



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ INTERREG V-A: ΕΛΛΑΔΑ-ΚΥΠΡΟΣ 2014-2020

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΛΑΣΙΘΙΟΥ

**Εκπόνηση Εκστρατειών Υποστήριξης και
Προώθησης του branding κάθε περιοχής**

ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Cluster 2: Τοπικά Ποτά

Αύγουστος 2019



Συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΤΠΑ) και από Εθνικούς Πόρους της Ελλάδας και της Κύπρου

Πίνακας Περιεχομένων

1	ΣΥΝΟΨΗ – ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΚΠΟΝΗΣΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ.....	3
2	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ.....	5
2.1	Πληροφοριακά Στοιχεία του Κλάδου των Ποτών	5
2.2	Γεωγραφική Περιοχή	8
2.3	Τοπικά Ποτά στις Κυκλάδες	10
3	ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	12
3.1	Οίνος	12
3.2	Ζύθος	14
4	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΟΤΩΝ	16
4.1	Οίνος	16
4.2	Ζύθος	22
4.3	Σούμα.....	23
5	Η ΖΗΤΗΣΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ	25
6	Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ.....	32
7	Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΠΟΤΩΝ	36
7.1	Ποτά.....	36
7.2	Οίνος	37
7.3	Ζύθος	38
7.4	Σούμα.....	38
8	ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΠΟΤΩΝ	39
8.1	Οίνος	39
8.2	Ζύθος	41
9	ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ – ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ (BEST PRACTICES).....	43
10	ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ	44
11	ΚΑΝΑΛΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ	53
12	ΑΝΑΛΥΣΗ SWOT ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ.....	57
13	ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ.....	58
14	ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	60

1 ΣΥΝΟΨΗ – ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΚΠΟΝΗΣΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ

Οι Κυκλάδες αποτελούν σύμπλεγμα νησιών με μεγάλη παράδοση σε ποτά (οίνος, ζύθος, σούμα).

Με στόχο την ανάδειξη της πλούσιας οινογαστρονομίας του Αιγαίου και της προβολής των τοπικά παραγόμενων προϊόντων αναπτύχθηκε η πρωτοβουλία Τοπικά Ποτά Κυκλάδων.

Συνολικά οι επιχειρήσεις (οινοποιεία, οινοπαραγωγοί – ζυθοποιίες – παραγωγοί σούμας) που ασχολούνται με τα εξεταζόμενα προϊόντα, ανέρχονται σε περισσότερες από 70 (σε περισσότερα από 20 κυκλαδίτικα νησιά), με την πλειοψηφία να τοποθετείται στα νησιά της Σαντορίνης, της Τήνου και της Πάρου.

Οι πωλήσεις τοπικών ποτών (σε αξία) στις Κυκλάδες παρουσίασαν διαχρονική πτώση τα τελευταία χρόνια και εκτιμάται ότι έχουν σταθεροποιηθεί στα επίπεδα των €6,8 εκατ. (σε τιμές χονδρικής) τη διετία 2017-2018.

Το εν λόγω μέγεθος δείχνει σημάδια σταθεροποίησης τα τελευταία χρόνια, γεγονός που αποδίδεται και στην ανοδική πορεία του τουρισμού ειδικά στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου.

Οι πωλήσεις (σε αξία) οίνου, ζύθου και σούμας στις Κυκλάδες εκτιμώνται σε €4 εκατ., €2,8 εκατ. και €48,7 χιλ. αντίστοιχα.

Η άμεση συνάρτηση των εσόδων των εξεταζόμενων επιχειρήσεων με την τουριστική κίνηση αναδεικνύει τις θετικές προοπτικές της αγοράς στο άμεσο μέλλον, ενώ παράλληλα αποτελεί τον κύριο άξονα στρατηγικής με σκοπό την ανάπτυξη και την προβολή της στο εξωτερικό.

Η παρούσα μελέτη εκπονείται στο πλαίσιο της πράξης Go-brand που εγκρίθηκε στο πλαίσιο της 1ης Πρόσκλησης Υποβολής Προτάσεων του Προγράμματος Συνεργασίας INTERREG V-A ΕΛΛΑΔΑ-ΚΥΠΡΟΣ 2014-2020, το οποίο χρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ).

Βασικός στόχος και επιδίωξη της πράξης είναι η προώθηση και ανάδειξη του brand name των προϊόντων ή και των υπηρεσιών των περιοχών των συμμετεχόντων εταιρών στους 2 βασικούς πυλώνες της τοπικής οικονομίας: τον αγροδιατροφικό κλάδο και τον τουριστικό κλάδο. Αυτό πραγματοποιείται μέσω της δημιουργίας 2 Cluster ανά συμμετέχουσα περιοχή, τα οποία αποτελούνται από επιχειρήσεις που ανήκουν στους δύο προαναφερόμενους πυλώνες. Οι περιοχές αυτές είναι η Κύπρος, η ΠΕ Λασιθίου, η ΠΕ Δωδεκανήσου, η ΠΕ Χίου και η ΠΕ Κυκλάδων.

Αντικείμενο της παρούσας μελέτης είναι η προώθηση και ανάδειξη του «brand name» του cluster «Τοπικά Ποτά - Κυκλάδες», στο οποίο συμμετέχουν επιχειρήσεις του Νομού Κυκλάδων που πληρούν συγκεκριμένα κριτήρια και ποιοτικές προδιαγραφές, η εκπλήρωση των οποίων διασφαλίζει ότι τα προϊόντα, τα αγαθά ή οι υπηρεσίες τις οποίες προσφέρουν αντανακλούν και αναδεικνύουν την παράδοση και ταυτότητα της περιοχής.

Στο πλαίσιο αυτό περιγράφονται βασικά στοιχεία της τοπικής αγοράς και παραγωγής ποτών, στην οποία δραστηριοποιούνται, ενώ παράλληλα παρατίθενται οι απαιτήσεις και οι προδιαγραφές για την λειτουργία των επιχειρήσεων, το ισχύον θεσμικό πλαίσιο καθώς και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους. Παράλληλα γίνεται αποτύπωση και ανάλυση των κυριότερων παραγόντων που επηρεάζουν την ζήτηση των εξεταζόμενων προϊόντων, ενώ πραγματοποιείται και εκτίμηση του μεγέθους της αγοράς ποτών τόσο σε εγχώριο όσο και σε τοπικό επίπεδο.

Για την ανάπτυξη της στρατηγικής προώθησης του branding αρχικά παρατίθενται καλές πρακτικές δράσεων προβολής προώθησης των κυκλαδίτικων ποτών αλλά και μέθοδοι ανάδειξης προβολής τους σε επιλεγμένες αγορές στόχους.

Στη συνέχεια, με την μέθοδο της SWOT, εντοπίζονται τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα και οι αδυναμίες των επιχειρήσεων του κλάδου αλλά και οι ευκαιρίες και οι κίνδυνοι που εκτιμάται ότι θα αντιμετωπίσουν στο επιχειρηματικό τους περιβάλλον. Τέλος, συνοψίζονται τα κυριότερα ευρήματα της μελέτης και η ανάδειξη των σημαντικότερων ενεργειών με σκοπό την αποτελεσματικότερη προβολή των επιχειρήσεων του Cluster.

2 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ

2.1 Πληροφοριακά Στοιχεία του Κλάδου των Ποτών

Ποτά

Στην Ελλάδα, ο κλάδος των ποτών χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη σχετικά μικρού αριθμού επιχειρήσεων διάσπαρτων σε όλη την επικράτεια. Στον κλάδο των ποτών δραστηριοποιείται μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων. Η πλειοψηφία των παραγωγικών μονάδων του κλάδου είναι μικρού και μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις, με δραστηριότητες τοπικής εμβέλειας.

Από τα στοιχεία του Μητρώου Ποτοποιιών φαίνεται ότι το σύνολο των εγγεγραμμένων ποτοποιιών διαμορφώνεται σε 252 περίπου. Υψηλότερη συγκέντρωση ποτοποιητικών επιχειρήσεων διαπιστώνεται στην Αττική (22 επιχειρήσεις), την Κρήτη (22 επιχειρήσεις), τη Λέσβο (18 επιχειρήσεις), τη Λάρισα (18 επιχειρήσεις) και την Αλεξανδρούπολη (12 επιχειρήσεις).

Οίνος

Κύριο χαρακτηριστικό του εξεταζόμενου κλάδου είναι η μακράιωνη παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας – οινοποιίας στην Ελλάδα. Ο κλάδος άρχισε να εκσυγχρονίζεται και να αναπτύσσεται με τη σημερινή του μορφή από τη δεκαετία του '60, οπότε μεγάλες εταιρείες πραγματοποίησαν αξιόλογες επενδύσεις αυξάνοντας σημαντικά την παραγωγή κρασιών τα οποία διέθεταν στην αγορά με γνωστά εμπορικά σήματα.

Με την πάροδο των ετών σημειώθηκαν μεγάλες ανακατατάξεις στον κλάδο και οι επιχειρήσεις που διέθεταν κρασιά “περιορισμένης παραγωγής” ανέπτυξαν σημαντική παρουσία στην αγορά. Οι μεγάλες οινοβιομηχανίες προσαρμοζόμενες στις συνθήκες της αγοράς διεύρυναν την παραγωγή τους με πλήθος νέων εμπορικών σημάτων κρασιών, τονίζοντας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των κρασιών τους, τις ποικιλίες αμπέλου και την προέλευσή τους.

Στο Νότιο Αιγαίο οι αμπελότοποι και οι σχετικές καλλιεργούμενες εκτάσεις εκτιμώνται σε περίπου 38.000 στρέμματα (ΠΟΠ: 20.000 στρέμματα, ΠΓΕ: 13.000 στρέμματα, απλά: 5.000 στρέμματα).

Σημαντικό κριτήριο διάκρισης των κρασιών αποτελεί η αμπελουργική ζώνη προέλευσης του κρασιού και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που συνδέονται με αυτήν. Στα πλαίσια της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς (Κ.Ο.Α.) Οίνου της ΕΕ, η οποία τέθηκε σε εφαρμογή από 1/8/2009, επήλθαν σημαντικές αλλαγές στο επίπεδο της τυποποίησης και της σήμανσης του οίνου.

Η σημερινή κατηγοριοποίηση των ελληνικών κρασιών, όπως προβλέπει ο κανονισμός της Κ.Ο.Α. Οίνου (ΕΚ) 479/08 του Συμβουλίου και ο εφαρμοστικός κανονισμός (ΕΚ) 607/0 της Επιτροπής, συνδέει τις προϊσχύουσες κατηγορίες οίνων με τις νέες κατηγορίες.

Με βάση το θεσμικό πλαίσιο της ΕΕ τα κρασιά διακρίνονται στις εξής κατηγορίες προϊόντων:

Οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π). Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις προϋπάρχουσες Ο.Π.Α.Π (Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας), Ο.Π.Ε. (Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη) και τους οίνους «γλυκός φυσικός» και «φυσικός γλυκός». Τα κρασιά Π.Ο.Π. προέρχονται από αυστηρά καθορισμένη και αναγνωρισμένη αμπελουργική ζώνη, ενώ προσδιορίζονται αυστηρά η ποικιλία, η τοποθεσία, η καλλιεργητική τεχνική, ακόμη και η στρεμματική απόδοση του αμπελιού.

Οίνοι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.). Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται οι «Τοπικοί Οίνοι» και κάποιοι από τους οίνους με «Ονομασία κατά Παράδοση». Η παραγωγή οίνων ΠΓΕ ακολουθεί ελαφρώς ηπιότερες προδιαγραφές από αυτή των ΠΟΠ. Ωστόσο, όσον αφορά τους Τοπικούς Οίνους, υπάρχουν συγκεκριμένες απαιτήσεις σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής, την καταγωγή των σταφυλιών αλλά και τις

ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται. Οι οίνοι με “ονομασία κατά παράδοση” αφορούν οίνους που παράγονται αποκλειστικά στη γεωγραφική επικράτεια της Ελλάδας, τη Ρετιόνα (παραγόμενη στην Αττική, Βοιωτία και Εύβοια) και τη Βερντέα Ζακύνθου.

Ποικιλιακοί Οίνοι. Η συγκεκριμένη κατηγορία οίνου δημιουργήθηκε από την ΕΕ προκειμένου να αντιμετωπιστεί ο ανταγωνισμός από τις αυξανόμενες εισαγωγές οίνων από Τρίτες Χώρες. Η κατηγορία αυτή επιτρέπει σε οίνους που δεν είναι ΠΟΠ ή ΠΓΕ να αναγράφουν ενδείξεις σχετικά με το έτος συγκομιδής και τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες παρασκευάζονται. Η κοινοτική νομοθεσία προβλέπει και εδώ αυστηρές διατάξεις για την πιστοποίηση των οίνων.

Οίνοι χωρίς ένδειξη Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. Πρόκειται για τους υπόλοιπους επιτραπέζιους οίνους που προέρχονται από περιοχές και ποικιλίες που δεν πληρούν τις αυστηρές προϋποθέσεις που καθορίζει ο νόμος για τις προηγούμενες κατηγορίες, όμως αυτό δεν παραπέμπει κατ’ ανάγκη σε ποιοτική διαφοροποίηση.



Οι μικρές παραγωγικές μονάδες έχουν κυρίως βιοτεχνικό χαρακτήρα και το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής αφορά το κρασί και το ούζο ή το τσίπουρο. Οι μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου επεκτείνουν την παραγωγή τους σε λικέρ και μπράντυ, ενώ αρκετές ασχολούνται επίσης με την παραγωγή κρασιού, αναψυκτικών, χυμών κλπ.

Αξιόλογο ποσοστό της εγχώριας παραγωγής αντιπροσωπεύουν οι αγροτικοί συνεταιρισμοί και οι συνεταιριστικές ενώσεις, οι οποίες σε αρκετές περιπτώσεις προμηθεύουν τις οινοβιομηχανίες με χύμα κρασί προς εμφιάλωση, ενώ αρκετές εξ αυτών παράγουν και εμφιαλωμένα κρασιά τα οποία διατίθενται με δικά τους εμπορικά σήματα.

Ο εισαγωγικός τομέας ελέγχεται από ορισμένες μεγάλο μεγέθους επιχειρήσεις, συνήθως θυγατρικές πολυεθνικών εταιρειών. Διαθέτουν πανελλαδικά δίκτυα διανομής, μέσω των οποίων διοχετεύουν στην αγορά τα προϊόντα τους, καθώς και τα προϊόντα άλλων επιχειρήσεων του κλάδου.

Ζύθος

Στην Ελλάδα η οργανωμένη ζυθοποιία εμφανίστηκε το 1864 (με το εργοστάσιο του Ι. Φιξ.). Στη συνέχεια δημιουργήθηκαν και άλλες παραγωγικές μονάδες οι οποίες δεν υφίστανται

πλέον. Από τότε μέχρι σήμερα έχει υπάρξει μεγάλη κινητικότητα στον κλάδο (είσοδος νέων επιχειρήσεων, αποχωρήσεις).

Με την πάροδο του χρόνου σημειώθηκαν μεγάλες ανακατατάξεις στον κλάδο και οι επιχειρήσεις που διέθεταν μύρα ανέπτυξαν σημαντική παρουσία στην αγορά. Οι μεγάλες ζυθοποιίες προσαρμοζόμενες στις συνθήκες της αγοράς διεύρυναν την παραγωγή τους, με πλήθος νέων εμπορικών σημάτων, τονίζοντας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους και την προέλευσή τους.

Σήμερα, στον τομέα της Ζυθοποιίας δραστηριοποιείται μικρός αριθμός Ζυθοβιομηχανιών. Ωστόσο, τα τελευταία κυρίως χρόνια έχουν διεισδύσει στον παραγωγικό τομέα αρκετές "μικροζυθοποιίες" (περίπου 40), οι οποίες δραστηριοποιούνται κυρίως σε τοπικό επίπεδο

Η μύρα παράγεται σε πολλές διαφορετικές παραλλαγές και κάθε ζυθοποιός είναι σε θέση να παρασκευάσει μύρα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Ωστόσο, υπάρχουν δύο κύρια είδη μύρας, ανάλογα με το είδος της ζύμης ή μαγιάς που χρησιμοποιείται και ειδικότερα τους ζυμομύκητες που επιλέγονται για την παρασκευή της.



Πρόκειται για τις μύρες:

Ale

Στα ελληνικά αποκαλείται και αφροζύμωτη μύρα ή μύρα αφροζύμης, διότι η συγκεκριμένη μαγιά κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ανέρχεται στην επιφάνεια του μούστου. Αυτό το είδος μύρας υφίσταται ζύμωση σε σχετικά υψηλές θερμοκρασίες 15-23 °C ενώ η μεταζύμωση διαρκεί συνήθως μικρό χρονικό διάστημα. Υποκατηγορία των αφροζύμων αποτελούν και οι σταρένιες ή λευκές μύρες (Weizenbier ή Weißbier). Αυτή η κατηγορία μύρας είναι συνδεδεμένη κυρίως με το Ηνωμένο Βασίλειο όπου πολλές περιοχές έχουν το δικό τους ξεχωριστό τύπο μύρας ale όπως Mild Bitter, Pale ale, Brown ale, Barley Wine.

Lager

Οι μύρες αυτής της κατηγορίας είναι οι ευρύτερα διαδεδομένες και καταναλώνονται περισσότερο. Οι μύρες Lager υφίστανται ζύμωση σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, συνήθως 6-12 °C ενώ η διαδικασία της μεταζύμωσης διαρκεί μερικούς μήνες. Για το λόγο αυτό, η

τελικά παραγόμενη μύρα φυλάσσεται σε αποθήκες, γεγονός που οδήγησε και στον όρο lager (που στα γερμανικά σημαίνει αποθήκη). Στις βυθοζύμωτες μύρες ανήκει και το είδος Pils, διαφέρει όμως από τις Lager ως προς την περιεκτικότητα σε λυκίσκο.

Όσον αφορά τις διάφορες συσκευασίες με τις οποίες κυκλοφορούν οι μύρες στην αγορά, υπάρχουν οι εξής κατηγορίες :

Μύρα σε φιάλη

Οι φιάλες οι οποίες διατίθενται είναι είτε επιστρεφόμενες είτε όχι, με το περιεχόμενό τους να ποικίλλει. Στην αγορά συνήθως διατίθενται φιάλες των 330ml ή 500ml και λιγότερο συχνά φιάλες των 200ml, 250ml, 650ml, 660ml και 750ml. Οι φιάλες συσκευάζονται κυρίως σε κιβώτια των 24 τεμαχίων, αν και ο αριθμός αυτός ποικίλει ανάλογα με το περιεχόμενο της φιάλης.

Μύρα σε κουτάκι

Τα κουτάκια είναι περιεκτικότητας 330ml ή 500ml και συσκευάζονται σε κιβώτια των 20 ή 24 τεμαχίων.

Μύρα σε βαρέλι

Αυτός ο τύπος συσκευασίας αναφέρεται σε μεταλλικά βαρέλια των 30lt ή 50lt.

Σούμα

Πρόκειται για άχρωμο οινοπνευματώδες ποτό που παράγεται από την απόσταξη στεμφύλων σταφυλής. Ανήκει στην οικογένεια του τσίπουρου και είναι παρόμοια με την κρητική τσικουδιά/ρακή, την κυπριακή ζιβανία και την ιταλική γκράπα. Η περιεκτικότητά της σε οινόπνευμα διαφέρει ανάλογα με την επιλογή του παραγωγού, ωστόσο συνήθως κυμαίνεται στους 50° βαθμούς. Αποτελεί παραδοσιακό ποτό της Ρόδου και άλλων νησιών του κεντρικού και ανατολικού Αιγαίου.

2.2 Γεωγραφική Περιοχή

Η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου εκτείνεται σε μια τεράστια θαλάσσια ζώνη από τις ακτές της Αττικής (Μακρόνησος) έως τα νότια παράλια της Τουρκίας (Καστελόριζο). Αποτελείται από 79 νησιά, από τα οποία κατοικούνται τα 48 και 178 βραχονησίδες. Περιλαμβάνει τους Νομούς Κυκλάδων και Δωδεκανήσου. Η συνολική της έκταση είναι 5,286 χλμ.2 (ποσοστό 4% της επιφάνειας της Ελλάδας).

Η περιφέρεια Νότιου Αιγαίου είναι η 9η μεγαλύτερη περιφέρεια της Ελλάδας σε πληθυσμό (σε σύνολο 13). Ο πληθυσμός της υπολογίζεται σε 340.870 κατοίκους το 2018 (στοιχεία ΕΛ.ΣΤΑΤ) τα οποία αντιστοιχεί περίπου στο 3,2% του συνολικού πληθυσμού της χώρας.

Η θέση της Περιφέρειας Νότιου Αιγαίου στην Ελλάδα



Πίνακας 1.1 Εξέλιξη Πληθυσμού Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (2012-2018)

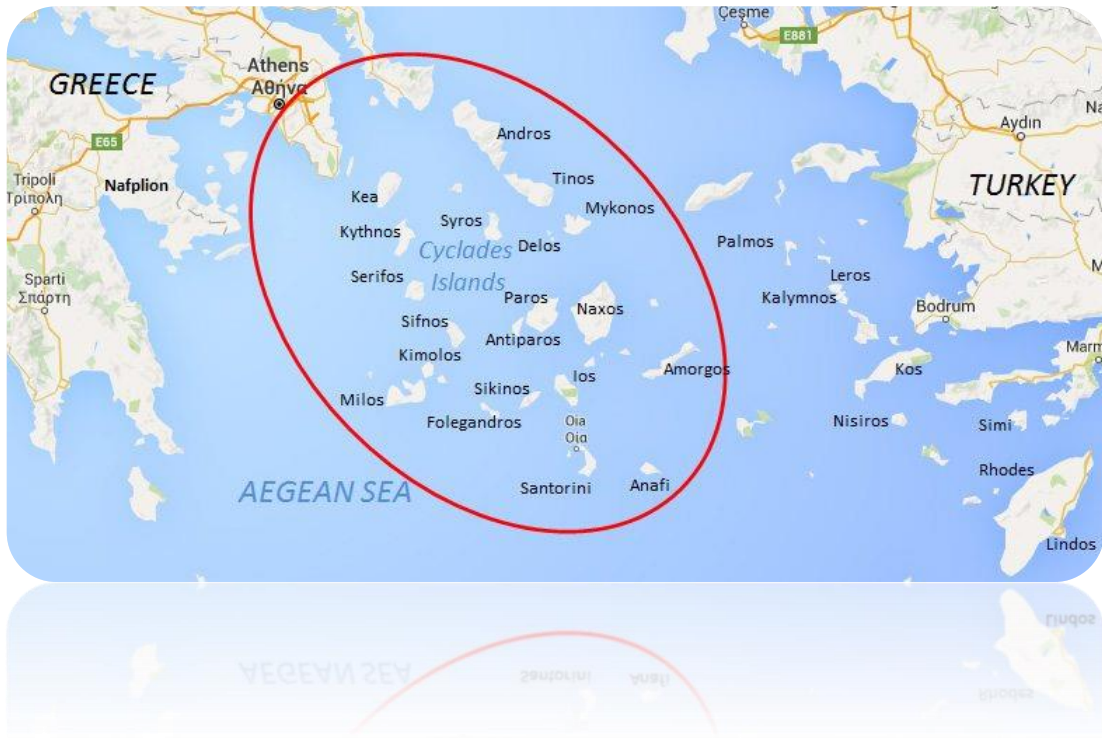
Νομός	2012	2014	2016	2018
Δωδεκανήσου	207.367	207.434	207.746	214.013
Κυκλάδων	127.413	127.368	127.045	126.857
Σύνολο Περιφέρειας	334.780	334.802	334.791	340.870
Σύνολο Ελλάδας	11.086.406	10.926.807	10.783.748	10.741.165
% Περιφέρειας στο σύνολο της χώρας	3,02%	3,06%	3,10%	3,17%
Τα παρουσιαζόμενα στοιχεία αφορούν την 01.01 κάθε έτους.				
Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ				

Το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού της Περιφέρειας κατοικεί στον Νομό Δωδεκανήσου (62,8%). Την τελευταία πενταετία ο πληθυσμός της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου έχει αυξηθεί κατά 1,8%. Ο πληθυσμός του νομού Κυκλάδων παραμένει στα ίδια περίπου επίπεδα.

Ο νομός Κυκλάδων έχει έκταση 2.572 χλμ². Πρόκειται για νησιώτικο σύμπλεγμα που βρίσκεται στο νότιο και μέχρι το κεντρικό Αιγαίο, μεταξύ Κρήτης - Πελοποννήσου - Εύβοιας και των νομών Σάμου και Δωδεκανήσου. Τα νησιά βρέχονται από το Αιγαίο, το Μυρτώο και το Κρητικό Πέλαγος. Τα κυριότερα νησιά των Κυκλάδων είναι η Νάξος, η Άνδρος, η Τήνος, η Πάρος, η Κέα, η Μήλος, η Αμοργός, η Ίος, η Σύρος, η Κύθνος, η Μύκονος, η Σίφνος, η Σέριφος, η Θήρα (ή Σαντορίνη), η Σίκιμος, η Κίμωλος, η Φολέγανδρος, η Ανάφη, η Αντίπαρος, η Γυάρος, η Ηράκλεια, η Μακρόνησος, η Πολύαιγος, η Ρήνεια, η Δονούσα, η Κέρος, η Θηρασία, το Δεσποτικό και η Δήλος. Γύρω από τα νησιά αυτά υπάρχουν πολλές νησίδες και βραχονησίδες.

Πρωτεύουσα του νομού είναι η Ερμούπολη της Σύρου. Διοικητικά διαιρείται σε οκτώ επαρχίες: Άνδρου με πρωτεύουσα την Άνδρο, Θήρας με πρωτεύουσα τη Θήρα, Κέας με πρωτεύουσα την Κέα, Μήλου με πρωτεύουσα τη Μήλο, Νάξου με πρωτεύουσα τη Νάξο, Πάρου με πρωτεύουσα την Πάρο, Σύρου με πρωτεύουσα την Ερμούπολη και Τήνου με πρωτεύουσα την Τήνο.

Ο νομός Κυκλάδων



2.3 Τοπικά Ποτά στις Κυκλάδες

Οι Κυκλάδες αποτελούν ένα σύμπλεγμα νησιών με μεγάλη οινική παράδοση. Οι ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες και η σύσταση και μορφολογία του εδάφους σε κάθε νησί δημιουργούν ένα ξεχωριστό οικοσύστημα που ευνοεί την καλλιέργεια των αμπελιών και παίζει καθοριστικό ρόλο στην ανάπτυξη και την ποιότητα του καρπού τους. Στο σύνολό τους τα νησιά των Κυκλάδων διασώζουν πάρα πολλές ποικιλίες σταφυλιών, οι οποίες πολλές φορές αναπτύσσονται τοπικά και εμφανίζουν ιδιαίτερα αμπελογραφικά και οινολογικά χαρακτηριστικά που τις κάνουν να ξεχωρίζουν από τις αντίστοιχες ποικιλίες που καλλιεργούνται στις υπόλοιπες περιοχές της Ελλάδας. Το ιδιαίτερο αρωματικό και γευστικό τους προφίλ, που οφείλεται σε αυτό το μοναδικό terroir των Κυκλάδων, τα κατατάσσει ανάμεσα στα πιο εκλεκτά κρασιά παγκοσμίως.

Από τις Κυκλάδες, τα νησιά με τη μεγάλη οινική παράδοση είναι η Πάρος και η Σαντορίνη, με το Ασύρτικο-Σαντορίνη. Την παράδοση αυτή διατηρούν και οι αντίστοιχοι οίνοι ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Πάρου και

ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Σαντορίνη. Αμπέλια υπάρχουν σε όλα τα νησιά, όπως και παραγωγή κρασιού.

Οι Κυκλάδες, στο σύνολό τους, μπορούν να χαρακτηριστούν ως η "κιβωτός" του ελληνικού αμπελώνα γιατί διασώζουν πάρα πολλές ποικιλίες. Ο ΠΓΕ Κυκλάδες (Τοπικός Οίνος Κυκλάδων), που στη σύνθεσή του περιέχει πολλές από αυτές τις ποικιλίες, δίνει ταυτότητα στο οινικό δυναμικό που κρύβεται στα κυκλαδονήσια.

Οι διακοπές στις Κυκλάδες είναι πρώτη επιλογή για πάρα πολλούς. Έτσι, βοηθώντας του τουρισμού γενικώς και του αγροτουρισμού ειδικώς, η οργανωμένη παραγωγή κρασιού και η εμφιάλωσή του εξαπλώνεται σιγά - σιγά σε όλα σχεδόν τα νησιά. Μετρά κάποια χρόνια στην Τήνο, είναι σε φάση οργάνωσης στη Μύκονο και καταγράφεται σε 8 ακόμα νησιά, σε βάση από ερασιτεχνική έως επαγγελματική. Ως προς τον οινοτουρισμό στις Κυκλάδες, τα πρωτεία ανήκουν στη Σαντορίνη και έπεται η Πάρος ενώ κάποιες δυνατότητες θα βρουν οι οινόφιλοι και σε μερικά ακόμα νησιά.

3 ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

3.1 Οίνος

Ισχύουσα Κοινοτική Νομοθεσία

Καν. (ΕΕ) 256/2017: Αφορά την τροποποίηση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2016/1150 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τα εθνικά προγράμματα στήριξης του αμπελοοινικού τομέα.

Καν. (ΕΕ) 1150/2016: Για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τα εθνικά προγράμματα στήριξης του αμπελοοινικού τομέα.

Καν. (ΕΕ) 1149/2016: Για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τα εθνικά προγράμματα στήριξης στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 555/2008 της Επιτροπής.

Καν. (ΕΕ) 561/2015: Αφορά στη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά στο καθεστώς αδειοδότησης αμπελοφυτεύσεων.

Καν. (ΕΕ) 560/2015: Αφορά στη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά στο καθεστώς αδειοδότησης αμπελοφυτεύσεων.

Καν. (ΕΕ) 1308/2013: Για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθμ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθμ. 234/79, (ΕΚ) αριθμ. 1037/2001 και 1234/2007 του Συμβουλίου.

Καν. (ΕΕ) 314/2012: Της Επιτροπής της 12ης Απριλίου 2012 σχετικά με την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 555/2008 και (ΕΚ) αριθ. 436/2009 όσον αφορά τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων, καθώς και τα βιβλία που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα.

Καν. (ΕΕ) 203/2012: Της Επιτροπής της 8ης Μαρτίου 2012 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 889/2008 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 834/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά λεπτομερείς κανόνες για τους βιολογικούς οίνους.

Καν. (ΕΚ) 607/09: Για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του καν.479/08 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης & προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση & παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα.

Καν. (ΕΚ) 105/2010: Ο Κανονισμός (ΕΚ) 105/2010, ο οποίος θα τεθεί σε ισχύ την 1η Ιουλίου 2010, τροποποιεί τον μέχρι τώρα ισχύοντα Κανονισμό (ΕΚ) 1881/2006 για τα ανώτατα όρια επιμολυντικών ουσιών στα τρόφιμα σχετικά με την ουσία ωχρατοξίνη Α. Βάσει του νέου Κανονισμού, τα γλυκά κρασιά δεν περιλαμβάνονται εφεξής στη λίστα των τροφίμων για τα οποία ορίζεται ανώτατο όριο ωχρατοξίνης Α.

Καν. (ΕΚ) 702/09: Για τροποποίηση & διόρθωση του κανον. (ΕΚ) αριθ.555/08 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν. (ΕΚ)αριθ.479/08 του Συμβουλίου για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς όσον αφορά τα προγράμματα στήριξης, τις συναλλαγές με τρίτες χώρες, το δυναμικό παραγωγής & τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα.

Καν. (ΕΚ) 606/09: Για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται.

Καν. (ΕΚ) 436/09: Της Επιτροπής της 26ης Μαΐου 2009 για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) αριθ. 479/08 του Συμβουλίου, όσον αφορά το αμπελουρ. μητρώο, τις υποχρεωτικές δηλώσεις & τη συγκέντρωση στοιχείων για την παρακολούθηση της αγοράς, τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των προϊόντων & τα βιβλία που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα.

Καν. (ΕΚ) 555/08: Για την θέσπιση λεπτομερών καν. εφαρμογής του καν. (ΕΚ)αριθ.479/08 του Συμβουλίου για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς όσον αφορά τα προγράμματα στήριξης, τις συναλλαγές με τρίτες χώρες, το δυναμικό παραγωγής & τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα.

Οδηγίες

Οδηγία 45/2007: Του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου & του Συμβουλίου για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με τις ονομαστικές ποσότητες για προσυσκευασμένα προϊόντα, για κατάργηση των οδηγιών του Συμβουλίου 75/106/ΕΟΚ & 80/232/ΕΟΚ & για την τροποποίηση της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ του Συμβουλίου

Οδηγία 13/2000/ΕΚ: Του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου & του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση & τη διαφήμιση των τροφίμων

Εθνική Νομοθεσία

Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρο 144: Ποτά με αλκοόλη

Νόμος 4235/11.02.2014 (ΦΕΚ Α/32/11.02.2014): «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων».

ΥΑ 434/82574/25.06.2014 (ΦΕΚ 1710/Β/26.06.2014): «Καθορισμός των συντελεστών των κριτηρίων επιμέτρησης που εφαρμόζονται για την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων του άρθρου 23 του Ν. 4235/2014 (Α' 32) στους τομείς των τροφίμων, της υγείας και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων και παράγωγων προϊόντων αυτών».

ΥΑ 398581 27.09.2001: Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων & την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα & για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000.

ΥΑ 388052/08.08.2001: Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα».

Φορολογία

Εγκύκλιος 1061/2016: Σύμφωνα με το άρθρο 52 παράγραφος 1 του Υποκεφαλαίου Δ' του Κεφαλαίου Β' του Μέρους Πρώτου του ως άνω νόμου, αντικαθίσταται η παράγραφος 1 του άρθρου 21 του Κώδικα Φ.Π.Α. (ν. 2859/2000) και ο συντελεστής ΦΠΑ ορίζεται σε 24% στη φορολογητέα αξία. Ο νέος συντελεστής ισχύει, σύμφωνα με την παράγραφο 2 του ίδιου άρθρου, από 1/6/2016.

Νόμος 4583/2018: Κατάργηση των διατάξεων περί μείωσης των συντάξεων, ενσωμάτωση στην Ελληνική Νομοθεσία της Οδηγίας 2016/97/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ής Ιανουαρίου 2016 σχετικά με τη διανομή ασφαλιστικών προϊόντων και άλλες διατάξεις. Το άρθρο 92 καταργεί τον Ειδικό Φόρο Κατανάλωσης (Ε.Φ.Κ.) στο κρασί.

3.2 Ζύθος

Ισχύουσα Κοινοτική Νομοθεσία		
ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ		
A/A	Αρ. κανονισμού	Περιεχόμενο
1	Κανονισμός 178/2002	Υγιεινή των τροφίμων : για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.
2	Κανονισμός 852/2004	Υγιεινή των τροφίμων : για την υγιεινή των τροφίμων.
3	Κανονισμός 1924/2006	Επισήμανση: σχετικά με τους ισχυρισμούς διατροφής και υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.
4	Κανονισμός 1925/2006	Επισήμανση: σχετικά με την προσθήκη βιταμινών και ανόργανων συστατικών και ορισμένων άλλων ουσιών στα τρόφιμα.
5	Κανονισμός 1895/2005	Αφορά και σε εσωτερικές επικαλύψεις κουτιών.
6	Κανονισμός 10/2011	Αφορά και σε πλαστικά παρεμβύσματα πωμάτων, υλικά σε επαφή με τρόφιμα για πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και ποτά.
Οδηγίες		
1	Οδηγία 1992/84 Οδηγία των συντελεστών	Για την εναρμόνιση των διαρθρώσεων των ειδικών φόρων κατανάλωσης που επιβάλλονται στην αλκοόλη και τα αλκοολούχα ποτά.
2	Οδηγία 2008/118	Σχετικά με το γενικό καθεστώς των ειδικών φόρων κατανάλωσης και για την κατάργηση της οδηγίας 1992/12.
Εθνική Νομοθεσία		
		Νόμοι.
A/A	Αρ. Κανονισμού	Περιεχόμενο
1	N. 4337/2015	Μέτρα για την εφαρμογή της συμφωνίας δημοσιονομικών στόχων και διαρθρωτικών μεταρρυθμίσεων. Άρθρο 9 Παράγραφος 2: Καταργείται η έγκριση από το Γ.Χ.Κ. των ετικετών του εγχώριου παραγόμενου ζύθου προς διάθεση στην εγχώρια αγορά. Άρθρο 9 Παράγραφος 3 : Προκειμένου για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά νέου τύπου ζύθου προβλέπεται διαδικασία γνωστοποίησης με κατάθεση σχετικού φακέλου στην εποπτεύουσα το Ζυθοποιείο Χημική υπηρεσία.
2	N.4474/2017	Αφορά στην δυνατότητα συστέγασης και συλειτουργίας των Ζυθοποιείων με μονάδες παραγωγής ποτών από ζύμωση καθώς με μονάδες παραγωγής ποτών ελεύθερων αλκοόλης και εμφιάλωσης νερού ανθρώπινης κατανάλωσης. Άρθρο 17 σελίδα 1147.
		Διατάγματα.
A/A	Αρ. Κανονισμού	Περιεχόμενο

1	Π.Δ. 965/1980	Περί τροποποιήσεως και συμπλήρωσεως διατάξεων του Β.Δ. της 28-9-1922 «Περί εκτελέσεως των περί φορολογίας του ζύθου νόμων».
2	Π.Δ. 483/1991	Τροποποίηση και συμπλήρωση του Β.Δ. της 28-9-1922 (Α' 183) «Περί εκτελέσεως των περί φορολογίας του ζύθου νόμων», όπως αυτό έχει τροποποιηθεί με το Π.Δ. 965/80 (Α'243).
Αποφάσεις		
A/A	Αρ. κανονισμού	Περιεχόμενο
1	Υ.Α. 3460/1951	Περί αυξήσεως του φόρου καταναλώσεως βύνης.
2	Υ.Α. 10690/1980	Περί καθορισμού ανωτάτων ορίων προστίμων παραβάσεων των περί φορολογίας του ζύθου νόμων.
3	Υ.Α. 3000175/35/0098	Αναστολή της ισχύος της 3002243/1239/0029/19-4-89 απόφασης του Υπουργού Οικονομικών. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, κατόπιν σχετικής έγκρισης, δύναται να επιτραπεί η εξαγωγή ζύθου σε κουτιά ή φιάλες που προορίζονται για εφοδιασμούς πλοίων Σε όλως εξαιρετικές περιπτώσεις και για συγκεκριμένες ποσότητες, ύστερα από σχετική έγκριση επιτρέπεται η εξαγωγή ζύθου που έχει επισημανθεί για την εσωτερική αγορά.
4	Υ.Α. 3000102/34/0098	Καθορισμός όρων και διατυπώσεων για παράδοση βύνης σε περίπτωση εξαγωγής ζύθου στην αλλοδαπή από βύνη φορολογημένη.
5	Υ.Α. 3018303/2439/0098	Τροποποίηση της 3000102/34/0098/9-1-91 απόφασης Υπουργού Οικονομικών «καθορισμός των όρων και διατυπώσεων για παράδοση βύνης σε περίπτωση εξαγωγής ζύθου στην αλλοδαπή από βύνη φορολογημένη».
6	Υ.Α. Φ.318/216	Όροι και προϋποθέσεις για την χορήγηση ειδικής αδείας παραγωγής μπίρας από εστιατόρια, μπαρ κ.λ.π. για επιτόπια κατανάλωση. Καθορισμός όρων λειτουργίας και εποπτείας των εν λόγω επιχειρήσεων.

4 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΟΤΩΝ

Στην συνέχεια περιγράφονται οι διαδικασίες και ο τρόπος παρασκευής και προετοιμασίας των προϊόντων οίνου, ζύθου και σούμας.



4.1 Οίνος

Συγκομιδή

Τα φρέσκα και πλήρως ωριμασμένα σταφύλια προτιμώνται ως πρώτη ύλη για την οινοποίηση. Στα ψυχρά κλίματα, όπως στη βόρεια Ευρώπη και την ανατολική πλευρά των Ηνωμένων Πολιτειών η έλλειψη ικανοποιητικής θερμότητας για να παραγάγει την ωρίμανση μπορεί να απαιτήσει τη συγκομιδή των σταφυλιών προτού να φθάσουν στην πλήρη ωριμότητα. Η ανεπάρκεια ζάχαρης που προκύπτει μπορεί να διορθωθεί από την άμεση προσθήκη ζάχαρης ή από την προσθήκη συμπυκνωμένου χυμού σταφυλιών. Τα σταφύλια που αφήνονται ώστε να φθάσουν στην πλήρη ωριμότητα στην άμπελο ή που είναι μερικώς ξηρά από την έκθεση στον ήλιο μετά τη συγκομιδή εμφανίζουν υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη ως αποτέλεσμα της φυσικής απώλειας υγρασίας (όπως στην παραγωγή των κρασιών

Malaga στην Ισπανία). Ένας ευεργετικός μύκητας, *Botrytis cinera*, μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να επιταχύνει την απώλεια υγρασίας (όπως στην παραγωγή των Sauterne στη Γαλλία). Αυτά τα σταφύλια χρησιμοποιούνται για να παραγάγουν τους γλυκούς επιτραπέζιους οίνους. Ειδικές μέθοδοι που υιοθετούνται ώστε να παραχθούν αυτά τα κρασιά περιλαμβάνουν την προσθήκη διοξειδίου του θείου, τη χρήση μικρών δοχείων ζύμωσης κατά τη διάρκεια της κατεργασίας, ή τη χρήση χαμηλών θερμοκρασιών με στόχο το σταμάτημα της ζύμωσης προτού να ζυμωθεί όλη η ζάχαρη.

Λόγω της επίδρασής του στη σύσταση των σταφυλιών, ο κατάλληλος συγχρονισμός της συγκομιδής είναι μεγάλης σπουδαιότητας. Η πρόωρη συγκομιδή οδηγεί στα λεπτά, χαμηλής περιεκτικότητας σε οινόπνευμα κρασιά, ενώ η καθυστερημένη συγκομιδή μπορεί να παραγάγει κρασιά με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ και χαμηλή οξύτητα. Η συγκομιδή μπορεί να ολοκληρωθεί σε ένα ή περισσότερα στάδια. Οι συστάδες σταφυλιών κόβονται από την άμπελο και τοποθετούνται σε κάδους ή σε κουτιά και έπειτα μεταφέρονται σε μεγαλύτερα εμπορευματοκιβώτια (μεγάλα βαρέλια στην Ευρώπη, μεταλλικά ανοιχτά βαγόνια φορτίου στην Καλιφόρνια) για τη μεταφορά στην οινοποιία. Τα μηχανικά συστήματα συγκομιδής, βασισμένα στο τίναγμα των καρπών από τις συστάδες ή στο σπάσιμο των μίσχων, χρησιμοποιούνται ευρέως στην Καλιφόρνια, Αυστραλία, Γαλλία, και αλλού.

Στην οινοποιία τα σταφύλια μπορούν να πεταχτούν άμεσα στο θραυστήρα ή μπορούν να ξεφορτωθούν σε ένα φρεάτιο και να φερθούν στο θραυστήρα από ένα συνεχές σύστημα μεταφορέων.

Θραύση

Στη σύγχρονη μηχανοποιημένη παραγωγή κρασιού, τα σταφύλια συνήθως συνθλίβονται και αποσπάται το κοτσάνι τους συγχρόνως από έναν θραυστήρα, που αποτελείται από ένα διάτρητο κύλινδρο που περιέχει πτερύγια που περιστρέφονται με 600 έως 1.200 στροφές το λεπτό. Τα σταφύλια συνθλίβονται και πέφτουν μέσα από τις οπές του κυλίνδρου, οι περισσότεροι από τους μίσχους περνούν από το τέλος του κυλίνδρου. Ένας κυλινδρικός θραυστήρας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί. Οι αρχαίες μέθοδοι με τα πόδια ή με τα παπούτσια εφαρμόζονται σπάνια.

Όταν κόκκινα σταφύλια χρησιμοποιούνται για την παραγωγή άσπρου χυμού, όπως στην περιοχή της Καμπανίας στη Γαλλία, η θραύση ολοκληρώνεται με τη συμπίεση. Τα κόκκινα σταφύλια μερικές φορές εισάγονται ολόκληρα στις δεξαμενές, οι οποίες στη συνέχεια παραμένουν κλειστές. Η προκύπτουσα αναπνοή στα φρούτα καταναλώνει οξυγόνο και παράγει διοξείδιο του άνθρακα, με αποτέλεσμα την θανάτωση των κυττάρων του φλοιού, ο οποίος χάνει την ημι-διαπερατότητά του και επιτρέπει την εύκολη εξαγωγή χρώματος. Υπάρχει επίσης κάποια ενδοκυτταρική αναπνοή του μηλικού οξέος. Αυτή η διαδικασία αναπνοής είναι αργή και στις θερμές περιοχές μπορεί να οδηγήσει στα κρασιά χαμηλού χρώματος και οξύτητας, με διακριτικό άρωμα.

Διαχωρισμός χυμού

Όταν ο χυμός των άσπρων σταφυλιών υποβάλλεται σε επεξεργασία ή όταν είναι επιθυμητή η παραγωγή ενός λευκού κρασιού, ο χυμός είναι συνήθως διαχωρισμένος από τους φλοιούς και τους σπόρους αμέσως μετά από τη θραύση. Σε ορισμένες περιπτώσεις όταν είναι επιθυμητή η αύξηση της εξαγωγής γεύσης, οι φλοιοί των λευκών σταφυλιών αφήνονται σε επαφή με το χυμό για 12 έως 24 ώρες, αυτή όμως η διαδικασία αυξάνει επίσης την εξαγωγή χρώματος που συχνά είναι ανεπιθύμητη.

Δύο κύριες διαδικασίες υιοθετούνται ώστε να διαχωριστεί ο χυμός από τα στερεά. Ένα μεγάλο μέρος του χυμού μπορεί να εξαχθεί με την τοποθέτηση των συντετριμμένων σταφυλιών σε ένα κοντέηνερ που έχει ένα ψεύτικο κατώτατο σημείο και συχνά ψεύτικες πλευρές. Η μάζα των συντετριμμένων σταφυλιών ονομάζεται μούστος, ένας όρος που

χρησιμοποιείται επίσης για να αναφερθεί στο μη ζυμωμένος χυμό σταφυλιών, με ή χωρίς το φλοιό.

Συχνότερα, τα συντετριμμένα σταφύλια τοποθετούνται σε έναν πιεστήριο. Μία οριζόντια πρέσα που εφαρμόζει πίεση και στις δύο άκρες, αντικαθιστά βαθμιαία την παραδοσιακή πρέσα. Οι συνεχείς κοχλιωτές πρέσες επίσης χρησιμοποιούνται, ειδικά για τον αποστραγγιζόμενο πολτό. Η πρέσα Willmes που χρησιμοποιείται ευρέως για τους άσπρους μούστους, αποτελείται από έναν διάτρητο κύλινδρο που περιέχει έναν διογκώσιμο σωλήνα. Τα συντετριμμένα σταφύλια εισάγονται κύλινδρο, και ο σωλήνας όντας διογκωμένος πιέζει τα σταφύλια ενάντια στις πλευρές του περιστρεφόμενου κυλίνδρου και αναγκάζει το χυμό να εξαχθεί μέσω των διατρήσεων. Διάφορες συμπίεσεις μπορούν να γίνουν χωρίς εκτενή χειρονακτική εργασία.

Οι συνεχείς πρέσες είναι περισσότερο αποτελεσματικές για την παραγωγή κόκκινων κρασιών, στα οποία ο φλοιός, οι σπόροι και ο χυμός ζυμώνονται μαζί. Ο διαχωρισμός του χυμού είναι απλούστερη διαδικασία διότι η ζύμωση έχει ως αποτέλεσμα ο φλοιός να είναι λιγότερο γλιστερός και η ποσότητα του χυμού που λαμβάνεται είναι πολύ μεγαλύτερη σε σχέση με το μη ζυμωμένο μούστο. Ο διαχωρισμός λιγότερο γλιστερών στερεών από το χυμό με εφαρμογή πίεσης είναι επίσης απλούστερος.

Το ξηρό υπόλειμμα που παραμένει μετά από την εξαγωγή του χυμού από τα σταφύλια, από τις ζυμώσεις άσπρων ή κόκκινων σταφυλιών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να παρέχει το απόσταγμα για την παραγωγή των άλλων ειδών αλκοολούχων ποτών. Συνήθως προστίθεται νερό, η ζύμωση ολοκληρώνεται, και το χαμηλής περιεκτικότητας κρασί αποχετεύεται. Το ξηρό υπόλειμμα μπορεί να πλυθεί περαιτέρω και να πιεστεί ή μπορεί να αποσταχτεί άμεσα σε ειδικούς αποστακτήρες.

Κατεργασία μούστου

Οι λευκοί μούστοι είναι συχνά θολοί και είναι απαραίτητη η κατακάθιση των αιωρούμενων σωματιδίων ώστε να γίνει ο διαχωρισμός τους. Μέτρα όπως η προσθήκη διοξειδίου του θείου και η ελάττωση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της καθίζησης βοηθούν ώστε να αποτραπεί η ζύμωση και επιτρέπουν στο αιωρούμενο υλικό να καθιζάνει κανονικά. Σε πολλές περιοχές οι οινοποιίες υποβάλλουν το λευκό μούστο σε φυγοκέντριση ώστε να αφαιρεθούν τα στερεά. Σε αυτήν την διαδικασία μια ισχυρή έλκυσσα δύναμη δημιουργείται από την κυκλική κίνηση. Οι μούστοι είναι μερικές φορές παστεριωμένοι, αδρανοποιώντας τα ανεπιθύμητα ένζυμα που προκαλούν την αμαύρωση. Η προσθήκη ενζύμων που διασπούν την πηκτινη στους μούστους για να διευκολύνουν την πίεση, είναι ασυνήθης. Ο βεντονίτης, ένας τύπος αργίλου, μπορεί να προστεθεί στους μούστους για να μειώσει τη συνολική περιεκτικότητα σε άζωτο και να διευκολύνει τη διευκρίνιση.

Τελευταία έχει ανανεωθεί το ενδιαφέρον για τη θερμική επεξεργασία των κόκκινων μούστων πριν τη ζύμωση ώστε να εξαχθεί χρώμα και να απενεργοποιηθούν τα ένζυμα. Αυτή η διαδικασία όταν εκτελείται γρήγορα σε μέτριες θερμοκρασίες και χωρίς υπερβολική οξείδωση μπορεί να είναι ιδιαίτερα επιθυμητή στην παραγωγή των κόκκινων γλυκών κρασιών, υιοθετώντας μικρές χρονικές περιόδους ζύμωσης στο φλοιό. Είναι επίσης κατάλληλη για τη χρήση στα κόκκινα σταφύλια που έχουν προσβληθεί από το παρασιτικό μύκητα *Botrytis cinerea*, ο οποίος περιέχει μεγάλη ποσότητα ενζύμων πολυφαινόλης οξυδάσης που προκαλούν την αμαύρωση.

Ζύμωση

Η διεργασία της αλκοολικής ζύμωσης απαιτεί προσεκτικό έλεγχο για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Απαραίτητες προϋποθέσεις είναι ο περιορισμός της ανάπτυξης των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών, η παρουσία ικανού αριθμού επιθυμητών ζυμών, η παρουσία κατάλληλου υποστρώματος για την ανάπτυξη των ζυμών, η θερμοκρασία της

θερμοκρασίας για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η αποτροπή της οξείδωσης και σωστή διαχείριση των επιπλεόντων φλοιών στους κόκκινους μούστους.

Κατάλληλες ζύμες με τα απαιτούμενα γένη προστίθενται απευθείας ώστε να αποφευχθεί η προβληματική διαδικασία της ανάπτυξης και διατήρησης ενός είδους ζύμης. Χρησιμοποιείται 1 με 3 τοις εκατό καθαρής ζύμης ή ικανοποιητική ποσότητα πεπιομένης ζύμης ώστε να προκύψει πληθυσμός 1,000,000 μονάδων ανά ml .

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας κατά την αλκοολική ζύμωση είναι απαραίτητος ώστε (1) να διευκολύνει την ανάπτυξη της ζύμης, (2) να εξαχθούν τα αρωματικά συστατικά και το χρώμα από τη φλούδα, (3) να επιτρέψει τη συσσώρευση των επιθυμητών παραπροϊόντων, και (4) να αποτρέψει την υπερβολική αύξηση της θερμοκρασίας που έχει ως αποτέλεσμα την καταστροφή των ζυμών. Η βέλτιστη θερμοκρασία για την ανάπτυξη των πιο κοινών ζυμών που χρησιμοποιούνται στην οινοποιία είναι περίπου 25° C, και σε πολλές αμπελουργικές περιοχές με ψυχρότερα κλίματα, τα σταφύλια συνθλίβονται σε αυτή τη θερμοκρασία. Η ζύμωση σπάνια ξεκινά σε τόσο υψηλή θερμοκρασία γιατί είναι πολύ δύσκολη η διατήρησή της σε επίπεδα κάτω των 30° C κατά τη διάρκεια της.

Η εξαγωγή των γεύσεων και των χρωμάτων δεν είναι ιδιαίτερα προβληματική στους λευκούς μούστους, η συντετριμμένη μάζα σταφυλιών είναι συνήθως χωρισμένη από τις φλούδες πριν από τη ζύμωση. Η ζύμωση των λευκών μούστων στις σχετικά ψυχρές θερμοκρασίες (περίπου 10 με 15°C) οδηγεί σε μεγαλύτερους σχηματισμό και διατήρηση των επιθυμητών παραπροϊόντων. Ένα ανεπιθύμητο χαρακτηριστικό γνώρισμα τέτοιων σχετικά χαμηλής θερμοκρασίας ζυμώσεων είναι η πιο μεγάλη περίοδος που απαιτούνται για την ολοκλήρωση (έξι έως δέκα εβδομάδες έναντι μιας έως τέσσερις εβδομάδες στις υψηλότερες θερμοκρασίες) και η τάση για τη ζύμωση να σταματήσει ενώ η υπόλοιπη ζάχαρη παραμένει. (Αυτό θεωρείται όχι πάντα ανεπιθύμητο- π.χ στην παραγωγή κρασιού στη Γερμανία.) Στην πράξη τα λευκά επιτραπέζια κρασιά είναι συνήθως ζυμωμένα στους 20°C.

Στους μούστους κόκκινου κρασιού, η βέλτιστη εξαγωγή χρώματος ταυτόχρονα με την ανάπτυξη ζύμης εμφανίζεται στους περίπου 22 με 28°C.

Η επαφή με τον αέρα πρέπει να περιοριστεί ώστε να αποφευχθεί η οξείδωση κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Σε πολύ μεγάλα δοχεία ο όγκος του διοξειδίου του άνθρακα που αποβάλλεται είναι ικανός ώστε να αποτρέψει την είσοδο του αέρα. Σε μικρά δοχεία τοποθετούνται παγίδες που αποτρέπουν την είσοδο του αέρα αλλά αποτρέπουν και την έξοδο του διοξειδίου του άνθρακα. Οι παγίδες αυτές είναι ιδιαίτερα χρήσιμες κατά τη διάρκεια των τελευταίων σταδίων της ζύμωσης όπου τα επίπεδα του αποβαλλομένου διοξειδίου του άνθρακα είναι χαμηλά. Μετά τη ζύμωση μικρές ποσότητες διοξειδίου του θείου προστίθενται ώστε να αποτρέψουν την οξείδωση. Ασκορβικό οξύ (50 με 100 mg ανά λίτρο) χρησιμοποιείται μερικές φορές ώστε να ελαττωθεί η οξείδωση με αποτέλεσμα και τη μείωση του απαιτούμενου θειικού οξέος ως αντιοξειδωτικό, αλλά δεν συνιστάται γενικά.

Σε μεγάλες μονάδες ο μούστος πρέπει να βυθιστεί σχεδόν στον πάτο και να αντληθεί πάλι επάνω. Η χρήση μικρών δοχείων επιτρέπει μεγαλύτερες απώλειες θερμότητας στο περιβάλλοντα χώρο γεγονός που απλοποιεί τον έλεγχο της θερμοκρασίας.

Επεξεργασία μετά την ζύμωση

Με κατάλληλη σύνθεση του μούστου, είδος ζύμης, θερμοκρασία και άλλους παράγοντες, η αλκοολική ζύμωση σταματά όταν το διαθέσιμο ποσό της ζάχαρης που μπορεί να ζυμωθεί γίνεται πολύ χαμηλό (περίπου 0,1 τοις εκατό). Η ζύμωση δεν θα φθάσει σε αυτό το στάδιο όταν (1) ζυμώνονται μούστοι πολύ υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη, (2) χρησιμοποιούνται είδη ζύμης δυσανεκτικά στην αλκοόλη, (3) οι ζυμώσεις πραγματοποιούνται σε πάρα πολύ χαμηλές ή υψηλές θερμοκρασίες και (4) η ζύμωση γίνεται υπό πίεση. Η ζύμωση των κανονικών μούστων ολοκληρώνεται συνήθως σε δέκα έως τριάντα ημέρες. Στις περισσότερες

περιπτώσεις, το σημαντικότερο μέρος των κυττάρων της ζύμης θα βρεθεί σύντομα στο ίζημα, ή στα κατακάθια. Ο διαχωρισμός του επιπλέοντος κρασιού από τα κατακάθια καλείται racking. Τα δοχεία διατηρούνται πλήρη από αυτήν την περίοδο με "topping," μια διαδικασία που εκτελείται συχνά, γιατί η θερμοκρασία του κρασιού και κατά συνέπεια ο όγκος του, μειώνονται. Κατά τη διάρκεια των αρχικών σταδίων, το topping είναι απαραίτητο κάθε εβδομάδα ή δύο. Αργότερα, μηνιαία ή οι διμηνιαία γεμίσματα είναι επαρκή.

Κανονικά, το πρώτο racking πρέπει να εκτελεστεί μέσα σε μια έως δύο εβδομάδες μετά από την ολοκλήρωση της ζύμωσης, ιδιαίτερα στις θερμές κλιματολογικά περιοχές ή στα θερμά κελάρια, όπου οι ζύμες στην παχιά κατάθεση των κατακαθιών μπορούν να αυτολυθούν, δημιουργώντας ανεπιθύμητες οσμές. Πρόωρο racking δεν απαιτείται για κρασιά υψηλής συνολικής οξύτητας - δηλ., εκείνα που παράγονται σε δροσερές κλιματολογικά περιοχές ή από ποικιλίες υψηλής οξύτητας. Τέτοια κρασιά μπορούν να παραμείνουν σε επαφή με τουλάχιστον ένα μέρος των κατακαθιών μέχρι δύο έως τέσσερις μήνες, επιτρέποντας μερική αυτόλυση της ζύμης προκειμένου να απελευθερωθούν αμινοξέα και άλλοι πιθανοί παράγοντες ανάπτυξης που ευνοούν την ανάπτυξη των οξυγαλακτικών βακτήρια. Αυτά τα βακτήρια προκαλούν έπειτα τη δεύτερη (ή μηλονικογαλακτική) ζύμωση.

Μηλονικογαλακτική Ζύμωση

Οι οινολόγοι ξέρουν εδώ και κάποιο χρόνο ότι τα νέα κρασιά έχουν συχνά μια δευτεροβάθμια εξέλιξη του διοξειδίου του άνθρακα, που εμφανίζεται μερικές φορές μετά από την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης. Υποπροϊόντα γεύσης άγνωστης σύνθεσης παράγονται επίσης κατά τη διάρκεια αυτής της ζύμωσης. Η μηλονικογαλακτική ζύμωση είναι επιθυμητή όταν τα νέα κρασιά έχουν πολύ υψηλή συγκέντρωση μηλικού οξέος, όπως στη Γερμανία, ή όταν επιδιώκονται ιδιαίτερες διαφορές στη γεύση, όπως στα κόκκινα κρασιά Βουργουνδίας και Μπορντό στη Γαλλία. Σε άλλες περιοχές, μερικοί παραγωγοί μπορούν να παρακινήσουν την μηλονικογαλακτική ζύμωση και άλλοι μπορούν να την εμποδίσουν, ανάλογα με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα που επιδιώκεται στο κρασί. Σε όλες τις περιοχές, αυτή η δεύτερη ζύμωση είναι κάπως ιδιαίτερη. Ένα προϊόν, το διακετύλιο (ένας παράγοντας γεύσης και αρώματος), είναι προφανώς ευεργετικό σε χαμηλά επίπεδα και ανεπιθύμητο σε υψηλά επίπεδα.

Σε χαμηλές θερμοκρασίες, η μηλονικογαλακτική ζύμωση προχωρά αργά, έως καθόλου. Η ανάπτυξη των περισσότερων οξυγαλακτικών βακτηρίων μπορεί να εμποδιστεί από την παρουσία 70 έως 100 χιλιοστογράμμων ανά λίτρο διοξειδίου του θείου. Υπερβολική μηλονικογαλακτική ζύμωση μπορεί να παράγει κρασιά με πάρα πολύ χαμηλή οξύτητα (επίπεδη γεύση) ή με ανεπιθύμητες οσμές (σαν ξινολάχανο ή διακετύλιο). Τέτοια ελαττώματα μπορούν να αποτραπούν με νωρίτερο racking, διήθηση και προσθήκη του διοξειδίου του θείου.

Διαχωρισμός

Μερικά κρασιά αποβάλλουν μέρος τους (κύτταρα ζύμης, κομμάτια από τα σταφύλια, κ.λπ.) πολύ γρήγορα, και το επιπλέον κρασί παραμένει σχεδόν λαμπερό. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιούνται τα ξύλινα βαρέλια των πενήντα γαλονιών που έχουν μεγαλύτερη αναλογία επιφάνειας όγκου από τα μεγαλύτερα δοχεία. Το τραχύ εσωτερικό του ξύλινου βαρελιού διευκολύνει την εναπόθεση του αποβαλλόμενου υλικού. Άλλα κρασιά, ιδιαίτερα στις θερμές περιοχές ή όταν χρησιμοποιούνται οι μεγάλες δεξαμενές, μπορούν να παραμείνουν κάπως νεφελώδη για μεγάλες περιόδους. Η αφαίρεση του αποβαλλόμενου υλικού κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης καλείται διαχωρισμός. Οι σημαντικότερες διαδικασίες που συμπεριλαμβάνονται είναι ο εξευγενισμός, η διήθηση, η φυγοκέντριση, η ψύξη, η ιονική ανταλλαγή και η θέρμανση.

Εξευγενισμός

Ο εξευγενισμός είναι μια αρχαία πρακτική στην οποία ένα υλικό που βοηθά τον διαχωρισμό προστίθεται στο κρασί. Οι κύριες διαδικασίες που συμπεριλαμβάνονται είναι η προσρόφηση, χημική αντίδραση και προσρόφηση και ενδεχομένως φυσική κίνηση. Οι πρωτεΐνες και τα κύτταρα ζύμης προσροφώνται στους εξευγενιστικούς παράγοντες όπως ο βεντονίτης (ένας τύπος αργίλου, πυλού, που παράγεται κυρίως από ένα ορυκτό) ή η ζελατίνη. Οι χημικές αντιδράσεις που γίνονται με τις τανίνες και τη ζελατίνη μπορούν να ακολουθηθούν από την προσρόφηση των αποβαλλόμενων ενώσεων. Εάν ένα αδρανές υλικό, όπως το πυρίτιο, προστεθεί σε ένα νεφελώδες κρασί, κάποιος διαχωρισμός θα γίνει απλά από τη μετακίνηση των μορίων του αδρανούς πυριτίου μέσα στο κρασί. Αυτή η δράση εμφανίζεται πιθανώς μέχρι ένα σημείο με την προσθήκη οποιουδήποτε εξευγενιστικού παράγοντα.

Ο βεντονίτης έχει αντικαταστήσει κατά ένα μεγάλο μέρος όλους τους άλλους εξευγενιστικούς παράγοντες. Εξευγενιστικοί παράγοντες όπως τη ζελατίνη, η καζεΐνη, η μίκα, η αλβουμίνη, το ασπράδι, το νάιλον, και το PVPP (πολυβινυλικό πυρολιδόνιο) μπορούν να χρησιμοποιηθούν για ειδικούς λόγους, συμπεριλαμβανομένης της αφαίρεσης της υπερβολικής τανίνης ή του χρώματος.

Φιλτράρισμα - Διήθηση

Η διήθηση είναι μια άλλη αρχαία πρακτική, και τα αρχικά φίλτρα αποτελούνταν από τις τραχιές καλυμμένες με ύφασμα οπές μέσω των οποίων χυνόταν το κρασί. Τα σύγχρονα ταμπόν των φίλτρων αποτελούνται από ίνες κυτταρίνης των διάφορων πορωδών υλικών ή αποτελούνται από μεμβράνες φίλτρων, επίσης σε μια σειρά πορωδών υλικών. Το μέγεθος των πόρων μερικών φίλτρων είναι αρκετά μικρό για να αφαιρέσει τα κύτταρα της ζύμης και τα περισσότερα βακτηριακά κύτταρα, αλλά τα φίλτρα λειτουργούν όχι μόνο λόγω του μεγέθους των πόρων αλλά και από ένα ορισμένο ποσό προσρόφησης. Οι διατομικές ενισχύσεις των γήινων φίλτρων, που προστίθενται συνήθως στο κρασί κατά τη διάρκεια της διήθησης, αυξάνουν τη λειτουργική ζωή ενός φίλτρου καθυστερώντας την απόφραξη των πόρων.

Φυγοκέντριση

Η φυγοκέντριση, ή περιστροφή σε μεγάλη ταχύτητα, που χρησιμοποιείται για να διαχωρίσει τους μούστους, εφαρμόζεται επίσης στα κρασιά που είναι δύσκολο να διαχωριστούν με άλλα μέσα. Αυτή η λειτουργία απαιτεί προσεκτικό έλεγχο για να αποφευχθούν η αδικαιολόγητη οξειδωση και η απώλεια αλκοόλης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας

Ψύξη

Η ψύξη βοηθά το διαχωρισμό του κρασιού με διάφορους τρόπους. Η μείωση της θερμοκρασίας αποτρέπει συχνά και την ανάπτυξη ζύμης και την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα, η οποία τείνει να κρατήσει τα κύτταρα ζύμης ανασταλμένα. Το διοξείδιο του άνθρακα είναι πιο διαλυτό στις χαμηλότερες θερμοκρασίες. Μια σημαντική αιτία θόλωσης είναι η αργή καταβίθωση του τρυγικού καλίου (κρέμα του τρυγικού) όπως ωριμάζει το κρασί. Η γρήγορη καταβίθωση προκαλείται με την πτώση της θερμοκρασίας σε εύρος από -7 έως -5° C για μια ή δύο εβδομάδες. Εάν το κρασί που προκύπτει φιλτραριστεί από το ίζημα του τρυγικού, η καταβίθωση του τρυγικού δεν θα προκαλέσει συνήθως να θόλωμα αργότερα.

Ιοντική ανταλλαγή

Μια άλλη μέθοδος σταθεροποίησης του τρυγικού είναι να περαστεί ένα μέρος του κρασιού μέσα από μία συσκευή αποκαλούμενη ιονικός εναλλάκτης. Εάν αυτός ο ιονικός εναλλάκτης εφοδιαστεί με νάτριο, θα αντικαταστήσει το κάλιο στο τρυγικό κάλιο με το νάτριο, δημιουργώντας ένα πιο διαλυτό τρυγικό. Συνήθως, εάν η περιεκτικότητα σε κάλιο του μίγματος είτε του επεξεργασμένου είτε του μη επεξεργασμένου κρασιού μειωθεί σε περίπου

500 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, καμία περαιτέρω καταβύθιση δεν θα εμφανιστεί. Εξαιρέσεις μπορεί να υπάρχουν, εντούτοις, και για να είναι ασφαλές, το περιεχόμενο σε τρυγικό και σε κάλιο και το pH συμπεριλαμβάνονται στον υπολογισμό. Η χρήση της ιονικής ανταλλαγής είναι παράνομη σε μερικές χώρες.

Θέρμανση

Πολλά κρασιά περιέχουν μικρές ποσότητες πρωτεϊνών που μπορούν να προκαλέσουν θόλωμα είτε με καταβύθιση είτε με την αντίδραση με το χαλκό ή με άλλα μέταλλα που σχηματίζουν συναθροίσματα τα οποία με τη σειρά τους δημιουργούν θολώματα. Η χρήση του βεντονίτη αφαιρεί κάποια πρωτεΐνη και η πρωτεϊνική προσρόφηση αυξάνεται εάν το κρασί είναι ζεστό όταν εξευγενίζεται. Η παστερίωση στους 70 με 82° C μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κατακρημνίσει τις πρωτεΐνες, αλλά στη σύγχρονη πρακτική αυτή η διαδικασία υιοθετείται σπάνια για να βοηθήσει το διαχωρισμό.

4.2 Ζύθος

Η παραγωγή μύρας σε μια ζυθοποιία διαιρείται τυπικά σε 9 στάδια: Παραγωγή βύνης, άλεση, εκχύλιση, διαχωρισμός, βράσιμο, ζύμωση, conditioning, διήθηση (φιλτράρισμα) και εμφιάλωση.

Η εκχύλιση είναι η διαδικασία της θερμάνσεως μίγματος αλεσμένων σπόρων με νερό και άλλα συστατικά σε συγκεκριμένη θερμοκρασία με σκοπό τα ένζυμα στη βύνη να διασπάσουν το άμυλο στους σπόρους σε σάκχαρα, κυρίως μαλτόζη.

Το στάδιο του διαχωρισμού των ουσιών που αποσπώνται από τα αλεσμένα σπέρματα λαβαίνει χώρα είτε σε μία βαρέλα διαχωρισμού (lauter tun), ένα πλατύ βαρέλι με ψευδοπυθμένα, είτε σε έναν ηθμό (φίλτρο) σχεδιασμένο ειδικά για αυτό τον σκοπό.

Το βράσιμο του εκχυλίσματος βύνης εξασφαλίζει την αποστείρωσή του, αποτρέποντας έτσι τυχόν μολύνσεις. Κατά το βράσιμο προστίθεται λυκίσκος (γνωστός για τον λόγο αυτό και ως ζυθόχορτο), που συνεισφέρει το άρωμά του και τη χαρακτηριστική υπόπικρη γεύση του στη μύρα. Μαζί με την υψηλή θερμοκρασία, προκαλεί τη συσσωμάτωση πρωτεϊνών και τη μείωση του pH του εκχυλίσματος βύνης, ενώ αναστέλλουν την ανάπτυξη ορισμένων βακτηριδίων. Επίσης, οι ατμοί του βρασμού απομακρύνουν ουσίες που θα έδιναν αργότερα δυσάρεστη οσμή στο τελικό προϊόν. Το βράσιμο πρέπει να είναι εξισορροπημένο σε όλο τον όγκο του εκχυλίσματος και έντονο. Διαρκεί από 1 ως 2 ώρες, ανάλογα με την έντασή του, το πρόγραμμα προσθήκης λυκίσκου και τον όγκο βύνης που αναμένεται να εξατμισθεί.

Η ζύμωση ως στάδιο της διαδικασίας παραγωγής ζύθου αρχίζει αμέσως μόλις προστεθεί μαγιά στο ψυχθέν εκχύλισμα βύνης. Σε αυτό το σημείο το εκχύλισμα αποκαλείται για πρώτη φορά «μύρα». Σε αυτό το στάδιο τα ζυμώσιμα σάκχαρα που ανακτήθηκαν από τη βύνη (μαλτόζη, μαλτοτριόζη, γλυκόζη, φρουκτόζη και σακχαρόζη) μεταβολίζονται σε οινόπνευμα και διοξείδιο του άνθρακα. Οι δεξαμενές ζυμώσεως κατασκευάζονται σε όλα τα σχήματα, από πελώρια κυλινδρικών δοχεία που μοιάζουν με σιλό σιτηρών μέχρι γυάλινα δοχεία των είκοσι λίτρων στη ντουλάπα ενός οικιακού παραγωγού.

Οι περισσότερες ζυθοποιίες χρησιμοποιούν σήμερα κυλινδρικών δοχεία (CCVs), που έχουν κωνικό πυθμένα και κυλινδρικό άνω μέρος. Το άνοιγμα του κώνου είναι γύρω στις 70 μοίρες. Τα CCVs μπορούν να φιλοξενήσουν τόσο τη ζύμωση, όσο και το conditioning. Στο τέλος της ζυμώσεως η μαγιά και άλλα στερεά που έχουν συγκεντρωθεί στον πυθμένα (την κορυφή δηλαδή του κώνου) μπορούν απλά να εκκενωθούν από ένα άνοιγμα στην κορυφή.

Ανοικτά δοχεία για τη ζύμωση χρησιμοποιούνται συχνά για επίδειξη σε μπιραρίες και (στην Ευρώπη) για τη ζύμωση μύρας από σιτάρι. Τα δοχεία αυτά δεν έχουν επάνω μέρος, κάτι που διευκολύνει πολύ τη συλλογή μαγιάς που ανήκει στα είδη μαγιάς που επιπλέουν. Τα ανοικτά δοχεία αυξάνουν τον κίνδυνο μολύνσεων, αλλά με κατάλληλες διαδικασίες

καθαρισμού και προσεκτικά ελεγχόμενη πρόσβαση στον χώρο ο κίνδυνος αυτός μπορεί να ελεγχθεί. Οι δεξαμενές ζυμώσεως κατασκευάζονται συνήθως από ανοξείδωτο χάλυβα. Πολύ λίγες ζυθοποιίες χρησιμοποιούν ακόμα μεγάλους ξύλινους κάδους για τη ζύμωση, καθώς το ξύλο δύσκολα καθαρίζεται και πρέπει να αδιαβροχοποιείται κάθε χρόνο. Μετά την αποκορύφωση της ζυμώσεως τοποθετείται συχνά μια διάταξη πωματισμού (γερμανικά: Sprundapparat) πάνω στις δεξαμενές για να επιτρέψει το παραγόμενο από τη μαγιά διοξείδιο του άνθρακα να διαλυθεί με φυσικό τρόπο μέσα στη μύρα. Αυτή η διάταξη μπορεί να ρυθμισθεί σε μία ορισμένη πίεση ανάλογα με το είδος μύρας που παράγεται: όσο μεγαλύτερη είναι η πίεση, τόσο περισσότερο ανθρακικό θα έχει η μύρα, και επομένως τόσο περισσότερο αφρό θα σχηματίζει.

Αφού τα σάκχαρα στη μύρα έχουν σχεδόν εντελώς καταναλωθεί, η ζύμωση επιβραδύνεται από μόνη της και τα κύτταρα της μαγιάς αρχίζουν να πεθαίνουν και να καθιζάνουν προς τον πυθμένα της δεξαμενής με επιταχυνόμενο ρυθμό. Σε αυτή τη φάση, ιδιαίτερα αν η μύρα ψύχεται κοντά στους 0 βαθμούς C, τα περισσότερα ζωντανά κύτταρα μαγιάς περιέρχονται γρήγορα σε αδρανή κατάσταση και αρχίζουν επίσης να καθιζάνουν προς τον πυθμένα μαζί με τις βαρύτερες πρωτεϊνικές αλυσίδες εξαιτίας της βαρύτητας και της μοριακής αφυδάτωσης. Αν οι δεξαμενές φέρουν ψυκτική επένδυση (αντί να ψύχεται ολόκληρο το κελάρι) το conditioning μπορεί να λάβει χώρα μέσα στις ίδιες δεξαμενές, αλλιώς χρειάζονται άλλες.

Η διήθηση (φιλτράρισμα) της μύρας σταθεροποιεί το άρωμα και της προσδίδει τη διαύγεια που τη χαρακτηρίζει. Δεν φιλτράρονται ενεργά όλες οι μπίρες μετά το conditioning, καθώς δεν απαιτείται σε όλα τα είδη conditioning πραγματική πτώση της θερμοκρασίας.

Για παράδειγμα, οι περισσότεροι οικιακοί παραγωγοί και μικρές μονάδες θεωρούν ότι η φυσική βαρυτική καθίζηση και συσσωμάτωση των οργανικών υπολειμμάτων που συμβαίνει κατά τη διάρκεια του conditioning είναι απολύτως επαρκής. Υπάρχουν πολλοί τύποι ηθμών (φίλτρων) μύρας. Πολλοί περιέχουν ενσωματωμένα μέσα φιλτραρίσματος, όπως χαρτιά ή στήλες, ενώ άλλοι χρησιμοποιούν λεπτή σκόνη από π.χ. γη διατόμων που προστίθεται στην μύρα, η οποία επανακυκλοφορεί μέσα από οθόνες ώστε να σχηματισθεί ένα διηθητικό υπόστρωμα.

Υπάρχουν χονδρά φίλτρα, που συγκρατούν μόνο το μεγαλύτερο μέρος της μαγιάς και κατακάθια όπως του λυκίσκου και των σπόρων, και φίλτρα τόσο λεπτά που περιορίζουν το χρώμα και την υφή της μύρας. Συνήθως η διήθηση ταξινομείται σε αδρή, λεπτή και στείρα. Η αδρή διήθηση αφήνει κάποια θολότητα στη μύρα, αλλά πολύ λιγότερη από αυτή που θα είχε μία αφιλτράριστη μύρα. Η λεπτή διήθηση δίνει μύρα τόσο διάφανη ώστε να μπορεί κάποιος να διαβάσει μία σελίδα εφημερίδας μέσα από ένα ποτήρι της. Η στείρα διήθηση είναι τόσο λεπτή, ώστε αφαιρεί σχεδόν όλους τους μικροοργανισμούς από τη μύρα. Αντίστοιχη είναι και η μέθοδος της παστερίωσης της μύρας, είτε χύμα, είτε μέσα στα μπουκάλια της.

Η εμφιάλωση είναι το γέμισμα με μύρα των δοχείων μέσα στα οποία θα φύγει από τη ζυθοποιία. Τα δοχεία αυτά είναι συνήθως μπουκάλια, αλουμινένια κουτάκια ή βαρελάκια (kegs).

4.3 Σούμα

Όπως έχει ήδη αναφερθεί, η περιεκτικότητά της σούμας σε οινόπνευμα διαφέρει ανάλογα με τον παραγωγό, αλλά συνήθως κυμαίνεται μεταξύ 45-50° βαθμούς. Η μέθοδος είναι πανάρχαια με τον χάλκινο άμβυκα, που θερμαινόμενος με ξύλα μετατρέπει τα σάκχαρα των σύκων σε οινόπνευμα.



Στην πιο παραδοσιακή τεχνική, μετά το πάτημα των σταφυλιών, τα υπολείμματα (στέμφυλα ή τσίπουρα) μαζεύονται και φυλάσσονται επιτρέποντας στους ζυμομύκητες να αναπτυχθούν και να γίνει ζύμωση. Περίπου 30 ημέρες μετά, τα στέμφυλα μπαίνουν σε έναν λέβητα (το καζάνι) με νερό, ίσως και κάποια αρωματικά, για να βράσουν· ο ατμός διοχετεύεται σε έναν αποστακτήρα, όπου συγκεντρώνεται το τελικό προϊόν. Η πρώτη ποσότητα αποστάγματος (η κεφαλή ή το πρωτόρακο) έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε οινόπνευμα και η τελευταία (η ουρά ή το απόρακο) έχει πολύ μικρή περιεκτικότητα και δεν είναι για κατανάλωση. Αυτές αφαιρούνται από τον αποστακτήρα για να ξαναχρησιμοποιηθούν στην επόμενη καζανιά. Μόλις τελειώσει η μια καζανιά, τα αποσταγμένα στέμφυλα αφαιρούνται και φυλάσσονται για να χρησιμοποιηθούν ως λίπασμα.

Η πιο σύγχρονη τεχνική, που θεωρείται ότι δίνει καλύτερο αποτέλεσμα, βασίζεται στην άμεση χρήση των σταφυλιών και όχι μόνο των στεμφύλων. Έτσι μετά τον τρύγο, τα σταφύλια συνθλίβονται ολόκληρα (χωρίς να γίνει διαχωρισμός των καρπών από τους μίσχους - όπως ακριβώς χρησιμοποιούνται και στην παραδοσιακή τεχνική του πατήματος). Το προϊόν της σύνθλιψης, που περιλαμβάνει το γλεύκος και τα στέμφυλα σε μια υγρή μάζα, αφήνεται να ζυμωθεί για 15 με 20 μέρες προτού να χρησιμοποιηθεί για την απόσταξη.

5 Η ΖΗΤΗΣΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ

Μεταξύ των κυριότερων παραγόντων που επηρεάζουν την ζήτηση για τα εξεταζόμενα προϊόντα (οίνος, ζύθος, σούμα) είναι η τιμή του σε συνδυασμό με το διαθέσιμο εισόδημα, οι διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών, η εποχικότητα, η εξέλιξη της τουριστικής κίνησης κ.ά.

Ενδεχόμενες μεταβολές των τιμών δεν επηρεάζουν μόνο τη συνολική ζήτηση, αλλά προκαλούν και στροφή των καταναλωτών σε οικονομικότερα προϊόντα, ή μετακύλιση από το εμφιαλωμένο στο χύμα κρασί. Η συρρίκνωση του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών τα τελευταία έτη, έχει σαν συνέπεια τη μείωση της κατανάλωσης κρασιού σε χώρους ψυχαγωγίας / εστίασης (κρύα αγορά), είτε λόγω περιορισμού των εξόδων εκτός οικίας, είτε λόγω υποκατάστασης με άλλα φθηνότερα προϊόντα.

Σημαντική επίδραση στην κατανάλωση των εν λόγω ποτών έχουν τα καταναλωτικά πρότυπα και οι διατροφικές συνήθειες. Επίσης, η διαφήμιση, αποτελεί προσδιοριστικό παράγοντα της ζήτησης, κατευθύνοντάς την κυρίως προς συγκεκριμένα εμπορικά σήματα.

Άλλος παράγοντας που επηρεάζει τη ζήτηση του οίνου στη χώρα μας είναι το μέγεθος και η εξέλιξη του εισερχόμενου τουρισμού. Σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛ.ΣΤΑΤ., τα τελευταία χρόνια υπάρχει συνεχής αύξηση στις αφίξεις αλλοδαπών τουριστών. Αναλυτικότερα στοιχεία για τα μεγέθη του τουρισμού στην Ελλάδα και τις Κυκλάδες παρατίθενται παρακάτω.

Γενικά Χαρακτηριστικά της Ζήτησης για Ποτά

Το διαθέσιμο εισόδημα αποτελεί καθοριστικό παράγοντα της ζήτησης για ποτά. Η διαχρονική μείωση του διαθέσιμου εισοδήματος των νοικοκυριών επηρεάζει την κατανάλωση για προϊόντα οίνου, ζύθου και σούμας. Όπως αποτυπώνεται και στον πίνακα που ακολουθεί το καθαρό κατά κεφαλήν εθνικό εισόδημα παρουσιάζει μέση ετήσια μείωση -2,7% την περίοδο 2010-2016. Εντούτοις, το 2017 το καθαρό κατά κεφαλήν εισόδημα σημείωσε αύξηση 3,23%.

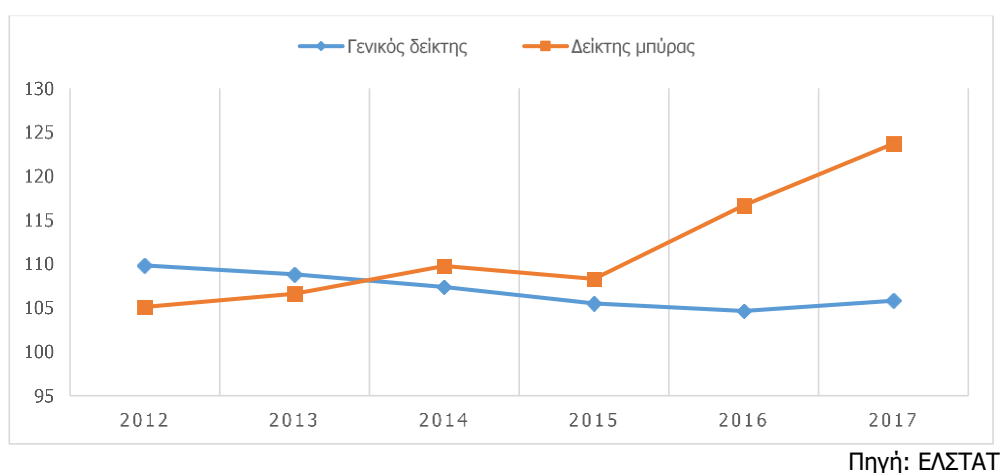
Πληθυσμός και κατά κεφαλή μέγεθη (2010-2017)								
	2010	2011*	2012*	2013*	2014*	2015*	2016*	2017*(1)
Συνολικός πληθυσμός στο μέσο του έτους	11.121.383	11.104.995	11.045.039	10.965.241	10.892.369	10.820.964	10.775.989	10.768.193
Ακαθάριστο εγχώριο προϊόν (2)	20.324	18.643	17.311	16.475	16.402	16.381	16.378	16.736
Ακαθάριστο εθνικό εισόδημα (2)	19.908	18.134	17.426	16.455	16.513	16.404	16.378	16.769
Καθαρό εθνικό εισόδημα (2)	16.499	14.808	14.074	13.266	13.573	13.550	13.594	14.033
Καθαρό εθνικό διαθέσιμο εισόδημα	16.363	14.661	13.996	13.386	13.515	13.475	13.519	13.991
* προσωρινά στοιχεία (1) προσωρινή εκτίμηση του μόνιμου πληθυσμού την 01/01/17 (2) Σε αγοραίες τιμές								
Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ								

Στην συνέχεια παρουσιάζονται τα τελευταία διαθέσιμα αποτελέσματα της Έρευνας Οικογενειακών Προϋπολογισμών της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής (ΕΛ.ΣΤΑΤ.) για το 2017, που πραγματοποιήθηκε στα νοικοκυριά όλης της χώρας. Όσον αφορά τις μέσες μηνιαίες δαπάνες των νοικοκυριών για τόσο για τα οινοπνευματώδη ποτά όσο και για τον οίνο και τη μπίρα ειδικότερα, ανά κατηγορία περιοχής, παρατηρείται διαφορά στις δαπάνες μεταξύ των νοικοκυριών των αστικών περιοχών και εκείνων που βρίσκονται στις αγροτικές περιοχές.

Μέσος Όρος μηνιαίων αγορών των νοικοκυριών για οίνο και μπίρα κατά κατηγορία περιοχής (2017)

	Όλες οι περιοχές	Αστικές περιοχές	Αγροτικές περιοχές
Σύνολο Αγορών	1.414,09	1.473,50	1.165,81
Οινοπνευματώδη ποτά	16,66	17,6	12,69
Οινοπνευματώδη ποτά (Αποστάγματα)	6,04	6,38	4,59
Κρασί (χύμα, εμφιαλωμένο)	6,48	7,04	4,12
Αφρώδης οίνος	0,04	0,04	0,04
Μπύρα	4,00	4,03	3,87
Σε €	Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ. (Έρευνα Οικογενειακών Προϋπολογισμών)		

Μέσος Ετήσιος Δείκτης Τιμών Καταναλωτή στον Κλάδο της Μπύρας (2012-2017)



Η άνοδος του Δείκτη Τιμών για την μπίρα τα τελευταία έτη είναι σαφώς εντονότερη από την αντίστοιχη άνοδο του Γενικού Δείκτη Τιμών Καταναλωτή, γεγονός στο οποίο συνέβαλε και η επιβάρυνση του προϊόντος από τον Ειδικό Φόρο Κατανάλωσης (ΕΦΚ).

Βασικά μεγέθη Τουρισμού στις Κυκλάδες

Τα νησιά του συμπλέγματος των Κυκλάδων αποτελούν δημοφιλείς προορισμούς διακοπών χάρη στις φυσικές ομορφιές, τους σημαντικούς αρχαιολογικούς χώρους, τα ιστορικά μνημεία, τις παραλίες κ.α. Η εξέλιξη του τουρισμού τόσο σε εθνικό όσο και σε τοπικό επίπεδο αποτελεί ένα βασικό παράγοντα ζήτησης των υπηρεσιών εστίασης των νησιών αυτών και ειδικά των εστιατορίων που ειδικεύονται στην αιγαιοπελαγίτικη γαστρονομία.

Σταθερά ανοδικά κινείται τα τελευταία έτη ο τουρισμός. Ειδικότερα, το 2018 αφίχθησαν στην Ελλάδα περίπου 30,12 εκατ. τουρίστες (χωρίς τις κρουαζιέρες) έναντι 27,2 εκατ. το 2017, σημειώνοντας αύξηση κατά 10,7%.

Αφίξεις μη κατοίκων στην Ελλάδα (2014 - 2018)	
Έτος	Αφίξεις*
2014	22.033.463
2015	23.599.455
2016	24.799.300
2017	27.194.200
2018	30.122.781

*δεν περιλαμβάνονται οι κρουαζιέρες

Πηγή: ΤτΕ

Η πλειοψηφία των αλλοδαπών τουριστών που επισκέπτονται τη χώρα μας επιλέγει το αεροπλάνο ως μέσο μεταφοράς. Συγκεκριμένα, το 2017 τα 2/3 των τουριστών που έφθασαν στην Ελλάδα ταξίδεψαν αεροπορικώς.

Αφίξεις μη κατοίκων στην Ελλάδα ανά μέσο μεταφοράς (2017)	
Μέσο	Αφίξεις
Αεροπορικώς	17.946.012
Οδικώς	8.267.454
Σιδηροδρομικώς	11.227
Θαλασσίως	969.507
Σύνολο	27.194.200

Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ/ ΤτΕ

Σύμφωνα με τα στοιχεία της Υπηρεσία Πολιτικής Αεροπορίας (ΥΠΑ) το 2018 τα αεροδρόμια της Σαντορίνης και της Μυκόνου συγκέντρωσαν από κοινού το 5% των συνολικών διεθνών αεροπορικών αφίξεων στην χώρα μας, λαμβάνοντας την 9η και 10η θέση αντίστοιχα μεταξύ των κυριότερων αεροδρομίων της χώρας. Αναφορικά με τις αφίξεις εσωτερικού τα προαναφερόμενα νησιά συγκεντρώνουν το 10% των αφίξεων μεταξύ των κυριότερων αεροδρομίων της χώρας.

Αεροπορικές αφίξεις (2018)		
Κυριότερα Αεροδρόμια	Διεθνείς Αφίξεις	Αφίξεις εσωτερικού
Αθήνα	5.727.439	3.961.147
Ηράκλειο	3.371.797	665.722
Ρόδος	2.337.683	411.229
Θεσσαλονίκη	2.165.736	1.152.806
Κέρκυρα	1.502.305	165.039
Κως	1.177.066	130.764
Χανιά	1.164.395	318.759
Ζάκυνθος	847.623	42.653
Σαντορίνη	507.213	563.182
Μύκονος	429.497	246.676
Κεφαλονιά	325.772	44.807
Άκτιο	280.580	4.718
Σκιάθος	185.007	21.755
Καβάλα	159.161	36.859
Σάμος	140.624	78.330
Καλαμάτα	126.746	11.168
Κάρπαθος	91.341	31.142
Άραξος	90.849	92.734
Μυτιλήνη	62.834	166.535
Σύνολο	20.693.668	8.146.025

Πηγή: ΥΠΑ

Οι δύο «παραδοσιακές» αγορές για το ελληνικό τουριστικό προϊόν κατά τα τελευταία χρόνια είναι σταθερά η Γερμανία και το Ηνωμένο Βασίλειο. Συγκεκριμένα, το 2018 στη χώρα μας αφίχθηκαν 4,4 εκατ. Γερμανοί και 2,9 εκατ. Βρετανοί τουρίστες, καταλαμβάνοντας από κοινού μερίδιο περίπου 24% επί του συνόλου.

Ίδια εικόνα παρουσιάζουν και οι επισκέψεις τουριστών στην Περιφέρεια Νότιου Αιγαίου. Ειδικότερα, το 2018 οι επισκέψεις από Γερμανούς τουρίστες έφτασαν το 1,1 εκατ. ενώ ακολουθούν οι Βρετανοί με 666 χιλ.

Βασικά Μεγέθη Εισερχόμενου Τουρισμού της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (2018)				
Περιφέρεια	Χώρες Προέλευσης	Επισκέψεις (σε χιλ.)	Εισπράξεις (σε εκ. €)	Διανυκτερεύσεις (σε χιλ.)
Νότιο Αιγαίο	Γερμανία	1.106,1	831,1	9.519,8
	Ην. Βασίλειο	666,0	498,4	5.409,5
	Γαλλία	431,5	288,9	3.564,0
	Ιταλία	538,4	339,3	4.178,2
	ΗΠΑ	555,1	383,5	3.423,1
	Ολλανδία	317,7	208,2	2.731,3
	Πολωνία	319,7	167,4	2.264,4
	Ρωσία	188,6	132,2	1.716,0
	Λοιπές	2.506,3	1.565,1	18.277,9
	Σύνολο	6.629,4	4.414,1	51.084,2
	% επί του συνόλου	19,0%	28,2%	22,5%

Πηγή: Έρευνα Συνόρων της ΤτΕ, INSETE

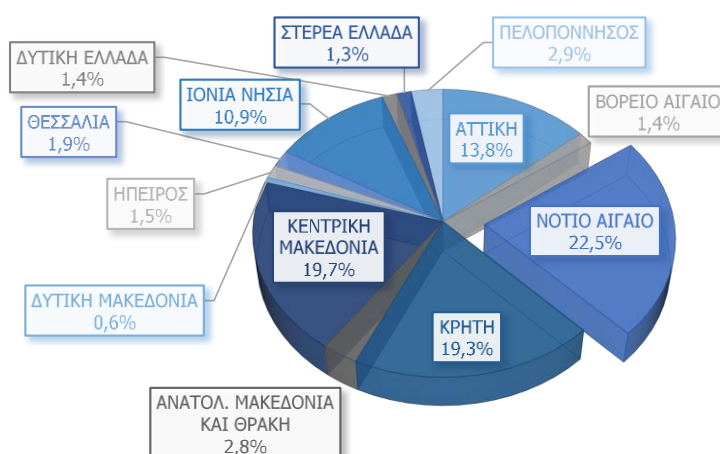
Σύμφωνα με τα στοιχεία της έρευνας Συνόρων της ΤτΕ οι συνολικές διανυκτερεύσεις μη κατοίκων σημείωσαν αύξηση το 2018 κατά 8,2%. Το 22,5% περίπου των διανυκτερεύσεων πραγματοποιήθηκαν στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου συγκεντρώνοντας το μεγαλύτερο ποσοστό επί του συνόλου ενώ ακολουθεί η Περιφέρεια Κρήτης με 19,3%.

Διανυκτερεύσεις μη κατοίκων στην Ελλάδα (2014-2018)	
Έτος	Διανυκτερεύσεις *
2014	184.789
2015	185.027
2016	190.402
2017	209.855
2018	227.012

σε χιλ. ταξιδιώτες
*δεν περιλαμβάνονται οι κρουαζιέρες

Πηγή: ΤτΕ

Διανυκτερεύσεις ανά Περιφέρεια (2018)



Η μέση δαπάνη ανά επίσκεψη για την Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου διαμορφώνεται σε €665,8 το 2018 (€449 για το σύνολο της Χώρας) ενώ η μέση δαπάνη για διανυκτέρευση στα €86,4 (€69 για το σύνολο της χώρας). Η μέση διάρκεια παραμονής στην εξεταζόμενη ανέρχεται σε 7,7 ημέρες.

Δαπάνες Εισερχόμενου Τουρισμού της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου (2018)				
Περιφέρεια	Κύριες Χώρες Προέλευσης	Δαπάνη/ Επίσκεψη (σε €)	Δαπάνη/ Διανυκτέρευση (σε €)	Μέση Διάρκεια Παραμονής
Νότιο Αιγαίο	Γερμανία	751,4	87,3	8,6
	Ην. Βασίλειο	748,4	92,1	8,1
	Γαλλία	669,4	81,1	8,3
	Ιταλία	630,2	81,2	7,8
	ΗΠΑ	690,9	112,0	6,2
	Ολλανδία	655,3	76,2	8,6
	Πολωνία	523,5	73,9	7,1
	Ρωσία	701,0	77,1	9,1
	Λοιπές	624,5	85,6	7,3
	Σύνολο Περιφέρειας	665,8	86,4	7,7
	Σύνολο Χώρας	449,4	69,0	6,5

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου, το 2018 λειτούργησαν σε ολόκληρη τη χώρα 9.873 ξενοδοχειακές μονάδες. Στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου το 2018 λειτούργησαν συνολικά 2.120 μονάδες (21% επί του συνόλου της Χώρας). Εξειδικεύοντας στο ξενοδοχειακό δυναμικό της Θήρας το 2018 λειτούργησαν 364 μονάδες συνολικής δυναμικότητας 17.275 κλινών, στη Μύκονο 185 μονάδες με 12.786 κλίνες και στη Νάξο 159 μονάδες (7.226 κλίνες).

Ξενοδοχειακό δυναμικό 2018							
		5*	4*	3*	2*	1*	Σύνολο
Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου	Μονάδες	194	385	521	819	201	2.120
	Δωμάτια	29.301	34.351	20.638	21.549	3.152	108.991
	Κλίνες	60.598	68.900	40.237	41.036	6.183	216.954
Άνδρου	Μονάδες	1	3	12	7	4	27
	Δωμάτια	17	68	369	163	76	693
	Κλίνες	39	96	722	340	122	1.319
Θήρας	Μονάδες	39	95	94	95	41	364
	Δωμάτια	1.425	2.585	1.950	2.159	643	8.762
	Κλίνες	2.877	5.059	3.901	4.143	1.295	17.275
Κέας - Κύθνου	Μονάδες	1	1	2	7	1	12
	Δωμάτια	38	16	38	170	16	278
	Κλίνες	74	38	64	336	32	544
Μήλου	Μονάδες	2	3	18	46	10	79
	Δωμάτια	92	64	285	859	142	1.442
	Κλίνες	162	126	556	1.692	269	2.805
Μυκόνου	Μονάδες	42	53	30	28	32	185
	Δωμάτια	2.289	1.939	1.019	652	440	6.339
	Κλίνες	4.641	3.932	2.046	1.288	879	12.786
Νάξου	Μονάδες	4	13	30	90	22	159
	Δωμάτια	186	441	1.131	1.583	294	3.635
	Κλίνες	389	914	2.245	3.083	595	7.226
Πάρου	Μονάδες	4	19	37	64	21	145
	Δωμάτια	211	848	1.074	1.263	297	3.693
	Κλίνες	411	1.603	2.109	2.430	595	7.148

Σύρου	Μονάδες	4	10	14	21	2	51
	Δωμάτια	34	416	352	468	23	1.293
	Κλίνες	66	781	679	889	39	2.454
Τήνου	Μονάδες	0	5	15	17	4	41
	Δωμάτια	0	310	374	468	54	1.206
	Κλίνες	0	585	745	896	86	2.312

πηγή: ΞΕΕ/INSETE

Ενοικιαζόμενα δωμάτια 2018						
		4Κ	3Κ	2Κ	1Κ	Σύνολο
Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου	Μονάδες	585	2.067	3.524	1.157	7.333
	Δωμάτια	4.591	15.959	23.649	6.847	51.046
	Κλίνες	11.132	37.025	53.270	15.121	116.548
Άνδρου	Μονάδες	11	79	136	22	248
	Δωμάτια	79	538	846	101	1.564
	Κλίνες	195	1.315	1.935	246	3.691
Θήρας	Μονάδες	211	507	589	138	1.445
	Δωμάτια	1.874	4.098	4.569	929	11.470
	Κλίνες	4.550	9.489	10.318	2.087	26.444
Κέας - Κύθου	Μονάδες	6	54	86	28	174
	Δωμάτια	31	312	508	147	998
	Κλίνες	86	812	1.262	346	2.506
Μήλου	Μονάδες	36	214	477	134	861
	Δωμάτια	205	1.348	2.604	571	4.728
	Κλίνες	489	3.176	5.733	1.241	10.639
Μυκόνου	Μονάδες	73	177	220	61	531
	Δωμάτια	633	1.562	1.436	331	3.962
	Κλίνες	1.581	3.752	3.251	839	9.423
Νάξου	Μονάδες	48	279	459	114	900
	Δωμάτια	309	1.887	3.275	768	6.239
	Κλίνες	718	4.289	7.424	1.711	14.142
Πάρου	Μονάδες	84	192	517	117	910
	Δωμάτια	607	1.573	3.371	662	6.213
	Κλίνες	1.549	3.869	7.920	1.509	14.847
Σύρου	Μονάδες	7	96	210	50	363
	Δωμάτια	62	620	1.121	199	2.002
	Κλίνες	155	1.447	2.673	479	4.754
Τήνου	Μονάδες	29	110	131	34	304
	Δωμάτια	134	647	642	128	1.551
	Κλίνες	326	1.567	1.541	292	3.726

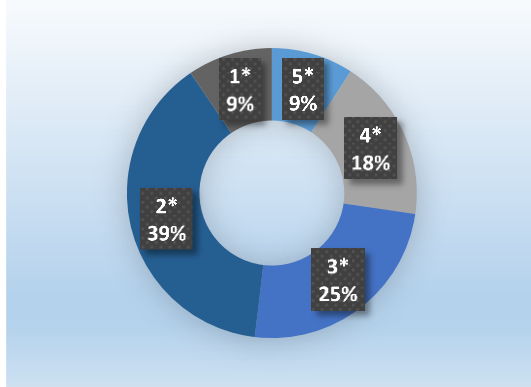
πηγή: ΞΕΕ/INSETE

Αναφορικά με τα ενοικιαζόμενα δωμάτια η περιφέρεια Νότιου Αιγαίου το 2018 διέθετε συνολικά 7.333 μονάδες συνολικής δυναμικότητας 116.548 κλινών. Στη Θήρα λειτουργούν 1.445 μονάδες με σύνολο 26.444 κλινών, στην Πάρο 910 μονάδες (14.847 κλίνες) και στη

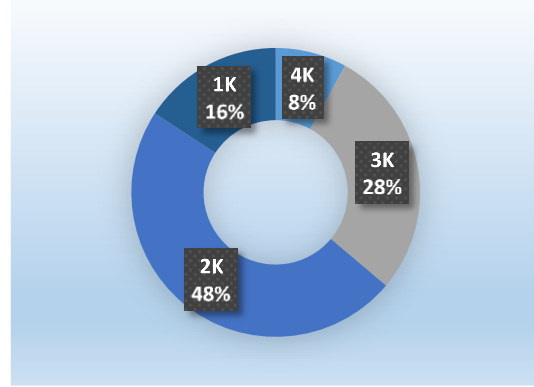
Νάξο 900 μονάδες (14.142 κλίνες). Η πλειοψηφία των κλινών (45,7%) συγκεντρώνεται στη κατηγορία 2 κλειδιών (2Κ).

Διάρθρωση ξενοδοχειακών μονάδων στο Νότιο Αιγαίο ανά κατηγορία (2018)

Ξενοδοχειακό Δυναμικό



Ενοικιαζόμενα Δωμάτια



Σύμφωνα με τα στοιχεία της Ένωσης Λιμένων Ελλάδος η κίνηση των κρουαζιερόπλοιων στα κυριότερα λιμάνια του Νομού Κυκλάδων παρουσιάζει πτωτική πορεία την περίοδο 2015-2018. Ειδικότερα τα λιμάνια της Πάρου και της Νάξου σημειώνουν μείωση κατά 33% και 27% αντίστοιχα, την περίοδο 2015-2018. Εξάιρεση αποτελεί το λιμάνι της Μυκόνου, στο οποίο η κίνηση εμφανίζεται ενισχυμένη το 2018 (κατά 8% περίπου).

Κίνηση Κρουαζιερόπλοιων στα κυριότερα Λιμάνια του Νομού Κυκλάδων (2013-2018)		2013	2014	2015	2016	2017	2018
Θήρα	Κρουαζιερόπλοια	582	512	636	572	406	474
	Επιβάτες	778.057	742.553	791.927	783.893	620.570	749.286
Μύκονος	Κρουαζιερόπλοια	485	441	600	596	501	484
	Επιβάτες	587.501	610.207	649.914	722.517	699.304	702.256
Σύρος	Κρουαζιερόπλοια	37	53	53	90	75	80
	Επιβάτες	9.396	24.012	21.986	26.403	24.543	18.071
Μήλος	Κρουαζιερόπλοια	9	17	28	32	23	27
	Επιβάτες	2.962	10.362	15.394	14.735	9.222	16.667
Πάρος	Κρουαζιερόπλοια	88	65	25	23	16	17
	Επιβάτες	7.071	7.048	3.679	3.127	3.916	2.476
Νάξος	Κρουαζιερόπλοια	16	16	23	27	16	22
	Επιβάτες	1.023	780	4.738	2.470	4.236	3.459
Άνδρος	Κρουαζιερόπλοια	1	0	2	1	0	0
	Επιβάτες	727	0	838	528	0	0
Ίος	Κρουαζιερόπλοια	0	13	13	17	8	1
	Επιβάτες	0	4.874	6.700	7.113	5.048	680

Πηγή: Ένωση Λιμένων Ελλάδος - INSETE Intelligence

6 Η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ

Στην συνέχεια παρουσιάζονται επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον κλάδο του οίνου, του ζύθου και της σούμας στο Νομό Κυκλάδων. Συνολικά οι επιχειρήσεις (οινοποιεία, οινοπαραγωγοί – ζυθοποιίες – παραγωγοί σούμας) που ασχολούνται με τα εξεταζόμενα προϊόντα ανέρχονται σε περισσότερες από 70 (σε περισσότερα από 20 κυκλαδίτικα νησιά), με την πλειοψηφία να τοποθετείται στα νησιά της Σαντορίνης, της Τήνου και της Πάρου. Παράλληλα, παρουσιάζεται η γεωγραφική κατανομή των εν λόγω επιχειρήσεων. Σημειώνεται ότι παραγωγή σούμας και συναφών ομοειδών προϊόντων (πχ. τσίπουρο) συναντάται στα νησιά της Νάξου (1), της Τήνου (1), της Σαντορίνης (1) και της Σύρου (1).

Οίνος

Νησί	Αριθμός Οινοποιείων
Άνδρος	1
Κέα	1
Κύθνος	1
Μήλος	3
Μύκονος	2
Νάξος	1
Πάρος	7
Σαντορίνη	23
Σέριφος	1
Σίκινος	1
Σίφνος	1
Σύρος	6
Τήνος	9
Σύνολο	57

Ζύθος

Νησί	Αριθμός Ζυθοποιείων
Μήλος	1
Μύκονος	1
Νάξος	1
Πάρος	1
Σαντορίνη	1
Τήνος	1
Φολέγανδρος	1
Σύνολο	7

Επιχειρήσεις Παραγωγής Οίνου και Σούμας		
Επωνυμία	Διεύθυνση/Θέση	Νησί
Οικολογικό Αγρόκτημα Μυκόνου Βίωμα	Μαού Άνω Μεράς	Μύκονος
Κήπος Ξυδάκη		Μύκονος
ΕΑΣ Πάρου	Άγιος Γεώργιος Παροικιάς	Πάρος
Asteras Winery, Ρούσσοις Κωνσταντίνος	Ιστέρνη Κώστου	Πάρος
Οινοποιείο Alissafi		Πάρος
Οινοποιείο Μωραΐτη	Νάουσα, Θέση Άγιοι Απóstολοι	Πάρος

Οινοποιείο Λουρίδη, Ρούσσος Νικόλαος	Μάρπησσα	Πάρος
Wines from Santorini		Σαντορίνη
Santo Wines, Συνεταιρισμός Σαντορίνης	Πύργος Καλλίστης	Σαντορίνη
Acroterra Wines	Πύργος Καλλίστης	Σαντορίνη
Αμπελώνας Γαβαλά	Μεγαλοχώρι	Σαντορίνη
Art Space	Έξω Γωνιά	Σαντορίνη
Avantis Winery Santorini	Κοντοχώρι, Φηρά	Σαντορίνη
Γαία Οινοποιητική	Βραχιές Έξω Γωνιάς	Σαντορίνη
Canava Petros M. Nomikos	Κοντοχώρι, Φηρά	Σαντορίνη
Kasteli Wines	Αγία Παρασκευή, Βόθωνας, Σαντορίνη	Σαντορίνη
Κτήμα Αργυρού	Επισκοπή Γωνιάς (Μέσα Γωνιά)	Σαντορίνη
Κτήμα Σιγάλα	Μπαξέδες Οίας	Σαντορίνη
Οινοποιείο Βενετσάνου (πρώην Αντωνίου)		Σαντορίνη
Οινοποιείο Μπουτάρη Σαντορίνης	Μεγαλοχώρι Σαντορίνης	Σαντορίνη
Οινοποίηση Χατζηδάκη	Πύργος Καλλίστης	Σαντορίνη
Οινοποιία SanToriini, Καραμολέγκος Αρτέμιος	Έξω Γωνιά	Σαντορίνη
Vassaltis Vineyards, Αμπελώνες Βαλαμπούς	Αγία Ειρήνη, Βουρβούλος	Σαντορίνη
Volcan Wines, Οινοποιείο Κουτσογιαννόπουλου	Βόθωνας	Σαντορίνη
Δασκαλί, Dascali		Σαντορίνη
Κάναβα Αρβανίτη Αντώνη	Μεγαλοχώρι	Σαντορίνη
Κτήμα Μικρά Θήρα	Θηρασία	Σαντορίνη
Εν Χώναις Θαύμα, Οικογένεια Δ. Μάστορη	Χώνες Κορθίου	Άνδρος
Οινοποιείο Ουσύρα	Περδίκι, Χρούσα Άνω,	Σύρος
Οινοποιείο Παρά Κόποις, Πέτρος Ρούσσος	Παρακοπή Άνω Σύρου,	Σύρος
Οινοποιία Σύρου, Νίκος Χατζάκης	Λαγκάδα, Τάλαντα Ερμούπολης	Σύρος
Οινοποιείο Φόνσου Χρήστου	Κώμη Εξωμβούργου	Τήνος
Volacus Wine	θέση Γάρδαρη, Φαλατάδος Εξωμβούργου	Τήνος
Domaine de Kalathas	Καλαθάς, Φαλατάδος Εξωμβούργου	Τήνος
T-oinos	Φαλατάδος Εξωμβούργου	Τήνος
X-bourgo Wine of Tinos	Τριπόταμος Κτικιάδου Εξωμβούργου	Τήνος
Οίνος Τρανάμπελο	Τρανό	Νάξος
Κίτρο Νάξου Βαλληνδρά	Χαλκή Δρυμαλίας	Νάξος
Οινοποιία Ποτοποιία Προμπονά	Χώρα Νάξου	Νάξος
Οινοποιείο Παούρη	Αγρόκτημα Καστανιές - Καστανιές Ιουλίδας	Κέα
Κτήμα Γονιδάκη	Δρύοπας - Κανάλα	Κύθνος
Οινοποιείο Μάναλη	Χώρα Σικίνου (Κάστρο)	Σίκιμος
Οινοποιείο Χρυσολωρά Χρήστου	Φλάσκο, Γαλανή	Σέριφος

Οινοποιείο Βότσαρη Τάκη	Κάστρο & Κάτω Πετάλι	Σίφνος
Kostantakis Cave Winery, Οινοποιείο Κωνσταντάκη	Πολλώνια	Μήλος

Επιχειρήσεις Παραγωγής Ζύθου	
ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ Α.Ε.Β.Ε	
ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Δραστηριότητα:	Παραγωγή μπύρας.
Εμπορικά σήματα:	Donkey
Προσωπικό:	3
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Κύκλος Εργασιών 2016 (€):	634.014
ΙΣΤΟΡΙΚΟ	
Ίδρυση / Εταιρικά Γεγονότα:	Ιδρύθηκε το 2011.
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	
Διεύθυνση:	Έδρα: Μέσα Γωνία, 84700, Θήρα, Κυκλάδες.
Τηλέφωνα, φαξ, site:	Τηλ. 2286030268 www.santorinibrewingcompany.gr
ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΜΥΚΟΝΟΥ Α.Ε.Β.Ε	
ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Δραστηριότητα:	Παραγωγή μπύρας.
Εμπορικά σήματα:	Mikonu
Προσωπικό:	3
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Κύκλος Εργασιών 2016 (€):	188.781
ΙΣΤΟΡΙΚΟ	
Ίδρυση / Εταιρικά Γεγονότα:	Ιδρύθηκε το 2016.
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	
Διεύθυνση:	Έδρα: Αργύραινα, Τ.Θ . 6, 84600, Μύκονος, Κυκλάδες.
Τηλέφωνα, φαξ, site:	Τηλ. 2289077912 www.mikonu.gr
ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟΥ Ι.Κ.Ε.	
ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Δραστηριότητα:	Παραγωγή μπύρας.
Εμπορικά σήματα:	Κατσικά
Προσωπικό:	Μη διαθέσιμο
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Κύκλος Εργασιών 2016 (€):	21.940
ΙΣΤΟΡΙΚΟ	
Ίδρυση / Εταιρικά Γεγονότα:	Ιδρύθηκε το 2015.
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	
Διεύθυνση:	Έδρα: Φολέγανδρος, 84011, Κυκλάδες

Τηλέφωνα, φαξ, site:	Τηλ. 6983711591 www.folegandrosbrewery.gr
ΠΑΥΛΑΚΗΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΙΚΕ	
ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Δραστηριότητα:	Παραγωγή μπίρας.
Εμπορικά σήματα:	56 isles beer.
Προσωπικό:	3
ΙΣΤΟΡΙΚΟ	
Ίδρυση / Εταιρικά Γεγονότα:	Ιδρύθηκε το 2016.
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	
Διεύθυνση:	Έδρα: Πάρος, 84400, Κυκλάδες
Τηλέφωνα, φαξ, site:	Τηλ. 2284051102 www.56islesbeer.gr
ΑΒΡΑΜΑΚΗΣ, Ι., Α. - ΑΒΡΑΜΑΚΗΣ Ο.Ε.	
ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Δραστηριότητα:	Παραγωγή μπίρας. Τοπικός αντιπρόσωπος και χονδρικό εμπόριο ποτών, ελαιολάδου, απορρυπαντικών και χαρτικών.
Προσωπικό:	3
ΙΣΤΟΡΙΚΟ	
Ίδρυση / Εταιρικά Γεγονότα:	Ιδρύθηκε το 1995.
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	
Διεύθυνση:	Έδρα: Κατήφορα, 84800, Μήλος, Κυκλάδες
Τηλέφωνα, φαξ, site:	Τηλ. 2287022278

7 Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΠΟΤΩΝ

7.1 Ποτά

Ο εγχώριος κλάδος ποτών περιλαμβάνει σημαντικό αριθμό επιχειρήσεων. Ο περιορισμός της αγοραστικής δύναμης των καταναλωτών, λόγω της γενικότερης οικονομικής κατάστασης της χώρας μας τα τελευταία έτη, έχει επηρεάσει αρνητικά τον κλάδο που παρουσιάζει διαχρονική μείωση από το 2008 και μετά. Η εγχώρια αγορά ποτών κατέγραψε πτώση τα τελευταία χρόνια, ιδιαίτερα τη διετία 2010/2011. Η εν λόγω αγορά εμφάνισε σημάδια οριακής υποχώρησης το 2016, ενώ τη διετία 2017-2018 σημειώθηκε ανακοπή της συνεχιζόμενης πτώσης της αγοράς και καταγραφή (ασθενούς) ανάκαμψης, όσον αφορά τη συνολική ζήτηση για ποτά. Η συνολική αξία της αγοράς ποτών (τιμές λιανικής) εκτιμάται ότι κυμάνθηκε μεταξύ €850 εκατ. και €900 εκατ. το 2018.

Στην ενότητα αυτή παρουσιάζεται η εξέλιξη των εκτιμώμενων συνολικών πωλήσεων (σε αξία) τοπικών ποτών που προέρχονται από τις Κυκλάδες.

Οι πωλήσεις τοπικών ποτών (σε αξία) στις Κυκλάδες παρουσίασαν διαχρονική πτώση τα τελευταία χρόνια και εκτιμάται ότι έχουν σταθεροποιηθεί στα επίπεδα των €6,8 εκατ. (σε τιμές χονδρικής) τη διετία 2017-2018.

Μέγεθος αγοράς των τοπικών ποτών* Κυκλάδων (2014-2018)		
Έτος	Μέγεθος Αγοράς	Ρυθμός Μεταβολής
2014	7.828.500	-
2015	6.947.800	-11,3%
2016	7.099.000	2,2%
2017	6.828.500	-3,8%
2018	6.848.700	0,3%

Αξία σε ευρώ
*οίνος, ζύθος, σούμα

Εκτιμήσεις Αγοράς



7.2 Οίνος

Με βάση τα επίσημα στοιχεία (όπως καταγράφεται από τις υπηρεσίες του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων), υπολογίζεται η εγχώρια ανθρώπινη κατανάλωση οίνου, η οποία την τελευταία πενταετία διαμορφώθηκε κατά μέσο όρο σε 2.450 χιλ. ΗΛ, ενώ την προηγούμενη πενταετία ανερχόταν σε 2.982 χιλ. ΗΛ, προκύπτει δηλαδή μείωση της κατανάλωσης οίνου κατά 17,8%.

Αναφορικά με το μέγεθος της αγοράς σε αξία (σε τιμές χονδρικής) για όλη την ελληνική επικράτεια, για το εμφιαλωμένο κρασί εκτιμάται ότι κυμάνθηκε σε επίπεδα των €220-230 εκατ., ενώ για το χύμα κρασί η συνολική αξία εκτιμάται μεταξύ €110-130 εκατ., το 2017. Η συνολική αξία της εν λόγω αγοράς (εμφιαλωμένο και χύμα) εκτιμάται μεταξύ €350-€355 εκατ. το 2018.

Στον πίνακα που ακολουθεί δίδεται η εκτίμηση του συνολικού μεγέθους (σε αξία) της αγοράς του κυκλαδικού οίνου. Η εν λόγω αγορά εκτιμάται ότι κυμαίνεται σε περίπου €4 εκατ. το 2018, οριακά πτωτική σε σχέση με το προηγούμενο έτος. Σε όγκο εκτιμάται σε 27.000 λίτρα το ίδιο έτος.

Μέγεθος αγοράς του κυκλαδικού οίνου (2014-2018)		
Έτος	Μέγεθος Αγοράς	Ρυθμός Μεταβολής
2014	5.100.000	-
2015	4.200.000	-17,6%
2016	4.250.000	1,2%
2017	4.050.000	-4,7%
2018	4.000.000	-1,2%

Αξία σε ευρώ

Εκτιμήσεις Αγοράς

7.3 Ζύθος

Ο όγκος της εγχώριας φαινομενικής κατανάλωσης μύρας εμφάνισε διακυμάνσεις τα τελευταία 15 χρόνια, φθάνοντας στα υψηλότερα σημεία της το 2008. Έκτοτε και μέχρι το 2014 παρουσίασε πτωτική πορεία (με εξαίρεση μόνο το 2013) με μέσο ετήσιο ρυθμό 4,7%. Το 2015 παρατηρείται στασιμότητα. Αντίθετα, τα μεγέθη της φαινομενικής κατανάλωσης μύρας τη διετία 2016-2017 εμφανίζουν σημαντικές ετήσιες μεταβολές (αξιόλογη αύξηση το 2016 αλλά σημαντική μείωση το 2017) και διαφέρουν σημαντικά από τα μεγέθη της πραγματικής κατανάλωσης μύρας.

Σύμφωνα με παράγοντες του κλάδου, τούτο οφείλεται στην ύπαρξη σημαντικών αδιάθετων ποσοτήτων μύρας στα τέλη του 2016. Η ύπαρξη αποθεμάτων το 2016 είχε σαν αποτέλεσμα τη μείωση της εγχώριας παραγωγής το 2017, με συνέπεια και το μέγεθος της φαινομενικής κατανάλωσης μύρας το συγκεκριμένο έτος να εμφανίζεται σημαντικά μειωμένο.

Στον πίνακα που ακολουθεί δίδεται η εκτίμηση του συνολικού μεγέθους (σε αξία) της αγοράς του κυκλαδικού ζύθου. Η εν λόγω αγορά εκτιμάται σε περίπου €2,8 εκατ. (σε τιμές χονδρικής) το 2018, ενισχυμένη κατά 2,6% σε σχέση με το προηγούμενο έτος. Σε όγκο εκτιμάται σε 46.400 λίτρα το 2018/2017.

Μέγεθος αγοράς του κυκλαδικού ζύθου (2014-2018)		
Έτος	Μέγεθος Αγοράς	Ρυθμός Μεταβολής
2014	2.680.000	-
2015	2.700.000	0,7%
2016	2.800.000	3,7%
2017	2.730.000	-2,5%
2018	2.800.000	2,6%
Αξία σε ευρώ		Εκτιμήσεις Αγοράς

7.4 Σούμα

Στον πίνακα που ακολουθεί δίδεται η εκτίμηση του συνολικού μεγέθους (σε αξία) της αγοράς της κυκλαδικής σούμας. Η εν λόγω αγορά εκτιμάται ότι κυμαίνεται σε πολύ χαμηλά επίπεδα και η κατανάλωσή της περιορίζεται σε κάποια κυκλαδονήσια και άλλα νησιά του Βόρειου Αιγαίου (πχ. Ρόδος, Χίος). Συγκεκριμένα, εκτιμάται σε περίπου €48,7 χιλ. (σε τιμές χονδρικής) το 2018, οριακά ενισχυμένη σε σχέση με το προηγούμενο έτος.

Μέγεθος αγοράς της κυκλαδικής σούμας (2014-2018)		
Έτος	Μέγεθος Αγοράς	Ρυθμός Μεταβολής
2014	48.500	-
2015	47.800	-1,4%
2016	49.000	2,5%
2017	48.500	-1,0%
2018	48.700	0,4%
Αξία σε ευρώ		Εκτιμήσεις Αγοράς

8 ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΠΟΤΩΝ

8.1 Οίνος

Οι εκτάσεις των αμπελώνων σε παγκόσμια κλίμακα διαμορφώθηκαν στο επίπεδο των 7.585 χιλιάδων εκταρίων για το 2016. Οριακή μεταβολή (-0,3%) εκτιμάται για το 2017. Η Ευρωπαϊκή Ένωση εκτιμάται ότι κατέχει μερίδιο περίπου 40% επί του παγκόσμιου αμπελώνα. Οι εκτάσεις του αμπελώνα στην Ε.Ε. περιορίστηκαν τα τελευταία χρόνια, καθώς από 3.518 χιλ. εκτάρια το 2008 διαμορφώθηκαν σε 3.044 χιλ. εκτάρια το 2016. Στις περιοχές εκτός της Ε.Ε., παρατηρήθηκε μια σχετική σταθεροποίηση της έκτασης των αμπελώνων τα τελευταία χρόνια, γεγονός που μετριάξει τις συνολικές παγκόσμιες απώλειες. Στην πρώτη θέση της διεθνούς κατάταξης με βάση τις εκτάσεις των αμπελώνων για το 2017 βρίσκεται η Ισπανία, η οποία συγκεντρώνει μερίδιο 13% της παγκόσμιας έκτασης. Ακολουθούν η Κίνα και η Γαλλία με μερίδια 11,5% και 10,4% αντίστοιχα. Τέλος, η Ελλάδα κατέχει το 1,4% της παγκόσμιας έκτασης αμπελώνων και βρίσκεται 13η στην παγκόσμια κατάταξη.

Σύμφωνα με εκτιμήσεις του διεθνούς φορέα που εκπροσωπεί τον κλάδο (ΟΙV), η παγκόσμια παραγωγή οίνου εκτιμάται (το 2016) σε 267 εκατ. ΗL, μειωμένη κατά 3,3% σε σχέση με το 2015. Η παγκόσμια κατανάλωση οίνου παρουσιάζει οριακές μεταβολές τα τελευταία έτη και εκτιμάται σε 242 MHL το 2016.

Εξέλιξη παγκόσμιας παραγωγής και κατανάλωσης οίνου (2007-2016)		
Έτος	Παραγωγή	Κατανάλωση
2007	268	250
2008	269	250
2009	273	242
2010	264	240
2011	268	243
2012	258	244
2013	290	243
2014	270	240
2015*	276	241
2016**	267	242

Ποσότητα: σε εκατ. εκατόλιτρα (Mhl)
*Προσωρινά στοιχεία
**Εκτιμήσεις

Πηγή: ΟΙV

Αυξομειώσεις εμφανίζει η παγκόσμια παραγωγή κρασιού την τελευταία πενταετία. Χαρακτηριστικό είναι ότι το 83% της παγκόσμιας παραγωγής οίνου παράγεται από δέκα χώρες. Η Ε.Ε. εξακολουθεί να κυριαρχεί στην παγκόσμια παραγωγή με μερίδιο περίπου 60%. Το 2016 (σε σύγκριση με το 2015) σημαντική ήταν η αύξηση παραγωγής οίνου στις ΗΠΑ (+10%). Σημαντική μείωση της παραγωγής οίνου παρουσιάστηκε στη Βραζιλία (-54%) και στην Ουγγαρία (-37%). Κορυφαία οινοπαραγωγική χώρα για το 2016 εκτιμάται ότι ήταν η Ιταλία. Η Γαλλία κατετάγη δεύτερη και η Ισπανία κατέλαβε την τρίτη θέση.

Παγκόσμια παραγωγή οίνου – Κυριότερες παραγωγικές χώρες (2012 - 2016)					
	2012	2013	2014	2015*	2016**
Παγκόσμια Παραγωγή	258	290	270	276	267

Ιταλία	45,6	54,0	44,2	50,0	50,9
Γαλλία	41,5	42,1	46,5	47,0	43,5
Ισπανία	31,1	45,3	39,5	37,7	39,3
ΗΠΑ	21,7	24,4	23,1	21,7	23,9
Αυστραλία	12,3	12,3	11,9	11,9	13,0
Κίνα	13,5	11,8	11,6	11,5	11,4
Νότια Αφρική	10,6	11,0	11,5	11,2	10,5
Χιλή	12,6	12,8	10,0	12,9	10,1
Αργεντινή	11,8	15,0	15,2	13,4	9,4
Γερμανία	9,0	8,4	9,2	8,9	9,0
Πορτογαλία	6,3	6,2	6,2	7,0	6,0
Ρωσία	6,2	5,3	4,9	5,6	5,6
Ρουμανία	3,3	5,1	3,7	3,5	3,3
Νέα Ζηλανδία	1,9	2,5	3,2	2,3	3,1
Ελλάδα	3,1	3,3	2,8	2,5	2,6
Σερβία	2,2	2,3	2,3	2,3	2,3
Αυστρία	2,1	2,4	2,0	2,3	2,0
Ουγγαρία	1,8	2,6	2,6	3,0	1,9
Μολδαβία	1,5	2,6	1,6	1,7	1,7
Βραζιλία	3,0	2,7	2,7	3,5	1,6
Βουλγαρία	1,3	1,7	0,7	1,3	1,2
Γεωργία	0,8	1,0	1,1	1,3	1,1
Ελβετία	1,0	0,8	0,9	0,9	1,0
Λουπές	14,0	14,0	13,0	13,0	13,0
Ποσότητα: mhl *Προσωρινά στοιχεία, **Εκτιμήσεις					
Πηγή: ΟΙΥ					

Παγκόσμια κατανάλωση οίνου – Οι χώρες με τη μεγαλύτερη κατανάλωση (2012-2016)					
	2012	2013	2014	2015*	2016**
Παγκόσμια Κατανάλωση	244	243	240	241	242
ΗΠΑ	30,0	30,2	30,4	31,0	31,8
Γαλλία	28,0	27,8	27,5	27,2	27,0
Ιταλία	21,6	20,8	19,5	21,4	22,5
Γερμανία	20,3	20,4	20,2	20,6	20,2
Κίνα	17,1	16,5	15,5	16,2	17,3
Ην. Βασίλειο	12,8	12,7	12,6	12,7	12,9
Ισπανία	9,9	9,8	9,9	10,0	9,9
Αργεντινή	10,1	10,4	9,9	10,3	9,4
Ρωσία	11,3	10,4	9,6	9,3	9,3
Αυστραλία	5,4	5,4	5,4	5,3	5,4
Καναδάς	4,9	4,9	4,7	4,9	5,0
Πορτογαλία	5,0	4,8	4,7	4,8	4,8
Νότια Αφρική	3,6	3,7	4,0	4,2	4,4
Λουπές Χώρες	64,1	65,2	66,1	63,1	62,0

Ποσότητα: mhl

*Προσωρινά δεδομένα

**Εκτιμήσεις

Πηγή: OIV

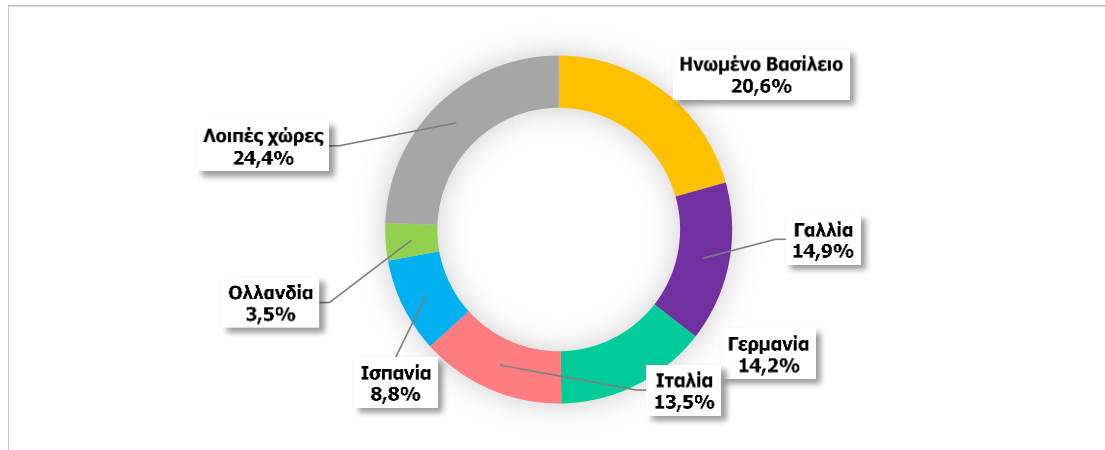
8.2 Ζύθος

Στον ευρωπαϊκό κλάδο της ζυθοποιίας δραστηριοποιούνται περισσότερες από 8.490 επιχειρήσεις, οι οποίες ανέδειξαν την Ευρώπη σε μια από τις κορυφαίες περιοχές της διεθνούς κατάταξης. Η ζυθοποιία βρίσκεται σε άνθηση στην Ευρώπη, καθώς η παραγωγή μπίρας ξεπερνά τα 40 δισ. λίτρα μετά την οικονομική κρίση, σημειώνοντας τα τελευταία έτη συνεχή ανάπτυξη. Μεταξύ των δέκα μεγαλύτερων παραγωγών διεθνώς, οι πέντε είναι ευρωπαϊκές επιχειρήσεις. Οι μεγαλύτεροι παραγωγοί είναι οι εξής: AB InBen, SAB Miller, MolsonCoors, Heineken, Diageo και Carlsberg.

Η συνολική παραγωγή μπίρας της Ε.Ε αυξήθηκε ελαφρώς με ετήσιο ρυθμό της τάξης του 1% την περίοδο 2014-2016. Ο όγκος της παραγωγής εκτιμάται σε 400,2 εκατ. εκατόλιτρα, το 2016. Η χώρα με την μεγαλύτερη παραγωγή είναι η Γερμανία, η οποία διαχρονικά βρίσκεται στη πρώτη θέση, με 94,9 εκατ. εκατόλιτρα και αποσπώντας μερίδιο 24% το 2016. Ακολουθεί το Ηνωμένο Βασίλειο με παραγωγή 43,7 εκατ. εκατόλιτρα και αντίστοιχο μερίδιο 11% επί της συνολικής παραγωγής μπίρας. Ακολουθούν η Πολωνία και η Ισπανία με μερίδια 10% και 9% αντίστοιχα.

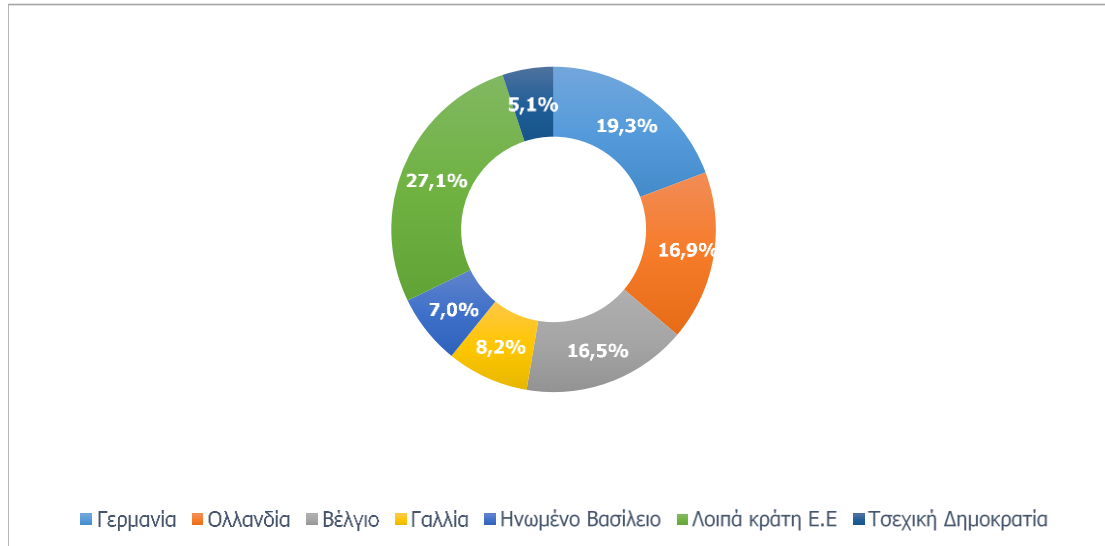
Οι εισαγωγές μπίρας παρουσίασαν αυξομειώσεις την περίοδο 2012-2016. Ο όγκος των εισαγωγών διαμορφώθηκε σε 51,2 εκατ. εκατόλιτρα το 2016, παρουσιάζοντας αύξηση 4,9% έναντι του προηγούμενου έτους. Ο βαθμός εισαγωγικής διείσδυσης κυμάνθηκε μεταξύ 13%-15% τα τελευταία έτη. Με βάση τον όγκο των εισαγωγών, το Ηνωμένο Βασίλειο βρίσκεται πρώτο με 10,6 εκατ. εκατόλιτρα, ενώ στη δεύτερη θέση βρίσκεται η Γαλλία με 7,6 εκατ. Εκατόλιτρα.

Διάρθρωση των εισαγωγών μπίρας ανά κύρια χώρα της Ε.Ε.



Αύξηση παρουσιάζουν οι συνολικές εξαγωγές μπίρας τα τελευταία έτη, φτάνοντας τα 85,6 εκατ. εκατόλιτρα το 2016. Η συνολική εξαγωγική επίδοση του κλάδου στην Ε.Ε κυμαίνεται μεταξύ 20%-21%. Με βάση τον όγκο των εξαγωγών, η Γερμανία βρίσκεται στην πρώτη θέση με 16,5 εκατ. εκατόλιτρα το 2016. Στη δεύτερη θέση είναι η Ολλανδία με 14,5 εκατ. Εκατόλιτρα.

Διάρθρωση των εξαγωγών μπίρας ανά κύρια χώρα της Ε.Ε. (2016)



9 ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ – ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ (BEST PRACTICES)

Στην προσπάθειά τους οι επιχειρήσεις τοπικών ποτών των Κυκλάδων να επεκταθούν σε αγορές του εξωτερικού, θα πρέπει να εστιάσουν στις παρακάτω βέλτιστες πρακτικές (best practices):

- Εκπόνηση έρευνας αγοράς πριν την έναρξη της εξαγωγικής δραστηριότητας - Ενδελεχής διερεύνηση των αγορών στις οποίες προτίθενται να εξάγουν τα προϊόντα τους, εξετάζοντας το πολιτικό, οικονομικό και κοινωνικό περιβάλλον που ισχύει σε αυτές και κυρίως το θεσμικό πλαίσιο που ισχύει για την εμπορία αλκοολούχων ποτών.
- Δημιουργία ενός «επώνυμου» (branded) προϊόντος, το οποίο θα διαφοροποιείται από τον ανταγωνισμό μέσω της συσκευασίας και τις ετικέτας του.
- Ίδρυση τμήματος εξαγωγών το οποίο θα στελεχωθεί με στελέχη που έχουν διεθνή εμπειρία, γνωρίζουν ξένες γλώσσες και έχουν επαφές με ξένες αγορές.
- Βελτίωση του τεχνολογικού επιπέδου της επιχείρησης τους έτσι ώστε να μπορεί να υποστηριχτεί η εξαγωγική διαδικασία σε όλα της τα στάδια.
- Αυστηρή τήρηση των συμφωνημένων χρόνων παράδοσης των προϊόντων τους στο εξωτερικό και παράδοση τους σε ακέραια και άριστη κατάσταση.
- Κατασκευή ηλεκτρονικού καταστήματος (e-shop) σε διάφορες ξένες γλώσσες με στόχο την ανάπτυξη του ηλεκτρονικού εμπορίου (e-commerce).
- Επιμόρφωση του προσωπικού και ανάπτυξη εξαγωγικών δεξιοτήτων.
- Συμμετοχή σε διεθνείς εμπορικές εκθέσεις και διαφήμιση των προϊόντων τους στη χώρα εξαγωγής με καταχωρήσεις σε κλαδικά περιοδικά.
- Εκμετάλλευση των πλεονεκτημάτων που παρέχει το διαδίκτυο (internet), μέσω της σχεδίασης και κατασκευής σύγχρονης ιστοσελίδας με σκοπό την βέλτιστη προβολή των προϊόντων τους.
- Ενίσχυση της προβολής της επωνυμίας τους στα μέσα κοινωνικής δικτύωση (π.χ. facebook, twitter).
- Ανάπτυξη στρατηγικών συνεργασιών και συμμαχιών όχι μόνον με άλλες εταιρείες του κλάδου, αλλά και με άλλους εξαγωγείς, με αλυσίδες supermarkets και γενικότερα με αλυσίδες του λιανεμπορίου.
- Επιδίωξη της αρωγής και στήριξης όλων των δημοσίων φορέων (π.χ. Enterprise Greece), καθώς και των διάφορων κλαδικών, τοπικών και συνεταιριστικών φορέων και συνδέσμων (π.χ. Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών).

10 ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ

Αναγνωρίζοντας τις δυσκολίες και τα εμπόδια που ενέχει η εξαγωγική δραστηριότητα για τις επιχειρήσεις η αποτελεσματική προώθηση του προϊόντος αποτελεί βασικό παράγοντα ανάπτυξης στις αγορές του εξωτερικού.

Με τον όρο προώθηση (promotion) εννοούμε τη μεταφορά του μηνύματος στους καταναλωτές ή τους εν δυνάμει καταναλωτές, που τους πληροφορεί για όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, που το marketing αποφάσισε να γνωστοποιήσει στους πελάτες. Φορείς αυτού του μηνύματος μπορούν να είναι το προϊόν, το εμπορικό σήμα και η ονομασία του προϊόντος, η συσκευασία και η τιμή του.

Αρχικά, το ίδιο το προϊόν δημιουργεί εντυπώσεις και ενεργεί ως σύμβολο επικοινωνίας. Σε δεύτερο επίπεδο, το εμπορικό σήμα και η ονομασία λειτουργούν με τον ίδιο τρόπο. Η συσκευασία αντίστοιχα, μεταφέρει ιδέες και συνειρμούς, οι οποίες μπορούν να αφαιρέσουν ή να προσθέσουν κάτι στην εικόνα του προϊόντος, ενώ η τιμή του, μεταφέρει γνώμες σχετικές με την ποιότητα και την εντύπωση που έχουν οι καταναλωτές για τους μεσάζοντες, οι οποίοι επιδεικνύουν και πουλούν το προϊόν.

Κύρια μέσα προώθησης αποτελούν οι δημόσιες σχέσεις, η διαφήμιση, η προσωπική πώληση και τα ειδικά προγράμματα προώθησης. Η επιλογή της κατάλληλης στρατηγικής ωστόσο, αποτελεί συνάρτηση της ιδιομορφίας του προϊόντος, της αγοράς στην οποία απευθύνεται στο σύνολό της και του καταναλωτικού κοινού στο οποίο στοχεύει.

Ειδικότερα για τις ανάγκες προώθησης του brand name κυκλαδικού οίνου, ζύθου και σούμας προτείνονται ενδεικτικά τα εξής μέσα προώθησης:

Διαφήμιση:

- Προώθηση μέσω γνωστών ηλεκτρονικών ιστοσελίδων σε χώρες του εξωτερικού με περιεχόμενο που αφορά τον Τουρισμό στην Ελλάδα ή ακόμα και σε ιστοσελίδες γαστρονομίας με έμφαση σε παραδοσιακά είδη διατροφής και σε παραδοσιακά ποτά (με μορφή ηλεκτρονικών banner ή άρθρων – αφιερωμάτων στα εξεταζόμενα προϊόντα)
- Σε τοπικό επίπεδο και στα πλαίσια γνωριμίας του ξένου καταναλωτικού κοινού με το κυκλαδικό οίνο, ζύθο και σούμα μπορεί να προσφέρονται ως κέρασμα σε εστιατόρια και καφέ νησιών των Κυκλάδων, σε τουριστικά αξιοθέατα και πάντα σε συμφωνία με τους αρμόδιους επιχειρηματίες.
- Προσκλήσεις εκπροσώπων ξένων αλυσίδων supermarkets, καταστημάτων delicatessen και εισαγωγικών εταιρειών να επισκεφθούν τα νησιά των Κυκλάδων και τις παραγωγικές επιχειρήσεις που παρουσιάζονται στη παρούσα μελέτη, ώστε να γνωρίσουν από κοντά την παράδοση των συγκεκριμένων προϊόντων, αλλά και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.
- Δημιουργία καλαίσθητου, πολύγλωσσου πληροφοριακού υλικού που θα εστιάζει στη μοναδική γεύση και στην ποιότητα των κυκλαδικών ποτών (οίνου, ζύθου, σούμας) και θα παρέχεται σε τουριστικά σημεία των Κυκλάδων, σε επιχειρήσεις με παραδοσιακά προϊόντα, αλλά και στα τοπικά supermarkets.
- Δημιουργία ετοιμών διαφημιστικών – συντακτικών κειμένων (advertorials) και κατάλληλων φωτογραφιών, προκειμένου να διανέμονται προς ανατύπωση στις συντάξεις εφημερίδων και περιοδικών.
- Προσωπικές επισκέψεις στα σημεία πώλησης και τους πελάτες – διανομείς.

Συμμετοχή σε εκθέσεις:

Η συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις, εκτός από την προώθηση των προϊόντων και της επιχείρησης, συμβάλλει και στην γνωριμία με την αγορά και τους ανταγωνιστές. Σε

περίπτωση που η συμμετοχή σε μια έκθεση είναι δύσκολη, αρκεί μόνο η επίσκεψη του επιχειρηματία στην έκθεση.

Ιστοσελίδα και social media:

Κάθε εξαγωγική επιχείρηση οφείλει να έχει ιστοσελίδα για λόγους διαφημιστικούς και για να συμβάλλει στην εξυπηρέτηση των πελατών εξωτερικού. Απαραίτητη όμως είναι η παρακολούθηση και συνεχής ανατροφοδότησή της, ώστε οι πληροφορίες που περιέχονται να είναι επικαιροποιημένες. Η ιστοσελίδα πρέπει να είναι στην αγγλική γλώσσα και σε τουλάχιστον μια ακόμα ξένη γλώσσα ανάλογα με τις χώρες-στόχους της επιχείρησης. Σημαντική είναι επίσης η παρουσία της επιχείρησης στον ψηφιακό κόσμο με δημιουργία σελίδων στα σχετικά μέσα κοινωνικής δικτύωσης (Facebook, instagram, YouTube) με συνεχή ανανέωση περιεχομένου.

Αναμόρφωση συσκευασίας

Οι τεχνικές προδιαγραφές μιας συσκευασίας όσο και ο γραφικός σχεδιασμός της συντελούν στην ανάπτυξη των εξαγωγών με την διευκόλυνση και προστασία των εμπορευμάτων κατά την μεταφορά, χειρισμό και αποθήκευση αυτών αλλά και με την ελκυστική της εμφάνιση αντίστοιχα, που διευκολύνει την εισαγωγή και εδραίωση στην αγορά-στόχο. Ιδιαίτερη έμφαση θα πρέπει να δοθεί στην ανάδειξη διαφοροποίησης του προϊόντος σε σχέση με άλλα αλκοολούχα ποτά, με προβολή του brand name και με ειδική επισήμανση στον τόπο προέλευσης του προϊόντος (Κυκλάδες).

Σύμφωνα με τη βάση δεδομένων των Ηνωμένων Εθνών (UN Comtrade) οι χώρες με τις μεγαλύτερες εισαγωγές (σε αξία) οινοπνευματωδών ποτών είναι οι Η.Π.Α., η Γερμανία και η Γαλλία. Συνεπώς, οι επιχειρήσεις του κλάδου μπορούν να στοχεύσουν τις εξαγωγές τους στις παραπάνω χώρες. Οι εν λόγω χώρες διαθέτουν και ιδιαίτερα υψηλό κατά κεφαλήν εισόδημα που αποτελεί ένα επιπρόσθετο κριτήριο για την επιλογή τους ως αγορές-στόχοι για τις εταιρείες του κλάδου.

Στην συνέχεια παρατίθεται συνοπτικά το εμπορικό προφίλ των 3 επιλεγμένων χωρών.

Εμπορικό Προφίλ Η.Π.Α.				
ΒΑΣΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ				
ΑΕΠ 2017:		Κατάταξη στο παγκόσμιο εμπόριο (2017):	Εξαγωγές	Εισαγωγές
εκατ. \$, τρέχουσες τιμές	19.390.600	Αγαθά	2	1
εκατ. \$, κατά κεφαλήν	57.831	Αγαθά (εξαιρείται το εμπόριο εντός ΕΕ)	3	1
Ισοζύγιο τρεχ/σών συναλλαγών 2017 (% ΑΕΠ)	-2,4	Υπηρεσίες	1	1
Κατά κεφαλήν εμπόριο 2015 – 2017 (\$)	7.756	Υπηρεσίες (εξαιρείται το εμπόριο εντός ΕΕ)	2	2

Αναλογία εμπορίου / ΑΕΠ (2015-2017)	13,4%			
Εμπόριο				
	Αξία	Μέση ετήσια μεταβολή (%)		
	<u>2017</u>	<u>2010-2017</u>	<u>2016</u>	<u>2017</u>
Εξαγωγές Αγαθών (εκατ. \$)	1.546.725	3%	-3%	7%
Εισαγωγές Αγαθών	2.409.495	3%	-3%	7%
Μερίδιο στις παγκόσμιες εξαγωγές	8,72%	Μερίδιο στις παγκόσμιες εισαγωγές		13,3%
Κατανομή εξαγωγών ανά ομάδα προϊόντων:		Κατανομή εισαγωγών ανά ομάδα προϊόντων:		
Αγροτικά Προϊόντα	11,1%	Αγροτικά Προϊόντα	7,1%	
Ορυκτά Καύσιμα & συναφή Προϊόντα	8,7%	Ορυκτά Καύσιμα & συναφή Προϊόντα	9,2%	
Προϊόντα Μεταποίησης	74,9%	Προϊόντα Μεταποίησης	79%	
Άλλα	5,2%	Άλλα	4,8%	
Κατανομή εξαγωγών ανά προορισμό:		Κατανομή εισαγωγών ανά προέλευση:		
Καναδάς	18,3%	Κίνα	21,8%	
ΕΕ -28	18,3%	ΕΕ -28	18,5%	
Μεξικό	15,7%	Μεξικό	13,2%	
Κίνα	8,4%	Καναδάς	12,7%	
Ιαπωνία	4,4%	Ιαπωνία	5,8%	
Λοιπές	34,9%	Λοιπές	28%	
Αγροτικά Προϊόντα				
Τοπ προϊόντα εξαγωγών (εκατ. \$)		Τοπ προϊόντα εισαγωγών (εκατ. \$)		
Σπόροι σόγιας	21.658	Αλκοόλ κάτω του 80% κατ'όγκο	7.991	
Καλαμπόκι	9.566	Καφές	6.315	

Άλλοι ξηροί καρποί, νωποί ή αποξηραμένοι	7.939	Κρασί ή φρέσκα σταφύλια	6.174
Σιτάρι και σμιγάδι	6.126	Μπύρα από Βύνη	5.328
Βαμβάκι	5.829	Ψωμί, είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας	5.124
	Αξία	Μέση ετήσια μεταβολή (%)	
	<u>2017</u>	<u>2010-2017</u>	<u>2016</u> <u>2017</u>
Σύνολο εξαγωγών αγροτικών προϊόντων (εκατ. \$)	147.892	3%	2% 3%
Σύνολο εισαγωγών αγροτικών προϊόντων (εκατ. \$)	133.817	6%	1% 5%
<u>ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ</u>			
	Αξία	Μέση ετήσια μεταβολή (%)	
	<u>2017</u>	<u>2010-2017</u>	<u>2016</u> <u>2017</u>
Εξαγωγές Υπηρεσιών (εκατ. \$)	761.724	5%	0% 4%
Εισαγωγές Υπηρεσιών (εκατ. \$)	516.018	5%	3% 7%
Μερίδιο στις παγκόσμιες εξαγωγές	14,43%	Μερίδιο στις παγκόσμιες εισαγωγές	10,17%
Κατανομή εξαγωγών ανά κατηγορία:		Κατανομή εισαγωγών ανά κατηγορία:	
Μεταφορές	11,4%	Μεταφορές	19,6%
Ταξίδια	26,7%	Ταξίδια	26,2%
Υπηρεσίες σχετικές με αγαθά	3,4%	Υπηρεσίες σχετικές με αγαθά	1,7%
Λοιπές Υπηρεσίες	58,5%	Λοιπές Υπηρεσίες	52,5%
<u>ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ</u>			
Πλήθος ευρεσιτεχνιών (2016):		Καταχωρήσεις εμπορικών σημάτων (2016):	
Κάτοικοι	295.327	Κάτοικοι	300.550
μη Κάτοικοι	310.244	μη Κάτοικοι	92.660

Σύνολο	605.571	Σύνολο	939.210
<i>Πηγή: Trade Profiles 2018, World Trade Organization</i>			

Εμπορικό Προφίλ Γερμανίας				
<u>ΒΑΣΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ</u>				
ΑΕΠ 2017:		Κατάταξη στο παγκόσμιο εμπόριο (2017):	<u>Εξαγωγές</u>	<u>Εισαγωγές</u>
εκατ. \$, τρέχουσες τιμές	3.684.816	Αγαθά	3	3
εκατ. \$, κατά κεφαλήν	42.721	Αγαθά (εξαιρείται το εμπόριο εντός ΕΕ)	-	-
Ισοζύγιο τρεχ/σών συναλλαγών 2017 (% ΑΕΠ)	8,0	Υπηρεσίες	3	3
Κατά κεφαλήν εμπόριο 2015 – 2017 (\$)	18.229	Υπηρεσίες (εξαιρείται το εμπόριο εντός ΕΕ)	-	-
Αναλογία εμπορίου / ΑΕΠ (2015-2017)	42,7			
Εμπόριο				
	Αξία	Μέση ετήσια μεταβολή (%)		
	<u>2017</u>	<u>2010-2017</u>	<u>2016</u>	<u>2017</u>
Εξαγωγές Αγαθών (εκατ. \$)	1.448.302	2%	1%	9%
Εισαγωγές Αγαθών	1.167.035	1%	0%	11%
Μερίδιο στις παγκόσμιες εξαγωγές	8,17%	Μερίδιο στις παγκόσμιες εισαγωγές		6,47%
Κατανομή εξαγωγών ανά ομάδα προϊόντων:		Κατανομή εισαγωγών ανά ομάδα προϊόντων:		
Αγροτικά Προϊόντα	6,6%	Αγροτικά Προϊόντα		10,2%
Ορυκτά Καύσιμα & συναφή Προϊόντα	4,2%	Ορυκτά Καύσιμα & συναφή Προϊόντα		11,1%
Προϊόντα Μεταποίησης	86,9%	Προϊόντα Μεταποίησης		76,9%
Άλλα	2,2%	Άλλα		1,9%

Κατανομή εξαγωγών ανά προορισμό:		Κατανομή εισαγωγών ανά προέλευση:		
ΕΕ -28	57,8%	ΕΕ -28	56%	
Η.Π.Α.	8,7%	Κίνα	9,8%	
Κίνα	6,7%	Η.Π.Α.	6,1%	
Ελβετία	4,3%	Ελβετία	4,5%	
Ρωσία	2,1%	Ιαπωνία	2,3%	
Λοιπές	20,4%	Λοιπές	21,4%	
Αγροτικά Προϊόντα				
Τοπ προϊόντα εξαγωγών (εκατ. \$)		Τοπ προϊόντα εισαγωγών (εκατ. \$)		
Σοκολάτα και λοιπά υποπροϊόντα της	4.822	Τυρί και γιαούρτι	4.235	
Χοιρινό κρέας	4.763	Καφές	3.515	
Τυρί και γιαούρτι	4.420	Κρασί	2.877	
Ψωμί, είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας	3.793	Ελαιοκράμβη	2.698	
Άλλα παρασκευάσματα διατροφής	3.391	Σοκολάτα και λοιπά υποπροϊόντα της	2.408	
	Αξία	Μέση ετήσια μεταβολή (%)		
	<u>2017</u>	<u>2010-2017</u>	<u>2016</u>	<u>2017</u>
Σύνολο εξαγωγών αγροτικών προϊόντων (εκατ. \$)	86.309	3,0%	1,0%	12%
Σύνολο εισαγωγών αγροτικών προϊόντων (εκατ. \$)	100.020	4,0%	0%	16%
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ				
	Αξία	Μέση ετήσια μεταβολή (%)		
	<u>2017</u>	<u>2010-2017</u>	<u>2016</u>	<u>2017</u>
Εξαγωγές Υπηρεσιών (εκατ. \$)	299.829	5,0%	3,0%	8,0%
Εισαγωγές Υπηρεσιών (εκατ. \$)	321.741	3,0%	4,0%	6,0%
Μερίδιο στις παγκόσμιες εξαγωγές	5,68%	Μερίδιο στις παγκόσμιες εισαγωγές	6,34%	

Κατανομή εξαγωγών ανά κατηγορία:		Κατανομή εισαγωγών ανά κατηγορία:	
Μεταφορές	20,7%	Μεταφορές	20,6%
Ταξίδια	13,3%	Ταξίδια	26,1%
Υπηρεσίες σχετικές με αγαθά	5,4%	Υπηρεσίες σχετικές με αγαθά	4,9%
Λοιπές Υπηρεσίες	60,6%	Λοιπές Υπηρεσίες	48,3%
<u>ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ</u>			
Πλήθος ευρεσιτεχνιών (2016):		Καταχωρήσεις εμπορικών σημάτων (2016):	
Κάτοικοι	48.480	Κάτοικοι	65.293
μη Κάτοικοι	19.419	μη Κάτοικοι	8.105
Σύνολο	67.899	Σύνολο	73.398
<i>Πηγή: Trade Profiles 2018, World Trade Organization</i>			

Εμπορικό Προφίλ Γαλλίας				
<u>ΒΑΣΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ</u>				
ΑΕΠ 2017:		Κατάταξη στο παγκόσμιο εμπόριο (2017):	Εξαγωγές	Εισαγωγές
εκατ. \$, τρέχουσες τιμές	2.583.560	Αγαθά	8	6
εκατ. \$, κατά κεφαλήν	38.649	Αγαθά (εξαιρείται το εμπόριο εντός ΕΕ)	-	-
Ισοζύγιο τρεχ/σών συναλλαγών 2017 (% ΑΕΠ)	-1,4	Υπηρεσίες	4	4
Κατά κεφαλήν εμπόριο 2015 – 2017 (\$)	11.996	Υπηρεσίες (εξαιρείται το εμπόριο εντός ΕΕ)	-	-
Αναλογία εμπορίου / ΑΕΠ (2015-2017)	31%			
Εμπόριο				
	Αξία	Μέση ετήσια μεταβολή (%)		

	<u>2017</u>	<u>2010-2017</u>	<u>2016</u>	<u>2017</u>
Εξαγωγές Αγαθών (εκατ. \$)	535.186	0%	-1%	7%
Εισαγωγές Αγαθών	624.716	0%	0%	9%
Μερίδιο στις παγκόσμιες εξαγωγές	3,02%	Μερίδιο στις παγκόσμιες εισαγωγές		3,47%
Κατανομή εξαγωγών ανά ομάδα προϊόντων:		Κατανομή εισαγωγών ανά ομάδα προϊόντων:		
Αγροτικά Προϊόντα	13,6%	Αγροτικά Προϊόντα		11,1%
Ορυκτά Καύσιμα & συναφή Προϊόντα	4,4%	Ορυκτά Καύσιμα & συναφή Προϊόντα		10,4%
Προϊόντα Μεταποίησης	80,2%	Προϊόντα Μεταποίησης		78%
Άλλα	1,9%	Άλλα		0,5%
Κατανομή εξαγωγών ανά προορισμό:		Κατανομή εξαγωγών ανά προέλευση:		
ΕΕ -28	59,7%	ΕΕ -28		57,8%
Η.Π.Α	7,4%	Κίνα		9,1%
Κίνα	3,6%	Η.Π.Α		7,1%
Ελβετία	3,5%	Ελβετία		2,8%
Τουρκία	1,6%	Ιαπωνία		1,9%
Λοιπές:	24,3%	Λοιπές:		21,3%
Αγροτικά Προϊόντα				
Τοπ προϊόντα εξαγωγών (εκατ. \$) 2016		Τοπ προϊόντα εισαγωγών (εκατ. \$) 2016		
Κρασί ή φρέσκα σταφύλια	9.132	Καφές		2.357
Αλκοόλ κάτω του 80% κατ' όγκο	4.608	Ψωμί, είδη ζαχαροπλαστική και αρτοποιίας		2.114
Σιτάρι και σμιγάδι	3.372	Σοκολάτα και άλλα τρόφιμα από κακάο		2.110
Τυρί και τυρόπηγμα	3.284	Πούρα		1.621
Ζωοτροφές	2.288	Τυρί και τυρόπηγμα		1.499
	Αξία	Μέση ετήσια μεταβολή (%)		
	<u>2016</u>	<u>2010-2016</u>	<u>2015</u>	<u>2016</u>

Σύνολο εξαγωγών αγροτικών προϊόντων (εκατ. \$)	63.491	0%	-13%	-3%
Σύνολο εισαγωγών αγροτικών προϊόντων (εκατ. \$)	52.647	1%	-13%	3%
<u>ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ</u>				
	Αξία	Μέση ετήσια μεταβολή (%)		
	<u>2017</u>	<u>2010-2017</u>	<u>2016</u>	<u>2017</u>
Εξαγωγές Υπηρεσιών (εκατ. \$)	248.244	3%	-2%	6%
Εισαγωγές Υπηρεσιών (εκατ. \$)	240.642	4%	2%	2%
Μερίδιο στις παγκόσμιες εξαγωγές	4,7%	Μερίδιο στις παγκόσμιες εισαγωγές	4,74%	
Κατανομή εξαγωγών ανά κατηγορία:		Κατανομή εισαγωγών ανά κατηγορία:		
Μεταφορές	18,5%	Μεταφορές	19,9%	
Ταξίδια	19,1%	Ταξίδια	17,3%	
Υπηρεσίες σχετικές με αγαθά	6,3%	Υπηρεσίες σχετικές με αγαθά	5,5%	
Λοιπές Υπηρεσίες	56,2%	Λοιπές Υπηρεσίες	57,3%	
<u>ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ</u>				
Πλήθος ευρεσιτεχνιών (2016):		Καταχωρήσεις εμπορικών σημάτων (2016):		
Κάτοικοι	14.206	Κάτοικοι	84.037	
μη Κάτοικοι	2.012	μη Κάτοικοι	7.744	
Σύνολο	16.218	Σύνολο	91.781	
<i>Πηγή: Trade Profiles 2018, World Trade Organization</i>				

11 ΚΑΝΑΛΙΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Η διάθεση τοπικών ποτών στην ελληνική αγορά πραγματοποιείται από supermarkets και από μεμονωμένα καταστήματα λιανικής πώλησης (καταστήματα παραδοσιακών προϊόντων, καταστήματα delicatessen, κτλ.). Επιπλέον ένα μικρό μερίδιο προωθείται και μέσω e-commerce.

Supermarkets

Ο συνολικός αριθμός των καταστημάτων (αλυσίδων και μεμονωμένων supermarkets) που λειτουργούν στην Ελλάδα μειώθηκε σε 4.117 το 2016 (από 4.498 το 2012). Παρατηρείται δε ότι, ο αριθμός των καταστημάτων που ανήκαν σε αλυσίδες supermarkets με περισσότερα από 16 καταστήματα παρουσίασε επίσης μείωση από 2.116 το 2012 σε 1.759 το 2016 (357 λιγότερα καταστήματα).

Στην περιφέρεια Νότιου Αιγαίου το 2016 λειτουργούσαν συνολικά 291 καταστήματα αντιπροσωπεύοντας μερίδιο 14% επί του συνόλου. Τα καταστήματα των αλυσίδων supermarkets το 2016 ανήλθαν σε 53 στην εν λόγω περιφέρεια, σημειώνοντας μείωση 17,2% σε σχέση με το 2015.

Εξέλιξη αριθμού καταστημάτων supermarkets στην Ελλάδα (2012-2016)					
Κατηγορία	2012	2013	2014	2015	2016
Σύνολο supermarkets αλυσίδων	2.421	2.401	2.293	2.307	1.995
Αριθμός καταστημάτων αλυσίδων με περισσότερα από 16 supermarkets	2.116	2.167	2.069	2.059	1.759
Αριθμός μεμονωμένων supermarkets	2.077	1.994	2.159	2.178	2.122
Σύνολο supermarkets Ελλάδας	4.498	4.395	4.452	4.485	4.117

Απογραφή: 31 Δεκεμβρίου κάθε έτους
Πηγή: Πανόραμα των Ελληνικών Σούπερ Μάρκετ, Εκδόσεις Boussias Communications

Γεωγραφική κατανομή των καταστημάτων supermarkets (2015-2016)					
Περιοχή	Μεμονωμένα Supermarkets 2016	Supermarkets Αλυσίδων 2016	Σύνολο 2016	Supermarkets Αλυσίδων 2015	Μεταβολή Supermarkets Αλυσίδων 2016/15
Νότιο Αιγαίο	294	53	347	64	-17,2%
Σύνολο Ελλάδας	2.122	1.995	4.117	2.307	-13,5%

Απογραφή: 31 Δεκεμβρίου κάθε έτους
Πηγή: Πανόραμα των Ελληνικών Σούπερ Μάρκετ, Εκδόσεις Boussias Communications

Μεμονωμένα Καταστήματα Λιανικής Πώλησης

Το συγκεκριμένο κανάλι περιλαμβάνει τα καταστήματα παραδοσιακών προϊόντων, τα καταστήματα delicatessen και τα λοιπά (μεμονωμένα) σημεία λιανικής διάθεσης του εξεταζόμενου προϊόντος. Σε πολλές περιπτώσεις τα εν λόγω καταστήματα αναλαμβάνουν τη λιανική διάθεση προϊόντων που προέρχονται από παραγωγικές επιχειρήσεις οικογενειακού

χαρακτήρα, διακινούν ευρεία γκάμα προϊόντων και απευθύνονται στην τοπική αγορά. Σύμφωνα με πηγές του κλάδου, η οικονομική συγκυρία ευνόησε, τα τελευταία χρόνια, τη λειτουργία αυτού του είδους των καταστημάτων σε μια προσπάθεια να τονωθεί η ελληνική επιχειρηματικότητα, με συνέπεια να παρατηρηθεί σημαντική αύξηση του αριθμού τους.

Μέθοδοι Οργάνωσης Δικτύων Διανομής

Απαραίτητη προϋπόθεση για την επιτυχία του εγχειρήματος διενέργειας εξαγωγών, είναι η διαμόρφωση ενός αποτελεσματικού δικτύου διανομής του προϊόντος.

Η επιλογή του δικτύου διανομής επηρεάζεται από μία σειρά παραγόντων όπως:

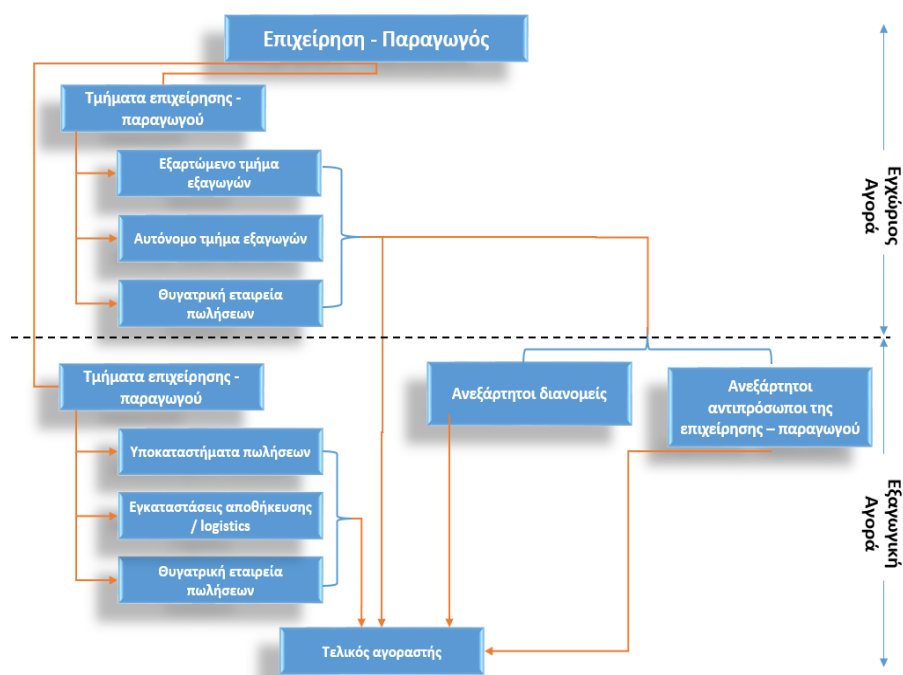
- η φύση του προϊόντος (ευπαθές, τυποποιημένο, βιομηχανικό κλπ.),
- η επιδιωκόμενη ταχύτητα διείσδυσης στην αγορά,
- η μαζική κάλυψη της αγοράς,
- η εκλεκτική διανομή προϊόντων
- η οργανωτική ικανότητα της εν δυνάμει εξαγωγικής επιχείρησης

Οι κύριες στρατηγικές που μπορούν να ακολουθηθούν για τη διάθεση και την προώθηση προϊόντων σε μια αλλοδαπή αγορά είναι δύο: οι Άμεσες και Έμμεσες εξαγωγές.

Άμεσες Εξαγωγές

Στην περίπτωση αυτή είναι αναγκαία η εκπόνηση ενός σχεδίου – πλάνου διαδικασιών, το οποίο θα προσδιορίζει, θα ελέγχει και θα αξιολογεί όλα τα στάδια της εξαγωγικής δραστηριότητας από την αποθήκη ετοιμών προϊόντων, τη μεταφορά μέχρι και την παράδοση του προϊόντος. Οι συνηθέστερες μέθοδοι άμεσων εξαγωγών είναι:

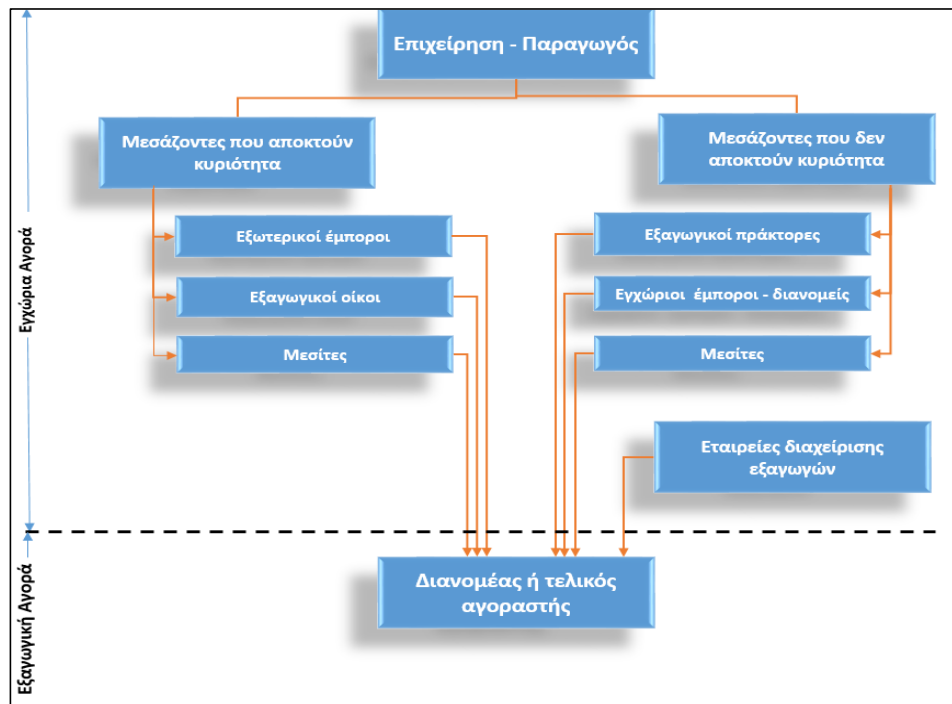
- Εξαρτώμενο τμήμα εξαγωγών
- Αυτόνομο τμήμα εξαγωγών
- Εξωτερικός συνεργάτης
- Αντιπρόσωπος πωλήσεων
- Υποκατάστημα πωλήσεων στη χώρα εξαγωγής
- Θυγατρική εταιρεία πωλήσεων στη χώρα εξαγωγής
- Εγκαταστάσεις αποθήκευσης / logistics
- Κοινοπραξία εξαγωγικών επιχειρήσεων



Έμμεσες εξαγωγές

Όσον αφορά την πρακτική των έμμεσων εξαγωγών, θεωρείται ιδανική για τις περιπτώσεις όπου η χώρα εξαγωγής είναι μικρή ή η επιχείρηση που επιθυμεί να εξάγει δεν διαθέτει ικανοποιητική εξαγωγική εμπειρία. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που εμπλέκονται στην έμμεση εξαγωγή προϊόντων είναι τα εξής:

- Εξαγωγικοί πράκτορες
- Μεσίτες
- Εξωτερικοί έμποροι
- Εξαγωγικοί οίκοι
- Εγχώριοι έμποροι – διανομείς
- Εταιρείες διαχείρισης εξαγωγών



12 ΑΝΑΛΥΣΗ SWOT ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ (STRENGTHS)	ΑΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ (WEAKNESSES)
<ul style="list-style-type: none">▪ Ευρεία ποικιλία παραδοσιακών τοπικών ποτών με διαφορετικά χαρακτηριστικά, που καλύπτουν τις προτιμήσεις των καταναλωτών.▪ Μακράιωνη παράδοση παρασκευής ποτών (πχ. οίνου) στη χώρα μας.▪ Αυξανόμενος τουρισμός που ενισχύει τη ζήτηση.▪ Διαθεσιμότητα προϊόντων σε πληθώρα τελικών σημείων πώλησης – εύκολη πρόσβαση σε καταναλωτές.▪ Ανεπτυγμένα δίκτυα διανομής που καλύπτουν το σύνολο της χώρας.	<ul style="list-style-type: none">▪ Υψηλός Ε.Φ.Κ. που επιβαρύνει κατά πολύ την τελική τιμή των ποτών.▪ Η εκτεταμένη διάθεση χύμα ποτών (πχ. οίνου, ούζου, τσίπουρου, κλπ), τα οποία διακινούνται πολλές φορές αφορολόγητα.▪ Περιπτώσεις νοθείας σε κάποιες κατηγορίες ποτών που δυσφημούν το προϊόν.▪ Η εποχικότητα που χαρακτηρίζει την κατανάλωση κάποιων κατηγοριών ποτών (πχ. μπύρας).
ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ (OPPORTUNITIES)	ΑΠΕΙΛΕΣ (THREATS)
<ul style="list-style-type: none">▪ Αποκλιμάκωση του Ε.Φ.Κ.▪ Λανσάρισμα νέων τύπων ποτών ή/και εμπορικών σημάτων ποτών.▪ Διεύρυνση των εξαγωγών και διείσδυση σε νέες αγορές.	<ul style="list-style-type: none">▪ Συρρίκνωση του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών τα τελευταία χρόνια.▪ Συνεχείς αυξήσεις στην φορολόγηση των ποτών.▪ Αύξηση των τιμών των πρώτων υλών παραγωγής ποτών.▪ Φαινόμενα λαθρεμπορίας που προκαλούν αθέμιτο ανταγωνισμό.

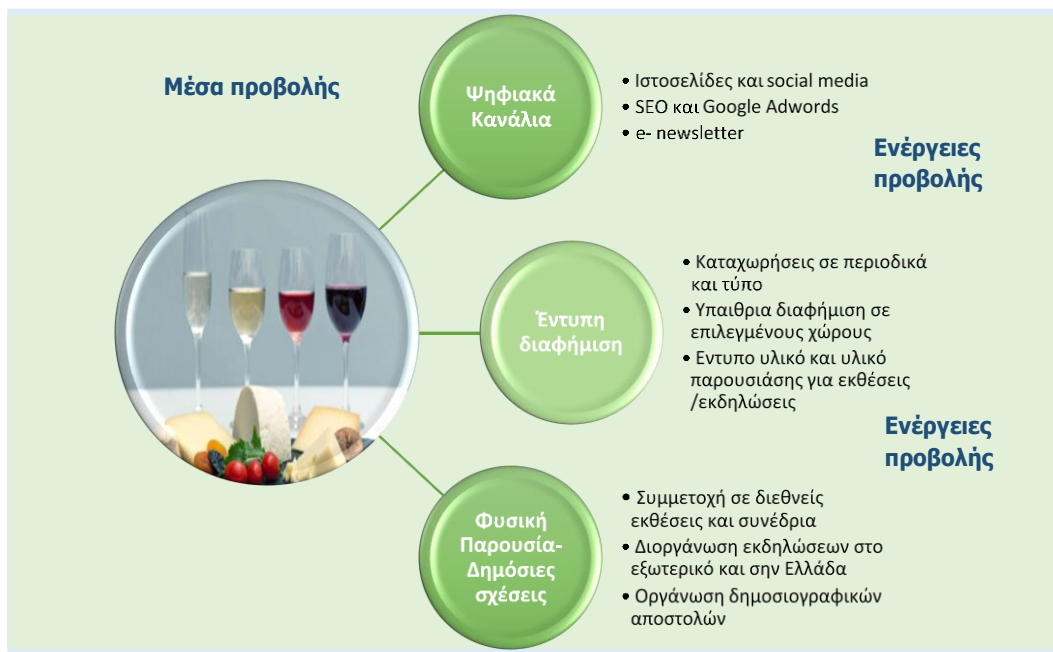
13 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Οι Κυκλάδες αποτελούν σύμπλεγμα νησιών με μεγάλη παράδοση σε ποτά (οίνος, ζύθος, σούμα). Η συγκεκριμένη συστάδα δημιουργήθηκε με σκοπό να αναδείξει τις Κυκλάδες ως περιοχή με βαθιά ριζωμένη οινογαστρονομική κουλτούρα και να συνεισφέρει στην προώθηση και καθιέρωση του κυκλαδικού οίνου, ζύθου και σούμας στις εγχώριες αγορές και τις αγορές του εξωτερικού.

Συνολικά οι επιχειρήσεις (οινοποιεία, οινοπαραγωγοί – ζυθοποιίες – παραγωγοί σούμας) που ασχολούνται με τα εξεταζόμενα προϊόντα ανέρχονται σε περισσότερες από 70 (σε πάνω από 20 κυκλαδίτικα νησιά), με την πλειοψηφία να τοποθετείται στα νησιά της Σαντορίνης, της Τήνου και της Πάρου.

Οι πωλήσεις τοπικών ποτών (σε αξία) στις Κυκλάδες παρουσίασαν διαχρονική πτώση τα τελευταία χρόνια και εκτιμάται ότι έχουν σταθεροποιηθεί στα επίπεδα των €6,8 εκατ. (σε τιμές χονδρικής) τη διετία 2017-2018. Το εν λόγω μέγεθος δείχνει σημάδια σταθεροποίησης τα τελευταία χρόνια, γεγονός που αποδίδεται και στην ανοδική πορεία του τουρισμού ειδικά στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι συνολικές διανυκτερεύσεις στην περιφέρεια Νότιου Αιγαίου συγκεντρώνουν το μεγαλύτερο ποσοστό στο σύνολο της χώρας (22,5%), ενώ σημαντικό είναι και το ποσοστό των συνολικών επισκέψεων από το εξωτερικό (19% επί των συνολικών επισκέψεων).

Η άμεση συνάρτηση των εσόδων των εξεταζόμενων επιχειρήσεων με την τουριστική κίνηση αναδεικνύει τις θετικές προοπτικές της αγοράς στο άμεσο μέλλον, ενώ παράλληλα αποτελεί τον κύριο άξονα στρατηγικής με σκοπό την ανάπτυξη και την προβολή της στο εξωτερικό. Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να ακολουθήσουν κοινή στρατηγική και μεθόδους στο πλαίσιο προβολής και ανάδειξης του brand, η οποία συνοψίζεται στο παρακάτω σχήμα:



Οι επιχειρήσεις τοπικών ποτών μπορούν να στοχεύσουν τις εξαγωγές προς τις Η.Π.Α., τη Γερμανία και τη Γαλλία, οι οποίες αποτελούν χώρες με τις μεγαλύτερες εισαγωγές (σε αξία) οινοπνευματωδών ποτών και διαθέτουν υψηλό κατά κεφαλήν εισόδημα.

Επιπλέον οι επιχειρήσεις για να αυξήσουν την αναγνωρισιμότητά τους στο εξωτερικό θα πρέπει να εστιάσουν:

- Στη μακροχρόνια δέσμευση σε στρατηγική branding.
- Στην επιμόρφωση και εκπαίδευση προσωπικού προκειμένου την βελτίωση των παρεχόμενων προϊόντων και στελέχωση με εξειδικευμένο προσωπικό.
- Στην ανάπτυξη στρατηγικών συνεργασιών και συμμαχιών με ομοειδείς επιχειρήσεις σκοπό την επέκταση του δικτύου διανομής και με επιχειρήσεις της εφοδιαστικής αλυσίδας με σκοπό τη συντονισμένη εκμετάλλευση του τουριστικού ρεύματος προς την Ελλάδα, τη διεύρυνση του πελατολογίου, την αυτοματοποίηση διαδικασιών και την εξοικονόμηση κόστους.
- Στη συνεργασία με φορείς διάφορων κλαδικών, τοπικών και συνεταιριστικών φορέων.

14 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Food-Info, <http://www.food-info.net/gr/products/wine/prod.htm>

International Wine & Spirit Research, <https://www.theiwsr.com/press-releases/>

International Organisation of Vine and Wine, Data & Country Profiles

World Trade Organization, Trade Profiles 2018, <https://www.wto.org/>

Γενικό Χημείο του Κράτους, Μητρώο Ελλήνων Ποτοποιών, <http://www.gcsf.gr/>

ΔιαΝΕΟσις, Οι Εξαγωγές Στην Ελλάδα <https://www.dianeosis.org/research/oi-eksagoges-stin-ellada/>

Ελληνική Στατιστική Αρχή, <http://www.statistics.gr/>

Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος, Στατιστικά 2018 (Δυναμικότητες/Πληρότητες/Αφίξεις)

Πανόραμα των Ελληνικών Σούπερ Μάρκετ, Εκδόσεις Boussias Communications

Τράπεζα της Ελλάδος, Εκδόσεις και Μελέτες, <https://www.bankofgreece.gr/>

Ύπαιθρος Χώρα, #36 Εξαγωγές: Τι πρέπει να γνωρίζει ένας σύγχρονος εξαγωγέας, <https://www.ypaithros.gr/ekdoseis/>

Υπηρεσία Πολιτικής Αεροπορίας, www.ypa.gr