



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**Ο οίνος ως μέσο ενίσχυσης της ελληνικής οικονομίας. Η
περίπτωση των εξαγωγών**

ΖΩΗ ΜΟΘΩΝΙΟΥ

A.M. 171057

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ: ΜΑΡΙΑ ΖΑΒΑΛΗ

ΑΘΗΝΑ, ΙΟΥΛΙΟΣ 2024



UNIVERSITY OF WEST ATTICA

SCHOOL OF FOOD SCIENCE

DEPARTMENT OF WINE, VINE AND BEVERAGE SCIENCES

BACHELOR THESIS

**Wine as a means of strengthening the Greek economy. The case of
exports**

ZOE MOTHONIOU

171057

SUPERVISOR: MARIA ZAVALI

ATHENS, JULY 2024



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΔΗΛΩΣΗ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

Οι υπογράφωντες δηλώνουμε ότι έχουμε εξετάσει τη διπλωματική εργασία με τίτλο:

«Ο οίνος ως μέσο ενίσχυσης της ελληνικής οικονομίας. Η περίπτωση των εξαγωγών»

και βεβαιώνουμε ότι γίνεται δεκτή.

Ψηφιακή Υπογραφή Επιβλέποντα Καθηγητή (1ου Μέλους Επιτροπής)	
Ψηφιακή Υπογραφή Καθηγητή (2ου Μέλους Επιτροπής)	
Ψηφιακή Υπογραφή Καθηγητή (3ου Μέλους Επιτροπής)	

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η κάτωθι υπογράφουσα Ζωή Μοθωνιού του Αργυρίου, με αριθμό μητρώου 718171057 φοιτήτρια του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Τμήματος Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών, δηλώνω υπεύθυνα ότι:

«Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολό τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του Ιδρύματος.

Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου».

*Επιθυμώ την απαγόρευση πρόσβασης στο πλήρες κείμενο της εργασίας μου μέχρι
και έπειτα από αίτηση μου στη Βιβλιοθήκη και έγκριση του επιβλέποντα καθηγητή**

Η Δηλούσα



Ζωή Μοθωνιού

(Ονοματεπώνυμο & Υπογραφή)

*Ονοματεπώνυμο Επιβλέποντα Καθηγητή
Μαρία Ζάβαλη

Ψηφιακή Υπογραφή

** Σε εξαιρετικές περιπτώσεις και μετά από αιτιολόγηση και έγκριση του επιβλέποντα, προβλέπεται χρονικός περιορισμός πρόσβασης (embargo) 6-12 μήνες. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να υπογράψει ψηφιακά ο/η επιβλέπων/ουσα καθηγητής/τρια, για να γνωστοποιεί ότι είναι ενημερωμένος/η και συναινεί. Οι λόγοι χρονικού αποκλεισμού πρόσβασης περιγράφονται αναλυτικά στις πολιτικές του I.A. (σελ. 6)*

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία εξετάζει τη συνεισφορά της ελληνικής οινοποιίας στη σύγχρονη οικονομία της χώρας. Μέσα από την ανασκόπηση της υφιστάμενης βιβλιογραφίας η εργασία θα επιδιώξει να μελετήσει τις εξαγωγές οίνου, την παραγωγή και κατανάλωση οίνου αλλά και την οινοτουριστική δραστηριότητα για την περίοδο 2019-2023, ως εργαλεία ενίσχυσης της ελληνικής οικονομίας. Η καλλιέργεια της αμπέλου και η παραγωγή κρασιού παρουσιάζουν ενδιαφέρον από την αρχαιότητα, καθώς η άμπελος αποτελούσε σημαντική πηγή εμπορικής δραστηριότητας και ήταν στενά συνδεδεμένη με θρησκευτικές και κοινωνικές πτυχές της ζωής. Σήμερα, η σύγχρονη ελληνική οινοποιία προσπαθεί να διατηρήσει τη μακρά οινική πορεία μέσα από την ανάπτυξη του οινοτουρισμού σε όλες τις οινοπαραγωγικές της περιοχές και την αύξηση των εξαγωγών οίνου των τελευταίων ετών σε χώρες όπως η Γερμανία, η Κύπρος, η Γαλλία, οι Κάτω Χώρες, το Βέλγιο, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς και το Ηνωμένο Βασίλειο. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα, ο οίνος αποτελεί παράγοντα ενδυνάμωσης της ελληνικής οικονομίας, ενώ υπάρχουν περιθώρια ενίσχυσης της παρουσίας του ελληνικού οίνου τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά. Μέσα από τις στρατηγικές επενδύσεις, τη βελτίωση της ποιότητας αλλά και την προώθηση του οινοτουρισμού, ο οινικός κλάδος συμβάλλει αναμφισβήτητα στην οικονομική ανάπτυξη της χώρας. Αντιμετωπίζοντας τα εμπόδια και αξιοποιώντας τις ευκαιρίες, ο ελληνικός οίνος μπορεί να βελτιώσει τη θέση του παγκοσμίως και να προσελκύσει ακόμη περισσότερους καταναλωτές στις διεθνείς αγορές.

ABSTRACT

The present thesis examines the contribution of Greek winemaking to the modern economy of the country. Through a review of the existing literature, the thesis aims to study wine exports, wine production and consumption, as well as wine tourism activities for the period 2019-2023, as tools to strengthen the Greek economy. The cultivation of the vine and wine production have been of interest since antiquity, as the vine was a significant source of commercial activity and was closely linked to religious and social aspects of life. Today, modern Greek winemaking strives to maintain its long winemaking tradition through the development of wine tourism in all its wine-producing regions and the increase in wine exports in recent years to countries such as Germany, Cyprus, France, the Netherlands, Belgium, the USA, Canada, and the United Kingdom. According to the results, wine is a factor in strengthening the Greek economy, while there is room for enhancing the presence of Greek wine in both the domestic and international markets. Through strategic investments, quality improvement, and the promotion of wine tourism, the wine sector undoubtedly contributes to the economic development of the country. By facing obstacles and leveraging opportunities, Greek wine can improve its position globally and attract even more consumers in international markets.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θα ήθελα να αποδώσω ευγενικές ευχαριστίες στην καθηγήτριά κυρία Μαρία Ζάβαλη για την ανάληψη της εργασίας και για την σημαντική καθοδήγηση που μου προσέφερε για την ολοκλήρωση του έργου μου. Επίσης, όλους τους ανθρώπους που συνέβαλαν στην ολοκλήρωση της εργασίας, και με στήριξαν καθ'όλη τη διάρκειά της εκπόνησής της, την οικογένειά μου και τους φίλους μου για την συμπαράσταση και την υπομονή τους καθώς και τον σύντροφό μου για όλη την υποστήριξη και κατανόηση που μου έδειξε.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1.Θεωρητικό υπόβαθρο.....	2
1.1 Ετυμολογία του οίνου.....	2
1.2 Ταξινόμηση των οίνων.....	3
1.3 Ποικιλίες ελληνικών οίνων.....	5
1.4 Οινοπαραγωγικές περιοχές και αμπελώνες στην Ελλάδα.....	10
1.4.1 Μακεδονία – Θράκη.....	10
1.4.2 Ήπειρος.....	12
1.4.3 Θεσσαλία.....	12
1.4.4 Στερεά Ελλάδα.....	14
1.4.5 Ιόνια νησιά.....	15
1.4.6 Πελοπόννησος.....	16
1.4.7 Κρήτη.....	16
1.5 Εμπορική δραστηριότητα οίνου στην αρχαιότητα.....	19
1.6 Η ελληνική οινοποιία στη σύγχρονη εποχή.....	21
1.7 Εξαγωγές ελληνικού οίνου.....	22
1.8 Στρατηγικές μάρκετινγκ εξαγωγών ελληνικού οίνου.....	23
1.9 Οινοτουρισμός στην Ελλάδα.....	25
1.10 Οι «Δρόμοι του κρασιού» στην Ελλάδα.....	28
1.10.1 Ενδεικτική ανάλυση της οργάνωσης των οινοτουριστικών δραστηριοτήτων στο δρόμο του κρασιού της Βόρειας Ελλάδας.....	29
2.Μεθοδολογία.....	32
2.1 Σκοπός εργασίας.....	32
2.2 Μεθοδολογία έρευνας.....	32
3.Αποτελέσματα.....	34
3.1 Παραγωγή.....	34
3.2 Εγχώρια κατανάλωση.....	41
3.3 Εξαγωγές.....	42
3.3.1 Γερμανία.....	42
3.3.2 Κύπρος.....	43
3.3.3 Γαλλία.....	44
3.3.4 Κάτω χώρες.....	45
3.3.5 Βέλγιο.....	46
3.3.6 ΗΠΑ.....	46
3.3.7 Καναδάς.....	47
3.3.8 Ηνωμένο Βασίλειο.....	49
3.3.9 Εξαγωγές σε χώρες εντός και εκτός ΕΕ.....	49
3.3.10 Η επίδραση της πανδημίας covid-19.....	53
3.4 Οινοτουρισμός.....	54
4.Συμπεράσματα.....	57
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	60

Κατάλογος Πινάκων

Πίνακας 3.1 Παραγωγή οίνου σε όγκους ανά 1000 εκατόλιτρα από το 2018 ως το 2023

Πίνακας 3.2 Παραγωγή οίνων με ονομασίες προέλευσης 2020-2023

Πίνακας 3.3 Οινοπαραγωγή 2020-2021 (σε εκατόλιτρα, hl)

Πίνακας 3.4 Οινοπαραγωγή 2021-2022 (σε εκατόλιτρα, hl)

Πίνακας 3.5 Οινοπαραγωγή 2022-2023 (σε εκατόλιτρα, hl)

Πίνακα 3.6 Ελληνική κατανάλωση οίνου σε hl

Πίνακας 3.7 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στη Γερμανία για τα έτη 2019-2023

Πίνακας 3.8 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στην Κύπρο για τα έτη 2019-2023

Πίνακας 3.9 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στη Γαλλία για τα έτη 2019-2023

Πίνακας 3.10 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στις Κάτω Χώρες για τα έτη 2019-2023

Πίνακας 3.11 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στο Βέλγιο για τα έτη 2019-2023

Πίνακας 3.12 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στις ΗΠΑ για τα έτη 2019-2023

Πίνακας 3.13 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στον Καναδά για τα έτη 2019-2023

Πίνακας 3.14 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στο Ηνωμένο Βασίλειο για τα έτη 2019-2023

Πίνακας 3.15 Εξαγωγές ελληνικών οίνων σε χώρες της ΕΕ για το 2023

Πίνακας 3.16 Εξαγωγές ελληνικών οίνων σε χώρες εκτός ΕΕ για το 2023

Πίνακας 3.17 Οι γενικές αναζητήσεις για οινικές περιηγήσεις στην Ελλάδα για το 2023

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο οίνος αποτελεί ένα από τα πλέον ιστορικά και πολιτισμικά προϊόντα της ανθρωπότητας, με τις ρίζες του να ανάγονται στις αρχές της ανθρώπινης ιστορίας. Από τα αρχαία χρόνια, ο οίνος κατείχε κεντρική θέση στην καθημερινή ζωή, στις θρησκευτικές τελετές και στις εμπορικές συναλλαγές. Στην αρχαία Ελλάδα, το εμπόριο του οίνου ήταν ανεπτυγμένο και διαδραμάτιζε καθοριστικό ρόλο στην οικονομία και τις διεθνείς σχέσεις της εποχής.

Στη σύγχρονη εποχή, ο οίνος συνεχίζει να είναι σημαντικός για την παγκόσμια οικονομία και πολιτιστική κληρονομιά. Η Ελλάδα, με την πλούσια οινοποιητική της παράδοση και την ποικιλία των τοπικών της κρασιών, έχει κατορθώσει να διατηρήσει και να εξελίξει αυτή την παράδοση, συμβάλλοντας σημαντικά στην ενίσχυση της εθνικής της οικονομίας. Ο ελληνικός οίνος όχι μόνο καταναλώνεται ευρέως στην εγχώρια αγορά, αλλά και εξάγεται σε πολλές χώρες, προβάλλοντας την Ελλάδα στο διεθνές στερέωμα.

Η εξαγωγική δραστηριότητα του ελληνικού οίνου και ο οινοτουρισμός αποτελούν σημαντικούς τομείς που ενισχύουν την ελληνική οικονομία. Μέσα από στρατηγικές μάρκετινγκ και ποιοτικές βελτιώσεις στην παραγωγή, η ελληνική οινοποιία έχει καταφέρει να ανταποκριθεί στις προκλήσεις της παγκόσμιας αγοράς και να εδραιώσει τη θέση της.

Η παρούσα πτυχιακή εργασία στηρίζεται στη μεθοδολογία της βιβλιογραφικής ανασκόπησης. Μέσα από την ανάλυση και σύνθεση υπαρχουσών βιβλιογραφικών πηγών, επιδιώκεται να εξεταστεί η εξέλιξη του εμπορίου του οίνου από τα αρχαία χρόνια έως σήμερα και να αναδειχθεί ο ρόλος του στην ενίσχυση της σύγχρονης ελληνικής οικονομίας. Συγκεκριμένα, η έρευνα εστιάζει στην ιστορική διαδρομή του ελληνικού οίνου, τις σύγχρονες πρακτικές οινοποίησης, τις εξαγωγές, τον οινοτουρισμό και τις στρατηγικές μάρκετινγκ που συμβάλλουν στην ανάδειξη του ελληνικού οίνου διεθνώς.

1.ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΥΠΟΒΑΘΡΟ

1.1 Ετυμολογία του οίνου

Η λέξη «οίνος» είναι αρχαιοτάτη καθώς εμφανίζεται στην γραμμική Β' γραφή της μυκηναϊκής περιόδου, ωστόσο η ακριβής πηγή της παραμένει απροσδιόριστη. Αυτή η λέξη απαντάται σχεδόν σε όλες τις μεσογειακές γλώσσες και τις περισσότερες ινδοευρωπαϊκές. Στον ελλαδικό χώρο κατά την περίοδο της αρχαιότητας, οι άνθρωποι συνήθιζαν να αραιώνουν με νερό τον οίνο που κατανάλωναν. Αυτή η ανάμιξη ονομαζόταν «κράσις», προερχόμενη από το ρήμα «κεράννυμι» που σημαίνει αναμειγνύω. Αντίστοιχα, το σκεύος στο οποίο γινόταν η ανάμειξη του οίνου λεγόταν «κρατήρ» ή αλλιώς στη σύγχρονη γλώσσα κρατήρας. Ο οίνος που δεν αραιωνόταν με νερό, ονομαζόταν ά-κραιος, δηλαδή άμικτος, αμιγής, ενώ αυτός που αραιωνόταν κεκραμένος. Η λέξη «κρασίον», εξού και το κρασί, εμφανίζεται τον Μεσαίωνα αντί της λέξης οίνος. Τέλος, η λέξη κρασί ετυμολογικά είναι συνδεδεμένη με τις λέξεις κερνώ και κέρασμα, γεγονός που υποδηλώνει τη σημασία που είχε αυτό το προϊόν ζύμωσης τόσο στη ψυχαγωγία όσο και στη διασκέδαση των ανθρώπων (Γ.Μπαμπινιώτης, 2011).

Η μακρά ιστορία της ελληνικής γλώσσας καθιστά την επιλογή του ονόματος ενός κρασιού ιδιαίτερα σημαντική. Η ονομασία επηρεάζει σημαντικά την παρουσίαση του κρασιού στους τουρίστες που επισκέπτονται τη χώρα μας και καταναλώνουν ελληνικά κρασιά. Τα ονόματα των οίνων στις ετικέτες θα πρέπει να προφέρονται εύκολα και εύηχα όχι μόνο στο ελληνικό αλλά και στο λατινικό αλφάβητο. Έτσι κάποιος που ενδιαφέρεται για τον συγκεκριμένο οίνο, θα μπορεί εύκολα να το αναζητήσει με το ίδιο όνομα και στη δική του χώρα, καθιστώντας το πιο προσβάσιμο ευρέως (Α. Τσακίρης, 2019).

1.2 Ταξινόμηση των οίνων

Το ελληνικό νομοθετικό πλαίσιο έχει σχεδιαστεί για να διευκολύνει τους καταναλωτές στην κατανόηση των ετικετών των οίνων και να τους εξοικειώσει με κρασιά που παράγονται σε λιγότερο γνωστές περιοχές. Παράλληλα, προστατεύει τις ενδείξεις προέλευσης μέσω της ηλεκτρονικής τους καταχώρισης στο ευρωπαϊκό μητρώο, διασφαλίζοντας την μοναδικότητα των οίνων κάθε ονομασίας προέλευσης. Οι ετικέτες των οίνων ταξινομούνται σε κατηγορίες όπως ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη), ποικιλιακοί οίνοι και οίνοι χωρίς ΠΟΠ ή ΠΓΕ (απλοί οίνοι από την Ελλάδα) (Winetuned, n.d.).

Οίνοι ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης)

Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει όλους τους οίνους με Ελεγχόμενη Ονομασία Προέλευσης και Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας. Αυτό που είναι σημαντικό για τη χρήση αυτής της ένδειξης είναι η περιοχή προέλευσης, δηλαδή μια οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή εντός της οποίας παράγεται ο οίνος. Οι οίνοι που παράγονται σε αυτήν την περιοχή πρέπει να πληρούν τους ακόλουθους όρους:

- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους είναι αποτέλεσμα κυρίως ή αποκλειστικά του συγκεκριμένου γεωγραφικού περιβάλλοντος καθώς και των ανθρώπινων παραγόντων που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή.
- Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προέρχονται αποκλειστικά από αυτή τη γεωγραφική περιοχή. Η επεξεργασία τους (οινοποίηση) πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη αμπελουργική ζώνη.
- Παράγονται αποκλειστικά από ποικιλίες που ανήκουν στο είδος *Vitis vinifera* (πρόκειται για το επικρατέστερο είδος αμπέλου που επιτρέπεται από την ευρωπαϊκή νομοθεσία να καλλιεργείται και να οινοποιείται σε όλη την Ευρωπαϊκή ζώνη) (Winetuned, n.d.).

Οίνοι ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη)

Η ένδειξη αυτή αναφέρεται στον οίνο ή στους οίνους που προέρχονται από μια οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, από μια ολόκληρη χώρα. Οι οίνοι αυτής της κατηγορίας περιλαμβάνουν όλους τους τοπικούς οίνους και ορισμένους παραδοσιακής ονομασίας και πρέπει να συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις (Winetuned, n.d.):

- Η ποιότητα, η φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά τους αποδίδονται στη γεωγραφική τους προέλευση και τουλάχιστον το 85% των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τους πρέπει να προέρχονται από αυτήν την περιοχή.
- Πρέπει να παράγονται εντός της καθορισμένης γεωγραφικής περιοχής.
- Πρέπει να γίνονται χρησιμοποιώντας ποικιλίες από το είδος *Vitis vinifera* ή άλλα είδη *Vitis*.

Οίνοι Παραδοσιακής Ονομασίας

Οι οίνοι ονομασίας παράδοσης περιλαμβάνουν τη Ρετσίνα, από γλεύκος σταφυλιών επεξεργασμένο με ρητίνη πεύκου Χαλεπίου, και τον οίνο Verdea of Zakynthos, που παράγεται στη Ζάκυνθο και πρέπει να πληροί ορισμένες προδιαγραφές σχετικά με τις ποικιλίες των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται, την απόδοση ανά στρέμμα και την περιεκτικότητα σε ζάχαρη. του μούστου (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2019).

Ποικιλιακοί Οίνοι

Πρόκειται για μια νέα κατηγορία οίνων, οι ετικέτες της οποίας μπορεί να περιλαμβάνουν την εποχή του τρύγου, τη σύνθεση της ποικιλίας, αλλά όχι τη γεωγραφική προέλευση. Η ανάγκη για αποτελεσματική αντιμετώπιση του συνεχούς και αυξανόμενου ανταγωνισμού με τις αναπτυσσόμενες χώρες, των οποίων το κύριο μέσο επικοινωνίας με τον καταναλωτή είναι το όνομα της ποικιλίας στην ετικέτα, οδήγησε στη δημιουργία αυτής της νέας κατηγορίας. Τέλος, υπάρχει μια κατηγορία που περιλαμβάνει τους υπόλοιπους οίνους που δεν φέρουν καμία ένδειξη σχετικά με την εποχή του τρύγου, τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες ή την περιοχή προέλευσης και ονομάζονται απλώς Κρασιά από την Ελλάδα (ICAP, 2010).



Εικόνα 1.3 Ειδική σήμανση ΠΟΠ προϊόντος

Πηγή: Ευρωπαϊκή Επιτροπή. "Protected Designation of Origin (PDO)." Ευρωπαϊκή Επιτροπή, agriculture.ec.europa.eu

1.3 Ποικιλίες ελληνικών οίνων

Στη συνέχεια παρουσιάζονται κάποιες βασικές ποικιλίες λευκών και κόκκινων σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή κρασιών στην Ελλάδα (Spinthiropoulou, 2007).

Λευκές ποικιλίες

- **Αθήρι.** Το Αθήρι συγκαταλέγεται στις αρχαίες ελληνικές ποικιλίες αμπέλου και πήρε το όνομά του από την καταγωγή του, το νησί της Σαντορίνης, που ονομάζεται και Θήρα. Το σταφύλι αναμειγνύεται συνήθως με Ασύρτικο και Αηδάνι για την παραγωγή οίνων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) στη Σαντορίνη. Το αθήρι καλλιεργείται και σε άλλα μέρη της Ελλάδας όπως η Μακεδονία, η Αττική και η Ρόδος, όπου και εκεί χρησιμοποιείται για την παρασκευή οίνων ΠΟΠ. Το σταφύλι έχει λεπτή φλούδα και βγάζει γλυκό και φρουτώδες χυμό που παράγει ελαφρώς αρωματικά κρασιά με μέτρια επίπεδα αλκοόλης και χαμηλή οξύτητα (Spinthiropoulou, 2007).
- **Ασύρτικο.** Το Ασύρτικο είναι μια ευέλικτη ποικιλία λευκού σταφυλιού που θεωρείται από τις καλύτερες στην Ελλάδα. Η καλλιέργειά του ξεκίνησε από τη Σαντορίνη, όπου έχει αποκτήσει έναν ξεχωριστό χαρακτήρα και παράγει εξαιρετικά κρασιά ΠΟΠ. Σε αυτό που ξεχωρίζει το Ασύρτικο είναι η ικανότητά του να διατηρεί την οξύτητα καθώς ωριμάζει. Δίνει ξηρό κρασί που έχει νότες εσπεριδοειδών με μοναδική γήινη, μεταλλική επίγευση, χάρη στο ηφαιστειακό έδαφος της Σαντορίνης. Το Ασύρτικο φυτεύεται σε όλη την Ελλάδα, συμπεριλαμβανομένης της Μακεδονίας και της Αττικής, για πάνω από δύο δεκαετίες, επιδεικνύοντας έναν πιο ήπιο και φρουτώδη χαρακτήρα. Επιπλέον, το Ασύρτικο χρησιμοποιείται συχνά σε συνδυασμό με τα αρωματικά σταφύλια Αθήρι και Αηδάνι για τη δημιουργία των μοναδικών, φυσικά γλυκών κρασιών VINSANTO, που είναι γνωστά από τη βυζαντινή εποχή (Spinthiropoulou, 2007).

- **Αηδάνι.** Το Αηδάνι είναι μια λευκή ποικιλία αμπέλου που έχει αρχαίες ρίζες στην Ελλάδα και καλλιεργείται κυρίως στα νησιά των Κυκλάδων. Παράγει κρασί με ευχάριστα αρώματα, μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλ και οξύτητα. Μπορεί να συνδυαστεί με επιτυχία με σταφύλια υψηλής αλκοόλης και οξύτητας όπως το Ασύρτικο (Spinthiropoulou, 2007).
- **Λαγόρθι.** Το Λαγόρθι είναι μια πολλά υποσχόμενη ποικιλία αμπέλου που κατάγεται από τα Καλάβρυτα της Πελοποννήσου. Μετά την αναβίωσή του, το Λαγόρθι καλλιεργείται κυρίως στις πλαγιές της Αιγιαλείας σε υψόμετρο 850μ. Το κρασιά που παράγονται έχουν μέτρια επίπεδα αλκοόλης και υψηλή οξύτητα που προέρχεται κυρίως από την περιεκτικότητά του σε μηλικό οξύ. Το κομψό άρωμα του κρασιού συνδυάζει νότες ροδάκινου, πεπονιού και βασιλικού με γεύσεις εσπεριδοειδών και ορυκτών (Spinthiropoulou, 2007).
- **Μαλαγουζιά.** Η Μαλαγουζιά είναι μια λευκή ποικιλία αμπέλου που κατάγεται από την Αιτωλοακαρνανία, αλλά πλέον καλλιεργείται και στη Μακεδονία(Χαλκιδική, Θεσσαλονίκη), τη Στερεά Ελλάδα (Αιτωλοακαρνανία, Φθιώτιδα, Αττική) και την Πελοπόννησο. Ωριμάζει στα τέλη Αυγούστου και μπορεί να παράγει κρασιά είτε ζυμωμένα είτε παλαιωμένα σε βαρέλια, με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, πλούσιο άρωμα, μέτρια οξύτητα και γεμάτη γεύση. Χρησιμοποιείται συχνά για την παρασκευή ορισμένων Vins de Pays, όπως αυτά από την Επανομή και τη Σιθωνία (Spinthiropoulou, 2007).
- **Ντεμπίνα.** Η Ντεμπίνα είναι μια εξαιρετική ποικιλία λευκής αμπέλου από την Ήπειρο, που καλλιεργείται κυρίως στη Ζίτσα αλλά συναντάται και σε άλλες περιοχές (Αρκαδία, Θεσπρωτία, Θεσσαλονίκη, Καρδίτσα, Λάρισα και Τρίκαλα) σε συνολική έκταση 750 στρεμμάτων. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου και δίνει ξηρά κρασιά με μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλ και λεπτό φρουτώδες άρωμα. Η Ντεμπίνα χρησιμοποιείται για την παραγωγή ξηρών και ημίγλυκων αφρωδών οίνων Ζίτσας (V.Q.P.R.D. και V.M.Q.P.R.D. «Ζίτσα», αντίστοιχα) και Vin de Pays Ιωαννίνων (Spinthiropoulou, 2007).

- **Ροδίτης.** Ο Ροδίτης, όπως υποδηλώνει το όνομά του, είναι μια ροζ ποικιλία σταφυλιού που προτιμάται ιδιαίτερα στην Αττική, τη Μακεδονία, τη Θεσσαλία και την Πελοπόννησο για την παραγωγή οίνων ΠΟΠ. Ευδοκίμει σε βουνοπλαγιές με χαμηλές αποδόσεις και αποδίδει κομψά, ελαφριά λευκά κρασιά με νότες εσπεριδοειδών και ευχάριστο φινίρισμα αλλά συχνά συμμετέχει και σε παραγωγή ροζέ οίνων (Spinthiropoulou, 2007).
- **Βηλάνα.** Η κρητική ποικιλία λευκού σταφυλιού Βηλάνα συναντάται στους νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου και περιστασιακά στο Ρέθυμνο και τα Χανιά, με συνολική καλλιεργούμενη έκταση περίπου 350 στρεμμάτων. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου και παράγει κρασιά με μέτρια έως υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, υψηλή οξύτητα και μέτριο αρωματικό δυναμικό όταν καλλιεργείται σε κατάλληλο έδαφος με χαμηλή απόδοση ανά κλήμα. Λόγω της τάσης του να οξειδώνεται εύκολα, η Βηλάνα απαιτεί συνεχή προσοχή κατά την οινοποίηση. Χρησιμοποιείται για την κατασκευή του ξηρού λευκού ΠΟΠ «Πεζά» (100%) και «Σητεία» (με την ποικιλία Θραυσαθήρι) καθώς και μερικά Vins de Pays (Κρητικός, Λασιθιώτικος, Κίσσαμος, Ηράκλειο) (Spinthiropoulou, 2007).
- **Λευκό Μοσχάτο.** Είναι μια εξαιρετικά αρωματική ποικιλία σταφυλιών που χρησιμοποιείται για την παραγωγή επιδορπίων κρασιών και συναρπαστικών ξηρών λευκών. Καλλιεργείται σε πολλά μέρη της Ελλάδας, αλλά τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται στη Σάμο, την Πάτρα και το Ρίο ντε Πάτρα σε ΠΟΠ επίπεδο (Spinthiropoulou, 2007).
- **Μοσχοφίλερο.** Το Μοσχοφίλερο είναι μια αρωματική ποικιλία αμπέλου που κατάγεται από την ΠΟΠ περιοχή της Μαντινείας στην Πελοπόννησο. Είναι μοναδικό λόγω των μπλε-γκρι σταφυλιών του, που παράγουν ένα κρασί "blanc de gris" (Spinthiropoulou, 2007).
- **Ρομπόλα.** Η ρομπόλα είναι ποικιλία αμπέλου που καλλιεργείται κυρίως στους ορεινούς αμπελώνες της Κεφαλονιάς. Παράγει διακεκριμένα κρασιά με αρώματα εσπεριδοειδών και ο εξαιρετικός χαρακτήρας του την κατατάσσει ως ΠΓΕ Ρομπόλα Κεφαλονιάς (Spinthiropoulou, 2007).

- **Σαββατιανό.** Λευκή ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Αττικής, Εύβοιας, Βοιωτίας και, σε μικρότερο βαθμό, στις Κυκλάδες, τη Δυτική Κρήτη, την Πελοπόννησο και τη Μακεδονία, σε περισσότερα από 18.000 εκτάρια. Έχει μέτρια ευρωστία, είναι γόνιμο, παραγωγικό και ανθεκτικό στην ξηρασία. Το Σαββατιανό είναι προσαρμοσμένο σε διαφορετικούς τύπους εδάφους, αλλά αποδίδει κρασιά καλύτερης ποιότητας εάν καλλιεργηθεί σε ξηρό, ασβεστώδες έδαφος μέσης γονιμότητας. Ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρίου. Αναμειγνύεται με τον Ροδίτη για την παραγωγή του ξηρού λευκού ΠΟΠ «Αγχιάλος». Χρησιμοποιείται για την παρασκευή ενός αριθμού Vins de Pays (Γεράνιο, Καρύτσινος, Μαρκοπούλου, Παλληγιώτικος, Παιανίτικος, Ριτσώνας κ.λπ.), κρασιών με η Παραδοσιακή Ονομασία Ρετσίνα καθώς και οι επιτραπέζιοι οίνοι (Spinthiropoulou, 2007).

Ερυθρές ποικιλίες

- **Ξινόμαυρο.** Το Ξινόμαυρο είναι μια από τις δύο πιο δημοφιλείς ελληνικές ερυθρές ποικιλίες μαζί με το Αγιωργίτικο και διαπρέπουν ιδιαίτερα στην αγορά του εξωτερικού. Είναι πανταχού παρών στη Μακεδονία αλλά είναι περισσότερο γνωστό για τον ρόλο που παίζει στα κρασιά της Νάουσας. Είναι η μοναδική επιτρεπόμενη ποικιλία με τις ονομασίες Νάουσα και Αμύνταιο (ΟΠΑΠ) και μία από τις δύο (μαζί με Νεγκόσκα) με την ονομασία Γουμένισσα (Spinthiropoulou, 2007).
- **Αγιωργίτικο.** Ένα από τα πιο ευγενή από τα ελληνικά ερυθρά σταφύλια, το Αγιωργίτικο καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή Νεμέας στην Πελοπόννησο όπου συμμετέχει σε ΠΟΠ ετικέτες. Παράγει κρασιά που ξεχωρίζουν για το βαθύ κόκκινο χρώμα και την αξιοσημείωτη αρωματική πολυπλοκότητά τους. Οι τανίνες του Αγιωργίτικου, σε συνδυασμό με την ισορροπημένη οξύτητά του οδηγούν στην παραγωγή πολλών διαφορετικών στυλ κρασιού, από φρέσκα αρωματικά κόκκινα έως εξαιρετικά παλαιωμένα. Παράγει επίσης ευχάριστα αρωματικά ροζέ κρασιά (Spinthiropoulou, 2007).
- **Κρασάτο.** Το Κρασάτο είναι μια ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Ραψάνης της Θεσσαλίας και ωριμάζει προς τα τέλη Σεπτεμβρίου. Τα

κρασιά που παράγονται από το Κρασάτο έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, μέτρια οξύτητα και έντονο χρώμα, με πλούσιο προφίλ τανίνης που επιτρέπει γρήγορη παλαίωση. Τυπικά, το Κρασάτο αναμιγνύεται με το Σταυρωτό και το Ξινόμαυρο για να δημιουργηθεί το ξηρό κόκκινο ΠΟΠ «Ραψάνη» (Spinthiropoulou, 2007).

- **Μοσχόμαυρο.** Το Μοσχόμαυρο είναι μια ερυθρή ποικιλία σταφυλιού που καλλιεργείται σε μια μικρή περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας (Γρεβενά, Κοζάνη) και σποραδικά στη Θεσσαλία (Καρδίτσα, Τρίκαλα). Είναι ανθεκτικό, παραγωγικό και γόνιμο σταφύλι, αν και ευαίσθητο στον βοτρυτή και την όξινη σήψη, και μπορεί να ανεχθεί ξηρές συνθήκες. Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου και τα κρασιά που παράγονται από το Μοσχόμαυρο έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, ισορροπημένη οξύτητα, ήπιο άρωμα και μέτρια γεύση. Χρησιμοποιείται για την παρασκευή του Vin de Pays Γρεβενών (Spinthiropoulou, 2007).
- **Μανδηλαριά.** Το σταφύλι Μανδηλαριά, πλούσιο σε χρώμα, είναι γνωστό και ως Αμοργιανό. Καλλιεργείται κυρίως στα νησιά της Ρόδου και της Κρήτης. Η Μανδηλαριά συμμετέχει σε διάφορες Ονομασίες Προέλευσης, συνήθως με άλλα σταφύλια όπως η Μονεμβασιά στην Πάρο, το Κοτσιφάλι στην Κρήτη ή ως μεμονωμένη ποικιλία στο νησί της Ρόδου, παράγοντας διακριτικά κόκκινα κρασιά (Spinthiropoulou, 2007).
- **Μαυροδάφνη.** Η Μαυροδάφνη, δηλαδή μαύρη δάφνη, βρίσκεται κυρίως στις περιοχές της Πελοποννήσου Αχαΐας και Ηλείας καθώς και στα Επτάνησα. Αναμιγνύεται με τη Μαύρη Κορινθιακή για να παραχθεί ένα νόστιμο ενισχυμένο επιδόρπιο κρασί, γνωστό ως ΠΟΠ Μαυροδάφνη. Αποδίδει επίσης πολύ καλά αποτελέσματα όταν αναμιγνύεται με τις ποικιλίες Ρεφόσκο, Αγιωργίτικο και Cabernet Sauvignon (Spinthiropoulou, 2007).

1.4 Οινοπαραγωγικές περιοχές και αμπελώνες στην Ελλάδα

Στην Ελλάδα η αμπελοκαλλιέργεια συναντάται σε πολλά διαμερίσματα της χώρας με διαφορετικό ανάγλυφο οπότε οι ποικιλίες διαφέρουν από περιοχή σε περιοχή. Συγκεκριμένα:

1.4.1 Μακεδονία – Θράκη

Η Μακεδονία αποτελεί τη βορειότερη και μεγαλύτερη γεωγραφική ενότητα της Ελλάδας. Η αμπελοκαλλιέργεια, η παραγωγή και η κατανάλωση οίνου στην περιοχή έχει μακρά ιστορία, και σήμερα η οινοβιομηχανία συνεχίζει να ανθεί. Η Δυτική Μακεδονία είναι μια κατεξοχήν ορεινή περιοχή, ενώ στην κεντρική Μακεδονία βρίσκεται η μεγαλύτερη πεδιάδα της Ελλάδας. Η Ανατολική Μακεδονία είναι κυρίως επίπεδη. Οι πεδιάδες και οι ορεινές περιοχές διασχίζονται από πολλά από τα μεγαλύτερα ελληνικά ποτάμια ενώ επίσης υπάρχει άφθονος αριθμός λιμνών. Το κλίμα στη Μακεδονία είναι αρκετά διαφορετικό από την υπόλοιπη Ελλάδα με θερμοκρασίες πολύ μεγαλύτερες από τη μέση διακύμανση εντός της ελληνικής επικράτειας. Οι παράκτιες περιοχές, ιδιαίτερα η Χαλκιδική, έχουν πολύ πιο ήπιο κλίμα με μεσογειακά χαρακτηριστικά. Σε τέτοιες περιοχές, καθώς και σε περιοχές με ηλιοφάνεια όλο το χρόνο και προστατευμένες από βόρειους ανέμους, βρίσκονται οι περισσότερες αμπελοκαλλιέργειες και τα αντίστοιχα οινοποιεία. Η Μακεδονία διαφέρει από πολλές απόψεις από τις άλλες αμπελοοινικές περιοχές της Ελλάδας. Παρά την εγγύτητά της με το βόρειο Αιγαίο, ένα ξεχωριστό σύνολο μεσο-κλιμάτων και γεωλογικών περιβαλλόντων δίνουν στη γη –και στα κρασιά της– μια απaráμιλλη ηπειρωτική γεύση. Η τοπογραφία, αν και ποικίλλει ευρέως, είναι περισσότερο βαλκανική παρά αιγαιοπελαγίτικη. Ακόμη και κατά μήκος της ακτής, η αμμώδης απαλότητα της γης έρχεται σε αντίθεση με τις απόκρημνες ακτές της νότιας Ελλάδας και των περισσότερων νησιών. Με το κλίμα της να συνορεύει με ηπειρωτικό, η Φλώρινα είναι η ψυχρότερη αμπελουργική περιοχή της Ελλάδας. Η ορεινή δυτική Μακεδονία έχει μια ξεχωριστή αλπική αίσθηση σε διάφορα μέρη. Τα ιστορικά γεγονότα που εκτυλίχθηκαν στη Μακεδονία με την πάροδο του χρόνου επηρέασαν σε μεγάλο βαθμό την παραγωγή κρασιού, η οποία ακολούθησε μια αισθητά διαφορετική εξέλιξη από την υπόλοιπη Ελλάδα. Με δύο μόνο συνεταιρισμούς, δύο μεγάλες εταιρείες στον κλάδο του κρασιού –Μπουτάρη και Τσάνταλη– καθώς και με πολλούς παραγωγούς μικρής κλίμακας, οι συνθήκες στις οποίες αναπτύχθηκε η παραγωγή κρασιού ήταν ιδιαίτερα ανταγωνιστικές. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα σταδιακά τη δημιουργία μερικών από τους καλύτερους και πιο σύγχρονους αμπελώνες στην Ελλάδα και τη συνεχή παραγωγή μιας μεγάλης ποικιλίας κρασιών υψηλής ποιότητας διαφορετικών στυλ. Οι κύριες ποικιλίες της περιοχής είναι το

Ξινόμαυρο και το Μοσχόμαυρο. Το Μοσχόμαυρο είναι μια ερυθρόδερμη ποικιλία ζωηρής ανάπτυξης, που είναι παραγωγική, ανθεκτική στην ξηρασία και ευαίσθητη στο βοτρυτή. Ωριμάζει αργά και η συγκομιδή γίνεται από τα τέλη Σεπτεμβρίου έως τις αρχές Οκτωβρίου. Προσφέρει κρασιά μεσαίου χρώματος σχετικά υψηλής οξύτητας, υψηλό επίπεδο αλκοόλ, ελαφρού σώματος και με έντονα γλυκά φρουτώδη αρώματα που θυμίζουν Μοσχάτο. Εκτός από τα κόκκινα, υπάρχουν αρκετά ροζέ κρασιά από το Μοσχόμαυρο καθώς και χαρμάνια με Ξινόμαυρο και άλλες διεθνείς ερυθρές ποικιλίες (Lazarakis, 2020; Spinthiropoulou, 2007). Στην παραγωγή οίνων ΠΓΕ Δυτικής Μακεδονίας, εκτός από το Μοσχόμαυρο και το Ξινόμαυρο, χρησιμοποιούνται και αρκετές άλλες ποικιλίες, όπως Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, το εξαιρετικά αρωματικό Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon και Syrah. Τα Vins gris (σχεδόν λευκά κρασιά), που παράγονται κυρίως από σταφύλια Ξινόμαυρο, διατίθενται ως ΠΓΕ Φλώρινα. Τα σύγχρονα κρασιά της Νάουσας περιγράφονται από αυξημένο εκχύλισμα με βαθύτερο και πιο έντονο χρώμα. Είναι πιο μαλακά και ήπια κρασιά που χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να ωριμάσουν. Αν και έχουν πιο πλούσιο και γεμάτο σώμα, δεν παύουν να είναι κομψά. Έχουν χαμηλότερα επίπεδα οξύτητας, με μάλλον μαλακές, αν και υψηλού επιπέδου, τανίνες. Όσο για το άρωμά τους, υπάρχει μεγάλη γκάμα από κυρίως φρουτώδη αρώματα. Αρκετά συχνά, σε μια προσπάθεια να ανταποκριθεί σε ένα πιο κοσμοπολίτικο και μοντέρνο στυλ, το Ξινόμαυρο συνδυάζεται με διεθνείς ποικιλίες, όπως το Merlot, το Syrah ή το Cabernet Sauvignon σε κρασιά ΠΓΕ. Στη Χαλκιδική, το κλίμα μπορεί να θεωρηθεί ιδανικό για αμπελοκαλλιέργεια. Η θάλασσα και το σχετικά μεγάλο υψόμετρο, όπου βρίσκονται οι περισσότεροι αμπελώνες, είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του τοπίου και, ως εκ τούτου, επηρεάζεται ανάλογα και ο χαρακτήρας των κρασιών. Στις πλαγιές του όρους Μελίτων, σε υψόμετρο 800 μέτρων, παράγονται δύο κρασιά ΠΟΠ, που ονομάζονται και τα δύο Πλαγιές Μελίτων, που μεταφράζεται στα γαλλικά ως Côtes de Meliton. Το ένα είναι λευκό, από Αθήρι, Ασύρτικο και Ροδίτης, ενώ το άλλο κόκκινο, από Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Λημνιό. Άλλες ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή, όπως η Μαλαγουζιά και το Syrah, εμφανίζονται ως ΠΓΕ Σιθωνία (Lazarakis, 2020; Spinthiropoulou, 2007).

1.4.2 Ήπειρος

Η Ήπειρος εντοπίζεται ανάμεσα στις απόκρημες πλαγιές της Πίνδου και φιλοξενεί μερικούς από τους πιο απαιτητικούς αμπελώνες της Ελλάδας. Παρά τις δύσκολες συνθήκες καλλιέργειας, οι γνώστες του κρασιού αναγνωρίζουν την Ήπειρο ως μια περιοχή με παραγωγή ορισμένων εξαιρετικών κρασιών. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής συγκεντρώνεται στην περιοχή των Ιωαννίνων, όπου είναι εγκατεστημένα σύγχρονα οινοποιεία με άφθονη δυναμικότητα, κυρίως στο Μέτσοβο και τη Ζίτσα. Σε σύγκριση με άλλες περιοχές, ο αριθμός των ποικιλιών σταφυλιού, ιδιαίτερα των αυτόχθονων, που χρησιμοποιούνται για την οινοποίηση είναι σημαντικά μικρότερος. Η τοπική λευκή Ντεμπίνα είναι η πιο εμφανής ποικιλία, αλλά είναι ευαίσθητη σε μυκητιάσεις και ξηρασία. Τα κρασιά αυτά είναι στα καλύτερα τους όταν προέρχονται από αμπελώνες χαμηλής απόδοσης. Διαθέτουν συνήθως ελαφρύ σώμα με μέτρια ένταση αρωμάτων και γεύσεων, υψηλή οξύτητα και χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, που σπάνια υπερβαίνει το 11,5%. Προσφέρουν διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών και πράσινου μήλου, που θυμίζουν κρασιά της Κεντρικής Ευρώπης. Η Ζίτσα, η μοναδική ονομασία στην Ήπειρο, παράγει λευκά κρασιά σε μια σειρά από στυλ, όπως ξηρά, μέτρια ξηρά, μέτρια γλυκά, αφρώδη και μέτρια αφρώδη. Από την άλλη θα βρούμε και ερυθρές ποικιλίες σταφυλιού όπως το Μπεκάρι και το Βλάχικο, που ωριμάζουν νωρίτερα από τη Ντεμπίνα και καλλιεργούνται σε μικρές ποσότητες. Το Βλάχικο, πιο περίπλοκο στη μύτη, έχει μεγαλύτερη οξύτητα και χαμηλότερα επίπεδα χρώματος και τανίνης από το Μπεκάρι. Το βλάχικο αναμειγνύεται συχνά με το Μπεκάρι, το οποίο έχει βαθύ χρώμα αλλά πιο ουδέτερο άρωμα. Παρά την έλλειψη διεθνών ποικιλιών στην Ήπειρο, η περιοχή γύρω από τα Ιωάννινα και το Μέτσοβο έχει δώσει εντυπωσιακά αποτελέσματα με το Cabernet Sauvignon ως κύριο συστατικό για τους οίνους ΠΓΕ. Η περιοχή έχει επίσης ποικιλίες Chardonnay, Riesling, Traminer και Sauvignon Blanc. (Lazarakis, 2020; Spinthiropoulou, 2007).

1.4.3 Θεσσαλία

Στις νοτιοανατολικές πλαγιές του Ολύμπου συναντάμε την περιοχή ΠΟΠ Ραψάνης. Οι κορυφές του Ολύμπου και το γειτονικό Αιγαίο σχηματίζουν ένα μοναδικό μικροκλίμα που επιδρά θετικά στην παραγωγή των ξεχωριστών ερυθρών κρασιών Ραψάνης που παράγονται από συνδυασμό Ξινόμαυρου, Κρασάτου και Σταυρωτού. Οι κύριες ποικιλίες είναι οι λευκές –Ασύρτικο, Ροδίτης, Σαββατιανό, Μπατίκι, Chardonnay και Sauvignon Blanc– και οι κόκκινες – Λημιό, Λημιώνα, Cabernet Sauvignon, Syrah και Cinsault– εκτός από κάποιες

ιταλικές ποικιλίες, όπως το Sangiovese και το Nebbiolo. Αν και περιέχει χαμηλά επίπεδα σακχάρων και οξύτητας, η τοπική ποικιλία Μπατίκι μπορεί να δώσει καλά δομημένα κρασιά. Το Λημνιό είναι μια διαφορετική ερυθρή ποικιλία, που καλλιεργείται κυρίως στον Τύρναβο και την Καρδίτσα και είναι η πιο ενδιαφέρουσα από όλες καθώς έχει δώσει εντυπωσιακά αποτελέσματα μετά από αρκετά χρόνια έρευνας και πειραματισμού. Η Λημνιόνα παράγει κρασιά πλούσια, με βαθύ χρώμα και υψηλό, αν και όχι υπερβολικό, εκχύλισμα, μέτριο έως γεμάτο σώμα, που περιέχουν σχετικά μαλακές τανίνες και αρκετά υψηλά επίπεδα οξύτητας. Όσον αφορά το άρωμα, κυριαρχούν οι νότες από κόκκινα και μαύρα φρούτα και βότανα. Είναι μία ανερχόμενη ποικιλία καθώς κερδίζει τις εντυπώσεις στις αγορές του εξωτερικού. Η Θεσσαλία παράγει τρεις οίνους ΠΟΠ. Ο νομός Μαγνησίας περιλαμβάνει την ΠΟΠ Αγκιάλου, αποκλειστικά αφιερωμένη στην παραγωγή λευκών, ξηρών, μέτρια ξηρών και μέτρια γλυκών κρασιών από τον Ροδίτη, σε ποσοστό τουλάχιστον 75%, και το Σαββατιανό. Οι αμπελώνες βρίσκονται κοντά στη θάλασσα, ωφελοόμενοι από το δροσερό θαλασσίνο αεράκι που μειώνει τις υψηλές καλοκαιρινές θερμοκρασίες. Υπάρχουν λεπτομερείς κανόνες που περιγράφουν τη διαδικασία οινοποίησης, όπως η απαγόρευση τόσο της επαφής με το δέρμα όσο και της παλαιώσης της βελανιδιάς, ώστε να μπορούν να διατηρηθούν τα πρωτεύοντα φρουτώδη αρώματα των ποικιλιών. Η ζώνη ΠΟΠ Μεσενικόλα, που δεν υπήρχε στον κατάλογο των κρασιών ΠΟΠ μέχρι το 1994, βρίσκεται στο βορειοανατολικό άκρο της λίμνης Πλαστήρα, στο νομό Καρδίτσας, όπου υπάρχουν αμπέλια σε υψόμετρα 200-600 μέτρα. Το έδαφος είναι ελαφρύ και βαρύ με μερικές αργλικές κηλίδες, το οποίο έχει ικανότητα συγκράτησης νερού και αποδεικνύεται ανεκτίμητο σε περιόδους ξηρασίας. Το κρασί που παράγεται είναι 70% Μαύρο Μεσενικόλα και 30% Carignan (γαλλική ποικιλία) και Syrah. Αυτά τα αρωματικά κρασιά είναι ανοιχτόχρωμα, μερικές φορές σχεδόν ροζέ, χωρίς τανική δομή και εκχυλίσματα. Η σημαντικότερη ζώνη ΠΟΠ, όμως, τόσο σε ποσότητα όσο και σε ποιότητα είναι η Ραψάνη, στους πρόποδες του Ολύμπου. Οι αμπελώνες ξεκινούν από χαμηλό υψόμετρο 100 μέτρων και φτάνουν μέχρι τα 700 μέτρα. Όσα βρίσκονται σε σχετικά μεγάλα υψόμετρα θεωρούνται τα καλύτερα, τα εδάφη τους είναι ελαφρά και βραχώδη με τρισθενή σχιστόλιθο, ενώ βιώνουν τη θετική επίδραση των ψυχρών αύρων που πνέουν από τα βουνά. Οι τρεις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται και αναμειγνύονται σε ίσες ποσότητες είναι το Ξινόμαυρο, το Κρασάτο και το Σταυρωτό. Το τελευταίο έχει χαμηλά επίπεδα σακχάρου και παράγει κρασιά μέτριας οξύτητας και συμπαγείς τανίνες. Το Κρασάτο, από την άλλη, είναι πλούσιο σε ξηρό εκχύλισμα με υψηλά επίπεδα σακχάρου και σχετικά βαθύ χρώμα. Το Σταυρωτό συλλέγεται μία εβδομάδα μετά το Ξινόμαυρο και το Κρασάτο. Η παλαιώση είναι ένα πολύ κρίσιμο στάδιο για τα κρασιά ΠΟΠ Ραψάνη και πραγματοποιείται

σε μεγάλα δρύινα βαρέλια ενώ η διαδικασία παρακολουθείται στενά και προσεκτικά. Μια καλή Ραψάνη είναι ένα εξαιρετικό παράδειγμα σύγχρονου ελληνικού κρασιού με ώριμα, αν και όχι υπερβολικά γλυκά φρουτώδη αρώματα, με αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά που υποδηλώνουν τις καλά ενσωματωμένες δρυς και βελούδινες τανίνες (Lazarakis, 2020; Spinthiropoulou, 2007).

1.4.4 Στερεά Ελλάδα

Η περιοχή της Αττικής στη Στερεά Ελλάδα είναι μια από τις παλαιότερες οινοποιητικές περιοχές της Ελλάδας. Εδώ είναι που ο Διώνυσος, ο Θεός του Κρασιού, εισήγαγε την κουλτούρα του κρασιού στους Έλληνες. Ορισμένοι εμπνευσμένοι οινοποιοί έχουν δείξει ότι η περιοχή παρουσιάζει όλες τις απαραίτητες ιδιότητες για την παραγωγή κρασιών παγκόσμιας κλάσης. Το μεγαλύτερο μέρος της Αττικής έχει ορεινούς όγκους, επομένως εμποδίζονται οι άνεμοι που πνέουν από βορρά, αλλά το νότιο πιο επίπεδο τμήμα είναι εκτεθειμένο στους νότιους ανέμους. Η θάλασσα δροσίζει τις θερμοκρασίες στις παράκτιες περιοχές, με το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής να συγκαταλέγεται στις πιο ξηρές και θερμότερες περιοχές της Ελλάδας. Το έδαφος στα ανατολικά είναι κυρίως αργιλώδες και στα δυτικά αποτελείται κυρίως από ασβεστόλιθο. Υπάρχουν τρεις μεγάλες αμπελουργικές ζώνες: Μέγαρα, Μεσόγεια και βόρεια Αττική. Αν και υπάρχουν μερικοί καλοί μικροπαραγωγοί στα Μέγαρα, η περιοχή είναι η πηγή κυρίως φθηνών κρασιών μαζικής παραγωγής. Τα Μεσόγεια είναι μια επίπεδη περιοχή με ασβεστόλιθο κυρίως και αρκετά πλούσια εδάφη. Το Σαββατιανό είναι η κύρια ποικιλία της περιοχής, προσφέροντας τακτικά υψηλές αποδόσεις με λίγα προβλήματα ωρίμανσης. Η Βόρεια Αττική, μια από τις πιο δροσερές και λιγότερο εύφορες περιοχές της Αττικής, έχει μεγαλύτερα υψόμετρα και περιλαμβάνει τα βουνά Πάρνηθα και Πεντέλη. Οι θερμοκρασίες το φθινόπωρο είναι αισθητά χαμηλότερες από ό,τι στην υπόλοιπη Αττική, πράγμα που σημαίνει ότι ακόμη και σε καλές χρονιές, το Σαββατιανό Σταμάτας, για παράδειγμα, πιθανότατα δεν θα καταφέρει να φτάσει στο επίπεδο ωρίμανσης των σταφυλιών από τα Μεσόγεια ή κάποια από τα θερμότερα μέρη της Αττικής. Εκτός από το Σαββατιανό, καλλιεργούνται ευρέως και οι λευκές ποικιλίες Ροδίτης, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά και Chardonnay και οι ερυθρές Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah. Οι κύριες ποικιλίες αμπέλου της Βοιωτίας είναι ίδιες με αυτές της Αττικής, με το Σαββατιανό να κυριαρχεί και ακολουθεί ο Ροδίτης. Υπάρχουν επίσης λευκές ποικιλίες, όπως το Chardonnay και το Sauvignon Blanc, και το κόκκινο δέρμα Grenache Rouge, Carignan, Syrah και Cabernet Sauvignon. Το Μούχταρο είναι μια τοπική

ερυθρή ποικιλία που προσπάθησαν να αναβιώσουν οι παραγωγοί της περιοχής με πολύ ενθαρρυντικά αποτελέσματα (Lazarakis, 2020; Spinthiropoulou, 2007).

1.4.5 Ιόνια νησιά

Το νησί της Κεφαλονιάς έχει ποικίλη σύνθεση εδάφους, με πλούσια σε ασβεστόλιθο γη κοντά στο όρος Αίνος που προσδίδει ορυκτά χαρακτηριστικά και κομψότητα στα κρασιά Ρομπόλα. Στην περιοχή του Ληξουρίου, από την άλλη πλευρά, υπάρχουν βαρύτερα αργιλώδη εδάφη κατάλληλα για την καλλιέργεια Μοσχατέλλας, Μαυροδάφνης και Μοσχάτου. Η Ρομπόλα είναι η πιο φημισμένη ποικιλία αμπέλου του νησιού και συναντάται και σε άλλα νησιά του Ιονίου, παράγοντας το μοναδικό ΠΟΠ ξηρό λευκό κρασί, την ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας. Η περιοχή της ονομασίας Ρομπόλα καλύπτει συγκεκριμένες ζώνες στις νότιες και κεντρικές περιοχές της Κεφαλονιάς, με υψόμετρο πάνω από 50 μέτρα και μέγιστη απόδοση 56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο. Τα καλύτερα κρασιά παράγονται από αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 300 έως 800 μέτρα. Αν και η φυλλοξήρα είχε αποδεκατίσει τους αμπελώνες, μερικά παλιά αμπέλια εξακολουθούν να έχουν τις ρίζες τους γερά φυτεμένες στο νησί. Η Κεφαλονιά έχει επίσης δύο επιπλέον ονομασίες για τα γλυκά κρασιά: ΠΟΠ Μοσχάτο Κεφαλονιάς και ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς. Ωστόσο, εκτός από τα γλυκά, ενισχυμένα κρασιά, η Μαυροδάφνη παράγει τον τελευταίο καιρό και αξιοσημείωτα ξηρά κρασιά. (Lazarakis, 2020; Spinthiropoulou, 2007). Ο αγροτικός συνεταιρισμός παραγωγών Κεφαλονιάς Ρομπόλα είναι ο μεγαλύτερος οινοπαραγωγός στο νησί, υπεύθυνος για την επεξεργασία του 85% περίπου της συνολικής παραγωγής κρασιών με ετικέτα ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλονιάς. Ενώ και τα υπόλοιπα νησιά του Ιονίου έχουν ενδιαφέροντα κρασιά, η Ζάκυνθος ξεχωρίζει ως η γενέτειρα του παραδοσιακού κρασιού Verdea, που παράγεται στο νησί από τον 19ο αιώνα. Η Verdea επιτρέπει τη χρήση πολλών ποικιλιών, με το Σκιαδόπουλο να είναι η κύρια ποικιλία που χρησιμοποιείται στο χαρμάνι. Αν και παραδοσιακά είναι ξηρό κρασί με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, υψηλή οξύτητα και χαρακτήρα σαν σέρι λόγω παλαιώσης βαρελιού, το Verdea παράγεται τώρα σε πιο εμπορική έκδοση με ανοιχτοτερο χρώμα, χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ και λιγότερο οξειδωμένο χαρακτήρα. Στο νησί υπάρχει και η κόκκινη ποικιλία Αυγουστιάτης. Η Κέρκυρα, αν και το μεγαλύτερο από τα νησιά του Ιονίου, δεν φημίζεται ιδιαίτερα για τα κρασιά της, με κυρίαρχες ποικιλίες τον λευκό Κακοτρύγη και τον κόκκινο Πετροκόριθο. Η Λευκάδα, από την άλλη, ευνοεί την καλλιέργεια του Βερτζαμί, που αποτελεί το μεγαλύτερο ποσοστό των αμπελώνων του νησιού. Ωστόσο, το γεγονός ότι πρόκειται για μια όψιμη ποικιλία δυσκολεύει την ωρίμανση σε μεγάλα υψόμετρα, καθυστερώντας τη διαδικασία

συσσώρευσης σακχάρων. Τα κρασιά από χαμηλότερα υψόμετρα έχουν βαθύτερο χρώμα και υψηλό επίπεδο τανινών λόγω του υψηλού φαινολικού δυναμικού τους, γεγονός που τα καθιστά αρκετά χονδροειδή όταν είναι νεαρά. Τα κρασιά έχουν σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ και χαρακτηρίζονται από αρώματα βοτάνων, μπαχαρικών και μαύρων φρούτων (Lazarakis, 2020; Spinthiropoulou, 2007).

1.4.6 Πελοπόννησος

Ο Όμηρος ήταν ο πρώτος που ανέφερε την οινική παράδοση της Πελοποννήσου, την οποία ονόμασε Αμπελόεσσα, δηλαδή «γεμάτη αμπέλια». Παρά τους πολέμους και τη φυλλοξήρα, αυτή η ιστορική περιοχή κρασιού έχει επιμείνει στην παραγωγή κρασιού της. Οι αμπελώνες της Πελοποννήσου, που βρίσκονται σε πλαγιές, πεδιάδες και οροπέδια, είναι γνωστοί για την ποικιλία και την πολυπλοκότητά τους. Η Νεμέα είναι η σημαντικότερη περιοχή στη νότια Ελλάδα για την παραγωγή ερυθρών κρασιών. Εδώ χρησιμοποιείται το Αγιωργίτικο σταφύλι παράγοντας κρασιά που φημίζονται για το βαθύ κόκκινο χρώμα, το περίπλοκο άρωμα και τον μακρύ, βελούδινο ουρανίσκο. Στα μεγάλα υψόμετρα της Μαντινείας καλλιεργείται το ευγενές σταφύλι Μοσχοφίλερο που παράγει τα ΠΟΠ κρασιά Μαντινεία. Το ηπειρωτικό κλίμα μαζί με το φτωχό, αλλά καλά στραγγιζόμενο έδαφος οδηγεί επίσης στην παραγωγή ορισμένων συναρπαστικών αρωματικών λευκών κρασιών. Η Πελοπόννησος έχει επτά Ονομασίες Προέλευσης, τέσσερις από τις οποίες είναι στο νομό Αχαΐας: ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πάτρας, ΠΟΠ Μοσχάτο Πάτρας, ΠΟΠ Μοσχάτο Ρίου Πάτρας και ΠΟΠ Πάτρας. Οι άλλες τρεις είναι η ΠΟΠ Μαντινεία από την Αρκαδία, η ΠΟΠ Νεμέα από την Κόρινθο και την Αργολίδα και η ΠΟΠ Μονεμβασιάς-Μαλβασία από τη Λακωνία. Εκτός από τα κρασιά Μοσχοφίλερο, που έχουν την κομψότητα των κρασιών που παράγονται σε δροσερά κλίματα, τα περισσότερα πελοποννησιακά κρασιά χαρακτηρίζονται από αρώματα ώριμων φρούτων, βοτάνων και μπαχαρικών και αισθητή οξύτητα (Lazarakis, 2020; Spinthiropoulou, 2007).

1.4.7 Κρήτη

Η οινοποιητική παράδοση της Κρήτης χρονολογείται πριν από σχεδόν 4000 χρόνια στον περίφημο Μινωικό Πολιτισμό. Μάλιστα, στην Κρήτη, κοντά στο χωριό Αρχάνες, ανακαλύφθηκε το παλαιότερο πατητήρι στον κόσμο. Οι αμπελώνες της Κρήτης είναι φυτεμένοι στο βόρειο τμήμα του νησιού, προστατευμένοι από τους ζεστούς αφρικανικούς ανέμους από τα βουνά που διασχίζουν το νησί από τα ανατολικά προς τα δυτικά. Παρά τη μακρά αμπελουργική παράδοση και το μέγεθός της, η Κρήτη έχει εκπληκτικά περιορισμένο

αριθμό γηγενών ποικιλιών αμπέλου. Η κύρια λευκή ποικιλία είναι η Βηλάννα, ενώ το Κοτσιφάλι, η Μανδηλαριά και το Λιάτικο είναι οι κύριες ερυθρές ποικιλίες. Υπάρχουν, όμως, και άλλες ποικιλίες σταφυλιού σε ντόπιους αμπελώνες εξίσου σημαντικές, όπως το λευκό Θραψαθήρι και το κόκκινο Ρωμέικο. Το Θραψαθήρι, που ωριμάζει στις αρχές Σεπτεμβρίου, είναι ζωηρό, πολύ παραγωγικό, ανθεκτικό στην ξηρασία αλλά ευαίσθητο στον περονόσπορο. Όταν τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες χαμηλής απόδοσης, παράγουν κρασιά με έντονα φρουτώδη αρώματα ροδάκινου και πεπονιού, μέτρια οξύτητα και υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Η Κρήτη έχει επτά ζώνες ΠΟΠ, με πέντε από αυτές να βρίσκονται στο νομό Ηρακλείου και δύο στο Λασιθί. Η πιο γνωστή ΠΟΠ με το μεγαλύτερο εμπορικό ενδιαφέρον είναι η ΠΟΠ Πεζιά που παράγει ξηρούς λευκούς και ερυθρούς οίνους. Το λευκό κρασί, που παράγεται αποκλειστικά από τη Βηλάννα όταν οι αποδόσεις είναι χαμηλές, έχει τα χαρακτηριστικά ενός ελαφρού κρασιού με φρουτώδη και πικάντικα αρώματα. Η παραγωγή κόκκινου κρασιού στην Κρήτη περιλαμβάνει τη χρήση σταφυλιών Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά. Το κόκκινο κρασί ΠΟΠ Αρχάνες ακολουθεί τα πρότυπα του ΠΟΠ Πεζιά, ωστόσο, οι διαφορές μεταξύ αυτών των δύο ζωνών δεν είναι σαφώς καθορισμένες, καθώς ο χαρακτήρας των κρασιών εξαρτάται κυρίως από τη φιλοσοφία, τα πρότυπα και την τεχνογνωσία του παραγωγού και όχι από τα χαρακτηριστικά του αμπελώνα. Οι Δάφνες, από την άλλη, είναι μια άλλη ζώνη ΠΟΠ που βρίσκεται στο νομό Ηρακλείου, που παράγει είτε ξηρά είτε γλυκά ερυθρά κρασιά από 100% Λιάτικο. Αυτά τα κρασιά έχουν ανοιχτό χρώμα, χαμηλή περιεκτικότητα σε τανίνες και μέτρια έντονα φρουτώδη αρώματα. Η ΠΟΠ Χάνδακας-Κάντια και η ΠΟΠ Μαλβαζία Χάνδακας-Κάντια είναι δύο από τις νεότερες ζώνες ΠΟΠ στο Ηράκλειο. Η ΠΟΠ Χάνδακας-Κάντια παράγει λευκούς οίνους που είναι χαρμάνι τουλάχιστον 85% από Βηλάννα αναμεμειγμένο με Βιδιανό, Ασύρτικο, Αθήρι και Θραψαθήρι, καθώς και ξηρούς ερυθρούς οίνους από 70% Κοτσιφάλι και 30% Μανδηλαριά. Εν τω μεταξύ, η ΠΟΠ Μαλβαζία-Χάνδακας-Κάντια παράγει λευκά γλυκά κρασιά που είναι μείγμα τουλάχιστον 85% Ασύρτικο, Βιδιανό, Θραψαθήρι και Λιάτικο, μαζί με Λευκό Μοσχάτο και *Malvasia di Candia aromatica*. Στην περιοχή της Σητείας, τα ξηρά γλυκά κρασιά από 100% Λιάτικο στις ζώνες ΠΟΠ Σητείας είναι γνωστό ότι είναι εξαιρετικά, όπως και τα ξηρά ερυθρά κρασιά με τουλάχιστον 80% Λιάτικο και Μανδηλαριά. Η Σητεία ΠΟΠ παράγει και ξηρούς λευκούς οίνους που είναι χαρμάνι 70% Βηλάννα και 30% Θραψαθήρι, εκτός από ξηρούς και γλυκούς ερυθρούς. Η πρόσφατα συσταθείσα ΠΟΠ Μαλβαζία-Σητεία παράγει λευκά γλυκά κρασιά από μείγμα τουλάχιστον 85% Ασύρτικο, Αθήρι, Θραψαθήρι και Λιάτικο, μαζί με Λευκό Μοσχάτο και *Malvasia di Candia aromatica*. Στην Κρήτη υπάρχουν διάφορες διεθνείς ποικιλίες αμπέλου που έχουν φυτευτεί, μερικές από τις οποίες έχουν

ευδοκιμήσει περισσότερο από άλλες στις τοπικές γεωκλιματικές συνθήκες. Ενώ το Chardonnay και το Sauvignon Blanc, αν και λιγότερο προσαρμοσμένα στις κλιματικές συνθήκες της Κρήτης, παραμένουν διαδεδομένα μεταξύ των λευκών ποικιλιών σταφυλιού, άλλα κλασικά λευκά σταφύλια όπως το Semillon, το Viognier και το Roussanne καλλιεργούνται σε μικρά ποσοστά. Όσον αφορά τις διεθνείς ερυθρές ποικιλίες σταφυλιού, φυτεύονται επίσης Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Grenache και Syrah, με τις δύο τελευταίες να παρουσιάζουν τα καλύτερα αποτελέσματα λόγω της πλήρους προσαρμογής τους στο ζεστό φυσικό κλίμα του νησιού (Lazarakis, 2020; Spinthiropoulou, 2007).

1.5 Εμπορική δραστηριότητα οίνου στην αρχαιότητα

Η άμπελος ήδη από τους προϊστορικούς χρόνους παρουσιάζει ενδιαφέρον σε ότι αφορά την καλλιέργεια της αλλά και την παραγωγή οίνου, καθώς ήταν σημαντική πηγή εμπορικής δραστηριότητας αλλά ταυτόχρονα συνδεόταν με θρησκευτικές και κοινωνικές εκφάνσεις της ζωής. Αρχαιολογικές μαρτυρίες που προέρχονται από αρχαιοβοτανικές αναλύσεις τεκμηριώνουν την ύπαρξη της αμπέλου ήδη από την εποχή του Χαλκού. Ναυάγια της ίδιας εποχής μαρτυρούν το δίκτυο εμπορίου οίνου στην Ανατολική Μεσόγειο. Οι προϊστορικοί οικισμοί, όπως αυτός της Μινωικής Κρήτης και, αργότερα, η αρχαία Θήρα (σημερινή Σαντορίνη), ήταν κατά πάσα πιθανότητα οι πρώτοι που ασχολήθηκαν με την παραγωγή και την εμπορική διάθεση οίνου σε ελληνικό έδαφος, γεγονός που επιβεβαιώνεται από πολυάριθμες ανακαλύψεις. Σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη και τη διάδοση της οινικής δραστηριότητας στην υπόλοιπη Ελλάδα έπαιξε και ο μυκηναϊκός πολιτισμός (17ος-11ος αιώνας π.Χ.). Σε αυτόν, ο οίνος αποτελούσε μία έκφραση της ιεραρχικής κοινωνικής και πολιτικής δομής των ανακτόρων. Ο οίνος λάμβανε μέρος σε κοινωνικές δραστηριότητες, όπως εορτασμούς με οινοποσία, σε διάφορα ανάκτορα της Θεσσαλίας, της Πελοποννήσου, της Κρήτης και των νησιών του Αιγαίου. Στα μυκηναϊκά βασίλεια, ο οίνος αφορούσε μόνο μια περιορισμένη ελίτ, κάτι που σταδιακά μεταβλήθηκε αφού στα συμπόσια συμμετείχαν άνθρωποι από άλλα κοινωνικά στρώματα, επιτρέποντας το δέσιμο και την ισότητα στις σχέσεις μεταξύ των μελών της (Μ. Μαντάλα, 2021).

Όλα τα επίπεδα παραγωγής της εμπορικής διάθεσης κρασιού έφτασαν στο αποκορύφωμά τους ανάμεσα στον 6ο και 4ο αιώνα π.Χ. Στο Βυζάντιο, παρόλο που η λατρεία για τον οίνο διώκονταν γιατί ταυτιζόταν με ειδωλολατρία προς τον Διόνυσο, αποτελούσε

μέρος και της χριστιανικής θρησκευτικής λατρείας κι έτσι οδήγησε σε παρόμοια ανάπτυξη με εκείνη που είχε γνωρίσει κατά την αρχαιότητα (Αναγνωστάκης, 2008). Το βαρύ εμπορικό δίκτυο που εγκαθιδρύθηκε στη Μεσόγειο από τις ελληνικές πόλεις οδήγησε στην ανάπτυξη της αμπελουργίας, αφού πολλές από αυτές τις πόλεις στήριζαν την οικονομική τους ευημερία στο εμπόριο οίνου. Αυτό είναι προφανές σε παραστάσεις νομισμάτων με θέματα όπως το αμπέλι ή ο αμφορέας (Αναγνωστάκης, 2008).

Μετά την Άλωση της Κωνσταντινούπολης το 1453 και την κυριαρχία των Οθωμανών, οι Έλληνες δεν σταμάτησαν την ενασχόλησή τους με την αμπελοκαλλιέργεια, καθώς η παραγωγή κρασιού ήταν μια πολύ καλή ευκαιρία για τους κατακτητές να επιβάλουν φορολογία σε κάθε στάδιο της παραγωγής. Ωστόσο, η απαίτηση των τοπικών αρχών για ολοένα και υψηλότερους φόρους οδήγησε σταδιακά στην οικονομική εξαθλίωση των παραγωγών, οι οποίοι, μη έχοντας άλλη επιλογή, εγκατέλειψαν τα αμπέλια τους. Ως απόρροια αυτού, η ίδρυση του νέου ελληνικού κράτους μετά την απελευθέρωσή του από τους Τούρκους ήταν ιδιαίτερα δύσκολη και επίπονη. Η φτώχεια και το ρευστό πολιτικό κράτος σε αυτή τη μεταβατική περίοδο δεν προώθησαν την αμπελοκαλλιέργεια αφού δόθηκε προτεραιότητα σε άλλους βασικούς τομείς της δημόσιας ζωής. Βέβαια, η καλλιέργεια της σταφίδας, το κύριο εξαγόμενο ελληνικό προϊόν εδώ και δεκαετίες, σημείωσε σημαντική ανάπτυξη και δεν επηρεάστηκε από τους οικονομικούς παράγοντες, χαρίζοντας ελπίδα στους ταλαιπωρημένους εμπόρους (Lazarakis, 2020 , Spinthiropoulou, 2007).



Εικόνα 1.1 Βακχικά νομίσματα στην Ελλάδα των 7ο αιώνα π.Χ. (αριστερά) Τετράδραχμο. Τορώνη, γύρω στο 500 π.Χ., (δεξιά) Τετράδραχμο. Πεπάρηθος, 500-480 π.Χ.

Πηγή: NBB Museum: "Athenian drachma, a long tradition ... from ancient currency to the euro." NBB Museum, www.nbbmuseum.be

1.6 Η ελληνική οινοποιία στη σύγχρονη εποχή

Η ελληνική οινοποιία αποτελεί σημαντικό κομμάτι του πρωτογενούς τομέα της χώρας και διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομία προωθώντας τα παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα στις ξένες αγορές, σύμφωνα με τα στοιχεία της ICAP. Στην Ελλάδα, στην οινοποίηση κυριαρχούν πολλές μεγάλες επιχειρήσεις-οινοποιεία, καθώς και πολλές τοπικές μεσαίες και μικρές επιχειρήσεις-οινοποιεία και αγροτικοί συνεταιρισμοί. Οι μεγάλες εταιρείες-οινοποιεία κατέχουν σημαντικό μερίδιο στην εγχώρια αγορά εμφιαλωμένου κρασιού και προσεγγίζουν τους καταναλωτές μέσω εκτεταμένων δικτύων διανομής. Αν και υπάρχουν λίγες εισαγωγικές επιχειρήσεις, οι εισαγωγές κρασιού αποτελούν μόνο ένα μικρό μέρος της εγχώριας αγοράς (Vlachos, 2017).

Η ζήτηση για κρασί επηρεάζεται από διάφορους παράγοντες όπως η τιμή, το διαθέσιμο εισόδημα, οι διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών, η εποχικότητα, ο τουρισμός και οι τοπικές παραδόσεις και γιορτές. Μια αλλαγή στο επίπεδο τιμών και στο διαθέσιμο εισόδημα επηρεάζει τη συνολική ζήτηση για κρασί και αναγκάζει τους καταναλωτές να στραφούν σε φθηνότερο εμφιαλωμένο ή βαρελίσιο κρασί. Η οικονομική ύφεση είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση της κατανάλωσης κρασιού και οινοπνευματωδών ποτών, οδηγώντας σε μείωση τόσο των πωλήσεων εντός όσο και εκτός εμπορίου. Οι πωλήσεις εμφιαλωμένου κρασιού αποτελούν το 36- 40% του συνολικού όγκου και περίπου το 58% της συνολικής αξίας του πωλούμενου κρασιού. Από το 2010, η μέση ετήσια παραγωγή κρασιού έχει μειωθεί σημαντικά, περίπου 20%. Έρευνα σε 45 οινοποιούς έδειξε ότι παρόλο που οι συνολικές πωλήσεις αυξήθηκαν η λειτουργική ζημία ήταν αναπόφευκτη (Vlachos, 2017). Φυσικά, πρέπει να σημειωθεί ότι η πραγματική κατανάλωση κρασιού στην Ελλάδα είναι μεγαλύτερη, αφού οι «αδήλωτες» ποσότητες που διακινούνται και δεν δηλώνονται καταναλώνονται και αυξάνουν το πραγματικό μέγεθος της κατανάλωσης. Ωστόσο, η μείωση της κατανάλωσης είναι γεγονός που προφανώς είναι αποτέλεσμα της ελληνικής οικονομικής κρίσης τα τελευταία χρόνια και επιδεινώθηκε από την επιβολή ειδικού φόρου κατανάλωσης στο κρασί (0,20 ευρώ το λίτρο). Οι καταναλωτές στράφηκαν περισσότερο είτε προς το φθηνότερο κρασί εμφιαλωμένο ή χύμα. Οι πωλήσεις εμφιαλωμένου κρασιού είναι μεταξύ 36-40% του συνολικού όγκου και περίπου 58% της συνολικής αξίας του πωλούμενου κρασιού (Kartalis & Georgakoudis, 2021a).

Πολλές είναι οι εμπειρικές μελέτες που υποστηρίζουν ότι η αύξηση των εξαγωγών κρασιού έχει συμβάλλει σημαντικά στην αύξηση της παραγωγής κρασιού. Το ελληνικό

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων αποφάσισε να επενδύσει 44 εκατομμύρια ευρώ από το 2014 έως το 2018 σε τεχνικές μετατροπής ποικιλιών, μετεγκατάσταση αμπελώνων και βελτίωσης της διαχείρισης του αμπελώνα. Οι προσπάθειες αυτές στοχεύουν στην αύξηση της ανταγωνιστικότητας της ελληνικής αγοράς κρασιού και στην τόνωση των εξαγωγών κρασιού υψηλής ποιότητας σε τρίτες χώρες. Επιπλέον, το Υπουργείο έχει διαθέσει 16 εκατομμύρια ευρώ μεταξύ 2015 και 2018 για την υποστήριξη προωθητικών ενεργειών όπως εκστρατείες δημοσίων σχέσεων και συμμετοχή σε εκδηλώσεις ή εμπορικές εκθέσεις στις Ηνωμένες Πολιτείες, τον Καναδά, τη Ρωσία, την Κίνα και την Ελβετία (GAIN, 2015).

Σύμφωνα με τους Koutroupi et al. (2015) το μέγεθος της οικονομίας, η γεωγραφική απόσταση, τα κοινά σύνορα, η γλώσσα και η κατά κεφαλήν κατανάλωση κρασιού αποτελούν τους καθοριστικότερους παράγοντες της δυναμικής του εμπορίου κρασιού στην αγορά της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ωστόσο, δεν υπάρχει μόνο η αγορά της Ευρωπαϊκής Ένωσης που προσφέρει δυνατότητες για εξαγωγές ελληνικού κρασιού, καθώς υπάρχει ραγδαία αυξανόμενο ενδιαφέρον για το ελληνικό κρασί στις Ηνωμένες Πολιτείες, με πολλά μέσα ενημέρωσης να το αναγνωρίζουν ως ισχυρό ανταγωνιστή δημοφιλών κρασιών (Koutroupi et al., 2015).

1.7 Εξαγωγές ελληνικού οίνου

Η τελευταία δεκαετία χαρακτηρίστηκε από σημαντικές αλλαγές και ανακατατάξεις στον τομέα των εξαγωγών οίνου στην Ελλάδα. Η ελληνική οινοποιία, αν και παραδοσιακά εστιασμένη στην εγχώρια αγορά, κατέβαλε συστηματικές προσπάθειες να επεκτείνει την παρουσία της στις διεθνείς αγορές. Αυτό έγινε εφικτό μέσω της εφαρμογής στρατηγικών μάρκετινγκ και της συμμετοχής σε διεθνείς εκθέσεις, προκειμένου να αυξήσει την αναγνωρισιμότητα των ελληνικών κρασιών και να προσελκύσει νέους καταναλωτές. Επιπλέον, η ποιότητα των ελληνικών κρασιών, με την αναγνώριση προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), συνέβαλε στην ενίσχυση του ανταγωνιστικού τους πλεονεκτήματος (Παπαδόπουλος, Ν., & Κωνσταντίνου, Μ., 2022).

Την τελευταία πενταετία, οι εξαγωγές ελληνικού οίνου παρουσίασαν αξιοσημείωτη αύξηση, παρά τις οικονομικές προκλήσεις και την αβεβαιότητα που προκλήθηκε από την πανδημία COVID-19. Οι ελληνικές επιχειρήσεις οινοποιίας κατάφεραν να προσαρμοστούν στις νέες συνθήκες, αξιοποιώντας την ψηφιακή τεχνολογία για την προώθηση και πώληση

των προϊόντων τους. Ειδικότερα, η αύξηση των διαδικτυακών πωλήσεων και η συμμετοχή σε εικονικές εκθέσεις συνέβαλαν στη διατήρηση και αύξηση των εξαγωγών. Παράλληλα, η διεύρυνση των αγορών στόχων, όπως η Βόρεια Αμερική και η Ασία, αποτέλεσε βασικό πυλώνα της εξαγωγικής στρατηγικής, επιτρέποντας στις ελληνικές επιχειρήσεις να διαφοροποιήσουν τους κινδύνους και να αξιοποιήσουν νέες ευκαιρίες (Παπαδόπουλος, Ν., & Κωνσταντίνου, Μ. ,2022).

Οι εξαγωγές ελληνικού οίνου ενισχύονται επίσης από τις εθνικές πολιτικές και τα προγράμματα χρηματοδότησης, τα οποία στηρίζουν την καινοτομία και τη βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων. Η υποστήριξη από τα ευρωπαϊκά προγράμματα και τις εθνικές χρηματοδοτήσεις , έπαιξε σημαντικό ρόλο στην αναβάθμιση των οινοποιητικών υποδομών και στην προώθηση της βιωσιμότητας στον κλάδο. Οι συγκεκριμένες πολιτικές ενισχύουν την ανταγωνιστικότητα των ελληνικών κρασιών και διευκολύνουν την πρόσβαση σε διεθνείς αγορές. Η συνέχιση της θετικής αυτής πορείας προϋποθέτει τη διατήρηση των υψηλών ποιοτικών προτύπων και την προσαρμογή στις μεταβαλλόμενες συνθήκες της παγκόσμιας αγοράς (Παπαδόπουλος, Ν., & Κωνσταντίνου, Μ. ,2022).

1.8 Στρατηγικές μάρκετινγκ εξαγωγών ελληνικού οίνου

Η αγορά κρασιού παγκοσμίως χαρακτηρίζεται ως «αγορά αγοραστών» λόγω υπερπροσφοράς. Το γεγονός αυτό επιφέρει αυξημένο ανταγωνισμό και σκληρότερες διαπραγματεύσεις για τους πιθανούς εξαγωγείς (Thompson & Peteraf, 2013). Η επιλογή αποτελεσματικών αγορών-στόχων είναι ζωτικής σημασίας ώστε να μην δαπανώνται πόροι χωρίς αποτέλεσμα.

Στο πλαίσιο αυτό, ο επίσημος φορέας προώθησης των εξαγωγών του Ελληνικού Κράτους με την ονομασία "Enterprise Greece", το 2016, σχεδίασε και υλοποίησε ένα ολοκληρωμένο σχέδιο για την ανάδειξη του ελληνικού κρασιού και την προβολή του σε αγορές-στόχους του εξωτερικού με τη συγχρηματοδότηση «Προγράμματα της Ευρωπαϊκής Ένωσης» ειδικά για τρίτες χώρες. Επικεντρώθηκαν στις αγορές των Ηνωμένων Πολιτειών, του Καναδά, της Ελβετίας, της Ιαπωνίας, της Κίνας και της Κορέας. Το πρόγραμμα περιλάμβανε διμερείς δράσεις: α) Στην Ελλάδα με συντονισμένες επισκέψεις χονδρεμπόρων, δημοσιογράφων και διαμορφωτών κοινής γνώμης από αυτές τις χώρες σε ελληνικά οινοποιεία και αμπελώνες. Γευσιγνωσίες των καλύτερων ελληνικών κρασιών από διάφορες περιοχές πραγματοποιούνται συνοδευόμενες από κατάλληλα πιάτα και γεύματα για κάθε περίπτωση και β) Σε στοχευμένες χώρες με παρουσίαση των καλύτερων ελληνικών

ποικιλιών, από διάσημους δασκάλους κρασιού ή σομελιέ, σε διεθνείς εκθέσεις κρασιού (όπως το US Worlds of flavor, Interwine China, Vinexpo Asia Pacific και Seoul International Wine and Spirits Expo). Σε αυτές τις χώρες και κυρίως στην αγορά των ΗΠΑ πραγματοποιείται εκτεταμένη διαφημιστική καμπάνια, σεμινάρια και γευστικές δοκιμές για επαγγελματίες και εκδηλώσεις κρασιού για άτομα που ανήκουν σε κλαμπ κρασιού και ενδιαφέρονται για τα ελληνικά κρασιά (Kartalis & Georgakoudis, 2021b).

Δεδομένου του έντονου ανταγωνισμού στην παγκόσμια αγορά κρασιού, ειδικά στις οινοπαραγωγικές αγορές όπως η Χιλή, η Αργεντινή και η Νότια Αφρική οι οποίες ανταγωνίζονται ως προς το κόστος, η Ελλάδα ως η 17η μεγαλύτερη οινοπαραγωγός χώρα στον κόσμο, επέλεξε τη στρατηγική διαφοροποίησης. Τα πεδία διαφοροποίησης είναι (Kartalis & Georgakoudis, 2021b):

- Η αυθεντικότητα, μέσα από το διακριτικό *terroir* (δηλαδή το σύνολο των περιβαλλοντικών παραγόντων και του οικοσυστήματος που επηρεάζουν το αποτέλεσμα της αμπελοκαλλιέργειας) και την υψηλής ποιότητας αυτοφυών και ντόπιων ποικιλιών ελληνικού κρασιού

- Καινοτομία, μέσω της δημιουργίας νέων οινικών προϊόντων που ανταποκρίνονται στις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών για βιώσιμες, βιολογικές και υπεύθυνες πρακτικές, και συμβατότητα πολυτέλειας με υγιεινό τρόπο ζωής και ευκολία χρήσης σε ενεργό τρόπο ζωής και

- Οινοτουρισμός, μέσα από ολοκληρωμένες, υψηλής ποιότητας οινικές εμπειρίες κυρίως σε οινοπαραγωγικές και τουριστικές περιοχές. Ως πρότυπο για το ελληνικό οινοποιείο, θα πρέπει να θεωρηθούν χώρες όπως η Νέα Ζηλανδία, που εκμεταλλεύτηκαν τα πλεονεκτήματά της και απέδειξαν ότι μικρές χώρες χωρίς παράδοση στην παραγωγή κρασιού (από τις νεότερες στον κόσμο) αλλά με σωστή επιλογή αναπτυξιακών στρατηγικών και εστίαση στον κατάλληλο στόχο οι αγορές μπορούν να δημιουργήσουν ένα επιτυχημένο μοντέλο εξαγωγών.

Η βιβλιογραφία για το εξαγωγικό μάρκετινγκ υποστηρίζει ότι σημαντικό ρόλο για την επιτυχή εξαγωγική δραστηριότητα διαδραματίζει το μέγεθος της επιχείρησης αλλά και η εμπειρία της στην εξαγωγική αγορά (Katsikeas and Morgan, 1994). Έτσι, οι μικρές επιχειρήσεις -οινοποιεία χρειάζονται την ισχυρή οικονομική στήριξη του κράτους για να πάρουν και αυτές μέρος στη διεθνή αγορά. Το μέγεθος της επιχείρησης συχνά καθορίζει τη φύση και την επιρροή των εξαγωγικών προβλημάτων, με τις μικρότερες επιχειρήσεις να αισθάνονται πιο έντονα τον ανασταλτικό αντίκτυπο (Dean et al., 2000).

1.9 Οινοτουρισμός στην Ελλάδα

Η ιστορία και οι πολιτιστικές παραδόσεις της Ελλάδας είναι στενά συνδεδεμένες με την καλλιέργεια αμπελώνων, καθώς και με την παραγωγή και κατανάλωση κρασιού. Οι οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας απλώνονται σε όλες σχεδόν τις ημιορεινές περιοχές και τα νησιά της χώρας, με αμπελώνες να περιβάλλουν πολλά από τα αρχαιολογικά της μνημεία και τη φυσική ομορφιά. Η παρουσία των αμπελώνων, μαζί με τους ελαιώνες, δημιουργούν ένα υπέροχα ξεχωριστό μεσογειακό τοπίο σε όλη την Ελλάδα. Παρόλα αυτά, ο οινοτουρισμός άρχισε να αναπτύσσεται μόλις τη δεκαετία του 1990. Ορισμένα οινοποιεία σε διάφορες περιοχές έχουν γίνει δημοφιλή τουριστικά αξιοθέατα λόγω της μοναδικής αρχιτεκτονικής και της πλούσιας ιστορίας τους, όπως το Achaia Clauss στην Πάτρα, ο Συνεταιρισμός στη Σάμο και το κτήμα Μερκούρη στη δυτική Πελοπόννησο. Άλλα είναι δημοφιλή λόγω της εγγυτητάς τους σε τουριστικούς προορισμούς (Velissariou et al., 2009). Τα σύγχρονα οινοποιεία στην Ελλάδα διαθέτουν συνήθως χώρους για φιλοξενία, γευσιγνωσία κρασιού και εστίαση, ενισχύοντας έτσι την τουριστική τους απήχηση. Τουρίστες που επισκέπτονται οινοποιεία όπως η Achaia Clauss στην Πάτρα, ο Συνεταιρισμός στη Σάμο ή το κτήμα Μερκούρη στη δυτική Πελοπόννησο, καθώς και περιοχές όπως η Αττική, η Νάουσα, η Νεμέα και η Μαντίνεια, συχνά συμμετέχουν σε περιηγήσεις σε αμπελώνες και γευσιγνωσίες κρασιού (Τσακίρης, 2003· Λαζαράκης, 2005· Χατζηνικολάου, 2001).

Σύμφωνα με μελέτη του 2004 σε 48 ελληνικά οινοποιεία (Τριανταφύλλου & Πιτσάκη, 2005) οι συνολικοί επισκέπτες ήταν 520.000. Σήμερα, τα περισσότερα οινοποιεία αρχίζουν να προσφέρουν VIP χώρους και υπηρεσίες εστιατορίου. Το 91,7% αυτών διαθέτει προσωπικό αφοσιωμένο στους επισκέπτες (το 35% είναι οινολόγοι). Τα περισσότερα οινοποιεία λειτουργούν καθόλη τη διάρκεια του χρόνου, εκτός από ορισμένα σε νησιωτικές περιοχές, και οι μήνες με τη μεγαλύτερη κίνηση για τους επισκέπτες είναι συνήθως από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.

Σύμφωνα με την ανασκόπηση των Alebaki και Iakovidou (2011), η επίσκεψη σε οινοποιεία αποτελεί δευτερεύουσα δραστηριότητα για τους διεθνείς τουρίστες, δηλαδή δεν είναι ο κύριος λόγος για τον οποίο επισκέπτονται την περιοχή. Οι διεθνείς τουρίστες συνήθως εντάσσουν τις επισκέψεις σε οινοποιεία ως μέρος μιας ευρύτερης ταξιδιωτικής εμπειρίας που περιλαμβάνει άλλα τουριστικά αξιοθέατα και δραστηριότητες. Αυτό υποδεικνύει ότι, για αυτούς, η οινοτουριστική δραστηριότητα δεν αποτελεί πρωταρχικό κίνητρο για το ταξίδι τους, αλλά προστίθεται στο γενικό πρόγραμμα των διακοπών τους. Σύμφωνα με την ίδια έρευνα, οι εγχώριοι τουρίστες αποτελούν περισσότερο από τα δύο τρίτα

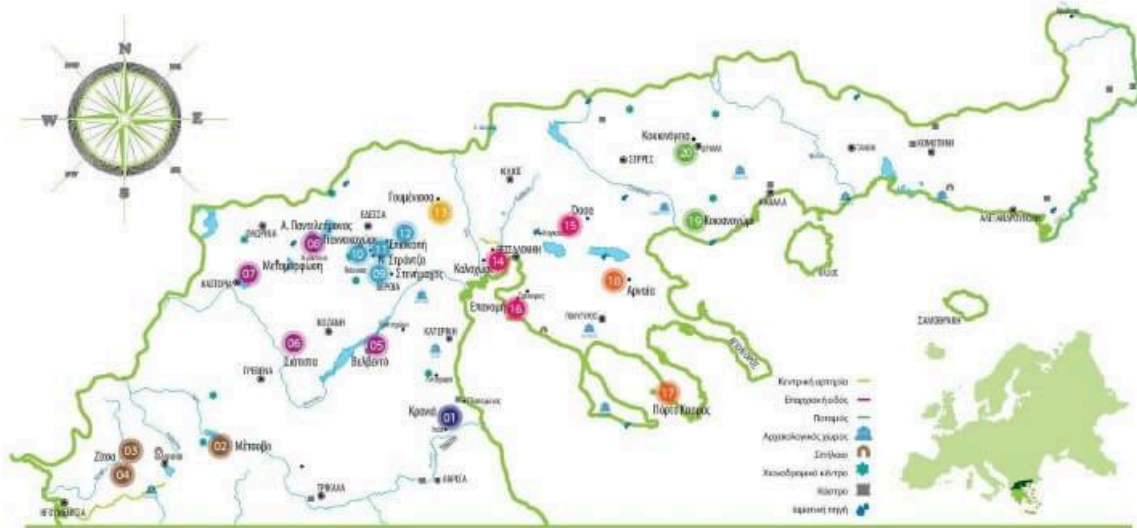
των επισκεπτών των οινοποιείων στην Ελλάδα. Αυτό δείχνει ότι ο οινοτουρισμός στην Ελλάδα προσελκύει κυρίως Έλληνες, οι οποίοι πιθανώς να έχουν μεγαλύτερη γνώση και ενδιαφέρον για την τοπική οινοποιία και την πολιτιστική της σημασία. Οι εγχώριοι τουρίστες μπορεί να θεωρούν την επίσκεψη σε οινοποιεία ως έναν τρόπο ενίσχυσης της τοπικής οικονομίας και να συνδεθούν με την παράδοση της χώρας τους. Επίσης, αυτό μπορεί να οφείλεται στη μεγαλύτερη προσβασιμότητα και ευκολία των εσωτερικών μετακινήσεων σε σχέση με τους διεθνείς τουρίστες (Alebaki & Iakovidou, 2011).

Σύμφωνα με μια πιο πρόσφατη μελέτη των Alebaki et al., (2015), η ανάπτυξη του οινοτουρισμού στην Ελλάδα συνδέεται άμεσα με την τοπική ανάπτυξη, καθώς ενισχύει την τοπική παραγωγή και κατανάλωση οίνου. Μέσα από οργανωμένες διαδρομές κρασιού που περιλαμβάνουν πολυάριθμα οινοποιεία και αμπελώνες, όπως αυτές στην Μακεδονία, Θράκη, Ήπειρο και Θεσσαλία, προωθείται η τοπική κουλτούρα και παράδοση. Οι επισκέπτες των οινοποιείων, κυρίως εγχώριοι τουρίστες, συμβάλλουν στην ενίσχυση της τοπικής οικονομίας μέσω της κατανάλωσης τοπικών προϊόντων και της συμμετοχής σε οινοτουριστικές δραστηριότητες. Οι δράσεις αυτές όχι μόνο αυξάνουν τη ζήτηση για τοπικά κρασιά, αλλά και δημιουργούν νέες θέσεις εργασίας και ευκαιρίες για τοπικές επιχειρήσεις, ενισχύοντας έτσι την συνολική οικονομική ανάπτυξη της περιοχής. Ως αποτέλεσμα, ο οινοτουρισμός συμβάλλει στην τόνωση ζήτησης οίνου (Alebaki et al., 2015).

Στην Ελλάδα, έχουν δημιουργηθεί οινικές διαδρομές που συνδέουν πολυάριθμα οινοποιεία και αμπελώνες που έχουν αναπτυχθεί για την προώθηση του οινοτουρισμού.

1.10 Οι «Δρόμοι του κρασιού» στην Ελλάδα

Οι «Δρόμοι του Κρασιού της Βόρειας Ελλάδας» ήταν η πρώτη συστηματική προσπάθεια που έθεσε τις βάσεις για τον οινοτουρισμό στην Ελλάδα. Ξεκίνησε από την Ένωση Οινοπαραγωγών Μακεδονίας, Θράκης και Ηπείρου και επικεντρώθηκε στη δημιουργία ενός δικτύου οινοποιείων, εστιατορίων, ξενοδοχείων και τοπικών φορέων. Ο στόχος ήταν να παρουσιαστούν τα τοπικά κρασιά, οι γαστρονομικές απολαύσεις και οι πολιτιστικές παραδόσεις κάθε περιοχής μέσα από επιμελημένες διαδρομές για τους επισκέπτες (Velissariou et al., 2009).



Εικόνα 1.2 Δράση «Δρόμοι του κρασιού της Βόρειας Ελλάδας»

Πηγή: Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος. "Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος." winemakersofnorthgreece.gr

Η Ένωση Οινοπαραγωγών Πελοποννήσου ακολούθησε παρόμοιο μοντέλο και ίδρυσε τους «Δρόμους του Κρασιού της Πελοποννήσου» το 1998 για να προωθήσει τα κρασιά της περιοχής και να στηρίξει τους τοπικούς αμπελώνες, τον τουρισμό και την πολιτιστική κληρονομιά. Πρόσφατα, άλλες περιοχές της Ελλάδας ανέπτυξαν νέες διαδρομές κρασιού.

Ο «Δρόμος του Κρασιού του Ηρακλείου» στο νησί της Κρήτης ιδρύθηκε το 2007 και διαθέτει 16 οινοποιεία από το νομό. Πρωταρχικός στόχος του είναι να ενθαρρύνει τους επισκέπτες να συνδεθούν με τα τοπικά προϊόντα και να αποκαλύψουν την αυθεντική ταυτότητα της γης.

Τον Απρίλιο του 2008 ιδρύθηκε η Ένωση Οινοπαραγωγών Αμπελώνων Στερεάς Ελλάδας, η οποία αποτελείται από 24 οινοπαραγωγούς. Καθιέρωσαν τους «Δρόμους του Κρασιού της Στερεάς Ελλάδας» για να προωθήσουν την παραγωγή κρασιού και να χρησιμοποιήσουν τον οινοτουρισμό ως εργαλείο για την τόνωση του τουρισμού της περιοχής.

Η Ένωση Οινοπαραγωγών Αττικού Αμπελώνα σχεδιάζει επίσης να δημιουργήσει τους «Δρόμους του Κρασιού της Αττικής» για να αξιοποιήσει τους μοναδικούς αμπελώνες

και κρασιά της περιοχής, να αναδείξει την πολιτιστική της κληρονομιά και να υποστηρίξει την ανάπτυξη του κρασιού και του τουρισμού στην περιοχή (Velissariou et al., 2009).

1.10.1 Ενδεικτική ανάλυση της οργάνωσης των οινοτουριστικών δραστηριοτήτων στο δρόμο του κρασιού της Βόρειας Ελλάδας

Πρωταρχικός στόχος του ήταν να καθιερώσει ένα σύστημα υποδοχής, ενημέρωσης και εξυπηρέτησης των επισκεπτών με κοινή αντίληψη και στάση που θα είχε θετικό αντίκτυπο σε κάθε περιοχή (Stathopoulos, 2009). Στην Ένωση Οινοπαραγωγών Αμπελώνων Βορείου Ελλάδος με την επωνυμία «Δρόμοι του Κρασιού Βορείου Ελλάδος» συμμετέχουν σήμερα 37 οινοπαραγωγοί από τη βόρεια περιοχή της Ελλάδας. Στη συγκεκριμένη διαδρομή συμμετέχουν 42 επισκέψιμα οινοποιεία με 8 διαδρομές που διασχίζουν τη Βόρεια Ελλάδα, συμπεριλαμβανομένης της Διαδρομής του Κρασιού των Ολύμπιων Θεών, της Διαδρομής του Κρασιού της Ηπείρου, της διαδρομής του κρασιού των λιμνών, της διαδρομής του κρασιού Νάουσας, της διαδρομής του κρασιού Πέλλας Γουμένισσας, του Οίνου Θεσσαλονίκης, της Χαλκιδικής, και του κρασιού του Διονύσου. Από τα 37 μέλη του συλλόγου, τα 26 συμμετείχαν στη μελέτη. Ο αριθμός αυτός αντιπροσωπεύει το 70,3% του συνόλου των μελών (W.P.A.N.G.V., 2008).

Όγκος επισκεπτών. Ο αριθμός των επισκεπτών ποικίλει αφού το 50% των οινοποιείων έχει λιγότερους από 1000 επισκέπτες ετησίως, το 34,6% έχει από 1000 έως 5000 επισκέπτες και μόνο το 15,4% (δηλαδή 4 οινοποιεία) έχουν περισσότερους από 5000 επισκέπτες ετησίως.

Εποχικότητα. Η επισκεψιμότητα σημειώνεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, με σαφή υπεροχή το χειμώνα, γεγονός που υποδηλώνει ότι ο οινοτουρισμός θα μπορούσε να παρατείνει την περίοδο του τουρισμού και να ελαχιστοποιήσει το πρόβλημα της έντονης εποχικότητας που χαρακτηρίζει τον τουρισμό στην Ελλάδα. Πιο αναλυτικά, τα αποτελέσματα δείχνουν επισκέψεις το χειμώνα (57,7%), την άνοιξη (38,4%), το καλοκαίρι (34,6%) και το φθινόπωρο (15,3%).

Χρέωση. Στα περισσότερα οινοποιεία η είσοδος είναι δωρεάν.

Οργάνωση επίσκεψης. Οι επισκέπτες ταξιδεύουν μόνοι, με ομάδες γενικής περιήγησης και με ομάδες οινοτουρισμού (σύλλογοι κρασιού, λέσχες γαστρονομίας κ.λπ.).

Διάρκεια επίσκεψης. Η διάρκεια των ταξιδιών είναι σχετικά μικρή 1-2 ημέρες, καθώς περιορίζεται συνήθως σε επισκέψεις σε ένα συγκεκριμένο οινοποιείο χωρίς να περιλαμβάνεται μια ολοκληρωμένη περιήγηση μεταξύ του κρασιού και άλλων τουριστικών τοποθεσιών ή ένα ολοκληρωμένο πακέτο διακοπών οινοτουρισμού.

Διαμονή επισκεπτών. Οι επισκέπτες μένουν και τρώνε σε καταλύματα και εστιατόρια της περιοχής. Προφανώς, τα οφέλη του οινοτουρισμού είναι προφανή σε όλους όσοι εμπλέκονται σε αυτό το τουριστικό δίκτυο (ιδιοκτήτες εστιατορίων και ξενοδοχείων κλπ.) Ωστόσο, είναι απαραίτητη μια πιο συστηματική συνεργασία μεταξύ των μελών καθώς και συνέργεια με νέες επιχειρήσεις (Τριανταφύλλου, Μ., & Πιτσάκη, Δ., 2005).

2.ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

2.1 Σκοπός εργασίας

Ο σκοπός της παρούσας εργασίας είναι να προβεί σε μια λεπτομερή βιβλιογραφική ανασκόπηση σχετικά με τον ρόλο του οίνου ως μέσου ενίσχυσης της ελληνικής οικονομίας. Μέσα από τη συλλογή, την ανάλυση και τον εντοπισμό της σχετικής βιβλιογραφίας, η εργασία αυτή θα επιδιώξει να κατανοήσει τη σημασία του οινικού κλάδου για την ελληνική οικονομία, εξετάζοντας παράλληλα τις προκλήσεις και τις ευκαιρίες που συνδέονται με αυτόν. Μέσα από την αναλυτική προσέγγιση της βιβλιογραφίας, η εργασία θα εξετάσει τη συμβολή της οινοποιίας στην αύξηση του εξαγωγικού εμπορίου και την προώθηση του τουρισμού. Επιπλέον, θα εξεταστούν οι προοπτικές για την ανάπτυξη του κλάδου, καθώς και οι πιθανές προκλήσεις που αντιμετωπίζει η ελληνική αγορά οίνου.

2.2 Μεθοδολογία έρευνας

Η παρούσα εργασία αποτελεί μια βιβλιογραφική ανασκόπηση η οποία επικεντρώθηκε αποκλειστικά στην περίοδο 2019-2023.

Η αναζήτηση επικεντρώθηκε σε επιστημονικά άρθρα και επίσημες αναφορές από οργανισμούς του οινικού κλάδου. Πιο συγκεκριμένα, τα στοιχεία προέκυψαν από: μηχανές αναζήτησης όπως το GOOGLE SCHOLAR, πανεπιστημιακά βιβλία, επιστημονικά περιοδικά αλλά και σε δημοσιευμένες εργασίες επιστημόνων του οινικού και οικονομικού κλάδου.

Στη συνέχεια, έγινε επιλογή και αξιολόγηση των κατάλληλων ερευνητικών εργασιών και πηγών, βάσει της σχετικότητάς τους με το θέμα της έρευνας και της εγκυρότητάς τους. Η συλλογή και η ανάλυση των δεδομένων έγινε με επιμέλεια, λαμβάνοντας υπόψη τη συνοχή και την αξιοπιστία των πληροφοριών που προκύπτουν. Τέλος, η καταγραφή των αποτελεσμάτων επικεντρώθηκε κυρίως στον ρόλο του οίνου ως μέσου ενίσχυσης της ελληνικής οικονομίας, καθώς και τις προοπτικές για το μέλλον του οινικού κλάδου στην Ελλάδα.

3.ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

3.1 Παραγωγή

Όπως φαίνεται και στον Πίνακα 3.1, η οινοπαραγωγή φαίνεται να έχει μια αυξητική τάση. Πιο συγκεκριμένα, το 2021 ο όγκος παραγωγής οίνου αγγίζει τα 2,5 hl από 2,2hl το 2018.

Πίνακας 3.1 Παραγωγή οίνου σε όγκους ανά 1000 εκατόλιτρα από το 2018 ως το 2023

Έτος	Όγκοι παραγωγής οίνου (σε 1.000 hl)
2018	2,2
2019	2,4
2020	2,3
2021	2,5
2022	2,1
2023	1,3

(πηγή:statitsa,2024)

Η μεγαλύτερη αύξηση στην οινοπαραγωγή παρατηρήθηκε το 2019 και το 2021. Το 2020 και το 2022 η παραγωγή οίνου εμφανίζεται μειωμένη. Μερικοί από τους λόγους που πλήττεται η παραγωγή είναι:

α) η πανδημία covid-19. Εμφανώς η πανδημία αυτή έπληξε πολλές οινοπαραγωγικές χώρες. Οι εμπορικές αβεβαιότητες που έφερε επηρέασαν αναπόφευκτα και τον αμπελοοινικό τομέα. Επόμενο ήταν η μαζική μείωση της παραγωγής του κρασιού αλλά και της εμπορικής του διάθεσης (World Bank, 2020a).

β) η κλιματική αλλαγή. Οι βροχοπτώσεις, η ξηρασία και οι καύσωνες εκτός των επιθυμητών περιόδων προκαλούν καταστροφικές συνέπειες στην παραγωγή, το οποίο με τη σειρά του επέφερε σημαντικό οικονομικό αντίκτυπο στο ταμείο της χώρας. Μάλιστα, σύμφωνα με στοιχεία της Ε.Ε. υπολογίζεται ότι η ευρωπαϊκή μείωση θα φτάσει το 7% στην κατανάλωση και την παραγωγή κρασιού έως το 2035. Ειδικά η διαφορά των μεγεθών μεταξύ 2022 και 2023 αποδίδεται στις δυσμενείς κλιματολογικές συνθήκες για τα αμπέλια.

γ) οι περιοριστικοί νομοθετικοί κανόνες. Η επιβολή του ειδικού φόρου κατανάλωσης 0,20 ευρώ/λίτρο στο κρασί από 01.01.2016 αύξησε τη γκρίζα οικονομία στην αγορά του κρασιού. Πολλοί μικροπωλητές οινοποιών σταφυλιών που υποβάλλουν δήλωση τρύγου απέφυγαν να

υποβάλουν δήλωση παραγωγής κρασιού για να αποφύγουν τον ειδικό φόρο κατανάλωσης. Ως αποτέλεσμα, πολλές ποσότητες κρασιού δεν αναφέρονται στην ετήσια παραγωγή. Επιπλέον, η επιβολή ειδικού φόρου κατανάλωσης στο κρασί έχει δημιουργήσει μεγάλη ανασφάλεια στον αμπελοοινικό τομέα, με αποτέλεσμα τον περιορισμό ή και την παύση της παραγωγής. (<https://www.gov.gr/sdg/taxes/excise-duties/excise-duties/ethyl-alcohol-and-alcoholic-products>)

Στον πίνακα που ακολουθεί απεικονίζεται η συνολική παραγωγή οίνων με ονομασίες προέλευσης στην Ελλάδα για τις χρονιές 2019-2023. Αναφορικά με τις χρονιές 2019 και 2020, δεν βρέθηκαν διαθέσιμα στοιχεία για να αναλυθούν και να συγκριθούν με τα υπόλοιπα έτη. Επομένως, η ανάλυση επικεντρώθηκε στην περίοδο 2020-2023. Σε ό,τι αφορά την οινοπαραγωγή μεταξύ 2020-2023 για οίνους με ονομασία προέλευσης, παρατηρείται μια αύξηση στην παραγωγή οίνων ΠΓΕ κατά περίπου 19.7%, στους ποικιλιακούς οίνους χωρίς ΠΟΠ-ΠΓΕ κατά περίπου 26.2%, και στους άλλους οίνους γενικής κατηγορίας κατά περίπου 625%. Από την άλλη, διαφαίνεται μια μείωση στην παραγωγή οίνων ΠΟΠ από το 2021 ως το 2023. Αυτό μπορεί να οφείλεται στο γεγονός ότι οι νομοθετικοί κανονισμοί είναι ιδιαίτερα αυστηροί και περιοριστικοί, αποτρέποντας κάποιους παραγωγούς να στραφούν σε αυτές τις ετικέτες. Σε γενικό πλαίσιο παρατηρείται μια άνοδος την οινοπαραγωγής οίνων πράγμα ελπιδοφόρο και αισιόδοξο για την προώθηση του ελληνικού οίνου στο εξωτερικό.

Πίνακας 3.2 Παραγωγή οίνων με ονομασίες προέλευσης 2020-2023

	ΟΙΝΟΙ ΠΟΠ	ΟΙΝΟΙ Π.Γ.Ε	ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΧΩΡΙΣ ΠΟΠ-ΠΓΕ	ΟΙΝΟΙ ΧΩΡΙΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ	ΑΛΛΟΙ ΟΙΝΟΙ
2020-2021	186.658	387.140	179.852	1.466.101	829
2021-2022	199.795	415.886	222.149	1.574.593	3.156
2022-2023	159.391	463.491	226.916	1.227.916	6.009

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Προσωρινά δεδομένα εξαγωγών ελληνικών οίνων

Ο πίνακας 3.2 που αφορά την περίοδο 2020-2023 αποκαλύπτει διακυμάνσεις στην οινοπαραγωγή: οι οίνοι ΠΟΠ μειώθηκαν από 199.795 το 2021-2022 σε 159.391 το 2022-2023, οι οίνοι Π.Γ.Ε αυξήθηκαν συνεχώς από 387.140 σε 463,491, οι ποικιλιακοί οίνοι χωρίς ΠΟΠ-ΠΓΕ σημείωσαν αύξηση από 179.852 σε 226.916, ενώ οίνοι χωρίς γεωγραφικές ενδείξεις μειώθηκαν από 1.574.593 σε 1.227.916. Η κατηγορία των άλλων οίνων εμφάνισε

τη μεγαλύτερη αύξηση, από 3.156 σε 6.009 , αντανακλώντας μια εντυπωσιακή άνοδο περίπου 90%.

Πιο συγκεκριμένα, από τα παραπάνω δεδομένα αντλήθηκαν πληροφορίες για τον αριθμό των λευκών, ερυθρών και ροζέ οίνων.

Πίνακας 3.3 Οινοπαραγωγή 2020-2021 (σε εκατόλιτρα, hl)

Κατηγορία κρασιού	Ερυθρά-Ερυθρωπά	Λευκά
ΟΙΝΟΙ ΠΟΠ	108.248	78.410
ΟΙΝΟΙ ΠΓΕ	156.080	231.060
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΧΩΡΙΣ ΠΟΠ-ΠΓΕ	63.565	116.287
ΟΙΝΟΙ ΧΩΡΙΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ	344.370	1.121.731
ΑΛΛΟΙ ΟΙΝΟΙ	505	324

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Προσωρινά δεδομένα εξαγωγών ελληνικών οίνων

Σύμφωνα με τον Πίνακα 3.3, η παραγωγή λευκών κρασιών είναι σαφώς μεγαλύτερη σε σχέση με τα ερυθρά-ερυθρωπά. Συγκεκριμένα, στην κατηγορία "Οίνοι χωρίς γεωγραφικές ενδείξεις", η παραγωγή των λευκών κρασιών είναι 1.121.731 εκατόλιτρα, περίπου τριπλάσια των ερυθρών-ερυθρωπών που είναι 344.370 εκατόλιτρα. Στην κατηγορία "Οίνοι ΠΟΠ", η παραγωγή των ερυθρών-ερυθρωπών είναι 108.248 εκατόλιτρα ενώ των λευκών είναι 78.410 εκατόλιτρα. Στους "Οίνους ΠΓΕ", η παραγωγή των ερυθρών-ερυθρωπών είναι 156.080 εκατόλιτρα ενώ των λευκών είναι 231.060 εκατόλιτρα. Τέλος, στην κατηγορία των "Ποικιλιακών οίνων χωρίς ΠΟΠ-ΠΓΕ", η παραγωγή των ερυθρών-ερυθρωπών είναι 63.565 εκατόλιτρα ενώ των λευκών είναι 116.287 εκατόλιτρα.

Επιπλέον, η κατηγορία των "Οίνοι χωρίς γεωγραφικές ενδείξεις" φαίνεται να κυριαρχεί στην συνολική παραγωγή, καταλαμβάνοντας το μεγαλύτερο μέρος και στις δύο κατηγορίες χρωμάτων κρασιού. Αυτό υποδεικνύει ότι, παρόλο που οι προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης (ΠΟΠ) και οι γεωγραφικές ενδείξεις (ΠΓΕ) αποτελούν σημαντικό μέρος της ελληνικής οινοπαραγωγής, το μεγαλύτερο μέρος των παραγόμενων οίνων δεν φέρει γεωγραφικές ενδείξεις.

Είναι αξιοσημείωτο ότι οι "Οίνοι ΠΓΕ" για τα λευκά κρασιά έχουν μεγαλύτερη παραγωγή σε σχέση με τους "Οίνους ΠΟΠ", γεγονός που δείχνει μια προτίμηση ή τάση προς την παραγωγή γεωγραφικών ενδείξεων παρά προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης για τα λευκά κρασιά.

Από τα δεδομένα του Πίνακα 3.3 προκύπτουν τα εξής σημαντικά συμπεράσματα: Η παραγωγή λευκών κρασιών είναι σημαντικά υψηλότερη από την παραγωγή ερυθρών-ερυθρωπών κρασιών. Η κατηγορία "Οίνοι χωρίς γεωγραφικές ενδείξεις" κυριαρχεί στην ελληνική οινοπαραγωγή, με παραγωγή 1.121.731 εκατόλιτρα λευκών και 344.370 εκατόλιτρα ερυθρών-ερυθρωπών, γεγονός που μπορεί να υποδηλώνει μεγαλύτερη κατανάλωση ή εξαγωγή αυτών των οίνων. Υπάρχει μια σαφής διαφορά στην παραγωγή "Οίνοι ΠΟΠ" και "Οίνοι ΠΓΕ", με τους οίνους ΠΓΕ να έχουν την πρωτοκαθεδρία στα λευκά κρασιά, καθώς παράγονται 231.060 εκατόλιτρα λευκών έναντι 156.080 εκατόλιτρα ερυθρών-ερυθρωπών.

Αυτά τα στοιχεία υποδεικνύουν ότι, ενώ η Ελλάδα διατηρεί μια ισχυρή παράδοση στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας με γεωγραφικές ενδείξεις, η μεγαλύτερη ποσότητα παραγωγής βρίσκεται στους οίνους χωρίς γεωγραφικές ενδείξεις, κάτι που μπορεί να αποτελεί έναν στόχο για περαιτέρω ανάπτυξη και προώθηση στο μέλλον.

Πίνακας 3.4 Οινοπαραγωγή 2021-2022 (σε εκατόλιτρα, hl)

Κατηγορία κρασιού	Ερυθρά-Ερυθρωπά	Λευκά
ΟΙΝΟΙ ΠΟΠ	110.089	89.706
ΟΙΝΟΙ ΠΓΕ	177.478	238.408
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΧΩΡΙΣ ΠΟΠ-ΠΓΕ	86.983	135.166
ΟΙΝΟΙ ΧΩΡΙΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ	383.277	1.191.316
ΑΛΛΟΙ ΟΙΝΟΙ	3.030	126

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Προσωρινά δεδομένα εξαγωγών ελληνικών οίνων

Ο Πίνακας 3.4 προσφέρει μια λεπτομερή εικόνα της ελληνικής οινοπαραγωγής για την περίοδο 2021-2022, αποκαλύπτοντας αρκετές ενδιαφέρουσες τάσεις. Παρατηρούμε μια αύξηση στην παραγωγή σε όλες τις κατηγορίες κρασιού σε σύγκριση με την προηγούμενη

χρονιά. Ειδικά στην κατηγορία "Οίνοι ΠΟΠ", η παραγωγή των ερυθρών-ερυθρωπών κρασιών αυξήθηκε από 108.248 hl σε 110.089 hl, ενώ η παραγωγή των λευκών κρασιών αυξήθηκε από 78.410 hl σε 89.706 hl.

Η κατηγορία των "Οίνοι χωρίς γεωγραφικές ενδείξεις" εξακολουθεί να κυριαρχεί στην συνολική παραγωγή, καταγράφοντας αύξηση και στις δύο κατηγορίες χρωμάτων κρασιού. Συγκεκριμένα, η παραγωγή των λευκών κρασιών αυτής της κατηγορίας ανήλθε σε 1.191.316 hl, που είναι σημαντικά μεγαλύτερη από την παραγωγή των ερυθρών-ερυθρωπών (383.277 hl).

Οι "Οίνοι ΠΓΕ" συνεχίζουν να παρουσιάζουν υψηλή παραγωγή, με τα λευκά κρασιά να ξεπερνούν τα ερυθρά-ερυθρωπά, όπως και στην προηγούμενη χρονιά. Η παραγωγή των λευκών "Οίνοι ΠΓΕ" ανήλθε σε 238.408 hl, σε σύγκριση με τα 231.060 hl του προηγούμενου έτους.

Από τα δεδομένα του Πίνακα 3.4 προκύπτουν τα εξής σημαντικά συμπεράσματα: Υπάρχει μια συνολική αύξηση στην παραγωγή των ελληνικών κρασιών σε όλες τις κατηγορίες από την περίοδο 2020-2021 έως την περίοδο 2021-2022, με την αύξηση να κυμαίνεται περίπου στο 10%. Η παραγωγή λευκών κρασιών παραμένει σημαντικά υψηλότερη από την παραγωγή ερυθρών-ερυθρωπών κρασιών, ειδικά στην κατηγορία "Οίνοι χωρίς γεωγραφικές ενδείξεις", όπου η παραγωγή αυξήθηκε από 1.121.731 εκατόλιτρα σε 1.191.316 εκατόλιτρα. Οι "Οίνοι ΠΓΕ" και οι "Οίνοι ΠΟΠ" συνεχίζουν να αποτελούν σημαντικές κατηγορίες παραγωγής, με την παραγωγή των λευκών οίνων να παρουσιάζει υψηλότερους αριθμούς σε σχέση με τους ερυθρούς-ερυθρωπούς. Συγκεκριμένα, οι "Οίνοι ΠΓΕ" αυξήθηκαν από 231.060 εκατόλιτρα σε 238.408 εκατόλιτρα λευκών, ενώ οι "Οίνοι ΠΟΠ" αυξήθηκαν από 78.410 εκατόλιτρα σε 89.706 εκατόλιτρα λευκών.

Αυτά τα στοιχεία ενισχύουν την εικόνα ότι η ελληνική οινοπαραγωγή είναι ένας δυναμικός και αυξανόμενος κλάδος, με σημαντικές προοπτικές για περαιτέρω ανάπτυξη και προώθηση τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά.

Πίνακας 3.5 Οινοπαραγωγή 2022-2023 (σε εκατόλιτρα, hl)

Κατηγορία κρασιού	Ερυθρά-Ερυθρωπά	Λευκά
ΟΙΝΟΙ ΠΟΠ	75.027	84.364
ΟΙΝΟΙ ΠΓΕ	132.767	330.724
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΧΩΡΙΣ ΠΟΠ-ΠΓΕ	97.706	129.210
ΟΙΝΟΙ ΧΩΡΙΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ	373.681	854.235
ΑΛΛΟΙ ΟΙΝΟΙ	5.904	105

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Προσωρινά δεδομένα εξαγωγών ελληνικών οίνων

Ο Πίνακας 3.5 προσφέρει μια λεπτομερή εικόνα της ελληνικής οινοπαραγωγής για την περίοδο 2022-2023. Παρατηρούμε σημαντικές μεταβολές σε όλες τις κατηγορίες κρασιών σε σχέση με τα προηγούμενα έτη. Ιδιαίτερα αξιοσημείωτη είναι η μείωση της παραγωγής στην κατηγορία "Οίνοι ΠΟΠ" για τα ερυθρά-ερυθρωπά κρασιά, η οποία μειώθηκε από 110.089 hl το 2021-2022 σε 75.027 hl το 2022-2023.

Η κατηγορία "Οίνοι ΠΓΕ" για τα λευκά κρασιά παρουσιάζει σημαντική αύξηση, φτάνοντας τα 330.724 hl, από 238.408 hl το προηγούμενο έτος. Αυτή η αύξηση μπορεί να υποδηλώνει μεγαλύτερη εστίαση στην παραγωγή ποιοτικών λευκών κρασιών με γεωγραφική ένδειξη.

Η παραγωγή "Οίνοι χωρίς γεωγραφικές ενδείξεις" παραμένει υψηλή και για τα δύο είδη κρασιών, αν και παρατηρείται μείωση στην παραγωγή των λευκών κρασιών σε αυτήν την κατηγορία σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος.

Από τα δεδομένα του Πίνακα 3.5 προκύπτουν τα εξής σημαντικά συμπεράσματα: Υπάρχει μια αξιοσημείωτη μείωση στην παραγωγή των "Οίνοι ΠΟΠ" για τα ερυθρά-ερυθρωπά κρασιά, ενώ η παραγωγή των λευκών "Οίνοι ΠΟΠ" παραμένει σχετικά σταθερή. Οι "Οίνοι ΠΓΕ" παρουσιάζουν σημαντική αύξηση στην παραγωγή των λευκών κρασιών, υποδηλώνοντας μια πιθανή στροφή προς την ποιότητα και τις γεωγραφικές ενδείξεις. Η κατηγορία "Οίνοι χωρίς γεωγραφικές ενδείξεις" συνεχίζει να αποτελεί τη μεγαλύτερη κατηγορία σε όρους παραγωγής, αν και παρατηρείται μείωση στην παραγωγή λευκών κρασιών.

Αυτά τα στοιχεία δείχνουν ότι η ελληνική οινοπαραγωγή είναι δυναμική και συνεχώς εξελίσσεται, με τάσεις που υποδεικνύουν μεγαλύτερη έμφαση στην παραγωγή ποιοτικών λευκών κρασιών με γεωγραφική ένδειξη και τη διατήρηση υψηλών ποσοτήτων οίνων χωρίς γεωγραφικές ενδείξεις. Αυτές οι τάσεις μπορούν να αξιοποιηθούν για την περαιτέρω ενίσχυση της ελληνικής οινοπαραγωγής στην εγχώρια και διεθνή αγορά.

3.2 Εγχώρια κατανάλωση

Πίνακα 3.6 Ελληνική κατανάλωση οίνου σε hl

	κατανάλωση οίνου σε 1000 εκατόλιτρα(hl)	κατά κεφαλήν κατανάλωση(Lt/κά τοικο)	Ποσοστό μεταβολής %	ΜΟ πενταετίας
2018-2019	1.655	15,76	-14,25	
2019-2020	732	6,97	-55,76	
2020-2021	2.003	19,08	173,56	
2021-2022	2.803	26,70	39,94	65,32%
2022-2023	-	-	-	-

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Προσωρινά δεδομένα εξαγωγών ελληνικών οίνων

Όπως φαίνεται στον Πίνακα 3.6, η κατανάλωση οίνου στην Ελλάδα αυξήθηκε κατά 39,94% την περίοδο 2021-2022, σε σχέση με την προηγούμενη περίοδο 2020-2021 η οποία είναι συνυφασμένη με μια γενικότερη αναστάτωση και ανακατανομή στα οικονομικά μεγέθη. Με βάση αυτό το ισχυρό πλήγμα, η κατανάλωση οίνου φανερώνει αύξηση κατά 65,32% σε σύγκριση με την προηγούμενη πενταετία και αύξηση κατά 28,16% σε σύγκριση με το μέσο όρο της προηγούμενης δεκαετίας, δείχνοντας να ξεπερνά η ελληνική πραγματικότητα τις δυσκολίες εκείνης της περιόδου. Η εντονότερη μείωση στην κατανάλωση υπήρξε την περίοδο 2019-2020 όπου η κατανάλωση οίνου άγγιξε τα 732 χιλιάδες εκατόλιτρα, ενώ η κατά κεφαλήν κατανάλωση έπεσε στα 6,97 λίτρα, λιγότερα και από τα μισά της προηγούμενης χρονιάς, με ένα ποσοστό μεταβολής της τάξης του -55,76%. Αυτό γίνεται αντιληπτό αν αναλογιστεί κανείς τις αυστηρά περιοριστικές συνθήκες διαβίωσης για όλους. Οι καταναλωτές δεν μπορούσαν να προμηθευτούν εύκολα κρασί οπότε η μοναδική λύση ήταν η ηλεκτρονική παραγγελία ή η αγορά από κάποιο φυσικό κατάστημα αλλά και αυτό με περιορισμούς.

Μεταξύ των αποτελεσμάτων της έρευνας παρουσιάζονται οι καταναλωτικές συνήθειες των ερωτηθέντων σχετικά με το κρασί. Οι περισσότεροι συμμετέχοντες αγόραζαν 1–5 φιάλες κρασί κάθε μήνα (60,2%), με ένα σημαντικό ποσοστό να αναφέρει μηδενική κατανάλωση κρασιού (33,6%). Οι περισσότεροι ερωτηθέντες ξόδευαν έως 10 ευρώ (52,8%) ή 10–50 ευρώ (42,9%) για την αγορά κρασιού μηνιαίως, ενώ η συχνότητα κατανάλωσης κρασιού παρουσίαζε ομαλή διακύμανση για μία, δύο και τρεις φορές την εβδομάδα, εκτός από την επιλογή καθημερινής κατανάλωσης (2,9%). Αξιοσημείωτη είναι η παρατήρηση ότι οι περισσότεροι από τους ερωτηθέντες δήλωσαν ότι κατανάλωναν περισσότερο κρασί μετά την πανδημία (57%) σε σύγκριση με την περίοδο πριν από αυτή.

3.3 Εξαγωγές

Η Ελλάδα εξάγει μεγάλη ποσότητα οίνου τόσο στην Ευρωπαϊκή ένωση, σε χώρες όπως είναι η Γερμανία όσο και σε τρίτες χώρες, όπως είναι οι ΗΠΑ. Πιο αναλυτικά, ακολουθούν στοιχεία που προέρχονται από την Ελληνική Στατιστική Αρχή και μας επιτρέπουν να δούμε την εξέλιξη των εξαγωγικών μεγεθών την τελευταία πενταετία από το 2019 ως το 2023. Τα μεγέθη που εξετάζονται είναι η αξία των εξαγωγών σε ευρώ, η εξαγόμενη ποσότητα οίνου σε κιλά καθώς και η τιμή σε ευρώ ανά κιλό για τις πρώτες πέντε εξαγωγικές χώρες της ΕΕ και τις πρώτες τρεις εκτός ΕΕ (ΕΛΣΤΑΤ,2023).

3.3.1 Γερμανία

Όπως βλέπουμε και στον πίνακα 1, παρατηρείται μείωση το 2023 σε σχέση με το προηγούμενο έτος 2022 σε αξία κατά 5,60%. Επίσης, παρατηρείται μείωση κατά 11,26% στις εξαγόμενες ποσότητες οίνου για τις ίδιες χρονιές. Σε αντίθεση, καταγράφεται αύξηση κατά 6,38% το 2023 στη εξαγόμενη μέση τιμή πώλησης από 2,55 ευρώ/κιλό σε 2,71 ευρώ/κιλό. Αν συγκρίνουμε το μέσο όρο της τελευταίας πενταετίας σε σχέση με τα προηγούμενα έτη θα παρατηρήσουμε μια μικρή μείωση των εξαγόμενων οίνων σε αξία κατά 2,03%, ποσοστό όχι ιδιαίτερα ανησυχητικό καθώς φαίνεται πως η γερμανική αγορά στηρίζει σταθερά τους ελληνικούς οίνους λόγω της μεγάλης ελληνικής κοινότητας που υπάρχει στην περιοχή. Από την άλλη, η μέση τιμή πώλησης εξαγόμενων οίνων παρουσιάζει αύξηση κατά 18,64%,

πράγμα κατανοητό αν δει κανείς τη συνεχώς αυξανόμενη τιμή πώλησης κάθε έτος από το 2020.

Πίνακας 3.7 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στη Γερμανία για τα έτη 2019-2023

	2019	2020	2021	2022	2023	%	ΜΟ πενταετίας	%
Αξία σε ευρώ	31.269.602	26.615.096	28.262.377	30.588.190	28.875.761	-5,60	29.474.974	-2,03
Ποσότητα σε κιλιά	13.776.885	12.169.103	12.187.820	11.993.167	10.643.087	-11,26	12.927.871	-17,67
Τιμή σε ευρώ/κιλό	2,20	2,19	2,32	2,55	2,71	6,38	2	18,64

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Εξαγωγές ελληνικών οίνων

Ωστόσο, προκειμένου να πραγματοποιηθεί μια πιο σφαιρική αξιολόγηση της πορείας των εξαγωγών οίνου στη γερμανική αγορά, είναι καλύτερο να συγκρίνουμε τα έτη 2019/2023 κατά την οποία εμφανίζεται μείωση σε αξία κατά 4,61% και αντίστοιχη μείωση σε ποσότητα κατά 22,74%, γεγονός που προκαλεί αύξηση της μέσης τιμής πώλησης. Πάντως, το 2023 σύμφωνα με τους ειδικούς αποκαθίσταται μια σχετική ισορροπία στα εξαγωγικά δεδομένα των οίνων μετά το οικονομικό πλήγμα της πανδημίας.

3.3.2 Κύπρος

Η Κύπρος εξακολουθεί να αποτελεί σημαντικό εξαγωγικό προορισμό για τους ελληνικούς οίνους αφού στηρίζει δυναμικά την ελληνική αγορά. Παρατηρείται αύξηση των μεγεθών σε αξία κατά 5,52% από το 2022 στο 2023. Ενώ παρατηρείται θεαματική αύξηση σε ποσότητα οίνου από το 2021 στο 2022 (κατά 641.654 κιλά παραγόμενου οίνου), η μετάβαση από το 2022 στο 2023 έφερε μείωση κατά 17,44%, ενώ η σύγκριση του 2023 με το μέσο όρο της πενταετίας φανερώνει αύξηση μόνο κατά 0,38%, το οποίο φανερώνει μια σταθερότητα στις ποσότητες οίνου που εξάγονται προς την Κύπρο τα τελευταία χρόνια. Σε σύγκριση του 2019 με το 2023 καταγράφεται εντυπωσιακή θετική μεταβολή των μεγεθών. Οι εξαγωγές σε αξία παρουσίασαν αύξηση κατά 53,86%, ενώ σε ποσότητα παρουσίασαν επίσης αύξηση κατά 50,26% από το 2019 ως το 2023 συνολικά. Αυτό δείχνει πως η οικονομία προσπαθεί να ανακάμψει μετά την πανδημία και ιδιαίτερα στην αγορά την Κύπρου.

Πίνακας 3.8 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στην Κύπρο για τα έτη 2019-2023

	2019	2020	2021	2022	2023	%	ΜΟ πενταετίας	%
Αξία σε ευρώ	6.009.435	4.608.200	6.500.950	7.556.711	7.973.793	5,52	6.044.334	31,92
Ποσότητα σε κιλά	2.247.543	1.278.138	1.677.160	2.318.814	1.914.348	-17,44	1.907.169	0,38
Τιμή σε ευρώ/κιλό	2,67	3,61	3,88	3,26	4,17	27,81	3	28,81

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Εξαγωγές ελληνικών οίνων

3.3.3 Γαλλία

Σε ό,τι αφορά τις εξαγωγές οίνου προς τη Γαλλία τα μεγέθη δείχνουν να εμφανίζουν σχετική σταθερότητα, με εξαίρεση το 2021. Οι αποστολές των ελληνικών οίνων παρουσίασαν για το έτος 2023 έναντι του 2022 αύξηση κατά 2,37% σε αξία, μείωση κατά 9,17% στις εξαγόμενες ποσότητες οίνου και αύξηση στη μέση τιμή πώλησης των οίνων κατά 12,70%, από 1,83 ευρώ/κιλό το 2022 σε 2,07 ευρώ/κιλό το 2023. Ιδιαίτερα μεγάλη ήταν η αύξηση της τιμής πώλησης από το 2020 στο 2021 με μια διαφορά 1,72 ευρώ/κιλό. Το αναπάντεχο σε ό,τι αφορά τις εξαγωγές ελληνικού οίνου προς τη Γαλλία είναι ότι ενώ η εξαγόμενη ποσότητα το 2020 (έτος την πανδημίας) ήταν μεγαλύτερη από το προηγούμενο έτος 2019, το 2021 εμφανίζεται κατά πολύ χαμηλότερη.(να βρω το ποσοστο μεταβολης). Αναφορικά με το μέσο όρο της πενταετίας και η αξία σε ευρώ και η εξαγόμενη ποσότητα αυξήθηκαν κατά 32,16% και 14,03% αντίστοιχα.

Πίνακας 3.9 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στη Γαλλία για τα έτη 2019-2023

	2019	2020	2021	2022	2023	%	ΜΟ πενταετίας	%
Αξία σε ευρώ	4.315.149	6.272.504	1.669.123	6.485.955	6.639.666	2,37	5.023.792	32,16
Ποσότητα σε κιλά	2.137.273	3.807.676	346.530	3.535.164	3.211.097	-9,17	2.816.045	14,03
Τιμή σε ευρώ/κιλό	2,02	1,65	3,37	1,83	2,07	12,70	2	-1,46

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Εξαγωγές ελληνικών οίνων

3.3.4 Κάτω χώρες

Με τον όρο «Κάτω χώρες» εννοούμε την Ολλανδία, το Βέλγιο και το Λουξεμβούργο. Ωστόσο, το Βέλγιο κατέχει τη δική του θέση στην εξαγωγική αγορά της Ελλάδας και έτσι θα το δούμε παρακάτω. Το ιδιαίτερο στη συγκεκριμένη εξαγωγική αγορά είναι πως κανένα ποσοστό μεταβολής δεν παρουσιάζει αρνητικό πρόσημο, κοινώς την τελευταία πενταετία παρατηρείται μόνο αύξηση και στα τρία μεγέθη. Μετά το 2020 (έτος πανδημίας), όπου παρατηρείται και η μοναδική μείωση των αριθμών, τις υπόλοιπες χρονιές υπάρχει μόνο άνοδος τόσο σε αξία όσο και σε εξαγόμενες ποσότητες οίνου με αύξηση κατά 12,47% και 2,91% αντίστοιχα. Ωστόσο, η μέση τιμή πώλησης αυξήθηκε κατά 9,28% σε σχέση με το 2022, ενώ σε σχέση με το 2019 η μεταβολή ήταν αυξημένη κατά 38,43%.

Πίνακας 3.10 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στις Κάτω Χώρες για τα έτη 2019-2023

	2019	2020	2021	2022	2023	%	ΜΟ πενταετίας	%
Αξία σε ευρώ	2.077.694	1.755.708	2.324.410	2.622.198	2.949.089	12,47	2.209.411	33,48
Ποσότητα σε κιλά	905.644	707.231	880.575	905.260	931.628	2,91	913.613	1,97
Τιμή σε ευρώ/κιλό	2,29	2,48	2,64	2,90	3,17	9,28	2	29,19

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Εξαγωγές ελληνικών οίνων

3.3.5 Βέλγιο

Ανάλογη είναι η πορεία των εξαγωγών στο Βέλγιο όπου η αξία εμφανίζεται αρκετά πιο σταθερή από άλλες εξαγωγικές χώρες με θετικό ποσοστό μέσου όρου της πενταετίας 25,98%, ενώ η εξαγόμενη ποσότητα σε κιλά παρουσιάζει άνοδο από το 2022 και έχει μια αύξηση της τάξης του 11,66% από τα τελευταία πέντε χρόνια.

Πίνακας 3.11 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στο Βέλγιο για τα έτη 2019-2023

	2019	2020	2021	2022	2023	%	ΜΟ πενταετίας	%
Αξία σε ευρώ	2.467.600	1.981.728	2.153.201	2.622.772	2.932.170	11,80	2.327.455	25,98
Ποσότητα σε κιλά	886.811	714.010	749.818	877.590	925.717	5,48	829.047	11,66
Τιμή σε ευρώ/κιλό	2,78	2,78	2,87	2,99	3,17	5,98	3	12,73

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Εξαγωγές ελληνικών οίνων

3.3.6 ΗΠΑ

Η αγορά της Αμερικής αποτελεί βασικός στόχος εξαγωγών ελληνικού οίνου για την Ελλάδα όσον αφορά τις χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης. Είναι μια δυναμική παγκοσμίως αγορά που διακρίνεται από τον έντονο ανταγωνισμό αν αναλογιστεί κανείς τόσο τη έκταση της όσο και το διαφορετικό σύστημα οικονομικών αλλαγών που ισχύει σε κάθε πολιτεία της. Όπως φαίνεται και στον πίνακα 6 ο μέσος όρος και της αξίας και την ποσότητας εξαγωγών είναι αυξημένος κατά 27,62% και 6,58% αντίστοιχα. Βέβαια, και η μέση τιμή πώλησης είναι αρκετά αυξημένη τα τελευταία χρόνια με μια αύξηση που αγγίζει το 20,95%, γεγονός όχι τόσο ευχάριστο για τους καταναλωτές. Παρά τη σχετικά σταθερή πορεία των μεγεθών σε αυτά τα έτη, με εξαίρεση το 2020, μικρή επιβράδυνση εμφανίζεται στις εξαγωγικές επιδόσεις το 2023 σε σχέση με το 2022, καθώς όπως φαίνεται η αξία σε ευρώ ήταν χαμηλότερη κατά 996.442 ευρώ (-5,57%) και η ποσότητα που στάλθηκε ήταν χαμηλότερη κατά 316.220 κιλά (-11,25%).

Πίνακας 3.12 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στις ΗΠΑ για τα έτη 2019-2023

	2019	2020	2021	2022	2023	%	ΜΟ πενταετίας	%
Αξία σε ευρώ	13.346.197	8.470.727	14.216.726	17.892.328	16.895.886	-5,57	13.239.479	27,62
Ποσότητα σε κιλά	2.395.648	1.640.105	2.554.699	2.810.419	2.494.199	-11,25	2.340.161	6,58
Τιμή σε ευρώ/κιλό	5,57	5,16	5,56	6,37	6,77	6,40	6	20,95

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Εξαγωγές ελληνικών οίνων

3.3.7 Καναδάς

Σε αντίθεση με την αγορά στις ΗΠΑ, ο Καναδάς παρουσίασε αύξηση το 2023. Ακόμα και στην περίοδο την πανδημίας, το 2020, υπήρξε αύξηση των μεγεθών, κάτι πολύ ευτυχές για την ελληνική οικονομία. Ισχνή αύξηση παρουσίασαν οι εξαγόμενες ποσότητες το 2023 σε σχέση με το 2022, δηλαδή κατά 2,38%. Ανάλογη αύξηση είχε η αξία με το μέσο όρο της τελευταίας πενταετίας να εμφανίζεται αυξημένη κατά 28,61%. Επίσης, οι ποσότητες ελληνικού οίνου που στέλνονται είναι αυξανόμενες με ποσοστό μεταβολής κατά 12,56% υψηλότερο.

Πίνακας 3.13 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στον Καναδά για τα έτη 2019-2023

	2019	2020	2021	2022	2023	%	ΜΟ πενταετίας	%
Αξία σε ευρώ	5.998.889	7.257.235	7.295.255	7.899.409	8.719.301	10,38	6.779.831	28,61
Ποσότητες σε κιλά	1.256.704	1.517.852	1.404.635	1.509.925	1.545.934	2,38	1.373.480	12,56
Τιμή σε ευρώ/κιλό	4,77	4,78	5,19	5,23	5,64	7,81	5	14,62

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Εξαγωγές ελληνικών οίνων

3.3.8 Ηνωμένο Βασίλειο

Το Ηνωμένο Βασίλειο αποχώρησε από την ΕΕ στις 31 Ιανουαρίου 2020 και έκτοτε συγκαταλέγεται στις Τρίτες Χώρες. Από τον πίνακα φαίνεται λοιπόν πως οι εξαγωγές ελληνικών οίνων αποκτούν ως τώρα μια σταθερή πορεία συγκριτικά με το προ πανδημίας έτος 2019. Ελάχιστη αύξηση καταγράφεται σε αξία το 2023 σε σχέση με το 2022 μόλις κατά 0,08%. Οι εξαγόμενες ποσότητες μειώθηκαν από την περασμένη χρονιά ενώ παρατηρήθηκε αύξηση στην μέση τιμή πώλησης κατά 10,00%. Πάντως, όπως γίνεται φανερό από τον πίνακα 8 οι εξαγωγές ελληνικών οίνων προς το Ηνωμένο Βασίλειο έχουν αυξητική πορεία (57,44% σε αξία και 32,79% σε ποσότητα), καταδεικνύοντας την ιδιαίτερη προτίμηση των Βρετανών στο ελληνικό κρασί.

Πίνακας 3.14 Εξαγωγές ελληνικών οίνων στο Ηνωμένο Βασίλειο για τα έτη 2019-2023

	2019	2020	2021	2022	2023	%	ΜΟ πενταετίας	%
Αξία σε ευρώ	3.116.931	2.993.638	6.197.261	7.012.441	7.017.702	0,08	4.457.416	57,44
Ποσότητα σε κιλά	975.875	939.520	1.616.371	1.857.776	1.690.213	-9,02	1.272.892	32,79
Τιμή σε ευρώ/κιλό	3,19	3,19	3,83	3,77	4,15	10,00	3	21,89

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Εξαγωγές ελληνικών οίνων

3.3.9 Εξαγωγές σε χώρες εντός και εκτός ΕΕ

Στη συνέχεια ακολουθούν πίνακες (πίνακας 9 και 10) με τις εξαγωγικές χώρες στις οποίες έστειλε ελληνικούς οίνους η Ελλάδα για το 2023. Απεικονίζονται οι χώρες εξαγωγής στην Ευρωπαϊκή Ένωση (πίνακας 9) και σε τρίτες χώρες (πίνακας 10), η αξία των οίνων σε ευρώ και η ποσότητά τους σε κιλά. Όσον αφορά τις εξαγωγές, η Ελλάδα έχει μεγάλη απήχηση κυρίως στις αγορές των ΗΠΑ αλλά και της Γερμανίας. Σε μικρότερο ποσοστό, οι εξαγωγές ελληνικού οίνου πηγαίνουν στο Ηνωμένο Βασίλειο, στον Καναδά και τη Γαλλία. Στον παρακάτω πίνακα φαίνονται αναλυτικά οι χώρες εξαγωγής και τα ποσοστά τους.

Πίνακας 3.15 Εξαγωγές ελληνικών οίνων σε χώρες της ΕΕ για το 2023

ΧΩΡΑ ΕΞΑΓΩΓΗΣ	ΑΞΙΑ(ΣΕ ΕΥΡΩ)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ(ΣΕ ΚΙΛΑ)
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	28.857.761	10.643.087
ΚΥΠΡΟΣ	7.973.793	1.914.348
ΓΑΛΛΙΑ	6.639.666	3.211.097
ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ	2.949.089	931.628
ΒΕΛΓΙΟ	2.932.170	925.717
ΙΤΑΛΙΑ	1.431.152	1.868.893
ΑΥΣΤΡΙΑ	1.286.314	440.609
ΣΟΥΗΔΙΑ	1.117.397	241.666
ΠΟΛΩΝΙΑ	903.466	346.772
ΙΣΠΑΝΙΑ	360.032	70.868
ΤΣΕΧΙΑ	352.090	143.904
ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	341.428	104.746
ΡΟΥΜΑΝΙΑ	320.903	98.675
ΔΑΝΙΑ	304.363	68.429
ΜΑΛΤΑ	266.515	55.836
ΟΥΓΓΑΡΙΑ	174.907	54.849
ΦΙΝΛΑΝΔΙΑ	148.236	33.980
ΙΡΛΑΝΔΙΑ	147.738	35.313
ΕΣΘΟΝΙΑ	122.460	15.154
ΛΕΤΟΝΙΑ	114.453	22.748
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ	101.827	17.647
ΣΛΟΒΑΚΙΑ	54.069	22.965
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	42.040	7.135
ΚΡΟΑΤΙΑ	30.677	13.233
ΛΙΘΟΥΑΝΙΑ	16.304	2.097
ΣΛΟΒΕΝΙΑ	22	1
ΣΥΝΟΛΟ	57.006.872	21.291.397

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Εξαγωγές ελληνικών οίνων

Αξίζει να σημειωθεί ότι μόνο οι πέντε πρώτες χώρες εξαγωγής ελληνικού οίνου αντιπροσωπεύουν το 86,6% των συνολικών εξαγωγών της χώρας σε αξία για το 2023.

Από τον παραπάνω πίνακα γίνεται κατανοητό ότι η πλειοψηφία των ελληνικών εξαγωγών κρασιού κατευθύνεται κυρίως στη Γερμανία και τη Κύπρο ενώ σε χώρες εκτός ΕΕ οι κύριες εξαγωγικές αγορές είναι οι ΗΠΑ και το Ηνωμένο Βασίλειο.

Πίνακας 3.16 Εξαγωγές ελληνικών οίνων σε χώρες εκτός ΕΕ για το 2023

ΧΩΡΑ ΕΞΑΓΩΓΗΣ	ΑΞΙΑ(ΣΕ ΕΥΡΩ)	ΠΟΣΟΤΗΤΑ(ΣΕ ΚΙΛΑ)
ΗΠΑ	16.895.886	2.494.199
ΚΑΝΑΔΑΣ	8.719.301	1.545.934
ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ	7.017.702	1.690.213
ΝΟΡΒΗΓΙΑ	1.462.266	191.786
ΕΛΒΕΤΙΑ	1.351.947	184.875
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	1.252.099	246.570
ΙΑΠΩΝΙΑ	649.536	88.877
ΟΥΚΡΑΝΙΑ	629.046	227.193
ΚΙΝΑ	547.103	90.399
ΙΣΡΑΗΛ	511.319	120.512
ΡΩΣΙΑ	489.847	230.130
ΣΙΓΚΑΠΟΥΡΗ	455.082	43.870
ΗΝΩΜΕΝΑ ΑΡΑΒΙΚΑ ΕΜΙΡΑΤΑ	428.859	45.410
ΝΟΤΙΑ ΚΟΡΕΑ	361.787	43.103
ΣΕΡΒΙΑ	315.790	64.676
ΒΡΑΖΙΛΙΑ	242.966	67.889

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Εξαγωγές ελληνικών οίνων

Τα στοιχεία που παρουσιάζονται στους πίνακες δείχνουν ότι οι εξαγωγές ελληνικών οίνων συνδέονται άμεσα με την οικονομική ανάπτυξη της χώρας. Οι σημαντικές αυξήσεις στην αξία των εξαγωγών σε μεγάλες αγορές καταδεικνύουν την αυξανόμενη ζήτηση και την προτίμηση των καταναλωτών για τα ελληνικά κρασιά. Για το 2023, οι εξαγωγές στις ΗΠΑ

ανήλθαν σε 16.895.886 ευρώ με ποσότητα 2.494.199 κιλά, ενώ στον Καναδά έφτασαν τα 8.719.301 ευρώ και 1.545.934 κιλά. Στο Ηνωμένο Βασίλειο οι εξαγωγές ήταν αξίας 7.017.702 ευρώ και ποσότητας 1.690.213 κιλά. Άλλες σημαντικές αγορές περιλαμβάνουν τη Νορβηγία με 1.462.266 ευρώ και 191.786 κιλά, την Ελβετία με 1.351.947 ευρώ και 184.875 κιλά, και την Αυστραλία με 1.252.099 ευρώ και 246.570 κιλά. Αυτά τα στοιχεία καταδεικνύουν την ισχυρή παρουσία και την ανταγωνιστικότητα των ελληνικών οίνων στις διεθνείς αγορές, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην οικονομική ανάπτυξη της Ελλάδας. Η αύξηση της αξίας των εξαγωγών κατά 53,86% στην Κύπρο και κατά 57,44% στο Ηνωμένο Βασίλειο τονίζει περαιτέρω τη δυναμική του κλάδου, προσφέροντας οικονομική σταθερότητα και ανάπτυξη. Βασικός στόχος για τα ελληνικά κρασιά είναι να διατηρήσουν την κορυφαία θέση τους στην τοπική αγορά έναντι των εισαγόμενων κρασιών.

3.3.10 Η επίδραση της πανδημίας covid-19

Όπως φάνηκε παραπάνω οι περισσότερες χώρες επλήγησαν από την πανδημία covid-19 σε οικονομικό επίπεδο. Η εν λόγω πανδημία απασχόλησε πολλούς τομείς της κοινωνικής ζωής αλλά και της οικονομίας σε όλες τις χώρες που εφαρμόστηκαν αυστηρά περιοριστικά μέτρα. Η Ελλάδα δεν αποτέλεσε εξαίρεση, αφού εκτός από τον κλάδο του οίνου επλήγησαν πολλοί ακόμη εξαγωγικοί τομείς της χώρας. Αυτό διαπιστώνεται και στα στατιστικά νούμερα από την ΕΛΣΤΑΤ στα οποία φαίνεται η διαφορά των μεγεθών μεταξύ 2019 και 2020. Η ευρωπαϊκή αγορά κρασιού υπέστη μεγάλη πτώση ως προς τα έσοδα το 2020, σημειώνοντας πτώση κατά 18,7%. Η αγορά ανέκαμψε το 2021 κατά 5,6%, όπου και πλέον ξεθωριάζει το αποτύπωμα αυτής της πανδημίας. Η Statista Consumer Market εκτιμά ότι ο κλάδος θα συνεχίσει να αναπτύσσεται, ιδιαίτερα το 2023, κατά προσέγγιση 20% (Statista, 2024).

3.4 Οινοτουρισμός

Ο οινοτουρισμός στην Ελλάδα έχει αναδειχθεί ως ένας από τους σημαντικότερους τομείς του εναλλακτικού και βιώσιμου τουρισμού, συμβάλλοντας στην οικονομική και την τοπική ανάπτυξη.

Στη χώρα μας υπάρχουν πάνω από 195 επισκέψιμα οινοποιεία, διασκορπισμένα σε διάφορες περιοχές της χώρας, όπως η Βόρεια Ελλάδα, η Πελοπόννησος, η Κρήτη και η Σαντορίνη (Greek Wineries, 2024). Τα οινοποιεία προσφέρουν ολοκληρωμένες οινοτουριστικές εμπειρίες, όπως ξεναγήσεις στους αμπελώνες, γευσιγνωσίες κρασιών και πολιτιστικές εκδηλώσεις, ενισχύοντας τον τουριστικό τομέα και προσελκύοντας επισκέπτες από όλο τον κόσμο.

Ο κλάδος του οινοτουρισμού απασχολεί περίπου 6.000 άτομα, τα οποία εργάζονται σε διάφορους τομείς, όπως είναι η παραγωγή κρασιού, οι ξεναγήσεις, οι πωλήσεις και η φιλοξενία. Ο αριθμός των απασχολούμενων υποδηλώνει τη σημαντική συμβολή του οινοτουρισμού στη δημιουργία θέσεων εργασίας και την υποστήριξη της τοπικής οικονομίας σε περιοχές που ενδεχομένως να μην είχαν άλλες σημαντικές οικονομικές δραστηριότητες (GTP Headlines).

Σύμφωνα με έρευνα που διεξήχθη από το Ινστιτούτο Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών (IOBE), περίπου 500.000 τουρίστες επισκέφθηκαν ελληνικά οινοποιεία το 2022. Η πλειονότητα των επισκεπτών προέρχονται από τις ΗΠΑ, το Ηνωμένο Βασίλειο, τη Γερμανία και άλλες ευρωπαϊκές χώρες, αναδικνύοντας έτσι το διεθνές ενδιαφέρον για τα ελληνικά κρασιά.

Η Ελλάδα εξελίσσεται σε ένα δημοφιλή οινοτουριστικό προορισμό, σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη που διεξήγαγε η Tourix, ελληνική εταιρεία που ασχολείται με το ψηφιακό τουριστικό μάρκετινγκ. Η έρευνα, η οποία βασίστηκε στις αναζητήσεις χρηστών Google, έδειξε ότι ο συνολικός αριθμός των αναζητήσεων για οινικές περιηγήσεις και γευσιγνωσίες κρασιού στην Ελλάδα αυξήθηκε κατά 41% το 2022 σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος. Επιπλέον, υπήρξε αύξηση 42% στις αναζητήσεις για το πρώτο τρίμηνο του 2023 σε σύγκριση με την ίδια περίοδο του 2022.

Οι περιοχές με τις περισσότερες αναζητήσεις για οινικές περιηγήσεις και γευσιγνωσίες κρασιού στην Ελλάδα για το 2023 είναι (με σειρά αριθμού αναζητήσεων)

Σαντορίνη, Κρήτη, Αθήνα και Νεμέα, σύμφωνα με τη μελέτη. Οι γενικές αναζητήσεις για οινικές περιηγήσεις στην Ελλάδα γενικά κατέλαβαν την πρώτη θέση με 31,8%, ακολουθούμενες από αναζητήσεις για οινικές περιηγήσεις στη Σαντορίνη με 29,9%. Η Κρήτη κατέλαβε την τρίτη θέση με 10,2% των αναζητήσεων, ακολουθούμενη από την Αθήνα με 9,8% και τη Νεμέα με 7%.

Πίνακας 3.17 Οι γενικές αναζητήσεις για οινικές περιηγήσεις στην Ελλάδα για το 2023

Περιοχή	Ποσοστό
Σαντορίνη	29,9%
Κρήτη	10,2%
Αθήνα	9,8%
Νεμέα	7%

Πηγή: Tourix. (2023). Έρευνα για το Ενδιαφέρον των Ταξιδιωτών για Wine tours / Wine Tasting στην Ελλάδα.

Η έρευνα υπογράμμισε μια αξιοσημείωτη τάση στο ενδιαφέρον των χρηστών κατά το έτος 2023. Κατά την περίοδο μεταξύ Μαΐου και Νοεμβρίου, καταγράφηκε αυξημένο ενδιαφέρον για οινικές περιηγήσεις και γευσιγνωσίες κρασιού στην Ελλάδα, με τους καλοκαιρινούς μήνες Ιούλιο και Αύγουστο να σημειώνουν ακόμη μεγαλύτερο όγκο αναζητήσεων. Ένα άλλο ενδιαφέρον εύρημα είναι ότι το 40% των ταξιδιωτών αναζητεί συμπληρωματικές τουριστικές εμπειρίες στον ίδιο προορισμό μετά την άφιξή του σε αυτόν. Για παράδειγμα, το 22% των αναζητήσεων για οινικές περιηγήσεις προήλθε από άτομα που βρίσκονταν ήδη στην Ελλάδα για διακοπές.

Οι οινοτουρίστες είναι συνήθως άτομα ηλικίας 35-44 ετών, πανεπιστημιακής μόρφωσης, και μεσαίου έως υψηλού εισοδήματος.

Σύμφωνα με έρευνα των Athanasios Santorinaios et al., οι παράμετροι που θα μπορούσαν να συμβάλλουν στην ενίσχυση του οινοτουρισμού σε μια χώρα παραγωγής κρασιού κατά την περίοδο μετά την πανδημία, υποστηρίζοντας παράλληλα την περιφερειακή ανάπτυξη, αλλά και τα οινοποιεία.

Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα που πραγματοποιήθηκε από το Ελληνικό Ινστιτούτο Οίνου, η πλειονότητα είχε επισκεφτεί τουλάχιστον μια φορά ένα οινοποιείο και είχε συμμετάσχει τουλάχιστον μια φορά σε μια οινοτουριστική δραστηριότητα. Οι πιο δημοφιλείς δραστηριότητες οινοτουρισμού ήταν η γευσσιγνωσία κρασιού (46,6%), ακολουθούμενη από την ανοιχτή συζήτηση για το κρασί (35,2%). Σημαντικό ήταν και το ποσοστό των επισκεπτών που προχωρούσε σε αγορά οίνου σε μειωμένη τιμή (33%). Οι περισσότεροι μετά την επίσκεψή τους στο οινοποιείο συνέχισαν με επισκέψεις στα αξιοθέατα της περιοχής (46%), περιήγηση στην περιοχή χωρίς ξεναγό (31,5%) και δραστηριότητες στη φύση (30,3%). Είναι προφανές πως η οινοτουριστική δραστηριότητα συνδέεται άμεσα με την τουριστική ενίσχυση και την τοπική ανάπτυξη ενός προορισμού.

4.ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η παρούσα βιβλιογραφική ανασκόπηση αναδεικνύει τον σημαντικό ρόλο που διαδραματίζει ο οίνος στην οικονομική ανάπτυξη της Ελλάδας. Στόχος της έρευνας ήταν να μελετήσει τις εξαγωγές οίνου, την παραγωγή και κατανάλωση οίνου αλλά και την οινοτουριστική δραστηριότητα για την περίοδο 2019-2023, ως εργαλεία ενίσχυσης της ελληνικής οικονομίας. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα, ο οίνος αποτελεί παράγοντα ενδυνάμωσης της ελληνικής οικονομίας, μέσα από τις εξαγωγές και τον οινοτουρισμό.

Οι εξαγωγές ελληνικού οίνου έχουν καταστεί σημαντική πηγή εσόδων. Χώρες όπως η Γερμανία, η Κύπρος, η Γαλλία, οι Κάτω Χώρες, το Βέλγιο, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς και το Ηνωμένο Βασίλειο παρουσιάζουν σταθερή ζήτηση για ελληνικό οίνο. Παρά τις δυσκολίες της πανδημίας COVID-19, οι εξαγωγές ανέκαμψαν και συνεχίζουν να αυξάνονται, συμβάλλοντας στην οικονομική σταθερότητα. Οι αυξημένες τιμές ανά κιλό δείχνουν ότι η ποιότητα του ελληνικού οίνου αναγνωρίζεται διεθνώς, ενισχύοντας την ανταγωνιστικότητα των ελληνικών οινικών προϊόντων. Το ίδιο ακριβώς ισχύει και για τις εξαγωγές ελληνικού οίνου. Η βελτίωση της ποιότητας και η στρατηγική προώθηση σε νέες αγορές μπορούν να ενισχύσουν τις εξαγωγές. Επέκταση σε αγορές όπως η Ασία και η Νότια Αμερική, και αξιοποίηση δυνατοτήτων που υπάρχουν στη Βόρεια Αμερική, αποτελούν σημαντικούς στόχους. Επίσης, η ενίσχυση σχέσεων με υπάρχουσες αγορές μέσω διμερών συμφωνιών και εκθέσεων θα μπορούσαν να ενισχύσουν τις εξαγωγές.

Η αυξημένη εξαγωγική δραστηριότητα των ελληνικών οίνων δημιουργεί επίσης ευκαιρίες για διεθνείς συνεργασίες και διεύρυνση της αγοράς. Οι αυξήσεις στις εξαγωγές μπορούν να οδηγήσουν σε συμφωνίες με παγκόσμιους διανομείς, ενισχύοντας την προβολή και τη διανομή των ελληνικών κρασιών διεθνώς. Συνεργασίες με μεγάλες αλυσίδες λιανικής πώλησης και εξειδικευμένα καταστήματα κρασιών μπορούν να ενισχύσουν την παρουσία των ελληνικών οίνων σε νέες αγορές, όπως αυτές της Ασίας και της Νότιας Αμερικής. Η Γερμανία, που δείχνει σταθερή ζήτηση και υψηλές τιμές πώλησης, αποτελεί μια σημαντική αγορά για περαιτέρω επενδύσεις. Ταυτόχρονα, η δυναμική αγορά των ΗΠΑ παρουσιάζει αυξήσεις τόσο στην αξία όσο και στη μέση τιμή πώλησης, δείχνοντας σημαντικές ευκαιρίες για περαιτέρω επέκταση. Συντονισμένες προσπάθειες για διεύρυνση και συνεργασίες στις προαναφερθείσες αγορές μπορούν να ενισχύσουν ακόμη περισσότερο την ελληνική οικονομία μέσω αυξημένων εξαγωγών.

Η παραγωγή οίνου στην Ελλάδα παρουσίασε διακυμάνσεις από 2,4 χιλιάδες εκατόλιτρα το 2019 σε 2,3 χιλιάδες εκατόλιτρα το 2020. αλλά και από 2,1 χιλιάδες εκατόλιτρα το 2022 σε 1,3 χιλιάδες εκατόλιτρα το 2023, κυρίως της πανδημίας COVID-19. Παρά τις προκλήσεις, η παραγωγή και η αύξηση των ποιοτικών οίνων ΠΓΕ και των ποικιλιακών οίνων χωρίς ΠΟΠ-ΠΓΕ αναδεικνύουν τη συνεχή προσπάθεια για βελτίωση της ποιότητας. Η διατήρηση και η προώθηση των οίνων με γεωγραφικές ενδείξεις, προσδίδουν αξία στα προϊόντα και ενισχύουν τη θέση τους στην παγκόσμια αγορά.

Η κατανάλωση οίνου στην Ελλάδα σημειώνει αυξητική τάση μετά το τέλος της πανδημίας. Η αυξημένη κατανάλωση οίνου θα μπορούσε να συνδεθεί με την ανάπτυξη του τουρισμού. Παράγοντες όπως η οικονομική κρίση και οι νομοθετικές αλλαγές επηρέασαν αρνητικά την κατανάλωση, αλλά η ανάκαμψη της οικονομίας οδηγεί τελικά σε θετικό πρόσημο.

Ο οινοτουρισμός αποτελεί σημαντικό εργαλείο για την τοπική και οικονομική ανάπτυξη της χώρας. Η αυξανόμενη δημοφιλία της Ελλάδας ως οινοτουριστικού προορισμού, προσφέρει ευκαιρίες για την προβολή των ελληνικών οίνων. Η ανάπτυξη οργανωμένων οινοτουριστικών διαδρομών και προώθηση εμπειριών γευσιγνωσίας μπορεί να ενισχύσει την τοπική οικονομία και την αναγνωρισιμότητα των ελληνικών οίνων. Η συνεργασία με τον τουριστικό τομέα και ενίσχυση ψηφιακών πλατφορμών προβολής μπορούν να προσελκύσουν νέους επισκέπτες.

Τέλος, η αντιμετώπιση των εξαγωγικών εμποδίων και η βελτίωση των συνθηκών για τις μικρές κυρίως επιχειρήσεις κρίνονται ιδιαίτερα σημαντικές. Η μείωση των γραφειοκρατικών διαδικασιών, η ενίσχυση των κρατικών προγραμμάτων προώθησης και η παροχή οικονομικών κινήτρων μπορούν να διευκολύνουν τις εξαγωγικές δραστηριότητες. Η συνεργασία με διεθνείς οργανισμούς και η συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις μπορούν να ενισχύσουν τη θέση των ελληνικών οίνων στην παγκόσμια αγορά.

Συνοψίζοντας, ο οίνος διαδραματίζει σημαίνοντα ρόλο στην οικονομική ανάπτυξη της χώρας μας. Οι εξαγωγές, η παραγωγή και η κατανάλωση οίνου αλλά και ο οινοτουρισμός αποτελούν σημαντικούς πυλώνες της οικονομίας, ενώ οι προοπτικές για το μέλλον είναι ελπιδοφόρες. Με στρατηγικές κινήσεις και επενδύσεις, ο ελληνικός οινοπαραγωγικός τομέας μπορεί να ενισχύσει περαιτέρω τη θέση του στην παγκόσμια αγορά, συμβάλλοντας σημαντικά στην οικονομική ανάπτυξη και την ευημερία της χώρας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ελληνική Βιβλιογραφία

1. Αναγνωστάκης, Η. (2008). Βυζαντινός Οινικός Πολιτισμός. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών.
2. Γ.Μπαμπινιώτης. (2011). ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΚΟ ΛΕΞΙΚΟ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΛΩΣΣΑΣ. ΚΕΝΤΡΟ ΛΕΞΙΚΟΛΟΓΙΑΣ ΎΒ ΕΚΔΟΣΗ.
3. ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Προσωρινά δεδομένα εξαγωγών ελληνικών οίνων. <https://www.ot.gr/2024/02/26/agro/keosoe-poiies-einai-oi-kyries-xores-eksagogen-tou-ellinikou-krasiou-pinakes/>
4. ICAP. (2010). Κλαδική Μελέτη: Οινοποιία. Αθήνα.
5. Λαζαράκης, Κ. (2005). Ο ελληνικός αμπελώνας: Από το αμπέλι στο ποτήρι. Εκδόσεις Λιβάνη.
6. Μανταλα, Μ. (2021). Η άμπελος στις φιλολογικές και αρχαιολογικές μαρτυρίες από την αρχαϊκή έως την ελληνιστική περίοδο: ερμηνευτική προσέγγιση στο εμπόριο και στη θρησκευσιολογία (Doctoral dissertation, Πανεπιστήμιο Αιγαίου. Σχολή Ανθρωπιστικών Επιστημών. Τμήμα Μεσογειακών Σπουδών. Τομέας Αρχαιολογίας. Εργαστήριο Αρχαιομετρίας).
7. Παπαδόπουλος, Ν., & Κωνσταντίνου, Μ. (2022). Οι εξαγωγές οίνου στην Ελλάδα: Στρατηγικές και προοπτικές. Ελληνική Επιθεώρηση Γεωργικών Σπουδών, 34(2), 45-67.
8. Τριανταφύλλου, Μ., & Πιτσάκη, Δ. (2005). Ο Οινοτουρισμός στην Ελλάδα. Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
9. Τσακίρης, Ι. (2003). Οινοτουρισμός και οινοποιεία στην Ελλάδα. Εκδόσεις Παπαδόπουλος.
10. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων περί οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ. (2019).

Ξένόγλωσση Βιβλιογραφία

1. Alebaki, M., & Iakovidou, O. (2011). Market segmentation in wine tourism: A comparison of approaches. *Tourismos*, 6(1), 123–140. <https://doi.org/https://doi.org/10.26215/tourismos.v6i1.199>
2. Alebaki, M., Menexes, G., & Koutsouris, A. (2015). Developing a multidimensional framework for wine tourist behavior: Evidence from Greece. *Wine Economics and Policy*, 4(2), 98–109. <https://doi.org/10.1016/j.wep.2015.11.002>

3. Dean, D. L., Menguc, B., & Myers, C. P. (2000). Revisiting Firm Characteristics, Strategy, and Export Performance Relationship: *Industrial Marketing Management*, 29(5), 461–477. [https://doi.org/10.1016/S0019-8501\(99\)00085-1](https://doi.org/10.1016/S0019-8501(99)00085-1)
4. GAIN. (2015). Global Agricultural Information Network – GAIN EU-27: wine Annual Report and Statistics 2015. GAIN Report Number IT1512.
5. Greek Wineries. "Greek Wineries, 195+ wineries in Greece, Wine tourism, Wine routes, Wine Tours". Accessed June 20, 2024. Greek Wineries
6. Kartalis, N., & Georgakoudis, I. (2021a). Hellenic Winery: The prospects for growth through new management and marketing strategies and the potential for permeation into international markets: The case of ‘Ktima Gerovassiliou Winery’ as a typical example of the new era. *Journal of Accounting E Marketing*, 10(3), 1–19.
7. Kartalis, N., & Georgakoudis, I. (2021b). Hellenic Winery: The prospects for growth through new management and marketing strategies and the potential for permeation into international markets: The case of ‘Ktima Gerovassiliou Winery’ as a typical example of the new era. *Journal of Accounting & Marketing*, 10(3), 1–17.
8. Karelakis, C., Mattas, K., & Chrysochoidis, G. (2008). Export problems perceptions and clustering of Greek wine firms. *EuroMed Journal of Business*, 3(1), 6–22.
9. Karelakis, Christos, Mattas, K., & Chrysochoidis, G. (2008). Greek wine firms: determinants of export performance. *Agribusiness*, 24(2), 275–297. <https://doi.org/10.1002/agr.20159>
10. Katsikeas, C. S., & Morgan, R. E. (1994). Differences in Perceptions of Exporting Problems Based on Firm Size and Export Market Experience. *European journal of marketing*, 28(5), 17-35.
11. Koed Madsen, T. (1989). Successful Export Marketing Management: Some Empirical evidence. *International marketing review*, 6(4).
12. Koutroupi, E., Natos, D., & Karelakis, C. (2015). Assessing Exports Market Dynamics: The Case of Greek Wine Exports. *Procedia Economics and Finance*, 19, 184–192. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(15\)00020-9](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(15)00020-9)
13. Lazarakis, K. (2005). *The wines of Greece*. Hachette UK.
14. Lazarakis, K. (2020). *A Guide to the WINES OF GREECE*.
15. Morgan, G. (1997). *Imaginization: New Mindsets for Seeing, Organizing, and Managing*. Berrett-Koehler Publishers, Inc., 450 Sansome Street, Suite 1200, San Francisco, CA 94111-3320.

16. Santorinaios, A., Kosma, I. S., & Skalkos, D. (2023). Consumers' Motives on Wine Tourism in Greece in the Post-COVID-19 Era. *Sustainability*, 15(23), 16225. <https://doi.org/10.3390/su152316225>
17. Spinthiropoulou, H. (2007). The Greek Wine experience. In WINE PRODUCERS ASSOCIATION OF THE NORTHERN GREECE VINEYARD.
18. Stathopoulos, D. (2009). Wine Routes. *Travel Daily News*. http://www.traveldailynews.gr/makeof.asp?central_id=1095&permanent_id=52
19. Statista. (2024). Volume of Wine Produced in Greece from 2000 to 2021. <https://www.statista.com/statistics/421074/volume-of-wine-produced-in-greece/>.
20. Thompson, S., & Peteraf, J. (2013). *Crafting and executive Strategy-The Quest for competitive advantage*. Berkshire: McGraw-Hill/Irwin.
21. Velissariou, E., Galagala, A., & Karathanos, A. (2009). Wine tourism. Planning and development of a wine route network in the region of Thessaly in Greece. In *Tourismos* (pp. 311–330).
22. Vlachos, V. A. (2017). A macroeconomic estimation of wine production in Greece. *Wine Economics and Policy*, 6(1), 3–13. <https://doi.org/10.1016/j.wep.2017.03.001>
23. Winetuned. (n.d.). Νομοθεσία. Retrieved June 1, 2024, from <https://winetuned.com>