



ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ

ΕΔΕΟΠ

ΑΘΗΝΩΝ

Ζ. Παπαντωνίου 54-58 Αθήνα, Τ.Κ. 11145 Τηλ. 210 8318221

www.edopath.gr e-mail: edeopath@gmail.com



ΕΤΟΣ 390
ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 455
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2023
ΚΩΔΙΚΟΣ: 011505

Θερμές ευχές της ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ



Ο Πρόεδρος και το Διοικητικό Συμβούλιο της Ένωσης Εμπόρων Οίνων Ποτών Αθηνών ευχονται στους συναδέλφους πρατηριούχους καθώς και στα μέλη των οικογενειών τους,

**Καλά Χριστούγεννα και ευχισμένο
το νέο έτος 2024, με υγεία και κέρδη.**

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών, έχοντας επίγνωση των συνθηκών της αγοράς, απευθύνει πρόσκληση σε κάθε συνάδελφο να προσέθεται και να πυκνώσει τις τάξεις της Ένωσης μας ώστε να κατορθώσουμε όλοι μαζί να κάνουμε τον καινούργιο χρόνο 2024 να είναι ασυγκρίτως καλύτερος από τον απερχόμενο... Ας είναι λοιπόν η συμμετοχή στον κοινό αγώνα η καλύτερη ευχή για την νέα χρονιά!

ΟΔΕΥΕΙ ΠΡΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗ ΤΟ ΘΕΜΑ ΤΗΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ ΜΕΤΑ ΤΗ ΓΡΗΓΟΡΗ ΚΑΙ ΕΓΚΑΙΡΗ ΑΝΤΙΔΡΑΣΗ ΜΑΣ ΠΟΥ ΚΑΤΕΛΗΞΕ ΣΕ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΩΝ ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΑΣ & ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΦΟΡΕΩΝ ΜΕ ΤΟΝ ΥΠΟΥΡΓΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

Για ένα μέτρο που θα στραγγάλιζε τις επιχειρήσεις μας

Μετά την πρώτη συνάντηση των ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ-ΠΕΙΡΑΙΑ & ΠΡΟΑΣΤΕΙΩΝ και ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ-ΘΡΑΚΗΣ-ΗΠΕΙΡΟΥ & ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ με τον Υφυπουργό Οικονομικών Κύριο Χάρη Θεοχάρη στο πλαίσιο των προσπαθειών των ΕΔΕΟΠ για την αποτελεσματικότερη εφαρμογή του <<Ηλεκτρονικού Μητρώου Επιτηδευματιών Αλκοολούχων Ποτών>> οι ενώσεις παρευρέθηκαν, έπειτα από πρόσκληση του Κυρίου Υφυπουργού στη συνάντηση που πραγματοποιήθηκε στις 6/11/23 με θέμα «Ηλεκτρονικό Μητρώο Επιτηδευματιών Αλκοολούχων Ποτών - προβλήματα και προτάσεις βελτίωσης της εφαρμογής ταυτοποίησης των φιαλών αλκοολούχων ποτών».

Η συνάντηση έλαβε χώρα στο Υπουργείο Οικονομικών και εκτός από τον Κύριο Θεοχάρη συμμετείχαν ο Διοικητής της ΑΑΔΕ Κύριος Γιώργος Πιτσιλής, ο Γενικός Διευθυντής Τελωνείων και ΕΦΚ της ΑΑΔΕ, Κύριος Κωνσταντίνος Μουρτίδης καθώς και εκπρόσωποι των ποτοποιιών και των εισαγωγέων αλκοολούχων ποτών. Παρόλη τη διάχυτη ανησυχία για τα προβλήματα που καλούνται να αντιμετωπίσουν οι εμπλεκόμενοι φορείς, σχετικά με το σύστημα Iotify, η συζήτηση ήταν ουσιαστική και διεξήχθη σε πολύ καλό κλίμα.

Αρχικά όλοι οι συμμετέχοντες ευχαρίστησαν την ηγεσία του Υπουργείου για την παράταση εφαρμογής του νομοσχεδίου, με τον Υφυπουργό να απαντάει ότι αναγνωρίζει πως είχαν προκύψει πολλά θέματα και μια τέτοια παράταση κρίθηκε αναγκαία.

Στη συνέχεια θίχτηκε από τους εκπροσώπους των εισαγωγέων και των Ποτοποιιών



το θέμα της υπερβολικής φορολογίας του αλκοόλ καθώς και το πρόβλημα του λαθρεμπορίου. Τόνισαν επίσης την ανάγκη κατάρτισης μόνιμης επιτροπής που θα ασχολείται με θέματα σχετικά με τον έλεγχο της παραγωγής, εισαγωγής και εμπορίας αλκοόλ, εκτιμώντας πως αν υπήρχε σήμερα, ίσως θα είχαν λυθεί, πολλά προβλήματα από αυτά που καλούμαστε να αντιμετωπίσουμε.

Αυτή η πρόταση βρήκε σύμφωνο τον Κύριο Υφυπουργό και στη συνέχεια ζήτησε τις απόψεις των παρευρισκομένων όσον αφορά το θέμα της συνάντησης.

Ποτοποιοί και εισαγωγείς συμφώνησαν ότι εφόσον δηλώνονται ήδη από αυτούς τα lot numbers που εισάγονται ή παράγονται στην Ελλάδα τότε δεν

υπάρχει ανάγκη για περαιτέρω έλεγχο καθώς ήδη υπάρχουν ορατά αποτελέσματα στη μάχη της καταπολέμησης του λαθρεμπορίου.

Έπειτα ο Κύριος Πιτσιλής έδωσε το λόγο στους Εμπόρους Διακινητές Αλκοολούχων Ποτών καθώς όπως είπε, η άποψη τους έχει βαρύνουσα σημασία αφού αντιμετωπίζουν το θέμα από διαφορετική σκοπιά.

Το λόγο πήρε ο Πρόεδρος της ΕΔΕΟΠ Αθηνών-Πειραιά & Προαστείων κύριος **Ιωάννης Βυτινιώτης**, ο οποίος επισήμανε την πληθώρα τεχνικών και πρακτικών προβλημάτων που κάνουν αδύνατη την εφαρμογή του συστήματος Iotify, κάτι στο οποίο συμφώνησαν και οι εκπρόσωποι των εισαγωγέων.

Συνέχεια στη σελίδα 2

Διεύρυνση συναντήσεων της ΕΔΕΟΠ με τις συνεργαζόμενες εταιρίες

Σε συνέχεια της εξωστρέφειας που θέλουμε να έχουμε ως ΕΔΕΟΠ σας ενημερώνουμε ότι στις 15/11/2023 πραγματοποιήθηκαν συναντήσεις με την εταιρεία Λούξ και στις 22/11/2023 με την εταιρεία Beverages World. Υπήρξε πολύ καλό κλίμα και στις δυο συναντήσεις. Ζητήθηκε και από τις δυο εταιρείες να γίνουν πιο εξωστρεφείς, να πλησιάσουν εκ νέου το χονδρεμπόριο,



(αυτό αφορά κυρίως την Λούξ), και να βρίσκονται κοντά στα τελικά σημεία με την δύναμη πωλήσεών τους.

Αναμένουμε στο επόμενο χρονικό διάστημα οι άνθρωποι των συγκεκριμένων εταιριών να επισκεφθούν τα μέλη μας, να επικοινωνήσουν τις εμπορικές τους πολιτικές και να μελετήσουν με τους συναδέλφους προτάσεις συνεργασίας.

ΟΔΕΥΕΙ ΠΡΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗ ΤΟ ΘΕΜΑ ΤΗΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

Μετά απο τις προσπάθειές της ΕΔΕΟΠ

Συνέχεια από σελίδα 1

Ο Γενικός Γραμματέας της Ένωσης Αθηνών-Πειραιά & Προαστείων κύριος **Σπυρίδων Δανιήλ** εστίασε στην ανακολουθία κωδικού lot φιάλης και κιβωτίου κάτι που δυσκολεύει κατά πολύ τη δουλειά του διακινητή αλκοολούχων ποτών αλλά και ότι είναι χρονικά αδύνατο ο έμπορος να έχει τόσο λεπτομερή καταγραφή αριθμών lot με την υπάρχουσα τεχνολογία.

Ο Σύμβουλος της ΕΔΕΟΠ Μακεδονίας-Θράκης-Ηπείρου & Θεσσαλίας Κύριος Γεράσιμος Μιχαηλίδης-Τζαρίδης επεσήμανε ότι οι απαιτούμενες εργατώρες για αυτό το εγχείρημα θα οδηγήσουν σε μεγάλη αύξηση την τιμή των αλκοολούχων ποτών και στη συνέχεια τόνισε ότι είναι αδύνατο να εφαρμοστούν τα απαιτούμενα αν δεν υπάρξει ψηφιακή απεικόνιση του lot στην ετικέτα της εκάστοτε φιάλης.

Οι εισαγωγείς και οι ποτοποιοί δήλωσαν ότι κάτι τέτοιο είναι τεχνικά αδύνατο.

Επίσης επεσήμανε ότι θα πρέπει να υπάρχει ένας κωδικός που θα περιλαμβάνει barcode, lot number και να είναι συμβατός με πρόγραμμα ERP κάτι που δυσκολεύει κατά πολύ την εξεύρεση τρόπου απεικόνισης στη φιάλη.

Καθώς η συζήτηση αφορούσε καθαρά τεχνικά ζητήματα, ο Κύριος Θεοχάρης από κοινού με τον Διοικητή της ΑΑΔΕ πρότειναν την κατάρτιση μιας Επιτροπής Διαβούλευσης ώστε να βρεθεί μέχρι το τέλος της παράτασης ένας τρόπος εύρυθμης εφαρμογής του <<Ηλεκτρονικού Μητρώου Επιτηδευματιών Αλκοολούχων Ποτών>>.

Πιστεύουμε και ελπίζουμε ότι με τη βοήθεια του Υπουργείου και των υπολοίπων φορέων θα βρεθούν λύσεις ώστε να μη διαταραχθεί η λειτουργία των επιχειρήσεων μας από αυτή την αλλαγή.



Πρατηριούχε, δυνάμωσε τη φωνή της ΕΔΕΟΠ Αθηνών για να επιδύσουμε τα προβλήματα του κλάδου

Η 7η Απονομή των Βραβείων «Βιώσιμης - Καινοτόμου & Υπεύθυνης Επιχειρηματικότητας»

Σε μία λαμπρή εκδήλωση, με καλλιτεχνικό χρώμα αλλά και συγκινησιακές στιγμές, απονεμήθηκαν τα βραβεία «Βιώσιμης - Καινοτόμου & Υπεύθυνης Επιχειρηματικότητας» του Επαγγελματικού Επιμελητηρίου Αθηνών, τη Δευτέρα 27 Νοεμβρίου 2023, στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος στην Αίθουσα Σταύρος Νιάρχος ΕΛΣ.

Ήταν η 7η απονομή των βραβείων, μία εκδήλωση που έχει γίνει πλέον θεσμός και που στοχεύει στην ανάδειξη των δυνατοτήτων των μικρομεσαίων επιχειρήσεων.

Η φετινή γιορτή της επιχειρηματικότητας, ξεκίνησε με ένα ξεχωριστό μουσικό αφιέρωμα με «άρωμα» Κρήτης. Οι θεατές που είχαν γεμίσει την αίθουσα απόλαυσαν κρητικούς χορούς από τον ιστορικό Όμιλο Βρακοφόρων, αγαπημένα τραγούδια από τον εμβληματικό Βασίλη Σκουλά αλλά και την σπουδαία πιανίστα Τατιάνα Παπαγεωργίου.

Στη διάρκεια της εκδήλωσης βραβεύθηκαν μικρομεσαίες επιχειρήσεις που κατάφεραν σε δυσμενείς συνθήκες, όχι απλά να επιβιώσουν, αλλά να αναπτυχθούν και να καινοτομήσουν, ενισχύοντας τις προοπτικές ανάκαμψης της ελληνικής οικονομίας.



Απονεμήθηκαν, παράλληλα, ειδικά τιμητικά βραβεία σε ανθρώπους που διακρίνονται για τα επιτεύγματά τους και την προσφορά τους στο κοινωνικό σύνολο.

Στην ομιλία του ο Πρόεδρος του Ε.Ε.Α. κ. Γιάννης Χατζηθεοδοσίου αναφέρθηκε, μεταξύ άλλων, στη σημασία της βραδιάς, σημειώνοντας:

«Θελήσαμε με αυτό τον τρόπο, να δώσουμε κυρίως ένα μήνυμα ελπίδας και αισιοδοξίας. Το μήνυμα ότι οι επιχειρήσεις έχουν προοπτική και μέλλον, ακόμα και μέσα στην κρίση».

«Είναι ώρα να σχεδιάσουμε και να εφαρμόσουμε στην Ελλάδα μια νέα Εθνική Στρατηγική για τη μικρομεσαία επιχειρηματικότητα. Μια στρατηγική που θα φέρει τη μικρομεσαία επιχείρηση στο επίκεντρο – και όχι στο περιθώριο – της αναπτυξιακής προσπάθειας της χώρας», ανέφερε μεταξύ άλλων ο κ. Χατζηθεοδοσίου.

Οι επιχειρήσεις που βραβεύθηκαν

Στη διάρκεια της εκδήλωσης βραβεύθηκαν οι ακόλουθες επιχειρήσεις:

- ΑΦΟΙ ΑΣΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΙ - Κατηγορία Βράβευσης: Επιχειρηματική ανθεκτικότητα
- CORONA COOKIES - Κατηγορία Βράβευσης: Διεύθυνση
- SPEAK IT - Κατηγορία Βράβευσης: Νεοφυής Επιχειρηματικότητα
- VANGUARD - RISK GROUP - Κατηγορία Βράβευσης: Καινοτομία
- Εστιατόριο «ΤΟ ΜΑΝΤΡΟ» - Κατηγορία Βράβευσης: Ανάπτυξη στο χρόνο
- CUBE RM - Κατηγορία Βράβευσης: Νέες Τεχνολογίες
- STRATIGOS - Κατηγορία Βράβευσης: Οικογενειακή επιχείρηση
- ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ - Κατηγορία Βράβευσης: Εξωστρέφεια
- ΚΟΦΙΝΑΣ ΑΕ - Κατηγορία Βράβευσης: Πράσινη Επιχειρηματικότητα
- HERADO - Κατηγορία Βράβευσης: Γυναικεία Επιχειρηματικότητα

ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ



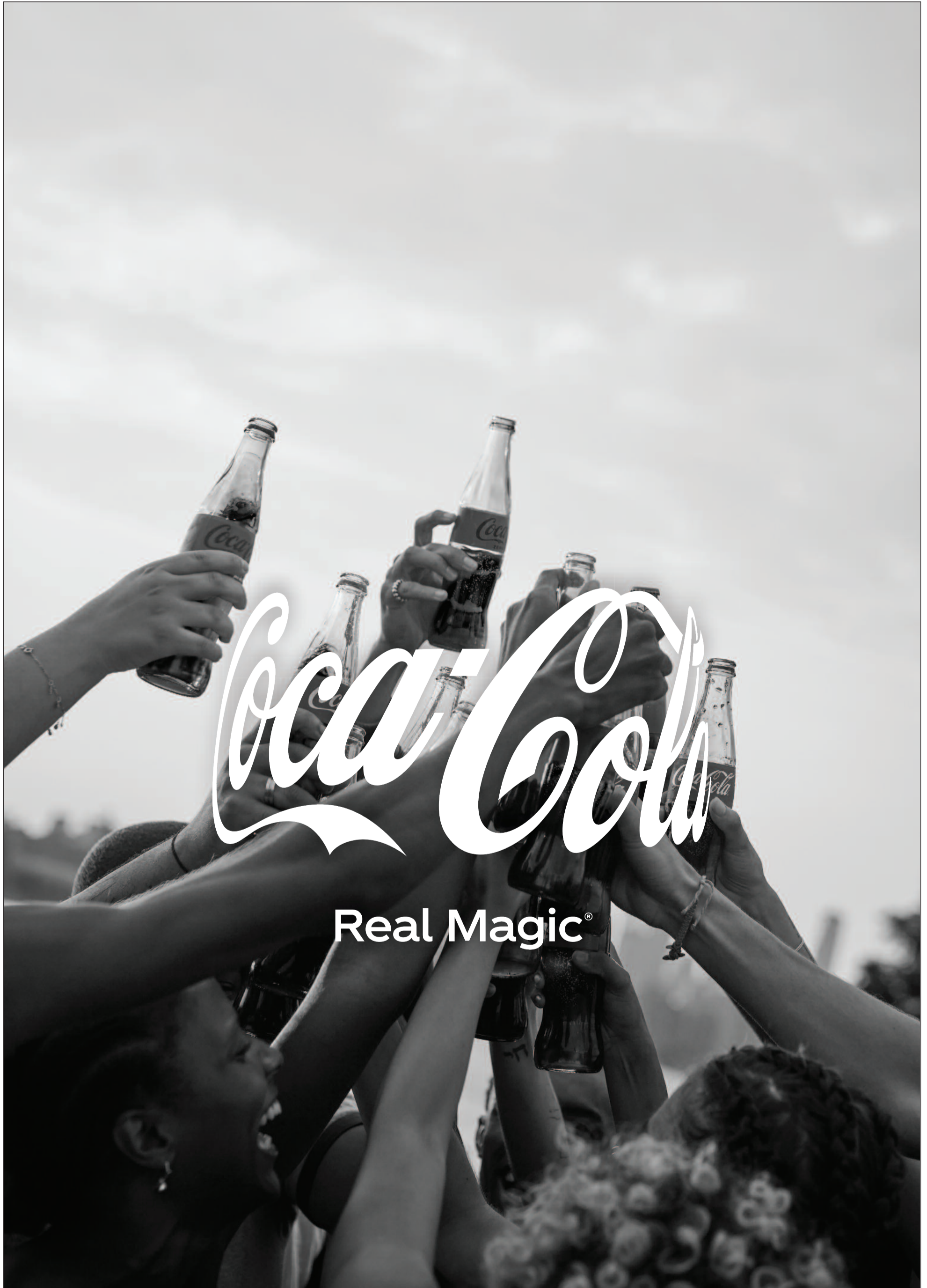
ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	210-9702018	ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΑΝΩΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΔΑΜΙΑΝΟΣ	210-8043465	ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΔΑΝΙΗΛ ΣΠΥΡΟΣ	210-4934757	ΓΕΝ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
ΖΑΜΠΟΥΡΑΣ ΧΑΡΗΣ	210-2465788	ΤΑΜΙΑΣ
ΔΕΡΜΙΤΖΑΚΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ	210-5779896	ΜΕΛΟΣ
ΚΑΡΑΜΗΝΑΣ ΜΙΧΑΗΛ	210-8818953	ΜΕΛΟΣ
ΝΤΑΜΠΑΡΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	210-2772005	ΜΕΛΟΣ

Εφημερίδα
ΕΔΕΟΠ
Μηνιαίο
δημοσιογραφικό
όργανο της
**ΕΝΩΣΗΣ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ
ΟΙΝΩΝ-ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ**

Ιδιοκτήτης
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ
Οδός Ζ. Παπαντωνίου
54-58, 11145 Αθήνα
Τηλ. 210-8318221,
210-8312351
www.edeopath.gr
e-mail: edeopath@gmail.gr
ΚΩΔΙΚΟΣ: 1505

Εκδότης
ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ
210-9702018

Επιμέλεια Έκδοσης -
Εκτύπωση
ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΔΕΣΜΟΣ
Ε. Γιάνναρη 5, 11853
210-3468268



Coca-Cola

Real Magic®

Αναλύσεις

ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ & ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ Σ.Ε.Α.Ο.Π.

Αύξηση σημείωσαν οι εξαγωγές των ελληνικών αλκοολούχων ποτών (σε αξία €) το Α' εξάμηνο του 2023

Άνοδο παρουσίασαν οι εξαγωγές των ελληνικών αλκοολούχων ποτών το Α' εξάμηνο του 2023, μετά την πτώση που καταγράφηκε το Α' τρίμηνο. Παρά τις προκλήσεις που αντιμετώπισε τα τελευταία χρόνια, ο κλάδος της ποτοποιίας/αποσταγματοποιίας συνεχίζει να διατηρεί την δυναμική του, παραμένοντας από τους πλέον εξωστρεφείς, λόγω της αδιαμφισβήτητης ποιότητάς των ελληνικών αλκοολούχων ποτών όχι μόνο σε εθνικό αλλά και σε διεθνές επίπεδο.

Γενικά

Σύμφωνα με τα πρόσφατα στοιχεία της Eurostat που επεξεργάστηκε ο ΣΕΑΟΠ, οι εξαγωγές ελληνικών αλκοολούχων ποτών σημείωσαν συνολική (εντός ΕΕ 27 & σε Τρίτες Χώρες) αύξηση σε αξία € το Α' εξάμηνο του 2023, σε σύγκριση με την αντίστοιχη περίοδο του 2022, η οποία ποσοστιαία μεταφράζεται σε +10,53 % (+ € 4,7 εκ. σε απόλυτες τιμές). Σε αντίθεση με την συνολική αξία, οι εξαγωγές των ελληνικών αλκοολούχων ποτών σε ποσότητα kg συνεχίζουν την πτώση, καταγράφοντας συνολική μείωση -3,05% (-0,6 εκ. κιλά σε απόλυτες τιμές). Η σύγκριση με την τελευταία 5ετία καταδεικνύει φέτος διαχρονική αύξηση των εξαγωγών ελληνικών αλκοολούχων ποτών σε αξία κατά +35%, αλλά και σε ποσότητα κατά +10,5%.

Αξίζει να αναφερθεί ότι παρά την μείωση σε ποσότητα kg το Α' εξάμηνο 2023, συνεχίζεται η ανοδική πορεία της μέσης τιμής €/Kg. Η μέση τιμή το 2023 αυξήθηκε +14 % (19,6 % σε Τρίτες Χώρες & 13,2 % εντός ΕΕ 27), σε σύγκριση με το 2022.

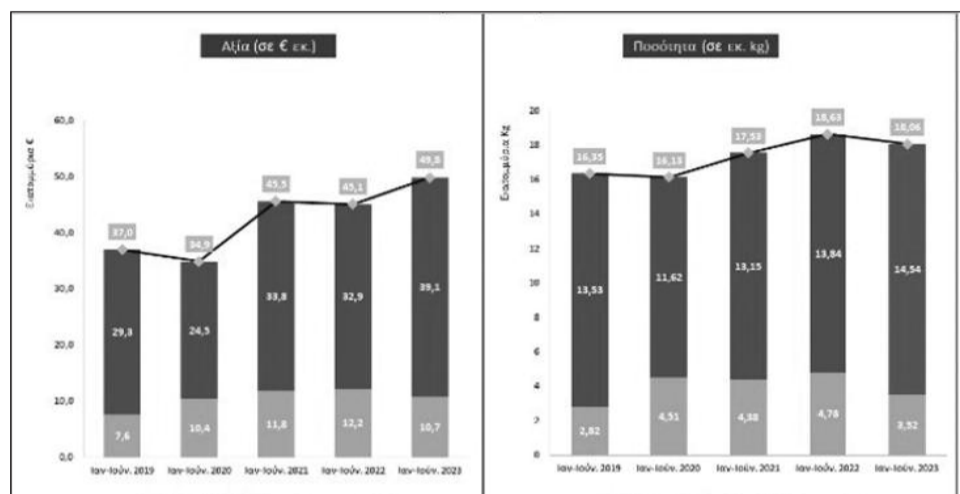
Χώρες Εξαγωγών

Ός προς τους εξαγωγικούς προορισμούς τα Κράτη Μέλη της ΕΕ-27, αποτελούν σταθερά τους σημαντικότερους προορισμούς των ελληνικών αποσταγμάτων, με ποσοστό ≈80% σε αξία και σε ποσότητα. Οι εξαγωγές των ελληνικών αλκοολούχων ποτών εντός ΕΕ 27, σε αντίθεση με τις εξαγωγές προς Τρίτες Χώρες συνεχίζουν την ανοδική τους πορεία τόσο σε αξία +18,83 όσο και σε ποσότητα +5 % σε σύγκριση με το Α' εξάμηνο 2022. Το Α' εξάμηνο του 2023 τα κράτη-μέλη της Ε.Ε.(27) απορρόφησαν το 80% της ποσότητας δηλαδή 14,5 εκ. κιλά και το 78 % της αξίας δηλαδή 39,1 € εκ. Η Γερμανία εξακολουθεί να αποτελεί τον κορυφαίο προορισμό των ελληνικών αλκοολούχων ποτών, κατέχοντας το 44,4 % της ποσότητας (8 εκ. κιλά) & το 39 % της αξίας (19,4 € εκ.), του συνόλου των εξαγωγών. Στη 2η θέση βρίσκεται η Βουλγαρία, προς την οποία οι αποστολές συνεχώς αυξάνονται, συγκεκριμένα, κατά 39% σε αξία και 33 % σε ποσότητα σε σύγκριση με Α' εξάμηνο του 2022. Στην 3η θέση βρίσκεται το Ιράκ, που σε αντίθεση με την Βουλγαρία, οι εξαγωγές των ελληνικών αλκοολούχων ποτών, όπως φαίνεται από τα πρόσφατα στοιχεία της Eurostat, από τον Μάιο του 2023 δείχνουν να μειώνονται. Η μείωση των εξαγωγών προς το Ιράκ, προκάλεσε κατά μεγάλο μέρος την μεγάλη πτώση του συνόλου των εξαγωγών ελληνικών αλκοολούχων ποτών προς Τρίτες Χώρες το Α' εξάμηνο 2023. Ο Νόμος περί απαγόρευσης εισαγωγής και πώλησης αλκοολούχων ποτών στο Ιράκ, έπληξε ιδιαίτερα τις ελληνικές εξαγωγές αλκοολούχων καθώς το Ιράκ αποτελεί την τρίτη σημαντικότερη χώρα προορισμού των ελληνικών αλκοολούχων ποτών και οι επιπτώσεις αυτές μεταφράζονται σε -32 % (-11,4 εκ. κιλά) σε ποσότητα και -20 % (-1,6 εκ. €) σε αξία σε σύγκριση με το Α' εξάμηνο του 2022.

Στο διάγραμμα που ακολουθεί, παρουσιάζονται τα αντίστοιχα μερίδια των χωρών προορισμού των ελληνικών αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων εντός και εκτός ΕΕ 27 (% αξίας).

Ούζο/τσίπουρο

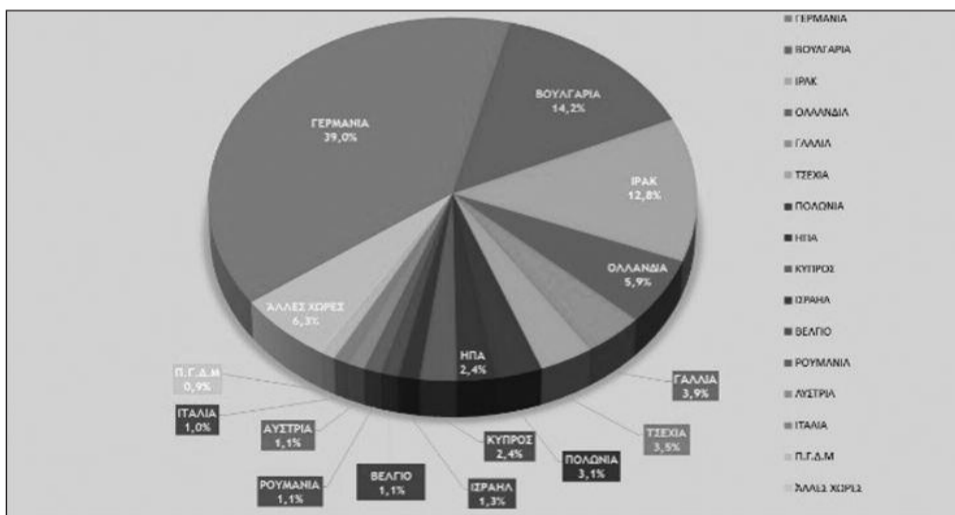
Ναυαρχίδα είναι το Ούζο, το οποίο παρ' όλο που έχει να ανταγωνιστεί αντίστοιχα ποτά από χώρες όπως η Ιταλία, Ισπανία, Γαλλία, κλπ., έχει καθιερωθεί διεθνώς λόγω της υψηλής ποιότητάς του. Την τελευταία 5ετία εμφανίζει αύξηση +50% της αξίας &



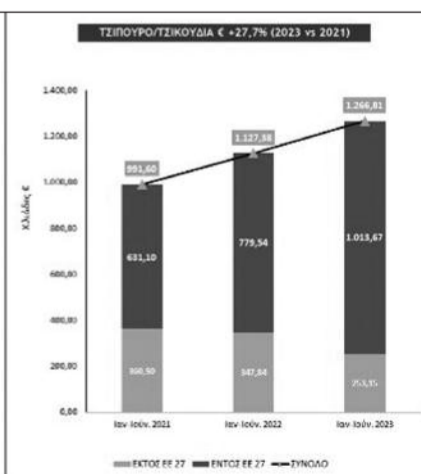
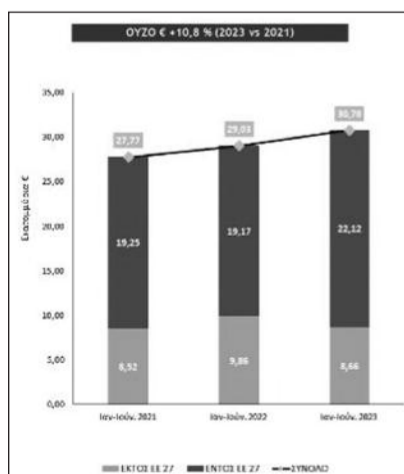
+12,24% της ποσότητας.

Το ούζο συνεχίζει να διατηρεί σταθερά την πρώτη θέση στις εξαγωγές των ελληνικών αλκοολούχων ποτών, καταλαμβάνοντας το Α' εξάμηνο του 2023, το 62% της αξίας και το 69% της ποσότητας του συνόλου των εξαγωγών των ελληνικών αποσταγμάτων.

Ειδικότερα, το Α' εξάμηνο του 2023 εμφανίζεται ποσοστιαία αύξηση σε αξία κατά +6,02 % (+€ 1,7 εκ) ενώ σε ποσότητα εμφανίζουν ποσοστιαία μείωση κατά -8,3 % (-1,1 εκ. κιλά) σε σύγκριση με το αντίστοιχο εξάμηνο του 2022. Η πώση εξαγωγών του ούζου σε ποσότητα, όπως αναφέραμε και παραπάνω, οφείλεται κυρίως στην απαγόρευση εισαγωγής και πώλησης αλκοολούχων ποτών στο Ιράκ (η δεύτερη σημαντικότερη χώρα προορισμού ούζου), η οποία μείωσε την εξαγωγή ούζου ποσοστιαία (προς το Ιράκ) κατά -18 % σε αξία και κατά -30% σε ποσότητα.



Οι ευρωπαϊκές χώρες συνεχίζουν να κατέχουν την πρωτιά σε αξία € και σε ποσότητα kg, στο σύνολο των χωρών προορισμού ούζου. Ειδικότερα την πρώτη θέση κατέχει η Γερμανία με 44 % του συνόλου σε αξία € και 49,5 % σε ποσότητα kg, ακολουθεί το Ιράκ με 20,2 % σε αξία € και 18,7 % σε ποσότητα kg και στη τρίτη θέση βρίσκεται η Βουλγαρία με 17,8 % σε αξία € και 14,6 % σε ποσότητα kg.



η περίοδο 2022, ενώ μεγάλη πώση παρουσιάστηκε στις εξαγωγές τσίπουρου/τσικουδιάς προς Τρίτες χώρες το Α' εξάμηνο 2023, -27,2 % σε αξία και -30,2 σε ποσότητα σε σύγκριση με το αντίστοιχο εξάμηνο 2022.

Η Γερμανία βρίσκεται στην πρώτη θέση προορισμού του τσίπουρου με μερίδιο 4,2%, του συνόλου σε αξία €, στη δεύτερη θέση ακολουθεί η Κύπρος με 13,6% και στην τρίτη θέση οι ΗΠΑ με 11,3%. Σύμφωνα με τα παραπάνω στατιστικά που επεξεργάστηκε ο ΣΕΑΟΠ, ο κλάδος της ποτοποιίας και της αποσταγματοποιίας φαίνεται να είναι ένας από τους πιο εξωστρεφείς αναδεικνύοντας την ελληνική παράδοση σε όλο τον κόσμο, ενώ αποτελεί κινητήριο δύναμη για την εγχώρια οικονομία με ανοδική πορεία στις εξαγωγές.



EST. 1873
Heineken®

BREWED WITH PASSION FOR QUALITY
HEINEKEN LAGER BEER

DIPLOME D'HONNEUR
EST. 1873
AMSTERDAM EN 1883

Heineken®

TRADE MARK
PREMIUM QUALITY
ORIGINAL RECIPE WITH HEINEKEN A YEAST

MÉDAILLE D'OR PARIS 1875
GRAND PRIX PARIS 1889
HORS CONCOURS MEMBRE DU JURY PARIS 1906

ENJOY RESPONSIBLY
e

Απολαύστε υπεύθυνα

Ακίνητα

ΑΝΟΔΟΣ ΤΩΝ ΕΝΟΙΚΙΩΝ ΚΑΤΑ 5,9% ΣΕ ΕΝΑ ΧΡΟΝΟ

Τι δείχνουν τα στοιχεία των συναλλαγών μέσω του δικτύου της RE/MAX – Οι κατοικίες που προτιμούν οι ενοικιαστές

Ποσά που κινούνται μεταξύ 830 και 920 ευρώ/μήνα κατά μέσον όρο απαιτούνται σήμερα για την ενοικίαση ενός διαμερίσματος 100 τ.μ. στο κέντρο της Αθήνας και τα βόρεια προάστια, που αποτελούν δύο από τις δημοφιλέστερες περιοχές του λεκανοπεδίου της Αττικής.

Σύμφωνα με την τελευταία ετήσια έρευνα ενοικιάσεων, που δημοσίευσε το δίκτυο μεσιτικών γραφείων της RE/MAX Ελλάς, η μέση τιμή ενοικίασης στο κέντρο ανέρχεται πλέον σε 8,3 ευρώ/τ.μ. και στα βόρεια προάστια σε 9,2 ευρώ/τ.μ. Οι φθηνότερες περιοχές εντοπίζονται στα δυτικά προάστια με 6,4 ευρώ/τ.μ., ενώ στον Πειραιά η μέση τιμή δεν ξεπερνάει τα 7 ευρώ/τ.μ.

Όπως αναφέρεται στην έρευνα, συνολικά στην ευρύτερη περιοχή της Αττικής προκύπτει ότι κατά τη διάρκεια του τελευταίου 12μήνου οι τιμές ενοικίασης έχουν αυξηθεί κατά 5,3% σε 7,9 ευρώ/τ.μ., ενώ στη Θεσσαλονίκη η αύξηση αγγίζει το 6,2% (σε 6,9 ευρώ/τ.μ.) και στην περιφέρεια το 4,6% (σε 6,8 ευρώ/τ.μ.). Αξίζει να τονιστεί ότι τα στοιχεία αφορούν πραγματικές συναλλαγές που έχουν γίνει μέσω του δικτύου των 81 γραφείων της εταιρείας και δεν αφο-

ρούν ζητούμενες τιμές αγγελιών. Με βάση την ανάλυση της RE/MAX, συνολικά στη χώρα τα ενοίκια αυξήθηκαν κατά 5,9% κατά τη διάρκεια του τελευταίου χρόνου, «επιβεβαιώνοντας τις αρχικές εκτιμήσεις, ότι κατά την τρέχουσα χρονιά η αγορά των ακινήτων θα συνεχίσει να κινείται ανοδικά σε όλα τα επίπεδα».

Όπως αναφέρει η εταιρεία, «η αυξητική τάση των ενοικίων συνδέεται ξεκάθαρα με την περιορισμένη προσφορά νεόδμητων κατοικιών προς ενοικίαση, την αύξηση των επενδυτικών ροών, την άνοδο της βραχυχρόνιας μίσθωσης για ακόμη μια χρονιά και την έλλειψη ποιοτικών επιλογών σε μεταχειρισμένα ακίνητα.

Σε όλους τους παραπάνω παράγοντες, αν προστεθεί και η δυσκολία έκδοσης στεγαστικών δανείων με ευνοϊκούς όρους, τότε δικαιολογείται απόλυτα η συνακόλουθη ζήτηση να ξεπερνάει κατά πολύ την υφιστάμενη προσφορά».

Τα ακίνητα με την υψηλότερη ζήτηση (με βάση τις προτιμή-



σεις των ενοικιαστών) είναι ηλικίας 16-20 ετών, ενώ στην περιφέρεια υπάρχει σαφής προτίμηση σε κατοικίες μικρότερης επιφανείας.

Σε κάθε περίπτωση οι τιμές των ενοικίων διαφοροποιούνται ανάλογα με την περιοχή, αλλά και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κάθε ακινήτου, με σημαντικότερους παράγοντες το αν μια κατοικία είναι ανακαινισμένη ή όχι, αν διαθέτει σασνέρ, θέρμανση φυσικού αερίου, πρόσβαση σε μέσα μαζικής μεταφοράς κ.λπ.

Ειδικότερα, στην Ατική στις περισσότερες περιοχές προτιμήθηκαν ακίνητα από 51 τ.μ. έως 75 τ.μ. και ηλικίας από 16 έως 20 ετών, ενώ στις περιοχές των βορείων προαστίων επιλέχθηκαν μεγαλύτερα ακίνητα, εμβαδού από

Το μέσο ενοίκιο στην Ατική έχει διαμορφωθεί στα 7,9 ευρώ/τ.μ. και στη Θεσσαλονίκη στα 6,9 ευρώ.

101 τ.μ. έως 150 τ.μ. και στα νότια από 76 τ.μ. έως 100 τ.μ. Στο κέντρο της Αθήνας, σε πρώτη ζήτηση βρίσκονται παλαιότερα ακίνητα ηλικίας 20 ετών και άνω, με εμβαδόν που κυμαίνεται από 51 τ.μ. έως 75 τ.μ. Στη δυτική Ατική και στον Πειραιά η ζήτηση αφορά διαμερίσματα ηλικίας από 16 έως 20 ετών, από 51 τ.μ. έως 75 τ.μ., δηλαδή όπως και στο κέντρο της Αθήνας.

Όσον αφορά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των ακινήτων, το κυριότερο στοιχείο που «μετράει» για τους ενοικιαστές είναι το ακίνητο να έχει ανακαινιστεί και να υπάρχει ανελκυστήρας, εφόσον πρόκειται για πολυκατοικία. Επίσης, το 88% των ενοικιαστών επέλεξε κατοικία που διαθέτει θέρμανση φυσικού αερίου, τουλάχιστον μια θέση στάθμευσης και να γεινιάζει με σταθμούς ή στάσεις μέσω μαζικής μεταφοράς.

Στη Θεσσαλονίκη οι προτιμήσεις των ενοικιαστών είναι παρόμοιες με εκείνες της Ατικής, καθώς και πάλι προτιμώνται ακίνητα επιφανείας από 51 τ.μ. έως 75 τ.μ. και ηλικίας από 16 έως 20 ετών.

Αξιοσημείωτη είναι η διαφοροποίηση που παρατηρείται στις επιλογές των ακινήτων στη δυτική σε σχέση με την ανατολική Θεσσαλονίκη.

Στη δυτική Θεσσαλονίκη οι ενοικιαστές προανατολίζονται σε ακίνητα ηλικίας από 16 έως 20 ετών και εμβαδού από 51 τ.μ. έως 75 τ.μ. Αντιθέτως, στην ανατολική πλευρά πρώτες σε προτιμήσεις είναι μεγαλύτερες κατοικίες εμβαδού από 101 τ.μ. έως 150 τ.μ.

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΩ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΜΟΥ ΣΗΜΑ

Το εμπορικό σήμα είναι η «ταυτότητα» των υπηρεσιών και των προϊόντων σας και μπορεί να αποτελείται από οποιαδήποτε σημεία αρκεί να φέρει διακριτική δύναμη, να μπορεί, δηλαδή, να διακρίνει τα προϊόντα και τις υπηρεσίες σας από τα προϊόντα και τις υπηρεσίες άλλων επιχειρήσεων.

Η σύνδεση του εμπορικού σας σήματος με την ποιότητα στο μυαλό των καταναλωτών και η άμεση συνειρμική παραπομπή αυτών στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της επιχείρησής σας, που τη διακρίνουν από τις ανταγωνιστικές και σας δίνουν προβάδισμα στην αγορά, αποτελεί το άλφα και το ωμέγα για την εδραίωση, την προώθηση, την επέκταση και, εντέλει, την επιτυχία της επιχείρησής σας.

Το εμπορικό σήμα μιας επιχείρησης φέρει αυτοτελή αξία, αντανακλά την υπεραξία της επιχείρησης, είναι το πολυτιμότερο άυλο περιουσιακό της αγαθό και, πολλές φορές, αξίζει περισσότερο από οποιοδήποτε άλλο στοιχείο της επιχείρησης, πάγιο ή μη.

Εάν παίρνετε στα σοβαρά την επιχείρησή σας, καθώς και τον χρόνο και την ενέργεια που αφιερώνετε στην ανάπτυξή της, απαιτείται να προχωρήσετε στην κατοχύρωση του εμπορικού σας σήματος, προκειμένου να είστε σε θέση να απολαύετε της προστασίας που του παρέχει ο νόμος και να μη βρεθείτε προ εκπλήξεων βλέποντας ανταγωνι-

στές σας να οικειοποιούνται τη φήμη και την πελατεία που με κόπο χτίζετε, αλλά και προκειμένου να του προσδώσετε μεγαλύτερη αξία και να είστε σε

θέση να εκμεταλλευτείτε οικονομικά το περιουσιακό σας αγαθό, παρέχοντας, λόγου χάρη, άδειες χρήσης σήματος, στήνοντας δίκτυα franchise κ.ο.κ. Το εξειδικευμένο δικηγорικό γραφείο εμπορικών σημάτων OA | YOUR TRADEMARK είναι στη διάθεσή σας, πάντα σε ετοιμότητα για να προστατεύσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα συμφέροντά σας, να σας παράσχει συμβουλές ανάλογα με τις ιδιαίτερες ανάγκες της επιχείρησής σας και να λύσει κάθε απορία σας με γνώση, υπευθυνότητα και διαφάνεια.

Ολίνα Ανδρουτσοπούλου
Ιδρύτρια & Γενική Διευθύντρια |
Νομική Σύμβουλος – Δικηγόρος LL.M |
Εξειδικευμένη Σύμβουλος IP



6936973490
2130441430

: info@oayourtrademark.gr
: www.oayourtrademark.gr

Ποικιλίες σταφυλιών στην Ελλάδα

Το Πλυτό και το Μαύρο Μεσενικόλα

Ο πλούτος των γηγενών ποικιλιών της Ελλάδας είναι ανεξάντλητος, παρότι πολλές από αυτές τις ποικιλίες κινδυνεύουν ή κινδύνεψαν με εξαφάνιση. Ένα τέτοιο αξιόλογο παράδειγμα είναι η κρητική ποικιλία Πλυτό, που διασώθηκε τα τελευταία χρόνια και είναι προς το παρόν υπεύθνη για ένα μικρό αριθμό λευκών κρασιών. Το δυναμικό μάλιστα της ποικιλίας Πλυτό υπόσχεται ότι θα εξελιχτεί σε μια από τις βασικές αυτόχθονες, εκπροσωπώντας το σύγχρονο οινικό προφίλ του ιστορικού νησιού της Κρήτης.

Αν και ελάχιστες φυτεύσεις με Πλυτό συναντώνται στην ανατολική Κρήτη, οι παραγωγοί του Ηρακλείου ήταν αυτοί που ανέλαβαν την επαναφορά της ποικιλίας στο προσκήνιο, ανακαλύπτοντας, απομονώνοντας και φυτεύοντας ξανά Πλυτό στην περιοχή.

Η άρδευση των σύγχρονων αμπελώνων του Ηρακλείου όχι μόνο αντιμετωπίζει την αντιπάθεια του σπάνιου αυτού σταφυλιού για την ξηρασία, αλλά το βοηθάει να αναδεί-

ξει το λεμονάτο χαρακτήρα του και τη γεμάτη φρεσκάδα παρουσία του. Έτσι, είτε μόνο του, είτε σε συνδυασμό με ποικιλίες όπως το Βιδιανό, δείχνει ικανό για εξαιρετικές επιδόσεις. Οι οίνοι οι οποίοι συμμετέχει το Πλυτό φέρουν ένδειξη ΠΓΕ όπως η ΠΓΕ Ηράκλειο (PGI Iraklion).

Αν και θα χρειαστεί χρόνος προκειμένου οι ανήσυχοι πα-



ραγωγοί να ανακαλύψουν κάθε πτυχή των δυνατοτήτων του, το Πλυτό δείχνει ότι θα γίνει άλλο ένα βέλος στην φαρέτρα των σύγχρονων ελληνικών κρασιών, αλλά και άλλος ένας θησαυρός για κάθε οινικό εξερευνητή...

Μαύρο Μεσενικόλα

Λίγες ποικιλίες έχουν το προνόμιο της αποκλειστικής καλλιέργειάς τους σε μία μόνο περιοχή, ακόμα δε λιγότερες παίρνουν το όνομά τους από ένα πρόσωπο! Έτσι, η ερυθρή ποικιλία Μαύρο Μεσενικόλα, που ο Ενετός αξιωματούχος Μεσιέ Νικόλας (μεσενικόλα) φύτεψε στην πανέμορφη περιοχή της Λίμνης Πλαστήρα δίνει μοναδικά κρα-



σιά με σπανιότητα, αλλά και με μνήμες... Φραγκοκρατίες!

Περίπου 1.000 στρέμματα στην ευρύτερη περιοχή του χωριού Μεσενικόλα Καρδίτσας αναλαμβάνουν να δώσουν τον καρπό τους για όσους θέλουν να δοκιμάσουν αυτή την πραγματικά δυσεύρετη ποικιλία. Ωστόσο, οι πιθανότητες να την απολαύσουν αυτούσια είναι ελάχιστες, αφού οινοποιείται μαζί με τις διεθνείς ποικιλίες Syrah και Carignan, για να δώσει τα ερυθρά κρασιά ΠΟΠ Μεσενικόλα (PDO Messenikola). Κάποιες προσπάθειες που έχουν γίνει για μονοποικιλιακά κρασιά από Μαύρο Μεσενικόλα αποκαλύπτουν το σχετικά σκούρο χρώμα, τα έντονα αρώματα κοκκινόμαυρων φρούτων, τις μαλακές ταννίνες και την ισορροπημένη γεύση της ποικιλίας.

Ίσως το μέλλον φέρει περισσότερη από τη σπάνια ποικιλία Μαύρο Μεσενικόλα στα ποτήρια των ανήσυχων οινόφιλων, που σίγουρα θα εκτιμήσουν τη στρογγυλάδα και τον ευκολόπιστο χαρακτήρα ενός ακόμα κρυμμένου θησαυρού του ελληνικού αμπελώνα.



SOUROTI
1916

ΦΥΣΙΚΟ ΑΡΩΜΑ
ΛΕΜΟΝΙΟΥ & ΛΑΤΙΝ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΗΓΗ
ΣΟΥΡΩΤΗΣ
0,25L

SOUROTI
1916

**Βρίσκει πάντα θέση
στις στιγμές σου.**

Ενημέρωση

Οι νέες πλατείες σε Ακαδημία, Αλεξάνδρας, Δικαστήρια, Κυψέλη

Με μικρή συμμετοχή και χωρίς την απονομή πρώτου βραβείου σε δύο από τις τέσσερις περιπτώσεις ολοκληρώθηκε ο διαγωνισμός της «Ανάπλασης Αθήνας» για τον σχεδιασμό τεσσάρων πλατειών επί σταθμών της γραμμής 4 του μετρό στον Δήμο Αθηναίων. Οι αρχιτεκτονικοί διαγωνισμοί αφορούσαν τις πλατείες επί των σταθμών Ακαδημίας, Αλεξάνδρας, Δικαστηρίων και Κυψέλης. Το ερώτημα που προκύπτει βέβαια είναι αν στις δύο τελευταίες περιπτώσεις, όπου δόθηκε μόνο Β΄ και Γ΄ βραβείο αντιστοίχως, η «Ανάπλαση Αθήνας» δεσμεύεται να ακολουθήσει την πρόταση που ξεχώρισε.

Με την ανακοίνωση των αποφάσεων της κριτικής επιτροπής ολοκληρώνεται η διαδικασία των αρχιτεκτονικών διαγωνισμών. Απομένει τυπικά μια ολιγοήμερη περίοδος υποβολής ενστάσεων – επί των προτάσεων που επικράτησαν στους προηγούμενους αρχιτεκτονικούς διαγωνισμούς (για τις πλατείες σε Εξάρχεια, Κολωνάκι και «Ευαγγελισμός») υποβλήθηκαν δύο ενστάσεις που πρόκειται να εξεταστούν. Ας δούμε τις προτάσεις που διακρίθηκαν:

Σταθμός Αλεξάνδρας: Ο διαγωνισμός για τον σταθμό επί της λεωφόρου Αλεξάνδρας είχε τη μεγαλύτερη συμμετοχή, καθώς κατατέθηκαν εννέα προτάσεις. Επικράτησε η πρόταση του γραφείου ΧΖΑ Architects, που έλαβε το πρώτο βραβείο. Σύμφωνα με το πρακτικό της επιτροπής, «προτείνει, από τη μια πλευρά, έναν μεγάλο δημόσιο χώρο με σκληρό δάπεδο και καμπύλο σχήμα, ένα “μπτροπολιτικό πεζοδρόμιο”, που φιλοξενεί τις μαζικές κινήσεις των επιβατών του μετρό και την είσοδο – έξοδο σε αυτό και, από την άλλη, ένα πάρκο για τους κατοίκους της περιοχής, με επιμέρους ποιοτικούς και ευχάριστους χώρους.

Απαντά αναλυτικά, σχεδόν εξαντλητικά, στη διασύνδεση της περιοχής μελέτης με την ευρύτερη περιοχή μέχρι το Πεδίον Αρεώς και ισχυροποιεί την πρόταση με την πεζοδρόμηση του πίσω δρόμου του οικοπέδου. Ακόμη, η χρήση ιδιαίτερων αρχιτεκτονικών μορφών, πρωτότυ-



πων “ομπρελών” – βιοκλιματικών στεγάστρων σημαίνει από μακριά την παρουσία του νέου σταθμού και της εισόδου του».

Σταθμός Ακαδημίας: Ο διαγωνισμός για τον σταθμό επί της οδού Ακαδημίας συγκέντρωσε τέσσερις προτάσεις. Επικράτησε η πρόταση που κατέθεσαν το γραφείο Apostolopoulos – Tasoulis με την αρχιπέκτονα Στέλλα Μέρμηγκα. Σύμφωνα με το πρακτικό, «ο σχεδιασμός διακρίνεται για τον σεβασμό και την πρόθεση ανάδειξης του αστικού χαρακτήρα του χώρου, όπως αυτός διαμορφώνεται από την ιστορικότητα των μνημείων και του πολεοδομικού ιστού. Ιδιαίτερα επιτυχημένη κρίνεται η ενιαία και λιτή αντιμετώπιση ως προς τα υλικά και τις χαράξεις και η ανάδειξη των σημαντικών υπαρχόντων στοιχείων μέσω μιας αφαιρετικής συνθετικής στρατηγικής. Η σχεδιαστική προσέγγιση επιμέρους αντικειμένων, όπως του στεγάστρου, στοιχείων αστικού εξοπλισμού, ταμιευτήρων συλλογής βρόχινου νερού και άλλων, χαρακτηρίζεται από ευαισθησία και τεχνική επάρκεια».

Σταθμός Δικαστηρίων: Τέσσερις προτάσεις κατατέθηκαν για τον συγκεκριμένο σταθμό και επικράτησε η πρόταση του γραφείου Tense Architecture Network, που έλαβε το Β΄ βραβείο. Όπως αναφέρει το πρακτικό, «η μελέτη προτείνει ένα ιδιαίτερο, σχεδιαστικά πολύ ποιητικό, αναγνωρίσιμο αρχιτεκτονικό στοιχείο, ένα κυκλικό στέγαστρο της εισόδου – εξόδου του σταθμού μετρό που πατάει σε κυκλική πλατεία και θα λειτουργεί ως σημείο αναφοράς για τον σταθμό και την περιοχή. Ο ανέλκυστήρας προς τον σταθμό του μετρό επανασχεδιάζεται επιτυχημένα ως γυάλινος κύλινδρος. Η μελέτη προτείνει ακόμη την έντονη φύτευση του οικοπέδου περιμετρικά του κυκλικού στεγάστρου ενοποιώντας το με το πάρκο εμπροσθεν της εισόδου των δικαστηρίων. Η πράσινη έκταση συνεχίζει και σβήνει σταδιακά φτάνοντας στην πλ. Πρωτομαγιάς και στον χώρο μπροστά από το παλιό κτίριο της Σχολής Ευελπίδων».

Σταθμός Κυψέλης: Τέσσερις προτάσεις κατατέθηκαν και για τον σταθμό Κυψέλης. Επικράτησε η πρόταση του γραφείου Fiore Architects, η οποία έλαβε το Γ΄ βραβείο. Σύμφωνα με το



πρακτικό, «προτείνει την οργάνωση μιας εκτεταμένης κεντρικής περιοχής στάσης – συνεύρεσης δημόσιου χώρου, δηλαδή μια αστική πλατεία. Τμήμα της περιοχής αυτής μετατρέπεται στις θερμές ημέρες του χρόνου σε κυκλική υδάτινη επιφάνεια και περιβάλλεται από κυκλικής χάραξης περιοχές υψηλής και χαμηλής φύτευσης. Η εισαγωγή του κύκλου ως επαναλαμβανόμενου μοτίβου στις γενικές χαράξεις, αλλά και στα διαφορετικά στοιχεία της πρότασης, έχει ενδιαφέρον, διότι προσδίδει ιδιαίτερη ταυτότητα στον δημόσιο χώρο».

Κώστας Σκρέκας: Οι τιμές στα χριστουγεννιάτικα είναι μειωμένες 20%

Να συναισθανθούν τις ανάγκες των νοικοκυριών για τις γιορτές μειώνοντας τις τιμές ζήτησε από τις εταιρείες ηλεκτρικών και παιχνιδιών ο υπουργός Ανάπτυξης, Κώστας Σκρέκας, αναφέροντας ότι εξετάζεται η δημιουργία «καλαθιού των Χριστουγέννων».

Ο υπουργός Ανάπτυξης επισκέφθηκε σήμερα Τετάρτη 29 Νοεμβρίου 2023, κατάσταση μεγάλης αλυσίδας παιχνιδιών και εποχικών ειδών (Jumbo) ενόψει της εορταστικής περιόδου των Χριστουγέννων.

Ο κ. Σκρέκας συζήτησε με στελέχη της επιχείρησης, υπαλλήλους και καταναλωτές για την αγοραστική κίνηση κατά τη διάρκεια των εορτών, είδε από κοντά τις τιμές στα προϊόντα χριστουγεννιάτικης διακόσμησης και διαπίστωσε ότι οι τιμές είναι μειωμένες μεσοσταθμικά κατά 20% με 30%, σε εκατοντάδες προϊόντα, σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά.

Ειδικότερα, η μείωση στις τιμές των χριστουγεννιάτικων δέντρων και των διακοσμητικών στολιδίων αγγίζει έως και το 25%, ενώ στα λαμπάκια έως και το 30%, καταδεικνύοντας την πτωτική τάση των τιμών στα συγκεκριμένα προϊόντα.

Ο Κώστας Σκρέκας, μετά το τέλος της επίσκεψης δήλωσε: «Οι τιμές είναι μειωμένες μεσοσταθμικά κατά 20%. Θα εξετάσουμε με τις εταιρείες το ενδεχόμενο δημιουργίας «Καλαθιού των Χριστουγέννων». Βεβαίως, οι τιμές είναι ήδη πολύ μειωμένες. Σίγρως όμως θα έχουμε ένα «Καλάθι» για το τραπέζι των Χριστουγέννων, μέσα στις επόμενες δύο εβδομάδες προκειμένου οι καταναλωτές



να μπορούν ενόψει των εορτών να προμηθευτούν τα αναγκαία προϊόντα.

Σκοπεύουμε να ξεκινήσουμε την ίδια ημερομηνία με πέρυσι. Αυτό που ζητάμε από τις εταιρείες και τις αλυσίδες σούπερ μάρκετ, ηλεκτρικών συσκευών και παιχνιδιών είναι να μειώσουν τις τιμές. Να συναισθανθούν τις ανάγκες των νοικοκυριών για τις γιορτές».

Όποιοςπρατηριούχοςείναιέξωαπότην
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ, αποδυναμώνει την κοινή προσπάθεια

ΑΜΑΤΕΡΑΣΟΥ, Η ΥΠΕΡΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΟΣΜΙΚΗ ΑΚΤΙΝΑ ΧΤΥΠΗΣΕ ΤΗ ΓΗ

Με τρομακτική ενέργεια πέρα από κάθε φαντασία το αγνώστου προελεύσεως «Αματεράσου» ανοίγει νέα σελίδα στην αστρονομία και ιστορία του γαλαξία μας

Έχει ένα εκατομμύριο φορές περισσότερη ενέργεια από τον πιο ισχυρό επιταχυντή που δημιούργησε ποτέ ο άνθρωπος, ο οποίος πιστεύεται ότι μπορεί να δημιουργήσει μόνο φαινόμενα όπως γιγάντιες μαύρες τρύπες σε μακρινούς γαλαξίες.

Το δεδομένο είναι ότι μια κοσμική ακτίνα, ένας κοσμικός κεραυνός εξαιρετικά υψηλής ενέργειας έχει χτυπήσει τη Γη. Έχει ένα εκατομμύριο φορές περισσότερη ενέργεια από τον πιο ισχυρό επιταχυντή στην ιστορία της ανθρωπότητας.

Οι αστρονόμοι έχουν παρατηρήσει την τροχιά του, αλλά δεν έχουν βρει κανένα αντικείμενο στον γαλαξία μας ή έξω από αυτόν που θα μπορούσε να εξηγήσει την προέλευσή του. Η ανακάλυψη από το Μητροπολιτικό Πανεπιστήμιο της Οσάκα, που μόλις δημοσίευσε το Science, μοιάζει με την αρχή μιας ταινίας επιστημονικής φαντασίας στην οποία οι ερευνητές, προς το παρόν, έχουν καταφέρει να της δώσουν μόνο έναν αποκαλυπτικό τίτλο: Amaterasu, η θεά του ήλιου της ιαπωνικής μυθολογίας.

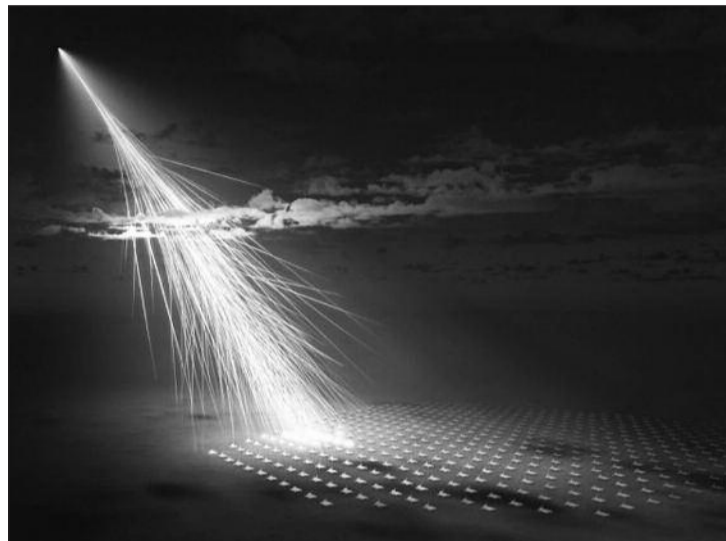
Οι κοσμικές ακτίνες είναι φορτισμένα σωματίδια ενέργειας που διασχίζουν το σύμπαν με ταχύτητες κοντά σε αυτή του φωτός. Αυτά με τις χαμηλές ενέργειες παράγονται από τον ήλιο, αλλά αυτά με τις υψηλές ενέργειες είναι εξαιρετικά σπάνια, με αποτέλεσμα οι αστρονόμοι να προτείνουν ότι μπορούν να προέρχονται μόνο έξω από τον γαλαξία μας, καθώς θα απαιτούσε πιο ενεργητικά περιβάλλοντα, όπως το περιβάλλον των μαύρων τρυπών στα κέντρα των μακρινών γαλαξιών.

«Είναι γνωστό ότι προέρχονται από πολύ βίαια φαινόμενα, όπως η έκρηξη ενός σουπερνόβα, η σύγκρουση δύο αστέρων ή όταν μια μαύρη τρύπα καταβροχθίζει ένα σύννεφο αερίου, αλλά πολλά είναι ακόμα άγνωστα για τη φύση και τις ιδιότητές τους», εξηγεί ο αστρονόμος και διευθυντής του ισπανικού Εθνικού Αστρονομικού Αστεροσκοπείου, Rafael Bachiller.

Όταν μιλάμε για υψηλή ενέργεια, μιλάμε για περισσότερο από 10 στην ισχύ των 18 ηλεκτρον βολτ ή, το ίδιο, ένα βολτ εξαηλεκτρονίου (EeV), που είναι περίπου ένα εκατομμύριο φορές περισσότερο από αυτό που μπορεί ο Μεγάλος Επιταχυντής στο CERN στη Γενεύη. Το Amaterasu είχε ενέργεια 244 EeV. Εφόσον πρόκειται για ιονίζουσα ακτινοβολία, σημαίνει ότι έχουν αρκετή ενέργεια για να σχίσουν τα ηλεκτρόνια από τα άτομα και να τα ιονίσουν. Εάν φτάσουν σε δορυφόρους ή στη Γη, ο ηλεκτρονικός εξοπλισμός μπορεί να καταστραφεί. Αλλά αν χτυπήσει ένα ζωντανό ον, μπορεί να του βλάψει τον βιολογικό ιστό, προκαλώντας μια μετάλλαξη στο DNA. Ο καθηγητής Toshihiro Fujii, από το Graduate School of Science και το Nambu Yoichiro Institute of Theoretical and Experimental Physics στο Μητροπολιτικό Πανεπιστήμιο της Οσάκα, και μια διεθνής ομάδα επιστημόνων, ανιχνεύουν αυτές τις ακτίνες από το 2008 μέσω του πειράματος Telescope Array. Ένας ανιχνευτής που αποτελείται από 507 σταθμούς που καλύπτουν μια έκταση 700 τετραγωνικών χιλιομέτρων στη Γιούτα των Ηνωμένων Πολιτειών. Ήταν στις 27 Μαΐου 2021 όταν εντόπισαν το Amaterasu.

Στις 7 Αυγούστου 1912, ο φυσικός Victor Hess πέταξε ένα μπαλόνι στα 5.300 μέτρα και ανακάλυψε ότι σε αυτό το ύψος υπήρχε τρεις φορές περισσότερη ιονίζουσα ακτινοβολία από ό,τι στη Γη, επομένως η ακτινοβολία έπρεπε να προέρχεται από το διάστημα. Πάνω από έναν αιώνα αργότερα, δεν γνωρίζουμε ακόμη με βεβαιότητα πώς παράγονται ή τις πηγές από τις οποίες προέρχονται.

Το Amaterasu, αυτή τη στιγμή, είναι τόσο μυστηριώδες όσο και η ίδια η Ιαπωνική θεά, αλλά υπάρχει ελπίδα ότι η ανίχνευσή του θα ανοίξει το δρόμο για τους επιστήμονες. Αποτελούμενες από φορτισμένα σωματίδια, οι ακτίνες που φτάνουν στη Γη αλλάζουν κατεύθυνση ακολουθώντας τις



ιδιότροπες γραμμές των μαγνητικών πεδίων που διαπερνούν το διαστρικό μέσο. Επομένως, για να μάθουμε την προέλευσή τους, αντί να εντορίζουμε απευθείας τις κοσμικές ακτίνες, μπορούμε να προσπαθήσουμε να παρατηρήσουμε μερικά από τα αποτελέσματα που προκαλούν», εξηγεί ο Bachiller.

Όταν μια ενιαία ενεργειακή κοσμική ακτίνα χτυπά τη Γη, τυπικά αλληλεπιδρά ψηλά στην ατμόσφαιρα της Γης, υφίσταται μια φυσική αντίδραση σωματιδίων με ένα άτομο αέρα, διασπώντας το άτομο. Τα θραύσματα του ατόμου που αναδύονται έχουν συνήθως αρκετή ενέργεια για να θρυμματίσουν, με τη σειρά τους, πρόσθετα άτομα και ούτω καθεξής, σχηματίζοντας μια βροχή από ενεργητικά υποατομικά σωματίδια.

Πέρα από κάθε φαντασία και με την Επιστήμη να πηγαίνει πιο μακριά από ποτέ...

Αυτά συμβαίνουν,
όταν είσαι προϊόν της χρονιάς.

Κατηγορία:
Μπίρα 7% Αλκοόλ

ΑΝΑΔΕΙΧΘΗΚΕ
ΠΡΟΪΟΝ
ΤΗΣ
ΧΡΟΝΙΑΣ
2023
οι Έλληνες καταναλωτές
βραβεύουν την καινοτομία

*Ανεξάρτητη καταναλωτική έρευνα, που διεξήχθη από την Circana σε δείγμα 3.200 καταναλωτών στην Ελλάδα.

Απολάστε υπεύθυνα

Συνταγές και Υγεία

Υγεία

Πόσα βήματα την ημέρα χρειάζεσαι πραγματικά;

Οι οδηγίες για φυσική δραστηριότητα εκφράζονται συνήθως σε όρους διάρκειας και έντασης. Υπάρχει όμως και μια πιο απλή ιδέα: στη διάρκεια της ημέρας μπορείτε να έχετε ως στόχο έναν συγκεκριμένο αριθμό βημάτων με στόχο την καλύτερη σωματική υγεία.

Τα αποτελέσματα επτά μελετών δείχνουν ότι, παρά τις διαφορές που υπάρχουν μεταξύ των ατόμων, οι περισσότεροι άνθρωποι κάνουν 100 βήματα το λεπτό-υπάρχουν μεγάλες διαφορές ανάλογα με την ηλικία-κάτι που αντιπροσωπεύει μια μέτρια ένταση βαδίσματος. Επί 30 λεπτά, που είναι μια καθημερινή σύσταση για το περπάτημα σημαίνει ότι προκύπτουν 3.000 βήματα. Συχνά, ο στόχος που προτείνεται είναι τα 10.000 βήματα ημερησίως που σημαίνει 1 ώρα και 40 λεπτά.

Γιατί χρειάζονται τόσα βήματα;

Αυτός ο στόχος, παρότι βασίζεται σε ορισμένα στοιχεία, είναι πιθανότατα ένα εργαλείο του μάρκετινγκ.

Για παράδειγμα, το 1965, η Yamasa Clock and Instrument Company, στην Ιαπωνία, πούλαγε ένα βηματόμετρο που ονομάζεται «Μαπρο-κεί», το οποίο μεταφράζεται περίπου σε «δέκα χιλιάδες βήματα». Αλλά αυτός ήταν απλά ένας στρογγυλός αριθμός. Και για πολλούς ηλικιωμένους τα 10.000 βήματα την ημέρα μπορεί να είναι ένας πολύ αποθαρρυντικός στόχος.

Σταδιακά, ο κανόνας των 10.000 βημάτων την ημέρα υιοθετήθηκε από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας και από την Αμερικανική Καρδιολογική Εταιρεία.

Αλλά τα τελευταία χρόνια ολοένα και περισσότεροι ειδικοί εκφράζουν τις αμφιβολίες τους. Ένα πρόβλημα είναι ότι δεν λαμβάνεται υπόψη η ένταση της άσκησης. Η αύξηση του καρδιακού ρυθμού που συμβαίνει με το γρήγορο περπάτημα είναι πολύ σημαντική.

Αν χρησιμοποιείτε κάποια εφαρμογή κινητού τηλεφώνου που μετράει τα βήματά σας μπορεί να βρείτε ότι αυτά είναι πολύ λιγότερα από τον μαγικό αριθμό των 10.000 βημάτων την ημέρα.

Αλλά μην ανησυχείτε τόσο πολύ γιατί μια μελέτη διαπίστωσε σε ηλικιωμένες γυναίκες ότι μόλις 4.400 βήματα την ημέρα μείωσαν τον κίνδυνο πρόωρης θνησιμότητας.

Αυτή η μελέτη προκάλεσε κάποια έκπληξη. Διαπιστώθηκε ότι όσες γυναίκες έκαναν τα λιγότερα βήματα μέσα ή έξω από το σπίτι τους, κατά μέσο όρο 2.700 την ημέρα, είχαν τον μεγαλύτερο κίνδυνο θανάτου.

Όσες έκαναν 4.400 βήματα την ημέρα (ισοδυναμούσαν με περίπου 3,2 χιλιόμετρα) είχαν 41% μικρότερο κίνδυνο πρόωρου θανάτου σε σχέση με τις λιγότερο κιν

ητικές γυναίκες. Ο κίνδυνος σταμάτησε να μειώνεται μετά τα 7.500 βήματα περίπου. Προηγούμενες μελέτες έχουν δείξει πως η περισσότερη άσκηση είναι καλύτερη από τη λιγότερη, αν και σ' αυτό υπάρχει ένα όριο.

Υπάρχουν λίγα δεδομένα σχετικά με το πόσα βήματα πρέπει να κάνουμε κάθε μέρα. Αυτό είναι ένα κενό στη γνώση, δεδομένου ότι τόσο πολλοί άνθρωποι παρακολουθούν σήμερα τις μετρήσεις των βημά



των τους μέσω εφαρμογής στο κινητό τηλέφωνο. Πάντως, τα 4.400 βήματα την ημέρα είναι ένας μικρός αριθμός. Μια ανασκόπηση 32 μελετών που δημοσιεύθηκαν μεταξύ 1980 και 2000 έδειξε ότι οι υγιείς ενήλικες, μεταξύ 20-50 ετών, κάνουν 7.000-13.000 βήματα την ημέρα. Και μια μελέτη του 2011 διαπίστωσε ότι οι υγιείς ενήλικες κάνουν από 4.000 έως 18.000 βήματα την ημέρα, άρα τα 10.000 βήματα



είναι ένας λογικός στόχος για μη ηλικιωμένα άτομα.

Εάν ψάχνετε έναν τρόπο σύγκρισης των καθημερινών βημάτων σας με το επίπεδο δραστηριότητας, λάβετε υπόψη τις ακόλουθες κατηγορίες:

Μικρή δραστηριότητα: λιγότερα από 5.000 την ημέρα
Μέση δραστηριότητα: από 7.500 έως 10.000 την ημέρα.
Αρκετή δραστηριότητα: πάνω από 12.500 την ημέρα.

Αν μπορείτε να φτάσετε τα 10.000 βήματα την ημέρα, αυτό είναι πολύ καλό και σίγουρα κανείς δεν πρέπει να αποθαρρύνεται να φτάσει σ' αυτόν το στόχο.

Σημειώστε ότι τα 10.000 βήματα είναι περίπου 7,5-8 χιλιόμετρα και αυτή η απόσταση θεωρείται ότι συμβάλλει στη μείωση ορισμένων καταστάσεων υγείας, όπως η υψηλή αρτηριακή πίεση και οι καρδιακές παθήσεις.

Κοτόπουλο με πιπεριές και μπύρα

Υλικά

- 1 κοτόπουλο γύρω στα 1.800 γραμμ. κομμένο σε μερίδες
- 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 πράσο σε λεπτές φέτες
- 4 πολύχρωμες πιπεριές κομμένες σε
- 8 χοντρές λωρίδες (όλα τα χρώματα)

- 1 κουτάκι μπύρα (330 ml)
- 1/3 φλ. ελαιόλαδο
- 1 κλαδάκι φρέσκια ρίγανη
- 1 κλαδάκι φρέσκο θυμάρι
- 1/2 κ.γλ. ζάχαρη
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ρύζι για το σερβίρισμα

Εξοπλισμός

- Κατσαρόλα
- Λαβίδα
- Τηγάνι

Βήματα

- Ροδίζουμε πρώτα σε πλαστέ κατσαρόλα λίγες λίγες τις μερίδες του κοτόπουλου για να μην πέφτει η θερμοκρασία του λαδιού.
- Όσα κομμάτια ροδίζουμε, τα διατηρούμε σκεπασμένα σε πιατέλα.

- Στο ίδιο ελαιόλαδο, αφού τελειώσουμε με το ρόδισμα του κοτόπουλου, ρίχνουμε

το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τις φέτες πράσο.

- Τα αφήνουμε να σοταριστούν για 5', ανακατεύοντας και τέλος, προσθέτουμε τις πιπεριές κομμένες σε χοντρές λωρίδες.
- Ανακατεύουμε να λαδωθούν, ξαναβάζουμε το κοτόπουλο στην κατσαρόλα,



δυναμώνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε τη μπύρα λίγη λίγη γιατί φουσκώνει.

- Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τα μυρωδικά αλάτι και πιπέρι.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε το φαγητό και σιγοβράζουμε για περίπου 1 ώρα και 30' μέχρι να μαλακώσει καλά το πουλερικό και να μελώσει η σάλτσα του.

Πορτοκαλόπιτα χωρίς φύλλο

Υγρά υλικά

- 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 100 γρ. μαρμελάδα πορτοκάλι
- 100 πορτοκάλι
- 150 γρ. πλιέλαιο
- 200 γρ. ζάχαρη
- 200 γρ. γιαούρτι
- 3 αυγά
- 2 πορτοκάλια

Στερεά υλικά

- 20 γρ. μπέικιν
- 150 γρ. αλεύρι
- 150 γρ. σιμιγδάλι
- 150 γρ. σιμιγδάλι

Για το σιρόπι

- 250 γρ. νερό
- 250 γρ. πορτοκάλι
- 400 γρ. ζάχαρη
- 1 ξυλάκι κανέλα
- 1 πορτοκάλι

Εξοπλισμός

- Κατσαρόλα
- Μίξερ χειρός
- Μπολ
- Ταψί

Προετοιμασία

Λαδώνουμε μακρόστενο ταψί 30x20εκ. ή στρογγυλό 30 εκατ. Πρώτα, θα φτιάξουμε το σιρόπι για να κρυώσει.

Για το σιρόπι

- Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, το χυμό και το ζύσμα πορτοκαλιού, τη ζάχαρη και την κανέλα.
- Ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Από την ώρα που θα πάρει βράση μετράμε 5 λεπτά βρασμού χωρίς να ανακατεύουμε..
- Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.
- Θα σιροπιάζουμε το ζεστό γλυκό με το κρύο σιρόπι.

Για το μίγμα

- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπικιν παουντερ, το σιμιγδάλι, και με ένα κουτάλι τα ανακατεύουμε.
- Βάζουμε τα αυγά σε ένα μεγάλο μπολ και



προσθέτουμε τη ζάχαρη.

- Χτυπάμε τα υλικά με μίξερ χειρός για 3 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα να φουσκώσουν τα αυγά και να αφρατέψουνε.
- Προσθέτουμε το ζύσμα, το λάδι, το γιαούρτι, τη μαρμελάδα πορτοκαλιού.
- Χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα με το μίξερ χειρός να ομογενοποιηθούν.
- Διαλύουμε τη μαγειρική σόδα στο χυμό πορτοκάλι και τα ρίχνουμε στο μίγμα.
- Προσθέτουμε τα στερεά υλικά και τα χτυπάμε με το μίξερ χειρός σε χαμηλή ταχύτητα απλά να καθούν τα στερεά υλικά μέσα στα υγρά για 1 λεπτό όχι περισσότερο.
- Δεν θέλει πολύ χτύπημα.
- Αδειάζουμε το μίγμα στο λαδωμένο ταψί
- Πρέπει να σταθεί για 5 λεπτά να ποτίσει καλά το μίγμα και να φουσκώσει ελαφρά .

Ψήσιμο - χρόνος ψησίματος

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160°C στον αέρα.
- Τοποθετούμε το ταψί στην κάτω σχάρα του φούρνου και ψήνουμε για 40 λεπτά περίπου μέχρι να φουσκώσει να ροδίσει και να ξεκολλήσει ελαφρά από τα τοιχώματα.
- Για να σιγουρευτούμε ότι ψήθηκε σωστά ελέγχουμε το κέντρο της με ένα μαχαίρι. Όταν βγει στεγνή, είναι έτοιμο.
- Αμέσως μόλις βγει καυτή τη σιροπιάζουμε ρίχνοντας λίγο λίγο το κρύο σιρόπι για να απορροφηθεί.
- Αφήστε το να σταθεί για 1 ώρα να κρυώσει τελείως και μετά κόψτε κομμάτια.
- Αν τη βάλετε στο ψυγείο να παγώσει δεν χρειάζεται τίποτα άλλο δίπλα της.

HEINEKEN 0.0
ΤΩΡΑ ΜΠΟΡΕΙΣ

NEA

FRANKFURT / MÜNCHEN

0.0% ΑΛΚΟΟΛ

ΥΠΕΡ  **ΧΗ**

ΓΕΥΣΗ



Απολαύστε υπεύθυνα

Ενέργεια

ΘΕΡΜΑΝΣΗ: Η ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΙΟΛΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΘΗΣΥΧΑΖΕΙ ΤΗΝ ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΕΥΡΩΠΗ

Η παραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας από χιλιάδες ανεμογεννήτριες από τη Γερμανία έως τη Σκανδιναβία αυξήθηκε αυτή την εβδομάδα, μειώνοντας την επιβάρυνση των χειμερινών λογαριασμών για εκατομμύρια σπίτια, καθώς ένα ψυχρό κύμα πλήττει την Ευρώπη. Η παραγωγή αιολικής ενέργειας στη Σκανδιναβία ξεπέρασε τα 25 γιγαβάτ το βράδυ της Τετάρτης, ξεπερνώντας το προηγούμενο ρεκόρ που είχε σημειωθεί τον Φεβρουάριο, σύμφωνα με τα στοιχεία της ευρωπαϊκής ένωσης δικτύων Entsoe. Η Γερμανία αναμένεται να φθάσει στο υψηλό των 50,9 γιγαβάτ έως τις 6 το απόγευμα της Πέμπτης, από το προηγούμενο ρεκόρ των 50,8 γιγαβάτ που είχε σημειωθεί τον Ιανουάριο, σύμφωνα με μοντέλο που χρησιμοποιεί το Bloomberg.

Η αύξηση της αιολικής παραγωγής θα βοηθήσει στην αντιμετώπιση της υψηλότερης ζήτησης ενέργειας, καθώς οι «παγωμένες» θερμοκρασίες θα επηρεάσουν το μεγαλύτερο μέρος της Ευρώπης και του Ηνωμένου Βασιλείου τις επόμενες ημέρες.

Οι θερμοκρασίες στο Βερολίνο θα πέσουν στους -2,5C μέχρι τη Δευτέρα, ενώ στο Όσλο θα σημειωθούν χαμηλές θερμοκρασίες -6,5C την επόμενη εβδομάδα, σύμφωνα με την εταιρεία πρόβλεψης Maxar Technologies.

Η αιολική παραγωγή της Βρετανίας σημείωσε επίσης άλμα, συμβάλλοντας σε περισσότερο από το ήμισυ του ενεργειακού μείγματος της χώρας χωρίς την Πέμπτη, σύμφωνα με τα στοιχεία του δι-



κτύου. Τμήματα του Ηνωμένου Βασιλείου θα δουν ψυχρούς ανέμους να καταφθάνουν από τα βόρεια μέχρι το τέλος της εβδομάδας, σύμφωνα με το Met Office.

Πτώση των τιμών

Οι τιμές της ηλεκτρικής ενέργειας στη σκανδιναβική περιοχή για την Πέμπτη υποχώρησαν στο χαμηλότερο επίπεδο τους από τις αρχές Νοεμβρίου. Ο άνεμος ήταν η μεγαλύτερη πηγή παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας σήμερα το πρωί στη Σουηδία, αντιπροσωπεύοντας το ένα τρίτο της ενέργειας της χώρας, σύμφωνα με τον διαχειριστή του δικτύου ενω ο θυελλώδης καιρός αναμένεται να παραμείνει για λίγες ημέρες.

Η Σκανδιναβία έχει δει κρύες μέρες για αρκετό καιρό -σε αντίθεση με την υπόλοιπη ήπειρο- και αν και προσωρινά, οι χαμηλότεροι λογαριασμοί ενέργειας δεν θα μπορούσαν να έρθουν σε καλύτερη στιγμή, καθώς οι ανσυχίες για το κόστος ζωής παραμένουν.

Πιθανότατα είναι μόνο θέμα χρόνου μέχρι να σπάσει και πάλι το ρεκόρ. Οι επιχειρήσεις κοινής ωφέλειας προσθέτουν ανεμογεννήτριες με γρήγορο ρυθμό, καθώς η τεχνολογία θεωρείται ζωτικής σημασίας για την επίτευξη των πράσινων στόχων της Σκανδιναβίας - και της υπόλοιπης Ευρώπης. Θα αποτελέσει τη ραχοκοκαλιά ενός μελλοντικού ενεργειακού συστήματος, καθώς τα πάντα, από τις μεταφορές έως τη βαριά βιομηχανία, ηλεκτροδοτούνται όλο και περισσότερο.

ΕΕ: Σχέδιο 584 δισ. ευρώ για την επισκευή των δικτύων ηλεκτρικής ενέργειας

Ένα φιλόδοξο σχέδιο ύψους 584 δισεκατομμυρίων ευρώ αναμένεται να εκπονήσει η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, το οποίο προβλέπει την επισκευή των δικτύων ηλεκτρικής ενέργειας της περιοχής, ώστε να είναι έτοιμα να χειριστούν την αναμενόμενη εισροή ηλεκτρικής ενέργειας από ανανεώσιμες πηγές. Σύμφωνα με προσχέδιο εγγράφου, το οποίο επικαλείται το Bloomberg News, η εκτελεστική εξουσία του μπλοκ αναμένεται να ανακοινώσει την επόμενη εβδομάδα το όραμά της να τυνώσει τις επενδύσεις στη ραχοκοκαλιά της ενεργειακής μετάβασης, ιδιαίτερα σε διασυνοριακές συνδέσεις για την καλύτερη ενσωμάτωση υπεράκτιων ανανεώσιμων πηγών ενέργειας. Το σχέδιο περιλαμβάνει μια δέσμευση για επιτάχυνση της αδειοδότησης και μια έκκληση για νέα χρηματοδοτικά μέσα, μεταξύ άλλων από την Ευρωπαϊκή

Τράπεζα Επενδύσεων.

Οι νέες προκλήσεις

«Τα δίκτυα ηλεκτρικής ενέργειας της Ευρώπης αντιμετωπίζουν νέες και σημαντικές προκλήσεις», αναφέρεται στο προσχέδιο του εγγράφου, το οποίο υπόκειται σε αλλαγές. «Θα χρειαστεί να εξυπηρετήσουν την αυξανόμενη ζήτηση που συνδέεται με την καθαρή κινητικότητα, τη θέρμανση και την ψύξη, την ηλεκτροδότηση της βιομηχανίας και την έναρξη της πράσινης παραγωγής υδρογόνου».

Μεγάλες πιέσεις

Τα δίκτυα μεταφοράς αντιμετωπίζουν μεγάλη πίεση τα επόμενα χρόνια, καθώς τα κράτη μέλη διαθέτουν περισσότερες

ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, με την αιολική και την ηλιακή ενέργεια να φτάνουν συνήθως στο μέγιστο της δυναμικότητας σε διαφορετικές ώρες της ημέρας και του έτους. Αυτό υπογραμμίζει την ανάγκη για όλο και πιο «έξυπνα» δίκτυα που μπορούν να ενσωματώνουν λύσεις αποθήκευσης, όπως μπαταρίες, ώστε η ισχύς να ρέει όπου και όταν χρειάζεται περισσότερο.

Το προσχέδιο του εγγράφου υπογραμμίζει ότι το 40% των δικτύων διανομής της ηπείρου είναι ηλικίας άνω των τεσσάρων δεκαετιών. Η κατανάλωση ρεύματος αναμένεται να αυξηθεί κατά 60% έως το 2030.

Το σχέδιο στοχεύει επίσης να ενισχύσει την κυβερνοασφάλεια των δικτύων εν μέσω αυξημένων γεωπολιτικών κινδύνων μετά την εισβολή της Ρωσίας στην Ουκρανία.

ΣΚΥΛΑΚΑΚΗΣ: ΕΞΑΓΩΓΕΑΣ ΠΡΑΣΙΝΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ Η ΕΛΛΑΔΑ - ΞΕΚΙΝΑ Η ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΚΥΠΡΟ ΚΑΙ ΙΣΡΑΗΛ

Η πράσινη μετάβαση αποτελεί μεγάλη ευκαιρία για την Ελλάδα να γίνει εξαγωγέας ενέργειας και είναι άμεσα συνδεδεμένη με την ενεργειακή ασφάλεια της χώρας μας, επεσήμανε ο υπουργός Περιβάλλοντος και Ενέργειας Θόδωρος Σκυλακάκης μιλώντας σήμερα στο συνέδριο με θέμα «Ενεργειακή Ασφάλεια και Πράσινη Ανάπτυξη» που διοργανώνει το υπουργείο.

Ο κ. Σκυλακάκης υπογράμμισε ότι η χώρα διαθέτει τεράστιο αιολικό και ηλιακό δυναμικό και το καλύτερο δυναμικό στην Ανατολική Μεσόγειο από πλευράς ποιότητας ανέμου στον τομέα των υπεράκτιων αιολικών, τα οποία χαρακτήρισε ως εθνικό στόχο μεγάλης σημασίας. Όπως είπε, τα υπεράκτια αιολικά αποτελούν το κλειδί για την παράλληλη ανάπτυξη μεγάλων διακρατικών διασυνδέσεων όπως η ηλεκτρική διασύνδεση Ελλάδας-Κύπρου-Ισραήλ, η οποία είναι πολύ κοντά στο να ξεκινήσει καθώς έχει ήδη παραγγελθεί το καλώδιο αλλά και η διασύνδεση με την Αίγυπτο η οποία πρέπει να συνεχίζεται με απευθείας διασύνδεση προς τη Β. Ευρώπη.

Ηλεκτρικές διασυνδέσεις

Όπως είπε ο υπουργός, οι ηλεκτρικές διασυνδέσεις και η ανάπτυξη του πράσινου δυναμικού αποτελούν μία πτυχή της ενεργ-

γιακής ασφάλειας, η δεύτερη είναι οι υποδομές υδρογονομένου φυσικού αερίου που διασφαλίζουν τον εφοδιασμό τη χώρας αλλά και των γειτονικών χωρών με φυσικό αέριο.

Ο κ. Σκυλακάκης ανήγγειλε εξάλλου την ενεργοποίηση του Ταμείου Απανθρακοποίησης των νησιών το οποίο εκτιμάται ότι θα διαθέτει πόρους ύψους 2 δισεκ. ευρώ από τα δικαιώματα εκπομπής άνθρακα, τα οποία θα επιταχύνουν την πράσινη μετάβαση των νησιών μας.

Στο ίδιο συνέδριο ο πρόεδρος των ΗΠΑ George Tsunis εξήρε την πρόοδο της χώρας μας στον τομέα των ανανεώσιμων πηγών σημειώνοντας ότι η χώρα βρίσκεται στην πρώτη δεκάδα της ΕΕ αλλά και την συνδρομή της Ελλάδας στον εφοδιασμό χωρών των Βαλκανίων κατά τη διάρκεια της ενεργειακής κρίσης. Έκανε λόγο ακόμη για αποτυχία της

ευρωπαϊκής ηγεσίας να διαβλέψει τους κινδύνους της εξάρτησης από το ρωσικό φυσικό αέριο.



Η πρέσβειρα της Νορβηγίας Lajla Brandt Jakhelln ανέφερε ότι ενώ η Νορβηγία είναι στην πρωτοπορία των ΑΠΕ, ταυτόχρονα αύξησε, ύστερα από αίτημα της Ευρώπης, την παραγωγή πετρελαίου και φυσικού αερίου μετά την ρωσική επίθεση στην Ουκρανία.

«Αντιμετωπίζουμε ένα δίλημμα και η ενεργειακή ασφάλεια έρχεται πρώτη. Δεν υπάρχουν εύκολες λύσεις, πρέπει να προχωρήσουμε στην ενεργειακή μετάβαση χωρίς να κλείσουμε την παραγωγή υδρογονανθράκων», ανέφερε. Έθεσε επίσης την ανάγκη να ληφθεί μέριμνα για την απασχόληση κατά τη διάρκεια της ενεργειακής μετάβασης.

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών μάχεται για την βιωσιμότητα του κλάδου



Φυσικό Μεταλλικό Νερό
Βίκος[®]
Ζαγορακίυρια



 Vikos

 VikosOfficial

www.water.gr 



Βίκος[®]

Φυσικά Μεταλλικά Αναψυκτικά



Τα μόνα με
Φυσικό Μεταλλικό Νερό.

ΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Τα Π.Ο.Π label από την Μακεδονία έως την Κρήτη

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

1. ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia (PDO Monemvasia - Malvasia)

Η ζώνη του ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia (PDO Monemvasia - Malvasia) περιλαμβάνει τις περιοχές Μονεμβασίας, Ασωπού, Βοιών και Μολάων, του νοτιοανατολικού άκρου της περιφερειακής ενότητας Λακωνίας. Ουσιαστικά, πρόκειται για τη χερσόνησο της Επιδάουρου Λιμηράς και στην απόληξή της, το γεμάτο θρύλους και παραδόσεις «ανεμόπληκτο» ακρωτήριο Μαλέας ή Κάβο Μαλιάς, το οποίο μαζί με το δυτικότερο του ακρωτήριο Ταίναρο σχηματίζουν τον Λακωνικό κόλπο. Πρόκειται για τη νεότερη ζώνη οίνου ΠΟΠ της Ελλάδας (θεσπίστηκε το 2010).

Ο ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia είναι ένας από τους νεότερους Ελληνικούς οίνους ΠΟΠ, ο οποίος θεσπίστηκε τον Ιούλιο του 2010. Πρόκειται για την αναβίωση του ιστορικού γλυκού «μαλβαζία οίνου», ο οποίος ξεκίνησε από την περιοχή της Μονεμβασίας. Στη συνέχεια, επεκτάθηκε στις Κυκλάδες και κυρίως στην Πάρο, στην οποία η ποικιλία Μονεμβασία συμμετέχει τόσο στο λευκό, όσο και στον ερυθρό ΠΟΠ Πάρου. Υποχρεωτική είναι η οξειδωτική παλαίωση τουλάχιστον 2 ετών και αν πρόκειται για πιο μακρά πρέπει να αφορά τα 4 χρόνια ή πολλαπλάσια του 4. Επιτρέπεται η κυκλοφορία οίνων συγκεκριμένης εσοδείας και η ανάμειξη διαφορετικών εσοδειών με αναγραφή της νεότερης. Η διπλή ονομασία «Μονεμβασία-Malvasia» είναι υποχρεωτική και ενιαία σε μορφή, σχήμα και γενικής εμφάνιση.

Ποικιλίες

Μονεμβασιά (τουλάχιστον 51%), Ασύρτικο, Ασπρούδες, Κυδωνίτσα.

Τύπος κρασιού

- Λευκό γλυκό από λιαστά σταφύλια
- Λευκό γλυκό ενισχυμένο από λιαστά σταφύλια

ΚΡΗΤΗ

1. ΠΟΠ Malvasia Στεία (PDO Malvasia Sitia)

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής του ΠΟΠ Malvasia Στείας (PDO Malvasia Sitia) βρίσκεται στην περιφερειακή ενότητα Λασιθίου Κρήτης, περιλαμβάνοντας τις περιοχές Στεία, Άγιος Σπυρίδων, Αχλάδια, Έξω & Μέσα Μουλιανά, Κασιδιώνι, Μαρωνία, Μυρσίνη, Πισκοκέφαλο, Σκοπή, Σταυρωμένος, Τουρλωτή, Χαμέζι, Λεύκη, Ζίρος, Αρμένιοι, Έξω & Μέσα Απίδιου, Παπαγιαννάδες και Χανδράς. Η ζώνη παραγωγής των οίνων είναι κυρίως ημιορεινή και ορεινή, με τους αμπελώνες να εκτείνονται κυρίως σε υψόμετρο μεταξύ 300 έως 750 μετρων. Τα εδάφη παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλομορφία ενώ το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό. Τα κρασιά είναι συνήθως υψηλοβαθμα λόγω της άφθονης ηλιοφάνειας και της ιδιαίτερης τοπογραφίας, ενώ παράλληλα, λόγω της εγγύτητας με την θάλασσα που δροσίζει τους αμπελώνες, διατηρούν τις οξυττες σε υψηλά επίπεδα.

Οι οίνοι Malvasia της Κρήτης, είτε παραγονταν στον Χανδακα-Candia, είτε στο Ρεθυμνο και τη Στεία, πταν ποικιλιακά κρασιά από γηγενείς Κρητικές ποικιλίες, τα οποία οι Βενετοί εμπορευονταν με το όνομα malvasia στη διάρκεια των αιώνων (14ο - 17ο), καθώς αυτός ο τύπος γλυκού οίνου κυριαρχούσε στις διεθνείς αγορές.

Οι οίνοι ΠΟΠ Malvasia Στεία παραγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Αθήρι, Θραψαθήρι, Λιάτικο (με λευκή οινοποίηση), Μοσχάτο Σπινας και Malvasia di Candia aromatica, με τις δύο τελευταίες να μην ξεπερνούν συνολικά το ποσοστό του 15%.

Ποικιλίες

Ασύρτικο, Αθήρι, Θραψαθήρι, Λιάτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 85% και το πολύ 15% από Μοσχάτο Σπινας και Malvasia di Candia Aromatica

Τύποι κρασιών

- Λευκά γλυκά κρασιά από λιαστά σταφύλια
- Λευκά ενισχυμένα γλυκά κρασιά από λιαστά σταφύλια

2. ΠΟΠ Στεία (PDO Sitia)

Στην περιφερειακή ενότητα Λασιθίου Κρήτης, ο ΠΟΠ Στεία (PDO Sitia) αναπτύχθηκε σε 2 φάσεις: Ο ερυθρός θεσπίστηκε το 1971 και η ζώνη του βρίσκεται κυρίως στις πλαγιές του βορειοανατολικού τμήματος της ομώνυμης περιφερειακής ενότητας, κυρίως στην περιοχή Στείας (Στεία, Άγιος Σπυρίδων, Αχλάδια, Έξω & Μέσα Μουλιανά, Κασιδιώνι, Μαρωνία, Μυρσίνη, Πισκοκέφαλο, Σίτανος, Σκοπή, Σταυρωμένος, Τουρλωτή, Χαμέζι). Αρκετά χρόνια αργότερα, το 1998, θεσπί-

στηκε ο λευκός, που η κύρια ζώνη του εντοπίζεται περίπου στο κέντρο της περιφερειακής ενότητας, στο οροπέδιο της Λεύκης (Ζίρος, Αρμένιοι, Έξω & Μέσα Απίδι, Κατελιώνας, Παπαγιαννάδες, Χανδράς), σε μέσο υψόμετρο, περί τα 620μ. Η ζώνη του λευκού περιλαμβάνει και εκτάσεις με ερυθρές ποικιλίες.

Παραδοσιακά, τα κρασοστάφυλα της περιφερειακής ενότητας Λασιθίου ήταν κόκκινα, κυρίως από την ποικιλία Λιάτικο, η οποία δίνει στη ζώνη του ΠΟΠ Στεία κάπως μικρότερο τσαμπί σταφυλιού και με μικρότερες ρώγες, από το λιάτικο της ζώνης του ΠΟΠ Δαφνές. Η συστηματική καλλιέργεια λευκών ποικιλιών ξεκίνησε πολύ αργότερα και για αυτό υπάρχει η χρονική διαφορά στη θέσπιση του λευκού οίνου της ζώνης ΠΟΠ Στεία. Ακόμα όμως και με αυτή την ανάπτυξη, ο λευκός οίνος ΠΟΠ Στεία παραμένει σε χαμηλά επίπεδα παραγωγής. Οι συνδυασμοί Βηλάνας (που μόνη της υπάρχει και στο λευκό ΠΟΠ Πεζά) με Θραψαθήρι και του Λιάτικου με Μανδηλαριά είναι μοναδικοί και πολύ ενδιαφέροντες και παρέχουν στους λιγιστούς οίνους ΠΟΠ Στεία ιδιαίτερο οργανοληπτικό χαρακτήρα και διαφορετικότητα.

Το Λιάτικο είναι υπεύθυνο και για κάποια εξαιρετικά και συμπυκνωμένα γλυκά κρασιά.



Ποικιλίες

- Για το λευκό οίνο: Βηλάνια 70%, Θραψαθήρι 30%.
- Για τον ερυθρό οίνο: Λιάτικο (τουλάχιστον 80%), Μανδηλαριά
- Για τον ερυθρό γλυκό οίνο: Λιάτικο 100%

Τύποι κρασιών

- Λευκό ξηρό
- Ερυθρό ξηρό
- Ερυθρό γλυκό από λιαστά σταφύλια
- Ερυθρό γλυκό ενισχυμένο

3. ΠΟΠ Πεζά (PDO Peza)

Στην περιφερειακή ενότητα Ηρακλείου Κρήτης, η ζώνη του ΠΟΠ Πεζά - PDO Peza (ο ερυθρός θεσπίστηκε το 1971 και ο λευκός το 1982) βρίσκεται κεντρικά και λίγο βόρεια, είναι ενιαία και ισχύει τόσο για τους ερυθρούς οίνους, που προηγήθηκαν, όσο και για τους λευκούς, που θεσπίστηκαν αργότερα. Το μεγαλύτερο τμήμα της είναι στο βόρειο και το κεντρικό τμήμα της περιοχής Νίκου Καζαντζάκη (Πεζά, Άγιος Παρασκιές, Άγιος Βασίλειος, Αλάγνι, Ασπρακιές, Ασπρίτσι, Καλλονή, Καταλαγάρι, Κουνάβοι, Μελέσες, Μυρτιά, Χουδέτσι) και μικρότερες εκτάσεις βρίσκονται στο ΒΔ τμήμα της περιοχής Αρκαλοχωρίου (Πατισίδερο, Πανόραμα) και το βόρειο τμήμα της περιοχής Θραψανού (Σαμπάς). Τα αμπέλια πρέπει να βρίσκονται σε υψόμετρα μεγαλύτερα των 300μ.

Η ζώνη του ΠΟΠ Πεζά είναι η ανατολική από τις 3 διαδοχικές ζώνες οίνων ΠΟΠ της περιφερειακής ενότητας Ηρακλείου και κατά πολύ περισσότερο αναπτυγμένη από τις άλλες 2 (ΠΟΠ Αρχάνες, ΠΟΠ Δαφνές).

Η ευρύτητα διαδομένη στο Αιγαίο ερυθρή ποικιλία Μανδηλαριά, που στην Κρήτη τη λένε Μανηλάρι, εκτός του ΠΟΠ Πεζά, συμμετέχει και στους ΠΟΠ Αρχάνες, ΠΟΠ Πάρου και ΠΟΠ Ρόδου. Τα σκληροτράχηλα χαρακτηριστικά της επιβάλουν ανάμειξη και συνοינוποίηση με άλλες, πιο μαλακές ποικιλίες όπως το Κοτσιφάλι.



Ποικιλίες

- Για το λευκό οίνο: Βηλάνια 100%.
- Για το ερυθρό οίνο: Κοτσιφάλι, Μανηλάρι (Μανδηλαριά).

Τύποι κρασιών

- Λευκό ξηρό
- Ερυθρό ξηρό

4. ΠΟΠ Αρχάνες (PDO Archanes)

Η ζώνη του ΠΟΠ Αρχάνες (PDO Archanes), θεσπίστηκε το 1971, βρίσκεται στο βόρειο-κεντρικό τμήμα του, περιφερειακής ενότητας, Ηρακλείου και είναι η μεσαία από τις 3 διαδοχικές ζώνες ΠΟΠ αυτής της περιφερειακής ενότητας. Ανατολικά συνορεύει με τη ζώνη του ΠΟΠ Πεζά και δυτικά με τη ζώνη του ΠΟΠ Δαφνές. Περιλαμβάνει εκτάσεις των περιοχών Αρχανών (Άνω και Κάτω Αρχάνες, Βαθύπετρο, Καρνάρι, Πατισίδες), Ηρακλείου (Βασιλείες, Σκαλάνι) και Τεμένους (Άγιος Σύλλας, Προφήτης Ηλίας).

Σε μια ιστορική περιοχή και λίγο νοτιότερα από τον αρχαιολογικό χώρο της Κνωσού, αρχίζει η ζώνη του ΠΟΠ Αρχάνες και νότια καταλήγει στο Βαθύπετρο, όπου η αρχαιολογική σκαπάνη έχει αποκαλύψει ένα από τα παλαιότερα μινωικά πατητήρια στην Κρήτη. Στο κέντρο της ζώνης δεσπόζει το ιερό κατά την αρχαιότητα ύψωμα του Γιούχτα (811μ). Η ζώνη του ΠΟΠ Αρχάνες δεν έχει την ανάπτυξη της γειτονικής της ζώνης των Πεζών. Οι ερυθροί οίνοι της περιοχής, αν και ίδιες ποικιλιακής σύνθεσης με τον ερυθρό ΠΟΠ Πεζά, λόγω αυξημένης ποσότητας της ποικιλίας Μανδηλαριά, έχουν σαφώς διακριτά χαρακτηριστικά.

Ποικιλίες

Κοτσιφάλι, Μανηλάρι (Μανδηλαριά).

Τύπος κρασιών

Ερυθρό ξηρό

5. ΠΟΠ Δαφνές (PDO Dafnes)

Οι αμπελώνες της ζώνης του ΠΟΠ Δαφνές (PDO Dafnes) που θεσπίστηκε το 1971, εκτείνονται στο δυτικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Ηρακλείου, στις ανατολικές υπώρειες του Ψηλορείτη (2456μ.) και περιλαμβάνει τμήματα των περιοχών Ηρακλείου (Δαφνές), Αγίας Βαρβάρας (Αγία Βαρβάρα, Άγιος Θωμάς, Άνω Μούλια, Δούλι, Λαράνι, Μεγάλη Βρύση, Πρινιάς), Γοργολαΐνης (Άγιος Μύρων, Άνω Ασίτες, Κάτω Ασίτες, Πενταμόδι, Πετροκέφαλο), Παλπανής (Αυγενική, Βενεράτο, Κεράσια, Πύργος, Σίβα) και Ρούβα (Γέργερη, Πανασός).

Η ζώνη του ΠΟΠ Δαφνές είναι η μεγαλύτερη από τις 3 διαδοχικές ζώνες (ΠΟΠ Αρχάνες και ΠΟΠ Πεζά είναι οι άλλες 2), που καταλαμβάνουν το βόρειο και το κεντρικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Ηρακλείου.

Η κρητική ερυθρή ποικιλία Λιάτικο, που περιλαμβάνεται και στη σύνθεση του ΠΟΠ Στεία, έχει εξαιρετικές δυνατότητες για παραγωγή γλυκών οίνων. Τα τελευταία χρόνια πολλοί παραγωγοί της περιοχής έχουν δώσει δείγματα τέτοιων οίνων και φαίνεται πως αυτή θα είναι η τάση του μέλλοντος.

Ποικιλία

Λιάτικο 100%

Τύποι κρασιών

- Ερυθρό ξηρό
- Ερυθρό γλυκό ενισχυμένο
- Ερυθρό γλυκό από λιαστά σταφύλια

ΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Τα Π.Ο.Π Label από την Μακεδονία έως την Κρήτη

ΡΟΔΟΣ

1. ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου (PDO Muscat of Rodos)

Στο νησί της Ρόδου, της ομώνυμης περιφερειακής ενότητας, τα αμπέλια με Μοσχάτο άσπρο και Μοσχάτο τρανι, του ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου (PDO Muscat of Rodos) που θεσπίστηκε το 1971, είναι λιγοστά και διάσπαρτα σε μικρές νησίδες, στις περιοχές Αρχαγγέλου (Αρχάγγελος), Αταβύρου (Έμπωνας, Μονόλιθος), Αφάντου (Αφάντου), Καμείρου (Απόλλωνα, Φανές) και Καλλιθέας (Ψίνθος). Η ζώνη του ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου δεν έχει ούτε την έκταση ούτε την εδαφική συνέχεια των ποικιλιών Αθήρι και Αμοργιανό (Μανδηλαριά) του ΠΟΠ Ρόδου.

Η ποικιλία Μοσχάτο άσπρο, εκτός του ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου, συμμετέχει σε άλλους 4 ελληνικούς ΠΟΠ οίνους (ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλλονιάς, ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών και ΠΟΠ Σάμος). Το Μοσχάτο di Trani είναι κλώνος της ποικιλίας Μοσχάτο που έφεραν οι Ιταλοί από την ομώνυμη πόλη της Πούλια, κοντά στο Μπάρι, την εποχή που είχαν τον έλεγχο της Δωδεκανήσου. Η καλλιέργειά της όμως στη Ρόδο σταδιακά μειώθηκε και σήμερα υπάρχουν ελάχιστα αμπέλια με Μοσχάτο di Trani. Οι επιδόρπιοι οίνοι με τη γεωγραφική ένδειξη «Μοσχάτος Ρόδου» μπορούν να είναι είτε φυσικούς γλυκείς (vin naturellement doux/sun-dried grapes), είτε φυσικοί γλυκείς (vin naturel – vin de liqueur/fortified). Υπό την προϋπόθεση ότι αξιοποιούν μόνο σταφύλια από ιδιόκτητα αμπέλια χαμηλής στρεμματικής απόδοσης, οι παραγωγοί μπορούν να παράγουν και γλυκείς οίνους, με την πρόσθετη ένδειξη «από διαλεκτούς αμπελώνες» (grand cru).

Ποικιλίες

- Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο di Trani.

Τύπος κρασιού

- Λευκός γλυκός από λιαστά σταφύλια
- Λευκός γλυκός ενισχυμένος



Η Ρόδος έχει μεγάλη ιστορία και στην παραγωγή αφρώδων οίνων, καθώς για πολλές δεκαετίες ήταν η κύρια πηγή Ελληνικών κρασιών που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο, παρόλο που αρκετά δημοφιλή κρασιά φτιάχνονται με την μέθοδο της δεξαμενής. Το στυλ τους είναι ιδιαίτερα γοητευτικό, συνδυάζοντας την ωριμότητα που προσδίδει το ζεστό κλίμα με την φρεσκάδα. Κάποιες ροζέ εκδοχές συγκαταλέγονται ανάμεσα στα καλύτερα ροζέ αφρώδη της Μεσογείου.

Ποικιλίες

- Για το λευκό: Αθήρι τουλάχιστον 70%, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο
- Για τον ερυθρώπο και τον ερυθρό: Αμοργιανό (Μανδηλαριά) τουλάχιστον 70%, Μαυροθήρικο

Τύποι κρασιών

- Λευκός ξηρός
- Λευκός ημίξηρος



2. ΠΟΠ Ρόδος (PDO Rodos/PDO Rhodes)

Η κύρια ζώνη αμπελοκαλλιέργειας στη Ρόδο, της ομώνυμης περιφερειακής ενότητας, εκτείνεται στο κεντρικό δυτικό τμήμα του νησιού. Η περιοχή καλλιέργειας της λευκής ποικιλίας Αθήρι είναι πολύ μικρότερη και εντοπίζεται στις πλαγιές του όρους Ατάβυρος (1216 μ.) κυρίως στην περιοχή Αταβύρου (Άγιος Ισίδωρος, Έμπωνας, Κρητινία, Λακκί, Μονόλιθος, Σιάννα), ενώ μικρή έκταση υπάρχει και στην περιοχή Καμείρου (Απόλλωνα). Στις ίδιες περιοχές καλλιεργείται και το Αμοργιανό, όπως λένε στη Ρόδο τη Μανδηλαριά, αλλά η συνολική ζώνη της ποικιλίας είναι πολύ ευρύτερη και περιλαμβάνει επιπλέον μερικώς την περιοχή Καμείρου (Καλαβάρδα, Σάλακος, Σορωνή, Φάνες) και την περιοχή Πεταλούδων (Δαματρία, Θεολόγος, Μαριτσά). Ενώ το Αθήρι, τουλάχιστον για τον οίνο ΠΟΠ Ρόδος (PDO Rodos/PDO Rhodes) που θεσπίστηκε το 1971, καλλιεργείται σε μέσα προς μεγάλα υψόμετρα, αρκετές εκτάσεις καλλιέργειας του Αμοργιανού έχουν σαφώς μικρότερα υψόμετρα.

Η Ρόδος, λόγω της θέσης της, έπαιξε κομβικό ρόλο στην είσοδο από την Ανατολή και στη συνέχεια στη διάδοση της αμπέλου στον ελληνικό χώρο. Είχε ήδη από τα αρχαία χρόνια ανεπτυγμένη αμπελοκαλλιέργεια, οινοπαραγωγή, αλλά και εμπορία οίνου, γεγονός που πιστοποιούν οι σφραγισμένοι αμφορείς της (με την παράσταση του Ήλιου), που έχουν εντοπιστεί σε όλη τη μεσογειακή λεκάνη. Η φυλλοξήρα έχει εμφανιστεί στη Ρόδο, αλλά η σύσταση των εδαφών δεν της επέτρεψε να επεκταθεί και έτσι, ειδικώς ψηλά στον Ατάβυρο, υπάρχουν ακόμα πολλά αυτόριζα αμπέλια μεγάλης ηλικίας.

- Λευκός ημίγλυκος
- Ερυθρός ξηρός
- Ερυθρός ημίξηρος
- Ερυθρός ημίγλυκος
- Ερυθρώπο ξηρός
- Ερυθρώπο ημίξηρος
- Ερυθρώπο ημίγλυκος
- Λευκός αφρώδης (brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec, doux)
- Ερυθρώπο αφρώδης (brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec, doux)

3. ΠΟΠ Σάμος (PDO Samos)

Στο νησί της Σάμου, στην ομώνυμη περιφερειακή ενότητα, η ζώνη του ΠΟΠ Σάμος - PDO Samos (θεσπίστηκε το 1970) είναι μια από τις ομορφότερες της Ελλάδας. Το μεγαλύτερο τμήμα των αμπελιών είναι στο βόρειο τμήμα του νησιού, σε μέρη της περιοχής Βαθέος (Βαθύ, Άγιος Κωνσταντίνος, Άμπελος, Βουρλιώτες, Κοκκάρι, Μανολάτες, Σταυρινήδες, Χώρα Σάμου) και της περιοχής Καρλοβασίου (Καρλόβασι, Άγιοι Θεόδωροι, Καστανιά, Κονταίικα, Κοντακαίικα, Κοσμαδαίοι, Λέκα, Πλάτανος, Υδρούσσα). Μικρό τμήμα βρίσκεται κεντρικά στο νησί, στην περιοχή Πυθαγορείου, στη βορειοδυτική πλευρά του (Κουμαδαραίοι, Μαυρατζαίοι, Μεσόγειο, Πάνδροσο, Πύργος), στη Βόρεια (Μυτιληνιοί) και στη νοτιοδυτική (Παγώνδας, Σπαθαραίοι).

Μοσχάτο Σάμου λένε πολύ συχνά στην Ελλάδα, αντί για μοσχάτο άσπρο, καθώς η ποικιλία είναι ταυτισμένη με το νησί. Εκτός του ΠΟΠ Σάμος, συμμετέχει σε άλλους 4 ελληνικούς

ΠΟΠ οίνους (ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλλονιάς, ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου). Ο αμπελώνας του μοσχάτου απλώνεται σε πεζούλες του νησιού, κυρίως γύρω από το κεντρικό βουνό της Σάμου, τον Καρβούνη (1.153μ.), που λέγεται και Άμπελος, από το ομώνυμο χωριό, στη βόρεια πλευρά του. Σημαντικές εκτάσεις υπάρχουν και στις βορειοανατολικές πλαγιές του δυτικού βουνού της Σάμου, του Κέρκη (1.443μ.). Μέχρι το 2016 στη Σάμο υπήρχε ιδιότυπο καθεστώς και ο μόνος παραγωγός ήταν η Ένωση Οινοποικτικών Συνεταιρισμών Σάμου.

Η συνεταιριστική αυτή Ένωση κατάφερε να κάνει το γλυκό σαμιώτικο κρασί τον πιο γνωστό ελληνικό οίνο στο εξωτερικό. Από το 2016 δραστηριοποιούνται τόσο ο Οινοποικτικός Συνεταιρισμός, όσο και ιδιωτικά Οινοποιεία. Οι επιδόρπιοι οίνοι με την ένδειξη "Σάμος" εντάσσονται στο πάνθεον των εξαιρετικών γλυκών κρασιών της παγκόσμιας παραγωγής.

Οι οίνοι μπορεί να είναι είτε φυσικούς γλυκείς (vin naturellement - από λιαστά σταφύλια) είτε φυσικοί γλυκείς (vin naturel – vin de liqueur/ ενισχυμένα), είτε γλυκείς (vin doux). Οι φυσικοί γλυκείς οίνοι μπορούν να φέρουν την ένδειξη 'Grand Cru' (Από διαλεκτούς αμπελώνες), όταν προέρχονται από αμπελώνες σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 400 μέτρων.

Ποικιλία

- Μοσχάτο άσπρο 100%

Τύπος κρασιού

- Λευκός γλυκός από λιαστά σταφύλια
- Λευκός γλυκός ενισχυμένος

4. ΠΟΠ Πάρος (PDO Paros)

Στις χαμηλές πλαγιές περιμετρικά του βουνού Προφήτης Ηλίας (726μ.), που δεσπόζει στο κέντρο της Πάρου, στην ομώνυμη περιφερειακή ενότητα του Αιγαίου, βρίσκονται τα περισσότερα αμπέλια του νησιού. Τα περισσότερα είναι μεγάλης ηλικίας και αυτόριζα, καθώς η φυλλοξήρα δεν έχει επεκταθεί (παρότι έχει εμφανιστεί).

Ο νόμος ορίζει όλο το νησί ως ζώνη του ΠΟΠ Πάρος (PDO Paros) που θεσπίστηκε το 1981, τόσο για το λευκό, όσο και για τον ερυθρό οίνο. Το γεγονός όμως ότι η Πάρος είναι πολύ δημοφιλής τουριστικός προορισμός, η συνακόλουθη μεγάλη οικιστική ανάπτυξη και η αλλαγή στις ασχολίες και τις συνήθειες των κατοίκων της έχουν περιορίσει σημαντικά την έκταση του αμπελώνα της.

Η λευκή ποικιλία της Πάρου είναι η Μομεμβασιά. Το όνομά της και μόνο υποδηλώνει την καταγωγή της και μαρτυρά το ρόλο που έπαιξε το νησί, στη διάδοση της ποικιλίας στο Αιγαίο, όσο και στην ανάπτυξη του «μαλβαζία οίνου», που τα χρόνια της ενετοκρατίας ήταν ο δημοφιλέστερος ελληνικός οίνος. Ο ερυθρός ΠΟΠ Πάρος (PDO Paros) είναι ο μόνος ελληνικός ΠΟΠ οίνος που στη σύνθεσή του περιλαμβάνει και λευκή ποικιλία. Αυτός είναι ο παριανός τρόπος να τιθασευτούν τα σκληροτράχηλα χαρακτηριστικά της Μανδηλαριάς, η οποία συμμετέχει και στους ΠΟΠ Αρχάνες, ΠΟΠ Πεζά, και ΠΟΠ Ρόδος.

Ποικιλίες

Για το λευκό οίνο: Μομεμβασιά 100%.

Για τον ερυθρό οίνο: Μανδηλαριά (τουλάχιστον 35%, Μομεμβασιά)

Τύποι κρασιών

- Λευκός ξηρός
- Ερυθρός ξηρός

Από τον χώρο των εταιρειών

Η COCA-COLA ΤΡΙΑ ΞΨΙΛΟΝ ΜΕ ΤΟ PREMIUM SPIRITS ΧΑΡΤΟΦΥΛΑΚΙΟ ΤΗΣ ΚΑΙ ΤΑ PREMIUM MIXERS THREE CENTS & SCHWEPPEES ΞΕΧΩΡΙΣΕ ΓΙΑ ΑΚΟΜΗ ΜΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΟ ATHENS BAR SHOW

Η Coca-Cola Τρία Ξψιλον και το «Bar District» κέρδισαν τις εντυπώσεις στο Athens Bar Show 2023, τη μεγαλύτερη γιορτή για την κοινότητα των bartenders που διοργανώθηκε στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων στο Γκάζι στις 7, 8 και 9 Νοεμβρίου.

Η εταιρεία, με το 24/7 χαρτοφυλάκιο προϊόντων για κάθε περίπτωση κατανάλωσης, παρουσίασε στους επισκέπτες ένα μεγάλο εύρος προτάσεων, δημιουργώντας και φέτος μοναδικές εμπειρίες.

Το ειδικά διαμορφωμένο «Bar District» έκτασης 200τμ. της Coca-Cola Τρία Ξψιλον υποδέχθηκε πάνω από 12.000 επαγγελματίες του bartending σε διάστημα δύο ημερών, ενώ κατείχε πρωταγωνιστική θέση στη διοργάνωση. Στα διαφορετικά corners που ανέδειξαν τα brand της εταιρείας και τις περιστάσεις κατανάλωσης από Early evening έως και Late Night Consumption, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν ιδιαίτερους συνδυασμούς και δημιουργικές προτάσεις των premium mixers Three Cents και Schweppes καθώς και των Premium Spirits: Naked Malt,

Finlandia Vodka, Woodford Reserve, Fords Gin, Jack Daniel's και Gin Mare. Συνολικά, στο πλαίσιο του Athens Bar Show 2023, καταναλώθηκαν πάνω από 10.000 serves.

Στο closing party του Athens Bar Show, μεγάλος κορνήγος ήταν το Three Cents, προσφέροντας μία αξέχαστη βραδιά σε πάνω από 5.000 bartenders αλλά και καταναλωτές. Παράλληλα, 22 μοναδικά parties, που διοργανώθηκαν όλη την εβδομάδα του Athens Bar Show σε αγαπημένα στέκια της Αθήνας, συμπλήρωσαν εξαιρετικά την εμπειρία για τους φανατικούς θαυμαστές του bartending.

Το αποκορύφωμα των events αυτών ήταν το after Party των Three Cents σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο στο κέντρο της Αθήνας, με πολλές εκπλήξεις και happenings για περισσότερους από 600 καλεσμένους.

Ταυτόχρονα, μέσα από τα 7 Masterclasses που διοργάνωσαν τα brand της Coca-Cola Τρία Ξψιλον, καταξιωμένοι guest bartenders από την Ελλάδα και το εξωτερικό μοιράστηκαν την εμπειρία και τις γνώσεις τους με τους συμμετέ-



χοντες, εμπνέοντάς τους να δημιουργήσουν τα δικά τους μοναδικά serves.

Η Coca-Cola Τρία Ξψιλον, με δυναμική παρουσία και στη φετινή διοργάνωση του Athens Bar Show, «ταξίδεψε» τους επαγγελματίες και λάτρεις του bartending σε μια premium εμπειρία κατανάλωσης μέσα από το διευρυμένο και συνεχώς εξελισσόμενο 24/7 χαρτοφυλάκιο προϊόντων της.

COCA-COLA ΤΡΙΑ ΞΨΙΛΟΝ: ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΤΑ MANUFACTURING EXCELLENCE AWARDS 2023 ΓΙΑ ΤΟ ΠΛΑΝΟ ΟΥΔΕΤΕΡΟΥ ΑΝΘΡΑΚΙΚΟΥ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΥΣΙΚΟΥ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΥ ΝΕΡΟΥ ΑΥΡΑ

Με ασπμνία διάκριση τιμήθηκε η Coca-Cola Τρία Ξψιλον για τις βιώσιμες πρακτικές που εφαρμόζει στο εργοστάσιο Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΑΥΡΑ με στόχο να καταστεί κλιματικά ουδέτερο έως το 2025, στο πλαίσιο της διοργάνωσης των Manufacturing Excellence Awards 2023. Η διοργάνωση, που πραγματοποιήθηκε φέτος για 5η συνεχή χρονιά, ήρθε να επιβραβεύσει για ακόμα μια φορά εταιρείες πρότυπα τεχνολογικής αριστείας και καινοτομίας, με σύγχρονα συστήματα διοίκησης και καλές πρακτικές βιώσιμης ανάπτυξης.

Ειδικότερα, η Coca-Cola Τρία Ξψιλον απέσπασε το Ασπμνίο Βραβείο στην κατηγορία «Μηδενικό αποτύπωμα (Net Zero)» για το εργοστάσιο του Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΑΥΡΑ. Πρόκειται για μια διάκριση που επαληθεύει τη δέσμευση της εταιρείας για μηδενισμό του ανθρακικού αποτυπώματος του εργοστασίου μέχρι το 2025, ως μέρος της ευρύτερης στρατηγικής της εταιρείας για ισοζύγιο μηδενικών εκπομπών διοξειδίου του



Η κα Ζωή Πρεβενίου, Quality, Safety & Environment Manager Coca-Cola Τρία Ξψιλον, ο κ. Νίκος Γριβοκωστόπουλος, Quality Manager του εργοστασίου Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΑΥΡΑ της Coca-Cola Τρία Ξψιλον, ο κ. Γιάννης Καταγής, Health, Safety & Environment Lead του εργοστασίου Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΑΥΡΑ της Coca-Cola Τρία Ξψιλον, και η κα Όλγα Σιαδάη, Environment Manager Coca-Cola Τρία Ξψιλον, στην τελετή απονομής των Manufacturing Excellence Awards. (από αριστερά προς τα δεξιά)

άνθρακα μέχρι το 2040.

Έχοντας στον πυρήνα της δραστηριότητάς του τις αρχές της βιώσιμης ανάπτυξης και της κυκλικής οικονομίας, το εργοστάσιο παραγωγής του Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΑΥΡΑ χρησιμοποιεί ηλεκτρική ενέργεια από 100% ανανεώσιμες πηγές και βελτιστοποιεί διαρκώς το ενεργειακό του αποτύπωμα. Παράλληλα, από το 2016 έχει μειώσει το πλαστικό που χρησιμοποιεί για την παραγωγή των προϊόντων του κατά 23%. Επιπλέον, το εργοστάσιο είναι μηδενικών απορριμμάτων, καθώς ανακυκλώνει και αξιοποιεί το 100% των απορριμμάτων του. Αξίζει να σημειωθεί ότι το εργοστάσιο ΑΥΡΑ κατατάσσεται δεύτερο σε δείκτες χρήσης νερού και ενέργειας ανάμεσα σε όλα τα εργοστάσια νερού της Coca-Cola HBC στις 29 χώρες όπου δραστηριοποιείται ο όμιλος. Ταυτόχρονα, αποτελεί το μοναδικό εργοστάσιο εμφιάλωσης νερού στην Ελλάδα που έχει λάβει Platinum διάκριση AWS για τη σωστή διαχείριση των υδάτινων πόρων.

ΤΟ 100% ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ ΑΥΡΑ ΣΥΜΜΕΤΕΙΧΕ ΓΙΑ 26Η ΣΥΝΕΧΗ ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΟΝ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΜΑΡΑΘΩΝΙΟ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ ΩΣ ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΝΥΔΑΤΩΣΗΣ

Το 100% Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΑΥΡΑ της Coca-Cola Τρία Ξψιλον αποτέλεσε για 26η συνεχή χρονιά το επίσημο νερό του Αυθεντικού Μαραθωνίου της Αθήνας. Φέτος, με αφορμή τον εορτασμό των 40 χρόνων του μεγαλύτερου δρομικού γεγονότος στη χώρα, το Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΑΥΡΑ δημιούργησε συλλεκτικές συσκευασίες, δίνοντας τους αέρα Μαραθωνίου. Τα συλλεκτικά μπουκάλια κυκλοφορούν ήδη από τα τέλη Σεπτεμβρίου σε συσκευασίες και πολυσυσκευασίες των 500ml & 1,5lt. Ειδικότερα, όπως κάθε χρόνο, το 100% Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΑΥΡΑ της Coca-Cola Τρία Ξψιλον στάθηκε έμπρακτα δίπλα σε όλους τους δρομείς μοιράζοντας περισσότερα από 700.000 συλλεκτικά μπουκάλια και εμπυκλώνοντας την ξεχωριστή προσπάθεια όλων των συμμετεχόντων να συνεχίσουν δυνατά προς τον τερματισμό.

Παράλληλα, πόλος έλξης για δρομείς και επισκέπτες ήταν για ακόμη μια χρονιά το ειδικά διαμορφωμένο περίπτερο του Φυσικού Μεταλλικού Νερού ΑΥΡΑ στο Χωριό των Χορη-

γών. Μικροί και μεγάλοι είχαν την ευκαιρία να συμμετέχουν σε μια σειρά από happenings και δραστηριότητες με το ραδιοφωνικό σταθμό Kiss FM 92.9, που εξέπεμπε ζωντανά από το περίπτερο, να δίνει το ρυθμό και τον παλμό. Από αυτή τη μεγάλη γιορτή του αθλητισμού δεν θα μπορούσε να λείπει η ΑΥΡΑ Running Team, η οποία φέτος ξεπέρασε τις 400 συμμετοχές, στέλνοντας ένα πικρό μήνυμα για τη σημασία υιοθέτησης ενός υγιεινού και ισορροπημένου τρόπου ζωής.



Πρατηριούχε, απέδειξε έμπρακτα ότι σε ενδιαφέρει η πορεία του κλάδου, συσπειρώσου λοιπόν στην ΕΔΕΟΠ Αθηνών για να επιτύχουμε τους στόχους μας