



**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

**ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ: ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ
ΣΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΨΥΧΑΓΩΓΙΑΣ**

ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ: Ελένη Ζουρλίδου, Α.Μ.: 035/03

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: Κος Μαυρίδης Σάββας

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία, διενεργήθηκε στα πλαίσια φοίτησής μου στο Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, στο τμήμα Εμπορίας και Διαφήμισης, ως προαπαιτούμενο για την ολοκλήρωση των σπουδών μου.

Βασικός σκοπός της εργασίας αυτής είναι να διερευνηθούν οι καταναλωτικές συνήθειες των Ελλήνων στα κέντρα ψυχαγωγίας έτσι ώστε να έχουμε μία σφαιρική άποψη για τις προτιμήσεις τους. Για την υλοποίηση του παραπάνω σκοπού, πραγματοποιήθηκε έρευνα τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο. Για την καλύτερη διεξαγωγή συμπερασμάτων του θέματος έγινε πρωτογενής έρευνα τόσο από φωτογραφίες που απεικονίζουν τις κάβες διαφόρων καταστημάτων, που εδρεύουν σε δήμους του Νομού Θεσσαλονίκης, όσο και από τη διεξαγωγή ερωτηματολογίου.

Στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται αναφορά στο τι είναι το αλκοολούχο ποτό και μία σύντομη ιστορική αναδρομή που φαίνεται να προέρχεται από τα βάθη των αιώνων.

Στο δεύτερο κεφάλαιο παραθέεται το φωτογραφικό υλικό από τα café-bar, το οποίο αποτελεί και πρωτογενή έρευνα, μέσα από την οποία μπορούν να βγούν τα πρώτα συμπεράσματα για τις προτιμήσεις των Ελλήνων. Επίσης μπορεί να διερευνηθεί σε τι ποσοστό σερβίρονται αλκοολούχα ποτά ελληνικής προέλευσης και ποια είναι αυτά.

Στο τρίτο κεφάλαιο θα γνωρίσουμε τα ελληνικά αποστάγματα και ηδύποτα, πώς παράγονται και ποιιά είναι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Στο τέταρτο κεφάλαιο μαθαίνουμε τι σημαίνει Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, γιατί είναι σημαντική αυτή η ονομασία, τι εξυπηρετεί και ποιοι είναι οι Οίνοι - ΠΟΠ.

Στο πέμπτο κεφάλαιο, γνωριμία με την πρώτη Ελληνική βότκα.

Στο έκτο κεφάλαιο γίνεται μία σύντομη αναφορά στη συνεισφορά και τις προοπτικές του κλάδου αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα.

Τέλος στο έβδομο κεφάλαιο παρατίθεται το παράρτημα της έρευνας και το ερωτηματολόγιο πάνω στο οποίο στηρίχθηκε η διεξαγωγή των συμπερασμάτων.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Περίληψη.....	σελ.2
Κεφάλαιο 1:Γενικά για το αλκοόλ	
1.1)Εισαγωγή.....	σελ.6
1.2)Ιστορική αναδρομή.....	σελ.6
1.3)Αλκοολούχο ποτό.....	σελ.8
Κεφάλαιο 2:Ανάλυση Café-bar.	
2.1)Εισαγωγή.....	σελ.8
2.2)Φωτογραφίες café-bar.....	σελ.9
Κεφάλαιο 3: Ελληνικά Αποστάγματα και Ποτά	
3.1)Εισαγωγή.....	σελ.114
3.2)Ούζο.....	σελ.114
3.3)Τσίπουρο ή Τσικουδιά ή Ρακή.....	σελ.115
3.4)Ζιβανία.....	σελ.118
3.5)Ελληνικά Ηδύποτα.....	σελ.120
Κεφάλαιο 4: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης- ΠΟΠ & ΟΙΝΟΙ ΠΟΠ	
4.1)Ορισμός Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ).....	σελ.123
4.1α)Ονομασία Προέλευσης Οίνων.....	σελ.124

4.2)Οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας.....σελ.124	σελ.124
4.2α)ΠΟΠ Μαντίνεια.....σελ.125	σελ.125
4.2β)ΠΟΠ Νεμέα.....σελ.126	σελ.126
4.2γ)ΠΟΠ Ραψάνη.....σελ.127	σελ.127
4.2δ)ΠΟΠ Σαντορίνη.....σελ.128	σελ.128
4.3) Γιατί και ποιους ωφελούν τα Προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ.....σελ.129	σελ.129
Κεφάλαιο 5: Η Ελληνική Βότκα.....σελ.129	σελ.129
Κεφάλαιο 6: Η συνεισφορά και οι προοπτικές του κλάδου αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα.....σελ.130	σελ.130
Κεφάλαιο 7):Παράρτημα	
7.1) ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ.....σελ.133	σελ.133
7.2) Ανάλυση SWOT.....σελ.137	σελ.137
Συμπεράσματα.....σελ.138	σελ.138
Βιβλιογραφία.....σελ.139	σελ.139

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Ευχαριστώ θερμά τους καθηγητές μου, κο Σάββα Μαυρίδη και κο Σωτήριο Βλαχάκη για την πολύτιμη βοήθειά τους, χωρίς την οποία ενδεχομένως,η παρούσα εργασία δε θα μπορούσε να περατωθεί.

Κεφάλαιο 1:Γενικά για το αλκοόλ.

1.1)Εισαγωγή

Το αλκοόλ και κατ'επέκταση το αλκοολούχο ποτό κατέχει σημαντικό ρόλο στη ζωή των ανθρώπων,είναι ένα συστατικό που έχει γίνει απαραίτητο στις κοινωνικές εκδηλώσεις,στις μαζικές συγκεντρώσεις και συνεστιάσεις ακόμη και στις θρησκευτικές τελετές.Για πολλούς είναι ένας τρόπος χαλάρωσης για άλλους διασκέδαση και για κάποιους τρόπος διαφυγής.Πολλοί το θεωρούν απαραίτητο συστατικό της καθημερινής τους διατροφής ενώ άλλοι διατροφική παρασπονδία που επιτρέπεται σπάνια.Όποια κι αν είναι η θέση του αλκοόλ στη ζωή του κάθε ανθρώπου,είναι γεγονός ότι αποτελεί σημαντικό κομμάτι του πολιτισμού και της θρησκείας μας συνεπώς και της καθημερινότητάς

μας. Ένα τέτοιο ευρέως διαδεδομένο καταναλωτικό προϊόν όπως το αλκοολούχο ποτό, επόμενο είναι να επηρεάζει την οικονομία μιας χώρας, αρνητικά ή θετικά. είναι κάτι που θα διερευνηθεί και θα αναλυθεί παρακάτω μέσα από υπάρχουσες έρευνες και μελέτες, αλλά και με πρωτογενή έρευνα από φωτογραφικό υλικό από διάφορα café-bar όπου απεικονίζονται οι καταναλωτικές προτιμήσεις των Ελλήνων. καθώς και με την συγκέντρωση και ανάλυση των απαντήσεων -αποτελεσμάτων που διεξαχθήκαν από τη λήψη εκατό ερωτηματολογίων.

1.2) Ιστορική αναδρομή.

Το αλκοόλ είναι διαδεδομένο από την αρχαιότητα αντανακλώνοντας τις πολιτιστικές, θρησκευτικές και γεωγραφικές ιδιαιτερότητες κάθε λαού, δε γνωρίζουμε πότε ακριβώς ανακαλύφθηκε ούτε από ποιούς όμως υπάρχουν ιστορικές αναφορές που αποδεικνύουν πως ακόμη και πρωτόγονοι λαοί γνώριζαν ότι οι γλυκοί καρποί, όπως τα σταφύλια, όταν αφήνονταν για μεγάλο χρονικό διάστημα σε κατάλληλες συνθήκες παρήγαγαν προϊόντα που προκαλούσαν μέθη, επομένως η αλκοολική ζύμωση είναι μια από τις πρώτες χημικές μεταβολές που παρατήρησε και αξιοποίησε ο άνθρωπος.

Στην αρχαία Ελλάδα καταλάβαιναν οινοπνευματώδη ποτά σε πολλές θρησκευτικές και εθιμοτυπικές τελετουργίες εξυμνώντας με αυτό τον τρόπο το θεό Διόνυσο τον προστάτη της αμπέλου και του οίνου. Ο εύθυμος θεός ταξίδευε συνέχεια κι επισκεπτόταν πολλές χώρες και πολιτείες για να μάθει στους ανθρώπους πώς να καλλιεργούν τα κλήματα και πώς να φτιάχνουν από τους καρπούς τους το κρασί.

Ανασκαφές στην Μακεδονία αποκάλυψαν ενδείξεις για την παραγωγή κρασιού πριν 6500 χρόνια περίπου. Ο βασιλιάς Χαμουραμπί, στη Βαβυλώνα του 1500 π.Χ., συνέταξε σειρά νόμων για να περιορίσει το μεθύσι των υπηκόων του, το «σάκε», που σημαίνει «νερό της ζωής», ήταν ένα ιερό οινοπνευματώδες ποτό για τους αρχαίους Ιάπωνες, οι Ίνκας παρασκεύαζαν από κριθάρι ένα είδος μπύρας, την «σίτσα», για τις θρησκευτικές τους τελετές. Τρεις φυλές φαίνεται ότι αγνοούσαν τα οινοπνευματώδη ποτά, ώσπου τα εισήγαγαν οι κατακτητές: οι Εσκιμώοι, οι Ινδιάνοι της Β. Αμερικής και οι Ιθαγενείς της Αυστραλίας. (

<http://mde-didaktiki.biol.uoa.gr/mde5/arapaki/project1/project3.htm>)

Οι Ινδοί έχουν μακρά παράδοση στο αλκοόλ, αφού το αλκοολούχο ποτό Sura (Σούρα) έκανε την εμφάνισή του από το 3000 π.Χ. περίπου. Η παραγωγή του γίνεται από ρύζι, αλεύρι, σταφύλι και άλλα φρούτα και θεωρείτο το αγαπημένο ποτό του ινδικού θεού Indra. Στην περιοχή του σημερινού Ιράν (Περσία) βρέθηκαν ευρήματα που αποδεικνύουν την παραγωγή κρασιού από το 5400-5000 π.Χ.

Οι αρχαίοι Αιγύπτιοι ήταν λάτρεις της μπύρας και του κρασιού, τα ποτά αυτά είχαν μεγάλη θρησκευτική σημασία, αφού τα θεωρούσαν «θεϊκής προέλευσης». Στην Κίνα έχουν ανακαλυφθεί πιθάρια με κρασί που χρονολογούνται από το 7000 π.Χ. περίπου. Το αλκοόλ στην Κίνα θεωρείτο «τροφή του πνεύματος», για αυτό και είχε μεγάλη θρησκευτική σημασία. Οι

αρχαίοι Βαβυλώνιοι τακτικά χρησιμοποιούσαν τη μπίρα και το κρασί ως προσφορές προς τους θεούς, οι Ρωμαίοι λάτρευαν το θεό του κρασιού Βάκχο, ο οποίος ήταν κάτι αντίστοιχο του θεού Διόνυσου.

Υπάρχουν αρκετοί λαοί στον κόσμο, που το αμπέλι και το κρασί ήταν ή είναι στενά δεμένο με την καθημερινή ζωή τους. Το κρασί στην καθημερινότητα της Ελλάδας αποτελεί μια πανάρχαια υπόθεση, για την ακρίβεια, χάνεται στα βάθη του χρόνου. Η σχέση των αρχαίων προγόνων μας, με το κρασί είναι γνωστή και χιλιοσυζητημένη. Καλλιεργούσαν αμπέλια και παρήγαγαν ονομαστά κρασιά. Ο Όμηρος στην «Ιλιάδα» και την «Οδύσσεια», ο Πλάτωνας και ο Ξενοφώντας στα «Συμπόσια» τους, ο Αθήναιος στους «Δειπνοσοφιστές» αναφέρονται συχνά στους ονομαστούς οίνους της αρχαιότητας. Τα γλυκά και μαλακά κρασιά από τη Θήρα και την Κρήτη, τα λεπτότατα από την Κύπρο και τη Ρόδο, τα ευώδη της Λέσβου, ο χαριέστατος εις παλαιώσιν Κερκυραϊκός, ο υπνωτικός Θάσιος, ο ονομαστός Αριούσιος της Χίου και πάρα πολλά άλλα περιζήτητα κρασιά αναφέρονται στα κείμενα της εποχής. Οι αρχαίοι Έλληνες αγαπούσαν το κρασί και υπηρετούσαν με πάθος τον θεό του, τον Διόνυσο, μια θεότητα έξυπνη, ζωντανή, ερωτική. Σύμφωνα με το μύθο ο Διόνυσος απήχθη από Ετρούσκους πειρατές στο δρόμο του για την Ιταλία. Φανέρωσε όμως, τη θείκη του υπόσταση φυτεύοντας ένα αμπέλι που αναρριχήθηκε στο κατάρτι και μετατρέποντας τους πειρατές σε δελφίνια. Η Αριάδνη, κόρη του Μίνωα βασιλιά της Κρήτης και σύζυγος του Διόνυσου, του χάρισε δύο γιους, τον Στάφυλο και τον Οينوπίωνα, καθώς και μία κόρη την Ευάνθη. Η πλούσια εικονογραφία των αγγείων της Αττικής κεραμικής μαρτυρά το εύρος της Διονυσιακής λατρείας. Το δράμα, κορυφαία έκφραση της εποχής, γεννήθηκε από τον Διονυσιακό διθύραμβο. Έντονο διονυσιακό χαρακτήρα είχαν οι πολυάριθμες γιορτές, και κυρίως τα αφιερωμένα στο Διόνυσο «Μικρά» και «Μεγάλα Διονύσια», στα οποία γίνονταν και θεατρικοί αγώνες αλλά και τα συμπόσια, ευκαιρία για πνευματικές συζητήσεις και ανταλλαγή ιδεών, είχαν ως άξονα την εθιμοτυπικά καθορισμένη οίνοποσία. (Βιβλιογραφία: τετραλογία "Ο Οίνος στην ποίηση" Ίδρυμα Φανή Μπουτάρη.- <http://greekwinefederation.gr/gr/content/show/&tid=26>)

1.3) Αλκοολούχο ποτό.

Τι είναι όμως το αλκοολούχο ποτό; Ποτό ονομάζεται ένα υγρό το οποίο προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, αλκοολούχο ποτό γενικά ονομάζεται οποιοδήποτε υγρό περιέχει αλκοόλη σε οποιοδήποτε ποσοστό και το οποίο έχει προέλθει είτε από φυσική ζύμωση όταν η μαγιά μετατρέπει τη ζάχαρη που περιέχεται σε φρούτα, δημητριακά, ζαχαροκάλαμο σε αλκοόλη, είτε από προσθήκη κατά την επεξεργασία. Η αιθανόλη ή αιθυλική αλκοόλη είναι οργανική χημική ένωση, που περιέχει άνθρακα, υδρογόνο και οξυγόνο, με μοριακό τύπο $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH}$. Η ονομασία αλκοόλη προέρχεται από την αραβική λέξη "αλ κουνούλ" ή "αλ

κου(χ)λ" (al-Kunul ή Al-Kuhl), με αρχική σημασία «λεπτή σκόνη» και που κατέληξε να σημαίνει άρωμα. Πολύ αργότερα η λέξη χρησιμοποιήθηκε για τα οινόπνευμα ως "alcohol vini" με τελική κατάληξη τις αλκοόλες. Τα αλκοολούχα ποτά, ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής τους, διακρίνονται σε τρεις μεγάλες κατηγορίες: Στα Ζυμούμενα, στα Αποσταζόμενα και στα Ηδύποτα. Τα ζυμούμενα παρασκευάζονται με αλκοολική ζύμωση αμυλούχου ή σακχαρούχου πρώτης ύλης. Τυπικοί εκπρόσωποι αυτού του τύπου ποτών είναι το κρασί και ο ζύθος (μπύρα). Ως συνέπεια του τρόπου παρασκευής τους, δεν έχουν την δυνατότητα να ανέβουν σε περιεκτικότητα άνω των 18 αλκοολικών βαθμών (σε υψηλότερες περιεκτικότητες αναστέλλεται η δράση των μυκήτων που προκαλούν την ζύμωση). Στα αποσταζόμενα, η αλκοολική ζύμωση της πρώτης ύλης ακολουθείται από απόσταξη σε ειδική συσκευή, τον αποστακτήρα (κοινώς αποκαλούμενη "καζάνι"). Χαρακτηριστικοί εκπρόσωποι τέτοιων ποτών είναι το τσίπουρο, το ούζο, η βότκα, το ούισκι κ.ά. Τα ηδύποτα είναι εξ ολοκλήρου τεχνητής παρασκευής. Αναμιγνύονται προϋπολογισμένες ποσότητες αιθυλικής αλκοόλης, νερού, αρωματικών και χρωστικών υλών (τις περισσότερες φορές μη φυσικής προέλευσης) και γλυκαντικών ουσιών. Χαρακτηριστικός εκπρόσωπος αυτού του τύπου ποτών είναι τα διάφορα τύπων λικέρ. (<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%BB%CE%BA%CE%BF%CF%8C%CE%BB%CE%B5%CF%82>)

(https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%BB%CE%BA%CE%BF%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CF%8D%CF%87%CE%BF_%CF%80%CE%BF%CF%84%CF%8C)

Κεφάλαιο 2: Ανάλυση Café-bar.

2.1) Εισαγωγή

Παρακάτω θα δούμε τις προτιμήσεις των καταναλωτών μέσα από το φωτογραφικό υλικό από τις κάβες διάφορων café-bar.

2.2) Φωτογραφίες café-bar.

1) ΔΕΛΕΑΡ. Γρηγορίου Λαμπράκη 97- Άνω Τούμπα , Θεσσαλονίκη.





Σύμφωνα με τα λεγόμενα του ιδιοκτήτη του καταστήματος, η επιλογή των ποτών από τα οποία αποτελείται η κάβα του καταστήματός του επηρεάζεται ως επί το πλείστον από τις προτιμήσεις των πελατών και αυτό είναι κάτι που ισχυρίστηκαν όλοι οι υπεύθυνοι των καταστημάτων μηδενός εξαιρουμένου. Στην Ελλάδα το ούισκι προτιμάται το χειμώνα, υπάρχουν όμως καταναλωτές που το προτιμούν χειμώνα-καλοκαίρι. Η βότκα, το τζίν, η τεκίλα, το ρούμι, πίνονται χειμώνα και καλοκαίρι με τη διαφορά πως το καλοκαίρι καταναλώνονται κυρίως μέσα από τα κοκτέιλ καθώς αποτελούν το βασικό συστατικό τους. Η κατανάλωση του κρασιού δεν επηρεάζεται ιδιαίτερα από την εποχή κι αυτό μάλλον οφείλεται στο γεγονός πως το κρασί είναι το ποτό που προτιμούν περισσότερο οι γυναίκες. Εδώ πρέπει να σημειωθεί ότι όλα τα café-bar πλην ενός, στα οποία στηρίχθηκε η συγκεκριμένη πτυχιακή εργασία, σερβίρουν μόνο Ελληνικά κρασιά. Οι μπύρες έχουν την τιμητική τους όλους τους καλοκαιρινούς μήνες καθώς και τα εμφιαλωμένα κοκτέιλ έτοιμα προς κατανάλωση σε μπουκάλι όπως το Gordon's Space, το BREEZER κ.α.

Στο κατάστημα του κου Δίγκα το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Chivas Regal, ακολουθεί το Haig και τρίτο το Johnnie Walker –Red Label.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Mythos, Fix, Heineken, Amstel, Amstel Radler, Amstel Free, Bud, Kaiser, Fischer.

Κρασιά: Μοσχοφίλερο-Μπουτάρης κ GWC (Greek Wine Cellars).

2) Bitter lemon. Γρηγορίου Λαμπράκη 95-Ανω Τούμπα ,Θεσσαλονίκη.





Στο κατάστημα Bitter Lemon το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Haig, ακολουθεί το Famous Grouse και τρίτο το Dewar's.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα, Heineken, Amstel, Amstel Free, Bud, Kaiser, Corona.

Κρασιά: Moscato d' Asti (Ιταλικής προέλευσης),
Μοσχοφίλερο-Μπουτάρης, Λαζαρίδης.

3) MONDO. Γρηγορίου Λαμπράκη 110- Άνω Τούμπα ,Θεσσαλονίκη.











Στο κατάστημα MONDO το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Haig, ακολουθεί το Famous Grouse και τρίτο το Johnnie Walker –Red Label.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα:Βαρελίσια Mythos και βαρελίσια Kaiser,Kreusberg(γερμανικής προέλευσης).

Κρασιά:Λαζαρίδης,λευκό και κόκκινο.

Τσίπουρο κ ούζο(no name) που προμηθεύεται από ανεξάρτητο παραγωγό.

4)HOBO BAR. Γρηγορίου Λαμπράκη 128- Άνω Τούμπα ,Θεσσαλονίκη.





















Στο HOBBO BAR το ουίσκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Jameson, ακολουθεί το Haig, και τρίτο το Johnnie Walker –Red Label.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Βαρελίσια Fischer, Amstel, Amstel free, Amstel Bock, Amstel Radler, Heineken, Erdinger, Mcfarland, Krusovise, Sol.

Κρασιά: Λευκό, Σημείο Στίξης -Μπουτάρης. Κόκκινο, Παράγκα, ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ. Κόκκινο, ΝΑΟΥΣΣΑ-Μπουτάρης.

5) IDEA.Περραιβού 44-Άνω Τούμπα,Θεσσαλονίκη.







Στο idea bar το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Johnnie Walker –Red Label, ακολουθεί το Haig, και τρίτο το dewar's.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Amstel, Heineken, Fischer, ΑΛΦΑ.

Κρασιά: Κόκκινο, Αγιωργίτικο –NEMEA. Λευκό, Μαντινεία-Μποσινάκης.

6) KINGSTON. Γρηγορίου Λαμπράκη 246-Άνω Τούμπα, Θεσσαλονίκη.























Στο Kingston bar συναντήσαμε την πιο πλούσια ποικιλία ποτών, και τη μεγαλύτερη συλλογή κρασιών, ελληνικής προέλευσης ως επί το πλείστον. Το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Haig ακολουθεί το Jameson και τρίτο το Johnnie Walker –Red Label.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Amstel, Amstel free, Amstel Radler, Heineken, Βαρελίσια Fischer και βαρελίσια ΑΛΦΑ, Sol, Corona, Bud, Erdinger, Mythos, Fix.

Μερικά από τα κρασιά που σερβίρει το Kingston είναι:

Κόκκινα: ΠΑΡΑΓΚΑ-ΚΥΡ.ΓΙΑΝΝΗ, ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ-ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ, ΣΗΜΕΙΟ ΣΤΙΞΗΣ-ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ, ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΝΑΟΥΣΣΑ-ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ-ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ, Lui de rose-ΣΑΚΑΛΛΑΚΗΣ.

Λευκά: Μοσχοφίλερο-Μπουτάρης, 4 ΕΠΟΧΕΣ- Μπουτάρης, ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ, Μαλαγουζιά-Μάτσα, Παράγκα-ΚΥΡ.ΓΙΑΝΝΗ, Σαμαρόπετρα-ΚΥΡ.ΓΙΑΝΝΗ, ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ- ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΚΑΝΕΝΑΣ-Μπουτάρης.

7) Friends. Κλεάνθους 33-Κάτω Τούμπα, Θεσσαλονίκη.















Στο FRIENDS BAR το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Haig , ακολουθεί το Johnnie Walker –Red Label και τρίτο έρχεται το Jameson.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα:Βαρελίσια Carlsberg,βαρελίσια Mythos,Amstel, Amstel free,SOL,Fischer.

Κρασιά:Λευκό,άκρες- ΣΚΟΥΡΑΣ.Κόκκινο, Παράγκα-Κυρ Γιάννη.

8) **BARάκι** Λιογένους 42-Κάτω Τούμπα, Θεσσαλονίκη.















Στο κατάστημα ΒΑΡάκι το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το HAIG, ακολουθεί το JAMESON και τρίτο το FAMOUS GROUSE.

Μπίρες που σερβίρει το κατάστημα: Βαρελίσια ΑΛΦΑ και βαρελίσια Heineken, Heineken, Άλφα, Amstel, Amstel free, Mythos.

Κρασιά: Λευκό, κόκκινο και ροζέ ΣΑΚΑΛΑΚΗΣ.

9) brera. Διογένους 29-Κάτω Τούμπα, Θεσσαλονίκη.



















Στο Brera Bar το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Haig ακολουθεί το Jameson και τρίτο το Johnnie Walker –Red Label.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Βαρελίσια Fischer , βαρελίσια Heineken, Amstel, Amstel free, Amstel Bock, Amstel Radler, Heineken, Erdinger.

Κρασιά: Λευκό και κόκκινο Λαζαρίδη, λευκό, Παράγκα -Κυρ Γιάννη.

10) Beer Bar Café, Λιογένους 13-Κάτω Τούμπα, Θεσσαλονίκη.









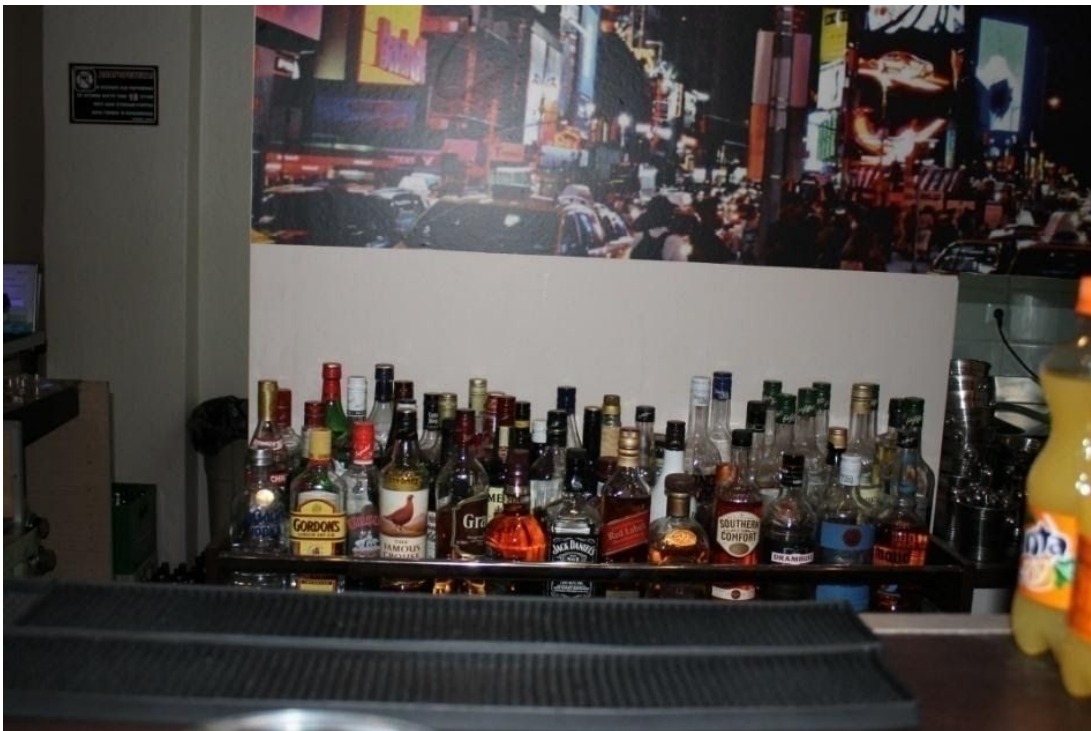


Στο Beer Bar Café το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Haig, ακολουθεί το Famous και τρίτο το Dewar's.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Βαρελίσια Amstel, Amstel, Heineken, Fix, Fix DARK, Duvel, Erdinger, Krusovise, Sol.

Κρασιά: Λευκό ΚΡΗΤΙΚΟΣ-Μπουτάρη, κόκκινο Αγιωργίτικο-Μπουτάρη.

11) Πολιτεία café. 25ης Μαρτίου 79-Εύοσμος, Θεσσαλονίκη.







Στο Πολιτεία Café το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Famous, ακολουθεί το Grant's και τρίτο έρχεται το Jameson.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Βαρελίσια Budweiser, Amstel, Heineken, Fix, Kaiser, Άλφα, Fischer, MARZEN, Duvel, Budweiser, Krusovise, Kozel, La Trappe, Septem.

Κρασιά: Λευκό, Μαλαγουζιά-Γεροβασιλείου. Κόκκινο, Αγιωργίτικο-Μπουτάρη.

12) Blister café. Σμύρνης 84-Εύοσμος, Θεσσαλονίκη.









Στο Blister café, το ουίσκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το FAMOUS GROUSE, ακολουθεί το Johnnie Walker –Red Label και τρίτο το HAIG.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Βαρελίσια Amstel, Heineken, Amstel, Amstel free, Mythos, Sol, Kaiser.

Κρασιά: Λευκό, Μοσχοφίλερο -Μπουτάρη. Κόκκινο, Αγιωργίτικο- Μπουτάρη.

13) BARLEY. Ευαγγελισμού Θεοτόκου 231-Εύοσμος, Θεσσαλονίκη.











Στο BARLEY το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το HAIG, ακολουθεί το JAMESON και τρίτο το Jack Daniels.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Βαρελίσια Pilsner Urquell, βαρελίσια Kozel, Heineken, Kaiser, Άλφα, Fischer, Kozel, Kozel Dark, Bud, McFarland, Krusovice, Erdinger.

Κρασιά: Λευκό, Moscato d'Asti, Μαλαγουζιά-Μπουτάρη. Κόκκινο, Μελίρυτος-Cambas.

14)Pirates.Παύλου Μελά 2-Εύοσμος,Θεσσαλονίκη.

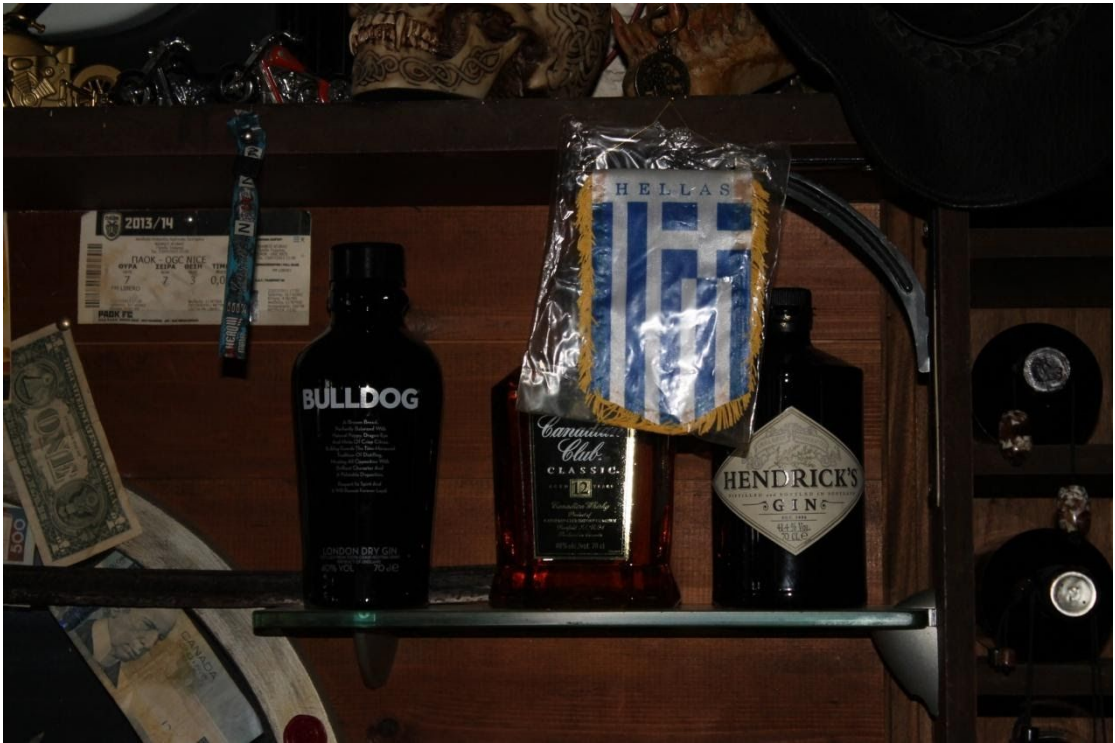














Στο café-bar Pirates το ουίσκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το JACK DANIEL'S,δεύτερο σε προτίμηση είναι το Johnnie Walker –Red Label και τρίτο το JAMESON.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα:Βαρελίσια ΑΛΦΑ,βαρελίσια Heineken, , βαρελίσια Amstel,βαρελίσια Amstel Bock, Amstel free,Fix,Duvel,Primator,Sol.

Κρασιά:Λευκό,Μοσχοφίλερο-Μπουτάρη.Κόκκινο,Κτήμα Γεροβασιλείου.

15)BIBLOS.28ης Οκτωβρίου 4-Εύοσμος,Θεσσαλονίκη.









Στο café-bar Biblos, το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το HAIG, ακολουθεί το JAMESON και τρίτο είναι το CHIVAS.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Βαρελίσια ΑΛΦΑ, Heineken, Άλφα, Amstel, ΒΕΡΓΙΝΑ.

Κρασιά: Λευκό, κόκκινο και ροζέ- ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ.

16) Ntemek. Παύλου Μελά 9-Εύοσμος, Θεσσαλονίκη.









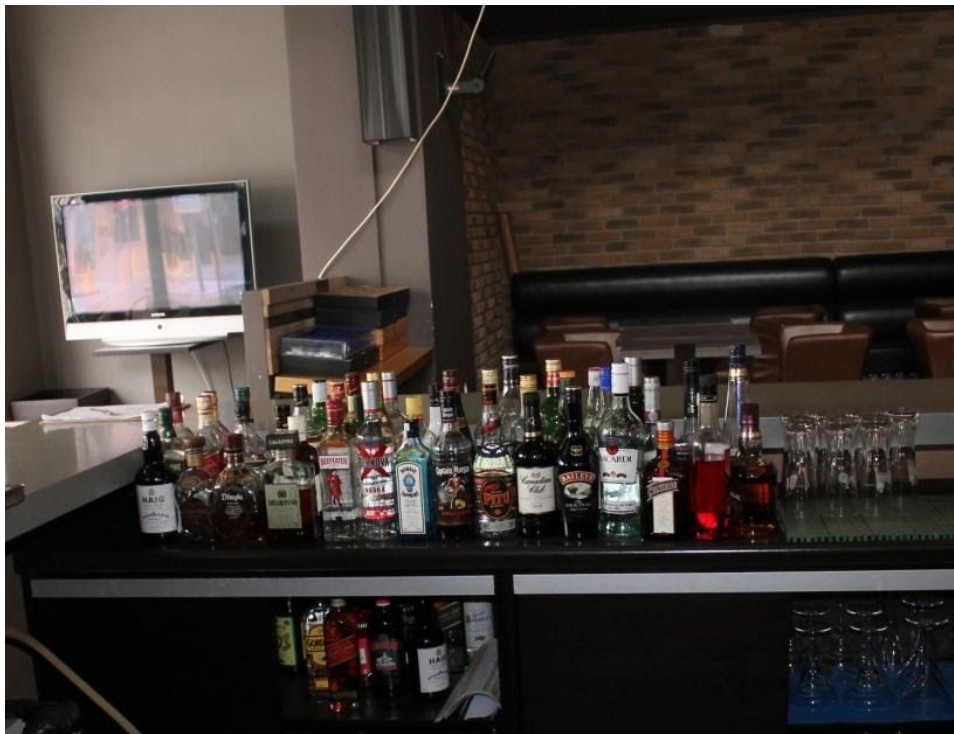
Το café-bar **ntemek** είναι ένα από τα πιο γνωστά και πολυσύχναστα bar της Θεσσαλονίκης με πολλά events και θεματικά parties. Το ούισκι που είναι πρώτο σε

προτίμηση είναι το Famous Grouse, ακολουθεί το Haig και τρίτο είναι το Johnnie Walker –Red Label.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα:Βαρελίσια
PRIMATOR,Heineken,Άλφα,Amstel,Amstel free,Amstel
Bock,Sol,Bud,Erdinger,Duvel,Buckler,McFarland.

Κρασιά:Λευκό,Μοσχοφίλερο-Μπουτάρη,Caramelo-ΤΣΑΝΤΑΛΗ.Κόκκινο,
Caramelo-ΤΣΑΝΤΑΛΗ και Sangria.

17)Allure.Εθνικής Αντιστάσεως & Παύλου Μελά 30-Κορδελιό,Θεσσαλονίκη.











Στο café-bar Allure, το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το HAIG, ακολουθεί το CHIVAS REGAL και τρίτο σε προτίμηση το Johnnie Walker –Red Label.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Βαρελίσια Heineken, βαρελίσια Erdinger και βαρελίσια McFarland, Amstel, Amstel Radler, Amstel Radler free.

Κρασιά: Λευκό, Μοσχοφίλερο-Μπουτάρη, Caramelo-ΤΣΑΝΤΑΛΗ. Κόκκινο ΚΑΝΕΝΑΣ- ΤΣΑΝΤΑΛΗ.

18) Tresor. Εθνικής Αντιστάσεως 79-Κορδελιό, Θεσσαλονίκη.











Στο café-bar Tresor το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Haig, ακολουθεί το Chivas Regal και τρίτο το Johnnie Walker –Red Label.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Βαρελίσια ΑΛΦΑ, Heineken, Sol, Bud, Amstel, Amstel Radler, Kaiser, Fischer.

Κρασιά: Λευκό, Αμπελίδα-Γαία Οινοτεχνική & Caramelo-ΤΣΑΝΤΑΛΗ. Κόκκινο, Caramelo-ΤΣΑΝΤΑΛΗ & Αγραβάνι- Γαία Οινοτεχνική.

19)mo Café.Εθνικής Αντιστάσεως 87-Κορδελιό,Θεσσαλονίκη.











Στο mo café-bar το ουίσκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το Johnnie Walker –Red Label ακολουθεί το HAIG και τρίτο σε προτίμηση είναι το Dewar's.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα: Βαρελίσια Heineken, Amstel, Amstel free, Amstel Radler, Heineken, Sol, ΑΛΦΑ, ΑΛΦΑ WEISS, Fischer.

Κρασιά: Λευκό, Βιβλία Χώρα. Κόκκινο, Γεροβασιλείου.

20)METRO.Εθνικής Αντιστάσεως 71-Κορδελιό,Θεσσαλονίκη.









Στο café-bar METRO το ούισκι που είναι πρώτο σε προτίμηση είναι το HAIG, ακολουθεί το Johnnie Walker –Red Label και τρίτο σε προτίμηση είναι το Famous Grouse.

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα:Βαρελίσια Fischer,Heineken,Fix,Fix Άνευ(χωρίς αλκοόλ),Bud,Kaiser,Amstel, Amstel Radler

Μπύρες που σερβίρει το κατάστημα:Βαρελίσια Heineken,Amstel,Amstel free, Amstel Heineken, Sol, ΆΛΦΑ, ΆΛΦΑ WEISS,Fischer.

Κρασιά:Λευκό,Μαλαγουζιά-Κτήμα Άλφα.Κόκκινο,Παράγκα-Κυρ Γιάννη.

Κεφάλαιο 3: Ελληνικά Αποστάγματα και Ποτά

3.1)Εισαγωγή

Η Ελληνική γή παράγει άριστες πρώτες ύλες για την παραγωγή αποσταγμάτων.

Φρούτα, καρποί, αρωματικά βότανα και σπόροι αποτέλεσαν τη βάση για την παραγωγή ποτών όπως , το ούζο, το τσίπουρο , η τεντούρα, η μαστίχα, το κουμ-κουάτ και ένα πλήθος άλλων ποτών, που συναντά κανείς ταξιδεύοντας στην Ελλάδα.

Η παράδοση της απόσταξης που χάνεται στο βάθος των ιστορικών χρόνων, συνεχίστηκε από το Βυζάντιο στο Άγιο Όρος και διατηρήθηκε μέσα στα χρόνια της Τουρκοκρατίας φτάνοντας μέχρι σήμερα, αξιοποιώντας τις παραπάνω πρώτες ύλες.

Η ποιότητα και η μοναδικότητά των ελληνικών ποτών & αποσταγμάτων, αναγνωρίστηκε από νωρίς στις αγορές της Ελλάδας και του Εξωτερικού.

Η φήμη τους και η σύνδεση τους με την Ελλάδα αναγνωρίζεται και προστατεύεται πλέον, πέρα από κάθε αμφισβήτηση, με την καταχώρησή τους στον Πίνακα με τις Προστατευόμενες Γεωγραφικές Ενδείξεις των αλκοολούχων ποτών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Παράρτημα III , του Καν.(ΕΚ)110/2008). <http://www.seaop.gr/el/drinks/>

- [Ούζο](#)
- [Τσίπουρο / Τσικουδιά](#)
- [Τεντούρα](#)
- [Μαστίχα Χίου](#)
- [Κίτρο Νάξου](#)
- [Κουμ - Κουάτ](#)

3.2)Ούζο

Το ούζο είναι ένα παραδοσιακό προϊόν που παράγεται από απόσταξη αγνών υλικών της γης. Συγκεκριμένα, ως βάση, χρησιμοποιείται απόσταγμα από σιτηρά, το οποίο τοποθετείται σε χάλκινα καζάνια και αρωματίζεται μέσω της διαδικασίας της απόσταξης, με βότανα και καρπούς, με κυρίαρχο το γλυκάνισο που του δίνει αυτή τη χαρακτηριστική γεύση.

Παράγεται αποκλειστικά στην Ελλάδα όπου και καταναλώνεται ευρέως, ενώ εξάγεται και στο εξωτερικό. Ανήκει στην κατηγορία των απεσταγμένων ανισούχων αλκοολούχων ποτών. Ανισούχα ποτά συναντάμε και σε άλλες χώρες της Μεσογείου, όπως είναι το πασις στη Γαλλία, το ρακί στην Τουρκία, η Σαμπούκα στην Ιταλία. Η παραγωγική διαδικασία του ούζου όμως, υπερέχει από τα υπόλοιπα ανισούχα ποτά καθώς προέρχεται από απόσταξη ενώ τα

περισσότερα προέρχονται από ανάμιξη ή διαβροχή των αρωματικών σπόρων. (<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9F%CF%8D%CE%B6%CE%BF>)

Από το 1989, το ούζο αποτελεί αναγνωρισμένο εθνικό προϊόν από την Ευρωπαϊκή Ένωση και η ονομασία 'ούζο', δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για άλλα ευρωπαϊκά ποτά. Το 2004 η σχετική εθνική νομοθεσία, αναγνωρίζει το ούζο Πλωμαρίου και Μυτιλήνης ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης εφόσον ολόκληρη η διαδικασία παραγωγής και εμφιάλωσης γίνεται εντός της συγκεκριμένης γεωγραφικής ζώνης.
(http://www.texnologosgeoponos.gr/2016/11/blog-post_902.html)

3.3) Τσίπουρο ή Τσικουδιά ή Ρακή

Το τσίπουρο είναι ένα ελληνικό οινοπνευματώδες ποτό το οποίο ξεκίνησε την πορεία του πριν από επτά περίπου αιώνες στα μοναστήρια του Αγίου Όρους. Το τσίπουρο είναι κατοχυρωμένο ως αποκλειστικό ελληνικό προϊόν, αν και παράγεται στις περισσότερες γωνιές της χώρας, έχει προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις (Π.Γ.Ε.): Για παράδειγμα, το τσίπουρο Μακεδονίας, το τσίπουρο Θεσσαλίας, το τσίπουρο Τυρνάβου και Κρήτης. Επίσης, το συναντάμε με διάφορες τοπικές ονομασίες, όπως ρακή, τσικουδιά ή σούμα. Πρόκειται για το ίδιο ελληνικό απόσταγμα, σαφώς με κάποιες διαφορές στην παραγωγή. Έτσι, οι κρητικοί λένε τσικουδιά ή ρακή το τσίπουρο που αποστάζεται μόνο μια φορά, ενώ οι Θεσσαλοί και οι Μακεδόνες λένε τσίπουρο αυτό που αποστάζεται δυο φορές. Επιπλέον, οι Κρητικοί και οι Ηπειρώτες προτιμούν να το φτιάχνουν σκέτο, χωρίς άλλα μυρωδικά, ενώ οι Θεσσαλοί και οι Μακεδόνες ψηφίζουν το τσίπουρο αρωματισμένο με γλυκάνισο. (<http://www.athinorama.gr/umami/spirits/articles/?id=2501492>)

Το τσίπουρο παρασκευάζεται με την απόσταξη *στέμφυλων* (ή *στράφυλα* ή *τσίπουρα*) δηλαδή από τα *ράκη* (υπολείμματα) των σταφυλιών που μένουν μετά το πάτημα και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού. Επίσης είναι δυνατή η απόσταξη ολόκληρων των σταφυλιών, οπότε σε αυτήν την περίπτωση η απόδοση είναι μεγαλύτερη, ή και έτοιμου κρασιού. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν τόσο λευκά όσο και κόκκινα σταφύλια. Κατά την απόσταξη προστίθενται κάποιες φορές στον αποστακτήρα, εκτός από τα στέμφυλα, διάφορες αρωματικές ουσίες, όπως γλυκάνισος, μάραθος κ.ά. ή στην Κρήτη φύλλα καρυδιάς. Ο γλυκάνισος είναι η αιτία του "ασπρίσματος" του τσίπουρου όταν προστίθεται νερό ή πάγος. Συχνά το τσίπουρο αποστάζεται και δεύτερη φορά, αφού έτσι βελτιώνεται η ποιότητά του. (<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CF%83%CE%AF%CF%80%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%BF>)

Τσίπουρο VS Ούζο

Σε πολλούς καταναλωτές υπάρχει μια σύγχυση. Δεν μπορούν να διακρίνουν το ούζο από το τσίπουρο. Κι αυτό γιατί και στα δύο (τουλάχιστον στην Θεσσαλία και Μακεδονία) υπάρχει ο γλυκάνισος. Η ομοιότητα των προϊόντων για το κοινό προκύπτει από το θόλωμα που εμφανίζεται κατά την αραίωση των δύο ποτών με νερό και πάγο. Επιπλέον έχουν γειτονική γεύση καθώς και συνοδεύονται από τα ίδια εδέσματα και μεζεδάκια. Στην πραγματικότητα έχουμε να κάνουμε με δύο εντελώς διαφορετικά προϊόντα. Τα στοιχεία που τα διαφοροποιούν βρίσκονται στον τρόπο παραγωγής καθώς και στην σύστασή τους.

Η κύρια διαφορά του τσίπουρου από το ούζο είναι ότι το μεν τσίπουρο έχει ως πρώτη ύλη τα υπολείμματα της οινοποίησης, δηλαδή τα τσάμπουρα, τις ρώγες, τις φλούδες των σταφυλιών τα οποία ζυμώνονται σε χαμηλές θερμοκρασίες και αποδίδουν τα αρώματα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των σταφυλιών, ενώ είναι δυνατόν να προστεθούν και ελαφριά αρώματα καρπών ή μυρωδικών ενώ η απόσταξη μπορεί να πραγματοποιηθεί 1-2 ή ακόμα και 3 φορές, ανάλογα με τον χαρακτήρα του αποστάγματος.

Τσίπουρο, ρακή ή τσικουδιά είναι το ένα και το αυτό. Οι διαφορές στην ονομασία προέρχονται από την ντοπιολαλιά: ρακή από το αρχαίο «ραξ-ραγός» ή ρώγα, τσικουδιά από τα «τσίκουδα» ή αλλιώς τα τσάμπουρα τα υπολείμματα δηλαδή από το πάτημα των σταφυλιών.

Όπως και να έχει, πρόκειται για το ίδιο απόσταγμα που πίνετε σκέτο, σε χαμηλή θερμοκρασία γύρω στους 10 βαθμούς, κρύο από το ψυγείο ή με την προσθήκη πάγου. Συνοδεύει όλο το μενού των Ελληνικών μεζέδων και μπορούμε να το βρούμε συνήθως σε δύο εκδοχές : με γλυκάνισο ή χωρίς. Από εκεί και πέρα ξεκινά η φαντασία των ανά την Ελλάδα πανάξιων αποσταγματοποιών που δημιουργούν κάθε εποχή νέες γεύσεις, αρώματα, εμπειρίες.



Το ούζο από την άλλη πλευρά είναι η πρόσμειξη καθαρής αλκοόλης γεωργικής προελεύσεως με μια μεγάλη ποικιλία από αρωματικά, μπαχαρικά, φρούτα, καρπούς ή φυτά. Η αλκοόλη γεωργικής προελεύσεως συνήθως παράγεται από τα αποσταγματοποιεία και λαμβάνεται με απόσταξη ύστερα από αλκοολική ζύμωση ζαχαρούχων και αμυλούχων γεωργικών προϊόντων.

Ως πρώτη ύλη χρησιμοποιούνται διάφορες γλυκαντικές ύλες όπως η μελάσα, τα χαρούπια, τα σύκα, τα δαμάσκηνα καθώς και το κρασί, από το οποίο λαμβάνεται με κλασματική απόσταξη. Στην συνέχεια η καθαρή αυτή αλκοόλη χρησιμοποιείται για την παραγωγή του ούζου.

Το ούζο, σε αντίθεση με το τσίπουρο, είναι συνήθως μόνο σε μικρό ποσοστό προϊόν απόσταξης σταφυλιών. Παράγεται από αναγνωρισμένους και ελεγχόμενους ποτοποιούς με καθαρή αλκοόλη 96% vol γεωργικής προέλευσης και γλυκάνισο ή καθαρή ανηθόλη.

Σύμφωνα με την νομοθεσία πρέπει τουλάχιστον το 20% να προέρχεται από την επαναπόσταξη αλκοόλης από σταφύλια. Ωστόσο τα τελευταία χρόνια έχει προκύψει μία premium κατηγορία ούζων που είναι προϊόντα 100% απόσταξης από σταφύλια.

Το ούζο προέκυψε σαν ανάγκη των βιοτεχνών ποτοποιιών να καλύψουν την μεγάλη ζήτηση σε τσίπουρο στη περίοδο του μεσοπολέμου που και η παραγωγή σταφυλιών είχε μειωθεί (πόλεμοι, φυλλοξήρα).

Παρά τις αλλαγές που έχουν επέλθει στην ελληνική κοινωνία το ούζο και το τσίπουρο εξακολουθούν να παραμένουν προϊόντα που διατηρούν το λαϊκό τους προφίλ.

Το ούζο, το τσίπουρο και η τσικουδιά, αλλά και η κυπριακή Ζιβανία είναι προστατευόμενα προϊόντα εντός της ΕΕ, αλλά και έναντι των τρίτων χωρών, σύμφωνα με απόφαση του Συμβουλίου Υπουργών Γεωργίας της ΕΕ.
(<https://tsipouraki.gr/tsipouro-vs-ouzo/>)

Ποιο είναι πιο δυνατό;

Οι αλκοολικοί βαθμοί του τσίπουρου συνήθως είναι υψηλότεροι από αυτούς του ούζου, οπότε το τσίπουρο μπορεί να θεωρηθεί πιο «δυνατό». Από την άλλη μεριά, όμως, το ούζο έχει τη φήμη ότι «χτυπάει στο κεφάλι». Η αλήθεια είναι ότι και τα δύο ποτά είναι εξαιρετικά αλκοολούχα και μπορούν εύκολα να προκαλέσουν μέθη.

Πάντως, η φήμη που συνοδεύει το ούζο έχει αποδοθεί σε διάφορους λόγους, όπως στη ζάχαρη που μπορεί να περιέχεται στο «απλό» ούζο – ο συνδυασμός ζάχαρης και αλκοόλης προκαλεί γρηγορότερα μέθη. Ακόμη, εκτιμάται ότι ο πονοκέφαλος μπορεί να οφείλεται στα συναπόστακτα (ή

ζυμέλαια, όπως η μεθανόλη) που μπορεί να περιέχει η αλκοόλη που προμηθεύονται οι αποσταγματοποιοί.

Τέλος, ο πονοκέφαλος έχει αποδοθεί και στο ότι τα «απλά» ούζα δεν είναι εξ ολοκλήρου προϊόν απόσταξης, αλλά ανάμειξης συστατικών.

3.4) Ζιβανία

Η Ζιβανία ή ζιβάνα είναι ένα παραδοσιακό κυπριακό απόσταγμα που παράγεται στο νησί της Κύπρου από στέμφυλα, δηλαδή το υπόλειμμα σταφυλιών που πιέστηκαν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας οινοποίησης (συμπεριλαμβανομένων των μίσχων και των σπόρων) που αναμειγνύονται με ξηρά κρασιά που παρήχθησαν από τις τοπικές ποικιλίες σταφυλιών της Κύπρου. Το μείγμα στέμφυλων/κρασιού αποστάζεται έπειτα στις ειδικές παραδοσιακές συσκευές απόσταξης, παράγοντας τη ζιβανία. Η ζιβανία είναι άχρωμο οινοπνευματώδες με ελαφρύ άρωμα σταφίδων. Η τυπική περιεκτικότητα σε οινόπνευμα είναι 45%vol. Δεν περιέχει ζάχαρη και δεν έχει καμία οξύτητα. Η ονομασία του ποτού προέρχεται από τη λέξη ζιβαν ή ζιβανό με την οποία προσδιορίζονται τα στέμφυλα, δηλαδή τα απομεινάρια των σταφυλιών από τα οποία παράγεται. Παράγεται στην Κύπρο από τον καιρό που η Γαληνότατη Δημοκρατία της Βενετίας κυβερνούσε το νησί, γύρω στα τέλη του 14ου αιώνα. Τα στοιχεία της συνεχούς παραγωγής του κατά τη διάρκεια της οθωμανικής και βρετανικής κατοχής του νησιού, προέρχονται από διάφορους συγγραφείς που κατά καιρούς επισκέφτηκαν την Κύπρο, όπως ο Βρετανός συγγραφέας Samuel Baker το 1879. Από το 2004, η Ζιβανία έχει προστατευθεί στο πλαίσιο των κανονισμών της ΕΕ, ως προϊόν μοναδικό στην Κύπρο και δεν μπορεί υπό αυτήν τη μορφή να παραχθεί σε οποιαδήποτε άλλη χώρα, ούτε να εμπορευθεί με αυτό το όνομα.

Παραγωγή

Προκειμένου να παραχθεί ζιβανία ανώτερης ποιότητας, χρησιμοποιούνται ώριμα υγιή σταφύλια της καλύτερης ποιότητας. Το σταφύλι που χρησιμοποιείται για ζύμωση πρέπει να είναι λιγότερο από 13°, προκειμένου να επιτευχθεί η τέλεια ζύμωση. Μόλις η διαδικασία της ζύμωσης ολοκληρωθεί (δηλαδή λιγότεροι ή ίσος στην ανάγνωση 0° Baum), το κρασί και ο σπός μήλου μεταφέρονται στο κύριο τμήμα των συσκευών απόσταξης, το καζάνι, και η διαδικασία απόσταξης αρχίζει. Η τελευταία ζιβανία που βγαίνει από τις συσκευές, καλείται "πόρακος" και έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα. Υπάρχουν κυρίως τρεις τύποι διαδικασιών απόσταξης:

- Απόσταξη κρασιού.
- Απόσταξη μείγματος κρασιού και στέμφυλων.
- Απόσταξη μείγματος στέμφυλων, νερού και "ποράκου".

Ανάλογα με τη διαδικασία απόσταξης, διαφορετικές ποιότητες ζιβανίας μπορούν να παραχθούν.

Αποθήκευση και μεταφορά

Η ζιβανία αποθηκεύεται συνήθως σε καθαρά ξύλινα ή γαλβανισμένα μεταλλικά κιβώτια, που μπορούν να σφραγιστούν προκειμένου να αποκλειστεί το ενδεχόμενο εξάτμισης. Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, ιδιαίτερη προσοχή λαμβάνεται για να μην χτυπηθούν τα κιβώτια ή να συμβεί κάποια διαρροή ή εξάτμιση της ζιβανίας.

Χρήση

Εκτός από την κλασική της χρήση ως οινοπνευματώδες ποτό η ζιβανία χρησιμοποιείται και για διάφορους άλλους λόγους, όπως για θεραπεία πληγών, για εντριβές σε μέρη του σώματος, ως θεραπεία για το κρυολόγημα, σε πονόδοντους ή ως ποτό προθέρμανσης κατά τη διάρκεια των κρύων μηνών του χειμώνα, ειδικά στα χωριά στο βουνό Τρόοδος. Παλιότερα αποτελούσε ένα από τα κύρια οινοπνευματώδη ποτά που καταναλώνονταν στην Κύπρο. Σε μερικά χωριά προστίθεται στη ζιβανία κανέλα, δίνοντας στο ποτό κόκκινο χρώμα και διαφοροποιώντας το άρωμα και τη γεύση. Καθώς η ζιβανία ωριμάζει, γίνεται καλύτερη και πιο αρωματική.

Κατανάλωση

Η Ζιβανία σερβίρεται παγωμένη με αμύγδαλα, ξύλα καρυδιάς, λουκούμι, σουτζούκο ή μικρά ορεκτικά όπως, λουκάνικο (παραδοσιακό κυπριακό λουκάνικο), ή λούντζα (παραδοσιακό κυπριακό καπνισμένο χοιρινό κρέας). (<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%96%CE%B9%CE%B2%CE%B1%CE%BD%CE%AF%CE%B1>)

3.5)Ελληνικά Ηδύποτα

Τεντούρα Πατρών



Τεντούρα ή «Τεντούρα Πατρών» είναι το βαθύ καφεκόκκινο ελληνικό ηδύποτο (λικέρ), που χαρακτηρίζεται από αρώματα γαρύφαλλου και κανέλας, τα οποία πρέπει να υπερισχύουν οργανοληπτικά. Η τεντούρα μπορεί βέβαια να αρωματίζεται και με άλλα μπαχαρικά ή και εσπεριδοειδή ή για την παρασκευή της να προστίθενται γλυκά κρασιά ΠΟΠ, όπως Μαυροδάφνη Πατρών, Μοσχάτο Πατρών ή Μοσχάτο Ρίου. Η δε γλυκύτητά της μπορεί να οφείλεται σε ζάχαρη ή και μέλι.

Η τεντούρα παρασκευάζεται από τα μέσα του 19ου αιώνα με ιδιαίτερο και παραδοσιακό τρόπο (αρωμάτιση αλκοόλης, νερού ή μίγματος νερού και αλκοόλ και εκχύλιση αρωματικών). Σε αντίθεση με ό,τι ισχύει γενικώς για τα λικέρ (κατώτατος αλκοολικός τίτλος 15% vol.), η τεντούρα μπορεί να έχει κατώτατο αλκοολικό τίτλο 18% vol. και ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 120 gr/lit (αντί των 100 gr/lit που αφορά γενικώς τα λικέρ). Στην περίπτωση όμως που αυτό το ελληνικό ηδύποτο φέρει την ένδειξη «Τεντούρα Πατρών» οι αντίστοιχες τιμές πρέπει να είναι 20% vol. και 150 gr/lit, ενώ σε αυτό πρέπει να έχει προστεθεί και γλυκός οίνος, 0,5% επί του τελικού προϊόντος.

Μαστίχα Χίου



Η μαστίχα Χίου είναι ένα από τα πλέον ιστορικά ποτά της Ελλάδας, με ρίζες στην αρχαιότητα και γραπτές αναφορές για την παρασκευή του από τα μέσα του 19ου αιώνα. Το διαφανές και κατά κανόνα άχρωμο ελληνικό ηδύποτο (λικέρ) με τη γεωγραφική ένδειξη «Μαστίχα Χίου» παρασκευάζεται στο ομώνυμο νησί, με ιδιαίτερο και παραδοσιακό τρόπο. Χαρακτηρίζεται φυσικά από το άρωμα της μαστίχας Χίου, όπως αυτό προκύπτει από τη χρήση ρητίνης ή αιθέριου ελαίου (από απόσταξη ρητίνης μαστιχοφόρου σχίνου). Άλλωστε, η σύνδεση της Μαστίχας Χίου με την ευδιάλυτη στην αλκοόλη ρητίνη, που προέρχεται από αυτό το μοναδικό στον κόσμο δέντρο, είναι άρρηκτη.

Για την παρασκευή αυτού του ελληνικού ηδύποτου, αρωματίζεται αλκοόλη με μαστίχα Χίου, μέσω ασυνεχούς απόσταξης (τουλάχιστον 30% της συνολικής αλκοόλης, σε χάλκινους παραδοσιακούς άμβυκες), ενδεχομένως και με προσθήκη μαστιχελαίου Χίου. Σε αντίθεση με ό,τι ισχύει γενικώς για τα λικέρ (κατώτατος αλκοολικός τίτλος 15% vol.), η μαστίχα Χίου μπορεί να έχει κατώτατο αλκοολικό τίτλο 20% vol. και ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 150 gr/lt (αντί των 100 gr/lt που αφορά γενικώς τα λικέρ).

Κουμκουάτ Κέρκυρας



Το υποκίτρινο έως πορτοκαλοκίτρινο ελληνικό ηδύποτο με την ένδειξη «Κουμκουάτ Κέρκυρας» πρέπει να παράγεται σε όλα τα στάδιά του σε αυτό το νησί και να έχει τη χαρακτηριστική γεύση και τα αρώματα από τον καρπό του ομώνυμου κερκυραϊκού δέντρου (το οποίο έχει πολλή αρωματική ένταση και πολυπλοκότητά, από το πλήθος αρωματικών ενώσεων που περιέχει). Παράγεται με διαβροχή, κυρίως των καρπών, αλλά και ανθών, φύλλων και βλαστών του δέντρου αυτού, σε μίγμα ουδέτερης αιθυλικής αλκοόλης και νερού, αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 40% vol. και ενδεχομένως απόσταξη του εκχυλίσματος, παρουσία ή όχι καρπών ή τμημάτων του δέντρου κουμκουάτ.

Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του εν λόγω ελληνικού ηδύποτου πρέπει να είναι 20% vol. (σε αντίθεση με ό,τι ισχύει γενικώς για τα λικέρ, που ο κατώτατος αλκοολικός τίτλος τους μπορεί να είναι 15% vol.)

Κίτρο Νάξου



Το Κίτρο Νάξου είναι ένα ελληνικό ηδύποτο (λικέρ), στο οποίο τα κυρίαρχα αρώματα είναι αυτά του καρπού και των φύλλων της κιτριάς (κιτρόδεντρο), που ανήκει στα εσπεριδοειδή. Έτσι, παράγεται με διαβροχή των φύλλων, βλαστών ή και καρπών αυτού του δέντρου σε μίγμα αλκοόλης και νερού, αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 40% vol. και απόσταξη του εκχυλίσματος. Ο ελάχιστος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 25%.

Αυτό το ελληνικό ηδύποτο (λικέρ) απαντάται σε τρεις τύπους, με διαφοροποίηση στη γλυκύτητα και τον αλκοολικό βαθμό, ενώ έχει επικρατήσει οι τρεις αυτοί τύποι να ξεχωρίζουν από το διαφορετικό χρώμα τους:

- Πράσινο, με την μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και την μικρότερη σε αλκοόλη,
 - Άχρωμο (ή «λευκό», όπως λέγεται στην καθομιλουμένη), με ενδιάμεση περιεκτικότητα σε σάκχαρα και αλκοόλη
 - Κίτρινο, με τη μικρότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και τη μεγαλύτερη σε αλκοόλη, μάλλον και αρώματα
- Φυσικά, το εν λόγω ελληνικό ηδύποτο πρέπει να παράγεται σε όλα τα στάδιά του στο ομώνυμο κυκλαδίτικο νησί. (<http://www.apostagmata.gr/spirits/spirits-idipota>)

Κεφάλαιο 4: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης- ΠΟΠ & ΟΙΝΟΙ ΠΟΠ

4.1)Ορισμός Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)

Ως **προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)** νοείται το όνομα μιας περιοχής, που χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός αγροτικού ή κτηνοτροφικού προϊόντος που παράγεται σε αυτήν και η ποιότητα του ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον. Το καθεστώς για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων θεσπίστηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση το 1992 με τον κανονισμό 2081/92^[1]

4.1α)Ονομασία προέλευσης οίνων

Για τους οίνους μιας περιοχής οι όροι καθορίζουν:

- Τη ζώνη παραγωγής του οίνου
- Τη ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα
- Τις καλλιεργητικές τεχνικές
- Τις μεθόδους οινοποίησης
- Τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο
- Τη στρεμματική απόδοση

Οι οίνοι ονομασίας προέλευσης αποτελούνται από τους οίνους Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης και από τους οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π). Οι παραπάνω όροι διαφέρουν για κάθε μία κατηγορία. (https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CF%81%CE%BF%CF%83%CF%84%CE%B1%CF%84%CE%B5%CF%85%CF%8C%CE%BC%CE%B5%CE%BD%CE%B7_%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%B1%CF%83%CE%AF%CE%B1_%CF%80%CF%81%CE%BF%CE%AD%CE%BB%CE%B5%CF%85%CF%83%CE%B7%CF%82)

4.2)Οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας

Οι **οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας** («Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης») περιλαμβάνουν την κατηγορία ελληνικών οίνων «Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης» (ΟΠΑΠ και ΟΠΕ).

Οι περιοχές που παράγονται οι οίνοι ΟΠΑΠ – «Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας» (μέρος των **οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας**) είναι ουσιαστικώς οι ιστορικές αμπελουργικές και οινοπαραγωγικές περιοχές του αμπελώνα της Ελλάδας. Εκεί έχουν οροθετηθεί αμπελουργικές ζώνες με βάση όρια κοινοτήτων (και κάποιες δεσμεύσεις ως προς τα υψόμετρα ή φυσικά και τεχνητά όρια). Με την εξαίρεση δύο περιοχών, οι ποικιλιακές συνθέσεις ορίζονται μόνον από ελληνικές γηγενείς ποικιλίες αμπέλου. Σε όλες τις ζώνες υπάρχουν δεσμεύσεις ως προς τις μέγιστες επιτρεπόμενες στρεμματικές αποδόσεις και διάφορες άλλες προϋποθέσεις ως προς τις οποίες οι οίνοι ελέγχονται. Οι οίνοι ΟΠΑΠ, που φέρουν υποχρεωτικώς στο λαιμό της φιάλης μια χαρακτηριστική ερυθρή ταινία, πρέπει απαραίτητως να παράγονται σε

οινοποιεία που βρίσκονται εντός της αμπελουργικής ζώνης τους. Εκτός δηλαδή από τα σταφύλια που προέρχονται υποχρεωτικώς από τη ζώνη, η οινοποίηση πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που έχουν εγκαταστάσεις εντός αυτής.

Οι ζώνες των οίνων ΟΠΕ – «Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη» (μέρος των **οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας**) είναι εξίσου ιστορικές αμπελουργικά και καθορισμένες γεωγραφικά περιοχές, στις οποίες οι οίνοι ΟΠΕ παράγονται από οινοποιεία μέσα στη ζώνη. Οι οίνοι ΟΠΕ, που φέρουν υποχρεωτικώς στο λαιμό της φιάλης μια χαρακτηριστική μπλε ταινία, έχουν όλες τις προϋποθέσεις των οίνων ΟΠΑΠ και επιπλέον, αυξημένες απαιτήσεις σε περιεκτικότητα σακχάρων. Ο λόγος είναι ότι πρόκειται αποκλειστικώς για γλυκείς οίνους, που παράγονται με δύο τρόπους:

- Προσθήκη αλκοόλ οινικής προέλευσης (πρώην ενισχυμένοι οίνοι – πλέον οίνοι λικέρ). Τέτοιοι οίνοι φέρουν το χαρακτηρισμό «φυσικός γλυκός». Η χρήση του αλκοόλ κάνει αυτούς τους οίνους «ελεγχόμενους».
- Με συμπύκνωση των σταφυλιών με διάφορες φυσικές τεχνικές (υπερωρίμαση στο πρέμνο, έκθεση στον ήλιο –λιαστά σταφύλια– λιάσιμο ή αερισμός μετά τον τρύγο). Αυτοί οι οίνοι έχουν το χαρακτηρισμό «φυσικώς γλυκός», ενώ αν έχει γίνει λιάσιμο των σταφυλιών, μπορεί να έχουν το χαρακτηρισμό «λιαστός». Στους οίνους αυτούς δεν επιτρέπεται η γλύκανση με προσθήκη γλεύκους, συμπυκνωμένου ή όχι, αλκοόλης ή αποστάγματος.

Οι **οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας** (ΟΠΑΠ και ΟΠΕ) υπόκεινται σε δεσμεύσεις όσον αφορά τις ενδείξεις και άλλες πληροφορίες που μπορούν να αναγράφουν στην ετικέτα. Οι δεσμεύσεις αφορούν τους χρόνους παλαίωσης (οξειδωτικής, εντός βαρελιού και αναγωγικής, εντός φιάλης), αλλά και τους χαρακτηρισμούς που αφορούν την αμπελοοινική εκμετάλλευση που τους παράγει.

Στις δημοφιλείς ζώνες **οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας** (ΟΠΑΠ και ΟΠΕ) αξιοποιείται η διάταξη που επιτρέπει την ωρίμαση σε βαρέλια (πλην των ΠΟΠ Σαντορίνη και ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia), την εμφιάλωση (πλην ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia) και την αναγωγική παλαίωση και σε εγκαταστάσεις εκτός ζώνης. Έτσι, **οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας** (ΟΠΑΠ και ΟΠΕ) παράγονται και από επιχειρήσεις εκτός ζωνών, εφόσον συνεργάζονται με κάποιο οινοποιείο εντός της εκάστοτε ζώνης.

Οι **οίνοι ΠΟΠ της Ελλάδας** είναι οι ΠΟΠ Αγχίαλος, ΠΟΠ Αμύνταιο, ΠΟΠ Αρχάνες, ΠΟΠ Γουμένισσα, ΠΟΠ Δαφνές, ΠΟΠ Ζίτσα, ΠΟΠ Λήμνος, ΠΟΠ Μαντίνεια, ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς, ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών, ΠΟΠ Μεσενικόλα, ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia, ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλλονιάς, ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου, ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου, ΠΟΠ Νάουσα, ΠΟΠ Νεμέα, ΠΟΠ Πάρος, ΠΟΠ Πάτρα, ΠΟΠ Πεζά, ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτων, ΠΟΠ Ραψάνη, ΠΟΠ Ρόδος, ΠΟΠ Ρομπόλα, ΠΟΠ Σάμος, ΠΟΠ Σαντορίνη και ΠΟΠ Σητεία.

(http://www.newwinesofgreece.com/el/oinoi_pop_tis_elladas/index.html)

4.2α) ΠΟΠ Μαντίνεια

Η ζώνη του **ΠΟΠ Μαντίνεια** (θεσπίστηκε το 1971) εκτείνεται στο κεντρικό ανατολικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Αρκαδίας, μεταξύ των βουνών Πάρνωνας (2.404μ.) στα ανατολικά και Μαίναλο (1.980μ.) στα δυτικά, εκτείνεται το Μαντινειακό Πεδίο, ένα οροπέδιο με μέσο υψόμετρο 660μ. Στην ευρύτερη αυτή περιοχή, η ζώνη του **ΠΟΠ Μαντίνεια** περιλαμβάνει τμήματα των περιοχών Τρίπολης (*Τρίπολη, Άγιος Βασίλειος, Άγιος Κωνσταντίνος, Μερκοβούνι, Πέλαγος, Σκοπή*), Βαλτετσίου (*Δάφνη*), Κορυθίου (*Αγιωργίτικα, Ζευγολατιό, Νεοχώρι, Παρθένι, Στενό*), Λεβιδίου (*Κανδήλα, Λεβίδι, Ορχομενός, Παλαιόπυργος*), Μαντίνειας (*Αρτεμίσιο, Κάψια, Λουκάς, Νεστάνη, Πικέρνη, Σάγκα, Σιμιάδες*) και Τεγέας (*Λιθοβούνια*).

Πριν αναφερθούμε στη ζώνη του **ΠΟΠ Μαντίνεια** πρέπει να καταστεί σαφές ότι η σωστή λέξη είναι Μαντίνεια και όχι Μαντινεία, όπως πολλές φορές λέγεται ή γράφεται. Έρχεται από την αρχαία Μαντίνεια, τα ερείπια της οποίας βρίσκονται στα βορινά του οροπεδίου. Οι ταξιδιώτες της περιοχής αντικρίζουν το μαντινειακό Πεδίο αμέσως μόλις περάσουν τη σήραγγα Αρτεμισίου. Το οροπέδιο είναι μια εκτεταμένη επιμήκης έκταση, περίπου στη διεύθυνση βορράς – νότος, συνολικού μήκους περί τα 36 χιλιόμετρα. Βόρεια, στην περιοχή του Λεβιδίου, έχει μικρό πλάτος, αλλά νότια φαρδαίνει αρκετά, φτάνοντας περί τα 18 χιλιόμετρα. Με τέτοια θέση και διαμόρφωση είναι επόμενο, το χειμώνα, μερικές περιοχές να λιμνάζουν συστηματικά. Ο νόμος όμως τις εξαιρεί με σαφήνεια από τη ζώνη. Εκτός από τις «πεδινές» εκτάσεις το μοσχοφίλερο καλλιεργείται και στις χαμηλές πλαγιές των βουνών που περιβάλλουν το οροπέδιο. Η ωρίμαση των σταφυλιών είναι αργή και ο τρύγος όψιμος, μέσα στον Οκτώβριο, με αποτέλεσμα να κινδυνεύει κάποιες χρονιές από τις φθινοπωρινές βροχές. Είναι διακριτά δύο αρωματικά και γευστικά προφίλ στους οίνους **ΠΟΠ Μαντίνεια**. Τα σταφύλια του οροπεδίου έχουν πιο αρωματικό προφίλ, με τονισμένο το άρωμα τριαντάφυλλου, ενώ τα σταφύλια των πλαγιών τονίζουν τα αρώματα εσπεριδοειδών και έχουν μάλλον πιο υψηλή οξύτητα. Ωστόσο, σε κάθε περίπτωση, μοσχοφίλερο-Μαντίνεια είναι άρρηκτα δεμένα, δίνοντας λευκά ξηρά κρασιά χαρακτηριστικά του ελληνικού αμπελώνα. Εντός της ζώνης δραστηριοποιούνται 11 οινοποιεία, που παράγουν οίνους **ΠΟΠ Μαντίνεια**. Το μοσχοφίλερο όμως είναι τόσο δημοφιλές, που με τις απαραίτητες εκ του νόμου συνεργασίες **ΠΟΠ Μαντίνεια** παράγουν και 20 οινοποιεία εκτός της ζώνης.

Ποικιλίες

Μοσχοφίλερο (τουλάχιστον 85%), ασπρούδες.

Τύπος κρασιού

- Λευκός ξηρός

(http://www.newwinesofgreece.com/el/lista_oinon_pop/el_pop_mantineia.htm)

4.2β)ΠΟΠ Νεμέα

Ο **ΠΟΠ Νεμέα** (θεσπίστηκε το 1971) είναι ο μόνος ελληνικός οίνος ΠΟΠ που η ζώνη του εκτείνεται σε δύο περιφερειακές ενότητες της χώρας. Το κατά πολύ μεγαλύτερο τμήμα της στο νότιο κεντρικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Κορινθίας, κυρίως στην περιοχή Νεμέας (*Νεμέα, Αηδόνια, Αρχαία Νεμέα, Αρχαίες Κλεωνές, Γαλατάς, Δάφνη, Καστράκι, Κούτσι, Λεόντιο, Πετρί*), ενώ μικρότερες εκτάσεις υπάρχουν στις περιοχές Σικυωνίων (*Μποζικά, Τιάνη*) και Στυμφαλίας (*Ασπρόκαμπος, Κεφαλάρι, Ψάρι*). Η έκταση στην περιφερειακή ενότητα Αργολίδας είναι μικρή και εντοπίζεται στο βορειοδυτικό τμήμα της, στις περιοχές Κουτσοποδίου (*Μαλανδρένι*) και Λύρκειας (*Γυμνό*).

Ο **ΠΟΠ Νεμέα** είναι ο «φλυάσιος οίνος» των αρχαίων Ελλήνων, οίνος συνδεδεμένος με το μύθο του Ηρακλή, ο οποίος λατρευόταν στην περιοχή. Άλλωστε, εκεί υπάρχει και ιερό του. Γι' αυτό και η λαϊκή παράδοση καταγράφει το κρασί της Νεμέας ως «το αίμα του Ηρακλή». Η Νεμέα, που παλιά λεγόταν Άγιος Γεώργιος, έχει μάλλον ονοματίσει την ποικιλία αγιωργίτικο και είναι ο κύριος τόπος της. Στη συνολική έκταση της ζώνης υπάρχει κατά τόπους μεγάλη διαφοροποίηση εδαφών και κλιματικών συνθηκών. Συνηθίζεται ο ανεπίσημος διαχωρισμός της ζώνης σε 3 επιμέρους υποζώνες, με βάση τα υψόμετρα, στις οποίες η ωρίμαση και τα συνολικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών προσφέρονται για διαφορετικά στυλ (ή τύπους) οίνων. Γεγονός είναι ότι το αγιωργίτικο είναι η πλέον πολυδύναμη γηγενής ερυθρή ποικιλία και στη Νεμέα έχουν αναπτυχθεί διάφορες «σχολές» οινοποίησης, οι οποίες προσφέρουν από φρέσκους ερυθρούς οίνους έως οίνους βαθιάς παλαιώσης. Σε αυτούς ειδικά, η σχέση Νεμέα-αγιωργίτικο αποτελεί μια από τις πλέον σημαντικές οινικές παρουσίες του ελληνικού αμπελώνα και των σύγχρονων κρασιών του, όσον αφορά τον τύπο των ερυθρών ξηρών οίνων. Μια τάση που άρχισε πρόσφατα να αναπτύσσεται είναι η παρασκευή γλυκών (επιδόρπιων) οίνων, οι οποίοι προβλέπονται ως **ΠΟΠ Νεμέα**. Στην περιοχή έχουν γίνει σημαντικές επενδύσεις και από μη ντόπιους οινοπαραγωγούς. Έτσι, 38 οινοποιεία εντός της ζώνης και με τις απαραίτητες συνεργασίες 35 οινοποιεία εκτός ζώνης παράγουν οίνους **ΠΟΠ Νεμέα**.

Ποικιλία

Αγιωργίτικο 100%

Τύποι κρασιών

- Ερυθρός ξηρός
- Ερυθρός ημίγλυκος
- Ερυθρός γλυκός

(http://www.newwinesofgreece.com/el/lista_oinon_pop/el_pop_nemea.html)

4.2γ)ΠΟΠ Ραψάνη

Στο βορειοανατολικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Λάρισας, το μεγαλύτερο ποσοστό της ζώνης του **ΠΟΠ Ραψάνη** (θεσπίστηκε το 1971) είναι στη βορειοδυτική πλευρά της κοιλάδας του Πηνειού, στη Ραψάνη και τον Πυργετό Κάτω Ολύμπου και το υπόλοιπο απέναντι στη νοτιοανατολική πλευρά της κοιλάδας, στην περιοχή του παραδοσιακού χωριού Αμπελάκια. Παραδοσιακά, οι αμπελώνες είχαν και τις 3 ποικιλίες της εν λόγω ζώνης ΠΟΠ, κατά 1/3 περίπου και εν πολλοίς αυτό συνεχίζεται και σήμερα.

Με φόντο το μαγευτικό περιβάλλον της κοιλάδας των Τεμπών, που δημιουργεί ο ποταμός Πηνειός, χωρίζοντας τη ΝΑ απόληξη του υψηλότερου ελληνικού βουνού, του Ολύμπου (2917μ.) και τη ΒΔ απόληξη του Κισσάβου (1978μ.), οι αντικριστές πλαγιές είναι γεμάτες με τα αμπέλια του **ΠΟΠ Ραψάνη**. Επίκεντρο της ζώνης, που είναι η νοτιότερη από τις 4 στις οποίες συμμετέχει η ποικιλία ξινόμαυρο (ΠΟΠ Αμύνταιο, ΠΟΠ Γουμένισσα, ΠΟΠ Νάουσα είναι οι άλλες 3), είναι το ομώνυμο και πολύ γραφικό χωριό, που δημιουργήθηκε ως βυζαντινός οικισμός τον 10ο μ.Χ. αιώνα. Έως το 2005 μοναδικός παραγωγός ήταν η εταιρεία Ε. Τσάνταλης, στην οποία οφείλεται το ότι η ζώνη του **ΠΟΠ Ραψάνη** είναι ακόμα ζωντανή. Έκτοτε, προστέθηκαν και άλλοι και τώρα παράγονται οίνοι από 4 συνολικώς οινοποιεία της περιοχής.

Ποικιλίες

Ξινόμαυρο, κρασάτο, σταυρωτό (αμπελακιώτικο).

Τύπος κρασιού

- Ερυθρός ξηρός

(http://www.newwinesofgreece.com/el/lista_oinon_pop/el_pop_racani.html)

4.2δ)ΠΟΠ Σαντορίνη

Η Σαντορίνη, που επισήμως ονομάζεται Θήρα (όπως και η περιφερειακή ενότητα που ανήκει), είναι το νοτιότερο νησί από το σύμπλεγμα των Κυκλάδων, στο νότιο Αιγαίο. Εδώ και 35 αιώνες, τη μορφή και την τύχη του νησιού έχει σημαδέψει η έκρηξη του ηφαιστείου, μια από τις μεγαλύτερες στην ιστορία της γης. Στο ιδιαίτερο αυτό οικοσύστημα, που έχει έκτοτε δημιουργηθεί, αναπτύσσεται ένας από τους αρχαιότερους αμπελώνες του κόσμου, πραγματικό μνημείο, που δημιούργησαν από κοινού η φύση και οι άνθρωποι. Σε όλη την έκταση της Σαντορίνης υπάρχουν αμπέλια, με τα περισσότερα να βρίσκονται στο κεντρικό και νότιο τμήμα του νησιού. Μικρές εκτάσεις υπάρχουν και στη γειτονική Θηρασία, η οποία περιλαμβάνεται στη ζώνη του **ΠΟΠ Σαντορίνη** (θεσπίστηκε το 1971).

Ο αμπελώνας του **ΠΟΠ Σαντορίνη** είναι αυτόριζος, από τη στιγμή που η φυλλοξήρα είναι αδύνατο να ζήσει στο ηφαιστειακής σύστασης έδαφος του νησιού. Τα πρέμνα διαμορφώνονται σε σχήμα καλαθιών («κουλούρες» ή «αμπελιές»), μέσα στα οποία τα σταφύλια προστατεύονται από τον ήλιο και

τους ανέμους (μελέμια) και αναπτύσσονται με σχεδόν απουσία νερού. Όπως όλες οι Κυκλάδες, η Σαντορίνη έχει πολλές γηγενείς ποικιλίες, αλλά η σημαντικότερη είναι το ασύρτικο. Άλλωστε, ασύρτικο-Σαντορίνη αποτελούν ένα εκρηκτικό οινικό ζευγάρι, όπου μια εξαιρετική ποικιλία και μια μοναδική προέλευση δίνουν λευκά ξηρά κρασιά παγκοσμίου κλάσης.

Η ένδειξη «Νυχτέρι» αφορά ξηρούς οίνους και προϋποθέτει υπερώριμα σταφύλια, οίνους υψηλόβαθμους (τουλάχιστον 13.5% Vol) και υποχρεωτική ωρίμαση σε ξύλινα βαρέλια τουλάχιστον 3 μήνες.

Η ένδειξη «Vinsanto» αφορά επιδόρπιους οίνους και προϋποθέτει υπερώριμα σταφύλια, που έχουν αφεθεί στον ήλιο για να αφυδατωθούν, ώστε να έχουν σάκχαρα τουλάχιστον 370γρ./λ. και υποχρεωτική παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια τουλάχιστον για 24 μήνες και αν πρόκειται για πιο μακρά πρέπει να αφορά τα 4 χρόνια ή πολλαπλάσια του 4. Οι οίνοι Vinsanto μπορούν να είναι είτε «φυσικώς γλυκείς – λιαστοί» είτε «οίνοι λικέρ από λιασμένα σταφύλια» (Vin de liqueur de raisin passerille). Επιτρέπεται η κυκλοφορία οίνων Vinsanto συγκεκριμένης εσοδείας και η ανάμειξη διαφορετικών εσοδειών με αναγραφή της νεότερης.

Όλοι οι παραγωγοί του νησιού (15) προσφέρουν ξηρούς οίνους **ΠΟΠ Σαντορίνη** και εξ αυτών η ένδειξη «Νυκτέρι» αξιοποιείται από 9. Γλυκείς οίνους Vinsanto προσφέρουν 14 παραγωγοί του νησιού. Με τις απαραίτητες συνεργασίες άλλοι 6 παραγωγοί, εκτός Σαντορίνης, προσφέρουν οίνους **ΠΟΠ Σαντορίνη**.

Ποικιλίες

Για τον ξηρό οίνο: Ασύρτικο (τουλάχιστον 75%), αηδάνι άσπρο, αθήρι.
Για το γλυκύ οίνο: Ασύρτικο (τουλάχιστον 51%), αηδάνι άσπρο (επιτρέπονται και μικροποσότητες από άλλες λευκές γηγενείς ποικιλίες).

Τύποι κρασιών

- Λευκός ξηρός
- Vinsanto – λευκός γλυκός

(http://www.newwinesofgreece.com/el/lista_oinon_pop/el_pop_santorini.html)

4.3) Γιατί και ποιους ωφελούν τα Προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ

Η αναγνώριση γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ως ΠΟΠ και ΠΓΕ τα οποία διατίθενται στην αγορά είναι προς όφελος των παραγωγών, μεταποιητών κλπ., διότι ο δίκαιος ανταγωνισμός που αναπτύσσεται μεταξύ αυτών που δικαιούνται τις εν λόγω ενδείξεις, ενισχύει την αξιοπιστία αυτών των προϊόντων στα μάτια των καταναλωτών. Οι παραγωγοί, ιδίως μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών έχουν τη δυνατότητα να προωθήσουν εύκολα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά, βελτιώνοντας το εισόδημα τους με τις καλύτερες τιμές στην αγορά. Επίσης είναι προς όφελος

των καταναλωτών οι οποίοι πρέπει να έχουν σαφείς και συνοπτικές πληροφορίες για την καταγωγή του προϊόντος και να αγοράζουν προϊόντα με εγγύηση ως προς την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους.

Βησσαρίων

Παρθένης .(<http://www.ucook.gr/cook/ulifestyle/arthra/2497-pop-proionta-me-onomasia-proelefsis.html>)

Κεφάλαιο 5): Η Ελληνική Βότκα

Η VODKA 40 41 είναι η πρώτη βότκα που έχει παραχθεί στην Ελλάδα και συγκεκριμένα σ'ένα αποστακτήριο των Πατρών.

Η VODKA 40 41 είναι το αποτέλεσμα 119 ετών εμπειρίας και τεχνογνωσίας στην παραγωγή αλκοόλης και στην απόσταξη από το παλαιότερο και μοναδικό οινοπνευματοποιείο στην Ελλάδα, την Β. Γ. Σπηλιόπουλος.

Η εταιρεία Β.Γ. Σπηλιόπουλος, από το 1895 που ιδρύθηκε στην Πάτρα, έχει εξελιχθεί από μια τοπική μικρή οικογενειακή επιχείρηση σε μια σύγχρονη εταιρεία που επενδύει συνεχώς σε νέες τεχνολογίες και στην καινοτομία. Η συνέπεια και το ήθος είναι στοιχεία που πάντα χαρακτηρίζουν την Β.Γ. Σπηλιόπουλος και εξασφαλίζουν την εμπιστοσύνη και προτίμηση των καταναλωτών και συνεργατών μας στην Ελλάδα και στο εξωτερικό όλα αυτά τα χρόνια.

Το Όνομα

Η VODKA 40 41 πήρε το όνομά της από τις κολώνες απόσταξης με τους κωδικούς αριθμούς 40 και 41. Οι αποστακτικές αυτές κολώνες της Β.Γ. Σπηλιόπουλος είναι οι δυο τελικές από τις συνολικά έξι που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία παραγωγής και δημιουργήθηκαν αποκλειστικά για την VODKA 40 41. Η μοναδικότητα στις κολώνες αυτές βρίσκεται στον ειδικό σχεδιασμό τους και στην εξειδικευμένη τεχντροπία κατασκευής τους, στοιχεία τα οποία σε συνδυασμό με την εμπειρία και τεχνογνωσία τεσσάρων γενεών στην παραγωγή αλκοόλης, συμβάλλουν στη δημιουργία ενός αγνού ποιοτικού Ελληνικού αποστάγματος με απαλή γεύση.

Το όνομα της 40 41 δηλώνει ποιότητα, άριστη επεξεργασία και εξαιρετική γεύση.(<http://www.vodka4041.com/>)

Κεφάλαιο 6): Η συνεισφορά και οι προοπτικές του κλάδου αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα

Την ανάλυση της συνεισφοράς του κλάδου στην οικονομία αλλά και των επιπτώσεων της υψηλής φορολογίας και του παράνομου εμπορίου

αλκοολούχων ποτών στη λειτουργία της αγοράς, στις προοπτικές των επιχειρήσεων του κλάδου και στα δημόσια έσοδα επιχειρεί νέα μελέτη του IOBE με τίτλο «Οι προοπτικές του κλάδου αλκοολούχων ποτών στην Ελλάδα».

Όπως προκύπτει από τα στοιχεία της μελέτης, η συνολική συνεισφορά του κλάδου των αλκοολούχων ποτών στην ελληνική οικονομία και την απασχόληση είναι ιδιαίτερα σημαντική, καθώς ο κλάδος συνεισφέρει €1,5 δισεκ. στο ΑΕΠ της ελληνικής οικονομίας, ενώ υποστηρίζει περισσότερες από 31.000 θέσεις εργασίας πλήρους απασχόλησης.

Τα τελευταία χρόνια ο κλάδος των αλκοολούχων ποτών βρέθηκε αντιμέτωπος με τη συρρίκνωση κατά περίπου 50% της νόμιμης αγοράς και τη διόγκωση του παράνομου εμπορίου, εξαιτίας των αρνητικών εξελίξεων στην οικονομία και των αυξήσεων στους συντελεστές του ειδικού φόρου κατανάλωσης (ΕΦΚ) αλκοολούχων ποτών και του ΦΠΑ.

Σύμφωνα με τη μελέτη, η αύξηση των φόρων στα αλκοολούχα ποτά ενισχύει τα κίνητρα για διασυνοριακές αγορές από γειτονικές χώρες, στις οποίες εφαρμόζονται χαμηλότεροι συντελεστές ΕΦΚ και δίνει ώθηση στη διεξαγωγή λαθρεμπορίου και νοθείας, με αρνητικές συνέπειες στην ανθρώπινη υγεία, οδηγώντας τελικά σε μεγάλης έκτασης φοροδιαφυγή.

Βάσει συντηρητικών εκτιμήσεων, το λαθρεμπόριο κυμάνθηκε το 2016 περίπου σε 340-680 χιλ. 9λιτρα κιβώτια, δηλαδή περίπου στο 9%-18% της συνολικής αγοράς, με τις απώλειες φορολογικών εσόδων από το παράνομο εμπόριο αλκοολούχων ποτών να υπολογίζονται σε τουλάχιστον 42 εκ. ευρώ, λόγω μη καταβολής του ΕΦΚ και ΦΠΑ.

Η μελέτη κατέγραψε, επίσης, τις μεγάλες διαστάσεις που έχει λάβει η παραγωγή και εμπορία του προϊόντος απόσταξης διημέρων, πέρα από τα όρια που ορίζονται από το νομικό πλαίσιο των διήμερων παραγωγών. Οι απώλειες φορολογικών εσόδων που προκύπτουν από την χωρίς έλεγχο διακίνηση χύμα αποσταγμάτων υπολογίζονται βάσει συντηρητικών εκτιμήσεων σε περίπου 48 εκ. ευρώ μόνο για το 2016.

Ο περιορισμός του παράνομου εμπορίου αλκοολούχων ποτών θα μπορούσε επομένως να προσφέρει άμεσα έσοδα στα δημόσια ταμεία. Ενδεικτικά, η βελτίωση της αποτελεσματικότητας στην καταπολέμηση του παράνομου εμπορίου (π.χ. μείωσή του κατά 50%) και η μεταφορά αυτών των ποσοτήτων κατανάλωσης στη νόμιμη αγορά, θα οδηγούσε, σύμφωνα με τη μελέτη, σε πρόσθετα φορολογικά έσοδα ύψους 33,5 εκ. ευρώ.

Το επόμενο διάστημα, ο κλάδος των αλκοολούχων ποτών έχει να αντιμετωπίσει δύο προκλήσεις, που θα επηρεάσουν σημαντικά τη μελλοντική του πορεία:

- Η παραπομπή της Ελλάδας στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο, με κίνδυνο να καταργηθεί η εφαρμογή μειωμένου ΕΦΚ που εφαρμόζεται στο εμφιαλωμένο τσίπουρο/τσικουδιά, δύναται να επιβάλει εξαιρετικά δυσμενείς όρους στους εγχώριους αποσταγματοποιούς νόμιμων προϊόντων, καθώς θα διευρύνει ακόμα περισσότερο τα κίνητρα διάθεσης χύμα προϊόντων.

- Σημαντική επίπτωση θα έχει και ενδεχόμενη αλλαγή του ευρωπαϊκού κανονισμού για τα αλκοολούχα ποτά, εφόσον καταργηθεί η υποχρέωση εμφιάλωσης προϊόντων με γεωγραφική ένδειξη εντός της περιοχής της γεωγραφικής ένδειξης, με την αιτιολογία ότι συνιστά περιορισμό του ελεύθερου εμπορίου στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

Όπως επισημαίνει η μελέτη, θετική επίδραση για τον κλάδο θα είχε η σταδιακή σύγκλιση του φορολογικού συντελεστή ΕΦΚ στον ευρωπαϊκό μέσο όρο ή εναλλακτικά η εξασφάλιση της φορολογικής σταθερότητας, η οποία τα τελευταία χρόνια έχει συμβάλει στη σχετική σταθεροποίηση της εγχώριας αγοράς αλκοολούχων ποτών. Ταυτόχρονα, επιβάλλεται να εφαρμοστούν πρόσθετα μέτρα, διοικητικού ή εποπτικού χαρακτήρα που θα διασφαλίζουν την ομαλή λειτουργία της αγοράς αλκοολούχων ποτών, όπως:

- Εντατικοποίηση των ελέγχων, τόσο στα σύνορα, όσο και επιτόπια στην εγχώρια αγορά για τον περιορισμό του παράνομου εμπορίου αλκοολούχων ποτών.
- Εξίσωση όρων εμπορίας για τα αποστάγματα που διοχετεύονται στα κανάλια διάθεσης.
- Αποτελεσματική χρήση των ηλεκτρονικών μέσων για τον εντοπισμό της φοροδιαφυγής, και επέκταση των ηλεκτρονικών πληρωμών και της ηλεκτρονικής τιμολόγησης σε όλα τα επίπεδα συναλλαγών για την καταπολέμηση του λαθρεμπορίου.
- Δημιουργία και λειτουργία ενιαίας βάσης δεδομένων όλων των αρχών με μητρώο για όσους συλλαμβάνονται για λαθρεμπορία και ηλεκτρονικής πλατφόρμας με στοιχεία ιχνηλασιμότητας.
- Δημιουργία ηλεκτρονικού μητρώου διήμερων αποσταγματοποιών και αμβυκούχων (ιδιοκτητών καζανιών), στη βάση του πληροφοριακού συστήματος των Τελωνείων ICIS-net, για τη διευκόλυνση του έργου των ελεγκτικών μηχανισμών.
- Έλεγχος του τρόπου συσκευασίας και εμπορίας του προϊόντος απόσταξης των διημέρων.
- Συντονισμός των ελεγκτικών μηχανισμών για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα: η δημιουργία του Συντονιστικού Επιχειρησιακού Κέντρου (ΣΕΚ) για την καταπολέμηση του λαθρεμπορίου προϊόντων με ΕΦΚ συμβάλλει σημαντικά προς αυτήν την κατεύθυνση.

Η μείωση της φορολόγησης, σε συνδυασμό με τη λήψη διαρθρωτικών μέτρων, εκτιμάται ότι θα έχουν θετικές επιδράσεις στον κλάδο των αλκοολούχων ποτών, με προεκτάσεις και στην οικονομία συνολικά, καθώς αναμένεται να οδηγήσουν σε βελτιώσεις στα εισοδήματα, στα φορολογικά έσοδα και στο βαθμό εισπραξιμότητας των φόρων, σε συρρίκνωση του λαθρεμπορίου ποτών, στην καταπολέμηση της παράνομης παραγωγής και διακίνησης του προϊόντος απόσταξης των διημέρων και στη βελτίωση του τουριστικού προϊόντος, ειδικά σε σχέση με ανταγωνιστικές μεσογειακές και βαλκανικές χώρες, όπου ο ΕΦΚ αλκοολούχων ποτών κυμαίνεται σε πολύ χαμηλότερα επίπεδα.

Η οικονομική και φορολογική σταθερότητα, καθώς και η ενίσχυση του τουριστικού προϊόντος της χώρας δύναται να επηρεάσουν θετικά την πορεία του κλάδου τα προσεχή χρόνια. Ωστόσο, η πραγματική ώθηση για τον κλάδο των αλκοολούχων ποτών θα δοθεί μέσα από την αποτελεσματική αντιμετώπιση των φαινομένων παραοικονομίας που τον πλήττουν. Αυτό συνιστά πλέον επείγουσα ανάγκη, ειδικά στην περίπτωση που αλλάξουν ριζικά, από το Ευρωπαϊκό Δικαστήριο, οι όροι εμπορίας του εμφιαλωμένου τσίπουρου και της τσικουδιάς, λόγω μεταβολών στη φορολογική τους αντιμετώπιση, καταλήγει η μελέτη του ΙΟΒΕ. (<http://www.epixeiro.gr/article/77572>)

Κεφάλαιο 7):Παράρτημα

7.1) ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

1.Φύλο

- ο Άνδρας
- ο Γυναίκα

2.Ηλικία

- ο 18-23
- ο 24-29
- ο 30-35
- ο 36-41
- ο 42-47
- ο 48-53
- ο 54-59
- ο 60-65
- ο 65 και άνω

3. Πίνετε αλκοολούχα ποτά; (Εάν όχι πηγαίσετε στην ερώτηση 16).

- Ναι
- Όχι

4) Πόσο συχνά καταναλώνετε αλκοολούχα ποτά;

- Κάθε μέρα
- 2-3 φορές την εβδομάδα
- 1 φορά την εβδομάδα
- 2-3 φορές το μήνα
- 1 φορά το μήνα
- Σε ειδικές περιπτώσεις (γενέθλια, γιορτές, διάφορες συγκεντρώσεις)

5) Ποιος είναι ο μέσος όρος αλκοολούχων ποτών που καταναλώνετε;

- 1-2
- 3-4
- 5-6
- 7-8
- 9-10
- Παραπάνω

6) Για ποιο λόγο καταναλώνετε αλκοόλ;

- Νιώθω ευχαρίστηση
- Με χαλαρώνει
- Από συνήθεια
- Επειδή πίνει η παρέα
- Το έχω ανάγκη
- Άλλο

7) Τι ποτό πίνετε όταν βγαίνετε έξω; Σημειώστε αυτό ή αυτά που πίνετε περισσότερο)

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| <input type="radio"/> Ούισκι | <input type="radio"/> Βότκα |
| <input type="radio"/> Τζιν | <input type="radio"/> Τεκίλα |
| <input type="radio"/> Ρούμι | <input type="radio"/> Λικέρ |
| <input type="radio"/> Κρασί | <input type="radio"/> Μπύρα |
| <input type="radio"/> Ούζο | <input type="radio"/> Τσίπουρο |
| <input type="radio"/> Κονιάκ | <input type="radio"/> Άλλο |

8) Πίνετε το ίδιο ποτό και τους καλοκαιρινούς μήνες; Εάν όχι σημειώστε ποιό ή ποια πίνετε.

9) Ποια είναι η εμπορική τους ονομασία;

10) Γνωρίζετε εάν κάποια από τα παρακάτω αλκοολούχα ποτά παράγονται στην Ελλάδα; (Σημειώνετε με ✓ όσα γνωρίζετε).

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| <input type="radio"/> Ούισκι | <input type="radio"/> Βότκα |
| <input type="radio"/> Τζιν | <input type="radio"/> Τεκίλα |
| <input type="radio"/> Ρούμι | <input type="radio"/> Λικέρ |
| <input type="radio"/> Κρασί | <input type="radio"/> Μπύρα |
| <input type="radio"/> Ούζο | <input type="radio"/> Τσίπουρο |
| <input type="radio"/> Κονιάκ | <input type="radio"/> Άλλο |

11) Θα θέλατε να παράγονται στην Ελλάδα αλκοολούχα ποτά που δεν έχουν παραχθεί μέχρι σήμερα;

- Ναι
- Όχι

(Εάν απαντήσατε ναι, αγνοήστε μόνο την ερώτηση 15. Εάν απαντήσατε όχι, προχωρήστε κατευθείαν στην ερώτηση 15).

12) Ποιό/ά αλκοολούχο/α ποτό/ά θα θέλατε να παράγεται/ονται και στην Ελλάδα;

13)Θα το προτιμούσατε από ένα ξένο;

- Ναι
- Όχι

14)Για ποιο λόγο;

15)Για ποιο λόγο;

16)Πιστεύετε πως η παραγωγή αλκοολούχων ποτών που δεν παράγονται ακόμη στην Ελλάδα,(π.χ. ουίσκι,βότκα) θα επηρέαζε θετικά ή αρνητικά την ελληνική οικονομία;(Εάν θέλετε αιτιολογήστε την απάντησή σας).

Πιστεύω πως η παραγωγή αλκοολούχων ποτών θα επηρέαζε_____

17)Μορφωτικό Επίπεδο

- Δημοτικό
- Γυμνάσιο
- Γενικό Λύκειο /Τεχνικό/ ΕΠΑΛ
- ΑΕΙ/ΤΕΙ

- ο Μεταπτυχιακό
- ο Άλλο

18)Μηνιαίο Εισόδημα

- ο <300
- ο 301 - 600
- ο 601 - 900
- ο >900
- ο Δεν απαντώ
- ο Άλλο

Ευχαριστώ για τη συμμετοχή σας.

7.2) Ανάλυση SWOT

1) Δυνατά Σημεία

- Η προσφορά μεγάλης ποικιλίας προϊόντων και η ύπαρξη πολλών παραδοσιακών τοπικών ποτών που καλύπτουν τις προτιμήσεις των καταναλωτών.
- Ο εισερχόμενος τουρισμός (και από χώρες με υψηλή κατά κεφαλήν κατανάλωση αλκοόλ).
- Το ανεπτυγμένα δίκτυα διανομής που καλύπτουν το σύνολο της χώρας.

2) Αδύνατα Σημεία

- Υψηλός Ε.Φ.Κ. που επιβαρύνει την τελική τιμή των προϊόντων του κλάδου.
- Η ανεξέλεγκτη διάθεση χύμα ποτών (ούζο, τσίπουρο κ.α.).

- Η νοθεία σε ορισμένες κατηγορίες αλκοολούχων ποτών.
- Η υψηλή ελαστικότητα ζήτησης ως προς την τιμή και η ευρεία υποκατάσταση που μπορεί να γίνει από άλλα φθηνότερα ποτά.

3) Ευκαιρίες

- Το λανσάρισμα στην αγορά νέων τύπων ποτών ή/ και εμπορικών σημάτων.
- Η αύξηση των εξαγωγών και η διείσδυση σε νέες αγορές, καθώς και η υιοθέτηση σύγχρονων στρατηγικών marketing και η οργανωμένη προβολή και η προώθηση παραδοσιακών ελληνικών προϊόντων.

4) Απειλές

- Οι συνεχείς αυξήσεις στην φορολόγηση των προϊόντων του κλάδου
- Η παρατεταμένη οικονομική ύφεση με συνέπεια τη συρρίκνωση του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών.
- Το λαθρεμπόριο χύμα ποτών που προκαλεί αθέμιτο ανταγωνισμό.
- Η έλλειψη ρευστότητας στην αγορά γενικά και η αύξηση των επισφαλειών.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Τα συμπεράσματα που εξήλθαν από την παραπάνω εργασία, βασισμένα στην πρωτογενή και δευτερογενή έρευνα, καθώς και από τις απαντήσεις των καταναλωτών από τα ερωτηματολόγια είναι τα εξής: Το 96% των ερωτηθέντων καταναλώνουν αλκοολούχα ποτά, από αυτούς το 83% θέλουν να παράγεται στην Ελλάδα Βότκα και Ουίσκι και ισχυρίστηκαν πως θα τα προτιμούσαν από τα ξένα εφόσον όμως θα ήταν ισάξια τους σε γεύση και ποιότητα. Κανένας από το συγκεκριμένο δείγμα καταναλωτών δε γνώριζε πως έχει παραχθεί ελληνική βότκα και μόνο δύο είχαν ακούσει για ελληνικό ουίσκι αλλά δεν γνώριζαν τίποτα άλλο γι' αυτό. Καταλαβαίνουμε λοιπόν πως είναι δύσκολο για ένα νέο παραγωγό να εισχωρήσει στην αγορά, να γίνει γνωστός και να παράγει επαρκείς ποσότητες ώστε να θεωρείται ανταγωνιστικός. Το 98%

πιστεύει πως η παραγωγή αλκοολούχων που δεν παράγονται ακόμη στην Ελλάδα ,όπως βότκα,ουίσκι,μπέριμπον,τεκίλα,ρούμι,τζιν θα επηρέαζε θετικά την οικονομία καθώς όπως ανέφεραν αυτό ισοδυναμεί με παραπάνω θέσεις εργασίας και αυτομάτως μείωση της ανεργίας ,όμως μόνο δύο από αυτούς, ανέφεραν πως κάτι τέτοιο θα έφερνε έσοδα στο κράτος από το Φ.Π.Α. και τον ΕΦΚ (Ειδικό Φόρο Κατανάλωσης).Τέλος,το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων που καταναλώνουν αλκοόλ,καταναλώνουν πολύ συχνά ελληνικά αποστάγματα και ποτά, ελληνικές μπύρες και κρασί.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ηλεκτρονικά άρθρα σχετικά με το θέμα της εργασίας

<http://mde-didaktiki.biol.uoa.gr/mde5/arapaki/project1/project3.htm>

<http://greekwinefederation.gr/gr/content/show/&tid=26>

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%BB%CE%BA%CE%BF%CF%8C%C E%BB%CE%B5%CF%82>

https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%BB%CE%BA%CE%BF%CE%BF%CE%BB%CE%BF%CF%8D%CF%87%CE%BF_%CF%80%CE%BF%CF%84%CF%8C

<http://www.seaop.gr/el/drinks/>

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9F%CF%8D%CE%B6%CE%BF>

http://www.texnologosgeoponos.gr/2016/11/blog-post_902.html

<http://www.athinorama.gr/umami/spirits/articles/?id=2501492>

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CF%83%CE%AF%CF%80%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%BF>

<https://tsipouraki.gr/tsipouro-vs-ouzo/>

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%96%CE%B9%CE%B2%CE%B1%CE%BD%CE%AF%CE%B1>

<http://www.apostagmata.gr/spirits/spirits-idipota>

https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CF%81%CE%BF%CF%83%CF%84%CE%B1%CF%84%CE%B5%CF%85%CF%8C%CE%BC%CE%B5%CE%BD%CE%B7_%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%B1%CF%83%CE%AF%CE%B1_%CF%80%CF%81%CE%BF%CE%AD%CE%BB%CE%B5%CF%85%CF%83%CE%B7%CF%82

(http://www.newwinesofgreece.com/el/oinoi_pop_tis_elladas/index.html)

(http://www.newwinesofgreece.com/el/lista_oionon_pop/el_pop_mantineia.htm)

(http://www.newwinesofgreece.com/el/lista_oionon_pop/el_pop_nemea.html)

(http://www.newwinesofgreece.com/el/lista_oionon_pop/el_pop_racani.html)

(http://www.newwinesofgreece.com/el/lista_oionon_pop/el_pop_santorini.html)

(<http://www.ucook.gr/cook/ulifestyle/arthra/2497-pop-proionta-me-onomasia-proelefsis.html>)

<http://www.vodka4041.com/>)

<http://www.epixeiro.gr/article/77572>)

Άρθρα και άλλα περιοδικά σχετικά με το θέμα

Τετραλογία: "Ο Οίνος στην ποίηση" Ίδρυμα Φανή Μπουτάρη.-

<http://iobe.gr/>

<http://www.icap.gr/>