2019

Μελέτη παραδοσιακών κρασιών στον Έβρο

Παραδοτέο: D3.2.3

Εταίρος: Δημοσυνεταιριστική Έβρος Α.Ε.

Ανάδοχος: ΓΝΩΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ Ι.Κ.Ε.

Το παρόν έγγραφο δημιουργήθηκε στο πλαίσιο του Προγράμματος «Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων» (eTOURIST), που χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Ευρωπαϊκής Εδαφικής Συνεργασίας «INTERREG V-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020», Σύμβαση Επιχορήγησης Β2.6γ.07 / 09.10.2017. Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και από εθνικούς πόρους των χωρών που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Ευρωπαϊκής Εδαφικής Συνεργασίας «INTERREG V-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020».

Περιεχόμενα

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ 4

2. Συνοπτική παρουσίαση της Περιφερειακής Ενότητας Έβρου 5

3. Μεθοδολογία 7

4. Γενική επισκόπηση του κλάδου τροφίμων και ποτών στην Ελλάδα 9

5. Οινοπαραγωγικές παραδόσεις και μέθοδοι για καλλιεργούμενες ποικιλίες οίνων 11

6. Ιστορία και παραδόσεις στην οινοποίηση 15

6.1 Το κρασί στην Ελληνική ιστορία 15

6.2 Η αμπελοκαλλιέργεια ως οικονομική δραστηριότητα 17

6.3 Ταξινόμηση της οινοποιίας 20

7. Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινική παραγωγή στην Π.Ε. Έβρου 23

7.1 Τα κρασιά της Π.Ε. Έβρου 23

7.2 Οι αμπελώνες και τα οινοποιεία της Π.Ε. Έβρου 29

8. Ευκαιρίες ανάδειξης του Έβρου ως αμπελουργική περιοχή - Προστιθέμενη αξία της οινοποιίας στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής 39

S – ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ 40

W – ΑΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ 41

O – ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ 42

T – ΑΠΕΙΛΕΣ 43

9. Δυνατότητες προβολής του Έβρου ως αμπελουργική περιοχή σε συνδυασμό με την τουριστική προβολή 45

Βιβλιογραφία 47

Παραρτήματα 49

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι. Καλλιεργούμενες και οινοποιήσιμες ποικιλίες στην ΠΕ Έβρου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ. Βασικότεροι αμπελώνες, οινοποιεία και ποτοποιίες στην ΠΕ Έβρου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ. ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΕ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Λίστα εικόνων

Εικόνα 1. Πολιτικός χάρτης της Π.Ε. Έβρου 5
Εικόνα 2. Στάδια ερυθρής και λευκής οινοποίησης 13
Εικόνα 3. Δαμιάτης ή Ζουμιάτης 27
Εικόνα 4. Καρναχαλάς 27
Εικόνα 5. Μαυρούδι 27
Εικόνα 6. Κερατσούδα 28
Εικόνα 7. Ραζακί 28
Εικόνα 8. Παμίδι 28
Εικόνα 9. Βουλγαρούδες 29
Εικόνα 10. Βοϊδομάτης 29
Εικόνα 11. Αμπελώνες Γκουτσίδη – Αμπελώνες 30
Εικόνα 12. Αμπελώνες Γκουτσίδη – Κελάρι παλαίωσης 30
Εικόνα 13. Αμπελώνες Γκουτσίδη – Μαρούς, Ξινό Μαρούδι 31
Εικόνα 14. Αμπελώνες Γκουτσίδη – Επύλλιο, Cabernet Sauvignon με το Μαυρούδι 31
Εικόνα 15. Εβρίτικα Κελάρια – Εξωτερική άποψη 32
Εικόνα 16. Εβρίτικα Κελάρια – Εξωτερική άποψη 32
Εικόνα 17. Εβρίτικα Κελάρια – Αμπελώνες 32
Εικόνα 18. Εβρίτικα Κελάρια – Χώρος οινοποίησης 32
Εικόνα 19. Εβρίτικα Κελάρια – Όναρ, λευκός ξηρός 32
Εικόνα 20. Εβρίτικα κελάρια – Ορφέας, Ερυθρός Ξηρός 32
Εικόνα 21. Melmar –Εξωτερική άποψη 33
Εικόνα 22. Melmar – αίθουσα οινογευσίας 33
Εικόνα 23. Melmar – Αμπελώνες 34
Εικόνα 24. Melmar– Κελάρι παλαίωσης 34
Εικόνα 25. Melmar– Οι βραβευμένοι οίνοι Μυστικό Μονομάτι, Syrah 2016 & Μυστικό Μονοπάτι, Μαλαγουζιά 2018 34
Εικόνα 26. Melmar– Άδυτον, Μαυρούδι 34
Εικόνα 27. Αφοί Μπέλλα – Αμπελώνες 35
Εικόνα 28. Αφοί Μπέλλα – Οινοποιητές 35
Εικόνα 29. Αφοί Μπέλλα – ξενάγηση στους αμπελώνες 35

Εικόνα 30. Αφοί Μπέλλα – ξενάγηση στο αποστακτήριο 35
Εικόνα 31. Αφοί Μπέλλα – ΟΝΟΣ, κερατσούδα 35
Εικόνα 32. Αφοί Μπέλλα – Πενήντα, ... 35
Εικόνα 33. Ο Δρόμος του κρασιού του Διονύσου 39
Εικόνα 34. SWOT analysis 44

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η παρούσα μελέτη με τίτλο: «Μελέτη ολοκληρωμένης μεθοδολογίας για πολιτιστικούς, φυσικούς τόπους και την παραδοσιακή γαστρονομία στην περιοχή του Έβρου» (Παραδοτέο 3.2.3) εκπονήθηκε από την εταιρία Γνώση Αναπτυξιακή Συμβουλευτική ΙΚΕ, στη βάση σχετικής σύμβασης ανάθεσης από την Αναθέτουσα Αρχή: Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε., στο πλαίσιο υλοποίησης του έργου "Promotion and development of natural and cultural heritage of Bulgarian – Greek cross-border region through smart and digital tools" («Προώθηση και ανάπτυξη της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς στην βουλγαρο-ελληνική διασυνοριακή περιοχή μέσω έξυπνων και ηλεκτρονικών εργαλείων») με ακρωνύμιο "eTOURIST".

Το έργο **eTOURIST** υλοποιείται στο πλαίσιο του Προγράμματος Ευρωπαϊκής Εδαφικής Συνεργασίας «INTERREG V-A Ελλάδα - Βουλγαρία 2014-2020» στο πλαίσιο του Άξονα προτεραιότητας 2- A sustainable and climate adaptable Cross-Border Area, με θεματικό στόχο 6-Preserving and Protecting the environment and promoting resource efficiency, με επενδυτική προτεραιότητα 6c: Conserving, protecting, promoting and developing natural and cultural heritage και εξειδικευμένο αντικείμενο 4.-To valorize CB area cultural and natural heritage for tourist purposes και συγχρηματοδοτείται κατά 85% από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης) και κατά 15% από Εθνικούς Πόρους.

Στόχος του έργου eTOURIST είναι η προώθηση και ανάπτυξη της πολιτιστικής και φυσικής κληρονομιάς, της γαστρονομίας, συμπεριλαμβανομένης και της οινοποιίας στις περιοχές του Έβρου και του Χασκόβου για τουριστικούς σκοπούς.

Το αντικείμενο του έργου αφορά στην καταγραφή των πολιτιστικών και φυσικών σημείων κυρίως για τουριστικούς σκοπούς, της παραδοσιακής κουζίνας και κρασιών, συμπεριλαμβανομένης και παραδοσιακών συνταγών, καθώς και στη δημιουργία λογισμικού με όλες αυτές τις πληροφορίες αλλά και κείμενα, φωτογραφίες, τουριστικές διαδρομές κλπ.

Αντικείμενο της μελέτης είναι η ολοκληρωμένη καταγραφή και παρουσίαση των πολιτιστικών και φυσικών πόρων αλλά και της παραδοσιακής γαστρονομίας της περιοχής του Έβρου, ως στοιχείων της τοπικής πολιτιστικής κληρονομιάς που μπορεί να αξιοποιηθούν για τουριστικούς σκοπούς.

Αντικείμενο της παρούσας μελέτης είναι η καταγραφή και παρουσίαση της οινοποιίας στην περιοχή του Έβρου και θα παρουσιάζει την ιστορία της οινοποίησης, τα χαρακτηριστικά της περιοχής του κρασιού, τις μοναδικές ποικιλίες στην περιοχή, τα υφιστάμενα οινοποιεία και τις ευκαιρίες οινογνωσίας και οινικών εξερευνήσεων, με απώτερο σκοπό την ανάδειξη του Έβρου ως αμπελουργικής και οινοτουριστικής περιοχής.

2. Συνοπτική παρουσίαση της Περιφερειακής Ενότητας Έβρου

Η Π.Ε. Έβρου βρίσκεται στο βορειοανατολικό άκρο της Ελλάδας, στο φυσικό σύνορο της χώρας με τη Βουλγαρία στα βόρεια και την Τουρκία στα ανατολικά, αποτελεί δε το ένα από τα τρία τριεθνή σημεία που υπάρχουν στην Ελλάδα. Είναι το φυσικό σύνορο της Ελλάδας με τις γειτονικές της χώρες, Τουρκία και Βουλγαρία. Δυτικά συνορεύει με την Π.Ε. Ροδόπης, ενώ νότια βρέχεται από το Θρακικό πέλαγος. Αναμφίβολα η γεωγραφική τοποθεσία του Έβρου, είναι ένα από τα πλεονεκτήματα που μπορεί να συμβάλει στην τόνωση της οικονομίας, του εμπορίου, των υπηρεσιών αλλά και του τουρισμού.

Ονομάστηκε Έβρος από τον ομώνυμο ποταμό, τον μεγαλύτερο των Βαλκανίων, που διασχίζει το βορειοανατολικό άκρο της Ελλάδας στα σύνορα.

Η Π.Ε. Έβρου αποτελεί μία από τις πέντε διοικητικές ενότητες που απαρτίζουν την περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης. Στα διοικητικά της όρια ανήκει και το νησί της Σαμοθράκης. Η Π.Ε. Έβρου περιλαμβάνει 5 δήμους: Δήμος Αλεξανδρούπολης, Δήμος Ορεστιάδας, Δήμος Διδυμοτείχου, Δήμος Σουφλίου και Δήμος Σαμοθράκης. Πρωτεύουσα είναι η Αλεξανδρούπολη με 72.750 κατοίκους, η οποία αποτελεί το σημαντικότερο διοικητικό, οικονομικό και εμπορικό κέντρο της περιοχής και ταυτόχρονα το λιμάνι της Θράκης.

Εικόνα 1. Πολιτικός χάρτης της Π.Ε. Έβρου

Η Π.Ε. Έβρου έχει συνολική έκταση 4.242 τ.χ., και πληθυσμό 147.947 κατοίκους με βάση τα στοιχεία της απογραφής του 2011. Αποτελεί την πλέον απομακρυσμένη Π.Ε. από την Αθήνα, καθώς η πρωτεύουσα, η Αλεξανδρούπολη απέχει 840 χλμ. από αυτήν, 340 χλμ. από την Θεσσαλονίκη, 295 χλμ. από την Κωνσταντινούπολη και 60 χλμ. από την Κομοτηνή, που αποτελεί την έδρα της περιφέρειας ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης.

Ο Έβρος είναι πεδινή περιοχή αφού μόνο το 10,3% είναι ορεινοί όγκοι, έναντι των εκτεταμένων πεδιάδων που καταλαμβάνουν το 62,4% της έκτασής του, μεγάλο μέρος των οποίων καλλιεργείται. Στην καλλιέργεια συμβάλλει η ύπαρξη του ποταμού Έβρου, των παραποτάμων του και πλήθος αρδευτικών καναλιών.

3. Μεθοδολογία

Για την εκπόνηση της παρούσας μελέτης, η ομάδα έργου με κύριο άξονα τη βιβλιογραφική επισκόπηση, υλοποίησε μια σειρά ενεργειών προκειμένου αφενός να εξασφαλίσει τις απαιτούμενες πληροφορίες και αφετέρου να τις αξιολογήσει ως προς χρησιμότητά τους σε σχέση με τους στόχους του παραδοτέου.

Πιο συγκεκριμένα, προκειμένου να αποτυπωθεί η ιστορία της οινοποίησης, τα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής του κρασιού, τις μοναδικές ποικιλίες για την περιοχή και τα ενεργά οινοποιεία στην Π.Ε. Έβρου, η ομάδα έργου προέβη στις εξής ενέργειες:

- Συλλογή πληροφοριών σχετικά με τις αμπελουργικές παραδόσεις της περιοχής του Έβρου και ειδικότερα για:
    0. τις οινοπαραγωγικές παραδόσεις που υφίστανται στην περιοχή του Έβρου
    1. μεθόδους για καλλιεργούμενες ποικιλίες οίνων, μοναδικές ποικιλίες κρασιού για την περιοχή
    2. την ιστορία και τις παραδόσεις στην οινοποίηση,
    3. τα χαρακτηριστικά της περιοχής όσον αφορά τις οινοποιήσιμες ποικιλίες και τους οίνους που παράγονται.
- Αξιολόγηση και παράθεση των ευκαιριών ανάδειξης του Έβρου ως αμπελουργικής περιοχής, μέσω ανάλυσης των συλλεγόμενων πληροφοριών σχετικά με τις τυπικές ποικιλίες οινοποιήσιμων σταφυλιών στην περιοχή και αξιολόγησης της προστιθέμενης αξίας τους στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής.
- Ανάλυση των δυνατοτήτων προβολής του Έβρου ως αμπελουργικής περιοχής σε συνδυασμό με την τουριστική προβολή.
- Επεξεργασία και ανάλυση των πληροφοριών που συλλέγονται σχετικά με τις τυπικά οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου στην περιοχή αναφοράς και την αξιολόγηση της προστιθέμενης αξίας τους στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής, ειδικότερα δε αν συνδυαστούν με το τουριστικό κύκλωμα.

Ειδικότερα, η μεθοδολογική προσέγγιση που ακολούθησε η ομάδα μελέτης βασίστηκε σε:

❖ <u>Βιβλιογραφική επισκόπηση των πηγών πληροφοριών και των σχετικών εγγράφων</u> από πηγές, όπως κλαδικές μελέτες, αρθρογραφία και προγραμματικά κείμενα στρατηγικής ανάπτυξης για τα τρόφιμα-ποτά και την οινοποιία από φορείς και οργανισμούς, π.χ. το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, το Ίδρυμα Οικονομικών & Βιομηχανικών Ερευνών (ΙΟΒΕ), τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), κλπ.

❖<u>Έρευνα πεδίου στα οινοποιεία της Π.Ε. Έβρου</u> προκειμένου να συλλέξει πληροφορίες που θα συμβάλλουν στην πληρέστερη αποτύπωση της υφιστάμενης κατάστασης σχετικά με την οινική παραγωγή στην περιοχή.

❖ Ανάλυση συγκεντρωμένης πληροφόρησης και επεξεργασία αυτών

❖ Παράθεση των πληροφοριών ανά κατηγορίες, βάσει των επιμέρους κεφαλαίων και της δομής του παραδοτέου

❖ Σχολιασμός των πληροφοριών

Όσον αφορά στην έρευνα πεδίου, αξίζει να σημειωθεί ότι η ομάδα έργου ανέπτυξε κατάλληλο ερωτηματολόγιο, το οποίο παρατίθεται στο παράρτημα III και το οποίο διακινήθηκε μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (e-mail) σε όλα τα οινοποιεία της περιοχής. Ακολούθησε τηλεφωνική επικοινωνία, προκειμένου να κινητοποιηθούν οι υπεύθυνοι των οινοποιείων να συμμετάσχουν στην έρευνα.

4. Γενική επισκόπηση του κλάδου τροφίμων και ποτών στην Ελλάδα

Η βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών συνεχίζει να διατηρεί – παρά τη δύσκολη οικονομική περίοδο που διανύουμε - τον θεμελιώδη ρόλο της στην ελληνική οικονομία και την ελληνική μεταποιητική βιομηχανία εν γένει, διαθέτοντας όλες τις προϋποθέσεις ούτως ώστε να παραμείνει βασικός μοχλός ανάπτυξης της χώρας. Τα πιο καίρια ζητήματα σχετικά με το ρόλο της εγχώριας βιομηχανίας τροφίμων και ποτών ως εφαλτηρίου αναπτυξιακής τροχιάς εξακολουθούν να κινούνται γύρω από την κατεύθυνση της εξωστρέφειας και των εξαγωγών, της ελληνικής ποιότητας του προϊόντος, της ταυτότητας προϊόντος (brand name επιχειρηματικό, αλλά και εγχώριο), αλλά και την οργανωμένη προώθηση των ελληνικών τροφίμων. Ο αποτελεσματικότερος συντονισμός και η στενότερη συνεργασία των εκπροσώπων του κλάδου μπορούν να συμβάλουν στη βελτίωση της αποδοτικότητας και αποτελεσματικότητας της προσπάθειας προβολής των ελληνικών προϊόντων, στη διασφάλιση επιλογής της σωστής στρατηγικής και στη σταθερότητα υλοποίησης του μακροχρόνιου σχεδιασμού της.

Η δημιουργία προστιθέμενης αξίας και η ενίσχυση της εξωστρέφειας του κλάδου εναπόκεινται άλλωστε σε μεγάλο βαθμό και στην προώθηση και προβολή του ελληνικού προϊόντος, μέσα και από τα κατάλληλα σχεδιασμένα δίκτυα διανομής των προϊόντων που στηρίζονται στην ποιότητα και τη διαφοροποίηση και στην προώθηση του προτύπου της ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας και προτύπου διατροφής, εγχωρίως και στο εξωτερικό. Η σύνδεση με τον τριτογενή τομέα υπηρεσιών στα εστιατόρια, τα ξενοδοχεία και εν γένει τον τουρισμό, η συνέργια δηλαδή του πρώτου και του τρίτου πυλώνα της ελληνικής οικονομίας, αποτελεί ένα επιπλέον μέσο για την ανάδειξη των ελληνικών προϊόντων, προσθέτοντας αξία και εξαγωγική δυναμική στον κλάδο.

Η βιομηχανία Τροφίμων αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους τομείς της μεταποιητικής βιομηχανίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση, ενώ αναδεικνύεται σταθερά ανάμεσα στους πρώτους κλάδους σε σχέση με τους άλλους σημαντικούς τομείς της ευρωπαϊκής οικονομίας, όπως η αυτοκινητοβιομηχανία, τα χημικά, τα βιομηχανικά μηχανήματα και τα μεταλλικά προϊόντα. Σε σύγκριση με την ΕΕ-28 κατά μέσο όρο, ο τομέας των τροφίμων στην Ελλάδα έχει μεγαλύτερη συμβολή στον τομέα της μεταποίησης, όσον αφορά τον αριθμό των επιχειρήσεων, τον κύκλο εργασιών, την αξία παραγωγής, την ακαθάριστη προστιθέμενη αξία και τον αριθμό των απασχολούμενων. Το μεγαλύτερο μερίδιο του ελληνικού κλάδου τροφίμων στη μεταποίηση αντανακλά αφενός την εγχώρια δυναμική του, αφετέρου όμως και την μικρότερη ανάπτυξη άλλων κλάδων του εγχώριου τομέα της μεταποίησης.

Ο δυναμισμός και ο νευραλγικός χαρακτήρας του κλάδου τροφίμων και ποτών στην Ελλάδα αποδεικνύεται από τα ποσοτικά μεγέθη (ΙΟΒΕ, 2017):

- Τα ελληνικά Τρόφιμα & Ποτά έχουν ιδιαίτερα σημαντική θέση στην ελληνική μεταποίηση αφού είναι ο μεγαλύτερος βιομηχανικός κλάδος στην Ελλάδα αντιπροσωπεύοντας περίπου το 30% της συνολικής απασχόλησης και των συνολικών εσόδων.

- Η εγχώρια Βιομηχανία τροφίμων καλύπτει το 1/4 (26,4%) του συνόλου των επιχειρήσεων της ελληνικής μεταποίησης, γεγονός που την κατατάσσει πρώτη ανάμεσα στους κλάδους της μεταποίησης, με τα Μεταλλικά προϊόντα (14,3%) και τα Είδη ένδυσης (7,2%) να ακολουθούν.
- Συνιστά και το μεγαλύτερο εργοδότη της εγχώριας μεταποίησης, αφού σε αυτήν απασχολείται επίσης το 1/3 του συνόλου των απασχολουμένων, έναντι ενός 6,1% στα Μεταλλικά προϊόντα και 5,9% στα Είδη ένδυσης.
- Βρίσκεται ανάμεσα στους πρώτους κλάδους της μεταποίησης, με την αξία παραγωγής να αγγίζει το 24,3%, την ακαθάριστη προστιθέμενη αξία να αγγίζει το 24,6%, ενώ καταλαμβάνει την πρώτη θέση και σε όρους κύκλου εργασιών (σχεδόν 25,2%, με δεύτερο τον Οπτάνθρακα και προϊόντα διύλισης με 24,8%).

5. Οινοπαραγωγικές παραδόσεις και μέθοδοι για καλλιεργούμενες ποικιλίες οίνων

Το κρασί αποτελεί ιδιαίτερο γεωργικό προϊόν καθώς συμπεριλαμβάνεται στα βασικά στοιχεία της διατροφής μας, είναι ένα δημοφιλές ποτό που συνοδεύει και ενισχύει ένα ευρύ φάσμα ευρωπαϊκών και μεσογειακών γεύσεων, από τις πιο απλές και παραδοσιακές ως τις πιο σύνθετες. Συνδεδεμένο με την χαλάρωση, την επικοινωνία, την κατανάλωση τροφίμων, την εκμάθηση νέων πραγμάτων και την φιλοξενία, το κρασί αποτέλεσε και αποτελεί πολύ σημαντικό στοιχείο και προϊόν. Επιπλέον, χρησιμοποιείται σε διάφορες θρησκευτικές τελετές, από πολλούς πολιτισμούς και η ιστορία, όσον αφορά το εμπόριο του κρασιού, είναι πολύ σπουδαία για πολλές περιοχές και χώρες.

Βασικό χαρακτηριστικό του εξεταζόμενου κλάδου είναι η μακραίωνη παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας – οινοποιίας στην Ελλάδα, αφού η ιστορία του ελληνικού κρασιού καλύπτει τη μεγαλύτερη παγκοσμίως χρονική περίοδο, όσον αφορά τη συνεχόμενη καλλιέργεια της αμπέλου και τη διαχρονική παραγωγή οίνων. Επιπλέον, ο κλάδος της οινοποιίας αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους τομείς της ελληνικής οικονομίας όχι μόνο για την εγχώρια αγορά ποτών, αλλά και για την ανάπτυξη και προώθηση γενικά των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων στις αγορές του εξωτερικού.

Ωστόσο, ο κλάδος άρχισε να εκσυγχρονίζεται και να αναπτύσσεται με τη σημερινή του μορφή από τη δεκαετία του ’60, όταν μεγάλες εταιρείες πραγματοποίησαν σημαντικές επενδύσεις και προσανατολίστηκαν προς την παραγωγή εμφιαλωμένου κρασιού. Στην παρούσα φάση, ο κλάδος της οινοποιίας στην Ελλάδα είναι κατακερματισμένος, καθώς περιλαμβάνει λίγες οινοβιομηχανίες μεγάλου μεγέθους, αλλά και πλήθος μικρομεσαίων οινοποιητικών επιχειρήσεων, αγροτικών συνεταιρισμών και εισαγωγικών εταιρειών. Οι μεγάλες εταιρείες ελέγχουν σημαντικά μερίδια της εγχώριας αγοράς εμφιαλωμένων κρασιών, καλύπτοντας μέσω εκτεταμένων δικτύων διανομής το σύνολο της χώρας.

Οι μεσαίου μεγέθους εταιρείες έχουν καταφέρει μέχρι στιγμής να αποσπάσουν σημαντικά μερίδια της αγοράς εμφιαλωμένου κρασιού, μέσω του προσανατολισμού τους προς ποιοτικά προϊόντα και ιδιαίτερες ποικιλίες. Το χύμα κρασί παράγεται κυρίως από μικρομεσαίες μονάδες οι οποίες το διανέμουν και στις τοπικές αγορές.

Γενικότερα η ποιότητα της παραγωγής οίνου θεωρείται αρκετά υψηλού επιπέδου τόσο στην εγχώρια όσο και στην ευρωπαϊκή αγορά, γεγονός που αποδεικνύεται από τις πολλές διακρίσεις που έχουν αποσπάσει τα ελληνικά κρασιά σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Τη δραστηριότητα διανομής συχνά αναλαμβάνουν και ορισμένες εισαγωγικές επιχειρήσεις, οι οποίες επίσης διαθέτουν ανεπτυγμένο δίκτυο διανομής. Εισάγουν κρασιά κυρίως από την ΕΕ, ενώ παράλληλα ασχολούνται και με την εισαγωγή αλκοολούχων ποτών, σε αντίθεση με τις παραγωγικές εταιρείες όπου η παραγωγή και εμπορία κρασιού αποτελεί, για την πλειοψηφία, τη βασική (ή και αποκλειστική) τους δραστηριότητα. Τέλος, σημαντικό κομμάτι της εγχώριας παραγωγής αντιπροσωπεύουν οι αγροτικοί συνεταιρισμοί, ενώ τα τελευταία χρόνια, έχει ξεκινήσει και η παραγωγή βιολογικών προϊόντων με καθαρά «ελληνική ταυτότητα», καθώς προσδιορίστηκε το θεσμικό πλαίσιο της βιολογικής οινοπαραγωγής κατόπιν της ψήφισης στις 9 Μαρτίου 2012 του Εκτελεστικού Κανονισμού (ΕΕ) 203/2012, σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων για την παραγωγή βιολογικών οίνων. Μάλιστα η στροφή προς το βιολογικό κρασί ενέχει ευοίωνες προοπτικές λόγω της διαρκώς αυξανόμενης ζήτησης για ελληνικό βιολογικό κρασί από τις αγορές του εξωτερικού, αλλά και από στην ελληνική αγορά, ενώ εκτιμάται ότι το εισόδημα, που μπορεί να αποφέρει στους παραγωγούς η παραγωγή βιολογικού κρασιού ανέρχεται σε τουλάχιστον 20-25% μεγαλύτερο από αυτό της συμβατικής οινοποίησης.

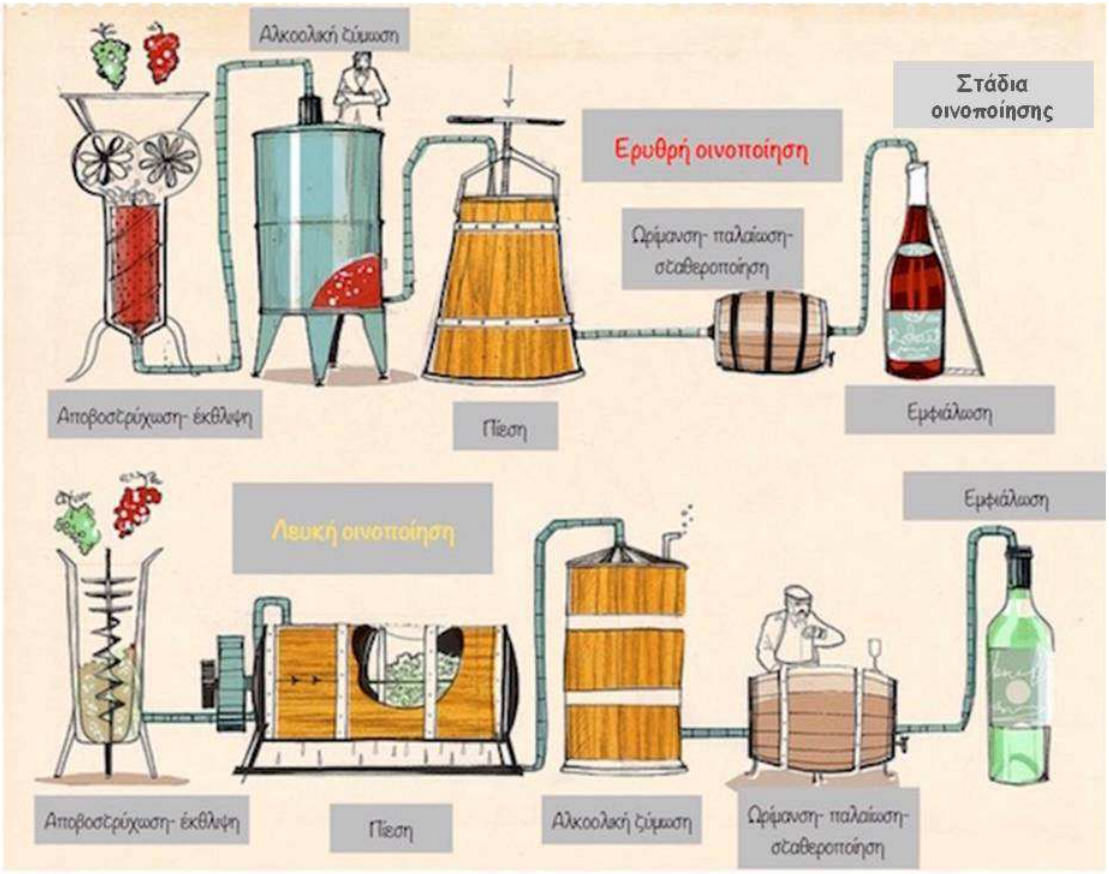
Επίσης, τα τελευταία χρόνια η **ποιότητα και η φήμη των εμφιαλωμένων ελληνικών κρασιών** έχει βελτιωθεί σε μεγάλο βαθμό, γεγονός που επιβεβαιώνεται από τις συνεχείς βραβεύσεις που αποσπούν σε διεθνείς διαγωνισμούς. Πολλές επιχειρήσεις έχουν πραγματοποιήσει επενδύσεις εκσυγχρονισμού, οι οποίες ενίοτε εντάσσονται σε επιδοτούμενα προγράμματα. Ο εξαγωγικός προσανατολισμός των (μεγάλων ιδιαίτερα) επιχειρήσεων του κλάδου είναι έντονος. Ως κυριότερες αγορές των ελληνικών κρασιών αναδεικνύονται η Γερμανία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Γαλλία και το Βέλγιο, όπου στις 3 πρώτες βρίσκονται ισχυρές ομογενειακές κοινότητες που σύμφωνα με παράγοντες της αγοράς απορροφούν μεγάλο μέρος των εξαγωγών.

Η αγορά του κρασιού διακρίνεται στην «κρύα», που περιλαμβάνει κυρίως τους χώρους διασκέδασης και εστίασης, καθώς και στη «ζεστή», που αφορά την οικιακή κατανάλωση. Η διανομή των προϊόντων πραγματοποιείται κατά κύριο λόγο μέσω χονδρεμπόρων και αντιπροσώπων, ενώ τα σούπερ μάρκετ και οι κάβες αποτελούν τα βασικότερα σημεία λιανικής πώλησης (ICAP, 2010).

Τα τελευταία χρόνια υπάρχει σημαντική βελτίωση στον τομέα της τεχνολογίας στην βιομηχανία του οίνου. Τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας έχουν μια κλασική πορεία που πρέπει να ακολουθείται, ενώ ταυτόχρονα έχει σημειωθεί και σημαντική αυτοματοποίηση σε πολλά επιμέρους στάδια. Οι μεγάλες επιχειρήσεις με συνεχείς επενδύσεις εκσυγχρονισμού έχουν υιοθετήσει πολλά αυτοματοποιημένα συστήματα, τα οποία περιλαμβάνουν τα στάδια παραλαβής της πρώτης ύλης έως και την έξοδο της από την αποθήκη των τελικώς μεταποιημένων προϊόντων. Οι αυτόματες ανοξείδωτες σταφυλοδόχους ελέγχουν ηλεκτρονικά διάφορα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης, οι

μόνιμες ανοξείδωτες σωληνώσεις μεταφέρουν το προϊόν από το ένα στάδιο στο άλλο, τα πιεστήρια έχουν τη δυνατότητα διαχωρισμού κλασμάτων, τα ψυκτικά μηχανήματα ελέγχουν τις θερμοκρασίες ζύμωσης και τέλος οι ανοξείδωτες δεξαμενές αντικατέστησαν τις τσιμεντένιες. Σήμερα, οι ανοξείδωτες δεξαμενές καλύπτουν κατά μέσο όρο το 60% - 70% περίπου των αναγκών της οινοβιομηχανίας και οι χώροι της παραγωγής είναι στις περισσότερες περιπτώσεις ελεγχόμενης θερμοκρασίας, όπως και οι χώροι παλαίωσης.

Εικόνα 2. Στάδια ερυθρής και λευκής οινοποίησης



Ειδικότερα, για τα κρασιά παλαίωσης χρησιμοποιούνται βαρέλια δρύινα τα οποία αντικαθίστανται από τις επιχειρήσεις. Η παραγωγική διαδικασία ολοκληρώνεται με τις εγκαταστάσεις αυτόματης εμφιάλωσης, προσθήκη ετικετών και τελικής συσκευασίας. Στις μικρότερες επιχειρήσεις, ακολουθούνται συνήθως πιο παραδοσιακά τα παραπάνω στάδια παραγωγής, ενώ σε μεγάλο βαθμό υπάρχει χειροκίνητο εμφιαλωτήριο. Γενικά, οι μεγάλες επιχειρήσεις, όπως, και οι συνεταιρισμοί έχουν υψηλό παραγωγικό δυναμικό, το οποίο όμως δεν αξιοποιείται αποδοτικά. Υψηλότερα επίπεδα αξιοποίησης, που αγγίζουν το 80% υπάρχουν στις μεγάλες επιχειρήσεις, με τους υψηλούς όγκους παραγωγής, αντίθετα από τους συνεταιρισμούς, στους οποίους υπάρχει περιορισμένη αξιοποίηση.

Ωστόσο, η κάθε επιχείρηση θα πρέπει να επιδιώκει να έχει ισχυρό παραγωγικό δυναμικό, προκειμένου να είναι σε θέση ανταποκρίνεται στους υψηλούς όγκους πρώτης ύλης που εισέρχονται κατά τη διάρκεια του τρύγου. Στα επόμενα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας απαιτείται υψηλή δυναμικότητα σε δεξαμενές και χώρου παλαίωσης. Σχετικά με τους χώρους παλαίωσης επιδιώκεται από τις επιχειρήσεις η επέκταση και η ανανέωση των βαρελιών, καθώς και η διαμόρφωση ειδικών χώρων υποδοχής, όπου δίνεται η δυνατότητα γευστικών δοκιμών, ξενάγησης, αγορών κ.ά., με σκοπό τη διεύρυνση της επικοινωνίας με τους καταναλωτές.

Τέλος, θα πρέπει να αναφερθεί, ότι όλες οι επιχειρήσεις διαθέτουν δικό τους χημικό εργαστήριο, στο οποίο απασχολούνται δικοί τους χημικοί για τον έλεγχο των κρασιών. Ωστόσο, εντοπίζονται κενά στην εφαρμοσμένη έρευνα του κρασιού σε ό,τι αφορά τις μεθόδους αμπελοκαλλιέργειας, την τεχνολογία οινοποίησης ανά ποικιλία αμπέλου, τη βελτίωση των αποδόσεων. Τα κενά αυτά δεν μπορούν να καλυφθούν εύκολα, αφού απαιτούν εξειδίκευση και έρευνα. Φορείς που υφίστανται με ανάλογο αντικείμενο, δεν καταφέρνουν να λειτουργήσουν αποτελεσματικά, εξαιτίας διαφόρων προβλημάτων που αντιμετωπίζουν.

6. Ιστορία και παραδόσεις στην οινοποίηση

6.1 Το κρασί στην Ελληνική ιστορία

Οποιαδήποτε αναφορά στην ιστορία του ελληνικού κρασιού περιέχει αναπόφευκτα, στοιχεία που αφορούν τον πολιτισμό, την οικονομία, τη θρησκεία, την κοινωνική ζωή, την καθημερινότητα, αλλά και τους τόπους όπου αναπτύχθηκε η αμπελοκαλλιέργεια, η οινοπαραγωγή και η κατανάλωση κρασιού.

Η ιστορία του ελληνικού κρασιού καλύπτει μία εξαιρετικά μεγάλη χρονική περίοδο, τη μεγαλύτερη παγκοσμίως, όσον αφορά τη συνεχόμενη καλλιέργεια της αμπέλου και τη διαχρονική παραγωγή οίνων. Η απαρχή της αμπελοκαλλιέργειας στον ελλαδικό χώρο ξεπερνά τους ιστορικούς χρόνους και χάνεται στα βάθη των αιώνων. Από τότε, το αμπέλι και το κρασί συνοδεύουν την Ελλάδα και τους κατοίκους της μέχρι τις μέρες μας, χωρίς διακοπή. Στην Ελληνική κληρονομιά, δηλαδή στα ήθη και στα έθιμα, στις παραδόσεις αλλά και στην διατροφή, το κρασί κατέχει περίοπτη θέση και αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι αυτών. Ακόμα και στην πολιτισμική μας κληρονομιά, υπήρξε πηγή έμπνευσης για τα γράμματα και τις τέχνες.

Μπορεί η παραγωγή κρασιού να μην γεννήθηκε στην Ελλάδα, όμως οι **αρχαίοι Έλληνες** ήταν αυτοί που ανέπτυξαν την τέχνη της οινοποίησης, την καλλιέργεια της αμπέλου και την εμπορία του κρασιού σε υψηλό επίπεδο. Ακόμη περισσότερο, κατάφεραν να ανυψώσουν το κρασί από το να είναι απλώς ένα ποτό και βοήθησαν στην πρώιμη ανάπτυξη μιας πλούσιας οινικής κουλτούρας. Αρκεί κανείς να θυμηθεί ότι οι αρχαίοι Έλληνες είχαν Θεό προστάτη του κρασιού, τον Διόνυσο, για να καταλάβει κανείς πόσο μεγάλη σημασία έδιναν στο «θεϊκό» αυτό ποτό. Δεν είναι τυχαίο ότι, στην αρχαία Ελλάδα ο οίνος υμνήθηκε από ποιητές, ιστορικούς και καλλιτέχνες· συχνές αναφορές στο κρασί συναντάμε στα έργα του Αισώπου και του Ομήρου. Στην Ελλάδα, ωστόσο, ο οίνος θεωρείτο προνόμιο των ανώτερων κοινωνικών τάξεων. Κατά την κλασσική περίοδο, που περιλαμβάνει και το Χρυσό Αιώνα της Αθήνας με τη γέννηση της δημοκρατίας, της φιλοσοφίας και τη μεγάλη άνθιση των τεχνών, ο οίνος εντάχθηκε στην καθημερινή ζωή και στην κοινωνική συναναστροφή, μέσω ιδίως των περίφημων συμποσίων. Οι απαρχές της ιστορίας του ωστόσο στον Ελλαδικό χώρο τοποθετούνται χιλιάδες χρόνια πριν, καθώς αρχαιολογικές έρευνες εντόπισαν τα πρώτα ίχνη οινοποίησης στους Φιλίππους της Ανατολικής Μακεδονίας, κατά την προϊστορική περίοδο (γύρω στο 4.500 π.Χ). Η αρχαιοελληνική οινική παράδοση βρήκε τη συνέχειά της στη **Ρωμαϊκή περίοδο**, με την υιοθέτηση πολλών καλλιεργητικών και οινοποιητικών τεχνικών από τους Ρωμαίους, ενώ καταλυτική συμβολή στην ιστορική συνέχεια της αμπελουργίας και του οίνου είχε το Βυζάντιο και ο χριστιανισμός. Για μια χιλιετία, τα

μοναστήρια θα αποτελέσουν κιβωτοί διαφύλαξης της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης με τα οργανωμένα οινοποιεία που διαθέτουν.

Κατά τους **βυζαντινούς χρόνους**, ένας μεγάλος πολιτισμός θα αναπτυχθεί στον ελλαδικό χώρο, διατηρώντας από τον αρχαίο ελληνικό, ανάμεσα σε άλλα, τη γλώσσα και τη μεγάλη παράδοση στην καλλιέργεια του αμπελιού και την παραγωγή κρασιού, του βυζαντινού κρασιού. Κάποιες οινοποιητικές πρακτικές διατηρήθηκαν, άλλες εξελίχθηκαν, το ελληνικό κρασί όμως παίζει πάντα σημαντικό ρόλο, τόσο εμπορικό, όσο και κοινωνικό. Η συμβολή του χριστιανισμού θα είναι καταλυτική για την ιστορική συνέχεια του κρασιού στην Ελλάδα, αφού το αμπέλι διανθίζει –κυριολεκτικά– όλη τη βυζαντινή τέχνη, τα μοναστήρια δραστηριοποιούνται αμπελοοινικά (Άγιο όρος) και η Θεία κοινωνία απαιτεί γλυκούς οίνους, από ονομαστά κρασιά, που εξακολουθούν να παράγονται στα ελληνικά νησιά.

Ωστόσο, η αμπελουργία στον ελλαδικό χώρο, παρά τη στήριξη από το Βυζάντιο, θα περάσει κατά καιρούς, πολύ δύσκολες στιγμές, αφού εχθρικές επιδρομές στην ηπειρωτική χώρα και πειρατείες στα νησιά διαταράσσουν τη μόνιμη και μακρόχρονη ηρεμία που επιζητά το αμπέλι, ενώ υπάρχουν και περίοδοι επανόδου των ελληνικών κρασιών. Από την άλλη μεριά, πολλές περιοχές, με επικεφαλής για άλλη μια φορά τα αιγαιοπελαγίτικα νησιά και την Κρήτη, με τον οίνο Πάσσο, πρωτοστατούν στις εξαγωγές κρασιών, νέσω των θαλάσσιων οινικών δρόμων, αλλά και στα πλούσια τραπέζια των βυζαντινών αυτοκρατόρων.

Στην **Τουρκοκρατία**, οι Οθωμανοί Τούρκοι, κυρίως λόγω της θρησκείας τους και σε αντίθεση με άλλους κατακτητές, δεν αξιοποίησαν τον πλούτο του ελληνικού αμπελώνα. Στην καλύτερη περίπτωση, μετά την άλωση της Πόλης, άφησαν τους κατοίκους των αμπελουργικών περιοχών να παράγουν το κρασί τους, όπως έκαναν χιλιάδες χρόνια πριν οι πρόγονοί τους, παρέχοντας ακόμα και προνόμια αυτοδιοίκησης (οινεμπόριο στα νησιά) ή αυτονομίας (συνθήκη Ταμασίου). Η μουσουλμανική θρησκεία μπορεί να απαγόρευε την οινοποσία, ακόμα και την καλλιέργεια αμπελιών για παραγωγή κρασιών από μουσουλμάνους, αλλά επέτρεπε την είσπραξη φόρων από την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή κρασιών από τους έλληνες χριστιανούς. Έτσι, σε πολλές περιοχές της οθωμανικής αυτοκρατορίας, που οι κάτοικοι συνέχιζαν την καλλιέργεια των αμπελιών, οι τοπικοί άρχοντες παρακρατούσαν ποσότητα από το παραγόμενο κρασί. Σε πολλές περιπτώσεις, οι κάτοικοι αρνήθηκαν αυτόν το φόρο υποτελείας. Έτσι, πολλοί αμπελώνες εγκαταλείφθηκαν ή καταστράφηκαν ως αντίποινα, ενώ αλλού, ιστορικοί αμπελώνες συνέχισαν να καλλιεργούνται.

Στην ηπειρωτική κυρίως χώρα, τα μοναστήρια, που είχαν στην ιδιοκτησία τους μεγάλους αμπελώνες, καθώς και τα πρώτα οργανωμένα οινοποιεία, βοήθησαν σε πολλές περιοχές στη διατήρηση μεγάλου μέρους του ποικιλιακού και οινικού δυναμικού της Ελλάδας. Τα σημαντικότερα ήταν οι μοναστικές πολιτείες του Αγίου Όρους, που ήδη παρήγαγε περίφημα κρασιά και των Μετεώρων.

Στα **πρώτα χρόνια της ανεξαρτησίας**, από τη σύσταση δηλαδή του ελληνικού κράτους ως ανεξάρτητου, άρχισαν οι πρώτες προσπάθειες της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής και εμφανίστηκαν οι πρώτοι έλληνες οινολόγοι. Μετά από τα μέσα του 19ου αι., εμφανίστηκαν τα πρώτα μεγάλα οινοποιεία, τα οποία κατείχαν ή συμμετείχαν

στην ιδιοκτησία τους Ευρωπαίοι (στην Αχαΐα ο Κλάους και στην Κεφαλλονιά ο Τουλ), οροθετώντας ουσιαστικά τις αρχές της σύγχρονης ελληνικής οινοποιίας. Τα οινοποιεία αυτά είχαν άμεση πρόσβαση στα ευρωπαϊκά λιμάνια. Ακολουθούν σημαντικά οινοποιεία στην Αττική (Καμπάς) και λιγότερο στη Νεμέα, στη Σάμο, στη Νάουσα και στη Σαντορίνη, που κατείχε τα πρωτεία των ελληνικών εξαγωγών, με κύρια αγορά τη Ρωσία. Οι πρώτοι έλληνες οινολόγοι με σπουδές στη Γαλλία έρχονται στην πατρίδα, ενώ η Ελλάδα επεκτείνει τα σύνορά της, προσαρτώντας στο έδαφός της τα νησιά του Ιονίου πελάγους και τη Θεσσαλία, φτάνοντας περίπου στη μισή σημερινή της έκταση.

Η παρουσία μεγάλων συνεταιριστικών οινοποιείων (Κρήτης, Ρόδου, Σάμου, Νεμέας, Πάτρας, Νάουσας, Σαντορίνης, Τυρνάβου, κ.ά.), καθώς και μεγάλων ιδιωτικών οινοποιητικών εταιρειών (Μπουτάρη και Τσάνταλη στη Μακεδονία και Κουρτάκη στην Αττική), που επένδυσαν σε εξοπλισμό, οδήγησε στην απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων σταφυλιών και στην παραγωγή εμπορικών κρασιών καλής ποιότητας.

Στη **σύγχρονη περίοδο**, 25 αιώνες μετά από τις σφραγίδες των αρχαίων ελληνικών αμφορέων, το 1971 συντελείται η πρώτη σύγχρονη κατηγοριοποίηση των ελληνικών οίνων, όπου νομοθετούνται οι πρώτες ονομασίες προέλευσης οίνων στην Ελλάδα, στα πρότυπα της γαλλικής νομοθεσίας.

6.2 Η αμπελοκαλλιέργεια ως οικονομική δραστηριότητα

Η Ελλάδα αποτελεί μια χώρα με μεγάλη αμπελουργική παράδοση, όπου η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή οίνου αποτελούν αναπόσπαστα στοιχεία για πολλές περιοχές της Ελλάδας και συνεχίζουν να αναπτύσσονται παράλληλα με την πολιτιστική κληρονομιά κάθε περιοχής. Έτσι, ο οίνος αποτελεί ένα σημαντικό προϊόν τόσο για την αγροτική παραγωγή όσο και για τη βιομηχανία.

Τα τελευταία 150 χρόνια, η παραγωγή οίνου γνώρισε μια επαναστατική μετεξέλιξη ως τέχνη και ως επιστήμη. Έχοντας πρόσβαση στην ψύξη, τα οινοποιεία διευκολύνθηκαν στον έλεγχο της θερμοκρασίας της διαδικασίας ζύμωσης και της παραγωγής οίνων υψηλής ποιότητας σε θερμά κλίματα. Η εισαγωγή μηχανημάτων συγκομιδής επέτρεψε στους οινοπαραγωγούς να αυξήσουν το μέγεθος των αμπελώνων τους και να τους κάνουν παραγωγικότερους.

Παρότι η βιομηχανία οίνου αντιμετωπίζει την πρόκληση να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις μιας ολοένα διευρυνόμενης αγοράς χωρίς να απολέσει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των οίνων της, η τεχνολογία βοηθά στη διασφάλιση ενός σταθερού εφοδιασμού με οίνους ποιότητας.

Στο πλαίσιο αυτό, έχουν γίνει τα τελευταία χρόνια διαρθρωτικές αλλαγές που στοχεύουν να αυξήσουν την ανταγωνιστικότητα των ελληνικών οίνων, έτσι ώστε να αποκτήσουν την αρμόζουσα θέση στη διεθνή αγορά. Έχει παρατηρηθεί την τελευταία πενταετία μία τάση για διεθνή εξωστρέφεια από τις ελληνικές οινοποιητικές επιχειρήσεις. Αν και έχει μειωθεί η

παραγωγή του ελληνικού οίνου, υπάρχει μια στροφή προς την εμφιάλωση ανώτερου ποιοτικά κρασιού και εξαγωγή του καθώς και μια στενότερη συνεργασία μεταξύ των επιχειρήσεων του κλάδου.

Ο κλάδος της οινοποιίας αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους τομείς της ελληνικής οικονομίας όχι μόνο για την εγχώρια αγορά ποτών, αλλά και για την ανάπτυξη και προώθηση γενικά των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων στις αγορές του εξωτερικού.

Τα τελευταία χρόνια, η ελληνική βιομηχανία οίνου σημειώνει βελτιώσεις με σοβαρές επενδύσεις σε σύγχρονη τεχνολογία οινοποίησης. Η νέα γενιά των οινοποιών εκπαιδεύεται στα καλύτερα σχολεία κρασιού σε όλο τον κόσμο και οι προσπάθειές τους αποδίδουν καρπούς, όπως τα ελληνικά κρασιά συνεχίζουν να λαμβάνουν τα υψηλότερα βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, καθώς και την αναγνώριση που τους αξίζει σε όλο τον κόσμο.

Αυτό που πολλοί αποκαλούν **σύγχρονη ελληνική οινική αναγέννηση** συντελέστηκε στις τελευταίες δεκαετίες του 20ου αι., και σημαδεύτηκε από διάφορα γεγονότα, όσον αφορά την αμπελουργία αλλά και την οινοποίηση. Στην ελληνική αγορά, εκτός των μεγάλων οινοποιητικών εταιρειών, δημιουργούνται σταδιακά μικρές και μεσαίες, καθετοποιημένες αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, που παράγουν κρασιά περιορισμένης παραγωγής, χρησιμοποιώντας τόσο ελληνικές όσο και διεθνείς ποικιλίες αμπέλου. Ενθουσιώδεις οινοποιοί, αρκετοί από αυτούς και οινολόγοι, καλλιεργούν με πάθος και ασχολούνται με την οινοποιία με εξωστρέφεια, πότε συνεχίζοντας, πότε αναβιώνοντας ιστορικούς ελληνικούς αμπελώνες και πότε δημιουργώντας νέους.

Στο μεταξύ, οι εκατοντάδες έλληνες οινολόγοι, με σπουδές κυρίως στη Γαλλία, αλλά και σε άλλες ευρωπαϊκές και όχι μόνο, χώρες, η ίδρυση σχολής Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών στην Αθήνα, αλλά και οι απόφοιτοι ελληνικών πανεπιστημίων που εξειδικεύονται στην Αμπελουργία και στην Οινολογία, θα δυναμώσουν επιστημονικά τη χώρα, κατευθύνοντας την παραγωγή στην αξιοποίηση του μοναδικού ποικιλιακού δυναμικού της Ελλάδας, με τη χρήση σύγχρονης τεχνολογίας και μεθόδων οινοποίησης. Την ίδια περίοδο εμφανίζονται και άλλα επαγγέλματα του οινικού κλάδου, όπως οι έλληνες δημοσιογράφοι οίνου και οι έλληνες οινοχόοι, ενώ διοργανώνονται οι μεγάλες ελληνικές εκθέσεις οίνου (Οινόραμα και Διονύσια), καθώς και ο ελληνικός διαγωνισμός οίνου, ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης.

Το αποτέλεσμα αυτών των εξελίξεων αρχίζει να φαίνεται στην ελληνική αγορά, όπου Έλληνες αλλά και επισκέπτες από όλο τον κόσμο, ανακαλύπτουν τα σύγχρονα ελληνικά κρασιά. Έτσι, η σύγχρονη ελληνική οινική αναγέννηση συνεχίστηκε, με ένα νέο κύμα μικρών οινοποιείων, προς το τέλος του 20ου αι., η οποία κορυφώθηκε κατά την πρώτη δεκαετία του 21ου. Αρκετά από αυτά τα οινοποιεία ανήκουν σε παραδοσιακούς αμπελουργούς, που επενδύουν στο κρασί, ενώ παράλληλα, παλιότερα και νέα οινοποιεία ενδιαφέρονται όλο και περισσότερο και για την οινοτουριστική δραστηριότητα.

Σήμερα, η σύγχρονη ελληνική οινική αναγέννηση έχει πλέον φέρει αποτελέσματα και οι διακρίσεις για τα σύγχρονα ελληνικά κρασιά, είναι πλέον συνεχείς και αναρίθμητες. Έτσι, άρτια εξοπλισμένα, υπερσύγχρονα οινοποιεία, ενθουσιώδεις οινοποιοί και καταρτισμένοι

οινολόγοι, αξιοποιούν το σταφύλι των αμπελώνων της Ελλάδας. Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι από τις μοναδικές γηγενείς ποικιλίες αμπέλου της ελληνικής επικράτειας, παράγονται εξαιρετικά και παγκοσμίως διακεκριμένα κρασιά. Είναι φανερό πως η αναβάθμιση της ποιότητας των σύγχρονων κρασιών της Ελλάδας, κάθε άλλο παρά τυχαία και πρόσκαιρη μπορεί να θεωρηθεί. Άλλωστε, για την ακόμα πιο σταθερή εδραίωσή της, η προσοχή όλο και περισσότερων στρέφονται σήμερα στο αμπέλι, δηλαδή στη βελτιστοποίηση της καλλιέργειάς του, με κάθε σύγχρονο και εγκεκριμένο τρόπο καθώς και στην ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών, καθιστώντας βέβαιο πως τα όποια «σκοτεινά χρόνια» του ελληνικού κρασιού έχουν περάσει, δίνοντας τη θέση τους στα σύγχρονα κρασιά της Ελλάδας.

Ωστόσο, η Ελλάδα παραμένει μια σχετικά μικρή χώρα, μιλώντας ειδικά από πλευράς οινοπαραγωγής, με έκταση αμπελώνα που καταλαμβάνει τα 615.000 στρέμματα αμπελώνων. Η έκταση των αμπελώνων είναι σταθερή την τελευταία δεκαετία, αν και προβλέπεται μικρή αύξηση τα επόμενα χρόνια. Ο αριθμός των αμπελοκαλλιεργητών είναι περίπου 180.000, που αποτελεί περίπου το ένα πέμπτο των ιδιοκτητών γης που ασχολούνται με την γεωργία. Έτσι το μέγεθος ιδιοκτησίας αμπελώνων είναι περίπου στα 5 στρέμματα, που σημαίνει ότι η αμπελοκαλλιέργεια στην Ελλάδα αποτελεί έναν εξαιρετικά κατακερματισμένο τομέα. Υπάρχουν περισσότερα από 1290 οινοποιεία που παράγουν κρασί, με τον αριθμό αυτό να αυξάνεται κάθε εβδομάδα[1].

Η ετήσια παραγωγή το 2017 ήταν 2,5 εκατομμύρια εκατόλιτρα, που καθιστά την Ελλάδα την 17η οινοπαραγωγική χώρα στον κόσμο. Τα λευκά κρασιά κυριαρχούν, με τα ερυθρά κρασιά να αποτελούν το ένα τρίτο της συνολικής παραγωγής. Το ποσοστό των κρασιών που παράγονται από Ελληνικές ποικιλίες αγγίζει το 90% της συνολικής παραγωγής. Οι τρεις πιο σημαντικές ποικιλίες από πλευρά ποσότητας είναι το Σαββατιανό, ο Ροδίτης και το Αγιωργίτικο.

Τα κύρια οινοπαραγωγικά κέντρα βρίσκονται στην Κρήτη, στην Πελοπόννησο, στην Μακεδονία, και στην Κεντρική Ελλάδα. Η μεγαλύτερη ζώνη Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης για ερυθρά κρασιά είναι η Νεμέα. Για λευκά είναι ΠΟΠ Πάτρα, για γλυκά λευκά κρασιά η ΠΟΠ Σάμος και ερυθρά γλυκά κρασιά η ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πάτρας. Παρόλα αυτά σε ελάχιστες σημεία στην Ελλάδα δεν υπάρχουν αμπέλια, και αυτές είναι οι πιο τραχιές περιοχές. Συνολικά υπάρχουν 33 ζώνες ΠΟΠ, με τις πιο σημαντικές εκτός από αυτές που αναφέρθηκαν είναι οι ΠΟΠ Μαντίνεια (με κρασιά από Μοσχοφίλερο), ΠΟΠ Νάουσα (από Ξινόμαυρο) και ΠΟΠ Αμύνταιο (από Ξινόμαυρο). Υπάρχουν επίσης περισσότερες από 100 ζώνες ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης).

[1] https://winesofgreece.org

6.3 Ταξινόμηση της οινοποιίας

Ο κλάδος της οινοποιίας σύμφωνα με τη στατιστική ταξινόμηση της ΕΣΥΕ, υπάγεται στον υποκλάδο 159.3, ο οποίος περιλαμβάνεται στον κλάδο 159 – Ποτοποιία. Όμως τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και οι διαφορετικές ιδιότητες που μπορεί να έχει το κρασί, αποτελούν ταυτόχρονα χαρακτηριστικά για την ταξινόμηση και κατηγοριοποίησή του. Η ταξινόμηση και η κατηγοριοποίηση του κρασιού, βοηθάει στην εύκολη αναφορά και στον εύκολο διαχωρισμό του, οπότε και διευκολύνει στην επιλογή, αφού η ομαδοποίηση των κρασιών με βάση τα κοινά χαρακτηριστικά συμβάλει στην μείωση του αθέμιτου ανταγωνισμού και στην προστασία του καταναλωτή. Για τον λόγο αυτό τα χαρακτηριστικά ταξινόμησης των κρασιών ορίζονται από την νομοθεσία και ελέγχονται.

Παρακάτω θα αναφερθούν οι σημαντικότερες κατηγορίες ταξινόμησης βάσει των χαρακτηριστικών του κρασιού.

- *Ταξινόμηση βάση του χρόνου παλαίωσης*

Η ταξινόμηση με όρους παλαίωσης αναφέρεται στην κατάταξη των κρασιών ανάλογα με το χρονικό διάστημα που έχει περάσει ανάμεσα στον τρύγο και στην στιγμή που τα κρασιά μπορούν να αποδεσμευτούν προς κατανάλωση.

- *Ταξινόμηση βάση του χρώματος*

Ίσως η πιο απλή ταξινόμηση είναι αυτή ανάλογα με το χρώμα του κρασιού. Έτσι έχουμε τους Λευκούς και τους Ερυθρούς οίνους.

- *Ταξινόμηση βάση της γλυκύτητας*

Η αίσθηση του γλυκού είναι ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά του κρασιού. Από τις ενώσεις που υπάρχουν στο κρασί και παρουσιάζουν γλυκιά γεύση, τα σάκχαρα που έχουν μείνει από την ζύμωση του μούστου είναι τα πιο σημαντικά

- *Ταξινόμηση βάση του περιεχομένου αερίου CO2*

Η ταξινόμηση αυτή αφορά τα κρασιά τα οποία κατά το άνοιγμα τους εκλύουν αέριο, διοξείδιο του άνθρακα. Το αέριο αυτό μπορεί να είναι, είτε αυτό που έχει φυσικά παραχθεί κατά την ζύμωση, είτε να έχει προστεθεί τεχνητά κατά την παραγωγή τους.

- *Διοικητική Ταξινόμηση – Νομοθεσία*

Σε αυτή την ταξινόμηση υπεισέρχονται όλες οι νομοθετικά Προστατευμένες αμπελουργικές ζώνες και Γεωγραφικές ενδείξεις. Η έννοια της Προστατευμένης αμπελουργικής ζώνης είναι πολύ παλιά στο χώρο του κρασιού. Ήδη από την Αρχαία Ελλάδα οι ηγεμόνες σφράγιζαν τα πήλινα σκέπαστρα των αμφορέων με την σφραγίδα της περιοχής και υπήρχαν νόμοι που "προστάτευαν" την ποιότητα του τοπικού κρασιού. Το σύστημα αυτό τελειοποιήθηκε στην Γαλλία όπου η έννοια της "Appelation d' Origin Controlle" (Ελεγχομένη Ονομασία Προέλευσης) ξεκινάει από το επιλεγμένο και ελεγμένο αμπελοτεμάχιο και φτάνει μέχρι τον έλεγχο της φιάλης.

Μια άλλη διάκριση η οποία προσδιορίζεται από τη ευρωπαϊκή νομοθεσία και υιοθετείται και από την ελληνική, διαχωρίζει τα κρασιά σε δυο βασικές κατηγορίες όπως φαίνεται και στο σχήμα 1.2. στους Οίνους Ποιότητας Παραγόμενους σε Καθορισμένη Περιοχή (V.Q.P.R.D.) και στα Επιτραπέζια κρασιά. Ειδικότερα, τα κρασιά V.Q.P.R.D., χωρίζονται σε κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.), και σε κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε.). Λέγοντας Ονομασία Προέλευσης νοείται το τοπωνύμιο που αναγνωρίζεται ως κοινόχρηστο εμπορικό όνομα των κρασιών μιας περιοχής, όταν αυτά ικανοποιούν συγκεκριμένους όρους που προσδιορίζουν:

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

Έτσι με βάσει τη σχετική οδηγία / Κοινή Οργάνωση της Αγοράς (ΚΟΑ) που θεσπίστηκε με στόχο την αναδιάρθρωση του αμπελοοινικού τομέα, η ταξινόμηση των κρασιών σε νομικά καθορισμένες και ελεγχόμενες διαβαθμίσεις είναι:

<u>i. Οίνοι με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π):</u> Οι οίνοι με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης παράγονται από ποικιλίες σταφυλιών που είναι συνιστώμενες για την προστατευόμενη περιοχή και στην συντριπτική πλειοψηφία τους γηγενείς, οι αμπελώνες βρίσκονται εντός των ορίων της περιοχής και τα σταφύλια οινοποιούνται (τουλάχιστον σε κάποιο βαθμό) σε οινοποιεία τα οποία βρίσκονται εντός της περιοχής. Η απόδοση των αμπελώνων δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 1.200 κιλά ανά στρέμμα. Για να διατεθούν στην αγορά πρέπει να περάσουν από "κατάταξη", έναν έλεγχο δηλαδή τόσο στα αναλυτικά όσο και στα οργανοληπτικά τους στοιχεία. Στην Ελλάδα τους ξεχωρίζουμε εκτός από την σήμανση (Π.Ο.Π) και από την ειδική ταινία ελέγχου που συνήθως προεξέχει στον λαιμό της φιάλης.

<u>ii. Οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε):</u> Οι Οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη παράγονται και αυτοί σε νομοθετικά καθορισμένες περιοχές και από οινοποιεία εντός των περιοχών. Σε αντίθεση όμως με τους οίνους Π.Ο.Π. οι ποικιλίες σταφυλιών από τις οποίες παράγονται μπορούν να είναι και μη γηγενείς και γενικά αφήνουν μεγαλύτερη ευελιξία στην ποικιλιακή σύνθεση του παραγόμενου κρασιού. Η απόδοση των αμπελώνων καθώς και βασικά στοιχεία της παραγωγής τους ελέγχονται όπως και στα Π.Ο.Π. αλλά δεν υπάρχει η απαίτηση για την κατάταξη τους.

<u>iii. Οίνοι χωρίς Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης:</u> Οι Οίνοι χωρίς Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη είναι οίνοι που μπορούν να παράγονται από οποιαδήποτε ποικιλία σε οποιαδήποτε περιοχή και μπορούν να γίνονται ανάλογα με την βούληση του οινοποιού

αναμίξεις διαφόρων οίνων. Τα κρασιά αυτά παράγονται, φυσικά, με όλους τους κανόνες οινοποίησης που επιβάλλει η νομοθεσία αλλά δεν υπάγονται σε περιορισμούς ως προς την απόδοση των αμπελώνων ή της προέλευσης των σταφυλιών.

7. Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινική παραγωγή στην Π.Ε. Έβρου

Η περιοχή της Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης, ο Έβρος και το Σουφλί ιδιαίτερα, είναι περιοχές με οινική δυναμική με ντόπιες, παλιές, ποικιλίες που η ιστορία τους χάνεται στις αρχές του 18ου αιώνα.

Στην περιοχή του Έβρου - και ιδίως στο Σουφλί - η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή κρασιού γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη από το 1870 έως στις αρχές του 20ου αιώνα. Τότε, με αφορμή την κατασκευή της γραμμής του Orient Express και την εγκατάσταση των Γάλλων για τη δημιουργία των σιδηροδρομικών υποδομών, φυτεύτηκαν πολλές γαλλικές ποικιλίες.

Οι Γάλλοι, μάλιστα, δίδαξαν τους ντόπιους τη μέθοδο των γραμμικών αμπελώνων, που ήταν και οι πρώτοι στην ελληνική επικράτεια, ενώ στην υπόλοιπη Ελλάδα η γραμμική καλλιέργεια άρχισε στις αρχές του '80.

Παράλληλα, μεγάλες ποσότητες κρασιού και πιθανόν μούστου άρχισαν να εξάγονται στη Γαλλία, εξ ου και το γαλλικό τελωνείο και επιμελητήριο. Η περίοδος άνθισης της οινικής παραγωγής και των εξαγωγών ήταν μεταξύ 1880 και 1898, όταν η φυλλοξήρα κατέστρεψε όλους τους αμπελώνες της Γαλλίας και σχεδόν όλη η παραγωγή του Έβρου έφευγε για εκεί. Όλα αυτά τελείωσαν με τους βαλκανικούς και τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο, κατά τη διάρκεια των οποίων μεγάλο μέρος των αμπελώνων καταστράφηκε.

Σήμερα οι επαγγελματικοί αμπελώνες είναι περιορισμένοι και οι παραγόμενες ποσότητες είναι δεν είναι μεγάλες σε σχέση με τη δυναμική της περιοχής. Επιπλέον, οι γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών αποτελούν ένα σχετικά αναξιοποίητο φυσικό κεφάλαιο, πολύτιμο για την τοπική οικονομία, το οποίο κινδυνεύει να χαθεί λόγω της εκτεταμένης στροφής σε εμπορικές ποικιλίες, που κυριαρχούν στην αγορά κρασιού και δεν αφήνουν περιθώρια οινοποίησης άλλων ποικιλιών.

7.1 Τα κρασιά της Π.Ε. Έβρου

Τα αμπέλια του Έβρου εντοπίζονται κυρίως στο κεντρικό (περιοχή Σουφλίου) και στο βόρειο τμήμα του, στα σύνορα με τη Βουλγαρία (περιοχή Τριγώνου). Η μακρά παράδοση του Έβρου στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή δικαιώνεται με τη θέσπιση του ΠΓΕ Έβρος, στον οποίο αξιοσημείωτη είναι η παρουσία των ερυθρών γηγενών ποικιλιών καρλαχανάδες, μαυρούδι, μπογιαλαμάδες και της ερυθρωπής παμίδι.

Στην Π.Ε. Έβρου απαντώνται οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Οίνοι ΠΓΕ Έβρος - Τοπικός Οίνος Έβρου), οι οποίοι παράγονται από αμπελώνες της ΠΕ Έβρου σε υψόμετρα άνω των 20μ. εντός των ορίων της ζώνης του ΠΓΕ Έβρος, που θεσπίστηκε το

2010 και περιλαμβάνει όλη την περιοχή που περικλείουν τα όρια της ομώνυμης περιφερειακής ενότητας.

Ορισμένες ποικιλίες οίνων **ΠΓΕ Έβρος** είναι:

- Αθήρι,
- ασύρτικο,
- ζουμιάτικο (δαμιάτης),
- μαλαγουζιά,
- σαρντονέ,
- σοβινιόν μπλαν,
- τρεμπιάνο,
- καρλαχανάδες,
- κερατσούδα,
- λημνιό,
- μαυρούδι,
- μοσχόμαυρο,
- μπογιαλαμάδες,
- παμίδι,
- σέφκα,
- γκρενάς ρουζ,
- καμπερνέ σοβινιόν,
- καρινιάν,
- μερλό,
- σενσό,
- σιρά,

Οι συνηθέστεροι τύποι **οίνων ΠΓΕ Έβρος** είναι οι εξής:

- ☑ Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκύς
- ☑ Ροζέ ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκύς
- ☑ Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκύς

Η συγκεκριμένη ταξινόμηση θεσμοθετήθηκε τον Ιούλιο 2010 και ήδη έχει ξεκινήσει η παραγωγή και διάθεση οίνων **ΠΓΕ Έβρος**.

Στον πίνακα 1 παρουσιάζονται συνοπτικά **οι 16 ποικιλίες** που καλλιεργούνται και οινοποιούνται στην Π.Ε. Έβρου, εκ των οποίων 2 είναι γαλλικές, που όμως αναπτυσσόμενες σε συγκεκριμένα εδάφη έχουν αποβάλει τα «μητρικά» τους γνωρίσματα και έχουν αποκτήσει τη δική τους ιδιαίτερη ταυτότητα.

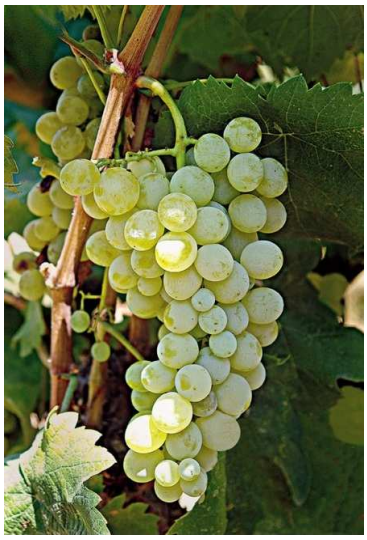
Πίνακας 1: Καλλιεργούμενες και οινοποιήσιμες ποικιλίες στην ΠΕ Έβρου

Α.Α.	ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1	**Αλπονουρά**	Άσπρη μεσοπρώιμη ποικιλία, ανθεκτική στις ασθένειες, με μακρύ αραιόρωγο τσαμπί
2	**Μπογιολαμάς ή Μπουγιαλαμάς**	Κόκκινη ποικιλία, σχεδόν βαφική, με βαθύ ευρθρομέλανο χρώμα. Το φυτό είναι εύρωστο, παραγωγικό, πολύ ευαίσθητο στον περονόσπορο, αλλά με πολλά αρώματα και πυκνόρωγο τσαμπί. Χρησιμοποιείται ευρύτατα στη χωρική οινοποίηση σε αναμίξεις για τη βελτίωση του χρώματος των παραγόμενων οίνων.
3	**Νεροπρωιμιά**	Κόκκινη όψιμη ποικιλία (τρύγος τον Οκτώβριο) με πυκνόρωγο μεγάλο τσαμπί. Ιδιαίτερα ανθεκτικό στον βοτρύτη.
4	**Όψιμο Σουφλίου (Ανατολίτικο ραζακί)**	Επιτραπέζια λευκή ποικιλία, που κάποτε εξάγονταν σε μεγάλες ποσότητες στη Γερμανία. Έχει μια ιδιαίτερη ευαισθησία στη βροχή.
5	**Παμίδι**	Πρόκειται στην ουσία για δύο ποικιλίες, μία κόκκινη και μία ροζέ. Και οι δύο τρυγούνται στις αρχές Σεπτεμβρίου και έχουν μικρές ρώγες - στη ροζέ το τσαμπί είναι πυκνόρωγο και στην κόκκινη αραιόρωγο. Ως φυτό είναι ζωηρό, εύρωστο, γόνιμο, παραγωγικό, αλλά πολύ ευαίσθητο στον βοτρύτη και στην όξινη σήψη.
6	**Ραζακί (Αβουζ αλή)**	Λευκή, ζωηρή παραγωγική και ανθεκτική ποικιλία, που κάποτε εξάγονταν σε μεγάλες ποσότητες στη Γερμανία. Θεωρείται η σπουδαιότερη επιτραπέζια ποικιλία αμπέλου με μεγάλη γεωγραφική διασπορά. Η εμπορική ωρίμανση των σταφυλιών κλιμακώνεται, ανάλογα με την περιοχή και τις καλλιεργητικές επεμβάσεις από τις αρχές Σεπτεμβρίου έως και τα τέλη Οκτωβρίου. Τα σταφύλια της ποικιλίας Ραζακί παρουσιάζουν μεγάλη ικανότητα για συντήρηση και μεταφορά και για αυτό θεωρείται η καλύτερη ποικιλία εμπορίου.
7	**Σασλάς (Chasselas Dore)**	Κόκκινη ποικιλία από το ένδοξο γαλλικό παρελθόν. Ανθεκτική, όψιμη, με μέτριο τσαμπί.

Α.Α.	ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
8	**Σενζώ ή Γαλλικό (Cinsault)**	Κόκκινη ποικιλία, κι αυτή από το ένδοξο παρελθόν, ανθεκτική, με μέτριο τσαμπί και αρώματα ιδανικά για κρασί nouveau.
9	**Τσαούσης**	Άσπρη πρώιμη ποικιλία αραιόρωγη και αρωματική με λεπτή φλούδα. Είναι ποικιλία οινοποιήσιμη αλλά και επιτραπέζια. Πολύ ευαίσθητη στις ασθένειες.
10	**Βοϊδομάτης (Βουβάλας μάτι)**	Κόκκινη ποικιλία. Τα σταφύλια της έχουν χοντρή φλούδα, έντονο χρώμα, είναι πυκνόρωγα και ανθεκτικά.
11	**Βουλγαρούδες**	Κόκκινη ποικιλία ιδιαίτερα ανθεκτική, με όψιμο τρύγο, μικρό τσαμπί και ρώγα, αρωματικό και τανικό.
12	**Δαμιάτης ή Ζουμιάτης**	Άσπρη μεσοπρώιμη ποικιλία, γνωστή από τον 12ο αιώνα. Με αραιόρωγο τσαμπί και μέτρια ανθεκτικότητα, χρησιμοποιείται για οινοποίηση και επιτραπέζια χρήση. Δίνει οίνους μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας και ελαφρώς αρωματισμένων.
13	**Καράπαπας**	Κόκκινη πυκνόρωγη ποικιλία, που τείνει να εξαφανιστεί. Υπάρχουν ελάχιστα φυτά στους αμπελώνες του νομού
14	**Καρναχαλάς**	Κόκκινη γηγενής ποικιλία και ίσως το «κόκκινο» χρυσάφι των εβρίτικων αμπελώνων. Έχει όψιμο τρύγο και είναι ιδανικό για μακρά παλαίωση. Δίνει οίνους αρωματικούς και παράλληλα ταννικούς, με καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας, με καλό σώμα και ικανοποιητικό χρώμα. Υπάρχουν ιστορικές αναφορές που μαρτυρούν την καλλιέργειά του στα τέλη του 19ου αιώνα. Σήμερα οινοποιείται μόνον στον Έβρο και στην Τένεδο και μάλιστα γίνονται προσπάθειες από τα οινοποιεία της περιοχής για εξάπλωση του Καρναχαλά στην αγορά με φύτευση νέων εκτάσεων.
15	**Κερατσούδα**	Ροζέ ποικιλία με λαμπερό ροζ χρώμα. Οινοποιήσιμη και επιτραπέζια, με τραγανή σάρκα και πολλά αρώματα. Είναι πρώιμη, ανθεκτική και ιδιαίτερα παραγωγική.
16	**Μαυρούδι ή Σέφκα**	Κόκκινη ποικιλία, ανθεκτική σε ξηρασία και προσβολές από περονόσπορο, στο ιώδιο και στον βοτρύτη. Με πολύ υψηλές αποδόσεις χωρίς να χρειάζεται ιδιαίτερες εισροές, με ιδιαίτερα αρώματα και τρύγο στο τέλος Σεπτεμβρίου. Επιδέχεται μακρόχρονη παλαίωση, λόγω του βαρύ αρώματος, της πλούσιας γλυκιάς γεύσης και των αρκετά

Α.Α.	ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
		στιβαρών ταννίνων. Είναι μια αμιγής θρακική ποικιλία. Η ονομασία της ποικιλίας μαυρούδι προέρχεται από το σκούρο (μαύρο) χρώμα της φλούδας των ρωγών της, γι' αυτό και το μαυρούδι χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή σκουρόχρωμων ερυθρών κρασιών, που είναι ωστόσο δυσεύρετα. Στην γειτονική Βουλγαρία ονομάζεται Mavrud, Kachivela ή Tsiganka

Εικόνα 3. Δαμιάτης ή Ζουμιάτης



Πηγή: http://www.newwinesofgreece.com

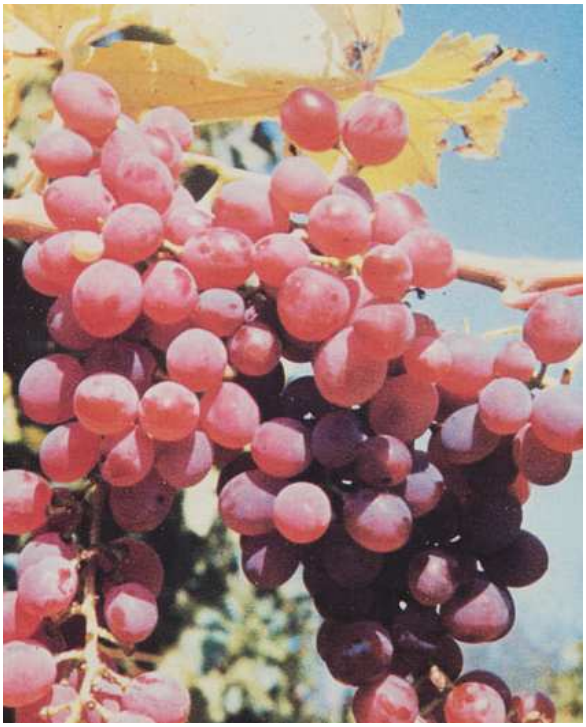
Εικόνα 4. Καρναχαλάς

Πηγή: http://www.bankofwine.gr

Εικόνα 5. Μαυρούδι

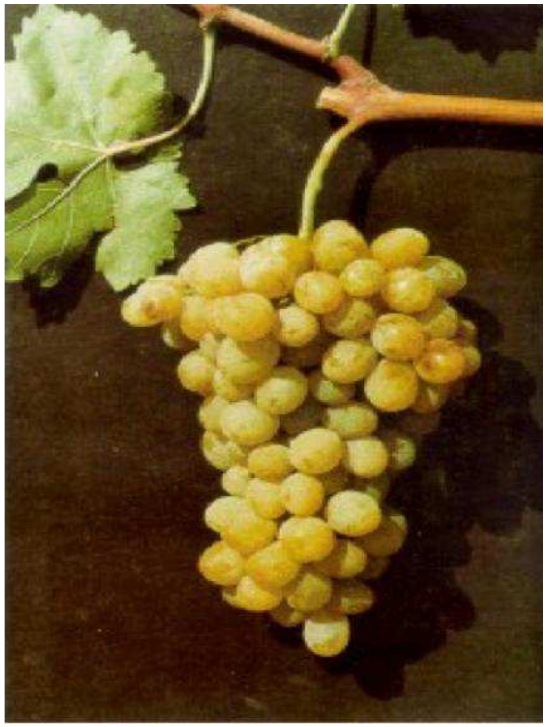
Πηγή: https://www.ypaithros.gr/

Εικόνα 6. Κερατσούδα



Πηγή: http://winewalker.gr/

Εικόνα 7. Ραζακί

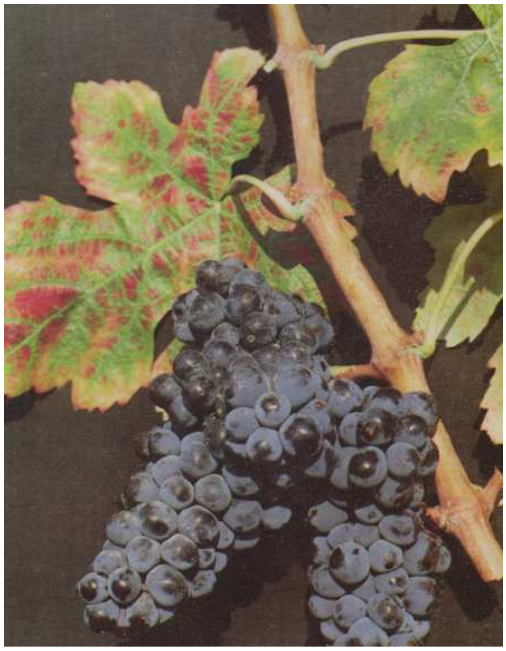


Πηγή: www.gaiapedia.gr

Εικόνα 8. Παμίδι

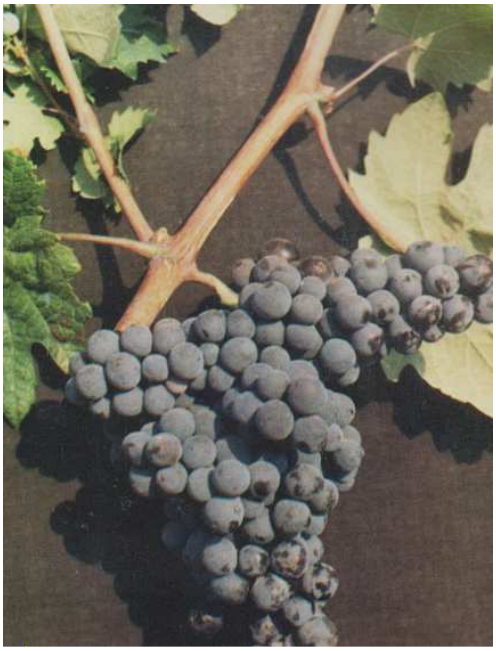
Πηγή: https://www.ilovegreekwine.com

Εικόνα 9. Βουλγαρούδες



Πηγή: http://winewalker.gr/

Εικόνα 10. Βοϊδομάτης



Πηγή: http://winewalker.gr/

7.2 Οι αμπελώνες και τα οινοποιεία της Π.Ε. Έβρου

Οι τοπικές αμπελώνες και οι οινοποιίες μπορεί να αποτελέσουν τα κομβικά σημεία αναφοράς για την προσέλκυση επισκεπτών, την ανάπτυξη του Οινοτουρισμού και με τον τρόπο αυτό να συμβάλλουν ουσιαστικά στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής, ειδικότερα δε αν συνδυαστούν με τις υπόλοιπες τουριστικές υποδομές.

Σημαντικά οινοποιεία της Π.Ε. Έβρου, πολλά από τα οποία είναι και επισκέψιμα είναι τα κάτωθι:

Αμπελώνες Γκουτσίδη, Gutsidis Wines	Βρίσκονται στα Δίκαια Τριγώνου Ορεστιάδας στον Έβρο. Το αμπελοτόπι αυτό εκτείνεται πάνω σε λόφους όπου βρίσκονται αρχαίοι Θρακικοί τύμβοι γι' αυτό και ονομάζεται «τούμπες αμπελώνων Δικαίων» και είναι καταγεγραμμένο ήδη από το 16ο αιώνα από τον Τούρκο ιστορικό και περιηγητή Εβλιγιά Τσελεμπή. Οι πρόσφυγες από την Ανατολική Ρωμυλία που ήρθαν εδώ, μετέφεραν κλήματα από ποικιλίες όπως το ξινό μαυρούδι (το ξινόμαυρο) και το παμίδι.

	Το κρασί παράγεται από σταφύλια βιολογικής γεωργίας, ενώ συγχρόνως αποτελεί το βορειότερο οινοποιείο της Ελλάδας. Με υψόμετρο γύρω στα 300 μέτρα και κλίμα ηπειρωτικό, τα κλήματα αναπτύσσονται σε ψυχρούς χειμώνες και ήπια ξηρά καλοκαίρια, ενώ στις πλαγιές φυσά ένας ευνοϊκός, απαλός άνεμος. Οι κλιματολογικές συνθήκες, που διαμορφώνονται σε μεγάλο βαθμό από τον ποταμό Έβρο, διαμορφώνουν την ταυτότητα των κρασιών Γκουτσίδη που προέρχονται από ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιού, όπως Λευκές: Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης και Sauvignon Blanc και Ερυθρές: Ξινό Μαυρούδι (Ξινόμαυρο), Λημνιώνα, Μαυρούδι, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot και η ιδιαίτερη τοπική ποικιλία Παμίδι. Η οινοποίηση είναι πιστοποιημένη από την TUV AUSTRIA HELLAS.

Εικόνα 11. Αμπελώνες Γκουτσίδη – Αμπελώνες

Εικόνα 12. Αμπελώνες Γκουτσίδη – Κελάρι παλαίωσης

Εικόνα 13. Αμπελώνες Γκουτσίδη – Μαρούς, Ξινό Μαρούδι

Εικόνα 14. Αμπελώνες Γκουτσίδη – Επύλλιο, Cabernet Sauvignon με το Μαυρούδι

Πηγή: http://gutsidis-wines.com

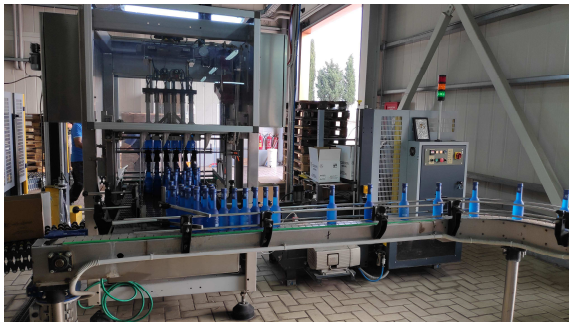
Εβρίτικα Κελλάρια ΑΕ & Evritika Kellaria Winery	Στο βορειοανατολικότερο σημείο της Ελλάδας, λίγες δεκάδες μέτρα από τα σύνορα με την Τουρκία και την Βουλγαρία, στα Μαράσια Τριγώνου Ορεστιάδας τα Εβρίτικα Κελλάρια δεσπόζουν χτισμένα πάνω σε έναν λόφο τριγυρισμένο με αμπέλια. Αποτελεί επισκέψιμο οινοποιείο & αποσταγματοποιείο – ποτοποιείο, με εμφιαλωμένα κρασιά, ρετσίνα, τσίπουρο με ή χωρίς γλυκάνισο, αλλά και λικέρ. Εδώ παράγονται τα κρασιά «Όναρ», «Ορφέας» και «Αίνιγμα». Είναι πιστοποιημένο κατά HACCP & ISO 22000:2005 διαθέτει χώρο γευσιγνωσίας, πρατήριο πώλησης, μουσειακό χώρο και αίθουσα εκπαίδευσης.

Εικόνα 15. Εβρίτικα Κελάρια – Εξωτερική άποψη

Εικόνα 16. Εβρίτικα Κελάρια – Εξωτερική άποψη

Εικόνα 17. Εβρίτικα Κελάρια – Αμπελώνες

Εικόνα 18. Εβρίτικα Κελάρια – Χώρος οινοποίησης



Εικόνα 19. Εβρίτικα Κελάρια – Όναρ, λευκός ξηρός

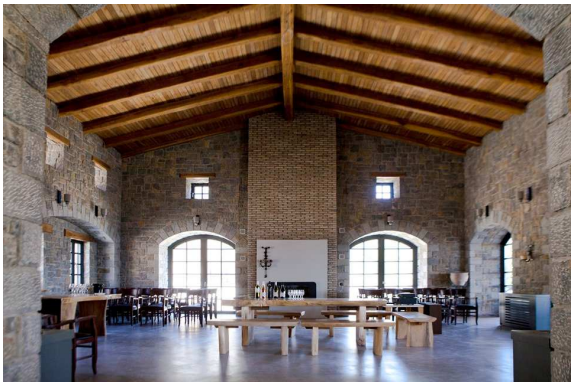
Εικόνα 20. Εβρίτικα κελάρια – Ορφέας, Ερυθρός Ξηρός

Πηγή: Αρχείο Εβρίτικα Κελάρια Α.Ε.

Melmar Winery	Το οινοποιείο ΜΕΛΜΑΡ βρίσκεται στην περιοχή Δάφνες της Σαμοθράκης. Λειτουργεί από το 2013 και δραστηριοποιείται στην εγχώρια και διεθνή αγορά από το 2015 με τις ετικέτες ΑΔΥΤΟΝ και ΜΥΣΤΙΚΟ ΜΟΝΟΠΑΤΙ. Πρόκειται για ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο, με υψηλού επιπέδου οινολογικό εξοπλισμό, ανεξάρτητο χημείο με σύγχρονα μέσα μετρήσεων κι ελέγχου, ανοξείδωτες ψυχόμενες δεξαμενές διπλού τοιχώματος, δρύινα Γαλλικά βαρέλια για τους οίνους παλαίωσης, λειτουργική κάβα με ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, αίθουσα γευσιγνωσίας και ειδική αίθουσα συνεδριάσεων. Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Μαυρούδι και Syrah από την ευρύτερη περιοχή της Θράκης, οινοποιούνται με σύγχρονες μεθόδους και σεβασμό στην παράδοση. Οι οινοποιήσεις γίνονται σε αυστηρά πλαίσια θερμοκρασιών και κάτω από συνεχείς ποιοτικούς ελέγχους. Η ωρίμανση, η παλαίωση και αποθήκευση των κρασιών γίνεται σε κατάλληλες συνθήκες υγρασίας 60-65% και θερμοκρασίας 15-170C. Η επίσκεψη στο Οινοποιείο ΜΕΛΜΑΡ περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, περιήγηση στον αμπελώνα και ξενάγηση στους χώρους παραγωγής, εμφιάλωσης και παλαίωσης. Ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα γευστικής δοκιμής και αγοράς των κρασιών, στην ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα γευσιγνωσίας, απολαμβάνοντας την υπέροχη θέα στο Αιγαίο. Οι εγκαταστάσεις φιλοξενίας, 5 αυτόνομες σουίτες, βρίσκονται εντός του κτήματος.

Εικόνα 21. Melmar –Εξωτερική άποψη

Εικόνα 22. Melmar – αίθουσα οινογευσίας



Εικόνα 23. Melmar – Αμπελώνες

Εικόνα 24. Melmar– Κελάρι παλαίωσης

Εικόνα 25. Melmar– Οι βραβευμένοι οίνοι Μυστικό Μονομάτι, Syrah 2016 & Μυστικό Μονοπάτι, Μαλαγουζιά 2018

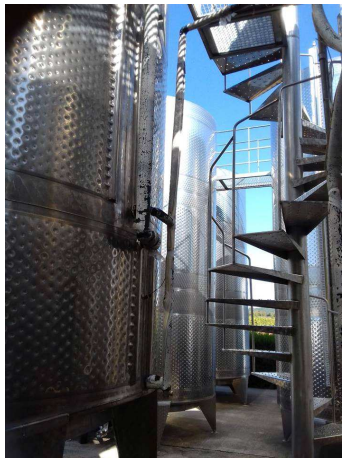
Πηγή: https://www.melmarwinery.gr

Εικόνα 26. Melmar– Άδυτον, Μαυρούδι

Οινοποιείο - Αποσταγματοποιείο Αφοί Μπέλλα	Οι Αμπελώνες της Αφοι Μπέλλας καταλαμβάνουν έκταση 350 στρεμμάτων, στην περιοχή Αλάνια στο Σουφλί και οι ποικιλίες σταφυλιών είναι της περιοχής Σουφλίου και της Θράκης όπως επίσης του ευρύτερου Ελλαδικού χώρου, όπως Μοσχοφίλερο, Ασύρτικο, Αθήρι και οι ευγενείς γαλλικές Cinsault, Merlot, Syrah, Cabernet οι οποίες έχουν προσαρμοστεί στο μικροκλίμα της περιοχής του Σουφλίου από το 1880 περίπου. Αξίζει να σημειωθεί η μοναδικότητα των ποικιλιών «Καρναχαλάς» και «Κερατσούδα» οι οποίες καλλιεργούνται αποκλειστικά και μόνο στην περιοχή του Σουφλίου. Διάσημο φυσικά είναι και το τοπικό τσίπουρο Μπέλλας.

Εικόνα 27. Αφοί Μπέλλα – Αμπελώνες

Εικόνα 28. Αφοί Μπέλλα – Οινοποιητές



Εικόνα 29. Αφοί Μπέλλα – ξενάγηση στους αμπελώνες

Εικόνα 30. Αφοί Μπέλλα – ξενάγηση στο αποστακτήριο

Εικόνα 31. Αφοί Μπέλλα – ΟΝΟΣ, κερατσούδα

Εικόνα 32. Αφοί Μπέλλα – Πενήντα, Ερυθρός, syrah & merlot

Πηγή: Μπέλλας Οινοποιία, Facebook

Στον Πίνακα 2 παρουσιάζονται συνοπτικά άλλοι σημαντικοί αμπελώνες, οινοποιεία και ποτοποιίες στην Π.Ε. Έβρου.

Πίνακας 2: Αμπελώνες, οινοποιεία και ποτοποιίες στην Π.Ε. Έβρου

Α.Α.	ΥΠΟΔΟΜΗ	ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ & ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ & ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ		
1	**Αμπέλου Τέχνη Τασιούλης**	Αλεξανδρούπολη, Αεροδρόμιο - κρασιά & τσίπουρο, ρετσίνα
2	**Αμπελώνες Καδόγλου**	Τυχερό Σουφλίου, Έβρος
3	**Αμπελώνες Ρήγα**	Βρίσκεται στη Γεμιστή Πέπλου Φερών Αλεξανδρούπολης. Η παραγωγή αφορά σε κόκκινο κρασί (μπρούσκο, ημίγλυκο & γλυκό), τσίπουρο με ή χωρίς γλυκάνισο με τον παραδοσιακό τρόπο, κατευθείαν από χυμό σταφυλιού πρώτης σύνθλιψης, χωρίς χημική ή άλλη επεξεργασία.
4	**Βιολογικός Αμπελώνας Ράπτη**	Βρίσκεται στην Κορνοφωλιά Σουφλίου και είναι έκτασης 65 στρεμμάτων. Η καλλιέργεια γίνεται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας χωρίς την χρήση χημικών, φαρμάκων και λιπασμάτων. Κύριες ποικιλίες είναι οι ξενικές Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Carignan, Grenache Rouge, Chardonnay. Η οινοποίηση γίνεται σε χωρικού τύπου εγκαταστάσεις και η απόσταξη των στεμφύλων για την παραγωγή τσίπουρου σε παραδοσιακού τύπου άμβυκες. Κυρίως παράγεται ερυθρός οίνος και τσίπουρο χωρίς ή με γλυκάνισο.
5	**Κρασιά Γουδουσάκη**	Εδρεύει στο Μαυροκκλήσι Ορφέα Σουφλίου, 90 περίπου χιλιόμετρα βόρεια της Αλεξανδρούπολης. Η παραγωγή αφορά σε κόκκινο ξηρό και ημίγλυκο οίνο, αλλά και τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο. οι ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται είναι οι Cabernet Sauvignon, Syrah και Μοσχάτο Αμβούργου.
ΠΟΤΟΠΟΙΙΕΣ		
1	**Ούζο Γουγουλίδη**	Ορεστιάδα, Έβρος
2	**Ούζο Ρακιτζή**	Βρίσκεται στο Διδυμότειχο του Έβρου. Αποτελεί την πρώτη ποτοποιία ούζου και τσίπουρου, που ιδρύθηκε από τον Θανάση Ρακιτζή το 1883. Η επιτυχία του

Α.Α.	ΥΠΟΔΟΜΗ	ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ & ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
		Ούζου και Τσίπουρου Ρακιτζή οφείλεται στην καλά κρυμμένη οικογενειακή συνταγή, η οποία δίνει την ποιότητα και τη μοναδική γεύση τους εδώ και τέσσερις γενιές.
3	**Ποτοποιία Μητσά**	Εδρεύει στις Καστανιές στην Ορεστιάδα του Έβρου. Η ποτοποιία χρησιμοποιεί αγνές πρώτες ύλες με ποιοτική επεξεργασία για την παραγωγή παράγουμε ούζου, τσίπουρου, παραδοσιακών λικέρ και άλλων αλκοολούχων ποτών με την επωνυμία Άλφα.
4	**Ποτοποιία Γόιδας**	Αλεξανδρούπολη, Έβρος
5	**Ποτοποιία Έβρος, Παπαδημητρίου**	Η ποτοποιία Έβρος Παπαδημητρίου βρίσκεται στο 11° χλμ. Αλεξανδρούπολης - Φερών και ιδρύθηκε πριν από 70 χρόνια από τον Παναγιώτη Παπαδημητρίου. Η ποτοποιία καταξιώθηκε με την πάροδο των χρόνων με μια ευρεία γκάμα προϊόντων όπως: το Ούζο Έβρος 15, το Ούζο εξ αποστάξεως, το Τσίπουρο Μαγικό και και διάφορα αλκοολούχα ποτά όπως κονιάκ και λικέρ.
6	**Ποτοποιία Ουζουνίδη**	3ο χλμ. Ορεστιάδας Διδυμοτείχου - ούζο Ε17, ούζο Ορέστης, ηδύποτα, μπράντυ
7	**Ποτοποιία Χατζόπουλου**	Βρίσκεται στο 6ο χλμ Αλεξανδρούπολης Φερών. Η αποσταγματοποιία είναι ο τόπος συνάντησης της παράδοσης και της εμπειρίας με την σύγχρονη τεχνολογία. Αποτελείται από μηχανολογικό εξοπλισμό, που σέβεται το περιβάλλον και φροντίζει για τη δημιουργία υψηλών προδιαγραφών των προϊόντων της. Αυτά είναι το ούζο premium και το απλό και το τσίπουρο με ή χωρίς γλυκάνισο.
8	**Τσίπουρα Μετάξι & Ορφέας, Συνεταιριστική Διατροφική**	Η Συνεταιριστική Διατροφική εδρεύει στο 2ο χλμ. Σουφλίου Αλεξανδρούπολης στον Έβρο και παράγει τσίπουρο αποκλειστικά από παραδοσιακές Σουφλιώτικες ποικιλίες σταφυλιών.
9	**Αποστακτήριο Μανδάκης Στράτος**	Αλεξανδρούπολη, Έβρος
11	**Αποστακτήριο Μπακαλούδη**	Σουφλί, Έβρος
12	**Αποστακτήριο Μπασδάνης**	Νίψα Τραϊανούπολης Αλεξανδρούπολης, Έβρος, παραγωγή χύμα τσίπουρο
13	**Αποστακτήριο Νίψας**	Νίψα Τραϊανούπολης Αλεξανδρούπολης, Έβρος,

Α.Α.	ΥΠΟΔΟΜΗ	ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ & ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
		παραγωγή χύμα τσίπουρου
14	**Αποστακτήριο Πετρίδη**	Δόξα Μεταξάδων Διδυμοτείχου, Έβρος, παραγωγή χύμα τσίπουρου
15	**Παραδοσιακό Αποστακτήριο Αγοράκης**	Λύρα Τυχερού Σουφλίου, Έβρος, παραγωγή χύμα τσίπουρου

Από τις παραπάνω οινοποιίες, τα «Εβρίτικα Κελλάρια» στα Μαράσια, έξω από την Ορεστιάδα, και οι Αφοί Μπέλλα στο Σουφλί καταβάλλουν έντονες προσπάθειες να δώσουν ζωή πάλι στον εβρίτικο αμπελώνα, καθώς αναγνωρίζουν ότι υπάρχουν αρκετά οφέλη τόσο για την οινική παραγωγή της περιοχής όσο και για τη βιωσιμότητα των ίδιων των οινοποιείων, καθώς επιτυγχάνεται:

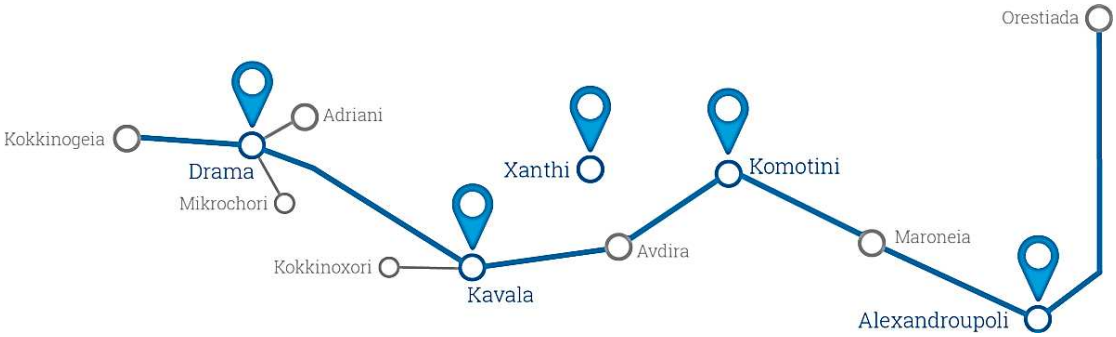
- Άμεση πώληση στους επισκέπτες – αυξημένα περιθώρια κέρδους
- Άμεση τροφοδότηση της επιχείρησης με πολύτιμες πληροφορίες για τις προτιμήσεις των καταναλωτών
- Ενίσχυση της αναγνωρισιμότητας της μάρκας.

Στις προσπάθειες όμως αυτές ανακύπτουν σημαντικά εμπόδια και ανασταλτικοί παράγοντες με κυριότερους το υψηλό κόστος για δημιουργία και συντήρηση των υποδομών και τη σπατάλη χρόνου κατά τη διάρκεια των επισκέψεων.

8. Ευκαιρίες ανάδειξης του Έβρου ως αμπελουργική περιοχή - Προστιθέμενη αξία της οινοποιίας στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής

Σήμερα, στον οινικό χάρτη της Περιφερειακής Ενότητας Έβρου το μεγαλύτερο τμήμα του εβρίτικου αμπελώνα και το μέγιστο ενδιαφέρον για τους οινόφιλους εντοπίζονται στις δημοτικές ενότητες Σουφλίου και Τριγώνου. Επισημαίνονται ιδιαίτερα και οι δυνατότητες ανάπτυξης του οινοτουρισμού στην ΠΕ Έβρου, στον οποίο καταλήγει η Διαδρομή του Κρασιού του Διονύσου, μια από τις **διαδρομές των Δρόμων του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας**. Αμπέλια και παραγωγή κρασιού υπάρχουν επίσης στις δημοτικές ενότητες Αλεξανδρούπολης και Μεταξάδων. Από το 2010, η ένδειξη ΠΓΕ Έβρος μπορεί οι χαρακτηρίζει κρασιά από όλη την περιοχή του Έβρου.

Εικόνα 33. Ο Δρόμος του κρασιού του Διονύσου



Επίσης δημοφιλές είναι στην περιοχή το τσίπουρο, ενώ ο Έβρος είναι και εκ των πρωταθλητών στην παραγωγή ρετσίνας. Τα περισσότερα αποστακτήρια τσίπουρου βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή του Σουφλίου, με μεγαλύτερο αυτό του Αμπελουργικού Συνεταιρισμού Σουφλίου, που επανιδρύθηκε υπό την επωνυμία "Σουφλιώτικα Κελάρια". Στο Σουφλί εδρεύει και ο "Στάφυλος" Σύλλογος Φίλων Αμπέλου & Οίνου.

Αξίζει ωστόσο να σημειωθεί ότι, παρότι σημαντικός αριθμός ποικιλιών υπάρχουν στην περιοχή για πάνω από 200 χρόνια δεν αξιοποιήθηκαν και δεν προωθήθηκαν έτσι ώστε οι περιοχές να διαμορφώσουν μια τοπική οινική ταυτότητα διαφορετική από την υπόλοιπη Ελλάδα και Ευρώπη. Γενικά, ο αμπελώνας της Θράκης με ποσοστό 0.6% βρίσκεται στην τελευταία θέση από τις 9 αμπελουργικές περιφέρειες ως προς την έκταση και με παραγωγή 55 κωδικών βρίσκεται επίσης στην τελευταία θέση ως προς το πλήθος των κρασιών. Εξάλλου, η Θράκη είναι μια από τις 2 αμπελουργικές περιφέρειες (& Στερεά Ελλάδα) που δεν έχουν οίνους ΠΟΠ (ΟΠΑΠ ή ΟΠΕ).

Παρακάτω παρατίθεται η αξιολόγηση των ευκαιριών ανάδειξης του Έβρου ως αμπελουργικής περιοχής, μέσω ανάλυσης SWOT, καθώς η ανάλυση αυτή αποτελεί το πλέον ενδεδειγμένο εργαλείο στρατηγικού σχεδιασμού το οποίο λαμβάνει υπόψη του την ανάλυση του εσωτερικού και εξωτερικού περιβάλλοντος μίας δραστηριότητας, για την επίτευξη συγκεκριμένων στόχων.

Η **ανάλυση SWOT** εξετάζει τα Δυνατά (Strengths) και Αδύνατα σημεία (Weaknesses), τις Ευκαιρίες (Opportunities) και Απειλές (Threats) από το περιβάλλον της συγκεκριμένης δραστηριότητας.

S – ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ

S1. Η εξαιρετική ποιότητα του προϊόντος

Το κρασί που επιλέγεται και τυποποιείται στα οινοποιεία της περιοχής, προέρχεται από παραδοσιακές αμπελοκαλλιέργειες και παράγεται σε οινοποιία που χρησιμοποιούν σύγχρονες μεθόδους και φέρουν πιστοποιήσεις για την διαδικασία που ακολουθούν, εξασφαλίζοντας έτσι την άριστη ποιότητά του. Επίσης, οι επιχειρηματίες του κλάδου επενδύουν στην έρευνα, ώστε να προσθέσουν νέες ποικιλίες στην γκάμα των προϊόντων τους. Οι απαραίτητοι εργαστηριακοί έλεγχοι επιβεβαιώνουν την εξαιρετική ποιότητα και τα άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, ενώ το προϊόν φέρει τις αντίστοιχες πιστοποιήσεις που θα διασφαλίζουν τον καταναλωτή.

S2. Η παράδοση οινοποίησης στον Έβρο

Στην ιστορική και πολιτιστική κληρονομιά της Π.Ε. Έβρου, το κρασί κατέχει περίοπτη θέση και αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι αυτής. Μπορεί η παραγωγή κρασιού να μην γεννήθηκε στην περιοχή, όμως οι αρχαίοι Έλληνες ήταν αυτοί που ανέπτυξαν την τέχνη της οινοποίησης, την καλλιέργεια της αμπέλου και την εμπορία του κρασιού σε υψηλό επίπεδο. Υπάρχει μακραίωνη παράδοση οινοποίησης στην Ελλάδα, και η κατανάλωση κρασιού είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τον τρόπο ζωής και διατροφής. Η τάση που επικρατεί στους καταναλωτές για τον υγιεινό τρόπο διατροφής και η διάδοση των ευεργετικών ιδιοτήτων του κρασιού για τον ανθρώπινο οργανισμό, συντελούν θετικά στην κατανάλωσή του.

S3. Η συμμετοχή σε διαγωνισμούς

Δεδομένης της εξαιρετικής ποιότητας του κρασιού, εκτιμάται ως σημαντικό πλεονέκτημα η συμμετοχή σε διαγωνισμούς, όπου θα διεκδικείται με αξιώσεις η κατάκτηση κάποιας διάκρισης. Σε αυτήν την περίπτωση το κρασί της περιοχής αποκτά ακόμα ένα συγκριτικό πλεονέκτημα απέναντι στα ανταγωνιστικά προϊόντα ενώ ταυτόχρονα η αναγνωρισιμότητα του κρασιού αυξάνεται συστηματικά.

S4. Το ευνοϊκό κλίμα και τα εδάφη

Ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά των αμπελώνων της περιοχής είναι ο μεγάλος αριθμός μικροπεριοχών με ιδιαίτερο οικοσύστημα (έδαφος - κλίμα - ποικιλία αμπέλου), όπου παράγονται κρασιά με ποιοτικό χαρακτήρα. Σε κάθε μία από αυτές τις περιοχές οι εδαφο-

κλιματικές συνθήκες είναι εξαιρετικά ευνοϊκές για το αμπέλι. Το μεσογειακό κλίμα της περιοχής διαφοροποιείται από την επίδραση των γειτονικών βουνών ή της θαλάσσιας ακτής, και αποκτά χαρακτήρα μοναδικού μικροκλίματος. Οι αμπελώνες είναι τοποθετημένοι σε προνομιούχες θέσεις, είτε σε πεδινές περιοχές, είτε σε πλαγιές βουνών, είτε κοντά σε παραθαλάσσιες περιοχές.

W – ΑΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ

W1. Η εύρεση Χρηματοδότησης

Η τρέχουσα δυσμενής και ασταθής οικονομική συγκυρία στη χώρα μας, καθιστά ιδιαίτερα δύσκολη την εξεύρεση του απαραίτητου κεφαλαίου για την έναρξη οποιασδήποτε επιχειρηματικής δραστηριότητας. Οι ιδιώτες επενδυτές είναι ιδιαίτερα επιφυλακτικοί στην τοποθέτηση των κεφαλαίων τους και τα χρηματοπιστωτικά ιδρύματα παρέχουν δανεισμό θέτοντας πολύ αυστηρά κριτήρια και όρους επιβαρυντικούς για τις επιχειρήσεις οινοποίησης.

W2. Η έλλειψη εμπειρίας

Μία τυπική οινοποιητική επιχείρηση, θα πρέπει να ελέγξει και να συνυπολογίσει όλους τους παράγοντες και τους δυνητικούς κινδύνους που είναι πιθανό να προκύψουν κατά την υλοποίηση των σχεδίων της. Παρόλα αυτά δεδομένου ότι εισέρχεται σε έναν κλάδο για τον οποίο δεν διαθέτει προηγούμενη εμπειρία, είναι πιθανό να εμφανιστούν δυσκολίες, παραλήψεις ή και λάθος επιλογές. Η σωστή προετοιμασία θα αμβλύνει την ένταση των επιπτώσεων από ένα τέτοιο ενδεχόμενο.

W3. Η αδυναμία αξιοποίησης οικονομιών κλίμακας

Ειδικά για τις οινοποιητικές επιχειρήσεις, οι οποίες βρίσκονται στην έναρξη της δραστηριότητάς τους, η παραγόμενη ποσότητα προβλέπεται να διατηρηθεί σε χαμηλά επίπεδα. Αυτό όμως δεν επιτρέπει στην επιχείρηση να εκμεταλλευτεί πλήρως τις οικονομίες κλίμακας κατά τη συνολική παραγωγική διαδικασία.

W4. Η υψηλή τιμολόγηση

Ο καθορισμός της τιμής του τυποποιημένου κρασιού εξαρτάται από ποικίλους παράγοντες και παρουσιάζει διακυμάνσεις. Αυτό είναι πιθανό να δημιουργήσει δυσκολίες στην επιχείρηση, τουλάχιστον μέχρι να μπορέσει να ισχυροποιήσει σε κάποιο βαθμό τη θέση της μέσα στο δίκτυο προμηθευτών και τα κανάλια διανομής. Η υψηλή τιμολόγηση των εμφιαλωμένων κρασιών στους χώρους εστίασης, δρα αποτρεπτικά στην κατανάλωση και μειώνει σε μεγάλο βαθμό το κέρδος των παραγωγών.

W5. Η περιορισμένη Δυναμική Προώθηση

Όπως κάθε νέο προϊόν έτσι και το τυποποιημένο κρασί χρειάζεται μια δυναμική είσοδο στην αγορά. Απαιτούνται δυναμικές και καλά συντονισμένες ενέργειες μάρκετινγκ, ώστε να κερδίσει την προσοχή των καταναλωτών και να πεισθούν να το δοκιμάσουν, τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό.

O – ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ

O1. Οι ευκαιρίες επένδυσης και προώθησης της οινοποιίας

Έχει αναδειχθεί σε στρατηγική επιλογή η ανάδειξη και προώθηση των οίνων της περιοχής, που έχουν ταυτότητα και ποιότητα άμεσα συνδεδεμένη με τον τόπο παραγωγής τους. Από το αρμόδιο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων υλοποιούνται στοχευμένες δράσεις ανά χώρα-στόχο, ώστε τα ποιοτικά κρασιά να κατακτήσουν τις αγορές του εξωτερικού.

O2. Η αναγνώριση της αξίας του ελληνικού κρασιού και η αύξηση της παγκόσμιας ζήτησης

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται στροφή των καταναλωτών στο κρασί λόγω της ευαισθητοποίησής τους σε θέματα διατροφής και γενικότερης υγείας και ευεξίας. Το ελληνικό κρασί έχει αρχίσει να κατακτά αγορές που δεν αποτελούσαν παραδοσιακούς στόχους. Ειδικότερα για το ελληνικό κρασί έχει αναγνωριστεί η ποιοτική υπεροχή του έναντι σε ανταγωνιστικά προϊόντα από άλλες χώρες.

O3. Τα περιθώρια διείσδυσης και εδραίωσης σε ξένες αγορές

Αφενός υπάρχουν παραδοσιακές αγορές κρασιού κυρίως στην Ευρώπη και την Β. Αμερική, με εδραιωμένα δίκτυα διανομής, που όμως με κατάλληλες στρατηγικές είναι δυνατή η διείσδυση σε αυτά. Αφετέρου στην αγορά κρασιού εισέρχονται δυναμικά νέες χώρες που δείχνουν ενδιαφέρον για την κατανάλωση του προϊόντος και μάλιστα σε πολλές περιπτώσεις ως gourmet προϊόν, γεγονός που προσθέτει υπεραξία, όπως είναι η Κίνα, η Ρωσία και η Ινδία.

O4. Οι εναλλακτικές μορφές τουρισμού (αγροτουρισμός – οινοτουρισμός)

Η περιοχή της Π.Ε. Έβρου αποτελεί έναν δημοφιλή παραδοσιακό προορισμό με πλήθος τουριστών. Αυτό δίνει τη δυνατότητα για συντονισμένες δράσεις σε συνεργασία με την ανάπτυξη εναλλακτικών μορφών τουρισμού π.χ. αγροτουρισμού και οινοτουρισμού. ώστε να γνωρίσουν το ελληνικό κρασί, καταναλωτές από κάθε μεριά του πλανήτη. Επιπλέον το στοιχείο της ελληνικής διασποράς βρίσκεται έντονο σε διάφορα σημεία του κόσμου και αποτελεί ένα σίγουρο κανάλι επικοινωνίας για το ελληνικό αυτό προϊόν.

O5. Η συμμετοχή σε εκθέσεις

Δεκάδες εκθέσεις τροφίμων διοργανώνονται κάθε χρόνο σε πολλές χώρες, δίνοντας τη δυνατότητα στις επιχειρήσεις να προβάλλουν τα προϊόντα τους και να έρθουν σε επαφή με πιθανούς αγοραστές. Αυτές πρέπει να αποτελέσουν βασικό εργαλείο της επιχείρησης στην προσπάθεια για σύναψη στρατηγικών συνεργασιών.

Τ – ΑΠΕΙΛΕΣ

Τ1. Οι ισχυροί Ανταγωνιστές

Στον τομέα του τυποποιημένου κρασιού δραστηριοποιούνται πολλές επιχειρήσεις με μακρόχρονη παρουσία και εδραιωμένη θέση στην αγορά. Όλοι αυτοί οι εγχώριοι αλλά και διεθνείς ανταγωνιστές θα κάνουν ιδιαίτερα δύσκολο το θέμα της εισόδου μίας οινοποιητικής επιχείρησης σε κάποιες αγορές του κλάδου.

Τ2. Η ταχεία αύξηση της παγκόσμιας προσφοράς

Η παγκόσμια παραγωγή κρασιού παρουσιάζει αύξηση, αφενός λόγω των βελτιωμένων καλλιεργητικών τεχνικών που εφαρμόζονται, όπως για παράδειγμα συμβαίνει στην Ισπανία, και αφετέρου λόγω της προσπάθειας χωρών όπως το Μαρόκο και η Τυνησία να μπουν στο παιχνίδι του κρασιού πιο δυναμικά. Παρά τη χαμηλότερη ποιότητα του κρασιού που προέρχεται από αυτές τις χώρες, το γεγονός της αύξησης της προσφερόμενης ποσότητας δημιουργεί πιέσεις στην τιμή του προϊόντος.

Τ3. Η υψηλή τιμή τυποποιημένου κρασιού

Το κρασί της περιοχής εμφανίζει υψηλότερο κόστος παραγωγής συγκριτικά με αυτό των άλλων οινοποιητικών χωρών. Αυτό σε συνδυασμό με την προσπάθεια εκμετάλλευσης της ποιοτικής του ανωτερότητας, έχει ως αποτέλεσμα να καταλήγει στο ράφι σε υψηλότερη τιμή συγκριτικά με τα ανταγωνιστικά προϊόντα άλλων χωρών. Επίσης, είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι η ανεξέλεγκτη διακίνηση χύμα κρασιού και το παραεμπόριο, διαφοροποιούν σε μεγάλο βαθμό τους όρους του ανταγωνισμού και της τιμής.

Τ4. Η μεγάλη ελαστικότητα ζήτησης ως προς την τιμή και το εισόδημα στις μη – παραδοσιακές αγορές

Εξαιτίας του φαινομένου ότι το τυποποιημένο ελληνικό κρασί έχει εισέλθει στις μη παραδοσιακές αγορές ως προϊόν πολυτελείας, εμφανίζει μεγαλύτερη ελαστικότητα ζήτησης ως προς την τιμή του και ως προς το εισόδημα των καταναλωτών. Χρειάζεται λοιπόν προσοχή ώστε το προϊόν να φτάνει στον τελικό καταναλωτή των χωρών αυτών σε μια τιμή που να εξισορροπεί τις παραμέτρους.

Τ5. Οι αδύναμες εθνικές στρατηγικές προώθησης

Παρά τις προσπάθειες της Ελλάδας μέσω των αρμόδιων φορέων να προωθηθεί το ελληνικό τυποποιημένο κρασί στην παγκόσμια αγορά, αυτές μοιάζει να υστερούν σε σχέση με τις αντίστοιχες ενέργειες άλλων οινοποιητικών χωρών. Ακόμα πιο συντονισμένες και δυναμικές δράσεις μάρκετινγκ σε εθνικό επίπεδο είναι απαραίτητες και ευνοούν συνολικά τον διευρυμένο κλάδο του κρασιού, από την παραγωγή έως την εμπορία. Έτσι οι επιχειρήσεις παραγωγής και τυποποίησης ελαφρύνονται σε σημαντικό βαθμό από το ιδιαίτερα μεγάλο κόστος της ατομικής προώθησης, η προσπάθεια γίνεται πιο αποτελεσματική και προσφέρονται ευκαιρίες ανάπτυξης σε έναν τομέα της εγχώριας οικονομίας ιδιαίτερα σημαντικό.

Συμπερασματικά, στον τομέα της παραγωγής κρασιού στην περιοχή δραστηριοποιείται ένας μεγάλος αριθμός οινοποιητικών επιχειρήσεων, η πλειοψηφία των οποίων είναι μικρές. Οι εισαγωγές οίνου κυμαίνονται σε χαμηλά επίπεδα, ως εκ τούτου είναι περιορισμένος ο αριθμός των επιχειρήσεων που ασχολούνται με τη συγκεκριμένη δραστηριότητα. Τα εγχωρίως παραγόμενα προϊόντα υπερκαλύπτουν την εγχώρια ζήτηση, γεγονός που διαμορφώνει σε χαμηλά σχετικά επίπεδα το βαθμό εισαγωγικής διείσδυσης.

Όπως έχει ήδη αναφερθεί, χαρακτηριστικό για τα προϊόντα του κλάδου είναι η υψηλή ποιότητα που παρουσιάζουν. Ενθαρρυντικό επίσης είναι και το γεγονός ότι, πολλές οινοποιητικές επιχειρήσεις επενδύουν σημαντικά ποσά για των εκσυγχρονισμό των μονάδων τους, στοχεύοντας στη βελτίωση της ποιότητας των κρασιών. Η ποιότητα των κρασιών της περιοχής σε συνδυασμό με τη στροφή πολλών καταναλωτών σε έναν πιο υγιεινό τρόπο διατροφής, συντελεί στην αύξηση του ενδιαφέροντος για τα κρασιά αυτά.

Ακολουθεί σε πινακοποιημένη μορφή η SWOT Analysis, όπως προκύπτει από την παραπάνω επισκόπηση.

Εικόνα 34. SWOT analysis

S – ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ ☑ Η εξαιρετική ποιότητα του προϊόντος ☑ Η παράδοση οινοποίησης στον Έβρο ☑ Η συμμετοχή σε διαγωνισμούς ☑ Το ευνοϊκό κλίμα και τα εδάφη	**W – ΑΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ** ⌦ Η εύρεση Χρηματοδότησης ⌦ Η έλλειψη εμπειρίας ⌦ Η αδυναμία αξιοποίησης οικονομιών κλίμακας ⌦ Η υψηλή τιμολόγηση ⌦ Η περιορισμένη Δυναμική Προώθηση
O – ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ Οι ευκαιρίες επένδυσης και προώθησης της οινοποιίας Η αναγνώριση της αξίας του ελληνικού κρασιού και η αύξηση της παγκόσμιας ζήτησης Τα περιθώρια διείσδυσης και εδραίωσης σε ξένες αγορές Οι εναλλακτικές μορφές τουρισμού (αγροτουρισμός – οινοτουρισμός) Η συμμετοχή σε εκθέσεις	**T – ΑΠΕΙΛΕΣ** ⊗ Οι ισχυροί Ανταγωνιστές ⊗ Η ταχεία αύξηση της παγκόσμιας προσφοράς ⊗ Η υψηλή τιμή τυποποιημένου κρασιού ⊗ Η μεγάλη ελαστικότητα ζήτησης ως προς την τιμή και το εισόδημα στις μη – παραδοσιακές αγορές ⊗ Οι αδύναμες εθνικές στρατηγικές προώθησης

9. Δυνατότητες προβολής του Έβρου ως αμπελουργική περιοχή σε συνδυασμό με την τουριστική προβολή

Ο οίνος σε συνδυασμό με τους αμπελώνες της Π.Ε. Έβρου αποτελούν άξονα ανάπτυξης του Οινοτουρισμού, αφού γύρω τους μπορεί αποτελεσματικά να στηθεί ένα επιχειρησιακό περιβάλλον προσέλκυσης και εξυπηρέτησης τουριστών. Ως *Οινοτουρισμός μπορεί να οριστεί η επίσκεψη σε αμπελώνες, οινοποιεία, γιορτές ή διαγωνισμούς κρασιού, όπου η δοκιμή διαφόρων κρασιών ή η γνωριμία με τα κύρια χαρακτηριστικά της περιοχής αποτελούν τα πρωταρχικά κίνητρα για τους επισκέπτες*. Με τον ορισμό αυτό αποκλείεται η επίσκεψη στις οινοπαραγωγικές περιοχές με επαγγελματικά κίνητρα, ενώ δίνεται έμφαση στις δραστηριότητες αναψυχής.

Ο Οινοτουρισμός έχει προσδιοριστεί ως ένας από τους τομείς που αναπτύσσεται έξω από τις παραδοσιακές μητροπολιτικές περιοχές και, ως εκ τούτου, θεωρείται ότι διαδραματίζει έναν ουσιαστικό ρόλο στην περιφερειακή ανάπτυξη, την απασχόληση, την ανάπτυξη των επιχειρήσεων, τον τουρισμό και τις επενδύσεις στην ύπαιθρο. Ο Οινοτουρισμός συμβάλλει στη δημιουργία θέσεων εργασίας στις παραδοσιακά αγροτικές και οικονομικά μειονεκτικές περιοχές και προσδίδει ένα ισχυρό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στις οινοπαραγωγικές περιοχές, αποφέροντας κέρδη στις οινοποιητικές επιχειρήσεις. Επομένως, τα οφέλη του οινικού τουρισμού μπορούν να γίνουν αισθητά σε όλη την περιοχή και όχι μόνο στα οινοποιεία.

Κομβικό σημείο του Οινοτουρισμού αποτελούν οι «Δρόμοι του Κρασιού», οι οποίοι είναι «χαραγμένες» διαδρομές που διασχίζουν τους αμπελώνες συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής, καταγράφοντας τα επισκέψιμα οινοποιεία, τα εξειδικευμένα καταστήματα δοκιμής – πώλησης κρασιών, τα εστιατόριά του, κ.α.

Στον ευρωπαϊκό χώρο οι περισσότερες οινοπαραγωγικές χώρες έχουν «χαραγμένους Δρόμους Κρασιού» (ως κορυφαία οργανωμένοι αναφέρονται οι γαλλικοί, οι γερμανικοί, οι ισπανικοί, οι ιταλικοί, οι πορτογαλικοί κ.ά.), ενώ και στις επονομαζόμενες χώρες του Νέου Κόσμου το επίπεδο ανάπτυξης του οινικού τουρισμού είναι ιδιαίτερα υψηλό.

Οι ελληνικοί «Δρόμοι του Κρασιού» βρίσκονται υπό συνεχή ανάπτυξη, αλλά εν λειτουργία, με πρωταγωνιστές αυτούς της Βόρειας Ελλάδας. Παρόλα αυτά, ο Οινοτουρισμός στην Ελλάδα εμφανίζει ιδιαίτερη δυναμική, αναπτύσσεται συνεχώς και προσφέρει σημαντικά αποτελέσματα στην τοπική οικονομία της περιοχής.

Η επιλογή μιας αμπελοοινικής περιοχής έναντι μιας άλλης επηρεάζεται κυρίως από την ύπαρξη του οινοποιείου στην περιοχή, το οποίο αποτελεί και το κυρίαρχο κίνητρο για την επίσκεψη. Υπάρχει όμως και μια σειρά κινήτρων ειδικού ή συμπληρωματικού ενδιαφέροντος είτε ως προς τον προορισμό (επίσκεψη σε αμπελοοινική περιοχή), είτε ως προς τη δραστηριότητα (δοκιμή κρασιού) είτε σε σχέση με το συνδυασμό προορισμού και δραστηριότητας. Οι αντιλήψεις, οι προηγούμενες εμπειρίες, η γνώση για τον οίνο, οι προσδοκίες αλλά και τα χαρακτηριστικά του ίδιου του επισκέπτη καταναλωτή καθορίζουν την επίσκεψη ενός οινοποιείου.

Τα κίνητρα των επισκεπτών είναι πολυδιάστατα και διαφοροποιούνται ανάλογα με τα κοινωνικά χαρακτηριστικά των επισκεπτών αλλά και τις αντιλήψεις και τα ενδιαφέροντα αυτών. Το επάγγελμα, το μορφωτικό επίπεδο και το εισόδημα, από τη μια μεριά, και το οινοποιείο, η συνάντηση με τον οινοπαραγωγό, η ενημέρωση για τον οίνο και το αμπέλι, από την άλλη, είναι τα βασικά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν τους επισκέπτες των οινοποιείων.

Η **διάκριση των επισκεπτών** επιβεβαιώνει τα διαφορετικά κίνητρα που έχουν οι επισκέπτες των οινοποιείων και αφορά σε τέσσερις συγκεκριμένες και διακριτές ομάδες:

α) «τους οινόφιλους»,

β) «τους νεοφώτιστους»,

γ) «τους περιστασιακούς επισκέπτες» και

δ)«τους τουρίστες».

Και οι τέσσερις ομάδες επισκεπτών στα οινοποιεία μπορούν, σε διαφορετικό βαθμό η κάθε μία, να συμβάλουν στην ανάπτυξη του Οινοτουρισμού. Στην περίπτωση των «περιστασιακών επισκεπτών» και «των τουριστών», οι οποίοι επισκέπτονται το οινοποιείο είτε στο πλαίσιο της επίσκεψής τους στην περιοχή, είτε συνοδεύοντας άλλα άτομα, το οινοποιείο μπορεί να αποτελέσει κίνητρο επισκεψιμότητας της περιοχής και παράγοντα ανάπτυξης του αγροτικού τουρισμού, χωρίς ιδιαίτερα κέρδη για τις οινοποιητικές επιχειρήσεις. Στην περίπτωση όμως των «Οινόφιλων», οι οποίοι είναι ελεύθεροι επαγγελματίες, υψηλού μορφωτικού επιπέδου και υψηλού εισοδήματος, είναι οι γνώστες του οίνου και ενδιαφέρονται να βελτιώσουν τις γνώσεις τους γι΄ αυτόν μέσα από την επίσκεψή τους στο οινοποιείο και τη συνάντησή τους με τον οινοπαραγωγό και των «νεοφώτιστων» που είναι οι εν δυνάμει «οινόφιλοι», όταν το επιτρέψουν οι κατάλληλες συνθήκες, η επίσκεψή τους στο οινοποιείο προσδίδει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην περιοχή και στους οίνους που παράγονται σε αυτή, αποφέροντας κέρδη στις οινοποιητικές επιχειρήσεις και συμβάλλοντας στην ανάπτυξη του αμπελοοινικού τομέα της περιοχής.

Βιβλιογραφία

Ελληνική

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

ΙΟΒΕ (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

Ιστοσελίδες

γενικά περί κρασιών
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

οινοποιεία, ποτοποιεία στην ΠΕ Έβρου
https://winesurveyor.weebly.com/tour1101.html
http://gutsidis-wines.com
http://www.evritiko.gr
https://www.melmarwinery.gr

ποικιλίες αμπελιού στην ΠΕ Έβρου (ένθετο "Οινοχόος" ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ)
https://www.alexpolisonline.com/2009/09/blog-post_1547.html

γενικές αναφορές για τους αμπελώνες της Θράκης
http://oebese.gr/index.php/el/draseis-erga/33-dionysos-project

γαστρονομία στην ΠΕ Έβρου
https://gastrotourismos.gr/i-kouzina-tou-evrou-syntages-prionta-gastronomia-1878

Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών - Στα πρόθυρα αλλαγών
https://www.pwc.com/gr/en/publications/greek-thought-leadership/the-food%20&%20beverage-sector-in-greece.pdf

Βασικά στοιχεία παραγωγής κρασιού στην Ελλάδα
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/

Παραρτήματα

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι. Καλλιεργούμενες και οινοποιήσιμες ποικιλίες στην ΠΕ Έβρου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ. Βασικότεροι αμπελώνες, οινοποιεία και ποτοποιίες στην ΠΕ Έβρου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ. ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΕ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ