2018-1-FR01-KA202-047886

WinEra - Fostering EU wine through a new era of specialized training for organic and biodynamic wine-producers in EU

WinEra – Γιατί Βιολογικό Κρασί;

Μάρτιος 2021

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Περιεχόμενα

Η σημασία του βιολογικού κρασιού στην Ευρώπη 3
Σχέση κρασιού και τοπικής πολιτιστικής κληρονομιάς 5
Πώς μπορεί να προωθηθεί το κρασί ως μέρος της άυλης κληρονομιάς 10
Γιατί βιολογικό κρασί; 21
Επιτυχημένες μελέτες περιπτώσεων 26

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Η σημασία του βιολογικού κρασιού στην Ευρώπη

Όλο και περισσότεροι καταναλωτές αγοράζουν βιολογικά κρασιά. Σήμερα, η βιολογική επιφάνεια του αμπελώνα στην ΕΕ είναι διπλάσια από εκείνη πριν από 10 χρόνια. Η ζήτηση για βιολογικό κρασί είναι πιθανό να ξεπεράσει σύντομα την προσφορά. Ωστόσο, παρά όλα αυτά, δεν πρόκειται για θεμελιώδη αλλαγή στην αμπελουργία. Η συμβατική αμπελουργία εξακολουθεί να κυριαρχεί.

Ενώ **η βιολογική αμπελουργία αναπτύσσεται σε όλη την Ευρώπη**, επηρεάζοντας έναν αυξανόμενο αριθμό κτημάτων, οι απαιτήσεις ενός αυξανόμενου μέρους των καταναλωτών μετατοπίζονται προς όλο και περισσότερα φυσικά κρασιά. Αυτές οι απαιτήσεις βασίζονται σε πολλούς παράγοντες: τη ζήτηση για γεωργία που ασχολείται ολοένα και περισσότερο με τις περιβαλλοντικές της επιπτώσεις, την απαίτηση για ένα πραγματικά φυσικό προϊόν, όσο το δυνατόν λιγότερο επεξεργασμένο και όλο και περισσότερο, για θέματα υγείας και αλλεργίας (με θειώδη άλατα για παράδειγμα).

Επί του παρόντος, η κατανάλωση έχει γίνει πιο περίπλοκη και το κρασί υψηλότερης ποιότητας προορίζεται για ειδικές περιστάσεις. **Η κατανάλωση ποιοτικών οίνων**, και ιδίως του οργανικού οίνου, είναι σαφώς εις βάρος της ποσότητας. Ένα σαφές παράδειγμα αυτής της αλλαγής στη συμπεριφορά των καταναλωτών έχει συμβεί στη Γαλλία. Οι στατιστικές δείχνουν ότι η κατανάλωση το 1975 ήταν περίπου 100 λίτρα κατά κεφαλήν το χρόνο, μειώνοντας σε λιγότερο από 42 λίτρα το 2016.

Σύμφωνα με το IPSOS (2015), το 51% των ευρωπαίων καταναλωτών βιολογικού κρασιού είναι γυναίκες. Όσον αφορά την ηλικία, το 23% των καταναλωτών είναι κάτω των 35 ετών, το 50% είναι μεταξύ 35 και 64 ετών και το υπόλοιπο 27% είναι άνω των 65 ετών. Αυτό αντιπροσωπεύει έναν νεότερο καταναλωτή σε σύγκριση με την κανονική κατανάλωση κρασιού. Όσον αφορά την εικόνα του βιολογικού κρασιού, οι περισσότεροι καταναλωτές επισημαίνουν ότι το κύριο πλεονέκτημα είναι ο σεβασμός στο περιβάλλον, με την έλλειψη πληροφοριών για αυτόν τον τύπο προϊόντος και την τιμή του να είναι τα κύρια μειονεκτήματα που εμποδίζουν την κατανάλωση.

Όταν **ταξιδεύετε στις αμπελουργικές περιοχές** σήμερα, δεν μπορείτε παρά να παρατηρήσετε όλο το γρασίδι και τα λουλούδια που αναπτύσσονται στους αμπελώνες, στις σειρές ανάμεσα στα αμπέλια. Είναι ένα σημάδι ότι όλο και περισσότεροι παραγωγοί εγκαταλείπουν τα χημικά ζιζανιοκτόνα. Και δεν είναι μόνο οι βιολογικοί καλλιεργητές που το κάνουν επειδή πρέπει. Πολλοί «συμβατικοί» (που δεν είναι βιολογικοί) αμπελουργοί έχουν επίσης συνειδητοποιήσει τα οφέλη ενός πράσινου αμπελώνα.

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Σχεδόν όλοι στη βιομηχανία οίνου μιλούν σήμερα για το περιβάλλον και τη σημασία της εργασίας με βιώσιμο τρόπο. Είναι κάτι που σκέφτεται κάθε οινοποιός. Αντιμετωπίζουν όλο και περισσότερους περιορισμούς. Πότε, πού και πώς μπορούν να ψεκάσουν τους αμπελώνες τους ρυθμίζεται όλο και περισσότερο. Τα συνθετικά φυτοφάρμακα που θεωρούνται επικίνδυνα καταργούνται με όλο και πιο γρήγορο ρυθμό. Εξάλλου, η ΕΕ έχει θέσει πρόσφατα διάφορους περιβαλλοντικούς στόχους για τη γεωργία της. Ένας από αυτούς τους στόχους είναι ότι τουλάχιστον το 25% της συνολικής γεωργικής έκτασης στην Κοινότητα θα πρέπει να είναι οργανική σε δέκα χρόνια, δηλαδή το 2030. Ακούγεται αρκετά φιλόδοξο αφού το 2020 είναι μόνο περίπου 12%.

Η πρόκληση για τον αμπελουργό υπερβαίνει την αυστηρή εφαρμογή των βιολογικών προδιαγραφών: ο σύγχρονος βιολογικός αμπελουργός πρέπει να είναι σε θέση να συνδυάζει την παραδοσιακή τεχνογνωσία και ένα υψηλό επίπεδο γνώσης και τεχνικής καινοτομίας για να παράγει ένα ποιοτικό κρασί χωρίς να καταφεύγει σε πρόσθετα από τη συμβατική αμπελουργία.

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Σχέση κρασιού και τοπικής πολιτιστικής κληρονομιάς

Τα κρασιά και τα αμπελουργικά τοπία αναγνωρίζονται συνήθως ως μέρος της υλικής και άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του κόσμου. Η επιγραφή πολλών τοπίων αμπελώνων ως παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO είναι μία από τις θεσμικές μεταφράσεις. Σε τοπικό επίπεδο, υπάρχουν ακόμη περισσότερα μουσεία, πολιτιστικοί χώροι αφιερωμένοι στην ανακάλυψη κρασιών και αμπελώνων, συμπεριλαμβανομένων των ιστορικών του διαστάσεων από την αρχαιότητα. Ωστόσο, η γενετική ποικιλομορφία της αμπέλου και η ενίσχυση των πολλών παραδοσιακών ποικιλιών της σπάνια αντιμετωπίζεται σε αυτές τις πρωτοβουλίες πολιτιστικής κληρονομιάς.

Στην Ευρώπη, η φυλλοξήρα στα τέλη του 19ου αιώνα συνέβαλε σημαντικά στην αποδυνάμωση της φυτικής κληρονομιάς. **Με την ανάπτυξη της βιολογικής αμπελουργίας** και την αναζήτηση αμπελουργίας όλο και πιο κοντά στα τερουάρ, ανακαλύπτουμε σταδιακά αυτές τις παραδοσιακές ποικιλίες, οι οποίες προσφέρουν ποιοτικές γεύσεις που συχνά ξεχνιούνται και συχνά έχουν πλεονεκτήματα όσον αφορά την αντοχή στις ασθένειες και την προσαρμογή στα εδάφη και κλίμα. Υπάρχει τώρα πραγματικό μερίδιο στο να γίνουν γνωστές αυτές οι αρχαίες ποικιλίες σταφυλιών, καθώς ανακαλύπτουμε ξανά τις αρχαίες ποικιλίες φρούτων και λαχανικών.

Μάχη του κρασιού (Haro, La Rioja, Ισπανία)

Στις 29 Ιουνίου, την Ημέρα του Σαν Πέδρο, η πόλη Haro στη Rioja διοργανώνει ένα ενδιαφέρον φεστιβάλ: τη Μάχη του Κρασιού. Αυτή η παράδοση χρονολογείται από μια πιθανή νομική διαμάχη με την κοντινή πόλη Miranda de Ebro σχετικά με την ιδιοκτησία ορισμένων γκρεμών. Μετά τη Λειτουργία, αυτή η ειρηνική μάχη ξεκινάει με τις δύο πλευρές να ρίχνουν λίτρα κρασί η μία στην άλλη χωρίς διακοπή. Είναι ένα εντυπωσιακό θέαμα που τελειώνει το μεσημέρι. Στη συνέχεια, οι άνθρωποι επιστρέφουν στο Haro και μαζεύονται στην πλατεία Plaza de la Paz.

Ιστότοπος: https://www.spain.info/en/calendar/battle-wine/

Φιέστα Vendimia de Rueda (Valladolid, Ισπανία)

Το δεύτερο Σαββατοκύριακο του Οκτωβρίου, στην πόλη Rueda, πρωτεύουσα της Ονομασίας Προέλευσης που φέρει αυτό το όνομα, από τη δεκαετία του '90, γιορτάζουν το Φεστιβάλ Συγκομιδής Σταφυλιών. Ένα φεστιβάλ που συμπίπτει με το τέλος της συγκομιδής, που είναι συνήθως στα τέλη Σεπτεμβρίου ή στις αρχές Οκτωβρίου. Είναι μια δημοφιλής συνάντηση για την ανύψωση του κρασιού στην οποία συμμετέχουν τόσο οι άνθρωποι της πόλης όσο και η γύρω περιοχή, καθώς και πολλοί τουρίστες που έρχονται να δοκιμάσουν τα κρασιά αυτής της περιοχής.

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Κηρύχθηκε Φεστιβάλ Περιφερειακού Τουριστικού ενδιαφέροντος το 2012, προσελκύοντας χιλιάδες επισκέπτες. Κατά τη διάρκεια του Φεστιβάλ Συγκομιδής, διοργανώνονται επίσης η Έκθεση Λευκού Οίνου και η Έκθεση Χειροτεχνίας.

Την Κυριακή, μετά τον εορτασμό της Ιεράς Λειτουργίας και της Ευλογίας των Σταφυλιών στην εκκλησία της Παναγίας της Κοίμησης της Θεοτόκου, γίνονται οι πιο αναμενόμενες στιγμές αυτής της γιορτής, το Pregón, υπεύθυνο για κάποια εξαιρετική προσωπικότητα του επιχειρηματικού κόσμου, πολιτισμού ή επικοινωνιών και τα Βήματα των Σταφυλιών.

Στη συνέχεια, εγκαινιάζεται η Έκθεση Λευκού Οίνου, όπου κάθε οινοποιείο έχει τον δικό του χώρο όπου ο επισκέπτης μπορεί να δοκιμάσει τα κρασιά του. Αυτή η έκθεση συνοδεύεται επίσης από διάφορες δραστηριότητες που ποικίλλουν από έτος σε έτος. Ανάμεσά τους, μια εξαιρετική παέγια για όλους τους βοηθούς, τοπικούς χορούς και παραδοσιακή μουσική, ταυρομαχίες και ανοιχτές μέρες σε πολλά οινοποιεία.

Φεστιβάλ Συγκομιδής στο Cangas de Narcea (Αστούριας, Ισπανία)

Το Φεστιβάλ Συγκομιδής είναι μοναδικό στις Αστουρίας, μεταξύ άλλων γιατί το Cangas del Narcea είναι η μόνη περιοχή παραγωγής κρασιού στο Πριγκιπάτο, με παράδοση που χρονολογείται από τον Μεσαίωνα και με έναν τύπο ορεινών αμπελώνων που καθιστούν αυτή την αμπελουργία μια πραγματικά ηρωική δραστηριότητα..

Αυτό το φεστιβάλ συμπίπτει κάθε χρόνο με το Puente del Pilar, το πρώτο δεκαπενθήμερο του Οκτωβρίου και υπάρχουν πολλές δραστηριότητες που πραγματοποιούνται γύρω από τη συγκομιδή σταφυλιών. Εκτός από την αδιάκοπη δραστηριότητα και την ατμόσφαιρα στους αμπελώνες, η πόλη Cangas φιλοξενεί μια έκθεση χειροτεχνίας και αγορά με όλα τα είδη τοπικών προϊόντων, καθώς και γευσιγνωσίες κρασιού, ξεναγήσεις στο Μουσείο Οίνου, γαστρονομία που συνδέεται με τον κόσμο του κρασιού, κ.λπ. Πολλές αδελφότητες συναντιούνται στο Cangas del Narcea και έχουν τη δική τους παρέλαση συνοδευόμενη από το τοπικό μουσικό συγκρότημα.

Πρόκειται για τέσσερις μέρες αυθεντικής λατρείας της ποιοτικής κουλτούρας κρασιού της Cangas, όπου θα μπορείτε να μάθετε τα πάντα για αυτήν τη δραστηριότητα που έχει μια χιλιετή πορεία στα δυτικά της Αστούριας και που από έτος σε έτος γίνεται πιο πολυπληθής.

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Η κοιλάδα Orcia και το χωριό Montalcino (Τοσκάνη, Ιταλία)

Ένα από τα πιο σημαντικά παραδείγματα της σχέσης μεταξύ του κρασιού και της τοπικής και περιφερειακής πολιτιστικής κληρονομιάς είναι στην Τοσκάνη. Η κοιλάδα Orcia ανακηρύχθηκε μνημείο παγκόσμιας κληρονομιάς από την UNESCO το 2004. Βρίσκεται στη νότια Τοσκάνη, η κοιλάδα Orcia ή η Val d'Orcia είναι σίγουρα ένα μοναδικό τοπίο. Το τοπίο της Val d'Orcia είναι μέρος της αγροτικής ενδοχώρας της Σιένα, επανασχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε όταν ενσωματώθηκε στην επικράτεια της πόλης-κράτους τον 14ο και 15ο αιώνα για να αντικατοπτρίζει ένα εξιδανικευμένο μοντέλο χρηστής διακυβέρνησης και να δημιουργήσει αισθητικά ευχάριστη εικόνα. Η χαρακτηριστική αισθητική του τοπίου, οι πεδιάδες με επίπεδο ασβεστόλιθο από τις οποίες υψώνονται σχεδόν κωνικοί λόφοι με οχυρωμένους οικισμούς στην κορυφή, ενέπνευσαν πολλούς καλλιτέχνες. Οι εικόνες τους έχουν δείξει την ομορφιά των καλά διαχειριζόμενων αγροτικών τοπίων της Αναγέννησης. Η επιγραφή λέει: ένα αγροτικό και ποιμαντικό τοπίο που αντικατοπτρίζει καινοτόμα συστήματα διαχείρισης γης, πόλεις και χωριά, αγροικίες και η Ρωμαϊκή Via Francigena και οι σχετικές μονές, πανδοχεία, ιερά, γέφυρες κ.λπ.

Μέσα σε αυτήν την απέραντη κοιλάδα, θα βρείτε τα γραφικά χωριά Montalcino, Pienza και San Quirico d'Orcia που περιβάλλονται από ελαιόδεντρα και αμπελώνες, υπέροχη απόδειξη για την παλιά αγροτική παράδοση και τις τοπικές γαστρονομικές σπεσιαλιτέ.

Η παραγωγή κρασιού στην περιοχή ήταν πολύ διαφορετική στα μέσα του 1800. Τα σταφύλια δεν καλλιεργήθηκαν στους αμπελώνες τους, με προσεκτικά πλέγματα. Τοποθετούνταν με άλλες καλλιέργειες και σκαρφάλωναν σε ό, τι ήταν κοντά. Τα σταφύλια μαζεύονταν αρκετά νωρίς, όταν είναι πιο όξινα και όχι πλήρως ώριμα, για να αποτρέψουν τους κλέφτες και να αποφύγουν οποιαδήποτε απώλεια συγκομιδής λόγω του κακού καιρού. Μετά τη συγκομιδή, τα σταφύλια δεν απομακρύνονταν πριν από τη ζύμωση, έτσι τα κόκκινα κρασιά ήταν τραχιά και πικρά. Τα λευκά κρασιά αναμειγνύονταν σε ερυθρά για να «μαλακώσουν» σε κάτι πιο πόσιμο. Το κρασί παραγόταν σε παλιούς αχυρώνες ή άλλα κτίρια με ελάχιστη προσοχή στην αποχέτευση και χωρίς έλεγχο της θερμοκρασίας.

Ο Clemente Sandi ήταν ένας ειλικρινής κριτικός των τεχνικών οινοποίησης εκείνης της εποχής, συμπεριλαμβανομένης της πρώιμης συγκομιδής και της χρήσης μικτών καλλιεργειών. Φύτεψε το πρώτο αμπέλι μόνο σταφυλιών στο Montalcino και το 1869 κέρδισε δύο ασημένια μετάλλια για το κόκκινο κρασί του. Αλλά ίσως η μεγαλύτερη συνεισφορά του ήταν ο εγγονός του, ο Ferruccio Biondi Santi, ο οποίος βασίστηκε στις ανακαλύψεις του Clemente για τη δημιουργία του σύγχρονου Brunello.

Τα περισσότερα οινοποιεία προσφέρουν στους τουρίστες τη δυνατότητα ξεναγήσεων και γευσιγνωσίας κρασιού για να απολαύσουν την απόλαυση του κρασιού και το θέαμα της υπαίθρου της Τοσκάνης των Αγροκτημάτων Παγκόσμιας Κληρονομιάς.

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Το κρασί των Βασιλέων (Κουμανταρία, Κύπρος)

Η Κουμανταρία είναι ένα γλυκό κρασί επιδόρπιου από την Κύπρο και αναγνωρίζεται από το Guinness World of Records ως το παλαιότερο κατασκευασμένο κρασί στον κόσμο. Εντοπίστηκε ήδη από το 2000 π.Χ. και έπαιξε ζωτικό ρόλο στην παράδοση και την ιστορία της Κύπρου.

Κατά τη διάρκεια των Σταυροφοριών, το κρασί έγινε διάσημο ως «Κουμανταρία» σε όλη την Ευρώπη, καθώς παράγεται κυρίως στο Κολόσσι - μια περιοχή που τότε ήταν γνωστή ως «La Grande Commanderie». Η Κουμανταρία πιστεύεται ότι έχει θεραπευτικές ιδιότητες, και ως εκ τούτου χρησιμοποιείται ευρέως ως τονωτικό. Στους επόμενους αιώνες, αφθονούν ιστορίες για το κρασί. Οι θρύλοι λένε ότι όταν ο Ριχάρδος ο Λεοντόκαρδος γιόρτασε τον γάμο του στην Κύπρο, ήταν τόσο ευχαριστημένος με τη γεύση που το ονόμασε «το κρασί των βασιλιάδων και ο βασιλιάς των κρασιών».

Η Κουμανταρία έχει κατασκευαστεί με τον ίδιο τρόπο για αιώνες, και στα ίδια αμπελουργικά χωριά του νησιού. Για να παραχθεί, δύο γηγενή σταφύλια - «Μαύρο» (κόκκινο) και «Ξινηστέρι» (λευκό) - συλλέγονται όταν είναι υπερώριμα και αφήνονται να στεγνώσουν στον ήλιο για 10 ημέρες, έτσι ώστε η περιεκτικότητα σε ζάχαρη να φτάσει σε συγκεκριμένα επίπεδα, δίνοντας έτσι αποσπώμενη γλυκιά γεύση. Στη συνέχεια, τα αποξηραμένα σταφύλια συμπιέζονται και ζυμώνονται σε δεξαμενές ή τεράστια πήλινα βάζα. Το πιο δημοφιλές εμπορικό σήμα της Κουμανταρίας είναι το ΚΕΟ St. John, το οποίο παράγεται χρησιμοποιώντας μια συνταγή που προστατεύεται από μια νομικά επιβληθείσα ονομασία, η μόνη που κατέχετε από την Κύπρο.

Πολλοί τουρίστες και μελετητές που πέρασαν από το νησί αναφέρουν την Κουμανταρία. Άλλοι έγραψαν ύμνους επαίνων για αυτή. Για να γιορτάσουν την παράδοση αυτού του κρασιού, τα 14 χωριά της περιοχής Κουμανταρίας διοργανώνουν ένα ετήσιο φεστιβάλ (το Φεστιβάλ Κουμανταρίας) μία φορά το χρόνο, όπου οι επισκέπτες μαζεύονται για να δοκιμάσουν τα διάφορα είδη Κουμανταρίας, να πάρουν μέρος στη συγκομιδή, να μάθουν το κρασί, να επισκεφθούν τοπικά οινοποιεία και αμπελώνες, και να απολαύσουν την τοπική γαστρονομία.

Ιστότοποι:

World Guinness Record: https://bit.ly/3h6r0Ly

Επισκεφθείτε την Κύπρο: https://bit.ly/2WqAMOZ

Μουσείο Οίνου Κύπρου: https://bit.ly/37s7qpE

Γιορτή του Κρασιού Λεμεσού (Λεμεσός, Κύπρος)

Η Γιορτή του Κρασιού στην πόλη της Λεμεσού πραγματοποιείται κάθε χρόνο από το 1961 και διαρκεί δύο εβδομάδες - από τον Αύγουστο έως τον Σεπτέμβριο. Το φεστιβάλ διοργανώνεται για

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

να γιορτάσει την οινοποίηση της Κύπρου και φιλοξενεί περίπου 15.000 επισκέπτες. Εκτός από τη γευσιγνωσία κρασιού, το φεστιβάλ περιλαμβάνει παραδοσιακή μουσική και χορό, μαγικές παραστάσεις, κωμικές παραστάσεις, συναυλίες από τη Φιλαρμονική Ορχήστρα του Δήμου και παραδοσιακή γαστρονομία.

Το φεστιβάλ πραγματοποιείται συνήθως από ντόπιους τραγουδιστές, ενώ και φιλοξενούμενοι καλλιτέχνες έρχονται από το εξωτερικό. Δεδομένου ότι υπάρχουν πολλοί επισκέπτες που συμμετέχουν στο φεστιβάλ, συνιστάται πάντοτε να κάνουν κράτηση για καταλύματα πολύ νωρίτερα. Για να τονίσει τη σχέση μεταξύ χορού και μουσικής, το φεστιβάλ προσφέρει επίσης την ευκαιρία στους επισκέπτες να παρακολουθήσουν τη διαδικασία του πατήματος του σταφυλιού. Κατά κάποιο τρόπο, το φεστιβάλ μπορεί να θεωρηθεί ως αναβίωση των «εορτασμών Διονύσια» στην Ελλάδα, όπου οι κάτοικοι στην Αθήνα πραγματοποίησαν εορτασμούς προς τιμήν του Διονύσου, του θεού του κρασιού και του αμπέλου. Κατά τη διάρκεια των εορτασμών, οι κάτοικοι συγκεντρώθηκαν για να δοκιμάσουν κρασί, να πάρουν μέρος στο χορό, να τραγουδήσουν ποίηση και να παίξουν θεατρικά έργα.

Ιστότοπος: www.carnifest.com/limassol-wine-festival-2021

Μαραθώνιος Κρασιού Ίστριας

«Ο Μαραθώνιος Κρασιού Ίστριας είναι ο πρώτος μαραθώνιος κρασιού της Κροατίας. Τρέξτε με από τις μάσκες και διασκεδάστε με υπέροχη μουσική ενώ δοκιμάζετε ένα κρασί από τα καλύτερα κρασιά Ίστριας και γαστρονομικά προϊόντα.»

Υπάρχουν οι τρεις επιλογές: μαραθώνιος (42 χιλιόμετρα), μισός μαραθώνιος (21 χιλιόμετρα) και αγώνας σκυταλοδρομίας (3x7 χιλιόμετρα).

Από το 2014 διοργανώνεται στις αρχές Σεπτεμβρίου λίγο πριν από τη συγκομιδή μέσα από τους αμπελώνες και την όμορφη εξοχή του Ίστρια με στάσεις για γευσιγνωσία κρασιού και ένα μεγάλο πάρτι με κρασί μετά.

Ιστότοπος: http://www.istrianwinerun.hr

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Πώς μπορεί να προωθηθεί το κρασί ως μέρος της άυλης κληρονομιάς

Ο οινικός τουρισμός, ή ο οινοτουρισμός, έχει **αποκτήσει σημαντική δημοτικότητα** ως μια εναλλακτική μορφή τουρισμού που επικεντρώνεται στις εμπειρίες που σχετίζονται με το κρασί. Ο **οινοτουρισμός** έχει συσχετιστεί με την περιφερειακή οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη, το αυξημένο ενδιαφέρον για την παραγωγή και προώθηση του κρασιού, καθώς και την αυξημένη ευαισθητοποίηση για τον περιβαλλοντικό τουρισμό (οικοτουρισμός).

Η επένδυση στον οινοτουρισμό αποφέρει σημαντικά οφέλη για οινοποιεία, τοπικούς παραγωγούς και ιδιοκτήτες εγκαταστάσεων, καθώς οι τουριστικοί πράκτορες στοχεύουν να παρέχουν ένα ολοκληρωμένο πακέτο στους πελάτες, επιτρέποντάς τους να απολαύσουν το κρασί συνδυάζοντάς το με τον κοινωνικό, περιβαλλοντικό και γαστρονομικό τρόπο ζωής της περιοχής. Επιπλέον, η παραγωγή βιολογικών προϊόντων προκάλεσε την ανάπτυξη διαφόρων εκθέσεων βιολογικού κρασιού, διεθνών συγκεντρώσεων και συνεδρίων με στόχο την προώθηση της παραγωγής βιολογικών σταφυλιών και, με τη σειρά του, την προώθηση του «βιολογικού τουρισμού».

Στο εγγύς μέλλον, εκτιμάται ότι τέτοιες εναλλακτικές μορφές τουρισμού **θα συνεχίσουν να αυξάνονται**, συνδυάζοντάς τις με βιώσιμες και οικολογικές πρακτικές και προσελκύοντας έτσι μεγάλο αριθμό τουριστών με περιβαλλοντική συνείδηση και - ειδικά - νέων τουριστών.

Το «Cité du vin de Bordeaux»

Ένας νεοφερμένος στον κόσμο των μουσείων οίνου, το Cité du Vin de Bordeaux, που εγκαινιάστηκε τον Ιούνιο του 2016, αναλαμβάνει την πρόκληση να παρουσιάσει την ιστορία και τις παραδόσεις του κρασιού σε ένα υπερσύγχρονο κτίριο γεμάτο σύμβολα. Οι αρχιτέκτονες του πρακτορείου XTU, Anouk Legendre και Nicolas Desmazières, φαντάστηκαν ένα μέρος γεμάτο με σύμβολα ταυτότητας: αμπέλια, κρασί στο ποτήρι, δίνες του Garonne. Κάθε λεπτομέρεια της αρχιτεκτονικής προκαλεί την ψυχή του κρασιού και του υγρού στοιχείου. Με αποτελεσματικό βιοκλιματικό σχεδιασμό, η συμπαγής κατασκευή βελτιστοποιεί τον εξαερισμό του κτιρίου. Η είσοδος αέρα σε χαμηλά σημεία εκμεταλλεύεται τους επικρατούντες ανέμους. Ενώ τα αίθρια και τα ψηλά σημεία εκκενώνουν τη θερμότητα, δημιουργώντας ρεύμα αέρα που επιτρέπει - από μόνο του - να αποκτήσει 5 βαθμούς αίσθησης φρεσκάδας το καλοκαίρι και να περιορίσει τη χρήση κλιματισμού. Επιπλέον, η οροφή προστατεύεται από τον ήλιο από μια «αεριζόμενη σκιά» που βοηθά στον έλεγχο της θερμοκρασίας, όπως και η χρήση της γεωθερμικής ενέργειας. Οι συλλογές του μουσείου χρησιμοποιούν επίσης τις πιο σύγχρονες τεχνικές αποτίμησης που συνδυάζουν αισθητηριακή εμπειρία, επαυξημένη πραγματικότητα, διαδραστικότητα κ.λπ..

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Ιστότοπος: https://www.laciteduvin.com/en

Τουρισμός & αμπελώνες στο Vaucluse

Η ανακάλυψη των αμπελώνων στην καρδιά της τουριστικής προώθησης ενός γαλλικού τμήματος, Vaucluse – www.provenceguide.co.uk/choose-your-activities/wine-and-vineyards/

Αυτό το διαφημιστικό εργαλείο επικεντρώνεται στην ανακάλυψη αμπελώνων στην περιοχή Vaucluse (και όχι σε ολόκληρη την Προβηγκία, παρά αυτό που υποδηλώνει το όνομα). Πολλοί ιστότοποι αφιερωμένοι στο τμήμα των αμπελουργικών περιοχών έχουν αναπτυχθεί εδώ και 15 χρόνια. Ωστόσο, αυτοί οι ιστότοποι επικεντρώνονται κυρίως σε μια γενική προώθηση της περιοχής του κρασιού και των τοπικών εκδηλώσεων και δεν στοχεύουν στον επισκέπτη να οργανώσει το δικό του ταξίδι.

Το ενδιαφέρον του ιστότοπου «provence-guide» που σχεδιάστηκε από τη δημόσια υπηρεσία τουρισμού για την περιοχή Vaucluse είναι να συγκεντρωθεί το σύνολο των πληροφοριών που αφιερώνονται στην ανακάλυψη του κρασιού στις διάφορες περιοχές του κρασιού της Vaucluse (Ventoux, Luberon), Beaumes de Venise και Côte du Rhône). Εκτός από μεγάλο αριθμό πληροφοριών αφιερωμένων στα κρασιά, τους αμπελώνες (χωρίς προαπαιτούμενο σε αντίθεση με τον ιστότοπο www.vins-rhone.com), τα τοπία, τις τοπικές εκδηλώσεις (για παράδειγμα τοπικά φεστιβάλ κρασιού), αυτός ο ιστότοπος προωθεί διάφορα τουριστικά προϊόντα και ταξίδια που προτείνονται από διάφορους παρόχους, ιδιωτικούς ή δημόσιους, συμπεριλαμβανομένων καθημερινών δραστηριοτήτων ή μεγαλύτερων ταξιδιών. Αλλά ενσωματώνει επίσης αρκετά λεπτομερείς τουριστικές πληροφορίες στην εξαιρετική περιοχή σχετικά με τη διαμονή, τροφοδοσία, τα πράγματα που πρέπει να κάνετε, τα οινοποιεία για επίσκεψη, με στόχο οι επισκέπτες να οργανώσουν τα δικά τους ταξίδια «à la carte».

Ιστότοπος: www.corsicadegustation.com/oenotourisme-corse

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Bodegas Menade

Το Bodegas Menade ιδρύθηκε το 2005. Η επίσημη οικογενειακή ιστορία ξεκίνησε το 1820, όταν οι πρόγονοί τους φρόντιζαν αμπελώνες σε μια ευρεία ποικιλία τοποθεσιών που σήμερα αποτελούν μέρος του DO Rueda. Η οινοποίηση πραγματοποιήθηκε σε μια υπόγεια εγκατάσταση στο La Seca που ήταν λαξευμένη από μασίφ βράχο στις αρχές του 19ου αιώνα, την οποία έχουν πρόσφατα μετονομάσει Menade by Secala. Το Menade με μεγάλη χαρά διατηρεί τα αρχικά αρχιτεκτονικά χαρακτηριστικά του τόπου και τα βελτιώνει με εργασίες αποκατάστασης. Λόγω των επιπέδων θερμοκρασίας και υγρασίας όλο το χρόνο, παρέχει το τέλειο καταφύγιο και ανάπαυση για τα βαριά κρασιά μας και τους παλιούς αμπελώνες, καθώς και ιδανικό και οικείο μέρος για να φιλοξενήθουν εκδηλώσεις γευσιγνωσίας μικρής έως μεσαίας κλίμακας εκτός από την πολλές τοπικές δραστηριότητες που χρηματοδοτούνται.

Παραδοσιακά, κάθε γενιά της οικογένειάς τους είχε χρησιμοποιήσει αυτόν τον ιστορικό χώρο ως το αρχικό τους σημείο εκκίνησης, καθώς η κάθε μια ξεκίνησε τη σταυροφορία της ποιότητας. Αλλά στις αρχές της δεκαετίας του 2000, αποφασίστηκε να έχει μια εντελώς νέα αρχή όχι μόνο φιλοσοφικά (οι αρχές σέβονται τη φύση και επιστρέφουν στους παλιούς τρόπους). Το Bodegas Menade έχει τις πόρτες του ανοιχτές σε όλους όσους θέλουν να επισκεφθούν, ένα περιβάλλον που σχετίζεται με τη διατήρηση της φύσης και του τουρισμού:

- *Menade φτιαγμένο από Secala* - Επισκεφτείτε το «Menade by Secala», το οινοποιείο που χτίστηκε από την πρώτη γενιά Sanz το 1820, με έδρα στο χωριό La Seca (4 χλμ. από τη Rueda), όπου θα περπατήσουμε στην ιστορία μας.
- *Menade φτιαγμένο από τη φύση*- Επισκεφτείτε το Menade, το οινοποιείο που βρίσκεται στη Rueda. Εδώ θα ανακαλύψετε τη «οικολογική» σχέση τους με τον αμπελώνα, τον κήπο επικονίασης, το ξενοδοχείο των εντόμων και το ίδιο το οινοποιείο. Στη συνέχεια, θα δοκιμάσετε 3 κρασιά σε συνδυασμό με μικρές μπουκιές από τοπικούς παραγωγούς.
- *La cantina* - Ένας χώρος στο οινοποιείο τους στη Rueda όπου μπορείτε να δοκιμάσετε όλα τα κρασιά Menade από το ποτήρι ή να αγοράσετε οποιοδήποτε από αυτά σε μπουκάλι.
- *Φάρμα Menade* όπου τα έντομα, οι σαύρες, τα κοτόπουλα, οι χήνες και τα γαϊδούρια ζουν αρμονικά ενώ ταυτόχρονα εμπλουτίζουν το οικοσύστημα μας. Το Ξενοδοχείο Εντόμων είναι ένας μεγάλος και φιλόδοξος πολυειδικευμένος κήπος όπου μπορείτε να θαυμάσετε έναν πλούτο φυτών που είναι γηγενή στο Castilla y León και περιλαμβάνει τόσο πολυετή όσο και φυλλοβόλα είδη, με τα τελευταία να προσφέρουν μια πολύχρωμη οπτική γιορτή ιδιαίτερα την άνοιξη και τις αρχές του καλοκαιριού . Πολλοί μικροί επισκέπτες περνούν όμορφα εδώ και η εμπειρία του κήπου επικονίασης είναι μια σημαντική διδακτική εμπειρία για τους περισσότερους από αυτούς.

Ιστότοπος: www.menade.es

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Bodega Cámbrico

Το 2000, στο Κάμπρικο άρχισαν να καλλιεργούν μικρά χωράφια εκατονταετών αμπελώνων με οικολογικό τρόπο. Αυτά τα χωράφια βρίσκονταν στο «El Pocito» και πρόκειται να εγκαταλειφθούν από τους πρεσβύτερους της πόλης. Σήμερα, αυτός είναι ο κύριος αμπελώνας τους, και έχουν επίσης φυτέψει και ανακτήσει αμπέλια σε τρία άλλα μέρη, με διαφορετικά εδάφη.

Στις αναβαθμίδες από γρανίτη της Sierra de Francia και περιτριγυρισμένες από δάση, θα βρείτε το Viñas del Cambrico. Οι αμπελώνες και οινοποιείο αποτελούν μέρος αυτού του φυσικού χώρου που έχει δηλωθεί ως Καταφύγιο Βιόσφαιρας. Για να συσχετίσουν την αμπελουργία με τη φύση και τον τουρισμό, πραγματοποιούν τις ακόλουθες δραστηριότητες:

- *Ξενάγηση και γευσιγνωσίες κρασιού* - Ξεκινά με μια περιήγηση στον αμπελώνα όπου σας δείχνουν τη δουλειά τους για τη διατήρηση της γηγενής ποικιλίας Rufete, πώς φροντίζουν τα αιωνόβια αμπέλια τους και τις μεθόδους βιολογικής καλλιέργειας. Στο οινοποιείο εξηγούν τη διαδικασία επιλογής των σταφυλιών, ζύμωσης, συμπίεσης και παλαίωσης σε βαρέλια και μπουκάλια, ακολουθούμενη από μια γευσιγνωσία των κρασιών τους που συνοδεύεται από ένα ορεκτικό με ζαμπόν.
- *La casa de Fita* - Καλαίσθητα καταλύματα στο Sequeros, 3 χλμ. από το οινοποιείο. Αυτό το σπίτι χτίστηκε τον 19ο αιώνα, ήταν το οικογενειακό σπίτι του προπάππου του παραγωγού Cambrian. Σήμερα είναι ένα μικρό ξενοδοχείο τεσσάρων δωματίων που διατηρεί την αρχιτεκτονική και τη διάταξη του αρχικού σπιτιού.

Ιστότοπος: www.cambrico.com

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Bodega Negón

Τα κρασιά Bodega Negón είναι μια πιστή αντανάκλαση της ιστορίας του κρασιού στην περιοχή της κοιλάδας Riaza που οι παππούδες τους παρήγαγαν πριν από δεκαετίες ως τοπικά κρασιά.

Ο σεβασμός στην κληρονομιά των παππούδων τους τους οδήγησε να ανακτήσουν την ιστορική κληρονομιά της γης τους, οπότε έχουν ανακαινίσει το υπόγειο οικογενειακό οινοποιείο από τον 19ο αιώνα, για να προστατέψουν τα βαρέλια και τα μπουκάλια που στεγάζουν τα πιο εμβληματικά κρασιά τους.

Το Bodega Negón αγαπά το κρασί και σέβεται τη φυσική του διαδικασία. Αφήστε τον εαυτό σας στη ζεστή ατμόσφαιρα της γύρω περιοχής και της οικογένειας. Ανακαλύψτε γιατί λένε ότι στο Negón η ευτυχία είναι «χωρίς πώμα».

Απολαύστε μια χαρούμενη, μοναδική και αξέχαστη εμπειρία οινοτουρισμού στο Ribera del Duero. Μη χάσετε την ευκαιρία να απολαύσετε τη μοναδική ουσία αυτών των κρασιών από την Castilla y León.

- Negón classic - Επισκεφθείτε το μεσαιωνικό χωριό Haza, 6χλμ. από το Fuentecén, όπου βρίσκεται το οινοποιείο Negón. Κάντε μια βόλτα σε έναν από τους πιο εμβληματικούς αμπελώνες και μετά επισκεφθείτε τη μικρο-αποθήκη όπου ο αλχημικός και οινοποιός της οικογένειας επεξεργάζεται θησαυρούς. Η τελευταία πινελιά είναι η κατάβαση στο υπόγειο κελάρι του 19ου αιώνα που βρίσκεται σε ένα πανέμορφο πευκοδάσος και η τελική γευσιγνωσία κρασιού.
- Negón gastro - Εάν θέλετε να ολοκληρώσετε την επίσκεψή σας στο Negón Classic με τη γεύση των τυπικών προϊόντων της περιοχής, σας συμβουλεύουμε να ζήσετε μια εμπειρία που θα σας μεταφέρει στις εποχές των προγόνων μας.

Ιστότοπος: www.bodeganegon.com

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Bodega Torremilanos

Η παράδοση του κρασιού Torremilanos χρονολογείται από το 1903, αν και ήταν το 1975 όταν η οικογένεια Peñalba Lopez απέκτησε το κτήμα.

Πεπεισμένοι για την ποιότητα του ντόπιου σταφυλιού, την ποικιλία Tempranillo και γνώστες της τέχνης της αμπελουργίας, αποφασίστηκε να αυξηθεί ο αριθμός των αμπελώνων για να φτάσει τα 200 εκτάρια που κατέχει σήμερα η οικογένεια. Όλα βρίσκονται στα βουνά γύρω από το οινοποιείο και φροντίζουν να ακολουθούν μια φιλοσοφία σεβασμού για το περιβάλλον που επιτρέπει σε όλα τα κρασιά του Οινοποιείου Torremilanos να πιστοποιούνται ως βιολογικά. Θεωρούν τον εαυτό τους «Artisans of the Earth» που ασκεί 100% οικολογική και βιοδυναμική γεωργία.

Απολαύστε αυθεντικό ποιοτικό τουρισμό σε έναν αιωνόβιο αμπελώνα, Ribera del Duero, ένα ασύγκριτο περιβάλλον:

- Εμπειρίες Torremilanos Πολύ περισσότερο από μια απόδραση. Οινικός τουρισμός, γαστρονομία και οινοποίηση όπου είστε ο πρωταγωνιστής.
- Το οινοποιείο και τα κρασιά μας - Ο αμπελώνας, το οινοποιείο, το συνεργείο... Ανακαλύψτε το ρόλο που θα παίξει το οινοποιείο στις «Εμπειρίες Torremilanos» και ξεκινήστε την εμπειρία του τουρισμού.
- Εστιατόριο & γαστρονομία - γαστρονομική παράδοση της Καστίλης από την τρέχουσα άποψη και πάντα με τα καλύτερα προϊόντα της περιοχής.

Ιστότοπος: www.torremilanos.com

Castello Banfi

Η Banfi ιδρύθηκε το 1978 χάρη στη βούληση των Ιταλοαμερικανών αδελφών, John και Harry Mariani. Από την αρχή, ο στόχος των δύο αδελφών ήταν να δημιουργήσει ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο σε συνδυασμό με την πιο προηγμένη επιστήμη στους αμπελώνες για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Μαζί με την οικογένεια Mariani, είναι ο Ezio Rivella, ένας από τους σημαντικότερους οικολόγους της Ιταλίας, ο οποίος κατάλαβε ότι λόγω του πλούτου των εδαφών και της προνομιακής μικροκλιματικής θέσης, η ιδιοκτησία θα είχε μεγάλη ικανότητα ανάπτυξης

«Η οικογένειά μας είναι αφιερωμένη με πάθος στην Επιδίωξη της Αριστείας στην παραγωγή των κρασιών κύρους του Montalcino καθώς και των προσφορών φιλοξενίας στο Castello Banfi, το ιστορικό φρούριο που στεφανώνει το κτήμα μας, ένα κομψό σκηνικό για διακοπές, γιορτές, ειδικές εκδηλώσεις ή μια ημερήσια επίσκεψη. Περιτριγυρισμένο από αμπελώνες και ελαιώνες, το Castello Banfi Il Borgo είναι ιδανικό για να απολαύσετε την άνετη ηρεμία της υπαίθρου της

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Τοσκάνης και βοηθά να ανακαλύψετε έντονα μια πιο αυθεντική Τοσκάνη.» - μοιράζεται η Cristina Mariani-May.

Το Castello Banfi il Borgo είναι μια πολυ-εμπειρία σε ένα μοναδικό μέρος βυθισμένο σε ένα από τα πιο όμορφα μέρη του κόσμου. Για τη στρατηγική του θέση μεταξύ της Σιένα και της παραλίας της Τοσκάνης Maremma, μαζί με τα εύφορα εδάφη που το περιβάλλουν, το Castello di Poggio alle Mura ήταν επιθυμητό και διεκδικήθηκε κατά τη διάρκεια των αιώνων.

Ιστότοπος: https://www.banfiwines.com/winery/castello-banfi/

Κάστρο Poggio alle Mura

Το συγκρότημα όπως το γνωρίζουμε σήμερα αναπτύχθηκε ως επί το πλείστον μεταξύ του 9ου και του 13ου αιώνα, αλλά η προέλευσή του είναι σίγουρα ακόμη πιο αρχαία. Ορισμένες υπόγειες ανασκαφές εξακολουθούν να είναι ορατές σήμερα και μερικά πέτρινα δοχεία και κεραμικά αγγεία που αποκαλύφθηκαν κατά τις πιο πρόσφατες αποκαταστάσεις μας οδηγούν στο συμπέρασμα ότι στην πραγματικότητα, υπήρχε οικισμός σε αυτό το σημείο στην εποχή των αρχαίων Ετρούσκων. Τα «conci» - λευκές πέτρες παραδοσιακά χρησιμοποιούμενες στην κατασκευή ρωμαϊκών καμάρων - που βρίσκονται σήμερα στην κύρια πύλη του κάστρου φαίνεται, από την άλλη πλευρά, να υποδηλώνουν τους διαδοχικούς μετασχηματισμούς σε ρωμαϊκή βίλα.

Η πρώτη επίσημη τεκμηριωμένη παραπομπή ήταν το 1318, τη χρονιά που ο Poggio alle Mura εμφανίστηκε στον περιγραφικό κατάλογο της εποχής - ο «Πίνακας των Κατοχών» - ως αναφορά στην πολιτική διοίκηση του Camigliano και ανήκε στους κληρονόμους του messer Mino di Neri dei Ranuccini. Στη συνέχεια, με το πέρασμα από την οικογένεια Ranuccini στους Colombinis, το κτήμα πέρασε από μια ανοιχτή στρατιωτική βάση σε ένα οχυρωμένο κεντρικό φρούριο (palatium seu fortelitia

«Περιτριγυρισμένο από αμπελώνες και ελαιώνες, το Il Borgo θα σας περιποιηθεί με τα πολυτελή δωμάτια και τους περιποιημένους κήπους του, ιδανικό για να απολαύσετε την άνετη ηρεμία της υπαίθρου της Τοσκάνης. Μπορείτε να χαλαρώσετε εντελώς, απολαμβάνοντας τη διακριτική μας προσοχή ή να επωφεληθείτε από την πλήρη συμμετοχή μας για να σας βοηθήσουμε να ανακαλύψετε έντονα μια πιο αυθεντική Τοσκάνη»

- Sala dei Grappoli - Το La Sala dei Grappoli βρίσκεται στη σκιά του ιστορικού Castello Banfi και σας καλωσορίζει σε μια κομψή και εκλεπτυσμένη ατμόσφαιρα.

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

- La Taverna - Ένα κλασικό εστιατόριο της Τοσκάνης στη σκιά του μεσαιωνικού κάστρου μας Poggio alle Mura.
- Enoteca - The Enoteca/Wine Bar recreates the atmosphere of a true Tuscan wine shop where, alongside our estate still and sparkling wines, grappa, extra virgin olive oil and Condimento Balsamico Etrusco, are available numerous local artisan food and crafts. Το Enoteca / Wine Bar αναδημιουργεί την ατμόσφαιρα ενός αληθινού καταστήματος κρασιού της Τοσκάνης, όπου, δίπλα στα δικά μας κρασιά και αφρώδη κρασιά, γκράπα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και Βαλσάμικο Condimento Etrusco, διατίθενται πολλά τοπικά χειροποίητα τρόφιμα και χειροτεχνίες.

Ιστότοπος: https://www.castellobanfiilborgo.it/en/castello-banfi-il-borgo

Διαδρομές κρασιού της Κύπρου

Οι Διαδρομές Κρασιού της Κύπρου προσφέρουν στους επισκέπτες την ευκαιρία να ανακαλύψουν τα διάφορα οινοποιεία και τις αμπελουργικές περιοχές του νησιού, μέσω 7 διαφορετικών διαδρομών. Κάθε διαδρομή εξυπηρετεί το δικό της σκοπό και καλύπτει μια διαφορετική περιοχή.

Οι διαδρομές οδηγούν στις κοιλάδες των γηγενών ποικιλιών σταφυλιών, τοπίων, οινοποιείων και χωριών. Μπορείτε να δοκιμάσετε τα τοπικά κρασιά, να δοκιμάσετε τοπική γαστρονομία και να μάθετε για τη διαδικασία οινοποίησης από τους τοπικούς παραγωγούς. **Οι 7 διαδρομές είναι:**

1) **Διαδρομές κρασιού Κουμανταρίας**: αφιερωμένο στην ιστορία και την παράδοση της Κουμανταρίας - το πιο αρχαίο και διάσημο κρασί του νησιού - περνώντας από τα 14 χωριά Κουμανταρίας που χρονολογούνται από το 1192 μ.Χ.
2) **Διαδρομή κρασιού Κοιλάδα Διάριζος**: θα περάσετε από παρθένα καταπράσινα τοπία και γραφικό αμπελώνα, ανακαλύπτοντας τη λιγότερο γνωστή αμπελουργική περιοχή της κοιλάδας Διάριζος, που βρίσκεται ανατολικά της Πάφου. Η διαδρομή περνά από 14 λοφώδη χωριά και δύο οινοποιεία.
3) **Διαδρομή κρασιού Κρασοχώρια Λεμεσού (Λεμεσός)**: προσφέρει μια επίσκεψη σε 20 χωριά κρασιού (γνωστή και ως Κρασοχώρια) της ορεινής περιοχής της Λεμεσού και σε 16 οινοποιεία, παράγοντας διάφορες ποικιλίες - Ξυνιστέρι, Cabernet Sauvignon, Mataro, Grenache και Syrah.
4) **Διαδρομή κρασιού Λαόνα - Ακάμας**: θα περάσετε από δαντελωτές ακτές και μικρά χωριά και θα ανακαλύψετε το γηγενές σταφύλι «Ξυνιστέρι» (λευκό), καθώς και την ποικιλία σταφυλιών του «Μαραθέφτικο». Οι επισκέπτες θα επισκεφθούν επίσης τον Ακάμα, ένα εθνικό πάρκο μεγάλης σημασίας για το περιβάλλον και την άγρια φύση.
5) **Διαδρομή Κρασιού Ορεινής Λάρνακας-Λευκωσίας**: περιλαμβάνει τις ορεινές περιοχές της Λάρνακας και της Λευκωσίας, και περνά από χωριά, τρία οινοποιεία, μουσεία και

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

εργαστήρια. Οι διαδρομές επικεντρώνονται σε διάφορες ποικιλίες κρασιού - Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot, Cabernet, Ασσύρτικο, Μαραθεύτικο. Μπορείτε να επισκεφθείτε το χωριό Λευκάρα, να μάθετε για την τέχνη των χειροποίητων κεντημένων δαντελλών και το χωριό Φικάρδου, για να ανακαλύψετε τα παλαιότερα παραδοσιακά πατητήρια στην Κύπρο.

6) **Διαδρομή κρασιού Πιτσιλιάς**: εξερευνά τις αγροτικές περιοχές της ορεινής Λεμεσού και εξερευνά 11 χωριά και δύο από τα πιο γνωστά οινοποιεία. Η διαδρομή εστιάζει στην ποικιλία «Μαραθεύτικο» στα κόκκινα σταφύλια.
7) **Διαδρομή κρασιού Βουνί Παναγιάς - Αμπελίτης**: περιλαμβάνει μια πανοραμική εκδρομή στο εσωτερικό τοπίο στην περιοχή του Βουνιού Παναγιάς (Πάφος). Περιλαμβάνει 10 οινοποιεία και επικεντρώνεται στην τοπική ποικιλία «Ξυνυστέρι» (λευκό) που αναπτύσσεται κυρίως εκεί.

Ιστότοπος: www.visitcyprus.com/index.php/en/discovercyprus/routes/wine-routes

Οίνου Γη - Κτήμα Βασσιλιάδης

Το Κτήμα Βασσιλιάδης βρίσκεται ανάμεσα στις βουνοκορφές του Τροόδους και προσφέρει θέα στον Όλυμπο. Στοχεύει να προσφέρει την καλύτερη γεύση και ποιότητα κρασιών, εξάγοντας τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά. Το οινοποιείο είναι ένα σύγχρονο κτήριο, εξοπλισμένο με υψηλή τεχνολογία. Προσφέρει δύο διαφορετικά πακέτα περιηγήσεων που περιλαμβάνουν ξεναγήσεις στο οινοποιείο και στον αμπελώνα, καθώς και γευσιγνωσίες. Το οινοποιείο περιλαμβάνει επίσης ένα εξαιρετικό εστιατόριο, το οποίο προσφέρει ένα μενού που συνδυάζει γαστρονομικές γεύσεις σε συνδυασμό με τα παραγόμενα κρασιά..

Ιστοσελίδα: www.oenouyi.wine

Οινοποιείο Βουνί Παναγιά

Το Οινοποιείο είναι ένα από τα πιο σύγχρονα οινοποιεία της Κύπρου και βρίσκεται στην είσοδο του χωριού Παναγιά. Το οινοποιείο είναι εξοπλισμένο με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας και έχει γίνει διάσημο για τα μοναδικά σταφύλια που αναπτύσσονται στην περιοχή. Εκτός από την παραγωγή κρασιού, το οινοποιείο προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία στον επισκέπτη. Πρώτον, παρουσιάζεται μια εκπαιδευτική ταινία μικρού μήκους, που υποδεικνύει ολόκληρη τη διαδικασία από το σχεδιασμό των αμπέλων έως την εμφιάλωση. Μετά, ο επισκέπτης μπαίνει σε ένα μικρό παραδοσιακό μουσείο και μια αίθουσα γευσιγνωσίας. Τέλος, το οινοποιείο περιλαμβάνει ένα εστιατόριο, όπου οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν εποχιακή παραδοσιακή κουζίνα.

Ιστότοπος: www.vounipanayiawinery.com

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

«Υιοθετήστε ένα αμπέλι» – Οινοποιείο Τσαγγαρίδης

Ένα οινοποιείο στην περιοχή της Πάφου προσφέρει στους επισκέπτες την ευκαιρία να υιοθετήσουν το δικό τους αμπέλι. Οι επισκέπτες μπορούν να επισκεφθούν τον αμπελώνα, να παρακολουθήσουν πώς κλαδεύεται το αμπέλι τους και να μάθουν τη διαδικασία συγκομιδής και, τελικά, να πίνουν το δικό τους κρασί. Με το να γίνουν μέλη του κλάμπ «Υιοθετήστε ένα αμπέλι», οι επισκέπτες: α) έχουν το όνομά τους σε μια πινακίδα σε ένα επιλεγμένο αμπέλι, β) λαμβάνουν πιστοποιητικό ιδιότητας μέλους που τους δίνει έκπτωση 10% στις αγορές στο οινοποιείου, γ) καλούνται να διαλέξουν τα σταφύλια από τα αμπέλια τους και να λάβουν, ετησίως, μια θήκη με κρασί από το αμπέλι που έχουν υιοθετήσει.

Ιστότοπος: www.tsangarideswinery.com/adopt-a-vine.php?lang=EN

Οινοποιείο Άης Αμπέλης

Βρίσκεται στο Καλό Χωριό Ορεινής, στην επαρχία Λευκωσίας. Πρόκειται για μια δομή δύο επιπέδων που περιλαμβάνει σύγχρονες εγκαταστάσεις οινοποίησης, ένα υπόγειο κελάρι για γήρανση βαρελιών και μπουκαλιών και μια αίθουσα γευσιγνωσίας. Το οινοποιείο περιβάλλεται από έναν αμπελώνα τριών στρεμμάτων, τον οποίο διαχειρίζεται χρησιμοποιώντας φυσικές τεχνικές καλλιέργειας. Οι επισκέπτες μπορούν να κάνουν μια περιήγηση στο οινοποιείο, όπου μαθαίνουν για τη διαδικασία οινοποίησης, να εξερευνήσουν τον αμπελώνα και την εσωτερική εργασία του οινοποιείου, όπως η ζύμωση και η γήρανση του βαρελιού.

Ιστότοπος: https://aesambelis.com/

Οινοποιείο Villa Vinifera

Στην καρδιά των βουνών - στο χωριό Brestovitsa, το οινοποιείο ιδρύθηκε το 1936. Χτίστηκε από έναν Γερμανό αρχιτέκτονα του οποίου το όνομα έχει χαθεί κάπου, αλλά τα ευρήματα και τα αρχειακά σχέδια το επιβεβαιώνουν και δημιουργούν μια αίσθηση επαγγελματισμού. Το πρώτο του όνομα είναι «Misket». Από τότε το οινοποιείο δεν σταμάτησε ποτέ να λειτουργεί και πάντα ως μέρος για ειδικούς πελάτες και επισκέπτες με κρασί περιορισμένης παραγωγής. Στο οινοποιείο εργάζονται άνθρωποι που όχι μόνο αγαπούν τη δουλειά τους αλλά και ζουν με τη μετατροπή του υγρού από μούστο σε κρασί.

Το οινοποιείο είναι περήφανο με κάθε μπουκάλι κρασί που παράγεται. Οι δικοί τους αμπελώνες επιτρέπουν στην ομάδα των οινοποιιών να φροντίζει τα σταφύλια με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, χάρη στην εμπειρία τους στο παρελθόν, τις κλιματολογικές συνθήκες και τη γεωγραφική

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

θέση της γης μας. Το οινοποιείο έχει συστοιχίες Mavrud, Merlot, Cabernet Sauvignon, Muscat, Chardonnay, Traminer και επιθυμία να δημιουργεί ευχαρίστηση στους γευστικούς σας κάλυκες.

Ιστότοπος: https://villavinifera.com/en/

Οινοποιείο Mezek

Το MEZEK Wine Cellar είναι ένα μικρό οινοποιείο με 10 τόνους ετήσιας παραγωγής. Βρίσκεται στο χωριό Mezek, κοντά στα ελληνικά και τουρκικά σύνορα.

Η ιδέα πίσω από την οινοποιία είναι να αναβιώσει τις παλιές παραδόσεις της οινοπαραγωγής στην περιοχή τους. Στόχος τους είναι να παράγουν ποιοτικό κρασί όσο το δυνατόν πιο κοντά στη φύση. Επίσης, να δείξει στους γνώστες ότι καλό κρασί παράγεται σε μικρά οικογενειακά οινοποιεία, τα οποία στον ανεπτυγμένο κόσμο είναι στην πραγματικότητα η ραχοκοκαλιά της οινοποίησης.

Ιστότοπος: https://mezek.eu/

Δρόμοι κρασιού στην κροατική επαρχεία Ίστρια με φίλτρο προϊόντων Eco

Το Περιφερειακό συμβούλιο Τουρισμού Ίστριας προωθεί έναν οδηγό που καλωσορίζει τους τουρίστες, σε έντυπη ή ψηφιακή έκδοση, αναζητώντας κρασί υψηλής ποιότητας ή άλλα τοπικά προϊόντα. Όπως λένε: «Όταν η αγάπη για την παράδοση οινοποίησης μοιράζεται ανιδιοτελώς...»

Ξεκινήστε και ανακαλύψτε τους αμπελουργικούς δρόμους της Ίστριας και τα πολλά κελάρια κρασιών τους, όπου σας περιμένει μια αξέχαστη εμπειρία. Και στο δρόμο σας πίσω από τους αμπελώνες, μεθυσμένοι από το κρασί και την ομορφιά της φύσης, μην ξεχάσετε να ευχαριστήσετε τον Διονύσιο για την εύνοιά του τη μαγική χερσόνησο της Ίστριας.»

Ιστότοπος: https://www.istra.hr/en/gourmet/wine/wine-makers

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Γιατί βιολογικό κρασί;

Απόψεις, υποδείξεις, και χρήσιμες συμβουλές

Οι οινοπαραγωγοί που συναντήθηκαν κατά την υλοποίηση του έργου WinEra επέμειναν όλοι σε ένα σημείο: **η επιλογή της βιολογικής παραγωγής είναι μια φιλοσοφική και προσωπική επιλογή πολύ πριν γίνει τεχνική ή εμπορική επιλογή**. Η σχέση με τη φύση, με την υγεία τόσο του αμπελουργού όσο και του καταναλωτή, η επιθυμία για πιο αυθεντική εργασία, η αναζήτηση τεχνικής και οικονομικής ανεξαρτησίας είναι όλοι παράγοντες που παρακινούν την πορεία προς τη βιολογική πιστοποίηση και ακόμη περισσότερο προς τη Βιοδυναμική.

Επίσης, η διαδικασία που μπορεί να οδηγήσει σε οργανική πιστοποίηση είναι πάνω απ' **όλα ένα προσωπικό ταξίδι που αποτελείται από εσωτερικό προβληματισμό, ανταλλαγές με συναδέλφους και πελάτες και προσωπική έρευνα**. Στην περίπτωση του Jean, ενός αμπελουργού που εδρεύει στο Carcès, στο Var (Νότια Περιοχή - Γαλλία), είναι μια εξέλιξη άνω των 7 ετών που έχει περάσει πρώτα από προσπάθειες για τη μείωση των φυτοφαρμάκων και, στη συνέχεια, την απόκτηση της ετικέτας «βιώσιμη γεωργία», και στη συνέχεια οργανική πιστοποίηση.

Η απόφαση να πάει βιολογικά πρέπει να πάρει χρόνο, ακόμα και για έναν νεαρό αμπελουργό που ξεκινά. Τίποτα χειρότερο από μια βιαστική επιλογή της οποίας οι τεχνικές, εμπορικές, αλλά και οικονομικές και οικογενειακές επιπτώσεις δεν μπορούν να μετρηθούν.

Αμπελοκαλλιέργεια: Γιατί βιολογικά;

Πιθανώς δεν υπάρχει κανένας, τουλάχιστον στον «δυτικό κόσμο», που δεν θα είχε ακούσει κάτι για τα βιολογικά τρόφιμα. Οι εφημερίδες και τα περιοδικά είναι γεμάτα βιολογικά τρόφιμα - τα θετικά τους αποτελέσματα στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον, κ.λπ. Επίσης, τα Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης είναι γεμάτα με ανθρώπους που γίνονται «πράσινοι». Οι άνθρωποι μοιράζονται φωτογραφίες από υγιεινά βιολογικά τρόφιμα από τα οποία αυτά που έχουν περισσότερες ετικέτες είναι τα καλύτερα. Τώρα αναρωτιέμαι αν αυτοί οι άνθρωποι πιστεύουν πραγματικά στην παραγωγή βιολογικών τροφίμων ή απλά πάνε με το κύμα και θέλουν να είναι μοντέρνοι.

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Λοιπόν, ποια είναι τα κίνητρα για τους μικρούς καλλιεργητές σταφυλιών να στραφούν στη βιολογική παραγωγή;

- ***Προστασία της υγείας*** - Οι αμπελουργοί χρησιμοποιούν πολλά φυτοφάρμακα για να ψεκάζουν τα αμπέλια τους, για παράδειγμα στη Γαλλία, τη μεγαλύτερη χώρα παραγωγής κρασιού, υπήρξαν ακόμη και περιπτώσεις θανάτων από τη συνεχή χρήση φυτοφαρμάκων στον αμπελώνα. Ως εκ τούτου, η προστασία της υγείας του αμπελουργού είναι μια σημαντική αιτία για να γίνει βιολογική. Επιπλέον, τα περισσότερα φυτοφάρμακα μπορούν να απορροφηθούν στο φυτό και κατά συνέπεια να καταλήξουν σε κρασί, οπότε η ελαχιστοποίηση της ποσότητας καταλοίπων στο κρασί για την προστασία των καταναλωτών είναι ένα άλλο πλεονέκτημα της οργανικής αμπελουργίας.
- ***Γεύση*** - Η φιλική προς τη φύση παραγωγή, η οποία προάγει τη «θετική αλληλεπίδραση μεταξύ εδάφους, κλίματος και φυτών» είναι ο μόνος τρόπος να δοκιμάσετε πραγματικά το «τερουάρ» ενός κρασιού.
- ***Διατήρηση του περιβάλλοντος*** - Η βιολογική καλλιέργεια προωθεί την παραγωγή τροφίμων σε αρμονία με τη φύση και βοηθά στη διατήρηση της φυσικής ισορροπίας του οικοσυστήματος. Η χρήση χημικών στη γεωργία μολύνει το περιβάλλον, δηλητηριάζει την παροχή νερού και καταστρέφει τη φυσική γονιμότητα του εδάφους. Το πιο λυπηρό είναι ότι η συντριπτική πλειονότητα των χημικών (99%) που χρησιμοποιούνται στη γεωργική παραγωγή μολύνει το περιβάλλον και μόνο το 0,1% των εφαρμοσμένων φυτοφαρμάκων φτάνουν στα παράσιτα-στόχους. Ενώ η βιολογική γεωργία προωθεί την υπεύθυνη χρήση των φυσικών πόρων και την επεξεργασία που επιτρέπει την καλή υγεία του εδάφους και την επίτευξη της βιοποικιλότητας. Η βιολογική γεωργία προωθεί τη γενετική ποικιλομορφία των γεωργικών καλλιεργειών που έχει χαθεί τις τελευταίες δεκαετίες με την εντατική καλλιέργεια μονοκαλλιέργειας. Με την εναλλαγή των καλλιεργειών μεταξύ των σειρών στον αμπελώνα, μπορείτε να μειώσετε την ανάγκη χρήσης φυτοφαρμάκων και να βελτιώσετε τη γονιμότητα του εδάφους.
- ***Ηθικοί λόγοι*** - Πολλοί άνθρωποι αποφασίζουν για τη βιολογική παραγωγή λόγω των εσωτερικών τους πεποιθήσεων, όπως ο σεβασμός στο περιβάλλον, η επιθυμία για παραγωγή μηδενικής ρύπανσης, ο σεβασμός της χλωρίδας και της πανίδας, η διατήρηση της βιοποικιλότητας ή / και ο ανθρώπινος σύνδεσμός τους με τη γη.
- ***Οικονομική κερδοφορία*** - Ένα άλλο, λίγο λιγότερο «πράσινο» κίνητρο για βιολογική παραγωγή είναι επίσης το γεγονός ότι όλο και περισσότεροι καταναλωτές νοιάζονται για το περιβάλλον και την ποιότητα των τροφίμων που τρώνε. Και είναι επίσης έτοιμοι να πληρώσουν λίγα επιπλέον χρήματα για αυτό. Η παγκόσμια αγορά βιολογικών προϊόντων αναπτύσσεται ραγδαία και έφτασε τα 72 δισεκατομμύρια δολάρια ΗΠΑ (περίπου 55 δισεκατομμύρια ευρώ) το 2013 και συνεχίζει να αυξάνεται. Επιπλέον, πολλές χώρες έχουν κάποιο είδος επιδοτήσεων που ενθαρρύνουν τους αγρότες για τη μετάβαση στη βιολογική παραγωγή.

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Παρόλο που το οικονομικό μέρος της βιολογικής αμπελουργίας φαίνεται ελκυστικό, δεν μπορεί να είναι ο μόνος λόγος για τον οποίο οι αμπελουργοί στρέφονται σε βιολογική παραγωγή. Ανάλογα με την ποσότητα της εργασίας που αυξάνεται κατά τη μετάβαση στη βιολογική παραγωγή, είναι σημαντικό οι αγρότες να το πιστέψουν πραγματικά και να κατανοήσουν όλες τις θετικές επιπτώσεις στο περιβάλλον, την υγεία και το μέλλον που φέρνει η βιολογική παραγωγή. Διαφορετικά, θα υπάρξει ένας αγώνας με όλους τους κανόνες και τη γραφειοκρατία της οργανικής σήμανσης. Δεν υπάρχει καλύτερο πράγμα από το να δουλεύεις κάτι που πιστεύεις και σε κάνει ευτυχισμένο.

Ιστότοπος: SudVinBio

Τώρα, ας δούμε τι μπορούν να σας πουν οι ιδιοκτήτες των οινοποιείων για να συνεχίσετε βιολογικά - αποσπάσματα από το πιλοτικό πρόγραμμα WinEra:

Bodega Cámbrico: Γιατί βιολογικά;

Φροντίζουμε τους αμπελώνες μας με οικολογικό τρόπο χρησιμοποιώντας μόνο φυσικές θεραπείες. Τόσο ο αμπελώνας όσο και η παραγωγή των οίνων πιστοποιούνται από το Συμβούλιο Οικολογικής Γεωργίας της Καστίλλης και Λεόν CAECYL.

Ανεξάρτητα από τις διοικητικές διαδικασίες που απαιτούνται και τις μικρές εμπορικές επιπτώσεις που συνεπάγεται η πιστοποίηση βιολογικού κρασιού, το Cambrian είναι μέρος του Φυσικού Πάρκου Sierra de Francia και καταλαβαίνουμε ότι μια κουλτούρα που σέβεται απολύτως το περιβάλλον είναι ο τρόπος που πρέπει να είναι για να δουλέψει, ειδικά σε αυτό το περιβάλλον.

Από την άλλη πλευρά, θέλουμε να προσφέρουμε στους πελάτες μας το καλύτερο που δίνει η γη φυσικά. Η απουσία συνθετικών χημικών στον αμπελώνα μας και κατά συνέπεια στα κρασιά μας τα καθιστά πιο καθαρά. Στο Cámbrico έχουμε ως έναν από τους κύριους στόχους μας να διατηρήσουμε τη φύση της Σιέρα ντε Φρανκία και τη βιοποικιλότητα της. Στον αμπελώνα διατηρούμε όλη τη ζωή του εδάφους και του περιβάλλοντος. Καλλιεργούμε μόνο γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών όπως το Rufete, το Calabrés ή το Rufete blanca.

Menade: Γιατί οικολογικά;

Ανάκτηση της προγονικής μας αμπελουργίας, ενώ ταυτόχρονα και λογικά εκμεταλλευόμαστε την τεχνολογία που μας ταιριάζει, κάνοντας «οικολογικά» κρασιά στο πνεύμα των πρώτων γενεών

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

μας και πρωτοποριακοί για όσους ακολουθούν. Ο βασικός μας στόχος είναι ότι η παράδοση και η τεχνολογία λειτουργούν από κοινού και ότι τα αμπέλια μας είναι πραγματικά περιποιημένα.

Εργαζόμαστε λοιπόν εναρμονισμένοι με το περιβάλλον, χρησιμοποιώντας τους πολλούς διαθέσιμους φυσικούς πόρους και ασκούμε «υγειονομική περίθαλψη» με βάση αποδεδειγμένες, παλιές πρακτικές πολιτιστικές συνθήκες. Ως εκ τούτου, δεν χρησιμοποιούμε χημικές θεραπείες, επιλέγοντας αντ' αυτού μια φυσική προσέγγιση που περιλαμβάνει για παράδειγμα εγχύσεις με βάση τα φυτά (τσουκνίδες, κανέλα…) ή ορό γάλακτος, οι οποίες είναι πιο ευγενικές στο έδαφος, στα φυτά και στις ζύμες που απαντώνται στη φύση.

Με παρόμοιο τρόπο, ο πληθυσμός εντόμων που ομαδοποιείται στα εδάφη μας και δεν είναι εχθροί μας είναι αξιόπιστοι σύμμαχοι που μας βοηθούν να αποτρέψουμε τα παράσιτα. Όταν λοιπόν προκύπτει ένα πρόβλημα - ας πάρουμε το παράδειγμα των πασχαλίτσων και των κόκκινων αραχνών - προσελκύουμε την τελευταία ψεκάζοντας την προβληματική περιοχή αραιωμένη βανίλια, και μόλις έρθουν και κάνουν τη δουλειά τους ψεκάζουμε ξανά με αραιωμένο έγχυμα ξιδιού που τους πείθει να πάνε σπίτι για χαλάρωση στα «ξενοδοχεία» τους: μια σειρά από κήπους επικονίασης που αποτελούνται από αφθονία αρωματικών φυτών όπου συνυπάρχουν αρμονικά τόσο έντομα όσο και σαύρες.

Το οικοσύστημα του αμπελώνα μας περιλαμβάνει επίσης μια σειρά από δέντρα και θάμνους που έχουν μακροπρόθεσμο σκοπό να μας διδάξουν. Αυτά είναι ευεργετικά σε πολλά διαφορετικά αγροτεμάχια μας για να αξιοποιήσουμε τη βιοποικιλότητά μας. Και ο πολυ-ειδικός κήπος μας, ο οποίος είναι το πρώτο πράγμα που βλέπετε όταν μας επισκέπτεστε, διαθέτει πλέον περισσότερα από 40 είδη που προέρχονται από την Καστίλλη και το Λεόν και σφύζει από ζωή όλη τη διάρκεια του χρόνου.

Όλα αυτά τα μέτρα παίζουν σημαντικό ρόλο στα κρασιά μας, γιατί όχι μόνο έχουν καλή γεύση, αλλά σας κάνουν να αισθάνεστε καλά και είναι επίσης και αλλεργιογόνα και χωρίς ισταμίνη. Η επισήμανσή μας ανακοινώνει ότι είμαστε οικολογικοί και οργανικοί, αλλά είναι ωραίο που είμαστε πραγματικά πράσινοι και φυσικοί.

Bodega Negón, Γιατί βιολογικά;

Μετά από μια διαπιστευμένη εμπειρία ως οινοποιός σε οινοποιεία μη βιολογικής παραγωγής, ευαισθητοποιημένος από την καταστροφή της φύσης και τις επιπτώσεις των χημικών και φυτοϋγειονομικών προϊόντων στην υγεία. Για παράδειγμα, η εμφάνιση νέων αλλεργιών.

Αποφάσισα να κάνω το βήμα γιατί θεώρησα ότι πρέπει να μάθουμε από τη φύση και από τις φυσικές διαδικασίες καλλιέργειας και επεξεργασίας. Πιστεύω ότι υπάρχουν δύο προφίλ των

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

οινοποιών (χημικοί και γεωπόνοι) που θέλουν να αυξήσουν την παραγωγή και έτσι να αλλάξουν το χρόνο της διαδικασίας με οικονομικά κριτήρια.

Υποδείξεις για τον αμπελώνα:

- Προετοιμάστε το χώμα.
- Προώθηση μικροοργανισμών
- Τα βότανα δεν είναι πρόβλημα, ενσωματώνονται στον αμπελώνα και ευνοούν τους μικροοργανισμούς στο έδαφος. Το έδαφος γίνεται ισχυρό ενόψει της ξηρασίας.
- Παράγουμε κρασιά μεγάλης γήρανσης, καθώς ο χρόνος είναι ο μέγιστος σύμμαχος μας και το κλειδί για την ποιότητα και τη μοναδικότητα των κρασιών μας. Ο σεβασμός στον φυσικό κύκλο απαιτεί τόσο την ανάπτυξη σταφυλιών στο χωράφι όσο και τη διαδικασία επεξεργασίας των κρασιών μας.

Υποδείξεις για τη διαδικασία παραγωγής κρασιού:

- Ο χρόνος είναι ο βασικός παράγοντας
- Έχουμε παρατηρήσει ότι οι αρετές των κρασιών Negón είναι το αποτέλεσμα μιας φυσικής διαδικασίας που βασίζεται στην υπομονή και το χρόνο.
- Ο χρόνος είναι το νήμα που ενοποιεί το παραδοσιακό οινοποιείο. Είναι μια διαδικασία που πηγαίνει πίσω στις ρίζες εκείνων που ανέπτυξαν τεχνικές διαδικασίες.
- Φυσική ζύμωση
- Κρασιά τριών ετών
- Σαράντα μήνες σε βαρέλι
- Ένας άλλος σημαντικός παράγοντας στην επεξεργασία είναι ο σεβασμός. Σεβασμός στην οικογένεια, την ιστορία, τη φύση, κ.λπ. Τα κρασιά αποκαλύπτουν μια φιλοσοφία σεβασμού για τον φυσικό κύκλο του σταφυλιού, για τη φροντίδα του «τερουάρ» και της τεχνικής διαδικασίας επεξεργασίας.
- Θεωρώ τη βιοδυναμική ως μια φιλοσοφία της ζωής που βοηθά τον αμπελουργό να κατανοήσει καλύτερα τη γη και τη φύση.

Άγγελος Τσαγγαρίδης, Οινοποιείο Τσαγγαρίδη: Γιατί βιολογικά;

Γενικά, στη βιολογική παραγωγή, οι παραγωγοί δεν χρησιμοποιούν χημικά λιπάσματα ή σπρέι. Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να διαρκέσει για 3 χρόνια, προκειμένου το έδαφος να γίνει «καθαρό» από οποιαδήποτε χημικά συστατικά, και τον 4^{ο} χρόνο, θα πιστοποιηθείτε από εξουσιοδοτημένο φορέα.

Υπάρχουν πολλά σημαντικά οφέλη όσον αφορά τη βιολογική παραγωγή. Αν και οι παραγωγοί

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

δεν επιδιώκουν μαζική παραγωγή προϊόντων οίνου (δεδομένου ότι η αγορά βιολογικών προϊόντων είναι πολύ χαμηλότερη), αναζητούν ποιότητα. Δηλαδή, η βιολογική παραγωγή αποφέρει τα ακόλουθα οφέλη:

- ***Περιβάλλον***: Αυτός είναι ένας από τους πιο σημαντικούς παράγοντες που θεωρούν οι παραγωγοί. Μία από τις κύριες διαφορές μεταξύ του βιολογικού και του συμβατικού οίνου είναι ότι, στη βιολογική γεωργία, οι αγρότες αποφεύγουν πολλά πρόσθετα και θειώδη, προστατεύοντας έτσι τον αμπελώνα. Υπάρχει μεγάλη ζημιά που προκαλείται κατά την εφαρμογή χημικής λίπανσης και ψεκασμού. Ως εκ τούτου, πηγαίνοντας οργανικά, προστατεύετε το περιβάλλον και τη βιοποικιλότητα. Επιπλέον, δεδομένου ότι οι παραγωγοί αποφεύγουν τη χρήση χημικών, το τελικό βιολογικό κρασί είναι επίσης πολύ πιο υγιεινό για τους καταναλωτές.
- ***Ποιότητα***: Κατά την εφαρμογή των κατάλληλων «βιολογικών κανόνων και μέτρων» στον αμπελώνα, οι οινοποιοί μπορούν ακόμα να παράγουν κρασί καλής ποιότητας, ακόμη και χωρίς τη χρήση χημικών και σπρέι. Τα βιολογικά σταφύλια είναι συνήθως πιο ανθεκτικά στα διάφορα παράσιτα και έντομα που θα μπορούσαν να διεισδύσουν στην υγεία των φρούτων και να προσελκύσουν ασθένειες. Ως εκ τούτου, το ίδιο το σταφύλι έχει μεγαλύτερη αντοχή, επειδή δεν χρησιμοποιούνται ορμόνες ή άλλα συστατικά. Μερικές φορές, ακόμη και, ο οινοποιός μπορεί να παράγει ένα βιολογικό κρασί που έχει μεγαλύτερη ποιότητα από ένα συμβατικό, καθώς και καλύτερη γεύση.
- ***Τιμή***: Αυτός ο παράγοντας ενδέχεται να θέσει σε κίνδυνο και να ωφελήσει τον παραγωγό. Δηλαδή, όταν συγκρίνουμε ένα συμβατικό κρασί καλής ποιότητας και ένα βιολογικό κρασί καλής ποιότητας, ένας τυπικός καταναλωτής μπορεί να μην μπορεί να παρατηρήσει τις διαφορές ως προς την ποιότητα και τη γεύση. Αυτός θα μπορούσε να είναι ένας κύριος λόγος να ξοδεύουμε περισσότερα χρήματα σε ένα βιολογικό προϊόν και όχι σε ένα συμβατικό, λαμβάνοντας υπόψη τα πολλά οφέλη που προσφέρει αυτή η επιλογή στην υγεία και το περιβάλλον του καταναλωτή. Από την άλλη πλευρά, δεδομένου ότι το βιολογικό κρασί είναι συνήθως πιο ακριβό, η διαθέσιμη αγορά είναι χαμηλότερη, και επομένως η διαθεσιμότητα οργανικών φιαλών παράγονται.

Επιτυχημένες μελέτες περιπτώσεων

Παραδείγματα βιολογικής οινοποίησης, προώθηση και πώληση βιολογικού κρασιού

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Η Γαλλική ένωση «vins S.A.I.N.S».

Ο στόχος αυτής της ένωσης, η οποία σήμερα είναι δομημένη στη Γαλλία περίπου εξήντα αμπελουργών και αρχίζει να αναπτύσσεται σε ευρωπαϊκό επίπεδο, είναι η πλήρη απαγόρευση της χρήσης πρόσθετων και εισροών, και ιδίως η προσθήκη θειώδους. Η ένωση έχει θεσπίσει έναν χάρτη ορθών πρακτικών, ο οποίος καθορίζει κυρίως τα ακόλουθα κριτήρια:

- Ανεξάρτητα από τις πρακτικές (όργωμα, φυσικό γρασίδι, κ.λπ.) και τις ετικέτες, ένας αμπελουργός από το Association des Vins S.A.I.N.S. αναπόφευκτα παίρνει το 100% της δραστηριότητας του κρασιού από ώριμα σταφύλια, χειροκίνητα και απαλλαγμένο από όλες τις συνθετικές και μοριακές χημικές ουσίες.
- Η βέλτιστη ποιότητα των τροφίμων σταφυλιών είναι η απαίτηση του Association des Vins S.A.I.N.S.
- Ο μετασχηματισμός του υλικού «χυμός σταφυλιού σε κρασί» γίνεται φυσικά και μόνο με τη δράση ζυμών και γηγενών βακτηρίων.
- Ανά πάσα στιγμή στις διάφορες διαδικασίες ζύμωσης και εμφιάλωσης, ο αμπελουργός δεν χρησιμοποιεί ποτέ εργαστηριακά προϊόντα ή τεχνολογίες που αποσκοπούν στην επιτάχυνση της σταθερότητας ή της τροποποίησης των χυμών.
- Συνεπώς, δεν χρησιμοποιούνται θειώδη άλατα και άλλες εισροές κρασιού, στο 100% της δραστηριότητας του κρασιού.

Ιστότοπος: https://vins-sains.org/category/La-charte/English

MillésimeBio

Το MillésimeBio, μια διεθνής έκθεση αποκλειστικά αφιερωμένη στα βιολογικά κρασιά, δημιουργήθηκε και οργανώθηκε από το Sudvinbio, επαγγελματική ένωση βιολογικών αμπελουργών της Occitanie. Το MillésimeBio είναι η μεγαλύτερη επαγγελματική έκθεση αφιερωμένη στα βιολογικά κρασιά στη Γαλλία.

Τα δυνατά σημεία της Millésime Bio:

- 100% οργανική προσφορά
- Μια καλή σχέση ποιότητας-τιμής και αποτελεσματική εμπορική έκθεση
- Ετοιμοπαράδοτα, όλοι ίσοι. Μόνο το κρασί κάνει τη διαφορά!
- Απαγορεύεται αποκλειστικά στους επισκέπτες του εμπορίου
- Περιοχές γευσιγνωσίας κρασιού σελφ σέρβις (βραβευμένα κρασιά enoteca & Challenge Millésime Bio)
- Αγορά κρασιών και τεχνικά σεμινάρια
- Masterclasses

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Κάθε εκθέτης διαθέτει ακριβώς τον ίδιο εξοπλισμό για να παρουσιάσει τα κρασιά του: έναν πάγκο, δύο καρέκλες, ένα σποτάκι, ποτήρια γευσιγνωσίας, πάγο και μια οθόνη. Είναι θέμα κρίσης και σύγκρισης κρασιών, και όχι όλων των τεχνικών έκθεσης του κρασιού! Εδώ, όλοι οι εκθέτες είναι ίσοι για να παρουσιάσουν τα προϊόντα τους. Οι βάσεις δεν ομαδοποιούνται ανά περιοχή ή ονομασία αλλά κατανέμονται τυχαία. Αυτό το χαρακτηριστικό του Millésime Bio είναι μια σκόπιμη επιθυμία των διοργανωτών να προωθήσουν συναντήσεις και περιέργεια. Αυτό φαίνεται να προκαλεί σύγχυση στην αρχή, αλλά το προσωπικό προσανατολισμού και υποδοχής είναι εκεί για να σας καθοδηγήσει στο ταξίδι σας. Η συντριπτική πλειονότητα των εκθετών είναι σε θέση να παρουσιάσει τα νεότερα από το κρασί της χρονιάς.

Πριν από την έκθεση, οι διοργανωτές έχουν ελέγξει αυστηρά τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία όλων των εκθεμάτων. Τα κρασιά που παρουσιάζονται είναι όλα πιστοποιημένα βιολογικά. Κάθε εκθέτης πρέπει να παρέχει αντίγραφα πιστοποιητικών συμμόρφωσης με τη βιολογική μέθοδο παραγωγής που έχει εκδοθεί από διαπιστευμένο οργανισμό πιστοποίησης για όλα τα κρασιά που παρουσιάζονται.

Τα αρωματισμένα ποτά από βιολογικό κρασί, μπύρα, μηλίτη και αλκοολούχα ποτά είναι επίσης αποδεκτά για γεύση, τα οποία πρέπει να συμμορφώνονται με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς για βιολογικά προϊόντα. Μια συγκεκριμένη ζώνη γευσιγνωσίας παρέχεται για αυτά τα ποτά. Το Sudvinbio αναθέτει στην Ecocert να ελέγξει τη συμμόρφωση των κρασιών και άλλων ποτών που παρουσιάζονται με τους οργανικούς κανονισμούς.

Ιστότοπος: www.millesime-bio.com/en

Vivino – Αγοράστε το κατάλληλο κρασί

Το Vivino είναι μια διαδικτυακή αγορά κρασιού και εφαρμογή κρασιού, διαθέσιμη σε συσκευές Android και Apple. Ιδρύθηκε το 2010 και από το 2019, αποτελείται από μια μεγάλη βάση δεδομένων για τα κρασιά με διαφορετικά κρασιά και προσέλκυσε σχεδόν 35 εκατομμύρια χρήστες. Μέσω του Vivino, οι χρήστες μπορούν να αγοράσουν μπουκάλια κρασιού που τους παραδίδονται, να διαβάσουν κριτικές κρασιών και να ανακαλύψουν τις διάφορες ποικιλίες και προϊόντα κρασιού που υπάρχουν. Οι χρήστες μπορούν να αναζητήσουν κρασιά ανάλογα με την

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

περιοχή και να ανακαλύψουν ποιες ποικιλίες κρασιού συνδυάζονται καλύτερα με διαφορετικά τρόφιμα και συστατικά.

Ιστότοπος: www.vivino.com

Naked Wines

Το Naked Wines είναι ένας διαδικτυακός λιανοπωλητής οίνων με έδρα το Ηνωμένο Βασίλειο που στοχεύει στην υποστήριξη ανεξάρτητων οινοποιών από όλο τον κόσμο. Οι χρήστες μπορούν να αναζητήσουν και να παραγγείλουν τα επιλεγμένα κρασιά τους, καθώς και να βρουν πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα και τους οινοποιούς. Η εφαρμογή προσφέρει επίσης κριτικές και τιμές κρασιών, ενώ οι χρήστες μπορούν επίσης να επικοινωνήσουν απευθείας με τους οινοπαραγωγούς για περισσότερες πληροφορίες.

Ιστότοπος: https://www.nakedwines.com/

Great Wine Capitals

Το Great Wine Capitals είναι ένα διαδικτυακό παγκόσμιο δίκτυο με στόχο την προβολή των καλύτερων περιοχών κρασιού στον κόσμο. Είναι ένας παγκόσμιος οδηγός για τις διεθνείς ευκαιρίες τουρισμού κρασιού και ταξιδιωτικές εμπειρίες. Ο ιστότοπος προσφέρει κορυφαίους προορισμούς οίνου, που αναπτύχθηκαν από μια διεθνή ομάδα εμπειρογνωμόνων, εστιάζοντας σε έντεκα πόλεις και περιοχές κρασιών σε όλο τον κόσμο. Περιλαμβάνει επίσης μια ενότητα ειδήσεων που σχετίζεται με διάφορες εκδηλώσεις κρασιού, φεστιβάλ και μοναδικά προϊόντα.

Ιστότοπος: https://www.greatwinecapitals.com/

Ισπανική ένωση βιολογικών οίνων (SOW)

Το SOW είναι μια πρωτοβουλία που προέρχεται από τον ίδιο τον τομέα των βιολογικών οίνων. Προς το παρόν, η βιολογική παραγωγή δεν έχει επαρκή ζήτηση στην εγχώρια αγορά για να περιορίσει την εμπορική της προσπάθεια. Κατά συνέπεια, η εξαγωγή του κλάδου είναι σχεδόν απαραίτητη. Δεδομένου ότι τα περισσότερα οινοποιεία είναι μικρές και μεσαίες οικογενειακές επιχειρήσεις, το έργο της εξαγωγής απορροφά έναν αριθμό οικονομικών και ανθρώπινων πόρων που δεν μπορούν να αντέξουν όλα τα οινοποιεία.

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Η ομαδική συμμετοχή, μειώνοντας σημαντικά το κόστος ανά οινοποιείο, τους επιτρέπει να παρακολουθήσουν φόρουμ (εκθέσεις, πανηγύρια) που διαφορετικά δεν θα ήταν προσβάσιμα. Για το λόγο αυτό, μια ομάδα οινοποιείων αποφάσισε το 2014 να δημιουργήσει την Ισπανική ένωση βιολογικών οίνων, η οποία είναι το εργαλείο με το οποίο τα συνδεδεμένα οινοποιεία οργανώνουν τη συμμετοχή τους σε εκείνα τα φόρουμ που η ίδια η ομάδα θεωρεί ενδιαφέρον για την προώθηση και την εμπορία των οίνων της.

Ιστότοπος: www.spanishorganicwines.com/es

Ecoracimo

Το Ecoracimo είναι ένας Διεθνής Διαγωνισμός Οργανικών Οίνων Ecoracimo, που διοργανώνεται από τον Σύλλογο Οικολογικής Αξίας Ecovalia, είναι πρωτοπόρος στον κλάδο του και επιβραβεύει κάθε χρόνο τα καλύτερα βιολογικά κρασιά στον κόσμο. Ο διαγωνισμός, μεέντονο διεθνή χαρακτήρα, ο οποίος συγκεντρώνει ένα ευρύ φάσμα δοκιμαστών, ξεχωρίζει για το κύρος του πάνελ γευσιγνωσίας που, σε συνδυασμό με την εξαιρετική ποιότητα των δειγμάτων του, το καθιστά σημείο αναφοράς στον τομέα. Ο κύριος στόχος είναι να υποστηρίξει την ανάπτυξη της βιολογικής παραγωγής, να προωθήσει και να ενισχύσει την αξία των βιολογικών οίνων, να ενισχύσει την ανάπτυξή τους και με τη σειρά του να προωθήσει τη γνώση του τομέα. Με το Ecoracimo, η Ecovalia ενθαρρύνει και προωθεί τον τομέα των βιολογικών οίνων αυξάνοντας την κατανάλωση αυτών των προϊόντων, παρέχοντας προστιθέμενη αξία και αναγνώριση με αυτά τα βραβεία. Επιπλέον, οι συμμετέχουσες εταιρείες παραγωγής γίνονται γνωστές, με τις αναφορές αυτών των βραβείων, με στόχο να συμβάλουν στην αύξηση της παρουσίας τους στην αγορά των βιολογικών προϊόντων, προσφέροντας αξία στην ποιότητα και το κύρος αυτών.

Ιστότοπος: www.ecoracimo.org

Vintage Roots

Είναι ο κορυφαίος έμπορος βιολογικού κρασιού στο Ηνωμένο Βασίλειο, που λειτουργεί από το 1986. Η Vintage Roots επικεντρώνεται αποκλειστικά σε βιολογικά προϊόντα, συμπεριλαμβανομένου του κρασιού και άλλων αλκοολούχων ποτών.

Ιστότοπος: https://www.vintageroots.co.uk/

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Vino-Bio

Το Vino-Bio είναι μια πλατφόρμα ιστότοπου αφιερωμένη στο φυσικό κρασί. Συγκεκριμένα, ο ιστότοπος προσφέρει πληροφορίες για ιταλικά βιολογικά και βιοδυναμικά οινοποιεία και κρασιά. Είναι ένας «χάρτης» για τους χρήστες να ανακαλύψουν οινοποιούς και να επικοινωνήσουν μαζί τους, να μάθουν περισσότερα για τη βιολογική και βιοδυναμική αμπελουργία. Το Vino-bio προσφέρει περιγραφές των διαφόρων οινοποιών στην Ιταλία, ταξινομημένες σε περιοχές και τύπους κρασιών, ενώ περιλαμβάνει επίσης ειδήσεις για διάφορες εκδηλώσεις, δημοσιεύσεις, εκθέσεις κ.λπ..

Ιστότοπος: https://www.vino-bio.com/

Organic Wine Company

Ο στόχος της εταιρείας οργανικών οίνων είναι να προωθήσει τη βιολογική αμπελουργία, ενισχύοντας έτσι την υγεία των πελατών και προστατεύοντας το περιβάλλον. Όλα τα κρασιά που προσφέρει η Εταιρεία είναι vegan, χωρίς γλουτένη και χωρίς ΓΤΟ, καθώς και πιστοποιημένα ως βιολογικά. Οι επισκέπτες της ιστοσελίδας μπορούν να αγοράσουν βιολογικό κρασί και να μάθουν περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη βιολογική οινοποίηση, τα vegan σταφύλια, τη χρήση θειώδους και φυτοφαρμάκων κ.λπ..

Ιστότοπος: https://www.theorganicwinecompany.com/

Viveat

Παρέχει προϊόντα με ψηφιακή ταυτότητα, εμπλουτίζοντας την εμπειρία αγοραστικής αγάπης και την ιχνηλασιμότητα μέσω έξυπνων ετικετών (QR-code ή Nfc tag) που, αν πλαισιωθεί με το κινητό τηλέφωνο, παρέχει πρόσβαση σε πληροφορίες και περιεχόμενο πολυμέσων για το προϊόν. Οι οινοποιοί, από την άλλη πλευρά, λαμβάνουν πληροφορίες σχετικά με τους χρήστες, με τη δυνατότητα να παρέχουν στοχευμένες προσφορές. Για μετάδοση δεδομένων και πιστοποίηση της πηγής τους, η εκκίνηση χρησιμοποιεί επίσης τεχνολογία blockchain.

Ιστότοπος: www.viveat.com

Winedering

Το Winedering είναι ένα είδος Wine TripAdvisor και είναι η πρώτη διεθνής διαδικτυακή πλατφόρμα που ασχολείται αποκλειστικά με το Winemakers και το Wine Tours. Η αποστολή είναι να προσφέρει ένα ισχυρό και αξιόπιστο εργαλείο μάρκετινγκ που βασίζεται στις κριτικές του λάτρη κρασιού. Το Winedering είναι εντελώς δωρεάν και πολύ εύκολο στη χρήση για οινοποιούς, καθώς η επιχείρηση επικεντρώνεται σε εκδρομές κρασιού, τον λεγόμενο οινοτουρισμό.

Ιστότοπος: www.winedering.com

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Wenda

Υλοποιεί μια λύση IoT για την ποιότητα και την αυθεντικότητα των μπουκαλιών κρασιού με την πάροδο του χρόνου. Μια συσκευή παρακολουθεί τα βασικά δεδομένα αποθήκευσης και ιχνηλασιμότητας που είναι προσβάσιμα μέσω της εφαρμογής ή της ψηφιακής πλατφόρμας. Η λύση είναι επεκτάσιμη στα περισσότερα ευπαθή προϊόντα, τα τρόφιμα και άλλα. Η εκκίνηση ιδρύθηκε τον Φεβρουάριο του 2015, στην Μπολόνια με το πάθος των νέων φιλόδοξων και πιο έμπειρων επαγγελματιών, ο διευθύνων σύμβουλος είναι ο Antonio Catapano.

Ιστότοπος: www.wenda-it.com

Enolò

Η Enolò είναι μια τεχνολογική πλατφόρμα για το B2B που εκμεταλλεύεται τις νέες τεχνολογικές ευκαιρίες για να προσφέρει προηγμένες υπηρεσίες επικοινωνιών, μάρκετινγκ και logistics για την ανάπτυξη εμπορικών δραστηριοτήτων για οινοποιούς και λιανοπωλητές. Συγκεκριμένα, απευθύνεται σε παραγωγούς εμφιαλωμένων οίνων οποιασδήποτε επιχειρηματικής διάστασης, Horeco, wine μπαρ, κάβες, ομάδες αγορών, ενώσεις. Η τεχνολογική πλατφόρμα του Enolò είναι ιδιόκτητη, χωρισμένη σε μια σειρά από ενότητες και εφαρμογές διαχείρισης μέσω των οποίων ο χρήστης μπορεί να έχει πρόσβαση σε μια συνδεδεμένη και ολοκληρωμένη αγορά με τα κύρια κοινωνικά κανάλια, να διαχειρίζεται συναλλαγές, δραστηριότητες επικοινωνίας και logistics και πολλά άλλα.

Ιστότοπος: www.enolo.it

Horta

Πρόκειται για μια πλατφόρμα συστημάτων για την υποστήριξη αποφάσεων σχετικά με την έξυπνη διαχείριση των καλλιεργειών (π.χ. προσδιορισμός βασικών παραμέτρων για την καλλιέργεια από τη βροχή έως τις ιδιότητες του εδάφους) προκειμένου να παρέχει στους αγρότες συγκεκριμένες ενδείξεις σχετικά με τις τεχνικές που πρέπει να υιοθετηθούν. Στόχος είναι οι παραγωγοί δημητριακών, σταφυλιών και επιτραπέζιων σταφυλιών, ελιών, φρέσκων φρούτων και ξηρών καρπών.

Ιστότοπος: www.horta-srl.it

Proxentia

Αναπτύσσει μια σειρά προϊόντων για άμεση χρήση σε χώρους παραγωγής ή αποθήκευσης, με ελάχιστη ανθρώπινη παρέμβαση σε τρεις βασικούς τομείς, δηλαδή το κρασί, το γάλα και τα

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

δημητριακά. Ο στόχος είναι η παροχή πληροφοριών σχετικά με βασικές πτυχές που σχετίζονται με την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων των αλυσίδων καλλιέργειας τροφίμων. Ένας αναγνώστης, ένα σύνολο δοχείων μίας χρήσης και φορητού λογισμικού που μπορούν να εξυπηρετήσουν μια «ταυτότητα» του παραδοθέντος προϊόντος.

Ιστότοπος: www.proxentia.com

VINO75

Το VINO75 είναι ένα διαδικτυακό κατάστημα κρασιών που προσφέρει μεγάλη ποικιλία κρασιών από τις κορυφαίες ιταλικές και ξένες μάρκες κρασιών που υποστηρίζουν την επιλογή βραβευμένων κρασιών και κορυφαίων κρασιών, καθημερινές ειδικές προσφορές και αποκλειστικές προσφορές. Ιταλικά και ξένα κρασιά, βραβευμένα κρασιά με αποστολή σε ειδικό πακέτο. Παράδοση 48 ώρες (όχι για όλα τα κρασιά). Η Nana Bianca ήταν η θερμοκοιτίδα της και το 2017 δημιούργησε νέες επενδύσεις 1,5 εκατομμυρίου. Το 2016 έλαβε μια επένδυση 250.000 ευρώ και υπέγραψε συμφωνία με την Alibaba για πώληση στην κινεζική αγορά. Είναι η πρώτη ιταλική εταιρεία ηλεκτρονικού εμπορίου που υπέγραψε συμφωνία με τον κινεζικό κολοσσό.

Ιστότοπος: www.vino75.com

Tannico

Η καλύτερη επιλογή ιταλικών κρασιών σε μειωμένη τιμή (flash πωλήσεις). Περίπου 9000 ετικέτες, από εξαιρετικά σπάνιες έως εξειδικευμένες, 1500 κελάρια κρασιών, ασυναγώνιστες προσφορές σε εκλεκτά κρασιά. Αδιάβροχη και ανθεκτική στη θερμοκρασία συσκευασία. Ιδρύθηκε από τον Marco Magnocavallo, έναν ψηφιακό serial επιχειρηματία. Αυτή η startup εταιρία έχει ήδη συγκεντρώσει πάνω από 5,5 εκατομμύρια ευρώ, αλλά πάνω απ 'όλα η αγορά το ανταμείβει: Οι πελάτες είναι πάνω από 50.000 και οι φιάλες πωλούνται πάνω από 500.000 ετησίως. Από την ίδρυσή της μέχρι σήμερα, η Tannico διπλασίασε τον κύκλο εργασιών της: σύμφωνα με τις προβλέψεις, τα έσοδα για το 2017 θα φτάσουν τα 12 εκατομμύρια ευρώ. Η Tannico έχει χρέωση μεταξύ 25 και 40 τοις εκατό για την πώληση και καταφέρνει να παραδώσει τα μπουκάλια εντός μιας ημέρας στο Μιλάνο και σε 24 ώρες στην υπόλοιπη Ιταλία. Μια αποθήκη άνω των 2000 τετραγωνικών μέτρων βρίσκεται κοντά στο Μιλάνο και μια άλλη βρίσκεται στο Ηνωμένο Βασίλειο.

Τελευταία, η VinItaly Tannico κυκλοφόρησε το WinePlatform, μια πλατφόρμα ηλεκτρονικού εμπορίου για ξένους πελάτες που επιθυμούν να αγοράσουν απευθείας από οινοπαραγωγούς, για τους οποίους η υπηρεσία της Tannico βασικά επιλύει οποιοδήποτε γραφειοκρατικό ζήτημα που σχετίζεται με αποστολές. Επιπλέον, η Tannico έχει μια συγκεκριμένη Ho.Re.Co. γραμμή σχεδιασμένη για καταστήματα, εμπόρους και ξενοδοχεία και έχει αναπτύξει μια πλατφόρμα

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

(Tannico Intelligence) για ανάλυση μεγάλων δεδομένων, αφιερωμένη στο b2b, συγκεκριμένα οινοποιεία και κοινοπραξίες, ένα παράδειγμα για το οποίο παρουσιάζεται αυτή η ανάλυση στην τελευταία VinItaly. Είναι ηγέτης στην ιταλική αγορά: κάθε 10 μπουκάλια που πωλούνται online, 3 παραδίδονται από την Tannico.

Ιστότοπος: www.tannico.it

Wineowine

Η startup εταιρία προσφέρει διαδικτυακές πωλήσεις premium κρασιών που επιλέγονται από μικρούς οινοπαραγωγούς, τις οποίες ενισχύει ο ιστότοπος μέσω συναισθηματικής πορείας. Η επιχείρηση της εταιρείας δεν είναι μόνο η πώληση κρασιού: ξεκινά προσπαθώντας να ευαισθητοποιήσει τους παραγωγούς οίνου για το ηλεκτρονικό εμπόριο. Το επιχειρηματικό μοντέλο βασίζεται σε πωλήσεις flash και η εταιρεία διαθέτει επίσης δίπλωμα ευρεσιτεχνίας για καινοτόμες συσκευασίες.

Η Wineowine, που ιδρύθηκε από δύο νεαρούς από το Abruzzo τους Eros Durante και Federico De Cerchio, εδρεύει σήμερα στη Ρώμη και το Βερολίνο, έχει πάνω από 100.000 μέλη και 200 συνεργασίες με οινοποιούς, συγκεντρώνοντας μέχρι σήμερα 1,5 εκατομμύρια ευρώ επιχειρηματικών κεφαλαίων και σχεδιάζει να πουλήσει περισσότερα από 200.000 μπουκάλια το 2017. Οι δραστηριότητες στη Γερμανία ξεκίνησαν πριν από τρεις μήνες και είχαν ήδη περίπου 10% της συνολικής αξίας.

Ιστότοπος: www.wineowine.com

ViniExport

Το Viniexport.com είναι μια πλατφόρμα συναλλαγών ηλεκτρονικού εμπορίου B2B: η λογική προσέγγιση της ιστοσελίδας είναι όσον αφορά τις ονομασίες προέλευσης και όχι μόνο μία ετικέτα. Έτσι, η αγορά είναι «τυφλή», δηλαδή οι παραγωγοί και οι αγοραστές δεν γνωρίζουν ο ένας τον άλλον μέχρι να κλείσει η συναλλαγή. Χάρη σε αυτόν τον μηχανισμό, η αγορά είναι δίκαιη: δεν υπάρχουν διαπλεκόμενα συμφέροντα που να συνδέονται με τη φήμη της ετικέτας. Μόνο η ονομασία προέλευσης και ο λόγος ποιότητας-τιμής του παραγωγού είναι σημαντικοί.

Συνοπτικά, το Viniexport.com αναπαράγει σε παγκόσμιο επίπεδο το μηχανισμό χρηματιστηρίου

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

με τον οποίο λειτουργούν τα μονοπώλια κρασιού και αλκοόλ της Σκανδιναβίας και του Καναδά εδώ και δεκαετίες.

Ιστότοπος: www.viniexport.com

Winelivery

Το αγαπημένο σας κρασί παραδίδεται αμέσως! Το επίκεντρο αυτής της εκκίνησης είναι στην άμεση παράδοση, σε 30 λεπτά, προς το παρόν μόνο στο Μιλάνο. Το Crowdfundme.it φιλοξένησε μια πρόσφατη καμπάνια αξίας 150.000 ευρώ, με τελικό σκορ 1,2 εκατομμύρια. Ιδρύθηκε από δύο φίλους κάτω των 30 ετών, τον Francesco Magro και τον Andrea Antinori, εμπνευσμένο από την εφαρμογή Minibar Delivery των ΗΠΑ, η εταιρεία έγινε γρήγορα αναπτυσσόμενη, φτάνοντας σε ρυθμούς ανάπτυξης 200% ανά μήνα. Η επιλογή περιλαμβάνει πάνω από 1500 ετικέτες κρασιού, μπύρας βιοτεχνίας, βιομηχανικής μπύρας, ποτών, οινοπνευματωδών ποτών, κιτ κοκτέιλ, κτλ.

Ιστότοπος: www.winelivery.com

The Winefathers

Οι λάτρεις του κρασιού μπορούν να θεωρήσουν απλοϊκό μόνο την αγορά και την κατανάλωσή του. Η ιδέα αυτής της startup εταιρίας είναι να έχει διαφορετικό αντίκτυπο στη βιομηχανία του κρασιού: Το Winefathers είναι ο μοναδικός ιστότοπος που επιτρέπει σε όσους αγαπούν το κρασί παγκοσμίως να υποστηρίξουν τον Ιταλό οινοπώλη, συμβάλλοντας οικονομικά στην υλοποίηση του έργου για το κρασί (για παράδειγμα, παραγωγή ενός αξέχαστου Barolo). Βασικά, είναι ένα είδος ανταμοιβής πληθοχρηματοδότησης. Φυσικά, μπορείτε ακόμη και να αγοράσετε κρασί!

Ιστότοπος: www.thewinefathers.com

Svinando

Αυτή η startup εταιρία, που γεννήθηκε στο Τορίνο το 2013, πρότεινε εξαρχής την ιδέα του διαδικτυακού κρασιού, που βασίζεται σε ένα μοντέλο πωλήσεων flash για ποιοτικά κρασιά, κυρίως από μικρούς παραγωγούς, συχνά πολύτιμα μπουκάλια που διαφορετικά δεν είναι πιθανό να βρεθούν, επιλεγμένα ένα-ένα, από μια ομάδα εμπειρογνωμόνων, και παραδίδονται στο σπίτι σας. Ο μηχανισμός είναι αυτός των ιδιωτικών πωλήσεων - πωλήσεις που οργανώνονται ως εκδηλώσεις, περιορισμένης χρονικής διάρκειας και διαθέσιμης ποσότητας - εμπλουτισμένη με μια έντονα συντακτική προσέγγιση. Ομάδα τριάντα ετών με επικεφαλής τον Riccardo Triolo.

Ιστότοπος: www.svinando.com

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Xtrawine

Κατάστημα κρασιών, κλαμπ κρασιών, πώληση κρασιού, τίποτα δεν λείπει. Σύμφωνα με την ημερομηνία γέννησης, η Xtrawine είναι πιθανώς ο πρόδρομος των νεοσύστατων κρασιών, έχοντας ξεκινήσει την επιχείρησή της το 2008 χάρη στη συνεργασία και τον ενθουσιασμό μιας ομάδας φίλων σομελιέ και επιχειρηματιών πληροφορικής, με γνώμονα το πάθος τους για καλό κρασί και την εμπιστοσύνη στην παραγωγή του Διαδικτύου. Λειτουργεί επί του παρόντος σε όλη την ΕΚ και στις περισσότερες άλλες χώρες. Η Xtrawine προσφέρει κρασιά στους καλύτερους ιταλικούς και διεθνείς οδηγούς, γαλλική σαμπάνια, αξεσουάρ. Χάρη σε ένα εξελιγμένο σύστημα φίλτρων, ο ιστότοπος βοηθά τέλεια τον χρήστη όταν επιλέγει ανάμεσα σε τόνους ετικετών.

Ιστότοπος: www.xtrawine.com

Vino à porter

Η τεχνητή νοημοσύνη και το μάρκετινγκ με βάση την εμπειρία για τη βελτίωση και την πώληση του κρασιού είναι αυτό που ασχολείται αυτή η πολύ νεαρή εταιρεία, της οποίας ο συνιδρυτής Marco Piazzalunga μας έδωσε συνέντευξη. Η εταιρία ιδρύθηκε στο Μιλάνο από τρεις κάτω των 30 ετών, τους Matteo Parisi, Marco Piazzalunga και Lorenzo Moro, με στόχο να «απλοποιήσει τον κόσμο του κρασιού», δίνοντας στους χρήστες την ευκαιρία να βρουν ένα κρασί κατάλληλο για τις προτιμήσεις τους και τις διαφορετικές περιστάσεις, με έξυπνο τρόπο, βασισμένο σε έναν αλγόριθμο AI, με έναν εικονικό σομελιέ που, μέσα από μερικές ερωτήσεις, βρίσκει το προϊόν που συνιστάται.

Ιστότοπος: www.vinoaporter.com

Vinix

Κοινωνικό εμπόριο οίνου, δηλαδή ομάδες αγορών. Οι χρήστες μπορούν να συμμετάσχουν στην ομάδα και να αγοράσουν κρασί απευθείας από τα οινοποιεία, με εκπτώσεις που κυμαίνονται από 10% για πολύ μικρές ομάδες έως και 50%. Η αποστολή, όπως σε όλες τις ομάδες αγορών, γίνεται μόνο στον αρχηγό της ομάδας. Εν ολίγοις, όσο περισσότερο είστε, τόσο περισσότερο εξοικονομείτε.

Ιστότοπος: www.vinix.com

Callmewine

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

Είναι ένα διαδικτυακό κατάστημα κρασιών, με μια συλλογή από 3300 ετικέτες (λευκά, κόκκινα, αφρώδη και σαμπάνια) και 500 οινοπνευματώδη ποτά. Προσφέρει εκπτώσεις χωρίς να εστιάζει μόνο σε χαμηλές τιμές, αλλά μάλλον σε επιλογές (από βιοδυναμικό έως κρασί σε βάζο) και την ποιότητα.

Λίγα διακοσμητικά στοιχεία, άφθονη ποικιλία, εκλεπτυσμένα προϊόντα, αλλά όχι απαραίτητα μεγάλα, γνωστά οινοποιεία και πολλοί μικροί παραγωγοί με κρασιά δύσκολο να βρεθούν, αρκετά πλήρεις πληροφορίες.

Ιστότοπος: www.callmewine.com

Viniamo

Είναι μια εταιρία επικοινωνίας και μάρκετινγκ από δύο κύριους συνεργάτες, τους Twelve and Digital Magics, μια εταιρεία επικοινωνιών και μάρκετινγκ που λειτουργεί από το 2008 στον τομέα του ηλεκτρονικού εμπορίου και το γνωστό εκκολαπτήριο ψηφιακών έργων αντίστοιχα. Η ιδέα είναι να προτείνουμε το κρασί με έναν νέο, σύγχρονο, περισσότερο προσανατολισμένο στη νεολαία τρόπο, δημιουργώντας μια απλή εμπειρία όπως η εύρεση ενός τραγουδιού στο Spotify. Στην πραγματικότητα, οι επιλογές κρασιών πωλούνται ακριβώς όπως λίστες αναπαραγωγής.

Ιστότοπος: www.viniamo.it

CLAI WINES στην Ίστρια Κροατίας – «Η φύση στο ποτήρι σου»

Το κτήμα βρίσκεται στην Ίστρια, σε ένα μικρό χωριό το Krasica, νότια της πόλης Buje στο βόρειο τμήμα της χερσονήσου της Ίστρια, κοντά στα σύνορα της Σλοβενίας και της Ιταλίας. Το ακίνητο περιλαμβάνει 10 εκτάρια αμπελώνων και 5 εκτάρια ελαιόδεντρων. Περίπου 200 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, οι αμπελώνες απολαμβάνουν άφθονο ήλιο, καθώς και δροσερά και αλμυρά θαλασσινά αεράκια που προέρχονται από την Αδριατική περίπου 10 χλμ. Προς τα δυτικά. Το έδαφος είναι ασβεστόλιθος φλύσχης - η χαμηλή γονιμότητά του και η καλή αποστράγγισή του παρέχουν την τέλεια ποσότητα πίεσης για τα παλιά μας αμπέλια. Ο κύριος στόχος είναι η ενίσχυση του τερουάρ. Μετά την είσοδο στο κελάρι, τα σταφύλια οινοποιούνται με φυσικό τρόπο, με αυθόρμητη ζύμωση στα δέρματα και χωρίς την προσθήκη ενζύμων, επιλεγμένων ζυμών ή μηλογαλακτικών βακτηρίων. Τα κρασιά μαλακώνουν σε ξύλινα βαρέλια διαφόρων μεγεθών, με μακρά παραμονή στις οινολάσπες. Μετά από σχεδόν δύο χρόνια, τα κρασιά εμφιαλώνονται χωρίς μικρο-αποστειρωμένο φιλτράρισμα.

Τα κρασιά CLAI προσφέρουν γευσιγνωσίες κρασιών, ελαιόλαδου και γκράπας σε συνδυασμό με μικρές μπουκιές που ποικίλλουν ανάλογα με την εποχή και σερβίρονται με μια συζήτηση για

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.

τους αμπελώνες και τη φιλοσοφία του κρασιού. Στο διαδικτυακό κατάστημα κάθε κρασί περιγράφεται από τις σημειώσεις ανάλυσης, οινοποίησης και γευσιγνωσίας.

Ιστοσελίδα: https://www.clai.hr/

Αυτό το έργο χρηματοδοτήθηκε με την υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+. Η υποστήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην παραγωγή της παρούσας έκδοσης δεν συνιστά αποδοχή του περιεχομένου, το οποίο αντικατοπτρίζει αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών, και η Επιτροπή δεν μπορεί να αναλάβει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν.