

Το οινοποιείο ως φορέας πολιτισμού: Μελέτη περιπτώσεων οινοποιείων που συνδέονται με τον πολιτισμό ενός τόπου



Επιμέλεια

Δελλατόλα Κατερίνα, Μουρούλη Φωτεινή

Επιβλέπων καθηγητής

Τσάρας Ιωάννης

Πολυτεχνείο Κρήτης
Σχολή Αρχιτεκτόνων Μηχανικών
Ερευνητική Εργασία
Ιούλιος 2025

*Ευχαριστούμε θερμά τον καθηγητή μας Ιωάννη Τσάρα
για την στήριξη του καθ' όλη τη διάρκεια της εργασίας,
την οικογένεια και τους φίλους μας για την κατανόηση τους*

Περιεχόμενα

01 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	5
1.1 περιγραφή θέματος	6
1.2 σκοπός της εργασίας	7
1.3 ερευνητικά ερωτήματα	7
1.4 λέξεις κλειδιά	8
1.5 μεθοδολογία έρευνας	8
02 ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ	9
2.1 ιστορική αναδρομή του οίνου	10
2.2 χωροθέτηση οινοποιείου	18
2.3 ορισμός οινοποιείου	22
2.4 διαδικασία παραγωγής λευκού οίνου	23
2.5 διαδικασία παραγωγής ερυθρού οίνου	24
2.6 περιγραφή δομής οινοποιείου	25
03 ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΩΣ ΦΟΡΕΙΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ	28
3.1 το οινοποιείο ως μουσείο	29
3.1.1 κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή	31
3.2 οινοποιεία που καθρεφτίζουν την ιστορία του τόπου	39
3.2.1 achaia clauss, Πάτρα	41
3.2.2 κτήμα Μερκούρη, Κορακοχώρι Ηλείας	52
3.3 η ζύμωση της τέχνης	62

3.3.1	κτήμα Γκούμα, Ζάκυνθος	64
3.4	συνδυάζοντας την εκπαίδευση με την οινοποίηση	71
3.4.1	κατώγι Αβέρωφ, Μέτσοβο	73
3.5	το οινοποιείο ως τοπόσημο	84
3.5.1	οινοποιείο Χατζηδάκη, Σαντορίνη	86
04 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ		91
05 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ		95
5.1	ελληνική βιβλιογραφία	96
5.2	ξενόγλωσση βιβλιογραφία	97
5.3	άρθρα	98
5.4	διαδικτυακές πηγές	99
5.5	πηγές εικόνων	100

01

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1 περιγραφή θέματος

Το σταφύλι αποτελεί ένα από τα πιο σημαντικά γεωργικά προϊόντα στην πορεία της ανθρωπότητας. Είναι ένα αγαθό με ιστορία και η διαδικασία παραγωγής του οίνου είναι άμεσα συνδεδεμένη με τις δραστηριότητες του ανθρώπου. Συγκεκριμένα η παραγωγή του κρασιού αποτελεί μια αναλλοίωτη στο χρόνο διαδικασία, αφού έχει ως βάση μέχρι σήμερα τις παραδοσιακές μεθόδους επεξεργασίας της αμπέλου. Επομένως, το οινοποιείο μπορεί να θεωρηθεί ένας χώρος που είναι συνυφασμένος με τον πολιτισμό και την παράδοση του ανθρώπου, καθώς φιλοξενεί μια διαδικασία παραγωγής ενός ιστορικού αγαθού για την ανθρωπότητα. Παρατηρείται ότι υπάρχει λοιπόν, άμεση σχέση ανάμεσα σε ένα οινοποιείο και τον πολιτισμό ενός τόπου καθώς, εκτός από την βασική ιδιότητα του, προάγει στοιχεία του τόπου που βρίσκεται και φέρει την ταυτότητα ενός χώρου “ανοιχτού προς το κοινό”. Το γεγονός αυτό οδηγεί πολλά οινοποιεία να συνδυάσουν την βιομηχανική τους χρήση με διάφορες χρήσεις που προάγουν τον πολιτισμό, την οινική κουλτούρα και την ιστορία του. Η συγκεκριμένη εργασία θα μελετήσει και θα αναλύσει την δομή, τη σύνθεση, τη λειτουργία και τα χαρακτηριστικά αντίστοιχων οινοποιείων στην Ελλάδα.

1.2 σκοπός της εργασίας

Η παρούσα ερευνητική εργασία έχει ως σκοπό τον εντοπισμό και την ανάλυση εκείνων των σημείων του οινοποιείου που αναδεικνύουν τον πολιτισμό, την παράδοση και την τέχνη. Η ιστορία και η αρχιτεκτονική ενός χώρου είναι τα βασικά στοιχεία που το καθιστούν φορέα πολιτισμού, σε συνδυασμό με τις τέχνες και με εκπαιδευτικές δράσεις που μπορεί να φιλοξενήσει. Η εργασία θα μελετήσει περιπτώσεις οινοποιείων τα οποία αποτελούν όχι μόνο μονάδες παραγωγής αλλά και πολυδιάστατους, “ανοιχτούς” χώρους σύνδεσης και αλληλεπίδρασης του κοινωνικού συνόλου. Οι περιπτώσεις αυτές έχουν αφετηρία το κρασί και ταυτόχρονα κοινός τους στόχος είναι να αποτελέσουν σημείο αναφοράς του τόπου που βρίσκονται, αναδεικνύοντας τον πολιτισμό του. Απώτερος σκοπός της μελέτης είναι να εντοπίσει τους τρόπους με τους οποίους το οινοποιείο μπορεί να έχει διττό ρόλο · ως μονάδα παραγωγής και ως φορέας πολιτισμού. Επιπλέον, η εργασία, μέσω της μελέτης και της ανάλυσης χαρακτηριστικών παραδειγμάτων στον ελλαδικό χώρο, θα επιχειρήσει να απαντήσει τους λόγους για τους οποίους ένα οινοποιείο επιλέγει να συνδιαλεχθεί με πολιτιστικές χρήσεις και τους τρόπους που το επιτυγχάνει αυτό. Τέλος, αποσκοπεί να συμβάλει στην ενθάρρυνση δημιουργίας αντίστοιχων χώρων, αναδεικνύοντας τα οφέλη ενός τέτοιου συνδυασμού.

1.3 ερευνητικά ερωτήματα

Τα ερευνητικά ερωτήματα που θα απαντήσει η εργασία είναι τα εξής:

- Ποια είναι η δομή ενός οινοποιείου;
- Ποιος ο ρόλος και ποια τα χαρακτηριστικά του οινοποιείου που συμβάλλουν στην ανάδειξη του ως φορέα πολιτισμού;
- Ποιοι είναι οι λόγοι που ένα οινοποιείο επιλέγει να συμπεριλάβει μια πολιτιστική χρήση και με ποιον τρόπο το επιτυγχάνει;
- Πως συνυπάρχει η διπλή χρήση οινοποιείου και μουσείου;
- Πως συνδυάζονται τα ιστορικά στοιχεία ενός παλιού οινοποιείου με τον εκσυγχρονισμό της οινοποίησης σήμερα;
- Ποια η σύνδεση του οινοποιείου με την εκπαίδευση και την τέχνη;
- Μπορεί ένα οινοποιείο να θεωρηθεί τοπόσημο;

1.4 λέξεις κλειδιά

οινοποιείο, πολιτισμός, οινοποίηση, τοπόσημο, οινοποιεία με διπλή χρήση, λειτουργία οινοποιείου, δομή οινοποιείου

1.5 μεθοδολογία έρευνας

Η μέθοδος έρευνας που εφαρμόζεται είναι βιβλιογραφική μέσω αναζήτησης περιοδικών, βιβλίων, άρθρων, ιστοσελίδων και επιστημονικών κειμένων. Ωστόσο λόγω της έλλειψης βιβλιογραφικών πηγών για οινοποιεία στην Ελλάδα, το μεγαλύτερο μέρος της εργασίας βασίστηκε στην έρευνα πεδίου για τα περισσότερα παραδείγματα που αναλύθηκαν και στα ερωτηματολόγια που απαντήθηκαν από τους ιδιοκτήτες των οινοποιείων.

02

ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

2.1 ιστορική αναδρομή του οίνου

Το κρασί είναι ένα αλκοολούχο ποτό, προϊόν ζύμωσης του χυμού σταφυλιού (μούστος). Σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους, τα αμπέλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή κρασιού είναι εκατομμυρίων ετών. Πιστεύεται ότι οι πρώτοι γνωστοί αμπελουργοί ήταν οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημίτες και οι Ασσύριοι. Ακόμη και πριν από την εποχή των παγετώνων, άκμασε στις πολικές περιοχές, κυρίως στην Ισλανδία, στη Βόρεια Ευρώπη, αλλά και στη βορειοδυτική Ασία. Πιστεύεται ότι οι πρώτοι γνωστοί αμπελουργοί ήταν οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημίτες και οι Ασσύριοι. Οι σύγχρονες πρακτικές παραγωγής του οίνου είναι κατά βάση όμοιες με τους τρόπους παραγωγής σε παλαιότερες εποχές. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με την αδιαμφισβήτητη σχέση μεταξύ κρασιού και ανθρώπων, είναι ένας σημαντικός λόγος για τη μελέτη της ιστορίας του κρασιού.

10000 π.Χ. ~ 3500 π.Χ.

Η Νεολιθική Εποχή και η Δημιουργία του Κρασιού

Θεωρείται ότι η δημιουργία του κρασιού έλαβε χώρα σε μία περιοχή μεταξύ της ανατολικής Τουρκίας, του δυτικού Ιράν και των βουνών του Καυκάσου (Γεωργία, Αρμενία και Αζερμπαϊτζάν)¹, μετά την τυχαία ζύμωση σταφυλιών που ήταν αποθηκευμένα σε δοχεία.



1 Πήλινο βάζο αποθήκευσης κρασιού, της Νεολιθικής εποχής που βρέθηκε νότια της Τιφλίδας

¹ P. McGovern (2017) 'World's oldest wine' found in 8,000-year-old jars in Georgia', BBC, 14 Νοεμβρίου, «'World's oldest wine' found in 8,000-year-old jars in Georgia»



2 Μινωικό πατητήρι στην Κρήτη (3.000 π.Χ)

3500 π.Χ. ~ 1000 π.Χ.

Οι πρώτοι αμπελοκαλλιεργητές

Οι Σουμέριοι, οι Αρχαίοι Αιγύπτιοι και οι Παλαιστίνιοι ήταν από τους πρώτους λαούς που καλλιεργούσαν αμπέλια. Στην Αίγυπτο και στην Παλαιστίνη το κρασί ήταν συνδεδεμένο με την θρησκεία και τις κοινωνικές τελετές.



3 Η διαδικασία του τρύγου αποτυπώνεται σε μελανόμορφο αγγείο (520 – 550 π.Χ.)

776 π.Χ. ~ 146 π.Χ.

Κρασί στην Αρχαία Ελλάδα

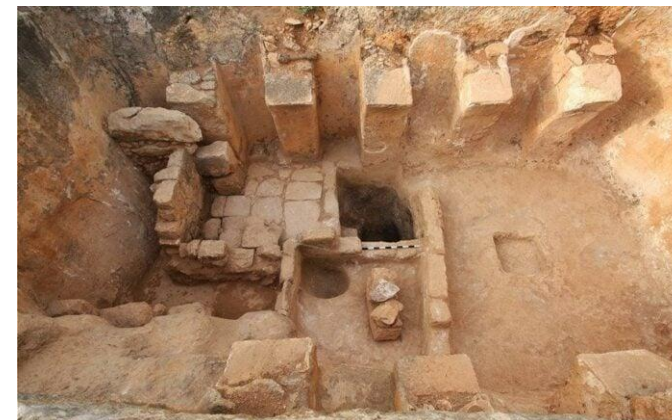
Το κρασί, μαζί με το σιτάρι και τις ελιές αποτελούσε βασικό αγροτικό προϊόν στην Αρχαία Ελλάδα. Ο αποικισμός των Ελλήνων διέδωσε την τέχνη της αμπελουργίας από την Μεσόγειο μέχρι την Ιβηρική χερσόνησο και τον Εύξεινο πόντο. Η οικονομία της Αρχαίας Ελλάδας βασιζόταν σε μεγάλο μέρος της στο εμπόριο των ελληνικών κρασιών².

² John Vrriano (2010) “ Wine A Cultural History”, Λονδίνο: Reaktion Books, p.23-101

753 π.Χ. ~ 476 μ.Χ.

Ρωμαϊκοί Χρόνοι

Ο ελληνικός αποικισμός συνέβαλλε στην επαφή των Ρωμαίων με το κρασί. Κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η αμπελουργία εξαπλώθηκε στη Γαλλία και σε άλλα μέρη της Ευρώπης³.



4 Πατητήρι σταφυλιών της Βυζαντινής Περιόδου (4ος αιώνας μ.Χ.)

476 μ.Χ. ~ 1500 μ.Χ.

Μεσαίωνας

Μετά την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η Ευρώπη επλήγη από μια μεγάλη γεωργική κρίση. Η κρίση αυτή οδήγησε σε εγκατάλειψη της υπαίθρου με αποτέλεσμα η αμπελουργία να συνεχιστεί στα μοναστήρια και να επιζήσει χάρη σε θρησκευτικές παραγγελίες⁴.



5 Μεσαιωνικός ληνός

³ Κοπιδάκης Ζ.Μ. κ.α. (1995), *'' Ο οίνος στην ποίηση (4 τόμοι) ''*, Τόμος 1.1 8ος αιώνας – 4ος αιώνας μ.χ. δώδεκα αιώνες ελληνικής ποίησης για τη δροσιά της αμπέλου, Αθήνα: ΙΔΡΥΜΑ ΦΑΝΗ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

www.greekwinefederation.gr

⁴ Κοπιδάκης Ζ.Μ. , Αναγνωστάκης Ηλίας, Γεωργαντά Αθηνά (1995), *'' Ο οίνος στην ποίηση (4 τόμοι) ''*, Αθήνα: ΙΔΡΥΜΑ ΦΑΝΗ ΜΠΟΥΤΑΡΗ Τόμος 2.2 Η άμπελος και ο οίνος στη βυζαντινή ποίηση και υμνογραφία., www.greekwinefederation.gr



6 Mallet bottles (1700 μ.Χ)

1600

Καινοτομία και νέες εμπορικές διαδρομές κατά την Αναγέννηση

Κατά την αρχή του 17ου αιώνα, υπήρξε εξέλιξη στην βιομηχανία του κρασιού. Λόγω της προόδου και της άνθισης της χρήσης του γυαλιού δημιουργήθηκαν νέες ανθεκτικές φιάλες αποθήκευσης του οίνου, κυρίως στην Αγγλία. Την ίδια περίοδο, ξεκίνησε η χρήση των φελλών και των ανοιχτηριών. Τα πρώτα μπουκάλια ήταν στρογγυλά με μεγάλους κωνικούς λαιμούς. Από το 1720, το σχήμα άρχισε να ψηλώνει και οι πλευρές να γίνονται πιο επίπεδες (Mallet bottles)⁵.



7 Ricketts bottles (1821 μ.Χ)

Το 1821 με την εφεύρεση μιας μηχανής για τη χύτευση φιαλών ομοιόμορφου μεγέθους και σχήματος κατοχυρώθηκε η γυάλινη φιάλη κρασιού όπως την ξέρουμε σήμερα. Οι νέες τεχνικές συνέβαλλαν στην καλύτερη αποθήκευση και στην αύξηση των αποθεμάτων κρασιού. Το γεγονός αυτό οδήγησε στην διεύρυνση των εμπορικών οδών, φέρνοντας σε επαφή την Αμερική με το κρασί.

⁵ Olive R. Jones (1986) "Cylindrical English Wine and Beer Bottles 1735 -1850", Canada: National Historic Parks and Sites Branch Environment Canada - Parks

1668

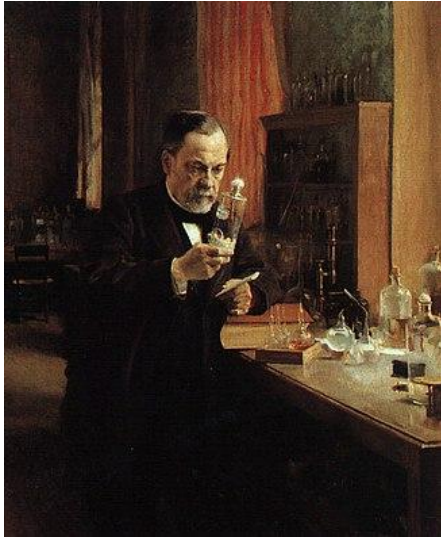
Η εφεύρεση της σαμπάνιας

Το 1668 δημιουργήθηκε ο πρώτος αφρώδης οίνος, η σαμπάνια. Σύμφωνα με τον μύθο, η σαμπάνια γεννήθηκε τυχαία όταν πολλά φιαλίδια εξερράγησαν εξαιτίας ενός λάθους, με αποτέλεσμα αρχικά αυτό το κρασί να ονομάζεται le vin du diable (κρασί του διαβόλου). Ο μοναχός Ντομ Πιερ Περινιόν ήταν αυτός που μελέτησε και συστηματοποίησε τη διαδικασία αυτή, δημιουργώντας την πρώτη σαμπάνια στις 4 Αυγούστου 1693. Ο όρος «σαμπάνια» είναι η κατοχυρωμένη ονομασία προέλευσης για τον αφρώδη οίνο που παράγεται στην περιοχή της Καμπανίας (Champagne), στη Γαλλία⁶.



8 Καμπανία: 33.000 εκτάρια παράγουν 5.000 διαφορετικά είδη σαμπάνιας.

⁶ Με την Συνθήκη της Μαδρίτης το 1891, κατοχυρώθηκε ότι ο όρος “σαμπάνια” χρησιμοποιείται μόνο για τα αφρώδη κρασιά που προέρχονται από την περιοχή της Καμπανίας. (Gunter Birckstock/Βιβή Παναγιώτου(2010) “Η ιστορία της σαμπάνιας από τους Ρωμαίους μέχρι σήμερα”, Deutsche Welle, 1 Ιανουαρίου)



1855-1885

Ανάπτυξη επιστημονικής προσέγγισης

Στο δεύτερο μισό του 19^{ου} αιώνα, ο γάλλος χημικός Louis Pasteur, με μία σειρά πειραμάτων ανακάλυψε πως όταν το κρασί θερμαίνεται στους 55 βαθμούς, σκοτώνονταν τα μικρόβια χωρίς να αλλοιώνεται η γεύση. Η διαδικασία αυτή που ονομάστηκε παστερίωση έσωσε τη βιομηχανία του οίνου στη Γαλλία. Σήμερα η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται ευρέως στην βιομηχανία τροφίμων. Κάτα τη διάρκεια του 19^{ου} αιώνα, άρχισε να διαδίδεται η έννοια της αμπελογραφίας, της επιστήμης δηλαδή που ταξινομεί και μελετά τα μορφολογικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών.

9 Ο Pasteur το εργαστήριό του. Πίνακας ζωγραφικής του Albert Edelfelt (1885)

1860

Έξαρση της φυλλοξήρας στην Ευρώπη

Η φυλλοξήρα είναι ένα παράσιτο το οποίο τρέφεται με χυμούς από τις ρίζες και τα φύλλα των αμπελιών. Το 1860 “ταξίδεψε” από την Αμερική στην Ευρώπη και κατέστρεψε τη μισή έκταση του ευρωπαϊκού αμπελώνα. Οι πρώτοι αμπελώνες που καταστράφηκαν ήταν στη Βρετανία, έπειτα στη Γαλλία και σε μεγάλο μέρος της Ευρώπης. Το 1863, καταστρέφονται ολοσχερώς οι αμπελώνες στον Ροδανό ποταμό. Τη δεκαετία του 1870, οι βιομηχανίες κρασιού της Ιταλίας, της Ισπανίας, της Πορτογαλίας και της Γερμανίας είχαν υποστεί μεγάλη καταστροφή. Το 1889 η συνολική παραγωγή κρασιού στη Γαλλία ήταν λιγότερο από 28% σε σχέση με την παραγωγή του 1875. Η περιοχή των Βαλκανίων και της Ελλάδας αντιμετώπισε το πρόβλημα στα τέλη του αιώνα⁷.

⁷ Edward Randolph Emerson (2011), “The History of Wines in England and France”, UK, Read Books

1900 ~ 1940

Η γέννηση της σύγχρονης αμπελοκαλλιέργειας

Κατά τη διάρκεια του 20^{ου} αιώνα, σημειώθηκε μεγάλη πρόοδος στον τομέα της αμπελουργίας και της οινολογίας, οδηγώντας στην εξέλιξη των παραδοσιακών τεχνικών. Τα περισσότερα οινοποιεία που αποτελούν ορόσημο της ιταλικής οινοποιίας, ιδρύθηκαν αυτήν την περίοδο.

1970 ~ 1990

Ο δρόμος προς την ποιότητα

Κατά τη δεκαετία του '70, η οινοποίηση πήρε νέο δρόμο. Οι παραγωγοί στράφηκαν και επικεντρώθηκαν στην ποιότητα του οίνου, προσφέροντας λιγότερο δομημένα, ελαφρύτερα και πιο κομψά κρασιά. Στην αποθήκευση του κρασιού εισήχθησαν νέες τεχνολογίες, όπως η ρύθμιση της θερμοκρασίας και οι δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα. Ταυτόχρονα ξεκίνησε η παλαίωση σε δρύινα βαρέλια⁸.



10 Ανοξείδωτες δεξαμενές οινοποιείου



11 Χώρος παλαίωσης δρύινων βαρελιών

⁸ John Vrriano (2010) “ Wine A Cultural History”, Λονδίνο: Reaktion Books, p.143-200

1990 ~ 2000

Νέες προκλήσεις όσον αφορά τις εξαγωγές και την παγκοσμιοποίηση

Τον 20ο αιώνα υπήρξε διαφοροποίηση μεταξύ της ευρωπαϊκής παραγωγής κρασιού - η οποία έμενε πιστή στις παραδοσιακές μεθόδους και στο terroir (κρασιά Παλαιού Κόσμου) - και των περιοχών εκτός Ευρώπης που επεδίωκαν να δημιουργήσουν το δικό τους κρασί με τις σύγχρονες τεχνολογίες (κρασιά Νέου Κόσμου).

2000 ~ Σήμερα

Ακριβής, γενετική και φιλική προς το περιβάλλον οινοποίηση

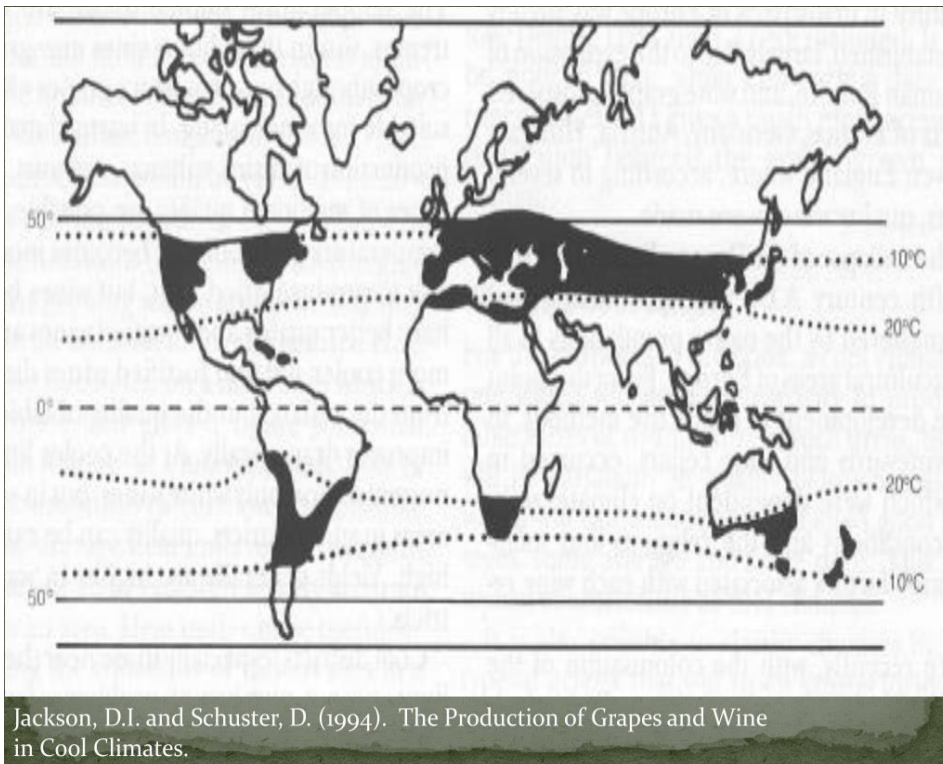
Η νέα χιλιετία ξεκίνησε με μια επιστημονική προσέγγιση της γενετικής και του DNA του κρασιού. Η άλλη κύρια καινοτομία ήταν η αμπελοκαλλιέργεια ακριβείας (καλλιέργεια ακριβείας που εφαρμόστηκε για τη βελτιστοποίηση της απόδοσης των αμπελώνων) και χάρη στη χρήση δορυφόρων και την τελευταία τεχνολογία είναι πλέον δυνατή η χαρτογράφηση των αμπελώνων για την παρακολούθηση της κατάστασης των φυτών με στοχοθετημένη επεξεργασία. Τα οινοποιεία υιοθετούν ηλιακή ενέργεια, σταθμούς βιομάζας και πιστοποίηση, ενώ η οργανική προσέγγιση μειώνει τη χρήση χημικών προϊόντων. Σύμφωνα με την ιστορική αναδρομή του οίνου, διαπιστώνεται ότι η Ελλάδα συνέβαλε σημαντικά στη διάδοση του οίνου και της αμπελουργίας σε άλλες χώρες. Η σχέση της με το κρασί ξεκινά από τα αρχαία χρόνια και συνεχίζεται έως σήμερα, εξαιτίας της ευημερίας της αμπέλου στο σύνολο της ελληνικής γης. Σήμερα η Ελλάδα βρίσκεται ανάμεσα στις 20 χώρες με τη μεγαλύτερη παραγωγή οίνου παγκοσμίως.⁹



12 Κτήμα Μπριντζίκη: Το πρώτο οινοποιείο στη Νότια Ευρώπη με μηδενικό ενεργειακό αποτύπωμα

⁹ Σύμφωνα με την κατάταξη των χωρών με τη μεγαλύτερη παραγωγή οίνου, η οποία βασίστηκε στα δεδομένα του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV), η Ελλάδα κατέχει την 19^η θέση παγκοσμίως. (Pallavi Rao (2023) “Ranked: World’s Biggest Wine Producers by Country”, Visual Capitalist, 18 Αυγούστου, (<https://www.visualcapitalist.com/cp/biggest-wine-producers-by-country/>))

2.2 χωροθέτηση οινοποιείου



13 Η παραγωγή κρασιών σε δροσερά κλίματα ανά τον κόσμο

Οι κλιματικές παράμετροι που επηρεάζουν σημαντικά την ανάπτυξη του αμπελιού και κυρίως την ποιότητα της παραγωγής του είναι η θερμοκρασία, η βροχόπτωση, η ηλιοφάνεια και δευτερευόντως είναι οι άνεμοι, το χαλάζι και οι υπόλοιπες κλιματικές παράμετροι. Σχετικά με τα διάφορα στάδια ανάπτυξης της αμπέλου αναφέρονται ως ευνοϊκές συνθήκες θερμοκρασίας οι εξής τιμές: 12 oC - 18 oC από την έναρξη της βλάστησης μέχρι την άνθηση, 18 oC - 23 oC από την άνθηση μέχρι την καρπόδεση, 20 oC - 24oC από την έναρξη μέχρι την πλήρη ωρίμανση. Συγκεκριμένα αν και για την ικανοποιητική ωρίμανση πρέπει να επικρατούν αρκετά ζεστές συνθήκες, η ποιότητα απαιτεί λιγότερο ζέστη και μικρότερο μήκος καλοκαιριού. Αυτός είναι ο λόγος που βρίσκουμε ποιοτικά κρασιά στην κεντρική και βόρεια Γαλλία από ότι στη νότια καθώς αντίστοιχα και στη βόρεια Ιταλία από ότι στη νότια¹⁰.

¹⁰ Annamma Joy, Kathryn A. LaTour, Steve John Charters, Bianca Grohmann, Camilo Peña-Moreno (2021), "The artification of wine: lessons from the fine wines of Bordeaux and Burgundy", Arts and the Market, Vol. 11 No. 1, pp. 24-39

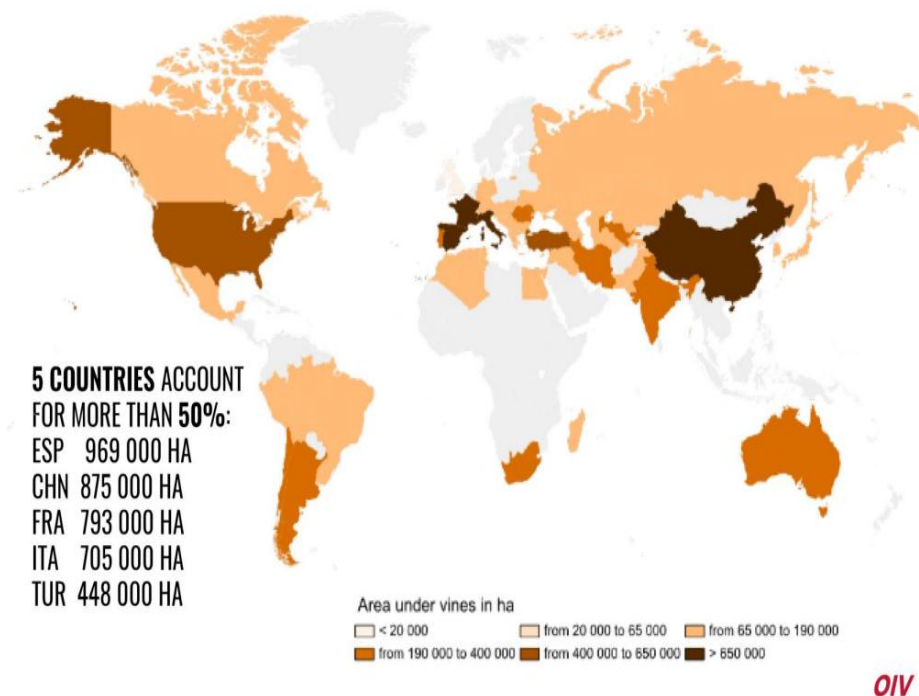
Η θάλασσα επιδρά στις θερμικές συνθήκες του περιβάλλοντος κάθε περιοχής και συμβάλλει στη ρύθμιση της πορείας της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του έτους. Συγκεκριμένα συμβάλλει στην ελάττωση της μέσης θερμοκρασίας του καλοκαιριού και στην αύξηση της μέσης θερμοκρασίας του χειμώνα, λόγω υψηλής τιμής της ειδικής θερμότητας του νερού. Ανάλογα με την γεωγραφική θέση της κάθε αμπελουργικής περιοχής, οι επιδράσεις της γειτνίασης της θάλασσας μπορεί να είναι ωφέλιμες ή επιβλαβείς για την καλλιέργεια της αμπέλου¹¹.

Τα δάση όπως και η θάλασσα (αλλά και οι λίμνες και τα ποτάμια) μειώνουν το εύρος της ημερήσιας θερμοκρασίας του αέρα. Έτσι αυτά είναι δυσμενή για τις βόρειες περιοχές και ωφέλιμα για τις μεσημβρινές.

Σημαντικός παράγοντας επιλογής τοποθεσίας και καλλιέργειας της αμπέλου είναι το κλίμα που επικρατεί στην ευρύτερη περιοχή. Υπάρχουν χαρακτηριστικά παραδείγματα περιοχών σε διάφορες χώρες του κόσμου όπου λόγω των κλιματικών συνθηκών που επικρατούν, του εδάφους και της τοπογραφίας μπορούν να προσδώσουν κρασιά υψηλών προδιαγραφών με ιδιαίτερο χαρακτήρα, αποτυπώνοντας την ενέργεια και την δυναμική του τόπου και της ποικιλίας που ευδοκιμεί.

¹¹ David Jackson, Danny Schuster (1997), “ The production of grapes & wine in cool climates” , Wellington: Daphne Brasell

AREA UNDER VINES IN 2018



14 Η έκταση αμπελώνων (σε εκτάρια) ανά τον κόσμο

Για παράδειγμα, το Μπορντό της Γαλλίας έχει ήπιο ωκεάνιο κλίμα και τα εδάφη είναι κατά βάση αργιλώδη και πηλώδη με ασβεστολιθικό υπέδαφος. Επηρεάζεται από το ωκεάνιο ρεύμα του ατλαντικού ωκεανού, διατηρώντας χαμηλές θερμοκρασίες και επιμηκύνοντας το χρόνο ωρίμανσης του φυτού. Οι ποικιλίες που ευδοκιμούν είναι η Merlot και η Cabernet Sauvignon¹².

Η Μεντόσα της Αργεντινής είναι μία από τις πιο ενδιαφέρουσες οινικές περιοχές στον κόσμο. Βρίσκεται σε μια υψηλή επίπεδη πεδιάδα δίπλα στα βουνά των Άνδεων, όπου η ετήσια βροχόπτωση είναι μόνο περίπου 225 χιλιοστά. Επομένως, οι συνθήκες καθιστούν την περιοχή ξηροθερμική, ηλιόλουστη και ιδανική για μη ανάπτυξη ασθενειών. Το έδαφος είναι αργιλλοαμμώδες.



15 Οι αμπελώνες στο Alto Douro

Η Αυστραλία είναι γνωστή για τρεις οиноποιητικές περιοχές τη Barossa Valey, τη Coonawarra και τη McLaren Vale. Έχουν κυρίως ξηροθερμικό κλίμα με ευεργετικές ιδιότητες των ωκεάνιων ρευμάτων με αποτέλεσμα τον δροσισμό από τον Νότιο ωκεανό. Η Coonawarra έχει ιδιαίτερο έδαφος ερυθρού χρώματος με ασβεστολιθικό υπέδαφος. Οι ποικιλίες που ευδοκιμούν είναι η Cabernet Sauvignon, Chardonnay και Shiraz. Η περιοχή Alto Douro στην Πορτογαλία έχει ξηροθερμικό ηπειρωτικό κλίμα με ευεργετικές επιδράσεις του ποταμού και σχιστολιθικά εδάφη με χαμηλές αποδόσεις. Χαρακτηριστικά στην περιοχή είναι τα πλατώματα κάθετα στην κλίση της πλαγιάς και η δημιουργία πέτρινων χαμηλών τοίχων για την διαμόρφωση των αμπελώνων. Ευδοκιμούν οι ποικιλίες Malbec και Tannat.

¹² Pau Roca(2019), " State of the vitiviniculture world market", Ελβετία: 42ο Παγκόσμιο Συνέδριο Αμπέλου και Οίνου (OIV)

Μια ακόμη κορυφαία περιοχή ανάπτυξης αμπελώνων είναι η Νάπα Βάλλευ στην Καλιφόρνια με βαθιά εδάφη, καλά στραγγιζόμενα με μεγάλη περιεκτικότητα σε άργιλο. Η επίδραση του όρμου San Pablo σε συνδυασμό με την πρωινή ομίχλη συμβάλλει στην αποφυγή υπερβολικής έκθεσης στην ηλιακή ακτινοβολία με αποτέλεσμα τον δροσισμό και την προστασία των αμπελώνων από τις υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται στην περιοχή. Οι κύριες ποικιλίες που συναντάμε είναι η Cabernet Sauvignon, η Merlot και η Chardonnay¹³.

Η Ελλάδα έχει ξηροθερμικό κλίμα γεγονός που συμβάλλει στην ύπαρξη πολλών αμπελώνων σε όλη την έκταση της. Κατά την ανάπτυξη των σταφυλιών χρειάζεται επαρκής ποσότητα βροχής, προσέχοντας όμως, την υπερβολική υγρασία. Για αυτό, επιλέγονται εδάφη κατάλληλα για την απορρόφηση του νερού. Σημαντικό ρόλο έχει ο προσανατολισμός των αμπελώνων, καθώς ο ήλιος βοηθάει στην φωτοσύνθεση και στην παραγωγή ζάχαρης. Η επάρκεια σε πόρους νερού για τους αμπελώνες είναι ζωτικής σημασίας, καθώς σε περιοχές όπως οι Κυκλάδες, αντιμετωπίζεται το πρόβλημα της λειψυδρίας. Επιπρόσθετα, η άμεση και εύκολη πρόσβαση αμπελώνων - οινοποιείου, είναι σημαντική για τη σωστή λειτουργία του και την ομαλή εκτέλεση των διαδικασιών. Η συνολική έκταση αμπελώνων στην Ελλάδα ανέρχεται περίπου στα 1.100.000 στρέμματα. Ο ελληνικός αμπελώνας οινοποιήσιμων σταφυλιών καταγράφεται το 1961 έως 1.338.000 στρ., το 1980 έως 1.013.000 στρ. και σήμερα ως 590.000 στρ. Τα τελευταία 35 χρόνια έχει χάσει πάνω από το 1/3 της έκτασης του¹⁴.

¹³ Percy H. Dougherty (2012), "The Geography of wine", USA, Springer

¹⁴ Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ 2022

2.3 ορισμός οινοποιείου

Οινοποιείο είναι ο χώρος όπου παράγονται, επεξεργάζονται και αποθηκεύονται τα κρασιά. Τα οινοποιεία διαφοροποιούνται τόσο στο μέγεθος όσο και στη παραγωγή, καθώς υπάρχουν από μικρής κλίμακας οικογενειακές επιχειρήσεις έως μεγάλες βιομηχανικές μονάδες με υψηλή τεχνογνωσία και αυτοματοποιημένες διαδικασίες παραγωγής. Τα οινοποιεία συνήθως βρίσκονται σε περιοχές που ευδοκimei η καλλιέργεια της αμπέλου, ώστε να υπάρχει άμεση σύνδεση με την πρώτη ύλη.

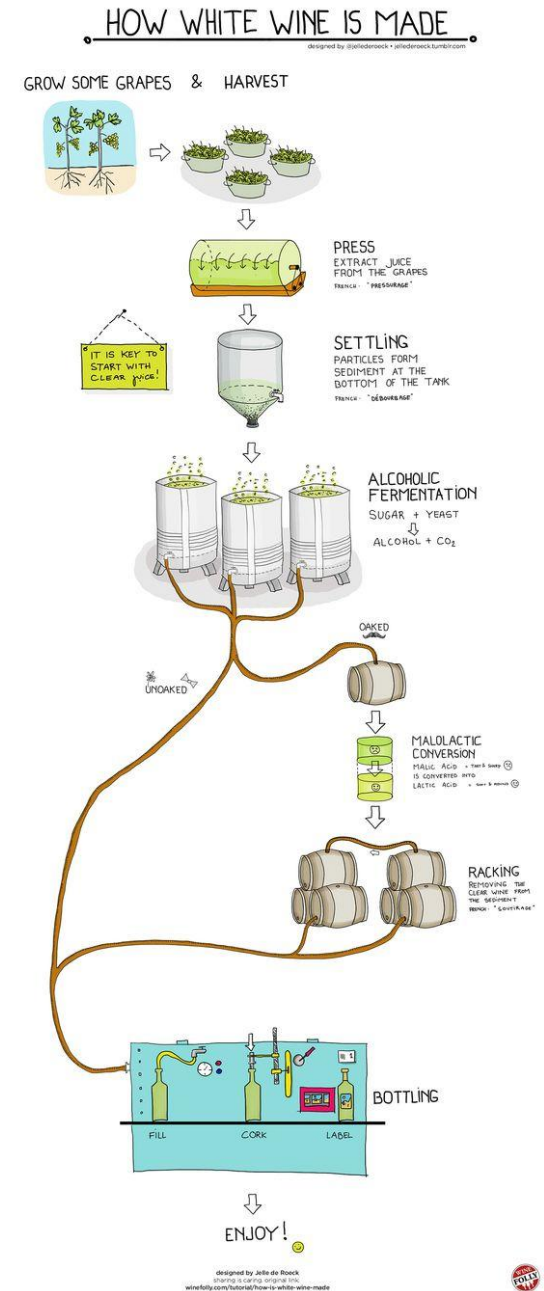
2.4 διαδικασία παραγωγής λευκού οίνου

Το πρώτο βήμα στη διαδικασία παραγωγής κρασιού είναι ο τρύγος, δηλαδή η συγκομιδή των σταφυλιών, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην κατάλληλη χρονική στιγμή που θα πραγματοποιηθεί. Στην Ελλάδα εκτελείται κυρίως χειρωνακτικά με λίγες μόνο περιπτώσεις χρήσης μηχανημάτων. Μόλις μεταφερθούν στο οινοποιείο, διαλέγονται τα υγιή σταφύλια τα οποία εν συνεχεία μεταφέρονται στο πιεστήριο.

Για πολλά χρόνια πατούσαν τα σταφύλια με τα πόδια. Σήμερα, οι μηχανικές πρέσες πιέζουν τα σταφύλια με παράλληλη εκροή του χυμού τους, αυτό που ονομάζουμε μούστο. Η μηχανική συμπίεση έφερε τεράστιο υγειονομικό κέρδος καθώς και την αύξηση της μακροζωίας και της ποιότητας του κρασιού.

Ο μούστος μεταφέρεται στις δεξαμενές (ανοξείδωτες, τσιμεντένιες ή πήλινα κιούπια) όπου παίρνει μέρος η ζύμωση, κατά την οποία μετατρέπονται τα σάκχαρα σε αλκοόλη. Οι οινοπαραγωγοί μπορούν να παρέμβουν στη διαδικασία με την προσθήκη ορισμένων ουσιών ή με διάφορες ενέργειες, όποτε το θεωρήσουν απαραίτητο, ώστε να εξασφαλίσουν το επιθυμητό αποτέλεσμα για το κρασί.

Ακολουθεί, η διαύγαση του κρασιού, δηλαδή η απομάκρυνση στερεών υπολειμμάτων, που έχουν παραχθεί από τη ζύμωση. Το τελικό στάδιο της διαδικασίας παραγωγής κρασιού είναι η εμφιάλωση. Το κρασί μπορεί να εμφιαλωθεί αμέσως ή να κρατηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα για ωρίμανση σε δεξαμενές ή για παλαίωση σε φιάλες¹⁵.



16 Διαδικασία παραγωγής λευκού οίνου

¹⁵ Τσακίρης Αργύρης (1998), "ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ από το σταφύλι στο κρασί", Αθήνα, εκδ. Ψύχαλος

2.5 διαδικασία παραγωγής ερυθρού οίνου

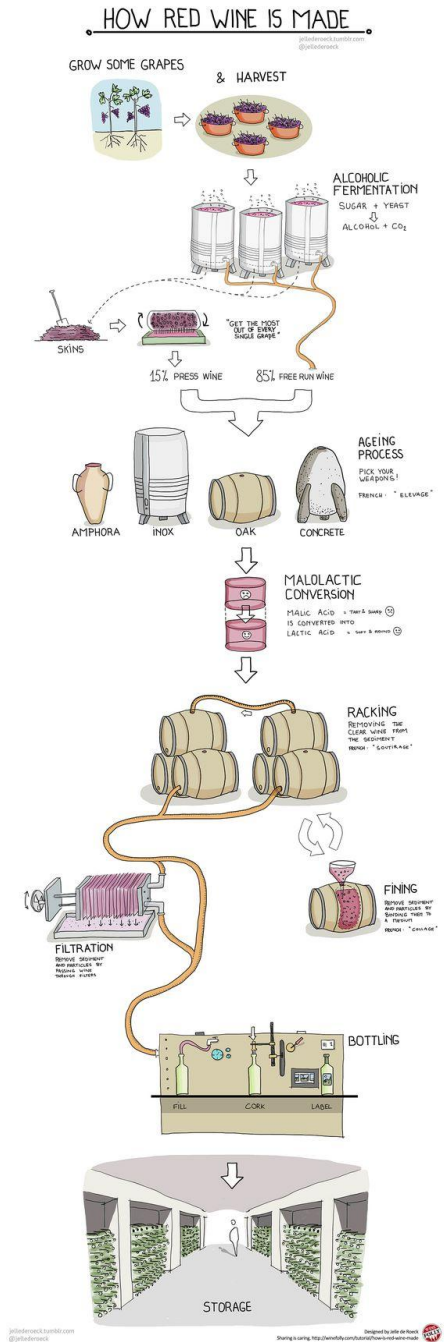
Το πρώτο στάδιο στη διαδικασία παραγωγής ερυθρού οίνου, όπως και στον λευκό οίνο είναι η συγκομιδή των σταφυλιών. Έπειτα πραγματοποιείται η αποβοστρύχωση, δηλαδή η απομάκρυνση των κοτσανιών, με ήπιο εκκραγισμό της ράγας. Οι διαδικασίες αυτές γίνονται ταυτόχρονα από ειδικό μηχάνημα. Σκοπός της έκθλιψης είναι το σκίσιμο του φλοιού και η απελευθέρωση του χυμού. Μετά την έκθλιψη, ο χυμός του σταφυλιού, το γλεύκος, μεταφέρεται σε δεξαμενές ζύμωσης μαζί με τους φλοιούς.

Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται παρουσία των φλοιών, έτσι γίνεται δυνατή η εκχύλιση των χρωστικών ουσιών, ανθοκυάνες, που είναι υπεύθυνες για το ερυθρό χρώμα του γλεύκους. Εναλλακτικά, το γλεύκος μπορεί να εμβολιαστεί με επιλεγμένες ζύμες, ώστε να υπάρχει καλύτερος έλεγχος της ζύμωσης και των επιθυμητών χαρακτηριστικών του κρασιού. Η αλκοολική ζύμωση λέγεται ελεγχόμενη εάν γίνει εμβολιασμός, διαφορετικά λέγεται φυσική.

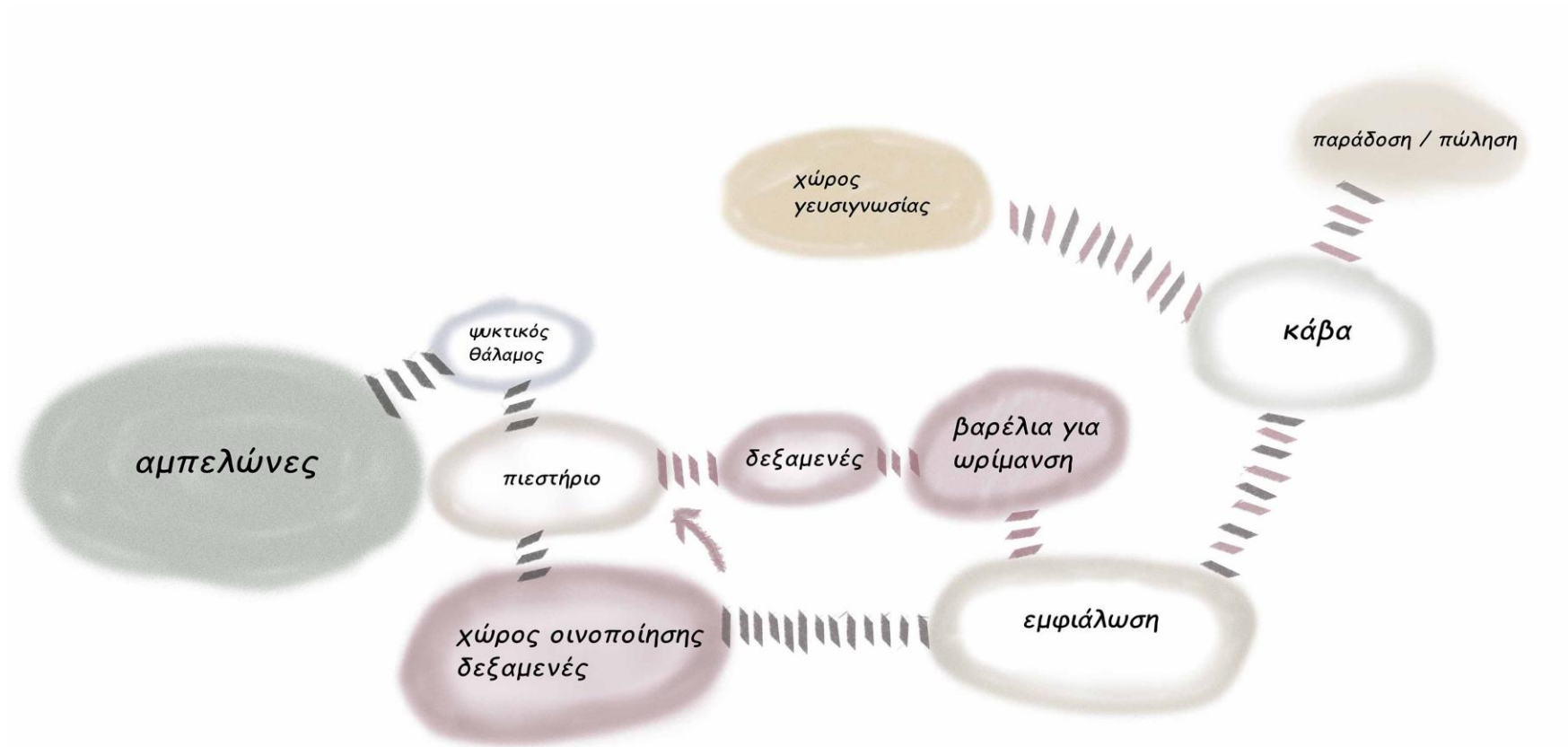
Ουσιαστικά, οι ζύμες μετατρέπουν τα σάκχαρα του χυμού σε αλκοόλη. Λόγω της απελευθέρωσης διοξειδίου του άνθρακα, οι φλοιοί ανεβαίνουν στην επιφάνεια των δεξαμενών, δημιουργώντας ένα πυκνό στρώμα. Σε αυτό το σημείο γίνεται η διαβροχή, δηλαδή η εναπόθεση του μούστου από τον πυθμένα, στην πάνω επιφάνεια της δεξαμενής. Όταν ο χυμός αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα και γευστικό χαρακτήρα, που επιθυμεί ο οινοποιός, απομακρύνεται από τους φλοιούς και μεταφέρεται σε άλλη δεξαμενή. Μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης, ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση, η οποία προκαλείται από βακτήρια (σε αντίθεση με τη πρώτη που πραγματοποιείται από ζυμομύκητες). Τέλος, ο οίνος είναι έτοιμος για εμφιάλωση ή για παλαίωση είναι απαραίτητη η μεταφορά του σε δρύινα βαρέλια¹⁶.

17 Διαδικασία παραγωγής ερυθρού οίνου

¹⁶ Σουφερλός Ηρακλής – Ευάγγελος (2015), "ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ: επιστήμη και τεχνολογία, 3^η έκδοση – τόμος 1, Θεσσαλονίκη, εκδ.Τσιατσιάνη Αθ. & Σια Ο.Ε.



2.6 περιγραφή δομής οινοποιείου



18 Λειτουργικό διάγραμμα οινοποιείου

Για τη διαδικασία της οινοποίησης απαιτούνται χώροι κατάλληλα εξοπλισμένοι και σχεδιασμένοι για την ομαλή διεξαγωγή όλων των εργασιών. Οι χώροι που μπορεί κανείς να συναντήσει σε ένα οινοποιείο είναι ο χώρος των ψυγείων, το πιεστήριο με τις αντλίες, ο χώρος των δεξαμενών και των οινοποιητών για τη ζύμωση του κρασιού. Επιπλέον, υπάρχει ο χώρος εμφιάλωσης και ο χώρος παλαίωσης και αποθήκευσης των φιαλών. Κάθε ένας από αυτούς τους χώρους λειτουργεί ανεξάρτητα καθώς ρυθμίζονται διαφορετικά τα ψυκτικά συστήματα, ανάλογα τη χρονική στιγμή που πραγματοποιείται η κάθε εργασία. Απαραίτητος είναι ο χώρος αποθήκευσης, το οινολογικό εργαστήριο και οι χώροι γραφείων του προσωπικού. Σήμερα πολλά οινοποιεία προσελκύουν επισκέπτες, οι οποίοι θέλουν να γνωρίσουν τη διαδικασία παραγωγής του κρασιού, να περιηγηθούν στον αμπελώνα και να συμμετέχουν σε γευσιγνωσίες. Επομένως, τα οινοποιεία εκτός των βασικών λειτουργιών τους, διαθέτουν χώρους γευσιγνωσίας, εκδηλώσεων και σεμιναρίων προσφέροντας εκπαιδευτικά προγράμματα και σεμινάρια σε οινολόγους, φοιτητές, μαθητές, ή ακόμα και για το ευρύ κοινό.



19 Χώρος δεξαμενών διάλυσης



20 Χώρος εμφιάλωσης



21 Δεξαμενές ζύμωσης

Βασικός παράγοντας για τη σχεδίαση και την οργάνωση ενός οινοποιείου είναι το είδος του κρασιού που θα παράγεται σε αυτό. Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, οι διαδικασίες παραγωγής διαφέρουν για το λευκό και τον ερυθρό οίνο, επομένως διαφέρουν και οι ανάγκες οργάνωσης χώρου και εξοπλισμού. Σε όλες τις περιπτώσεις, οι χώροι των οινοποιείων διατάσσονται γραμμικά και συνήθως σε διαφορετικά επίπεδα, επιτυγχάνοντας έτσι μια βαρομετρική οργάνωση¹⁷.

Σήμερα παρατηρείται η ίδια οργάνωση που ανέκαθεν υπήρχε στα οινοποιεία. Συγκεκριμένα υπάρχει ο “πυρήνας” του οινοποιείου, ο κεντρικός χώρος δηλαδή που συγκεντρώνει τα σταφύλια για την παραγωγή του κρασιού και εξάγει έτοιμες τις φιάλες. Οι χώροι παλαίωσης και ωρίμανσης βρίσκονται σε υπόγειους χώρους, με την προϋπόθεση να υπάρχει ο απαραίτητος αερισμός. Ακολουθώντας τα πρότυπα διαμόρφωσης των παραδοσιακών οινοποιείων και την αξιοποίηση της σταθερής θερμοκρασίας του υπεδάφους, η κάβα βυθίζεται στο έδαφος ακόμα και στα νέα οινοποιεία. Τα σύγχρονα οινοποιεία πλέον διαθέτουν εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου, στο οποίο πραγματοποιούνται οι αναλύσεις για τον έλεγχο των προϊόντων, από το σταφύλι μέχρι την εμφιάλωση.



22 Βαρέλια παλαίωσης

¹⁷ Denis Duhme, Katrin Friederichs (2012), “Wine and architecture”, Germany, Heinz – Gert Woschek

03

ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΩΣ ΦΟΡΕΙΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

3.1 το οινοποιείο ως μουσείο

Το μουσείο είναι ένας χώρος ανοιχτός στο κοινό, που δέχεται, διαφυλάσσει, συντηρεί, ερευνά και εκθέτει συλλογές αρχαιολογικών, καλλιτεχνικών, εθνολογικών ή άλλων υλικών μαρτυριών του ανθρώπου και του περιβάλλοντός του, με σκοπό τη μελέτη, την εκπαίδευση και την ψυχαγωγία. Από τις αρχές του 21ου αιώνα, τα μουσεία δεν καθορίζονται αποκλειστικά από τη μόνιμη συλλογή τους, καθώς αποσκοπούν στη διάδραση και στη συμμετοχή πολλών και διαφορετικών κοινών, διατηρώντας τον ερευνητικό και επιστημονικό χαρακτήρα τους. Ο σκοπός τους δεν εξαντλείται στο να προκαλούν το θαυμασμό των επισκεπτών για τα έργα που φιλοξενούν, αλλά να γεννούν αφορμές για σκέψη, προβληματισμό και δράση. Ουσιαστικά, αυτό που προσφέρει το μουσείο είναι η μνήμη της ιστορίας, του πολιτισμού, των τεχνών και της επιστημονικής προόδου.

Ταυτόχρονα, το οινοποιείο αποτελεί ένα χώρο με αναλλοίωτο χαρακτήρα στο πέρασμα των χρόνων, αφού από το 5.000 π.Χ μέχρι και σήμερα πραγματοποιείται η ζύμωση του οίνου. Στη διάρκεια αυτών των χρόνων παρατηρείται ότι η βάση της διαδικασίας έχει μείνει ίδια, με μόνη διαφορά τον εκσυγχρονισμό της. Το κρασί επομένως, φέρει τη δική του ιστορία και εξέλιξη στα χρόνια, διατηρώντας τις μεθόδους του παρελθόντος, εστιάζοντας στο ενδιαφέρον για το μέλλον και στη συντήρηση της μνήμης. Συμπεραίνουμε λοιπόν, ότι το οινοποιείο, κατά κάποιο τρόπο, αποτελεί ένα μουσείο από μόνο του καθώς είναι συνυφασμένο με την ιστορία του τόπου και του κρασιού¹⁸.

¹⁸ Andre Malraux (2008) “ Το φανταστικό μουσείο “, μτφρ. Ηλιάδης Νίκος, Πλέθρον



Definition of 'museum'

museum

(mju:ziəm)

Word forms: museums

countable noun

A museum is a building where a large number of interesting and valuable objects, such as works of art or historical items are kept, studied, and displayed to the public.





3.1.1 κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή

Η περιοχή

Το σύγχρονο οινοποιείο βρίσκεται στις πλαγιές της Επανομής, 25 χιλιόμετρα νοτιοανατολικά της Θεσσαλονίκης, περιτριγυρισμένο από τους αμπελώνες του κτήματος Γεροβασιλείου. Η επικράτειά της καλύπτεται από διάφορες καλλιέργειες και οι λόφοι της καλύπτονται από ελιές και αμπέλια. Το κλίμα της Επανομής είναι μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια.

Το 1981 ο Ευάγγελος Γεροβασιλείου άρχισε να αναβιώνει 25 στρέμματα του οικογενειακού αμπελώνα και το 1986 έγινε η πρώτη οινοποίηση στο σύγχρονο οινοποιείο. Σήμερα, ο ενιαίος αμπελώνας του κτήματος καλύπτει περισσότερα από 1.000 στρέμματα και οριοθετείται από τρεις πλευρές με τη θάλασσα, σε απόσταση περίπου τεσσάρων χιλιομέτρων. Περιτριγυρισμένο από αμπελώνες, το οινοποιείο αποτελείται από τέσσερα κτίρια έκτασης 11.280 τετραγωνικών μέτρων, εκ των οποίων 500 τετραγωνικά μέτρα φιλοξενούν το μουσείο οίνου.

Η κατασκευή του πρώτου κτιρίου, επιφάνειας 4.600 τετραγωνικών μέτρων, ξεκίνησε το 1986 και ολοκληρώθηκε το 1999 μετά από πέντε διαδοχικές εργασίες. Εκεί στεγάζονται οι χώροι παραγωγής και εμφιάλωσης του οινοποιείου, τα διοικητικά γραφεία και το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου. Ο χώρος παραγωγής διαθέτει όλο τον σύγχρονο εξοπλισμό που απαιτείται



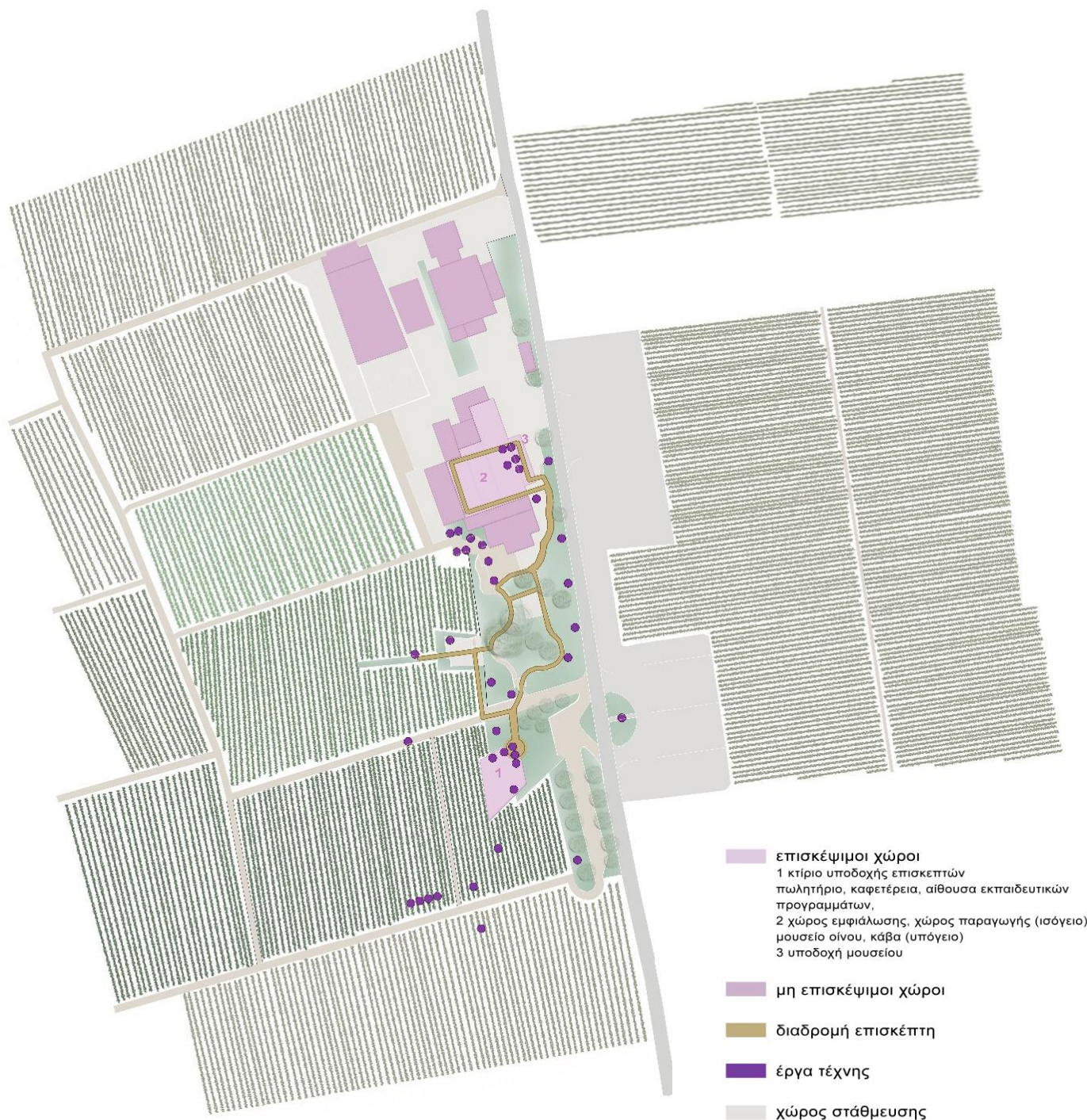
24 Τοπογραφικό διάγραμμα

για την παραγωγή κρασιού: εκραγιστήρες, πρέσες, ειδικές δεξαμενές προζύμωτικής κρυσταλλίωσης για λευκό κρασί, ανοξειδωτες δεξαμενές ζύμωσης για παραγωγή λευκού και κόκκινου κρασιού, δεξαμενές ζύμωσης δρυός για παραγωγή κόκκινου κρασιού και δεξαμενές σταθεροποίησης. Ο χώρος φαίνεται να έχει σχεδιαστεί για την άμεση υποδοχή των σταφυλιών και την ομαλή κυκλοφορία του χυμού του σταφυλιού σε ένα φυσικά δροσερό περιβάλλον. Χάρη στον προσανατολισμό, τη δόμηση, τα υλικά και την εκμετάλλευση του φυσικού φωτός, το οινοποιείο εξοικονομεί ενέργεια καθώς μειώνονται οι ανάγκες θέρμανσης, ψύξης και φωτισμού.

Ο ισόγειος χώρος συσκευασίας και αποθήκευσης είναι 3.500 τετραγωνικά μέτρα. Κατασκευάστηκε σε μια περίοδο δύο ετών από το 2006 έως το 2008 και είναι εξοπλισμένο για τη διαδικασία σήμανσης και συσκευασίας του εμφιαλωμένου κρασιού. Σε δύο υπόγειους χώρους ωρίμανσης και παλαίωσης, το εμφιαλωμένο κρασί «ξεκουράζεται» σε ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Το νέο κτίριο υποδοχής καλύπτει έκταση 680 τετραγωνικών μέτρων. Ολοκληρώθηκε το 2014, στεγάζει την υποδοχή επισκεπτών, το κατάστημα, το αναψυκτήριο και αίθουσες εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων. Το 2023 ολοκληρώθηκε μια δεύτερη αποθήκη υλικών συσκευασίας 2.500 τ.μ.



25 Αμπελώνες Γεροβασιλείου



Ο επισκέπτης περιηγείται στο Κτήμα διανύοντας μια κυκλική πορεία. Η ξενάγηση του δεν αφορά μόνο το μουσείο οίνου, αλλά και την περιήγηση στους αμπελώνες, στα έργα τέχνης και στους χώρους παραγωγής οίνου.

Ξεκινά από τον χώρο υποδοχής, έπειτα περνά από την υπαίθρια εξέδρα όπου μπορεί να περπατήσει ανάμεσα στους αμπελώνες και φτάνει στο μουσείο οίνου. Μετά την ξενάγηση, επισκέπτεται τους χώρους παραγωγής και την υπόγεια κάβα παλαίωσης οίνου. Στο τέλος καταλήγει στο αρχικό κτίριο όπου υπάρχει το πωλητήριο.

Οι χώροι της παραγωγής είναι επισκέψιμοι ακόμα και όταν είναι σε λειτουργία, με μικρές εξαιρέσεις, όταν οι εργασίες δεν είναι ασφαλείς για τους επισκέπτες (πχ στην αλκοολική ζύμωση το πάτωμα είναι πολύ γλιστερό κλπ.



1



2



3



4



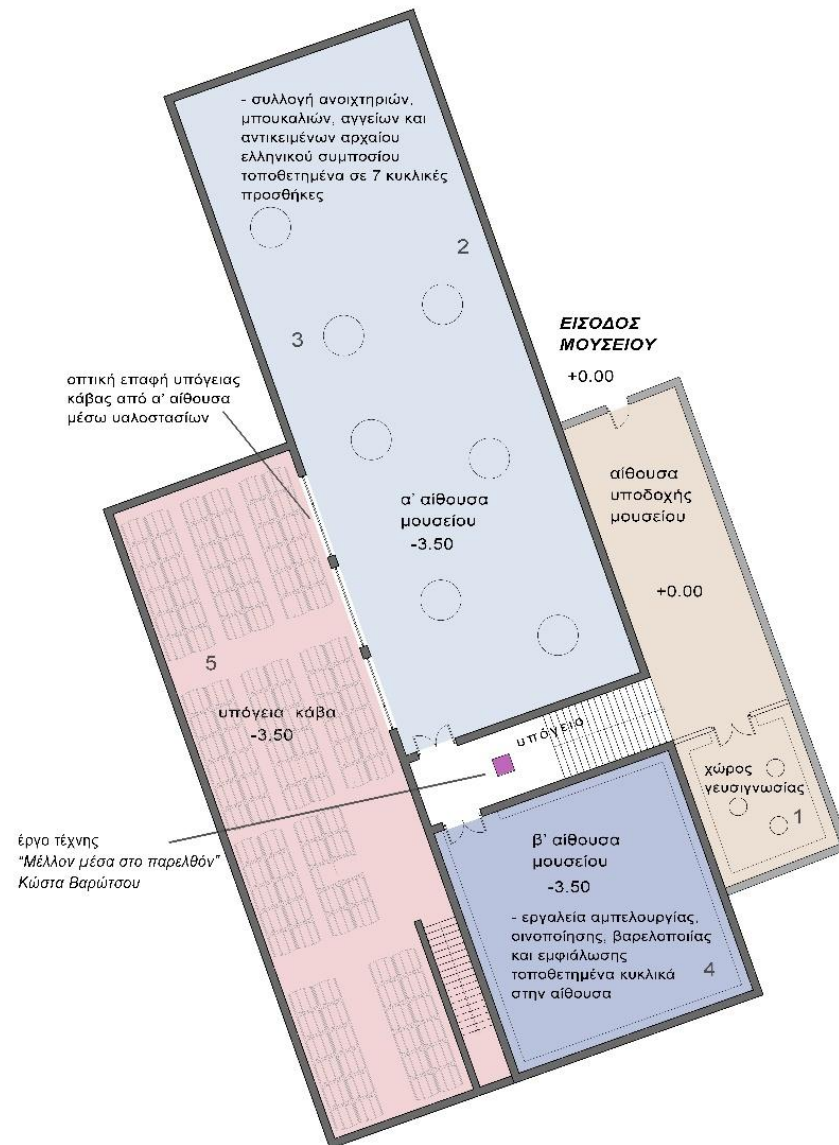
1. εξωτερική άποψη κτιρίου
υποδοχής επισκεπτών
2. α' αίθουσα μουσείου
3. β' αίθουσα μουσείου
4. υπόγεια κάβα

27 Μέρη που περιηγείται ο επισκέπτης

Το μουσείο

Ο Βαγγέλης Γεροβασιλίου συλλέγει από το 1976 εργαλεία οινοποίησης, εμφιάλωσης, αμπελουργίας, και βαρελοποιίας από όλο τον κόσμο. Η ιδιαίτερη ιδιωτική συλλογή του μουσείου αριθμεί περισσότερα από 2600 αντικείμενα και οφείλεται στην αγάπη του για την τέχνη και το κρασί. Εξάλλου το κρασί εδώ και χιλιάδες χρόνια, είναι συνυφασμένο με την τέχνη και με τον πολιτισμό. Περιλαμβάνει μοναδικά ανοιχτήρια από τον 18ο αιώνα, αποτελούν ορόσημα για την τεχνολογική εξέλιξη, την υψηλή αισθητική και τον κοινωνικό συμβολισμό. Σκοπός της συλλογής του η ανάδειξη της αμπελοοινικής κληρονομιάς. Έτσι δημιουργήθηκε το μουσείο κρασιού 500 τετραγωνικών μέτρων, που βρίσκεται στο κέντρο του οινοποιείου του κτήματος, στο υπόγειο δίπλα στα κελάρια παλαίωσης και στην αίθουσα γευσιγνωσίας. Τα εκθέματα του μουσείου περιλαμβάνουν δύο μεγάλες συλλογές: μια συλλογή από ανοιχτήρια, μπουκάλια, αγγεία και αντικείμενα από τα αρχαία ελληνικά συμπόσια και μια συλλογή από εργαλεία οινοποίησης, αμπελουργίας, εμφιάλωσης και βαρελοποιίας. Το έργο κατασκευής του μουσείου σχεδίασαν και υλοποίησαν η Ματούλα Σκαλτσά (μουσειολόγος) και ο Πάνος Τζώνος (αρχιτέκτονας), Καθηγητές Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης στη Μουσειολογία – Πολιτιστική Διαχείριση του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Το μουσείο διαρθρώνεται σε δύο αίθουσες, που η καθεμία περιλαμβάνει διαφορετικές θεματικές ενότητες. Αρχικά εξιστορείται ο δρόμος του κρασιού ανά τα χρόνια και γίνεται φανερό η ανάγκη χρήσης ειδικών αγγείων μεταφοράς. Υπάρχουν στο χώρο επτά κυκλικές προσθήκες, στις οποίες ομαδοποιούνται σπάνια ανοιχτήρια ως προς τη χρήση τους. Έπειτα, μοναδικά σκεύη διηγούνται τη σημασία του συμποσίου στην αρχαία Ελλάδα και αναλύεται η σπουδαιότητα του κρασιού διαχρονικά σε οικονομικό και κοινωνικό πλαίσιο. Τέλος, τα κινούμενα τρισδιάστατα σχέδια, οι εικόνες και τα κείμενα ζωντανεύουν την ανθρώπινη διαδικασία καλλιέργειας αμπελώνων και παραγωγής κρασιού. Το μουσείο βρίσκεται κοντά στους αμπελώνες, στο οινοποιεία και στις αίθουσες γευσιγνωσίας, ενισχύοντας την εμπειρία του επισκέπτη ανάλογα με την εποχή. Με αφετηρία την αφθονία των ερεθισμάτων και των πληροφοριών που προσφέρουν τα παραπάνω πραγματοποιούνται εκπαιδευτικά προγράμματα, ξεναγήσεις και διάφορες παράλληλες εκδηλώσεις εστιάζοντας σε διάφορες θεματικές, μελετημένα για όλες τις ηλικιακές ομάδες. Σημειώνονται περίπου 18.000 – 20.000 επισκέπτες ετησίως και παρατηρείται αύξηση 5-10% των επισκεπτών τα τελευταία χρόνια. Η κατασκευή του Μουσείου Οίνου και η υλοποίηση όλων των δραστηριοτήτων συμβάλλουν από κοινού στην καλλιέργεια της έννοιας του οίνου και του αμπελιού ως πολιτισμικό αγαθό και της σημασίας του σε κοινωνικό πλαίσιο, την εξοικείωση με το αμπέλι και τις οινοπαραγωγικές διαδικασίες¹⁹.

¹⁹ <https://www.gerovassiliou.gr/el>



1



2



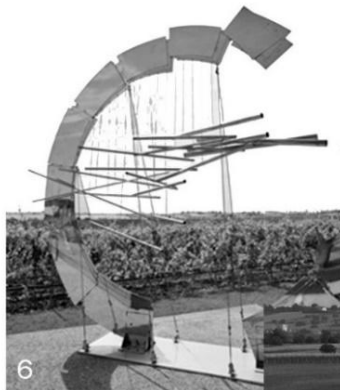
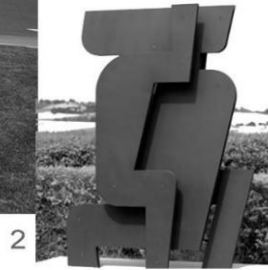
3



4



5



29 Κολάζ με έργα τέχνης του Κτήματος

1. Φοίνιξ, Renzogallo
2. Ερωτικό, Γιάννης Μόραλης
3. Ατομική Μεταφορά, Γιάννης Γαΐτης
4. Ισορροπιστής, Γιώργος Λάμπας
5. Φεγγάρι, Κώστας Βαρώτσος
6. Κυκλαδικό, Γιώργος Ζογγολόπουλος



30 Ανοιχτήρι από το μουσείο οίνου Γεροβασιλείου

Όλο το Κτήμα Γεροβασιλείου είναι ένα μουσείο, καθώς φιλοξενεί 40 έργα τέχνης.

3.2 οινοποιεία που καθρεφτίζουν την ιστορία του τόπου

Οτιδήποτε αποδίδει μια πληροφορία για το παρελθόν, είτε αφορά ένα κοινωνικό σύνολο είτε ένα χώρο, είναι δοχείο μνήμης και το αποκαλούμε μνημείο. Κτίρια του παρελθόντος απέκτησαν την ιδιότητα να συμβολίζουν και να αφηγούνται την ιστορία ενός τόπου. Το μνημείο φέρει αποτυπώματα και αποτελεί υλική κληρονομιά κοινών ενθυμήσεων. Ένας τέτοιος χώρος επιδιώκει την επικοινωνία του ανθρώπου με το παρελθόν και την ανάκληση της μνήμης μέσω της ανάδειξης κρυμμένων ποιοτήτων. Η ανάλυση της αρχιτεκτονικής του παρελθόντος με τα επιμέρους κοινωνικά, πολιτικά και καλλιτεχνικά χαρακτηριστικά ενός τόπου, μπορεί να αποτελέσει αντικείμενο όχι απλώς μίας ιστορικής διερεύνησης, αλλά να συνδιαμορφώσει προτάσεις για το μέλλον του. Αξιοποιώντας ως πρώτη ύλη τη δυναμική της ιστορίας και την ελκυστική επιρροή του παρελθόντος, οι αναπλάσεις μπορούν να αποτελέσουν έργα εμβληματικά, με νοηματικές προεκτάσεις που επανεγράφονται στο σύγχρονο αστικό σώμα ως δυναμικοί ελκυστές. Ο χώρος ανασχεδιάζεται με σκοπό να καλύψει τις νέες απαιτήσεις και συγχρόνως να ανακαλέσει συναισθήματα και αναμνήσεις από παρελθοντικά γεγονότα και να αποτελέσει μια διεγερτική εμπειρία που ανακινεί ερεθίσματα και συνειρμούς²⁰.

Σύμφωνα με τον J. Roos, αρχιτέκτονα και ακαδημαϊκό: «Το ταλέντο, η επιμονή, η περιέργεια, η εφευρετικότητα, η πνευματικότητα και ο σεβασμός για το προϋπάρχον είναι απαραίτητες αρετές για τον ερευνητή - αρχιτέκτονα που ασχολείται με υφιστάμενα αρχιτεκτονήματα. Η ανανοηματοδότηση απαιτεί μια στάση κατάλληλα προσαρμοσμένη στο υφιστάμενο και όχι ένα σχέδιο κατάλληλα προσαρμοσμένο στον αρχιτέκτονα»²¹.

²⁰ Μάντζιου, Α., & Χατζή Ροδοπούλου, Α. (2023)., *ReStart Σύνθεση με το προϋπάρχον*., Κάλλιπος, Ανοικτές Ακαδημαϊκές Εκδόσεις.

²¹ Roos, J. (2007), '' *Discovering the assignment: Redevelopment in practice* '' , Delft: VSSD.



3.2.1 achaia clauss, Πάτρα

Η περιοχή

Το οινοποιείο της Achaia Clauss βρίσκεται στο Πετρωτό Πάτρας και δημιουργήθηκε από τον Βαυαρό Gustav Clauss το 1861. Αρχικά αγόρασε έναν αμπελώνα μόλις 60 στρεμμάτων και δημιούργησε το Κάστρο-Οινοποιείο, το οποίο διατηρείται μέχρι σήμερα και παράγει οίνο από το 1861.



32 Απεικόνιση της Achaia Clauss



33 Χώρος υποδοχής επισκεπτών

Ιστορική αναδρομή

Το 1854 ο Βαυαρός Γουσταύος Κλάους ίδρυσε την πρώτη κοινότητα παραγωγής κρασιού στην Ελλάδα. Παρείχε την ευκαιρία σε όλους τους κάτοικους του χωριού να ζουν, να εργάζονται και να εξελίσσονται, κατασκευάζοντας ένα οικιστικό συγκρότημα με πύργους καθεδρικών ναών σε σχήμα καμπαναριού, δημιουργώντας στον κεντρικό πυρήνα ένα μικρό οινοποιείο. Με το πέρασμα των χρόνων, το μικρό οινοποιείο μετατράπηκε σε ένα πλήρες οινικό συγκρότημα. Η πρώτη φύτευση των αμπελώνων από τον Γουσταύο Κλάους γίνεται το 1861 και το 1873 δημιουργείται το βαθυπόρφυρο, επιδόρπιο και γλυκό κρασί, η Μαυροδάφνη. Η Δεμέστιχα εμφανίζεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα το 1899 από τον Κλάους, από τη σοδειά των αμπελώνων από τις ορεινές πλαγιές των Καλαβρύτων. Ο Κλάους μετέδωσε στους διαδόχους του έργου του την παράδοση, την αγάπη και την εκτίμηση για τη γη και τον τόπο που τον υποδέχτηκε.

Το 1919 η Achaia Clauss πέρασε σε ελληνικά χέρια. Οι οινοποιητικές εγκαταστάσεις και οι τεχνικές μέθοδοι άρχισαν σταδιακά να εκσυγχρονίζονται, ενώ το παραδοσιακό μέρος της οινοποίησης διατηρήθηκε. Ο στόχος της Achaia Clauss ήταν η ανάδειξη και η αξιοποίηση των κρυμμένων μυστικών του Ελληνικού αμπελώνα. Η εταιρεία του Κλάους ασχολήθηκε κυρίως με την παραγωγή οίνων, κονιάκ, βερμούτ και Μαυροδάφνης.

Θεσμός του Οινοτουρισμού και 'Ανοιχτές Πόρτες'

Οι σύγχρονοι οινοτουριστικοί θεσμοί και οι «ανοιχτές πόρτες» ήταν τρόπος ζωής και συμπεριφοράς για την Achaia Claus από το 1885. Ο θεσμός του οινοτουρισμού ιδρύθηκε στην Ελλάδα το 1885 με πρώτη επισκέπτη, την αυτοκράτειρα Ελισάβετ της Αυστροουγγαρίας, η οποία υπέγραψε πρώτη το βιβλίο επισκεπτών, ένα ακόμη θεσμό που ίδρυσε ο Κλάους και συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Επιπλέον, από εκείνη την ημέρα το οινοποιείο «άνοιξε τις πόρτες του» στην τοπική κοινωνία. Σήμερα, συνεχίζει να οινοποιεί και να δημιουργεί νέες σειρές κρασιών, στοχεύοντας όχι μόνο να αποφέρει οικονομικά οφέλη στα μέλη της αλλά και να δημιουργήσει βιωματικές εμπειρίες σχετικά με το κρασί, τον πολιτισμό και την καλλιτεχνική εμπειρία²².

²² Αρχείο Achaia Clauss

Το οινοποιείο

Στο οινοποιείο ιδρύθηκε μια πολυπολιτισμική κοινωνία Γερμανών, Ιταλών, Μαλτέζων και Ελλήνων, και για την κάλυψη των αναγκών τους, εκτός από κατοικίες και ένα σχολείο, χτίστηκαν δύο εκκλησίες. Η Ορθόδοξη Εκκλησία του Αγίου Θωμά και η Καθολική Εκκλησία της Αγίας Άννας εξακολουθούν να λειτουργούν τακτικά σήμερα. Το οινοποιείο που ίδρυσε ο Κλάους ήταν εξαρχής εξωστρεφές προς την κοινωνική και οικονομική ζωή της Πάτρας και τη διεθνή κοινότητα. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα οι πόρτες του να είναι πάντα ανοιχτές, τόσο σε Έλληνες όσο και σε ξένους.

Σήμερα, το πρώτο οινοποιείο και η έπαυλη Κλάους φιλοξενούν εκθεσιακούς χώρους με παλιά μηχανήματα και εργαλεία. Επισκέψιμα μέρη, εκτός από τους μουσειακούς χώρους είναι ο χώρος υποδοχής, το πωλητήριο και το αυτοκρατορικό κελάρι. Ενώ, οι κατοικίες του κτήματος, οι τσιμεντένιες δεξαμενές, ο χώρος παραγωγής και παλαίωσης οίνου και δεν είναι επισκέψιμοι χώροι για το κοινό.



Χαρακτηριστικό αρχιτεκτονικό στοιχείο είναι οι δίριχτες κεραμοσκεπές σχεδόν σε όλα τα κτίρια του συγκροτήματος. Νοτιοανατολικά του κτήματος στεγάζονται οι χώροι παραγωγής οίνου, με άμεση και εύκολη πρόσβαση από τους αμπελώνες. Βασικό στοιχείο του βιομηχανικού χαρακτήρα του οινοποιείου αποτελούν οι μεγάλες τσιμεντένιες δεξαμενές, χρησιμοποιούνται για τη ζύμωση και την αποθήκευση του κρασιού και βρίσκονται στο βόρειο τμήμα του συγκροτήματος, μέσα σε ένα περικλειστο ασκεπές κτίσμα. Η τοποθέτησή τους σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές στέγες δημιουργεί έναν ενδιαφέροντα διάλογο ανάμεσα στο βιομηχανικό χαρακτήρα και την παραδοσιακή αρχιτεκτονική. Η κεντρική αυλή του κτήματος συμβάλλει στην κυκλοφορία των οχημάτων για μεταφορά των προϊόντων ή σε διάφορες δραστηριότητες για τους επισκέπτες του κτήματος. Επιπλέον, η φύτευση που πλαισιώνει το συγκρότημα προσφέρει μια ισορροπία ανάμεσα στο βιομηχανικό και το φυσικό στοιχείο, συμβάλλοντας στη γενικότερη εικόνα του χώρου ως οινοποιείο που παραδοσιακά συνδέεται με τη γη και τη φύση.

Από τη δεκαετία του '90 έως το 2000 έγιναν σε όλα τα κτίρια αντικαταστάσεις ή συντηρήσεις κεραμοσκεπών και ενίσχυση τοιχοποιιών. Τα γραφεία διοίκησης και ο χώρος οινοποίησης ανοικοδομήθηκαν τη δεκαετία του '70 και όλο το κτιριακό συγκρότημα ανακηρύχθηκε διατηρητέο.



35 Απεικόνιση οινοποιείου

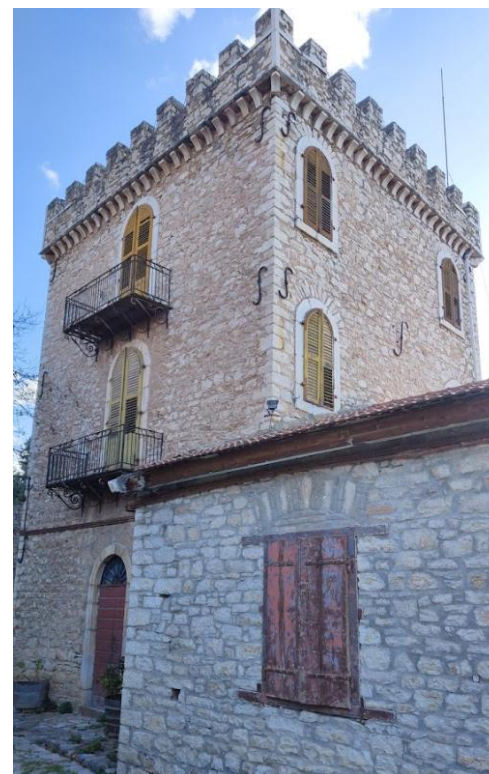
Οι χώροι του οινοποιείου

Ο ένας από τους τρεις πύργους βρίσκεται στην είσοδο του κτήματος, χαρακτηριστικό στοιχείο του είναι τα στενά και κατακόρυφα παράθυρα του, τα οποία δηλώνουν συμμετρία και άμυνα. Επίσης, στο ανώτερο τμήμα του διακρίνονται αμυντικές οδοντώσεις, οι οποίες χρησιμοποιούνταν σε κάστρα για την προστασία από επιθέσεις.

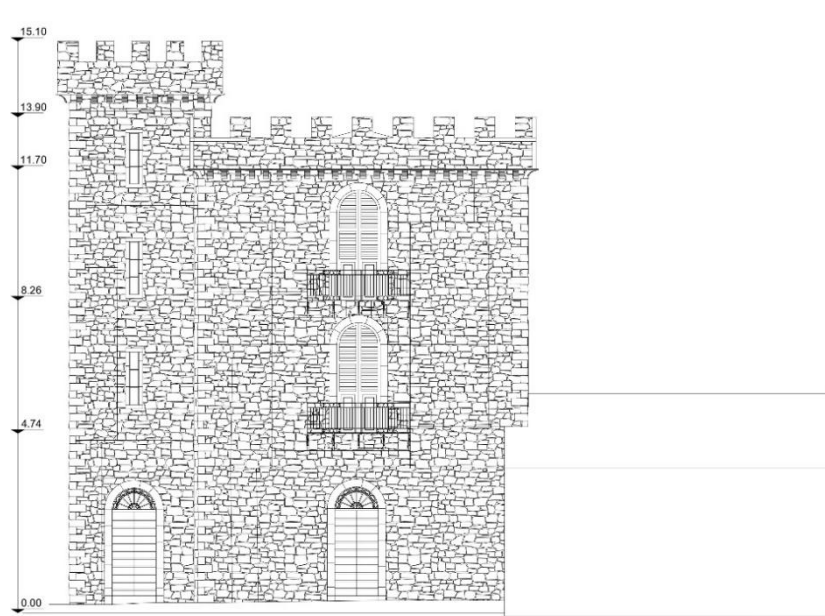
Οι κατοικίες του κτήματος βρίσκονται δίπλα στον πύργο και υπάρχει πρόσβαση από το δεύτερο και τρίτο επίπεδο του. Τα παράθυρα με το αψιδωτό σχήμα, τα παντζούρια και τα μπαλκόνια φανερώνουν την οικιστική του χρήση. Τα διακοσμητικά των παραθύρων συνδυάζουν λειτουργικά και αισθητικά χαρακτηριστικά που ενισχύουν την αίσθηση ενός μεσαιωνικού κτιρίου προσαρμοσμένου στις αστικές απαιτήσεις μιας νεότερης εποχής. Το μεγάλο τους ύψος των παραθύρων ενισχύει την αίσθηση επιβλητικότητας.



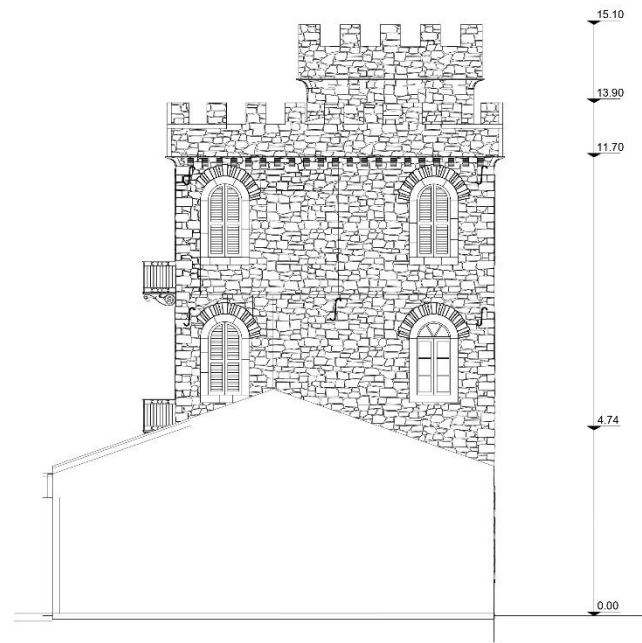
36 Ο πύργος στην είσοδο του κτήματος



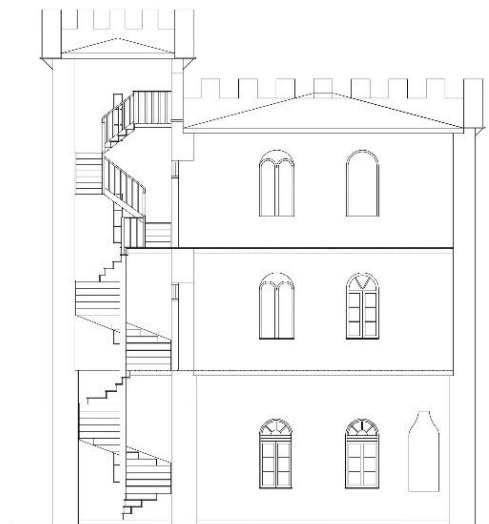
37 Κατοικίες του κτήματος, δίπλα στον πύργο



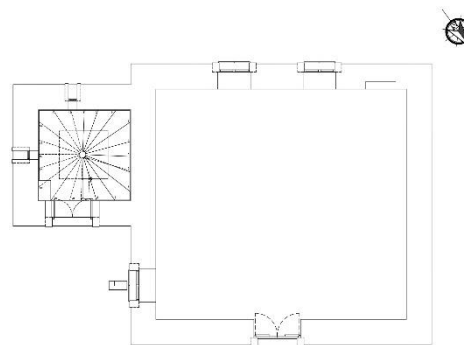
38 Βορειοανατολική όψη πύργου



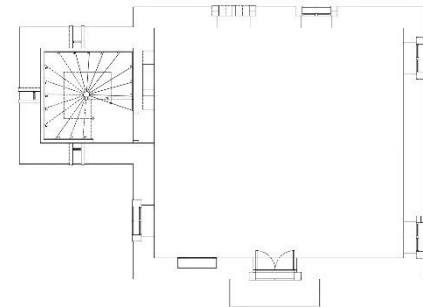
39 Βορειοδυτική όψη πύργου



40 Τομή



41 Κάτοψη ισογείου



42 Κάτοψη ορόφου

Κάβα Δανιηλίδος

Τη δεκαετία του 1980 μετονομάστηκε σε Κάβα Δανιηλίδος, προς τιμήν της Δανιηλίδος, αρχόντισσας της Πάτρας (9ος αιώνας μ.Χ.) που ήταν η πρώτη γυναίκα οινοποιός και μάλιστα προμήθευε κρασί στον τότε αυτοκράτορα. Το κτίριο της Κάβας Δανιηλίδος βρίσκεται δίπλα στον λεγόμενο Πύργο των Ληστών, που θεωρείται ο καλύτερα προστατευμένος πύργος από ληστές εκείνης της εποχής. Το κτήριο είναι λιθοκτιστο, αποτελείται από υπόγειο, ισόγειο και όροφο, με απλό κυβικό σχήμα και τετράριχτη κεραμοσκεπή. Στο βορειοανατολικό άκρο του, υπάρχει επίσης επιπρόσθετος πέτρινος πύργος, το εσωτερικό του οποίου επικοινωνεί με όλο το κτίριο και περιέχει αναπαράσταση του γραφείου του Γ. Κλάους. Στα χρόνια μετά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο, ο όροφος του κτιρίου διαιρέθηκε σε διαμερίσματα και χρησιμοποιήθηκε σαν κατοικία οικογενειών εργαζομένων στο οινοποιείο.

Τέλος, το υπόγειο χρησιμοποιήθηκε σαν κελάρι παλαίωσης κρασιών - και για πολλά χρόνια κονιάκ - ενώ, κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, χρησίμευσε σαν καταφύγιο των κατοίκων του Κτήματος κατά τις ώρες των βομβαρδισμών.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το ισόγειο επικοινωνεί με το παρακείμενο «Ισπανικό κελάρι», του οποίου το ένα άκρο συνδέεται με το Θεοδώρειο και το άλλο με το παρακείμενο αρχοντικό του τότε οινοποιού Ιακώβου Κλίπφελ. Η Κάβα φιλοξενεί περιστασιακές εκδηλώσεις, γευσιγνωσίες και, για περισσότερο από μισό αιώνα, φιλοξενεί το πωλητήριο κρασιών, προϊόντα του οινοποιείου και αξεσουάρ οίνου. Το κτίριο που σήμερα στεγάζει την Κάβα, είναι κτίσμα της δεκαετίας του 1870 που άλλαξε χρήσεις και ιδιοκτήτες με τα χρόνια.



43 Εσωτερική άποψη Κάβα Δανιηλίδος

Αυτοκρατορικό κελάρι



44 Είσοδος στο αυτοκρατορικό κελάρι

Το κελάρι είναι ένα από τα παλαιότερα κτίσματα της Achaia Clauss και βρίσκεται στην καρδιά του οικισμού. Κατασκευάστηκε στα τέλη της δεκαετίας του 1870 με σκοπό την παλαίωση και διατήρηση της μαυροδάφνης. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του είναι ότι κάποια από τα βαρέλια που περιέχει, γεμάτα με παράδοση και παλαιωμένη Μαυροδάφνη, είναι αφιερωμένα από τον Γουσταύο Κλάους και τους διαδόχους του σε σημαντικές προσωπικότητες, που έχουν επισκεφθεί το Οινοποιείο, οι οποίες είχαν επιρροή στις τέχνες, στον αθλητισμό, στην πολιτική και στην εκκλησία. Η αφετηρία της παράδοσης αυτής, ήταν το 1885, με την επίσκεψη της Πριγκίπισσας Σίσσυ της Αυστροουγγαρίας. Προς τιμήν της, ο Γουσταύος Κλάους ονόμασε το κελλάρι αυτό “Αυτοκρατορικό Κελλάρι”. Το κελάρι είναι ένα τρίκλιτο λιθόκτιστο και λιθόστρωτο κτίριο με δίρριχτη κεραμοσκεπή σε κάθε κλίτος. Το κελάρι είναι ένα τρίκλιτο πέτρινο κτίριο με πέτρινο δάπεδο και δίρριχτη κεραμοσκεπή σε κάθε κλίτος. Χάρη στον επιλεγμένο προσανατολισμό και τη θέση των ανοιγμάτων, τα οποία προστατεύονται από τα γειτονικά κτίρια, διατηρούνται σχετικά σταθερές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας στο εσωτερικό του κτιρίου.

Η μαυροδάφνη αποθηκεύεται αποκλειστικά σε μεγάλα δρύινα βαρέλια, τα οποία κατασκευάστηκαν από ξύλο δρυός Ίστριας μεταξύ 1880 και 1890 στην Τεργέστη, τότε τμήμα της Αυστροουγγαρίας. Παραμένουν έως σήμερα από το 1882 στην ίδια θέση, γεμάτα με Μαυροδάφνη. Επιπλέον, υπάρχει μαυροδάφνη από το 1896, τη χρονιά των πρώτων σύγχρονων Ολυμπιακών Αγώνων. Στην επέτειο των Ολυμπιακών Αγώνων του 2004, έγινε μια μοναδική συλλεκτική εμφιάλωση από αυτό το βαρέλι, με την παραγωγή μόνο 108 φιαλών, όσες και τα χρόνια ανάμεσα στις δύο Ολυμπιάδες της Αθήνας.

Αναπτύσσονται σε δύο ή τρεις σειρές κατά μήκος κάθε κλίτους, τοποθετημένα κάθετα ως προς τον κύριο άξονα του κλίτους. Τα βαρέλια κάθε στοίχου, στηρίζονται σε δυο παράλληλα ξύλινα δοκάρια και σταθεροποιούνται με ξύλινες σφήνες. Το σύστημα στήριξης δοκάρια-σφήνες και τα βαρέλια παραμένουν αμετακίνητα από τον 19ο αιώνα έως τις μέρες μας. Τα βαρέλια είναι χαραγμένα με σκηνές από την ελληνική μυθολογία που σχετίζονται με το κρασί και άλλα θέματα. Μερικά από αυτά τα βαρέλια είναι επίσης αφιερωμένα σε πρόσωπα της πολιτικής, της τέχνης και της επιστήμης σε διάφορες εποχές.

Στο Αυτοκρατορικό κελάρι υπάρχουν συνολικά 167 βαρέλια Μαυροδάφνης, 30 εκ των οποίων είναι αφιερωμένα και 4 παρουσιάζουν σκηνές από την Ελληνική Μυθολογία. Οι τρεις αναπαραστάσεις (του μύθου του Διονύσου και των Τυρρηνών πειρατών, του Ηρακλή που δέχεται το κέρασμα της θεάς Αθηνάς και του Διονύσου που δέχεται το κέρασμα της συζύγου του Αριάδνης) έχουν φιλοτεχνηθεί από το ξυλογλύπτη Νικόλαο Στεφανίδη το 1967, 1968 και 1969 αντίστοιχα. Η τέταρτη αναπαράσταση (Σάτυρων που πατούν σταφύλια) ήταν από άγνωστο ξυλογλύπτη στο Αιγαίο.



45 Βαρέλι παλαιωμένης Μαυροδάφνης με αναπαράσταση αρχαίου μύθου με τον Θεό Διόνυσο να μετατρέπει την θάλασσα σε κρασί και το πλήρωμα σε δελφίνια.



46 Βαρέλι με μαυροδάφνη



47 Η έπαυλη Κλάους

Η Κάβα Κλάους έχει επιφάνεια 11.500 τμ., στο υπόγειο στεγάζει τους χώρους οινοποίησης και εμφιάλωσης και στο ισόγειο τις αποθήκες.

Η Έπαυλη Κλάους χρονολογείται περίπου στο δεύτερο μισό του 19^{ου} αιώνα, είναι ένα από τα πιο ιστορικά κτίρια στην περιοχή της Achaia Clauss και βρίσκεται στην νοτιοανατολική της πλευρά. Έχει μεγάλες σάλες, βεράντα και πανοραμική θέα στους αμπελώνες του κτήματος. Σήμερα, διάφορες κατηγορίες συλλεκτικών αντικειμένων αποθηκεύονται και εκτίθενται στο ισόγειο της.

Το εκκλησάκι του Αγίου Θωμά είναι πετρόχτιστο, μονόχωρο, βασισμένο στο πρότυπο των απλών εξωκκλησίων, με δίρριχτη κεραμοσκεπή και λιτό καμπαναριό πάνω από την είσοδο. Διαθέτει δάπεδο με πέτρα και ξύλινο τέμπλο με την απλή μορφή των λαϊκών έργων του 19ου αιώνα. Ο ναός λειτουργεί έως σήμερα από το 1879.

Ο ναός της Αγίας Άννας χτίστηκε το 1927, είναι μονόχωρος, με κεραμοσκεπή και στο βορειοανατολικό άκρο του είναι το καμπαναριό. Το δάπεδο του είναι στρωμένο με γαλλικό πλακάκι. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο ναός είναι προσανατολισμένος προς την Δύση, σε αντίθεση από την συνήθη πρακτική των ναών, με προσανατολισμό προς την Ανατολή²³.

Το πρώτο οινοποιείο σήμερα φιλοξενεί τον μουσειακό χώρο με παλιά μηχανήματα και εργαλεία²⁴.

²³ <https://www.achaiaclauss.gr/?lang=en>

²⁴ Ροδούλα Σταθάκη – Κούμαρη (2011), ‘‘Η οινοποιός εταιρεία «ΑΧΑΙΑ» και τα χειροποίητα βαρέλια της’’, Πάτρα, Ιδιωτικές εκδόσεις

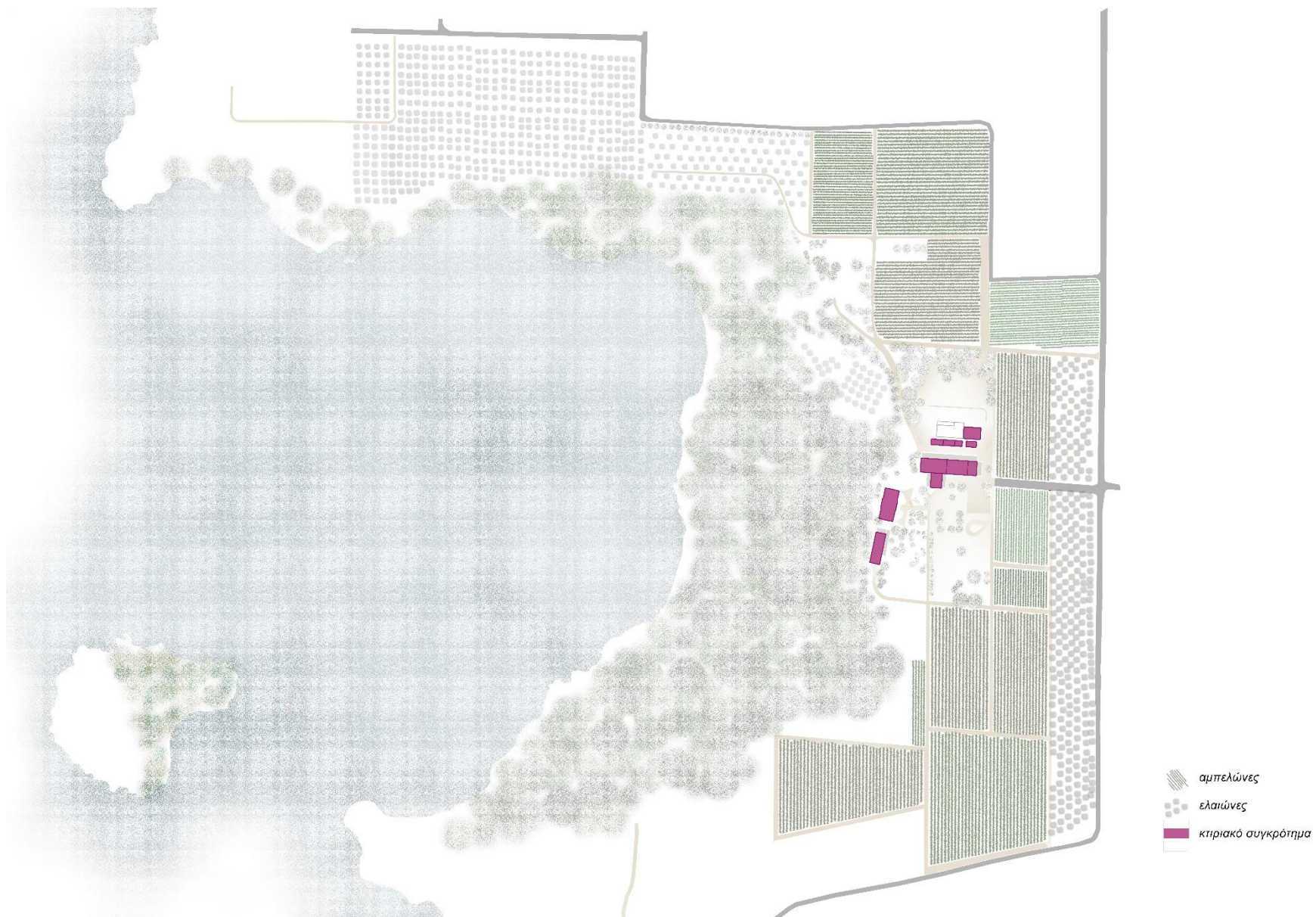
Λίγο ακόμα καὶ τὸ παλιὸ αὐτὸ ξύλο
Τ' ἄδειο ποὺ τὸ καταφρονᾷς
Θ' ἀναστηθῇ μὲ χῶμα
Καὶ θὰ πλυθῇ μὲ φύλλα
Θα ῥθει μιὰν ὥρα ἀρίφνητος
Καρπὸς νὰ τὸ μεστώσει
Μελίχρωμα σταφύλια...

Κ. Παλαμᾶς
Περιοδικό Achaia Clauss, Σεπτεμβρίου 1977

3.2.2 κτήμα Μερκούρη, Κορακοχώρι Ηλείας

Η περιοχή

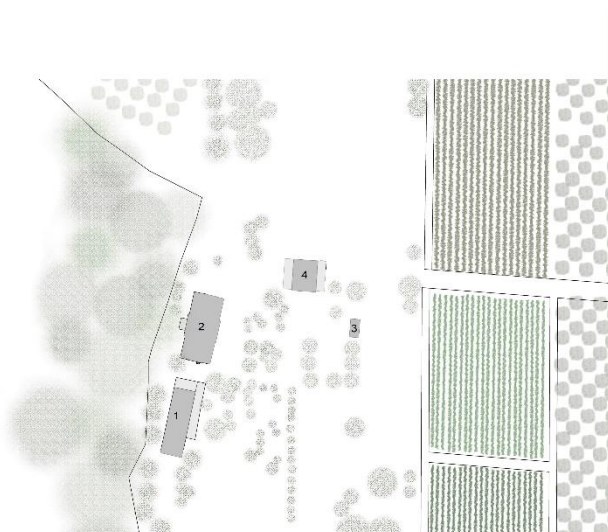
Το Κτήμα Μερκούρη βρίσκεται στο Καροκοχώρι της Δυτικής Πελοποννήσου, 32 χλμ. από την Αρχαία Ολυμπία. Πρόκειται για ένα μεγάλο, αρχαίο αγρόκτημα με 140 χρόνια ιστορίας παραγωγής κρασιού, ελαιολάδου και παλαιότερα κορινθιακής σταφίδας. Το κτήμα καταλαμβάνει μια περίπου ορθογώνια περιοχή που οριοθετείται στα δυτικά από τον όρμο «Χορταΐς», δύο μικρά ακρωτήρια εκατέρωθεν, τη βραχονησίδα «Κόρακας» στην είσοδο του κόλπου και το Ιόνιο Πέλαγος. Αποτελείται από ένα επίπεδο στο οποίο αναπτύσσονται αμπέλια, ελαιώνες, κτίρια του οινοποιείου και οικογενειακές κατοικίες και μια πλαγιά που εκτείνεται προς τη θάλασσα και καλύπτεται από κυπαρίσσια, βελανιδιές, κέδρους, πουρνάρια, δάφνες, πικροδάφνες, μυρτιές, πλατάνια, αρωκάρια και πολλά άλλα δέντρα και φυτά. Χάρη στο εύφορο έδαφος και το υγρό αλλά ήπιο κλίμα της δυτικής Ελλάδας, το κτήμα Μερκούρη περιβάλλεται από πλούσια χλωρίδα και πανίδα και δεκάδες είδη δέντρων, θάμνων και φυτών.



48 Τοπογραφικό διάγραμμα

Ιστορική Αναδρομή

Το 1864 ο Θεόδωρος Μερκούρης αγοράζει το πρώτο κομμάτι γης και η φύτευση του πρώτου αμπελώνα χρονολογείται από το 1870. Μετά από 66 χρόνια, το 1930, ο Λεωνίδας Θ. Μερκούρης κατασκευάζει ένα σύγχρονο οινοποιείο, με υπόγειες δεξαμενές χωρητικότητας 300 τόνων, το οποίο λειτουργούσε μέχρι το 1960. Η τρίτη και η τέταρτη γενιά της οικογένειας ξεκίνησαν το 1980 μια νέα, συστηματική προσπάθεια παραγωγής τυποποιημένων κρασιών ώστε να αναβιώσουν τις οινοπαραγωγικές δραστηριότητες του κτήματος. Στο πλαίσιο των εργασιών αυτών ανακατασκευάστηκαν, εκσυγχρονίστηκαν και επεκτάθηκαν οι παλιές εγκαταστάσεις του οινοποιείου, αντικαταστάθηκε ο μηχανολογικός εξοπλισμός με σύγχρονα μηχανήματα οινοποίησης και οι αμπελώνες ανανεώθηκαν και επεκτάθηκαν, με νέες φυτείες.



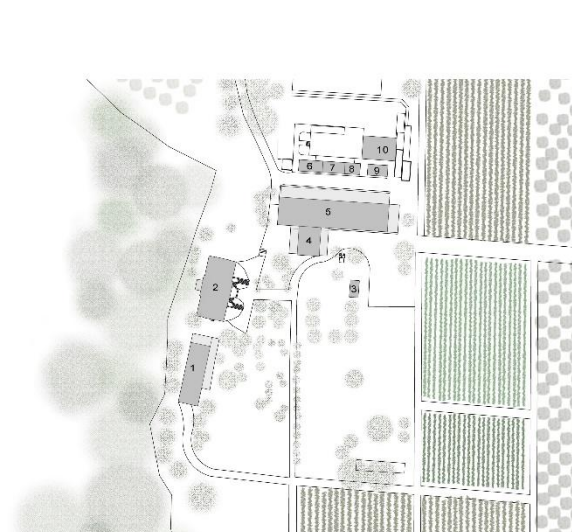
1864

- 1 πρώτο οινοποιείο
- 2 κατοικία από το 1870
- 3 κοτέτσι
- 4 κατοικία έως το 1870, μετέπειτα αποθηκευτικός χώρος



1930

- 1 στάβλοι και βοηθητικός χώρος
- 2 κατοικία (όροφος) χώρος αποθήκευσης (ισόγειο)
- 3 κοτέτσι
- 4 αποθηκευτικός χώρος
- 5 νέο οινοποιείο



1980 έως σήμερα

- 1 λαογραφικό μουσείο (παλιών εργαλείων)
- 2 κατοικία έως 2000
- 3 χωρίς χρήση
- 4 χώρος εκδηλώσεων
- 5 οινοποιείο
- 6 κοιτώνας
- 7 αποθηκευτικός χώρος
- 8 οινοποιητές
- 9 οινοποιητές
- 10 αποθήκη έτοιμων προϊόντων

Αμπελώνες

Οι αμπελώνες του κτήματος περιβάλλουν τις κατοικίες της οικογένειας και επεκτείνονται σε δύο ακόμη κοντινές τοποθεσίες. Καταλαμβάνουν έκταση περίπου 160 στρεμμάτων. Καλλιεργούνται περισσότερες από δεκαπέντε ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, παλαιότερες και νεότερες, μερικές από αυτές ερυθρής οινοποίησης είναι η Refosco, η Μαυροδάφνη και το Αγιωργίτικο. Επίσης ερυθρές ποικιλίες είναι το Syrah και το Mourvedre από τη Γαλλία και το Negroamaro από την Ιταλία. Λευκές ποικιλίες που παράγονται στο κτήμα είναι το Ασύρτικο και Ρομπόλα και Viognier από τη Γαλλία.

Κτιριακές εγκαταστάσεις

Στο χώρο του κτήματος υπάρχει η οικία της οικογένειας, οι κτιριακές εγκαταστάσεις του οινοποιείου, οι υπόγειες κάβες, η παλιά ταβέρνα και οι στάβλοι, που σήμερα στεγάζουν το μικρό λαογραφικό μουσείο και το εκκλησάκι του κτήματος.



50 Νότια όψη κτήματος Μερκούρη

Η κατοικία της οικογένειας

Η αγροτική έπαυλη της οικογένειας είναι ένα κτίριο ιταλικής αρχιτεκτονικής μορφολογίας, κατασκευασμένο στα έτη 1878-1880 σύμφωνα με σχέδια που αποδίδονται σε άγνωστο αρχιτέκτονα. Διακρίνονται η διώροφη δομή του με λιθόκτιστους τοίχους και κεραμοσκεπή, όπου ο κύριος χώρος της κατοικίας βρίσκεται στον επάνω όροφο, ενώ το ισόγειο χρησιμοποιείται για βοηθητικούς και αποθηκευτικούς χώρους. Η όψη του είναι αυστηρή και συμμετρική, με ένα κλιμακοστάσιο με δύο βραχίονες στην ανατολική όψη και μια βεράντα στη δυτική, που προσφέρει θέα προς το δάσος, τον όρμο και το Ιόνιο Πέλαγος.



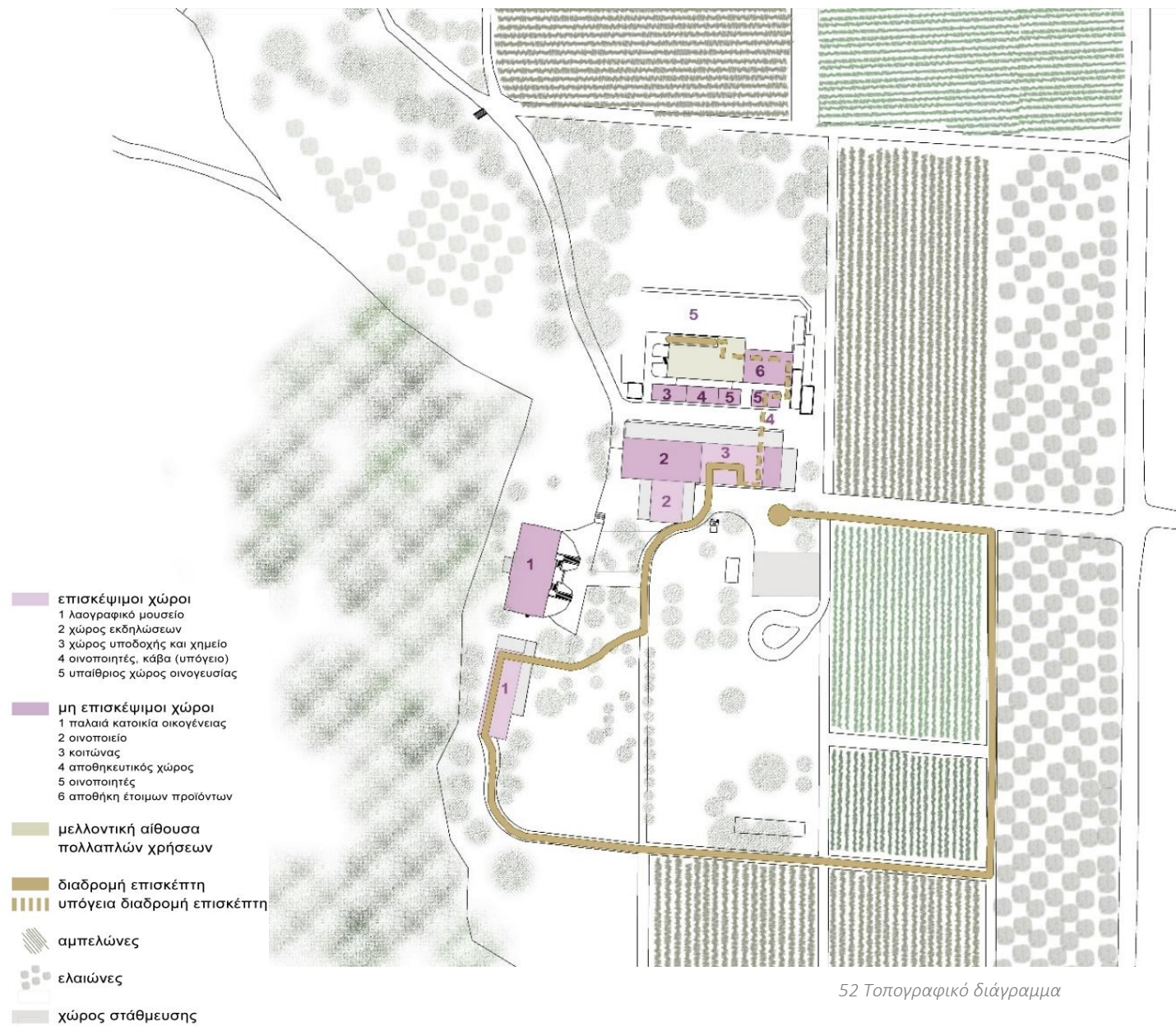
51 Όψη κατοικίας οικογένειας

Το κτιριακό συγκρότημα του οινοποιείου

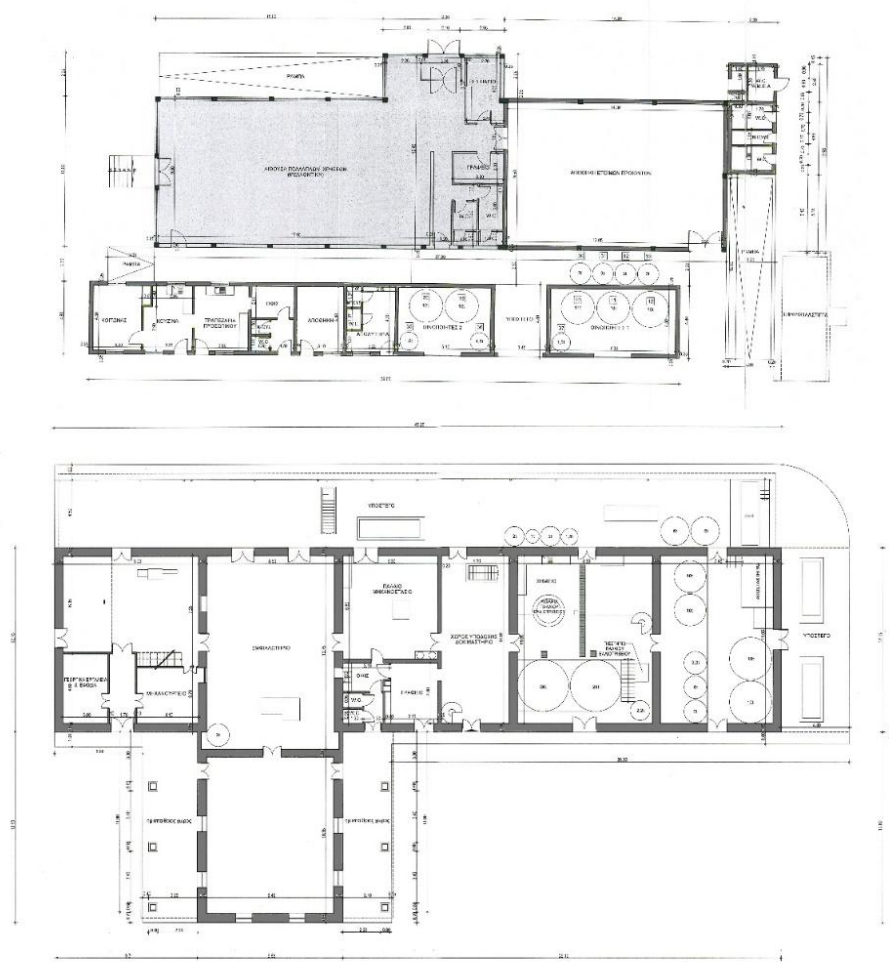
Το κτήμα αποτελείται από ισόγεια πέτρινα κτίρια που βρίσκονται σε επαφή μεταξύ τους, επικαλυπτόμενα από δίρριχτες ξύλινες στέγες. Το παλαιότερο κτίσμα, κατασκευασμένο το 1874, ήταν η αρχική κατοικία της οικογένειας και αργότερα φιλοξενούσε τους εργαζόμενους του κτήματος. Στη συνέχεια, κατασκευάστηκαν τα υπόλοιπα κτίρια, τα οποία στο παρελθόν στέγασαν το παλιό οινοποιείο, το ελαιοτριβείο, τη σταφιδαποθήκη, το ξυλουργείο και το αποστακτήριο. Σήμερα, όλοι αυτοί οι χώροι έχουν ανακαινιστεί και περιλαμβάνουν νεότερες προσθήκες, ενσωματώνοντας λειτουργικά το εκσυγχρονισμένο οινοποιείο της Εταιρείας. Στους χώρους αυτούς βρίσκεται ο χώρος υποδοχής των επισκεπτών, τα γραφεία διοίκησης, το χημείο, το εμφιαλωτήριο, ο χώρος συσκευασίας και αποθήκευσης και οι χώροι παραγωγής. Ο παλαιός εξοπλισμός διατηρήθηκε ως έκθεμα μουσείου, ενώ μια παλιά υπόγεια δεξαμενή κρασιού μετατράπηκε σε μικρή αίθουσα γευσιγνωσίας. Τα κτίρια αυτά έχουν πρόσφατα συμπληρωθεί από το κτίριο οινοποιητών και την αποθήκη οινοποιητικών προϊόντων.

Οι υπόγειες κάβες

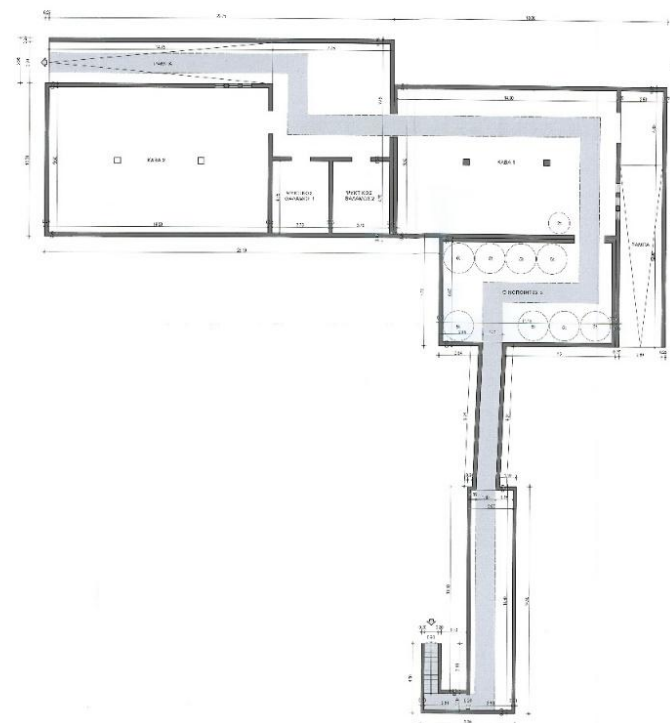
Στις υπόγειες κάβες συνολικής επιφάνειας 650 τετραγωνικών μέτρων, οι οποίες συνδέονται μεταξύ τους αλλά και με το κεντρικό κτίριο του οινοποιείου, ωριμάζει ο ερυθρός οίνος σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και παλαιώνουν οι γεμάτες φιάλες πριν την κατανάλωση. Σημαντικό στοιχείο της σύνθεσης των κτισμάτων είναι η υπόγεια σύνδεση του οινοποιείου με τους οινοποιητές, τις κάβες και τους ψυκτικούς θαλάμους. Αυτή η σύνδεση διευκολύνει την μεταφορά του μούστου στους οινοποιητές και στους ψυκτικούς θαλάμους και ταυτόχρονα προσφέρει βιωματική εμπειρία στους επισκέπτες.



52 Τοπογραφικό διάγραμμα



53 Κάτοψη ισογείου και υπογείου οινοποιείου



Το μικρό μουσείο

Τα παλιά αγροτικά εργαλεία και τα μηχανήματα του κτήματος φιλοξενούνται στους παλιούς στάβλους, που έχουν μετατραπεί σε μικρό λαογραφικό μουσείο. Εκεί εκτίθενται διάφορα αντικείμενα που σχετίζονται με την καλλιέργεια του αμπελιού, της κορινθιακής σταφίδας και της ελιάς, καθώς και τα προϊόντα τους, παρουσιάζοντας την αγροτική ιστορία, τις δραστηριότητες του κτήματος και των ανθρώπων που εργάζονταν σε αυτό.

Ο ναός

Ο μικρός ναός βρίσκεται κοντά στο μουσείο και περιβάλλεται από τον οπωρώνα. Κατασκευάστηκε την περίοδο του μεσοπολέμου, ακολουθώντας τη λιτή μοντερνιστική αρχιτεκτονική μορφολογία της εποχής. Χαρακτηριστικό είναι το τέμπλο του από πέτρες της θάλασσας που συνορεύει με το κτήμα.





55 Οινοποιός στη διαδικασία οινοποίησης

3.3 η ζύμωση της τέχνης



56 Château Mouton Rothschild με ετικέτα ζωγραφισμένη από τον Pablo Picasso (1973)

Η τέχνη μπορεί να προσδιοριστεί μέσω της χειρωνακτικής εργασίας του καλλιτέχνη, ο οποίος έχει ως στόχο να δώσει “μορφή” στο οραμά του. Ταυτόχρονα το αποτέλεσμα αυτής της εργασίας το οποίο αποτελεί τις περισσότερες φορές την προσωπική και συναισθηματική έκφραση του δημιουργού του, μπορεί να θεωρηθεί επίσης τέχνη. Πολλές δραστηριότητες του ανθρώπου που παράγουν έργο, προσδιορίζονται ως χειροποίητες μορφές τέχνης που ενσωματώνουν μεταξύ άλλων την εξειδικευμένη γνώση και τεχνογνωσία, την εμπειρία, το όραμα και το συναίσθημα των δημιουργών τους. Πολλές φορές χρησιμοποιείται η έκφραση «η τέχνη της οينوποίησης» διότι θεωρείται διαδικασία υψηλής αισθητικής, η οποία σε αντίθεση με άλλες μορφές τέχνης όπως η ζωγραφική και η μουσική, απαιτεί την αφύπνιση όλων των αισθήσεων. Πρακτικά η τέχνη και το κρασί συνδέονται από το 1944, όταν ο Γάλλος αμπελουργός Philippe Rothschild ανέθεσε σε καλλιτέχνες να σχεδιάσουν τις ετικέτες των κρασιών του, ανάμεσα τους ήταν ο Picasso, ο Dali, ο Cocteau κ.α. Τα κρασιά του Rothschild άρχισαν να κοσμούνται από μοντέρνες εικόνες υψηλής αισθητικής και αποτέλεσε την αρχή της σύνδεσης της τέχνης με την επωνυμία κρασιών και αμπελώνων²⁵. Ο συγγραφέας και φιλόσοφος Nicola Perullo, ισχυρίζεται ότι το κρασί δεν είναι απλά ένα δημιούργημα των οينوπαραγωγών αλλά ένας ζωντανός οργανισμός που μεταμορφώνεται και εξελίσσεται με την πάροδο του χρόνου.

²⁵ William B. Fretter (1971) “The Journal of Aesthetics and Art Criticism”, Vol.30, No1, Αμερική: Wiley, p.97-100





3.3.1 κτήμα Γκούμα, Ζάκυνθος

Η περιοχή

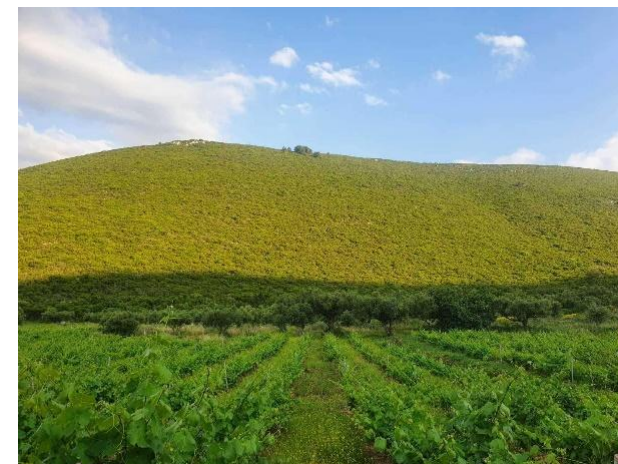
Στην τοποθεσία Τριλαγκάδα, 25 χλμ βορειοδυτικά από την πόλη της Ζακύνθου, βρίσκεται το οινοποιείο και οι αμπελώνες του Κτήματος Γκούμα. Το έδαφος της περιοχής χαρακτηρίζεται ορεινό με πολλούς όρμους, πλούσια βλάστηση, πευκοδάση και ελιές. Το κλίμα της Ζακύνθου θεωρείται ήπιο μεσογειακό με αρκετές βροχές τους χειμερινούς μήνες.

Το οινοποιείο

Το 1987 ο Ιωάννης Γιατράς ξεκινά την καλλιέργεια νέων αμπελώνων στη περιοχή που βρισκόταν ο οικογενειακός αμπελώνας, μέχρι το 1940. Σήμερα, έπειτα από πολλές αναπαλαιώσεις στα κτήρια του κτήματος, το οινοποιείο αποτελείται από 6 κτήρια και καταλαμβάνει 800 τ.μ, 100 τ.μ. εκ των οποίων φιλοξενούν το καλλιτεχνικό εργαστήριο του Ιωάννη Γιατρά. Ο αμπελώνας εκτείνεται σε 5 στρέμματα και βρίσκεται σε άμεση επικοινωνία με το οινοποιείο. Το Κτήμα Γκούμα θεωρείται μικρή μονάδα παραγωγής, στην οποία οι εργασίες οινοποίησης πραγματοποιούνται κυρίως με παραδοσιακά μέσα και εργαλεία



58 Η είσοδος στο Κτήμα, με το πέτρινο θύρωμα αποτελεί δείγμα της γενικότερης αρχιτεκτονικής που επικρατεί στο κτήμα



59 Οι αμπελώνες του κτήματος, διαθέτουν μόνο τοπικές ποικιλίες κρασιών



60 Τοπογραφικό διάγραμμα

Η αναπαλαίωση του πρώτου κτηρίου, συνολικής επιφάνειας 155 τ.μ., ξεκίνησε το 1987 και στεγάζει τους χώρους οινοποίησης και γευσιγνωσίας. Έπειτα ακολούθησε η αναπαλαίωση του δεύτερου κτηρίου, επιφάνειας 37, 45 τ.μ., το οποίο φιλοξενεί το εμφιαλωτήριο του οινοποιείου. Μέχρι το 2000, το οινοποιείο λειτουργούσε μόνο σε αυτές τις δύο κτηριακές μονάδες. Μετά το 2000, αναπαλαιώνεται το τρίτο κτήριο που φιλοξενεί τους διοικητικούς χώρους και τον ξενώνα του οινοποιείου, συνολικής επιφάνειας 217 τ.μ. . Το 2002, στο κτήριο αυτό γίνεται προσθήκη 100 τ.μ., που φιλοξενούν το εργαστήριο ζωγραφικής και αγιογραφίας του ιδιοκτήτη. Η τελευταία αναπαλαίωση αφορά την υπόσκαφη αποθήκη, που πλέον στεγάζει το κελάρι παλαίωσης του κτήματος. Όλα τα κτήρια που βρίσκονται στο κτήμα αποτελούν αναπαλαιωμένα κτήρια με ιστορία από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα και για την ανακατασκευή τους χρησιμοποιήθηκαν μόνο φυσικά υλικά, όπως πέτρα ξύλο, χαλίκι και χώμα.

Επισκεψιμότητα

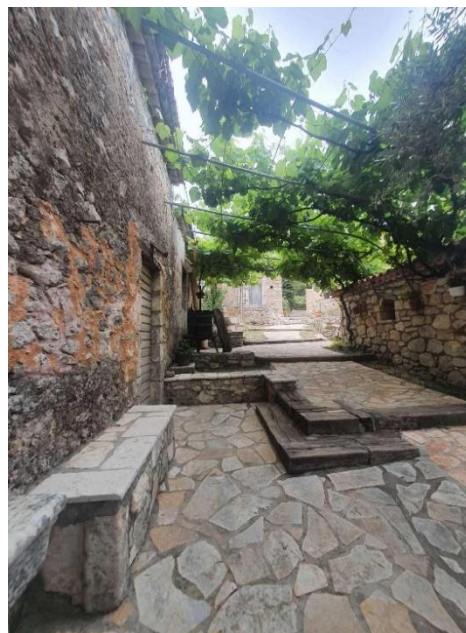
Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο για το κοινό με πρόσβαση σε όλους τους χώρους τους. Η περιήγηση ξεκινά από το καλλιτεχνικό εργαστήριο (Κτήριο Α), το οποίο αποτελεί τον χώρο δημιουργίας βυζαντινών εικόνων, κεραμικών ειδών και πινάκων ζωγραφικής. Οι επισκέπτες μπορούν να περιηγηθούν στην προσωπική έκθεση του ιδιοκτήτη. Η διαδρομή συνεχίζει στο εμφιαλωτήριο του κτήματος (Κτήριο Β). Έπειτα συνεχίζει στους χώρους οινοποίησης, στο πιεστήριο και στις δεξαμενές ζύμωσης (Κτήριο Δ). Στη συνέχεια μέσω ημιυπαίθριας σύνδεσης με στέγαστρο, οι επισκέπτες κατευθύνονται στο κτήριο Γ, στο οποίο στεγάζονται σε κλειστό και σε ημιυπαίθριο χώρο οι ανοξείδωτες δεξαμενές. Η ξενάγηση πραγματοποιείται ταυτόχρονα με τις διαδικασίες οινοποίησης, επομένως οι επισκέπτες έρχονται σε άμεση επαφή με την παραγωγή του κρασιού και συγκεκριμένα με διαδικασίες που δεν διεξάγονται με σύγχρονα μέσα αλλά με παραδοσιακούς τρόπους, και βασίζονται κυρίως στην χειρωνακτική εργασία. Στη συνέχεια, η διαδρομή περιλαμβάνει επίσκεψη στο χώρο γευσιγνωσίας (Κτήριο Γ), για δοκιμή των κρασιών του κτήματος, τα οποία προέρχονται μόνο από τοπικές ποικιλίες του νησιού, όπως ο Αυγουστιάτης και ο Βοστυλίτης. Η επίσκεψη ολοκληρώνεται με ξενάγηση στους αμπελώνες του κτήματος που εκτείνονται ακριβώς δίπλα στο οινοποιείο και στην υπόσκαφη κάβα παλαίωσης (Κτήριο Ε).



Όλα τα κτήρια είναι αυτόνομα και ανεξάρτητα μεταξύ τους, επομένως μεγάλο μέρος της κίνησης των επισκεπτών περιλαμβάνει υπαίθρια διαδρομή μέσω των πέτρινων μονοπατιών που ενώνουν τα κτήρια, κατά την οποία συναντούν διαμορφωμένους χώρους στάσεων με πέτρινες κατασκευές και ξύλινα στέγαστρα. Εσωτερική κατακόρυφη κίνηση δεν υπάρχει, καθώς τα κτίσματα διαρθρώνονται σε ισόγειες στάθμες, με μόνη εξαίρεση τον ξενώνα που βρίσκεται σε διώροφο κτίσμα. Λόγω του επικλινούς εδάφους του κτήματος, η εξωτερική κίνηση περιλαμβάνει ανισοσταθμίες, οι οποίες έχουν αντιμετωπιστεί με πέτρινα σκαλοπάτια και ράμπες.



62 Το υπόσκαφο κελάρι παλαίωσης, φωτίζεται μέσω φεγγιτών στην οροφή



63 Σε διάφορα σημεία στο κτήμα δημιουργούνται στάσεις για τον επισκέπτη με πέτρινα παγκάκια, στέγαστρα και κληματαριές.



64 Τα πέτρινα μονοπάτια συνδυάζονται με ξερολιθιές και οργανώνουν την κίνηση μέσα στο κτήμα.

Το εργαστήρι

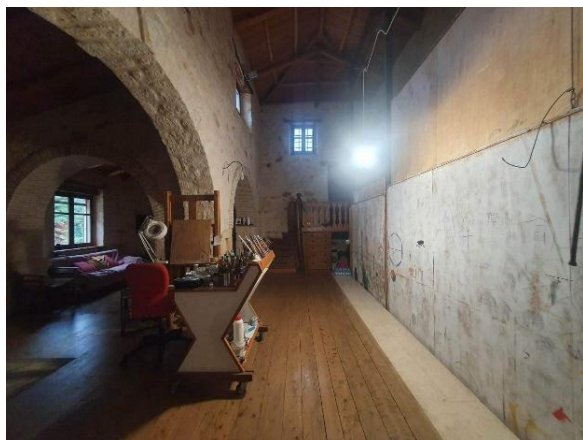
Ο διττός ρόλος του οινοποιείου - ως χώρος παραγωγής και χώρος δημιουργίας - οφείλεται στο γεγονός ότι ο ιδιοκτήτης έχει διπλή ιδιότητα, ως οινοποιός και αγιογράφος. Το Κτήμα Γκούμα ξεκίνησε ως ένα μικρό οικογενειακό οινοποιείο και αργότερα εισήχθη σε αυτό το στοιχείο της τέχνης. Με την προσθήκη ενός εργαστηρίου αγιογραφίας, ζωγραφικής και κεραμικής, ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία να έρθει σε επαφή με πολλές μορφές δημιουργίας. Η επιλογή αυτή συνέβαλλε στην αύξηση της επισκεψιμότητας στο οινοποιείο, καθώς η πλειοψηφία των επισκεπτών το επιλέγουν για να βιώσουν από κοντά την συνύπαρξη της παραδοσιακής οινοποιίας με την τέχνη της αγιογραφίας.



65 Τοπογραφικό διάγραμμα (χώρος εργαστηρίου)

Το εργαστήριο, όπως και όλα τα κτήρια μέσα στο κτήμα, έχει ως βασικά υλικά την πέτρα και το ξύλο. Εκτείνεται σε 100 τ.μ, τα οποία βρίσκονται σε ισόγειο κτίσμα με ένα μικρό πατάρι. Ο χώρος έχει μεγάλο εσωτερικό ύψος και φεγγίτες που φτάνουν στα πέντε μέτρα για την εύκολη πρόσβαση του φυσικού φωτός. Το εργαστήριο συνδέεται εσωτερικά με δύο μεγάλους χώρους που λειτουργούν ως βοηθητικοί και βρίσκονται σε υψομετρική διαφορά από τη στάθμη του εργαστηρίου (+1,50μ.).

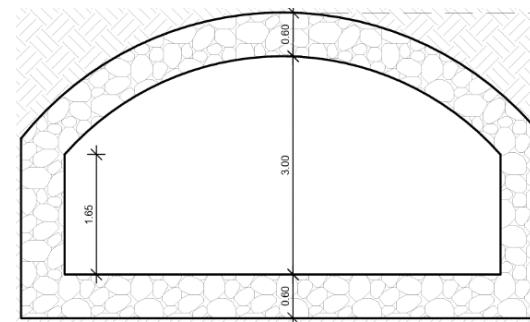
Η επισκέψιμη διαδρομή ξεκινά από την είσοδο του εργαστηρίου, και έπειτα οι επισκέπτες κινούνται ελεύθερα στον χώρο δημιουργίας του αγιογράφου, έχοντας πρόσβαση και στην έκθεση των εικόνων του που υπάρχει στο πατάρι του εργαστηρίου. Λόγω ότι όλα τα κτήρια είναι πέτρινα και χρονολογούνται τον 19^ο αιώνα, κυριαρχεί το στοιχείο της καμάρας για λόγους στήριξης και κατασκευής. Η αίσθηση της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής είναι διάχυτη σε όλο το κτήμα, μέσω των λίθινων κτισμάτων, των ξερολιθιών και των καλντεριμιών²⁶.



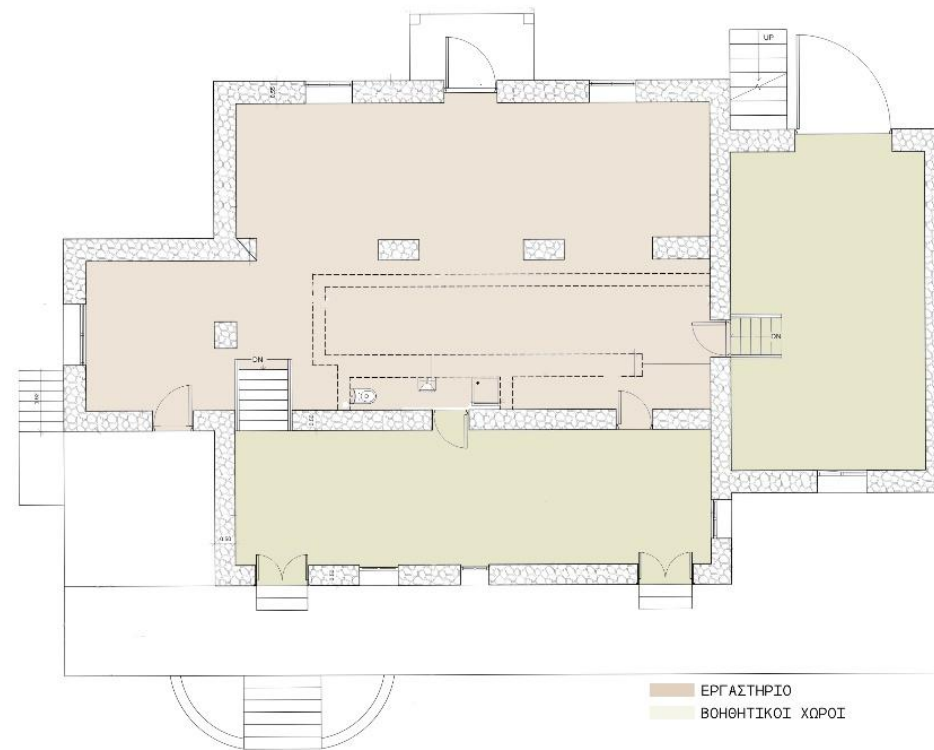
66 Το εργαστήρι έχει μεγάλο εσωτερικό ύψος με φεγγίτες για φυσικό φως για φυσικό φως



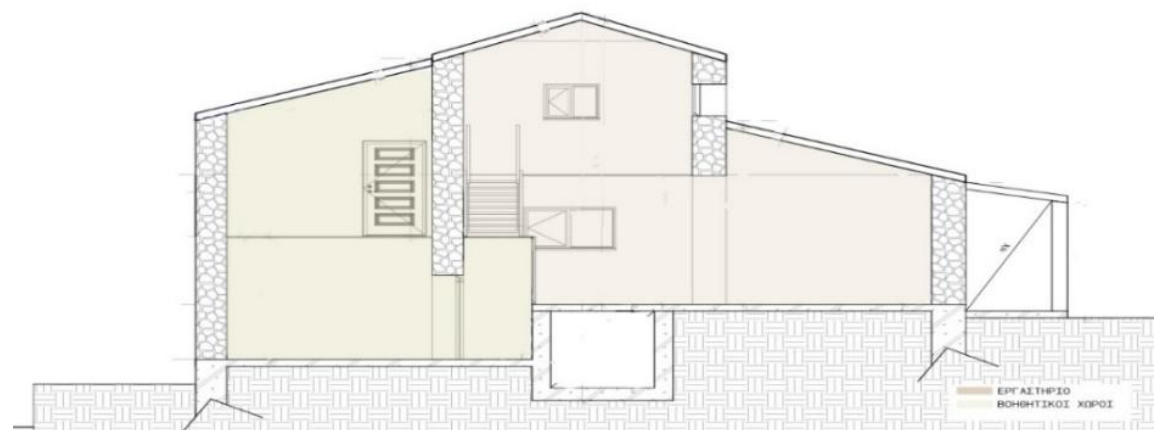
67 Όψη και τομή πέτρινης καμάρας που υπάρχει σε όλα τα κτίσματα του οινοποιείου



²⁶ <https://artandwine.gr/gr-index.php>



68 Κάτοψη του εργαστηρίου



69 Τομή του εργαστηρίου

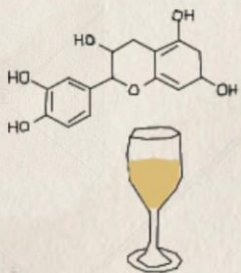
3.4 συνδυάζοντας την εκπαίδευση με την οινοποίηση

Η σχέση του οίνου με την εκπαίδευση ξεκινά από τη γέννηση της οινοποίησης και της αμπελοκαλλιέργειας, αφού η διάδοση και εξέλιξη τους, οφείλεται στη περιέργεια ορισμένων λαών της αρχαιότητας, για γνωριμία με νέες γεωργικές μεθόδους. Η ενασχόληση με την οινοποιία ξεκίνησε από τους λαούς του Καυκάσου, οι οποίοι διέδωσαν την νέα τεχνική στην Ευρώπη και έπειτα εξαπλώθηκε στην Ασία και στην Αμερική. Η εκπαίδευση και η οινοποιία επομένως είναι δύο έννοιες αλληλένδετες. Σύμφωνα με μία έρευνα του πανεπιστημίου του Bordeaux (Ιούνιος 2022), η ύπαρξη της εκπαίδευσης στον χώρο της οινοποιίας είναι ένας από τους κύριους λόγους άνθισης του οινοτουρισμού. Παρατηρείται ότι η εκπαίδευση αναδεικνύεται ως ο βασικός λόγος οργάνωσης οινοτουριστικών δραστηριοτήτων και προγραμμάτων από τα οινοποιεία, διότι σύμφωνα με έρευνες αποτελεί έναν από τους πέντε κορυφαίους λόγους επιλογής προορισμού των τουριστών. Σήμερα τα περισσότερα οινοποιεία οργανώνουν διαδραστικές, εκπαιδευτικές δραστηριότητες όπως σεμινάρια οινογνωσίας και εκμάθησης της παραγωγής κρασιού, οινικές διαδρομές, εκδηλώσεις γαστρονομικού-οινικού ενδιαφέροντος και περιηγήσεις στους αμπελώνες. Όλα αυτά έχουν ως στόχο την επαφή του επισκέπτη με το κρασί και την ιστορία του και την εξοικείωση του με την τέχνη της οινοποίησης και τον κόσμο του αμπελιού²⁷.

²⁷ David Sandua (2024), "Philosophical reflections about wine", Amazon Digital Services LLC – Kdp

ere served wine on their lunch breaks. Each
child was allowed up to a half litre a day.

- Chardonnay
- Riesling
- Sauvignon Blanc



- Carbenet Franc
- Pinot noir
- St. Laurent



take a break



3.4.1 κατώγι Αβέρωφ, Μέτσοβο

Στα τέλη της δεκαετίας του 1950, ο Ευάγγελος Αβέρωφ φυτεύει για πρώτη φορά στην Ελλάδα την ποικιλία Cabernet Sauvignon στις πλαγιές της Πίνδου. Στη συνέχεια εμφιαλώνει στο κατώγι του σπιτιού του στο Μέτσοβο το πρώτο κρασί το οποίο παίρνει το όνομα Κατώγι Αβέρωφ. Το εγχείρημα αυτό αποτέλεσε την έναρξη για την αναμπέλωση των εγκαταλελειμμένων αμπελώνων της Πίνδου και στην αναβίωση της ιάς αμπελουργικής και οινοποιητικής παράδοσης που ανθούσε στην περιοχή τον 18ο και 19ο αιώνα.

Η περιοχή

Το Μέτσοβο είναι ένα γραφικό χωριό χτισμένο αμφιθεατρικά στην οροσειρά της Πίνδου, το οποίο είναι γνωστό για την παραδοσιακή αρχιτεκτονική. Αποτελεί ένα τόπο πλούσιας φυσικής ομορφιάς, με δάση, ποτάμια ιδιαίτερη πανίδα και χλωρίδα. Ταυτόχρονα διακρίνεται για την σημαντική ιστορία του και την πολιτιστική του ταυτότητα. Το έδαφος είναι ορεινό με έντονες εδαφικές εξάρσεις και πλούσιο υδρογραφικό δίκτυο. Το κλίμα είναι ηπειρωτικό με μακρύ και δριμύ χειμώνα και έντονες βροχοπτώσεις και χιονοπτώσεις.



71 Η περιοχή του οινοποιείου

Οι αμπελώνες

Οι αμπελώνες του κτήματος βρίσκονται στο Γινιέτς, μέσα στον βιότοπο της καφέ αρκούδας, σε υψόμετρο 950 με 1050 μέτρα και αποτελούν τους πιο ορεινούς αμπελώνες της Ελλάδας. Η τοποθεσία τους δεν είναι σε άμεση πρόσβαση με το οινόποιείο. Το έδαφος της Πίνδου συμβάλει στο να διατηρείται η υγρασία σε όλη τη διάρκεια του έτους, καθιστώντας την άρδευση μη απαραίτητη. Σήμερα οι αμπελώνες έχουν έκταση 120 στρέμματα και φιλοξενούν πολλές εγχώριες και διεθνείς ποικιλίες όπως Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Traminer, Βλάχικο, Ντεμπίνα.

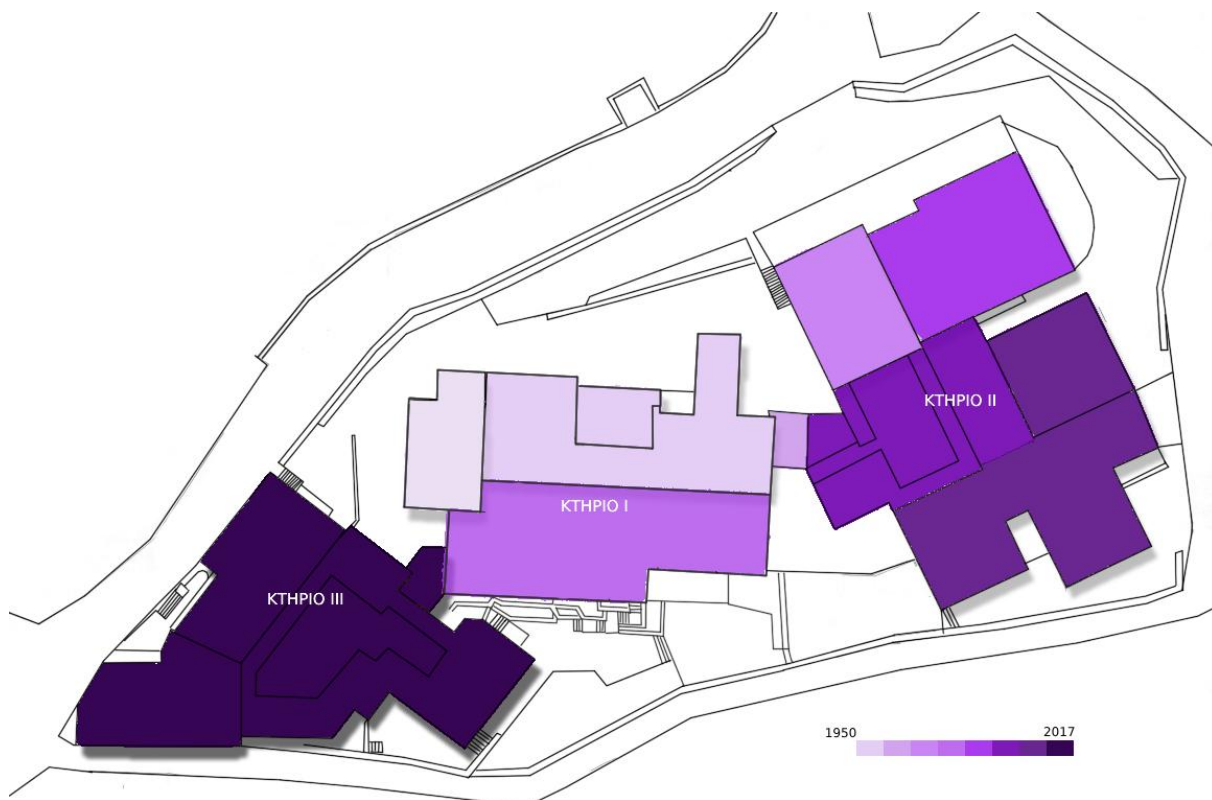


73 Αποψη αμπελώνων



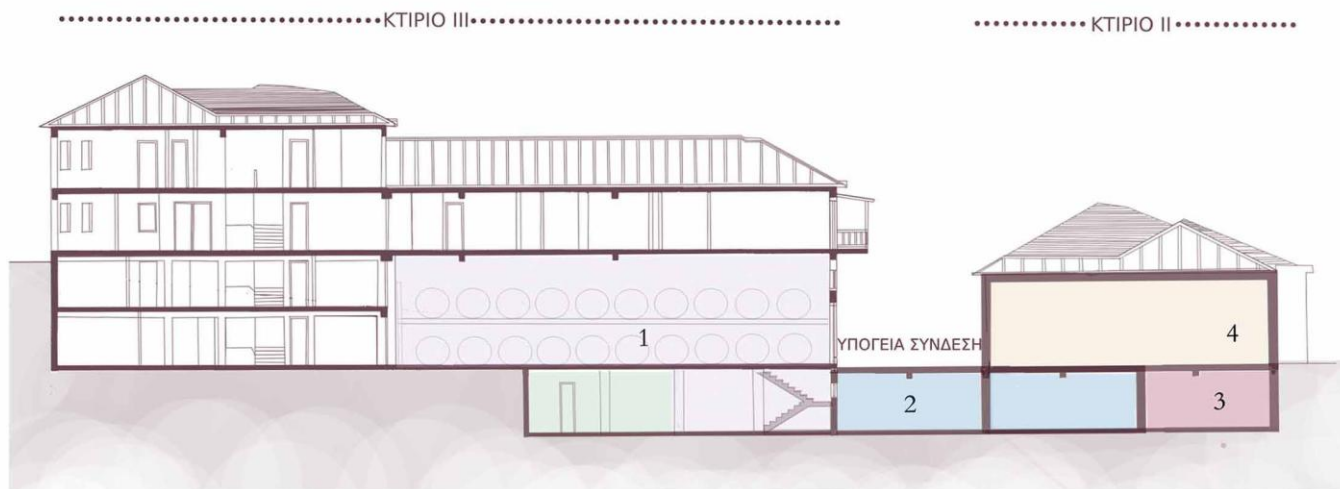
72 Αποψη αμπελώνων κατά την χειμερινή περίοδο

Το οινοποιείο



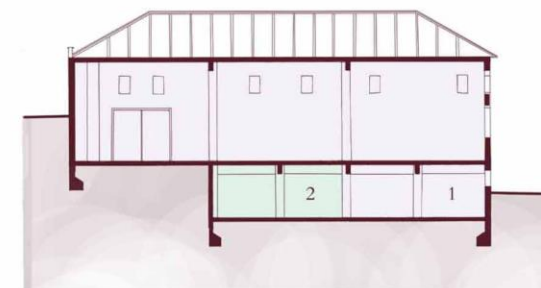
74 Διάγραμμα επεκτάσεων κτιρίων ανά τα χρόνια

Το πρώτο οινοποιείο του κτήματος ήταν το κατώγι του σπιτιού του Ευάγγελου Αβέρωφ. Το 1973 έγινε η πρώτη επέκταση του οινοποιείου, καθώς ο μέχρι τότε χώρος δεν επαρκούσε για την συνεχώς αυξανόμενη παραγωγή. Σήμερα έπειτα από οχτώ επεκτάσεις το οινοποιείο διαθέτει όλα τα σύγχρονα μέσα απαιτούνται για την παραγωγή και εμφιάλωση κρασιού. Το κτήμα αποτελείται από τρία συγκροτήματα κτιρίων και το καθένα από αυτά απαρτίζεται από μικρότερες προσθήκες που έγιναν σε διαφορετικές χρονικές περιόδους. Η πρόσβασή από το επίπεδο του δρόμου στο Κτίριο I, το οποίο αποτελεί την κύρια είσοδο και διαθέτει τους χώρους διοίκησης, την καφετέρια και το πωλητήριο γίνεται μέσω ράμπας. Στο υπόγειο του βρίσκεται ο χώρος γευσιγνωσίας και μία από τις αποθήκες παλαίωσης του κρασιού. Στο ισόγειο του κτιρίου II, το οποίο είναι στο ίδιο επίπεδο με τον δρόμο πραγματοποιείται η συλλογή των σταφυλιών.



- Παλαίωση - Ωρίμανση
- Εμφιάλωση
- Αποθήκευση
- Χώρος γευστικής δοκιμής και πειραμάτων
- Πωλητήριο

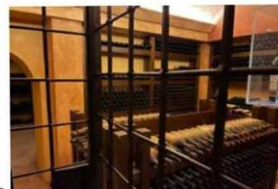
75 Τομή κτηρίων III & II



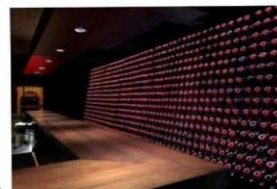
76 Τομή κτιρίου III



Διάδρομος κίνησης επισκεπτών στην κάβα παλαίωσης



Χώρος αποθήκευσης φιαλών



Χώρος Γευσιγνωσίας



Εξωτερικός διαμορφωμένος χώρος άνωθεν του χώρου γευσιγνωσίας



Κάβα παλαίωσης



Δεξαμενές εμφιάλωσης

Επειδή το οινοποιείο δεν βρίσκεται σε άμεση πρόσβαση με τον αμπελώνα, τα σταφύλια μεταφέρονται με φορτηγά και καταλήγουν στον υποδοχέα. Για την έκθλιψη του μούστου τα σταφύλια οδηγούνται στο υπόγειο του κτιρίου II, όπου βρίσκονται ειδικά μηχανήματα γλευκοποίησης καθώς και μεγάλες δεξαμενές. Το επόμενο στάδιο της διαδικασίας είναι η ζύμωση, η οποία γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, που διατάσσονται γραμμικά, η μία δίπλα στην άλλη, σε εσωτερικό και εξωτερικό χώρο.

Τα κτήρια επικοινωνούν μεταξύ τους μέσω υπόγειας σύνδεσης. Επομένως, το κρασί μετά την ζύμωση του, μεταφέρεται μέσω της σύνδεσης στα υπόγεια των Κτιρίων I και II, όπου βρίσκονται οι κάβες παλαίωσης και ωρίμανσης. Οι χώροι αυτοί είναι αρκετά μεγάλοι και ειδικά διαμορφωμένοι, με δρύινα βαρέλια και φιάλες κρασιών, στα οποία φυλάσσονται και ωριμάζουν τα κρασιά.

Η οργάνωση των κτιρίων αντιστοιχεί στην ροή παραγωγής. Το γεγονός ότι οι περισσότερες λειτουργίες έχουν τοποθετηθεί υπόγεια, διευκολύνει την παραγωγική διαδικασία και επιλύει λειτουργικές απαιτήσεις. Για παράδειγμα, οι κάβες παλαίωσης και οι χώροι αποθήκευσης, έχουν τοποθετηθεί σε μεγαλύτερο βάθος, όπου η θερμοκρασία είναι πιο σταθερή και σε συνδυασμό με τα σύγχρονα συστήματα εξαερισμού εξασφαλίζουν ιδανική υγρασία και σταθερές θερμοκρασίες. Τέλος, στο Κτήριο III, το οποίο είναι η πιο πρόσφατη προσθήκη στο Κτήμα, βρίσκεται ο ξενώνας.

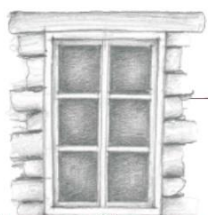
Το σύνολο των κτηρίων του κτήματος είναι αντιπροσωπευτικό παράδειγμα της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής της περιοχής και όλες οι προσθήκες ακολουθούν το ίδιο παράδειγμα κατασκευής. Το ξύλο και η πέτρα κυριαρχεί εξωτερικά και εσωτερικά των κτηρίων. Οι απαιτήσεις που έχει η σύγχρονη οινοποίηση συνδυάζονται αρμονικά με τη δομή και τα χαρακτηριστικά των παραδοσιακών κτισμάτων. Ο προσανατολισμός του κτιρίου, η παρουσία του ξύλου και της πέτρας καθώς και το γεγονός ότι οι περισσότεροι χώροι του είναι υπόγειοι, δημιουργούν το ιδανικό μικροκλίμα για τη σωστή λειτουργία του οινοποιείου.



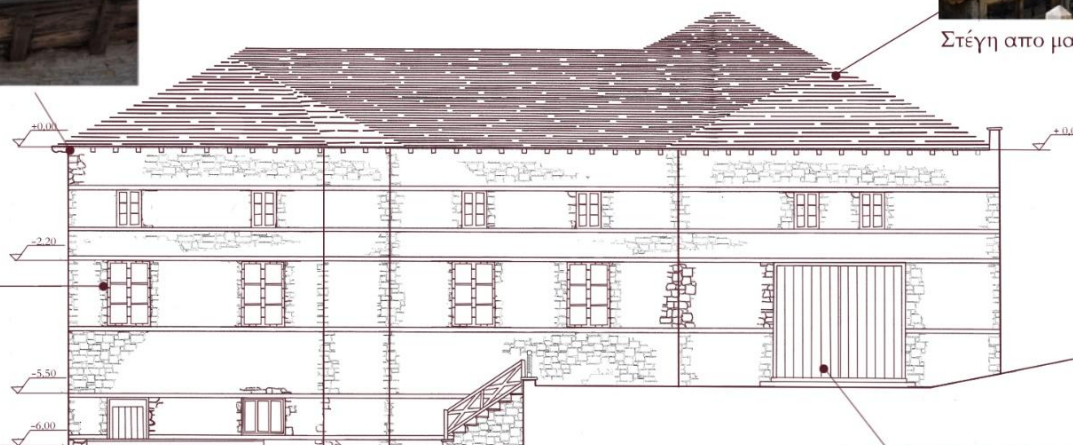
Γείσο ξύλινης στέγης



Στέγη απο μαύρες σχιστόπλακες



Ξύλινο παράθυρο με καίτια

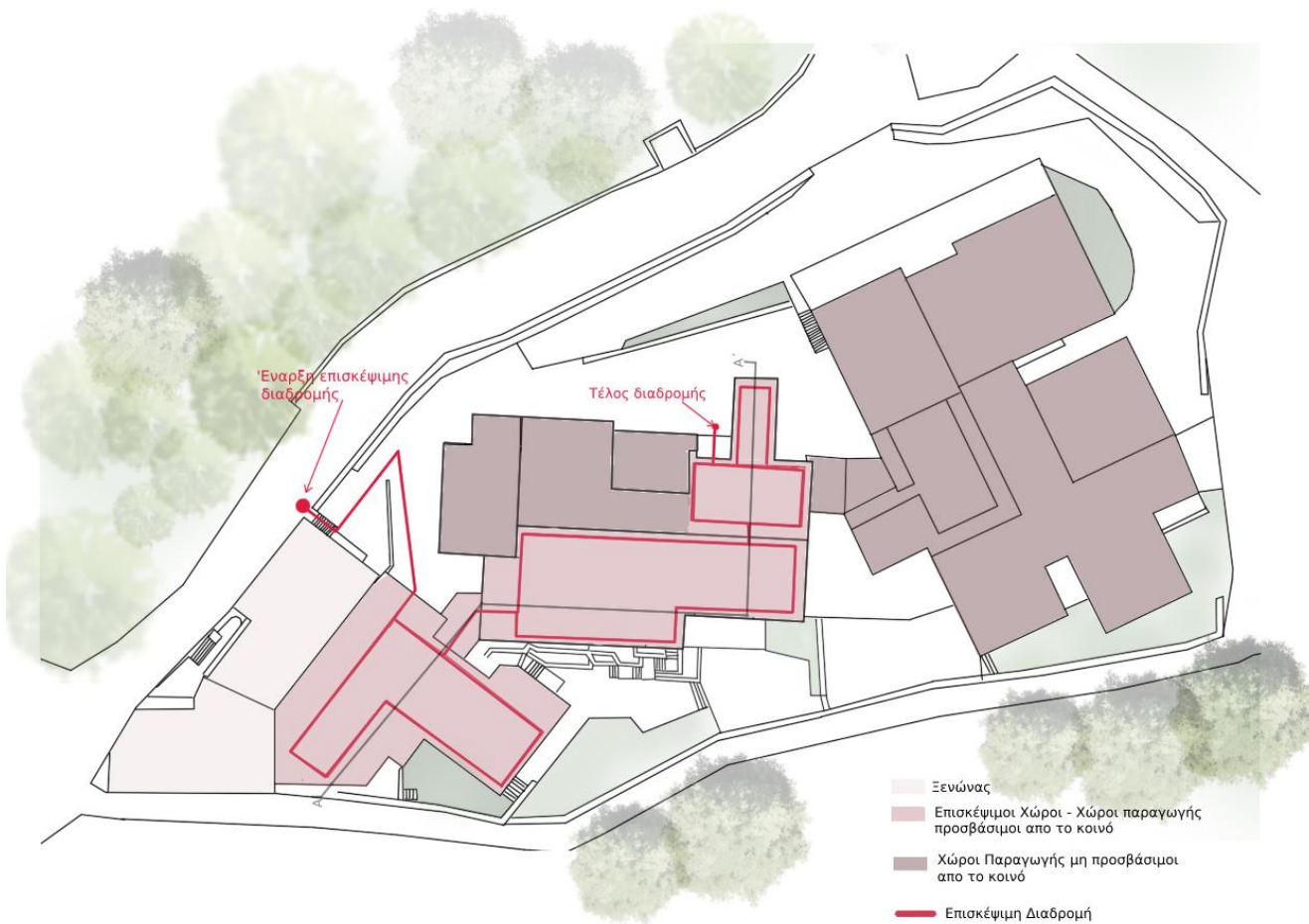


Είσοδος Κτηρίου III
- Είσοδος διαδρομής



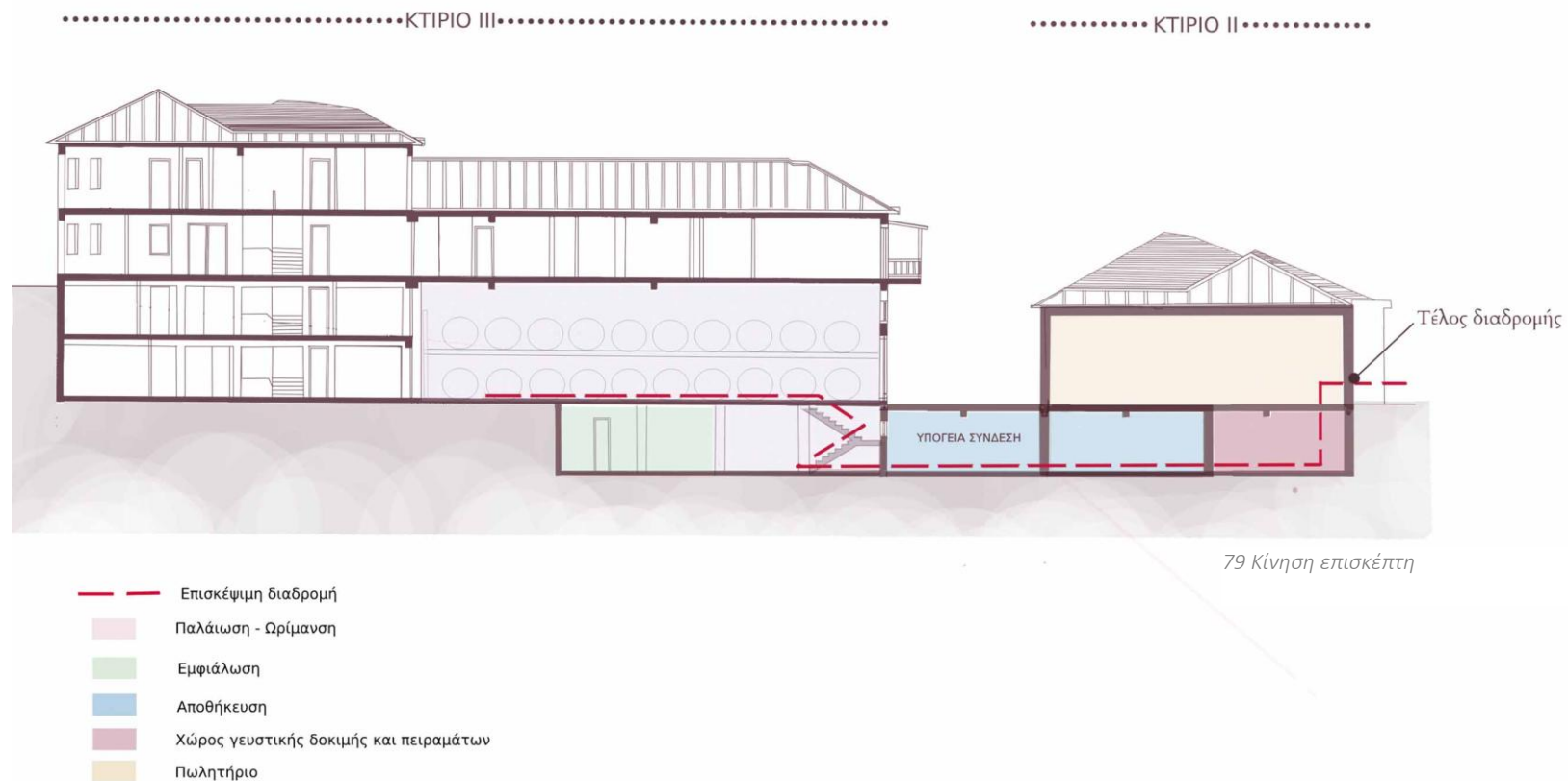
Επισκεψιμότητα

Σχεδόν από την έναρξή του, το οινοποιείο ήταν ανοιχτό και προσβάσιμο για το κοινό. Η χρήση οπτικοακουστικών μέσων κατά τη διάρκεια της επισκέψιμης διαδρομής προσδίδει διαδραστικό χαρακτήρα στην εμπειρία αυτή και αποτελεί μία ιδιαίτερη περιήγηση του επισκέπτη στην παραγωγική διαδικασία. Η διαδρομή ξεκινά από το ισόγειο του κτιρίου III στους χώρους που εμφιαλώνεται και αποθηκεύεται το κρασί. Ο επισκέπτης έρχεται σε επαφή με εικόνες από την ιστορία και την παραγωγή του κρασιού.

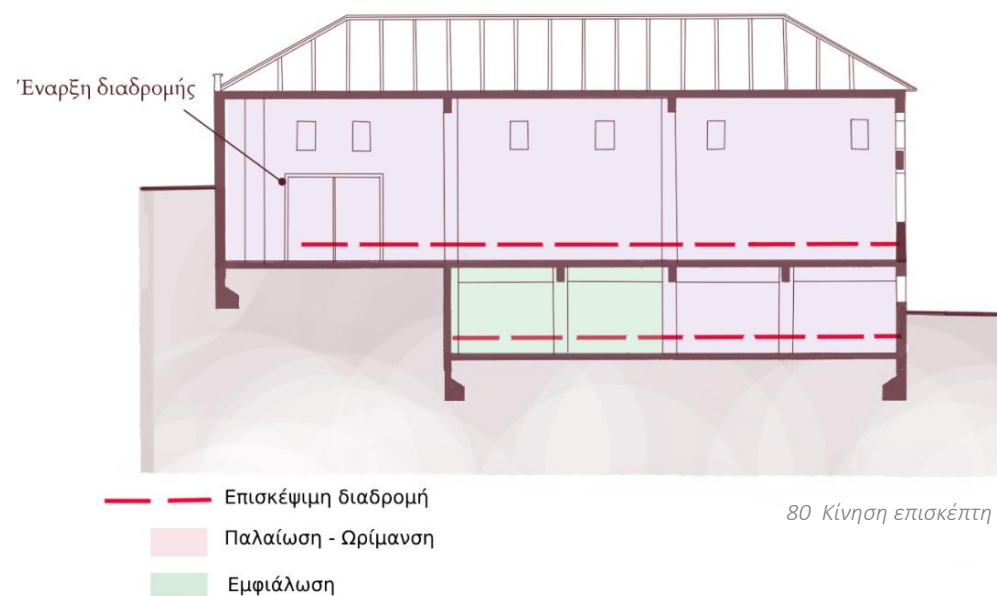


78 Διάγραμμα επισκέψιμης διαδρομής

Το επικλινές έδαφος του κτήματος συμβάλλει στην επικοινωνία των επιπέδων των κτιρίων. Όλη η κίνηση οργανώνεται από μια γραμμική διαδρομή και μέσω υπόγειας σύνδεσης ο επισκέπτης από το Κτήριο III μεταφέρεται στο Κτήριο I. Πιο αναλυτικά, μέσω κατακόρυφης σύνδεσης ο επισκέπτης από το ισόγειο του Κτηρίου III οδηγείται στην υπόγεια κάβα παλαίωσης και συνεχίζει στο Κτήριο I, στις αποθήκες εμφιαλωμένου κρασιού και ωριμάνσεως. Έπειτα μπορεί να επισκεφτεί τον χώρο γευστικής δοκιμής, στον οποίο βρίσκεται μεγάλη ποικιλία κρασιών του κτήματος. Τέλος μέσω δεύτερης κατακόρυφης κίνησης καταλήγει στο ισόγειο του Κτηρίου I, όπου βρίσκεται η καφετέρια και το πωλητήριο κρασιού, τα οποία λειτουργούν αυτόνομα από το οινοποιείο. Η διαδρομή έχει διαμορφωθεί έτσι ώστε η παραγωγική διαδικασία να εκτυλίσσεται απρόσκοπτα, ταυτόχρονα με την γραμμική και κατακόρυφη περιήγηση των επισκεπτών στο χώρο.



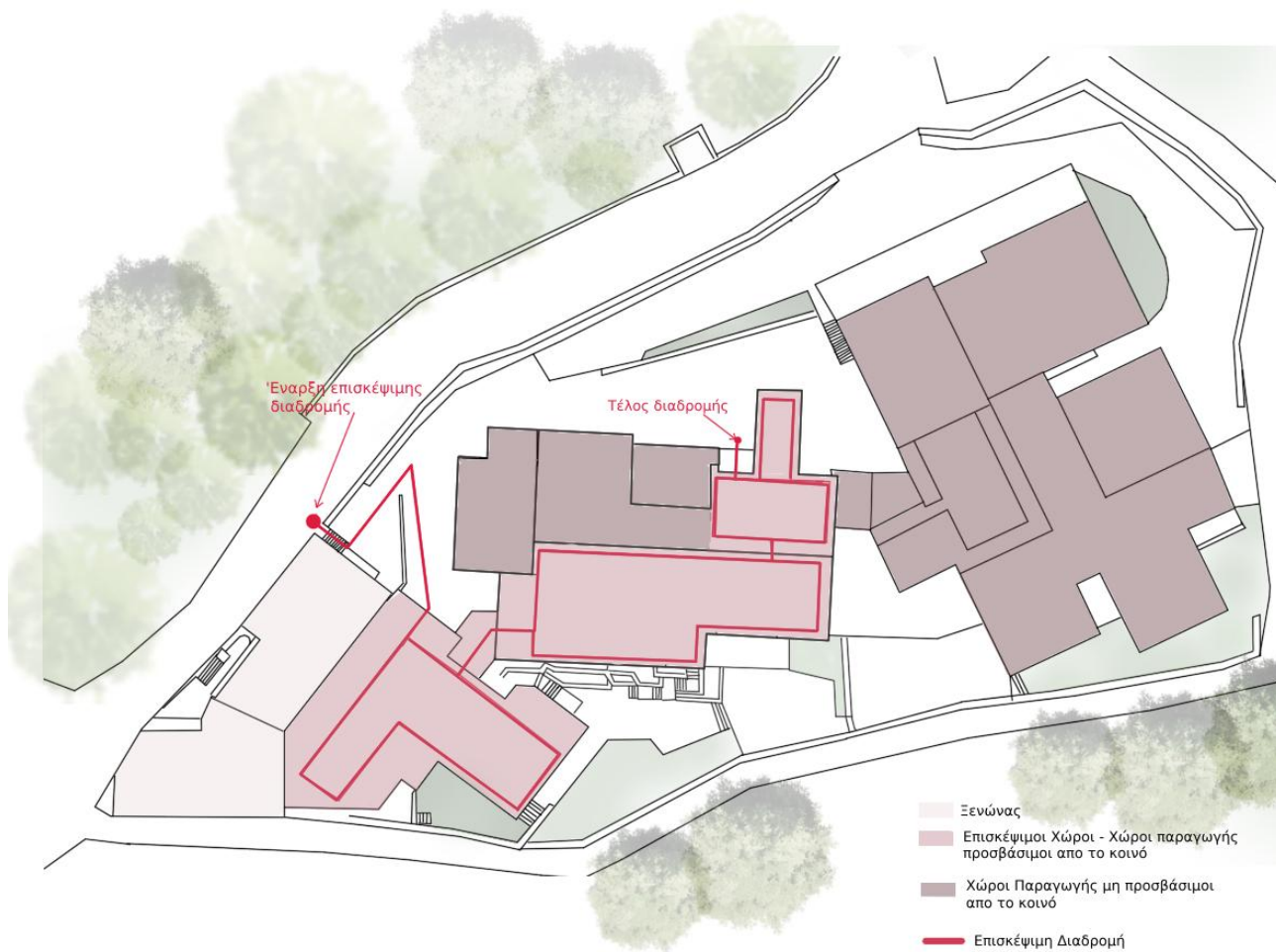
Η διαδρομή έχει πρόσβαση στα δύο από τα τρία κτηριακά συγκροτήματα του κτήματος και στοχεύει στην επαφή του επισκέπτη με την παραγωγή του κρασιού . Το μεγαλύτερο μέρος της περιλαμβάνει πέρα από την περιήγηση, γευστικές δοκιμές μεγάλης ποικιλίας κρασιών του κτήματος, σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο. Η περιήγηση λαμβάνει χώρα σε ισόγειους και υπόγειους χώρους κυρίως, και καταλήγει στον εξωτερικό χώρο του αναψυκτηρίου με θέα το ορεινό τοπίο του Μετσόβου.



Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα

Ο ιδιοκτήτης του οινοποιείου έδειχνε πάντα ενδιαφέρον προς την νεολαία και στην επαφή της με την οινοποιία. Έτσι το 2017, το οινοποιείο προσέγγισε το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων και συγκεκριμένα το παιδαγωγικό τμήμα, προτείνοντας η υπάρχουσα επισκέψιμη διαδρομή να συνδυαστεί με εκπαιδευτικές δραστηριότητες που αφορούσαν τη παραγωγική διαδικασία του κρασιού και απευθύνονταν σε παιδιά ηλικίας 8 – 18 ετών. Θεσπίστηκε έτσι το πρόγραμμα “Οινολογώντας”, το οποίο περιλαμβάνει την επισκέψιμη διαδρομή του οινοποιείου, φέρνοντας σε επαφή τα παιδιά με την ιστορία και την διαδικασία παραγωγής του κρασιού. Τα παιδιά ακολουθούν την επισκέψιμη διαδρομή του οινοποιείου, ξεναγούνται σε όλους τους επισκέψιμους χώρους παραγωγής και παρακολουθούν τις οπτικοακουστικές εικαστικές παρεμβάσεις. Το πρόγραμμα αναπτύσσεται σε δύο θεματικές ενότητες. Η πρώτη περιλαμβάνει πειράματα που συνδέονται άμεσα με την οινοποίηση, με έμφαση στα βασικά στάδια της οινοποιητικής διαδικασίας. Η δεύτερη ενότητα, αποτελεί μια διαδραστική εμπειρία που έχει στόχο την γνωριμία με τις αρχές της γευστικής δοκιμής. Οι δραστηριότητες του προγράμματος γίνονται στο χώρο γευσιγνωσίας και πραγματοποιούνται παράλληλα με τις διαδικασίες παραγωγής συγκεκριμένες μέρες την εβδομάδα. Η διαδρομή του προγράμματος ακολουθεί την πορεία της ήδη υπάρχουσας και καταλήγει σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο που βρίσκεται δίπλα στο χώρο γευσιγνωσίας²⁸.

²⁸ <https://katogiaveroeff.gr/>



81 Διάγραμμα κίνησης εκπαιδευτικής διαδρομής

3.5 το οινοποιείο ως τοπόσημο

Ως τοπόσημο ορίζεται κάθε σημείο που χαρακτηρίζει έναν τόπο και συνδέεται άμεσα με την ιστορία του. Σήμερα, στον ορισμό αυτόν έχει προστεθεί η έννοια ότι το τοπόσημο μιας περιοχής είναι αυτό που προσελκύει τους περισσότερους επισκέπτες. Ως τοπόσημο μπορεί να θεωρηθεί ένα κτήριο, ένα μνημείο ή ένα τοπίο ιδιαίτερου φυσικού κάλλους. Το οινικό τοπίο, που αποτελεί έναν τύπο αγροτικού τοπίου, είναι μία έκταση στην οποία η κύρια χρήση γης αποτελείται από καλλιέργειες αμπέλου²⁹. Τις περισσότερες φορές το τοπίο αυτό συμπληρώνει η ύπαρξη ενός οινοποιείου. Σε ειδικές περιπτώσεις όπως είναι τα ηφαιστειογενή οινικά τοπία, τα οινοποιεία που βρίσκονται εκεί πολλές φορές εναρμονίζονται στην περιοχή με τέτοιο τρόπο που αποτελούν ιδιαίτερα δείγματα αρχιτεκτονικής τοπίου και μαγνητίζουν το ενδιαφέρον των επισκεπτών. Πέρα όμως από την αρχιτεκτονική του και την γύρω περιοχή του, ένα οινοποιείο μπορεί να θεωρηθεί τοπόσημο απλά μόνο για την χρήση του. Η παράδοση και η ιστορία που “περιέχονται” στην παραγωγή μίας φιάλης κρασιού, καθώς επίσης και το γεγονός ότι είναι ένα δημοφιλές προϊόν, συνδεδεμένο με πολλές πτυχές της ζωής του ανθρώπου καθιστούν το οινοποιείο έναν χώρο που αποτυπώνεται ως τοπόσημο για μια περιοχή.

²⁹ Todias Danielmeier (2014), “Winery architecture: Creating a sense of place “, Λονδίνο

τοπόσημο ουδέτερο. (νεολογισμός)
το χαρακτηριστικό σημείο αναφοράς
σε μια περιοχή ή έναν τόπο.





3.5.1 οινοποιείο Χατζηδάκη, Σαντορίνη

Η περιοχή

Τα ανασκαφικά ευρήματα στον προϊστορικό οικισμό του Ακρωτηρίου της Σαντορίνης, αποκαλύπτουν ότι στο νησί καλλιεργούνταν σταφύλια τουλάχιστον από τον 17ο αιώνα π.Χ. Ο προϊστορικός αμπελώνας καταστράφηκε από τη μεγάλη ηφαιστειακή έκρηξη γύρω στο 1600 π.Χ.

Οι αμπελώνες

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 100 - 330 μέτρων στο χωριό Πύργος Καλλίστης, με προσανατολισμό νοτιοανατολικά. Ήταν ο πρώτος αμπελώνας στη Σαντορίνη που καλλιεργήθηκε βιολογικά καθώς ήταν ακαλλιέργητος από το 1956 κι έτσι αποτέλεσε πρώτης τάξεως ευκαιρία για βιολογική καλλιέργεια. Βασικό μέλημα της οικογένειας Χατζηδάκη ήταν να μη χαθεί ούτε μία αμπελιά (πρέμνο). Από το 1997 έως σήμερα σε όλους τους αμπελώνες του κτήματος εφαρμόζεται βιολογική καλλιέργεια. Οι αμπελώνες είναι σε αρμονία με το φυσικό περιβάλλον καθώς είναι τοποθετημένοι σε αναβαθμούς, απορροφώντας καλύτερα το βρόχινο νερό και παρεμποδίζοντας τη διάβρωση του εδάφους. Για να προστατευθούν τα φυτά από τους δυνατούς ανέμους και να περιοριστεί η ανάγκη τους για νερό, οι αμπελουργοί του νησιού υιοθέτησαν και εξέλιξαν μια πρωτόγονη τεχνική κλαδέματος που ονομάζεται κουλούρα. Τα φυτά κλαδεύονται σχηματίζοντας ένα χαμηλό καλάθι στο οποίο τα σταφύλια προστατεύονται και ωριμάζουν δίχως κίνδυνο.

Σύμφωνα με την οινολόγο Αγγελική Γεωργαντοπούλου, το ψιλό αμμώδες έδαφος, φτωχό σε θρεπτικά συστατικά, με χαμηλή περιεκτικότητα σε αργίλιο προστάτευε τον αμπελώνα της Σαντορίνης από την φυλλοξήρα.



83 Τοπογραφικό διάγραμμα

Το οινοποιείο

Στον πρώτο αμπελώνα, σε υψόμετρο 330 μέτρων, υπήρχε μια σπηλιά την οποία το 1997 την μετέτρεψαν σε ένα μικρό Οινοποιείο, τις λεγόμενες κάναβες, ο Χαρίδημος Χατζηδάκης και η Κωνσταντίνα Χρυσού. Το 2000 αυξήθηκαν οι χωρικές ανάγκες του οινοποιείου, έτσι απέκτησαν ένα νέο αμπελώνα με μια μεγάλη ιδιαίτερη σπηλιά εκεί όπου έγινε το κελάρι του οινοποιείου. Σήμερα, το Οινοποιείο Χατζηδάκη βρίσκεται μέσα σε σπηλιά κάτω από τον Οικογενειακό αμπελώνα όπου καλλιεργείται η ποικιλία Μαυροτράγανο.

Στην κατασκευή του οινοποιείου εφαρμόστηκε βιοκλιματικός σχεδιασμός, πετυχαίνοντας εξοικονόμηση ενέργειας και προστασία του περιβάλλοντος. Οι νέες υποδομές του οινοποιείου, με πρότυπο την παραδοσιακή αρχιτεκτονική του νησιού, αποτελούν έναν από τους μεγαλύτερους υπόγειους χώρους παραγωγής κρασιού σε λειτουργία. Η παραγωγική διαδικασία πραγματοποιείται στην παραδοσιακή κάναβα, στον υπόσκαφο χώρο του Οινοποιείου. Η θερμοκρασία του είναι σταθερή και σημαντικά χαμηλότερη από το εξωτερικό περιβάλλον, γεγονός που δεν επιβαρύνει ενεργειακά το δίκτυο ψύξης το οποίο λειτουργεί κατά τη διάρκεια της ζύμωσης του κρασιού καθώς και της αποθήκευσης και ωρίμανσης. Επιπλέον, βοηθάει το υψηλό ποσοστό υγρασίας εφόσον στην διάρκεια της ωρίμανσης σε βαρέλια δε καταναλώνεται ενέργεια για υδρονέφωση. Η κατανάλωση ενέργειας αποφεύγεται ακόμη και στην συντήρηση των εμφιαλωμένων οίνων, καθώς η θερμοκρασία του κελαριού, όπου φυλάσσεται το τελικό προϊόν διατηρείται στους 16°C ακόμα και τους ζεστούς καλοκαιρινούς μήνες.

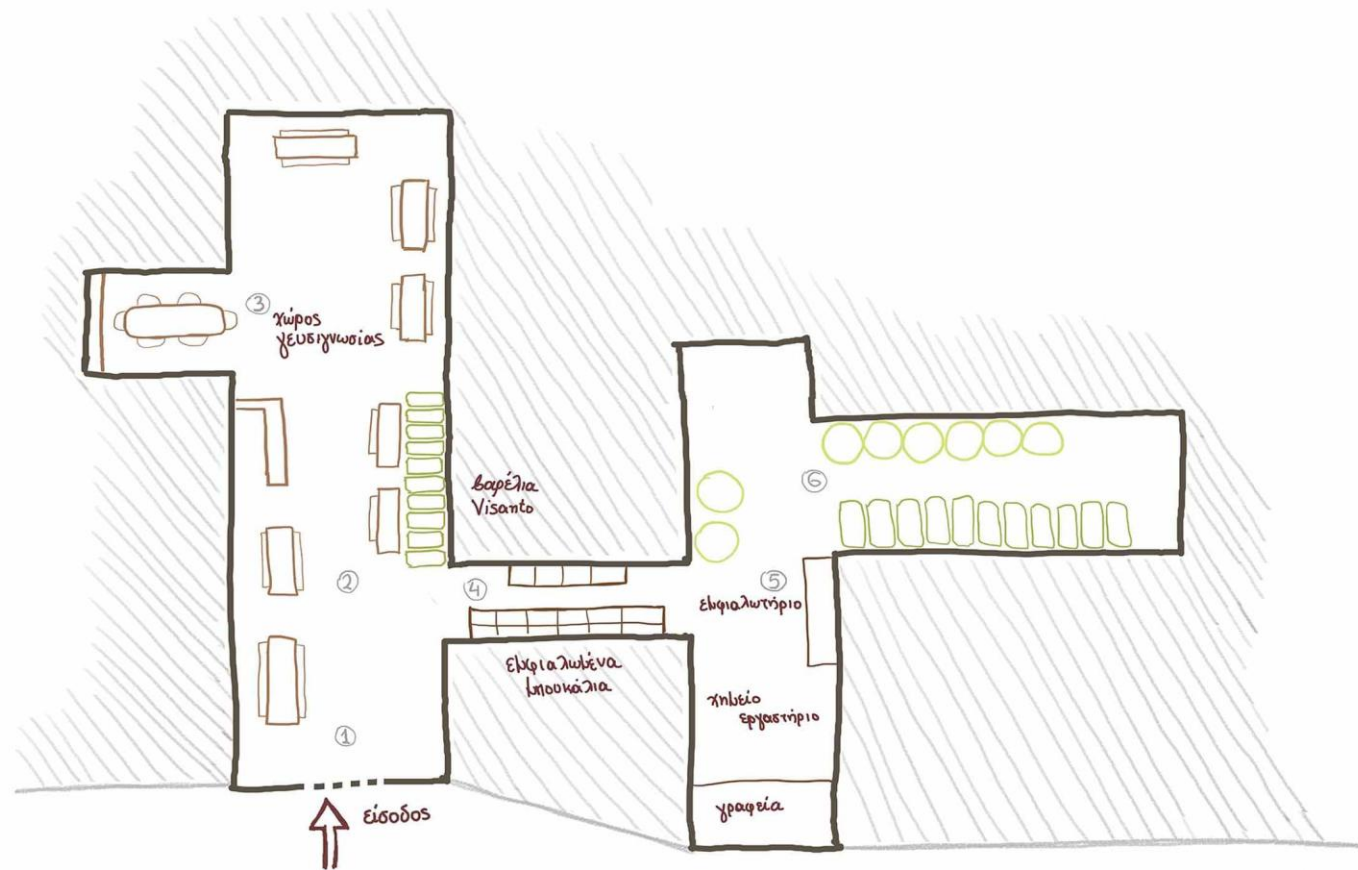
Μπαίνοντας στον υπόσκαφο χώρο, ο επισκέπτης πρώτα συναντάει μεγάλα ξύλινα τραπέζια όπου πραγματοποιείται η γευσιγνωσία, στον ίδιο χώρο υπάρχουν τα βαρέλια ωρίμανσης Visanto. Έπειτα περνώντας από ένα διάδρομο με τα εμφιαλωμένα κρασιά, έτοιμα προς παράδοση, έχει την δυνατότητα να παρακολουθήσει την διαδικασία εμφιάλωσης και το χημείο του οινοποιείου. Στην τέλος υπάρχει ένας διάδρομος με τις δεξαμενές και τα βαρέλια σε ωρίμανση.

Είναι ένα ενιαίο υπόγειο δίκτυο διαδρόμων καθώς όλοι οι χώροι «επικοινωνούν» μεταξύ τους και αναπτύσσονται αρμονικά ως επέκταση του τοπίου. Χαρακτηριστικές είναι οι τοξωτές καμάρες και η καμπυλότητα της οροφής σε όλο το μήκος του οινοποιείου, δίνοντας στον επισκέπτη την αίσθηση ότι βρίσκεται σε ένα τούνελ³⁰.

³⁰ <http://www.hatzidakiswines.gr/>



84 Απεικόνιση οينوποιείου



04

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Με βάση την μελέτη των παραπάνω οινοποιείων προκύπτει ότι η επιλογή της θέσης ενός οινοποιείου γίνεται βάσει των κλιματικών παραγόντων κάθε περιοχής που επιτρέπουν την ευδοκίμηση της αμπέλου. Επομένως, υπάρχει περιορισμός στις περιοχές στις οποίες μπορούμε να συναντήσουμε οινοποιεία αφού αποφεύγονται περιοχές με ακραίες καιρικές συνθήκες. Ο σχεδιασμός και η οργάνωση ενός οινοποιείου διέπονται από ορισμένες βασικές αρχές που καθορίζουν την ομαλή λειτουργία της παραγωγικής διαδικασίας. Η εύκολη πρόσβαση μεταξύ οινοποιείου-αμπελώνα είναι σημαντική, καθώς διευκολύνει τη μεταφορά των σταφυλιών στους χώρους του οινοποιείου που πραγματοποιείται η έκθλιψη. Οι χώροι που διαθέτουν τα ειδικά μηχανήματα για αυτήν την διαδικασία βρίσκονται συνήθως σε εύκολα προσβάσιμο χώρο του οινοποιείου για τη διευκόλυνση της μεταφοράς των σταφυλιών εκεί και τη μετέπειτα μεταφορά του χυμού τους στις δεξαμενές ζύμωσης. Ανάλογα με το κρασί που παράγεται στο οινοποιείο ενδέχεται να διαφοροποιείται η οργάνωση των λειτουργιών. Για παράδειγμα για την παραγωγή του ερυθρού οίνου απαιτούνται χώροι για επιπλέον φιλτράρισμα και ζύμωση. Ένας “άτυπος” κανόνας που παρατηρείται, για τον σχεδιασμό ενός οινοποιείου είναι ότι χώροι των δεξαμενών και των βαρελιών ωρίμανσης και παλαίωσης τοποθετούνται σε φυσικά δροσερούς χώρους, συνήθως υπόγειους για πιο σταθερή θερμοκρασία και υγρασία. Στις περισσότερες περιπτώσεις οι χώροι αυτοί έχουν άμεση επαφή με τους χώρους γευσιγνωσίας, ώστε να διευκολύνεται η διαδικασία γευστική δοκιμής από τους επισκέπτες. Επομένως η δομή ενός οινοποιείου βασίζεται σε συγκεκριμένες σχεδιαστικές αρχές ώστε να διευκολύνεται η οργάνωση των εργασιών που πραγματοποιούνται σε αυτό.

Το οινοποιείο είναι κάτι περισσότερο από μονάδα παραγωγής, αποτελεί έναν χώρο δημιουργίας. Η δημιουργία μία φιάλης κρασιού απαιτεί πέρα από τις βασικές παραγωγικές διαδικασίες, αφύπνιση όλων των αισθήσεων του οινοποιού για την τελειοποίηση της γεύσης του. Όπως είπε και ο επιστήμονας Λουί Παστέρ “Ένα μπουκάλι κρασί περιέχει περισσότερη φιλοσοφία από όλα τα μπουκάλια του κόσμου”. Η πολυπλοκότητα και η μοναδικότητα αυτή καθιστά το κρασί ελκυστικό για τους λάτρεις του και δημιουργεί την επιθυμία για γνωριμία με το μέρος που παράγεται. Επομένως, η θέληση αυτή οδήγησε τα περισσότερα οινοποιεία να είναι επισκέψιμα και “ανοιχτά” προς το κοινό. Ο επισκέπτης πέρα από όλα τα αξιοθέατα ενός τόπου, έχει την ευκαιρία να γνωρίσει και να δοκιμάσει το κρασί της περιοχής. Επομένως, συμπεραίνουμε ότι το οινοποιείο λειτουργεί ως ένας φορέας πολιτισμού, καθώς φέρνει σε επαφή τον επισκέπτη με ένα προϊόν που συνδέεται με την ταυτότητα και την ιστορία του τόπου που παράγεται. Με βάση τα παραπάνω, διαπιστώνουμε ότι όλα τα οινοποιεία λειτουργούν ως σημεία πολιτισμού για τον τόπο που βρίσκονται.

Οι περιπτώσεις οινοποιείων που αναλύθηκαν έχουν ως κοινή αφετηρία την συνύπαρξη της παραγωγικής διαδικασίας με χρήσεις που εντείνουν την ήδη υπάρχουσα πολιτιστική τους ταυτότητα. Απώτερος σκοπός της επιλογής τους αυτής, είναι η προάσπιση του πολιτισμού, της ιστορίας και της παράδοσης, η προσέγγιση επισκεπτών στον χώρο της οινοποίησης και η συσχέτιση της δημιουργίας κρασιού με άλλες μορφές δημιουργίας. Σε ορισμένα παραδείγματα, η κινητήριος δύναμη για την δημιουργία ενός πολυδιάστατου οινοποιείου ήταν η αγάπη του ιδιοκτήτη για συγκεκριμένη μορφή τέχνης ή δραστηριότητα.

Το Κτήμα Γεροβασιλείου, το Κτήμα Γκούμα και το Κατώγι Αβέρωφ συνδυάζουν την οινοποιητική διαδικασία με την προσθήκη χρήσεων, συγκεκριμένα μουσείου, εργαστηρίου αγιογραφίας και εκπαιδευτικού χαρακτήρα. Ο βασικός παράγοντας που συντέλεσε για την συνύπαρξη αυτή και στις τρεις περιπτώσεις ήταν το ενδιαφέρον και η ενασχόληση των ιδιοκτών αντίστοιχα με την ιστορία και την παράδοση, την ζωγραφική και την εκπαίδευση. Στα παραπάνω παραδείγματα συναντάμε την δημιουργία χώρων που φιλοξενούν τις αντίστοιχες χρήσεις, οι οποίοι βρίσκονται σε άμεση επαφή με τους χώρους των παραγωγικών διαδικασιών, αποτελώντας αναπόσπαστο κομμάτι του οινοποιείου. Ο σχεδιασμός και η οργάνωση τους διευκολύνει την είσοδο του επισκέπτη, χωρίς να εμποδίζει την παραγωγική διαδικασία. Παρόλο που αφορούν διαφορετικές πολιτιστικές χρήσεις, και στα τρία παραδείγματα ο επισκέπτης εξοικειώνεται με το αμπέλι και την παραγωγική διαδικασία, και μέσω αυτού έρχεται σε επαφή και με άλλες μορφές τέχνης όπως στην περίπτωση του Κτήματος Γκούμα, που ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία να θαυμάσει τον ίδιο τον οινοποιό να επιμελείται πέρα από το κρασί, πίνακες ζωγραφικής και αγιογραφίας.

Στις περιπτώσεις του Achaia Clauss, του Κτήματος Μερκούρη και του Οινοποιείου Χατζηδάκη δεν έχει συμπεριληφθεί συγκεκριμένη χρήση που προσδίδει στο οινοποιείο πολιτιστικό χαρακτήρα. Αντ' αυτού, τα ίδια τα οινοποιεία με την ιστορία τους, την αρχιτεκτονική τους και την ιδιαίτερη τοποθεσία τους, αποτελούν σημεία πολιτιστικού ενδιαφέροντος για το κοινό. Ο επισκέπτης στις περιπτώσεις του Achaia Clauss και του Κτήματος Μερκούρη έχει την ευκαιρία να δει πώς ένα κτίριο ιδιαίτερης αρχιτεκτονικής και ιστορίας μετατρέπεται σε μονάδα παραγωγής. Με την επίσκεψη του στον χώρο έρχεται σε επαφή με το παρελθόν και την ταυτότητα του τόπου που βρίσκεται αλλά ταυτόχρονα και με του κρασιού. Στην περίπτωση του Οινοποιείου Χατζηδάκη ο σεβασμός και η ενσωμάτωση στο ανάγλυφο του τοπίου της Σαντορίνης καθιστά το οινοποιείο ένα τοπόσημο για την περιοχή.

Ανακεφαλαιώνοντας, η οργάνωση της δομής ενός οινοποιείου βασίζεται σε βασικές αρχές σχεδίασης για την σωστή λειτουργία του. Σε κάθε περίπτωση η ιστορία του, η αρχιτεκτονική του, η ιδιαίτερη τοποθεσία του και η “συνύπαρξη” του με διάφορες μορφές πολιτισμού εντείνουν τον ρόλο του ως χώρο με πολιτιστική χροιά για τον επισκέπτη, καθιστώντας τον ταυτόχρονα σημείο αναφοράς για την περιοχή που βρίσκεται.

05

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

5.1 ελληνική βιβλιογραφία

- 01_Δούση, Μ., Σιναμίδης, Ι., & Κωτσόπουλος, Σ. (2022). Προστασία Συντήρηση Αποκατάσταση Μνημείων Πολιτισμού 20 χρόνια Δ.Π.Μ.Σ. Κάλλιπος,
- 02_Μάντζιου, Λ., & Χατζή Ροδοπούλου, Δ. (2023). ReStart Σύνθεση με το προυπάρχον. Κάλλιπος, Ανοικτές Ακαδημαϊκές Εκδόσεις.
- 03_Ροδούλα Σταθάκη – Κούμαρη (2011), “Η οινοποιός εταιρεία «ΑΧΑΙΑ» και τα χειροποίητα βαρέλια της”, Πάτρα, Ιδιωτικές εκδόσεις
- 04_Σουφερλός Ηρακλής – Ευάγγελος (2015), “ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ:επιστήμη και τεχνογνωσία, 3^η έκδοση – τόμος 1, Θεσσαλονίκη, εκδ.Τσιατσιάνη Αθ. & Σια Ο.Ε.
- 05_Τσακίρης Αργύρης (1998), “ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ από το σταφύλι στο κρασί”, Αθήνα , εκδ. Ψύχαλος

5.2 ξενόγλωσση βιβλιογραφία

01_Andre Malraux (2008) “ Το φανταστικό μουσείο “, μτφρ. Ηλιάδης Νίκος, Πλέθρον

02_Annamma Joy, Kathryn A. LaTour, Steve John Charters, Bianca Grohmann, Camilo Peña-Moreno (2021), “The artification of wine: lessons from the fine wines of Bordeaux and Burgundy”, Arts and the Market, Vol. 11 No. 1, pp. 24-39

03_David Jackson, Danny Schuster (1997), “ The production of grapes & wine in cool climates” , Wellington: Daphne Brasell

04_David Sandua (2024), “ Philosophical reflections about wine “, Amazon Digital Services LLC – Kdp

05_Denis Duhme, Katrin Friederichs (2012), “ Wine and architecture “, Germany, Heinz – Gert Woschek

06_Edward Randolph Emerson (2011), “The History of Wines in England and France”, UK, Read Books

07_John Vrriano (2010) “ Wine A Cultural History”, Λονδίνο: Reaktion Books, p.23-101

08_Olive R. Jones (1986) “Cylindrical English Wine and Beer Bottles 1735 -1850”, Canada: National Historic Parks and Sites Branch Environment Canada – Parks

09_Roos, J. (2007), “ Discovering the assignment: Redevelopment in practice “, Delft: VSSD.

10_Tobias Danielmeier (2014), “Winery architecture: Creating a sense of place “, Λονδίνο

11_William B. Fretter (1971) “The Journal of Aesthetics and Art Criticism”, Vol.30, No1, Αμερική: Wiley, p.97-100

5.3 άρθρα

01_P. McGovern (2017) ''World's oldest wine' found in 8,000-year-old jars in Georgia'', BBC, 14 Νοεμβρίου (<https://www.bbc.com/news/world-europe-41977709>)

02_Gunter Birckestock/Βιβή Παναγιώτου (2010) '' Η ιστορία της σαμπάνιας από τους Ρωμαίους μέχρι σήμερα'' , Deutsche Welle, 1 Ιανουαρίου)

03_Pallavi Rao (2023) ''Ranked: Worlds's Biggest Wine Producers by Country'', Visual Capitalist, 18 Αυγούστου, (<https://www.visualcapitalist.com/cp/biggest-wine-producers-by-country/>)

04_Pau Roca (2019),'' State of the vitiviniculture world market'', Ελβετία: 42^ο Παγκόσμιο Συνέδριο Αμπέλου και Οίνου (OIV)

5.4 διαδικτυακές πηγές

01_ www.greekwinefederation.gr

02_ <https://www.visualcapitalist.com/cp/biggest-wine-producers-by-country/>) 18/08/2023

03_ <https://www.gerovassiliou.gr/el>

04_ <https://www.achaiaclauss.gr/?lang=en> 2017

05_ <https://www.mercouri.gr/>

06_ <https://artandwine.gr/gr-index.php>

07_ <https://katogiaverooff.gr/>

08_ <http://www.hatzidakiswines.gr>

09_ <https://www.oiv.int/public/medias/5958/oiv-state-of-the-vitiviniculture-world-market-april-2018.pdf> April 2018

10_ <https://www.nytimes.com/2017/11/13/science/georgia-oldest-wine.html> 13/11/2017

11_ <https://hospitalityambassadeurs.com/ktima-gerovassiliou-guided-tours-are-far-more-than-multicultural/> 28/09/2023

5.5 πηγές εικόνων

Εικόνα 1: Πήλινο βάζο αποθήκευσης κρασιού που βρέθηκε νότια της Τυφλίδας,
<https://gastronomicdiff.com/roy-parachthike-to-proto-krasi-ston-kosmo/>, 12/01/2020

Εικόνα 2: Μινωικό πατητήρι στην Κρήτη (3.000 π.Χ),
<https://foodincrete.wordpress.com/2015/08/19/lets-talk-about-wine-in-crete-part-1-history/>, 31/07/2015

Εικόνα 3: Η διαδικασία του τρύγου
[https://el.wiktionary.org/wiki/%CE%91%CF%81%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%BF:Satyres_dans_le_cort%C3%A8ge_de_Dionysos_\(mus%C3%A9_du_cabinet_des_m%C3%A9dailles,_BNF\)_%286710221755%29.jpg](https://el.wiktionary.org/wiki/%CE%91%CF%81%CF%87%CE%B5%CE%AF%CE%BF:Satyres_dans_le_cort%C3%A8ge_de_Dionysos_(mus%C3%A9_du_cabinet_des_m%C3%A9dailles,_BNF)_%286710221755%29.jpg) 15/02/2013

Εικόνα 4: Πατητήρι σταφυλιών της Βυζαντινής περιόδου (4ος αιώνας μ.Χ.)
<https://www.naftemporiki.gr/culture/445229/israil-archaiologoi-anakalypsan-patitiria-stafylion-tis-vyzantinis-periodou/> 12/06/2018

Εικόνα 5: Μεσαιωνικός ληνός
<https://www.e-storieskritis.gr/2019/01/blog-post28.html> 17/10/2018

Εικόνα 6: Mallet Bottles (1700 μ.Χ.)
<https://www.krasiagr.com/istoria-mias-fialis-krasiou/> 10/11/2020

Εικόνα 7: Ricketts bottles (1821 μ.Χ.)
<https://www.krasiagr.com/istoria-mias-fialis-krasiou/> 10/11/2020

Εικόνα 8 : Καμπανία: 33.000 εκτάρια παράγουν 5.000 διαφορετικά είδη σαμπάνιας
http://www.valdemercy.eu/vap/1275/Pg/p14/chablis_-_auxerrois.html , 2019

Εικόνα 9: Ο Pasteur στο εργαστήριο του. Πίνακας ζωγραφικής του Albert Edelfelt (1885)
<https://historymed.blogspot.com/2009/09/louis-pasteur.html> , 8/09/2009

Εικόνα 10: Ανοξείδωτες δεξαμενές οινοποιείου

<https://atriantafillidis.gr/el/portfolio/ktima-gerovasileiou/> , 2022

Εικόνα 11: Χώρος παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια

<https://oinologio.wordpress.com/2018/09/27/pos-xekinise-i-palaiosi-krasiou-se-druina-varelia/> 27/09/2018

Εικόνα 12: Κτήμα Μπριντζίκη: Το πρώτο οινοποιείο στη Νότια Ευρώπη με μηδενικό ενεργειακό αποτύπωμα

<https://www.patrisnews.com/ekdilosi/festival-abelon-by-ktima-brintziki/> 06/07/2022

Εικόνα 13: Η παραγωγή κρασιών σε δροσερά κλίματα ανά τον κόσμο

https://eps.nmsu.edu/documents/where-grapes-grow-and-how-to-grow-in-nm_part-1.pdf Δεκέμβριος 2019

Εικόνα 14: Η έκταση αμπελώνων (σε εκτάρια) ανά τον κόσμο

https://www.oiv.int/sites/default/files/documents/2023-04_Press_Conf.pdf 20/04/2023

Εικόνα 15: Οι αμπελώνες στο Alto Douro

https://www.atlantawineschool.com/wp-content/uploads/portugal_itinerary-5_19.pdf 18/05/2019

Εικόνα 16: Διαδικασία παραγωγής λευκού οίνου

https://winefolly.com/tips/how-is-white-wine-made/?utm_source=pinterest&utm_medium=social

Εικόνα 17: Διαδικασία παραγωγής ερυθρού οίνου

https://winefolly.com/tips/how-iswinemade/?utm_source=pinterest&utm_medium=social

Εικόνα 18: Λειτουργικό διάγραμμα οινοποιείου

προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 19: Χώροι δεξαμενών διάυγασης

<https://www.bassiswines.gr/el/bassis-estate/winery> 2018, 2018

Εικόνα 20: Χώρος εμφιάλωσης

<https://www.vaeni-naoussa.com/winery/facilities.htm>

Εικόνα 21: Δεξαμενές ζύμωσης

<https://www.houseofwine.gr/how/club/oi-zimoseis-sto-krasi-me-apla-logia/> 25/09/2022

Εικόνα 22: Βαρέλια παλαίωσης

<https://mudler.gr/news/ti-einai-orimansi/> Ιανουάριος 2023

Εικόνα 23: Το οινοποιείο ως μουσείο

προσωπικό κολλάζ

Εικόνα 24: Τοπογραφικό διάγραμμα

προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 25: Αμπελώνες Γεροβασιλείου

<https://hospitalityambassadeurs.com/ktima-gerovassiliou-guided-tours-are-far-more-than-multicultural/> 28/09/2023

Εικόνα 26: Τοπογραφικό διάγραμμα

προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 27: Μέρη που περιηγείται ο επισκέπτης

προσωπικό κολλάζ

Εικόνα 28: Κάτοψη Μουσείου / Εικόνες μουσείου 1-5

σχέδιο μνήμης / <https://www.gerovassiliou.gr/el>

Εικόνα 29: Έργα τέχνης του κτήματος

προσωπικό κολλάζ

Εικόνα 30: Ανοιχτήρι από το μουσείο οίνου Γεροβασιλείου

<https://www.gerovassiliou.gr/el/%CE%BD%CE%AD%CE%B1/%CE%B1%CE%BD%CE%BF%CE%B9%CF%87%CF%84%CE%AE%CF%81%CE%B9-%CE%B7-%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B1-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%B7-%CE%B5%CE%BE%CE%AD%CE%BB%CE%B9%CE%BE%CE%AE-%CF%84%CE%BF%CF%85> 09/05/2013

Εικόνα 31: Η ιστορία του τόπου και το κρασί
προσωπικό κολλάζ

Εικόνα 32: Απεικόνιση Achaia Clauss

https://www.google.com/maps/place/Achaia+Clauss/@38.1961609,21.7703071,1064m/data=!3m1!1e3!4m6!3m5!1s0x135e35d1839f7cd5:0x98948350780342be!8m2!3d38.1969276!4d21.7696758!16zL20vMGdyOWx6?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI0MTAxNi4wIKXMDSOASAFQAw%3D%3D

Εικόνα 33: Χώρος υποδοχής επισκεπτών
αρχείο Achaia Clauss

Εικόνα 34: Τοπογραφικό διάγραμμα
προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 35: Απεικόνιση οινοποιείου

https://www.google.gr/maps/place/Achaia+Clauss/@38.1969318,21.7671009,854m/data=!3m2!1e3!4b1!4m6!3m5!1s0x135e35d1839f7cd5:0x98948350780342be!8m2!3d38.1969276!4d21.7696758!16zL20vMGdyOWx6?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI0MTAxNi4wIKXMDSOASAFQAw%3D%3D

Εικόνα 36: Ο πύργος στην είσοδο του κτήματος
αρχείο Achaia Clauss

Εικόνα 37: Κατοικίες του κτήματος
αρχείο Achaia Clauss

Εικόνα 38: Βορειοανατολική όψη του πύργου
αρχείο Achaia Clauss

Εικόνα 39: Βορειοδυτική όψη του πύργου
αρχείο Achaia Clauss

Εικόνα 40: Τομή πύργου
αρχείο Achaia Clauss

Εικόνα 41: Κάτοψη ισογείου του πύργου
αρχείο Achaia Clauss

Εικόνα 42: Κάτοψη του ορόφου του πύργου
αρχείο Achaia Clauss

Εικόνα 43: Εσωτερική άποψη Κάβα Δανιηλίδος
<https://www.achaiaclauss.gr/xoros-istorikoi-xoroi/>

Εικόνα 44: Είσοδος στο αυτοκρατορικό κελάρι
<https://www.achaiaclauss.gr/imperial-cellar/?lang=en>

Εικόνα 45: Βαρέλι παλαιωμένης μαυροδάφνης με αναπαράσταση αρχαίου μύθου με τον Θεό Διόνυσο να μετατρέπει την θάλασσα σε κρασί και το πλήρωμα σε δελφίνια
<https://www.andrey-andreev.com/en/mavrodaphne-of-patras-greece/> 12/11/2023

Εικόνα 46: Βαρέλι μαυροδάφνης
<https://www.andrey-andreev.com/en/mavrodaphne-of-patras-greece/> 12/11/2023

Εικόνα 47: Η έπαυλη Κλάους
https://www.google.gr/maps/place/Achaia+Clauss/@38.1969318,21.7671009,854m/data=!3m2!1e3!4b1!4m6!3m5!1s0x135e35d1839f7cd5:0x98948350780342be!8m2!3d38.1969276!4d21.7696758!16zL20vMGdyOWx6?entry=tту&g_ep=EgoyMDI0MTAxNi4wIKXMDSoASAFQAw%3D%3D

Εικόνα 48: Τοπογραφικό διάγραμμα
προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 49: Ιστορική αναδρομή του κτήματος Μερκούρη
προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 50: Νότια όψη κτήματος Μερκούρη
<https://www.pyrgoshotels.gr/item/ktima-merkouri/>

Εικόνα 51: Όψη κατοικίας οικογένειας
αρχείο κτήματος Μερκούρη

Εικόνα 52: Τοπογραφικό διάγραμμα
προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 53: Κάτοψη ισογείου και υπογείου οινοποιείου
αρχείο κτήματος Μερκούρη

Εικόνα 54: Συλλογή παλιών εργαλείων και μηχανημάτων
<https://www.patrasevents.gr/article/268391-ktima-merkouri-enas-xoros-pou-se-goiteiei-ke-se-kerdizei-apo-tin-arxi> 9/02/2017

Εικόνα 55: Οινοποιός στη διαδικασία οινοποίησης
<https://www.achaiaclauss.gr/?lang=en>

Εικόνα 56: Chateau Rothschild με ετικέτα ζωγραφισμένη από τον Pablo Picasso (1973)
<https://vintagebyugcb.com/en/2021/02/07/10-remarkable-mouton-rothschild-labels/> 7/02/2021

Εικόνα 57: Η ζύμωση της τέχνης
προσωπικό κολλάζ

Εικόνα 58: Η είσοδος στο Κτήμα με το πέτρινο θύρωμα αποτελεί δείγμα της γενικότερης αρχιτεκτονικής που επικρατεί στο κτήμα
προσωπικό αρχείο

Εικόνα 59: Οι αμπελώνες του κτήματος διαθέτουν μόνο τοπικές ποικιλίες κρασιών
<https://artandwine.gr/gr-index.php>

Εικόνα 60: Τοπογραφικό διάγραμμα
προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 61: Η κίνηση του επισκέπτη
προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 62: Το υπόσκαφο κελάρι παλαίωσης φωτίζεται μέσω φεγγιτών στην οροφή
προσωπικό αρχείο

Εικόνα 63: Σε διάφορα σημεία στο κτήμα δημιουργούνται στάσεις για τον επισκέπτη με πέτρινα παγκάκια στέγαστρα και κληματαριές
προσωπικό αρχείο

Εικόνα 64: Τα πέτρινα μονοπάτια συνδυάζονται με ξερολιθιές και οργανώνουν την κίνηση μέσα στο κτήμα
προσωπικό αρχείο

Εικόνα 65: Τοπογραφικό διάγραμμα (χώρος εργαστηρίου)
προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 66: Το εργαστήρι έχει μεγάλο εσωτερικό ύψος με φεγγίτες για φυσικός φως
προσωπικό αρχείο

Εικόνα 67: Όψη και τομή πέτρινης καμάρας που υπάρχει σε όλα τα κτίσματα του οινοποιείου
αρχείο κτήματος Γκούμα / προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 68: Κάτοψη εργαστηρίου
αρχείο κτήματος Γκούμα

Εικόνα 69: Τομή του εργαστηρίου
αρχείο κτήματος Γκούμα

Εικόνα 70: Συνδυάζοντας την τέχνη με την οινοποίηση
προσωπικό κολλάζ

Εικόνα 71: Η περιοχή του οινοποιείου
<https://katogiaveroffhotel.gr/>

Εικόνα 72: Άποψη των αμπελώνων κατά την χειμερινή περίοδο
<https://katogiaveroffhotel.gr/>

Εικόνα 73: Άποψη των αμπελώνων

<https://katogiaveroffhotel.gr/>

Εικόνα 74: Διάγραμμα επεκτάσεων κτιρίων ανά τα χρόνια
προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 75: Τομή κτιρίων III & II
προσωπικό σχέδιο / αρχείο Κατώγι Αβέρωφ

Εικόνα 76: Τομή κτιρίου III
προσωπικό σχέδιο / προσωπικό αρχείο

Εικόνα 77: Όψη κτιρίου
αρχείο Κατώγι Αβέρωφ

Εικόνα 78: Διάγραμμα επισκέψιμης διαδρομής
αρχείο Κατώγι Αβέρωφ / προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 79: Κίνηση επισκέπτη – Τομή
αρχείο Κατώγι Αβέρωφ

Εικόνα 80: Κίνηση επισκέπτη – Τομή
αρχείο Κατώγι Αβέρωφ

Εικόνα 81: Διάγραμμα κίνησης εκπαιδευτικής διαδρομής
αρχείο Κατώγι Αβέρωφ

Εικόνα 82: Το οινοποιείο ως τοπόσημο
προσωπικό κολλάζ

Εικόνα 83: Τοπογραφικό διάγραμμα
προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 84: Απεικόνιση οινοποιείου

https://www.google.gr/maps/place/Hatzidakis+Winery/@36.3712325,25.4366871,875m/data=!3m2!1e3!4b1!4m6!3m5!1s0x14983459b8261ebf:0xd35ca187de601bf3!8m2!3d36.3712282!4d25.439262!16s%2Fg%2F11h0y9ndn?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI0MTAxNi4wIKXMDS0ASAFQAw%3D%3D /
προσωπικό σχέδιο

Εικόνα 85: Διάγραμμα κάτοψης / εικόνες
σχέδιο μνήμης / προσωπικό αρχείο

