



Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

π. Τμήμα Μηχανολόγων Μηχανικών και Βιομηχανικού Σχεδιασμού

Εισ.Κατ.: Βιομηχανικού Σχεδιασμού Τ.Ε

Πτυχιακή Εργασία με τίτλο :
“Ανάλυση λειτουργίας του οινοποιείου VAENI. Από τον τρύγο στο
μπουκάλι.”

Της : **Τσιτλακίδου Βικτώριας (Α.Μ : BS05131)**

Επιβλέπων Καθηγήτρια : Δινοπούλου Βάγια

Κοζάνη 2023



Περιεχόμενα

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|--|----|
| Πίνακας εικόνων | 4 |
| Συνομογραφίες..... | 6 |
| Κεφάλαιο 1 : Ιστορική αναδρομή..... | 7 |
| 1.1. Γενικές πληροφορίες για το κρασί | 7 |
| 1.2. Ιστορικά στοιχεία για το οινοποιείο VAENI..... | 8 |
| Κεφάλαιο 2 : Τρύγος και Διαδικασία Συγκέντρωσης | 11 |
| 2.1. Περιγραφή διαδικασίας τρύγου | 11 |
| 2.2. Οινοποιήσιμες ποικιλίες | 13 |
| 2.2.1. Ξινόμαυρο | 13 |
| 2.2.2. Ροδίτης..... | 14 |
| 2.2.3. Syrah..... | 14 |
| 2.2.4. Merlot | 14 |
| Κεφάλαιο 3 : Οινοποιείο | 16 |
| Κεφάλαιο 4 : Εμφιάλωση | 20 |
| 4.1 Χώροι που αποτελούν την εμφιάλωση..... | 20 |
| 4.2 Χώρος των δεξαμενών | 20 |
| 4.3 Ανάλυση λειτουργίας γραμμής εμφιάλωσης μπουκαλιών | 20 |
| 4.4 Ανάλυση πληροφοριών ετικέτας | 23 |
| 4.5 Ανάλυση κωδικών κρασιών και ετικετών | 23 |
| 4.5.1 Οίνοι Π.Ο.Π..... | 24 |
| 4.5.2 Οίνοι Π.Γ.Ε..... | 25 |
| 4.5.3 Οίνοι Επιτραπέζιοι..... | 27 |
| 4.5.4 Οίνοι Ποικιλιακοί..... | 28 |
| 4.5.5 Ημιαφρώδεις Οίνοι..... | 29 |
| 4.6 Ανάλυση λειτουργίας γραμμής εμφιάλωσης ασκών | 30 |
| 4.7 Περιγραφή Χώρου Αποθήκης | 31 |
| 4.8 Χώρος μουσείου | 31 |
| 4.9 Παρατηρήσεις και προτάσεις βελτίωσης του τομέα εμφιάλωσης..... | 32 |
| Κεφάλαιο 5 : Χημείο και Χημική επεξεργασία..... | 33 |
| 5.1 Χώρος εργαστηρίου..... | 33 |
| 5.2 Χημικές Αναλύσεις | 33 |
| 5.2.1 Ελεύθερο και Ολικό Θειώδες..... | 33 |

| | |
|--|----|
| 5.2.2 Ολική Οξύτητα..... | 34 |
| 5.2.3 Μέτρηση Σακχάρων – Μέτρηση Αναγόντων Σακχάρων | 34 |
| 5.2.4 Μέτρηση Αλκοόλης | 35 |
| Κεφάλαιο 6 : Διοικητικός τομέας..... | 36 |
| 6.1 Γενικός Διευθυντής | 36 |
| 6.2 Γραμματεία οινοποιείου | 36 |
| 6.3 Υπεύθυνος ξεναγήσεων και οινογευσιών..... | 37 |
| 6.4 Υπεύθυνος εξαγωγών | 37 |
| Κεφάλαιο 7 : Πωλήσεις..... | 38 |
| 7.1 Πωλήσεις εσωτερικού | 38 |
| 7.2 Πωλήσεις εξωτερικού..... | 39 |
| Κεφάλαιο 8 : Marketing | 41 |
| 8.1 Προώθηση προϊόντος στο εσωτερικό του οινοποιείου..... | 41 |
| 8.1.1 Διεξαγωγή ξεναγήσης..... | 41 |
| 8.1.2 Διεξαγωγή γευσιγνωσίας..... | 42 |
| 8.1.3 Πρατήριο λιανικής πώλησης | 42 |
| 8.2 Προώθηση προϊόντος στο εξωτερικό του οινοποιείου | 43 |
| 8.2.1 Διαγωνισμοί και βραβεύσεις | 43 |
| 8.2.2 Εκθέσεις | 45 |
| 8.2.3 Εκδηλώσεις..... | 45 |
| 8.3 Παρατηρήσεις και προτάσεις βελτίωσης της προώθησης του προϊόντος | 46 |
| Κεφάλαιο 9 : Τελικά συμπεράσματα και προτάσεις | 47 |
| Βιβλιογραφία..... | 48 |
| Πηγές από το διαδίκτυο..... | 48 |
| Παράρτημα 1 : Συνεντεύξεις..... | 51 |

Πίνακας εικόνων

| | |
|---|----|
| ΕΙΚΟΝΑ 2.1: ΜΗΧΑΝΗ ΑΠΟΒΟΣΤΡΥΧΩΣΗΣ..... | 15 |
| ΕΙΚΟΝΑ 3.1: ΧΩΡΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ | 17 |
| ΕΙΚΟΝΑ 3.2: ΚΑΒΑ | 18 |
| ΕΙΚΟΝΑ 3.3: ΚΑΒΑ – ΚΕΛΛΑΡΙ..... | 19 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.1 : ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΓΡΑΜΜΗΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ | 22 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.2 : ΕΜΠΡΟΣΘΙΟ ΜΕΡΟΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ..... | 23 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.3 : ΟΠΙΣΘΙΟ ΜΕΡΟΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ..... | 23 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.4 : ΟΙΝΟΙ Π.Ο.Π..... | 24 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.5 : ΟΙΝΟΙ Π.Γ.Ε..... | 25 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.6 : ΟΙΝΟΙ Π.Γ.Ε..... | 26 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.7 : ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ..... | 27 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.8 : ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ | 28 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.9 : ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ | 28 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.10: ΗΜΙΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ | 29 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.11 : ΑΣΚΟΙ | 30 |
| ΕΙΚΟΝΑ 4.12 : ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΠΑΛΙΑΣ ΓΡΑΜΜΗΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ..... | 31 |
| ΕΙΚΟΝΑ 8.1 : ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΟΙΝΩΝ | 42 |
| ΕΙΚΟΝΑ 8.2 : ΒΡΑΒΕΙΑ DECANTER | 44 |
| ΕΙΚΟΝΑ 8.3 : ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΜΠΟΥΚΑΛΙΟΥ | 46 |

Περίληψη

Στόχος της πτυχιακής είναι να δείξει λεπτομερώς πως λειτουργεί μια επιχείρηση και συγκεκριμένα ένα οινοποιείο. Από την συλλογή και συγκέντρωση της πρώτης ύλης δηλαδή των σταφυλιών μέχρι την οινοποίηση, την εμφιάλωση, τις πωλήσεις και τις διοικητικές δραστηριότητες. Θα γίνει ανάλυση όλων των τομέων ανά κεφάλαια. Στην εργασία αναφέρονται γενικές πληροφορίες για την ιστορία του κρασιού καθώς και πληροφορίες για το οινοποιείο Vaeni. Περιγράφεται η διαδικασία του τρύγου με στοιχεία για τις ποικιλίες, την συγκέντρωση και την συλλογή των σταφυλιών. Επίσης αναφέρονται και περιγράφονται οι διαδικασίες που λαμβάνουν χώρα στον χώρο του οινοποιείου και γίνεται ανάλυση λειτουργίας της γραμμής εμφιάλωσης και των μηχανημάτων που υπάρχουν. Επιπρόσθετα, η εργασία περιέχει αναφορά για τις χημικές αναλύσεις, τους χημικούς ελέγχους των κρασιών και τους καθημερινούς δειγματοληπτικούς ελέγχους. Επιπλέον, δίνονται πληροφορίες για τις υπηρεσίες του οικονομικού καθώς και του διοικητικού τομέα. Παρουσιάζονται οι τρόποι προώθησης του τελικού προϊόντος, διαδικασία πώλησης εντός και εκτός Ελλάδος και προτάσεις βελτίωσης της προώθησης. Τέλος, αρκετές πληροφορίες προέκυψαν από συνεντεύξεις που έγιναν με τον οινολόγο και τον υπεύθυνο εξωτερικών πωλήσεων του οινοποιείου.

Συντομογραφίες

- 1. Ο.Π.Α.Π:** Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας
- 2. ΕΝΟΒΑΕ:** Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος
- 3. ΕΛΟΑΟ:** Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου
- 4. Δ.Σ:** Διοικητικό Συμβούλιο
- 5. Δ.Α.Ο.Κ:** Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
- 6. Π.Ο.Π:** Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
- 7. Π.Γ.Ε:** Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
- 8. Κ.Ο.Α:** Κοινή Οργάνωση της Αγοράς
- 9. Α.Α.Ο.Σ:** Αγροτικός Αμπελουργικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός

Κεφάλαιο 1 : Ιστορική αναδρομή

1.1. Γενικές πληροφορίες για το κρασί

Το κρασί (ή οίνος) είναι οινοπνευματώδες ποτό, προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών ή του χυμού τους (μούστος). Ποτά παρεμφερή του κρασιού παράγονται επίσης από άλλα φρούτα, άνθη ή σπόρους, αλλά η λέξη κρασί από μόνη της σημαίνει πάντα κρασί από σταφύλια.

Το κρασί είναι ιδιαίτερου ενδιαφέροντος για διάφορους λόγους. Είναι αφενός ένα δημοφιλές ποτό που συνοδεύει και ενισχύει ένα ευρύ φάσμα ευρωπαϊκών και μεσογειακών γεύσεων, από τις πιο απλές και παραδοσιακές ως τις πιο σύνθετες και αφετέρου αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν που αντικατοπτρίζει την ποικιλία του εδάφους και το κλίμα ενός τόπου. Το κρασί χρησιμοποιείται επίσης σε θρησκευτικές τελετές σε πολλούς πολιτισμούς ενώ το εμπόριο κρασιού είναι ιστορικής σπουδαιότητας για πολλές περιοχές.

Σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους, τα αμπέλια από τα οποία παράγεται το κρασί έχουν ηλικία εκατομμυρίων ετών. Ακόμη και πριν από την εποχή των παγετώνων, ευδοκίμουν στις πολικές περιοχές, κυρίως στην Ισλανδία, τη βόρεια Ευρώπη και τη βορειοδυτική Ασία. Η αμπελουργία θεωρείται ότι έχει τις ρίζες της στη γεωργική επανάσταση γύρω στο 5000 π. Χ. και στην εγκατάσταση κατοίκων με σκοπό την καλλιέργεια. Η γνώση της αμπελουργίας και της οινοποίησης μεταβιβάστηκε στη συνέχεια στους Αιγύπτιους, τους Φοίνικες τους λαούς της Μικράς Ασίας και της Ελλάδας. Ο Απολλόδωρος αναφέρει ότι ο Οινέας, ένας άνακτας της Καλλιδόνας, ήταν ο πρώτος που έλαβε αμπέλια από τον Διόνυσο. Οι αρχαίοι Έλληνες ανακάτευαν κρασί με νερό, συνήθως σε αναλογία 1:3 (1 κρασί : 3 νερό). Χρησιμοποιούσαν ειδικά δοχεία τόσο για την ανάμειξη όσο και για την ψύξη.

Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού σε παλαιότερες εποχές δεν διέφερε ουσιαστικά από τις σύγχρονες πρακτικές. Είναι αξιοσημείωτο πως σώζονται ως τις μέρες μας κείμενα του Θεόφραστου, τα οποία περιέχουν πληροφορίες γύρω από τους τρόπους καλλιέργειας. Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαιώση του κρασιού, την οποία επιτύγχαναν μέσα σε θαμμένα πιθάρια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνι. Το κρασί εμφιαλώνονταν σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα για να μένουν στεγανοί.

Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο μέχρι την ιβηρική χερσόνησο και τον Εύξεινο πόντο και αποτελούσε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες. Σε αρκετές πόλεις υπήρχαν ειδικοί νόμοι ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα του κρασιού, αλλά και ενάντια στον ανταγωνισμό και τις εισαγωγές. Χαρακτηριστικότερο παράδειγμα αποτελεί η νομοθεσία της Θάσου, σύμφωνα με την οποία πλοία με ξένο κρασί που πλησίαζαν το νησί θα έπρεπε να δημεύονται. Χαρακτηριστικό ήταν το κρασί Δένθις (ίσως το αρχαιότερο κρασί με ονομασία προέλευσης), που παρήγετο στην Δευθαλιάτιδα Χώρα (σημερινή περιοχή Αλαγονίας). Όπως αναφέρει ο Αλκμάν, το περίφημο κρασί Δένθις, ήταν άπυρος οίνος ανθοσμίας (Αλκμάν παρ' Αθηναίω και Ησύχιος : I.31).

Οι Ρωμαίοι γνώρισαν το κρασί από τους Έλληνες αποίκους και τους ιθαγενείς Ε-τρούσκους, οι οποίοι επίσης ασχολήθηκαν με την αμπελουργία. Με την πτώση της Ρώμης και τη μετανάστευση των λαών, η αμπελουργία εισήλθε σε περίοδο παρακμής. Σε ορισμένες περιοχές, η αμπελουργία εγκαταλείφθηκε για αιώνες. Ο κλήρος και οι μοναχοί, που χρειάζονταν το κρασί για τις τελετουργίες έπαιξαν σημαντικό ρόλο στη διάσωση της αμπελουργίας. Από τον Καρλομάγνο έως τον Μεσαίωνα, η τέχνη του κρασιού άνθισε και πάλι.

Στη Βυζαντινή Αυτοκρατορία, οι μεγαλύτερες εκτάσεις γης ανήκαν στην εκκλησία και οι μοναχοί ήταν υπεύθυνοι για την καλλιέργεια των αμπελώνων και την παραγωγή κρασιού. Πράγματι, η πρακτική του ποτίσματος του κρασιού πρέπει να έπεσε σε αχρηστία κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Κατά την ίδια περίοδο, οι τεχνικές οινοποίησης αναπτύχθηκαν ραγδαία στη Δύση και εξαπλώθηκαν στην Ισπανία και τη Γαλλία τον 16^ο αιώνα. Κατά την περίοδο αυτή προωθήθηκαν επίσης διάφορες τεχνικές καινοτομίες, όπως η χρήση γυάλινων φιαλών και φελλών. Επιπλέον, έγινε γνωστή η παραγωγή αφρωδών οίνων (π.χ. σαμπάνια, που αποδίδεται στον Γάλλο Βενεδικτίνο μοναχό Perignon).

1.2. Ιστορικά στοιχεία για το οινοποιείο VAENI

Γεννημένη στη φυσική αγκαλιά καταπράσινων λόφων και πλαγιών, με μια γαλήνια ομορφιά που διακόπτεται από ζωογόνα ποτάμια και καταρράκτες, η Νάουσα ήταν γραφτό να παράγει μερικά από τα καλύτερα κρασιά. Οι αμπελώνες της Νάουσας βρίσκονται σε αυτές τις πλαγιές, ηλιόλουστοι και προστατευμένοι από τους βόρειους ανέμους. Έτσι ωριμάζει το Ξινόμαυρο, η καλύτερη ερυθρή οινοποιήσιμη ποικιλία σταφυλιών της βόρειας Ελλάδας, και παράγει τα βαθυκόκκινα, πλούσια σε σώμα, παλαιωμένα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π) Νάουσα. Η γενέτειρα του θεού Διόνυσου, η Νάουσα είναι ακόμη και σήμερα πόλη του κρασιού και των σταφυλιών. Το έδαφος, το νερό και το κλίμα της αποτελούσαν ανέκαθεν τον ιδανικό συνδυασμό για την αμπελοκαλλιέργεια των ευγενέστερων ποικιλιών. Η παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας στη Νάουσα χρονολογείται εδώ και αιώνες. Τα εξαιρετικά κρασιά της έχουν ταξιδέψει μεταξύ των πολιτισμών και σε όλο τον κόσμο. Πρόκειται για κρασιά με γεμάτο σώμα, πολύτιμα. Χάρη στη φήμη αυτού του κρασιού, λέγονταν και λέγεται ακόμη ότι «κρασί ωσάν της Νάουσας το φέρνουν στο μαντήλι».

Αργότερα, στη σύγχρονη ιστορία (1800 – 1900 μ. Χ.), το κρασί της Νάουσας αναγνωρίστηκε παγκοσμίως. Χαρακτηρίζεται από τα γραπτά των περιηγητών Rouqueville (1826) και Cousinery (1831), οι οποίοι επιβεβαίωσαν τη φήμη και την ποιότητα των κρασιών της Νάουσας. Μέχρι τις αρχές του 20^{ου} αιώνα, τα κρασιά της Νάουσας ήταν ευρέως αναγνωρισμένα και εξάγονταν στην Κεντρική και Ανατολική Ευρώπη, φτάνοντας μέχρι την Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου. Μέχρι το τέλος του αιώνα, ωστόσο, η φυλλοξήρα είχε φτάσει στην Ελλάδα και κατέστρεψε πολλούς αμπελώνες. Στα τέλη της δεκαετίας του 1960 το πρόβλημα λύθηκε με τη χρήση υποκειμένων ανθεκτικών στο παράσιτο και στο ριζόβιο που προκαλούσε τη μεγαλύτερη ζημιά, και οι αμπελώνες της Νάουσας επανιδρύθηκαν. Η Νάουσα ανακηρύχθηκε Διεθνής Πόλη του Αμπέλου και του Οίνου στη Ρώμη τον Οκτώβριο του 1987. Ένας από τους πιο ανεπτυγμένους τομείς παραγωγής κρασιού στην Ελλάδα είναι ο οινοποιητικός συνεταιρισμός VAENI Νάουσα.

Το 1983, 330 αμπελουργοί - παραγωγοί της ζώνης Ο.Π.Α.Π (Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας) Νάουσα, αποφάσισαν την ίδρυση του συνεταιρισμού που θα αξιοποιούσε την παραγωγή τους και θα λειτουργούσε ως αντίβαρο απέναντι στις άλλες ιδιωτικές εταιρίες. Ο Συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 1983, αλλά στις 20 Μαΐου του 1984 μπήκε ο πρώτος θεμέλιος λίθος και τον ίδιο χρόνο έγινε και ο πρώτος τρύγος. Έτσι, το 1984, με τον μεγάλο αγώνα των παραγωγών, αλλά και με τη συμπαράσταση της πολιτείας δημιουργήθηκε το πιο σύγχρονο οινοποιείο στα Βαλκάνια, σε χρόνο ρεκόρ. Έτσι από τότε λειτουργεί ως συνεταιρισμός την περίοδο του τρύγου και τον υπόλοιπο χρόνο κανονικά ως οινοποιείο παραγωγής κρασιού. Ο συνεταιρισμός απαρτίζονταν από 330 μέλη και κατείχε το 65% της αμπελουργικής ζώνης της Νάουσας. Η αγάπη για το καλό κρασί, η πείρα και το μεράκι των αμπελουργών – μελών του VAENI - Νάουσα , παντρεμένα με την πιο προηγμένη τεχνολογία, εγγυώνται για την ποιότητα των κρασιών του. (Εικόνα 1.1) .



Εικόνα 1.1: Λογότυπο Οινοποιείου

Πηγή : <https://www.ellinikifoni.gr/vaeni.htm>

Βασικός στόχος του οινολογικού τμήματος ήταν η καλύτερη δυνατή αξιοποίηση των σταφυλιών των μελών, όπου η μοναδική ποικιλία ήταν το Ξινόμαυρο. Η νέα τεχνολογία σε συνδυασμό με την παράδοση, είχε ως αποτέλεσμα την δημιουργία των ερυθρών οίνων Ο.Π.Α.Π: ΝΑΟΥΣΑ, ΝΑΟΥΣΑ RESERVE, και ΝΑΟΥΣΑ GRANDE RESERVE.

Ταυτόχρονα ξεκίνησε και η έρευνα για την παραγωγή νέων κρασιών από το Ξινόμαυρο. Έτσι δημιουργήθηκε το Ροζέ, το οποίο, την αμέσως επόμενη χρονιά κατέκτησε το 1ο Βραβείο στο 9ο Ευρωπαϊκό Σαλόνι Οίνου. Στην συνέχεια, μετά από πειραματικές οινοποιήσεις «είδαμε» ότι το Ξινόμαυρο μπορεί να δώσει λευκούς οίνους με πολύ καλά χαρακτηριστικά, και έτσι το 1992 άρχισε να κυκλοφορεί στην αγορά ο ΙΜΕΡΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΗΜΑΘΙΑΣ.

Το 1994, αξιοποιώντας μία από τις καλύτερες χρονιές, παράγεται ο ΔΑΜΑΣΚΗΝΟΣ Ο.Π.Α.Π ΝΑΟΥΣΑ, οίνος που παλαιώνει σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια με έντονο κάψιμο. Το συγκεκριμένο κρασί αποσπά πολύ καλές κριτικές, με σημαντικότερες διακρίσεις την Έκθεση της PROWEIN το 2002 και το Αργυρό Μετάλλιο στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης το 2004.

Ακολουθεί η δημιουργία του ΔΟΓΜΑΤΙΚΟΥ, ενός λευκού κρασιού από Ξινόμαυρο, όπου η ζύμωση γίνεται σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία 8 - 10οC με ειδικά στελέχη ζυμομυκήτων, δίνοντας ένα κρασί με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Ταυτόχρονα γίνονται φυτεύσεις και άλλων ποικιλιών από τους παραγωγούς του συνεταιρισμού, όπως Ροδίτη, Syrah και Merlot. Αποτέλεσμα αυτής της ενέργειας ήταν ο συνεταιρισμός να εμπλουτίσει την γκάμα των κρασιών που παράγει. Έτσι το 2001 κυκλοφόρησε στην αγορά το SYRAH 2000 ΤΟΠΙΚΟΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ και το 2003 ο ΙΜΕΡΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ. Ο ΙΜΕΡΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ αποτελείται από 50% Ξινόμαυρο και 50% Syrah, ο οποίος έχει καταλάβει ένα καλό

κομμάτι της αγοράς. Ο οινοποιητικός συνεταιρισμός VAENI NAOYΣA, θέλοντας να συμβάλει στη διασφάλιση της ποιότητας του κρασιού και στην ανάπτυξη της προβολής του στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, είναι μέλος των ακόλουθων φορέων:

- Διεπαγγελματικός Σύνδεσμος Οίνου Ονομασίας Προέλευσης «Νάουσα»
- Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος (ENOABE)
- Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ)

Κεφάλαιο 2 : Τρύγος και Διαδικασία Συγκέντρωσης

2.1. Περιγραφή διαδικασίας τρύγου

Τρύγος είναι η διαδικασία συγκομιδής των σταφυλιών προκειμένου να παραχωρηθούν στην αγορά για δαπάνη ως φρούτα ή να υποστούν τροποποίηση για την οينوποίηση κρασιού. Ο τρύγος είναι μια από τις σημαντικότερες διαδικασίες για τους αμπελουργούς. Στις περισσότερες χώρες, η ημέρα της συγκομιδής είναι τόσο σημαντική που οι παραγωγοί διοργανώνουν γλέντι για να γιορτάσουν το μεγάλο γεγονός. Η περίοδος συγκομιδής των σταφυλιών συνήθως αρχίζει 30-70 ημέρες μετά το δέσιμο των καρπών, τη στιγμή που οι ρώγες αλλάζουν χρώμα από πράσινο σε κίτρινο (για τις λευκά σταφύλια) ή κόκκινο - μωβ (για τις κόκκινα σταφύλια). Κατά τη διάρκεια αυτού του σταδίου, αυξάνονται τα σάκχαρα με ταυτόχρονη μείωση των οξέων μέσα στον καρπό. Σε γενικά πλαίσια, οι περισσότερες ποικιλίες ωριμάζουν από τον Αύγουστο έως τον Νοέμβριο, στο βόρειο ημισφαίριο ενώ στο νότιο ημισφαίριο από τον Μάρτιο έως τον Αύγουστο.

Στο οινοποιείο VAENI η διαδικασία του τρύγου ξεκινά τέλη Αυγούστου – αρχές Σεπτεμβρίου και διαρκεί 2 - 3 μήνες συνολικά. Όλη την διαδικασία την επιβλέπει ο οινολόγος σε συνεργασία με την διοίκηση. Ο οινολόγος κανονίζει να γίνονται οι καθημερινές εργασίες και οι καθημερινές αναλύσεις καθώς η λειτουργία του οινοποιείου συνεχίζει κανονικά κατά την διάρκεια του τρύγου. Στο οινοποιείο Vaeni καθορίζεται το πότε ο κάθε παραγωγός θα φέρει τα σταφύλια του για παραλαβή ώστε να υπάρχει πρόγραμμα. Σε όλη την διαδικασία υπάρχει και ο μηχανικός του εργοστασίου που επιβλέπει την λειτουργία των μηχανών έτσι ώστε να αντιμετωπιστεί εγκαίρως η οποιαδήποτε βλάβη. Η γεωπόνος του οινοποιείου καθημερινά προβαίνει σε δειγματοληπτικούς ελέγχους στα αγροτεμάχια των αμπελουργών – μελών για να καθοριστεί ο ακριβής χρόνος έναρξης της συγκομιδής και να διαπιστωθεί η προσθήκη χημικών στα σταφύλια. Στην περίπτωση που ανιχνευτούν ίχνη χημικών-φυτοφαρμάκων, η γεωπόνος δεν κάνει δεκτά τα σταφύλια του παραγωγού καθώς έχει παραβεί τους κανόνες της ολοκληρωμένης διαχείρισης την οποία εφαρμόζουν όλοι οι παραγωγοί του VAE-NI. Ολοκληρωμένη Διαχείριση, είναι μια εναλλακτική της συμβατικής, φιλοπεριβαλλοντική μέθοδος παραγωγής, η οποία στηρίζεται στην ορθολογική χρήση όλων των εισροών της καλλιέργειας, τη μείωση της χρήσης χημικών σκευασμάτων και την ελεγχόμενη εφαρμογή καλλιεργητικών επεμβάσεων, με στόχο την παραγωγή ασφαλών αγροτικών προϊόντων πιστοποιημένης ποιότητας, την προστασία των παραγωγών, των καταναλωτών και του περιβάλλοντος.

Με την εφαρμογή της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης επιτυγχάνεται:

- Ο έλεγχος σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.
- Η συνεχής ενημέρωση και εκπαίδευση των εμπλεκόμενων παραγωγών.
- Η μείωση του κόστους παραγωγής με την ορθολογική χρήση νερού, λιπασμάτων, φυτοπροστατευτικών κ.λπ.
- Η προστασία της υγείας των παραγωγών και των καταναλωτών.
- Η προστασία του περιβάλλοντος.
- Η παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών αγροτικών προϊόντων που ικανοποιούν τις απαιτήσεις των αγορών.

Η άδεια έναρξης και λήξης της διαδικασίας του τρύγου δίνεται από την Δ.Α.Ο.Κ (Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής) Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας.

Ωστόσο, δεν είναι εύκολο να καθοριστεί ο ιδανικός χρόνος συγκομιδής στα αμπέλια. Οι περιβαλλοντικές συνθήκες, ο τύπος του εδάφους, η θέση της ποικιλίας και οι καλλιεργητικές τεχνικές διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στην ποιότητα του τελικού προϊόντος. Οι παραγωγοί συλλέγουν διαφορετικούς τύπους ή ποικιλίες σε διαφορετικά στάδια ωρίμανσης, προκειμένου να επιτύχουν επιθυμητά ποιοτικά χαρακτηριστικά. Οι αμπελοπαραγωγοί πρέπει να λάβουν υπόψη τους συγκεκριμένα χαρακτηριστικά όπως:

Για τις κόκκινες ποικιλίες οινοποίησης :

- Αναλογία σακχάρων - οξέων
- Περιεκτικότητα σε φαινόλες
- Τανίνες
- Φλαβονοειδή

Για τις λευκές ποικιλίες οινοποίησης:

- Αναλογία σακχάρων – οξέων
- Αρωματικές ενώσεις

Για επιτραπέζια σταφύλια:

- Αναλογία σακχάρων – οξέων
- Μέγεθος

Ως εκ τούτου, κατά τα τελευταία στάδια της ωρίμανσης, από τον περκασμό έως την πλήρη αλλαγή του χρώματος, οι παραγωγοί παρακολουθούν καθημερινά τις καιρικές συνθήκες και την κατάσταση των σταφυλιών για να αποφύγουν πιθανές μολύνσεις ή ζημιές. Οι περισσότεροι καλλιεργητές χρησιμοποιούν φορητές συσκευές για τη μέτρηση της περιεκτικότητας του χυμού των σταφυλιών σε σάκχαρα πριν αποφασίσουν αν θα συγκομίσουν. Αυτές οι φορητές συσκευές μετρούν το επίπεδο Brix, ένα μέτρο της περιεκτικότητας σε σάκχαρα. 1 Brix ισοδυναμεί με 1 g σακχαρόζης σε 100 g διαλύματος. Η μέθοδος Brix χρησιμοποιείται παγκοσμίως για τη μέτρηση της ωριμότητας των σταφυλιών, της δυνητικής περιεκτικότητας σε αλκοόλ και της περιεκτικότητας σε σάκχαρα των ποικιλιών οίνου. Γενικά, τα οινοποιήσιμα σταφύλια συγκομίζονται σε Brix 12 – 24°C, ενώ τα επιτραπέζια σταφύλια συγκομίζονται συνήθως σε Brix 12 – 20°C. Τα επιτραπέζια σταφύλια χωρίς κουκούτσια συγκομίζονται σε Brix 16 – 2 °C, ενώ τα επιτραπέζια σταφύλια με κουκούτσια συγκομίζονται συνήθως σε Brix περίπου 13 – 14°C.

Στις περισσότερες περιπτώσεις, τα σταφύλια μαζεύονται με το χέρι. Ο τρύγος πραγματοποιείται με μαχαίρια και / ή ψαλίδια, είτε χειροκίνητα είτε ηλεκτρικά. Αφού κοπούν τα ολόκληρα τσαμπιά, οι εργαζόμενοι τα τοποθετούν σε καλάθια συλλογής και τα μεταφέρουν στο οινοποιείο (ποικιλίες κρασιών) ή σε ειδικές αποθήκες (ποικιλίες επιτραπέζιων σταφυλιών). Οι επιτραπέζιες ποικιλίες αμπέλου μπορούν να συλλεχθούν μόνο με το χέρι και όχι μηχανικά. Δεν μπορούν να συλλεχθούν μηχανικά, επειδή υπάρχει μεγάλη πιθανότητα να τραυματιστούν και να σχηματίσουν μώλωπες. Μετά το μάζεμα, τα επιτραπέζια σταφύλια ψύχονται και μεταφέρονται σε αποθήκες για συσκευασία.

Η μηχανική συγκομιδή αφορά αποκλειστικά τις ποικιλίες παραγωγής κρασιών. Τα εξελιγμένα μηχανήματα μετακινούνται ανάμεσα στις σειρές του αμπελώνα και χρησιμοποιούν καουτσούκ ή άλλα υλικά για να ταρακουνήσουν τα πρεμνά (χωρίς να τα τραυματίσουν) έτσι ώστε τα σταφύλια να πέσουν σε έναν μάντα μεταφοράς. Αφού συλλεχθούν, τα ξένα σώματα απομακρύνονται μέσω μιας σειράς διχτυών διαλογής και, τέλος, τα σταφύλια συλλέγονται σε ειδικά δοχεία. Τα σταφύλια είναι σημαντικό να μεταφερθούν αμέσως στο οινοποιείο. Αυτά τα μηχανήματα συγκομιδής κοστίζουν εκατοντάδες χιλιάδες ευρώ. Από την άλλη, πολλοί παραγωγοί αναφέρουν ότι αντιμετωπίζουν μεγάλες δυσκολίες στην εύρεση εκπαιδευμένων εργαζομένων ακριβώς στον χρόνο που τους χρειάζονται για τον τρύγο. Συνεπώς, σκέφτονται την αλλαγή σε μηχανική συγκομιδή, έτσι ώστε να μπορούν να συγκομίσουν μια μεγάλη αμπελουργική έκταση σε μια μέρα, χωρίς να ανησυχούν για την εύρεση και την απασχόληση μεγάλων ομάδων εκπαιδευμένων εργαζομένων. Παρ' όλα αυτά, η μηχανική συγκομιδή δεν είναι κατάλληλη στην περίπτωση σταφυλιών με πολύ λεπτή επιδερμίδα. Σε μια τέτοια περίπτωση, ένα μεγάλο μέρος των σταφυλιών θα τραυματιστεί, κάτι που μπορεί να οδηγήσει σε πρόωρη έναρξη της ζύμωσης και βακτηριακές προσβολές και άρα μείωση της ποιότητας. Τα σταφύλια είναι ευαίσθητα φρούτα. Αμέσως μετά τη συγκομιδή, οι παραγωγοί προσπαθούν να τα μεταφέρουν όσο το δυνατόν γρηγορότερα είτε στις εγκαταστάσεις συσκευασίας (επιτραπέζια σταφύλια) είτε στο οινοποιείο.

Το οινοποιείο διακρίνεται στο χώρο παραλαβής και στο χώρο των δεξαμενών. Στην παραλαβή υπάρχουν τρεις υποδοχείς σταφυλιών, οι οποίοι είναι ταυτόχρονα και ζυγοί με αποτέλεσμα να ζυγίζονται άμεσα τα σταφύλια που παραλαμβάνονται κάθε φορά. Παράλληλα στο χώρο αυτό ένα ειδικό όργανο μετράει την ζαχαροπερικεκτικότητα των σταφυλιών της κάθε παραλαμβανόμενης ποσότητας και γίνεται οπτικός ποιοτικός έλεγχος. Ακολουθούν οι μηχανές αποβοστρύχωσης και έκθλιψης των σταφυλιών, όπου διοχετεύονται τόσο τα ερυθρά όσο και τα λευκά σταφύλια για να γίνει ο αποχωρισμός των κοτσανιών και το σπάσιμο των ραγών (Εικόνα 2.1). Όταν πρόκειται για λευκά σταφύλια ή για παραγωγή λευκών οίνων από ερυθρά σταφύλια, η σταφυλόμαζα οδηγείται στο πιεστήριο, όπου με ελαφριές πιέσεις διαχωρίζεται ο χυμός από τους φλοιούς. Έπειτα ο χυμός οδηγείται στις δεξαμενές ζύμωσης.

2.2. Οινοποιήσιμες ποικιλίες

Οι ποικιλίες που οινοποιεί ο συνεταιρισμός είναι σε κύρια βάση το Ξινόμαυρο και σε πολύ μικρό ποσοστό ο Ροδίτης, το Syrah και το Merlot.

2.2.1. Ξινόμαυρο

Το Ξινόμαυρο, μια ντόπια ποικιλία, καλλιεργείται στη βόρεια Ελλάδα, αλλά συναντάται κυρίως στο νοητό τρίγωνο που σχηματίζουν η Νάουσα, το Αμύνταιο και η Γουμένισσα. Στο παρελθόν ήταν γνωστό με διάφορες ονομασίες όπως Μαύρο Νάουσα, Μαύρο Νιαουστινό, Μαύρο Γουμένισσα, Μαύρο Ξινό, Ποπόλκα, Ξινόμαυρο Κοζάνης και φυσικά το πλέον καθιερωμένο Ξινόμαυρο. Η ποικιλία Χινόμαντρο είναι ζωνρή, παραγωγική και συνήθως κλαδεύεται κοντόχοντρα σε γραμμική μορφή. Σύμφωνα με το νόμο, δεν πρέπει να παράγονται περισσότερα από 1000 κιλά ανά εκτάριο για την παραγωγή οίνου Ο.Π.Α.Π (Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας). Ως ποικιλία είναι ευαίσθητη στο ωίδιο και στο περονόσπορο. Μπορεί επίσης να υποστεί σοβαρές ζημιές κατά τα έτη κατά τα οποία οι συνθήκες είναι ευνοϊκές για την ανάπτυξη του βοτρυτή. Τα σταφύλια κόβονται πολύ εύκολα, γεγονός που διευκολύνει

τη συγκομιδή, αλλά δημιουργεί επίσης προβλήματα με την πτώση των καρπών σε περιοχές με ανέμους ή δυναμικά με ανέμους. Πρόκειται για μια ευέλικτη ποικιλία ικανή να παράγει ποικιλία ερυθρών, λευκών και ροζέ κρασιών. Το όνομα Xinomanvo είναι συνδυασμός δύο λέξεων, μαύρη και ξινή, που περιγράφουν την οξύτητα και το έντονο κόκκινο χρώμα της ποικιλίας. Αυτά τα χαρακτηριστικά συνδυάζονται με τις μεθόδους οινοποίησης και παλαίωσης για την παραγωγή χαρισματικών κρασιών με σύνθετη προσωπικότητα.

2.2.2. Ροδίτης

Ο Ροδίτης είναι μια ποικιλία που καλλιεργείται στη χώρα μας εδώ και πολλά χρόνια. Πρόκειται για μια ζωντανή και ιδιαίτερα παραγωγική ποικιλία. Συναντάται σε πολλές κλωνικές παραλλαγές και οι ράγες της κυμαίνονται από λευκές έως σκούρες κόκκινες. Είναι ευάλωτη στον περονόσπορο και τις μολυσματικές εκφυλιστικές ασθένειες. Έχει την τάση να ανθίζει κάτω από ισχυρές συνθήκες. Το σχήμα διαμόρφωσης πλέον είναι γραμμικό και ασκείται κοντό κλάδεμα άνθισης καρπών. Αποφέρει οίνους κομψούς, διαλεχτούς, δροσάτους με σωστή ευχάριστη αρμονία και λιτά αρώματα.

2.2.3. Syrah

Το Syrah είναι μια ερυθρή ποικιλία κρασιού που φημίζεται για τα εξαιρετικά κόκκινα κρασιά της. Έχει σχήμα αμφίπλευρου Royat. Είναι σχετικά ευαίσθητη στη φαιά σήψη και την ξηρασία κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Είναι επίσης ευαίσθητη στους σχετικά ισχυρούς ανέμους και τα νεαρά αμπέλια σπάνε εύκολα, γι' αυτό είναι σημαντικό να στερεώνονται σταθερά στα σύρματα. Η διαδικασία ωρίμανσης πρέπει να παρακολουθείται προσεκτικά, καθώς το σύντομο χρονικό διάστημα μεταξύ της έκπτυξης των οφθαλμών και της ωρίμανσης μπορεί να οδηγήσει σε υπερωρίμανση. Αυτή η ποικιλία δίνει στο κρασί άφθονο χρωματισμό και χαρακτηριστικά έντονα αρώματα, που αυξάνονται σε πολυπλοκότητα καθώς παλαιώνει. Η ποικιλία αυτή χρησιμοποιείται κατά 50% στον ερυθρό οίνο Ίμερος Τοπικός Μακεδονικός και κατά 100% στον μονοποικιλιακό Syrah Τοπικός Μακεδονικός.

2.2.4. Merlot

Γαλλική ποικιλία με εξαιρετική απήχηση στην Ελλάδα. Είναι ευαίσθητη στην ξηρασία με αποτέλεσμα να απαιτεί τακτική τροφοδοσία με νερό κατά την διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου, για το λόγο αυτό υπάρχει δυνατότητα άρδευσης και παροχής νερού ανάλογα με τις ανάγκες της ποικιλίας. Η βλάστηση λαμβάνει χώρα νωρίς στον κύκλο ανάπτυξης, γεγονός που την καθιστά ευαίσθητη στους ανοιξιάτικους παγετούς. Ένα σημαντικό μειονέκτημα αυτής της ποικιλίας είναι η έλξη της για ανθόρροια. Ένα πρόβλημα που μπορεί να αντιμετωπιστεί με μικτό κλάδεμα και κορφολογήματα. Δίνει οίνους με έντονο ερυθρό χρώμα, πλούσια, με βελούδινη γεύση και επίγευση με διάρκεια. Σαν βελτιωτική ποικιλία, βελτιώνει το χρώμα και το άρωμα άλλων ποικιλιών και επιταχύνει το χρόνο παλαίωσης.



Εικόνα 2.1: Μηχανή Αποβοστρύχωσης

Πηγή: <https://www.karakasis.mw/naoysa-trygos-2020-mesa-apo-ti-matia-ton-paragolon>

Κεφάλαιο 3 : Οινοποιείο

Το οινοποιείο στο εξωτερικό του έχει χώρο για τις παραλαβές και στο εσωτερικό του περιλαμβάνει τις μηχανές του τρύγου που είναι τελευταίας τεχνολογίας και πολύ εξειδικευμένες, το πιλοτήριο που ελέγχει την λειτουργία τους και τις δεξαμενές όπου μετά τις διάφορες διεργασίες αποθηκεύουν το κρασί. (Εικόνα 3.1) Η διαδικασία αυτή όσο αφορά το κομμάτι παραγωγής κρασιών περιλαμβάνει τα εξής στάδια : έκθλιψη των ρωγών, διαχωρισμός των ρωγών από τους βοστρύχους, αλκοολική ζύμωση του μούστου και των στέμφυλων, διαχωρισμός μούστου από τα στέμφυλα, ωρίμανση και παλαίωση. Ανάλογα με την διάρκεια εκχύλισης, δηλαδή με τον χρόνο τον οποίο ο γλεύκος ή μούστος παραμένει με τα στέμφυλα σε μία δεξαμενή οι οίνοι ξεχωρίζονται σε νέους και σε οίνους οι οποίοι προορίζονται για παλαίωση. Για παραγωγή νέων οίνων η εκχύλιση διαρκεί 2-3 μέρες, για οίνους που πάνε για παλαίωση 8-15 μέρες.

Τα σταφύλια συγκομίζονται σε δοχεία των 20-25 κιλών και μεταφέρονται στο οινοποιείο όπου τοποθετούνται σε δοχεία, ζυγίζονται και περνούν από αποσταγματοποιητή. Ο αποστάκτης διαχωρίζει τις ρώγες από τα σταφύλια. Οι ρώγες αφαιρούνται και οδηγούνται στο πατητήρι, όπου οι φλούδες συνθλίβονται για να απελευθερωθεί ο πολτός και ο χυμός. Ο πολτός των σταφυλιών σχηματίζεται έτσι και στέλνεται στις δεξαμενές οινοποίησης, όπου πραγματοποιείται αλκοολική ζύμωση και εκχυλίζονται χρωστικές ουσίες από τις φλούδες της σταφίδας. Η θερμοκρασία ελέγχεται επίσης μέχρι τους 30°C για να εξασφαλιστεί η εκχύλιση των χρωστικών και άλλων ουσιών που ενισχύουν τη γεύση του κόκκινου κρασιού, όπως οι τανίνες και τα αρώματα.

Κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης απελευθερώνεται διοξείδιο του άνθρακα (CO₂), ωθώντας τις φλούδες προς την επιφάνεια και σχηματίζοντας ένα στρώμα στην επιφάνεια γνωστό ως "καπέλο". Στο στρώμα ακριβώς κάτω από το "καπέλο" η θερμοκρασία αυξάνεται και το οξυγόνο που απαιτείται για τη δραστηριότητα της ζύμης περιορίζεται. Για να αποφευχθούν αυτές οι επιπτώσεις, το κάλυμμα υγραίνεται με άντληση οίνου από τον πυθμένα της δεξαμενής. Η διαδικασία αυτή αυξάνει την αποτελεσματικότητα της εκχύλισης χρωστικών ουσιών, αρωμάτων και τανινών και εξασφαλίζει επίσης την ομοιομορφία της θερμοκρασίας. Μετά από λίγες ημέρες η εκχύλιση χρωστικών ουσιών φθάνει στο μέγιστο. Σε αυτό το σημείο ο μούστος διαχωρίζεται από τις φλούδες. Ο μούστος μεταφέρεται σε δεξαμενές ζύμωσης για την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης.

Στους ερυθρούς οίνους συνήθως μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση, κατά την οποία γίνεται μετατροπή του μηλικού οξέος που προέρχεται από τα σταφύλια σε γαλακτικό, με αποτέλεσμα να μειώνεται η οξύτητα που οφείλεται στο μηλικό οξύ σε ποσοστό 50%. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα το κρασί να έχει πιο βελούδινη γεύση. Έπειτα το κρασί οδηγείται στα βαρέλια για να ωριμάσει και να παλαιώσει.

Για τους λευκούς οίνους τα σταφύλια αφού συγκομιστούν σε δοχεία των 25 κιλών μεταφέρονται στο οινοποιείο και τοποθετούνται στους υποδοχείς, ζυγίζονται και οδηγούνται στο εκραγιστήριο. Εκεί αποχωρίζονται οι ράγες από τους βοστρύχους. Οι βόστρυχοι απομακρύνονται και οι ράγες οδηγούνται στο εκθληπτήριο προκειμένου να σπάσουν οι φλοιοί και να απελευθερωθεί η σάρκα και ο χυμός των ραγών. Με αυτόν τον τρόπο παράγεται η λεγόμενη σταφυλόμαζα, που για τους λευκούς οίνους οδηγείται άμεσα στο πιεστήριο, προκειμένου να συλλεχθεί μόνο ο χυμός. Ο χυμός αφού απολασπωθεί, μεταφέρεται στις δεξαμενές ζύμωσης, όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση. Κατά την πορεία της αλκοολικής ζύμωσης γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας, ώστε αυτή να μην ξεπερνά τους 18°C. Με την ενέργεια αυτή η ζύμωση λαμβάνει χώρα αργά, σε σχετικά χαμηλή θερμοκρασία, με αποτέλεσμα το κρασί να αποκτήσει λεπτά και ντελικάτα αρώματα. Μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης το κρασί μεταφέρεται σε δεξαμενές αποθήκευσης. Στα λευκά κρασιά αποφεύγεται η μηλογαλακτική ζύμωση γιατί το μηλικό είναι υπεύθυνο για την φρεσκάδα, η οποία επιδιώκεται στους λευκούς οίνους. Ορισμένοι λευκοί οίνοι οδηγούνται σε βαρέλια για παλαίωση.

Όσον αφορά την οινοποίηση των ροζέ οίνων η ανάμιξη λευκού και ερυθρού οίνου, δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση. Η συνηθέστερη μέθοδος παραγωγής ροζέ οίνων είναι η μέθοδος κατά την οποία ακολουθεί τα βήματα της ερυθρής οινοποίησης, αλλά με την διαφορά ότι ο αποχωρισμός των φλοιών από το γλεύκος γίνεται μετά από την πάροδο 18 - 24 ωρών. Έπειτα η ζύμωση ολοκληρώνεται στις δεξαμενές ζύμωσης κάτω από συνθήκες σχετικά χαμηλής θερμοκρασίας (18°C) για να αναδειχθεί ένας πλούσιος αρωματικός χαρακτήρας. Οι ροζέ οίνοι χαρακτηρίζονται για τη φρεσκάδα τους, την απαλότητά τους, το άρωμα του σταφυλιού και γι' αυτό συνήθως καταναλώνονται χωρίς καμιά παλαίωση.



Εικόνα 3.1: Χώρος οινοποιείου

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

Ο χώρος που μεταφέρονται τα βαρέλια για παλαίωση ονομάζεται κάβα (Εικόνα 3.2) . Ο χώρος αυτός βρίσκεται στο υπόγειο του οινοποιείου και είναι ο χώρος όπου όλα τα εκλεκτά ερυθρά κρασιά περνούν την κρίσιμη περίοδο. Η θερμοκρασία και η υγρασία διατηρούνται σταθερές στο κελάρι, το οποίο διαθέτει ειδικό σύστημα κλιματισμού. Υπάρχουν εκατοντάδες γαλλικά δρύινα βαρέλια χωρητικότητας 225 και 500 λίτρων , όπου το κρασί δέχεται τις ευεργετικές επιδράσεις των βαρελιών. Μετά την ανάμειξη, οι οίνοι μεταφέρονται στα βαρέλια χρησιμοποιώντας την ενέργεια της υπερυψωμένης θέσης τους, καθώς ο χώρος παραγωγής είναι ψηλότερα από το κελάρι (Εικόνα 3.3). Τοποθετούνται εκεί για τουλάχιστον 12-28 μήνες (ανάλογα με το προϊόν) ώστε πραγματοποιηθεί η οξειδωτική ωρίμανση (παλαίωση). Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, τα αρωματικά και γευστικά συστατικά μεταφέρονται από τα βαρέλια στον οίνο. Για τους συνεταιριστικούς ερυθρούς οίνους , η παλαίωση με αναγωγή πραγματοποιείται επίσης στη φιάλη. Η αναγωγική παλαίωση απαιτεί ένα καθαρά αναγωγικό περιβάλλον για την ανάπτυξη του μπουκέτου. Αυτοί οι οίνοι ακολουθούν μια παρόμοια εξελικτική διαδικασία με τους ερυθρούς οίνους ανθεκτικούς στο χρόνο.



Εικόνα 3.2: Κάβα

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

Το κρασί είναι ένας ζωντανός οργανισμός. Οι έρευνες έχουν δείξει ότι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παλαίωσης και ωρίμανσης του ,οι συνθήκες πρέπει να είναι τέτοιες ώστε το κρασί να μπορεί να εξελιχθεί και να φτάσει στο μέγιστο των δυνατοτήτων του με ήρεμο και ομαλό τρόπο. Επομένως, πρέπει να αποφεύγονται οι δονήσεις που διαταράσσουν την ηρεμία του κρασιού και το φως που αλλοιώνει το χρώμα του. Παράλληλα, η θερμοκρασία και η σχετική υγρασία του χώρου όπου φυλάσσονται οι φιάλες είναι πολύ σημαντικές. Η θερμοκρασία πρέπει να διατηρείται σταθερή στους 15°C και η σχετική υγρασία μεταξύ 70-75% , ώστε να αποφεύγεται η ξήρανση του φελλού και η φθορά της ετικέτας. Τέλος, το κελάρι πρέπει να διατηρείται χωρίς έντονες οσμές. Οι οσμές μπορούν να μεταφερθούν στο κρασί και να επηρεάσουν το άρωμα και τη γεύση του.

Στο κελάρι εκτός από τα βαρέλια που παλαιώνουν υπάρχουν φιάλες μόνο με τοποθέτηση φελλού. Όταν έρθει παραγγελία για κάποιο κωδικό που υπάρχει διαθέσιμο στο κελάρι ανεβαίνει στην εμφιάλωση και τότε τοποθετείται η ετικέτα και το καψύλλιο στο μπουκάλι ώστε να είναι έτοιμο για προώθηση. Αυτό γίνεται για εξοικονόμηση χρόνου και για να εκτελούνται όσο το δυνατόν περισσότερες παραγγελίες στην διάρκεια της ημέρας .



Εικόνα 3.3: Κάβα – Κελάρι

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

Κεφάλαιο 4 : Εμφιάλωση

4.1 Χώροι που αποτελούν την εμφιάλωση

Ο τομέας της εμφιάλωσης βρίσκεται στο ισόγειο και αποτελείται από 3 χώρους. Στον πρώτο χώρο βρίσκονται οι δεξαμενές και οι γραμμές εμφιάλωσης μπουκαλιών και ασκών. Στον 2^ο χώρο βρίσκονται οι πρώτες ύλες εμφιάλωσης όπως: αποστειρωτικά φίλτρα, καπάκια, φελλοί, καψύλλια, ετικέτες. Βρίσκεται δίπλα στην γραμμή εμφιάλωσης διότι στην διάρκεια της μέρας χρειάζεται ανεφοδιασμός των πρώτων υλών. Ο 3^{ος} χώρος είναι αυτός του μουσείου.

4.2 Χώρος των δεξαμενών

Οι δεξαμενές που υπάρχουν στον χώρο είναι 7 και έχουν χωρητικότητα 5 και 7 τόνους κρασιού. Το υλικό κατασκευής τους είναι το inox, ένα υλικό που καθιστά την συντήρηση τους πιο εύκολη καθώς δεν οξειδώνεται. Ακόμη, είναι πιο εύκολο το καθαίρισμα τους διότι μετά το πέρας κάθε εμφιάλωσης πλένονται όπως επίσης και στο τέλος κάθε ημέρας.

4.3 Ανάλυση λειτουργίας γραμμής εμφιάλωσης μπουκαλιών

Ο χώρος της εμφιάλωσης αποτελεί το δεύτερο κομμάτι της παραγωγής όπου οι έτοιμοι πλέον οίνοι εμφιαλώνονται. Αναλυτικότερα η εμφιάλωση εφαρμόζεται μετά το φιλτράρισμα ή την φυσική διαύγαση του οίνου. Είναι κρίσιμο στάδιο που απαιτεί μεγάλη προσοχή. Για τον λόγο αυτό θα πρέπει να εξασφαλιστεί η αποστείρωση της έτσι ώστε να αποφευχθούν τυχόν μολύνσεις του οίνου. Για λόγους υγιεινής το προσωπικό φοράει μπλουζάκι εργασίας με την επωνυμία του οινοποιείου και καπέλο. Ο οινολόγος φοράει ειδική φόρμα εργασίας και παπούτσια. Η γραμμή αυτή απαιτεί την απασχόληση εξειδικευμένου προσωπικού και ο κάθε εργαζόμενος ασχολείται με το δικό του κομμάτι σε αυτή. Η γραμμή εμφιάλωσης περιλαμβάνει μηχανήματα τα οποία είναι ενωμένα μεταξύ τους με μια μεγάλη αλυσίδα που βρίσκεται σε συνεχή κίνηση και με αυτό τον τρόπο τα μπουκάλια προχωράνε στο επόμενο μηχάνημα (Εικόνα 4.1) . Τα μηχανήματα είναι τα εξής: το πλυντήριο φιαλών, το μηχάνημα που γεμίζει με κρασί τα μπουκάλια, το ταπωτικό, το μηχάνημα τοποθέτησης και συρρίκνωσης καψυλλίων, το μηχάνημα της ετικέτας και το κλειστικό χαρτοκιβωτίων. Η διαδικασία ξεκινάει με το πλυντήριο φιαλών όπου τοποθετούνται τα άδεια μπουκάλια για να πλυθούν και να απομακρυνθούν τυχόν σκόνες που υπάρχουν στο εσωτερικό τους. Στην συνέχεια τα μπουκάλια τοποθετούνται στο μηχάνημα που θα τα γεμίσει με κρασί. Το μηχάνημα αυτό διαθέτει 17 θέσεις και μόλις τοποθετηθούν τα μπουκάλια σωστά επάνω σε αυτές κατεβαίνει βελόνα και τα γεμίζει με κρασί. Μετά την πλήρωση των μπουκαλιών περνάνε ένα - ένα στο ταπωτικό μηχάνημα όπου θα τοποθετηθεί σε αυτά φελλός ή καπάκι ανάλογα με το ποιος κωδικός εμφιαλώνεται κάθε φορά. Οι περισσότεροι κωδικοί διαθέτουν φελλό, υπάρχουν όμως και κωδικοί όπως η ρετσίνα που είναι με καπάκι και άλλοι με καπάκι βίδα. Ένα καπάκι που τοποθετείται μόλις βγει το μπουκάλι και μόλις περάσει από το ταπωτικό σφίγγει και κλείνει αεροστεγώς. Υπάρχουν διάφορα είδη φελλού, για τους οίνους παλαίωσης, όμως, ο καλύτερος είναι ο φυσικός φελλός, που προέρχεται από το φλοιό των φελλόδεντρων. Μετά την πλήρωση των μπουκαλιών τοποθετείται το καψύλλιο, πλαστικό περίβλημα που βοηθάει στο κράτημα του φελλού αλλά και του καπακιού στο μπουκάλι. Αυτό το μηχάνημα τοποθετεί το καψύλλιο στο μπουκάλι που περνάει κάτω από την κεφαλή της μηχανής και λόγω μεγάλης θερμοκρασίας μια 2^η κεφαλή η οποία ανεβοκατεβαίνει

σε κάθε μπουκάλι περνάει, συρρικνώνει και προσαρμόζει το καψύλλιο στο λαιμό του μπουκαλιού. Μόλις περαστεί το καψύλλιο τα μπουκάλια κατευθύνονται σε έναν μικρό εκτυπωτή μελάνης που θα τοποθετήσει σε αυτά το load number. Έναν κωδικό με 5 ψηφία όπου τα πρώτα 3 δείχνουν την ημέρα εμφιάλωσης με βάση τις 365 μέρες του έτους και τα τελευταία 2 το έτος εμφιάλωσης. Επίσης αναγράφεται και η ακριβή ώρα εμφιάλωσης. Αυτό γίνεται για να γνωρίζει και το οινοποιείο και ο ενδιαφερόμενος αγοραστής πότε έχει εμφιαλωθεί το κρασί που πίνει. Είναι γνωστό πώς όσο πιο παλιό είναι το κρασί τόσο πιο καλό θα είναι. Μπορούν πάνω από ένας κωδικοί κρασιού να έχουν το ίδιο load number καθώς στην διάρκεια της μέρας γίνονται πάνω από μια εμφιαλώσεις, ανάλογα με τις παραγγελίες από την διοίκηση και το stock της αποθήκης. Επιπλέον, μόλις περαστεί ο κωδικός αυτός τα μπουκάλια περνούν από δύο κυλίνδρους οι οποίοι είναι συνδεδεμένοι με τα ρολά των ετικετών (πρόσθιο και οπίσθιο μέρος) όπου συγκολλείται σε αυτά η ετικέτα με τα ανάλογα στοιχεία που πρέπει να αναγράφονται. Μετά την τοποθέτηση της ετικέτας τα μπουκάλια εισέρχονται σε έναν μικρό διάδρομο στον οποίο προσαρμόζεται κάθε φορά μια σιδερένια κατασκευή με χωρίσματα για να κάνει πιο εύκολη την κίνηση των μπουκαλιών και ανάλογα με τον αριθμό συσκευασίας που είναι 6, 12 και 24 μπουκάλια ανά κιβώτιο στοιβάζονται. Όταν γεμίσει αυτός ο διάδρομος κατεβαίνει η κεφαλή με βεντούζες ανάλογα τον αριθμό πάλι, καλύπτουν τον λαιμό του μπουκαλιού και τα σηκώνουν για να τα τοποθετήσουν στο συναρμολογημένο κιβώτιο. Τοποθετείται κυψέλη, χαρτί με εγκοπές ανάλογα τον αριθμό των μπουκαλιών ιδανικό για την αποθήκευση και την ασφαλή μεταφορά των προϊόντων. Τέλος, το κιβώτιο σφραγίζεται με ταινία κλεισίματος στο πάνω και κάτω μέρος του και είναι έτοιμο για παλετοποίηση και αποθήκευση σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους. Από κάθε εμφιάλωση λαμβάνονται 3 δείγματα κρασιού. Ένα στην αρχή, ένα στην μέση και ένα προς το τέλος της εμφιάλωσης. Αυτό συμβαίνει για να εντοπιστούν τυχόν προβλήματα στην ποιότητα και την εμφάνιση. Τα δείγματα αυτά ελέγχονται στο χημείο όπου τηρείται ιστορικό δειγματοληψίας ανά ημέρα. Τα κρασιά διατίθενται σε 187,5, 375, 750ml, 1,5 και 2L ανάλογα με το τι έχει αποφασιστεί από την διοίκηση για τον κάθε κωδικό. Το πιο διαδεδομένο του οινοποιείου είναι το μπουκάλι των 750ml. Τα μπουκάλια των 187,5 ml χρησιμοποιούνται συνήθως για δειγματισμό αλλά και στους χώρους εστίασης.

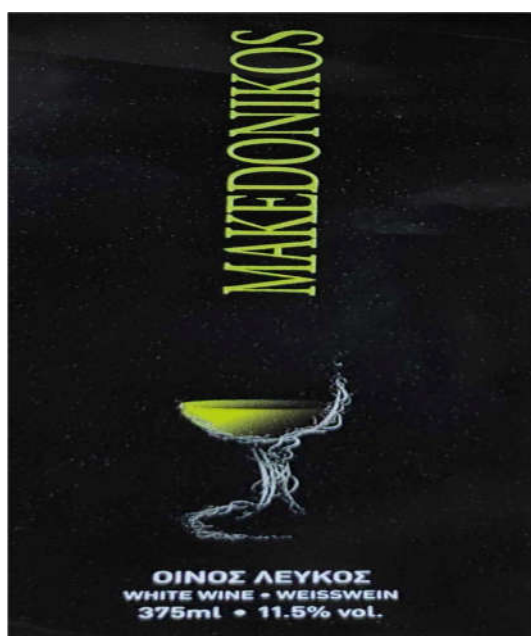


Εικόνα 4.1 : Μηχανήματα γραμμής εμφιάλωσης

Πηγή: Οινοποιείο

4.4 Ανάλυση πληροφοριών ετικέτας

Η ύπαρξη της ετικέτας στα προϊόντα είναι υποχρεωτική καθώς παρέχει πληροφορίες στον καταναλωτή σχετικά με αυτό. Επίσης αποτελεί ταυτότητα του προϊόντος καθώς ολοκληρώνει την εμφάνιση του. Οι ετικέτες από την νομοθεσία θα πρέπει να περιέχουν τα παρακάτω στοιχεία. Αναλυτικότερα, όλες οι ετικέτες στο εμπρόσθιο μέρος αναγράφουν την ονομασία του κρασιού, τι είδος κρασιού περιέχεται στο μπουκάλι, την περιεκτικότητα σε αλκοόλη και τα ml. Στο οπίσθιο μέρος αναγράφεται ξανά το όνομα του, ο χαρακτηρισμός του (Π.Ο.Π , Π.Γ.Ε , επιτραπέζιος, ποικιλιακός, ημιαφρώδης) και το είδος του (ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο, γλυκό). Επίσης αναγράφεται ο αλκοολικός τίτλος και τα διατροφικά στοιχεία. Επιπρόσθετα, αναφέρεται το που εμφιαλώθηκε, αν περιέχει θειώδη (ένωση S με οξυγόνο) τα οποία λειτουργούν ως συντηρητικά και εμποδίζουν το κρασί να γίνει ζύδι. Στην ετικέτα πρέπει να αναφέρονται τυχόν πιστοποιήσεις του κρασιού. Να αναφέρεται αν τα υλικά εμφιάλωσης είναι ανακυκλώσιμα και ο κωδικός πιστοποίησης για την συγκεκριμένη ετικέτα που δίνεται από την Διεύθυνση Γεωργίας και είναι ξεχωριστός για κάθε κωδικό κρασιού. Τέλος, στην ετικέτα υπάρχουν και οι προτάσεις σερβιρίσματος και βαθμού.



Εικόνα 4.2 : Εμπρόσθιο μέρος ετικέτας

Πηγή: Οινοποιείο



Εικόνα 4.3 : Οπίσθιο μέρος ετικέτας

Πηγή: Οινοποιείο

4.5 Ανάλυση κωδικών κρασιών και ετικετών

Στο οινοποιείο Vaeni εμφιαλώνονται μέχρι και σήμερα 33 κωδικοί. Με βάση την ποικιλία διακρίνονται σε οίνους ΠΟΠ, ΠΓΕ, επιτραπέζιους, ποικιλιακούς και ημιαφρώδεις.

4.5.1 Οίνοι Π.Ο.Π

Τα κρασιά ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) Νάουσα παράγονται αποκλειστικά από την ερυθρή ποικιλία Ξινόμαυρο. Λόγω της ποικιλομορφίας υπάρχουν σημαντικές διαφοροποιήσεις στο στυλ. Σε γενικές γραμμές τα κρασιά εμφανίζουν απαλό χρώμα, υψηλό επίπεδο τανινών, που χρειάζονται χρόνο για να μαλακώσουν και υψηλή οξύτητα.

Στους οίνους Π.Ο.Π ανήκουν οι ετικέτες:

- « Δαμασκηνός »
- « GRANDE RESERVE »
- « NAOUSSA »
- « Platinum » Xinomavro
- « Μάυρη Δρυς »



«Δαμασκηνός»

«GRANDE
RESERVE»

«NAOUSSA»

«Platinum»
Xinomavro

«Μάυρη Δρυς»

Εικόνα 4.4 : Οίνοι Π.Ο.Π

Πηγή: <https://www.vaeni-naoussa.com/el/naoussa-pdo-wines>

4.5.2 Οίνοι Π.Γ.Ε

Οίνοι ΠΓΕ: Τα προϊόντα ΠΓΕ είναι αυτά με «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη». Σε αυτή την κατηγορία οίνων εντάσσονται όλοι οι Τοπικοί Οίνοι και όσοι από τους οίνους με «Όνομασία κατά Παράδοση».

Στους οίνους Π.Γ.Ε ανήκουν οι ετικέτες:

- « IMEROS » Λευκός
- « IMEROS » Ερυθρός
- « Δογματικός » Λευκός
- « Δογματικός » Ροζέ
- « Syrah »
- « Το Συμπαν »
- « Μακεδονικός » Λευκός
- « Μακεδονικός » Ερυθρός
- « Μακεδονικός » Ροζέ
- « Έντεχνος »
- « Βίος Ελλήνων »



« IMEROS »
Λευκός

« IMEROS »
Ερυθρός

«Δογματικ
ός» Λευκός

«Δογματικ
ός» Ροζέ

«Syrah»

«Το Συμπαν»

Εικόνα 4.5 : Οίνοι Π.Γ.Ε

Πηγή: <https://www.vaeni-naoussa.com/el/macedonia-pgi-wines>



«Μακεδονικός
Λευκός»



«Μακεδονικός
Ερυθρός»



«Μακεδονικός
Ροζέ»



«Έντεχνος»



«Βίος Ελλή-
νων»

Εικόνα 4.6 : Οίνοι Π.Γ.Ε

Πηγή: <https://www.vaeni-naoussa.com/el/macedonia-pgi-wines>

4.5.3 Οίνοι Επιτραπέζιοι

Επιτραπέζιοι είναι οι οίνοι που προέρχονται από περιοχές των οποίων το κλίμα, το έδαφος και οι καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου δεν έχουν κριθεί κατάλληλα για την παραγωγή κρασιών με Ονομασία Προέλευση. Με την καινούρια Κ.Ο.Α (Κοινή Οργάνωση της Αγοράς) για το κρασί τα κρασιά αυτά πια λέγονται "κρασιά άνευ Π.Γ.Ε" δηλαδή κρασιά άνευ Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης.

Στους επιτραπέζιους οίνους ανήκουν οι ετικέτες:

- « Ιδεώδης » Λευκός Ξηρός
- « Ιδεώδης » Ερυθρός Ξηρός
- « Ιδεώδης » Ροζέ Ξηρός
- « Ιδεώδης » Λευκός Ημίγλυκος
- « Ιδεώδης » Κόκκινος Ημίγλυκος
- « Μυστικός Κώδικας » Λευκός
- « Μυστικός Κώδικας » Ροζέ
- « Sangria » Λευκή
- « Sangria » Κόκκινη
- « Χρυσανθή » Ρετσίνα
- « Λευκός Ανθός »
- « Ερυθρός Ανθός »
- « Θεία Ευχαριστία »



Εικόνα 4.7 : Επιτραπέζιοι Οίνοι

Πηγή : <https://www.vaeni-naoussa.com/el/local-wines>



Εικόνα 4.8 : Επιτραπέζιοι Οίνοι

Πηγή: <https://www.vaeni-naoussa.com/el/local-wines>

4.5.4 Οίνοι Ποικιλιακοί

Οι Ποικιλιακοί Οίνοι ορίζονται ως οίνοι χωρίς Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ή Γεωγραφική Ένδειξη, στην παρουσίαση και την επισήμανση των οποίων, σε αντίθεση με τους υπόλοιπους οίνους αυτής της κατηγορίας, μπορούν να αναγράφονται οι οινοποιήσιμες ποικιλίες και το έτος συγκομιδής.



Εικόνα 4.9 : Ποικιλιακός Οίνος

Πηγή: <https://www.vaeni-naoussa.com/el/variety-wines>

4.5.5 Ημιαφρώδεις Οίνοι

Ημιαφρώδεις οίνοι γνωστοί και ως σαμπάνιες . Οι περισσότερες σαμπάνιες παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε μια συγκεκριμένη περιοχή της Γαλλίας η οποία λέγεται Καμπανία. Συνήθως έχουν λευκό χρώμα, υπάρχουν και ροζέ σαμπάνιες ή ακόμα και κόκκινες οι οποίες είναι πιο σπάνιες. Οι σαμπάνιες εκτός από την εξαιρετική ποιότητά τους, απέκτησαν παγκόσμια φήμη από τους γάλλους βασιλιάδες οι οποίοι συντέλεσαν ώστε το όνομα σαμπάνια να είναι συνώνυμο με την πολυτέλεια και την αρχοντιά. Τα βασικά χαρακτηριστικά που έχουν σχεδόν όλα τα αφρώδη κρασιά είναι τα αρώματα ώριμων φρούτων, οι κομψές φυσαλίδες και η μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Οι σαμπάνιες σερβίρονται δροσερές με ιδανική θερμοκρασία τους 8 βαθμούς. Πίνεται μόνη της ως απεριτίφ αλλά ταιριάζει και με φαγητό, όπως, ορεκτικά, θαλασσινά, τυριά, φρούτα, αλλαντικά και sushi.



« AMORE »
White dry wine



« AMORE »
Rose Dry wine



« AMORE »
White sweet wine

Εικόνα 4.10: Ημιαφρώδεις Οίνοι

Πηγή: <https://www.vaeni-naoussa.com/el/semi-sparkling-wines>

4.6 Ανάλυση λειτουργίας γραμμής εμφιάλωσης ασκών

Το οινοποιείο Vaeni εκτός από την εμφιάλωση του κρασιού σε μπουκάλια πραγματοποιεί και εμφιαλώσεις σε ασκούς. Ο ασκός είναι συναρμολογούμενο κουτί που περιέχει το κρασί σε σακουλάκι με βρυσάκι για να μπορεί να σερβιριστεί στο ποτήρι. Στους ασκούς υπάρχει το ίδιο χαρμάνι κρασιού με τα μπουκάλια το μόνο που αλλάζει είναι η εμφάνιση του και το χρωματιστό κουτί ανάλογα την ποικιλία κρασιού (Εικόνες 4.2 – 4.3). Στον ασκό δεν υπάρχει δυνατότητα τοποθέτησης ετικέτας διότι το κιβώτιο λειτουργεί αντί αυτής. Η ονομασία του ασκού είναι το ΤΑΞΙΜΙ. Διατίθεται σε 5, 10 και 20L . Η διαδικασία εμφιάλωσης των ασκών είναι η εξής: συνδέουν την ανοξείδωτη δεξαμενή που βρίσκεται στον χώρο εμφιάλωσης ασκών με μία κεντρική δεξαμενή που είναι τοποθετημένη στην εμφιάλωση και μεταφέρουν το κρασί ανάλογα με την ποσότητα που επιθυμούν να εμφιαλώσουν. Ξεκινώντας παίρνουν το άδειο σακουλάκι με το ενσωματωμένο βρυσάκι επάνω και το τοποθετούν στο στόμιο όπου εκεί γεμίζει με κρασί. Στην συνέχεια το τοποθετούν μέσα στο ήδη συναρμολογημένο κιβώτιο και το σφραγίζουν με ταινία κλεισίματος. Γίνεται η παλετοποίηση και αποθηκεύονται στην αποθήκη. Τους ασκούς χωρητικότητας 5L τους ταξινομούν ανά 4αδες σε κιβώτια στην παλέτα.



Εικόνα 4.11 : Ασκοί

Πηγή : <https://www.vaeni-naoussa.com/bags-in-boxes>

Αναλυτικότερα :

- Το κίτρινο κουτί περιέχει λευκό ξηρό κρασί
- Το πράσινο κουτί περιέχει λευκό ημίξηρο κρασί
- Το κόκκινο κουτί περιέχει ερυθρό ξηρό κρασί
- Το πορτοκαλί κουτί περιέχει ερυθρό ημίξηρο κρασί
- Το μωβ κουτί περιέχει ερυθρό ημίγλυκο κρασί
- Το ροζ κουτί περιέχει ροζέ ημίξηρο κρασί
- Το κίτρινο κουτί (Εικόνα 4.11) περιέχει ρετσίνα

4.7 Περιγραφή Χώρου Αποθήκης

Εφόσον πραγματοποιηθεί η εμφιάλωση των μπουκαλιών και των ασκών τα προϊόντα πηγαίνουν στην αποθήκη. Η ομάδα της αποθήκης αποτελείται από τον υπεύθυνο, τον χειριστή του μηχανήματος μεταφοράς παλετών και τους οδηγούς των οχημάτων μεταφοράς. Ο προϊστάμενος της αποθήκης είναι αρμόδιος για την σωστή τοποθέτηση των κωδικών και για το πόσα κιβώτια από κάθε κωδικό υπάρχουν ώστε να ενημερώνει τον προϊστάμενο εμφιάλωσης για την αναπλήρωση τους. Ο τομέας της αποθήκης εκτός από την προετοιμασία των παραγγελιών πρέπει να διαθέτει και απόθεμα σε όλους τους κωδικούς για τυχόν έκτακτες παραγγελίες ώστε να φροντίζει την κάλυψη τους. Υπάρχει δυνατότητα να παραλάβει την παραγγελία ο πελάτης από το οινοποιείο ή να του αποσταλεί. Οι τομείς της αποθήκης και της εμφιάλωσης είναι συνδεδεμένοι διότι στην αποθήκη λόγω χωρητικότητας βρίσκονται όλα τα μπουκάλια και γίνεται τροφοδοσία πρώτων υλών στην εμφιάλωση. Για τις παραγγελίες και την ανατροφοδοσία των υλικών υπάρχει συνεννόηση μεταξύ προϊσταμένου αποθήκης, προϊσταμένου εμφιάλωσης, οινολόγου και διοικητικού τομέα. Για τις κοντινές αποστάσεις και τις αποστάσεις του εσωτερικού το οινοποιείο διαθέτει ειδικά οχήματα και έμπειρους οδηγούς, ενώ οι παραγγελίες του εξωτερικού γίνονται με μεταφορικές εταιρείες.

4.8 Χώρος μουσείου

Σε αυτόν τον χώρο έχουν τοποθετηθεί τα μηχανήματα που αποτελούσαν την παλιά γραμμή εμφιάλωσης. Τώρα είναι διαθέσιμα ως εκθέματα στους τουρίστες που επισκέπτονται το οινοποιείο (Εικόνα 4.12).



Εικόνα 4.12 : Μηχανήματα παλιάς γραμμής εμφιάλωσης

Πηγή : Οινοποιείο

4.9 Παρατηρήσεις και προτάσεις βελτίωσης του τομέα εμφιάλωσης

Παρατηρήθηκαν κάποια προβλήματα στον τομέα της εμφιάλωσης και αφορούν το κομμάτι των ετικετών αλλά και άλλα σημεία. Οι ετικέτες γίνονται και εκτυπώνονται από εξωτερικό συνεργάτη του οινοποιείου και υπάρχει ορισμένες φορές καθυστέρηση στο κλείσιμο παραγγελιών. Ως λύση στο πρόβλημα αυτό θα μπορούσε να δημιουργηθεί χώρος σχεδίασης ετικετών εντός του οινοποιείου και να προσληφθεί γραφίστας ώστε όλη η διαδικασία να γίνεται μέσα σε αυτό και έτσι να υπάρχει μείωση χρόνου αναμονής και κόστους. Επίσης, οι περισσότεροι κωδικοί έχουν απλές ετικέτες με όχι τόσο έντονα χρώματα και το σχήμα τους είναι το κλασικό τετράγωνο. Αυτό θα πρέπει να αλλάξει και να υπάρχουν έντονα χρώματα που να τραβάνε την προσοχή του πελάτη και αλλαγή στο σχήμα. Ως επιπλέον πρόταση στο κομμάτι των ετικετών είναι να προστεθεί ή να κρέμεται ένα μικρό καρτελάκι στο μπουκάλι το οποίο θα περιέχει κείμενο με τα χαρακτηριστικά του κρασιού και θα μπορεί να αναγνωστεί από άτομα με προβλήματα όρασης.

Επιπλέον έχει παρατηρηθεί ότι μόνο οι κωδικοί που προορίζονται για εστίαση και καφετέριες διατίθενται στο μπουκάλι των 187,5 ml. Για αυτό προτείνεται να υπάρχουν περισσότεροι κωδικοί σε μπουκάλια των 187.5 ml διότι το μπουκάλι των συγκεκριμένων ml λειτουργεί ως δείγμα δοκιμής και είναι πιο προσιτό στον ενδιαφερόμενο αγοραστή αν δεν γνωρίζει την γεύση του προϊόντος και θέλει να δοκιμάσει.

Επιπρόσθετα, στο κομμάτι της συσκευασίας θα μπορούσε να αλλάξει η ταινία κλεισίματος κιβωτίων. Από απλή διάφανη να έχει το χρώμα ανάλογα με το χρώμα κρασιού που θα περιέχεται στο κιβώτιο και να αναγράφεται επάνω της η ονομασία Vaeni. Για παράδειγμα, αν το κιβώτιο περιέχει κόκκινο κρασί τότε η ταινία κλεισίματος να είναι κόκκινη με λευκά γράμματα ή λευκή με κόκκινα γράμματα. Αυτό θα πρόσδιδε μια ταυτότητα στο προϊόν.

Όσον αφορά την γραμμή εμφιάλωσης δεν υπάρχει μηχάνημα που να τοποθετεί τα κιβώτια μετά το κλείσιμο τους στην παλέτα με αποτέλεσμα η διαδικασία αυτή να γίνεται χειροκίνητα και να υπάρχει η στοιχειώδης καθυστέρηση στο κλείσιμο της παραγωγής. Αυτό που προτείνεται είναι να αγοραστεί ένα μηχάνημα που θα εκτελεί αυτή την διαδικασία. Ναι μεν θα υπάρξει κόστος στο οινοποιείο με την αγορά του αλλά θα επιφέρει μελλοντικό κέρδος διότι η διαδικασία της εμφιάλωσης θα κινείται με πιο γρήγορους ρυθμούς και έτσι θα εκτελούνται περισσότερες παραγγελίες στην διάρκεια της ημέρας.

Τέλος, το πιο σημαντικό που παρατηρήθηκε είναι ότι στην διάρκεια της ημέρας η γραμμή εμφιάλωσης παρουσιάζει μικρά προβλήματα στην λειτουργία της με αποτέλεσμα να σταματάει η παραγωγή και να χρειάζεται να επέμβει και ο μηχανικός του οινοποιείου για να επιλυθούν. Μέχρι να επισκευαστεί η εκάστοτε βλάβη οι οίνοι είναι εκτεθειμένοι επάνω στην γραμμή και είναι πολύ πιθανό να εισέλθουν σε αυτούς τυχόν σκόνες ή μικρά σκουπιδάκια από το γύρω περιβάλλον του οινοποιείου. Η πρόταση για τις επιπλοκές της λειτουργίας της γραμμής είναι να υπάρξουν κονδύλια για να αντικατασταθούν τα μηχανήματα που παρουσιάζουν φθορές και προβλήματα με νέα που θα επιφέρουν μελλοντικά κέρδη.

Κεφάλαιο 5 : Χημείο και Χημική επεξεργασία

5.1 Χώρος εργαστηρίου

Το εργαστήριο είναι εξοπλισμένο με όλα τα απαραίτητα όργανα και εκεί πραγματοποιούνται όλες οι απαιτούμενες χημικές αναλύσεις για την παρακολούθηση της πορείας των κρασιών που παράγονται από το οινοποιείο. Στο χημείο ελέγχονται τα δείγματα που προκύπτουν από την καθημερινή εμφιάλωση και γίνονται καθημερινές αναλύσεις. Για το χημείο καθώς και το οινοποιείο υπεύθυνος είναι ο οινολόγος όπου ελέγχει την σωστή λειτουργία τους, ορίζει τι εργασίες απαιτούνται σε συνάρτηση με το χρονικό περιθώριο και το κόστος αυτών.

5.2 Χημικές Αναλύσεις

Οι χημικές αναλύσεις που λαμβάνουν χώρα στα οινοποιεία είναι πολύ σημαντικές διότι μέσα από αυτές εξετάζεται αν η πρώτη ύλη είναι κατάλληλη για κρασί και αν το κρασί που θα παραχθεί είναι κατάλληλο προς κατανάλωση. Στο χημείο του Vaeni γίνονται αναλύσεις όπως : Ελεύθερο και ολικό θειώδες, ολική οξύτητα, μέτρηση των σακχάρων, μέτρηση της αλκοόλης, μέτρηση του pH των σταφυλιών και του κρασιού στην τελική μορφή του και η μέτρηση της πτητικής οξύτητας.

5.2.1 Ελεύθερο και Ολικό Θειώδες

Με αυτή την ανάλυση μετράται η συγκέντρωση του θειώδη ανυδρίτη στο κρασί σε mg/L. Η προσθήκη θειώδη στο γλεύκος κατά την παραλαβή "αποστειρώνει" και προστατεύει από οξειδώσεις. Εφόσον τελειώσει η αλκοολική ζύμωση η επιπλέον προσθήκη θειώδους προστατεύει και συντηρεί το κρασί μέχρι την εμφιάλωση. Βάσει Ευρωπαϊκής νομοθεσίας υπάρχουν όρια στις συγκεντρώσεις του θειώδη ανυδρίτη για αυτό και πρέπει να ελέγχεται τακτικά η μορφή του ελεύθερου θειώδη αλλά και του ολικού θειώδη ανυδρίτη (ιδιαίτερα όταν γίνεται προσθήκη κατά την αποθήκευση – συντήρηση).

Ελεύθερος θειώδης ανυδρίτης είναι η περίσσεια που υπάρχει στο κρασί και συντελεί στην προστασία – συντήρηση από οξειδώσεις. Ολικός θειώδης ανυδρίτης είναι η συνολική συγκέντρωση που έχει προστεθεί από την παραλαβή των σταφυλιών μέχρι και το τελευταίο στάδιο της εμφιάλωσης.

Η μέτρηση για το θειώδες, ελεύθερο και ολικό γίνεται με τιτλοδότηση ιωδίου. Για το ελεύθερο θειώδες συγκεκριμένα προσθέεται μια ποσότητα αμύλου (δείκτης) και μια ποσότητα θειικού οξέος (H_2SO_4) και ακολουθεί η τιτλοδότηση με διάλυμα ιωδίου. Για τον ολικό θειώδη ανυδρίτη προσθέεται μια ποσότητα NaOH 1N (Υδροξείδιο του νατρίου) και μια ποσότητα αμύλου και ακολουθεί τιτλοδότηση με διάλυμα ιωδίου. Και στις δυο μετρήσεις το αποτέλεσμα βρίσκεται μέσα από ειδικούς τύπους που σχετίζονται με τα ml της τιτλοδότησης.

5.2.2 Ολική Οξύτητα

Σε αυτή την ανάλυση γίνεται μέτρηση συγκέντρωσης οξέων εκφρασμένη σε θειικό στο γλεύκος ή κρασί σε g/L. Η ολική οξύτητα είναι ένας δείκτης ώστε να γίνει αντιληπτό πόσο όξινο ή ήπιο είναι το κρασί. Συνήθως η ολική οξύτητα και το pH έχουν άμεση σύνδεση. Όσο μεγαλύτερη είναι η οξύτητα τόσο μικρότερο το pH άρα και πιο όξινο.

Για να μετρηθεί η ολική οξύτητα προσθέτονται στο δείγμα 4 σταγόνες κυανό βρωμοθυμόλης και γίνεται τιτλοδότηση με διάλυμα NaOH 0.1N . Η διαδικασία σταματά όταν το δείγμα στο ποτήρι ζέσεως αλλάζει χρώμα και είναι σταθερό. Το αποτέλεσμα βγαίνει εφόσον αφαιρεθεί η τελική ένδειξη των καταναλωθέντων ml από την αρχική ένδειξη.

5.2.3 Μέτρηση Σακχάρων – Μέτρηση Αναγόντων Σακχάρων

Τα γλεύκη που προέρχονται από ώριμα σταφύλια περιέχουν διάφορα είδη σακχάρων. Τα κυρίαρχα σάκχαρα είναι οι εξόζες γλυκόζη και φρουκτόζη, σε ίσες περίπου αναλογίες, και ζυμώνονται από τους σακχαρομύκητες (ζυμώσιμα σάκχαρα). Αντίθετα, σε συγκεντρώσεις που μπορούν να φτάσουν μόλις τα 2 g/L, συναντάμε διάφορες πεντόζες, κυρίως την αραβινόζη. Σε συγκεντρώσεις που μπορούν να φθάσουν στα 2-5 g/L, ανάλογα με την ποικιλία της αμπέλου, περιέχεται και σακχαρόζη. Το σάκχαρο αυτό στην αρχή της αλκοολικής ζύμωσης ιμμερτοποιείται σε γλυκόζη και φρουκτόζη. Συνεπώς, στους οίνους, δεν απαντά σε ποσότητες που να μπορούν να προσδιοριστούν εκτός αν έχει προστεθεί μετέπειτα. Για το λόγο αυτό οποιαδήποτε ύπαρξη σακχαρόζης στους οίνους αποτελεί νοθεία.

Το σύνολο των σακχάρων που διαθέτουν ελεύθερη αλδεϋδική ή κετονική ομάδα έχουν την ιδιότητα να ανάγουν τον δισθενή χαλκό σε μονοσθενή, σε αλκαλικό περιβάλλον, και κάνουν δυνατό τον προσδιορισμό τους με χημικές μεθόδους (ανάγοντα σάκχαρα). Επομένως προσδιορίζοντας τα ανάγοντα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) έχουμε μια σαφή εικόνα των ζυμώσιμων σακχάρων.

Κατά την αλκοολική ζύμωση, οι σακχαρομύκητες χρησιμοποιούν τα σάκχαρα σαν υπόστρωμα για την παραγωγή βιομάζας ή για την παραγωγή αλκοόλης και δευτερευόντων προϊόντων. Άρα η αρχική συγκέντρωση σακχάρων μειώνεται με ταυτόχρονη αύξηση της συγκέντρωσης της αλκοόλης. Συνήθως καταναλώνεται πρώτη η γλυκόζη και ακολουθεί η φρουκτόζη. Βέβαια, στο τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, η συγκέντρωση των αναγωγικών σακχάρων ποτέ δεν είναι μηδέν. Πάντα παραμένει ένα μικρό ποσοστό μη ζυμώσιμων-αναγόντων σακχάρων. Τέτοια σάκχαρα είναι οι πεντόζες που δεν αποικοδομούνται από τους ζυμομύκητες. Αν η ζύμωση σταματήσει πριν την ολοκλήρωση της (πχ. για την παρασκευή ενός γλυκύτερου οίνου) παραμένουν αζύμωτες κι εξόζες. Ανάλογα με την περιεκτικότητα του σε ανάγοντα σάκχαρα ένας οίνος χαρακτηρίζεται:

Ξηρός (sec) μέχρι 2 g/L αναγωγικά σάκχαρα, η ελληνική νομοθεσία ορίζει τα 4 g/L

Ημίξηρος (demi-sec) μέχρι 2-18 g/L

Ημίγλυκος (demi-doux) μέχρι 18-40 g/L

Γλυκός (doux) πάνω από 40g/L

Γενικά οι αυξημένες συγκεντρώσεις σακχάρων στους οίνους πρέπει να αντιμετωπίζονται με προσοχή και να λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα για να αποφεύγονται δευτερογενείς ζυμώσεις που έχουν σαν αποτέλεσμα την ποιοτική υποβάθμιση του οίνου. Ο προσδιορισμός των αναγόντων σακχάρων με χρήση διαλυμάτων χαλκού γίνεται με διάφορους τρόπους. Απαραίτητη προϋπόθεση για την ανάλυση ενός οίνου είναι να έχει προηγηθεί διαύγαση. Η διαύγαση γίνεται για την απομάκρυνση των ουσιών που έχουν αναγωγική δράση και επηρεάζουν τη μέτρηση όπως χρωστικές, τανίνες κ.ά.

5.2.4 Μέτρηση Αλκοόλης

Η μέτρηση της αλκοόλης αποτελεί βασική μέτρηση εφόσον τελειώσει η αλκοολική ζύμωση ώστε να είναι γνωστό το ποσοστό αλκοόλης του κρασιού. Μέχρι το τελικό στάδιο της εμφιάλωσης η αλκοόλη θα πρέπει να ελεγχτεί ώστε να είναι σίγουροι ότι βρίσκεται μεταξύ + ή - 0.5 % από το αναγραφόμενο ποσοστό στην ετικέτα. Αν υπάρχει μεγαλύτερη διαφορά ενδέχεται επιστροφή προϊόντος και πρόστιμο λόγω ευρωπαϊκής νομοθεσίας.

Η μέτρηση γίνεται με τον κλασικό τρόπο απόσταξης όπου 200 ml δείγματος αποστάζονται. Έπειτα στο απόσταγμα προσθέτονται μια ποσότητα αποσταγμένου νερού και μετράται με ειδικό αλκοολόμετρο το ποσοστό της αλκοόλης μαζί με την θερμοκρασία. Γίνονται οι διορθώσεις με βάση πινάκων που ισχύουν για τις ανάλογες θερμοκρασίες στους 20 °C και βρίσκουμε το τελικό ποσοστό αλκοόλης.

5.2.5 Μέτρηση pH

Γίνεται με ειδικό ηλεκτρονικό pH μέτρο ακριβείας. Κατά την παραλαβή μετρώνται το pH στο γλεύκος και έπειτα κατά την διατήρηση του κρασιού μέχρι και το τελικό στάδιο της εμφιάλωσης. Το Ph είναι και αυτό μια ένδειξη κατά πόσο όξινο είναι το κρασί. Οι τιμές όσο αναφορά το Vaeni παρατηρούνται από 3.3 μέχρι και 3.9 pH. Ποικιλία, έδαφος και κλιματολογικές συνθήκες παίζουν πολύ σημαντικό ρόλο στην συνολική εικόνα της πρώτης ύλης.

5.2.6 Μέτρηση Πτητικής οξύτητας (συγκέντρωση πτητικού οξέος σε g/L.

Πολύ σημαντική μέτρηση καθώς μας δείχνει το πόσο οξειδωμένο είναι ένα κρασί ή γλεύκος. Οι πρώτες μετρήσεις μπορούν να ξεκινήσουν λίγο πριν το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης και πολύ τακτικά ελέγχεται και το κρασί κατά την αποθήκευση του.

Κακή συντήρηση και κακή μεταχείριση (μεταφορά, αερισμός κρασιού, βρώμικος εξοπλισμός κτλ) μπορούν πολύ πιο εύκολα να οξειδώσουν το κρασί οπότε θα πρέπει να υπάρχει ιδιαίτερη προσοχή καθ' όλα τα στάδια μέχρι και την εμφιάλωση. Η ευρωπαϊκή νομοθεσία έχει θέσει όρια πτητικής οξύτητας που θα πρέπει να έχει το κρασί ως εμφιαλωμένο προϊόν. Αν ξεπερνά τυχόν όρια θεωρείται οξειδωμένο και πολύ πιθανόν να μην πίνεται.

Η μέτρηση γίνεται με απόσταξη δείγματος και ακολουθεί μια σειρά τιτλοδοτήσεων στο απόσταγμα εφόσον προστεθούν κάποια αντιδραστήρια πρώτα. Το τελικό νούμερο βγαίνει μέσα από ειδικούς τύπους σε συνάρτηση με τα καταναλωθέντα ml από τις τιτλοδοτήσεις.

Κεφάλαιο 6 : Διοικητικός τομέας

Το οίνοποιείο εκτός από τον παραγωγικό τομέα έχει και τον διοικητικό. Ο διοικητικός τομέας αποτελείται από: τον γενικό διευθυντή, τον γραμματέα, τον υπεύθυνο ξεναγήσεων, τον υπεύθυνο εξαγωγών και το λογιστήριο.

6.1 Γενικός Διευθυντής

Ο γενικός Διευθυντής είναι το στέλεχος που έχει τη συνολική ευθύνη για τη διαχείριση τόσο των στοιχείων εσόδων όσο και των εξόδων της κατάστασης λογαριασμού μιας εταιρείας. Ο γενικός διευθυντής εποπτεύει συνήθως το μεγαλύτερο μέρος ή το σύνολο των λειτουργιών μάρκετινγκ και πωλήσεων της εταιρείας, καθώς και τις καθημερινές λειτουργίες της επιχείρησης. Σε πολλές περιπτώσεις, ο γενικός διευθυντής είναι υπεύθυνος για τον αποτελεσματικό σχεδιασμό, την κατανομή εργασιών, τον συντονισμό, τη στελέχωση, την οργάνωση και τις διαδικασίες λήψης αποφάσεων ώστε να μπορέσει ο οργανισμός να επιτύχει τα επιθυμητά αποτελέσματα εσόδων. Σε πολλές περιπτώσεις ο γενικός διευθυντής εκπληρώνει και κάποιον άλλο ρόλο. Στην περίπτωση του οίνοποιείου ο διευθυντής είναι και λογιστής. Δεν λαμβάνει μόνος του όλες τις αποφάσεις καθώς υπάρχει και ο πρόεδρος που αποφασίζει για το τελικό αποτέλεσμα.

6.2 Γραμματεία οίνοποιείου

Η γραμματειακή υποστήριξη είναι υπεύθυνη για καθήκοντα όπως την αρχειοθέτηση των απαραίτητων εγγράφων, τη διοργάνωση meetings. Η εργασία σε γραμματεία μπορεί να περιλαμβάνει επίσης: Προετοιμασία διάφορων reports, παραλαβή των παραγγελιών, προώθηση στην εμφιάλωση και έλεγχος αυτών σε τι στάδιο βρίσκονται. Είναι υπεύθυνη για τις μισθοδοσίες καθώς και ορίζει την καθημερινότητα των logistics. Logistics είναι η φυσική διανομή των προϊόντων και συγκεκριμένα εκείνο το τμήμα της Διαχείρισης Εφοδιαστικής Αλυσίδας που σχεδιάζει, υλοποιεί και ελέγχει την αποδοτική και αποτελεσματική κανονική και αντίστροφη ροή και αποθήκευση των προϊόντων, υπηρεσιών και των σχετικών πληροφοριών από το σημείο προέλευσης τους έως το σημείο κατανάλωσης τους, ώστε να ικανοποιηθούν οι απαιτήσεις των πελατών. Επιπρόσθετα η γραμματειακή υποστήριξη είναι υπεύθυνη για παραγγελίες αναλώσιμων πρώτων υλών και βασικές εργασίες λογιστικής. Πρέπει να επικοινωνεί και να ενημερώνει προϊσταμένους- υφισταμένους τηλεφωνικά, σε email ή με άμεση προσωπική επικοινωνία για ζητήματα που άπτονται της οργάνωσης γραφείου, να συντάσσει κείμενα και να βρίσκεται σε διαρκή επαφή με το προσωπικό, τους προμηθευτές και τους πελάτες. Θα πρέπει να διατηρεί ημερολόγια, λίστες καθηκόντων και να απαντάει τις τηλεφωνικές κλήσεις. Ενδέχεται να εκπαιδεύσει ή να επιβλέψει νεοεισερχόμενους στο χώρο της γραμματειακής υποστήριξης ή άλλα μέλη του προσωπικού.

6.3 Υπεύθυνος ξεναγήσεων και οινογευσιών

Θα πρέπει να είναι υπεύθυνος για τις οινογευσίες καθώς είναι ένα σημαντικό κομμάτι εσόδων. Τα καθήκοντα του είναι να συνεννοείται με τα γραφεία τουρισμού και τους αντίστοιχους ξεναγούς τους, να ξεναγεί τους τουρίστες στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου και να οργανώνει την ξεναγήση. Αυτό περιλαμβάνει στήσιμο της σάλας με τα ποτήρια των κρασιών που έχει επιλέξει το εκάστοτε group, στήσιμο των συνοδευτικών πιάτων. Η ξεναγήση ξεκινά από τον χώρο του οινοποιείου, συνεχίζει στους χώρους εμφιάλωσης και αποθήκης και καταλήγει στην κάβα. Σε όλη την διάρκεια της ξεναγήσης οι τουρίστες μαθαίνουν πληροφορίες για το πώς συλλέγεται, εμφιαλώνεται και καταναλώνεται το κρασί. Μετά το πέρας της ξεναγήσης γίνεται η οινογευσία όπου ο ξεναγός του οινοποιείου σερβίρει το κρασί και δίνει πληροφορίες για τα κρασιά που δοκιμάζουν οι τουρίστες.

6.4 Υπεύθυνος εξαγωγών

Στον τομέα της διοίκησης του οινοποιείου ανήκουν και οι εξαγωγές οίνων στο εξωτερικό. Οι εξαγωγές είναι μέρος των πωλήσεων καθώς το οινοποιείο δεν απευθύνεται μόνο στο εσωτερικό της χώρας. Ο/η υπεύθυνος ελέγχει και δημιουργεί τα απαραίτητα έγγραφα για την εξαγωγή, τα έγγραφα μεταφοράς και πιστοποίησης. Συνεννοείται με τις μεταφορικές εταιρείες και τα γραφεία μεταφοράς. Επίσης, εκτός από τις εξαγωγές είναι υπεύθυνος και για το ιστορικό κινήσεων του κρασιού. Δηλαδή τι εμφιαλώσεις γίνονται κάθε μέρα, πόση ποσότητα έχει εμφιαλωθεί από κάθε κωδικό καθημερινά.

Κεφάλαιο 7 : Πωλήσεις

Οι πωλήσεις είναι ένα από τα πιο σπουδαία μέρη της επιχείρησης καθώς όλα τα τμήματα εξαρτώνται από αυτές. Όσο καλό και αν είναι το προϊόν ή η ποιότητα, δεν αρκεί για να εξασφαλίσει πωλήσεις. Όλες οι επιχειρήσεις πρέπει να οργανώσουν ένα τμήμα πωλήσεων, το οποίο είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με το τμήμα μάρκετινγκ. Οι μετρήσιμοι στόχοι είναι υψίστης σημασίας για την οργάνωση του δικτύου πωλήσεων. Η επιλογή του τρόπου οργάνωσης του δικτύου πωλήσεων βασίζεται στις ανάγκες του πελάτη. Το οίνοποιείο Vaepi έχει τις πωλήσεις του εσωτερικού αλλά και του εξωτερικού. Το τμήμα πωλήσεων του οίνοποιείου αποτελείται από τον διευθυντή πωλήσεων, τον υπεύθυνο πωλήσεων του εξωτερικού και τους πωλητές.

7.1 Πωλήσεις εσωτερικού

Οι πωλητές εσωτερικού χωρίζονται σε αυτούς που εργάζονται εντός νομού και περιφέρειας γενικότερα και σε αυτούς που πωλούν στα νησιά της Ελλάδας. Στον κάθε πωλητή έχει ανατεθεί ένας συγκεκριμένος νομός και μαγαζιά για να προμηθεύει. Αυτό γίνεται διότι ανάμεσα στον πωλητή και τον αγοραστή δημιουργείται μια σχέση εμπιστοσύνης. Όλοι οι πωλητές έχουν ένα μικρό van για τις μετακινήσεις. Ο κάθε πωλητής έχει ατομικό ξεχωριστό μπλοκ αποδείξεων στο van καθώς εκτός από τον βασικό μισθό τους έχουν και ένα extra bonus ανάλογα με τις πωλήσεις που έχει καταφέρει ο καθένας. Ο πωλητής για να κάνει την πώληση θα πρέπει να γνωρίζει τις ανάγκες του πελάτη και να μπορεί να ανταποκριθεί σε αυτές. Είτε σε ποιοτικό επίπεδο είτε και σε ποσοτικό. Θα πρέπει να είναι καλά ενημερωμένος για τα προϊόντα και να μπορεί να απαντήσει σε πιθανά ερωτήματα. Επίσης θα πρέπει να προσέχει την συνολική συμπεριφορά του, να είναι ευγενικός και να ακούει τα θέλω του πελάτη. Η πώληση δεν σταματάει στο κλείσιμο της παραγγελίας, αλλά όταν ο πελάτης λάβει την παραγγελία αυτή. Χρειάζεται επίσης να έρθει σε επαφή με τον πελάτη όταν αυτός έχει χρησιμοποιήσει τις υπηρεσίες για να διαπιστώσει τι τον ικανοποίησε και τι όχι. Το «βήμα» αυτό δεν είναι μόνο απαραίτητο για τη διατήρηση μιας πελατειακής βάσης, αλλά είναι ένας τρόπος και για την αναζήτηση νέων πελατών.

7.2 Πωλήσεις εξωτερικού

Τα κρασιά του ΒΑΕΝΙ ΝΑΟΥΣΑ, είναι γνωστά τόσο στην αγορά της Ελλάδας, όσο και στην αγορά του εξωτερικού. Πάνω από το 30% της παραγωγής του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Νάουσα εξάγεται σε αγορές του εξωτερικού. Στη Γαλλία, ΗΠΑ, Βέλγιο, Γκάνα, Σουηδία, Αυστρία, Ισπανία, Ιαπωνία, Καναδά, Κύπρο, Γερμανία, Ολλανδία, Δανία. Η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση είναι η καλύτερη απόδειξη της υψηλής ποιότητας του κρασιού. Έτσι η παράδοση του φημισμένου κρασιού, του καλού ελληνικού κρασιού, συνεχίζεται επάξια από τον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Νάουσα. Παράλληλα, ανταποκρινόμενος στις νέες γευστικές τάσεις, δημιουργεί νέους τύπους κρασιών, με σεβασμό στην παράδοση και χρησιμοποιώντας προηγμένες μεθόδους οινοποίησης. Η συνέπεια στην ποιότητα και η δυνατότητα άμεσης εξυπηρέτησης - αποτέλεσμα της σωστής οργάνωσης - έδωσαν το δικαίωμα στον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Νάουσα να επικοινωνήσει διαφημιστικά με τους καταναλωτές. Να προβάλλει και στην Ελλάδα τα προϊόντα του, που ήδη ζητούνται επώνυμα σε πολλές χώρες του εξωτερικού, γεύσεις ώριμες, δροσερές, λεπτές με όλα τα χαρακτηριστικά της σταθερής ποιότητας. Ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νάουσα, ως ιδρυτικό μέλος του Διεπαγγελματικού Σωματίου Οίνου Ονομασίας Προελεύσεως Νάουσα, συμβάλλει στη διασφάλιση της ποιότητας του κρασιού και στην ανάπτυξη της προβολής του στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Στην εικοσαετή πορεία του, ο συνεταιρισμός έχει αναπτύξει ένα δίκτυο πωλήσεων, που πλαισιώνεται από ικανά στελέχη στο σύνολο της επικράτειας. Παράλληλα, έχει αναπτύξει το δικό του Δίκτυο Διανομών. Στις πωλήσεις εξωτερικού υπάρχει μόνο ο υπεύθυνος των πωλήσεων. Αυτός κάνει την έρευνα νέων αγορών, τις δημόσιες σχέσεις, τις απαραίτητες προωθητικές ενέργειες για να κλείσει μια πώληση όπως : ταξίδια και συναντήσεις με διάφορους ενδιαφερόμενους αγοραστές. Τις διαπραγματεύσεις για την τελική τιμή του προϊόντος. Ενημερώνεται για το εύρος των τιμών στα προϊόντα των χωρών που θα γίνει η συνεργασία και αν υπάρχει γενικότερα το προϊόν στην χώρα αυτή. Για την αύξηση των πωλήσεων το Vaeni συμμετέχει σε διεθνείς εκθέσεις, winetasting events και b2b meetings.

Οι πωλήσεις μιας επιχείρησης τόσο του εσωτερικού όσο και του εξωτερικού δεν γίνεται να είναι πάντα ανοδικές. Κάποια διαστήματα είναι σταθερές όμως υπάρχουν διαστήματα που είναι αρκετά μειωμένες. Υπάρχουν πολλοί λόγοι για να συμβεί αυτό. Είτε γιατί υπάρχει ανταγωνισμός, είτε λόγω της γνωστής πανδημίας Covid -19. Η νόσος αυτή μέσα σε λίγο χρονικό διάστημα επεκτάθηκε σε όλο τον πλανήτη με αποτέλεσμα όλος ο πληθυσμός να μείνει σπίτι για να προφυλαχθεί. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα πολλές επιχειρήσεις να κλείσουν γενικότερα διότι δεν μπορούσαν να ανταπεξέλθουν οικονομικά. Επηρεάστηκαν αρκετοί τομείς όπως μαγαζιά εστίασης , τουρισμός και κατά επέκταση και ο τομέας των οινοποιείων καθώς εκεί απευθύνονταν ένα μεγάλο μέρος των προϊόντων τους. Στον παρακάτω πίνακα αναφέρεται ο ετήσιος προϋπολογισμός των ετών 2019 – 2022 :

| Έτος | Προϋπολογισμός |
|------|----------------|
| 2019 | 3.000.000 ευρώ |
| 2020 | 1.900.000 ευρώ |
| 2021 | 1.900.000 ευρώ |
| 2022 | 2.500.000 ευρώ |

Πίνακας 7.1 : Ετήσιοι Προϋπολογισμοί 2019 – 2022

Συμπερασματικά προκύπτει βλέποντας τον πίνακα ότι το 2019 οι πωλήσεις του έτους ήταν 3.000.000 ευρώ. Στην διάρκεια των δύο ετών που όλες οι επιχειρήσεις ήταν κλειστές ή υπολειτουργούσαν με λίγους υπαλλήλους οι πωλήσεις μειώθηκαν στο 1.900.000 ευρώ. Και το 2022 οι πωλήσεις μέχρι το τέλος του έτους ανέρχονται στα 2.500.000 ευρώ. Άρα προκύπτει ότι η πανδημία μείωσε αισθητά τον όγκο πωλήσεων περίπου στο 1.000.000 ευρώ και ότι ήταν μεγάλο πλήγμα για πολλές επιχειρήσεις.

Κεφάλαιο 8 : Marketing

Το μάρκετινγκ, περιλαμβάνει τις οργανωμένες προσπάθειες των επιχειρήσεων και των οργανισμών να ικανοποιήσουν τις ανάγκες και τις επιθυμίες των καταναλωτών. Προσπαθεί να ταιριάξει τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που παράγει με τους πελάτες - στόχους που τα χρειάζονται ή τα θέλουν. Εναλλακτικά, έχοντας κατανοήσει τις ανάγκες και τις επιθυμίες τους, παράγει αντίστοιχα προϊόντα και υπηρεσίες με τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες που επιθυμούν οι πελάτες, τους ενημερώνει (διαφήμιση και προώθηση) και τα διαθέτει μέσω των καναλιών διανομής (τα καταστήματα και οι χώροι όπου πωλούνται) στην τιμή στην οποία πρέπει να πωλούνται.

Ο βασικός στόχος του μάρκετινγκ, ειδικότερα όσον αφορά τα καταναλωτικά αγαθά, δηλαδή αυτά που απευθύνονται στους τελικούς καταναλωτές (και όχι σε άλλες επιχειρήσεις και οργανισμούς, οπότε και γίνεται λόγος για βιομηχανικά προϊόντα/υπηρεσίες) είναι οι επαναλαμβανόμενες πωλήσεις. Ειδικότερα τα στελέχη μάρκετινγκ μίας επιχείρησης ή ενός οργανισμού προσπαθούν να δημιουργήσουν μία μακροχρόνια σχέση με τον πελάτη προσφέροντας υψηλή αξία στα προϊόντα τους, αξία υψηλότερη από τα αντίστοιχα προϊόντα του ανταγωνισμού. Μέσα από την υψηλότερη αυτή αξία επιτυγχάνεται το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της επιχείρησης, δηλαδή η υπεροχή της ίδιας και των προϊόντων της έναντι του ανταγωνισμού. Όλα τα παραπάνω με τη σειρά τους οδηγούν σε πιστότητα των πελατών και τελικά σε επαναλαμβανόμενες πωλήσεις των προϊόντων / υπηρεσιών της επιχείρησης.

Η προώθηση των προϊόντων γίνεται με αρκετούς τρόπους. Κάποιοι από αυτούς γίνονται μέσα στο οινοποιείο και κάποιοι εκτός αυτού. Το βασικότερο μέσο προβολής των προϊόντων και των δράσεων είναι τα social media. Η προώθηση του προϊόντος στο εσωτερικό του οινοποιείου γίνεται με τις ξεναγήσεις των group, τις γευσιγνωσίες, το πρατήριο κρασιών στην είσοδο του οινοποιείου. Στο εξωτερικό του οινοποιείου γίνονται διάφορες δράσεις όπου το οινοποιείο συμμετέχει όπως εκθέσεις εντός και εκτός Ελλάδος, εκδηλώσεις, events, βραβεύσεις και χορηγίες των κρασιών Vaeni σε διάφορες εκδηλώσεις της περιοχής.

8.1 Προώθηση προϊόντος στο εσωτερικό του οινοποιείου

8.1.1 Διεξαγωγή ξενάγησης

Στο οινοποιείο πραγματοποιούνται ξεναγήσεις σε σχολεία, τουρίστες και group. Η ξενάγηση ξεκινάει στους αμπελώνες του οινοποιείου ενώ παράλληλα γίνεται ιστορική αναδρομή στο έτος ίδρυσης και στους παράγοντες που ώθησαν στην δημιουργία του οινοποιείου. Η ξενάγηση ξεκινά με τον χώρο οινοποίησης και γίνεται αναφορά στα χαρακτηριστικά της ποικιλίας του Ξινόμαυρο. Επίσης γίνεται αναφορά για την διαδικασία δημιουργίας του κρασιού ξεκινώντας από την συγκομιδή μέχρι την παλαίωση στην φιάλη. Δίνεται έμφαση στην αλκοολική ζύμωση στους χρόνους και τις θερμοκρασίες αυτής. Στην συνέχεια η ξενάγηση συνεχίζεται στον χώρο της εμφιάλωσης όπου δείχνεται ο τρόπος εμφιάλωσης από την αρχή έως το πακετάρισμα. Η ξενάγηση τελειώνει με το κελάρι όπου και αναλύεται ο η χρησιμότητα των βαρελιών για το κρασί, η διαφοροποίηση τους σε γαλλικά και αμερικάνικα καθώς και αναφορά για τις παλαιωμένες φιάλες.

8.1.2 Διεξαγωγή γευσιγνωσίας

Τα περισσότερα group τουριστών μετά την ξενάγηση επιλέγουν και την γευσιγνωσία. Για την γευσιγνωσία στήνονται τα τραπέζια της σάλας με τα ποτήρια του κρασιού που έχει επιλέξει το group. Αν δεν υπάρχει προγραμματισμένη ξενάγηση προσφέρονται 3 διαφορετικοί οίνοι (λευκό, ροζέ και Π.Ο.Π ξινόμαυρο ΝΑΟΥΣΑ) με την σειρά από το λευκό στο ερυθρό. Αν είναι προγραμματισμένη η ξενάγηση είναι υπό συνεννόηση με το group οι ετικέτες που θα σερβιριστούν με το αντίστοιχο κόστος. Πριν το άνοιγμα της κάθε φιάλης γίνεται η προσεγγμένη παρουσίαση και αναφορά του. Δίνεται έμφαση στην εμφάνιση, στην μυρωδιά, στην γεύση και τελικό συμπέρασμα.. Η δοσολογία σερβιρίσματος είναι 20ml και μαζί με τα κρασιά στο τραπέζι υπάρχει συνοδευτική πιατέλα τυριών. Σε περίπτωση επιθυμίας αγοράς οι τουρίστες μπορούν να προμηθευτούν τα κρασιά από το πρατήριο λιανικής πώλησης στην είσοδο του οινοποιείου.

8.1.3 Πρατήριο λιανικής πώλησης

Στο πρατήριο βρίσκεται όλη η ποικιλία των οίνων που παράγονται στο οινοποιείο. Υπάρχει δυνατότητα δοκιμής και αγοράς σε προσιτές τιμές. Είναι ένας χώρος φιλόξενος όπου οι τουρίστες μπορούν να νιώσουν άνετα κάνοντας τις αγορές τους και να δημιουργήσουν όμορφες εμπειρίες.



Εικόνα 8.1 : Πρατήριο οίνων

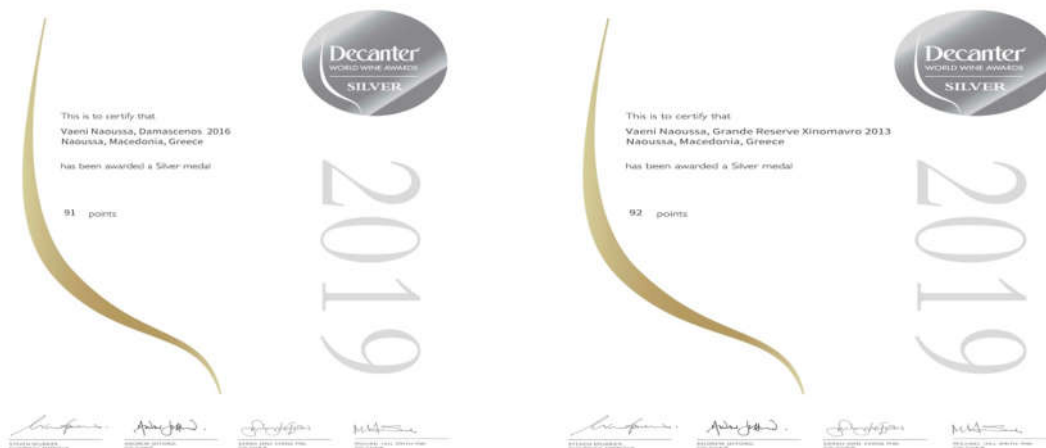
Πηγή: Οινοποιείο

8.2 Προώθηση προϊόντος στο εξωτερικό του οινοποιείου

Το οινοποιείο για την προώθηση των προϊόντων στο εξωτερικό συμμετέχει σε διαγωνισμούς εντός και εκτός Ελλάδας για την βράβευση των ετικετών του, σε εκδηλώσεις για τους οινοφίλους και σε διάφορες δράσεις της περιοχής.

8.2.1 Διαγωνισμοί και βραβεύσεις

Το οινοποιείο όλα αυτά τα χρόνια λειτουργίας του έχει λάβει μέρος σε πολλούς διαγωνισμούς τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εσωτερικό και έχει αποσπάσει πολλά βραβεία – μετάλλια. Ενδεικτικά, το 2019 συμμετείχε στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό Οίνου της DECANTER που διεξάγεται κάθε χρόνο στην Αγγλία. Αυτός ο διαγωνισμός περιλαμβάνει πάνω από 17.000 κρασιά από όλο τον κόσμο και κρίνεται από 275 παγκοσμίου φήμης κριτές. Το οινοποιείο Vaeni συμμετείχε στο διαγωνισμό του 2019 με δύο κρασιά, το Damascenos 2016 και το Naoussa Grande Reserve 2013 όπου οι χρονολογίες αντιστοιχούν στην χρονιά τρύγου και κατέκτησε δύο ασημένια μετάλλια με υψηλή βαθμολογία για τα ελληνικά δεδομένα (Εικόνα 8.2). Το οινοποιείο την ίδια χρονιά με το Grande Reserve 2013 συμμετείχε στον διαγωνισμό Θεσσαλονίκης 2019 και κατέκτησε χρυσό μετάλλιο και την τρίτη θέση ανάμεσα σε 1550 κρασιά καθώς και το Damascenos το 2018 με ειδική διάκριση και χρυσό μετάλλιο. Σε ειδική τελετή βράβευσης στην Αθήνα στην οποία παρευρέθηκαν εκπρόσωποι από τα μεγαλύτερα οινοποιεία Ελλάδας και εξωτερικού, απονεμήθηκαν και φέτος τα μετάλλια του 19ου Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου Θεσσαλονίκης. Την ίδια χρονιά σε ειδική τελετή βράβευσης στην Αθήνα στην οποία παρευρέθηκαν εκπρόσωποι από τα μεγαλύτερα οινοποιεία Ελλάδας και εξωτερικού, απονεμήθηκαν τα μετάλλια του 19ου Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου Θεσσαλονίκης. Για άλλη μια χρονιά, το Vaeni Naoussa έλαβε ισάριθμα μετάλλια για τις δύο του συμμετοχές στο διαγωνισμό. Χρυσό μετάλλιο και 3η θέση ανάμεσα σε 832 κρασιά έλαβε το Grande Reserve Νάουσα εσοδείας 2013 και ασημένιο μετάλλιο το νέο κρασί με τίτλο « Μυστικός Κώδικας » το οποίο πριν καν βγει στην αγορά απέσπασε αυτή τη σημαντική διάκριση. Οι υψηλές βαθμολογίες που συγκέντρωσαν τα κρασιά του BAENI NAOYSA αποδεικνύουν την τεράστια άνοδο της ποιότητας των premium προϊόντων του Συνεταιρισμού, ειδικά τα τελευταία χρόνια, γεγονός που έχει προσδώσει μεγάλη αναγνωρισιμότητα σε όλους τους οίνους της εταιρείας. Επιπρόσθετα, το 2020 συμμετείχε στον διεθνή διαγωνισμό κρασιού Balcans στην Βουλγαρία όπου και κατέκτησε τρία χρυσά μετάλλια με τα εξής: Grande reserve 2013, Cympan 2015 και Damascenos 2016. Στον ίδιο διαγωνισμό το 2021 κατακτά ασημένιο μετάλλιο με τον λευκό Δογματικό του 2020.



Εικόνα 8.2 : Βραβεία Decanter

Πηγή: <https://www.vaeni-naoussa.com/en/blog/118-i-poiotita-tou-vaeni-kseperna-ta-egchoria-dedomena>

Επιπλέον, το έτος 2022 στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης ο Δαμασκηνός που θεωρείται ένα από τα καλύτερα κρασιά της Ελλάδας και όχι μόνο απέσπασε το χρυσό μετάλλιο και την ειδική διάκριση του Ξινόμαυρου με την υψηλότερη βαθμολογία, επιβεβαιώνοντας για ακόμη μια φορά την εξαιρετική δουλειά που κάνει ο Αμπελουργικός Συνεταιρισμός στο κομμάτι της ποιότητας. Τέλος, στα πλαίσια της οινοτουριστικής ανάπτυξης, ο Α.Α.Ο.Σ. VAENI Νάουσα, βραβεύτηκε με χρυσό μετάλλιο σε ειδική εκδήλωση στη Θεσσαλονίκη που πραγματοποιήθηκε το 2022 για τη διάκρισή της στο θεσμό της Τουριστικής Αριστείας (Εικόνα 8.3). Συγκεκριμένα, στο πλαίσιο του έργου «Ανάπτυξη και προώθηση περιφερειακού προτύπου ποιότητας» - «Τουριστική προβολή περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας», ο Συν/σμός, πληρώντας τις προδιαγραφές, επιλέχθηκε για την εν λόγω χρυσή βράβευση. Το BAENI NAOYSA επί σειρά ετών προωθεί και προάγει τον οινοτουρισμό στην Νάουσα έχοντας σήμα επισκέψιμου οينوποιείου με πάνω από 100.000 επισκέπτες την τελευταία δεκαετία.



Εικόνα 8.3 : Βραβείο τουριστικής αριστείας

Πηγή: <https://www.vaeni-naoussa.com/blog/151-chryso-metallio-touristikis-aristeias>

8.2.2 Εκθέσεις

Το οινοποιείο έχει λάβει συμμετοχή σε αρκετές εκθέσεις τροφίμων και ποτών ώστε να διαφημίσει, και να αναδείξει τα κρασιά του. Οι εκθέσεις λαμβάνουν χώρα τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Ενδεικτικά, το 2015 το οινοποιείο συμμετείχε στην έκθεση "Detrop - Oenos" που πραγματοποιήθηκε στο Διεθνές εκθεσιακό και σεμιναριακό κέντρο της Θεσσαλονίκης. Επίσης, το Vaeni συμμετέχει τα τελευταία 20 χρόνια στην έκθεση "Foodexpo-Oenoteleia" η οποία κάθε χρόνο πραγματοποιείται στην Αθήνα. Επιπλέον, τον Ιανουάριο συμμετείχε στην έκθεση "ΒορΟινά" στην Αθήνα, τον Φεβρουάριο έλαβε μέρος με τεράστια επιτυχία στην 17^η Horeca, την μεγαλύτερη έκθεση τουρισμού και μαζικής εστίασης η οποία έγινε στην Αθήνα και τον Σεπτέμβριο έλαβε μέρος στην ετήσια Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης. Όσον αφορά τις εκθέσεις του εξωτερικού το Vaeni συμμετείχε το 2019 στην Prodexpo στο Minsk της Λευκορωσίας, στην Prowein στο Düsseldorf της Γερμανίας και τον Οκτώβριο στην έκθεση Anuga, την μεγαλύτερη και πιο σημαντική έκθεση τροφίμων και ποτών που πραγματοποιήθηκε στην Κολωνία. Στην Prowein συμμετέχει σταθερά κάθε χρόνο τα τελευταία 20 έτη.

8.2.3 Εκδηλώσεις

Το οινοποιείο συμμετείχε και συμμετέχει σε πλήθος εκδηλώσεων. Χρονολογικά το 2021 με επιτυχία πραγματοποιήθηκε, στον Χώρο Θυσίας στη Νάουσα, η εκδήλωση βύθισης 500 φιαλών κρασιού στο ιστορικό ποτάμι της Αράπιτσας, με σκοπό την παλαίωσή του στις ειδικές συνθήκες του τρεχούμενου νερού του ποταμού. Πρόκειται για ένα καινοτόμο εγχείρημα που πραγματοποιήθηκε, στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού προγράμματος Interreg Europe Cult-Create, στο οποίο συμμετέχει ο Δήμος Νάουσας και σε συνεργασία με τον Σύνδεσμο Οινοπαραγωγών Νάουσας, τη Γαστρονομική Κοινότητα Νάουσας, την Ένωση Ξενοδόχων Ημαθίας, τον Εμπορικό Σύλλογο Νάουσας και τον Σύλλογο Καταστημάτων Εστίασης Νάουσας. Με την βύθιση των κρασιών στην Αράπιτσα οι Ναουσαίοι οινοπαραγωγοί αλλά και οι φορείς που συμπράττουν, στην πρότυπη αυτή δράση, θέλησαν να πειραματιστούν, με στόχο να αναδείξουν τον χαρακτήρα της Νάουσας, ως πόλη του Οίνου και της Γευσιγνωσίας. Το 2021 πραγματοποιήθηκε και το 1^ο Φεστιβάλ Τρύγου στην Νάουσα που συνεχίζει μέχρι και φέτος. Στο 1^ο φεστιβάλ το 2021 έγινε η βύθιση των φιαλών και φέτος έγινε η πρώτη ανέλκυση φιαλών που είχαν βυθιστεί αλλά και η πρώτη δοκιμή με το άνοιγμα κάποιων μπουκαλιών, ενώ οι φιάλες πρέπει να παραμείνουν στο νερό για 5 χρόνια, καθώς είναι ο χρόνος που απαιτείται για τη παλαίωση του κρασιού. Το φεστιβάλ διοργανώνεται από τον Δήμο της Νάουσας και τον σύνδεσμο αμπελουργών και οινοποιών. Στόχος των διοργανωτών είναι να γίνει το φεστιβάλ σημείο συνάντησης των φίλων του κρασιού της χώρας και η ανάδειξη της παράδοσης της πόλης στο κρασί. Επιπρόσθετα, ακόμη μια εκδήλωση που το Vaeni συμμετείχε ήταν οι "Ανοιχτές Πόρτες", μια διήμερη γιορτή των επισκέψιμων οινοποιείων της Βόρειας Ελλάδας. Γιορτάζουν την Άνοιξη και το άνθισμα των αμπελιών που θα καταλήξει από τον Αύγουστο και μετά στον τρύγο. Τα οινοποιεία ήταν ανοιχτά από το πρωί έως το απόγευμα και οι επισκέπτες μπορούσαν να περιηγηθούν, να δοκιμάσουν τα κρασιά τους, να μάθουν για την δημιουργία αυτών και να συμμετέχουν σε διάφορα δρώμενα. Τέλος, άξιο αναφοράς είναι ότι το οινοποιείο το καλοκαίρι του 2023 γιόρτασε τα 40 χρόνια λειτουργίας του με μια εκδήλωση στην οποία βραβεύτηκαν οι παλιοί πρόεδροι του συνεταιρισμού.

8.3 Παρατηρήσεις και προτάσεις βελτίωσης της προώθησης του προϊόντος

Υπάρχουν κάποιες παρατηρήσεις αλλά και προτάσεις επάνω σε αυτές όσον αφορά την βελτίωση της προώθησης των προϊόντων του οινοποιείου. Αρχικά έχει παρατηρηθεί ότι εκτός από το πρατήριο λιανικής πώλησης και την σελίδα γενικών πληροφοριών του οινοποιείου δεν υπάρχει άλλος τρόπος ο ενδιαφερόμενος αγοραστής να ενημερωθεί για τα προϊόντα αλλά και τις τιμές τους. Για την καλύτερη ενημέρωση των καταναλωτών θα μπορούσε να δημιουργηθεί μια ιστοσελίδα του πρατηρίου που να εμπεριέχει τα κρασιά και τις τιμές αυτών και την δυνατότητα παραγγελίας έτσι ώστε να αποστέλλονται απευθείας μέσω μιας εταιρείας διανομών. Διότι, μέχρι τώρα οι καταναλωτές πηγαίνουν οι ίδιοι στο πρατήριο για τις αγορές τους.

Επιπρόσθετα το πρατήριο στην περίοδο των γιορτών κάνει συσκευασίες δώρων με χριστουγεννιάτικα θέματα. Προτείνεται να διατίθενται συσκευασίες δώρων όλη την χρονιά με το αντίστοιχο θέμα κάθε φορά. Βέβαια, για να γίνει αυτό θα πρέπει να υπολογιστεί αν συμφέρει το οινοποιείο σε κόστος. Είναι γεγονός όμως πως σε ένα προϊόν μετράει και η εμφάνιση και το περιτύλιγμα για να συμβάλλουν στην αγορά του οπότε μια δοκιμή είναι αναγκαία. Το πρατήριο θα μπορούσε να θεωρηθεί κατάστημα της αγοράς οπότε θα πρέπει να συμπεριφέρεται ως ένα από αυτά και ανά διαστήματα να έχει προσφορές και πακέτα προσφορών στους οίνους ώστε να διατηρεί το ενδιαφέρον των πελατών.

Στο κομμάτι της τροφοδοσίας έχει παρατηρηθεί ότι σε πολλά super market της περιοχής δεν υπάρχει μεγάλο εύρος κωδικών, οπότε θα πρέπει να υπάρχει μεγαλύτερη διαθεσιμότητα σε κωδικούς και στα κρασιά που διατίθενται για τα super market να υπάρχουν μαζί δώρα – αξεσουάρ που βοηθούν άνοιγμα, στο σερβίρισμα και στην συντήρησή τους (Εικόνα 8.4). Αυτό θα λειτουργήσει θετικά στον πελάτη και θα προτιμήσει ξανά το προϊόν.

Τέλος, όσον αφορά τις ξεναγήσεις των group υπάρχουν δύο παρατηρήσεις. Η πρώτη αφορά τα αναμνηστικά δωράκια μετά το τέλος της ξενάγησης και η δεύτερη την επιθυμία ορισμένων group για φαγητό μετά την ξενάγηση στον χώρο του οινοποιείου και όχι την επιλογή των συνοδευτικών που περιλαμβάνονται στο πακέτο τιμής της ξενάγησης. Προτείνεται ωστόσο η δημιουργία ενός εστιατορίου δίπλα από τον χώρο του οινοποιείου όπου θα υπάρχει ένα menu, που θα ανανεώνεται ανά διαστήματα, απόλυτα εναρμονισμένο με τα κρασιά που θα συνοδεύει.



Εικόνα 8.3 : Αξεσουάρ μπουκαλιού

Πηγή : Αρχείο φωτογραφιών

Κεφάλαιο 9 : Τελικά συμπεράσματα και προτάσεις

Με βάση τις αναλύσεις των τομέων του Vaeni προκύπτει ότι πρόκειται για ένα λειτουργικά υγιές οινοποιείο, όπου επικρατεί κλίμα σύμπνοιας, ομαδικότητας και καλής συνεργασίας. Παρά τον σύγχρονο εξοπλισμό στην παραγωγή, εμφιάλωση, αποθήκευση υπάρχουν σημεία που επιδέχονται βελτιωτικές ενέργειες. Οι ενέργειες αυτές αφορούν τους τομείς της εμφιάλωσης, των πωλήσεων και του marketing. Αρχικά σημαντικές είναι οι προτάσεις αλλαγής σχήματος και χρώματος των ετικετών. Αυτά σε συνδυασμό με την ονομασία στην ταινία κλεισίματος των κιβωτίων θα προσδώσουν νέα ταυτότητα στα προϊόντα. Όσον αφορά τα μηχανήματα στην γραμμή εμφιάλωσης επιβάλλεται αντικατάσταση αυτών με τις περισσότερες φθορές καθώς και προσθήκη μηχανήματος παλετοποίησης.

Στον τομέα των πωλήσεων θα βοηθούσε η περισσότερη προβολή των προϊόντων μέσω των social media, των διαφημίσεων και των χορηγιών.

Τέλος, στον τομέα του marketing σημαντικό θα ήταν να δημιουργηθεί ιστοσελίδα πρατηρίου για προβολή των κρασιών, των τιμών τους και την δυνατότητα παραγγελιών. Επίσης, η προβολή περισσότερων κωδικών σε συνδυασμό με προωθητικά δώρα – αξεσουάρ κρασιού στα super market θα ενισχύσει την ανταγωνιστικότητα των προϊόντων.

Συμπερασματικά προκύπτει ότι η εφαρμογή των προτάσεων στην πράξη θα αναβάθμιζε τις υπηρεσίες και την ποιότητα του τελικού προϊόντος αυξάνοντας ταυτόχρονα και τον όγκο πωλήσεων.

Βιβλιογραφία

Πηγές από το διαδίκτυο

- 1) <https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9A%CF%81%CE%B1%CF%83%CE%A F> (Προσβάσιμο στις 24 Νοεμβρίου 2022)
- 2) <https://www.vaeni-naoussa.com/naoussa/history.htm>
- 3) <https://www.vaeni-naoussa.com/vaeni/foundation.htm>
- 4) <https://www.vaeni-naoussa.com/vaeni/history.htm>
- 5) <https://www.vaeni-naoussa.com/vaeni/about.htm>
- 6) https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B7%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C_%CE%A3%CF%85%CE%BC%CE%B2%CE%BF%CF%8D%CE%BB%CE%B9%CE%BF (Προσβάσιμο στις 26 Μαρτίου 2022)
- 7) <https://www.vaeni-naoussa.com/vaeni/president.htm>
- 8) <https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A4%CF%81%CF%8D%CE%B3%CE%BF%CF%82> (Προσβάσιμο στις 22 Μαρτίου 2022)
- 9) <https://wikifarmer.com/el/%CF%84%CF%81%CF%8D%CE%B3%CE%BF%CF%82-%CF%80%CF%8C%CF%84%CE%B5-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CF%80%CF%8E%CF%82-%CE%B3%CE%AF%CE%BD%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B9-%CE%B7-%CF%83%CF%85%CE%B3%CE%BA%CE%BF%CE%BC%CE%B9%CE%B4/>
- 10) https://www.elgo.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=760:total-system-management-agricultural-production&catid=232&Itemid=1421
- 11) <https://www.vaeni-naoussa.com/el/winery/facilities/production>
- 12) <https://www.vaeni-naoussa.com/el/winery/varieties.htm>
- 13) <https://www.vaeni-naoussa.com/el/wine-guide/making-wine.htm>
- 14) <https://www.vaeni-naoussa.com/el/winery/facilities/cava>
- 15) <https://www.vaeni-naoussa.com/el/wine-guide/store.htm>
- 16) <https://www.vaeni-naoussa.com/el/winery/facilities/bottling>
- 17) <https://www.vaeni-naoussa.com/el/wine-guide/bottling.htm>
- 18) <https://slideplayer.gr/slide/11177170/> (Προσβάσιμο από 2016)
- 19) [https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%93%CE%B5%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CF%8C%CF%82_%CE%94%CE%B9%CE%B5%CF%85%CE%B8%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%AE%CF%82_\(%CE%B4%CE%B9%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B7%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C_%C](https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%93%CE%B5%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CF%8C%CF%82_%CE%94%CE%B9%CE%B5%CF%85%CE%B8%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%AE%CF%82_(%CE%B4%CE%B9%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B7%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C_%C)

[F%83%CF%84%CE%AD%CE%BB%CE%B5%CF%87%CE%BF%CF%82\)](#)
(Προσβάσιμο στις 18 Ιανουαρίου 2023)

- 20) <https://www.interactive-education.gr/blog/office-management.html>
- 21) <https://www.supplychain.gr/%CE%B2%CE%B9%CE%B2%CE%BB%CE%B9%CE%BF%CE%B8%CE%AE%CE%BA%CE%B7/71-%CE%BF%CF%81%CE%B9%CF%83%CE%BC%CF%8C%CF%82-%CF%84%CF%89%CE%BD-logistics.html>
- 22) <https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A0%CF%8E%CE%BB%CE%B7%CF%83%CE%B7> (Προσβάσιμο στις 5 Νοεμβρίου 2022)
- 23) <https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%AC%CF%81%CE%BA%CE%B5%CF%84%CE%B9%CE%BD%CE%B3%CE%BA> (Προσβάσιμο στις 15 Αυγούστου 2023)
- 24) <https://www.vaeni-naoussa.com/blog/118-i-poiotita-tou-vaeni-kseperna-ta-egchoria-dedomena>
- 25) <https://www.imerisia-ver.gr/%CE%B1%CF%81%CE%B8%CF%81%CE%BF/15914-%CE%B4%CF%85%CE%BF-%CE%BC%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CE%B9%CE%B1-%CE%B3%CE%B9%CE%B1-%CF%84%CE%B1-%CE%BA%CF%81%CE%B1%CF%83%CE%B9%CE%B1-%CF%84%CE%BF%CF%85-%CE%B2%CE%B1%CE%B5%CE%BD%CE%B9-%CE%BD%CE%B1%CE%BF%CF%85%CF%83%CE%B1-%CF%83%CF%84%CE%BF-19%CE%BF-%CE%B4%CE%B9%CE%B5%CE%B8%CE%BD%CE%B7-%CE%B4%CE%B9%CE%B1%CE%B3%CF%89%CE%BD%CE%B9%CF%83%CE%BC%CE%BF-%CE%BF%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%85-%CE%B8%CE%B5%CF%83%CF%83%CE%B1%CE%BB%CE%BF%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%B7%CF%82> (Προσβάσιμο στις 6 Μαρτίου 2019)
- 26) <https://balkanswine.eu/results-2020/>
- 27) <https://balkanswine.eu/results-2021/>
- 28) <https://www.vaeni-naoussa.com/blog/151-chryso-metallio-touristikis-aristeias>
- 29) <https://www.vaeni-naoussa.com/blog/73-symmetochi-sti-diethni-ekthesi-detrop-oenos>

- 30) <https://winetrails.gr/%CF%84%CE%B1-%CE%B2%CE%BF%CF%81%CE%BF%CE%B9%CE%BD%CE%AC-%CF%84%CE%B1%CE%BE%CE%B9%CE%B4%CE%B5%CF%8D%CE%BF%CF%85%CE%BD-%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BD-%CE%B1%CE%B8%CE%AE%CE%BD%CE%B1-%CE%B4%CE%B5%CF%85%CF%84/19619/>
- 31) <https://www.laosnews.gr/article/81007-epituxhmenh-h-parousia-tou-vaeni-naoussa-sthn-ekthesh-p> (Προσβάσιμο στις 21 Νοεμβρίου 2019)
- 32) <https://www.pena.press/home/2023/4/4/vaeni-prowein-foodexpo-oenoteleia> (Προσβάσιμο στις 4 Απριλίου 2023)
- 33) <https://www.foninaousis.gr/o-vaeni-sti-diethni-ekthesi-anuga-stin-kolonia-44872> (Προσβάσιμο στις 4 Οκτωβρίου 2023)
- 34) <https://www.ertnews.gr/roi-idiseon/naousa-festival-trygou-to-protanoigma-fialon-pou-eixan-vythistei-sto-potami-tis-arapitsas/> (Προσβάσιμο στις 2 Σεπτεμβρίου 2023)
- 35) <https://parallaximag.gr/geysi/anoichtes-portes-2023-ena-soyper-savvatokyriako-afieromeno-sto-krasi> (Προσβάσιμο στις 24 Μαΐου 2023)
- 36) <https://opolitis.gr/ta-40-toy-chronia-leitoyrgias-giortazei-o-oinopoiitikos-synetairismos-vaeni-naoussa-stis-2-ioylioy/> (Προσβάσιμο στις 28 Ιουνίου 2023)

Παράρτημα 1 : Συνεντεύξεις

A. Συνέντευξη με τον οινολόγο κ. Καραμπάση (απαντάει στις ερωτήσεις 1 – 17)

1) Ποιος διοικεί το οινοποιείο ;

Το οινοποιείο διοικείται από το διοικητικό συμβούλιο που επιβλέπει από κοινού τις δραστηριότητες του συνεταιρισμού. Αποτελείται από τον πρόεδρο, τον αντιπρόεδρο, τον γενικό διευθυντή που είναι και ο λογιστής του οινοποιείου και τον υπεύθυνο εσωτερικού ελέγχου που είναι ο προϊστάμενος όλων των προϊσταμένων. Ο πρόεδρος εκλέγεται κάθε 4 χρόνια από τους παραγωγούς του συνεταιρισμού.

2) Πείτε μου λίγα λόγια για τον τρύγο στο οινοποιείο Vaeni

Ο τρύγος στο Vaeni ξεκινάει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρη και κρατάει 2-3 μήνες περίπου.

3) Κατά την διάρκεια του τρύγου το οινοποιείο λειτουργεί κανονικά ;

Ναι. Το οινοποιείο λειτουργεί κανονικά και γίνονται όλες οι εργασίες, οι εμφιαλώσεις και οι αναλύσεις που απαιτούνται καθημερινά.

4) Ποιοι επιβλέπουν την διαδικασία ;

Σε όλη την διαδικασία επιβλέπω εγώ ως υπεύθυνος μαζί με την διοίκηση.

5) Υπάρχει συνεργασία με την γεωπόνου του οινοποιείου ;

Ναι. Υπάρχει συνεργασία με την γεωπόνου στα τελικά στάδια του τρύγου. Οι αρμοδιότητες της είναι να κάνει δειγματοληπτικούς ελέγχους στα αγροτεμάχια για να ελέγχει για τον ακριβή χρόνο έναρξης της συγκομιδής και την προσθήκη χημικών στα σταφύλια.

6) Πώς γίνονται οι παραλαβές των σταφυλιών;

Οι παραλαβές καθορίζονται από εμάς για να υπάρχει πρόγραμμα και σειρά. Οι αμπελοπαραγωγοί φέρνουν τα σταφύλια στον χώρο των παραλαβών με και τα ζυγίζουμε σε ειδικούς ζυγούς. Τα σταφύλια πέφτουν σε ένα μεγάλο δοχείο όπου συνθλίβονται και διαχωρίζονται οι ράγες τους. Οι ράγες οδηγούνται στο πατητήρι για να απελευθερωθεί ο χυμός και ο πολτός. Ο πολτός σχηματίζεται και τον στέλνουμε στους οινοποιητές για να ξεκινήσει η αλκοολική ζύμωση.

7) Στον χώρο του οινοποιείου ποιες διαδικασίες εκτελούνται ;

Στον χώρο του οινοποιείου γίνονται η οινοποίηση και η αλκοολική ζύμωση

8) Ποιες διεργασίες γίνονται στο κρασί μετά το πέρας του τρύγου;

Όταν τελειώσουν οι παραλαβές ξεκινάνε κάποιες διεργασίες στο κρασί. Γίνεται απολάσπωση και η αλκοολική ζύμωση. Κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης απελευθε-

ρώνεται διοξείδιο του άνθρακα (CO₂), ωθώντας τις φλούδες προς την επιφάνεια και σχηματίζοντας ένα στρώμα στην επιφάνεια γνωστό ως "καπέλο". Στο στρώμα ακριβώς κάτω από το "καπέλο" η θερμοκρασία αυξάνεται και το οξυγόνο που απαιτείται για τη δραστηριότητα της ζύμης περιορίζεται. Για να αποφευχθούν αυτές οι επιπτώσεις, το κάλυμμα υγραίνεται με άντληση οίνου από τον πυθμένα της δεξαμενής. Η διαδικασία αυτή αυξάνει την αποτελεσματικότητα της εκχύλισης χρωστικών ουσιών, αρωμάτων και τανινών και εξασφαλίζει επίσης την ομοιομορφία της θερμοκρασίας. Μετά από λίγες ημέρες η εκχύλιση χρωστικών ουσιών φθάνει στο μέγιστο. Σε αυτό το σημείο ο μούστος διαχωρίζεται από τις φλούδες. Ο μούστος μεταφέρεται σε δεξαμενές ζύμωσης για την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης. Στους ερυθρούς οίνους γίνεται και μηλογαλακτική ζύμωση εκτός από αλκοολική στην οποία γίνεται μετατροπή του μηλικού οξέος σε γαλακτικό με αποτέλεσμα να μειώνεται η οξύτητα και να είναι πιο βελούδινη η γεύση του.

9) Μετά τις διεργασίες που αποθηκεύεται το κρασί ;

Μετά τις διεργασίες που έχει υποστεί το κρασί αποθηκεύεται είτε σε ειδικές δεξαμενές, είτε σε βαρέλια για να ωριμάσει και να παλαιώσει.

10) Από τι αποτελείται η εμφιάλωση ;

Ο χώρος της εμφιάλωσης αποτελείται από τις δεξαμενές χωρητικότητας 5 και 7 τόνων και από την γραμμή εμφιάλωσης.

11) Από ποια μηχανήματα αποτελείται η γραμμή της εμφιάλωσης ;

Τα μηχανήματα που αποτελούν την γραμμή εμφιάλωσης είναι : το πλυντήριο φιαλών, το γεμιστικό μηχανήμα, το μηχανήμα που κλείνει με καπάκι ή φελλό τα μπουκάλια, το μηχανήμα καψυλλίου, η ετικέτα και το κλειστικό μηχανήμα κιβωτίων. Είναι συνδεδεμένα μεταξύ τους.

12) Πως προγραμματίζονται οι εμφιαλώσεις ;

Οι εμφιαλώσεις προγραμματίζονται με βάση τις παραγγελίες που προκύπτουν και με βάση τις ελλείψεις που έχει η αποθήκη για την κάλυψη αυτών.

13) Πόσοι κωδικοί εμφιαλώνονται αυτή τη στιγμή στο οινοποιείο ;

Αυτή τη στιγμή εμφιαλώνονται 33 κωδικοί κρασιών που ανήκουν σε ποικιλίες (Π.Ο.Π , Π.Γ.Ε, επιτραπέζιους, ποικιλιακούς και ημιαφρώδης)

14) Πόση χωρητικότητα έχουν τα μπουκάλια που μπαίνει το κρασί ;

Τα κρασιά διατίθενται σε μπουκάλια των 187,5 , 375, 750ml 1,5 και 2L ανάλογα με το τι έχει αποφασιστεί από την διοίκηση για τον κάθε κωδικό. Το συνηθέστερο είναι το μπουκάλι των 750 ml .

15) Εκτός από μπουκάλια εμφιαλώνετε και ασκούς ;

Ναι. Εμφιαλώνουμε και ασκούς. Το οινοποιείο Vaeni εκτός από την εμφιάλωση του κρασιού σε μπουκάλια πραγματοποιεί και εμφιαλώσεις σε ασκούς. Ο ασκός είναι συναρμολογούμενο κουτί που περιέχει το κρασί σε σακουλάκι με βρυσάκι για να μπορεί να σερβιριστεί στο ποτήρι. Στους ασκούς υπάρχει το ίδιο χαρμάνι κρασιού με τα μπουκάλια το μόνο που αλλάζει είναι η εμφάνιση του και το χρωματιστό κουτί ανάλογα την ποικιλία κρασιού. Στον ασκό δεν υπάρχει δυνατότητα τοποθέτησης ετικέτας διότι το κιβώτιο λειτουργεί αντί αυτής. Η ονομασία του ασκού είναι το ΤΑΞΙΜΙ. Διατίθεται σε 5,10 και 20L . Η διαδικασία εμφιάλωσης των ασκών είναι η εξής: συνδέουν την ανοξείδωτη δεξαμενή που βρίσκεται στον χώρο εμφιάλωσης ασκών με μία κεντρική δεξαμενή που είναι τοποθετημένη στην εμφιάλωση και μεταφέρουν το κρασί ανάλογα με την ποσότητα που επιθυμούν να εμφιαλώσουν. Ξεκινώντας παίρνουν το άδειο σακουλάκι με το ενσωματωμένο βρυσάκι επάνω και το τοποθετούν στο στόμιο όπου εκεί γεμίζει με κρασί. Στην συνέχεια το τοποθετούν μέσα στο ήδη συναρμολογημένο κιβώτιο και το σφραγίζουν με ταινία κλεισίματος. Γίνεται η παλετοποίηση και αποθηκεύονται στην αποθήκη. Τους ασκούς χωρητικότητας 5L τους ταξινομούν ανά 4αδες σε κιβώτια στην παλέτα.

16) Που οδηγείται το κρασί μετά την εμφιάλωση του σε μπουκάλια ;

Το κρασί είτε σε μπουκάλια είτε σε ασκούς αποθηκεύεται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους .

17) Πείτε μου ποιες είναι οι βασικές αναλύσεις που γίνονται στο χημείο του οινοποιείου ;

Οι βασικές αναλύσεις που λαμβάνουν χώρα εδώ είναι οι εξής : Ελεύθερο και ολικό θειώδες, ολική οξύτητα, μέτρηση των σακχάρων, μέτρηση της αλκοόλης, μέτρηση του pH των σταφυλιών και του κρασιού στην τελική μορφή του και η μέτρηση της πτητικής οξύτητας.

B. Συνέντευξη με τον υπεύθυνο εξωτερικών πωλήσεων κ. Σαμαρά (απαντάει στις ερωτήσεις 18 – 20)

18) Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο ;

Ναι. Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο και διεξάγονται ξεναγήσεις αλλά και γευσιγνωσίες για τους τουρίστες και τους επισκέπτες.

19) Περιγράψτε μου την διαδικασία μιας ξενάγησης

Η διαδικασία της ξενάγησης είναι η εξής : Γίνεται καλωσόρισμα των επισκεπτών στον χώρο υποδοχής του οινοποιείου. Γίνεται ξενάγηση στους αμπελώνες του οινοποιείου ενώ παράλληλα εξιστορούμε την δράση του οινοποιείου από το έτος ιδρύσεως έως σήμερα. Έπειτα περνάμε στον χώρο οινοποίησης και ξεκινάμε να μιλάμε για την ποικιλία Ξινόμαυρο, για τα χαρακτηριστικά και την διαφορετικότητα της ποικιλίας καθώς και τις διαφορετικές εκδοχές (παλιά και μοντέρνα εκδοχή) κρατώντας διπλωματική στάση. Αναφέρουμε την διαδικασία κατά την οποία δημιουργείται το κρασί, ξεκινώντας από την περίοδο της συγκομιδής των στέμφυλων μέχρι την παλαίωση σε φιάλη. Ιδιαίτερη έμφαση δίνουμε στην αλκοολική ζύμωση, στους χρόνους και τις θερμοκρασίες αυτής. Στην συνέχεια, μεταβαίνουμε στο κελάρι όπου και αναλύουμε την χρησιμότητα των βαρελιών για το κρασί, διαφοροποιούμε τα βαρέλια και τις ιδιαιτερότητες τους σε γαλλικά και αμερικάνικα. Το μεγαλύτερο ποσοστό οινοποιείων προτιμάει ωρίμανση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Τέλος, δεν ξεχνάμε να κάνουμε αναφορά στις παλαιωμένες φιάλες που είναι εντυπωσιακό το θέαμα.

20) Περιγράψτε μου την διαδικασία μιας γευσιγνωσίας

Αν δεν είναι κάποιο προγραμματισμένο ραντεβού προσφέρουμε τρεις διαφορετικούς οίνους (Λευκό, ροζέ , Π.Ο.Π Ξινόμαυρο ΝΑΟΥΣΑ) με σειρά από το λευκό στο ερυθρό. Σε περίπτωση προγραμματισμένου ραντεβού, είναι υπό συνεννόηση οι ετικέτες που θα σερβιριστούν με το αντίστοιχο κόστος φυσικά. Πριν το άνοιγμα της φιάλης κάνουμε προσεγμένη παρουσίαση της και αναφορά του κρασιού που θα ακολουθήσει. Δίνουμε έμφαση σε εμφάνιση, μυρωδιά, γεύση και τελικό συμπέρασμα. Η δοσολογία σερβιρίσματος είναι 20 ml και υπάρχει και συνοδευτική πιατέλα τυριών. Τέλος αποχαιρετούμε τους πελάτες και σε περίπτωση επιθυμίας αγοράς, τους προωθούμε στο πρατήριο λιανικής πώλησης στην είσοδο του οινοποιείου.

21) Αναφέρετε μου τις εργασίες του τμήματος εξαγωγών

Η εξαγωγική δραστηριότητα είναι αναπόσπαστο κομμάτι κάθε οινοποιείου που στοχεύει στην εμπορική ανάπτυξη. Έτσι οι εργασίες του τμήματος εξαγωγών είναι : η έρευνα νέων αγορών , η επισκόπηση των ήδη υφιστάμενων συνεργατών, οι δημόσιες σχέσεις, οι προωθητικές ενέργειες , διαπραγμάτευση , συμμετοχή σε διεθνής εκθέσεις, wine tasting events , b2b meetings με στόχο την αύξηση των πωλήσεων. Τέλος, η αποσαφηνισμένη ενημέρωση του ανταγωνισμού και η συμβουλευτική δράση στο προϊόν, σύμφωνα με την τάση της αγοράς.