



# ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ (LOGISTICS)

ΤΟΥΛΑΚΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ  
ΤΣΟΜΠΑΝΙΔΗΣ ΒΑΛΕΡΙΟΣ

# Η έννοια της εφοδιαστικής

- «Εφοδιαστική» ή «*Logistics management*», όπως είναι ο αντίστοιχος όρος στα αγγλικά, είναι η επιστήμη (η λειτουργία στην επιχείρηση) που ασχολείται με το σχεδιασμό, τον έλεγχο και την εκτέλεση της ροής των προϊόντων που ξεκινά από τους προμηθευτές, περνά από την παραγωγή και την επιχείρηση και καταλήγει στους τελικούς καταναλωτές/πελάτες.

# Οι λειτουργίες της εφοδιαστικής

- Αγορές
- Διαχείριση αποθεμάτων
- Μεταφορές και Διανομές
- Αποθήκευση

# ΟΙΝΟΣ

Τα κρασιά είτε ονομάζονται από την ποικιλία των σταφυλιών τους είτε από το τόπο παραγωγής τους. Αυτά χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες κατά γενική ομολογία:

- Λευκά
- Κόκκινα
- Ροζέ

# ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ

- **Cabernet sauvignon** (Petit Cabernet, Carbonet)
- **Chardonnay** (Pinot blanc, Pinot Chardonnay, Beaunois, Epinette blanche, Auxarrois blanche)
- **Pinot noir**
- **Merlot** (Plant Medoc)

# ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ

- **Αγιωριήτικο** (Μαύρο Νεμέας, Μαυρούδι)
- **Μαυροδάφνη** (Θυνιάτικο)
- **Μοσχάτο Σάμου** (Μοσχοστάφυλο, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχούδι)
- **Φιλέρι**

# Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

- Οι πολλές ποικιλίες αμπέλου που υπάρχουν στην Ελλάδα.
- Οι ποικίλες κλιματολογικές συνθήκες που ευνοούν την παραγωγή και οφείλονται στην γεωγραφική θέση της χώρας μας.
- Η βαθιά παράδοση των Ελλήνων στην καλλιέργεια αμπελιού και στη οινοποιία.

# Πλεονεκτήματα του κλάδου

- Το ελληνικό διατροφικό πρότυπο μέσα στο οποίο κυριαρχεί το κρασί και αποτελεί για την ανθρώπινη υγεία ξεχωριστό συγκριτικό πλεονέκτημα.
- Η Ελλάδα είναι ένας δημοφιλής προορισμός που υποδέχεται 17 εκατ. διεθνείς επισκέπτες ετησίως. Διαθέτει αναγνωρίσιμες τουριστικές περιοχές με υψηλής οιότητας οινοπαραγωγή, ενώ πραγματοποιούνται συνεχώς επενδύσεις σε οινοτουριστικές υποδομές.



# Μειονεκτήματα του κλάδου

- Καθυστερήσεις στην ολοκλήρωση του αμπελουργικού κτηματολογίου.
- Περιορισμένη ανταγωνιστικότητα.
- Έντονη ποικιλομορφία πρώτων υλών και τελικών προϊόντων.
- Περιορισμένη διαφήμιση του κλάδου.
- Έλλειμμα εθνικού οινικού στρατηγικού σχεδιασμού.

# Μειονεκτήματα του κλάδου


- Προβλήματα στον ποιοτικό έλεγχο της οινικής παραγωγής. Απουσία συστημάτων ελέγχου και πιστοποίησης ποιότητας.
- Ανταγωνισμός από τα φθηνότερα και χαμηλότερης ποιότητας κρασιά από χώρες της Αφρικής και της Χιλής.

# Εξαγωγή ελληνικών κρασιών

Οι πιο σημαντικές αγορές του διεθνούς εμπορίου οίνου βάσει εισαγωγών αναδεικνύονται η Γερμανία και η Μ. Βρετανία, που απορροφούν το 17% και το 14% αντίστοιχα της παγκόσμιας εισαγόμενης ποσότητας. Ακολουθούν οι ΗΠΑ με ποσοστό περίπου 10% και η Γαλλία με 6%.

# Η οινοποιία στο πλαίσιο της επιστήμης της εφοδιαστικής

- Η πορεία του κρασιού
- Συλλογή-παραλαβή και διαχείριση πρώτων υλών
- Παραγωγή του κρασιού
- Διαχείριση αποβλήτων
- Συσκευασία και σήμανση
- Αποθήκευση
- Διακίνηση

- 
- Ανάστροφη εφοδιαστική αλυσίδα και οίνος
  - Η αγορά του κρασιού
  - Ανταγωνισμός και εξαγωγές οίνου

# ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

- Εφοδιαστική είναι πλέον αναπόσπαστο κομμάτι των επιχειρήσεων
- Ο κλάδος της οινοποιίας στη χώρα μας αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους κλάδους της εγχώριας βιομηχανίας με εξέχουσα θέση στον πρωτογενή τομέα
- Η Γερμανία αποτελεί παραδοσιακά τον κυριότερο προορισμό των ελληνικών κρασιών

# ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

- Απαιτείται κρατική υποστήριξη του κλάδου οινοποιίας λόγω πτωτικής τάσης που χαρακτηρίζει την παραγωγή και την εξαγωγή των ελληνικών κρασιών τα τελευταία χρόνια.



Ευχαριστούμε πολύ για την  
προσοχή



**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΣΧΟΛΗ: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ: ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ**



**ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΗ ΤΩΝ  
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ  
ΤΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΗΣ  
ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ (LOGISTICS)**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ**

**ΤΟΥΛΑΚΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ  
ΒΑΛΕΡΙΟΣ  
ΤΣΟΜΠΑΝΙΔΗΣ**

**ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ: ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ**

**ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2014**

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

<b>ΚΕΦΑΛΑΙΑ</b>	<b>ΣΕΛΙΔΕΣ</b>
<b>ΠΕΡΙΛΗΨΗ</b>	4
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 :Η ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΩΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗ</b>	5
1.1 ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ	6
1.3 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ	9

1.4 ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ (REVERSE LOGISTICS)	10
1.5 GREEN LOGISTICS	11
<b>ΕΦΑΛΛΙΟ 2 : ΟΙΝΟΣ</b>	14
ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ	15
2.2 ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΑ	17
2.3 ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	18
2.4 ΟΝΟΜΑΤΟΔΟΣΙΑ ΚΑΙ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ	18
2.5 ΕΜΦΑΝΙΣΗ-ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	21
2.6 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ	22
2.6.1 ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ	22
2.6.2 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ	24
2.7 ΕΚΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΕΠΙΠΕΔΟ	27
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 :Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ</b>	28
3.1 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	29
3.1.1 ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	29
3.1.2 ΤΑ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	30
3.1.3 ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	31
3.2 ΕΚΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	31
3.3 ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	33
3.4 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ	34
3.5 ΕΞΑΓΩΓΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ	37
<b>ΕΦΑΛΛΙΟ 4:Η ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ</b>	41
4.1 Η ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	42
4.2 ΣΥΛΛΟΓΗ -ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	43
4.3 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	44
4.3.1 ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	45
4.3.2 ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	45

4.3.3 ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	46
4.4 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ	47
4.5 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΣΗ	47
4.5.1 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	47
4.5.2 ΣΗΜΑΝΣΗ	49
4.6 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	50
4.7 ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ	51
4.8 ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ	53
4.9 Η ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	54
4.10 ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΟΙΝΟΥ	55
<b>ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ</b>	58
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</b>	60
<b>ΠΑΡΤΗΜΑ</b>	64

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία με θέμα : <<Παραγωγή και εξαγωγή των ελληνικών κρασιών στο πλαίσιο της επιστήμης της Εφοδιαστικής (Logistics)>> σκοπό έχει να μελετήσει την παραγωγή του κρασιού στη Ελλάδα καθώς και την εξαγωγή των ελληνικών κρασιών στο εξωτερικό σε συνδυασμό με την μελέτη της εφοδιαστικής αλυσίδας και την παρουσίαση αυτής. Θα μελετήσουμε πως οι λειτουργίες της Εφοδιαστικής εφαρμόζονται στην διαδικασία παραγωγής και εν συνεχεία της διακίνησης και εξαγωγής των κρασιών με τις ιδιαιτερότητες που παρουσιάζονται σε όλα τα στάδια της κάθε λειτουργίας Logistics. Η παρούσα μελέτη ασχολείται με την παραγωγή του οίνου από το στάδιο της καλλιέργειας του σταφυλιού, μέχρι τη διάθεση του στην αγορά και στους τελικούς καταναλωτές.

Αναλυτικότερα, στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται η επεξήγηση κάποιων βασικών όρων της Εφοδιαστικής και η παρουσίαση όλων των λειτουργιών Logistics. Συγκεκριμένα γίνεται εκτενής περιγραφή των λειτουργιών αυτών και των στόχων της Εφοδιαστικής ως επιστήμης.

Στο δεύτερο κεφάλαιο αναφέρονται κάποιες γενικές πληροφορίες για το κρασί σχετικές με την ιστορική εξέλιξη του κρασιού , την ισχύουσα νομοθεσία, την ταξινόμηση του οίνου και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρασιού. Επιπλέον, γίνεται αναφορά στις ποικιλίες κρασιού που παράγονται σε παγκόσμιο επίπεδο και ειδικότερα στις ελληνικές ποικιλίες αμπέλου .

Στο επόμενο κεφάλαιο μελετώνται τα χαρακτηριστικά του κλάδου της οινοποιίας όπως αυτός έχει διαμορφωθεί τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα και περιγράφεται η αναλυτική εικόνα του κλάδου στη χώρα μας δίνοντας έμφαση στο στάδιο παραγωγής και στο στάδιο εξαγωγής του κρασιού. .

Το τέταρτο κεφάλαιο περιλαμβάνει τον συνδυασμό των προαναφερθέντων: της επιστήμης της Εφοδιαστικής και της παραγωγής του κρασιού, στη χώρα μας, και της εξαγωγής του. Συγκεκριμένα περιγράφεται η εφαρμογή των λειτουργιών Logistics στις παραγωγικές διαδικασίες της οινοποίησης και τονίζονται όλα τα σημεία, στα οποία χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή, τόσο στην εξασφάλιση και διαχείριση των πρώτων υλών, όσο και στην παραγωγή, τη συσκευασία, την αποθήκευση και τη διακίνηση προς τα σημεία πώλησης και κατανάλωσης. Περιγράφεται η αγορά του κρασιού και ο ανταγωνισμός που χαρακτηρίζει τις εξαγωγές οίνου.

Για τη συγγραφή της εργασίας πραγματοποιήθηκε εκτενής βιβλιογραφική έρευνα , η οποία έλαβε χώρα στις βιβλιοθήκες της Θεσσαλονίκης και σε ηλεκτρονικά αρχεία ξενόγλωσσων επιστημονικών περιοδικών .Τα στοιχεία που χρησιμοποιήθηκαν συλλέχθηκαν από βιβλία καθώς και ξενόγλωσσα άρθρα. Ιδιαίτερα χρήσιμα υπήρξαν και τα στοιχεία που προκύπτουν μέσα από κλαδικές μελέτες της ICAP.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 :**

# Η ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΩΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗ

## 1.1 ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ

«Εφοδιαστική» ή «*Logistics management*», όπως είναι ο αντίστοιχος όρος στα αγγλικά, είναι η επιστήμη (η λειτουργία στην επιχείρηση) που ασχολείται με το σχεδιασμό, τον έλεγχο και την εκτέλεση της ροής των προϊόντων που ξεκινά από τους προμηθευτές, περνά από την παραγωγή και την επιχείρηση και καταλήγει στους τελικούς καταναλωτές/πελάτες. Στην Ελλάδα έχει καθιερωθεί να χρησιμοποιείται ο όρος «Εφοδιαστική» στη θέση του αντίστοιχου αγγλικού όρου «Logistics», για να μη γίνεται σύγχυση με τον όρο «λογιστική».

Η Εφοδιαστική αλυσίδα ακολουθεί δύο κατευθύνσεις, τη ροή του προϊόντος, που ξεκινά από τους προμηθευτές, περνά από την επιχείρηση για την παραγωγή του προϊόντος και καταλήγει στον καταναλωτή, και τη ροή πληροφοριών, που ξεκινά από τον καταναλωτή και τις ανάγκες του και καταλήγει στην αρχή της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Η Εφοδιαστική ως επιστήμη περιλαμβάνει λειτουργίες, όπως: τις αγορές προμηθειών, τη διαχείριση των αποθεμάτων, τις μεταφορές και διανομές των προϊόντων και την αποθήκευση, με τελικό στόχο την ικανοποίηση των αναγκών του τελικού καταναλωτή, με το μικρότερο δυνατό κόστος. Για ολοκληρωθούν, όμως σωστά αυτές οι διαδικασίες χρειάζεται να προηγηθεί ένας καλός σχεδιασμός, να υπάρχουν ξεκάθαροι στόχοι και να γίνεται συνεχής έλεγχος και προσπάθεια για βελτίωση.

## 1.2 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ

Οι κύριες λειτουργίες της Εφοδιαστικής είναι:

**Αγορές:** αναφέρονται στη διαδικασία απόκτησης αγαθών ή υπηρεσιών από τρίτους για την εξυπηρέτηση της επιχείρησης. Οι αγορές μπορεί να είναι πρώτες ύλες για την παραγωγή του τελικού προϊόντος, υλικά συσκευασίας, αναλώσιμα υλικά για τη λειτουργία της επιχείρησης, ακόμα και ενέργεια. Περιλαμβάνει επίσης και διάφορες υπηρεσίες. Οι αγορές μιας επιχείρησης και η προμήθεια των αγαθών ή των υπηρεσιών

μπορούν να γίνουν από έναν ή περισσότερους προμηθευτές που βρίσκονται είτε στην ίδια τη χώρα είτε στο εξωτερικό. Σήμερα ο περιορισμός της απόστασης δεν υφίσταται πλέον σαν εμπόδιο για τις αγορές, αφού οι εξελίξεις στον τομέα των μεταφορών δίνουν την ευκαιρία στις επιχειρήσεις να προμηθεύονται πρώτες ύλες από ολόκληρο τον κόσμο. Οι καλές αγορές στηρίζονται πλέον στις καλές διαπραγματεύσεις μεταξύ προμηθευτή και επιχείρησης, ώστε να έχουν και οι δύο κέρδος και σταθερότητα συνεργασίας. Ο όρος «καλές αγορές» δεν αναφέρεται μόνο στην τιμή του προϊόντος, αλλά και στην ποιότητα, στην έρευνα αγοράς, ώστε να υπάρχει καλή γνώση των αναγκών των πελατών και γνώση της τιμής της αγοράς.

**Διαχείριση Αποθεμάτων:** αναφέρεται στον υπολογισμό και την εξεύρεση

του άριστου επιπέδου των προϊόντων που θα πρέπει να διατηρεί μια επιχείρηση, που θα της επιτρέπει να έχει πάντα διαθέσιμο απόθεμα και δεν θα παρεμποδίζονται οι υπόλοιπες λειτουργίες της επιχείρησης. Το άριστο ύψος αποθεμάτων επιτυγχάνεται είτε με αύξηση είτε με μείωση των υφιστάμενων αποθεμάτων. Η αύξηση ή η μείωση των αποθεμάτων είναι μια καίρια απόφαση που πρέπει να ληφθεί από την επιχείρηση αφού τόσο η αύξηση, όσο και η μείωση έχουν και πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα. Αφενός μεν, η αύξηση αποθέματος σημαίνει αύξηση διαθεσιμότητας σε προϊόντα, μικρότερη τιμή αγοράς (λόγω προσφοράς ή έκπτωσης από τους προμηθευτές) και μείωση των αναπαραγγελιών, άρα και μείωση του κόστους. Αφετέρου δε, αυξημένο προϊόν στην αποθήκη σημαίνει αύξηση του κόστους διατήρησης αποθέματος και μεγαλύτερο δεσμευμένο κεφάλαιο. Γι' αυτό η εξεύρεση του άριστου επιπέδου αποθέματος είναι κάτι που προβληματίζει αρκετά τις επιχειρήσεις.

**Μεταφορές και Διανομές:** οι μεταφορές και διανομές συμπεριλαμβάνονται στον ευρύτερο όρο «Διακίνηση» και αφορούν στην εξεύρεση του καλύτερου τρόπου μεταφοράς των προϊόντων από τον προμηθευτή στην επιχείρηση και από την επιχείρηση στα σημεία πώλησης και στους τελικούς καταναλωτές. Οι μεταφορές σχετίζονται με το πρώτο κομμάτι, δηλ. τη μεταφορά των αγορασθέντων προϊόντων από τους προμηθευτές στις αποθήκες της επιχείρησης, και οι διανομές με το δεύτερο, δηλ. τη μεταφορά του τελικού προϊόντος από τις εγκαταστάσεις της επιχείρησης στα σημεία πώλησης, ώστε να φτάσουν με ασφάλεια στον τελικό καταναλωτή. Τόσο οι μεταφορές όσο και οι διανομές πρέπει να γίνουν με το κατάλληλο μέσο που να εξασφαλίζει τη γρήγορη διακίνηση του προϊόντος, με τις κατάλληλες συνθήκες για τη διασφάλιση της ποιότητας του, αλλά και με ένα λογικό κόστος μεταφοράς. Τα μέσα μεταφοράς που έχουν σήμερα στη διάθεση τους οι επιχειρήσεις είναι:

- i. Σιδηροδρομικές μεταφορές
- ii. Οδικές μεταφορές
- iii. Υδρομεταφορές
- iv. Αερομεταφορές
- v. Μεταφορές ειδικού τύπου
- vi. Συνδυασμένες μεταφορές

Το κάθε μέσο μεταφοράς έχει και πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα τα οποία πρέπει να ληφθούν υπόψη από τις επιχειρήσεις προκειμένου να επιλέξουν το καταλληλότερο μέσο μεταφοράς για τα προϊόντα τους.

Υπάρχουν πολλοί παράμετροι που επηρεάζουν την απόφαση μιας επιχείρησης σχετικά με το ποιο μεταφορικό μέσο θα επιλέξει για τη διακίνηση των προϊόντων της :

- Ο χρόνος που απαιτείται για τη μεταφορά του προϊόντος
- Η απόσταση που χρειάζεται να καλυφθεί για να μεταφερθεί το προϊόν
- Η μορφή του μεταφερόμενου προϊόντος (π.χ. τα αγροτικά προϊόντα είναι πιο ευαίσθητα σε σχέση με άλλα προϊόντα και χρειάζονται ειδικές συνθήκες κατά τη μεταφορά)
- Η ποσότητα, ο όγκος και το βάρος του μεταφερόμενου προϊόντος
- Η φυσική αποτελεσματικότητα των μεταφορικών μέσων, δηλ. κατά πόσο το μέσο μεταφοράς προσφέρει ασφάλεια και προστασία του προϊόντος από φθορές ή απώλειες
- Οι τοπικές νομοθεσίες

Από τους πιο πάνω παράγοντες ο πλέον σημαντικότερος είναι ο χρόνος. Στην προσπάθεια τους οι επιχειρήσεις να ανταπεξέλθουν στις ολοένα και αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών όσον αφορά στο χρόνο παράδοσης, προσπαθούν όχι να μειώσουν το χρόνο, αλλά να τον εκμεταλλευτούν όσο το δυνατόν καλύτερα είτε αφιερώνοντας περισσότερους οικονομικούς πόρους στην παραγωγή, είτε οργανώνοντας τις λειτουργίες τους.

Τα τελευταία χρόνια, μετά τις περιβαλλοντικές αλλαγές που παρατηρήθηκαν στον πλανήτη, οι επιχειρήσεις λαμβάνουν σοβαρά υπόψη τους και τη φιλικότητα των μέσων μεταφοράς προς το περιβάλλον για την επιλογή του καταλληλότερου μέσου που θα μεταφέρει τα προϊόντα τους. Από τα διαθέσιμα μεταφορικά μέσα που υπάρχουν σήμερα, το φιλικότερο προς το περιβάλλον είναι το τρένο και το πιο ρυπογόνο το αυτοκίνητο. Σύμφωνα με έρευνες, στην ΕΕ ένα μεγάλο ποσοστό εκπομπής ρύπων καταλογίζεται στον τομέα των μεταφορών. Το ποσοστό αυτό ανέρχεται στο 28%, εκ των οποίων το 84% προέρχεται από τα οδικά οχήματα.

**Αποθήκευση:** η αποθήκευση περιλαμβάνει κάποιες διαδικασίες που απαιτούν συντονισμό και καλή διαχείριση. Για την άριστη λειτουργία της αποθήκευσης απαιτείται παράλληλα και συνεργασία με το τμήμα των μεταφορών. Τέτοιες διαδικασίες, που λαμβάνουν χώρα στην αποθήκη είναι η παραλαβή των παραγγελιών από τους προμηθευτές, η τοποθέτηση των εμπορευμάτων στους χώρους της αποθήκης, η φύλαξη και η διατήρηση τους, η εύκολη αναζήτηση και ανεύρεση τους για την εκτέλεση παραγγελιών, η συχνή παρακολούθηση των ποσοτήτων και η προετοιμασία των διανομών. Ο χώρος της αποθήκης πρέπει να είναι καλά σχεδιασμένος και λειτουργικός ώστε να γίνονται ανεμπόδιστα αυτές οι διαδικασίες και να



μειώνεται το κόστος αποθήκευσης και διαχείρισης αποθεμάτων. Η αποθήκευση είναι μια βασική λειτουργία της επιχείρησης που επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό το συνολικό κόστος. Για το λόγο αυτό η επιχείρηση καλείται να πάρει αποφάσεις σχετικά με το ποια θα είναι η ποσότητα που θα παράγει, πόσες αποθήκες χρειάζεται και πόσο μεγάλες θα είναι αυτές, που θα βρίσκονται οι αποθήκες και αν θα χρησιμοποιήσει χώρους ιδιόκτητους ή θα αναθέσει τη συγκεκριμένη λειτουργία σε τρίτους.

Οι αποφάσεις αυτές στοχεύουν στη βελτίωση του επιπέδου εξυπηρέτησης των πελατών και στην παράλληλη μείωση του μεταφορικού κόστους .

### **1.3 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ**

Ο σχεδιασμός της Εφοδιαστικής γίνεται πάντα με αφετηρία τις πραγματικές ανάγκες των καταναλωτών, ώστε η επιχείρηση να μπορέσει να ικανοποιήσει με ποιοτικά προϊόντα και καλή εξυπηρέτηση τον τελικό καταναλωτή. Οι σύγχρονες κοινωνίες απαιτούν ποιοτικά προϊόντα ανά πάσα στιγμή, γι' αυτό το Logistics Management επιδιώκει να επιτύχει το σωστό προϊόν με τη σωστή ποιότητα, στο σωστό τόπο, στο σωστό χρόνο με χαμηλό κόστος. Με αυτή τη λογική, ο σκοπός της επιχείρησης είναι να ικανοποιήσει τους πελάτες της με ποιότητα υπηρεσιών με το μικρότερο δυνατό κόστος. Το συνολικό κόστος του προϊόντος διαμορφώνεται από τα επιμέρους κόστη που δαπανώνται για την εκτέλεση των λειτουργιών της Εφοδιαστικής, που δεν είναι άλλες από την αγορά πρώτων υλών, την παραγωγή, την προώθηση του προϊόντος, τις μεταφορές και την αποθήκευση. Η συνολική τιμή του προϊόντος περιλαμβάνει εκτός από το κόστος των πιο πάνω λειτουργιών και το κέρδος της επιχείρησης. Το Logistics Management χαρακτηρίζεται από τρία ποιοτικά στοιχεία: α) τη διαθεσιμότητα, β) τη δυναμικότητα και γ) τη συνέπεια.

Αναλυτικότερα, ο όρος διαθεσιμότητα αναφέρεται στην ικανότητα της επιχείρησης να έχει πάντοτε αποθέματα ώστε να ικανοποιεί τις ανάγκες των πελατών της ακόμα και σε περιόδους αυξημένης ή απρόβλεπτης ζήτησης.

Με τον όρο δυναμικότητα νοείται η γρήγορη και επιτυχής εκτέλεση

παραγγελιών στο χρόνο που έχει συμφωνηθεί.

Τέλος, ο όρος συνέπεια δηλώνει την δυνατότητα του συστήματος να παραδίδει τα προϊόντα στους καταναλωτές με ασφάλεια, στη σωστή ποιότητα και ποσότητα, στο σωστό χρόνο με εκτέλεση παραγγελιών χωρίς λάθη. Για το λόγο αυτό, προτού εκτελεστεί μια παραγγελία πρέπει να ελέγχεται επανειλημμένα.

Για να είναι βιώσιμη και πετυχημένη μια επιχείρηση στη σημερινή εποχή, δεν αρκεί να πληρεί τα τρία αυτά ποιοτικά στοιχεία. Χρειάζεται συνεχής προσαρμογή στα νέα δεδομένα και στην τεχνολογική εξέλιξη με ανασχεδιασμό της εφοδιαστικής της αλυσίδας. Χρειάζεται, δηλαδή, «ποιοτική βελτίωση και εντατικοποίηση των προσπαθειών για επαρκή και συνεχή προσαρμογή της επιχείρησης στο συνεχές μεταβαλλόμενο επιχειρηματικό περιβάλλον και τεχνολογίες». Επίσης, για να μπορέσει μια επιχείρηση να μετρήσει το πόσο παραγωγική είναι, χρειάζεται να υπολογίσει κάποιους δείκτες παραγωγικότητας που σχετίζονται με τους στόχους που έχει θέσει

εξαρχής η επιχείρηση. Η παραγωγικότητα της επιχείρησης αναφέρεται στην παραγωγή μιας ποσότητας ορισμένης ποιότητας. Εάν οι δείκτες δεν δείξουν το επιθυμητό αποτέλεσμα, αυτό μπορεί να σημαίνει πως η επιχείρηση θα πρέπει να αναθεωρήσει τους στόχους της, ή χρειάζονται να εφαρμοστούν κάποιες βελτιωτικές τροποποιητικές δράσεις. Στην περίπτωση αυτή η επιχείρηση θα χρειαστεί ολιστική επιχειρηματική και επαγγελματική προσαρμογή και όχι αποσπασματική.

## **1.4 ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΉ ΑΛΥΣΙΔΑ (REVERSE LOGISTICS)**

Η Ανάστροφη Εφοδιαστική Αλυσίδα, που αλλιώς λέγεται και Διαχείριση Επιστρεφόμενων (Reverse Logistics), περιλαμβάνει κάποιες διαδικασίες διαχείρισης υποπροϊόντων της επιχείρησης που επιστρέφουν από τον πελάτη στο εργοστάσιο κατασκευής. Οι λόγοι επιστροφής των προϊόντων είναι πολλοί, οι κυριότεροι από τους οποίους είναι οι ακόλουθοι:

- Η χρήση του προϊόντος έχει τελειώσει

- Η ζωή του προϊόντος έχει τελειώσει
- Το προϊόν είναι ελαττωματικό
- Το προϊόν «έμεινε στο ράφι»
- Άδεια συσκευασία που μπορεί να ξαναγεμίσει
- Μεταφορικές μονάδες που χρησιμοποιούνται στη μεταφορά των παραγόμενων προϊόντων.

Τα επιστρεφόμενα προϊόντα πρέπει να διαχειρίζονται ορθολογικά, ώστε να μην παρεμποδίζουν τις υπόλοιπες λειτουργίες της επιχείρησης. Υπάρχουν πέντε τρόποι διαχείρισης των επιστρεφόμενων προϊόντων: η άμεση επαναχρησιμοποίηση, η ανακύκλωση, η επανόρθωση, η αναβάθμιση και η ανακατασκευή.

Άμεση επαναχρησιμοποίηση: τα επιστρεφόμενα προϊόντα χρησιμοποιούνται χωρίς να υποστούν καμία επεξεργασία.

Ανακύκλωση: μέρη του προϊόντος δύναται να επεξεργασθούν και να χρησιμοποιηθούν ξανά στην παραγωγική διαδικασία.

Επανόρθωση: τα προϊόντα τροποποιούνται ή βελτιώνεται η λειτουργία τους με κάποιες επιδιορθώσεις, ώστε να μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν.

Αναβάθμιση: καλείται η βελτίωση της ποιότητας και των λειτουργικών δυνατοτήτων του επιστρεφόμενου προϊόντος.

Ανακατασκευή: το επιστρεφόμενο προϊόν αποσυναρμολογείται σε μικρότερα κομμάτια, ώστε να ελεγχθεί η ακεραιότητα τους και στη συνέχεια επανασυναρμολογείται.

Για να γίνουν όμως αυτές οι διαδικασίες, πρέπει με κάποιο τρόπο να γίνει συλλογή των υποπροϊόντων αυτών και μεταφορά τους είτε στα κέντρα ανακύκλωσης, είτε στα εργοστάσια κατασκευής τους. Η ανάγκη αυτή δημιουργεί νέες περιβαλλοντικές ανησυχίες όσον αφορά τη μεταφορά των προϊόντων από τα σπίτια των καταναλωτών στα σημεία συγκέντρωσης και συλλογής τους. Επίσης, δημιουργείται το σημαντικό ερώτημα κατά πόσο θα έπρεπε να αυξηθεί ή να μειωθεί η συσκευασία για τη μείωση του όγκου των αποβλήτων, χωρίς να επηρεάζεται η ποιότητα των προϊόντων .

## 1.5 GREEN LOGISTICS

Η εφοδιαστική είναι μια επιστήμη που αναπτύχθηκε για να ικανοποιεί τις ανάγκες των καταναλωτών, γι' αυτό και ο καταναλωτής θεωρείται η αφετηρία της Εφοδιαστικής Αλυσίδας. Ο καταναλωτής έχει ανάγκη από ποιοτικά και ασφαλή προϊόντα στο σωστό τόπο και στο σωστό χρόνο. Επίσης, έχει ανάγκη να ζει σε ένα βιώσιμο περιβάλλον. Τα τελευταία χρόνια παρατηρήθηκε στην ατμόσφαιρα μία σημαντική αύξηση της ποσότητας του διοξειδίου του άνθρακα, το οποίο εκπέμπεται κυρίως κατά τις μεταφορές, είτε αυτές είναι οδικές, είτε εναέριας.

Το διοξείδιο του άνθρακα προκαλεί μεγάλα περιβαλλοντικά προβλήματα, όπως το φαινόμενο του θερμοκηπίου, που απειλούν τη βιωσιμότητα του πλανήτη και την υγεία του ανθρώπου. Έτσι, η ανάγκη του ανθρώπου για ένα καθαρότερο περιβάλλον με καλύτερες συνθήκες διαβίωσης, οδήγησε στη δημιουργία της «Πράσινης Εφοδιαστικής» ή αλλιώς Green Logistics.

Η Πράσινη Εφοδιαστική έχει σαν στόχο να βελτιώσει τις λειτουργίες της Εφοδιαστικής κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να αποφεύγονται και να προλαβαίνονται όσο το δυνατόν περισσότερο οι αιτίες που επιβαρύνουν το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Για το λόγο αυτό, στη σύγχρονη Εφοδιαστική Αλυσίδα λαμβάνονται μέτρα για την τροποποίηση των λειτουργιών της που αφορούν κυρίως στις μεταφορές, στη σωστή διαχείριση των επικίνδυνων φορτίων, στη διαχείριση των επιστρεφόμενων και στη χρήση της κατάλληλης συσκευασίας για τη μείωση της αλόγιστης χρήσης των φυσικών πόρων. Η λήψη μέτρων κατά τις μεταφορές νοείται η ορθολογική χρήση των μέσων μεταφοράς που έχουν στη διάθεση τους οι επιχειρήσεις προκειμένου να μεταφέρουν τα προϊόντα τους. Ειδικότερα, η επιλογή του μέσου μεταφοράς δεν πρέπει να γίνεται αποκλειστικά με μόνο κριτήριο το κόστος μεταφοράς, αλλά και τη φιλικότητα του προς το περιβάλλον. Οι μεταφορές μπορούν να συνδυαστούν με τέτοιο τρόπο, ώστε να μειώνονται οι αποστάσεις, άρα και οι εκπομπές ρύπων στην ατμόσφαιρα. Επίσης, αφού γίνει η επιλογή του καταλληλότερου μέσου μεταφοράς, οι επιχειρήσεις οφείλουν να οργανώνουν τις μεταφορές τους με τέτοιο τρόπο ώστε το μέσο να μην είναι ούτε

μισογεμάτο, αλλά ούτε και υπερφορτωμένο. Στην περίπτωση που το μέσο δεν είναι πλήρως γεμάτο, χρειάζεται να γίνουν περισσότερες διαδρομές για την κάλυψη των αναγκών που οδηγεί σε μεγαλύτερο μεταφορικό και περιβαλλοντικό κόστος. Στην περίπτωση που το μέσο είναι υπερφορτωμένο, χρειάζεται να καταβληθεί μεγαλύτερη «προσπάθεια» από το όχημα και να

δαπανηθεί αρκετή ενέργεια, που θα μπορούσε να είχε εξοικονομηθεί εάν το όχημα μετέφερε τη σωστή ποσότητα. Επιπρόσθετα, το όχημα που εκτελεί μια διαδρομή από το εργοστάσιο στην αποθήκη ή από την αποθήκη στα καταστήματα, μπορεί να συνδυάσει την επιστροφή του στον αρχικό προορισμό με τη μεταφορά κάποιου άλλου προϊόντος, ώστε να μην εκτελέσει μια άδεια διαδρομή.

Η διαχείριση επικίνδυνων φορτίων σχετίζεται με τη λήψη προληπτικών μέτρων κατά τη μεταφορά επικίνδυνων φορτίων, τα οποία βρίσκονται σε στερεά, υγρή ή αέρια μορφή που η παρουσία τους στο περιβάλλον μπορεί να προκαλέσει ρύπανση, διάβρωση ή ανάφλεξη.

Η διαχείριση των επιστρεφόμενων, για την οποία έγινε αναφορά στο προηγούμενο υποκεφάλαιο, μπορεί μέσω της ανακύκλωσης, της μείωσης των αποβλήτων και της επαναχρησιμοποίησης να συμβάλει ουσιαστικά στην οικολογική διαχείριση των φυσικών πόρων του πλανήτη και έμμεσα να συμβάλει στην ποιοτικότερη ζωή των ανθρώπων .

Πολλές επιχειρήσεις πετυχαίνουν τη βελτιστοποίηση των λειτουργιών της Εφοδιαστικής Αλυσίδας αναθέτοντας κάποιες από αυτές σε τρίτους. Οι λειτουργίες που συνήθως αναθέτονται σε τέτοιες εταιρίες παροχής υπηρεσιών είναι συνήθως η αποθήκευση και η διακίνηση των προϊόντων. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνονται πολλά οφέλη, αφενός γιατί η επιχείρηση επικεντρώνεται στις βασικότερες γι' αυτήν λειτουργίες και αναθέτει τις υπόλοιπες σε τρίτους που είναι πιο εξειδικευμένοι και μπορούν να τις πραγματοποιήσουν πιθανώς καλύτερα, μειώνεται το δεσμευμένο κεφάλαιο και το λειτουργικό κόστος, αφού δεν χρειάζονται πλέον τα ιδιόκτητα μέσα μεταφοράς ή η αποθήκη, αφετέρου δε προστατεύεται το περιβάλλον γιατί μειώνεται η επιφάνεια της γης που κατακρατείται από τις επιπλέον αποθήκες και μειώνονται και τα δρομολόγια λόγω του ότι οι εταιρίες παροχής υπηρεσιών Logistics συνδυάζουν με το βέλτιστο δυνατό τρόπο τα δρομολόγια τους, μειώνοντας έτσι τις εκπομπές ρύπων κατά τις μεταφορές.

Τέλος, η συσκευασία αποτέλεσε θέμα έντονου προβληματισμού τα τελευταία χρόνια σχετικά με την αύξηση ή μείωση της και με το ποιο υλικό είναι καταλληλότερο για τη συσκευασία του κάθε προϊόντος. Οι προβληματισμοί τίθενται ως εξής: Η μείωση της συσκευασίας αφενός μεν εξοικονομεί φυσικούς πόρους, αφετέρου δε, για κάποια ευαίσθητα προϊόντα, όπως είναι τα αγροτικά προϊόντα, μπορεί να θίξει την ασφάλεια και την ποιότητα τους, με αποτέλεσμα να προκαλούνται σε αυτά μεγαλύτερες φθορές και να αυξάνονται κατ' αυτό τον τρόπο τα απόβλητα. Στην αντίθετη περίπτωση, η αύξηση της συσκευασίας παρέχει μεγαλύτερη προστασία στα προϊόντα, αλλά κατά συνέπεια αυξάνονται και τα απόβλητα από τις ίδιες τις συσκευασίες. Η πλαστική συσκευασία χρησιμοποιείται κατά κόρον στα

πλείστα καταναλωτικά προϊόντα γιατί είναι αρκετά εύχρηστη και ελαφριά σε σχέση με άλλα υλικά, όμως η ανακύκλωση του

πλαστικού απαιτεί περισσότερη ενέργεια σε σχέση με την ανακύκλωση κάποιου άλλου υλικού π.χ. του γυαλιού. Ένας τελευταίος προβληματισμός σχετικά με τη συσκευασία είναι το γεγονός ότι η συσκευασία πολλές φορές αποτελεί απαίτηση των ίδιων των καταναλωτών (κυρίως για τις συσκευασίες δώρων σε περιόδους εορτών) .

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 :**

### **ΟΙΝΟΣ**

#### **2.1 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ**

Παλιές γραφές και απεικονίσεις επιβεβαιώνουν ότι το κρασί συνοδεύει τον άνθρωπο από τότε που αυτός έπαψε να ζει νομαδικά και άρχισε να καλλιεργεί τη γη. Κανείς δεν μπορεί να ισχυριστεί με βεβαιότητα ποιος είναι

ο τόπος καταγωγής της αμπέλου. Ορισμένοι ισχυρίζονται ότι πρωτοεμφανίστηκε στη Δυτική Ασία. Πριν από την εποχή των μεγάλων παγετώνων υπήρχαν αμπέλια ακόμα και στις πολικές περιοχές. Μετά τους παγετώνες, η άμπελος περιορίστηκε σε περιοχές με ευνοϊκότερο κλίμα: περιοχή Καυκάσου και Μεσοποταμίας, όπου γεννήθηκε το είδος Άμπελος η οινόφορος (*Vitis vinifera*, υποείδος *caucasica*). Σύμφωνα με ορισμένους ερευνητές η αμπελοργία ξεκίνησε από την Ανατολή γύρω στο 5000 π.Χ., ενώ στη Ελλάδα εμφανίστηκε το 4000 π.Χ. Από τους πρώτους γνωστούς άμπελο-καλλιεργητές θεωρούνται οι Άρειοι (πρόγονοι των Ινδών που ζούσαν στην περιοχή Καυκάσου-Κασπίας), οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί και οι Ασύριοι. Κατόπιν η τέχνη της αμπελοργίας και οινοποίησης πέρασε στους Αιγυπτίους, τους λαούς της Παλαιστίνης-Φοινίκης και τους κατοίκους της Μικρασίας και του Ελλαδικού χώρου. Την ίδια εποχή πάντως το κρασί αναφέρεται και στην αρχαία Κίνα.

Οι Έλληνες, οι οποίοι διέπρεψαν στην οινοποιία, μονοπωλώντας σχεδόν την αγορά για αιώνες, γνώρισαν τον οίνο πιθανότατα πριν το 1700 π.Χ. Δεν έχει διευκρινιστεί από πού διδάχθηκαν την οινοποίηση: Σύμφωνα με μια θεωρία, έμαθαν τον οίνο από τους ανατολικούς λαούς (Φοίνικες ή/ και Αιγυπτίους), με τους οποίους τόσο οι Μυκηναίοι, όσο και οι προγενέστεροι-μη ελληνικής καταγωγής- Κυκλαδίτες και Μινωίτες- είχαν ανεπτυγμένες εμπορικές σχέσεις. Η χρήση του οίνου στην καθημερινή διατροφή εξελίχθηκε σε επιστήμη στην αρχαία Ελλάδα και συνόδευε κάθε θρησκευτική, κοινωνική και πολιτιστική εκδήλωση.

Η πόση ανέρωτου οίνου, «άκρατου» θεωρείτο βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό-δυναμωτικό, περιστάσεις στις

οποίες ήταν επίσης διαδεδομένη η κατανάλωση οίνου με μέλι. Συχνά αρωμάτιζαν τον οίνο τους με διάφορα μυρωδικά. Η προσθήκη αφίνθου στον οίνο (δηλ. η παρασκευή βερμούτ) ήταν γνωστή μέθοδος, αποδίδεται μάλιστα στον Ιπποκράτη, και το βερμούτ της εποχής ονομαζόταν και «Ιπποκράτειος Οίνος», καθώς και η προσθήκη ρητίνης που γινόταν όχι μόνο χάριν τηςιδιάζουσας παραγωγή του βιολειτουργικού οίνου.

Οι Ρωμαίοι, λάτρεις του κρασιού, γνώρισαν τον οίνο από τους Ετρούσκους και τους Έλληνες αποίκους μετά την κατάκτησή τους. Η αμπελοργία αλλά και η οινοποίηση βασιζόνταν σε ελληνικές μεθόδους, με μικρές παραλλαγές. Σιγά-σιγά η ρωμαϊκή οινοποιία κατέλαβε την πρώτη θέση στην ευρωπαϊκή αγορά και οι Ρωμαίοι κυριάρχησαν στο χώρο του



κρασιού για 2-3 αιώνες. Αξίζει να σημειωθεί ότι και οι Ρωμαίοι, όπως οι Έλληνες αρχικά, έγραφαν πάνω στα αγγεία του κρασιού όσα ήταν



απαραίτητα, τόσο για διευκόλυνση της φορολογίας όσο και για λόγους ανταγωνισμού (χρονιά εσοδείας, χρώμα, ονόματα εμφιαλωτή και αμπελοπαραγωγού).

Μετά την κατάρρευση της Ρώμης και τις μεταναστεύσεις των λαών η αμπελουργία βρέθηκε σε μια περίοδο οπισθοδρόμησης. Οι κληρικοί και μοναχοί ήταν σε πολλές περιπτώσεις αυτοί που συνετέλεσαν στη διατήρηση της οινοποιητικής παράδοσης των τέως Ρωμαϊκών κτήσεων, όπως η Γαλλία, η Ισπανία και η Γερμανία.

Κατά τη βυζαντινή περίοδο, η εκκλησία διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη της οινοποιίας. Λόγω της μεγάλης της περιουσίας, μπορούσε να κατασκευάζει σύγχρονα οινοποιεία, βελτιώνοντας διαρκώς την ποιότητα του οίνου. Ο πιο φημισμένος οίνος εκείνη την εποχή, ήταν της Μαλβαζίας (η προέλευση του οίνου αυτού μοιράζεται μεταξύ της Μονεμβασιάς και των Χανίων), ο οποίος αποτέλεσε

αντικείμενο πανευρωπαϊκού εμπορίου. Μεταξύ των πραγμάτων που άλλαξαν ήταν και η συνήθεια της ανάμειξης του οίνου με νερό, που εγκαταλείφθηκε οριστικά. Σ' αυτήν την περίοδο εμφανίστηκαν ειδικά καταστήματα πώλησης οίνου: τα οινοπωλεία ή ταβερνεΐα ή κρασοπουλειά ή καπηλειά. Κάπηλοι ήταν οι καταστηματάρχες.

Στην περίοδο της τουρκοκρατίας η ελληνική αμπελουργία δεν περιορίστηκε ιδιαίτερα εφόσον αποτελούσε μια σοβαρή πηγή φόρων και «δοσμάτων». Και εδώ σχετικά ευνοημένα βρέθηκαν τα μοναστηριακά

κτήματα, αλλά και οι νησιώτικες περιοχές, επειδή σ' αυτά η περίοδος της τουρκικής κυριαρχίας ήταν συντομότερη και η επιβολή φόρων λιγότερο πιεστική. Στα τέλη της Οθωμανικής αυτοκρατορίας η ελληνική αμπελουργία υπέστη σχεδόν ολοκληρωτική καταστροφή.

Γρήγορα όμως, οι καλλιεργούμενες εκτάσεις αποκαταστάθηκαν και μάλιστα αυξήθηκαν. Μεγάλο μέρος αυτών όμως, κυρίως στην Πελοπόννησο, φυτεύτηκε πλέον όχι με άμπελο για οινοποίηση, αλλά με σταφιδάμπελο: η κορινθιακή σταφίδα ήταν το κύριο εξαγωγικό προϊόν και στύλος της εθνικής οικονομίας του νεοσύστατου κράτους, με ανοδικές τάσεις μέχρι και το τέλος του 19ου αιώνα. Σε αυτές και τις επόμενες δεκαετίες η αμπελουργία συνολικά αναπτύχθηκε και οι αντίστοιχες εκτάσεις στην ελληνική επικράτεια αυξήθηκαν, ειδικά με τις προσαρτήσεις της Θεσσαλίας, της Μακεδονίας και της Κρήτης. Μέχρι τα μέσα όμως του 20ου αιώνα είχε επέλθει ξανά σημαντική πτώση οφειλόμενη στην επιδημία φυλλοξήρας που έπληξε τη Μακεδονία, αλλά και στις πολυτάραχες ιστορικές συγκυρίες. Σημαντικό πάντως για την ελληνική οινοποιία, από την επανάσταση του 1821 και έπειτα, είναι ότι στην περίοδο αυτή μπήκαν οι βάσεις της ελληνικής οινολογίας και του επιστημονικού πλέον επιπέδου παραγωγής οίνου ελεγχόμενης και υψηλής ποιότητας, που ξέφυγε από τα δεδομένα του πατροπαράδοτου σπιτικού οίνου.

## **2.2 ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΑ**



Η λέξη οίνος είναι γλωσσικό γέννημα του αρχαϊκού Φοίνος-προφέρεται βοίνος- από το οποίο προέκυψαν όλες οι ξενικές λέξεις (vino ιταλικά, vino ισπανικά και πορτογαλικά, vin γαλλικά, wein γερμανικά, wine αγγλικά, wijn ολλανδικά κ.ά.). Η λέξη «κρασί» προέρχεται από τη λέξη κράσις= ανάμειξη, που με τη σειρά της είναι παράγωγο του ελληνικού θέματος κρά -ινδοευρωπαϊκό θέμα kera- (σύμφωνα με το ρήμα κεράννυμι= αναμειγνύω και το ουσιαστικό κρατήρ= σκεύος ανάμειξης). Η ετυμολογία της λέξης αντανακλά τη συνήθεια των αρχαίων Ελλήνων να πίνουν το κρασί τους ανακατεμένο με νερό. Οι πρόγονοί μας έπιναν το κρασί τους με διάφορους τρόπους. Γενικός κανόνας ήταν η ανάμειξη του κρασιού με νερό (σε αναλογία συνήθως 1:3, οίνος/νερό) ή μέλι. Η λέξη μούστος είναι κατάλοιπο της ρωμαϊκής κρατικής που έφτασε μέχρι εμάς μέσω Βυζαντίου από παραφθορά του ρωμαϊκού mustum, το οποίο επέζησε στις λατινογενείς γλώσσες (mosto ιταλικά, mout γαλλικά, must αγγλικά, most γερμανικά κ.ά.).

## •2.3 ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία: οίνος καλείται το ποτό που προέρχεται αποκλειστικά από ολική ή μερική αλκοολική ζύμωση νωπών σταφυλιών ή γλεύκους εκ νωπών σταφυλιών (Νόμος 396/76 ΦΕΚ 198/Α/31-7-1976). Ο ίδιος ορισμός με εκάποιες διευκρινήσεις δίνεται στην νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης: Οίνος ή κρασί καλείται το προϊόν

που παράγεται αποκλειστικά με αλκοολική ζύμωση, ολική ή μερική, νωπών σταφυλιών, σπασμένων ή όχι, ή γλεύκους σταφυλιών (Κανονισμός (Ε.Ο.Κ.) 822/87, Παράρτημα Ι. Επίσημη Εφημερίδα Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων L 84/27-3- 1987).

Από αυτές τις νομοθεσίες, την εθνική και την ευρωπαϊκή, δίνονται επίσης οι ορισμοί των νωπών σταφυλιών και του γλεύκους σταφυλιών. Οι κοινοτικοί ορισμοί έχουν ως εξής: Νωπά σταφύλια: ο καρπός της αμπέλου που χρησιμοποιείται στην οινοποίηση, ώριμος ή έστω ελαφρά ηλιασμένος, που μπορεί να σπαστεί με τα συνήθη μέσα του οινοποιείου και να υποστεί μόνος του αλκοολική ζύμωση. Γλεύκος ή μούστος σταφυλιών: το υγρό προϊόν που λαμβάνεται φυσικώς ή με φυσικές επεξεργασίες από νωπά σταφύλια. Το γλεύκος μετά την παραλαβή του από τις σταφυλές αποτελεί ένα υγρό θόλο, η πυκνότητα του οποίου κυμαίνεται μεταξύ 1,050 έως 1,130 ή πολλές φορές και περισσότερο. Αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: Αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο ενός οινικού προϊόντος καλείται ο αριθμός των λίτρων άνυδρης αιθυλικής αλκοόλης που περιέχεται σε 100 λίτρα του προϊόντος αυτού, όταν οι δύο όγκοι ογκομετρούνται σε θερμοκρασία 20 ο C. Πρόκειται για το μέγεθος εκείνο που παλαιότερα καλούνταν αλκοολικός βαθμός. Έτσι, ένας οίνος που είχε π.χ 12 ο αλκοολικούς βαθμούς, σήμερα λέμε ότι έχει αλκοολικό τίτλο 12 % vol.

## **2.4 ΟΝΟΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ**

Τα κρασιά είτε ονομάζονται από την ποικιλία των σταφυλιών τους είτε από το τόπο παραγωγής τους. Ιστορικά, τα κρασιά από την Αυστραλία, τις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής και τη Γερμανία ονομάστηκαν αποκλειστικά από τη ποικιλία των σταφυλιών τους,

ενώ τα κρασιά από τη Γαλλία, την Ισπανία, την Ιταλία ή την Ελλάδα προσδιορίστηκαν κυρίως από το γεωγραφικό τόπο παραγωγής τους.

Σημαντικό διακριτικό μέρος κάθε κρασιού είναι το χρώμα του. Τα κρασιά διακρίνονται γενικά σε λευκά, κόκκινα και ροζέ. Είναι λανθασμένη η γενικευμένη άποψη πως το χρώμα του σταφυλιού καθορίζει και το χρώμα του κρασιού. Στην πραγματικότητα οι χρωστικές ουσίες του σταφυλιού περιέχονται στα στερεά του μέρη (στέμφυλα) και επομένως το χρώμα του σταφυλιού παρέχει το χρώμα του κρασιού μόνο αν και τα στερεά του μέρη συμμετέχουν στη διαδικασία της ζύμωσης. Ο μούστος τόσο των κόκκινων όσο και των ανοιχτόχρωμων ποικιλιών διαθέτει το ίδιο ανοιχτό χρώμα. Έτσι, κόκκινο κρασί παράγεται και από ποικιλίες κόκκινων (ή μαύρων) σταφυλιών με τη προϋπόθεση ότι τα στερεά μέρη τους συμμετέχουν στη ζύμωση, ενώ λευκά κρασιά μπορούν να παραχθούν από οποιαδήποτε ποικιλία εφόσον τα στερεά μέρη των σταφυλιών διαχωριστούν στη διαδικασία της ζύμωσης. Τα ροζέ κρασιά παράγονται όπως και τα κόκκινα, με τη διαφορά ότι τα στερεά μέρη των σταφυλιών παραμένουν στη ζύμωση για ένα πολύ σύντομο χρονικό διάστημα, συνήθως μικρότερο από μία μέρα.

Τα κρασιά ταξινομούνται ακόμα και το έτος της συγκομιδής σταφυλιών (τρύγος). Συνήθως παράγονται από σταφύλια της συγκομιδής ενός έτους και χρονολογούνται με βάση το έτος αυτό.

Επιπλέον υπάρχουν κάποιες ειδικές κατηγορίες κρασιών όπως είναι ο αφρώδης οίνος, ο οποίος περιέχει και διοξείδιο του άνθρακα (ανθρακικό) που παράγεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Το διοξείδιο αυτό δεν εισάγεται επιπρόσθετα στο μπουκάλι εμφιάλωσης, όπως γίνεται στα αναψυκτικά καθώς αυτή η μέθοδος απαγορεύεται. Για τον εγκλωβισμό του διοξειδίου στη φιάλη χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, είτε μέσω της εμφιάλωσης του κρασιού πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση, είτε μέσω της ολοκλήρωσης της ζύμωσης σε αεροστεγείς δεξαμενές. Εκλεκτότερο παράδειγμα αφρώδους οίνου είναι η γαλλική Σαμπάνια (Champagne και τα ιταλικά Spumante).

Εκτός από τη διάκριση βάσει του χρώματος του κρασιού υπάρχουν και άλλες κατηγοριοποιήσεις που βασίζονται σε παράγοντες που επηρεάζουν τόσο τη γεύση όσο και την ποιότητα του κρασιού. Η γλυκύτητα των μούστων μπορεί να μετρηθεί κατά τη διαδικασία της συγκομιδής αν και στη πράξη καθορίζεται από το ποσό των αζύμωντων σακχάρων που παραμένει στο

κρασί μετά από τη ζύμωση. Τέτοιου είδους κατηγοριοποίηση είναι και η διάκριση των κρασιών στους εξής τύπους:

- Ξηρά
- Γλυκά Φυσικώς
- Ενισχυμένα
- Ενδυναμωμένα
- Μιστέλια

1. Ξηρά: είναι τα κρασιά που η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα δεν ξεπερνά το 1% και ο αλκοολικός τους βαθμός είναι μεγαλύτερος από 9%. Η οξύτητα τους κυμαίνεται μεταξύ 3-7% σε τρυγικό οξύ.

2. Φυσικώς Γλυκά: είναι τα κρασιά που παράγονται από μούστο με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Η αναλογία τους στο σύνολο πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 50% και ο αλκοολικός βαθμός πάνω από 13% vol.

3. Ενισχυμένα: είναι τα κρασιά που παρασκευάζονται από την προσθήκη αποστάγματος κρασιού ή αλκοόλης με μούστο ή κρασί φυσικού αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 14% vol., ώστε το τελικό προϊόν να διαμορφώσει αλκοολικό τίτλο 15-22% vol.

4. Ενδυναμωμένα: λέγονται τα κρασιά που παρασκευάζονται με προσθήκη αποστάγματος κρασιού ή αλκοόλης και υπερώριμων, λιπασμένων σταφυλιών, συμπυκνωμένο μούστο, καραμελοποιημένο μούστο, μιστέλιο σε μούστο ή κρασί αλκοολικού βαθμού 12%, ώστε το τελικό προϊόν να διαμορφώσει αλκοολικό τίτλο 15-22% vol.

5. Μιστέλια: παρασκευάζονται με την προσθήκη αποστάγματος κρασιού ή αλκοόλης σε μούστο που δεν έχει υποστεί ζύμωση, ο οποίος έχει μέγιστο αλκοολικό βαθμό 1%, ώστε το τελικό προϊόν να διαμορφωθεί σε προϊόν με αλκοολικό τίτλο 15-21% vol.



## **2.5 ΕΜΦΑΝΙΣΗ-ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ**

Το κρασί παρουσιάζει κάποια χαρακτηριστικά, από τα οποία μπορεί εύκολα κάποιος να καταλάβει και να πάρει πληροφορίες σχετικά με την ηλικία του. Για το λευκό κρασί, το πρασινοκίτρινο χρώμα δηλώνει ότι έχει παραχθεί σχετικά πρόσφατα, είναι δηλαδή καινούργιο κρασί. Αντίθετα, το καστανό χρώμα δηλώνει πως το κρασί έχει υποστεί οξείδωση. Για το κόκκινο κρασί, το πορφυρό προς ιώδες χρώμα δηλώνει ότι το κρασί έχει μικρή ηλικία και αντίθετα εάν έχει καστανό χρώμα η ηλικία του είναι μεγάλη .

Όσον αφορά στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρασιού, υπάρχουν πολλά επίθετα που μπορούν να το χαρακτηρίσουν και φανερώνουν στοιχεία της περιεκτικότητας του σε διάφορες ουσίες, της γεύσης, της ηλικίας και της οξύτητας. Ένας οίνος μπορεί να χαρακτηριστεί ως ακολούθως:

- Άγουρος: χαρακτηρίζεται ο νεαρός οίνος με μεγάλη περιεκτικότητα σε οξέα.
- Απαλός: οίνος με χαμηλή περιεκτικότητα σε οξέα και τανίνες.
- Αρμονικός: είναι ο οίνος με ισορροπημένα χαρακτηριστικά.
- Βαθύς: χαρακτηρίζεται ο οίνος, ο οποίος είναι πλούσιος και λεπτός, με πολλά στρώματα και διαφορετικές γεύσεις.
- Βελούδινος: οίνος με απαλή υφή και γεύση.
- Βαρύς: η περιεκτικότητα του σε αλκοολικούς βαθμούς είναι υψηλή, ενώ αντίθετα έχει χαμηλή οξύτητα.
- Επιγευστικός: οίνος που η γεύση του διατηρείται στο στόμα ακόμα και μετά την πόση.
- Ζηρός: οίνος με ευχάριστη οξύτητα και άρωμα φρεσκάδας.
- Καθαρός: ο οίνος που δεν έχει άσχημα χαρακτηριστικά, έχει καλή γεύση
- Μαδεράτος: ο υπερβολικά ώριμος οίνος που έχει οξειδωθεί. Έχει ξηρή οσμή.
- Ξυλώδης: οίνος που έχει πάρει γεύση από το ξύλο του βαρελιού.
- Πετρώδης: χαρακτηρίζεται ο οίνος που έχει ελαφριά γεύση και οσμή τσακμακόπετρας. Η γεύση αυτή προσδίδεται στα χαρακτηριστικά του χώματος στο οποίο καλλιεργήθηκε το αμπέλι με το οποίο παράχθηκε το κρασί.
- Πικάντικος: οίνος με καλό επίπεδο οξύτητας, ευχάριστη γεύση και οσμή.
- Πλαδαρός: έχει θολή όψη και ανάμικτα χαρακτηριστικά.
- Πράσινος: ο ακατέργαστος και ανώριμος οίνος.
- Πρόωρος: οίνος ο οποίος έχει ωριμάσει πριν την ώρα του.
- Σκληρός: έχει σκληρή γεύση, πολλές τανίνες και οξέα.
- Στυφός: πολύ ξηρός οίνος που δεν έχει ωριμάσει ακόμα και περιέχει πολλές τανίνες. Ο όρος αυτός συνήθως χρησιμοποιείται για τα κόκκινα κρασιά.



- Σφικτός: οίνος με αυστηρά συγκεκριμένο συνδυασμό χαρακτηριστικών.
- Σωματώδης: οίνος, ο οποίος αφήνει πλούσιες γευστικές εντυπώσεις.
- Φρουτώδης: χαρακτηρίζει τα φρέσκα κρασιά που έχουν έντονο άρωμα φρούτων
- Χορτώδης: οίνος με άρωμα αγριόχορτου.
- Ώριμος: ο οίνος με κατάλληλη ηλικία, χαμηλή οξύτητα και απαλή γεύση. Έχει άριστη ποιότητα στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

## **2.6 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

Η Άμπελος η οиноφόρος, περιλαμβάνει περίπου 6.000 ποικιλίες, η ταξινόμηση των οποίων είναι πολύ δύσκολη. Ανάλογα με τον προορισμό της κάθε ποικιλίας αυτές διακρίνονται σε:

- Ποικιλίες για οινοποίηση
- Ποικιλίες για επιτραπέζια χρήση
- Ποικιλίες για σταφιδοποιία
- Ποικιλίες που χρησιμοποιούνται ως υποκείμενα της ευρωπαϊκής αμπέλου για την αντιμετώπιση της φυλλοξήρας.

### **2.6.1 ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ**



Οι σπουδαιότερες ξένες ποικιλίες οινοποιίας είναι:

**Cabernet sauvignon (Petit Cabernet, Carbonet)** : Είναι γαλλική έγχρωμη ποικιλία. Καλλιεργείται στις περιοχές Bordeaux και Medoc. Το γλεύκος της ποικιλίας αυτής συμμετέχει στην παραγωγή ερυθρών οίνων Bordeaux. Ο οίνος της ποικιλίας αυτής χαρακτηρίζεται από το σώμα του, τον πλούτο σε τανίνες και το λαμπερό του χρώμα.

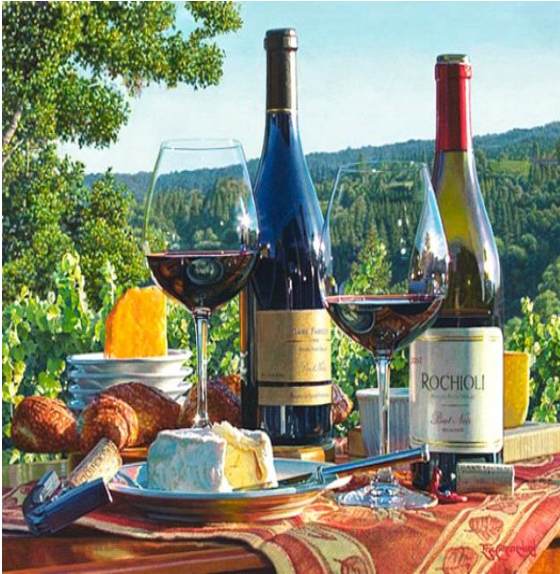
**Carignan (Plant d' Espagne, Catalan, Carinera- Ισπανία)** : Η ποικιλία αυτή προέρχεται από την Ισπανία και είναι αυξημένης παραγωγικότητας. Οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία αυτή, έχουν υψηλό αλκοολικό βαθμό και είναι πλούσιοι σε χρώμα και σώμα. Παραλλαγές της ποικιλίας αυτής είναι οι Carignan blanc και Carignan gris.

**Chardonnay (Pinot blanc, Pinot Chardonnay, Beaunois, Epinette blanche, Auxarrois blanche)** : Είναι γαλλική ποικιλία. Η παραγωγικότητα της ποικιλίας αυτής είναι μέτρια. Από την ποικιλία αυτή παρασκευάζονται οι λευκοί οίνοι Βουργουνδίας.

**Pinot noir** : Είναι ποικιλία γαλλική και τη συναντάμε στις περιοχές της Καμπανίας (Champagne) και της Βουργουνδίας (Burgundy). Είναι έγχρωμη και παραγωγική. Η οινοποίηση της ποικιλίας αυτής δίνει προϊόντα ανωτέρας ποιότητας.

**Merlot (Plant Medoc)** : Η ποικιλία αυτή έρχεται από τη Γαλλία. Είναι ποικιλία παραγωγική, πρώιμη με αυξημένη ευαισθησία στις προσβολές από τον περονόσπορο. Οίνοι τύπου Bordeaux παρασκευάζονται από την ποικιλία αυτή.

**Syrah (Petite Sirah, Sirah, Serine)** : Είναι ποικιλία έγχρωμη, και προέρχεται από τη Γαλλία. Τα κρασιά που οиноποιούνται από την ποικιλία αυτή, παρουσιάζουν υψηλό αλκοολικό βαθμό και είναι πλούσια σε χρωστικές και τανίνες.



**Riesling Rhenan (Johanisberger Riesling, Reislinger, Rheingauer)** : Είναι ποικιλία λευκή προερχόμενη από την περιοχή της Γερμανίας. Οι οίνοι της ποικιλίας αυτής χαρακτηρίζονται από την ιδιάζουσα ευωδιά τους η οποία αναπτύσσεται όταν τα σταφύλια προέρχονται από πρέμνα σε καλλιεργούμενα σε αργιλοσχιστώδη εδάφη.

**Sylvaner (Oestereicher, Frankenriesling)** : Η ποικιλία αυτή προέρχεται από την Αυστρία, και είναι λευκή. Οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία αυτή φέρουν χαρακτηριστικό πρασινοκίτρινο χρωματισμό και περιορισμένο άρωμα και σώμα.

**Ugni blanc** : Λευκή ποικιλία ιταλικής προέλευσης . Οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία αυτή έχουν αυξημένη οξύτητα άρα και μειωμένη τάση για οξείδωση.

**Grenache rouge (Allicante, Tinto, Aragonais)** : Έγχρωμη ποικιλία ισπανικής προέλευσης . Δίνει οίνους με χαρακτηριστικό χρώμα και άρωμα.

## 2.6.2 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ

Ο ελληνικός αμπελώνας αποτελείται κυρίως από γηγενείς ποικιλίες άλλοτε

αυτόριζες και άλλοτε εμβολιασμένες με αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα. Στην Ελλάδα καλλιεργούνται περίπου 300 ποικιλίες αμπέλου. Από αυτές θα αναφέρουμε τις σπουδαιότερες ελληνικές οινοποιήσιμες ποικιλίες στη χώρα μας. Οι κυριότερες ελληνικές ποικιλίες οινοποιίας είναι:



#### **Αγιωργήτικο (ΜαύροΝεμέας,**

**Μαυρούδι)** : Καλλιεργείται συνήθως στο νομό Κορινθίας. Είναι ποικιλία έγχρωμη. Ο οίνος της ποικιλίας αυτής είναι πρώτης, άριστης ποιότητας και χαρακτηρίζεται από τον πλούτο του σε τανίνες και χρωστικές.

**Αθήρι:** Καλλιεργείται στην Κρήτη και στις Κυκλάδες. Εξ' αιτίας της μεγάλης περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα παράγεται οίνος καλής ποιότητας. Παραλλαγές του είναι το Θρασαθήρι και το Μαυραθήρι.

**Ασύρτικο:** Καλλιεργείται κατά κύριο λόγο στις Κυκλάδες, είναι ποικιλία λευκή και πολύ παραγωγική. Σε συνδυασμό με το γλεύκος των ποικιλιών Αϊδάνι, δίνει τοκρασί Νυχτέρι και Βισάντο.

**Βηλάνα:** Καλλιεργείται στους νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου. Είναι λευκή ποικιλία μεγάλης παραγωγικότητας. Από το γλεύκος της ποικιλίας αυτής παράγεται ο οίνος πεζιά, Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας.

**Γουστολίδι (Αυγουστολίδι, Βουστολίδι, Βοστυλίδι)** : Καλλιεργείται κυρίως στα νησιά του Ιονίου πελάγους, όπως η Ζάκυνθος, Κεφαλονιά, αλλά συναντάται και στη Δυτική Πελοπόννησο. Η ποικιλία αυτή είναι πρώιμη, παραγωγική (ωριμάζει το πρώτο δεκαήμερο του Αυγούστου). Το γλεύκος που παράγεται είναι πλούσιο σε σάκχαρα και ο οίνος καλής ποιότητας, με χαρακτηριστικό το λαμπερό ανοιχτό χρώμα του.

**Κοτσιφάλι:** Καλλιεργείται ως επί το πλείστον στο νησί της Κρήτης, στους νομούς Λασιθίου, Ηρακλείου και Χανίων. Οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία αυτή είναι ανωτέρας ποιότητας και πολλοί από αυτούς είναι Ονομασίας Προέλευσης όπως π. χ. Πεζά και Αρχάνες.

**Λημνιό (Λημνιόνα, Καλαμπάκι) :** Η ποικιλία αυτή συναντάται στη Β. Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές των Νομών Έβρου, Ξάνθης, Ροδόπης, Καβάλας, Χαλκιδικής, στα νησιά Λήμνο, Θάσο και Μυτιλήνη καθώς και στη Θεσσαλία. Οι οίνοι που προέρχονται από την ποικιλία αυτή είναι ανωτέρας ποιότητας.

**Λιάτικο (Λιάτης, Μαυρολιάτης, Διμηνίτης) :** Άλλη μια έγχρωμη ποικιλία αμπέλου, μεγάλης ζωηρότητας και παραγωγικότητας, που απαντάται στο νησί της Κρήτης, αλλά και στις Κυκλάδες, τα Δωδεκάνησα, τη Δ. Πελοπόννησο και τη Ζάκυνθο. Από το γλεύκος της ποικιλίας αυτής παράγονται οίνοι με υψηλό αλκοολικό βαθμό, χαμηλή οξύτητα και μεγάλες ποσότητες χρωστικών.

**Μανδηλαριά(\*\*) (Μαντηλαριά, Μαντηλάρι, Κουντούραμαύρη, Δομπραίναμαύρη):** Καλλιεργείται στην περιοχή των Κυκλάδων, Δωδεκανήσου, Λασιθίου, Ηρακλείου, Ρεθύμνου. Είναι μια έγχρωμη ποικιλία μεγάλης παραγωγικότητας. Περιέχει μεγάλα ποσά τανινών και χρωστικών. Εξ' αιτίας της σύστασης αυτής χρησιμοποιείται για την ενίσχυση του χρώματος του γλεύκους άλλων ποικιλιών όπως Ασύρτικο, Αθήρι κ.ά.

**Μαντηλάρι:** Καλλιεργείται στα νησιά των Κυκλάδων, Δωδεκανήσου, Κρήτης. Το φύλλο της ποικιλίας αυτής είναι μεγάλο και ανθεκτικό. Το γλεύκος που δίνει είναι πλούσιο σε σάκχαρα, έως και 22 % και σε οξύτητα έως και 5 % σε τρυγικό οξύ, ανάλογα την περιοχή. Είναι από τις πιο πλούσιες σε χρώμα ερυθρές ποικιλίες. Για το λόγο αυτό το γλεύκος της χρησιμοποιείται για την ενίσχυση του χρώματος ασθενέστερων ποικιλιών κατά την οινοποίησή τους.

**Μαυροδάφνη (Θυνιάτικο) :** Καλλιεργείται στην περιοχή Πατρών και Κεφαλληνίας. Από την ποικιλία αυτή και σε συνδυασμό με τη γηγενή

ποικιλία μαύρη Κορινθιακή, παράγεται ο γλυκός οίνος Μαυροδάφνη Πατρών. Ο οίνος Μαυροδάφνη ανήκει στους γλυκούς οίνους τύπου Porto.

**ΜοσχάτοΣάμου (Μοσχοστάφυλο, Μοσχάτοάσπρο, Μοσχούδι) :** Η ποικιλία αυτή συναντάται στις περιοχές της Σάμου, Αχαΐας και στα Δωδεκάνησα. Από την ποικιλία αυτή παράγονται οίνοι σαν το ρητινίτη (κ. ρετσίνα), ταμιστέλια και ημίγλυκοι.

**Μπατίκι (Τιμπί-Μπατίκι, Ντεμπατίκι, ΝτεβέΜπατίκι):** Είναι λευκή ποικιλία μικρασιατικής προέλευσης που καλλιεργείται κυρίως στην Θεσσαλία (Τίρναβος) αλλά και στην Β. Εύβοια και Δ. Μακεδονία. Οι οίνοι της ποικιλίας αυτής έχουν χαρακτηριστικό άρωμα

**Ντεμπίνα:** Συναντάται σεψυχρά κυρίως κλίματα όπως αυτό των Ιωαννίνων και της γύρω περιοχής.

Από την ποικιλία αυτή παρασκευάζεται και ο γνωστός οίνος ονομασίας Προελεύσεως Ζίτσα, καθώς και διάφοροι τύποι οίνων όπως αφρώδεις, ξηροί κ.ά.

**Ξινόμαυρο (Μαύρο Ναούσης, Ξινόμαυρο Κοζάνης, Ξυνόγκαλτσο, Μαύρο Γουμένισσας, Ποπόλκα) :** Το συναντάμε στην περιοχή του νομού Ημαθίας, του νομού Κοζάνης και την επαρχία της Νάουσας. Τα προϊόντα οινοποίησης της ποικιλίας αυτής είναι ανωτέρας ποιότητας.

**Ροδίτης (Ρογδίτης, Ροϊδίτης, Αλεπού, Ροδομούσι, Βιολεντό) :** Ευδοκίμει στις περιοχές των Νομών Πάτρας, Μαγνησίας, Ηλείας, Μεσσηνίας, στην Εύβοια, στην Αγχίαλο Θεσσαλίας αλλά και σποραδικά σε όλη τη χώρα (Κυκλάδες, Β.Δ. Ελλάδα κ.λ.π.). Η ποικιλία αυτή είναι έγχρωμη και παραγωγική. Από την ποικιλία αυτή παράγονται λευκοί οίνοι.



**Ρομπόλα (Ρομπόλακέρνη, Ασπρορομπόλα)** : Η ποικιλία αυτή καλλιεργείται με επιτυχία στην περιοχή της Κεφαλληνίας και Ζίτσας Μετσόβου. Είναι λευκή ποικιλία μεγάλης παραγωγικότητας.

**Σαββατιανό (Κουντούραάσπρη, Δουμπραίναάσπρη, Σακέικο, Σαββαθιανό, Σταματιανό)** : είναι λευκή ποικιλία και παρουσιάζει μεγάλη αντοχή στην ξηρασία και στις προσβολές από ασθένειες. Η παραγωγικότητα είναι μεγάλη. Χρησιμοποιείται για την παρασκευή της ρετσίνας.

**Φιλέρι:** Η καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής συνίσταται στους νομούς Ηλείας και Μεσσηνίας. Οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία αυτή έχουν χαρακτηριστική γεύση και ιδιαίτερο άρωμα.

## **2.7 ΕΚΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΕΠΙΠΕΔΟ**

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Διεθνούς Γραφείου Αμπέλου και Οίνου (O.I.V.) (Bull O.I.V., 1981), στο χρονικό διάστημα που μεσολάβησε μεταξύ των δύο παγκοσμίων πολέμων η έκταση της παγκόσμιας αμπελοκαλλιέργειας ανερχόταν στα 65 εκατομμύρια στρέμματα. Το 1962 και για την επόμενη εικοσαετία η έκταση του παγκόσμιου αμπελώνα ήταν περίπου 100 εκατομμύρια στρέμματα ενώ κατά τη δεκαετία 1981-1991, η έκταση των αμπελώνων περιορίστηκε στα 85 εκατομμύρια στρέμματα.

Η εξέλιξη της παγκόσμιας έκτασης αμπελώνων παρουσίασε διακυμάνσεις την περίοδο 2003-2008 (μέσος ετήσιος ρυθμός -0,23%). Σύμφωνα με εκτιμήσεις του διεθνούς οργανισμού OIV, η παγκόσμια παραγωγή οίνου ανήλθε (το 2008) σε 269,4 εκατ. HL, μειωμένη κατά 9% σε σχέση με το 2004, χρονιά με τη μεγαλύτερη παραγωγή την τελευταία οχταετία. Ειδικότερα το 2008 (σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος) παρουσιάστηκε σημαντική μείωση παραγωγής οίνου στη Γαλλία (ποσοστό μείωσης 9,9%), στην Πορτογαλία (-7,4%), στην Ισπανία (-5,8%) και στη Ρωσία (-2,3%), ενώ από τις χώρες εκτός Ευρώπης, η παραγωγή οίνου των ΗΠΑ μειώθηκε κατά 3,6% και της Αργεντινής κατά 2,5%. Αντίθετα, αύξηση παρουσίασαν η Ιταλία, η Χιλή, η Αυστραλία, η Γερμανία και η Νότια Αφρική, με την Αυστραλία να σημειώνει εντυπωσιακή άνοδο, κατά 29,5% σε σχέση με το 2007.

Σήμερα οι εκτάσεις των αμπελώνων σε παγκόσμια κλίμακα εκτιμώνται σε επίπεδα της τάξης των 7.861 χιλιάδων εκταρίων για το 2008. Η Ευρωπαϊκή Ένωση εκτιμάται ότι κατέχει μερίδιο περίπου 49% του παγκόσμιου αμπελώνα. Η έκταση των χωρών αυτών παρουσίασε πτωτικές τάσεις τα τελευταία χρόνια με αποτέλεσμα, από 4.121 χιλ. εκτάρια το 2000 να διαμορφωθούν σε 3.818 ιλ. εκτάρια το 2008. Στο γεγονός αυτό συνέβαλε η αναδιάρθρωση που επιδιώχθηκε στους κοινοτικούς αμπελώνες τα τελευταία έτη. Αντίθετα, στις περιοχές εκτός της ΕΕ παρατηρήθηκε αύξηση της έκτασης των αμπελώνων την εξεταζόμενη περίοδο, γεγονός που εξισορρόπησε την παγκόσμια εξέλιξη των αμπελώνων. Εντούτοις, είναι εμφανής η τάση (αργής) μετατόπισης της αμπελουργικής δραστηριότητας σε χώρες εκτός Ε.Ε. Παρόλα αυτά η ΕΕ εξακολουθεί να κυριαρχεί στην παγκόσμια παραγωγή με μερίδιο περίπου 60%.

Συμπερασματικά σήμερα στις πρώτες της διεθνούς κατάταξης με βάση τις εκτάσεις των αμπελώνων βρίσκονται χώρες της ΕΕ, με την Ισπανία να συγκεντρώνει (το 2008) μερίδιο 14,8% της παγκόσμιας έκτασης. Ακολουθούν η Γαλλία και η Ιταλία, με μερίδια 10,8% και 10,6%



αντίστοιχα. Η Κίνα εμφανίζει την περίοδο 2003-2008 αυξητικές τάσεις καταλαμβάνοντας την τέταρτη θέση, με μερίδιο 6,3%. Στις επόμενες θέσεις βρίσκονται οι ΗΠΑ και η Πορτογαλία που αντιπροσωπεύουν ποσοστό 5,2% και 3,1% αντίστοιχα, ενώ η Ελλάδα κατέχει το 1,47% της παγκόσμιας έκτασης αμπελώνων και βρίσκεται στη 13η θέση.

### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 :**

## **Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

### **3.1 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ**



Ένας από τους πιο σημαντικούς κλάδους της εγχώριας βιομηχανίας μας θεωρείται ο κλάδος της Οινοποιίας, καθώς έχει εξέχουσα σημασία για τον πρωτογενή τομέα. Τη σύγχρονη εικόνα της εγχώριας οινοποιίας συνθέτουν ένας μικρός αριθμός μεγάλων οινοβιομηχανιών, πλήθος μικρομεσαίων οινοποιητικών επιχειρήσεων, αγροτικοί συνεταιρισμοί και εισαγωγικές εταιρείες. Οι μεγάλες εταιρείες ελέγχουν σημαντικά μερίδια της εγχώριας αγοράς εμφιαλωμένων κρασιών, καλύπτοντας μέσω εκτεταμένων δικτύων διανομής το σύνολο της χώρας. Όσον αφορά τις μικρότερου μεγέθους επιχειρήσεις, ορισμένες παράγουν τόσο χύμα όσο και εμφιαλωμένο κρασί το οποίο διατίθεται στην τοπική αγορά, ενώ άλλες παράγουν εμφιαλωμένο κρασί «περιορισμένης παραγωγής» με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, η διανομή του οποίου πραγματοποιείται συνήθως μέσω ειδικευμένων εταιρειών. Την 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.

### 3.1.1 ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ:

- 1.Οι πολλές ποικιλίες αμπέλου που υπάρχουν στην Ελλάδα.
- 2.Οι ποικίλες κλιματολογικές συνθήκες που ευνοούν την παραγωγή και οφείλονται στην γεωγραφική θέση της χώρας μας.
- 3.Η ουσιαστική ανάπτυξη του εμφιαλωμένου κρασιού στην χώρα μας η οποία ξεκίνησε το 1960.
- 4.Η βαθιά παράδοση των Ελλήνων στην καλλιέργεια αμπελιού και στην οινοποιία.
- 5.Το ελληνικό διατροφικό πρότυπο μέσα στο οποίο κυριαρχεί το κρασί και αποτελεί για την ανθρώπινη υγεία ξεχωριστό συγκριτικό πλεονέκτημα.
- 6.Η Ελλάδα είναι ένας δημοφιλής προορισμός που υποδέχεται 17 εκατ. διεθνείς επισκέπτες ετησίως. Διαθέτει αναγνωρίσιμες τουριστικές περιοχές με υψηλής οιότητας οινοπαραγωγή, ενώ πραγματοποιούνται συνεχώς επενδύσεις σε οινοτουριστικές υποδομές.
- 7.Τεχνολογία αιχμής στην οινοποίηση και πρόσβαση οινοποιείων σε τεχνογνωσία.
- 8.Αναγέννηση της ελληνικής γαστρονομίας μέσω της σύνδεσής της με τις αξίες της μεσογειακής διατροφής, μέσω των υψηλής ποιότητας εστιατορίων της σύγχρονης ελληνικής γαστρονομίας που λειτουργούν σε Ελλάδα και εξωτερικό, μέσω της πρωτοβουλίας «kerasma» και την προσπάθεια προβολής στο εξωτερικό κάποιων επιλεγμένων ποικιλιών που θεωρούνται «πρεσβευτές των ελληνικών κρασιών».

### 3.1.2 ΤΑ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ :

1. Καθυστερήσεις στην ολοκλήρωση του αμπελουργικού κτηματολογίου
2. Περιορισμένη ανταγωνιστικότητα.
3. Έντονη ποικιλομορφία πρώτων υλών και τελικών προϊόντων.
4. Προβλήματα στον ποιοτικό έλεγχο της οινικής παραγωγής. Απουσία συστημάτων ελέγχου και πιστοποίησης ποιότητας.
5. Ανταγωνισμός από τα φθηνότερα και χαμηλότερης ποιότητας κρασιά από χώρες της Αφρικής και της Χιλής.
6. Περιορισμένη διαφήμιση του κλάδου.
7. Έλλειμμα εθνικού οινικού στρατηγικού σχεδιασμού. Υπάρχει αδυναμία πλήρους εναρμόνισης πολιτείας, φορέων, κλαδικών οργανώσεων και οινοπαραγωγών, έλλειμμα κοινού οράματος, μετρήσιμων στόχων και μακροπρόθεσμου σχεδιασμού για την προστασία και τη διάρθρωση του αμπελώνα, ανυπαρξία πόρων και επενδύσεων για μάρκετινγκ, έρευνας και καινοτομίας για τη συνεχή βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των γηγενών ποικιλιών, ενώ είναι ερασιτεχνική η υλοποίηση ενεργειών.
8. Αδυναμία προσαρμογής στις εξελισσόμενες καταναλωτικές ανάγκες: ελάχιστη η προσφορά σε βιολογικά προϊόντα, έλλειμμα καινοτομίας στη συσκευασία, περιορισμένη παρουσία στο διαδίκτυο.

### 3.1.3 ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου, της 22ας Οκτωβρίου 2007, (τροποποιημένος από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 491/2009 του Συμβουλίου της 25ης Μαΐου 2009) περιλαμβάνει τη θέσπιση Κοινής Οργάνωσης των Γεωργικών Αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα (Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ). Η λειτουργία και η ανάπτυξη της κοινής αγοράς γεωργικών προϊόντων συνοδεύεται από τη θέσπιση κοινής γεωργικής πολιτικής ("ΚΓΠ") η οποία περιλαμβάνει κοινή οργάνωση των γεωργικών

αγορών ("ΚΟΑ") που σύμφωνα με το άρθρο 34 της συνθήκης, μπορεί να λάβει διάφορες μορφές ανάλογα με τα προϊόντα.

Από την αρχή της ΚΓΠ, το Συμβούλιο θέσπισε 21 κοινές οργανώσεις των αγορών κάθε προϊόντος ή ομάδας προϊόντων, καθεμία από τις οποίες διέπεται από χωριστό βασικό κανονισμό του Συμβουλίου. Ανάμεσα στους κανονισμούς αυτούς, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 479/2008 της 29ης Απριλίου 2008 αφορά την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς και προβλέπει μέτρα στήριξης, κανονιστικά μέτρα, κανόνες για τις συναλλαγές με τρίτες χώρες και κανόνες που διέπουν το δυναμικό της παραγωγής των προϊόντων της αγοράς αυτής.

### **3.2 ΕΚΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

Η εξέλιξη των εκτάσεων οινάμπελων παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, καθώς είναι άμεσα συνδεδεμένη με το μέγεθος της παραγωγής οίνου. Μελετώντας ως εκ τούτου τα υπάρχοντα στοιχεία παρατηρούμε ότι: Τη χρονική περίοδο 1986-1990 παρουσιάστηκε μείωση στην παγκόσμια και στην ελληνική παραγωγή κρασιού σε σύγκριση με τις αρχές της δεκαετίας του 1980. Την επόμενη 5ετία η παγκόσμια οινοπαραγωγή εμφάνισε πτώση 13%. Από το 1995 και μετά το φαινόμενο ανεστράφη με αποτέλεσμα την αύξηση του παραγόμενου οίνου. Από τις αρχές της δεκαετίας του 1980 μέχρι τα μέσα τις δεκαετίας του 1990 η κατανάλωση κρασιού ακολούθησε φθίνουσα πορεία. Σε αντιστοιχία με την οινοπαραγωγή, το επόμενο χρονικό διάστημα εμφανίστηκαν αυξητικές τάσεις. Την περίοδο 2007/08 η συνολική καλλιεργούμενη έκταση των οινάμπελων παρουσίασε αύξηση σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο κατά 1,6%. Ειδικότερα, το παραπάνω διάστημα η συνολική καλλιεργούμενη έκταση οινάμπελων ανήλθε σε 710.101 στρέμματα, από την οποία το 78,4% αφορούσε

επιτραπέζιους οίνους, ενώ οι εκτάσεις για ποικιλίες οίνων ονομασίας προέλευσης κάλυψαν το 21,6%. Οι περιφέρειες με τις μεγαλύτερες εκτάσεις οιναμπέλων ήταν η Πελοπόννησος η οποία κάλυψε το 17,1% των συνολικών εκτάσεων, η Δυτική Ελλάδα με ποσοστό 13,4%, η Στερεά Ελλάδα και η Κρήτη (με ποσοστά 11,9% και 11,3% αντίστοιχα).

Αναφορικά με τις εκτάσεις, στις οποίες καλλιεργούνται ποικιλίες ονομασίας προέλευσης παρατηρείται οριακή μεταβολή (0,2%) την περίοδο 2007/08 σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο. Κατά κύριο λόγο οι αμπελώνες αυτοί βρίσκονται στη Πελοπόννησο, στο Νότιο και Βόρειο Αιγαίο, καθώς και στην Κρήτη. Οι περιφέρειες αυτές καταλαμβάνουν το 76,3% των συνολικών εκτάσεων με αμπελώνες για οίνους ονομασίας προέλευσης.

Σήμερα στην χώρα μας η αμπελοκαλλιέργεια καταλαμβάνει 1,3 εκατομμύρια στρέμματα, από τα οποία το 48% περίπου κατέχει η οινάμπελος. Εκεί καλλιεργούνται πολλές ποικιλίες, εκ των οποίων οι πιο πολλές είναι γηγενείς, δηλαδή η καταγωγή τους σε ορισμένες περιοχές προέρχεται από τα βάθη των αιώνων. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι με την πάροδο των ετών ο ελληνικός αμπελώνας εμπλουτίστηκε και με άλλες ποικιλίες, νέες ή βελτιωμένες ενώ βελτίωσε και τις αποδόσεις του.

Διευθύνσεις Γεωργίας	Οινοποιήσιμα (στρεμ.)	Επιτραπέζια (στρεμ.)	Σταφίδα (στρεμ.)	Συνολικά στρέμματα
Αν. Μακεδ.-Θράκης	18145	22727	0	40872
Κ. Μακεδονίας	43161,5	14088,5	0	57250
Δ. Μακεδονίας	24469	1475	0	8128
Ηπείρου	7437,6	690,4	0	8128
Θεσσαλίας	26582	22249	0	48831
Ιονίων νήσων	28453	790,8	12590,2	41843
Δυτ. Ελλάδας	105884	2999,3	77803,7	186687
Στερεάς Ελλάδας	80643,9	2374,1	0	83018
Πελοποννήσου	125843,2	49630,9	89098,9	264573
Αττικής	58951	558	0	59509
Β. Αιγαίου	27724	4172	0	31896
Ν. Αιγαίου	40.894 0	2388	0	43282
Κρήτης	74654	16921,7	126088,3	217664

Σύνολο χώρας	662842,2	141064,7	305590,1	1.109.497
--------------	----------	----------	----------	-----------

**Πίνακας:** Εκταση που καλύπτει η αμπελοκαλλιέργεια στην Ελλάδα

### 3.3 ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Ο κλάδος της οινοποιίας απαρτίζεται κυρίως από παραγωγικές επιχειρήσεις. Με την παραγωγή κρασιού ασχολείται ένας μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων που χαρακτηρίζονται από ανομοιομορφία, τόσο ως προς το μέγεθος, όσο και ως προς τα κρασιά που παράγουν.

Σύμφωνα με το μητρώο επιχειρήσεων της ΕΣΥΕ για το 2005, οι καταγεγραμμένες επιχειρήσεις που παρήγαγαν οίνο ανήλθαν στις 484, με συνολικό κύκλο εργασιών (για το 2005) τα €352.374.584.

<b>ΝΟΜΙΚΗ ΜΟΡΦΗ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ</b>
ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ	288
ΟΕ	77
ΑΕ	64
ΕΠΕ	18
ΕΕ	14
ΚΟΙΝΩΝΙΑ	3
ΛΟΙΠΕΣ	20
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>484</b>

**Πίνακας:** Αριθμός παραγωγικών επιχειρήσεων ανά νομική μορφή (2005)

Η πλειοψηφία των επιχειρήσεων αυτών είναι προσωπικές, σε ποσοστό που φτάνει το 60% του συνόλου, ενώ σημαντικό μερίδιο έχουν και οι ΟΕ (15,9%). Οι οινοποιητικές επιχειρήσεις με μορφή ανωνύμου εταιρείας κάλυψαν ποσοστό 13,2% του συνόλου.

Ο μεγαλύτερος αριθμός παραγωγικών επιχειρήσεων οίνου εδρεύει στο νομό Κορινθίας, με ποσοστό 16,7% επί του συνόλου. Ακολουθεί με μικρή διαφορά ο νομός Αττικής, με 79 επιχειρήσεις, ενώ έπονται με αρκετά χαμηλότερα ποσοστά οι νομοί Αχαΐας με 5,6%, Βοιωτίας με 4,5%, Εύβοιας με

4,3%, Μεσσηνίας με 3,9% και Ηρακλείου με 3,9%.

Στο επίπεδο της εγχώριας παραγωγής λειτουργεί περιορισμένος αριθμός μεγάλων οينوβιομηχανιών, με συστηματική και οργανωμένη παραγωγή και εκτεταμένα δίκτυα διανομής. Οι εν λόγω επιχειρήσεις έχουν μακροχρόνια παρουσία στον κλάδο, σύγχρονες οινοποιητικές εγκαταστάσεις και διαθέτουν ισχυρά εμπορικά σήματα. Παρόλα αυτά και οι εταιρείες μεσαίου μεγέθους έχουν αξιόλογη παρουσία στην αγορά εμφιαλωμένου κρασιού, έχοντας καθιερώσει στην αγορά προϊόντα υψηλής ποιότητας

και ιδιαίτερων ποικιλιών. Το χύμα κρασί παράγεται ως επί το πλείστον από συνεταιριστικές ενώσεις.

Σε γενικές γραμμές το ποιοτικό επίπεδο των προϊόντων του κλάδου θεωρείται υψηλό, τόσο στην εγχώρια όσο και στην ευρωπαϊκή αγορά, γεγονός που αποδεικνύεται από το μεγάλο αριθμό διακρίσεων που αποσπούν τα ελληνικά κρασιά σε διεθνείς διαγωνισμούς. (ICAP, 2010)

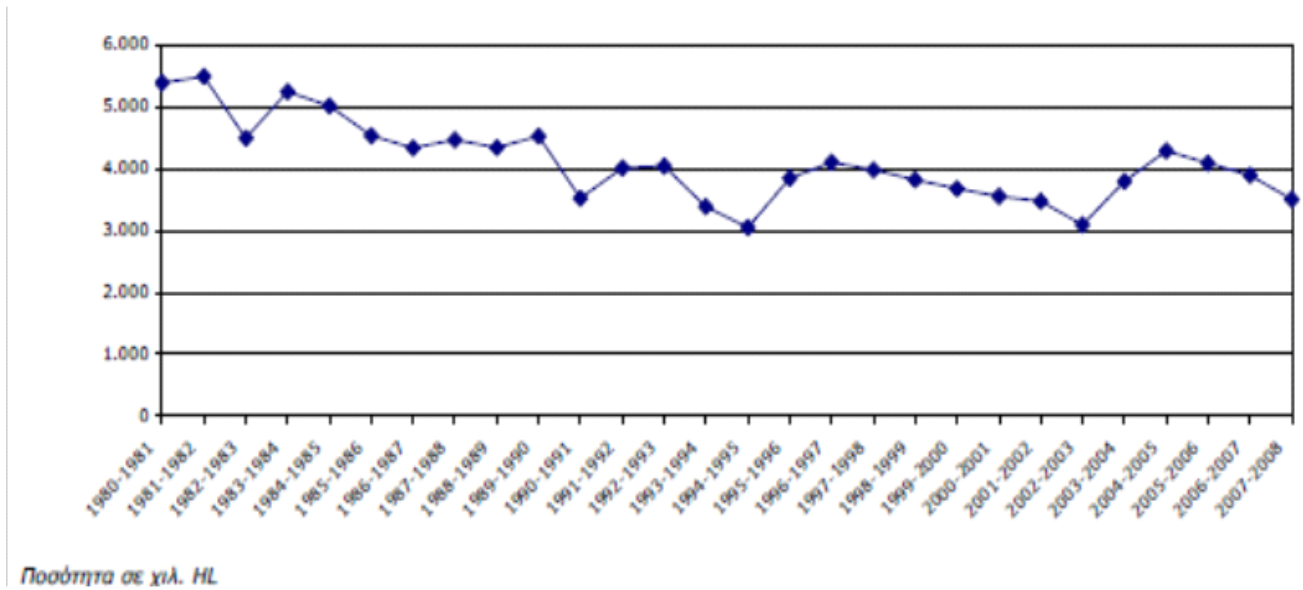
### **3.4 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ**

Η καταγραφή της εγχώριας παραγωγής πραγματοποιείται στο τέλος κάθε οινικής περιόδου, η οποία διαρκεί από την 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους μέχρι την 31η Αυγούστου του επόμενου έτους. Η συνολική εγχώρια παραγωγή συμπεριλαμβάνει την παραγωγή από οργανωμένα οινοποιεία και τη χωρική οινοποίηση που προορίζεται για ιδιοκατανάλωση.

Η εξέλιξη της παραγωγής οίνου, όπως παρατηρείται και στο παρακάτω διάγραμμα, δεν ακολουθεί σταθερή πορεία. Ειδικότερα, την τριετία 2002-2003 έως 2004-2005 η εγχώρια παραγωγή οίνου αυξήθηκε με μέσο ετήσιο ρυθμό 17,7%, ενώ την τριετία 2005-2006 έως 2007-2008 η παραγωγή ήταν



φθίνουσα, με μέσο ετήσιο ρυθμό  $-7,4\%$ , για να διαμορφωθεί τελικά, περίοδος 2007/08, σε 3.511 χιλ. εκατόλιτρα συνολικά.



(Πηγή: ICAP)

**Διάγραμμα:** Εξέλιξη της εγχώριας παραγωγής οίνου (1980-2008)

Οινηκή περίοδος (από 1/9 - 31/8)	Σύνολο εγχώριας παραγωγής οίνου	Μεταβολή (%)
1980-1981	5.395	-
1981-1982	5.500	1,95%
1982-1983	4.500	-18,18%
1983-1984	5.250	16,67%
1984-1985	5.025	-4,29%
1985-1986	4.538	-9,69%
1986-1987	4.342	-4,32%
1987-1988	4.475	3,06%
1988-1989	4.345	-2,91%
1989-1990	4.532	4,30%
1990-1991	3.526	-22,20%
1991-1992	4.016	13,90%
1992-1993	4.050	0,85%
1993-1994	3.392	-16,25%
1994-1995	3.051	-10,05%
1995-1996	3.850	26,19%
1996-1997	4.109	6,73%
1997-1998	3.987	-2,97%
1998-1999	3.826	-4,04%
1999-2000	3.680	-3,82%
2000-2001	3.558	-3,32%
2001-2002	3.477	-2,28%
2002-2003	3.098	-10,90%
2003-2004	3.804	22,79%
2004-2005	4.295	12,91%
2005-2006	4.093	-4,70%
2006-2007	3.938	-4,72%
2007-2008	3.511	-9,97%

Ποσότητα σε χιλ. ΗΛ

(Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων)

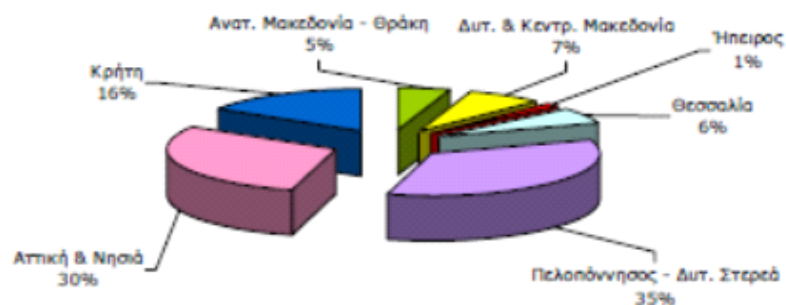
Στο σύνολο της παραγωγής περιλαμβάνεται και μικρή ποσότητα γλεύκους (0,70%). Δεδομένου ότι, η παραγωγή οίνου είναι άρρηκτα δεμένη με την καλλιέργεια των αμπελώνων και κατ' επέκταση επηρεάζεται από απρόβλεπτους παράγοντες όπως οι καιρικές συνθήκες, παρατηρούνται ορισμένες φορές σημαντικές διακυμάνσεις των μεγεθών. Επομένως θεωρείται πιο αντικειμενική η σύγκριση με βάση το μέσο όρο ανά πενταετία, ώστε να εξομαλύνονται οι εν λόγω μεταβολές. Την τελευταία

πενταετία ο μέσος όρος ετήσιας παραγωγής οίνου διαμορφώθηκε σε 3.928 χιλ. HL, έναντι αντίστοιχου μέσου όρου 3.528 χιλ. HL της αμέσως προηγούμενης πενταετίας, **Πίνακας:** Εξέλιξη της εγχώριας παραγωγής οίνου (1980-2008)

προκύπτει επομένως αύξηση 11% περίπου της εγχώριας παραγωγής. Επισημαίνεται ωστόσο ότι τα δύο τελευταία έτη η παραγωγή χαρακτηρίζεται από πτωτική τάση.

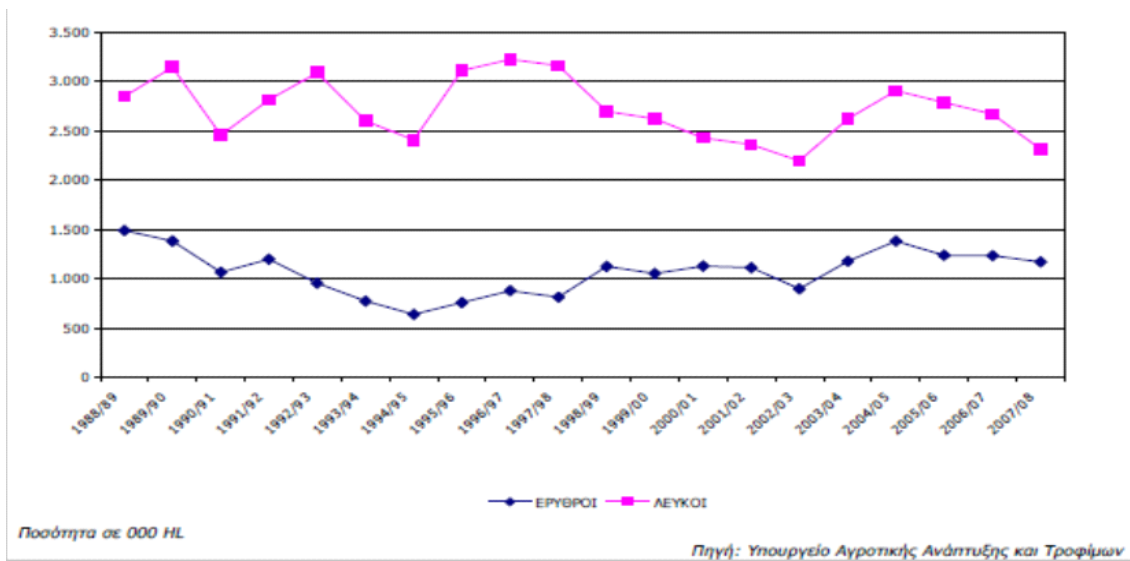
Σύμφωνα με τη γεωγραφική διάρθρωση της εγχώριας παραγωγής οίνου το γεωγραφικό διαμέρισμα Πελοποννήσου - Δυτικής Στερεάς αποτελεί την κυριότερη παραγωγική περιοχή κρασιού, καλύπτοντας (την οινική περίοδο 2006/07) το 34,52% της συνολικής ποσότητας, μερίδιο μειωμένο παρόλα αυτά σε σχέση με τα τρία προηγούμενα έτη.

Η Αττική και τα νησιά αντιπροσώπευσαν κατά το χρονικό διάστημα 2001-2007 ποσοστά μεταξύ 20,7% και 29,80%, ενώ την οινική περίοδο 2006/07 είχαν τη μεγαλύτερη σε μέγεθος παραγωγή της τελευταίας πενταετίας. Η Κρήτη αντίστοιχα κατέλαβε μερίδια που κυμάνθηκαν από 13,9% ως 5,6%. Η Θεσσαλία κάλυψε το 6% της εγχώριας παραγωγής κρασιού, ενώ μικρότερα μερίδια στο σύνολο της χώρας αντιπροσώπευσαν η Μακεδονία και η Θράκη.



(Πηγή: ICAP, 2009)

**Διάγραμμα :** Γεωγραφική κατανομή εγχώριας παραγωγής οίνου (2006-2007)



**Διάγραμμα :** Ανάλυση εγχώριας παραγωγής βάσει χρώματος (1988-2008)

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, οι λευκοί οίνοι αποτελούν την κυριότερη κατηγορία, καθώς αντιπροσωπεύουν ποσοστά από 65,6% έως 80,3% της εγχώριας παραγόμενης ποσότητας, κατά το χρονικό διάστημα 1988/89-2007/08. Η συνολική παραγωγή λευκών οίνων της περιόδου 2007/08 ανήλθε σε 2.314 χιλ. HL, μειωμένη κατά 13% σε σχέση με την προηγούμενη

περίοδο. Αντίστοιχα οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι κάλυψαν μερίδια από 19,7% ως 34,4% το υπό εξέταση διάστημα. Το 2007/08 παρήχθησαν 1.172 χιλ. HL ερυθρών και ερυθρωπών οίνων, το μερίδιο των οποίων ανήλθε πλέον σε 33,6%.

### 3.5 ΕΞΑΓΩΓΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

Οι πιο σημαντικές αγορές του διεθνούς εμπορίου οίνου βάσει

εισαγωγών αναδεικνύονται η Γερμανία και η Μ. Βρετανία, που απορροφούν το 17% και το 14% αντίστοιχα της παγκόσμιας εισαγόμενης ποσότητας. Ακολουθούν οι ΗΠΑ με ποσοστό περίπου 10% και η Γαλλία με 6%.

Η εξέλιξη των εξαγωγών ελληνικού οίνου, παρουσιάζεται με βάση τα στοιχεία της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας Ελλάδος. Σημειώνεται ότι τα εν λόγω στοιχεία αναφέρονται σε ημερολογιακά έτη και συνεπώς παρουσιάζουν διαφορές σε σχέση με εκείνα που εμφανίζονται στα ισοζύγια παραγωγής / χρήσης οίνου, τα οποία αναφέρονται σε οινικές περιόδους.

Η κατηγοριοποίηση των προϊόντων οίνου ως προς το είδος και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά έχει ως εξής:

1. Σαμπάνια
2. Λοιπά αφρώδη κρασιά
3. Λευκά VQPRD (Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée) ή λευκά κρασιά ονομασίας προελεύσεως
4. Λοιπά λευκά κρασιά
5. Ερυθρά VQPRD
6. Λοιπά ερυθρά κρασιά
7. Κρασιά με αλκοολικό τίτλο > 15% vol.

Η εξέλιξη των εξαγωγών οίνου παρουσίασε έντονες διακυμάνσεις την περίοδο 2000-2008, ωστόσο χαρακτηρίζονται από φθίνουσα τάση σε γενικές γραμμές, σε σύγκριση με τις αρχές της τρέχουσας δεκαετίας.

Έτος	Αξία	Ποσότητα
2000	67.400	443/633
2001	81.408	735.855
2002	50.378	290.713
2003	65.320	370.023
2004	63.278	300.685
2005	58.100	288.018
2006	55.728	302.413
2007	55.126	295.393
2008	53.303	252.135

Αξία σε χιλ. Ευρώ		
Ποσότητα σε HL		

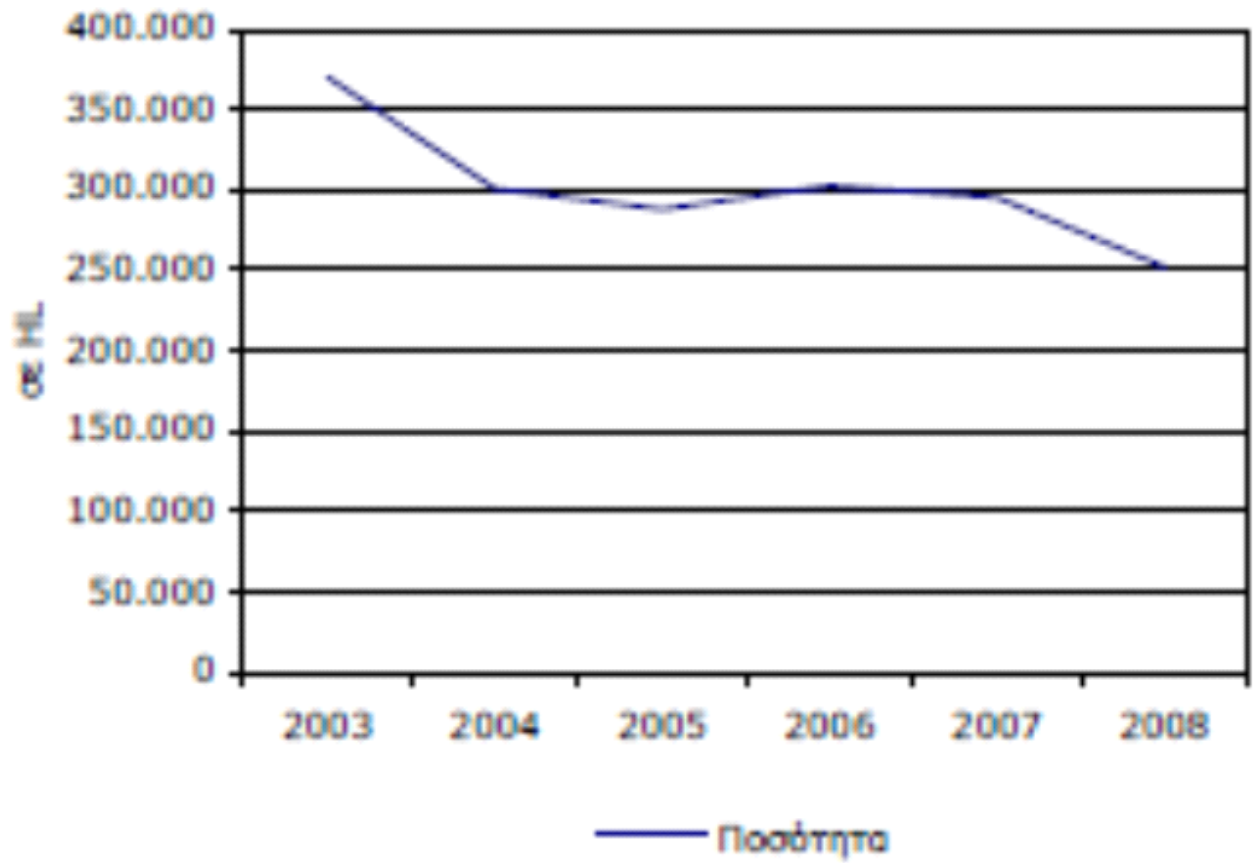
**Πηγή** :ΕΣΥΕ

Ειδικότερα την περίοδο 2006-2008 οι εξαγωγές χαρακτηρίζονται από φθίνουσα τάση, και το 2008 διαμορφώθηκαν σε 252 χιλ. HL. Συνολικά την περίοδο 2000-2008, οι εξαγωγές οίνου σε όρους ποσότητας μειώθηκαν με μέσο ετήσιο ρυθμό 6,8%, ενώ σε όρους αξίας με αντίστοιχο ρυθμό 2,9% .

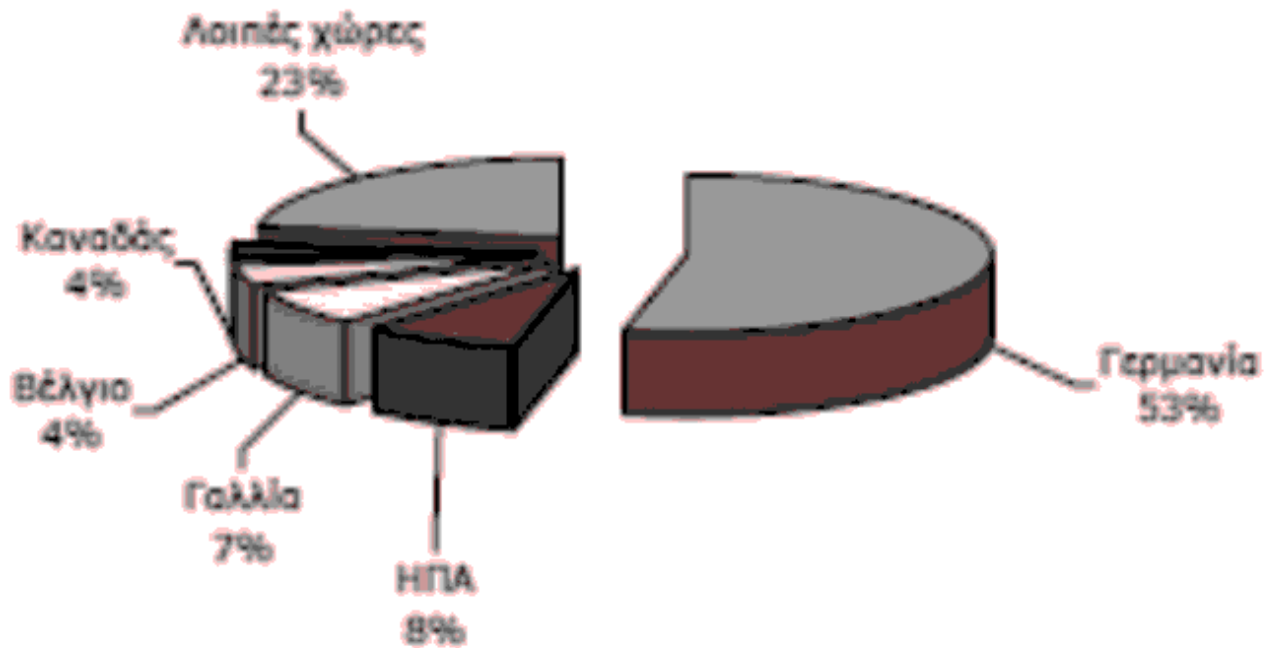
Αναφορικά με τις κατηγορίες των εξαγόμενων προϊόντων, στην πρώτη θέση βρίσκονται τα «λοιπά λευκά κρασιά» με ποσοστό που ανήλθε (το 2008) σε 29,1% της

συνολικής εξαγόμενης ποσότητας, ενώ τη δεύτερη θέση κατέχουν τα «ερυθρά λοιπά κρασιά» που απέσπασαν ποσοστό 28,1% το ίδιο έτος. Την τρίτη θέση καταλαμβάνουν τα «ερυθρά VQPRD» με ποσοστό 13,4%. Ακολουθούν τα «λοιπά αφρώδη» και τα «λευκά VQPRD». Αξίζει να σημειωθεί ότι τα «λοιπά αφρώδη», παρότι καταλαμβάνουν μόνο το 12,6% της εξαγόμενης ποσότητας το 2008, παρουσιάζουν μεγάλη αύξηση σε σχέση με το προηγούμενο έτος, ενώ το ίδιο συμβαίνει και με τα «λευκά VQPRD» που αυξήθηκαν κατά 33,9%. Στην περίπτωση των «ερυθρών λοιπών» και των «οίνων με αλκοόλ >15%» παρατηρήθηκε πτώση (30,2% και 75,6% αντίστοιχα). Οι εξαγωγές σαμπάνιας πλέον είναι μηδαμινές .

Τα αποτελέσματα από την διάκριση του εξαγόμενου κρασιού σε εμφιαλωμένο και χύμα δείχνουν ότι οι εξαγωγές του εμφιαλωμένου κρασιού υπερτερούν, καλύπτοντας ποσοστό της τάξεως του 90% του συνόλου για το 2008, ενώ το προηγούμενο έτος κάλυπταν το 80% του συνολικού εξαγόμενου οίνου. Το γεγονός αυτό χαρακτηρίζεται ως ιδιαίτερα θετικό για την εγχώρια οινοβιομηχανία, δεδομένου ότι έχει βελτιωθεί σημαντικά το προϊόντικό μείγμα των εξαγωγών ελληνικών κρασιών, σε προϊόντα με υψηλότερη προστιθέμενη αξία.



**Διάγραμμα:** Εξέλιξη εξαγωγών (2003-2008)



**Διάγραμμα:** Προορισμός εξαγωγών 2008

Η Γερμανία αποτελεί παραδοσιακά τον κυριότερο προορισμό των ελληνικών κρασιών, καλύπτοντας το 2008 το 53% της συνολικής εξαγόμενης ποσότητας. Το γεγονός αυτό οφείλεται κατά ένα μέρος στην ύπαρξη σημαντικού αριθμού Ελλήνων μεταναστών που κατοικούν στην Γερμανία, καθώς και στην λειτουργία ελληνικών εστιατορίων.

Από τις χώρες της ΕΕ δεύτερη έρχεται η Γαλλία (με 7%) και έπεται το Βέλγιο (με μερίδιο 4%). Συνολικά οι χώρες της ΕΕ κάλυψαν το 81,3% της εξαγόμενης ποσότητας. Όσον αφορά τις τρίτες χώρες, οι ΗΠΑ εμφανίζονται πρώτες με ποσοστό περίπου 8% επί του συνόλου, ο Καναδάς δεύτερος με μερίδιο 4% και ακολουθούν η Ρωσία, η Αυστραλία και η Ελβετία με μικρότερα μερίδια συμμετοχής.

Όσον αφορά τα στοιχεία για το έτος 2010 οι κυριότερες Ευρωπαϊκές χώρες εξαγωγής των κρασιών μας είναι η Γερμανία (58% της αξίας των εξαγωγών μας προς ΕΕ) και Γαλλία (12% της αξίας των εξαγωγών μας προς ΕΕ). Οι κυριότερες τρίτες χώρες στις οποίες εξάγουμε τα κρασιά μας είναι



οι ΗΠΑ (51% της αξίας των εξαγωγών μας προς τρίτες χώρες) και ο Καναδάς (23% της αξίας των εξαγωγών μας προς τρίτες χώρες).

Οι τρεις από τις τέσσερις κυριότερες χώρες εξαγωγής ελληνικών κρασιών σημείωσαν σημαντικές αυξήσεις:

Α/Α	ΧΩΡΕΣ	2009	2010	ΔΙΑΦΟΡΑ
1	ΓΕΡΜΑΝΙΑ	24,3	25,9	+6,6%
2	Η Π Α	5,8	6,5	+10,8%
3	ΓΑΛΛΙΑ	6,2	5,2	-15,4%
4	ΚΑΝΑΔΑΣ	2,3	2,9	+26,7%

**Πίνακας :** Εξαγωγές ελληνικών κρασιών γισ το έτος 2010 σε εκατομμύρια ευρώ

Αξίζει να σημειωθεί ότι το 2010 η Ρωσία σχεδόν διπλασίασε τις εισαγωγές ελληνικών κρασιών (από 253.800 Ευρώ το 2009 σε 467.840 Ευρώ το 2010), ενώ εξαιρετική ανάπτυξη σημείωσε η αγορά της Κίνας με εντυπωσιακό άλμα (από 152.890 Ευρώ το 2009 σε 505.560 Ευρώ το 2010). Πολύ καλές επιδόσεις είχαν επίσης η Λετονία (από 52.350 Ευρώ το 2009 σε 278.320 Ευρώ το 2010), το Χόνκ-Κόγκ (από 95.300 Ευρώ το 2009 σε 254.210 Ευρώ το 2010) και η Βραζιλία (από 56.060 Ευρώ το 2009 σε 179.240 Ευρώ το 2010).

Το μεγαλύτερο μερίδιο εξαγωγών ελληνικών κρασιών συγκεντρώνουν οι Εταιρίες «Ε. Τσάνταλης ΑΕ», «Cavino ΑΕ», «Ελληνικά Κελάρια – Δ. Κουρτάκης ΑΕ» και «ΙΝΟ ΑΕ».

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4:

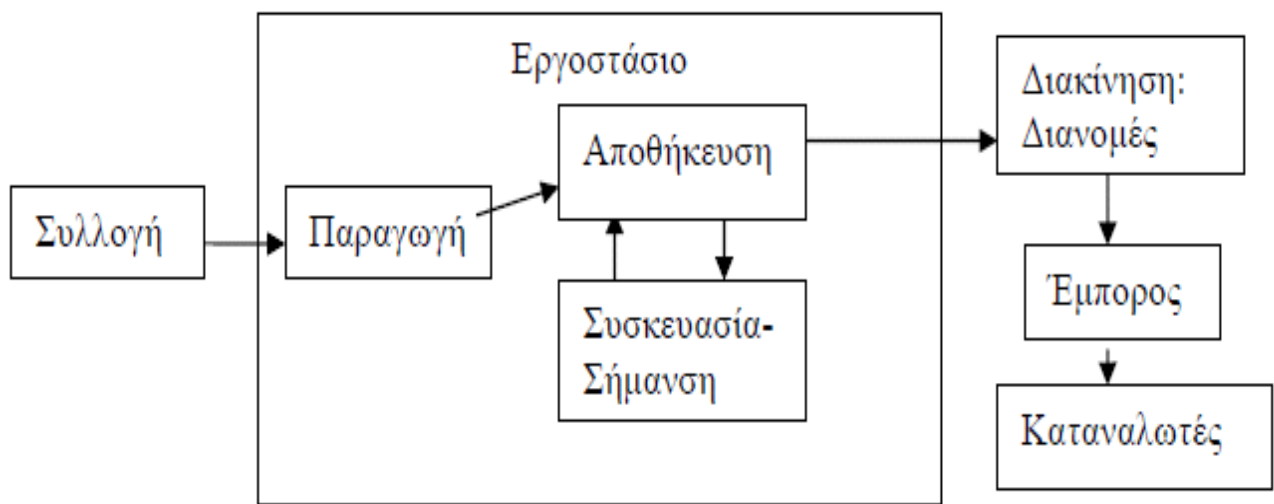
# Η ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΗΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ

### 4.1 Η ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ



Η οινοποιία είναι ένας

κλάδος που περιλαμβάνει όλες τις λειτουργίες της επιστήμης της Εφοδιαστικής. Η διαδικασία ξεκινά με τη συλλογή του καρπού του σταφυλιού και τη μεταφορά του στο εργοστάσιο παραγωγής κρασιού. Αφού παραχθεί το κρασί, η διαδικασία συνεχίζεται ως εξής: Ο χυμός του σταφυλιού αποθηκεύεται μέχρι να ολοκληρωθεί η διαδικασία της ζύμωσης και ακολούθως συσκευάζεται για να αποθηκευτεί ξανά μέχρι να μεταφερθεί στα σημεία πώλησης.



## 4.2 ΣΥΛΛΟΓΗ -ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ



Το σταφύλι αποτελεί την βασικότερη πρώτη ύλη για την παραγωγή του κρασιού. Καλλιεργείται σε αμπελώνες, συνήθως σε ορεινές ή ημιορεινές περιοχές. Η θέση του αμπελώνα προσδίδει στο σταφύλι κάποια ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ανάλογα με τις άλλες καλλιέργειες που βρίσκονται σε κοντινές περιοχές. Η συλλογή του σταφυλιού πραγματοποιείται κατά την περίοδο του τρυγητού ή τρύγου, όπως αλλιώς λέγεται, όταν ο καρπός είναι αρκετά ώριμος. Είναι η χρονική περίοδος κατά την οποία ολοκληρώνονται όλες οι χημικές μεταβολές στη σύσταση του σταφυλιού. Η περίοδος αυτή ξεκινά τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου, ανάλογα με την ποικιλία του σταφυλιού και τις περιβαλλοντικές συνθήκες. Το σταφύλι είναι ώριμο για συλλογή όταν τα οξέα είναι σε χαμηλά επίπεδα σε σχέση με το συνολικό χυμό του σταφυλιού, και τα σάκχαρα είναι αυξημένα. Το αμπέλι καλλιεργείται μόνο με φυσική λίπανση, καθώς τα χημικά φυτοφάρμακα απαγορεύονται. Πριν από τη συλλογή του σταφυλιού γίνεται χημικός έλεγχος για να εξακριβωθεί εάν όντως ο καρπός είναι έτοιμος για να παράξει κρασί. Με το χημικό έλεγχο εξετάζονται τα αρωματικά συστατικά, οι τανίνες, το μηλικό οξύ, τα αμινοξέα, οι ταννινοειδείς πολυφαινόλες, το άζωτο, τα οποία αυξάνονται κατά την ωρίμανση του σταφυλιού.

Το σταφύλι συλλέγεται είτε χειρονακτικά είτε μηχανικά και φορτώνεται σε καλάθια των 17-20 κιλών τα οποία τοποθετούνται σε μεγάλα φορτηγά για να μεταφερθούν στα εργοστάσια παραγωγής κρασιού. Κατά τη χειρονακτική συγκομιδή του σταφυλιού χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην τραυματίζεται ο καρπός, γι' αυτό απαγορεύεται η χρήση ψαλιδιού ή μαχαιριού. Επίσης πρέπει να απομακρυνθούν τα φύλλα και τα αλλοιωμένα σταφύλια προτού μπουν στο καλάθι. Είναι πολύ σημαντικό τα καλάθια να είναι πολύ καθαρά και να έχουν πλυθεί με νερό και διάλυμα αντισηπτικής ουσίας. Τέλος, η μεταφορά τους στο εργοστάσιο παραγωγής κρασιού πρέπει να γίνει άμεσα για να αποφευχθεί η έναρξη της ζύμωσης, της γλευκοποίησης ή της οξειδωσης.

Η μεταφορά τους χρήζει ιδιαίτερης προσοχής για να προστατευτεί ο καρπός από φθορές και αλλοιώσεις. Το σταφύλι που πρόκειται να δώσει κρασί πρέπει να φτάσει στο εργοστάσιο σε άριστη κατάσταση. Το σταφύλι είναι ένα ευπαθές αγροτικό προϊόν, γι' αυτό επιβάλλεται η τήρηση των πιο κάτω περιορισμών για τη διασφάλιση της ποιότητας του, ώστε κατά συνέπεια να δώσει ποιοτικότερο κρασί.

Σε γενικό επίπεδο, κατά τη μεταφορά πρέπει να τηρούνται οι εξής βασικοί κανόνες: Το σταφύλι δεν πρέπει ποτέ να μεταφέρεται χύμα (σε στοίβες) στα φορτηγά γιατί λόγω του βάρους τους συμπιέζονται και σπάζουν, με αποτέλεσμα ο χυμός να χύνεται και να υπάρχει κίνδυνος: α) ανάπτυξης επικίνδυνων για το μούστο μικροοργανισμών και β) ανάμιξης του μούστου με μεταλλικά στοιχεία (π.χ. σίδηρο) από τις επιφάνειες του φορτηγού, με αποτέλεσμα να παραχθεί τελικά αλλοιωμένο κρασί. Επιπλέον, οι κίνδυνοι που μπορούν να απειλήσουν την ακεραιότητα του σταφυλιού και γενικότερα των αγροτικών προϊόντων, εκτός από τις φθορές που πιθανόν να προκληθούν κατά τη μεταφορά, είναι η θερμότητα, η υγρασία και το αιθυλένιο. Αναλυτικότερα:

Η θερμοκρασία: Όπως ήδη αναφέρθηκε, η θερμοκρασία είναι ένας βασικός παράγοντας που μπορεί να θίξει την ποιότητα των αγροτικών προϊόντων και για τη ρύθμιση της απαιτείται η χρήση μηχανισμών ψύξης κατά τη μεταφορά τους. Η θερμότητα δεν προέρχεται μόνο από το περιβάλλον αλλά παράγεται και από το ίδιο το προϊόν, γι' αυτό χρειάζεται να ρυθμίζεται η θερμοκρασία σε σταθερά επίπεδα και να υπάρχει καλή κυκλοφορία του αέρα μέσα στο όχημα μεταφοράς. Το σταφύλι για να διατηρηθεί χρειάζεται σταθερή θερμοκρασία 0-10 C.

Η υγρασία: Όπως η θερμοκρασία, έτσι και η υγρασία κατά τη μεταφορά του σταφυλιού πρέπει να διατηρείται σε σταθερά επίπεδα γύρω στο 90%.

Το αιθυλένιο: Είναι ένα αέριο που παράγεται από κάποια φρούτα και λαχανικά και πολλές φορές επηρεάζει τα αγροτικά προϊόντα που είναι ευαίσθητα και αλλοιώνονται όταν εκτεθούν σε αυτό. Το σταφύλι είναι ένα αγροτικό προϊόν που δεν παράγει ιδιαίτερες ποσότητες αιθυλενίου, ούτε επηρεάζεται σημαντικά από αυτό. Παρόλα αυτά είναι ένα προϊόν που προσλαμβάνει και αποθηκεύει στο φλοιό του αρώματα από το περιβάλλον του. Για το λόγο αυτό δεν πρέπει να μεταφέρεται μαζί με άλλα προϊόντα με έντονες ή δυσάρεστες οσμές, όπως τα κρεμμύδια, για να μην υπάρξουν

συνέπειες στο άρωμα του κρασιού που πρόκειται να παραχθεί.  
Αφού φτάσει το σταφύλι στο οινοποιείο δεν αποθηκεύεται, αλλά ζυγίζεται, ελέγχεται και αμέσως μετά μπαίνει στη διαδικασία παραγωγής.

## **4.3 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ**

Η παραγωγή του κρασιού είναι μια διαδικασία που ξεκινά από τη στιγμή που παραλαμβάνεται το σταφύλι στην οινοβιομηχανία ή το οινοποιείο και ολοκληρώνεται μετά από πολλές διεργασίες .

Μετά τη συλλογή του σταφυλιού από τον αμπελουργό, το σταφύλι φορτώνεται σε μεγάλα φορτηγά για να μεταφερθεί στις βιομηχανίες παραγωγής κρασιού. Εκεί ζυγίζεται και αμέσως μετά στέλνεται στο χημείο για έλεγχο της ποιότητας του. Ελέγχεται επίσης και κατά πόσο έχει ωριμάσει το σταφύλι για να ξέρει ο οινοπαραγωγός εάν η συγκεκριμένη παραλαβή σταφυλιού είναι κατάλληλη για το είδος και την ποιότητα του κρασιού που θέλει να παρασκευάσει. Στη συνέχεια το σταφύλι μπαίνει στη σταφυλοδόχο. Στο σπαστήρα γίνεται ο απορραγισμός και το άλεσμα του καρπού για να εξαχθεί από αυτόν ο χυμός ή αλλιώς το γλεύκος .Από το σημείο αυτό και έπειτα η διαδικασία παραγωγής διαφέρει ανάλογα με το είδος του κρασιού.

### **4.3.1 ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**



Για τη λευκή οινοποίηση η διαδικασία που ακολουθείται στα πλείστα εργοστάσια παραγωγής κρασιών είναι η εξής: Χυμός και φλοιοί του σταφυλιού μπαίνουν στο πιεστήριο όπου γίνεται και ταυτόχρονη προσθήκη κάποιων οινολογικών ουσιών. Από τη διεργασία αυτή διαχωρίζεται ο χυμός από το υπόλοιπο μέρος του καρπού και παράλληλα γίνεται διαχωρισμός πιέσεων. Ο χυμός παραλαμβάνεται και ψύχεται σε ειδικούς χώρους για 24 ώρες και μετά γίνεται η απολάσπωση. Στη συνέχεια ο χυμός μεταγγίζεται σε άλλη δεξαμενή όπου γίνεται εμβολιασμός με ζυμομύκητες (*Saccharomyces cervical*) για να μπορέσει να γίνει μια ελεγχόμενη ζύμωση. Στο σημείο αυτό ελέγχονται οι ζύμες, η θερμοκρασία και γίνεται μέτρηση των σακχάρων Be. Όταν τελειώσει η ελεγχόμενη ζύμωση το κρασί πρέπει να «ηρεμίσει» γι' αυτό μεταγγίζεται συνήθως σε άλλη δεξαμενή. Όταν το κρασί ηρεμίσει, γίνεται μια τρυγική σταθεροποίηση στους  $-4^{\circ}\text{C}$  ή πρώτα φιλτράρεται και μετά γίνεται η τρυγική σταθεροποίηση. Ακολούθως το κρασί μεταγγίζεται, φιλτράρεται και εμφιαλώνεται.

#### **4.3.2 ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

Για τη ροζέ οινοποίηση η διαδικασία είναι η εξής: Όλο το μίγμα (φλοιοί και χυμός) μεταφέρονται σε μία δεξαμενή όπου παραμένουν για όσο διάστημα χρειαστεί ώστε ο χυμός να πάρει από το φλοιό το επιθυμητό χρώμα και άλλες οινολογικές ουσίες.

Στο σημείο αυτό πρέπει να τονιστεί ότι ποτέ δεν παράγεται ροζέ κρασί από ανάμιξη λευκού και ερυθρού κρασιού, αλλά παράγεται πάντα από ερυθρά σταφύλια. Όταν ο χυμός αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα διαχωρίζεται από

τα υπόλοιπα μέρη του καρπού και προστίθενται σε αυτόν μερικές οινολογικές ουσίες. Ακολουθώντας ο χυμός ψύχεται σε ειδικούς χώρους για 24 ώρες και μετά απολασπώνεται. Αφού τελειώσει η διαδικασία αυτή, ο χυμός μεταγγίζεται σε άλλη δεξαμενή όπου γίνεται εμβολιασμός με ζυμομύκητες για να γίνει μια ελεγχόμενη ζύμωση. Όταν τελειώσει η ελεγχόμενη ζύμωση το κρασί πρέπει να «ηρεμίσει» γι' αυτό μεταγγίζεται συνήθως σε άλλη δεξαμενή. Όταν το κρασί ηρεμίσει, γίνεται μια τρυγική σταθεροποίηση στους  $-40^{\circ}\text{C}$  ή πρώτα φιλτράρεται και μετά γίνεται η τρυγική σταθεροποίηση. Ακολουθώντας το κρασί μεταγγίζεται, φιλτράρεται και εμφιαλώνεται.

### 4.3.3 ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Για την ερυθρή οινοποίηση η διαδικασία που λαμβάνει χώρα είναι η εξής: Χυμός και φλοιοί μπαίνουν σε μία δεξαμενή όπου παραμένουν μαζί μέχρις ότου ο χυμός αποκτήσει όλα τα επιθυμητά στοιχεία από τα υπόλοιπα μέρη του καρπού. Κατά τη διάρκεια αυτή γίνονται διαβροχές 2-3 φορές την ημέρα. Η διαδικασία της διαβροχής είναι ένα είδος «ανακατέματος» του χυμού. Χυμός από τον πάτο της δεξαμενής μεταφέρεται στο πάνω μέρος. Παράλληλα προστίθενται οι ζύμες για να γίνει η ελεγχόμενη ζύμωση και όταν ο χυμός αποκτήσει όλα τα στοιχεία που επιθυμεί ο παραγωγός, διαχωρίζεται ο χυμός από τους φλοιούς. Η ζύμωση του χυμού συνεχίζεται σε άλλη δεξαμενή και ο φλοιός πάει στο πιεστήριο για την παραλαβή του υπόλοιπου χυμού. Συνήθως ο χυμός που παραλαμβάνεται στο πιεστήριο δεν αναμιγνύεται με το υπόλοιπο κρασί, αλλά πωλείται ως άλλος τύπος κρασιού.

Εκτός από την ελεγχόμενη ζύμωση, τα ερυθρά κρασιά μπορεί να υποστούν και μηλογαλακτική ζύμωση, δηλαδή μετατροπή του μηλικού οξέος σε



γαλακτικό οξύ. Όταν τελειώσει αυτή η διαδικασία, μεταγγίζεται το κρασί για να προστεθεί σε αυτό θειώδες οξύ. Στη συνέχεια μπορούν να συμβούν δύο περιπτώσεις. Στην πρώτη περίπτωση το κρασί μπαίνει σε δρύινο βαρέλι για να αποθηκευτεί. Στη δεύτερη περίπτωση γίνεται η διαδικασία της τρυγικής σταθεροποίησης στους  $-4^{\circ}\text{C}$ . Σε μερικές περιπτώσεις προηγείται φιλτράρισμα πριν από την τρυγική σταθεροποίηση. Για την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής του ερυθρού οίνου γίνεται μετάγγιση, φιλτράρισμα και εμφιάλωση στο κρασί. Η παραγωγή μιας καλής παρτίδας κρασιού εξαρτάται από την ποιότητα της σοδειάς, την επεξεργασία του μούστου και τον τρόπο αποθήκευσης στο βαρέλι.

#### **4.4 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ**

Η παραγωγή του κρασιού προκαλεί τη δημιουργία δύο ειδών αποβλήτων, τα στερεά απόβλητα, δηλαδή την οινολάσπη, και τα υγρά απόβλητα. Η οινολάσπη είναι μια μάζα που παραμένει στον πυθμένα των δεξαμενών κατά τις μεταγγίσεις και αποτελείται από όξινο τρυγικό κάλιο, άλατα, ζυμομύκητες και άλλους μικροοργανισμούς. Ένα μεγάλο ποσοστό της οινολάσπης (50-60%) είναι οίνος που μένει στις δεξαμενές, και διαχωρίζεται από τα άλλα στοιχεία της οινολάσπης με τη βοήθεια της φυγοκέντρωσης ή της διήθησης. Η στερεή μάζα που τελικά μένει μετά το διαχωρισμό της από τον οίνο χρησιμοποιείται για δύο σκοπούς. Είτε εξάγεται τρυγικό οξύ ή όξινο τρυγικό κάλιο με την αφαίρεση της υγρασίας από τη μάζα ( μέθοδος της ξήρανσης), είτε αραιώνεται με ίσο όγκο νερού και αποστάζεται για την παραλαβή της υπάρχουσας αλκοόλης. Τα υγρά απόβλητα δημιουργούνται κυρίως κατά τον καθαρισμό των δεξαμενών και των μηχανημάτων και είναι πλούσια σε οργανικό περιεχόμενο που περιλαμβάνει αιωρούμενα και διαλυμένα στερεά σωματίδια, και έχουν όξινο pH, καθώς και θειούχες ενώσεις, οι οποίες πιθανόν να εκπέμπουν δυσάρεστες οσμές. Υγρά χημικά απόβλητα σχηματίζονται επίσης και κατά την πλύση των φιαλών στη γραμμή εμφιάλωσης, καθώς και στη διαδικασία συμπύκνωσης γλεύκους. Για τις διαδικασίες αυτές χρησιμοποιούνται ουσίες όπως η καυστική σόδα, διάφορα σαπούνια, απορρυπαντικά και καθαριστικά υλικά που περιέχουν ουσίες βλαβερές και επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία .

Οι ποσότητες και η ποιότητα των χημικών αποβλήτων που παράγονται από κάθε εργοστάσιο ποικίλουν λόγω του μεγέθους και των πρακτικών διαχείρισης των αποβλήτων της κάθε επιχείρησης . Επίσης, παρατηρείται

διακύμανση στην παραγωγή χημικών αποβλήτων κατά τη διάρκεια του έτους λόγω του εποχικού χαρακτήρα της οινοποίησης. Πιο συγκεκριμένα, την περίοδο μεταξύ Σεπτεμβρίου και Μαρτίου παρατηρείται αυξημένη παραγωγή αποβλήτων, διότι αυτή είναι η προσφορότερη περίοδος για την παραγωγή του κρασιού. Ωστόσο, δε μπορεί να είναι ακριβής ο υπολογισμός του ύψους των παραγόμενων ρύπων, λόγω των δυσκολιών που αναφέρθηκαν πιο πάνω .

## **4.5 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΣΗ**

### **4.5.1 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

Τα τελευταία χρόνια, η συσκευασία γενικότερα αποτέλεσε θέμα έντονου προβληματισμού σχετικά με το εάν πρέπει να αυξηθεί ή να μειωθεί προκειμένου να

εξισορροπηθεί η ανάγκη προστασίας των προϊόντων με την αλόγιστη χρήση των φυσικών πόρων για τη συσκευασία των καταναλωτικών προϊόντων. Στην περίπτωση του κρασιού, η συσκευασία είναι απολύτως απαραίτητη, αφού λόγω της υγρής φύσης του προϊόντος δεν μπορεί δίχως συσκευασία να μεταφερθεί. Στο σημείο αυτό δημιουργείται το εύλογο ερώτημα σχετικά με το ποιο υλικό είναι καταλληλότερο για τη συσκευασία του κρασιού. Οι πλαστικές συσκευασίες είναι μεν ελαφρύτερες, αλλά είναι δυσκολότερο να ανακυκλωθούν, σε σχέση με άλλα υλικά, και επιπλέον ενέχουν τον κίνδυνο αλλοίωσης του κρασιού, λόγω της πιθανότητας μεταφοράς χημικών ουσιών στο κρασί. Μια δεύτερη επιλογή είναι η χρήση συσκευασιών tetra pak που προστατεύουν τα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Η τρίτη και συνηθέστερη επιλογή συσκευασίας για το συγκεκριμένο καταναλωτικό αγαθό, είναι η γυάλινη συσκευασία που δίνει στον καταναλωτή την εντύπωση ενός ποιοτικότερου προϊόντος.

Η πλειοψηφία των κρασιών που κυκλοφορούν στην αγορά είναι συσκευασμένα σε γυάλινα μπουκάλια που είτε εισάγονται από ευρωπαϊκές χώρες, είτε παρασκευάζονται στις ντόπιες βιομηχανίες. Τα μπουκάλια έρχονται στο εργοστάσιο συσκευασμένα σε μεγάλες παλέτες και

σφραγισμένα με νάιλον για μεγαλύτερη προστασία και ασφάλεια. Ακολούθως, μεταφέρονται με προσοχή και τοποθετούνται στη γραμμή εμφιάλωσης για τα πλυθούν. Ορισμένα εργοστάσια διαθέτουν ειδικές μηχανές για στέγνωμα των μπουκαλιών. Στη συνέχεια, οι φιάλες μπαίνουν στη γραμμή εμφιάλωσης, όπου γίνεται ποιοτικός έλεγχος, γεμίζονται με κρασί και σφραγίζονται με φελλό. Ο φελλός παίζει πολύ σπουδαίο ρόλο στη διατήρηση της καλής ποιότητας του κρασιού. Επίσης, προστατεύει το κρασί από μικροβιολογικές επιμολύνσεις. Για το λόγο αυτό προτιμάται ο φυσικός φελλός από το φλοιό των φελλόδεντρων, που θεωρείται και ο καλύτερος. Η κυριότερη αιτία αλλοίωσης του κρασιού είναι το οξυγόνο και ο φελλός είναι αυτός που προστατεύει το κρασί από την επαφή με το οξυγόνο και κατ' επέκταση από την αλλοίωση. Για το λόγο αυτό, η επιλογή του κατάλληλου φελλού βοηθά στη διασφάλιση της ποιότητας του κρασιού, αλλά και στην ομαλή ωρίμανση του μέσα στη φιάλη.

Η διαδικασία της συσκευασίας ολοκληρώνεται με την τοποθέτηση επιστομίων, δηλαδή με την εφαρμογή αλουμινίου ή άλλου υλικού πάνω στο λαιμό της φιάλης μετά από θέρμανση.

Η συσκευασία, όπως είναι ευρέως γνωστό, έχει προστατευτικό ρόλο τόσο για το κρασί όσο και για πολλά άλλα προϊόντα. Παράλληλα όμως έχει και το ρόλο της διευκόλυνσης της αποθήκευσης και της μεταφοράς του συγκεκριμένου αγαθού, καθώς επίσης αποτελεί πολλές φορές και απαίτηση των ίδιων των καταναλωτών. Μερικά κρασιά διατίθενται και σε συσκευασία tetra pak, παρόλα αυτά οι περισσότεροι καταναλωτές θεωρούν ότι οι οίνοι που είναι συσκευασμένοι σε γυάλινο μπουκάλι έχουν καλύτερη ποιότητα, γι' αυτό και η γυάλινη συσκευασία θεωρείται απαίτηση των καταναλωτών.

#### **4.5.2 ΣΗΜΑΝΣΗ**



Η σήμανση είναι μια διαδικασία που ακολουθεί τη συσκευασία και είναι απαραίτητη για τη σωστή προώθηση του προϊόντος. Η ετικέτα παίζει διπλό ρόλο γιατί είναι μεν διακοσμητική και αυτήν είναι που προσέχει πάντα ο καταναλωτής πριν αγοράσει το κρασί της αρεσκείας του, αφετέρου δε, δίνει και όλες τις πληροφορίες που αφορούν το κρασί σχετικά με την προέλευση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του. Πιο συγκεκριμένα μία ετικέτα δίνει πληροφορίες σχετικά με την κατηγορία του κρασιού, την περιοχή παραγωγής του, τις ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του, το χρώμα, την χρονολογία παραγωγής, το περιεχόμενο σε ποσότητα και τον αλκοολικό βαθμό. Τα χρώματα που χρησιμοποιούνται

καθώς και η γραμματοσειρά είναι μικρές λεπτομέρειες που επηρεάζουν όμως αρκετά την τελική απόφαση του καταναλωτή σχετικά με το ποιο κρασί τελικά θα επιλέξει γιατί προσδίδουν στο προϊόν αισθητική, αρμονία, και το κάνουν να ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα κρασιά. Επίσης, η εικόνα ενός αμπελώνα ή μια παράσταση που παραπέμπει τον καταναλωτή σε κάτι παραδοσιακό υποσυνείδητα δίνουν την εντύπωση ενός ποιοτικά ανώτερου προϊόντος, χωρίς αυτό να σημαίνει απαραίτητα ότι ισχύει στην πραγματικότητα.

Η τοποθέτηση της ετικέτας, τόσο της εμπρόσθιας όσο και της οπίσθιας, γίνεται με ειδικό περιστρεφόμενο μηχάνημα.

Η διαδικασία της σήμανσης μπορεί να καθυστερήσει ολόκληρη τη γραμμή παραγωγής, εφόσον δεν έχει σχεδιαστεί σωστά και είναι μια διαδικασία που αντιμετωπίζει αρκετά προβλήματα όσον αφορά στο χαρτί και την κόλλα που θα χρησιμοποιηθούν για την ετικέτα .

## **4.6 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

Η αποθήκευση του κρασιού γίνεται σε δύο διαφορετικά στάδια. Στο πρώτο στάδιο ο χυμός του σταφυλιού φυλάσσεται σε βαρέλι και αποθηκεύεται προτού συσκευαστεί σε φιάλη, και στο δεύτερο στάδιο γίνεται η φύλαξη και η τοποθέτηση των φιαλών σε ειδικούς χώρους πριν τη μεταφορά τους προς πώληση στην αγορά.

Για ορισμένα προϊόντα, όπως είναι το κρασί, η αποθήκευση είναι παράλληλα και μέρος



της παραγωγικής διαδικασίας . Μετά την παραγωγή του κρασιού, ο χυμός του σταφυλιού μεταφέρεται και αποθηκεύεται σε ειδικά βαρέλια για να ωριμάσει και να γίνουν οι απαραίτητες ζυμώσεις. Η φύλαξη του κρασιού μέχρι να ολοκληρωθεί η διαδικασία της παλαίωσης γίνεται σε ξύλινα βαρέλια. Τα βαρέλια πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ξύλο με πόρους μικρού μεγέθους για να αποφεύγεται όσο το δυνατόν περισσότερο η οξείδωση του κρασιού. Το βαρέλι από ξύλο της δρυός θεωρείται από τους Γάλλους το καταλληλότερο για τη φύλαξη και διατήρηση του κρασιού. Σημαντική λεπτομέρεια είναι η προσοχή που χρειάζεται στην κατασκευή του βαρελιού και στο δέσιμο των ξύλων με τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα του οίνου. Μεγάλη σημασία παίζει ακόμα και η τοποθέτηση του βαρελιού μέσα στο κελάρι. Το κελάρι συνήθως βρίσκεται κάτω από την επιφάνεια της γης και πρέπει να είναι σκοτεινό και υγρό δωμάτιο με χαμηλή θερμοκρασία. Οι συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας μέσα στο κελάρι πρέπει να διατηρούνται σταθερές (θερμοκρασία: 12-15ο C και υγρασία περίπου 70-80%) . Οι συνθήκες αυτές βοηθούν στη σωστή ωρίμανση του κρασιού. Επίσης, σημαντική είναι και η συχνή αλλαγή των βαρελιών κάθε τέσσερα χρόνια περίπου γιατί τότε τελειώνει και ο χρόνος ζωής του ξύλου. Η παραμονή του κρασιού σε βαρέλια που η χρήση τους ξεπερνά τα τέσσερα χρόνια ενδέχεται να προκαλέσει αλλοίωση στη γεύση και την ποιότητά του. Το δεύτερο στάδιο της αποθήκευσης του κρασιού γίνεται όταν το κρασί έχει ήδη συσκευαστεί και αποθηκεύεται μέχρι να μεταφερθεί και να διατεθεί προς πώληση.



Οι σφραγισμένες φιάλες φυλάσσονται στο κελάρι με τις ίδιες συνθήκες όπως και με τα βαρέλια και τοποθετούνται σε πλάγια θέση, ώστε να βρέχεται ο φελλός και να προστατεύεται το κρασί από την οξείδωση.

Στην αποθήκη επίσης φυλάσσονται όλα τα υλικά συσκευασίας, καθώς και οι μεταφορικές μονάδες που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν κατά τη μεταφορά του κρασιού στα σημεία πώλησης. Αυτά πρέπει να φυλάσσονται σε ξεχωριστό σημείο μέσα στην αποθήκη, να διατηρούνται σε πολύ καλή κατάσταση και να είναι απόλυτα καθαρά πριν και όταν χρησιμοποιηθούν, για να μην υπάρχει κίνδυνος μεταφοράς οποιουδήποτε ανεπιθύμητου μικροβίου ή άλλου οργανισμού στο κρασί.

## 4.7 ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ

Η διακίνηση του κρασιού γίνεται κυρίως στο διάστημα μεταξύ Νοεμβρίου και Μαρτίου. Για να γίνει η διανομή του κρασιού στα σημεία πώλησης πρέπει να γίνει η επιλογή του κατάλληλου μέσου μεταφοράς με τις κατάλληλες συνθήκες. Για μεγαλύτερη προστασία κατά τη μεταφορά, οι φιάλες τοποθετούνται μέσα σε ειδικά χοντρά χαρτοκιβώτια, ώστε να απορροφώνται οι κραδασμοί. Οι φιάλες τοποθετούνται μέσα στα χαρτοκιβώτια σε πλάγια θέση ώστε να βρέχεται ο φελλός και να διατηρεί την ελαστικότητα του. Ακολουθώντας τα κιβώτια τοποθετούνται πάνω σε παλέτες, για να αποφεύγεται η επαφή του χαρτοκιβωτίου με την υγρασία του δαπέδου. Το κυρίαρχο μέσο μεταφοράς για ένα αγροτικό προϊόν, όπως είναι το κρασί, είναι το φορτηγό. Η επιλογή του μέσου μεταφοράς έχει άμεση σχέση με το κόστος μεταφοράς, την

ταχύτητα, την ασφάλεια, και τις πιθανότητες φθοράς του προϊόντος . Για τη μεταφορά του κρασιού χρησιμοποιούνται σήμερα σύγχρονα φορτηγά στα οποία υφίστανται οι απαραίτητες συνθήκες διατήρησης του μέχρι τα κέντρα πώλησης. Τα φορτηγά αυτά έχουν συστήματα ψύξης και διατήρησης της θερμοκρασίας στα κατάλληλα επίπεδα, ούτως ώστε το κρασί να φτάσει αναλλοίωτο στους καταναλωτές. Κατά τη μεταφορά οι συνθήκες υγρασίας και θερμότητας πρέπει να βρίσκονται σε χαμηλά επίπεδα, για να προστατεύεται το κρασί, αλλά και η συσκευασία του .

Βέβαια, η ανάγκη ύπαρξης συγκεκριμένων συνθηκών στα οχήματα μεταφοράς, συνεπάγεται μεγαλύτερη δαπάνη ενέργειας, άρα και μεγαλύτερη περιβαλλοντική επιβάρυνση, γεγονός που δημιουργεί περιβαλλοντικές ανησυχίες. Επίσης, μέγιστης σημασίας είναι και η ορθολογική διαχείριση του μεταφερόμενου αποθέματος. Ένα φορτηγό που διακινείται είτε από το εργοστάσιο ή την αποθήκη στα σημεία πώλησης για τη μεταφορά των προς πώληση προϊόντων, είτε επιστρέφοντας από τα σημεία πώλησης προς την αποθήκη, δεν πρέπει να είναι ούτε άδειο αλλά ούτε και υπερφορτωμένο. Αυτό σχετίζεται τόσο με το μεταφορικό κόστος, όσο και με κάποιες περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Στην περίπτωση του κρασιού, που μελετά η συγκεκριμένη εργασία, πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι το βάρος του μεταφερόμενου προϊόντος είναι αρκετά μεγάλο, κυρίως λόγω της γυάλινης συσκευασίας του κρασιού. Για το λόγο αυτό, η ποσότητα των κιβωτίων με συσκευασίες κρασιού που μεταφέρονται σε κάθε φορτηγό δεν πρέπει να υπερβαίνει ένα μέγιστο όριο, πέρα από το οποίο το φορτηγό θα ζορίζεται εκπέμποντας περισσότερους ρύπους στην ατμόσφαιρα. Με την ίδια λογική, όταν το φορτηγό εκφορτώσει τα προϊόντα του στα καταστήματα θα ήταν πιο ορθολογικό να συνδυάσει την διαδρομή της επιστροφής προς το εργοστάσιο με τη μεταφορά κάποιου άλλου αγαθού (στην περίπτωση αυτή θα μπορούσε το αγαθό να ήταν άδεια μπουκάλια προς επαναχρησιμοποίηση), ώστε να μην εκτελούνται επιπλέον δρομολόγια (που μεταφράζονται σε μεγαλύτερο κόστος λόγω περισσότερων δρομολογίων αλλά και περισσότεροι ρύποι στην ατμόσφαιρα).





Η διαδικασία της διακίνησης ολοκληρώνεται μόλις φθάσουν τα προϊόντα στα σημεία πώλησης. Αυτά μπορεί να είναι είτε υπεραγορές, είτε κάβες κρασιών. Όταν το κρασί φθάσει στα σημεία πώλησης, εκφορτώνεται με προσοχή και αποθηκεύεται στις αποθήκες των καταστημάτων. Μέρος της παραλαβής τοποθετείται στα ράφια προς πώληση αφού πρώτα καταγραφεί και κοστολογηθεί. Τα προϊόντα που δεν εκτίθενται προς πώληση αλλά αποθηκεύονται στην αποθήκη, χρήζουν ιδιαίτερης μεταχείρισης, αφού χρειάζονται ιδιαίτερες συνθήκες για να συντηρηθούν και να διατηρήσουν την ποιότητα τους μέχρι να φτάσουν στον τελικό καταναλωτή. Οι περισσότερες εταιρίες που εμπορεύονται το κρασί διαθέτουν σύγχρονες αποθήκες με συστήματα ψύξης και με τον τρόπο αυτό διασφαλίζουν την ασφάλεια και την ποιότητα του κρασιού που εμπορεύονται. Οι αποθήκες του κρασιού βρίσκονται συνήθως σε επιφάνεια χαμηλότερη από την επιφάνεια της γης για να είναι σκοτεινές και να έχουν θερμοκρασία χαμηλότερη από αυτήν του περιβάλλοντος. Σύμφωνα πάντα με την ίδια πηγή, τα δύο κρισιμότερα σημεία στην εφοδιαστική αλυσίδα του κρασιού «βρίσκονται στο χρόνο παραμονής των φιαλών στους διάφορους μεσάζοντες καθώς και στις συνθήκες αποθήκευσης των φιαλών στους χώρους των μεσαζόντων και του τελικού σημείου».

Τα τελευταία χρόνια, η αυξητική τάση κατανάλωσης κρασιού οδήγησε αρκετούς εμπόρους στην ίδρυση «οινοθηκών», δηλαδή αποθηκών που μοιάζουν με κάβα κρασιού στις οποίες εμπορεύονται το κρασί τόσο σε λιανικές όσο και σε χονδρικές τιμές. Οι οινοθήκες θεωρούνται η μετεξέλιξη του κελαριού και έχουν τη δυνατότητα να εμπορευθούν κρασιά από διάφορους ντόπιους παραγωγούς. Οι σύγχρονες αυτές οινοθήκες διαθέτουν

αποθηκευτικούς χώρους με χαμηλό φωτισμό και θερμοκρασία.

Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας κατά τους καλοκαιρινούς μήνες χρησιμοποιούνται ψυκτικοί μηχανισμοί, ενώ για τους χειμερινούς μήνες η θερμοκρασία είναι ιδανική ως έχει για τη διατήρηση του κρασιού. Σημαντική επίσης είναι και η τοποθέτηση των φιαλών σε πλάγια θέση, ώστε να βρέχεται ο φελλός.

## **4.8 ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ**

Η Ανάστροφη Εφοδιαστική Αλυσίδα περιλαμβάνει κάποιες διαδικασίες διαχείρισης των επιστρεφόμενων προϊόντων από τους καταναλωτές στους κατασκευαστές-εργοστάσια . Στον κλάδο παραγωγής του κρασιού φαίνεται πως η διαχείριση των επιστρεφόμενων είναι μια διαδικασία απαραίτητη που γίνεται εδώ και πολλά χρόνια.

Στο συγκεκριμένο κλάδο παραγωγής του κρασιού, τα επιστρεφόμενα προϊόντα είναι η συσκευασία του κρασιού (γυάλινα μπουκάλια) και οι μεταφορικές μονάδες, δηλ. Τα χαρτοκιβώτια μέσα στα οποία μεταφέρονται τα μπουκάλια του κρασιού και οι παλέτες, πάνω στις οποίες τοποθετούνται τα χαρτοκιβώτια. Όσον αφορά στα μπουκάλια, υπάρχουν δύο τρόποι διαχείρισης τους. Ο πρώτος τρόπος είναι η συλλογή των μπουκαλιών στα κέντρα ανακύκλωσης και ο δεύτερος τρόπος είναι η συλλογή των μπουκαλιών στα εργοστάσια παραγωγής του κρασιού ώστε με κάποιες απαραίτητες διαδικασίες τα μπουκάλια αυτά να επαναχρησιμοποιηθούν. Για να γίνει η επαναχρησιμοποίηση των μπουκαλιών πρέπει πρώτα αυτά να πλυθούν καλά και να αποστειρωθούν πριν να μπουν και πάλι στη γραμμή παραγωγής και τη συσκευασία του οίνου.

Όσον αφορά στη διαχείριση των μεταφορικών μονάδων, αυτές αφού χρησιμοποιηθούν και είναι πλέον άδειες, μεταφέρονται πίσω στο εργοστάσιο για να χρησιμοποιηθούν και σε επόμενες μεταφορές που θα ακολουθήσουν εάν και εφόσον βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Οι παλέτες, οι οποίες είναι συνήθως ξύλινες, είναι αρκετά ανθεκτικές και μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά αρκετές φορές. Τα χαρτοκιβώτια, όμως, είναι αρκετά ευαίσθητα στην υγρασία και γι' αυτό αλλοιώνονται πιο εύκολα. Τα αλλοιωμένα χαρτοκιβώτια που πιθανόν να επηρεάσουν την ποιότητα και την

ασφάλεια του κρασιού, απομακρύνονται και καταστρέφονται ή οδηγούνται στα κέντρα ανακύκλωσης χαρτιού.

## 4.9 Η ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Υπάρχουν χώρες που παραδοσιακά παράγουν κρασί εδώ και χιλιάδες χρόνια και θεωρούνται οι γεννήτορες του οίνου. Σήμερα, οι παραδοσιακές ευρωπαϊκές αγορές παρουσιάζουν μία μειωτική τάση στην αγορά του κρασιού, με παράλληλη στροφή προς την ποιότητα. Έτσι, η διεθνής αγορά του κρασιού χαρακτηρίζεται από μεγάλα αποθέματα, μειωμένη ζήτηση σε παραδοσιακές αγορές και αυξητική τάση στις νέες αγορές, όπως η αγορά της Άπω Ανατολής.

Η ραγδαία ανάπτυξη που χαρακτηρίζει την εποχή μας στην τεχνολογία και τις υποδομές έχει ανατρέψει τα δεδομένα που ίσχυαν μέχρι σήμερα για τις παραδοσιακές χώρες παραγωγής κρασιού, δίνοντας την ευκαιρία σε άλλες μη ευρωπαϊκές χώρες να εισέλθουν στην αγορά του οίνου με αρκετά ανταγωνιστικά και ποιοτικά προϊόντα. Η βελτίωση των υποδομών και η ανάπτυξη των δικτύων διανομής οδήγησαν στην εξάπλωση της αγοράς του κρασιού και τη διακίνηση του σε μεγάλο μήκος εφοδιαστικές αλυσίδες, ακόμα και σε μέρη που δεν ασχολούνται με την οινοποίηση. Έτσι ο καταναλωτής έχει τη δυνατότητα να επιλέξει το κρασί που επιθυμεί επιλέγοντας ανάμεσα σε προϊόντα από παραδοσιακές και νέες χώρες. Τη νέα αγορά του κρασιού απαρτίζουν χώρες όπως η Αργεντινή, η Χιλή, η Νότιος Αφρική, οι ΗΠΑ, η Νέα Ζηλανδία, οι Ανατολικοευρωπαϊκές κ.ά. χώρες. Οι χώρες αυτές παράγουν και εξάγουν καλής ποιότητας κρασί σε πολύ ανταγωνιστικές τιμές, κυρίως λόγω του φθηνού εργατικού δυναμικού. Έτσι, με την καλή σχέση ποιότητας και τιμής κερδίζουν ολοένα και μεγαλύτερο έδαφος στην παγκόσμια αγορά του κρασιού.

Βέβαια, κάποιες ποικιλίες σταφυλιών είναι πιο ανταγωνιστικές σε σχέση με κάποιες άλλες γιατί παράγουν κρασιά με συγκεκριμένη γεύση και ποιότητα και είναι ευρέως γνωστά. Τέτοιες ποικιλίες είναι το chardonnay για τα λευκά κρασιά και τα cabernet και merlot για τα κόκκινα, ποικιλίες με τις οποίες παράγονται κρασιά με πολύ ανταγωνιστικές τιμές. Παρόλα αυτά το κόκκινο κρασί φαίνεται να επικρατεί στις παγκόσμιες αγορές δημιουργώντας τη λεγόμενη «κόκκινη επανάσταση», με τη μεγαλύτερη ένταση στην Ευρώπη. Έρευνες έχουν καταδείξει ότι το μερίδιο του κόκκινου κρασιού στην αγορά είναι αυξημένο σε σχέση με το αντίστοιχο

του λευκού έχοντας ξεπεράσει το 50% της συνολικής κατανάλωσης σε ορισμένες χώρες. Κόκκινα κρασιά με τόσο υψηλά ποσοστά σε μερίδια αγοράς και παγκοσμίου φήμης είναι τα cabernet sauvignon, που έγιναν ευρέως γνωστά από τις ΗΠΑ και την Αυστραλία, χώρες οι οποίες διαθέτουν πολύ οργανωμένα κανάλια διανομής.

Οι λόγοι που οδήγησαν στο αποτέλεσμα της μείωσης της ζήτησης σε λευκό κρασί και τη ραγδαία αύξηση στη ζήτηση του κόκκινου κρασιού ποικίλουν, αν και ο βασικότερος απ' αυτούς είναι το θέμα της υγείας. Η συγκεκριμένη μεταστροφή στις καταναλωτικές προτιμήσεις είχε ως αποτέλεσμα την αύξηση των τιμών στα κόκκινα κρασιά. Ταυτόχρονα, η μείωση στη ζήτηση του λευκού κρασιού έχει ως συνέπεια τη δημιουργία πλεονασματικών αποθεμάτων λευκού κρασιού και τη μείωση της τιμής του.

Ένας άλλος λόγος που παρατηρείται η μεταστροφή αυτή είναι και ο τρόπος με τον οποίο οι χώρες προωθούν τα προϊόντα τους, είναι δηλαδή θέμα marketing και οργανωμένων logistics. Σχετικά με το ζήτημα αυτό πολλοί ειδικοί αναφέρουν ότι δεν αρκεί κάποιος να παράγει καλό κρασί, αλλά πρέπει να ξέρει και πώς να το προωθήσει στην αγορά με σωστό και οργανωμένο marketing. Γι' αυτό η Ευρώπη δε μένει αμέτοχη στις εξελίξεις της παγκόσμιας αγοράς του κρασιού. Αντιθέτως, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή κάνει προσπάθειες βελτίωσης της ανταγωνιστικότητας των προϊόντων της, μέσω της οργάνωσης και του εκσυγχρονισμού της εφοδιαστικής αλυσίδας του κρασιού, καθώς και με τη ρύθμιση της προσφοράς και της ζήτησης και την αλλαγή στους ρυθμούς ανανέωσης των αμπελιών. Σύμφωνα με έρευνες η Ευρώπη κατέχει σήμερα το 60% της παγκόσμιας κατανάλωσης οίνου, καθώς και της παγκόσμιας παραγωγής κρασιού, έχοντας στο δυναμικό της το 45% της παγκόσμιας έκτασης αμπελιών. Αν οι προσπάθειες για ποιοτική βελτίωση και αλλαγή δεν συνεχιστούν και εντατικοποιηθούν, ενδέχεται να δημιουργήσουν δυσάρεστες για την Ευρώπη καταστάσεις στον τομέα της οινοπαραγωγής. Φυσικά, ότι ισχύει για τα ευρωπαϊκά κρασιά, ισχύει και για τα ελληνικά, τα οποία αν και έχουν υψηλή ποιότητα και παράγονται με τις καλύτερες προδιαγραφές, δεν είναι αρκετά ανταγωνιστικά στην ευρωπαϊκή και διεθνή αγορά, λόγω της κακής οργάνωσης του marketing για τη σωστή προώθηση των προϊόντων της και της απουσίας συνεργασιών τόσο σε εθνικό όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

## 4.10 ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΟΙΝΟΥ

Όλοι οι κλάδοι που υφίστανται σήμερα στην αγορά αντιμετωπίζουν σε μεγάλο ή μικρό βαθμό τον ανταγωνισμό. Έτσι, λοιπόν, και ο κλάδος της παραγωγής του κρασιού αντιμετωπίζει τον ανταγωνισμό, του οποίου η φύση και η ένταση καθορίζεται από πέντε βασικούς παράγοντες :

1. Τη δύναμη των προμηθευτών
2. Τη δύναμη των πελατών
3. Την απειλή για ένταξη νέων ανταγωνιστών στην αγορά
4. Την απειλή από υποκατάστατα προϊόντα
5. Τη φύση του ανταγωνισμού

Αναλυτικότερα για τον κλάδο της οινοποίησης:

**Η δύναμη των προμηθευτών:** Σε γενικές γραμμές η δύναμη των προμηθευτών δεν είναι αρκετά μεγάλη. Όσο όμως μειώνεται η παραγωγή, τόσο αυξάνεται η δύναμη τους πιέζοντας τους μεσάζοντες για καλύτερες τιμές. Η σταδιακή μείωση της παραγωγής, σε συνδυασμό με τις αυξημένες τιμές προβλέπεται ότι θα αποτελέσει πρόβλημα στην

προμήθεια των τοπικών οινοβιομηχανιών με σταφύλι. Σε διεθνές επίπεδο, η παραγωγή του κρασιού αυξάνεται με γοργό ρυθμό με την είσοδο νέων χωρών στην παραγωγή του κρασιού, όπως είναι η Κίνα, η Χιλή, κ.ά.. Η επέκταση της παραγωγής από τις χώρες αυτές αυξάνει τα διεθνή πλεονάσματα και μειώνει τις τιμές, μειώνοντας ταυτόχρονα και την διαπραγματευτική δύναμη των προμηθευτών.

**Η δύναμη των πελατών:** Οι κυριότεροι πελάτες-αγοραστές του κρασιού στην ντόπια αγορά είναι τα ξενοδοχεία, οι υπεραγορές, τα εστιατόρια, τα μπαρ και οι καφετερίες. Την μεγαλύτερη αγοραστική δύναμη έχουν τα ξενοδοχεία και οι υπεραγορές και η δύναμη τους προβλέπεται να αυξηθεί περισσότερο εάν γίνουν συγχωνεύσεις και εξαγορές εταιριών. Η παρουσία τέτοιων δυνατών πελατών στον κλάδο αλλάζει τα δεδομένα της αγοράς μειώνοντας παράλληλα την ήδη μικρή δύναμη των προμηθευτών. Το ίδιο παρατηρείται και στη διεθνή αγορά, όπου η ζήτηση αναφέρεται κυρίως στην αγορά των κρασιών χύμα.

**Η απειλή για ένταξη νέων ανταγωνιστών στην αγορά:** Η ολοένα και

εντονότερη παρουσία των μικρών οινοποιείων στην αγορά καθώς και η αυξανόμενη εισαγωγή κρασιών από άλλες χώρες, δημιουργεί σοβαρά προβλήματα στις μεγάλες οινοβιομηχανίες. Το πρόβλημα εντείνεται ακόμα περισσότερο για τις χώρες-μέλη της ΕΕ λόγω της κατάργησης των προστατευτικών δασμών. (Περισσότερες λεπτομέρειες αναφέρονται σε επόμενο κεφάλαιο). Σε διεθνές επίπεδο, η απειλή για ένταξη νέων ανταγωνιστών στην διεθνή αγορά κρασιού αναφέρεται στην ένταξη νέων χωρών στον τομέα του κρασιού που ανταγωνίζονται τις παραδοσιακές χώρες παραγωγής κρασιού. Η τάση που παρατηρείται στη ζήτηση των κρασιών είναι η ζήτηση καινούργιων και εξειδικευμένων γεύσεων.

**Η απειλή από υποκατάστατα προϊόντα:** Τόσο σε τοπικό, όσο και σε διεθνές επίπεδο, τα υποκατάστατα προϊόντα δεν αποτελούν βασικό ανταγωνιστή του κρασιού. Παρόλα αυτά, η δημιουργία αλκοολούχων ποτών (π.χ. energy drinks, white spirits, κ.λπ.), που καταναλώνονται κυρίως από τους νέους απειλεί σημαντικά την αγορά του κρασιού καθ' όπιστρέφει την προσοχή των νέων σε άλλες επιλογές εκτός του κρασιού. Επίσης, μεγάλη απειλή των ντόπιων κρασιών αποτελούν τα εισαγόμενα κρασιά με διαφορετικές γεύσεις και νέα χαρακτηριστικά.

**Η φύση του ανταγωνισμού:** Ο ανταγωνισμός στην αγορά του κρασιού είναι αρκετά έντονος, ιδιαίτερα όσον αφορά στους μεγάλους αγοραστές στον κλάδο. Η είσοδος μικρών οινοποιείων στον κλάδο έχει μετατρέψει την τοπική αγορά από ολιγοπώλιο σε αγορά με πολλούς ανταγωνιστές. Συχνά παρατηρείται ανταγωνισμός με την αυξομείωση των τιμών. Το ίδιο έντονος είναι και ο ανταγωνισμός στη διεθνή αγορά κυρίως λόγω του αυξανόμενου ρυθμού πτώσης των τιμών με τη δημιουργία πλεονάσματος στις ποσότητες κρασιού χύμα. Τα τελευταία τρία χρόνια η τιμή του λευκού κρασιού έχει πέσει κάτω από το 40%! Όσον αφορά τα εμφιαλωμένα κρασιά η τιμή διαμορφώνεται ανάλογα με την ποιότητα, τη συσκευασία, τις δραστηριότητες

μάρκετινγκ και προώθησης του προϊόντος. Σημαντικός, επίσης, παράγοντας είναι και η φήμη που ακολουθεί ορισμένα κρασιά κάποιων χωρών, π.χ. τα γαλλικά. Οι τιμές των κρασιών μειώνονται και λόγω του χαμηλού κόστους παραγωγής σε χώρες όπως αυτές της Λατινικής Αμερικής και της Ανατολικής Ευρώπης, που έχουν τη δυνατότητα να προσφέρουν αρκετά ποιοτικό κρασί σε ανταγωνιστικές τιμές.



## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Με την ολοκλήρωση της μελέτης που πραγματοποιήθηκε η παρούσα εργασία κατέληξε σε ορισμένα συμπεράσματα τα οποία παρατίθενται στη συνέχεια. Η Εφοδιαστική είναι πλέον αναπόσπαστο κομμάτι των επιχειρήσεων, τόσο της οινοπαραγωγής όσο και των άλλων κλάδων, που παίζει πολύ σπουδαίο ρόλο στην ορθή λειτουργία και επιβίωσή τους. Η οινοποίηση είναι μια διαδικασία που εμφανίζει πολλές ιδιαιτερότητες λόγω της ευαισθησίας που χαρακτηρίζει το σταφύλι ως αγροτικό προϊόν και το κρασί ως παράγωγο του. Γι' αυτό ένας σωστός προγραμματισμός σε συνδυασμό με καλό σχεδιασμό των λειτουργιών Logistics μπορεί να βοηθήσει τις οινοβιομηχανίες και γενικότερα τους οινοπαραγωγούς να έχουν τα επιθυμητά αποτελέσματα στην παραγωγή τους. Οι αγορές-προμήθειες παίζουν σίγουρα καθοριστικό ρόλο στην παραγωγή του κρασιού, αφού μία καλή σοδειά σταφυλιού, με κατάλληλη επεξεργασία, δίνει και καλό κρασί. Η διαχείριση των αποθεμάτων είναι επίσης σημαντική, λόγω των ιδιαιτεροτήτων που παρουσιάζει το σταφύλι και της απαίτησης ειδικών συνθηκών στη διαχείριση του. Επιπλέον, οι μεταφορές από το αμπέλι στο εργοστάσιο είναι καθοριστικής σημασίας για την ποιότητα του κρασιού που



θα παραχθεί. Τέλος, εξίσου σημαντική είναι η αποθήκευση και η διακίνηση, αφού δεν είναι αρκετό να παράξει κανείς καλό κρασί, εάν δεν υπάρχουν οι κατάλληλες συνθήκες ώστε να διατηρηθεί αναλλοίωτο μέχρι να φτάσει στα σημεία πώλησης και ακολούθως στον τελικό καταναλωτή.

Ο κλάδος της οινοποιίας στη χώρα μας αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους κλάδους της εγχώριας βιομηχανίας με εξέχουσα θέση στον πρωτογενή τομέα. Απαρτίζεται κυρίως από παραγωγικές επιχειρήσεις που χαρακτηρίζονται από ανομοιομορφία και ως προς το μέγεθος και ως προς το είδος του κρασιού που παράγουν. Η εξέλιξη της παραγωγής του οίνου στη χώρα μας δεν ακολουθεί σταθερή πορεία ενώ όπως συμπεραίνεται από τα στοιχεία που μελετήθηκαν τα τελευταία χρόνια χαρακτηρίζεται από πτωτική τάση.

Από την άλλη και η εξέλιξη των εξαγωγών των ελληνικών κρασιών παρουσιάζει έντονες διακυμάνσεις με φθίνουσα τάση τα τελευταία χρόνια. Αναφορικά με τις κατηγορίες των εξαγόμενων προϊόντων, στην πρώτη θέση βρίσκονται τα «λοιπά λευκά κρασιά» ενώ τη δεύτερη θέση κατέχουν τα «ερυθρά λοιπά κρασιά». Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι τα τελευταία χρόνια έχει βελτιωθεί σημαντικά το προϊόντικό μείγμα των εξαγωγών ελληνικών κρασιών, σε προϊόντα με υψηλότερη προστιθέμενη αξία. Σε ότι αφορά τις χώρες στις οποίες εξάγονται τα κρασιά μας η Γερμανία αποτελεί παραδοσιακά τον κυριότερο προορισμό των ελληνικών κρασιών, από τις χώρες της ΕΕ δεύτερη έρχεται η Γαλλία και ακολουθεί το Βέλγιο. Όσον αφορά τις τρίτες χώρες, οι ΗΠΑ εμφανίζονται πρώτες, ο Καναδάς δεύτερος και ακολουθούν η Ρωσία, η Αυστραλία και η Ελβετία.

Τέλος, συμπεραίνουμε ότι για να καταπολεμηθεί η πτωτική τάση που χαρακτηρίζει την παραγωγή και την εξαγωγή των ελληνικών κρασιών τα τελευταία χρόνια απαιτείται κρατική υποστήριξη του κλάδου οινοποιίας, με τη δημιουργία νόμων που να προστατεύουν την εγχώρια παραγωγή κρασιού από τα εισαγόμενα κρασιά και να ενισχύουν την εξαγωγή των ντόπιων προϊόντων.

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

### **ΞΕΝΟΓΛΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

Hayward, N., *Environmental Management and Cleaner Production*.  
*Enviropros Bulletin*, 2000 Winetech, 1, 3.  
(<http://www.chemeng.sun.ac.za/Cantent/cpe.htm>)

Schoor, L.H., *Guidelines for the Management of Wastewater and Solid Waste at Existing Wineries*, 2005. Winetech (<http://www.winetech.co.za>)

Porter, M., “*How Competitive Forces Shape Strategy*”, Harvard Business Review, 1979, March-April, pp137-145

BELITZ, D.H.; & GROSCH, W. (1987) *Food Chemistry*. Springer-Verlag, Berlin, Germany, pp. 319, 324, 367,

George J. Soleas, Eleftherios P. Diamandis, and David M. Goldberg: Wine as a Biological Fluid: History, Production and Role in Disease Prevention. *Journal of Clin Nutr* 1997. 11: 287-313

FERREIRA, V.; FERNANDEZ, P.; GRACIA, P.J.; CACHO, F.J. (1995) Identification of volatile constituents in wines from *Vitis var Vidadillo* and sensory contribution of the different wine flavour fractions. *J. Sci. Food Agric.* 69: 299-310

ICAP, (2009), Κλαδική Μελέτη: Οινοποιία, Αθήνα.

ICAP, (2010). Οινοποιία. Κλαδική μελέτη, Αθήνα, ICAP.

ETIEVANT, X.P. (1991) Wine. In *Volatile compounds in foods and beverages*, eds. H. Maarse, New York, Marcel Dekker, pp. 483-546.

Roulton B. R., Singleton V.L., Bisson L.F., Kunkee R. E.: *Principles and practices of winemaking*. USA 1996

## **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

Τόλιος, Γ. (2006). Αλλαγές στην κοινή οργάνωση αγοράς κρασιού. Ο δρόμος των αγροτών, Τεύχος 8 (Ιούλιος - Αύγουστος), σ. 24-28.

Τσακίρης, Α. (2006). Ποτογραφία. Αθήνα, Εκδόσεις Ψύχαλος.

Αλεξιάκης Α. Σ., «Το κρασί και η παραγωγή του», εκδόσεις Μιχάλη Σιδερή, Αθήνα, 1995

Λαζαρόπουλος Χ. Κ., «*Τα Logistics του Διόνυσου*». Περιοδικό *Logistics &*

Management,  
2005.

Μαλινδρέτος Γ., Σημειώσεις Παραδόσεων. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Τμήμα  
Οικιακής  
Οικονομίας και Οικολογίας: «Ειδικά Θέματα Εφοδιαστικής», 2008

Μπινιώρης Σ., *Εισαγωγή στην Διαχείριση της Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Logistics,*  
ιατρικές  
εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, Αθήνα, 2004

Παπακωνσταντίνου, Σπ. Π. *Επεξεργασία Αποβλήτων. Σχολή Τεχνολογίας*  
Τροφίμων και  
Διατροφής, Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, ΤΕΙ-Αθήνας, 2001

Σιφνιώτης Κ., *Logistics Management Θεωρία και Πράξη*, εκδόσεις Παπαζήση,  
Αθήνα, 1997

Σουφλερός Ε. Ηρ. Αναπλ. Καθηγητής Οινολογίας Α.Π.Θ., *ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ*  
*Επιστήμη και Τεχνογνωσία*, δεύτερη έκδοση, τ. Ι, Τυπογραφία Παπαγεωργίου,  
Θεσσαλονίκη, 2000

Ζαγανιάρης, Ι. Ν. *Οινοποιία*. Τύποις «Ελληνικής Εκδοτικής Εταιρίας, Α.Ε»,  
Αθήνα, 1949, σελ. 153-160

ΝΤΑΒΙΔΗΣ, Ο.Ε. (1982) *Ελληνική Αμπελολογία*, Τόμος Γ'. Αθήνα, σελ.  
237-306, .

ΖΑΡΜΠΟΥΤΗΣ Γ.Β.& ΤΣΙΒΕΡΙΩΤΟΥ Μ. (2003), *Στοιχεία Αμπελουργίας και*  
*Οινολογίας*, Εκδόσεις Ίων, Αθήνα

ΣΟΥΦΛΕΡΟΣ Ε.ΗΡ. (1997α) *Οινολογία. Επιστήμη και Τεχνογνωσία*, Τόμος Ι.  
Θεσσαλονίκη

ΤΣΑΚΙΡΗΣ, Α. (2003) Ελληνική Οινογνωσία.. Εκδόσεις Ψύχαλου, Αθήνα, σελ. 9-26.

ΣΤΑΥΡΑΚΑΚΗΣ Μ.Ν., (1990) Αμπελουργία ΙΙ Θέματα Αμπελογραφίας (Σημειώσεις), Αθήνα Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών

Αλεξιάκης Α. Σ., «Το κρασί και η παραγωγή του», εκδόσεις Μιχάλη Σιδερή, Αθήνα, 1995 Σουφλερός Ηρ. Ευάγγ. (1997), Οινολογία, επιστήμη και τεχνογνωσία, τόμος 1 και 2 Θεσσαλονίκη : Τυπογραφία Παπαγεωργίου

Β. Δ. Κριμπά: Ελληνική Αμπελογραφία. Αθήνα 2006, 1ος Τόμος

### **ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ ΤΟΥ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ**

[www.history-of-wine.com](http://www.history-of-wine.com)

[www.thegreekwine.com](http://www.thegreekwine.com)

[www.greekwinemakers.com](http://www.greekwinemakers.com)

[http://www.keosoe.gr/pdf/erefna\\_pened/didaktoriko\\_palaiogianni.pdf](http://www.keosoe.gr/pdf/erefna_pened/didaktoriko_palaiogianni.pdf)

<http://www.athinorama.gr/umami/wine/articles/?id=1354>

<https://www.google.gr/search>

q=fvtografies+gia+krasi&newwindow=1&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=faWU7XEJoGg4gSazIH4AQ&ved=0CEIQsAQ&biw=1366&bih=667#imgdii=

# ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

## **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) ΑΡΙΘ. 822/87**

### **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι ΟΡΙΣΜΟΙ ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΟΙ ΣΤΟ ΑΡΘΡΟ 1 ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 4 ΣΤΟΙΧΕΙΟ α )**

1. Νωπά σταφύλια : ο καρπός της αμπέλου που χρησιμοποιείται στην οινοποίηση, ώριμος ή έστω ελαφρώς ηλιασμένος, που μπορεί να σπαστεί ή να πιεστεί με τα συνήθη μέσα του οινοποιείου και ναυποστεί μόνος του αλκοολική ζύμωση .

2. Γλεύκος ή μούστος σταφυλιών : το υγρό προϊόν που λαμβάνεται φυσικώς ή με φυσικές επεξεργασίες από νώπα σταφύλια . Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος του γλεύκους σταφυλιών που δεν υπερβαίνει το 1<sup>^</sup>% vol είναι αποδεκτός .

3.Γλεύκος ή μούστος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση : το προϊόν που προέρχεται από τη ζύμωση γλεύκους σταφυλιών το οποίο έχει αποκτημένο κατ'όγκοναλκοολικό τίτλο ανώτερο από 1<sup>^</sup>% και κατώτερο από τα τρία πέμπτα του ολικού κατ'όγκον αλκοολικού τίτλου του; εντούτοις, ορισμένοι v.q.p.r.d . των οποίων ο αποκτημένος κατ'όγκον αλκοολικός τίτλος είναι κατώτερος από τα τρία πέμπτα του ολικούκατ'όγκον αλκοολικού τους τίτλου, χωρίς να είναι κατώτερος από 5,5<sup>^</sup>%, δεν θεωρούνται ως γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση .

4.Γλεύκος ή μούστος λιαστών σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, καλούμενο επίσης "vino dulce natural ": το προϊόν που προέρχεται από τη μερική ζύμωση γλεύκους σταφυλιών που λαμβάνεται από λιαστά σταφύλια η ολική περιεκτικότητα του οποίου σε σάκχαρα πριν από τη ζύμωση είναι τουλάχιστον 272 γραμμάρια ανά λίτρο και του οποίου ο φυσικός και αποκτημένος κατ'όγκον αλκοολικός τίτλος δεν μπορεί να είναι κατώτερος από 8<sup>^</sup>% vol .

5.Γλεύκος ή μούστος νωπών σταφυλιών του οποίου η ζύμωση ανεστάλη με την προσθήκη αλκοόλης το προϊόν που :

-λαμβάνεται εντός της Κοινότητας,

-έχει αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο ίσο ή ανώτερο από 12<sup>^</sup>% και κατώτερο από 15<sup>^</sup>% vol, και

-έχει παρασκευασθεί με προσθήκη σε μη ζυμωθέν γλεύκος σταφυλιών, που έχει φυσικό

κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 8,5<sup>^</sup>% και που προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες που αναφέρονται στο άρθρο 69 :

-είτε ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από την απόσταξη σταφίδων, η οποία έχει αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 95<sup>^</sup>%,

-είτε ενός ακαθάριστου προϊόντος, που προέρχεται από την απόσταξη οίνου που έχει αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52<sup>^</sup>% και όχι ανώτερο από 80<sup>^</sup>% vol .

6.Συμπυκνωμένο γλεύκος ή μούστος σταφυλιών : το μη καραμελοποιημένο

γλεύκος

σταφυλιών που :

-έχει ληφθεί με μερική αφυδάτωση γλεύκους σταφυλιών, η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο, εκτός από την απευθείας θέρμανση, κατά τέτοιο τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου η οποία παρέχεται υπό θερμοκρασία 20<sup>o</sup>C -κατά την μέθοδο που περιγράφεται στο παράρτημα του κανονισμού ( ΕΟΚ ) αριθ . 543/86 - να μην είναι κατώτερη από 50,9<sup>^</sup>%,

-προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που αναφέρονται στο άρθρο 69,

-παράγεται εντός της Κοινότητας, και

-παρασκευάζεται από γλεύκος σταφυλιών, το οποίο έχει τουλάχιστον τον ελάχιστο φυσικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο, που έχει ορισθεί για την αμπελουργική ζώνη όπου τρυγήθηκαν τα σταφύλια . Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που δεν υπερβαίνει το 1<sup>^</sup>% vol είναι αποδεκτός .

7.α)Ορισμός που εφαρμόζεται μέχρι τις 31 Αυγούστου 1987 :  
Ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος ή μούστος σταφυλιών, το μη καραμελοποιημένο υγρό προϊόν που :

-έχει ληφθεί με μερική αφυδάτωση γλεύκους σταφυλιών, η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο εκτός από την απευθείας θέρμανση κατά τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου, η οποία παρέχεται υπό θερμοκρασία 20<sup>o</sup>C -κατά τη μέθοδο που περιγράφεται στο παράρτημα του κανονισμού ( ΕΟΚ ) αριθ . 543/86 - να μην είναι κατώτερη από 70,5<sup>^</sup>%; εν τούτοις, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν, για τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται στο έδαφός τους, διαφορετική αριθμητική ένδειξη, όχι πάντως κατώτερη από 51,9<sup>^</sup>%,

-έχει υποστεί επιτρεπόμενες επεξεργασίες μείωσης της οξύτητας και αφαίρεσης των συστατικών άλλων από το σάκχαρο, τέτοιες ώστε η οξύτητά του, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ, να μην είναι ανώτερη από 1 g/kg ολικών σακχάρων και η τέφρα του να μην είναι ανώτερη από 1,2 g /kg ολικών σακχάρων,

-έχει περιεκτικότητα σε :

-ολική φαινόλη μεταξύ 100 και 400 mg/kg ολικών σακχάρων

-απλές φαινόλες όχι κατώτερη από 50<sup>^</sup>% των ολικών φαινολών,

-σακχαρόζη κατώτερη από 20 g/kg ολικών σακχάρων,

-προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που αναφέρονται στο άρθρο 69,



-παράγεται εντός της Κοινότητας,

-παρασκευάζεται από γλεύκος σταφυλιών το οποίο έχει τουλάχιστον τον ελάχιστο φυσικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο που έχει ορισθεί για την αμπελουργική ζώνη όπου τρυγήθηκαν τα σταφύλια . Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος του ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που δεν υπερβαίνει το 1<sup>ο</sup>% vol είναι αποδεκτός .

β)Ορισμός που εφαρμόζεται από την 1η Σεπτεμβρίου 1987

Ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος ή μούστος σταφυλιών : το μη καραμελοποιημένο υγρό προϊόν που :

-έχει ληφθεί με μερική αφυδάτωση γλεύκους σταφυλιών, η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο εκτός από την απευθείας θέρμανση, κατά τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου η οποία παρέχεται υπό θερμοκρασία 20<sup>ο</sup>C -κατά τη μέθοδο που περιγράφεται στο παράρτημα του κανονισμού ( ΕΟΚ ) αριθ . 543/86 - να μην είναι κατώτερη από 70,5<sup>ο</sup>%; εντούτοις, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν για τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται στο έδαφός τους, διαφορετική αριθμητική ένδειξη αλλά όχι κατώτερη από 51,9<sup>ο</sup>%,

-έχει υποστεί επιτρεπόμενες επεξεργασίες μείωσης της οξύτητας και αφαίρεσης συστατικών άλλων από το σάκχαρο,

-παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά :

-pH όχι ανώτερο από 5,

-οπτική πυκνότητα σε 425 nm και πάχος 1 cm, όχι ανώτερη από 0,100,

-περιεκτικότητα σε σακχαρόζη με ανιχνεύσιμη σύμφωνα με μέθοδο ανάλυσης που θα

προσδιορισθεί,

-περιεκτικότητα σε αιθανόλη όχι ανώτερη από 0,5<sup>g</sup>/kg ολικών σακχάρων,

-περιεκτικότητα σε ολικό άζωτο όχι ανώτερη από 100 mg/kg ολικών σακχάρων,

-δείκτη Folin-Ciocalteu όχι μεγαλύτερο από 4,00,

-ογκομετρούμενη οξύτητα μέχρι 10 χιλιοστοϊσοδύναμα/kg ολικών σακχάρων,

-περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη όχι μεγαλύτερη από 25 mg/kg ολικών σακχάρων,

-περιεκτικότητα σε θετικά ιόντα όχι μεγαλύτερη από 2 χιλιοστοϊσοδύναμα /kg ολικών

σακχάρων,

-περιεκτικότητα σε χλωριούχα ιόντα όχι μεγαλύτερη από 1

χιλιοστοϊσοδύναμο/kg ολικών σακχάρων,  
-περιεκτικότητα σε φωσφορικά ιόντα όχι μεγαλύτερη από 1 χιλιοστοϊσοδύναμο/kg ολικών σακχάρων,  
-περιεκτικότητα σε συνολικά κατιόντα όχι μεγαλύτερη από 8 χιλιοστοϊσοδύναμο/kg ολικών σακχάρων,  
-αγωγιμότητα στα 25ο Brix και 20<sup>ο</sup>C όχι μεγαλύτερη από 50 μS/cm,  
-περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλεφυρουρούλη ( HMF ) όχι μεγαλύτερη από 25 mg/kg ολικών σακχάρων,  
-προέρχεται αποκλειστικά από τις ποικιλίες αμπέλου που αναφέρονται στο άρθρο 69,  
-παράγεται στην Κοινότητα,  
-παρασκευάζεται από γλεύκος σταφυλιών που έχει τουλάχιστον τον ελάχιστο φυσικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο που ορίζεται για την αμπελουργική ζώνη όπου τρυγήθηκαν στα σταφύλια .

8.Χυμός σταφυλιών : το μη ζυμωθέν αλλά επιδεκτικό ζυμώσεως υγρό προϊόν, το οποίο λαμβάνεται με κατάλληλες επεξεργασίες για να καταναλωθεί ως έχει; λαμβάνεται :

α) από νωπά σταφύλια ή από γλεύκος σταφυλιών, ή

β) από ανασύσταση :

-συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, συμπεριλαμβανομένου του συμπυκνωμένου

γλεύκους που ορίζεται σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 4 στοιχείο α ), ή

-συμπυκνωμένου χυμού σταφυλιών .

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος του χυμού σταφυλιών που δεν υπερβαίνει το 1<sup>ο</sup>% vol είναι αποδεκτός .

9.Συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών : ο μη καραμελοποιημένος χυμός σταφυλιών που λαμβάνεται με μερική αφυδάτωση του χυμού σταφυλιών, η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο, εκτός από την απευθείας θέρμανση, κατά τέτοιο τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου, η οποία παρέχεται υπό θερμοκρασία 20<sup>ο</sup>C -κατά τη μέθοδο

που περιγράφεται στο παράρτημα του κανονισμού ( EOK ) αριθ . 543/86 - να μην είναι

κατώτερη από 50,9<sup>^</sup>% Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος του συμπυκνωμένου χυμού σταφυλιών που δεν υπερβαίνει το 1<sup>^</sup>% vol είναι αποδεκτός .

10.Οίνος ή κρασί : το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά με αλκοολική ζύμωση, ολική ή μερική, νωπών σταφυλιών, σπασμένων ή όχι, ή γλεύκους σταφυλιών .

11.Νέο(ς ) οίνος ή κρασί ακόμη σε ζύμωση : ο οίνος του οποίου η αλκοολική ζύμωση δεν έχει ακόμη περατωθεί και ο οποίος δεν έχει ακόμη διαχωρισθεί από την οινολάσπη του .

12.Οίνος ή κρασί κατάλληλο(ς ) να δώσει επιτραπέζιο οίνο ή κρασί : ο οίνος που :

-προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που αναφέρονται στο άρθρο 69,

-παράγεται εντός της Κοινότητας,

-έχει τουλάχιστον τον ελάχιστο φυσικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο που έχει οριστεί για την αμπελουργική ζώνη όπου έχει παραχθεί.

13.Επιτραπέζιο(ς ) οίνος ή κρασί : ο οίνος εκτός από τους v.q.p.r.d ., που :

-προέρχεται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που αναφέρονται στο άρθρο 69,

-παράγεται εντός της Κοινότητας,

-έχει, μετά από τις ενδεχόμενες εργασίες που αναφέρονται στο άρθρο 19, αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 8,5<sup>^</sup>% vol, με την προϋπόθεση ότι ο οίνος αυτός έχει παραχθεί αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν τρυγηθεί στις

αμπελουργικές ζώνες Α και Β, και όχι κατώτερο από 9<sup>^</sup>% vol για τις άλλες αμπελουργικές ζώνες, καθώς και ολικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι ανώτερο από 15<sup>^</sup>% vol,

-έχει επιπλέον περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα όχι κατώτερη από 4,5 g/l, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, δηλαδή 60 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο .

Εντούτοις, για τους οίνους που παράγονται σε ορισμένες αμπελουργικές εκτάσεις που θα καθοριστούν, οι οποίοι παρασκευάζονται χωρίς κανέναν εμπλουτισμό και δεν περιέχουν περισσότερο από 5 γραμμάρια

υπολειμματικού σακχάρου, το μέγιστο όριο του ολικού κατ'όγκον αλκοολικού τίτλου μπορεί να φθάνει το 17<sup>^</sup>% vol . Ο επιτραπέζιος οίνος "ρετσίνα" είναι ο επιτραπέζιος οίνος που έχει αποτελέσει αντικείμενο της οινολογικής πρακτικής που αναφέρεται στο παράρτημα VI σημείο 1 στοιχείο ιε ).

14.Vin de liqueur ή κρασί-λικέρ : το προϊόν που παράγεται εντός της Κοινότητας, έχει ολικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 17,5<sup>^</sup>% vol και αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 15<sup>^</sup>% vol και όχι ανώτερο από 22<sup>^</sup>% vol, και παράγεται από γλεύκος σταφυλιών ή οίνου, αυτά δε τα προϊόντα προέρχονται από καθορισμένες ποικιλίες αμπέλου, επιλεγόμενες μεταξύ εκείνων που αναφέρονται στο άρθρο 69, και τα οποία έχουν φυσικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 12<sup>^</sup>% vol : με κατάψυξη,ή με προσθήκη, κατά ή μετά τη ζύμωση :

i)είτε ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, στην οποία περιλαμβάνεται η αλκοόλη που προέρχεται από την απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 95<sup>^</sup>% vol,

ii)είτε ακαθάριστου προϊόντος που προέρχεται από την απόσταξη του οίνου και έχει αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52<sup>^</sup>% vol και όχι ανώτερο από 80<sup>^</sup>% vol,

iii)είτε συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή για ορισμένους vins de liqueur ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές και περιέχονται σε κατάλογο που θα καταρτιστεί και για τους οποίους είναι παραδοσιακή παρόμοια πρακτική, γλεύκους σταφυλιών του οποίου η συμπύκνωση έγινε με απευθείας θέρμανση και που ανταποκρίνεται, εξαιρουμένης αυτής της επεξεργασίας, στον ορισμό του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών,

vi)είτε μείγματος των προϊόντων αυτών .

Ωστόσο, ορισμένοι vins de liqueur ποιότητας οι οποίοι παράγονται εντός καθορισμένων περιοχών και αναφέρονται σε κατάλογο που θα καταρτιστεί, μπορούν να παραχθούν από γλεύκος νωπών σταφυλιών, που δεν έχει ζυμωθεί, χωρίς το τελευταίο αυτο να πρέπει να έχει ελάχιστο φυσικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο 12<sup>^</sup>% vol .

Εξάλλου, ορισμένοι vins de liqueur ποιότητας οι οποίοι παράγονται, σύμφωνα με το προηγούμενο εδάφιο, εντός καθορισμένων περιοχών και περιέχονται σε κατάλογο που θα καταρτιστεί, μπορούν να έχουν ολικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 15<sup>^</sup>% vol, εάν παρόμοια διάταξη προβλέπεται από την ισχύουσα εθνική νομοθεσία κατά την 1η Ιανουαρίου 1985 .

Ανήκουν επίσης στους vins de liqueur, τα ακόλουθα προϊόντα :

α)οι vins de liqueur ποιότητας που παράγονται εντός καθορισμένων περιοχών, "sous voile", και που επίσης καλούνται "vino generoso ":

-οι οποίοι έχουν ολικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 15<sup>^</sup>% vol και αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι ανώτερο από 22<sup>^</sup>% vol και περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη από 5 g/l,

-οι οποίοι παράγονται από γλεύκη λευκών σταφυλιών που προέρχονται από ποικιλίες αμπέλου που επιλέγονται μεταξύ εκείνων οι οποίες αναφέρονται στο άρθρο 69 και ο φυσικός αλκοολικός τίτλος των οποίων δεν είναι κατώτερος από 10,5<sup>^</sup>% vol,

-οι οποίοι έχουν υποστεί επεξεργασία με προσθήκη αλκοόλης οίνου με αποκτημένο

κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 95<sup>^</sup>% vol;

β)οι vins de liqueur ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές, καλούμενοι επίσης "vino generoso de licor ":

-που έχουν ολικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 17,5<sup>^</sup>% vol και αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 15<sup>^</sup>% vol και όχι ανώτερο από 22<sup>^</sup>% vol,

-που παράγονται από "vino generoso" με προσθήκη γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση και που προέρχεται από λιαστά σταφύλια, καλούμενου επίσης "vino dulce natural" ή συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών;

γ)οι ερυθροί vins de liqueur ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές :

-οι οποίοι έχουν ολικό κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 17,5 vol και αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 15<sup>^</sup>% vol

και όχι ανώτερο από 22<sup>^</sup>% vol,

-οι αποίοι παράγονται από γλεύκη σταφυλιών που προέρχονται από ποικιλίες αμπέλου που επιλέγονται μεταξύ εκείνων οι οποίες αναφέρονται στο άρθρο 69 και έχουν φυσικό αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 11<sup>^</sup>% vol,

-οι οποίοι έχουν υποστεί επεξεργασία με προσθήκη, κατά ή μετά τη ζύμωση :

i)είτε ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, η οποία έχει αποκτημένο κατ'<sup>^</sup>όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 95<sup>^</sup>% vol,

ii)είτε ακαθάριστου προϊόντος που προέρχεται από την απόσταξη του οίνου και έχει κατ'<sup>^</sup>όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 70 <sup>^</sup>%.

15.Αφρώδης(ες ) οίνος ή κρασί : εκτός από παρέκκλιση που αναφέρεται στο άρθρο 67 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο, το προϊόν που λαμβάνεται από πρώτη ή δεύτερη αλκοολική ζύμωση :

-νωπών σταφυλιών,

-γλεύκους σταφυλιών,

-οίνου, κατάλληλων να δώσουν επιτραπέζιο οίνο,

-επιτραπέζιου οίνου,

-v.q.p.r.d .,

-ή, σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 68, εισαγόμενου οίνου, το οποίο χαρακτηρίζεται κατά την εκπωμάτιση του δοχείου από έκλυση διοξειδίου του άνθρακος που προέρχεται αποκλειστικά από τη ζύμωση και το οποίο, διατηρούμενο σε θερμοκρασία 20<sup>^</sup>oC εντός κλειστών δοχείων, ασκεί υπερπίεση λόγω του διαλυμένου διοξειδίου του άνθρακος τουλάχιστον 3 bar .

16.Αεριούχος αφρώδης(ες ) οίνος ή κρασί : το προϊόν που :

-παρασκευάζεται, με την επιφύλαξη των διατάξεων του άρθρου 67 παράγραφος 2, από επιτραπέζιο οίνο,

-παρασκευάζεται εντός της Κοινότητας,

-χαρακτηρίζεται κατά την εκπωμάτιση του δοχείου από έκλυση διοξειδίου του άνθρακος που προέρχεται εν όλω ή εν μέρει από προσθήκη αυτού του αερίου, και

-ασκεί, όταν διατηρείται σε 20<sup>^</sup>oC εντός κλειστών δοχείων, υπερπίεση, τουλάχιστον 3 bar, λόγω του διαλυμένου διοξειδίου του άνθρακος .

17. Ημιαφρώδης(ες) οίνος ή κρασί : το προϊόν που :

- παράγεται από επιτραπέζιο οίνο, v.q.p.r.d . ή από προϊόντα κατάλληλα να δώσουν επιτραπέζιο οίνο ή v.q.p.r.d ., εφόσον οι οίνοι αυτοί ή τα προϊόντα έχουν ολικό αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 9<sup>^</sup>% vol,
- έχει αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 7<sup>^</sup>% vol,
- ασκεί, όταν διατηρείται σε 20<sup>^</sup>οC, εντός κλειστών δοχείων, υπερπίεση, λόγω του διαλυμένου ενδογενούς διοξειδίου του άνθρακος, όχι κατώτερη από 1 και όχι ανώτερη από 2,5 bar,
- προσφέρεται σε δοχεία των 60 λίτρων ή λιγότερο .

18. Αεριούχος(ς) ημιαφρώδης(ες) οίνος ή κρασί : το προϊόν που :

- παράγεται από επιτραπέζιο οίνο, από v.q.p.r.d . ή από προϊόντα κατάλληλα να δώσουν επιτραπέζιο οίνο ή v.q.p.r.d .,
- έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 7<sup>^</sup>% vol και ολικό αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 9<sup>^</sup>% vol,
- ασκεί, όταν διατηρείται σε 20<sup>^</sup>οC εντός κλειστών δοχείων, υπερπίεση, λόγω του προστεθέντος εν όλω ή εν μέρει διαλυμένου διοξειδίου του άνθρακος, όχι κατώτερη από 1 και όχι ανώτερη από 2,5 bar,
- προσφέρεται σε δοχεία των 60 λίτρων ή λιγότερο .

19. Οξος από οίνο ή ξίδι από κρασί : το ξίδι που :

- παρασκευάζεται αποκλειστικά με οξική ζύμωση οίνου, και
- έχει περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα όχι κατώτερη από 60 g/l, εκφραζόμενη σε οξικό οξύ .

20. Οινολάσπη, το υπόλειμμα το οποίο καθιζάνει εντός των δοχείων που περιέχουν οίνο

μετά τη ζύμωση ή κατά την εναποθήκευση ή μετά την επιτρεπόμενη επεξεργασία, καθώς και το υπόλειμμα που λαμβάνεται από τη διήθηση ή τη φυγοκέντριση του προϊόντος αυτού. Ως οινολάσπη θεωρείται επίσης :

- το υπόλειμμα που καθιζάνει στα δοχεία που περιέχουν γλεύκος σταφυλιών κατά την εναποθήκευση ή μετά την επιτρεπόμενη επεξεργασία,
- το υπόλειμμα που λαμβάνεται κατά τη διήθηση ή φυγοκέντριση του προϊόντος αυτού .

21. Στέμφυλα σταφυλιών, το υπόλειμμα από την πίεση σταφυλών, είτε έχει

υποστεί ζύμωση είτε όχι .

22.Εκχύλισμα στεμφύλων ή κρασί δευτερία, το προϊόν που παράγεται :

-από τη ζύμωση ακατέργαστων στεμφύλων σταφυλιών που έχουν εμβαπτιστεί σε νερό, ή  
-με εκχύλιση με νερό των στεμφύλων σταφυλιών που έχουν υποστεί ζύμωση .

23.Αλκοολωμένος οίνος ή ενισχυμένο κρασί: το προϊόν που :

-έχει αποκτημένο κατ'όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 18<sup>^</sup>% και όχι ανώτερο από 24<sup>^</sup>%,  
-παράγεται αποκλειστικά με προσθήκη μη ανακαθαρισμένου προϊόντος, το οποίο προέρχεται από την απόσταξη του οίνου και έχει μέγιστο αποκτημένο κατ'όγκον αλκοολικό τίτλο 86<sup>^</sup>% vol, σε οίνο που δεν περιέχει υπολειμματικά σάκχαρα, και  
-έχει ανώτατη πτητική οξύτητα 1,50 g/l, εκφραζόμενη σε οξικό οξύ .



