



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ

Σχολή Οικονομικών Επιστημών και Διοίκησης Επιχειρήσεων

Τμήμα Διοικητικής Επιστήμης και Τεχνολογίας

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΛΑΔΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ ΣΤΗΝ
ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ**

**ANALYSIS OF THE WINE SECTOR IN
WESTERN GREECE**

ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΕΠΟΠΤΕΥΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ : ΚΑΚΑΡΕΛΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΠΑΤΡΑ-2021

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρακάτω πτυχιακή εργασία εκπονήθηκε στα πλαίσια της ανάλυσης του κλάδου της οινοποιίας στην Περιφέρεια της Δυτικής Ελλάδας, μιας περιοχής με μεγάλη ιστορική συμμετοχή στον τομέα της αμπελουργικής δραστηριότητας της χώρας και με τους σημαντικούς αμπελώνες που διαθέτει , παγκόσμιας φήμης. Σε αυτό το σημείο θέλω να ευχαριστήσω την οικογένεια μου και το φιλικό περιβάλλον μου για την στήριξη όλων των φοιτητικών μου χρόνων. Επίσης να ευχαριστήσω θερμά τους καθηγητές της σχολής μου για την γνώση που μου παρείχαν όλα τα εκπαιδευτικά χρόνια.

Περίληψη

Ο κλάδος της οινοποιίας αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους τομείς της ελληνικής οικονομίας, όχι μόνο για την εγχώρια αγορά, αλλά και για την ανάπτυξη και προώθηση του ποιοτικού ελληνικού οίνου στην διεθνή αγορά.

Η Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας αποτελεί έναν από τους σπουδαιότερους παραγωγούς στην εγχώρια παραγωγή οίνου, καθώς περιλαμβάνει ξεχωριστούς και μοναδικά ιδιαίτερους αμπελώνες, που είναι αναγνωρισμένοι παγκοσμίως. Αξιοσημείωτο είναι και το γεγονός ότι ανήκει στο γεωγραφικό διαμέρισμα της Πελοποννήσου, την περιοχή με το μεγαλύτερο ποσοστό εκτάσεων αμπελώνων της Ελλάδας και το μεγαλύτερο αριθμό οινοπαραγωγής.

Ο στόχος της συγκεκριμένης μελέτης, μέσω της ιστορικής αναδρομής του οίνου και της στενής του σχέσης με τα πολιτιστικά δρώμενα της χώρας, είναι να παρουσιάσει την δυναμικότητα του κλάδου αυτού, με ειδική αναφορά στην Περιφέρεια της Δυτικής Ελλάδας.

Μέσα από μία γενική ανάλυση των διαδικασιών και λειτουργιών που περιβάλλουν τον κλάδο της οινοποιίας, η εργασία διακρίνει τα θετικά και αρνητικά στοιχεία που την χαρακτηρίζουν.

Η ενδεδειγμένη παρουσίαση συγκεκριμένων οινοποιείων της περιφέρειας, τα οποία έχουν διακριθεί στην εγχώρια και διεθνή αγορά, δίνει την ευκαιρία στον αναγνώστη να διακρίνει την πολυσήμαντη δυναμική και εμβέλεια του κλάδου της εν λόγω περιφέρειας σε παγκόσμιο επίπεδο.

Συμπερασματικά, καταλήγει στο γεγονός ότι είναι ένας κλάδος, με βαθιές ρίζες στην ιστορία της χώρας και μεγάλη επιρροή στις διεθνείς αγορές. Επίσης γίνονται διακριτά τα προβλήματα που έχει ο κλάδος, καθώς και τα περιθώρια βελτίωσης του. Με προτάσεις και πρακτικές που έχουν ακολουθήσει οι μεγαλύτερες επιτυχημένες επιχειρήσεις του κλάδου, δίνεται μία λύση και σε νεοσύστατες επιχειρήσεις με μικρή μονάδα παραγωγής οίνου.

Abstract

The wine industry is one of the most important sectors of the Greek economy, not only for the domestic market, but also for the development and promotion of quality Greek wine in the international market.

The Region of Western Greece is one of the most important producers in domestic wine production, as it includes outstanding and uniquely special vineyards, which are recognized worldwide. It is also noteworthy that it belongs to the geographical region of the Peloponnese, the area with the largest percentage of vineyards and the largest number of wine production in Greece.

The aim of this study, through the historical background of wine and its close relationship with the cultural events of the country, is to present the capacity of this sector, with special reference to the Region of Western Greece.

Through a general analysis of the processes and functions that surround the wine industry, the study distinguishes the positive and negative elements that characterize it.

The thorough presentation of specific wineries of the region, which have been distinguished in the domestic and international market, gives the reader the opportunity to discern the significant dynamics and scope of the industry of this region worldwide.

In conclusion, it ends up with the fact that it is an industry, with deep roots in the country's history and great influence in international markets. The problems that the industry has, as well as the leeway to its improvement, are also distinguished. With proposals and practices that have been followed by the largest successful companies in the industry, a solution is given to newly established companies with a small wine production unit.

Περιεχόμενα

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ	3
1.1 ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΛΑΔΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ	3
1.2 Οίνοι ΠΟΠ και ΠΓΕ	4
1.3 ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	4
1.4 ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΟΙΝΟΥ.....	6
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2:ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΚΑΙ ΖΗΤΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ	8
2.1 ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ	8
2.2 ΖΗΤΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ	9
2.3 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ	10
2.3.1 Εγκατάσταση αμπελώνα	10
2.3.2. Δημιουργία Οινοποιείου	11
2.4 ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΥΠΟΒΑΘΡΟ	12
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΓΟΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΪΑΣ	13
3.1 ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ	13
3.2 ΕΓΧΩΡΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΥ	14
3.3 ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΓΟΡΑ	14
3.3.1 Εξαγωγές οίνου σε Ευρωπαϊκής Ένωσης και Τρίτες Χώρες.....	15
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΤΗ ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ	16
4.1 ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΑΧΑΪΑΣ.....	16
4.2 ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΛΕΙΑΣ.....	17

4.3 ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ.....	17
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΚΛΑΔΟΥ	18
5.1 ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ PORTER.....	19
5.2 SWOT ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΤΟ ΚΛΑΔΟ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ.....	22
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΜΕΛΕΤΗ ΟΙΝΟΠΟΙΟΕΙΩΝ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	25
6.1 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ CAVINO.....	25
6.2 ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΚΙΝΤΩΝΗ (ΚΙΝΤΟΝΙΣ WINERY)	32
6.3 ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ	35
6.4 ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΡΟΥΒΑΛΗΣ – ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ.....	44
6.5 ΚΤΗΜΑ ΜΠΡΙΝΤΖΙΚΗ	47
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	48
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	50

Εισαγωγή

Ο κλάδος της οινοποιίας αποτελεί έναν από τους πιο σημαντικούς κλάδους στην ελληνική βιομηχανία, καθώς κατέχει εξαιρετικά σημαντική θέση στον πρωτογενή τομέα. Στον συγκεκριμένο κλάδο δραστηριοποιείται ένας μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων, αλλά και αγροτικοί συνεταιρισμοί συμβάλλοντας στην ανάπτυξη της παραγωγής, την ποιότητα του οίνου όπως επίσης στην εξέλιξη των τεχνολογικών μέσων παραγωγής. Η Ελλάδα, αποτελεί μία χώρα με μεγάλη αμπελουργική παράδοση, χωρισμένη στις εκάστοτε περιφέρειες. Σε μια από τις πολλές περιφέρειες που συμβάλλουν σημαντικά στον τομέα της οινοποιίας ανήκει και η Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος.

Η Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος, έχει πρωταγωνιστικό ρόλο στο κλάδο της οινοποιίας, καθώς έχει μακρά ιστορία στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή. Πλέον καθίσταται μια απ' τις πιο αναπτυσσόμενες περιφέρειες στην Ελλάδα στον τομέα της εγχώριας οινοπαραγωγής, αλλά και στη διεθνή αγορά. Υπάρχουν αρκετά οινοποιεία με μεγάλες εξαγωγικές μονάδες παραγωγής. Μελετώντας τον κλάδο οινοποιίας και το κρασί στη χώρα μας, ανακαλύπτουμε στοιχεία για τη ζήτηση και την προσφορά των προϊόντων, το κόστος παραγωγής, τη δυναμικότητα του κλάδου αλλά και το τεχνολογικό υπόβαθρο που απαιτείται για την παραγωγή μονάδων οίνου.

Ιστορική Αναδρομή

Αναμφισβήτητα, εάν κάποιος ανατρέξει σε βάθος στην μακρά ιστορία της Ελλάδος, θα διαπιστώσει την μακροχρόνια σχέση της με το αμπέλι-οίνο. Η διαχρονική αυτή πορεία ξεκινά απ' την αρχαιότητα, καθώς ο οίνος έχει καθιερωθεί ως ένα αναπόσπαστο κομμάτι της ελληνικής κοινωνίας. Δεν μπορεί, άλλωστε, να περάσει απαρατήρητο το γεγονός ότι, μεγάλοι φιλόσοφοι και ποιητές της εποχής των προγόνων μας αναφέρονται αρκετά συχνά στη σχέση της κοινωνίας με το κρασί, σε μεγάλα έργα, όπως η «Ιλιάδα» και η «Οδύσσεια» του Ομήρου, τα «Συμπόσια» του Πλάτωνος και του Ξενοφώντος. Επίσης, μια ακόμα ένδειξη της καλής σχέσης της ελληνικής κοινωνίας με το κρασί, είναι και η λατρεία προς τον Διόνυσο, τον γήινο θεό του κρασιού, του γλεντιού και του θεάτρου.

Η σχέση αυτή, όμως, δεν περιορίζεται εκεί, καθώς αποτελεί και μια ισχυρή δύναμη του εμπορίου και της παγκόσμιας βιομηχανίας. Οι αρχαίοι Έλληνες ήταν γνωστοί για την τεράστια ικανότητα τους και την γνώση τους για την αξία του εμπορίου. Εξάλλου, δεν είναι τυχαίο ότι καθιερώθηκε για πρώτη φορά η έννοια της Ονομασίας Προέλευσης του κρασιού. Συγκεκριμένα, σε πολύ γνωστά κείμενα αναφέρονται οι εξής ονομασίες: ο Χίος οίνος, ο Λέσβιος οίνος, ο Θάσιος οίνος, ο Πράμνιος οίνος. (Γιώργος Πίττας, 2017)

Καθ' όλη την διάρκεια της Ελληνικής ιστορίας, υπάρχουν αναφορές στη σχέση της με το κρασί, όπως και η απόλυτη σύνδεση της με τον Χριστιανισμό. Από το πρώτο θαύμα του Χριστού, τη μετατροπή δηλαδή του νερού σε οίνο, μέχρι την προσφορά του οίνου σε συνδυασμό με άρτο με σκοπό να αγιάσει το σώμα. Επιπλέον, κατά την διάρκεια του μεσαίωνα, το κρασί κατείχε σημαντική θέση στην κοινωνία και για τις θεραπευτικές του ιδιότητες. Μεγάλες μελέτες μέχρι σήμερα έχουν αναφερθεί στη θεραπευτική ικανότητα του κρασιού, καθώς η κατάλληλη ποσότητα προσφέρει σημαντικά στοιχεία και παρέχει τόνωση στον ανθρώπινο οργανισμό.

Η ιστορία του σύγχρονου Ελληνικού κρασιού αρχίζει όταν ο Γουσταύος Κλάους βρίσκεται στην Πάτρα το 1859, όντας γοητευμένος απ' την πολιτιστική ποιότητα και την γευστική δυναμική των αμπελιών της Αχαϊκής πρωτεύουσας, αγοράζει έκταση 60

στρεμματών γης και δημιουργεί ένα μεγάλο οικιστικό σύστημα γύρω απ' τον πυρήνα του οινοποιείου. Ο «Αμπελώνας της Αχαΐας» αποτελεί μέχρι σήμερα ένα απ' τα μεγαλύτερα κομμάτια της ελληνικής οινοπαραγωγής, παίζοντας σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη του εμφιαλωμένου κρασιού στην σύγχρονη εποχή, αλλά και στην παγκόσμια δυναμική της οινοπαραγωγής. (ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΚΟΓΙΑΣ, 2018)

Λόγω της εξέλιξης των πραγμάτων και καθώς η Ελλάδα μαστίζεται από πολέμους, κατοχή, προσφυγιά και μεγάλη φτώχεια, η εξέλιξη της πορείας του κρασιού δεν μπορούσε να είναι ανάλογη των άλλων ευρωπαϊκών χωρών. Η κακή διαχείριση των αμπελώνων, η απρογραμμάτιστη ανάπτυξη και η εγκατάλειψη πολλών ποικιλιών έδινε συνεχώς μια υποβάθμιση στον ελληνικό αμπελώνα και το καλό όνομα του ελληνικού κρασιού. Η αναγέννηση της ελληνικής οινοπαραγωγής εξελίσσεται τα τελευταία πενήντα χρόνια, όταν ξεκίνησαν να γίνονται οι πρώτες σοβαρές επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και τεχνολογικά μέσα, με αποτέλεσμα να βελτιωθεί η παραγωγή και η ποιότητα του ελληνικού κρασιού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ

1.1 Προϊόντα κλάδου οινοποιίας

Η ιστορία του ελληνικού αμπελώνα χάνεται στα βάθη των αιώνων. Τα αμπελοτόπια και η οινοπαραγωγή είναι μέρος της ιστορίας, της κουλτούρας και του πολιτισμού της χώρας μας. Μέσα στην πάροδο της ιστορίας μας, διένυσε μεγάλες περιόδους αδράνειας. Παρόλο αυτά, το μεσογειακό κλίμα, με την παρουσία έντονων ηλιοφανειών καθ' όλη την διάρκεια του χρόνου, το ξηρό καλοκαίρι και οι έντονες εναλλαγές υψόμετρων ξηράς-θάλασσας δημιουργούν σπάνιο και εντυπωσιακό κλίμα για να κατορθώσουν να ευδοκιμήσουν πλήθος ποικιλιών σταφυλιού. Υπάρχουν εκατοντάδες ποικιλίες κρασιών που καλλιεργούνται ανά τον κόσμο, αλλά και στην Ελλάδα, τα οποία παίρνουν την ονομασία τους είτε από την ποικιλία, είτε από τον τόπο παραγωγής. Η διάκριση τους για την κατηγοριοποίησή τους διαμορφώνεται από τρεις συγκεκριμένους παράγοντες: το χρώμα, την γλυκύτητα και την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα. (Γ. Κρασανάκης, 2003)

1. Πρώτη κατηγορία με βάση το χρώμα.

Το συγκεκριμένο κριτήριο πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό που εξαρτάται κυρίως από την ποικιλία αμπέλου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή κρασιού, αλλά και το είδος οινοποίησης. Σημαντικό είναι να αναφερθεί πως το χρώμα του σταφυλιού δεν καθορίζει και το χρώμα του κρασιού, καθώς οι χρωστικές ουσίες βρίσκονται στα στερεά μέρη (στέμφυλα). Επομένως, για να επιτευχθεί το εκάστοτε χρώμα στο κρασί πρέπει να περιλαμβάνονται και τα στερεά μέρη στην διαδικασία της ζύμωσης. Έτσι τα κρασιά διακρίνονται σε :

- Λευκά,
- Ερυθρά και
- Ροζέ.

2. Δεύτερη κατηγορία με βάση την γλυκύτητα.

Ο συγκεκριμένος παράγοντας διαμορφώνεται με βάση την περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Η μέτρηση μπορεί να γίνει και κατά τη διαδικασία συγκομιδής, αλλά πρακτικά καθορίζεται το ποσό των σακχάρων που παραμένει ακόμη και μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης με αποτέλεσμα να διακρίνονται στους εξής τύπους :

- Ξηρά,
- Ημίξηρα,
- Ημίγλυκα και
- Γλυκά

3. Τρίτη και τελευταία η περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα CO₂

Το διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) μπορεί να προέρχεται από την διαδικασία της αλκοολικής ζύμωσης, είτε να έχει προστεθεί μετέπειτα. Αξιοσημείωτο είναι να αναφερθεί ότι κάτι τέτοιο απαγορεύεται να προστεθεί στο μπουκάλι εμφιάλωσης. Η διαδικασία αυτή επιτυγχάνεται, είτε μέσω της εμφιάλωσης του κρασιού πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση, είτε μέσω της ολοκλήρωσης της ζύμωσης σε αεροστεγείς δεξαμενές. Έτσι, λοιπόν, τα κρασιά διακρίνονται σε:

- Ήσυχα,
- Ημιαφρώδη και
- Αφρώδη

1.2 Οίνοι ΠΟΠ και ΠΓΕ

Από την Ομηρική, κιάλας, εποχή διακρίνεται η προσπάθεια δημιουργίας κανονισμών για την διασφάλιση της ποιότητας του κρασιού και την προστασία προέλευσης με βάση την εδαφική περιοχή. Η ιδέα ενός ελεγχόμενου και προστατευμένου συστήματος ποικιλιών οίνου που καθιερώνει την ιδιαιτερότητα ενός κρασιού με βάση την προέλευση, την ποιότητα και ποικιλία αμπέλου είναι η απαρχή και ο πυλώνας για την οργάνωση και την εξέλιξη της ιστορίας του κρασιού. Ο ανθρώπινος παράγοντας, υπήρξε θεμελιώδης, σημαντικός και αποφασιστικός για την διαμόρφωση, την οργάνωση και την ανάπτυξη των οινοπεδίων. Ο ελληνικός αμπελώνας απαρτίζεται από πολλές μικρές, ορεινές και ημιορεινές περιοχές, με μικρές εκτάσεις αμπελοκαλλιέργειας.

Με βάση τα στοιχεία από την πιο πρόσφατη έρευνα της ΕΛΣΤΑΤ (Νοέμβριος 2018), το μέγεθος των συνολικών εκτάσεων αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα υπολογίζεται κάτω από το ένα εκατομμύριο στρέμματα (892,459). Από το σύνολο των εκτάσεων με αμπελώνες τα 506.477 στρέμματα καλλιεργούνται με οινάμπελα και τα 385.982 στρέμματα με σταφιδάμπελα και επιτραπέζια σταφύλια.

1.3 Βιολογική καλλιέργεια

Ένας μεγάλος αριθμός των οινοπαραγωγών καταφεύγει στην παραγωγή βιολογικών κρασιών, για να προσελκύσει μεγαλύτερο όγκο καταναλωτών. Μεγάλος είναι ο αριθμός των καταναλωτών που επιλέγουν τα βιολογικά κρασιά, με την σκέψη ότι είναι καλύτερα για τον ανθρώπινο οργανισμό αλλά και για τον πλανήτη.

Η βιολογική καλλιέργεια, λοιπόν, χρησιμοποιεί ήπιες πρακτικές φυτοπροστασίας και λίπανσης, αφού αποκλείει πάσης φύσεως χημικά ή συνθετικά λιπάσματα και φάρμακα, είτε για την ανάπτυξη των αμπέλων, είτε για την καταπολέμηση των ασθενειών που τις περικλείουν. Με γνώμονα το σεβασμό προς το περιβάλλον και την φύση, η βιολογική καλλιέργεια επιτρέπει μόνο φυσικά ή οργανικά πρόσθετα για την οποιαδήποτε επέμβαση. Συγκεκριμένα, στην περίπτωση της αμπελοργίας, επιτρέπεται η χρήση θειαφιού και θειικού χαλκού για την αντιμετώπιση ασθενειών και η χρήση φυσικών λιπασμάτων για την ανάπτυξη του φυτού.

Η επιδίωξη που ασκεί η βιολογική αμπελοκαλλιέργεια είναι η απόκτηση αμπελιών με μέτρια ζωηρότητα και μειωμένη βλάστηση, τα οποία θα διαθέτουν ικανοποιητική

φυλλική επιφάνεια, ικανή να φωτοσυνθέτει καλά, παρέχοντας, όμως, και επαρκή αερισμό, που είναι ένας από τους πιο σημαντικούς παράγοντες για τη σωστή και αποτελεσματική αντιμετώπιση των μυκήτων που προσβάλλουν το αμπέλι. Ένας άλλος παράγοντας της βιολογικής αμπελοκαλλιέργειας είναι και η ύπαρξη μεγάλου αριθμού ωφέλιμων ειδών της πανίδας που βοηθά στη διατήρηση της ισορροπίας του άμεσου περιβάλλοντος των αμπελιών. Με τη βιολογική καλλιέργεια, έχουμε ποικιλίες κρασιού που εκφράζουν με φυσικό τρόπο όλο τους τον χαρακτήρα, διαμορφωμένες από ένα έδαφος και ένα κλίμα που είναι μοναδικά σε κάθε περιοχή, χωρίς, βέβαια, αυτό να σημαίνει πάντα και εξαιρετικά κρασιά. Εδώ καλείται να επέμβει η τέχνη του οινοποιού, ο οποίος, με μια επιτυχημένη οινοποίηση, θα μπορέσει να δώσει κρασιά με τα αυθεντικά χαρακτηριστικά της κάθε περιοχής. (Θόδωρος Λέλεκας, 2011)

Ολοένα και περισσότεροι οινοποιοί στην Ελλάδα και τον κόσμο υιοθετούν βιολογικές πρακτικές στις καλλιέργειες των σταφυλιών που οινοποιούν. Η βιολογική αμπελοκαλλιέργεια στην Ελλάδα επεκτείνεται σε έκταση αμπελώνων οινοποιίας που ξεπερνά σήμερα τα 54,310 στρέμματα και βρίσκεται μέσα στις δέκα χώρες με τις μεγαλύτερες εκτάσεις βιολογικών οινοστάφυλων, σύμφωνα με τα στοιχεία του Ερευνητικού Ινστιτούτου για την βιολογική παραγωγή FIBL (2015). (Βικτώρια Αποστολοπούλου, 2017)

Σύμφωνα με μελέτες για την διαπίστωση της βιολογικής καλλιέργειας, κατά πόσο είναι καλύτερη σε σχέση με την συμβατική, το Πανεπιστημίου της British Columbia (Verena Seufert & Navin Ramankutty, 2017) μέσα από μελέτη που πραγματοποίησε, εξέτασε τους παράγοντες από τους οποίους αποτελείται ο κλάδος της οινοποιίας. Όσον αναφορά στην απόδοση των καλλιεργειών, έχει εξακριβωθεί ότι οι βιολογικές μέθοδοι έχουν κατά μέσο όρο 20% χαμηλότερες αποδόσεις, σε σύγκριση με τη συμβατική καλλιέργεια. Μπορεί η σταθερότητα, σε γενικές γραμμές, να είναι καλύτερη σε σχέση με την συμβατική, αλλά το γεγονός ότι είναι επιρρεπής σε επιδημίες και ζιζάνια, καθιστά αμφίβολη την αποδοτικότητά της. Η μόλυνση στον κλάδο της γεωργίας γίνεται συνήθως από το άζωτο και τον φώσφορο, δύο στοιχεία από τα οποία τρέφονται τα φύκια και άλλοι υδάτινοι οργανισμοί που «κλέβουν» το οξυγόνο, γεγονός που αποτελεί κίνδυνο για την ζωή των ψαριών. Με βάση αυτά τα στοιχεία, η βιολογική γεωργία τείνει να είναι λιγότερο επιβλαβής για τις κοντινές πηγές νερού, εξαιτίας των χαμηλότερων εισροών αζώτου ενώ ένα άλλο χαρακτηριστικό της είναι ότι δεν απαιτείται μεγάλος όγκος νερού.

Ακόμη ένας παράγοντας που απασχολεί την συγκεκριμένη μέθοδο, είναι το έδαφος. Λόγω των φυσικών λιπασμάτων που χρησιμοποιούνται, η ποσότητα οργανικής ύλης στο έδαφος είναι υψηλότερη, με αποτέλεσμα να παρέχει δομή στο χώμα και να το προστατεύει από τη διάβρωση που προκαλεί το νερό και ο άνεμος. Όσον αναφορά στην άγρια πανίδα, υπάρχει ένα πλεονέκτημα στην συγκεκριμένη μέθοδο, καθώς οι περιοχές με χαμηλότερες αποδόσεις τείνουν να έχουν καλύτερη βιοποικιλότητα. Επιπλέον, η βιολογική γεωργία έχει υψηλότερες εκπομπές οξειδίων του αζώτου και μεθανίου ανά μονάδα καλλιεργητικής απόδοσης, η οποία μπορεί να σχετίζεται με χαμηλότερες αποδόσεις σε σύγκριση με την εισροή λιπασμάτων. Ωστόσο, οι βιολογικές εκμεταλλεύσεις χρησιμοποιούν συνολικά λιγότερη ενέργεια για την παραγωγή καλλιεργειών.

Στην περίπτωση του ανθρώπινου παράγοντα έχουμε δύο περιπτώσεις. Πρώτον, σημαντικό ρόλο παίζει το εισόδημα των αγροτών, το οποίο εξαρτάται και από τη γεωγραφική περιοχή, διότι για να αποφέρουν οι αγρότες υψηλά εισοδήματα θα πρέπει να βρίσκονται σε μια περιοχή στην οποία οι καταναλωτές μπορούν να αντέξουν οικονομικά να πληρώσουν μια υψηλή τιμή. Το γεγονός ότι δεν απαιτούνται λιπάσματα,

φυτοφάρμακα και ζιζανιοκτόνα, δεν βοηθάει το κόστος παραγωγής, καθώς χρειάζονται περισσότερα εργατικά χέρια λόγω της έντονης εργασίας, πράγμα που οδηγεί τους παραγωγούς στην πρόσληψη περισσότερων εργαζομένων, με αποτέλεσμα να επιτύχουν υψηλότερες και ανταγωνιστικότερες αποδόσεις. Ο άλλος παράγοντας και πιο καίριος είναι η υγεία των καταναλωτών. Τα οφέλη στην υγεία είναι αβέβαια και μεταβλητά. Κι αυτό διότι τα δεδομένα που έχουμε σχετικά με τη υψηλότερη θρεπτική αξία των βιολογικών προϊόντων, συγκριτικά με τις συμβατικές μεθόδους, δεν επαρκούν. Για το λόγο αυτόν, δεν καθίσταται δυνατό να δοθεί μια απάντηση στο ερώτημα εάν η διατροφική ποιότητα των βιολογικών προϊόντων συνδέεται με τη χαμηλότερη συχνότητα εμφάνισης ασθενειών στους ανθρώπους.

1.4 Νομοθεσία Οίνου

Παρότι δεν είναι ευρέως γνωστό, αναφορικά με την πρωτογενή παραγωγή (αμπέλι), αλλά και την μεταποίηση (οίνος), ο αμπελοοινικός τομέας διέπεται από την πιο πολύπλοκη νομοθεσία από όλα τα αγροτικά προϊόντα. Το κρασί, σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης, είναι το πιο αυστηρά και πολύπλοκα νομοθετημένο γεωργικό προϊόν, ενώ, σε γενικές γραμμές, η ελληνική νομοθεσία υπερκαλύπτεται από την Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Μπορεί για τον καταναλωτή η ετικέτα ενός κρασιού να αποτελεί μια εικαστική πρόσκληση αγοράς ή μια υπόσχεση για το περιεχόμενο στη φιάλη, για τους οινοποιούς αλλά και για άλλους εμπλεκόμενους στον τομέα, η ετικέτα εμπεριέχει ένα σύμπλεγμα κανόνων. Το περιεχόμενο μιας ετικέτας απεικονίζει συνήθως την υπεραξία μιας περιοχής, η οποία έχει καθιερωθεί στην αγορά, μετά από συντονισμένες προσπάθειες, των αμπελουργών και των οινοποιών μιας περιοχής και την αποδοχή της φήμης αυτής από το καταναλωτικό κοινό. (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020)

Συνεπώς, ό,τι αναφέρεται σε μια ετικέτα κρασιού είναι εν μέρει προβλεπόμενο, κατηγοριοποιεί το συγκεκριμένο κρασί και τις περισσότερες φορές το συνδέει με την τυπικότητα του περιεχομένου, που υπακούει στην τυπικότητα των παραγομένων οίνων μιας περιοχής. Η κατηγοριοποίηση των κρασιών γίνεται με βάση την περιοχή προέλευσης, το αμπέλι, την ποικιλία, τον τόπο που καλλιεργείται, τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες, τις μεθόδους οινοποίησης ή και τις ειδικές ενδείξεις που αφορούν την παλαίωση, την θέση των αμπελώνων κλπ.

Η ελληνική νομοθεσία οίνου θεσπίστηκε για πρώτη φορά το 1971 και έκτοτε έχουν γίνει πολλές τροποποιήσεις. Η ελληνική νομοθεσία προβλέπει δύο βασικές κατηγορίες οίνου, τους Οίνους Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) και τους Επιτραπέζιους Οίνους. (Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, 2016)

Στην πρώτη κατηγορία συμπεριλαμβάνονται οι πρώην οίνοι Ο.Π.Α.Π. (Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας) και οι Ο.Π.Ε. (Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη). Με πρωταρχικό στόχο να προστατευτούν οι ιστορικές οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας και οι ποικιλίες τους, οριοθετήθηκαν γεωγραφικές ζώνες με κάποιες αυστηρές δεσμεύσεις για τους οίνους που θα παραχθούν από αυτές. Οι βασικότερες εξ αυτών είναι:

1. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του κρασιού να οφείλονται αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον.
2. Τα σταφύλια από τα οποία παράγεται να προέρχονται αποκλειστικά μέσα από τη γεωγραφική αυτή ζώνη.
3. Το οινοποιείο να βρίσκεται, επίσης, στη συγκεκριμένη γεωγραφική ζώνη.

4. Οι ποικιλίες να είναι συγκεκριμένες σε κάθε γεωγραφική ζώνη, ακόμα, σε πολλές περιπτώσεις, και ως προς την αναλογία τους και ως προς τα τεχνικά χαρακτηριστικά οινοποίησης τους.

5. Τα κρασιά τους υποχρεούνται να φέρουν στο στόμιό τους ενδεικτική ταινία ασφαλείας.

6. Υποχρεούνται να κυκλοφορούν στο εμπόριο μόνο σε γυάλινη φιάλη και να έχουν πώμα φελλού.

Από την στιγμή που θα ελεγχθούν ως προς τις υποχρεώσεις τους, αποκτούν και δικαιώματα, το δικαίωμα της αναγραφής της αμπελουργικής ζώνης από όπου προέρχονται και το δικαίωμα αναγραφής της χρονολογίας εσοδείας του σταφυλιού ή σταφυλιών, που παίρνουν μέρος στο κρασί. Για τους οίνους Ο.Π.Ε. (Φυσικός Γλυκός Λιαστός και Γλυκός Φυσικός), ισχύουν δύο ακόμη προϋποθέσεις εκτός από ότι ισχύει για τους Π.Ο.Π. Αρχικά,, παράγονται από σταφύλια αμπελώνων με χαμηλή στρεμματική απόδοση. Και, τέλος, θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένους όρους ως προς την κλάδευσή τους και ως προς την ελάχιστη περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα.

Στην δεύτερη κατηγορία υπάρχουν οι Επιτραπέζιοι Οίνοι στους οποίους υπάγονται οι:

- Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (οι πρώην “Τοπικοί Οίνοι”): Οι οίνοι Π.Γ.Ε. χωρίζονται σε τρία επίπεδα, τα οποία καθορίζονται από το γεωγραφικό τους εύρος: α. Διαμερισμάτων, β. Περιφερειακών Ενοτήτων και γ. Περιοχών.

- Οίνοι ‘Ονομασίας κατά Παράδοση : Συνυπολογίζονται μόνο 2 τύποι κρασιών. Η παραδοσιακή Βερντέα Ζακύνθου και η ρετσίνα.

- Απλοί Επιτραπέζιοι Οίνοι: Χαρακτηρίζονται όλα τα υπόλοιπα εμφιαλωμένα κρασιά που κυκλοφορούν στο εμπόριο, χωρίς βέβαια να υστερούν σε ποιοτικούς ελέγχους, υγειονομικούς και τεχνικούς.

Νομοθετικά, επίσης, είναι κατοχυρωμένες και κάποιες άλλες ενδείξεις που βλέπουμε πάνω στις ετικέτες των κρασιών.

Reserve: Χαρακτηρίζονται τα κρασιά Π.Ο.Π. και Ο.Π.Ε. με παλαίωση τουλάχιστον τριών ετών για τα ερυθρά και δύο ετών για τα λευκά.

Grand Reserve: Όταν η παλαίωσή τους είναι τουλάχιστον τέσσερα έτη για τα ερυθρά και τρία έτη για τα λευκά.

Cava: Η ένδειξη Cava αφορά τους Π.Γ.Ε. οίνους, όταν αυτοί έχουν υποστεί παλαίωση τριών ετών για τα ερυθρά και δύο ετών για τα λευκά.

Τέλος, υποχρεωτική είναι και η αναγραφή των παρακάτω, στην ετικέτα του κρασιού.

1. Ο αλκοολικός του βαθμός επί τοις εκατό.
2. Η κατηγορία του. (Π.Ο.Π, Π.Γ.Ε, Ονομασία Κατά Παράδοση, Επιτραπέζιος).
3. Ο τόπος παραγωγής του (αν το κρασί είναι Π.Ο.Π.) ή ο τόπος εμφιάλωσής του (για όλα τα υπόλοιπα).
4. Το όνομα και η διεύθυνση του εμφιαλωτή. (Σε πολλές περιπτώσεις θα δούμε ή έναν κωδικό που έχει δώσει το Χημείο του Κράτους.)
5. Ο όγκος του κρασιού. (Συνήθως είναι φιάλες των 750ml.)
6. Η ένδειξη “Περιέχει Θειώδη” αν και εφόσον αυτός περιέχει.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΚΑΙ ΖΗΤΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ

2.1 Προσφορά προϊόντων οινοποιίας

Η ιστορία του κρασιού χρονολογείται από την αρχαιότητα και, στην συγκεκριμένη φάση της ιστορίας του, αδιαμφισβήτητα, βρίσκεται σε μια ανοδική πορεία. Τα οινοποιεία της χώρας μας, τα τελευταία χρόνια έχουν διπλασιαστεί σε αριθμό, γεγονός που οδηγεί στην ανάπτυξη, την βελτίωση του κλάδου και των εμπλεκόμενων στον τομέα της οινοποιίας. Επιπροσθέτως, αξιoσημείωτο είναι ότι η προσφορά του κλάδου της οινοποιίας και των στοιχείων που την περιβάλλουν σημειώνει σημαντική βελτίωση. Τα στοιχεία που απαρτίζουν την προσφορά έχουν ως εξής:

I.Δομή και διάρθρωση του κλάδου.

Οι παραγωγικές επιχειρήσεις αποτελούν κυρίως το σύνολο του κλάδου της οινοποιίας. Επίσης, συμβάλλουν μικρομεσαίες επιχειρήσεις, αγροτικοί συνεταιρισμοί και μια μικρότερη ύπαρξη επιχειρήσεων εισαγωγής. Η διαφορετικότητα που χαρακτηρίζει το κλάδο της οινοποιίας είναι και ο παράγοντας, ο οποίος κατακερματίζει και την παραγωγή του κρασιού και την διαχωρίζει σε επίπεδα. Ο μεγάλος όγκος εμφιαλωμένου κρασιού γίνεται κυρίως από μεγάλου μεγέθους επιχειρήσεις, οι οποίες διαθέτουν σύγχρονες οινοποιητικές εγκαταστάσεις. Οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις και οι αγροτικοί συνεταιρισμοί στοχεύουν κυρίως στην παραγωγή χύμα κρασιού προωθώντας το στην τοπική αγορά, ή το διαθέτουν στις μεγάλες οινοβιομηχανίες. Τέλος, ο μικρός αριθμός επιχειρήσεων εισαγωγής δραστηριοποιείται κατά κύριο λόγο σε προϊόντα εισαγωγής από την Ευρωπαϊκή Ένωση, όπως σαμπάνια και λοιπά αφρώδη κρασιά.

II.Διαφημιστική Δαπάνη Κρασιού.

Η εξέλιξη της τεχνολογίας έχει συμβάλει πολύ στο συγκεκριμένο κομμάτι, καθώς παρατηρείται σημαντική μείωση διαφήμισης των προϊόντων του κλάδου της οινοποιίας στα ΜΜΕ, ενώ αντίστοιχα αύξηση έχει σημειωθεί στην διαφήμιση μέσω διαδικτύου, στο οποίο το καταναλωτικό κοινό έχει καθημερινή και άμεση πρόσβαση.

III.Δίκτυο Διανομής - Σημεία Λιανικής Πώλησης

Η παρουσία του μεγάλου πλήθους των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στο κλάδο της οινοποιίας, καθιστά σημαντικό παράγοντα για την απόκτηση ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος το δίκτυο διανομής. Επιδίωξη των επιχειρήσεων είναι η διάπλαση του δικτύου διανομής, όσο το δυνατόν περισσότερο, σε περισσότερα σημεία πώλησης και με πληρέστερη κάλυψη της αγοράς. Ωστόσο, οι μεγάλες μονάδες παραγωγής διαθέτουν δικά τους δίκτυα που τους προσφέρουν αυτονομία στην προμήθεια των σημείων πώλησης. Παρόλα αυτά, στην αγορά δραστηριοποιούνται και αντιπρόσωποι, που καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της αγοράς και σε αστικό επίπεδο, βοηθώντας έτσι και τις

μικρομεσαίες επιχειρήσεις στον συγκεκριμένο παράγοντα. Τα κυριότερα σημεία πώλησης είναι οι κάβες και τα σούπερ-μάρκετ, ενώ τα οινοποιεία που διαθέτουν επισκέψιμες εγκαταστάσεις αποτελούν ένα ακόμα σημείο διάθεσης των προϊόντων οίνου. Τα πρατήρια αγροτικών συνεταιρισμών ολοκληρώνουν το εύρος των σημείων πώλησης.

IV. Πιστωτική Πολιτική.

Μία εταιρία για να διασφαλίσει την επιχειρηματική επιβίωση και ανάπτυξη της διαχρονικά ασκεί με τους όρους εμπορίου την τακτική της πιστωτικής πολιτικής για την διατήρηση του πελατολογίου της. Η συγκεκριμένη τακτική διαφέρει ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης, το παραγόμενο προϊόν, την ποσότητα της παραγγελίας, τις γενικότερες συνθήκες εμπορίου που επικρατούν, αλλά και τις συμφωνίες μεταξύ των εμπλεκόμενων μερών. Κάποιες από τις πρακτικές που ακολουθούνται είναι οι εκπτώσεις στην αρχική τιμή του τιμοκαταλόγου, οι παροχές σε είδος, ποσότητα προϊόντος και τα πακέτα προσφορών, ανάλογα με το μέγεθος της παραγγελίας.

2.2 Ζήτηση προϊόντων οινοποιίας

Το κρασί παραδοσιακά είναι ένα προϊόν συνδεδεμένο με την ιστορία της Ελλάδας, σε επίπεδο διατροφής και κουλτούρας. Το γεγονός αυτό επηρεάζει το επίπεδο της κατανάλωσης του κρασιού με αποτέλεσμα να μην υπάρχουν μεγάλες μεταβολές στη ζήτηση ανάλογα με τις μεταβολές του εισοδήματος των καταναλωτών. Ορισμένοι από τους κύριους παράγοντες που επηρεάζουν την ζήτηση του κρασιού είναι οι εξής:

1. Τιμή: Σύμφωνα με το Νόμο της Ζήτησης, η ζητούμενη ποσότητα του κρασιού μειώνεται και αυξάνεται ανάλογα με την τιμή του. Λόγω της ποικιλίας τύπων κρασιού και το μεγάλο εύρος των τιμών που διατίθενται στην αγορά όμως, τυχάνει να μην μεταβάλλεται η συνολική ποσότητα ζήτησης, διότι δίνεται η δυνατότητα στους καταναλωτές να επιλέγουν κρασιά χαμηλότερης ποιότητας με κριτήριο τη χαμηλή τιμή τους, είτε ακόμα και να καταφεύγουν σε χύμα κρασί.

2. Διαθέσιμο εισόδημα: Ο συγκεκριμένος παράγοντας γίνεται ορατός κυρίως στην περίπτωση των εμφιαλωμένων κρασιών. Αναμφισβήτητα, το εισόδημα του καταναλωτή παίζει σημαντικό ρόλο στην επιλογή των προϊόντων. Επειδή τα εμφιαλωμένα κρασιά στους χώρους εστίασης και ψυχαγωγίας κοστίζουν ακριβά, παρατηρείται σοβαρή μείωση στην κατανάλωση κρασιού στους χώρους αυτούς.

3. Εποχικότητα: Είναι ένα σημαντικός παράγοντας στην ζήτηση του κρασιού, καθώς κατά την χειμερινή περίοδο παρουσιάζεται υψηλή ζήτηση. Αυτό προκύπτει απ' το γεγονός, ότι κατά την καλοκαιρινή περίοδο οι καταναλωτές επιλέγουν υποκατάστατα προϊόντα, όπως η μπύρα και τα αναψυκτικά. Σημαντικό είναι να αναφερθεί ότι η ζήτηση σημειώνει άνοδο και κατά την περίοδο των εορτών.

4. Διατροφικές συνήθειες: Ο μεγάλος όγκος ερευνών, που αφορά στις ευεργετικές ικανότητες του οίνου, έχει συμβάλει σημαντικά, σε συνδυασμό με την υγιεινή μεσογειακή διατροφή, στην αύξηση της κατανάλωσης του κρασιού. Αντιθέτως, οι έντονοι ρυθμοί του σύγχρονου τρόπου ζωής, έχουν στρέψει τους καταναλωτές στην επιλογή του τομέα εστιατορίων γρήγορης εστίασης, γεγονός που επιδρά αρνητικά στην ζήτηση του κρασιού, καθώς ευνοούνται υποκατάστατα προϊόντα.

5. Διαφήμιση: Αποτελεί προσδιοριστικό παράγοντα στο κομμάτι της ζήτησης του κρασιού, αναφορικά κυρίως με συγκεκριμένες ετικέτες και εμπορικά σήματα.

6. Τουρισμός: Είναι ένα ακόμα κλειδί για την ζήτηση του κρασιού. Συγκεκριμένα η χώρα μας, η οποία προσελκύει έναν μεγάλο αριθμό τουριστών, αποτελεί ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό στον συγκεκριμένο κλάδο. Η δυνατότητα των επισκεπτών του εξωτερικού να καταναλώσουν κρασιά τα οποία παράγονται μόνο στην Ελλάδα, δίνει την ευκαιρία στην αύξηση της εγχώριας ζήτησης και έχει θετική επίδραση στις εξαγωγές τοπικών ελληνικών οίνων στο εξωτερικό. Μια άλλη μορφή τουρισμού και σχετικά καινούρια στον κλάδο είναι η περίπτωση του οινοτουρισμού. Σε αυτή την περίπτωση, ο καταναλωτής έχει την δυνατότητα να γευθεί από κοντά κρασιά, να γνωρίσει την διαδικασία οινοποίησης, να έρθει σε άμεση επαφή με τους αμπελώνες και να λάβει μέρος από κοντά στη διαδικασία συγκομιδής του. Η συγκεκριμένη περίπτωση έχει συμβάλει αρκετά και στο κομμάτι της προώθησης και διαφήμισης του κλάδου.

2.3 Εγκατάσταση αμπελώνα – Δημιουργία Οινοποιείου

2.3.1 Εγκατάσταση αμπελώνα

Στην σημερινή εποχή, η καλλιέργεια ενός αμπελώνα και η διαδικασία οινοποίησης, μέχρι και την εμφιάλωση του κρασιού, αποτελείται από ένα σύμπλεγμα κανόνων, διαδικασιών και προϋποθέσεων. Η διαδικασία εγκατάστασης ενός αμπελώνα δεν είναι απλή, καθώς απορρέει από ένα συνδυασμό μελέτης κοινωνικού, επιστημονικού και νομοθετικού ενδιαφέροντος. Με γνώμονα την εξέλιξη της επιστήμης και σε συνδυασμό με την εμπειρία και τις γνώσεις του εκάστοτε αμπελουργού, θα πρέπει να διεξάγεται ορθή έρευνα όλων των πληροφοριών και δεδομένων, με αποτέλεσμα να κάνει τον καλύτερο συνδυασμό επιλογής της ποικιλίας της περιοχής, της ανάλυσης του εδάφους, του νερού και γενικότερα της κλιματικής συνθήκης, για να κατορθώσει να φτάσει στο ιδανικό επίπεδο του αμπελώνα. Οι βασικότεροι παράγοντες στους οποίους πρέπει να επικεντρωθεί ο αμπελουργός είναι οι εξής:

1. Τοποθεσία: Το αμπέλι πρέπει να είναι έτσι τοποθετημένο, έτσι ώστε να λαμβάνονται και να αξιοποιούνται όλες οι ευεργετικές και ευνοϊκές δυνατότητες του ήλιου και του αέρα. Ταυτόχρονα, προσοχή δίνεται και στην καλή αποστράγγιση του χωραφιού.

2. Έδαφος: Γνωρίζοντας την χημική σύσταση και σύνθεση του εδάφους, δηλαδή τα στοιχεία, όπως Ενεργό και Ολικό Ασβέστιο, Οργανική Ουσία, Μηχανική σύσταση, pH, υδατοκορεσμός και ηλεκτρική αγωγιμότητα, καθοδηγεί τον ειδικό στην σωστή επιλογή του φυτικού υλικού.

3. Προετοιμασία εδάφους: Έπειτα από την χημική ανάλυση, απαιτείται βαθιά άροση αρχικά, ώστε να εξαλειφθούν οι θάμνοι και τα ζιζάνια και σε δεύτερη φάση να γίνει προσθήκη των κατάλληλων οργανοληπτικών στοιχείων.

4. Διάταξη: Σε γενικές γραμμές η φύτευση χρειάζεται να ακολουθεί ευθεία διάταξη. Η διάταξη και ο προσανατολισμός του αμπελιού παίζουν σημαντικό ρόλο στην καλλιέργεια του αμπελιού, εξαρτώμενα πάντα από την τοποθεσία και τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν.

5. Φύτευση: Εκτός από την διάταξη σημαντικό ρόλο στην φύτευση παίζει και η απόσταση, εξαρτώμενη πάντα από την σύσταση και το βάθος του εδάφους, αλλά και την ποικιλία. Για νέους αμπελώνες συνιστάται η φύτευση να γίνεται άνοιξη μέχρι αρχές

Ιουνίου, ενώ είναι υποχρεωτική η τοποθέτηση υποστρώματος, για να είναι γνωστή η ακριβής θέση και το αμπέλι να αποκτήσει κορμό που μετέπειτα θα στηριχθεί σε αυτόν.

6. Επιλογή υποκειμένου και ποικιλίας: Αρχικά, ο αμπελουργός πρέπει να γνωρίζει τον τύπο κρασιού που θέλει να καλλιεργήσει, σύμφωνα και με την γεωγραφική περιοχή που είναι. Ανάλογα με την αγορά που θέλει να προσεγγίσει, θα κάνει και την επιλογή της κατηγορίας του οίνου (ΠΟΠ, ΠΓΕ, ή Επιτραπέζιος). Σημαντικό ρόλο σε αυτή την επιλογή παίζει η παράδοση και η ιστορία της περιοχής της καλλιέργειας, όπως επίσης και η νομοθεσία που την διέπει. Λαμβάνοντας υπόψιν τα παραπάνω, ο αμπελουργός οδηγείται στις κατάλληλες αποφάσεις που αφορούν τον αμπελώνα του.

Με το πέρας της φύτευσης, και αφού ο αμπελώνας έχει διαμορφωθεί, ένας παράγοντας που καθορίζει την εξέλιξη του αμπελώνα είναι ο τρόπος και η διαδικασία του κλάδεματος. Το κλάδεμα πρέπει να γίνεται δύο με τρεις φορές το χρόνο και διαχωρίζεται σε χειμερινό και καλοκαιρινό. Η επιλογή της μεθόδου καλλιέργειας θα εξαρτηθεί από το κλάδεμα των πρώτων χρόνων. Η μέθοδος αυτή εξαρτάται, με τη σειρά της, από το έδαφος, την ποικιλία και το κλίμα της περιοχής. Διακρίνονται τρία σχήματα κλάδεματος: το γραμμικό σύστημα, το κυπελλοειδές και η λύρα. Ανάλογα με το σχήμα που θα δοθεί ευνοούνται ο φωτισμός και ο αερισμός του κλίματος, που συμβάλλει, όπως έχει αναφερθεί και προηγουμένως, στην καλλιέργεια του αμπελώνα και την πρόοδο του. (Διονύσιος Γραμματικός,2016)

2.3.2. Δημιουργία Οινοποιείου

Στη σύσταση ενός οινοποιείου εμπλέκονται αρκετές υπηρεσίες, οι οποίες θα του χορηγήσουν και τις κατάλληλες άδειες που απαιτούνται. Συγκεκριμένα:

1. Υπηρεσία Πολεοδομίας, άδεια οικοδομική (κτίσματος για βιοτεχνική χρήση), Άδεια διάθεσης αποβλήτων,
2. Δ/νση Ανάπτυξης, άδεια εγκατάστασης και λειτουργίας ή απαλλαγής,
3. Πυροσβεστική Υπηρεσία, πιστοποιητικό μελέτης πυρασφάλειας,
4. Γενικό Χημείο Κράτους, άδεια εμφιάλωσης (περιλαμβάνει άδεια λειτουργίας εμφιαλωτηρίου και απόκτηση ειδικού κωδικού εμφιαλωτηρίου και
5. Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, αίτηση για απογραφικό οινοποιού, εγγραφή στο μητρώο οινοποιητικών επιχειρήσεων.

Ένα οινοποιείο για να κατορθώσει να τεθεί σε λειτουργία και να εκδοθεί βεβαίωση καταλληλότητας πρέπει να πληρεί συγκεκριμένες προϋποθέσεις με βάση τις διατάξεις του κανονισμού 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και της εθνικής νομοθεσίας. (REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL, 2014) Οι προδιαγραφές είναι κυρίως υγειονομικού ενδιαφέροντος, που αφορούν τους χώρους του οινοποιείου και την ατομική υγιεινή. Ακόμη γίνεται αναφορά στις απαιτήσεις που υπάρχουν σχετικά με την παροχή του νερού, τις απαιτήσεις που χρειάζεται στην διαχείριση των υποπροϊόντων και των απορριμμάτων και λοιπές απαιτήσεις σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 19 του Ν.396/1976. Επιπλέον, γίνεται αναφορά στις απαιτήσεις του εξοπλισμού που πρέπει να διαθέτει ένα οινοποιείο και τα χαρακτηριστικά τους. Τα μηχανήματα και ιδίως οι δεξαμενές συνιστάται να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα. Ο απαιτούμενος εξοπλισμός που πρέπει να διαθέτει ένα οινοποιείο είναι:

1. Δεξαμενές οινοποίησης, σταθεροποίησης και ενδεχομένως αποθήκευσης.,
2. Αντλία και διηθητήρες (φίλτρα),
3. Δοχεία – περιέκτες,
4. Οινολογικό εργαστήριο και
5. Οινολογικές ουσίες.

2.4 Τεχνολογικό υπόβαθρο

Υπάρχει μια λεπτή γραμμή που διαχωρίζει τον δρόμο της επιτυχίας από την καταστροφή στην παραγωγή του κρασιού. Είναι το μεγαλύτερο εμπόδιο για να κατορθώσει ο οινοπαραγωγός να πετύχει, όσο το δυνατόν καλύτερο κρασί και να μπορέσει να γίνει ανταγωνιστικός στην αγορά. Η παραγωγή του κρασιού αποτελεί πόλο έλξης πολλών επιχειρηματιών και είναι ένα αγαθό που πρωταγωνιστεί στο παγκόσμιο εμπόριο, με βαθιές ρίζες στην αρχαιότητα. Υπάρχουν πέντε βασικά στάδια της διαδικασίας παραγωγής κρασιού: 1. η συγκομιδή, 2. η σύνθλιψη και η πίεση, ζύμωση, 3. η διαύγαση, 4. η ωρίμανση και 5. η εμφιάλωση. (Ανδρέας Κούκουρας, 2018)

Πέραν της γνώσης και της ορθή εκμετάλλευσης των δεδομένων και χαρακτηριστικών που έχουν συλλεχθεί, καθοριστική είναι και η συμβολή της επιστήμης στην παραγωγή. Η τεχνολογική πρόοδος σε όλους του τομείς της επιστήμης έχει συμβάλει χαρακτηριστικά στην εποχή που διανύουμε. Ο καινούριος εξοπλισμός, οι καινοτομίες στις μεθόδους παραγωγής και η ταχύτητα συλλογής δεδομένων και πληροφοριών είναι χαρακτηριστικοί παράγοντες της επιστημονικής προόδου. Η αναγκαιότητα της εκάστοτε επιχείρησης να βρίσκεται στο κέντρο των εξελίξεων όσον αναφορά στην τεχνολογία, της δίνει το πλεονέκτημα να γίνεται ανταγωνιστική στην αγορά. Για τον λόγο αυτό, μια επιχείρηση πρέπει να δίνει προσοχή στον τομέα της έρευνα και της ανάπτυξης και να διαθέτει ένα ικανοποιητικό ποσοστό από τους πόρους που έχει στην κατοχή της στους τομείς αυτούς. Οφείλει, επιπλέον, να διερευνά και να μελετά τα νέα προγράμματα και τις επιδοτήσεις που παρέχει το κράτος και οι λοιποί οργανισμοί, με σκοπό να επωφεληθεί από αυτά το οινοποιείο και να γίνει ανταγωνιστικό στην αγορά. (Γαλδαδάς Αλκης, 2014)

Το Υπουργείο Ανάπτυξης στο πλαίσιο κρατικών ερευνών, ξεκίνησε την υλοποίηση συγκεκριμένων δράσεων, για την τόνωση της καινοτομίας. Με τα προγράμματα του ΕΣΠΑ 2007-2013 και ΕΣΠΑ 2014-2020 «Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα», στόχευσε στην βελτίωση της εξωστρέφειας και της ανταγωνιστικότητας των επιχειρήσεων, με έμφαση στην διάσταση της καινοτομίας. Μέσω του προγράμματος επιταχύνεται η μετάβαση στην οικονομία της γνώσης και ενισχύεται η ανάπτυξη επιχειρηματικής δραστηριότητας στην Ελλάδα. Επιπλέον, η βελτίωση της τεχνολογίας, με τον εκσυγχρονισμό των μηχανημάτων και η αυτοματοποίηση διάφορων λειτουργιών εξοικονομεί πόρους και προσδίδει αξιοπιστία στα παραγόμενα προϊόντα. Η εξέλιξη επηρεάζει άμεσα και τους καταναλωτές, καθώς τους προσφέρονται συνεχώς νέα προϊόντα για την κάλυψη των σύγχρονων αναγκών τους, ενώ το επίπεδο της ποιότητας είναι συνεχώς σε άνοδο, προσφέροντας υγιεινή διατροφή.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των επιχειρήσεων που ασχολείται με τον κλάδο της οινοποιίας, έχει προχωρήσει στον τεχνολογικό εκσυγχρονισμό και την αυτοματοποίηση της παραγωγής, πλησιάζοντας με αυτό τον τρόπο τα διεθνή πρότυπα. Τα ηλεκτρονικά μηχανήματα ελέγχου πρώτης ύλης, τα συστήματα ελέγχου θερμοκρασίας του χώρου παραγωγής και παλαίωσης και οι σύγχρονες μέθοδοι οργάνωσης των επιχειρήσεων, δίνουν σημαντικό προβάδισμα στην προσπάθεια επέκτασης στην εγχώρια και κυρίως στην διεθνή αγορά. Στην περίπτωση των αγροτικών συνεταιρισμών και των μικρών

παραγωγών, γίνεται επιτακτική ανάγκη ο εκσυγχρονισμός των εγκαταστάσεων, καθώς και η καλύτερη οργάνωση των μονάδων τους, ενώ σπουδαία είναι η ένταξή τους στο πλαίσιο ποιοτικού ελέγχου της παραγωγής και της εμπορίας τους.

Στα πλαίσια αυτά, η συνεχής ενημέρωση για την εξέλιξη την τεχνολογίας αλλά και η ορθή κατανόηση της εφαρμογής της, γίνεται αναγκαία για την αποτελεσματικότητα των διαδικασιών και την ενδυνάμωση της χρησιμότητας της επιχείρησης προς τους καταναλωτές. Ωστόσο, αποτελεσματική λύση είναι η συνεργασία μεταξύ των οινοποιείων και η δημιουργία συμμαχιών και δικτύων, διευκολύνοντας με αυτό τον τρόπο την αντιμετώπιση του διεθνούς ανταγωνισμού. Τέλος, η εφαρμογή της τεχνολογίας θα πρέπει να συνδυάζεται με τις απαραίτητες οργανωτικές και διοικητικές αλλαγές στην κουλτούρα του οργανισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΓΟΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΟΙΝΟΠΟΪΑΣ

3.1 Εγχώρια Παραγωγή Οίνου

Η εγχώρια παραγωγή οίνου αποτελεί έναν τεράστιο επιχειρηματικό κλάδο, καθώς εμπλέκεται ένας μεγάλος αριθμός από αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, οινοποιεία, συνεταιρισμούς και εργαζομένους, ενώ ο αριθμός των επιχειρήσεων που εξαρτώνται από την παραγωγή και την εμπορία του οίνου είναι εκατοντάδες. Στην χώρα μας ο οίνος είναι ένα αναπόσπαστο κομμάτι της γαστρονομικής παράδοσης αλλά και του εθνικού πολιτισμού με βαθιές ρίζες.

Δεδομένης της σχέσης της παραγωγής του οίνου με την καλλιέργεια των αμπελώνων και της κατ' επέκταση επίδρασης των απρόβλεπτων παραγόντων, όπως οι καιρικές συνθήκες, παρατηρείται ότι η εξέλιξη της παραγωγής αυτής δεν ακολουθεί σταθερή πορεία. Σύμφωνα με τα στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, η εγχώρια παραγωγή οίνου είναι μειωμένη κατά 7,26% για την περίοδο 2018/2019, με συνολικό όγκο 2.235.289 HL (χιλιόλιτρα), ενώ για την περίοδο 2017/2018 ο συνολικός όγκος παραγωγής οίνου ήταν 2.410.100 HL. Από τα δεδομένα, τα οποία και επεξεργάστηκε η Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΚΕΟΣΟΕ), προκύπτει ότι η πτώση στην παραγωγή οίνου καταγράφεται σε όλες τις κατηγορίες κρασιών πλην των ποικιλιακών οίνων. Αναλυτικότερα, πτώση καταγράφουν οι οίνοι με ΠΟΠ κατά 14,3%, οι οίνοι με ΠΓΕ κατά 10,75% και οι οίνοι χωρίς ΓΕ κατά 12%. Οι ποικιλιακοί οίνοι καταγράφουν αύξηση κατά 18,04%, επιβεβαιώνοντας με αυτόν τον τρόπο τον προσανατολισμό των οινοποιείων για την τάση αύξησης αυτής της κατηγορίας οίνων, με βάση την ένδειξη ποικιλίας. Τονίζεται, επίσης, ότι στη συνολική παραγωγή, οι λευκοί οίνοι αντιπροσωπεύουν το 66,58% ενώ το υπόλοιπο 33,42% οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι. Οι παραγόμενοι οίνοι με ΠΟΠ αντιστοιχούν στο 8,97% της συνολικής παραγωγής, οι οίνοι με ΠΓΕ στο 17,56% και οι ποικιλιακοί οίνοι στο 5,86%.

Τέλος η σύγκριση των μέσων όρων του 2009 και του 2019, καταδεικνύει την δραματική μείωση στην οινοπαραγωγή, γεγονός που αποδίδεται και στον εξαιρετικά μεγάλο αριθμό της μείωσης των εκτάσεων αμπελοκαλλιέργειας. Συγκεκριμένα, η συνολική παραγωγή οίνου για το έτος 2009 ανερχόταν σε 3.365.000 HL, ενώ το σύνολο των εκτάσεων αμπελοκαλλιέργειας ήταν 715.455 στρέμματα. Η τελευταία καταγραφή για

το σύνολο των αμπέλων που καλλιεργούνται στην Ελλάδα είναι το 2018 με συνολικό αριθμό 506.477 στρέμματα.

3.2 Εγχώρια Κατανάλωση Οίνου

Όπως έχει ήδη αναφερθεί, ένας σημαντικός παράγοντας που επηρεάζει την ζήτηση του οίνου, είναι η τιμή του σε σχέση με το διαθέσιμο εισόδημα. Οι πιθανές μεταβολές των τιμών, δεν επηρεάζουν μόνο την συνολική ζήτηση, αλλά προκαλούν μετατόπιση των καταναλωτών σε φθηνότερα εμποιασμένα προϊόντα ή και αντικατάσταση του εμποιασμένου από χύμα κρασί.

Σύμφωνα και με τα αποτελέσματα από την τελευταία Έρευνα Οικογενειακών Προϋπολογισμών της ΕΛ.ΣΤΑΤ., η μέση μηνιαία δαπάνη των νοικοκυριών για αγορές, κατά το έτος 2018, ανήλθε στα 1,441,03 ευρώ, καταγράφοντας αύξηση σε σχέση με το 2017, έχοντας ως μέση μηνιαία δαπάνη 1.414,09. Παρά το γεγονός ότι η μεταβολή των δαπανών των νοικοκυριών ήταν μεγαλύτερη, στην περίπτωση της κατηγορίας που αφορά τους οίνους παρατηρείται μείωση. Η συνολική ποσότητα κατανάλωσης οίνου στην Ελλάδα, για το έτος 2018, ανέρχεται στα 2.029.000 HL, ενώ για το έτος 2017 η συνολική ποσότητα ήταν 2.206.000 HL.

Λόγω της παρατεταμένης ύφεσης στην οποία βρισκόταν η χώρα, σημειώθηκε πτώση της κατανάλωσης κρασιού. Αυτό γίνεται αντιληπτό και από τα στοιχεία που έχει επεξεργαστεί η Κ.Ε.Ο.Σ.Ο.Ε, για την διαχρονική κατανάλωση οίνου. Για το έτος 2013 η συνολική κατανάλωση ήταν 3.068.000 HL, αριθμός πολύ μεγαλύτερος από τα τωρινά δεδομένα. Επίσης, ανατρέχοντας στην τελευταία Έρευνα Οικογενειακών Προϋπολογισμών της ΕΛ.ΣΤΑΤ., διακρίνουμε ότι ο μέσος όρος μηνιαίας ποσότητας που αποκτήθηκε από τα νοικοκυριά, για τα κρασιά είναι 1520,67 λίτρα για το έτος 2018, δηλαδή παρατηρείται μείωση της τάξης του 1,57%, σε σχέση με τα 1544,92 λίτρα για το 2017.

3.3 Διεθνής Αγορά

Η ελληνική οικονομική κρίση είχε δημιουργήσει σοβαρά οικονομικά προβλήματα στο κλάδο της οινοποιίας και στις μεγάλες βιομηχανίες παραγωγής κρασιού. Η μείωση της εγχώριας κατανάλωσης οδήγησε τους Έλληνες οινοποιούς να στραφούν στην εξωτερική αγορά και να ψάξουν νέες λύσεις για να ανταπεξέλθουν στην κρίση που αντιμετώπιζε ο κλάδος και στον έντονο ανταγωνισμό. (State of the world vitivinicultural sector in 2019)

Η μακρά οινική ιστορία που κουβαλούν τα ελληνικά κρασιά και οι μοναδικές αμπελουργικές πρακτικές, σε συνδυασμό με τον εκσυγχρονισμό του εξοπλισμού και την τεχνολογική εξέλιξη της οινοποίησης, είναι μερικοί από τους παράγοντες που επιδρούν θετικά στην παγκόσμια αγορά. Ακόμη, αξιολογείται ότι είναι το γεγονός η μεγάλη πληθώρα μοναδικών γηγενών ποικιλιών της Ελλάδας με τις σημαντικές οινικές δυνατότητες. Παρά το γεγονός ότι οι έρευνες από το Ελληνικό Ινστιτούτο Οίνου έχουν ξεκινήσει από την δεκαετία του 1970, η προσαρμογή ξένων ποικιλιών που λειτουργούν κυρίως για την βελτίωση ποικιλιών των ελληνικών κρασιών και προσφέρουν οίνους

εφάμιλλους με αυτούς που παράγονται στις χώρες προέλευσης των ποικιλιών αυτών, πραγματοποιήθηκε τις τελευταίες δεκαετίες. (ΟΙΥ, 2019)

Τα τελευταία χρόνια οι εξαγωγές των ελληνικών κρασιών σημειώνουν ανοδικές τάσεις, με χαρακτηριστικό παράδειγμα τη λήψη διθυραμβικών σχολίων διεθνώς. Σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛ.ΣΤΑΤ., όπως τα επεξεργάστηκε και η Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοινικών Προϊόντων, η ποσότητα των εξαγωγών του ελληνικού κρασιού την τελευταία πενταετία, αυξήθηκε κατά 16,7%, ενώ η αξία σημείωσε αύξηση της τάξεως του 31,8%. Συγκεκριμένα, η εξαγόμενη ποσότητα για το 2018 ήταν 32.492τόνοι, έναντι 27.829τόνων για το έτος 2014. Ενώ η αξία για το έτος 2018, ήταν 82.601.221ευρώ, σε σχέση με το έτος 2014 όπου η συνολική αξίας εξαγόμενης ποσότητας ήταν 62.637.244ευρώ. Το προηγούμενο έτος, η συνολική εξαγόμενη ποσότητα ήταν 30.012, κατά 8,26%, δηλαδή, λιγότερη από το έτος 2018, ενώ η αξίας της ήταν 76.932.673, 7,37% λιγότερη από το έτος 2018.

Αναλυτικότερα, οι οίνοι με ΠΟΠ αντιπροσώπευσαν το 2018 το 35,34% των συνολικών αποστολών οίνου της χώρας, όταν το 2017 το ποσοστό αυτό ανερχόταν σε 32,69%. Τα κρασιά με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ), παρά τη μικρή πτώση των εξαγωγών (36,47% το 2018 έναντι του 38,90% το 2017), συνέχισαν τη δυναμική τους πορεία, καθώς βρίσκονται στην πρώτη θέση. Οι εξαγωγές των ποικιλιακών οίνων το 2018 ανήλθαν σε 2,26% (2017: 3,08%), οι άλλοι οίνοι χωρίς ΓΕ και χωρίς ποικιλία σε 24,55% (2017: 24,83%) και οι αποστολές γλευκών σε 1,38% (2017: 0,51%). Οι οίνοι ΠΟΠ εξάγονται με μέση τιμή 2,72 ευρώ το κιλό καθαρού βάρους (2,95 ευρώ το κιλό το 2017), όταν το ποσοστό των εμφιαλωμένων ΠΟΠ στο σύνολο των ΠΟΠ που εξάγονται ανέρχεται στο ύψος του 80%. Με υψηλότερη μέση τιμή από τους οίνους ΠΟΠ εξάγονται οι οίνοι με ΠΓΕ, με αυτή να αγγίζει τα 3,59 ευρώ το κιλό το 2018, όταν το 2017 ήταν 3,51 ευρώ το κιλό. Το 2018 οι ΠΓΕ εξάγονται με την υψηλότερη μέση τιμή, σε σχέση με τις υπόλοιπες κατηγορίες οίνων, όταν το 2017 σε αυτή τη θέση βρίσκονταν οι Ποικιλιακοί Οίνοι (3,76 ευρώ το κιλό).

3.3.1 Εξαγωγές οίνου σε Ευρωπαϊκής Ένωσης και Τρίτες Χώρες

Από το σύνολο των εξαγωγών το 71,8% ανήκει στις χώρες της Ε.Ε., με το υπόλοιπο 28,2% να προορίζεται για τις Τρίτες Χώρες. Για την ακρίβεια, η ποσότητα εξαγωγής στην Ε.Ε. ήταν 27.641 για το έτος 2018, με την συνολική αξία να είναι 59.385.245 ευρώ. Η ποσότητα που εξάχθηκε σε τρίτες χώρες ήταν 4.851 με την αξία να φτάνει τα 23.215.976 ευρώ.

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, η χώρα που αποτελεί τον κυριότερο προορισμό των ελληνικών κρασιών είναι η Γερμανία, με συνολική ποσότητα 14.512.378 κιλά και αξία 31.639.603 ευρώ, με την τιμή ανά κιλό να αγγίζει τα 2,18 ευρώ. Στη δεύτερη θέση βρίσκεται η Γαλλία με συνολική εξαγόμενη ποσότητα 4.253.2580 κιλά και αξία 6.876.230 ευρώ και τιμή ανά κιλό στα 1,62 ευρώ.

Όσον αναφορά στις τρίτες χώρες, στην πρώτη θέση βρίσκονται οι Η.Π.Α με 2.299.293 κιλά και αξία 12.271.418 ευρώ, με την τιμή ανά κιλό να υπολογίζεται στα 5,34 ευρώ. Στην δεύτερη θέση βρίσκεται ο Καναδάς, με 1.178.282 κιλά και αξία 5.448.366 ευρώ και τιμή ανά κιλό 4,62 ευρώ. Τα στοιχεία αφορούν το έτος 2018, σύμφωνα με την ΕΛ.ΣΤΑΤ., ύστερα από επεξεργασία που έγινε από την Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοινικών Προϊόντων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΤΗ ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ

Η Ελλάδα, έχει διαχωριστεί σε συγκεκριμένα αμπελουργικά διαμερίσματα και το κάθε διαμέρισμα αποτελείται από έναν αριθμό αμπελουργικών ζωνών, σύμφωνα με την αμπελουργική ιστορία και τις ποικιλίες που παράγονται στην εκάστοτε ζώνη. Αυτές οι ζώνες οριοθετούν την παραγωγή και την ποικιλία των οίνων, που παράγονται εντός της ζώνης, χαρακτηρίζοντας και τους οίνους Π.Ο.Π.. Η Δυτική Ελλάδα αποτελεί ένα από τα μεγαλύτερα αμπελουργικά διαμερίσματα της Ελλάδας με σημαντικές οινοπαραγωγικές ζώνες, οι οποίες συμβάλλουν δυναμικά στην οικονομία του κλάδου, αλλά και ολόκληρης της χώρας. Στην περιφέρεια της Δυτικής Ελλάδος υπάγονται τρεις νομοί, της Αχαΐας, της Ηλείας και την Αιτωλοακαρνανίας.

4.1 Οινοποιία στο Νομό Αχαΐας

Η περιοχή της Αχαΐας είναι γνωστή από την αρχαιότητα για την αμπελουργία της και την παραγωγή οίνου, σύμφωνα και με αρχαιολογικές ανασκαφές στην περιοχή, οι οποίες έφεραν στο φως διάσπαρτους πήλινους αρχαίους ληνούς και συγκροτήματα σε διάφορες περιοχές του νομού. Η οινική ιστορία της Αχαΐας σφραγίστηκε από την έλευση του Βαυαρού Γουσταύου Κλάους στην πόλη της Πάτρας το 1852, μετά την απελευθέρωση από την Οθωμανική Αυτοκρατορία. Όπως έχει αναφερθεί και προηγουμένως, ο Γουσταύος Κλάους έπαιξε καθοριστικό ρόλο και στην γενικότερη σύγχρονη ιστορία του κρασιού της Ελλάδος.

Οι αμπελώνες της Αχαΐας επεκτείνονται σε 76.534 στρέμματα, σύμφωνα με τα τελευταία στοιχεία της ΕΛ.ΣΤΑΤ., για το έτος 2018, περιλαμβάνοντας και δύο σημαντικούς αμπελώνες, τις Πλαγιές Πετρωτού και τις Πλαγιές Αιγιαλείας. Συγκεκριμένα, ο αμπελώνας της Αιγιαλείας είναι ένας από τους ομορφότερους αμπελώνες της χώρας, αφού η μορφολογία της περιοχής με τις πλαγιές, τα ποτάμια, τις χαράδρες και την επίδραση του Κορινθιακού κόλπου, δημιουργεί πολλά διαφορετικά μεσοκλίματα και, κατά συνέπεια, διαφορετικά είδη κρασιών, ακόμα και από τις ίδιες ποικιλίες. Στην περιοχή δραστηριοποιούνται δεκάδες παραγωγοί, με αρκετούς να έχουν διεθνείς διακρίσεις.

Η Αχαΐα, περιλαμβάνει τέσσερις Π.Ο.Π., μία για τα ξηρά κρασιά και τρεις για τα γλυκά. Η Π.Ο.Π. Πάτρα, από την οποία παράγονται λευκά ξηρά κρασιά από Ροδίτη, καταλαμβάνει πολύ μεγάλη έκταση και τα κρασιά που φέρουν την ένδειξη αυτή προέρχονται από τους πιο ορεινούς αμπελώνες. Οι Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Πατρών, Π.Ο.Π. Μοσχάτος Πατρών και Π.Ο.Π. Μοσχάτος Ρίου Πατρών, από τις οποίες παράγονται γλυκά κρασιά από τις ομώνυμες ποικιλίες, προέρχονται από πιο πεδινές

περιοχές. Στην περιοχή υπάρχουν και πολύ σημαντικές Π.Γ.Ε., η Π.Γ.Ε. Αχαΐα, που περιλαμβάνει όλο τον νομό, η Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πετρωτού και η Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αιγιαλείας. Η σημαντικότερη, ίσως, από αυτές τις τρεις είναι η ζώνη ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας, ένας χαρισματικός αμπελώνας που φτάνει στα 800 μέτρα υψόμετρο, βρίσκεται έξω από το Αίγιο στις πλαγιές του Παναχαϊκού όρους και του Χελμού. Τέλος, οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι οι λευκές Λαγόρθη, Μαλαγουζιά, Σιδερίτης, Ασύρτικο, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling και οι ερυθρές Μαύρο Καλαβρυτινό, Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah.

4.2 Οινοποιία στο Νομό Ηλείας

Το εύφορο, μέσης γονιμότητας έδαφος του νομού Ηλείας στα πεδινά και χαμηλότερης γονιμότητας στα ορεινά τμήματα της ζώνης, βοήθησε στην ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, με πληθώρα αναφορών στην αμπελόεσσα Ηλεία σε αρχαία κείμενα και ανασκαφικά ευρήματα συνδεδεμένα με την άμπελο και την παραγωγή οίνου σε όλη της την έκταση. Η αρχαιολογική σκαπάνη, επίσης, έχει αποκαλύψει και αναδειξει αρκετά αρχαία πατητήρια, μεταξύ των οποίων υπάρχει ένα εξαιρετικό δείγμα μέσα στον αρχαιολογικό χώρο της Αρχαίας Ολυμπίας, καθώς και άλλα τεκμήρια της σημασίας που η καλλιέργεια της αμπέλου και η παραγωγή οίνου είχαν για την περιοχή σε όλη τη διάρκεια της ιστορικής της διαδρομής.

Το πιο ιστορικό οινοποιείο της περιοχής είναι αναμφισβήτητα το Κτήμα Μερκούρη, το οποίο δημιουργήθηκε την ίδια περίοδο με την Achaia Clauss στη γειτονική Αχαΐα, γεγονός που επιβεβαιώνει τον ισχυρό ρόλο που παίζει ο κλάδος της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποιίας στην οικονομική ανάπτυξη της δυτικής Πελοποννήσου. Η ίδρυση του κτήματος ανάγεται στο έτος 1864, όταν αγοράστηκαν από τον Θεόδωρο Μερκούρη, υπό παραχώρηση εθνικών γαιών, εκτάσεις που στη συνέχεια αποτέλεσαν το Κτήμα Μερκούρη.

Η Ηλεία, που βρίσκεται στο κεντρικό τμήμα της δυτικής Πελοποννήσου, με 43.917 στρέμματα αμπελώνων, το έτος 2018 σύμφωνα με την ΕΛ.ΣΤΑΤ., έχει σημειώσει σημαντική αμπελουργική ανάπτυξη τα τελευταία 25 χρόνια. Η ποικιλία Refosco που προέρχεται από την Ιταλία, καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά στην Ελληνική γη σε αυτή την περιοχή, με ιδιαίτερη επιτυχία, από το Κτήμα Μερκούρη. Άλλες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται ευρέως στην περιοχή είναι οι λευκές Ροδίτης, Ρομπόλα, Vioignier και Chardonnay και οι ερυθρές Μαυροδάφνη, Αγιωργίτικο, Mourvedre και Cabernet Sauvignon. Η Ηλεία δεν διαθέτει ζώνη ΠΟΠ, αλλά περιλαμβάνει τρεις ζώνες ΠΓΕ, την Π.Γ.Ε. Ηλεία που περιλαμβάνει όλο τον νομό, την Π.Γ.Ε.Λετρινοί και την Π.Γ.Ε. Πισάτις.

4.3 Οινοποιία στο Νομό Αιτωλοακαρνανίας

Αν και αμπελουργικά υπάγεται στην Στερεά Ελλάδα, διοικητικά η Αιτωλοακαρνανία ανήκει στην περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας. Οι αμπελώνες σε έκταση καλύπτουν μόνο 7.378 στρέμματα το έτος 2018, σύμφωνα με την ΕΛ.ΣΤΑΤ, με την πρώτη οινοποιητική μονάδα εμφιαλωμένων κρασιών να δημιουργείται το 1998. Μπορεί η παραγωγή εμφιαλωμένου κρασιού να είναι ακόμα σχετικώς μικρή αλλά διαθέτει το μεγαλύτερο

υδάτινο δυναμικό σε όλη τη χώρα, καθώς τη διασχίζουν τρεις ποταμοί: ο Αχελώος, ο Εύηνος και ο Μόρνος. Επιπλέον, έχει πέντε φυσικές λίμνες: τις Αμβρακία, Βουλκαριά, Λυσιμαχία, Οξερός (Γαλίτσα) και Τριγωνίδα και τέσσερις τεχνητές λίμνες: τις Καστρακίου, Κρεμαστών, Στράτου και Εύηνου, ενώ μια ακόμα δημιουργείται στο Ξηρόμερο με το φράγμα των Αχυρών. Βεβαίως, έχει και τη λιμνοθάλασσα του Μεσολογγίου. Οι κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι οι λευκές, Μαλαγουζιά και Sauvignon Blanc και οι ερυθρές Cabernet Franc, Syrah και Merlot.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΚΛΑΔΟΥ

Παρατηρώντας τις βιομηχανίες οίνου του εξωτερικού, διαπιστώνει κανείς ότι το μέγεθος των οινοβιομηχανιών που δραστηριοποιείται στην Ελλάδα είναι συγκριτικά κατά πολύ μικρότερο. Το μοναδικό σημείο που ξεχωρίζει και διατηρεί ένα σημαντικό προβάδισμα το ελληνικό κρασί, είναι η ιδιαιτερότητα της ποικιλομορφίας των τοπικών σταφυλιών που καλλιεργούνται στην επικράτεια.

Το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών την ελληνικών επιχειρήσεων σε άλλες χώρες καλύπτεται κυρίως από την Γερμανία, τις ΗΠΑ, το Ηνωμένο Βασίλειο, την Γαλλία, την Κίνα και τον Καναδά. Το κυριότερο οικονομικό εμπόδιο είναι οι υψηλές τιμές, που προέρχεται από το υψηλό κόστος παραγωγής, τα μεταφορικά έξοδα και οι υψηλές απαιτήσεις των επενδύσεων για την εισαγωγή στον κλάδο της οινοποιίας.

Σχετικά με την εγχώρια κατανάλωση οίνου, το μεγαλύτερο ποσοστό αποτελούν τα εγχώρια προϊόντα. Σύμφωνα και με την διάρθρωση της αγοράς ανά κατηγορία οίνων, τη μεγαλύτερη ζήτηση έχουν τα λευκά κρασιά. Από την άλλη, τα ερυθρά κρασιά παρόλη τη μέτρια κατανάλωση, σημειώνουν με την πάροδο του χρόνου ολοένα και μεγαλύτερη αύξηση της ζήτησης. Όσον αναφορά τους τύπους κρασιών, τα επιτραπέζια κρασιά καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της συνολικής αγοράς, ενώ τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) εκτιμάται ότι αντιπροσωπεύουν μερίδιο της τάξεως του 10% - 15%.

Ο κλάδος οινοποιίας στην Ελλάδα απαρτίζεται από έναν μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων. Σημαντικό είναι το γεγονός, ότι το χύμα κρασί καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας αγοράς, το οποίο προέρχεται κυρίως από μικρομεσαίες μονάδες και συνεταιρισμούς. Το μέγεθος της επιχείρησης και η ποικιλία των προϊόντων που διατίθενται στην αγορά παίζουν ρόλο στην επιρροή που έχουν τα προϊόντα στην αγορά και στον καθορισμό του καθαρού κέρδους της επιχείρησης. Άρα, όσο μεγαλύτερη είναι μία επιχείρηση τόσο περισσότερο εκμεταλλεύεται τις οικονομίες κλίμακας.

Οι οικονομίες κλίμακας αφορούν την μείωση του κόστους που επιτυγχάνει μια επιχείρηση όταν αυξάνεται η ποσότητα του παραγόμενου προϊόντος. Έτσι συχνά παρατηρείται ένα προϊόν να παρουσιάζει, θετικές οικονομίες κλίμακας στην παραγωγή του, όταν η αύξηση όλων των εισροών αυξάνει την τελική παραγωγή περισσότερο από το μέγεθος των αρχικών εισροών. Για παράδειγμα, εάν ένα εργοστάσιο παράγει δύο

μπουκάλια κρασί την ημέρα, τότε, δημιουργώντας ένα παρόμοιο εργοστάσιο δίπλα του θα αυξήσει την παραγωγή σε περισσότερα από τέσσερα μπουκάλια κρασί την ημέρα.

Επίσης, οι μεγάλες επιχειρήσεις μπορούν να ενεργοποιούν ένα εκτεταμένο φάσμα ανταγωνιστικών στρατηγικών για αυξήσουν την κερδοφορία τους. Αντίθετα, η «ηλικία» της επιχείρησης παρουσιάζει μία αρνητική, αλλά όχι σημαντική, επίδραση στο καθαρό περιθώριο κέρδους.

Λόγω της παγκοσμιοποίησης και την τοποθέτηση του διεθνούς ανταγωνισμού, η αγορά του κρασιού έχει επηρεαστεί. Η είσοδος νέων χωρών παραγωγής οίνου στην παγκόσμια αγορά, όπως είναι η Γαλλία, η Ιταλία και η Ισπανία, έχει οδηγήσει σε συνολική γεωγραφική αναδιάταξη του παγκόσμιου χάρτη παραγωγής κρασιού. Παράλληλα, η ζήτηση του κρασιού έχει καταγράψει σημαντικές γεωγραφικές αλλαγές που σημειώνονται μέσω της πτώσης της στις παραδοσιακές αγορές, με αποτέλεσμα την αύξηση της ζήτησης του κρασιού στις νέες αγορές των καταναλωτών.

Συμπερασματικά, οι προτιμήσεις κατανάλωσης και τα έθιμα που σχετίζονται με το κρασί, έχουν αλλάξει με μια γενική μείωση στην ποσότητα των οίνων που πωλούνται και ταυτόχρονα με αυξανόμενο τον προσανατολισμό των καταναλωτών προς ποιοτικά κρασιά ικανά να ικανοποιήσουν πέρα από την απλή γαστρονομική ανάγκη. Στην Ελλάδα, τα οινοποιεία αποφεύγουν να κοινοποιήσουν τις «Πράσινες» τακτικές τους και σε αυτό τον τομέα η αντίδραση των καταναλωτών είναι μηδενική. Από τη μία πλευρά, τα οινοποιεία δεν επικοινωνούν την πράσινη φιλοσοφία τους, επειδή πιστεύουν ότι οι καταναλωτές δεν θα το εκτιμήσουν. Από την άλλη πλευρά, οι καταναλωτές δεν γνωρίζουν ποια είναι «πράσινα» κρασιά και, έτσι, δεν είναι δυνατό να δείξουν την προτίμησή τους σε αυτά. Παρά το γεγονός ότι τα βιολογικά κρασιά είναι ακριβότερα από τα συμβατικά και ως αποτέλεσμα οι καταναλωτές δεν έχουν την δυνατότητα να τα αγοράσουν, είναι γεγονός ότι καταναλωτές σε όλο τον κόσμο και ιδιαίτερα στις Ηνωμένες Πολιτείες, εκτιμούν το βιολογικό κρασί και παίζει σημαντικό ρόλο για αυτούς ο τρόπος με τον οποίο παράγεται κάποιο κρασί.

5.1 Υπόδειγμα Porter

Το εξωτερικό περιβάλλον αποτελεί έναν κρίσιμο παράγοντα που καθορίζει σε μεγάλο βαθμό την επιτυχή πορεία της επιχείρησης. Η μελέτη του επιχειρησιακού περιβάλλοντος περικλείει όλους εκείνους τους παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν σημαντικά τη λειτουργία μιας επιχείρησης. Το περιβάλλον δράσης και αλληλεπίδρασης αποτελείται από πελάτες, προμηθευτές, ανταγωνιστές, άτομα που ζητούν εργασία και εργαζόμενους, τεχνολογία και συνεργίες. (Michael E. Porter, 1979)

Με ένα άρθρο που δημοσίευσε το 1979 (How Competitive Forces Shape Strategy) στο Harvard Business Review, ο αξιότιμος καθηγητής Michael E. Porter, παρέθεσε μία άλλη οπτική πλευρά, όσον αναφορά την μελέτη της ανταγωνιστικής στρατηγικής για τις επιχειρήσεις. Το μοντέλο των πέντε ανταγωνιστικών δυνάμεων δείχνει την ένταση του ανταγωνισμού σε μια βιομηχανία και καθορίζει την σχετική ελκυστικότητα και, κατά συνέπεια, την κερδοφορία της.

Το μοντέλο των πέντε δυνάμεων του Porter είναι ένα απλό αλλά πολύτιμο εργαλείο για τις επιχειρήσεις, που τους δίνει την δυνατότητα να κατανοήσουν την θέση τους στον ανταγωνισμό και τις ισορροπίες δυνάμεων στον κλάδο στον οποίο δραστηριοποιούνται ή πρόκειται να δραστηριοποιηθούν. Μια επιχείρηση μέσω του μοντέλου Porter μπορεί να εντοπίσει στοιχεία που καταδεικνύουν την ελκυστικότητα (ή όχι) ενός κλάδου, να

κατανοήσει καλύτερα τα δυνατά και αδύνατα σημεία της επιχείρησης έναντι του ανταγωνισμού, να αναγνωρίσει τυχόν ευκαιρίες και απειλές και να προετοιμαστεί ανάλογα. Ακόμη μπορεί να προβλέψει αν ένα νέο προϊόν (ή υπηρεσία) έχει τις προοπτικές να είναι κερδοφόρο στο μέλλον. Επιπροσθέτως μπορεί να διευκολυνθεί στην λήψη σημαντικών αποφάσεων που έχουν να κάνουν ακόμη και με αλλαγή στρατηγικής κατεύθυνσης (ειδικά σε περιόδους υψηλής πίεσης από τον ανταγωνισμό).

Το μοντέλο του Porter μπορεί να αξιοποιηθεί και από μικρές επιχειρήσεις. Το βιβλίο του “Competitive Strategy: Techniques for Analysing Industries and Competitors”, το οποίο εκδόθηκε για πρώτη φορά το 1980, καθιερώθηκε σαν μια αξιόπιστη μέθοδος ανάλυσης για κορυφαίες επιχειρήσεις και οργανισμούς, αλλά η μέθοδος αυτή μπορεί να εφαρμοστεί παντού. Σύμφωνα με τον ίδιο τον Porter, οι πέντε δυνάμεις ανταγωνισμού διέπουν ανομοιογενείς κλάδους της αγοράς και είναι πάντα οι ίδιες σε κάθε γωνιά αυτού του πλανήτη, όπου ασκούνται εμπορικές δραστηριότητες. Αυτό που διαφέρει είναι το βάθος της ανάλυσης των πέντε δυνάμεων ανταγωνισμού που απαιτείται για κάθε επιχείρηση. Καθώς μια πολυεθνική εταιρεία απευθύνεται στην παγκόσμια αγορά, ενώ μια Ελληνική μικρομεσαία επιχείρηση δραστηριοποιείται τοπικά και εντός των συνόρων.

Οι πέντε δυνάμεις είναι οι εξής:

- **Ο υφιστάμενος ανταγωνισμός (existing rivalry)**

Στο κλάδο της οινοποιίας δραστηριοποιείται μεγάλος αριθμός παραγωγικών επιχειρήσεων και ένας μικρός αριθμός εισαγωγικών, καθιστώντας τον ιδιαίτερα ανταγωνιστικό. Οι στόχοι που έχει κάθε επιχείρηση είναι διαφορετικοί και κάθε μία έχει ξεχωριστή στρατηγική για την επίτευξή τους.

Αρκετά συχνά δημιουργείται πίεση στις επιχειρήσεις, όταν για την παραγωγή ενός προϊόντος το σταθερό κόστος είναι σε υψηλό επίπεδο, με αποτέλεσμα να διαθέτουν το σύνολο της παραγωγής σε χαμηλότερες τιμές του κανονικού για να αποφευχθεί απώλεια του τζίρου. Οι συνθήκες υπερπροσφοράς στον κλάδο της οινοποιίας δημιουργούν ένα έντονα ανταγωνιστικό περιβάλλον που επηρεάζεται και από την ύπαρξη αρκετών υποκατάστατων προϊόντων. Μάλιστα, ο ανταγωνισμός γίνεται εντονότερος σε συνθήκες μειωμένης ζήτησης και περιορισμού ζήτησης.

Λόγω του έντονου ανταγωνισμού, οι επιχειρήσεις προσπαθούν να επικεντρωθούν στην διαφοροποίηση και βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων, επενδύοντας σε εκσυγχρονισμένα οινοποιεία και επιλογή ποιοτικής πρώτης ύλης. Επιπλέον επενδύουν στην έρευνα, έτσι ώστε να προσθέσουν νέες ποικιλίες στην ευρεία των προϊόντων τους. Καθοριστικό ρόλο, παίζει και το δίκτυο διανομής για την ανάπτυξη και την ομαλή λειτουργία των επιχειρήσεων, εφόσον μέσα από αυτό έχουν την δυνατότητα να εξασφαλίσουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα. Τέλος, η τιμή, οι προσφορές και οι εκπτώσεις που θέτουν σε εφαρμογή οι επιχειρήσεις του κλάδου, είναι ένας ακόμη παράγοντας που χρησιμεύει για την αντιμετώπιση του ανταγωνισμού.

- **Η απειλή νέων ανταγωνιστών (threat of new entrants)**

Η δραστηριοποίηση στον κλάδο του οίνου θεωρείται σχετικά εύκολη, καθώς μία νέο-εισερχόμενη επιχείρηση δεν αντιμετωπίζει ιδιαίτερα προβλήματα και φραγμούς εισόδου. Η πρόσβαση σε πρώτες ύλες και τεχνολογία παραγωγής δεν καθίστανται σοβαρά

εμπόδια, σε σχέση με την ένταση δυσκολίας στις γραφειοκρατικές διαδικασίες που απαιτούνται για την εφαρμογή της ισχύουσας νομοθεσίας και των ελεγκτικών μέσων.

Μερικά ακόμη προβλήματα που πιθανώς αντιμετωπίζει μια νεοσύστατη επιχείρηση στον κλάδο του κρασιού είναι το υψηλό κόστος απόκτησης αγροτεμαχίων, ιδίως εάν πρόκειται για την καλλιέργεια σε αυτά συγκεκριμένων ποικιλιών αμπελώνων που θα πρέπει να πληρούν ορισμένες προδιαγραφές. Επιπροσθέτως, το κόστος της διαφήμισης και της προώθησης δεν πρέπει να αγνοηθεί, ενώ ιδιαίτερα αυξημένο είναι και το κόστος των δικτύων διανομής που είναι ήδη δεσμευμένα από τους υπάρχοντες ανταγωνιστές.

Αν και παρατηρείται συχνά η είσοδος στον κλάδο επιχειρήσεων με μικρές ποσότητες κρασιού, οι οποίες δεν επηρεάζουν και δεν προκαλούν αξιοσημείωτη μείωση στην κατανάλωση των υφιστάμενων ανταγωνιστών με αναγνωρισμένη ετικέτα. Η είσοδος στον κλάδο απαιτείται να γίνεται με μεγάλες ποσότητες προϊόντων, μεγάλες και εκσυγχρονισμένες εγκαταστάσεις, καταρτισμένο ανθρώπινο δυναμικό, δυναμικές ενέργειες marketing και επένδυση μεγάλου ποσοστού κεφαλαίου, προσδοκώντας υψηλό μερίδιο αγοράς απ' τους ανταγωνιστές.

- **Η απειλή των υποκατάστατων προϊόντων (threat of substitutes)**

Ως υποκατάστατα προϊόντα του κρασιού θεωρούνται αρκετά αλκοολούχα ποτά, όπως η μύρα, το ούζο, το τσίπουρο και το ουίσκι. Η μύρα αποτελεί το επικρατέστερο και το πιο απειλητικό υποκατάστατο του κρασιού, λόγω της χαμηλής τιμής διάθεσής του στην αγορά. Ακόμη, η εποχικότητα της κατανάλωσης του κρασιού που παρατηρείται, δίνει το πλεονέκτημα στα υποκατάστατα προϊόντα, κατά τους θερινούς μήνες, να εμφανίζουν υψηλή ζήτηση, με αποτέλεσμα να σημειώνεται μείωση στην ζήτηση του κρασιού.

Παρ' όλα αυτά, τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια τάση των καταναλωτών για υγιεινό τρόπο ζωής, και οι θεραπευτικές και ευεργετικές ιδιότητες του κρασιού συμβάλλουν ευνοϊκά στην κατανάλωση του. Ο μοναδικός κίνδυνος που ενδέχεται να αντιμετωπίζει σε αυτή την περίπτωση, δεν είναι από άλλα υποκατάστατα προϊόντα, αλλά από το ίδιο το προϊόν. Αυτό συμβαίνει, καθώς οι υψηλές τιμές ορισμένων επώνυμων κρασιών, οδηγούν τους καταναλωτές στην επιλογή ανώνυμων και χύμα κρασιών με προσιτές τιμές.

- **Η διαπραγματευτική δύναμη των προμηθευτών (bargaining power of suppliers)**

Το πλήθος των προμηθευτών στο κλάδο της οινοποιίας είναι αρκετά μεγάλο και διαφέρει για την εκάστοτε επιχείρηση, γεγονός που διασπά την διαπραγματευτική δύναμη τους, από την στιγμή βέβαια που δρουν μεμονωμένα. Πέραν από τους αγρότες, στην παραγωγή του οίνου δραστηριοποιούνται και παραγωγοί που δεν είναι το κύριο τους επάγγελμα.

Επιπλέον, στους προμηθευτές συγκαταλέγονται και οι αμπελουργοί, που προμηθεύουν πρώτη ύλη στις επιχειρήσεις, οι εταιρείες παροχής μηχανολογικού εξοπλισμού, οι εταιρείες των υλικών συσκευασίας και γυάλινων μπουκαλιών και οι εταιρείες που προμηθεύουν τα οινοποία με αγροεφόδια και λιπάσματα για τους αμπελώνες.

Κύριος στόχος όλων των παραπάνω είναι αύξηση των τιμών των πρώτων υλών. Η διαπραγματευτική τους δύναμη εξαρτάται κυρίως από το πλήθος και το μέγεθός τους. Επιπλέον, εξαρτώνται από την παραγόμενη ποσότητα σταφυλιού, που είναι και η πρώτη

ύλη, η οποία μεταβάλλεται από τις καιρικές συνθήκες. Αυτή η σχέση οδηγεί στην μειωμένη διαπραγματευτική δύναμη, σε συνάρτηση με το γεγονός ότι τα περισσότερα οινοποιία διαθέτουν δικούς τους αμπελώνες.

Σε αντίθετη κατεύθυνση κινούνται οι εταιρείες που παρέχουν υλικά συσκευασίας και κυρίως οι επιχειρήσεις που παράγουν γυάλινες φιάλες, καθώς ο περιορισμένος αριθμός τους, τους δίνει ισχυρή θέση διαπραγματευτικής δύναμης. Από την άλλη πλευρά, οι εταιρείες μηχανολογικού εξοπλισμού και αγροεφόδιων δεν διαθέτει αυξημένη διαπραγματευτική δύναμη, λόγω του μεγάλου πλήθους τους που οδηγεί σε αυξημένη προσφορά και έντονο ανταγωνισμό.

Συμπερασματικά, η διαπραγματευτική δύναμη των προμηθευτών εμφανίζεται αρκετά μειωμένη λόγω του τεράστιου αριθμού τους, της έντονης σημασίας του αγοραστή και της μη διαφοροποίησης των προϊόντων τους.

- **Η διαπραγματευτική δύναμη των αγοραστών (bargaining power of buyers)**

Στον κλάδο της οινοποιίας οι αγοραστές προσδοκούν στη μείωση της αγοράς των προϊόντων και στην αύξηση της ποσότητας τους. Οι κύριες κατηγορίες αγοραστών των προϊόντων του οίνου είναι οι χονδρέμποροι, τα μεγάλα Super Market, οι κάβες, οι χώροι εστίασης και οι ιδιώτες καταναλωτές. Η διαπραγματευτική τους δύναμη εξαρτάται από τον όγκο ποσότητας που αγοράζουν. Όση μεγαλύτερη ποσότητα αγοράζουν, τόσο ισχυρότερη και η δυνατότητα διεκδίκησης χαμηλότερης τιμής αγοράς από τις επιχειρήσεις.

Οι χονδρέμποροι, αρχικά, αποτελούν τους σημαντικότερους αγοραστές στον κλάδο της οινοποιίας, αφού διαθέτουν τεράστια δίκτυα διανομής, αναλαμβάνοντας με αυτό τον τρόπο την μεταφορά και την προώθηση των προϊόντων σε ένα μεγάλο εύρος γεωγραφικών περιοχών. Η οργάνωση και η δομή τους τους επιτρέπει να έχουν πρόσβαση σε πληροφορίες για την μεταβολή αγοράς του οίνου, χρίζοντας το ως ένα σημαντικό εργαλείο για την διαπραγματευτική τους δύναμη. Ωστόσο, όσο αυξάνεται η αναγνωρισιμότητα των κρασιών και αναπτύσσεται το δίκτυο διανομής της εκάστοτε παραγωγικής μονάδας, τόσο μειώνεται η πίεση που ασκούν προς τους παραγωγούς.

Τα μεγάλα Super Market έχουν σημαντική επιρροή στο καταναλωτικό κοινό, καθώς με τις ιδιαίτερα ανταγωνιστικές τιμές και προσφορές ενισχύουν την διαπραγματευτική τους δύναμη έναντι των παραγωγικών μονάδων. Επιπλέον, διαθέτουν ένα εξαιρετικά διευρυμένο δίκτυο διανομής, κάτι που ενισχύει στην διεκδίκηση εκπτώσεων και ειδικών παροχών απευθείας από τα οινοποιία. Τέλος, ένα ακόμη όπλο που διαθέτουν είναι το γεγονός ότι το μεγαλύτερο πλήθος των καταναλωτών αγοράζει σύμφωνα με την τιμή του προϊόντα και όχι με βάση την ετικέτα του.

Όσον αναφορά τις κάβες, η δύναμη της διαπραγματευτικής τους δύναμης πηγάζει από την εξειδίκευσή τους και την προσέλκυση καταναλωτών που επιζητούν συγκεκριμένες ετικέτες κρασιών. Οι χώροι εστίασης είναι ένα εξίσου σημαντικό κανάλι διάθεσης προϊόντων οίνου. Παρά το γεγονός ότι η διαπραγματευτική τους δύναμη είναι περιορισμένη για τις μεγάλες οινοβιομηχανίες, αυξάνεται για τις μικρές παραγωγικές μονάδες, λειτουργώντας ως μέσο προβολής και μιας πρώτης επαφής με τον πελάτη. Τέλος, οι ιδιώτες καταναλωτές δεν έχουν ιδιαίτερη και ουσιαστική διαπραγματευτική δύναμη, αφού αποτελούν τους τελικούς αποδέκτες των προϊόντων του οίνου που αποκτούν μέσω των επιχειρήσεων που έχουν προαναφερθεί.

5.2 SWOT Ανάλυση στον κλάδο οινοποιίας

Η Ανάλυση SWOT είναι ένα εργαλείο στρατηγικού σχεδιασμού που χρησιμοποιείται για την ανάλυση του εσωτερικού και του εξωτερικού περιβάλλοντος μιας επιχείρησης. Επιπρόσθετα, εξετάζει τα Δυνατά σημεία (Strengths) και Αδύναμα σημεία (Weaknesses) μιας επιχείρησης, τις Ευκαιρίες (Opportunities) και Απειλές (Threats) από το περιβάλλον που δραστηριοποιείται. Πολλές επιχειρήσεις εφαρμόζουν την συγκεκριμένη ανάλυση με απώτερο σκοπό να αξιολογήσουν την κατάσταση που βρίσκονται σήμερα, έτσι ώστε να λάβουν αποφάσεις και να διαμορφώσουν την μελλοντική στρατηγική που πρέπει να ακολουθήσουν. (International Journal of Innovative and Applied Research, 2014)

Με τη μέθοδο Ανάλυσης SWOT, κάθε επιχείρηση μπορεί να εντοπίσει τα δυνατά σημεία, με αποτέλεσμα να τα αξιοποιήσει, να επενδύσει σε αυτά και να εκμεταλλευτεί μελλοντικές ευκαιρίες που πιθανώς να της παρουσιαστούν. Ακόμη, προσδιορίζει τις απειλές και τους κινδύνους που ενδεχομένως παρουσιαστούν για να προστατευτεί αναπτύσσοντας ειδικά σχέδια έκτακτων αναγκών. Το πλεονέκτημα που παρέχεται μέσω της συγκεκριμένης μεθόδου είναι η δυνατότητα επιλογής μεταξύ περισσότερο και λιγότερο κατάλληλων στρατηγικών επιλογών. Η εφαρμογή της δεν προϋποθέτει ιδιαίτερες γνώσεις και τεχνικές ικανότητες, καθώς αρκούν οι βασικές γνώσεις της βιομηχανίας και της επιχείρησης για τις οποίες πραγματοποιείται ο σχεδιασμός.

Επιπλέον, η Ανάλυση SWOT επιτρέπει τη σύνθεση και την ενσωμάτωση διαφορετικών τύπων πληροφοριών, ποσοτικών και ποιοτικών και προσφέρει την ευκαιρία οργάνωσης των απαιτούμενων πληροφοριών, κάτι που την καθιστά μια εύελικτη μέθοδο. Εκτός των άλλων, δίνει την ευκαιρία στα μέλη της ομάδας να διακρίνουν τις διαφωνίες μεταξύ τους και να οδηγηθούν σε ουσιώδη συμπεράσματα και αποφάσεις. Δημιουργεί στενές σχέσεις μεταξύ διαφορετικών τμημάτων και στελεχών, τοποθετώντας τους σε ένα πλαίσιο συνεργασίας, αναγνωρίζοντας με αυτόν τον τρόπο τις λειτουργίες, τις αρμοδιότητες και τις σκέψεις άλλων στελεχών τμημάτων της επιχείρησης.

Στο σημείο αυτό θα παραθέσω μία SWOT Ανάλυση όσον αναφορά τον κλάδο της οινοποιίας, σύμφωνα και με όσα έχουν αναφερθεί έως τώρα.

Δυνατά σημεία (Strengths)

- Υψηλή ποιότητα ελληνικών κρασιών
- Εξαιρετικών ποικιλίες αμπελιών
- Αξιόλογες γηγενείς ποικιλίες κρασιών αναγνωρισμένες στο εξωτερικό
- Ευνοϊκές συνθήκες, κλίμα και κατάλληλα εδάφη
- Βελτιωμένες πρακτικές οινοποίησης
- Επενδύσεις σε σύγχρονα οινοποιία
- Παράδοση οινοποίησης στη χώρα
- Εξοικείωση καταναλωτών με το προϊόν
- Ευεργετικές ιδιότητες του κρασιού στην υγεία

- Οινοποιοί με εμπειρία
- Νέοι, αξιόλογοι οινοποιοί με εξαιρετικές σπουδές
- Ύπαρξη αναγνωρισμένων οινικών τουριστικών περιοχών
- Ανάπτυξη αγροτουριστικών δράσεων

Αδύναμα σημεία (Weaknesses)

- Υψηλό εργατικό κόστος
- Ακριβής πρώτη ύλη
- Κατακερματισμός αγροτικού κλήρου
- Πληθώρα επιχειρήσεων
- Έλλειψη ενιαίας και μακρόχρονης στρατηγικής για την προώθηση και την προβολή των ελληνικών κρασιών
- Έλλειψη σχεδιασμού για την προστασία και τη διάρθρωση του εθνικού αμπελώνα
- Αδυναμία αξιοποίησης κοινοτικών κονδυλίων για επενδύσεις στο χώρο του marketing, της καινοτομίας και της έρευνας
- Υψηλή τιμολόγηση εμφιαλωμένων κρασιών στη HORECA
- Ελάχιστη προσφορά βιολογικών προϊόντων σε σχέση με τη ζήτηση
- Έλλειψη καινοτομίας στη συσκευασία
- Μη ισχυρή παρουσία στο διαδίκτυο

Ευκαιρίες (Opportunities)

- Αυξανόμενη κατανάλωση κρασιού από γυναίκες και άτομα νεαρά σε ηλικία όπως και αύξηση κατανάλωσης κρασιού σε μικρές φιάλες σε ‘ all day coffee - bars’
- Επένδυση των οινοπαραγωγών στην ποιότητα του οίνου και εισαγωγή νέων ποικιλιών αμπελιών
- Προσανατολισμός ελληνικών επιχειρήσεων στις εξαγωγές σε νέες αγορές όπως η Ρωσία, η Κίνα και η Ινδία
- Διεύρυνση δικτύου διανομής
- Επενδύσεις στο ηλεκτρονικό εμπόριο
- Αξιοποίηση εναλλακτικών μορφών τουρισμού, μετατροπή οινοποιείων σε επισκέψιμους χώρους, συμμετοχή οινοποιείων σε οινικές διαδρομές και συμβολή τους στην οινική εκπαίδευση των επισκεπτών

Απειλές (Threats)

- Καιρικές συνθήκες
- Αυξανόμενος ανταγωνισμός από χώρες του εξωτερικού όπως η Αργεντινή, η Χιλή, και η Αυστραλία, στις οποίες καλλιεργούνται μεγάλες εκτάσεις, με αποτέλεσμα τη διάθεση μεγάλων ποσοτήτων κρασιού σε ιδιαίτερα ανταγωνιστικές τιμές
- Εισαγωγή μεγάλων ποσοτήτων φθηνών κρασιών σε αλυσίδες super market
- Μείωση της ζήτησης λόγω της οικονομικής συγκυρίας που αντιμετωπίζει η χώρα
- Έντονος ανταγωνισμός από υποκατάστατα προϊόντα, όπως η μύρα και το ούζο
- Διακίνηση και κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων χύμα κρασιού, με αποτέλεσμα την αποδυνάμωση της προσπάθειας για τη δημιουργία «ταυτότητας» για το ελληνικό κρασί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΜΕΛΕΤΗ ΟΙΝΟΠΟΙΟΕΙΩΝ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

6.1 Οινοποιείο CAVINO

Η εταιρεία Cavino δραστηριοποιείται στο χώρο παραγωγής οίνου και ποτών από το 1958, όταν και ιδρύθηκε από τους Κωνσταντίνο Αναστασίου και Ιωάννη Δούσκα. Η τοποθεσία της βρίσκεται στο βορειοδυτικό τμήμα της Αιγιαλείας, του νομού Αχαΐας, εύκολα προσβάσιμη από την Εθνική Οδό Αθηνών-Πατρών. Το Αίγιο, όπως είναι ευρέως γνωστό, αποτελεί την πόλη στην οποία γεννήθηκε το όραμα της δημιουργίας μιας σύγχρονης οινοποιίας-αποσταγματοποιίας, και η αλήθεια είναι ότι η τοποθεσία του είναι μοναδική και ιδιαίτερη. Στις πλαγιές της Αιγιαλείας, το αμπελουργικό τοπίο συνδυάζει με μοναδικότητα το βουνό και τη θάλασσα διαμορφώνοντας ένα πολύ ιδιαίτερο μικροκλίμα.

Μέσα στο αμπελουργικό αυτό τοπίο ιδρύεται η εταιρεία Cavino. Κατά την αρχή της ίδρυσής της λειτουργούσε ως οινοποιητική εταιρεία, σε ένα πολύ σύντομο χρονικό διάστημα, όμως, λειτούργησε και ως αποσταγματοποιείο. Η σπουδαιότητα της Cavino αναδεικνύεται, επίσης, από το γεγονός ότι το έτος 2009, διακρίθηκε ως το «καλύτερο ελληνικό οινοποιείο», από το αγγλικό περιοδικό «Wine and Spirits Magazine».

Οι εξαιρετικοί αμπελώνες της Cavino αποτελούνται κατά κύριο λόγο από τις αυτόχθονες ποικιλίες σταφυλιών όπως ο Ροδίτης, το Λαγόρθι, ο Σιδερίτης, το Αγιωργίτικο, το Μαύρο Καλαβρυτινό και φυσικά η γνωστή σε όλους Μαυροδάφνη. Ωστόσο, καλλιεργούνται με σημαντική επιτυχία διεθνείς ποικιλίες σταφυλιού, όπως το Sauvignon blanc, το Chardonnay, το Riesling, το Merlot, το Syrah και το Cabernet Sauvignon. Από το 1997 έχει ενσωματώσει στα προγράμματά της την παραγωγή οίνων βιολογικής καλλιέργειας, με πιστοποίηση BIO Ελλάς. Η πρώτη παραγωγή-εμφιάλωση πραγματοποιήθηκε επιτυχώς στην εσοδεία 2000 με την παραδοσιακή ποικιλία ΡΟΔΙΤΗΣ, Ονομασίας Προέλευσης ΠΑΤΡΑΣ Ανωτέρας Ποιότητας, και ΑΙΓΙΟΧΟΣ Ροδίτης βαρέλι 2002.

Όσον αναφορά τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου, αυτές αποτελούνται από σύγχρονο εξοπλισμό, όπως ανοξείδωτες δεξαμενές με μανδύες ψύξης για σταθερές θερμοκρασίες κατά της διάρκεια της ζύμωσης, υπόγειες κλιματιζόμενες κάβες παλαίωσης με δρύινα γαλλικά βαρέλια μικρής περιεκτικότητας, υπερσύγχρονες αυτοματοποιημένες γραμμές εμφιάλωσης και κλιματιζόμενους αποθηκευτικούς χώρους εμφιαλωμένων οίνων 5,000 τ.μ. Το οινοποιείο αποτελείται από τρεις γραμμές εμφιάλωσης με συνολική χωρητικότητα άνω των 7,000 φιαλών ανά ώρα, που έχει ως αποτέλεσμα να προσφέρει ετήσια παραγωγή και πωλήσεις 8.5 εκατομμυρίων φιαλών κρασιού. Το αποστακτήριο περιλαμβάνει δύο γραμμές εμφιάλωσης για ούζο, αποστακτήριο για ούζο και τσίπουρο, δίνοντας στην εταιρεία ετήσια παραγωγή και πωλήσεις 6.5 εκατομμυρίων μπουκαλιών ούζου και οινοπνευματωδών ποτών.

Στο σημείο αυτό, θα πρέπει να αναφερθούμε στο κομμάτι σταθμό για την εταιρεία, το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο. Το έτος 1999, οι ιδρυτές της CAVINO προχώρησαν σε μία σημαντική επένδυση ενός αμπελώνα που θα παρήγαγε κρασιά εξαιρετικής ποιότητας και παγκόσμιας κλάσης. Έτσι δημιουργήθηκε το Κτήμα ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ με έναν αμπελώνα 100 στρεμμάτων, με πυκνότητα φύτευσης 4,100 αμπελιών ανά ha και αμμοαργιλοχαλικώδες έδαφος, που σε σύντομο χρονικό διάστημα έδωσε στις αγορές της Ελλάδας και του εξωτερικού τα κρασιά που οραματίστηκαν οι ιδιοκτήτες της εταιρείας. Ο αμπελώνας βρίσκεται σ' ένα μοναδικά εξαιρετικό τοπίο, της αμπελουργικής περιοχής της Αιγιαλείας, με υψόμετρο 800μ., πάνω από την επιβλητική χαράδρα του Βουραϊκού, στο 21° χλμ. της επαρχιακής οδού Διακοφτού – Καλαβρύτων στις Λάβας το λαγκάδι.

Ο συγκεκριμένος αμπελώνας είχε εγκαταλειφθεί από το 1980, απ' όταν και καλλιεργούνταν από τους μοναχούς της μονής του Μεγάλου Σπηλαίου με την βοήθεια λαϊκών εργατών, αλλά λόγω βαθμιαίας αποχώρησης των μοναχών σταμάτησε η καλλιέργεια και η φροντίδα του. Η ιστορία του αμπελώνα έχει βαθιές ρίζες, καθώς επίσημες αναφορές, κάνουν λόγο για την καλλιέργειά του από το 1550, όταν και το εκμεταλλεύονταν οι μοναχοί. Σήμερα, ο πολυβραβευμένος αυτός αμπελώνας προσφέρει εκπληκτικές ποικιλίες, δημιουργώντας τα σπουδαία κρασιά, Μέγα Σπήλαιο Μοσχάτο, Μέγα Σπήλαιο Μαλαγουζιά, Μέγα Σπήλαιο Ασύρτικο, Μέγα Σπήλαιο Μαύρο Καλαβρυτινό Merlot , Μέγα Σπήλαιο CUVÉE III Λευκό , Μέγα Σπήλαιο III CUVÉE Ροζέ, Μέγα Σπήλαιο III CUVÉE Ερυθρό, Μέγα Σπήλαιο Sauvignon Blanc, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Λευκό, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Grand CAVE, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Cabernet Sauvignon και Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Syrah.

Η διοίκηση της CAVINO πλαισιώνεται από μία πλήρη ομάδα επιστημονικού προσωπικού με στόχο την συνεχή ποιοτική βελτίωση της εταιρείας. Από την επίβλεψη των αμπελώνων, η οποία γίνεται κάτω τον αυστηρό έλεγχο ειδικευμένων στην αμπελοκαλλιέργεια γεωπόνων, έως και την τελική δραστηριότητα στην γραμμή παραγωγής της εταιρείας, εμφανίζεται μια διαρκής φροντίδα και επιστημονική παρακολούθηση, εξασφαλίζοντας την επιτυχία της υψηλής ποιότητας των σταφυλιών προς οινοποίηση. Από το έτος 1998 έως και το 2008, η εταιρεία έχει επενδύσει σε ποιοτικό εκσυγχρονισμό περισσότερο από 4.5 εκατομμύρια ευρώ. Στα τέλη του έτους 2012 ολοκλήρωσε κατά 97% πρόγραμμα αντικατάστασης μηχανολογικού εξοπλισμού και επέκτασης των αποθηκευτικών της χώρων ύψους 1.702.000 ευρώ, ολοκληρώνοντας το το 2013, όταν τον Ιούνιο του ίδιου έτους έλαβε και την τελευταία δόση των 425.000 ευρώ. Το 2014, η εταιρεία εντάχθηκε στο Πρόγραμμα Ενίσχυσης Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στους τομείς Μεταποίησης, Τουρισμού, Εμπορίου-Υπηρεσιών του Υπουργείου Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας, με ύψος επένδυσης 232.006 ευρώ, εκ των οποίων το ποσό των 116.003 ευρώ είναι επιχορηγούμενο, με ολοκλήρωση το 2015. Με τις παραπάνω ενέργειες, η δυναμική του

ομίλου είχε ως αποτέλεσμα να αποκτήσει την Διεθνή Πιστοποίηση Ποιότητας ISO 9002 τον Αύγουστο του 1999, και HACCP & I.F.S., Γερμανικό πρότυπο το 2003. Επιπλέον, διαθέτει το πρότυπο BRC GLOBAL STANDARD-FOOD SAFETY (Οίνος-Site Γέφυρας Μεγανίτη), διασφαλίζοντας έτσι το υψηλό ποιοτικό της επίπεδο.

Η εταιρεία δίνει μεγάλο βάρος στο κομμάτι της έρευνας και της ανάπτυξης, αναζητώντας διαρκώς την τόνωση, για την διατήρησή της στον κλάδο του οίνου, καθιστώντας την ανταγωνιστική, διαχρονική και της εξασφαλίζει της πρόοδο και την εξέλιξή της. Μέσα, λοιπόν, από συμμετοχές σε επενδυτικά προγράμματα και σε συνεργασία με τα κορυφαία πανεπιστήμια της χώρας στον κλάδο της βιοτεχνολογίας, με νέους επιστήμονες, έχει κατορθώσει να εφαρμόσει πρωτοποριακές τεχνικές και μεθόδους ελεγχόμενης ζύμωσης, χρησιμοποιώντας εγχώριες καλλιέργειες υψηλής ποιότητας και ανταγωνιστικού κόστους. Παράδειγμα της ενέργειας αυτής, είναι η έμπνευση των δύο προϊόντων, Deus και Deus Rosato, δύο φυσικοί ημιαφρώδεις οίνοι, που υλοποίησε το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης και είχε μεγάλη ανταπόκριση στην αγορά, καθώς το προτίμησαν οι καταναλωτές.

Η Cavino σήμερα αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές ελληνικές εταιρείες εμφιαλωμένων οίνων, με εξαγωγές σε περισσότερες από 40 χώρες παγκοσμίως, όπως π.χ. η Γερμανία, η Ολλανδία, το Βέλγιο, η Ουκρανία, η Ρωσία, η Κίνα, η Βραζιλία, οι ΗΠΑ κ.ά., με το ποσοστό να αγγίζει τουλάχιστον το 75% της ετήσιας παραγωγής της. Κατά το έτος 2019, ο κύκλος εργασιών ανήλθε σε 22.828.157 ευρώ (2018: 22.688.629) εκ των οποίων 16.497.889 ευρώ (2018: 16.708.369) αντιπροσωπεύουν εξαγωγές των προϊόντων σε χώρες κυρίως της Ευρωπαϊκής Ένωσης 72,27% (2018: 73,64%). Το υπόλοιπο 27,73% (2018: 26,36%) των πωλήσεων πραγματοποιήθηκε στην εγχώρια αγορά.

Ο όμιλος, τα τελευταία χρόνια, συμμετέχει στη μεγαλύτερη διεθνή έκθεση οίνων Prowein στο Düsseldorf, η οποία διεξάγεται στην Γερμανία, με κατασκευή περιπτέρου. Επενδύει στην επικοινωνία με τους αγοραστές του αγγλικού και γερμανικού κλαδικού τύπου με ολοσέλιδες καταχωρήσεις στα κυριότερα περιοδικά και εφημερίδες της Αγγλίας, όπως το Decanter και της Γερμανίας, όπως Weinwirtschaft, Wein + Markt και Lebensmittelzeitung. Εξασφαλίζει, μέσω πληρωμής, άμεσες τοποθετήσεις των επώνυμων προϊόντων της στα ράφια αλυσίδων S/M, αρχικά στη Γερμανία και μετά στην Πολωνία, Λιθουανία, Ολλανδία, Βέλγιο, Ελβετία και Ρωσία. Επίσης, συμμετέχει ενεργά σε από κοινού διαφημίσεις με τα S/M και ειδικά για την εδραίωση του νέου Brand DEUS και του ανασκευασμένου και πλέον αναβαθμισμένου ROMIOS. Ακόμη, συμμετέχει σε πρόγραμμα Κ.Ο.Α. και στην παρούσα χρήση από κοινού με την Ε.Ε. για προώθηση οίνων σε τρίτες χώρες ύψους 450.000 ευρώ, με επιχορήγηση ποσοστού 50%.

Οι ετικέτες των κρασιών της Cavino, συμμετέχουν κάθε χρόνο σε διεθνείς διαγωνισμούς και αποσπών τα υψηλότερα βραβεία στις κατηγορίες τους. Στον παρακάτω πίνακα διακρίνονται αναλυτικότερα τα βραβεία των αντίστοιχων κρασιών.

WINE APELLATIONS	ΣΟΛΕΙΑ	ΔΙΑΚΡΙΣΗ	ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ / ΕΤΟΣ	ΧΩΡΑ
DEUS ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΠΑΤΡΑ	2006	COMMENDED	MUNDUS VINI 2007	GERMANY
DEUS ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ NEMEA	2005	SILVER	BERLINER WEIN TROPHY 2008	GERMANY
	2005	SILVER	MUNDUS VINI	GERMANY

			2007	
DEUS CABERNET SAUVIGNON - MERLOT ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ	N/A	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2016	GERMANY
ΠΑΝΔΩΡΑ ΛΕΥΚΟ	2018	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2019	GERMANY
ΠΑΝΔΩΡΑ ΕΡΥΘΡΟ	2018	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2019	GERMANY
ΙΡΙΔΑ SAUVIGNON BLANC	2017	BRONZE	DECANTER 2018	UK
ΙΡΙΔΑ CABERNET SAUVIGNON	2016	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2018	GERMANY
ATELIER MAYPO ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ - CABERNET SAUVIGNON	2005	SILVER	IWSC 2007	UK
NEMEA ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ	2012	SILVER	MUNDUS VINI 2014	GERMANY
NEMEA RESERVE	2011	GOLD	MUNDUS VINI 2016	GERMANY
	2010	GOLD	MUNDUS VINI 2014	GERMANY
	2009	GOLD	MUNDUS VINI 2013	GERMANY
	2007	BRONZE	DECANTER 2011	UK
	2006	SILVER	CONCOURS MONDIAL 2010	BELGIUM
	2005	SILVER	BERLINER WEIN TROPHY 2010	GERMANY
	2005	GOLD	OINOTHIKI 2009	GREECE
	2004	GOLD	CONCOURS MONDIAL 2009	BELGIUM
	2003	BRONZE	IWSC 2008	UK
	2003	COMMENDED	BERLINER WEIN TROPHY 2008	GERMANY
	2003	SILVER BEST IN CLASS	IWSC 2007	UK

NEMEA GRANDE RESERVE	2009	GRAND GOLD - BEST GREEK RED	TEXSOM INT WINE COMPETITION 2017	USA
	2010	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2017	GERMANY
	2009	GOLD	MUNDUS VINI 2016	GERMANY
	2009	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2015	GERMANY
		89 points "Tasted 100% blind"	ANDREAS LARSSON, MARKUS DEL MONEGO	FRANCE
	2008	GOLD	WINEALIGN	CANADA
	2008	GOLD	MUNDUS VINI 2013	GERMANY
	2003	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2010	GERMANY
	2003	GOLD	MUNDUS VINI 2008	GERMANY
DEUS ΛΕΥΚΟΣ	2016	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2017	GERMANY
	2012	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY	GERMANY
	2010	SILVER	DECANTER 2011	UK
	2008	GOLD	OINOTHIKI- WEIN MARKT- RUS F&D 2009	GREECE
	2007	GOLD BEST IN CLASS	GOURMET 2008	GREECE
DEUS ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΑ		GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2014	GERMANY
		90p "Best Buy" - Year's Greece Best	Wine & Spirits 2014	USA
		SILVER BEST IN CLASS	IWSC 2011	UK
	2008	SILVER	BERLINER WEIN TROPHY 2011	GERMANY
	2006	SILVER BEST IN CLASS	IWSC 2008	UK
SAMOS VIN DOUX	NV	BRONZE	DECANTER 2019	UK
	NV	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2019	GERMANY
	NV	GOLD	MUNDUS VINI 2019	GERMANY
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ RESERVE	2000	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2010	GERMANY

	2000	GOLD	MUNDUS VINI 2010	GERMANY
ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ ΛΕΥΚΟ	2018	GOLD	MUNDUS VINI 2020	GERMANY
	2010	GOLD	MUNDUS VINI 2011	GERMANY
ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ GRAND CAVE	2013	SILVER	DECANTER 2019	UK
	2013	SILVER	DECANTER 2018	UK
	2013	GOLD - BEST of SHOW GREECE RED	MUNDUS VINI 2018	GERMANY
	2012	GOLD, 95 POINTS	DECANTER	UK
	2012	GOLD	MUNDUS VINI 2017	GERMANY
	2011	GOLD	MUNDUS VINI 2016	GERMANY
	2011	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2016	GERMANY
	2010	93 ΠΟΝΤΟΙ	ROBERT PARKER – WINE ADVOCATE	USA
	2010	GOLD	MUNDUS VINI 2015	GERMANY
	2010	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2015	GERMANY
	2009	GOLD – BEST RED GREEK WINE	MUNDUS VINI 2014	GERMANY
	2009	93/100	TASTED 100% BLIND	
	2008	GOLD	MUNDUS VINI 2013	GERMANY
	2007	TOP 100 WINES OF THE WORLD	WEINWINRTSCH AFT 2012	GERMANY
	2008	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2013	GERMANY
	2008	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2011	GERMANY
ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ CABERNET SAUVIGNON	2012	BRONZE	DECANTER 2019	UK
	2012	BRONZE	DECANTER 2018	UK
	2011	GOLD	MUNDUS VINI 2018	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2012	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2018	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2009	GRAND GOLD - BEST CABERNET	TEXSOM INT WINE COMPETITION	USA

		SAUVIGNON		
	2010	GOLD	MUNDUS VINI 2017	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2009	91 points	ROBERT PARKER - WINE ADVOCATE	USA
	2009	GOLD - BEST RED WINE OF GREECE	MUNDUS VINI 2016	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2009	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2016	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2008	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2015	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2008	SILVER	MUNDUS VINI 2014	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2007	GOLD, BEST RED WINE OF GREECE	MUNDUS VINI 2013	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2007	SILVER	MUNDUS VINI 2013	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2006	GOLD	MUNDUS VINI 2012	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ SYRAH	2012	GOLD	MUNDUS VINI 2019	GERMANY
	2011	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2018	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2010	GOLD	MUNDUS VINI 2017	GERMANY
	2008	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2015	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2008	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2011	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2008	SILVER	DECANTER 2011	UK
	2005	BRONZE	DECANTER 2008	UK
ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ ΜΟΣΧΑΤΟ	2018	GOLD	MUNDUS VINI 2019	GERMANY
	2017	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2018	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2016	SILVER	BERLINER WEIN TROPHY 2017	GERMANY
	2014	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
	2014	SILVER	MUNDUS VINI 2015	GERMANY
	2017	SILVER	MUNDUS VINI 2018	ΓΕΡΜΑΝΙΑ
ΜΕΓΑ	2017	BRONZE	DECANTER 2018	UK

ΣΠΗΛΛΑΙΟ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ	2015	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2016	GERMANY
ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ MERLOT	2018	SILVER	MUNDUS VINI 2019	GERMANY
	2013	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2019	GERMANY
	2014	GOLD	MUNDUS VINI 2016	GERMANY
	2014	SILVER	BERLINER WEIN TROPHY 2016	UK
ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ CUVEE III ΛΕΥΚΟ	2017	SILVER	BERLINER WEIN TROPHY 2018	GERMANY
ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ III CUVEE ΕΡΥΘΡΟ	2018	SILVER	BERLINER WEIN TROPHY 2020	GERMANY
	2014	SILVER	MUNDUS VINI 2016	GERMANY
	2014	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2016	GERMANY

6.2 Οινοποιία Κιντώνη (KINTONIS WINERY)

Η ιστορία της εταιρείας Οινοποιία Κιντώνη αρχίζει από το 1952 στο Αίγιο, όπου ο Γεώργιος Κιντώνης ιδρύει το πρώτο ιδιόκτητο οινοποιείο. Βασικό κίνητρο για την ενέργεια αυτή, αποτέλεσε η αγάπη του για το κρασί και η λατρεία και ο σεβασμός προς τη γη, κάνοντας επάγγελμα το χόμπι του.

Το 1982 το οινοποιείο καλείται να αναλάβει η δεύτερη γενιά, ο γιός του Γεώργιου Κιντώνη, ο Ιωάννης Γ. Κιντώνης. Ως ένας άνθρωπος με έμπνευση, οραματίζεται την δημιουργία ενός οινοποιείου που θα ανταποκριθεί και θα εισχωρήσει στις διεθνείς αγορές. Έτσι, επωμίζεται το ρίσκο να επεκτείνει και να εκσυγχρονίσει την οινική παράδοση, παρά τις δυσκολίες που αντιμετώπιζε η κοινωνία και συγκεκριμένα ο κλάδος τις εποχές εκείνες. Σήμερα, η εταιρεία, μαζί με την οικογενειακή κληρονομία και την αγάπη για το κρασί, έχει περάσει στα χέρια της τρίτης γενιάς, τα παιδιά του Ιωάννη Γ. Κιντώνη.

Το 2006, όταν η επιχείρηση πέρασε στα χέρια της τρίτης γενιάς, είχε εκπρόσωπο τον Γεώργιο Ι. Κιντώνη, Χημικό -με ειδίκευση στην οινολογία- από το Πανεπιστήμιο Πατρών, την Παναγιώτα Κιντώνη στο Τμήμα Λογιστηρίου και την Αγγελική Κιντώνη στο Τμήμα Πωλήσεων και στο Marketing. Εκείνη η χρονιά ήταν ορόσημο για την πορεία του οράματος της οικογένειας Κιντώνη, με πλήρη εκσυγχρονισμό του οινοποιείου σε τεχνολογικό, λειτουργικό, αλλά και αρχιτεκτονικό κομμάτι σε ένα κτίριο 2,400 m².

Την δεδομένη χρονική στιγμή, το οινοποιείο αποτελείται από 3,700 m² κτηριακές εγκαταστάσεις, διαθέτοντας υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις μεταποίησης, μονάδα εμφιάλωσης, συσκευασίας και αποθήκευσης, που υπερβαίνουν τους 4,000 τόνους παραγωγής ετησίως. Συγκεκριμένα, διαθέτει ανοξείδωτες δεξαμενές και οινοποιητές με ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης και αποθήκευσης, πνευματικά πιεστήρια που διευκολύνουν τη μεταποίηση στην περίοδο του τρύγου χωρίς να καταπονούν την πρώτη ύλη, δύο ειδικά σχεδιασμένους χώρους ελεγχόμενης θερμοκρασίας και υγρασίας, με γαλλικά δρύινα βαρέλια για την ωρίμανση και την παλαίωση των κρασιών, tasting room για οργανωμένες γευσιγνωσίες, υπερσύγχρονη γραμμή εμφιάλωσης και συσκευασίας,

καθώς και δύο χάλκινους ασυνεχούς λειτουργίας αποστακτήρες στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο του αποστακτηρίου. Στο οινοποιείο εφαρμόζεται Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας τροφίμων (HACCP) ISO 9001:2015 και IFS Food Standard (αναγνωρισμένο από τον οργανισμό GFSI).

Η φιλοσοφία στην Οινοποιία Κιντώνη είναι η παραγωγή κρασιών υψηλών προδιαγραφών, που θα ανταποκρίνονται στις διεθνείς αγορές και θα αναδεικνύουν την διαχρονική πορεία της εταιρείας στον κλάδο της οινοποιίας. Αυτό επιτυγχάνεται από τον συνδυασμό ενεργειών της εταιρείας και από την επιλογή της πρώτης ύλης. Η εταιρεία δίνει μεγάλη βαρύτητα στο κομμάτι της ενημέρωσης και της τεχνογνωσίας. Για αυτό τον λόγο, έχει επενδύσει σημαντικά στις παραπάνω ενέργειες και παρακολουθεί στενά τις τεχνολογικές εξελίξεις του κλάδου. Ο δεύτερος σημαντικός παράγοντας που συμβάλλει στην ανοδική πορεία της εταιρείας είναι και η επιλογή της πρώτης ύλης. Το γεγονός ότι η εταιρεία δραστηριοποιείται στην αμπελουργική ζώνη στις πλαγιές της Αιγιαλείας, καθιστά εξ' αρχής την εταιρεία ως έναν πολύ δυνατό αντίπαλο στο κλάδο της οινοποιίας. Όπως έχουμε αναφερθεί και παραπάνω, η συγκεκριμένη αμπελουργική ζώνη χαρακτηρίζεται ως μία ξεχωριστή στον κόσμο, όπου ο συνδυασμός του υψόμετρου του εδάφους και του κλίματος της περιοχής προσφέρουν στους παραγωγούς κρασιού μία μοναδική πρώτη ύλη, που συντελεί στην παραγωγή κρασιών κορυφαίας ποιότητας και παγκόσμιας κλάσης.

Το γεγονός ότι το οινοποιείο Κιντώνη συνεργάζεται για πολλά χρόνια με επιλεγμένα αμπελοτόπια, με εξειδικευμένους αμπελουργούς στην περιοχή της Αιγιαλείας, προσδίδει στην εταιρεία ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες που ευδοκιμούν στην περιοχή. Οι ελληνικές ποικιλίες αποτελούνται από το Ροδίτη, το Λαγόρθι, το Μοσχοφίλερο, τη Μαλαγουζιά και το Αγιωργίτικο, ενώ οι διεθνείς από λευκές όπως το Sauvignon Blanc, το Viognier, το Gewurztraminer, το Chardonnay και ερυθρές όπως το Merlot, το Syrah και το Pinot Noir. Τέλος, το οινοποιείο διαθέτει μία σειρά με προϊόντα ΠΟΠ, όπως ΠΟΠ NEMEA, ΠΟΠ ΝΑΟΥΣΑ, ΠΟΠ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ, ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟ.

Μια ελληνική εταιρεία με αυτές τις εγκαταστάσεις και τη λειτουργία στα πλαίσια διεθνών προδιαγραφών, δεν θα μπορούσε να περάσει απαρατήρητη από την ελληνική αγορά αλλά και την διεθνή. Έτσι προκύπτει, άλλωστε, και το 60% της ετήσιας παραγωγής, με το υπόλοιπο 40% να απορροφάται από την εγχώρια αγορά. Η παραγωγή της εξάγεται σε δεκαπέντε χώρες παγκοσμίως, με περισσότερους από σαράντα εισαγωγείς. Η Ολλανδία, το Βέλγιο, η Γερμανία η Κύπρος, αλλά και πόλεις από σπουδαίες χώρες όπως η Νέα Υόρκη, η Βαρκελώνη και το Χόνγκ Κόνγκ, είναι μερικές από τις οποίες διανέμονται τα κρασιά της εταιρείας.

Η συνολική πορεία και η εξαιρετική φιλοσοφία της εταιρείας, έρχεται να ανταμειφθεί από την συμμετοχή της σε διεθνείς εκθέσεις και διαγωνισμούς, λαμβάνοντας τα καλύτερα βραβεία στις αντίστοιχες κατηγορίες. Ένα ακόμη κλειδί που συνέβαλε στην διάκριση αυτή είναι και οι μοναδικές σειρές κρασιών που έχει δημιουργήσει η εταιρεία. Η σειρά Premium, η σειρά Checkmate, η σειρά Angels Wings, οι οίνοι με θεματικές εμφιαλώσεις όπως Dipnos Red, Dipnos White, Έτερον και Ήμισυ, αλλά και τα ΠΟΠ προϊόντα NEMEA, ΝΑΟΥΣΑ, ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ, δημιουργήθηκαν για να προσφέρουν στην εταιρεία τα βραβεία που παρουσιάζονται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα:

WINE APELLATIONS	ΣΟΛΕΙΑ	ΔΙΑΚΡΙΣΗ	ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ / ΕΤΟΣ	ΧΩΡΑ
AGIORGITIKO	2017	GOLD	ASIA WINE TROPHY 2018	SOUTH KOREA
NEMEA	2012	GOLD	ASIA WINE TROPHY 2014	SOUTH KOREA
NAOUSSA	2010	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2015	GERMANY
ROSATO	2013	SILVER	ASIA WINE TROPHY 2014	SOUTH KOREA
	2017	SILVER	ASIA WINE TROPHY 2018	SOUTH KOREA
	2017	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2018	GERMANY
PINOT NOIR	2017	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2018	GERMANY
AINIGMA SYRAH CAVA	2010	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2015	GERMANY
	2010	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2014	GERMANY
	2010	SILVER	ASIA WINE TROPHY 2014	SOUTH KOREA
	2011	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2014(FEBRUARY)	GERMANY
	2011	GOLD	BERLINER WEIN TROPHY 2014(JULY)	GERMANY
	2011	GOLD	ASIA WINE TROPHY 2014	SOUTH KOREA
AROMA ELLADAS AGIORGITIKO	2013	SILVER	BERLINER WEIN TROPHY 2014	GERMANY
AROMA ELLADAS MERLOT ROSE	2013	SILVER	ASIA WINE TROPHY 2014	SOUTH KOREA
AROMA ELLADAS MOSCHOFILERO	2013	SILVER	BERLINER WEIN TROPHY 2014	GERMANY

6.3 Κτήμα Μερκούρη

Το Κτήμα Μερκούρη είναι ένα από τα πιο ιστορικά οινοποιεία στην Ελλάδα, το οποίο υφίσταται χρονικά πάνω από έναν αιώνα. Βρίσκεται στην Δυτική Πελοπόννησο, στο Κορακοχώρι Ηλείας, κοντά στην πόλη του Πύργου. Σημαντικό είναι και το γεγονός ότι σε πολύ κοντινή απόσταση είναι το Κατάκολο, που είναι και ο εξαγωγικός λιμένας του Νομού Ηλείας και πλέον αποτελεί πόλο έλξης κρουαζιερόπλοιων, αλλά το πιο σημαντικό είναι ότι βρίσκεται κοντά στην Αρχαία Ολυμπία, από τα πιο ιστορικά μνημεία της Ελλάδος.

Η ιστορία του ξεκινά από το 1864, όταν ιδρύεται από τον Θεόδωρο Μερκούρη, έναν πολυταξιδεμένο και εξαιρετο επιχειρηματία, με δράση στην Βόρεια Ιταλία και την Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου. Εκείνο το έτος προχώρησε και στην αγορά της πρώτης έκτασης του κτήματος, έπειτα από παραχώρηση εθνικών γαιών. Το 1870 εισάγει από την Βόρεια Ιταλία μοσχεύματα της ποικιλίας Refosco και δημιουργεί τους πρώτους αμπελώνες του κτήματος, ενώ, σήμερα, λόγω της επιρροής του κτήματος στην ευρύτερη περιοχή, είναι γνωστή ως “Μερκούρη” ή “Μερκουρέικο”. Το 1930 ο Λεωνίδας Θ. Μερκούρης κατασκευάζει ένα σύγχρονο για την εποχή του οινοποιείο με υπόγειες δεξαμενές και, από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα, το κρασί παραγωγής του κτήματος αποτέλεσε αντικείμενο εξαγωγής στην Ευρώπη, μέχρι και την διακοπή της λειτουργίας του το 1960.

Το 1987, με την 3^η και 4^η γενιά να έχει αναλάβει τα ηνία της νέας εποχής στο κτήμα, γίνεται ανασύσταση των αμπελώνων για την επανέναρξη παραγωγής οίνων του κτήματος. Στα πλαίσια της προσπάθειας αυτής, γίνεται ανασυγκρότηση, επέκταση και εκσυγχρονισμός των εγκαταστάσεων και ανανέωση των αμπελώνων με νέες φυτεύσεις. Μέχρι σήμερα έχουν υλοποιηθεί αρκετά επενδυτικά σχέδια για τον εκσυγχρονισμό του κτήματος σε αρχιτεκτονικό και τεχνολογικό επίπεδο. Ως ανώνυμη εταιρεία οικογενειακής μορφής πλέον διευθύνεται από τους αδερφούς Βασίλη και Χρήστο Κανελλακόπουλο.

Το οινοποιείο, χάρη στο εξαιρετικό περιβάλλον στο οποίο βρίσκεται, αποτελεί ένα από τα ομορφότερα της Ελλάδας. Οι εγκαταστάσεις του κτήματος περιβάλλονται από ένα καταπράσινο τοπίο με πλούσια χλωρίδα και πανίδα, με θέα τα καταγάλανα νερά του Ιονίου Πελάγους. Εξίσου εντυπωσιακές είναι και οι κτηριακές εγκαταστάσεις που περιλαμβάνουν την επιβλητική έπαυλη της οικογενείας, κατασκευής του 1880 Ιταλικής αρχιτεκτονικής, ένα μουσείο αγροτικών εργαλείων και ντοκουμέντων και το παλιό πέτρινο εκκλησάκι που χρησιμοποιήθηκαν καθ' όλη τη διάρκεια της ιστορίας του Κτήματος. Ακόμη, περιλαμβάνει και το κτηριακό συγκρότημα του οινοποιείου που αποτελείται από μία σειρά πέτρινων κτηρίων, με το παλαιότερο να έχει κατασκευαστεί το 1874.

Με πλήρως ανακαινισμένους όλους τους χώρους, στεγάζουν το εκσυγχρονισμένο οινοποιείο της εταιρείας, προσαρμοσμένο σε όλες τις λειτουργικές ανάγκες του. Περιέχει χώρους υποδοχής, γραφεία διοίκησης, χημείο, εμφιαλωτήριο, χώρο ετικεταρίσματος, χώρους παραγωγής και αποθηκευτικούς χώρους. Υπάρχει μία σειρά υπόγειων κλιματιζόμενων αιθουσών 650m², εξοπλισμένων με δρύινα γαλλικά βαρέλια για την ωρίμανση των κόκκινων οίνων του κτήματος, ενώ εκεί περιλαμβάνεται και ο ψυκτικός θάλαμος για τα σταφύλια, που κατά την οινοποίηση ακολουθούν την διαδικασία της κρυσταλλοποίησης. Επιπλέον, εκεί περιλαμβάνεται και το εμφιαλωτήριο του ελαιόλαδου. Τα τελευταία χρόνια, έχει προστεθεί στο συγκρότημα και ένα κτήριο που περιλαμβάνει τις δεξαμενές οινοποίησης και ένα κτήριο που αποθηκεύονται τα έτοιμα προϊόντα του κτήματος. Σημαντικό είναι και το γεγονός ότι διαθέτει ένα χώρο, στον οποίο οι επισκέπτες μπορούν να αγοράσουν τα προϊόντα του οινοποιείου σε τιμές χαμηλότερες της αγοράς.

Όσον αναφορά και στη συγκομιδή της πρώτης ύλης, η οποία προσφέρει στο κτήμα Μερκούρη τα εξαιρετικά προϊόντα του, αυτή γίνεται από τρεις αμπελώνες που έχει στην διάθεση του το κτήμα, αλλά και από μερικούς συνεργαζόμενους αμπελώνες. Ο πρώτος αμπελώνας είναι ο Αμπελώνας Μερκούρη, ο βασικός και ο πιο ιστορικός αμπελώνας του κτήματος. Η τοποθεσία του είναι στις θέσεις «Ρουπάκι» και «Κάβος» Κορακοχωρίου, με έκταση περίπου ενενήντα στρεμμάτων. Περιλαμβάνει ένα μικρό τμήμα του αρχικού αμπελώνα με αυτόρριζα φυτά της ποικιλίας Refosco Μερκούρη, ηλικίας περίπου 150 ετών, ενώ το υπόλοιπο προέρχεται από αναμπελώσεις και νεότερες φυτεύσεις με εμβολιασμένα έρριζα σε αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα 110R, 1103P και SO4. Η σύσταση του εδάφους είναι πηλοαργιλοαμμώδης, χαμηλής έως μέτριας γονιμότητας, οι γραμμικοί αμπελώνες έχουν διάταξη B-N ή A-Δ και πυκνότητα φύτευσης 350 έως 450 πρέμνα ανά στρέμμα. Είναι φυτεμένος με τις ποικιλίες: Refosco (σε τρεις κλώνους: Refosco Μερκούρη, Refosco dal peduncolo Rosso και Refosco Faedis), Μαυροδάφνη, Αυγουστιάτης, Mourvedre, Sangiovese, Grenache rouge και Syrah, Viognier, Αρωματική Μαλβαζία και Ribolla Gialla και σε ελάχιστη έκταση με τις ποικιλίες Merlot και Τουρκοπούλα.

Ο δεύτερος αμπελώνας, ο Αμπελώνας Κανελλακόπουλου, βρίσκεται στη θέση «Κατσικάρι», κοντά στην πόλη του Πύργου, με έκταση περίπου είκοσι στρεμμάτων. Η φύτευσή του ξεκίνησε το 2003 με φυτά των ποικιλιών Μαυροδάφνη, Refosco dal peduncolo Rosso, Syrah, Viognier και Βιδιανό. Το έδαφος στη θέση αυτή είναι αργιλοπηλοαμμώδες, μέτριας γονιμότητας, οι αμπελώνες έχουν διάταξη B-N και η πυκνότητα φύτευσης είναι 450 πρέμνα ανά στρέμμα. Ο νεότερος και τρίτος αμπελώνας του κτήματος είναι ο Αμπελώνας Χριστιά, βρίσκεται στη θέση «Καρανικολού» Κορακοχωρίου, πολύ κοντά στο οινοποιείο. Οι πρώτες φυτεύσεις έγιναν το 2005 με τα φυτά των ποικιλιών Μαυροδάφνη, Refosco dal peduncolo Rosso και Μαλβαζία. Το έδαφος είναι αμμοαργιλώδες, χαμηλής έως μέτριας γονιμότητας, και η διάταξη του είναι

A-Δ με πυκνότητα φύτευσης 450-550 πρέμνα ανά στρέμμα. Η συνολική έκταση του συγκεκριμένου αμπελώνα είναι εβδομήντα στρέμματα και μελλοντικά σχεδιάζεται να προστεθούν και τα φυτά από τις ποικιλίες Αυγουστιάτης, Αγιωργήτικο, Mourvedre, Viognier. Παρατηρείται ότι οι τρεις αυτοί αμπελώνες προσφέρουν στις εταιρεία σταφύλια για την παραγωγή κυρίως ερυθρών ή ερυθρωπών οίνων, για αυτό το λόγο τα σταφύλια για την παραγωγή λευκού οίνου και συγκεκριμένα του λευκού οίνου «Φολόη» προέρχονται από ειδικά εξειδικευμένους αμπελουργούς από επιλεγμένους αμπελώνες που βρίσκονται στο ομώνυμο οροπέδιο της ορεινής Ηλείας, σε υψόμετρο 500-650 μέτρων.

Οι ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες που καλλιεργούνται από του αμπελώνες του κτήματος προσφέρουν στην εταιρεία δεκατρείς εξαιρετικές ετικέτες κρασιών με την ετήσια παραγωγή να ξεπερνά τις εκατό χιλιάδες φιάλες ετησίως. Το 40% της ετήσιας παραγωγής εξάγεται σε αρκετές χώρες εντός Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και σε χώρες σε όλο τον κόσμο. Οι χώρες στις οποίες διανέμονται τα κρασιά της εταιρείας είναι, από την Ευρώπη, η Αυστρία, το Βέλγιο, η Γαλλία, η Γερμανία, το Λουξεμβούργο, η Δανία, η Ελβετία, η Μεγάλη Βρετανία, η Νορβηγία, η Ολλανδία, η Πολωνία, η Κύπρος, καθώς και οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Κίνα, η Σιγκαπούρη και η Αυστραλία, από τον υπόλοιπο κόσμο. Το υπόλοιπο ποσοστό παραγωγής απορροφάται από την εγχώρια αγορά, με το οποίο οι εκάστοτε εταιρείες διανομής τροφοδοτούν μεγάλες αλυσίδες σουπερμάρκετ, διάφορα εστιατόρια, μπαρ και κάβες.

Όπως έχει αναφερθεί και παραπάνω, η αναγνωρισιμότητα του Κτήματος Μερκούρη έχει βάθος χρόνου, για αυτό άλλωστε και οι πρώτες βραβεύσεις των προϊόντων του τοποθετούνται μεταξύ των ετών 1930-1935 στις Διεθνείς Εκθέσεις Θεσσαλονίκης. Από τη στιγμή της επανέναρξής του και την επανασύστασή του στην αγορά του κλάδου, έχουν προστεθεί αμέτρητες διακρίσεις σε εγχώριο και παγκόσμιο επίπεδο. Με την πρώτη διεθνή διάκριση να έρχεται το έτος 1994, για το κρασί με ετικέτα «Κτήμα Μερκούρη», εσοδείας 1992, στο διαγωνισμό Concours Mondial De Bruxelles, στο Βέλγιο. Στον παρακάτω πίνακα αναλύονται οι βραβεύσεις των αντίστοιχων προϊόντων.

WINE APELLATIONS	ΣΟΛΕΙ Α	ΔΙΑΚΡΙΣΗ	ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ / ΕΤΟΣ	ΧΩΡΑ
Coma Berenices	2006	Βραβείο-Λευκό κρασί της χρονιάς	"ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ" -BPABEIA GOURMET 2007	Ελλάδα
Belvedere	2003	Χρυσό	MONDE SELECTION 2007	Βέλγιο
	2008	Χρυσό Μετάλλιο	MUNDUS VINI 2011	Γερμανία
	2006	Κρασί της χρονιάς	"ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ" -BPABEIA GOURMET 2009	Ελλάδα

Αντάρης	2001	Commended	THE INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2004	Μ.Βρετανία
	2003	Commended	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2006	Μ.Βρετανία
	2003	**	PROWEIN 2006: "Anything but Chardonnay"	Γερμανία
	2003	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2006	Ελλάδα
	2003	Διάκριση	"ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ" -ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET 2007	Ελλάδα
	2004	Ασημένιο Μετάλλιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2010	Ελλάδα
	2003	Χάλκινο	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2007	Μ.Βρετανία
Κτήμα Μερκούρη	1992	Χρυσό	INTERNATIONAL WINE COMPETITION – Istanbul 1994	Τουρκία
	1992	Χάλκινο	CONCOURS MONDIAL BRUSSELS 1994	Βέλγιο
	1993	Χρυσό	CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN-BLAYE BOURG 1995	Γαλλία
	1993	Ασημένιο	INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 1996	Μ.Βρετανία
	1994:	Χάλκινο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 1999	Ελλάδα
	1997	Ασημένιο	THE INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2000	Μ.Βρετανία
	1997	Mention Decouverte	SELECTION MONDIALES 2000	Καναδάς

	1997	Χρυσό	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2001	Ελλάδα
	2001	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2004	Ελλάδα
	2001	Χάλκινο	MONDE SELECTION 2004	Βέλγιο
	2002	**	PROWEIN 2005: GEWINNER DER VERKOSTUNG	Γερμανία
	2001	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2005	Ελλάδα
	2005	Διάκριση	"ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ" -ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET 2008	Ελλάδα
	2005	Χάλκινο	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2008	Μ.Βρετανί α
	2005	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2008	Ελλάδα
	2001	Ασημένιο Μετάλλιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2011	Ελλάδα
	2009	Χρυσό Μετάλλιο	MUNDUS VINI 2013	Γερμανία
	2008	Ασημένιο Μετάλλιο	DECANTER" WORLD WINE AWARDS 2012	Μ.Βρετανί α
	2009	Χάλκινο Μετάλλιο	"DECANTER" WORLD WINE AWARDS 2013	Μ.Βρετανί α
Κτήμα Μερκούρη Cava	1999	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2004	Ελλάδα
	2000	Ασημένιο	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2004	Μ.Βρετανί α
	1999	Χάλκινο	THE INTERNATIONAL WINE & SPIRIT	Μ.Βρετανί α

			COMPETITION 2004	
	2000	Χάλκινο	STARWINE INTERNATIONAL WINE COMPETITION 2005	Η.Π.Α
	2002	Χάλκινο	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2006	Μ.Βρετανί α
	2002	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2006	Ελλάδα
	2003	Χάλκινο	CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2007	Γαλλία
	2003	Ασημένιο	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2007	Μ.Βρετανί α
	2003	Diploma di Gram Menzione	VERONAFIERE, VINITALY 2007	Ιταλία
	2003	Εξαιρετικό	Wein-Plus.de 2008	Γερμανία
	2004	Ασημένιο- Best in Class	INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2008	Μ.Βρετανί α
	2004:	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2008	Ελλάδα
	2004	Χρυσό	CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2008	Βέλγιο
	2004	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2009	Ελλάδα
	2004	Ασημένιο	CONCOURS MONDIAL 2009	Βέλγιο
	2004	Gran Menzione	VERONAFIERE 2009	Ιταλία
	2004	Ασημένιο Μετάλλιο	CONCOURS MONDIAL 2010	Βέλγιο
	2006	Ασημένιο Μετάλλιο	MONDE SELECTION 2010	Βέλγιο
	2004	Χρυσό	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	Ελλάδα

		Μετάλλιο	2010	
	2003	Χρυσό Μετάλλιο	CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2011	Γαλλία
	2006	Gran Menzione	CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE, VINITALY 2010	Ιταλία
	2006	Χάλκινο	INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2009	Μ.Βρετανία
	2004	Κρασί της χρονιάς	"ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ" -ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET 2009	Ελλάδα
Λαμπαδίας	2007	Βραβείο - Ροζέ κρασί της χρονιάς	"ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ" -ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET 2008	Ελλάδα
	2007	Χάλκινο	INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2008	Μ.Βρετανία
	2012	Χάλκινο Μετάλλιο	"DECANTER" WORLD WINE AWARDS 2013	Μ.Βρετανία
	2007	Ειδικό μετάλλιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2008	Ελλάδα
Χόρταις	2001	Διάκριση	"ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ" -ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET 2007	Ελλάδα
	2003	Χρυσό Μετάλλιο	MUNDUS VINI 2010	Γερμανία
	2004	Μεγάλο Χρυσό Μετάλλιο	MUNDUS VINI 2011	Γερμανία
	2005	Χρυσό Μετάλλιο	MUNDUS VINI 2013	Γερμανία
Καλλιστώ	2008	Award Winner *****	DECANTER 2009	Μ.Βρετανία
	2008	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2009	Ελλάδα

	2009	Διάκριση	DECANTER 2010	Μ.Βρετανία
	2009	Ασημένιο Μετάλλιο	MONDE SELECTION 2010	Βέλγιο
	2010	Ασημένιο Μετάλλιο (Best in Class)	INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2011	Μ.Βρετανία
	2012	Commended	"DECANTER" WORLD WINE AWARDS 2013	Μ.Βρετανία
Φολόη	2004	*	PROWEIN 2005: GEWINNER DER VERKOSTUNG	Γερμανία
	2004	Χάλκινο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2005	Ελλάδα
	2005	Χάλκινο	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2006	Μ.Βρετανία
	2005	*	PROWEIN 2006: "Anything but Chardonnay"	Γερμανία
	2005	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2006	Ελλάδα
	2006	Διάκριση	"ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ" -ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET 2007	Ελλάδα
	2006:	Commended	INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2007	Μ.Βρετανία
	2006	Commended	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2007	Μ.Βρετανία
	2007	Διάκριση	"ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ" -ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET 2008	Ελλάδα
	2007	Χάλκινο	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2008	Μ.Βρετανία
	2007	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2008	Ελλάδα
	2008	Διάκριση	"ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ" -ΒΡΑΒΕΙΑ GOURMET 2009	Ελλάδα

	2008	Χάλκινο	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2009	Μ.Βρετανία
	2008	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2009	Ελλάδα
	2008	Highly Recommended ****	DECANTER 2009	Μ.Βρετανία
	2009	Χάλκινο Μετάλλιο	DECANTER 2010	Μ.Βρετανία
	2009	Gran Menzione	CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE, VINITALY 2010	Ιταλία
	2011:	Commended	DECANTER" WORLD WINE AWARDS 2012	Μ.Βρετανία
	2011	Ασημένιο Μετάλλιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2012	Ελλάδα
	2011	Χάλκινο Μετάλλιο	Δ.Δ.Ο. "THE BALKANS" 2012	Βουλγαρία
	2010	Χρυσό Μετάλλιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2011	Ελλάδα
Φολόη Fume	2003	Ασημένιο	Δ.Δ.Ο. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2004	Ελλάδα

Η διαχρονική πορεία του Κτήματος Μερκούρη και η μεγάλη αγάπη της οικογενείας για τη φύση είναι και ο λόγος που δεν μπορεί να το περιορίσει μόνο στην παραγωγή οίνου. Η εταιρεία παράγει, με μεγάλη επιτυχία, προϊόντα από έλαια. Η παραγωγή ελαιόλαδου του κτήματος χρονολογείται κοντά στα εκατόν πενήντα έτη, αφού και ο ελαιώνας του κτήματος χρονολογείται από το έτος 1895. Φυτεμένος με λιόδεντρα της ποικιλίας «Κορωνέικη», γνωστής για την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδου. Η έκτασή του υπολογίζεται γύρω στα ογδόντα στρέμματα και αριθμεί χίλια διακόσια δέντρα ηλικίας 50 με 110 ετών. Ο Ελαιώνας είναι ενταγμένος σε Σύστημα Ολοκληρωμένης Καλλιέργειας και πιστοποιείται από τις εταιρείες Cmi και Agron και το ελαιόλαδο που παράγεται είναι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης ΟΛΥΜΠΙΑ. Το ελαιόλαδο εμφανίζεται στο Κτήμα με την ονομασία «Κτήμα Μερκούρη - εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης» και η παραγωγή αποφέρει 5-10 χιλιάδες φιάλες ετησίως. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής εξάγεται στις μεγαλύτερες

χώρες της Ευρώπης και στις ΗΠΑ. Η συλλογική προσπάθεια στην διαχρονική πορεία του ελαιόλαδου που παράγει το κτήμα ανταμείφθηκε για πρώτη φορά, όταν και διακρίθηκε στο διαγωνισμό DER FEINSCHMECKER SPECIAL OLIVENÖL, στην Γερμανία το έτος 2007. Τέλος, ακόμα μία διάκριση προστέθηκε στην συλλογή του ελαιόλαδου, με το αργυρό μετάλλιο που έλαβε στο διαγωνισμό Δ.Δ.Ε. ATHENA INT. OLIVE OIL COMPETITION, που πραγματοποιήθηκε στην Ελλάδα το έτος 2016.

Η πληθώρα δραστηριοτήτων για το Κτήμα Μερκούρη δεν σταματάει εδώ, καθώς τις τελευταίες δεκαετίες έχει επενδύσει και έχει δώσει μεγάλη βάση στο κομμάτι του πολιτισμού. Από τα μέσα της δεκαετίας του 1990, η οικογένεια Μερκούρη – Κανελλακόπουλου έχει θέσει στόχο, το Κτήμα να έχει πρωταγωνιστικό ρόλο στον οικόνομο πολιτισμό και μη. Κάθε χρόνο γίνονται αρκετές εκδηλώσεις στο χώρο του, όπως επιστημονικά συνέδρια, διάφορες μουσικές και πολιτιστικές εκδηλώσεις, ανοικτές επισκέψεις και γευσιγνωσίες με αφορμή πολιτιστικά δρώμενα στην περιοχή, ενώ στις 31 Αυγούστου κάθε έτους γιορτάζεται ο ερχομός του τρύγου συνδυαστικά με τον εορτασμό της εκκλησίας του Κτήματος. Ακόμη, δύο εκδόσεις βιβλίων του ίδιου του Κτήματος έρχονται να εμπλουτίσουν την αφθονία του για την επαφή με τον πολιτισμό. Οι τίτλοι των βιβλίων είναι το «Οίνον Ιστορώ Αμπελοοινική Ιστορία & Αρχαιολογία της ΒΔ Πελοποννήσου» και «Το Αγροτικό Τοπίο». Μια επιπλέον σημαντική προσθήκη του Κτήματος στο τομέα της λογοτεχνίας είναι η αναφορά του στο βιβλίο του βραβευμένου συγγραφέα Νίκου Μπακουνάκη, με τίτλο «Το κρασί του Γουσταύου» (1997, εκδ. Καστανιώτης).

Τέλος, μια σημαντική επένδυση του κτήματος είναι η δραστηριοποίησή του στον τομέα της Παροχής Αγροτουριστικών Υπηρεσιών. Οι υπηρεσίες αυτές αφορούν στη δυνατότητα επίσκεψης των εγκαταστάσεων του οινοποιείου, των αμπελώνων και των ελαιώνων του κτήματος, καθώς και του μικρού λαογραφικού μουσείου που περιλαμβάνει τη συλλογή παλιών αγροτικών εργαλείων και μηχανημάτων. Στις υπηρεσίες αυτές συμπεριλαμβάνονται και άλλες δραστηριότητες, όπως περίπατος στο πανέμορφο δάσος και την παραλία που περιβάλλει το κτήμα, ενώ υπάρχει και η δυνατότητα αγοράς των προϊόντων του σε έναν ειδικά διαμορφωμένο χώρο που λειτουργεί ως πωλητήριο.

6.4 ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΡΟΥΒΑΛΗΣ – ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ

Σε μία σπάνια αμπελουργική ζώνη, στις πλαγιές της Αιγιαλείας, βρίσκεται το οινοποιείο Οινοφόρος. Με επικεφαλής τον Άγγελο Ρούβαλη, η εταιρεία κατακτά μία θέση, τις τελευταίες δεκαετίες, στην αγορά του κλάδου της οινοποιίας, με μία εμβληματική ελληνική παλιά ποικιλία του Αμπελώνα της Αιγιαλείας, το Ροδίτη.

Ο Άγγελος Ρούβαλης, ένας έμπειρος οινοποιός και οινολόγος, γεννήθηκε στο Αίγιο το 1952, και αφού ολοκλήρωσε τις σπουδές του ως χημικός στην Ελλάδα το έτος 1974, συνέχισε το 1980, στο Bordeaux της Γαλλίας, με ειδίκευση στην Οινολογία. Επιστρέφοντας στην Ελλάδα, εργάστηκε για πρώτη φορά ως οινολόγος στον Συνεταιρισμό της Σαντορίνης, όπου και συνέβαλε στην ιστορία του κρασιού της περιοχής, αλλάζοντας τα οινολογικά δεδομένα, εμφιαλώνοντας για πρώτη φορά τον λευκό ξηρό οίνο ΠΟΠ Σαντορίνης. Έπειτα από την πολύπειρη πορεία του στο γαλλικό και ελληνικό αμπελώνα, επέστρεψε στην γενέτειρά του, όπου και ίδρυσε την εταιρεία «Οινοφόρος», το 1990.

Η εντυπωσιακή εικόνα που άφησε στον Άγγελο Ρούβαλη η ποιότητα των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του Ροδίτη, ήταν και ο λόγος που προχώρησε στη δημιουργία του προσωπικού του οινοποιείου και με βάση τη συγκεκριμένη ποικιλία οραματίστηκε το μέλλον και την πορεία του. Μετά το κατόρθωμά του να συντονίσει όλη την αμπελουργική ζώνη της Αιγιαλείας για την ανάπτυξή της και την αναγέννηση του ποιοτικού Ελληνικού κρασιού, οδήγησε δυναμικά στη δημιουργία εκλεπτυσμένων οίνων. Το έτος 1991, γεννά και κυκλοφορεί στην αγορά την πρώτη ετικέτα της εταιρείας το «Ασπρολίθι», το οποίο σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα αποκτά σημαντική θέση στην αγορά. Σύμφωνα και με τον «Master of Wine» Κωνσταντίνο Λαζαράκη, η συγκεκριμένη ετικέτα αποτελεί την επιτομή του σύγχρονου ελληνικού κρασιού, καθώς προκάλεσε μεγάλο ενδιαφέρον στη διεθνή κοινότητα, με σημαντικές διακρίσεις ανά τα χρόνια.

Το έτος 1994, εγκαινιάζεται και η λειτουργία του οινοποιείου, με την βοήθεια Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων, ένα οινοποιείο σύγχρονο για την εποχή του που λειτουργεί με βάση το νόμο της βαρύτητας. Η χρονιά σταθμός για την ανάπτυξη του οινοποιείου που έμελλε να καθορίσει και την συνολική του πορεία, ήταν το 2004, απ' όπου και τα «Ελληνικά Κελάρια Οίνων Α.Ε.», του Βασίλη Κουρτάκη, αναλαμβάνουν την εμπορική διάθεση των προϊόντων του, κατέχοντας το 50%. Έχοντας θέσει γερές βάσεις με τις γνώσεις και την εμπειρία του στο το οινοποιείο, και αφού διετέλεσε Πρόεδρος, για επτά συνεχή έτη (2008-2014), του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ), ο Άγγελος Ρούβαλης παρέδωσε τα ηνία στην επόμενη γενιά.

Σήμερα, την εταιρεία και το μέλλον του οινοποιείου έχει αναλάβει η κόρη του Άγγελου Ρούβαλη, η Θεοδώρα Ρούβαλη, με τον Ισπανό σύντροφό της Antonio Ruiz Rañezo. Ως λάτρεις της φύσης και της γης, σε θαυμασμό με το μοναδικό terroir του αμπελώνα της Αιγιαλείας, έχουν αναλάβει το οινοποιείο με όραμα την διαχρονική πορεία και την ανάδειξη του ποιοτικού κρασιού της χώρας. Με σπουδές στα καλύτερα Πανεπιστήμια του κόσμου στον τομέα της Οινολογίας, αλλά και μεταπτυχιακές σπουδές, παρακολουθούν συνεχώς τις εξελίξεις του κλάδου για την καλύτερη λειτουργία του οινοποιείου.

Όπως αναφέρεται και παραπάνω, το οινοποιείο κατασκευάστηκε το 1994. Επιδιώκοντας στην αξιοποίηση των πλαγιών της ορεινής Αιγιαλείας, έχει διαμορφωθεί ένα πρότυπο βαρυτικό οινοποιείο, ειδικά σχεδιασμένο για την παραγωγή ποιοτικών κρασιών terroir. Είναι χτισμένο πάνω σε βράχο και αποτελείται από έξι διαδοχικά επίπεδα, που το καθένα έχει την δική του ξεχωριστή λειτουργία. Στο πρώτο επίπεδο, γίνεται ο ποιοτικός έλεγχος και ο διαχωρισμός της πρώτης ύλης, που φτάνει στο οινοποιείο σε τελάρα, έπειτα από τον τρύγο. Εκεί περιλαμβάνεται ένας ειδικός ψυκτικός θάλαμος για τα σταφύλια, μία δεξαμενή κρυοεκχύλισης και το πνευματικό πιεστήριο για τις λευκές ποικιλίες.

Στο δεύτερο επίπεδο, γίνεται η παραλαβή και η επεξεργασία του μούστου. Ο χυμός των σταφυλιών κατεβαίνει από το πιεστήριο με φυσική ροή και καταλήγει στις ειδικές ανοξείδωτες ψυχόμενες δεξαμενές, όπου και παραμένει για στατική απολάσπωση. Στο επίπεδο τρία, πάλι με φυσική ροή, εισέρχεται ο καθαρός μούστος, για την διαδικασία της αλκοολικής ζύμωσης και όλων των εργασιών οινοποίησης στα αντίστοιχα εκσυγχρονισμένα μηχανήματα. Μετά την ολοκλήρωση των παραπάνω διαδικασιών, κατεβαίνουμε στο τέταρτο επίπεδο, όπου λαμβάνει χώρα η διαδικασία της εμφιάλωσης και συσκευασίας των κρασιών στα κατάλληλα μηχανήματα. Στο ίδιο επίπεδο υπάρχει και ένα οργανωμένο εργαστήριο με σύγχρονο εξοπλισμό, που πραγματοποιούνται αναλύσεις και γίνεται ο ποιοτικός έλεγχος του τελικού προϊόντος.

Το επόμενο επίπεδο, το πέμπτο σε σειρά, βρίσκεται μέσα στην γη, είναι η υπόγεια κάβα με τις απαιτούμενες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Εκεί, σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και ειδικούς χειροποίητους αμφορείς, πραγματοποιείται η παλαίωση του κρασιού. Το έκτο και τελευταίο επίπεδο, ένα ημι-υπόγειο, είναι ο χώρος αποθήκευσης των τελικών προϊόντων. Διαθέτει, επίσης, ειδικό ανελκυστήρα για την μεταφορά του παλαιωμένου κρασιού που διενεργείται στο προηγούμενο επίπεδο.

Η εξαιρετικά ποιοτική πρώτη ύλη, που ακολουθεί την παραπάνω πορεία για να μετατραπεί σε οίνο, προέρχεται κυρίως από τους δύο ιδιόκτητους αμπελώνες του οινοποιείου, αλλά και μερικούς χαρισματικούς συνεργάτες αμπελουργούς της περιοχής. Ο βασικός αμπελώνας της οικογένειας Ρούβαλη, βρίσκεται στην θέση Φραγκοσυκιά. Στο συγκεκριμένο αμπελώνα, για χρόνια καλλιεργούνταν η μαύρη κορινθιακή σταφίδα, αλλά όταν πέρασε στα χέρια του ιδρυτή της εταιρείας «Οινοφόρος», Άγγελου Ρούβαλη, την θέση της πήραν οινοποιήσιμες ποικιλίες, όπως η Κυδωνίτσα, η Μαλβαζία και η Μαυροδάφνη.

Ο δεύτερος ιδιόκτητος αμπελώνας του οινοποιείου, βρίσκεται στο «σύρραχο» των Αγίων Θεοδώρων, στην καρδιά της αμπελουργικής ζώνης της ορεινής Αιγιαλείας, σε υψόμετρο 950μ.- 1050μ. Ένας πρότυπος βιολογικός αμπελώνας με πρωτοποριακές αμπελουργικές τεχνικές προσφέρει τις εξαιρετικές ποικιλίες του Ροδίτη, της Ρομπόλας, του Riesling και της Τσιγκέλω (Μαυροδάφνη), δίνοντας ποιοτικά κρασιά για την παραγωγή premium οίνων. Οι διάφοροι διαχρονικοί συνεργαζόμενοι αμπελουργοί καλλιεργούν για το οινοποιείο διάφορες ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες όπως Ρομπόλα, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Λαγόρθι, Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah.

Οι παραπάνω ποικιλίες έχουν συμβάλει στη δημιουργία εξαιρετικών ετικετών κρασιών για την εταιρεία που έχουν λάβει πολυάριθμα μετάλλια σε ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς. Η ετήσια παραγωγή για την εταιρεία «Οινοφόρος» εκτιμάται κοντά στις εκατόν πενήντα χιλιάδες φιάλες και ένα μεγάλο ποσοστό εξάγεται σε χώρες του εξωτερικού, όπως ο Καναδάς, οι ΗΠΑ, η Αγγλία, η Κύπρος και ο Παναμάς. Τα κρασιά της εταιρείας, εκτός από το πασίγνωστο Ασπρολίθι, είναι και τα εξής: Μικρός Βοριάς Λευκός, Μικρός Βοριάς Ροζέ, Μικρός Βοριάς Riesling, Μικρός Βοριάς Ερυθρός, Μικρός Βοριάς Λαγόρθι, Φραγκοσυκιά, Ασύρτικο, Σύρραχο, Λευκό Λινό, Τσιγκέλω, Ιανός Chardonnay, Ιανός Syrah, Ιανός Cava, Ιανός Cabernet Sauvignon και Chardonnay Magnum.

Ο Άγγελος Ρούβαλης, έχοντας όραμα τη δημιουργία κρασιών που θα είναι σε συνεχή επαφή με τις προτιμήσεις των καταναλωτών, καταβάλλει κάθε προσπάθεια να αναδείξει την ποιοτική παραγωγή των κρασιών του τόπου του, αλλά και την ξεχωριστή ομορφιά της φύσης της περιοχής. Έτσι, λοιπόν, το οινοποιείο παρέχει δωρεάν ξενάγηση σε όλα τα επίπεδα που διαθέτει, για την παρακολούθηση και εξερεύνηση των λειτουργιών της παραγωγής του τοπικού οίνου. Επιπλέον, το οινοποιείο διαθέτει μία αίθουσα γευσιγνωσίας και έναν ειδικό χώρο που λειτουργεί ως wine shop, με τιμές χαμηλότερες της αγοράς. Το οινοποιείο συμμετέχει ενεργά στο θεσμό «Οινοξένεια», ένα θεσμό που δημιούργησε ο εμπνευστής του συγκεκριμένου οινοποιείου. Θέλοντας να προωθήσει το κρασί και να δραστηριοποιήσει όλους τους οινοποιούς της περιοχής, καθιέρωσε το θεσμό αυτό, όταν και διετέλεσε Πρόεδρος στο ΣΕΟ, αναδεικνύοντας, μέσω εκδηλώσεων, τον πολιτισμό, τη φιλοξενία, τη φύση του τόπου, τη γαστρονομία και, φυσικά, τους εκλεκτούς οίνους.

6.5 ΚΤΗΜΑ ΜΠΡΙΝΤΖΙΚΗ

Σε απόσταση αναπνοής από την Αρχαία Ολυμπία, στο χωρίο Λαντζόδι Ηλείας, βρίσκεται το οινοποιείο και οι αμπελώνες του Κτήματος Μπριντζίκη. Με την ιστορική παράδοση της οικογενείας στον τομέα της αμπελουργίας από το 1932, το ζεύγος Διονύσης και Διονυσία Μπριντζίκη έστησαν, το 1994, την δική τους οικογενειακή επιχείρηση, δημιουργώντας το δικό τους οινοποιείο.

Μέσα σε ένα ιδιαίτερο τοπίο, με μεγάλη ιστορία του τόπου, το κτήμα, σεβόμενο την παράδοση, ξεκίνησε τη λειτουργία του για να ξεχωρίσει από την πρώτη στιγμή. Το οινοποιείο περιβάλλεται από ένα καταπληκτικό και όμορφο τοπίο με ιδιαίτερη φυσική ομορφιά, με τον τοπικό Νερόμυλο. σε κοντινή απόσταση από το οινοποιείο, να προσφέρει ένα μαγευτικό περιβάλλον. Το οινοποιείο είναι πλήρως εξοπλισμένο με τα πιο σύγχρονα μηχανήματα οινοποίησης, ενώ διαθέτει υπόγεια κάβα με δρύινα βαρέλια για την παραγωγή μοναδικών κρασιών στο κόσμο. Ακόμη, διαθέτει χώρο γευστηριότητας και ειδικό χώρο που λειτουργεί ως πωλητήριο κρασιών, με τις ετικέτες του κτήματος σε χαμηλότερη τιμή των αγορών. Στον περιβάλλοντα χώρο διαθέτει υπαίθριο θέατρο διακοσίων πενήντα θέσεων, με αίθουσα προβολής ογδόντα ατόμων, με πανοραμική θέα προς τους αμπελώνες και τον διπλανό ποταμό Ένιπέα. Τέλος, έχει πλήρως εξοπλισμένη κουζίνα και υποδομές εστίασης, και είναι από τα μοναδικά οινοποιεία που διαθέτουν ξενώνα για την διαμονή επισκεπτών.

Με όραμα την δημιουργία μοναδικών οίνων με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής, αλλά και με στόχο να διασφαλίσει την οικολογική και φιλική προς το περιβάλλον λειτουργία του, το 2012, το Κτήμα Μπριντζίκη χαρακτηρίστηκε ως το πρώτο πράσινο οινοποιείο στην Ελλάδα. Με τη στήριξη προγραμμάτων από την Ευρωπαϊκή Ένωση, το Κτήμα βρήκε τον τρόπο, έτσι ώστε να λειτουργήσει με ένα πρωτοποριακό σύστημα που θα ξεχωρίσει και στην παραγωγή του οίνου. Για τις ανάγκες της παροχής ενέργειας του οινοποιείου, γίνεται χρήση φωτοβολταϊκών συστημάτων που έχει εγκατεστημένα στην οροφή του. Σε αυτό έχει συμβάλει και η αξιοποίηση της γεωθερμικής ενέργειας που καλύπτει τις ανάγκες ψύξης και θέρμανσης των δεξαμενών και τους χώρους των εγκαταστάσεων.

Η περιοχή είναι φημισμένη για την αμπελοκαλλιέργειά της και τα ιδιαίτερα κρασιά που παράγει ο τόπος. Το Κτήμα, θέλοντας να αναδείξει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο και να διακριθεί στην εγχώρια και παγκόσμια αγορά, καλλιεργεί τους αμπελώνες με απόλυτα βιολογικό τρόπο. Η βιολογική καλλιέργεια, σε συνδυασμό με τα αργιλοπηλώδη εδάφη της και την υγρασία των ποταμών, δημιουργούν ένα ιδανικό κλίμα για την παραγωγή ξεχωριστών ποικιλιών. Οι εξαιρετικοί ιδιόκτητοι αμπελώνες, αλλά και μερικοί επίλεκτοι ντόπιοι παραγωγοί, που τροφοδοτούν με πρώτη ύλη το οινοποιείο, καλλιεργούνται απ' τις αυτόχθονες ποικιλίες που ευδοκμούν στην περιοχή, όπως ο Ροδίτης, ο Τινακτορώγος, η Μαλαγουζιά, το Φιλέρι, το Ασύρτικο, σε λευκές, και ο Αυγουσιτιάτης, το Αγιωργίτικο και Merlot, από τις ερυθρές ποικιλίες.

Οι οικολογικές πρακτικές που ακολουθεί το Κτήμα προμηθεύουν την εταιρεία με πέντε χιλιάδες πεντακόσια εκατόλιτρα ετήσιας παραγωγής κρασιού, με ένα ποσοστό της τάξεως του 60-70% να εξάγεται σε τρίτες χώρες. Από την παραγωγή δημιουργούνται μερικές θαυμάσιες ετικέτες κρασιών, όπως Sign, Τινακτορώγος, Ενιπέας, Μελιός Λευκός, Μελιός Ερυθρός, Αυγουσιτιάτης, Αυγουσιτιάτης Ροζέ, Αυγουσιτιάτης Reserve, Rhapsode 22 και Esperos.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ερευνώντας αναδρομικά την ιστορία του οίνου και της Ελλάδας, διαπιστώνει κανείς ότι η σχέση τους είναι διαχρονική. Η ιστορία της ελληνικής παραγωγής οίνου έχει βάθος χρόνου και συνδέεται άμεσα με τον πολιτισμό και την θρησκεία της χώρας. Παράλληλα, σημαντικό είναι το γεγονός ότι το κρασί συμπεριλαμβάνεται στις διατροφικές συνήθειες της χώρας, έπειτα από έρευνες που έχουν αποδείξει τα σπουδαία θρεπτικά στοιχεία που προσφέρει στον ανθρώπινο οργανισμό.

Στον κλάδο της οινοποιίας και της αμπελουργίας συνάμα, δραστηριοποιείται ένα πολύ μεγάλο ποσοστό ανθρώπων, ενώ τα οινοποιεία που παράγουν ελληνικούς οίνους αριθμούνται σε εκατοντάδες σε όλη την χώρα. Ο μεγάλος αριθμός ενασχόλησης με τον κλάδο, σε συνδυασμό με τις συνολικές εκτάσεις του ελληνικού αμπελώνα, έχει συμβάλει σε σημαντική μείωση της συνολικής ελληνικής οινοπαραγωγής της τελευταίας 15ετίας. Σύμφωνα με τον ΚΕΟΣΟΕ, το έτος 2019 η συνολική παραγωγή οίνου ήταν 2.386.000 εκατοστόλιτρα, μειωμένη κατά 42% σε σχέση με το 2005, όταν η συνολική παραγωγή οίνου στην χώρα ήταν 4.093.000 εκατοστόλιτρα.

Ο ελληνικός αμπελώνας, τα τελευταία χρόνια, έχει μειωθεί σε μεγάλο ποσοστό και αυτό συμβαίνει, διότι πολλοί αμπελουργοί δεν έχουν κύριο επάγγελμα αυτό του αγρότη, με αποτέλεσμα πολλά αμπέλια να μη φροντίζονται και να γερνάνε, χωρίς να γίνεται νέα

φύτευση. Το πρόβλημα είναι περισσότερο περίπλοκο και πολυπαραγοντικό, καθώς οι χαμηλές τιμές αποθαρρύνουν τους αμπελουργούς να περιποιηθούν και να τρυγήσουν τα αμπέλια τους και δεν έχουν κανένα κίνητρο για να επενδύσουν στην καλλιέργειά τους.

Παρά το γεγονός ότι έχουν μειωθεί η ελληνική οινοπαραγωγή και οι ελληνικοί αμπελώνες, οι εξαγωγές των ελληνικών κρασιών παρουσιάζουν αυξητική τάση. Αυτό συμβαίνει σε επίπεδο χωρών Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και σε Τρίτες χώρες, σύμφωνα με τις στατιστικές μελέτες των ΕΛ.ΣΤΑΤ και Κ.Ε.Ο.Σ.Ε.Ο. Η εν λόγω αύξηση οφείλεται στη φήμη που έχει αποκτήσει το ελληνικό κρασί, απαιτώντας από τους παραγωγούς να διαθέτουν ποιοτική πρώτη ύλη. Σημαντικό είναι και το γεγονός ότι η παραγόμενη ποσότητα κρασιού ξεπερνά κατά πολύ τις απαιτήσεις της εγχώριας αγοράς, με τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον κλάδο να διαφεύγουν σε αγορές άλλων χωρών.

Όσον αναφορά στην Περιφέρεια της Δυτικής Ελλάδας, είναι φανερό πως η παραγωγή κρασιού αποτελεί έναν σημαντικό κλάδο της τοπικής κοινωνίας, αλλά και όλης της χώρας. Υπάρχουν πάρα πολλές μικρομεσαίες επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον κλάδο, αλλά είναι ολοφάνερο πως υπάρχουν και επιχειρήσεις που έχουν ξεχωρίσει και έχουν βρει το κλειδί για να είναι αναγνωρίσιμες και ανταγωνιστικές στην παγκόσμια αγορά. Επιπλέον, σημαντική είναι και η παρουσία των Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών στον κλάδο, οι οποίες με συλλογική προσπάθεια και διάφορες ενέργειες για την ανάδειξη του ελληνικού αμπελώνα και του ελληνικού οίνου στη εγχώρια και στην εξωτερική συνάμα αγορά, έχουν συμβάλει στην συνολική αυξητική πορεία του κλάδου.

Η Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας είναι πολύ ευνοημένη, από το γεγονός ότι η ανομοιομορφία του εδάφους της της παρέχει κρασιά εξαιρετικής ποιότητας. Η πληθώρα πλαγιών και χαραδρών σε υψόμετρα διακοσίων πενήντα έως χιλίων πεντακοσίων μέτρων, με ποικιλόμορφα γόνιμα εδάφη, πλούσια σε φυσική βλάστηση, αλλά και με μεγάλο αριθμό μικρών ποταμών, δημιουργούν ένα μοναδικό ήπιο κλίμα στο οποίο παράγονται και ευδοκιμούν, με απόλυτη επιτυχία, ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες.

Η συμμετοχή πολλών επιχειρήσεων σε Ευρωπαϊκά Προγράμματα, έδωσε την ευκαιρία σε αυτές να εκσυγχρονίσουν πλήρως τις εγκαταστάσεις τους και να έχουν μεγαλύτερες βλέψεις και ανταγωνιστική θέση στην εγχώρια και διεθνή αγορά. Επίσης, η επένδυση στον τομέα του μάρκετινγκ, για την προώθηση των κρασιών των επιχειρήσεων, έπαιξε σημαντικό ρόλο στην αναγνώριση των ποιοτικών ελληνικών κρασιών και των εταιρειών που δραστηριοποιούνται στην Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος.

Ολοκληρώνοντας, καθοριστικό ρόλο στην ανάδειξη του κλάδου έχει συντελέσει και η στενή επαφή του με τα πολιτιστικά δρώμενα. Μέσα από διάφορες εκδηλώσεις που πραγματοποιούνται κάθε χρόνο και την συμμετοχή πολλών οινοποιείων της περιοχής, γίνεται εμφανής στον κόσμο η συλλογική προσπάθεια των παραγωγών. Παράλληλα, η ξενάγηση και η περιήγηση των πολιτών στις εγκαταστάσεις των οινοποιείων και των αμπελώνων, την οποία έχουν εφαρμόσει πολλές επιχειρήσεις, δίνουν την ευκαιρία στον κόσμο να γνωρίσει και να ενημερωθεί πλήρως για τις διαδικασίες και τις πρακτικές που ακολουθούνται για την παραγωγή του κρασιού, διαδικασίες οι οποίες έχουν ως τελικό αποδέκτη τον ίδιο τον άνθρωπο, ως ενεργό καταναλωτή.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΒΙΒΛΙΑ

Αδαμάντιος Γ. Κρασανάκης , Ελληνική οινολογία και ποτοποιία, Εκδόσεις « Η ΑΘΗΝΑ», Κεφ.2 ΟΙΝΟΠΟΙΑ, 10-15 (2003)

ΕΦΗΜΕΡΙΔΕΣ

Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας (2016), ΝΟΜΟΣ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 4384/2016 ΦΕΚ 78/Α/26-4-2016 «Αγροτικοί Συνεταιρισμοί, μορφές συλλογικής οργάνωσης του αγροτικού χώρου και άλλες διατάξεις.»

M. E. Porter, *Competitive Strategy: Techniques for Analyzing Industries and Competitors*, Free Press (1980)

ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

Verena Seufert & Navin Ramankutty (2017) *SCIENCE ADVANCES*, Many shades of gray—The context-dependent performance of organic agriculture, (10 March), p.p 1-11

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΚΘΕΣΗ ΠΡΟΟΔΟΥ ΠΟΕΣΣΕ 2019 ΣΕ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΕΤΟΥΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΥ ΕΘΝΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΕΛΕΓΧΩΝ (ΠΟΕΣΣΕ) 2015-2019, , 63-97 (Σεπτέμβριος 2020)

ΙΔΡΥΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ(ΙΟΒΕ) - (2020), Ο κλάδος των αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα, , Δεκέμβριος 2020, σελ. 19-42

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ FACTS & FIGURES 2019 15^η ΕΚΔΟΣΗ, ΙΔΡΥΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΕΡΕΥΝΩΝ(ΙΟΒΕ), Μάϊος 2020, σελ. 18-24(2020)

International Journal of Innovative and Applied Research, Organization's stability and productivity: the role of SWOT analysis an acronym for strength, weakness, opportunities and threat, pp. 23–32 (2014).

OIV: Vineyard surface area – Wine Production, State of the world vitivinicultural sector in 2019, pp.3-9 (2019)

The world of organic agriculture – statistics & emerging trends 2020, FiBL & FOAM – Organics International, pp.120-122 (2020)

ΣΕΛΙΔΟΛΕΪΚΤΕΣ

Διονύσιος Γραμματικός, Γεωπόνος Msc, Προϊστάμενος τμήματος Αμπέλου & Ελαίας Δ/ση Συστημάτων, (Νοέμβριος 2016), «Όλα τα βήματα για την εγκατάσταση οиноποιήσιμου αμπελώνα», 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.ypaithros.gr/ekdoseis/ola-ta-vimata-gia-tin-egkatastasi-oinopoiisimou-ampelwna/>

ΓΑΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΝ, Μάρτιος 2013, «Προδιαγραφές οиноποιείων για την έκδοση βεβαίωσης καταλληλότητας», 10 Ιανουαρίου 2020,

<http://www.gaiapedia.gr/gaiapedia/index.php/%CE%A0%CF%81%CE%BF%CE%B4%CE%B9%CE%B1%CE%B3%CF%81%CE%B1%CF%86%CE%AD%CF%82%CE%BF%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%B5%CE%AF%CF%89>

[%CE%BD %CE%B3%CE%B9%CE%B1 %CF%84%CE%B7%CE%BD %CE%AD%CE%BA%CE%B4%CE%BF%CF%83%CE%B7 %CE%B2%CE%B5%CE%B2%CE%B1 %CE%AF%CF%89%CF%83%CE%B7%CF%82 %CE%BA%CE%B1%CF%84%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BB%CF%8C%CF%84%CE%B7%CF%84%CE%B1%CF%82](#)

ΕΛΣΤΑΤ (2018), 4. Αμπέλια και σταφιδάμπελα Πίνακας 4α. Εκτάσεις και παραγωγή κατά Περιφέρεια και Περιφερειακή Ενότητα, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SPG06/->

Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΚΕΟΣΟΕ) , 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.keosoe.gr/keosoe.html>

ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΚΟΓΙΑΣ (2018) Οι σημαντικότεροι σταθμοί στην Σύγχρονη Ιστορία του Ελληνικού Κρασιού, 10 Ιανουαρίου 2020,

<http://www.oinoxoos.net/oinologies/10490/Oi-simantikoterai-stathmoi-stin-Sugchroni-Istoria-tou-Ellinikou-Krasiou>

The best (2019) Κορυφαία επιχείρηση στον κλάδο της οινοποιίας και φέτος η CAVINO, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.thebest.gr/article/541967-korufaia-epicheirisi-ston-klado-tis-oinopoiias-kai-fetos-i-cavino>

Greek Gastronomy My Guide (2017) Επώνυμο Ελληνικό Κρασί - Wines of Greece, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.greekgastronomyguide.gr/oinos-ethniko-proion/#poikilies-oinou-krasia-POP>

Γιώργος Πίττας - Athens Voice (2017) Το κρασί στην Αρχαία Ελλάδα, 10 Ιανουαρίου 2020, https://www.athensvoice.gr/taste/wine-spirits/402509_krasi-stin-arhaia-ellada

Ιστορική αναδρομή στην Ελλάδα των κρασιών , τετραλογία "Ο Οίνος στην ποίηση" Ίδρυμα Φανή Μπουτάρη, Greek Wine Federation (ΣΕΟ), 10 Ιανουαρίου 2020, <http://greekwinefederation.gr/gr/content/show/&tid=26>

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (2020), Νομοθεσία οίνου, 10 Ιανουαρίου 2020, <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/crop-production/ampeli/oin/353-oinos>

Wines of Greece, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://winesofgreece.org/el/>

Η βιολογική αμπελοκαλλιέργεια στην Ελλάδα, 10 Ιανουαρίου 2020, http://www.newwinesofgreece.com/organic_viticulture_in_greece/el_h_biologiki_ampelokalliergeia_stin_ellada.html

itrofi.gr (2018), Αμπελοκαλλιέργεια, συμβατική ή βιολογική; 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.itrofi.gr/texnologia/viologika/article/533/ampelokalliergeia-symvatiki-i-viologiki>

itrofi.gr (2019), Είναι η βιολογική καλλιέργεια πραγματικά καλύτερη;, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.itrofi.gr/texnologia/viologika/article/1422/einai-i-viologiki-kalliergeia-pragmatika-kalyteri>

ellinikigeorgia.gr (2016), Το μέγεθος και ο αριθμός των ελληνικών αμπελώνων – Πελοπόννησος και Κρήτη στην κορυφή, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.ellinikigeorgia.gr/to-megethos-kai-o-arithmos-ton-ellinikon-ampelonon-peloponnisos-kai-kriti-sti-korufi/>

Greece and Grapes.Gr, Αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.greeceandgrapes.com/wine-regions-of-greece>

Θόδωρος Λέλεκας (2011), Βιολογικό Κρασί: Όσα πρέπει να ξέρουμε, 10 Ιανουαρίου 2020, [https://www.in2life.gr/delight/wine/article/210278/viologiko-krasi-osa-prepei-na-xeroume.html](https://www.in2life.gr/delight/wine/article/210278/viologiko-krasi-osa-prepei-na-xeroume)

Ανδρέας Κούκουρας (2018), Σε πέντε στάδια η διαδικασία παραγωγής του κρασιού, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.stereanews.gr/2018/08/se-pente-stadia-i-diadikasia-paragwis-tou-krasiou/>

Βικτώρια Αποστολοπούλου (2017), Το βιολογικό κρασί παγκοσμίως, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.ypaithros.gr/to-viologiko-krasi-pagkosmios/>

ellinikigeorgia.gr (2018), Ελληνικές εξαγωγές οίνου: Οι ποικιλιακοί οίνοι πωλούνται ακριβότερα, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.ellinikigeorgia.gr/ellinikes-exagoges-oinou-oi-poikiliakoi-oinoi-polountai-akrivotera/>

ellinikigeorgia.gr (2019), Συρρίκνωση της παγκόσμιας παραγωγής οίνου – Αναλυτικά στοιχεία για όλες τις χώρες <https://www.ellinikigeorgia.gr/surriknosi-tis-pagkosmias-paragwis-oinou-analutika-stoixeia-gia-oles-tis-xores/>

paragoi.net (2019), Δυναμική η παρουσία του ελληνικού κρασιού στις ΗΠΑ, 10 Ιανουαρίου 2020, <http://www.paragoi.net/8555/dynamikh-h-paroysia-toy-ellhnikoy-krasiou-stis-hpa>

Προοπτικές βελτίωσης της θέσης του ελληνικού κρασιού στη ρωσική αγορά (2019) , 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.capital.gr/oikonomia/3401406/prooptikes-beltiosis-tis-thesis-tou-ellinikou-krasiou-sti-rosiki-agera>

Enterprise Greece: Το ελληνικό κρασί κέρδισε τις εντυπώσεις στη Γερμανία (2019), 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.capital.gr/epikairota/3350857/enterprise-greece-to-elliniko-krasi-kerdise-tis-entuposeis-sti-germania>

Η νεαρή ιστορία της παλαιώσης (2017), 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.krasiagr.com/i-neari-istoria-tis-palaiwsis/>

Οι εξαγωγές των ελληνικών κρασιών ανά κατηγορία (2019), 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.economistas.gr/oikonomia/13337-oi-exagoges-ton-ellinikon-krasion-ana-kategoria>

Βασιλική Χρυσστομίδου (2016), Το ελληνικό κρασί θριαμβεύει διεθνώς, «Η Καθημερινή», 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.kathimerini.gr/society/852049-to-elliniko-krasi-thriamveyei-diethnos/>

Τάνια Γεωργιοπούλου(2019), Ξεπουλούν από το... πατητήρι τα ελληνικά κρασιά στο εξωτερικό, « Η Καθημερινή» , 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.kathimerini.gr/society/1003250/xepoyloyn-apo-to-patitiri-ta-ellinika-krasia-sto-exoteriko/>

Γαλδαδάς Αλκης (2014), Οίνου γνώση: η «επιστήμη» του κρασιού, «Το Βήμα», 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.tovima.gr/2014/09/27/science/oinoy-gnws-i-epistimi-toy-krasiou/>

Τάνια Γεωργιοπούλου (2019) Μειωμένη η παραγωγή ελληνικού κρασιού το 2019, «Η Καθημερινή»,10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.kathimerini.gr/society/1049423/meiomeni-i-paragogi-ellinikoy-krasiou-to-2019/>

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΩΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗ, 10 Ιανουαρίου 2020, <http://moschopoliswines.gr/to-krasi-os-epistimi/>

2019:ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ & ΟΙ TOP 10 ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΑΣ (2019), 10 Ιανουαρίου 2020, <https://analyst.gr/2019/10/10/2019-elliniko-krasi-kai-oi-top-10-tis-ellinikis-oinopoiias/>

Νενέλα Γεωργελέ (2016) Κάτι θαυμάσιο συμβαίνει στο ελληνικό κρασί, 10 Ιανουαρίου 2020, https://www.athensvoice.gr/taste/341477_kati-thaymasio-symvainei-sto-elliniko-krasi

Ανάλυση SWOT, 10 Ιανουαρίου 2020, <http://st.merig.eu/index.php?id=288&L=4>

Ανάλυση ανταγωνιστικότητας: Το μοντέλο των 5 δυνάμεων του Πόρτερ και η εφαρμογή του στις μικρές και μικρομεσαίες επιχειρήσεις, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.businessmentor.gr/%CE%B1%CE%BD%CE%AC%CE%BB%CF%85%CF%83%CE%B7-%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B3%CF%89%CE%BD%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C%CF%84%CE%B7%CF%84%CE%B1%CF%82-to-%CE%BC%CE%BF%CE%BD%CF%84%CE%AD%CE%BB%CE%BF/>

<https://www.cavino.gr/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

<https://www.megaspileo.gr/el/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

<https://www.rouvaliswinery.gr/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

Οινοποιείο «Οινοφόρος»: Γαλλική τεχνογνωσία στηρίζει την Αιγιαλεία (2016) , 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.ypaithros.gr/gallikh-texnognoisia-sthrizei-thn-aigialeia/>

Οινοφόρος, Άγγελος Ρούβαλης, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.greekgastronomyguide.gr/item/oinopoieio-oinoforos-aggelos-rouvalis-aigialeia/>

ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ-ROUVALIS WINERY, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://oinoxeneia.gr/item/rouvalis/>

http://www.mercouri.gr/gr/gr_home.html , 10 Ιανουαρίου 2020,

<https://www.brintzikis.com/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

<https://www.abelon.gr/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

ΚΤΗΜΑ ΜΠΙΝΤΖΙΚΗ, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.oinognosia.wine/producer/ktima-mprintziki/>

ΚΤΗΜΑ ΜΠΙΠΙΝΤΖΙΚΗ, 10 Ιανουαρίου 2020, <http://www.productsgreek.com/el/elliniko-krasi/viologika-trofima/item/330-ktima-brintziki/330-ktima-brintziki>

Οινοποιία Cavino, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.greekgastronomyguide.gr/item/oinopoiia-cavino-aigiaieia/>

CAVINO: Με τους πλέον σύγχρονους κανόνες πιστοποίησης, (2019), 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.thebest.gr/article/538958-cavino-me-tous-pleon-sugchronous-kanones-pistopoiisis>

ΚΑΒΙΝΟ, 10 Ιανουαρίου 2020, https://gastronomytours.gr/company.php?company_id=255

Κτήμα Μερκούρη, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.protinews.com.gr/ktima-merkoyri>

Κτήμα Μερκούρη, 10 Ιανουαρίου 2020, http://www.newwinesofgreece.com/ellinika_oinopoiieia/el_ktima_merkouri.html

<https://www.kintonis.gr/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

ΚΙΝΤΟΝΙΣ WINERY: 3 γενιές αγάπη για το κρασί!!!, wemagazine, (2020) 10 Ιανουαρίου 2020, <https://wemagazine.gr/kintonis-winery-3-genies-agapi-gia-to-krasi/>

<https://peloponnesewineroads.com/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

<http://www.greekwineland.gr/index.php>, 10 Ιανουαρίου 2020,

<http://www.greekwinefederation.gr/gr/home/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

<https://www.enoap.org/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

<https://oinoxeneia.gr/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

<https://winesofgreece.org/el/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

<https://www.brcgs.com/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

<https://www.achaiaclauss.gr/>, 10 Ιανουαρίου 2020,

Michael E. Porter (March 1979), How Competitive Forces Shape Strategy, From the Magazine, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://hbr.org/1979/03/how-competitive-forces-shape-strategy>

REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs, 10 Ιανουαρίου 2020 , <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/?uri=celex%3A32004R0852>

BRC Global Standards, 10 Ιανουαρίου 2020, https://www.qlc.gr/?section=1804&language=el_GR

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) (2018), 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>

<https://www.fibl.org/en/index.html>, 10 Ιανουαρίου 2020,

<https://ec.europa.eu/eurostat/web/main/data/database>, 10 Ιανουαρίου 2020,

OIV Advanced Search on Database, 10 Ιανουαρίου 2020, <https://www.oiv.int/en/statistiques/recherche>

