



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΠΑΤΡΩΝ
UNIVERSITY OF PATRAS



**ΣΧΟΛΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Πτυχιακή Εργασία

**«Οινοτουρισμός στην Ελλάδα, μια Δυναμική Ταξιδιωτική Τάση.
Μελέτη περίπτωσης: Δρόμος Κρασιού της Αχαΐας».**

Φοιτήτρια: Ζανάι Εστέλα

Επιβλέπον Καθηγητής: Παναγόπουλος Αλκιβιάδης

ΠΑΤΡΑ, 2020

Περιεχόμενα

Ευχαριστίες	5
Περίληψη	6
Εισαγωγή	7
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ	9
1.1. Ορισμός Εναλλακτικού Τουρισμού	10
1.2 Μορφές Εναλλακτικού Τουρισμού.....	10
1.3. Θετικές και Αρνητικές Συνέπειες του Εναλλακτικού Τουρισμού.....	11
1.3.1. Θετικές Συνέπειες Εναλλακτικού Τουρισμού	11
1.3.2 Αρνητικές Συνέπειες Εναλλακτικού Τουρισμού	12
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ	13
2.1. Ορισμός του Οινοτουρισμού	13
2.2. Ιστορική Ανάδρομη του Οινοτουρισμού.....	13
2.3. Η Ανάπτυξη του Οινοτουρισμού στον Κόσμο	18
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....	20
3.1. Οινοτουρισμός στη Θράκη	20
3.2. Οινοτουρισμός στη Μακεδονία	21
3.3. Οινοτουρισμός στη Θεσσαλία	27
3.4. Οινοτουρισμός στην Ήπειρο.....	28
3.5. Οινοτουρισμός στα Ιόνια Νησιά.....	29
3.6. Οινοτουρισμός στη Στερεά Ελλάδα.....	31
3.8. Οινοτουρισμός στα Νησιά του Αιγαίου.....	38
3.9. Οινοτουρισμός στην Κρήτη.....	44
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ	47

4.1. Ελληνικές Ποικιλίες.....	47
4.1.1. Λευκές και Ερυθρωπές	47
4.1.2. Ερυθρές.....	49
4.2. Τα Ελληνικά Κρασιά σε Αριθμούς.....	51
4.3. Η Νομοθεσία των Ελληνικών Κρασιών	51
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Ο ΔΡΟΜΟΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.....	53
5.1. Τι είναι ο Δρόμος του Κρασιού	53
5.2. Δρόμοι του Κρασιού στην Ελλάδα.....	53
5.2.1. Οι Δρόμοι του Κρασιού	53
5.2.2. Ταξίδι στα Χρώματα και τα Αρώματα του Κρασιού.....	54
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ-ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΧΑΪΑ	55
6.1 Δρόμοι του Κρασιού στην Αχαΐα	55
6.1.1. Διαδρομές Κρασιού της Αχαΐας:	55
6.1.2. Ζώνες Οίνων ΠΟΠ	56
6.1.3. Αφορμές για Οινοτουρισμό στους Δρόμους Κρασιού της Αχαΐας.....	57
6.1.4. Ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Αχαΐα	57
6.2. Αιγιαλεία: Μια από τις πιο Σημαντικές Αμπελουργικές Ζώνες της Αχαΐας	57
6.2.1. Πούντα (Παραλία Τράπεζας) – Άνω Διακοπτό (- Καλάβρυτα)	58
6.2.2. Ανατολική είσοδος πόλης Αιγίου – Αίγιο – Δυτική έξοδος πόλης Αιγίου (Γέφυρα Μεγανίτη).....	58
6.2.3. Αίγιο – Σελινούντας.....	59
6.2.4. Αίγιο – Σελιανίτικα – Αρραβωνίτσα.....	59
6.2.5. Αίγιο – Δάφνες – Παρασκευή.....	60
6.2.6. Βασικά Χαρακτηριστικά της Αμπελουργικής Ζώνης.....	60

6.3. Οινοποιείο ACHAIA CLAUSS	61
6.3.1. Η Ιστορία του Οινοποιείου	61
6.3.2. Παρασκευή Οίνου.....	62
6.3.3. Οι Οίνοι.....	62
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	64
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	65

Ευχαριστίες

Θα ήθελα να ευχαριστήσω τον επιβλέπον καθηγητή, κ. Αλκιβιάδη Παναγόπουλο, ο οποίος με τις διορθώσεις και την καθοδήγησή του συντέλεσε στη σωστή δομή αυτής της πτυχιακής εργασίας.

Ακόμη, θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους τους καθηγητές μου για τις γνώσεις που μου παρείχαν πάνω στον τουρισμό και τέλος θα ήθελα να ευχαριστήσω την οικογένειά μου που με ενθάρρυνε έτσι ώστε να ασχοληθώ με το συγκεκριμένο αντικείμενο.

Περίληψη

Βασικό αντικείμενο της συγκεκριμένης εργασίας είναι η παρουσίαση του οινοτουρισμού στην Ελλάδα. Συγκεκριμένα, αναφέρονται διάφορες περιοχές της Ελλάδας και η σχέση τους με αυτή την εναλλακτική μορφή τουρισμού. Αυτό που μπορεί να συμπεράνει κανείς μέσα από την εργασία είναι ότι υπάρχει αρκετή οινοτουριστική ανάπτυξη και μάλιστα κάποιες περιοχές είναι φημισμένες για τα κρασιά που παράγουν. Ο οινοτουρισμός έχει συντελέσει στη δημιουργία δρόμων κρασιού. Μερικοί από αυτούς βρίσκονται στην Αχαΐα, και προσκαλούν κάθε οινόφιλο όχι μόνο να γευτεί τα κρασιά τους αλλά και να ζήσουν όλη την εμπειρία της παραγωγής του κρασιού. Τέλος, η εργασία αυτή δε θα μπορούσε να μην αναφερθεί στο παλαιότερο οινοποιείο της Ελλάδας, το Achaia Clauss, το οποίο ιδρύθηκε το 1861 στην Πάτρα από τον Gustav Clauss και σήμερα αποτελεί πόλο έλξης για τους λάτρεις του κρασιού.

Εισαγωγή

Σκοπός της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι η παρουσίαση μιας νέας εναλλακτικής μορφής τουρισμού, του οινοτουρισμού και το κατά πόσο έχει αναπτυχθεί στη χώρα μας. Ο οινοτουρισμός αναπτύσσεται πλέον σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας, διότι υπάρχουν όλες οι προδιαγραφές, όπως είναι το κλίμα και το έδαφος, για την παραγωγή εκλεκτών οίνων. Ο οινοτουρισμός είναι μία μορφή εναλλακτικού τουρισμού και έτσι το πρώτο κεφάλαιο αναφέρεται στον εναλλακτικό τουρισμό, στον ορισμό και τα χαρακτηριστικά του, στις μορφές του, στην ιστορική του εξέλιξη, καθώς και στις συνέπειες που προκύπτουν από αυτόν. Επίσης, τονίζεται ότι ο εναλλακτικός τουρισμός είναι ένα σύγχρονο είδος τουρισμού και ίσως περισσότερο ωφέλιμος σε κάποιους τομείς, όπως είναι ο περιβαλλοντικός, σε σχέση με τον μαζικό τουρισμό. Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται λόγος για τον οινοτουρισμό. Αναλύεται η έννοιά του και παρουσιάζεται η ιστορία του, η οποία ξεκινάει από τη νεολιθική εποχή όπου και σημειώνονται οι πρώτες αμπελοκαλλιέργειες. Ο οινοτουρισμός παρουσιάζει εξίσου μεγάλη ανάπτυξη και στο εξωτερικό με χώρες όπως η Γαλλία, η Ιταλία και η Ισπανία να βρίσκονται στις κορυφαίες προτιμήσεις των οινόφιλων για οινοτουρισμό. Στο τρίτο κεφάλαιο αναλύεται η ανάπτυξη του οινοτουρισμού στην Ελλάδα και συγκεκριμένα σε κάθε γεωγραφικό της διαμέρισμα. Αυτό που μπορεί να συμπεράνει κανείς είναι ότι στις περισσότερες περιοχές της Ελλάδας συναντάται μεγάλη ανάπτυξη αυτού του τομέα. Στο τέταρτο κεφάλαιο γίνεται λόγος για τα κρασιά της Ελλάδος και συγκεκριμένα για τις ελληνικές ποικιλίες, καθώς και για την τουριστική νομοθεσία που τις διέπει. Το πέμπτο κεφάλαιο αναφέρεται στο Δρόμο του Κρασιού και γίνεται προσπάθεια προσέγγισης του όρου. Επίσης αναφέρονται οι περιοχές όπου μπορεί κάθε λάτρης του κρασιού να επισκεφτεί, εφόσον έχουν αναπτύξει αυτή τη νέα μορφή οινοτουρισμού. Στο έκτο κεφάλαιο, αναφέρεται μία από τις περιοχές όπου μπορεί να επισκεφτεί κανείς Δρόμους Κρασιού, η Αχαΐα, η οποία έχει ασχοληθεί εδώ και πολλά χρόνια με την παραγωγή οίνου και αυτό μπορεί να το διαπιστώσει κανείς από τα οινοποιεία της, ένα εκ των οποίων μάλιστα είναι το Achaia Clauss, το οποίο είναι το πρώτο οινοποιείο της Ελλάδας. Στο κεφάλαιο αυτό αναφέρεται η ιστορία του οινοποιείου και τα κρασιά που παράγει. Ακόμη, στο κεφάλαιο αυτό δίνεται μία περιγραφή των διαδρομών του κρασιού της Αχαΐας, των ζωνών ΠΟΠ, καθώς και μια λεπτομερή περιγραφή ενός εκ των πιο σημαντικών δρόμων του κρασιού, της Αιγιαλείας. Τέλος, αναφέρονται τα συμπεράσματα, στα οποία μπορεί κανείς να καταλάβει ότι ο οινοτουρισμός αποτελεί μια νέα δυναμική τάση που χρόνο με το χρόνο καταλαμβάνει περισσότερο έδαφος και κερδίζει την προσοχή όλο και περισσότερων τουριστών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Ο τουρισμός αποτελεί έναν πολύ διαδεδομένο τρόπο ψυχαγωγίας κυρίως στον Δυτικό Κόσμο και έναν κλάδο ο οποίος έχει αναπτυχθεί με ταχύτατους ρυθμούς τα τελευταία χρόνια. Η εξάπλωση του μαζικού τουρισμού είχε αρνητικές επιπτώσεις στις περισσότερες τουριστικές περιοχές κατά τη δεκαετία του '80, γεγονός που οδήγησαν στην αναζήτηση νέων μοντέλων τουριστικής ανάπτυξης που θα εξασφάλιζαν την ορθολογική χρήση των διαθέσιμων πόρων και όχι την κατασπατάληση τους.

Παράλληλα όλο και περισσότεροι τουρίστες εξέφραζαν τον κορεσμό τους από το συμβατικό πρότυπο του μαζικού τουρισμού και αναζητούσαν κάτι διαφορετικό για την ψυχαγωγία τους. Έτσι δημιουργήθηκαν οι εναλλακτικές μορφές τουρισμού, οι οποίες είναι λιγότερο επιβλαβείς για τον προορισμό αφού δίνουν την ευκαιρία στις χώρες να διατηρήσουν τα φυσικά και πολιτιστικά χαρακτηριστικά τους.

Η διαμόρφωση αυτού του νέου προτύπου τουριστικής ανάπτυξης απέκτησε υποστηρικτές σε ευρύ φάσμα κοινωνικών ομάδων, οι οποίοι αναζητούν ποιότητα στο ταξίδι και συνδέουν τις διακοπές τους με τόπους όπου η προστασία του περιβάλλοντος και η ντόπια κουλτούρα αποτελούν τα κύρια στοιχεία του.

(Πηγή: Φανουράκη και Σφακιανάκη 2013, Ο Οινοτουρισμός ως μοχλός ανάπτυξης του εναλλακτικού τουρισμού στον νομό Ηρακλείου)

Ο Πίνακας 1 που ακολουθεί δείχνει τα βασικά χαρακτηριστικά του εναλλακτικού τουρισμού σε σχέση με αυτά του μαζικού.

Πίνακας 1: Βασικά Χαρακτηριστικά Εναλλακτικού και Μαζικού Τουρισμού

Ιδιότητα	Εναλλακτικός Τουρισμός	Μαζικός Τουρισμός
Τύπος Επισκέπτη	Ταξιδιώτης	Τουρίστας
Μέγεθος Επιχείρησης	Μικρομεσαία	Μεγάλη
Ανάπτυξη	Ήπια και ελεγχόμενη	Ραγδαία χωρίς σχεδιασμό
Λήψη αποφάσεων και ιδιοκτησία	Τοπική	Πολυεθνική
Επιδράσεις	Ελαχιστοποίηση Αρνητικών Επιδράσεων	Απρόβλεπτες αρνητικές επιδράσεις

(Πηγή: Lane, 1990; Wheeler, 1990 από Ηλιοπούλου 2015, Βιώσιμη Τουριστική Ανάπτυξη με τη χρήση Εναλλακτικών Μορφών Τουρισμού στον Νομό Μεσσηνίας)

1.1. Ορισμός Εναλλακτικού Τουρισμού

Ο εναλλακτικός τουρισμός είναι μια μορφή τουρισμού η οποία αποτελεί μια νέα φιλοσοφία και περιλαμβάνει διάφορες μορφές τουρισμού, οι οποίες προσελκύουν τουρίστες με ειδικά ενδιαφέροντα.

Τα χαρακτηριστικά που παρουσιάζει είναι τα παρακάτω:

- Προστασία του περιβάλλοντος
- Αποφυγή των κλασικών τουριστικών προσφορών
- Διατήρηση των οικοσυστημάτων
- Αλληλεπίδραση του ανθρώπου με τα πολιτιστικά μνημεία
- Στήριξη αγροτικών περιοχών και τέλος
- Επίλυση του προβλήματος του εποχικού τουρισμού

(Πηγή: Βικιπαίδεια, Εναλλακτικός Τουρισμός)

1.2 Μορφές Εναλλακτικού Τουρισμού

Οι βασικότερες μορφές εναλλακτικού τουρισμού παρουσιάζονται παρακάτω ομαδοποιημένες με βάση το γενικότερο κίνητρο των τουριστών.

- **Φυσικό περιβάλλον:** τουρισμός στην ύπαιθρο, οικολογικός τουρισμός, φυσιολατρικός τουρισμός, αγροτουρισμός, οικοτουρισμός, γεωλογικός τουρισμός, σπηλαιολογικός τουρισμός.
- **Πολιτισμός:** αρχαιολογικός τουρισμός, ιστορικός τουρισμός, πολιτιστικός τουρισμός, θρησκευτικός τουρισμός, προσκυνηματικός τουρισμός, κινηματογραφικός τουρισμός, μουσικός τουρισμός.
- **Ενδιαφέρον–ενασχόληση με παραγωγικούς τομείς:** τουρισμός αλιείας ή ιχθυοτουρισμός, αγροτουρισμός, τουρισμός σε φάρμες, οινοτουρισμός, τουρισμός καφέ (coffee tourism), τουρισμός τσαγιού (tea tourism), βιομηχανικός τουρισμός.
- **Αθλητικές δραστηριότητες:** αθλητικός τουρισμός, προπονητικός τουρισμός, περιηγητικός τουρισμός, αναρριχητικός τουρισμός, τουρισμός περιπέτειας, ποδηλατικός τουρισμός, καταδυτικός τουρισμός, τουρισμός σκι, ορεινός τουρισμός.

- **Θαλάσσιο στοιχείο:** θαλάσσιος τουρισμός, τουρισμός κρουαζιέρας, yachting.
- **Υγεία-ευεξία:** τουρισμός υγείας, ιατρικός τουρισμός, ιαματικός τουρισμός, θεραπευτικός τουρισμός, τουρισμός φυσικοθεραπείας, τουρισμός υγιεινής διαβίωσης, τουρισμός ομορφιάς.
- **Εκπαίδευση-επάγγελμα:** επαγγελματικός τουρισμός, εκπαιδευτικός τουρισμός, μαθητικός τουρισμός, συνεδριακός τουρισμός, εκθεσιακός τουρισμός, τουρισμός κινήτρων.
- **Λοιπές μορφές:** κοινωνικός τουρισμός, εθελοντικός τουρισμός, τουρισμός τρίτης ηλικίας, αστικός τουρισμός, χειμερινός τουρισμός, παραθεριστικός τουρισμός, τουρισμός σε θεματικά πάρκα, τουρισμός γευσιγνωσίας κ.α.

(Πηγή: Ανδριώτης 2008, Αειφορία και Εναλλακτικός τουρισμός)

1.3. Θετικές και Αρνητικές Συνέπειες του Εναλλακτικού Τουρισμού

1.3.1. Θετικές Συνέπειες Εναλλακτικού Τουρισμού

Ο εναλλακτικός τουρισμός επιφέρει περισσότερες θετικές συνέπειες από τον μαζικό και αυτό φαίνεται σε αρκετούς τομείς όπως είναι η οικονομία, η κοινωνία, ο πολιτισμός και το περιβάλλον. Στον εργασιακό τομέα, ο εναλλακτικός τουρισμός συμβάλλει στη δημιουργία νέων θέσεων μέσω τουριστικών υποδομών, όπως ξενοδοχεία, εστιατόρια, διάφορα τουριστικά καταστήματα και έτσι, ο κόσμος παραμένει στις εστίες του. Αυτό αποκτά ιδιαίτερη σημασία στις περιοχές που αντιμετωπίζουν σημαντική πληθυσμιακή μείωση.

Ο εναλλακτικός τουρισμός δεν αποτελεί τουριστική δραστηριότητα που θα υποκαταστήσει την ήδη υπάρχουσα απασχόληση του ντόπιου πληθυσμού, αλλά αντιθέτως, είναι αυτός που θα την στηρίξει και θα την ενισχύσει. Αυτό σημαίνει μεγαλύτερο διαθέσιμο εισόδημα και βελτίωση των συνθηκών ζωής. Η ανάπτυξη του εναλλακτικού τουρισμού συμβάλλει τα μέγιστα στην τοπική, περιφερειακή ανάπτυξη αφού η ύπαρξή του συντελεί στη βελτίωση του βιοτικού επιπέδου, μέσω της δημιουργίας της απαραίτητης τουριστικής υποδομής, η οποία εναρμονίζεται με το φυσικό περιβάλλον. Αναπτυξιακά έργα υποδομής, αναβάθμιση βιοτόπων και πολιτιστικών μνημείων που πιθανά να καθυστερούσαν για μεγάλα χρονικά διαστήματα, υλοποιούνται εξαιτίας της τουριστικής ανάπτυξης. Σ' αυτά τα έργα περιλαμβάνονται βελτιώσεις σε θέματα συγκοινωνιών, δίκτυα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, παροχής τηλεπικοινωνιών, νέες εγκαταστάσεις αθλητισμού και αναψυχής, εστιατόρια, δημόσιοι χώροι κλπ.

Η περιφερειακή ανάπτυξη συνδυάζεται με την προστασία και την ανάδειξη του φυσικού περιβάλλοντος και δεν δρα ανταγωνιστικά προς τους φυσικούς πόρους. Αντίθετα, συμβάλλει στην ευαισθητοποίηση τόσο των μόνιμων κατοίκων όσο και των επισκεπτών στην προστασία του φυσικού περιβάλλοντος και της πολιτιστικής κληρονομιάς.

(Πηγή: Μαντζουράνη και Τζιφάκη 2006, Επιπτώσεις-Προοπτικές εξέλιξης του εναλλακτικού τουρισμού στην Ελλάδα)

1.3.2 Αρνητικές Συνέπειες Εναλλακτικού Τουρισμού

Όπως κάθε μορφή τουρισμού, έτσι και ο εναλλακτικός επιφέρει αρνητικές επιπτώσεις σε πολλούς τομείς. Οι δαπάνες, σε κάθε μορφή τουρισμού, αυξάνονται λόγω της συντήρησης και της προώθησης του τουριστικού προϊόντος και των υπηρεσιών. Σε περιοχές που οι εργαζόμενοι δεν κατοικούν μόνιμα σε αυτές, ένα μέρος των μισθών διαρρέει έξω από την τοπική οικονομία, δεδομένου ότι οι εργαζόμενοι προέρχονται από άλλες περιοχές επαναπατρίζουν ένα μεγάλο μέρος των εισοδημάτων τους.

Επίσης, έχει παρατηρηθεί ότι πολλοί κάτοικοι της υπαίθρου επιλέγουν να προσλάβουν αλλοδαπούς, μειώνοντας έτσι το εργατικό κόστος, αφού οι αλλοδαποί εργαζόμενοι συνηθίζουν να λαμβάνουν χαμηλότερους μισθούς σε σύγκριση με τον ντόπιο διαθέσιμο εργατικό δυναμικό, ενώ σε ορισμένες περιπτώσεις δεν απαιτούν από τον εργοδότη τους να καταβάλει ασφαλιστικές εισφορές. Ταυτόχρονα υπάρχουν περιπτώσεις που λόγω του μικρού μεγέθους των επιχειρήσεων εναλλακτικού τουρισμού και της δυσκολίας ελέγχου λειτουργίας τους, δημιουργούνται προβλήματα παραοικονομίας και φοροδιαφυγής (Ανδριώτης, 2005).

Όσον αφορά το φυσικό περιβάλλον, διάφορες τοποθεσίες οδηγούνται συχνά σε υποβάθμιση λόγω τουριστικής εκμετάλλευσης. Οι εναλλακτικοί προορισμοί λόγω της έλξης που ασκούν, υπάρχει ο κίνδυνος να αυξηθεί ο αριθμός των τουριστών με αποτέλεσμα να υπάρχουν διάφορα προβλήματα, όπως ηχορύπανση, κυκλοφοριακή συμφόρηση και υποβάθμιση του περιβάλλοντος.

(Πηγή: Καλλέργη 2009, Εναλλακτικός Τουρισμός και τα διαφοροποιητικά χαρακτηριστικά του, η περίπτωση της Κρήτης)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

2.1. Ορισμός του Οινοτουρισμού

Ο οινοποιητικός τουρισμός ή οινοτουρισμός είναι μια μορφή εναλλακτικού τουρισμού η οποία περιλαμβάνει επισκέψεις σε αμπελώνες και οινοποιεία παράλληλα με την απόλαυση όλων των ανέσεων που προσφέρει ο τουρισμός όπως εστιατόρια, ξενοδοχεία, πολιτιστικές εκδηλώσεις, υπαίθριες δραστηριότητες κλπ. Οι αμπελώνες είναι μια ελκυστική επιλογή για τους λάτρεις του κρασιού, προκειμένου να γνωρίσουν από κοντά τη διαδικασία παραγωγής, τις ιδιαιτερότητες κάθε κρασιού και πως οι ιδιότητες του εδάφους, το κλίμα και η ποικιλία των σταφυλιών επιδρούν στο κρασί.

Ο οινοτουρισμός δεν δημιουργήθηκε μόνο για τους λάτρεις του κρασιού αλλά και για εκείνους που είναι λάτρεις της φύσης και επιθυμούν να χαλαρώσουν απολαμβάνοντας το ήσυχο περιβάλλον των οινοποιείων της υπαίθρου. Εκτός από το περιβάλλον, οι επισκέπτες μπορούν να θαυμάσουν και τα ίδια τα οινοποιεία, καθώς στις μέρες μας, οι σύγχρονοι οινοποιοί δίνουν μεγάλη έμφαση στο στυλ και έχουν μετατρέψει τα οινοποιεία τους σε αρχιτεκτονικά έργα τέχνης. Πολλές χώρες θεωρούν τον οινοτουρισμό μια ενδιαφέρουσα ευκαιρία για ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών αλλά και ένα μοντέλο για τη βελτίωση της οικονομίας της υπαίθρου. Για την επίτευξη αυτού του στόχου έχουν δημιουργήσει σχέδια για την ανάπτυξη και την προώθηση του οινοτουρισμού.

Στην Ελλάδα η ανάπτυξη του οινοτουρισμού μπορεί να μην βρίσκεται σε αρκετά ώριμο σημείο αλλά αποτελεί ένα εξαιρετικής δυναμικής τουριστικό προϊόν. Σε αυτό έχει συμβάλει και η δημιουργία των Δρόμων του Κρασιού στους οποίους θα γίνει αναφορά παρακάτω.

(Πηγή: Φανουράκη και Σφακιανάκη 2013, Ο Οινοτουρισμός ως μοχλός ανάπτυξης του εναλλακτικού τουρισμού στο νομό Ηρακλείου)

2.2. Ιστορική Ανάδρομη του Οινοτουρισμού

Στην Ελλάδα, οι ευνοϊκές εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες επέτρεψαν ώστε να διαδοθεί ευρέως η καλλιέργεια του αμπελιού από πολύ νωρίς. Η αμπελοκαλλιέργεια ξεκίνησε στον Ελλαδικό χώρο στα βάθη της νεολιθικής περιόδου, η μεγαλύτερή της όμως ανάπτυξη σημειώνεται μεταξύ του 13ου και του 11ου π.Χ. αιώνα.

Οι αρχαίοι Έλληνες καλλιεργούσαν αμπέλια και παρήγαγαν ονομαστά κρασιά. Ο Όμηρος στην «Ιλιάδα» και την «Οδύσσεια», ο Πλάτωνας και ο Ξενοφώντας στα «Συμπόσια» τους, ο Αθήναιος στους «Δειπνοσοφιστές» αναφέρονται συχνά στους ονομαστούς οίνους της αρχαιότητας. Συγκεκριμένα αναφέρονται τα γλυκά και μαλακά κρασιά από τη Θήρα και την Κρήτη, τα λεπτότατα από την Κύπρο και τη Ρόδο, τα ευώδη της Λέσβου, ο χαριέστατος εις παλαιώσιν Κερκυραϊκός, ο υπνωτικός Θάσιος, ο Αριούσιος της Χίου και πάρα πολλά άλλα περιζήτητα κρασιά αναφέρονται στα κείμενα εκείνης της εποχής.

Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι οι αρχαίοι Έλληνες γνώριζαν πολύ καλά και την αξία του εμπορίου, το εξαγωγικό τους δε εμπόριο ήταν πολύ καλά οργανωμένο την εποχή εκείνη. Σε αντάλλαγμα του οίνου και του λαδιού οι Έλληνες εισήγαγαν δημητριακά και χρυσό από την Αίγυπτο και τις περιοχές της Μαύρης Θάλασσας, χαλκό από την Συρία και την Κύπρο και ελεφαντόδοντο από την Αφρική.

Τα κρασιά που εξάγονταν εκείνη την εποχή ήταν πολλά, πιο φημισμένα όμως ήταν τα κρασιά των νησιών του Αιγαίου. Ο Χιώτικος, ο Λέσβιος και ο Θάσιος υπήρξαν οι πιο ακριβοπληρωμένοι οίνοι κατά τον 4ο π.Χ. αιώνα. Για την προστασία τους δε από τις απομιμήσεις και τις παραποιήσεις, τα κρασιά της Θάσου έπρεπε να πωλούνται μέσα σε αμφορείς ώστε η ανθεκτικότητά τους να είναι εγγυημένη. Οι οινικοί νόμοι της Θάσου του 5ου αιώνα π.Χ. αποτελούν τα αρχαιότερα νομοθετικά κείμενα για την προστασία των Οίνων Ονομασίας Προέλευσης, στα πλαίσια μιας γενικότερης αμπελοοινικής πολιτικής που αποσκοπούσε στη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος και στην προστασία του υγιούς οινεμπορίου. Εδώ μπορούμε επίσης να διακρίνουμε την πρώτη προσπάθεια δημιουργίας κανονισμών για τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως, όπως αυτοί ισχύουν τώρα στις χώρες της Ε.Ε. Οι ομοιότητες που υπάρχουν ανάμεσα στη νομοθεσία της Αρχαίας Ελλάδος για τα κρασιά ποιότητας που προέρχονται από συγκεκριμένες περιοχές και τη νομοθεσία της Ε.Ε. είναι εκπληκτική.

Οι αρχαίοι Έλληνες αγαπούσαν το κρασί και υπηρετούσαν τον θεό του, τον Διόνυσο. Σύμφωνα με το μύθο ο Διόνυσος απήχθη από Ετρούσκους πειρατές στο δρόμο του για την Ιταλία. Φανέρωσε όμως, τη θεϊκή του υπόσταση φυτεύοντας ένα αμπέλι που αναρριχήθηκε στο κατάρτι και μετατρέποντας τους πειρατές σε δελφίνια. Η Αριάδνη, κόρη του Μίνωα βασιλιά της Κρήτης και σύζυγος του Διόνυσου, του χάρισε δύο γιους, τον Στάφυλο και τον Οινοπίωνα, καθώς και μία κόρη την Ευάνθη. Η πλούσια εικονογραφία των αγγείων της Αττικής κεραμικής μαρτυρά το εύρος

της Διονυσιακής λατρείας. Το δράμα, κορυφαία έκφραση της εποχής, γεννήθηκε από τον Διονυσιακό διθύραμβο. Πολυάριθμες γιορτές ήταν αφιερωμένες στο Διόνυσο, όπως τα «Μικρά» και «Μεγάλα Διονύσια», στα οποία γίνονταν και θεατρικοί αγώνες αλλά και διάφορα συμπόσια στα οποία κυριαρχούσαν οι πνευματικές συζητήσεις και η ανταλλαγή ιδεών.

Ο αρχαίος Έλληνας πολίτης βουτούσε κάθε πρωί το ψωμί του στο κρασί και αυτή ήταν η μοναδική στιγμή της ημέρας που έπινε άκρατο τον οίνο του, χωρίς δηλαδή να τον αραιώσει με νερό. Γιατί στο συμπόσιο, κοινωνικό θεσμό με κανονισμούς και καθορισμένη εθιμοτυπία, το σύντομο και συνήθως λιτό δείπνο συνοδευόταν από την πόση κρασιού αραιωμένου με νερό. Έτσι οι συμποσιαστές δε μεθούσαν, και συνέχιζαν τις εμπνευσμένες συζητήσεις, τις οποίες έχουν καταγράψει πολλοί ποιητές.

Στα ελληνιστικά χρόνια και την πρωτοβυζαντινή εποχή, πραγματοποιήθηκε μία αλλαγή στη σχέση του ανθρώπου με τον Διόνυσο και τον οίνο. Εκείνη την εποχή ο Θεός των Χριστιανών αποκαλείτο η Άμπελος η αληθινή. Η άμπελος και ο οίνος είναι άλλωστε τα πιο ιερά σύμβολα που ο Χριστιανισμός δανείστηκε από τις αρχαίες θρησκείες, τα οποία αναφέρθηκαν στην Παλαιά και την Καινή Διαθήκη.

Η Βυζαντινή κοινωνία παρουσίαζε δύο όψεις: το επίσημο, λαμπρό Βυζάντιο και το Βυζάντιο του αγρότη, του ταβερνιάρη, του ποιητή. Στην πρώτη, οι βυζαντινοί άρχοντες διηγούνται τα κατορθώματα τους στα συμπόσια, γύρω από τη μαρμάρινη τάβλα, με τα χρυσά τους κύπελλα γεμάτα γλυκόπιτο κρασί, όπως ακριβώς οι ομηρικοί ήρωες. Η τελετή του τρύγου στη Βασιλική αυλή, παρουσιάζεται στα έργα του Αυτοκράτορα Κωνσταντίνου Πορφυρογέννητου και μαρτυρά τη σημασία που έδιναν τόσο οι βασιλείς όσο και η εκκλησία στον τρύγο και στο πάτημα των σταφυλιών. Η Κωνσταντινούπολη μάλιστα, όπου κατέφθαναν όλα τα κρασιά της Αυτοκρατορίας, θα ονομαστεί από τους Αγγλοσάξονες, Winburg, που σημαίνει Οινόπολις, η πόλη του κρασιού.

Η διάδοση του Χριστιανισμού στη Μεσαιωνική Ευρώπη αποδείχθηκε ζωτική για τη διατήρηση της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης. Το κρασί κατέχει σημαντική θέση στη Θεία Ευχαριστία. Επιπλέον, λόγω των θεραπευτικών του ιδιοτήτων (ιδίως σε περιοχές όπου το νερό ήταν μολυσμένο) παρουσιάζεται και ως κατεξοχήν πολύτιμο αγαθό και όταν πίνεται με μέτρο συμβάλλει στην τόνωση και την ενδυνάμωση του οργανισμού. Αυτή είναι η άποψη που επικρατεί στους κύκλους των μοναχών, οι οποίοι ανέλαβαν τη φροντίδα και την ανάπτυξη των αμπελώνων. Τα μοναστήρια διαθέτουν πλέον εκτεταμένους αμπελώνες και στους κανονισμούς που διέπουν

την οργάνωσή τους υπήρχαν επανειλημμένες αναφορές για την παραγωγή, την αποθήκευση και τη χρήση του κρασιού.

Κατά τον 13ο αιώνα, Άγιος της αμπέλου και του οίνου καθιερώθηκε ο Άγιος Τρύφωνας, ο οποίος εξακολουθεί ακόμα και σήμερα να είναι ο Άγιος των αμπελουργών και να τιμάται την 1η Φεβρουαρίου, την εποχή του κλαδέματος των αμπελιών, ιδιαίτερα στην περιοχή της Θράκης και της Μακεδονίας.

Και ενώ τα μοναστήρια φτιάχνουν αμπελώνες και κρασιά, οι πιστοί του Μωχάμετ τους καταστρέφουν όπου τους βρουν. Το κίνητρο και των δύο είναι η θρησκεία. Ο προφήτης του Ισλάμ, απαγορεύει τη λατρεία ειδώλων, τον τζόγο και το αλκοόλ. Η καταστροφή των αμπελώνων της Μέσης Ανατολής και της Ελλάδας υπήρξε ολοκληρωτική.

Στα χρόνια αυτά, με την εμφάνιση των Σταυροφόρων και των Τούρκων, το κρασί και το αμπέλι χρησιμοποιήθηκαν στη συμβολική γλώσσα των προφητειών της εποχής. Η άμπελος συμβολίζει εκτός από την Εκκλησία και την ίδια την Βυζαντινή αυτοκρατορία, που κινδυνεύει και το κρασί συμβολίζει το αίμα.

Την εποχή των νέων χρόνων υπήρξε η Εθνεγερσία, η απελευθέρωση από τους Τούρκους και η ανάπτυξη του νέου κράτους. Ο ελληνικός αμπελώνας, έτσι όπως αυτός εξελίχθηκε μέχρι τις παραμονές του Β' Παγκόσμιου πολέμου, δεν αναπτύχθηκε προγραμματισμένα στα πλαίσια της αμπελοοικονομικής πολιτικής των κατά καιρούς κυβερνήσεων της χώρας. Αντίθετα διαμορφώθηκε κάτω από συνθήκες που έχουν άμεση σχέση με την ιστορία του γένους. Έμεινε ακλάδευτος κάθε φορά που ο γεωργικός κόσμος πολεμούσε για τη λευτεριά του τόπου. Κάηκε και ξεριζώθηκε κατά μεγάλο μέρος, όταν οι κατακτητές ερήμωσαν τη χώρα. Ξεκίνησε μικρός και αυξανόταν σταδιακά κάθε φορά που νέα υπόδουλα εδάφη έβρισκαν τη λευτεριά τους.

Αλλά και στα πλαίσια του ελεύθερου ελληνικού κράτους, ο αμπελώνας εξακολούθησε να αναπτύσσεται απρογραμματίστα, άλλοτε προς όφελος και άλλοτε προς ζημία του αμπελοοικονομικού κόσμου, καθώς κάθε έννοια αμπελοοικονομικής πολιτικής ήταν άγνωστη και το νεοσύστατο τότε κράτος έχοντας άλλες πιεστικές ανάγκες προωθούσε άλλες καλλιέργειες.

Ακόμα χειρότερα εξελίχθηκαν τα πράγματα μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, αφού προβλήματα που ήδη υπήρχαν ήρθαν να προστεθούν ο εμφύλιος, η μετανάστευση και η φυλλοξήρα. Ο ελληνικός αμπελώνας συνεχώς υποβαθμιζόταν και οι ποικιλίες εγκαταλείπονταν. Το κρασί χύμα

ήταν κυρίαρχο στην αγορά, με εξαίρεση κάποιες οινοποιητικές μονάδες που τολμούσαν να εμφανίζονται στην αγορά του εμφιαλωμένου. Στις διεθνείς αγορές το ελληνικό κρασί δεν είχε πολύ καλό όνομα. Εθεωρείτο «μεσογειακό», δηλαδή υψηλόβαθμο, χωρίς οξύτητα, χωρίς άρωμα, οξειδωμένο. Με εξαίρεση το μοσχάτο της Σάμου, κανένα άλλο ελληνικό κρασί δεν υπήρχε στην αγορά με γεωγραφική ένδειξη καταγωγής.

(Πηγή: Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου, Ιστορική αναδρομή στην Ελλάδα των κρασιών)

Η σύγχρονη ελληνική οινική αναγέννηση συντελέστηκε στις τελευταίες δεκαετίες του 20ου αι., και σηματοδεύτηκε από διάφορα γεγονότα σχετικά με την αμπελουργία και την οινοποίηση. Στην ελληνική αγορά, εκτός των μεγάλων οινοποιητικών εταιρειών, δημιουργούνται σταδιακά μικρές και μεσαίες, καθετοποιημένες αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, που παράγουν κρασιά περιορισμένης παραγωγής, χρησιμοποιώντας τόσο ελληνικές όσο και διεθνείς ποικιλίες αμπέλου. Διάφοροι οινοποιοί, αρκετοί από αυτούς και οινολόγοι, καλλιεργούν και οινοποιούν με εξωστρέφεια, πότε αναβιώνοντας ιστορικούς ελληνικούς αμπελώνες και πότε δημιουργώντας νέους.

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

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

Την πρώτη δεκαετία του 21ου, αι. η σύγχρονη ελληνική οινική αναγέννηση έχει φέρει αποτελέσματα και οι διακρίσεις για τα σύγχρονα ελληνικά κρασιά είναι πλέον συνεχείς και

αναρίθμητες. Έτσι, άρτια εξοπλισμένα, υπερσύγχρονα οινοποιεία, ενθουσιώδεις οινοποιοί και καταρτισμένοι οινολόγοι, αξιοποιούν το σταφύλι των αμπελώνων της Ελλάδας από μοναδικές γηγενείς ποικιλίες αμπέλου, παράγοντας εξαιρετικά και παγκοσμίως διακεκριμένα κρασιά.

Έτσι, η αναβάθμιση της ποιότητας των σύγχρονων κρασιών της Ελλάδος κάθε άλλο παρά τυχαία και πρόσκαιρη μπορεί να θεωρηθεί, καθιστώντας βέβαιο πως τα όποια «σκοτεινά χρόνια» του ελληνικού κρασιού έχουν περάσει ανεπιστρεπτί.

(Πηγή: Επώνυμο Ελληνικό Κρασί, Σύγχρονη ελληνική οινική αναγέννηση)

2.3. Η Ανάπτυξη του Οινοτουρισμού στον Κόσμο

Ο οινοτουρισμός είναι πλέον ιδιαίτερα ανεπτυγμένος σε όλες τις παραγωγικές χώρες του κόσμου αλλά η ανάπτυξή του διαφέρει από χώρα σε χώρα. Ξεκίνησε να αναπτύσσεται στην Καλιφόρνια της Αμερικής και εδραιώθηκε στα μέσα της δεκαετίας του 70 στη Γαλλία. Ως εναλλακτική μορφή τουρισμού άρχισε να αναπτύσσεται σημαντικά στα μέσα της δεκαετίας του 2000 στην Ισπανία, η οποία είναι η χώρα με τη μεγαλύτερη έκταση σε αμπελώνες στον κόσμο.

(Πηγή: Taxhorizon.club, Οινοτουρισμός, μια σύγχρονη τουριστική τάση με μεγάλες προοπτικές)

Η Ευρώπη, έχει παράδοση πολλών αιώνων στο κρασί και στον τουρισμό που συνδέεται με αυτό. Οι επισκέπτες θα συναντίσουν ποικιλομορφία τοπίων, με μεσαιωνικά ή μεσογειακά γραφικά χωριά, ιστορικές επαύλεις, παραμυθένια κάστρα, ατμοσφαιρικά κελάρια και εκατοντάδες οινοποιεία με εκτενείς και φροντισμένους αμπελώνες.

Στους ευρωπαϊκούς αμπελώνες, ο επισκέπτης, μπορεί να γνωρίσει τους φιλικούς και φιλόξενους ιδιοκτήτες και να μάθει κάθε λεπτομέρεια για την ιστορία της κάθε περιοχής και των κρασιών της. Οι περίπατοι στους αμπελώνες συνδυάζονται με δοκιμές οίνου, ξεναγήσεις από ιστορικούς τέχνης και οινολόγους, γευσιγνωσία σε υπέροχα πιάτα από διάσημους βραβευμένους Σεφ και διαμονή σε κάστρα και επαύλεις.

Τα πιο φημισμένα κρασιά στον κόσμο είναι εκείνα της Γαλλίας. Η Γαλλία παράγει όλους τους τύπους κρασιών, από τα πιο οικονομικά μέχρι τα πιο ακριβά και πολυβραβευμένα. Σε ποσότητα παραγωγής συναγωνίζεται κάθε χρόνο με την Ιταλία για την πρώτη θέση παγκοσμίως. Η οινοπαραγωγική παράδοση στην Γαλλία μετράει αιώνες με αποτέλεσμα η ανάπτυξη του οινικού τουρισμού να είναι σε ένα αρκετά ανταγωνιστικό επίπεδο. Κάθε χρόνο υποδέχεται οινόφιλους από όλο τον κόσμο αναδεικνύοντάς την τον αγαπημένο τους προορισμό.

Στην Ιταλία ο οινoturισμός άρχισε να αναπτύσσεται σχετικά πρόσφατα και συγκεκριμένα στις αρχές τις δεκαετίας του '90. Μόνο ορισμένες περιοχές της χώρας ανέπτυξαν το νέο για την εποχή εκείνη τουριστικό προϊόν. Όμως η αυξημένη ζήτηση οδήγησε με το πέρασμα των χρόνων στην πλήρη οινoturιστική ανάπτυξη και τη δημιουργία ενός ολοκληρωμένου δικτύου οινικών διαδρομών που καλύπτει όλες τις οινοπαραγωγικές περιοχές.

Οι αμπελώνες της Ισπανίας, έχουν τη μεγαλύτερη έκταση στον κόσμο. Οι διαδρομές του κρασιού της Ισπανίας, παρουσιάζουν ένα πλήρες οινoturιστικό προϊόν με υψηλή ποιότητα υπηρεσιών και γέυσεων σε συνδυασμό με τις τοπικές ομορφιές.

Εκτός Ευρώπης μπορεί κανείς να συναντήσει εξίσου οινoturιστική δραστηριότητα. Οι χώρες τις Λατινικής Αμερικής, η Αυστραλία και η Νέα Ζηλανδία, τα τελευταία χρόνια έχουν μπει δυναμικά στη διεθνή αγορά, παράγοντας ανταγωνιστικά κρασιά σε ποιότητα και σε τιμή και παράλληλα προωθούν ένα πρόγραμμα οινικής τουριστικής ανάπτυξης που μπορεί να βρίσκεται σε πρώιμο στάδιο αλλά δείχνει να έχει πολύ καλές προοπτικές εξέλιξης.

(Πηγή: Φανουράκη και Σφακιανάκη 2013, Ο οινoturισμός ως μοχλός ανάπτυξης του εναλλακτικού τουρισμού στο νομό Ηρακλείου)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΗΝ

ΕΛΛΑΔΑ

Ο οινοτουρισμός είναι ένα κομμάτι του τουρισμού, το οποίο δεν αποτελεί απλά μια επίσκεψη σε ένα οινοποιείο αλλά αφορά ένα ευρύ φάσμα δραστηριοτήτων που ξεκινά από την αμπελοκαλλιέργεια και φτάνει μέχρι την παραγωγή και διάθεση οίνου. Η χώρα μας, ευνοείται από τη γεωμορφολογία της και οι επισκέψιμες εγκαταστάσεις οινικού τουρισμού υπάρχουν σχεδόν σε ολόκληρη τη χώρα με αποτέλεσμα πολλοί τουρίστες να συνδυάζουν τα ταξίδια τους με τις επισκέψεις σε οινοποιεία. Επιπλέον, ο οινοτουρισμός αποτελεί ένα από τα ελάχιστα είδη τουρισμού με ενδιαφέρον καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου.

Σε γενικές γραμμές στην Ελλάδα, φαίνεται να υπάρχει τάση ανόδου και γίνονται συντονισμένες ενέργειες όσον αφορά την ανάπτυξη του οινοτουρισμού. Η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου με μέλη των ΣΕΟ (Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου) και την ΚΕΟΣΟΕ (Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοινικών Προϊόντων) θέσπισε την Εθνική Ομάδα Οινοτουρισμού στην οποία συμμετέχουν μέλη από όλες τις περιφερειακές οργανώσεις με σκοπό την αξιοποίηση, προβολή και προώθηση του Οινοτουρισμού σε στενή συνεργασία με το Υπουργείο Τουρισμού, τον ΕΟΤ και την τοπική Αυτοδιοίκηση 1ου και 2ου βαθμού. Με αυτόν τον τρόπο οι φορείς του κλάδου συνδράμουν στην περαιτέρω ανάπτυξη του οινοτουρισμού.

(Πηγή: yraithros.gr, Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου: «Η ανάπτυξη του οινοτουρισμού απαιτεί επενδύσεις και εκπαιδευτικό προσωπικό»)

Παρακάτω θα γίνει αναφορά σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας και η σχέση της κάθε μιας με τον οινοτουρισμό.

3.1. Οινοτουρισμός στη Θράκη

- **ΕΒΡΟΣ:** Στην περιοχή του Έβρου και ιδίως στο Σουφλί, η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή κρασιού γνώρισε μεγάλες δόξες από το 1870 έως στις αρχές του 20ου αιώνα. Τότε, με αφορμή την κατασκευή της γραμμής του Orient Express και την εγκατάσταση των Γάλλων, φυτεύτηκαν πολλές γαλλικές ποικιλίες και εγκαταστάθηκαν οι πρώτοι γραμμικοί αμπελώνες στην Ελλάδα. Όλα αυτά τελείωσαν με τους βαλκανικούς και τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο. Σήμερα, στον οινικό χάρτη της Περιφερειακής Ενότητας Έβρου το μεγαλύτερο τμήμα του αμπελώνα και το μέγιστο ενδιαφέρον για τους

οινόφιλους εντοπίζονται στις δημοτικές ενότητες Σουφλίου και Τριγώνου. Όσοι κάνουν διακοπές στον Έβρο, θα πρέπει να εστιάσουν την προσοχή τους στη Διαδρομή του Κρασιού του Διονύσου, μια από τις διαδρομές των Δρόμων του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας. Εξαιρετικά δημοφιλείς στον Έβρο είναι το τσίπουρο και η ρετσίνα. Τα περισσότερα αποστακτήρια τσίπουρου βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή του Σουφλίου, με μεγαλύτερο αυτό του Αμπελουργικού Συνεταιρισμού Σουφλίου, που επανιδρύθηκε υπό την επωνυμία "Σουφλιώτικα Κελάρια". Στο Σουφλί εδρεύει και ο "Στάφυλος" σύλλογος φίλων αμπέλου & οίνου.

- **ΣΑΜΟΘΡΑΚΗ:** Στη Σαμοθράκη, από το 2014 παράγονται αξιόλογα εμφιαλωμένα κρασιά ενώ ο Αμπελουργικός Συνεταιρισμός έχει άμβυκα και παράγει τσίπουρο. Η Σαμοθράκη είναι, πλέον, επίσημος στον οινικό χάρτη της Ελλάδας.
- **ΡΟΔΟΠΗ:** Στον οινικό χάρτη της Ελλάδας, το μεγαλύτερο μέρος του αμπελώνα της Ροδόπης βρίσκεται κυρίως στο νοτιοδυτικό τμήμα, στην περιοχή του δήμου Μαρώνειας-Σαπών. Η περιοχή της Μαρώνειας είναι τμήμα της Διαδρομής του Κρασιού του Διονύσου.
- **ΞΑΝΘΗ:** Στον οινικό χάρτη της περιφερειακής ενότητας νομού Ξάνθης κυριαρχεί ο αμπελώνας των Αβδήρων, όπου οι οινόφιλοι, θα βρουν τους οίνους ΠΓΕ Αβδήρα (Τοπικός Οίνος Αβδήρων). Η περιοχή των Αβδήρων είναι τμήμα της Διαδρομής του Κρασιού του Διονύσου.

(Πηγή: Wine surveyor, Οινικές εξερευνήσεις, Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στη Θράκη)

3.2. Οινοτουρισμός στη Μακεδονία

- **ΚΑΒΑΛΑ:** Το Ντικιλί Τας είναι μια θέση προϊστορικής κατοίκησης, κοντά στους Φιλίππους, νεολιθικής εποχής (6400-4000 π.Χ.) με τα πρωιμότερα αρχαιολογικά ευρήματα καλλιέργειας αμπέλου και πιθανής παραγωγής οίνου στην Ελλάδα. Ο αμπελώνας της Καβάλας και τα οινοποιεία είναι συγκεντρωμένα στα νοτιοδυτικά, στο Παγγαίο και τη νότια απόληξή του, το Σύμβολο και την κοιλάδα των Πιερέων σε κοντινές σχετικές αποστάσεις. Ο αμπελώνας του Παγγαίου παράγει τους οίνους ΠΓΕ Παγγαίο (Τοπικός Οίνος Παγγαίου). Από τα τέλη του 2010 ο συνολικός αμπελώνας της Καβάλας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Καβάλας. Τα περισσότερα οινοποιεία είναι στις περιοχές Ελευθερών και Ορφανού. Οι δυνατότητες ανάπτυξης για οργανωμένο

οινοτουρισμό στην περιοχή του Παγγαίου είναι τεράστιες. Λαμβάνοντας υπόψη ότι η αμπελουργική και η οινική δραστηριότητα έχει αναπτυχθεί και στα ανατολικά της Καβάλας μπορούμε να πούμε ότι υπάρχουν συνολικώς καλές προοπτικές για οινοτουρισμό στην Καβάλα, η οποία είναι τμήμα της Διαδρομής του Κρασιού του Διονύσου.

- **ΘΑΣΟΣ:** Η Θάσος, στην οποία παράγεται εμφιαλωμένο κρασί σε μικρή ποσότητα και αρκετό τσίπουρο, είναι πολύ δημοφιλής προορισμός για θερινές κυρίως διακοπές. Από τα τέλη του 2010 ο αμπελώνας της Θάσου παράγει τους οίνους ΠΓΕ Θάσος. Ακόμη, στη Θάσο, όπως και στο Άγιο Όρος, υπάρχει η απαγορευμένη ποικιλία υβρίδιο "τζωρτζίνα", που έχει χαρακτηριστικό άρωμα και γίνεται τσίπουρο.
- **ΔΡΑΜΑ:** Όσοι αγαπούν τον οίνο, δεν πρέπει να χάσουν τη «Δραμοινογνωσία», ένα πενταήμερο εκδηλώσεων στις αρχές Ιουνίου, στη διάρκεια του οποίου μπορούν να επισκεφτούν τα εντυπωσιακά επισκέψιμα οινοποιεία στις δημοτικές ενότητες (πρώην δήμους) Δράμας, Δοξάτου, Νικηφόρου και Προσοτσάνης, σε κοντινές σχετικώς αποστάσεις, που θα υπερκαλύψουν τις απαιτήσεις των επισκεπτών για οινοτουρισμό στη Δράμα, η οποία είναι τμήμα της Διαδρομής του κρασιού του Διονύσου. Οι οινόφιλοι που κάνουν διακοπές στη Δράμα θα έχουν τη δυνατότητα να γνωρίσουν τους οίνους ΠΓΕ Δράμα (Τοπικός Οίνος Δράμας) που παράγονται στον σύγχρονο δραμινό αμπελώνα. Στην περιοχή παράγονται επίσης οι οίνοι ΠΓΕ Αγορά (Τοπικός Οίνος Αγοράς ή Αγοριανός Τοπικός Οίνος) και οι οίνοι ΠΓΕ Αδριανή (Τοπικός Οίνος Αδριανής). Στα τέλη του 2016 δημιουργήθηκε η Ένωση Οινοπαραγωγών Δράμας με 6 μέλη, η οποία διεκδικεί χαρακτηρισμό ΠΟΠ για κάποιους από τους οίνους των μελών της.
- **ΣΕΡΡΕΣ:** Οι Σέρρες έχουν μεγάλη παράδοση στο ούζο. Όμως, τα τελευταία χρόνια, η οινική ανάπτυξη είναι σημαντική και έβαλε την περιοχή για τα καλά στον οινικό χάρτη της Ελλάδας. Αναμένεται ότι σιγά - σιγά θα αναπτυχθεί και ο οινοτουρισμός στις Σέρρες. Τα περισσότερα αμπέλια και οινοποιεία είναι στις δημοτικές ενότητες Βισαλτίας και Εμμανουήλ Παππά. Ο αμπελώνας των Σερρών παράγει τους οίνους ΠΓΕ Σέρρες (Τοπικός Οίνος Σερρών).
- **ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ:** Η περιφερειακή ενότητα (νομός) Χαλκιδικής είναι το παραθεριστικό κέντρο της βόρειας Ελλάδας και ελκυστικός πόλος θερινών διακοπών. Αμπελοτόπια και οινοποιεία βρίσκονται κυρίως στα δυτικά με επίκεντρο την περιοχή της Καλλικράτειας αλλά και στη Σιθωνία και στη Χερσόνησο του Άθω ενώ τα τελευταία

χρόνια υπάρχει δραστηριότητα στις βόρειες πλαγιές του Χολομώντα (Αρναία, Μαραθούσα) και στις περιοχές Τρίγλιας και Παναγίας. Οι οινόφιλοι, σε αυτές τις περιοχές θα εντοπίσουν το ενδιαφέρον τους για οινοτουρισμό στη Χαλκιδική, στην οποία εξελίσσεται η Διαδρομή του Κρασιού της Χαλκιδικής, μια από τις διαδρομές των Δρόμων του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας. Ο αμπελώνας της Χαλκιδικής δίνει τους οίνους ΠΓΕ Χαλκιδική (Τοπικός Οίνος Χαλκιδικής) αλλά ειδικότερα ο αμπελώνας της Σιθωνίας παράγει τους οίνους ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Πλαγιές Μελίτων και ΠΓΕ Σιθωνία (Τοπικός Οίνος Σιθωνίας) και ο αμπελώνας του Αγίου Όρους τους οίνους ΠΓΕ Άγιο Όρος (Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος). Εκτός, όμως, από τα παράλια, μεγάλο ενδιαφέρον έχει ως προορισμός και η ενδοχώρα της Χαλκιδικής, που εξελίσσεται σε πόλο χειμερινών διακοπών, με χαρακτηριστικό παράδειγμα την Αρναία και τα Μαντεμοχώρια γενικώς. Ο οινοτουρισμός στη Χαλκιδική είναι πλέον εφικτός και σε αυτές τις περιοχές. Μετά τη φυλλοξήρα, στο Άγιο Όρος εισήχθησαν διάφορες ποικιλίες-υβρίδια από τη Γεωργία γνωστές ως "γιωργιανά". Πιο διαδεδομένη είναι η απαγορευμένη ποικιλία - υβρίδιο "τζωρτζίνα" από την οποία, ακόμα και τώρα, φτιάχνεται το 2ης ποιότητας κρασί γνωστό ως "ξυλίτης οίνος".

- **ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Θεσσαλονίκης η ετήσια έκθεση Χάρτης Γεύσεων και η ανά διετία έκθεση Οίνος, είναι καλές αφορμές για τους φίλους του κρασιού να επισκεφτούν τη Θεσσαλονίκη, η οποία είναι η μόνη πόλη στην Ελλάδα που έχει Αστικό Αμπελώνα σε έκταση 2 στρεμμάτων. Από το 2011 ένας νέος θεσμός καθιερώνεται στην πόλη της Θεσσαλονίκης. Είναι το Thessaloniki Food Festival, η Γιορτή των Γεύσεων της πόλης, με πλήθος εκδηλώσεων στις οποίες το κρασί έχει εξέχοντα ρόλο. Όσοι κάνουν διακοπές στη Θεσσαλονίκη, θα βρουν επισκέψιμα οινοποιεία σε κοντινές σχετικώς αποστάσεις στις περιοχές Αγίου Αθανασίου, Αρέθουσας, Βασιλικών, Βερτίσκου, Επανομής, Εχεδώρου, Θερμαϊκού, Μηχανιώνας, Μίκρας και Σοχού.
- **ΚΙΛΚΙΣ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Κιλκίς τα οινοποιεία, συγκεντρωμένα στον άξονα Αξιούπολης, Γουμένισσας και Φιλυριάς σε κοντικές μεταξύ τους αποστάσεις, είναι όλα επισκέψιμα. Η περιοχή της Γουμένισσας είναι τμήμα της Διαδρομής του Κρασιού Πέλλας - Γουμένισσας, μιας από τις διαδρομές των Δρόμων του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας. Η Γουμένισσα είναι το επίκεντρο του ερυθρού ξηρού οίνου ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Γουμένισσα, που εκτός από ξινόμαυρο περιέχει και την τοπική ερυθρή ποικιλία νεγκόσκα.

Από το 2009 ο αμπελώνας της Γουμένισσας και του Ευρωπού παράγει και τους οίνους ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου (Τοπικός Οίνος Πλαγιών Πάικου). Στις περιοχές των χωριών Ειδομένη, Πλάγια, Σκρα, Φανός και Χαμηλό της Αξιούπολης Παιονίας είναι πολύ διαδεδομένη η καλλιέργεια της ποικιλίας - υβρίδιο τσάπουρνο. Τα υβρίδια απαγορεύονται σε όλη την Ευρώπη, όπως και στην Ελλάδα. Παρ'όλα αυτά, το τσάπουρνο πήρε το 2008 έγκριση επιτρεπόμενης πικουλίας.

- **ΠΕΛΛΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Πέλλας, με επίκεντρο τα Γιαννιτσα, η οικική ανάπτυξη είναι, τα τελευταία χρόνια, εντυπωσιακή και πιθανότατα σχετίζεται με το τουριστικό ενδιαφέρον της περιοχής. Τα Γιαννιτσα είναι τμήμα της Διαδρομής του Κρασιού Πέλλας - Γουμένισσας. Εκτός από τα Γιαννιτσα, φυτεύονται αμπέλια και κατασκευάζονται οινοποιεία στις περιοχές Αριδαίας και Κύρρου. Ειδικά στην περιοχή της Αριδαίας, που λόγω των Λουτρών είναι τουριστικός πόλος, το ενδιαφέρον είναι μεγάλο και τα τελευταία χρόνια έχουν εμφανιστεί 2-3 νέα οινοποιεία στην ευρύτερη περιοχή, με το νεότερο μέσα στο Λουτράκι Αριδαίας.
- **ΦΛΩΡΙΝΑ:** Οι δυνατότητες για οινοτουρισμό στη Φλώρινα είναι πολλές αλλά και εξαιρετικά ενδιαφέρουσες. Στον οικό χάρτη της Φλώρινας το μεγαλύτερο τμήμα του αμπελώνα και τα περισσότερα οινοποιεία είναι συγκεντρωμένα στην ευρύτερη περιοχή του Αμυνταίου σε κοντινές αποστάσεις. Αμπελουργική - οινοποιητική δραστηριότητα υπάρχει και στις περιοχές Αετού και Φιλώτα που συμμετέχουν στη ζώνη του ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Αμύνταιο, με κυρίαρχη ποικιλία το ξινόμαυρο, που τη συναντάμε και στους οίνους ΠΟΠ Γουμένισσα, ΠΟΠ Νάουσα και ΠΟΠ Ραψάνη. Το Αμύνταιο, ο Αετός και ο Φιλώτας είναι οι κύριες περιοχές ενδιαφέροντος των οινόφιλων για οινοτουρισμό στη Φλώρινα. Οι περιοχές αυτές είναι τμήμα της Διαδρομής του Κρασιού των Λιμνών, μιας από τις διαδρομές των Δρόμων του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας. Η σχέση Ξινόμαυρο-Αμύνταιο είναι ισχυρή τόσο για ερυθρούς όσο και για ροζέ οίνους. Το Ξινόμαυρο-Αμύνταιο είναι το μόνο ΠΟΠ ροζέ της Ελλάδας και σε αφρώδη εκδοχή. "Στο Αμύνταιο, σε υψόμετρο πάνω από 600 μέτρα, σε λοφώδεις εκτάσεις εκτεθειμένες στους βορείους ανέμους όπου τα κλίματα ξεχειμωνιάζουν στα χιόνια, η όψιμη αυτή ποικιλία ωριμάζει τα σταφύλια της πολύ αργότερα, ο τρύγος γίνεται στις αρχές του Οκτωβρίου, ο μούστος είναι χαμηλόβαθμος, οι οξύτητες υψηλές και οι ανθοκυάνες στους φλοιούς πολύ λιγότερες. Έτσι, όταν ο μούστος ζυμωθεί με τους φλοιούς και τα γίγαρτα, το κρασί που παράγεται

έχει χρώμα λαμπερό λόγω της οξύτητας, το οποίο κυμαίνεται από τριανταφυλλί μέχρι ανοιχτό κερασί και είναι σαφώς αρωματικό, γιατί στα αμμώδη ελαφρά εδάφη της περιοχής τα σταφύλια προικίζονται με το χαρακτηριστικό άρωμα της ποικιλίας, που θυμίζει μικρά κόκκινα φρούτα (αγριοφράουλες, φραγκοστάφυλα, βατόμουρα)".(Στ. Κουράκου, Καθημερινή, 14-11-1999) Αμπελώνες και παραγωγή εμφιαλωμένου κρασιού υπάρχουν και στην περιοχή του Περάσματος. Γενικότερα ο συνολικός αμπελώνας της Φλώρινας δίνει τους οίνους ΠΓΕ Φλώρινα.

- **ΚΑΣΤΟΡΙΑ:** Η Καστοριά μπήκε σχετικώς πρόσφατα στον οινικό χάρτη της Ελλάδας με τα δύο επισκέψιμα οινοποιεία στις δημοτικές ενότητες Βιτσίου και Αγίας Τριάδας του δήμου Καστοριάς. Από το 2006 την οινική παραγωγή του αμπελώνα της Καστοριάς χαρακτηρίζει ο ΠΓΕ Καστοριά (Τοπικός Οίνος Καστοριάς). Είναι φανερό ότι οι οινόφιλοι που ενδιαφέρονται για οινοτουρισμό στην Καστοριά έχουν, πλέον, όλα τα κίνητρα και τις προϋποθέσεις. Εξ άλλου, η Καστοριά είναι ήδη τμήμα της Διαδρομής του Κρασιού των Λιμνών.
- **ΓΡΕΒΕΝΑ:** Το οινικό ενδιαφέρον εντοπίζεται κυρίως στις δημοτικές ενότητες Θ. Ζιάκα και Γρεβενών αλλά σε όλον τον νομό η αμπελοκαλλιέργεια, η παραγωγή κρασιών και η απόσταξη τσίπουρων έχει μακρά παράδοση με πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα το χωριό Τρίκωμο (Ζάλοβο) Ζιάκα στο οποίο γίνεται γιορτή κρασιού κάθε χρόνο. Οι οινόφιλοι που ενδιαφέρονται για οινοτουρισμό στα Γρεβενά θα βρουν αρκετά παραδοσιακά οινοποιεία με κρασιά χωρικής οινοποίησης εμφιαλωμένα ατύπως. Τα Γρεβενά είναι ενδιαφέρουσα προέκταση για όσους ακολουθούν τη Διαδρομή του Κρασιού των Λιμνών.
- **ΚΟΖΑΝΗ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Κοζάνης το μεγαλύτερο οινικό ενδιαφέρον υπάρχει στην πανέμορφη Σιάτιστα με τον περίφημο γλυκό ηλιαστό της οίνο, στον Βελβεντό με τη μαγευτική θέα στη λίμνη και εδώ και μερικά χρόνια στα Σέρβια. Στη Σιάτιστα υπάρχουν συγκεντρωμένα τέσσερα οινοποιεία και εφτά επισκέψιμα που έχουν συστήσει το άτυπο δίκτυο οινοτουρισμού "Οινοευφροσύνη". Γνωστό είναι και το κρασί Εράτυρας και Πελεκάνου αλλά δεν εμφιαλώνεται. Ο αμπελώνας της Κοζάνης από το 2008 παράγει τους οίνους ΠΓΕ Κοζάνη (Τοπικός Οίνος Κοζάνης). Στην περιοχή, όμως, εδώ και αρκετά χρόνια υπάρχουν ο αμπελώνας του Βελβεντού με τους οίνους ΠΓΕ Βελβεντό (Τοπικός Οίνος Βελβεντού) και ο αμπελώνας

της Σιάτιστας με τους οίνους ΠΓΕ Σιάτιστα (Τοπικός Οίνος Σιάτιστας). Η μελέτη "Ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας στο ν. Κοζάνης" που εκπονήθηκε από την Οίνοι Βορείου Ελλάδος (πρώην ΕΝΟΑΒΕ) θα βοηθήσει την περαιτέρω αμπελουργική και οινική ανάπτυξη στις περιοχές Σιάτιστας, Γαλατινής, Εράτυρας, Πελεκάνου, Αιανής, Κοζάνης, Μεσιανής, Ροδίτη και Βελβεντού.

- **ΗΜΑΘΙΑ:** Στον οινικό χάρτη της περιφερειακής ενότητας (νομού) Ημαθίας το ενδιαφέρον επικεντρώνεται στην ανατολική πλευρά του Βέρμιου, στην ευρύτερη περιοχή του αμπελώνα της Νάουσας, όπου πολλά επισκέψιμα οινοποιεία βρίσκονται σε πολύ κοντινές αποστάσεις και με εύκολες διαδρομές. Για τους οινόφιλους, οινοτουρισμός στην Ημαθία πρακτικά σημαίνει οινοτουρισμός στη Νάουσα, στην οποία εξελίσσεται και η Διαδρομή του Κρασιού της Νάουσας. Ο αμπελώνας της Νάουσας είναι η ζώνη του οίνου ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Νάουσα και η σχέση Ξινόμαυρο-Νάουσα είναι μια από τις πλέον ρωμαλέες στο χώρο των ερυθρών ελληνικών κρασιών. Από τον Οκτώβριο του 2011, στη ζώνη των οίνων ΠΟΠ Νάουσα προστέθηκε και η περιοχή του Ροδοχωρίου. Ο συνολικότερος αμπελώνας της Ημαθίας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Ημαθία (Τοπικός Οίνος Ημαθίας). Η Νάουσα, από τα τέλη του 2010 (ΦΕΚ Β2024 27-12-2010), πέτυχε την αναγνώριση της ένδειξης ΠΓΕ "Ούζο Νάουσας" ή "Ούζο Ναούσης".

Λίγο καιρό μετά (ΦΕΚ Β145 10-02-2011) αναγνωρίστηκε και η ένδειξη ΠΓΕ "Τσίπουρο Νάουσας" ή "Τσίπουρο Ναούσης" αποκλειστικά από ξινόμαυρο της ζώνης ΠΟΠ και από αποστακτήρια που βρίσκονται εντός των ορίων του δήμου Νάουσας.

- **ΠΙΕΡΙΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Πιερίας, οινικό ενδιαφέρον υπάρχει στην Κατερίνη, στην Πύδνα, στην Πέτρα και στον Κολινδρό. Σε αυτές τις περιοχές οι οινόφιλοι που ενδιαφέρονται για οινοτουρισμό στην Πιερία έχουν αρκετές καλές επιλογές. Η Πιερία είναι τμήμα της Διαδρομής του Κρασιού των Θεών του Ολύμπου, μιας από τις διαδρομές των Δρόμων του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας. Από ο 2008 ο αμπελώνας της Πιερίας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Πιερία (Τοπικός Οίνος Πιερίας).

(Πηγή: Wine surveyor, Οινικές εξερευνήσεις, Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στη Μακεδονία)

3.3. Οινοτουρισμός στη Θεσσαλία

- **ΛΑΡΙΣΣΑ:** Η περιφερειακή ενότητα (νομός) Λάρισσας είναι η σημαντικότερη στον οινικό χάρτη της Θεσσαλίας από αμπελουργική και οινική άποψη. Οι οινοφίλοι που θα κάνουν οινοτουρισμό στη Λάρισα θα βρουν αμπέλια και οινοποιεία στις περιοχές Αμπελώνα (όπου διεξάγεται και η γιορτή του κρασιού), Γιάννουλης, Γόνων, Ελασσόνας, Ενιππέα, Κάτω, Κραννώνας, Μελιβοίας, Ναρθακίας, Νίκαιας, Σαρανταπόρου και Τυρνάβου. Ο αμπελώνας της Ραψάνης δίνει τους ερυθρούς οίνους ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Ραψάνη. Η περιοχή της Ραψάνης περιλαμβάνεται στη Διαδρομή του Κρασιού των Θεών του Ολύμπου. Από τον Αύγουστο 2012 λειτουργεί το Μουσείο Οίνου και Αμπέλου Ραψάνης, σταθμός απαραίτητος σε όσους κάνουν οινοτουρισμό στη Ραψάνη. Στον αμπελώνα του Τυρνάβου παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ Τύρναβος (Τοπικός Οίνος Τυρνάβου) αλλά και το τσίπουρο ΠΓΕ Τσίπουρο Τυρνάβου. Στην ευρύτερη περιοχή του Τυρνάβου καλλιεργείται εντατικά η ερυθρή ποικιλία μοσχάτο Αμβούρου, η οποία από τις 6 Φεβρουαρίου του 2013 (απόφαση 886/15441) μπορεί να λέγεται και μοσχάτο μαύρο Τυρνάβου όταν προέρχεται από τα όρια του Καλλικρατικού Δήμου Τυρνάβου. Νεότερος (2002) είναι ο ΠΓΕ Κρασιά (Τοπικός Οίνος Κρασιάς), ακόμα νεότερος (2006) ο ΠΓΕ Κραννών (Τοπικός Οίνος Κραννώνας) και ο πλέον πρόσφατος (2010) ο ΠΓΕ Ελασσόνα.
- **ΜΑΓΝΗΣΙΑ:** Το οινικό ενδιαφέρον της Μαγνησίας βρίσκεται στην περιοχή της Νέας Αγχιάλου, που είναι το μεγαλύτερο τμήμα του αμπελώνα της Μαγνησίας και η κύρια έκταση της ζώνης του λευκού οίνου ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Αγχιάλος. Αμπέλια υπάρχουν και στην περιοχή του Αλμυρού. Τα τελευταία χρόνια έχει αναπτυχθεί η καλλιέργεια αμπελιών και η παραγωγή κρασιού και στην περιοχή της Αργαλαστής στο Νότιο Πήλιο. Έτσι, σχηματίζονται 2 διαδρομές δρόμων του κρασιού στη Μαγνησία. Θα μπορούσαμε να τις ονομάσουμε ως διαδρομή του κρασιού του Παγασητικού, που είναι η σημαντική και διαδρομή του κρασιού του Νοτίου Πηλίου, που είναι η αναπτυσσόμενη. Από το 2008 ο αμπελώνας της Μαγνησίας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Μαγνησία (Τοπικός Οίνος Μαγνησίας).
- **ΒΟΡΕΙΕΣ ΣΠΟΡΑΔΕΣ:** Στα νησιά των Σποράδων, τη Σκιάθο, τη Σκόπελο και την Αλόνησο η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή κρασιού ήταν υπαρκτή από τα αρχαία χρόνια. Στα μέσα της δεκαετίας του 1950 έφτασε στην περιοχή η φυλλοξήρα και κατέστρεψε σχεδόν όλα τα αμπέλια. Στη Σκιάθο, την οινοποιητική παράδοση συνεχίζει

σήμερα η Μονή Ευαγγελίστριας με τον Αλυπιακό Οίνο της. Φημισμένος ήταν ο Πεπαρήθιος Οίνος της Σκοπέλου και χαρακτηριστικό το τοπωνύμιο Στάφυλος, στον οποίο έχουν βρεθεί αρχαία εργαστήρια κατασκευής αμφορέων για το εμπόριο του Πεπαρήθιου οίνου. Τώρα γίνονται κάποιες προσπάθειες για την αναβίωσή του.

- **ΚΑΡΔΙΤΣΑ:** Το σημαντικότερο τμήμα του αμπελώνα της Καρδίτσας και το μεγαλύτερο οινικό ενδιαφέρον υπάρχει στη δημοτική ενότητα Πλαστήρα, που φιλοξενεί τη ζώνη του ερυθρού οίνου ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Μεσενικόλας, η οποία έχει πάρει το όνομά της από το χωριό Μεσενικόλας. Αμπέλια, οινοποιεία και αποστακτήρια υπάρχουν επίσης στις δημοτικές ενότητες Ιθώμης, Ιτάμου, Καρδίτσας, Μενελα, Μητρόπολης και Μουζακίου. Ονομαστή για τα αμπέλια και το κρασί της είναι και η Δαφνοσπηλιά Καλλιφωνίου. Από το 2008 ο αμπελώνας της Καρδίτσας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Καρδίτσα (Τοπικός Οίνος Καρδίτσας). Οι οινόφιλοι που ενδιαφέρονται για οινοτουρισμό στην Καρδίτσα θα πρέπει να επικεντρώσουν το ενδιαφέρον τους στο δρόμο του κρασιού των Αγράφων στις περιοχές της Λίμνης Πλαστήρα και του Μουζακίου.
- **ΤΡΙΚΑΛΑ:** Τα Μετέωρα (μνημείο Unesco) στο δήμο Καλαμπάκας είναι σημαντικός προορισμός στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Τρικάλων. Τμήμα του νέου δήμου Καλαμπάκας μαζί με τη δημοτική ενότητα Παραθηλαίων του νέου δήμου Τρικκαίων είναι η κύρια έκταση του αμπελώνα των Τρικάλων και ο πυρήνας των οίνων ΠΓΕ Μετέωρα (Τοπικός Οίνος Μετεώρων). Σε αυτές τις περιοχές, οι οινόφιλοι θα βρουν και την ευκαιρία για οινοτουρισμό στα Τρίκαλα, ακολουθώντας τον δρόμο του κρασιού των Μετεώρων.

(Πηγή: Wine surveyor, Οινικές εξερευνήσεις, Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στη Θεσσαλία)

3.4. Οινοτουρισμός στην Ήπειρο

- **ΙΩΑΝΝΙΝΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Ιωαννίνων, τα περισσότερα οινοποιεία είναι συγκεντρωμένα στην ευρύτερη περιοχή του αμπελώνα της Ζίτσας η οποία, μέσω του παλαιού δρόμου προς Ηγουμενίτσα, απέχει λιγότερο από 30 λεπτά με αυτοκίνητο από τα πανέμορφα και άκρως ενδιαφέροντα Γιάννενα. Ο αμπελώνας της Ζίτσας είναι το επίκεντρο του οινικού χάρτη των Ιωαννίνων και των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Ζίτσα που εκτός από ξηροί, είναι και οι μόνοι ελληνικοί λευκοί αφρώδεις οίνοι με ονομασία προέλευσης. Οι οίνοι ΠΓΕ Ιωάννινα (Τοπικός Οίνος Ιωαννίνων) παράγονται σε όλη την

περιοχή ενώ ο αμπελώνας του Μετσόβου δίνει τους οίνους ΠΓΕ Μέτσοβο (Τοπικός Οίνος Μετσόβου). Για τους οινόφιλους, οινοτουρισμός στα Ιωάννινα πρακτικά σημαίνει επισκέψεις σε οινοποιεία στη Ζίτσα και στο Μέτσοβο. Στις περιοχές αυτές εξελίσσεται και η Διαδρομή του Κρασιού της Ηπείρου, που ανήκει στις διαδρομές των Δρόμων του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας. Οι οινοπεριηγητές θα επεκτείνουν τον οινοτουρισμό στα Ιωάννινα και στην περιοχή των Τζουμέρκων, τα οποία, εκτός από την ομορφιά της φύσης, προσφέρουν και ευκαιρίες οινικών ανακαλύψεων.

- **ΑΡΤΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Άρτας η δραστηριότητα (αδειοδοτημένης) εμφιάλωσης κρασιού άρχισε περίπου μόλις το 2010 και έτσι η περιοχή μπήκε στον οινικό χάρτη της Ελλάδας. Κατά συνέπεια, ο οινοτουρισμός στην Άρτα δεν έχει αναπτυχθεί πλήρως ακόμα.
- **ΠΡΕΒΕΖΑ:** Η περιφερειακή ενότητα (νομός) Πρέβεζας είναι μία από τις δύο πόλεις της χώρας στην οποία δεν έχει καταγραφεί δραστηριότητα εμφιάλωσης κρασιού.
- **ΘΕΣΠΡΩΤΙΑ:** Η Θεσπρωτία έχει παράδοση ποτοποιίας αλλά εδώ και λίγα χρόνια λειτουργεί το πρώτο μικρό οινοποιείο στην περιοχή των Φιλιατών. Αργότερα προστέθηκε ένα ακόμα μικρό οινοποιείο στην περιοχή της Ηγουμενίτσας. Στην περιοχή της Παραμυθιάς υπάρχει οργανωμένο ποτοποιείο που εμφιαλώνει και κρασιά.

(Πηγή: Wine surveyor, Οινικές εξερευνήσεις, Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στην Ήπειρο)

3.5. Οινοτουρισμός στα Ιόνια Νησιά

- **ΚΕΡΚΥΡΑ ΚΑΙ ΠΑΞΟΙ:** Στον οινικό χάρτη της περιφερειακής ενότητας (νομού) Κέρκυρας τα περισσότερα οινοποιεία είναι συγκεντρωμένα στο κεντρικό τμήμα του νησιού, σε κοντινές αποστάσεις από την Πόλη της Κέρκυρας, της οποίας η Παλιά Πόλη έχει κηρυχθεί ως μνημείο Unesco και είναι μέλος του ΟWHC (Οργανισμός Πόλεων Παγκόσμιας Κληρονομιάς). Οι οινόφιλοι, που θα κάνουν οινοτουρισμό στην Κέρκυρα, τα πιο πολλά οινοποιεία θα τα συναντήσουν στη δημοτική ενότητα Παρελίων πηγαίνοντας προς Παλαιοκαστρίτσα. Ένα οινοποιείο είναι νότια στο δρόμο προς και λίγο πριν από τον υδροβιότοπο της λιμνοθάλασσας Κορυσσιών. Έτσι, μπορεί να θεωρηθεί ότι υπάρχουν 2 διαδρομές στους δρόμους του κρασιού της Κέρκυρας. Οι οίνοι ΠΓΕ Κέρκυρα (Τοπικός Οίνος Κέρκυρας) μπορούν να παράγονται σε όλο το νησί ενώ σε μικρή περιοχή στα νοτιοδυτικά παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ Χαλικούνα (Τοπικός Οίνος Χαλικούνας). Συνολικά

οι οινοφίλοι θα βρουν 5 κρασιά μπουτιγιάδο (εμφιαλωμένα) με αυτές τις ενδείξεις. Έως τα μέσα του 16ου αιώνα το αμπέλι ήταν η βασική καλλιέργεια στην Κέρκυρα. Τότε, όμως, οι Ενετοί επιδότησαν την ελιά, η οποία σήμερα είναι σχεδόν μονοκαλλιέργεια και τα λίγα πια αμπέλια (περίπου 8% της καλλιεργημένης έκτασης) βρίσκονται κυρίως στο βόρειο και στο δυτικό τμήμα της Κέρκυρας. Τα νησάκια Παξοί και Αντίπαξοι είναι ιδιαίτερος προορισμός. Οι ιστορικοί αμπελώνες των Αντίπαξων παράγουν το "μαύρο αντιπαξιώτικο κρασί".

- **ΛΕΥΚΑΔΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Λευκάδας ο δρόμος του κρασιού περιλαμβάνει τέσσερα επισκέψιμα οινοποιεία. Με αφετηρία την πόλη της Λευκάδας, οι οινοφίλοι που θα κάνουν οινοτουρισμό στη Λευκάδα θα συναντήσουν το πρώτο πριν το Νυδρί, το 2ο δρόμο προς Σύβοτα - Βασιλική και τα άλλα δυο στα ορεινά Ελλομένου & Καρυάς. Οι οίνοι ΠΓΕ Λευκάδα (Τοπικός Οίνος Λευκάδας) παράγονται σε συγκεκριμένες περιοχές ανάλογα με τον χρωματικό τους τύπο. Οινικό ενδιαφέρον υπάρχει και στις περιοχές των Απολλωνίων και των Σφακιωτών. Έτσι, ο δρόμος του κρασιού στη Λευκάδα είναι ένας γύρος, που από την πόλη της Λευκάδας περπατά νότια στα ανατολικά παράλια έως πριν τα Σύβοτα και μετά ανεβαίνει στο βουνό πηγαίνοντας βόρεια προς Καρυά και Σφακιώτες και επιστρέφει στην πόλη.
- **ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα Κεφαλονιάς ο οινοτουρισμός είναι αναπτυγμένος ουσιαστικά. Ο οινικός χάρτης της Κεφαλονιάς περιλαμβάνει αμπέλια και οινοποιεία κυρίως στο νότιο τμήμα του νησιού, που έχει τρεις οίνους με ονομασίες προέλευσης: ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Ρομπόλα, ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μοσχάτος Κεφαλλονιάς και ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς. Ο αμπελώνας της Κεφαλονιάς παράγει επίσης τους οίνους ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου (Τοπικός Οίνος Πλαγιών Αίνου) και τους οίνους ΠΓΕ Μαντζαβινάτα (Τοπικός Οίνος Μαντζαβινάτων). Οι δρόμοι του κρασιού της Κεφαλονιάς είναι πρακτικά δυο γύροι στα δύο νότια τμήματα του νησιού. Από αυτούς, ο μεγαλύτερος θα μπορούσε να ονομαστεί διαδρομή του κρασιού της Ρομπόλας (ή διαδρομή του κρασιού του Αίνου). Είναι ένας γύρος που με αφετηρία το Αργοστόλι, ανεβαίνει στη συνέχεια στη Μονή Αγίου Γερασίμου στο οροπέδιο των Ομαλών, στην καρδιά της αμπελουργικής ζώνης της Ρομπόλας, από εκεί κατηφορίζει στη νότια πλαγιά του Αίνου στις περιοχές Λειβαθούς και Ελείου-Πρόννων και επιστρέφει στο Αργοστόλι μέσω Μηνιών. Ο άλλος αποτελεί τη διαδρομή του κρασιού της Παλικής. Ένας μικρότερος γύρος

στη χερσόνησο της Πάλης, με αφητηρία το Ληξούρι και από εκεί στην περιοχή των Μαντζαβινάτων.

- **ΖΑΚΥΝΘΟΣ:** Στη Ζάκυνθο, ο δρόμος του κρασιού είναι ένας μικρός γύρος στο κέντρο του νησιού, με αφητηρία τη Χώρα Ζακύνθου. Η διαδρομή περνάει από όλα τα οινοποιεία κυρίως στη δημοτική ενότητα Αρτεμισίων αλλά και στη δημοτική ενότητα Αρκαδίων. Σε αυτές τις περιοχές θα επικεντρώσουν το ενδιαφέρον τους οι οινόφιλοι για οινοτουρισμό στη Ζάκυνθο. Το παραδοσιακό κρασί της Ζακύνθου είναι η λευκή Βερντέα που, σύμφωνα με την ελληνική οινική νομοθεσία, η παραγωγή της επιτρέπεται μόνο από τον αμπελώνα της Ζακύνθου. Η Βερντέα κατατασσόταν στους οίνους Ονομασίας κατά Παράδοση αλλά μετά τις τελευταίες αποφάσεις της Ε.Ε. (Κανονισμός 607/2009) εντάσσεται, πλέον, στους οίνους ΠΓΕ και έτσι έχουμε τον οίνο ΠΓΕ Βερντέα Ζακύνθου. Το μεγάλο "μυστικό" της ποιότητας της Βερντέα είναι το ποσοστό συμμετοχής της ποικιλίας γουστολίδι. Όλα τα οινοποιεία της Ζακύνθου παράγουν εμφιαλωμένη Βερντέα αλλά και εμφιαλωμένο ερυθρό Αυγουσιάτη. Από τα μέσα του 2009 όλα τα οινοποιεία της Ζακύνθου συνεργάστηκαν και δημιούργησαν το Δίκτυο Οινοποιών Ζακύνθου. Αρχικώς, το δίκτυο είχε κάποιες ελπιδοφόρες δραστηριότητες αλλά στη συνέχεια η δράση του ατόνησε. Έτσι, η εσωστρέφεια συνεχίζει να χαρακτηρίζει την οινική Ζάκυνθο. Παρόλα αυτά, ο οινοτουρισμός στη Ζάκυνθο είναι υπαρκτός και αρκούτως αναπτυγμένος. Από τα τέλη του 2010 ο αμπελώνας της Ζακύνθου παράγει τους οίνους ΠΓΕ Ζάκυνθος.

(Πηγή: Wine survey, Οινικές εξερευνήσεις, Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στο Ιόνιο)

3.6. Οινοτουρισμός στη Στερεά Ελλάδα

- **ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Αιτωλοακαρνανίας η παραγωγή εμφιαλωμένου κρασιού άρχισε περίπου το 2005 και η περιοχή εντάχθηκε στον οινικό χάρτη της Ελλάδας. Οινοπαραγωγή υπάρχει στις δημοτικές ενότητες Αστακού, Θέρμου, Θεστιέων, Κεκροπίας (ή Παλαίρου), Μεδεώνος, Μεσολογγίου, Ναυπάκτου και Οινιάδων. Αν και κάποιες πηγές αναφέρουν τη Ναυπακτία (ή το Πετροχώρι Θέρμου) ως τόπο καταγωγής της μαλαγουζιάς, η λευκή ποικιλία κατάγεται από την περιοχή των Οινιάδων και πιο συγκεκριμένα από τα χωριά Κατοχή και Νεοχώρι. Υπάρχουν, μάλιστα, δυο τουλάχιστον κλώνοι της και καλύτερος θεωρείται η ψιλόρωγη μαλαγουζιά. Ενώ διοικητικά η Αιτωλοακαρνανία υπάγεται στην περιφέρεια

Δυτικής Ελλάδας (μαζί με την Αχαΐα και την Ηλεία), αμπελουργικά υπάγεται στην Στερεά Ελλάδα. Σιγά σιγά γίνονται και τα πρώτα βήματα αλλά είναι ακόμα νωρίς ώστε να μπορούμε να μιλάμε για οινοτουρισμό στην Αιτωλοακαρνανία. Το μεγαλύτερο οινικό ενδιαφέρον για όσους θέλουν να κάνουν οινοτουρισμό στην Αιτωλοακαρνανία έχουν το Ξηρόμερο, το Θέρμο και η Ναυπακτία.

- **ΦΩΚΙΔΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Φωκίδας υπάρχει μόνο ένα οινοποιείο που εμφανίζει κρασιά στο Πολύδροσο (Σουβάλα) της δημοτικής ενότητας Παρνασσού. Παράγει, όμως, και δυο κρασιά για λογαριασμό μιας κάβας στο Γαλαξίδι. Αυτή είναι και η μόνη δυνατότητα των οινοφίλων για οινοτουρισμό στη Φωκίδα. Το βορειοδυτικό τμήμα της Φωκίδας, μαζί με τμήμα της Φθιώτιδας, συμμετέχει στη ζώνη των οίνων ΠΓΕ Παρνασσός (Τοπικός Οίνος Παρνασσού).
- **ΕΥΡΥΤΑΝΙΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Ευρυτανίας δεν υπάρχει ακόμα κανένα οινοποιείο ενώ ελάχιστες είναι και οι καλλιέργειες αμπελιών. Έτσι, η περιοχή δεν περιέχεται στον οινικό χάρτη της Ελλάδας.
- **ΦΘΙΩΤΙΔΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Φθιώτιδας, η οινική δραστηριότητα είναι πιο έντονη στις περιοχές Ατλάντης, Μώλου και Δομοκού, όπου δραστηριοποιείται και Δίκτυο Συνεργασίας. Υπάρχει όμως δραστηριότητα και στις περιοχές Δαφνουσίων, Ελάτειας, Θεσσαλιώτιδας, Λιανοκλαδίου, Οπουντίων και Τιθορέας. Στην ευρύτερη περιοχή της Αταλάντης είναι, μερικώς επικαλυπτόμενες οι ζώνες των οίνων ΠΓΕ Κοιλιάδα Αταλάντης (Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης), ΠΓΕ Οπούντια Λοκρίδα (Τοπικός Οίνος Οπούντια Λοκρίδας) και ΠΓΕ Πλαγιές Κνημίδας (Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κνημίδας). Στο νοτιοανατολικό τμήμα της Φθιώτιδας παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ Μαρτίνο (Τοπικός Οίνος Μαρτίνου). Από το 2006, τμήμα της νοτιοδυτικής Φθιώτιδας, μαζί με τμήμα της Φωκίδας, συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων ΠΓΕ Παρνασσός (Τοπικός Οίνος Παρνασσού). Από τον Δεκέμβριο του 2011 ο συνολικός αμπελώνας της Φθιώτιδας μπορεί να παράγει τους οίνους ΠΓΕ Φθιώτιδα. Οι οινοφίλοι που ενδιαφέρονται για οινοτουρισμό στη Φθιώτιδα θα πρέπει να επικεντρώσουν το ενδιαφέρον τους στις περιοχές Μαρτίνου, Αταλάντης και Δομοκού. Σταδιακά, όμως, αναπτύσσονται προοπτικές για οινοτουρισμό και στο Καλλίδρομο.

- **ΒΟΙΩΤΙΑ:** Στον οινικό χάρτη της περιφερειακής ενότητας (νομού) Βοιωτίας τα οινοποιεία είναι συγκεντρωμένα στο νοτιοανατολικό τμήμα, όπου από τον αμπελώνα της Θήβας παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ Θήβα (Τοπικός Οίνος Θήβας). Εκεί θα πρέπει να στρέψουν την προσοχή τους οι οινόφιλοι για οινοτουρισμό στη Βοιωτία. Οι δρόμοι του κρασιού στη Βοιωτία περιλαμβάνουν προς το παρόν τη διαδρομή του κρασιού του Ελικώνα. Στην περιοχή του Διστόμου καλλιεργούνται πολλά αμπέλια και δημιουργούνται μερικά σύγχρονα οινοποιεία. Εκτεταμένος αμπελώνας υπάρχει και στην περιοχή των Δερβενοχωρίων και τμήμα του συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων ΠΓΕ Πλαγιές Κιθαιρώνα (Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κιθαιρώνα). Ουσιαστικές, όμως, δυνατότητες για οινοτουρισμό στην περιοχή δεν υπάρχουν ακόμα.
- **ΕΥΒΟΙΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομού) Εύβοιας το οινοτουριστικό ενδιαφέρον ξεκινά από το ηπειρωτικό τμήμα στη Ριτσώνα Αυλίδας και συνεχίζει στην κεντρική Εύβοια στην περιοχή του Ληλάντιου πεδίου και στη νότια Εύβοια στην Κάρυστο και το Μαρμάρι, όπου οι οινόφιλοι θα ανακαλύψουν τα όχι πολύ γνωστά κρασιά της Καρυστίας. Την τελευταία 20ετία υπάρχει έντονη οινική δραστηριότητα και στη βόρεια Εύβοια στα Γιάλτρα της Αιδηψού και στην Ιστιαία. Από το 2009, ο αμπελώνας της Εύβοιας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Εύβοια. Προϋπήρχαν, όμως, οι οίνοι ΠΓΕ Ριτσώνα Αυλίδας, ΠΓΕ Ληλάντιο πεδίο και ΠΓΕ Κάρυστος. Όλες αυτές οι εξελίξεις έχουν αυξήσει κατακόρυφα το ενδιαφέρον για οινοτουρισμό στην Εύβοια. Οι δρόμοι του κρασιού της Εύβοιας περιλαμβάνουν 3 διαδρομές: στη βόρεια Εύβοια τη διαδρομή του κρασιού του Τελέθριου, στην κεντρική Εύβοια τη διαδρομή του κρασιού της Δίρφης και στη νότια Εύβοια τη διαδρομή του κρασιού της Όχης.
- **ΣΚΥΡΟΣ:** Στη Σκύρο το 1ο οργανωμένο οινοποιείο εγκαταστάθηκε το 2012 και ένα χρόνο μετά το 2ο. Παράγουν και τα 2 εμφιαλωμένα κρασιά. Ως τότε υπήρχαν μόνο χωρικές - πειραματικές οινοποιήσεις. Τα κρασιά που παράγονται στη Σκύρο, εφόσον τηρούνται οι προϋποθέσεις, μπορούν να φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη ΠΓΕ Εύβοια.
- **ΑΤΤΙΚΗ:** Αμπελουργικά, η Αττική είναι ενταγμένη στην αμπελουργική περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας, ενώ πολλά από τα νησιά, αμπελουργικά ανήκουν σε άλλες περιφερειακές ενότητες (νομούς). Συγκεκριμένα ο Πόρος, η Ύδρα και οι Σπέτσες ανήκουν στην Αργολίδα και τα Κύθηρα - Αντικύθηρα στη Λακωνία. Οι δυνατότητες για οινοτουρισμό στην Αττική είναι τεράστιες αλλά βρίσκονται ακόμα σε αρχικό και

ανοργάνωτο στάδιο. Δίπλα στην Αθήνα βρίσκεται ένας από τους μεγαλύτερους αμπελώνες της χώρας και αυτό δείχνει ότι ο οινοτουρισμός στην περιοχή, έχει πολλά περιθώρια ανάπτυξης. Οι οινοφίλοι που ενδιαφέρονται πραγματικά για οινοτουρισμό στην Αττική θα βρουν πάρα πολλά οινοποιεία και αρκετά από αυτά είναι επισκέψιμα, ενώ κάποια έχουν χώρους για κοινωνικές και άλλες εκδηλώσεις.

- **ΛΕΚΑΝΟΠΕΔΙΟ ΑΘΗΝΑΣ & ΠΕΙΡΑΙΑΣ:** Στο λεκανοπέδιο Αθήνας - Πειραιά είναι συγκεντρωμένοι κυρίως εμφιαλωτές και υποστηριζόμενοι παραγωγοί. Εδώ εδρεύουν σχεδόν όλοι οι διακινητές και οι εισαγωγείς κρασιού και άλλων ποτών.
- **ΜΕΣΟΓΕΙΑ ΚΑΙ ΝΟΤΙΟΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΑΤΤΙΚΗ:** Αμπέλια και οινοποιεία υπάρχουν σε όλες σχεδόν τις δημοτικές ενότητες της Ανατολικής Αττικής (Αρτέμιδας, Παλαιάς, Φώκαιας, Ραφήνας) και ιδίως της περιοχής των Μεσογείων (Καλυβίων Θορικού, Κερατέας, Κρωπίας, Μαρκοπούλου Μεσογαίας, Παιανίας, Παλλήνης, Πικερμίου, Σπατών Λούτσας). Η περιοχή κατέχει δεσπόζουσα θέση στον οινικό χάρτη της Ελλάδας και οι οινοφίλοι θα βρουν πολλά επισκέψιμα οινοποιεία και δυνατότητες για οινοτουρισμό στην Ανατολική Αττική.
- **ΒΟΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗ:** Στη Βόρεια Αττική υπάρχουν πολλά αμπέλια στην Πάρνηθα. Οινοποιητική δραστηριότητα υπάρχει σε Μαραθώνα, Νέα Μάκρη, Αχαρνές (Μενίδι), Σταμάτα, Αυλώνα, Καπανδρίτι, Μαλακάσα, και Ωρωπό.
- **ΔΥΤΙΚΗ ΑΤΤΙΚΗ:** Ο αμπελώνας της Δυτικής Αττικής είναι σε φυσική συνέχεια του αμπελώνα που υπάρχει στο νοτιοδυτικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας (νομού) Βοιωτίας. Τα Γεράνεια Όρη και ο Κιθαιρώνας φιλοξενούν πολλά αμπέλια. Στη Δυτική Αττική οινοποιητική δραστηριότητα υπάρχει στην Ελευσίνα, στις Ερυθρές, στα Μέγαρα και στη Μαγούλα. Ο αμπελώνας των Μεγάρων δίνει τους οίνους ΠΓΕ Γεράνια ενώ τμήμα της Βορειοδυτικής Αττικής, μαζί με τμήμα της νότιας Βοιωτίας, συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων ΠΓΕ Πλαγιές Κιθαιρώνα. Από τον αμπελώνα των Μεγάρων προερχόταν ο γλυκός Αιγιοσθενίτης Οίνος της Μεγαρίδος, που παραγόταν στα Αιγίοσθενα (Πόρτο Γερμενό).
- **ΝΗΣΙΑ ΑΡΓΟΣΑΡΩΝΙΚΟΥ:** Για οινοτουρισμό στα νησιά του Αργοσαρωνικού δε γίνεται λόγος καθώς μόνο σε κάποια από αυτά μερικά αμπελάκια κάνουν κρασί για ιδιωτική χρήση.

(Πηγή: Wine survey, Οινικές εξερευνήσεις, Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στη Στερεά Ελλάδα)

3.7. Οινοτουρισμός στην Πελοπόννησο

- **ΚΟΡΙΝΘΙΑ:** Στον οινικό χάρτη της περιφερειακής ενότητας (νομού) Κορινθίας η σημαντικότερη περιοχή από την άποψη της παραγωγής κρασιού και του οινοτουρισμού είναι ο δήμος Νεμέας, όπου ο αρχαιολογικός χώρος περιβάλλεται από αμπέλια. Ο αμπελώνας της Νεμέας είναι ένα Ιστορικό Οινοπέδιο και σήμερα είναι το κέντρο των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Νεμέα και το δίδυμο Αγιωργίτικο-Νεμέα το πλέον δημοφιλές και διαδεδομένο όσον αφορά τα ερυθρά ελληνικά κρασιά. Επισκέψιμα οινοποιεία και δυνατότητες οινοτουρισμού στην Κορινθία υπάρχουν επίσης στις δημοτικές ενότητες Στυμφαλίας και Σικυωνίων, που τμήματά τους συμμετέχουν στη ζώνη του ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Νεμέα. Ο αμπελώνας της Κορινθίας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Κορινθία (Τοπικός Οίνος Κορινθίας ή Κορινθιακός Τοπικός Οίνος). Σε μικρή ζώνη στο Κλημέντι παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ Κλημέντι (Τοπικός Οίνος Κλημέντι). Οι οινόφιλοι που ενδιαφέρονται για οινοτουρισμό στην Κορινθία έχουν την ευρύτερη περιοχή της Νεμέας ως βασικό προορισμό. Κατά μήκος των δρόμων του κρασιού της Νεμέας υπάρχουν πολλά επισκέψιμα οινοποιεία και ενδιαφέρουσες διαδρομές από τον κάμπο της Νεμέας προς τα ορεινά που τον περιβάλλουν.
- **ΑΧΑΪΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Αχαΐας το οινοτουριστικό ενδιαφέρον είναι μεγάλο. Το μεγαλύτερο μέρος του αμπελώνα της Αχαΐας και τα περισσότερα οινοποιεία βρίσκονται στο ανατολικό και στο κεντρικό τμήμα της. Για να γίνει αντιληπτή η βαρύτητα του αμπελώνα της Αχαΐας και η θέση της στον οινικό χάρτη της Ελλάδας αρκεί να αναφερθούν οι οίνοι ονομασίας προέλευσης της περιοχής:
 - ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Πάτρα, οίνος λευκός ξηρός
 - ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μοσχάτος Πατρών, οίνος λευκός γλυκός
 - ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μοσχάτος Ρίου Πατρών, οίνος λευκός γλυκός
 - ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μαυροδάφνη Πατρών, οίνος ερυθρός γλυκός.

Επιπροσθέτως, ο αμπελώνας της Αχαΐας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Αχαΐα (Τοπικός Οίνος Αχαΐας ή Αχαϊκός Τοπικός Οίνος), στην ανατολική Αχαΐα, ο αμπελώνας της Αιγιαλείας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας (Τοπικός Οίνος Πλαγιών Αιγιαλείας) και σε μικρή περιοχή νοτιώς της Πάτρας παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ Πλαγιές

Πετρωτού (Τοπικός Οίνος Πλαγιών Πετρωτού). Εξαιρετική αφορμή για οινική περιήγηση στην Αχαΐα είναι τα Οινοξέनिया Αιγιαλείας με πολλές εκδηλώσεις στα αμπελοτόπια και στα οινοποιεία της Αιγιαλείας το δεύτερο μισό του Αυγούστου κάθε χρονιάς.

- **ΗΛΕΙΑ:** Οι δυνατότητες για οινοτουρισμό στην Ηλεία εντοπίζονται σε λίγα επισκέψιμα οινοποιεία σε κοντινές αποστάσεις από τον Πύργο, τα οποία δέχονται πολλούς, ξένους κυρίως, επισκέπτες αφού υπάρχουν εδώ διάσημοι αρχαιολογικοί χώροι. Ο αμπελώνας της Ηλείας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Ηλεία (Τοπικός Οίνος Ηλείας). Σε μικρότερες περιοχές παράγονται οι λευκοί οίνοι ΠΓΕ Πισάτις (Τοπικός Οίνος Πισάτιδος) και οι ερυθροί οίνοι ΠΓΕ Λετρίνα (Τοπικός Οίνος Λετρίνων).
- **ΜΕΣΣΗΝΙΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Μεσσηνίας ο οινικός χάρτης περιλαμβάνει πολλά οινοποιεία αλλά επισκέψιμα είναι λίγα. Τα περισσότερα βρίσκονται στους δήμους της δυτικής ακτής. Η περιήγηση για οινοτουρισμό στη Μεσσηνία ξεκινά από τα βορειοδυτικά, εκεί όπου ο αμπελώνας της Τριφυλίας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Τριφυλία (Τοπικός Οίνος Τριφυλίας). Αρχίζει από την Κυπαρισσία με το κάστρο της, στη συνέχεια στα Φιλιατρά με τους Χριστιάνους και τα βυζαντινά μνημεία και από εκεί στους Γαργαλιάνους όπου τα οινοποιεία είναι πολλά. Δυνατότητες για οινοτουρισμό υπάρχουν και στη νοτιοδυτική Μεσσηνία όπου στον αμπελώνα της Πυλίας παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ Πυλία (Τοπικός Οίνος Πυλίας). Ο συνολικός αμπελώνας της Μεσσηνίας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Μεσσηνία (Τοπικός Οίνος Μεσσηνίας ή Μεσσηνιακός Τοπικός Οίνος).
- **ΛΑΚΩΝΙΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Λακωνίας τα περισσότερα οινοποιεία βρίσκονται στην περιοχή του αμπελώνα της Μονεμβασιάς, όπου η Καστροπολιτεία είναι πόλος έλξης. Στην περιοχή της Μονεμβασιάς θα βρουν οι οινόφιλοι τις περισσότερες δυνατότητες για οινοτουρισμό στη Λακωνία. Αξιοσημείωτη δραστηριότητα καλλιέργειας αμπελιών και παραγωγής κρασιού υπάρχει και στις περιοχές Ασωπού, Βοιών, Κροκεών και Σκάλας. Ο λευκός γλυκός οίνος ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Μονεμβασιά-Malvasia είναι το νέο (2010) απόκτημα της νοτιοανατολικής Λακωνίας, που αναβαθμίζει την παραγωγή της και ταυτοχρόνως καταργεί τον Μονεμβάσιο Τοπικό Οίνο. Στον αμπελώνα της Λακωνίας παράγονται και οι οίνοι ΠΓΕ Λακωνία (Τοπικός Οίνος Λακωνίας ή Λακωνικός Τοπικός Οίνος).

- **ΚΥΘΗΡΑ:** Ακρως ενδιαφέρουσα είναι και η οινική ανάπτυξη στα Κύθηρα, όπου οι οινόφιλοι θα βρουν κάποιες δυνατότητες για οινοτουρισμό, καθώς και αρκετά εμφιαλωμένα κρασιά. Κυρίως, όμως, θα βρουν πολλές δυνατότητες για γενικότερο γαστρονομικό τουρισμό, καθώς στα Κύθηρα παράγονται πολλά και αξιόλογα προϊόντα. Έτσι, κατά τις διακοπές στα Κύθηρα, το καλό φαγητό και το κρασί θα έχουν πρωτεύοντα ρόλο.
- **ΑΡΚΑΔΙΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Αρκαδίας, τα περισσότερα οινοποιεία βρίσκονται βόρεια της Τρίπολης στη δημοτική ενότητα Μαντίνειας και ανατολικά της στη δημοτική ενότητα Κορυθίου, που αποτελούν και το μεγαλύτερο τμήμα της αμπελουργικής ζώνης του ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Μαντίνεια. Είναι, κατά συνέπεια, στο δρόμο όσων προορίζονται για διακοπές στην ορεινή Αρκαδία (είτε στη Γορτυνία, είτε στην Κυνουρία). Παρότι, τώρα πια, το μοσχοφίλερο φυτεύεται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, η σχέση Μοσχοφίλερο-Μαντίνεια είναι άρρηκτη και ιδιαίτερος δημοφιλής στο χώρο των ελληνικών λευκών κρασιών. Θα γίνει δε ακόμα πιο δημοφιλής αφού από τον Οκτώβριο του 2012 στην Ονομασία Προέλευσης Μαντίνεια περιλαμβάνονται και αφρώδεις οίνοι που παράγονται από μοσχοφίλερο (ΦΕΚ 224Α/26-10-11 & ΦΕΚ 2899Β 20-12-2011). Οινοτουρισμός στην Αρκαδία πρακτικά σημαίνει οινοτουρισμός στη Μαντίνεια και στη ζώνη της, αφού εκεί, κατά μήκος των δρόμων του κρασιού της Μαντίνειας, θα βρουν οι οινόφιλοι σχεδόν όλα τα επισκέψιμα οινοποιεία. Όσοι ενδιαφέρονται για οινοτουρισμό στην Αρκαδία θα βρουν αμπέλια και οινική δραστηριότητα και νότια της Τρίπολης στη δημοτική ενότητα Τεγέας. Ο αμπελώνας της Αρκαδίας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Αρκαδία (Τοπικός Οίνος Αρκαδίας) ενώ στην περιοχή της Τεγέας παράγονται οι ερυθροί οίνοι ΠΓΕ Τεγέα (Τοπικός Οίνος Τεγέας).
- **ΑΡΓΟΛΙΔΑ:** Στην περιφερειακή ενότητα (νομό) Αργολίδας τα περισσότερα αμπέλια και οινοποιεία βρίσκονται βορειοδυτικά στις δημοτικές ενότητες Κουτσοποδίου και Λυρκείας, κοντά στα σύνορα με την Κορινθία, αφού η περιοχή είναι τμήμα της ζώνης των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Νεμέα. Στην περιοχή αυτή θα εντοπίσουν οι οινόφιλοι και τις δυνατότητες για οινοτουρισμό στην Αργολίδα. Αμπελουργική και οινική δραστηριότητα αναπτύσσεται και στις δημοτικές ενότητες Αργους, Κρανιδίου και Τροιζήνας. Από το 2008, ο αμπελώνας της Αργολίδας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Αργολίδα (Τοπικός Οίνος Αργολίδας).

(Πηγή: Wine survey, Οινικές εξερευνήσεις, Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στην Πελοπόννησο)

3.8. Οινοτουρισμός στα Νησιά του Αιγαίου

- **ΛΗΜΝΟΣ** Από τα 3 νησιά της πρώην νομαρχίας Λέσβου τα πρωτεία ως προς τον οινοτουρισμό ανήκουν στη Λήμνο, όπου οι δυνατότητες είναι πολύ μεγάλες. Οι οινόφιλοι θα βρουν αμπέλια και οινοποιεία κυρίως στην περιοχή Αττικής αλλά και στις περιοχές Μύρινας, Μούδρου και Νέας Κούταλης. Στην περιοχή του Αγίου Δημητρίου Αττικής είναι περίπου το 45% της έκτασης του λημνιακού αμπελώνα. Πρακτικά, ο δρόμος του κρασιού της Λήμνου διασχίζει όλο το νησί από τη Μύρινα έως τα Καμίνια μετά το Μούδρο. Έως τα τέλη του 2011, η Λήμνος είχε 2 οίνους με ονομασία προέλευσης: τον ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Λήμνος, λευκός ξηρός οίνος και τον ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μοσχάτος Λήμνου, λευκός γλυκός οίνος. Προέρχονται και οι 2 από την ποικιλία που καταλαμβάνει τη μεγαλύτερη έκταση του αμπελώνα της Λήμνου και κύριο κρασοστάφυλό της, το μοσχάτο Αλεξανδρείας. Το σταφύλι λέγεται και "εγγλέζικο" και ήρθε στη Λήμνο στις αρχές του 20ου αιώνα από τους αιγυπτιώτες λημνιούς. Από τον Δεκέμβριο του 2011 (ΦΕΚ 260Α 13-12-2011) η ονομασία προέλευσης ΠΟΠ Λήμνος επεκτάθηκε και περιλαμβάνει πλέον και το καλαμπάκι, που είναι το ερυθρό σταφύλι της Λήμνου, γνωστό σε όλη την υπόλοιπη Ελλάδα ως λημνιό. Έτσι, τώρα πλέον, ερυθροί ξηροί οίνοι και γλυκείς ερυθροί οίνοι από λιαστά σταφύλια περιλαμβάνονται στην ονομασία προέλευσης.
- **ΛΕΣΒΟΣ:** Στη Λέσβο τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει βήματα στην παραγωγή κρασιού κυρίως στην περιοχή Έρεσού - Άντισσας και πιο πρόσφατα στις περιοχές Καλλονής και Πλωμαρίου, ενώ από τις αρχές του 2011 ο αμπελώνας της Λέσβου παράγει τους οίνους ΠΓΕ Λέσβος. Σε σχέση με το μεγάλο μέγεθος του νησιού, η Λέσβος περιέχει πολύ λίγα οινοποιεία και κατ' επέκταση δεν μπορεί ακόμα να γίνει λόγος για δρόμους του κρασιού.
- **ΧΙΟΣ:** Το ενδιαφέρον για οινοτουρισμό στη Χίο εντοπίζεται στο βορειοδυτικό τμήμα της στην Αμανή, όπου υπάρχουν τα περισσότερα αμπέλια, η παράδοση του Αριούσιου οίνου και 2 επισκέψιμα οινοποιεία. Η δυνατότητα για αγροτουρισμό - οινοτουρισμό στην Αμανή είναι πλέον εφικτή. Βεβαίως, δε γίνεται λόγος για δρόμο του κρασιού στη Χίο, εκτός και αν ως τέτοιος θεωρηθεί ο γύρος της Αμανής, που έτσι και

αλλιώς έχει πολύ ενδιαφέρον και αξίζει να τον εντάξουν στο πρόγραμμά τους όσοι κάνουν διακοπές στη Χίο. Το νησί μπήκε επισήμως στον οινικό χάρτη της Ελλάδας το 2008 και από το 2010, ο αναγεννημένος αμπελώνας της Χίου παράγει τους οίνους ΠΓΕ Χίος (Τοπικός Οίνος Χίου).

- **ΙΚΑΡΙΑ:** Στην Ικαρία ο Πράμνειος οίνος παραγόταν στην αρχαία Οινόη, το δε όνομά του προέρχεται από τον Πράμνο, την αρχαία ονομασία της οροσειράς του Αθήρα (ψηλότερη κορυφή η Μέλισσα, 1040μ) που διασχίζει περίπου όλο το νησί. Σήμερα, αμπέλια και οινοποιεία υπάρχουν κυρίως στις περιοχές Ευδήλου και Ραχών. Ο δρόμος του κρασιού της Ικαρίας αρχίζει από τον Εύδηλο και καταλήγει δυτικά στην Προεσπέρα. Οι οινόφιλοι που ενδιαφέρονται για οινοτουρισμό στην Ικαρία θα βρουν κατά μήκος του 3 οργανωμένα οινοποιεία. Ο αμπελώνας της Ικαρίας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Ικαρία (Τοπικός Οίνος Ικαρίας).
- **ΣΑΜΟΣ:** Στη Σάμο, στις εγκαταστάσεις της ΕΟΣ Σάμου στην περιοχή Βαθέος, υπάρχει το Μουσείο Σαμιακού Οίνου, ένα από τα λίγα αμπελοοινικά μουσεία στην Ελλάδα. Αυτή είναι και η πρώτη δυνατότητα για οινοτουρισμό στη Σάμο. Έως το 2016 τα μόνα οινοποιεία στη Σάμο ήταν τα 2 της ΕΟΣ Σάμου διότι ίσχυε ο Α.Ν.6085/1934. Τον Απρίλιο του 2016 καταργήθηκε το αναγκαστικό που επέβαλε ο νόμος αυτός με αποτέλεσμα να έχουν, έως τώρα, δραστηριοποιηθεί στη Σάμο 2 νέοι μικροί οινοπαραγωγοί. Το κεντρικό βουνό της Σάμου λέγεται Άμπελος (ή Καρβούνης) και στις πλαγιές του υπάρχει αμπελώνας σε διαμορφωμένες πεζούλες, όπου κυριαρχεί το μικρόρωγο λευκό μοςχάτο Σάμου. Λιγότερα αμπέλια υπάρχουν στις ανατολικές πλαγιές του Κέρκη, του δυτικού βουνού της Σάμου. Οι οινόφιλοι που ενδιαφέρονται για οινοτουρισμό στη Σάμο, αξίζει να διασχίσουν τις ορεινές διαδρομές, ιδίως στη βόρεια πλευρά του νησιού και να δουν τους αμπελώνες σε πεζούλες που δίνουν τον γνωστότερο ελληνικό γλυκύ οίνο, τον λευκό ΠΟΠ (ΟΠΕ) Σάμος. Ο δρόμος του κρασιού στη Σάμο έχει ως βασικό και αναπόσπαστο κομμάτι τον δρόμο των αμπελιών. Παρόλο που το νησί είναι ένα από τα πιο ταλαιπωρημένα μέρη ως προς τις πυρκαγιές, ο αμπελώνας της Σάμου διατηρείται.
- **ΚΩΣ:** Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή κρασιού στην Κω έχει ρίζες στα αρχαία χρόνια. Παραδοσιακά τα αμπέλια της βρίσκονταν κυρίως στο μέσο του νησιού στη δημοτική ενότητα Δικαίου, στις βορινές πλαγιές του ομώνυμου βουνού. Μετά τη, σχεδόν ολοκληρωτική, εγκατάλειψή τους λόγω της μαζικής στροφής των

κατοίκων προς ασχολίες σχετικές με τον τουρισμό έκλεισε τον Απρίλιο του 2000, λόγω έλλειψης πρώτης ύλης. Στην ίδια περιοχή κυρίως έχουν αρχίσει να αναπτύσσονται πάλι αμπελώνες και εκεί είναι τα περισσότερα σύγχρονα οινοποιεία της Κω. Έτσι, η Κω είναι πάλι στον οινικό χάρτη της Ελλάδας και ο αμπελώνας της, από το 2008, παράγει τους οίνους ΠΓΕ Κω (Τοπικός Οίνος Κω). Επιπλέον, υπάρχουν δυνατότητες για οινοτουρισμό στην Κω, τις οποίες οι οινόφιλοι είναι εύκολο να βάλουν στο πρόγραμμά τους. Ο δρόμος του κρασιού της Κω (ΟινοΚώος) δεν είναι άλλος από τον κεντρικό δρόμο που, ξεκινώντας από την Πόλη της Κω, διασχίζει όλο το νησί και τα οινοποιεία της είναι σχετικά κοντά μεταξύ τους και επάνω ή πολύ κοντά σ' αυτόν.

- **ΡΟΔΟΣ:** Στη Ρόδο, η δημοτική ενότητα Αταβύρου έχει τα περισσότερα αμπέλια και οινοποιεία. Εκεί επικεντρώνονται οι δυνατότητες για οινοτουρισμό. Ο αμπελώνας της Ρόδου δεν έχει χτυπηθεί από τη φυλλοξήρα και ψηλά στον Ατάβυρο οι οινόφιλοι θα δουν αμπέλια ηλικίας ακόμα και άνω των 70 ετών. Οι πλαγιές του Ατάβυρου είναι η κύρια περιοχή των λευκών, ερυθρωπών και ερυθρών οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Ρόδος. Αρχικώς, η Ρόδος παρήγαγε μόνο λευκούς και ερυθρούς χωρίς αφρό οίνους ΠΟΠ. Η προσθήκη αφρωδών λευκών και ερυθρωπών οίνων έγινε τον Νοέμβριο του 2011 (ΦΕΚ 232Α/03-11-2011). Η Ρόδος έχει μια ακόμα ονομασία προέλευσης τον γλυκό λευκό οίνο ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μοσχάτος Ρόδου. Χρειάζονται 2 ημέρες για να επισκεφθεί κανείς με άνεση τα οινοποιεία της Ρόδου. Θα το κάνει ακολουθώντας τους 2 δρόμους του κρασιού της Ρόδου που σχηματίζονται. Ο πρώτος είναι ο δρόμος του κρασιού του Αταβύρου που θα οδηγήσει τους επισκέπτες στην καρδιά του ροδίτικου αμπελώνα, σε 5 οινοποιεία και 2 αποστακτήρια σούμας. Ο δεύτερος είναι ο δρόμος του κρασιού των Πεταλούδων που, εκτός από την κοιλάδα των Πεταλούδων οδηγεί σε 3 οινοποιεία.
- **ΒΟΡΕΙΑ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΑ:** Από τα βόρεια Δωδεκάνησα αρχικά η Λέρος έχει μπει από το 2005 στο εμφιαλωμένο κρασί. Προσφάτως άρχισαν να εμφιαλώνονται επίσημα κρασιά και στους Λειψούς ενώ μια σοβαρή προσπάθεια εξελίσσεται στην Πάτμο.
- **ΝΟΤΙΑ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΑ:** Στα νότια Δωδεκάνησα η παραγωγή εμφιαλωμένου κρασιού, σε ερασιτεχνική ή πειραματική βάση, έχει καταγραφεί στην Κάσο και την Κάρπαθο, η οποία είναι ξεχωριστή περίπτωση καθώς η οινοπαραγωγή της κρατάει ακόμα μερικές αρχαίες συνήθειες και πρακτικές. Στη Νίσυρο υπάρχουν αμπέλια αλλά εμφιαλώνεται μόνο κουκουζίνα (το τοπικό όνομα για τη σούμα).

- **ΚΥΚΛΑΔΕΣ:** Από τις Κυκλάδες, τα νησιά με τη μεγάλη οινική παράδοση είναι η Πάρος και η Σαντορίνη με το Ασύρτικο. Την παράδοση αυτή διατηρούν και οι αντίστοιχοι οίνοι ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Πάρος και ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Σαντορίνη. Βεβαίως, αμπέλια υπάρχουν σε όλα τα νησιά, όπως και παραγωγή κρασιού. Οι Κυκλάδες, στο σύνολό τους, μπορούν να χαρακτηριστούν ως η "κιβωτός" του ελληνικού αμπελώνα γιατί διασώζουν πάρα πολλές ποικιλίες. Ο ΠΓΕ Κυκλάδες (Τοπικός Οίνος Κυκλάδων), που στη σύνθεσή του περιέχει πολλές από αυτές τις ποικιλίες, δίνει ταυτότητα στο οινικό δυναμικό που κρύβεται στα κυκλαδονήσια. Ως προς τον οινοτουρισμό στις Κυκλάδες, τα πρωτεία ανήκουν στη Σαντορίνη και έπεται η Πάρος ενώ κάποιες δυνατότητες θα βρουν οι οινόφιλοι και σε μερικά ακόμα νησιά.
- **ΜΥΚΟΝΟΣ:** Εμφιαλωμένο κρασί παράγεται από αμπελώνες στη Μύκονο (σε οινοποιείο εκτός του νησιού προς το παρόν). Μπορεί να βρει κανείς και κάμποσα ντόπια κρασιά χωρικής οινοποίησης. Όπως, όμως, υποδηλώνει και η παρουσία σχετικού συλλόγου, το ενδιαφέρον για καλλιέργεια αμπελιών και παραγωγή κρασιού στη Μύκονο είναι μεγάλο.
- **ΠΑΡΟΣ:** Η Πάρος είναι σημαντικός οινοτουριστικός προορισμός στις Κυκλάδες και το ταξίδι στο νησί είναι ευκαιρία για τους οινόφιλους ώστε να γνωρίσουν τους όχι τόσο γνωστούς λευκούς και ερυθρούς οίνους ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Πάρος και τα άλλα κρασιά που παράγει ο αμπελώνας της Πάρου, μεταξύ των οποίων και λευκά γλυκά κρασιά, που από τον Οκτώβριο του 2012 (και τον τρύγο της ίδιας χρονιάς) περιλαμβάνονται στην Ονομασία Προέλευσης Πάρος ως οίνοι Malvasia Πάρος. Οινοποιεία υπάρχουν κοντά στη Νάουσα αλλά και κοντά στην Παροικιά. Ουσιαστικά, η διαδρομή Παροικιά-Νάουσα είναι και ο δρόμος του κρασιού της Πάρου. Ονομαστή για τα αμπέλια της ήταν, και σε κάποιο βαθμό εξακολουθεί να είναι, η περιοχή των Θαψανών, νότια από τις Λεύκες, στις βορειοδυτικές παρυφές του ψηλότερου βουνού της Πάρου. Στις Λεύκες έως τα τέλη της δεκαετίας του 70 λειτουργούσαν 2 ιδιωτικά οινοποιεία. Όμως, ο Τοπικός Οίνος Θαψανών Πάρου, που είχε θεσπιστεί, ουδέποτε κυκλοφόρησε και από το τέλος του 2011 έπαψε οριστικώς να ισχύει.
- **ΑΝΤΙΠΑΡΟΣ:** Στην Αντίπαρο υπάρχουν ιστορικές και αρχαιολογικές μαρτυρίες για αμπελοκαλλιέργεια και παραγωγή κρασιού, αλλά σήμερα τα πράγματα είναι πολύ φτωχά και το όποιο ντόπιο κρασί είναι χωρικής οινοποίησης. Ωστόσο, από τον Οκτώβριο του 2012 η Αντίπαρος περιλαμβάνεται στη ζώνη των οίνων ΠΟΠ Πάρος.

- **ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ:** Από τον Φεβρουάριο του 2018 η αμπελοοινική παράδοση της Σαντορίνης εγγράφηκε στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς. Το ηφαίστειο της Σαντορίνης έχει δημιουργήσει ένα συγκλονιστικό τοπίο και ένα μοναδικό οικοσύστημα, στο οποίο ο αμπελώνας της Σαντορίνης με την αρχαία ιστορία του έχει προσαρμοστεί με τον καλύτερο τρόπο. Οι ηφαιστειακές αποθέσεις καλύπτουν όλη σχεδόν την επιφάνεια της Σαντορίνης σε ύψος που γενικώς ξεπερνά τα 40μ. Η ασβεστολιθική-σχιστολιθική βάση επάνω στην οποία βρίσκονται είναι ορατή μόνο στο βουνό του Προφήτη Ηλία, στο Μέσα Βουνό, στον Λόφο του Γαβρίλου (Βουνό Πλατανιμού) στο Εμπορείο, στον Μονόλιθο και σποραδικά στη διαδρομή Φηρά-Οία. Σε αυτό το πολύ φτωχό σε οργανική ουσία έδαφος γίνεται η αμπελοκαλλιέργεια στη Σαντορίνη. Τα αμπέλια είναι φυτεμένα με άτακτο τρόπο, με αραιή, κατά κανόνα, φύτευση (μισά φυτά στο στρέμμα από το σύνηθες) και πολύ μικρή παραγωγή. Ξεκινούν από τα υψώματα της καλντέρας στα δυτικά και διαμορφωμένα σε πεζούλες με ξερολιθιές κατηφορίζουν σταδιακά τις πλαγιές, προς τα πεδινά στις ανατολικές και στις νότιες ακτές. Οι περισσότερες ιδιοκτησίες είναι μικρές αλλά τα αμπέλια ανέκαθεν καταλάμβαναν το μεγαλύτερο ποσοστό καλλιεργήσιμης γης στη Σαντορίνη. Η απόφαση εξαίρεσης της Σαντορίνης και της Θηρασίας (και των Πάρου - Αντιπάρου και των περιοχών της Ρόδου, Ιούλιος 2009) από την επιδότηση εκριζώσεων ήταν σημαντική για τη διατήρηση του σαντορινιού αμπελώνα, ο οποίος δέχεται συνεχείς πιέσεις από την άμετρη τουριστική ανάπτυξη, πιέσεις που έχουν ως αποτέλεσμα τη διαρκή μείωσή του (από περίπου 40000στρ στις αρχές της δεκαετίας του 1990 σε λίγο παραπάνω από 12000στρ σήμερα). Η κύρια έκταση των αμπελώνων βρίσκεται στην περιοχή που ορίζεται από τα χωριά Μεσαριά, Βόθωνας, Έξω Γωνιά (Επάνω Γωνιά τη γράφουν οι παλαιοί χάρτες), Μέσα Γωνιά (Επισκοπή Γωνιάς ή Παλιό Χωριό - Κάτω Γωνιά τη γράφουν οι παλαιοί χάρτες), Πύργος Καλλίστης, Εμπορείο (Νημποριό), Ακρωτήρι, Μεγαλοχώρι. Το ασύρτικο καταλαμβάνει κάτι παραπάνω από το 65% της συνολικής έκτασης του αμπελώνα της Σαντορίνης. Λόγω της σύστασης του εδάφους (μεγάλο ποσοστό άμμου & έλλειψη αργίλου), η φυλλοξήρα δεν έχει εμφανιστεί καθόλου στη Σαντορίνη και τα περισσότερα αμπέλια είναι αυτόριζα. Πολλά είναι μεγάλης ηλικίας (με μέσο χρόνο ζωής 70 χρόνια) και ο παραδοσιακός τρόπος για τον πολλαπλασιασμό τους είναι η καταβολάδα. Το όργανο των αμπελιών στη Σαντορίνη γινόταν με το ζευγάρισμα, που πολλές φορές

χρησιμοποιείται ακόμα. Ένα τμήμα των αμπελώνων είναι πιστοποιημένοι βιολογικοί αλλά πρακτικά οι περισσότεροι καλλιεργούν τα αμπέλια τους με τη χρήση βιολογικών μεθόδων, λόγω της φυσικής αντίστασης που έχουν δημιουργήσει το κλίμα και το ηφαιστειακό περιβάλλον σε παράσιτα και ασθένειες. Η Κουλούρα της Σαντορίνης (ή στεφάνι ή αμπελιά) είναι μια μοναδική στον κόσμο διαμόρφωση των πρέμων σε σχήμα καλάθιων με πολύ χαμηλό κορμό που γίνεται με ιδιαίτερη τεχνική και κλάδεμα (κλάδα Σαντορίνης). Μέσα στα καλάθια βρίσκονται τα σταφύλια και έτσι προστατεύονται από τον ήλιο και κυρίως τον αέρα καθώς τα μελέμια παρασύρουν το εύθρυπτο επιφανειακό έδαφος δημιουργώντας πολλές φορές πραγματική αμμοβολή ικανή να τα τραυματίσει σοβαρά. Ταυτοχρόνως, είναι κοντά στο έδαφος απολαμβάνοντας την όποια υγρασία αναδίδει και αυτό είναι σημαντικό γιατί το νερό στη Σαντορίνη είναι λιγιστό. Το διάστημα Οκτωβρίου-Φεβρουαρίου πέφτει στη Σαντορίνη ο κύριος όγκος βροχών. Τους καλοκαιρινούς μήνες την έλλειψη ποτιστικού νερού αντισταθμίζει σε μεγάλο βαθμό η υγρασία που απορροφά το έδαφος, σε βάθος έως και 50εκ, από τις θαλάσσιες ομίχλες της καλντέρας, οι οποίες εμφανίζονται κατά τη διάρκεια της νύκτας. Τα πρωινά, πριν ο ήλιος τις διαλύσει, βλέπει κανείς στα φύλλα και στα σταφύλια πολλές μικρές σταγόνες νερού. Όσο για τις κουλούρες τα τελευταία χρόνια έχουν υπάρξει κάποιες πυκνότερες φυτεύσεις και μια τάση διαμόρφωσης με κάπως υψηλότερο κορμό (10-15εκ. επιπλέον), ώστε τα σταφύλια να μην ακουμπούν στο έδαφος και να μειωθούν τα προβλήματα που αυτή η επαφή δημιουργεί. Καθόλου, λοιπόν, τυχαίο που στη Σαντορίνη, με τη μακραίωνη ιστορία και παράδοση στην καλλιέργεια του αμπελιού και στην παραγωγή κρασιών, μια δυναμική ποικιλία και ένα ιδιαίτερο οικοσύστημα δημιουργούν τη μοναδική σχέση Ασύρτικο-Σαντορίνη και τους παγκόσμιας κλάσης λευκούς οίνους ΠΟΠ Σαντορίνη με τις εκδοχές τους Νυχτέρι και Vinsanto. Αν και η Ονομασία Προέλευσης Σαντορίνη θεσμοθετήθηκε το 1971, η ουσιαστική παραγωγή οίνων που τηρούσαν τις προδιαγραφές άρχισε στα μέσα της δεκαετίας του 1980 (σημαντικές στην κατεύθυνση αυτή ήταν οι πρωτοβουλίες που πήρε το Οινοποιείο Μπουτάρη). Έως τότε, και κάμποσα χρόνια μετά, το παραδοσιακό κρασί της Σαντορίνης ήταν το υψηλόβαθμο (15 - 17%Vol) Μπρούσκο (εκ του ιταλικού brusco = τραχύ, δριμύ), που ζυμωνόταν με τις φλούδες και τα κοτσάνια και ωρίμαζε πολλά χρόνια στο βαρέλι. Κυκλοφορούσε ως λευκό (κυρίως ασύρτικο), ερυθρό (κυρίως μανδηλαριά) και

σε μικρές ποσότητες ροζέ. Τα ιδιότυπα αυτά κρασιά μπορεί να τα βρει κανείς μόνο σε χωρικές οινοποιήσεις.

- **ΑΝΔΡΟΣ, ΤΗΝΟΣ, ΣΥΡΟΣ:** Εμφιαλωμένο κρασί παράγεται στην Τήνο στο Εξωμβούργο και υπάρχουν δυνατότητες οινοτουρισμού και επίσκεψης σε οινοποιεία. Στην Άνδρο παράγονται, προς το παρόν, λίγες φιάλες σε πειραματική βάση. Στη Σύρο υπάρχει δραστηριότητα από δύο μικρά οινοποιεία.
- **ΝΑΞΟΣ, ΙΟΣ, ΑΜΟΡΓΟΣ:** Περιορισμένες, προς το παρόν, είναι οι δυνατότητες που έχουν οι οινόφιλοι για οινοτουρισμό στη Νάξο, στην Ίο και στην Αμοργό. Εμφιαλωμένο κρασί παράγεται στη Νάξο, ενώ κινητικότητα υπάρχει και στην Ίο, όπου ήδη παράγεται τσικουδιά. Στην Αμοργό το ποτό είναι η παραδοσιακότατη ψημένη (ρακή), που εδώ και κάποια χρόνια έχει γίνει της μόδας.
- **ΔΥΤΙΚΕΣ ΚΥΚΛΑΔΕΣ:** Στις δυτικές Κυκλάδες εμφιαλωμένο κρασί παράγεται στην Κέα (Τζια), στη Σέριφο, στη Σίφνο, στη Μήλο και στη Σίκινο. Ουσιαστικές δυνατότητες για οινοτουρισμό στις δυτικές Κυκλάδες υπάρχουν στη Σίκινο.

(Πηγή: Wine survey, Οινικές εξερευνήσεις, Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στο Αιγαίο)

3.9. Οινοτουρισμός στην Κρήτη

- **ΛΑΣΙΘΙ:** Το ενδιαφέρον για οινοτουρισμό στο Λασιθί εντοπίζεται στα ανατολικά στις περιοχές της Σητείας, της Λεύκης και του Ιτάνου, αλλά από τη δεκαετία του 2000 έχει επεκταθεί και προς τον νότο στην περιοχή του Μακρυγιαλού. Για να επισκεφτεί κανείς τα λίγα οινοποιεία της περιοχής θα πρέπει να κάνει 2 διαδρομές στους δρόμους του κρασιού του Λασιθίου με αφετηρία τη Σητεία, όπου και το μεγαλύτερο οινοποιείο. Η μια οδηγεί στα ανατολικά στον Ίτανο (και στο Βάι) και η άλλη νότια στο οροπέδιο της Λεύκης και τα παράλια του Μακρυγιαλού. Ο αμπελώνας της Σητείας είναι το επίκεντρο του οινικού χάρτη του Λασιθίου και των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Σητεία που έως το 2011 κυκλοφορούσαν ως λευκοί ξηροί και ως ερυθροί ξηροί και γλυκείς. Από τον Δεκέμβριο του 2011 (ΦΕΚ 260Α 13-12-2011) προστέθηκε και η δυνατότητα παραγωγής λευκών γλυκών οίνων από λιασμένα σταφύλια. Ο αμπελώνας του Λασιθίου παράγει τους οίνους ΠΓΕ Λασιθί (Τοπικός Οίνος Λασιθίου).
- **ΗΡΑΚΛΕΙΟ:** Στον οινικό χάρτη όλης της Κρήτης, οι οινόφιλοι θα εντοπίσουν τα περισσότερα οινοποιεία και το μεγαλύτερο ενδιαφέρον

για οινoturισμό στην περιοχή του Ηρακλείου. Με τη δράση του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης τα πράγματα έχουν πλέον, ως προς τον οινoturισμό στο Ηράκλειο, οργανωμένο χαρακτήρα με τη σχεδίαση και σηματοδότηση διαδρομών ενώ σε εξέλιξη είναι και η ανάπτυξη πλήρους δικτύου οινoturισμού. Έχοντας την πόλη του Ηρακλείου ως αφετηρία, η ανατολική διαδρομή των Δρόμων του Κρασιού Ηρακλείου θα περάσει από τα περισσότερα επισκέψιμα οινοποιεία στις περιοχές Αρχανών και Νίκου Καζαντζάκη και στις αμπελουργικές ζώνες των οίνων ΠΟΠ Αχαρνές και ΠΟΠ Πεζιά. Αντιστοίχως, η δυτική διαδρομή των Δρόμων του Κρασιού του Ηρακλείου περνάει από τις περιοχές Παλιανής και Μοιρών στη συνεχώς αναπτυσσόμενη οινικά περιοχή της αμπελουργικής ζώνης των οίνων ΠΟΠ Δαφνές. Οι 2 διαδρομές διασχίζουν και τη ζώνη των οίνων ΠΟΠ Χάνδακας-Candia που θεσπίστηκε τον Δεκέμβριο του 2011 (ΦΕΚ 260Α 13-12-2011). Μετά την θέσπιση των οίνων ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia το 2010 και την επέκταση των οίνων ΠΟΠ Πάρος τον Οκτώβριο του 2010, η ιστορική διαδρομή του Μαλβαζία οίνου καταλήγει στον τόπο που ουσιαστικά τον ανέδειξε με τον μεγάλο όγκο παραγωγής του. Όποιος κάνει διακοπές στο Ηράκλειο, θα έχει την ευκαιρία να δει τον εκτεταμένο αμπελώνα του και στις άλλες περιοχές, που παράγει τους οίνους ΠΓΕ Ηράκλειο.

- **ΡΕΘΥΜΝΟ:** Το 2018, το Ρέθυμνο ανακηρύχθηκε "Πόλη του Κρασιού της Ευρώπης". Ουσιαστικές δυνατότητες για οινoturισμό στο Ρέθυμνο άρχισαν να αναπτύσσονται μόλις το 2008, χρονιά που η περιοχή μπήκε επισήμως με εμφιαλωμένο κρασί στον οινικό χάρτη της Κρήτης και της Ελλάδας. Οι οινόφιλοι θα εντοπίσουν ευκαιρίες για οινoturισμό στις περιοχές Γεροποτάμου και Φοίνικα. Πολλά αμπέλια υπάρχουν στη δυτική πλευρά του Ψηλορείτη αλλά και στην περιοχή του Αρκαδίου. Από τα τέλη του 2010 ο αμπελώνας του Ρεθύμνου παράγει τους οίνους ΠΓΕ Ρέθυμνο. Το Ρέθυμνο είναι η λιγότερο ανεπτυγμένη οινικά περιοχή της Κρήτης αλλά σύμφωνα με όλες τις μαρτυρίες εκεί παράγεται η λευκή ποικιλία βιδιανό, που έχει τις ρίζες της στα ορεινά του Αμαρίου στον δυτικό Ψηλορείτη.
- **ΧΑΝΙΑ:** Το ενδιαφέρον για οινoturισμό στα Χανιά επικεντρώνεται στο βορειοδυτικό τμήμα του οινικού χάρτη, στις περιοχές Μουσούρων, Βουκολιών και Κολυμβαρίου, αλλά επισκέψιμα οινοποιεία υπάρχουν και σε άλλες περιοχές, όπως στην Κρυονερίδα. Ο αμπελώνας του Κισσάμου παράγει τους οίνους ΠΓΕ

Κίσσαμος και από τα τέλη του 2010 ο συνολικός αμπελώνας των Χανίων παράγει τους οίνους ΠΓΕ Χανιά. Το παραδοσιακό κρασί των Χανίων είναι ο ερυθρός μαρουβάς (= παλαιωμένος) που ωριμάζει σε μεγάλα βαρέλια και γίνεται κυρίως από την τοπική ποικιλία ρωμείο. Από τις περιοχές Ανατολικού Σελίνου και Καντάνου και τα χωριά Μάζα και Σπίνα κατάγεται η πολλά υποσχόμενη λευκή ποικιλία Μοσχάτο Σπίνας. Παραδοσιακά, στον τόπο καταγωγής της έφτιαχνε και φτιάχνει γλυκά κρασιά. Τώρα αξιοποιείται σε όλη την Κρήτη κυρίως για ξηρά κρασιά. Η εκθέσεις οίνου "Οινοτικά" και "Οινοκρητικά" στα Χανιά, με συμμετοχή παραγωγών οίνου από όλη την Κρήτη, είναι μια πολύ καλή αφορμή για τους οινόφιλους, ώστε να κάνουν το ταξίδι οινοτουρισμού στα Χανιά και τις διαδρομές στους δρόμους του κρασιού της δυτικής Κρήτης.

(Πηγή: Wine survey, Οινικές εξερευνήσεις, Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στην Κρήτη)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

4.1. Ελληνικές Ποικιλίες

4.1.1. Λευκές και Ερυθρωπές

- **Αηδάνι:** Λευκό σταφύλι με λουλουδάτα αρώματα, που καλλιεργείται κυρίως στα νησιά των Κυκλάδων. Οι εμφιαλώσεις του ως μονοποικιλιακού είναι σπάνιες, καθώς συνήθως συμμετέχει στο χαρμάνι του Π.Ο.Π. Σαντορίνη, ξηρού και γλυκού (Vinsanto).
- **Αθήρι:** Λευκό σταφύλι ευρέως διαδεδομένο στα νησιά του νοτίου Αιγαίου και στη Χαλκιδική. Τα κρασιά του εμφανίζονται με λεπτό άρωμα λεμονιού και πλούτο γεύσης.
- **Ασύρτικο:** Το κυρίαρχο σταφύλι της Σαντορίνης, που έχει μεταναστεύσει με επιτυχία στη Χαλκιδική, στην Επανομή, στη Δράμα, στο Παγγαίο Όρος και στην Πελοπόννησο. Λευκό, διατηρεί αρκετά υψηλή οξύτητα, ακόμη και στην πλήρη ωρίμανσή του. Τα κρασιά του, με γευστικό πλούτο και ζωηρό χαρακτήρα, αναγνωρίζονται από τα αρώματα λεμονανθών και εσπεριδοειδών και από την ορυκτότητα στην επίγευση.
- **Βηλάνα:** Παλιά ποικιλία της Κρήτης. Ένα ευαίσθητο λευκό σταφύλι, που όταν καλλιεργείται με φροντίδα, δίνει ευχάριστα κρασιά με λουλουδένια και φρουτώδη αρώματα.
- **Βιδιανό:** Λευκό σταφύλι, από τις αρχαιότερες αυτόχθονες λευκές ποικιλίες της Κρήτης, που εξελίσσεται σε νέο αστέρι της οινοπαραγωγής του νησιού. Όταν καλλιεργείται σε δροσερούς αμπελώνες μεγάλου υψομέτρου, εμφανίζει έντονο φρουτώδες άρωμα και ευχάριστη φρεσκάδα που ισορροπεί το γεμάτο σώμα.
- **Δαφνί:** Από τις αρχαιότερες αυτόχθονες λευκές ποικιλίες της Κρήτης κι αυτή, ξεχωρίζει για το άρωμά της που θυμίζει δάφνη, εξού και το όνομά της.
- **Κατσανό:** Στα τέλη του 19ου αιώνα τα σταφύλια που καλλιεργούσαν στη Σαντορίνη ξεπερνούσαν τα 50. Σήμερα, δυστυχώς, ζήτημα είναι να υπάρχουν 5 που να μπορούν να θεωρηθούν σημαντικά. Ανάμεσά τους και το λευκό Κατσανό, που δίνει κρασιά με άρωμα εσπεριδοειδών, μέτρια οξύτητα και λιπαρότητα.
- **Κυδωνίτσα:** Μία από τις σπάνιες ποικιλίες της Λακωνίας, μαζί με τη Μονεμβασιά, τον Πετρουλιανό και τη Θράψα. «Σήμα κατατεθέν» της, το επίμονο άρωμα που παραπέμπει στο γλυκό κυδώνι.

- **Λαγόρθι:** Λευκό σταφύλι με αξιόλογο φρούτο και ζωηρή οξύτητα, που καλλιεργείται στη βόρεια Πελοπόννησο και στα ιόνια νησιά.
- **Μαλαγουζιά:** Λευκή ποικιλία που την τελευταία 15ετία, αφού διασώθηκε από την εξαφάνιση, φυτεύτηκε σχεδόν παντού στην Ελλάδα. Μας δίνει κρασιά με λουλουδένιες και λεμονάτες νότες, σατινένια δομή, μαλακιά, πιπεράτη γεύση και μέτρια οξύτητα.
- **Μονεμβασιά:** Λευκό σταφύλι με αρωματική και γευστική φινέτσα, που καλλιεργείται στην Πάρο και στη Λακωνία.
- **Μοσχάτα:** Μεγάλη και διάσημη οικογένεια σταφυλιών (υπάρχουν και ερυθρές ποικιλίες) που καλλιεργούνται με ποικίλα ονόματα σ' όλες σχεδόν τις αμπελουργικές χώρες. Μεγάλη και η ποικιλία των κρασιών που μας χαρίζουν, από παλαιωμένα γλυκά έως φρέσκα, φρουτώδη αφρώδη. Όλα τους ξεχωρίζουν για το εντυπωσιακό τους άρωμα.
- **Μοσχοφίλερο:** Καλλιεργείται στο οροπέδιο της Μαντινείας και στη νότια Πελοπόννησο, καθώς και σε διάφορα σημεία της Στερεάς Ελλάδας, για την παραγωγή λευκών κρασιών με έντονο, εύκολα αναγνωρίσιμο άρωμα, το οποίο, στην πιο καθαρή του εκδοχή, θυμίζει τριαντάφυλλο, ενώ στα πιο πολύπλοκα κρασιά πλαισιώνεται από νότες μέντας και λεμονιού.
- **Ντεμπίνα:** Λευκή ηπειρώτικη ποικιλία από το χωριό Ζίτσα, στα Ιωάννινα. Τα κρασιά της διακρίνονται για τη δροσιστική τους οξύτητα και τη φινέτσα των αρωμάτων που θυμίζουν πράσινο μήλο και αχλάδι. Η Ντεμπίνα εμφανίζει και αξιοσημείωτο δυναμικό για την παραγωγή αφρωδών κρασιών.
- **Παμίδι:** Σταφύλι με ροδόχρωμη φλούδα, καλλιεργείται κυρίως στη Θράκη και χρησιμοποιείται για την παραγωγή ροζέ κρασιών ή συμμετέχει σε χαρμάνια ερυθρών.
- **Ροδίτης:** Ερυθρωπή ποικιλία από την οποία φτιάχνονται κρασιά σ' ολόκληρη σχεδόν την Ελλάδα, με καλύτερα όμως αποτελέσματα στην ορεινή Πάτρα, σε κάποιες περιοχές της Μακεδονίας και τη Θεσσαλία. Όταν κρατηθούν χαμηλές οι στρεμματικές αποδόσεις και προσεχθεί η οινοποίησή του, ο Ροδίτης μας δίνει ελαφριά και ευκολόπιota κρασιά που μοσχοβολούν φρέσκα εσπεριδοειδή, μήλα και αχλάδια.
- **Ρομπόλα:** Λευκό σταφύλι, από τις πιο κομψές ελληνικές ποικιλίες. Καλλιεργείται στην Κεφαλλονιά και τη Στερεά Ελλάδα. Τα κρασιά που εμφανίζουν φρεσκάδα και λεμονάτο χαρακτήρα με ευχάριστη οξύτητα.

- **Σαββατιανό:** Το πιο διαδεδομένο σταφύλι του ελληνικού αμπελώνα. Καλλιεργείται στην Αττική και σ' ολόκληρη την Κεντρική Ελλάδα. Μαζί με τον Ροδίτη, είναι τα κύρια σταφύλια που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή της ρετσίνας. Όταν καλλιεργείται με προσοχή και μετριοπάθεια στις αποδόσεις, μας δίνει φινετσάτα λευκά κρασιά.
- **Σιδερίτης:** Σταφύλι με ρόδινο φλοιό και ορεκτική οξύτητα. Καλλιεργείται σε ολόκληρη την Πελοπόννησο. Ιδιαίτερα στην Κορινθία, την Αχαΐα, την Ηλεία και σποραδικά στην Αττική και την Εύβοια.

4.1.2. Ερυθρές

- **Αγιωργίτικο:** Ο βασιλιάς των ερυθρών σταφυλιών του ελληνικού Νότου. Πανέμορφο και περιζήτητο, καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στη Νεμέα. Τα κρασιά του, με ωραιότατη πορφύρα φορεσιά, χαρακτηρίζονται από πλούσια, βελούδινη γεύση.
- **Αυγουσιάτης:** Εξαιρετικά σπάνιο σταφύλι, που καλλιεργείται στη δυτική Πελοπόννησο και στα νησιά του Ιονίου πελάγους. Τα κρασιά του, συνήθως σε χαρμάνι με ελληνικές ή διεθνείς ποικιλίες, έχουν ζωηρό, σκούρο χρώμα και ανταποκρίνονται έξοχα στην παλαίωση στο βαρέλι.
- **Βερτζαμί:** Σταφύλι με αξιόλογο χρώμα που καλλιεργείται στη βόρεια Πελοπόννησο και στα Ιόνια νησιά.
- **Βλάχικο:** Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται στον νομό Ιωαννίνων. Ευδοκμεί στα ψυχρά κλίματα, δίνοντας κρασιά με φωτεινό ερυθρό χρώμα, αρωματική πολυπλοκότητα, υψηλή οξύτητα και μέτριο όγκο, που εξελίσσονται ωραιότατα στον χρόνο.
- **Βουδόματο:** Σπάνια ποικιλία της Σαντορίνης. Τα κρασιά της εμφανίζονται με απαλό φωτεινό χρώμα, μέτρια οξύτητα και υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.
- **Βραδυανό:** Σπάνιο ερυθρό σταφύλι της Στερεάς Ελλάδας και της Εύβοιας. Τα κρασιά του εμφανίζονται με φωτεινό χρώμα, μέτριο σώμα και αρωματική πολυπλοκότητα.
- **Κοτσιφάλι:** Κρητικό σταφύλι από το οποίο παράγονται υψηλόβαθμα κρασιά, μαλακά και πικάντικα στη γεύση. Συνήθως οινοποιείται παρέα με τη Μαντηλαριά.
- **Κρασάτο:** Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται σποκλειστικά στη Ραψάνη και συμμετέχει στη σύνθεση του ΠΟΠ κρασιού της.
- **Λημνιό:** Αυτόχθον σταφύλι της Λήμνου που οι ρίζες του φτάνουν ως την αρχαιότητα. Δεν είναι άλλο από τη Λημνία άμπελο, που τα κρασιά της εξυμνεί ο Αριστοτέλης και

αναφέρουν μεταξύ άλλων ο Όμηρος και ο Ησίοδος. Σήμερα εκτός από το νησί, καλλιεργείται στη Χαλκιδική και τη Βόρεια Ελλάδα, παράγοντας πλούσια και μη ευπρόσδεκτη οξύτητα ερυθρά κρασιά.

- **Λημνιώνα:** Μια από τις σπάνιες και πολύ αξιόλογες ποικιλίες της Θεσσαλίας. Με «σήμα κατατεθέν» τον βοτανικό και φρουτώδη χαρακτήρα.
- **Λιάτικο:** Κρητικό σταφύλι, από τις αρχαιότερες ελληνικές ποικιλίες. Ωριμάζει αρκετά πρώιμα, μέσα στον Ιούλιο, εξού και το όνομά του: Ιου(λιάτικο). Ποικιλία με υψηλό δυναμικό, αναδεικνύει στο βέλτιστο τον ποιοτικό χαρακτήρα της όταν ωριμάζει αρκετά.
- **Μαντηλαριά:** Αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία που κατοικοεδρεύει στην Πάρο, τη Ρόδο και την Κρήτη. Οινοποιείται μαζί με άλλα σταφύλια (με τη Μονεμβασιά στην Πάρο και με το Κοτσιφάλι στην Κρήτη) που μειώνουν τον τραχύ της χαρακτήρα και προσθέτουν πιο φίνες νότες στα καθαρά γήινα αρώματά της.
- **Μαύρο Καλαβρυτινό:** Ερυθρή ποικιλία της Αχαΐας που δίνει κρασιά μέτριου χρώματος, με αρκετές τανίνες, καλό σώμα και φρέσκα αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων, καθώς και μπαχαρικών.
- **Μαύρο Μεσενικόλα:** Καλλιεργείται στην περιοχή της λίμνης Πλαστήρα, στη Θεσσαλία. Τα κρασιά του παρουσιάζονται με μέτριο χρώμα και σώμα, και μετριοπαθείς τανίνες.
- **Μαυροδάφνη:** Το γνωστό αρωματικό σταφύλι που καλλιεργείται στον αμπελώνα της Πάτρας και της Κεφαλλονιάς. Η μεγαλύτερη ποσότητα χρησιμοποιείται για την παραγωγή του ομώνυμου, υψηλόβαθμου και παλαιωμένου, ερυθρού γλυκού κρασιού. Ωστόσο, και τα ξηρά κρασιά από Μαυροδάφνη είναι πολλά υποσχόμενα.
- **Μαυροτράγανο:** Η ερυθρή πρόταση της Σαντορίνης. Ένα από τα πολλά άγνωστα σταφύλια του Κυκλαδίτικου αμπελώνα, που οι προσπάθειες των οινοποιών κατάφεραν να σώσουν από την εξαφάνιση. Κρασί με χαρακτήρα και ένταση.
- **Μαυρούδι:** Με την ονομασία Μαυρούδι συναντάμε σταφύλια στη Ροδόπη και τη νότια Πελοπόννησο. Το κοινό τους χαρακτηριστικό είναι το μαύρο χρώμα του φλοιού τους.
- **Μούχταρο:** Σπάνιο σταφύλι της Βοιωτίας που αναβίωσε χάρη στην προσπάθεια των οινοποιών της περιοχής. Η υψηλή οξύτητα και τα αρώματα κόκκινων φρούτων και βοτάνων είναι τα κύρια χαρακτηριστικά των κρασιών του.
- **Μπεκιάρι:** Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται στον νομό Ιωαννίνων. Συνήθως συμμετέχει σε χαρμάνια με το Βλάχικο, προσφέροντας χρώμα και τανίνες.

- **Νεγκόσκα:** Σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Γουμένισσα, δίπλα στο Ξινόμαυρο. Συμμετέχει στην ποικιλιακή σύνθεση του Π.Ο.Π. κρασιού της περιοχής, προσφέροντας χρώμα, φρούτο και αλκοολικό τίτλο, και μειώνοντας την οξύτητά του.
- **Ξινόμαυρο:** Η εκλεκτή ποικιλία την Βόρειας Ελλάδας (Νάουσα, Γουμένισσα, Αμύνταιο, Ραψάνη). Τα σταφύλια της έχουν φωτεινό κόκκινο χρώμα και όξινη γεύση, ακόμα και όταν είναι ώριμα. Έτσι δικαιολογείται το όνομά της και η χαρακτηριστική γεύση των κρασιών της, που νεαρά είναι στυφά και ατίθασα, με τον χρόνο όμως μαλακώνουν, αποκτώντας μοναδική πολυπλοκότητα.
- **Σταυρωτό:** Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Ραψάνη και συμμετέχει στη σύνθεση του Π.Ο.Π. κρασιού της.

4.2. Τα Ελληνικά Κρασιά σε Αριθμούς

- Τα κρασιά χωρίζονται σε 2 κατηγορίες, τα ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) και τα ΠΓΕ(Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη). Στην ΠΟΠ κατηγορία υπάρχουν 33 ελληνικά κρασιά και στην ΠΓΕ 120.
- Η ετήσια παραγωγή κρασιού (2017/2018) είναι 2,5 mhl. Η Ελλάδα είναι η 17η μεγαλύτερη οινοπαραγωγός χώρα στον κόσμο.
- Η έκταση των αμπελώνων της Ελλάδας είναι 61.500 ha.
- Υπάρχουν 1.295 οινοποιεία.
- Οι ετικέτες των κρασιών είναι 9000.
- Οι αυτόχθονες ποικιλίες είναι πάνω από 300.
- Το 1/3 των κρασιών είναι ερυθρά και τα 2/3 είναι λευκά.
- Οι ελληνικές ποικιλίες αμπέλου είναι 89% και οι ξένες 11%.

4.3. Η Νομοθεσία των Ελληνικών Κρασιών

Είναι γνωστό ότι ο χαρακτήρας του κρασιού εξαρτάται άμεσα από το σταφύλι από το οποίο προέρχεται, από την περιοχή όπου αυτό καλλιεργείται, καθώς και από τον τρόπο που οινοποιείται και παλαιώνει. Ο νομοθέτης, θέλοντας να γνωστοποιήσει στον καταναλωτή αυτές τις ιδιαιτερότητες, αλλά και να διασφαλίσει τον υγιή ανταγωνισμό, θέσπισε τις έννοιες των κατηγοριών των κρασιών. Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της Ε.Ε [Βασικός Κανονισμός

της Κ.Ο.Α Οίνου (Ε.Κ.) 479/2008, Κανονισμός εφαρμογής 607/2009] και την εθνική νομοθεσία, οι ελληνικοί οίνοι διακρίνονται σε:

- Οίνους Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- Οίνους Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.)
- Ποικιλιακούς οίνους
- Ελληνικούς οίνους χωρίς ένδειξη Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. που δεν ανήκουν στην κατηγορία των ποικιλιακών.

(Πηγή: Τα κρασιά της Ελλάδας, Νέτσικα Μαρία, Ιανος εκδόσεις, 2019)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Ο ΔΡΟΜΟΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

5.1. Τι είναι ο Δρόμος του Κρασιού

Πριν από περίπου 20 χρόνια αναπτύχθηκε μία ειδική μορφή Οινοτουρισμού, οι Δρόμοι του Κρασιού, η οποία προτείνει στους τουρίστες και τους επισκέπτες να ακολουθήσουν μία προσεκτικά επιλεγμένη διαδρομή, η οποία διασχίζει τα πιο γραφικά σημεία μιας αμπελουργικής ζώνης και να επισκεφτούν επιλεγμένες οινοπαραγωγικές μονάδες, να δοκιμάσουν τα τοπικά κρασιά συνοδευμένα από παραδοσιακές γεύσεις της περιοχής και να περιηγηθούν σε παραδοσιακούς οικισμούς, αρχαιολογικούς χώρους, κ.ά.

Πρόκειται για ένα παρακλάδι του οινοτουρισμού, απόλυτα εναρμονισμένο με το φυσικό περιβάλλον και άριστα οργανωμένο, που στοχεύει στην ουσιαστική γνωριμία με τον κάθε τόπο, μέσα από την παράδοση της αμπελουργίας και της οινοποιίας. Κατά μήκος των διαδρομών διάφορα εστιατόρια, ταβέρνες και ξενοδοχεία, προσφέρουν ποιοτική φιλοξενία και συμπληρώνουν τη γνωριμία με τον πολιτισμό της κάθε περιοχής που προσφέρει αυτό το είδος τουρισμού.

(Πηγή: Greece all time classic, Δρόμοι Κρασιού)

5.2. Δρόμοι του Κρασιού στην Ελλάδα

Στην Ελλάδα, όπως και σε όλες τις χώρες της Μεσογείου, η αμπελοοινική παράδοση είναι ιδιαίτερα πλούσια. Το κρασί δεν είναι συνδεδεμένο μόνο με τις διατροφικές συνήθειες του Έλληνα, αλλά και με τη θρησκευτική και λαϊκή παράδοση και με την πολιτιστική του κληρονομιά. Για τη διατήρηση και την ανάδειξη αυτής της κληρονομιάς αναπτύχθηκε η ειδική μορφή Οινοτουρισμού-Αγροτουρισμού, οι Δρόμοι του Κρασιού.

5.2.1. Οι Δρόμοι του Κρασιού

Το κρασί, έχει δημιουργήσει μια ιδιαίτερη γεωγραφία. Οι δρόμοι του κρασιού στην Ελλάδα διέρχονται μέσα από τις σημαντικότερες αμπελουργικές και οινοποιητικές περιοχές. Έτσι, δίνεται η ευκαιρία στον ταξιδιώτη να απολαύσει εξαιρετικά κρασιά βιολογικής καλλιέργειας, βραβευμένα και καταξιωμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, ακριβώς στον τόπο παραγωγής τους.

Οι δρόμοι του κρασιού στην Ελλάδα συμπεριλαμβάνουν τις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές περιοχές. Στη Θράκη διέρχονται από τον Έβρο, τη Σαμοθράκη, τη Ροδόπη και την Ξάνθη.

Στη Μακεδονία οι δρόμοι του κρασιού συμπεριλαμβάνουν την Καβάλα, τη Δράμα, τις Σέρρες, τη Χαλκιδική, τη Θεσσαλονίκη, το Κιλκίς, την Πέλλα, τη Φλώρινα, την Καστοριά, τα Γρεβενά, την Κοζάνη, την Ημαθία και την Πιερία. Στη Θεσσαλία συμμετέχουν στο δίκτυο του κρασιού η Λάρισα, η Μαγνησία, οι Βόρειες Σποράδες, η Καρδίτσα και τα Τρίκαλα. Από την Ήπειρο συμμετέχουν τα Ιωάννινα, η Άρτα, η Πρέβεζα και η Θεσπρωτία. Στα Ιόνια νησιά οι δρόμοι του κρασιού περιλαμβάνουν την Κέρκυρα, τους Παξούς, τη Λευκάδα, την Κεφαλονιά, την Ιθάκη και τη Ζάκυνθο.

Στη Στερεά Ελλάδα συμμετέχουν η Αιτωλοακαρνανία, η Φωκίδα, η Ευρυτανία, η Φθιώτιδα, η Βοιωτία, η Εύβοια, η Σκύρος και η Αττική. Στην Πελοπόννησο ανήκουν στους δρόμους του κρασιού η Κορινθία, η Αχαΐα, η Ηλεία, η Μεσσηνία, η Λακωνία, η Αρκαδία, η Αργολίδα και τα Κύθηρα. Από τα νησιά του Αιγαίου συμμετέχουν η Λέσβος, η Λήμνος, η Χίος, η Σάμος, η Ικαρία, όλα τα Δωδεκάνησα, όλες οι Κυκλάδες και τέλος η Κρήτη.

5.2.2. Ταξίδι στα Χρώματα και τα Αρώματα του Κρασιού

Ο οινικός τουρισμός προσφέρει πρώτα και κύρια μια άμεση επαφή με τη φύση, αλλά και τις καλλιεργητικές διαδικασίες. Με οδηγό το άρωμα του κρασιού, ο επισκέπτης απολαμβάνει αξέχαστες διαδρομές στους κατάφυτους αμπελώνες, δοκιμάζει κλασσικές ή νέες «ετικέτες» στα γεμάτα κελάρια των φροντισμένων τοπικών οινοποιείων και αφήνεται στη γλυκιά ευφορία του μαγικού κόσμου του κρασιού.

Μέσα στη γαλήνια ελληνική φύση, με ένα ποτήρι ερυθρό ή λευκό κρασί, με θαυμάσια αρώματα να πλανιούνται στην ατμόσφαιρα, η ζωή αποκτά την πραγματική σημασία των απλών, αλλά παράλληλα πολύτιμων απολαύσεων. «Οίνος ευφραίνει καρδίαν» έλεγαν οι πρόγονοί μας και εδώ είναι σίγουρα ο ιδανικός τόπος για να γίνει πράξη.

(Πηγή: Greece all time classic, Δρόμοι Κρασιού)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ-ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΧΑΪΑ

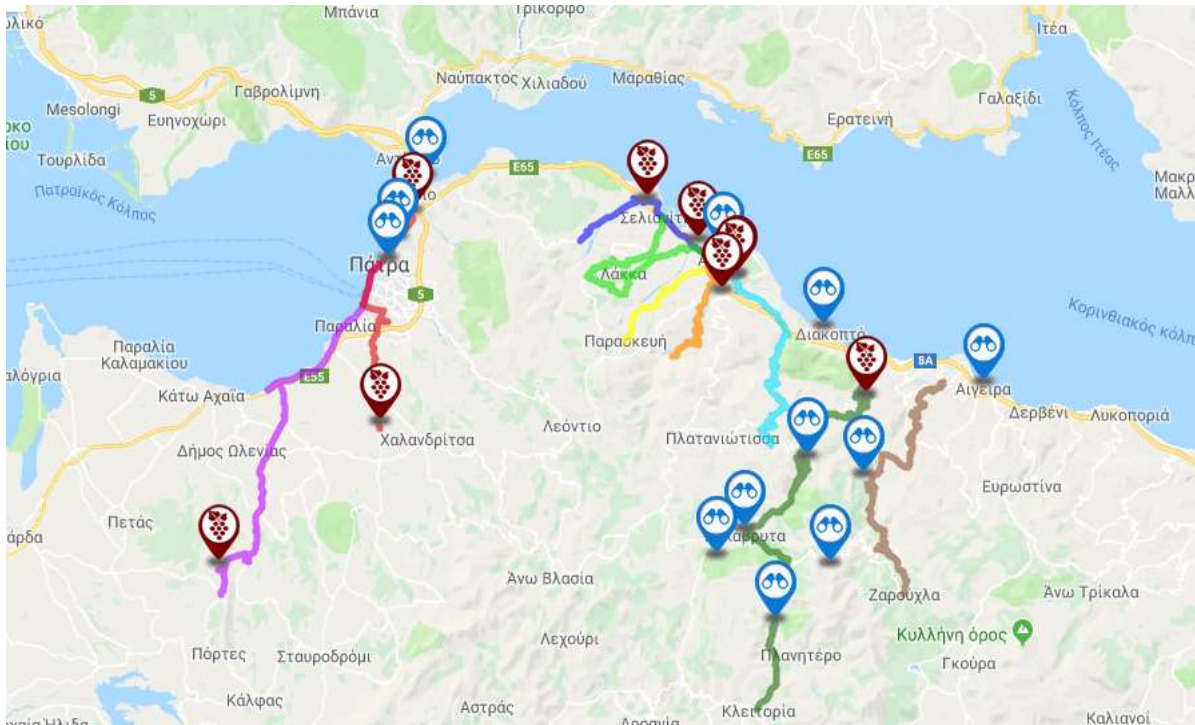
6.1 Δρόμοι του Κρασιού στην Αχαΐα

Οι δρόμοι του κρασιού της Αχαΐας, θα παρασύρουν τους επισκέπτες σε συναρπαστικές διαδρομές με έντονες αντιθέσεις βουνού και θάλασσας. Από τις πιο γοητευτικές περιοχές της Πελοποννήσου για οινοτουρισμό, στην Αχαΐα θα συναντήσει κανείς τους πανέμορφους ορεινούς αμπελώνες με τα αμπέλια πολλές φορές να βρίσκονται πλάι στα έλατα, σε ιστορικά χωριά, όπως τα Καλάβρυτα, σε εξαιρετικά αξιοθέατα και μαγευτικά τοπία.

Είτε σχεδιάζει κανείς χειμερινές είτε θερινές οινικές εξορμήσεις, οι δρόμοι του κρασιού της Αχαΐας είναι σκέτη απόλαυση. Ο επισκέπτης μπορεί να χαλαρώσει δίπλα στο κύμα στα παράλια της Αιγιαλείας, να εξερευνήσει φαράγγια που κόβουν την ανάσα, να ανακαλύψει σπήλαια και να επισκεφθεί αρχαιολογικούς θησαυρούς και σημαντικές μονές της περιοχής. Κι όταν έρθει η στιγμή για ξεκούραση, οι επιλογές για φαγητό και διαμονή είναι πολλές.

6.1.1. Διαδρομές Κρασιού της Αχαΐας:

- **Διαδρομή 8** – Πάτρα, Παραλία Πατρών, Βραχναίικα, Νεοχώρι, Σανταμέρι
- **Διαδρομή 9** – Πάτρα, Δεμένικα, Οβριά, Κυδωνιές Βασιλικού Φαρρών
- **Διαδρομή 10** – Αίγιο, Λόγγος (ή Λαμπίρι), Καμάρες, Σαλμενίκο
- **Διαδρομή 11** – Αίγιο, Άγιος Κωνσταντίνος, Μερτίδι, Λάκκα, Γρηγόρι, Βερίνο, Μυρόβρυση, Σελιανίτικα
- **Διαδρομή 12** – Αίγιο, Χατζής, Δάφνες, Παρασκευή
- **Διαδρομή 13** – Αίγιο, Φονισκαριά, Μελίσσια, Μονή Ταξιαρχών
- **Διαδρομή 14** – Αίγιο, Δερβένι, Μαμουσιά, Δουμενά
- **Διαδρομή 15** – Πούντα, Άνω Διακοπτό, Μέγα Σπήλαιο, Κάτω Ζαχλωρού, Καλάβρυτα, Άνω και Κάτω Λουσοί (ή Σουδενά), Σπήλαιο Λιμνών (Καστριά), Κλειτορία
- **Διαδρομή 16** – Ακράτα, Βαλιμή, Λίμνη Τσιβλού, Περιστερά, Ζαρούχλα



Εικόνα 1. Χάρτης των διαδρομών κρασιού στην Αχαΐα.

(Πηγή: Peloponnese Wineroads, Δρόμοι του Κρασιού της Αχαΐας)

6.1.2. Ζώνες Οίνων ΠΟΠ

Οι δρόμοι κρασιού της Αχαΐας περνούν κυρίως από το κεντρικό και ανατολικό τμήμα της, αν και η αμπελοκαλλιέργεια είναι εκτεταμένη σε όλη την περιοχή. Οι δρόμοι κρασιού της Αχαΐας περιλαμβάνουν 4 ζώνες οίνων ΠΟΠ:

- Τη ζώνη των λευκών οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Πάτρα, στο κεντρικό και ανατολικό τμήμα, τη μεγαλύτερη σε παραγωγή στην Ελλάδα
- Τη ζώνη των ερυθρών γλυκών οίνων ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μαυροδάφνη Πατρών, στο βόρειο κεντρικό τμήμα της Αχαΐας
- Τη ζώνη των λευκών γλυκών οίνων ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μοσχάτος Πατρών, στο κεντρικό και στο ανατολικό τμήμα της Αχαΐας
- Τη μικρή ζώνη των λευκών γλυκών οίνων ΠΟΠ (ΟΠΕ) Μοσχάτος Ρίου Πατρών, ανατολικά της Πάτρας και του Ρίου

Ακόμη, ο αμπελώνας της Αχαΐας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Αχαΐα (Τοπικός Οίνος Αχαΐας ή Αχαϊκός Τοπικός Οίνος), στην ανατολική Αχαΐα ο αμπελώνας της Αιγιαλείας παράγει τους οίνους ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας (Τοπικός Οίνος Πλαγιών Αιγιαλείας) και σε μικρή περιοχή νοτίως της Πάτρας παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ Πλαγιές Πετρωτού (Τοπικός Οίνος Πλαγιών Πετρωτού).

(Πηγή: Wine survey, Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στην Πελοπόννησο)

6.1.3. Αφορμές για Οινοτουρισμό στους Δρόμους Κρασιού της Αχαΐας

Πολλές οι αφορμές για οινοτουρισμό στους δρόμους κρασιού της Αχαΐας:

- Θερινές διακοπές στα βόρεια παράλια της Αιγιαλείας και της κεντρικής Αχαΐας ή χειμερινές διακοπές στα ορεινά χωριά τους
- Η εκδρομή στα Καλάβρυτα βρίσκει στο δρόμο της ένα οινοποιείο
- Ο προορισμός Ρίο, για πέρασμα απέναντι (μέσω της γέφυρας, που αποτελεί από μόνη της αξιοθέατο) ή ο προορισμός Πάτρα, για χρήση πλοίου ή με κατεύθυνση προς τη δύση, για δυτική Αχαΐα και Ηλεία, με πολύ μικρή επιβάρυνση χρόνου και χιλιομέτρων οδηγεί σε τουλάχιστον 4 οινοποιεία.

6.1.4. Ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Αχαΐα

Λευκές: Μοσχάτο λευκό, Ασπρούδες, Μαλαγουζιά, Λαγόρθη, Βολίτσα, Αθήρι, Σανταμεριάνα, Chardonnay, SB, Riesling

Ερυθρωπές: Ροδίτης, Σιδερίτης

(Πηγή: Τα κρασιά της Ελλάδας, Νέτσικα Μαρία, Ianos εκδόσεις, 2019)

6.2. Αιγιαλεία: Μια από τις πιο Σημαντικές Αμπελουργικές Ζώνες της Αχαΐας

Οινοτουριστικά, οι δρόμοι κρασιού της Αχαΐας διασχίζουν ίσως έναν από τους ομορφότερους αμπελώνες της Ελλάδας. Είναι αυτός της Αιγιαλείας, με κάποια τμήματά στην περιοχή Καλαβρύτων. Η ταχεία άνοδος του υψομέτρου, που φτάνει έως τα 850μ. , τα πέντε μεγάλα φαράγγια και η άπλετη θέα στον Κορινθιακό κόλπο και απέναντι στις ακτές και τα βουνά της Ρούμελης είναι μερικά από τα χαρακτηριστικά του.

Σύμφωνα με την Σταυρούλα Κουράκου, επίτιμο πρόεδρο του O.I.V. (International Organisation of Vine and Wine), ο αμπελώνας των πλαγιών της Αιγιαλείας από εδαφοκλιματολογική άποψη,

αποτελεί έναν από τους ωραιότερους του κόσμου, καθώς ανεβαίνει τις μαλακές βορινές πλαγιές και δέχεται τους δροσερούς θαλασσινούς ανέμους που προστατεύουν τους καρπούς από τον καλοκαιρινό καύσωνα. Το συγκεκριμένο αμπελοοινικό βιοκλίμα είναι μοναδικό στον κόσμο.

Η πρόσβαση στα επισκέψιμα οινοποιεία είναι σχετικά εύκολη, αλλά η επίσκεψη στους αμπελώνες είναι μια ευχάριστη περιπέτεια. Από τα πέντε φαράγγια που διασχίζουν τους δρόμους κρασιού της Αχαΐας λείπουν εντελώς τα εγκάρσια δρομολόγια (ανατολή – δύση). Απαιτείται λοιπόν να ανεβοκατέβει κάποιος κάμποσες φορές με κατεύθυνση βορρά – νότο και το ανάποδο, προκειμένου να επισκεφθεί τους αμπελώνες. Ωστόσο, πρόκειται για πολύ ευχάριστες διαδρομές με εξαιρετικά απολαυστική θέα, που αξίζουν τον κόπο.

6.2.1. Πούντα (Παραλία Τράπεζας) – Άνω Διακοπτό (- Καλάβρυτα)

Επισκέψιμο Οινοποιείο: Οινοποιία Τετράμυθος

Αμπελώνες Τετράμυθου: Η περιοχή αυτή ήταν γνωστή και φημισμένη από τα αρχαία χρόνια για τα αμπέλια της. Οι αμπελώνες της Τετράμυθος αξιοποιούν γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες αμπέλου, είναι ημιορεινοί και ορεινοί (450-1000μ.) και ευνοούνται δεόντως από την αύρα του Κορινθιακού κόλπου. Το σταφύλι τους πάει στην παραγωγή αποκλειστικά βιολογικών και «φυσικών» κρασιών.

Το 2003, άρχισε η κατασκευή του οινοποιείου της Τετράμυθος και ολοκληρώθηκε τον επόμενο χρόνο. Το αποτέλεσμα είναι ένας σύγχρονος και ιδιαίτερος χώρος, με άποψη και ποικίλες δυνατότητες, κάποιες εξ αυτών καθαρά οινοτουριστικές (ξενώνας, υποδομές εστίασης, εξωτερικοί και εσωτερικοί χώροι εκδηλώσεων κ.ά.).

(Πηγή: Peloponnese Wineroads, Οινοποιία Τετράμυθος)

6.2.2. Ανατολική είσοδος πόλης Αιγίου – Αίγιο – Δυτική έξοδος πόλης Αιγίου (Γέφυρα Μεγανίτη)

Επισκέψιμο Οινοποιεία: Αχαιών Οινοποιητική, Cavino

Αχαιών Οινοποιητική: Με μακρά οικογενειακή παράδοση στην ιστορική αμπελοοινικά περιοχή του Αιγίου (από το 1946), η οικογένεια Κατσικόστα έχει περάσει στην 3η γενιά και το 2004 δημιουργείται η Αχαιών Οινοποιητική. Η επιλογή των καλύτερων σταφυλιών Αχαΐας και Αιγιαλείας και δη της ορεινής, ακόμα και από λιγότερο συνηθισμένες ποικιλίες αμπέλου (π.χ.

σιδερίτης) και η βέλτιστη εκμετάλλευση τους είναι το όραμα της Αχαιών Οινοποιητική για τα κρασιά της.

(Πηγή: ΕΝΟΑΠ-Οινοπαραγωγοί μέλη της ένωσης, Αχαιών Οινοποιητική)

Cavino: Η Cavino, στο Αίγιο, είναι μία από τις μεγαλύτερες οινοποιίες της Ελλάδας. Οι εγκαταστάσεις της, νεοκλασικής αρχιτεκτονικής, αποτελούν ένα από τα καλύτερα δείγματα βιομηχανικής μονάδας παραγωγής οίνων και ποτών της χώρας, με τεράστια εξαγωγική δραστηριότητα, σε δεκάδες χώρες. Το 2009, η Cavino είχε διακριθεί ως «καλύτερο ελληνικό οινοποιείο» από το αγγλικό περιοδικό Wine and Spirits Magazine.

(Πηγή: Peloponnese Wineroads, Cavino)

6.2.3. Αίγιο – Σελινούντας

Επισκέψιμο οινοποιείο: Οινοφόρος – Άγγελος Ρούβαλης

Οινοφόρος-Άγγελος Ρούβαλης: Το οινοποιείο ιδρύθηκε το 1990 στην Αιγιάλεια από τον Άγγελο Ρούβαλη, καταγόμενο από αμπελουργική οικογένεια της περιοχής. Ο Ρούβαλης ενέπνευσε και καθοδήγησε τους αμπελουργούς της Αιγιάλειας σε νέες φυτείες, σε επιλογή ποικιλιών, σε καλλιεργητικές πρακτικές και τόσο το οινοποιείο όσο και το πρώτο κρασί, το Ασπρολίθι, είναι μια από τις πρωτοπόρες κινήσεις που έδωσαν ώθηση στο ελληνικό κρασί την δεκαετία του '90.

(Πηγή: Peloponnese Wine Festival, Ρούβαλης)

6.2.4. Αίγιο – Σελιανίτικα – Αρραβωνίτσα

Επισκέψιμο οινοποιείο: Αμπελώνες Rira

Αμπελώνες Ρίρα: Οι Αμπελώνες Ρίρα (όνομα από παλιά ονομασία της περιοχής) έχουν έκταση 250 στρεμμάτων, βρίσκονται στις πλαγιές της Αιγιαλείας και έχουν θέα στον Κορινθιακό κόλπο. Αφορούν 15 ποικιλίες αμπέλου, διεθνείς και γηγενείς, που ο Παναγιώτης Τσίτσας, ιδιοκτήτης τους, επέλεξε και αποφάσισε να εγκαταστήσει στην ιδιαίτερη πατρίδα του και πραγματικά αυθεντικό ελληνικό αμπελοτόπι (2007). Η ομορφιά εδώ κόβει την ανάσα, όπως τα αμπέλια καλύπτουν από παντού ολόκληρη την κορυφογραμμή του λόφου τους.

(Πηγή: Peloponnese Wineroads, Αμπελώνες Ρίρα)

6.2.5. Αίγιο – Δάφνες – Παρασκευή

Επισκέψιμο Οινοποιείο: Καρανικόλα

Οινοποιείο Καρανικόλας: Το Οινοποιείο Καρανικόλας ιδρύθηκε το 2010 στο χωριό Παρασκευή Αιγίου. Βρίσκεται σε υψόμετρο 800 μέτρων, στους πρόποδες του βουνού της Παρασκευής, κάτω ακριβώς από τα έλατα. Ένα οινοποιείο στολίδι, αρχιτεκτονικά ενταγμένο απόλυτα στον τόπο του, βασισμένο στην πέτρα και το ξύλο. Η ετήσια παραγωγή του ανέρχεται σε περίπου 50.000 λίτρα οίνου. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας έχει έκταση 50 στρέμματα και βρίσκεται απλωμένος σε διάφορα μέρη γύρω από το χωριό. Οι φυτεμένες ποικιλίες είναι Μαλαγουζιά, Merlot, Μαυροδάφνη, Cabernet Sauvignon και Ροδίτης, από τις οποίες παράγονται σε μικρές ποσότητες οι εμφιαλωμένοι οίνοι του κτήματος, κάτω από το brand name «Αετοκορφές» (Λευκό, Ροζέ, Κόκκινο).

(Πηγή: Patras Wine Club, Τα οινοποιεία της Αιγιαλείας, Οινοποιείο Καρανικόλας)

6.2.6. Βασικά Χαρακτηριστικά της Αμπελουργικής Ζώνης

- Διαθέτει βορεινή έκθεση, αξιοποιώντας τις βροχές της Δυτικής Ελλάδας, καθώς και το κλίμα του Κορινθιακού.
- Είναι προστατευμένη από τους ζεστούς αφρικάνικους νοτιάδες του καλοκαιριού, λόγω των ορεινών όγκων στον Νότο της.
- Έχει μεγάλο υψόμετρο (500-1050 μέτρα), βασικό στοιχείο για την ποιότητα των προϊόντων.
- Διαθέτει γόνιμα εδάφη από παλιές γεωλογικές προσχώσεις, με καλή αποστράγγιση λόγω της κλίσης των πλαγιών.
- Μακράιωνη εμπειρία στην πειθαρχημένη αμπελοκαλλιέργεια και την ποιοτική παραγωγή, λόγω της ιδιαιτερότητας της τοπικής μαύρης σταφίδας.
- Είναι ένα πανέμορφο τοπίο, χαρακτηριζόμενο ως η Τοσκάνη της Ελλάδας.

Ο αμπελώνας της Αιγιαλείας με τις σπάνιες ιδιότητές του (βορεινός προσανατολισμός, ιδιαίτερο μικροκλίμα, ιδανικό υψόμετρο και κλίση, προστασία από ζεστούς αφρικανικούς νοτιάδες) δημιουργεί πολλούς οίνους ποιότητας, αναγνωρισμένους ως οίνους Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Π.Γ.Ε. ΠΛΑΓΙΕΣ ΤΗΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ. Σχεδόν κάθε χρόνο οι οινοποιοί της περιοχής κατακτούν παγκόσμια σημαντικά βραβεία και πρωτιές.

(Πηγή: Οινοξένεια, Ο οίνος)

6.3. Οινοποιείο ACHAIA CLAUSS

Η Achaia Clauss είναι το πρώτο ελληνικό οινοποιείο. Βρίσκεται στην περιοχή του Ριγανόκαμπου στην Πάτρα και ιδρύθηκε το 1861 από τον Βαυαρό Gustav Clauss, που ήρθε στην Πάτρα το 1854 για να εργαστεί σε μία γερμανική εταιρεία εξαγωγής σταφίδας. Σε μία από τις εξορμήσεις του γνώρισε την περιοχή και εντυπωσιάστηκε από το μαγευτικό τοπίο. Αρχικά αγόρασε ένα αμπέλι 60 μόλις στρεμμάτων και τελικά δημιούργησε το Κάστρο-Οινοποιείο που διατηρείται έως σήμερα.

Το γλυκό κόκκινο κρασί που πρωτοπαρήγαγε ο Gustav Clauss το 1873, ονομάστηκε «Μαυροδάφνη», προς τιμήν της Ελληνίδας αγαπημένης του με τα όμορφα μαύρα μάτια, της Δάφνης, που πέθανε σε νεαρή ηλικία. Η Μαυροδάφνη χρειάζεται να μείνει τρία χρόνια σε δρύινο βαρέλι για να ωριμάσει, αλλά όσο περισσότερο μένει τόσο καλύτερη γίνεται. Ο Gustav Clauss θεωρείται ο ιδρυτής και καθιερωτής του θεσμού του Οινοτουρισμού στην Ελλάδα, κατόπιν της επισκέψεως της Πριγκίπισσας Σίσσυ της Αυστροουγγαρίας το 1885, για χάρη της οποίας μάλιστα ονόμασε το Κελλάρι «Αυτοκρατορικό» (Imperial Cellar). Η πριγκίπισσα Σίσσυ επισκέφτηκε το κτίσμα για να προμηθευτεί τη Μαυροδάφνη την οποία της είχαν συστήσει για φαρμακευτικούς λόγους.

Στο Achaia Clauss μπορεί να δει κανείς πλακόστρωτα δρομάκια ανάμεσα σε πέτρινους πύργους, ιστορικά κτίρια, κελάρια γεμάτα με υπερμεγέθη βαρέλια, το καθένα με τη δική του ιστορία, καθώς είναι αφιερωμένα σε ιστορικές προσωπικότητες, εκκλησάκια, προτομές, παραδοσιακά εργαλεία στο οινοποιείο, βραβεία απ' όλο τον κόσμο, φωτογραφίες και βιβλία, είναι μερικά μόνο από τα αξιοθέατα που μπορεί κανείς να γνωρίσει στο κτήμα Achaia Clauss στην Πάτρα.

6.3.1. Η Ιστορία του Οινοποιείου

1854: Ο Βαυαρός Gustav Clauss, γοητευμένος από την πολιτιστική ποιότητα της Αχαϊκής πρωτεύουσας και τη γευστική δυναμική των αμπελιών της, αποφασίζει να δημιουργήσει την πρώτη οινική κοινότητα της Ελλάδος. Χτίζει ολόκληρο οικιστικό συγκρότημα με καθεδρικούς πύργους σε σχήμα κωδωνοστασίου, που δίνει τη δυνατότητα σε ένα ολόκληρο χωριό να ζει, να εργάζεται και να αναπτύσσεται, γύρω από τον κεντρικό πυρήνα του οινοποιείου.

1861: Ο Clauss κάνει την πρώτη φύτευση των αμπελώνων του.

1873: Δημιουργείται το βαθυπόρφυρο, επιδόρπιο, γλυκό και ατίθασο κρασί, η Μαυροδάφνη.

1899: Η χρονιά του 1899 σημαδεύεται από τη σοδειά που ο Clauss φέρνει από τις ορεινές πλαγιές των Καλαβρύτων και εμφανίζει για πρώτη φορά τη Δεμέστιχα. Η Δεμέστιχα γίνεται η Πρέσβειρα των ελληνικών μεθόδων οινοποίησης και καταργεί τα σύνορα καθώς εξαπλώνει ραγδαία τη φήμη της οινοποιείας του Clauss στα πέρατα της γης.

1919: Η Achaia Clauss περνάει σε ελληνικά χέρια. Αρχίζει ο σταδιακός εκσυγχρονισμός των εγκαταστάσεων και των τεχνικών μεθόδων οινοποίησης. Διατηρείται το παραδοσιακό κομμάτι της οινοποιείας σαν το αδιάσειστο τεκμήριο της συμβολής της Achaia Clauss στο ρίζωμα του εκλεπτυσμένου οίνου στην ελληνική πραγματικότητα. Η φήμη της Achaia Clauss έχει εξαπλωθεί σε 43 χώρες του κόσμου. Πρόθεσή της η ανάδειξη των κρυμμένων μυστικών του Ελληνικού Αμπελώνα και η αξιοποίηση τους στο μέγιστο δυνατό.

ΣΗΜΕΡΑ: Η Achaia Clauss παράγει πλέον τα προϊόντα της σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις, λίγα χιλιόμετρα μακριά από την ιστορική της εγκατάσταση. Αληθινή όαση, παραδίδει την ομορφιά και την ιστορία της στο χρόνο, στους χιλιάδες επισκέπτες της και σε όσους την αγαπούν και φροντίζουν για τη διατήρηση της μοναδικής της υπόστασης.

6.3.2. Παρασκευή Οίνου

Στην Achaia Clauss, βρίσκεται ο παλαιότερος αποστακτήρας στην Ελλάδα και η δυνατότητα αποσταξής του ήταν 600 λίτρα ανά 4 ώρες. Ύστερα το απόσταγμα αποθηκευόταν σε μία υπόγεια τσιμεντένια δεξαμενή. Για να γίνει η Μαυροδάφνη γλυκειά, όταν γινόταν η ζύμωση του κρασιού, πριν εισχωρήσουν στο κρασί όλα τα βακτήρια, σταμάταγε η ζύμωση και γινόταν προσθήκη του οινικού αλκοόλ του αποστακτήρα. Έτσι διατηρούσε όλα τα φυσικά σάκχαρα του σταφυλιού και έμενε φυσικά γλυκό χωρίς την προσθήκη ζάχαρης.

6.3.3. Οι Οίνοι

Άρωμα Λόφου Λευκός: Λευκοκίτρινου χρώματος οίνος με πράσινες-γκρι ανταύγειες. Διακρίνεται για τη φρεσκάδα, τα λεπτά αρώματα που θυμίζουν ροδοπέταλα και εσπεριδοειδή, καθώς και για το ελαφρύ σώμα του.

Άρωμα Λόφου Ροζέ: Χαρακτηρίζεται από πορτοκαλόχρουν χρώμα με ιώδεις ανταύγειες και κυρίαρχα τα αρώματα φραγκοστάφυλου, σμέουρου και βύσσινου.

Άρωμα Λόφου Ερυθρός: Βαθύ πλούσιο κόκκινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες. Ένα κομψό και φίνο άρωμα μαύρων φρούτων σε συνδυασμό με την εξαιρετικά πλούσια και καλά ισορροπημένη φρουτώδη γεύση με φίνα οξύτητα και μαλακές τανίνες.

Gustav Clauss: Ένα πλούσιο κόκκινο garnet χρώμα σε συνδυασμό με ένα σύνθετο και πολλών επιπέδων άρωμα γλυκών κόκκινων και μαύρων φρούτων, έρχονται να συνθέσουν τον απολαυστικό αυτό οίνο.

Μοσχάτος Πατρών: Ανοιχτό χρυσοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες με τα αρώματα του μελιού και του λεμονιού να σχηματίζουν ένα εξαιρετικά αρωματικό μπουκέτο.

Μελισσέα: Διαυγές, χρυσοκίτρινο χρώμα συνδυασμένο άριστα με ένα βαρύ, εξαιρετικά ευωδιαστό μπουκέτο άγριων λουλουδιών. Γευστικά παρουσιάζει ένα πλούσιο σώμα με καλή δομή όπου ανταγωνίζονται με επιτυχία το μέλι και τα ώριμα φρούτα.

Μαυροδάφνη Πατρών «601»: Σκοτεινό κεχριμπαρένιο χρώμα με καφετιές ανταύγειες και αρωματική ένταση ενός γλυκού μπουκέτου φρούτων με έντονη την παρουσία ξηρών σύκων.

Μαυροδάφνη «601» Reserve: Διαυγής εμφάνιση και βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα σε φρουτώδη φόντο αρωμάτων, μικτών ξηρών φρούτων με έντονες χροιές από καρύδι.

Μαυροδάφνη «601» Grand Reserve: Ένα βαθύ καφετί χρώμα, ένδειξη της παλαιότητας αυτού του οίνου σε συνδυασμό με ένα εξευγενισμένο σύνθετο μπουκέτο από σταφίδες και ξηρά μικτά φρούτα όπως σύκο, δαμάσκηνα και καρύδια που διακρίνονται από ποιότητα και λεπτότητα.

(Πηγή: Οινοποιείο Achaia Clauss/Achaia Clauss, Από το 1861 οινοποιεί)

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ο τουρισμός αποτελεί εδώ και αρκετά χρόνια ένα είδος ψυχαγωγίας και ξεκούρασης για το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού του πλανήτη, με αποτέλεσμα να έχει σημειωθεί αρκετή ανάπτυξη αυτού του τομέα, η οποία έχει ωφελήσει την οικονομία των χωρών υποδοχής. Καθώς, όμως, περνάνε τα χρόνια και η ανάπτυξη αυτή γίνεται όλο και μεγαλύτερη, άλλο τόσο αρχίζουν σιγά σιγά και τα προβλήματα των χωρών οι οποίες αποτελούν πόλο έλξης για πολλούς επισκέπτες. Η αλλοτρίωση του πολιτισμού και η καταστροφή του φυσικού περιβάλλοντος αποτελούν δύο από τις κυριότερες επιπτώσεις που προκαλεί ο μαζικός τουρισμός.

Καθώς όμως αναπτύσσεται ο τουρισμός, παράλληλα εμφανίζεται ένα νέο είδος τουρισμού, ο εναλλακτικός. Ο κορεσμός των τουριστών από τον συμβατό τρόπο ψυχαγωγίας και η ανάγκη τους να ανακαλύψουν νέους τρόπους πιο φιλικούς για το περιβάλλον, οδήγησαν στον εναλλακτικό τουρισμό.

Μία μορφή εναλλακτικού τουρισμού είναι ο Οινοτουρισμός, ο οποίος έχει αναπτυχθεί σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας. Στην Ελλάδα παράγονται κρασιά εδώ και πολλά χρόνια. Στην αρχαία Ελλάδα ο οίνος είχε συνδυαστεί με τη θρησκεία και τον πολιτισμό. Πολλοί ήταν εκείνοι οι οποίοι ύμνησαν το κρασί και μίλησαν για τις ευεργετικές τους ιδιότητες.

Το έδαφος και το κλίμα της Ελλάδας συμβάλλουν στην παραγωγή εκλεκτών κρασιών. Πολλοί είναι οι τουρίστες που επισκέπτονται τη χώρα μας για να δοκιμάσουν τα ελληνικά κρασιά και τις τοπικές γεύσεις καθώς και να περιηγηθούν στους δρόμους του κρασιού της. Ο συνδυασμός των κρασιών, των τοπικών ελληνικών προϊόντων και της φιλοξενίας, αποτελούν «πόλο έλξης» για οινόφιλους από όλο τον κόσμο. Εκτός όμως από την δοκιμή των κρασιών, οι τουρίστες, καθώς και οι λάτρεις του κρασιού ήθελαν να έρθουν σε επαφή με όλη τη διαδικασία της παρασκευής του κρασιού. Έτσι δημιουργήθηκαν οι δρόμοι του κρασιού, τους οποίους μπορεί να συναντήσει κανείς σε όλη την Ελλάδα.

Η Αχαΐα, έχει αρκετά ανεπτυγμένο οινοτουρισμό, και αυτό φαίνεται από τα οινοποιεία και τους Δρόμους του Κρασιού της. Πολλοί Έλληνες αλλά και ξένοι τουρίστες, καταφθάνουν στην Αχαΐα όχι μόνο για να γνωρίσουν από κοντά το πρώτο ελληνικό οινοποιείο, το Achaia Clauss, το οποίο από το 1861 το έχουν επισκευτεί πολλές ιστορικές προσωπικότητες από το εξωτερικό και την Ελλάδα για να γευτούν τα κρασιά-θρύλους της, αλλά και για να περιηγηθούν στις μαγευτικές

διαδρομές του κρασιού, μία εκ των οποίων είναι η Αιγιαλεία, η οποία προσφέρει μία μοναδική εμπειρία στους επισκέπτες με διαδρομές που περιλαμβάνουν αρκετές ποικιλίες οίνου, τοπικές γεύσεις και ομορφιά της φύσης. Πανέμορφοι ορεινοί αμπελώνες, ιστορικά χωριά, εξαιρετικά αξιοθέατα και μαγευτικά τοπία συμπληρώνουν τις διαδρομές αυτές. Δεν είναι τυχαίο λοιπόν, ότι η Αχαΐα έχει χαρακτηριστεί μια από τις γοητευτικότερες περιοχές της Ελλάδας για οινoturισμό.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Ανδριώτης Κ. (2008). «Αειφορία και Εναλλακτικός Τουρισμός». Εκδόσεις Σταμούλης ΑΕ
- Ηλιοπούλου Δ. (2015). «Βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη με τη χρήση εναλλακτικών μορφών τουρισμού στο Νομό Μεσσηνίας». Διπλωματική εργασία. Τμήμα Βιολογίας. Πανεπιστήμιο Πατρών.
- Καλλέργη Σ. (2009). «Εναλλακτικός τουρισμός και τα διαφοροποιητικά χαρακτηριστικά του, η περίπτωση της Κρήτης». Πτυχιακή εργασία. Τμήμα Διοίκησης και Οικονομίας. Σχολή Τουριστικών Επιχειρήσεων. Α.Τ.Ε.Ι. Ηρακλείου Κρήτης.
- Φανουράκη Μ. και Σφακιανάκη Χ. (2013). «Ο οινoturισμός ως μοχλός ανάπτυξης του εναλλακτικού τουρισμού στο Νομό Ηρακλείου». Πτυχιακή εργασία. Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας. Τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων. Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κρήτης.
- Νέτσικα Μ. (2019) «Τα κρασιά της Ελλάδας». Εκδόσεις Ianos

Μαντζουράνη Κ. και Τζιφάκη Χ. (2006) «Επιπτώσεις-Προοπτικές Εξέλιξης του Εναλλακτικού Τουρισμού στην Ελλάδα»

Ιστοσελίδες

Εναλλακτικός Τουρισμός. Βικιπαίδεια.

https://el.wikipedia.org/wiki/Εναλλακτικός_τουρισμός

Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου. Ιστορική Αναδρομή στην Ελλάδα των Κρασιών

<http://greekwinefederation.gr>

ypaithros.gr. Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου: «Η ανάπτυξη του οινοτουρισμού απαιτεί επενδύσεις και εκπαιδευτικό προσωπικό»

https://www.ypaithros.gr/mairi-triantafyllopoulou-anaptyksi_oinotourismou-apaitei-ependyseis-ekpaideymeno-prosopiko/

Επώνυμο Ελληνικό Κρασί. Σύγχρονη Ελληνική οινική αναγέννηση

http://www.newwinesofgreece.com/sugxroni_elliniki_oiniki_anagennisi

Taxhorizon.club. Οινοτουρισμός, μια σύγχρονη τουριστική τάση με μεγάλες προοπτικές

<http://www.taxhorizon.club>

Wine survey. Οινικές εξερευνήσεις

Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στη Θράκη

<https://winesurveyor.weebly.com/tour11.html>

Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στη Μακεδονία

<https://winesurveyor.weebly.com/tour12.html>

Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στη Θεσσαλία

<https://winesurveyor.weebly.com/tour13.html>

Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στην Ήπειρο

<https://winesurveyor.weebly.com/tour14.html>

Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στο Ιόνιο

<https://winesurveyor.weebly.com/tour15.html>

Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στη Στερεά Ελλάδα

<https://winesurveyor.weebly.com/tour16.html>

Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στην Πελοπόννησο

<https://winesurveyor.weebly.com/tour17.html>

Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στο Αιγαίο

<https://winesurveyor.weebly.com/tour18.html>

Δρόμοι του Κρασιού-Οινοτουρισμός στην Κρήτη

<https://winesurveyor.weebly.com/tour19.html>

Greece all time classic. Δρόμοι Κρασιού

http://www.visitgreece.gr/el/touring/wine_routes

Peloponnese Wineroads. Δρόμοι του Κρασιού της Αχαΐας Peloponnese Wineroads. Οινοποιεία Τετράμυθος

Peloponnese Wineroads. Cavino

Peloponnese Wineroads. Αμπελώνες Ρίρα

<https://peloponnesewineroads.com>

ΕΝΟΑΠ-Οινοπαραγωγοί μέλη της ένωσης. Αχαιών Οινοποιητική

<https://www.enoap.org>

Peloponnese Wine Festival. Ρούβαλης

<http://www.peloponnesewinefestival.com/paragogoi/oinopoieio-royvalis-oinoforos>

Οινοξένεια. Ο οίνος

<https://oinoxeneia.gr/o-oinos/>

Achaia Clauss. Από το 1861 οινοπιεί

<http://www.achaiaclauss.gr>

Patras Wine Club. Τα οινοποιεία της Αιγιαλείας. Οινοποιείο Καρανικόλας

<https://www.patraswineclub.gr>

