέα εικόνα του ελληνικού κρασιού.

Σαφώς βέβαια, σε αυτή την υπόθεση σημαντική είναι η κρατική οικονομική χορήγηση και πολιτική.

*Η γευστική υπεροχή των ελληνικών κρασιών, η αρμονικότερη σχέση τους με την παραδοσιακή και σύγχρονη ελληνική κουζίνα αλλά και η τεκμηριωμένη υγιεινή του διάστασης, αποτελούν ισχυρούς λόγους για τους οποίους πρέπει να εντάξουμε την κατανάλωσή τους στην καθημερινή μας διατροφή;*

Ξεκινώντας από την αντίληψη του <<παν μέτρον άριστον>> το κρασί είναι ένας εξαιρετος σύντροφος καθημερινής διατροφής. Όχι μόνο για τις όποιες σημαντικότερες φαρμακολογικές θεραπευτικές ή προληπτικές ιδιότητές του, αλλά και για την συμβολή του στην καθημερινή χαλάρωση που ο σύγχρονος άνθρωπος έχει ανάγκη.

*Ξεναγήστε μας στο κτήμα και στα κρασιά του...*

Το κτήμα Σκούρα αριθμεί 220 στρέμματα, φυτεμένα σε διάφορες περιοχές της Πελοποννήσου. Κυρίως Αγιωργίτικο αλλά και ποικιλίες όπως Chardonnay, Cab. Sauvignon, Merlot, Viognier βρίσκονται στο κτήμα. Τα κρασιά που παράγονται είναι:

**Μοσχοφίλερο Πελοποννησιακός Τοπικός.** Μια ενδιαφέρουσα έκδοση με εκρηκτικά αρώματα.

**Σκούρας Λευκό, Ροζέ, Ερυθρό.** Μια σειρά κρασιών μοντέρνων φρέσκων με χαρακτηριστικό την καλή τους τιμή.

**Αγιωργίτικο Σκούρας.** Κρασί σημαντικό ΟΠΑΠ Νεμέα φυσικό ωριμασμένο για ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια.

**Grande Guvee.** Μια άλλη Νεμέα ΟΠΑΠ από αμπελώνα σκαρφαλωμένο στα 900 μέτρα υψόμετρο πυκνή και ενδιαφέρουσα.

**Merlot Cabernet.** Δυο κρασιά κι αυτά ωριμασμένα ωραία στο οινοποιείο τυπικά ποικιλιών τους

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

**Chardonnay.** Ένα πολύ όμορφο chardonnay από ένα ιδιαίτερο κλώνο ζυμωμένο εν μέρει σε βαρέλι. Γεμάτο στρογγυλό και πλούσιο.

**Viognier.** Μια ποικιλία που πρώτοι στην Ελλάδα καλλιεργήσαμε που δίνει ένα κρασί μοναδικό.

**Vinum Sperum.** Η ελπίδα πεθαίνει τελευταία. Το βιδωτό μας μπουκάλι με ένα εξαιρετικό chardonnay.

**Μέγας Οίνος Ερυθρός.** Το κλασσικό μας σπουδαίο και εξαιρετικά φινετσάτο ερυθρό με μεγάλη ιστορία διακρίσεων.

### Κτήμα Τσελέπου

#### Μαντινεία

Ένα λευκό κρασί για απεριτίφ επιβάλλεται. Προτείνεται μια αρωματική ΟΠΑΠ Μαντινεία από την ποικιλία Μοσχοφίλερο που ταιριάζει και με θαλασσινά και με αρκετά ελαφρά και αρωματικά φαγητά. Η Μαντινεία Τσελέπου παραμένει από τις πιο συνεπείς ετικέτες του είδους.

### Samos Anthemis

#### ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΥΣ

Για το γλυκό κρασί μας στοιχειώδους ελληνικής κάβας θα προτιμηθεί -τι άλλο-η Σάμος. Οποιοδήποτε γλυκό κρασί της ΕΟΣ Σάμου είναι μια χαρά. Όλα πίνονται μόνα τους, αλλά και μαζί με το επιδόρπιο. Εμείς προτιμάμε το παλαιωμένο Anthemis.



## Κτήμα Παπαϊωάννου

### NEMEA

Μαλακό άρα και ευκολόπιτο και εγγυημένο ερυθρό κρασί το οποίο συνοδεύει με ασφάλεια πολλά πιάτα πχ ζυμαρικά ,άσπρο και κόκκινο κρέας , διάφορα τυριά κ.τ.λ. .Είναι από την ποικιλία Αγιωργίτικο όπως του Παπαϊωάννου. Για τους αμετανόητους του κρασιού πίνεται και σκέτο.

## Μελιαστό Σπυρόπουλου



Το ροζέ είναι το παρεξηγημένο χρώμα για το κρασί. Κακώς αφού πρόκειται για είδος που και μόνο του πίνεται ως aperitif αλλά και ταιριάζει με πολλά φαγητά από πίτσες και ζυμαρικά έως και κινέζικο και πιάτα Ανατολίτικης και Μεσογείου. Ένα τέτοιο κρασί είναι το Μελιαστό Σπυρόπουλου από την ποικιλία Μοσχοφίλερο η οποία ως ροδόχρωμη δίνει και ροζέ κρασιά.

**Bollinger**  
**Special Cuvee**

Σαμπάνιες υπάρχουν πολλές , αρκετές και στην ελληνική αγορά. Ως αφρώδεις οίνοι ανεβάζουν ακόμη περισσότερο την καλή διάθεση που έτσι και αλλιώς φτιάχνει το κρασί. Ενδείκνυται δε για πολλές ειδικές περιστάσεις προσωπικές και μη.

Μια επιλογή που μας αρέσει διότι με τη γεμάτη γεύση της εκτός από το να καταναλωθεί σκέτη αντέχει ακόμη και να συνοδεύσει ένα ολοκληρωμένο δείπνο.

**Σιγάλας**  
**Σαντορίνη**

**Οίνος λευκός ξηρός**

Το απόλυτο λευκό κρασί μπαλαντέρ είναι ένα ΟΠΑΠ Σαντορίνη από την ποικιλία ασύρτικο. Λόγω των σχετικά διακριτικών αρωμάτων , της γεμάτης γεύσης και της υψηλής οξύτητας του ταιριάζει με μενού που περιλαμβάνει σχεδόν τα πάντα: από σαλάτες , ορεκτικά και θαλασσινά ως πιάτα κρεάτων και τυριών . Συνεπώς περιλαμβάνει απαραιτήτως στη στοιχειώδη κάβα. Προτείνεται η συνήθως εξαιρετική Σαντορίνη Σιγάλα.



**ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ**  
**ΣΤΑ ΒΑΘΗ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ**

Η Μακεδονία στη Βόρεια Ελλάδα είναι μια περιοχή ποτισμένη από τις μνήμες 4000 χρόνων ιστορίας , μια γη ακονισμένη από σκληρή δουλειά και αγώνες , το λίκνο ενός πολιτισμού που έλαμπε για αιώνες πέρα από τα Ελληνικά σύνορα. Μια πατρίδα του Μεγάλου Αλέξανδρου ενός προικισμένου βασιλιά που άλλαξε την εικόνα του κόσμου και η πατρίδα του φιλόσοφου Αριστοτέλη που ενέπνευσε όχι μόνο τον Αλέξανδρο αλλά και την εξέλιξη του σύγχρονου πολιτισμού αιώνες μετά το θάνατο του.

Η Μακεδονία όμως έχει και μακρόχρονη αμπελουργική παράδοση. Πολλές αρχαίες πόλεις όπως η Πέλλα ,η Σίνδος και η Πύδνα ήταν διάσημες για τα εξαιρετικά κρασιά τους. Τα αρχαιολογικά ευρήματα όπως ο μακεδονικός κρατήρας που ενέπνευσε τον σχεδιασμό της φιάλης κρασιών μακεδονικό μαρτυρούν την μακριά αμπελουργική παράδοση της περιοχής.

Μία από τις δυνατές αμπελουργικές περιοχές της Μακεδονίας από την αρχαιότητα ως σήμερα είναι η Νάουσα πόλη για εξαιρετικά κρασιά. Η αμπελουργική της παράδοση όπως και η ιστορία της ξεκινά αιώνες πριν και από τότε η φήμη των κρασιών της πέρασε τα σύνορα της Ελλάδας και εξαπλώθηκε σε όλο τον κόσμο. Σύμφωνα με την μυθολογία η Σεμέλη η μητέρα του θεού Διόνυσου, ζούσε στο Βέρμιο στους πρόποδες του οποίου βρίσκεται η Νάουσα. Τα κείμενα που αφορούν το κρασί της Νάουσας μαρτυρούν την καλή του φήμη.

Για παράδειγμα ο Πούγκεβιλ έγραψε : *το κρασί της Νάουσας είναι το καλλίτερο στην Μακεδονία.*

Το κρασί της συνεχίζει να έχει εξαιρετική φήμη και σήμερα και ο Ευάγγελος Τσάνταλης συνεχίζει με την ίδια δέσμευση και τον ίδιο σεβασμό για την ποιότητα και την παράδοση όπως οι παλιότεροι οινοπαραγωγοί, εξασφαλίζοντας με αυτόν τον τρόπο πολλά βραβεία σε διεθνής διαγωνισμούς κρασιών και διθυραμβικά σχόλια από καταξιωμένους κριτικούς κρασιών.

Στη Νάουσα βρίσκεται ο αμπελώνας της Ευάγγελος Τσάνταλης στους πρόποδες του Βέρμιου με ιδανικό προσανατολισμό. Το Ξινόμαυρο κυριαρχεί στη Μακεδονία. Τα αμπέλια είναι φυτεμένα σε λόφους κοντά στα Γρεβενά , το Αμυναίο και την Νάουσα σχηματίζοντας έτσι το γνωστό τρίγωνο του Ξινόμαυρου. Η appellation περιοχή της Νάουσας είναι η πιο διάσημη περιοχή παραγωγή ερυθρού οίνου της Μακεδονίας αλλά και ένας από τους πιο όμορφους ελληνικούς αμπελώνες. Η περιοχή της Νάουσας χαρίζει στο Ξινόμαυρο την οξύτητα και τις τανίνες που είναι απαραίτητες για τα κρασιά ικανά για παλαίωση έτσι ώστε τα γευστικά χαρακτηριστικά τους να βελτιώνονται με το πέρασμα του χρόνου. Το Ξινόμαυρο βασιλεύει και στο Αμύνταιο το οποίο πήρε το όνομα του από τον παππού του Αλέξανδρου τον βασιλιά της Μακεδονίας Αμύντα. Μια περιοχή αποκλεισμένη από την επιρροή του Αιγαίου , με σκληρούς χειμώνες και ασυννέφιαστα καλοκαίρια σχηματίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Ξινόμαυρου. Για το τέλος αφήνουμε τα Γρεβενά από τις σημαντικά αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδος όπου εκτός το Ξινόμαυρο καλλιεργείται και το Μοσχόμαυρο , μια όψιμη ποικιλία που δίνει το ομώνυμο κόκκινο , αρωματικό κρασί ,μοναδικό ανάμεσα στα ελληνικά κρασιά.

## ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ ΑΕΒΕ

Η νέα χρονιά ξεκινάει με σημαντικές προσδοκίες για δύο μεγάλες εταιρείες της Βόρειας Ελλάδας, την εισηγημένη στο Χρηματιστήριο Αξιών ΕΛΓΕΚΑ Α.Ε την Οινοποιία Μαλαματίνα ΑΕΒΕ , μετά την είσοδο της πρώτης στο μετοχικό κεφάλαιο της δεύτερης με την απόκτηση ποσοστού 38,92%.

Η Οινοποιία Μαλαματίνα ΑΕΒΕ ιδρύθηκε το 1973 και η έδρα της βρίσκεται στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης όπου βρίσκονται οι κτιριακές και οι βιομηχανικές (εμφιαλωτήριο οίνων ) εγκαταστάσεις της. Η εταιρία επίσης διαθέτει τρία υποκαταστήματα -οινοποιεία στον Φάρο Αυλίδας, και στην Ριτσώνα του Νομού Ευβοίας και στην Ασωπία του Νομού Βοιωτίας.

Η εταιρία είναι βιομηχανική επιχείρηση με μοναδική δραστηριότητα την παραγωγή της εμφιαλωμένης ρετσίνας Μαλαματίνας, κύρια σε φιάλες 0,5 λίτρων.

Η ιστορία της εταιρίας ξεκινάει από πολύ παλιά με το παππού του σημερινού κύριου μετόχου της κ. Κωνσταντίνου Μαλαματίνα, περνάει στον πατέρα Ευάγγελο Μαλαματίνα ο οποίος και κατορθώνει να ταυτίσει την ρετσίνα με όνομα Μαλαματίνα. Στην Βόρεια Ελλάδα όπου προνομιακά κέρδισε τους γνώστες του καλού κρασιού , είναι γνωστή η έκφραση "Πιάσε μια Μαλαματίνα"!!

Η ιστορία και το πολύ ισχυρό brand name του προϊόντος συνοδεύονται από εξαιρετικά αποτελέσματα την τελευταία κυρίως πενταετία υπό την συνετά εμπνευσμένη διοίκηση της οικογένειας Μαλαματίνα. Το 2002 ο κύκλος των εργασιών της Οινοποιίας Μαλαματίνας ανήλθε σε 27 εκατ. Ευρώ και αφορά κατά κύριο λόγο σε πωλήσεις στην ελληνική αγορά και τα κέρδη φόρων σε 6,3 εκ. Ευρώ.

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα αυτά η εταιρία εντάσσεται μεταξύ των 10 μεγαλύτερων επιχειρήσεων του κλάδου οινοποιίας ο οποίος αποτελείται από έναν μεγάλο αριθμό μικρομεσαίων επιχειρήσεων , οικογενειακού χαρακτήρα από έναν αριθμό μεγάλων μονάδων με σημαντική παραγωγή και δίκτυο διανομής.

**ΜΕΡΟΣ 2ο**

**ΈΝΑΣ ΚΛΑΔΟΣ ΜΕ ΈΝΑ ΚΕΡΔΟΦΟΡΟ ΜΕΛΛΟΝ**

Ας δούμε αν για τους Έλληνες οινοπαραγωγούς η κατάκτηση της αμερικάνικης αγοράς είναι όνειρο θερινής νυκτός ή ένας στόχος που μπορεί να επιτευχθεί με προγραμματισμό και υπομονή.

Σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη της VinExpro, οι ΗΠΑ έως το 2008 θα αποτελούν την Νο 1 αγορά του κρασιού παγκοσμίως, καταναλώνοντας το 25% του κρασιού που διακινείται σε ολόκληρο τον κόσμο. Οι Αμερικανοί καταναλωτές, εξάλλου, είναι πρόθυμοι να δοκιμάζουν εισαγόμενα κρασιά. Έτσι, αν και οι ΗΠΑ αποτελούν την τέταρτη κατά σειρά χώρα παραγωγής κρασιού στον κόσμο, οι εισαγωγές τους βρίσκονται σε σταθερή και δυναμική άνοδο. Σήμερα, η μια στις 4 φιάλες κρασιού που καταναλώνεται στις ΗΠΑ εισάγεται ενώ το 2010 αναμένεται το 30% του κρασιού να είναι εισαγόμενο.

Εκείνο όμως που έχει ακόμα μεγαλύτερη σημασία είναι το γεγονός ότι οι Αμερικανοί δεν καταναλώνουν απλώς ολόενα και περισσότερο κρασί αλλά ξοδεύουν και πολύ περισσότερα χρήματα από τους Ευρωπαίους. Σύμφωνα με την ίδια μελέτη της VinExpro, ο μέσος όρος της λιανικής τιμής ενός κρασιού που πωλείται στις ΗΠΑ είναι υπερδιπλάσιος της τιμής ενός κρασιού που πωλείται στη Γαλλία και τρεις φορές μεγαλύτερος από την τιμή εκείνου που πωλείται στην Ιταλία.

Το στοιχείο αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό γιατί τα ελληνικά κρασιά δεν μπορούν να ανταγωνιστούν στην χαμηλότερη κατηγορία των τιμών με τα κρασιά που παράγονται κυρίως στο Νέο Κόσμο, αφού το κόστος παραγωγής του κρασιού στην Ελλάδα είναι υψηλότερο.

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Η κατηγορία στην οποία το ελληνικό κρασί είναι ανταγωνιστικό είναι εκείνη του ποιοτικού κρασιού και εκείνο που πρέπει να τονίσουμε είναι η μοναδικότητα των ελληνικών ποικιλιών αμπέλου που, σε συνδυασμό με την μακρόχρονη οινική μας παράδοση και το σπάνιο τουριστικό προϊόν που λέγεται Ελλάδα, προσφέρει τεράστιες δυνατότητες ανάπτυξης. Ιδιαίτερα ενθαρρυντικό για την Ελλάδα είναι επίσης το γεγονός ότι ολοένα και περισσότερα αμερικάνικα δίκτυα διανομής, με πρωτοπόρα την ιδιαίτερα ανταγωνιστική αγορά της Νέας Υόρκης, επιτέλους αποφασίζουν να επενδύσουν στα ελληνικά κρασιά και συμπεριλαμβάνουν αρκετά από τα οινοποιεία μας στο χαρτοφυλάκιό τους. Το 2005 η Γαλλία ξόδεψε 96.5 εκατ. Ευρώ για την προβολή των κρασιών της. Εμείς;

Βέβαια, το γεγονός ότι οι Αμερικανοί καταναλώνουν περισσότερο κρασί και είναι πρόθυμοι να δοκιμάζουν κρασιά από άλλες χώρες δεν σημαίνει ότι είναι εύκολο για μας να πουλήσουμε τα κρασιά μας στις ΗΠΑ. Η αγορά αυτή είναι ιδιαίτερα ανταγωνιστική. Κατακλύζεται με κρασιά από ολόκληρο τον κόσμο, ενώ όλες οι οινοπαραγωγές χώρες αλλά και αρκετές μεμονωμένες εταιρείες υλοποιούν εξαιρετικά επιθετικές καμπάνιες προβολής των προϊόντων τους. Απαιτείται σημαντική δουλειά, μακρόχρονες επενδύσεις σε μάρκετινγκ και συνεχής επαφή με την αγορά. Απαιτείται κατά κύριο λόγο σχεδιασμός μακρόχρονης εξαγωγικής στρατηγικής.

Και βέβαια είναι απαραίτητο να υποστηρίξει και το κράτος τις προσπάθειες των οινοποιείων, αφού το κρασί αποτελεί επώνυμο ελληνικό προϊόν που φτάνει στο τραπέζι του καταναλωτή.

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Τα παρακάτω στατιστικά στοιχεία είναι από το Αμερικάνικο Υπουργείο Γεωργίας σε σχέση με τα κονδύλια που διατίθενται από τις κυριότερες οινοπαραγωγικές χώρες για προβολή των κρασιών τους κάνοντας την αναπόφευκτη σύγκριση με την Ελλάδα. Τον Ιανουάριο του 2005, η γαλλική κυβέρνηση ανακοίνωσε πακέτο βοήθειας για την προβολή του γαλλικού κρασιού διεθνώς ύψους 66.5 εκατ. Ευρώ και στις 18 Απριλίου του ίδιου έτους ανακοίνωσε ένα συμπληρωματικό πακέτο αξίας 30 εκατ. Ευρώ. Η κυβέρνηση της Ισπανίας ανακοίνωσε ένα διαφημιστικό πρόγραμμα 50 εκατ. Ευρώ για τα επόμενα 5 χρόνια για την προβολή των ποιοτικών ισπανικών κρασιών στο εξωτερικό, ενώ η Αυστραλία χρηματοδοτεί το 50% των δαπανών μάρκετινγκ των οινοποιείων, φτάνοντας το έτος 2002-03 κατά μέσον όρο στο ποσό των 38.500 δολαρίων ανά οινοποιείο. Η δε κυβέρνηση της Αργεντινής εξήγγειλε πρόγραμμα 15 εκατ. Δολαρίων για την προβολή της παραγωγής της, με στόχο οι πωλήσεις των κρασιών της να αγγίξουν τα 2 δις. Δολάρια και να καταλάβουν το 10% της παγκόσμιας αγοράς κρασιού έως το έτος 2020.

**Τι γράφουν οι ξένοι για τα ελληνικά κρασιά**

Τα παρακάτω αποσπάσματα είναι από άρθρα που έχουν γράψει για το ελληνικό κρασί Αμερικανοί δημοσιογράφοι, με τους περισσότερους από τους οποίους έχουμε διανύσει μαζί πολλά χιλιόμετρα ανάμεσα στους ελληνικούς αμπελώνες, αποδεικνύοντας έτσι ότι όνειρο μπορεί να γίνει πραγματικότητα με κάποιες σωστές κινήσεις. Απολαύστε λοιπόν τα σχόλια των ειδικών.

Οι ανερχόμενες οινικές περιοχές όπως η Ελλάδα συνήθως χρειάζονται καιρό μέχρι να καταξιωθούν, αλλά τα βασικά συστατικά της επιτυχίας βρίσκονται εκεί. Kim Marcus, Wine Spectator, The Wines of Greece.

“Ευτυχώς για τους οινόφιλους, η Ελλάδα βρίσκεται στο μέσον μιας οινολογικής αναγέννησης που μοιάζει με ότι συνέβη τα περασμένα χρόνια στη Νότιο Ισπανία και Ιταλία-μόνο που στην Ελλάδα είναι πολύ πιο βαθιά”. Jamal Rayyis, Wine Enthusiast, Greek revival

“Στην Ελλάδα οι γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού είναι εξαιρετικές! Οι γεύσεις είναι διαφορετικές και σε εκπλήσσουν μόλις τις ανακαλύψεις”.

Lisa Shara Hall, Wine Business Monthly, Greek Wine Exposed

Τα ελληνικά κρασιά.... ροκάρουν! Είναι ανάμεσα στα πιο ξεχωριστά κρασιά στον κόσμο, ταιριάζουν εξαιρετικά με το φαγητό και δυστυχώς είναι υποτιμημένα από τους Αμερικανούς καταναλωτές. Michael Franz, Washington Post, From Greece, Food Friendly & Affordable

Η Ελλάδα είναι ένας παράδεισος για αμέτρητες ποικιλίες σταφυλιού, πολλές από τις οποίες δεν υπάρχουν πουθενά αλλού στον κόσμο. Tara Q Thomas, Denver Post, the Greek Wine Renaissance.



## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Τα ελληνικά κρασιά θα πρέπει να συμπεριληφθούν στη λίστα των κορυφαίων κρασιών του κόσμου. Mary Ewing Mulligan MW, Ed McCarthy, Nations Restaurant News

Η Ελλάδα είναι μια από τις αγαπημένες μου χώρες, γιατί διαλέγω κρασιά σε πολύ καλές τιμές από τα μέσα της δεκαετίας '90, όταν οι οινοποιοί ξεκίνησαν τις σοβαρές τους προσπάθειες για να ανανεώσουν τους αρχαίους αμπελώνες και τα οινοποιεία να παράγουν πιο φρέσκα, πιο ξεκάθαρα και καλύτερα κρασιά. Tara Thomas, Wine & Spirits Magazine, Critics' Picks.



**Η ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΙΝΟ :ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ**  
**ΜΕ ΤΗΝ ΝΕΑ SANGRIA HOLA**

Η οινοποιία δημιουργεί συνεχώς νέες επιχειρήσεις με νέες ποικιλίες που αποδεικνύονται σε πολύ μικρό διάστημα αρκετά κερδοφόρες για την χώρα μας. Είναι άραγε μια καλή αρχή για την οικονομία μας; Μια νέα πολλά υποσχόμενη δυναμική αγορά δημιουργεί η οινοποιία ΙΝΟ στην ελληνική αγορά με το νέο προϊόν της την Sangria Hola. Σε συνέχεια των επιχειρηματικών της πλάνων ανάπτυξης της εταιρίας η ΙΝΟ αποφάσισε την ενίσχυση των αμπελουργών - μετόχων της . Παράλληλα η ΙΝΟ οινοποιεί στις καλύτερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας( Μακεδονία, Πελοπόννησος σε ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο - εμφιαλωτήριο με υψηλής τεχνολογίας εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν την απaráμιλλη ποιότητα των οίνων που παράγει και διαθέτει τη γνώση και μεράκι των ανθρώπων της. Ναι η ΙΝΟ είναι σε θέση να παράγει εκλεκτά προϊόντα στους Έλληνες καταναλωτές. Τα wine box οινοποιήματα τα ΙΝΟ καθώς και η υπόλοιπη γκάμα της Οινοποιίας μπορούν να κερδίσουν την εντύπωση κάθε λάτρη του καλού κρασιού σε οποιαδήποτε περίσταση.

Με ένα δυναμικό προφίλ η ΙΝΟ διαθέτει το προνόμιο να είναι η μόνη ελληνική οινοποιία που συνδυάζει κατά άριστο τρόπο την ιδιωτικοοικονομική επιχειρηματική δραστηριότητα με την ταυτόχρονη στήριξη της αμπελουργίας και των αμπελουργών -μετόχων της .

Παράλληλα η ΙΝΟ οινοποιεί σταφύλια από τις πλέον παραδοσιακές οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας (Μακεδονία, Πελοπόννησος και Στερεά Ελλάδα) και διαθέτει ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο -εμφιαλωτήριο με υψηλής τεχνολογίας εγκαταστάσεις και εξοπλισμό , γεγονότα που εξασφαλίζουν την απaráμιλλη ποιότητα των οίνων που παράγει και διαθέτει στην ελληνική αγορά. Επιπλέον με τη γνώση και μεράκι των ανθρώπων της, η ΙΝΟ παράγει εκλεκτά προϊόντα που έχουν κατακτήσει ξεχωριστή θέση στους Έλληνες καταναλωτές. Η ρετσίνα γιορτάζει τα wine box οινοποιήματα , τα διαχρονικά κλασικά ΙΝΟ καθώς και η υπόλοιπη γκάμα της οινοποιίας μπορούν να αποτελέσουν την επιλογή του κάθε λάτρη του καλού κρασιού σε οποιαδήποτε περίσταση.



## Η Οινοποιία ως πυλώνας της οικονομίας

Οι πρώτες ποικιλίες της σοδειάς του έτους βρίσκονται ήδη στην αγορά επιβεβαιώνοντας τις προβλέψεις του φθινοπώρου για ένα εξαιρετικό κρασί ίσως το καλύτερο για τα τελευταία δεκαπέντε χρόνια. Σύντομα μάλιστα θα μπορούμε να απολαύσουμε και τα νέα λευκά κρασιά από το φθινόπωρο του έτους. Παρά τις δυσμενή κλιματολογικές συνθήκες η Ελλάδα διαθέτει ιδανικό κλίμα για την παραγωγή κρασιού. Απλώς φέτος το γκολ είχε μπει από τα αποδυτήρια καθώς οι οινοποιοί είχαν στα χέρια τους μια καλή πρώτη ύλη. Παραγωγοί και οινοποιοί μιλούν για το καλύτερο ελληνικό κρασί τα τελευταία δεκαπέντε χρόνια. Μάλιστα το εξαιρετικό κρασί προήλθε σε ένα έδαφος με άσχημες καιρικές συνθήκες όπως το 2003 όπου οι βροχές που έλειπαν έφεραν το ασύρτικο μια ποικιλία με υψηλή οξύτητα και ένα κρασί ισορροπημένο που δεν ξενίζει ούτε ούτε ξυνίζει. .όπως λέει ο κ. Σιγάλας. Οι συνθήκες αυτές μας έφεραν το Vinsanto όπου για την παραγωγή του εκτός από την πρώτη ύλη χρειάζεται να υπάρχουν οι κατάλληλες καιρικές συνθήκες, συγκεκριμένα τις δέκα πρώτες περίπου ημέρες που τα σταφύλια μένουν στον ήλιο. Νέοι ορίζοντες ανοίγονται για τον κλάδο οινοποιία σε μια χώρα που λέγεται Ελλάδα με σύμμαχο ένα εύφορο έδαφος και με τις δυνατόν καλές καιρικές συνθήκες.

Νέες ποικιλίες έρχονται στην επιφάνεια και η απήχηση τους στην αγορά είναι η καλύτερη με το κοινό να τις προτιμά δημιουργώντας κέρδη στις οινοπαραγωγικές επιχειρήσεις και καλή εικόνα στον καταναλωτή, κάνοντας έτσι την χώρα μας διάσημη για το παραδοσιακό κρασί της.

**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

Νέες ποικιλίες όπως

ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ	B&X ΚΑΝΕΛΛΟΠΟΥΛΟΣ	ΑΠ.ΜΟΥΝΤΡΙΧΑΣ	Γ. ΠΑΛΥΒΟΣ	ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ
ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΡΕΦΟΣΚΟ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ	SAUVIGNON BLANC	ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ	ΛΕΥΚΟ ΜΙΚΡΟΡΩΓΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΑΜΟΥ
ΠΟΣΟΣΤΟ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	13% ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΛΕΤΡΙΝΩΝ	13,5% ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ	ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ ΟΠΑΠ ΝΕΜΕΑΣ 14%.	ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
	Από τους αμπελώνες του κτήματος ένα ιστορικό κρασί που σημαδεύει την πορεία των ελληνικών οίνων και παράγεται κάθε χρόνο σε 60.000 φιάλες με την μέθοδο ερυθρής οινοποίησης με επιλεγμένες ζύμες και ελεγχόμενη θερμοκρασία. Βαθύ Κόκκινο χρώμα, και αρώματα κόκκινων φρούτων ,σοκολάτας, καφέ δεμένα με αρώματα βανίλιας και κανέλας παραμένει για δώδεκα μήνες, πλούσιο σώμα με τανίνες. Ιδανική θερμοκρασία 16°-18°c	Ένα λευκό κρασί που ζυμώνεται σε καινούργια δρυικά γαλλικά βαρέλια με ανοιχτό κίτρινο χρώμα στο ποτήρι μας εισάγει πλούσια κομψά και σύνθετα αρώματα. Πράσινο μοσχολέμονο, κίτρινο λεμόνι με νότες λουλουδιών.	Στη θέση Κοκκινιάς της Αρχαίας Νεμέας και στα χέρια ανθρώπων με σύγχρονες οινολογικές απόψεις ,ένα κρασί με ιδιαίτερο χαρακτήρα. παλαιωμένο 18 μήνες σε νέα δρύινα βαρέλια και άλλους έξι στην φιάλη με ένα βαθύ πορφυρό χρώμα χάρη στην παρατεταμένη εκχύλιση των στέμφυλων. Με άρωμα κερασιού και συμπλήρωμα δαμάσκηνου.	Νέο λευκό κρασί από τις κορφές Αμπέλου στη Σάμο όπου ο τρύγος γίνεται πριν την ωρίμανση σταφύλι & ακολουθεί ο εκραγισμός ,κρυσταλλοποίηση και ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές με ελεγχόμενη θερμοκρασία. Ένα κρασί με λαμπερό χρώμα φρέσκο και νέο με άρωμα ροδάκινο και λουλουδιών. Ιδανική θερμοκρασία 8°-10°c.

**Hellastat: Αυξάνεται διαρκώς η κατανάλωση κρασιού στην ελληνική αγορά, σε αντίθεση με την Ευρώπη.**

Διαχρονική άνοδο παρουσιάζει από το 2002 και μετά η κατανάλωση κρασιού στη χώρα μας σε αντίθεση με τις τάσεις που επικρατούν στην Ευρώπη. Συγκεκριμένα, όπως προκύπτει από σχετική μελέτη της Hellastat, το 2006 οι Έλληνες κατανάλωσαν 3,7 εκατ. hl κρασιού (34,8 hl ανά κάτοικο), έναντι 3,2 εκ. το 2005. Στην έρευνα τονίζεται επίσης πως η οινοποιία αποτελεί έναν από τους παραδοσιακούς τομείς της ελληνικής οικονομίας. Η ανάπτυξή της στηρίζεται στη συνδρομή κατάλληλων κλιματολογικών και εδαφολογικών συνθηκών για την παραγωγή ποιοτικών κρασιών, όντας άμεσα συνδεδεμένη με τον τομέα της αμπελουργίας. Στην Ελλάδα καλλιεργούνται περίπου 300 ποικιλίες σταφυλιών από 150.000 αμπελοκαλλιεργητές. Η παραγωγή των αμπελοκαλλιεργητών διατίθεται σε περίπου 300 οινοπαραγωγούς. Κατά την διάρκεια της δεκαετίας του 1990 ο αριθμός των οινοπαραγωγών, κυρίως των μικρότερων, παρουσίασε σημαντική αύξηση.

Από την άλλη, αρκετές από τις μεγαλύτερες εγχώριες εταιρείες εφάρμοσαν και εξακολουθούν να εφαρμόζουν προγράμματα αναδιοργάνωσης, προκειμένου να βελτιώσουν την εσωτερική τους λειτουργία, το κόστος παραγωγής και την ποιότητα των προϊόντων και ποικιλιών τους.

Το 2006 ο όγκος της ελληνικής παραγωγής περιορίστηκε σε 3,9 εκ. hl. (-4,72% από το 2005). Το 90,5% της παραγωγής αποτελείται από επιτραπέζιους οίνους, ποσοστό που δεν διαφοροποιήθηκε σημαντικά κατά τα προηγούμενα έτη.

Παρά τη μείωση της παραγωγής, κατά την περίοδο 2000-2005 παρατηρείται διαχρονική αύξηση των αποθεμάτων, σε 282,2 χιλ. τόνους το 2005, εκ των οποίων οι 33,7 χιλ. τόνοι οδηγήθηκαν σε απόσταξη. Το 2006 πάντως τα αποθέματα μειώθηκαν σημαντικά (σχεδόν 20%), στους 225,8 χιλ. τόνου. Σύμφωνα με την τελευταία έρευνα οικογενειακών προϋπολογισμών της ΕΣΥΕ, τα ελληνικά νοικοκυριά διαθέτουν 4,24/μήνα για αγορά κρασιού, ποσό που αποτελεί το 34,2% των συνολικών δαπανών για οινοπνευματώδη ποτά. Ακολουθεί η δαπάνη για μύρα (28,6%) και ούισκι (17,2%).

Τα ελληνικά κρασιά διακρίνονται σε μεγάλο βαθμό για την ποιότητά τους, ενώ διατίθενται σε ανταγωνιστικές τιμές. Ωστόσο δεν έχουν προωθηθεί σωστά στις διεθνείς αγορές, στις οποίες προσπάθησαν να διεισδύσουν έχοντας σαν κριτήριο την χαμηλή τιμή. Η εξακολούθηση της συγκεκριμένης στρατηγικής κρίνεται λανθασμένη, καθώς οι Έλληνες παραγωγοί δεν έχουν την δυνατότητα να επιτύχουν τα ίδια χαμηλά κόστη των τεχνολογικά προηγμένων παραγωγών στις χώρες του αποκαλούμενου Νέου Κόσμου (Χιλή, Αργεντινή, Αυστραλία, Νότιος Αφρική), με αποτέλεσμα να περιορίζουν την κερδοφορία τους όπως εμφανίζεται και από τα στοιχεία του δείγματός μας.

Το 05/06 τα ελληνικά κρασιά που εξήχθησαν ανήλθαν σε 315χιλ. hl (-9,5% σε σχέση με το 04/05), ενώ οι εισαγόμενες ποσότητες διαμορφώθηκαν σε 265χιλ. hl.

Σύμφωνα με εκπρόσωπους των επιχειρήσεων του κλάδου με τους οποίους συνεργάστηκε η Hellastat για την εκπόνηση της μελέτης, οι προκλήσεις είναι πολλές και καταγράφονται συνοπτικά ως εξής:

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

" Ευνοϊκές ρυθμίσεις της νέας Κοινής Οργάνωσης Αγοράς (απαγόρευση της χρήσης ζάχαρης για εμπλουτισμό, προβολή των ευρωπαϊκών οίνων σε τρίτες χώρες, κατάργηση των μέτρων διαχείρισης της αγοράς)

" Προγράμματα αναδιάρθρωσης και εκσυγχρονισμού των εσωτερικών δομών και παραγωγής από τις μεγαλύτερες εταιρείες

" Αύξηση της εγχώριας κατανάλωσης κατά την τελευταία τετραετία, ειδικά από άτομα μικρότερης ηλικίας.

" Ανάπτυξη βιολογικών αμπελώνων

" Βελτίωση των πρακτικών στρατηγικού marketing για την προβολή του ονόματος και της ποιότητας του ελληνικού οίνου στην εγχώρια και διεθνή αγορά .

Η επίτευξη των προαναφερθέντων προκλήσεων προϋποθέτει ότι ο κλάδος Παραγωγής Κρασιού θα μπορέσει επίσης να αντιμετωπίσει συγκεκριμένες αδυναμίες, όπως:

" Ύπαρξη σημαντικών πλεοναζόντων αποθεμάτων

" Εισαγωγική διείσδυση φθηνών προϊόντων από τις χώρες του "Νέου Κόσμου"

" Μείωση των εκτάσεων των αμπελοκαλλιιεργειών, στα πλαίσια της νέας Κ.Ο.Α.

" Έλλειψη κατάλληλων μέτρων σε περιόδους πληθωριστικών συγκομιδών σύμφωνα με την νέα Κ.Ο.Α.

" Τις κλιματικές αλλαγές οι οποίες δημιουργούν προβλήματα στις καλλιέργειες

" Το σύστημα αμοιβών των καλλιεργητών με κριτήριο την ποσότητα (σε κιλά) το οποίο οδηγεί σταδιακά σε μείωση της ποιότητας των προϊόντων.



**Τα αποτελέσματα του 2006**

Στο δείγμα της μελέτης της Hellastat έχουν περιληφθεί 100 επιχειρήσεις. Οι εταιρείες του δείγματος εμφάνισαν μείωση του κύκλου εργασιών τους κατά 5,1%, σε 298,76 εκ. Επίσης, τα ΚΠΦ μειώθηκαν σημαντικά κατά 16,4%, σε 8,16 εκ.

Οι δείκτες κερδοφορίας βρίσκονται σε υψηλά επίπεδα: το περιθώριο μικτού κέρδους σταθεροποιήθηκε στο 30,1%, αντιθέτως τα περιθώρια ΚΠΤΦΑ και ΚΠΦ μειώθηκαν σε 14,8% και 2,1% αντίστοιχα.

Στο εξεταζόμενο δείγμα παρατηρείται σημαντική συγκέντρωση καθώς οι πέντε μεγαλύτερες εταιρείες (βάση κύκλου εργασιών) διαμόρφωσαν το 47,8% του αθροιστικού κύκλου εργασιών του δείγματος (έναντι 46,0% το 2005).

Λόγω της φύσης των εργασιών των εταιρειών του κλάδου, ο εμπορικός κύκλος είναι αυξημένος και διαμορφώνεται στις 300 ημέρες, δημιουργώντας σημαντικές ανάγκες χρηματοδότησης με κεφάλαια κίνησης.

**WINE PRO-ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΜΕ ΣΤΟΧΟ ΤΗΝ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ  
ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.**

Το κρασί έχει μια μακρά ιστορία στον ελλαδικό χώρο μια και το αμπέλι καλλιεργείται από την αρχή της 3ης χιλιετίας Προ Χριστού. Είναι γνωστό σε όλους ότι οι αρχαίοι Έλληνες, διέπρεψαν στην οινοποιία, μονοπωλώντας σχεδόν την αγορά για αιώνες. Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο, από την ιβηρική χερσόνησο μέχρι τον Εύξεινο Πόντο, ήταν δε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες των προγόνων μας.



Από τότε μέχρι σήμερα πολλά πράγματα άλλαξαν. Η συνολική εγχώρια παραγωγή από την ένταξη της χώρας μας στην Ευρωπαϊκή Ένωση έως και σήμερα είναι κατ' εξοχήν πτωτική, όπως και η αντίστοιχη ευρωπαϊκή και παγκόσμια παραγωγή.

Οι αναλυτές της αγοράς, αποδίδουν την γενικότερη μείωση της κατανάλωσης κρασιού, στην Ελλάδα, αλλά και διεθνώς, στον έντονο ανταγωνισμό, που υφίσταται από άλλα αλκοολούχα ποτά, όπως η μπύρα και τα "σκληρά" οινοπνευματώδη.

Οι αλλαγές των κοινωνικών και οικονομικών συνθηκών, ευθύνονται κατά κύριο λόγο για την υποκατάσταση του κρασιού και την μείωση της κατανάλωσης. Εάν εξετάσουμε την εγχώρια αγορά οίνου η παρούσα κατάσταση χαρακτηρίζεται από:

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Συνθήκες υπερπροσφοράς προϊόντων και έντονου ανταγωνισμού ενώ παράλληλα η κατανάλωση τα τελευταία χρόνια, είναι φθίνουσα.

Το γεγονός αυτό, έχει επιφέρει σοβαρή επιδείνωση των όρων εμπορίου για τους μικρούς και μεσαίους οινοποιούς αλλά και στασιμότητα στις πωλήσεις του κλάδου, που φανερώνει ουσιαστική μείωση του όγκου πωλήσεων και δραστικότερη μείωση της κερδοφορίας.

Στο επίπεδο της ζήτησης, διαπιστώνεται σημαντική στροφή των καταναλωτών σε κρασί χύμα, φθηνά εμφιαλωμένα και ανώτερης βαθμίδας κρασιά, με "ιδιαίτερα χαρακτηριστικά", ενώ μειώνεται κυρίως το τμήμα εκείνο της αγοράς, που περιλαμβάνει "μεσαίας" κατηγορίας προϊόντα.

Όσο και δυσοίωνες να φαίνονται οι προοπτικές του κλάδου όλοι οι αναλυτές της αγοράς καταλήγουν στο συμπέρασμα ότι το συγκριτικό πλεονέκτημα που μπορούν να αναπτύξουν οι οινοποιίες ώστε να αυξήσουν το μερίδιο της αγοράς που κατέχουν είναι να ανεβάσουν την **ποιότητα του κρασιού** που διαθέτουν στον καταναλωτή

Με άλλα λόγια, η ποιότητα των προϊόντων πρέπει να θεωρείται ως μέγιστη προτεραιότητα. Το να είναι ένα προϊόν ασφαλές και ποιοτικό είναι μια άγραφη απαίτηση των καταναλωτών. Παρά πολλοί υποστηρίζουν ότι η έννοια του όρου ποιότητα είναι μια υποκειμενική έννοια και εξαρτάται κατά μεγάλο μέρος από τα κριτήρια του κάθε ατόμου και της κάθε επιχείρησης. Άλλοι πάλι υποστηρίζουν ότι "Ποιότητα" είναι η ικανοποίηση των αναγκών του πελάτη ή με άλλα λόγια η συμμόρφωση ενός προϊόντος με την νομοθεσία, τα πρότυπα και τις προδιαγραφές.

Ως εκ τούτου η ποιότητα δεν μπορεί να είναι υποκειμενική έννοια και δεν εξαρτάται από προσωπικά κριτήρια.

## **ΓΝΩΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

**Συνέπεια**

**Παροχή καλού και χρήσιμου προϊόντος**

**Εξαφάνιση λαθών**

**Τελειότητα**

**Ολική εξυπηρέτηση και ικανοποίηση πελάτη**

Σε έρευνα που έγινε στις Η.Π.Α μεταξύ διευθυντών, 86 εταιρειών, για τον προσδιορισμό του όρου ποιότητα δόθηκαν διαφορετικές απαντήσεις, όπως:

- Συνέπεια
- Παροχή καλού και χρήσιμου προϊόντος
- Εξαφάνιση λαθών
- Τελειότητα
- Εξυπηρέτηση και ικανοποίηση πελάτη

Στα πλαίσια όμως της διασφάλισης της ποιότητας, η έννοια αυτή έχει ακριβή ορισμό. Κατά το Ευρωπαϊκό Πρότυπο ISO 8402:1996,

## **Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΝΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΜΙΑΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ, ΠΟΥ ΤΗΣ ΑΠΟΔΙΔΟΥΝ ΤΗΝ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΝΑ ΙΚΑΝΟΠΟΙΕΙ ΕΚΦΡΑΣΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΠΑΓΟΜΕΝΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΗ(Π.Χ. ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΠΕΛΑΤΗ)**

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Ποιότητα είναι το σύνολο των χαρακτηριστικών ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας, που της αποδίδουν την ικανότητα να ικανοποιεί εκφρασμένες και συνεπαγόμενες ανάγκες του .

Η πιστοποίηση της διαχείρισης ποιότητας μιας επιχείρησης γίνεται με την συμμόρφωση της ως προς τις απαιτήσεις του πρότυπου ISO 9001:2000 που έχει ως στόχο τη δημιουργία ενός Συστήματος Διαχείρισης-Οργάνωσης της Ποιότητας.

Η υιοθέτηση ενός συστήματος διαχείρισης της ποιότητας θα πρέπει να είναι μια απόφαση στρατηγικής σημασίας για μια επιχείρηση και δομημένο με τέτοιο τρόπο ώστε να συνεισφέρει στο management της επιχείρησης.

Οι κυριότεροι τομείς του προτύπου ISO 9001:2000 όπως μας τους ανέλυσε και ο κύριος Τριανταφύλλου επιγραμματικά είναι οι ακόλουθοι:

### **ΤΟΜΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ISO-9001:2000**

**Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας**

**Ευθύνη της Διοίκησης**

**Διαχείριση Πόρων**

**Σχεδίαση της υλοποίησης του προϊόντος**

**Διεργασίες που σχετίζονται με τους πελάτες**

**Μέτρηση**

**Ανάλυση και Βελτίωση**

Από όλα τα παραπάνω συμπεραίνουμε πως ένα οίκο για να καλύπτει τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2000 και να πιστοποιηθεί θα πρέπει μεταξύ άλλων να :

**ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ISO-9001:2000**

**ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΕ ΚΑΘΕ ΦΑΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ.**

**ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ, ΕΠΙΚΥΡΩΣΗΣ, ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ, ΕΛΕΓΧΩΝ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.**

**ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΑΠΟΔΕΙΞΕΩΝ ΟΤΙ ΟΙ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΟ ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΙΚΑΝΟΠΟΙΟΥΝ ΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ.**

Αποδεικνύει τη συμμόρφωση του κρασιού σε κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας.

Να αποδεικνύει τις συγκεκριμένες για το προϊόν απαιτούμενες δραστηριότητες επαλήθευσης, επικύρωσης, παρακολούθησης, ελέγχων και δοκιμών, καθώς και τα κριτήρια αποδοχής που έχει θεσπίσει.

Να τηρεί τα αρχεία που χρειάζονται για την παροχή αποδείξεων ότι οι διεργασίες υλοποίησης και το προκύπτουν προϊόν, ικανοποιούν τις απαιτήσεις. να μπορεί δηλαδή κάθε οινοποιό να ακολουθήσει την διαδρομή από το σταφύλι στην φιάλη .

Πέραν της πιστοποίησης για την διασφάλιση της ποιότητας η αναγκαιότητα εφαρμογής του HACCP στις επιχειρήσεις τροφίμων & ποτών προκύπτει από την απαίτηση της σύγχρονης κοινωνίας για όλο και υψηλότερης ποιότητας και απολύτου ασφάλειας προϊόντα.

### **ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ -HACCP**

**HACCP** είναι σύντμηση του Hazard Analysis Critical Control Point (Ανάλυση Κινδύνων των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου) και είναι το σύστημα εκείνο το οποίο διερευνά για υπάρχοντες κινδύνους στα τρόφιμα ή τι θα μπορούσε να προξενήσει κινδύνους σε αυτά. Κίνδυνος είναι κάθε βιολογικός, φυσικός ή χημικός παράγοντας που επηρεάζει ένα τρόφιμο και το καθιστά ακατάλληλο για κατανάλωση.

Αν και στις Ηνωμένες Πολιτείες το HACCP είναι υποχρεωτικό. Στην Ευρώπη η κινητήρια δύναμη για την εφαρμογή του συστήματος HACCP είναι η οδηγία 93/43 της Ευρωπαϊκής Κοινότητας για την υγιεινή των τροφίμων. Η οδηγία 93/43 είναι μία οριζόντια οδηγία και αναφέρεται στην νομική υποχρέωση όλων των βιομηχανιών τροφίμων να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP.

Συνήθως ένα σύστημα HACCP αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα ενός συστήματος διασφάλισης ποιότητας αναπτυγμένου σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001.

**είναι σύντμηση του Hazard Analysis Critical Control Point (Ανάλυση Κινδύνων των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου). Είναι το σύστημα το οποίο διερευνά για υπάρχοντες κινδύνους στα τρόφιμα ή τι θα μπορούσε να προξενήσει κινδύνους σε αυτά. Κίνδυνος είναι κάθε βιολογικός, φυσικός ή χημικός παράγοντας που επηρεάζει ένα τρόφιμο και το καθιστά ακατάλληλο για κατανάλωση.**

Πέρα από κάθε είδους νομικές υποχρεώσεις κάθε οينوποιία, που σέβεται τόσο τους πελάτες της όσο και το όνομά της, θα πρέπει να ενστερνιστεί και να εφαρμόσει το μοντέλο HACCP, γιατί αυτό που προέχει και που δεν θα πρέπει να διαπραγματεύεται είναι η ασφάλεια των προϊόντων της.

Εν κατακλείδι για την κάλυψη των απαιτήσεων του προτύπου ISO 9001:2000 αλλά και του HACCP το οποίο υπενθυμίζω αποτελεί νομική υποχρέωση θα πρέπει:

Κάθε οινοποιεία να αποδεικνύει τη συμμόρφωση του προϊόντος σε κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας.

Να τηρεί αρχεία ώστε να αποδεικνύει ότι οι διεργασίες υλοποίησης και το κρασί, ικανοποιεί αφενός τις απαιτήσεις των πελατών και αφετέρου την νομοθεσία . Απαιτεί δηλαδή **ιχνηλασιμότητα και ταυτοποίηση σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας από το σταφύλι στην φιάλη.**

Για όλους εσάς που κινήστε καθημερινά στους χώρους των οινοποιείων και προσπαθείτε να παράγεται ένα ποιοτικότερο κρασί, είναι γνωστά όλα τα προβλήματα και οι δυσκολίες που πρέπει αντιμετωπίσετε για την ταυτοποίηση & ιχνηλασιμότητα σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας.

Κάποιες εφαρμογές γαλλικών εταιρειών που υπάρχουν, είναι σχεδιασμένες ώστε να χρησιμοποιούνται από μεγάλες οινοβιομηχανίες και το κόστος απόκτησης τους είναι πολύ υψηλό. Παράλληλα δεν είναι εύκολο να χρησιμοποιηθούν στην Ελλάδα από χρηστές οι οποίοι δεν είναι γαλλομαθής. Η παρακολούθηση των αναλύσεων σε κάθε δεξαμενή, οι συχνές μετακινήσεις, οι εργασίες ψύξης και φιλτραρίσματος αλλά και κάθε πρόσθεση ουσιών είναι πολύπλοκες διαδικασίες που απαιτούν συνεχή καταγραφή με στόχο την παρακολούθηση των μεταβολών του προϊόντος. Επίσης η παρακολούθηση παλαίωσης στα βαρέλια απαιτεί την τήρηση καρτελών με το σύνολο των χημικών αναλύσεων, προσμίξεων αλλά και εργασιών που έχουν πραγματοποιηθεί.

Όσο μεγαλύτερη είναι η ποσότητα του κρασιού που πρέπει να διαχειριστούμε τόσο αυξάνεται και το χαρτοβάσιλειο που πρέπει να διεκπεραιωθεί από τον υπεύθυνο ώστε να έχουμε κάποια στοιχεία.



Η πράξη έχει δείξει, ότι η επεξεργασία τους είναι μια επίπονη διαδικασία, με αμφίβολα τελικά αποτελέσματα. Πολλοί οινολόγοι στην προσπάθεια τους να εξάγουν αποτελέσματα βρήκαν μια πρόχειρη λύση κατασκευάζοντας απλές εφαρμογές σε excel όπου καταχωρούν τα στοιχεία και τους είναι λίγο πιο εύκολο να τα επεξεργαστούν.

Η διεθνή βιομηχανία software δεν έχει να επιδείξει πολλές εφαρμογές που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν από οινοποιίες, ώστε να καλύψουν πέρα των απαραίτητων αρχείων για το ISO και HACCP και την παραγωγική διαδικασία.

Η μηχανογραφική λύση για την ελληνική οινοποιία μικρή μεσαία ή μεγάλη λέγεται **Wine Pro**.

Το Wine Pro έχει αναπτυχθεί από την Νέσσος Πληροφορική σε συνεργασία με την Quality Factor για να αυτοματοποιήσει την παρακολούθηση και τον έλεγχο της οινοποιητικής διαδικασίας.

**Οι διαδικασίες παραγωγής που καλύπτει το Wine Pro είναι:**

- Παρακολούθηση καλλιεργειών
- Παραλαβή σταφυλιών με αυτόματη έκδοση αποδεικτικών για τους καλλιεργητές
- Διαχείριση αποθηκευτικών χώρων δεξαμενές και βαρέλια
- Διαχείριση του κύκλου οινοποίησης σε όλο το φάσμα.

Παρακολουθώντας Χημικές Αναλύσεις , Προσθήκες, Εργασίες αλλά και τα Δελτία γευσιγνωσίας.

- Προγραμματισμός εργασιών
- Ημερολόγιο εμφιάλωσης
- Κοστολόγηση
- Απομακρυσμένη πρόσβαση στα δεδομένα

Και πάνω από όλα ηλεκτρονική διαχείριση της πληροφορίας σε πραγματικό χρόνο.

Δίνεται η δυνατότητα σύνδεσης της παραγωγής σταφυλιών με τον παραγωγό από τον οποίο προέρχονται και το αγροτεμάχιο στο οποίο αυτά καλλιεργήθηκαν. Δημιουργείται έτσι ο πρώτος κρίκος της αλυσίδας παραγωγής που θα καταλήξει στο τελικό προϊόν που δεν είναι άλλο από την φιάλη κρασιού ταυτοποιημένη με το lot number που της αποδίδεται κατά την διαδικασία της εμφιάλωσης.

Το Wine Pro μπορεί ανά πάσα στιγμή να εξάγει τους προμηθευτές από τους οποίους προέρχεται το γλεύκος ή ακόμα και το κρασί μιας δεξαμενής ή ενός βαρελιού.

Η ποιοτική αναβάθμιση της παραγωγής συνδέεται άμεσα με την ποιότητα της παραγωγής σταφυλιού τόσο του κτήματος της οινοποιίας, όσο και των αμπελώνων εξωτερικών παραγωγών.

Για τον λόγο αυτό η παρακολούθηση της παραγωγής σταφυλιού κρίνεται όχι μόνο απαραίτητη, αλλά και αναγκαία. Η καταγραφή των δεδομένων της παραγωγής σε ένα σύστημα μηχανογράφησης μας επιτρέπει να ελέγχουμε έγκαιρα την χρήση των φυτοφαρμάκων όπως άλλωστε είμαστε υποχρεωμένοι να κάνουμε από την εθνική νομοθεσία. Αλλά, και να παρακολουθούμε τόσο την ποιότητα όσο και την ποσότητα σταφυλιών που προβλέπεται να παραλάβουμε.

Η προώθηση των σταφυλιών στο πιεστήριο είναι συνήθως άμεση, εκτός των περιπτώσεων όπου αυτά προωθούνται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε το γλεύκος να εντάσσεται το συντομότερο δυνατό στο ελεγχόμενο περιβάλλον παραγωγής και να διασφαλίζεται έτσι η ποιότητα του.

Μέχρι σήμερα τα στοιχεία που διέθετε το οινοποιείο σχετικά με τον παραγωγό και τις παραλαμβανόμενες ποσότητες ήταν χειρόγραφες αποδείξεις, που χρησιμοποιούνταν μόνο για την πληρωμή του παραγωγού και την κάλυψη των απαιτήσεων του Υπουργείου Γεωργίας.

Οι παραπάνω πληροφορίες αν και υπήρχαν, ήταν πάρα πολύ δύσκολο να αξιοποιηθούν κατά τα επόμενα στάδια της παραγωγής και να μας δώσουν συνδυαστικά ποιοτικά και ιστορικά στοιχεία για τον παραγωγό, το αμπελοτεμάχιο ή ακόμα και την ποικιλία στην συγκεκριμένη περιοχή. Με το wine pro είναι δυνατή η αυτόματη εκτύπωση αποδεικτικών παραλαβής με αποτέλεσμα αφενός να μειώνεται ο χρόνος παραμονής του καλλιεργητή στο οινοποιείο και αφετέρου να διεκπεραιώνεται ευκολότερα το σύνολο των οικονομικών συναλλαγών ανάμεσα στο οινοποιείο και τον παραγωγό.

Ταυτόχρονα όμως γίνεται δυνατή η παρακολούθηση της διαδρομής των σταφυλιών από την σταφυλοδόχο και το πιεστήριο μέχρι την δεξαμενή απολάσπωσης και την ενσωμάτωση του γλεύκους στην διαδικασία οινοποίησης.



Δεν θα πρέπει να ξεχνάμε ότι η ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα των προϊόντων είναι μια από τις βασικές απαιτήσεις του ISO 9001 και νομική υποχρέωση του HACCP.

Η πολύπλοκη διαδικασία της γλευκοποίησης –οινοποίησης και απολάσπωσης και μεταγγίσεων ενός οινοποιείου, είναι από τα σημεία που απαιτούν πλήρη έλεγχο και αναλυτική καταγραφή των κινήσεων – προσθηκών και εργασιών. Είναι γνωστό σε όλους σας ότι τα λάθη και οι παραλείψεις του προσωπικού που εργάζονται στα οινοποιεία έχουν ως αποτέλεσμα την υποβάθμιση του τελικού προϊόντος και την αύξηση του κόστους παραγωγής .

Με το WINE PRO επιτυγχάνονται τα εξής

- Παρακολουθείται αναλυτικά το περιεχόμενο κάθε δεξαμενής όπως αυτό διαμορφώνεται μετά από κάθε μετάγγιση εργασία ή προσθήκη.

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

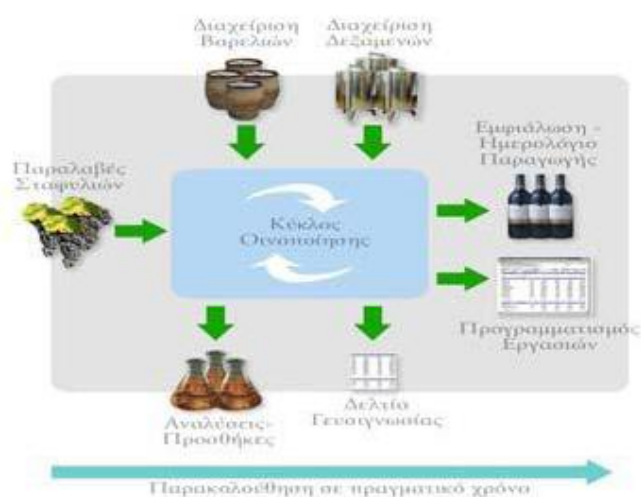
Δίνοντας μας αναλυτικά στοιχεία για το παρεχόμενο από το τελευταίο άδειασμα μέχρι σήμερα.

- Ταυτόχρονα παρέχεται η δυνατότητα ανάλυσης του περιεχομένου μιας δεξαμενής σε κάθε χρονική στιγμή με αναγωγή σε ποσοστιαία αναλογία.
- Η καταγραφή των μεταγίσεων από την δεξαμενή προορισμού στην δεξαμενή αφετηρίας είναι μια απλή και εύχρηστη διαδικασία. Η οποία μας δίνει την δυνατότητα να καταγράψουμε και τις εργασίες που πιθανόν πραγματοποιούνται ταυτόχρονα κατά την μετάγγιση όπως ψύξη, φιλτράρισμα κλπ.
- Στοιχεία όπως ποικιλία, ποσότητα και ανάλυση περιεχομένου παρουσιάζονται στην οθόνη μειώνοντας την πιθανότητα λάθους από πλευράς του χρηστή. Υπάρχει και πρόβλεψη για ολικό άδειασμα της δεξαμενής με μόνο μια κίνηση απλοποιώντας την διαδικασία.
- Δίδεται η δυνατότητα καταγραφής όλων των χημικών αναλύσεων που πραγματοποιούνται ανά δεξαμενή ή βαρέλι καθώς και οι ενέργειες που προτείνουν οι υπεύθυνοι ποιοτικού ελέγχου να πραγματοποιηθούν από το προσωπικό.
- Καταγράφονται οι ουσίες που προστίθενται στις δεξαμενές ή τα βαρέλια για συντήρηση ή βελτίωση του τελικού προϊόντος. Μέσα από αυτή την δυνατότητα του wine pro έχουμε πλήρη αναφορά σχετικά με τις ουσίες που προσθέσαμε σε κάθε χρονική στιγμή. Σκεφτείτε πόσο σημαντικό είναι αυτό για ένα βαρέλι που παραμένει στην κάβα για παλαίωση μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Καταγράφονται αναλυτικά και παρακολουθούνται χρονικά όλες οι εργασίες που πραγματοποιούνται με στόχο την βελτίωση της ποιότητας του περιεχομένου της δεξαμενής. Αλλά η χρονική τους διάρκεια με αποτέλεσμα την δυνατότητα άμεσης επιβάρυνσης του κόστους στην δεξαμενή και όχι στα γενικά έξοδα λειτουργίας της

μονάδος.

- Παρακολουθούνται όλα τα δελτία γευσιγνωσίας καθώς και οι παρατηρήσεις κάθε γευσιγνώστη. Υπολογίζεται αυτόματα η μέση βαθμολογία των παραμέτρων βαθμολόγησης που είτε έχουν ορισθεί σύμφωνα με τα διεθνή κριτήρια των διαγωνισμών γευσιγνωσίας ή έχει θεσπίσει κατά βούληση κάθε οινοποιείο.
- Το WINE PRO υποστηρίζει την διαδικασία της εμφιάλωσης μέσω ενός ημερολογίου παραγωγής. Με τον τρόπο αυτό, προστίθεται στην αλυσίδα ο τελευταίος κρίκος που είναι η ταυτοποίηση με lot number του τελικού προϊόντος.
- Στο ημερολόγιο εμφιάλωσης καταχωρούνται οι πρώτες & βοηθητικές ύλες που χρησιμοποιούνται κατά την διαδικασία με αποτέλεσμα να είναι δυνατή η άμεση κοστολόγηση της κάθε παρτίδας καθώς και το σύνολο των ποιοτικών ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν από το συγκεκριμένο προσωπικό.

Παρέχεται η δυνατότητα καταγραφής των εργασιών που πρέπει να γίνουν μελλοντικά σε μία δεξαμενή καθώς και ο χρόνος στον οποίο θα πρέπει να γίνουν. Έτσι είναι δυνατόν να προγραμματιστούν οι εργασίες του οινοποιείου για κάθε δεξαμενή και να ελεγχθεί η ακρίβεια εκτέλεσης τους.



Με την χρήση του ιντερνέτ δίνεται η δυνατότητα παρακολούθησης της διαδικασίας παραγωγής από τους υπεύθυνους (οινοποιούς/οιολόγους) οποιαδήποτε στιγμή χωρίς να απαιτείται η φυσική παρουσία τους στο χώρο του οινοποιείου. Έτσι είναι δυνατή η άμεση και σωστή ενημέρωση τους ενώ παράλληλα τους δίνεται η δυνατότητα να καταγράψουν τις ενέργειες που προτείνουν να πραγματοποιηθούν από το προσωπικό μειώνοντας την πιθανότητα δυσνόησης της εντολής.

Το σύστημα παρέχει την δυνατότητα παρακολούθησης του κόστους όλων των εργασιών που απαιτούνται από την παραλαβή έως και την εμφιάλωση καθώς και των Πρώτων και Βοηθητικών υλών με αποτέλεσμα να είναι δυνατός ο υπολογισμός και η αποθήκευση του κόστους της κάθε παρτίδας.

Όλα τα στοιχεία τα οποία καταχωρούνται στο σύστημα για την τρέχουσα σοδειά ή και για προγενέστερες είναι δυνατόν να εμφανιστούν οποτεδήποτε αυτά ζητηθούν.

Ενδεικτικά αναφέρονται τα παρακάτω :

- Περιεχόμενο δεξαμενών & βαρελιών
- Εργασίες δεξαμενών
- Μετακίνησης
- Αναμίξεις (blending) για τους αγγλομαθείς
- Δελτία γευσιγνωσίας
- Προσθήκες
- Ημερολόγια παραγωγής

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Όλα τα στοιχεία τα οποία καταχωρούνται στο WINE PRO εξάγονται σε μορφή εύχρηστων αναφορών flow charts πίνακες κλπ οποτεδήποτε ζητηθούν.

Ενδεικτικά αναφέρω:

- Παραλαβές Ημέρας
- Αποδεικτικά Παραλαβής
- Περιεχόμενα Δεξαμενών σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή.
- Ανάλυση Κόστους Παρτίδας
- Καρτέλα Εργασιών Δεξαμενής
- Στατιστικά Δεδομένα

Το WINE PRO έχει πολλές δυνατότητες επέκτασης ώστε να μην εγκλωβίζει το οινοποιείο με το πέρασμα του χρόνου σε παρωχημένες λειτουργίες. Αλλά είναι ζωντανό με δυνατότητες μετάλλαξης όπως άλλωστε και το ίδιο το κρασί το οποίο και πραγματεύεται.

### **Το WINEPRO διαθέτει :**

**Παραμετρική διαχείριση όλων των δεδομένων που μπορούν να μεταβληθούν**  
**Επεκτάσεις του συστήματος που είναι αυτόνομα τμήματα λογισμικού τα οποία μπορούν ανάλογα με τις ανάγκες να χρησιμοποιηθούν ή όχι**  
**Ικανότητα συνεργασίας με όλα τα συστήματα οικονομικής και εμπορικής διαχείρισης**  
**Δυνατότητα προσαρμογής σε μελλοντικές αναθεωρήσεις των συστημάτων ISO & HACCP**

**Η Ελλάδα έδωσε το παρόν και φέτος στην διεθνή έκθεση  
οίνου PROWEIN στο Ντίσελντορφ της Γερμανίας με την  
πρόσκληση/πρόκληση: «Ανακαλύψτε την νέα Οίνο-Ελλάδα».**

55 οινοποιοί από όλη την Ελλάδα εκμεταλλεύθηκαν από τις 16 ως τις 18 Μαρτίου την ευκαιρία παρουσιάζοντας σε πάνω από χίλια τ.μ. εκθεσιακού χώρου τα νέα τους προϊόντα: ως επί το πλείστον παραδοσιακές αλλά και αυτόχθονες ποικιλίες καθώς και μείξεις διεθνών ποικιλιών με αυτόχθονες ελληνικές. Οι τελευταίες εξέπληξαν τόσο το εξειδικευμένο κοινό όσο και τους ειδικούς δημοσιογράφους του κλάδου που επί τρεις ημέρες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά τα προϊόντα θαρραλέων και καινοτόμων παραγωγών σχεδόν ολόκληρου του ελληνικού αμπελώνα από την Κρήτη ως την Σάμο και από την Πελοπόννησο ως την Θεσσαλία. Στο πρόγραμμα προβολής της ελληνικής συμμετοχής της κοινής ελληνικής παρουσίας - που όπως και το 2007 έφερε έντονα την σφραγίδα του Ελληνικού Οργανισμού Εξωτερικού Εμπορίου (ΟΠΕ) - υπήρχαν εφέτος: Τεστ γευσιγνωσίας με τον παγκοσμίου φήμης sommelier Markus Del Montego υπό τον τίτλο «Ελλάς – μεταξύ παράδοσης και καινοτομίας», ένα μπαρ κρασιών με διαλεγμένα προϊόντα για ελεύθερη γευσιγνωσία παρουσία τεσσάρων διακεκριμένων Ελλήνων sommelier καθώς και ένα περίπτερο «Κρασιά από την Ελλάδα» στον κοινό εκθεσιακό χώρο των μεγαλύτερων γερμανικών κλαδικών περιοδικών VINUM και WEIN & MARKT.



Στο παραδοσιακό δε πλέον VIP-Lounge του ΟΠΕ προσκεκλημένοι, πελάτες και δημοσιογράφοι είχαν την ευκαιρία να γευθούν μαζί με εκλεκτά κρασιά και μεζέδες ΚΕΡΑΣΜΑ που ετοίμαζαν επί τόπου Έλληνες μάγειροι αυτήν την φορά από το Ντίσελντορφ.

Η Ελλάδα εξέπληξε κι εφέτος με την ισχυρή της παρουσία και τα εξαιρετικά της προϊόντα στην αίθουσα 3 της σπουδαιότερης επαγγελματικής έκθεσης οίνου στον ευρωπαϊκό χώρο. Στην φετινή PROWEIN συμμετείχαν 3160 εκθέτες από 46 χώρες και 759 δημοσιογράφοι από 30 χώρες.

«Το αρχαιότερο έθνος οινοποιών δείχνει να ανασυντάσσεται αποφασιστικά» τόνισε ο εκπρόσωπος τύπου του DHW και Αντιπρόεδρος Φαίδων Κοτσαμπόπουλος μετά το πέρας της έκθεσης. «Χαιρόμαστε ιδιαίτερα διότι η εκπληκτική παρουσία του 2007 μας φαινόταν δύσκολο να επαναληφθεί. Και όμως αυτό επετεύχθη για δεύτερη φορά, γεγονός που ερμηνεύουμε λίαν θετικά και ενθαρρυντικά. Έχουμε την αίσθηση ότι οι Έλληνες οινοποιοί έχουν πλέον αποφασίσει να ανταγωνιστούν επί ίσοις όροις Γάλλους και Ιταλούς. Εξ άλλου αυτό δείχνουν και τα κατά γενική ομολογία εγκωμιαστικά σχόλια για τα εξαιρετικά, ανταγωνιστικά και καινοτόμα προϊόντα του ελληνικού αμπελώνα. Είμαστε περίεργοι τί εκπλήξεις μας περιμένουν το 2009.»

## ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΑΣ

Τα έξι οινοποιεία στην Ελλάδα βρίσκονται στις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της χώρας, στις ζώνες [Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας \(Ο.Π.Α.Π\)](#) - [Νάουσσα](#), [Γουμένισσα](#), [Κρήτη](#), [Σαντορίνη](#), [Μαντινεία](#), όπως και στην [Αττική](#). Το έβδομο οινοποιείο βρίσκεται στην οινοπαραγωγική ζώνη του Languedoc, κοντά στην πόλη Limoux στη Νότια [Γαλλία](#).



Οινοποιείο Νάουσας

### **Οινοποιείο Νάουσας**

Στη Νάουσσα της [Μακεδονίας](#), στις ανατολικές παρυφές του Βερμίου, έχει την έδρα του ένα από τα οινοποιεία Μπουτάρη. Στην περιοχή καλλιεργείται η ποικιλία [Ξινόμαυρο](#), από την οποία παράγεται και ο Ο.Π.Α.Π. *Νάουσσα*. Τη δεκαετία του '80 ξεκίνησε η καλλιέργεια ξενικών ποικιλιών, [Merlot](#), [Syrah](#) τα αποτελέσματα των οποίων ήταν θετικά και οδήγησαν στη δημιουργία μονοποικιλιακών κρασιών αλλά και σε χαρμάνια με Ξινόμαυρο.



Οινοποιείο Γουμένισσας

### **Οινοποιείο Γουμένισσας**

Το οινοποιείο Μπουτάρη Γουμένισσας βρίσκεται βορειοδυτικά της Θεσσαλονίκης, στην ορεινή Γουμένισσα. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας Μπουτάρη, που σήμερα καλλιεργείται σύμφωνα με τις αρχές της [βιολογικής καλλιέργειας](#) φυτεύτηκε το [1991](#). Σήμερα το κτήμα Φιλέρια αποτελεί πρότυπο αμπελώνα για τα δεδομένα της περιοχής και του ελλαδικού χώρου γενικότερα. Η συνολική έκταση του κτήματος είναι 66 στρέμματα, από τα οποία ο αμπελώνας καταλαμβάνει τα 55. Αποτελεί ένα από τα πιο πυκνοφυτευμένα αμπέλια της περιοχής με περισσότερα από 400 φυτά ανά στρέμμα, έχει δυτικό προσανατολισμό και υψόμετρο που φτάνει τα 187 μέτρα. Το μεγαλύτερο μέρος του είναι φυτεμένο με Ξινόμαυρο και [Νεγκόσκα](#) ενώ υπάρχουν και άλλες υπό πειραματισμό ποικιλίες όπως [Chardonnay](#), Syrah, Merlot και [Cabernet Sauvignon](#).



Οινοποιείο Πελοποννήσου

### **Οινοποιείο Πελοποννήσου**

Το Οινοποιείο Μπουτάρη [Πελοποννήσου](#), βρίσκεται στην ιστορική περιοχή της Μαντινείας.

Η σχέση της Μαντινείας με την αμπελοκαλλιέργεια είναι το ίδιο παλιά με την ιστορία της, γεγονός που επιβεβαιώνεται από αρχαιολογικά ευρήματα στην περιοχή και φυσικά από το κλήμα του Πausανία, το παλαιότερο ίσως αμπελόκλημα στον κόσμο. Εκεί το 1991, η εταιρία Μπουτάρη εδραίωσε και επέκτεινε την παρουσία της στην περιοχή, με την εξαγορά της ιστορικής Οινοποιίας Καμπά. Σε υψόμετρο 650 μέτρων βρίσκεται ο τοπικός αμπελώνας Μπουτάρη, εκτάσεως 700 στρεμμάτων. Τη μεγαλύτερη έκτασή του καλύπτει η γηγενής ποικιλία [Μοσχοφίλερο](#).

Επίσης καλλιεργούνται οι ποικιλίες [Gewurztraminer](#), Chardonnay και κάποιες ακόμα υπό πειραματισμό ελληνικές και ξενικές.



Οινοποιείο Σαντορίνης

### **Οινοποιείο Σαντορίνης**

Το Οινοποιείο Μπουτάρη Σαντορίνης, δεσπόζει στο δρόμο για τον Φάρο, μετά το χωριό Ακρωτήρι. Οι συνθήκες μικροκλίματος που επικρατούν είναι ιδιαίτερες. Η τοποθεσία του κτήματος είναι νότια, στη «ζεστή» πλευρά του νησιού. Το υψόμετρο ξεκινά από τα 105 και φτάνει τα 140 μέτρα. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας, με έκταση 60 περίπου στρεμμάτων, φυτεύτηκε για πρώτη φορά το 1992 και η φύτευσή του ολοκληρώθηκε δύο χρόνια αργότερα. Οι ποικιλίες που επιλέχτηκαν ήταν κυρίως οι ντόπιες λευκές, όπως το [Ασύρτικο](#), το [Αθήρι](#) και το [Αηδάνι](#), αλλά και κάποιες άλλες που καλλιεργούνται πειραματικά.



Οινοποιείο Κρήτης

### **Οινοποιείο Κρήτης**

Το Οινοποιείο Μπουτάρη Κρήτης βρίσκεται κοντά στο χωριό Σκαλάνι, στο δρόμο για τη Μυρτιά. Εκεί στο κτήμα που πήρε το όνομά του από έναν παραδοσιακό θρύλο, το Φανταζομέτοχο (Μετόχι των Φαντασμάτων), βρίσκεται ο νοτιότερος ιδιόκτητος αμπελώνας Μπουτάρη.

Σε υψόμετρο που ξεκινά από 170 μέτρα και φτάνει στα 215 μέτρα, σε έκταση 70 στρεμμάτων, ο αμπελώνας φιλοξενεί ελληνικές και ξενικές ποικιλίες, των οποίων η φύτευση ξεκίνησε το [1990](#). Η ποικιλιακή του σύνθεση περιλαμβάνει τις ερυθρές ποικιλίες [Κοτσιφάλι](#), [Μαντηλάρι](#), Syrah και μεταξύ άλλων τις λευκές ποικιλίες Chardonnay, [Malvasia Aromatica](#), [Μοσχάτο Σπίνας](#). Ο αμπελώνας καλλιεργείται με βάση τους κανονισμούς της βιολογικής γεωργίας.



Κτήμα Ρωξάνης Μάτσα

### **Κτήμα Ρωξάνης Μάτσα**

Το Κτήμα Μάτσα, στην Αττική, βρίσκεται στην [Κάντζα](#), μια περιοχή η οποία ήταν γνωστή από παλιά για την καλή ποιότητα των σταφυλιών της.

Εδώ υπάρχει ένας ιστορικός αμπελώνας 122 στρεμμάτων που καλλιεργείται από τα τέλη του 19ου αιώνα.

Ένα κύριο χαρακτηριστικό του οικοσυστήματος είναι το περίφημο αττικό κλίμα, το οποίο είναι ιδανικό για την αμπελοκαλλιέργεια. Στα χρόνια που ακολούθησαν και στα πλαίσια της ανανέωσης του αμπελώνα που ήταν αρχικά φυτεμένος κυρίως με [Σαββατιανό](#), η [Μαλαγουζιά](#) επεκτείνεται, ενώ παράλληλα αναδεικνύονται και άλλες ενδιαφέρουσες ποικιλίες που εγκλιματίζονται άριστα. Αξίζει να σημειωθεί ότι ενώ όλα τα κτήματα που κυκλοφορούν σήμερα βασίζονται σε νέους αμπελώνες, το κτήμα Μάτσα είναι το μοναδικό που έχει παλιό αμπέλι άνω των 30 ετών. Το κτήμα καλλιεργείται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας.



Οινοποιείο Mayrac

**Οινοποιείο Mayrac**

Το Domaine de Mayrac αποτελεί το έβδομο οινοποιείο της εταιρίας Μπουτάρη και βρίσκεται σε μία από τις ταχύτερα αναπτυσσόμενες οινοπαραγωγικές περιοχές της Νότιας Γαλλίας, στην ευρύτερη ζώνη του [Languedoc-Roussillon](#) και πιο συγκεκριμένα στην περιοχή παραγωγής οίνων Ονομασίας Προέλευσης [Limoux](#). Το Domaine de Mayrac έχει συνολική έκταση 680 στρεμμάτων, από τα οποία τα 280 καλύπτει ο αμπελώνας σε παραγωγή, τα 310 τελούν υπό φύτευση (2005 - 2009), και τα υπόλοιπα είναι, προς το παρόν, δασική έκταση. Ο αμπελώνας καλλιεργείται με βάση τους κανονισμούς της βιολογικής γεωργίας. Οι βασικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στον αμπελώνα είναι οι λευκές Chardonnay, [Chenin Blanc](#) και [Mauzac](#) και οι ερυθρές [Cabernet Franc](#), Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, [Arinarnoa](#) και [Pinot Noir](#).



## ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ



Υπό ομαλές συνθήκες, όλοι οι εμπλεκόμενοι με το ελληνικό κρασί θα έπρεπε να μιλούν γενικά γι' αυτό, για την ποιοτικά ανοδική πορεία του και τις διαρκώς αυξανόμενες διακρίσεις που προκύπτουν ως εξ αυτής σε όλο το παραγωγικό φάσμα. Φυσικά, είναι αυτονόητο και ταυτόχρονα επιβάλλεται να προβάλλονται από κάθε ενδιαφερόμενο τα προσωπικά επιτεύγματα, οι βραβεύσεις και η ποιότητα των κρασιών που προτείνει. Πάντα μέσα στο πλαίσιο μιας γενικής αναγνώρισης της θετικής συνολικά ελληνικής πραγματικότητας. Γιατί ως γνωστόν ποτέ «ένας κούκος δεν έφερε την άνοιξη» και γιατί τοποθετήσεις του τύπου «προσέξτε με, έγινα καλύτερος από τον άλλον που μέχρι τώρα θεωρούσατε καλύτερο» μόνο ειρωνικά σχόλια μπορούν να προκαλέσουν. Ειδικά όταν απευθύνονται στους ξένους, αφού εμείς οι «ιθαγενείς» τα ζούμε και ξέρουμε τα όσα θλιβερά συμβαίνουν κατά καιρούς στο εθνικό μας χωριό.

Ας έρθουμε στο θέμα λοιπόν. Έπεσε στα χέρια μου ένα δελτίο Τύπου μεγάλης εταιρείας, το οποίο απευθύνεται σε ξένους δημοσιογράφους και σχετίζεται με το Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου της Θεσσαλονίκης. Προς μεγάλη μου κατάπληξη διάβασα μεταξύ άλλων και τα εξής: «...Η μεγαλύτερη οινοποιία της Ελλάδας για μία ακόμη φορά βρέθηκε στην κορυφή της βαθμολογίας με δύο χρυσά και δέκα αργυρά μετάλλια, αφήνοντας στη δεύτερη θέση το Κτήμα Γεροβασιλείου...».

Δεν νομίζω ότι συντρέχει λόγος να αναφερθώ στο Κτήμα Γεροβασιλείου και στο ποιοτικό δυναμικό των κρασιών του. Αυτά είναι γνωστά και στις πέτρες. Θα επισημάνω μόνο τα εξής:

Η αξία των μεταλλίων στους διαγωνισμούς είναι σχετική και δεν δηλώνει τίποτε από μόνη της. Δίνει απλώς ενδείξεις ποιότητας όταν παρακολουθείται μέσα στο χρόνο, με βάση τον αριθμό των ετικετών που βραβεύονται (εν συγκρίσει με τις συνολικά παραγόμενες) αλλά και τη συχνότητα βράβευσης.

Το ποιος είναι στην κορυφή της ποιότητας δεν εξαρτάται από τον αριθμό των μεταλλίων. Το Chateau Margaux, π.χ., δεν έχει να επιδείξει ούτε ένα μετάλλιο.

Όταν οποιοσδήποτε υποστηρίζει (και έχει το αναφαίρετο δικαίωμα) ότι είναι ο καλύτερος στην Ελλάδα ή τον κόσμο, πρέπει να το κάνει με κομψό τρόπο χωρίς να ορίζει σε σχέση με ποιον. Είναι άστοχο και, στην περίπτωσή μας, μόνο ειρωνικά χαμόγελα μπορεί να προκαλέσει.

Οι Φράγκοι δεν είναι... «κουτόφραγκοι». Μπορούν εύκολα να κάνουν μόνοι τους συγκρίσεις και να βγάλουν συμπεράσματα - για τους συγγραφείς του δελτίου Τύπου αλλά και για τη νοοτροπία των Ελλήνων.

**Επιστημονική Ημερίδα “Οι κλιματολογικές αλλαγές. Οι επιπτώσεις τους στην αμπελοκαλλιέργεια και το κρασί”**



Το κλίμα αλλάζει, όπως όλοι καθημερινά διαπιστώνουμε. Η υπερθέρμανση του πλανήτη, η συνακόλουθη λειψυδρία, το φαινόμενο του θερμοκηπίου είναι έννοιες που απασχολούν πλέον όχι μόνο τους σχετικούς επιστήμονες και την ακαδημαϊκή κοινότητα, αλλά και δημοσιογραφικές έρευνες, περιβαλλοντικές οργανώσεις, την ίδια την κυβερνητική πολιτική πολλών χωρών. Οι επιπτώσεις των φαινομένων αυτών ειδικότερα στην αμπελοκαλλιέργεια και τη διαμόρφωση του οργανοληπτικού προφίλ των παραγόμενων κρασιών, απασχολούν έντονα την αμπελουργική και οινοποιητική κοινότητα, τόσο ακαδημαϊκή όσο και παραγωγική, πολλών γειτονικών παραδοσιακών οινοπαραγωγών χωρών. Το Κτήμα Άλφα διοργανώνει το Σάββατο 1 Δεκεμβρίου 2007 στη Θεσσαλονίκη, την ημερίδα «Οι κλιματολογικές αλλαγές. Οι επιπτώσεις τους στην αμπελοκαλλιέργεια και το κρασί» αποσκοπώντας να ανοίξει το διάλογο και στην Ελλάδα, σχετικά με τα παραπάνω ζητήματα και να στρέψει το ενδιαφέρον των επιστημόνων και των οινοποιών στο πρόβλημα που αναπόφευκτα θα κληθούν αμπελοκαλλιεργητές και οινοπαραγωγοί να αντιμετωπίσουν.

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Κεντρικός εισηγητής της ημερίδας θα είναι ο Gregory V. Jones, Δρ. του Τμήματος Γεωγραφίας στο Πανεπιστήμιο Southern Oregon, ο οποίος θα μας πληροφορήσει για τις παρατηρήσεις, τις προβλέψεις και τις πιθανές επιδράσεις της αλλαγής του κλίματος στην οινοποιία. Η ομιλία του θα πλαισιωθεί από τις αντίστοιχες του δημοσιογράφου David Furer, του Benjamin Bois Δρ. του Ecole nationale d'ingnieurs des travaux agricoles de Bordeaux, του Θεόδωρου Μαυρομμάτη, Λέκτορα του Τομέα Μετεωρολογίας και Κλιματολογίας στο Τμήμα Γεωλογίας του Α.Π.Θ., του Στέφανου Κουνδουρά, Λέκτορα στο Εργαστήριο Αμπελουργίας της Γεωπονικής Σχολής του Α.Π.Θ. και του οινοποιού Άγγελου Ιατρίδη.

ΕΝΑΣ ΚΛΑΔΟΣ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΕΠΙΣΤΗΜΗ

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΥ

ΔΙΔΑΚΤΩΡ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ ΣΤΟ ΜΠΟΡΝΤΟ

*Όταν ο Γιάννης Παρασκευόπουλος τελείωσε το διδακτορικό του στην Οινολογία, στο Μπορντό, η οινοποιία και γενικότερα το κρασί στην Ελλάδα βρίσκονταν σε μεταβατικό στάδιο. Ήταν πριν από δέκα χρόνια. Η... ρετσινιά της ρετσίνας και του χύμα κρασιού ακόμα ταλαιπωρούσαν τους οινοποιούς, οι οποίοι προσπαθούσαν να πείσουν τον κόσμο τι θα πει πραγματικά καλό κρασί.*

Το καταναλωτικό κοινό ήταν στην πλειονότητά του άσχετο με την υπόθεση σωστό κρασί. Υπήρχαν όμως ήδη πολλά αξιοπρεπέστατα ελληνικά κρασιά. Ένας από τους πρωτοπόρους οίκους ήταν σίγουρα ο Μπουτάρης, όπου έπιασε πρώτη φορά δουλειά ο νεαρός τότε οινολόγος. Κατά τον κ. Παρασκευόπουλο, το πρώτο συστατικό στην επιτυχία ενός κρασιού είναι η ποιότητά του, κάτι που πρέπει να συνεχίζεται με συνέπεια. «Από εκεί και πέρα, όμως, είναι όλα τα υπόλοιπα, το όνομά του, ο τρόπος που το ντύνεις, η ιστορία του, η τιμή του».

**Θέλει όμως και τύχη.**

«Μετράει πάρα πολύ και η στιγμή που το παρουσιάζεις στην αγορά. Ένα καλό κρασί γίνεται όταν καταφέρνεις να ενώσεις πάρα πολλές μικρές λεπτομέρειες». Ο κ. Παρασκευόπουλος δεν έχει δικό του κτήμα στη Σαντορίνη. Συνεργάζεται όμως με συγκεκριμένους παραγωγούς στην Επισκοπή. Λέει, μάλιστα, ότι η δυσκολία αυτή τη στιγμή στη Σαντορίνη δεν είναι να αποκτήσει κανείς το δικό του αμπέλι, αλλά το γεγονός ότι οι αμπελουργοί εξαφανίζονται. «Ο πιο νέος είναι 60 χρόνων. Ο κλήρος είναι πολύ μικρός, το ίδιο και η στρεμματική απόδοση.

Το αμπέλι δεν μπορεί να αποδώσει κάποιο ουσιαστικό εισόδημα σε αυτούς και έτσι οι πιο νέοι στρέφονται στον τουρισμό, απ' όπου μπορούν να κερδίσουν πολύ περισσότερα χρήματα». Πάντα όμως αισιόδοξος, πιστεύει ότι κάποια στιγμή θα εμφανιστούν επαγγελματίες αγρότες, που θα σώσουν την κατάσταση».

Ελπίζω να ασχοληθούν πιο πολλοί με την αμπελουργία. Η επιθυμία μου είναι να ασχοληθώ πιο πολύ με τις δουλειές της γης. Είναι εξαιρετικά καλό για τη δουλειά μας, αλλά και για την ψυχική μας ηρεμία. Οι Γάλλοι λένε ότι τα καλά κρασιά γίνονται στα οινοποιεία, ενώ τα μεγάλα κρασιά γίνονται στο αμπέλι.

### **ΛΙΓΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ**

Να κάνει τον κόπο να δοκιμάσει διάφορα κρασιά και να καταλήξει στο τι του αρέσει. Το κρασί δεν το μαθαίνεις μέσα από έντυπα. Το μαθαίνεις όταν αρχίζεις να εμπιστεύεσαι το δικό σου κριτήριο.

Ένα κρασί δεν είναι μόνον απόλαυση. Πρέπει ο καταναλωτής να γνωρίζει και τους χώρους που γίνονται τα κρασιά. Να πάει στα οινοποιεία για να αποκτήσει προσωπική και βαθιά σχέση με το προϊόν.

Τέλος, να ξεπεράσει ο κόσμος το «εγώ πίνω αυτό. Το κρασί μου είναι αυτό». Έχουμε πλέον τόσα πολλά καλά κρασιά και το κάθε κρασί έχει τη στιγμή του.



## Η Τέχνη της Οινογευστικής σήμερα

Οινογευστική είναι η τέχνη να "δοκιμάζουμε", να "γευόμαστε" ένα κρασί. Να το προσεγγίζουμε με τις αισθήσεις μας, να το εκτιμούμε με βοηθό τη μνήμη και να εκφραζόμαστε με "δόκιμο" λεξιλόγιο για την ποιότητά του, περιγράφοντας τα χαρακτηριστικά του.

Χωρίς να λάβουμε υπ' όψη τα υποκειμενικά κριτήρια του καθενός μας, η τελική μας κρίση βασίζεται στην ευχαρίστηση που μας προκαλεί το κρασί που δοκιμάζουμε. Και αυτή η ευχαρίστηση είναι το μίγμα των εντυπώσεων που αποκομίζουμε από το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση του. Πρέπει λοιπόν να εξετάσουμε αυτά τα τρία χαρακτηριστικά του.

### **Το χρώμα του κρασιού**

Γέροντας το ποτήρι μας μπροστά από ένα λευκό φόντο παρατηρούμε την ένταση και τις αποχρώσεις του κρασιού, που μας δίνουν μια πρώτη ένδειξη για τη γεύση του και συχνά μαρτυρούν την ηλικία του. Έτσι, τα "νεαρά" λευκά κρασιά έχουν φωτεινό λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα.

Όσο, όμως, περνά ο χρόνος μεταβάλλεται σε εντονότερο κίτρινο ή χρυσαφί, για να φτάσει στην καστανή απόχρωση, σημάδι γήρανσης. Από την άλλη, σ' ένα ερυθρό κρασί το έντονο πορφυρό χρώμα φανερώνει νεότητα. Εάν όμως στα χείλη του ποτηριού παρατηρήσουμε πορτοκαλιές και καστανές ανταύγειες συμπεραίνουμε τη γήρανσή του που είναι πιο προχωρημένη, όσο πιο μεγάλο είναι το ποσοστό τους.

### **Το άρωμα του κρασιού**

Το άρωμα είναι το δεύτερο χαρακτηριστικό που εξετάζουμε σ' ένα κρασί. Ο καλύτερος τρόπος για να το αντιληφθούμε είναι περιστρέφοντας προσεκτικά το ποτήρι και στη συνέχεια εισπνέοντας τον αέρα που βρίσκεται στον επάνω χώρο του.

Προσπαθούμε να προσδιορίσουμε:

- Την ένταση του αρώματος. Είναι έντονο, μέτριο ή ασθενές;
- Την ποιότητά του. Είναι φίνο ή κοινό;
- Το χαρακτήρα του. Μας φέρνει στο μυαλό λουλούδια, φρούτα, ξηρούς καρπούς, ή μήπως μπαχαρικά, κακάο, καπνό;

Το άρωμα, άλλωστε, του κρασιού χαρακτηρίζεται από μια πολυπλοκότητα, που οφείλεται στην παρουσία μεγάλου αριθμού αρωματικών συστατικών.

### **Το τελευταίο χαρακτηριστικό είναι η γεύση.**

Βάζουμε μια μικρή ποσότητα κρασιού στο στόμα μας, την περιστρέφουμε γύρω από τη γλώσσα μας και τελικά την καταπίνουμε. Σ' όλη τη διάρκεια παρατηρούμε το πώς διαφοροποιείται η αρχική εντύπωση καθώς κυλάει το κρασί μέσα στο στόμα μας και προσπαθούμε να περιγράψουμε την "αίσθηση" που μας προκαλεί.

- Είναι ζεστό, λεπτό;
- Έχει ευχάριστη γεύση;
- Έχει μαλακό "τέλος" στον ουρανίσκο ή είναι νευρικό και τραχύ;

Φτάνουμε λοιπόν με το πέρασμα του χρόνου σε ένα σημείο, όπου αρχίζουμε να αντιλαμβανόμαστε τα χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν τα κρασιά που δοκιμάζουμε. Και θέλουμε να μιλήσουμε για αυτά, να τα περιγράψουμε και να τα κρατήσουμε στη μνήμη μας. Τώρα πλέον γίνεται απαραίτητη η χρήση ενός ειδικού λεξιλογίου που μας δίνει τη δυνατότητα να περιγράψουμε ακριβώς την αίσθηση που μας προκαλεί ένα κρασί.



## **ΜΕ ΕΞΕΛΙΞΗ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ**

Είναι μία από τις σημαντικότερες, αν όχι η σημαντικότερη οινοπαραγωγός περιοχή της Ιταλίας. Βρίσκεται στο κεντρικό τμήμα της Ιταλικής Χερσονήσου. Στα ανατολικά της έχει τα Απέννινα Όρη και στα δυτικά βρέχεται από το Τυρρηνικό Πέλαγος. Χαρακτηρίζεται από την εναλλαγή λόφων και κοιλάδων. Στη διάρκεια των ζεστών και παρατεταμένων καλοκαιριών της, οι λόφοι και τα βουνά με τους ανέμους τους αλλά και η θαλασσινή αύρα δροσίζουν τα σταφύλια και τα βοηθούν να δώσουν «τον καλύτερο εαυτό τους».

Κυρίαρχη ποικιλία της Τοσκάνης είναι το Sangiovese, που δίνει κόκκινα κρασιά, γνωστό επίσης ως Brunello και Prugnolo Gentile. Άλλες σημαντικές ερυθρές ποικιλίες είναι το Canaiolo Nero και το Mammolo, το Cabernet Sauvignon, το Merlot και σε μικρότερες εκτάσεις τα Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah. Στις λευκές ποικιλίες, το Trebbiano καταλαμβάνει ένα σημαντικό ποσοστό του αμπελώνα, το οποίο όμως μειώνεται χρόνο με το χρόνο, καθώς οι Ιταλοί παραγωγοί το αντικαθιστούν με άλλες ποικιλίες, λιγότερο παραγωγικές και περισσότερο ποιοτικές. Ποικιλίες όπως η Malvasia, το Moschato Bianco ή το Vermentino είναι επίσης παρούσες αλλά ανοδική πορεία παρουσιάζουν και το Chardonnay, το Pinot Noir, το Sauvignon Blanc. Η σημαντικότερη, πάντως, λευκή γηγενής ποικιλία είναι η Vernaccia, η αναγέννηση της οποίας έδωσε το πρώτο λευκό DOCG Vernaccia di San Gimignano.

Αναμφισβήτητα, η πιο γνωστή περιοχή της Τοσκάνης είναι το Chianti. Μεταξύ Φλωρεντίας και Σιένας, υπήρξε στο παρελθόν μόνιμο πεδίο αντιπαράθεσης αυτών των δύο μεγάλων πόλεων για το ποια θα την έχει υπό την κυριαρχία της.

Όταν, το 1555, η Φλωρεντία κατάφερε τελικά να την εντάξει στη δικαιοδοσία της, ξεκίνησε για το Chianti μια μακρά περίοδος ανάπτυξης που διακόπηκε από τη φυλλοξήρα και τους δύο παγκόσμιους πολέμους. Το πρώτο έγγραφο στο οποίο ένα κρασί χαρακτηρίστηκε ως Chianti χρονολογείται από το 1404 και είναι η παραγγελία ενός εμπόρου. Πολύ αργότερα, τον 18ο αιώνα, ο Μέγας Δούκας της Τοσκάνης οριοθέτησε τη ζώνη παραγωγής του κρασιού που μπορούσε να φέρει αυτό το όνομα. Μια μεγάλη έκρηξη στη ζήτηση κρασιού παρατηρήθηκε κατά τον 19ο αιώνα, λόγω της εμφάνισης φυλλοξήρας στην Ευρώπη. Ακολούθησε όμως, όπως ήταν αναμενόμενο, η πτώση της ζήτησης, όταν επανήλθε η ισορροπία στους ξαναφυτεμένους αμπελώνες. Το 1932, τέθηκαν νέα όρια της ζώνης, διπλασιάζοντας την αρχική έκτασή της. Έτσι προέκυψε η Chianti Classico.

Σύμφωνα με την παράδοση, το Chianti προέρχεται κυρίως από Sangiovese (70% - 90%), που του δίνει σώμα και αλκοόλη, και Canaiolo, που μαλακώνει την σκληρότητά του και συνεισφέρει στο άρωμα, εμπλουτισμένο με Malvasia και Trebbiano, που ενισχύουν το άρωμά του και το κάνουν ελαφρύτερο και ιδανικό για το καθημερινό τραπέζι. Η παραγωγή από τον οίκο Αντινόρι ενός κρασιού από Sangiovese με μικρή συμμετοχή Cabernet Sauvignon οδήγησε στο θαυμάσιο Tignanello, τη δική τους «σημαία επανάστασης» ενάντια στη δυσκίνητη οινική νομοθεσία. Γρήγορα ακολούθησε ένα άλλο κρασί, η Solaia, με αντιστραμμένες αυτή τη φορά τις αναλογίες των δύο ποικιλιών - εδώ, το Cabernet Sauvignon υπερτερούσε. Κάπως έτσι δημιουργήθηκαν τα κρασιά Super Tuscans και άρχισαν να διεκδικούν μερίδιο στην παγκόσμια αγορά των ποιοτικών κρασιών...

### **Τα κρασιά που αγαπούσε το Βατικανό**

Νοτιότερα της Σιένας βρίσκονται δύο πολύ μικρές ζώνες παραγωγής δύο ονομαστών κρασιών. Η πρώτη, γύρω από τη μικρή πόλη Μονταλτσίνο, είναι το Brunello di Montalcino και δημιουργήθηκε από την οικογένεια Σάντι (σήμερα Μπιόντι-Σάντι) σχεδόν έναν αιώνα πριν. Εδώ παράγεται ένα κρασί από Sangiovese. Η παλιά μέθοδος παραγωγής του προέβλεπε μια ζύμωση αργή και μακρά μαζί με τα στέμφυλα, για μέγιστη εκχύλιση χρώματος και αρώματος και την ακολουθούσε παλαίωση για χρόνια σε μεγάλα δρύινα βαρέλια πριν το κρασί καταλήξει στη φιάλη, δυνατό και «συμπαγές». Ο αέρας της ανανέωσης όμως φύσηξε και στην περίπτωση αυτή με αποτέλεσμα τα κατ' ελάχιστο τέσσερα χρόνια παλαίωσης στο βαρέλι να μειωθούν σε δύο. Έτσι, όταν εμφιαλώνεται το κρασί υπάρχει ακόμη αρκετό φρούτο για να ισοροπήσει τη δύναμή του.

Παράλληλα, δημιουργήθηκε ένα ελαφρύτερο κρασί που βγαίνει στην αγορά μόλις ένα χρόνο μετά την παραγωγή του, το «Rosso di Montalcino» DOC. Και, για να καταγράψουμε ένα εντυπωσιακό στοιχείο, η συγκεκριμένη ζώνη, από τα 600 στρέμματα που αριθμούσε το 1960, σήμερα ξεπερνά τα 1.500.

Η δεύτερη μικρή ζώνη, νοτιοανατολικά της Σιένας, είναι το Vino Nobile di Montepulciano. Το Μοντεπουλτσιάνο είναι μια μικρή πόλη χτισμένη πάνω σε λόφο, κυκλωμένη από αμπελώνες με Sangiovese, Canaiolo αλλά και άλλες ποικιλίες, λευκές και ερυθρές. Το 14ο αιώνα, το κρασί που παρήγε έχαιρε της προτίμησης του Βατικανού, στα τέλη της δεκαετίας του '70 όμως είχε ήδη χάσει κάθε την παπική εύνοια.

### **Η περίπτωση Αντινόρι**

Όταν το 1940 ο Μαρκήσιος Incisa della Rochetta διάλεγε δέκα στρέμματα στο κτήμα του το Σαν Γκουίντο στο Bolgueri, περιοχή που ήταν τότε ένας παραμελημένος οπωρώνας, για να φυτέψει Cabernet Sauvignon, μάλλον δεν φανταζόταν όσα θα ακολουθούσαν.

Το 1974, μια Sassicaia έξι ετών -έτσι είχε ονομάσει την τοποθεσία και το κρασί που παραγόταν- κατάφερε να καταπλήξει τους οινόφιλους με τη νίκη της σε γευστική δοκιμή του έγκυρου περιοδικού Decanter. Στη δεκαετία του '80, ο ανιψιός του Μαρκησίου, ο Λοντοβίκο Αντινόρι, φύτεψε στο κτήμα που είχε κληρονομήσει, στην Ornellaia, ποικιλίες όπως Merlot, Cabernet και με λιγότερη επιτυχία Sauvignon Blanc. Ταυτόχρονα, ο αδελφός του Πιέτρο, έκανε άλλους πειραματισμούς στο δικό του κτήμα, στην Tenuta Belvedere. Η επιτυχία των κρασιών τους και οι δυνατότητες που προσέφεραν οι νεοφυτεμένες ποικιλίες, έκαναν και άλλους παραγωγούς, όπως ο Angelo Gaja από το Πιεμόντε και ο Ruffino από το Κιάντι, να ακολουθήσουν το παράδειγμά τους.

### **Για το επιδόρπιο...**

Αυτή η μικρή βόλτα στον αμπελώνα της Τοσκάνης θα κλείσει, όπως και ένα πολύ καλό γεύμα, με ένα επιδόρπιο κρασί, το Vino Santo. Η νομοθεσία αναφέρει το Trebbiano και τη Malvasia ως τις ποικιλίες (μαζί ή μία από τις δύο) που αποτελούν το 70% της σύνθεσής του. Όμως, σ' αυτό μπορούν να συμμετέχουν και μη λευκές ποικιλίες, αφού επιτρέπεται ακόμη και το Sangiovese.

Τα σταφύλια, αφού τρυγηθούν, απλώνονται πάνω σε στρώματα από άχυρο για να αφυδατωθούν. Μαζεύονται από τον Δεκέμβριο μέχρι τον Ιανουάριο και, αφού πιεστούν, ο μούστος μπαίνει σε μικρά βαρέλια για να ζυμωθεί. Παλαιώνει τουλάχιστον για τρία χρόνια.

### **Κρασιά από την Τοσκάνη που αξίζει να δοκιμάσετε**

#### **Peppoli Chianti Classico D.O.C.G.**

**Παραγωγός:** Antinori

**Ποικιλίες:** Sangiovese, Merlot, Syrah

**Χαρακτηριστικά:** Ένα μοντέρνο Chianti που έχει φτιαχτεί για να πίνετε φρέσκο.

Απαλό ρουμπινί χρώμα, και μύτη με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και βανίλιας. Στο στόμα, εμφανίζει μέτριο σώμα, μαλακές ώριμες τανίνες και επίγευση φρούτων με γλυκά μπαχαρικά.



### **Tignanello Toscana I.G.T**

**Παραγωγός:** Antinori

**Ποικιλίες:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Χαρακτηριστικά:** Ένα από τα πιο ονομαστά κρασιά της Τοσκάνης.

Μεστά φρουτώδη αρώματα, δυνατές και εκφραστικές τανίνες δημιουργούν ένα φινετσάτο κρασί.

**Συνοδεύει:** Εκλεκτά κρέατα στη σχάρα ή μαγειρεμένα με μανιτάρια και πλούσιες σάλτσες.

### **Promis, Toscana I.G.T**

**Παραγωγός:** Angelo Gaja

**Ποικιλίες:** Sangiovese, Merlot, Syrah

**Χαρακτηριστικά:** Ένα ακόμα εντυπωσιακό κρασί αυτού του σπουδαίου Ιταλού παραγωγού. Ρουμπινί χρώμα και αρώματα φρέσκων φρούτων, μπαχαρικών και βανίλιας. Πλούσιο στόμα και ωραίες τανίνες αλλά με ιδιαίτερη οξύτητα.

**Συνοδεύει:** Είναι ένα εκλεκτό κρασί φαγητού ειδικά για πιάτα με κρέατα ελαφριά μαγειρεμένα.

### **Le Volte**

**Παραγωγός:** Tenuta dell' Ornellaia

**Ποικιλίες:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Χαρακτηριστικά:** Εξαιρετικό κόκκινο κρασί, από την θρυλική Tenuta Ornellaia, που εντυπωσιάζει με το πλούσιο σώμα, τις εξαιρετικές τανίνες, τον αρωματικό χαρακτήρα του και το καλοδουλεμένο βαρέλι.

**Συνοδεύει:** Κόκκινο κρέας μαγειρεμένο με οποιοδήποτε τρόπο, κυνήγι, εκλεκτά αλλαντικά.

**Τιμή:** 20 ευρώ

### **Lucente Toscana ITC**

**Παραγωγός:** Frescobaldi

**Ποικιλίες:** Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Χαρακτηριστικά:** Συγκαταλέγεται στα 100 καλύτερα κρασιά του κόσμου για το 2005! Πολύπλοκο, νευρικό, με σώμα και καλές τανίνες, έντονο φρούτο και διακριτικά χαρακτηριστικά της «ράτσας» του.

**Συνοδεύει:** Κάθε είδους κόκκινο κρέας σε κάθε μαγειρική εκδοχή.

### **Marchese Antinori Chianti Classico Riserva**

**Παραγωγός:** Antinori

**Ποικιλίες:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Χαρακτηριστικά:** Ένα πλούσιο ώριμο Chianti με ιδιαίτερη διαδικασία παλαίωσης σε ξύλινες δεξαμενές και βαρέλια. Βαθιά αρώματα κερασιού και βιολέτας, πλούσιο στόμα και καλές τανίνες.

**Συνοδεύει:** Κρέατα στη σχάρα.

### **Symposio DOC Montepulciano**

**Παραγωγός:** Angelini Ιταλία

**Ποικιλία:** Montepulciano

**Χαρακτηριστικά:** Έντονο κόκκινο χρώμα για ένα κρασί με ώριμη μύτη, ωραία αρώματα (καλής ποιότητας δέρμα αλλά και μαγειρεμένα κεράσια).

Έντονες αλλά καλές τανίνες, ώριμα μαύρα φρούτα στο στόμα.

**Συνοδεύει:** Κρέατα κάθε είδους και ώριμα τυριά.

**Τιμή:** 23,53 ευρώ

### **Masseto**

**Παραγωγός:** Tenuta dell' Ornellaia

**Ποικιλία:** Merlot

**Χαρακτηριστικά:** Ένα θρυλικό κρασί που αποτελεί το σκοτεινό αντικείμενο του πόθου πολλών συλλεκτών. Προϊόν πολύ μικρής και γι' αυτό δυσεύρετης και πανάκριβης παραγωγής. Το περιεχόμενο του μπουκαλιού είναι κι αυτό θρυλικό!

Οι πολυφαινόλες είναι φυτικές ουσίες που βρίσκονται κάτω από την φλούδα του φυτού και συμβάλλουν στην άμυνά του στις μολύνσεις από παθογόνους παράγοντες. Παράλληλα, προστατεύουν το φυτό από το στρες και την υπεριώδη ακτινοβολία. Είναι οι έγχρωμες ουσίες που δίνουν το χαρακτηριστικό χρώμα σε διάφορα λαχανικά και φρούτα. Στα ζώα και τον άνθρωπο, οι πολυφαινόλες απορροφούνται με τη λήψη τροφών πλούσιων σε αυτές και μεταφέρονται στους ιστούς με την κυκλοφορία. Τροφές πλούσιες σε πολυφαινόλες είναι διάφορα φρούτα, και λαχανικά, το (κόκκινο κυρίως) κρασί, το κακάο, το τσάι, εκχυλίσματα βοτάνων και το ελαιόλαδο.

Η «πικρίλα» που χαρακτηρίζει τα πολύ καλά ελαιόλαδα οφείλεται στις πολυφαινόλες.

Στα φυτικά εκχυλίσματα και συγκεκριμένα στο κρασί που μας ενδιαφέρει, η περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες αυξάνεται ανάλογα με την ποσότητα και την ποιότητα των περικαρπίων (φλούδες) που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του, καθώς και από τη διάρκεια της ζύμωσης.

Γι' αυτό και οι πολυφαινόλες βρίσκονται σε μεγαλύτερη συγκέντρωση στο κόκκινο κρασί, δεδομένου ότι στη διάρκεια της οινοποίησης, οι φλούδες παραμένουν και ζυμώνονται μαζί με τον χυμό του σταφυλιού για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα απ' ό τι στο άσπρο κρασί. Η συγκέντρωση των πολυφαινολών στο κρασί εξαρτάται επίσης από την ποικιλία των σταφυλιών που χρησιμοποιείται, όσο και από τις συνθήκες οινοποίησης και παλαίωσής του. Γενικά, τα κόκκινα κρασιά περιέχουν 7 - 10 φορές περισσότερες πολυφαινόλες σε σχέση με τα λευκά, ενώ πολύ μεγάλες διαφορές παρατηρούνται ανάλογα με το μικροκλίμα και το έδαφος καλλιέργειας.

Αξίζει, τέλος, να σημειωθεί ότι η ωρίμαση του κρασιού σε δρύινα βαρέλια, μέσω της φυσικής εναλλαγής τανινών και άλλων ουσιών μεταξύ του ξύλου της δρυός και του κρασιού, μπορεί να προκαλέσει μία μικρή αύξηση της συγκεντρώσεως των πολυφαινολών, εφόσον το βαρέλι διατηρείται σε σωστές συνθήκες στην κάβα του οινοποιείου.

Μόλις ανοιχθεί ένα κρασί, η συγκέντρωση των δραστικών πολυφαινολών αρχίζει να ελαττώνεται, λόγω της οξειδωσής τους από το ατμοσφαιρικό οξυγόνο. Γι' αυτό είναι απαραίτητη η εμφιάλωση, η συντήρηση σε δροσερό περιβάλλον, αλλά και η γρήγορη κατανάλωση του κρασιού, μετά το άνοιγμα της φιάλης. Οι πολυφαινόλες του κρασιού περιλαμβάνουν μία πληθώρα μορίων, οι οποίες καθορίζουν τον αντικειμενικό ποιοτικό χαρακτήρα και τις γευστικές του ιδιότητες.



Μελέτες έδειξαν ότι οι ουσίες αυτές λειτουργούν προστατευτικά, προάγοντας την καλή κατάσταση της υγείας και παρατείνοντας τον μέσο όρο ζωής. Αναστέλλουν ή περιορίζουν την οξείδωση των λιπιδίων του αίματος, αυξάνουν τα επίπεδα της (προστατευτικής για την υγεία) HDL και μειώνουν τα επίπεδα της λιποπρωτεΐνης LDL, η οποία ευθύνεται για την δημιουργία αθηρωματικών πλακών. Ακόμη, μειώνουν την πιθανότητα δημιουργίας θρόμβων, εμφανίζουν γενικότερη αντιφλεγμονώδη δράση και περιορίζουν σε σημαντικό βαθμό τις οξειδωτικές βλάβες στους ιστούς, με απώτερο αποτέλεσμα την ελάττωση εμφάνισης καρκίνου.

Φαίνεται επομένως ότι οι πολυφαινόλες λειτουργούν ευεργετικά και ότι η πρόσληψή τους με την δίαιτα αποτελεί έναν φυσικό τρόπο προστασίας του οργανισμού.

Ετσι, 2 - 3 ποτήρια κρασιού ημερησίως, μπορεί να δώσουν στον οργανισμό τις απαραίτητες ποσότητες πολυφαινολών οι οποίες έχει βρεθεί ότι προστατεύουν από καρδιοπάθειες και καρκίνο.

Επίσης, η σύγχρονη λήψη και άλλων τροφών, συστατικών της Ελληνικής Δίαιτας (φρέσκα λαχανικά, ελαιόλαδο, φρούτα), καθώς και μικρών ποσοτήτων κρέατος, συμβάλλουν στην επίτευξη των επιθυμητών επιπέδων των πολυφαινολών στον οργανισμό.

Ένα ποτήρι κόκκινου κρασιού ισοδυναμεί με 7 ποτήρια χυμό πορτοκαλιού, 2 ποτήρια τσαγιού, 5 μήλα ή 100 γρ. κρεμμυδιών.

## **Η ΡΟΥΦΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΣ ΕΞΟΜΟΛΟΓΕΙΤΑΙ. . .**

*Σε μια προσωπική συνέντευξη μας με την sommelier του Athenaeum Intercontinental μάθαμε πολλά για την οινοποιία την εξέλιξη της στην Ελλάδα, την δουλειά ενός sommelier, την προοπτική που έχουν οι ποικιλίες μας, τα εστιατόρια. Μας παρουσιάζει την τέχνη της σε ένα βραβευμένο εστιατόριο όπως είναι το Premiere και μας εξηγεί πως τα ξενοδοχεία συμβάλλουν στην προώθηση των δικών μας ποικιλιών.*

*Κατ' αρχήν Βένια μου, τι είναι ο οινοχόος και ποια η σημασία του στη λειτουργία ενός εστιατορίου.*

Ως οινοχόος ή sommelier ορίζεται το στέλεχος μιας επιχείρησης εστίασης, ο οποίος μαζί με τον chef και τον ιδιοκτήτη του εστιατορίου καθορίζουν την πολιτική του εστιατορίου. Ο sommelier δοκιμάζει τις δημιουργίες του chef, αναλύει τις γεύσεις και διαμορφώνει τη λίστα κρασιών και ποτών του εστιατορίου και τις προτάσεις του προς τους πελάτες, σύμφωνα με κάποιους κανόνες.

Τουλάχιστον 40% των εσόδων ενός εστιατορίου προέρχεται από τα ποτά, δηλαδή το αντικείμενο του οινοχόου, άρα η σημασία του είναι πολύ μεγάλη. Ο οινοχόος διαμορφώνει την λίστα κρασιών του εστιατορίου και σύμφωνα με το πελατολόγιο, στο οποίο απευθύνεται. Ακόμη εξασφαλίζει την σωστή συντήρηση των κρασιών, προτείνει το σωστό κρασί και επιμελείται το σωστό σερβίρισμα όλων των ποτών στο εστιατόριο. Σήμερα ο οινοχόος μπορεί όμως να δουλέψει σε οποιονδήποτε τομέα, που ασχολείται με το κρασί. Είναι χρήσιμος σε ένα σύγχρονο οινοποιείο, είναι απαραίτητος σε όλους τους χώρους πώλησης του κρασιού, από την κάβα μέχρι και τμήμα κρασιών του σούπερ μάρκετ, ενώ μπορεί να εργαστεί και ως οινικός σύμβουλος.

Ο οινοχόος είναι ένας πολυδιάστατος επαγγελματίας και η κατάρτισή του αγκαλιάζει πολλούς τομείς.

Πρέπει κατά κάποιον τρόπο να είναι αμπελουργός και οινοποιός, για να γνωρίζει πολύ καλά το κρασί. Μάγειρας, για να μπορεί να κατανοεί και να αναλύει τις γεύσεις που δημιουργούνται στο εστιατόριο.

Επικοινωνιολόγος γιατί η δουλειά του είναι κυρίως επικοινωνιακή.

Ψυχολόγος, γιατί πρέπει να ψυχολογεί τους πελάτες του. Τέλος, να είναι καλός οργανωτής, γιατί σιγά-σιγά αναλαμβάνει όλη την οργάνωση του εστιατορίου αντικαθιστώντας τον μετρ.

**Ποια είναι η επιδίωξη της A.S.I. (Διεθνής Ένωση Οινοχόων) για την κατάρτιση των sommelier;**

Επιδίωξη της A.S.I. είναι η κατάρτιση των sommelier να ανέβει και σε πανεπιστημιακό επίπεδο. Ήδη του χρόνου θα λειτουργήσει η πρώτη πανεπιστημιακή σχολή Οινοχοΐας στην Πιαντζέτσα της Ιταλίας.

Η Ένωση θέλει η ιδιότητα του οινοχόου να πιστοποιείται είτε από κρατικούς φορείς, είτε από την A.S.I. Όταν κάποιος λέει ότι είναι sommelier, πρέπει να μπορεί και να το πιστοποιεί. Οι διεθνής συγκυρίες γενικώς βοηθούν προς αυτή την κατεύθυνση. Ήδη η A.S.I. οργάνωσε ομάδα εκπαιδευτών, η οποία εκπαιδεύει, αξιολογεί και πιστοποιεί οινοχόους σε χώρες που δεν έχουν τις κατάλληλες υποδομές.

**Τι μπορεί να αποκομίσει ο πελάτης του εστιατορίου από τον οινοχόο;**

Ο πελάτης επισκέπτεται ένα εστιατόριο για να περάσει λίγες ευχάριστες ώρες. Ο σωστός sommelier μπορεί να δημιουργήσει την ατμόσφαιρα και τις συνθήκες, ώστε αυτό να γίνει πραγματικότητα.

Το να ταιριάζουμε το κατάλληλο κρασί στο φαγητό που επέλεξε ο πελάτης χρειάζεται όλες τις γνώσεις που σας ανέπτυξα παραπάνω και ο πελάτης το εισπράττει αυτό. Ακόμη ο πελάτης με τον καιρό αποκομίζει από τον οινοχόο χρήσιμες γνώσεις. Ο sommelier ψυχολογεί, βρίσκει τη γλώσσα του πελάτη και περνά τα μηνύματα που θέλει να περάσει.

Η παιδεία αυτή, που αποκτά κανείς από τον οινοχόο είναι πολύ χρήσιμη, προστατεύοντας τον από τον κακό επαγγελματία που θέλει να τον εκμεταλλευτεί ή βοηθώντας τον να διαλέξει ένα κρασί από το ράφι ενός σούπερ μάρκετ ή μιας κάβας. Όταν ο οινοχόος καταφέρει αυτά τα πράγματα, πιστέψτε με ότι πρόκειται για μεγάλη δουλειά.



**Sommelier σε ελληνικό εστιατόριο του εξωτερικού. Ανέκδοτο ή διέξοδος με προοπτικές;**

Όχι μόνο δεν πρόκειται για ανέκδοτο, αλλά είναι απαραίτητο, φτάνει βέβαια το εστιατόριο να μη προσφέρει ντολμαδάκι από κονσέρβα. Από ότι γνωρίζω λίγα είναι τα ελληνικά εστιατόρια, που έχουν ξεφύγει από αυτό το επίπεδο. Ότι και να πιάσουμε θα επιστρέψουμε ξανά στο θέμα της παιδείας. Συχνά ο επιχειρηματίας δεν γνωρίζει πού πρέπει να επενδύσει στο εστιατόριο και βλέπει τον sommelier ως έναν περιττό μισθό ή ως έναν ακόμη σερβιτόρο .Η έλλειψη γνώσεων και επαφής με το αντικείμενο δεν του επιτρέπουν να δει τα οφέλη, ενώ οδηγούν σε διάφορα ευτράπελα.Ο εστιάτορας θα πρέπει να καταλάβει ότι με έναν καλό sommelier αυξάνει τον τζίρο του, όπως ακριβώς και με έναν καλό μάγειρα.

**Γεγονότα, όπως ο “Παγκόσμιος Διαγωνισμός Sommelier” που έγινε στην Σαντορίνη ή το “1ο Συνέδριο της Διεθνούς Ένωσης των Sommelier” που πραγματοποιηθεί στους Δελφούς, έχουν αντίκτυπο στο οινικό σκηνικό της χώρας μας;**

Από οποιοδήποτε μετερίζι και να προέρχεται κανείς, μπορεί και θα πρέπει να βοηθήσει προς την προβολή του καλού ελληνικού κρασιού και

τέτοιες εκδηλώσεις σαφώς συμβάλουν σε αυτό.

Το ότι γίνονται αυτές οι οινικές εκδηλώσεις στην Ελλάδα, αλλά και το ότι η προεδρία της A.S.I. είναι Ελληνική, είναι σημαντικά πράγματα για τη χώρα μας. Φτάνει βέβαια να τα χρησιμοποιήσουμε κατάλληλα όλα αυτά. Κατά την γνώμη μου αυτό δεν συμβαίνει σε ικανοποιητικό επίπεδο, χωρίς βέβαια να θέλω να μηδενίσω πολλές προσπάθειες που γίνονται.



**Τι θα συμβεί στο Συνέδριο των Δελφών, ποιοι μπορούν να το παρακολουθήσουν και σε ποιους συνιστάτε να μην το χάσουν;**

Οι sommelier ανησυχούν για τα τεκταινόμενα στον οινικό και εστιατορικό κλάδο και γι' αυτό το συνέδριο έχει τίτλο «Sommellerie 2015 - Προετοιμάζοντας το μέλλον». Sommelier, εστιάτορες, chef, οινολόγοι, άνθρωποι της εστίασης και φυσικά δημοσιογράφοι του κλάδου θα βρεθούμε στους Δελφούς, για να προσπαθήσουμε να δώσουμε τις απαντήσεις σε πολλά ζητήματα που αφορούν το μέλλον του κρασιού και της εστίασης. Μόνο μαζί μπορούμε να προχωρήσουμε κι αυτό πια νομίζω ότι έχει γίνει συνείδηση σ' όλους. Θα έχουμε σημαντικούς ομιλητές όπως διάσημους καθηγητές, γνωστούς chef και παγκοσμίως καταξιωμένους οινοποιούς.

**Ποια είναι η άποψή σας για τις λίστες των κρασιών στα ελληνικά εστιατόρια του εξωτερικού;**

Η ποιότητα δεν πρέπει να έχει σύνορα και χρώμα. Βέβαια εφ' όσον το εστιατόριο προσφέρει εθνική κουζίνα, θα πρέπει να δίνεται βάρος στα κρασιά αυτής της κουζίνας.

Το κρασί εκφράζει και αυτόν που το δημιουργεί, άρα εκφράζει και τον τόπο από τον οποίο προέρχεται και συνήθως συνδυάζεται καλύτερα και με τα εδέσματα του τόπου αυτού. Σωβινισμοί και πατριωτισμοί στο θέμα του κρασιού όμως δεν χωρούν. Ας υπάρχουν και καλές προτάσεις κρασιών από την χώρα όπου δραστηριοποιείται το εστιατόριο, καθώς και άλλων χωρών. Αυτό θα δώσει ποιότητα και κύρος στο εστιατόριο. Πρέπει να δείξουμε ότι είμαστε ανοιχτοί, χωρίς αυτό βέβαια να μας οδηγήσει να γίνουμε κομπλεξικοί προτιμώντας μόνο τα ξένα κρασιά.

**Αυτά αφορούν την ποσότητα. Με την ποιότητα τι γίνεται;**

Υπάρχει τεράστια βελτίωση, σε όλα τα επίπεδα. Κάποτε έπινες καλό κρασί μόνο όταν αγόραζες τις μεγάλες και ακριβές ετικέτες. Σήμερα, η ποιότητα στις μεθόδους οινοποίησης έχει αναβαθμιστεί τρομερά, γι' αυτό και βρίσκουμε καλό κρασί σε όλες τις τιμές. Και μπορεί σε κάποιες περιπτώσεις οι τιμές ορισμένων κρασιών να έχουν εκτοξευθεί στα ουράνια, ωστόσο ο καταναλωτής έχει μεγάλη ευχέρεια επιλογής, αλλά και πρόσβαση σε κρασιά με εξαιρετική σχέση ποιότητας - τιμής. Όλα αυτά τα χρόνια, ξέρετε, έζησα τον «εκδημοκρατισμό» του κρασιού. Το κρασί έγινε πιο προσιτό στο κοινό, αλλά και η ενημέρωση γύρω από αυτό έγινε πιο άμεση και προσβάσιμη στον κόσμο. Με εντυπωσιάζει και με χαροποιεί όταν ανοίγω τους Times την Κυριακή και βλέπω δισέλιδες καταχωρίσεις μεγάλων σούπερ μάρκετ αφιερωμένες αποκλειστικά στα κρασιά τους. Μερικά χρόνια πιο πριν, ούτε που θα μπορούσαμε να φανταστούμε κάτι τέτοιο.

**Ούτε την «εμπλοκή» τόσο πολλών γυναικών στο χώρο θα μπορούσαμε να φανταστούμε...**

Είναι αλήθεια και το θεωρώ τεράστια εξέλιξη. Θαυμάζω τη γυναικεία προσέγγιση στο κρασί. Βλέπετε, μία γυναίκα δεν θα πει ποτέ κάτι που δεν της αρέσει.

Αντιθέτως, ένα καλό μπουκάλι κρασί θα το συζητήσει και θα το μοιραστεί με την παρέα της. Οι άντρες, από την άλλη, συχνά βλέπουν το κρασί ως ένα ακόμη οινοπνευματώδες.

Ταξιδεύω πολύ συχνά στην Ιαπωνία, όπου με εντυπωσιάζει το γεγονός ότι εκεί το 30% των sommelier στα καλά εστιατόρια είναι γυναίκες.

Πρόσφατα, μάλιστα, συμμετείχα στα βραβεία του Ιδρύματος Madame Bollinger, όπου οι 3 στους 5 νικητές ήταν γυναίκες. Πιστεύω λοιπόν ότι οι γυναίκες θα παίξουν καθοριστικό ρόλο στο κρασί τα επόμενα χρόνια. Θα βοηθήσουν σημαντικά στην εξέλιξη του γιατί είμαστε απαιτητικές, έχουμε πιο ακριβή γευστικά αισθητήρια και, βέβαια, είμαστε εκείνες που συνήθως βγαίνουν στην αγορά και ψωνίζουν.

**Μίλησε μου για τα παρασκήνια του Paris Tasting του 1976. Πώς έγινε και ποιος ήταν ο τελικός αντίκτυπός του σε παγκόσμιο επίπεδο;**

Η ιστορία του είναι, ακόμα και σήμερα, πολύ ενδιαφέρουσα και διασκεδαστική. Ξεκίνησε ως μία πρωτοβουλία με στόχο να συστήσει τα καλιφορνέζικα κρασιά στο γαλλικό κοινό, σε μια περίοδο που εκείνα ήταν σχεδόν άγνωστα εκτός των ορίων της ίδιας της Καλιφόρνιας. Αυτό που ο πολύς κόσμος ίσως δεν γνωρίζει είναι ότι η αρχική σκέψη ήταν να γίνει μία απλή δοκιμή μόνο των κρασιών της Καλιφόρνιας, από ένα πάνελ ειδικών της εποχής. Η απόφαση να συμπεριληφθούν τα μεγάλα σατώ του Μπορντώ ελήφθη την τελευταία στιγμή, μόνο και μόνο για να έχουν οι κριτές ένα οικείο μέτρο σύγκρισης, αφού ήταν τελείως «παρθένοι» σε σχέση με το καλιφορνέζικο κρασί. Η δοκιμή εξελίχθηκε σε διαγωνισμό, τα αμερικανικά κρασιά νίκησαν τα γαλλικά και όλοι έμειναν άναυδοι.

**Και ο γαλλικός Τύπος δεν «καταδέχθηκε» να καλύψει τη δοκιμή...**

Ναι, σε αντίθεση με τον δημοσιογράφο του περιοδικού TIME, George Taber. Χάρη σε εκείνον η είδηση ταξίδεψε σε όλο τον κόσμο και τα κρασιά της Καλιφόρνιας μπήκαν στον οινικό χάρτη! Αυτό που έκανε τη νίκη τους ακόμα πιο σημαντική ήταν το γεγονός ότι το 1976 υπήρξε μία εξαιρετική χρονιά για το Μπορντώ. Το αποτέλεσμα του Paris Tasting όμως κατέδειξε ότι οι Αμερικανοί έκαναν σοβαρές επενδύσεις στο κρασί, σε αντίθεση με τους Γάλλους, οι οποίοι δεν είχαν πάρει στα σοβαρά τον διεθνή ανταγωνισμό και είχαν επαναπαυθεί στις δάφνες τους. Ευτυχώς, από τότε η Γαλλία πήρε το μάθημά της. Όσο για τους Αμερικανούς, εξακολουθούν να κυνηγούν τα κρασιά - μπλοκμπάστερ!

**Ποια είναι η θέση σου, λοιπόν, στην κόντρα του Παλαιού και του Νέου Κόσμου;**

Θα σου πω. Το κελάρι μου περιέχει κατά 99,5% κρασιά του Παλαιού Κόσμου. Ωστόσο, το 75% των κρασιών που ανοίγουμε στο σπίτι καθημερινά με φίλους, για παράδειγμα, είναι του Νέου! Ο Νέος Κόσμος με συναρπάζει και μου δίνει συνεχώς κίνητρα να δοκιμάζω τα κρασιά του, γιατί δεν σταματάει να εξελίσσεται. Όμως, είναι πολύ ποικιλοκεντρικός και δεν μπορεί να εκφράσει ξεκάθαρα τον τόπο και την καταγωγή του. Ο Παλαιός, από την άλλη, βρίσκεται σε ένα συνεχές ταξίδι που γυρίζει στις ρίζες του. Πιστεύω ότι οι δύο κόσμοι συγκλίνουν κι αυτό συμβαίνει επειδή αναπόφευκτα μαθαίνουν ο ένας από τον άλλον.

**Ποια είναι η άποψή σας για το ελληνικό κρασί;**

Με εντυπωσιάζει η ραγδαία εξέλιξή του τα τελευταία χρόνια. Τότε, οι σημερινοί κορυφαίοι Έλληνες παραγωγοί έκαναν τα πρώτα βήματά τους. Σήμερα βγαίνουν σε εκθέσεις και διαγωνισμούς στο εξωτερικό και παίρνουν πολλά βραβεία. Και πραγματικά, τα αξίζουν.



Η Ελλάδα έχει καλό terroir και πολύ καλές ποικιλίες, γι' αυτό παράγει κρασιά με ποιότητα, ζωντάνια και γεύση, που μιλούν στην καρδιά των Ευρωπαίων οινοφίλων. Επιπλέον, έχουν χαμηλό αλκοόλ και είναι πολύ «κομψά» κι αυτό οφείλεται, σε ένα μεγάλο βαθμό, στο γεγονός ότι το κλίμα της Ελλάδας παραμένει δροσερό. Θα ήθελα σίγουρα να έχω περισσότερα ελληνικά κρασιά στο σπίτι μου.

**Πού νομίζεις ότι πρέπει να δώσουν έμφαση οι Έλληνες οινοπαραγωγοί;**

Στις γηγενείς ποικιλίες της χώρας τους. Είναι πολύ πιθανό ένας Έλληνας παραγωγός να θέσει ως στόχο του να αναδείξει το ταλέντο του με τις διεθνείς ποικιλίες, να πει, για παράδειγμα, «θα φτιάξω καλύτερο Sauvignon Blanc από τους Νεοζηλανδούς». Αν τα καταφέρει, θα του αξίζουν συγχαρητήρια. Αν όμως εγκαταλείψει τις ποικιλίες της πατρίδας του θα έχει κάνει τεράστιο λάθος...

**Μιλώντας για το κλίμα, σας ανησυχεί η υπερθέρμανση του πλανήτη;**



Όλους πρέπει να μας ανησυχεί. Η αυξανόμενη θερμοκρασία είναι σοβαρό πρόβλημα. Πριν από μόλις πέντε χρόνια, οι ζεστές χρονιές ήταν εκείνες που έδιναν τις καλές εσοδείες. Πλέον, καλύτερες χρονιές είναι οι κρύες! Έτσι όπως διαμορφώνονται τα πράγματα, διερευνούμε τις προοπτικές καλλιέργειας αμπελιών για αφρώδες κρασί, σε συνεργασία με μεγάλο οίκο του χώρου. Αυτό, όπως ξέρετε, γίνεται ήδη με μεγάλη επιτυχία σε αρκετά άλλα σημεία της Αγγλίας. Γι' αυτό και η υπερθέρμανση του πλανήτη είναι ένας παράγοντας που όλοι πρέπει να λαμβάνουν σοβαρά υπόψη και να υπολογίζουν όταν αποφασίζουν πού θα δημιουργήσουν τους αμπελώνες τους, τι κρασί θέλουν να φτιάξουν, κ.λπ.

**Έπειτα από τόσα χρόνια στο χώρο, ποιο κρασί εξακολουθεί να σας συναρπάζει;**

Εγώ δηλώνω λάτρης του κρασιού γενικά. Τελεία και παύλα! Πιστεύω ότι αν δεν ασχολιόμουν με το κρασί, θα ασχολιόμουν με την τέχνη. Αυτό που κερδίζω οπτικά από ένα έργο τέχνης, το κερδίζω γευστικά από ένα κρασί. Με το κρασί υπάρχει κάτι καινούργιο σε κάθε γουλιά, για να μαθαίνεις και να απολαμβάνεις παράλληλα. Για να αναδείξεις την τέχνη και την πολυπλοκότητά του πρέπει να σκεφτείς, να συγκρίνεις, να συζητήσεις, να ψάξεις. Αυτή είναι η μαγεία του... Είναι ένα θέμα που δεν εξαντλείται ποτέ. Περισσότερο από το φαγητό, το θεωρώ την πιο γρήγορη απόλαυση που μπορεί κανείς να προσφέρει στον εαυτό του. Όταν μιλάω με έναν οينوποιό, δοκιμάζοντας το κρασί του, είναι σαν να μιλάω με τον καλλιτέχνη που δημιούργησε ένα έργο τέχνης. Μπορείς να κάνεις κάτι αντίστοιχο με τον παραγωγό οποιουδήποτε άλλου τροφίμου, ενός κοτόπουλου, για παράδειγμα; Και αν ναι, γιατί να το κάνεις;

**Μίλησε μου για την ευκαιρία που σου δόθηκε να κάνεις την τέχνη σου όπως την λες σε έναν τόσο όμορφο χώρο όπως είναι το premiere?**



Το ξενοδοχείο μου πρόσφερε μια πολύ καλή ευκαιρία μπορώ να πω. Το περιβάλλον είναι πολύ καλό και ο κόσμος πολύ ευγενικός και φιλικός. Το εστιατόριο μέσω πολλών wine dinner που πραγματοποιεί συχνά προωθεί τις νέες ποικιλίες μας και δίνει την ευκαιρία σε πολλούς οινόφιλους να απολαύσουν τα νέα κρασιά.

**Ποιες θεωρείτε ότι είναι οι προοπτικές της αγοράς και του κλάδου της οινοποιίας στη χώρα μας;**

*Είναι γεγονός ότι τα τελευταία χρόνια έχει παρατηρηθεί στον χώρο της οινοπαραγωγής μια έκρηξη, η οποία ξεκίνησε κατά κύριο λόγο από τους λεγόμενους μικρούς παραγωγούς. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τη στροφή του κοινού στους ποιοτικούς εμφιαλωμένους οίνους και με την εμπιστοσύνη που δείχνουν οι ξένες αγορές στα ελληνικά κρασιά, μάς κάνει να πιστεύουμε ότι η αγορά παρουσιάζει εξαιρετικές προοπτικές για το μέλλον.*

**Ποιο το μέγεθος του ανταγωνισμού που αντιμετωπίζουμε και γενικότερα ως κλάδος από τα εισαγόμενα προϊόντα;**

*«Το ποσοστό των εισαγόμενων κρασιών στην ελληνική αγορά είναι πολύ μικρό, κυμαίνεται μόνο στο 3%.*

**Ευχαριστούμε την Βένια για τον πολύτιμο χρόνο της και για τις πληροφορίες που μας έδωσε..**

**19.06.2007:ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ**  
**ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΕΜΕΛΗ**

Αύξηση κατά 50% παρουσίασε το 2006 ο κύκλος εργασιών της οινοποιίας **ΣΕΜΕΛΗ Α.Ε.** η οποία είναι η πρώτη στην Ελλάδα που υιοθέτησε το μοντέλο δημιουργίας εγκαταστάσεων για τη διαμονή των επισκεπτών σε οινοποιείο. Ο κύκλος εργασιών της εταιρείας έφθασε σε **2,59** εκατ. ευρώ ενώ αύξηση κατά **31%** παρουσίασε πέρυσι σε σχέση με το 2005 και ο αριθμός των φιαλών φθάνοντας σε **560.000 φιάλες** Η οινοποιία ΣΕΜΕΛΗ Α.Ε. διαθέτει δύο οινοποιεία στο Κουτσοί Νεμέας και στη Σταμάτα.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το μοντέλο λειτουργίας χώρων φιλοξενίας σε οινοποιεία είναι ιδιαίτερα διαδεδομένο στο εξωτερικό και ιδιαίτερα στη Γαλλία. Η ΣΕΜΕΛΗ Α.Ε. έχει θέσει σε πλήρη λειτουργία συγκρότημα ξενώνων με χώρους υποδοχής και εστιατόριο, στο οινοποιείο της στο Κουτσοί Νεμέας.

Φέτος, για πρώτη χρονιά θα κυκλοφορήσει τον Οκτώβριο το νέο κρασί της, το **Domaine Helios Grande Reserve 2003** το οποίο έχει μείνει για παλαίωση 2 χρόνια σε βαρέλι και 2 χρόνια σε φιάλη, όπως προβλέπει η νομοθεσία. Επίσης, στα μέσα Ιουνίου θα κυκλοφορήσει το «**Απόσταγμα της Σεμέλης**» ένα εντελώς νέο προϊόν της εταιρείας, που έχει προέλθει από την απόσταξη τριών εκλεκτών ποικιλιών, έχει δε παλαιωθεί επί 1 χρόνο σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια. Γενικά τα τελευταία χρόνια δημιουργούνται στην χώρα μας πάρα πολλές ποικιλίες οίνου και προωθούνται συνεχώς και στην χώρα μας και στο εξωτερικό κατακτώντας έτσι την ελληνική αγορά.

Πολλές ποικιλίες όπως η *Cair* συνώνυμου του ελληνικού φυσικού αφρώδους οίνου ποιότητας γιορτάζει φέτος ογδόντα χρόνια παραγωγής προϊόντων με διεθνή αναγνώριση και καταξίωση.

Από την ίδρυση της το 1928 αποτελεί τον σημαντικότερο πρεσβευτή της ροδίτικης οινοποιίας με την παραγωγή εξαιρετικά επιτυχημένων προϊόντων που έχουν κατακτήσει τη διεθνή αναγνώριση κάνοντας την χώρα μας ακόμα πιο γνωστή. Για την παραγωγή των κρασιών της η γνωστή οινοβιομηχανία της Ρόδου χρησιμοποιεί σταφύλια από τις ελληνικές ποικιλίες όπως αθήρι ,μανταρινιά, μοσχάτο τράνι, μαλαγουζιά και ασύρτικο αλλά και από τις διεθνείς ποικιλίες sauvignon blanc , chardonnay , cabernet sauvignon, merlot , syrah και tempranillo που έχουν εγκλιματιστεί στο ιδιαίτερο μικροκλίμα και τα πλούσια εδάφη της Ρόδου.

Πέρα από την *Cair* η χώρα μας διαθέτει επιλεγμένους αμπελώνες οι οποίοι αναπτύσσονται σε όλες τις περιοχές της χώρας μας με επίκεντρο την νότια και δυτική Ελλάδα. Στα νησιά το υψόμετρο, το έδαφος και ο προσανατολισμός των αμπελώνων ευνοούν την παραγωγή σταφυλιών εξαιρετικής ποιότητας σε μικρές ποσότητες. Από τις σοδειές αυτές και σε συνδυασμό με τη βαθιά γνώση , την εμπειρία και τη σύγχρονη τεχνολογία δημιουργούνται προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας που έχουν γίνει γνωστά διεθνώς και έχουν κατακτήσει πολλές διακρίσεις.

Για την παραγωγή κρασιών συνεχίζουμε με σεβασμό εδώ και πολλά χρόνια διαθέτοντας σύγχρονα οινοποιία και τον κατάλληλο εξοπλισμό. Η οινοβιομηχανία επενδύει όχι μόνο σε τεχνολογικές υποδομές και τεχνογνωσία αλλά και στη σωστή καθοδήγηση των αμπελοκαλλιεργητών δεδομένου ότι η οινοποίηση αποτελεί τον τελευταίο κρίκο μιας σειράς διαδικασιών που ξεκινούν από το αμπέλι και καταλήγουν στη φιάλη.

Τα εκλεκτά κρασιά μας παρασκευάζονται με διάφορες μεθόδους δίνοντας έτσι το καλύτερο αποτέλεσμα.

Τα εκλεκτά αφρώδη κρασιά της *Cair* για παράδειγμα παρασκευάζονται με την γαλλική μέθοδο της δευτερογενούς ζύμωσης μέσα στην φιάλη από αθήρι επίλεκτων ορεινών αμπελώνων καθώς και από chardonnay και μανδηλαρία . Τα κρασιά ζυμώνονται και ωριμάζουν για 18 ολόκληρους μήνες σε χαμηλή ελεγχόμενη θερμοκρασία στα υπόγεια κλιματιζόμενα κελάρια του οινοποιείου όπου αναπτύσσουν τον πλούσιο αφρό τους.

Ένα νέο προϊόν εμφανίζεται στην αγορά από το *κτήμα Μιχαλάκη* από τους λόφους του νομού Ηρακλείου στην περιοχή της Ιεράς Μονής του Αη Γιώργη του Επανωσήφη. Τα αμπέλια του είναι φυτεμένα με τοπικές (Μαλβάζια, Πλυτό, Δαφνί, Μοσχάτο Σπίνας, Κοτσιφάλι,

Μαντηλαριά, Θραψαθήρι, Βηλάνα , Βιδιανό) και διεθνείς (cabernet, sauvignon blanc, chardonnay , merlot, syrah) ποικιλίες σταφυλιού , ώστε να προσφέρει μια πλούσια γκάμα κρασιών. Τα πλούσια όμως δεν είναι αρκετό η γκάμα επιβάλλεται να είναι ποιοτική . Αυτό εξασφαλίζεται από το γεγονός ότι ο βασικός αμπελώνας της οικογένειας είναι 450

στρέμματα. Συγκρατεί ένα ιδανικό οικοσύστημα ενώ παράλληλα κατέχει και τον τίτλο του μεγαλύτερου ιδιόκτητου ενιαίου αμπελώνα της Κρήτης.

Τα υπερσύγχρονα τεχνολογικά οινοποιεία μας επιτρέπουν να εφαρμόζουμε όλες τις σύγχρονες οινολογικές τεχνικές ώστε να εκμεταλλευόμαστε στο έπακρο την εξαιρετική ποιότητα των σταφυλιών των διαφόρων κτημάτων μας για την παραγωγή υψηλής ποιότητας οίνων ανεβάζοντας έτσι τον πήχη όλο και πιο ψηλά.

Μοναδικά κριτήρια για την σωστή παρουσίαση ενός οινοποιείου είναι οι επιδόσεις μέσα στη φιάλη και το όραμα του δημιουργού του. Δυστυχώς πολλά φημισμένα γνωστά και εμπορικά οινοποιεία δεν βρίσκονται σε σελίδες γνωστών περιοδικών.

Η εταιρεία Μπουτάρη δεν χρειάζεται για παράδειγμα συστάσεις αφού από το 1879 μέχρι και σήμερα είναι συνώνυμη με το ελληνικό κρασί και η πρώτη που έρχεται στα χείλη κάθε κατοίκου αυτής της χώρας έστω και αν δεν βάζει στο στόμα του γουλιά. Εφτά οινοποιεία με 15 εκατομμύρια φιάλες και πάνω από 30 ετικέτες μιλούν για το μέγεθος και τη σπουδαιότητα της όχι όμως για την ποιότητα στην φιάλη. Παράγεται ο μεγαλύτερος όγκος των κρασιών και η εμφιάλωση και η παλαίωση όλων των κρασιών γίνεται στα καλύτερα οινοποιεία.

Η χώρα μας προωθεί τις καλύτερες ποικιλίες της χρησιμοποιώντας ένα καλό στρατηγικό marketing με μία αξιολογη ομάδα συνεργατών και καταφέρνει να επιτύχει μια μοναδική αξιοπιστία σε όλη την γκάμα των κρασιών της μεταφέροντας σχεδόν ταχυδακτυλουργικά το υγρό από εκατοντάδες ανοξείδωτες και τσιμεντένιες δεξαμενές σε εκατομμύρια βαρέλια και εκατομμύρια φιάλες. Είναι εντυπωσιακό το επίπεδο της οινοποίησης αν αναλογιστεί κανείς τον όγκο παραγωγής. Κρασιά εύκολα, mainstream ακόμα και ποπ. Κρασιά για το λαό που δεν καταφέρνουν την καρδιά ενός πραγματικού οινόφιλου να σκιρτήσει. Ποικιλίες που χρησιμοποιούν μια πλευρά που σαν παρτιτούρα χρησιμοποιεί την συσσωρευμένη εμπειρία που αποτυπώνεται στο ανεκτίμητο θησαυροφυλάκιο εκατομμυρίων φιαλών όσο και στην επιστημονική μελέτη και έρευνα που είναι τόσα χρόνια πραγματοποιεί η χώρα μας και οι εταιρείες μας στα κτήματα τους.

Περιπλανιόμαστε στα αμπέλια μας δοκιμάζοντας συνεχώς τις σχεδόν έτοιμες για τρύγο ρώγες. Κομμάτια με διαφορετική κλίση διάφοροι κλώνοι και κλαδέματα και η πανέμορφη φύση λίγο πριν το δειλινό , είναι μιας πρώτης τάξεως δικαιολογία για να αποδεκατίσει κανείς δεκάδες τσαμπιά.

Έχω την εντύπωση ότι, με όλες αυτές τις λεπτομέρειες που γράφονται κατά καιρούς γύρω από τα μυστικά των κρασιών, φαντάζει μάλλον αδύνατον στην εποχή μας να μπορέσουμε να απολαύσουμε ένα κρασί στο τραπέζι, χωρίς τα σύγχρονα αξεσουάρ που μεγιστοποιούν τις οινικές μας επιλογές, προσθέτοντας αλατοπίπερο στη άνοστη καθημερινότητα. Δεν μπορείτε, λοιπόν, να φανταστείτε την εντυπωσιακή ποικιλία συμπληρωματικών αντικειμένων για το κρασί που κυκλοφορούν σήμερα στην αγορά. Ενδεικτικά θα μπορούσαμε να αναφέρουμε ένα πλήθος ποτηριών που «φλερτάρουν» με κάθε επιμελημένο τραπέζι, ενώ οι λυγρές καράφες της μετάγγισης, αποτελούν αξιοζήλευτα κομμάτια κάθε επίδοξης κρασοκατάνυξης.

Γενικά, όλα τα οиноπότηρα αξίζει να είναι κολονάτα, να έχουν δηλαδή ένα λεπτό ποδαράκι από το οποίο να τα πιάνουμε, να είναι απέριττα και να έχουν την φόρμα της κλειστής τουλίπας.

Ειδικά για τα φρέσκα και λευκά κρασιά, τα ποτήρια δεν χρειάζεται να έχουν πολύ ανοιχτό στόμιο ούτε ψηλή χοάνη, δεδομένου ότι συνήθως δεν περιέχουν αρκετό οινόπνευμα για να ενεργήσει ως μεταφορέας για την αρωματική τους σύνθεση. Επίσης, για να μειωθεί κάπως η έντονη επίδραση της οξύτητας αυτών των κρασιών στο στόμα είναι προτιμότερο να επιλέγονται ποτήρια που κοιλώνουν ελαφρώς εξωτερικά στο χείλος, ώστε να μεταφέρουν το κρασί στην επάνω άκρη της γλώσσας, όπου ως γνωστό βρίσκεται η περιοχή που ανταποκρίνεται κυρίως στη γλυκύτητα! Για τα έντονα αρωματικά και ποιοτικά κρασιά χρειαζόμαστε ένα ποτήρι που να είναι λίγο μεγαλύτερο και ανοιχτότερο απ' ό τι συνηθίζεται στα περισσότερα όξινα λευκά. Παρ' όλα αυτά, και σε αυτή την περίπτωση, η χοάνη δεν πρέπει να είναι πάρα πολύ ψηλή, έτσι ώστε να μη χαθούν πριν από την ώρα τους τα σύνθετα και ευαίσθητα αυτά αρώματα.



Εξάλλου, ένα ποτήρι αυτής της μορφής επιτρέπει σε αυτά τα σύνθετα κρασιά να επιδείξουν αφενός την πολυπλοκότητά τους αλλά και να αποδείξουν την άριστη φήμη τους. Αντίθετα, το συνιστώμενο ποτήρι για ένα λευκό βαρελάτο κρασί είναι εκείνο που διαθέτει σχετικά μεγαλύτερο όγκο, επειδή το κρασί αυτού του τύπου χρειάζεται ικανοποιητική επαφή με τον αέρα προκειμένου να αναδυθούν τα σύνθετα αρώματά του.

Δεν είναι λίγοι επίσης οι καταναλωτές εκείνοι που ρωτούν πόσο νωρίτερα από το γεύμα θα πρέπει να έχει ανοιχτεί ένα κόκκινο κρασί ή



αν θα έπρεπε να έχει μεταγγισθεί σε καράφα προηγουμένως ώστε να αποκτήσει τον μέγιστο αρωματικό και γευστικό πλούτο που δημιούργησε μέσα στο χρόνο. Είναι γεγονός ότι ένα παλαιωμένο κόκκινο κρασί, που επί περίπου μια δεκαετία μέσα στο πλαγιαστό μπουκάλι στερήθηκε το χάδι του οξυγόνου, θέλει να αναπνεύσει λίγη ώρα πριν φτάσει στο ποτήρι, προσφέροντας απλόχερα το ζηλευτό

μπουκέτο που με τόσο κόπο και υπομονή δημιούργησε μέσα στο κελάρι.

Ένα τέτοιο κρασί αξίζει «να τα δώσει όλα» αν το ανοίξουμε μία ώρα πριν ή αν το μεταγγίσουμε προσεκτικά ένα τέταρτο πριν από το γεύμα μέσα σε ειδική καράφα.

Πρόσφατα, μάλιστα, στην αγορά εμφανίσθηκε ένα ειδικό κρυστάλλινο και μάλλον «μαγικό» ποτήρι που οξυγονώνει το κρασί σε 2 - 3 λεπτά επιτυγχάνοντας το ίδιο αποτέλεσμα με αυτό της ίδιας φιάλης που ανοίχτηκε 1 με 2 ώρες νωρίτερα. Αν και οι ανυπόμονοι άνθρωποι δεν ανήκουν συνήθως στους λάτρεις του ποιοτικού κρασιού, η πρόταση αυτή του ποτηριού που «αναπνέει» είναι άκρως ενδιαφέρουσα.

Θα έλεγε λοιπόν κανείς ότι προωθούνται συνήθως οι μεγάλες οινοποιίες αλλά στην πραγματικότητα λατρεύουμε τις μικρές διότι έχουν την ευκαιρία και την ευελιξία να γίνουν μεγάλες και να μας προσφέρουν ποιοτικές και γευστικές ποικιλίες.

Ένας λοιπόν δημιουργικός κλάδος που κάθε χρόνο μας φέρνει όλο και περισσότερα κάνοντας μας διάσημους και περήφανους. Και αυτό επιτυγχάνεται χάρη στην βούληση και το μεράκι μας.

Το 2007 για μας ήταν γευσιγνωστικά το ίδιο δύσκολο με το 2006. Πολλά κρασιά μας έμειναν στην μνήμη και όχι τα καλύτερα , τα σπανιότερα ή τα ακριβότερα. Πολλά κέρδισαν για διαφορετικούς λόγους βραβεύσεις κάνοντας μας περήφανους.

Ευχόμαστε λοιπόν μέσα στα επόμενα χρόνια η οινική αυτή φλόγα να μην χαθεί και να γίνει όλο και μεγαλύτερη , γευστική και ποιοτική.

Γιατί μερικές φωτιές δεν πρέπει να σβήσουν . . . .

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΜΕΡΟΣ 3ο

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΑ

ΜΑΣ



*ΟΙΝΟΠΟΙΟ ΣΙΓΑΛΑ ΣΤΗΝ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ*

**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

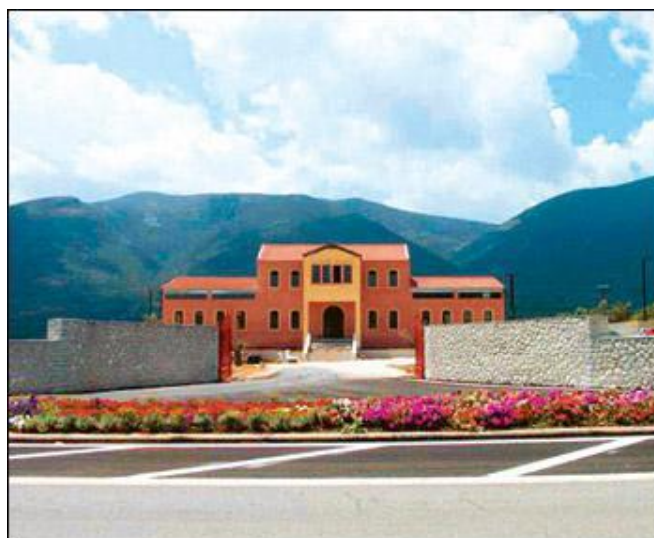


**ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ**



**ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ**

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ



ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ



**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**



**ΣΤΟ ΕΜΦΙΑΛΩΤΗΡΙΟ**



**ΑΧΑΪΑ ΚΛΑΟΥΣ**

**ΠΑΤΡΑ**

**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**



**ΚΤΗΜΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ**



**ΚΤΗΜΑ ΛΑΥΚΙΩΤΗ**

**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**



**ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΑΠΟ ΑΛΛΗ ΠΛΕΥΡΑ**



**ΑΠΟ ΨΗΛΑ**



**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**



**ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ**  
**ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ**

**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**



**ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ**

14.12.2007

Χρήσιμα και ουσιαστικά τα συμπεράσματα της ημερίδας για την ανάπτυξη του οινικού τουρισμού

Χρήσιμα και ουσιαστικά ήταν τα συμπεράσματα της ενημερωτικής ημερίδας, η οποία διοργανώθηκε με επιτυχία από το Δήμο Νάουσας την Τετάρτη (12/12) στην αίθουσα συνεδρίων του ξενοδοχείου "Βέρμιον". Κηρύσσοντας την έναρξη των εργασιών ο Δήμαρχος Νάουσας κ. Αν. Καραμπατζός στο χαιρετισμό του είπε μεταξύ άλλων: "Σκοπός της σημερινής ημερίδας είναι να γίνει ένα πρώτο βήμα για την ανάπτυξη του οινικού τουρισμού, ο οποίος αποτελεί έναν εξελίξιμο τομέα του τουρισμού και στον οποίο η Νάουσα, με το περιώνυμο ξυνόμαυρο κρασί, έχει ένα σπουδαίο συγκριτικό πλεονέκτημα. Η Νάουσα παράγει άριστης ποιότητας κρασί. Αυτό είναι σε όλους γνωστό. Διαθέτει δημιουργικούς και δραστήριους οινοπαραγωγούς και πολλά αξιόλογα και επισκέψιμα οινοποιία (ιδιαίτερα την περίοδο του τρύγου και του τσίπουρου). Σήμερα στην πόλη και τη γύρω περιοχή λειτουργούν περίπου 30 ξενοδοχεία και ξενώνες, ενώ ο αριθμός των νέων τουριστικών μονάδων και των κλινών συνεχώς αυξάνεται.

Διαθέτει επίσης αξιόλογες επιχειρήσεις εστίασης, πώλησης παραδοσιακών προϊόντων και διασκέδασης. Σ' όλα αυτά πρέπει ασφαλώς να επισημάνουμε τους μοναδικούς τουριστικούς πόλους, Πανελλήνιας και Παγκόσμιας Εμβέλειας (όπως Σχολή Αριστοτέλους, Άλσος Αγίου Νικολάου, Χιονοδρομικό Κέντρο Πηγάδια, Αράπιτσα, Δημοτικό Πάρκο κλπ.) οι οποίοι σταδιακά την κατατάσσουν μεταξύ των σημαντικότερων τουριστικών προορισμών της χώρας. Από τον Απρίλιο εγκαινιάστηκε και λειτουργεί το Πολιτιστικό Κέντρο Σχολής Αριστοτέλους (Δωρεά του Χρ. Λαναρά στο Δήμο).

Δημιουργήθηκε ένας νέος παγκόσμιας εμβέλειας πόλος έλξης επισκεπτών στον αρχαιολογικό χώρο του Νυμφαίου της Μίεζας. Από το Δήμο Νάουσας, τα τελευταία χρόνια ενισχύθηκαν και ενισχύονται σημαντικά οι υποδομές της πόλης. Ιδιαίτερο βάρος δίνουμε και στον τομέα της προβολής. Το 2005 ο Δήμος Νάουσας υλοποίησε ολοκληρωμένο πρόγραμμα προβολής προϋπολογισμού 110.000 ευρώ. (βιβλίο, τουριστικός οδηγός, cd-rom, αφίσες, card-postall). Επίσης, από τον Ιανουάριο του 2005 δόθηκε σε χρήση ο δικτυακός τόπος το site στο internet (naoussa.gr) στον οποίο μεταξύ άλλων προβάλλονται δωρεάν 74 επιχειρήσεις της Νάουσας (ξενοδοχεία, ξενώνες, εστιατόρια, οινοποιεία, παραδοσιακά προϊόντα, κέντρα διασκέδασης). Η επισκεψιμότητα-αναγνωσιμότητα είναι πολλή μεγάλη.

Η εκδήλωση αυτή ας να γίνει η αφετηρία προβληματισμού για το πώς μπορούμε να αξιοποιήσουμε το πλεονέκτημα που διαθέτουμε και λέγεται "Ευνόμαυρο κρασί της Νάουσας". Ως Δήμος θέλουμε τις προτάσεις, θέλουμε τη συνεργασία όλων γιατί θεωρούμε ότι η ανάπτυξη του τριτογενούς τομέα (τουρισμός-υπηρεσίες) μπορεί σε μεγάλο βαθμό να συμβάλλει στην νέα αναπτυξιακή προοπτική της Νάουσας τα επόμενα χρόνια. Κλείνω με μια πρόταση: να γίνει ένας νέος θεσμός για τον τρύγο και τα ρακοκάζανα την περίοδο του φθινοπώρου, με τη συνεργασία των Οινοποιών, των επαγγελματιών του τουρισμού και του Δήμου Νάουσας. Ένα θεσμός με το συνδυασμό πολιτιστικών εκδηλώσεων και σε συνεργασία με τους "Δρόμους του Κρασιού". Πιστεύω ότι αυτός ο θεσμός θα συμβάλλει στην ανάπτυξη του οινικού τουρισμού, στην αύξηση της τουριστικής επισκεψιμότητας στην πόλη και την ευρύτερη περιοχή, ώστε να γίνει πραγματικά η Νάουσα, τουριστικός προορισμός όλο το χρόνο".

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Στο πρώτο μέρος της ημερίδας ο καταξιωμένος Ναουσαίος οινοποιός κ. Γιάννης Μπουτάρης στην εισήγησή του ανέπτυξε το θέμα "Η οινοπαραγωγός Νάουσα, ως προορισμός διακοπών" και ο Πρόεδρος των Οινοποιών Νάουσας, Δημοτικός Σύμβουλος κ. Γιώργος Φουντούλης αναφέρθηκε στις δραστηριότητες, τις υποδομές, τις δυνατότητες και τις προοπτικές ανάπτυξης του οινικού τουρισμού στη ζώνη της Νάουσας. Στο δεύτερο μέρος ο Πρόεδρος της Ένωσης Ξενοδόχων Ημαθίας κ. Δημ. Μάντσιος ανέπτυξε το θέμα "το κρασί και η φιλοξενία", η Δημοσιογράφος κ. Μίνα Κακανιά μίλησε για το κρασί και τη φιλοξενία, ο κ. Δημ. Ταβουλάρης, Μάγειρας-ιδιοκτήτης Εστιατορίου για την εστίαση και τον οινοτουρισμό και ο κ. Μαν. Φιλιππίδης, εστίατορας για το θέμα "το γέλιο πάει βόλτα μεθώντας στους δρόμους του κρασιού". Στο τρίτο μέρος ο Πρόεδρος του Τμήματος Αρχιτεκτόνων του Α.Π.Θ. κ. Ν. Καλογήρου, αναφέρθηκε στην Αρχιτεκτονική φυσιογνωμία ως παράμετρο του πολιτισμικού τουρισμού. Η κα. Δ. Παπαδήμα, ιδιοκτήτρια τουριστικού γραφείου ανέπτυξε το θέμα οινικός τουρισμός ως μοχλός περιφερειακής ανάπτυξης, ο κ. Ν. Πάζης ιδιοκτήτης του γραφείου οινotur μίλησε για τη διαχείριση τουριστών με προγράμματα εναλλακτικών μορφών τουρισμού-οινοτουρισμού, και ο κ. Ευαγ. Μαντζόλης, Δ/ντής του Υποκαταστήματος Τυι για το θέμα "κρασί-τουρισμός και περιφερειακή ανάπτυξη σε διάλογο. Η τρίωρη σε διάρκεια εκδήλωση την οποία συντόνισε ο κ. Γ. Φουντούλης, έκλεισε με τις ερωτήσεις και τις τοποθετήσεις των ακροατών.

## ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

Στην εκδήλωση παραβρέθηκαν ο Αντινομάρχης κ. Αν. Καπετανόπουλος, ο Πρόεδρος του Δημ. Συμβουλίου κ. Ι. Παπαστόϊκας, οι Αντιδήμαρχοι κ.κ. Ι. Μαλάκης και Χρ. Παππάς, δημοτικοί σύμβουλοι, εκπρόσωποι φορέων και συλλόγων, επαγγελματίες του τουριστικού κλάδου (Οινοποιοί, ξενοδόχοι, εστιατορες, παραδοσιακά προϊόντα κλπ.), οι οποίοι γέμισαν ασφυκτικά της αίθουσα συνεδρίων και παρακολούθησαν με μεγάλο ενδιαφέρον όλες τις εισηγήσεις.



**ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ**

- **ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ**  
**ΠΑΡΙΣ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΟΥ**
- **ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΩΝ**  
**ΜΟΝΑΔΩΝ**  
**ΑΘΑΝ. Γ. ΜΑΡΑΣ**

**ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ**

- **GOURMET**  
**ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΣΟΦΙΑΝΟΣ**
- **ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΣ**  
**ΣΩΚΡΑΤΗΣ ΤΣΙΧΛΙΑΣ**

**INTERNET**

[www.google.gr](http://www.google.gr)