2019

Проучване на традиционните вина в Еврос

Доставки: D3.2.3

Партньор: DIMOSSINETERISTIKI EVROS SA

Изпълнител: GNOSI DEVELOPMENT CONSULTING P.C

Този документ е създаден в рамките на проект „Насърчаване и развитие на природното и културното наследство на българо - гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и дигитални инструменти“ (e-TOURIST), финансиран от Европейската програма за териториално сътрудничество „INTERREG VA Гърция - България 2014-2020 », Споразумение за безвъзмездна финансова помощ B2.6c.07 / 09.10.2017 г. Проектът е съфинансиран от Европейския фонд за регионално развитие и националните ресурси на страните, участващи в Европейската програма за териториално сътрудничество„ INTERREG VA Гърция - България 2014-2020 “.

Съдържание

1. ВЪВЕДЕНИЕ 4

2. Кратко представяне на регионалното звено „Еврос“ 5

3. методология 7

4. Преглед на сектора на храните и напитките в Гърция 9

- **5. Традиция и методи за производство на вино за култивирани сортове вино ... 11**

6. История и традиция в гръцкото винопроизводство 14

6.1 Гръцка история на виното 14

6.2 Лозарството като икономическа дейност 16

6.3 Класификация на сектора за производство на вино 18

7. Лозарство и производство на вино в Еврос 21

7.1 Вина Еврос 21

7.2 Лозя и винарни на Регионално звено Еврос 27

8. Възможности Еврос да се превърне в лозаро-винарски регион - добавена стойност на винопроизводството в регионалното икономическо развитие 36

S – STRENGHTS 37

W – WEAKNESSES 38

O – OPPORTUNITIES 38

T – THREATS 39

9. Възможности за популяризиране на Еврос като лозаро-винарски район, съчетан с туристическата промоция 42

ПРИЛОЖЕНИЯ 46

Приложение I. Култивирани и винопроизводителни сортове в Регионалното звено на Еврос 46

Приложение II. Най-важните лозя, винарни и дестилерии в Регионалното звено на Еврос 46

Приложение III. ВЪПРОС ЗА ИЗСЛЕДВАНЕ 46

Списък с картини

Снимка 1. Политическа карта на регионалното звено „Еврос“ 5
Снимка 2. Етапи на червено и бяло винификация..... 13
Снимка 3. Damiatis или Zoumiatis..... 25
Снимка 4. Karnahalas 25
Снимка 5. Mavroudi 25
Снимка 6. Keratsouda..... 26
Снимка 7. Razaki..... 26
Снимка 8. Pamidi..... 26
Снимка 9. Voulgaroudes..... 27
Снимка 10. Voidomatis..... 27
Снимка 11. Gutsidis Wines: Лозя..... 28
Снимка 12. Gutsidis Wines: Съоръжения за отлежаване..... 28
Снимка 13. Gutsidis Wines – Marous, Xino Mavroudi 28
Снимка 14. Gutsidis Wines – Epillio, Cabernet Sauvignon с Mavroudi 28
Снимка 15. Evritika Kellaria Винарна – Сградни съоръжения..... 29
Снимка 16. Evritika Kellaria Винарна – Сградни съоръжения..... 29
Снимка 17. Evritika Kellaria Винарна – Лозя 29
Снимка 18. Evritika Kellaria Винарна – Съоръжения за производство на вино 29
Снимка 19. Evritika Kellaria Winery – “Onar“ бяло вино..... 30
Снимка 20. Evritika Kellaria Winery – “Orfeas”, червено вино 30
Снимка 21. Melmar – Сградни съоръжения 31
Снимка 22. Melmar – Дегустационна зала 31
Снимка 23. Melmar – лозе 31
Снимка 24. Melmar– Изба за остаряване 31
Снимка 25. Melmar– Наградените вина „Тайният път, Syrah 2016” и „Тайният път, Малагауза 2018” 31
Снимка 26. Melmar– Adyton, Mavroudi 31
Снимка 27. Bella Bros – Лозя..... 32

Снимка 28. Bella Bros – Съоръжения за производство на вино 32
Снимка 29. Bella Bros – Обиколка на лозята 32
Снимка 30. Bella Bros – Обиколка на дестилерията 32
Снимка 31. Bella Bros – “Onos”, Keratsouda вино 33
Снимка 32. Bella Bros – “Peninta”, червен, syrah & merlot 33
Снимка 33. Винен маршрут на Дионисос 36
Снимка 34. SWOT анализ 41

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Настоящият резултат: „Проучване на интегрирана методология за културни, природни места и традиционна гастрономия в регионалното звено на Еврос“ (Доставяема 3.2.3) е подготвен от PC GNOSI DEVELOPMENT CONSULTING PC, съгласно специален договор с Възложителя: DIMOSSINETERISTIKI EVROS SA, в рамките на проект „Популяризиране и развитие на природното и културното наследство на българо - гръцкия трансграничен регион чрез интелигентни и дигитални инструменти“ (съкращение „eTOURIST“).

Проектът eTOURIST се осъществява в рамките на Европейската програма за териториално сътрудничество „INTERREG VA Гърция - България 2014-2020 г.“ в рамките на „Приоритетна ос 2 - Трансгранична зона с устойчиво и климатично приспособление“, тематична цел „6-съхраняване и защита Околна среда и насърчаване на ефективността на ресурсите “, инвестиционен приоритет„ 6в: Опазване, защита, насърчаване и развитие на природното и културното наследство “, специален предмет„ 4. Валоризирайте културното и природно наследство на ЦБ за туристически цели “, съфинансирано от Европейския съюз - Европейски фонд за регионално развитие (85%) и Национални ресурси (15%).

Целта на проекта eTOURIST е да насърчава и развива културно и природно наследство, гастрономия, включително винопроизводство, в Еврос и Хасково за туристически цели. Целта на проекта включва запис на обекти от културно и природно наследство - главно за туристически цели-, традиционни кулинарни и вина, включително традиционни рецепти, както и разработване на софтуер с цялата горепосочена информация, но и текстове, снимки, туристически маршрути и т.н.

Целта на общото проучване е цялостното записване и представяне на културните и природните ресурси, както и традиционната гастрономия на Регионалното звено на Еврос, като елементи от местното културно наследство, които могат да бъдат използвани за туристически цели.

Целта на настоящото проучване е да запише и представи винарната в района на Еврос и да представи историята на винопроизводството, характеристиките на лозаро-винарския регион, уникалните сортове вино, които могат да се намерят в региона, съществуващите винарни и възможностите за вино -производство и проучване на вино, с крайна цел възникването на Еврос като лозаро-винарски регион и винен туристически обект.

2. Кратко представяне на регионалното звено „Еврос“

Регионалното звено на Еврос е разположено в североизточния ъгъл на Гърция и по-специално на естествената граница на страната с България на север и с Турция на изток. Това е едно от трите тринационални места в Гърция. Това е естествената граница на Гърция с Турция и България, граничеща с Регионалното звено Родопи на запад и с Тракийско море на юг. Несъмнено географското местоположение на Еврос се счита за предимство, което може да помогне за стимулиране на местната икономика, търговия и туризъм. Наречен е Еврос от местната река, която е най-голямата на Балканите и пресича североизточния ъгъл на Гърция.

Регионалното звено на Еврос е едно от петте регионални звена в региона Източна Македония и Тракия. В допълнение, остров Самотракия е включен в своите административни граници. Регионалното звено на Еврос включва 5 общини: Община Александруполис, Община Орестиада, Община Дидимотейхо, Община Суфли и Община Самотраки. Столицата на Еврос е Александруполис (72 750 жители), който е най-важният административен, финансов и търговски център на региона и в същото време единственото пристанище на Тракия

Снимка 1. Политическа карта на регионалното звено „Еврос“

Еврос има обща площ от 4242 км2 и население от 147 947 жители, според данните от преброяването от 2011 г. Това е най-отдалеченото регионално звено на Гърция, тъй като Александруполис (столица) е на 840 км от Атина, на 340 км от Солун, на 295 км от Истанбул и на 60 км от Комотини, където се намира централата на Източна Македония - Тракия.

Еврос е низинна зона с едва 10,3% планински места, в сравнение с обширните равнини, които заемат 62,4% от общата й площ, като по-голямата част от тях се обработва. Съществуването на река Еврос, заедно с нейните притоци и множество напоителни канали допринасят за отглеждането.

3. методология

За да подготви това проучване, екипът на проекта, фокусирайки се върху библиографския преглед, извърши серия от действия, за да получи необходимата информация и да оцени нейната полезност във връзка с целите на проекта, които могат да бъдат постигнати.

По-специално, за да отчете историята на винопроизводството, характеристиките на района на производството на вино, уникалните сортове за региона и активните винарни на Регионално звено „Еврос“, екипът на проекта предприе следните действия:

- Събиране на информация за винените традиции в региона на Еврос и специално за:
  1. традицията за производство на вино в регион Еврос,
  2. култивираните методи, които се използват върху уникалните сортове вино в региона,
  3. историята и традицията на винопроизводството,
  4. характеристиките на района, отнасящ се до сортовете вино и виното, което се произвежда
- Оценка на възможностите за популяризиране на Еврос като лозаро-винарски регион чрез анализ на събраната информация за типичните сортове винено грозде в региона и оценка на тяхната добавена стойност в икономическото развитие на Еврос.
- Анализ на възможностите за популяризиране на Еврос като лозаро-винарски район, заедно с туристическа промоция.
- Анализ на събраната информация за типичните разновидности на референтната зона и оценка на тяхната добавена стойност за икономическото развитие на района, особено във връзка с туристическата индустрия.

По-конкретно, методологичният подход, който беше приложен, базиран на:

❖ Библиографски преглед на информация и свързани документи от източници на, като секторни проучвания, статии и стратегически политики за развитие на храни и напитки и винопроизводство от институции и организации, напр. Гръцкото министерство на земеделието за развитие и храните, Фондацията за икономически и индустриални изследвания (IOBE), Федерацията на гръцката хранителна промишленост (SEVT) и т.н. на.

❖Теренни проучвания в винарните на Регионалното звено „Еврос“ с цел събиране на информация, която ще допринесе за изготвяне на по-пълна снимка на текущото положение на производството на вино в региона

❖ Анализ и обработка на събраната информация.

❖ Представяне на събрана информация в категории въз основа на структурата на настоящото изследване..

❖ Коментари за събраната информация

По отношение на методологията на теренното проучване, заслужава да се спомене, че екипът на проекта разработи конкретен въпросник, който е представен в приложение III, който беше изпратен (по електронна поща) до всички винарни, разположени в района и последващи телефонни обаждания. бяха направени, за да помолят винопроизводителите да участват в проучването.

4. Преглед на сектора на храните и напитките в Гърция

Секторът на храните и напитките все още поддържа своята основна роля в гръцката икономика, въпреки настоящата трудна ситуация, както и като цяло гръцката преработвателна промишленост, като има всички необходими условия да остане ключов двигател в развитието на страната.

Най-важните въпроси, свързани с ролята на вътрешния сектор за храни и напитки, като трамплин към растежа, продължават да бъдат движени от екстраверсия и износ, качество на продукта, идентичност на продукта (търговска марка), но също така и от организираната промоция на гръцката храна. По-ефективната координация и по-тясното сътрудничество на представителите на сектора могат да помогнат за подобряване на ефикасността и ефикасността на промоцията на гръцки продукти, като се гарантира, че е избрана правилната стратегия, както и стабилността на нейното дългосрочно планиране.

Създаването на добавена стойност и засилването на екстраверсията в сектора също зависят значително от популяризирането на гръцките продукти, чрез добре проектирани мрежи за дистрибуция на продукти, базирани на качество и диверсификация, както и насърчаване на гръцката и средиземноморска кухня и диети, както в страната, така и в чужбина. Връзката с третичния сектор на ресторантьорството, хотелиерството и туризма като цяло, синергията на първия и третия стълб на гръцката икономика е допълнително средство за популяризиране на гръцките продукти, добавяне на стойност и потенциал за износ към сектора.

Хранителната промишленост е един от най-големите сектори в европейската преработваща промишленост, докато постоянно се очертава сред най-важните сектори във връзка с други важни сектори на европейската икономика, като автомобилния сектор, химическия сектор, промишлените машини и металните изделия сектор. В сравнение със средно за страните от ЕС-28, хранителният сектор в Гърция има по-голям принос в преработващата промишленост по отношение на броя на предприятията, оборота, производствената стойност, брутната добавена стойност и броя на заетите. Големият дял на гръцкия хранителен сектор в производството, отразява динамиката му в страната, но също така и по-малкото развитие на други сектори от тази индустрия.

Динамичният и невралгичен характер на сектора за храни и напитки в Гърция се демонстрира от неговите количествени цифри и тенденции (IOBE, 2017):

- Секторът на храните и напитките играе особено важна роля в гръцката преработка, тъй като е най-голямата индустрия в Гърция, представляваща около 30% от общата заетост и общите приходи.
- Вътрешната хранителна промишленост включва почти 1/4 (26,4%) от всички гръцки производствени компании. Другите два сектора с най-много гръцки производствени компании са метални изделия (14,3%) и облекло (7,2%).

- Секторът на храните и напитките също е най-големият работодател на местното производство, тъй като той също заема почти 1/3 от всички служители, докато сектор Метални изделия заема 6,1%, а сектор Облекло заема 5,9% от общия брой на заетите в гръцката преработвателна промишленост.
- Секторът на храните и напитките е високо класиран сред останалите сектори на местната преработвателна промишленост, тъй като има най-голяма производствена стойност (24,3% от общата), брутна добавена стойност (24,6% от общата сума) и заема първата позиция по отношение на оборот (почти 25,2% от общия брой), докато секторите за кокс и рафинирани продукти представляват 24,8% от общия оборот в местната преработвателна промишленост.

5. Традиция и методи за производство на вино за култивирани сортове вино

Виното е специален селскостопански продукт, тъй като е включено в гръцката кухня и диетата, а също така е популярна напитка, която придружава и подобрява широка гама от европейски и средиземноморски ястия, от най-простите и традиционни до най-сложните. В допълнение, той е свързан с релакс, комуникация, консумация на храна и гостоприемство. Освен това, той се използва в различни религиозни церемонии на много култури, а също така историята на търговията с вино е наистина важна в много страни по света.

Основна характеристика на лозаро-винарския сектор, която трябва да се има предвид, е вековната традиция на лозарството и винопроизводството в Гърция, тъй като историята на гръцките вина обхваща най-дългия период в световен мащаб по отношение на непрекъснатото отглеждане на лозата и дългосрочното производство на вино. Освен това, виненият сектор е един от най-важните сектори на гръцката икономика, не само за вътрешния пазар на напитки, но и за развитието и промотирането на всички гръцки традиционни продукти на чуждестранни пазари.

Въпреки това, модернизацията и развитието на лозаро-винарския сектор, както е известно в момента, започва от 60-те години на миналия век, когато големите компании инвестират много в производството на бутилирани вина. В наши дни винената индустрия в Гърция е разпокъсана, тъй като включва няколко мащабни винарни, както и голям брой малки и средни винарни, земеделски кооперации и компании за внос. Големите компании контролират значителни порции от домашния пазар на бутилирани вина, обхващащи цялата страна чрез широко разпространени мрежи за дистрибуция.

Досега средните компании успяват да придобият значителни дялове от пазара на бутилирано вино, като се фокусират върху качествени продукти и конкретни сортове. Голямото вино се произвежда главно от малки и средни компании, които го разпространяват на местните пазари.

Като цяло, производството на вино както на вътрешния, така и на европейския пазар се счита за висококачественото, а гръцките вина са спечелили много награди в няколко международни конкурса.

Дейността по дистрибуция често се извършва от компании вносители, които също имат добре развита дистрибуторска мрежа. Те внасят вина основно от ЕС, като същевременно внасят алкохолни напитки. За разлика от тях, тяхната основна (или дори изключителна) дейност на винопроизводителните компании е производството и предлагането на пазара на вино. И накрая, селскостопанските кооперации играят важна роля в домашното производство и в наши дни е започнало и производството на биопродукти с чисто „гръцка идентичност“, тъй като след приемането на 9 март 2012 г. беше установена институционалната рамка за биологично производство на вино. Регламент за изпълнение (ЕС) 203/2012, който посочва подробни правила за производството на био вина. В действителност преминаването към био вино изглежда да има добри перспективи поради непрекъснато нарастващото търсене на гръцко био вино от задгранични пазари, но и от гръцкия пазар и се изчислява, че доходът, който производителите могат да спечелят от био вино, е най-малко 20 -25% по-високо от конвенционалното вино.

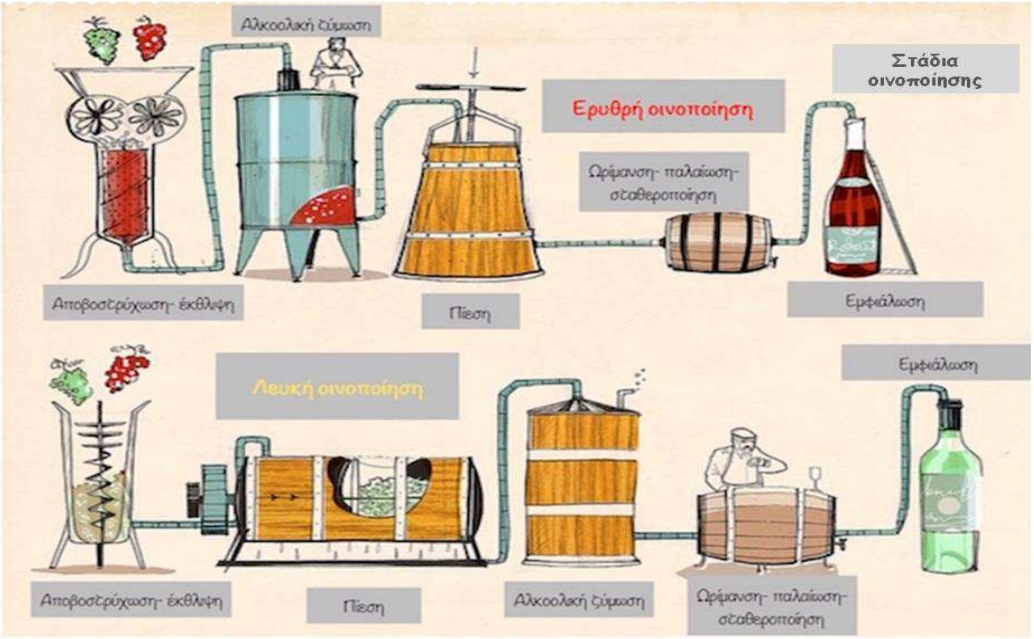
Освен това през последните години качеството и репутацията на бутилирани гръцки вина значително се подобриха, което се потвърждава от текущите награди, присъждани в международни състезания. Много компании са инвестирали в модернизация, които понякога са част от европейските и националните програми за съфинансиране. Експортната ориентация на (особено големите) компании в сектора е силна. Основните пазари за износ на гръцки вина са Германия, САЩ, Канада, Франция и Белгия, където първите 3 от тях се считат за силни хомогенни общности, които поемат голям дял от износа.

Пазарът на вино включва „студения“, който се отнася главно до развлекателни и ресторантьорски и кетъринг услуги, както и „горещия“, който е свързан с вътрешното потребление. Дистрибуцията на продукти се извършва главно чрез търговци на едро и дилъри, докато супермаркетите и мазетата са основните търговски обекти (ICAP, 2010).

През последните години се наблюдава значително подобрение в технологията на лозаро-винарския сектор. Етапите на производството на вино са доста стандартни, като в същото време в много отделни етапи е внедрена значителна автоматизация. Големите компании, при непрекъснати инвестиции за модернизация, приеха много автоматизирани системи, които включват няколко етапа от получаване на суровини до доставка на крайни продукти от склада. Автоматичните решетки от неръждаема стомана контролират по електронен път различни характеристики на суровините, постоянните тръбопроводи от неръждаема стомана прехвърлят продукта от един етап в друг, автоматичните преси имат способността да разделят фракции на продукта, хладилните машини контролират температурите на ферментация и накрая резервоарите от неръждаема стомана заместват бетонните , Днес резервоарите от неръждаема стомана покриват средно около 60% - 70% от нуждите на гръцката винарска изба, а производствените единици, както и районите за стареене, в повечето случаи са контролирани с температура.

.

Снимка 2. Етапи на червено и бяло винификация



По-специално, дъбовите бъчви се използват за отлежаване на вина, които са заменени от компании. Производственият процес е завършен с автоматично бутилиране, етикетиране и окончателно опаковане на продукти. В по-малките компании горните етапи на производство обикновено се следват по-традиционно и има висока степен на ръчно бутилиране. По принцип големите компании, както и кооперациите, имат висок производствен капацитет, но те не се експлоатират ефективно. По-високи нива на използване, достигащи 80%, има в големите предприятия, с голям обем на производство, за разлика от кооперациите с ограничено използване.

Всеки бизнес обаче трябва да се стреми да има силен производствен капацитет, за да може да реагира на големи количества суровини, постъпващи през периода на прибиране на реколтата. Следващите етапи на производствения процес изискват голям капацитет в резервоари и райони за стареене. Що се отнася до района на застаряване, предприятията се стремят да разширят и подновят бъчвите, както и да проектират специални зони, където се провеждат дегустации, екскурзоводско обслужване, пазаруване и други подобни дейности с цел разширяване на комуникацията с потребителите.

И накрая, трябва да се отбележи, че всички винарски компании имат собствена химическа лаборатория. Въпреки това са открити пропуски в приложните изследвания на виното в лозарството, лозарската технология, подобрените добиви. Тези пропуски не могат да бъдат лесно запълнени, защото изискват специализация и изследователски дейности. Органи и организации, които съжителстват в една и съща област, не са в състояние да си сътрудничат ефективно поради различни проблеми, с които се сблъскват.

6. История и традиция в гръцкото винопроизводство

6.1 Гръцка история на виното

Всяко позоваване на историята на гръцкото вино неизбежно съдържа елементи, отнасящи се до културата, икономиката, религията, социалния живот, ежедневието и местата, където се е извършвало лозарството, производството на вино и консумацията на вино.

Историята на гръцкото вино обхваща изключително дълъг период от време, най-дългият в света, по отношение на непрекъснатото отглеждане на лоза и производството на вина във времето. Началото на лозарството в Гърция се връща към историческите времена и има вековна традиция. Оттогава лозята и виното съпътстват Гърция и нейните жители до днес, без прекъсване. По отношение на гръцкото наследство, тоест местните нрави, обичаите, традициите, както и гръцката кухня, виното е видно и е неразделна част от тях. Дори в нашето културно наследство той е бил източник на вдъхновение за писатели и художници.

Производството на вино може да не е родено в Гърция, но именно древните гърци развиват изкуството на винопроизводството, лозарството и маркетинга на вино на високо ниво. Още повече, че те успяха да издигнат виното от просто напитка и спомогнаха за ранното развитие на богата винена култура. Например, древните гърци са вярвали в бога на покровителя на виното, Дионис, факт, който показва важността, която е била дадена на тази „божествена“ напитка. Не е случайно, че в древна Гърция виното е било хвалено от поети, историци и художници, а също и честите споменавания на виното са открити в творбите на Езоп и Омир.

В Гърция обаче виното се смятало за привилегия на висшите социални класи. През класическия период, включително златния век на Атина с раждането на демокрацията, философията и големия разцвет на изкуствата, виното е включено в ежедневието и обществото, по-специално чрез известните „симпозиуми“. Трябва да се спомене, че археологическите проучвания са открили първите следи от винопроизводството във Филипи в източна Македония през праисторическия период (около 4500 г. пр.н.е.). Древногръцката винарска традиция намери своето продължение през римския период, с приемането на много техники за отглеждане и производство на вино от римляните, докато Византия и християнството допринесоха каталитично за историческото продължаване на лозарството и виното. В продължение на около един милион години манастирите са били места за лозарството и винопроизводството със своите организирани винарни. През византийските времена в Гърция процъфтява голяма цивилизация, запазваща от древногръцкия език, наред с други неща, езика и

голямата традиция на лозарството и производството на вино от „византийското вино". Някои практики на винопроизводството са запазени, други са се развили, но гръцкото вино винаги е играло важна, както търговска, така и социална роля.

Приносът на християнството ще бъде катализатор за историческото продължение на виното в Гърция, тъй като лозето - буквално - украсява цялото византийско изкуство, манастирите са активни лозя (Света гора) и Светото Причастие използва сладки вина, произведени на гръцките острови , Въпреки това, лозарството в Гърция, въпреки подкрепата на Византия, ще премине през трудни времена, тъй като враждебните набези върху континенталната част и пиратството на островите нарушиха трайното и дълготрайно спокойствие на отглеждането на лозата, но отново имаше периоди на големи търсене на гръцко вино. От друга страна, много региони, отново водени от Беломорските острови и Крит („вино от Пасос"), са били водещи в износа на вина по крайбрежните пътища и богатите маси на византийските императори.

По време на управлението на Османската империя турците, главно поради своята религия и за разлика от други завоеватели, не се възползвали от богатството на гръцкото лозе. В най-добрия случай, след падането на Истанбул, те оставят лозарите да произвеждат собствено вино, точно както прадедите им преди хиляди години, а също така им предоставиха привилегии за самоуправление (търговия с вино на островите) или автономия (Тамаси Договор). Въпреки че мюсюлманската религия забранява производството на вино, както и отглеждането на лози от мюсюлмани, позволява събирането на данъци върху лозарството и производството на вина от гръцки християни. Така на много места от Османската империя, където местните жители продължават да отглеждат лозя, местните господари запазват част от произведените количества вино. В много случаи жителите отказват този данък върху робството. По този начин много лозя бяха изоставени или унищожени като отплата, докато на други места историческите лозя продължават да се отглеждат.

В континенталната част местните манастири, които притежават големи лозя, както и първите организирани винарни, помогнаха за опазването на много гръцки сортови вина. Най-важни бяха монашеските държави на Атон, които вече са произвели известните вина (например вина от „Метеори").

През първия период на гръцката независимост от турците и след създаването на гръцката държава като независима държава започват първите опити за лозарството и производството на вино и се появяват първите гръцки енолози. След средата на 19 век се появяват първите големи винарни, които са били собственост или участие на европейци (Клаус в Ахея и Тул в Кефалония), определящи по същество принципите на съвременното гръцко винопроизводство. Тези винарни са имали директен достъп до европейските пристанища. Имаше и големи винарни в Атика (Кампас) и по-малко известни в Немея, Самос, Науса и Санторини, които държаха водещите гръцки експортни пазари, като Русия е основен пазар.

Първите гръцки енолози, които учат във Франция, се завърнаха в Гърция, докато страната разшири границите си, анексирайки Йонийските острови и региона Тесалия към своята територия, достигайки около половината от днешната си площ.

Наличието на големи кооперативни винарни (в Крит, Родос, Самос, Немея, Патра, Науса, Санторини, Тирнавос и др.), Както и големи частни винопроизводители (Бутари и Цандали в Македония и Куртакис в Атика) доведоха до усвояването на големи количества грозде и производството на качествени търговски вина.

През периода Модерн, през 1971 г. се провежда първата модерна категоризация на гръцките вина, тъй като първите наименования за произход на вината в Гърция са законодателни според стандартите на френското законодателство.

6.2 Лозарството като икономическа дейност

Гърция е страна с дългогодишна традиция в лозарството, където лозарството и производството на вино са неразделна дейност на много места и продължават да се развиват заедно с културното наследство на всеки регион. По този начин виното е важен продукт както за местното селскостопанско производство, така и за промишлеността.

През последните 150 години производството на вино претърпя революционна еволюция и като изкуство, и като наука. Имайки достъп до охлаждане, винарните са успели да контролират температурата на процеса на ферментация и производството на висококачествени вина в райони с висока температура. Въвеждането на машини за прибиране на реколтата позволи на винопроизводителите да увеличат размера на лозята си и да ги направят по-продуктивни.

Въпреки че винената индустрия е изправена пред предизвикателството да отговори на изискванията на непрекъснато разрастващия се пазар, без да губи отличителния характер на своите вина, технологията спомогна за осигуряването на доста последователен механизъм за доставка на висококачествени вина.

В този контекст през последните години бяха направени структурни промени с цел повишаване на конкурентоспособността на гръцките вина, за да се получи подходящо място на международния пазар. През последните пет години се наблюдава тенденция на международна екстроверсия от гръцките винопроизводителни компании. Въпреки че производството на гръцко вино е намаляло, има промяна към по-висококачествено бутилиране и износ на вино, както и по-тясно сътрудничество между бизнеса в сектора.

Секторът на винарната е един от най-важните сектори на гръцката икономика не само за вътрешния пазар на напитки, но и за развитието и популяризирането на гръцките традиционни продукти на външните пазари.

През последните години гръцката винарска индустрия направи големи подобрения, като въведе значителни инвестиции в съвременната технология за производство на вино. Освен това новото поколение винопроизводители се обучават в най-добрите винарски училища в света, а гръцките вина продължават да получават най-високите награди в международни състезания, както и признанието, което заслужават в световен мащаб. Това, което мнозина наричат модерно гръцко регенериране на вино“, се е появило през последните десетилетия на 20 век и се характеризира с различни събития, както в лозарството, така и във винопроизводството.

На гръцкия пазар, освен големите производители на винопроизводство, се развиват и малки и средни, вертикално интегрирани винени ферми, които произвеждат вина с ограничено производство, като се използват както гръцки, така и международни сортове лоза. Има ентусиазирани винопроизводители (много от тях и енолози), които или продължават, или възраждат исторически гръцки лозя и понякога създават нови.

Междувременно имаше стотици гръцки енолози, които учат главно във Франция, а също и в други европейски и други страни, както и завършили гръцки университети, специализирани в лозарството и енологията, които научно засилиха потенциала на страната, като насочиха производството си за използване Уникалният сортен потенциал на Гърция чрез съвременни технологии и техники за производство на вино. През същия период имаше нови професионалисти във винарската индустрия, като гръцки винарски журналисти и гръцки винопроизводители, докато се организират важни гръцки винарски панаири (Оинорама, Дионисия) и други състезания (гръцки конкурс за вино, Международен конкурс за вино в Солун).

Резултатът от тези разработки започва да се появява на гръцкия пазар, където местните потребители и посетители от цялсвят откриват гръцките вина. Следователно, регенерацията на съвременното гръцко вино продължава с нова вълна от развитие на малки винарни към края на 20-ти век, като кулминацията е в първото десетилетие на 21-ви. Много от тези винарни са собственост на традиционни лозари, които инвестират във вино, докато по-новите и по-стари винарни все повече се интересуват от винен туризъм. В днешно време модерното регенериране на гръцкото вино доведе до резултати, а домашните вина непрекъснато печелят много награди в състезания. Добре оборудваните, съвременни винарни, ентусиазирани винопроизводители и квалифицирани енолози също използват гръцките сортове грозде. Освен това трябва да се спомене, че има гръцки сортове лози, които произвеждат много изключителни и световни вина. Ясно е, че повишаването на качеството на съвременните гръцки вина не може да се счита за случайно и временно. В резултат на това все повече внимание се обръща на лозето, особено на оптимизирането на неговото отглеждане, чрез прилагане на съвременни и одобрени техники, както и на появата на местни сортове

Гърция обаче остава сравнително малка страна, особено по отношение на производството на вино, с площ от 615 000 декара лозя. Площта на лозята е еднаква през последното десетилетие, въпреки че се очаква леко увеличение през следващите години. Броят на лозарите е около 180 000, което се равнява на 1/5 от собствениците

на земи, занимаващи се със земеделие. По този начин размерът на собствеността на лозята е около 5 декара, което означава, че отглеждането на лоза в Гърция е силно фрагментиран сектор. Освен това има повече от 1.290 винарни, които произвеждат вино, като този брой се увеличава почти всяка седмица.

През 2017 г. годишното производство на гръцко вино възлиза на 2,5 милиона хектолитра, което прави Гърция 17-тата страна производител на вино в света. Доминират белите вина, като червените вина представляват 1/3 от общото производство. Процентът вина, произведени от гръцки сортове, достига 90% от общото производство. Трите най-важни сортове по отношение на количеството са: “Savatiano”, “Roditis” и “Agiorgitiko”.

Основните винарни се намират в районите на Крит, Пелопонес, Македония и Централна Гърция. Най-голямата защитена зона на наименованието за произход на червените вина е „Немея”, за белите вина е „ЗНП Патрас”, за сладките бели вина е „ЗНП Самос”, а за червените сладки вина е „ЗНП Мавродафни Патрас”. Трябва да се отбележи обаче, че само на няколко места в Гърция няма лозя. Има общо 33 „ЗНП зони“, най-забележителните от които са ЗНП Мандинея (с вина Moschofilero), ЗНП Науса (от Синомавро) и ЗНП Аминтайо (от Синомавро). Има и повече от 100 зони на ЗГУ (Защитено географско указание).

6.3 Класификация на сектора за производство на вино

Секторът за производство на вино, според класификацията на Гръцката статистическа служба, попада в под-клон 159.3, който е включен в основния отрасъл „159 - дестилерия“. Въпреки това разнообразните характеристики и различните свойства, които може да има виното, са характеристиките за класифицирането му. Класификацията на виното спомага за лесно справяне и лесно разделяне и по този начин улеснява процеса на подбор, тъй като групирането на вина въз основа на общи характеристики спомага за намаляване на нелоялната конкуренция и защита на потребителите. По тази причина класификационните характеристики на вината са определени и контролирани от гръцкото законодателство.

По-долу са изброени най-важните категории за класификация на виното:

- *Time Време за отлежаване на виното*

Този вид класификация на вината зависи от времето, изминало между реколтата и времето, когато вината могат да бъдат пуснати за консумация.

- *Цвят на виното*

Това е най-простият вид класификация на виното. По-специално, има бели и червени вина.

- *Сладост на виното*

Усещането за сладост е една от основните характеристики на виното. Захарите са най-важните съединения, намиращи се във виното, останали от процеса на ферментация, които имат сладък вкус.

- *Content Съдържание на въглероден диоксид (CO2) във виното*

Този вид класификация се прилага за вина, които при отваряне отделят въглероден диоксид. Този газ може да бъде или естествено произведен по време на ферментационния процес, или изкуствено добавен по време на производството на вино.

- *Административна класификация - законодателство*

Този вид класификация включва всички Законно защитени лозя и географски указания. Концепцията за "защитена лозарска площ" е много стара във лозаро-винарския сектор. В древна Гърция царете щамповали глинените рафтове на амфорите с печата на конкретното географско указание и имало закони, които „защитавали“ качеството на местното вино. По-късно тази система беше приета във Франция, където концепцията на „Appelation d 'Origin Controlle“ се отнася до избраната и проверена лоза до окончателния процес на контрол на бутилката.

*Друга класификация, която е дефинирана от европейското законодателство и приета от гръцката, класифицира вината в две основни категории, както е показано на фигура 1.2 .: (а) Качествени вина, произведени в определен район (V.Q.P.R.D.) и (б) Трапезни вина. По-специално, V.Q.P.R.D. вината включват превъзходно вино с определен произход и вина с контролирано наименование за произход. „Наименование за произход“ означава, че наименованието на вино, признато като общо търговско наименование за вината в даден регион, когато те отговарят на специфични условия относно:*the wine production area

- *сортовия състав на лозята*
- *техники за отглеждане*
- *методите на винопроизводството*
- *минималното алкохолно съдържание*

- *Добив на площ.*

В резултат класификацията на вината в законово определени и регулирани класификации е представена по-долу въз основа на съответната директива / Обща организация на пазара, приета с оглед преструктурирането на лозаро-винарския сектор:

i. Защитено наименование на вина за произход (ЗНП): Защитеното наименование на произхода на вината се произвежда от сортове грозде, произхождащи от лозя, разположени в границите на защитената зона, а гроздето (поне до известна степен) също е винифицирано в местните винарни. Добивът на лозята не може да надвишава 1200 кг на декар. За да бъдат пуснати на пазара, те трябва да преминат през класификация по отношение на техните аналитични и органолептични компоненти. В Гърция защитеното наименование на произхода вина (ЗНП) също има специален контролен филм, който обикновено се поставя на гърлото на бутилката за вино.

II. Защитени вина с географско указание (ЗГУ). Защитените вина с географско указание също се произвеждат в законно определени райони и от местни винарни. За разлика от вината от ЗНП, сортовете грозде, от които се произвеждат тези видове вина, също могат да не са местни и като цяло оставят повече гъвкавост на сортовия състав на произведеното вино. Добивите на лозята, както и ключовите елементи от тяхното производство се контролират по същия начин, както при вината със ЗНП, но няма изискване за тяхното класифициране.

III. Вина без защитено наименование за произход: Вината без защитено наименование за произход са тези, които могат да бъдат произведени от всеки сорт грозде, на всяко географско място и могат да бъдат смесени с всякакви други видове вина. Тези вина се произвеждат съгласно всички правила за производство на вино, изисквани от съответното законодателство, но не подлежат на ограничения за добива на лозята или произхода на гроздето.

7. Лозарство и производство на вино в Еврос

Източна Македония и Тракия и особено Еврос и Суфли се считат за известни лозаро-винарски райони с местни, стари сортове грозде от началото на 18 век.

В региона на Еврос - и особено в Суфли - лозарството и производството на вино се разраства бързо от 1870 г. до началото на 20 век. Тогава, поради изграждането на линия Orient Express и френската инсталация на железопътна инфраструктура, бяха засадени много френски сортове грозде.

Всъщност французите научиха местните хора на метода на линейни лозя, докато в останалата Гърция този вид отглеждане започва в началото на 80-те години.

В същото време големи количества вино и вероятно гапи трябва да са били изнесени във Франция. Икономическият бум на производството и износа на вино е между 1880 и 1898 г., когато „гроздова филоксера“ унищожи всички френски лозя. Този икономически бум завърши с Балканите и Първата световна война, по време на която бяха унищожени по-голямата част от местните лозя.

В наши дни професионално отглежданите лозя са ограничени и количеството на производството на вино е по-ниско, отколкото може да произведе тази площ. В допълнение, местните сортове грозде представляват сравнително неизползван природен ресурс, ценен за местната икономика, който може да бъде загубен поради широкото отглеждане на търговски сортове грозде, които доминират на пазара на вино и не оставят място за други сортове.

7.1 Вина Еврос

Местните лозя са разположени главно в централната (зона Суфли) и северната част на Еврос, близо до границите на Гърция и България (регион Тригоно). Дългогодишната традиция на „Еврос“ в лозарството и производството на вино е оправдана от създаването на „ЗГУ Еврос“, в което присъствието на червени винени местни сортове „Карлаханади“, „Мавроуди“, „Мпогиамадес“ и „Памиди“ е забележително.

В Регионалното звено на Еврос, вина със защитено географско указание (“PGI Evros Wines - местни вина Evros”) се произвеждат от грозде, произхождащо от лозя, разположени на височина над 20 метра, в границите на създадената зона PGI Evros. в 2010.

Някои сортове вина от PGI Evros са следните:

- Athiri
- Asirtiko,

- Zoumiatiko (damiatis),
- Malagouzia,
- Chardonne,
- Совиньон Блан,
- Требиано,
- Karlahanades,
- Keratsouda,
- Limnio,
- Mavroudi,
- Moshomavro,
- Mpogialamades
- Pamidi,
- Sefka,
- Grenache Rouge,
- Cabernet Sauvignon,
- Carignan,
- Merlo,
- Senso

Най-често срещаните видове вина от PGI Evros са:

☑ Бяла суха, полусуха, полусладка, сладка
☑ Роза суха, полусуха, полусладка, сладка
☑ Червено сухо, полусухо, полусладко, сладко

Тази класификация е въведена през юли 2010 г. и производството и дистрибуцията на вина от ЗГУ Еврос вече започна.

Таблица 1 обобщава 16-те винопроизводителни сорта грозде, отглеждани и винифицирани в регионалната единица на Еврос. Двама от тях са французи, но поради разрастването им в конкретни територии са елиминирали „родните“ си черти и са придобили собствена отчетлива идентичност.

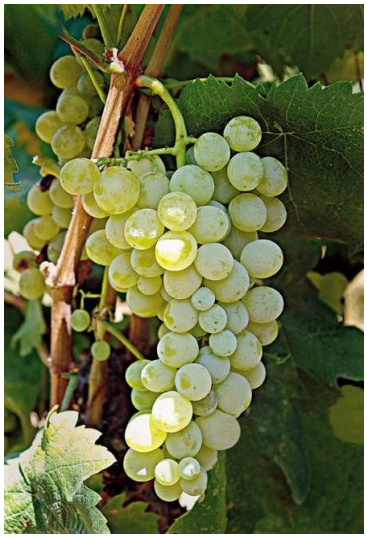
Маса 1: Култивирани и лозаро-винарски сортове грозде в Регионално звено Еврос

	РАЗНООБРАЗИЕ	ОПИСАНИЕ
1	**Alponoura**	Бял, устойчив на болести среден сорт, с дълъг грозде
2	**Bogiolamas или Bougiolamas**	Червен сорт, почти обагрен, с наситено бледо черен цвят. Растението е здраво, продуктивно, много чувствително към късните семена, но има много аромати и дебел грозде. Той се използва широко при пространствено винифициране в смеси с цел подобряване на цвета на произвежданите вина.

	РАЗНООБРАЗИЕ	ОПИСАНИЕ
3	**Neroproimia**	Червен късен сорт (реколта през октомври) с голям куп трънки. Високо устойчив на ботрит.
4	**Опимо от Сойфли (ориенталски разаки)**	Маса бял сорт, някога изнасян в големи количества за Германия. Чувствителен е към дъжд Маса
5	**Pamidi**	По-специално те са две разновидности, една червена и една роза. И двете се берат в началото на септември и имат дребно грозде - при сорт роза гроздето има плътен цвят, а при червения сорт има светъл цвят. Това е жизнено, здраво, плодородно, продуктивно растение, но е много чувствително към ботрити и кисели гниен
6	**Razaki (Avouz ali)**	Бял, жизнено продуктивен и издръжлив сорт, изнасян веднъж в големи количества за Германия. Смята се за най-важният маса сорт лоза с голямо географско разпространение. Комерсиалното узряване на гроздето ескалира, в зависимост от региона и културните интервенции от началото на септември до края на октомври. Гроздето от Разаки е силно запазено и транспортирано и затова се счита за най-добрият търговски сорт.
7	**Шаселас Доре**	Червен сорт от славния френски период. Издръжлив, късен, умерен грозде.
8	**Cinsault**	Червен сорт, също от славния френски период, той е траен, има средно грозде и аромати, идеални за производство на вино в нуво
9	**Tsaousis**	Червен сорт, също от славния френски период, той е траен, има средно грозде и аромати, идеални за производство на вино в нуво
10	**Voidomatis**	Червен сорт. Гроздето му е с дебела кора, има интензивен цвят, гъсто е и трайно.
11	**Voulgaroudes**	Червеният сорт особено издръжлив, с късна реколта, малък грозде, ароматен и танинов
12	**Damiatis или Zoumiatis**	Бял среден сорт, известен от XII век. С по-тънък грозде и умерена трайност се използва за винопроизводство. Той произвежда вина с умерено алкохолно съдържание, умерена киселинност и леко ароматен вкус

	РАЗНООБРАЗИЕ	ОПИСАНИЕ
13	**Karapapas**	Червен сорт с гъст грозде, който изчезва. В лозята на регион Еврос има много малко растения.
14	**Karnahalas**	Червен местен сорт (наричан „червеното“ злато на лозята на Evors). Предлага се форма за зелено събиране и е идеална за дълго отлежаване. Той произвежда ароматни и в същото време танинови вина, с добър баланс между алкохол и киселинност, добра дебелина и добър цвят. Има исторически справки за неговото култивиране в края на 19 век. В наши дни той се винифицира само в Еврос и Тенедос, а местните винарни полагат усилия за разпространение на сорта „Карнахалас“ на пазара чрез засаждане на нови площи.
15	**Keratsouda**	Сорт роза с ярко розов цвят. Винопроизводство и съдове за маса, с хрупкава плът и много аромати. Това е ранен, издръжлив и високо продуктивен сорт.
16	**Mavrodi или Sefka,**	Червен сорт, устойчив на засушаване и заразяване с Йод и Ботритис. Характеризира се с много високи добиви, без да е необходимо специално влагане, специфични аромати и реколта в края на септември. Може да отлежава дълго време поради тежкия си аромат, богат сладък вкус и доста здрави танини. Това е чист тракийски сорт. Името на сорта Мавроди идва от тъмния (черен) цвят на кората му и затова Mavroudi се използва главно за производството на тъмночервени вина, които обаче са трудни за получаване. В България го наричат Мавруд, Качивела или Циганка .

Снимка 3. Damiatis или Zoumiatis



Източник: http://www.newwinesofgreece.com

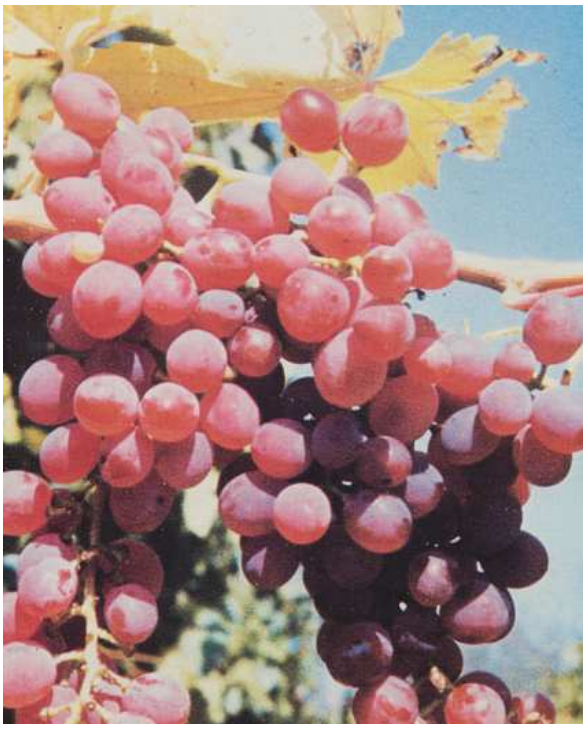
Снимка 4. Karnahalas

Източник: http://www.bankofwine.gr

Снимка 5. Mavroudi

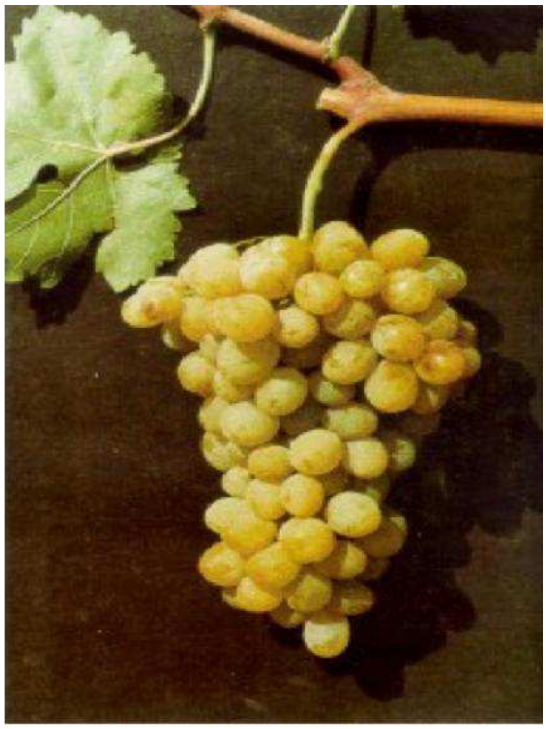
Източник: https://www.ypaithros.gr/

Снимка 6. Keratsouda



Източник: http://winewalker.gr/

Снимка 7. Razaki

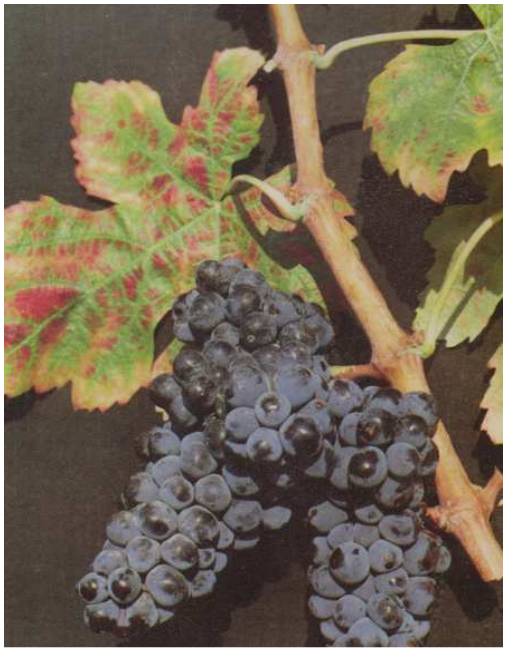


Източник: www.gaiapedia.gr

Снимка 8. Pamidi

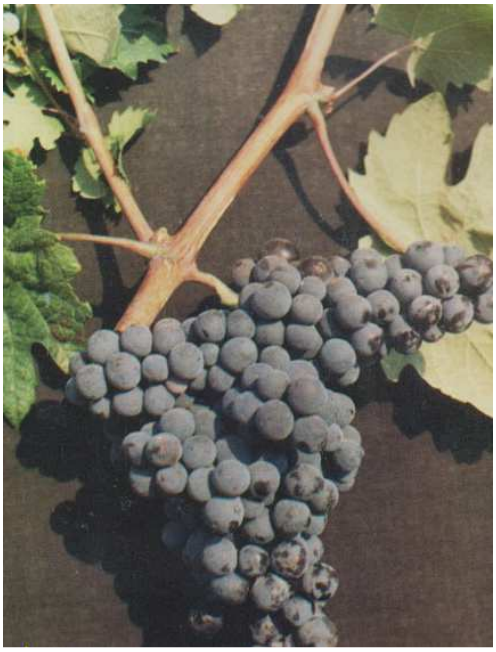
Източник: https://www.ilovegreekwine.com

Снимка 9. Voulgaroudes



Източник: http://winewalker.gr/

Снимка 10. Voidomatis



Източник: http://winewalker.gr/

7.2 Лозя и винарни на Регионално звено Еврос

Местните лозя и винарни могат да играят значителна роля за привличане на посетители, развиване на винен туризъм и по този начин да допринесат значително за икономическото развитие на Регионалното звено на Еврос, особено ако са комбинирани с други туристически инфраструктури

Най-важните винарни на Регионалното звено на Еврос, много от които трябва да бъдат посетени, са следните:

Gutsidis Wines	Те се намират на мястото Дикая на Общинско звено Орестиада в Еврос. Това лозе се простира над хълмове, където се намират древни тракийски гробници и се нарича „Лозята на Дикая“ и се записва от 16 век от турския историк и пътешественик Евлия Челеби. Бежанците от Източна Ромулия, които дойдоха тук, носеха лози от сортове като кисел Мавуди (Синомавро) и Памиди. Виното се произвежда от био грозде, като в същото време е

	най-северната винарна в Гърция. На надморска височина от около 300 метра и континентален климат лозите растат в студени зими и меки сухи лета. Климатичните условия, до голяма степен зависещи от река Еврос, създават характера на вината Гуцидис, произведени от гръцки и международни сортове грозде, като Assyrtiko, Malagouzia, Roditis и Sovignon Blanc (White) и Xiniri, Mavroudi, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot и специалният местен сорт Памиди (Червен). Процесът на винопроизводство е сертифициран от TUV AUSTRIA HELLAS

Снимка 11. Gutsidis Wines: Лозя

Снимка 12. Gutsidis Wines: Съоръжения за отлежаване

Снимка 13. Gutsidis Wines – Marous, Xino Mavroudi

Снимка 14. Gutsidis Wines – Epillio, Cabernet Sauvignon с Mavroudi

Източник: http://gutsidis-wines.com

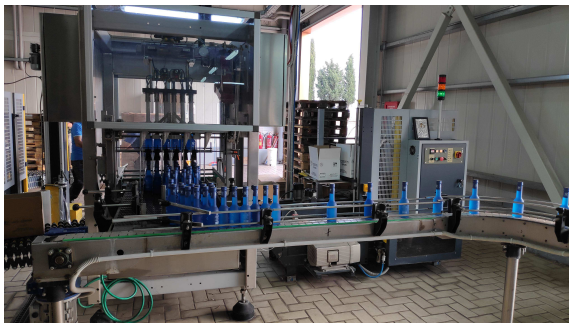
Evritika Kellaria Винарна	В североизточна Гърция, на 10 км от границата с Турция и България, в Марасия на общинското отделение Тригоно в Орестиада, винарната Евритика Келария е разположена на хълм, заобиколен от лозя. Това е посетена Winery & Distillery - дестилерия с бутилирани вина, рецина, ципуро (със или без анасон) и ликьор. Произвежданите вина са "Онар", "Орфей" и "Енигма". Винарната е сертифицирана от HACCP & ISO 22000: 200, а в нейните съоръжения са включени дегустационна зала, търговски обект, музей и зала за обучение.

Снимка 15. Evritika Kellaria Винарна – Сградни съоръжения

Снимка 16. Evritika Kellaria Винарна – Сградни съоръжения

Снимка 17. Evritika Kellaria Винарна – Лозя

Снимка 18. Evritika Kellaria Винарна – Съоръжения за производство на вино



Снимка 19. Evritika Kellaria Winery – "Onar" бяло вино

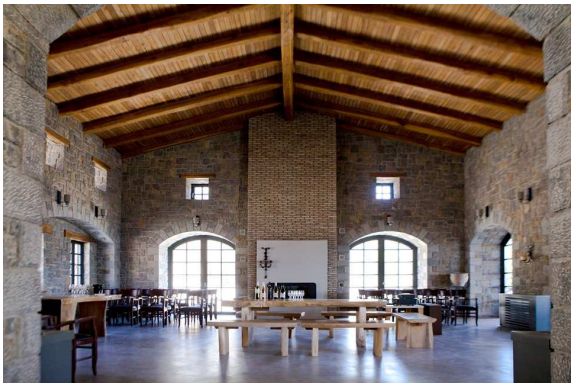
Снимка 20. Evritika Kellaria Winery – "Orfeas", червено вино

Източник: Архив на Evritika Kellaria Winery S.A.

Melmar Винарна	Винарна MELMAR се намира в района на Дафнес в Самотраки. Създадена е през 2013 г. и от 2015 г. работи както на вътрешния, така и на международния пазар с вината „ADYTON" и „SECRET ROAD". Това е съвременна винарска изба с енологично оборудване, независим химик с модерно оборудване за измерване и контрол, резервоари с двойни стени от неръждаема стомана, дъбови бъчви за отлежаващи вина, функционална винарска изба с идеал температурни и влажни условия. Малагузия, Асиртико, Мавроди и Сира от по-широкия район на Тракия, винопроизводството със съвременни методи и зачитане на традицията. Винопроизводството се извършва при строги температурни условия и при постоянен контрол на качеството. Узряването, стареенето и съхранението на вината се извършва при 60-65% влажност и при 15-17О градуса по Целзий. Посещението на винарната MELMAR включва, наред с други, обиколка на лозето и в съоръженията за производство, бутилиране и отлежаване. Гостите могат да опитат и да купят вина в специално проектираната дегустационна стая, докато се наслаждават на великолепната гледка към Егейско море. Съоръженията за настаняване също са разположени в собствеността на винарната.MELMAR.

Снимка 21. Melmar – Сградни съоръжения

Снимка 22. Melmar – Дегустационна зала



Снимка 23. Melmar – лозе

Снимка 24. Melmar– Изба за остаряване

Снимка 25. Melmar– Наградените вина „Тайният път, Syrah 2016" и „Тайният път, Малагауза 2018"

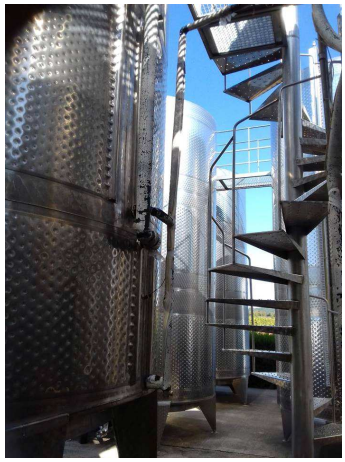
Източник: https://www.melmarwinery.gr

Снимка 26. Melmar– Adyton, Mavroudi

Винарна - дестилерия Bella Bros	Лозята Bella Bros заемат площ от 350 акра в района на Алания Суфли. Сортовете грозде идват от региона Суфли и Тракия. Освен това има и други разновидности като Moschofilero, Assyrtiko, Athiri, както и Cinsault, Merlot, Cabernet, които са адаптирани към микроклимата в района на Суфли от около 1880 г. Заслужава да се спомене, че сортовете „Karnahalas“и „ Keratsouda "се култивират изключително в Суфли. Нещо повече, тази винарна е известна със своето местно ципуро.

Снимка 27. Bella Bros – Лозя

Снимка 28. Bella Bros – Съоръжения за производство на вино



Снимка 29. Bella Bros – Обиколка на лозята

Снимка 30. Bella Bros – Обиколка на дестилерията

Снимка 31. Bella Bros – "Onos", Keratsouda вино

Снимка 32. Bella Bros – "Peninta", червен, syrah & merlot

Източник: Bella Bros, Facebook

На Маса 2 са представени другите важни лозя, винарни и дестилерии на Еврос.

Маса 2: Лозя, винарни и дестилерии на регионално звено „Еврос"

	име	Местоположение и описание
Лозя и винарски винари		
1	**Tassioulis Vine Art**	Александруполис, местно летище - вина и узо, рецина
2	**Kadoglou лозе**	Tihero, Суфли, Еврос
3	**Rigas лозе**	Намира се в Гемисти от Пепло (Ферес, Александруполис). Той произвежда червено вино (бруско, полусладко и сладко), ципуро с или без анасон по традиционния начин, директно от първо смачкване на гроздов сок, без химическо или друго специално обработване.
4	**Raptis Био лозарство**	Намира се в Корнофолия на Суфли и общата му площ възлиза на около 65 декара. Отглеждането се извършва в съответствие с принципите на биологичното земеделие без използването на каквито и да било химикали, лекарства и торове. Основните сортове грозде на лозето са Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Сира, Каринян, Гренаш Руж, Шардоне. Процесът на винопроизводство се извършва в пространствен тип

	име	Местоположение и описание
		съоръжения, а дестилацията на гроздова джибри за производство на ципуро се извършва в традиционен тип земноводни. Този лозя главно произвежда червено вино и ципуро със или без анасон.
5	**Goudousaki вина**	Намира се в Орфеасската църква Мавроклиси (Суфли), която е на около 90 километра северно от Александруполис. Произвежда червено сухо и полусладко вино, но също и ципуро без анасон. Сортовете грозде, които се използват са Каберне Совиньон, Сира и Мосхато Хамбург.
ДЕСТИЛЕРИИ		
1	**Gugulidis Узо**	Орестиада Еврос
2	**Rakitzi Узо**	Намира се в Дидимотейхо на Еврос. Това е първата дестилерия Узо и Ципуро, основана от Танасис Ракицис през 1883 г. Успехът на Узо и Ципуро Ракицис се дължи на специалната семейна рецепта, която има отлично качество и уникален вкус.
3	**Mitsa спиртна фабрика**	Намира се в района на Кастания, на Орестиада (Еврос). Дестилерията използва суровини с чисто качество за производството на узо, ципуро, традиционни ликьори и други алкохолни напитки с етикет „Алфа”
4	**Goidas спиртна фабрика**	Александруполис, Еврос
5	**Evros Papadimitriou спиртна фабрика**	Дестилерията Еврос Пападимитриу се намира в 11-ия км на Александруполис - Ферес и е основана преди 70 години от Панайотис Пападимитриу. Дестилерията стана известна през годините с широка гама от продукти като "Узо Еврос 15", "Узо дестилерия", "Ципуро Маджик" и различни алкохолни напитки като ракия и ликьор.
6	**Ouzounidis спиртна фабрика**	3-ти км Орестиада Дидимотейхо - “Узо Е17”, “Узо Орестис”, ликьори, ракия
7	**Hatzopoulos спиртна фабрика**	Намира се в 6-ия км на Александруполис Ферес. Дестилерията е място за среща на традиции и опит с високотехнологични технологии. Той използва модерно механично оборудване по отношение на околната среда и доставя висококачествени

	име	Местоположение и описание
		продукти като първокласно и стандартно узо, както и ципуро със или без анасон.
8	**Cooperative Diatrofiki Tsipouro Metaxi & Orfeas**	Кооперативният диатрофики се намира във 2-ри км на Суфли Александруполис в Еврос и произвежда ципуро изключително от сортовете грозде Суфли.
9	**Mandakis Stratos спиртна фабрика**	Александруполис, Еврос
11	**Bakaloudi спиртна фабрика**	Суфли, Еврос
12	**Basdanis спиртна фабрика**	Нипса, Траянополис, Александруполис, Еврос. Производство на ципуро в насипно състояние
13	**Nipsas спиртна фабрика**	Нипса, Траянополис, Александруполис, Еврос. Производство на ципуро в насипно състояние
14	**Petridis спиртна фабрика**	Докса от Metaxas, Дидимотейхо, Еврос Производство на ципуро в насипно състояние
15	**Agorakis спиртна фабрика**	Лира от Тихеро, Суфли, Еврос. Производство на ципуро в насипно състояние

От горните винарни „Винарна Евритика Келария“ в района на Марасия, извън Орестиада, и винарната „Белла Брос“ в Суфли, полагат големи усилия за възраждането на местните лозя на Еврос, като признават, че ще са от полза както за производството на вино, така и за производството на вино. жизнеспособност на винарните, тъй като ще бъде постигната:

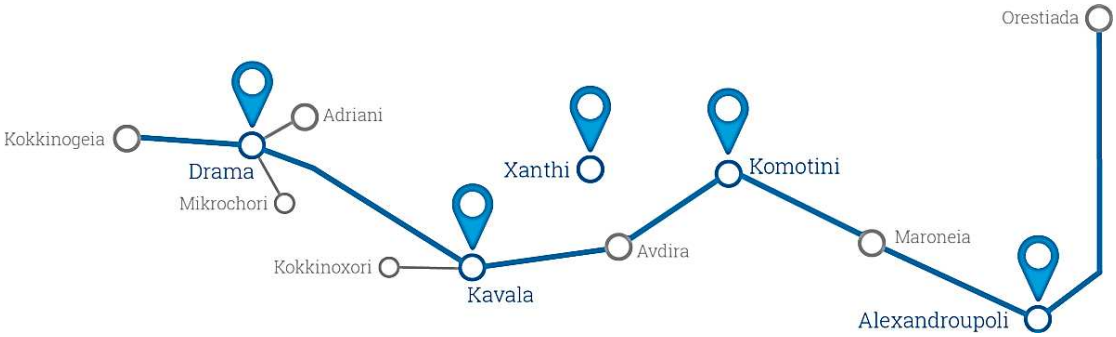
- Директни продажби на посетители - увеличени маржове на печалба
- Незабавно снабдяване на бизнеса с ценна информация за предпочитанията на потребителите
- Увеличете разпознаваемостта на марката

Най-важните бариери за постигане на горепосочените цели са високите разходи за изграждане и поддръжка на инфраструктурата, както и загубеното време по време на организирани посещения.

8. Възможности Еврос да се превърне в лозаро-винарски регион - добавена стойност на винопроизводството в регионалното икономическо развитие

В днешно време по-голямата част от местните лозя и основният интерес на винопроизводителите в Регионалното единство на Еврос са съсредоточени в общинските единици Суфли и Тригоно. В допълнение, има голям потенциал за развитието на винен туризъм в Еврос, тъй като там е крайната точка на „Дионисос винен път", който е един от известните винени маршрути на Северна Гърция. Лозята и производството на вино също се предлагат в общинските звена на Александруполис и Метаксади. От 2010 г. етикетът за защита на географските указания на Еврос може да бъде поставен върху всяко вино, което се произвежда в целия регион Еврос.

Снимка 33. Винен маршрут на Дионисос



Ципуро също е популярен в региона, докато Еврос е един от шампионите в производството на рецина. Повечето дестилерии от ципуро се намират в по-широкия район на Суфли, най-големият от които е Кооперацията за лозарство Суфли, която е възстановена под името "Суфлиотика изби". Освен това Асоциацията на приятелите на лозата и виното "Stafylos" също е базирана в Суфли.

Въпреки това, заслужава да се отбележи, че въпреки че в региона се отглеждат значителен брой гроздови сортове в продължение на повече от 200 години, те не са експлоатирани и популяризирани, така че регионите ще създадат местна винна идентичност, различна от останалата част на Гърция и Европа. Като цяло лозята на Тракия са на последно място от 9-те лозарски гръцки региона и те също са на последно място по брой вина (произвеждат само 55 различни етикета на вино). Тракия е също един от двата лозаро-винарски региона (заедно с регион Централна Гърция), който няма защитено наименование за произход на вина.

По-долу е представена оценка на възможностите за популяризиране на Еврос като лозаро-винарски регион чрез SWOT анализ, който е най-подходящият инструмент за стратегическо планиране, като се вземат предвид както вътрешната, така и външната среда на дадена дейност с цел постигане на конкретни цели

S – STRENGHTS

S1. Превъзходно качество на продукта

Местното вино, което е подбрано и стандартизирано в регионалните винарни, произлиза от традиционните лозя и се произвежда по съвременни методи и сертифициран процес, така че да се гарантира неговото превъзходно качество. Винарите също инвестират в изследователски дейности, за да произвеждат нови сортове вино. Необходимите лабораторни тестове потвърждават неговото превъзходно качество и продуктът носи съответните сертификати.

S2. Традиционно винопроизводство в Еврос

В историческото и културното наследство на Регионалното звено на Еврос виното е видно и е неразделна част от него. Като цяло именно древните гърци развиват изкуството на винопроизводството, лозарството и маркетинга на вино на толкова високо ниво. В Гърция има дългогодишна традиция на винопроизводството и консумацията на вино е неразривно свързана с гръцкия начин на живот и хранителен режим.

S3. Участие във винени състезания

Изключителното качество на вино Еврос, което се счита за важно предимство при спечелването на награди във винени състезания. В този случай регионалното вино има още едно сравнително предимство пред конкурентните продукти, като в същото време признанието на виното непрекъснато се увеличава.

S4. Благоприятният климат и почвата

Една от основните характеристики на регионалните лозя е големият брой микрорегиони със специална екосистема (почва - климат - сорт лоза), където се произвеждат местни качествени вина. Във всяка от тези области климатът е изключително благоприятен за лозето. Средиземноморският климат на региона се влияе от влиянието на съседните планини или морския бряг и придобива уникален характер. Следователно лозята са разположени на отлични места, или в низини, по планински склонове, или в близост до морски райони

W – WEAKNESSES

W1. Възможности за финансиране

Настоящата неблагоприятна икономическа ситуация в Гърция затруднява финансирането изключително трудно, за да започне всеки бизнес. Частните инвеститори са особено предпазливи по отношение на инвестициите и финансиращите институции предоставят заеми при много строги критерии и неблагоприятни условия за винопроизводителите.

W2. Липса на опит

Типичната компания за производство на вино трябва да контролира и да отчита всички фактори и потенциални рискове, които могат да възникнат при изпълнение на нейния бизнес план. Въпреки това, влизайки в индустрия, в която няма предишен опит, могат да възникнат трудности или дори грешен избор. Правилната подготовка ще смекчи потенциалното въздействие на такъв повод.

W3. Трудност при използване на икономии от мащаба

Особено за винопроизводителите, които са в началото на своята дейност, обикновено се очаква произведеното количество да остане ниско. В резултат на това новите компании не са в състояние да се възползват изцяло от икономиите от мащаба в цялостния производствен процес на вино.

W4. Висока ценова политика

Цената на стандартното вино зависи от различни фактори. Това вероятно ще създаде трудности за бизнеса, поне докато успее до известна степен да укрепи позициите си в мрежата на доставчици и каналите за дистрибуция. Високата цена на бутилираните вина в ресторантите намалява потреблението и съответно печалбите на производителите.

W5. Ограничена динамична промоция

Както всеки нов продукт, стандартното вино се нуждае от динамично навлизане на пазара. Динамични и добре координирани маркетингови действия са необходими, за да привлекат вниманието на местните и чуждестранните потребители и да ги убедят да го купят.

O – OPPORTUNITIES

O1. Възможности за инвестиции и насърчаване на винопроизводството

Популяризирането на регионалните вина на Еврос, с идентичност и качество, пряко свързани с мястото им на производство, се превърна в стратегически избор. Целевите действия за всяка страна се изпълняват от гръцкото Министерство на развитието на земеделието и храните, за да се гарантира, че качествените вина завладяват чуждестранните пазари

O2. Признаване стойността на гръцкото вино и увеличаване на глобалното търсене

През последните години потребителите се обръщат към виното заради своята хранителна осведоменост и интереса си към общото здраве и благополучие. Гръцкото вино започна да завладява пазари, които не бяха традиционни цели. По-специално, гръцкото вино е признато за своето превъзходство пред конкурентните продукти от други страни.

O3. Foreign markets penetration potential

На първо място, има традиционни пазари за вино предимно в Европа и Северна Америка, с добре изградени мрежи за дистрибуция, където е възможно да се проникне чрез използване на подходящи стратегии. От друга страна, новите винени страни динамично навлизат на пазара на вино, като проявяват интерес към консумацията на вино, дори като гурме продукт, като Китай, Русия и Индия.

O4. Форми на алтернативен туризъм (агротуризъм - винен туризъм)

Регионалното звено на Еврос е популярна традиционна дестинация, която привлича много туристи. Това дава възможност за координирани действия в сътрудничество с развитието на алтернативни форми на туризъм, напр. агротуризъм и винен туризъм, така че потребителите от цял свят могат да опитат гръцко вино. В допълнение гръцките имигранти са сигурен канал за комуникация за този гръцки продукт на различни места по света.

O5. Участие в изложби

Голяма част от панаирите на храни се организират всяка година в много страни от този свят, което дава възможност на бизнеса да промотира своите продукти и да привлече потенциални купувачи. Те трябва да бъдат основен инструмент на бизнеса при опит за установяване на стратегически партньорства.

T – THREATS

T1. Силни състезатели

В областта на стандартизираното вино има много предприятия с дългогодишно присъствие и утвърдена пазарна позиция. Всички тези местни и международни конкуренти ще затруднят да излезе винарната на определени пазари.Бързото нарастване на световните доставки

T2. Висока цена на стандартното вино

Регионалното вино на Еврос има по-високи производствени разходи от другите страни, които произвеждат вино. Това, съчетано с усилията за използване на превъзходното му качество, води до прилагане на по-висока ценова политика в сравнение с конкурентните продукти от други страни. Важно е също да се отбележи, че неконтролираната търговия на насипно вино незаконно, разграничава условията на конкуренция и цената.

T3. Висока ценова еластичност на търсенето и дохода на нетрадиционните пазари

Поради факта, че стандартизираното гръцко вино навлезе на нетрадиционните пазари като луксозен продукт, то показа по-голяма гъвкавост на търсенето по отношение на цените и доходите на потребителите. Следователно трябва да се внимава, тъй като продуктът достига до крайните потребители на тези страни на цена, която балансира гореспоменатите параметри.

T4. Слаби национални стратегии за насърчаване

Усилията на компетентните органи да популяризират гръцкото стандартизирано вино на световния пазар, изглежда изостават от усилията на други страни за производство на вино. Необходими са по-координирани и динамични маркетингови действия на национално ниво за разширяване на винената индустрия, от производството до маркетинга. В резултат на това винарните компании за производство и стандартизация са значително освободени от изключително високата цена на индивидуалната промоция, а промоционалните усилия и възможности за растеж са особено по-ефективни.

В заключение, в Регионалното звено на Еврос работят голям брой винопроизводителни компании, по-голямата част от които са с малки размери. Вносът на вино е на ниско ниво и по този начин броят на компаниите, участващи в тази дейност, е ограничен. Продуктите, произвеждани в страната, надвишават вътрешното търсене, което понижава нивото на навлизане на вноса при сравнително ниски нива.

Както вече беше споменато, регионалните винарски компании произвеждат продукти с високо качество. Освен това е обнадеждаващ фактът, че много винопроизводители инвестират значителни средства в модернизацията на своите единици, като целят да подобрят качеството на вината. Качеството на регионалните вина, съчетано с преминаването на много потребители към хранителна диета, допринася за нарастващия интерес към тези продукти.

На следващата маса са обобщени резултатите от гореспоменатия SWOT анализ:

Снимка 34. SWOT анализ

S – STRENTHS ☑ Превъзходно качество на продукта ☑ Традиционно винопроизводство в Еврос ☑ Участие във винени състезания ☑ Благоприятният климат и почвата	**W – WEAKNESSES** ⌧ Възможности за финансиране ⌧ Липса на опит ⌧ Трудност при използване на икономии от мащаба ⌧ Висока ценова политика ⌧ Ограничена динамична промоция Funding Opportunities
O – OPPORTUNITIES ↳ Инвестиционни възможности и насърчаване на винопроизводството ↳ Признаване на стойността на гръцкото вино и увеличаване на глобалното търсене ↳ потенциал за навлизане на чуждестранни пазари ↳ Форми на алтернативен туризъм (агротуризъм - винен туризъм) ↳ Участие в изложби	**T – THREATS** ⊗ Силни конкуренти ⊗ Бързото нарастване на световните доставки ⊗ висока цена на стандартното вино ⊗ Висока ценова еластичност на търсенето и дохода на нетрадиционните пазари ⊗ Традиционно винопроизводство в ЕвросStrong Competitors ⊗

9. Възможности за популяризиране на Еврос като лозаро-винарски район, съчетан с туристическата промоция

Виното в комбинация с лозята на Регионалното звено на Еврос е основна точка за развитието на винен туризъм, тъй като може ефективно да създаде бизнес среда за привличане на туристи.

Винен туризъм може да бъде определен като посещение на лозя, винарни, фестивали или винени конкурси, където дегустацията на различни вина или посещението на основните характеристики на региона са основната мотивация за посетителите. Това определение изключва професионално мотивираните посещения в лозаро-винарските региони, тъй като винен туризъм набляга на свободното време.

Винен туризъм е определен като един от секторите, които се разрастват извън традиционните столични райони и затова се счита, че играе съществена роля в регионалното развитие, заетостта, развитието на бизнеса, туризма и селските инвестиции. Винен туризъм допринася за създаването на работни места в традиционно селските и икономически необлагодетелстваните райони и дава силно конкурентно предимство на винопроизводителните райони, като генерира печалба за винопроизводителите. Следователно винен туризъм е от полза за местната икономика, а не само за местните винарни.

Основна точка на винения туризъм са „Винените пътища“, които са пътеки, които пресичат лозя на конкретен географски район, записвайки посещаващи винарни, специализирани магазини за дегустация на вино, ресторанти и други. В повечето европейски производители на вино има официално определени маршрути за вино (най-добре организирани са френски, немски, испански, италиански, португалски и др.), Докато страните от така наречения „нов свят“ имат особено високо ниво на вино развитие на туризма.

Гръцките „Пътища на виното“ са в постоянно развитие, а тези от Северна Гърция се считат за най-важните. Въпреки това виненият туризъм в Гърция е много динамичен, постоянно се развива и оказва значително влияние върху местната икономика на всеки регион.

Изборът на един винарски район над друг се влияе главно от присъствието на винарната в района, което също е доминиращият мотив за посещението. Съществуват

обаче и други специфични или допълващи стимули или за дестинацията (например посещение на лозаро-винарски район), и за дейността (дегустация на вино), или комбинацията от горното. Възприятията, миналият опит, познаването на виното, очакванията, както и личните характеристики на посетителя определят посещението на винарна.

Мотивациите на посетителите са многомерни и варират в зависимост от социалните характеристики на тях, както и техните възприятия и интереси. Професията, образователното ниво и доходите, от една страна, и винарната, срещата с винопроизводителя, информацията за виното и лозята, от друга, се считат за ключови характеристики, които диференцират посетителите на винопроизводството.

Според различните мотиви, които могат да имат посетителите, те могат да бъдат категоризирани в четири конкретни и обособени групи:

a) „любители на виното“,

b) „новобранци“,

c) „случайни посетители“ и

d) „туристи“.

Всички горепосочени групи могат до известна степен да допринесат за развитието на винен туризъм.

По случай „случайни посетители“ и „туристи“, които посещават винарната продукция или като част от посещението си в региона, или като придружават други посетители, винарната може да бъде стимул за посещение на района и насърчаване на селски туризъм, без особени особености печалба за винопроизводството.

От друга страна, по повод на "любителите на виното", които са на свободна практика, високо образовани и с високи доходи, те са ценители на виното и имат интерес да подобрят знанията си за виното чрез посещението си в винарната и срещата им с виното производител. по повод „новобранци“, които са потенциални „любители на виното“, при конкретни условия посещението им в винарната дава конкурентно предимство на региона, а регионалните вина произвеждат вина, генерират печалба в винопроизводителните компании и допринасят за развитието на лозаро-винарския сектор в региона.

библиография

Гръцки

ICAP, (2010), Κλαδική Μελέτη: Οινοποιία, Αθήνα

Αλεμπάκη Μ., Ιακωβίδου Ο., (2006), Ο οινικός τουρισμός και τα χαρακτηριστικά των επισκεπτών των οινοποιείων. Η περίπτωση των "Δρόμων του Κρασιού" της Βόρειας Ελλάδας, Θεσσαλονίκη, ΑΠΘ

IOBE (2018), Βιομηχανία Τροφίμων & Ποτών. Αθήνα

Καραβασίλη Α., Αρφανής Δ., Ρούκος Κ., (2017), Ανάλυση του κλάδου οινοποιίας, Πάτρα: ΤΕΙ Δ. ΕΛΛΑΔΑΣ

Σεχρεμέλη Π., (2018), Ανάλυση του κλάδου της οινοποιίας στην Ελλάδα, Πειραιάς: ΠΑΝΕΠΙΣΤΉΜΙΟ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

Уеб страници

За вината:
https://winesurveyor.weebly.com/oinoi_pge_nomon.html
www.gaiapedia.gr
https://www.ypaithros.gr/
http://www.bankofwine.gr
http://www.newwinesofgreece.com
https://www.ilovegreekwine.com

Винарни, Дестилерии на Регионалното звено на Еврос:
https://winesurveyor.weebly.com/tour1101.html
http://gutsidis-wines.com
http://www.evritiko.gr
https://www.melmarwinery.gr

Сортове лози на Регионалното звено на Еврос ("Inohoos", в. "Катименини")
https://www.alexpolisonline.com/2009/09/blog-post_1547.html

Общи справки за лозята на Тракия:http://oebese.gr/index.php/el/draseis-erga/33-dionysos-project

Гастрономия на регионалното звено на Еврохttps://gastrotourismos.gr/i-kouzina-tou-evrou-syntages-prionta-gastronomia-1878

Хранително-вкусова промишленост
https://www.pwc.com/gr/en/publications/greek-thought-leadership/the-food%20&%20beverage-sector-in-greece.pdf

Основна информация за производството на вино в Гърция
https://winesofgreece.org/el/articles/%ce%b2%ce%b1%cf%83%ce%b9%ce%ba%ce%ac-%cf%83%cf%84%ce%bf%ce%b9%cf%87%ce%b5%ce%af%ce%b1-%cf%80%ce%b1%cf%81%ce%b1%ce%b3%cf%89%ce%b3%ce%ae%cf%82/

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение I. Култивирани и винопроизводителни сортове в Регионалното звено на Еврос

Приложение II. Най-важните лозя, винарни и дестилерии в Регионалното звено на Еврос

Приложение III. ВЪПРОС ЗА ИЗСЛЕДВАНЕ