

Η Αρχιτεκτονική του Οίνου

Από το όραμα στο βίωμα, η πολυδιάστατη
μορφή της αρχιτεκτονικής του οίνου

Πετίδης Ανδρόνικος Δημήτριος

Τσάρας Ιωάννης





Πολυτεχνείο Κρήτης 2024
Σχολή Αρχιτεκτόνων Μηχανικών

Η Αρχιτεκτονική του Οίνου

Από το όραμα στο βίωμα, η πολυδιάστατη
μορφή της αρχιτεκτονικής του οίνου

*Ευχαριστώ θερμά, τον υπεύθυνο καθηγητή μου
κο Ιωάννη Τσάρα για την καθοδήγησή του στη
“διαδρομή” αυτή, την οικογένειά μου για την
υποστήριξή της, τους φίλους μου και όσους
αφιέρωσαν το χρόνο τους .*

Σπουδαστής : Πετίδης Ανδρόνικος Δημήτριος
Επιβλέπων καθηγητής : Τσάρας Ιωάννης
Οκτώβριος **2024**

*Η εργασία εκπονήθηκε κατά τη διάρκεια
προετοιμασίας Μαραθωνίου της κλασσικής
διαδρομής της Αθήνας.
Αφιερωμένο σε όλους εκείνους που αγωνίζονται
κάθε μέρα, κάνοντας τον κόσμο λίγο καλύτερο.*

Αφιερωμένο στην ανθρώπινη ελευθερία

Περιεχόμενα

1 [Εισαγωγή]

- 1.1 Περιγραφή αντικειμένου
- 1.2 Περίληψη
- 1.3 Ερευνητικά ερωτήματα
- 1.4 Μεθοδολογία έρευνας
- 1.5 Λέξεις κλειδιά

2 [Ιστορικά]

- 2.1 Προέλευση Οίνου
- 2.2 Το πρώτο Οινοποιείο

3 [Το Αμπέλι]

- 3.1 Ορισμός
- 3.2 Καλλιέργεια
- 3.3 Terroir
(τόπος-κλίμα-ανθρώπινος παράγοντας)

4 [Το οινοποιείο]

- 4.1 Κοινωνική Διάσταση
- 4.2 Αρχιτεκτονική Οινοποιείου
- 4.3 Λειτουργία
(διαδικασία παραγωγής-επισκεψιμότητα-οινογευσία)

5 [Οινοποιεία ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ]

- 5.1 Γεροβασιλείου
- 5.2 Βιβλία Χώρα
- 5.3 Μικρό Κτήμα Τίτου

6 [Οινοποιεία ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ]

- 6.1 Αργυρός
- 6.2 Χατζιδάκης
- 6.3 Βενετσάνος

[Κριτική Αποτίμηση - Επίλογος]

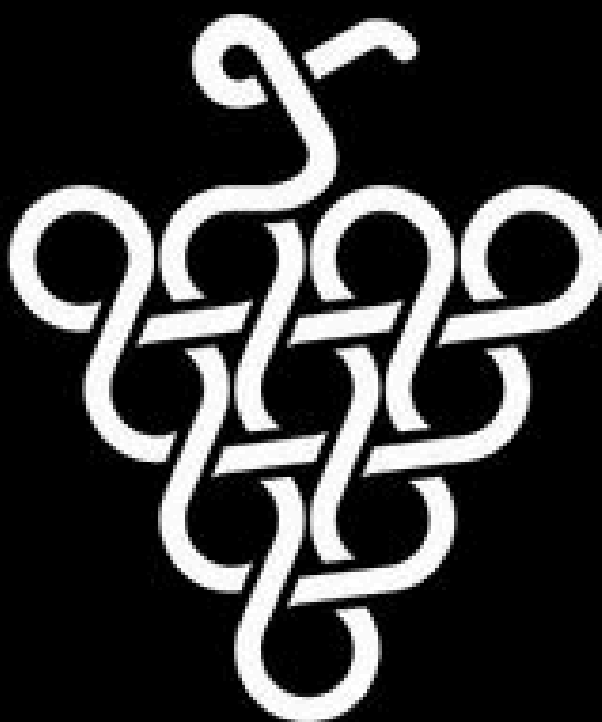
[Βιβλιογραφία]

[Κατάλογος εικόνων]

1

Εισαγωγή

- 1.1 Περιγραφή αντικειμένου
- 1.2 Περίληψη
- 1.3 Ερευνητικά ερωτήματα
- 1.4 Μεθοδολογία έρευνας
- 1.5 Λέξεις κλειδιά



Εικόνα 1

1.1 Περιγραφή αντικειμένου

Η παρούσα ερευνητική εργασία, « **Η αρχιτεκτονική του Οίνου** » έχει ως αντικείμενο την ανάλυση και τον προσδιορισμό της εν λόγω αρχιτεκτονικής και τα μέρη αυτής, όπως για παράδειγμα η γραμμή παραγωγής του οίνου , από το αμπέλι στη φιάλη.

Κατά τη διάρκεια της έρευνας συναντάται ένα σύμπλεγμα διαφορετικών ορισμών που αποτελούν κομμάτι της έννοιας αυτής, ενώ σημαντικό ρόλο έχει ο ανθρώπινος παράγοντας, τόσο σε ατομικό όσο και κοινωνικό επίπεδο. Το κύριο κομμάτι της εργασίας αφορά την έρευνα πεδίου που πραγματοποιήθηκε **στην Περιφέρεια της Μακεδονίας και στην Σαντορίνη.**

Η **Μακεδονία** είναι γνωστή για την πλούσια οινική της παράδοση, που συνδυάζει τους κατάλληλους κλιματολογικούς και γεωγραφικούς παράγοντες για την καλλιέργεια αμπελιών. Πιο συγκεκριμένα οι επισκέψεις της Μακεδονίας πραγματοποιήθηκαν στις παρακάτω περιοχές: Επανομή Θεσσαλονίκης, Κοκκινοχώρι Καβάλας και Γουμένισσα Κιλκίς. Πρόκειται για περιοχές με πλούσια οινική παράδοση και με μοναδικές συνθήκες για την παραγωγή εκλεκτών κρασιών.

Η **Επανομή Θεσσαλονίκης** έχει κερδίσει φήμη για τα λευκά της κρασιά, ιδιαιτέρως από ποικιλίες όπως το Sauvignon Blanc και το Assyrtiko, που αποπνέουν φρεσκάδα και αρώματα φρούτων λόγω της γειτνίασής της με τη θάλασσα.

Το **Κοκκινοχώρι Καβάλας** διακρίνεται για τις παλιές αμπελοκαλλιέργειες του, οι οποίες παράγουν εξαιρετικά κόκκινα κρασιά, όπως το Ξινόμαυρο, το οποίο εκφράζει τη μοναδικότητα της τοπικής γης και του μικροκλίματος.

Στη **Γουμένισσα Κιλκίς**, η ποικιλία του Ξινόμαυρου επίσης καλλιεργείται με επιτυχία, ενώ οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν και άλλα τοπικά κρασιά που συνδυάζουν τη γεύση με την ιστορία της περιοχής.

Η **Σαντορίνη** ξεχωρίζει για την πλούσια οινική της κληρονομιά, η οποία έχει τις ρίζες της στην αρχαία ιστορία του νησιού. Το Ασύρτικο, το πιο αναγνωρίσιμο ποιοτικό κρασί της, είναι αποτέλεσμα των ιδιαίτερων γεωλογικών συνθηκών και του κλίματος της περιοχής, που συνδυάζει την ηλιακή ακτινοβολία, τον δυνατό αέρα και την περιορισμένη βροχόπτωση.

Οι αμπελώνες της **Επισκοπής Γωνιάς** όχι μόνο παράγουν εξαιρετικά σταφύλια, αλλά και οι ταβέρνες της προσφέρουν μια αυθεντική γευστική εμπειρία. Οι επισκέπτες μπορούν να γευθούν τα τοπικά κρασιά συνδυασμένα με παραδοσιακές συνταγές, απολαμβάνοντας παράλληλα την παραδοσιακή ελληνική φιλοξενία.

Η παραδοσιακή αρχιτεκτονική του χωριού του **Πύργου Καλλίστη** προσφέρει μια εμπεριστατωμένη εικόνα της πολιτιστικής κληρονομιάς της Σαντορίνης. Τα ιστορικά οινοποιεία που υπάρχουν εδώ συνδυάζουν την παράδοση με την καινοτομία, παράγοντας κρασιά που αναγνωρίζονται σε διεθνές επίπεδο. Επιπλέον, η πανοραμική θέα προς το Αιγαίο ενισχύει τη μοναδική εμπειρία ποιοτικής οινογευσίας.

Η μοναδικότητα της **καλντέρας Μεγαλοχωρίου** προάγει τη μεσογειακή αμπελοκαλλιέργεια, που είναι προσαρμοσμένη στις δύσκολες συνθήκες του εδάφους. Τα οινοποιεία εδώ έχουν πολύ υψηλές προδιαγραφές παραγωγής και οι αμπελουργοί επενδύουν στην καλλιέργεια ποικιλιών όπως το Ασύρτικο, που αναπτύσσονται σε συνθήκες που τα κάνουν εξαιρετικά αρωματικά και γευστικά.

1.2 Περίληψη

Στην εισαγωγή, αναφέρεται το έναυσμα και η έμπνευση πίσω από τη θεματική ενώ απαριθμούνται και οι στόχοι της έρευνας και πως προσεγγίζεται η διερεύνηση της θεματικής.

Στη συνέχεια, γίνεται μια σύντομη ιστορική αναδρομή, δηλαδή, που, πότε και από ποιον δημιουργήθηκε το πρώτο οινικό στοιχείο, ποιοι παράγοντες συντέλεσαν στην εξάπλωση του και πως έχει εξελιχθεί μέχρι το σήμερα το κρασί.

Έπειτα αναπτύσσονται εν συντομία οι επιστήμες και οι βασικές ορολογίες που χρησιμοποιούνται σε αυτές, όπου εκεί βρίσκεται το συντακτικό/ η φόρμουλα, για το πρότυπο συνέντευξης που χρησιμοποιείται για την έρευνα τοπίου σε 2 διαφορετικά γεωγραφικά διαμερίσματα της Ελλάδας.

Το δείγμα της έρευνας τοπίου αφορά περιοχές της Μακεδονίας και της Σαντορίνης. Στις περιοχές αυτές αντλούνται πληροφορίες για τις διαφορετικές τυπολογίες της αμπέλου, του αμπελώνα, των οινοποιείων, του χαρακτήρα του εκάστοτε οινοποιείου, των οινοπαραγωγών και αμπελουργών, σκιαγραφείται το προφίλ της επιχείρησης, η φιλοσοφία της, η σχέση που έχει με την τοπική κοινωνία αλλά και την υπόλοιπη Ελλάδα και το εξωτερικό.

Στο τελευταίο κομμάτι της εργασίας, γίνεται η κριτική αποτίμηση και η σύγκριση των παραπάνω δεδομένων με τα επακόλουθα συμπεράσματα και τον επίλογο.

1.3 Ερευνητικά ερωτήματα

- Ποια είναι η ιστορία του οίνου;
- Ποια είναι η επίδραση της οινοποιίας στην οικονομία/κοινωνία;
- Γιατί είναι επισκέψιμα τα οινοποιεία;
- Ποιο το όραμα/φιλοσοφία για έναν οινοποιό/οινοπαραγωγό;
- Ποια είναι η διαδικασία παραγωγής του οίνου;
- Πως ορίζεται η αρχιτεκτονική του οίνου;
- Ποια είναι η σημασία παραγωγής του οίνου για τον οινοποιό.
- Ποιος ο ρόλος της τοποθεσίας για την καλλιέργεια;
- Ποιες είναι οι βασικές τυπολογίες οινοποιείων;
- Ποια τα στάδια της εξέλιξης της και πως εξελίχθηκε με το πέρασμα του χρόνου;
- Πως λειτουργεί το κτίριο ως «μηχανή παραγωγής»;
- Υπάρχει συνεργασία με τοπικούς συνεταιρισμούς;
- Ποια η σχέση του οινοποιείου με τον οινοτουρισμό & τον κλασσικό τουρισμό;

1.4 Μεθοδολογία έρευνας

Η εργασία χωρίζεται σε δύο μέρη, ένα θεωρητικό που αφορά την παρουσίαση του βασικού θεωρητικού υπόβαθρου και ένα πειραματικό στάδιο, που έχει να κάνει με την επιτόπου έρευνα. (Έργο πεδίου, Συνέντευξη)

1.5 Λέξεις Κλειδιά

- Ιστορία του οίνου
- Κοινωνία & Τόπος
- Πολιτισμός & Αναψυχή
- Οικονομία & Επιχειρηματικότητα
- Τοπική παράδοση / Εκσυγχρονισμός
- Θεσμός της οικογένειας
- Επιστήμη: Αμπελουργία / Οινολογία / Οινοποίηση
- Γραμμή παραγωγής Οινοποιείου
- Αρχιτεκτονική Οινοποιείου
- Φιλοσοφία & Σχεδιασμός



Εικόνα 2









Εικόνα 3 ■

2

Ιστορικά

2.1 Προέλευση Οίνου

2.2 Το πρώτο Οινοποιείο



2.1 Η ιστορία του οίνου

Η ιστορία του οίνου είναι μακρά και πλούσια, εκτείνοντας τις ρίζες της χιλιάδες χρόνια πίσω. Ακολουθεί μια συνοπτική ανασκόπηση:

Προϊστορία: Τα πρώτα στοιχεία για την παραγωγή κρασιού χρονολογούνται γύρω από το 6000 π.Χ. στην περιοχή του Καυκάσου, και συγκεκριμένα στη σύγχρονη Γεωργία. Εκεί, οι αρχαίοι πολιτισμοί χρησιμοποιούσαν σταφύλια για την παραγωγή οίνου, όπως αποδεικνύεται από αρχαία σκεύη που έχουν βρεθεί.

Αρχαίος κόσμος: Ο οίνος είχε ιδιαίτερη σημασία στην αρχαία Αίγυπτο, όπου χρησιμοποιούνταν σε θρησκευτικές τελετές και για ιατρικούς σκοπούς. Στην αρχαία Ελλάδα, ο οίνος ήταν κεντρικό στοιχείο της κοινωνικής ζωής και των γιορτών. Ο Διόνυσος, ο θεός του κρασιού, ήταν πολύ λατρευμένος. Οι Έλληνες επίσης έφεραν τη γνώση της οινοποίησης σε πολλές περιοχές της Μεσογείου.

Ρωμαϊκή εποχή: Οι Ρωμαίοι εξελίσσουν την παραγωγή οίνου, αναπτύσσοντας τεχνικές και καλλιεργώντας νέα σταφύλια σε περιοχές όπως η Γαλλία και η Ισπανία. Η παραγωγή κρασιού γίνεται οργανωμένη δραστηριότητα με σημεία αναφοράς στην ποιότητα και την εμπορία.

Μεσαίωνας: Κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, οι μοναχοί διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο στην παραγωγή οίνου. Οι βαρυτείες δημιούργησαν οινοποιεία στις μονές τους, διατηρώντας και βελτιώνοντας τις τεχνικές οινοποίησης.

Αναγέννηση: Η αναγέννηση και η κίνηση για την επιστημονική γνώση οδήγησαν σε βελτιώσεις στην οινοποίηση και την καλλιέργεια σταφυλιών, με την εξάπλωση της παραγωγής κρασιού σε νέες περιοχές όπως η Νέα Ζηλανδία και η Αυστραλία.

Σύγχρονη εποχή: Στον 20ό και 21ο αιώνα, η παραγωγή κρασιού έχει γίνει παγκόσμια βιομηχανία, με τις χώρες που παράγουν κρασί να συνεχίζουν να διαφοροποιούνται και να καινοτομούν. Ο οίνος πλέον εκτιμάται για την ποιότητα και την πολυπλοκότητά του, και η κουλτούρα γύρω από αυτόν συνεχώς εξελίσσεται, με γευσιγνωσίες, εκθέσεις και τουρισμό που εστιάζει στα οινοποιεία.

Η ιστορία του οίνου είναι γέννημα των πολιτιστικών και γεωγραφικών παραγόντων και λαμβάνει υπόψη τις τεχνικές που αναπτύχθηκαν με την πάροδο των αιώνων, καθιστώντας τον έναν από τους πιο αγαπημένους και εμβληματικούς παράγοντες της ανθρώπινης κουλτούρας.

2.2 Η ιστορία του πρώτου οινοποιείου

Η ιστορία του πρώτου οινοποιείου χάνεται στα βάθη της προϊστορίας, καθώς η παραγωγή οίνου είναι μια από τις αρχαιότερες ανθρώπινες δραστηριότητες. Οι πρώτες ενδείξεις παραγωγής κρασιού προέρχονται από την περιοχή της Υπερκαυκασίας, περίπου 6.000 π.Χ., όπου αρχαία αρχαιολογικά ευρήματα δείχνουν τη χρήση σταφυλιών για την παραγωγή οίνου.

Εντούτοις, ένα από τα πιο γνωστά και παλαιά οινοποιεία στην ιστορία είναι το οινοποιείο της Αρμενίας, το οποίο ανακαλύφθηκε στο σπηλαίο Areni-1, όπου βρέθηκαν υπολείμματα κρασιού και εργαλεία για την παραγωγή του. Αυτό το οινοποιείο χρονολογείται γύρω στο 4100 π.Χ.

Στην αρχαία Ελλάδα, η οινοποιία αναδείχθηκε ως τέχνη με τους Έλληνες να αναπτύσσουν τεχνικές καλλιέργειας αμπέλου και παραγωγής οίνου, με πηγές να αναφέρουν ότι οι πρώτοι οργανωμένοι αμπελώνες και οινοποιεία εμφανίστηκαν γύρω στον 6ο αιώνα π.Χ.

Ο οίνος είχε κεντρική θέση στη ζωή της αρχαίας Ελλάδας, διαδραματίζοντας σημαντικό ρόλο στις θρησκευτικές τελετές, κοινωνικές εκδηλώσεις και εμπορικές συναλλαγές. Οι Έλληνες δημιούργησαν πολλές ποικιλίες κρασιού και ανέπτυξαν την τέχνη της οινολογίας, η οποία συνεχίζει να έχει επιρροή μέχρι σήμερα.

Με την εξάπλωση των Ρωμαίων, η οινοποιία διαδόθηκε σε όλη την Ευρώπη, ενώ στις μέρες μας, η παραγωγή και η κατανάλωση κρασιού είναι μια παγκόσμια βιομηχανία με πλούσια παράδοση και πολιτιστική κληρονομιά.



Εικόνα 4



Εικόνα 5



Εικόνα 6

3

Η Άμπελος

3.1 Ορισμός

3.2 Καλλιέργεια

3.3 Terroir

(τόπος-κλίμα-ανθρώπινος παράγοντας)



3.1 Ορισμός

Η άμπελος

Η αμπέλος (ή αμπέλι) είναι το φυτό από το οποίο παράγεται το κρασί, γνωστό και ως *Vitis vinifera*. Είναι αναρριχητικός θάμνος που επιτρέπει την παραγωγή σταφυλιών, τα οποία μπορούν να καταναλωθούν φρέσκα ή να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή χυμού, σταφίδων ή κρασιού. Η καλλιέργεια της αμπέλου έχει μακρά ιστορία και είναι σημαντική για πολλές πολιτισμικές και οικονομικές πτυχές σε πολλές χώρες, ιδιαίτερα στη Μεσόγειο.

3.2 Επιστήμη (Αμπελουργία, Οινολογία, Οινοποιία)

Η αμπελουργία, η οινολογία και η οινοποιία αποτελούν τρεις σημαντικές και στενά συνδεδεμένες επιστήμες που σχετίζονται με την παραγωγή και την κατανάλωση του οίνου. Ακολουθεί μια σύντομη παρουσίαση κάθε πεδίου:

Αμπελουργία

Η αμπελουργία αναφέρεται στη διαδικασία καλλιέργειας αμπελιών, κυρίως για την παραγωγή σταφυλιών, που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή κρασιού, αλλά και σταφίδας και χυμού. Είναι μια αρχαία αγροτική δραστηριότητα που έχει ευρεία παρουσία σε πολλές χώρες, ιδιαίτερα σε περιοχές με μεσογειακό κλίμα.

Βασικά στοιχεία της αμπελουργίας:

- **Επιλογή ποικιλίας:** Υπάρχουν πολλές ποικιλίες αμπέλου, καθεμία με διαφορετικά χαρακτηριστικά και απαιτήσεις φροντίδας.
- **Έδαφος και κλίμα:** Ο τύπος εδάφους και το κλίμα είναι κρίσιμοι παράγοντες για την επιτυχία της αμπελουργίας. Η αμπελουργία ευδοκμεί σε περιοχές με ηλιοφάνεια, καλή αποστράγγιση και εδαφική επιτροπή.
- **Φροντίδα των αμπελιών:** Περιλαμβάνει την κλάδευση, το πότισμα, τη λίπανση και την προστασία από ασθένειες και παράσιτα.
- **Συγκομιδή:** Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται συνήθως το φθινόπωρο, όταν τα σταφύλια έχουν αποκτήσει την κατάλληλη ωριμότητα.
- **Οινοποίηση:** Στη συνέχεια, τα σταφύλια γίνονται κρασί μέσω της διαδικασίας οινοποίησης, που περιλαμβάνει τη ζύμωση και την ωρίμανση.

Η αμπελουργία είναι σημαντική για πολλές οικονομίες και πολιτισμούς, καθώς το κρασί έχει μακρά ιστορία και συμβολίζει κοινωνικές και πολιτιστικές παραδόσεις.

Οινολογία

Η οινολογία είναι **η επιστήμη και η τέχνη της παραγωγής κρασιού**. Περιλαμβάνει όλες τις διαδικασίες που σχετίζονται με την παραγωγή κρασιού, από τη συγκομιδή των σταφυλιών έως την εμφιάλωση και την αποθήκευση του κρασιού. Οι σημαντικές πτυχές της οινολογίας περιλαμβάνουν:

Καλλιέργεια Σταφυλιών: Η επιτυχία ενός κρασιού εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την ποιότητα των σταφυλιών. Η ποικιλία των σταφυλιών, οι κλιματολογικές συνθήκες, το έδαφος και η τεχνική της καλλιέργειας παίζουν σημαντικό ρόλο.

Οινοποίηση: Αυτή η διαδικασία περιλαμβάνει την μετατροπή των σταφυλιών σε κρασί. Περιλαμβάνει βήματα όπως η συγκομιδή, η έκθλιψη, η ζύμωση, η ωρίμανση και η εμφιάλωση.

Γευσιγνώσια: Η οινολογία περιλαμβάνει επίσης την εκπαίδευση στην αναγνώριση των διαφορετικών γεύσεων, αρωμάτων και υφών του κρασιού. Η γευσιγνώσια είναι μια κρίσιμη δεξιότητα για οινολόγους και οινοποιούς.

Σανούρισμα και Συντήρηση: Η σωστή αποθήκευση και φροντίδα του κρασιού είναι σημαντική για την ανάπτυξη των γεύσεων του και τη διατήρηση της ποιότητάς του.

Γεωγραφία και Ανθρωπολογία του Κρασιού: Η οινολογία εξετάζει τις διαφορετικές περιοχές παραγωγής κρασιού, τις παραδόσεις και τις τεχνικές που χρησιμοποιούνται από τους οινοπαραγωγούς σε όλο τον κόσμο.

Η οινολογία είναι ένα **πολυδιάστατο πεδίο** που συνδυάζει επιστημονικές γνώσεις και καλλιτεχνική δημιουργία, και έχει μεγάλη σημασία στην πολιτιστική κληρονομιά και την οικονομία πολλών χωρών.

Οινοποιία

Η οινοποιία είναι η διαδικασία παραγωγής κρασιού από σταφύλια ή άλλες φρούτα. Η διαδικασία περιλαμβάνει διάφορα στάδια, όπως η συγκομιδή, ο τρύγος, η ζύμωση, η ωρίμανση και η εμφιάλωση.

Βασικά Στάδια της Οινοποιίας:

- **Συγκομιδή:** Τα σταφύλια συλλέγονται είτε χειροποίητα είτε με μηχανές.
- **Τρύγος:** Τα σταφύλια πλένονται και θρυμματίζονται για να απελευθερωθούν οι χυμοί.
- **Ζύμωση:** Ο χυμός σταφυλιού ζυμώνεται με τη βοήθεια των φυσικών ή προστιθέμενων ζυμών, μετατρέποντας τη ζάχαρη σε αλκοόλ.
- **Ωρίμανση:** Το κρασί αφήνεται να ωριμάσει σε βαρέλια ή σε ανοξείδωτους κάδους, όπου αναπτύσσει τα χαρακτηριστικά του.
- **Εμφιάλωση:** Το κρασί φιλτράρεται και εμφιαλώνεται για να είναι διαθέσιμο στους καταναλωτές.

Τύποι Κρασιού:

- **Κόκκινο Κρασί:** Παρασκευάζεται από κόκκινα ή μαύρα σταφύλια και έχει συνήθως πλουσιότερη γεύση.
- **Λευκό Κρασί:** Συνήθως φτιάχνεται από λευκά σταφύλια και μπορεί να είναι ξηρό ή γλυκό.
- **Ροζέ Κρασί:** Είναι μια ενδιάμεση κατηγορία, παρασκευάζεται από κόκκινα σταφύλια αλλά με μικρότερη διάρκεια επαφής με τη φλούδα.
- **Αφρώδες Κρασί:** Περιέχει φυσικούς ή πρόσθετους CO₂, όπως το σαμπάνια και το prosecco.

Πολιτιστική Σημασία:

Η οινοποιία έχει σημαντική πολιτιστική και κοινωνική σημασία σε πολλές χώρες, με παραδόσεις και γιορτές που σχετίζονται με την παραγωγή και κατανάλωση κρασιού.



Εικόνα 7





Εικόνα 8







Εικόνα 9





Εικόνα 10

4

Το οινοποιείο

4.1 Κοινωνική Διάσταση

4.2 Αρχιτεκτονική

4.3 Λειτουργία

(διαδικασία παραγωγής-επισκεψιμότητα-οινογευσία)



4.1 Κοινωνική Διάσταση

Κοινωνία & Τοπος: Η Ιστορία του Οινικού Πολιτισμού

Κοινωνία: Το οινοποιείο δεν είναι απλώς μια επιχείρηση, αλλά μέρος της τοπικής κοινωνίας. Συμβάλλει στην οικονομική ανάπτυξη, την απασχόληση και τη διατήρηση παραδόσεων. Ο οίνος είναι συχνά συνυφασμένος με τη συλλογική ταυτότητα των κατοίκων, και οι τοπικές ποικιλίες κρασιού συχνά φέρουν ιστορικές και πολιτιστικές αναφορές.

Τόπος: Η γεωγραφία και οι κλιματολογικές συνθήκες παίζουν σημαντικό ρόλο στην παραγωγή του κρασιού. Κάθε οινοποιείο έχει τη δική του "terroir", δηλαδή το σύνολο των φυσικών παραγόντων που επηρεάζουν τη γεύση και την ποιότητα του κρασιού. Οι τοπικές παραδόσεις, οι μέθοδοι οινοποίησης και η ιστορία της περιοχής διαμορφώνουν τη μοναδικότητα κάθε οινοποιείου.

Στρατηγικές Σύνδεσης

- **Διοργάνωση εκδηλώσεων:** Οινογευσίες, φεστιβάλ κρασιού και πολιτιστικές εκδηλώσεις που προάγουν την τοπική παράδοση και ενώνουν την κοινότητα γύρω από το κρασί.
- **Εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση:** Σεμινάρια και εργαστήρια που ενημερώνουν τους κατοίκους για την οινοποιία, την καλλιέργεια αμπελιών και τις τοπικές ποικιλίες.
- **Συνεργασίες με τοπικούς παραγωγούς:** Συνεργασίες με αγρότες και άλλες τοπικές επιχειρήσεις μπορούν να ενισχύσουν την τοπική οικονομία και να δημιουργήσουν μια αλληλέγγυα κοινότητα.
- **Βιώσιμη ανάπτυξη:** Η ενσωμάτωση βιώσιμων πρακτικών στην παραγωγή κρασιού μπορεί να προστατεύσει το φυσικό περιβάλλον, συμβάλλοντας στην κοινωνική ευημερία της περιοχής.

Με αυτές τις προσεγγίσεις, το οινοποιείο όχι μόνο παράγει κρασί, αλλά και διαδραματίζει ενεργό ρόλο στη διαμόρφωση και ανάπτυξη της τοπικής κοινωνίας και πολιτισμού.

Πολιτισμός και Οινοποιείο

Ιστορία του Οίνου: Στα οινοποιεία, οι επισκέπτες μπορούν να μάθουν για την ιστορία του κρασιού, την εξέλιξη των οινοποιητικών διαδικασιών και τις παραδόσεις της περιοχής. Στάσεις σε παλαιά κελάρια και οινοποιεία που έχουν διατηρήσει την αυθεντική τους αρχιτεκτονική μπορεί να προσφέρουν μια αξέχαστη πολιτιστική εμπειρία.

Γευστικές Δοκιμές: Οι γευστικές δοκιμές κρασιών προσφέρουν την εξοικείωση με τη γκάμα των γεύσεων και αρωμάτων που προσφέρουν διάφορες ποικιλίες. Υπάρχουν συχνά ειδικά προγράμματα που συνδυάζουν το κρασί με τοπικά φαγητά, προσφέροντας γαστρονομικές εμπειρίες.

Τοπικές Παραδόσεις: Πολλά οινοποιεία συνδέονται με τοπικές παραδόσεις και εκδηλώσεις, όπως φεστιβάλ κρασιού, που δείχνουν την πολιτιστική κληρονομιά της περιοχής.

Αναψυχή και Οινοποιείο

Φυσικές Ομορφιές: Τα οινοποιεία συχνά βρίσκονται σε γραφικές τοποθεσίες, με αμπελώνες που εκτείνονται ως τον ορίζοντα. Οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν περιπάτους ή ποδηλασίες στα μονοπάτια των αμπελώνων.

Δραστηριότητες: Πολλά οινοποιεία προσφέρουν δραστηριότητες όπως ξεναγήσεις στους αμπελώνες, μαθήματα οινολογίας, ή ακόμα και οινικές γιορτές, που προάγουν την αναψυχή και την κοινωνική αλληλεπίδραση.

Σπα και Ευεξία: Ορισμένα οινοποιεία διαθέτουν εγκαταστάσεις σπα που παρέχουν θεραπείες βασισμένες στα οφέλη του κρασιού και των σταφυλιών, προσφέροντας μια ολιστική εμπειρία αναψυχής.

Συμπερασματικά ένα οινοποιείο μπορεί να αποτελέσει **ιδανικό προορισμό** για ταξιδιώτες που αναζητούν όχι μόνο γευστικές εμπειρίες αλλά και μια βαθύτερη κατανόηση του πολιτισμού της περιοχής. Συνδυάζοντας τη γεύση με την παράδοση και τα τοπικά στοιχεία, οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν μια ολοκληρωμένη εμπειρία πολιτισμού και αναψυχής.

Οικονομία & Επιχειρηματικότητα

Οικονομία & Επιχειρηματικότητα στον Κλάδο του Οίνου: Ανάλυση των οικονομικών παραμέτρων και επιχειρηματικών στρατηγικών που διέπουν την παραγωγή και διάθεση κρασιού.

Στρατηγικές Επιχειρηματικότητας στο Οινοποιείο: Πώς οι μικρές και μεγάλες οινοποιείες μπορούν να αναπτύξουν βιώσιμες στρατηγικές για την επιτυχία τους στην αγορά.

Η Σημασία της Οικονομικής Διαχείρισης στα Οινοποιεία: Εξερεύνηση των οικονομικών εργαλείων και πρακτικών που βοηθούν τα οινοποιεία να είναι βιώσιμα.

Καινοτομία και Οικονομία στον Κλάδο του Κρασιού: Πώς η καινοτομία στις διαδικασίες παραγωγής, την τεχνολογία και την μάρκετινγκ μπορεί να οδηγήσει σε βελτιωμένα οικονομικά αποτελέσματα για τα οινοποιεία.

Μάρκετινγκ & Επιχειρηματικότητα για Οινοποιεία: Στρατηγικές μάρκετινγκ που συνδυάζουν την παράδοση με σύγχρονες τεχνικές προώθησης για να προσελκύσουν πελάτες.

Τοπική παράδοση στο Οινοποιείο

Η τοπική παράδοση στον τομέα της οινοποιίας συνδυάζεται με τον εκσυγχρονισμό, δημιουργώντας ένα μοναδικό αποτέλεσμα που ενσωματώνει την κληρονομιά και την καινοτομία. Στο οινοποιείο, είναι απαραίτητος ο σεβασμός στις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής κρασιού που, έχουν παραδοθεί από προηγούμενες γενιές, διατηρώντας τη γεύση και την ποιότητα που χαρακτηρίζουν τα τοπικά προϊόντα.

Ταυτόχρονα, η επένδυση σε σύγχρονες τεχνολογίες και βιολογικές πρακτικές καλλιέργειας, προκειμένου να εξασφαλισθεί αειφορία και να μπορέσει το οινοποιείο να είναι σε θέση να ανταγωνιστεί και να προϋποθέτει τις απαιτήσεις της σύγχρονης αγοράς. Με τη χρήση σύγχρονων οινοποιητικών μεθόδων, μπορούν να αναδειχθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των σταφυλιών, προσεγγίζοντας μια νέα γενιά καταναλωτών που αναζητούν ποιοτικά και μοναδικά κρασιά.

Η συνέργεια της τοπικής παράδοσης με τον εκσυγχρονισμό επιτρέπει την προσφορά προϊόντων που δεν είναι μόνο νόστιμα αλλά και αναδεικνύουν την ταυτότητα της περιοχής. Στο οινοποιείο, κάθε ποτήρι κρασί αφηγείται μια ιστορία, συνδυάζοντας την πλούσια παράδοση με τις καινοτόμες προσεγγίσεις της σύγχρονης παραγωγής.

Οικογένεια και οινοποιείο

Ο θεσμός της οικογένειας είναι θεμελιώδης για την κοινωνία μας και έχει καθορίσει πολλές παραδόσεις και έθιμα. Στον τομέα της οινοποιίας, η οικογένεια συχνά διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση και την ανάπτυξη τοπικών παραδόσεων.

Ένα οινοποιείο που μπορεί να παραπέμπει σε αυτόν τον θεσμό είναι το οινοποιείο "Οικογένεια Χ" (όνομα υποθετικό). Σε αυτό το οινοποιείο, οι παράδοσης της οικογένειας μεταφέρονται από γενιά σε γενιά, με τις τεχνικές οινοποίησης και τις συνταγές να είναι οικογενειακά μυστικά που διαφυλάσσονται προσεκτικά. Η οικογενειακή προσέγγιση στην παραγωγή κρασιού δεν περιορίζεται μόνο στην ποιότητα του προϊόντος, αλλά επεκτείνεται και στη φιλοξενία επισκεπτών, δημιουργώντας μια ζεστή και φιλόξενη ατμόσφαιρα που αντικατοπτρίζει τις αξίες της οικογένειας.

Η ιστορία της οικογένειας μπορεί να αναδεικνύει τη σχέση τους με τη γη και τις ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούν, ενώ οι επισκέπτες του οινοποιείου έχουν την ευκαιρία να μάθουν για όλες αυτές τις παραδόσεις μέσα από ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες.

Εν κατακλείδι, όπως και η οικογένεια, το οινοποιείο λειτουργεί ως εκπρόσωπος της παράδοσης, της ποιότητας και της αφοσίωσης, προσφέροντας ένα προϊόν που συνδέει ανθρώπους και ιστορίες.

4.2 Αρχιτεκτονική Οινοποιείου

Η αρχιτεκτονική ενός οινοποιείου είναι μια ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα και απαιτητική διαδικασία, που συνδυάζει την αισθητική με τη λειτουργικότητα και την αειφορία. Ακολουθούν μερικά από τα βασικά στοιχεία που πρέπει να ληφθούν υπόψη κατά τον σχεδιασμό ενός οινοποιείου:

Χώρος και Τοποθεσία: Η θέση του οινοποιείου είναι κρίσιμη. Πρέπει να επιλέγεται σε περιοχές με κατάλληλο κλίμα και έδαφος για την καλλιέργεια αμπελιών. Η θέα του οινοποιείου μπορεί επίσης να είναι σημαντική για τον τουρισμό.

Λειτουργική Δομή: Ένα οινοποιείο απαιτεί συγκεκριμένες εγκαταστάσεις, όπως:

- Χώρους για την παραλαβή και την επεξεργασία των σταφυλιών.
- Χώρους ζύμωσης.
- Χώρους παλαίωσης σε βαρέλια (ιδιαίτερα για οίνους που απαιτούν παλαίωση).
- Αποθηκευτικούς χώρους για τα μπουκάλια.
- Χώρους εμφιάλωσης και συσκευασίας.

Στρατηγική Σχεδίαση: Η αρχιτεκτονική θα πρέπει να υποστηρίζει την εργονομία και την αποδοτικότητα των διαδικασιών παραγωγής. Η ροή των εργασιών θα πρέπει να είναι ομαλή από τη φάση της παραλαβής των σταφυλιών μέχρι την εμφιάλωση.

Αειφορία: Σημαντικό είναι να ενσωματώνονται βιώσιμες πρακτικές στην κατασκευή και τη λειτουργία του οινοποιείου, όπως η χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας, η διαχείριση των αποβλήτων και η χρήση φυσικών υλικών.

Αισθητική και Πολιτιστική Σημασία: Ένα οινοποιείο μπορεί να έχει επίσης ένα πολιτιστικό και τουριστικό ρόλο. Ο σχεδιασμός του πρέπει να είναι ελκυστικός και να αντικατοπτρίζει την τοπική κουλτούρα. Δημιουργία χώρων για επισκέπτες, όπως γκαλερί ή αίθουσες γευσιγνωσίας, μπορεί να ενισχύσει την εμπειρία του καταναλωτή.

Λειτουργικές Σχέσεις: Οι διαφορετικοί χώροι του οινοποιείου (παραγωγή, αποθήκευση, επισκέπτες) θα πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να επικοινωνούν αρμονικά, διασφαλίζοντας αποτελεσματικές και ασφαλείς μεταφορές εντός του κτιρίου.

Σύνδεση με τη Φύση: Συχνά, οι αρχιτέκτονες επιλέγουν να ενσωματώσουν το οινοποιείο στο φυσικό τοπίο, χρησιμοποιώντας υλικά που αναδεικνύουν τη φυσική ομορφιά της περιοχής.

Συνολικά, η αρχιτεκτονική ενός οινοποιείου δεν είναι μόνο μια τεχνική πρόκληση, αλλά και μια ευκαιρία να δημιουργηθεί ένας χώρος που συνδυάζει την παράδοση, την καινοτομία και την αισθητική.

Τυπολογία οиноποιείου

Η τυπολογία οиноποιείου αναφέρεται στις διάφορες κατηγορίες και τα χαρακτηριστικά που διαχωρίζουν τα οиноποιεία μεταξύ τους, βάση της μεθόδου παραγωγής, του τύπου κρασιού που παράγουν, της κλίμακας παραγωγής και άλλων παραγόντων. Ακολουθούν μερικές βασικές κατηγορίες:

Με βάση την κλίμακα παραγωγής:

- **Μεγάλα οиноποιεία:** Παράγουν μεγάλες ποσότητες κρασιού [>1.000.000] φιάλες ετησίως και συχνά εξάγουν σε διεθνείς αγορές.
- **Μικρά ή οικογενειακά οиноποιεία:** Παράγουν περιορισμένες ποσότητες [<50.000] και εστιάζουν συνήθως στην ποιότητα.

Με βάση τον τύπο κρασιού:

- **Κόκκινα κρασιά:** Παράγονται κυρίως από κόκκινες ποικιλίες σταφυλιών.
- **Λευκά κρασιά:** Παράγονται από λευκές ποικιλίες σταφυλιών.
- **Ροζέ κρασιά:** Συνδυάζουν τα χαρακτηριστικά των κόκκινων και λευκών οίνων.
- **Αφρώδη κρασιά:** Όπως το σαμπάνια, που περιέχει CO₂ και έχει αφρώδη υφή.

Με βάση τη διαδικασία παραγωγής:

- **Πτέρυγες οиноποιίας:** Χρησιμοποιούν παραδοσιακές μεθόδους, με βασική επεξεργασία σταφυλιών.
- **Βιολογικά ή βιοδυναμικά οиноποιεία:** Χρησιμοποιούν πιστοποιημένες βιολογικές καλλιέργειες και διαδικασίες.

Με βάση την περιοχή:

- Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (**ΠΓΕ**) : Οиноποιεία που προέρχονται από αναγνωρισμένες οиноπαραγωγικές περιοχές με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά.

Δημοφιλείς περιοχές παραγωγής (π.χ. Bordeaux, Napa Valley): Κάθε περιοχή έχει τα δικά της ειδικά χαρακτηριστικά που επηρεάζουν τα κρασιά.

Αυτές οι κατηγορίες μπορούν να συνδυαστούν και να δημιουργήσουν ποικιλία προϊόντων που ικανοποιούν διαφορετικά γούστα και προτιμήσεις των καταναλωτών.

Στην Ελλάδα, η οινοποίηση, αποτελεί πολιτιστική κληρονομιά, που συνδυάζει τις παραδοσιακές τεχνικές με καινοτόμες ιδέες και πρακτικές. Υπάρχουν διάφορες τυπολογίες οινοποιών, κάθε μία με τα δικά της χαρακτηριστικά και στυλ. Ορισμένες από τις βασικές τυπολογίες περιλαμβάνουν:

Κλασικά οινοποιεία: Αυτά τα οινοποιεία εστιάζουν στη δημιουργία παραδοσιακών οίνων χρησιμοποιώντας κλασικές τεχνικές οινοποίησης. Συχνά προτιμούν τοπικές ποικιλίες σταφυλιών και εξειδικεύονται στην παραγωγή οίνων με χαρακτηριστικά του εδάφους και της περιοχής.

Βιολογικά και βιοδυναμικά οινοποιεία: Αυτά τα οινοποιεία επικεντρώνονται στη χρήση βιολογικών ή βιοδυναμικών μεθόδων καλλιέργειας σταφυλιών χωρίς τη χρήση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων. Η φιλοσοφία τους είναι να διατηρήσουν την υγεία του εδάφους και των φυτών.

Εξαιρετικά οινοποιεία (Premium wineries): Εδώ παράγονται περιορισμένες παρτίδες οίνων υψηλής ποιότητας, συχνά με την είσοδο εξελιγμένων τεχνολογιών και διεθνών πρακτικών. Αυτά τα οινοποιεία επιδιώκουν να ανταγωνίζονται στις διεθνείς αγορές.

Οινοποιεία μικρών παραγωγών: Συχνά οικογενειακά επιχειρηματικά έργα, αυτά τα οινοποιεία παράγουν μικρές ποσότητες οίνων και δίνουν ιδιαίτερη σημασία στις παραδοσιακές μεθόδους και την ποιότητα.

Συνεργατικά οινοποιεία: Αυτά τα οινοποιεία συγκεντρώνουν παραγωγούς που θέλουν να συνεργαστούν για την παραγωγή και την εμπορία οίνων. Συχνά προωθούν την τοπική παραγωγή και διασφαλίζουν την ποιότητα.

Οινοποιεία που επικεντρώνονται σε συγκεκριμένες ποικιλίες: Ορισμένα οινοποιεία μπορεί να ειδικεύονται σε συγκεκριμένες ποικιλίες σταφυλιών, όπως η Σαββατιανά, η Αγιωργίτικο ή η Ξινόμαυρο, και να παραγωγή οίνων που αναδεικνύουν τις συγκεκριμένες ποιότητες και χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας.

Αναλόγως της γεωγραφικής περιοχής: Στην Ελλάδα υπάρχουν οινοποιεία που τυποποιούνται ανάλογα με τη γεωγραφική περιοχή τους, π.χ. οινοποιεία από την Κρήτη, τη Νεμέα ή τη Σαντορίνη, το καθένα με τις δικές του παραδοσιακές ποικιλίες και πρακτικές.

Η ελληνική οινική σκηνή είναι δυναμική και συνεχώς εξελίσσεται, με νέα οινοποιεία να ανοίγουν και να πειραματίζονται με νέες τεχνικές και ποικιλίες, διατηρώντας ωστόσο την πλούσια κληρονομιά του ελληνικού κρασιού.

4.3 Λειτουργία

Γραμμή Παραγωγής Οινοποιείου

Η γραμμή παραγωγής ενός οινοποιείου περιλαμβάνει διάφορα στάδια, που σχετίζονται με την επεξεργασία των σταφυλιών και την παραγωγή κρασιού. Ακολουθούν τα κύρια στάδια της διαδικασίας παραγωγής:

- **Συλλογή Σταφυλιών:** Τα σταφύλια συλλέγονται από τους αμπελώνες κατά την κατάλληλη εποχή (συνήθως το φθινόπωρο). Η επιλογή της σωστής χρονικής στιγμής είναι κρίσιμη για την ποιότητα του κρασιού.
- **Άλεση:** Τα σταφύλια αλέθονται για να αποσπαστούν οι χυμοί τους. Σε αυτή τη διαδικασία μπορεί να αφαιρεθούν οι σπόροι και η φλοιδοποίησή τους.
- **Ζύμωση:** Ο χυμός του σταφυλιού ζυμώνεται με τη βοήθεια φυσικών ή προστιθέμενων ζυμών. Η ζύμωση μπορεί να διαρκέσει από μερικές μέρες έως αρκετές εβδομάδες, ανάλογα με τον τύπο του κρασιού.
- **Πιεστική διαδικασία:** Μετά τη ζύμωση, το κρασί μπορεί να υποστεί πίεση για να απομακρυνθούν τυχόν υπολείμματα στερεών υλικών, όπως φλούδες και σπόροι.
- **Ωρίμανση:** Το κρασί ωριμάζει, είτε σε βαρέλια ξύλου (αλκοολική ωρίμανση) είτε σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα. Η διάρκεια της ωρίμανσης μπορεί να επηρεάσει τη γεύση και το άρωμα του κρασιού.
- **Φιλτράρισμα και Κρυστάλλωση:** Πριν από την εμφιάλωση, το κρασί μπορεί να περάσει από διαδικασίες φιλτραρίσματος και κρυστάλλωσης για να αφαιρεθούν τυχόν ακαθαρσίες.
- **Εμφιάλωση:** Το κρασί εμφιαλώνεται σε μπουκάλια και φέρει ετικέτα. Αυτή η διαδικασία μπορεί να περιλαμβάνει τη χρήση μηχανών εμφιάλωσης.
- **Αποθήκευση και Διανομή:** Τα μπουκάλια κρασιού αποθηκεύονται σε κατάλληλες συνθήκες, και στη συνέχεια διανέμονται σε καταστήματα ή απευθείας στους καταναλωτές.

Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο του κρασιού που παράγεται (κόκκινο, λευκό, ροζέ, αφρώδες), καθώς και τις τεχνικές και παραδόσεις του κάθε οινοποιείου.



Εικόνα 11

5

Οινοποιεία Μακεδονίας

5.1 Γεροβασιλείου

5.2 Βιβλία Χώρα

5.3 Μικρό Κτήμα Τίτου



5.1 Γεροβασιλείου

Εισαγωγικά / Φιλοσοφία

Το κτήμα Γεροβασιλείου βρίσκεται στην περιοχή της Επανομής είκοσι πέντε (25) χιλιόμετρα μακριά από την Θεσσαλονίκη. Το οινοποιείο βρίσκεται στο επίκεντρο του αμπελώνα του κτήματος και γίνεται προσβάσιμο από το τοπικό δίκτυο. Το κτήμα ξεκίνησε να λειτουργεί από το 1981 με την αναβίωση του οικογενειακού αμπελώνα, από τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου.

Το Κτήμα Γεροβασιλείου είναι γνωστό για την υψηλή ποιότητα των κρασιών του, που προέρχονται από ποικιλιακούς αμπελώνες που καλλιεργούνται με μεγάλη προσοχή. Η γη στην Επανομή συνδυάζει ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες και ποιοτικό έδαφος, γεγονός που συμβάλλει στην παραγωγή εξαιρετικών ποικιλιών, όπως Ασύρτικο, Ξινόμαυρο και άλλες τοπικές και διεθνείς ποικιλίες.

Εκτός από την παραγωγή κρασιού, το Κτήμα Γεροβασιλείου προσφέρει και οινοτουριστικές εμπειρίες, όπως ξεναγήσεις στις εγκαταστάσεις, γευσιγνωσίες κρασιών και εκδηλώσεις που προάγουν την πολιτιστική κληρονομιά της περιοχής. Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά τη διαδικασία παραγωγής κρασιού και να ανακαλύψουν τη φιλοσοφία πίσω από την οινοποίηση, που εστιάζει στην ποιότητα και τη βιωσιμότητα.

Στο Κτήμα Γεροβασιλείου, η παράδοση συναντά την καινοτομία, με τεχνικές που συνδυάζουν σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης με την παράδοση. Αυτό έχει συμβάλει στην καθιέρωσή του ως έναν από τους κορυφαίους παραγωγούς κρασιού στην Ελλάδα.

Το Κτήμα Γεροβασιλείου αποτελεί πρότυπο σημείο στην καλλιέργεια και οινοποίηση, συνδυάζοντας την παράδοση με την καινοτομία. Η προσεκτική διαχείριση του αμπελώνα, που περιλαμβάνει πειραματισμούς με ποικιλίες ελληνικές και διεθνείς, στοχεύει στη δημιουργία κρασιών με μοναδικά χαρακτηριστικά που αντικατοπτρίζουν το *terroir* της περιοχής.

Το Μουσείο Οίνου, που έχει δημιουργηθεί στο κτήμα, λειτουργεί ως ένας πολύτιμος χώρος για την εκπαίδευση και τη διάδοση του αμπελοοινικού πολιτισμού. Με ποικιλία δραστηριοτήτων, όπως ξενάγηση, γευστικές δοκιμές, και εκπαιδευτικά προγράμματα, ενδυναμώνει τη σύνδεση του κοινού με τον κόσμο του κρασιού, προάγοντας την κατανόηση και την εκτίμηση των κρασιών και του πολιτισμού που τα περιβάλλει.

Η φιλοσοφία του Κτήματος εκφράζεται μέσα από την αισθητική και την ποιότητα των προϊόντων του, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη εμπειρία στους επισκέπτες που αναζητούν γνώση και απόλαυση στον τομέα του κρασιού.

Αμπελώνας/Ποικιλίες (Π.Γ.Ε)

Ο αμπελώνας του Κτήματος Γεροβασιλείου είναι ένας πλούσιος και προσεγμένος χώρος, που εκτείνεται σε 950 στρέμματα στην περιοχή της Επανομής. Το μεσογειακό κλίμα, με ήπιους χειμώνες και θερμά καλοκαίρια, ευνοεί την καλλιέργεια των οινοποιήσιμων σταφυλιών, ενώ η γειτνίαση με τη θάλασσα προσφέρει μια δροσερή αύρα, που συμβάλλει στην ποιότητα των σταφυλιών.

Η εδαφολογική ποικιλία της περιοχής, κυρίως αμμώδης με πηλώδη υποστρώματα και ασβεστολιθικά πετρώματα, δημιουργεί ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη διαφορετικών ποικιλιών αμπελιών. Η πλούσια βιοποικιλότητα του αμπελώνα, με 28 διαφορετικά είδη πουλιών, καταδεικνύει την υγιή οικολογική ισορροπία της περιοχής.

Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται σύμφωνα με τις αρχές της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, εξασφαλίζοντας την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων, ενώ οι αγροτικές εργασίες εκτελούνται κυρίως χειρωνακτικά, με στόχο την καλύτερη φροντίδα των αμπελιών.

Ο Κτήμα φιλοξενεί πληθώρα ελληνικών και διεθνών ποικιλιών. Οι ελληνικές λευκές ποικιλίες περιλαμβάνουν τη Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο, ενώ οι ερυθρές περιλαμβάνουν το Λημνιό, το Μαυρούδι, το Μαυροτράγανο και το Ξινόμαυρο. Από τις διεθνείς ποικιλίες, οι Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Syrah και Merlot καλλιεργούνται με μεγάλη προσοχή.

Πέρα από την παραδοσιακή οινοπαραγωγή, το Κτήμα Γεροβασιλείου προχωρά σε πειραματισμούς και μελέτες για νέες φυτεύσεις, συνδυάζοντας την παράδοση με καινοτομίες στον τομέα της οινοποιίας.

Τέλος, η ύπαρξη αγαματιδίων καθόλο το μήκος του αμπελώνα προσδίδουν μια εκλεπτισμένη καλλιτεχνική αίσθηση.

Το οινοποιείο (800.000 φιάλες)

Το Οινοποιείο Γεροβασιλείου, ενσωματώνει τις αρχές της ποιότητας και της βιωσιμότητας στην παραγωγή του κρασιού. Σε ένα αναπτυσσόμενο περιβάλλον, το οινοποιείο διαθέτει **τρία (3) κτήρια**. Η κατασκευή του πρώτου, διήρκησε από το 1986 έως το 1999, συνδυάζοντας παραδοσιακές μεθόδους και σύγχρονη τεχνολογία.

Οι κτιριακοί όγκοι είναι χωροθετημένοι με τέτοιο τρόπο, δρώντας ως μεσάζοντες μεταξύ φυσικού τοπίου και ανθρώπινου παράγοντα.

Το πρώτο κτίριο, αφορά εξολοκλήρου το κομμάτι της παραγωγής καθώς εκεί γίνεται η φορτοεκφόρτωση των προϊόντων. Ακόμα περιλαμβάνονται αρκετοί αποθηκευτικοί χώροι και χώροι στέγασης για ορισμένες υπαίθριες δραστηριότητες.

Το δεύτερο και μεγαλύτερο κτίριο αποτελείται από τρεις(3) φάσεις κατασκευής. Η πρώτη φάση του κτιρίου λειτούργησε ως αυτοτελής μονάδα παραγωγής. Στη συνέχεια μετατράπηκε σε μουσείο οίνου. Οι υπόλοιπες προσθήκες που έγιναν αφορούν τους χώρους προσέλευσης, εισόδου, διοίκησης του οινοποιείου και τους χώρους οινοποίησης και εμφιάλωσης.

Το τρίτο κτίριο αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του κτήματος καθώς πρόκειται για το εστιατόριο του κτήματος όπου διαδραματίζονται οι γευσιγνωσίες και άλλες δραστηριότητες σχετικά με το κρασί. Στον υπόγειο χώρο του εστιατορίου υπάρχουν αίθουσες πολυχρηστικής ιδιότητας όπου συχνά λειτουργούν με εκπαιδευτικό χαρακτήρα.

Ο βιοκλιματικός σχεδιασμός του νέου χώρου παραγωγής διευκολύνει την άμεση επεξεργασία των σταφυλιών, εξασφαλίζοντας ιδανικές συνθήκες για τη ζύμωση και την παλαίωση των κρασιών. Ο σύγχρονος εξοπλισμός περιλαμβάνει εκραγιστήρες, πιεστήρια και δεξαμενές ζύμωσης, γεγονός που εγγυάται την παραγωγή ποιοτικών ερυθρών και λευκών οίνων.

Η προσπάθεια για την ποιότητα συνεχίζεται με την παλαίωση των κρασιών σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, σε σταθερές συνθήκες. Η διαδικασία εμφιάλωσης και αποθήκευσης διασφαλίζει ότι τα κρασιά παραμένουν σε ιδανικές συνθήκες, έτοιμα να κυκλοφορήσουν στην αγορά.

Η ξενάγηση στο οινοποιείο δεν περιορίζεται στην παραγωγή, καθώς το νέο κτήριο υποδοχής, το οποίο ολοκληρώθηκε το 2014, προσφέρει στους επισκέπτες έναν χώρο για να μάθουν περισσότερα σχετικά με την τέχνη του κρασιού, μέσω επισκέψεων και εκπαιδευτικών προγραμμάτων.

Η δέσμευση του Κτήματος Γεροβασιλείου προς την ποιότητα επιβεβαιώνεται με πιστοποιήσεις ISO 9001 και ISO 22000, καθώς και με το σήμα «ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ», που βεβαιώνει τη τήρηση ελληνικών προδιαγραφών και αξιών. Παράλληλα, η αναγνώριση για τον τομέα της Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης μέσα από το σήμα ETHOS αποδεικνύει την προσήλωση του οινοποιείου στην προστασία του περιβάλλοντος και την υποστήριξη των ανθρωπίνων δικαιωμάτων.

Η συνολική προσέγγιση του Κτήματος Γεροβασιλείου διασφαλίζει ότι κάθε φιάλη που παράγεται είναι αποτέλεσμα φροντίδας, ποιότητας και υπευθυνότητας, κάνοντάς το σημείο αναφοράς στο ελληνικό κρασί.

Το μουσείο Οίνου

Το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου είναι ένας μοναδικός προορισμός για τους λάτρεις του κρασιού και της αμπελοοινικής παράδοσης. Ιδρυτής του μουσείου είναι ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου, ο οποίος από το 1976 έχει αφιερωθεί στη συλλογή εργαλείων που σχετίζονται με την παραγωγή και την κατανάλωση του κρασιού. Η συλλογή του περιλαμβάνει πάνω από 2600 ανοιχτήρια, καθιστώντας τον ένα από τους πιο σημαντικούς συλλέκτες του κόσμου στον τομέα αυτό.

Το μουσείο είναι χωροταξικά σχεδιασμένο έτσι ώστε να ενσωματώνει την παράδοση του κρασιού στην εμπειρία του επισκέπτη. Βρίσκεται κοντά στην υπόγεια κάβα και την αίθουσα γευσιγνωσίας του οινοποιείου, προσφέροντας στους επισκέπτες τη δυνατότητα να κατανοήσουν βαθύτερα τη διαδικασία παραγωγής κρασιού και τη σημασία του σε διάφορους πολιτισμούς και εποχές.

Η συγκέντρωση εκθεμάτων περιλαμβάνει αντικείμενα που χρονολογούνται από τον 18ο αιώνα και αναδεικνύει τόσο την τεχνολογική πρόοδο όσο και την αισθητική αξία αυτών των εργαλείων. Το μουσείο δεν είναι μόνο ένας τόπος έκθεσης, αλλά και ένας χώρος που προάγει την πολιτιστική γνώση και την εκπαίδευση γύρω από την ιστορία και την τέχνη του κρασιού.

Οι κεντρικοί θεματικοί άξονες του μουσείου επικεντρώνονται στη σημασία του καλού κρασιού και τον ρόλο του στην ανθρώπινη ζωή, προσκαλώντας τους επισκέπτες να απολαύσουν την εμπειρία μέσα από την αλληλεπίδραση με τα εκθέματα και την αυθεντική ατμόσφαιρα του οινοποιείου.

Το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου προσφέρει μια μοναδική εμπειρία στους επισκέπτες του, εμβαθύνοντας στη μακρόχρονη ιστορία του κρασιού και των παραδόσεών του.

Η εισαγωγική ενότητα εξιστορεί την πορεία του Βαγγέλη Γεροβασιλείου και της Σόνιας Τζιώλα-Γεροβασιλείου, οι οποίοι όχι μόνο δημιούργησαν έναν αμπελώνα και ένα οινοποιείο στην Επανομή Θεσσαλονίκης, αλλά επίσης συνέλεξαν πολύτιμα αντικείμενα που οδήγησαν στη δημιουργία του μουσείου.

Στο υπόγειο, οι επισκέπτες μπορούν να εξερευνήσουν τη διαδρομή του κρασιού μέσα από την έκθεση «Το κρασί ταξιδεύει...», που αναδεικνύει την ιστορία των σκευών μεταφοράς του και την ανάγκη αξιοποίησης κατάλληλων εργαλείων για την προστασία της ποιότητάς του. Η αίθουσα «Το ανοιχτήρι» αποκαλύπτει μια μοναδική συλλογή ανοιχτηριών, οργανωμένη με βάση τη λειτουργία και την κοινωνική τους χρήση, ενώ ιδιαίτερη έμφαση δίνεται σε σπάνια ή αγαπημένα κομμάτια.

Η έκθεση διερευνά επίσης την ιεροτελεστία του συμποσίου στην αρχαία Ελλάδα, τα γυάλινα σκεύη, και παρέχει μια εκπαιδευτική εμπειρία μέσω ψηφιακών οθονών που προβάλλουν το αμπελοοινικό γλωσσάρι. Παράλληλα, η δεύτερη αίθουσα εστιάζει στους διάφορους παράγοντες που συνθέτουν την ιστορία και την παραγωγή του κρασιού, με εργαλεία και σκεύη που χρησιμοποιούνται στην καλλιέργεια του αμπελιού και την οινοποίηση.

Οι εκπαιδευτικές δράσεις του Μουσείου, που περιλαμβάνουν προγράμματα και ξεναγήσεις, επενδύουν στη διαδραστική μάθηση και στο πλούσιο υλικό που προσφέρει ο αμπελώνας και το οινοποιείο, προσφέροντας έτσι στους επισκέπτες μια ολοκληρωμένη εμπειρία πολιτισμού και γνώσης κοντά στον κόσμο του κρασιού.



Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



Εικόνα 13



Εικόνα 14





Εικόνα 15



Εικόνα 16



Εικόνα 17



Εικόνα 18



Εικόνα 19



Εικόνα 21

5.2 Βιβλία Χώρα

Εισαγωγικά / Φιλοσοφία

Το Κτήμα Βιβλία Χώρα βρίσκεται στις πλαγιές του Παγγαίου Όρους, στο Κοκκινοχώρι Καβάλας. Οι δημιουργοί του, οι οινολόγοι Βαγγέλης Γεροβασιλείου και Βασίλης Τσακταρλής, εγκατέστησαν εκεί το 1998 έναν αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας που σήμερα καταλαμβάνει έκταση 650 στρεμμάτων.

Στο σύγχρονο οινοποιείο, που περιβάλλεται από τμήματα ιδιόκτητου αμπελώνα (αλλά ως επί τω πλείστω μισθωτού), παράγονται όλα τα κρασιά του Κτήματος. Οι ενδεδειγμένες μέθοδοι καλλιέργειας και οι σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης συμβάλλουν στην παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας, που αποτυπώνουν την μοναδικότητα της περιοχής και των ποικιλιών σταφυλιού που καλλιεργούνται εκεί. Το Κτήμα Βιβλία Χώρα έχει κερδίσει πολλές διεθνείς διακρίσεις, καθιστώντας το όχι μόνο ένα προορισμό για οινολάτρες, αλλά και ένα σημείο αναφοράς στην ελληνική οινοποιία. Τα κρασιά του φημίζονται για την εκλεπτυσμένη γεύση τους και την ικανότητά τους να αποτυπώνουν τον *terroir* της περιοχής.

Η Ιστορία του Κτήματος Βιβλία Χώρα είναι μια ιστορία πάθους και αφοσίωσης στην τέχνη του κρασιού. Με τις ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής του Παγγαίου, οι δύο οινολόγοι, Βαγγέλης Γεροβασιλείου και Βασίλης Τσακταρλής, αποφάσισαν να αξιοποιήσουν τις δυνατότητες της γης αυτής για να δημιουργήσουν κρασιά υψηλής ποιότητας.

Η επιλογή της περιοχής δεν ήταν τυχαία, αλλά αποτέλεσμα της πλούσιας οινοποιΐας που χρονολογείται αιώνες πριν, καθώς και των μοναδικών χαρακτηριστικών που προσφέρει το έδαφος και το κλίμα. Παράλληλα, η ιδέα του ονόματος «Βιβλία Χώρα» προήλθε από τη συνεργασία τους με τη Δρ. Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, που έφερε στην επιφάνεια την ιστορική ταυτότητα της περιοχής.

Με την ίδρυση του Κτήματος το 1998, οι δύο οινολόγοι ξεκίνησαν τη φύτευση των πρώτων αμπελιών, επιλέγοντας προσεκτικά τις ποικιλίες που θα καλλιεργούνταν. Η ολοκλήρωση του σύγχρονου οινοποιείου το 2001 αποτέλεσε το σημαντικό επόμενο βήμα, επιτρέποντας τους να αρχίσουν την οινοποίηση των πρώτων κρασιών και να παρουσιάσουν τη δουλειά τους στους οινόφιλους.

Σήμερα, το Κτήμα Βιβλία Χώρα είναι γνωστό για την ποιότητα και την αυθεντικότητα των κρασιών του, αγκαλιάζοντας τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής, ενώ παράλληλα υιοθετεί σύγχρονες τεχνολογίες και πρακτικές. Η ιστορία του είναι ένας όμορφος συνδυασμός παράδοσης και καινοτομίας, που συνεχίζεται με επιτυχία.

Το οινοποιείο

Το οινοποιείο του Κτήματος Βιβλία Χώρα είναι σχεδιασμένο με γνώμονα την απόλυτη αφοσίωση στην ποιότητα και την αειφορία. Η στρατηγική χωροθέτηση του κτιρίου στο κέντρο του αμπελώνα αποτυπώνει την επιδίωξη για αποδοτικότητα και καινοτομία στην παραγωγή. Η ευκολία πρόσβασης για τους επισκέπτες, μέσω της αξονικής πορείας που διασχίζει τον αμπελώνα, δημιουργεί μια μοναδική εμπειρία, καθώς οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να ζήσουν την ατμόσφαιρα του αμπελώνα στον φυσικό του χώρο.

Ο χώρος παραγωγής των οίνων σχεδιάστηκε με προσοχή για να καλύψει τις αυξανόμενες ανάγκες του οινοποιείου και να διασφαλίσει την υψηλή ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων. Η διάταξη σε δύο επίπεδα διευκολύνει τη ροή εργασίας και την προσβασιμότητα στα διάφορα στάδια της διαδικασίας, από την υποδοχή των σταφυλιών έως την εμφιάλωση του τελικού προϊόντος.

Τα εκραγιστήρια επιτρέπουν την αποτελεσματική αποσύνθεση των σταφυλιών, ενώ τα πνευματικά πιεστήρια εξασφαλίζουν την ήπια εξαγωγή του χυμού, μειώνοντας την έκθεση σε στυπτικές ουσίες που μπορεί να επηρεάσουν τη γεύση του κρασιού. Οι ανοξείδωτες δεξαμενές ζύμωσης προσφέρουν ιδανικές συνθήκες για τον έλεγχο της θερμοκρασίας, επιτρέποντας ακριβή παρακολούθηση και προσαρμογή κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Η σταθεροποίηση του κρασιού συμβάλλει στην επιμήκυνση της διάρκειας ζωής του και στη διατήρηση των χαρακτηριστικών του.

Το σύστημα ελέγχου ψύξης εξασφαλίζει ότι οι διαδικασίες διατηρούνται στην κατάλληλη θερμοκρασία, αποτρέποντας οποιαδήποτε ανεπιθύμητη ζύμωση και διασφαλίζοντας ότι το τελικό προϊόν πληροί τις προδιαγραφές ποιότητας που απαιτούν οι πιο απαιτητικοί οινογευστές και καταναλωτές.

Στο εργαστήριο του Κτήματος πραγματοποιούνται εντατικοί έλεγχοι και ποιοτικές αναλύσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής, προκειμένου να διασφαλιστεί η παραγωγή κρασιών εξαιρετικής ποιότητας. Οι διαδικασίες αυτές περιλαμβάνουν τη λεπτομερή παρακολούθηση των πρώτων υλών, τις ζυμώσεις, καθώς και την ωρίμανση και εμφιάλωση των κρασιών.

Η παραγωγική διαδικασία στο οινοποιείο του Κτήματος Βιβλία Χώρα διασφαλίζει την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων, τηρώντας όλες τις απαραίτητες προδιαγραφές του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, το οποίο είναι πιστοποιημένο σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000. Αυτή η πιστοποίηση επιβεβαιώνει ότι οι διαδικασίες παραγωγής πληρούν υψηλά πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας, προάγοντας την υγιεινή σε όλα τα στάδια της παραγωγής.

Επιπλέον, όλα τα κρασιά του Κτήματος είναι πιστοποιημένα ως Vegan και βιολογικοί οίνοι, γεγονός που δείχνει τη δέσμευση του οινοποιείου για την παραγωγή προϊόντων φιλικών προς το περιβάλλον και την υγεία των καταναλωτών. Η βιολογική πιστοποίηση διασφαλίζει ότι τα σταφύλια καλλιεργούνται χωρίς τη χρήση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων, ενώ η vegan πιστοποίηση επιβεβαιώνει ότι δεν χρησιμοποιούνται ζωικά προϊόντα στη διαδικασία παραγωγής του κρασιού.

Η διαδικασία ωρίμασης του κρασιού σε δρύινα βαρέλια προσφέρει πολυάριθμα οφέλη, καθώς το ξύλο προσθέτει μοναδικά αρώματα και γεύσεις, ενώ παράλληλα επιτρέπει την ελεγχόμενη οξυγόνωση του κρασιού. Οι ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας είναι καθοριστικής σημασίας για την επιτυχία αυτής της διαδικασίας, καθώς διασφαλίζουν ότι το κρασί θα αναπτύξει όλα τα επιθυμητά χαρακτηριστικά χωρίς να υποστεί ζημιές.

Η εμφιάλωση στο οινοποιείο είναι ένα κρίσιμο βήμα που διασφαλίζει την ποιότητα του προϊόντος. Η απόφαση για παλαίωση σε ειδικές αίθουσες μετά την εμφιάλωση δίνει τη δυνατότητα στα κρασιά να εξελιχθούν περαιτέρω, αποκτώντας βάθος και σύνθετο χαρακτήρα με την πάροδο του χρόνου. Ο συνδυασμός της ωρίμασης σε βαρέλια και της παλαίωσης στη φιάλη συμβάλλει στη να προσδώσει στα κρασιά του Κτήματος μοναδική ταυτότητα και ξεχωριστή γεύση.

Το Κτήμα Βιβλία Χώρα αποτελεί ένα εξαιρετικό παράδειγμα βιώσιμης παραγωγής και κοινωνικής ευθύνης στην ελληνική οινοποιία. Με τις πιστοποιήσεις «ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ» και «ETHOS», το οινοποιείο αποδεικνύει τη δέσμευσή του για τη διατήρηση της ελληνικής κληρονομιάς και την προώθηση πρακτικών που σέβονται το περιβάλλον και τα ανθρώπινα δικαιώματα.

Η συμμετοχή του στο έργο «HELLENOINOS» δείχνει την προσήλωσή του στην έρευνα και την ανάπτυξη ελληνικών ποικιλιών αμπέλου, ενισχύοντας τη μοναδικότητα και την ποιότητα των προϊόντων του. Παράλληλα, η συμμετοχή του στο έργο «ΕΒΤΑΡ» αποδεικνύει τη σπουδαιότητα της επιστημονικής προσέγγισης στην καλλιέργεια και την οινοποίηση, με στόχο την παραγωγή κρασιών εκλεκτής ποιότητας που αντικατοπτρίζουν το οικοσύστημα της περιοχής του Παγγαίου.

Η ευθυγράμμιση μεταξύ παράδοσης και σύγχρονης τεχνογνωσίας, καθώς και η μέριμνα για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων, καθιστούν το Κτήμα Βιβλία Χώρα ένα πρότυπο εταιρείας που όχι μόνο παράγει ποιοτικά κρασιά, αλλά και επενδύει στην κοινότητα και την προστασία του περιβάλλοντος.









Εικόνα 25



Εικόνα 26



Εικόνα 27



Εικόνα 28



Εικόνα 29



Εικόνα 30



Εικόνα 31

5.3 Μικρό κτήμα Τίτου Ευτυχίδη

Αυτό ήταν το κτήμα του Τίτου Ευτυχίδη, κρυμμένο στο πυκνό βελανιδόδασος. Εδώ, το 1972, όλα ξεκίνησαν με απλότητα και αγάπη. Και συνεχίζουν με σεβασμό.

Η Ιστορία του τόπου

Η Γουμένισσα, με την πλούσια αμπελοοινική της παράδοση και την ειδυλλιακή της τοποθεσία, αναδεικνύει την πολιτιστική και φυσική κληρονομιά της Κεντρικής Μακεδονίας. Η ιστορία ξεκινά κατά τα Βυζαντινά χρόνια ως μετόχι της μονής ιβήρων του Αγίου όρους και έπειτα εξελίχθηκε σε ένα οιομικό, θρησκευτικό και πολιτιστικό κέντρο της περιοχής. Το περιβάλλον της, με τους αμπελώνες να εκτείνονται στις ανατολικές πλαγιές του βουνού Πάικου, δημιουργεί ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια σταφυλιών, ιδιαίτερα των ποικιλιών Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα.

Η σημασία της παραγωγής κρασιού στην καθημερινότητα των κατοίκων φαίνεται από τις γιορτές και τις παραδόσεις που συνδυάζουν τη λατρεία του Αγίου Τρύφωνα με τη γιορτή του κρασιού, υπογραμμίζοντας τη σύνδεση του κρασιού με τη ζωή και τις παραδόσεις της περιοχής. Το 1920 αναβιώνουν τους αμπελώνες της περιοχής καθώς και την οινοποίηση αυτών.

Η ανακήρυξη της Γουμένισσας ως ζώνης ΠΟΠ το 1979 επιβεβαιώνει την ποιότητα και την εγκυρότητα των κρασιών της, προσφέροντας μια επιπλέον διάσταση στην τοπική και εθνική οικονομία, καθώς και στην τουριστική ανάπτυξη. Η βιολογική καλλιέργεια που προάγεται στην περιοχή συμβάλλει επίσης στη δημιουργία ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων, ανταγωνιστικών στη σύγχρονη αγορά.

Η περιοχή είναι επίσης αγαπητός προορισμός για επισκέπτες που επιθυμούν να βιώσουν την τοπική παράδοση, να γευτούν τα εκλεκτά κρασιά και να απολαύσουν τη φυσική ομορφιά του τοπίου που περιβάλλει τη Γουμένισσα.

Το κτήμα/ο αμπελώνας (Π.Ο.Π)

Το Μικρό Κτήμα Τίτου, που βρίσκεται στους πρόποδες του Όρους Πάικου στην περιοχή της Γουμένισσας, αποτελεί ένα ζωντανό παράδειγμα της τοπικής οινοπαραγωγής και της αγάπης για τη γη και τα προϊόντα της. Ιδρύθηκε το 1972 από τον Τίτο Ευτυχίδη, ο οποίος ενέπνευσε τη σχεδίαση ενός αμπελώνα 40 στρεμμάτων με ποικιλίες όπως Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Λημνιό και Vioignier. Ο Προσανατολισμός του αμπελώνα είναι νοτιοανατολικός για την μεγαλύτερη έκθεση στο ήλιο, που χρειάζονται οι ερυθρές πικουλίες.

Η κληρονομιά αυτού του κτήματος επεκτείνεται το 2018, όταν ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου, με τη συνεργασία του Βασίλη Τσακταρλή από το Κτήμα Βιβλία Χώρα, αναλαμβάνει τη διεύθυνση του οινοποιείου, συνεχίζοντας την παράδοση της υψηλής ποιότητας οίνου στην περιοχή. Σήμερα, οι αμπελώνες περιλαμβάνουν 45 στρέμματα κοντά στο οινοποιείο, με επιπλέον 155 στρέμματα στον Γερακώνα, καθώς και άλλα 70 στρέμματα στη Φιλυριά και τον Πεντάλοφο.

Η προσέγγιση στη γεωργία είναι βιολογική, με έμφαση στην αειφορία και τη χειρωνακτική εργασία, ενώ ο τρύγος γίνεται στο κατάλληλο χρόνο, στα τέλη Σεπτεμβρίου. Το 2022, η ανακαίνιση του οινοποιείου προσέθεσε στο χώρο μια σύγχρονη αλλά παραδοσιακή αίσθηση, δημιουργώντας έναν φιλόξενο προορισμό για τους επισκέπτες που επιθυμούν να γευθούν την τοπική κουλτούρα και τους οίνους της Γουμένισσας.

Με παλιές συνταγές και σύγχρονες τεχνικές, το Μικρό Κτήμα Τίτου ξεχωρίζει για τη δέσμευσή του στη ποιότητα, τη ρύθμιση της φυσικής του καλλιέργειας και την αναγνώριση των τοπικών ποικιλιών, προσφέροντας μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

Το οινοποιείο (έως 15.000 φιάλες)

Το οινοποιείο αποτελείται από τρεις εσωτερικές στάθμες την υπόγεια (κελάρι), την ισόγεια (φιλοξενεία επισκεπτών, παραγωγή, διοίκηση) και τον όροφο (διαμέρισμα ιδιοκτητών).

Ξεκινώντας από το ισόγειο, αρχικά συναντάται ο χώρος υποδοχής - το σαλόνι με τα χτιστά καθιστικά και τα παραδοσιακά έπιπλα (όπου έχουν συντηρηθεί-αποκατασταθεί), το τζάκι(εστία) - καθώς και ο διαμορφωμένος περιβάλλον χώρος του οινοποιείου (βεράντες, ανθόκηποι - κήποι, λιθόστρωτοι διάδρομοι, κλπ). Στη συνέχεια του πρώτου χώρου βρίσκεται η κύρια αίθουσα οινογευσίας (για μεγάλα group), η μεγάλη τραπεζαρία, η οποία έρχεται σε επαφή με τον χώρο προετοιμασίας, bar (για μικρά group). Οι υπόλοιποι επισκέψιμοι χώροι του ισόγειου είναι η κάβα παλαίωσης και ο χώρος παραγωγής ο οποίος προστέθηκε εκ νέου, για την βέλτιστη λειτουργία του οινοποιείου.Ο χώρος παραγωγής είναι πλήρως εξοπλισμένος με τον απαραίτητο εξοπλισμό, εκραγιστήριο, δεξαμενές, για το επιθυμητό αποτέλεσμα παραγωγής οίνων του κτήματος. Το συγκεκριμένο οινοποιείο παράγει ερυθρά και ροζέ κρασιά καθώς οι ποικιλίες που οινοποιούνται είναι κατ'εξοχήν ερυθρές.

Στο υπόγειο βρίσκονται τα βαρέλια ωρίμανσης και παλαίωσης του οίνου, καθώς ο χώρος πλαισιώνει τις ιδανικότερες συνθήκες για το συγκεκριμένο στάδιο της οινοποίησης. Η διάτομή και η διάταξη των βαρελιών είναι τέτοια ώστε να μπορούν να πραγματοποιούνται με ευκολία οι διαδικασίες του buttonage και του καθαρισμού των βαρελιών .

Τέλος στον όροφο βρίσκεται ένα πλήρως εξοπλισμένο διαμέρισμα με χώρους κουζίνας, τραπεζαρίας, καθιστικού και υπνοδωματίου με δυνατότητα εκτόνωσης σε βεράντες. Το διαμέρισμα ξενώνας δεν προβλέπει άλλη χρήση πέραν των ιδιοκτητών ή μελών της οικογένειας τους, καθώς και συνεργατών τους.





Εικόνα 33



Εικόνα 34



Εικόνα 35





Εικόνα 37



Εικόνα 38



Εικόνα 39



Εικόνα 40



Εικόνα 41 α



Εικόνα 41 β



Εικόνα 42



Εικόνα 43

6

Οινοποιεία Σαντορίνης

6.1 Οινοποιείο Χατζιδάκη

6.2 Κτήμα Αργυρός

6.3 Οινοποιείο Βενετσάνου



6.1 Οινοποιείο Χατζηδάκη

Η Ιστορία / Φιλοσοφία

Το Οινοποιείο Χατζηδάκη είναι ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα οινοποιεία της Σαντορίνης. Ιδρύθηκε το 1997 από τους Χαρίδημο Χατζηδάκη και Κωνσταντίνα Χρυσού, έχει τη ρίζα του σε μία προσωπική ιστορία που συνδυάζει την οικογενειακή παράδοση και την αγάπη για την βιολογική καλλιέργεια. Πριν την ίδρυση του, οι ιδρυτές εργάζονταν στο Οινοποιείο Μπουτάρη, αποκτώντας πολύτιμη εμπειρία στον τομέα του κρασιού.

Η μεταμόρφωση ενός παραμελημένου αμπελώνα, ο οποίος είχε ακαλλιέργητο από το 1956, σε έναν πιστοποιημένο βιολογικό αμπελώνα αποτέλεσε την αρχή για την προσέγγιση ποιότητας που ακολουθούν μέχρι σήμερα. Οι αρχές αυτές διέπουν όλους τους αμπελώνες του Οινοποιείου, που επιμένει στην βιολογική καλλιέργεια, χωρίς χημικές προσμίξεις.

Γύρω στο 2000, το "Καναβάκι" (όπως αποκαλείται το αρχικό οινοποιείο) έγινε περιορισμένο για τις ανάγκες παλαίωσης του Vinsanto, με αποτέλεσμα να αγοραστεί ένας νέος αμπελώνας με ακάλυπτο αμπελώνα και σπηλιά για την κατασκευή του κελαριού. Το Οινοποιείο Χατζηδάκη μεταφέρθηκε σε μια νέα, ειδικά σχεδιασμένη υπόγεια δομή το 2016, διατηρώντας τις ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας για την παραγωγή και ωρίμανση κρασιών.

Μετά την απώλεια του Χαρίδημου το 2017, η μεγαλύτερη κόρη της οικογένειας πήρε την απόφαση να διατηρήσει το Οινοποιείο, προσφέροντας μια συνέχεια στην κληρονομιά του πατέρα της. Το Οινοποιείο Χατζηδάκη συνεχίζει να παράγει κρασιά σε περιορισμένες ποσότητες, εστιάζοντας στις γηγενείς ποικιλίες της Σαντορίνης και διατηρώντας τις φυσικές διαδικασίες ωρίμανσης.

Το οινοποιείο (έως 40.000 φιάλες)

Το Οινοποιείο Χατζηδάκη αποτελεί μια μοναδική περίπτωση συνδυασμού παραδοσιακής αρχιτεκτονικής και σύγχρονων βιώσιμων πρακτικών. Με την επιλογή να δημιουργηθεί σε σπηλιά, η οικογένεια Χατζηδάκη διασφαλίζει τη διατήρηση του πολύτιμου αμπελώνα και προστατεύει το περιβάλλον, αποφεύγοντας την καταστροφή του φυσικού τοπίου της Σαντορίνης.

Το οινοποιείο αποτελείται από δύο υπόσκαφες περιοχές και τη μεταξύ τους υπόσκαφη σύνδεση. Η πρώτη περιοχή αποτελεί τον χώρο οινοποίησης όπου βρίσκονται όλα τα τεχνικά μέσα που χρειάζεται το οινοποιείο για τις διαφορετικές οινοποιήσεις που πραγματοποιούνται σε αυτό, όπως οι δεξαμενές, τα εκραγιστήρια κλπ. Στο συγκεκριμένο χώρο, σε εσωτερικό εξώστη βρίσκεται το χημείο όπως και τα γραφεία διοίκησης.

Ο δεύτερος υπόσκαφος χώρος αποτελεί το χώρο παλαιώσης του κρασιού σε βαρέλια καθώς και αίθουσα της οινογευσίας ή όπως το αποκαλούν η σπηλιά. Στη σπηλιά, υπάρχουν μοναστηριακά τραπέζια και πάγκοι όπου οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να καθίσουν και να απολαύσουν διαφορετικά κρασιά του Οινοποιείου . Κάθε κρασί παρουσιάζεται αναλυτικά από εξειδικευμένους συνεργάτες . Μέσα στους χώρους του Οινοποιείου εντάσσεται ένα παρασπήλαιο, ένα οινοφυλάκιο, μια βιβλιοθήκη κρασιού, με όλες τις παλιές εσοδείες.

Το οινοποιείο είναι προσβάσιμο και επισκέψιμο καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Οι επισκέπτες του Οινοποιείου έχουν τη δυνατότητα να συμμετάσχουν σε ξενάγηση και γευστική δοκιμή κρασιών, ερχόμενοι σε επαφή με την παράδοση και την φαρμακευτική χημεία της Σαντορίνης. Η ξενάγηση ξεκινά συνήθως από τον υπόσκαφο χώρο όπου βρίσκονται οι ανοξείδωτες δεξαμενές παραγωγής του κρασιού και καταλήγει στον χώρο της κάβας των βαρελιών, όπου παλαιώνει το Vinsanto, & γευσιγνωσίας.

Συνοπτικά, ο επισκέπτης του οινοποιείου, αποκτά την αίσθηση της απλότητας, καθώς πρόκειται για ένα απλό υπόσκαφο κτίριο, το οποίο εστιάζει στην ποιότητα της παραγωγής και στο λειτουργικό κομμάτι. Παράλληλα στο αισθητικό κομμάτι η παράδοση αποτελεί κύριο παράγοντα ολοκληρώνοντας την εμπειρία του επισκέπτη.

Βιολογικοί Αμπελώνες

Η οικογένεια Χατζηδάκη έχει δημιουργήσει μια βιώσιμη προσέγγιση στη γεωργία και οινοποίηση στη Σαντορίνη, με έμφαση στη βιολογική καλλιέργεια και την προστασία του περιβάλλοντος. Η εφαρμογή βιολογικών μεθόδων σε όλους τους αμπελώνες, συμπεριλαμβανομένων και αυτών που είχαν εγκατασταθεί προηγουμένως, δείχνει τη δέσμευση της οικογένειας για τη διατήρηση της ποιότητας του εδάφους και των παραγόμενων προϊόντων.

Η δυνατότητα φύτευσης αυτόριζων φυτών είναι ιδιαίτερα σημαντική, καθώς επιβεβαιώνει την υγιή κατάσταση του εδάφους, το οποίο δεν επηρεάζεται από την φυλλοξήρα. Η χρήση οργανικών και φυτικών πηγών θρέψης προάγει τη φυσική ισορροπία του εδάφους, ενώ η μηχανική κατεργασία μειώνει την ανάγκη για χημικά ζιζανιοκτόνα.

Η επιλογή της ποικιλίας Μαυροτράγανο είναι επίσης noteworthy, καθώς πρόκειται για ένα σταφύλι που προσαρμόζεται άριστα στις δύσκολες συνθήκες του νησιού. Μέσω της βιοκλιματικής αρχιτεκτονικής, το οινοποιείο αξιοποιεί τους φυσικούς πόρους και ρυθμίζει τη θερμοκρασία του χωρίς τη χρήση ενέργειας, κάτι που καθιστά τη διαδικασία παραγωγής κρασιού πιο φιλική προς το περιβάλλον.

Αυτές οι πρακτικές όχι μόνο ενισχύουν την ποιότητα του κρασιού, αλλά και προάγουν την ιδέα της βιώσιμης ανάπτυξης στο χώρο της οινοποιίας. Η δέσμευση της οικογένειας να προστατεύσει τον τόπο και να αξιοποιήσει τις δυνατότητές του επισημαίνει τη σημασία της αρμονικής σχέσης μεταξύ ανθρώπου και φύσης, η οποία είναι απαραίτητη για τη διατήρηση της τοπικής πολιτιστικής κληρονομιάς και του φυσικού περιβάλλοντος.

Η κατασκευή του οινοποιείου προς οφέλεια της περιβαλλοντικής βιωσιμότητας αναδεικνύει τη σύνθεση της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής με τις σύγχρονες ανάγκες παραγωγής. Η φυσική θερμοκρασία και υγρασία στον υπόγειο χώρο της κρύαβας συντελούν στην ενεργειακή αποδοτικότητα της διαδικασίας ωρίμανσης και αποθήκευσης των κρασιών.

Συνολικά, η οικογένεια Χατζηδάκη επιτυγχάνει όχι μόνο υψηλή ποιότητα στους οίνους τους, αλλά και μια αρμονική συνύπαρξη με το φυσικό περιβάλλον, συμβάλλοντας στη βιωσιμότητα και την αειφορία στην περιοχή.

**Taste
our
wines!**



HATZIDAKIS
WINERY
SANTORINI



Εικόνα 45



Εικόνα 46



Εικόνα 47



Εικόνα 48







Εικόνα 51

6.2 Κτήμα Αργυρός

Η Ιστορία του κτήματος

Το Κτήμα Αργυρού είναι ένα από τα εμβληματικά οινοποιεία της Ελλάδας, που συνδυάζει παράδοση και τεχνογνωσία στην παραγωγή κρασιού. Η προσήλωσή του στην αμπελοκαλλιέργεια έχει επιτρέψει την επιλογή εξαιρετικών κι ευγενών σταφυλιών, τα οποία αποτελούν τη βάση για τα ποιοτικά κρασιά του. Η ιστορία και η παράδοση της οικογένειας Αργυρού στο κρασί αντικατοπτρίζονται σε κάθε φιάλη, με κάθε γενιά να προσθέτει τη δική της πινελιά καινοτομίας και πάθους.

Η συνεχής αναζήτηση ποιότητας και αυθεντικότητας έχει καθορίσει τη φιλοσοφία του Κτήματος, που εστιάζει στην παραγωγή κρασιών που αναδεικνύουν τις μοναδικές γευστικές χαρακτηριστικές του *terroir*. Με σεβασμό στη φύση και με χρήση βιώσιμων πρακτικών, το Κτήμα Αργυρού έχει καταφέρει να δημιουργήσει μια σειρά από κρασιά που έχουν κερδίσει αναγνώριση και βραβεύσεις σε εγχώρια και διεθνή επίπεδα.

Ο Γιάννης Αργυρός και ο Ματθαίος Αργυρός αποτελούν δύο σημαντικές προσωπικότητες στην ιστορία του Κτήματος Αργυρού, το οποίο έχει καθιερωθεί ως ένας από τους πιο εμβληματικούς οινοπαραγωγούς της Ελλάδας.

Ο Γιάννης, ως ιδρυτής του κτήματος, ανέλαβε την αναβίωση και την προώθηση των παραδοσιακών μεθόδων οινοποίησης, δίνοντας έμφαση στη δημιουργία εξαιρετικών *Vinsantos*. Η αφοσίωσή του και η συνεχής αναζήτηση ποιότητας αναβάθμισαν τη θέση του κτήματος στην παγκόσμια οινοπαραγωγική σκηνή.

Από τη μεριά του, ο Ματθαίος, ως εκπρόσωπος της τέταρτης γενιάς, έχει συνεχίσει το έργο του πατέρα του, επενδύοντας σε νέα οινοποιητική υποδομή και διευρύνοντας τις αμπελουργικές εκτάσεις του κτήματος. Οι ταξιδιωτικές του δραστηριότητες δεν περιορίζονται μόνο στην προώθηση των κρασιών, αλλά και στην απόκτηση γνώσεων που ενισχύουν την ποιότητα των προϊόντων του κτήματος.

Αυτή η διαχρονική δέσμευση στην ποιότητα και την καινοτομία που επιδεικνύουν οι Γιάννης και Ματθαίος Αργυρός, διασφαλίζει ότι το Κτήμα Αργυρού δεν είναι μόνο ένας παραγωγός κρασιού, αλλά και ένας θεσμός που τιμά την παράδοση και προωθεί την εξαιρετική ποιότητα των ελληνικών κρασιών σε παγκόσμιο επίπεδο.

Φιλοσοφία στο αμπέλι

Το πρώτο κομμάτι και κυριότερο όπως αναφέρει ο Ματθαίος είναι οι αμπελώνες. Η φιλοσοφία του Κτήματος Αργυρός αντικατοπτρίζει την αφοσίωσή του στην αυθεντικότητα και την ποιότητα. Με το να δίνει προτεραιότητα στη φυσική έκφραση κάθε αμπελώνα, η οινοποίηση γίνεται μια διαδικασία που σέβεται το περιβάλλον και αναδεικνύει τη μοναδικότητα κάθε σταφυλιού. Η διαχείριση κάθε αγροτεμάχιου με προσοχή διασφαλίζει ότι τα κρασιά που παράγονται δεν είναι απλώς προϊόντα, αλλά αρώματα και γεύσεις που αφηγούνται την ιστορία της γης τους.

Η έμφαση που δίνεται στην παλαίωση των κρασιών δείχνει την πίστη του οινοποιείου στην αξία του χρόνου και της υπομονής. Τα κρασιά που μένουν στα κελάρια για αρκετά χρόνια ή και δεκαετίες δεν είναι μόνο προϊόντα κατανάλωσης, αλλά κομμάτια τέχνης που εξελίσσονται και αποκτούν βάθος καθώς ο χρόνος περνά. Αυτή η φιλοσοφία ενισχύει τον χαρακτήρα των κρασιών και αναδεικνύει τη φυσική τους πολυπλοκότητα.

Η επιλογή της βελανιδιάς και η χρήση παλαιών γαλλικών δρύινων βαρελιών αποτελούν ουσιαστικό στοιχείο της παραγωγής κρασιών στο Κτήμα Αργυρός. Η βελανιδιά προσθέτει διακριτικές νότες που υπογραμμίζουν, χωρίς να επιβάλλονται, τον χαρακτήρα του κρασιού, διασφαλίζοντας ότι η φυσική του προσωπικότητα παραμένει αλώβητη και αναδεικνύεται ιδανικά.

Συμπερασματικά, η φιλοσοφία του Κτήματος Αργυρός συνδυάζει την παράδοση, την υπομονή και την αφοσίωση στην ποιότητα, δημιουργώντας κρασιά που είναι πιστά στις ρίζες τους και παρέχουν μια μοναδική εμπειρία γεύσης.

Ποικιλίες του νησιού

Οι αυτόχθονες ποικιλίες της Σαντορίνης, όπως το Ασύρτικο, το Μαυροτράγανο και το Αηδάνι, αποτελούν θεμέλιο λίθο της οινικής κληρονομιάς του νησιού. Το Ασύρτικο, γνωστό για την οξύτητά του και την ικανότητά του να αποτυπώνει τη μοναδικότητα του εδάφους και του κλίματος της Σαντορίνης, παράγει κρασιά με έντονα αρώματα και εξαιρετική φρεσκάδα. Το Μαυροτράγανο, από την άλλη, προσφέρει πλούσιες γευστικές εμπειρίες με χαρακτηριστικά που κυμαίνονται από φρούτα έως μπαχαρικά, mentre το Αηδάνι προσθέτει μια ιδιαίτερη φρουτώδη και floral νότα στα μίγματα.

Η σπουδαιότητα αυτών των ποικιλιών δεν περιορίζεται μόνον στην τοπική παραγωγή αλλά επεκτείνεται και σε διεθνές επίπεδο, καθώς οι οινοπαραγωγοί σε άλλες χώρες έχουν αρχίσει να πειραματίζονται με αυτές, προκειμένου να δημιουργήσουν νέα κρασιά που να αναδεικνύουν την ταυτότητα και τη φιλοσοφία της ελληνικής οινικής κληρονομιάς. Η ανθεκτικότητα αυτών των ποικιλιών προέρχεται από την προσαρμογή τους σε δύσκολες συνθήκες καλλιέργειας, όπως η ξηρασία και οι λιγοστές βροχοπτώσεις, οι οποίες ενισχύουν την ποιότητα και την ένταση των αρωμάτων τους. Αυτός ο συνδυασμός παράδοσης, πάθους και καινοτομίας καθιστά τις αυτόχθονες ποικιλίες της Σαντορίνης εξαιρετικά ελκυστικές τόσο για τους οινόφιλους όσο και για τους επαγγελματίες του χώρου.

Το ανθρώπινο δυναμικό

Σημαντικό κομμάτι για το οινοποιείο αποτελεί και ο ανθρώπινος παράγοντας ως ανθρώπινο δυναμικό. Το μεγαλύτερο κομμάτι του ανθρώπινου δυναμικού είναι μόνιμο τα τελευταία 20 χρόνια περίπου και ανέρχεται στους 50 απασχολούμενους. Κατά το εποχιακό το προσωπικό αυξάνεται κατά 10 μονάδες. Το κτήμα έχει επενδύσει στο ανθρώπινο δυναμικό.

Το οινοποιείο (500.000 φιάλες)

Το τρίτο κομμάτι του κτήματος αφορά το οινοποιείο. Το Οινοποιείο Κτήμα Αργυρού, που βρίσκεται στην Επισκοπή Γωνιά, συνδυάζει τη σύγχρονη αρχιτεκτονική με τις παραδοσιακές μεθόδους οινοποίησης, προσφέροντας μία μοναδική εμπειρία στους επισκέπτες του. Το πρώτο οινοποιείο ξεκίνησε την λειτουργία του το 1903 ενώ το νέο ιδρύθηκε το 2015, και καλύπτει περισσότερα από 3000 m² και έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να ενσωματώνει εργονομικές και βιώσιμες πρακτικές στο χώρο παραγωγής. Πρόκειται για μια καθετοποιημένη μονάδα ξεκινώντας απ τον αμπελώνα (1.200 στρέματα Επισκοπή, Μεγαλοχώρι, Πύργο) και συνεχίζοντας με το σύγχρονο οινοποιείο το οποίο διαθέτει όλους τους απαραίτητους χώρους και μηχανήματα που είναι αναγκαία για την παραγωγή του κρασιού του κτήματος.

Το οινοποιείο περιβάλλεται από ενδεικτικές ποικιλίες αμπελώνα του κτήματος και αποτελείται από δύο (2) διακριτά τμήματα και τέσσερις (4) στάθμες, το επισκέψιμο τμήμα και το τμήμα παραγωγής .

Το επισκέψιμο κομμάτι του κτήματος, βρίσκεται στον ισόγειο χώρο και έχει κύριο ρόλο στην υπόσταση του οινοποιείου, αφού αποτελεί κύριο πόλο έλξης των επισκεπτών και αποσκοπεί στην εξοικείωση τους με τα κρασιά του κτήματος. Η προσεκτική διαμόρφωση του επισκέψιμου χώρου στόχο έχει να εντυπωσιάσει, δημιουργώντας ένα ευχάριστο περιβάλλον για τους λάτρεις του κρασιού. Η είσοδος του επισκέψιμου κομματιού είναι ελλειψοειδούς σχήματος και μέσω μιας πύλης συνδέεται με την σάλα γευσιγνωσίας όπου βρίσκονται οι θέσεις, τα τραπέζια, ένα μπαρ και ένα πωλητήριο κατάστημα. Από την ίδια είσοδο στον όροφο βρίσκεται το τμήμα της διοίκησης ενώ υπάρχει δυνατότητα σύνδεσης και με το υπόγειο τμήμα της παραγωγής.

Ωστόσο, η πραγματική καινοτομία του κτήματος εντοπίζεται στις εγκαταστάσεις παραγωγής, οι οποίες έχουν επιλεγεί με τέτοιον τρόπο ώστε να διασφαλίζουν το μέγιστο έλεγχο σε κάθε στάδιο της διαδικασίας οινοποίησης. Η ελάχιστη παρέμβαση κατά την παραγωγή κρασιού επιτρέπει την ανάδειξη των ιδιοτεροτήτων των σταφυλιών και της τοπικής γαστρονομίας. Οι χώροι παραγωγής βρίσκονται στο πίσω μέρος του κτήματος και οι πρώτες διεργασίες γίνονται στον υπαίθριο χώρο. Έπειτα η παραγωγική διαδικασία περνά στο εσωτερικό του κτιρίου και καταλαμβάνει τρεις (3) στάθμες. Στην πρώτη, ισόγεια στάθμη βρίσκεται το χημείο μαζί με τους χώρους αποθήκευσης των υπαίθριων μηχανημάτων. Στο πρώτο υπόγειο βρίσκονται οι δεξαμενές οινοποίησης και στο δεύτερο υπόγειο βρίσκεται το κελάρι με τα βαρέλια της παλαίωσης του κρασιού καθώς και τις έτοιμες φυάλες προς πώληση.

Αυτός ο προσεγμένος σχεδιασμός αντανakλά τη δέσμευση του Κτήματος Αργυρού για ποιότητα και αυθεντικότητα, προσφέροντας ταυτόχρονα μια γεύση από την παράδοση και την εξέλιξη της οινοποιίας στην περιοχή.





Εικόνα 53



Εικόνα 54



Εικόνα 55



Εικόνα 56



Εικόνα 57



Εικόνα 58



Εικόνα 59

6.3 Οινοποιείο Βενετσάνου

Το όραμα/ Φιλοσοφία

Το σύγχρονο όραμα του οινοποιείου να διατηρηθεί ζωντανή η ιστορία του ιδρυτή και να μεταφέρεται στον κόσμο που δεν γνωρίζει ακόμη. Όσον αφορά το κρασί, η φιλοσοφία είναι απλή και έγκειται στη διατήρηση των παραδοσιακών μεθόδων οινοποίησης.

Αμπελώνες

Η Σαντορίνη είναι μοναδική από μόνη της. Το έδαφος που δημιουργήθηκε από την τελευταία ηφαιστειακή έκρηξη έχει μια μοναδική σύνθεση από σκουριά, στάχτες, λάβα και ελαφρόπετρα. Ακόμη και σε χώμα σαν αυτό - φτωχό για την πλειονότητα των φυτών - το αμπέλι αναπτύσσεται κανονικά. Το περιφερειακό μικροκλίμα της Σαντορίνης δίνει χαμηλότερες θερμοκρασίες σε σύγκριση με τα άλλα νησιά, σπάνιες βροχοπτώσεις το χειμώνα και ισχυροί άνεμοι όλο το χρόνο, επηρεάζουν τον τρόπο ανάπτυξης και καλλιέργειας της αμπέλου. Παρά το ξηρό κλίμα της Σαντορίνης, η νυχτερινή υγρασία συλλαμβάνεται από το έδαφος και απορροφάται από τα φυτά.

Η αρχή

Η Οινοποιία Βενετσάνος ήταν από την αρχή αμπελουργός. Γνώριζαν για την τοπική αμπελουργία και συνειδητοποίησαν ότι τα κρασιά υψηλής ποιότητας ξεκινούν το ταξίδι τους από τη στεριά. Η οικογένεια Βενετσάνου έκανε μια επένδυση, ξεκίνησε να φυτεύει νέους αμπελώνες, να παραμείνει προσηλωμένη στις μοναδικές τοπικές μεθόδους καλλιέργειας όπως το κλάδεμα με καλάθι, να προστατεύει και να παρέχει το έδαφος για τις ανάγκες του αμπελιού, να χρησιμοποιεί το θείο στη σκόνη ως ασπίδα σε σοβαρές ασθένειες του σταφυλιού.

Σήμερα

Σήμερα το Οινοποιείο Βενετσάνος διαχειρίζεται 15 στρέμματα αμπελώνων κυρίως με ποικιλία Ασύρτικο. Το Αθήρι, το Αηδάνι, το Πλατάνι, το Μαυροτράγανο και η Μανδηλαριά συμπληρώνουν το παζλ των άλλων τοπικών γηγενών ποικιλιών αμπέλου που δίνουν το χώρο για έρευνα και ανάπτυξη.

Το Οινοποιείο (50.000 φιάλες μικρή παραγωγή)

Το οινοποιείο Βενετσάνος βρίσκεται ακριβώς πάνω από το λιμάνι του Αθηνιού, με θέα τη μαγευτική καλντέρα της Σαντορίνης. Η οικογένεια Βενετσάνου έχει πολύ μεγάλη παράδοση στην παραγωγή κρασιού. Αρχικά παρήχθη για το νησί και στη συνέχεια εξήχθη εκτενώς, και ιδιαίτερα σε χώρες όπως η Ρωσία. Χτίστηκε το 1947 από την οικογένεια Βενετσάνου και έγινε το πρώτο βιομηχανικό οινοποιείο του νησιού. Το 1949 έγινε η πρώτη παραγωγή και 1979 έκλεισε.

Το πλέον χαρακτηριστικό γνώρισμα του είναι ο ειδικός δομικός σχεδιασμός, ο οποίος εκμεταλλεύεται τη βαρύτητα για να προάγει την ενεργειακή απόδοση, σε μια εποχή που η πρόσβαση σε ηλεκτρική ενέργεια και σε άλλες πηγές ενέργειας ήταν πολύ περιορισμένη. Το οινοποιείο έχει οικοδομηθεί με έναν αντισυμβατικό τρόπο, ακολουθώντας μια κατεύθυνση από τα ψηλά προς τα χαμηλά.

Το οινοποιείο αποτελείται από τέσσερα επίπεδα. Το πρώτο επίπεδο από πάνω προς τα κάτω είναι το σημείο εισόδου του παλαιού οινοποιείου και οι σταφυλοδόχοι. Μία μεγάλη σταφυλοδόχος για τα λευκά σταφύλια και μια μικρή για τα κόκκινα. Όλα τα φορτία έφταναν στο οινοποιείο με τη βοήθεια ζώων. Αξιοποιώντας τη βαρύτητα, το σταφύλι έπεφτε στο δεύτερο επίπεδο όπου συνεχιζόταν η διαδικασία. Σήμερα η διαδικασία γίνεται με ανάλογο τρόπο σε σύγχρονες εγκαταστάσεις σε στεγασμένο χώρο πλησίον των παλαιών σταφυλοδόχων ενώ οι δεξαμενές βρίσκονται στο δεύτερο επίπεδο ακολουθώντας την φιλοσοφία του παλιού οινοποιείου.

Το δεύτερο επίπεδο έχει σχεδιαστεί με έναν ιδιαίτερη προσοχή και έμφαση στα σταυροθόλια της οροφής. Το στοιχείο αυτό δεν παρατηρείται συχνά στην παραδοσιακή αρχιτεκτονική του νησιού σε οικήματα ή αντίστοιχα κτίρια. Ο ιδρυτής του οινοποιείου κατείχε ικανότατη γνώση καθώς είχε τεχνική κατάρτιση αρχιτέκτονα και χημικού μηχανικού.

Το τρίτο επίπεδο φιλοξενούσε τις δεξαμενές όπου κατέληγε ο μούστος και πρακτικά εκεί γινόταν η οινοποίηση. Σήμερα έχει δημιουργηθεί η κεντρική αίθουσα όπου λαμβάνει χώρα η εμπειρία γευσιγνωσίας κρασιού. Στη συνέχεια της βρίσκεται η βεράντα με την εκπληκτική θέα στους βράχους της καλντέρας και στο Αιγαίο Πέλαγος. Το τέταρτο επίπεδο λειτουργούσε ως κελάρι παλαίωσης των οίνων σε υπερογκώδη ξύλινα βαρέλια και ως γενικώς αποθηκευτικός χώρος.

Το κύριο δομικό υλικό του οινοποιείου είναι η άσπα όπως αποκαλείται η θηραϊκή γη. Ουσιαστικά πρόκειται για ένα υλικό σε μορφή κονιάματος, πολύ ανθεκτικό, ανθεκτικότερο και από το μπετό, με τη μόνη ιδιαιτερότητα ότι κάθε χρόνο χρειάζεται ανανέωση του υλικού που είναι εκτεθειμένο καθώς πρόκειται για υλικό ευαίσθητο στην αφή / τριβή με εξωγενείς παράγοντες .

Το χτίσιμο του οινοποιείου αψηφά τη σημερινή λογική και τεχνολογία, καθώς έγινε από πάνω προς τα κάτω, διατηρώντας ένα στέρεο δάπεδο και σκάβοντας το βράχο. Το οινοποιείο Βενετσάνου, με την πλούσια οικογενειακή του παράδοση και τη σύγχρονη ανακαίνισή του, είναι μια μοναδική εμπειρία για τους επισκέπτες που επιθυμούν να εξερευνήσουν την τέχνη της οινοποίησης. Από το 2015, που άνοιξε ξανά τις πύλες του, έχει γίνει σημείο αναφοράς για τους λάτρεις του κρασιού και της ιστορίας.

Η αρχιτεκτονική του η συμπλεκόμενη με την παράδοση είναι εντυπωσιακή και τραβάει την προσοχή. Το οινοποιείο βρίσκεται σε μια ειδυλλιακή τοποθεσία που προσφέρει μαγευτική θέα στην καλντέρα και τα γύρω ηφαιστειακά νησιά, δημιουργώντας έτσι μια ατμόσφαιρα που καθηλώνει τους επισκέπτες.

Κατά την επίσκεψη, οι πελάτες έχουν τη δυνατότητα να περιηγηθούν στο χώρο και να μάθουν για την ιστορία της οινοποιίας καθώς και τις νέες τεχνικές που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή κρασιού. Οι ξενάγηση που προσφέρονται από το εξειδικευμένο προσωπικό είναι λεπτομερείς και ενημερωτικές, παρέχοντας μια ολοκληρωμένη εικόνα της διαδικασίας παραγωγής κρασιού. Επιπλέον, οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν δοκιμές μερικών από τα εξαιρετικά κρασιά του οινοποιείου, ολοκληρώνοντας μια αξέχαστη εμπειρία που συνδυάζει γεύσεις, ιστορία και πολιτισμό.

Το επιχειρείν

Η επιχείρηση απαρτίζεται από το οινοποιείο και τους αμπελώνες. Το οινοποιείο είναι παρακαταθήκη του ιδρυτή ενώ οι αμπελώνες είναι απόκτημα των επόμενων γενεών.

Το μόνιμο προσωπικό της επιχείρησης είναι 10 άτομα τα τελευταία 5 χρόνια, πρόκειται για μια οικογενειακού τύπου επιχείρηση, αφού και το εποχιακό προσωπικό (20 άτομα) είναι σχεδόν σταθερό ανά τα έτη.

Το ενδιαφέρον για τις θέσεις του επισκέψιμου τομέα και της παραγωγής είναι πολύ εντονότερο σε σχέση με τον τομέα των αμπελιών, αφού η εργασία στον παραδοσιακό αμπελώνα της Σαντορίνης κατά κανόνα είναι χειρονακτική.

Το κύριο κριτήριο επιλογής του προσωπικού έγκειται στην εμπειρία, την γνώση και την θέληση των νέων μελών.

Κατά κύριο λόγο το οινοποιείο ανταποκρίνεται μόνο του στην αγορά, αφού το κρασί της Σαντορίνης έχει μεγάλη ζήτηση, όμως οι σχέσεις μεταξύ των ιδιωτικών οινοποιείων είναι καλές. Το γεγονός αυτό συνεπάγεται με αύξηση του ανταγωνισμού. Ο ανταγωνισμός πρέπει να λειτουργεί ως κύριο συστατικό της εξέλιξης της επιχειρηματικής δραστηριότητας, διαφορετικά είναι πολύ δύσκολο να διατηρηθεί η θέση του οινοποιείου στην αγορά.

Vin de Santorin

ROUGE

VIGNOBLE SUR LE VULCAN
NEA KAMMENIE

Εικόνα 60

Propriété
ANT. VENETZANOS

ΤΟΠΟΓΡΑΦΙΚΟΝ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ

ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

ΟΜΟΡΡΥΘΜΟΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

ΟΤΟΙΛΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ Α.Β.Ε.Μ.

Εν Μεσογειακῇ τῇ

Τοσθεσία Βορκενῆς Ζώνων

89,00

Επιμετρον
Διευθυνση τοσθεσιων
Α' Καθηγητορας

Εμβαδον Διευθετον Μ² 6400

Κλ 1:500

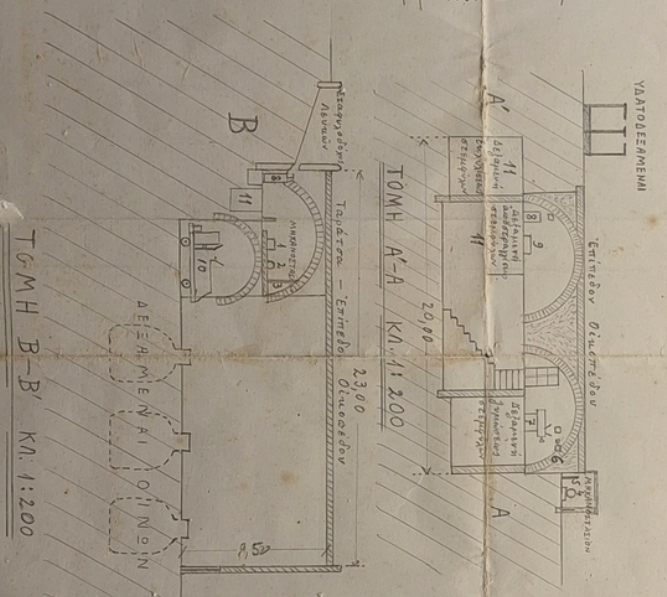
Αμαρτη οδός

Ο νοπολεϊον
Ηλία Χρυσού

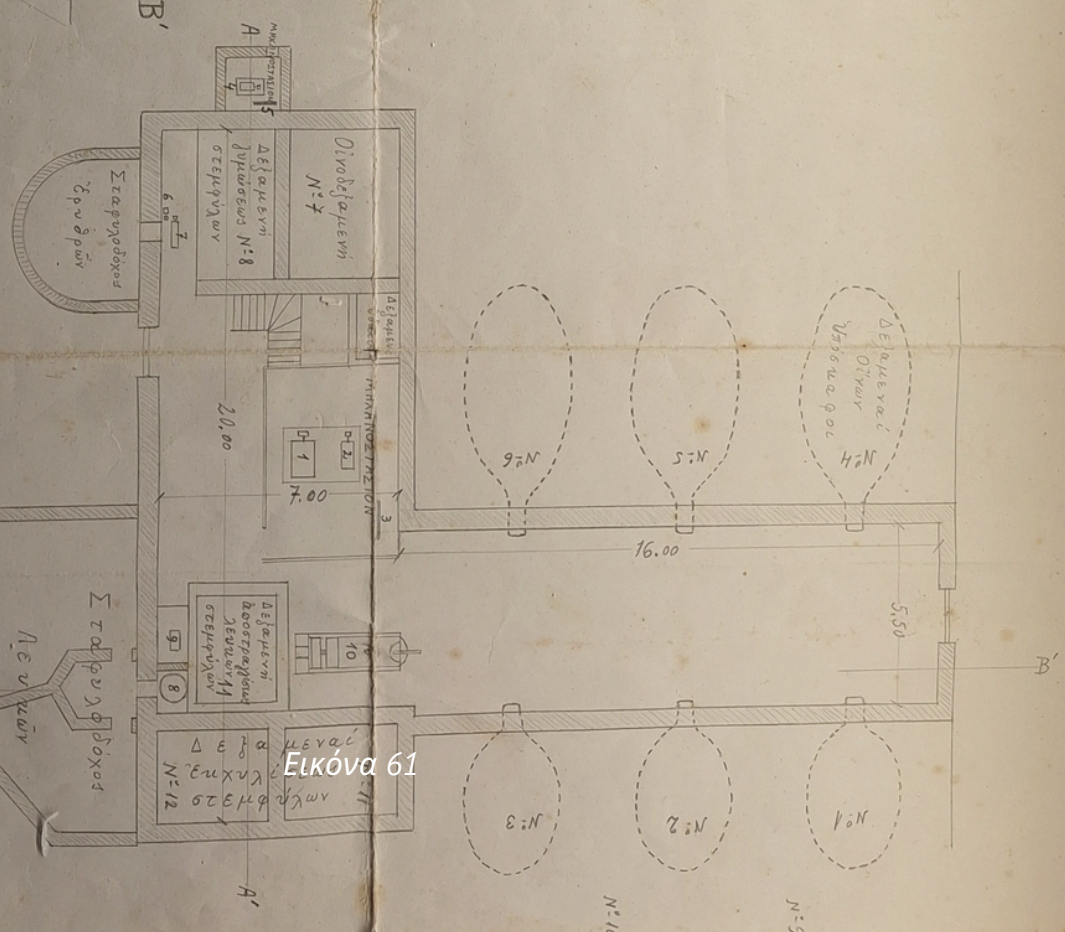
ΥΠΟΜΝΗΜΑ

- 1 Πετρέλαιον μηχανή 12 HP
- 2 Ύδα Μακίνη 12 ΚΝΑ
- 3 Πτερυγ διασποράς ρευστοί
- 4 Ύδα Μακίνη 35 ΚΝΑ
- 5 Πτερυγ διασποράς ρευστοί
- 6 Κινητήρ 1 1/2 HP
- 7 Μεσσορρεκτηριον οδωρην
- 8 Μεσσορρεκτηριον οδωρην μετα
100 αμπερτηρη 8 HP
- 9 Ύδα Μακίνη 8 HP
- 10 Πτερυγ διασποράς ρευστοί
αμπερτηρη 15 HP

Παρατηρηται το ερρεστωσιον
εντα υδατομακην. Ηλια μακιν της
εταρκατης του εδαφου διαβλυμενον
εντα της πορελάνης, εχον δορυτην
εταρκατης μετα τον εδαφορρεκτηρα.



ΤΟΜΗ Β'-Β' Κλ. 1:200



ΚΑΤΟΨΙΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ
Κλ. 1:100



Εικόνα 62



Εικόνα 63



Εικόνα 64



Εικόνα 65



Εικόνα 66



Εικόνα 67



Εικόνα 68

[Κριτική Αποτίμηση]

[Βιβλιογραφία]

[Κατάλογος εικόνων]

[Συμπεράσματα από τα οινοποιεία Γεροβασιλείου, Βιβλία Χώρα και Μικρό Κτήμα Τίτου Ευτυχίδη.]

Γενική Φιλοσοφία και Προσέγγιση

Ποιότητα και Αειφορία: Όλα τα οινοποιεία επικεντρώνονται στην παραγωγή υψηλής ποιότητας κρασιών, χρησιμοποιώντας βιώσιμες πρακτικές και ακολουθώντας βιολογικές μεθόδους καλλιέργειας. Οι διαδικασίες τους επικεντρώνονται στην αειφορία και την προστασία του περιβάλλοντος.

Συνδυασμός Παράδοσης και Καινοτομίας: Κάθε οινοποιείο καταδεικνύει τη δέσμευσή του στην παράδοση της οινοποιίας, ενώ ταυτόχρονα ενσωματώνει σύγχρονες τεχνικές και τεχνολογίες στην παραγωγική διαδικασία.

Τυποποίηση και Πιστοποιήσεις: Όλα τα οινοποιεία διαθέτουν πιστοποιήσεις που επιβεβαιώνουν τις ακολουθούμενες διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων και την τήρηση συγκεκριμένων προτύπων ποιότητας (ISO, Vegan και βιολογική πιστοποίηση).

Αμπελώνας και Εδαφολογικές Συνθήκες

Προσεκτική Επιλογή Τοποθεσίας: Κάθε οινοποιείο έχει επιλέξει περιοχές με ευνοϊκές κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες για την καλλιέργεια σταφυλιών, προάγοντας το terroir τους.

Πολυμορφία Ποικιλιών: Υπάρχει ποικιλία στους αμπελώνες, με καλλιέργεια τόσο ελληνικών όσο και διεθνών ποικιλιών. Η φροντίδα των αμπελιών και η χειρωνακτική εργασία αναφέρονται ως προτεραιότητες.

Οινοτουρισμός και Πολιτιστική Κληρονομιά

Οινοτουριστικές Εμπειρίες: Όλα τα οινοποιεία προσφέρουν εμπειρίες οινοτουρισμού, όπως γευσιγνωσίες και ξεναγήσεις, προκειμένου να εκθέσουν το κοινό στις διαδικασίες παραγωγής κρασιού και να ενισχύσουν την εκτίμηση τους για την οινοποιία και τον πολιτισμό που τη συνοδεύει.

Πολιτιστική Συμβολή: Η καλλιέργεια και οινοποίηση δεν είναι μόνο θέμα παραγωγής κρασιού, αλλά και έμπνευσης πίσω από την πολιτιστική ταυτότητα της περιοχής κάθε οινοποιείου.

Δέσμευση για Κοινωνική Ευθύνη

Κοινωνική Ευθύνη: Τα οινοποιεία υπογραμμίζουν τη δέσμευσή τους για κοινωνική ευθύνη, κυρίως μέσω των πρακτικών τους που σέβονται το περιβάλλον, την υγεία των καταναλωτών και την υποστήριξη των κοινοτήτων τους.

Αυτά τα κοινά σημεία δείχνουν ότι παρά τις διαφοροποιημένες τοποθεσίες και ιστορίες τους, τα οινοποιεία έχουν θεμελιώδεις αρχές που τους ενώνουν στην αποστολή τους να προσφέρουν εξαιρετικά κρασιά και να προάγουν την ελληνική οινοποιία.

[Συμπεράσματα από τα οινοποιεία Χατζιδάκη, Αργυρού και Βενετσάνου]

Υιοθέτηση Βιώσιμων Πρακτικών

Όλα τα οινοποιεία επιδεικνύουν ισχυρή δέσμευση στη βιώσιμη οινοποίηση. Το Οινοποιείο Χατζιδάκη εφαρμόζει αυστηρές βιολογικές πρακτικές, αποφεύγοντας τις χημικές προσμίξεις, ενώ το Κτήμα Αργυρού αναδεικνύει τη φιλοσοφία της πολύ προσεκτικής διαχείρισης των αμπελώνων, εστιάζοντας στην αυθεντικότητα και την ποιότητα. Το Οινοποιείο Βενετσάνου, επίσης, τονίζει την παραδοσιακή αμπελουργία και τη βιωσιμότητα μέσω της χρήσης τοπικών μεθόδων καλλιέργειας.

Εστίαση στην Τοπική Κληρονομιά και Αυθεντικότητα

Και τα τρία οινοποιεία αναγνωρίζουν τη σημασία των γηγενών ποικιλιών της Σαντορίνης (όπως το Ασύρτικο και το Μαυροτράγανο), προάγοντας την αυθεντικότητα των προϊόντων και αναδεικνύοντας την τοπική κουλτούρα. Ο Γιάννης και ο Ματθαίος Αργυρός τονίζουν ότι κάθε φιάλη αποτυπώνει την ιστορία και την ψυχή της γης τους, κάτι που ενισχύει την πολιτιστική αξία του κρασιού.

Προσιτή Αρχιτεκτονική και Σύγχρονες Εγκαταστάσεις

Ο σχεδιασμός των οινοποιείων είναι προσαρμοσμένος ώστε να συνδυάζει τις παραδοσιακές αρχιτεκτονικές αξίες με τις σύγχρονες βιώσιμες πρακτικές. Το Οινοποιείο Χατζιδάκη, με την υπογειότητα του, διατηρεί τις ιδανικές συνθήκες για την ωρίμανση των κρασιών, ενώ το Κτήμα Αργυρού ενσωματώνει εργονομικές και βιώσιμες πρακτικές στις εγκαταστάσεις του, αναδεικνύοντας την ποιότητα παραγωγής.

Προσήλωση στην Ποιότητα και την Καινοτομία

Το Κτήμα Αργυρού και το Οινοποιείο Χατζιδάκη επενδύουν σε νέες τεχνολογίες και υποδομές που ενισχύουν την ποιότητα των κρασιών τους. Η αφοσίωση στη χρήση παλαιών γαλλικών δρύινων βαρελιών στο Κτήμα Αργυρού δείχνει τη σημασία του χρόνου στη διαδικασία παραγωγής, προσθέτοντας βάθος στα κρασιά.

Πολύ σημαντικός Ανθρώπινος Παράγοντας

Το ανθρώπινο δυναμικό είναι καθοριστικό στα οινοποιεία. Η μακροχρόνια συνεργασία του προσωπικού υποδεικνύει σταθερές σχέσεις και μεταφορά γνώσεων, κάτι που είναι κρίσιμο για την επιτυχία και τη βιωσιμότητα των επιχειρήσεων. Ιδιαίτερα, το Κτήμα Αργυρού έχει επενδύσει στη διαρκή εκπαίδευση του προσωπικού και στη σταθερότητα της απασχόλησης.

Εμπειρία Επισκεπτών και Γευσιγνωσία

Όλα τα οινοποιεία προσφέρουν επισκέψεις και γευσιγνωσίες, που ενισχύουν την τουριστική αξία της περιοχής και προσφέρουν μια μοναδική εμπειρία στους επισκέπτες. Η εμπειρία αυτή βοηθά στη δημιουργία πιστών πελατών και στην προώθηση των κρασιών σε διεθνές επίπεδο.

Συμπέρασματικά και τα τρία οινοποιεία επιδεικνύουν ισχυρό προσανατολισμό στην ποιότητα, την αυθεντικότητα και την αειφορία, στοιχειοθετώντας μια υγιή, βιώσιμη και ανταγωνιστική κατεύθυνση στην αγορά οίνου της Σαντορίνης.

[Συγκριτική Ανάλυση: Γεροβασιλείου, Βιβλία Χώρα, Μικρό Κτήμα Τίτου, Χατζιδάκη, Αργυρού, Βενετσάνου]

Η ελληνική οινοπαραγωγή έχει αναδειχθεί σε μια δυναμική και γεμάτη παράδοση τέχνη, που συνδυάζει την ιστορία, τον πολιτισμό και την καινοτομία. Τα οινοποιεία που εξετάζονται σε αυτή την ανάλυση - Γεροβασιλείου, Βιβλία Χώρα, Μικρό Κτήμα Τίτου Ευτυχίδη, Χατζιδάκη, Αργυρού και Βενετσάνου - καταδεικνύουν ποικιλία προσεγγίσεων στην παραγωγή κρασιού και την οινοτουριστική εμπειρία. Κάθε ένα από αυτά φέρει τη δική του φιλοσοφία, παρέχοντας μοναδικά προϊόντα που αντικατοπτρίζουν τις ξεχωριστές συνθήκες του *terroir* της περιοχής τους, την κληρονομιά και τη σύγχρονη καινοτομία.

Κτήμα Γεροβασιλείου

Η καλλιέργεια και οινοποίηση στο Κτήμα Γεροβασιλείου βασίζεται σε μια "συνεκτική προσέγγιση", που συνδυάζει την παράδοση με την καινοτομία. Ο αμπελώνας εκτείνεται σε 950 στρέμματα στην Επανομή, μια περιοχή ευνοϊκή για τις ποικιλίες Ασύρτικο και Ξινόμαυρο. Οι διαδικασίες οινοποίησης περιλαμβάνουν σύγχρονο εξοπλισμό και βιοκλιματικό σχεδιασμό για την καλύτερη διαχείριση των σταφυλιών. Πολύ σημαντική είναι η προσφορά του Μουσείου Οίνου, που συνδέει τον πολιτισμό με τη γη και την τοπική παράδοση, προσφέροντας εκπαιδευτικά προγράμματα και γευσιγνωσίες.

Κτήμα Βιβλία Χώρα

Το Κτήμα Βιβλία Χώρα, ιδρυμένο το 1998, χαρακτηρίζεται από τη βιολογική καλλιέργεια και τη χρήση εκλεκτών ποικιλιών σε μια εύφορη περιοχή του Παγγαίου Όρους. Η υψηλή ποιότητα των κρασιών του έχει κερδίσει πολλές διεθνείς διακρίσεις. Με έμφαση στη βιωσιμότητα, κάθε φιάλη φέρει την υπογραφή μιας προσεγμένης και υπεύθυνης παραγωγής.

Το σύγχρονο οινοποιείο και οι οργανωμένες διαδικασίες παραγωγής προάγουν μια φιλόξενη εμπειρία για τους επισκέπτες, εστιάζοντας στην ποιότητα ζωής και την περιβαλλοντική βιωσιμότητα.

Μικρό Κτήμα Τίτου Ευτυχίδη

Στη Γουμένισσα, το Μικρό Κτήμα Τίτου Ευτυχίδη συνδυάζει την αγάπη για τη γη και την οικολογική καλλιέργεια. Το κτήμα αυτό έχει τις ρίζες του στην παράδοση και προσαρμόζεται στις σύγχρονες απαιτήσεις. Η περιοχή είναι γνωστή για τις ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα, που ευδοκιμούν σε αυτήν την ειδυλλιακή τοποθεσία.

Ο επικέντρωση στην βιολογική καλλιέργεια και η εστίαση στις τοπικές ποικιλίες ενδυναμώνουν την αυθεντικότητα και την ποιότητα του κρασιού.

Οινοποιείο Χατζηδάκη

Το Οινοποιείο Χατζηδάκη, που ιδρύθηκε το 1997, αποτελεί σημείο αναφοράς στη Σαντορίνη, με έμφαση στη βιολογική καλλιέργεια. Ο οικογενειακός χαρακτήρας και η σχέση με την παράδοση είναι κεντρικά στοιχεία της φιλοσοφίας του, που καθοδηγούν την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας, με σεβασμό στο περιβάλλον.

Η κλιματική μοναδικότητα της Σαντορίνης συνδυάζεται με τις παραδοσιακές μεθόδους, αποδίδοντας προϊόντα που φέρουν το αποτύπωμα της περιοχής και των γηγενών ποικιλιών.

Κτήμα Αργυρού

Η οικογένεια Αργυρού συνδυάζει τις παραδοσιακές μεθόδους με την καινοτομία, για την παραγωγή εξαιρετικών κρασιών, εστιάζοντας στις γηγενείς ποικιλίες. Το κτήμα έχει επενδύσει στην αειφορία και τη βιωσιμότητα, αποδεικνύοντας τη δέσμευσή του στην ποιότητα και την προστασία του περιβάλλοντος.

Η φιλοσοφία του εστιάζει στην αυθεντικότητα και την ιστορία κάθε αμπελώνα, δίνοντας τη δυνατότητα στους επισκέπτες να εκτιμήσουν την εξαιρετική σχεδίαση και το αποτύπωμα του terroir.

Οινοποιείο Βενετσάνου

Με πλούσια παράδοση και πρωτοποριακή προσέγγιση, το Οινοποιείο Βενετσάνου ενσωματώνει παραδοσιακές τεχνικές με σύγχρονες διαδικασίες. Ιδρυμένο το 1947, έχει αναλάβει να επαναστατήσει την οινοποιητική του κληρονομιά και να δημιουργήσει κρασιά που ενσωματώνουν την πλούσια γη της Σαντορίνης.

Η κατασκευή του οινοποιείου αξιοποιεί τη βαρύτητα για ενεργειακή αποδοτικότητα, επικεντρωμένη στην ικανοποίηση των απαιτήσεων των σύγχρονων οινογευστών.

Η σύγκριση αυτών των έξι οινοποιείων αντηχεί τη μαγεία και την πολυπλοκότητα της ελληνικής οινοποίησης. Κάθε κτήμα προβάλλει την τοπική κληρονομιά και παράδοση, Τα οινοποιεία Γεροβασιλείου, Βιβλία Χώρα, Μικρό Κτήμα Τίτου Ευτυχίδη, Χατζιδάκη, Αργυρού και Βενετσάνου αποδεικνύουν ότι η ελληνική οινοποιία είναι σε θέση να συνδυάζει την παράδοση με την αισθητική και την καινοτομία για την παραγωγή οίνων που έχουν διεθνή ακτινοβολία.

Η έμφαση στην ποιότητα, τη βιωσιμότητα και τη σχέση με την τοπική κοινότητα συνιστά τη βάση της επιτυχίας αυτών των κτημάτων. Εν τέλει, η ελληνική οινοποιία δεν είναι απλά μια επιχείρηση, αλλά μια τέχνη που προάγει την πολιτιστική κληρονομιά και την ανθρώπινη δημιουργικότητα.

Βιβλιογραφία

Οινολογία / Αμπελουργία

Ξένα Συγγράμματα

- Foucault, Hugo. **Wine Science**. New York: Academic Press, 2014. ISBN: 978-0123814696
- Bird, David. **Understanding Wine Technology**. 2η έκδοση. Oxford: Oxford University Press, 2015. ISBN: 978-1891267329
- MacNeil, Karen. **The Wine Bible**. 2η έκδοση. New York: Workman Publishing Company, 2015. ISBN: 978-0761181039
- Robinson, Jancis. **The Oxford Companion to Wine**. 4η έκδοση. Oxford: Oxford University Press, 2015. ISBN: 978-0198730675
- Johnson, Hugh, and Jancis Robinson. **The World Atlas of Wine**. 7η έκδοση. London: Mitchell Beazley, 2019. ISBN: 978-1785038724
- Legeron, Isabelle. **Natural Wine: An Introduction to Organic and Biodynamic Wine**. London: Mitchell Beazley, 2018. ISBN: 978-1785038724
- Old, Marnie. **Wine: A Tasting Course**. London: Thomson Learning, 2002. ISBN: 978-1402788016
- Chong, R. S. A. E. **The Grapevine: From the Science to the Taste**. New York: Plenum Press, 1991. ISBN: 978-9048191793
- Van Zyl, M. A. M. G. **The Biology of the Grape Vine**. New York: Springer, 2008. ISBN: 978-1138191701
- Whitaker, David S. **Winemaking: From Grape Growing to Wine Making**. New York: Cengage Learning, 2013. ISBN: 978-0123814726

Ελληνικά συγγράμματα

- Πιπεράς, Γ. Σ. Οινολογία. Γνώσεις. 2001. ISBN: 978-960-404-124-2.
- Λαρίσης, Ι. Κ. Αμπελουργία. Γαβριηλίδης. 2005 ISBN: 978-960-422-618-0.
- Κοτσαμπάς, Θ. Σ. Οινολογία: Θεωρία και Πράξη. Τυπωθήτω. 2010. ISBN: 978-960-89279-1-7.
- Παπαδόπουλος, Δημήτρης Χ. Αμπελώνας και Οίνοι της Ελλάδας. Ελληνικό Κέντρο Διεθνούς Οίνου. 2015. ISBN: 978-960-9517-09-3.
- Βασιλόπουλος, Κ. Τ. Οινολογία: Εφαρμοσμένες Μέθοδοι και Στρατηγικές. Σαββάλας. 2020. ISBN: 978-960-468-768-1.

Αρχιτεκτονική οινοποιείων Λειτουργία / Παραγωγή

Ξένα Συγγράμματα

- James W. Taggart, Wine Architecture: The New Wineries of California, Rizzoli, 2002, ISBN: 978-0847824765
- John D. Merriam, The Architecture of Wine: A Tour of the World's 20 Best Wine Regions , Chronicle Books, 2004 ISBN: 978-0811847839
- John E. Thomas, Wineries of California: The Ultimate Guide to the Best Wineries , St. Martin's Press, 2006 ISBN: 978-0312351060
- Christine van Bohemen, Vinotheque: The Architecture of Food and Wine , Images Publishing Group, 2008 ISBN: 978-1864701606
- Josh Ochs, The New Wine Country Architecture, Ecco Press, 2010 ISBN: 978-0061660530
- Michael R. Kuhlmann, Architecture and Wine: A Global Perspective, Wiley, 2011, ISBN: 978-1118025012
- Paul Watkins, Wine Country: A Guide to the Architecture of Napa Valley, Princeton Architectural Press, 2013, ISBN: 978-1616891925
- Gerhard Schiele, Dine and Design: The Architecture of Wine Country, Tectum Publishers, 2015, ISBN: 978-3960120147
- Andrew M. Wright, Wineries: The Design and Construction of Wine Production Facilities, Wiley, 2017, ISBN: 978-1119244667
- Alessandra Terzi, Architectural Guide to Wine: The Design and Function of Modern Wineries, L'Arca Edizioni, 2020, ISBN: 978-8898228152

Ελληνικά συγγράμματα

- Δημήτρης, Αρβανιτάκης, **Αρχιτεκτονική και Οικολογία**, Αρχιτεκτονική, 2010, ISBN: 978-960-93745-2-5
- Γιάννης Παπαδόπουλος, **Οινοποιεία και Αρχιτεκτονική**, Εικονογραφήσεις Κιβωτός, 2012, ISBN: 978-960-93640-1-5
- Μαρία Καραβίτη, **Αρχιτεκτονική των Οινοποιείων στην Ελλάδα**, Ινστιτούτο Αρχιτεκτονικής, 2015, ISBN: 978-960-93140-7-3
- Σταύρος Ιωαννίδης, **Σύγχρονα Οινοποιεία: Σχεδίαση και Λειτουργικότητα**, Εκδόσεις Διόνυσος, 2018, ISBN: 978-618-5214-32-7
- Ευγενία Μητροπούλου, **Αρχιτεκτονική Οινοποιίας: Τεχνολογία και Δομή**, Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης, 2021, ISBN: 978-960-524-125-7

Διαδικτυακή πληροφορία

- <https://www.re-thinkingthefuture.com/designing-for-typologies/a3126-10-things-to-remember-while-designing-winery/>
- <https://vinepair.com/wine-blog/how-a-winery-gets-designed/>
- <https://www.masterclass.com/articles/a-complete-guide-to-13-types-of-wine>
- <https://newyorkstreetfood.com/wine/6-types-of-wineries-with-a-unique-tasting-experience-for-you/>
- https://www.exoticwinetravel.com/best-napa-valley-organic-wineries/#1_Bennett_Lane_Winery
- <https://www.houseofwine.gr/how/wine/about-wine/wine-tasting/terroir.html>
- chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://architecture.uoi.gr/wp-content/uploads/2021/01/odigos-ereynitikis-ergasias-2020.pdf
- <https://oinologio.wordpress.com/category/infographic/page/3/>
- <https://www.davestravelcorner.com/blog/asia/worlds-oldest-winery-armenia/>
- <https://zeitgeist.gr/2020/12/10/oinognosia-oi-pio-diadedomenes-erythr/>
- <https://travel-armenia.org/about-armenia/interesting-articles/areni-cave-a-history-of-5500-years/>
- <https://www.ypaithros.gr/ekdoseis/ola-ta-vimata-gia-tin-egkatastasi-oinopoiisimou-ampelwna/>
- https://www.archdaily.com/963444/les-davids-winery-atelier-marc-barani/60c929b9e1fe0f0165577803-les-davids-winery-atelier-marc-barani-photo?next_project=no
- <https://www.prapopoulos.com/innox-containers-fermentators>
- <https://winewithcourtney.wordpress.com/category/types-of-wineries/>
- https://en.wikipedia.org/wiki/Winery#Ancient_history
- https://newyorkstreetfood.com/wine/6-types-of-wineries-with-a-unique-tasting-experience-for-you/#google_vignette
- <https://www.rowanasherwinery.com/what-is-an-urban-winery>

Κατάλογος Εικόνων

Εικόνα 1 [logo σταφύλι]

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Photograph_of_Vitis_rupestris_from_the_book_The_Grapes_of_New_York_1908.jpg

Εικόνα 2 [Ηλιοβασίλεμα στους αμπελώνες]

<https://masstengo.com/vineyard-sunset/>

Εικόνα 3 [Κεραμικά Αγγεία]

<https://elinlannsjo.elle.se/on-the-radar/surret-lampan-jag-drommer-om-ibland-baddrakten-och-prylar-jag-vill-ha/>

Εικόνα 4 [Εικόνα από την ανασκαφή στο σπήλαιο Areni – 1]

<https://www.hereswine.com/history>

Εικόνα 5 [Εικόνα από την ανασκαφή στο σπήλαιο Areni – 1]

<https://www.hereswine.com/history>

Εικόνα 6 [Κλιματόφυλλα]

<https://www.quickcndles.shop/product/guirlande-de-lierre-bouffante-en-soie-6-pieds-127-feuilles-vente-chaude/>

Εικόνα 7 [Σαντορίνη : περίοδος τρύγου]

<https://www.protagon.gr/themata/magazine/kalokairi-einai-trygos-gia-kala-krasia-44341215625>

Εικόνα 8 [Οινοποίηση]

<https://domaine-evharis.gr/inopiisi/>

Εικόνα 9 [Ανακάτεμα γλεύκους σε δρύινο βαρέλι]

<https://www.oiv.int/what-we-do/statistics>

Εικόνα 10 [Μικρής κλίμακας οινοποιείο]

<https://www.archdaily.com/963444/les-davids-winery-atelier-marc-barani>

Εικόνα 11 [Οινοποιείο στη Γουμένισσα]

<https://www.enjoykilkis.gr/el/%CF%80%CE%BB%CE%B7%CF%81%CE%BF%CF%86%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B5%CF%82/%CE%B5%CF%80%CE%B9%CF%83%CE%BA%CE%AD%CF%88%CE%B9%CE%BC%CE%B1-%CE%BF%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%B5%CE%AF%CE%B1>

Εικόνα 12 [Εικόνα από το Οινοποιείο Γεροβασιλείου – Εστιατόριο]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 13 [Εικόνα από το Οινοποιείο Γεροβασιλείου – Κήπος]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 14 [Εικόνα από το Οινοποιείο Γεροβασιλείου]
<https://www.gerovassiliou.gr/>

Εικόνα 15 [Εικόνα από το Οινοποιείο Γεροβασιλείου – Δεξαμενή]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 16 [Εικόνα από το Οινοποιείο Γεροβασιλείου – Βαρέλια]
<https://www.gerovassiliou.gr/>

Εικόνα 17 [Εικόνα από το Οινοποιείο Γεροβασιλείου – Οινογευσία]
<https://www.gerovassiliou.gr/>

Εικόνα 18 [Εικόνα από το Οινοποιείο Γεροβασιλείου – Μουσείο οίνου - Φωτιστικό από μπουκάλια]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 19 [Εικόνα από το Οινοποιείο Γεροβασιλείου – Μουσείο οίνου – Συλλογή από ανοιχτήρια]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 20 [Εικόνα από το Οινοποιείο Γεροβασιλείου – Μουσείο οίνου – Αίθουσα 01]
<https://www.gerovassiliou.gr/>

Εικόνα 21 [Εικόνα από το Οινοποιείο Γεροβασιλείου – Μουσείο οίνου – Ανοιχτήρι]
<https://www.geronvassiliou.gr/>

Εικόνα 22 [Εικόνα από το Κτήμα Βιβλία Χώρα – Είσοδος Κτήματος]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 23 [Εικόνα από το Κτήμα Βιβλία Χώρα – Είσοδος Κτήματος]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 24 [Εικόνα από το Κτήμα Βιβλία Χώρα – Χώρος στάθμευσης]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 25 [Εικόνα από το Κτήμα Βιβλία Χώρα – Πλατεία]
<https://bibliachora.gr/>

Εικόνα 26 [Εικόνα από το Κτήμα Βιβλία Χώρα – Εναέρια Λήψη]
<https://bibliachora.gr/>

Εικόνα 27 [Εικόνα από το Κτήμα Βιβλία Χώρα – Εμφιαλωτήριο]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 28 [Εικόνα από το Κτήμα Βιβλία Χώρα – Βαρέλια]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 29 [Εικόνα από το Κτήμα Βιβλία Χώρα – Βαρέλια]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 30 [Εικόνα από το Κτήμα Βιβλία Χώρα – Υπόγειο – Κάβα]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 31 [Εικόνα από το Κτήμα Βιβλία Χώρα – Υπόγειο – Μπαρ Οινογευσία]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 32 [Εικόνα από το Μικρό Κτήμα Τίτου – Χωματόδρομος]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 33 [Εικόνα από το Μικρό Κτήμα Τίτου – Εναέρια Λήψη]
<https://winemakersofnorthgreece.gr/mikro-ktima-titoy/>

Εικόνα 34 [Εικόνα από το Μικρό Κτήμα Τίτου – Δάσος Βελανιδιάς]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 35 [Εικόνα από το Μικρό Κτήμα Τίτου – Είσοδος Κτήματος]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 36 [Εικόνα από το Μικρό Κτήμα Τίτου – Κήπος & Αμπελώνας]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 37 [Εικόνα από το Μικρό Κτήμα Τίτου – Χώρος υποδοχής]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 38 [Εικόνα από το Μικρό Κτήμα Τίτου – Μπαρ Οινογευσίας]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 39 [Εικόνα από το Μικρό Κτήμα Τίτου – Χώρος υποδοχής]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 40 [Εικόνα από το Μικρό Κτήμα Τίτου – Χώρος Δεξαμένων]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 41 α,β [Εικόνα από το Μικρό Κτήμα Τίτου – Κάβα]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 42 [Εικόνα από το Μικρό Κτήμα Τίτου – Σοφίτα σαλόνι ξενώνα]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 43 [Αμπελώνες Σαντορίνης]

<https://www.houseofwine.gr/how/club/i-monadikotita-tis-santorinis/>

Εικόνα 44 [Εικόνα από το Οινοποιείο Χατζιδάκη – Είσοδος]

Προσωπική συλλογή

Εικόνα 45 [Εικόνα από το Οινοποιείο Χατζιδάκη – Εναέρια Λήψη]

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

Εικόνα 46 [Εικόνα από το Οινοποιείο Χατζιδάκη – Είσοδος]

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

Εικόνα 47 [Εικόνα από το Οινοποιείο Χατζιδάκη – Είσοδος]

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

Εικόνα 48 [Εικόνα από το Οινοποιείο Χατζιδάκη – Βαρέλια]

Προσωπική συλλογή

Εικόνα 49 [Εικόνα από το Οινοποιείο Χατζιδάκη – Πατάρι]

Προσωπική συλλογή

Εικόνα 50 [Εικόνα από το Οινοποιείο Χατζιδάκη – Βαρέλια]

Προσωπική συλλογή

Εικόνα 51 [Εικόνα από το Οινοποιείο Χατζιδάκη – Οινοφυλάκιο]

Προσωπική συλλογή

Εικόνα 52 [Εικόνα από το Κτήμα Αργυρού – Χώρος Στάθμευσης]

<https://estateargyros.com/>

Εικόνα 53 [Εικόνα από το Κτήμα Αργυρού – Χώρος Οινογευσίας]

<https://estateargyros.com/>

Εικόνα 54 [Εικόνα από το Κτήμα Αργυρού – Χώρος Στάθμευσης]
<https://estateargyros.com/>

Εικόνα 55 [Εικόνα από το Κτήμα Αργυρού – Πλατεία εισόδου]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 56 [Εικόνα από το Κτήμα Αργυρού – Χώρος Δεξαμενών]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 57 [Εικόνα από το Κτήμα Αργυρού – Χώρος Πιεστηρίων]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 58 [Εικόνα από το Κτήμα Αργυρού – Χώρος Παραγωγής]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 59 [Εικόνα από το Κτήμα Αργυρού – Είσοδος Κτήματος]
<https://estateargyros.com/>

Εικόνα 60 [Εικόνα από το Οινοποιείου Βενετσάνου – Η πρώτη ετικέτα]
<https://venetsanoswinery.com/>

Εικόνα 61 [Εικόνα από το Οινοποιείου Βενετσάνου – Σχέδιο του οινοποιείου]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 62 [Εικόνα από το Οινοποιείου Βενετσάνου – Καλντέρα]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 63 [Εικόνα από το Οινοποιείου Βενετσάνου – Σταυροθόλια]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 64 [Εικόνα από το Οινοποιείου Βενετσάνου – Η μεγάλη κάνναβα]
<https://venetsanoswinery.com/>

Εικόνα 65 [Εικόνα από το Οινοποιείου Βενετσάνου – Η μεγάλη κάνναβα]
<https://venetsanoswinery.com/>

Εικόνα 66 [Εικόνα από το Οινοποιείου Βενετσάνου – Βεράντα]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 67 [Εικόνα από το Οινοποιείου Βενετσάνου – Βεράντα]
Προσωπική συλλογή

Εικόνα 68 [Εικόνα από το Οινοποιείου Βενετσάνου – Οινοφυλλάκιο]
Προσωπική συλλογή

Ειδικές Ευχαριστίες :

*Βασιλική Γεροβασιλείου
Ματθαίο Αργυρο
Αντώνη Κονταράτο
Αριάδνη & Στέλλα Χατζιδάκη
Νεκταρία Βλάχου
Χριστόφορος Ζώρζο
Σπύρο Νομικό*