



ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ  
Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης &  
Διοίκησης Αγροτικών Επιχειρήσεων

---

**Η ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΟ ΝΟΜΟ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ:  
Η περίπτωση του Κτήματος ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ**

**Πτυχιακή Εργασία Του Σπουδαστή:  
Γεωργίου ΝΙΚΟΛΤΣΙΟΥ**

*Θεσσαλονίκη, 2010*

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Σκοπός της εργασίας είναι να παρουσιαστεί μια πλήρης εικόνα των οικονομικών και παραγωγικών διαδικασιών των οινοποιητικών επιχειρήσεων που βρίσκονται στο νομό Θεσσαλονίκης. Οι πληροφορίες που παρουσιάζονται στην εργασία προήλθαν κυρίως από ιστοσελίδες και από διάφορα βιβλία που έχουν να κάνουν με τις παραγωγικές οινοποιητικές διαδικασίες

Βασικό αντικείμενο της εργασίας είναι τα οικονομικά στοιχεία και οι τρόποι επεξεργασίας κρασιού του κτήματος Γεροβασιλείου. Στην μελέτη που έγινε για την επιχείρηση δόθηκε ιδιαίτερη σημασία στα οικονομικά δρώμενα, δηλαδή στον ισολογισμό και στα αποτελέσματα από τις πωλήσεις των κρασιών της

Από τη μελέτη και επεξεργασία των στοιχείων της εργασίας, παρατηρείται ότι οι οινοποιητικές επιχειρήσεις, στις οποίες ανήκει και το κτήμα Γεροβασιλείου, εμφανίζουν μεγάλες προοπτικές, καθώς η ανάλυση των στοιχείων δείχνει μια σταθερή πορεία άνοδου που συνεπάγεται άνοδο της ζήτησης του κρασιού, άνοδο των πωλήσεων και άνοδο της ποιότητας του κρασιού.

Τέλος, όσον αφορά την υλοποίηση της εργασίας, σημαντικός περιορισμός των συμπερασμάτων είναι ότι αφορά μόνο επιχειρήσεις της κεντρικής Μακεδονίας και του νομού Θεσσαλονίκης.

**Λέξεις κλειδιά:** Ιστορία του κρασιού, Τύποι κρασιών, Παραγωγική διαδικασία, Τυποποίηση, Εμφιάλωση, Παραγόμενα κρασιά, Οινοποιητικές επιχειρήσεις, Εισαγωγές – Εξαγωγές, Κτήμα Γεροβασιλείου, Ισολογισμός, Προοπτικές εξέλιξης.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<i>Περίληψη</i> .....	<i>1</i>
<i>Περιεχόμενα</i> .....	<i>3</i>
<i>Πρόλογος</i> .....	<i>6</i>
<i>Εισαγωγή</i> .....	<i>7</i>

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

<b>ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ</b> .....	<b>9</b>
1.1 ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ .....	9
1.2 Η ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.....	10
1.3 ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ.....	11

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

<b>ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΡΑΣΙΩΝ</b> .....	<b>16</b>
2.1 ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ.....	16
2.2 ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ.....	18
2.3 ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΚΑΤΑΝΟΜΗ.....	22

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

<b>ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΡΑΣΙΩΝ, ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΕΣ</b> .....	<b>24</b>
3.1 ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ.....	24
3.2 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ.....	25
3.3 ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ.....	26
3.4 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΕΙ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΡΑΣΙΟΥ.....	26
3.5 ΧΩΡΕΣ ΠΟΥ ΕΞΑΓΕΤΑΙ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ, ΜΕ ΠΟΙΟΝ	

ΤΡΟΠΟ, ΣΕ ΤΙ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΠΟΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ.....	28
---	----

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4**

### **ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ**

<b>ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ .....</b>	<b>30</b>
4.1 ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ.....	30
4.2 ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ.....	30
4.3 ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ.....	33
4.4 ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ.....	35
4.5 ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑΣ.....	37

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5**

### **ΑΝΑΛΥΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΤΩΝ**

### **ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ**

<b>ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ.....</b>	<b>39</b>
5.1 ΚΕΡΔΟΦΟΡΙΑ.....	39
5.2 ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ.....	42
5.3 ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ.....	44

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6**

### **ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΚΤΗΜΑ**

<b>ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ.....</b>	<b>47</b>
6.1 ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	47
6.2 ΙΔΡΥΣΗ.....	47
6.3 ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ.....	48
6.4 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ.....	52
6.5 ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ.....	53
6.6 ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....	55

6.7 ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ.....56

6.8 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ.....58

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7**

**ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗ ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.....58**

7.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....59

**ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....61**

## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα εργασία εκπονήθηκε μέσα στα πλαίσια των υποχρεώσεων της πτυχιακής εργασίας, του τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης και Διοίκησης Αγροτικών Επιχειρήσεων, της σχολής τεχνολογίας Γεωπονίας, στο ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης. Το θέμα της εργασίας είναι: «Η Εμπορία κρασιού στο Νομό Θεσσαλονίκης: Η περίπτωση του Κτήματος ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ». Η εργασία είναι μια βιβλιογραφική επισκόπηση πληροφοριών και στοιχείων, μέσα από κλαδικές μελέτες και ηλεκτρονικές δημοσιεύσεις, ώστε αφενός να παρουσιαστούν γενικά στοιχεία για το κρασί και για τις οινοποιητικές επιχειρήσεις στην Κεντρική Μακεδονία και αφετέρου να γίνει μια εκτεταμένη παρουσίαση της οινοποιητικής επιχείρησης που εξετάζεται από την παρούσα εργασία. Η εργασία αποτελείται από επτά κεφάλαια και στο τέλος παρατίθεται και η βιβλιογραφία.

Στα κεφάλαια αυτά γίνεται μια γενική αναφορά για το κρασί και την τυποποίησή του. Στο τρίτο κεφάλαιο γίνεται μια γενική αναφορά για το εμπόριο κρασιού, για τις εισαγωγές και τις εξαγωγές καθώς και για τα προβλήματα που αντιμετωπίζει το εμπόριο του κρασιού. Έπειτα γίνεται μια σύντομη παρουσίαση των κυριότερων οινοποιητικών επιχειρήσεων της κεντρικής Μακεδονίας, με βάση τα διαθέσιμα στοιχεία. Ακολουθεί η ανάλυση των οικονομικών αποτελεσμάτων των παραπάνω επιχειρήσεων. Στο έκτο κεφάλαιο παρουσιάζεται το κτήμα Γεροβασιλείου, που αποτελεί το επίκεντρο μελέτης της εργασίας και τέλος αναλύονται τα συμπεράσματα από τη μελέτη που πραγματοποιήθηκε

Η όλη προσπάθεια ξεκίνησε αρχές Νοεμβρίου και ολοκληρώθηκε τέλος Απριλίου. Επιβλέπων καθηγητής της όλης προσπάθειας υπήρξε ο κ. Κοντογεώργος Αχιλλέας, στον οποίο οφείλεται μέρος της επιτυχημένης ολοκλήρωσης της διπλωματικής εργασίας.

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Από την αρχαιότητα ακόμη, το κρασί έπαιζε σημαντικό ρόλο στη ζωή του ανθρώπου, αποτελώντας βασικό αγαθό διατροφής. Η ελληνική οινοποιία με ιστορία αιώνων χαρακτηρίζεται από σημαντική παραγωγική δυναμικότητα και κατέχει εξέχουσα θέση στον ευρύτερο κλάδο των κρασιών. Ωστόσο, κύριο χαρακτηριστικό του κλάδου είναι η υπερπαραγωγή κρασιού, κυρίως λόγω ύπαρξης πολλών οινοποιητικών επιχειρήσεων μεσαίου μεγέθους. Στην παρούσα πτυχιακή εξετάζεται η παραγωγή και εμπορία του κρασιού στην Κεντρική Μακεδονία, και ειδικότερα στο Νομό Θεσσαλονίκης, εξετάζοντας εκτεταμένα την επιχείρηση «Κτήμα Γεροβασιλείου».

Οι ανάγκες της αγοράς καλύπτονται από ένα σχετικά μεγάλο αριθμό παραγωγικών επιχειρήσεων, οι οποίες διαφέρουν ως προς τον τρόπο οργάνωσης, το μέγεθος παραγωγής, τις μεθόδους διοίκησης, καθώς και την αγορά στην οποία απευθύνονται. Η εγχώρια παραγωγή περιλαμβάνει λευκά, ερυθρά και ροζέ κρασιά, τα οποία κατατάσσονται ανάλογα με τη γλυκύτητά τους σε ξηρά, γλυκά και ημίγλυκα. Επίσης υπάρχουν τα επιτραπέζια και κρασιά παλαίωσης. Ο κλάδος περιλαμβάνει και επιχειρήσεις που εισάγουν κρασιά από το εξωτερικό, όπως από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, Αμερική και Καναδά.

Όσον άφορα τη δομή της εργασίας, αυτή αποτελείται από επτά κεφάλαια. Στο πρώτο κεφάλαιο παρουσιάζονται κάποια γενικά στοιχεία για το κρασί, όπως η ιστορία του και η παραγωγική διαδικασία, που ακολουθείται, τεχνικά στοιχεία που έχουν να κάνουν με την πρώτη ύλη (σταφύλι), τη γλυκοποίηση και αλκοολική ζύμωση, την οινοποίηση, παλαίωση και ωρίμανση του κρασιού στη φιάλη. Στη συνέχεια παρουσιάζεται η τυποποίηση του κρασιού, δηλαδή οι ποικιλίες του (λευκές, ερυθρές) καθώς και οι τύποι και οι κατηγορίες κρασιών. Στο τρίτο κεφάλαιο παρουσιάζονται γενικά στοιχεία για το εμπόριο, τη χρηματοοικονομική ανάλυση του κλάδου, όπως προκύπτει μέσα από μελέτη της hellastat, τα προβλήματα που αντιμετωπίζει το εμπόριο κρασιού, τις ποσότητες και τις χώρες εξαγωγής του. Στο επόμενο κεφάλαιο παρουσιάζονται οι οινοποιητικές επιχειρήσεις της Κεντρικής Μακεδονίας, λίγα στοιχεία δηλαδή για την ιστορία και ίδρυση τους, καθώς και οι ποικιλίες κρασιού που παράγουν. Έπειτα γίνεται ανάλυση των οικονομικών αποτελεσμάτων των επιχειρήσεων Κεντρικής Μακεδονίας, όπου μέσα από πίνακες και διαγράμματα εξετάζεται η οικονομική ευημερία των εταιριών οινοποίησης.

Στο έκτο κεφάλαιο τα πράγματα γίνονται πιο συγκεκριμένα για το Νομό Θεσσαλονίκης, όσον αφορά το εμπόριο κρασιού, μελετώντας την επιχείρηση “Κτήμα Γεροβασιλείου” με λεπτομερή τρόπο. Αναφέροντας στην αρχή του κεφαλαίου για την ιστορία και ίδρυση της επιχείρησης, στη συνέχεια παρουσιάζονται τα παραγόμενα κρασιά, καθώς και οι διακρίσεις μερικών από αυτά. Αναφέρονται επίσης οι δραστηριότητες του οινοποιείου και παρατίθενται το οργανόγραμμα και ο ισολογισμός της επιχείρησης, με τη μορφή διαγράμματος και πίνακα αντίστοιχα. Τέλος, γίνεται αναφορά στα τυχόν προβλήματα και τις προοπτικές της επιχείρησης, ενώ στο τελευταίο κεφάλαιο παρουσιάζονται τα συμπεράσματα που προκύπτουν από την εργασία και συγκεκριμένα από τη μελέτη που έγινε για το “Κτήμα Γεροβασιλείου” στο Νομό Θεσσαλονίκης.



# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

## ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

### 1.1) ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Το κρασί για τους Έλληνες, εκτός του ότι συμπεριλαμβάνεται στα πέντε βασικά στοιχεία της διατροφής τους μαζί με το νερό, το αλάτι, το λάδι και τα δημητριακά, συνδέθηκε στενά και με τον πολιτισμό και τη θρησκεία τους. Παρ' όλα αυτά, δεν υπήρξαν ρόδινες όλες οι περίοδοι της ελληνικής ιστορίας για το κρασί. Πέρασε από πολλές περιπέτειες, από μεσουρανήματα και διωγμούς, μέχρι να φτάσει στη σημερινή του θέση. Στη συνέχεια θα γίνει αναφορά στη σημασιολογία και λειτουργικότητα του κρασιού και θα παρουσιαστούν λίγα ιστορικά στοιχεία για την πορεία του.

Στην Ελλάδα, οι ευνοϊκές εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες επέτρεψαν την ευρεία διάδοση της καλλιέργειας του αμπελιού από πολύ νωρίς. Η μεγαλύτερή της όμως ανάπτυξη σημειώνεται μεταξύ του 13ου και του 11ου π.Χ. αιώνα. Το κρασί έχει μια μακρά ιστορία στον ελλαδικό χώρο, μιας και το αμπέλι καλλιεργείται από την αρχή της 3ης χιλιετίας π.Χ. Είναι γνωστό σε όλους ότι οι αρχαίοι Έλληνες, διέπρεψαν στην οινοποιία, μονοπωλώντας σχεδόν την αγορά για αιώνες. Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο, από την Ιβηρική χερσόνησο μέχρι τον Εύξεινο Πόντο, και αποτελούσε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες των προγόνων μας. Σύμφωνα με την Αγία Γραφή, ο οίνος συνόδευε την πορεία του ανθρώπου συνδεδεμένος με γεγονότα και μυστήρια του χριστιανισμού: οίνος της Θείας λειτουργίας και Θείας κοινωνίας. Από την αρχή της 3ης χιλιετίας π.Χ. οι Αιγύπτιοι φύτευαν αμπέλια, ενώ οι Κινέζοι ήδη γνώριζαν το κρασί.

Όλοι αποδέχονται πως οι Έλληνες, οι πρωτοπόροι αμπελοκαλλιεργητές της Ευρώπης, εισήγαγαν την τέχνη της οινοποίησης περίπου μια χιλιετία πριν από τη δική μας εποχή, στην Ιταλία, τη Β. Αφρική, την Ανδαλουσία και την Προβηγκία. Οι Ρωμαίοι συνέβαλαν και αυτοί στην επέκταση και διάδοση της αμπελουργίας μέσω των πολεμικών τους κατακτήσεων. Δεν είναι τυχαίο ότι το κρασί αποτελεί στοιχείο και σύμβολο της θρησκείας πολλών πολιτισμών. Οι Αιγύπτιοι το απέδιδαν στον Όσιρι, ενώ οι Έλληνες στο Διόνυσο. Θεωρούμενο δώρο των θεών, το κρασί εξυψώνεται ακόμα και σήμερα στο επίπεδο ενός θρησκευτικού συμβόλου που

προσφέρεται με ταπεινοφροσύνη στη θεότητα και αντίστροφα, μετουσιωμένο σ' αυτήν δίνει στους ανθρώπους δύναμη, έμπνευση και ευφορία. Στην εποχή μας η τέχνη της αμπελουργίας δεν είναι μόνο αποτέλεσμα της διδασκαλίας των παλαιών στους νεότερους, αλλά έχει γίνει κανονική επιστήμη που εμπλουτίζεται συχνά από το ένστικτο ενός ευφυούς εμπειρισμού.

Κρασί ονομάζεται το προϊόν που προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση των σακχάρων του χυμού του σταφυλιού. Αποτελείται από 85% νερό, 10-12% αλκοόλη, 0,3-0,6% οξέα και τεράστιο αριθμό άλλων στοιχείων και ενώσεων. Η λέξη κρασί προέρχεται από το “ κράμα”, δηλαδή την ανάμιξη του με νερό που έκαναν οι αρχαίοι Έλληνες, προκειμένου να το καταναλώσουν χωρίς τις συνέπειες της μέθης. Η καλλιέργεια του αμπελιού ξεκινά το Μάρτιο και οι καλλιεργητικές δραστηριότητες τελειώνουν τον Οκτώβριο. Είναι πολυετές φυτό, αλλά ο βιολογικός του κύκλος είναι ετήσιος. Η ποιότητα του σταφυλιού εξαρτάται από πολλούς παράγοντες. Ένας από αυτούς είναι το κλίμα, το οποίο παίζει σημαντικό ρόλο στην καλλιέργεια του αμπελιού και στις ποικιλίες που πρόκειται να δώσει. Έτσι, οι έντονες βροχοπτώσεις, οι καύσωνες κατά τους θερινούς μήνες, το ψύχος και οι ισχυροί άνεμοι αποτελούν σημαντικά διαμορφωτικά στοιχεία του τελικού προϊόντος, του κρασιού. Άλλωστε, ο χαρακτήρας του τελευταίου εξαρτάται άμεσα από το σταφύλι από το οποίο προέρχεται, από την περιοχή που αυτό καλλιεργείται και από τον τρόπο που οινοποιείται και παλαιώνεται.

## **1.2) Η ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ**

Η ιστορία της σύγχρονης ελληνικής οινοπαραγωγής και η ανάπτυξη του εμφιαλωμένου κρασιού στην Ελλάδα ξεκινά στη δεκαετία του 1960. Τότε αρχίζουν να γίνονται και οι πρώτες σοβαρές επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και μηχανολογικό εξοπλισμό, με αποτέλεσμα τη θεαματική βελτίωση των ελληνικών κρασιών σε ό,τι αφορά την τεχνολογία. Παράλληλα, γίνεται και μερική ανασύσταση αμπελώνων με φύτευση εκλεκτών ποιοτικά ποικιλιών οινάμπελου, βάσει αξιολογήσεων που πραγματοποιήθηκαν από το Ινστιτούτο Οίνου, ενώ ήδη από την πρώτη δεκαετία θεσμοθετούνται οι περιοχές για την παραγωγή οίνων Ονομασίας Προελεύσεως από το Υπουργείο Γεωργίας.

Σημαντικότερο ρόλο έπαιξε φυσικά και ο ανθρώπινος παράγοντας, οι Έλληνες οινολόγοι που μετέφεραν τις επιστημονικές τους γνώσεις στην παραγωγή, αλλά και οι ίδιοι οι οινοπαραγωγοί, οι οποίοι ευαισθητοποιήθηκαν απέναντι στη νέα πραγματικότητα που άρχισε να διαμορφώνεται. Το γεγονός ότι η ανάκαμψη συντελέστηκε μέσα σε τόσο λίγα χρόνια δείχνει όλο το δυναμισμό του αμπελοοινικού τομέα ως κλάδου της γεωργικής οικονομίας. (Μπουτάρη, 2008)

### **1.3) ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ**

#### **1.3.1) Σταφύλι, πρώτη ύλη**

Η ρώγα κάθε σταφυλιού αποτελείται από το φλοιό, το σάρκωμα και τα κουκούτσια. Στο φλοιό περιέχονται τα χρωματικά και αρωματικά συστατικά του σταφυλιού. Το σάρκωμα αποτελείται από σάκχαρα, οξέα, ανόργανα άλατα και βιταμίνες, ενώ τέλος τα κουκούτσια είναι πλούσια σε στυφές ουσίες, τις τανίνες. Ο καρπός, το τσαμπί του σταφυλιού, συγκρατείται από το βλαστό του φυτού με το κοτσάνι.

Τα σταφύλια όσο ωριμάζουν αποκτούν χρώμα και γλυκύτητα. Η εποχή του τρύγου έχει φτάσει όταν αποκτήσουν το επιθυμητό χρώμα και άρωμα, καθώς και την κατάλληλη αναλογία σακχάρων και οξέων. Στην ουσία, μιλάμε για την τεχνολογική ωριμότητα που αντιστοιχεί στη στιγμή κατά την οποία το σταφύλι μιας ποικιλίας δίνει γλεύκος, η χημική σύσταση του οποίου είναι κατάλληλη για τον τύπο του κρασιού που πρόκειται να παρασκευαστεί. Αυτό το διαπιστώνουμε από τους ελέγχους που γίνονται σε αντιπροσωπευτικά δείγματα σταφυλιών κατά την περίοδο της ωριμότητας. Η εποχή του τρύγου είναι συνήθως ο Σεπτέμβριος, ο μήνας τρυγητής. Τα σταφύλια μαζεύονται με τα χέρια. Η συλλογή τους γίνεται με πολλή προσοχή και η μεταφορά των σταφυλιών γίνεται είτε σε καλάθια, τα παραδοσιακά κοφίνια λυγαριάς, είτε σε πλαστικά τελάρα, τις ονομαζόμενες «κλούβες»

#### **1.3.2) Γλευκοποίηση και αλκοολική ζύμωση**

Μετά τη συγκομιδή τα σταφύλια μεταφέρονται στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου, όπου ξεκινά η διαδικασία του μούστου. Ο μούστος μπορεί να εξαχθεί είτε με το παραδοσιακό πατητήρι, όπου τα σταφύλια πατιούνται από τους ανθρώπους, είτε με διάφορα μηχανήματα (σπαστήρες). Υπάρχουν μηχανήματα (πιεστήρια) που,

προκειμένου να παραχθεί λευκό κρασί, διαχωρίζουν αυτόματα το χυμό από τα στερεά συστατικά της ρώγας. Για το κόκκινο κρασί αυτό χρειάζεται να γίνει πολύ αργότερα, αφού σε πρώτο στάδιο παίρνουμε ολόκληρο τον σταφυλοπολτό. Αυτό που είναι πολύ σημαντικό τόσο στη λευκή όσο και στην ερυθρή οινοποίηση είναι η αφαίρεση των κοτσανιών, καθώς είναι επιζήμια τόσο στη γεύση όσο και στην υγεία του καταναλωτή. Μετά ακολουθεί η αλκοολική ζύμωση. Στη συνέχεια θα αναφερθούμε ξεχωριστά στην ερυθρή, ροζέ και λευκή οινοποίηση.

### **1.3.3) Ερυθρή και ροζέ οινοποίηση**

Τα σταφύλια μόλις φτάσουν στο οινοποιείο, αδειάζονται αρχικά σε ανοξειδωτες σταφυλοδόχους. Ο περιστρεφόμενος κοχλίας, που βρίσκεται στη βάση της σταφυλοδόχου, τα οδηγεί στο επόμενο στάδιο της κατεργασίας τους, στο εκραγιστήριο, όπου οι ρώγες διαχωρίζονται από τα κοτσάνια τους. Στη συνέχεια οι ρώγες περνούν ανάμεσα από τους κυλίνδρους του θλιπτηρίου. Καθώς οι ρώγες σπάνε, απελευθερώνεται ο χυμός τους και όλος ο σταφυλοπολτός που δημιουργείται μεταφέρεται με τη βοήθεια μιας αντλίας στις ανοξειδωτες δεξαμενές.

Το κρίσιμο, λοιπόν, σημείο της οινοποίησης είναι η αλκοολική ζύμωση που προκαλείται από τις ζύμες, μονοκύτταρους οργανισμούς που βρίσκονται στη φλούδα του σταφυλιού και έχουν πλέον περάσει στο σταφυλοπολτό. Η κυριότερη δουλειά τους είναι να μετατρέψουν το γλυκό χυμό του σταφυλιού, και πιο συγκεκριμένα τα σάκχαρα του, σε αλκοόλη. Ταυτόχρονα απελευθερώνεται διοξείδιο του άνθρακα που δημιουργεί φυσαλίδες. Αυτές ανεβάζουν τους φλοιούς στην επιφάνεια των δεξαμενών, όπου σχηματίζουν πυκνό «καπέλο». Εδώ πρέπει να τονιστεί ότι οι ερυθρές χρωστικές ουσίες, στις οποίες οφείλεται το κόκκινο χρώμα του κρασιού, βρίσκονται στο εσωτερικό των φλοιών του σταφυλιού. Μόνο η επαφή του χυμού με το φλοιό, στη σωστή θερμοκρασία και για συγκεκριμένο χρόνο, δίνει το ποθητό αποτέλεσμα του χρωματισμού του.

Για να συμβεί αυτό, ανεβαίνει ο χυμός από τον πυθμένα της δεξαμενής και ανακυκλώνεται από την κορυφή της. Με αυτόν τον τρόπο διαβρέχονται τα στέμφυλα. Ρυθμίζοντας, λοιπόν, το χρόνο αυτής της διαδικασίας που ονομάζεται εκχύλιση, έχουμε το επιθυμητό χρώμα. Στα ερυθρά κρασιά ο χρόνος εκχύλισης είναι συνήθως

5-15 ημέρες, ενώ στην παραγωγή των ροζέ απομακρύνεται το γλεύκος μετά από 12 ως 24 ώρες. Παρατηρείται ακόμη ότι κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης αυξάνεται η θερμοκρασία του χυμού. Αυτό συμβαίνει γιατί οι ζύμες παράγουν ενέργεια. Σκοπός είναι να διατηρηθεί η θερμοκρασία στο όριο των 28 °C, που είναι ιδανική για την παραγωγή των ερυθρών κρασιών, καθώς επιτρέπει να παραλαμβάνονται τα συστατικά που διαφοροποιούν τη γεύση των κόκκινων κρασιών διατηρώντας συγχρόνως τη φρεσκάδα των αρωμάτων τους. Ψύχονται, λοιπόν, οι δεξαμενές και στη συνέχεια περιλούζονται με κρύο νερό ή εμβαπτίζονται στο εσωτερικό τους ψυκτικά στοιχεία. Μόλις ο χυμός αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα και γευστικό χαρακτήρα, απομακρύνεται από τους φλοιούς και μεταφέρεται σε άλλη δεξαμενή.

Εδώ ολοκληρώνεται η αλκοολική ζύμωση και εκδηλώνεται μία δεύτερη, η μηλογαλακτική. Αυτή προκαλείται από τα βακτήρια του κρασιού, σε αντίθεση με την πρώτη που πραγματοποιείται από τις ζύμες. Είναι δε τόσο σημαντική για την εξέλιξη των ερυθρών κρασιών, ώστε αν δεν εκδηλωθεί από μόνη της, γίνεται προσπάθεια να προκληθεί. Σε αυτή τη ζύμωση το μηλικό οξύ μετατρέπεται σε γαλακτικό, μια αλλαγή που μαλακώνει το κρασί, μειώνει δηλαδή τον άγουρο χαρακτήρα του και βοηθά στην ωρίμανσή του. (<http://greekwinefederation.gr>)

#### **1.3.4) Λευκή οινοποίηση**

Τα σταφύλια αδειάζονται αρχικά στην ανοξειδωτή σταφυλοδόχο. Με τη βοήθεια του κοχλίου οδηγούνται στο εκραγιστήριο, όπου διαχωρίζονται οι ρώγες από τα κοτσάνια. Στη συνέχεια οι ρώγες περνούν ανάμεσα από τους κυλίνδρους του θλιπτηρίου, όπου σπάζουν και απελευθερώνεται μέρος του χυμού τους. Οι ζύμες του φλοιού έρχονται σε επαφή με τον ίδιο το χυμό. Η σταφυλομάζα, που παραλαμβάνεται με αυτόν τον τρόπο, οδηγείται στο πιεστήριο, όπου πιέζεται και έτσι εξάγεται το υπόλοιπο του χυμού. Ο χυμός οδηγείται σε δεξαμενή όπου ψύχεται για μια ολόκληρη νύχτα. Είναι η διαδικασία της απολάσπωσης, κατά την οποία ο μούστος διαυγάζεται. Η διαύγαση επιτυγχάνεται από μόνη της με την κατακάθιση όλων των σωματιδίων, που βρίσκονται εν αιώρησει στο μούστο, και γίνεται πάντα πριν από την αλκοολική ζύμωση. Η διάρκειά της είναι από 12 έως 14 ώρες, ανάλογα με το ποσοστό λασπών.

Τα κρασιά που προέρχονται από απολασπασμένους μούστους έχουν καθαρότερο άρωμα. Το χρώμα τους είναι πιο σταθερό και λιγότερο ευαίσθητο στις οξειδώσεις.

Ο καθαρός πλέον χυμός, μεταγγίζεται σε δεξαμενή όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση. Η δεξαμενή ψύχεται, έτσι ώστε η θερμοκρασία της ζύμωσης να κυμαίνεται στους 18 °C, αποσκοπώντας στην απόκτηση αρωμάτων με χαρακτήρα λουλουδιών και φρούτων, που θα χαρίσουν στο κρασί φρεσκάδα. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, όταν δηλαδή το σύνολο των σακχάρων έχει μετατραπεί σε αλκοόλη, το κρασί μεταγγίζεται στις δεξαμενές αποθήκευσης. (<http://greekwinefederation.gr>)

### **1.3.5) Η παλαίωση του κρασιού**

Το φρέσκο κρασί, που μόλις παρασκευάστηκε, δεν είναι ακόμη έτοιμο για κατανάλωση. Η οξύτητά του είναι πολύ τονισμένη και οι τανίνες του επιθετικές. Με την πάροδο του χρόνου, όμως, το κρασί θα ωριμάσει και θα αποκτήσει την ισορροπία των γευστικών του χαρακτηριστικών. Σε γενικές γραμμές τα λευκά, τα ροζέ και τα ελαφρά ερυθρά κρασιά, καταναλώνονται σε νεαρή ηλικία, γιατί η ευχαρίστηση που μας προσφέρουν σχετίζεται με τη φρεσκάδα των αρωμάτων και της γεύσης τους. Αντίθετα, πολλά από τα «μεγάλα» λευκά κρασιά και το μεγαλύτερο μέρος των ερυθρών, κυρίως όταν εμφανίζουν ισχυρά τονικό και όξινο χαρακτήρα, απαιτούν παλαίωση για την ανάδειξη του γευστικού τους πλούτου.

Η παλαίωση του κρασιού διακρίνεται στην οξειδωτική, που πραγματοποιείται μέσα στο βαρέλι, και στην αναγωγική που πραγματοποιείται μέσα στη φιάλη. Κατά την οξειδωτική παλαίωση με την παρουσία του οξυγόνου (που εισέρχεται από τους πόρους του ξύλου του βαρελιού) το κρασί μαλακώνει σε γεύση, ενώ διαλύει ταυτόχρονα ουσίες από το ξύλο. Το κρασί ελέγχεται τακτικά, ακόμη και κατά τη διάρκεια της παραμονής του στο βαρέλι, το οποίο τακτικά απογεμίζεται. Ελέγχεται επίσης η θερμοκρασία του χώρου, η οποία πρέπει να είναι αρκετά χαμηλή (14 °C), καθώς και υγρασία του (70-75%). (<http://greekwinefederation.gr>)

### **1.3.6) Η ωρίμανση του κρασιού στη φιάλη**

Το κρασί μετά από την ωρίμανση και την παλαίωσή του (όταν αυτή

πραγματοποιείται) προετοιμάζεται για την εμφιάλωση του. Καθώς πρέπει να εμφανίζεται διαυγές στην φιάλη του, απομακρύνονται τυχόν στερεά σωματίδια που βρίσκονται σε διασπορά καθώς και οι ουσίες οι οποίες είναι υπεύθυνες για το θόλωμα που παρουσιάζει ή που μπορεί να παρουσιάσει στο μέλλον. Για αυτό το λόγο το κρασί ψύχεται, κολλάρεται και τέλος φιλτράρεται. Η εμφιάλωση είναι μια σχετικά απλή, μηχανική διαδικασία. Αν και η κατεργασία του γυαλιού ήταν γνωστή από το 1500 π.Χ., μόνο μετά τον 17ο αιώνα, άρχισε να χρησιμοποιείται η φιάλη για τη μεταφορά, τη διατήρηση και την αποθήκευση του κρασιού. Είναι η εποχή κατά την οποία ανακαλύφθηκε ο φελλός και οι ιδιαίτερες ιδιότητές του. Στις σύγχρονες γραμμές εμφιάλωσης υπάρχει ένα αυτόματο πλυντήριο φιαλών, ένα σύστημα γεμίσματός τους με κρασί, ένα πωματιστικό μηχάνημα, ένα σύστημα ετικετοκόλλησης και τέλος εγκιβωτισμού. Η φιάλη, ο φελλός, η ετικέτα, το καμυύλλιο αποτελούν μια ολόκληρη σειρά από προϊόντα που συμβάλλουν στην τελική εμφάνιση, στο "ντύσιμο" του κρασιού.

Σε αυτό το σημείο πρέπει να αναφερθούμε στη χρησιμότητα της ετικέτας, η οποία αποτελεί την ταυτότητα του επώνυμου κρασιού. Η ετικέτα πρέπει να δίνει όσο το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες για το κρασί που περιέχεται στη φιάλη, δηλαδή να γνωστοποιεί στον καταναλωτή τον τύπο του κρασιού, την προέλευση του, τον εμφιαλωτή και την ή τις ποικιλίες του. Επιπλέον, η ετικέτα πρέπει να είναι ελκυστική και όχι παραπλανητική για τον καταναλωτή. Οι ενδείξεις της διακρίνονται σε υποχρεωτικές και συμπληρωματικές. Οι πρώτες προσκολλούνται στο μπροστινό μέρος της φιάλης, ενώ οι δεύτερες στο πίσω μέρος. Στα ερυθρά κρασιά συνήθως ακολουθεί η αναγωγική παλαίωση του κρασιού μέσα στη φιάλη. Είναι εκείνο το στάδιο όπου το κρασί, με την απουσία πλέον οξυγόνου, αναπτύσσει το μπουκέτο του. (<http://greekwinefederation.gr>)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΡΑΣΙΩΝ

#### 2.1) ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Υπάρχουν πολλές ποικιλίες σταφυλιών, που συνήθως παίρνουν το όνομά τους από τον τόπο παραγωγής τους. Παρακάτω θα δούμε τις κυριότερες λευκές και ερυθρές ποικιλίες που υπάρχουν.

##### 2.1.1) Κυριότερες λευκές ποικιλίες

###### **ΑΣΥΡΤΙΚΟ**

Πολυδυναμική ποικιλία, από τις πιο αξιόλογες της Μεσογείου. Λίκνο της η Σαντορίνη. Δίνει κρασιά με διακριτικό άρωμα (εσπεριδοειδή), πλούσιο σώμα και οξύτητα.

###### **ΒΗΛΑΝΑ**

Η ευγενική λευκή ποικιλία της Κρήτης. Δίνει κρασιά με έντονο άρωμα, νεύρο και φινέτσα.

###### **ΡΟΔΙΤΗΣ**

Ποικιλία με πολλές παραλλαγές, από τις πιο διαδεδομένες στον ελληνικό χώρο. Δίνει λευκά κρασιά με φρουτώδες άρωμα, σώμα και φινέτσα.

###### **ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΣΠΡΟ**

Αρχαιοελληνική ποικιλία, ευρύτατα διαδεδομένη στον κόσμο. Καλλιεργείται στη Σάμο, στη Ρόδο, στην Κεφαλλονιά και στο Ρίο Πατρών, όπου δίνει μερικά από τα πιο ξακουστά γλυκά κρασιά της Ελλάδας.

###### **ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ**

Ερυθρωπή ποικιλία, η οποία συναντάται στο γεωγραφικό διαμέρισμα της Πελοποννήσου (Αρκαδία, Μεσσηνία). Κρασιά με έντονο άρωμα μοσχάτου (τριαντάφυλλο), ζωηράδα και νεύρο.

###### **ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ**

Η πλέον διαδεδομένη λευκή ποικιλία στη Ελλάδα και κυρίως στους αμπελώνες της Κεντρικής Ελλάδας. Μια παρεξηγημένη ποικιλία, λόγω της καλλιέργειάς της



αποκλειστικά για την παραγωγή επιτραπέζιων κρασιών και ρητινίτη οίνου. Ποικιλία που στο κατάλληλο οικοσύστημα και με τις κατάλληλες τεχνικές οινοποίησης δίνει κρασιά φρέσκα, ευχάριστα και ισορροπημένα, με άρωμα λουλουδιών και φρούτων.

### **CHARDONNAY**

Από τις δημοφιλέστερες λευκές ποικιλίες του κόσμου. Δίνει κρασιά με φρουτώδη χαρακτήρα ( εξωτικά φρούτα), πλούσια δομή και θαυμάσια επίγευση. Είναι η λευκή ποικιλία που εμφανίζει τη μεγαλύτερη επιδεκτικότητα στην παλαίωση.

### **SAUVIGNON BLANC**

Λευκή ποικιλία που δίνει κρασιά ζωνρά με αρωματική μύτη πράσινων φρούτων, εύκολα αναγνωρίσιμων, και πολύ νωρίς έτοιμα για κατανάλωση.

## **2.1.2) Ερυθρές ποικιλίες**

### **ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ**

Γνωστό και ως Μαύρο Νεμέας , θεωρείται η πιο αξιόλογη ερυθρή ποικιλία της νότιας Ελλάδας .

Κρασιά με έντονο βαθυκόκκινο χρώμα που συμπληρώνεται από ιώδεις αποχρώσεις, φρουτώδες άρωμα, βελούδινη γεύση και επιδεκτικότητα στην παλαίωση.

### **ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ**

Η ευγενική ερυθρή ποικιλία της Κρήτης. Σε ανάμειξη με την Μαντηλαριά δίνει βαθύχρωμους οίνους, με σώμα και επιδεκτικότητα παλαίωσης.

### **ΛΗΜΝΙΟ**

Αρχαία ελληνική ποικιλία, που τη συναντάμε στη Λήμνο και τη Χαλκιδική. Δίνει κρασιά υψηλόβαθμα με ιδιαίτερο άρωμα και χαρακτηριστική γεύση.

### **ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ**

Καλλιεργείται κυρίως στα νησιά του Αιγαίου (Πάρο, Σαντορίνη, Ρόδο, Κρήτη), αλλά και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Γνωστή για το πολύ σκούρο χρώμα της, συμμετέχει σε μερικά από τα πιο γνωστά ΟΠΑΠ ελληνικά κρασιά.

### **ΝΕΓΚΟΣΚΑ**

Η ιδιαίτερη ποικιλία της Γουμένισσας, με το έντονο ιώδες χρώμα και το χαρακτηριστικό άρωμα.

### **ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ**

Η πιο αξιόλογη ερυθρή ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας, από την οποία παράγεται ο ερυθρός οίνος Ο.Π.Α.Π. Νάουσα. Κρασιά με έντονο κόκκινο χρώμα, πλούσια δομή, πολύπλοκο μπουκέτο και έντονη επίγευση.

### **CABERNET SAUVIGNON**

Η δημοφιλέστερη ερυθρή ποικιλία στον κόσμο. Κρασιά με σκούρο κόκκινο χρώμα, πλούσιο μπουκέτο, κομψά, ισορροπημένα με δομή και σώμα, επιδεκτικά μακρόχρονης παλαίωσης.

### **MERLOT**

Εξαιρετική ερυθρή ποικιλία με παγκόσμια απήχηση. Δίνει κρασιά με βαθυκόκκινο χρώμα, γεμάτα, με πολύπλοκο μπουκέτο, βελούδινη γεύση και ιδιαίτερα μακρά επίγευση.

### **SYRAH**

Ευγενής ερυθρή ποικιλία, η οποία απαντάται κυρίως στην κοιλάδα του Ροδανού της Γαλλίας αλλά και σε όλο τον κόσμο. Δίνει κρασιά με έντονο κόκκινο χρώμα, καλή δομή, ταννική επίγευση και πλούσια μύτη. (<http://el.wikipedia.org>.)

## **2.2) ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ**

### **2.2.1) Οι τύποι των Ελληνικών κρασιών**

Οι τύποι των κρασιών διαμορφώνονται βάσει κάποιων κριτηρίων. Πρώτο κριτήριο διαφοροποίησης αποτελεί το χρώμα. Έτσι, διακρίνουμε τα κρασιά σε λευκά, ροζέ και ερυθρά. Πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό που εξαρτάται αφενός από το είδος του σταφυλιού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του κρασιού και αφετέρου από το είδος της οινοποίησης. Ανάλογα με τη γλυκύτητά τους, την περιεκτικότητά τους δηλαδή σε σάκχαρα, τα κρασιά διακρίνονται σε ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα, και γλυκά. Η γλυκύτητά τους οφείλεται στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα, εάν διακοπεί η αλκοολική ζύμωση. Η διακοπή μπορεί να είναι φυσική, όπως στην περίπτωση των Φυσικώς Γλυκών Οίνων (Vins Naturellement Doux). Υπάρχουν όμως και οι Vins de

Liqueur, στους οποίους η διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης είναι τεχνητή, πραγματοποιείται δηλαδή με την προσθήκη αλκοόλης. Τέλος, ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα, διακρίνονται σε ήσυχα, ημιαφρώδη και αφρώδη. Το αέριο μπορεί να προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση και να έχει διατηρηθεί στο κρασί (Φυσικώς Αφρώδεις Οίνοι) ή να έχει προστεθεί εκ των υστέρων (Τεχνητώς Αφρώδεις Οίνοι). (*el.wikipedia.org/wiki/Κρασί*)

### **2.2.2) Κατηγορίες κρασιών**

Είναι φανερό ότι ο χαρακτήρας του κρασιού εξαρτάται άμεσα από το σταφύλι από το οποίο προέρχεται, από την περιοχή όπου αυτό καλλιεργείται, από τον τρόπο που οινοποιείται και παλαιώνει. Βρίσκονται, λοιπόν, πάνω στις ετικέτες οι ενδείξεις: Οίνος Ονομασίας Προέλευσης, Τοπικός Οίνος ή Επιτραπέζιος, οίνος ξηρός, ημίγλυκος, ή αφρώδης. Αυτές πρέπει να γίνει προσπάθεια να αποκρυπτογραφηθούν. Σύμφωνα λοιπόν με την εθνική νομοθεσία, αλλά και τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα κρασιά διακρίνονται σε οίνους Ονομασίας Προέλευσης και Επιτραπέζιους.

#### **Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης**

Η ονομασία προέλευσης αποτελεί το τοπωνύμιο μιας περιοχής, όταν χρησιμοποιείται ως εμπορική επωνυμία ενός προϊόντος. Σύμφωνα με τη διεθνή νομολογία, το προϊόν αυτό πρέπει να προέρχεται από την περιοχή της οποίας φέρει το όνομα και οι ποιοτικοί χαρακτήρες του πρέπει να οφείλονται σε φυσικούς και τεχνικούς παράγοντες της περιοχής αυτής. Φυσικοί παράγοντες είναι το οικοσύστημα της περιοχής παραγωγής του, ενώ τεχνικοί η τεχνολογία παραγωγής που εφαρμόζεται.

Έτσι λοιπόν, ένα κρασί που έρχεται στην αγορά εμφιαλωμένο με το τοπωνύμιο μιας περιοχής,

- προέρχεται από αμπελουργική ζώνη νομοθετικά οριοθετημένη της οποίας το όνομα φέρει στην ετικέτα του και μέσα στα όρια της οποίας καλλιεργούνται οι ποικιλίες σταφυλιών από τις οποίες παράγεται,
- παράγεται από μία ή περισσότερες εκλεκτές ποικιλίες ουναμπέλου, πάντοτε τις ίδιες, οι οποίες είναι απόλυτα προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές

συνθήκες της περιοχής και οι οποίες βάσει εμπειρίας έχει αποδειχθεί ότι δίνουν κρασιά υψηλής ποιότητας,

- προέρχεται από αμπελώνες χαμηλής απόδοσης, αλλά υψηλής ποιότητας,
- παρασκευάζεται με βάση την παραδοσιακή οινολογική τεχνική της περιοχής, προσαρμοσμένη στις απαιτήσεις της σύγχρονης τεχνολογίας,
- ωριμάζει ή και παλιώνει κάτω από ειδικές συνθήκες που αξιοποιούν και διαμορφώνουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους,
- έχει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και δική του προσωπικότητα, που εξαρτάται από το οικοσύστημα της περιοχής (συνδυασμός τόπου παραγωγής, κλιματολογικών συνθηκών και ποικιλίας σταφυλιού).

Αυτά τα κρασιά χαρακτηρίζονται από μία τυπικότητα. Είναι αντιπροσωπευτικά των συνθηκών της περιοχής παραγωγής τους. Εμφανίζουν ατομικότητα, ιδιαίτερο χαρακτήρα και προσωπικότητα. Τα ελληνικά κρασιά με Ονομασία Προέλευσης προέρχονται από αμπελουργικές περιοχές με υψηλό ποιοτικό δυναμικό, για αυτό και χαρακτηρίζονται, σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ε.Ο.Κ., ως V.Q.P.R.D., από τα αρχικά των γαλλικών λέξεων Vin de Qualité Produit de Région Déterminée, που σημαίνουν: Οίνος Ποιότητας, Παραγόμενος σε Καθορισμένη Περιοχή. Διακρίνονται σε Οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) και Οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε.). Στην Ελλάδα παράγονται 27 κρασιά Ονομασίας Προέλευσης εκ των οποίων τα 19 είναι Ο.Π.Α.Π. και τα υπόλοιπα Ο.Π.Ε.

### **Επιτραπέζιοι Οίνοι**

Όσο για τους Επιτραπέζιους οίνους, αυτοί χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες: στους Τοπικούς Οίνους, τα κρασιά με Ονομασία Κατά Παράδοση και τα κρασιά Μάρκας.

Η κατηγορία των Τοπικών Οίνων αποτελεί τη γέφυρα ανάμεσα στους Επιτραπέζιους οίνους και τους Ονομασίας Προέλευσης. Πρόκειται για κρασιά που φέρουν ένδειξη Γεωγραφικής Καταγωγής επιπέδου επαρχίας, νομού ή διαμερίσματος. Σύμφωνα με την Κοινοτική και την Εθνική μας Νομοθεσία, οι Τοπικοί Οίνοι ανταποκρίνονται σε ορισμένους όρους παραγωγής οι οποίοι αφορούν στις ποικιλίες οινάμπελου από τις οποίες παράγονται, τις μεθόδους οινοποίησης των σταφυλιών, τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους. Στην

ετικέτα τους διαβάζουμε τη Γεωγραφική Ένδειξη της Καταγωγής τους π.χ. Κρητικός Τοπικός Οίνος, Μακεδονικός Τοπικός Οίνος κλπ.

Τα κρασιά με Ονομασία Κατά Παράδοση παράγονται σύμφωνα με παραδοσιακές μεθόδους μιας συγκεκριμένης περιοχής ή χώρας. Είναι κρασιά το όνομα των οποίων χρησιμοποιείται αποκλειστικά και παραδοσιακά για τον χαρακτηρισμό προϊόντων που παράγονται σε μία και μόνο χώρα ή περιοχή της χώρας. Παράδειγμα κρασιού Ονομασίας Κατά Παράδοση αποτελεί η Ρετσίνα, το γνωστό εύγευστο ελληνικό κρασί, που η προέλευση του βρίσκεται ανατρέχοντας στην Αρχαιότητα. Σήμερα η ονομασία "ΡΕΤΣΙΝΑ" χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τα λευκά ξηρά ελληνικά κρασιά, που παράγονται με την πατροπαράδοτη μέθοδο της προσθήκης ρετσινιού πεύκου στο γλεύκος. Σε αυτή την κατηγορία υπάγεται επίσης και η Βερντέα, ένα λευκό γλυκό κρασί που παράγεται στη Ζάκυνθο.

Όλα τα υπόλοιπα κρασιά που κυκλοφορούν εμφιαλωμένα ανήκουν στη κατηγορία των απλών Επιτραπέζιων κρασιών. Εννοούμε τα Κρασιά Μάρκας, τα κρασιά δηλαδή που κυκλοφορούν στην αγορά με ποικίλες εμπορικές ονομασίες. Στην παραγωγή τους μεγάλο ρόλο παίζουν η τεχνολογία, ο αυστηρός ποιοτικός έλεγχος και η τέχνη του οινοποιού να διαμορφώνει και να αναπαράγει ένα κρασί το οποίο διατηρεί τους ίδιους πάντα χαρακτήρες, σύμφωνα με τις προτιμήσεις των καταναλωτών. (<http://www.athinorama.gr>)

### **Κρασιά Παλαίωσης**

Ο χαρακτήρας ορισμένων κρασιών βελτιώνεται σημαντικά με την παλαίωσή τους, όσο αυτά ωριμάζουν μέσα σε βαρέλια ή όσο παραμένουν αποθηκευμένα στις φιάλες τους. Για αυτά τα κρασιά παλαίωσης έχουν θεσπιστεί ειδικές ενδείξεις, που είναι ανάλογες με την κατηγορία στην οποία ανήκουν και με το χρόνο και τον τρόπο παλαίωσής τους. Για τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης έχουν νομοθετηθεί οι ενδείξεις Reserve και Grande Reserve. Η ένδειξη Reserve αναφέρεται σε παλαίωση ενός χρόνου συνολικά για τα λευκά κρασιά και δύο για τα ερυθρά. Αντίστοιχα, τα κρασιά που φέρουν την ένδειξη Grande Reserve έχουν παλιώσει: τα μεν λευκά δύο χρόνια (εκ των οποίων ένα χρόνο σε βαρέλια και έξι μήνες σε φιάλες), τα δε ερυθρά τέσσερα (εκ των οποίων δεκαοχτώ μήνες σε βαρέλια και άλλους δεκαοχτώ σε φιάλες). Για τα επιτραπέζια κρασιά έχει εισαχθεί η ένδειξη "Κάβα", που αναφέρεται

σε χρόνο παλαίωσης δύο χρόνων για τα λευκά κρασιά (εκ των οποίων έξι μήνες σε βαρέλι και έξι σε φιάλες) και τριών για τα ερυθρά (εκ των οποίων ένα χρόνο σε βαρέλια και δύο σε φιάλες). ( www.houseofwine.gr)

### Ειδικές ενδείξεις

Μόνο για τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης και τους Τοπικούς Οίνους μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ενδείξεις Αμπελώνας, Κτήμα, Πύργος, Μοναστήρι, Βίλα, Αρχοντικό, εφόσον το κρασί παράγεται από σταφύλια αμπελώνα που ανήκουν στην εν λόγω αμπελουργική εκμετάλλευση και η οινοποίηση πραγματοποιήθηκε μέσα στην εκμετάλλευση αυτή. ( www.houseofwine.gr)

## 2.3) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΚΑΤΑΝΟΜΗ

Πίνακας 2.1: Γεωγραφική κατανομή παραγωγής οίνου (2002-2007)

	2002-2003		2003-2004		2004-2005		2005-2006		2006-2007	
Γεωγραφικά διαμερίσματα	Ποσότητα	%	Ποσότητα	%	Ποσότητα	%	Ποσότητα	%	Ποσότητα	%
Ανατ. Μακεδονία και Θράκη	241650	7,8	256800	6,65	255500	5,95	175373	4,29	198849	5,1
Δυτ. Και Κεντρική Μακεδονία	201820	6,52	245150	6,34	273160	6,36	355360	8,68	274593	7,04
Ηπειρος	33100	1,07	60460	1,56	53350	1,24	51950	1,27	53200	1,36
Θεσσαλία	155800	5,03	358900	9,29	367250	8,55	328310	8,02	241513	6,19
Πελοπόννησος και Δυτ. Στερεά	985000	31,8	1496000	38	1721500	40	1457700	35,6	1346200	34,5
Αττική και Νησιά	687296	22,2	934930	24,2	889870	20,7	1117765	27,3	1162145	29,8
Κρήτη	793100	25,6	538600	13,9	734370	17,1	606100	14,8	623500	16
Σύνολο	3097766	100	3864340	100	4295000	100	4092558	100	3900000	100

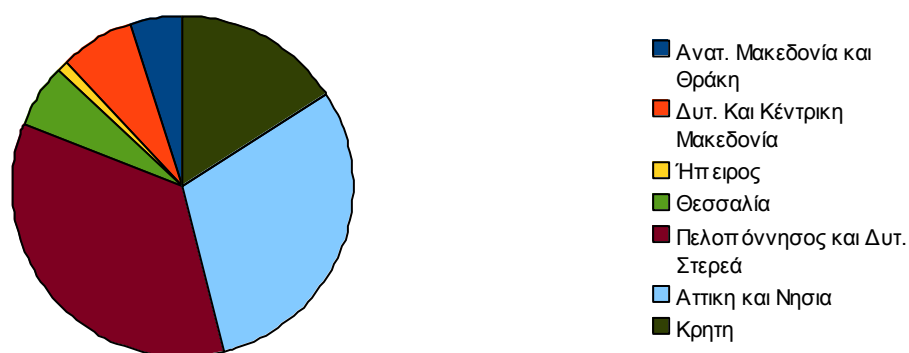
Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Από τον παραπάνω πίνακα και όσον αφορά την ποσότητα παραγωγής οίνου, ξεχωρίζουν η Πελοπόννησος και η Δυτική Στερεά με μεγάλη άνοδο τη χρονιά 2004-2005, όπου η ποσότητα φτάνει το 1.721.500kg, δηλαδή ποσοστό 40% επί της συνολικής ελληνικής παραγωγής. Επίσης, για την Αττική και τα νησιά τη χρονιά 2005-2006 η ποσότητα φτάνει το 1.117.765kg και ποσοστό μόλις 27,3%

Στην Κεντρική Μακεδονία, όπου ανήκει και η επιχείρηση για την οποία θα γίνει μελέτη σε παρακάτω κεφάλαιο, η ποσότητα παραγωγής οίνου από το 2002 ως το 2005 σημειώνει μια συνεχή άνοδο, φτάνοντας στα 355.360kg και ποσοστό 8,68% το 2005, ποσά πολύ μικρότερα σε σχέση με την Πελοπόννησο και τα νησιά. Αντίθετα, το 2006 η μείωση της ποσότητας φτάνει τις 80.767 μονάδες και το ποσοστό την 1.5 μονάδα. Παρακάτω παρουσιάζεται το διάγραμμα πίτας για την γεωγραφική κατανομή εγχώριας παραγωγής οίνου 2006-2007.

Από τα δεδομένα του πίνακα 2.1 προκύπτει το εξής γράφημα πίτας για το έτος 2006-2007:

**Γράφημα 2.1: Γεωγραφική κατανομή εγχώριας παραγωγής οίνου (2006-2007)**



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

### ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΡΑΣΙΩΝ, ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΚΑΙ ΕΞΑΓΩΓΕΣ.

#### 3.1) ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

Το εμπόριο του κρασιού για την Ελλάδα αποτελεί σημαντική οικονομική εισροή τόσο για την οικονομία της χώρας όσο και για αυτούς που ασχολούνται με αυτό - οινοποιούς, εμπόρους κρασιών, χονδρέμπορους, κάβες - από τα βυζαντινά ακόμη χρόνια. Ο κύριος όγκος των εξαγωγών γίνεται προς τη Γερμανία και την Αμερική, ενώ οι εισαγωγές γίνονται κυρίως από τη Γαλλία και την Ιταλία. Η εγχώρια αγορά παραγωγής κρασιού εξετάζεται σε πρόσφατη μελέτη της Hellastat A.E. ([www.hellastat.eu](http://www.hellastat.eu)), στην οποία εκτιμάται ότι το 2008 παρήχθησαν 3.800 χιλ. hl, παρουσιάζοντας αύξηση της τάξης του 8,2% έναντι του προηγούμενου έτους, σύμφωνα με στοιχεία της Κεντρικής Κλαδικής Συνεταιριστικής Ένωσης Αμπελουργικών Προϊόντων (Κ.Ε.Ο.Σ.Ο.Ε.). Η συντριπτική πλειοψηφία της παραγωγής (90% περίπου) αφορά επιτραπέζιους οίνους έναντι των οίνων ποιότητας.

Στον κλάδο δραστηριοποιούνται 680 οινοποιεία και περίπου 40 συνεταιρισμοί. Ωστόσο, λειτουργούν πολυάριθμα μικρά οινοποιεία που παράγουν κρασί σε μικρή ποσότητα, κυρίως για ίδια κατανάλωση. Η εγχώρια κατανάλωση οίνου διαμορφώθηκε σε 3.200 χιλ. hl το 2008, βαίνοντας φθίνουσα την τελευταία τριετία.

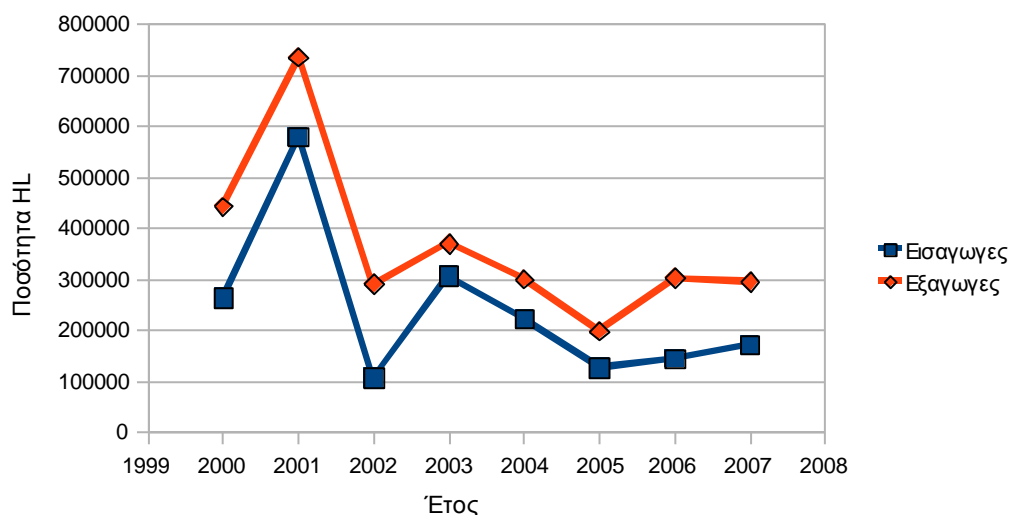
Βασικό χαρακτηριστικό του κλάδου αποτελεί η διακίνηση χύμα κρασιού (65-70% περίπου), η οποία λαμβάνει χώρα κυρίως στους χώρους εστίασης. Άλλα κανάλια διανομής περιλαμβάνουν τους χονδρεμπόρους (ορισμένοι εκ των οποίων εξειδικεύονται στο κρασί), οι οποίοι προμηθεύουν στη συνέχεια τις κάβες και τους χώρους εστίασης, καθώς και τα super-markets (SM) με τα οποία συνήθως συνεργάζονται απευθείας οι μεγάλες εταιρείες του κλάδου.

Οι εισαγωγές οίνου το 2007 ανήλθαν σε 238,46 χιλ. hl, αξίας €32,33 εκ. Η πλειοψηφία αυτών αφορά σε αφρώδη κρασιά, ενώ οι βασικές χώρες προέλευσης των εισαγωγών είναι η Γαλλία και η Ιταλία. Οι εξαγωγές της Ελλάδας διαμορφώθηκαν σε 347,17 χιλ. hl, αξίας €56,45 εκ. το ίδιο έτος. Κύριες χώρες προορισμού των εξαγωγών είναι η Γερμανία και οι Η.Π.Α. Σύμφωνα με τα προσωρινά στοιχεία του 11 μήνου του 2008, παρουσιάζεται επιδείνωση του εμπορικού ισοζυγίου κρασιού, καθώς οι



εισαγωγές αυξήθηκαν κατά 9% περίπου (σε αξία και ποσότητα), ενώ οι εξαγωγές σημείωσαν κάμψη κατά 19% σε ποσότητα και κατά 2,4% σε αξία. (<http://www.hellastat.gr>)

**Γράφημα 3.1: Γράφημα εξέλιξης εισαγωγών και εξαγωγών κρασιού**



Πηγή: ΕΣΥΕ

### 3.2) ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Ο κλάδος του εμπορίου κρασιών παρουσιάζει και ορισμένες αδυναμίες. Έτσι, λοιπόν, σύμφωνα με εκπρόσωπους των επιχειρήσεων του κλάδου με τους οποίους συνεργάστηκε η Hellastat για την εκπόνηση της μελέτης, ο κλάδος χαρακτηρίζεται από ορισμένες αδυναμίες οι οποίες συνοπτικά αφορούν τη διακίνηση μεγάλων ποσοτήτων χύμα κρασιού, την εισαγωγή χαμηλού κόστους οίνου (είτε ποιοτικού από τις χώρες του «Νέου Κόσμου» είτε χαμηλής ποιότητας από τις Βαλκανικές κυρίως χώρες), τη διαμόρφωση αρνητικής εικόνας για το ελληνικό κρασί στις διεθνείς αγορές (φτηνό άρα χαμηλής ποιότητας κρασί), τα κρούσματα υιοθέτησης πρακτικών αθέμιτου ανταγωνισμού, την έλλειψη ελέγχων, καθώς και το χαμηλό επίπεδο γνώσης του Έλληνα καταναλωτή για το κρασί.

Όσον αφορά τις προοπτικές του κλάδου, στη μελέτη της Hellastat (<http://www.hellastat.gr>) γίνεται η εκτίμηση ότι αυτός θα αναπτυχθεί με χαμηλούς ρυθμούς τα επόμενα έτη, αποσπώντας μερίδια κυρίως από την κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών, για λόγους που σχετίζονται μεταξύ άλλων με το

χαμηλότερο αλκοολικό βαθμό, το χαμηλότερο κόστος, αλλά και τις συνήθειες των καταναλωτών. Η προσπάθεια ανάπτυξης και στρατηγικής προώθησης του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό αναμένεται να ευνοήσει μεσοπρόθεσμα τις εταιρείες του κλάδου, καθώς και να ανατρέψει την παρούσα κατάσταση, όπου ο ρυθμός των εξαγωγών βαίνει μειούμενος (αν και αποτελεί θετική εξέλιξη η αύξηση της μέσης τιμής των εξαγωγών). Παράλληλα, παρατηρείται, κυρίως λόγω της οικονομικής κρίσης, κάμψη της ζήτησης των premium κρασιών και για τον ίδιο λόγο αναμένεται να αυξηθεί η εισαγωγική διείσδυση των κρασιών από τις χώρες του «Νέου Κόσμου».

### **3.3) ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ**

Στη μελέτη της Hellastat (<http://www.hellastat.gr>) αναλύονται οι οικονομικές καταστάσεις 80 παραγωγικών επιχειρήσεων του κλάδου. Τα βασικά συμπεράσματα της μελέτης συνοψίζονται στα εξής:

- Ο κύκλος εργασιών αυξήθηκε το 2007 με μέσο ρυθμό 11,2%
- 8 στις 10 εταιρείες του δείγματος παρουσίασαν αύξηση του Κύκλου Εργασιών έναντι του προηγούμενου έτους. Επιπλέον, 63 εταιρείες ήταν κερδοφόρες, ενώ 19 είχαν αρνητικά αποτελέσματα
- Το περιθώριο μικτού κέρδους διαμορφώθηκε σε 29,1% το 2007 και καθαρής κερδοφορίας σε 3,8%
- Οι εταιρείες του δείγματος παρουσίασαν πολύ υψηλές βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις, οι οποίες ήταν σχεδόν 1 προς 1 με τις συνολικές τους πωλήσεις.
- Ο βραχυπρόθεσμος τραπεζικός δανεισμός ήταν επίσης πολύ υψηλός, καθώς ανήλθε στο 56% των πωλήσεων. Ο εν λόγω αριθμοδείκτης για τις μικρές εταιρείες διαμορφώθηκε στο 83%.
- Οι εταιρείες έχουν χαμηλό δείκτη ξένων προς Ιδίων Κεφαλαίων (1,2), με τις μεγάλες να έχουν τον υψηλότερο δείκτη (1,9).

([http:// www.eurostat.statistics.gr](http://www.eurostat.statistics.gr))

### **3.4) ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΕΙ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ**

Ένα από τα προβλήματα, που αντιμετωπίζει το ελληνικό κρασί στο εξωτερικό, είναι ότι η ποιότητά του είναι χαμηλότερη από την ποιότητα κρασιού που δίνουν άλλες χώρες της Ευρώπης και της Αμερικής. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα σοβαροί εισαγωγείς να μην ασχολούνται με την Ελλάδα και το ελληνικό κρασί.

Επίσης, τα περισσότερα ελληνικά κρασιά, προορίζονται είτε για την ομογένεια είτε για τα ελληνικά εστιατόρια του εξωτερικού, εκ των οποίων τα περισσότερα, με εξαίρεση ίσως 10 - 15 στη Νέα Υόρκη, απευθύνονται σε χαμηλά εισοδήματα. Κατά συνέπεια, δεν μπορούν ούτε να πουληθούν ούτε να προωθηθούν τα κρασιά που θα ήθελε να εξάγει η Ελλάδα. Απαιτούνται σύγχρονες προωθητικές στρατηγικές, τις οποίες θα συντονίζουν φορείς και οργανισμοί που έχουν στο ενεργητικό τους επιτυχίες σε αντίστοιχα εγχειρήματα. (Καθημερινή 5/8/2009).

Η πιο συνηθισμένη αντίφαση που συναντάμε στην Ελλάδα είναι ότι θεωρεί πως είναι πολύ καλή σε ό,τι κάνει, ενώ την ίδια στιγμή όλοι οι άλλοι στον πλανήτη πιστεύουν το αντίθετο. Το ίδιο συμβαίνει και στην οινοπαραγωγή. Στην Ελλάδα, ποιοτικό κρασί παράγεται τα τελευταία 20 - 30 χρόνια, ενώ οι Γάλλοι το κάνουν εδώ και τρεις αιώνες. Συνεπώς, είναι λογικό να υστερεί στο αποτέλεσμα. Υπάρχει, βέβαια, και το παράδειγμα του Νέου Κόσμου, που άρχισε να παράγει κρασί τον προηγούμενο αιώνα και τώρα πια ανταγωνίζεται επί ίσους όρους, αν όχι ποιοτικά τουλάχιστον εμπορικά, την Ευρώπη. Ωστόσο, ακόμη και σήμερα, οι περισσότεροι Έλληνες παραγωγοί θεωρούν ότι οι εξαγωγές είναι συνώνυμες με πωλήσεις στη διασκορπισμένη εντυπωσιακά σε όλο τον πλανήτη ελληνική ομογένεια. Για να προχωρήσει το ελληνικό κρασί θα πρέπει να βγει από την εσωστρέφεια, δηλαδή να αποδεχτεί ότι η προβολή του προϊόντος έχει να κάνει κυρίως με την τοποθεσία όπου παράγεται (ζώνη παραγωγής ή *apellation*) και όχι μόνο με την εταιρεία που το οινοποιεί.

Θα πρέπει επίσης να αντιμετωπιστεί διαφορετικά η περίπτωση της ρετσίνας, που κατάφερε μια παγκόσμια πρωτοτυπία, να δημιουργήσει δηλαδή ένα διάσημο brand, το οποίο όμως όλοι αναγνωρίζουν ως κάτι κακό. Όχι γιατί η ρετσίνα δεν μπορεί να είναι καλή, αλλά γιατί η ποιότητα της είναι κακή. Τα πράγματα δε θα

αλλάξουν από τη μια μέρα στην άλλη, γιατί δε φροντίστηκε να μπουν εγκαίρως οι βάσεις. Για παράδειγμα, δεν υπάρχουν διάφοροι κλώνοι ποικιλιών, ενώ παράλληλα η ταυτοποίηση των ποικιλιών ξεκίνησε μόλις πρόσφατα και δεν υπάρχει καν αμπελουργικό μητρώο. Επίσης, έδρα Οινολογίας πανεπιστημιακού επιπέδου αποκτήθηκε πολύ πρόσφατα (κρατά χρόνια η διαμάχη Γεωπόνων και Χημικών με το συνηθισμένο αποτέλεσμα να μη γίνεται τελικά τίποτα...), (Καθημερινή, 5/8/2009).

Το ευχάριστο, πάντως, είναι ότι για πρώτη φορά γίνεται επαγγελματική προσπάθεια για το στήσιμο του ονόματος του ελληνικού κρασιού από την Ελληνική Διεπαγγελματική Ένωση Οίνου και Αμπέλου. Επίσης, για πρώτη φορά θα χρησιμοποιηθούν επιδοτήσεις από την Ε.Ε. για την εμπορική προώθηση των ελληνικών κρασιών σε χώρες εκτός της Ε.Ε. Μέχρι τώρα, όλα τα επιδοτούμενα προγράμματα κατευθύνονταν αποκλειστικά σε αγορά εξοπλισμού.

### **3.5) ΧΩΡΕΣ ΠΟΥ ΕΞΑΓΕΤΑΙ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ, ΜΕ ΠΟΙΟΝ ΤΡΟΠΟ, ΣΕ ΤΙ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΟΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

Η σημαντικότερη χώρα προορισμού για το ελληνικό κρασί είναι η Γερμανία, η οποία απορροφά το 43% του συνόλου των εξαγωγών. Η δεύτερη σημαντικότερη είναι η αγορά των ΗΠΑ (12,64%), στην οποία το ελληνικό κρασί κερδίζει συνεχώς αναγνωρισιμότητα, ιδιαίτερα όσον αφορά συγκεκριμένες ελληνικές ποικιλίες, και έχει αρχίσει να βελτιώνεται η τοποθέτησή του σε αυτή την αγορά. Ακολουθούν οι αγορές του Βελγίου (5,19%) και του Καναδά (4,60%). Ο ΟΠΕ έχει καταβάλει ιδιαίτερες προσπάθειες προκειμένου να προωθήσει το ελληνικό κρασί και να προβάλει την αναβάθμιση της ποιότητάς του, που έχει συντελεστεί την τελευταία δεκαετία. Στόχος του είναι να βελτιώσει την εικόνα του ελληνικού κρασιού στο εξωτερικό, να βοηθήσει στην αναγνωρισιμότητά του μεταξύ των αγοραστών και επαγγελματιών του χώρου και να συνδέσει τις ελληνικές επιχειρήσεις με σημαντικά δίκτυα διανομής.

Άλλες κινήσεις προς αυτή την κατεύθυνση σηματοδοτούνται από την έντονη παρουσία στις μεγάλες διεθνείς εκθέσεις, όπως η Proweïn, τη διοργάνωση Road-shows για επαγγελματίες του χώρου σε αγορές όπως η Γερμανία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, το Βέλγιο, η Ολλανδία, οι σκανδιναβικές χώρες, η Ρωσία κ.ά. Επίσης, από τη συστηματική πρόσκληση ξένων αγοραστών και δημοσιογράφων από πολλές

χώρες, καθώς και από την πραγματοποίηση Partenariat στην Ελλάδα και ειδικών εκδηλώσεων στο εξωτερικό.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του προηγούμενου έτους (2008), οι εξαγωγές των ελληνικών κρασιών έφτασαν τους 26,37 χιλιάδες τόνους. Η χώρα μας έχει σημαντικές γηγενείς ποικιλίες, που δίνουν ιδιαίτερη ταυτότητα στο ελληνικό κρασί και οι οποίες έχουν αρχίσει να αναγνωρίζονται από τους επαγγελματίες του κλάδου σε χώρες όπως η Γερμανία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς και το Βέλγιο ως ξεχωριστές ποικιλίες, που δίνουν πολύ καλής ποιότητας κρασιά. Χαρακτηριστικά μπορούμε να αναφέρουμε το Ασύρτικο, το Ξινόμαυρο, το Αγιωργίτικο και το Μοσχοφίλερο. (Καθημερινή, 5/8/2009).

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4**

### **ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ**

Αυτό το κεφάλαιο θα παρουσιάσει τις οινοποιητικές επιχειρήσεις της Κεντρικής Μακεδονίας. Θα παρουσιάσει ξεχωριστά για τις επιχειρήσεις το ιστορικό τους, δηλαδή το πώς, πού και από ποιον δημιουργήθηκαν, τα κρασιά που παράγουν, καθώς τους στόχους και τις προοπτικές της κάθε επιχείρησης.

#### **4.1) ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ**

Στο νομό Θεσσαλονίκης υπάρχει η επιχείρηση για την οποία θα γίνει στο επόμενο κεφάλαιο λεπτομερής ανάλυση και έρευνα, το “κτήμα Γεροβασιλείου”. Η επιχείρηση εδρεύει στη Θεσσαλονίκη, στο δήμο Επανομής, και είναι δημιούργημα του κ. Βαγγέλη Γεροβασιλείου. Η έκταση του αμπελώνα φτάνει τα 650 στρ. και χρησιμοποιούνται παραδοσιακές και κλασσικές μέθοδοι παραγωγής για τη δημιουργία ποιοτικών και εκλεκτών κρασιών. Τέλος, το οινοποιείο είναι υπερσύγχρονο, πληρώντας έτσι όλες τις προϋποθέσεις που το καθιστούν οινοποιείο υψηλών προδιαγραφών.

#### **4.2) ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ**

Στην κεντρική Μακεδονία και συγκεκριμένα στο νομό Ημαθίας, στη Νάουσα, εδρεύει ένα από τα οινοποιεία του κ. Γιάννη Μπουτάρη. Η εταιρεία “Μπουτάρη Οινοποιητική” ιδρύθηκε το 1879, ενώ μόλις το 1967 αρχίζει τη λειτουργία του το “Οινοποιείο Μπουτάρη” στη Στενήμαχο Ναούσης. Την ίδια εποχή δημιουργείται το θεσμικό πλαίσιο για την ανάπτυξη κρασιών Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) σε όλη την Ελλάδα. Πρώτη η εταιρεία Μπουτάρη δημιουργεί αμπελώνες Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην καλλιέργεια των ελληνικών ποικιλιών σταφυλιού. Οι εγκαταστάσεις του Οινοποιείου Μπουτάρη στην Νάουσα πληρούν τις προϋποθέσεις για την εισαγωγή

στην ιστορία και τη φιλοσοφία της εταιρίας, αφού πριν από 130 χρόνια, ξεκίνησε η πορεία της που ανέδειξε το ελληνικό κρασί εντός και εκτός συνόρων και πρωταγωνιστεί στην εξέλιξη της ελληνικής οινοποιίας μέχρι και σήμερα.

Στο οινοποιείο ο επισκέπτης θα γνωρίσει τους χώρους και τη φιλοσοφία που γεννάνε τις ξεχωριστές γεύσεις των κρασιών Μπουτάρη, την ιστορική κάβα του Οινοποιείου, μια από τις μεγαλύτερες κάβες παλαιώσης με περισσότερα από 3.000 βαρέλια και τα παλαιότερα ελληνικά κρασιά στην Ελλάδα. Ο ρόλος της εταιρίας Μπουτάρη υπήρξε καθοριστικός όχι μόνο στη διαφύλαξη της τοπικής ποικιλίας του ξινόμαυρου, όταν η αμπελοκαλλιέργεια σχεδόν είχε εγκαταληφθεί, αλλά και στην ανάδειξη και καταξίωσή της ποικιλίας και της ΟΠΑΠ ζώνης της Νάουσας, μέσα από εξαιρετικά και ιστορικά κρασιά. Οι άφθονες βροχοπτώσεις και το σχετικά δροσερό κλίμα παίζουν ευεργετικό ρόλο στην ανάπτυξη και την καρποφορία των καλλιεργειών. Τα εδάφη είναι αργιλοπηλώδη και ασβεστούχα, ιδανικά για την παραγωγή κρασιών με πλούσιο σώμα.

Η ερυθρή ποικιλία ξινόμαυρο (ΟΠΑΠ Νάουσα) δίνει εξαιρετικά ερυθρά κρασιά επιδεκτικά παλαιώσης, καθώς και πολλούς διαφορετικούς τύπους οίνων, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Τη δεκαετία του '80 ξεκίνησε και η καλλιέργεια των ξενικών ποικιλιών Merlot και Syrah, τα αποτελέσματα των οποίων ήταν εντυπωσιακά και οδήγησαν στη δημιουργία μονοποικιλιακών κρασιών, αλλά και σε εξαιρετικά χαρμάνια με το Ξινόμαυρο. Το γεγονός αυτό αποδεικνύει το δυναμικό του αμπελώνα και τις περαιτέρω δυνατότητες αξιοποίησής του. (<http://www.boutari.gr>)

**Εικόνα 4.1: Τα κρασιά του κτήματος Μπουτάρη**



Τέσσερις Εποχές, Αγιωργίτικο, Γουμένισσα, Nouveau, Cabernet Sauvignon, Ήλιδα, Chardonnay, Κάβα, Καλλιστή.



Καλλιστή Reserve, Κρητικός Λευκός, Κρητικός Ερυθρός, Κτήμα Μάτσα, Grande Reserve Νάουσα, Μαλαγουζιά Μάτσα, Νάουσσα Μπουτάρη, Μοσχοφίλερο, Νεμέα.  
(<http://www.boutari.gr>)



### 4.3) ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ

Στο νομό Χαλκιδικής υπάρχει εδώ και πολλά χρόνια μια ακόμα μεγάλη οινοποιητική επιχείρηση, το κτήμα “Πόρτο Καρράς”. Το κτήμα βρίσκεται στη Σιθωνία Χαλκιδικής, Η έκταση του αγγίζει τα 4500 στρ., καθιστώντας το ένα από τα μεγαλύτερα της Ευρώπης.. Χάρη στις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, ο αμπελώνας του Κτήματος θεωρείται σήμερα μία από τις σπανιότερες περιπτώσεις, όπου οι ασθένειες της αμπέλου αντιμετωπίζονται μόνο με βιολογικά μέσα . Η φυτοπροστασία επιτυγχάνεται αποκλειστικά με θειάφι και χαλκό, έτσι ώστε η καλλιέργεια να πιστοποιείται αβίαστα ως βιολογική. Χρησιμοποιούνται μόνο οργανικά λιπάσματα, ενώ η στρεμματική απόδοση, που δεν ξεπερνά τα 800 κιλά, εμφανίζει πολύ υψηλό οινικό δυναμικό.

Το οινοποιείο κτίστηκε το 1970 και σε συνδυασμό με τον αμπελώνα, υπήρξε σταθμός για την Ελληνική Βιομηχανία οίνου. Η τοποθεσία του, σε μια κοιλάδα, ήταν διαλεγμένη, ώστε να είναι αόρατη για τον περαστικό τόσο από το δρόμο όσο και από τη θάλασσα, προστατεύοντας έτσι την ομορφιά του τοπίου. Ο σχεδιασμός και η επιλογή της θέσης του Οινοποιείου στο κέντρο του Αμπελώνα συντελεί στη γρήγορη παραλαβή και επεξεργασία των σταφυλιών με στόχο τη διατήρηση του ποιοτικού τους δυναμικού και την αποφυγή οξειδώσεων.

Η οινοποίηση πραγματοποιείται με γνώση και φροντίδα από έμπειρους οινολόγους μέσα στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του οινοποιείου. Από το 2000 ο Όμιλος Εταιρειών της Τεχνικής Ολυμπιακής επεμβαίνει δυναμικά στον εκσυγχρονισμό του οινοποιείου. Η παραγωγική διαδικασία επιτυγχάνεται με τον πλέον σύγχρονο εξοπλισμό: πνευματικό πιεστήριο, ειδικές δεξαμενές προζυμωτικής εκχύλισης, ανοξείδωτες δεξαμενές ζύμωσης διπλού τοιχώματος, αυτόματος έλεγχος θερμοκρασίας ζύμωσης. Παράλληλα, στο κλιματιζόμενο κελάρι του οινοποιείου εξασφαλίζεται η ιδανική ωρίμανση των μεγάλων ερυθρών οίνων, ειδικά του Chateau Carras και του Syrah.

Οι λοφώδεις εκτάσεις της περιοχής δημιουργούν άριστες οικολογικές συνθήκες για την καλλιέργεια 22 εκλεκτών ποικιλιών, που ευδοκιμούν στις νοτιοδυτικές πλαγιές της περιοχής. Έτσι από το Ασύρτικο, το Αθήρι, τη Μαλαγουζιά, το Sauvignon blanc και το Ροδίτη παράγονται λευκοί οίνοι υψηλών ποιοτικών προδιαγραφών. Μεταξύ των ερυθρών επικρατεί το περίφημο ελληνικό Λημνιό, που αναφέρεται και στα

συγγράμματα του Αριστοτέλη και το οποίο συνοδεύεται από τις κοσμοπολίτικες ποικιλίες, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Cinsault και το Syrah, που έχουν προσαρμοστεί θαυμάσια στις δροσερές βόρειο-ανατολικές πλαγιές της περιοχής.

Από τις αρχές του 2002 υλοποιείται ένα ευρύ πρόγραμμα Αναδιάρθρωσης Ποικιλιών και Τεχνικής Βελτίωσης 1700 στρεμμάτων, παράγοντας έτσι συλλεκτικούς οίνους. Για τους συλλεκτικούς οίνους αξίζει να αναφερθούν κάποια πράγματα, όπως ότι ωριμάζουν υπομονετικά μέσα σε καινούργια δρύινα βαρέλια. Πρόκειται για κρασιά μακράς παλαιώσης δεκαετίας Ο.Π.Α.Π. από τις Πλαγιές Μελίτων, που εμφανίστηκαν μέχρι σήμερα μονάχα τρεις χρονιές στη σαραντάχρονη ιστορία του κτήματος, το 1975, το 1977 και το 1993. Με κεραμιδένιες αποχρώσεις και ευγενικές τανίνες, που διατηρούν την ζωντάνια της νεότητάς τους και ένα σύνθετο μπουκέτο που θυμίζει σύκο, ταμπάκο και μπαχάρι, οι περίφημες ποικιλίες Cabernet Sauvignon Cabernet Franc και Merlot συνθέτουν το μοναδικό «Grande reserve» της Σιθωνίας, που ανήκει πλέον στα κρασιά «Έργα Τέχνης».

Οι εξαγωγές του κτήματος πραγματοποιούνται σε τρεις ηπείρους, στην Ευρώπη, τη Νότια Αμερική και την Ασία. Αυτό συνεπάγει περισσότερες από 15 χώρες όπως Η.Π.Α., Καναδά, Νορβηγία, Σουηδία, Γερμανία, Κύπρο, Δανία, Ηνωμένο Βασίλειο, Ουγγαρία, Εσθονία, Ελβετία, Τσεχία, Αυστρία, Ολλανδία και Σιγκαπούρη.

Τα κρασιά “Πόρτο Καρράς” λαμβάνουν διακρίσεις τόσο εγχώρια όσο και διεθνώς. Πληθώρα διακρίσεων, μάλιστα, έχουν λάβει στη μακρινή Σιγκαπούρη. Το Chateau Porto Karras το 2000 θεωρήθηκε ένα από τα δέκα καλύτερα στο Τορόντο του Καναδά και πήρε 3 αστέρια στην ProWein. \_Με βραβείο, επίσης, ξεκίνησε την καριέρα του το κρασί Αθήρι της σειράς Hellenic Portraits από το κτήμα Πόρτο Καρράς. (<http://www.PortoKarras.gr>)

**Εικόνα 4.2: Τα κρασιά του κτήματος**



Άμπελος λευκός Porto Carras, Blanc de blancs Porto Carras, Μελισσάνθη Porto Carras, Μαλαγουζιά Porto Carras, Άμπελος Ερυθρός Porto Carras, Λημιό Porto Carras, Chateau Porto Carras, Syrah Porto Carras (<http://www.portocarraswines.gr>)

#### **4.4) ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ**

Η οικογένεια Τσάνταλη καλλιεργεί αμπέλια, οινοποιεί σταφύλια και αποστάζει τσίπουρα και ούζο από το 1890. Ο Ευάγγελος Τσάνταλης γεννήθηκε στο Σιδηροχώρι της Ανατολικής Θράκης το 1913, ενώ το 1938 ανοίγει το πρώτο οινοποιείο στις Σέρρες, που το αξιοποιεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Το 1945 εγκαθίσταται στη Θεσσαλονίκη και ανοίγει αποστακτήριο ούζου στο κέντρο της πόλης. Το 1970 δημιουργείται το οινοποιείο της οικογένειας στη Νάουσα και, ένα χρόνο μετά, η ατομική επιχείρηση του Ευάγγελου Τσάνταλη μετατρέπεται σε Ανώνυμη Εταιρεία με έδρα τον Άγιο Παύλο Χαλκιδικής. Η φήμη άρχισε γρήγορα να διαδίδεται από στόμα σε στόμα, καθώς έμποροι από παντού έρχονταν να αγοράσουν το κρασί και το τσίπουρο της οικογένειας. Σήμερα η τρίτη γενιά της οικογένειας κρατά ζωντανό το όραμα του ιδρυτή της και συνεχίζει να δημιουργεί εκλεκτής ποιότητας οίνους, ούζο και τσίπουρο με τις ίδιες αρχές και φροντίδα και με την ίδια πάντα συνταγή.

Η φιλοσοφία ζωής της επιχείρησης είναι η διατήρηση και διάδοση της ελληνικής οινικής τέχνης. και βασικός στόχος της είναι η παραγωγή και διάθεση οίνων και αποσταγμάτων υψηλής ποιότητας, διατηρώντας παράλληλα την καλύτερη

σχέση ποιότητας και τιμής.

Οι αμπελώνες της επιχείρησης Τσάνταλη βρίσκονται στον Άγιο Παύλο Χαλκιδικής, στο Μετόχι Χρωμίτσας του Αγίου Όρους, στη Μαρόνεια της Θράκης, στη Ραψάνη του Ολύμπου και στην ιστορική Νάουσα. Σε όλους τους αμπελώνες, είτε βιολογικής καλλιέργειας είτε ολοκληρωμένης διαχείρισης, τηρούνται οι αρχές της αειφορίας, δηλαδή η καλλιέργεια με σεβασμό στο περιβάλλον και την παράδοση του κάθε τόπου, παρακολουθώντας πάντα τις τελευταίες εξελίξεις στον τομέα της αμπελουργίας.

Οι οίνοι παράγονται με μεράκι πληρώνοντας τις προδιαγραφές εκείνες που τους καθιστούν εκλεκτής ποιότητας. Παράγονται, λοιπόν, μονοποικιλιακά, επιτραπέζια και γλυκά κρασιά, καθώς και η ποικιλία καραμέλο που βγάξει λευκά και ερυθρά κρασιά. Παράγονται επίσης και τα πολυφημισμένα αποστάγματα, ούζο και τσίπουρο, πολύ γνωστά στην Ευρώπη. ([www.tsantali.gr](http://www.tsantali.gr))

#### **Εικόνα 4.3: Οι μονοποικιλιακοί οίνοι του κτήματος**



Αθήρι Λευκός, Μοσχοφίλερο Λευκός, Λημνιό Ροζέ, Μοσχόμαυρο Ερυθρός,  
Αγιωργίτικο Ερυθρός, Syrah Ερυθρός

Πηγή: <http://www.tsantali.gr>

**Εικόνα 4.4: Τα επιτραπέζια κρασιά του κτήματος Τσάνταλη**



Λευκός, Ροζέ, Ερυθρός, Ημίγλυκος Λευκός, Ημίγλυκος Ερυθρός, Φλοίσβος Λευκός, Νηγεμία Ερυθρός

Πηγή: <http://www.tsantali.gr>

#### **4.5) ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑΣ**

Η ιστορία της εταιρείας ξεκινά στην Τένεδο, όπου το 1840 ο Ευάγγελος Μαλαματίνας αρχίζει την παραγωγή λευκών κρασιών από ιδιόκτητα αμπέλια. Στη συνέχεια, ο γιος του Κωνσταντίνος ιδρύει στην Αλεξανδρούπολη οινοποιητική εταιρεία για την εμφιάλωση κρασιών. Μετά το 1922 στρέφονται στην παραγωγή και την εμφιάλωση κρασιών από την Ελλάδα και δίνουν το βάρος στην παραγωγή ρετσίνας, επιλογή που αποτελεί την κατευθυντήρια γραμμή της εταιρείας μέχρι και σήμερα. Το 1934 ο Κωνσταντίνος Μαλαματίνας ιδρύει οινοποιείο στην Αυλίδα της Βοιωτίας, ενώ ο γιος του Ευάγγελος, χημικός οινολόγος, ξεκινά το 1957, πρώτος στην Ελλάδα, την παραγωγή εμφιαλωμένης ρετσίνας ικανής να ταξιδέψει με ασφάλεια. Μεταφέρει το εμφιαλωτήριο στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης και ιδρύει ένα νέο οινοποιείο στη Ριτσώνα. Συνολικά σήμερα υπάρχουν 6 οινοποιεία στη χώρα που παράγουν ρετσίνα. Πρόκειται για περιοχές όπου σε μεγάλη έκταση καλλιεργούνται το Σαββατιανό και ο Ροδίτης, οι βάσεις για την παραγωγή του ρητινίτη οίνου. Εδώ παράγεται ρετσίνα με

τη σύγχρονη τεχνολογία των λευκών κρασιών, δηλαδή απολάσπωση και ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία, ενώ η ρητίνη πεύκου είναι πάντα ελληνικής προέλευσης. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής εμφιαλώνεται σε συσκευασία του μισού λίτρου κι έχει μεταλλικό καπάκι.

Σήμερα, η εταιρεία έχει περάσει πλέον στα χέρια της πέμπτης γενιάς της οικογένειας και διευθύνεται από τον Κώστα Μαλαματίνα και τη γυναίκα του Αικατερίνη, με έδρα πάντοτε το Καλοχώρι Θεσσαλονίκης, αφού τα κρασιά διατίθενται κατά προτεραιότητα στη Βόρεια Ελλάδα.

Η ρετσίνα πάντα ήταν και είναι διαδεδομένη στην Ελλάδα, γιατί το επιτρέπει η τιμή της, αποτελώντας το πιο φτηνό κρασί με προσθήκη ρητίνης. (<http://www.malamatina.gr>)

#### **Εικόνα 4.5: Τα κρασιά Μαλαματίνα**



Λευκός, Ροζέ, Ερυθρός, και Ερυθρός ημίγλυκος

Πηγή: <http://www.malamatina.gr>

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5**

### **ΑΝΑΛΥΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ**

Σε αυτό το κεφάλαιο θα αναπτυχθούν οι βασικότεροι χρηματοοικονομικοί δείκτες των παραγωγικών επιχειρήσεων Κεντρικής Μακεδονίας του κλάδου για την περίοδο 2002-2006. Πιο συγκεκριμένα, στη χρηματοοικονομική ανάλυση που ακολουθεί εξετάζονται οι δείκτες κερδοφορίας, αποδοτικότητας, ρευστότητας, χρηματοοικονομικής διάρθρωσης και δραστηριότητας των επιχειρήσεων οινοποιίας, των οποίων οι πωλήσεις από τα εξεταζόμενα προϊόντα καλύπτουν άνω του 50% του συνολικού κύκλου εργασιών τους.

Επιπλέον, αναλυτικά παρουσιάζονται οι χρηματοοικονομικοί δείκτες δώδεκα εταιρειών του συνολικού δείγματος, των οποίων οι πωλήσεις κρασιού το 2006 ξεπέρασαν τα €5 εκατ. Επισημαίνεται ότι οι μέσοι όροι της πενταετίας 2002-2006 (ΜΟΔ) αναφέρονται στους αριθμητικούς μέσους των εκάστοτε δεικτών και συνεπώς επηρεάζονται από την ύπαρξη ακραίων τιμών.

Αρχικά παρουσιάζεται ένας πίνακας που θα περιέχει τις επιχειρήσεις που συμμετέχουν σε αυτό το κεφάλαιο, καθώς και τις συντομογραφίες τους.

**Πίνακας 5.1: Συντομογραφίες επωνυμιών εταιρειών για την ανάγνωση των διαγραμμάτων.**

<b>Επωνυμία</b>	<b>Συντομογραφία</b>
ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ ΕΥΑΓΓ. Α.Ε.	Τσάνταλη
ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ Ι. & ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.	Μπουτάρης
ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑΣ Ε. & ΥΙΟΣ Α.Ε.Β.Ε. - ΟΙΝΟΠΟΙΑ	Μαλαματίνας
Ομάδα 12	0-12

### 5.1) Κερδοφορία

Για την αξιολόγηση της κερδοφορίας των επιχειρήσεων παραγωγής οίνου χρησιμοποιούνται οι δείκτες μικτού, λειτουργικού, καθώς και καθαρού περιθωρίου κέρδους, .

Αρχικά παρουσιάζεται ένας πίνακας που αναλύει το περιθώριο μικτού κέρδους από το 2002 μέχρι το 2006 για τις παραπάνω επιχειρήσεις οίνου, έπειτα ένας πίνακας για το περιθώριο λειτουργικού κέρδους και τέλος ένας για το περιθώριο καθαρού κέρδους, όπου αντίστοιχα τα διάφορα κέρδη καθορίζονται από τους εξής τύπους:

**Πίνακας 5.2: Ορισμοί περιθωρίων μικτού, λειτουργικού και καθαρού κέρδους.**

	Τύπος	Δεν υπολογίζεται όταν:	Ορια τιμών
<b>Μικτό Κέρδος</b>	(Πωλήσεις / Μικτό Κέρδος ) 100	Πωλήσεις = 0 ή Πωλήσεις =>= -500, <= 99. Μικτό Κέρδος	
<b>Λειτουργικό Κέρδος</b>	( Λειτουργ. Περιθώριο / Πωλήσεις) 100	Πωλήσεις = 0	>= -500, <= 500.
<b>Καθαρό Κέρδος</b>	(Κέρδος προ Φόρου / Πωλήσεις ) 100	Πωλήσεις = 0	>= -500, <= 500

**Πίνακας 5.3: Περιθώριο Μικτό Κέρδους %**

	2002	2003	2004	2005	2006	Μέσος όρος
<b>Τσάνταλη</b>	36,27	35,6	35,22	34,29	38,24	35,93
<b>Μπουτάρης</b>	40,62	38,43	39,73	43,6	42,03	40,88
<b>Μαλαματίνας</b>	44,71	42,2	43,2	48,35	47,88	45,41
<b>Ομάδα 12</b>	33,31	32,89	30,63	32,34	35,84	33,00

Πηγή: Δημοσιευμένοι Ισολογισμοί – ICAP ΑΕ

Η εξέλιξη των περιθωρίων μικτού κέρδους το υπό εξέταση χρονικό διάστημα παρουσιάζει διακυμάνσεις. Ο μέσος όρος του περιθωρίου μικτού κέρδους της ομάδας των 12 των επιχειρήσεων του δείγματος (Ο-12) στην πενταετία διαμορφώθηκε σε 33%. Από το 2004 και μετά παρατηρείται ανάκαμψη στο μέσο όρο του μικτού



περιθωρίου κέρδους, γεγονός που οφείλεται στη συγκράτηση (ή και μείωση) των τιμών της πρώτης ύλης, λόγω αυξημένης παραγωγής και υψηλών αποθεμάτων οίνου.

**Πίνακας 5.4: Περιθώριο Λειτουργικού Κέρδους %**

	2002	2003	2004	2005	2006	Μέσος όρος
<b>Τσάνταλη</b>	3,36	2,84	2,5	1,96	2,07	2,59
<b>Μπουτάρης</b>	3,77	3,94	7,67	3,82	-6,16	2,61
<b>Μαλαματίνας</b>	23,72	17,59	16,9	19,7	21,09	19,8
<b>Ομάδα 12</b>	8,37	7,96	4,99	3,6	5,37	6,06

Πηγή: Δημοσιευμένοι Ισολογισμοί – ICAP ΑΕ

**Πίνακας 5.4: Περιθώριο Καθαρού Κέρδους %**

	2002	2003	2004	2005	2006	Μέσος όρος
<b>Τσάνταλη</b>	3,09	3,08	2,33	2,13	2,12	2,55
<b>Μπουτάρης</b>	3,37	3,46	1,14	3,82	-6,16	1,12
<b>Μαλαματίνας</b>	23,47	17,1	15,58	21,74	21,6	19,9
<b>Ομάδα 12</b>	8,41	7,97	7,67	3,19	2,55	5,96

Πηγή: Δημοσιευμένοι Ισολογισμοί – ICAP ΑΕ

Στη συνέχεια θα μελετηθούν κάποια βασικά έξοδα που έχουν οι επιχειρήσεις αυτές, με τη μορφή πινάκων και διαγραμμάτων. Σκοπός είναι να παρουσιαστεί μια γενική εικόνα των κερδών και ζημιών από τέτοιου είδους επιχειρήσεις. Οι επόμενοι πίνακες θα αφορούν κάποια έξοδα, καθώς και τις επιπτώσεις τους σε τραπεζικές συναλλαγές και υποχρεώσεις.

## 5.2) Χρηματοοικονομική Διάρθρωση

Η ανάλυση της χρηματοοικονομικής διάρθρωσης γίνεται βάσει των δεικτών των συνολικών υποχρεώσεων προς ίδια κεφάλαια, της κάλυψης χρηματοοικονομικών δαπανών, που δείχνει πόσες φορές τα κέρδη προ φόρου και τόκων καλύπτουν τις χρηματοοικονομικές δαπάνες της επιχείρησης, και του δείκτη βραχυπρόθεσμου τραπεζικού δανεισμού προς ίδια κεφάλαια, που εκφράζει το βραχυπρόθεσμο τραπεζικό δανεισμό ως ποσοστό ιδίων κεφαλαίων. Ο δείκτης κάλυψης χρηματοοικονομικών δαπανών δεν ορίζεται, αφενός στην περίπτωση εμφάνισης αρνητικών αποτελεσμάτων προ φόρων και τόκων, αφετέρου σε περίπτωση έλλειψης αντίστοιχων δαπανών.

Ο μέσος όρος του λόγου ξένων προς ίδια κεφάλαια για την Ο-12 κατά την πενταετία 2002-2006 διαμορφώθηκε σε 2,41. Από τις εταιρείες της Ο-12 η Ευβοϊκή Οινοποιητική ΑΕ παρουσίασε υψηλό μέσο όρο του δείκτη ξένων προς ίδια κεφάλαια (10,51), γεγονός που επηρέασε το μέσο δείκτη της ομάδας. Από την άλλη πλευρά, ο δείκτης κάλυψης χρηματοοικονομικών δαπανών της Ο-12 διαμορφώνεται σε 4,26. Όσον αφορά την Ο-12 αρκετά πάνω από το μέσο όρο εμφανίζονται οι εταιρείες Μαλαματίνας Ε. & Υιός ΑΒΒΕΕ- Οινοποιητική, Κατώγι & Στροφιλιά ΑΕ και Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη ΑΕ. Όσον αφορά το δείκτη βραχυπρόθεσμου τραπεζικού δανεισμού προς ίδια κεφάλαια, αυτός διαμορφώθηκε σε υψηλότερα επίπεδα (91,44) για την Ο-12. Αιτία ήταν οι πολύ υψηλές τιμές που εμφάνισαν οι εταιρίες, Οινοπραξία Βοιωτίας ΙΝΟ ΑΕ (297,51) και η Ευβοϊκή Οινοποιητική ΑΕ (198,70).

**Πίνακας 5.6: Σχέση Ξένων Προς Ίδια Κεφάλαια**

	2002	2003	2004	2005	2006	Μέσος όρος
<b>Τσάνταλη</b>	1,69	1,84	1,71	1,73	1,77	1,75
<b>Μπουτάρης</b>	1,57	1,48	1,61	2,16	2,72	1,91
<b>Μαλαματίνας</b>	1,7	2,39	2	1,53	1,62	1,85
<b>Ομάδα 12</b>	1,85	2,13	2,45	3,56	2,04	2,41

Πηγή: Δημοσιευμένοι Ισολογισμοί – ICAP ΑΕ

**Πίνακας 5.7: Κάλυψη Χρηματοοικονομικών Δαπανών.**

	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>Μέσος όρος</b>
<b>Τσάνταλη</b>	1,66	1,77	1,58	1,49	1,4	1,58
<b>Μπουτάρης</b>	1,85	2,13	-	1,65	-	1,88
<b>Μαλαματίνας</b>	37,51	9,51	4,86	6,42	8,34	13,33
<b>Ομάδα 12</b>	6,79	4,74	3,13	3,39	3,26	4,26

Πηγή: Δημοσιευμένοι Ισολογισμοί – ICAP ΑΕ

**Πίνακας 5.8: Βραχυπρόθεσμος Τραπεζικός Δανεισμός προς Ιδία Κεφάλαια.**

	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>Μέσος όρος</b>
<b>Τσάνταλη</b>	119,90	104,6	96,37	116,5	117,83	111,04
<b>Μπουτάρης</b>	57,87	67,74	54,52	78,69	103,88	72,54
<b>Μαλαματίνας</b>	57,46	114,03	94,99	85,19	78,08	85,95
<b>Ομάδα 12</b>	74,14	100,96	126,81	77,12	78,18	91,44

Πηγή: Δημοσιευμένοι Ισολογισμοί – ICAP ΑΕ

### 5.3) Δραστηριότητα

Στους δείκτες δραστηριότητας περιλαμβάνονται ο μέσος όρος προθεσμίας είσπραξης απαιτήσεων και ο μέσος όρος προθεσμίας εξόφλησης προμηθευτών.

**Πίνακας 5.9: Μέσος Όρος Προθεσμίας Είσπραξης Απαιτήσεων**

	2002	2003	2004	2005	2006	Μέσος όρος
<b>Τσάνταλη</b>	173	189	208	276	293	228
<b>Μπουτάρης</b>	213	208	113	318	228	216
<b>Μαλαματίνας</b>	151	171	240	209	246	203
<b>Ομάδα 12</b>	218	214	221	270	273	239

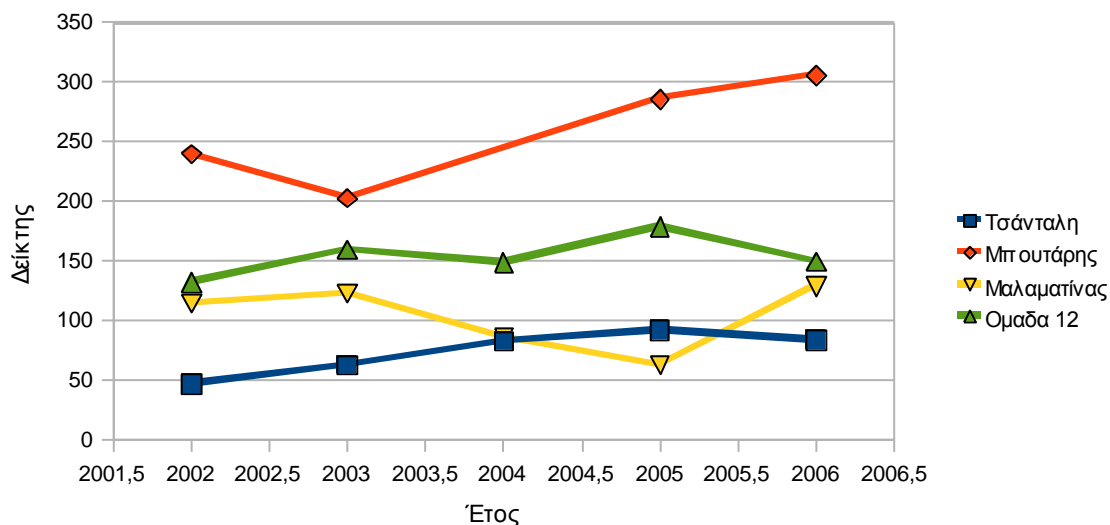
Πηγή: Δημοσιευμένοι Ισολογισμοί – ICAP ΑΕ

**Πίνακας 5.10: Μέσος Όρος Προθεσμίας Εξόφλησης Προμηθευτών**

	2002	2003	2004	2005	2006	Μέσος όρος
<b>Τσάνταλη</b>	47	63	83	92	84	74
<b>Μπουτάρης</b>	240	203	-	286	306	259
<b>Μαλαματίνας</b>	115	123	86	63	129	103
<b>Ομάδα 12</b>	132	160	149	179	150	154

Πηγή: Δημοσιευμένοι Ισολογισμοί – ICAP ΑΕ.

**Γράφημα 5.1: Μέσος Όρος Προθεσμίας Εξόφλησης Προμηθευτών**



Τόσο ο μέσος όρος είσπραξης απαιτήσεων όσο και ο αντίστοιχος εξόφλησης προμηθευτών παρουσίασαν μικρές διακυμάνσεις την περίοδο 2002-2006. Ο μέσος όρος πενταετίας του δείκτη είσπραξης απαιτήσεων διαμορφώθηκε σε 239 ημέρες για την Ο-12. Από την άλλη πλευρά, ο μέσος όρος πενταετίας του δείκτη εξόφλησης προμηθευτών ήταν 154 ημέρες για τις 12 εταιρείες .

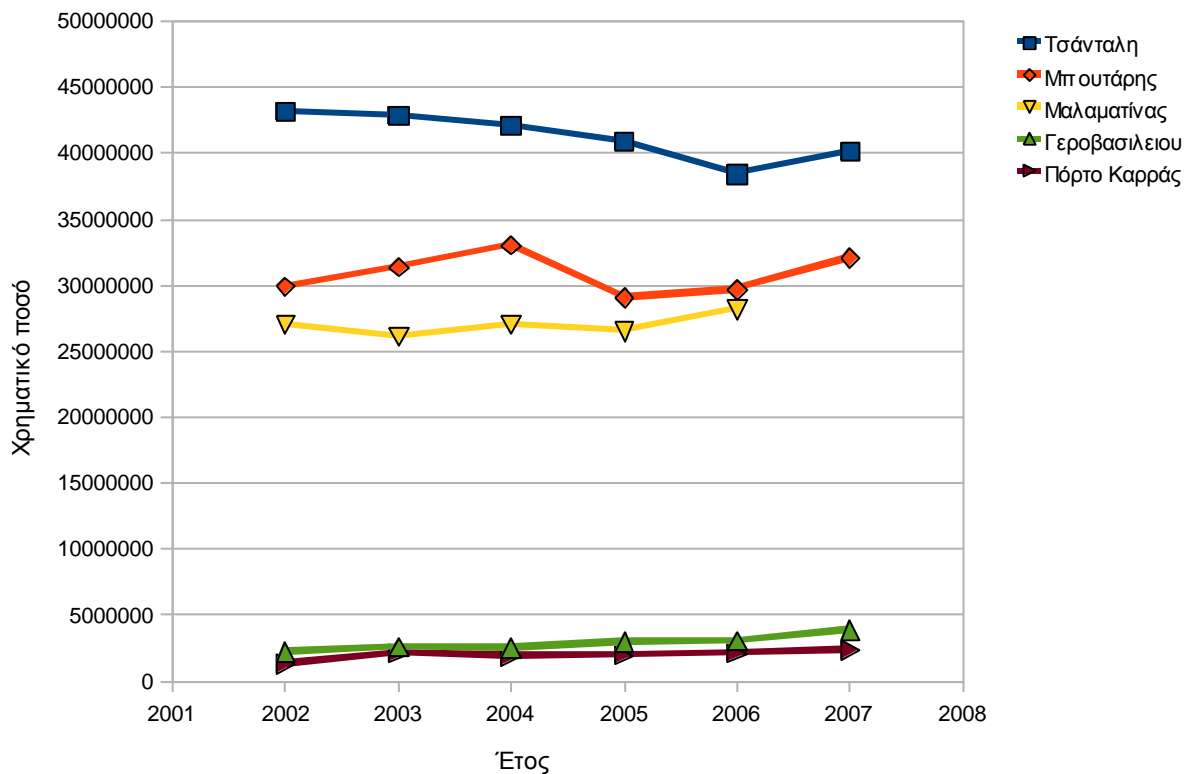
Στη συνέχεια παρουσιάζεται ένας πίνακας, που αφορά τις πωλήσεις κρασιών διάφορων επιχειρήσεων οίνου μέσα στις οποίες βρέθηκαν στοιχεία και για το “Κτήμα Γεροβασιλείου” αλλά και για το “Κτήμα Πόρτο Καρράς”. Σκοπός του πίνακα είναι να παρουσιάσει μια εικόνα για τα μεγέθη των κερδών μικρών και μεγάλων επιχειρήσεων οίνου.

**Πίνακας 5.11: Πωλήσεις Κρασιών 2002-2007**

	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Τσάνταλη	43.126.523,00	42.859.390,00	42.109.848,00	40.855.542,00	38.435.081,00	40.174.405,00
Μπουτάρης	29.905.781,00	31.387.352,00	33.030.000,00	29.062.000,00	29.674.000,00	32063000
Μαλαματίνας	27.048.331,00	26.078.250,00	26.982.240,00	26.511.771,00	28.170.285,00	ΜΔ
Γεροβασιλείου	2.227.150,00	2.553.729,00	2.496.467,00	2.930.857,00	3.062.350,00	3.850.650,00
Πόρτο Καρράς	1.295.940,00	2.102.800,00	1.915.000,00	1.965.923,00	2.093.079,00	2.357.854,00

Πηγή: ICAP ΑΕ

Γράφημα 5.2: Πωλήσεις κρασιών 2002-2007



Από τον πίνακα 5.4 και από το γράφημα 5.1 παρατηρείται ότι σχεδόν σε όλες τις επιχειρήσεις, με την πάροδο των χρόνων, οι πωλήσεις κρασιών έχουν παραμείνει σχεδόν αμετάβλητες με εξαίρεση το Τσάνταλη, όπου οι πωλήσεις μειώθηκαν αρκετά κατά 3.000.000 ευρώ, ενώ το κτήμα Γεροβασίλειου αύξησε τις πωλήσεις του κατά 1.000.000 ευρώ περίπου. Βέβαια, όσον αφορά το “Κτήμα Γεροβασίλειου” θα μελετηθεί εκτενέστερα στο έκτο κεφάλαιο, καθώς και στα συμπεράσματα.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

### ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

#### 6.1) ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Το Κτήμα Γεροβασιλείου βρίσκεται στην Επανομή Θεσσαλονίκης, 20 χιλιόμετρα περίπου έξω από την Θεσσαλονίκη. Σε ένα ιδανικό οικοσύστημα, ελληνικές και ξενικές ποικιλίες σταφυλιών καλλιεργούνται στον αμπελώνα 560 στρεμμάτων, σύμφωνα με το Σύστημα της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης. Οι πειραματικές καλλιέργειες άγνωστων ελληνικών ποικιλιών είναι συνεχείς, με στόχο την αναβίωση και τη διάσωσή τους και την παραγωγή νέων, ιδιαίτερων κρασιών. Όλα τα κρασιά Γεροβασιλείου παράγονται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα στο σύγχρονο οινοποιείο, που το περιβάλλει ο νέος χώρος αποθήκευσης και συντήρησης εξασφαλίζοντας τις ιδανικές συνθήκες φύλαξής τους. Ο κύριος όγκος της παραγωγής κυκλοφορεί στην Ελλάδα, ενώ οι εξαγωγές αφορούν την Ευρώπη, τις ΗΠΑ, τον Καναδά, τη Βραζιλία και την Ιαπωνία. Το οινοποιείο φιλοξενεί και το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου, όπου η ιδιωτική συλλογή ξεδιπλώνει την ελληνική και παγκόσμια αμπελοοινική ιστορία, μέσα από αντικείμενα μοναδικής σημασίας. Ιδιαίτερα η συλλογή των 1800 περίπου ανοιχτηριών από τον 18ο αιώνα είναι η μοναδική στην Ελλάδα και ανάμεσα στις 10 καλύτερες του κόσμου.

#### 6.2) ΙΔΡΥΣΗ

Το “Κτήμα Γεροβασιλείου” ιδρύθηκε το 1981 από τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου. Πρόκειται για έναν ιδιόκτητο αμπελώνα με ιδανικό οικοσύστημα, πολύ προσεγμένο και φτιαγμένο με μεράκι. Οι εγκαταστάσεις είναι μοναδικές και πληρούν τις προϋποθέσεις εκείνες που το καθιστούν υπερσύγχρονο. Το οινοποιείο απασχολεί μόνιμο προσωπικό 30 ατόμων και περίπου άλλους τόσους εποχικούς εργάτες στις περιόδους λίπανσης, ραντίσματος με θειάφι και φυσικά για τη συγκέντρωση των σταφυλιών και την έναρξη της διαδικασίας κρασιού.

Ο ιδιοκτήτης γεννήθηκε στην Επανομή από γεωργική και αμπελουργική οικογένεια, σπούδασε στη Γεωπονική Σχολή του ΑΠΘ και ειδικεύτηκε στην Οινολογία, Αμπελουργία, Γευσιγνωσία και Τεχνολογία Οινολογικών Μηχανημάτων

στο Πανεπιστήμιο του Bordeaux. Κατά τη διάρκεια των σπουδών του ήταν συνεργάτης του καθηγητή του Πανεπιστημίου του Bordeaux Emile Reynaud και συμμετείχε στην ομάδα του που δοκίμαζαν τα κρασιά των φημισμένων Châteaux του Bordeaux. Από το 1976 μέχρι τις αρχές του 1999 κατείχε τη θέση του οινολόγου του Κτήματος “Porto Carras”, όπου παρήχθησαν μερικά αξέχαστα κρασιά. Εκεί πρωτοοινοποίησε, αναβίωσε και διέσωσε από την αφάνεια την παλιά ξεχασμένη ελληνική ποικιλία της Μαλαγουζιάς με τις προσωπικές του προσπάθειες και τη βοήθεια του μεγάλου καθηγητή της Αμπελουργίας, Βασίλη Λογοθέτη.

### **6.3) ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ**

Τα σταφύλια καλλιεργούνται σύμφωνα με τα πρότυπα του συστήματος ολοκληρωμένης διαχείρισης, ενώ οι μέθοδοι καλλιέργειας είναι απλές, παραδοσιακές και βιολογικές, μεριμνώντας με αυτό τον τρόπο για την προστασία του περιβάλλοντος. Όλα τα κόκκινα και μερικά λευκά κρασιά μένουν στο υπόγειο για ορισμένο χρόνο, μέχρι να ωριμάσουν και να παλαιωθούν. Παραμένουν μέσα σε μεγάλα δρύινα γαλλικά βαρέλια, όπως φαίνεται στην εικόνα






**Εικόνα 6.1: Το κελάρι του κτήματος**



Πηγή: <http://ktima.gerovassiliou.gr>



**Πίνακας 6.1: Τα λευκά κρασιά και τα χαρακτηριστικά τους.**

ΟΝΟΜΑ ΟΙΝΟΥ	ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΧΡΩΜΑ/ΑΡΩΜΑ	ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡ/ΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ	ΦΙΑΛΗ
Λευκός	Ασύρτικο-Μαλαγουζιά	Λαμπερό αγνόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες, άρωμα εξωτικών φρούτων με ιδέες από πιπεριά, πεπόνι, βότανα και λεμόνι.	8-10	
Sauvignon Blanc Fume	Sauvignon Blanc	Λαμπερό χρυσοκίτρινο καλοκαιρινών εξωτικών φρούτων σε φόντο αρωματικών χόρτων και καπνιστής βανίλιας.	10-12	
Chardonnay	Chardonnay	Έντονο κιτρινόχρυσο, αρώματα ώριμων εσπ/δών σε φόντο καπνού και ξηρών καρπών.	10-12	
Viognier	Viognier	Έντονο κιτρινόχρυσο, άρωμα βερίκοκο και νότες καπνού στην επίγευση.	10-12	
Μαλαγουζιά	Μαλαγουζιά	Λαμπερό αγνόξανθο με πρασινωπές αποχρώσεις, ώριμα φρούτα (αχλάδι, μάγκο, κίτρο).	8-10	

Πηγή: <http://ktima.gerovassileiou.gr>

## **Λευκά κρασιά**

1) Λευκός Οίνος, ξηρός που δημιουργήθηκε με το πετυχημένο πάντρεμα δύο Ελληνικών ποικιλιών, του Ασύρτικου και της σπάνιας ποικιλίας Μαλαγουζιάς.




2) Το saungnon blanc fume προέρχεται από την ποικιλία Sauvignon blanc, που καλλιεργείται σε μικρό τμήμα του αμπελώνα. Μετά από την απομάκρυνση των κοτσανιών και ελαφριά σύνθλιψη, ακολουθεί προζυμωτική ενζυματική εκχύλιση εν ψυχρώ και στη συνέχεια αλκοολική ζύμωση στους 20° C περίπου σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια, όπου και παραμένει για έξι περίπου μήνες με τις οινολάσπες με περιοδική αναμόχλευση.

3) Το chardonnay προέρχεται από την ποικιλία Chardonnay, που φυτεύθηκε αρχικά στο Κτήμα το 1981. Μετά από προζυμωτική εκχύλιση το κρασί οινοποιήθηκε σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια, όπου και παρέμεινε για ένα χρονικό διάστημα περίπου επτά μηνών σε επαφή με τις οινολάσπες του, κερδίζοντας έτσι σε σώμα και πλουτίζοντας σε ποικιλιακά αρώματα.

4) Το vionnier, μια εξαιρετική λευκή ποικιλία του ιδιόκτητου αμπελώνα, η οποία φυτεύτηκε στο Κτήμα το 1993 με τη συνεργασία του Γεωπονικού Τμήματος του Α.Π.Θ. Το κρασί αυτό παράγεται μετά από κρύα προζυμωτική εκχύλιση και ζύμωση σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια. Το κρασί παλαιώνει για μερικούς μήνες μαζί με τις οινολάσπες του και αναδεύεται εβδομαδιαίως, παίρνοντας έτσι μία πλούσια γεύση.

5) Η μαλαγουζιά παράγεται εξ ολοκλήρου από την παλιά ελληνική ποικιλία της Μαλαγουζιάς, μιας πραγματικά πολύ σπάνιας ποικιλίας κρασιού.

**Πίνακας 6.2: Τα ερυθρά κρασιά του κτήματος Γεροβασιλείου**

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΟΙΝΟΥ	ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΧΡΩΜΑ/ΑΡΩΜΑ	ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ	ΦΙΑΛΗ
Ερυθρός	Suran merlot grehacne rouge	Λαμπερό βαθυπορφυρό, χρώμα σύνθετο χαρμάνι από μαύρο πιπέρι, κεράσι, δαμάσκηνο και φρυγανισμένο ψωμί.	16-18	
Surah	Petit Surah	Πυκνό μαυροκόκκινο χρώμα με ιώδεις αποχρώσεις, αρώματα ώριμου δαμάσκηνου, μαύρου και κόκκινου πιπεριού.	14	
Avaton	Λήμνιο, μαυρουδί, μαυροτραγανό	Λαμπερό βαθυπορφυρό χρώμα, σύνθετο μείγμα μπαχαρικών με βατόμουρο.	16-18	

Πηγή: <http://ktima.gerovassiliou.gr>

### **Ερυθρά κρασιά**

- 1) Ερυθρός οίνος, που παράγεται από τις ποικιλίες Syrah, Merlot και Grenache Rouge. “Γεννιέται” με την κλασική ερυθρή οινοποίηση με παρατεταμένη διάρκεια εκχύλισης, ενώ μετά από την αλκοολική και την μηλογαλακτική ζύμωση το κρασί παλαιώνει για ένα περίπου χρόνο σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια.
- 2) Το suran, ερυθρός ξηρός, παράγεται από τα πιο παλιά κλήματα του Κτήματος (Petit-Syrah) άνω των 25 ετών. Οι αποδόσεις είναι μικρές, τα αμπέλια είναι φυτεμένα με πυκνότητα 400-500 περίπου φυτών το στρέμμα και γίνεται επιλογή των καλύτερων σταφυλιών.
- 3) Το anaton, παράγεται από τις ελληνικές γηγενείς ποικιλίες Λημνιό, Μαυρούδι και Μαυροτράγανο, εκ των οποίων το Λημνιό αναφέρεται ως η αρχαιότερη ελληνική ποικιλία.

### **6.4) ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ**

Όλα τα κρασιά του Κτήματος Γεροβασιλείου παράγονται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα και ανήκουν στους Τοπικούς Οίνους της Επανομής, ενώ δεν είναι τυχαίο ότι έχουν τύχει πολλών διεθνών βραβείων και διακρίσεων, λόγω της υψηλής ποιότητας και της διαχρονικής τους συνέπειας. Η διασφάλιση ποιότητας γίνεται με την εφαρμογή συστημάτων ποιότητας, όπως AGRO 2-1 και AGRO 2-2. Από την προσωπική συνέντευξη με τον ιδιοκτήτη, διαπιστώθηκε η επιμονή και ο ζήλος του για την ποιοτική παραγωγή οίνων και όχι για τη μαζική παραγωγή. Αυτό επιβεβαιώνεται και από τις διακρίσεις που έχουν λάβει πολλά από τα κρασιά του κτήματος Γεροβασιλείου, όπως τα λευκά κρασιά Viogner και Chardonnay, που το 2006 βραβεύτηκαν ως τα καλύτερα κρασιά της Ευρώπης, αποτελώντας ορόσημο για την Ελλάδα (<http://www.x-hellenica.gr>).

Ο καλύτερος τρόπος, άλλωστε, να παρουσιαστεί η ποιότητα των κρασιών μιας οινοποιητικής επιχείρησης είναι μέσω των διεθνών διακρίσεων που έχουν αποκομίσει με την πάροδο των χρόνων. Ως εκ τούτου, στη συνέχεια παρουσιάζεται ένας πίνακας που περιέχει όλες τις διακρίσεις των κρασιών του κτήματος Γεροβασιλείου από το 2007 μέχρι και σήμερα. Στις στήλες του πίνακα βρίσκονται οι χρονολογίες κατά τις

οποίες βραβεύτηκαν τα κρασιά, ενώ στις γραμμές βρίσκονται οι ονομασίες τους χωρίς τις χρονολογίες παρασκευής των οίνων. Σημειώνεται ότι οι διακρίσεις προέρχονται από διαγωνισμούς κρασιών που έγιναν τόσο στην Ελλάδα όσο και σε άλλες χώρες της Ευρώπης, όπως στο Ηνωμένο Βασίλειο, τη Γαλλία και την Ισπανία. Τέλος, κάποιες από τις διακρίσεις αφορούν παγκόσμιους διαγωνισμούς, που διεξήχθησαν με σκοπό την ανεύρεση των καλύτερων ποιοτικά κρασιών από όλη την υφήλιο.

**Πίνακας 6.3: Ενδεικτικά βραβεία ποιότητας για κάθε κρασί**

<b>Ονομασία</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>
Ερυθρός	-	-	-	-
Λευκός	-	-	-	Gold Medal
Μαλαγουζιά	-	-	Gold Medal	-
Viogner	Best Greek Wine	-	Gold Medal	Silver Medal
Sirah	Silver Medal	-	Silver Medal	Gold Medal
Avaton	-	Gold Medal	Silver Medal	-
Chardonnay	Gold Medal	Silver Medal	Gold Medal	Silver Medal
Sauvignon Bianc Fume	-	Gold Medal	-	-

Πηγή : [http://: ktima.gerovassileiou.gr](http://ktima.gerovassileiou.gr)

### **6.5) ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ**

Η επιχείρηση διαθέτει τα κρασιά της σε ολόκληρη την Ελλάδα, ενώ πραγματοποιεί και εξαγωγές στην Ιταλία, τη Γερμανία, την Αμερική, τον Καναδά και την Ιαπωνία.

Η παραλαβή της πρώτης ύλης από τον ιδιόκτητο αμπελώνα, που βρίσκεται εντός του κτήματος, γίνεται με γεωργικούς ελκυστήρες και κλαρκ. Το ότι ο αμπελώνας βρίσκεται κοντά στο οινοποιείο αποτελεί σημαντικό πλεονέκτημα, γιατί

τα σταφύλια δε φθείρονται κατά τη μεταφορά τους, αφού η απόσταση είναι μικρή.

Η διανομή των παραγόμενων κρασιών γίνεται με φορτηγά των αντιπροσώπων της επιχείρησης, δηλαδή των χονδρεμπόρων. Αυτοί είναι δύο, ο ένας βρίσκεται στη Θεσσαλονίκη και ο άλλος στην Αθήνα. Τα κρασιά προορίζονται κυρίως για κάβες στο εσωτερικό, ενώ ένα 20% των κρασιών προορίζεται για το εξωτερικό μέσω μεταφορικής εταιρείας της Θεσσαλονίκης.

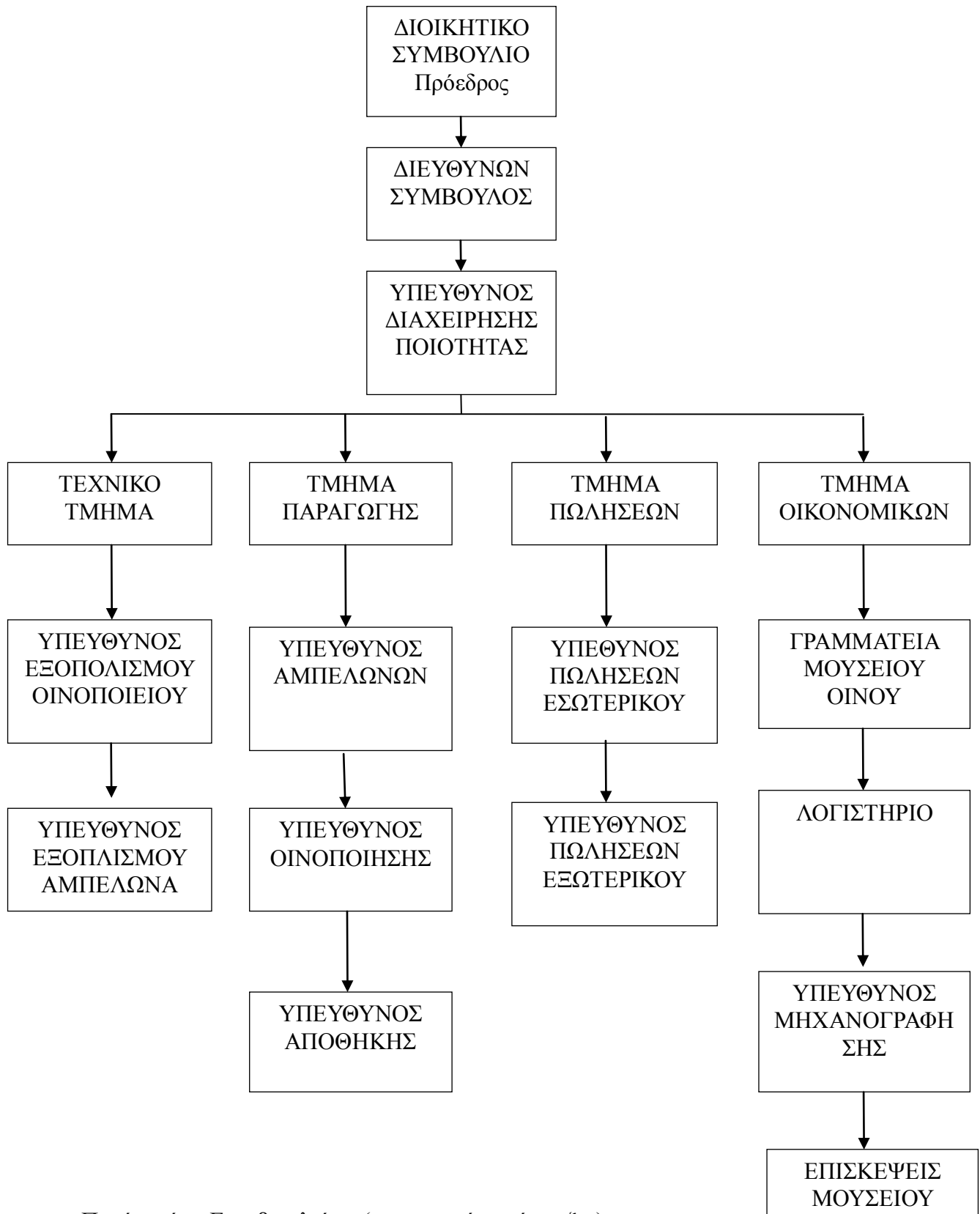
Ο εξοπλισμός του προσωπικού είναι απλός. Οι εργάτες φορούν εργατική φόρμα και αρβυλάκι, ώστε να μη γλιστρούν στο χώρο εργασίας, και αδιάβροχο για τον καθαρισμό των δεξαμενών. Ο χημικός της επιχείρησης φορά την απαραίτητη ποδιά και γάντια. Επίσης, το προσωπικό που απασχολείται μέσα στο οινοποιείο είναι εξειδικευμένο, όσον αφορά την ιδανική παραγωγή κρασιού, μέσω ανάλογων σπουδών και σεμιναρίων.

Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται σύμφωνα με τα πρότυπα του Συστήματος της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, το οποίο έχει στόχο την παραγωγή οινοποιήσιμων σταφυλιών με πιστοποιημένη διαδικασία, πληρώνοντας όλες τις προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας, με σεβασμό στο περιβάλλον, στον εργαζόμενο και στον καταναλωτή. Έχοντας βασικό μέλημα την ιδιαίτερη φροντίδα του αμπελώνα, το πλήθος των αγροτικών εργασιών -συμπεριλαμβανομένου και του τρύγου- γίνεται χειρωνακτικά.

Στον αμπελώνα φυτεύτηκαν και καλλιεργούνται με ιδιαίτερη φροντίδα ελληνικές και ξενικές ποικιλίες: η Μαλαγουζιά -ελληνική λευκή ποικιλία, την οποία οινοποίησε για πρώτη φορά ο Βαγγέλης Γεροβασιλίου- και το Ασύρτικο, επίσης ελληνική λευκή ποικιλία που κατάγεται από τη Σαντορίνη. Οι ελληνικές ερυθρές Λημνιό -η αρχαιότερη ελληνική ποικιλία στην οποία αναφέρεται και ο Αριστοτέλης- Μαυρούδι και Μαυροτραγανό. Επίσης οι γαλλικές λευκές Chardonnay, Sauvignon Blanc και Viognier και οι διεθνείς ερυθρές Syrah, Merlot και Grenache Rouge. Παράλληλα, οι πειραματισμοί και οι μελέτες σε φυτεύσεις ελληνικών και ξενικών ποικιλιών είναι συνεχείς.

Πηγή: Κτήμα Γεροβασιλίου, (Προσωπική συνέντευξη.)

## 6.6) ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ



Πηγή: κτήμα Γεροβασιλείου, (προσωπική συνέντευξη.)

## 6.7) ΙΣΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Πίνακας 6.3) Οικονομικά μεγέθη της επιχείρησης την πενταετία 2004 - 2008.

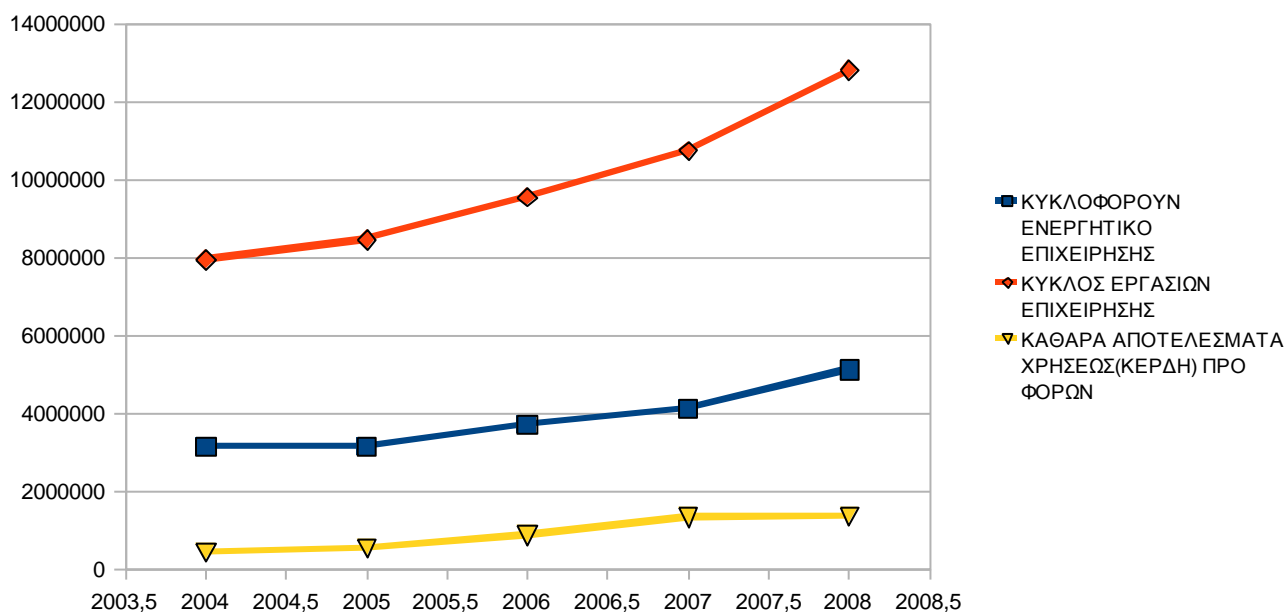
	2004	2005	2006	2007	2008
ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	. 3.142.716,02	3.141.465,96	3.718.023,64	4.111.529,37	5.127.251,09
ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	7.952.503,78	8.474.204,12	9.570.463,61	10.764.837,05	12.834.210,72
ΚΑΘΑΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΧΡΗΣΕΩΣ(ΚΕΡΔΗ ΠΡΟ ΦΟΡΩΝ)	416.662,31	527.678,12	854.547,00	1.319.416,73	1.339.416,73

Πηγή: Κτήμα Γεροβασιλείου-Οινοποιία Α.Ε. (Προσωπική συνέντευξη)

Από τα παραπάνω δεδομένα του πίνακα προκύπτει το εξής διάγραμμα:



**Γράφημα 5.1: Οικονομικά μεγέθη της επιχείρησης την πενταετία 2004 - 2008.**



Σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα, το κυκλοφορούν ενεργητικό της επιχείρησης για τα έτη 2004 έως 2006 σημειώνει μια μικρή μόνο άνοδο ανά χρόνο, ενώ το 2007 και 2008 η άνοδος είναι μεγάλη, κατά 400.000 ευρώ το 2007 σε σχέση με το 2006 και περίπου 1.000.000 ευρώ το 2008 σε σχέση με το 2007. Για τον κύκλο εργασιών και τα καθαρά αποτελέσματα της επιχείρησης ανά χρόνο υπάρχει αισθητή σταθερή άνοδος, με πολύ μεγάλη διαφορά το 2007 σε σχέση με το 2008, 3.000.000 ευρώ περίπου για τον κύκλο εργασιών. Και το 2006 σε σχέση με το 2007, 500.000 ευρώ περίπου για τα κέρδη χωρίς τους φόρους. Διαπιστώνουμε, λοιπόν, ότι η επιχείρηση από το 2004 έως το 2008, βάση του ισολογισμού της, σημειώνει μια γενική άνοδο σε όλους τους τομείς, πράγμα πολύ σημαντικό για την πορεία και εξέλιξη του κτήματος.

Όλα τα προηγούμενα αποκαλύπτουν ότι πρόκειται για μια καλά δομημένη επιχείρηση. Βλέποντας τους ισολογισμούς κάθε έτους παρατηρείται ότι πρόκειται για μια επικερδή επιχείρηση, γιατί όχι και αυτάρκη, και ο λόγος είναι ότι βασίζεται σε μια σωστή ιεράρχηση προτεραιοτήτων. Από το διάγραμμα 6.1 προκύπτει μια μεγάλη αύξηση στον κύκλο εργασιών της επιχείρησης, αλλά παρολαυτά τα καθαρά κέρδη δεν

έχουν παρόμοια αύξηση και ο λόγος είναι ότι τα χρήματα αυτά επενδύονται σε διάφορους τομείς, όπως φαίνεται καθαρά από τη γραμμή που αποδίδει το ενεργητικό.

Εξάλλου, σκοπός κάθε επιχείρησης δεν είναι μόνο να αυξήσει τα κέρδη της βραχυπρόθεσμα, αλλά και να τα διατηρήσει για πολλά χρόνια. Μόνο τότε θα θεωρηθεί μια αξιοπρεπής και αξιόπιστη επιχείρηση. Το κτήμα Γεροβασιλείου και ο ιδιοκτήτης του έχουν δώσει ιδιαίτερη σημασία σε αυτό τον τομέα. Για αυτό το λόγο δικαιολογούνται και τα αυξημένα ποσά που καταβάλλονται για την επέκταση και βελτίωση των εγκαταστάσεων της επιχείρησης. Βέβαια, βλέποντας το διάγραμμα παρατηρείται ότι αυτό δε γίνεται σε υπερθετικό βαθμό, αλλά αντίθετα το ενεργητικό αυξάνεται σταδιακά, προκειμένου να διατηρηθεί η οικονομική σταθερότητα της επιχείρησης.

## **6.8) ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**

Ένα πρόβλημα στο χώρο του κρασιού, σε παγκόσμιο επίπεδο, είναι η υπερπαραγωγή του κρασιού. Με την είσοδο νέων χωρών στην οινοπαραγωγή, όπως της Αυστραλίας, της Χιλής και της Αργεντινής, η παραγωγή κρασιού τα τελευταία χρόνια έχει αυξηθεί πάρα πολύ. Επίσης, το κόστος της καλλιέργειας αμπελιού και παραγωγής κρασιού στην Ελλάδα είναι πολύ υψηλότερο, ιδιαίτερα αν συγκριθεί με άλλες χώρες, όπως η Αυστραλία. Σε αυτό το πλαίσιο, η επιχείρηση που εξετάζεται στην παρούσα εργασία δεν μπορεί να λειτουργεί ανεξάρτητα από το γενικευμένο πρόβλημα υπερπαραγωγής κρασιού.

Οι προοπτικές της επιχείρησης είναι η ποιότητα, τόσο του αμπελιού όσο και του κρασιού, να είναι καλύτερη από την προηγούμενη χρονιά, αφού στόχος είναι τα κρασιά που παράγονται να βρίσκονται σε υψηλό επίπεδο ποιότητας στην εγχώρια και διεθνή αγορά. Επίσης, γίνεται προσπάθεια εκμετάλλευσης, όσο το δυνατόν περισσότερο, της ύπαρξης ελληνικών ποικιλιών σταφυλιών με ιδιαίτερη δυναμική. Παράδειγμα τέτοιας ποικιλίας που καλλιεργεί το κτήμα, είναι η Μαλαγουζιά.

Πηγή: Κτήμα Γεροβασιλείου, (Προσωπική συνέντευξη)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

### ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗ ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

#### 7.1) ΓΕΝΙΚΑ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Τα κρασιά και γενικά οι οινοποιητικές επιχειρήσεις αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι του πολιτισμού μας, καθώς από την αρχαιότητα έχουν ανακαλυφθεί τεχνικές τρύγου, τεχνικές παρασκευής οίνου και πολλά άλλα που αυτόματα δίνουν στους Έλληνες μια βαριά κληρονομία και παράδοση στην ποιοτική παράγωγή κρασιού.

Η σημερινή κοινωνία μαστίζεται από οικονομική κρίση που παρόμοιά της δεν υπάρχει στα χρονικά. Λόγω αυτού του γεγονότος είναι δύσκολο να εγγυηθεί κάποιος τη σταθερότητα μιας επιχείρησης, πόσο μάλλον αν πρόκειται για μια τοπική επιχείρηση, όπως το κτήμα Γεροβασιλείου.

Στην παρούσα εργασία μελετούνται οινοποιητικές επιχειρήσεις της κεντρικής Μακεδονίας, που παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον λόγω της ποιοτικής και μαζικής παραγωγής κρασιού. Από τη μελέτη αυτή προκύπτει το συμπέρασμα ότι απαραίτητη διαδικασία για την παρασκευή κρασιού αποτελεί η τυποποίηση του, ενώ σημαντικό ρόλο παίζει το εμπόριο σε επίπεδο τόσο εισαγωγών όσο και εξαγωγών. Παράλληλα, από την ανάλυση των οικονομικών στοιχείων των οινοποιητικών επιχειρήσεων της κεντρικής Μακεδονίας προκύπτει σταθερότητα στα κέρδη με μικρή αύξηση, κατά μέσο όρο 2-4%. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το “Κτήμα Γεροβασιλείου”.

Ωστόσο, μελετώντας από όλες τις πλευρές τέτοιου είδους εταιρείες προκύπτουν κάποια θετικά συμπεράσματα. Αν ληφθεί υπόψη ότι το “Κτήμα Γεροβασιλείου” εκτείνεται μόλις σε 560 στρέμματα, και ότι το προσωπικό ανέρχεται σε 30 άτομα, αντίθετα με κάποιες άλλες κατά πολύ μεγαλύτερες επιχειρήσεις, όπως οι οινοποιίες Τσάνταλη, Μαλαματίνα, Μπουτάρη και Πόρτο Καρράς, βλέπουμε ότι ανταπεξέρχεται ικανοποιητικά. Το θετικό, όπως ειπώθηκε σε προηγούμενο κεφάλαιο, είναι ότι το “Κτήμα Γεροβασιλείου” αποτελεί μια αυτάρκη οινοποιητική επιχείρηση. Τα σταφύλια παράγονται στα εκτάρια που είναι κοντά στο εργοστάσιο και επεξεργάζονται στον ίδιο χώρο. Άλλες οινοποιίες δεν τολμούν κάτι παρόμοιο, καθώς

υπάρχει μεγάλο ρίσκο αν θα πετύχει η σοδειά ή όχι, και επιδίδονται σε μια άλλη τεχνική οινοποίησης. Αγοράζουν, δηλαδή, από αλλού τα σταφύλια και παρασκευάζουν τα προϊόντα τους στο δικό τους εργοστάσιο, χωρίς όμως την ευθύνη των χωραφιών. Εξαιτίας αυτού του γεγονότος τα κέρδη του κτήματος είναι χαμηλότερα από άλλα, καθώς επιδίδεται στην παραγωγή ποιοτικού κρασιού και όχι στη μαζική παραγωγή.

Επίσης, από το οργανόγραμμα της επιχείρησης, φαίνεται ότι είναι σωστά οργανωμένη, αφού σε κάθε πόστο διαθέτει ξεχωριστό υπεύθυνο άτομο. Κάνει τη διαφορά με το τμήμα επίσκεψης μουσείου, όπου εκθέτονται σπάνια οινοποιητικά ευρήματα, κάτι που δε συναντάται σε άλλες επιχειρήσεις, με αποτέλεσμα να είναι και λιγότερο διαφημισμένες στο κοινό. Κατά τη διάρκεια, μάλιστα, της ξενάγησης προσφέρονται για δοκιμή ποικιλίες κρασιού με τη συνοδεία μεζέ.

Από την άλλη, η μαζική παραγωγή (υπερπαραγωγή) αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα προβλήματα στο χώρο του κρασιού, πράγμα στο οποίο συμβάλλει και το γεγονός ότι οι περισσότερες επιχειρήσεις στην Ελλάδα στοχεύουν στη μεγάλη σε ποσότητα παραγωγή κρασιού. Αποτέλεσμα είναι η αγορά να πάσχει από έλλειψη ποιοτικών κρασιών, στην οποία προσανατολίζεται περισσότερο η επιχείρηση Γεροβασιλείου. Ίσως, μάλιστα, αυτή να είναι η απάντηση στο πρόβλημα της υπερπαραγωγής κρασιού και η μυστική συνταγή που κάνει μια επιχείρηση βιώσιμη και εξελίσιμη μέσα στο πλαίσιο του παγκόσμιου ανταγωνισμού.

Συμπερασματικά, προκύπτει πως οι προοπτικές εξέλιξης που παρουσιάζει ο κλάδος είναι θετικές για τα επόμενα χρόνια, καθώς εκτιμάται ότι τόσο η παράγωγη όσο και η κατανάλωση κρασιού θα είναι ανοδική, αφού πρόκειται για ένα οικονομικό είδος ποτού καλής ποιότητας και εγχώριας παρασκευής.

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

### **Α)Ελληνική**

- Αναγνωστάκης, Η. (1995), *Ο Οίνος στην ποίηση*. Ίδρυμα Φανή Μπουτάρη, Αθήνα
- Λαζαράκης, Κ. (2006), *Τα ελληνικά κρασιά*. Ψίχαλου, Αθήνα
- Τσακίρη, Α. (2008), *Οινολογία από το σταφύλι στο κρασί*. Ψίχαλου, Αθήνα

### **Β)Αγγλική**

- Larrouse . (2009), *Εγκυκλοπαίδεια του οίνου*. Οξύ, Αθήνα
- ICAP. (2008), *Οινοποιία*. Κλαδική μελέτη, Αθήνα

### **Γ) Ιστοσελίδες**

- <http://el.wikipedia.org/wiki/κρασί#>
- <http://www.athinorama.gr/wine/guide/5.aspx>
- <http://www.houseofwine.gr/.../wine-palaiosi.html>
- <http://www.eurostat.statistics.gr>
- [http://www.hellastat.gr/resources/iMentor\\_wine.pdf](http://www.hellastat.gr/resources/iMentor_wine.pdf)
- <http://tsantali.gr/index.php>
- <http://ktima.gerovassiliou.gr/index.php>
- <http://www.malamatinas.gr/terms.php>
- <http://www.boutari.gr>
- [http://portocarraswines.gr/pcw\\_3.htm](http://portocarraswines.gr/pcw_3.htm)
- <http://greekwinefederation.gr/gr/content/show/&tid=30>
- [http://portal.kathimerini.gr/4Dcgi/4dcgi/\\_w\\_articles\\_oiko](http://portal.kathimerini.gr/4Dcgi/4dcgi/_w_articles_oiko)

