

**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ  
ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

**ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ INTERNET.  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ  
ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ**

**Πτυχιακή Εργασία του Στεφανίδη Γεώργιου**

**ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: Δ. Μπουτακίδης**



**ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2009**

# Πρόλογος

Στα πλαίσια της φοίτησης μου στο Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, στην σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, στο τμήμα Διοίκησης Γεωργικών Εκμεταλλεύσεων, υπάγεται η εκπόνηση της παρούσας πτυχιακής εργασίας με τίτλο «Εφαρμογές Internet. Δημιουργία ιστοσελίδας για τις οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών». Αφορμή για την επιλογή του τίτλου με τον καθηγητή μου, αποτέλεσε το γεγονός ότι σήμερα, όλο και περισσότεροι οινοπαραγωγοί της χώρας μας, επιλέγουν για την καλλιέργεια των αμπελώνων τους, ξενόφερτες ποικιλίες αμπέλου για την παραγωγή κρασιών και όλο και λιγότεροι καλλιεργούν γηγενείς ποικιλίες.

Αποτέλεσμα αυτού, είναι η παραγωγή εξαιρετικών κρασιών, τα οποία όμως, δεν διαφέρουν από οποιοδήποτε άλλο κρασί της ίδιας ποιοτικά κατηγορίας κάποιας άλλης χώρας.

Θέλω να ευχαριστήσω τον επιβλέποντα καθηγητή μου, κύριο Δημοσθένη Μπουτακίδη, καταρχήν για τον εμπλουτισμό των γνώσεών μου, πάνω στους ηλεκτρονικούς υπολογιστές, όσο και για την άριστη επίβλεψη της παρούσας πτυχιακής εργασίας.

19 Νοεμβρίου 2009

Στεφανίδης Γεώργιος

# Περιεχόμενα

Περίληψη.....	5
Εισαγωγή.....	6
<b>Κεφάλαιο 1.....</b>	<b>8</b>
1.1 Γενικά για το Διαδίκτυο (Internet).....	8
1.2 Ιστορική διαδρομή του Διαδικτύου.....	9
1.3 Το Διαδίκτυο στον 21 <sup>ο</sup> αιώνα.....	10
1.4 Πρωτόκολλα και διαδικτυακές υπηρεσίες.....	11
1.5 Προγράμματα κατασκευής ιστοσελίδων.....	13
1.5.1 Microsoft FrontPage.....	14
1.5.2 Microsoft Publisher.....	15
<b>Κεφάλαιο 2.....</b>	<b>16</b>
2.1 Άμπελος η Οиноφόρος (λατ. Vitis Vinifera).....	16
2.1.1 Χρονολογική διαδρομή.....	16
2.2 Οι αμπελοοινικές περιοχές.....	18
2.3 Οι ποικιλίες.....	21
2.4 Σημερινή κατάσταση.....	23
<b>Κεφάλαιο 3.....</b>	<b>25</b>
3.1 Η οινοποίηση.....	25
3.2 Τα βήματα της οινοποίησης.....	25
3.3 Λευκή οινοποίηση.....	25
3.3.1 Συγκομιδή - Μεταφορά.....	26
3.3.2 Η εξαγωγή του χυμού.....	27
3.3.3 Επεμβάσεις στο προς ζύμωση γλεύκος.....	29
3.3.4 Αλκοολική ζύμωση.....	29
3.3.5 Ενέργειες μετά την ζύμωση.....	30
3.4 Ερυθρή οινοποίηση.....	31
<b>Κεφάλαιο 4.....</b>	<b>34</b>
4.1 Εισαγωγή στο Microsoft Publisher.....	34
4.1.1 Ξεκινώντας τον Microsoft Publisher.....	34
4.1.2 Οι γραμμές εργαλείων.....	34
4.2 Δημιουργία δημοσίευσης.....	36
4.2.1 Δημιουργία κενής δημοσίευσης.....	36
4.2.2 Αποθήκευση μιας δημοσίευσης.....	37
4.3 Τροποποίηση μιας δημοσίευσης.....	38
4.3.1 Εργασίες με τις σελίδες.....	38
4.3.2 Πλαίσια κειμένου.....	38

4.3.3 Πίνακες.....	39
4.3.4. Εικόνες.....	40
4.3.5 Εισαγωγή ενεργού σημείου - υπερσύνδεσης (Hyper-Text).....	41
4.4 Προετοιμασία πριν τη δημοσίευση στο Διαδίκτυο.....	42
<b>Κεφάλαιο 5.....</b>	<b>43</b>
5.1 Ανάλυση και περιγραφή της ιστοσελίδας.....	43
5.2 Συμπεράσματα.....	48
<b>Βιβλιογραφία.....</b>	<b>49</b>

## Περίληψη

Στις επί μέρους σελίδες (web pages) του ιστότοπου (website), αναφέρεται επιγραμματικά η ιστορική αναδρομή της Αμπέλου της Οινοφόρου (λατ. *Vitis Vinifera*) από την προϊστορία έως και σήμερα, καθώς και η διαδρομή και η εξέλιξη των οινοποιήσιμων ποικιλιών. Στην συνέχεια αναφέρονται αλφαβητικά, οι ελληνικές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπελιών με την γεωγραφική τους καταγωγή και την θέση τους στον Ελλαδικό χάρτη σήμερα. Με υπερσύνδεσμο (hypertext) σε κάθε ποικιλία ξεχωριστά, οδηγούμαστε σε μία νέα ιστοσελίδα όπου μας δίνεται μία πιο λεπτομερής περιγραφή της ποικιλίας, τα συνώνυμα, τα χαρακτηριστικά της, μία σύντομη ιστορική αναδρομή, η γεωγραφική της κάλυψη, καθώς και τα χαρακτηριστικά των παραγόμενων από την συγκεκριμένη ποικιλία οίνων. Παράλληλα με όλα αυτά, μας δίνεται μία φωτογραφία για μία οπτική επαφή με την εν λόγω ποικιλία αμπελιού.

# Εισαγωγή

Στόχος της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι η γνωριμία των αναγνωστών με τις ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα και η ευαισθητοποίηση τους, στο φαινόμενο της μεγένθυσης των εκτάσεων των αμπελώνων της Ελλάδος, οι οποίοι καλλιεργούνται με ξενόφερτες οινοποιήσιμες ποικιλίες και η ταυτόχρονη συρρίκνωση αυτών που καλλιεργούνται με γηγενείς.

Αποτέλεσμα αυτού του φαινομένου είναι σήμερα, τα ελληνικά κρασιά που θέλουν να καταλάβουν ένα σημαντικό μερίδιο αγοράς στο διεθνές τοπίο, να μην έχουν να παρουσιάσουν τίποτε το διαφορετικό από τα κρασιά των άλλων χωρών, είτε των παραδοσιακά οινοπαραγωγικών, όπως η Γαλλία, η Ισπανία και η Ιταλία, αλλά και των νέων χωρών, οι οποίες έχουν μπει τελευταία και πολύ δυναμικά στον χώρο του κρασιού και διεκδικούν επί ίσοις όροις ένα μεγάλο μερίδιο αγοράς με τις προαναφερθείσες π.χ. η Χιλή, η Νέα Ζηλανδία, η Νότια Αφρική και η Αυστραλία.

Πρέπει να συνηθειτοποιήσουμε, ότι εάν δεν προσανατολιστούμε στις γηγενείς οινοποιήσιμες ποικιλίες οι οποίες μπορούν να μας δώσουν ξεχωριστούς και ιδιαίτερους οίνους, τα κρασιά της χώρας μας, θα οδηγηθούν στο περιθώριο της αγοράς του κόσμου, καθώς σήμερα δεν μπορούν να συναγωνιστούν το κόστος παραγωγής των άλλων χωρών και κατά συνέπεια, θα παρουσιάζουμε στον τελικό καταναλωτή, ένα ίδιο ποιοτικά κρασί με κάποιο μιας τρίτης χώρας π.χ. της Χιλής ή της Νέας Ζηλανδίας, σε διπλάσια και πολλές φορές τριπλάσια τιμή.

Στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μία εισαγωγή στο διαδίκτυο (internet), την ιστορική του διαδρομή, την σημερινή του μορφή, την χρησιμότητα του καθώς και τα διάφορα εργαλεία που το υποστηρίζουν και συμπληρώνουν όπως τα

πρωτόκολλα, οι διαδικτυακές υπηρεσίες και τα προγράμματα κατασκευής ιστοσελίδων.

Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται μία εκτενέστερη ανάλυση και περιγραφή του κυρίως θέματος της εργασίας. Παρουσιάζεται η ιστορική αναδρομή της Αμπέλου της Οινοφόρου (λατ. *Vitis Vinifera*) σύμφωνα με πηγές που έχουν βρεθεί από την αρχαιότητα έως σήμερα. Στη συνέχεια παρουσιάζονται τηλεγραφικά οι αμπελοοινικές περιοχές της Ελλάδος, οι γηγενείς οινοποιήσιμες ποικιλίες καθώς και διάφορα στοιχεία που καταδεικνύουν την σημερινή κατάσταση.

Στο τρίτο κεφάλαιο παρουσιάζεται μία σύντομη περιγραφή της οινοποίησης, με τα στάδιά της από την συλλογή των σταφυλιών στον αμπελώνα (τρύγος) έως και την εμφιάλωση του κρασιού στην φιάλη.

Στο τέταρτο κεφάλαιο περιγράφεται ο σχεδιασμός της ιστοσελίδας. Μία γνωριμία με το πρόγραμμα που χρησιμοποιήθηκε, τα προγραμματιστικά εργαλεία, οι απαιτήσεις της εφαρμογής και παρουσίαση των απαιτούμενων βημάτων για έναν καλό σχεδιασμό ιστοσελίδας.

Στο πέμπτο κεφάλαιο γίνεται μία ανάλυση και περιγραφή της ιστοσελίδας με παράλληλες εικόνες για την κατανόηση της λειτουργικότητας.

Στο έκτο και τελευταίο κεφάλαιο αναφέρονται τα συμπεράσματα του συγγραφέα και ο στόχος της εργασίας.

# Κεφάλαιο 1

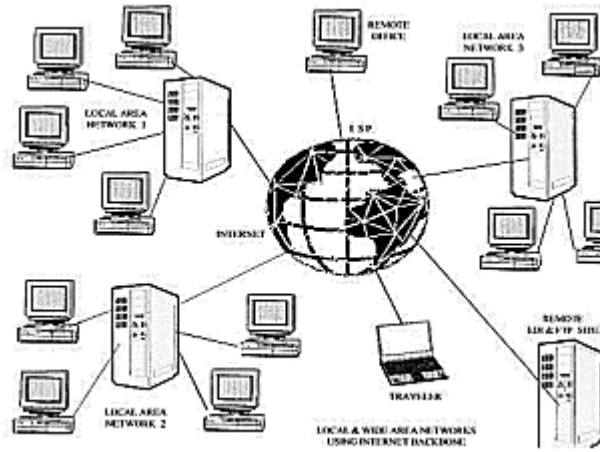
## 1.1 Γενικά για το Διαδίκτυο (Internet).

Στην γενική του έννοια, διαδίκτυο (*internet*) είναι ένα δίκτυο ηλεκτρονικών υπολογιστών που δια-συνδέει άλλα δίκτυα. Ο αντίστοιχος αγγλικός όρος *internet* προκύπτει από τη σύνθεση των λέξεων *international-network*.

Στην πιο εξειδικευμένη και περισσότερο χρησιμοποιούμενη του μορφή, με τους όρους *Διαδίκτυο*, *Ιντερνέτ* ή *Ίντερνετ* (με κεφαλαίο το αρχικό γράμμα), περιγράφεται το παγκόσμιο πλέγμα διασυνδεδεμένων υπολογιστών και των υπηρεσιών και πληροφοριών που αυτό παρέχει στους χρήστες του (*Εικόνα 1-1*). Το διαδίκτυο για την μεταφορά πληροφοριών χρησιμοποιεί την *μεταγωγή πακέτων* (*packet switching*), μία μέθοδο δηλαδή μεταφοράς δεδομένων κατά την οποία μία μετάδοση χωρίζεται σε μικρά μέρη, τα επονομαζόμενα πακέτα (*packets*) και τα αφήνει να ταξιδέψουν ξεχωριστά στον τελικό προορισμό τους, με το καθένα να παίρνει την συντομότερη πιθανή διαδρομή. Ο υπολογιστής προορισμού συγκεντρώνει και συναρμολογεί τα πακέτα στην αρχική τους μορφή καθώς φθάνουν σε αυτόν.

Σήμερα ο όρος διαδίκτυο κατέληξε να αναφέρεται στο παγκόσμιο αυτό δίκτυο. Για να ξεχωρίζει το παγκόσμιο αυτό δίκτυο γράφεται με κεφαλαίο το αρχικό «Δ». Η τεχνική της διασύνδεσης δικτύων μέσω μεταγωγής πακέτων ονομάζεται *διαδικτύωση*.





Εικόνα 1-1: Εικονική αναπαράσταση του Διαδικτύου.

## 1.2 Ιστορική διαδρομή του Διαδικτύου.

Το Internet είναι γέννημα - θρέμμα του Ψυχρού Πολέμου. Όσο παράξενο και αν ακούγεται, η απόφαση για την δημιουργία του Διαδικτύου ελήφθη έπειτα από την αποστολή του ρωσικού τεχνητού δορυφόρου Sputnik στο διάστημα, το 1957.

Στόχος της Αμερικανικής κυβέρνησης ήταν ένα δίκτυο επικοινωνιών το οποίο δεν θα κατέρρεε σε περίπτωση πολέμου, αλλά θα εξακολουθούσε να λειτουργεί και κάτω από συνθήκες πολέμου.

Η λύση ήρθε από τον Paul Baran, ο οποίος σχεδίασε ένα δίκτυο υπολογιστών χωρίς κεντρικό άξονα, ο οποίος θα ήταν εύκολα να καταστραφεί από τον εχθρό και στηριζόταν στην ιδέα ότι οι συνδέσεις μεταξύ των πόλεων είναι εντελώς αναξιόπιστες.

Οι ιδέες του Baran οδήγησαν το 1969 στη δημιουργία του πειραματικού δικτύου ARPAnet που αργότερα ονομάστηκε DAPRA (Defence Advanced Projects Agency) του αμερικανικού πενταγώνου.

Μετά την έναρξη λειτουργίας του δικτύου, και άλλα πειραματικά δίκτυα συνδέθηκαν με το APRAnet χρησιμοποιώντας την τεχνολογία των δικτυώσεων της DAPRA. Τα περισσότερα από αυτά τα δίκτυα είχαν σχέση με στρατιωτική έρευνα, ενώ συχνά συνδέονταν και πανεπιστήμια. Οι ερευνητές αυτοί, ενώ βρίσκονταν σε απομακρυσμένα κέντρα, μπορούσαν μέσα από το δίκτυο να ανταλλάσσουν μεταξύ τους προγράμματα και βάσεις δεδομένων. Το 1973 είχαν ήδη συνδεθεί 23 κόμβοι και το 1980 έγιναν 200, με παράλληλη την δημιουργία των πρώτων διεθνών συνδέσεων.

Στις αρχές της δεκαετίας του '80, η διασύνδεση των υπολογιστών, έγινε ιδιαίτερα δημοφιλής, οπότε και δημιουργήθηκαν τρία μεγάλα δίκτυα. Το BITNET, το CSNET και το NSFnet το οποίο έγινε ο κυριότερος κορμός του Διαδικτύου.

Η Ελλάδα συνδέεται με το NSFnet το 1990. Το 1993 το εργαστήριο CERN στην Ελβετία παρουσιάζει τον Παγκόσμιο Ιστό (*World Wide Web*). Πρόκειται για ένα σύστημα διασύνδεσης πληροφοριών που είναι αποθηκευμένες σε δικτυωμένους υπολογιστές και παρουσιάσής τους σε σελίδες, στις οποίες μπορεί κανείς να περιηγηθεί χρησιμοποιώντας τον υπολογιστή του. Το περιβάλλον αυτό είναι εύκολο και προσιτό στον χρήστη. Οποιοσδήποτε διαθέτει υπολογιστή, τηλεφωνική γραμμή και modem μπορεί να συνδεθεί στο Internet.

### **1.3 Το Διαδίκτυο στον 21<sup>ο</sup> αιώνα.**

Το Internet αποτελεί σήμερα ένα από τα ισχυρότερα εργαλεία πληροφόρησης και διάδοσης νέων τεχνολογιών, σε παγκόσμιο επίπεδο. Είναι μία αχανής βιβλιοθήκη συγκεντρωμένης γνώσης, προσπελάσιμη από τον καθένα.

Το ευρύτερο και πιο πολύπλευρο μέσο επικοινωνίας και διάδοσης απόψεων και ιδεών.

Η χρησιμότητα του έγκειται στο ότι ο κάθε πολίτης σήμερα, μπορεί από το σπίτι του να αντλήσει πληροφορίες για οποιοδήποτε θέμα από οποιοδήποτε μέρος του πλανήτη. Τελευταία, στην Ελλάδα, όλο και περισσότεροι αφήνουν πίσω την καχυποψία και χρησιμοποιούν το Διαδίκτυο για τις καθημερινές τους συναλλαγές με τον δημόσιο και τον ιδιωτικό τομέα, τόσο για οικονομικές συναλλαγές, όσο και για την άντληση πληροφοριών. Ένας άλλος τρόπος «εκμετάλλευσης» του Διαδικτύου σήμερα, είναι η χρησιμοποίησή του για τις συναλλαγές μας με τις τράπεζες (*web banking*), κάτι το οποίο μας έχει οδηγήσει σε εξοικονόμηση χρόνου.

#### **1.4 Πρωτόκολλα και διαδικτυακές υπηρεσίες.**

Τα πρωτόκολλα δικτύου είναι "γλώσσες" ειδικού σκοπού τις οποίες χρησιμοποιούν οι υπολογιστές για να επικοινωνούν μεταξύ τους. Διαφορετικά πρωτόκολλα κάνουν διαφορετικά πράγματα. Μερικά πρωτόκολλα συντονίζουν την κίνηση των μηνυμάτων, αλλά ελέγχουν την ακεραιότητα αυτών που διαβιβάστηκαν, και άλλα μετατρέπουν τα δεδομένα από μια μορφή σε κάποια άλλη.

Κάθε μήνυμα που μεταδίδεται στο Internet περνάει από τουλάχιστον τρία επίπεδα πρωτοκόλλων : το πρωτόκολλο δικτύου (*network protocol*) που επιτηρεί την μεταφορά μηνυμάτων από περιοχή σε περιοχή, το πρωτόκολλο μεταφοράς (*transport protocol*) που διαχειρίζεται την ακεραιότητα των δεδομένων που μεταβιβάζονται, και το πρωτόκολλο εφαρμογής (*application protocol*) που μετατρέπει την διαβίβαση του δικτύου σε κάτι που μπορούμε να

αναγνωρίσουμε ως απάντηση σε κάποια ερώτηση που απευθύναμε μέσω κάποιας εφαρμογής δικτύου. Το πρωτόκολλο που χρησιμοποιείται από το Internet για την μεταφορά μηνυμάτων από ένα μηχάνημα σε κάποιο άλλο ονομάζεται Πρωτόκολλο Internet (*Internet protocol - IP*). Το πρωτόκολλο Internet είναι ένα πρωτόκολλο δικτύου, και η δουλειά του είναι να διαχειρίζεται το δύσκολο έργο της μεταφοράς ενός μηνύματος από το μηχάνημα που το στέλνει στο μηχάνημα που θα το παραλάβει.

Αφού το πρωτόκολλο Internet κάνει την δουλειά του, ένα πρωτόκολλο μεταφοράς (*transport protocol*) αναλαμβάνει να συλλέξει τα σχετικά μεταξύ τους πακέτα, να τα τοποθετήσει σε κατάλληλη σειρά και να εξακριβώσει ότι καθένα από αυτά δεν έχει αλλοιωθεί. Το Διαδίκτυο έχει δύο πρωτόκολλα μεταφοράς, το Πρωτόκολλο Ελέγχου Διαβίβασης (*Transmission control Protocol - TCP*) και το Πρωτόκολλο Πακέτου Χρήστη (*User Datagram Protocol*).

Το πρωτόκολλο Internet (IP) και το πρωτόκολλο ελέγχου διαβίβασης (TCP) συνδυάζονται τόσο συχνά, ώστε είναι συνηθισμένο να μιλάμε για δίκτυα TCP/IP, το οποίο εδώ και χρόνια είναι το πρωτόκολλο που προτιμούν οι περισσότεροι κατασκευαστές υπολογιστών στον κόσμο.

Μερικές από τις πιο γνωστές Διαδικτυακές υπηρεσίες που χρησιμοποιούν αυτά τα πρωτόκολλα είναι:

1. Το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο (*e-mail*),
2. Οι ομάδες συζητήσεων (*newsgroups*),
3. Η διαμοίραση αρχείων (*file sharing*),
4. Η επιφόρτηση αρχείων (*file transfer*) και
5. Ο παγκόσμιος ιστός (*World Wide Web*).

## **1.5 Προγράμματα κατασκευής Ιστοσελίδων.**

Ιστοσελίδα (αγγλ. Web page) είναι ένα είδος εγγράφου του παγκόσμιου ιστού (συντ. www) που περιλαμβάνει πληροφορίες με την μορφή κειμένου, υπερκειμένου, εικόνας, βίντεο και ήχου.

Πολλές ιστοσελίδες μαζί, συνθέτουν έναν ιστότοπο (εναλλακτικά: ιστοχώρος ή διαδικτυακός τόπος, αγγλ. Web site ή Internet site). Οι σελίδες ενός ιστότοπου εμφανίζονται κάτω από το ίδιο όνομα χώρου π.χ. otenet.gr. Οι ιστοσελίδες αλληλοσυνδέονται και μπορεί ο χρήστης να μεταβεί από την μία στην άλλη κάνοντας «κλικ», επιλέγοντας δηλαδή συνδέσμους που υπάρχουν στο κείμενο ή στις φωτογραφίες της ιστοσελίδας. Οι σύνδεσμοι προς άλλες ιστοσελίδες εμφανίζονται συνήθως υπογραμμισμένοι και με μπλε χρώμα για να είναι γρήγορα ξεκάθαρο στον επισκέπτη ότι πρόκειται για σύνδεσμο προς μία άλλη ιστοσελίδα.

Η κατασκευή ιστοσελίδων είναι κάτι που μπορεί να γίνει πολύ εύκολα με προγράμματα που κυκλοφορούν ελεύθερα, αλλά υπάρχουν και αυτοματοποιημένοι μηχανισμοί κατασκευής ιστοσελίδων που επιτρέπουν σε απλούς χρήστες να δημιουργήσουν εύκολα και γρήγορα προσωπικές, εταιρικές ή και εμπορικές ιστοσελίδες. Από την άλλη μεριά υπάρχουν και πολλές εταιρίες, που εξειδικεύονται στη δημιουργία ελκυστικών και λειτουργικών ιστοσελίδων που έχουν σαν στόχο να οδηγήσουν τους επισκέπτες στην αγορά κάποιου προϊόντος, στην επικοινωνία με τον ιδιοκτήτη του ιστότοπου ή απλά στο ανέβασμα του εταιρικού προφίλ μιας επιχείρησης.

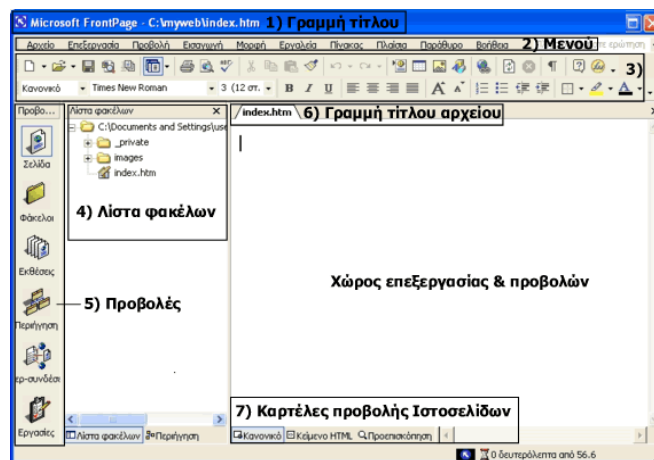
Σήμερα υπάρχουν πολλά προγράμματα κατασκευής ιστοσελίδων που μπορούν να καλύψουν όλες τις κατηγορίες χρηστών. Έτσι αναζητώντας στην βιβλιοθήκη του Διαδικτύου, μπορούμε να βρούμε πλατφόρμες κατασκευής

ιστοσελίδων για αρχάριους μέχρι περίπλοκα σχεδιαστικά προγράμματα, τα οποία απαιτούν ευρύτερη και εκτενέστερη γνώση του αντικειμένου. Κάτι απλό και συνάμα εύκολο που υπάρχει σήμερα στο Διαδίκτυο για την κατασκευή ιστοσελίδων από αρχάριους είναι το Macromedia Dreamweaver, το Coffee Cup και δύο πολύ εύχρηστα προγράμματα της Microsoft, το Microsoft Frontpage και το Microsoft Publisher.

### 1.5.1 Microsoft FrontPage.

Το Microsoft FrontPage (Εικόνα 1-2), είναι ένα ευέλικτο εργαλείο για την ανάπτυξη ολοκληρωμένων ιστοτόπων, κατάλληλο για απλές αλλά και σύνθετες εργασίες. Τα θεματικά πεδία που καλύπτει είναι:

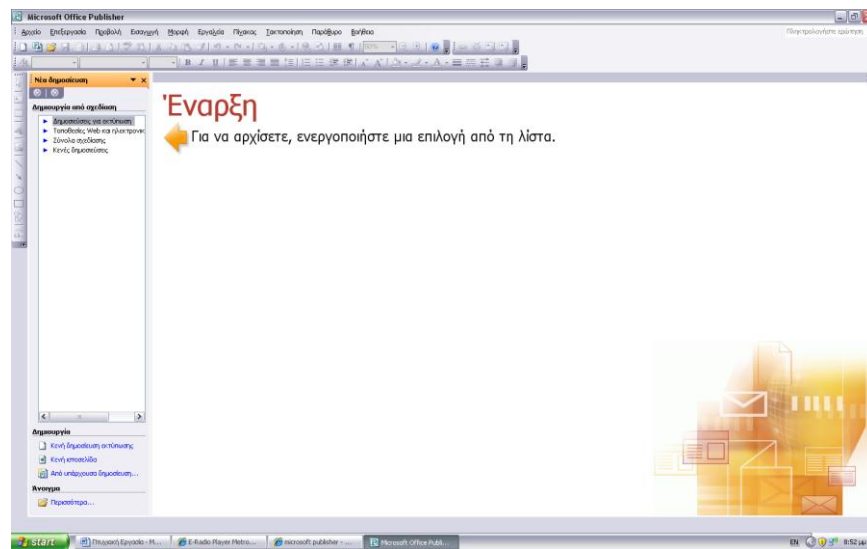
1. Εισαγωγή στην γλώσσα HTML
2. Πλαίσια, φόρμες και εξειδικευμένη γλώσσα HTML
3. Δημιουργία τοποθεσίας Web
4. Βελτίωση της τοποθεσίας Web
5. Χρησιμοποίηση του Flash και εισαγωγή πλαισίων
6. Συλλογή και εμφάνιση πληροφοριών



Εικόνα 1-2: Επιφάνεια εργασίας του Microsoft FrontPage.

### 1.5.2 Microsoft Office Publisher.

Ο Microsoft Publisher (Εικόνα 1-3), είναι μία πλατφόρμα δημιουργίας δημοσιεύσεων σε έντυπη μορφή μέσω Διαδικτύου και ηλεκτρονικού ταχυδρομείου. Τα θεματικά του πεδία καλύπτουν την δημοσίευση πληροφοριών μέσω του Διαδικτύου, χρησιμοποίηση εργαλείων για την εισαγωγή υπερκειμένων και διασυνδέσεων, βελτίωση τοποθεσιών web, συλλογή και δημοσίευση πληροφοριών και φόρμες λειτουργικότητας των ιστοσελίδων.



**Εικόνα 1-3: Επιφάνεια εργασίας του Microsoft Publisher.**

Μια εκτενέστερη και πιο λεπτομερής παρουσίαση της συγκεκριμένης πλατφόρμας παρουσιάζεται στο κεφάλαιο 4.

## Κεφάλαιο 2

### 2.1 Άμπελος η Οινοφόρος (λατ. *Vitis Vinifera*).

Το αμπέλι, από το οποίο προέρχεται το κρασί έχει σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους, προϊστορία πολλών εκατομμυρίων ετών. Πριν ακόμη από την εποχή των παγετώνων ευδοκίμωσε στην πολική ζώνη, κυρίως στην Ισλανδία, στη βόρεια Ευρώπη, αλλά και τη βορειοδυτική Ασία. Οι παγετώνες περιόρισαν σημαντικά την εξάπλωσή του και επέβαλαν κατά κάποιο τρόπο την γεωγραφική απομόνωση πολλών ποικιλιών, μέρος των οποίων εξελίχθηκαν και σε διαφορετικά είδη. Στην πορεία των χρόνων, διάφοροι πληθυσμοί άγριων αμπελιών μετακινήθηκαν προς θερμότερες ζώνες, κυρίως προς την ευρύτερη περιοχή του Καυκάσου. Στην περιοχή αυτή, μεταξύ Εύξεινου Πόντου, Κασπίας Θάλασσας και Μεσοποταμίας, γεννήθηκε το είδος *Άμπελος η Οινοφόρος* (λατ. *Vitis Vinifera*). Οι διαφορετικές ποικιλίες αυτού του είδους καλλιεργούνται και σήμερα.

#### 2.1.1 Χρονολογική διαδρομή.

Η διαδικασία της αμπελουργίας εικάζεται πως έχει τις ρίζες της στην αγροτική επανάσταση και τη μόνιμη εγκατάσταση πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, χρονολογείται δηλαδή γύρω στο 5000 π.Χ. Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί και οι Ασσύριοι. Μεταγενέστερα οι γνώσεις αμπελουργίας και οινοποιίας μεταφέρθηκαν στους Αιγύπτιους, τους λαούς της Φοινίκης και τους πληθυσμούς της Μικρασίας και του Ελλαδικού χώρου.

Οι Αρχαίοι Έλληνες έπιναν το κρασί αναμειγνύοντας το με νερό, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού). Διέθεταν ειδικά



σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες) όσο και για την ψύξη του. Η πόση κρασιού που δεν είχε αναμειχθεί με νερό ("άκρατος οίνος") θεωρείτο βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό. Διαδεδομένη ήταν ακόμα η κατανάλωση κρασιού με μέλι καθώς και η χρήση μυρωδικών. Η προσθήκη αφινθίου στο κρασί ήταν επίσης γνωστή μέθοδος (αποδίδεται στον Ιπποκράτη και αναφέρεται ως "Ιπποκράτειος Οίνος") όπως και η προσθήκη ρητίνης.



**Εικόνα 2-1: Αναπαράσταση του τρύγου και του πατήματος των σταφυλιών από Διονυσιακές μορφές σε αρχαιοελληνικό αμφορέα.**

Οι Ρωμαίοι ήρθαν σε επαφή με το κρασί από τους Έλληνες αποίκους και τους γηγενείς Ετρούσκους και επιδόθηκαν επίσης στην αμπελοκαλλιέργεια. Με την κατάρρευση της Ρώμης και τις μεταναστεύσεις των λαών η αμπελουργία γνώρισε περίοδο ύφεσης. Σε κάποιες περιοχές η αμπελουργία εγκαταλείφθηκε για αιώνες. Σημαντικό ρόλο στην διάσωση της οινοποιίας είχαν οι κληρικοί και μοναχοί, που χρειάζονταν το κρασί για τελετουργικούς σκοπούς. Την εποχή του Καρλομάγνου και του Μεσαίωνα, η τέχνη του κρασιού γνώρισε ξανά άνθιση.

Στο Βυζάντιο, οι μεγαλύτερες εκτάσεις γης ανήκαν στην εκκλησιαστική περιουσία και οι μοναχοί επωμίστηκαν την καλλιέργεια των αμπελιών καθώς και την παραγωγή του κρασιού. Αυτή την περίοδο μάλιστα πρέπει να εγκαταλείφθηκε και η πρακτική της ανάμειξης του κρασιού με νερό.

## **2.2 Οι αμπελοοινικές περιοχές.**

Το κρασί από πάντα έχαιρε εκτίμησης σ' όλο τον Ελλαδικό χώρο, έτσι το αμπέλι καλλιεργήθηκε παντού, όπου το κλίμα το επέτρεπε, πλάι σ' άλλες καλλιέργειες και συμπλήρωνε την οικιακή οικονομία, ενώ υπήρξαν και περιοχές όπου ήταν το κύριο εισόδημα.

Η άμπελος μπορεί να καλλιεργηθεί στα ξηρά και φτωχά εδάφη γι' αυτό επεκτάθηκε σ' όλη την Ελλάδα. Η συρρίκνωση όμως τα τελευταία χρόνια της αγροτικής τάξης έφερε και την μείωση των καλλιεργούμενων με αμπέλι εκτάσεων. Κυρίως αυτό παρατηρήθηκε στα ορεινά και άγονα μέρη, τα οποία εγκαταλείφθηκαν από τους κατοίκους τους.

Σήμερα στην Ελλάδα, σύμφωνα με απόφαση του Υπουργείου Γεωργικής Ανάπτυξης οι κύριες αμπελοοινικές περιοχές της χώρας είναι η Πελοπόννησος, η Κρήτη, η Στερεά Ελλάδα και Εύβοια, η Μακεδονία και η Θράκη. Σημαντικές αμπελουργικές εκτάσεις υπάρχουν επίσης στα νησιά του Αιγαίου και του Ιονίου, στα Δωδεκάνησα και στη Θεσσαλία (Εικόνα 2-2).

Σε όλες τις ανωτέρω αναφερθείσες περιοχές, καλλιεργούνται σήμερα τόσο γηγενείς, όσο και ξενικές (ξενόφερτες) οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών με διαφορετικές αποδόσεις ανά στρέμμα, λόγω της διαφοροποίησης των χαρακτηριστικών του εδάφους, αλλά κυρίως λόγω των διαφορετικών κλιματολογικών συνθηκών που επικρατούν.



**Εικόνα 2-2: Οι αμπελοοινικές περιοχές της Ελλάδος.**

Κάθε μία από αυτές τις αμπελοοινικές περιοχές, έχει κατά κάποιο τρόπο την «δική» της ποικιλία σταφυλιού και σύμφωνα με το μέγεθος παραγωγής οι περιοχές αυτές (αρχίζοντας από τη μεγαλύτερη) είναι.

### Πελοπόννησος

Αμπελουργική έκταση: 60.419 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 1.525.590 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Κορινθιακή (σταφίδα), Μοσχάτο λευκό, Μοσχοφίλερο, Ρεφόσκο, Ροδίτης, Σουλτανίνα (σταφίδα).

### Κρήτη

Αμπελουργική έκταση: 50.581ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 959.480 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: Βηλάνα, Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Μαντηλαριά, Ρωμέϊκο.

### Στερεά Ελλάδα & Εύβοια

Αμπελουργική έκταση: 28.849 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 1.988.790hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: Σαββατιανό.

### Μακεδονία & Θράκη

Αμπελουργική έκταση: 15.500 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 514.760 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: Ασύρτικο, Αθήρι, Ροδίτης, Λημνιό, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

### Θεσσαλία

Αμπελουργική έκταση: 8.696 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 423.910 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: Κρασάτο, Μαύρο Μεσενικόλα, Μοσχάτο Αμβούργου, Μπατίκι, Ξινόμαυρο, Σταυρωτό.

### Νησιά Ιονίου Πελάγους

Αμπελουργική έκταση: 8.716 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 215.840 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: Βερτζαμί, Μαυροδάφνη, Μοσχάτο λευκό, Ρομπόλα.

### Νησιά Αιγαίου Πελάγους

Αμπελουργική έκταση: 9.131ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 151.300 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: Αϊδάνι, Ασύρτικο, Λημνιό, Μαντηλαριά, Μονεμβασία, Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

### Δωδεκάνησα

Αμπελουργική έκταση: 3.438 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 128.850 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: Αθήρι, Μαντηλαριά, Μοσχάτο λευκό.

### Ήπειρος

Αμπελουργική έκταση: 1.022 ha (εκτάρια)

Παραγωγή οίνων: 30.620 hl (εκατόλιτρα)

Ποικιλίες: Ντεμπίνα, Cabernet Sauvignon

## **2.3 Οι ποικιλίες.**

Ο Βιργίλιος έγραψε ότι είναι πιο εύκολο να μετρήσεις τους κόκκους της άμμου, παρά όλες τις ποικιλίες της αμπέλου. Η φυσική επιλογή, η διασταύρωση μεταξύ των ποικιλιών, η δημιουργία νέων ποικιλιών από των άνθρωπο, αλλά και οι καινούργιοι χαρακτήρες που ανέπτυξαν όσες ποικιλίες ξενιτευτήκαν από τον τόπο γέννησής τους, έδωσαν στα χέρια των ανθρώπων της οινοπαραγωγής ένα πολύτιμο και σχεδόν ανεξάντλητο υλικό.

Σήμερα εκατοντάδες ποικιλίες συνεχίζουν να καλλιεργούνται στη χώρα μας. Μία που φθάνει μέχρι σήμερα διατηρώντας (σχεδόν ανέπαφο) το αρχαίο της όνομα, είναι η "Λημνία" όπως την αναφέρει ο Αριστοτέλης ή γνωστή σήμερα με το όνομα "Λημνιό". Ωστόσο, ενώ αρκετές ποικιλίες διασώζονται σήμερα από την αρχαιότητα, άλλες έχουν χαθεί και άλλες που δεν έχουν οικονομικό όφελος, έχουν παραμεληθεί.

Στις μέρες μας, οι γηγενείς οινοποιήσιμες ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι οι εξής:

Από κόκκινα σταφύλια:

- Αγιωργίτικο
- Βερτζαμί
- Κοτσιφάλι
- Κρασάτο
- Λιάτικο
- Λημνιό
- Μαντηλαριά
- Μαυροδάφνη
- Μαύρο Μεσενικόλα
- Μοσχάτο Αμβούργου
- Μοσχοφίλερο (δίνει λευκό κρασί)
- Νεγκόσκα
- Ξινόμαυρο

Από λευκά σταφύλια:

- Αθήρι
- Αηδάνι
- Ασύρτικο
- Βηλάνα
- Δαφνί
- Μονεμβασιά
- Μοσχάτο Λευκό
- Μοσχάτο Αλεξανδρείας
- Μπατίκι

- Ντεμπίνα
- Πλυτό
- Ροδίτης
- Ρομπόλα
- Σαββατιανό
- Μαλαγουζιά

## **2.4 Σημερινή κατάσταση.**

Στις μέρες μας, όλες οι παραπάνω ποικιλίες σταφυλιού διασώζονται, η έκταση όμως όπου καλλιεργούνται μειώνεται κάθε χρόνο. Αποτέλεσμα αυτού του φαινομένου είναι σήμερα, οι αμπελώνες να φιλοξενούν στα εδάφη τους, ξένες ποικιλίες αμπέλου (π.χ. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Chardonnay κ.α.) και τα ελληνικά κρασοστάφυλα να καλλιεργούνται σποραδικά και σε πολλές περιπτώσεις καθόλου. Στην ελληνική οينوποιία, τα εμφιαλωμένα κρασιά ποιότητας (Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης, Τοπικοί Οίνοι), προέρχονται είτε αμιγώς από ξένες ποικιλίες (μονοποικιλιακοί οίνοι), είτε από μείγμα ελληνικών και ξένων ποικιλιών με τις ελληνικές να κατέχουν ένα μικρό ποσοστό στην ποικιλιακή σύνθεση του κρασιού.

Η γηγενείς ποικιλίες που κατέχουν ένα σημαντικό μέρος σήμερα στους ελληνικούς αμπελώνες είναι λίγες και περιορίζονται στον τόπο καταγωγής τους. Έτσι σήμερα έχουμε, το Ασύρτικο στην νήσο Σαντορίνη, το Αγιωργίτικο στην ευρύτερη περιοχή της Νεμέας, το Ξινόμαυρο στις περιοχές της Νάουσας, της Φλώρινας και της κεντρικής Μακεδονίας, τη Μαλαγουζιά στην Αιτωλοακαρνανία και γενικότερα στην Στερεά Ελλάδα και το Μοσχάτο Αλεξανδρείας στην νήσο Λήμνο και στην ευρύτερη περιοχή της Βόρειας Ελλάδος.

Ελπιδοφόρα μηνύματα έρχονται τα τελευταία χρόνια, όπου μεγάλοι οινοπαραγωγοί της χώρας μας, παρουσιάζουν καινούργιες ετικέτες κρασιών από «ξεχασμένα» ελληνικά κρασοστάφυλα, τα οποία όμως μέχρι στιγμής δεν έχουν την απήχηση ώστε να βρεθούν στο ράφι της κάβας και παρουσιάζονται ως πειραματικά σε μικρό αριθμό φιαλών. Μία ακόμη προσπάθεια γίνεται από τις εταιρείες διοργάνωσης διαγωνισμών οίνου, όπου κρασιά που προέρχονται από ελληνικές ποικιλίες, διαγωνίζονται τόσο συνολικά μαζί με όλα τα υπόλοιπα, όσο και ξεχωριστά. Παράλληλα σε αυτούς τους διαγωνισμούς, έχει δημιουργηθεί μία νέα κατηγορία, όπου βραβεύονται μόνο τα κρασιά τα οποία προέρχονται από ελληνικές ποικιλίες αμπέλου.



## **Κεφάλαιο 3**

### **3.1 Η οينوποίηση.**

Με τον όρο οينوποίηση, στο μυαλό μας έρχεται η εικόνα του κρασιού μέσα στις μεγάλες ανοξείδωτες δεξαμενές που περιμένει την εμφιάλωση για να φτάσει τελικά στο τραπέζι μας. Ωστόσο, το στάδιο αυτό, βρίσκεται στο μέσον της διαδικασίας της οينوποίησης, καθώς αυτή ξεκινά μέσα στο χωράφι στον αμπελώνα και τελειώνει την ώρα που ανοίγουμε την φιάλη και όχι την ώρα της εμφιάλωσης. Είναι γνωστό ότι το κρασί παλαιώνει στα βαρέλια και ωριμάζει στην φιάλη με την βοήθεια του φελλού. Οπότε η οينوποίηση τερματίζεται ουσιαστικά την στιγμή που ανοίγουμε το μπουκάλι και διακόπτουμε την διεργασία ωρίμανσης.

### **3.2 Τα βήματα της οينوποίησης.**

Παρακάτω μας δίνεται περιγραφικά η συνολική διαδικασία της οينوποίησης (λευκής και ερυθρής), καθώς και μια περιγραφή των επί μέρους βημάτων που ακολουθούνται.

### **3.3 Λευκή Οينوποίηση.**

Πριν προχωρήσουμε στην περιγραφή της διαδικασίας παρασκευής των λευκών οίνων, είναι απαραίτητο να έχουμε αποσαφηνίσει, τι εννοούμε με τον όρο "λευκός οίνος".

Με τον όρο λοιπόν, λευκός οίνος, εννοούμε τον οίνο που προέρχεται από λευκές ποικιλίες ή γκρίζες ποικιλίες (*vins gris*), των οποίων όμως οι ερυθρές χρωστικές δεν περνάνε στο γλεύκος όπου πρόκειται να ζυμωθεί και κατά συνέπεια ούτε και στον παραγόμενο οίνο. Για να επιτευχθεί αυτό, είθισται

κατά την λευκή οينوποίηση να αποφεύγεται η παρατεταμένη παραμονή του γλεύκους με τα στέμφυλα και τους βροστρύχους, η εκχύλιση των οποίων δίνει τα φαινολικά συστατικά (μεταξύ των οποίων και χρωστικές), που δύναται να συναντήσει κανείς σε οποιασδήποτε κατηγορίας οίνο.

Ο συνδυασμός του παραπάνω δεδομένου (απουσία εκχύλισης) και της άχρους, με την πρώτη εντύπωση, όψης ενός λευκού οίνου, δημιουργεί την εσφαλμένη πεποίθηση, ότι δεν υπάρχουν χρωστικές. Στην πραγματικότητα οι λευκοί οίνοι περιέχουν φαινολικά συστατικά, μεταξύ των οποίων και αρκετές χρωστικές κίτρινου ή ανοιχτού κίτρινου χρώματος. Βέβαια, τόσο το είδος, όσο και το ποσοστό των φαινολικών συστατικών μεταξύ λευκών και ερυθρών οίνων, είναι πολύ διαφορετικό. Αυτό οφείλεται σε ποικιλιακούς παράγοντες (λευκές-ερυθρές ποικιλίες), αλλά και στο γεγονός ότι, όπως ήδη αναφέραμε, η παραγωγική διαδικασία της λευκής οينوποίησης, δεν απαιτεί παραμονή του χυμού, για κάποιο χρονικό διάστημα μαζί με τους φλοιούς, όπως στην περίπτωση της ερυθρής οينوποίησης. Το στάδιο αυτό, στη λευκή οينوποίηση εκλείπει, με εξαίρεση κάποιες περιπτώσεις αρωματικών ποικιλιών. Πολλά αρωματικά συστατικά, βρίσκονται στους φλοιούς των σταφυλιών και η παραλαβή τους απαιτεί εκχύλιση, η οποία όμως, πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά, σε χαμηλές θερμοκρασίες, ώστε να έχουμε κατά το δυνατόν μικρότερη εκχύλιση φαινολών, οι οποίες ενδεχομένως να προκαλούσαν ελαττώματα.

### **3.3.1 Συγκομιδή - Μεταφορά.**

Μερικοί από τους παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν την ημερομηνία τρυγητού είναι η ποικιλία, η τοποθεσία του αμπελώνα και το φορτίο. Το κατά πόσον τα σταφύλια έχουν φτάσει στο κατάλληλο σημείο ωρίμανσης, ο κάθε οινολόγος το συμπεραίνει με τη βοήθεια δειγματοληψιών, λαμβάνοντας

υπόψη του κάθε φορά κατά κύριο λόγο τη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα και την ογκομετρούμενη οξύτητα.

Τα δύο αυτά μεγέθη, ιδιαίτερα στην περίπτωση των λευκών οίνων, καλό θα είναι να συμπίπτουν χρονικά με το μέγιστο δυνατό άρωμα πρωτογενούς προελεύσεως, το οποίο διαμορφώνει σε μεγάλο βαθμό, το αρωματικό δυναμικό του τελικού προϊόντος.

Η μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο, πρέπει να γίνεται με προσεκτικό τρόπο, βάσει κανόνων και σε δοχεία ή επιφάνειες, οι οποίες πληρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές. Η "αυστηρότητα" αυτή, αποσκοπεί στην ελάχιστη δυνατή καταπόνηση της πρώτης ύλης, με άμεσο αποτέλεσμα την παραγωγή του ποιοτικότερου δυνατού οίνου.

### **3.3.2 Η εξαγωγή του χυμού.**

Η πρώτη ύλη αφού συγκεντρωθεί στη σταφυλοδόχο, περνά στους σπαστήρες όπου γίνεται η έκθλιψη των σταφυλιών (Εικόνα 3-1), από εκεί στα απορραγιστήρια όπου απομακρύνονται οι βόστρυχοι-τσάμπουρα (διαχωρίζονται δηλαδή οι ρώγες από τα κοτσάνια).

Η διαδικασία αυτή είναι μεγάλης σημασίας, καθώς περαιτέρω παραμονή των βοστρύχων με τον σταφυλοπολτό, θα προσέδιδε στον παραγόμενο οίνο χορτώδη οσμή, ως αποτέλεσμα της μεταβίβασης ιδιαίτερα στυφών ταννικών συστατικών από τους βοστρύχους στον οίνο. Έπειτα ο σταφυλοχυμός με τα εμπιριέχοντα στέμφυλα, οδηγείται στα στραγγιστήρια για τον διαχωρισμό αυτών και την παραλαβή του πρόρρογου γλεύκους. Τα στέμφυλα που παραλαμβάνονται από τη στράγγιση, απολήγουν στα διάφορων τύπων πιεστήρια, με σκοπό την παραπέρα εξαγωγή γλεύκους χαμηλότερης συνήθως ποιότητας από το πρόρρογο

γλεύκος. Τα δύο ειδών γλεύκη είτε έπειτα από ανάμειξη, είτε χωριστά καταλήγουν στα δοχεία ζύμωσης.



Εικόνα 3-1: Έκθλιψη των σταφυλιών.

### **3.3.3 Επεμβάσεις στο προς ζύμωση γλεύκος.**

Σε αυτό το στάδιο λαμβάνουν χώρα επεμβάσεις με στόχο την προφύλαξη του χυμού από επερχόμενες οξειδώσεις, θολώματα κτλ.(ενδεικτικά αναφέρονται η θείωση, η διαύγαση και η απολάσπωση) καθώς και επεμβάσεις διορθωτικού τύπου, που αφορούν συνήθως τη σακχαροπεριεκτικότητα, την ογκομετρούμενη οξύτητα, τη συγκέντρωση διαφόρων αζωτούχων συστατικών και βιταμινών.

Μία περαιτέρω επέμβαση είναι η αποκαλούμενη (προσθήκη εμβολίου) ή αλλιώς εκκινητής, κατά την οποία γίνεται προσθήκη καλλιεργημένης ζύμης που σαν στόχο έχει μια ομαλή και υγιή ζύμωση, με κατά το δυνατό προβλέψιμα αποτελέσματα.

### 3.3.4 Αλκοολική ζύμωση.

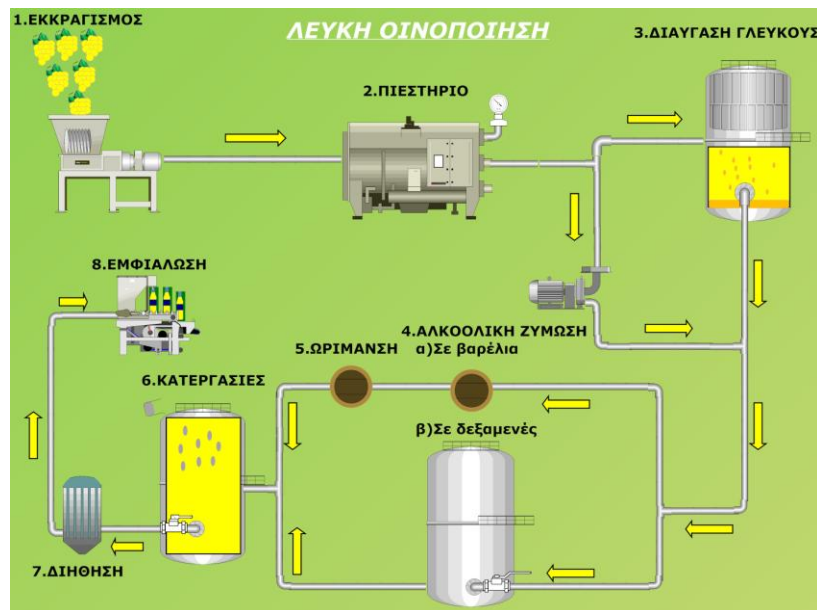
Για τη ζύμωση χρησιμοποιούνται δεξαμενές συνήθως ανοξειδωτες ή ξύλινες. Κατά την πορεία της αλκοολικής ζύμωσης, παράγεται η περιπόθητη για το τελικό προϊόν αλκοόλη, μέσω μιας αναερόβιας διαδικασίας κατά την οποία, σάκχαρα με τη βοήθεια ένζυμων που παράγονται από μικροοργανισμούς, τους ζυμομύκητες, μετατρέπονται σε αιθυλική αλκοόλη. Ακόμη, κατά την αλκοολική ζύμωση παράγεται ένα πλήθος δευτερευόντων προϊόντων (των εστέρων), τα οποία συνιστούν το δευτερογενές άρωμα του κρασιού. Το άρωμα αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα κριτήρια ποιότητας ενός οίνου και για αυτό ο οινολόγος πρέπει να φροντίζει ώστε η διαδικασία της ζύμωσης, να διεξάγεται κάτω από συνθήκες που να ευνοούν μια μέγιστη και παράλληλα ισορροπημένη παραγωγή εστέρων, στους οποίους και οφείλεται κατά κύριο λόγο, το δευτερογενές άρωμα.

Η θερμοκρασία ύστερα από μελέτες, θεωρείται ο πλέον σημαντικός ρυθμιστικός παράγοντας σχηματισμού εστέρων. Για το λόγο αυτό η θερμοκρασία ζύμωσης όσον αφορά τους οίνους ποιότητας δεν πρέπει να ξεπερνά κατά κανόνα τους 20° με 22° C, διότι σε υψηλότερες θερμοκρασίες η παραγωγή εστέρων δεν κρίνεται επαρκής. Η ζύμωση θεωρείται περατωθείσα όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα δε ξεπερνά τα 4gr/L όπως ορίζει σχετικώς κανονισμός της Ε.Ε. Αντικρουόμενες είναι οι απόψεις σχετικά με την τέλεση ή μη, μηλογαλακτικής ζύμωσης και της επίδρασης αυτής στο αρωματικό δυναμικό και την οξύτητα των λευκών κρασιών. Αναφορικά με την οξύτητα, η μηλογαλακτική ζύμωση επειδή μειώνει την οξύτητα και αυξάνει το pH, δε θεωρείται σύμμαχος της λευκής οινοποίησης, καθώς η υψηλή οξύτητα (χαμηλό pH) είναι εκείνη, που αποδεδειγμένα προσδίδει δροσιά και φρεσκάδα στους λευκούς οίνους.

### 3.3.5 Ενέργειες μετά την ζύμωση.

Η μετάγγιση είναι μια διαδικασία, ο ρόλος της οποίας έγκειται στην απομάκρυνση της οινολάσπης, η λεγόμενη απολάσπωση, από τον νέο οίνο. Ακολουθεί η θείωση προς αποφυγήν μικροβιακών προσβολών και οξειδώσεων.

Τέλος η δεξαμενή απογεμίζεται ώστε να ελαχιστοποιηθεί η επαφή του οίνου με το οξυγόνο, το οποίο ως γνωστόν ευθύνεται για τις οξειδώσεις. Στην περίπτωση που επιθυμούμε οι οίνοι μας να "υποστούν" παλαίωση, τους μεταγγίζουμε σε ξύλινα βαρέλια ποιότητας(συνήθως από δρυς), τα οποία αφού απογεμίσουμε, κλείνουμε ερμητικά. Ο οίνος παραμένει στην ερμητικά κλειστή δεξαμενή ή βαρέλια ως τη στιγμή της εμφιάλωσης.



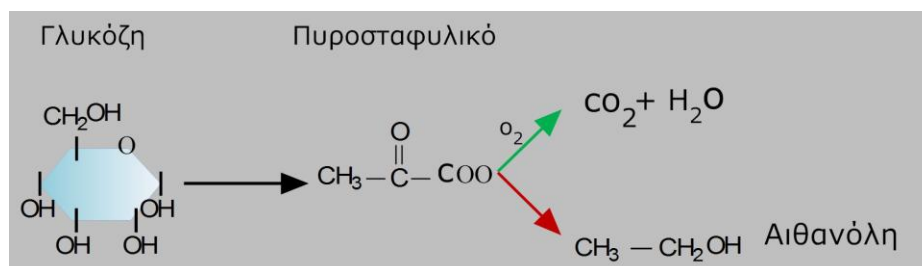
Εικόνα 3-2: Σχεδιάγραμμα της λευκής οινοποίησης.

### 3.4 Ερυθρή οينوποίηση.

Η έναρξη της ερυθρής οينوποίησης πραγματοποιείται με την έκθλιψη και αποβοστρίχωση των σταφυλιών από ειδικά μηχανήματα. Σκοπός της έκθλιψης είναι το σκίσιμο του φλοιού και η απελευθέρωση του χυμού. Η αποβοστρίχωση δεν είναι πάντα αναγκαία, αλλά πραγματοποιείται μόνον όταν θέλουμε να αποφύγουμε μεγάλη εκχύλιση τανινών από τους μίσχους. Οι τανίνες αυτές είναι "σκληρές" και δύσκολα μαλακώνουν κατά την παλαίωση.

Μετά την έκθλιψη ο χυμός του σταφυλιού, το γλεύκος, μεταφέρεται σε δεξαμενές ζύμωσης μαζί με τους φλοιούς. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται παρουσία των φλοιών, έτσι γίνεται δυνατή η εκχύλιση των χρωστικών ουσιών, ανθοκυάνες, που είναι υπεύθυνες για το ερυθρό χρώμα του γλεύκους.

Η αλκοολική ζύμωση είναι μια μεταβολική διαδικασία, που πραγματοποιείται κάτω από αναερόβιες συνθήκες (Εικόνα 3-3). Είτε αυθόρμητα από τις ιθαγενείς ζύμες που βρίσκονται στο γλεύκος, είτε ελεγχόμενα με εμφολιασμό στελέχους επιλεγμένης ζύμης (βλ. προσθήκη εμφολίου, υποενότητα 3.3.3). Οι ζυμομύκητες καταναλώνουν τα σάκχαρα του γλεύκους (γλυκόζη-φρουκτόζη) και παράγουν αιθανόλη και μια σειρά δευτερευόντων προϊόντων.

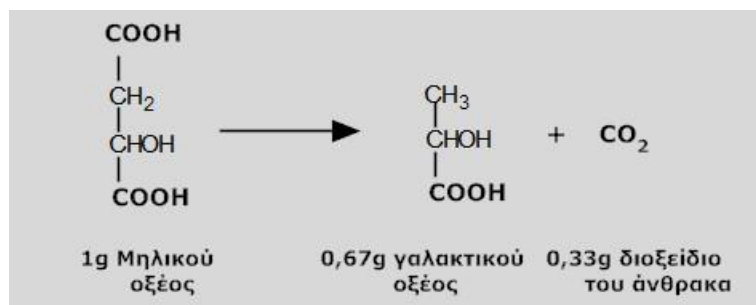


Εικόνα 3-3: Χημική ανάλυση της αλκοολικής ζύμωσης.

Οι υψηλές θερμοκρασίες ζύμωσης βοηθούν στη γρηγορότερη εκχύλιση των ουσιών δίνοντας βαθύ χρώμα και περισσότερες τανίνες. Ωστόσο δεν βοηθούν στη δημιουργία μπουκέτου αρωμάτων, φρεσκάδας και πλούσιας υφής. Το ιδανικό είναι να έχουμε ισορροπημένες θερμοκρασίες, με βραδεία ζύμωση και εκχύλιση.

Η διακοπή της εκχύλισης, και ο διαχωρισμός των στέμφυλων από το γλεύκος που ζυμώνει γίνεται όταν αποκτηθεί το απαιτούμενο χρώμα και η περιεκτικότητα τανινών. Τα στέμφυλα οδηγούνται στο πιεστήριο για την εξαγωγή του κρασιού που περιέχουν. Το κρασί αυτό είναι πλούσιο σε χρώμα και τανίνες και στη συνέχεια οινοποιείται είτε ξεχωριστά είτε σε ανάμιξη με το υπόλοιπο κρασί.

Οι ερυθροί οίνοι συνήθως υποβάλλονται σε μηλογαλακτική ζύμωση. Είναι μία δευτερογενής ζύμωση, με σκοπό τη μετατροπή του μηλικού οξέος σε γαλακτικό (Εικόνα 3-4). Με αυτή τη μέθοδο επιτυγχάνουμε μείωση της οξύτητας και βιολογική σταθερότητα του .

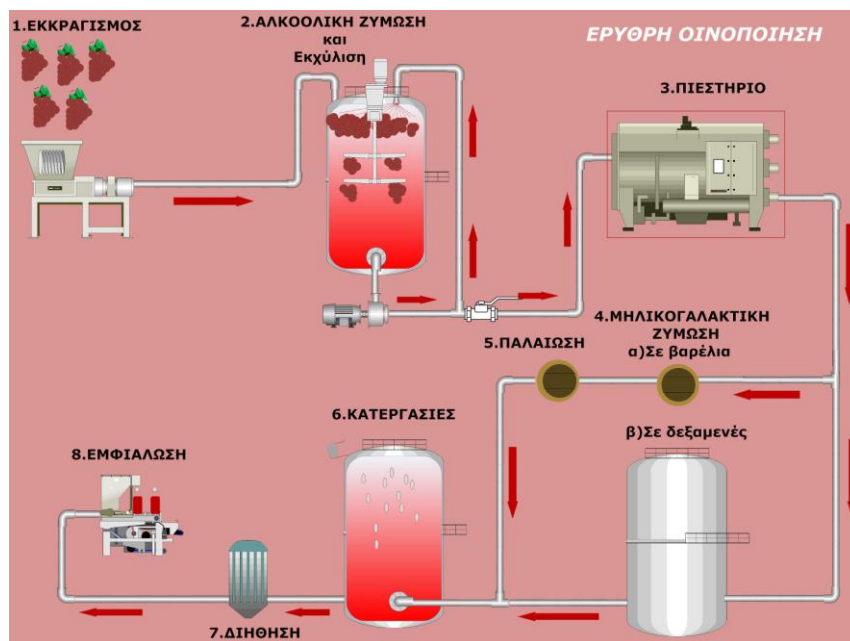


Εικόνα 3-4: Χημική ανάλυση της μηλογαλακτικής ζύμωσης.

Όταν η σύσταση του οίνου το επιτρέπει (ανθοκυάνες-τανίνες) παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια. Το ξύλο προσδίδει αρώματα όπως βανίλια και μπαχαρικά, διαμορφώνει το αρωματικό μπουκέτο προσφέροντας οίνους εξαιρετικής ποιότητας.



Για να είναι βιολογικός και χημικός σταθερός ο οίνος υποβάλλεται σε διαδικασίες όπως μεταγγίσεις, διαύγαση και φιλτράρισμα. Με τις μεταγγίσεις επιτυγχάνουμε την απομάκρυνση βιολογικών λασπών (απολάσπωση), τρυγικών αλάτων και διάφορων στερεών. Η διαύγαση βοηθάει στην απομάκρυνση σωματιδίων, ώστε να αποφύγουμε τη δημιουργία ιζήματος και πρωτεϊνικού θολώματος. Τέλος φιλτράρεται και αφού είναι απολύτως βιολογικός και χημικά σταθερός, εμφιαλώνεται.



Εικόνα 3-5: Σχεδιάγραμμα της ερυθρής οινοποίησης.

## **Κεφάλαιο 4**

### **4.1 Εισαγωγή στο Microsoft Publisher.**

Το Microsoft Publisher είναι ένα πλήρες, ηλεκτρονικής έκδοσης πρόγραμμα που βοηθά στην δημοσίευση στο Διαδίκτυο ενός επαγγελματικού σχεδιασμού με ευκολία. Με αυτό το πρόγραμμα, αποκτά ο χρήστης μία στοιχειώδης εξοικείωση με τη χρήση της διασύνδεσης, όπου υπάρχει η δυνατότητα για σχεδιασμό και δημοσίευση σε διάφορα εργαλεία και εφαρμογές όπως, κείμενο, γραφικά, ημερολόγια, έντυπα, ενώ οι ενσωματωμένες δυνατότητες που παρέχει, μπορούν να βοηθήσουν ώστε να δημιουργηθεί γρήγορα μια επαγγελματική δημοσίευση μέσα σε λίγα λεπτά.

Ο Microsoft Publisher περιλαμβάνει επιπλέον τύπους δημοσίευσης και σχεδίων, τα οποία μπορούν είτε να οδηγηθούν σε εκτύπωση, δημοσίευση στο Web ή διανομή μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου.

#### **4.1.1 Ξεκινώντας τον Microsoft Publisher.**

Για να ξεκινήσει το πρόγραμμα κάνουμε κλικ στο κουμπί έναρξη στην γραμμή εργασιών των Windows, επιλέγουμε προγράμματα, στην συνέχεια Microsoft Office και στο υπομενού που αναδύεται, επιλέγουμε Microsoft

Publisher  .

#### **4.1.2 Οι γραμμές εργαλείων.**

Όλες οι εντολές του Publisher περιλαμβάνονται στη γραμμή μενού στο πάνω μέρος του παραθύρου.

Οι γραμμές εργαλείων που χρησιμοποιούνται πιο συχνά είναι η βασική γραμμή εργαλείων, η γραμμή μορφοποίησης, και η γραμμή εργαλείων αντικείμενα.

Η βασική γραμμή εργαλείων (Εικόνα 4-1), περιέχει κουμπιά για το άνοιγμα, αποθήκευση, εκτύπωση, και δημοσιεύσεις. Η θέση Zoom και ο μεγεθυντικός φακός στο τέλος της γραμμής εργαλείων, επιτρέπουν την αλλαγή στο μέγεθος της οθόνης.



**Εικόνα 4-1: Η βασική γραμμή εργαλείων.**

Η γραμμή μορφοποίησης (Εικόνα 4-2), περιέχει κουμπιά μορφοποίησης και μενού για την εφαρμογή μορφοποίησης σε κείμενο, σχέδια, εικόνες και αντικείμενα.



**Εικόνα 4-2: Η γραμμή μορφοποίησης.**

Η γραμμή εργαλείων Αντικείμενα (Εικόνα 4-3), που εμφανίζεται κάθετα στην αριστερή πλευρά του παραθύρου του Publisher, παρέχει κουμπιά για την τοποθέτηση των αντικειμένων που θα περιλαμβάνει η δημοσίευσή. Αυτές οι λειτουργίες περιλαμβάνουν πλαίσια κειμένου, εισαγωγή εικόνας, γραμμές, σχήματα και αντικείμενα.



**Εικόνα 4-3: Η γραμμή εργαλείων αντικείμενα.**

Το γεγονός αυτό καθιστά τον publisher πολύ εύκολο και ευέλικτο εργαλείο για τον σχεδιασμό, επεξεργασία και δημοσίευση επαγγελματικών σχεδίων.

## **4.2 Δημιουργία δημοσίευσης.**

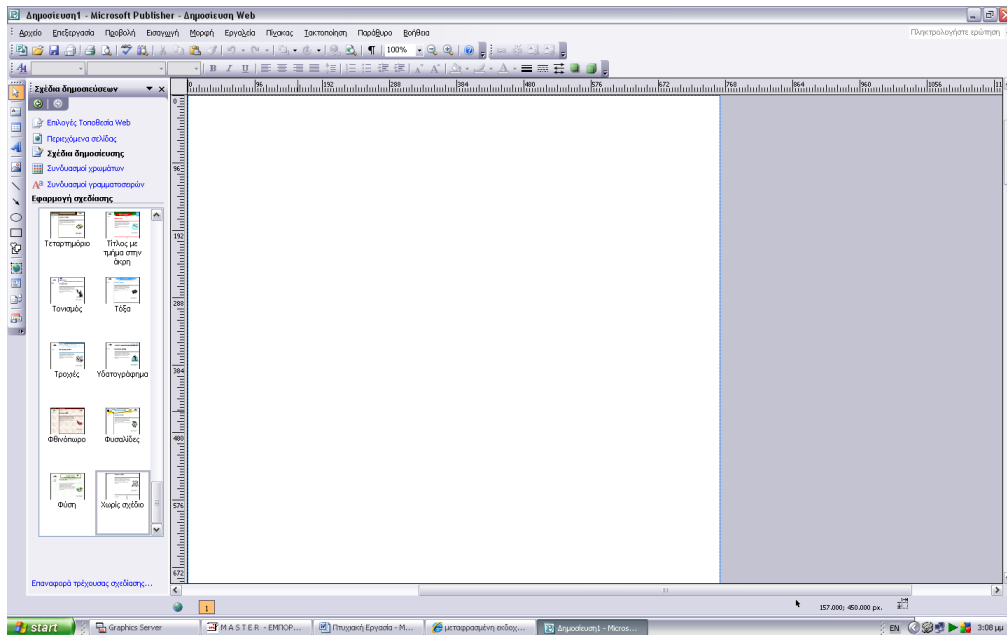
Μπορούν να δημιουργηθούν δύο τύποι δημοσιεύσεων στον Publisher, εκτύπωση και Web. Κάθε είδους δημοσίευση περιλαμβάνει ένα μεγάλο αριθμό υπο-είδη, το καθένα με το δικό τους πλαίσιο, καθώς και προ-κατασκευή σχεδίων και υποδειγμάτων. Για παράδειγμα, οι έντυπες εκδόσεις περιλαμβάνουν σχέδια για δελτία τύπου, αφίσες, φυλλάδια, επαγγελματικές κάρτες, πινακίδες, επαναφορά, και ετικέτες. Οι Web δημοσιεύσεις δεν περιλαμβάνουν μόνο σχέδια για ιστοσελίδες, αλλά και για τα ενημερωτικά δελτία και σε άλλες περιπτώσεις αναγγελίες οι οποίες μπορούν να διανεμηθούν μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου.

Ο Publisher χρησιμοποιεί μια ξεχωριστή λειτουργία επεξεργασίας για την εκτύπωση και για τις δημοσιεύσεις στο Web, με το καθένα να περιέχει εξειδικευμένες επιλογές. Έτσι, η λειτουργία εκτύπωσης περιλαμβάνει επιλογές για την εμπορική εκτύπωση, που δεν είναι διαθέσιμα για την λειτουργία Web, ενώ η λειτουργία Web εξασφαλίζει ότι τα στοιχεία που περιλαμβάνονται στη δημοσίευσή σας θα είναι βελτιστοποιημένα για το Web.

### **4.2.1 Δημιουργία κενής δημοσίευσης.**

Εάν θέλουμε να δημιουργήσουμε το δικό μας σχεδιασμό από μηδενική βάση, μπορούμε να ξεκινήσουμε με μια κενή δημοσίευση (Εικόνα 4-4):


1. Από το μενού *Αρχείο* και επιλέγουμε *Δημιουργία*.
2. Στο παράθυρο εργασιών *Νέα δημοσίευση*, επιλέγουμε *Τοποθεσίες web* και ηλεκτρονικό ταχυδρομείο και στην συνέχεια *Κενή ιστοσελίδα*.



**Εικόνα 4-4:** Παράθυρο εκκίνησης για δημιουργία κενής δημοσίευσης.

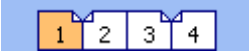
#### **4.2.2 Αποθήκευση μιας δημοσίευσης.**

Για την αποθήκευση μίας δημοσίευσης, από το μενού *Αρχείο*, επιλέγουμε *Αποθήκευση* ως και στο παράθυρο διαλόγου που αναδύεται, επιλέγουμε την θέση στην οποία θέλουμε να αποθηκευτεί η νέα μας δημοσίευση και πατάμε το κουμπί *αποθήκευση*.

Σε μία προϋπάρχουσα δημοσίευση, μπορούμε να αποθηκεύσουμε γρήγορα τις αλλαγές μας, είτε επιλέγοντας *Αρχείο* και στην συνέχεια *Αποθήκευση*, είτε κάνοντας κλικ στο κουμπί *Αποθήκευση*  στη βασική γραμμή εργαλείων.

## 4.3 Τροποποίηση μίας δημοσίευσης.



### 4.3.1 Εργασίες με τις σελίδες.

Οι συνολικές σελίδες της δημοσίευσης, εμφανίζονται στο κάτω μέρος της σελίδας. Η σελίδα στην οποία εργάζεται ο χρήστης την συγκεκριμένη στιγμή, εμφανίζεται με επισήμανση . Για να μετακινηθούμε σε κάποια άλλη σελίδα, απλά κάνουμε κλικ στον ανάλογο αριθμό της σελίδας όπου θέλουμε να εργαστούμε. Για να εισάγουμε μία καινούρια σελίδα επιλέγουμε από το μενού εργασιών *εισαγωγή* και στην συνέχεια σελίδα. Διαφορετικά κάνουμε δεξί κλικ σε κάποια αριθμημένη σελίδα και επιλέγουμε *Εισαγωγή σελίδας*. Το πρόγραμμα στην συνέχεια μας ρωτά εάν θέλουμε να εισαχθεί η νέα σελίδα πριν ή μετά την τρέχουσα σελίδα μας. Το παράθυρο διαλόγου αναδύεται με την βοήθεια του οποίου μπορούμε να επιλέξουμε διάφορες επιλογές. Για την διαγραφή κάποιας σελίδας είτε από το μενού *Επεξεργασία* επιλέγουμε *Διαγραφή σελίδας*, είτε από την κατάταξη των σελίδων στο κάτω μέρος του παραθύρου, επιλέγουμε την σελίδα και με δεξί κλικ επιλέγουμε *Διαγραφή*. Για την μετακίνηση μίας σελίδας κάνουμε δεξί κλικ στη σελίδα που θέλουμε να μετακινήσουμε και επιλέγουμε *Μετακίνηση σελίδας* από το μενού συντόμευσης. Εναλλακτικά μπορούμε επίσης να μετακινήσουμε μια σελίδα κάνοντας κλικ και σύροντας το εικονίδιο της σελίδας σε μια άλλη θέση.


### 4.3.2 Πλαίσια κειμένου.

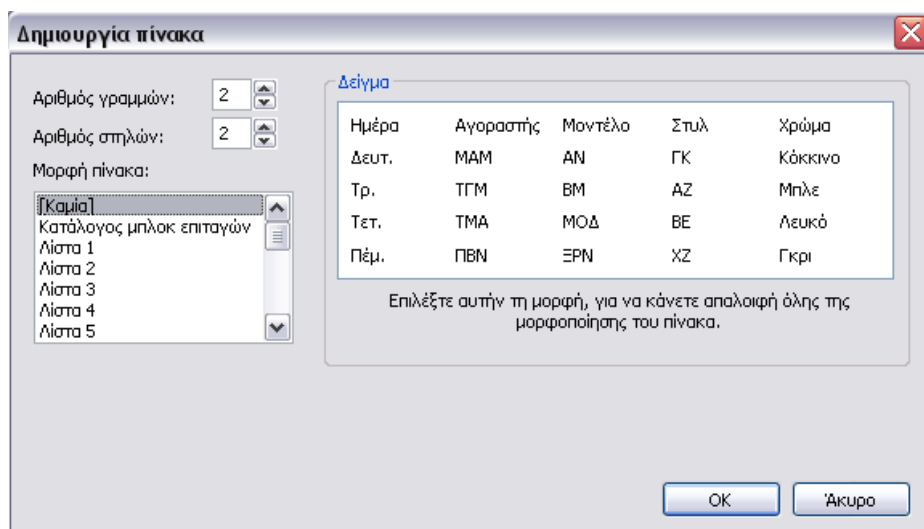
Όπως αναφέρθηκε, στο παράθυρο του Microsoft Publisher, στην αριστερή πλευρά υπάρχει κατακόρυφα η γραμμή εργαλείων *Αντικείμενα* (βλ. εικόνα 4-3), με την βοήθεια της οποίας ο χρήστης μπορεί εύκολα να τροποποιήσει και να σχεδιάσει την δημοσίευσή του. Όλες οι εντολές της γραμμής

εργαλείων υπάρχουν και στην βασική γραμμή εργαλείων, αλλά για λόγους συντομίας η γραμμή εργαλείων Αντικείμενα παρέχει συντομεύσεις στις παραπάνω εργασίες.

Για την προσθήκη κειμένου ο χρήστης επιλέγει το εικονίδιο πλαίσιο κειμένου . Τότε το εικονίδιο του ποντικιού αλλάζει σε έναν σταυρό . Κάνοντας κλικ και σύροντας το ποντίκι, ο χρήστης αντλεί οποιοδήποτε μέγεθος πλαισίου επιθυμεί, μέσα στο οποίο μπορεί να δημιουργήσει ένα κείμενο και να το τροποποιήσει σύμφωνα με τις εντολές του Microsoft Word, όπως αλλαγή γραμματοσειράς και μεγέθους, αλλαγή χρώματος, ορθογραφικός έλεγχος κ.α. Το μέγεθος του πλαισίου μπορεί να τροποποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή της δημιουργίας της δημοσίευσης. Με το πλήκτρο *delete*, παρέχεται η δυνατότητα για την διαγραφή ολόκληρου του πλαισίου με το περιεχόμενό του ή μόνο του κειμένου το οποίο βρίσκεται μέσα στο πλαίσιο. Με δεξί κλικ πάνω σε οποιοδήποτε πλαίσιο κειμένου, μας παρέχονται πολλές δυνατότητες για την μορφοποίηση τους, όπως αλλαγή μεγέθους, αλλαγή χρώματος και γραμμών.

### 4.3.3 Πίνακες.

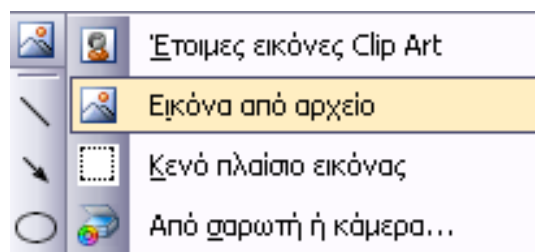
Σε μία δημοσίευση, οι πίνακες μπορούν να δώσουν μία πιο επαγγελματική εμφάνιση και βοηθούν στην ευθυγράμμιση του κειμένου. Για να εισάγουμε έναν πίνακα κάνουμε κλικ στο εικονίδιο εισαγωγή πίνακα της γραμμής Αντικείμενα  και τοποθετούμε τον πίνακα στο σημείο επιλογής μας. Αναδύεται το παράθυρο διαλόγου εισαγωγής πίνακα (Εικόνα 4-5), όπου παρέχεται η δυνατότητα να δοθούν εξαρχής ο αριθμός των γραμμών και των στηλών του υπό κατασκευή πίνακα καθώς επίσης και να επιλέξουμε την μορφή του πίνακα, π.χ. πίνακας με λίστα, πίνακας περιεχομένων, πίνακας αριθμών κ.α.



**Εικόνα 4-5: Παράθυρο διαλόγου για την κατασκευή πίνακα.**

#### **4.3.4 Εικόνες.**

Με τον ίδιο τρόπο που μπορεί να εισαχθεί σε μία δημοσίευση ένα πλαίσιο κειμένου και ένας πίνακας, μπορεί να εισαχθεί και ένα γραφικό (εικόνα). Για την εισαγωγή γραφικών κάνουμε κλικ στο εικονίδιο εισαγωγή γραφικών και κατόπιν επιλέγουμε εάν θέλουμε εισαγωγή από έτοιμες εικόνες του υπολογιστή μας, διαφορετικά επιλέγουμε εικόνα από αρχείο, σε περίπτωση όπου θέλουμε να εισάγουμε μία εικόνα που ταιριάζει απόλυτα στην δημοσίευσή μας (Εικόνα 4-6).



**Εικόνα 4-6: Εισαγωγή γραφικών - εικόνας.**

Κατά τον χρόνο εργασίας, ο χρήστης μπορεί εύκολα να αλλάξει την εικόνα κάνοντας δεξί κλικ πάνω στην εικόνα και επιλέγοντας *Αλλαγή εικόνας*. Άλλες

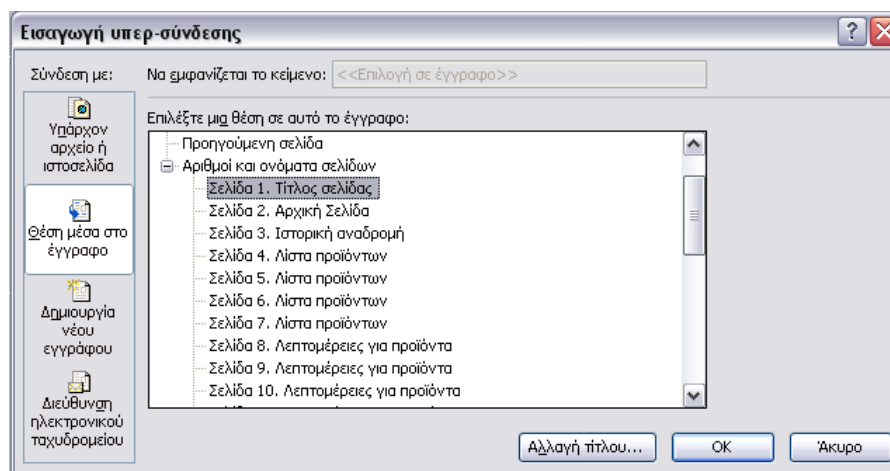


δυνατότητες που παρέχονται είναι η μορφοποίηση της εικόνας, όπως αλλαγή μεγέθους, ύπαρξη ή όχι πλαισίου, αυξομείωση της φωτεινότητας και της αντίθεσης καθώς και επιλογή διάφανου χρώματος.

#### 4.3.5 Εισαγωγή ενεργού σημείου - υπερσύνδεσης (Hyper Text).

Μία από τις σημαντικότερες λειτουργίες όσον αφορά την λειτουργικότητα μίας δημοσίευσης Web, είναι η εισαγωγή ενεργού σημείου (υπερ-σύνδεσης). Με την εισαγωγή ενεργού σημείου, επιτυγχάνουμε μία ενεργή σύνδεση (*link*) από ένα οποιοδήποτε σημείο της σελίδας σε κάποια άλλη σελίδα της δημοσίευσης όπου επιθυμούμε να μεταβούμε.

Για να εισάγουμε ένα ενεργό κείμενο επιλέγουμε το εικονίδιο *ενεργό σημείο* της γραμμής Αντικείμενα, ακολουθούμε τα βήματα για την εισαγωγή πλαισίου κειμένου (βλ. υποενότητα 4.3.2), σύρουμε δηλαδή το ποντίκι οριοθετώντας την περιοχή που θέλουμε να είναι ενεργή. Ανοίγει το παράθυρο διαλόγου όπου επιλέγουμε τον προορισμό της υπερσύνδεσης (Εικόνα 4-7). Στην περίπτωση της δημοσίευσης στο Web, σε κάποια άλλη σελίδα. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνουμε μία σωστή και λειτουργική πλοήγηση της δημοσίευσής μας.

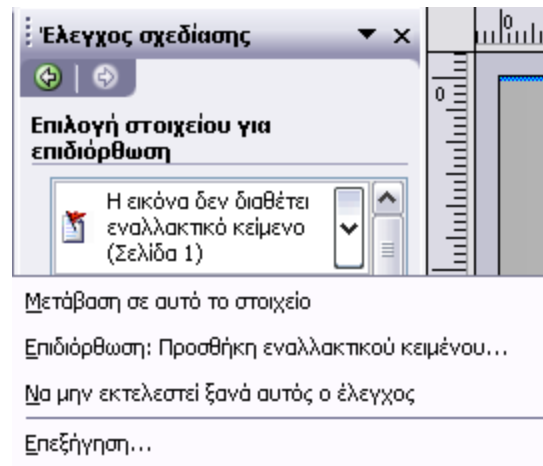


Εικόνα 4-7: Παράθυρο διαλόγου για την εισαγωγή υπερ-σύνδεσης.

## 4.4 Προετομασία πριν την δημοσίευση στο Διαδίκτυο.

Όταν η δημοσίευση έχει φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο και είναι σε θέση να δημοσιευτεί στο Διαδίκτυο, μία τελευταία ματιά βοηθά για την αποφυγή λαθών. Ο *Ελεγκτής Λαθών* του προγράμματος ελέγχει αυτόματα το έργο για τη μελέτη προβλημάτων, τα οποία σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να έχουν αυτόματη ενημέρωση.

Επιλέγουμε *έλεγχο σχεδίασης* από το παράθυρο εργασιών ή από το μενού *Εργαλεία* (Εικόνα 4-8) και τα αποτελέσματα με τα πιθανά λάθη εμφανίζονται στο παράθυρο εργασιών. Για κάθε στοιχείο της λίστας, κάνουμε κλικ και εμφανίζονται οι επιλογές διόρθωσης.



Εικόνα 4-8: Έλεγχος σχεδίασης του Microsoft Publisher.

Η ίδια εργασία για την διόρθωση λαθών μπορεί να εφαρμοστεί και για τις εικόνες, απλά επιλέγοντας από το παράθυρο εργασιών *Διαχείριση γραφικών*.

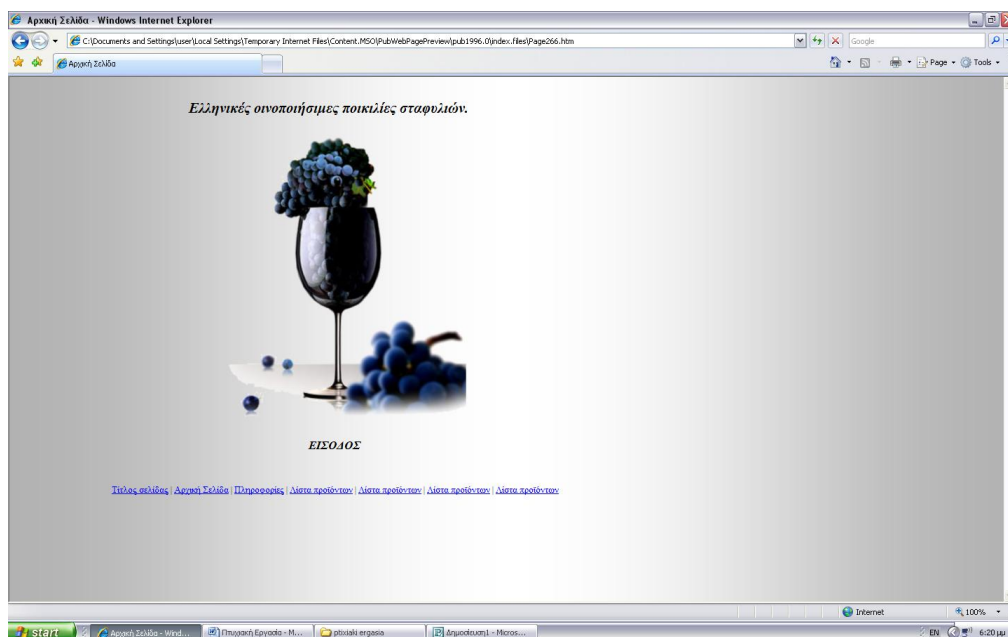
Μετά και από τον τελευταίο έλεγχο, ο χρήστης είναι έτοιμος να δημοσιεύσει το έργο του στο Διαδίκτυο, επιλέγοντας φυσικά μία μοναδική διεύθυνση (domain name) καθώς και διαχειριστή διαδικτύου (internet provider).

# Κεφάλαιο 5

## 5.1 Ανάλυση και περιγραφή της ιστοσελίδας.

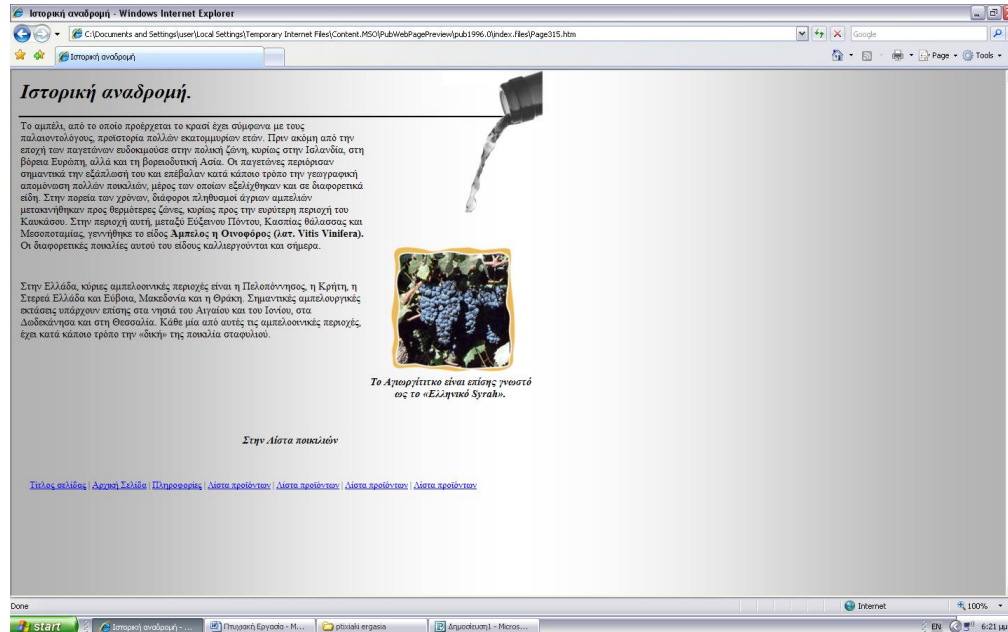
Όπως αναφέρθηκε στο δεύτερο κεφάλαιο, η ιστοσελίδα έχει κύριο αντικείμενο τις Ελληνικές οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών και την αλφαβητική παρουσίαση τους με παράλληλη εμφάνιση των χαρακτηριστικών τους, αλλά και των χαρακτηριστικών των παραγόμενων από αυτές οίνων. Επίσης παρουσιάζεται και η γεωγραφική τους κάλυψη στον Ελλαδικό χώρο.

Στην αρχική σελίδα (Εικόνα 5-1), παρουσιάζεται ο τίτλος της ιστοσελίδας με μία εικόνα με εμφανή τα στοιχεία της σχέσης σταφύλι - κρασί, η ένδειξη *Είσοδος* από όπου γίνεται η είσοδος στις περαιτέρω σελίδες καθώς και στο κάτω μέρος της σελίδας η γραμμή περιήγησης.



Εικόνα 5-1: Αρχική σελίδα εισόδου (Homepage).

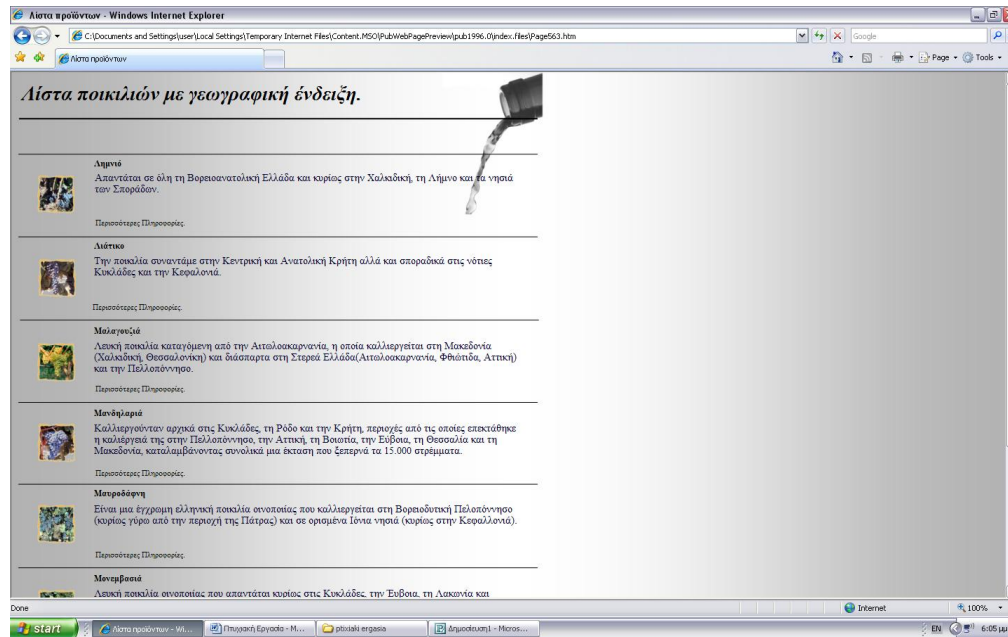
Στην δεύτερη σελίδα παρουσιάζεται η ιστορική αναδρομή της Αμπέλου της Οινοφόρου (λατ. *Vitis Vinifera*), καθώς και το γεωγραφικό της ταξίδι μέσα στους αιώνες από την αρχαιότητα έως σήμερα (Εικόνα 5-2). Παράλληλα μας δίνεται και η ένδειξη Στην λίστα ποικιλιών για την είσοδο στην αλφαβητική παρουσίαση των ποικιλιών.



Εικόνα 5-2: Σελίδα ιστορικής αναδρομής.

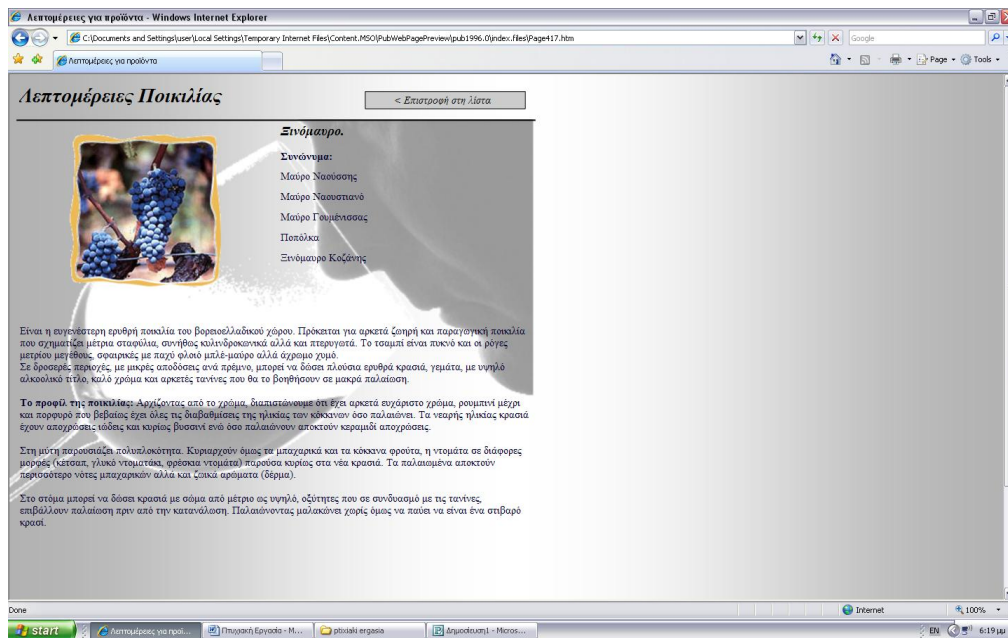
Στις επόμενες σελίδες και συγκεκριμένα οι σελίδες τέσσερα (4) έως και επτά (7), μας παρουσιάζεται μία αλφαβητική λίστα με σύντομη περιγραφή των ποικιλιών και την παράθεση τους με εικονίδιο (Εικόνα 5-3). Παρουσιάζονται πληροφορίες σχετικά με το χρώμα των ποικιλιών και μας δίνεται η σημερινή γεωγραφική τους παρουσία. Παράλληλα κάνοντας κλικ σε οποιοδήποτε εικονίδιο ή στο όνομα της ποικιλίας ή στην ένδειξη Περισσότερες Πληροφορίες οδηγούμαστε με υπερσύνδεση στην αναλυτικότερη περιγραφή των ποικιλιών.

Στο κάτω μέρος της σελίδας υπάρχουν οι ενδείξεις *Προηγούμενη Σελίδα* καθώς και *Επόμενη Σελίδα* για την ευκολότερη και περαιτέρω περιήγησή μας.



**Εικόνα 5-3: Σελίδα με την λίστα ποικιλιών.**

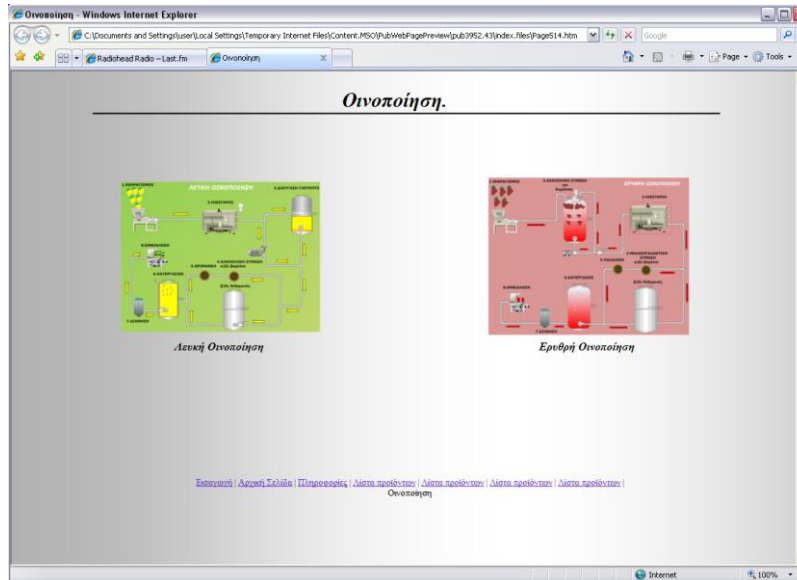
Στις επόμενες σελίδες και συγκεκριμένα οι σελίδες οκτώ (8) έως και είκοσι εννέα (29) υπάρχει μία πιο λεπτομερής παρουσίαση της κάθε μιας ποικιλίας ξεχωριστά (Εικόνα 5-4). Σε αυτή την σελίδα εμφανίζεται το όνομα της ποικιλίας, τα συνώνυμά της, καθώς και μία περιγραφή για την γεωγραφική της κάλυψη, τα χαρακτηριστικά του σταφυλιού και τέλος τα χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων. Στην κορυφή και δεξιά της παρούσας σελίδας, εμφανίζεται η ένδειξη *Επιστροφή στη λίστα* για μία γρήγορη επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη. Στην οθόνη μας εμφανίζεται σε δεύτερο πλάνο (εμφάνιση στο φόντο) μία εικόνα ενός γευσιγνώστη, προσθέτοντας στην αισθητική εικόνα της σελίδας, αλλά παράλληλα συνδέοντας το περιεχόμενο της ιστοσελίδας με την παραγωγή του κρασιού.



**Εικόνα 5-4: Σελίδα αναλυτικής περιγραφής των ποικιλιών.**

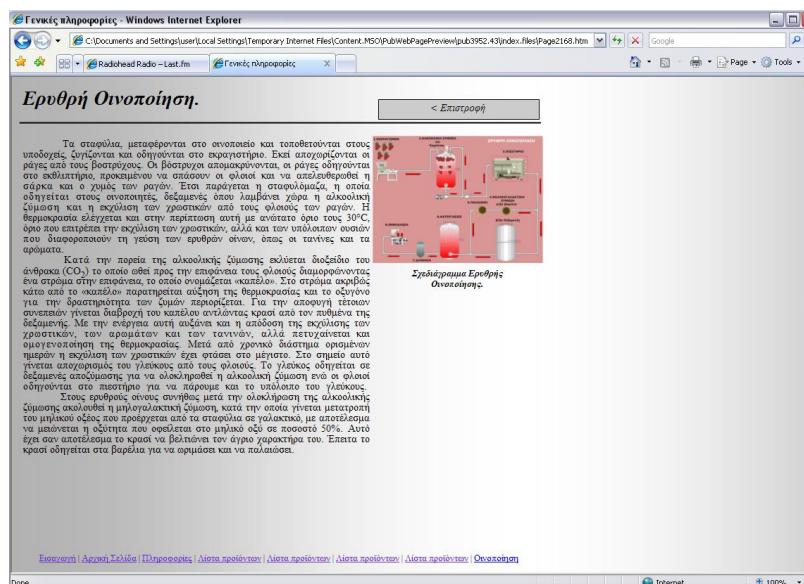
Οι επόμενες τρεις σελίδες, είναι και οι τελευταίες της ιστοσελίδας και αναφέρονται στην οινοποίηση. Η σελίδα τριάντα (30) παρουσιάζει δύο εικονίδια, το καθένα ανταποκρίνεται σε ένα από τα συνηθέστερα είδη οινοποίησης, που μελετήσαμε στην δημοσίευσή μας, την λευκή και την ερυθρή (Εικόνα 5-5). Στα εικονίδια αυτά, υπάρχει υπερσύνδεση (hyper-text), για την ανάλογη σελίδα. Έτσι, επιλέγοντας ένα από τα δύο εικονίδια, ο χρήστης οδηγείται σε μία από τις δύο επόμενες σελίδες, στις οποίες γίνεται μια απλή περιγραφή των βημάτων που ακολουθούνται σήμερα στην οινοποίηση των σταφυλιών. Σε αυτές τις σελίδες, επίσης εμφανίζονται τα εικονίδια της προηγούμενης οθόνης για ταυτόχρονη σύνδεση του κειμένου με το σχεδιάγραμμα.

Παράλληλα, στο κάτω μέρος της οθόνης εμφανίζεται η γραμμή περιήγησης για ταχύτατη μεταφορά σε οποιαδήποτε ενότητα της ιστοσελίδας.



Εικόνα 5-5: Σελίδα της ενότητας Οινοποίηση.

Στις επόμενες δύο σελίδες παρουσιάζονται τα βήματα που ακολουθούνται για την οινοποίηση, καθώς και τα εικονίδια της προηγούμενης οθόνης. Στο επάνω δεξί άκρο της σελίδας υπάρχει ενεργό σημείο, για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη.



Εικόνα 5-6: Σελίδα με την ερυθρή οινοποίηση.

## 5.2 Συμπεράσματα.

Συνοψίζοντας όλα τα παραπάνω κεφάλαια και έχοντας αποκτήσει στοιχειώδη γνώση σχετικά με την δημιουργία ιστοσελίδων, θα μπορούσαμε να πούμε ότι το Διαδίκτυο σήμερα αποτελεί μια αστείρευτη πηγή γνώσεων σε οποιοδήποτε θέμα. Κάποιοι στην γέννηση του Διαδικτύου εξέφρασαν γνώμες που εναντιώνονταν στην χρησιμότητα και την αναγκαιότητα του Παγκόσμιου Ιστού, παραθέτοντας επιχειρήματα σχετικά με την απομάκρυνση των ανθρώπων από τον γραπτό λόγο, και την τελική πτώση των βιβλιοθηκών και του Τύπου. Ο χρόνος απέδειξε ότι κάτι τέτοιο απέχει πολύ από την πραγματικότητα, αλλά αντιθέτως συντέλεσε στην ενδυνάμωση της αναγνωσιμότητας των βιβλίων, καθώς η συντριπτική πλειοψηφία του παγκόσμιου Τύπου και των ακαδημαϊκών βιβλιοθηκών, παρουσιάζονται με ψηφιακή μορφή στο Διαδίκτυο.

Όσον αφορά το κύριο αντικείμενο της εργασίας, αυτό επικεντρώνεται στην σημερινή κατάσταση που επικρατεί στον Ελληνικό αμπελώνα. Σήμερα, οι γηγενείς οινοποιήσιμες ποικιλίες καλλιεργούνται όλο και λιγότερο, ενώ τα στρέμματα των αμπελώνων δίδονται με περίσσια γενναιοδωρία στις ξένες ποικιλίες με αποτέλεσμα το ελληνικό κρασί να χάσει τον χαρακτήρα του στην παγκόσμια αγορά, αφού οι οινοπαραγωγοί δεν εκμεταλλεύονται τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά των ελληνικών κρασοστάφυλων. Έτσι, τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια μείωση των ελληνικών εξαγωγών και μια τελμάτωση στον χαρακτήρα των κρασιών. Ας ελπίσουμε οι σκέψεις αυτές να είναι απλά απαισιόδοξες και το μέλλον να είναι διαφορετικό.



## Βιβλιογραφία.

Λαζαράκης Κ., (2006), *Τα ελληνικά κρασιά*, εκδ. Ψύχαλος, Αθήνα.

Σπινθηροπούλου Μ., (2000), *Οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ελληνικού αμπελώνα*, εκδ. Olive Press, Αθήνα.

Βλάχος Μ., (1996), *Αμπελογραφία*, Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη.

Χατζηλάκος Αθ., (2001), *Διαδίκτυο και Διδασκαλία*, εκδ. Κέδρος, Αθήνα.

## Ηλεκτρονικές πηγές.

Δικτυωθείτε, (2008), *Δεκαετία '90, Το Δίκτυο γίνεται προσιτό σε όλους*, ανάκτηση από:

[http://www.go-online.gr/ebusiness/specials/article.html?article\\_id=599](http://www.go-online.gr/ebusiness/specials/article.html?article_id=599)

Ένωση Ελλήνων Χρηστών Internet, (2007), *Οι ποικιλίες*, ανάκτηση από:

<http://w4u.eexi.gr/~oinos/GRVAR.HTM>

Βικιπαιδεία, (2006), *Κρασί*, ανάκτηση από:

<http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CF%81%CE%B1%CF%83%CE%AF>

Food-info.net, (2007), *Τα βήματα για την οινοποίηση*, ανάκτηση από:

<http://www.food-info.net/gr/products/wine/prod.htm>

Ένωση Ελλήνων Χρηστών Internet, (2007), *Οι αμπελοοινικές περιοχές*, ανάκτηση από: <http://w4u.eexi.gr/~oinos/GRGEO.HTM>

Τεχνικές Οινοποίησης, (2006), *Λευκή και Ερυθρή οινοποίηση*, ανάκτηση από: <http://www.infowine.gr/enology/>

Learn that, (2004), *Free Microsoft Publisher 2003 Tutorial*, ανάκτηση από: <http://www.learnthat.com/courses/computer/publisher2003/>

Collector Wines, (2007), *Μάθετε περισσότερα για το κρασί*, ανάκτηση από: [http://www.collectorwines.gr/more\\_for\\_wine.php?lang=gr](http://www.collectorwines.gr/more_for_wine.php?lang=gr)