



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΗΤΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ & ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ

ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΠΡΟΟΠΤΙΚΩΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ.
ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ : WINES OF CRETE

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Εισηγήτριες : Μπολάκη Μαρία, Α.Μ.1768

Παπαδοπούλου Μαρία, Α.Μ.1746

Επιβλέπων: Δρ. Νικόλαος Τριχάς

©

2017



**TECHNOLOGICAL EDUCATION INSTITUTE OF CRETE
SCHOOL OF MANAGEMENT AND ECONOMICS
DEPARTMENT OF COMMERCE & MARKETING**

**INVESTIGATION OF DEVELOPMENT
PERSPECTIVES OF WINE TOURISM IN HERAKLION
AREA. CASE STUDY: WINES OF CRETE**

DIPLOMA THESIS

Students: Bolaki Maria, A.M.1768

Papadopoulou Maria, A.M.1746

Supervisor: Dr. Nikolaos Trihas

©

2017

Υπεύθυνη Δήλωση: Βεβαιώνουμε ότι είμαστε συγγραφείς αυτής της πτυχιακής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχαμε για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην πτυχιακή εργασία. Επίσης έχουμε αναφέρει τις όποιες πηγές από τις οποίες κάναμε χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε αυτές αναφέρονται ακριβώς είτε παραφρασμένες. Επίσης, βεβαιώνουμε ότι αυτή η πτυχιακή εργασία προετοιμάστηκε από εμάς προσωπικά ειδικά για τις απαιτήσεις του προγράμματος σπουδών του Τμήματος Εμπορίας και Διαφήμισης του Τ.Ε.Ι. Κρήτης.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα εργασία έχει ως αντικείμενο μελέτης την διερεύνηση παραγόντων ανάπτυξης του οινοτουρισμού, ως αναπτυσσόμενη μορφή εναλλακτικού τουρισμού, στο νομό Ηρακλείου Κρήτης. Ο μαζικός τουρισμός με τις επιπτώσεις του, συνέβαλε στην ανάπτυξη νέων ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού. Ιδιαίτερη μνεία γίνεται στην έννοια, την ιστορία και την εξέλιξη του οινοτουρισμού στον κόσμο διότι αποτελεί μια ήπια και βιώσιμη μορφή τουρισμού για τις περιοχές. Ταυτόχρονα γίνονται αναφορές για τον οίνο, τόσο για τα χαρακτηριστικά του όσο και για τις κατηγορίες που ταξινομείται. Αξίζει να αναφερθεί η σημασία του δικτύου των « Δρόμων του Κρασιού » στην Κρήτη και ιδιαίτερα στην περιοχή του Ηρακλείου. Η ιστορία του κρητικού οίνου και οι αμπελώνες που δραστηριοποιούνται στην περιοχή αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι του οινοτουρισμού στον νομό Ηρακλείου. Τέλος, αναλύεται η μεθοδολογία της έρευνας, η παρουσίαση και ανάλυση του ερωτηματολογίου και συμπερασματικά αναφέρονται προτάσεις που εκμαιεύτηκαν από τα ερωτηματολόγια καθώς και προσωπικές απόψεις των συγγραφέων.

Λέξεις Κλειδιά: Τουρισμός, Οινοτουρισμός, Δρόμοι του Κρασιού, Ηράκλειο Κρήτης

ABSTRACT

This thesis is a study of perspective development of the wine tourism as growing alternative form of tourism, in Heraklion, Crete. Mass tourism with its effects, contributed to the development of new special and alternative forms of tourism. Particular reference is made to the sense, the history and development of wine tourism in the world because it is a gentle and sustainable form of tourism for areas. At the same time, there are references on wine, both the characteristics and the categories which classified. It is worth mentioning the importance of the network “Roads of Wine” in Crete, especially in the Heraklion area. The history of Cretan wine and vineyards operating in the region are an integral part of wine tourism in Heraklion. Finally, we analyze the research methodology, presentation and analysis of the questionnaire and conclusively mentioned proposals of questionnaires and personal opinions of the authors.

Key Words: Tourism, Wine Tourism, Roads of Wine, Heraklion of Crete

Πίνακας Περιεχομένων

Περίληψη	4
Abstract	5
Λίστα Σχεδιαγραμμάτων	8
Λίστα Πινάκων	8
Ευχαριστίες	9
Κεφάλαιο 1ο – Τουρισμός	10
1. Εισαγωγή – Ορισμός Τουρισμού	10
1.1 Ορισμός Ταξιδιώτη και Επισκέπτη	11
1.2 Οι μορφές του Τουρισμού	11
1.2.1 Μαζικός Τουρισμός	12
1.2.2 Τουρισμός Ειδικών Ενδιαφερόντων	16
1.2.3 Εναλλακτικός Τουρισμός	19
1.2.4 Ειδικές και Εναλλακτικές Μορφές Τουρισμού	23
Κεφάλαιο 2ο – Οινοτουρισμός	31
2. Εισαγωγή	31
2.1 Ποικιλίες Οίνου	35
2.2 Κατηγορίες Οίνου	36
2.2.1 Οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης	36
2.2.2 Οίνοι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης	40
2.3 Οινοτουρισμός	42
2.3.1 Οινοποιεία	43
2.3.2 Οινοτουρισμός στον κόσμο	46
Κεφάλαιο 3ο – Δρόμοι του Κρασιού	50
3.1 Δρόμοι του Κρασιού στην Κρήτη	51
3.2 Η ιστορία του Κρητικού Οίνου	55

3.3 Ο αμπελώνας του νομού Ηρακλείου	56
Κεφάλαιο 4ο – Μεθοδολογία Έρευνας	58
4.1 Μεθοδολογία έρευνας	60
4.2 Στόχος της έρευνας	60
4.3 Ανάπτυξη σχεδίου έρευνας	60
4.4 Παρουσίαση έρευνας	62
Κεφάλαιο 5ο – Αποτελέσματα Έρευνας	64
Κεφάλαιο 6ο- Συμπεράσματα -Προτάσεις	69
Βιβλιογραφία	72
Παράρτημα Α	73
Παράρτημα Β	80
Παράρτημα Γ	82
Παράρτημα Δ	84
Παράρτημα Ε	86
Παράρτημα ΣΤ	89
Παράρτημα Ζ	92
Παράρτημα Η	93
Παράρτημα Θ	101
Παράρτημα Ι	116

Λίστα Σχεδιαγραμμάτων

Διάγραμμα 1.1 : Ο κύκλος ζωής του οργανωμένου Μαζικού Τουρισμού	16
---	----

Λίστα Πινάκων

Πίνακας 4.1 : Σχεδιασμός συλλογής πρωτευόντων στοιχείων	62
---	----

Πίνακας 4.2 : Οινοποιεία Δικτύου Wines of Crete του νομού Ηρακλείου	63
---	----

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Ευχαριστούμε από καρδιάς τον επιβλέποντα καθηγητή της πτυχιακής μας εργασίας κ. Νικόλαο Τριχά, για την πολύτιμη βοήθεια και καθοδήγηση του στην δημιουργία της εργασίας αυτής . Επίσης θα θέλαμε να εκφράσουμε την ευγνωμοσύνη μας στις οικογένειες μας για την συμπαράσταση τους όλα αυτά τα χρόνια που με την ψυχολογική και οικονομική βοήθεια τους καταφέραμε να ολοκληρώσουμε τον κύκλο σπουδών μας. Τέλος θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε τους οινοποιούς που αφιέρωσαν τον χρόνο τους για να απαντηθεί το ερωτηματολόγιο μας, διότι χωρίς την βοήθεια τους δεν θα μπορούσε να ολοκληρωθεί η εργασία αυτή.

Κεφάλαιο 1^ο

Τουρισμός

1. Εισαγωγή – Ορισμός Τουρισμού

Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα, πολλοί διεθνείς οργανισμοί (π.χ. Διεθνής Ακαδημία του Τουρισμού, Διεθνής Ομοσπονδία Δημοσιογράφων και Συγγραφέων Τουρισμού, Κοινωνία των Εθνών, Διεθνής Ένωση των Επισήμων Οργανισμών Τουρισμού (UIOOT), Οργανισμός Ηνωμένων Εθνών (ΟΗΕ), Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού (WTO) και ειδικοί του τουρισμού επεδίωξαν το εννοιολογικό περιεχόμενο του τουρισμού και κατ' επέκταση του τουρίστα.

Αν ανατρέξει κανείς στη βιβλιογραφία θα βρει για τον τουρισμό μια πληθώρα ορισμών, γεγονός που αποδεικνύει και την πολυπλοκότητα του ως φαινόμενο. Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού (WTO) δίνει τον παρακάτω ορισμό: «Ο **Τουρισμός** περιλαμβάνει τις δραστηριότητες των ανθρώπων που ταξιδεύουν και διαμένουν σε προορισμούς και περιοχές άλλες εκτός από αυτές που αποτελούν το συνηθισμένο περιβάλλον τους (π.χ. τον τόπο της μόνιμης κατοικίας τους) και για χρονικό διάστημα που δεν ξεπερνά τον ένα χρόνο, με σκοπό την αναψυχή, την ικανοποίηση των επαγγελματικών τους αναγκών, κλπ ».

Διεθνώς, υπάρχουν οι εξής διακρίσεις του τουρισμού (WTO, 1995 : 26), με βάση τον Λαγό (2005) :

- ❖ Εγχώριος Τουρισμός (domestic tourism) : αφορά τους κατοίκους μιας δεδομένης χώρας , οι οποίοι ταξιδεύουν μόνον εντός αυτής
- ❖ Εξερχόμενος Τουρισμός (outbound tourism) : αφορά τους μόνιμους κατοίκους μιας χώρας , οι οποίοι ταξιδεύουν σε μια άλλη χώρα
- ❖ Εισερχόμενος Τουρισμός (inbound tourism) : αφορά τους αλλοδαπούς, οι οποίοι ταξιδεύουν σε δεδομένη χώρα
- ❖ Διεθνής Τουρισμός (international tourism): ονομάζεται ο εξερχόμενος (outbound tourism) και ο εισερχόμενος τουρισμός (inbound tourism).

1.1 Ορισμός Ταξιδιώτη και Επισκέπτη

Στην βιβλιογραφία που αφορά τον τουρισμό δεν υπάρχει ομοφωνία για την ταξινόμηση των ταξιδιωτών και κατά συνέπεια των τουριστών. Οι μελέτες χρησιμοποιούν μεταβλητές ευρείας έκτασης για την ταξινόμηση τους σε κατηγορίες. Οι μεταβλητές αυτές έχουν σχέση με τους σκοπούς και τα κίνητρα των ατόμων, τις μορφές οργάνωσης – συμμετοχής, τα σχήματα συμπεριφοράς και την κοινωνικοοικονομική θέση (status) των ατόμων, τον χώρο – χρόνο εκδήλωσης των τουριστικών δραστηριοτήτων, τα μέσα μετακίνησης, το φύλο, την ηλικία και το μορφωτικό επίπεδο (Λαγός, 2005).

Επομένως, ως **Ταξιδιώτης** ορίζεται κάθε άτομο που πραγματοποιεί ένα ταξίδι για οποιαδήποτε σκοπό, εκτός από το να εργαστεί, μεταξύ δύο ή περισσότερων γεωγραφικών τόπων (προορισμών), είτε αυτοί είναι στο εσωτερικό της χώρας διαμονής του (εγχώριος ταξιδιώτης) είτε στην αλλοδαπή (διεθνής ταξιδιώτης) (Λαγός, 2005).

Ως **Επισκέπτης** ορίζεται ένα άτομο που μετακινείται σε ένα άλλο γεωγραφικό τόπο από αυτόν που κατοικεί μόνιμα, για οποιοδήποτε σκοπό εκτός από το να εργαστεί , για ένα χρονικό διάστημα μικρότερο των δώδεκα συνεχών μηνών. Ο παραπάνω όρος περιλαμβάνει δύο ξεχωριστούς τύπους ταξιδιώτη, του τουρίστα και του εκδρομέα (Λαγός, 2005).

Τουρίστας ονομάζεται ο προσωρινός επισκέπτης που μένει τουλάχιστον για 24 ώρες σε συλλογικό ή ιδιωτικό κατάλυμα στη χώρα που επισκέπτεται και οι λόγοι της επίσκεψης του να σχετίζονται με την αναψυχή, το επάγγελμα και άλλες δραστηριότητες. **Εκδρομέας** καλείται ο προσωρινός επισκέπτης που μένει για λιγότερο από 24 ώρες σε έναν τόπο που επισκέπτεται και δεν διανυκτερεύει σε συλλογικό ή ατομικό κατάλυμα (Λαγός, 2005).

1.2 Οι μορφές του Τουρισμού

Ο τουρισμός είναι ένα πολυδιάστατο οικονομικοκοινωνικό φαινόμενο με θεαματική δυναμική κυρίως τα τελευταία 50 χρόνια. Στη χρονική αυτή διαδρομή ο τουρισμός άλλαξε μορφή και ένταση, ενώ συνεχώς εξελίσσεται και διαφοροποιείται σύμφωνα με τις εξελίξεις και τα εκάστοτε πρότυπα της οικονομίας και της κοινωνίας, στα οποία δρα και αναπτύσσεται.

Η τουριστική αγορά διαιρείται σε επιμέρους μορφές αγορών βάση ορισμένων χαρακτηριστικών γνωρισμάτων (μαζικότητα των μετακινήσεων, το βασικό και ειδικό κίνητρο, τον χρόνο εμφάνισης της κάθε μορφής τουρισμού), που προσδιορίζουν την οργανωτική και λειτουργική δομή των τουριστών. Οι διάφορες μορφές τουρισμού σχετίζονται με τα κίνητρα και τις ανάγκες που οδηγούν τα άτομα να κάνουν τουρισμό.

Γενικά, οι άνθρωποι ταξιδεύουν για δύο λόγους, είτε γιατί είναι υποχρεωμένοι να πάνε κάπου για επαγγελματικούς, θρησκευτικούς, φιλικούς, οικογενειακούς λόγους ή για λόγους υγείας, είτε γιατί επιθυμούν την αναψυχή. Ο τουρισμός διακρίνεται στις εξής μορφές, σύμφωνα με τον Λαγό (2005) :

- ❖ **Μαζικός Τουρισμός (mass tourism)** : Αποτελεί την παραδοσιακή αγορά διακοπών η οποία περιλαμβάνει και το μεγαλύτερο ποσοστό τουριστών, οι οποίοι αναζητούν στο ταξίδι τους κυρίως την ξεκούραση και τη διασκέδαση.
- ❖ **Τουρισμός Ειδικών Ενδιαφερόντων (special interest tourism)** : Σχετίζεται με ποικίλες μορφές τουρισμού , οι οποίες διαμορφώνονται από τα κοινά ειδικά ενδιαφέροντα των ανθρώπων που τις προτιμούν.
- ❖ **Εναλλακτικός Τουρισμός (alternative tourism)** : Πρόκειται για ένα είδος τουρισμού που συνδέει την προστασία της τοπικής κουλτούρας , την προστασία του φυσικού και ανθρωπογενούς περιβάλλοντος, την αναζήτηση νέων αξιών και τρόπων ζωής.

1.2.1 Μαζικός Τουρισμός

Ο *Μαζικός Τουρισμός* αφορά μια ιδέα, που προήλθε από την μεγάλη άνοδο των εισοδημάτων, μετά την Βιομηχανική Επανάσταση. Πριν από αυτή, τα ταξίδια πολιτιστικού ή ψυχαγωγικού χαρακτήρα ήταν αποκλειστικό προνόμιο λίγων και εκλεκτών περιηγητών, συνήθως αριστοκρατών.

Στην εξέλιξη του μαζικού τουρισμού, συνέβαλαν η δημιουργία νέων υποδομών και η ανάπτυξη των συναφών βιομηχανιών, που σκοπό είχαν την μαζική και οργανωμένη μετακίνηση και φιλοξενία των ταξιδιωτών – τουριστών. Αυτό το είδος τουρισμού χαρακτηρίζεται από ομαδικότητα συμμετοχής των τουριστών στις διάφορες φάσεις της τουριστικής δραστηριότητας. Ο συλλογικός – ομαδικός χαρακτήρας του μαζικού τουρισμού αναφέρεται και στον τρόπο οργάνωσης και εκτέλεσης της τουριστικής μετακίνησης, δηλαδή του ταξιδιού, καθώς επίσης στη συγκέντρωση των τουριστών στους τόπους διαμονής της χώρας υποδοχής και φιλοξενίας τους.

Τη βάση ανάπτυξης του μαζικού τουρισμού αποτελεί σήμερα το σύστημα GIT (group inclusive tours) , που προσφέρει αλληλοεξαρτώμενες και ολοκληρωμένες υπηρεσίες, δηλαδή πακέτα που στην απλούστερη μορφή τους περιλαμβάνουν τον τόπο προορισμού, το μεταφορικό μέσο και το κατάλυμα. Στο σύστημα αυτό οφείλεται σε μεγάλο βαθμό η τουριστική ανάπτυξη πολλών χωρών και οι παράγοντες που το επηρεάζουν ποικίλλουν και διαφοροποιούνται ανάλογα με την χώρα (Λαγός, 2005).

Η εξέλιξη του μαζικού τουρισμού ευνοήθηκε από διάφορες συνθήκες και παράγοντες, σύμφωνα με τον Λαγό (2005), όπως :

- ❖ Η βελτίωση των όρων εργασίας και της αμοιβής των εργαζομένων
- ❖ Η αύξηση του ελεύθερου χρόνου των εργαζομένων
- ❖ Η εξέλιξη των συγκοινωνιακών μέσων και απελευθέρωση των περιορισμών στις αερομεταφορές
- ❖ Η οργάνωση των ταξιδιών με το σύστημα των ναυλωμένων πτήσεων και των τουριστικών πακέτων
- ❖ Η εμφάνιση των οργανωτών ταξιδιών και τουριστικών πρακτόρων
- ❖ Η εμφάνιση νέων αγορών σε νέες περιοχές
- ❖ Η ανάπτυξη των τεχνολογιών πληροφόρησης
- ❖ Η μαζική τουριστική παραγωγή, κατανάλωση και διαφήμιση

Η ευημερία που δημιουργήθηκε από την μεταπολεμική ανάπτυξη του τουρισμού στηρίχθηκε στα ιδιαίτερα θετικά οικονομικά δεδομένα που προέκυπταν για τις τουριστικές περιοχές. Αυτά αφορούσαν τόσο την αύξηση των εισοδημάτων όσο και την ενίσχυση της

απασχόλησης αλλά και την διεύρυνση της παραγωγικής βάσης των τοπικών κοινωνιών, ιδιαίτερα σε τουριστικές περιοχές της υπαίθρου.

Το πρότυπο του Μαζικού Τουρισμού Διακοπών υιοθετήθηκε από μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων και καταλυμάτων διαφορετικών τύπων που είχε ως αποτέλεσμα να προσφερθούν υποδομές και υπηρεσίες προσανατολισμένες στην εξυπηρέτηση των τουριστών, ανθρώπινο δυναμικό ικανό να εργαστεί στον τουρισμό καθώς και εκτεταμένη χρήση φυσικών και πολιτιστικών πόρων.

1.2.1.1 Επιπτώσεις Μαζικού Τουρισμού

Από τα μέσα της δεκαετίας του 1970, πληθαίνουν όλο και περισσότερο οι μελέτες και οι έρευνες από επιστήμονες, φορείς και οργανισμούς οι οποίες αμφισβητούν τις θετικές επιπτώσεις από την ανάπτυξη του μαζικού τουρισμού στις τουριστικές περιοχές της χώρας. Σήμερα, ο μαζικός τουρισμός δεν αποτελεί πλέον το πιο συνηθισμένο είδος τουρισμού λόγω των δυσμενών επιπτώσεων που προκάλεσε, τόσο στο φυσικό περιβάλλον όσο και στο κοινωνικό επίπεδο.

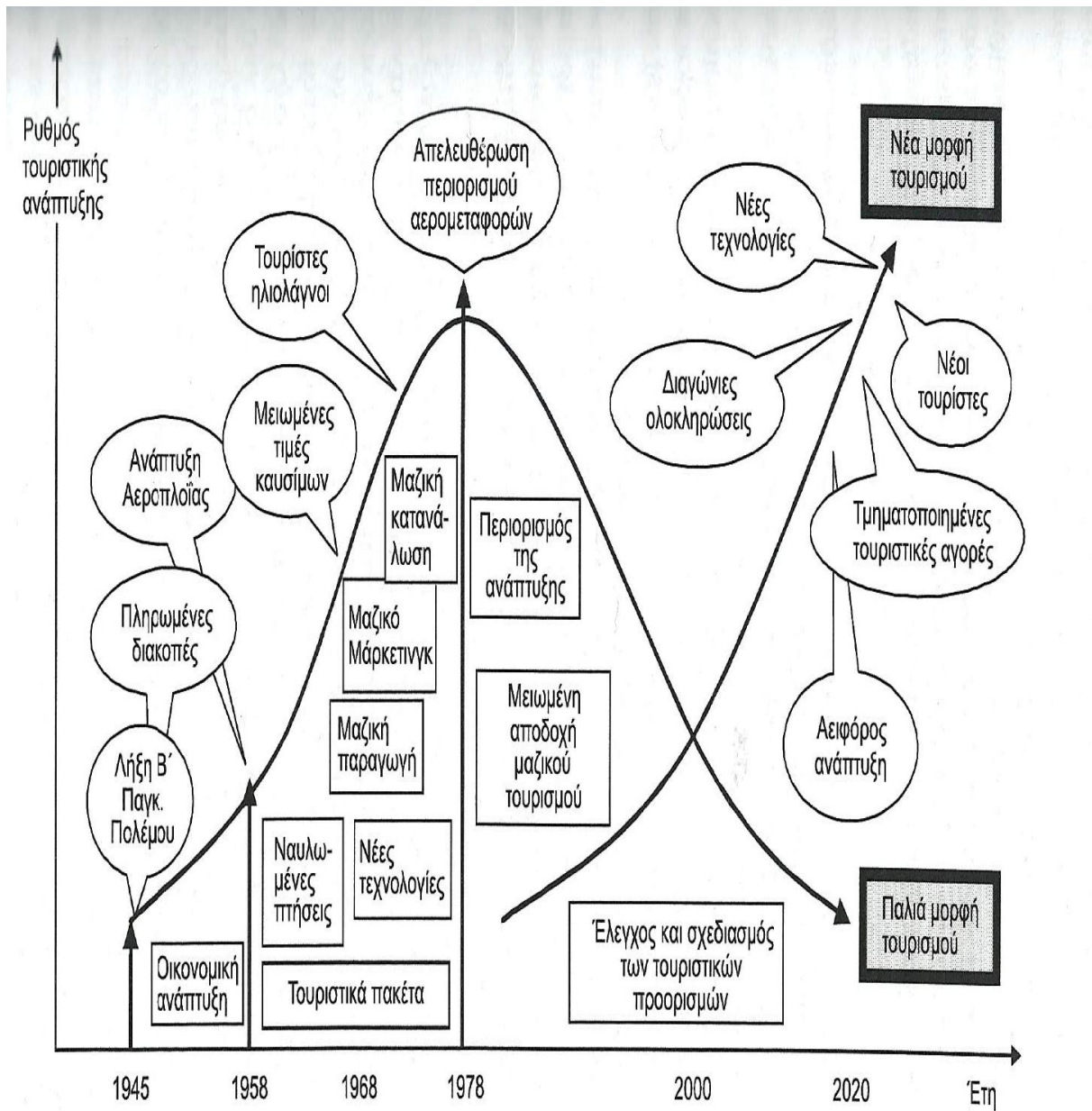
Η αμφισβήτηση διακρίνεται σε δύο άξονες. Ο πρώτος εστιάζεται στις κυριότερες επιπτώσεις που αφορούν την κοινωνία, τον πολιτισμό και την οικονομία. Πιο συγκεκριμένα, οι κυριότερες κοινωνικές επιπτώσεις ήταν οι αλλαγές στην κοινωνική δομή, αλλαγές στα ήθη και έθιμα και προβλήματα κοινωνικής ανομίας. Επιπλέον, οι επιπτώσεις στο φυσικό περιβάλλον ήταν η μόλυνση και η ρύπανση σε φυσικούς και πολιτιστικούς πόρους και σε περιοχές ευαίσθητες οικολογικά.

Οι κυριότερες συνέπειες ήταν η εμπορευματοποίηση στοιχείων (προϊόντων ή δραστηριοτήτων) της τοπικής παράδοσης, η επιβολή ενός ομογενοποιημένου προτύπου πολιτισμού καθώς και επιπτώσεις σε περιοχές ή πόρους με ιδιαίτερη πολιτισμική και ιστορική σημασία. Τέλος, οικονομικές επιπτώσεις αφορούν τη σχέση εξάρτησης της τοπικής οικονομίας με τη διεθνή ζήτηση.

Ο δεύτερος άξονας σχετίζεται με τα μακροπρόθεσμα προβλήματα που δημιουργούνται από την υιοθέτηση αυτού του προτύπου. Για παράδειγμα, μια τουριστική

περιοχή όταν υιοθετεί πλήρως το μοντέλο ανάπτυξης του τουρισμού διακοπών, διατρέχει τον κίνδυνο λόγω του έντονου, σε εθνικό και διεθνές επίπεδο, ανταγωνισμού να υποβαθμιστεί σταδιακά χάνοντας τμήμα της ζήτησης της ή προσελκύοντας χαμηλότερη ποιότητα τουρισμού. Η εξέλιξη αυτή συνδέεται με τις θεωρίες για τα στάδια τουριστικής ανάπτυξης μιας περιοχής και τον κύκλο ζωής του τουριστικού προϊόντος με αποτέλεσμα να οδηγεί αναπόφευκτα στην αναζήτηση νέων προτύπων ανάπτυξης, περισσότερο ελκυστικών για την ζήτηση, αλλά και μακροπρόθεσμα ισόρροπων για την τοπική κοινωνία. Αρκετοί είναι οι ερευνητές που υποστηρίζουν τα πρότυπα που συνδέονται με την βιώσιμη ανάπτυξη. Το γεγονός αυτό ωφελεί ιδιαίτερα την αύξηση της ζήτησης και τη συνακόλουθη ανάπτυξη των ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού (Κοκκώσης, Τσάρτας και Γκρίμπα. 2011).

Διάγραμμα 1.1 : Ο κύκλος ζωής του οργανωμένου Μαζικού Τουρισμού



Πηγή: Woodcock και France (1994) , Λαγός (2005)

1.2.2 Τουρισμός Ειδικών Ενδιαφερόντων

Κατά τα τέλη της δεκαετίας του 1970, αναπτύχθηκαν δύο καινούργια πρότυπα τουρισμού που εκφράζουν μια διαφορετική προσέγγιση πιο επιλεκτική και πιο

εξατομικευμένη. Τα δύο νέα πρότυπα δίνουν έμφαση στην ποιότητα και όχι στην ποσότητα. Τα πρότυπα αυτά στηρίζονται στα ειδικά ενδιαφέροντα των τουριστών και στο διαφορετικό τρόπο των διακοπών που επιλέγουν, τα οποία συγκροτούν τις ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού που συνδέονται με τις αρχές της αειφόρου ανάπτυξης (Λαγός, 2005).

Σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού (WTO, 1985:3), οι «ενεργείς διακοπές» ορίζονται ως οι διακοπές στις οποίες ένα άτομο ασχολείται με πολιτιστική, καλλιτεχνική ή άλλου είδους δραστηριότητα, στο πλαίσιο του ελεύθερου χρόνου του με σκοπό την προσωπική του ικανοποίηση και την ανάπτυξη της προσωπικότητάς του.

Ο *Τουρισμός των Ειδικών Ενδιαφερόντων* είναι μια εξειδικευμένη μορφή τουρισμού που περιλαμβάνει ομαδικές ή ατομικές μετακινήσεις ανθρώπων που θέλουν να εμπλουτίσουν τα ειδικά ενδιαφέροντα τους και να επισκεφτούν αξιοθέατα και μέρη με ένα συγκεκριμένο θέμα. Πρόκειται για ένα σημαντικό αριθμό επιμέρους μορφών τουρισμού που συνθέτουν ειδική τουριστική ζήτηση και αντίστοιχα ειδική τουριστική προσφορά.

Ο Τουρισμός των Ειδικών Ενδιαφερόντων αποτελεί τον αντίποδα του Μαζικού Τουρισμού. Με την προώθηση του επιτυγχάνεται : η αύξηση της ανταγωνιστικότητας και της ποιοτικής αναβάθμισης του τουρισμού, η ορθολογικότερη χρονική και περιφερειακή κατανομή της τουριστικής ζήτησης, η προστασία του φυσικού και πολιτιστικού περιβάλλοντος καθώς και η δημιουργία νέων τουριστικών προορισμών.

Βασικός στόχος του Τουρισμού των Ειδικών Ενδιαφερόντων για την προσέλκυση όλο και περισσότερων ταξιδιωτών είναι η προστασία του φυσικού και ανθρωπογενούς περιβάλλοντος, η διαφοροποίηση της τουριστικής προσφοράς καθώς και η δημιουργία νέων τουριστικών προορισμών.

Ο Τουρισμός των Ειδικών Ενδιαφερόντων σύμφωνα με τον Λαγό (2005) περιλαμβάνει τις ακόλουθες μορφές τουρισμού:

- ❖ Κοινωνικός Τουρισμός (social tourism) : Προωθείται από επαγγελματικές ενώσεις, οργανισμούς, συνεταιρισμούς και εργατικά σωματεία, με σκοπό να διευκολύνουν τη συμμετοχή ασθενέστερων οικονομικών τάξεων στον τουρισμό.

Η διάρκεια των διακοπών είναι συνήθως ολιγοήμερη και η περίοδος πραγματοποίησης του είναι κυρίως η χαμηλή τουριστική περίοδος.

- ❖ Τουρισμός Υγείας (health tourism) : Συνδέεται στενά με τη βελτίωση της ανθρώπινης υγείας, εξελίσσεται συνεχώς και διακρίνεται σε ιαματικό τουρισμό, σε τουρισμό ευεξίας και σε ιατρικό τουρισμό.
- ❖ Εκπαιδευτικός Τουρισμός (educational tourism) : Πραγματοποιείται από νέους με κίνητρο την εκπαίδευση και τη μόρφωση. Αναμένεται να αυξηθεί στο μέλλον, ως αποτέλεσμα της εξελισσόμενης διεθνοποίησης πολλών επιχειρήσεων και της ευρωπαϊκής ολοκλήρωσης.
- ❖ Θρησκευτικός Τουρισμός (religious tourism) : Εκφράζει την επιθυμία των ατόμων να μετακινηθούν από τον τόπο της μόνιμης κατοικίας τους και να πάνε σ' ένα άλλο τόπο που τον θεωρούν ιερό επιλέγοντας συχνά και συγκεκριμένο χρόνο.
- ❖ Συνεδριακός Τουρισμός (congress and convention tourism) : Περιλαμβάνει κάθε είδους οργανωμένες εκδηλώσεις όπου οι συμμετέχοντες έχουν την δυνατότητα να αναπτύξουν τουριστική δραστηριότητα. Θεωρείται σε παγκόσμιο επίπεδο μια από τις πλέον προσοδοφόρες μορφές τουρισμού.
- ❖ Εκθεσιακός Τουρισμός (exhibition tourism) : Μια ειδική μορφή που δημιουργείται γύρω από κάθε είδους εκθέσεις, οι οποίες οργανώνονται σε μεγάλα αστικά κέντρα. Απαιτείται η δημιουργία κατάλληλων υποδομών με κατάλληλα εξοπλισμένους χώρους.
- ❖ Τουρισμός Κινήτρων (incentive tourism) : Νέα μορφή τουρισμού η οποία αναπτύσσεται με γοργούς ρυθμούς. Στηρίζεται στο γεγονός ότι ορισμένες επιχειρήσεις επιθυμούν να αυξήσουν την παραγωγικότητα και την ανταγωνιστικότητα των εργαζομένων τους (ομαδικά τουριστικά πακέτα).
- ❖ Επαγγελματικός Τουρισμός (business tourism) : Μια ειδική μορφή που έχει ως κριτήριο διάκρισης τον ταξιδιωτικό σκοπό και σχετίζεται με την προώθηση της επαγγελματικής δραστηριότητας των συμμετεχόντων.

- ❖ Θεματικός Τουρισμός (theme tourism) : Η εξέλιξη του θεματικού τουρισμού είναι ραγδαία σε όλο τον κόσμο και ιδιαίτερα στις ανεπτυγμένες χώρες, παρά το υψηλό κόστος κατασκευής των θεματικών πάρκων. Πρόκειται για οργανωμένα συμπλέγματα δραστηριοτήτων και υποδομών των οποίων κοινό είναι κάποιο συγκεκριμένο θέμα.
- ❖ Αστικός Τουρισμός ή Τουρισμός των πόλεων (urban or city tourism) : Αυτή η μορφή έχει ως χαρακτηριστικό της την μικρή σχετικά χρονική διάρκεια της μετακίνησης των τουριστών και την ανάπτυξη πολύπλευρων δραστηριοτήτων στην ευρύτερη περιοχή των πόλεων. Στις πόλεις υπάρχουν αρκετοί πόροι που είναι διαθέσιμοι στους τουρίστες κατά την επίσκεψή τους (αξιοθέατα, μνημεία, μουσεία, χώροι διασκέδασης και αναψυχής).

1.2.3 Εναλλακτικός Τουρισμός

Η φιλοσοφία που υπάρχει πίσω από τις εναλλακτικές μορφές τουρισμού είναι ότι ο εναλλακτικός τουρισμός κινείται αντίθετα από την προσέγγιση του μαζικού τουρισμού. Οι τουριστικές πολιτικές δεν θα πρέπει να επικεντρώνονται μόνο στις οικονομικές και κοινωνικές ανάγκες αλλά να δίνουν έμφαση τόσο στη ζήτηση για ένα περισσότερο φιλικό περιβάλλον όσο και στην αναζήτηση των αναγκών της τοπικής κοινωνίας.

Με τον όρο ***Εναλλακτικός Τουρισμός*** νοείται το σύνολο των ολοκληρωμένων τουριστικών υπηρεσιών, οι οποίες διακρίνονται από εξειδίκευση ανάλογα με τις ιδιαίτερες ανάγκες και προτιμήσεις των πελατών τους. Απευθύνεται σε ένα εξειδικευμένο κοινό, στηρίζεται σε οικολογικά ανεκτές και ήπιες δραστηριότητες και αναδεικνύεται χωρίς να καταστρέφεται η φυσική ομορφιά μίας περιοχής (Λαγός, 2005).

Τα κύρια χαρακτηριστικά του Εναλλακτικού Τουρισμού είναι η αναζήτηση της αυθεντικότητας, της επαφής με την φύση, η άρνηση των απρόσωπων τουριστικών πακέτων και η αποφυγή των κοσμικών παραλιών. Στηρίζεται στον διαφορετικό τρόπο των διακοπών, καθώς ο ταξιδιώτης – τουρίστας προσδιορίζει τη μορφή τουρισμού που επιθυμεί.

Γενικά, οι εναλλακτικές μορφές τουρισμού είναι οικονομικά αποδοτικότερες και λιγότερο συνδεδεμένες με τις θερινές διακοπές αλλά και ακόμη λιγότερο εξαρτημένες από τους οργανωτές τουριστικών ταξιδιών, καθώς ο ταξιδιώτης-τουρίστας επιλέγει αυτόνομα τον τρόπο οργάνωσης και διεξαγωγής του ταξιδιού του. Η δυνατότητα συνδυασμού των διακοπών με την προσφορά εθελοντικής εργασίας συμβάλλει στην προστασία του περιβάλλοντος και την ανάδειξη της πολιτιστικής κληρονομιάς, που έχει ως αποτέλεσμα να προσφέρει λύσεις σε προβλήματα της τουριστικής εποχικότητας.

Θεωρείται μικρής κλίμακας ανάπτυξης τουρισμός, που προέρχεται και οργανώνεται από τον τοπικό πληθυσμό ή τους τοπικούς φορείς και προσελκύει τουρίστες με ειδικά ενδιαφέροντα. Αυτή η μορφή τουρισμού σέβεται το περιβάλλον και τις ανάγκες της κοινότητας φιλοξενίας. Οι ταξιδιώτες οι οποίοι έλκονται από την παραπάνω μορφή τουρισμού νοιώθουν αποστροφή από τον μαζικό τουρισμό και αναζητούν εναλλακτικές προτάσεις διακοπών που τους εκφράζουν ιδεολογικά και λειτουργικά. Απευθύνεται σε ανθρώπους που αναζητούν την κουλτούρα, τις αξίες, και τον τρόπο ζωής των μόνιμων κατοίκων του τόπου προορισμού και είναι ευαισθητοποιημένοι σε θέματα περιβάλλοντος και πολιτισμού (Λαγός, 2005).

Οι κυριότερες μορφές εναλλακτικού τουρισμού που έχουν αναπτυχθεί είναι οι εξής:

- ❖ Αγροτουρισμός (agri- tourism) : Πρόκειται για μια δραστηριότητα που αναπτύσσεται στον αγροτικό χώρο, από αγρότες κατά κύριο επάγγελμα, οι οποίοι διαμένουν σε μια περιοχή και έχουν ως κύριο στόχο την ενίσχυση του αγροτικού τους εισοδήματος και της τοπικής οικονομίας με την εκμετάλλευση τουριστικών καταλυμάτων, την τροφοδοσία των τουριστικών μονάδων με προϊόντα τοπικής παραγωγής και τη σύνδεση άλλων δραστηριοτήτων με τον τουρισμό.

Ο αγροτουρισμός διακρίνεται στις εξής κατηγορίες :

- Διακοπές σε αγροκτήματα: οι επισκέπτες συμμετέχουν στη ζωή των αγροτών καθώς και στις αγροτικές δραστηριότητες.
- Διακοπές σε αγροκτήματα που περιέχουν κλίνη και πρωινό : αφορά καταλύματα που βρίσκονται εκτός πόλεως και παρέχουν φιλοξενία.

Ο αγροτουρισμός ανάλογα με τη περιοχή που λαμβάνει χώρα διακρίνεται :

- Αγροτουρισμός σε μεγάλες γεωργικές εκμεταλλεύσεις
 - Αγροτουρισμός σε αγροτικές περιοχές
 - Αγροτουρισμό σε παραλιακές ή νησιωτικές περιοχές
 - Αγροτουρισμό σε παραδοσιακούς οικισμούς
 - Αγροτουρισμός σε χωριά ιδιαίτερου φυσικού κάλους ή προστατευόμενους χώρους
 - Αγροτουρισμός σε συνεταιριστικής μορφής συγκροτήματα
- ❖ Τουρισμός Υπαίθρου (outdoor tourism) : Περιλαμβάνει τις οργανωμένες δραστηριότητες των τουριστών στην ύπαιθρο , οι οποίες σχετίζονται με το ορεινό και παράκτιο περιβάλλον και πραγματοποιούνται σε κατασκηνώσεις με σταθερές εγκαταστάσεις. Οι τουρίστες που επιλέγουν αυτή την μορφή, είναι γιατί λατρεύουν την φύση και θέλουν να ενημερωθούν σχετικά με τον τόπο διαμονής τους, το περιβάλλον του, διαμένοντας στην ύπαιθρο και όχι σε οργανωμένα καταλύματα. Η ζήτηση για τον τουρισμό υπαίθρου αυξάνεται ολοένα και περισσότερο μιας και αφορά ταξίδια με μικρή χρονική διάρκεια.
- ❖ Αθλητικός Τουρισμός (sports tourism) : Περιλαμβάνει τα μεγάλα αθλητικά γεγονότα, τις αθλητικές δραστηριότητες με επαγγελματικό χαρακτήρα που σχετίζονται με τουρισμό καθώς και τις αθλητικές δραστηριότητες με ερασιτεχνικό χαρακτήρα.
- ❖ Περιηγητικός Τουρισμός (sight seeing tourism) : Εμφανίζεται σε περιοχές με πολιτιστική παράδοση και με ωραίο φυσικό και δομημένο περιβάλλον. Οι περιηγητές κινούνται αυτόνομα. Τις περισσότερες φορές τα ταξίδια είναι ομαδικά , όπου καθοριστικό ρόλο παίζει το αυτοκίνητο.
- ❖ Θαλάσσιος Τουρισμός (marine tourism) : Ο τουρίστας αποφασίζει να περάσει τον περισσότερο ή και όλο τον χρόνο των διακοπών του σε ένα πλοίο, το οποίο αποτελεί τόσο το μέσο μετακίνησης του όσο και τον τόπο διαμονής και ψυχαγωγίας του. Βασικά προϊόντα του θαλάσσιου τουρισμού είναι οι κρουαζιέρες, η ιδιωτική θαλάσσια περιήγηση (yachting) και η παραθαλάσσια τουριστική ναυσιπλοΐα με σκάφη αναψυχής, θαλαμηγούς ή τουριστικά σκάφη.

- ❖ Οικοτουρισμός ή Οικολογικός Τουρισμός (ecotourism) : Οι τουρίστες είναι προσανατολισμένοι στη φύση και στην οικολογία. Αυτή η μορφή τουρισμού είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την παρατήρηση της χλωρίδας, της πανίδας, των πουλιών , με τις ελεύθερες καταδύσεις, τις επισκέψεις σε εθνικούς δρυμούς και εθνικά πάρκα, κλπ. Οι περισσότερες από τις παραπάνω δραστηριότητες λαμβάνουν χώρα σε περιοχές με πλούσιο φυσικό κάλος. Ο οικοτουρισμός συνδέεται άμεσα με την αειφόρο ανάπτυξη γιατί η προστασία του περιβάλλοντος, της κοινωνίας και του πολιτισμού αποτελούν βασικές αρχές για την ανάπτυξη της περιοχής.
- ❖ Πολιτιστικός Τουρισμός (cultural tourism) : Πρόκειται για την επιθυμία των τουριστών να βιώσουν εμπειρίες και να γνωρίσουν μορφές και στοιχεία του υλικού και πνευματικού πολιτισμού της εκάστοτε χώρας. Τα προγράμματα του πολιτιστικού τουρισμού ενδυναμώνουν τις προσπάθειες αναβίωσης και προβολής πολλών και διαφορετικών στοιχείων της τοπικής παράδοσης.
- ❖ Ορεινός Τουρισμός (mountain tourism) : Χαρακτηριστικό γνώρισμα του ορεινού τουρισμού είναι η χωρική διάσταση και η μεγάλη θεματική ποικιλία των δραστηριοτήτων. Οι τουριστικές δραστηριότητες κάθε μορφής και τύπου αναπτύσσονται σε ορεινούς όγκους και έχουν παράδοση αιώνων.
- ❖ Χειμερινός Τουρισμός (winter tourism) : Περιλαμβάνει τις τουριστικές δραστηριότητες που έχουν ως μόνο κοινό χαρακτηριστικό τη χρονική περίοδο πραγματοποίησής τους. Η ανάπτυξη αυτής της μορφής αποτελεί κύρια αναζήτηση της ελληνικής τουριστικής πολιτικής.
- ❖ Ορειβατικός Τουρισμός (naturism tourism) : Ταυτίζεται με την ορειβασία η οποία νοείται ως η ανάβαση, διάσχιση και κατάβαση σε οποιοδήποτε βουνό, βατό ή δύσβατο. Μέσω του ορειβατικού τουρισμού δημιουργήθηκαν ορεινά πάρκα και προστατευόμενες ορεινές ζώνες.
- ❖ Τουρισμός Περιπέτειας (adventure tourism) : Ορίζεται η δραστηριότητα που λαμβάνει χώρα σε έναν ασυνήθιστο, εξωτικό, απομονωμένο ή δυσπρόσιτο

προορισμό και χαρακτηρίζεται από έναν βαθμό κινδύνου και συγκίνησης για τον τουρίστα. Ο τουρισμός περιπέτειας, ανάλογα με το βαθμό κινδύνου και το επίπεδο ικανοτήτων που απαιτείται, διακρίνεται σε τουρισμό ήπιας περιπέτειας και σε τουρισμό ακραίας περιπέτειας.

1.2.4 Ειδικές και Εναλλακτικές Μορφές Τουρισμού

Την χρονική περίοδο 1960 – 1980, σημειώθηκε αλματώδης τουριστική ανάπτυξη στη ζήτηση για τουρισμό διακοπών καθώς και σε μικρότερο ποσοστό ζήτηση ταξιδιών για επαγγελματικούς λόγους. Η αύξηση της ζήτησης για τον τουρισμό καθόριζε την πολιτική ανάπτυξης κάθε χώρας, ανάλογα με τους πόρους που διέθετε αυτή. Με αυτό τον τρόπο διαμορφώθηκαν συγκεκριμένα χαρακτηριστικά και παράμετροι επιρροής της ζήτησης του παγκόσμιου τουρισμού, αλλά και αντίστοιχα χαρακτηριστικά στην ανάπτυξη και την οργάνωση των υποδομών προσφοράς (Κοκκώσης, Τσάρτας και Γκρίμπα, 2011).

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά που σχετίζονται με την ζήτηση είναι τα μαζικά οργανωμένα ταξίδια τουρισμού διακοπών από τους ταξιδιωτικούς πράκτορες και σε ότι αφορά την προσφορά είναι το πρότυπο οργάνωσης των τουριστικών θέρετρων στο οποίο κυριαρχεί ο μεγάλος αριθμός καταλυμάτων διαφορετικών τύπων και προδιαγραφών.

Σταδιακά, οι δυο βασικοί όροι ζήτησης και προσφοράς μπορούν να προσαρμοστούν σε διαφορετικές περιοχές του κόσμου, οικονομικά και κοινωνικά. Ο τουρισμός σε αυτή την εικοσαετία προκαλεί αύξηση εισοδημάτων με αποτέλεσμα τα μαζικά τουριστικά ταξίδια να αποτελούν ένα αναπόσπαστο-βασικό τμήμα για τον οικογενειακό προϋπολογισμό της μέσης αστικής τάξης. Με την πάροδο του χρόνου εμφανίζονται νέα ταξίδια διακοπών τα οποία συμβάλλουν στην ανάπτυξη των τουριστικών προϊόντων, όπως είναι ο συνεδριακός τουρισμός, ο αγροτουρισμός και ο οικοτουρισμός (Κοκκώσης, Τσάρτας και Γκρίμπα, 2011).

1.2.4.1 Παράγοντες που επηρέασαν την ανάπτυξη των Ειδικών και Εναλλακτικών Μορφών Τουρισμού

Οι παράγοντες που συνέβαλαν στην ανάπτυξη των ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού σύμφωνα με τους Κοκκώση κ.ά. (2011:72–77) είναι οι ακόλουθοι :

- ❖ Τα νέα κοινωνικά και καταναλωτικά πρότυπα συμβάλλουν στην αγορά ή στην κατανάλωση συγκεκριμένων αγαθών, τα οποία έμμεσα ή άμεσα αποτελούν σύμβολα της κοινωνικής ανόδου ή της κοινωνικής θέσης του ατόμου. Τέτοια είδη προτύπων παίζουν σημαντικό ρόλο στις μικροαστικές και μεσοαστικές κοινωνίες με αποτέλεσμα να διακρίνουμε μερικά χαρακτηριστικά της κοινωνικής ανόδου όπως: η αναζήτηση διαφορετικών εμπειριών, η κατανάλωση νέων προϊόντων, φυσική, η πνευματική υγεία και ο ελεύθερος χρόνος. Η αύξηση των ταξιδιών για διακοπές αποτέλεσε μια ιστορική πρώτη φάση των προτύπων, καθώς σε μια δεύτερη φάση στα τέλη του 1970 οι οικονομικοί και κοινωνικοί παράγοντες συμβάλλουν στην εξειδίκευση των κοινωνικών και καταναλωτικών προτύπων ενισχύοντας την ανάπτυξη των ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού. Μερικοί παράγοντες είναι η εξειδίκευση των προσφερόμενων ταξιδιών από την αγορά, η σταδιακή αύξηση του ελεύθερου χρόνου και κατά συνέπεια του αριθμού των ταξιδιών, η συνεχής αναζήτηση νέων, διαφορετικών, μακρινών ή «παρθένων» προορισμών από τους τουρίστες κάθε ηλικίας και τέλος η σταδιακή προσαρμογή της τουριστικής αγοράς που πρέπει να προσαρμόζεται ανάλογα με τα νέα καταναλωτικά προϊόντα. Το τουριστικό ταξίδι θεωρείται ένα μη προσβάσιμο αγαθό για τον μικροαστό καταναλωτή κάτι που προκαλεί στην αγορά εύρεση νέων εξειδικευμένων προϊόντων για νέα είδη ταξιδιού με ποικίλα κίνητρα σε ποικίλους πολιτισμούς.
- ❖ Η συμβολή της αύξησης του ελεύθερου χρόνου και της αύξησης του αριθμού των ετήσιων ταξιδιών αποδείχθηκε θετική τόσο για το σύνολο του πληθυσμού όσο και για ειδικότερες ομάδες. Με αυτόν τον τρόπο δίνεται η δυνατότητα οι εργαζόμενοι να κάνουν σταδιακά ταξίδια μακράς διάρκειας σε ετήσια βάση. Η αύξηση του αριθμού των ταξιδιών συνδέεται με παράγοντες όπως η σταθεροποίηση ή η αύξηση των εισοδημάτων, η δυνατότητα των πολιτών να πραγματοποιούν περισσότερα ταξίδια μικρής διάρκειας σε διαφορετικές περιόδους του χρόνου, η μετατροπή του κόστους των ταξιδιών σε μια περισσότερο ανελαστική δαπάνη στο πλαίσιο του ετήσιου οικογενειακού προϋπολογισμού και η επέκταση του τουριστικού τομέα που προσφέρει ταξίδια με μεγάλη θεματική ποικιλία σε

ανταγωνιστικές τιμές. Το κίνητρο των ταξιδιών ποικίλει καθώς παρατηρείται συνδυασμός κινήτρων και δραστηριοτήτων ιδιαίτερα στα ταξίδια μεγάλης διάρκειας. Τέλος, δεν πρέπει να υποβαθμίζουμε μια άλλη κοινωνική πραγματικότητα που αντιπροσωπεύει το ποσοστό του πληθυσμού που δεν μπορεί να ταξιδέψει για λόγους οικονομικούς, κοινωνικούς και υγείας.

- ❖ Η στροφή στην παραδοσιακή ζωή και στο περιβάλλον της υπαίθρου εμφανίστηκε κατά την δεκαετία του 1960 με 1970. Βασικά αίτια αυτής της στροφής ήταν η αστικοποίηση και οι έντονοι ρυθμοί εργασίας. Σε συνδυασμό με το άγχος για κοινωνική άνοδο και επιβίωση σε ένα παραγωγικό και ανταγωνιστικό περιβάλλον ενισχύθηκαν τα κίνητρα των ανθρώπων για επαφή με τη φύση. Οι δυνατότητες του κοινωνικού τομέα προσέφεραν την δυνατότητα ταξιδιών μικρής εμβέλειας, εξ' αιτίας κατασκευής βελτιωμένων οδικών αξόνων που σύνδεσαν την πόλη με την ύπαιθρο και της ευαισθησίας του πληθυσμού για το περιβάλλον. Η ανάγκη του ανθρώπου για επανασύνδεση με τις ρίζες του τον οδήγησε πολλές φορές στην κατοχή παραθεριστικών κατοικιών με σκοπό την επιστροφή του στην ύπαιθρο σε μελλοντικό διάστημα. Μερικά από τα κίνητρα, που συνδέουν τους τουρίστες με αυτήν την τάση, είναι η διαβίωση σε ένα παραδοσιακό χώρο, η αναζήτηση για μια ήσυχη διαμονή χωρίς τις εντάσεις της πόλης, τη φυσιολατρία, τη νοσταλγία για γνωριμία με το φυσικό περιβάλλον με τη μορφή του αθλητισμού και την γνωριμία των παραδόσεων από τους απογόνους. Η εξόρμηση στην φύση πρόκειται για μια ανάγκη του ανθρώπου να αποδράσει από τις εντάσεις της καθημερινότητας του.
- ❖ Οι αλλαγές στα κίνητρα: από τα μοναδικά στα ομαδικά κίνητρα. Τα κίνητρα των ταξιδιών, της περιόδου 1960 – 1980, χαρακτηρίζονται ως μοναδικά και εξειδικευμένα. Αφορούν ταξίδια διακοπών και ταξίδια για επαγγελματικούς λόγους. Ταυτόχρονα, τα κίνητρα που συνδέονται με τα βασικά είδη ταξιδιών είναι η αναψυχή, η πολιτισμική εμπειρία, η ξεκούραση, η διασκέδαση καθώς και ο συνδυασμός ταξιδιού αναψυχής με επαγγελματικό λόγο. Ο προορισμός που διαλέγει κάθε ταξιδιώτης κάθε φορά παραμένει ένας και κύριο λόγο διαδραματίζουν οι υποδομές και οι υπηρεσίες που πρέπει να ικανοποιήσουν τις

ανάγκες του « εύκολου / τυποποιημένου » πελάτη. Στην δεκαετία του 1980 εμφανίζεται το «REAL¹» τουριστικό ταξίδι που πρόκειται για ένα ταξίδι, στο οποίο αναζητούνται μέσω μιας ομάδας με διαφορετικές εμπειρίες και κίνητρα, η ανταπόκριση στα νέα κοινωνικά πρότυπα της εποχής. Μια δεύτερη αλλαγή που πραγματοποιήθηκε, κατά την δεκαετία του 1980, είναι ότι το ταξίδι πλέον χαρακτηρίζεται ως ένα πολυσύνθετο προϊόν. Η παραπάνω εξέλιξη οδήγησε τον τουριστικό τομέα να παράγει νέα προϊόντα, υποδομές και υπηρεσίες, τα οποία να ικανοποιούν την διαφορετικότητα κινήτρων των τουριστών. Συνεπώς, ο τουρίστας άρχισε να στρέφεται προς τις ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού. Η δεκαετία του 1980 σηματοδοτεί την ανάπτυξη ενός νέου προτύπου που απαιτεί νέα τουριστικά προϊόντα με εξειδικευμένες υποδομές.

- ❖ Η αναζήτηση του εναλλακτικού οδήγησε το ανθρώπινο ον στην εύρεση νέων προορισμών και νέων τύπων ταξιδιών ώστε να προστατεύσει το περιβάλλον. Δημιουργήθηκαν μη κυβερνητικές οργανώσεις για την προστασία του περιβάλλοντος μέσα από ένα διαφορετικό μοντέλο ανάπτυξης. Άνθρωποι με εμπλουτισμένο μορφωτικό επίπεδο αναζήτησαν διαφορετικά είδη ταξιδιού με «εναλλακτικό» χαρακτήρα. Σύμφωνα με την βιβλιογραφία, το εναλλακτικό σημαίνει έναν αυτόνομο τρόπο οργάνωσης με δυνατότητα συμμετοχής των τουριστών ώστε να γνωρίσουν την τοπική κοινωνία, τον πολιτισμό καθώς και να έρθουν σε επαφή με το φυσικό περιβάλλον. Η αναζήτηση του εναλλακτικού στα ταξίδια ευνοεί την ανάπτυξη των Ειδικών και Εναλλακτικών Μορφών Τουρισμού. Η αναζήτηση των εναλλακτικών ταξιδιών είναι πολύ σημαντική για τον τρόπο οργάνωσης και προώθησης του τουρισμού στην πολιτική ανάπτυξη. Η εναλλακτική διάσταση των ταξιδιών οδήγησε στην δημιουργία νέων τουριστικών προϊόντων καθώς δημιουργήθηκε ένα νέο ερέθισμα στις μεγάλες αγορές για την ανάδειξη των παραδοσιακών προϊόντων.

¹ REAL : Rewarding = ικανοποίηση, ανταμοιβή, Enriching = εμπλουτισμός, Adventuresome = περιπετειώδης, τολμηρός, Learning =μάθηση, επιμόρφωση

1.2.4.2 Οι αλλαγές στα οργανωτικά χαρακτηριστικά του Τουριστικού Τομέα και στις επιλογές των τουριστών

Η αλματώδης επέκταση της χρήσης του Διαδικτύου

Η χρήση του διαδικτύου οδήγησε σε ριζικές αλλαγές στην οργάνωση του τουριστικού τομέα καθώς ενίσχυσε την προσφορά νέων πολυσύνθετων ή εξειδικευμένων προϊόντων αλλά ταυτόχρονα υποβάθμισε τον τρόπο λειτουργίας του οργανωμένου τουρισμού. Η εύκολη πρόσβαση στην πληροφόρηση και οι μεγάλες δυνατότητες προώθησης προϊόντων και προορισμών δημιούργησε αρκετές επιπτώσεις στον ήδη οργανωμένο τουριστικό τομέα.

Οι γρήγοροι ρυθμοί της αγοράς ανάγκασαν τις τουριστικές επιχειρήσεις να προσαρμοστούν με αυτούς, με αποτέλεσμα να ενισχυθεί αρχικά η θέση των τουριστικών επιχειρήσεων που έσπευσαν να ανταποκριθούν στην νέα και ανταγωνιστική πραγματικότητα, δεύτερον, διευκολύνθηκε η πρόσβαση των τουριστικών προορισμών σε νέες αγορές με ταυτόχρονη απεξάρτηση τους από τους ταξιδιωτικούς πράκτορες, τρίτον, οι επιχειρήσεις και οι προορισμοί που συνδέονται με τις ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού απέκτησαν πρόσβαση στους καταναλωτές και τέλος την πλήρη ή μερική αυτονομία των ταξιδιωτών. Παρά τα θετικά στοιχεία της χρήσης του διαδικτύου δημιουργούνται αρκετές αρνητικές επιπτώσεις τόσο στον τύπο των παραγόμενων προϊόντων και στον τρόπο προώθησης τους όσο και στην πολιτική των τιμών των προϊόντων. Ταυτόχρονα, αρκετά προβλήματα δημιουργήθηκαν στις μεταφορικές εταιρείες αφού δεν ήταν χρήσιμες στον καταναλωτή.

Ο ανταγωνισμός είχε σαν αποτέλεσμα να προκαλέσει την πτώση των τιμών των παραγόμενων προϊόντων προς όφελος του καταναλωτή. Τέλος, με τη χρήση του διαδικτύου ενισχύθηκαν τα πολυσύνθετα προϊόντα που ανήκουν κυρίως στις ειδικές και εναλλακτικές μορφές τουρισμού ώστε να ναι είναι δύσκολο να ανταποκριθεί ο κλασικά οργανωμένος τουρισμός του πακέτου. Το διαδίκτυο επιτρέπει στον καταναλωτή να επιλέγει τα πιο οικονομικά και ποιοτικά πακέτα, τα οποία θα συμβαδίζουν με τα κίνητρα του (Κοκκώσης, Τσάρτας και Γκρίμπα, 2011 : 78 – 79).

Οι υποδομές και υπηρεσίες στις χώρες αποστολής που επιτρέπουν μεγαλύτερη ελευθερία επιλογών στους τουρίστες

Στις αναπτυγμένες χώρες προκλήθηκαν ανακατατάξεις στον χώρο των μεταφορών καθώς και στις υπηρεσίες διακίνησης των πολιτών. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να προσφέρει στους ταξιδιώτες την δυνατότητα να ταξιδεύουν πιο γρήγορα, ασφαλέστερα και φτηνότερα. Η ανάπτυξη του πολιτισμού και η υλοποίηση των δικτύων που σύνδεσε τα αστικά κέντρα με την ύπαιθρο έδωσε την δυνατότητα στον ταξιδιώτη να πραγματοποιήσει ταξίδια σε γειτονικές χώρες.

Η κατάργηση των συνόρων μαζί με την κατοχή των μεταφορικών μέσων ενίσχυσε την επιθυμία του ταξιδιώτη να εξερευνήσει περισσότερο τον κόσμο. Ο ανταγωνισμός στα ιδιωτικά μέσα μεταφορών πέρα από την μείωση τιμών που προκάλεσε είχε ως αποτέλεσμα στην ενίσχυση των ταξιδιών εσωτερικού. Τέλος, ο καταναλωτής από τις νέες υποδομές και τον ανταγωνισμό είναι ωφελημένος διότι του παρέχεται η δυνατότητα για περισσότερες επιλογές (Κοκκώσης, Τσάρτας και Γκρίμπα, 2011 : 79 – 80).

Οι αλλαγές και οι προσαρμογές του Τουριστικού Τομέα στα νέα δεδομένα της ζήτησης για Ειδικές και Εναλλακτικές Μορφές Τουρισμού

Οι μεταρρυθμίσεις στον Τουριστικό Τομέα επέβαλε αλλαγές στην παραγωγή νέων προϊόντων καθώς και εξειδίκευση των ήδη προσφερόμενων δομών και υπηρεσιών. Οι ταξιδιωτικοί πράκτορες απαίτησαν την παραγωγή και την προώθηση όμοιων προϊόντων και αυτό συντέλεσε στην ζήτηση συγκεκριμένων ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού, είτε με νέες υπηρεσίες και δραστηριότητες σε παραδοσιακά προϊόντα είτε με την προώθηση τουριστικών περιοχών. Οι τουριστικοί πράκτορες προσαρμόστηκαν και εκσυγχρονίστηκαν σε αυτές τις υπηρεσίες αλλά πάντα αντιμετώπιζαν τον ανταγωνισμό από το διαδίκτυο, γι' αυτό απευθύνονταν και σε πελάτες που αναζητούσαν εξειδικευμένες υπηρεσίες.

Σημαντικές αλλαγές υλοποίησαν τα ξενοδοχεία και τα πρακτορεία ώστε να ανταποκρίνονται στο νέο τύπο τουρίστα. Τα ξενοδοχεία προσαρμόστηκαν σε αυτό το

είδος τουρίστα που επιθυμεί τις « ενεργητικές» ή « παθητικές» διακοπές, καθώς πρόσφεραν δραστηριότητες ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού όπου προσάρμοσαν την προσφορά ώστε ένα τμήμα να μπορεί να είναι διαθέσιμο σε πελάτες από το διαδίκτυο.

Με αφορμή τον ανταγωνισμό που αντιμετώπιζαν τα τουριστικά πρακτορεία από το διαδίκτυο, κινητοποιήθηκαν να δημιουργήσουν μεγαλύτερη ποικιλία προϊόντων σε πιο ανταγωνιστικές τιμές. Η ειδίκευση που απέκτησαν τα τουριστικά πρακτορεία στα νέα αυτά προϊόντα προκάλεσε την αύξηση της ζήτησης τους. Όλες οι αλλαγές, προκάλεσαν εκσυγχρονισμό, νέες επενδύσεις, αλλαγή στο management, ευελιξία στο marketing και ριζικές ανακατατάξεις στο ανθρώπινο δυναμικό (Κοκκώσης, Τσάρτας και Γκρίμπα, 2011 : 81 – 82).

Η «συνάντηση» του «ντόπιου» με τον σύγχρονο τουρίστα

Ο « κοινωνικά υπεύθυνος» τουρισμός διαμορφώθηκε στα πλαίσια ευαισθησίας του ανθρώπου για το περιβάλλον , καθώς το βασικό γνώρισμα πολλών ειδικών και εναλλακτικών μορφών τουρισμού είναι ο σεβασμός στις τοπικές ιδιαιτερότητες. Οι πολιτικοί προωθούν έναν τύπο τουρισμού ώστε ο τουρίστας και ο ντόπιος να έχουν δικαιώματα και υποχρεώσεις ώστε να είναι « συνυπεύθυνοι ».

Ο τρόπος οργάνωσης του ταξιδιού, η συμπεριφορά των τουριστών και των ντόπιων αλλά και η συγκρότηση της προσφοράς οδηγεί σε ένα πιο ορθά οργανωμένο πρότυπο τουριστικής ανάπτυξης με τα εξής χαρακτηριστικά:

- ◆ Σεβασμός στο περιβάλλον
- ◆ Σεβασμός πολιτισμικών και κοινωνικών ιδιαιτεροτήτων
- ◆ Εξοικείωση τουριστών και ντόπιων
- ◆ Ανάδειξη ιδιαίτερων τύπων ταξιδιών

Οι θεωρίες « ethics» επηρέασαν τον τουρισμό από την συμπεριφορά ατόμων και επιχειρήσεων. Η κατάσταση στο παραγωγικό, κοινωνικό πεδίο βελτιώνεται από

την συμπεριφορά των ατόμων και των επιχειρήσεων που υιοθετούν τις συμπεριφορές που αναφέρθηκαν παραπάνω.

Η αναζήτηση του εναλλακτικού οδήγησε σε επιρροές στον τρόπο οργάνωσης και στον τρόπο διεξαγωγής των ταξιδιών. Οι εναλλακτικές μορφές τουρισμού επηρεάστηκαν στον τρόπο οργάνωσης τους και στο σχεδιασμό δραστηριοτήτων και υπηρεσιών τους από τον κοινωνικά υπεύθυνο τουρίστα. Πολλές επιχειρήσεις οργανώνουν ταξίδια εναλλακτικού τουρισμού, για τους υπαλλήλους τους, που υιοθετούνται από τον κοινωνικά υπεύθυνα τουρισμό. Οι τουριστικές επιχειρήσεις εφαρμόζουν πρακτικές εναρμονισμένες στην διαχείριση, ανάδειξη και προστασία του περιβάλλοντος (Κοκκώσης, Τσάρτας και Γκρίμπα, 2011 : 82 – 83).

Κεφάλαιο 2^ο

Οινοτουρισμός

2. Εισαγωγή

Το αμπέλι ή κλήμα είναι ένα πολυετές φυτό το οποίο ανήκει στην τάξη των Ραμνωδών, στην οικογένεια των Αμπελοειδών και στο γένος Άμπελος (*Vitis*). Στην καλλιέργεια του αμπελιού ανήκουν πολλές ποικιλίες οι οποίες καλλιεργούνται στις εύκρατες περιοχές της γης. Το αμπέλι καλλιεργείται κυρίως για τον καρπό και τα φύλλα του. Οι χρήσεις του καρπού είναι αρκετές όπως : γλυκά του κουταλιού, σταφίδες, κρασί και τσίπουρο.

Οίνος, ο « αγαθός δαίμονας», όπως τον αποκαλεί ο Αθήναιος στους Δειπνοσοφιστές. Το κρασί αποτελεί ένα οινοπνευματώδες προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών ή του χυμού τους, δηλαδή του μούστου. Πρόκειται για το αγαπημένο ποτό των Αρχαίων Ελλήνων και αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν (www.greekwinefederation.gr).

Η σχέση αμπελιού – οίνου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με όλους τους κατοίκους της Ελλάδας απ' άκρη σε άκρη. Οποιαδήποτε λοιπόν αναφορά στην ιστορία του ελληνικού κρασιού περιέχει στοιχεία που σχετίζονται με τον πολιτισμό, την οικονομία, την θρησκεία, την κοινωνική ζωή, την καθημερινότητα αλλά και τους τόπους που αναπτύχθηκε η αμπελοκαλλιέργεια, η οινοπαραγωγή και η κατανάλωση κρασιού. Ο οίνος αποτελεί ένα αναπόσπαστο κομμάτι της ελληνικής κληρονομιάς, των εθίμων, των παραδόσεων και της διατροφής κάθε χώρας. Ήταν μια πηγή έμπνευσης για τα γράμματα και τις τέχνες και ένας σημαντικός τομέας στην οικονομία. Η παράδοση της οινοπαραγωγής καλύπτει μια χρονική περίοδο μεγαλύτερη από 50 αιώνες (www.greekwinefederation.gr).

Η παραγωγή του κρασιού δεν γεννήθηκε στην Ελλάδα, όμως οι αρχαίοι Έλληνες ανέπτυξαν την καλλιέργεια της αμπέλου, την τέχνη της οινοποιίας και την εμπορία του κρασιού. Οι αρχαίοι Έλληνες ήταν εκείνοι που κατάφεραν να αναδείξουν το κρασί ως

προϊόν και να θεωρείται σήμερα ένα από τα πέντε βασικά στοιχεία της διατροφικής αλυσίδας του ανθρώπου μαζί με το νερό, το αλάτι, το λάδι και τα δημητριακά.

Στην αρχαιότητα, ο Διόνυσος ήταν ο θεός του κρασιού μιας και το κρασί θεωρείτο ένα «θεϊκό» ποτό για τους αρχαίους Έλληνες. Επιπλέον, ο Διόνυσος ήταν θεός της χαράς, του οποίου οι θηλυκοί ακόλουθοι γνωστές ως «Μαινάδες», υμνούσαν τις μυστηριώδεις ιδιότητες του κρασιού. Ήταν ένας θεός «σωτηρίας» που έφερνε ανακούφιση από τα καθημερινά βάρη της ζωής. Στις πρώιμες διονυσιακές γιορτές ανακαλύπτουμε τις ρίζες της ελληνικής τραγωδίας και του δυτικού θεάτρου. Μερικές από τις αρχαίες παραδόσεις της διονυσιακής λατρείας υιοθετήθηκαν από την χριστιανική εκκλησιά και πολλές αναφορές στην άμπελο υπάρχουν στη διακόσμηση των βυζαντινών εκκλησιών, πέρα από τη χρήση του κρασιού στη θεία κοινωνία (www.newwinesofgreece.com).

Στην μινωική Κρήτη, αρχίζει να αναπτύσσεται η παραγωγή και η εμπορία του κρασιού, όπου κατά τη διάρκεια ανασκαφών, στο Βαθύπετρο στην Κρήτη, βρέθηκε ένας λινός από άργιλο ηλικίας τουλάχιστον 3600 χρόνων. Πολλές είναι οι μαρτυρίες για τη μεγάλη σημασία του κρασιού που καταγράφονται και στον μυκηναϊκό πολιτισμό. Ένα πλήρες κελάρι ανακαλύφθηκε στην Πύλο της Πελοποννήσου, ενώ λεπτοδουλεμένα δοχεία σερβιρίσματος και πόσης από χρυσό και ασήμι υπάρχουν ως εκθέματα σε πολλά μουσεία ανά την χώρα.

Ο Όμηρος, στην Ιλιάδα και στην Οδύσσεια, αναφέρεται συχνά στο κρασί ως καθημερινό ποτό που σερβίρεται τόσο σε γιορτές όσο και για την επιβεβαίωση συμφωνιών ή σαν σπονδή προς τους Θεούς. Πολλοί είναι οι αρχαίοι Έλληνες ποιητές που υμνούν το κρασί με λεπτομερείς περιγραφές των αρωμάτων και των γεύσεων του που δεν διαφέρουν από τις σημερινές σημειώσεις μιας οργανοληπτικής δοκιμής. Ο Θεόφραστος, φιλόσοφος, βοτανολόγος και μαθητής του Αριστοτέλη, αναφέρεται στο γεγονός ότι οι διάφορες ποικιλίες που καλλιεργούνται πρέπει να ταιριάζουν με τον τύπο του εδάφους και το μικροκλίμα της περιοχής που είναι φυτεμένες. Επιπλέον, επισημαίνει ότι ο τρόπος κλαδέματος επηρεάζει τόσο την ποιότητα όσο και την ποσότητα των παραγόμενων σταφυλιών του αμπελιού.

Στο « Συμπόσιο » του Πλάτωνα αναπτύσσεται ένας σημαντικός ρόλος για το κρασί. Στα συμπόσια, μετά το γεύμα ακολουθούσε η συζήτηση ενός συγκεκριμένου θέματος

κατά την οποία η κατανάλωση του κρασιού είχε πρωταρχικό ρόλο. Το κρασί ποτέ δεν σερβιριζόταν σκέτο αλλά πάντα αναμιγνυόταν συχνά με θαλασσινό νερό σε αναλογία 1 : 5. Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν βάρβαρους όσους έπιναν άκρατο οίνο. Τόνιζαν ότι ο οίνος έπρεπε πάντα να καταναλώνεται με μέτρο και επισήμαιναν τα αποτελέσματα μιας υπερβολικής κατανάλωσης.

Στις μέρες μας, διαβάζουμε πολλά για το « Γαλλικό παράδοξο» και την « ανακάλυψη» ότι η κατανάλωση κρασιού κάνει καλό στην υγεία, αλλά ο Ιπποκράτης, ο πατέρας της Δυτικής Ιατρικής, είχε ήδη αναγνωρίσει τις ιατρικές χρήσεις του κρασιού σερβιρισμένου στη σωστή ποσότητα για τον καθέναν. Κατά την διάρκεια των κλασσικών χρόνων, οι αρχαίοι Έλληνες είχαν ένα καλά ρυθμισμένο οινικό εμπόριο. Είχε δημιουργηθεί ένα πρώιμο σύστημα ονομασίας προέλευσης για να προστατεύσει την αξία και να επιβεβαιώσει την αυθεντικότητα των κρασιών υψηλής ποιότητας από συγκεκριμένες περιοχές. Αμφορείς, οι οποίοι χρησιμοποιήθηκαν για αποθήκευση και μεταφορά κρασιού βρέθηκαν με ειδικές σφραγίδες που επισήμαιναν την προέλευση του και το έτος παραγωγής του κρασιού που παρείχαν. Πολλά είναι τα στοιχεία από την πολύπλοκη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Κοινότητας που αφορούν την παραγωγή και παρουσίαση των οίνων και έχουν ομοιότητες με αυτά που ίσχυαν στην αρχαία Ελλάδα. Οινική νομοθεσία που αφορούσε τη Θάσο βρέθηκε χαραγμένη σε μάρμαρο.

Οι αρχαίοι Έλληνες ήταν εκείνοι που ίδρυσαν αποικίες στη Μεσόγειο, εισάγοντας την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή οίνου στην νότια Ιταλία, Σικελία και Γαλλία δημιουργώντας έτσι τις βάσεις της οινοπαραγωγής στη Δυτική Ευρώπη. Η οινική παραγωγή συνεχίστηκε μέσω της Ρωμαϊκής εποχής και στο Βυζάντιο, όπου στα τελευταία χρόνια άρχισε η πτωτική της πορεία. Στην αρχή του 11^{ου} αιώνα, ο βυζαντινός αυτοκράτορας έδειχνε προς την Βενετία ιδιαίτερη εμπορική μεταχείριση με αποτέλεσμα το οινικό εμπόριο των Ελλήνων να φθίνει έναντι στα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα των Βενετών.

Κατά την οθωμανική περίοδο, οι υψηλοί φόροι που επιβλήθηκαν είχαν σαν αποτέλεσμα την παύση της εμπορικής δραστηριότητας. Το κρασί συνέχισε να είναι το βασικό προϊόν της ελληνικής διατροφής, αλλά η παραγωγή του υποβιβάστηκε σε χωρική όπου ο καθένας παρήγαγε κρασί για ίδια κατανάλωση. Κατά την διάρκεια αυτής της

περιόδου τα μοναστήρια έπαιξαν σημαντικό ρόλο διατηρώντας την τέχνη της αμπελοκαλλιέργειας και της παραγωγής οίνου.

Η εμφάνιση της φυλλοξήρας στην Βόρεια Ευρώπη στα μέσα του 19^{ου} αιώνα είχε ως αποτέλεσμα την καταστροφή αρκετών αμπελώνων. Έμποροι από την Ευρώπη, οι οποίοι έψαχναν σταφύλια και σταφίδες για να καλύψουν τις ανάγκες των ευρωπαϊκών χωρών σε φθινό κρασί μέχρι να αποκατασταθούν οι αμπελώνες τους από την φυλλοξήρα, δημιούργησαν μια πλασματική ζήτηση. Το νεοσύστατο ελληνικό κράτος δεν διέθετε τους μηχανισμούς που θα επέτρεπαν την ανάπτυξη ενός υγιούς οινικού εμπορίου. Η συγκέντρωση πληθυσμού στα αστικά κέντρα, η οποία επιδεινώθηκε στις αρχές του 20^{ου} αιώνα με την μικρασιατική καταστροφή και την έλευση των προσφύγων, οδήγησε στη ζήτηση και στην παραγωγή φθινοφρού κρασιού.

Μετά από τους δύο παγκόσμιους πολέμους και έναν εμφύλιο η Ελλάδα άρχισε να απολαμβάνει πολιτική και οικονομική σταθερότητα. Ένα σύστημα ονομασιών προέλευσης εισήχθη και η αμπελουργία και η οινοπαραγωγή αναδιοργανώθηκαν φέρνοντας την Ελλάδα σε κοινή γραμμή με την πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Για την Ελλάδα το κρασί ήταν πάντα σημαντικό στοιχείο της διατροφής και του τρόπου ζωής της. Με την άνοδο του βιοτικού επιπέδου οι Έλληνες αναζήτησαν μια καλύτερη ποιότητα του οίνου. Το αποτέλεσμα ήταν οι οινοποιοί να επενδύσουν τόσο στην αναπροσαρμογή των αμπελώνων με νέες φυτεύσεις και νέες μεθόδους καλλιέργειας, όσο και σε τεχνολογία και γνώση στην παραγωγή του κρασιού. Γεγονός που οδήγησε στην αναγέννηση της παραγωγής ποιοτικών οίνων στην Ελλάδα με αρχή την δεκαετία του '70 και αποτελέσματα που απολαμβάνουμε μέχρι σήμερα.

Ένα στοιχείο που συνέβαλλε σημαντικά στην ποιοτική αναβάθμιση των ελληνικών κρασιών είναι η σωστή αξιοποίηση του ελληνικού αμπελώνα. Η γεωγραφία της χώρας ευνόησε σημαντικά στη δημιουργία μικρών ανεξάρτητων αμπελώνων. Αν και στο γεωγραφικό χάρτη της Ελλάδας δεν υπάρχουν υψηλές οροσειρές, οι λόφοι και τα βουνά που τη διασχίζουν είναι αρκετά ώστε να την κατακερματίζουν σε μικρές περιοχές διαμορφώνοντας ταυτόχρονα και τη μορφολογία του εδάφους. Ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά του ελληνικού αμπελώνα είναι ο μεγάλος αριθμός μικρών περιοχών με ιδιαίτερο οικοσύστημα (έδαφος, κλίμα, ποικιλία αμπελιού) όπου παράγονται κρασιά με ποιοτικό χαρακτήρα. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες σε κάθε περιοχή είναι ευνοϊκές για το

αμπέλι. Το μεσογειακό κλίμα της Ελλάδας, με τους ήπιους χειμώνες και τα ηλιόλουστα καλοκαίρια, διαφοροποιείται από την επίδραση των βουβών ή της θάλασσας που βρίσκεται σε κοντινή απόσταση και δημιουργεί ένα μικροκλίμα μοναδικού ενδιαφέροντος. Τα εδάφη, με μέτρια γονιμότητα, προσφέρουν καρπό καλής ποιότητας. Οι αμπελώνες είναι τοποθετημένοι σε προνομιούχες θέσεις όπως σε παραθαλάσσιες περιοχές, σε νησιά, σε πλαγιές βουνών, φτάνοντας σε υψόμετρο μέχρι και τα 1000 μέτρα. Οι πεδινόι αμπελώνες είναι ελάχιστοι σε αριθμό. Σε αυτές τις συνθήκες καλλιεργούνται οι αυτόχθονες ποικιλίες του αμπελιού στην Ελλάδα, οι οποίες μας παραπέμπουν στην αρχαία Ελλάδα. Συνολικά υπάρχουν περισσότερες από 300 πολύτιμες γηγενείς ποικιλίες στην Ελλάδα, οι οποίες παράγουν μια πλούσια γκάμα κρασιών. Κάθε κρασί έχει τη δική του προσωπικότητα και φέρει εις βάρος του τη γεωλογική ιστορία του τόπου παραγωγής του. Ωστόσο, την τελευταία τριακονταετία, έχουν κάνει την εμφάνιση τους στην Ελλάδα εκλεκτές ξενικές ποικιλίες, οι οποίες προσαρμόστηκαν με εξαιρετική επιτυχία στην ελληνική γη, καλλιεργούμενες ως βελτιωτικές ή συμπληρωματικές (www.wines2u.gr).

2.1 Ποικιλίες οίνου

Με την πάροδο του χρόνου οι μορφές του κρασιού εξελίχθηκαν και βοήθησαν αρκετά στην ανάπτυξη της οινικής κουλτούρας. Ο πιο σημαντικός παράγοντας, που καθορίζει το ξεχωριστό άρωμα και τη γεύση κάθε κρασιού, είναι η ποικιλία της αμπέλου από την οποία προέρχεται. Στους γενετικούς χαρακτήρες της ποικιλίας οφείλεται άμεσα το μέγεθος της ράγας του σταφυλιού, η σύσταση και το χρώμα του φλοιού, η υφή και η σχέση σακχάρων - οξέων. Όσο μικρότερος είναι ο καρπός, τόσο μεγαλύτερη είναι η συγκέντρωση των αρωμάτων. Όσο πιο χοντρός και έντονου χρώματος είναι ο φλοιός, τόσο εντονότερο θα είναι το χρώμα και το άρωμα του κρασιού. Όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τόσο υψηλότερος θα είναι ο αλκοολικός βαθμός του κρασιού. Η συγκέντρωση των οξέων διασφαλίζει τη γευστική ισορροπία (www.wines2u.gr).

Εκλεκτά κρασιά ποιότητας παράγονται από «ευγενείς» ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται στην οινοποιία, όταν καλλιεργούνται σε περιοχές όπου το έδαφος και το κλίμα είναι κατάλληλα. Ο συνδυασμός αυτών των παραγόντων αποτελεί το οικοσύστημα κάθε περιοχής, για να δώσει το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, πρέπει να συμπληρώνεται αρμονικά από τον ανθρώπινο παράγοντα. Ο αμπελουργός επεμβαίνει

στην ζωή του αμπελιού με κατάλληλες καλλιεργητικές τεχνικές και φροντίδες, όπως λιπάνσεις, οργώματα, κλαδέματα, κορφολογήματα και φυτοπροστασία (www.wines2u.gr).

Οι τύποι κρασιών αφορούν ομαδοποιήσεις των κρασιών με βάση συγκεκριμένα κριτήρια (www.wines2u.gr):

- ❖ Χρώμα: Πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό που εξαρτάται κυρίως από την ποικιλία αλλά και από το είδος της οινοποίησης. Σύμφωνα με το χρώμα υπάρχουν οι εξής κατηγορίες: λευκά, ροζέ και ερυθρά.
- ❖ Γλυκύτητα: Πρόκειται για την περιεκτικότητα των κρασιών σε σάκχαρα. Με βάση το κριτήριο της γλυκύτητας χωρίζονται σε: ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα και γλυκά. Η γλυκύτητα των κρασιών οφείλεται στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα αν αποτραπεί ή διακοπεί η αλκοολική ζύμωση. Η ζύμωση δεν ξεκινά όταν στο μούστο προστεθεί οινόπνευμα οινικής προέλευσης τότε προκύπτουν τα κρασιά του τύπου «Vin de Liqueur». Η διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης μπορεί να είναι είτε φυσική, όπως την περίπτωση των Φυσικώς Γλυκών Οίνων (Vins Naturellement Doux), είτε η διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης είναι τεχνητή όπου πραγματοποιείται με την προσθήκη αλκοόλης όπως ο Οίνος Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel).
- ❖ Διοξείδιο του άνθρακα (CO₂): Ανάλογα με την περιεκτικότητα των κρασιών σε CO₂ διακρίνονται ως εξής: ήσυχα, ημιαφρώδη και αφρώδη. Το CO₂ μπορεί να προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση και να έχει διατηρηθεί στο κρασί (Φυσικώς Αφρώδεις Οίνοι) ή να έχει προστεθεί εκ των υστέρων (Τεχνητώς Αφρώδεις Οίνοι).

2.2 Κατηγορίες οίνου

2.2.1 Οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π)

Η κατηγοριοποίηση των κρασιών στην Ευρωπαϊκή Ένωση, υπόκειται σε κοινούς κανόνες οι οποίοι αναφέρονται στο βασικό κανονισμό της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς (ΕΚ 479/08) του Συμβουλίου και τον εφαρμοστικό κανονισμό (ΕΚ 607/09) της Επιτροπής. Κυρίαρχο στοιχείο στην κατηγοριοποίηση των οίνων είναι η περιοχή προέλευσης και με βάση την παράμετρο μιας συγκεκριμένης περιοχής (ή ζώνης) προκύπτει η πρώτη κατηγορία «Οίνων με Ονομασία Προέλευσης» (www.newwinesofgreece.com).

Ως « ονομασία προέλευσης », σύμφωνα με την νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ορίζεται η ονομασία μιας περιοχής, μιας συγκεκριμένης τοποθεσίας, ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, που χρησιμοποιείται για να περιγράψει τα παραγόμενα προϊόντα στον αμπελουργικό τομέα (π.χ. οίνος, νεαρός οίνος, οίνος λικέρ, αφρώδης οίνος). Για να χρησιμοποιηθεί ο όρος « προϊόν ονομασίας προέλευσης » θα πρέπει να εκπληρώνονται οι παρακάτω απαιτήσεις, για το προϊόν που φέρει την ονομασία :

- ❖ Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους φυσικούς και τους ανθρώπινους παράγοντες.
- ❖ Τα σταφύλια από τα οποία παράγεται το προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από την γεωγραφική αυτή ζώνη.
- ❖ Η παραγωγή του προϊόντος πραγματοποιείται στην συγκεκριμένη γεωγραφική ζώνη.
- ❖ Το προϊόν προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που ανήκουν στο είδος *Vitis vinifera*.

Οι ονομασίες προέλευσης εφόσον τηρηθούν οι συγκεκριμένες διαδικασίες προστατεύονται από κάθε άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση σε παγκόσμιο επίπεδο. Συνεπώς, αποτελεί αποκλειστικό προνόμιο η χρήση της ονομασίας προέλευσης μόνο από τους επιχειρηματίες που παράγουν οίνους σύμφωνα με τις προδιαγραφές που έχουν τεθεί από το κράτος μέλος και την Ευρωπαϊκή Επιτροπή (www.newwinesofgreece.com).

Για να προστατευθεί μια ονομασία προέλευσης είναι υποχρεωτικό να κατατεθεί στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή, « τεχνικός φάκελος », που περιλαμβάνει εκτός από την ονομασία μιας περιοχής και τις τεχνικές προδιαγραφές του οίνου όπως : τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, ενδεχομένως οι εννοιολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται, την

ανώτατη απόδοση του αμπελώνα από τον οποίο προέρχονται τα σταφύλια, ή τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του, τις λεπτομέρειες βάση των οποίων προκύπτει ο δεσμός του οίνου με την γεωγραφική θέση που τον παράγει, δηλαδή:

- ❖ Λεπτομέρειες για την γεωγραφική περιοχή όπως οι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό.
- ❖ Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον.
- ❖ Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται παραπάνω.

Όταν λοιπόν σε μία ετικέτα ο καταναλωτής διαβάζει Π.Ο.Π ή Ο.Π.Α.Π, Σάμος ή Π.Ο.Π ή Ο.Π.Α.Π. Αμυνταίου θα πρέπει να γνωρίζει ότι η συγκεκριμένη φιάλη υπόκειται σε μία σειρά υποχρεώσεων για την εκπλήρωση των οποίων ελέγχεται ότι τηρούνται. Για τους λόγους αυτούς η επίκληση της περιοχής παραγωγής έχει πολλές φορές μεγαλύτερη σημασία από τον ίδιο τον παραγωγό χωρίς αυτό να υποβαθμίζει την σημασία του. Η εκπλήρωση των υποχρεώσεων δίνει την δυνατότητα και το προνόμιο σε όλους τους ευρωπαϊούς παραγωγούς να προστατεύσουν τις ενδείξεις τους μέσω « Μητρώου Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης», συνεπώς, κανείς σε παγκόσμιο επίπεδο δεν έχει το δικαίωμα να αναγράψει στην ετικέτα, το προστατευόμενο όνομα της περιοχής, π.χ. Π.Ο.Π./ Ο.Π.Α.Π Λήμνου (www.newwinesofgreece.com).

Οι οίνοι Π.Ο.Π έχουν δικαίωμα να αναγράφουν στην ετικέτα τους , το έτος συγκομιδής εφόσον τουλάχιστον το 85% των σταφυλιών, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των οίνων, συγκομίζεται το εν λόγω έτος. Επίσης οι οίνοι Π.Ο.Π έχουν δικαίωμα αναγραφής στην ετικέτα τους, της ή των ποικιλιών όταν αυτές συμμετέχουν κατά 85% στην παραγωγή του. Οι Οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης στην ελληνική επικράτεια είναι οι οίνοι με Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ), οι οίνοι με Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ), ο οίνος γλυκός φυσικώς και οίνος φυσικώς γλυκός. Πιο συγκεκριμένα οι προηγούμενες ενδείξεις χρησιμοποιούνται υπό τις εξής προϋποθέσεις :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (appellation d' origine de qualité supérieure).

Η ονομασία μιας περιοχής ή μιας συγκεκριμένης τοποθεσίας η οποία έχει αναγνωριστεί με διοικητική πράξη, για να περιγράψει οίνους που πληρούν τους ακόλουθους όρους (www.newwinesofgreece.com) :

- ❖ Παράγονται από σταφύλια εκλεκτών ποικιλιών αμπέλου του είδους *Vitis Vinifera* τα οποία προέρχονται αποκλειστικά από την γεωγραφική αυτή ζώνη και η παραγωγή τους πραγματοποιείται εντός της ζώνης.
- ❖ Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων.
- ❖ Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον, που συμπεριλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. (Ν.Δ. 243/1969 και Ν.Δ. 427/76 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής)

Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (appellation d' origine controlee)

Οι οίνοι « Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη - ΟΠΕ» πρέπει να πληρούν απαραίτητως τους όρους των οίνων «Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας – ΟΠΑΠ» και επιπλέον (www.newwinesofgreece.com):

- ❖ Παράγονται από σταφύλια επιλεγμένων αμπελώνων, χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων που καλλιεργούνται σε εδάφη κατάλληλα για την παραγωγή οίνων ποιότητας.
- ❖ Πληρούν συγκεκριμένους όρους όσο αναφορά το σύστημα κλαδέματος των αμπελώνων και την ελάχιστη περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα. (Ν.Δ. 243/1969 και Ν.Δ. 427/76 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής)

Οίνος Γλυκός Φυσικός (vin doux naturel)²

² Ν.Δ. 212/1982 περί αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως Σάμος ελεγχόμενη

Οι οίνοι που ανήκουν στην κατηγορία « Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη» ή «Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας» και επιπλέον πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- ❖ Προέρχονται από γλεύκος με αρχικό φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% vol.
- ❖ Έχουν αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 15% vol και όχι ανώτερο από 22% vol.
- ❖ Έχουν ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 17,5 % vol.

Προκειμένου οι οίνοι να αναγράφουν την ένδειξη ΟΠΑΠ και ΟΠΕ, ώστε να κυκλοφορούν στο εμπόριο κάθε αμπελουργική περίοδο, πρέπει να προβλέπονται από την ελληνική νομοθεσία οι προϋποθέσεις για την κατάταξη ενός οίνου ως ΟΠΑΠ (VQPRD), η εξέταση του από επιτροπές οργανοληπτικής εξέτασης και η διαδικασία για την κατάταξη του (ΦΕΚ 1277B/4.10.2001). Εφόσον μετά την εφαρμογή της προαναφερόμενης διαδικασίας οι οίνοι ΟΠΑΠ και ΟΠΕ έχουν εγκριθεί να κυκλοφορούν στο εμπόριο, οφείλουν στο πώμα της φιάλης να φέρουν ταινίες ερυθρού και κυανού χρώματος αντίστοιχα (ΦΕΚ Β 978 / 4.10.1974) (ΚΥΑ 301693 / 2962 / 19.9.1974) και να εμφιαλώνονται σε γυάλινες φιάλες μικρότερες του ενός λίτρου με πώμα φελλού (www.newwinesofgreece.com).

2.2.2 Οίνοι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε)

Όπως ισχύει για μια περιοχή με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π) και η περιοχή με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (Π.Γ.Ε) υποδηλώνει την καταγωγή ενός οίνου σε μια γεωγραφική περιοχή μικρότερη, ίση ή μεγαλύτερη ενός νομού. Οι οίνοι με ένδειξη Π.Γ.Ε περιλαμβάνουν την μεγάλη κατηγορία των « Τοπικών Οίνων» (Vin de pays) και των « Οίνων με Ονομασία κατά Παράδοση» (Appellation traditionnelle). Η ένδειξη της γεωγραφικής περιοχής που συνοδεύει τον όρο « Τοπικός Οίνος» μπορεί να αναφέρεται (www.newwinesofgreece.com) :

- ❖ Σε ένα αμπελουργικό διαμέρισμα (π.χ. Θράκη, Μακεδονία, Ήπειρος, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα, Ιόνια Νησιά, Νησιά του Αιγαίου Πελάγους, Κρήτη)

- ❖ Σε μια αμπελουργική περιοχή μεγαλύτερη του νομού σε ένα νομό (π.χ. τοπικός οίνος Μαγνησίας)
- ❖ Σε μια αμπελουργική περιοχή μικρότερη του νομού (π.χ. τοπικός οίνος Σπάτων)

Για να χρησιμοποιηθεί το όνομα μιας « Γεωγραφικής Ένδειξης» που αναφέρεται σε μια περιοχή ή συγκεκριμένη τοποθεσία, ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις σε μια χώρα, πρέπει να εκπληρώνονται οι παρακάτω απαιτήσεις :

- ❖ Να έχει συγκεκριμένη ποιότητα, φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά που οφείλονται στην εν λόγω γεωγραφική προέλευση του
- ❖ Τουλάχιστον το 85% των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του να προέρχονται αποκλειστικά από την γεωγραφική αυτή ζώνη.
- ❖ Η παραγωγή του να πραγματοποιείται στην συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή.
- ❖ Προέρχεται από ποικιλίες αμπέλου που ανήκουν στο είδος *Vitis vinifera* και σε άλλα είδη του γένους *Vitis*.

Οι γεωγραφικές ενδείξεις εφόσον τηρηθούν συγκεκριμένες διαδικασίες προστατεύονται από κάθε άμεση ή έμμεση σε παγκόσμιο επίπεδο. Σύμφωνα με την Κοινοτική Νομοθεσία (ΚΑΝ (ΕΚ) 607/09) στους οίνους με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη επιλαμβάνονται οι οίνοι:

Ονομασία κατά Παράδοση (appellation traditionnelle)

Οίνοι που παράγονται αποκλειστικά στην γεωγραφική επικράτεια της Ελλάδας, όπως (www.newwinesofgreece.com):

- ❖ Οι οίνοι με ονομασία κατά παράδοση Ρετσίνα παράγονται από γλεύκος σταφυλιών επεξεργασμένο με ρητίνη Πεύκης Χαλεπίου.
- ❖ Οι οίνοι με ονομασία κατά παράδοση Βερντέα παράγονται από σταφύλια αμπελώνων της νήσου Ζακύνθου και πληρούν συγκεκριμένους όρους σχετικά με τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες σταφυλιών, τις στρεμματικές

αποδόσεις των αμπελώνων και την περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα.³

Τοπικός Οίνος (vin de pays)

Η ένδειξη που αναφέρεται σε μια περιοχή ή μια συγκεκριμένη τοποθεσία η οποία έχει αναγνωριστεί με διοικητική πράξη, για να περιγράψει οίνους που πληρούν τους ακόλουθους όρους (www.newwinesofgreece.com):⁴

- ❖ Έχουν συγκεκριμένη ποιότητα, φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά που οφείλονται στην εν λόγω προέλευση του.
- ❖ Τουλάχιστον το 85% των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους προέρχονται αποκλειστικά από τη γεωγραφική αυτή ζώνη και η παραγωγή τους πραγματοποιείται εντός της ζώνης.
- ❖ Προέρχονται από ποικιλίες αμπέλου συνιστώμενες ή και επιτρεπόμενες για την περιοχή.
- ❖ Παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε εδάφη κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις.
- ❖ Έχουν συγκεκριμένο- κατά προτίμηση –φυσικό και αποκτημένο τίτλο.

2.3 Οινοτουρισμός

Ο **οινοτουρισμός** αποτελεί ουσιαστικό κεφάλαιο του τουριστικού κλάδου και μια δυναμική ταξιδιωτική τάση, η οποία δημιουργεί επιπρόσθετο ενδιαφέρον προς την χώρα μας για πολλούς επισκέπτες από όλο τον κόσμο, αλλά και για τους ίδιους τους Έλληνες. Τα ελληνικά κρασιά είναι διεθνώς αναγνωρισμένα, με διακρίσεις και βραβεία σε πολλές ετικέτες, ενώ αρκετά ελληνικά οινοποιεία παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τον επισκέπτη – φίλο του οίνου (www.visitgreece.gr).

³ Π.Δ. 514/1979 περί παραγωγής, ελέγχου και προστασίας των ρητινιτών οίνων και Υ.Α. 397719/92 περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης « Βερντέα Ονομασία κατά Παράδοση Ζακύνθου»

⁴ ΦΕΚ 1985/08.11.1999 Κ.Υ.Α. 392169/1999 γενικοί κανόνες χρήσης του όρου Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων, όπως τροποποιήθηκε με την Κ.Υ.Α. 321813/2007 ΦΕΚ 1723/29.08.2007

Σύμφωνα με το κράτος⁵, ο οινoturισμός αποτελεί μια ειδική μορφή τουρισμού που αφορά στην παροχή υπηρεσιών υποδοχής, ξενάγησης, φιλοξενίας και εστίασης σε χώρους λειτουργικά ενοποιημένους με οινοποιητικές δραστηριότητες ή εγκαταστάσεις παραγωγής οίνου, π.χ. αμπελώνες. Οι υπηρεσίες αυτές προσφέρονται συνδυαστικά με άλλες δραστηριότητες σχετικές με την καλλιέργεια του αμπελιού και την οινική παραγωγή. Με άλλα λόγια, ο οινoturισμός είναι μια μορφή τουρισμού, που σχετίζεται με την επίσκεψη και την ξενάγηση σε οινοποιεία, σε αμπελώνες, σε εκθέσεις οίνου, σε οινικά φεστιβάλ και άλλες συναφείς εκδηλώσεις, με την γευστιγνωσία, την αγορά οίνου και άλλων αμπελοοινικών προϊόντων στον τόπο παραγωγής τους.

Ο οινoturισμός προϋποθέτει τον σχεδιασμό και την παροχή υπηρεσιών φιλοξενίας και εμπειριών αναψυχής, επιμόρφωσης και πολιτισμού με άξονα τον οίνο (Kyriakaki, Trihas and Sarantakou, 2016). Τα οινοποιεία είναι ένας από τους φορείς παροχής οινoturιστικών υπηρεσιών. Οι όμορφοι αμπελώνες αποτελούν μια ελκυστική επιλογή για τους λάτρεις του κρασιού προκειμένου να γνωρίσουν από κοντά την διαδικασία παραγωγής, τις ιδιαιτερότητες κάθε κρασιού και πως οι ιδιότητες του εδάφους, το κλίμα και η ποικιλία των σταφυλιών επιδρούν στο κρασί. Ο οινoturισμός δεν δημιουργήθηκε μόνο για τους λάτρεις του κρασιού αλλά και για όλους εκείνους που είναι λάτρεις της φύσης και επιθυμούν να χαλαρώσουν απολαμβάνοντας το ήσυχο περιβάλλον των οινοποιείων της υπαίθρου.

Σήμερα, οι σύγχρονοι οινοποιοί δίνουν ιδιαίτερη έμφαση στο στυλ και έχουν μετατρέψει τα οινοποιεία τους σε αρχιτεκτονικά αριστουργήματα. Συνεπώς, το οινοποιείο παύει να είναι ένα απλό κτήριο μέσα στο οποίο παράγεται και διατηρείται το κρασί. Το σύγχρονο οινοποιείο είναι ένα ιδιαίτερα ελκυστικό μέρος το οποίο αξίζει κάποιος να το επισκεφτεί. Πολλές χώρες χαρακτηρίζουν τον οινoturισμό ως μια ενδιαφέρουσα ευκαιρία για ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών αλλά και ως ένα μοντέλο για τη βελτίωση της οικονομίας της υπαίθρου. Για την επίτευξη αυτού του στόχου έχουν δημιουργήσει σχέδια για την ανάπτυξη και την προώθηση του οινoturισμού. Σημαντικό

⁵ Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της 30^{ης} Ιουλίου 2014 (φύλλο 155, νόμος 4276, Κεφάλαιο Δ', Ειδικές Μορφές Τουρισμού, άρθρο 25)

ρόλο στην υλοποίηση των στόχων έχει διαδραματίσει επίσης η βελτίωση των διαύλων επικοινωνίας αλλά και η ιδιωτική πρωτοβουλία.

2.3.1 Οινοποιεία

Τα επισκέψιμα οινοποιεία είναι συνήθως ανοιχτά όλο το χρόνο και το ενδιαφέρον της επίσκεψης σε αυτά παραμένει αμείωτο όλες τις εποχές. Η κατάλληλη περίοδος για επίσκεψη των ελληνικών αμπελώνων αποτελεί ουσιαστικά ολόκληρο το έτος. Ωστόσο, η επιλογή της περιόδου επίσκεψης στα οινοποιεία εξαρτάται από τα ενδιαφέροντα του επισκέπτη μιας και ο ετήσιος κύκλος του αμπελιού δίνει τελείως διαφορετικό τοπίο ανά εποχή και σε μεγάλο βαθμό ανά περιοχή. Την άνοιξη και το καλοκαίρι οι αμπελώνες είναι καταπράσινοι, το φθινόπωρο τα χρώματα αλλάζουν και τα φύλλα δίνουν τη θέση τους στο ξύλο και το χειμώνα το τοπίο γίνεται αρκετά πιο άγριο. Αρκετοί είναι οι επισκέπτες που θέλουν να επισκεφτούν τα οινοποιεία σε περίοδο τρύγου. Η περίοδος του τρύγου, αργά το καλοκαίρι μέχρι τα μέσα περίπου του φθινοπώρου, έχει μεν ενδιαφέρον για ευνόητους λόγους αλλά είναι ίσως και η πιο ακατάλληλη στιγμή για επισκέψεις από την πλευρά του οινοποιού (www.visitgreece.gr).

Πέρα από νόμους και προδιαγραφές, επισκέψιμο μπορεί να θεωρηθεί κάθε οινοποιείο που έχει υποδομή για ενδεδειγμένη γευστική δοκιμή κρασιών, πράγμα όχι και τόσο δύσκολο και σπάνιο, καθώς και το κατάλληλο προσωπικό για την διεξαγωγή της γευστιγνωσίας και τη ξενάγηση στο οινοποιείο. Όμως, σύμφωνα με τους νόμους που πρέπει να πληρούν όλα τα επισκέψιμα οινοποιεία, λαμβάνοντας υπόψη και τον ανταγωνισμό ο πήχης ανεβαίνει. Για το λόγο αυτό κτηριακές εγκαταστάσεις και υποδομές πρέπει να είναι κατάλληλες και πλήρως προσαρμοσμένες στις προδιαγραφές που απαιτούνται. Αρκετά σημαντικό στοιχείο αποτελεί η αισθητική τόσο εξωτερικά όσο και εσωτερικά του οινοποιείου αλλά και διάφορες ιδιαιτερότητες που μπορεί να δώσουν πρόσθετη αξία στο προϊόν. Ο πιο ουσιαστικός παράγοντας δεν παύει να είναι ο ανθρώπινος αφού η ξενάγηση κατά την επίσκεψη είναι ίσως το πλέον νευραλγικό σημείο του οινοποιείου.

Τα πλεονεκτήματα του οινοτουρισμού για τα οινοποιεία είναι τα εξής :

- ❖ Αυξάνεται η έκθεση του προϊόντος στον καταναλωτή καθώς και οι ευκαιρίες δειγματισμού.
- ❖ Γνωριμία με την επωνυμία του εκάστοτε οίνου, αφοσίωση μεταξύ του παραγωγού και του καταναλωτή και αγορά προϊόντος με την επωνυμία.
- ❖ Αυξάνεται η πώληση του προϊόντος μέσω απευθείας πώλησης στον καταναλωτή, αφού το κόστος διανομής δεν επιβαρύνει πλέον τον καταναλωτή.
- ❖ Ένα επιπρόσθετο σημείο πώλησης για τους μικρότερους παραγωγούς που δεν μπορούν να εγγυηθούν ποσότητα ή σταθερότητα προϊόντος, είναι ο μόνος εφικτός τρόπος πώλησης και προώθησης του προϊόντος τους.
- ❖ Οι παραγωγοί μπορούν να κερδίσουν από την άμεση επαφή με τους καταναλωτές μιας και οι αντιδράσεις τους μπορούν να αξιοποιηθούν για μελλοντική βελτίωση του προϊόντος. Οι καταναλωτές είναι ικανοί να δοκιμάσουν νέα και βελτιωμένα τα προϊόντα.
- ❖ Οι επισκέπτες του οινοποιείου μπορούν να προσθέσουν στο πελατολόγιο του και να ενημερώνονται για τα νέα του οινοποιείου μέσω ηλεκτρονικής αλληλογραφίας.
- ❖ Η επίσκεψη διευκολύνει τον επισκέπτη να γευθεί το κρασί και να γνωρίσει την βιομηχανία του. Η γνώση και το ενδιαφέρον που δημιουργούνται από την επίσκεψη στα οινοποιεία μπορεί να αποφέρει μεγαλύτερη κατανάλωση.

Τα μειονεκτήματα του οινοτουρισμού στα οινοποιεία είναι τα παρακάτω :

- ❖ Η λειτουργία ενός χώρου γευσιγνωσίας μπορεί να κοστίζει ιδιαίτερα ακριβά όταν απαιτείται προσωπικό, ενώ η κερδοφορία είναι μεγαλύτερη στις απευθείας πωλήσεις στον καταναλωτή. Το κέρδος μπορεί να αυξάνεται εάν τα οινοποιεία χρεώνουν την γευσιγνωσία.
- ❖ Οι κατάλληλες εγκαταστάσεις για την υποδοχή των επισκεπτών μπορεί να είναι απαγορευτικά ακριβές, ειδικά η οινοποίηση είναι μια αρκετά ακριβή επένδυση.
- ❖ Εάν ο αριθμός των επισκεπτών στο οινοποιείο που προσελκύεται είναι περιορισμένος και το οινοποιείο δεν μπορεί να πουλήσει όλο του το απόθεμα θα χρειαστεί τελικά να χρησιμοποιήσει και άλλα κέντρα διανομής ώστε να αυξήσει την κερδοφορία του.

Η γεωμορφολογία και οι υποδομές της Ελλάδας την καθιστούν ως έναν προορισμό 4 εποχών. Όμως το πλεονέκτημα αυτό της χώρας μας δεν έχει αξιοποιηθεί επαρκώς ως προς τον οινικό τουρισμό, καθώς είναι ελάχιστα τα τμήματα των ηπειρωτικών ή νησιωτικών περιοχών της χώρας τα οποία δεν διαθέτουν αμπελώνες. Αρκετές είναι οι περιοχές της Ελλάδας που φημίζονται για τον οίνο τους όπως : η Βόρεια Ελλάδα, η Θεσσαλία, η Πελοπόννησος, η Κρήτη, η Σαντορίνη. Ο οινoturισμός αποτελεί ένα προϊόν που μπορεί να βοηθήσει αρκετά στην ανάπτυξη του τουριστικού κλάδου. Η σπουδαιότητα του οινoturισμού είναι αρκετά σημαντική μιας και δεν έχει αξιοποιηθεί σε σημαντικό βαθμό (www.newwinesofgreece.com).

Ο **οινoturίστας**, είναι ένας τουρίστας ή ημερήσιος ταξιδιώτης που κατά τη διάρκεια της παραμονής του ή διέλευσης του από την αμπελοοινική περιοχή, επισκέπτεται οινοποιεία ή συμμετέχει σε σχετικές με τον οίνο εκδηλώσεις και δραστηριότητες, ανεξάρτητα από τον πρωταρχικό σκοπό της επίσκεψης του στην περιοχή και τους λόγους που αρχικά τον κινητοποίησαν. Οι οινoturίστες – φίλοι του οίνου εκδηλώνουν διαφορετικό βαθμό ενδιαφέροντος , έχουν διαφορετικά επίπεδα γνώσεων και εμπειριών και αντιδρούν διαφορετικά όχι μόνο απέναντι στο κρασί αλλά και στο σύνολο των υλικών και άυλων παραγόντων σε κάθε τους επίσκεψη.

2.3.2 Οινoturισμός στον κόσμο

Το κρασί είναι μια απέραντη παγκόσμια επιχείρηση που επεκτείνεται σε περισσότερο από το ήμισυ του κόσμου από πλευράς καλλιέργειας και παραγωγής κρασιού. Η μεγαλύτερη παραγωγή κρασιού απαντάται στις χώρες όπως: Ιταλία, Γαλλία, Ισπανία και Πορτογαλία, οι οποίες αποτελούν τον « Παλιό Κόσμο » Επίσης, οι χώρες Αργεντινή, Χιλή, Αυστραλία και Ηνωμένες Πολιτείες, οι οποίες αποτελούν τις χώρες του « Νέου Κόσμου », παρουσιάζουν σημαντική αύξηση (www.newwinesofgreece.com).

Ο οινoturισμός και η ενεργή ανάπτυξη και προώθηση του οινoturισμού ως προϊόν είναι ένα σχετικά πρόσφατο φαινόμενο παρότι οι ευρωπαϊκές χώρες έχουν μακρά ιστορία στην οινοπαραγωγή. Ο ευρωπαϊκός οινoturισμός αποτελεί ένα αυξανόμενο τουριστικό προϊόν. Ο οινoturισμός ξεκινά από την Γαλλία κατά την διάρκεια του 1980 ως αποτέλεσμα

της μείωσης των εισοδημάτων που οδήγησαν πολλούς οινοπαραγωγούς σε απευθείας πωλήσεις στους τουρίστες έτσι ώστε να διευρύνουν τα έσοδα τους.

Στην Ευρώπη υπάρχουν 3 οργανισμοί για τον οινοτουρισμό :

- ❖ Ευρωπαϊκό Συμβούλιο για τις περιοχές κρασιού (European Council of Wine Region)
- ❖ Ευρωπαϊκό Δίκτυο πόλεων που παράγουν κρασί (Recevin) : ένα δίκτυο οινοπαραγωγών πόλεων που σκοπεύει να βελτιώσει το επίπεδο ζωής των κατοίκων των οινοπαραγωγών πόλεων με την προώθηση του κρασιού και την ανάπτυξη του οινοτουρισμού
- ❖ Διόνυσος : ένα δίκτυο ευρωπαϊκών οινοπαραγωγών περιοχών

Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει συμβάλει αρκετά στην ανάπτυξη του οινοτουρισμού σε τοπικό επίπεδο μέσω των προγραμμάτων Leader. Ο οινοτουρισμός στην Ευρώπη μέσω των Δρόμων του κρασιού, για παράδειγμα αρκετές περιοχές στη Γαλλία έχουν δημιουργήσει Δρόμους συνδέοντας αξιοθέατα, περιοχές και οινοπαραγωγούς έτσι ώστε να αυξήσουν το βιοτικό τους επίπεδο μέσω του τουρισμού. Πιο πρόσφατα, πολλές ευρωπαϊκές χώρες όπως η Ουγγαρία, η Μολδαβία και η Πορτογαλία ξεκίνησαν να δημιουργούν Δρόμους Κρασιού σε μια προσπάθεια να αυξήσουν τον πολιτιστικό και αγροτικό τουρισμό. Πολλοί από τους Δρόμους του Κρασιού στην Ευρώπη έχουν δημιουργηθεί με την βοήθεια του European Council of Wine Roads που εδρεύει στην Μπορντό της Γαλλίας. Καθώς αναπτύσσεται η βιομηχανία του οινοτουρισμού, έχουν προστεθεί επιπλέον δραστηριότητες κατά τις επισκέψεις όπως είναι η βόλτα στον αμπελώνα με ηλεκτρικά υποβοηθούμενα ποδήλατα που ονομάζεται « burricleta» (www.newwinesofgreece.com).

Αξίζει να σημειωθεί ότι μετά από ιδιωτική πρωτοβουλία του Ευρωπαϊκού Δικτύου πόλεων που παράγουν κρασί διοργανώνεται κάθε χρόνο τη δεύτερη Κυριακή του Νοεμβρίου η «Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού » με στόχο την προώθηση επισκεπτών σε οινοποιεία στη Γερμανία, στην Αυστρία, στη Σλοβενία, στην Ισπανία, στη Γαλλία, στην Ελλάδα, στην Ουγγαρία, στην Ιταλία και στην Πορτογαλία.

Ο οινοτουρισμός στη Γαλλία

Παρόλο που ο οινoturισμός λέγεται ότι διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη Γαλλία, η σημασία του στην βιομηχανία του κρασιού είναι μικρότερη από άλλες χώρες που ανέπτυξαν αργότερα τον οινoturισμό. Παρόλα αυτά μεγάλη αναγνώριση των δυνατοτήτων του οινoturισμού στη Γαλλία σχετίζεται με την ποικιλομορφία των οικονομικών των γεωργικών εκμεταλλεύσεων της χώρας.

Σημειώνεται μια γενική έλλειψη συμμετοχής των οينوπαραγωγών στον τουριστικό τομέα όμως το κρασί αποτελεί σημαντικό στοιχείο στην προώθηση της Γαλλίας ως τουριστικό προϊόν με όρους εικόνας και με ευκαιρίες να ανακαλύψει ο τουρίστας την γαλλική κουζίνα και τα κρασιά της. Ο οινoturισμός ξεκίνησε να αυξάνεται το 1980 όταν οι οικονομικοί περιορισμοί οδήγησαν αρκετούς οينوπαραγωγούς σε απευθείας πωλήσεις και ανάπτυξη των εγκαταστάσεων επίσκεψης σε αρκετά οينوποιεία. Από τότε υπάρχει συνεχής αύξηση των οينوποιείων που ανοίγουν στο κοινό, του αριθμού των Δρόμων του Κρασιού και του επίπεδου της τουριστικής υποδομής. Η αύξηση αυτή συνδέθηκε με μεγάλο αριθμό ιδιωτικών και δημόσιων επενδύσεων αφού ο οινoturισμός είχε ήδη ανθίσει αλλά περιοριζόταν από έλλειψη συνεργασίας μεταξύ οينوπαραγωγών και τουριστικών πρακτόρων.

Έρευνες έδειξαν ότι οι οينوπαραγωγοί στη Γαλλία εφαρμόζουν δύο τύπους στρατηγικών που προσελκύουν τουρίστες και αυξάνουν τις υποδομές για τον οινoturισμό: πρώτον η ουσιαστική επένδυση από ιδιώτες παραγωγούς στην τουριστική υποδομή όπως μουσεία οίνου, ερευνητικά κέντρα, εκθετήρια, Δρόμοι Κρασιού, εστιατόρια και καταλύματα και δεύτερον η δημιουργία ανεπίσημων δικτύων συνδέσμων που συνεργάζονται μαζί για να αναπτυχθεί ο τουρισμός.

Ο οινoturισμός στην Ιταλία

Η Ιταλία είναι η μεγαλύτερη οينوπαραγωγός χώρα στον κόσμο ακόμη και αν ο επίσημος οινoturισμός είναι ένα αρκετά πρόσφατο φαινόμενο στην Ιταλία. Πριν από το 1993 η πλειοψηφία των Ιταλών οينوπαραγωγών απέτυχαν να συνειδητοποιήσουν ή αγνόησαν τις τουριστικές δυνατότητες της βιομηχανίας του κρασιού. Επιπρόσθετα, το ιταλικό κοινό δεν θεώρησε τα οينوποιεία ως τουριστικό αξιοθέατο.

Όμως το 1993, ο ιταλικός σύνδεσμος οινoturισμού που ιδρύθηκε με σκοπό την αύξηση της επισκεψιμότητας σε οينوπαραγωγές περιοχές χρησιμοποιώντας την φράση « δεξ

αυτό που πίνεις» και με την ισχυρή πεποίθηση ότι τα κελάρια θα προσελκύσουν επισκέπτες όπως τα μουσεία, δόθηκε ώθηση στον οινοτουρισμό της χώρας.

Λόγω της φαινομενικής έλλειψης αναγνώρισης του κρασιού ως τουριστικό προϊόν είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι ο ιταλικός σύνδεσμος έχει αρκετά συμμετάσχει στην ανάπτυξη του οινοτουρισμού και των Δρόμων του Κρασιού σε συνδυασμό με άλλα αναγνωρισμένα τουριστικά προϊόντα όπως ιστορικά κέντρα και αρχαιολογικούς χώρους. Όπως και στην περίπτωση της Γαλλίας, σημαντική είναι η συμβολή του οινοτουρισμού στην τοπική ανάπτυξη, μείωση της ανεργίας και αύξηση των επιχειρηματικών ευκαιριών σε οينوπεριοχές που έχουν επηρεαστεί από μείωση του αγροτικού εισοδήματος.

Κεφάλαιο 3^ο

Δρόμοι του Κρασιού

Στην Ελλάδα, όπως και σε άλλες χώρες της λεκάνης της Μεσογείου, η αμπελοοινική παράδοση είναι πλούσια. Το κρασί είναι άρρηκτα συνδεδεμένο τόσο με τις διατροφικές συνήθειες του ανθρώπου όσο και με την παράδοση και την πολιτιστική κληρονομιά του. Για την διατήρηση και την ανάδειξη αυτής της πλούσιας κληρονομιάς, αναπτύχθηκε μια ειδική μορφή αγροτουρισμού, οι « Δρόμοι του Κρασιού ».

Η ανάπτυξη του οινοτουρισμού μπορεί να μην βρισκόταν σε ώριμο στάδιο ωστόσο η δημιουργία του δικτύου των «Δρόμων του Κρασιού» αποτελεί ένα πρωτοπόρο πρόγραμμα, μέσα από το οποίο φάνηκε ότι ο κόσμος έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για αυτή την νέα μορφή εναλλακτικού τουρισμού. Πρόκειται για μια μορφή τουρισμού απόλυτα εναρμονισμένη με το φυσικό περιβάλλον και άριστα οργανωμένη που στοχεύει στην ουσιαστική γνωριμία με τον κάθε τόπο μέσω της παράδοσης της αμπελουργίας.

Οι **Δρόμοι του Κρασιού** αποτελούν διαδρομές που ενώνουν τα οινοποιεία κάθε αμπελοοινικής περιοχής. Πρόκειται για μια εκδρομική πρόταση προς τον σύγχρονο περιηγητή. Προτείνονται διαδρομές που διασχίζουν τα πιο γραφικά σημεία μιας αμπελουργικής ζώνης. Ενώ ταυτόχρονα υπάρχουν πινακίδες που υποδεικνύουν τον δρόμο για αμπελώνες και οινοποιεία. Για τουριστικούς λόγους οι διαδρομές εμπλουτίζονται συνήθως με αξιοθέατα (αρχαιολογικοί χώροι, μουσεία, κτήρια με λαογραφικό ενδιαφέρον) αλλά και με αξιόλογα εστιατόρια και καταλύματα της περιοχής. Ταυτόχρονα, ο επισκέπτης έχει την δυνατότητα να διασχίσει τα πιο γραφικά σημεία μιας αμπελουργικής ζώνης, να επισκεφτεί επιλεγμένες οινοπαραγωγικές μονάδες, να δοκιμάσει τα τοπικά κρασιά συνοδευόμενα από παραδοσιακές γεύσεις της περιοχής (www.winesofcrete.gr).

Το κρασί έχει δημιουργήσει μια ιδιαίτερη γεωγραφία. Οι Δρόμοι του Κρασιού στην χώρα μας διέρχονται μέσα από τις σημαντικότερες αμπελουργικές και οινοποιητικές περιοχές, δίνοντας την ευκαιρία στον επισκέπτη να απολαύσει εξαιρετικά κρασιά μικρής παραγωγής, βιολογικής καλλιέργειας, βραβευμένα και καταξιωμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, στον τόπο παραγωγής τους.

Ο οινικός τουρισμός προσφέρει στον επισκέπτη άμεση επαφή με την φύση και με τις καλλιεργητικές πρακτικές. Με οδηγό τα αρώματα του κρασιού ο επισκέπτης απολαμβάνει αξέχαστες διαδρομές σε κατάφυτους αμπελώνες και δοκιμάζει παλιές και νέες ετικέτες των τοπικών οινοποιείων. Οι «Δρόμοι του Κρασιού» μπορούν να οδηγήσουν σε επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου και την ανάδειξη εναλλακτικών τουριστικών προορισμών και φυσικές ομορφιές κάθε περιοχής, όλες τις εποχές του χρόνου.

Οι Δρόμοι του Κρασιού στην Ελλάδα περιλαμβάνουν τις σημαντικότερες οινοπαραγωγές περιοχές. Στη Θράκη διέρχονται από την Σαμοθράκη, τη Ροδόπη και την Ξάνθη. Στη Μακεδονία οι Δρόμοι του Κρασιού περιλαμβάνουν την Καβάλα, την Δράμα, τις Σέρρες, την Χαλκιδική, τη Θεσσαλονίκη, το Κιλκίς, την Πέλλα, τη Φλώρινα, την Καστοριά, τα Γρεβενά, την Κοζάνη, την Ημαθία και την Πιερία. Στη Θεσσαλία οι περιοχές που ανήκουν στους Δρόμους του Κρασιού είναι η Λάρισα, η Μαγνησία, η Καρδίτσα, τα Τρίκαλα και οι Βόρειες Σποράδες. Από την Ήπειρο οι περιοχές που συμμετέχουν είναι τα Ιωάννινα, η Άρτα, η Πρέβεζα και η Θεσπρωτία. Από την Στερεά Ελλάδα συμμετέχουν η Αιτωλοακαρνανία, η Φωκίδα, η Ευρυτανία, η Φθιώτιδα, η Βοιωτία, η Εύβοια, η Σκύρος και η Αττική. Από την Πελοπόννησο στους Δρόμους του Κρασιού ανήκουν η Κορινθία, η Αχαΐα, η Ηλεία, η Μεσσηνία, η Λακωνία, η Αρκαδία, η Αργολίδα και τα Κύθηρα. Από την νησιωτική Ελλάδα και κυρίως από τα ιόνια νησιά συμμετέχουν η Κέρκυρα, οι Παξοί, η Λευκάδα, η Κεφαλονιά, η Ιθάκη και η Ζάκυνθος. Από τα νησιά του αιγαίου συμμετέχουν η Λέσβος, η Λήμνος, η Χίος, η Σάμος, η Ικαρία, όλα τα Δωδεκάνησα, όλες οι Κυκλάδες και φυσικά η Κρήτη (www.visitgreece.gr).

3.1 Δρόμοι του Κρασιού στην Κρήτη

Η Κρήτη ως το μεγαλύτερο ελληνικό νησί και το πέμπτο σε μέγεθος νησί της Μεσογείου, αποτελεί το νοτιότερο άκρο της Ευρώπης. Πρόκειται για έναν ιδιαίτερα

γοητευτικό τόπο με έντονες γεωμορφολογικές αντιθέσεις και έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα, ως αποτέλεσμα της μακραίωνης ιστορικής πορείας, με σπουδαίους πολιτισμούς όπως ο Μινωικός αλλά και κατακτητές που άφησαν τα σημάδια τους (www.newwinesofgreece.com).

Το ήπιο και ζεστό κλίμα της περιοχής, οι αμέτρητες παραλίες, το τοπίο της ενδοχώρας με τα ψηλά βουνά, η φιλοξενία των κατοίκων και οι υψηλού επιπέδου τουριστικές υποδομές και υπηρεσίες, συγκαταλέγουν την Κρήτη ως έναν από τους δημοφιλέστερους τουριστικούς προορισμούς. Όλες τις εποχές του χρόνου, η Κρήτη προσφέρει στους επισκέπτες της ιδιαίτερες απολαύσεις και έντονες αναμνήσεις, όπως : χαλάρωση, αναψυχή, αναζωογόνηση, και επαφή με την φύση (www.newwinesofgreece.com).

Οι επισκέπτες στην Κρήτη έχουν στην διάθεση τους μια πλειάδα επιλογών τόσο στην ανατολική όσο και στη δυτική Κρήτη, σε συνδυασμό πάντα με το γνωστό μοντέλο της κρητικής διατροφής, τα κρητικά προϊόντα και την τοπική κουζίνα. Είναι ολοφάνερο ότι η Κρήτη επιφυλάσσει για τους επισκέπτες της, εξαιρετικές γαστρονομικές απολαύσεις που συνδυάζονται αρμονικά με τον οινοτουρισμό στην περιοχή (www.newwinesofgreece.com).

Η παραγωγή του κρασιού στην Κρήτη έχει μια μακρόχρονη ιστορία και ο αμπελώνας του νησιού είναι ιστορικός. Για τους κατοίκους του νησιού, η συμμετοχή τόσο στα αμπελοοινικά δρώμενα όσο και στις σχετικές γιορτές, αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο της παράδοσης τους.

Από το 2006, ο οινοποιητικός κλάδος μπήκε σε τροχιά ανάπτυξης ακολουθώντας τα πρότυπα του εξωτερικού. Τα οινοποιεία με υποδομή για επισκέψεις από οινόφιλους τουρίστες και όχι μόνο, άρχιζαν να πολλαπλασιάζονται και να δραστηριοποιούνται σε όλη την Κρήτη. Η δημιουργία του Δικτύου Οινοποιών Ηρακλείου (ΔΟΝΗ), προέτρεψε 2 χρόνια αργότερα τη δημιουργία του Δικτύου Οινοποιών Χανίων- Ρεθύμνης (ΔΟΝΧΡ). Στην πορεία εντάχθηκε και ο νομός Λασιθίου στο φορέα του Δικτύου Οινοποιών Ηρακλείου, με αποτέλεσμα ο πρώτος στόχος για συγκροτημένη προώθηση του κρητικού οίνου, τόσο εντός όσο κι εκτός νησιού, να έχει επιτευχθεί. Οι δύο φορείς συνεχίζουν να λειτουργούν με αυτονομία αλλά παράλληλα συνεργαζόμενοι σε όλα τα επίπεδα. Γίνεται πλέον αντιληπτό ότι υπάρχουν όλες οι προϋποθέσεις, ώστε οι επισκέπτες να

απολαμβάνουν υψηλού επιπέδου υπηρεσίες συνδεδεμένες με ένα κρασί από τον κρητικό αμπελώνα υπό την αιγίδα του Wines of Crete και με ένα συλλογικό προγραμματισμό δράσεων (www.winesofcrete.gr).

Οι βασικοί στόχοι της δράσης « Wines of Crete » είναι δύο. Πρωταρχικός στόχος είναι η προώθηση και αναγνώριση του κρητικού κρασιού τόσο εντός όσο και εκτός Ελλάδος. Ταυτόχρονα, η δράση στοχεύει στην ανάπτυξη του οινοτουρισμού στο νησί αξιοποιώντας ορθολογικά όλα τα πλεονεκτήματα που διαθέτει η Κρήτη (Kyriakaki, Trihas and Sarantakou, 2016). Η εκπαίδευση του τουρίστα και του παραγωγού, η παρουσίαση της παραγωγής μέσα από οργανωμένες γευσιγνωσίες κι εκθέσεις συντελούν θετικά στην επικοινωνία των δράσεων του « Wines of Crete ».

Το κοινό φυλλάδιο, ο χάρτης της οινικής Κρήτης, η διαδικτυακή πύλη (www.winesofcrete.gr), η εφαρμογή για έξυπνα τηλέφωνα, η χρήση κοινωνικών δικτύων αλλά και η οργάνωση και συμμετοχή σε εκθέσεις αποτελούν σημαντικά εργαλεία για την προώθηση των στόχων. Η οδική σήμανση, ο χάρτης των επισκέψιμων οινοποιείων, η συμμετοχή σε εκθέσεις τουρισμού λειτουργούν επικουρικά στην ανάπτυξη του οινοτουρισμού. Το σύνολο των δράσεων χρηματοδοτείται από πόρους προερχόμενους από τις εισφορές των μελών αλλά κι από εθνικά και ευρωπαϊκά προγράμματα όπως το Leader (www.winesofcrete.gr).

Τα αποτελέσματα των δράσεων έχουν αρχίσει να διαφαίνονται και η Κρήτη διαθέτει πλέον μια εικόνα δυναμικής περιοχής παραγωγής κρασιών ποιότητας, χαρακτηριζόμενη από τη μοναδικότητα των ποικιλιών σταφυλιού που καλλιεργεί. Η Κρήτη πλέον αποδεσμεύεται από την εικόνα της περιοχής μαζικής παραγωγής ανούσιου κρασιού και κινείται προς την κατεύθυνση ενός οινικού προορισμού υψηλής προστιθέμενης αξίας. Τα επόμενα χρόνια αποτελούν ορόσημο για την ολοκλήρωση της προσπάθειας αυτής, ώστε με πρόγραμμα και συγκροτημένη στρατηγική, ο κρητικός οίνος να κατακτήσει ολοένα και μεγαλύτερο μερίδιο στην αγορά (www.winesofcrete.gr).

Στο Δυτικό άκρο της Κρήτης, τη μεγαλύτερη έκταση της περιοχής καταλαμβάνουν τα επιβλητικά Λευκά Όρη στο νότιο μέρος των οποίων βρίσκεται το φαράγγι της Σαμαριάς. Πρόκειται για την δεύτερη περιοχή σε αριθμό οινοποιείων, μετά το Ηράκλειο, αρκετά από τα οποία είναι επισκέψιμα και οι διαδρομές που τα περιλαμβάνουν διατρέχουν το βουνό.

Στην πόλη των **Χανίων**, κανείς μπορεί να επισκεφτεί τα ίχνη της αρχαίας Κυδωνίας, τα ενετικά τείχη, το αρχαιολογικό μουσείο, την οικία – μουσείο του Ελευθερίου Βενιζέλου. Στη Σούδα, το λιμάνι των Χανίων βρίσκεται η αρχαία Απτέρα, το φρούριο Φορτέζας και το οχυρό Ιτζεδιν. Δυτικά από τα Χανιά, στο βορειοδυτικό τμήμα, είναι η βασική αμπελουργική ζώνη που παράγει τους οίνους ΠΓΕ Κίσσαμος. Ενδιαφέρον παρουσιάζει η διαδρομή έως την Γραμβούσα και το κάστρο της. Συνεχίζοντας νότια, ο επισκέπτης μπορεί να δει την αρχαία Έλυρο και στα νότια παράλια την αρχαία Λισσό.

Στην περιοχή του **Ρεθύμνου**, ενώ υπάρχουν πολλά αμπέλια, η συστηματική οινοπαραγωγή ξεκίνησε το 2008. Αρκετά οινοποιεία υπάρχουν στις περιοχές του Γεροποτάμου και του Φοίνικα. Στην πόλη του Ρεθύμνου, ο επισκέπτης μπορεί να επισκεφτεί το αρχαιολογικό μουσείο, το ιστορικό – λαογραφικό μουσείο και το ενετικό κάστρο Φορτέζα. Ανατολικά του Ρεθύμνου βρίσκεται το σπήλαιο Μελιδονίου, νοτιοανατολικά βρίσκεται η ιστορική μονή Αρκαδίου. Τις παραπάνω περιοχές διασχίζει το ευρωπαϊκό μονοπάτι E4.

Ο οινοτουρισμός στην ανατολική Κρήτη αναπτύσσεται στις περιοχές Ηρακλείου και Λασιθίου. Ο Νομός **Ηρακλείου** αποτελεί τον κεντρικό πυρήνα παραγωγής εμφιαλωμένων κρασιών. Στην ευρύτερη περιοχή βρίσκεται το 68% των οινοποιείων, εμφιαλώνεται σε ποσοστό το 77% των ετικετών και παράγεται σχεδόν το 80% της συνολικής παραγωγής κρασιού ολόκληρης της Κρήτης. Συνεπώς, αυτός ο νομός χαρακτηρίζεται από το μεγαλύτερο ενδιαφέρον για οινοτουρισμό στην ανατολική Κρήτη. Με αφετηρία την πόλη του Ηρακλείου αρκετά είναι τα επισκέψιμα οινοποιεία. Επομένως, δύο είναι οι διαδρομές, σύμφωνα με τους Δρόμους Κρασιού Ηρακλείου που μπορεί να ακολουθήσει ο επισκέπτης. Η ανατολική διαδρομή περιλαμβάνει τον αμπελώνα των Αρχανών, όπου παράγονται οι ερυθροί οίνοι ΠΟΠ Αρχάνες και τον αμπελώνα των Πεζών, όπου παράγονται οι λευκοί και ερυθροί οίνοι ΠΟΠ Πεζά. Η δυτική διαδρομή διασχίζει τον αμπελώνα των Δαφνών. Όπου παράγονται οι ερυθροί ξηροί και γλυκοί οίνοι ΠΟΠ Δαφνές. Οι δυο διαδρομές συνδέονται μεταξύ τους οδικώς γεγονός που προσφέρει πολλές δυνατότητες στον προγραμματισμό των επισκεπτών.

Στο κέντρο του Ηρακλείου, ο επισκέπτης μπορεί να δει τα ενετικά τείχη, το φρούριο Κούλε, το σύμβολο της πόλης την κρήνη Μοροζίνι, το αρχαιολογικό μουσείο, το ιστορικό μουσείο, το μουσείο φυσικής ιστορίας και το μουσείο εικαστικών τεχνών Ηρακλείου.

Ακολουθώντας την ανατολική διαδρομή, λίγο πιο νότια από το Ηράκλειο ο τουρίστας μπορεί να επισκεφτεί τον φημισμένο αρχαιολογικό χώρο της Κνωσού. Νοτιότερα, στις Αρχάνες βρίσκεται η μινωική νεκρόπολη στο Φουρνί και ο αρχαιολογικός χώρος των Αρχανών. Λίγο πιο νότια οριοθετείται η μινωική έπαυλη Βαθυπέτρου, όπου το πιεστήριο σταφυλιών είναι το παλαιότερο που έχει βρεθεί ως απόδειξη της μακραίωνης οινοποιητικής παράδοσης της περιοχής. Μετά το Βαθύπετρο, νότια βρίσκεται το μοναστήρι του Αγίου Γεωργίου Επανωσήφη και Αστερούσια, ενώ ανατολικά οριοθετείται η καρδιά της ζώνης ΠΟΠ Πεζά, όπου τα οινοποιεία είναι πολλά. Ανατολικά της διαδρομής αυτής, ο επισκέπτης συναντά το μινωικό ανάκτορο του Γαλατά, το μουσείο του Νίκου Καζαντζάκη στη Μυρτιά, την αρχαία Αμνισό στις Γούβες, το ενυδρείο «Θαλασόκοσμος» στις Γούρνες και τον αρχαιολογικό χώρο στα Μάλια.

Η δυτική διαδρομή διατρέχει το ανατολικό τμήμα του Ψηλορείτη και νοτιοδυτικά συναντά την περιοχή Δαφνές. Η διαδρομή συνεχίζει νότια και περιλαμβάνει τους αρχαιολογικούς χώρους Γόρτυνας, Λεβήνα και Φαιστού.

Στο Λασιθί, οι αμπελώνες βρίσκονται γύρω από την πόλη της Σητείας και νοτιότερα, αλλά και υψηλότερα, στο οροπέδιο Ζήρου. Στον αμπελώνα της Σητείας παράγονται οίνοι ΠΟΠ Σητεία. Μερικά από τα αξιοθέατα της ευρύτερης περιοχής είναι τα εξής : μινωικοί οικισμοί του Πετρά και του Μόχλου, μινωική πόλη στο Παλαιόκαστρο, μονή Τοπλού, το φοινικόδασος στο Βάι και το μινωικό ανάκτορο της Ζάκρου. Επιπλέον, τα αξιοθέατα το Λασιθίου δεν περιορίζονται μονάχα στην ανατολική οινοπαραγωγική περιοχή του και ο επισκέπτης πρέπει να δει ακόμα την πόλη του Αγίου Νικολάου, την Ελούντα, την Σπιναλόγκα και την αρχαιολογική συλλογή στην Ιεράπετρα.

3.2 Η ιστορία του Κρητικού Οίνου

Κατά τους δύο πρώτους αιώνες της ενετοκρατίας (13^ο και 14^ο αιώνα) η Κρήτη ήταν κυρίως μια οινοπαραγωγική περιοχή. Την περίοδο εκείνη το κρητικό κρασί ξεκινά την πορεία του και ήδη από τον 15^ο αιώνα παρατηρήθηκε έντονη εξαγωγή κρασιών. Ο Ιταλός περιηγητής Buondelmonti, το 1415, αναφέρει για την Κρήτη : « Τα πλοία φτάνουν εδώ από όλα τα μέρη του κόσμου και φορτώνουν κάθε χρόνο τουλάχιστον είκοσι χιλιάδες

βαρέλια κρασί εξαιρετικής ποιότητας». Επιπλέον, χαρακτηρίζει την περιοχή του Χάνδακα Ηρακλείου ως « την εξαιρετική μαλβαζία» (www.destinationcrete.gr).

Από τον 16^ο αιώνα, τα κρητικά κρασιά κατακτούν όλες τις μεγάλες αγορές και εξάγονται σε Γερμανία, Γαλλία, Βοημία, Αγγλία, Πορτογαλία, Κωνσταντινούπολη και Αλεξάνδρεια. Το 1576 ο Βενετός Foscarini αναφέρει σε έκθεση του ότι η ετήσια εξαγωγή ήταν εξήντα χιλιάδες βαρέλια, ενώ ο Knolls, το 1603, αναφέρει ότι « η Κρήτη είναι φημισμένη σε μεγάλο μέρος του κόσμου για την καλή malmsay (μαλβαζία) που παράγει καθώς εξάγεται με μεγάλη ποσότητα σε πολλές μακρινές χώρες» (www.destinationcrete.gr).

Το γεγονός ότι η μαλβαζία ήταν κρητικό κρασί, επιβεβαιώνεται και από την έκθεση του Morosini, το 1629, όπου αναφέρει ότι από την Κρήτη εξάγονται μεγάλες ποσότητες μοσχάτου και malvasia garbo (εξαιρετική μαλβαζία).Οι παραπάνω μαρτυρίες σε συνδυασμό με έγκυρες ιστορικές πηγές αλλά και με το γεγονός ότι οι Πορτογάλοι, το 1421, μεταφύτευσαν στην Μαδέρα κλήματα μαλβαζίας που μετέφεραν από την Κρήτη, επιβεβαιώνουν το γεγονός τόσο ότι η μαλβαζία ήταν κρασί κρητικό όσο και ότι η λέξη μαλβαζία συνδέεται άρρηκτα με το Μαλεβύζι. Την σύνδεση αυτή έχουν τεκμηριώσει αρκετοί έγκριτοι κρητικολόγοι, όπως οι Ψιλάκης, Ξηρουχάκης, Ξανθουδίδης και Δετοράκης (www.destinationcrete.gr).

Σχετικά πρόσφατα, ο Στυλιανός Αλεξίου αναφέρει ότι κατά την ενετοκρατία, έξω από τα δυτικά οχυρά του Ηρακλείου, ξεκινούσαν αμπέλια που εκτείνονταν σε όλη την περιοχή Μαλεβυζίου ως τους πρόποδες της Ίδης. Όλη η περιοχή ήταν και είναι οινοπαραγωγός και σύμφωνα πάντα με τον Στυλιανό Αλεξίου « ήταν φυσικό να ταυτιστεί το παραγόμενο κρασί με την ονομασία της περιοχής» (www.destinationcrete.gr).

Συμπερασματικά, αξίζει να αναφερθεί ότι η Κρήτη διαθέτει μια οινική παράδοση 4.000 χρόνων, γεγονός που επιβεβαιώνεται από τις ανακαλύψεις στην Κάτω Ζάκρο όπου και βρέθηκε το αρχαιότερο καλλιεργούμενο αμπέλι και το παλαιότερο πατητήρι στο Βαθύπετρο.

3.3 Ο Αμπελώνας του νομού Ηρακλείου

Ο αμπελώνας του νομού Ηρακλείου χαρακτηρίζεται ως ο πιο παραδοσιακός αμπελώνας της Ευρώπης. Ξεκινά από υψόμετρο 600 μέτρων και εκτείνεται μέχρι την θάλασσα. Οι καλλιεργούμενες εκτάσεις απλώνονται χωρίς διάταξη και ακολουθούν τη συνεχή εναλλαγή των λόφων και των κοιλάδων (www.destinationcrete.gr).

Ο ήπιος χειμώνας, το θερμό και ξηρό καλοκαίρι που επικρατούν στην περιοχή εξασφαλίζουν τόσο καλλιεργητικές περιόδους χωρίς ιδιαίτερα προβλήματα στον αμπελώνα όσο και εξαιρετική ποιότητα στις ντόπιες ποικιλίες σταφυλιών.

Οι ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής του νομού Ηρακλείου προσδίδουν εξαιρετικά χαρακτηριστικά στις καλλιεργούμενες ποικιλίες σταφυλιών, από τις οποίες προέρχονται κρασιά που συνοδεύουν και αναδεικνύουν τις γεύσεις της κρητικής κουζίνας.

Ειδικότερα, στην ενδοχώρα του νομού, που εκτείνεται από την περιοχή του Μαλεβυζίου, τις Αρχάνες, τα Πεζά, την Επισκοπή έως και τον κάμπο της Μεσσαράς, η αμπελουργική και οινοποιητική δραστηριότητα που διατηρείται με το πέρασμα του χρόνου αποτέλεσε βασική οικονομική δραστηριότητα για τους κατοίκους της περιοχής. Στα όρια αυτής της περιοχής λειτουργούν σήμερα μερικές από τις πιο σημαντικές και δυναμικές εταιρείες οινοποίησης του νομού αλλά και ολόκληρης της Κρήτης, οι οποίες παράγουν κρασιά από ντόπιες και μη ποικιλίες αναγνωρισμένα σε όλο τον κόσμο (www.destinationcrete.gr).

Κεφάλαιο 4^ο

Μεθοδολογία Έρευνας

Σύμφωνα με τους Kotler, Armstrong, Saunders και Wong, η έρευνα μάρκετινγκ (Marketing Research) είναι η λειτουργία που συνδέει τον καταναλωτή, τον πελάτη και το κοινό με τον μάρκετερ μέσω πληροφοριών, οι οποίες χρησιμοποιούνται για τον εντοπισμό και τον ορισμό των ευκαιριών και των προβλημάτων μάρκετινγκ, για τη δημιουργία, τη βελτίωση και την αξιολόγηση ενεργειών μάρκετινγκ, για την παρακολούθηση της απόδοσης του μάρκετινγκ και για την βελτίωση της κατανόησης της διαδικασίας του μάρκετινγκ.

Η διαδικασία της έρευνας του μάρκετινγκ αποτελείται από τέσσερα στάδια:

- ❖ Ορισμό του προβλήματος και των στόχων της έρευνας
- ❖ Ανάπτυξη του σχεδίου έρευνας
- ❖ Υλοποίηση του σχεδίου έρευνας
- ❖ Ερμηνεία και σύνταξη συμπερασμάτων

Αντιθέτως, η έρευνα αγοράς (Market Research) έχει ως αντικείμενο να διερευνήσει μόνο ένα κομμάτι του μάρκετινγκ, και συγκεκριμένα την αγορά, αφού δηλαδή το προϊόν έχει περάσει από την παραγωγική διαδικασία και βρίσκεται ήδη στην αγορά, είναι η πυξίδα που προσανατολίζει την επιχείρηση στο τι να παράγει, πότε, πόσο και πώς να το διαθέτει. Έτσι, η τεχνική της δυναμικής διείσδυσης στην αγορά στηρίζεται στην «ανακάλυψη» και εφαρμογή του πλέον αποτελεσματικού τρόπου διάθεσης των προϊόντων που παράγει ή προωθεί μια επιχείρηση (Πετράκης, Μ., 2014: 36-37).

Η διαδικασία μιας επιτυχημένης έρευνας θα πρέπει να συγκεντρώνει τα παρακάτω στοιχεία (Πετράκης, Μ, 1999: 57) :

- ❖ Να είναι αντικειμενική και ανοιχτή σε κάθε κατεύθυνση
- ❖ Να γίνεται χρήση όσο γίνεται μεγαλύτερου δείγματος και να καλύπτει όσο γίνεται ευρύτερο κοινό (δημογραφικών, οικονομικών κλπ, διαστάσεων)
- ❖ Να διερευνά σε βάθος το κοινό εκείνο που πιστεύει ότι είναι το καταλληλότερο για την παροχή ειδικών πληροφοριών

- ❖ Τα στοιχεία που συγκεντρώνονται από την έρευνα να είναι πρόσφατα
- ❖ Να στηρίζεται σε μια ουσιαστική μελέτη της βιβλιογραφίας (Desk Research)
- ❖ Τα στατιστικά στοιχεία να αναφέρονται σε 6-10 χρόνια
- ❖ Να γίνεται από γραφεία ερευνών με ήθος και αξιοπιστία

Τα στάδια ανάπτυξης ενός ερευνητικού προγράμματος είναι τα εξής (Πετράκης, Μ, 1999: 61 - 62) :

- ❖ Προσδιορισμός του προβλήματος
- ❖ Προσδιορισμός του σχεδίου έρευνας
- ❖ Εξασφάλιση δευτερογενών στοιχείων
- ❖ Προσδιορισμός της μεθόδου συλλογής των πρωτογενών στοιχείων
- ❖ Σύνταξη του ερωτηματολογίου
- ❖ Τήρηση των αρχών δειγματοληψίας
- ❖ Τήρηση των αρχών της μεθόδου συγκέντρωσης
- ❖ Συγκέντρωση πρωτογενών στοιχείων
- ❖ Επεξεργασία στοιχείων
- ❖ Σύνταξη έκθεσης

Η έρευνα αγοράς παρέχει τις πληροφορίες οι οποίες θα βοηθήσουν τον μάρκετερ, τον επιχειρηματία, τον διαφημιστή να πάρει τις πλέον εύστοχες επιχειρηματικές αποφάσεις. Η έρευνα αγοράς μπορεί να χρησιμοποιηθεί αφενός για να τεθούν οι στόχοι και αφετέρου για να διερευνηθεί αν οι στόχοι πραγματοποιήθηκαν.

Μια έρευνα μπορεί να έχει έναν ή περισσότερους στόχους (Πετράκης, Μ, 2014: 45-47):

- ❖ Αγοραστικές συνήθειες (buying habits)
- ❖ Μέγεθος και μερίδια αγοράς (market size – market pies)
- ❖ Καταναλωτικές τάσεις (consumer attitudes)
- ❖ Ευκαιρίες της αγοράς (market opportunities)
- ❖ Ποιος είναι ο καταναλωτής του αγαθού «X» και ποιος των ανταγωνιστικών «Ψ», «Ω» ; (consumer segmentation)
- ❖ Πιστότητα στην μάρκα (brand loyalty)
- ❖ Λόγοι μετακινήσεων από μάρκα σε μάρκα

- ❖ Συσκευασίες – Διανομή – Τιμολογιακή πολιτική (marketing mix)
- ❖ Επικοινωνιακή στρατηγική
- ❖ Νέο προϊόν – πειράματα – γευστικές δοκιμές
- ❖ Αντιλήψεις – τάσεις εκλογικού σώματος

4.1 Μεθοδολογία της έρευνας

Η υλοποίηση του ερευνητικού προγράμματος στηρίχθηκε στα επτά χαρακτηριστικά που αναφέρουν οι Kotler, Armstrong, Saunders and Wong (2000 :252 - 253)

- ❖ Επιστημονική μεθοδολογία
- ❖ Δημιουργικότητα της έρευνας
- ❖ Πολλαπλές μέθοδοι
- ❖ Αλληλεξάρτηση μοντέλων και δεδομένων
- ❖ Αξία και κόστος πληροφοριών
- ❖ Υγιής σκεπτικισμός
- ❖ Ηθικό μάρκετινγκ

4.2 Στόχος της έρευνας

Ο βασικός στόχος της έρευνας ήταν να προσδιοριστούν οι υπάρχουσες συνθήκες που επικρατούν στα οινοποιεία και να διερευνηθούν οι προοπτικές ανάπτυξης του οινοτουρισμού στο νομό Ηρακλείου.

4.3 Ανάπτυξη σχεδίου έρευνας

Η έρευνα έχει ως σκοπό να προσδιορίσει τις απαιτούμενες πληροφορίες και να αναπτύξει ένα σχέδιο για την αποτελεσματική συγκέντρωσή τους. Το σχέδιο περιλαμβάνει τις πηγές των υφιστάμενων δεδομένων και εξηγεί τις συγκεκριμένες μεθόδους έρευνας, τις μεθόδους επαφής, τα σχέδια δειγματοληψίας και τα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσουν οι ερευνητές για την συγκέντρωση νέων δεδομένων (Kotler, Armstrong, Saunders and Wong, 2000 : 357).

Ο ερευνητής μπορεί να συλλέξει τόσο πρωτεύοντα όσο και δευτερεύοντα δεδομένα ώστε να έχει καλύτερη πληροφόρηση. Τα πρωτεύοντα δεδομένα αποτελούνται από πληροφορίες οι οποίες συγκεντρώνονται για κάποιο συγκεκριμένο σκοπό. Τα δευτερεύοντα δεδομένα είναι πληροφορίες οι οποίες υπάρχουν ήδη κάπου και έχουν συγκεντρωθεί για κάποιον άλλο σκοπό (Kotler, Armstrong, Saunders and Wong, 2000 : 358).

Για να ληφθούν καλές αποφάσεις απαιτούνται καλά δεδομένα. Οι ερευνητές πρέπει να φροντίζουν για τη συλλογή πρωτευόντων δεδομένων για να διασφαλίσουν ότι θα παρέχουν σχετικές, ακριβείς, σύγχρονες και αμερόληπτες πληροφορίες. Η διασφάλιση αυτή προκύπτει τόσο από την ποιοτική έρευνα, η οποία μετράει ένα μικρό δείγμα των καταναλωτών, όσο και από την ποσοτική έρευνα, η οποία παρέχει στατιστικά στοιχεία από ένα μεγάλο δείγμα καταναλωτών (Kotler, Armstrong, Saunders and Wong, 2000 : 358).

Στο παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται συνοπτικά ο σχεδιασμός της συλλογής πρωτευόντων δεδομένων.

Πίνακας 4.1 : Σχεδιασμός συλλογής πρωτευόντων στοιχείων

Μέθοδος έρευνας	Μέθοδοι επαφής	Σχέδιο δειγματοληψίας	Εργαλεία έρευνας
Παρατήρηση	Ταχυδρομικώς	Μονάδα δειγματοληψίας	Ερωτηματολόγιο
Υποβολή ερωτήσεων	Τηλεφωνικώς	Μέγεθος δείγματος	Μηχανικά μέσα
Πειραματική	Προσωπική επαφή	Διαδικασία δειγματοληψίας	
	Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο		

Πηγή: Πετράκης, Έρευνα Μάρκετινγκ

Οι ερευνητές καταλήγουν σε συμπεράσματα σχετικά με μεγάλες ομάδες καταναλωτών μελετώντας ένα μικρό δείγμα του συνολικού πληθυσμού των καταναλωτών. Το δείγμα είναι ένα τμήμα του πληθυσμού που επιλέχτηκε να εκπροσωπεί τον πληθυσμό ως σύνολο (Kotler, Armstrong, Saunders and Wong, 2000 : 366).

Στα ερωτηματολόγια, η μορφή της ερώτησης μπορεί να επηρεάσει την απάντηση. Οι ερευνητές κάνουν διάκριση ανάμεσα στις κλειστές και τις ανοιχτές ερωτήσεις. Οι κλειστές ερωτήσεις περιλαμβάνουν όλες τις πιθανές απαντήσεις και οι ερωτώμενοι επιλέγουν κάποια

από αυτές. Οι ανοιχτές ερωτήσεις δίνουν τη δυνατότητα στους ερωτώμενους να απαντήσουν με δικά τους λόγια (Kotler, Armstrong, Saunders and Wong, 2000 : 368).

4.4 Παρουσίαση έρευνας

Η έρευνα που πραγματοποιήθηκε αποτελεί μια ποιοτική μέθοδο έρευνας με ανοιχτού τύπου ερωτήσεις και πρωτογενείς πηγές στοιχείων. Το ερωτηματολόγιο⁶ αποτελείται από 13 ερωτήσεις. Στάλθηκαν ερωτηματολόγια στα οινοποιεία του νομού Ηρακλείου που περιλαμβάνονται στο δίκτυο Wines of Crete. Η αποστολή και παραλαβή των ερωτηματολογίων που απαντήθηκαν πραγματοποιήθηκε μέσω του ηλεκτρονικού ταχυδρομείου. Η διεξαγωγή της έρευνας πραγματοποιήθηκε κατά το διάστημα Ιανουαρίου – Φεβρουαρίου το ημερολογιακό έτος 2016.

Το δείγμα αποτελείται από 23 οινοποιεία που επιλέχθηκαν από το δίκτυο Wines of Crete και εδρεύουν στον νομό Ηρακλείου. Ο αριθμός των οινοποιείων που ανταποκρίθηκαν στην έρευνα είναι 5.

Πίνακας 4.2 : Οινοποιεία Δικτύου Wines of Crete του νομού Ηρακλείου

Οινοποιεία	
Alexakis Winery	Λυραράκης
Mediterra	Μπουτάρης
Silva Δασκαλάκη	Κτήμα Πατεριανάκη
Αμπελώνες Ζουμπεράκη	Οινοποιείο Μαραγκάκη
Οινοποιείο Μηλιαράκη	Οινοποιείο Διαμαντάκης
Διγενάκης κρασιά	Οινοποιείο Ευφροσύνη
Δουλουφάκης Οινοποιείο	Οινοποιείο Στραταριδάκη
Ε.Α.Σ Ηρακλείου	Οινοποιείο Στυλιανού

6 Το ερωτηματολόγιο της έρευνας είναι διαθέσιμο στο Παράρτημα Ι.

Ε.Α.Σ Πεζών	Ρους Οινοποιία Ταμιωλάκη
Ιδαια Οινοποιητική	Κρασιά Τιτάκης
Κτήμα Ζαχαριουδάκη	Κτήμα Γαβαλά
Κτήμα Μιχαλάκη	

Πηγή: <http://www.winesofcrete.gr>

Μετά το πέρας της διαδικασίας των ερωτηματολογίων ακολούθησε ανάλυση των απόψεων των συμμετεχόντων στην έρευνα ανά ερώτηση και τέλος αναπτύχθηκαν και αποτυπώθηκαν τα συμπεράσματα τα οποία θα παρουσιαστούν σε επόμενο κεφάλαιο.

Κατά την διεξαγωγή της έρευνας , στάλθηκαν ερωτηματολόγια μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου , λόγω κόστους μετακινήσεων, σε όλα τα οινοποιεία του δικτύου Wines of Crete που είναι καταγεγραμμένα. Το γεγονός ότι η ανταπόκριση των οινοποιείων ήταν μικρή δημιουργεί προβλήματα στην εξαγωγή συμπερασμάτων για το σύνολο των οινοποιείων του δικτύου.

Κεφάλαιο 5^ο

Αποτελέσματα Έρευνας

1. Σε ποιο βαθμό έχει αναπτυχθεί ο οινoturισμός στην Κρήτη;

Τα 2/5 των οينوποιείων υποστηρίζουν ότι ο οινoturισμός στην Κρήτη βρίσκεται σε πρώιμο στάδιο και απαιτείται αρκετός χρόνος για να καταφέρει η Κρήτη να γίνει διεθνούς φήμης οινικός προορισμός. Ενώ τα 3/5 των οينوποιείων θεωρούν ότι ο οινoturισμός έχει αναπτυχθεί σε μεγάλο βαθμό στην Κρήτη και όλο και περισσότερα τουριστικά πρακτορεία εντάσσουν στο πρόγραμμά τους, επισκέψεις σε οينوποιεία.

2. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα του οινoturισμού σε σχέση με τον μαζικό τουρισμό ή άλλες μορφές τουρισμού; Ποια τα οφέλη από την ανάπτυξη του;

Στο σύνολο τους τα οينوποιεία θεωρούν ότι ο οινoturισμός βρίσκεται σε πλεονεκτική θέση σε σχέση με τον μαζικό τουρισμό. Ο οινoturισμός προβάλλει τον φυσικό πλούτο κάθε περιοχής, διευρύνει την τουριστική περίοδο διότι ο οινoturισμός δεν έχει εποχή και προωθεί την διάδοση της πολιτιστικής κληρονομιάς όπως τα ήθη και τα έθιμα. Αρκετά οينوποιεία αναγνωρίζουν ότι το νησί έχει χάσει την ταυτότητα του διότι ο μαζικός τουρισμός έχει κατακλύσει μεγάλο μέρος του νησιού.

3. Ποια είναι τα κοινωνικά και δημογραφικά χαρακτηριστικά των οινoturιστών (εθνικότητα, φύλο, οικογενειακή κατάσταση, επίπεδο εκπαίδευσης, εισόδημα, κλπ);

Από την έρευνα γίνεται εμφανές ότι τα 3/5 των οينوποιείων δεν διαθέτουν καθόλου στοιχεία ποιοτικού ενδιαφέροντος για τους επισκέπτες τους. Αντιθέτως, 2/5 αναφέρουν ότι οι επισκέπτες τους είναι ηλικίας 35-45 ετών, έγγαμοι, υψηλού μορφωτικού επιπέδου και με υψηλό εισόδημα. Ο κύριος όγκος οινoturιστών προέρχεται από την Αμερική, την Γαλλία, την Αγγλία, την Ρωσία, την Γερμανία και τέλος την Ολλανδία.

4. Τι είδους υπηρεσίες / δραστηριότητες παρέχετε στους επισκέπτες του οινοποιείου σας;

Αρκετά οινοποιεία παρέχουν στους τουρίστες έναν συνδυασμό υπηρεσιών. Πραγματοποιείται παρουσίαση των γηγενών ποικιλιών με ταυτόχρονη προβολή της τοπικής γαστρονομίας αλλά και των ξεχωριστών προϊόντων που παράγει η Κρήτη. Προτείνεται γευστική δοκιμή τόσο κρασιών όσο και τυριών ή άλλων τοπικών προϊόντων. Ταυτόχρονα ο επισκέπτης έχει την δυνατότητα να επισκεφτεί τον αμπελώνα και αρκετές από τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου.

5. Πόσο σημαντική είναι η δραστηριότητα του οινοτουρισμού για την επιχείρησή σας (στον κύκλο εργασιών σας) σε σύγκριση με το κύριο αντικείμενο (παραγωγή και πώληση οίνου) ;

Τα 2/5 των οινοποιείων υποστηρίζουν ότι η συμβολή του οινοτουρισμού στον κύκλο εργασιών της επιχείρησής τους είναι από μηδενική έως χαμηλή. Ενώ τα 3/5 του αριθμού των οινοποιείων που συμμετείχαν στην έρευνα δήλωσαν ότι το ποσοστό, που ο οινοτουρισμός συμβάλλει στον κύκλο εργασιών της επιχείρησής τους, κυμαίνεται από 3,5% έως 5%.

6. Ποιος είναι ο ρόλος και η σημασία των δικτύων οινοπαραγωγών για την ανάπτυξη του οινοτουρισμού (Wines of Crete) ;

Όλα τα οινοποιεία θεωρούν καθοριστικής σημασίας τη συμβολή του δικτύου οινοπαραγωγών στην ανάπτυξη του οινοτουρισμού. Χαρακτηρίζουν το δίκτυο οινοπαραγωγών ως την ομπρέλα που προστατεύει και αναδεικνύει όλα τα οινοποιεία. Οργανώνει, προβάλλει και προωθεί τις δραστηριότητες των οινοποιών με χαμηλό κόστος συμμετοχής από τα ίδια τα οινοποιεία. Πραγματοποιείται μια οργανωμένη δράση με την χρήση φυλλαδίων, με τις οινικές διαδρομές, με πληροφορίες αρχαιολογικού και πολιτιστικού χαρακτήρα αλλά και με την ανάδειξη της κρητικής διατροφής.

Παράλληλα διοργανώνονται μια πληθώρα εκδηλώσεων που προβάλλουν το κρασί ως ένα προϊόν άρτια συνδεδεμένο με τον πολιτισμό και τα έθιμα της περιοχής. Το δίκτυο

οινοπαραγωγών διοργανώνει εκθέσεις που επιτρέπει στους οινοποιούς να έρχονται σε επαφή τόσο με εγχώριους γευσιγνώστες όσο και με γευσιγνώστες παγκοσμίου φήμης.

7. Σε ποιο βαθμό ο οινοτουρισμός μπορεί να συμβάλλει στην αειφορία και τη βιωσιμότητα του νησιού (ανάπτυξη φιλική προς το περιβάλλον και τις τοπικές κοινωνίες) ;

Ο οινοτουρισμός, σύμφωνα με τα οινοποιεία που συμμετείχαν στην έρευνα, μπορεί να συμβάλει σε μεγάλο βαθμό στην αειφορία και τη βιωσιμότητα του νησιού. Ο εναλλακτικός τουρίστας αναζητά αυθεντικότητα και προσδοκά επαφή με την φύση. Ο οινοτουρισμός είναι ένα νέο πρότυπο τουριστικής ανάπτυξης που προβάλλει , αξιοποιεί και ταυτόχρονα διαφυλάσσει την κουλτούρα και τα παραδοσιακά στοιχεία της περιοχής.

8. Σε ποιο βαθμό έχει επηρεαστεί ο οινοτουρισμός από την οικονομική κρίση;

Σύμφωνα με το σύνολο των οινοποιείων, η οικονομική κρίση δεν έχει επηρεάσει ουσιαστικά τον οινοτουρισμό. Ένα μόνο οινοποιείο αναφέρει ότι λόγω της οικονομικής κρίσης παρατηρείται πτώση της ποιότητας των προσφερόμενων υπηρεσιών, υποστελέχωση των οινοποιείων και μειωμένες επενδύσεις λόγω έλλειψης ρευστότητας.

9. Διαφημίζεται / προβάλλεται ικανοποιητικά ο οινοτουρισμός και με ποιο τρόπο (διαδίκτυο, εκθέσεις, φυλλάδια, τουριστικά γραφεία, κλπ);

Τα 3/5 των οινοποιείων που συμμετείχαν στην έρευνα δήλωσαν ότι υπάρχει επαρκής προβολή των οινοποιείων μέσω του διαδικτύου, των εκθέσεων και των τουριστικών γραφείων. Δύο οινοποιεία ανέφεραν την ουσιαστική και οργανωμένη προσπάθεια του Δικτύου οινοπαραγωγών καθώς οι μεμονωμένες προσπάθειες προβολής δεν αρκούν για να καθιερωθεί ο οινοτουρισμός σαν τουριστικό προϊόν. Επιπλέον, αναφέρθηκε ότι τα τουριστικά γραφεία εξακολουθούν να προσανατολίζονται στον μαζικό τουρισμό, ενώ γίνεται μια αξιόλογη προσπάθεια από μικρά γραφεία να προωθήσουν τον οινοτουρισμό.

10. Ποια προβλήματα αντιμετωπίζει ο κλάδος σας;

Το μεγαλύτερο πρόβλημα είναι η έλλειψη δημιουργίας εθνικού στρατηγικού σχεδιασμού και μάρκετινγκ του ελληνικού κρασιού προκειμένου να έχει μια

ανταγωνιστική τοποθέτηση στις διεθνείς αγορές μέσα από την διαφοροποίηση. Δύο από τους οινοποιούς αναφέρουν ότι ο πρόσφατος ειδικός φόρος κατανάλωσης που επιβλήθηκε στο κρασί δημιουργεί μεγάλο εμπόδιο στην ανάπτυξη του οινοτουρισμού στη χώρα μας. Αδυναμίες παρουσιάζονται και στην δυνατότητα ποιοτικού ελέγχου της οινικής παραγωγής με αποτέλεσμα να παρουσιάζονται προβλήματα αθέμιτου ανταγωνισμού στην εγχώρια αγορά.

Επιπλέον, αναφέρεται ότι ένα ουσιαστικό μειονέκτημα αποτελεί η έλλειψη οινικής εκπαίδευσης των καταναλωτών και οι λανθασμένες οινικές αντιλήψεις. Τέλος, αναφέρεται ότι η οικονομική κρίση έχει επηρεάσει τα οινοποιεία : χαμηλή αγοραστική δύναμη καταναλωτών, περιορισμός επενδύσεων σε υποδομές, μηχανήματα, έρευνα και τεχνολογία, μείωση διαφημιστικού προϋπολογισμού.

11. Ποιοι θεωρείτε ότι είναι οι κρίσιμοι παράγοντες για την περαιτέρω ανάπτυξη του οινοτουρισμού στην Κρήτη; (π.χ. επιδοτήσεις, παροχή κινήτρων, ενημέρωση ντόπιων, δικτύωση- συνεργασίες, βελτίωση υποδομών, αποτελεσματικότερη προβολή, κλπ)

Αρκετοί οινοποιοί εκτιμούν ότι η οικονομική και πολιτική σταθερότητα μπορούν να συντελέσουν στην περαιτέρω ανάπτυξη του οινοτουρισμού καθώς τα κίνητρα και η δικτύωση των οινοποιών υπάρχει. Απαιτείται επιπρόσθετη χρηματοδότηση και επιδοτήσεις ώστε να βελτιωθούν οι υποδομές και η συνείδηση του τουριστικού πράκτορα να δει τον τόπο του σαν οινοτουριστικό προορισμό. Απαιτείται επιμόρφωση των εργαζομένων, οι ξεναγήσεις να πραγματοποιούνται από άτομα με γνώσεις και επαγγελματική κατάρτιση καθώς και ειδικά διαμορφωμένες αίθουσες γευσιγνωσίας.

12. Ποιες είναι οι προσδοκίες σας για το μέλλον;

Να γίνει ο οινοτουρισμός πόλος έλξης τουριστικού ενδιαφέροντος όλες τις εποχές του χρόνου και να υλοποιηθούν όλες αυτές οι ενέργειες που χρειάζονται από όλους τους εμπλεκόμενους φορείς ώστε να παρέχεται στον επισκέπτη μια ολοκληρωμένη εμπειρία με υποδομές και υπηρεσίες. Οι προσδοκίες για το μέλλον είναι πάρα πολλές. Πολλοί ελπίζουν στο μέλλον, η Κρήτη να επιλέγεται όχι μόνο για τις φυσικές της ομορφιές αλλά και για τα κρασιά της σε συνδυασμό με την γαστρονομία της.

13. Άλλα σχόλια – προτάσεις:

Κανένα σχόλιο

Κεφάλαιο 6^ο

Συμπεράσματα-Προτάσεις

Ο οινoturισμός αποτελεί μια περίπτωση τουρισμού ειδικού ενδιαφέροντος. Αποτελεί ένα ιδιαίτερο πολυσύνθετο και δυναμικό κλάδο του τουρισμού ο οποίος συνδυάζει τόσο προϊόντα όσο και υπηρεσίες. Αρκετοί είναι οι επιχειρηματίες του τουρισμού που συνειδητοποίησαν ότι πρέπει να στραφούν σε πιο ποιοτικές και εναλλακτικές υπηρεσίες τουρισμού με σκοπό την επέκταση της τουριστικής περιόδου καθ' όλη την διάρκεια του έτους. Η στροφή προς τον οινoturισμό έχει παρουσιάσει σημαντικά αποτελέσματα σε περιοχές όπου έχει εφαρμοστεί. Παρόλο που αρκετά οινοποιεία θεωρούν ότι ο οινoturισμός βρίσκεται σε πρώιμο στάδιο ανάπτυξης, συνιστά ανερχόμενη τάση στην τουριστική αγορά και επισκιάζει το μοντέλο του μαζικού τουρισμού.

Ο οινoturισμός μπορεί να συμβάλει :

- ❖ Στην ενίσχυση του οικογενειακού εισοδήματος
- ❖ Στην συγκράτηση του τοπικού πληθυσμού στην περιοχή
- ❖ Στην αξιοποίηση και διαφύλαξη της πολιτιστικής κληρονομιάς
- ❖ Στην διάδοση των τοπικών προϊόντων

Θα πρέπει να γίνει λοιπόν αντιληπτό ότι, οι οινουριστές σπανίως επισκέπτονται μια περιοχή με στόχο να επισκεφτούν μόνο το οινοποιείο, αλλά ταυτόχρονα επιθυμούν να επισκεφτούν και άλλα χαρακτηριστικά σημεία της εκάστοτε περιοχής, όπως : εστιατόρια, παραδοσιακούς ξενώνες και άλλα πολιτιστικά αξιοθέατα της περιοχής έτσι ώστε να βιώσουν μια ολιστική τουριστική εμπειρία. Συνεπώς, καθοριστικής σημασίας, για την ανάπτυξη του οινoturισμού, είναι η συνεργασία μεταξύ των οινοποιείων, των αμπελουργών, των τουριστικών γραφείων και των ιδιοκτητών εστιατορίων. Θα πρέπει να αντιληφθούν ότι δεν θα πρέπει να λειτουργούν ανταγωνιστικά, αλλά μόνο μέσα από την συνεργασία θα μπορέσουν να έχουν θετικό αντίκτυπο στις επιχειρήσεις τους. Επιπλέον, η συλλογή ποιοτικών στοιχείων από τους επισκέπτες θα συμβάλει στην ανάπτυξη κατάλληλων στρατηγικών μάρκετινγκ με στόχο την βελτίωση των προσφερόμενων υπηρεσιών τους.

Ταυτόχρονα, τα οινοποιεία θα πρέπει να κατανοήσουν ότι τα οφέλη από τον οινoturισμό δεν είναι μόνο ποσοτικά, όπως η αύξηση των πωλήσεων αλλά και ποιοτικά,

όπως η δημιουργία και η ενίσχυση της εικόνας του οινικού τοπίου και του οινοτουριστικού προορισμού, η δημιουργία ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος σε σχέση με άλλους προορισμούς και η παροχή πληροφόρησης και εκπαίδευσης στους επισκέπτες. Τα οινοποιεία οφείλουν να ενημερώνονται συνεχώς για τις νέες εξελίξεις στον κλάδο τους και να βρίσκονται σε ετοιμότητα για να αντιμετωπίσουν πιθανές αλλαγές και να ανταποκριθούν επαρκώς σε τυχόν αναπροσαρμογές που θα απαιτηθούν. Ιδιαίτερα σημαντική είναι η συνεχής ενημέρωση και εκπαίδευση των στελεχών των οινοποιείων και των οινοτουριστικών επιχειρήσεων.

Τα αποτελέσματα της ποιοτικής έρευνας έδειξαν ότι οι ιδιοκτήτες των οινοποιείων απαιτούν μεγαλύτερη χρηματοδότηση, αφού έχουν αντιληφθεί ότι η ανάπτυξη απαιτεί επένδυση σε χρήμα και χρόνο. Το ενδεχόμενο επενδύσεων διακρίνεται από μεγάλη αβεβαιότητα, ιδίως αυτή την δύσκολη και αβέβαιη εποχή, αλλά σίγουρα μακροπρόθεσμα οι επενδύσεις μπορεί να είναι ανταποδοτικές, αυξάνοντας τις πωλήσεις των οινοποιείων και ενισχύοντας την θέση τους στην αγορά. Αξίζει να αναφερθεί ότι υπάρχει έλλειψη επενδύσεων στην περιοχή από την μεριά του κράτους. Η μη επιβολή φόρων στον οίνο και η βελτίωση των οδικών δικτύων του νομού από το κράτος, θα βοηθούσαν αρκετά στην ανάπτυξη της περιοχής ως οινικό παράδεισο.

Επιπρόσθετα, ο κάτοικος που ζει και δραστηριοποιείται σε μια τουριστική περιοχή, πρέπει να συνειδητοποιήσει ότι η προστασία του περιβάλλοντος αποτελεί βασική προϋπόθεση τόσο για να βελτιωθεί η ποιότητα ζωής του όσο και για να λυθεί το πρόβλημα της οικονομικής του επιβίωσης. Αρκετά συχνά οι φορείς και οι πολίτες δεν αναγνωρίζουν την αλληλεξάρτηση του τουρισμού και του περιβάλλοντος με αποτέλεσμα τη μη βιώσιμη ανάπτυξη των περιοχών. Το μοντέλο του μαζικού τουρισμού έχει προκαλέσει ανεπανόρθωτες ζημιές σε πολλές περιοχές οι οποίες τώρα απλά παρατηρούν την ήπια και βιώσιμη ανάπτυξη άλλων περιοχών.

Συμπερασματικά, η πορεία του οινοτουρισμού στον νομό φαίνεται να είναι ανοδική τα τελευταία χρόνια αλλά μια συντονισμένη προσπάθεια τόσο από την μεριά των τοπικών επιχειρήσεων όσο και από την μεριά του κράτους και της τοπικής αυτοδιοίκησης θα βοηθούσαν στην καθιέρωση του νομού ως έναν από τους δημοφιλέστερους οινοτουριστικούς προορισμούς της χώρας.

Παρόλα αυτά γίνεται αντιληπτό ότι περαιτέρω έρευνα και ενασχόληση με το θέμα του οινοτουρισμού κρίνεται απαραίτητη για να αξιολογηθεί και να βελτιωθεί ο κλάδος και οι προσφερόμενες του υπηρεσίες. Μελλοντικά θα μπορούσε κάποιος ερευνητής να μελετήσει ταυτόχρονα και τους τέσσερις νομούς της Κρήτης ώστε συγκριτικά να καταλήξει σε συμπεράσματα. Ταυτόχρονα θα μπορούσε να διευρύνει την έρευνα και σε άλλα δίκτυα οινοποιών ανά την Ελλάδα και να εξετάσει την ανάπτυξη του οινοτουρισμού σε ολόκληρη τη χώρα.

Με το πέρας της έρευνας μας κρίνεται απαραίτητη η μελέτη των επισκεπτών στα οινοποιεία. Επομένως, ο ερευνητής θα μπορούσε να διαθέσει ερωτηματολόγια στους επισκέπτες ώστε να καταγράφονται τόσο ποιοτικά όσο και ποσοτικά χαρακτηριστικά. Τα παραπάνω ερωτηματολόγια θα μπορούσαν να καταγράφουν τα κίνητρα, τις απαιτήσεις καθώς και τον βαθμό ικανοποίησης των οινοτουριστών από τις προσφερόμενες υπηρεσίες. Επομένως, θα καταγραφεί το προφίλ των επισκεπτών στα οινοποιεία και θα είναι εφικτή η βελτίωση των δομών και των υπηρεσιών του οινοτουρισμού.

Βιβλιογραφία

➤ Ελληνική

Λαγός Δ. (2005). Τουριστική Οικονομική. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.

Κοκκώσης Χ., Τσάρτας Π. και Γκρίμπα Ε. (2011). Ειδικές και Εναλλακτικές Μορφές Τουρισμού. Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.

Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong V. (2000). Αρχές του Μάρκετινγκ. Εκδόσεις Κλειδάριθμος.

Πετράκης Μ. (2014). Έρευνα Μάρκετινγκ : Η ερευνητική Μεθοδολογία. Αθήνα: Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης,

➤ Ξενόγλωσση

Kyriakaki, A., Trihas, N. and Sarantakou, E. (2016). The role of networks, synergies and collective action in the development of wine tourism: The case of 'Wines of Crete'. *1st Wine Tourism Congress*, 14-16 October, Santorini, Greece.

➤ Ιστοσελίδες

Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος (Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος) www.wineroads.gr

Δρόμων του Κρασιού της Πελοποννήσου (Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Πελοποννήσου)

Δρόμοι του Κρασιού της Αττικής (Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Αττικής)
www.wineroadsfathens.com)

Δρόμοι του Κρασιού της Κεντρικής Ελλάδος (Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Κεντρικής Ελλάδος)

<http://greekwinefederation.gr>

www.winesofcrete.gr

<http://www.newwinesofgreece.com>

<http://checkin.trivago.gr>

<http://www.visitgreece.gr>

<http://www.destinationcrete.gr>

<http://www.newwinesofgreece.com>

<http://www.wines2u.gr>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

Ελληνικές Ποικιλίες Οίνου

(αλφαβητική σειρά)

Ελληνικές Λευκές Ποικιλίες Οινοποιίας

- ❖ Αγούμαστος (Αγιόμαστο, Αζοῦμαστο), σε Κέρκυρα
- ❖ Αηδάνι άσπρο (Ασπράηδανο), σε Σαντορίνη, Νάξο, Πάρο
- ❖ Αθήρι άσπρο (Αθήρι λευκό, Ασπράθηρο, Ασπραθήρι), σε Ρόδο, Αμοργό, Σαντορίνη, Χαλκιδική, Λακωνία. Κρασιά που χαρακτηρίζονται από αρώματα μικρής έντασης (εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων).
- ❖ Αρκαδινό, σε Κέρκυρα
- ❖ Ασπρούδα Ζακύνθου, σε Ζάκυνθο, Ηλεία, Μεσσηνίας, Ηλεία, Λακωνία. Μυκητών, Κορινθία, Αχαΐα, Κυκλάδες, Πατρών (Σανταμεριάνα), Σπετσών, Χαλκίδος, Βοιωτία, Σαντορίνης, Κυκλάδες.
- ❖ Ασύρτικο, σε Σαντορίνη, Ανάφη, Μήλο, Νάξο, Ίο, Φολέγανδρο, Χαλκιδική. Κρασιά με αρώματα σύνθετα μεσαίας έντασης (εσπεριδοειδών κίτρινων φρούτων, λεμονιού).
- ❖ Βαλαίτης (Αμπελαίτης), σε Ρέθυμνο, Χανιά, Γύθειο, Άργος.
- ❖ Βαρδέα, σε Λευκάδα.
- ❖ Βηλάνα (Βιλάνα), σε Ηράκλειο, Λασιθί, Ρέθυμνο, Χανιά. Κρασιά που χαρακτηρίζονται από αρώματα απλά, μεσαίας έντασης, εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων.
- ❖ Βιδιανό (Αβιδιανό), σε Ρέθυμνο.
- ❖ Βολίτσα άσπρη (Ασπροβουλίτσα), σε Αχαΐα.
- ❖ Βόσσος (Βοσσίδι), σε Ζάκυνθο.
- ❖ Γαϊδουριά, σε Σαντορίνη, Ίο, Φολέγανδρο, Ανάφη.
- ❖ Γλυκασπρούδα (Γλυκερήθρα), σε Αρκαδία, Μεσσηνία, Λακωνία, Ζάκυνθο.
- ❖ Αυγουστέλι, (Αυγουστιάτης), σε Αιτωλοακαρνανία, Ζάκυνθο, Κεφαλονία, Μεσσηνία, Αχαΐα, Λευκάδα, Φωκίδα, Αρκαδία.
- ❖ Δαφνιά (Δαφνί), σε Ηράκλειο, Κρήτη.
- ❖ Ζακυνθινό, σε Κεφαλλονία, Ιθάκη, Ακαρνανία.
- ❖ Ζουμιάτικο (Δαμιάτ, Ζουμιάτης, Δαμιάτης), σε Θράκη, Ανατολική και Κεντρική Μακεδονία.
- ❖ Δουμπραίνα άσπρη (Ντουμπραίνα άσπρη, Τσουμπραίνα, Μπρένα), σε Αχαΐα.
- ❖ Θραγαθήρι, σε Σητεία, Ηράκλειο.

- ❖ Κακοτρύγης, σε Κέρκυρα, Ζάκυνθο, Ηλεία.
- ❖ Καρυδάτο, σε Σέρρες, Καβάλα, Θάσο, Κρήτη.
- ❖ Κατσανό, σε Σαντορίνη, Κυκλάδες.
- ❖ Κοζανίτης (Γκουζανίτης, Κοργιανίτης), σε Κέρκυρα, Ζάκυνθο, Λευκάδα.
- ❖ Κοντοκλάδι, σε Ζάκυνθο, Ηλεία.
- ❖ Κορίθι άσπρο (Ασπροκόριθο, Τσαουλί), σε Νήσους Ιονίου, Αχαΐα, Κυκλάδες, Θεσσαλία.
- ❖ Κουκούλι (Ασπροκουκούλι, Ασπροστάφυλο, Κουκουλιό), σε Τύρναβο, Λάρισα, Κοζάνη, Καστοριά, Τρίπολη, Καρδίτσα, Θεσσαλονίκη, Πρέβεζα.
- ❖ Κουμιώτης, σε Θεσσαλία.
- ❖ Κυδωνίτσα, σε Λακωνία.
- ❖ Λαγόρθι (Λαόρθι, Λαόρκο, Λαγάρθρι, Λαγάθι, Λαγουρθιά, Λαγόθρα), σε Καλάβρυτα, ορεινή Αχαΐα, Αρκαδία, Λευκάδα, Ζάκυνθο, Κέρκυρα. Κρασιά που χαρακτηρίζονται από αρώματα απλά εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων.
- ❖ Μαλαγουζιά, σε Αιτωλοακαρνανία, Αχαΐα, Χαλκιδική, Θεσσαλονίκη, Στερεά Ελλάδα. Κρασιά με αρώματα που θυμίζουν μοσχάτο (δηλαδή τριαντάφυλλο), λουλουδιών, κίτρινων φρούτων, εσπεριδοειδών και πιπεριάς.
- ❖ Μαλβαζία (Malvazia Bianca di Candia).
- ❖ Μανδηλαριά άσπρη, σε Κυκλάδες
- ❖ Μονεμβασιά (Μονοβασιά, Μονεμβασίτικο, Αρτεμίσι, Κλωσσαριά), σε Πάρο, Ίο, Σίκινο, Κυκλάδες, Σποράδες, Λακωνία. Κρασιά με μικρής έντασης απλά αρώματα κίτρινων φρούτων.
- ❖ Μοσχατέλλα (Μοσχατελό, Μαλάγκα), σε Κεφαλονιά.
- ❖ Μοσχάτο Αλεξανδρείας (Αγγλικό, Αποστολιάτικο, Salamanna, Zibibo (Ιταλία), Muscat Romain, M.D Espagne (Γαλλία), Moscatel Gordo Bianco (Ισπανία), Gibeben Muscatellet (Γερμανία), M. De Setubal (Πορτογαλία], σε Λήμνο, Νήσους Β. Αιγαίου, Θεσσαλονίκη, Δράμα, Καβάλα, Κοζάνη, Θεσσαλία, Εύβοια. Τα ξηρά κρασιά που παράγονται από αυτή την ποικιλία έχουν αρκετά έντονα αρώματα, χαρακτηριστικά του μοσχάτου, δηλαδή με κυριαρχία του τριαντάφυλλου, κίτρινων φρούτων και εσπεριδοειδών.
- ❖ Μοσχάτο άσπρο (Μοσχάτο Σάμου, Μοσχούδι, Μοσχάτο Ρίου, Μοσχοστάφυλο, Muscat de Frontignan, Muscat a petits grains, Moscato bianco). Τα ξηρά κρασιά που παράγονται από αυτή την ποικιλία έχουν έντονα αρώματα με κυριαρχία του τριαντάφυλλου, των κίτρινων φρούτων και εσπεριδοειδών.
- ❖ Μοσχάτο Σπίνας, σε Χανιά.
- ❖ Μοσχάτο Τρανί, σε Ρόδο.

- ❖ Μοσχοφίλερο (Αχαΐα) Οικογένεια ποικιλιών (φιλέρια) με λευκό, κίτρινο ή ροζέ χρώμα. Καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στο κέντρο της Πελοποννήσου, στο νομό Αρκαδίας. Δίνει κρασιά ισορροπημένα με ικανοποιητική οξύτητα και άρωμα. Τα κρασιά με χαρακτηριστικά αρώματα μοσχάτου προέρχονται μόνο από το ροδόχρουν Μοσχοφίλερο.
- ❖ Μπατίκι (Ντεβέ μπατίκι, Τιμπί μπατίκι), σε Τύρναβο, Βόρειο Εύβοια, Μακεδονία, Θράκη.
- ❖ Μυγδάλι (Αμυγδάλι, Αμυδαλί), σε Αιτωλοακαρνανία, Νησιά Ιονίου, Αχαΐα, Κρήτη.
- ❖ Ντεμπίνα, σε Ιωάννινα, Θεσπρωτία, Ελασσόνα. Κρασιά με μεσαία ένταση αρωμάτων - άρωμα κίτρινων φρούτων και κανέλας. Στόμα ελαφρύ με χαμηλή αλκοόλη και μεσαία οξύτητα.
- ❖ Ξερομαχαιρούδα, σε Κυκλάδες.
- ❖ Όψιμος Εδέσσης, σε Πέλλα, Κεντρική Μακεδονία, Βόρεια Θεσσαλία.
- ❖ Όψιμος Σουφλίου, σε Ν. Έβρου.
- ❖ Παύλος (Παυλούδια), σε Ζάκυνθο, Ηλεία, Αιτωλοακαρνανία.
- ❖ Πετροκόριθο λευκό, σε Κέρκυρα, Εύβοια, Αχαΐα, Μεσσηνία, Ζάκυνθο.
- ❖ Πετρουλιανός (Πετρολανός), σε Κύθηρα.
- ❖ Πλατάνι (Πλατανιά, Πλάτανος), σε νότιες Κυκλάδες, δυτική Κρήτη.
- ❖ Πλυτό (Πλωτό), σε ανατολική Κρήτη, Κύθηρα.
- ❖ Ποταμισιό λευκό (Ασπροποταμίσιο, Ποταμισιές), σε Κυκλάδες, Κύθηρα.
- ❖ Πρικνάδι (Πρεκνάρι, Πρέκνα, Πρεκνό), σε Τύρναβο, κεντρική Μακεδονία.
- ❖ Ροζακί (Ραζακί, Κέρινο), σε Κρήτη, Εύβοια, Αττική-Βοιωτία, Κοζάνη.
- ❖ Ροκανιάρης, σε Αργολίδα.
- ❖ Ρομπόλα (Ασπρορομπόλα), σε Κεφαλλονιά, Κέρκυρα, Ιθάκη, Λευκάδα, Πρέβεζα. Κρασιά με μεσαία αρωματική ένταση, αρκετά σύνθετα, εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα γεμάτο με αρκετά υψηλή οξύτητα.
- ❖ Σαββατιανό (Σταματιανό, Σαββαθιανό, Σακέικο, Περαχωρίτης, Περασωρίτικο, Άσπρο, Κουντούρα, Δουμπρένα, Τσουμπρένα, Ντομπρένα,) σε Αττική, Βοιωτία, Πάρο, Κυκλάδες, Δυτική Κρήτη, Πελοπόννησο, Μακεδονία και Θεσσαλία. Συνολικά σε 180.000 στρέμματα. Η κυρίαρχη ελληνική, από άποψη όγκου καλλιέργειας, ποικιλία. Καταλαμβάνει τον κύριο όγκο των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων της Στερεάς και της Ευβοίας και είναι η μοναδική λευκή ποικιλία που καλλιεργείται στην Αττική. Κύριο χαρακτηριστικό της η έλλειψη οξύτητας που την καταδικάζει στο να μην μπορεί να δώσει κρασιά πολύ υψηλής ποιότητας. Χρησιμοποιείται κατά κόρον για την παραγωγή ρετσίνας. Κρασιά με αρώματα κίτρινων φρούτων.

- ❖ Σκιαδόπουλο (Σαχάρα), σε Ζάκυνθο, Ηλεία, Αιτωλοακαρνανία.
- ❖ Σκλάβα, σε Αργολίδα.
- ❖ Σουλτανίνα, σε Κρήτη, Κορινθία, Αχαΐα, Καβάλα.
- ❖ Σταυροχιώτης, σε νησιά Ν. Αιγαίου, Εύβοια.
- ❖ Ταχτάς (Κουρουταχτάς), Ρέθυμνο, Ηράκλειο, Κρήτη, Θεσσαλονίκη.
- ❖ Τσαούσι (Τσαούσης, Τσαουσιά, Τσαούσικο), σε Κεφαλονιά.
- ❖ Φλασκασυρτικο, σε Κυκλάδες.
- ❖ Χλώρες (Χλώρα, Χλώρα, Φλώρα), σε Λευκάδα Ζάκυνθο, Ήπειρο, βορειοδυτική Πελοπόννησο.
- ❖ Ελληνικές Ερυθρές Ποικιλίες Οινοποιίας
- ❖ Αγιαννιώτικο (Αγιαννίτικο), σε Κυκλάδες και Νησιά του Ανατολικού Αιγαίου.
- ❖ Αγιωργίτικο (Μαύρο Νεμέας), σε Κορινθία, Μεσσηνία, Αργολίδα, Νεμέα. Ίσως η πιο ευγενική ελληνική ποικιλία μαζί με το Ξυνόμαυρο. Καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στην περιοχή της Νεμέας και δίνει διαφορετικού τύπου κρασιά, ανάλογα με το υψόμετρο στο οποίο καλλιεργείται. Κάτω από τα 300μ. το σταφύλι ωριμάζει γρήγορα, η οξύτητα είναι πολύ χαμηλή και είναι πιο κατάλληλο για παραγωγή ερυθρών επιδόρπιων οίνων. Τα κρασιά της Νεμέας είναι βαθύχρωμα με έντονα φρουτώδη χαρακτήρα.
- ❖ Αγούμαστος (Αγόμαστος, Αζούμαστος), σε Κέρκυρα, Σπάρτη, Μεσσηνία, Σέρρες.
- ❖ Αηδάνι μαύρο (Μαυράηδανο), σε Κυκλάδες.
- ❖ Αθήρι μαύρο (Μανράθηρο, Μαυραθήρι), σε Σαντορίνη.
- ❖ Ακομινάτο (Κονμινάτο, Τραχανάδες, Κουμενάτο), σε Ηράκλειο και Κρήτη, Ζάκυνθο.
- ❖ Αμφιόνι (Αφιόνι), σε Κέρκυρα.
- ❖ Αρακλινός (Ρακλινό), σε Κεφαλλονιά, δυτική Πελοπόννησο.
- ❖ Αρμελετούσα, σε Άνδρο, Κυκλάδες.
- ❖ Αυγουστιάτης, σε Ζάκυνθο, δυτική Πελοπόννησο.
- ❖ Βάφτρα (Βάψα, Βάφισσα, Βαύτρα), σε Πάρο, Κυκλάδες, Ν.Δ. Πελοπόννησο, Λέσβο.
- ❖ Βερτζαμί (Βαρσαμί, Μπερτζαμί, Λευκαδίτικο, Μαρτζαβί, Βαρζαμί), σε Λευκάδα, Κέρκυρα, Αιτωλοακαρνανία, Πρέβεζα.
- ❖ Βιολεντό (Βιολεντί), σε Ζάκυνθο, Ηλεία.
- ❖ Βλάχικο (Βλάχος), σε Ιωάννινα, Θεσπρωτία, Τρίκαλα, Κέρκυρα.
- ❖ Βοϊδομάτης (Βοϊδομάτα, Βουδόματο, Βοϊδοστάφυλο), σε Κρήτη, Ζάκυνθο, Κεφαλονιά, Ιθάκη, Λευκάδα, Μεσσηνία, Αρκαδία, Λακωνία, Αργολίδα, Ηλεία, Σαντορίνη, Ικαρία, Γρεβενά, Δράμα, Θράκη.
- ❖ Βολίτσα μαύρη, σε Καλάβρυτα, Αρκαδία.

- ❖ Βραδουανό (Βορδιανό), σε Εύβοια, Μαγνησία, Σκόπελο, Φθιώτιδα.
- ❖ Γκυκοπάτι, σε Ιόνια νησιά, Πρέβεζα, Ακαρνανία.
- ❖ Διμηνίτης, σε Ρόδο.
- ❖ Ζαλοβίτικο, σε Δυτική Θεσσαλία, Γρεβενά.
- ❖ Θειακό, σε Λευκάδα, Ιθάκη, Κεφαλονιά, Αιτωλοακαρνανία.
- ❖ Θράψα (Θράψες), σε Ν. Ηρακλείου, Λασιθί, Ρέθυμνο, Λακωνία, Κύθηρα.
- ❖ Καραμπράϊμης, σε Εύβοια, Πάρο, Κυκλάδες.
- ❖ Καρτσιώτης, σε Θεσσαλία, βόρειες Σποράδες.
- ❖ Κατσακούλιας (Καρτσακούλι, Καλτσακούλι, Κατσακούλι, Γυφτοκόριθο), σε Ζάκυνθο, Αιτωλοακαρνανία, Ηλεία.
- ❖ Κοκκινοβοστίτσα (Κοκινομοστίτσα, Μοσχοβοστίτσα), σε Κέρκυρα, Αχαΐα.
- ❖ Κολλιιάτικο (Κολλιιάτης), σε Αρκαδία, Μεσσηνία, Λακωνία, Ηλεία.
- ❖ Κοντοκλάδι, σε Ζάκυνθο, Ευρυτανία, Θεσπρωτία, Λευκάδα, Φθιώτιδα, Ηλεία.
- ❖ Κορίθι μαύρο (Κορίφι, Γαλάνα), σε Αράχοβα και Βοιωτία.
- ❖ Κορινθιακή (Σταφίδα μαύρη), σε Κορινθία, Αργολίδα, Αχαΐα, Ηλεία, Μεσσηνία, Ζάκυνθο, Κεφαλλονιά.
- ❖ Κοριτσάνος μαύρος (Γκορτσάνος μαύρος, Γκορτσάνι μαύρο, Κοριτσάνος κόκκινος, Κοριτσάνικο μαύρο), σε Αιτωλοακαρνανία, Αχαΐα.
- ❖ Κορφιάτης (Κοργιάτικο), σε Κεφαλλονιά, Ιθάκη, Αχαΐα.
- ❖ Κοτσιφάλι, σε Κρήτη, Κυκλάδες.
- ❖ Κουμάρι (Κουμαριά), σε Άνδρο, Κυκλάδες.
- ❖ Κρασάτο, σε Ραψάνη, Καρδίτσα.
- ❖ Λαδικινό (Λαδικιανό), σε Ρέθυμνο, Ηράκλειο, Λασιθί.
- ❖ Λημιό (Καλαμπάκι, Λημιώτικο), σε Λήμνο, Χαλκιδική, ανατολική Μακεδονία, Θράκη, Εύβοια.
- ❖ Λημιώνα (Λημιό), σε Λάρισα, Μαγνησία, Τρίκαλα, Καρδίτσα, Γιαννιτσά, Κοζάνη.
- ❖ Λιάτικο (Λιάτης, Μαυρολιάτης), σε Κρήτη, νότιες Κυκλάδες, Ζάκυνθο. Κρασιά με σχετικά ανοιχτό κόκκινο χρώμα μεσαίας έντασης με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων.
- ❖ Μανδηλαριά (Μαντηλαριά, Μαντηλάρι, Κουντούρα μαύρη, Κουντούρα, Κουτούρα, Αμοργιανό, Δουμπραίνα μαύρη, Κουντούρα μαύρη), σε Κρήτη, Ρόδο, Πάρο, Σαντορίνη, Κυκλάδες, Δωδεκάνησα, Αττική, Εύβοια, Χαλκιδική, βόρειο Αιγαίο, Ηλεία, Μεσσηνία. Η κυρίαρχη ερυθρή ποικιλία του αιγαιοπελαγίτικου αμπελώνα. Κύριο χαρακτηριστικό της είναι ο βαφικός χαρακτήρας. Δίνει κρασιά μέτρια σε ποιότητα. Συνήθως χρησιμοποιείται

για καλύτερα αποτελέσματα σε συνοινοποίηση με άλλες αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες όπως το Κοτσιφάλι στην Κρήτη (Πεζά – Αρχάνες) και η Μαλβαζία στην Πάρο.

- ❖ Μαυρούδι Αράχοβας, σε Αράχοβα, Βοιωτία, Φωκίδα.
- ❖ Μαύρο Καλαβρυτινό, σε Αχαΐα, Αρκαδία, Ηλεία.
- ❖ Μαύρο Μεσσηνικόλα, σε Μεσσηνικόλα Καρδίτσας.
- ❖ Μαυροδάφνη, σε Αχαΐα. Κλασική ελληνική ποικιλία που καλλιεργείται κατά κύριο λόγο στην Πελοπόννησο κοντά στην Πάτρα και σε μικρές ποσότητες στην Κεφαλονιά. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή γλυκών κρασιών και συμμετέχει σε μικρό ποσοστό μαζί με άλλες ποικιλίες στην παραγωγή ξηρών κρασιών. Το κρασί, που βγαίνει από σταφύλια της ποικιλίας αυτής, διακρίνεται για το ξεχωριστό του άρωμα που με το πέρασμα του χρόνου εξελίσσεται σε εντυπωσιακό μπουκέτο
- ❖ Μαυροτράγανο, σε Σαντορίνη.
- ❖ Μοσχάτο Αμβούργου, σε Θεσσαλία, Θράκη, ανατολική Μακεδονία.
- ❖ Μοσχάτο μαύρο (Μαυρομοσχάτο), σε Μεσσηνία, Αχαΐα, Ηλεία, Εύβοια, Κρήτη, Κέρκυρα, Ζάκυνθο, Κεφαλονιά, Σαντορίνη, Τρίκαλα, Καρδίτσα.
- ❖ Μοσχόμαυρο (Μοσχόγκαλτσο, Ξινόγκαλτσο), σε δυτική Μακεδονία και Θεσσαλία.
- ❖ Μούχταρο (Μουχτούρι, Μούχτουρο, Μούχταρμα, Μουχτάρι), σε Φθιώτιδα, Φωκίδα, Βοιωτία.
- ❖ Μπεκάρι (Μπέκαρι, Μπέκαρο), σε Ιωάννινα, Θεσπρωτία.
- ❖ Νεγκόσκα (Ποπόλκα Ναούσης, Νεγκόσκα Ποπόλκα), σε Γουμένισσα.
- ❖ Ξινόμαυρο (Ξινόμαυρο Ναούσης, Μαύρο Ναούσης, Μαύρο Ναουστινό, Ξινόγκαλτσο, Ποπόλκα, Πιπόλκα, Νιάουσα, Νιαουστινό), σε δυτική Μακεδονία, Θεσσαλονίκη, Χαλκιδική, Ραψάνη. Κρασιά με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων φραγκοστάφυλου και ντομάτας. Στόμα μεσαίου όγκου με στυφές τανίνες και υψηλή οξύτητα ακόμη και όταν έχει υψηλή αλκοόλη.
- ❖ Παμίδι (Παμίτ, Παμίτης, Παμίτσα, Παμέτα), σε Θράκη, Μακεδονία, βόρεια Θεσσαλία.
- ❖ Παπαδικό (Παπαδιές), σε Χαλκιδική, Θάσο.
- ❖ Παπάς Καρα (Καράπαπας), σε Ήπειρο, Θράκη.
- ❖ Πατρινό, σε Λευκάδα, Κεφαλονιά, Ακαρνανία, Πρέβεζα.
- ❖ Πετροκόριθο, σε Κέρκυρα, Εύβοια, Αχαΐα, Μεσσηνία, Ζάκυνθο.
- ❖ Ποταμίσιο (Ποταμίσι), σε Σαντορίνη, Νάξο, Αμοργό, Μύκονο, Φολέγανδρο, Ίο, Μήλο, Κύθηρα.
- ❖ Ρεφόσκο, σε Ηλεία.
- ❖ Ρητινό (Ριπνό, Αρητινό, Ρετενό), σε Εύβοια, Μαγνησία, Σάμο, Ικαρία, Σποράδες.

- ❖ Ρομπόλα κόκκινη (Κοκκινόρομπόλα, Μαυρορομπόλα), σε Ηλεία, Ζάκυνθο, Κέρκυρα, Λευκάδα.
- ❖ Ρουσσαίτης (Ροσαίτης, Ρούσσικο κόκκινο), σε Εύβοια, Κυκλάδες.
- ❖ Ρωμείο (Μαυρορωμείο, Λοΐσσιμα), σε Χανιά, Κρήτη, Κυκλάδες.
- ❖ Σεριφιώτικο, σε Σίφνο, Πάρο, Φολέγανδρο, Μήλο, Αργολίδα.
- ❖ Σέφκα (Σέφκο, Μαυρούτι), σε Μακεδονία, Θράκη, Καρδίτσα.
- ❖ Σκοπελίτικο, σε Κέρκυρα.
- ❖ Σκυλοπνίχτης (Σκυλοπνίχτρα, Καστελιώτικο), σε Πελοπόννησο, Αιτωλοακαρνανία, Φωκίδα, Βοιωτία, Ευρυτανία, Ήπειρο, Ιόνια νησιά.
- ❖ Σταυρωτό (Αμπελακιώτικο Μαύρο), σε Ραψάνη.
- ❖ Συκιώτης (Συκιώτι), Μακεδονία, Θεσσαλία, Εύβοια.
- ❖ Τζωρτζίδικα (Τζωρτζίδια, Τζωρτζίνες, Ζαμπέλα, Ιζαμπέλα, Βρωμοστάφυλο, Κορηός, Κορέος, Φράουλα, Μοσχοστάφυλο), σε ηπειρωτική Ελλάδα, Βόρειο Αιγαίο, Ιόνιο.
- ❖ Τσαρδάνα, σε Ρέθυμνο, Χανιά.
- ❖ Φειδιά, σε Κέρκυρα, Παξούς.
- ❖ Φωκιανό (Σαμιώτικο, Σαμιώτης, Δαμάσκηνο, Δαμασκηνάτο, Ερικαράς), σε Β. και Ν. Αιγαίο, κεντρική και ανατολική Μακεδονία, Θράκη, Κρήτη, Μεσσηνία.
- ❖ Χονδρομαύρο (Σκλήθρο), σε Κοζάνη, Γρεβενά.

Ελληνικές Ερυθρωπές Ποικιλίες Οινοποιίας

- ❖ Βιολεντό (Βιολεντί), σε Ζάκυνθο, Ηλεία.
- ❖ Κουτσομπέλι (Κουτσομπέρι), σε Ζάκυνθο, Ηλεία, Αιτωλοακαρνανία.
- ❖ Μοσχοφίλερο, σε Μαντινεία, Μεσσηνία, Αχαΐα. Παράγει κρασιά με γκρι χρώμα και ευδιάκριτα αρώματα όπου κυριαρχεί το τριαντάφυλλο και ως φόντο μέντα και κίτρινα φρούτα.
- ❖ Ροδίτης (Ρογδίτης, Αλεπού, Ροδομούσι, Κανελλάτο, Λιτσιτίνες, Σουρβιώρης, Κρυτσανιστή, Κοκκινάρα. Ροϊδίτης, Ράιδο, Κοκκινοστάφυλο, Κανελλάτο), σε Στερεά Ελλάδα, Εύβοια, Θεσσαλία. Κρασιά με αρώματα φρούτων όπως ο ανανάς.
- ❖ Σιδερίτης, σε Πελοπόννησο, Εύβοια, Αττική, Ιόνια νησιά, Στερεά Ελλάδα, Θεσσαλία, νησιά Αιγαίου πελάγους.
- ❖ Τουρκοπούλα, σε Ηλεία, Μεσσηνία, Ζάκυνθο, Αιτωλοακαρνανία, Πρέβεζα Θάσο.
- ❖ Φιλέρι, σε Αττική, Εύβοια.

Πηγή : <http://www.wines2u.gr/txt/22>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

Οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης

Οι οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας («Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης») περιλαμβάνουν την κατηγορία ελληνικών οίνων «Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης» (ΟΠΑΠ και ΟΠΕ).

Οι περιοχές που παράγονται οι οίνοι ΟΠΑΠ – «Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας» (μέρος των οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας) είναι ουσιαστικώς οι ιστορικές αμπελουργικές και οινοπαραγωγικές περιοχές του αμπελώνα της Ελλάδας. Εκεί έχουν οροθετηθεί αμπελουργικές ζώνες με βάση όρια κοινοτήτων (και κάποιες δεσμεύσεις ως προς τα υψόμετρα ή φυσικά και τεχνητά όρια). Με την εξαίρεση δύο περιοχών, οι ποικιλιακές συνθέσεις ορίζονται μόνον από ελληνικές γηγενείς ποικιλίες αμπέλου. Σε όλες τις ζώνες υπάρχουν δεσμεύσεις ως προς τις μέγιστες επιτρεπόμενες στρεμματικές αποδόσεις και διάφορες άλλες προϋποθέσεις ως προς τις οποίες οι οίνοι ελέγχονται. Οι οίνοι ΟΠΑΠ, που φέρουν υποχρεωτικώς στο λαιμό της φιάλης μια χαρακτηριστική ερυθρή ταινία, πρέπει απαραίτητως να παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται εντός της αμπελουργικής ζώνης τους. Εκτός δηλαδή από τα σταφύλια που προέρχονται υποχρεωτικώς από τη ζώνη, η οινοποίηση πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που έχουν εγκαταστάσεις εντός αυτής.

Οι ζώνες των οίνων ΟΠΕ – «Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη» (μέρος των οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας) είναι εξίσου ιστορικές αμπελουργικά και καθορισμένες γεωγραφικά περιοχές, στις οποίες οι οίνοι ΟΠΕ παράγονται από οινοποιεία μέσα στη ζώνη. Οι οίνοι ΟΠΕ, που φέρουν υποχρεωτικώς στο λαιμό της φιάλης μια χαρακτηριστική μπλε ταινία, έχουν όλες τις προϋποθέσεις των οίνων ΟΠΑΠ και επιπλέον, αυξημένες απαιτήσεις σε περιεκτικότητα σακχάρων. Ο λόγος είναι ότι πρόκειται αποκλειστικώς για γλυκείς οίνους, που παράγονται με δύο τρόπους:

- Προσθήκη αλκοόλ οινικής προέλευσης (πρώην ενισχυμένοι οίνοι – πλέον οίνοι λικέρ). Τέτοιοι οίνοι φέρουν το χαρακτηρισμό «φυσικός γλυκός». Η χρήση του αλκοόλ κάνει αυτούς τους οίνους «ελεγχόμενους».
- Με συμπύκνωση των σταφυλιών με διάφορες φυσικές τεχνικές (υπερωρίμαση στο πρέμνο,

έκθεση στον ήλιο –λιαστά σταφύλια– λιάσιμο ή αερισμός μετά τον τρύγο). Αυτοί οι οίνοι έχουν το χαρακτηρισμό «φυσικώς γλυκός», ενώ αν έχει γίνει λιάσιμο των σταφυλιών, μπορεί να έχουν το χαρακτηρισμό «λιαστός». Στους οίνους αυτούς δεν επιτρέπεται η γλύκανση με προσθήκη γλεύκους, συμπυκνωμένου ή όχι, αλκοόλης ή αποστάγματος.

Οι οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας (ΟΠΑΠ και ΟΠΕ) υπόκεινται σε δεσμεύσεις όσον αφορά τις ενδείξεις και άλλες πληροφορίες που μπορούν να αναγράφουν στην ετικέτα. Οι δεσμεύσεις αφορούν τους χρόνους παλαίωσης (οξειδωτικής, εντός βαρελιού και αναγωγικής, εντός φιάλης), αλλά και τους χαρακτηρισμούς που αφορούν την αμπελοοινική εκμετάλλευση που τους παράγει.

Στις δημοφιλείς ζώνες οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας (ΟΠΑΠ και ΟΠΕ) αξιοποιείται η διάταξη που επιτρέπει την ωρίμαση σε βαρέλια (πλην των ΠΟΠ Σαντορίνη και ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia), την εμφιάλωση (πλην ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia) και την αναγωγική παλαίωση και σε εγκαταστάσεις εκτός ζώνης. Έτσι, οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας (ΟΠΑΠ και ΟΠΕ) παράγονται και από επιχειρήσεις εκτός ζωνών, εφόσον συνεργάζονται με κάποιο οινοποιείο εντός της εκάστοτε ζώνης.

Οι οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας είναι οι ΠΟΠ Αγχίαλος, ΠΟΠ Αμύνταιο, ΠΟΠ Αρχάνες, ΠΟΠ Γουμένισσα, ΠΟΠ Δαφνές, ΠΟΠ Ζίτσα, ΠΟΠ Λήμνος, ΠΟΠ Μαντίνεια, ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς, ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών, ΠΟΠ Μεσενικόλα, ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia, ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλλονιάς, ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου, ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου, ΠΟΠ Νάουσα, ΠΟΠ Νεμέα, ΠΟΠ Πάρος, ΠΟΠ Πάτρα, ΠΟΠ Πεζά, ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτων, ΠΟΠ Ραψάνη, ΠΟΠ Ρόδος, ΠΟΠ Ρομπόλα, ΠΟΠ Σάμος, ΠΟΠ Σαντορίνη και ΠΟΠ Σητεία.

ΠΗΓΗ : <http://www.newwinesofgreece.com>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

Οίνοι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης

Οι οίνοι ΠΓΕ Διαμερισμάτων (Περιφερειών) αποτελούν το ευρύτερο επίπεδο οίνων ΠΓΕ της Ελλάδας. Από τις 9 αμπελουργικές περιφέρειες της χώρας, οίνους ΠΓΕ Διαμερισμάτων (Περιφερειών) έχουν οι 8 (δεν έχουν τα νησιά του Ιονίου πελάγους). Κατά κανόνα θεσπίζονται λευκοί, ροζέ και ερυθροί οίνοι και αντιστοίχως, ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι. Δεν έχουν όμως παραχθεί όλοι αυτοί οι τύποι οίνων, καθώς οι έλληνες οινοπαραγωγοί κινούνται με βάση τους στόχους τους, τα σύγχρονα καταναλωτικά γούστα, τις ανάλογες τάσεις και βέβαια την αμπελοοινική παράδοση της περιοχής τους.

Το σταφύλι για τους οίνους ΠΓΕ Διαμερισμάτων (Περιφερειών) πρέπει να προέρχεται από ζώνη ή ζώνες οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας ή και την περιοχή ή τις περιοχές οίνων ΠΓΕ της εκάστοτε περιφέρειας, ενώ μπορούν να οινοποιούνται οπουδήποτε εντός των ορίων της. Οι οίνοι ΠΓΕ Διαμερισμάτων (Περιφερειών) της Ελλάδας είναι οι ΠΓΕ Αιγαίο, ΠΓΕ Ήπειρος, ΠΓΕ Θεσσαλία, ΠΓΕ Θράκη, ΠΓΕ Κρήτη, ΠΓΕ Μακεδονία, ΠΓΕ Πελοπόννησος και ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα.

Οι οίνοι ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων (πρώην νομών), έχουν γεωγραφικά όρια που περιορίζονται σε αυτά μιας περιφερειακής ενότητας (δηλαδή ενός συγκεκριμένου πρώην νομού της Ελλάδας –σε 2 περιπτώσεις και σε τμήμα ενός πρώην νομού). Το σταφύλι για τους οίνους ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων πρέπει να προέρχεται από τα όρια της περιφερειακής ενότητας και η οινοποίησή του να γίνεται εκεί. Δικαίωμα όμως παραγωγής έχουν και τα οινοποιεία που βρίσκονται στις όμορες περιφερειακές ενότητες (πρώην νομούς).

Οι ποικιλιακές συνθέσεις των οίνων ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων είναι κατά κανόνα, πιο αυστηρές και αυτός είναι ένας λόγος που ενίοτε οδηγεί τους έλληνες οινοπαραγωγούς να χρησιμοποιούν τις ευρύτερες ενδείξεις των οίνων ΠΓΕ Διαμερισμάτων (Περιφερειών). Ομοίως, πιο περιορισμένοι είναι και οι τύποι οίνων που μπορούν να παραχθούν σε αυτό το επίπεδο. Οι 37 οίνοι ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων που έχουν θεσμοθετηθεί είναι οι ΠΓΕ Αργολίδα, ΠΓΕ Αρκαδία, ΠΓΕ Αττική, ΠΓΕ Αχαΐα, ΠΓΕ Γρεβενά, ΠΓΕ Δράμα, ΠΓΕ Δωδεκάνησα, ΠΓΕ Έβρος, ΠΓΕ Εύβοια, ΠΓΕ Ζάκυνθος, ΠΓΕ

Ηλεία, ΠΓΕ Ημαθία, ΠΓΕ Ηράκλειο, ΠΓΕ Θάσος, ΠΓΕ Θεσσαλονίκη, ΠΓΕ Ιωάννινα, ΠΓΕ Καβάλα, ΠΓΕ Καρδίτσα, ΠΓΕ Καστοριά, ΠΓΕ Κέρκυρα, ΠΓΕ Κοζάνη, ΠΓΕ Κορινθία, ΠΓΕ Κυκλάδες, ΠΓΕ Λακωνία, ΠΓΕ Λασιθί, ΠΓΕ Λέσβος, ΠΓΕ Λευκάδα, ΠΓΕ Μαγνησία, ΠΓΕ Μεσσηνία, ΠΓΕ Πέλλα, ΠΓΕ Πιερία, ΠΓΕ Ρέθυμνο, ΠΓΕ Σέρρες, ΠΓΕ Φλώρινα, ΠΓΕ Χανιά, ΠΓΕ Χαλκιδική και ΠΓΕ Χίος.

Οι **οίνοι ΠΓΕ Περιοχών** αποτελούν το πλέον αυστηρό επίπεδο, από πλευράς γεωγραφικών ορίων. Σε αυτούς, τα όρια κάθε οίνου ΠΓΕ αφορούν τμήμα μίας περιφερειακής ενότητας (πρώην νομού –σε κάποιες περιπτώσεις 2 πρώην νομών) και μερικές φορές τα όρια μίας και μόνο κοινότητας – χωριού. Ποικιλίες και τύποι οίνων καθορίζονται επίσης αυστηρά.

Έχουν θεσμοθετηθεί 58 οίνοι ΠΓΕ Περιοχών σε 28 περιφερειακές ενότητες της Ελλάδας. Δεν είναι όμως λίγες οι περιπτώσεις που το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης έχει, προς το παρόν, ένας και μόνο οινοπαραγωγός, ο οποίος και προκάλεσε τον ορισμό του εν λόγω τοπικού οίνου (σημερινού οίνου ΠΓΕ). Οι οίνοι ΠΓΕ Περιοχών είναι οι ΠΓΕ Άβδηρα, ΠΓΕ Άγιον Όρος, ΠΓΕ Αγορά, ΠΓΕ Αδριανή, ΠΓΕ Ανάβυσσος, ΠΓΕ Βελβεντός, ΠΓΕ Βίλιτσα, ΠΓΕ Βόρειες Πλαγιές Πεντελικού, ΠΓΕ Γεράνια, ΠΓΕ Ελασσόνα, ΠΓΕ Επανομή, ΠΓΕ Θαψανών Πάρου, ΠΓΕ Θήβα, ΠΓΕ Ικαρία, ΠΓΕ Ίλιον, ΠΓΕ Ίσμαρος, ΠΓΕ Κάρυστος, ΠΓΕ Κίσσαμος, ΠΓΕ Κλημέντι, ΠΓΕ Κοιλάδα Αταλάντης, ΠΓΕ Κορωπί, ΠΓΕ Κρανιά, ΠΓΕ Κραννώνας, ΠΓΕ Κως, ΠΓΕ Λετρίνα, ΠΓΕ Ληλάντιο Πεδίο, ΠΓΕ Μαντζαβινάτα, ΠΓΕ Μαρκόπουλο, ΠΓΕ Μαρτίνο, ΠΓΕ Μεταξάτα, ΠΓΕ Μετέωρα, ΠΓΕ Μέτσοβο, ΠΓΕ Νέα Μεσημβρία, ΠΓΕ Οπούντια Λοκρίδας, ΠΓΕ Παγγαίο, ΠΓΕ Παιανία, ΠΓΕ Παλλήνη, ΠΓΕ Παρνασσός, ΠΓΕ Πισάτις, ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας, ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου, ΠΓΕ Πλαγιές Αμπέλου, ΠΓΕ Πλαγιές Βερτίσκου, ΠΓΕ Πλαγιές Κιθαιρώνα, ΠΓΕ Πλαγιές Κνημίδας, ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου, ΠΓΕ Πλαγιές Πάρνηθας, ΠΓΕ Πλαγιές Πετρωτού, ΠΓΕ Πυλία, ΠΓΕ Ριτσώνα Αυλίδας, ΠΓΕ Σιάτιστα, ΠΓΕ Σιθωνία, ΠΓΕ Σπάτα, ΠΓΕ Σύρος, ΠΓΕ Τεγέα, ΠΓΕ Τριφυλία, ΠΓΕ Τύρναβος και ΠΓΕ Χαλικούνα.

ΠΗΓΗ : <http://www.newwinesofgreece.com>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ

Ελληνικό αμπελοοινικό δίκαιο

Το ελληνικό αμπελοοινικό δίκαιο βασίζεται κατά κύριο λόγο, σε διατάξεις του δικαίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Όπως και για τα υπόλοιπα οινοπαραγωγά κράτη μέλη της, η Ευρωπαϊκή Ένωση καθορίζει τα σημαντικότερα σημεία της οινικής νομοθεσίας κατά τρόπο ομοιόμορφο. Ιδίως μετά από τη νέα Κοινή Οργάνωση Οίνου (ΚΟΑ, κανονισμός 479/2008), που τέθηκε σε εφαρμογή από την αρχή του 2009, μια σειρά από σημαντικά ζητήματα της οινικής παραγωγής και της αγοράς ρυθμίζονται σε ευρωπαϊκό επίπεδο: ενισχύσεις, δικαιώματα αναφύτευσης, προστασία ονομασιών προέλευσης και γεωγραφικών ενδείξεων, επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές, παρουσίαση και σήμανση (ετικέτες), σχέσεις με τρίτες χώρες. Ακόμα και οι αρμοδιότητες των επαγγελματικών οργανώσεων αμπέλου και οίνου δεν υπεκφεύγουν τελείως του ευρωπαϊκού δικαίου. Όλοι οι προαναφερόμενοι κανόνες εξειδικεύονται από τους λεγόμενους εκτελεστικούς κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (κυρίως οι κανονισμοί 436/2009, 606/2009 και 607/2009). Σε αυτούς τους κανόνες προστίθενται άλλες ρυθμίσεις του δικαίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης, οι οποίες είτε δεν αφορούν ειδικά τον οίνο, είτε δεν υπάγονται στους κανόνες της ΚΟΑ. Επιδρούν όμως καθοριστικά στη διαμόρφωση του ευρωπαϊκού πλαισίου (π.χ. κανόνες ανταγωνισμού, τελωνειακό δίκαιο, ρύθμιση της κυκλοφορίας πολλαπλασιαστικού υλικού, δίκαιο σημάτων, ειδικός φόρος κατανάλωσης επί των οινοπνευματωδών).

Η επίδραση της Ευρωπαϊκής Ένωσης στους όρους εξαγωγής των ελληνικών κρασιών σε τρίτες χώρες είναι επίσης καθοριστική για το ελληνικό αμπελοοινικό δίκαιο. Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει συνάψει διμερείς συμφωνίες με μια σειρά κρατών, που βασίζονται εν γένει, στην αμοιβαία αναγνώριση γεωγραφικών ενδείξεων, οινολογικών πρακτικών ή κανόνων παρουσίασης των οίνων (http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/third/index_en.htm). Τέλος, το Δικαστήριο της Ευρωπαϊκής Ένωσης παράγει μια σειρά από κανόνες, που έχουν καθοριστική σημασία και για το ελληνικό αμπελοοινικό δίκαιο, μέσω της ερμηνείας και της εφαρμογής των σχετικών διατάξεων (www.curia.eu).

Το ελληνικό αμπελοοινικό δίκαιο αφορά την εκτέλεση και τη συμπλήρωση των ευρωπαϊκών ρυθμίσεων (π.χ. τον καθορισμό των όρων χορήγησης δικαιωμάτων αναφύτευσης αμπέλου), είτε αναφέρεται σε ζητήματα που εξακολουθούν να ρυθμίζονται σε εθνικό επίπεδο (π.χ. το ύψος του ειδικού φόρου κατανάλωσης, ο οποίος στην περίπτωση της Ελλάδας είναι μηδενικός). Ωστόσο, δεν είναι ενοποιημένο σε ενιαίο σώμα. Απαρτίζεται από μια σειρά από

νομοθετήματα, κυρίως υπουργικές αποφάσεις, ενώ νόμοι προεδρικά διατάγματα και εγκύκλιοι ενδέχεται να αναφέρονται επίσης σε σχετικά ζητήματα. Οι σχετικοί κανόνες δημοσιεύονται στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως, ενώ η συστηματική αναζήτησή τους γίνεται μέσω εξειδικευμένων βάσεων δεδομένων, που απαιτούν ιδιαίτερη εξοικείωση, προκειμένου η έρευνα να είναι πλήρης. Το ίδιο ισχύει και για τις ελληνικές δικαστικές αποφάσεις που αφορούν την ερμηνεία και την εφαρμογή των σχετικών κανόνων. Ένα σημαντικό δε μέρος των πράξεων της ελληνικής οινικής νομοθεσίας αφορά στον καθορισμό των προϋποθέσεων χρησιμοποίησης ενδείξεων των διαφόρων τοπικών οίνων (οίνοι ΠΓΕ) και αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης (οίνοι ΠΟΠ). Επίσης, το ελληνικό αμπελοοινικό δίκαιο καθορίζει τους όρους έγκρισης και χρήσης παραδοσιακών ενδείξεων οίνων, οι οποίες αναγνωρίζονται κατόπιν και προστατεύονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση

Μεταξύ των διαφόρων θεμάτων που ρυθμίζονται από το ελληνικό αμπελοοινικό δίκαιο, πρωτεύουσα σημασία έχουν τα οργανωτικά θέματα του κλάδου και ιδιαίτερα η οργάνωση και η λειτουργία των μηχανισμών ελέγχου και χρηματοδότησης της παραγωγής και εμπορίας οίνου στην Ελλάδα (ΟΠΕΚΕΠΕ, ΚΕΠΥΕΛ, Κεντρική Επιτροπή Προστασίας Οινοπαραγωγής, Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου κ.λπ.).

ΠΗΓΗ : <http://www.newwinesofgreece.com/el/nomothesia/index.html>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε

Ορολογία οίνου

(με αλφαβητική σειρά)

Αλκοολική ζύμωση: η διαδικασία μετατροπής των σακχάρων του σταφυλιού σε αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα με τη βοήθεια ενζύμων.

Αποβοστρύχωση: ο διαχωρισμός των ραγών από τα κοτσάνια τους προκειμένου να απομακρυνθούν τα τμήματα εκείνα τα οποία περιέχουν κακής ποιότητας τανίνες.

Αφρώδης οίνος: πρόκειται για τον οίνο που περιέχει διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) και το οποίο απελευθερώνεται με τη μορφή αφρών για αρκετή ώρα μετά την αφαίρεση του πώματος από το μπουκάλι.

Γευσιγνωσία: η διαδικασία αξιολόγησης του οίνου μέσω των αισθήσεων της όρασης, της όσφρησης και της γεύσης.

Γραμμικοί αμπελώνες: οι αμπελώνες που φυτεύονται κατά μήκος, είτε σε σειρά, είτε ο ένας δίπλα στον άλλο.

Διαύγαση: η διαδικασία καθαρισμού του κρασιού από μικροοργανισμούς ή χημικές ουσίες που προκαλούν θόλωμα και δημιουργία ιζήματος. Τα πιο συνηθισμένα διαυγαστικά μέσα είναι η καζεΐνη γάλακτος, το λεύκωμα αυγού, η ιχθυόκολλα και η ζελατίνη.

Εκχύλιση: η παραμονή του μούστου μαζί με τη σάρκα και το φλοιό του σταφυλιού.

Επιτραπέζιος οίνος: οίνος ο οποίος δεν επίκειται σε περιορισμούς, μπορεί να προέλθει από διάφορους συνδυασμούς ποικιλιών και στην ετικέτα του δεν αναφέρεται η περιοχή προέλευσής του.

Ερυθρός οίνος: ο οίνος που προέρχεται από κόκκινα σταφύλια, η δε παραγωγή του γίνεται με την τεχνική της ερυθράς οινοποίησης.

Ζύμωση: το φαινόμενο κατά το οποίο πολυσύνθετες οργανικές ενώσεις μετασχηματίζονται σε απλούστερες χάρη στη βοήθεια ενζύμων.

Λευκός οίνος: ο οίνος που προέρχεται από λευκά ή γκρίζα σταφύλια, η δε παραγωγή του γίνεται με την τεχνική της λευκής οινοποίησης.

Μηλογαλακτική ζύμωση: η διαδικασία που πραγματοποιείται από τα βακτήρια του κρασιού και έχει να κάνει με τη μετατροπή του μηλικού οξέως σε γαλακτικό.

Μούστος (ή γλεύκος): ο χυμός που παράγεται από το πάτημα του σταφυλιού και ο οποίος μέσω της ζύμωσης δίνει τον οίνο.

Οινοποίηση: η διαδικασία μετατροπής των σταφυλιών σε οίνο κατόπιν εφαρμογής επιλεγμένης τεχνικής.

Οξειδωση: η αντίδραση που υφίσταται το κρασί στην περίπτωση που εκτεθεί στο οξυγόνο της ατμόσφαιρας.

Οξύτητα: η συνολική περιεκτικότητα σε οξέα, με άλλα λόγια το κατά πόσο ξινή γεύση έχει ένα κρασί.

Παλαίωση: η διαδικασία η οποία ακολουθείται για την ολοκλήρωση της αρωματικής και γευστικής εξέλιξης του κρασιού.

Πλαγιαστή παλαίωση: στάδιο παλαίωσης κατά το οποίο οι φιάλες τοποθετούνται πλαγιαστά έτσι ώστε ο φελλός να υγραίνεται συνεχώς προκειμένου να αποφευχθεί η είσοδος οξυγόνου στο μπουκάλι και η ξήρανση του κρασιού.

Στέμφυλα: στερεά υπολείμματα που απομένουν από το πάτημα των σταφυλιών και την αφαίρεση του μούστου.

Τανίνες: ουσίες που βρίσκονται στο φλοιό του σταφυλιού και περνάνε στο κρασί κατά τη διάρκεια της εκχύλισης. Χρησιμεύουν στο να προστατεύουν το κρασί από τις οξειδώσεις και

το βοηθάνε να βελτιωθεί και να ωριμάσει.

Ωρίμανση: το διάστημα που απαιτείται ώστε να πραγματοποιηθούν όλες οι απαραίτητες διεργασίες κατά την παραμονή του οίνου σε δρύινο βαρέλι.

ΠΗΓΗ :

<http://www.touristorama.com/%CE%B3%CE%BB%CF%89%CF%83%CF%83%CE%B1%CF%81%CE%B9-%CE%BA%CF%81%CE%B1%CF%83%CE%B9%CE%BF%CF%85-06051>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΤ

Συσκευασία του Οίνου

Τα κρασί είναι ένα προϊόν το οποίο έχει ιδιαιτερότητες τόσο στη παραγωγική του διαδικασία, στην εμφιάλωση όσο και στη συντήρηση και αποθήκευσή του. Όλες οι παραπάνω διαδικασίες έχουν κοινό χαρακτηριστικό την διατήρηση της ποιότητας και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών κάθε κρασιού μέχρι τη στιγμή της κατανάλωσής του. Οι συσκευασίες που χρησιμοποιούνται, έχουν στόχο να περιορίσουν την επαφή του με το οξυγόνο, την έκθεση σε ακατάλληλες θερμοκρασίες και στο φως, παράγοντες που δρουν ανασταλτικά και πολλές φορές δραματικά στην υποβάθμιση της ποιότητας. Επιπλέον η συσκευασία είναι ο καθρέπτης τόσο του κρασιού, όσο και του ίδιου του οινοποιού.

Οι συσκευασίες που κατά κύριο λόγο χρησιμοποιούνται είναι η γυάλινη φιάλη, ο ασκός, η συσκευασία TetraPak και οι φιάλες PET.

- ❖ Η γυάλινη φιάλη είναι ο αδιαμφισβήτητος σύμμαχος της ποιότητας και ανάδειξης του κρασιού, καθώς είναι η μοναδική συσκευασία που ενδείκνυται για την μακρόχρονη παλαίωση του (αναγωγική παλαίωση). Επιπλέον, οι καταναλωτές παραμένουν προσηλωμένοι στην γυάλινη φιάλη, καθώς πληροί όλες τις συναισθηματικές αντιλήψεις τους για το τι το κρασί εκπροσωπεί, παρά τα λειτουργικά μειονεκτήματα, όπως είναι το βάρος και η ευκολία του να σπάσει.
- ❖ Ο ασκός είναι γνωστός για τη χρήση του στο κρασί από αρχαιοτάτων χρόνων καθώς όσα κρασιά ήταν εμπορεύσιμα φυλάγονταν μέσα σε μεγάλα και κατάλληλα πιθάρια, ενώ τα σπιτικά κρασιά ή όσα πηγαιναν στην κοντινή αγορά τα έβαζαν σε ασκούς από χοιρινά ή κατσικίσια δέρματα. Πρόκειται για μια παραδοσιακή τακτική φύλαξης και μεταφοράς με μοντέρνα εμφάνιση και σύγχρονα υλικά. Η εμφιάλωση σε ασκό γίνεται με εξειδικευμένο μηχανολογικό εξοπλισμό και όχι με το χέρι, όπου κατά την πλήρωση με κρασί αφαιρείται πλήρως η υπάρχουσα ποσότητα αέρα, όπως και στην γυάλινη φιάλη. Ο ασκός έχει το χαρακτηριστικό κάθε φορά που μειώνεται η ποσότητα του κρασιού να συρρικνώνεται με αποτέλεσμα, να μην υποκαθίσταται το κενό με αέρα. Σε αυτό βοηθάει το βρυσάκι, το οποίο έχει το χαρακτηριστικό να σφραγίζει το κρασί. Μια από τις

ιδιαιτερότητες του, είναι ότι στην ουσία, είναι διπλή συσκευασία, καθώς συμπεριλαμβάνει τον ασκό που αποτελείται από ειδικό υλικό κατάλληλο για υγρά τρόφιμα και την εξωτερική χάρτινη συσκευασία διαμορφωμένη σε κουτί, όπου αναγράφονται όλες οι βασικές ενδείξεις που υπαγορεύονται από την ισχύουσα ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.

- ❖ Το ίδιο ισχύει και για το TetraPak, το οποίο πολλές φορές κατασκευάζεται από δύο ή περισσότερα υλικά. Σύμφωνα με τις προδιαγραφές των κατασκευαστών οι ασκοί διατηρούνται μέχρι και 6 μήνες από την εμφιάλωση ή 6 εβδομάδες μετά το άνοιγμα, στην πράξη έχει φανεί ότι υπάρχει δυνατότητα διατήρησης του προϊόντος μέχρι και 12 μήνες, χωρίς σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας. Για περαιτέρω διάρκεια ζωής είναι πολύ σημαντικό η διατήρηση του προϊόντος σε κατάλληλες συνθήκες φύλαξης (θερμοκρασία-υγρασία).

Η ανάπτυξη νέων τεχνολογιών σε όλους τους τομείς της παραγωγικής διαδικασίας του κρασιού (καλλιέργεια αμπελιού, συγκομιδή, οινοποίηση, εμφιάλωση, αποθήκευση), είχε σαν αποτέλεσμα την παραγωγή ποιοτικότερων προϊόντων. Σήμερα ολοένα και περισσότερα οινοποιεία διαθέτουν τα κρασιά τους σε συσκευασία ασκού (Bag-in-box), χωρίς αυτό να σημαίνει ότι υποβαθμίζουν την ποιότητα τους. Αντίθετα η αύξηση της ζήτησης σε κρασιά σε ασκό είχε σαν αποτέλεσμα το πέρασμα της τεχνογνωσίας του εμφιαλωμένου κρασιού και στον ασκό, δίνοντάς έτσι την δυνατότητα στον καταναλωτή να δοκιμάζει ποιοτικά κρασιά με μικρότερο κόστος. Επιπροσθέτως, ο ασκός είναι μια πλήρως ανακυκλώσιμη συσκευασία, γεγονός που μπορεί να αποτελέσει σημαντικό παράγοντα στην τελική επιλογή του καταναλωτή.

- ❖ Η φιάλη PET, είναι μια συσκευασία που τα τελευταία χρόνια έχει έρθει στο προσκήνιο και κερδίζει ολοένα και περισσότερο το ενδιαφέρον και την προτίμηση των καταναλωτών. Υπάρχει η τάση να χρησιμοποιείται ακόμα και για την εμφιάλωση ιδιαίτερων κρασιών (Beaujolais) στο εξωτερικό. Είναι μια συσκευασία, άθραυστη, ελαφριά εύχρηστη και ακίνδυνη στην μεταφορά της καθ' όλη την διάρκεια χρήσης της. Κατά την κατασκευή της ενισχύεται με ένα επίστρωμα, έτσι ώστε να περιορίζεται η διαπερατότητά της από το οξυγόνο και ενισχύεται με διάφορα φίλτρα για προστασία από το φως. Η χρήση της στο κρασί ενδείκνυται για τις περιπτώσεις που το κρασί προορίζεται για άμεση κατανάλωση, είτε αυτό είναι στο ράφι του σούπερ μάρκετ, είτε

σερβίρεται στο οικογενειακό τραπέζι. Η διαδικασία εμφιάλωσης γίνεται από τεχνολογικό εξοπλισμό ειδικά σχεδιασμένο για αυτή τη συσκευασία και σε καμιά περίπτωση, με το χέρι μεταγγίζοντας το κρασί από κάποια άλλη συσκευασία.

Όλες οι παραπάνω συσκευασίες είναι ασφαλείς για τους καταναλωτές και διέπονται από αυστηρά νομοθετικά πλαίσια τόσο από την ελληνική όσο και από την ευρωπαϊκή νομοθεσία. Οι καταναλωτές παραμένουν προσηλωμένοι στην γυάλινη φιάλη, επειδή πληροί όλες τις συναισθηματικές αντιλήψεις τους για το τι το κρασί εκπροσωπεί, το οποίο ξεπερνάει εύκολα τυχόν λειτουργικά μειονεκτήματα, όπως το βάρος του ή η ευκολία του να σπάσει. Αναγκαία συνθήκη για όλες τις συσκευασίες είναι το κρασί να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

Ένας παράγοντας που μέχρι στιγμής φαίνεται να λείπει παντελώς από τη σκέψη των καταναλωτών είναι οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις του γυαλιού σε σχέση με εναλλακτικές λύσεις. Το γυαλί ακόμα θεωρείται ότι είναι πολύ πράσινο, διότι είναι κάτι που έχουν συνηθίσει στην ανακύκλωση, καθώς και οι περιβαλλοντικές εναλλακτικές λύσεις που προτάθηκαν φαίνεται να έπεσαν στο κενό.

ΠΗΓΗ : Χρήστος Λάπας, Ηλεκτρονική Γαστρονομική Εφημερίδα Cretan Food News

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ζ

Υγεία και οίνος

Μπορεί ο οίνος να θεωρείται ο ανεκτίμητος φίλος της καρδιάς, καθώς η κατανάλωσή του με μέτρο βοηθά στη σωστή λειτουργία της καρδιάς και στη θωράκισή του ατόμου ενάντια στις καρδιαγγειακές παθήσεις. Ωστόσο έρευνες χρόνων έχουν αποδείξει πως ένα με δύο ποτήρια την ημέρα συνεισφέρουν εξίσου στην τόνωση του οργανισμού και τη μακροζωία.

Σύμφωνα λοιπόν με επιστημονικές μελέτες χρόνων, τα αποτελέσματα των οποίων είδαν το φως της δημοσιότητας το τελευταίο διάστημα, η μέτρια κατανάλωση κρασιού από άτομα ηλικίας άνω των 60 ετών βοηθάει στην μείωση της πιθανότητας εμφάνισης της νόσου του Αλτσχάιμερ, καταπολεμά δε τη γεροντική άνοια σε πολύ μεγαλύτερο ποσοστό από ότι οι βιταμίνες C και E.

Σημαντικότερη είναι η ευεργετική δράση του κρασιού στη στομαχική λειτουργία και πέψη. Ενώ είναι ευρέως αποδεκτό στους επιστημονικούς κύκλους πως η μέτρια κατανάλωση οίνου διευκολύνει την κυκλοφορία του αίματος στους ιστούς, αποτρέπει τις πιθανότητες εμφάνισης εγκεφαλικού επεισοδίου ενώ συμβάλλει στην τόνωση των νεφρών, της χολής και του ήπατος.

Τέλος, ιδιαίτερη αναφορά γίνεται από τους επιστήμονες στον τρόπο με τον οποίο το κρασί μπορεί να χρησιμεύσει τόσο για τη μείωση του κινδύνου εμφάνισης διάφορων μορφών καρκίνου όπως για παράδειγμα του καρκίνου του προστάτη, του μαστού και του δέρματος, όσο και για την αποτελεσματική αντιμετώπιση της λευχαιμίας.

Αναμφίβολα το κρασί μπορεί να συνδράμει στη σωστή λειτουργία του οργανισμού και στην αποφυγή νόσων που ταλανίζουν μεγάλο αριθμό συνανθρώπων μας, ωστόσο και σε αυτή την περίπτωση η ευεργετική του δράση ξεκινάει και τελειώνει στο «παν μέτρων άριστον». Δύο ποτήρια κρασί την ημέρα και με την απαραίτητη σημείωση αυτά να καταναλώνονται κατά τη διάρκεια γευμάτων, είναι αρκετά για τον ιδανικό συνδυασμό τερπνού και ωφελίμου, ενώ η καθόλου ή η υπερβολική κατανάλωση οίνου μπορεί να προκαλέσει μελλοντικές παρενέργειες και δυσλειτουργίες οι οποίες θα είναι ιδιαίτερος δύσκολο να αντιμετωπιστούν.

ΠΗΓΗ : <http://www.touristorama.com>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Η

Ποικιλίες Κρητικών Οίνων

Ο κρητικός αμπελώνας χρησιμοποιεί κατά βάση τη *Βιλάνα* για τα λευκά κρασιά, το Κοτσιφάλι, το Μαντηλάρι και το Λιάτικο για τα ερυθρά και τα ροζέ. Τα τελευταία χρόνια αναβιώνουν και χρησιμοποιούνται και άλλες γηγενείς ποικιλίες όπως επίσης και οι κυριότερες διεθνείς ποικιλίες, με αποτέλεσμα να έχουμε πλέον κρητικά κρασιά με κοσμοπολίτικο χαρακτήρα. Οι κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται στη Κρήτη είναι:

Τοπικές ποικιλίες

Κοτσιφάλι



Ερυθρή ποικιλία με υψηλό αλκοολικό τίτλο, αστάθεια στο χρώμα και με *πλούσια αναλυτικά* στοιχεία για κρασί ποιότητας. Το κρασί του είναι γλυκόπιτο και έχει άρωμα δαμάσκηνου. Αποτελεί τυπικό εκπρόσωπο των κρασιών ΟΠΑΠ του Νομού Ηρακλείου και χαρακτηρίζεται ως το «Merlot της Κρήτης». Απαντάται σε μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις αλλά και σε χαρμάνια μαζί με το Μανδηλάρι ή το Syrah.

Λιάτικο



Πολύ παλαιά και πρώιμη ερυθρή ποικιλία, δίνει ξηρά και θαυμάσια γλυκά κρασιά. Είναι υψηλόβαθμα, με μαλακές τανίνες, μέτρια οξύτητα και σχετικά ανοιχτό χρώμα. Από το Λιάτικο παράγονται τα ξηρά και γλυκά κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Δαφνές. Τα τελευταία χρόνια αναβιώνει η παραγωγή λιαστού κρασιού από Λιάτικο μέσα από την προσπάθεια οινοποιών του νησιού.

Μανδηλάρι



Σκούρου ερυθρού χρώματος με υψηλή περιεκτικότητα σε ανθοκυάνες. Θεωρείται ο « βασιλιάς των γηγενών ποικιλιών του νησιού», κυρίως λόγω της καλής οξύτητας και των γεροδεμένων του τανινών. Συμμετέχει στον οίνο ΟΠΑΠ Αρχάνες και Πεζά σε συνδυασμό με την ποικιλία Κοτσιφάλι, ενώ πολλές φορές αναμειγνύεται και με το Syrah.

Βιδιανό



Φυτό ζωηρό, παραγωγικό, γόνιμο, ανθεκτικό στον περονόσπορο. Δίνει κρασί υψηλόβαθμο, μέτριας οξύτητας, με ιδιαίτερο άρωμα που θυμίζει βερίκοκο. Είναι δύσκολο να βρει κανείς κρασί μόνο από την συγκεκριμένη ποικιλία αλλά από ότι φαίνεται το Βιδιανό έχει πολύ μέλλον στον κρητικό αμπελώνα.

Βηλάνα



Είναι η πλέον φυτεμένη λευκή ποικιλία στην Κρήτη. Καθαρά οινοποιήσιμη με καλά αναλυτικά στοιχεία και συμμετέχει στον οίνο ΟΠΑΠ Πεζά. Η ποικιλία έχει λεπτό άρωμα και λεμονάτη, δροσιστική γεύση και βελτιώνεται με την ταυτόχρονη οινοποίηση με τις ποικιλίες Δαφνί και Πλυτό.

Δαφνί



Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη στους νομούς Λασιθίου και Ηρακλείου. Ήταν υπό εξαφάνιση αλλά διασώθηκε χάρη στις προσπάθειες συγκεκριμένων τοπικών παραγωγών. Είναι ζωνρό, μέτρια παραγωγικό και ανθεκτικό στην ξηρασία. Ξεκινά τη βλάστηση στα μέσα Μαρτίου και ωριμάζει στα τέλη Σεπτεμβρίου. Το κρασί είναι σχετικά χαμηλού ως μετρίου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας με άρωμα που θυμίζει αυτό της δάφνης.

Θραψαθήρι



Λευκή ποικιλία των Κυκλάδων, της Κρήτης, της Δωδεκανήσου και γενικότερα της νότιας Ελλάδα. Θεωρούνται κλώνος της ποικιλίας Αθήρι αλλά αμπελογραφικά διαφέρει και πρόκειται για ξεχωριστή ποικιλία. Είναι ζωνρό, γόνιμο, πολύ παραγωγικό, ευαίσθητο στον περονόσπορο και ανθεκτικό στην ξηρασία. Ξεκινά την βλάστηση στις αρχές του Απρίλη και ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρη. Στα κατάλληλα εδάφη δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, γεμάτα γευστικό πλούτο, μέτριας οξύτητας και με έντονο βοτανικό άρωμα.

Μαλβαζία



Λευκή ποικιλία που παράγει κρασί με ευχάριστη γεύση και έντονο χαρακτηριστικό ανθώδες άρωμα με νότες μοσχάτου. Ιστορικά συνδέεται με το διάσημο κρητικό κρασί της περιόδου των βυζαντινών χρόνων μέχρι τις αρχές του 18^{ου} αιώνα. Η ποικιλία επανήλθε στο προσκήνιο τα τελευταία χρόνια και μπήκε δυναμικά στο πεδίο των αρωματικών ξηρών και γλυκών κρασιών.

Πλωτό



Πρόκειται για μια ποικιλία που καλλιεργείται στην ανατολική Κρήτη και στα Κύθηρα. Είχε σχεδόν ξεχαστεί αλλά πρόσφατα επανήλθε στο προσκήνιο. Είναι φυτό ζωνιό, παραγωγικό αλλά ευαίσθητο στις ασθένειες. Τα σταφύλια του είναι μέτρια, με φλοιό χρυσοκίτρινο με σπάνια δροσιστική οξύτητα και λεμονάτη γεύση. Ο τρύγος του γίνεται μέσα Σεπτέμβρη. Πολλοί παραγωγοί το χρησιμοποιούν για μονοποικιλιακά κρασιά ενώ άλλοι το αναμιγνύουν με άλλες πιο πλούσιες ποικιλίες όπως το Βιδιανό.

Διεθνείς ποικιλίες

Cabernet Sauvignon



Το *Cabernet Sauvignon*, είναι η πιο ονομαστή **ερυθρή ποικιλία** στον κόσμο για την παραγωγή εκλεκτών ερυθρών κρασιών που αντέχουν δεκαετίες παλαίωσης μέσα στην φιάλη. Ίσως η πιο καταπληκτική ιδιότητα του είναι το ότι μπορεί να καλλιεργείται σε διαφορετικές περιοχές και ωστόσο να δίνει κρασιά που αναγνωρίζονται ως Cabernet Sauvignon, παρά τις όποιες κλιματολογικές, καλλιεργητικές ή οινοποιητικές συνθήκες. Όταν το Cabernet Sauvignon καλλιεργείται σε θερμές περιοχές όπως η Κρήτη, όπου ωριμάζει σε προϋμότερο χρόνο και δίνει ώριμα φαινορικά συστατικά, παράγονται κρασιά με πλούσιο χρώμα, πληθωρική γεύση και άρωμα.

Grenache Rouge



Ερυθρή μεσογειακή ποικιλία ισπανικής καταγωγής, καλλιεργούμενη σε αρκετές ξηροθερμικές περιοχές στον κόσμο. Στην Ελλάδα είναι συνιστώμενη ως βελτιωτική. Ωριμάζει

αρχές Σεπτεμβρίου. Στα κατάλληλα εδάφη και με μέτρια παραγωγή, το κρασί της ποικιλίας αυτής έχει καλό χρώμα, μέτριο σώμα, υψηλό αλκοολικό τίτλο και μέτρια οξύτητα. Έχει την τάση όμως να γερνάει γρήγορα και να οξειδώνεται εύκολα. Η Grenache Rouge συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων.

Merlot



Το *Merlot* είναι ένα **ερυθρό σταφύλι** γαλλικής καταγωγής και δίνει *μαλακά κρασιά*. Τα αρώματα του *Merlot* είναι πολύ πιο γλυκά από αυτά του Cabernet Sauvignon, θυμίζουν *δαμάσκηνο* και μικρά κόκκινα φρούτα όπως τα *κεράσια* και οι *φράουλες*. Στο στόμα βρίσκουμε *μαλακές τανίνες*, χαμηλή οξύτητα, υψηλή αλκοόλη χωρίς όμως να υπάρχει υψηλή πυκνότητα.

Mouverde



Ισπανική ερυθρή ποικιλία. Πρόκειται για ζωνρή, μέτριας παραγωγικότητας ποικιλία, αρκετά ανθεκτική στις μυκητολογικές ασθένειες. Η εκβλάστηση των οφθαλμών της γίνεται πολύ αργά, γεγονός που τη βοηθά να αποφεύγει τους όψιμους ανοιξιάτικους παγετούς. Ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Έχει μέτριου μεγέθους τσαμπιά με μέτριου μεγέθους ρώγες. Παράγει ερυθρούς οίνους με ικανοποιητικό χρώμα και όχι πολύ έντονο άρωμα *βύσσινου* με χροιές *ευκαλύπτου* ή *δάφνης*. Στη γεύση δίνει, συνήθως, οίνους με *ικανοποιητικής ποιότητας τανίνη*.

Sangiovese



Είναι η διεθνής **ερυθρή ποικιλία** της *Ιταλίας*. Καλλιεργείται κυρίως στην *Τοσκάνη* και μετέχει σε κάποια μεγάλα κρασιά της Ιταλίας. Ράγα μέτρια, στρογγυλή με ανθεκτικό φλοιό, χρώματος μαύρου μωβ, όχι πολύ παχύ. Εποχή ωρίμανσης όψιμη. Προτιμά λόφους με εδάφη μέτρια- φτωχά, ασβεστούχα και ξηρά. Παράγει κρασιά χρώματος *κόκκινο ρουμπινί, στεγνή γεύση* λίγο τανική. Σε χαρμάνι με το Cabernet sauvignon δίνει μεγάλα κρασιά παλαίωσης.

Syrah



Ερυθρή ποικιλία, που έγινε γνωστή χάρη στα θαυμάσια κρασιά, που δίνει στην κοιλάδα του Ροδανού και η οποία καλλιεργείται σήμερα σε πολλές περιοχές στον κόσμο. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου. Ανάλογα με τον κλώνο, το κλάδεμα, το έδαφος και την περιοχή, η ποικιλία αυτή μπορεί να δώσει λιγότερο ή περισσότερο “δυνατά” κρασιά, μέτριας οξύτητας, *μεέντονο χρώμα, έντονα αρώματα*, που γίνονται πολυπλοκότερα κατά την παλαίωση. Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων, ερυθρών και ροζέ και ταιριάζει απόλυτα με τις κλασικές ερυθρές ποικιλίες του νησιού.

Chardonnay



Το αγαπημένο **λευκό σταφύλι** των απανταχού οινόφιλων που ξεκινώντας από τη *Βουργουνδία* και τη *Καμπανία*, κατέκτησε ολόκληρη την υφήλιο. Τα κρασιά του μπορεί να είναι *φρέσκα*, με δροσερή οξύτητα και *αρώματα εξωτικών φρούτων* ή περισσότερο ώριμα. Αποτελεί συστατικό της *σαμπάνιας*. Δίνει *ξηρά κρασιά* με *έντονα αρώματα*. Τα κρασιά αυτής της ποικιλίας ωριμάζουν πολύ επιτυχημένα σε βαρέλι, κάτι που συνήθως γίνεται και εμπλουτίζονται με ανάλογο τρόπο από τα αρώματά του (όπως ξύλου, βανίλιας, καπνού, ξηρών καρπών κ.α.).

Μοσχάτο/Μοσχάτο Σπίνας



Πρόκειται για ποικιλία καλλιεργούμενη σε μεγάλη έκταση σε αρκετές χώρες του κόσμου. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου, είναι ευοξειδωτο και απαιτεί προσοχή κατά την οινοποίηση. Το Μοσχάτο μπορεί να δώσει *ξηρά κρασιά* με πλούσιο τυπικό άρωμα, υψηλόβαθμα, με μέτρια οξύτητα, αλλά κυρίως *εξαιρετικά γλυκά κρασιά*, είτε λιαστά είτε οίνους λικέρ, με *πληθωρικά αρώματα* και γεύσεις.

Sauvignon Blanc



Λευκή αρωματική ποικιλία γαλλικής προέλευσης, η οποία καλλιεργείται σε ολόκληρο τον κόσμο. Στην Ελλάδα η καλλιέργειά της ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του '90. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου. Το *Sauvignon Blanc* όταν καλλιεργηθεί στις κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες, με μικρές αποδόσεις και τρυγηθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας, ώστε να υπάρχει ισορροπία οξύτητας- σακχάρων και διατήρηση του ιδιαίτερου αρωματικού δυναμικού του, μπορεί να δώσει *ξηρά κρασιά*, με *πλούσιο άρωμα* (κυρίως εξωτικών φρούτων), *ζωηρή, ισορροπημένη και πληθωρική γεύση*. Το *Sauvignon Blanc* μπορεί να

ζυμώσει και να ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια. Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Θ

Οινοποιεία του δικτύου Wines of Crete

Οινοποιεία του νομού Ηρακλείου

Alexakis Winery : Το οινοποιείο Αλεξάκη είναι οικογενειακή υπόθεση. Τα στελέχη της εταιρείας είναι ο Στέλιος Αλεξάκης, ιδρυτής της επιχείρησης κατά τη δεκαετία του 1970, οινολόγος-χημικός μηχανικός, η σύζυγός του Σοφία και τα παιδιά τους, Λάζαρος και Απόστολος, πτυχιούχοι οινολόγοι, από το Πανεπιστήμιο της Φλωρεντίας ο πρώτος και από το Φρέσνο στην Καλιφόρνια ο δεύτερος. Τα παιδιά πλέον, με τις καινοτόμες ιδέες και την τεχνογνωσία τους ελέγχουν την παραγωγή, σχεδιάζουν και υλοποιούν τη μελλοντική εξέλιξη του οινοποιείου, χωρίς όμως να χαθεί ούτε μια σταγόνα από την πολύτιμη κληρονομιά της πρώτης γενιάς. Το οινοποιείο μας είναι το μεγαλύτερο ιδιωτικό οινοποιείο της Κρήτης (με αποθηκευτική δυνατότητα 16 εκ. λίτρα) με πελάτες μας τις μεγαλύτερες οινοποιητικές μονάδες της Ελλάδας, ενώ από το 2008 εξάγουμε στην Αμερική με το brand Alexakis και σε Ρωσία και Κίνα με private labels. Σήμερα, έχοντας επί δεκαετίες συνεργαστεί με το σύνολο σχεδόν των αμπελουργών του νησιού και γνωρίζοντας πλήρως τον κρητικό αμπελώνα (ποικιλίες, έδαφος, μικροκλίμα), επιλέγουμε τα καταλληλότερα αμπελοτοπία και καλλιεργούμε πολυετείς συνεργασίες με τους καλύτερους αμπελουργούς για την εξασφάλιση εξαιρετικής πρώτης ύλης. Αποτέλεσμα αυτής της στενής συνεργασίας είναι η δημιουργία πολυβραβευμένων κρασιών με αναγνωρισιμότητα στην Ελλάδα και ανά τον κόσμο, προϊόντων κρητικών και ελληνικών για τα οποία είμαστε εξαιρετικά υπερήφανοι.

Mediterra : Στην καρδιά της Ζώνης Ονομασίας Προέλευσης Πεζιά, στο χωριό Κουνάβοι, από το 1973, οινοποιούμε με γνώση και πάθος τις γηγενείς ποικιλίες του νησιού, αναδεικνύουμε τις ξενικές ποικιλίες και αξιοποιούμε το αμπελοοικονομικό δυναμικό του τόπου μας. Το όνομα το χωριού που βρίσκεται το οινοποιείο, αποδεικνύει την μακραίωνη ιστορία του στην παραγωγή κρασιού, αφού σχετίζεται με τα γνωστά πατητήρια «Κάναβες» των νησιών του Αρχιπελάγους. Στην MEDITERRA Οινοποιητική παράγουμε κρασιά, που διανέμονται στην Ελλάδα και σε περισσότερες από 20 χώρες σε ολόκληρο τον κόσμο. Κρασιά τα οποία έχουν βραβευτεί με μετάλλια τόσο στο εσωτερικό, όσο και σε διεθνείς διαγωνισμούς. Πιστοποιημένοι με συστήματα διαχείρισης ποιότητας από το αμπέλι μέχρι το τελικό προϊόν, συνεχίζουμε να προσφέρουμε μοναδικά κρασιά, για όλους εσάς που το κρασί είναι τρόπος ζωής. Το “terroir” των αμπελιών που επιλέγουμε, η θετική ενέργεια, η διάθεση, το μεράκι και η γνώση, αποτελούν τις ιδανικές συνθήκες για τη δημιουργία κρασιών που θα σας μνήσουν σε μοναδικές γευστικές εμπειρίες. Η εταιρεία Mediterra Οινοποιητική – Κρέτα Ολυμπιάς Α.Ε. ιδρύθηκε το 1973 στον οικισμό Κουνάβοι του δήμου Νίκος Καζαντζάκης του Ηρακλείου Κρήτης. Κύρια δραστηριότητα της είναι η παραγωγή εμφιαλωμένων κρασιών υψηλής ποιότητας. Σε χρονιά ορόσημο για την πορεία της αναδείχθηκε το 2005, όπου εντάχθηκε στον όμιλο ΔΕΜΚΟ, του κου. Δ. Κοντομηνά, ο οποίος πέρα από πολύπλευρος επιχειρηματίας, με κύριες επενδύσεις στον ασφαλιστικό κλάδο και στα ΜΜΕ, είναι και λάτρης του ποιοτικού κρασιού. Με την αλλαγή αυτή, η Creta Olympias αλλάζει σελίδα, εισερχόμενη σε μια φάση δυναμικής αναδιοργάνωσης που σκοπό έχει να την κατατάξει ανάμεσα στις πιο σημαντικές οινικές δυνάμεις της χώρας. Στην εξέλιξη αυτή σημαντικά έχει συμβάλει ένα μεγάλο επενδυτικό σχέδιο με σκοπό να εδραιωθεί η οινοποιία ανάμεσα στα πιο άρτια εξοπλισμένα οινοποιεία της Ελλάδας. Σύγχρονη τεχνολογία, συστήματα διασφάλισης ποιότητας αλλά και η αδιάκοπη εργασία στους αμπελώνες επέτρεψαν στο οινοποιείο να

εισέλθει σε μια νέα εποχή. Η CRETA OLYMPIAS από τον Σεπτέμβριο του 2006, πιστοποιήθηκε με τα παρακάτω συστήματα, από τον Φορέα Πιστοποίησης TUV AUSTRIA:

1. Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 9001:2008
2. Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων HACCP σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 22000:2005 και
3. Πιστοποιητικό για την παραγωγή οίνων από σταφύλια βιολογικής γεωργίας σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007.

Η Mediterra Οινοποιητική παράγει τις ακόλουθες σειρές κρασιών:

- Η σειρά **MEDITERRA** Οινοποιητική αποτελείται από κρασιά εξαιρετικής ποιότητας και καινοτομίας που αποπνέουν μεσογειακό αέρα. Τα πιο δημοφιλή είναι το λευκό Ξερολιθιά, το ερυθρό Μυράμπελος, η Νέα Γη (λευκό, ροζέ και ερυθρό). Δύο κρασιά βαθιάς παλαιώσης: το ερυθρό Πυρόραγο και το λευκό Άνασσα, και τα δύο έχουν παλαιώσει σε δρύινα βαρέλια, καθώς επίσης και το βιολογικό ερυθρό κρασί Αντάμα. Οι πρόσφατες καινοτομίες της σειράς Mediterra είναι το λευκό Silenus Beta και ερυθρό Silenus Kappa Sigma και τα φρουτώδη Sauvignon Blanc (λ) και Syrah (ερ).

- Η σειρά **CRETA OLYMPIAS** προσφέρει όλα τα κλασσικά ελληνικά κρασιά, έχοντας σαν αιχμή του δόρατος τα επιτυχημένα Vin de Crete (λευκό, ροζέ και ερυθρό) και μερικά από τα γλυκά κλασσικά ελληνικά κρασιά.

Επεκτείνοντας τις δραστηριότητές της, η Mediterra Οινοποιητική, αποτελεί πλέον τον αποκλειστικό αντιπρόσωπο & διανομέα των κρασιών του Γάλλου ηθοποιού Gerard Depardieu, των “Espiritu de Chile” (Χιλή), των “Espiritu de Argentina” (Αργεντινή) και των νοτιοαφρικάνικων “Golden Kaan”. Τέλος, η εταιρία αποτελείται από καλά καταρτισμένο προσωπικό το οποίο στελεχώνει τα τμήματα παραγωγής, πωλήσεων, μάρκετινγκ και εξαγωγών. Πάνω από το 40% της παραγωγής διανέμεται στο εξωτερικό.

Silva Δασκαλάκη :Το οινοποιείο Silva Δασκαλάκη βρίσκεται στη Σίβα, ένα μικρό χωριό του Δήμου Ηρακλείου στο 17χλμ της Εθνικής Οδού Ηρακλείου- Μοιρών. Η περιοχή ανήκει στη ζώνη Ο.Π.Α.Π. Δαφνών. Ο εξοπλισμός του οινοποιείου άρχισε το 2003 και ολοκληρώθηκε το 2007 με τελευταίας τεχνολογίας μηχανήματα στο χώρο της παραγωγής και της εμφιάλωσης. 70 ιδιόκτητα στρέμματα καλλιεργούνται με ολοκληρωμένη βιολογική καλλιέργεια σε εδάφη ασβεστοαργυλώδη, που ποιοτικά μπορούν να προβάλλουν τον πλούτο και την ιδιαιτερότητα των κρασιών της Κρήτης. Οι τοπικές ποικιλίες που καλλιεργούμε Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Θραψαθήρι, Μαλβαζία, Βιδιανό, Μοσχάτο Σπίνας, σε αυτές τις ποικιλίες προστέθηκαν μερικές από τις πιο φημισμένες διεθνώς Syrah, Cabernet Sauvignon Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillion. Στόχος μας η παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων, που ελπίζουμε να κερδίσουν την προτίμησή σας.

Διγενάκης κρασιά : Μετά από μια μακρόχρονη και επιτυχημένη εμπορική παρουσία στο χώρο του ποιοτικού κρασιού ως εταιρία εμπορίας και διανομής η οποία δραστηριοποιήθηκε τις προηγούμενες δύο δεκαετίες από τον Γιάννη Διγενάκη, εμείς, ο Λευτέρης και Γιάννης (υιός) Διγενάκης, συνεχίζουμε να ζούμε με το ίδιο πάθος αλλά και περισσότερη δροσιά όλη τη διαδικασία παραγωγής και διάθεσης κρασιών υψηλής ποιότητας. Εμείς ως δεύτερη γενιά, πήγαμε ένα βήμα παραπέρα δημιουργώντας πρωτότυπες οινοποιήσεις με αποτέλεσμα την παραγωγή ιδιαίτερων χαρμανιών τα οποία βασίζονται στο συνδυασμό γηγενών ποικιλιών όπως η Βηλάνα, το Βιδιανό, το Κοτσιφάλι, το Μαντήλარი, το Μοσχάτο με διεθνείς όπως το Cabernet, το Syrah, το Chardonnay, το Sauvignon Blanc, το Grenache, είτε παράγοντας μονοποικιλιακά κρασιά με την παρουσία μιας τοπικής

ποικιλίας. Η αγάπη μας για το κρασί συνδυάζεται κάθε φορά με την ίδια αγωνία για το τελικό αποτέλεσμα σε μια συνεχή προσπάθεια για ολοένα και περισσότερη βελτίωση των κρασιών μας. Η συνολική προσπάθεια συνεπικουρείται από τις συνεχείς νέες φυτεύσεις αμπελιών της οικογένειας στην περιοχή της Καλλονής και των Κουνάβων στην αμπελουργική ζώνη «Πεζιά» της επαρχίας Πεδιάδος του νομού Ηρακλείου. Στόχος μας είναι η μεγαλύτερη λεπτομέρεια στην παραγωγή και οινοποίηση με βάση τα επιστημονικά πρότυπα αλλά και την τεράστια αγάπη και φροντίδα που χαρακτηρίζει τη βιοματική μας σχέση με τον κόσμο του κρασιού. Επίσης θεωρούμε αναγκαία την ανάδειξη τοπικών ποικιλιών και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους, μέσα από την εξελικτική διαδικασία στην παραγωγή και την οινοποίηση, σε ένα πλαίσιο ισχυρής συλλογικής δράσης. Κρασιά μας, όπως το Μαρισύνη Λευκό και Ερυθρό, Υποψία Ροζέ, Αερικό έχουν τιμηθεί επανειλημμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς με χρυσά και αργυρά μετάλλια καθώς και με ειδικές διακρίσεις. Επίσης το νέο υπερσύγχρονο οινοποιείο μας βρίσκεται στο τελικό στάδιο της κατασκευής στην περιοχή Καλλονής Ν. Ηρακλείου και συγκεκριμένα στη θέση Περιβόλια (19 χλμ στο νότιο άξονα από την πόλη του Ηρακλείου).

Δουλουφάκης Οινοποιείο :Το οινοποιείο βρίσκεται στις Δαφνές Ηρακλείου Κρήτης. Η περιοχή έχει πλούσια αμπελοοινική παράδοση και ιστορία , και έχει καθοριστεί ως ζώνη ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας .Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή οίνων αποτελεί για την Οικογένεια Δουλουφάκη μια παράδοση, που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά ως απόσταγμα πολύτιμης εμπειρίας. Το 1952 χρονολογείται ο πρώτος έπαινος για την ποιότητα των κρασιών της οικογένεια Δουλουφάκη που λαμβάνει μέρος στην 17^η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης . Στο οινοποιείο Δουλουφάκη , οι επιλεγμένοι αμπελώνες και το ιδανικό μικροκλίμα , προσφέρουν τις συνθήκες για την παραγωγή εξαιρετικών κρασιών.

Ε.Α.Σ Ηρακλείου : Η Ένωση Ηρακλείου κατέχει μια σημαντική θέση στον τομέα του κρασιού στον νομό Ηρακλείου. Οινοποιεία της υπάρχουν στις θέσεις Δαφνές, Αρκαλοχώρι και ένα σύγχρονο εμφιαλωτήριο κρασιού στις Μαλάδες. Προς αντικατάσταση παλαιότερων εγκαταστάσεων πρόσφατα ολοκληρώθηκε η δημιουργία νέου υπερσύγχρονου οινοποιείου στη θέση Παλιανή, Ηρακλείου. Σκοπός της δημιουργίας των νέων αυτών εγκαταστάσεων ήταν ο εξοπλισμός ενός Οινοποιείου με μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας με απότερο στόχο την ποιοτική αναβάθμιση των προϊόντων της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηρακλείου. Σε μια έκταση 50 στρεμμάτων «παντρεύεται» ο σύγχρονος τρόπος οινοποίησης, η παραδοσιακή εμπειρία της Κρήτης στο κρασί και η ομορφιά της Τέχνης , με έργα που διαχέουν το χώρο. Είναι μια σύγχρονη μονάδα εμφιάλωσης με δυναμικότητα 3000 φιάλες/ώρα, διαθέτει ανοξειδωτες δεξαμενές χωρητικότητας 2000 τόνων και 400 δρύινα βαρέλια για την παλαίωση του ερυθρού κρασιού.

Ε.Α.Σ Πεζών: Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών βρίσκεται στο νομό Ηρακλείου Κρήτης, στο Δήμο Αρχανών-Αστερουσίων (πρώην Νίκου Καζαντζάκη). Δραστηριοποιείται με δύο βασικά προϊόντα: κρασί και ελαιόλαδο και αποτελεί πρότυπη οργάνωση στον αγροτοσυνεταιριστικό χώρο από το 1933. Ο αριθμός των υπαλλήλων ανέρχεται στους 100 πανελληνίως από τους οποίους 20 κατέχουν πτυχίο Πανεπιστημιακής Εκπαίδευσης και 5 ΑΤΕΙ. Σκέψη, σκοπός και φιλοδοξία των οργανωτών της Ένωσης υπήρξε: η ανάπτυξη και η βελτίωση της παραγωγής της περιοχής, η αυτοδύναμη επεξεργασία, βιομηχανοποίηση και εμπορία των κυριότερων προϊόντων της περιοχής, λαδιού και σταφυλιών και φυσικά σαν συνέπεια των παραπάνω σκοπών, η ανύψωση του βιοτικού επιπέδου των συνεταιρισμένων σε ένα πολιτισμένο περιβάλλον και τρόπο ζωής. Σήμερα,

σκοπός της ΕΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ συνεχίζει να είναι η υπεράσπιση του εισοδήματος των παραγωγών και η προώθηση των θαυμάσιων τοπικών κρητικών προϊόντων. Χαρακτηριστικά όπως ποιότητα, παράδοση, αξιοπιστία, υγιεινή διατροφή, ευημερία, πρόοδος αποτελούν βασικές αρχές της ΕΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ. Σχέση ζωής με τον καταναλωτή: Παραγωγή ασφαλών προϊόντων εγγυημένης ποιότητας και προέλευσης. Έλεγχος του προϊόντος από το χωράφι στο ράφι με αποτέλεσμα τις προσιτές τιμές. Σχέση ζωής με το περιβάλλον, επένδυση σε πρότυπες μονάδες τυποποίησης σε χάρτινες ανακυκλώσιμες συσκευασίες. Ανάπτυξη αγροτικών και βιομηχανικών δραστηριοτήτων σε μη βεβαρημένες εκτάσεις στην επαρχία. Διατηρεί ζωντανό τον κλάδο της ελαιοκομίας και της αμπελουργίας. Σχέση ζωής της γεωργικής πρώτης ύλης και του τελικού προϊόντος: Καθοδήγηση των παραγωγών μας μέσω πρακτικών ορθής καλλιέργειας σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας με αποτέλεσμα τη βέλτιστη δυνατή απόδοση της παραγωγικής δραστηριότητας και την εξασφάλιση του υψηλότερου επιπέδου ποιότητας. Για μας η φύση αποτελεί πηγή πλούτου. Σχέση ζωής με τον ίδιο τον παραγωγό: Απορροφώντας την πρώτη ύλη από τους παραγωγούς η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών εξασφαλίζει ένα αξιοπρεπές εισόδημα για τους ίδιους και τις οικογένειές τους ενθαρρύνοντάς τους να μην εγκαταλείψουν τη γη που πονούν και νοιάζονται.

Ίδια Οινοποιητική : Έδρα της εταιρείας μας είναι το Βενεράτο ένα χωριό που βρίσκεται στη βόρεια πλευρά του νομού Ηρακλείου της Κρήτης, σε απόσταση 18 χλμ. από το Ηράκλειο, με υψόμετρο 305μ. εντός της αμπελουργικής ζώνης ΟΠΑΠ ΔΑΦΝΕΣ. Το Βενεράτο βρίσκεται σε μια από τις χαμηλότερες λοφοσειρές του Ψηλορείτη.

Στην ανατολική μεριά του χωριού βρίσκονται οι πλούσιοι αμπελώνες και ελαιώνες. Δίπλα στους αμπελώνες βρίσκεται το παλιό μοναστήρι της Αγίας Θεοτόκου. Στα νοτιοανατολικά διέρχεται ένας αρχαίος ποταμός με το όνομα "Απόλλωνας". Νότια του ποταμού σε ένα ύψωμα βρίσκεται το παλιό μοναστήρι της Παναγίας της Παλιανής που γιορτάζει στις 15 Αυγούστου. Στο κέντρο του μοναστηριού βρίσκεται ένας παμπάλαιος ναός ανεκτίμητης αρχαιολογικής αξίας. Το Βενεράτο καθώς και όλη η περιφέρεια του Μαλεβιζίου ήταν ξακουστό για τα περίφημα γλυκά κρασιά τους. Μάλιστα την εποχή της Ενετοκρατίας και Τουρκοκρατίας γινόταν εξαγωγή με πλοία από το λιμάνι του Ηρακλείου των περίφημων αυτών γλυκών κρασιών με το όνομα Μαλβαζία σε όλη τη λεκάνη της Μεσογείου. Η περιοχή είναι πλούσια σε αρχαϊκά και ρωμαϊκά πατητήρια δείγμα της αμπελοοινικής δυναμικής του συγκεκριμένου χώρου από τη μινωική εποχή μέχρι τις μέρες μας. Υπήρξε αμπελοοινικό κέντρο όπου κατά μια εκδοχή ακόμα και το όνομα της περιφέρειας δίνεται στους ξακουστούς για την εποχή οίνους Μαλβαζία." Τα ασβεστούχα εδάφη το ανάγλυφο τους μαζί με το ιδιαίτερο μικροκλίμα που διαμορφώνεται από τη δροσερή καλοκαιρινή αιγαιοπελαγίτικη θαλασσινή αύρα συνθέτουν ένα τόπο μοναδικό για την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση ιδιαίτερα ποιοτικών οίνων.

Κρασιά Τιτάκης : Η οικογένεια Τιτάκης δραστηριοποιείται μέσα στην καρδιά της ζώνης των οίνων ΟΠΑΠ ΠΕΖΑ, εδώ και τρεις γενιές. Αφοσιωμένοι στις απαιτήσεις του σύγχρονου καταναλωτή για ένα αναβαθμισμένο και ταυτόχρονα προσιτό κρασί, φροντίζουμε, εδώ και εξήντα χρόνια, για την καθημερινή του απόλαυση. Σε ένα από τα μεγαλύτερα ιδιωτικά οινοποιεία της Κρήτης, οινοποιούμε τις ποικιλίες που καλλιεργούμε τόσο στον ιδιωτικό αμπελώνα, όσο και μέσα από την συνεργασία μας με περισσότερους από εκατό παραγωγούς του Νομού Ηρακλείου. Αναδεικνύουμε τον πλούτο και τις δυνατότητες του κρητικού αμπελώνα, προσφέροντας ποιοτικά κρασιά με μια μεγάλη γκάμα συσκευασιών, ευφραίνοντας κάθε σας στιγμή.

Κτήμα Γαβαλά : Ο προπάππος μου Εμμανουήλ Γαβαλάς του Νικολάου φύτεψε τους πρώτους αμπελώνες το 1906. Τότε χρησιμοποιούσε τα μινωικά λαξευτά πατητήρια που υπήρχαν στο χωριό Άγιος Θωμάς από όπου και κατάγονταν, για τη σύνθλιψη των σταφυλιών. Ο μούστος έβραζε μέσα σε μεγάλα πιθάρια. Το κρασί το μετέφερε μέσα σε δερμάτινα φλασκιά και το πουλούσε σε ταβέρνες και μαγαζιά. Πολλά σταφύλια τα πήγαινε και σε γνωστά οινοποιεία της εποχής εκείνης. Στο πέρασμα των χρόνων οι αμπελώνες όλο και μεγάλωναν. Τα σταφύλια πωλούνταν σε οινοποιεία της περιοχής. Το 2001 οι αμπελώνες εντάχθηκαν στο καθεστώς βιολογικής καλλιέργειας. Πιστεύοντας ότι τα βιολογικά προϊόντα προστατεύουν το περιβάλλον από μολύνσεις φυτοφαρμάκων καθώς και τον καταναλωτή, εμάς που τα καλλιεργούμε αλλά και τα παιδιά μας. Το 2004 ίδρύσαμε ένα νέο υπερσύγχρονο οινοποιείο μέσα στους αμπελώνες. Όλες οι φάσεις από την παραγωγή μέχρι την εμφιάλωση γίνονται στην καθετοποιημένη σύγχρονη μονάδα μας. Η ενασχόληση μας με το κρασί πηγάζει μέσα από την αγάπη μας γι' αυτό το προϊόν. Την αγάπη για τη δουλειά μας, μας την πέρασαν οι πρόγονοί μας όπως και εμείς θα την περάσουμε στα παιδιά μας για να μη χαθεί.

Κτήμα Ζαχαριουδάκη : Από το δημοσιογράφο Στέλιο Ζαχαριουδάκη και τη σύζυγό του Βικτωρία, ξεκίνησε το 2000 η υλοποίηση του οράματος για την δημιουργία ενός χώρου ύμνος στο αμπέλι και το κρασί, το οποίο και ολοκληρώθηκε το 2009. Ο μοναδικός τρόπος φύτευσης του αμπελώνα στις απόκρημνες πλαγιές του λόφου Ορθή Πέτρα και το υπερσύγχρονο τεχνολογικά -και με ξεχωριστή αρχιτεκτονική- οινοποιείο, έργο τέχνης στο σύγχρονο οινικό πολιτισμό, καθιστούν το Κτήμα Ζαχαριουδάκη σταθμό στη σύγχρονη και πολλά υποσχόμενη αμπελοοινική ιστορία της Κρήτης. Ο ιδιόκτητος, ενιαίος αμπελώνας έκτασης 200 στρεμμάτων είναι φυτεμένος με ένα μοναδικό τρόπο, σε μικρές και μεγάλες πεζούλες στις απόκρημνες πλαγιές περιμετρικά του λόφου "Ορθή Πέτρα". Το τοπίο που δημιουργεί τον κατατάσσει σε έναν από τους ομορφότερους της Ευρώπης. Τα μέσης σύστασης πετρώδη ασβεστόχυα και επικλινή εδάφη σε συνδυασμό με το υψόμετρο, τις ήπιες κλιματολογικές συνθήκες καθώς και η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ καλλιέργεια του αμπελώνα, δημιουργούν όλες τις προϋποθέσεις εκείνες για την παραγωγή υψηλής ποιότητας σταφυλιών. Οι ποικιλίες που καλλιεργούμε είναι οι ερυθρές Κοτσιφάλι, Syrah, Cabernet Sauvignon και Merlot. Οι λευκές είναι Βηλάνα, Βιδιανό, Malvazia di Candia, Malvazia di Candia Aromaticα και Sauvignon Blanc. Στη δυτική πλευρά του αμπελώνα βρίσκεται το υπερσύγχρονο τεχνολογικά οινοποιείο 2.000 τ.μ, «έργο τέχνης στον σύγχρονο οινικό πολιτισμό». Το οινοποιείο αναπτύσσεται σε τρία επίπεδα που ακολουθούν από πάνω προς τα κάτω τα στάδια παραγωγής του κρασιού, δηλ. παραλαβή σταφυλιών, οινοποίηση και κάβα παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια.

Η παραλαβή των λευκών ποικιλιών γίνεται στο υψηλότερο επίπεδο του οινοποιείου. Με την βαρύτητα ο σταφυλοπολτός οδηγείται στο πιεστήριο που βρίσκεται αμέσως πιο κάτω από τον τόπο παραλαβής και εκράγισης των σταφυλιών. Με την βαρύτητα ο μούστος πλέον οδηγείται στο αμέσως πιο κάτω επίπεδο, όπου βρίσκονται οι ανοξειδωτές δεξαμενές προζυμωτικής εκχύλισης, αποφεύγοντας έτσι την ταλαιπωρία του μούστου από τις αντλίες. Από το υψηλότερο επίπεδο του οινοποιείου χωρίς τη μεσολάβηση αντλίας οδηγούνται και τα κόκκινα σταφύλια στους οινοποιητές. Οι δεξαμενές και οι οινοποιητές διαθέτουν αυτόματο σύστημα ψύξης. Συγκεκριμένες ποσότητες με συγκεκριμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά κρασιού οδηγούνται σε δρύινα βαρέλια στον υπόγειο χώρο ωρίμανσης και παλαίωσης. Εκεί βρίσκεται και το οινοφυλάκιο, ο χώρος που για πολλά χρόνια φυλάσσονται σε μπουκάλια επιλεγμένες σοδειές. Τα κρασιά εμφιαλώνονται στο υπερσύγχρονο εμφιαλωτήριο του Κτήματος σύμφωνα με τις προδιαγραφές των διεθνών συστημάτων "ISO 22000" που

εξασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα του τελικού παραγόμενου προϊόντος. Το Κτήμα βρίσκεται εν μέσω μιας περιοχής πλούσιας σε ιστορία και φυσική ομορφιά. Σε απόσταση 1 χλμ. νότια του Κτήματος, βρίσκεται ο αρχαιολογικός χώρος της Γόρτυνας, ο τόπος που ο Δίας συνευρέθηκε με την Ευρώπη, την πριγκίπισσα που έδωσε το όνομά της στη γηραιά ήπειρο καθώς και ο τόπος που ανακαλύφθηκε το αρχαιότερο γραπτό νομοθετικό κείμενο της Ευρώπης, ο γνωστός "Γορτύνιος Κώδικας". Δυτικά του Κτήματος και σε απόσταση μικρότερη των 2 χλμ., βρίσκεται το μυθικό σπήλαιο «Λαβύρινθος». Ένα σπήλαιο με περισσότερα από 3 χλμ. διαδρόμων του οποίου ένα τμήμα είναι επισκέψιμο. Εκεί κοντά βρίσκονται και τα αρχαία πατητήρια, λαξευμένα σε βράχο, που αποδεικνύουν τη σχέση που είχε η περιοχή από αρχαιοτάτων χρόνων με το αμπέλι και το κρασί. Σε απόσταση 12 χλμ. βρίσκεται ο αρχαιολογικός χώρος της Φαιστού, ενώ 7 χλμ. από το Κτήμα βρίσκεται ο Ζαρός και λίγο πιο ψηλά, στην οροσειρά του Ψηλορείτη, το δάσος του Ρούβα. Τα Μάταλα, η Αγία Γαλήνη, το Καλαμάκι, ο Λέντας είναι οι πανέμορφες παραλίες της Νότιας Κρήτης, που βρίσκονται κοντά μας. Τόσο ο αμπελώνας όσο και το οινοποιείο είναι χώροι ανοιχτοί και επισκέψιμοι για το κοινό, όλο το χρόνο. Κατά την ξενάγησή του στο ξεχωριστό αμπελοτόπι του Κτήματος, ο επισκέπτης βιώνει μια μοναδική και αξέχαστη εμπειρία, που του προσφέρει ο τρόπος φύτευσης του αμπελιού περιμετρικά του λόφου, και η μοναδική θέα από υψόμετρο 500 μ. προς την οροσειρά του Ψηλορείτη, τον κάμπο της Μεσαράς, τη θάλασσα του Λυβικού Πελάγους, και τα Αστερούσια όρη. Η ξενάγηση συνεχίζεται στους χώρους παραγωγής του οινοποιείου ενώ στην συνέχεια ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα, στην αίθουσα γευσιγνωσίας και εστίασης, να δοκιμάσει τα κρασιά του Κτήματος και να γευθεί κρητικά παραδοσιακά εδέσματα, απολαμβάνοντας και από εκεί για άλλη μια φορά την ξεχωριστή θέα που απλώνεται μπροστά του. Από το WineShop, μπορεί να αγοράσει τα κρασιά του κτήματος και άλλα προϊόντα. Δίπλα στο οινοποιείο έχουμε κατασκευάσει πετρόκτιστα παραδοσιακά πατητήρια, όπου ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να συμμετάσχει σε προγραμματισμένο παραδοσιακό πάτημα σταφυλιών κατά τη διάρκεια του τρύγου. Το μικρό εκκλησάκι της Παναγίας, που βρίσκεται μπροστά στο οινοποιείο προσθέτει και αυτό στην συνολική ομορφιά του τοπίου.

Κτήμα Μιγαλάκη : Το οινοποιείο μας, βρίσκεται μέσα στο κτήμα, στο υψηλότερο σημείο του και περιβάλλεται από τους αμπελώνες. Έχει παραγωγική και αποθηκευτική ικανότητα 6.000 τόνων με υπερσύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό (συστήματα ελέγχου θερμοκρασίας, δημιουργίας αδρανούς περιβάλλοντος, αυτοματισμούς της διανομής των σταφυλιών και του μούστου, στατικής απολάσπωσης με ψύξη, καθαριότητας, κλπ).

Μια σύγχρονη εμφιαλωτική γραμμή δυναμικότητας 2.500 φιαλών την ώρα, με σύστημα Deox (χρήσης αδρανούς αερίου κατά την εμφιάλωση ώστε να αποφεύγονται οι οξειδώσεις), εξασφαλίζει το τελικό προϊόν μέσα στην φιάλη.

Ένα σύγχρονο εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου, διασφαλίζει με καθημερινούς ελέγχους το πιο άμωγο αποτέλεσμα, καθώς επίσης και μας παρέχει την δυνατότητα του ελέγχου και της ιχνηλασιμότητας των κρασιών μας. Το σύστημα αυτό υποστηρίζεται σε μόνιμη ετήσια βάση από ειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό που αποτελείται από 4 οινολόγους, στους οποίους προστίθενται και άλλοι 2 εποχικοί οινολόγοι κατά την διάρκεια του τρύγου.

Τα συγκριτικά μας πλεονεκτήματα : Ολοκαίνουργιο οινοποιείο στο κέντρο του κτήματος, με εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας και επανδρωμένο με προσωπικό ειδικευμένης επιστημονικής κατάρτισης. 450 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων σε υψόμετρο 600 μέτρων, 300 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων του Μεσαιωνικού Μοναστηριού του Αγίου Γεωργίου του Επανωσήφη, ένα από τα αρχαιότερα της Κρήτης

(14^{ος} ΑΙΩΝ ΜΧ), 1000 στρέμματα συνεργαζόμενων αμπελώνων, 14 Τοπικές & διεθνείς ποικιλίες αμπέλου στο κτήμα. Ποικιλία με διαφορετικές συλλογές κρασιών που καλύπτουν μεγάλη μερίδα καταναλωτών, Ευελιξία στον σχεδιασμό και στην δημιουργία κρασιών στοχευμένων σε ειδικότερες ανάγκες διαφορετικών αγορών.

Κτήμα Πατεριανάκη : Το Κτήμα Πατεριανάκη βρίσκεται μόλις 18 χιλιόμετρα από την πόλη του Ηρακλείου Κρήτης, στην έξοδο του χωριού Μελέσες Πεδιάδος, του Δήμου Ν. Καζαντζάκη. Σε υψόμετρο εξακοσίων πενήντα μέτρων (650 μ.), δημιουργήθηκε μια σύγχρονη μονάδα βιολογικής καλλιέργειας παραδοσιακών Κρητικών και ξένων ποικιλιών, οινοποίησης, εμφιάλωσης και φιλοξενίας. Η περιοχή χαρακτηρίζεται ως βιολογικά ευαίσθητη, ανωτέρας ποιότητας ‘‘Ο.Π.Α.Π. - V.Q.P.R.D’’, η οποία πληροί όλους τους κανόνες της βιολογικής και βιοδυναμικής γεωργίας, διασφαλίζοντας την ποιότητα και τη μοναδικότητα των προϊόντων που παράγονται στο Κτήμα Πατεριανάκη. Το Κτήμα Πατεριανάκη έχει πιστοποιηθεί ως προς τη βιολογική καλλιέργεια από τον οργανισμό ΔΗΩ, επίσημο φορέα ελέγχου και πιστοποίησης παραγωγής βιολογικών προϊόντων. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Κτήμα Πατεριανάκη ξεκίνησε πρώτο στην Κρήτη την παραγωγή οίνων από σταφύλια βιολογικής γεωργίας.

Λυραράκης: Η οικογένεια Λυραράκη ξεκίνησε την ενασχόλησή της με την αμπελουργία και την οινοποίηση το 1966 και σήμερα πλέον έχει περάσει στη δεύτερη γενιά. Στα 50 αυτά χρόνια δυναμικής πορείας, η οικογένεια αφιερώθηκε στη διάσωση αυτόχθονων κρητικών ποικιλιών, προχωρώντας σε οινοποιήσεις που αναδεικνύουν την αξία και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους. Αναδείχθηκε έτσι σε έναν πρωτοπόρο ποιοτικό παραγωγό της Κρήτης, δίνοντας έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες αλλά και στην ανάμειξή τους με διεθνείς. Η πλειάδα των διεθνών βραβείσεων και οι διαρκώς επεκτεινόμενες εξαγωγές επιβεβαιώνουν την αναγνώριση των οίνων της οικογένειας Λυραράκη σε παγκόσμιο επίπεδο. Στο Αλάγνι Ηρακλείου βρίσκονται οι σύγχρονες εγκαταστάσεις του οινοποιείου. Το κελάρι, χώρος παλαίωσης για τα βαρέλια και ανοικτό στο κοινό, προσφέρει στους επισκέπτες του μια σπάνια γευστική εμπειρία, με θέα τον οικογενειακό αμπελώνα έκτασης 140 στρεμμάτων και τα επιβλητικά Λασιθιώτικα όρη.

Οινοποιείο Μηλιαράκη: Το οινοποιείο βρίσκεται στο κέντρο της κυριότερης αμπελοοινικής περιοχής της Κρήτης, τα Πεζιά, 17 χλμ. νότια του Ηρακλείου και 5 χλμ από το Μινωικό πατητήρι του Βαθύπετρου. Η ιστορία της ξεκινάει στα μέσα του 19ου αιώνα με κύριο χαρακτηριστικό το Χάνι του Αντωνάκη στα Πεζιά. Εκεί οι ταξιδιώτες είχαν τη δυνατότητα να ξεκουράσουν εαυτούς και ζώα από τη διαδρομή που έκαναν από και προς τη «Χώρα» όταν ακόμα οι πόρτες της έκλειναν κατά τη διάρκεια της νύκτας. Ήταν η ευκαιρία να γευτούν ένα πιάτο ζεστό φαγητό και ένα ποτήρι κρασί. Η εταιρεία αποκτά Νομική μορφή στα 1932 και συγκροτείται σαν πρότυπη μονάδα παραγωγής-οινοποίησης. Η πρώτη εμφιάλωση κρασιού στο νησί επιχειρείται με επιτυχία από τη ΜΙΝΩΣ στα 1952. Προσθέτει στην επωνυμία της το στοιχείο της ‘‘Εξαγωγικής εταιρείας’’ καθώς οι ως τότε πελάτες της στο εξωτερικό αρχίζουν να εμπορεύονται αντί για το χύμα, το εμφιαλωμένο κρασί της ΜΙΝΩΣ. Χάριν των προσπαθειών της ΜΙΝΩΣ, η ευρύτερη περιοχή των Πεζών αναγνωρίζεται σαν Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, τόσο για τα Λευκά της κρασιά από την ποικιλία Βιλάνα όσο και για τα Ερυθρά της, από Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι. Από τότε και μέχρι σήμερα η εταιρεία ασχολείται αποκλειστικά με

το εμφιαλωμένο ποιοτικό κρασί με στόχο τη διαρκή βελτίωση του προϊόντος της αλλά και την παρουσίαση νέων πτυχών του κρητικού αμπελώνα.

Μπουτάρης : Η εταιρεία «Ι. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ – ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.» που εδρεύει στην Νάουσα και διαθέτει οινοποιείο στην περιοχή Σκαλανίου. Τα πρώτα βήματα της οικογένειας Μπουτάρη στα οινικά μονοπάτια χρονολογούνται από το 1879. Σήμερα η Εταιρία δραστηριοποιείται στις σημαντικότερες αμπελοοινικές περιοχές της Ελλάδας διατηρώντας ιδιόκτητους αμπελώνες και οινοποιεία στις περιοχές της Νάουσας, Γουμένισσας, Σαντορίνης, Κρήτης και Μαντινείας. Η Εταιρία αποτελεί στην ουσία τη συνέχεια της ιστορικής οινοποιητικής δραστηριότητας της οικογένειας ΜΠΟΥΤΑΡΗ, η οποία ανέπτυξε και υλοποίησε τη δημιουργία οίνων υψηλής ποιότητας, τόσο στην ελληνική αγορά όσο και στο εξωτερικό, στηριζόμενη στο πάντρεμα των αξιών της αμπελοοινικής παράδοσης, με σεβασμό στο περιβάλλον και στη συνεχή ενσωμάτωση της σύγχρονης τεχνολογικής εξέλιξης. Ακόμη, καλύπτει με ειδικά διαμορφωμένους αποθηκευτικούς χώρους την παλαίωση των κρασιών της και πραγματοποιεί τρύγους και αγορές κρασιών εκτός των ιδιόκτητων αμπελώνων της από τις κυριότερες αμπελοοινικές περιοχές της χώρας, δημιουργώντας άμεσες ή έμμεσες συνεργασίες με 2500 περίπου αμπελοκαλλιεργητές και συνεταιρισμούς. Η εξαγωγική δραστηριότητα της Εταιρίας απορροφά σημαντικό μέρος της παραγωγής της.

Οινοποιείο Μαραγκάκη: Είναι παγκοσμίως γνωστό και επιστημονικά αποδεδειγμένο, ότι μεγάλο μέρος της επιτυχίας του κρασιού, οφείλεται στις συνθήκες συλλογής των σταφυλιών. Το ηλιόγεμα (δειλινό), η πιο ρομαντική ώρα της ημέρας, θεωρείται η καταλληλότερη ώρα για την περισυλλογή των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή «Μεγάλων» ποιοτικά κρασιών. Ακολουθώντας το ηλιόγεμα και έχοντας σαν όπλα το μεράκι, την πίστη στην παράδοση αλλά και στην τεχνολογία, δημιουργήσαμε το Οινοποιείο Αφοί Σπ. Μαραγκάκη. Πρόκειται για ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο στην ευρύτερη περιοχή του Ηρακλείου, που φτιάχτηκε τόσο για να εξυπηρετήσει την ανάγκη παραγωγής εξαιρετικού κρασιού όσο και για να γνωρίσει στο ευρύτερο κοινό το Κρητικό κρασί, μέσα από επισκέψεις γευστιγνωσίας στο χώρο των εγκαταστάσεων. Σκοπός και στόχος είναι η ανάδειξη του Κρητικού αμπελώνα, ο οποίος απολαμβάνοντας τις ιδανικότερες περιβαλλοντικές συνθήκες της Μεσογείου, έχει την δυνατότητα να προσφέρει εντυπωσιακά αποτελέσματα στην παραγωγή κρασιών, φιλοξενώντας τόσο τοπικές όσο και ξένες ποικιλίες. Σαν αποτέλεσμα απολαμβάνουμε εξαιρετικά Κρητικά κρασιά με ονομασία προέλευσης ενώ παντρεύουμε επίσης εγχώριες και ξένες ποικιλίες οδηγώντας σε ένα νέο ταξίδι μεθυστικών αρωμάτων.

Οινοποιείο Διαμαντάκης: Το ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗΣ ιδρύθηκε το 2007 στις Κάτω Ασίτες Ηρακλείου από την οικογένεια Διαμαντάκη. Η αγάπη για το ποιοτικό κρασί και η μακρόχρονη παράδοση της οικογένειας στην αμπελουργία οδήγησαν στην δημιουργία του μικρού οινοποιείου στην περιοχή για την αξιοποίηση των σταφυλιών από τα 95 ιδιόκτητα στρέμματα που καλλιεργούνται διάφορες ποικιλίες αμπέλου ελληνικές ντόπιες και διεθνείς. Παρά τα λίγα χρόνια λειτουργίας του οινοποιείου τα κρασιά που παράγονται είναι εξαιρετικής ποιότητας και το 35% της παραγωγής διατίθεται στις αγορές των ΗΠΑ και της Γερμανία ενώ το υπόλοιπο στην ελληνική αγορά. Όλα τα κρασιά του οινοποιείου έχουν συμμετάσχει σε διεθνείς διαγωνισμούς και έχουν αποσπάσει σημαντικές διακρίσεις στους μεγαλύτερους διαγωνισμούς κρασιών στον κόσμο

Οινοποιείο Ευφροσύνη : Σας καλωσορίζουμε στη μικρή οικογενειακή μας επιχείρηση και σας διαβεβαιώνουμε για την προτεραιότητα που δίνουμε στην ποιότητα σε όλα τα στάδια παραγωγής, οινοποίησης και εμφιάλωσης των προϊόντων μας. Η σύντομη ιστορία μας ξεκινά το 1999 όταν αποφασίσαμε, με την βοήθεια εξειδικευμένων και έμπειρων επιστημόνων (Γεωπόνων-Χημικών-Βιολόγων-Αμπελουργών κ.ά.) να καλλιεργήσουμε με βιολογικά μέσα και τρόπους, όχι μόνο εξαιρετικές ντόπιες ποικιλίες οινοστάφυλων, αλλά και αντίστοιχες διεθνώς γνωστές. Έτσι για το κόκκινο κρασί μας παράγουμε Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Cabernet sauvignon, Syrah, και Merlot και για το λευκό Βιλάνα, Μαλβαζία και Chardonnay. Όλα μας τα κρασιά καθώς και το οινοποιείο έχουν πιστοποιηθεί από την BIO. Αν και “νέοι” ακόμη στην παραγωγή και εμπορία οίνου, έχουμε πάρει μέρος σε Ελληνικές και Διεθνείς εκθέσεις και διαγωνισμούς και βεβαίως είμαστε υπερήφανοι για τις διακρίσεις που μας απονεμήθηκαν. Θα ήταν χαρά και τιμή μας να επισκεφθείτε τις εγκαταστάσεις και τους αμπελώνες μας, να δείτε από κοντά τις διαδικασίες παραγωγής κρασιού, να ενημερωθείτε για την ιστορία, τη γεωγραφία και τα πολιτιστικά χαρακτηριστικά της περιοχής μας, απολαμβάνοντας ταυτόχρονα ένα, δύο ή όσα ποτήρια κρασί επιθυμείτε!.. Άλλωστε, ακόμα πιο γνωστά απ’τα κρασιά μας είναι η ΚΡΗΤΙΚΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ.

Οινοποιείο Στραταριδάκη: Ο Κωστής και ο Μανώλης Στραταριδάκης, γεωπόνοι αμφοτέροι, έχουν πάρει τη σκυτάλη και συνεχίζουν με ζήλο το έργο του πατέρα τους πηγαίνοντας ένα βήμα πιο μπροστά. Το νεόκτιστο οινοποιείο των αδελφών Στραταριδάκη σηματοδοτεί, με την χαρακτηριστική του αρχιτεκτονική, τη βασική φιλοσοφία των ιδιοκτητών του: τον αρμονικό συνδυασμό, δηλαδή, του παραδοσιακού με το σύγχρονο, το τεχνολογικά εξελιγμένο. Η πρωτοποριακή του σχεδίαση βρίσκεται σε πλήρη συμβατότητα με τη χρήση του, ενσωματώνεται στο φυσικό περιβάλλον, πληροί τα υψηλότερα οικολογικά στάνταρντς προσφέροντας, παράλληλα, την απαραίτητη λειτουργικότητα για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Επισκέψιμο σε όλα τα επίπεδα, δίνει στο φιλοξενούμενο τη δυνατότητα να έρθει σε επαφή με όλα τα στάδια της οινοποίησης και να αφουγκραστεί τη δημιουργική γιορτή που συντελείται στη διαδρομή από το αμπέλι μέχρι το μπουκάλι. Οι αφοι Στραταριδάκη, προσεγγίζουν την εργασία τους με γνώση για όλα τα στάδια της παραγωγής, με αγάπη και ευαισθησία για το κρασί αλλά και με βαθιά ριζωμένη την οικογενειακή παράδοση. Η φύση καλλιεργείται, λέει ο Κωστής, αλλά δεν δαμάζεται, γι’ αυτό εργαζόμαστε με σεβασμό στο φυσικό περιβάλλον, έχοντας συνείδηση της κληρονομιάς μας αλλά και της ευθύνης να παραδώσουμε στις μελλοντικές γενιές μια πλούσια και καρπερή γη που θα παράγει μοναδικά κρασιά. Στόχος μας είναι η παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας, με αυθεντικό χαρακτήρα. Η αξία των σταφυλιών δεν εξαρτάται μόνο από την ποικιλία και τον τόπο προέλευσης αλλά και από τον τρόπο καλλιέργειας. Εστιάζουμε όχι αποκλειστικά σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις αλλά και σε συνδυασμούς τοπικών και διεθνών ποικιλιών προσπαθώντας να αποτυπώσουμε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε κάθε μπουκάλι συμπληρώνει ο Μανώλης, με άλλα λόγια θέλουμε να προσφέρουμε τα ξεχωριστά κρασιά του αμπελώνα μας και όχι απλά ποικιλιακά. Οι αμπελώνες έχουν ιδανική θέση και με τον ελαφρύ νοτιανατολικό προσανατολισμό τους εκμεταλλεύονται στο έπακρο το μικροκλίμα της περιοχής. Τα κλήματα καλλιεργούνται με το παραδοσιακό σύστημα «Guyot» και κλαδεύονται έντονα με στόχο τη δημιουργία μεσαίου και μικρού μεγέθους τσαμπιών τα οποία αποδίδουν υγιή φρούτα με πλήρη αρώματα και συμπακνωμένη γεύση. Εφαρμόζεται συγκεκριμένο σχέδιο αναμτέλωσης με ρυθμό περίπου 4 στρέμματα ανά διημέριον. Ο τρύγος γίνεται αποκλειστικά με τα χέρια και τα τσαμπιά αφού επιλεγθούν ένα-ένα, τοποθετούνται σε μικρά καλάθια και

οδηγούνται αμέσως στο οινοποιείο για επεξεργασία, διατηρώντας έτσι την ακεραιότητά και τη φόρμα τους, ένας κρίσιμος παράγοντας για τη δημιουργία κρασιών υψηλής ποιότητας. Η δημιουργία εξαιρετικών κρασιών απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή στην αρτιότερη δυνατή χρήση των αξιών και των χαρακτηριστικών του τόπου. Η μοναδικότητα της επιμέρους περιοχής, η τοπογραφία, η σύσταση του εδάφους, οι μικροκλιματικές και μικροβιολογικές συνθήκες, η επιλογή της κατάλληλης ποικιλίας και των τελειότερων δυνατών συνθηκών για καλλιέργεια αποτελούν τεράστιες προκλήσεις. Οι αμπελώνες στην ευρύτερη περιοχή δεν αποτελούν μονοκαλλιέργεια. Περιβάλλονται από ελαιώνες, φιστικιές, διάφορα οπωροφόρα αλλά και φυσική χλωρίδα, συμμετέχουν δηλαδή σε ένα πλούσιο και ισορροπημένο οικοσύστημα. Το ανάγλυφο της περιοχής περιγράφεται από τον δεσποτικό όγκο των Αστερουσίων στα νότια-νοτιοδυτικά που φιλτράρει την αύρα του Λιβυκού, τον Κάστελο στα ανατολικά και το ρέμα του Αναποδάρη στη βορινή μεριά του κτήματος. Αν προσθέσει κανείς την αξιοζήλευτη γονιμότητα του εδάφους αλλά και τη σιναίτικη καταγωγή του κτήματος, μπορούμε να μιλάμε για έναν ευλογημένο τόπο.

Οινοποιείο Στυλιανού : Λίγα χιλιόμετρα νότια της Κνωσού, στην καρδιά του Μινωικού αμπελώνα στο χωριό Κουναβοί ο Γιάννης Στυλιανού καλλιεργεί σε 30 ιδιόκτητα στρέμματα βιολογικού αμπελώνα τις μοναδικές γηγενείς ποικιλίες Βιδιανό, Θραψαθήρι, Βηλάνα, Κοτσιφάλι και Μανδηλάρι. Σ' ένα «μπουτίκ» οινοποιείο, στην κορυφή ενός μικρού λόφου, με μαγευτική θέα σε όλη την περιοχή, ο Γιάννης Στυλιανού, αποφάσισε το 2003 να κάνει την μεγάλη ανατροπή και να μετατρέψει το μεράκι του σε επάγγελμα. Το πάθος του ερασιτέχνη ενώθηκε με τον επαγγελματισμό που τον διακρίνει και το αποτέλεσμα είναι κάθε χρόνο να παράγονται περίπου 20.000 αριθμημένες φιάλες. Πιστεύοντας ακράδαντα ότι κάθε τόπος έχει τις δικές του γεύσεις και αντιστεκόμενος στην γευστική ισοπέδωση και την ομοιομορφία που κυριαρχεί, παράγει κρασιά που αναδεικνύουν τα συγκριτικά πλεονεκτήματα του κρητικού αμπελώνα και συνδυάζονται αρμονικά με τις γεύσεις της Κρητικής κουζίνας.

Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο καθημερινά όλο τον χρόνο. Ο ίδιος ο οινοποιός θα σας υποδεχθεί σε ένα χώρο που χαρακτηρίζεται από την ομορφιά της λιτότητας και του μέτρου. Θα σας ξεναγήσει στις δεξαμενές οινοποίησης, στα κελάρια παλαίωσης και θα σας μυήσει στα αρώματα και τις γεύσεις του κρητικού κρασιού δίπλα στα δρύινα βαρέλια παλαίωσης.

Ρους Οινοποιία Ταμιωλάκη: Το Κτήμα Ταμιωλάκη βρίσκεται στο Χουδέτσι, 25 χλμ νότια της πόλης του Ηρακλείου. Ανήκει στην ζώνη Ο.Π.Α.Π. των Πεζών, την μεγαλύτερη από τις τρεις οινοπαραγωγικές ζώνες του νομού Ηρακλείου. Πρόκειται για μία οικογενειακή επιχείρηση της οποίας τα μέλη που έχουν καταβολές, εμπειρία, σπουδές και ενδιαφέροντα μέσα από τον χώρο των κρασιών. Φιλοσοφία του κτήματος είναι η ανάδειξη του κρητικού αμπελώνα μέσα από την χρήση γηγενών ποικιλιών. Για τον λόγο αυτό, ο αμπελώνας πήρε «πειραματικό» χαρακτήρα. Έτσι, σε μια έκταση 50 στρεμμάτων, φυτεύτηκαν πολλές κρητικές ποικιλίες. Κάποιες από αυτές -κυρίως λευκές- σχεδόν έτειναν προς εξαφάνιση (π.χ. Βιδιανό & Μοσχάτο Σπίνας) οπότε ο συγκεκριμένος αμπελώνας βοήθησε στην διάσωση και την ανάδειξή τους. Πρόκειται για ποικιλίες οι οποίες, μέχρι τότε, είχαν οινοποιηθεί επαγγελματικά και εμφανιζόταν από ελάχιστα έως καθόλου. Σήμερα, οι ποικιλίες αυτές έχουν δώσει δείγματα οίνων εξαιρετικών, έχουν γίνει γνωστές και χαίρουν ιδιαίτερης εκτίμησης σε πανελλήνιο επίπεδο, ενώ ταυτόχρονα θεωρούνται από πολλούς οι μελλοντικοί πρεσβευτές του κρητικού κρασιού διεθνώς. Η καλλιέργεια του αμπελώνα ήταν από την αρχή και παραμένει βιολογική με πιστοποίηση από

την ΔΗΩ. Σήμερα, το κτήμα Ταμιωλάκη παράγει πέντε κρητικούς τοπικούς οίνους και έναν Ο.Π.Α.Π. Πεζά, ενώ η συνολική του παραγωγή δεν υπερβαίνει τις 50.000 φιάλες. Σκοπός είναι η παραγωγή αυτή να διπλασιαστεί τα προσεχή χρόνια. Το κτήμα είναι ενταγμένο στους Δρόμους του Κρασιού του Νομού Ηρακλείου και παραμένει ανοιχτό στο κοινό όλο τον χρόνο. Οργανωμένες ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες γίνονται κατόπιν τηλεφωνικού ραντεβού.

Στο Νομό Ηρακλείου, δίπλα από τον οικισμό Χουδέτσι του Δήμου Νίκος Καζαντζάκης, βρίσκεται το κτήμα της οικογένειας Ταμιωλάκη. Η ακριβής τοποθεσία έχει διάφορες ανεπίσημες ονομασίες (Σκάλα, Ζούρβα, Βίγλα) και ανήκει στη ζώνη Ο.Π.Α.Π. (Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας) ΠΕΖΑ. Απέχει 15 περίπου χλμ από τους αρχαιολογικούς θησαυρούς της Κνωσού και 5 χλμ από το ηλικίας 4.000 χρόνων πατητήρι στο Βαθύπετρο και από τα λαξευτά πατητήρια του Καταλαγαρίου. Το κτήμα, το οποίο αποτελείται από ένα αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας 50 περίπου στρεμμάτων και ένα μικρό αλλά σύγχρονο οινοποιείο, συνιστά μια αμιγώς οικογενειακή επιχείρηση και δημιουργήθηκε για να παράγει ποιοτικά προϊόντα, τα οποία να προβάλλουν με τον καλύτερο τρόπο το γευστικό πλούτο και την ιδιαιτερότητα των κρασιών της Κρήτης. Μ' αυτή τη προοπτική έγινε η επιλογή της θέσης του, στην οποία το οικοσύστημα είναι ιδανικό για την παραγωγή εκλεκτής ποιότητας σταφυλιών. Το μέσο υψόμετρο (περίπου 500 μέτρα), το επικλινές του αμπελώνα, ο βορεινός προσανατολισμός του αλλά και το ασβεστο-αργιλώδες έδαφος συνιστούν ένα τριτοίρι ιδανικό. Η επιλογή των ποικιλιών οινοσταφυλών οι οποίες φυτεύτηκαν έγινε στο ίδιο πνεύμα. Έτσι, στις γνωστές ερυθρές ποικιλίες που χαρακτηρίζουν την περιοχή των Πεζών, Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι προστέθηκε και μία πλούσια γκάμα από γηγενείς λευκές ποικιλίες. Πιο συγκεκριμένα, εκτός της γνωστότατη στην περιοχή Βηλάνα, επιλέχθηκαν και μερικές σπάνιες ντόπιες όπως είναι το Βιδιανό, το Δαφνί, το Πλυτό, το Θραψαθήρι και το Μοσχάτο Σπίνας, πολύτιμες ποικιλίες της κρητικής γης που έτειναν προς εξαφάνιση και οι οποίες σε πειραματικές οινοποιήσεις είχαν δώσει οίνους εξαιρετικής ποιότητας. Σ' αυτές τις ποικιλίες προστέθηκαν αργότερα και μερικές ξένες, από τις πιο φημισμένες διεθνώς για τους εξαιρετικούς οίνους που δίνουν. Ποικιλίες όπως το Syrah, το Merlot και το Cabernet Sauvignon (ερυθρές), αλλά και το Chardonnay και το Sauvignon Blanc (λευκές), έχουν συμπληρώσει την πολυποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα του κτήματος, δημιουργώντας ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες προοπτικές για την παραγωγή οίνων από συνδυασμούς ντόπιων και ξένων ποικιλιών. Το οινοποιείο, είναι κτισμένο εξολοκλήρου από τις πέτρες που συγκεντρώθηκαν μετά το τέλος της διαδικασίας διαμόρφωσης του εδάφους και της βαθειάς άρσης που πραγματοποιήθηκε για την προετοιμασία του αμπελώνα. Ολοκληρώθηκε το 2004 οπότε και έγινε η πρώτη οινοποίηση. Διαθέτει σύγχρονο εξοπλισμό, ικανό να πραγματοποιήσει τις εκλεπτυσμένες μεθόδους που απαιτεί η μοντέρνα οινοποιητική τεχνική, καθώς επίσης και κλιματιζόμενη κάβα για την παλαίωση των οίνων. Η παραγωγική του δυνατότητα φθάνει τις 50.000 φιάλες το χρόνο. Η δυνατότητα αυτή προβλέπεται σύντομα να διπλασιασθεί, με την απορρόφηση της παραγωγής γειτόνων βιοκαλλιεργητών, οι οποίοι ήδη καθοδηγούνται σε ότι αφορά στην επιλογή των ποικιλιών οινοσταφυλών και στον τρόπο καλλιέργειας των αμπελώνων τους. Το κτήμα είναι ανοιχτό για τους επισκέπτες όλο το χρόνο. Σε όσους επιθυμούν να δοκιμάσουν κρασιά και να ενημερωθούν σχετικά με την οινοποίηση, υπάρχει αίθουσα γευσιγνωσίας ικανή να φιλοξενήσει έως 20 άτομα. Το καλοκαίρι, ο ευρύχωρος προαύλιος χώρος και η ταράτσα με την πανοραμική θέα προσφέρουν ποικίλες δυνατότητες εξυπηρέτησης και για πολύ μεγαλύτερο αριθμό ατόμων.

Οινοποιεία του νομού Χανίων

Αμπελώνες Καραβιτάκη: Το οινοποιείο των Αμπελώνων Καραβιτάκη βρίσκεται στα Ποντικιανά στην περιοχή Κολυμβαρίου στα Χανιά. Η οικογένεια Καραβιτάκη για πολλές γενιές ασχολούνταν με την παραγωγή ελαιολάδου αλλά και κυρίως κρασιού και σταφίδας. Από το 1998 ο Μανόλης Καραβιτάκης έχοντας την εμπειρία της διοίκησης της Ένωσης γεωργικών συνεταιρισμών Καστελίου αναμορφώνει τους οικογενειακούς Αμπελώνες φυτεύοντας νέες ποικιλίες και παράλληλα χτίζει το σύγχρονο οινοποιείο, μια κάθετη μονάδα οινοποίησης, παλαίωσης, και εμφιάλωσης κρασιών. Με την πάροδο των ετών όλο και περισσότερες ποικιλίες φυτεύονται και οινοποιούνται καλύπτοντας ένα ευρύ φάσμα επιθυμιών. Στο κτήμα ακολουθούνται οι πλέον σύγχρονες μέθοδοι οινοποίησης με όσο το δυνατόν πιο εξελιγμένο μηχανολογικό εξοπλισμό ώστε να παράγονται κρασιά που να μπορούν να ανταγωνιστούν διεθνή αντίστοιχα προϊόντα. Οι αμπελώνες του κτήματος Καραβιτάκη αποτελούνται από 40 στρέμματα ιδιόκτητων εκτάσεων και από πολλά μικρότερα κτήματα αποκλειστικά συνεργαζόμενων παραγωγών. Όλοι οι παραπάνω αμπελώνες βρίσκονται υπό την συνεχή παρακολούθηση και επίβλεψη του Μανόλη Καραβιτάκη και του γεωπόνου του κτήματος. Το κλειδί για κρασιά ανώτερης ποιότητας είναι οι μικρές στρεμματικές αποδόσεις και ο βιολογικός τρόπος καλλιέργειας των αμπελώνων, στοιχεία τα οποία αποτελούν πρώτη προτεραιότητα του κτήματος. Οι Αμπελώνες Καραβιτάκη χαρακτηρίζονται από τον συνεχή πειραματισμό με νέα προϊόντα, ποικιλίες και τεχνικές. Στους αμπελώνες μας καλλιεργούνται οι λευκές ποικιλίες: Σουλτανίνα, Μαλαγουζιά, Chardonnay και Sauvignon Blanc και οι ερυθρές: Cabernet, Merlot, Syrah, Grenage Rouge, Κοτσιφάλι, Sangiovesse, Refosco, Nebbiolo και Tempranillo. Κύρια προσπάθεια είναι να αξιοποιείται στο μέγιστο η κάθε καλλιεργούμενη ποικιλία. Για αυτό το λόγο με βάση την πορεία ωρίμανσης της κάθε ποικιλίας και την εμπειρία που χαρίζουν οι προηγούμενες χρονιές αποφασίζεται ο χρόνος τρυγητού και οινοποίησης. Κύρια προσπάθεια στους Αμπελώνες Καραβιτάκη είναι να παράγονται κρασιά με όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας που καλλιεργείται, αλλά επίσης κάθε κρασί να αποκτά και κάποια στοιχεία που να δείχνουν τη διαφορετικότητα του τόπου παραγωγής. Αυτό επιτυγχάνεται λόγω της ιδιαίτερης τοποθεσίας των αμπελώνων που συνδυάζει το ελαφρύ υψόμετρο με την άμεση γειτνίαση με τη θάλασσα. Η φιλοσοφία που ακολουθείται στο κτήμα Καραβιτάκη είναι ότι τα εξαιρετικά κρασιά είναι αποτέλεσμα όλων των παραγόντων που σχετίζονται με την καλλιέργεια των αμπελώνων, οινοποίηση και ωρίμανση των οίνων. Για αυτό το λόγο ο ιδιοκτήτης και οινολόγος του κτήματος επιβλέπει καθημερινά όλη τη διαδικασία παραγωγής και παρακολουθεί την εξέλιξη του δυναμικού του κτήματος. Μόνο με προσωπική φροντίδα μπορούν να παραχθούν κρασιά υψηλών απαιτήσεων που να μπορούν να ανταγωνιστούν διεθνή κρασιά και να αναδείξουν την Κρήτη σαν μια ικανή οινοπαραγωγική περιοχή.

Οινοποιία MANOYΣAKH – NOSTOS WINES: Παλιά ιστορία πάντα το κρασί, ακόμα και για ένα νέο οινοποιείο. Η ιδέα είναι περίπου 35 ετών. Σκέψεις, μελέτες, θεωρίες και αναθεωρήσεις και μαζί ανησυχίες, αμφιβολίες, αγωνίες και συναισθήματα ανάμικτα, από αυτά που συνοδεύουν κάθε ξεκίνημα - πόσο μάλλον το ξεκίνημα ενός αμπελώνα - είναι μέσα στο μυαλό και στην καρδιά, κομμάτι μας, πάνω από 3 δεκαετίες. Η πραγματοποίηση της ιδέας, όμως, καθόλου δε στερείται από σιγουριά, αποφασιστικότητα και τόλμη για το εγχείρημα. Και όλα αρχίζουν τελικά το 1993. Τόπος, οι λόφοι νότια του Βατολάκκου, στο Νομό Χανίων. Παίρνοντας το δρόμο για τον Ομαλό, λίγο πριν ανεβείς τα Λευκά Όρη, συναντάς τους αμπελώνες της Οινοποιίας MANOYΣAKH, σκαρφαλωμένους σε υψόμετρο 320-380 μέτρα και λίγο ψηλότερα, στα 550-600 μέτρα. Αναρωτιέστε γιατί αυτό το όνομα; Απλά, σκεφτείτε τι είναι για έναν Έλληνα να βρίσκεται μακριά από την

πατρίδα του. Ο νόστος είναι το όνειρο κάθε ξενιτεμένου. Τα κρασιά NOSTOS είναι το όνειρο που γίνεται πραγματικότητα. Είναι η λαχτάρα για επιστροφή στην πατρίδα. Είναι όλα τα συναισθήματα για την πολυπόθητη μέρα του γυρισμού. Συναισθήματα που αναδύονται μέσα από κάθε κρασί, που αποτυπώνονται πάνω σε κάθε ετικέτα για το Θεόδωρο Μανουσάκη. Κι αν η μέρα της επιστροφής δεν έχει ακόμα φτάσει, τουλάχιστον η ιδέα της ωριμάζει σιγά σιγά... σαν παλιό καλό κρασί. Η Οινοποιία ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ και τα κρασιά NOSTOS έχουν σαν έμβλημα 3 μικρά λουλούδια. Άραγε γιατί; Όποιος αναγνωρίζει το είδος τους και ξέρει πώς ονομάζονται, είναι εύκολο να μαντέψει. Αλλού τα λένε ζαμπάκια και αλλού μυρτολούλουδα. Στην Κρήτη τα λένε μανουσάκια. Τα υπέροχα αυτά μικρά λουλούδια φυτρώνουν από το τέλος του Φθινοπώρου μέχρι και τις αρχές Απριλίου, σε λοφώδη χωράφια, στις πλαγιές των βουνών και σε μέρη βραχώδη. Είναι τα άγρια μανουσάκια με το μεθυστικό άρωμα που πλημμυρίζει τα μικρά ξωκλήσια, καθώς οι γυναίκες τα μαζεύουν για να στολίσουν τις εικόνες των Αγίων. Για εμάς, τα συγκεκριμένα μανουσάκια που κοσμούν το σήμα της Οινοποιίας ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ, έχουν όλα όνομα: Κατερίνα, Τατιάνα, Αλεξάνδρα - το «άρωμα» της οικογένειας του Θεόδωρου Μανουσάκη. Τα 3 μανουσάκια στο έμβλημά μας είναι τα 3 του παιδιά και είναι εκεί, πάνω στο σήμα της Οινοποιίας ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ, ως σύμβολα αγάπης και σεβασμού για την ελληνική οικογένεια, ως σύμβολα αγάπης και σεβασμού για το ελληνικό κρασί που μια μικρή ομάδα, σαν μια μικρή ελληνική οικογένεια, απολαμβάνει να φτιάχνει... το ελληνικό κρασί NOSTOS! Πίσω στα 1993, η μελέτη για την επιλογή των ποικιλιών γίνεται με πολύ προσοχή. Με βάση το κλίμα και το έδαφος, η τελική επιλογή αφορά σε ποικιλίες γαλλικές και, συγκεκριμένα, σε ποικιλίες από την οινοπαραγωγό περιοχή του Ροδανού στη Νότια Γαλλία. Μια περιοχή φημισμένη για ερυθρά κρασιά, ανάμεσα στα οποία ξεχωρίζουν ιστορικές ονομασίες προέλευσης όπως Cornas, Cote Rotie, Hermitage, St-Joseph αλλά και Chateauneuf-du-Pape. Πρωταγωνιστής εδώ, το εξάιρετο Syrah. Από τις «κοσμικές» γαλλικές ποικιλίες, μια ομάδα έμπειρων ανθρώπων, Ελλήνων, Γάλλων και Αμερικάνων, που εξακολουθούν να συνεργάζονται και σήμερα με την Οινοποιία ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ, καταλήγει στις εξής: στις ερυθρές SYRAH, GRENACHE, MOURVEDRE και τη λευκή ποικιλία ROUSSANNE. Ο πρώτος αμπελώνας, του 1993, αποτελείται από 20 μόλις στρέμματα. Στην πρώτη φάση φυτεύονται και οι τέσσερις ποικιλίες. Το 1999, προστίθενται άλλα 10 στρέμματα SYRAH και από τότε μέχρι και σήμερα ο αμπελώνας της Οινοποιίας έχει φτάσει σταδιακά στη συνολική έκταση των 135 ιδιόκτητων στρεμμάτων ο οποίος μπαίνει σιγά σιγά στην παραγωγική του ηλικία. Αυτό είναι σήμερα το παραγωγικό τμήμα του αμπελώνα, που αποδίδει 50.000 μπουκάλια κρασιού το χρόνο. Το 2010 η Οινοποιία ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ κάνει ένα βήμα πιο μακριά και φυτεύει την πριν από μερικά χρόνια ξεχασμένη λευκή Κρητική ποικιλία Βιλάνα. Το ανήσυχο πνεύμα συνεχίζει την εξερεύνηση των αμπελοτοπιών της Δυτικής Κρήτης και την προσαρμογή διαφορετικών ποικιλιών και πειραματικά φυτεύονται οι ποικιλίες Αγιωργίτικο και Ασύρτικο αναζητώντας την αντίδρασή τους στο περιβάλλον της περιοχής. «Το “Terroir”, είναι το αποτύπωμα που αφήνει η φύση στα προϊόντα της. Είναι το περιβάλλον, τα φυτά, τα αρώματα & οι γεύσεις, ο ίδιος ο άνθρωπος. Η σειρά Terroir από την Αλεξάνδρα Μανουσάκη, είναι ένα σημαντικό εγχείρημα, το οποίο στόχο έχει, την ανάδειξη και υποστήριξη των τοπικών προϊόντων, όπως το ελαιόλαδο και το θαλασσίνο αλάτι. Από την κατασκευή τους μέχρι & το περιεχόμενο, όλα προέρχονται από το αυθεντικό νησί της Κρήτης & τα Χανιά. Το πιο σημαντικό όμως κομμάτι αυτής της πρωτοβουλίας είναι ο φιλανθρωπικός του χαρακτήρας, μια που μέρος των εσόδων από κάθε βάζο και μπουκάλι, θα δοθούν στην ΕΛΕΠΑΠ Χανίων. Τα προϊόντα “Terroir by Alexandra Manousakis”, μέσα σε λίγους κιόλας μήνες από την δημιουργία τους, έχουν λάβει διεθνή αναγνωρισιμότητα και είναι διαθέσιμα σε επιλεγμένα καταστήματα λιανικής ή μέσω internet και απευθείας από την Οινοποιία Μανουσάκη.»

Μοναστήριον της Αγίας και Ζωαργικής Τριάδος των Τσαγκαρόλων: Στο ιστορικό Μοναστήρι της Αγίας Τριάδας των Τσαγκαρόλων, φημισμένο για την παράδοση και τις εκλεκτές ποικιλίες αμπέλου, παράγεται ο φημισμένος εξαίρετος οίνος του Μοναστηριού. Με αφοσίωση αιώνων και σύγχρονη τεχνογνωσία οι μοναχοί του προσφέρουν ένα μοναδικό συνδυασμό ποικιλιών, άριστα προσαρμοσμένων στο μικροκλίμα της περιοχής Ακρωτηρίου Χανίων.

Οινοποιείο Ανώσκειλη:

Σ' ένα μικρό χωριό της επαρχίας Κισσάμου, την Ανώσκελη, τόπο καταγωγής της οικογένειας Μαμιδάκη, κτίστηκε πριν από πολλά χρόνια ένα ελαιουργείο για την επεξεργασία και εκμετάλλευση του ελαιολάδου που παρήγαγε η οικογένεια. Με τα χρόνια η παραγωγή μεγάλωσε, η φήμη του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου εξαπλώθηκε και η ανάγκη για εκσυγχρονισμό της παραγωγής οδήγησε την οικογένεια στην κατασκευή νέου ελαιουργείου με τις πλέον σύγχρονες προδιαγραφές αλλά και στην απόφαση να διαθέσει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο στην Ελληνική και Διεθνή αγορά με την ονομασία ΑΝΩΣΚΕΛΗ τιμώντας έτσι τον τόπο καταγωγής της. Σταδιακά η εταιρεία επεκτάθηκε και στην καλλιέργεια και διάθεση Κρητικού οίνου, αρχικά με την ονομασία ΑΝΩΣΚΕΛΗ, ενώ από το 2011 διαθέτει στην αγορά λευκό και ερυθρό ξηρό οίνο με την ονομασία ΑΝΩ ΠΛΑΓΙΑ. Όλα τα αμπέλια, που είναι βιολογικές καλλιέργειες, βρίσκονται μέσα και γύρω από το χωριό. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά και Βηλάνα. Η Αγροτική Εταιρεία ΑΝΩΣΚΕΛΗ Α.Β.Ε.Ε. παράγει, συσκευάζει και διαθέτει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, καθώς και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο βιολογικής καλλιέργειας. Και τα δύο αυτά προϊόντα διαθέτουν Π.Ο.Π. Κολυμβαρίου. Η εταιρεία ελέγχει πλήρως όλη τη διαδικασία, από τη συγκομιδή της ελιάς έως και την παραγωγή του τελικού προϊόντος. Η παραγωγή του ελαιόλαδου γίνεται εν ψυχρώ, ενώ η όλη διαδικασία είναι πιστοποιημένη κατά ISO 9001 και ISO 22000. Η εταιρεία μας αποτελεί μέρος του Ομίλου Αφοι Μαμιδάκη, αλλά πάνω απ' όλα στηρίζεται στο μεράκι και την αγάπη της οικογένειας αυτής.

Οινοποιείο Ντουράκη: Η αγάπη για τη φύση και η χαρά της δημιουργίας. Αυτοί ήταν οι κύριοι λόγοι που ώθησαν τον κ. Ντουράκη Ανδρέα στη δημιουργία του Οινοποιείου Ντουράκη. Το φυσικό περιβάλλον είναι πλούτος για τον άνθρωπο και πηγή ζωής. Γι αυτό χρειάζεται σεβασμό και αγάπη προκειμένου τη συνύπαρξη όλων μας. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε το γεγονός ότι στη Μινωική Κρήτη η μεγάλη θεότητα ήταν η "Μεγάλη Μητέρα". η φύση. Αυτή την αγάπη τη δείχνει το οινοποιείο σε όλες τις εκφάνσεις του. Ακόμη και στην καλλιέργεια της αμπέλου. Αυτή με την άνοδο της θερμοκρασίας και τη μείωση των βροχοπτώσεων γίνεται όλο και πιο δύσκολη στο νησί τα τελευταία χρόνια. Για το λόγο αυτό το οινοποιείο Ντουράκη καλλιεργεί τα αμπέλια του βιολογικά. Έτσι χρησιμοποιείται μόνο κομποστοποιημένη οργανική μάζα για τη λίπανση της αμπέλου και η καταπολέμηση των ασθενειών γίνεται μόνο με φιλικούς προς το περιβάλλον τρόπους. Ο στόχος του οινοποιείου Ντουράκη είναι η δημιουργία αποκλειστικά εκλεκτών οίνων με τρόπους πάνω από όλα φιλικούς προς το περιβάλλον που συνδυάζουν την παράδοση με τον εκσυγχρονισμό.

Οινοποιείο Πνευματικάκη: Το Οινοποιείο ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΗ βρίσκεται στην επαρχία Κισσάμου, περιοχή με μακρόχρονη ιστορία στην Αμπελουργία και στην Οινοποιεία. Ιδιοκτήτες είναι τα αδέρφια Μιχάλης και Αντώνης Πνευματικάκη του Ιωάννου και η ενασχόληση της οικογένειας με το αμπέλι και το κρασί διαιωνίζεται από πάππου προς πάππου. Οι σύγχρονες εγκαταστάσεις, οι επιλεγμένες ποικιλίες, ο ποιοτικός έλεγχος και το μεράκι για το κρητικό κρασί είναι τα στοιχεία που κάνουν διαφορετικό το οινοποιείο ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΗ. Αν θελήσετε να το επισκεφτείτε και να δείτε τόσο το κελάρι όσο και τους αμπελώνες αλλά και ολόκληρο το συγκρότημα,

βρίσκεται πολύ κοντά στον εθνικό δρόμο Χανίων – Κισάμου τέσσερα (4) μόλις χιλιόμετρα πριν την πόλη της Κισάμου και συγκεκριμένα στο δημοτικό διαμέρισμα Δραπανιά του Δήμου Μηθύμνης.

Οινοποιεία του νομού Ρεθύμνης

Αμπελώνες Ζουμπεράκη

Οινοποιείο Κλάδου: Το Οινοποιείο Κλάδος είναι μια οικογενειακή αναπτυσσόμενη επιχείρηση. Ιδρύθηκε το 1997 από τον χημικό – οινολόγο Εμμανουήλ Κλάδο και από το 2007 μεταφέρθηκε σε καινούριες, ιδιόκτητες εγκαταστάσεις με σύγχρονα μηχανήματα. Το οινοποιείο περιβάλλεται από έναν αμπελώνα, όπου καλλιεργείται σύμφωνα με τα πρότυπα της ΔΗΩ η λευκή τοπική ποικιλία Βιδιανό. Βρίσκεται στο χωριό Πάνορμο Μυλοποτάμου, 25 χιλιόμετρα ανατολικά από την πόλη του Ρεθύμνου. Οινοποιούνται οι ερυθρές ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Κοτσιφάλι, Λιάτικο καθώς και οι λευκές ποικιλίες Βιδιανό, Βηλάνα, Πλυτό, Μοσχάτο Σπίνας, Θραψαθήρι και Sauvignon Blanc. Τα κρασιά διατίθενται σε φιάλη των 0,75lt και σε ασκούς των 5lt, 10lt και 20lt.

Οινοποιεία του νομού Λασιθίου

Ιερά Μονή Τοπλού: Η Ιερά Μονή της Παναγίας Ακρωτηριανής και του Αγίου Ιωάννη του Θεολόγου Τοπλού Σητείας, κτίστηκε κατά τον 14ο αιώνα και από τότε είχε πάντα ενεργό παρουσία στην κοινωνική αλλά και αμπελοοινική ιστορία του τόπου. Καλλιεργεί βιολογικά αμπέλια και ελιές και παράγει κρασί τσικουδιά και ελαιόλαδο που τυποποιούνται και διατίθενται στην τοπική και τη διεθνή αγορά. Εκτός από το λευκό Θραψαθήρι και Βηλάνα και το κόκκινο Merlot – Syrah που ήδη έχουν γίνει σημείο αναφοράς, πολύ ενδιαφέρον είναι και το γλυκό κόκκινο κρασί από λιαστά σταφύλια της ποικιλίας Λιάτικο.

ΠΗΓΗ: <http://www.winesofcrete.gr/cretewines/el/Wineries>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Ερωτηματολόγιο

1. Σε ποιο βαθμό έχει αναπτυχθεί ο οινoturισμός στην Κρήτη;
2. Ποια είναι τα πλεονέκτημα του οινoturισμού σε σχέση με το μαζικό τουρισμό ή άλλες μορφές τουρισμού; Ποια τα οφέλη από την ανάπτυξή του;
3. Ποια είναι τα κοινωνικά και δημογραφικά χαρακτηριστικά των οινoturιστών (εθνικότητα, φύλο, οικογενειακή κατάσταση, επίπεδο εκπαίδευσης, εισόδημα, κλπ);
4. Τι είδους υπηρεσίες / δραστηριότητες παρέχετε στους επισκέπτες του οινοποιείου σας;
5. Πόσο σημαντική είναι η δραστηριότητα του οινoturισμού για την επιχείρησή σας (στον κύκλο εργασιών της) σε σύγκριση με το κύριο αντικείμενο (παραγωγή και πώληση οίνου);
6. Ποιος είναι ο ρόλος και η σημασία των δικτύων οινοπαραγωγών για την ανάπτυξη του οινoturισμού (Wines of Crete);
7. Σε ποιο βαθμό ο οινoturισμός μπορεί να συμβάλλει στην αειφορία και τη βιωσιμότητα του νησιού (ανάπτυξη φιλική προς το περιβάλλον και τις τοπικές κοινωνίες);
8. Σε ποιο βαθμό έχει επηρεαστεί ο οινoturισμός από την οικονομική κρίση;
9. Διαφημίζεται / προβάλλεται ικανοποιητικά ο οινoturισμός και με πιο τρόπο (διαδίκτυο, εκθέσεις, φυλλάδια, τουριστικά γραφεία, κλπ);
10. Ποια προβλήματα αντιμετωπίζει ο κλάδος σας;
11. Ποιοι θεωρείτε ότι είναι οι κρίσιμοι παράγοντες για την περαιτέρω ανάπτυξη του οινoturισμού στη Κρήτη; (π.χ. επιδοτήσεις, παροχή κινήτρων, ενημέρωση ντόπιων, δικτύωση – συνεργασίες, βελτίωση υποδομών, αποτελεσματικότερη προβολή, κλπ.

12. Ποιες είναι οι προσδοκίες σας για το μέλλον ;

13. Άλλα σχόλια – προτάσεις;