

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΩΝ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΗΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**«Η Ελληνική Ποτοποιία και η συμβολή της
στην
ανάπτυξη του τουρισμού».**

ΜΑΡΙΝΑΚΗ ΕΛΕΝΗ

ΕΠΟΠΤΕΥΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΑΟΥ ΜΑΡΟΥΣΩ

ΑΘΗΝΑ 2013



ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το οινόπνευμα είναι ένα προϊόν το οποίο έχει προσφέρει ποικίλες χρήσεις στους ανθρώπους σε όλη την ιστορία. Από τα αρχαία χρόνια έως σήμερα το οινόπνευμα έχει διαδραματίσει έναν σημαντικό ρόλο στη θρησκεία και τη λατρεία. Ιστορικά, τα οινοπνευματώδη ποτά έχουν χρησιμεύσει ως πηγές αναγκαίων θρεπτικών ουσιών και έχουν χρησιμοποιηθεί ευρέως για τις ιατρικές, αντισηπτικές, και αναλγητικές ιδιότητές τους. Ο ρόλος τέτοιων ποτών όπως τα ποτά που κατασταλάζουν τη δίψα είναι προφανή και διαδραματίζουν έναν σημαντικό ρόλο στην ενίσχυση της απόλαυσης και της ποιότητας ζωής.

Τα ποτά μπορούν να διευκολύνουν τη χαλάρωση, μπορούν να παρέχουν φαρμακολογική ανακούφιση και μπορούν να αυξήσουν την ευχαρίστηση κατά τη διάρκεια κατανάλωσης φαγητού. Κατά συνέπεια, παρόλο που το οινόπνευμα έχει κατά καιρούς παρεξηγηθεί καθώς έχει χρησιμοποιηθεί σε υπερβολικό βαθμό εξαιτίας της κατάχρησής του από αρκετούς καταναλωτές, έχει αποδειχθεί η αξία του ως ευεργετικό είδος. Στην παρούσα εργασία εξετάζονται οι κλάδοι της ποτοποιίας και της οινοποιίας προκειμένου να δούμε τη ζήτηση και εξέλιξη των ελληνικών ποτών με την πάροδο των ετών και κατά πόσο έχει αναπτυχθεί η παραγωγή, η κατανάλωση και η ζήτηση των ελληνικών ποτών καθώς και το ποσοστό των εξαγωγών τους στις μέρες μας.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Το περιεχόμενο της εργασίας αυτής περιλαμβάνει τα διάφορα ποτά που παράγονται στην Ελλάδα, αναλύοντας πως παράγονται και που, καθώς και κάποια ιστορικά στοιχεία για την ονομασία τους και την προέλευση τους. Ιδιαίτερη βάση δίνεται στην προσφορά και ζήτηση ποτών της χώρας μας αλλά και στο πόσο και τι εξάγουμε. Ένας άλλος κλάδος που παρατίθεται είναι τα ποσοστά παραγωγής αλλά και κατανάλωσης οίνου στην Ελλάδα και ποιές γιορτές και φεστιβάλ υπάρχουν.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	2
ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	2
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ :ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΟΤΑ.....	6
1.1.Ορισμός αλκοολούχων ποτών.....	6
1.2.Βασικά Χαρακτηριστικά του κλάδου της ποτοποιίας.....	7
1.3. ΤΟ ΟΥΖΟ.....	7
1.3.1.Ονομασία του ποτού.....	8
1.3.2. Η ιστορική διαδρομή του ούζου.....	8
1.3.3. Η παραγωγική διαδικασία	9
1.4. ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ	11
1.4.1. Ιστορική διαδρομή του Τσίπουρου	12
1.4.2. Η παρασκευή τσίπουρου	13
1.5. ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ-ΡΑΚΗ (ΤΣΙΠΟΥΡΟ, ΡΑΚΗ, ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ).....	18
1.5.1.Η παραγωγική διαδικασία της τσικουδιάς.....	18
1.6. ΡΕΤΣΙΝΑ	20
1.7. Η ΜΠΥΡΑ (ΖΥΘΟΣ).....	21
1.6.1. Ετυμολογία	22
1.6.2. Η ιστορική διαδρομή της Μπύρας	22
1.6.3.ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ.....	23
1.6.2. Διαδικασία παρασκευής της μπύρας.....	25
1.7. ΤΟΠΙΚΑ ΛΙΚΕΡ	26
1.7.1. Διαδικασία παρασκευής Λικέρ.....	27
1.7.2. Κουμ-Κουάτ (Κέρκυρα)	29
1.7.3. Τεντούρα (Πάτρα)	29
1.7.4. Κοριαντολίνο (Ρόδος).....	30
1.7.5. Μαστίχα (Χίος)	31
1.7.6. Κίτρο (Νάξος).....	32

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ (ΟΙΝΟΣ)	34
2.1. Η αμπελοκαλλιέργεια	<u>34</u>
2.2. Ο κλάδος της οινοποιίας και τα προϊόντα του.....	35
2.3. Οίνοι με προστατευμένη ονομασία προέλευσης ή προστατευμένη γεωγραφική ένδειξη	40
2.4. Ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα	40
2.4.1. Από κόκκινα σταφύλια	40
2.4.2. Από λευκά σταφύλια	41
2.3. Διαδικασία παραγωγής και οινοποίησης κρασιού.....	42
Συγκομιδή.....	42
Θραύση	43
Ο διαχωρισμός του χυμού.....	43
Η κατεργασία του μούστου.....	44
Ζύμωση	45
Επεξεργασία μετά τη ζύμωση	47
Διαχωρισμός.....	47
Εξευγενισμός	48
Φιλτράρισμα-Διήθηση	49
Φυγοκέντριση	49
Ψύξη.....	49
Θέρμανση	50
Ωρίμαση - παλαίωση.....	50
2.4. Τύποι κρασιών.....	51
2.5.Οι αμπελοοινικές περιοχές στην Ελλάδα.....	52
2.6. Λευκή οινοποίηση	53
2.7. Ερυθρή οινοποίηση	55
2.8. Ροζέ (ερυθρωπή) οινοποίηση	57
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΚΑΙ ΖΗΤΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΤΟΠΟΙΙΑΣ	58

3.1. Η προσφορά και ζήτηση προϊόντων ποτοποίησης	58
3.1.1. ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΑΙ ΟΥΖΟ	58
3.1.2. Άνοιξε ο δρόμος για εξαγωγές.....	59
3.1.3. Στο εξωτερικό το 20% της παραγωγής.....	59
3.1.4. Οι καλύτεροι πελάτες	60
3.1.5. Προφίλ νεανικού ποτού	61
3.2. Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΠΥΡΑΣ	61
3.2.1. Οι «εχθροί» της μπίρας.....	63
3.2.1. Σύντομη παρουσίαση του κλάδου της Ζυθοποίησης	64
Μπύρα Φιξ.....	66
Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης Βεργίνα	67
Μπύρα Craft	67
Ιδιωτικής ετικέτας μπίρες	68
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ :ΓΙΟΡΤΕΣ ΚΑΙ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΟΤΩΝ.....	69
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ:ΜΕΛΕΤΗ-ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ. ΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ	
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΟΙΝΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	73
5.1. Οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις	73
5.2. Ποσοστά επιτραπέζιων οίνων	74
5.3. Εξαγωγές.....	75
5.4. Η κατανάλωση οίνου στην Ελλάδα.....	76
ΕΠΙΛΟΓΟΣ	77
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	79
ΠΗΓΕΣ ΑΠΟ ΤΟ INTERNET	79
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.....	80

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΟΤΑ

1.1. Ορισμός αλκοολούχων ποτών

Αλκοολούχα ποτά αποτελούν τα αλκοολικά υγρά τα οποία δημιουργούνται με σκοπό την ανθρώπινη κατανάλωση, διαθέτουν ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες και ελάχιστο αλκοολικό βαθμό 15% vol.¹

Όσον αφορά το κρασί, αποτελεί αλκοολούχο ποτό το παρασκευάζεται από τη ζύμωση του μούστου των σταφυλιών. Τα παρεμφερή κρασιά τα οποία παρασκευάζονται από άλλα φρούτα, πάντα φέρουν την αντίστοιχη ονομασία. Η χημική σύσταση του κρασιού είναι περίπου 87.7% νερό, 11% αλκοόλ, 1% οξέα, και 0.2% τανίνες. Τα δυο βασικά στοιχεία διάκρισης των κρασιών αποτελούν η αμπελοργική περιοχή προέλευσης και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που συνδέονται με αυτή. Σύμφωνα με το Θεσμικό Πλαίσιο που ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση, τα κρασιά διακρίνονται στις εξής κατηγορίες προϊόντων:

- Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθορισμένη Περιοχή (VQPRD)
- Επιτραπέζιοι Οίνοι
- Τοπικοί Οίνοι

Ένα τρίτο στοιχείο διάκρισης των κρασιών είναι το χρώμα τους όπου σύμφωνα βάση αυτό, τα κρασιά διακρίνονται γενικά σε λευκά, κόκκινα και ροζέ.

¹ **Κανονισμός 110/2008** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 15^{ης} Ιανουαρίου 2008, σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ.1576/89 του Συμβουλίου.

1.2 Βασικά Χαρακτηριστικά του κλάδου της οινοποιίας

Σχετικά με την εγχώρια οινοποιία, υπάρχει ένα μικρό ποσοστό μεγάλων οινοβιομηχανιών, αρκετές μικρομεσαίες οινοποιητικές επιχειρήσεις, αγροτικοί συνεταιρισμοί και εισαγωγικές εταιρείες. Οι μεγάλες εταιρείες κατέχουν σημαντικά μερίδια της εγχώριας αγοράς εμφιαλωμένων κρασιών. Οι μικρότερου μεγέθους επιχειρήσεις παράγουν παράλληλα χύμα και εμφιαλωμένο κρασί, το οποίο διατίθεται στην τοπική αγορά. Τα τελευταία χρόνια η φήμη και η ποιότητα των εμφιαλωμένων ελληνικών κρασιών έχει αναβαθμιστεί αρκετά, γεγονός που επιβεβαιώνεται και από τις συχνές βραβεύσεις που αποκτούν σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Παράλληλα, υπάρχει και έντονη εξαγωγική δραστηριότητα των μεγάλων κυρίως εταιρειών του κλάδου. Είναι γνωστό πως ο κλάδος των αλκοολούχων ποτών έχει άμεση σχέση με τον εισερχόμενο τουρισμό, αφού οι τουρίστες εδώ απολαμβάνουν τον ήλιο, τη θάλασσα και τα ελληνικά προϊόντα (ιδιαίτερα τα ποτά μας) και με αυτόν τον τρόπο βοηθούν στην αύξηση της εγχώριας κατανάλωσης τους θερινούς μήνες όσο και στην προώθηση των ελληνικών κρασιών στις αγορές του εξωτερικού.

Η αγορά των αλκοολούχων ποτών διακρίνεται στη «ζεστή» και στην «κρύα». Ο όρος «ζεστή» έχει σχέση με την οικιακή κατανάλωση ενώ ο όρος «κρύα» συνδέεται με το catering και τους χώρους διασκέδασης και εστίασης. Τη διανομή των προϊόντων αναλαμβάνουν συνήθως χονδρέμποροι και αντιπρόσωποι, ενώ τα Super Market και οι κάβες αποτελούν τα βασικότερα σημεία πώλησης.

1.3. ΤΟ ΟΥΖΟ

Το ούζο αποτελεί αλκοολούχο ποτό το οποίο παράγεται και καταναλώνεται σε όλη την Ελλάδα καθώς και στην Τουρκία όπου είναι γνωστό ως Ρακί, ονομασία που χρησιμοποιείται επίσης και στην Ελλάδα. Δύναται να συγκριθεί με το αφέντι και το Γαλλικό περνό.

Στη γεύση έχει κοινά χαρακτηριστικά με το τσίπουρο, ποτό που έχει ωστόσο διαφορετική διεργασία παρασκευής.



1.3.1. Ονομασία του ποτού

Το όνομα που κατέχει το ούζο δεν είναι γνωστό με βεβαιότητα.² Πιστεύεται ότι το όνομα ούζο αποκτήθηκε εξαιτίας της ύπαρξης ενός περιστατικού: Μία εταιρία εξήγαγε το ποτό στη Μασσαλία και στα κιβώτια της εξαγωγίμης παρτίδας αναγραφόταν η φράση "uso Massalia", δηλαδή "προς χρήση στη Μασσαλία". Για λόγους τους οποίους δεν δύναται να γνωρίζουμε, η φράση αυτή έγινε συνώνυμη του *καλής ποιότητας ούζου*, και στην πορεία η λέξη "Μασσαλία" έφυγε και έμεινε η λέξη uso=ούζο που στο εξής αντιπροσώπευε το ποτό.

Η ιστορία προέλευσης του ονόματος έπαψε πια να θεωρείται έγκυρη, καθώς δεν έχει επιστημονικό αλλά λαογραφικό χαρακτήρα. Πιο αξιόπιστες πηγές αναφέρουν ότι η λ. προέρχεται από το τουρκ. *üzüm*, το οποίο σημαίνει "τσαμπί σταφύλι" και "αφέψημα από σταφίδες".³

1.3.2. Η ιστορική διαδρομή του ούζου

Αλκοολούχα ποτά με άνισο (επιστημονική ονομασία *pimpinella anisum*) παρασκευάστηκαν στη Βαβυλωνία και στην Αίγυπτο, ενώ την εποχή του Βυζαντίου αποστάγματα αρωματισμένα με γλυκάνισο τα έπιναν πριν το φαγητό για να ανοίγουν την όρεξη, κάτι που συνηθιζόταν σε όλες τις Μεσογειακές περιφέρειες. Το ελληνικό στοιχείο της

² Πληροφορίες για το Ούζο. www.tsou.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 7-4-2009.

³ Sir G. Clauson, *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish*, Oxford 1972, σελ. 288.

Κωνσταντινούπολης, της Αλεξάνδρειας και της Σμύρνης ήταν έως το 1453 η έδρα της τεχνικής των αποσταγμάτων. Η εύφορη γη της Μικράς Ασίας και της Θράκης έδινε τη δυνατότητα για ανάπτυξη καλλιεργειών και αξιοποίηση της πρώτης ύλης (σταφύλια και σύκα), ενώ η καλλιέργεια του γλυκάνισου στη Λέσβο και στη Λήμνο και η παραγωγή μαστίχας στη Χίο έπαιξαν καθοριστικό ρόλο για την ανάπτυξη- παρασκευή της «ρακής».

Την περίοδο της Τουρκοκρατίας -μετά το πέρας της πολύ δύσκολης περιόδου της ποτοαπαγόρευσης - το ποτό που παρασκεύαζαν οι «ρακιτζήδες» με απόσταξη της ρακής των σταφυλιών (προσθήκη γλυκάνισου αρωματικών βοτάνων και μαστίχας) έγινε ανάρπαστο από τους εύπορους πολίτες, προσφέροντας στους άριστους ρακιτζήδες ειδικά προνόμια. Με αυτόν τον τρόπο γεννήθηκε το ούζο, το οποίο διακινούνταν για πολλά-πολλά χρόνια σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας με την παλιά ονομασία ρακή.

Κατά το 19^ο αιώνα η Ελλάδα συγκεντρώνει στους κόλπους της μετανάστες από τη γειτονική Τουρκία, καθώς και από την Οδησό της Ρωσίας, οι οποίοι ήδη κατείχαν τη γνώση και την τεχνική της απόσταξης. Η εγκατάστασή τους σε περιοχές οι οποίες προσέφεραν σε μεγάλη ποσότητα πρώτες ύλες, έδωσαν την ευκαιρία σε αυτούς τους ανθρώπους να εκμεταλλευτούν με τον καλύτερο τρόπο τα αμπέλια και τα τοπικά αρωματικά φυτά, τα οποία βοήθησαν στη δημιουργία εκλεκτών αποσταγμάτων σε περιοχές όπως η Λέσβος, η Χίος, ο Τύρναβος, οι Σέρρες και η Καλαμάτα.

1.3.3. Η παραγωγική διαδικασία

Η παραγωγική διεργασία αρχίζει με την παρασκευή του αποστάγματος βάσει των κανόνων που η νομοθεσία ορίζει (σε ποσοστό 20% τουλάχιστον) για την παρασκευή ούζου.⁴

Στον *κυρίως κορμό* του άμβυκα τοποθετούνται: α) **αλκοόλη** 96^ο-100^ο που προέρχεται από γεωργικά προϊόντα, β) νερό, και γ) τα αρωματικά συστατικά που προστίθενται δύναται να είναι: γλυκάνισος, μάραθος, αστεροειδής άνισος, μαστίχα, κανέλλα, κορίανδρος, μέντα, πιπερόριζα, κάρδαμο (κακουλές), ρίζα αγγελικής, γαρύφαλλο, φλαμούρι, κ.α. Το υγρό αυτό

⁴ Πληροφορίες για το Ούζο. www.tsou.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 7-4-2009.

μείγμα ζεσταίνεται έως ότου να φτάσει στους 80°C, όπου ύστερα αρχίζει η πολύπλοκη διεργασία της απόσταξης. Οι ατμοί που παρουσιάζονται διέρχονται μέσα από το *δοξάρι* όπου καταλήγουν στον *ψύκτη*, δηλαδή στον σωλήνα ίσης διαμέτρου με το δοξάρι και μήκους ανάλογα με την τεχνική του κάθε αποσταγματοποιού. Ύστερα από την πολύωρη διαδικασία της απόσταξης, το αποτέλεσμα της υγροποίησης αυτών των ατμών είναι ένα αρωματισμένο απόσταγμα οينوπνεύματος που φτάνει στους 80 αλκοολικούς βαθμούς. Το απόσταγμα στο αρχικό στάδιο της απόσταξης (*κεφαλές*) και το τελευταίο (*ουρές*) συνήθως απομακρύνεται για να μην υπάρχουν βαριά αρωματικά συστατικά. Αυτές οι ποσότητες αποστάγματος συνήθως αναμιγνύονται και αποστάζονται εκ νέου. Το προϊόν αυτής της δεύτερης απόσταξης γίνεται να αξιοποιηθεί με σκοπό την παραγωγή ενός ούζου διαφορετικής ποιότητας. Την τεχνική της **διπλής απόσταξης** συνηθίζουν ορισμένοι ποτοποιοί με σκοπό τη διαφοροποίηση του προϊόντος τους.

Για τους ποτοποιούς που παράγουν «**προϊόν αποστάξεως 100%**» η διαδικασία τελειώνει με την προσθήκη νερού, μέχρι το απόσταγμα να φθάσει στην επιθυμητή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Για το μεγαλύτερο ποσοστό των ποτοποιών οι οποίοι δεν χρησιμοποιούν αποκλειστικά απόσταγμα, υπάρχει ένα επιπλέον στάδιο, το οποίο περιλαμβάνει την προσθήκη εκχυλίσματος ανηθόλης σε ορισμένη ποσότητα οينوπνεύματος. Σε αυτό το μείγμα, προσθέτοντας το προϊόν της δικής τους απόσταξης και αραιώνοντας το αργά με νερό επιτυγχάνουν τον επιθυμητό αλκοολικό τίτλο του προϊόντος τους. Ορισμένοι ποτοποιοί – (συνήθεια που ακολουθείται κυρίως στη Νότια Ελλάδα) - σ' αυτό το στάδιο προσθέτουν μικρή ποσότητα **ζάχαρης** που έχουν πρώτα διαλύσει σε νερό. Ακολουθεί η ομογενοποίηση των υγρών με αναμικτήρες και η παραμονή του τελικού μείγματος για ένα χρονικό διάστημα σε ειδικές δεξαμενές.

Πριν την εμφιάλωσή του το ούζο, όπως και το κρασί, υφίσταται τη διαδικασία της διαύγασης (τεχνική που απαλλάσσει το ούζο και το κρασί από στέρεα υπολείμματα που αλλιώς θα αιωρούνταν ή θα θόλωναν το ποτό) με διήθηση μέσω φίλτρων.

1.4. ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Το τσίπουρο ονομάζεται το αλκοολούχο ποτό που παράγεται από απόσταξη στεμφύλων σταφυλής και περιέχει τουλάχιστον 140 γραμμάρια συναπόστακτες πτητικές ουσίες και μέχρι 1000 γραμμάρια μεθανόλη /HL αλκοόλης.



Το τσίπουρο αποτελεί το ποτό των φτωχών και λαϊκών τάξεων, είναι εκείνο το οποίο ξεκούραζε τον ταλαίπωρο αγρότη-αμπελουργό ύστερα από μια πολύ κοπιαστική ημέρα στα χωράφια.⁵

Το πότε ακριβώς ξεκίνησε η παραγωγή του στην Ελλάδα δεν είναι γνωστό. Υπάρχουν αναφορές για παραγωγή τσίπουρου στο Άγιον Όρος από το 1590, όπως φαίνεται από διάφορα τούρκικα φερμάνια της εποχής.

Έως το 1988 η παραγωγή υλοποιούνταν μόνο από τους αμπελουργούς οι οποίοι αποκτούσαν (και αποκτούν) άδεια για απόσταξη δύο ημερών (διήμεροι) σύμφωνα με τον νόμο 917/1917. Η απόσταξη πραγματοποιείται μέσα σε χάλκινους άμβυκες χωρητικότητας

⁵ Τσίπουρο: ένα πραγματικά ελληνικό ποτό. Άρθρο του Δρ. Αστερίου Παπρά (5 Ιουνίου 2008). www.tsipouro.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 8-4-2009.

μέχρι 130 λίτρων. Ο νόμος παρείχε τη ευκαιρία αυτή στους αμπελοκαλλιεργητές, να αποστάξουν (χωρίς φόρο) δηλαδή τα στέμφυλα των σταφυλιών τους και να χρησιμοποιούν το απόσταγμα για ίδια κατανάλωση ενώ επέτρεπε την πώληση του περισσευούμενου τσίπουρου περιοριστικά μέσα στον νομό ή σε γειτονικούς νομούς πάντα υπό τον έλεγχο των οικονομικών υπηρεσιών.

Απαγορευόταν και απαγορεύεται οποιαδήποτε τυποποίηση του παραγόμενου προϊόντος από τους διήμερους αποσταγματοποιούς τσίπουρου.

1.4.1. Ιστορική διαδρομή του Τσίπουρου

Ένα από τα πιο γνωστά παραδοσιακά ποτά, το ούζο ή τσίπουρο, είναι συνδεδεμένο με το όνομα του Τυρνάβου. Και βέβαια δεν μπορεί να οφείλεται μόνο στη μακροχρόνια και εκτεταμένη αμπελοκαλλιέργεια. Δεν είναι τυχαίο που ο Τύρναβος βρέθηκε στο επίκεντρο αυτής της ιστορίας του τσίπουρου. Οι λόγοι είναι κυρίως ιστορικοί και αρχίζουν από την περίοδο της τουρκοκρατίας.

Ο Τύρναβος θεωρήθηκε 'βακούφι' και υπαγόταν κατευθείαν στο διοικητή της Μέκκας και όχι στον τοπικό διοικητή. Του είχαν δοθεί ιδιαίτερα προνόμια τα οποία συνέβαλαν στο να συγκεντρωθεί μεγάλο χριστιανικό στοιχείο στην πόλη και αυτό διαφάνηκε από την οικονομική και πνευματική εξέλιξη η οποία αναφέρθηκε από πολλούς ευρωπαίους περιηγητές της εποχής (Brown 1669), (Leake 1806), (Rouqueville 1814) κλπ. Αναφέρουμε μια σημαντική μαρτυρία ενός τούρκου, αλλόθρησκου του Εβλιγια Τσελεμπε που στα 1668 επισκέφθηκε τον Τύρναβο τον οποίο χαρακτήρισε: *«πλούσια πόλη απίστων, γεμάτη παπάδες και καλόγερους με 18 εκκλησίες και μόνο ένα μικρό τέμενος»*. Η σημαντική όμως πληροφορία που έδωσε ήταν ότι στο δρόμο προς την Λάρισα μέτρησε 37 αμπελώνες.

Αυτονόητο ήταν κοντά στο έντονο χριστιανικό στοιχείο να φυτρώσουν και τα αμπέλια και κοντά σε αυτά να παραχθεί κρασί και τσίπουρο.

Προς το τέλος της περιόδου αυτής ήταν που ονομάστηκε το τσίπουρο ούζο.

Το όνομα του ούζου που δεν ήταν παρά ένα εξαιρετικό γλυκανισάτο διπλοαπεσταγμένο τσίπουρο χάθηκε μέσα στην ανάγκη της κατανάλωσης.

Επιστρέφοντας στο σήμερα αναφέρουμε πως το 1988 ψηφίστηκε ο νόμος για την εμφιάλωση του τσίπουρου και το 1989 ψηφίστηκε ο καν. 1576/89 για τα αλκοολούχα ποτά στον οποίο περιλήφθηκε και το απόσταγμα στέμφυλων σταφυλής (τσίπουρο), χωρίς όμως να κατοχυρωθεί η λέξη τσίπουρο για την Ελλάδα, παρά μόνο οι σύνθετες ονομασίες 'τσίπουρο Τυρνάβου, τσίπουρο Μακεδονίας, τσίπουρο Θεσσαλίας και τσικουδιά Κρήτης. Αυτό το γεγονός δεν επαρκούσε καθώς κρίθηκε αναγκαίο για την προστασία του εθνικού μας προϊόντος να εξασφαλίσουμε την χρήση της λέξης *τσίπουρο* μόνο για την Ελλάδα, προκειμένου να αποφύγουμε τη δυσάρεστη εξέλιξη να ξεκινήσουν να παράγουν ποτά με την ονομασία *τσίπουρο* σε όλο τον κόσμο.

Ο Τύρναβος ως η μικρότερη περιοχή με ονομασία γεωγραφικής ένδειξης αλλά και λόγω της ιστορίας του, άρχισε τις έντονες προσπάθειες με σκοπό την κατοχύρωση του τσίπουρου για την Ελλάδα, και με συνεχή υπομνήματα που είχε υποβάλλει προς τους βουλευτές, ευρωβουλευτές, και υπουργούς, στο τέλος επιτεύχθηκε κάτι που το 1989 φαινόταν αδύνατο. Την κατοχύρωση του τσίπουρου στην Ελλάδα με τον καν. 110/2008.

1.4.2. Η παρασκευή τσίπουρου

Πρώτη ύλη παραγωγής αποστάγματος στέμφυλων αποτελούν τα στέμφυλα.⁶ Ύστερα από τη διαδικασία συμπίεσης των σταφυλιών παραμένει μια μάζα. Η μάζα αυτή είναι τα στέμφυλα. Αποτελείται από βοστρύχους (κοτσάνια), γίγαρτα (κουκούτσια), φλοιούς και περικλείει κάποιο ποσοστό γλεύκους αζύμωτου, γλεύκους σε ζύμωση ή κρασί. Το ποσοστό των βοστρύχων που περιέχουν τα στέμφυλα εξαρτάται από το βαθμό αποβοστρύχωσης που έχει προηγηθεί. Οι βόστρυχοι αποτελούν το 2-7% του συνολικού βάρους του σταφυλιού και περιέχουν 1% σάκχαρα. Τα γίγαρτα αποτελούν το 3-6% του βάρους του σταφυλιού, η

⁶ Το τσίπουρο, παρασκευή τσίπουρου. www.servitoros.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 8-4-2009.

φλούδα το 6-9% και η σάρκα το 75-85%. Η σάρκα του σταφυλιού αποτελείται κατά 0,5% από στερεά. Διακρίνουμε τρεις κατηγορίες στέμφυλων.

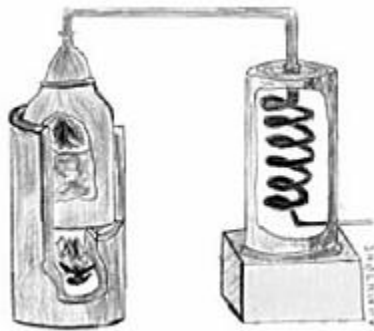
Τα αζύμωτα στέμφυλα εξάγονται από τα πιεστήρια μετά την πίεση των σταφυλιών για την παραλαβή του γλεύκους. Προέρχονται συνήθως από λευκή ποικιλία σταφυλιών. Μπορεί να προέρχονται και από ερυθρά σταφύλια όταν έχουν χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή ροζέ κρασιού με απευθείας συμπίεση. Μπορεί επίσης να προέρχονται από ερυθρά σταφύλια που έχουν συμπιεστεί απευθείας με σκοπό την παραγωγή λευκών κρασιών. Τα στέμφυλα μπορεί να είναι ζυμωμένα όταν προέρχονται από ερυθρή οινοποίηση. Περιέχουν μικρότερη ή μεγαλύτερη ποσότητα κρασιού. Αυτό εξαρτάται από το αν έχουν συμπιεστεί για την παραλαβή κρασιού πίεσης. Η ποσότητα κρασιού που περιέχουν μετά τη συμπίεση είναι αντίστροφα ανάλογη με τη συμπίεση που έχουν υποστεί τα στέμφυλα. Τέλος τα στέμφυλα μπορεί να είναι ημιζυμωμένα, όταν η απομάκρυνση των υγρών γίνει πριν το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης και συνεπώς περιέχουν σάκχαρα αζύμωτα και ταυτόχρονα αλκοόλη. Η εξάντληση των στέμφυλων με συμπίεση δεν είναι δυνατή, όσο καλής ποιότητας κι αν είναι τα πιεστήρια, ιδιαίτερα όταν δεν υπάρχει πιεστήριο ή το υπάρχον είναι χειροκίνητο. Σ' αυτές τις περιπτώσεις η απόσταξη των στέμφυλων μπορεί να χρησιμοποιηθεί με σκοπό την παραλαβή ενός αποστάγματος στέμφυλων. Η απόσταξη πρέπει να γίνει απευθείας στα στέμφυλα.

Το λαμβανόμενο απόσταγμα διαφέρει ως προς τη χημική σύσταση και τα οργανοληπτικά συστατικά από το απόσταγμα που θα παίρναμε αποστάζοντας το αντίστοιχο κρασί. Στα αρωματικά συστατικά που θυμίζουν την προέλευση του υπάρχουν συστατικά που βρίσκονται στα στέμφυλα και κατά την απόσταξη περνούν στο απόσταγμα. Η χαρακτηριστική αυτή η οσμή που διασκορπίζεται σε πολλούς καταναλωτές είναι ιδιαίτερα ευχάριστη. Τα αποστάγματα στέμφυλων μπορούν να παλαιώσουν χάνοντας ένα μέρος από το χαρακτηριστικό τους άρωμα.

Τα στέμφυλα από ερυθρή οινοποίηση κατά την έξοδό τους από ένα χειροκίνητο πιεστήριο περικλείουν το μισό τους βάρος τους σε υγρό.

Ανάλογα με την ποικιλία, τα στέμφυλα αποτελούν το ένα τρίτο των σταφυλιών κατ' όγκο και το ένα έκτο κατά βάρος. Από 100 κιλά κόκκινων σταφυλιών μετά τη ζύμωση παίρνουμε 70 λίτρα σύλλασπου κρασιού ελεύθερης ροής το οποίο μετά την απολάσπωση δίνει 69 κιλά κρασί και 1 κιλό οινολάσπη. Απομένουν 18 κιλά στέμφυλα.

Στην περίπτωση που έχει χρησιμοποιηθεί αποβοστρυχωτήρας, τα στέμφυλα είναι 15 κιλά, περικλείουν 9 κιλά ξηρή ύλη και 6 κιλά ζυμωμένο υγρό. Τα στέμφυλα συμπιεζόμενα δίνουν 5 λίτρα κρασιού πίεσης. Τα υπόλοιπα 4 λίτρα παραμένουν στα στέμφυλα. Ανάλογα με τα οικονομικά δεδομένα, τα στέμφυλα αποστάζονται πριν ή μετά τη συμπίεση.



Ο δεξαμενισμός των στέμφυλων πρέπει να είναι πολύ γρήγορος γιατί με την επίδραση του αέρα υπάρχει μεγάλη δυνατότητα να αναπτυχθούν οξικά βακτήρια. Η αύξηση της διάρκειας παραμονής των στέμφυλων έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση του χαρακτηριστικού αρώματος.

Όταν δεν επιδιώκεται η ύπαρξη έντονου αρώματος, το χρονικό διάστημα παραμονής μπορεί να είναι πολύ πιο μικρό. Σε περίπτωση που υπάρχουν κατάλληλα αποστακτικά μηχανήματα, η απόσταξη των στέμφυλων μπορεί να γίνει αμέσως μετά τη συμπίεση τους με την προϋπόθεση ότι όλα τα σάκχαρα έχουν ζυμωθεί.

Τα αποστάγματα στέμφυλων αφενός δεν έχουν υψηλή εμπορική αξία, αφετέρου πρόκειται για μια παραγωγή που διαρκεί ένα σχετικά μικρό χρονικό διάστημα.



Για το λόγο αυτό για την αποθήκευση των στέμφυλων δε χρησιμοποιούνται οι πλέον κατάλληλοι για την ποιότητα χώρος, ιδιαίτερα όταν το απόσταγμα στέμφυλων προορίζεται για πώληση με σκοπό την παραγωγή οινοπνεύματος. Στην απλούστερη περίπτωση μπορεί να παραμείνουν σε σωρούς.

Η μοναδική φροντίδα την οποία πρέπει να εφαρμόσουμε είναι η στεγανοποίηση του εδάφους, ώστε να μην απορροφάει τα υγρά. Επιπλέον με τη βοήθεια ενός μικρού τοιχίου αποφεύγουμε το διασκορπισμό και την απώλεια των υγρών. Οι σωροί αυτοί μπορούν να συμπιεστούν με τα πόδια ή με έναν φορτωτή. Καλό είναι να σκεπάζονται με φύλλα νάιλον.

Η αποθήκευση των στέμφυλων προς απόσταξη μπορεί να γίνεται σε μικρές δεξαμενές. Συνήθως χωρίς οροφή, ώστε να είναι εύκολη η εισαγωγή και η εξαγωγή των στέμφυλων προς απόσταξη. Τα στέμφυλα συμπιέζονται ιδιαίτερα κοντά στα τοιχώματα όπου υπάρχει η τάση να δημιουργείται κενό. Το επάνω μέρος της δεξαμενής σκεπάζεται με φύλλα νάιλον πάνω στα οποία τοποθετούμε πηλό. Αντί πηλού μπορούμε να βάλουμε οινολάσπη.

Χρειάζεται προσοχή ώστε στο στρώμα αυτό να μη δημιουργηθούν ρωγμές που θα επιτρέψουν τη διείσδυση αέρα. Πάνω από όλα αυτά βάζουμε μαδέρια και πάνω από τα μαδέρια βάζουμε σάκους με άμμο. Αυτό γίνεται με σκοπό να συμπιέσουμε τα στέμφυλα και να διώξουμε τον αέρα. Με αυτόν τον τρόπο αυξάνουμε τη διατήρηση των στέμφυλων.

Λόγω της συμπίεσης ένα μέρος του ζυμωμένου υγρού συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος της δεξαμενής. Μπορεί να παραληφθεί χωριστά και να θεωρηθεί ως κρασί τελευταίων πιέσεων. Όταν η φύλαξη των στέμφυλων γίνει σε κλειστή δεξαμενή, μειώνεται ο κίνδυνος μικροβιακών

αλλοιώσεων. Αυτό οφείλεται στην έλλειψη επικοινωνίας με τον αέρα. Επιπλέον συνεχίζεται η έκλυση διοξειδίου του άνθρακα, δημιουργώντας αδρανή ατμόσφαιρα.

Όταν δεν υπάρχουν δεξαμενές κατάλληλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν στέρνες. Όταν χρησιμοποιηθούν υπόγειες στέρνες, καλό είναι να έχουν μικρές διαστάσεις π.χ. 3x3x3. Το ύψος να φτάνει μέχρι το έδαφος, ώστε το γέμισμα με στέμφυλα να γίνεται με απλή ανατροπή. Το ιδανικό είναι να βρίσκονται σε επικλινές έδαφος που θα επιτρέπει και το εύκολο άδειασμα από μια πλευρική θύρα.

Σε περίπτωση που η στέρνα είναι μεγάλη μπορούμε να δημιουργήσουμε ανεξάρτητα διαμερίσματα χρησιμοποιώντας μαδέρια. Με αυτόν τον τρόπο μπορούμε να εργαστούμε σταδιακά διευκολύνοντας τη συντήρηση. Κάθε διαμέρισμα αδειάζει εντελώς πριν αρχίσουμε να εργαστούμε με το επόμενο. Σε περίπτωση που για οποιοδήποτε λόγο διακοπεί η εργασία, είναι ανάγκη να σκεπάσουμε εκ νέου τα στέμφυλα. Όταν η δεξαμενή είναι υπαίθρια πρέπει να καλύπτεται όταν υπάρχει ενδεχόμενο να υπάρξει βροχόπτωση. Με την ίδια διεργασία, δηλαδή δημιουργώντας χωρίσματα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια υπέργεια αγροτική αποθήκη. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να μεριμνήσουμε για τη δημιουργία ενός συστήματος που θα επιτρέπει την άνοδο των στέμφυλων.

Για την αποθήκευση στέμφυλων μπορούν να κατασκευαστούν υπαίθρια δύο παράλληλοι τοίχοι σε απόσταση 4 περίπου μέτρων δημιουργώντας ένα διάδρομο. Εντός των δύο αυτών τοίχων μπορεί να γίνει η συσσώρευση των στέμφυλων.

Η φόρτωση και εκφόρτωση είναι πολύ εύκολη από το ανοιχτό μέρος του διαδρόμου. Κατά διάστημα, με σκοπό την καλύτερη συσσώρευση, μπορούν να δημιουργηθούν φράγματα με μαδέρια. Στο μέσο του δαπέδου και παράλληλα στους δύο τοίχους μπορεί να κατασκευαστεί αυλάκι με σκοπό την εκροή του υγρού που προκύπτει κατά τη διάρκεια της παραμονής των στέμφυλων. Το αυλάκι αυτό μπορεί να οδηγεί το υγρό σε μικρή υπόγεια δεξαμενή, απ' όπου και μπορεί να παραληφθεί.

1.5. ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ-ΡΑΚΗ (ΤΣΙΠΟΥΡΟ, ΡΑΚΗ, ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ)

Τσίπουρο ή (το) ρακί. Στην Κρήτη λέγεται τσικουδιά ή ρακή (η). Σε πολλές χώρες της Μέσης Ανατολής υπάρχει ένα παρόμοιο ποτό ονόματι arak.⁷



1.5.1. Η παραγωγική διαδικασία της τσικουδιάς

Το τσίπουρο αποτελεί το απόσταγμα από στέμφυλα (ή στράφυλα ή τσίπουρα) δηλαδή από τα ράκη των σταφυλιών που παραμένουν ύστερα από το πάτημα και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού.

Τα στέμφυλα προκειμένου να παραχθεί το αλκοολούχο απόσταγμα θα πρέπει αφενός να μην έχουν αποστραγγιστεί τελείως (τα στέμφυλα από μηχανόπρεσσες περιέχουν ελάχιστο μούστο και δεν βοηθούν για τη συγκέντρωση του αποστάγματος) και αφετέρου να έχουν υποστεί αλκοολική ζύμωση ώστε τα σάκχαρα του εναπομένου μούστου να μετατραπούν σε αλκοόλη.

⁷ Τσίπουρο-Ρακή-Τσικουδιά. www.hungry.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 20-4-2009.

Πιο συγκεκριμένα, είναι απαραίτητο να παραμείνουν για ορισμένες ημέρες μέσα σε δοχείο. Άλλες φορές η διαδικασία της ζύμωσης γίνεται αυτόματα από μόνη της μέσα στο δικό τους δοχείο, ενώ άλλες φορές μαζί με τον μούστο που πάει για κρασί (επιπλέον στην επιφάνεια των κάδων), όταν επιδιώκουμε να πάρουμε κρασί πλούσιο σε τανίνες. Το δεύτερο φαινόμενο συνήθως συμβαίνει κατά τη διαδικασία της ερυθρής οινοποίησης. Τσίπουρο μπορούμε να πάρουμε τόσο από λευκά όσο και από κόκκινα σταφύλια. Η ζύμωση διαρκεί περίπου 30 μέρες όταν τα στέμφυλα ζυμώνονται μόνα τους και πολύ λιγότερο όταν ζυμώνονται με τη βοήθεια του μούστου.

Η απόσταξη του τσίπουρου γίνεται ως εξής: στον αποστακτήρα προστίθενται παράλληλα με τα στέμφυλα και διάφορες αρωματικές ύλες σε ποσότητες και αναλογίες (που συνήθως αποτελεί διαφορετική τεχνική του κάθε μέντορα). Υπάρχει όμως και τσίπουρο χωρίς επιπλέον πρόσμιξη.

Κυρίως χρησιμοποιείται ο γλυκάνισος, ο μάραθος κ.α. ενώ στην Κρήτη συνηθίζονται πολύ τα φύλλα καρυδιάς. Ο γλυκάνισος είναι το καταλληλότερο αρωματικό φυτό που κάνει το τσίπουρο (και το ούζο) να "γαλανώνει", να ασπρίζει δηλ. με την προσθήκη νερού. Ωστόσο στην Κρήτη δεν χρησιμοποιείται καθόλου ο γλυκάνισος για το λόγο αυτόν και η τσικουδιά δεν γαλανώνει ποτέ.

Η απόσταξη αποτελείται από τρία στοιχεία: κεφαλή, καρδιά και ουρά. Η κεφαλή διαθέτει μεγάλο αλκοολικό βαθμό και είναι πλούσια σε αλδεύδες που δίνουν μια "σκουριασμένη" γεύση στο τσίπουρο ενώ η ουρά περιέχει πολλές ανώτερες αλκοόλες που προσδίδουν στη γεύση και το άρωμα πιο δυνατή γεύση και οσμή. Απομακρύνονται και μπαίνουν εκ νέου στον αποστακτήρα μαζί με την επόμενη παρτίδα ενώ η καρδιά κρατιέται.

Η καρδιά δύναται να περάσει ξανά από απόσταξη. Το διπλοαποσταγμένο τσίπουρο έχει καθαρότερο και λεπτότερο άρωμα και γεύση. Πολλή προσοχή χρειάζεται για τον περιορισμό του ποσοστού της μεθυλικής αλκοόλης (ξυλοπνεύματος) η οποία όταν μεταβολίζεται παράγονται ουσίες όπως είναι η φορμαλδεΐδη ή το φορμικό οξύ, οι οποίες είναι τοξικές, θανατηφόρες, αλλά μπορεί να προκαλέσουν και άλλα συμπτώματα, με σημαντικότερα αυτά στα μάτια - από ομιχλώδη όραση ως και τύφλωση. Αυτός είναι ένας από τους πιο σοβαρούς

λόγους που δεν επιτρέπεται στον καθέναν να αποστάζει αλλά μόνο σε πιστοποιημένους παραγωγούς οι οποίοι κατέχουν ειδική άδεια Το τελικό απόσταγμα μπορεί να αναμιχθεί με νερό για να επιτύχουμε τους επιθυμητούς αλκοολικούς βαθμούς. Καλή περιεκτικότητα θεωρείται αυτή των 38-45 vol.

Αν και το τσίπουρο ορίζεται σαν απόσταγμα στέμφυλων στον καθημερινό λόγο δύναται να χαρακτηριστεί και αποστάγματα άλλων φρούτων, κυρίως άγριων. Έτσι στην Κρήτη συνηθίζεται η μουνόρακη (από μούρα) ενώ στη Μακεδονία λέγεται π.χ. κουμαρίσιο ρακί. Το τσίπουρο δεν θα πρέπει να μπερδεύεται με το ούζο καθότι το ούζο είναι διαφορετικό ποτό.

1.6. ΠΕΤΣΙΝΑ



Η Ρετσίνα αποτελεί είδος ελληνικού κρασιού το οποίο φτιάχνεται με την προσθήκη φυτικής ρητίνης πεύκου μέσα σε λευκό κρασί. Θεωρείται ένα από τα αγαπητά ελληνικά αλκοολούχα ποτά.

Η παραγωγή ρετσίνας έχει τις ρίζες της από την αρχαιότητα όπου τότε η προσθήκη ρητίνης (ρετσινιού) βοηθούσε στη διατήρηση (συντήρηση) του κρασιού, και όχι αποκλειστικά και μόνο στην προσθήκη αρώματος.

Προκειμένου να παρασκευασθεί η ρετσίνα χρησιμοποιούνται συνήθως κρασιά δεύτερης ποιότητας και για αυτόν τον λόγο η τιμή της είναι συνήθως χαμηλότερη από αυτήν του κρασιού.

Η μοναδική γεύση της λέγεται ότι έχει προέλθει από την πρακτική της σφράγισης των αμφορέων, με ρετσίνα και πεύκα κατά τους αρχαίους χρόνους. Πριν από την εφεύρεση των στεγανών μπουκαλιών γυαλιού, το οξυγόνο αλλοίωνε τα κρασιά πολύ γρήγορα.

Για να τα στεγανοποιήσουν το στόμιο, οι αρχαίοι εφεύραν την χρησιμοποίηση της ρετσίνας πεύκου, η οποία συγχρόνως εμπλούτιζε με την πάροδο του χρόνου το κρασί με το χαρακτηριστικό άρωμα. Αργότερα εφευρέθηκε και η πρακτική της προσθήκης της ρετσίνας στο μούστο για τον αρωματισμό το του κρασιού, και την καλύτερη συντήρησή του.

1.7. Η ΜΠΥΡΑ (ΖΥΘΟΣ)

Η μπύρα αναφέρεται στην ιστορία όλων των αρχαίων λαών οι οποίοι αξιοποίησαν τους σπόρους των σιτηρών καλλιεργώντας τους.⁸ Ιερογλυφικές γραφές φανερώνουν πως η μπύρα ήταν ήδη γνωστή στη Μεσοποταμία, στους Σουμέριους και στην Αίγυπτο. Ο Ηρόδοτος, ο πατέρας της ιστορίας ανέφερε το 494 π.Χ. ότι: *"...και το ποτό τους είναι σαν κρασί που το παρασκευάζουν από κριθάρι, επειδή δεν υπάρχουν αμπέλια στην χώρα τους..."*.

⁸ Τα περί μπύρας. www.gtogias.tripod.com. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 21-4-2009.



1.6.1. Ετυμολογία

Δεν είναι εξακριβωμένη η ετυμολογία αυτού του ποτού. Ενδέχεται όμως να προέρχεται από την ιταλική λέξη *birra*⁹ η οποία (εάν αυτό συμβαίνει) λογικά θα έχει ως ρίζα της τη λατινική - *biber* (ελλ. *ποτό*), που συνδέεται και με το λατινικό ρήμα -*bibere* (ελλ. *πίνω*). Η ελληνική λέξη *ζύθος* αναφερόταν επίσης από αρχαίους γεωγράφους περιηγητές, όπως ο Στράβων εννοώντας βασικά το ποτό από κριθάρι, κυρίως των Αιγυπτίων. Η λέξη *ζύθος* σχετίζεται με το ρήμα -*ζέω* (δηλαδή *βράζω*).

1.6.2. Η ιστορική διαδρομή της Μπίρας

Σήμερα γνωρίζουμε με σιγουριά πως η παρασκευή της μπίρας έχει τις ρίζες της στους λαούς της εγγύς Ανατολής. Η πρώτη εξακριβωμένη πληροφορία όσον αφορά τη μπίρα προέρχεται από τους Σουμέριους καθώς βρέθηκε μια ανάγλυφη αναπαράσταση η οποία προσεγγίζεται χρονικά γύρω στο 3000-2800 π.Χ. Υπάρχει όμως ενδεχόμενο η μπίρα να ήταν γνωστή και σε ακόμη παλαιότερους λαούς της Μεσοποταμίας.

Οι Βαβυλώνιοι οι οποίοι διαδέχθηκαν τους Σουμέριους πιστεύεται ότι κι εκείνοι ασχολήθηκαν με την παρασκευή μπίρας χρησιμοποιώντας διάφορα δημητριακά. Επίσης

⁹ Μπίρα. [www. el.wikipedia.org](http://www.el.wikipedia.org). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 21-4-2009.

σύμφωνα με μελέτες που έχουν γίνει, έχει διαπιστωθεί ότι τόσο στους παλαιότερους (αρχαιότητα) χρόνους όσο και σήμερα η παρασκευή της μπίρας γινόταν και γίνεται σχεδόν με τον ίδιο τρόπο ακολουθώντας την ίδια διαδικασία και χρησιμοποιώντας ως βασικό συστατικό το κριθάρι και σπανιότερα άλλα δημητριακά. Η προσθήκη λυκίσκου, σημαντική για τη βελτίωση της γεύσης, αλλά και για τη συντήρηση, χρονολογείται περίπου από το 1000 π.Χ.

Οι Αρχαίοι Έλληνες¹⁰ υπάρχει ενδεχόμενο να γνώρισαν τη μπίρα χάρη στους Αιγυπτίους και σύμφωνα με τον Πλίνιο (τον ρωμαίο αριστοκράτη, επιστήμονα και ιστορικό), χρησιμοποιούνταν ο λυκίσκος για την παρασκευή της. Στην Αρχαία Ελλάδα ωστόσο οι Έλληνες κατανάλωναν κυρίως κρασί.

Η αξιοποίηση της μπίρας ως αγαθού με σκοπό την εμπορική δραστηριότητά της είχε ως αποτέλεσμα και την επιβολή μιας περισσότερο αυστηρής νομοθεσίας ώστε να εγγυάται και να κατοχυρώνεται η ποιότητα της παραγόμενης μπίρας.

Με το πέρασμα των χρόνων η διαδικασία της ζυθοποιίας εξελίχθηκε πολύ χάρη στην σημαντική ανακάλυψη (κατά τα μέσα του 19^{ου} αιώνα) της τεχνητής ψύξης. Η τεχνική αυτή άνοιξε καινούριους ορίζοντες στην παραγωγή της μπίρας καθώς έδινε τη δυνατότητα σε κάθε παραγωγό να παρασκευάζει κάθε είδους μπίρας ανεξάρτητα από την εποχή του χρόνου. Η ζυθοποιία τελειοποιήθηκε στα τέλη του 19ου αιώνα, μετά τα πειράματα του E.C. Hansen γύρω από τους ζυμομύκητες. Τον ίδιο αιώνα ξεκίνησε και η εμπορία εμφιαλωμένης μπίρας.

1.6.3.ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Προκειμένου να παρασκευαστεί η μπίρα χρειάζονται τέσσερα (4) βασικά συστατικά τα οποία είναι τα εξής: το νερό, το κριθάρι, ο λυκίσκος και η μαγιά.¹¹

¹⁰ Μπίρα. [www. el.wikipedia.org](http://www.el.wikipedia.org). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 21-4-2009.

¹¹ Τα περί μπίρας. [www. gtogias.tripod.com](http://www.gtogias.tripod.com). Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 21-4-2009.

Το νερό

Το 90% της μπίρας αποτελείται από νερό, γι' αυτό οι ζυθοποιοί θέτουν υψηλές προδιαγραφές ποιότητάς του. Παρόλο που για την παρασκευή της μπίρας όσον αφορά το πρώτο συστατικό, δηλαδή το νερό δύναται να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε καθαρό νερό, ωστόσο η ιδιαιτερότητα (ειδικός τρόπος) που υπάρχει όσον αφορά την παρασκευή της μπίρας έγκειται στο γεγονός ότι παρασκευάζεται με συγκεκριμένο τύπο νερού. Η απουσία επεξεργασίας του νερού, οδηγεί σε παρασκευή μπίρας που ο τύπος της εξαρτάται άμεσα από τα μεταλλικά άλατα που περιέχει το νερό. Η επίδραση τους είναι έντονη στην φάση της πολτοποίησης της βύνης (mashing), όπου μετατρέπεται το άμυλο σε σάκχαρα.

Σε μικρότερο βαθμό, η ποιότητα του νερού επηρεάζει την ζύμωση της μπίρας. Ειδικά σήμερα επιβάλλεται το νερό το οποίο θα χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή μπίρας να υποστεί κατάλληλη επεξεργασία, καθώς η επίδραση του νερού στη μορφή της μπίρας είναι μάλλον σχετική. Παρόλα αυτά όμως, πολλά κλασσικά είδη μπίρας εξαρτώνται από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νερού που χρησιμοποιείται. Για παράδειγμα, το νερό του Pilsen στη δημοκρατία της Τσεχίας, είναι πολύ μαλακό, δηλαδή έχει ελάχιστη ποσότητα μεταλλικών αλάτων. Η διάσημη αυτή μπίρα στην κλασική της μορφή θα ήταν ανέφικτο να παρασκευαστεί από κάποιο σκληρό νερό.

Το κριθάρι

Είναι το κυρίαρχο συστατικό καθώς διαθέτει άμυλο από το οποίο παρασκευάζεται η βύνη. Εκτός από κριθάρι στη ζυθοποιία μπορεί να χρησιμοποιούνται και άλλες πηγές αμύλου όπως π.χ. σιτάρι, καλαμπόκι και ρύζι. Υπάρχουν μάλιστα μπίρες με κύριο συστατικό το σιτάρι οι λεγόμενες και "σιταρένιες" ή "λευκές".

Ο λυκίσκος

Πρόκειται για αναρριχητικό δικοτυλήδονο φυτό το οποίο αναπτύσσεται στην εύκρατη ζώνη. Από αυτό το φυτό χρησιμοποιούνται τα άνθη του θηλυκού καθώς περιέχουν μια ουσία αρωματική με πικρή γεύση η οποία θεωρείται απαραίτητη για την παρασκευή της μπίρας.

Η μαγιά

Πρόκειται για είδος μύκητα (*Saccharomyces Cerevisiae*.)ο οποίος έχει την ιδιότητα να μετατρέπει τα σάκχαρα σε αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα, ενώ ταυτόχρονα σχηματίζονται αρωματικές ουσίες. Η επιλογή της μαγιάς παίζει μεγάλο ρόλο για την οριστική γεύση της μπύρας. Σήμερα η μαγιά καλλιεργείται στα εργαστήρια. Οι περισσότερες μπύρες ζυμώνονται με μαγιά χαμηλής ζύμωσης, μια ποικιλία που βυθίζεται στον πυθμένα του δοχείου καθώς προχωρεί η ζύμωση.

Οι ζυθοπαραγωγοί κατανόησαν την αξία της χρήσης της μαγιάς μόλις τον 15ο αιώνα. Έως τότε, η ζύμωση του υγρού που περιείχε τους σπόρους, τα μπαχαρικά και το νερό γινόταν όπως όταν φρούτα πέφτουν τυχαία στο νερό και σαπίζουν. Άρχισαν λοιπόν να χρησιμοποιούν μαγιά χωρίς να γνωρίζουν πώς συντελεί στην ωρίμανση. Μετά από λίγο, αποδείχτηκε ότι η μπύρα του Μονάχου και του Σβέχατ κρατούσε περισσότερο από τις άλλες. Ένας Δανός επιστήμονας, ο Emil Hansen, έλυσε το μυστήριο. Βρήκε ότι η διαφορά παρουσιαζόταν στην μαγιά που προσθέτανε στο ζυθόγλυκος και ότι η ζύμωση γινόταν σε χαμηλές θερμοκρασίες.

1.6.2. Διαδικασία παρασκευής της μπύρας

Το πρώτο βήμα για την παραγωγή της μπύρας είναι η παραγωγή της βύνης. Για να επιτευχθεί αυτό, το κριθάρι μουσκεύεται και αφήνεται να μουλιάσει. Κατόπιν παίρνεται το βρεγμένο κριθάρι και αφήνεται να φυτρώσει τοποθετημένο σε ειδικά δοχεία ώστε να ενεργοποιηθούν τα ένζυμα. Στην συνέχεια ξεκινάει η διαδικασία της ξήρανσης, οπότε με αυτόν τον τρόπο έχουμε στα χέρια μας την βύνη. Η θερμοκρασία της ξήρανσης παίζει μεγάλο ρόλο καθώς αυτή θα καθορίσει το χρώμα της μπύρας.

Η ανοιχτόχρωμη βύνη, η οποία παράγει ξανθιές μπύρες παρασκευάζεται σε θερμοκρασία κάτω των 85°C. Σε υψηλότερες θερμοκρασίες η βύνη παίρνει ελαφρώς καφέ έως και σκούρο χρώμα, από τις οποίες παρασκευάζονται οι σκουρόχρωμες μπύρες.

Η βύνη αρχικά αλέθεται με μύλους και στη συνέχεια ανακατεύεται με νερό και σε θερμοκρασία 72°C-73°C, για να παραχθεί το Ζυθόγλυκος. Με την διεργασία αυτή, το άμυλο διασπάται σε μαλτόζη (65%-75% περίπου) και το υπόλοιπο 25%-35% σε Δεξτρίνες οι οποίες έχουν επιδρούν στη γέυση της μπύρας. Στη συνέχεια αφού προστεθεί ο λυκίσκος, βράζεται σε ειδικούς λέβητες.

Με την κατεργασία αυτή, όχι μόνο διαλύονται οι ρητίνες και οι πικρές ύλες του λυκίσκου, αλλά επιτυγχάνεται και η μείωση του όγκου του νερού, ώστε να παραχθεί η επιθυμητή ισχύς της αλκοολικής ζύμωσης. Στη συνέχεια ακολουθεί γρήγορη ψύξη και αποθήκευση σε κατάλληλα δοχεία για να υποστεί ζύμωση.

Η ζύμωση μετέχει στην μετατροπή της σάκχαρης σε αλκοόλη και ανθρακικό οξύ. Ανάλογα με το ρυθμό της ζύμωσης έχουμε την γρήγορης ζύμωση μπύρα και την αργής ζύμωσης μπύρα. Η πρώτη μπύρα παράγεται (ζυμώνεται) στους 5°C-6°C, ενώ η δεύτερη στους 12°C-20°C. Επίσης οι ημέρες που χρειάζεται προκειμένου να ολοκληρωθεί η διαδικασία της ζύμωσης είναι από 2 έως 10.

Ακολουθεί η διαδικασία ωρίμανσης (αποθήκευση) που διαρκεί 8 εβδομάδες. Η θερμοκρασία ωρίμανσης διατηρείται με ισχυρά ψυκτικά μηχανήματα συνέχεια στους 0°.

1.7. ΤΟΠΙΚΑ ΛΙΚΕΡ

Η λέξη "liqueur" ενδέχεται να προέρχεται από τη λατινογενή έκφραση "elizir vitae" το οποίο σημαίνει «νερό της ζωής».¹²

¹² Μάρας Αθαν. Γ., Βαγ, Ποτά, Οινολογία. Εκδόσεις "INTERBOOKS", Αθήνα 1997,1999, σελ. 101-102.



Ο όρος αυτός χρησιμοποιείται και για τα αποστάγματα αλλά και για μια πολύ μεγάλη κατηγορία ποτών τα οποία διαθέτουν ως βασικά χαρακτηριστικά στοιχεία τους τη γλυκιά γεύση και το ισχυρό άρωμά τους.

Βασικά είναι αποστάγματα με επιπρόσθετο στοιχείο τη ζάχαρη και έντονο αρωματισμό από χυμούς φρούτων, ρίζες, φυτά, αιθέρια έλαια και άλλα αρωματικά στοιχεία όπως κίνα, μάραθο, γεντιανή, άρκευθος, φλούδες φρούτων, πικραμύγδαλο, μοσχοκάρυδο, κανέλα κλπ.

Τα λικέρ χαρακτηρίζονται σύνθετα ποτά και συνήθως περιέχουν 10%-22% ζάχαρη και 20%-45% vol. αλκοόλ. Τα λικέρ τα οποία είναι υψηλής αλκοολικής δύναμης ονομάζονται και ευγενή (35%-45% vol. αλκοόλ). Κάθε χώρα παρασκευάζει το δικό της είδος λικέρ που συνήθως έχει άμεση σχέση από επιρροές της ιστορίας και της κουλτούρας της.

1.7.1. Διαδικασία παρασκευής Λικέρ

Προκειμένου να παρασκευαστεί το οποιοδήποτε λικέρ είναι απαραίτητη η χρήση καθαρής αλκοόλης ή απόσταγμα (ζυμωμένων στεμφύλων, οίνου, ζυμωμένου χυμού

σακχαροκάλαμου κλπ).¹³ Επίσης δύναται να χρησιμοποιηθεί και κάποια ποσότητα από αλκοολούχα ποτά όπως ούισκι ή ρούμι ή μείγμα των προαναφερόμενων προϊόντων.

Στη συνέχεια στο οινόπνευμα προστίθεται άρωμα με ένα ή περισσότερα αρωματικά βότανα ενώ τελευταία προστίθεται η ζάχαρη. Μπορεί να προστεθεί και μέλι ή διάφορες άλλες φυσικές ή γλυκαντικές ουσίες.

Η διεργασία που ακολουθείται για την παραγωγή λικέρ περιλαμβάνει την εκχύλιση των αρωματικών ουσιών στην αλκοολούχο βάση και ύστερα την απόσταξη του εκχυλίσματος. Ωστόσο ορισμένες φορές αποτελείται μόνο από την εκχύλιση ενώ άλλες φορές μόνον από την απόσταξη.

Η εκχύλιση πραγματοποιείται σε ειδικές δεξαμενές από ανοξείδωτο ή ξύλινο υλικό και η διάρκειά της καθορίζεται ανάλογα με την πρώτη ύλη που επεξεργαζόμαστε, καθώς επίσης και τα τεχνικά μέσα που διαθέτουμε προκειμένου να ολοκληρωθεί αυτή η διαδικασία πιο γρήγορα.

Η απόσταξη γίνεται σε χάλκινους ή ανοξείδωτους άμβυκες οι οποίοι θερμαίνονται κατά προτίμηση με ατμό ή υδατόλουτρο. Τις πιο πολλές φορές πραγματοποιείται διπλή απόσταξη και το έτοιμο προϊόν το οποίο χωρίζεται σε κεφαλές, καρδιά και ουρές (πρώτο, μεσαίο και τελευταίο κλάσμα απόσταξης αντιστοίχως), είναι η καρδιά.

Όταν φτάσουμε στο τελικό προϊόν (το οποίο παράχθηκε είτε από απόσταξη είτε από απλή εκχύλιση) εισέρχονται οι γλυκαντικές ουσίες αραιωμένες, αναλόγως, σε νερό ή σε ποσότητα εκχυλίσματος. Διορθώνεται ο αλκοολικός βαθμός με προσθήκη νερού ή αποστάγματος, ενισχύεται το άρωμα με προσθήκη εκχυλίσματος της ουσίας και το χρώμα του λικέρ με προσθήκη εκχυλίσματος ή με φυσικές χρωστικές ουσίες επιτρεπόμενες από τη νομοθεσία.

Το λικέρ πρέπει απαραίτητως να παραμείνει σε ένα χώρο για ένα σύντομο πριν από την εμφιάλωση ώστε να επιτευχθεί η τέλεια ένωση των αρωματικών και γευστικών στοιχείων του που θα δώσει ένα αρμονικό μείγμα. Τις περισσότερες φορές εμφιαλώνεται και διατίθεται στην αγορά άμεσα. Υπάρχουν όμως και περιπτώσεις που αφήνεται να παλαιώσει.

¹³ Λικέρ: στο μπαρ της φύσης. Άρθρο της Νικολέτας Μακρυωνίτου. Δημοσιεύτηκε στις 9-4-2006. www.kathimerini.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 28-4-2009.

1.7.2. Κουμ-Κουάτ (Κέρκυρα)

Ο καρπός του έχει ονομαστεί «χρυσό πορτοκάλι». Ωστόσο η γιαπωνέζικη ονομασία του είναι «kam kwat». Φυτεύεται συστηματικά στην Κέρκυρα τα τελευταία 150 χρόνια. Ο καρπός του δέντρου citrus Japonica, φυτεύτηκε για πρώτη φορά (δοκιμαστικά) στο νησί από τον Βρετανό γεωπόνο Μέρλιν και από τότε έγινε πολύ αγαπητό και γνωστό. Η καταγωγή του είναι από την Κίνα και την Ιαπωνία.



Στη φυσική του μορφή δεν γίνεται να καταναλωθεί ωμό επειδή είναι γλυκόπικρο, ωστόσο καταναλώνεται αρκετά ως γλυκό του κουταλιού και ως μαρμελάδα το οποίο σε αυτή τη μορφή αναδεικνύονται όλα τα στοιχεία του. Ειδικότερα όμως καταναλώνεται ως λικέρ.

Στην Κέρκυρα υπάρχουν αρκετά μικρά ποτοποιεία τα οποία αξιοποιούν το κουμ κουάτ όπου παράγουν ένα λικέρ με κρυστάλλινο πορτοκαλοκίτρινο χρώμα με γλυκόςινη, πικάντικη γεύση του εσπεριδοειδούς φρούτου και με αρώματα εσπεριδοειδών και μπαχαρικών.

1.7.3. Τεντούρα (Πάτρα)

Σύμφωνα με την παράδοση η προέλευση αυτού του λικέρ ανάγεται στον 15ο αιώνα, δηλαδή την εποχή της Ενετοκρατίας. Κάποτε οι Πατρινοί είχαν δώσει το όνομα: *μοσχοβολήθρα* για το λικέρ που παρήγαγαν καθώς πρόκειται για ένα εξάισιο αρωματικό ποτό. Το παραδοσιακό λικέρ της Πάτρας ξεχωρίζει για τα δυναμικά αρώματα της κανέλας και του γαρίφαλου.



Διαθέτει ένα πολύ σκούρο καφετί χρώμα το οποίο, όπως και τα αρώματά του, οφείλεται στην χρήση εκχυλίσματος συνδυασμού διάφορων μπαχαρικών (κανέλας, γαρίφαλου, μοσχοκάρυδου) μαζί με άλλων αρωματικών υλών (φύλλων και καρπών νεραντζιού, κίτρου). Συνήθως πίνεται μετά το δείπνο ως χωνευτικό. Πιο συχνά όμως η Τεντούρα χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με άλλα ποτά καθώς επίσης για να αρωματίσει τον καφέ, τα γλυκά και τα φαγητά.

1.7.4. Κοριαντολίνο (Ρόδος)

Το Κοριαντολίνο¹⁴ αποτελεί το παραδοσιακό ποτό της Ρόδου το οποίο παράγεται από πολύ παλιά μονάχα στο νησί της Ρόδου.

¹⁴ Κοριαντολίνο. Ποτοποιία ΑΙΓΑΙΟΝ. Β. Καμπυλαύκας Α.Ε. www.aigaion.net. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 29-4-2009.



Παρασκευάζεται από το κλαδί ενός φυτού το οποίο ευδοκίμει μόνο στο νησί της Ρόδου.

Χρειάζεται ιδιαίτερη φροντίδα για να πετύχει και παρασκευάζεται σε μικρές ποσότητες επειδή η διαδικασία του πραγματοποιείται με το χέρι. Το άρωμά του προέρχεται από τους σπόρους του κόριαντρου.

Είναι δυνατό σε οινόπνευμα (από 33° έως 38° C) και πίνεται πάντοτε αραιωμένο με νερό ή πάγο σε αναλογία μισό - μισό σαν κρέμα λικέρ. Διατηρείται σε δροσερό μέρος για να μην λιώνει η ζάχαρη από το κλαδί.

1.7.5. Μαστίχα (Χίος)

Μαστίχα: ο πολύτιμος χυμός που, με τρόπο παρόμοιο με το ρετσίνι, ξεχύνεται μέσα από τη καρδιά του σχίνου. Το δέντρο αυτό, αν και ευδοκίμει σε διάφορα μέρη του κόσμου, κρατάει τα δάκρυά του αποκλειστικά και μόνο για τη Χίο.



Στο νησί της Χίου, τουλάχιστον 2 χιλιετίες τώρα καλλιεργείται η μαστίχα η οποία αποτελεί ένα τοπικό προϊόν άμεσα συνδεδεμένο τόσο με την ελληνική όσο και με την Πολίτικη, αλλά και την άπω ανατολίτικη κουζίνα.

Χρησιμοποιείται για τον αρωματισμό του ούζου μαζί με τον γλυκάνισο κι άλλες δευτερεύουσες αρωματικές ύλες. Παίζει όμως κυρίαρχο ρόλο κατά την παραγωγή του ομώνυμου λικέρ. Κι εδώ τα αρώματα της Μαστίχας ξεδιπλώνονται με μεγαλειώδη τρόπο, τόσο στη μύτη, όπου το οινόπνευμα τα παρασύρει στην αέρινη εξάτμισή του, όσο και στο στόμα καθώς η ζάχαρη είναι το... τραμπολίνο που τα εκτοξεύει. Η μαστίχα, με άρωμα ζωηρό και ιδιόρρυθμο, δεν είναι ποτό για όλους. Δοκιμάστε την κρύα από το ψυγείο στους 8-9°C ως απεριτίφ.

1.7.6. Κίτρο (Νάξος)

Εξίσου διάσημο με τα υπόλοιπα, το μυρωδάτο λικέρ της Νάξου, έχει σαν βάση του τα φύλλα της κιτριάς. Ο καρπός της κιτριάς είναι γνωστός στην ελληνική ζαχαροπλαστική κυρίως στην παρασκευή γλυκών του κουταλιού.

Μπορεί κανείς να βρει τρεις τύπους κίτρου, οι οποίοι ξεχωρίζουν και από τα διαφορετικά τους χρώματα: το κίτρινο χωρίς ζάχαρη, το άσπρο με λίγη ζάχαρη και το πράσινο με περισσότερη ζάχαρη.



Οι χρωστικές που χρησιμοποιούνται δεν οφείλονται στο κίτρο, είναι όμως φυσικές. Τα φύλλα της κιτριάς δίνουν στο ποτό τα αρώματα των εσπεριδοειδών, ενώ ταυτόχρονα το προικίζουν με αρώματα από λευκά άνθη, αλλά και μια ευχάριστη φυτικότητα. Στο στόμα η γεύση του εσπεριδοειδούς είναι αυτή που κυριαρχεί και πίνεται πολύ ευχάριστα κυρίως όταν είναι δροσερό, ως απεριτίφ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ (ΟΙΝΟΣ)

2.1. Η αμπελοκαλλιέργεια

Η παραγωγή κρασιών στη χώρα μας έχει μακραίωνη ιστορία καθώς αρχίζει από τα αρχαία χρόνια ενώ συνεχίζεται και στα χρόνια της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας και της σύγχρονης Ελλάδας διατηρώντας με αυτόν τον τρόπο την ελληνική παράδοση.¹⁵

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή κρασιού στην Ελλάδα είναι γεγονός πως διαμορφώθηκαν μέσα από τις συνθήκες που συνδέονται με την ιστορία του ανθρώπινου γένους.

Καθώς η Ελλάδα βίωσε πολλούς πολέμους όπως η τούρκικη υποδούλωση, οι Βαλκανικοί πόλεμοι και ο Β' Παγκόσμιος Πόλεμος οι οποίοι είχαν ως αποτέλεσμα να παραγκωνιστεί ο έλληνας οινοποιός στο να εξελιχθεί, αδυνατώντας ο ίδιος να βαδίσει στα ίδια βήματα με τις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες.

Σημαντικό γεγονός το οποίο συνέβαλε στην καθιέρωση των ελληνικών κρασιών ήταν το ξεκίνημα της κατανάλωσης εμφιαλωμένων κρασιών στη δεκαετία του 1960, παράλληλα με την ανάπτυξη μεγάλων αστικών κέντρων και την άνθηση του τουρισμού.

Η ιστορία της νεότερης ελληνικής οινοπαραγωγής ξεκινά τη δεκαετία του 1970 με τη θεσμοθέτηση των ποικιλιών και ζωνών παραγωγής κρασιών με την ένδειξη «Όνομασία Προέλευσης» και θα λέγαμε πως ολοκληρώνεται τη δεκαετία του 1990 με την υιοθέτηση κατάλληλων τεχνολογικών επεξεργασιών, ώστε "οι χαρακτήρες του σταφυλιού από ορισμένα οικοσυστήματα" όπως ορίζεται ο συνδυασμός ποικιλίας - εδάφους-κλίματος να φτάνουν στο ποτήρι του καταναλωτή.

¹⁵ Οινογνωσία- Οινογευσία.www.villagehotel.gr, Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 9-6-2009.

Έχει υπολογιστεί πως στο σύνολο της χώρας καλλιεργούνται 180.000 εκτάρια από τα οποία τα 100.000 με ποικιλίες για παραγωγή κρασιού, 20.000 για ποικιλίες επιτραπέζιες και 60.000 για παραγωγή σταφίδας.

Παράγονται περίπου 4.500.000 hl κρασιού από τα οποία 60% είναι λευκό, το 35% ερυθρό και το 5% ροζέ. Σε όλη την Ελλάδα υπάρχουν περίπου 300 μεγάλα οινοποιία και 130 εμφιαλωτήρια όπου εμφιαλώνονται 1.500.000 hl κρασιού. Οι Έλληνες καταναλώνουν 35 λίτρα κρασί το χρόνο από το σπαίό μόνο το 6% είναι ονομασία προέλευσης.

Κατανοούμε πως από την παράθεση των προαναφερόμενων στοιχείων, το μικρό ποσοστό κατανάλωσης εμφιαλωμένων κρασιών και κρασιών με ονομασία προέλευσης φανερώνει ότι πρέπει να πραγματοποιηθούν ακόμη κι άλλα βήματα για περαιτέρω διάδοση και εξέλιξη του ελληνικού κρασιού.

Το μεγάλο ενδιαφέρον που δείχνει ο Έλληνας καταναλωτής για τα κρασιά ποιότητας μπορεί να αποτελέσει το βασικό παράγοντα ώθησης της αύξησης της παραγωγής και διακίνησης του ελληνικού εμφιαλωμένου κρασιού.

Εξάλλου είναι γνωστό πως οι ελληνικές ποικιλίες δεν υστερούν καθόλου σε γεύση και ποιότητα από τις επικρατούσες ξενικές ποικιλίες.

Η Βηλόνα της Κρήτης, το Αθήρι και η Μανδηλαριά του Αιγαίου, το Ασύρτικο της Σαντορίνης, το Ξυνόμαυρο της Νάουσας, το Αγιωργήτικο της Νεμέας, το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας, η Ρομπόλα της Κεφαλονιάς, η Ντεμπίνα της Ζίτσας και η Πατρινή Μαυροδάφνη αποτελούν βασικές πινελιές στον πίνακα των ελληνικών κρασιών ποιότητας.

2.2. Ο κλάδος της οινοποιίας και τα προϊόντα του

Ο ελληνικός αμπελώνας δίκαια θεωρείται ως ο αρχαιότερος παγκοσμίως, ο οποίος κατέχει ιστορία και εξακολουθεί να υπάρχει και να εξελίσσεται. Στην χώρα μας η αμπελοκαλλιέργεια καταλαμβάνει 1,3 εκατομμύρια στρέμματα, από τα οποία το 48% περίπου κατέχει η οινάμπελος.

Σήμερα καλλιεργούνται στην Ελλάδα αρκετές ποικιλίες, εκ των οποίων οι πιο πολλές είναι γηγενείς, δηλαδή η καταγωγή τους σε ορισμένες περιοχές υπήρχαν από αρχαιοτάτων χρόνων. Σπουδαίο θεωρείται το γεγονός ότι με το πέρασμα των ετών ο ελληνικός αμπελώνας εμπλουτίστηκε και με άλλες ποικιλίες, νέες ή βελτιωμένες ενώ βελτίωσε και τις αποδόσεις του.

Η μεγάλη αυτή ποικιλία οιναμπέλων παράγει μεγάλο αριθμό κρασιών, τα οποία διαθέτουν διαφορετικά χαρακτηριστικά όπου με βάση αυτά ξεχωρίζουν ανάλογα με το χρώμα, την γλυκύτητα, την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα, κ.α.

Με χαρακτηριστικό το χρώμα τα κρασιά διακρίνονται σε λευκά, ροζέ και ερυθρά. Με χαρακτηριστικό την γλυκύτητα διακρίνονται σε ξηρά, ημίγλυκα και γλυκά. Η περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα, τα κατηγοριοποιεί σε ήσυχα, ημιαφρώδη και αφρώδη.¹⁶

Μια ακόμη διάκριση η οποία καθορίζεται από τη ευρωπαϊκή νομοθεσία και υιοθετείται και από την ελληνική, κατατάσσει τα κρασιά σε δυο βασικές κατηγορίες: στους Οίνους Ποιότητας Παραγόμενους σε Καθορισμένη Περιοχή (V.Q.P.R.D.) και στα Επιτραπέζια κρασιά.

Ειδικότερα, τα κρασιά V.Q.P.R.D., χωρίζονται σε κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.), και σε κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε.). Λέγοντας Ονομασία Προέλευσης εννοούμε το τοπωνύμιο που αναγνωρίζεται ως κοινό εμπορικό όνομα των κρασιών μιας περιοχής, όταν εκείνα πληρούν συγκεκριμένους όρους που προσδιορίζουν:

- Ø την ζώνη παραγωγής του κρασιού
- Ø την ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων
- Ø τις καλλιεργητικές τεχνικές
- Ø τις μεθόδους οινοποίησης
- Ø τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο
- Ø την στρεμματική απόδοση

¹⁶ Ροδόπουλος Γ., & Νικολουδάκης, Δ. 2006. Μελέτη του ελληνικού κλάδου οινοποιίας, ΤΕΙ Κρήτης, σελ 5-11.

Οι Οίνοι Ποιότητας Παραγόμενοι σε Καθορισμένη Περιοχή (V.Q.P.R.D.) διαθέτουν τα εξής στοιχεία:

- Προέρχονται από συγκεκριμένη περιοχή όπου εκεί καλλιεργείται η συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου και από την οποία παράγεται το κρασί της κάθε περιοχής που έχει και το όνομα της.

- Παράγονται από ποικιλίες της περιοχής όπου φτιάχνουν κρασιά υψηλής ποιότητας

- Διαθέτουν ξεχωριστά χαρακτηριστικά και δική τους προσωπικότητα η οποία διαμορφώνεται από το οικοσύστημα της περιοχής δηλαδή τις κλιματολογικές συνθήκες, τον τόπο παραγωγής κ.α..

- Έχουν συγκεκριμένη τεχνική παραγωγής και επεξεργασίας

- Τα κρασιά ωριμάζουν κάτω από ειδικές συνθήκες όπου δίνεται η δυνατότητα για αξιοποίηση των γευστικών χαρακτηριστικών τους. Στην Ελλάδα υπάρχουν 27 κρασιά V.Q.P.R.D., από τα οποία τα 19 είναι Ο.Π.Α.Π. και τα υπόλοιπα είναι Ο.Π.Ε. Τα Επιτραπέζια κρασιά παρασκευάζονται από περιοχές των οποίων το κλίμα, το έδαφος και οι καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου δεν κρίνονται κατάλληλα για την παραγωγή κρασιών Ονομασίας Προέλευσης.

Στην κατηγορία αυτή υπάρχουν οι τοπικοί οίνοι, οι οίνοι ονομασίας κατά παράδοση και τα κρασιά μάρκας. Πιο συγκεκριμένα, οι τοπικοί οίνοι αποτελούν μια νέα κατηγορία κρασιών, τα οποία παράγονται σε συγκεκριμένες περιοχές ή γεωγραφικά διαμερίσματα και κυκλοφορούν στην αγορά με γεωγραφική ένδειξη παραγωγής.

Στην κατηγορία των οίνων ονομασίας κατά παράδοση, περιλαμβάνονται τα κρασιά εκείνα το όνομα των οποίων χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το χαρακτηρισμό προϊόντων που παράγονται μόνο σε μια ορισμένη γεωγραφική περιοχή ή χώρα..

Ο ορισμός *κρασιά μάρκας* αντιπροσωπεύει τα κρασιά τα οποία διατίθενται στην αγορά κατέχοντας εμπορικές ονομασίες καθώς και ορισμένα χαρακτηριστικά. Αυτά τα κρασιά καθορίζονται άμεσα από τον οινοποιό, χωρίς ωστόσο να ανήκουν σε άλλη κατηγορία ταυτόχρονα.

Σχετικά με τα κρασιά τα οποία υπόκεινται σε παλαίωση με σκοπό να αναβαθμίσει σημαντικά την ποιότητά τους, έχουν δοθεί σχετικές ενδείξεις, ανάλογα με την κατηγορία κρασιού, καθώς και τον χρόνο και μέθοδο παλαίωσής τους.

Για τα V.Q.P.R.D. έχουν νομοθετηθεί οι ενδείξεις Reserve και Grande Reserve. Το Reserve περιγράφουν τα κρασιά τα οποία έχουν δεχθεί τη διαδικασία παλαίωσης σε ξύλινα βαρέλια και φιάλες. Πιο αναλυτικά, τα λευκά δύο χρόνια συνολικά, ενώ τα ερυθρά τρία από τα οποία τους έξι μήνες ήταν σε βαρέλια και τους υπόλοιπους σε φιάλες.

Την ένδειξη Grande Reserve διαθέτουν τα κρασιά που έχουν υποστεί παλαίωση για τρία έτη, για τα λευκά, εκ των οποίων ένα χρόνο σε βαρέλια και ένα χρόνο σε φιάλες, και τεσσάρων ετών για τα ερυθρά από τα οποία τα δύο χρόνια ήταν σε βαρέλια και τα υπόλοιπα σε φιάλες.

Για τους λευκούς οίνους το βαρέλι μπορεί να έχει διάφορα μεγέθη ενώ για τους ερυθρούς θα πρέπει να είναι μικρότερο των 600 λίτρων.

Όσον αφορά τα επιτραπέζια κρασιά έχει δοθεί ο όρος *Κάβα*, ο οποίος χρησιμοποιείται από το 1987 και αντιστοιχεί στο χρονικό διάστημα παλαίωσης το οποίο είναι 24 μήνες για τα λευκά κρασιά από τους οποίους τους έξι μήνες σε βαρέλια και τους υπόλοιπους σε φιάλες, και 36 μήνες για τα ερυθρά κρασιά εκ των οποίων τους 6 μήνες παλαιώνονται σε καινούργια δρύινα βαρέλια μικρότερα των 600 lt ή 1 χρόνο σε παλιά βαρέλια και 2 τουλάχιστον χρόνια σε φιάλη.

Οι κανόνες σχετικά με τους τοπικούς οίνους είναι οι εξής: δύναται να χρησιμοποιούνται οι όροι Κτήμα, Μοναστήρι, Αμπελώνας, Βίλλα, Αρχοντικό με την προϋπόθεση ότι ο συγκεκριμένος οίνος προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν παραχθεί σε αμπελώνες της ίδιας αμπελουργικής γης, ορισμένης έκτασης και η εμφιάλωση έγινε μέσα στην συγκεκριμένη εκμετάλλευση.

Οι όροι CHATEAU και Domaine, μπορούν να αναγράφονται μόνο σαν επαναληπτικοί των αντίστοιχων ελληνικών.

2.3. Οίνοι με προστατευμένη ονομασία προέλευσης ή προστατευμένη γεωγραφική ένδειξη

Η χώρα μας σχεδόν σε όλη τη γεωγραφική της έκταση παράγει μεγάλη ποικιλία προϊόντων στα οποία έχει δοθεί ορισμός ως προϊόντα με προστατευμένη ονομασία προέλευσης ή προστατευμένης γεωγραφικής ένδειξης.

Πρόκειται για προϊόντα τα οποία δημιουργούνται σε συγκεκριμένες περιοχές και η Ελλάδα έχει κατορθώσει να επιτύχει την κατοχύρωσή τους ως παραγόμενα συγκεκριμένων περιοχών. Τα προϊόντα αυτά διακρίνονται και ξεχωρίζουν επειδή διαθέτουν ποιότητα και επίσης λόγω της αγνότητας των τοπικών παραγωγών, σε αντίθεση με τα προϊόντα τα οποία παράγονται από βιομηχανίες μαζικά και με περιορισμένη ποιότητα.

Η Ελλάδα είναι η γενέτειρα του πρώτου οίνου Ο.Π.Α.Π. (Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας) και πιο συγκεκριμένα τα κρασιά της Χίου και της Θάσου ήταν τα πρώτα στα οποία δόθηκε αυτός ο τίτλος επειδή είναι τα πιο φημισμένα από αρχαιοτάτων χρόνων.

Τα ελληνικά κρασιά κατατάσσονται σε 4 κατηγορίες:

Οίνος με ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη:

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται γλυκά κρασιά, όπως η Μαυροδάφνη της Κεφαλονιάς και της Πάτρας, το Μοσχάτο της Πάτρας, της Λήμνου, της Κεφαλονιάς, της Ρόδου καθώς και το Γλυκό της Σάμου

Οίνος με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας

Περιλαμβάνει τα καλύτερα κρασιά της Ελλάδας. Υπάρχουν 20 περιοχές ως τώρα που έχουν δικαίωμα Ονομασίας Προέλευσης. Στα Ιόνια νησιά, υπάρχει το Ρόμπολα Κεφαλονιάς και στα νησιά της Πάρου, της Λήμνου, της Ρόδου και της Σαντορίνης υπάρχουν το Πάρος, το Λήμνος, το Ρόδος και το Σαντορίνη αντίστοιχα.

Οίνος τοπικός

Περιλαμβάνονται κρασιά με ευχάριστες γεύσεις για τον λάτρη του κρασιού.

Οίνος επιτραπέζιος

Περιλαμβάνονται κρασιά με ευχάριστες γεύσεις για τον λάτρη του κρασιού⁷. 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.

2.4. Ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα

2.4.1. Από κόκκινα σταφύλια ¹⁷



- ✓ Αγιωργίτικο
- ✓ Βερτζαμί
- ✓ Κοτσιφάλι
- ✓ Κρασάτο
- ✓ Λιάτικο
- ✓ Λημνιό
- ✓ Μαντηλαριά
- ✓ Μαυροδάφνη
- ✓ Μαύρο

¹⁷ Τα ελληνικά κρασιά. www4u.eexi.gr/~oinos/GRPAGE.HTM. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 22-6-2009

- ✓ Μεσενικόλα
- ✓ Μοσχάτο
- ✓ Αμβούργου
- ✓ Μοσχοφίλερο (δίνει λευκό κρασί)
- ✓ Νεγκόσκα
- ✓ Ξινόμαυρο
- ✓ Σταυρωτό

2.4.2. Από λευκά σταφύλια



- ✓ Αθήρι
- ✓ Αϊδάνι
- ✓ Ασύρτικο
- ✓ Βηλάννα
- ✓ Δαφνί
- ✓ Μονεμβασιά
- ✓ Μοσχάτο Λευκό
- ✓ Μοσχάτο Αλεξανδρείας
- ✓ Μπατίκι
- ✓ Ντεμπίνα
- ✓ Πλυτό
- ✓ Ροδίτης

- ✓ Ρομπόλα
- ✓ Σαββατιανό

2.3. Διαδικασία παραγωγής και οινοποίησης κρασιού

Συγκομιδή

Ως πρώτο βήμα συλλέγονται τα φρέσκα και πλήρως ωριμασμένα σταφύλια, τα οποία κρίνονται ως κατάλληλη πρώτη ύλη για την οινοποίηση.¹⁸ Καθώς κάποια σταφύλια έχουν έλλειψη σε σωστή ποσότητα ζάχαρης, προκειμένου να διορθωθεί αυτό το πρόβλημα, ακολουθεί προσθήκη συμπυκνωμένου χυμού σταφυλιών ή ζάχαρης. Τα σταφύλια που αφήνονται ώστε να φθάσουν στην πλήρη ωριμότητα στην άμπελο ή που είναι μερικώς ξηρά από την έκθεση στον ήλιο μετά τη συγκομιδή εμφανίζουν υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη ως αποτέλεσμα της φυσικής απώλειας υγρασίας. Αυτά τα σταφύλια χρησιμοποιούνται με βασικό σκοπό την παραγωγή γλυκών επιτραπέζιων οίνων. Ειδικές μέθοδοι οι οποίες ακολουθούνται για τη δημιουργία αυτών των κρασιών περιλαμβάνουν την προσθήκη διοξειδίου του θείου, τη χρήση μικρών δοχείων ζύμωσης κατά τη διάρκεια της κατεργασίας, ή τη χρήση χαμηλών θερμοκρασιών με στόχο το σταμάτημα της ζύμωσης προτού να ζυμωθεί όλη η ζάχαρη.

Εξαιτίας της επίδρασής του στη σύσταση των σταφυλιών, ο κατάλληλος συγχρονισμός της συγκομιδής θεωρείται ο βασικότερος παράγοντας για την παραγωγή κρασιών για το λόγο ότι πρόωρη συγκομιδή οδηγεί στα λεπτά, χαμηλής περιεκτικότητας σε οινόπνευμα κρασιά, ενώ η καθυστερημένη συγκομιδή μπορεί να παραγάγει κρασιά με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ και χαμηλή οξύτητα. Η συγκομιδή δύναται να υλοποιηθεί σε ένα ή περισσότερα στάδια.

Οι συστάδες σταφυλιών κόβονται από την άμπελο και τοποθετούνται σε κάδους ή σε κουτιά και έπειτα μεταφέρονται σε μεγαλύτερα εμπορευματοκιβώτια (μεγάλα βαρέλια στην Ευρώπη, ούτως ώστε να οδηγηθούν στο χώρο του οινοποιείου.

¹⁸ Η διαδικασία παραγωγής του κρασιού: τα βήματα για την οινοποίηση. www.food-info.net/gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 10-6-2009.

Στην οينوποιία τα σταφύλια γίνεται να ριχθούν κατευθείαν στο θραυστήρα ή διαφορετικά μπορούν να τοποθετηθούν σε ένα φρεάτιο και να φερθούν στο θραυστήρα από ένα αδιάκοπο σύστημα μεταφορέων.

Θραύση

Σήμερα που υπάρχει η μηχανοποιημένη παραγωγή κρασιού, τα σταφύλια τις περισσότερες φορές συνθλίβονται όπου αφαιρείται το κοτσάνι τους συγχρόνως, από έναν θραυστήρα που αποτελείται από ένα διάτρητο κύλινδρο που περιέχει πτερύγια που περιστρέφονται με 600 έως 1.200 στροφές το λεπτό.

Τα σταφύλια συνθλίβονται και πέφτουν μέσα τις τρύπες του κυλίνδρου, οι περισσότεροι από τους μίσχους περνούν από το τέλος του κυλίνδρου. Ένας κυλινδρικός θραυστήρας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί. Οι αρχαίες μέθοδοι με τα πόδια ή με τα παπούτσια εφαρμόζονται σπάνια.

Ο διαχωρισμός του χυμού

Όταν ο χυμός των άσπρων σταφυλιών υπόκειται σε διεργασία ή όταν επιδιώκεται η παραγωγή ενός λευκού κρασιού, ο χυμός είναι συνήθως διαχωρισμένος από τους φλοιούς και τους σπόρους αμέσως μετά από τη θραύση.

Σε ορισμένες περιπτώσεις όταν είναι επιθυμητή η αύξηση της εξαγωγής γεύσης, οι φλοιοί των λευκών σταφυλιών παραμένουν μέσα στο χυμό για 12 έως 24 ώρες, αυτή όμως η διαδικασία βοηθά στην περαιτέρω αύξηση της εξαγωγής χρώματος, η οποία συχνά δεν προτιμάται.

Υπάρχουν δυο κύριες διαδικασίες που ακολουθούνται προκειμένου να επιτευχθεί ο διαχωρισμός του χυμού από τα στερεά.

Ένα μεγάλο μέρος του χυμού μπορεί δύναται να συλλεχθεί με την τοποθέτηση των συντετριμμένων σταφυλιών σε ένα κοντέηνερ που έχει ένα ψεύτικο κατώτατο σημείο και συχνά ψεύτικες πλευρές. Η μάζα των συντετριμμένων σταφυλιών ονομάζεται μούστος, ένας όρος που χρησιμοποιείται επίσης για να αναφερθεί στο μη ζυμωμένο χυμό σταφυλιών, με ή

χωρίς το φλοιό. Συχνότερα, τα συντετριμμένα σταφύλια εισάγονται σε πιεστήριο. Μία οριζόντια πρέσα η οποία ασκεί πίεση και στις δύο άκρες, αντικαθιστά σταδιακά την παραδοσιακή πρέσα. Κατόπιν τα συντετριμμένα σταφύλια μπαίνουν μέσα κύλινδρο ενώ ο σωλήνας ο οποίος είναι διογκωμένος πιέζει τα σταφύλια ενάντια στις πλευρές του περιστρεφόμενου κυλίνδρου όπου με αυτόν τον τρόπο τελικά ο χυμός περνά μέσω των διατρήσεων.

Οι συνεχείς πρέσες θεωρούνται πιο κατάλληλες για την παραγωγή κόκκινων κρασιών στα οποία ο φλοιός, οι σπόροι και ο χυμός ζυμώνονται μαζί. Ο διαχωρισμός του χυμού αποτελεί πιο εύκολη διεργασία επειδή με τη ζύμωση ο φλοιός μπορεί να είναι λιγότερο γλιστερός και η ποσότητα του χυμού που συλλέγεται είναι πολύ μεγαλύτερη σε σχέση με το μη ζυμωμένο μούστο.

Ο διαχωρισμός λιγότερο γλιστερών στερεών από το χυμό με εφαρμογή πίεσης είναι επίσης απλούστερος.

Το ξηρό υπόλειμμα που υπάρχει μετά από την εξαγωγή του χυμού από τα σταφύλια, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να φτιάξει το απόσταγμα για την παραγωγή των άλλων ειδών αλκοολούχων ποτών.

Συνήθως προστίθεται νερό, η ζύμωση ολοκληρώνεται, και το χαμηλής περιεκτικότητας κρασί αποχετεύεται. Το ξηρό υπόλειμμα μπορεί να πλυθεί αρκετές φορές και να πιεστεί ή μπορεί να αποσταχτεί άμεσα σε ειδικούς αποστακτήρες.

Η κατεργασία του μούστου

Καθώς οι λευκοί μούστοι είναι συχνά θολοί κρίνεται αναγκαίο να πραγματοποιηθεί η καθίζηση των αιωρούμενων σωματιδίων ώστε να επιτευχθεί ο διαχωρισμός τους. Μέτρα όπως η προσθήκη διοξειδίου του θείου και η ελάττωση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της καθίζησης συντελούν στο να παρεμποδιστεί η ζύμωση αφού με αυτόν τον τρόπο το αιωρούμενο υλικό καθιζάνει κανονικά.

Σε πολλές περιοχές οι οινοποιίες υποβάλλουν το λευκό μούστο σε φυγοκέντριση ώστε να αφαιρεθούν τα στερεά.

Τα τελευταία χρόνια έχει εκδηλωθεί το ενδιαφέρον για τη θερμική επεξεργασία των κόκκινων μούστων πριν τη ζύμωση η οποία βοηθά στην αφαίρεση του χρώματος και επίσης στην απενεργοποίηση των ενζύμων.

Αυτή η διαδικασία όταν πραγματοποιείται με γρήγορους ρυθμούς σε μέτριες θερμοκρασίες και χωρίς υπερβολική οξειδωση μπορεί να θεωρηθεί πολύ χρήσιμη για την παραγωγή των κόκκινων γλυκών κρασιών, υιοθετώντας μικρές χρονικές περιόδους ζύμωσης στο φλοιό.

Είναι επίσης καλή για τη χρήση στα κόκκινα σταφύλια που έχουν προσβληθεί από το παρασιτικό μύκητα *Botrytis cinerea* ο οποίος περιέχει μεγάλη ποσότητα ενζύμων πολυφαινόλης οξειδάσης που προκαλούν την αμαύρωση.

Ζύμωση

Η διαδικασία που ακολουθείται για την αλκοολική ζύμωση απαιτεί προσεκτικό έλεγχο για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Βασικές προϋποθέσεις είναι ο περιορισμός της ανάπτυξης των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών, η παρουσία ικανού αριθμού επιθυμητών ζυμών, η παρουσία κατάλληλου υποστρώματος για την ανάπτυξη των ζυμών, η θερμοκρασία της θερμοκρασίας για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η αποτροπή της οξειδωσης και σωστή διαχείριση των επιπλεόντων φλοιών στους κόκκινους μούστους. Η φλούδα των σταφυλιών τις πιο πολλές φορές σκεπάζεται από βακτηρίδια, μύκητες και ζύμες. Οι άγριες ζύμες όπως οι *Pichia*, *Kloeckera*, και *Torulopsis* είναι σε μεγαλύτερη ποσότητα από τη ζύμη του κρασιού *Saccharomyces*.

Ενώ τα είδη του *Saccharomyces* γενικά θεωρούνται πιο κατάλληλα για αποτελεσματική αλκοολική ζύμωση ωστόσο υπάρχουν ζύμες που ανήκουν σε άλλα γένη και οι οποίες συμβάλλουν στη γεύση, ιδιαίτερα στα αρχικά στάδια της ζύμωσης. Η ζύμη *Saccharomyces*, οι ζύμες *Saccharomyces cerevisiae* και η ζύμη *Schizosaccharomyces pombe* έχουν προταθεί για τα αρχικά στάδια της αλκοολικής ζύμωσης.

Επειδή η ποσότητα των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών είναι πολύ περισσότερη σε σταφύλια τα οποία είναι χτυπημένα ή μισοκατεστραμμένα σταφύλια (το οποίο συνήθως συμβαίνει στα θερμά κλίματα) η διαδικασία ελάττωσης της ανάπτυξης των ανεπιθύμητων

μικροοργανισμών κρίνεται αναγκαίος και η πιο γνωστή μέθοδος είναι η προσθήκη διοξειδίου του θείου στα φρέσκα χτυπημένα σταφύλια με αναλογία περίπου 100 με 150 mg ανά λίτρο.

Το διοξείδιο του θείου έχει μεγαλύτερη δύναμη να καταστρέφει τους ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς από ότι για τους επιθυμητούς. Όταν χρησιμοποιείται στο μούστο γίνεται εμβολιασμός με το επιθυμητό γένος ζύμης. Οι μούστοι σπάνια παστεριώνονται, όμως η διεργασία αυτή μπορεί να εφαρμοστεί όταν αυτοί περιέχουν ιδιαίτερα υψηλά ποσά ανεπιθύμητων οξειδωτικών ενζύμων από μουχλιασμένα σταφύλια.

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας κατά την αλκοολική ζύμωση επιβάλλεται ώστε α) να διευκολύνει την ανάπτυξη της ζύμης, β) να βγουν στην επιφάνεια τα αρωματικά συστατικά και το χρώμα από τη φλούδα, γ) να επιτρέψει τη συσσώρευση των επιθυμητών παραπροϊόντων, και δ) να αποτρέψει την υπερβολική αύξηση της θερμοκρασίας που έχει ως αποτέλεσμα την καταστροφή των ζυμών.

Η καταλληλότερη θερμοκρασία για την ανάπτυξη των πιο κοινών ζυμών που χρησιμοποιούνται στην οινοποιία είναι περίπου 25° C, και σε πολλές αμπελουργικές περιοχές με ψυχρότερα κλίματα, τα σταφύλια συνθλίβονται σε αυτήν τη θερμοκρασία. Η ζύμωση σπάνια ξεκινά σε τόσο υψηλή θερμοκρασία γιατί είναι πολύ δύσκολη η διατήρησή της σε επίπεδα κάτω των 30° C κατά τη διάρκεια της.

Η ζύμωση των λευκών μούστων στις σχετικά ψυχρές θερμοκρασίες (περίπου 10 με 15°C) οδηγεί σε μεγαλύτερους σχηματισμό και διατήρηση των επιθυμητών παραπροϊόντων.

Στους μούστους κόκκινου κρασιού, η κατάλληλη εξαγωγή χρώματος παράλληλα με την ανάπτυξη ζύμης εμφανίζεται στους περίπου 22 με 28°C. Η αλκοολική ζύμωση παράγει όμως θερμότητα και ο προσεκτικός έλεγχος της θερμοκρασίας απαιτείται για να αποτρέψει τη θερμοκρασία από την αύξησή της στα επίπεδα των περίπου 30°C όπου η ανάπτυξη της ζύμης είναι ιδιαίτερα περιορισμένη. Ο καινούριος έλεγχος θερμοκρασίας γίνεται με την χρήση εναλλακτών θερμότητας.

Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης προστίθενται μικρές ποσότητες διοξειδίου του θείου οι οποίες έχουν ως σκοπό να εμποδίσουν την οξείδωση.

Οι φλούδες που παραμένουν στην επιφάνεια του χυμού στη ζύμωση των κόκκινων σταφυλιών διακόπτουν προσωρινά την εξαγωγή του αρώματος και του χρώματος και μπορεί να οδηγήσουν στην αύξηση της θερμοκρασίας σε ιδιαίτερα υψηλά επίπεδα και μπορεί να οξοποιηθούν αν αφεθούν να ξηραθούν. Αυτά τα προβλήματα μπορούν να αντιμετωπιστούν με την καταβύθιση των φλοιών που επιπλέουν τουλάχιστον δύο φορές τη μέρα κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

Η λειτουργία αυτή αν και σχετικά εύκολη σε μικρά δοχεία, μπορεί να γίνει ιδιαίτερα δύσκολη σε μεγάλα δοχεία με χωρητικότητα της τάξης των 100,000 γαλονιών (380,000 λίτρα). Σε μεγάλες μονάδες ο μούστος πρέπει να βυθιστεί σχεδόν στον πάτο και να αντληθεί πάλι επάνω. Η χρήση μικρών δοχείων επιτρέπει μεγαλύτερες απώλειες θερμότητας στο περιβάλλοντα χώρο γεγονός που απλοποιεί τον έλεγχο της θερμοκρασίας.

Επεξεργασία μετά τη ζύμωση

Η ζύμωση των μούστων διαρκεί τις περισσότερες φορές από δέκα έως τριάντα ημέρες. Στις περισσότερες περιπτώσεις, το μεγαλύτερο μέρος των κυττάρων της ζύμης θα βρεθεί σύντομα στο ίζημα ή στα κατακάθια. Ο διαχωρισμός του επιπλέοντος κρασιού από τα κατακάθια ονομάζεται *racking*. Τα δοχεία διατηρούνται πλήρη από αυτήν την περίοδο με "*topping*," μια διαδικασία που εκτελείται σε τακτά χρονικά διαστήματα επειδή η θερμοκρασία του κρασιού και κατά συνέπεια ο όγκος του, μειώνονται.

Κατά τη διάρκεια των αρχικών σταδίων, το *topping* είναι απαραίτητο κάθε εβδομάδα ή δύο. Αργότερα, μηνιαία ή οι διμηνιαία γεμίσματα είναι επαρκή.

Διαχωρισμός

Ορισμένα κρασιά απομακρύνουν μέρος τους (κύτταρα ζύμης, κομμάτια από τα σταφύλια, κλπ.) πολύ γρήγορα, και το επιπλέον κρασί παραμένει σχεδόν λαμπερό. Αυτό συμβαίνει περισσότερο όταν το κρασί τοποθετείται σε ξύλινα βαρέλια των πενήντα γαλονιών που έχουν μεγαλύτερη αναλογία επιφάνειας όγκου από τα μεγαλύτερα δοχεία. Το τραχύ εσωτερικό του ξύλινου βαρελιού συμβάλλει στη συγκέντρωση του αποβαλλόμενου υλικού.

Άλλα κρασιά τα οποία παράγονται σε θερμές περιοχές ή όταν χρησιμοποιούνται μεγάλες δεξαμενές, μπορούν να παραμείνουν κάπως νεφελώδη για μεγάλες χρονικές περιόδους.

Η απομάκρυνση του αποβαλλόμενου υλικού κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης ονομάζεται διαχωρισμός. Οι σπουδαιότερες διαδικασίες που συμπεριλαμβάνονται είναι ο εξευγενισμός, η διήθηση, η φυγοκέντρωση, η ψύξη, η ιονική ανταλλαγή και η θέρμανση.

Εξευγενισμός

Ο εξευγενισμός αποτελεί μια αρχαία μέθοδο κατά την οποία ένα υλικό το οποίο συμβάλλει στην επίτευξη του διαχωρισμού προστίθεται στο κρασί. Οι κύριες διαδικασίες που συμπεριλαμβάνονται είναι η προσρόφηση, χημική αντίδραση και προσρόφηση και ενδεχομένως φυσική κίνηση.

Οι πρωτεΐνες και τα κύτταρα ζύμης προσροφώνται στους εξευγενιστικούς παράγοντες όπως ο βεντονίτης (ένας τύπος αργίλου, πυλού, που παράγεται κυρίως από ένα ορυκτό) ή η ζελατίνη. Οι χημικές αντιδράσεις που γίνονται με τις τανίνες και τη ζελατίνη μπορούν να ακολουθηθούν από την προσρόφηση των αποβαλλόμενων ενώσεων. Εάν ένα αδρανές υλικό, όπως το πυρίτιο, προστεθεί σε ένα νεφελώδες κρασί, κάποιος διαχωρισμός θα γίνει απλά από τη μετακίνηση των μορίων του αδρανούς πυριτίου μέσα στο κρασί. Αυτή η δράση εμφανίζεται πιθανώς μέχρι ένα σημείο με την προσθήκη οποιουδήποτε εξευγενιστικού παράγοντα.

Ο βεντονίτης έχει αντικαταστήσει κατά ένα μεγάλο μέρος όλους τους άλλους εξευγενιστικούς παράγοντες. Εξευγενιστικοί παράγοντες όπως τη ζελατίνη, η καζεΐνη, η μίκα, η αλβουμίνη, το ασπράδι, το νάιλον, και το PVPP (πολυβινυλικό πυρολιδόνιο) μπορούν να χρησιμοποιηθούν για ειδικούς λόγους, συμπεριλαμβανομένης της αφαίρεσης της υπερβολικής τανίνης ή του χρώματος .

Σε σύγχρονες οινοποιητικές διαδικασίες η υπερβολική περιεκτικότητα σε μέταλλα είναι σπάνια, κυρίως εξ αιτίας της χρήσης του εξοπλισμού από ανοξείδωτο χάλυβα.

Φιλτράρισμα-Διήθηση

Η διήθηση, δηλαδή το φιλτράρισμα, αποτελεί μια άλλη αρχαία μέθοδος όπου τα αρχικά φίλτρα αποτελούνταν από τις τραχιές καλυμμένες με ύφασμα τρύπες μέσω των οποίων χυνόταν το κρασί.

Σήμερα τα ταμπόν των φίλτρων αποτελούνται από ίνες κυτταρίνης των διάφορων πορωδών υλικών ή αποτελούνται από μεμβράνες φίλτρων, επίσης σε μια σειρά πορωδών υλικών.

Το μέγεθος των πόρων μερικών φίλτρων είναι αρκετά μικρό και δεν μπορεί να αφαιρέσει τα κύτταρα της ζύμης και τα περισσότερα βακτηριακά κύτταρα, αλλά τα φίλτρα λειτουργούν όχι μόνο λόγω του μεγέθους των πόρων αλλά και από ένα ορισμένο ποσό προσρόφησης.

Φυγοκέντριση

Η φυγοκέντριση (δηλαδή διαχωρισμός)¹⁹ ή περιστροφή σε μεγάλη ταχύτητα η οποία εφαρμόζεται προκειμένου να διαχωρίσει τους μούστους, χρησιμοποιείται παράλληλα στα κρασιά όπου παρουσιάζεται μεγάλη δυσκολία στο διαχωρισμό τους με άλλα μέσα. Αυτή η λειτουργία χρειάζεται προσεκτικό έλεγχο για να αποφευχθούν η αδικαιολόγητη οξείδωση και η απώλεια αλκοόλης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας

Ψύξη

Η ψύξη παρέχει ευκολία στο διαχωρισμό του κρασιού με διάφορους τρόπους. Η ελάττωση της θερμοκρασίας αποτρέπει συχνά και τη δημιουργία ζύμης καθώς και την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα, η οποία μπορεί να διατηρήσει τα κύτταρα ζύμης ανασταλμένα.

Το διοξείδιο του άνθρακα είναι πιο διαλυτό στις χαμηλότερες θερμοκρασίες. Μια σημαντική αιτία θόλωσης είναι η αργή καταβίθυση του τρυγικού καλίου (κρέμα του τρυγικού) όπως ωριμάζει το κρασί. Η γρήγορη καταβίθυση προκαλείται με την πτώση της θερμοκρασίας σε εύρος από -7 έως -5° C για μια ή δύο εβδομάδες. Εάν το κρασί που προκύπτει φιλτραριστεί

¹⁹ Η διαδικασία παραγωγής του κρασιού: τα βήματα για την οινοποίηση. www.food-info.net/gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 10-6-2009.

από το ίζημα του τρυγικού, η καταβίθωση του τρυγικού δεν θα προκαλέσει συνήθως να θόλωμα αργότερα.

Θέρμανση

Αρκετά κρασιά περιέχουν μικρές ποσότητες πρωτεϊνών που ενδέχεται να επιφέρουν θόλωμα είτε με καταβύθιση είτε με την αντίδραση με το χαλκό ή με άλλα μέταλλα που σχηματίζουν συναθροίσματα τα οποία με τη σειρά τους δημιουργούν θολώματα. Η χρήση του βεντονίτη αφαιρεί κάποια πρωτεΐνη και η πρωτεϊνική προσρόφηση αυξάνεται εάν το κρασί είναι ζεστό όταν εξευγενίζεται.

Η παστερίωση στους 70 με 82° C μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κατακρημνίσει τις πρωτεΐνες, αλλά στη σύγχρονη πρακτική αυτή η διαδικασία υιοθετείται σπάνια για να βοηθήσει το διαχωρισμό.

Ωρίμαση - παλαίωση

Η ωρίμαση του κρασιού μπορεί να γίνει είτε σε ανοξειδωτες δεξαμενές είτε σε βαρέλια, κυρίως δρύινα. Η ανοξειδωτη δεξαμενή δεν επηρεάζει τον χαρακτήρα του κρασιού γιατί δεν προσδίδει αρώματα αλλά και δεν επιτρέπει την επαφή του με το οξυγόνο.

Αντίθετα, τα 40 βαρέλια και επηρεάζουν τα αρώματα του κρασιού αλλά και το πορώδες υλικό επιτρέπει επαφή με το οξυγόνο άρα και πιο γρήγορη ωρίμαση. Όσο πιο μικρό και όσο πιο νέο ένα βαρέλι τόσο πιο έντονα είναι τα αρώματα δρυός που παίρνει το κρασί και τόσο πιο γρήγορη η εξέλιξη του.

Ο χρόνος παλαίωσης μπορεί να κυμαίνεται από λίγες εβδομάδες σε αρκετά χρόνια.

2.4. Τύποι κρασιών

Τα κρασιά μπορούμε να τα διακρίνουμε σύμφωνα με το χρώμα τους, το βαθμό που γλυκίζουν, την περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του άνθρακος, αν είναι αρωματισμένα ή όχι.

Έτσι σύμφωνα με το Χρώμα είναι:²⁰

- Λευκά
- Ερυθρωπά (ροζέ)
- Ερυθρά

την περιεκτικότητα σε Διοξείδιο του Άνθρακα είναι:

- Ήσυχα
- Ημιαφρώδη
- Αφρώδη
- Ημιαεριούχα
- Αεριούχα

την περιεκτικότητα σε Σάκχαρα (γλυκύτητα) είναι:

- Ξηρά
- Ημίξηρα
- Ημίγλυκα
- Γλυκά

και αν είναι Αρωματισμένα:

- όπως το Βερμούτ

²⁰ Οι δρόμοι του ελληνικού κρασιού. www.4u.eexi.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 10-6-2009.

2.5.Οι αμπελοοινικές περιοχές στην Ελλάδα

Σύμφωνα με τον όγκο της παραγωγής οι αμπελοοινικές περιοχές στην Ελλάδα σήμερα είναι οι εξής :

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΕΚΤΑΣΗ (σε ha)	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΩΝ (σε hl)	ΚΥΡΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
Πελοπόννησος	60.419	1.525.590	Αγιωργίτικο, Κορινθιακή (σταφίδα), Μοσχάτο λευκό, Μοσχοφίλερο, Ρεφόσκο, Ροδίτης, Σουλτανίνα (σταφίδα).
Κρήτη	50.581	959.480	Βηλάνα, Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Μαντηλαριά, Ρωμέϊκο.
Στερεά Ελλάδα & Εύβοια	28.849	1.988.790	Σαββατιανό.
Μακεδονία & Θράκη	15.500	514.760	Ασύρτικο, Αθήρι, Ροδίτης, Λημνιό, Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Θεσσαλία	8.696	423.910	Κρασάτο, Μαύρο Μεσενικόλα, Μοσχάτο

			Αμβούργου, Μπατίκι, Ξινόμαυρο, Σταυρωτό.
Νησιά Ιονίου Πελάγους	8.716	215.840	Βερτζαμί, Μαυροδάφνη, Μοσχάτο λευκό, Ρομπόλλα
Νησιά Αιγαίου Πελάγους	9.131	151.300	Αϊδάνι, Ασύρτικο, Λιμνιό, Μαντηλαριά, Μονεμβασία, Μοσχάτο Αλεξανδρείας.
Δωδεκάνησα	3.438	128.850	Αθήρι, Μαντηλαριά, Μοσχάτο λευκό
Ήπειρος	1.022	30.620	Ντεμπίνα, Cabernet Sauvignon

Πηγή: <http://www.winefest-dafnes.gr>

Ο χαρακτήρας του κρασιού εξαρτάται απόλυτα από το σταφύλι από το οποίο προέρχεται, από την περιοχή όπου αυτό καλλιεργείται, από τον τρόπο που οινοποιείται και παλαιώνει. Ο νομοθέτης, θέλοντας να γνωστοποιήσει στον καταναλωτή αυτές τις ιδιαιτερότητες, δημιούργησε τις έννοιες των κατηγοριών και των τύπων των κρασιών, όπως: Οίνος Ονομασίας Προέλευσης, Τοπικός Οίνος, Επιτραπέζιος Οίνος, Οίνος ξηρός, ημίγλυκος, ή αφρώδης.

2.6. Λευκή οινοποίηση

Το πρώτο βήμα που ακολουθείται για τη δημιουργία της λευκής οινοποίησης είναι ο εκραγισμός, ο οποίος πραγματοποιείται στο εκραγιστήριο. Αυτό το μηχάνημα διαθέτει ένα διάτρητο κύλινδρο που περιστρέφεται.

Στο εσωτερικό του υπάρχει ένας άξονας με πτερύγια που περιστρέφεται κι αυτός με αντίθετη όμως φορά. Μέσα στο εκραγιστήριο οι ράγες διαχωρίζονται από τα κοτσάνια τους και στη συνέχεια εισέρχονται από τις τρύπες του κυλίνδρου, ενώ τα κοτσάνια βγαίνουν από το αντίθετο άκρο και απομακρύνονται.

Έπειτα από την προαναφερόμενη διεργασία οι ράγες περνούν ανάμεσα από τους κυλίνδρους του θλιπτηρίου, οι οποίοι επίσης περιστρέφονται. Η ταχύτητα και η μεταξύ τους απόσταση ρυθμίζονται με βάση την ποικιλία των σταφυλιών και το βαθμό ωριμότητάς τους. Μέσα στο μηχάνημα οι φλοιοί σπάζουν αλλά

Έτσι ενώ σπάζουν οι φλοιοί αποφεύγεται το σπάσιμο των κουκουτσιών που θα πρόσθετε στυφή γεύση στο κρασί.

Με την σύνθλιψη των ραγών, απελευθερώνεται μέρος του χυμού τους. Οι ζύμες του φλοιού έρχονται σε επαφή με τον ίδιο το χυμό. Η σταφυλομάζα που παραλαμβάνεται μ' αυτόν τον τρόπο οδηγείται για πίεση.

Ένα σύγχρονο πιεστήριο παρέχει ήπια μεταχείριση στο σταφύλι. Η λειτουργία του βασίζεται στο γέμισμα φούσκας που βρίσκεται στο εσωτερικό του, με αέρα ή υγρό. Η σταφυλομάζα πιέζεται κατ' αυτόν τον τρόπο στα εσωτερικά τοιχώματα του κυλίνδρου και έτσι εξάγεται το υπόλοιπο του χυμού (υπάρχουν βέβαια και άλλοι τύποι πιεστηρίων, όπως αυτά με βίδα κ.ά.). Στη συνέχεια απομακρύνονται τα στέμφυλα και ο χυμός οδηγείται σε δεξαμενή όπου ψύχεται για κάποιο χρονικό διάστημα (συνήθως μία νύχτα περίπου).

Είναι η διαδικασία της απολάσπωσης, κατά την οποία το ήδη ψυγμένο γλεύκος διαυγάζεται. Η διαύγαση επιτυγχάνεται από μόνη της με την κατακάθιση όλων των σωματιδίων που βρίσκονται σε αιώρηση στο μούστο και γίνεται πάντα πριν από την αλκοολική ζύμωση. Η διάρκειά της είναι από 12 έως 14 ώρες, ανάλογα με το ποσοστό λασπών.

Τα κρασιά που προέρχονται από απολασπωμένα γλεύκη έχουν καθαρότερο άρωμα. Το χρώμα τους είναι πιο σταθερό και λιγότερο ευαίσθητο στις οξειδώσεις. Ο καθαρός πλέον χυμός μεταγγίζεται σε δεξαμενή όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση. Φτάσαμε λοιπόν στο κρίσιμο σημείο της οινοποίησης, τη διαδικασία δηλαδή μετατροπής του φρέσκου

χυμού σταφυλιών (γλεύκος) σε κρασί. Αυτή προκαλείται από τις ζύμες, μονοκύτταρους οργανισμούς που βρίσκονται στον φλοιό του σταφυλιού και έχουν πλέον περάσει στο σταφυλοπολτό.

Η κυριότερη δουλειά των ζυμών είναι να μετατρέψουν το γλυκό χυμό του σταφυλιού και πιο συγκεκριμένα τα σάκχαρα του, σε αλκοόλη. Εναλλακτικά χρησιμοποιούνται επιλεγμένες ζύμες με τις οποίες εμβολιάζεται το γλεύκος, προκειμένου να υπάρχει καλύτερος έλεγχος της ζύμωσης και των επιθυμητών χαρακτηριστικών του κρασιού που θα παραχθεί.

Αν δεν γίνει προσθήκη ζυμών από τον παραγωγό η αλκοολική ζύμωση λέγεται φυσική, ενώ αλλιώς ελεγχόμενη. Παρατηρούμε ακόμη ότι κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης αυξάνεται η θερμοκρασία του γλεύκος. Αυτό συμβαίνει γιατί οι ζύμες παράγουν ενέργεια. Στη λευκή οινοποίηση η δεξαμενή ψύχεται έτσι ώστε η θερμοκρασία της ζύμωσης να κυμαίνεται στους 18οC, αποσκοπώντας στην απόκτηση αρωμάτων με χαρακτήρα λουλουδιών και φρούτων, που θα χαρίσουν στο κρασί φρεσκάδα. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, όταν δηλαδή το σύνολο των σακχάρων έχει μετατραπεί σε αλκοόλη, το κρασί μεταγγίζεται στις δεξαμενές αποθήκευσης.²¹

2.7. Ερυθρή οινοποίηση

Το πρώτο στάδιο και της ερυθρής οινοποίησης είναι ο εκραγισμός που πραγματοποιείται στο εκραγιστήριο. Αυτό αποτελείται από ένα διάτρητο κύλινδρο που περιστρέφεται. Στο εσωτερικό του βρίσκεται ένας άξονας με πτερύγια που περιστρέφεται κι αυτός με αντίθετη όμως φορά. Εδώ οι ράγες διαχωρίζονται από τα κοτσάνια τους και περνούν από τις τρύπες του κυλίνδρου, ενώ τα κοτσάνια βγαίνουν από το αντίθετο άκρο και απομακρύνονται. Στη συνέχεια οι ράγες περνούν ανάμεσα από τους κυλίνδρους του θλιπτηρίου, οι οποίοι επίσης περιστρέφονται.

²¹ Ευάγγελου Ηρ. Σουφλερού Οινολογία-Επιστήμη και Τεχνογνωσία, Τεύχος 2ο , Θεσ/νίκη 1997.

Η ταχύτητα και η μεταξύ τους απόσταση ρυθμίζονται ανάλογα με την ποικιλία των σταφυλιών και το βαθμό ωριμότητάς τους. Έτσι ενώ σπάζουν οι φλοιοί αποφεύγεται το σπάσιμο των κουκουτσιών που θα πρόσθετε στυφή γεύση στο κρασί.

Με την σύνθλιψη των ραγών, απελευθερώνεται ο χυμός τους και όλος ο σταφυλοπολτός που δημιουργείται μεταφέρεται με τη βοήθεια μιας αντλίας στις ανοξειδωτες δεξαμενές. Φτάσαμε λοιπόν στο κρίσιμο σημείο της οινοποίησης, την αλκοολική ζύμωση, τη διαδικασία δηλαδή μετατροπής του φρέσκου χυμού σταφυλιών (γλεύκος) σε κρασί. Αυτή προκαλείται από τις ζύμες, μονοκύτταρους οργανισμούς που βρίσκονται στον φλοιό του σταφυλιού και έχουν πλέον περάσει στο σταφυλοπολτό. Εναλλακτικά χρησιμοποιούνται επιλεγμένες ζύμες με τις οποίες εμβολιάζεται το γλεύκος, προκειμένου να υπάρχει καλύτερος έλεγχος της ζύμωσης και των επιθυμητών χαρακτηριστικών του κρασιού που θα παραχθεί. Αν δεν γίνει προσθήκη ζυμών από τον παραγωγό η αλκοολική ζύμωση λέγεται φυσική, ενώ αλλιώς ελεγχόμενη.

Η κυριότερη δουλειά των ζυμών είναι να μετατρέψουν το γλυκό χυμό του σταφυλιού και πιο συγκεκριμένα τα σάκχαρα του, σε αλκοόλη. Ταυτόχρονα απελευθερώνεται διοξείδιο του άνθρακα που δημιουργεί φυσαλίδες. Αυτές ανεβάζουν τους φλοιούς στην επιφάνεια των δεξαμενών όπου σχηματίζουν πυκνό «καπέλο».

Εδώ πρέπει να τονίσουμε ότι οι ερυθρές χρωστικές ουσίες στις οποίες οφείλεται το κόκκινο χρώμα του κρασιού βρίσκονται στο εσωτερικό των φλοιών του σταφυλιού. Μόνο η επαφή του χυμού με το φλοιό, στη σωστή θερμοκρασία και για συγκεκριμένο χρόνο, δίνει το ποθητό αποτέλεσμα του χρωματισμού του.

Γι αυτό, τραβάμε το χυμό από τον πυθμένα της δεξαμενής και τον ανακυκλώνουμε από την κορυφή της. Με αυτόν τον τρόπο, ή και άλλους, διαβρέχουμε τα στέμφυλα. Ρυθμίζοντας λοιπόν το χρόνο αυτής της διαδικασίας που ονομάζεται εκχύλιση, έχουμε το επιθυμητό χρώμα.

Στα ερυθρά κρασιά ο χρόνος εκχύλισης μπορεί να διαρκέσει από ελάχιστες μέρες έως και αρκετές εβδομάδες. Παρατηρούμε ακόμη ότι κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης αυξάνεται η θερμοκρασία του γλεύκος. Αυτό συμβαίνει γιατί οι ζύμες παράγουν ενέργεια.

Σκοπός μας είναι να διατηρήσουμε τη θερμοκρασία ζύμωσης στο όριο των 25-28 0C που είναι ιδανική για την παραγωγή των ερυθρών οίνων, καθώς μας επιτρέπει να παραλάβουμε τα συστατικά που διαφοροποιούν τη γεύση των κόκκινων κρασιών, διατηρώντας συγχρόνως τη φρεσκάδα των αρωμάτων τους. Ψύχουμε λοιπόν τις δεξαμενές. Τις περιλούζουμε με κρύο νερό ή εμβαπτίζουμε στο εσωτερικό τους ψυκτικά στοιχεία.

Μόλις ο χυμός μας αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα και γευστικό χαρακτήρα απομακρύνεται από τους φλοιούς και μεταφέρεται σε άλλη δεξαμενή (η πίεση των φλοιών στο πιεστήριο δίνει το λεγόμενο «κρασί πίεσης», που είναι κατά κανόνα χαμηλότερης ποιότητας, αν και κάποτε μέρος του χρησιμοποιείται για ανάμιξη με το κρασί πρώτης ποιότητας). Εδώ, ή αργότερα, ολοκληρώνεται η αλκοολική ζύμωση και μπορεί να εκδηλωθεί μία δεύτερη, η μηλογαλακτική.

Αυτή ονομάζεται ζύμωση αν και προκαλείται από βακτήρια, σε αντίθεση με την αλκοολική ζύμωση που πραγματοποιείται από τις ζυμομύκητες. Είναι δε τόσο σημαντική για την εξέλιξη των ερυθρών κρασιών ώστε αν δεν εκδηλωθεί από μόνη της, συχνά προσπαθούμε να την προκαλέσουμε. Σ' αυτή τη φάση το μηλικό οξύ μετατρέπεται σε γαλακτικό, μια αλλαγή που «μαλακώνει» το κρασί, μειώνει δηλαδή τον άγουρο χαρακτήρα του και βοηθά στην ωρίμανσή του.

2.8. Ροζέ (ερυθρωπή) οινοποίηση

Τα ροζέ κρασιά παράγονται όπως και τα λευκά με μοναδική διαφορά την σύντομη επαφή του χυμού με τα στέμφυλα ούτως ώστε να αποκτήσει ένα απαλό ροζέ και όχι ένα σκούρο ερυθρό χρώμα. Η ανάμιξη λευκού και ερυθρού οίνου για την παραγωγή ροζέ, δεν επιτρέπεται σε καμιά περίπτωση (με εξαίρεση την παραγωγή της Σαμπάνιας).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΚΑΙ ΖΗΤΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΤΟΠΟΙΑΣ

3.1. Η προσφορά και ζήτηση προϊόντων ποτοποιίας

3.1.1. ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΑΙ ΟΥΖΟ

Έχει αποκτήσει αρκετούς καταναλωτές οι οποίοι το πίνουν σε εστιατόρια, μεζεδοπωλεία αλλά και στα ράφια του σούπερ μάρκετ.²²

Πολλοί ιστορικοί ισχυρίζονται ότι αποτελεί ο πρόγονος του ούζου, αλλά μόλις τα τελευταία δέκα χρόνια έγινε δημοφιλές. Το τσίπουρο, από ποτό της παράας στα χωριά της ελληνικής περιφέρειας έχει αποκτήσει ιδιαίτερη αξία καθώς και ποσοστό δόξας και πωλήσεων του μεγάλου ανταγωνιστή του, που είναι το ούζο.

Το τσίπουρο έχει εισέλθει ακόμη και σε πολυτελή εστιατόρια της Αθήνας. Όπως αναφέρουν οι άνθρωποι της αγοράς, εκτιμούν πως τα επόμενα χρόνια οι πωλήσεις τους ίσως να μοιράζονται εξίσου αφού όσοι το δοκιμάζουν δύσκολα το εγκαταλείπουν.

Υπολογίζεται ότι σε ετήσια βάση καταναλώνονται περίπου 30 εκατ. φιάλες ούζου και τσίπουρου που κοστίζουν περισσότερα από 150 εκατ. ευρώ, ενώ από τις παραγόμενες ποσότητες περίπου 15 εκατ. φιάλες εξάγονται με βασικότερες χώρες τη Γερμανία, τον Καναδά και τις Η.Π.Α. ωστόσο, καταγεγραμμένα στοιχεία όσον αφορά τις ετήσιες πωλήσεις τσίπουρου δεν υπάρχουν.

Βέβαια, οι πωλήσεις του είναι πολύ χαμηλότερες συγκριτικά με την κατηγορία του ούζου. Το μερίδιο του χύμα προϊόντος είναι υψηλό και υπολογίζεται ότι υπερβαίνει το 50%.

²² Ρυθμό αύξησης 20%-25% καταγράφουν οι πωλήσεις του παραδοσιακού ποτού. Το τσίπουρο απειλεί το ούζο. Ρεπορτάζ: ΔΗΜΗΤΡΑ ΣΚΟΥΦΟΥ. Δημοσιεύθηκε: Σάββατο 3 Ιανουαρίου 2009. www.tanea.gr. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 3-7-2009.

3.1.2. Άνοιξε ο δρόμος για εξαγωγές

Καθώς αρκετά πρόσφατα το ούζο, το τσίπουρο και η τσικουδιά, παραδοσιακά προϊόντα μεγάλου ελληνικού ενδιαφέροντος, κατοχυρώθηκαν και επίσημα στην Ε.Ε. αφού συμπεριελήφθησαν στον Κανονισμό για τα αλκοολούχα ποτά που ψηφίστηκε από την Ολομέλεια του Ευρωκοινοβουλίου, αυτό αποτέλεσε την ευκαιρία για να ξεκινήσει μεγαλύτερη εξαγωγική δραστηριότητα.

Οι νέοι ηλικίας 25-35 ετών χαρακτηρίζονται οι πιο μεγάλοι οπαδοί του τσίπουρου. Αυτό το γεγονός θεωρείται η πιο σοβαρή αλλαγή στην κατηγορία των ποτών τα τελευταία χρόνια σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, ιδιαίτερα στη Μακεδονία, την Ήπειρο, τη Θεσσαλία και την Κρήτη.

Μέχρι τις τελευταίες δεκαετίες του 20ού αιώνα η παραγωγή τσίπουρου γινόταν αποκλειστικά «κατ' οίκον», δηλαδή δεν υπήρχε μαζική βιομηχανική παραγωγή.

3.1.3. Στο εξωτερικό το 20% της παραγωγής

Από το 1998 και μετά, καθώς αποτέλεσε τη χρονολογία η οποία τροποποίησε το υπάρχον θεσμικό πλαίσιο, άλλαξαν και τα δεδομένα στην αγορά.

Σήμερα οι πωλήσεις τσίπουρου, όπως αναφέρουν επιχειρηματίες του κλάδου, παρουσιάζουν ρυθμό αύξησης σε ετήσια βάση 20%-25%, ενώ 20% και πλέον της παραγωγής εξάγεται.

Όπως λένε οι ποτοποιοί, το μεγάλο ενδιαφέρον-αύξηση της κατανάλωσης τσίπουρου έχει επιφέρει τη μείωση της κατανάλωσης ούζου στην ελληνική αγορά, η οποία έχει ξεπεράσει τα όρια του «αποδεκτού» φτάνοντας το 50% σε πολλές περιπτώσεις.

Το τσίπουρο αναδεικνύεται ο δυναμικός ανταγωνιστής του ούζου καθώς εμφανίζει συνεχή ανοδική πορεία τα τελευταία χρόνια.

3.1.4. Οι καλύτεροι πελάτες

Το σημαντικότερο δίκτυο διακίνησης τσίπουρου θεωρείται η κρύα αγορά, κυρίως τα τσιπουράδικα και τα μεζεδοπωλεία. Σε αυτά τα δίκτυα γίνεται το 75%-80% των πωλήσεων σε όλη την Ελλάδα. Ωστόσο, από τα σούπερ μάρκετ και τις κάβες πωλείται μόνο 20%-25% του προϊόντος.

Η τυποποιημένη παραγωγή του αυξάνεται σταδιακά τα τελευταία χρόνια και το τσίπουρο έχει γίνει πια εθνικό ποτό, μετά πάντα από το ούζο.

Στη χώρα μας παράγονται αποστάγματα στεμφύλων σταφυλιού, δηλαδή τσίπουρων, όπως το Τσίπουρο Μακεδονίας, το Τσίπουρο Θεσσαλίας, το Τσίπουρο Τυρνάβου, η Τσικουδιά Κρήτης κ.ά., ενώ στην παραγωγή του συμμετέχουν το ίδιο σημαντικά τοπικοί συνεταιρισμοί με πρωταγωνιστή το Συνεταιρισμό Τυρνάβου, ποτοποιίες όπως των αδερφών Τσιλιβή, του Τσάνταλη, του Λαζαρίδη, του Μπαμπατζιμόπουλου, του Αβέρωφ, αλλά και μικρότερες επιχειρήσεις που εμφιαλώνουν επώνυμο τσίπουρο.



Διάγραμμα 1: Τα δίκτυα διακίνησης τσίπουρου

3.1.5. Προφίλ νεανικού ποτού

Οι Έλληνες ήδη συγκαταλέγουν το τσίπουρο ως ημερήσια προσιπή συνήθεια μέσα στην διατροφή και το συνοδεύουν με παραδοσιακούς μεζέδες από την ελληνική κουζίνα.

Ο βασικότερος παράγοντας ο οποίος συνετέλεσε στην αύξηση των πωλήσεων του είναι ότι άρχισε να καταναλώνεται από πολύ μικρότερες ηλικίες.

Οι νέοι ηλικίας 25-35 ετών χαρακτηρίζονται οι κατεξοχήν λάτρεις του τσίπουρου- αυτή ήταν η σπουδαιότερη αλλαγή στην αγορά που συνέβη τα τελευταία χρόνια. Παλαιότερα οι καταναλωτές του τσίπουρου ήταν κατά 10 χρόνια μεγαλύτεροι (35-40 ετών) ωστόσο τα τελευταία χρόνια, λόγω της συχνής διαφήμισης που γίνεται στο τσίπουρο απέκτησε -μαζί με το ούζο- την «εικόνα» του νεανικού ποτού της παρέας. Επιπλέον, η κατανάλωσή του δεν επηρεάζεται άμεσα από τα λοιπά οινοπνευματώδη ποτά (π.χ. ουίσκι, βότκα κ.ά.), καθώς καταναλώνεται σε διαφορετικά σημεία (ουζερί, μεζεδοπωλεία, ψαροταβέρνες κ.α.) και με διαφορετικό τρόπο (με μεζέδες).

3.2. Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΜΠΥΡΑΣ

Η εταιρεία IRI Hellas (Information Resources Inc) η οποία δραστηριοποιείται στην παροχή πληροφόρησης και επιχειρηματικών λύσεων στον τομέα των ταχυκίνητων καταναλωτικών προϊόντων και το λιανεμπόριο, πραγματοποίησε έρευνα το 2008-2009 που αφορά τη μπίρα και τη ζήτηση που έχει στην Ελλάδα.

Βάσει των στοιχείων που διαθέτει η IRI, παρουσιάζουμε αφενός τη ζήτηση μπίρας που υπάρχει στη χώρα μας για το 2008 και παράλληλα ακολουθεί μια μικρή παρουσίαση των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον κλάδο.

Συνήθως με το ξεκίνημα του καλοκαιριού ξεκινά και ο ανταγωνισμός όσον αφορά την εγχώρια αγορά ζύθου.²³

Στη χώρα μας, σε αντίθεση με άλλες ευρωπαϊκές χώρες, η μπίρα χαρακτηρίζεται ως **εποχικό προϊόν**, καθώς σύμφωνα με στοιχεία του 2008 το 60% της συνολικής

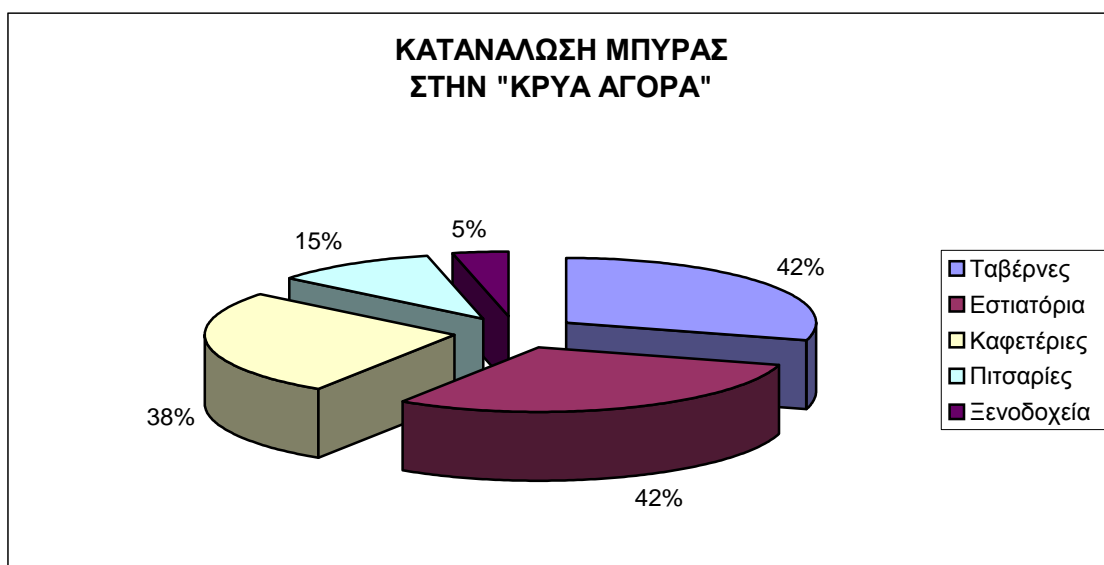
²³ Ο κόσμος της μπίρας (η εγκυκλοπαίδεια της μπίρας). Στοιχεία από μελέτη της εταιρείας IRIS (www.irihellas.gr/cv) . www.beer-pedia.com. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 2-7-2009.

κατανάλωσης (540 εκ. από το σύνολο των 900 εκατ. μπουκαλιών) καταναλώθηκαν μέσα σε 4 μήνες, δηλαδή από το Μάιο μέχρι το Σεπτέμβριο.

Η κατά κεφαλήν κατανάλωση μπίρας στην Ελλάδα αγγίζει τα 40 εκατόλιτρα όταν ο ευρωπαϊκός μέσος όρος βρίσκεται στο διπλάσιο (80 εκατόλιτρα κατ' άτομο). Αυτό το γεγονός φανερώνει τις δυνατότητες που έχει για ανάπτυξη της αγοράς.

Ωστόσο, καθώς η οικονομική κρίση ακόμη δεν έχει ξεπεραστεί, παρατηρήθηκε το α' τετράμηνο του 2009 αύξηση της κατανάλωσης στη ζεστή αγορά (σούπερ μάρκετ κ.ά.) κατά 2%-5% ενώ αντιθέτως παρατηρήθηκε μείωση της κρύας αγοράς (ταβέρνες, καφετέριες κτλ) η οποία ήταν από 5% και 10%.

Πιο αναλυτικά, βάσει των στοιχείων τα οποία είναι διαθέσιμα για το 2008, το 65% της ολικής κατανάλωσης γίνεται **για την κρύα αγορά** και πιο συγκεκριμένα το 42% σε ταβέρνες και εστιατόρια ενώ το 38% σε καφετέριες, το 15% σε πιτσαρίες και μόλις το 5% σε ξενοδοχεία.

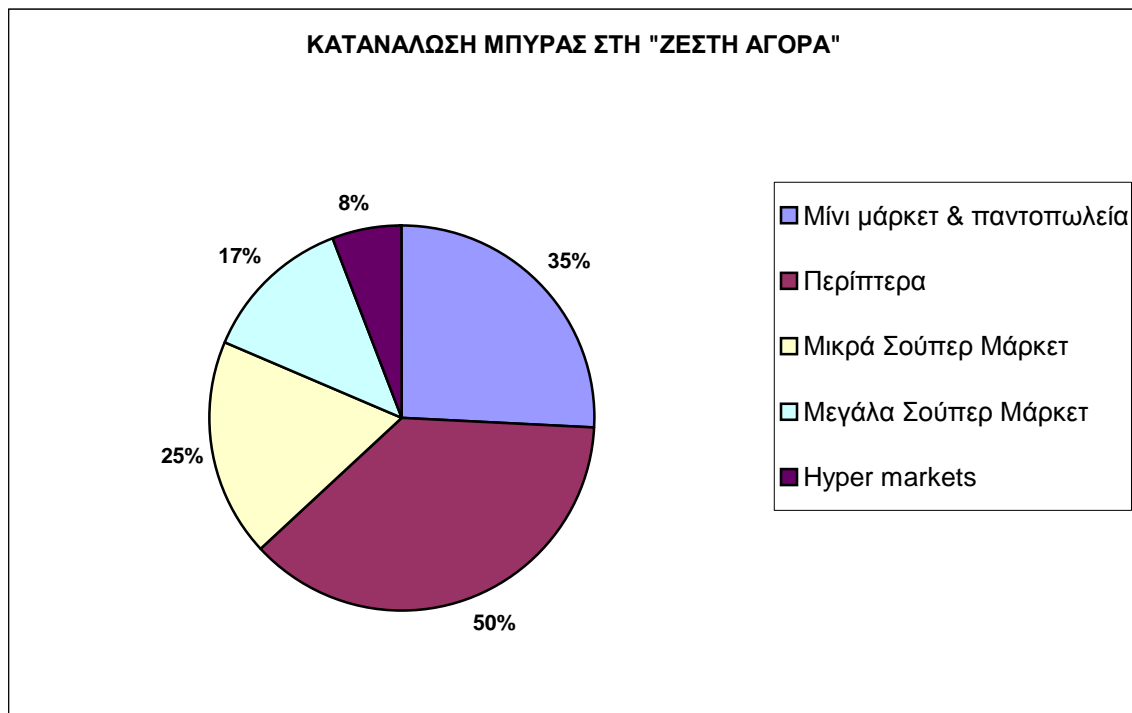


Διάγ

ραμμα 2: Η κατανάλωση μπίρας στην «κρύα αγορά»

Αντίθετα, στο 35% της συνολικής κατανάλωσης **στη ζεστή αγορά** επικρατούν τα μίνι μάρκετ, τα παντοπωλεία και τα περίπτερα (50%), ενώ τέταρτα στη σειρά έρχονται τα μικρά σούπερ μάρκετ με 25%, τα μεγάλα σούπερ μάρκετ με 17% και τα Hyper markets με 8%. Ο εκτιμώμενος τζίρος της αγοράς ζύθου στη χώρα αγγίζει τα 500 εκατ. ευρώ.

Η φετινή χρονιά χαρακτηρίζεται από την επανακυκλοφορία της Carlsberg από τη Μύθος Ζυθοποιία, της Φιξ από τις Ελληνικές Μικροζυθοποιίες και της Craft από την Attica Ventures ενώ μικροί και μεγάλοι παίχτες της αγοράς λαμβάνουν θέσεις «μάχης» ενόψει ενός ζεστού καλοκαιριού.



άγραμμα 3. Η κατανάλωση μπίρας στη «ζεστή αγορά»

3.2.1. Οι «εχθροί» της μπίρας

Η ετήσια κατανάλωση μπίρας στην Ελλάδα κυμαίνεται περίπου στα 40 λίτρα, μακράν χαμηλότερη σε σύγκριση με άλλες ευρωπαϊκές χώρες με ισχυρή παράδοση στην κατανάλωση του προϊόντος. Η μέση κατά κεφαλή κατανάλωση μπίρας στη βορειοδυτική Ευρώπη υπολογίζεται ότι είναι περίπου 80 λίτρα, ενώ είναι κατά πολύ υψηλότερη στον γερμανικό χώρο.

Δύο χαρακτηρίζονται ως οι βασικοί παράγοντες- εχθροί της κατανάλωσης μπίρας στη χώρα μας:

α) η υψηλή εποχικότητα του προϊόντος και

β) η αντιμετώπισή του περισσότερο ως αναψυκτικού παρά ως ποτού. Όπως αναφέραμε σε προηγούμενη παράγραφο, η ζήτηση της μπίρας παρατηρείται κυρίως μεταξύ των μηνών Μαΐου και Σεπτεμβρίου, οπότε πραγματοποιείται περίπου το 60% του ετήσιου τζίρου της.

Από την άλλη πλευρά, παρά το γεγονός ότι η μπίρα, λόγω της σύστασής της, τυπικά πρέπει να θεωρείται μάλλον χειμωνιάτικο ποτό (για το λόγο ότι η κατανάλωσή της αυξάνει τη θερμοκρασία του σώματος), εξακολουθεί κατά την ιδιότυπη ελληνική παράδοση να προτιμάται ως αναψυκτικό.

3.2.1. Σύντομη παρουσίαση του κλάδου της Ζυθοποιίας

Αθηναϊκή Ζυθοποιία

Με μάρκες οι οποίες βρίσκονται στην κορυφή της μπίρας, όπως οι Amstel και Heineken, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία κατέχει ποσοστό αγοράς το οποίο υπερβαίνει το 75%.

Πρόσφατα ανακοίνωσε επενδύσεις ύψους 16,5 εκατ. ευρώ προκειμένου να τα διοχετεύσει σε μηχανολογικό εξοπλισμό και καινούριες συσκευασίες. Ήδη κυκλοφόρησε τρία νέα σήματα στην αγορά. Πρόκειται για την ιταλική μπίρα Morreti, την τσέχικη Krusovice και την ασιατική Tiger ενώ αναμένεται να ενισχύσει τα είδη των προϊόντων της με νέα σήματα.

Παράλληλα με την Amstel και τη Heineken η Αθηναϊκή Ζυθοποιία παράγει τις μπίρες Erdinger, Murphy's Irish Stout και Red, Duvel, Chimay, Kirin, McFarland, Carib, Dorelei, Desperados, Buckler, Fischer, και τη μπίρα ΑΛΦΑ.

Η εταιρεία είχε αναφέρει εδώ και μήνες την επιθυμία της να προμηθευτεί το 2009 συνολικά 25.000 τόνους κριθαριού από Έλληνες παραγωγούς -ποσοστό το οποίο αντιστοιχεί στο 42% των αναγκών της εταιρείας- με σκοπό την παραγωγή των προϊόντων Amstel και Άλφα.

Σύμφωνα με ανάλογη ανακοίνωσή της, η αξία αυτής της ποσότητας κυμαίνεται στα 5,8 εκατομμύρια ευρώ. Επίσης, καθώς το πρόγραμμα ολοκληρώνεται μέσω συμφωνιών συμβολαιακής καλλιέργειας, δημιουργούνται συνολικά 320 νέες θέσεις εργασίας, 265 από τις οποίες αποκλειστικά στον αγροτικό τομέα.

Σήμερα, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία εξάγει τα προϊόντα της σε 32 χώρες σε τρεις ηπείρους, δηλαδή στην Ευρώπη, στην Αφρική και στην Αμερική, ενώ στους κοντινούς της στόχους είναι η ενδυνάμωση του συγκεκριμένου τομέα μέσω της μπύρας χωρίς αλκοόλ Fairuz η οποία ήδη εξάγεται στην Τουρκία.

Παράλληλα η Αθηναϊκή Ζυθοποιία έχει ήδη ανακοινώσει ότι γρήγορα θα εξάγει τη μπύρα σε μουσουλμανικές χώρες με πρώτη χώρα εξαγωγής το Ιράν.

Ωστόσο, τους πρώτους μήνες του 2009 παρατηρήθηκε υποχώρηση των εγχώριων πωλήσεων κατά 10%, γεγονός που δεν θα αποτελέσει χαρακτηριστικό στοιχείο για το υπόλοιπο έτος αφού αναμένεται ανάκαμψη των πωλήσεων τους πολύ θερμούς μήνες του καλοκαιριού.

Μύθος Ζυθοποιία



Η εταιρεία αποτελεί τη μεγαλύτερη ζυθοποιία σήμερα στην Ελλάδα και από το 2008 είναι μέλος του πολυεθνικού ομίλου της Carlsberg. Η Ζυθοποιία έχει στην κατοχή της το 11% της ελληνικής αγοράς ενώ ήδη εξάγει τα προϊόντα Μύθος συνολικά σε 30 χώρες. Το στοίχημα της επανακυκλοφορίας της Carlsberg στην ελληνική αγορά εκτιμάται –βάσει δηλώσεων που έκαναν τα στελέχη της εταιρείας- να αυξήσει το τζίρο της κατά 10-12%.

Η μπύρα Carlsberg σημείωσε το 2008 πωλήσεις διεθνώς 8,04 δισ. ευρώ με μέση ημερήσια κατανάλωση 104 εκατ. φιάλες με αποτέλεσμα σήμερα να κατατάσσεται στην τέταρτη θέση των ομίλων ζυθοποιίας παγκοσμίως. Η Μύθος Ζυθοποιία διαθέτει στο χαρτοφυλάκιο των προϊόντων της εκτός της Carlsberg, τη Mythos, Mythos Red, Kaiser και Henniger. Εξάγει τη μπύρα Μύθος σε 30 χώρες ενώ εισάγει και διακινεί την Kronenbourg 1664 και Grimbergen.

Μπύρα Φιξ



Η εταιρεία Χήτος ΑΒΕΕ προσπαθώντας να αντισταθεί στις δυσκολίες που επέφερε η οικονομική κρίση, εισήλθε δυναμικά στην αγορά με την εξαγορά του εμπορικού σήματος της Fix από την Ολυμπιακή Ζυθοποιία του Βασίλη Κουρτάκη, μέσω της εταιρείας Ελληνικές Μικροζυθοποιίες, την οποία είχε εξαγοράσει σε ποσοστό 51% το Μάιο του 2008. Επιπλέον, η εταιρεία Ελληνικές Μικροζυθοποιίες λαμβάνει μέρος με ποσοστό 30%, στο μετοχικό κεφάλαιο της Πειραϊκής Μικροζυθοποιίας ΕΠΕ, η οποία παράγει και διακινεί την **Πειραϊκή μπύρα**. Πρόκειται για την **πρώτη ελληνική μπύρα η οποία έχει παραχθεί με βιολογική μέθοδο**.

Πληροφορίες αναφέρουν ότι η μεταβίβαση της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας Α.Ε. κόστισε 2,2 εκατ. ευρώ, ενώ η δημιουργία ζυθοποιείου και η επανακυκλοφορία της μπύρας Fix στην αγορά, η οποία πραγματοποιήθηκε μέσα στο 2009, εκτιμάται ότι θα ξεπεράσει σε επενδύσεις τα 15 εκατ. ευρώ. Το προϊόν κυκλοφόρησε φέτος σε βαρέλι 30lt σε 250-300 σε επιλεγμένα σημεία της κρύας αγοράς (εστιατόρια και bar), ενώ την άνοιξη του 2010 θα γίνει η επανακυκλοφορία της γυάλινης και αλουμινένιας συσκευασίας.

Μικροί αλλά σημαντικοί «παίχτες» της αγοράς

Αξιόλογοι αλλά μικρότεροι παίχτες της αγοράς αποτελούν η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης και η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης.

Η Ζυθοποιία Αταλάντης κατέχει το 3% της αγοράς, στην οποία κυκλοφορεί ήδη τα γνωστά διεθνή σήματα Stella Artois, Lowenbrau, Beck's ενώ από το 1996 κυκλοφορεί στην αγορά και την ελληνική μπύρα Pils. Η μπύρα αυτή κατέχει σημαντική θέση στα ράφια των σούπερ μάρκετ καθώς παρουσιάζει ζήτηση, ενώ κατέχει περισσότερα από 4.300 σημεία της ζεστής αγοράς όπου διαθέτει μπύρα σε συσκευασία βαρελιού.

Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης Βεργίνα



Η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης του Δημήτρη Πολιτόπουλου του οποίου η έδρα βρίσκεται στη Ροδόπη, κατέχει το 4% της εγχώριας αγοράς. Παράγει τη μπύρα Βεργίνα σε τέσσερα διαφορετικά σήματα (Premium, Red, Weiss και Edelesteiner). Τέλος, η Πειραιϊκή Μικροζυθοποιία του Αλέξη Κουμάντου η οποία -όπως αναφέραμε σε προηγούμενη παράγραφο- παράγει βιολογική μπύρα, διανέμεται από τα ΑΒ Βασιλόπουλος και από εστιατόρια και καταστήματα delicatessen.

Μπύρα Craft



Σημαντική δραστηριότητα υπάρχει από τη μπύρα Craft η οποία ιδρύθηκε το 1997 δημιούργησε την ομώνυμη αλυσίδα εστιατορίων η οποία είχε μονάδες παραγωγής μπίρας εντός των καταστημάτων της όπου εκεί υπήρχε και η αποκλειστική διάθεση. Σήμερα βρίσκεται υπό τον έλεγχο της Attica Ventures. Η εταιρεία αυτή αποφάσισε να επενδύσει το ποσό των 6,6 εκατ. ευρώ σε υλικοτεχνική υποδομή. Στο σχεδιασμό βρίσκεται η άμεση τοποθέτηση 6 διαφορετικών ειδών μπίρας στα σουπερ μάρκετ και σε χώρους εστίασης.

Ιδιωτικής ετικέτας μπίρες

Παρόλο που είχε παρατηρηθεί ότι η οικονομική κρίση δεν επηρέασε αρνητικά την ανάπτυξη των private label προϊόντων, στον κλάδο του ζύθου τα τελευταία δεδομένα ανατρέπονται καθώς συμβαίνει το αντίθετο. Σύμφωνα με τα στοιχεία της IRI,²⁴ οι πωλήσεις σε όγκο των προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας το πρώτο τρίμηνο του 2009 παρουσίασαν μείωση συγκριτικά με την αντίστοιχη περίοδο του 2008, κατά 18,86% σε όγκο και 10,54% σε αξία. Η πτώση αυτή σημαίνει ότι παρά τις δύσκολες οικονομικές συνθήκες και την κατ' αρχήν φαινομενική αύξηση των προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας, το καταναλωτικό κοινό εμπιστεύεται και επιλέγει τα επώνυμα προϊόντα μπίρας. Τέλος, τα private label προϊόντα μπίρας κατέχουν περίπου το 7% της αγοράς.

²⁴ Η IRI είναι μια πρωτοπόρος εταιρεία στο χώρο της παροχής πληροφόρησης και των επιχειρηματικών λύσεων στον τομέα των ταχικίνητων καταναλωτικών προϊόντων και το λιαν εμπόριο για περισσότερο από είκοσι χρόνια. Βοηθάμε τους πελάτες μας να αναπτύξουν την επιχείρησή τους σε ένα άκρως απαιτητικό περιβάλλον. www.irihellas.gr/cv.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ : ΓΙΟΡΤΕΣ Κ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΟΤΩΝ

Εδώ και αρκετά χρόνια , στην προσπάθεια προώθησης των Ελληνικών ποτών, έχουν αρχίσει και εμφανίζονται γιορτές και φεστιβάλ ανοιχτά στο κοινό ώστε να μπορεί ο καταναλωτής να έρθει σε επαφή με τα προϊόντα και να αρχίσει να τα γνωρίζει και να τα προτιμά.Οι γιορτές αυτές έχουν πλέον περάσει στην ζωή του Έλληνα και κάθε χρόνο περισσότερος κόσμος επισκέπτεται τις εκθέσεις αυτές.Αξίζει να σημειώσουμε ότι στις μεγάλες πόλεις πραγματοποιούνται πολυήμερες εκθέσεις Ελληνικών τροφίμων και ποτών στις οποίες παρουσιάζονται ποτά από όλη την Ελλάδα και είναι αναγνωρισμένες από πολλούς Ευρωπαϊκούς φορείς.Παρακάτω παρουσιάζονται οι σημαντικότερες γιορτές και φεστιβάλ της χώρας μας.

ΓΙΟΡΤΕΣ ΚΑΙ ΦΕΣΤΙΒΑΛ

-Οινόραμα: 16-19 Μαρτίου στα Βόρεια Προάστια Αττικής.Έκθεση κρασιού από όλη την Ελλάδα καθώς και μηχανημάτων οινοποίησης.

-Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών: Πραγματοποιείτε τα τελευταία 20 χρόνια στα Νότια Προάστια Αττικής τον Φεβρουάριο. Παρουσιάζονται ποτά από όλη την Ελλάδα.

-Διονύσια:Έκθεση οίνου που πραγματοποιείτε στο Ζάππειο Μέγαρο 12-13 Φεβρουαρίου.1000 διαφορετικά είδη οίνου από 120 οινοποιεία.

-Αφρός και φουσαλίδες:Έκθεση στην οποία παρουσιάζονται αφρώδεις οίνοι και πραγματοποιείτε κάθε χρόνο λίγο πριν τα Χριστούγεννα στο κέντρο της Αθήνας.

-Φεστιβάλ Ελληνικών προϊόντων Άλσος Βεΐκου:1-6 Ιουλίου.Παραδοσιακά προϊόντα κ ποτά από όλη την Ελλάδα και γιορτή με παραδοσιακή Ελληνική

μουσική.

-Γιορτή Κρασιού συνδέσμου Ιλίου Κρήτης:14-16 Σεπτεμβρίου στο πάρκο

A.Τρίτσης.Παρουσίαση κρητικών οίνων, συναυλία κρητικών συγκροτημάτων και επίδειξη του πατήματος σταφυλιού.

-Έκθεση Πελοποννησιακών Κρασιών:6 Νοεμβρίου στην <<Τεχνόπολις>> στο Γκάζι. Οίνοι από όλη την Πελοπόννησο.

-Ι.Φ.Δ.Τ.Ε.Χ.:Έκθεση τροφίμων και ποτών στα Σπάτα κάθε χρόνο τον Φεβρουάριο.

-Έκθεση τροφίμων και ποτών στο ΜΕΤΡΟ.Τον Μάιο στο Μετρό Συντάγματος.

-Έκθεση Πότων Λαμίας.Κάθε Σεπτέμβριο παρουσιάζονται παραδοσιακά ποτά και κρασιά του νομού Φθιώτιδας.

-Γιορτή Κρασιού δήμου Καρύστου 25 Αυγούστου

-Γιορτή Κρασιού από το <<ΔΗΛΙΟΝ>> 1 Σεπτεμβρίου στο Δήλεσι.

-Γιορτή Κρασιού στο Δαφνί:Η μεγαλύτερη γιορτή κρασιού της Ελλάδας στην οποία συμμετέχουν οινοπαραγωγοί από όλη την Ελλάδα.Πραγματοποιείτε κάθε χρόνο τον Αύγουστο

-Γιορτή Μπύρας στον Κορυδαλλό:18-20 Σεπτεμβρίου στην πλατεία Παγκόσμιας Ειρήνης

-Γιορτή Μπύρας στο ΣΕΦ:31 Αυγούστου ως 11 Σεπτεμβρίου στο Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας

-Οίνος και πολιτισμός κατά τον τρύγο:Από Σεπτέμβριο μέχρι Νοέμβριο στην Νάουσα της Μακεδονίας

-Γιορτή κρασιού στη Σάμο:Από 16 μέχρι και το τέλος Αύγουστου

-Γιορτή κρασιού στην Νεμέα:Ένα τριήμερο του Σεπτεμβρίου στη Νεμέα γίνεται έκθεση ντόπιων κρασιών

-Γιορτή κρασιού Πάτρας:Πραγματοποιείται τελευταίο δεκαήμερο του Ιουλίου στην περιοχή Άνω Ζήριας του δήμου Ερινεού. Δωρεάν κρασί, μουσική και χορός.

- Γιορτή κρασιού στο Αίγιο:Δημοτικό Άλσος Χρυσαμπέλων Αιγείρας το διήμερο 17 και 18 Αυγούστου.
- Γιορτή κρασιού στην Καλαμάτα:25 Αύγουστου στην περιοχή Λαδάς.
- Γιορτή κρασιού στα Καρβάσιλα Ηλείας.Στα μέσα Αυγούστου γίνεται η Γιορτή του Κρασιού, με έκθεση αγροτικών προϊόντων, τραγούδι, χορό, και φυσικά άφθονο κρασί.
- Γιορτή κρασιού στα Κύθηρα:Γιορτή του Κρασιού στα Μητάτα, το πανηγύρι της Παναγιάς της Μυρτιδιώτισσας (24 Σεπτεμβρίου) και της Αγίας Ελέσας (1η Αυγούστου).
- Γιορτή κρασιού Ρέθυμνο Η γιορτή Κρητικού κρασιού και πιστοποιημένων Κρητικών παραδοσιακών προϊόντων κάθε Αύγουστο
- Γιορτή Κρασιού Μεσσηνιάς:12-14 Αυγούστου στην θέση Καστανιές στην Καρδίτσα
- Γιορτή κρασιού Έμπονα Ρόδου:19-21 Αυγούστου στους πρόποδες του βουνού Απάβυρος.
- Γιορτή της Ρομπόλας:20-21 Αυγούστου στα Φραγκάτα της Κεφαλλονιάς.
- Γιορτή του κρασιού στην Αχιάλο:25-28 Αυγούστου στην Θεσσαλονίκη.
- Γιορτή κρασιού Αμπελώνα: Πραγματοποιείτε την τελευταία εβδομάδα του Αυγούστου στο Άλσος Αγίου Γεωργίου στον Αμπελώνα Λαρίσης.
- Γιορτή κρασιού Ζίτσας: Δεύτερο 15ήμερο του Αυγούστου στην Ζίτσα Ιωαννίνων.
- Γιορτή Κρασιού στις Βούβες: 30-31 Ιουλίου στις Βούβες Χανίων
- Γιορτή Κρασιού στις Δάφνες: από 5 έως και 15 Ιουλίου Γιορτή Κρασιού στις Δάφνες Ηρακλείου.
- Άμπελοι Σερρών:Γιορτή κρασιού στις Σέρρες 12 Σεπτεμβρίου.
- Γιορτή Κρασιού Παλαιοβράχας :4 Σεπτεμβρίου στην πλατεία της Παλαιοβράχας στην Λαμία.
- Οίνου Περιήγησις:15 Σεπτεμβρίου στον Αρίλλα της Κέρκυρας
- Γιορτή κρασιού στο Κάτω Γερακαρίο:11 Αυγούστου στον προαύλιο χώρο της

παλιάς εκκλησίας του χωριού Κάτω Γερακαρίο – Ζάκυνθος.

-Γιορτή κρασιού Αλεξανδρούπολη:8-12 Αυγούστου Αλεξανδρούπολη.

-Φεστιβάλ Κρασιού & Ψαριού:1η Κυριακή του Ιουλίου στη Νάουσα της Πάρου.

-Γιορτή κρασιού Καστοριά:15 Νοεμβρίου Μητροπόλεως Καστοριά.

-Φεστιβάλ ούζου Λέσβος:4-5 Αυγούστου στην μαρίνα Πλωμαρίου.

-Γιορτή τσίπουρου δήμου Ιωαννιτών: 1 Δεκεμβρίου Ιωάννινα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ:ΜΕΛΕΤΗ-ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ. ΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΟΙΝΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

5.1. Οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις

Η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί περίπου το 10% της ελληνικής γεωργικής οικονομίας. Η ολική έκταση των αμπελώνων για το 2004 ήταν 80.794 εκτάρια εκ των οποίων το 10% καλλιεργείται για την παραγωγή Οίνων Ονομασίας Προελεύσεως ενώ το υπόλοιπο για την παραγωγή επιτραπέζιων οίνων στους οποίους περιλαμβάνονται και οι οίνοι με γεωγραφική ένδειξη καταγωγής.²⁵

Εδώ και 39 χρόνια έχει παρατηρηθεί αξιόλογη εξέλιξη στον τομέα της αμπελουργίας και οινοποιίας.

Παράλληλα, οι ελληνικές οινοβιομηχανίες προσπαθώντας να ανταπεξέλθουν και να γίνουν πιο ανταγωνιστικές στην αγορά, εκσυγχρονίζονται τεχνολογικά. Επίσης αποκαθίσταται η Νομοθεσία των οίνων ΟΠΑΠ ενώ αργότερα, κατά τη δεκαετία του 1980 παρουσιάζονται τα πρώτα κτήματα και η Νομοθεσία για τους επιτραπέζιους οίνους με γεωγραφική ένδειξη (τοπικοί οίνοι, οίνοι κατά παράδοση).

Το ποσοστό των οίνων που εμφιαλώνονται αυξάνεται σημαντικά.

Η Ελλάδα από το 1979, (χρονιά ένταξης της στην Ευρωπαϊκή Ένωση) υιοθέτησε το καθεστώς της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς στον αμπελουργικό τομέα το οποίο σήμερα αποτυπώνεται μέσα από τον κανονισμό (ΕΕ) 1493/1999 του Συμβουλίου των Υπουργών Γεωργίας της Ευρώπης. Η ένταξη της Ελλάδος στην Ευρωπαϊκή Ένωση είχε θετικά αποτελέσματα όσον αφορά στον κλάδο.

²⁵ Κέντρο Επιχειρηματικής και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Ιονίων Νήσων (ΚΕΤΑ). Η αμπελοκαλλιέργεια στον κόσμο, την Ευρώπη, την Ελλάδα και τα Ιόνια Νησιά. Στατιστικά στοιχεία. www.keta-ionion.gr/Files/Αμπελοκαλλιέργεια.doc. Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 3-7-2009.

5.2. Ποσοστά επιτραπέζιων οίνων

Οι επιτραπέζιοι οίνοι αποτελούν τους οίνους οι οποίοι δεν πληρούν τους κανόνες της Νομοθεσίας προκειμένου να χαρακτηρισθούν οίνοι με Ονομασία Προέλευσης.

Αναβαθμισμένη κατηγορία των επιτραπέζιων οίνων θεωρούνται οι οίνοι με γεωγραφική ένδειξη καταγωγής, οι οποίοι στην ετικέτα τους φέρουν την ένδειξη της περιοχής από την οποία παράγονται.

Η παραγωγή της Ελλάδος αποτελεί περίπου το 2% της συνολικής παραγωγής της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Οι επιτραπέζιοι οίνοι (στους οποίους περιλαμβάνονται και οι οίνοι με γεωγραφική ένδειξη καταγωγής) καλύπτουν ποσοστό που πλησιάζει το 90% της παραγωγής οίνου ενώ οι V.Q.P.R.D. καλύπτουν το 10% της αντίστοιχης παραγωγής. Το 65% των οίνων που παράγονται είναι οίνοι λευκοί ενώ μόλις το 35% οίνοι ερυθροί και ροζέ.

Οινοπαραγωγή Αμπελοοινικής Περιόδου 2012-2013			
Κατηγορία Προϊόντων	Συνολικός Όγκος Οίνων	Οίνοι Ερυθροί-Ερυθρωποί	Λευκοί Οίνοι (hl)
1) Οίνοι	3.050.000	1.200.000	1.850.000
• ΠΟΠ	310.000	150.000	160.000
• ΠΠΕ	570.950	329.950	241.000
• ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΙ	70.000	20.000	50.000
• Χωρίς ΠΟΠ/ΠΠΕ	1.887.050	699.350	1.187.700
• Ονομ. Κατά Παράδ.	212.000	700	211.300
α) Με ΠΠΕ	19.050	50	19.000
β) Χωρίς ΠΠΕ	192.950	650	192.300
2) Γλυκιά	65.300	4.300	61.000
Γενικό Σύνολο (1+2)	3.115.300	1.204.300	1.911.000

Ένα από τα κύρια βασικά στοιχεία που διαθέτει ο ελληνικός αμπελώνας είναι ο 8διάσπαρτος μικρός κλήρος. Τα σπουδαιότερα πλεονεκτήματα που παρουσιάζει η αμπελοοινική παραγωγή στην Ελλάδα είναι ο μεγάλος αριθμός των γηγενών ποικιλιών αμπέλου καθώς και η μεγάλη ποικιλία εδαφοκλιματικών συνθηκών και υψομέτρων που οφείλονται στη γεωγραφική θέση της Ελλάδος. Αυτοί οι βασικοί παράγοντες ευνοούν απόλυτα την καλλιέργεια και παραγωγή ποιοτικών οίνων.

5.3. Εξαγωγές

Στη χώρα μας οι ποσότητες οίνου που εισάγονται αποτελούν μέχρι και το 10% της εγχώριας παραγωγής σε οίνο, αλλά με σταδιακή αύξηση τα τελευταία χρόνια και αποτελούνται κυρίως από χύμα κρασιά.²⁶

Όμως, όσον αφορά τις εξαγωγές της Ελλάδας τόσο στα Κράτη Μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης όσο και στις Τρίτες Χώρες, είναι γεγονός πως εμφανίζουν αυξομειώσεις όσον αφορά τις ποσότητες.

	Λίτρα 2010	Αξία 2010	Λίτρα 2011	Αξία 2011
Εξαγωγές σε Ε. Ε.	33.225.672	44.970.875	29.450.700	47.838.271
Εξαγωγές Τρίτες Χώρες	5.341.138	12.901.771	4.4985.00	14.371.535
ΣΥΝΟΛΟ ΕΞΑΓΩΓΩΝ	38.566.810	57.872.646	33.9492.00	62,209.806
ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ Χώρες Ε.Ε.	10.195.008	22.554.745	19.983.700	24.186.713
ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ Τρίτες Χωρ.	540.885	1.911.486	310.200	1.790.492
ΣΥΝΟΛΟ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ	10.735.893	24.466.231	20.293.900	25.977.205
Ισοζύγιο Κρασιών	+27.830.917	+33.406.415	+13.648.100	+36.232.601

Η εγχώρια ετήσια κατανάλωση βρίσκεται σε αρκετά χαμηλά επίπεδα, συγκριτικά με των άλλων οινοπαραγωγών χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης και όπως διαπιστώνεται από τον παρακάτω πίνακα, υπάρχουν τάσεις μείωσης της κατανάλωσης. Ωστόσο υπάρχει μεγάλη παραγωγή κρασιών χωρικής οινοποίησης, η οποία διαμορφώνει τα αποτελέσματα των μετρήσεων της κατά κεφαλήν κατανάλωσης μιας και δεν μετριοούνται στοιχεία για τις ποσότητες αυτές.

²⁶ Κέντρο Επιχειρηματικής και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Ιονίων Νήσων (ΚΕΤΑ). Η αμπελοκαλλιέργεια στον κόσμο, την Ευρώπη και τα Ιόνια Νησιά. Στατιστικά στοιχεία. www.keta-ionion.gr/Files/Αμπελοκαλλιέργεια.doc.Τελευταία ημερομηνία ανάκτησης: 3-7-2009.

5.4. Η κατανάλωση οίνου στην Ελλάδα

Στον κλάδο της οινοποιίας εκτιμάται ότι λειτουργούν πάνω από 500 επιχειρήσεις στον ιδιωτικό και συνεταιριστικό χώρο, οι περισσότερες από τις οποίες είναι μικρομεσαίου μεγέθους, ενώ παρουσιάζουν ως σταθερή-μόνιμη δραστηριότητα την παραγωγή οίνου. Οι μεγάλες εταιρείες διοχετεύουν τα προϊόντα τους στην αγορά μέσω δικών τους δικτύων διανομής ενώ η διανομή των επώνυμων συσκευασμένων προϊόντων των περισσοτέρων μικρομεσαίων επιχειρήσεων γίνεται κυρίως μέσω αντιπροσώπων και χονδρεμπόρων.

Το κρασί στην ελληνική αγορά διατίθεται:

- α) από τα Super Market
- β) από τις κάβες χονδρικής - λιανικής
- γ) σε χώρους μαζικής εστίασης κάθε τύπου και
- δ) απευθείας πώληση του προϊόντος από τα οινοποιεία οργανωμένα και μη.

Είναι σημαντικό να αναφέρουμε πως στην Ελλάδα δεν ισχύει κανένας περιορισμός όσον αφορά την απευθείας πώλησης του κρασιού.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Μέσα από την παρούσα μελέτη διαπιστώθηκε ότι ο κλάδος ποτοποιίας και οινοποιίας έχει ισχυρή θέση στην ελληνική μεταποίηση. Θεωρείται ο κλάδος ο οποίος παρουσιάζει την υψηλότερη συμβολή σε όλα τα βασικά μεγέθη της μεταποίησης, όπως οι πωλήσεις, η προστιθέμενη αξία, ο αριθμός επιχειρήσεων και η απασχόληση.

Η Ελλάδα αποτελεί μια χώρα ιδιαίτερα ευνοημένη καθώς διαθέτει χαρακτηριστικά που οφείλονται στο μικροκλίμα και στη διαμόρφωση των εδαφών της. Για το λόγο αυτόν και σχεδόν σε όλη τη γεωγραφική έκτασή της υπάρχει έντονη αμπελοοινική δραστηριότητα και μάλιστα με πολλών ειδών ποικιλίες (άλλες γηγενείς κι άλλες που μεταφέρθηκαν στην Ελλάδα σταδιακά) οι οποίες ευδοκούν θαυμάσια στα εδάφη μας (Λημνιό, Μοσχάτο, Σαββατιανό, Ροδίτης, Cabernet, Sauvignon, Chardonnay και Sauvignon Blanc).

Η Ελλάδα παράλληλα έχει παράδοση στην παραγωγή διαφόρων ποτών και ηδύποτων τα οποία παρατηρούνται σε διάφορες περιοχές της χώρας, ανάλογα με την ιδιομορφία που παρουσιάζει η κάθε περιοχή (Κοριαντολίνο –Ρόδος-, Τεντούρα –Πάτρα-, Τσίπουρο-Θεσσαλία, Ήπειρος, Μακεδονία-, Ρακή –Κρήτη).

Όσον αφορά το τσίπουρο, τα τελευταία χρόνια έχει παρουσιάσει μια άνοδο στις πωλήσεις. Υπολογίζεται ότι σε ετήσια βάση καταναλώνονται περίπου 30 εκατ. φιάλες ούζου και τσίπουρου που κοστίζουν περισσότερα από 150 εκατ. ευρώ, ενώ από τις παραγόμενες ποσότητες περίπου 15 εκατ. φιάλες εξάγονται με βασικότερες χώρες τη Γερμανία, τον Καναδά και τις Η.Π.Α. Παράλληλα, το σημαντικότερο σημαντικό δίκτυο διακίνησης τσίπουρου θεωρείται η κρύα αγορά, κυρίως τα τσιπουράδικα και τα μεζεδοπωλεία. Σε αυτά τα δίκτυα γίνεται το 75%-80% των πωλήσεων σε όλη την Ελλάδα. Ωστόσο, από τα σουπερ μάρκετ και τις κάβες πωλείται μόνο 20%-25% του προϊόντος.

Το μέγεθος των επιχειρήσεων (500 συνολικά) θεωρείται σημαντικός παράγοντας ο οποίος επηρεάζει τις εξελίξεις στον κλάδο καθώς, όσο αυξάνει το μέγεθος παρατηρείται άνοδος του ποσοστού των κερδοφόρων επιχειρήσεων.

Τέλος, όσον αφορά την αμπελοκαλλιέργεια, καταλαμβάνει περίπου το 10% της ελληνικής γεωργικής οικονομίας της χώρας.

Στη χώρα μας οι ποσότητες οίνου που εισάγονται αποτελούν μέχρι και το 10% της εγχώριας παραγωγής σε οίνο, αλλά με σταδιακή αύξηση τα τελευταία χρόνια και αποτελούνται κυρίως από χύμα κρασιά.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Ø Μάρας Αθαν. Γ., Bar, Ποτά, Οινολογία. Εκδόσεις “INTERBOOKS”, Αθήνα 1997,1999, σελ. 101-102.
- Ø Ροδόπουλος Γ., & Νικολουδάκης, Δ. 2006. Μελέτη του ελληνικού κλάδου οινοποιίας, ΤΕΙ Κρήτης, σελ 5-11.
- Ø Sir G. Clauson, An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish, Oxford 1972, σελ. 288.
- Ø Harry Schraeml. Manuel du bar
- Ø Hugh Johnson –Nelson. Wine
- Ø Μπενάκη Αλ. Το μπαρ και ο μπάρμαν.
- Ø Καλλιμάνης Μ. καθηγητής Σ.Τ.Ε. Πάρνηθας. Σημειώσεις Μπαρ και λειτουργία.
- Ø Σεφεριάδης πρώην διευθυντής σχολής τουριστικών Ρόδου.Σημειώσεις Η λειτουργία του μπαρ.

ΠΗΓΕΣ ΑΠΟ ΤΟ ΙΝΤΕΡΝΕΤ

- Ø Πληροφορίες για το Ούζο. www.tsou.gr.
- Ø Τσίπουρο: ένα πραγματικά ελληνικό ποτό. Άρθρο του Δρ. Αστερίου Παπρά (5 Ιουνίου 2008). www.tsipouro.gr. Το τσίπουρο, παρασκευή τσίπουρου. www.servitoros.gr.
- Ø Τσίπουρο-Ρακή-Τσικουδιά.www.hungry.gr.
- Ø Τα περί μπύρας. www.gtogias.tripod.com.
- Ø Μπύρα. www.el.wikipedia.org.
- Ø Λικέρ: στο μπαρ της φύσης. Άρθρο της Νικολέτας Μακρουωνίτου. Δημοσιεύτηκε στις 9-4-2006. www.kathimerini.gr.
- Ø Κοριαντολίνο. Ποτοποιία ΑΙΓΑΙΟΝ. Β. Καμπυλαύκας Α.Ε. www.aigaion.net.

- Ø Οινογνωσία- Οινογευσία.www.villagehotel.gr
- Ø Η διαδικασία παραγωγής του κρασιού: τα βήματα για την οινοποίηση. www.food-info.net/gr.
- Ø Τα ελληνικά κρασιά. www.4u.eeexi.gr/~oinos/GRPAGE.HTM.
- Ø Οι δρόμοι του ελληνικού κρασιού.www.4u.eeexi.gr.
- Ø Ρυθμό αύξησης 20%-25% καταγράφουν οι πωλήσεις του παραδοσιακού ποτού. Το τσίπουρο απειλεί το ούζο. Ρεπορτάζ: ΔΗΜΗΤΡΑ ΣΚΟΥΦΟΥ. Δημοσιεύθηκε: Σάββατο 3 Ιανουαρίου 2009. www.tanea.gr.
- Ø Ο κόσμος της μπίρας (η εγκυκλοπαίδεια της μπίρας). Στοιχεία από μελέτη της εταιρείας IRIS (www.irihellas.gr/cv.) . www.beer-pedia.com.
- Ø Κέντρο Επιχειρηματικής και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Ιονίων Νήσων (ΚΕΤΑ). Η αμπελοκαλλιέργεια στον κόσμο, την Ευρώπη, την Ελλάδα και τα Ιόνια Νησιά. Στατιστικά στοιχεία.www.keta-ionion.gr

NOMΟΘΕΣΙΑ

Κανονισμός 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 15^{ης} Ιανουαρίου 2008, σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ.1576/89 του Συμβουλίου.