



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 454
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2023
ΚΩΔΙΚΟΣ: 011505

ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ ΣΥΝΑΛΛΑΓΩΝ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ ΠΕΤΥΧΑΝ: ΟΙ ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ-ΠΕΙΡΑΙΩΣ ΚΑΙ ΠΡΟΑΣΤΕΙΩΝ ΚΑΙ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ-ΘΡΑΚΗΣ-ΗΠΕΙΡΟΥ & ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ ΣΕ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΥΦΥΠΟΥΡΓΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ Κ.ΘΕΟΧΑΡΗ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΣΤΗΝ
ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΜΑΣ
ΤΟ ΦΕΚ ΤΗΣ
ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ
ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
ΠΟΥ ΠΡΟΒΛΕΠΕΙ
ΤΗΝ
ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ
www.edeop.gr

Οι Ενώσεις Διακινητών Εμπόρων Οίνων & Ποτών (Ε.Δ.Ε.Ο.Π.) Αθηνών-Πειραιώς και Προαστείων και Μακεδονίας-Θράκης-Ηπείρου & Θεσσαλίας ως επίσημοι φορείς στην διαδικασία της διαβούλευσης σχετικά με την εφαρμογή:

1. της εγγραφής στο ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ ΕΠΙΤΗΔΕΥΜΑΤΙΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ και
2. των καταχωρήσεων των συναλλαγών στο ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

σας ενημερώνουν ότι ανέλαβαν δράση από την πρώτη στιγμή, καταθέτοντας στον Υφυπουργό Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών κ.Χάρη Θεοχάρη, συγκεκριμένες προτάσεις κατά την συνάντηση που πραγματοποιήθηκε, αφού επισημάνθηκαν οι τεχνικές και οικονομικές δυσκολίες εφαρμογής του παραπάνω μέτρου.

Είμαστε στην ευχάριστη θέση να σας ανακοινώσουμε ότι πετύχαμε παράταση του



μέτρου (ΦΕΚ Τεύχος Β' 6289/01.11.2023) ως εξής:

1. Η υποχρέωση εγγραφής των υπόχρεων προσώπων στο ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ ΕΠΙΤΗΔΕΥΜΑΤΙΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ θα ολοκληρωθεί έως και τις 10/1/2024
2. η υποχρέωση καταχώρησης των συναλλαγών στο ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ αρχίζει από 30 Ιανουαρίου 2024

Οι Ενώσεις Διακινητών Εμπόρων Οίνων & Ποτών (Ε.Δ.Ε.Ο.Π.) Αθηνών-Πειραιώς και Προαστείων και Μακεδονίας-Θράκης-Ηπείρου & Θεσσαλίας συμφώνησαν με τους αρμοδίους ότι θα ακολουθήσει συνάντηση με την συμμετοχή όλων των εμπλεκόμενων φορέων και τον κ.Υφυπουργό ώστε να δοθεί μια λύση στο καυτό αυτό θέμα.

Σε συνέχεια της παραπάνω συνάντησης ορίστηκε νέα στο Υπουργείο Οικονομικών στις 06/11/2023

Η ΕΔΕΟΠ Αθηνών σε αμοιβαία συνεργασία με την ΕΔΕΟΠ Β. Ελλάδος κατάφεραν να είναι στο κέντρο των εξελίξεων για τον κλάδο μας.

Στις 06/11/2023 είμασταν προσκεκλημένοι ως ισότιμοι συνομιλητές σε συνάντηση που διοργάνωσε η ΑΑΔΕ μαζί με το Υπουργείο Οικονομικών. Στην συνάντηση αυτή παρευρέθησαν:

- Υφυπουργός Οικονομικών κ. Χάρης Θεοχάρης
- Διοικητής ΑΑΔΕ κ. Γιώργος Πιτσιλός
- ΣΕΑΟΠ
- ΕΝΕΑΠ
- Επιμελητήριο Αθηνών
- Επιμελητήριο Πειραιώς
- Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος
- Ένωση Super Market



- Διεύθυνση τελωνείων & ΕΦΚ

Όλοι οι φορείς σε αυτή την συνάντηση έθεσαν ανοιχτά τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν με το Loify. Αποφασίστηκε από τον υφυπουργό κ. Θεοχάρη να συσταθεί άμεσα επιτροπή από τους εμπλεκόμενους

φορείς που θα συζητήσει τα τεχνικά και διάφορα άλλα ζητήματα εφαρμογής του συγκεκριμένου νόμου έτσι ώστε να μπορέσει να υλοποιηθεί σωστά και να φέρει τα επιθυμητά για όλους αποτελέσματα.

Θα είμαστε και σε αυτή την επιτροπή για να μπορέσουμε να επηρεάσουμε στο βαθμό που μπορούμε τις εξελίξεις. Για άλλη μια φορά ζητάμε από το σύνολο των χονδρεμπόρων να αγκαλιάσουν την προσπάθεια των Ενώσεων. Είναι μια ευκαιρία να βάλουμε πάλι στο «κάδρο» το επάγγελμά μας για τους σωστούς λόγους και να αποτάξουμε από πάνω μας τη ρετινιά που υπάρχει για τον κλάδο μας.

Μόλις έχουμε νεότερα από τις αποφάσεις που θα λάβει η επιτροπή θα προγραμματίσουμε ανοιχτή συγκέντρωση για την ενημέρωση όλων των μελών.

Ο ΕΠΙ 20ΕΤΙΑΝ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ Ε.Δ.Ε.Ο.Π ΑΘΗΝΩΝ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΜΗΤΣΙΟΥ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΠΙΑ ΜΑΖΙ ΜΑΣ...



Με βαθιά θλίψη και σεβασμό, ανακοινώνουμε την απώλεια του αγαπητού μας φίλου και συνεργάτη, Ευάγγελου Μήτσιου. Ο Ευάγγελος ήταν μέλος της οικογένειας της ΕΔΕΟΠ για πολλές δεκαετίες και υπηρέτησε τον σύλλογο με αφοσίωση και αγάπη.

Ξεκίνησε την πορεία του στο Διοικητικό Συμβούλιο του συλλόγου το 1999, και ανέλαβε με την ιδιότητα του ταμιά από το 2000 έως το 2003. Κατόπιν, ανέλαβε το αξίωμα της προεδρίας της ΕΔΕΟΠ Αθηνών από το 2003 μέ-

χρι το 2022, όταν αποχώρησε λόγω συνταξιοδότησης. Επιπλέον, κατά τη διάρκεια της πορείας του θητείας, διετέλεσε Πρόεδρος της Πανελληνίας Ομοσπονδίας Εμπόρων Διακινητών Οίνων-Ποτών (ΠΟΕΔΟΠ) για μια τριετία. Οι εξαιρετικές του ικανότητες και η αφοσίωσή του στον σύλλογο καθιστούν αδιαμφισβήτητο το γεγονός ότι ο Ευάγγελος αφήνει πίσω του ένα ανεκτίμητο έργο. Ο θάνατος του Ευάγγελου Μήτσιου στις 18 Οκτωβρίου 2023 αφήνει ένα κενό στην κοινότητα της ΕΔΕΟΠ και

στον κόσμο του εμπορίου που δεν θα μπορέσει να γεμίσει. Η μνήμη του θα συνεχίσει να ζει μέσα από το έργο του και την αγάπη που έδειξε προς τον σύλλογο και τους συνανθρώπους του. Εκφράζουμε τα ειλικρινή μας συλλυπητήρια στην οικογένειά του και στους αγαπημένους του, καθώς και την ευγνωμοσύνη μας για την πολύτιμη προσφορά του στον σύλλογο και την κοινότητα.

Ευλογημένη να είναι η μνήμη του
Ευάγγελου Μήτσιου.



ΦΟΡΟΔΙΑΦΥΓΗ: ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΗ ΠΛΗΡΩΜΩΝ ΜΕ ΜΕΤΡΗΤΑ ΑΝΩ ΤΩΝ 500 ΕΥΡΩ

Τέλος στις συναλλαγές με μετρητά άνω των 500 ευρώ επιχειρεί να βάλει το οικονομικό επιτελείο της κυβέρνησης σε μια προσπάθεια πάταξης της φοροδιαφυγής.

Με το νέο φορολογικό νομοσχέδιο από τις αρχές του 2024, έρχεται η πλήρης απαγόρευση χρήση μετρητών σε συναλλαγές άνω των 500 ευρώ.



Με τη νέα διάταξη, θα πληρώνουν πρόστιμο όσο το διπλάσιο της συναλλαγής, όσοι δέχονται πληρωμές με μετρητά πάνω από το όριο αυτό. Αν δηλαδή επιχειρήσεις ή επαγγελματίες δεχθούν από πελάτη 2.000 ευρώ μετρητά, θα χάνουν 4.000 ευρώ!

Η αύξηση του προστίμου για χρήσης μετρητών σε συναλλαγές άνω των 500 ευρώ, σε ποσό διπλάσιο της συναλλαγής, κρίθηκε αναγκαία διότι το πρόστιμο των 100 ευρώ δεν απέτρεπε πολλούς από το να προτιμούν να πληρωθούν με μετρητά.

Παράλληλα, από την άνοιξη του 2024, στη θέση των μετρητών θα μπου «POS παντού». Σε κάθε πληρωμή με κάρτα, θα «χτυπάει» αυτόματα απόδειξη στην ταμειακή του καταστήματος, αλλά και «καμπανάκι» στην ΑΑΔΕ τι και πώς πληρώθηκε με κάρτα.

Σύμφωνα με την Τράπεζα της Ελλάδος, οι πληρωμές με κάρτες στην Ελλάδα (ιδιαίτερα

μετά τα capital controls του 2015 και την πανδημία του 2020) συνεχίζουν σημειώνουν μεγάλη πρόοδο: η μέση αξία ανά συναλλαγή με κάρτες, έχει πέσει αρκετά κάτω από τα 50 ευρώ (στα 46 ευρώ στο α' εξάμηνο του 2023, από 48 ευρώ το β' εξάμηνο του 2022 και πάνω από 50 το 2021).

Ο Στουρνάρας για τη φοροδιαφυγή
Ο διοικητής της Τράπεζας της Ελλάδος, Γιάννης Στουρνάρας, σε ομιλία του με θέμα:



«Δημοσιονομικές εξελίξεις – Καταπολέμηση Φοροδιαφυγής» στο 19ο Tax Forum, στο ξενοδοχείο Atheneum Intercontinental τόνισε ότι «η καταπολέμηση της φοροδιαφυγής και η δικαιότερη κατανομή των φορολογικών βαρών θα πρέπει να λάβουν προτεραιότητα».

Ο κ. Στουρνάρας παρουσίασε μια σειρά προτάσεων πολιτικής που στόχο έχουν την αντιμετώπιση του προβλήματος ώστε να διασφαλιστεί η υπεραπόδοση των φορολογικών εσόδων μεταξύ των οποίων και η περαιτέρω διεύρυνση των ηλεκτρονικών συναλλαγών με την επέκταση της χρήσης των φορητών μηχανών διενέργειας συναλλαγών (POS) σε περισσότερες οικονομικές δραστηριότητες.

Αδ. Γεωργιάδης στο Δ.Σ. του Ε.Ε.Α.: Από τις αρχές του 2024 η Ψηφιακή Κάρτα Εργασίας σε Λιανεμπόριο και Βιομηχανία

Για εργασιακά και ασφαλιστικά ζητήματα που απασχολούν τους μικρομεσαίους μίλησε ο Υπουργός Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης κ. Άδωνις Γεωργιάδης κατά τη διάρκεια της συνεδρίασης του Διοικητικού Συμβουλίου του Επαγγελματικού Επιμελητηρίου Αθηνών τη Δευτέρα 30/10/2023, απαντώντας στα ερωτήματα εκπροσώπων δεκάδων επαγγελματιών κλάδων.



Ο Υπουργός εστίασε, μεταξύ άλλων, στην Ψηφιακή Κάρτα Εργασίας ανακοινώνοντας ότι το λιανικό εμπόριο και η βιομηχανία θα είναι οι επόμενοι κλάδοι στους οποίους θα εφαρμοστεί από τις αρχές του 2024. Τις επόμενες ημέρες αναμένεται, όπως είπε, η υπουργική απόφαση που θα θέτει το χρονοδιάγραμμα των κλάδων και τις γενικές αρχές της Ψηφιακής Κάρτας. Ο κ. Γεωργιάδης εξήγησε ότι θα ακολουθήσουν συναντήσεις με εκπροσώπους των κλάδων, προκειμένου να εκδοθούν ξεχωριστοί Οδηγοί, λαμβάνοντας υπ' όψιν τις ιδιαιτερότητές τους. Οι τελευταίοι κλάδοι στους οποίους, σύμφωνα με τον Υπουργό, σχεδιάζεται να εφαρμοστεί η Ψηφιακή Κάρτα Εργασίας είναι η εστίαση και ο τουρισμός, τον Οκτώβριο του 2024. Αναφερόμενος στο θέμα των οφειλών προς τον ΕΦΚΑ, ο κ. Γεωργιάδης απέκλεισε το ενδεχόμενο νέας ρύθμισης, ενημερώνοντας παράλληλα ότι το Υπουργείο εξετάζει παρεμβάσεις για τη βελτίωση του τρόπου είσπραξης ληξιπρόθεσμων χρεών.

Στην τοποθέτησή του ο Πρόεδρος του Ε.Ε.Α. κ. Γιάννης Χατζηθεοδοσίου ανέδειξε, ανάμε-

σα σε άλλα, το θέμα των υψηλών ασφαλιστικών εισφορών εν όψει και της νέας αύξησης του κατώτατου μισθού, τονίζοντας την ανάγκη μείωσης του μη μισθολογικού κόστους

«Όλοι εδώ μέσα είμαστε υπέρ της ενίσχυσης των εισοδημάτων των εργαζομένων και γενικά των πολιτών, καθώς αυτοί είναι οι καταναλωτές από τους οποίους περιμένει στήριξη η μικρομεσαία επιχειρηματικότητα. Όμως δεν γίνεται να βλέπουμε αυξήσεις στον κατώτατο μισθό χωρίς αυτές να συνδυάζονται με μείωση των βαρών των επιχειρήσεων. Πρέπει να βρεθεί η χρυσή τομή, ώστε οι επιχειρήσεις να μπορούν να ανταποκρίνονται στις υποχρεώσεις τους», σημείωσε χαρακτηριστικά.

Ο κ. Χατζηθεοδοσίου υπογράμμισε ακόμη τα πολλά και σοβαρά προβλήματα που αντιμετωπίζει σήμερα το επιχειρείν εξαιτίας της παρατεταμένης ακρίβειας, της ενεργειακής κρίσης, της μείωσης της κατανάλωσης, της έλλειψης ρευστότητας στην αγορά, του αποκλεισμού των μικρομεσαίων από τον τραπεζικό δανεισμό και από χρηματοδοτικά προγράμματα του Ταμείου Ανάκαμψης και του ΕΣΠΑ.

«Η κυβέρνηση οφείλει να εξετάσει τις προτάσεις φορέων όπως τα Επιμελητήρια και να προχωρήσει στη λήψη των κατάλληλων μέτρων στήριξης, τόσο για τις επιχειρήσεις που αγωνίζονται να επιβιώσουν όσο και για την κοινωνία. Το υπουργείο Εργασίας είναι κομβικό για την τόνωση του επιχειρείν και προσδοκούμε σε μία στενή συνεργασία προκειμένου να εφαρμοστούν οι δράσεις εκείνες που θα βελτιώσουν το επιχειρηματικό περιβάλλον. Πάντα με σεβασμό στα εργασιακά δικαιώματα αλλά και με ρεαλισμό απέναντι στις προκλήσεις της εποχής», επισήμανε.

Ερωτήματα προς τον Υπουργό έθεσαν ο Πρόεδρος της ΓΣΕΒΕΕ και μέλος της Διοίκησης του Ε.Ε.Α. Γιώργος Καββαθάς, οι Αντιπρόεδροι του Επιμελητηρίου Νίκος Γρέντζελος και Νίκος Κογιουμτσής, ο Γενικός Γραμματέας Δημήτρης Γαβαλάκης, ο Οικονομικός Επόπτης Παναγιώτης Παντελής, ο Υπεύθυνος ΓΕΜΗ & Εξυπηρέτησης Επιχειρήσεων Γιώργος Ζηκόπουλος και ο Υπεύθυνος Συμβουλευτικής Υποστήριξης Επιχειρήσεων Γιάννης Βαφειαδάκης, αλλά και μέλη του Δ.Σ. του Ε.Ε.Α. καθώς και εκπρόσωποι ομοσπονδιών και σωματείων.

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

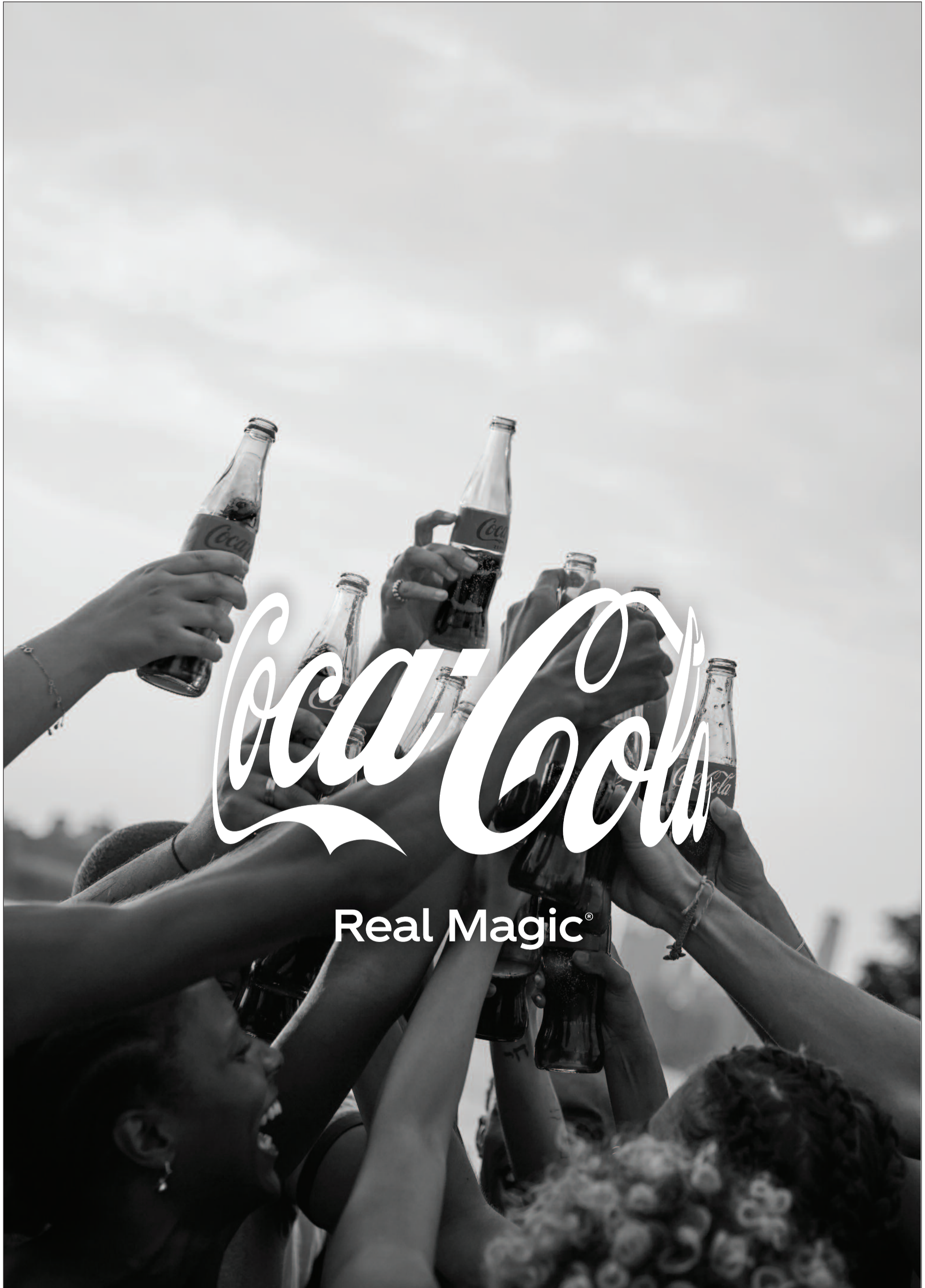
Εκδότης
**ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ**
210-9702018

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

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



Αναλύσεις

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

Το 2022 ήταν μια εξαιρετική χρονιά για τον κλάδο της ελληνικής παραγωγής αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων με αύξηση +12,5% του όγκου παραγωγής, +24,2% της κατανάλωσης & +5,2% των εξαγωγών.

Η εγχώρια αγορά αλκοολούχων ποτών χαρακτηρίζεται από έντονο ανταγωνισμό. Στο πλαίσιο αυτό ο τομέας της εγχώριας παραγωγής φαίνεται να έχει κάνει άλματα ανάπτυξης ποιοτικά αθλή και παραγωγικά, σε σχέση με την κατάσταση που επικρατούσε πριν από μερικά χρόνια. Στον κλάδο της παραγωγής αλκοολούχων ποτών δραστηριοποιείται μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων που παρέχουν προϊόντα με καθιερωμένα εμπορικά σήματα και υψηλή αναγνωρισιμότητα. Στην πλειοψηφία τους οι παραγωγικές μονάδες του κλάδου είναι μικρού και μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις, κυρίως οικογενειακού χαρακτήρα και τοπικής εμβέλειας, διεσπαρμένες κυρίως στην περιφέρεια.

Σε γενικές γραμμές, η ελληνική ποτοποιία έχει δείξει αξιοθαύμαστη αντοχή μέσα στις δυσμενείς συνθήκες που επικράτησαν από το 2010 (λόγω της αύξησης των φορολογικών συντελεστών κατά +130%) μέχρι σήμερα. Ειδικά τα στοιχεία του 2019 κατέγραψαν μια σαφή ανοδική πορεία σε όλους τους τομείς και ιδίως στις εξαγωγές. Το 2020 ακόμη και στις απρόοπτες δυσμενείς συνθήκες (λόγω της πανδημίας), έδειξε για μια ακόμη φορά τη μεγάλη αντοχή του κλάδου της παραγωγής, με βασικό κινητήριο μοχλό τις εξαγωγές. Το 2021, με την ανάκαμψη στην οικονομία και τη μερική επαναφορά της δραστηριότητας στην εστίαση και τον τουρισμό, ο κλάδος αρχίζει σταδιακά να ανακάμπτει στα προ-Covid επίπεδα, με μικρή αύξηση της παραγωγής σε σύγκριση με το 2020 (+1%), σημαντική ενίσχυση της κατανάλωσης των ελληνικών ποτών στο εσωτερικό της χώρας, ενώ παρατηρείται μικρή μείωση των εξαγωγών-αποστολών (-4,0%).

Το 2022 εξελίχθηκε σε μία εξαιρετική χρονιά για τον κλάδο της ελληνικής παραγωγής αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων, καταγράφοντας σημαντικές αυξήσεις (σε επίπεδο όγκου) τόσο στην παραγωγή +12,5% και στην κατανάλωση +24,2% αλλά και στις εξαγωγές +5,2% που έχουν μια συνεχή ανοδική πορεία, επιβεβαιώνοντας την εξαιρετική ποιότητα των Ελληνικών αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων.

Βεβαίως, υπάρχουν πολλές δυνατότητες για περαιτέρω ανάπτυξη και παραγωγή μεγαλύτερου εύρους προϊόντων, καθώς και νέων προϊόντων, με στόχο την αύξηση του μεριδίου της κατανάλωσης των παραγομένων στη χώρα αλκοολούχων ποτών, η οποία σήμερα κυριαρχείται από αλκοολούχα ποτά προέλευσης εξωτερικού. Ωστόσο, εν μέσω υψηλού πληθωρισμού, αύξησης του κόστους παραγωγής και αυξανόμενων γεωπολιτικών εντάσεων, οι προοπτικές για το 2023 είναι πολύ λιγότερο αισιόδοξες.

Σημαντικές προϋποθέσεις για την ενίσχυση της βιώσιμης ανάπτυξης του κλάδου παραγωγής και των εξαγωγών του είναι:

- η προσαρμογή του Ειδικού Κατανάλωσης των αλκοολούχων ποτών στο μέσο όρο της ΕΕ, προσεγγίζοντας αναλογικότερα τη σχέση της φορολόγησης με το εισόδημα των Ελλήνων πολιτών,
- η επικαιροποίηση της νομοθεσίας σύμφωνα με το ενωσιακό πλαίσιο και μείωση της γραφειοκρατίας και διοικητικών ελέγχων, που φέρνουν την εγχώρια ποτοποιία σε εξαιρετικά μειονεκτική θέση έναντι των αλκοολούχων ποτών που έρχονται από το εξωτερικό,
- η αναθεώρηση του καθεστώτος παραγωγής χύμα αποσταγμάτων, ώστε να τεθούν συγκεκριμένοι κανόνες και να μην δημιουργείται αθέμιτος ανταγωνισμός έναντι του τσίπουρου /τσικουδιάς των συστηματικών αποσταγματοποιών, που επενδύουν στην ανάπτυξη επώνυμων προϊόντων, επώνυμης ζήτησης και αυξημένης προστιθέμενης αξίας,
- η καταπολέμηση παράνομης εμπορίας αλκοολούχων και αποσταγμάτων. Ενίσχυση των μέσων και εργαλείων, για την αποτελεσματική άσκηση του έργου των διοικητικών αρχών. Εντατικοποίηση των ελέγχων στην επιτόπια αγορά
- η αλλαγή νοοτροπίας της κοινωνίας, όσον αφορά την εκτίμηση της ποιότητας των αλκοολούχων ποτών και τη συνειδητοποίηση εκ μέρους του καταναλωτικού κοινού ότι τα ελληνικά αλκοολούχα ποτά ουδώς υστερούν των αλκοολούχων ποτών προελεύσεως εξωτερικού
- η θέσπιση προγραμμάτων προβολής & προώθησης ελληνικών αποσταγμάτων σε χώρες εντός και εκτός ΕΕ,
- η αξιοποίηση του τουριστικού κύματος που δέχεται η Ελλάδα, μέσα από την ένταξη των αποσταγμάτων σε προγράμματα ανάδειξης γαστρονομικού τουρισμού.
- η σύναψη Εμπορικών Συμφωνιών με τρίτες χώρες οι οποίες δημιουργούν σημαντικές οικονομικές ευκαιρίες.

Η παραγωγή εμφανίζει σταθερά, ανοδική πορεία, καταφέροντας να έχει μικρές απώλειες (ακόμα και το 2020) σε μια περίοδο που η εγχώρια ζήτηση υποχώρησε δραστικά, λόγω της στροφής που επέδειξαν οι επιχειρήσεις του κλάδου προς τις εξαγωγές.



Ειδικά το 2022, η εγχώρια παραγωγή αποσταγμάτων και άλλων αλκοολούχων ποτών παρουσίασε αύξηση +12,5% σε σύγκριση με το 2021 και διαμορφώθηκε στα 21,2 εκ. λίτρα αλκοόλης (+2,3 εκ. λίτρα αλκοόλης)

Στο συνολικό διάστημα της 10ετίας (2013-2022) η συνολική παραγωγή των αλκοολούχων ποτών παρουσιάζει σημαντική αύξηση 26,3% (+4,4 εκ. λίτρα αλκοόλης).

Από τα στοιχεία προκύπτει:

1. ότι το ούζο παραμένει διαχρονικά το ηγεμονικό ποτό της ελληνικής παραγωγής, κατέχοντας το μερίδιο του 63,5%. Το ούζο παρουσιάζει σημαντική αύξηση σε σχέση με το 2021 (+14,2%) ενώ στη 10ετία η αύξηση αυτή είναι 21,24%. Κινητήριο μοχλό αποτελούν οι εξαγωγές του.
2. το τσίπουρο/τσικουδιά (αν και κατέχουν μικρό μερίδιο 8,8% της παραγωγής) εξελίσσονται με σταθερά ανοδική πορεία. Παρουσίασαν σημαντική αύξηση σε σχέση με το 2021 (+8%) ενώ στη 10ετία η αύξηση αυτή είναι 90,8%. Όλο και περισσότεροι παραγωγοί (151) στρέφονται στην παραγωγή/τυποποίησή τους καθώς το θεσμικό πλαίσιο φαίνεται να ξεκαθαρίζει. Κινητήριο μοχλό αποτελεί η εγχώρια διάθεσή του.

3. τα λικέρ, αν και αποτελούν ένα μικρό μερίδιο της παραγωγής 4,4%, καταγράφουν σταθερή αυξητική πορεία. Παρουσίασαν σημαντική αύξηση σε σχέση με το 2021 (+18,6%) ενώ στη 10ετία η αύξηση αυτή είναι 160,2%. Τα ελληνικά βότανα, τα φρούτα τα άνθη δίνουν την ιδέα, ο ενθουσιασμός των ποτοποιιών, η αγάπη τους για την παράδοση μέσα από συνεχείς πειραματισμούς καθώς και οι νέες καλαίσθητες συσκευασίες

αποτελούν την κινητήριο δύναμη των ελληνικών λικέρ.

4. Πέραν των ούζου, τσίπουρου/τσικουδιάς και λικέρ παράγουν μια σημαντική ποικιλία άλλων αλκοολούχων ποτών κατέχοντας το μερίδιο του 23,3% της παραγωγής, όπως βότκα, γιν, ρούμι, απόσταγμα σταφυλής, ρακόμελο, κυρίως όμως αφορούν τα ποτά «τύπου brandy» (κατά >80%) που παράγονται από την πλειοψηφία των ποτοποιιών (124).

Ως γνωστόν η πανδημία αποτέλεσε μια νέα δοκιμασία για τον κλάδο, επηρεάζοντας την κατανάλωση, ιδιαίτερα την επιτόπια (on-trade), λόγω των αναγκαστικών lockdowns στην εστίαση αλλά και του περιορισμού των τουριστικών ροών, δημιουργώντας ασύμμετρες επιπτώσεις στον κλάδο σε σύγκριση με την υπόλοιπη οικονομία. Η μικρή ενίσχυση της κατ'οίκον κατανάλωσης δεν αντιστάθμισε τις απώλειες από την εστίαση και τον τουρισμό με αποτέλεσμα η συνολική (εγχωρίων & εισαγομένων) κατανάλωση των αλκοολούχων ποτών το 2020 να μειωθεί κατά 27,4% (στα 10,22 εκ. λίτρα αλκοόλης) έναντι του 2019. Η ανάκαμψη του 2021 στην οικονομία αλλά και η μερική επαναφορά της δραστηριότητας στην εστίαση και τον τουρισμό, ενίσχυσαν την εσωτερική αγορά και το επίπεδο κατανάλωσης το 2021 έκλεισε αντιπροσωπεύοντας το 90% του επιπέδου του 2019 και το 74% του επιπέδου του 2010.

Όσον αφορά τη διάθεση στο εσωτερικό, των ελληνικών αλκοολούχων ποτών, παρουσιάζει διακυμάνσεις ανά έτος, με μεγαλύτερη μείωση το 2020 και μεγαλύτερη αύξηση στο επόμενο έτος 2021 (+24,5%) και το 2022 (+24,2%). Το 2022 εξελίχθηκε σε πολύ καλή χρονιά καθώς, όλες οι κατηγορίες των ελληνικών αλκοολούχων ποτών εμφανίζουν αύξηση. Σε επίπεδο 10ετίας (2013-2022) η κατανάλωση των εγχωρίως παραγομένων ποτών, στο εσωτερικό της χώρας, εμφανίζει αύξηση +18,6%.





Απολαύστε υπεύθυνα

Ακίνητα

ΛΙΓΟΤΕΡΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΕΧΟΥΝ ΠΛΕΟΝ ΔΙΚΟ ΤΟΥΣ ΣΠΙΤΙ

Το ποσοστό ιδιοκατοίκησης στη χώρα μας υποχώρησε στο 72,8% και πλησιάζει πλέον τον μέσο όρο της Ευρώπης

Φθίνει το ποσοστό ιδιοκατοίκησης στην Ελλάδα. Τα τελευταία επίσημα στοιχεία της Eurostat κατεβάζουν το ποσοστό στο 72,8%, μειωμένο κατά τρεις ποσοστιαίες μονάδες συγκριτικά με το 2013, πλησιάζοντας ολοένα πιο κοντά στον μέσο όρο της Ε.Ε., που διαμορφώνεται πλέον στο 69,1%. Αν μάλιστα ληφθεί υπόψη ότι πολλά από τα ιδιόκτητα σπίτια επιβαρύνονται με στεγαστικό δάνειο, τότε προκύπτει ότι οι τέσσερις στους δέκα είναι εκτεθειμένοι είτε στο υψηλό ενοίκιο είτε στο ακριβό στεγαστικό λόγω της αύξησης των επιτοκίων. Είναι σαφές ότι το «ισχυρό χαρτί» των Ελλήνων κατά τη σύγκριση της εισοδηματικής και περιουσιακής τους κατάστασης σε σχέση με αυτή των υπόλοιπων Ευρωπαίων χάνει την ισχύ του χρόνου με τον χρόνο, κάτι που σημαίνει ότι ολοένα και περισσότεροι εκτίθενται στις υψηλές μηνιαίες καταβολές για την κάλυψη των στεγαστικών τους αναγκών. Το... δυστύχημα είναι ότι η προοπτική δείχνει να συνεχίζεται η πτωτική τάση. Με τις τιμές των ακινήτων να ανεβαίνουν την τελευταία 5ετία με 5πλάσιο ρυθμό σε σχέση με τον αντίστοιχο των εισοδημάτων, αλλά και το κόστος δανεισμού να αυξάνεται κατά περισσότερο από 30% σε πραγματικούς όρους, η ενοικίαση φαντάζει ως η μόνη ρεαλιστική λύση για ολοένα και περισσότερους.

Τα τελευταία διαθέσιμα στατιστικά στοιχεία της Eurostat αφο-

ρούν το 2022 και αποτυπώνουν περαιτέρω «σύγκλιση» (προς τα κάτω) της Ελλάδας με τις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες. Η Ιταλία, για παράδειγμα, που μέχρι και το 2018 είχε χαμηλότερα ποσοστά σε σχέση με τη χώρα μας, πλέον μας έχει ξεπεράσει φτάνοντας τον δικό της δείκτη στο 74,3%. Ολόκληρος ο ευρωπαϊκός νότος εμφανίζει πλέον μεγαλύτερα ποσοστά ιδιοκατοίκησης: η Πορτογαλία είναι στο 78%, η Ισπανία στο 76% και μόνο η Γαλλία εμφανίζει χαμηλότερο ποσοστό της τάξης του 64%. Όσο για τις βαλκανικές χώρες, διατηρούν τα πολύ υψηλά ποσοστά του 80%-90% τα οποία διέθετε και η Ελλάδα, αλλά αρκετές δεκαετίες πίσω.

Από τους ιδιοκτήτες ακινήτων (το 72,8% του συνόλου δηλαδή), ποσοστό 11% αφορά αυτούς που έχουν υποθηκεύσει την ιδιοκτησία τους για να εξυπηρετήσουν στεγαστικό δάνειο. Το ποσοστό αυτό φθίνει συνεχώς μετά το 2017 (σ.σ. τότε ήταν στο 15,7%), κάτι που αποδίδεται στην πολυετή οικονομική κρίση. Για όλη τη 10ετία από το 2010 μέχρι και το 2020 χορηγούνταν ελάχιστα στεγαστικά δάνεια, ενώ πλέον συμπληρώνονται 18-20 χρόνια από το προηγούμενο «μπουμ» της αγοράς ακινήτων, κάτι που σημαίνει ότι έχει ήδη αρχίσει η αποπληρωμή των στεγαστικών που χορηγήθηκαν τότε. Είναι ενδεικτικό ότι το ελληνικό ποσοστό του 11%, είναι πολύ χαμηλότερο σε σχέση με τον μέσο όρο της Ε.Ε.

	Ποσοστό ιδιοκατοίκησης		Ιδιοκατοίκηση με δάνειο		Ενοίκιο	
	ΕΛΛΑΔΑ	Ε.Ε.-27	ΕΛΛΑΔΑ	Ε.Ε.-27	ΕΛΛΑΔΑ	Ε.Ε.-27
2013	75,8%	70,7%	15,6%	25,9%	24,2%	29,3%
2014	74,0%	70,7%	13,3%	25,6%	26,0%	29,3%
2015	75,1%	70,2%	14,1%	25,5%	24,9%	29,8%
2016	73,9%	70,1%	13,9%	25,3%	26,1%	29,9%
2017	73,3%	70,0%	15,7%	24,8%	26,7%	30,0%
2018	73,5%	69,9%	14,2%	24,9%	26,5%	30,1%
2019	75,4%	69,8%	12,7%	25,0%	24,6%	30,2%
2020	73,9%	70,0%	11,9%	26,5%	26,1%	30,0%
2021	73,3%	69,9%	11,8%	26,1%	26,7%	30,1%
2022	72,8%	69,1%	11,0%	24,7%	27,2%	30,9%

των 27 (σ.σ. διαμορφώνεται στο 24,7%) και ένα από τα χαμηλότερα σε ολόκληρη την Ευρώπη. Προφανώς αυτό αποδίδεται στο γεγονός ότι στις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες δεν σταμάτησε η βασική λειτουργία των τραπεζών επί μια 10ετία, δηλαδή η χορήγηση δανείων. Ενδεικτικά, στο Βέλγιο τα υποθηκευμένα ιδιόκτητα σπίτια αντιστοιχούν στο 45,7%, στη Γερμανία στο 21,7% και στην Ισπανία στο 30,5%. Η σύγκλιση όσον αφορά τον αριθμό των νοικοκυριών που

Τέσσερις στους δέκα είναι εκτεθειμένοι είτε στο υψηλό ενοίκιο είτε στο ακριβό στεγαστικό λόγω της αύξησης των επιτοκίων.

ζουν στο ενοίκιο ουσιαστικά έχει γίνει. Το ελληνικό ποσοστό, από το 24,2% που ήταν το 2013 έχει φτάσει στο τέλος του 2023 στο 27,2%. Εκεί δηλαδή που είχαμε πάνω από πέντε ποσοστιαίες μονάδες διαφορά σε σχέση με τον μέσο όρο της Ε.Ε., τώρα η απόσταση έχει μειωθεί στις 3,7 μονάδες. Ποια είναι όμως η διαφορά της Ελλάδας σε σχέση με την υπόλοιπη Ευρώπη; Η Ελλάδα δεν έχει ανεπτυγμένο τον θεσμό της «κοινωνικής κατοικίας», όπως πολλές άλλες ευρωπαϊκές χώρες. Έτσι, στη στατιστική της Eurostat όπου αποτυπώνονται τα ποσοστά των νοικοκυριών που διαβιώνουν σε σπίτια με μειωμένο ή μηδενικό ενοίκιο, η Ελλάδα εμφανίζεται με το ισχνό 6,5%, όταν στη Γαλλία, για παράδειγμα, φτάνει το 20,9% και στην Ολλανδία το 25,4%. Η Ελλάδα έχει προτιμήσει να επιδοτεί τους ενοικιαστές ώστε να μπορούν να καταβάλλουν τα υψηλά μισθώματα (π.χ. στεγαστικό επίδομα, φοιτητικό επίδομα), γι' αυτό και «πατώνει» στη στατιστική της προσφοράς φθηνών ή μηδενικών ενοικίων. Ο μέσος όρος για τις χώρες της Ε.Ε. είναι 10,7%.

Πανερωπαϊκό πρόβλημα

Το στεγαστικό πρόβλημα δεν είναι ελληνικό αλλά πανευρωπαϊκό. Η έκθεση Housing Europe για το 2023 αποτυπώνει αύξηση της τάξης του 47% στις τιμές των ακινήτων στην περίοδο από το 2010 μέχρι το 2022 και αύξηση των ενοικίων κατά 19% το ίδιο διάστημα.

Στην Ελλάδα η αύξηση έγινε τα τελευταία χρόνια και ήταν ακόμη μεγαλύτερη. Με βάση τον δείκτη της Τράπεζας της Ελλάδος, η αύξηση έχει ξεπεράσει το 60% από το 2018 μέχρι και τους πρώτους μήνες του 2023, ποσοστό πολλαπλάσιο σε σχέση με το αντίστοιχο ποσοστό μεταβολής των μισθών. Η χώρα μας, όμως, έχει και άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που μεγαλώνουν το πρόβλημα και τα οποία αποτυπώνονται στην έκθεση Housing Europe. Από τα 6,37 εκατ. ακίνητα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως κατοικίες, τα 4,122 εκατ. εμφανίζονται ως χρησιμοποιούμενα και τα 2,24 εκατ. ως κενά. Κοινωνική κατοικία στην Ελλάδα δεν υπάρχει, σε αντίθεση με άλλες χώρες στις οποίες ο θεσμός ανθεί. Η Ιρλανδία, για παράδειγμα, έχει μερίδιο 9% στην κοινωνική κατοικία, στην Ολλανδία το ποσοστό εκτινάσσεται στο 29%, ενώ στη Γαλλία το ποσοστό του 17% μεταφράζεται σε περισσότερες από 5,2 εκατ. κατοικίες σε σύνολο 37,4 εκατ.

Πηγή: ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ

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 Viognier, το Syrah και το Merlot

Παρόλο που η παρουσία του Viognier στους ελληνικούς αμπελώνες αντιπροσωπεύει ένα πολύ μικρό ποσοστό της παραγωγής, έχει πιστούς θιασώτες τόσο οινοπαραγωγούς όσο και καταναλωτές. Απαντάται τόσο σε μονοποικιλιακά κρασιά όσο και σε χαρμάνια.

Η συγκομιδή πραγματοποιείται από τα τέλη Αυγούστου μέχρι τις αρχές Σεπτεμβρίου. Για να αναδείξει τον μοναδικό, εξωτικό αρωματικό χαρακτήρα του, που θυμίζει ροδάκινο και ακλάδι και τροπικό φρούτο το Viognier πρέπει να φτάσει σε υψηλά επίπεδα ωρίμασης. Ορισμένα από αυτά τα κρασιά έχουν τη δυνατότητα εξέλιξης και στην φιάλη.

Η χρήση δρυός προσθέτει πολύπλοκες νότες, αλλά πρέπει να γίνεται προσεκτικά γιατί είναι πολύ εύκολο να επικαλυφθεί ο ευαίσθητος φρουτώδης χαρακτήρας της ποικιλίας. Η ποικιλία συμμετέχει σε πολύ μικρό ποσοστό και σε χαρμάνια με την ερυθρή ποικιλία Syrah. Οι οίνοι που βασίζονται Viognier φέρουν συνήθως ένδειξη ΠΓΕ, όπως

η ΠΓΕ Επανομή (PGI Epanomi).

Το Syrah

Το Syrah κατάφερε να εξαπλωθεί στον ελληνικό αμπελώνα, σε σχετικά μικρό χρονικό διάστημα, δίνοντας κρασιά πολύ υψηλής ποιότητας. Αυτό δεν είναι τυχαίο για τους παραγωγούς, καθώς θεωρείται ότι το Syrah ευδοκimeί



στις ζεστές κλιματικές συνθήκες της Ελλάδος. Τα ελληνικά Syrah είναι πολύ κοντά στο στυλ των Syrah του Νέου Κόσμου, εμφανίζοντας υψηλό αλκοολικό βαθμό, παρατεταμένη εκκύλιση, πυκνή δομή, δυνατές τανίνες, μέτρια οξύτητα και γλυκά, ώριμα αρώματα μαύρων φρούτων, βιολέτας και μπαχαρικών. Έχει την δυνατότητα να παλαιώσει για πολλά χρόνια.

Αναμιγνύεται συχνά με άλλες διεθνείς αλλά και τοπικές ποικιλίες στη Βόρειο και την Κεντρική Ελλάδα και με το Κοτσιφάλι στην Κρήτη καθώς ενισχύει και αναδεικνύει (πολλές φορές καλύτερα από το Cabernet Sauvignon) την



ποιότητα των τοπικών ποικιλιών δίνοντας ακόμα πιο ενδιαφέροντα αποτελέσματα. Συμμετέχει στα κρασιά ΠΟΠ Μεσσηνικόλα (PDO Messenikola) μαζί με το Μαύρο Μεσσηνικόλα και το Carignan.

Το Merlot

Το Merlot εμφανίστηκε στην Ελλάδα την ίδια περίοδο με το Cabernet Sauvignon, καθώς ήταν η ποικιλία που χρησιμοποιήθηκε για να παραχθούν κρασιά παρόμοια με αυτά των φημισμένων Μπορντό. Το πρώτο μονοποικιλιακό Merlot δημιουργήθηκε μετά από αρκετά χρόνια και έκτοτε η ποικιλία κέρδισε την εμπιστοσύνη παραγωγών και καταναλωτών.

Εκτός από το κλασικό συνδυασμό με το Cabernet Sauvignon, το Merlot συνδυάζεται συχνά με το Ξινόμαυρο, μαλακώνοντας έτσι τις έντονες και επιθετικές τανίνες του και προσθέτοντας ελκυστικά αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων. Έχει την ιδιότητα να επιταχύνει την ωρίμαση ενός κρασιού, καθιστώντας το έτοιμο για κατανάλωση σε πιο σύντομο χρονικό διάστημα.



SOUROTI.
1916

ΦΥΣΙΚΟ ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ & ΛΑΤΙΝ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΗΓΗ ΣΟΥΡΩΤΗΣ
0,25L

Βρίσκει πάντα θέση στις στιγμές σου.

Ενημέρωση

Οι νέες πλατείες σε Εξάρχεια, Κολωνάκι και Ευαγγελισμό

Ομόκεντροι κύκλοι, με επίκεντρο τον φανοστάτη με τους τρεις Ερωτες. Δύο επίπεδα, τα οποία ενώνει ένα δαχτυλίδι. Ένας «κόμβος» στον οποίο κυριαρχεί το παιχνίδι του φωτός. Αυτές είναι οι τρεις προτάσεις για τα Εξάρχεια, το Κολωνάκι και τον Ευαγγελισμό που επικράτησαν στους αρχιτεκτονικούς διαγωνισμούς της «Ανάπλασης Αθήνας».



Τα αποτελέσματα έρχονται τη στιγμή που οι διαμαρτυρίες γύρω από την κοπή δέντρων στην πλατεία Εξαρχείων έχουν αναζωπυρωθεί, με το υπουργείο Υποδομών να δηλώνει και πάλι ότι αλλαγή χωροθέτησης των σταθμών Εξαρχείων και Ευαγγελισμού είναι εκτός συζήτησης.

Χθες η «Ανάπλαση Αθήνας» δημοσιοποίησε τους νικητές των πρώτων τριών από τους επτά διαγωνισμούς, για την ανάπλαση των πλατειών όπου θα κατασκευαστούν σταθμοί της γραμμής 4 του μετρό στα όρια του Δήμου Αθηναίων. Για την πλατεία Εξαρχείων κατατέθηκαν έξι προτάσεις και επικράτησε εκείνη του γραφείου Tense Architecture Network. Για το Κολωνάκι κατατέθηκαν 12 προτάσεις και επικράτησε το γραφείο xzarchitects. Για τον Ευαγγελισμό κατατέθηκαν τέσσερις προτάσεις και το πρώτο βραβείο έλαβε η πρόταση του γραφείου M.P. Spath. Τα αποτελέσματα θα οριστικοποιηθούν στις αρχές της επόμενης εβδομάδας, οπότε και λήγει τυπικά το περιθώριο υποβολής ενστάσεων.

• Στα Εξάρχεια, η πλατεία επεκτείνεται στις οδούς Στουρνάρη και Τρικούπη, αφήνοντας μόνο μία λωρίδα διέλευσης. Η είσοδος του μετρό διαμορφώνεται σε μικρή βύθιση σε σχέση με τον κυρίως χώρο της πλατείας,



«ώστε να εκτονώνεται πιο ανώδυνα η αυξημένη λειτουργία του σταθμού».

Κεντρικό στοιχείο της πλατείας παραμένει ο φανοστάτης με τους τρεις Ερωτες, γύρω από τον οποίο διαμορφώνονται ομόκεντροι κύκλοι με πλακόστρωση. «Η επιλογή της κεντρικότητας κερδίζει με τις επιμέρους επιλογές της οι οποίες βασίζονται στη σημερινή εικόνα της πλατείας, δίνοντας κύριο βάθος στην επαναφύτευση υψηλών δέντρων και

την απλοποίηση των δευτερευόντων στοιχείων του σταθμού (εξαερισμοί, ασανσέρ)».

- Στο Κολωνάκι, «η πρόταση έχει δύο συνεργαζόμενα επίπεδα: την πλατεία, σχετικά οριζόντια, στο χαμηλό επίπεδο της οδού Κουμπάρη, που επιτρέπει την ανάπτυξη των περισσότερων δραστηριοτήτων μιας αστικής πλατείας για κάθε ηλικία, και το διάζωμα, ως κυκλικό belvedere, που έχει ως αφετηρία την Πατριάρχου Ιωακείμ και υπερυψώνεται σε ελεύθερο περίπατο προς την Κουμπάρη».
- Στον Ευαγγελισμό, «κεντρική ιδέα είναι ο άνθρωπος και η κινητοποίηση των αισθήσεων του ως νήμα σύνδεσης τόπου, χώρου και χρόνου. Επιτυχής είναι η διεύθυνση του φυσικού φωτισμού στον σταθμό ως πρόταση ώσμωσης και ανάδειξης δύο κόσμων: άνω – κάτω, σκιά – φως, μέσα – έξω».

Η δημοσιοποίηση των αποτελεσμάτων έρχεται τη στιγμή που οι αντιδράσεις γύρω από την πλατεία Εξαρχείων έχουν φουντώσει και

πάλι (για αύριο Σάββατο προγραμματίζεται νέα συγκέντρωση και πορεία). Αιτία, η έναρξη των εργασιών κοπής ή μεταφύτευσης των δέντρων της πλατείας, οι οποίες εκτιμάται ότι χρειάζονται περί τις 20 ημέρες για να ολοκληρωθούν. Πάντως ο υφυπουργός Δημοσίων Έργων Νίκος Ταχιός επανέλαβε χθες σε συνέντευξή του («Συνδέσεις», ΕΡΤ) ότι το μετρό θα γίνει όπως ακριβώς έχει σχεδιαστεί και στα Εξάρχεια και στον Ευαγγελισμό.

Αγορά εργασίας: «Πονοκέφαλος η έλλειψη προσωπικού – Από τα σούπερ μάρκετ μέχρι τις κατασκευές

Σε μείζον ζήτημα για την αγορά εργασίας αναδεικνύεται ολοένα και περισσότερο η έλλειψη εργατικού δυναμικού.

Όχι μόνο ο τουριστικός κλάδος, ιδίως κατά τους θερινούς μήνες, αλλά και η εστίαση, τα σούπερ μάρκετ, οι κατασκευές αναζητούν προσωπικό, όμως, όπως λένε οι εκπρόσωποί τους, δεν βρίσκουν όσους και όποιους χρειάζονται. Έρευνα του Συνδέσμου Εξαγωγέων σε δείγμα 118 επιχειρήσεων, έδειξε ότι η ανεύρεση προσωπικού αποτελεί σήμερα το μεγαλύτερο πρόβλημά τους, το οποίο μάλιστα τους προκαλεί ιδιαίτερη ανησυχία. Κι αυτό γιατί αφορά ένα ευρύ φάσμα ειδικοτήτων, από ειδικευμένους τεχνίτες και επαγγελματίες μηχανικούς και οικονομολόγους, έως και ανειδίκευτους εργάτες.

Ο «ιός» χτύπησε τα σούπερ μάρκετ. Με δυσκολία καλύπτονται οι κενές θέσεις

ρά εργασίας καθώς αγκυλώσεις και σε επίπεδο ΕΕ καθιστούν την οικονομία του μπλοκ λιγότερο ανταγωνιστική.

Κύμα ανησυχίας για τις κατασκευές

Στις κατασκευές το πρόβλημα δεν εντοπίζεται μόνο στην έλλειψη επιστημονικού προσωπικού που έχει περιοριστεί λόγω brain drain αλλά στις τεράστιες ελλείψεις κυρίως σε τεχνικό και εργατικό προσωπικό. Ο Κωνσταντίνος Μπήτρος της Inventio που λειτουργεί ως διαχειριστής της HIG Capital στην Ελλάδα αναφέρει μιλώντας στο 6ο Athens Investment Forum ότι υπάρχει έλλειψη εργατών και κινδυνεύουν τα έργα.

«Το τελευταίο εξάμηνο λόγω των απαντών εκλογών και των φυσικών καταστροφών έχουμε πάρει “ρεπό” από την αναπτυξιακή μας διαδικασία. Έχει προστεθεί ο παράγοντας κινδύνου της Μέσης Ανα-



εργασίας στα σούπερ μάρκετ. Κάποτε έμπαινες μόνο με «βύσμα», τώρα λείπουν περίπου 10.000 εργαζόμενοι».

Και αυτός ο αριθμός αφορά τα μέλη της Ένωσης Σούπερ Μάρκετ Ελλάδας (ΕΣΕ) χωρίς να υπολογίζονται οι υπόλοιποι μικρότεροι παίκτες. Αυτό ανέφερε ο γενικός διευθυντής της ΕΣΕ, Απόστολος Πεταλάς στο πλαίσιο συζήτησης στον Κύκλο Ιδεών. Και αυτό παρότι η επίσημη ανεργία κυμαίνεται μεταξύ 10% και 11%.

Εκτός από το λιανεμπόριο τροφίμων, την εστίαση και τον τουριστικό κλάδο, ελλείψεις σε ανθρώπινο δυναμικό και αύξηση της κινητικότητας καταγράφεται και στη βιομηχανία.

Από την πλευρά του, ο αντιπρόεδρος του ΣΕΒ, Σπύρος Θεοδωρόπουλος κατά τη διάρκεια του «Βιομηχανικού Συνεδρίου» έκανε λόγο για 90.000 κενές θέσεις οι οποίες υπάρχουν στη βιομηχανία αυτή τη στιγμή, κυρίως σε τεχνικές ειδικότητες.

Κατά τον πρόεδρο και CEO της Chipita απαιτούνται παραγωγικές επενδύσεις για να εξελιχθούμε οικονομικά, καθώς και επενδύσεις σε ανθρώπινο κεφάλαιο, και κατάλληλο ρυθμιστικό πλαίσιο στην αγο-

τολές και τα επιτόκια βρίσκονται σε σταθεροποίηση. Όμως, επειδή ο πληθωρισμός είναι δύσκολο να πιασρευτεί, μπορεί και τα επιτόκια να ξαναπάρουν την ανιούσα. Για εμάς που έχουμε ένα φιλόδοξο κατασκευαστικό πλάνο 600 εκατομμυρίων ευρώ τα επόμενα τέσσερα χρόνια, ο παράγοντας που αναγνωρίζουμε είναι το εργατικό δυναμικό, το οποίο παράγει.

»Δυστυχώς αυτό δε βλέπουμε να επιλύεται σύντομα. Πρέπει να έχουμε καλύτερα πληρωμένες θέσεις εργασίας αλλά θα πρέπει να έρθει μέσα από μία σταδιακή εφαρμογή, για να προστατεύσουμε κι αυτό που έχουμε αρχίσει να δημιουργούμε. Πρέπει να απελευθερώσουμε ή να φέρουμε εργαζομένους να τροφοδοτήσουν την ανάπτυξη».

Στην έλλειψη του ανθρώπινου δυναμικού εστίασε και ο Απόστολος Ζαφόλιας Chief Strategy & IR Officer της Lamda κατά την πρόσφατη παρουσίαση της εταιρείας σε αναλυτές. Ο κ. Ζαφόλιας υπογράμμισε ότι η εταιρεία παρακολουθεί το θέμα σε εβδομαδιαία βάση και αποκάλυψε ότι προσπαθούν να βάζουν όρους στα συμβόλαια για την έγκαιρη εκτέλεση των διαφόρων έργων που αναθέτουν.

Όποιοςπρατηριούχοςείναιέξωαπότην
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ, αποδυναμώνει την κοινή προσπάθεια

ΕΛΣΤΑΤ: ΣΤΟ 3,4% Ο ΠΛΗΘΩΡΙΣΜΟΣ ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ ΤΟΥ 2023

Τι δείχνουν τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ για την πορεία των τιμών τον Οκτώβριο

Άλλα σχεδόν 2 μονάδων πραγματοποίησε ο πληθωρισμός τον Οκτώβριο, προσθέτοντας έντονη ανησυχία τόσο στους πολίτες όσο και στην κυβέρνηση για τη νέα δυναμική ανατιμήσεων που αναπτύσσεται.

Ειδικότερα, στο 3,4% διαμορφώθηκε ο πληθωρισμός στην Ελλάδα τον Οκτώβριο, σύμφωνα με την ΕΛΣΤΑΤ από 1,6% τον Σεπτέμβριο. Την ίδια στιγμή, ο πληθωρισμός των τροφίμων «έτρεξε» με ρυθμό 9,9% από 9,4% τον Σεπτέμβριο.

Οι ανατιμήσεις

Ενδεικτικό των μεγάλων ανατιμήσεων -ιδίως στον τομέα των τροφίμων- είναι ότι καταγράφεται αύξηση 26% στα έλαια, 20,5% στα φρούτα, 12,3% στα λαχανικά και 14,3% στους χυμούς και το εμφιαλωμένο νερό και 9,1% στα λοιπά τρόφιμα.

Στον αντίποδα, η τιμή του φυσικού αερίου σημείωσε μεγάλη πτώση της τάξης του 60,5%, αποτελώντας όμως το μοναδικό προϊόν που κατέγραψε πώση σε ετήσιο επίπεδο. Παράλληλα, αξίζει να σημειωθεί ότι μέσα σε μόλις ένα μήνα (Σεπτέμβριος με Οκτώβριο), οι τιμές στο ελαιόλαδο «ανέβηκαν» 14,1%, στο πετρέλαιο θέρμανσης κατά 12,7%, στα νωπά φρούτα κατά 8%, ενώ ακολούθησαν τόσο τα αεροπορικά εισιτήρια με 4,2% όσο και το φυσικό αέριο με 3,9%.

Υπενθυμίζεται πως με βάση την Ευρωπαϊκή Στατιστική Υπηρεσία, στην Ευρωζώνη ο δείκτης τιμών έπεσε κάτω του 3%, ενώ ο ετήσιος εναρμονισμένος δείκτης τιμών καταναλωτή στην Ελλάδα ανήλθε στο 3,9% έναντι 2,4% τον Σεπτέμβριο και 3,5% τον Αύγουστο.

Σε μη εναρμονισμένο επίπεδο, δηλαδή με βάση τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ, ο ετήσιος πληθωρισμός στην Ελλάδα επιβραδύνθηκε στο 1,6% τον Σεπτέμβριο έναντι 2,7% τον Αύγουστο και 2,5% τον Ιούλιο.

Εάν ισχύσει η εκτίμηση του διοικητή της ΤτΕ Γιάννη Στουρνάρα, ο οποίος έδωσε συνέντευξη στο πλαίσιο του συνε-

δρίου του «Κύκλου Ιδεών», τότε θα σημειωθεί μια νέα άνοδος του δείκτη τιμών καταναλωτή για ένα διάστημα, μέχρι να υπάρξει μια μόνιμη αποκλιμάκωση, όπως ισχυρίστηκε. Σε μια τέτοια περίπτωση, αναμένεται να υπάρξουν δυσμενείς συνέπειες τόσο για τα νοικοκυριά όσο και για τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις.

Αξίζει να σημειωθεί πως ο μέσος Δείκτης Τιμών Καταναλωτή του δωδεκαμήνου Νοεμβρίου 2022 – Οκτωβρίου 2023, σε σύγκριση με τον αντίστοιχο Δείκτη του δωδεκαμήνου Νοεμβρίου 2021 – Οκτωβρίου 2022, παρουσίασε αύξηση 4,2%, έναντι αύξησης 9,2% που σημειώθηκε κατά την αντίστοιχη σύγκριση του δωδεκαμήνου Νοεμβρίου 2021 – Οκτωβρίου 2022 με το δωδεκάμηνο Νοεμβρίου 2020 – Οκτωβρίου 2021

Σύγκριση σε ετήσιο επίπεδο

Η αύξηση του Γενικού ΔΤΚ κατά 3,4% τον μήνα Οκτώβριο 2023, σε σύγκριση με τον αντίστοιχο Δείκτη του Οκτωβρίου 2022, προήλθε κυρίως από τις μεταβολές στις ακόλουθες ομάδες αγαθών και υπηρεσιών:

Από τις αυξήσεις των δεικτών κατά:

- 9,9% στην ομάδα Διατροφή και μη αλκοολούχα ποτά, λόγω αύξησης κυρίως των τιμών σε: ψωμί και δημητριακά, κρέατα (γενικά), ψάρια (γενικά), γαλακτοκομικά και αυγά, έλαια και λίπη, φρούτα (γενικά), λαχανικά (γενικά), ζαχαρησοκολάτες-γλυκά-παγωτά, λοιπά τρόφιμα, καφέ-κακάο-τσάι, μεταλλικό νερό-αναψυκτικά-χυμούς φρούτων.
- 2,6% στην ομάδα Αλκοολούχα ποτά και καπνός, λόγω αύξησης κυρίως των τιμών στα αλκοολούχα ποτά (μη σερβιριζόμενα).
- 3,3% στην ομάδα Ένδυση και υπόδηση, λόγω αύξησης των τιμών στα είδη ένδυσης και υπόδησης.
- 2,8% στην ομάδα Διαρκή αγαθά-Είδη νοικοκυριού και υπηρεσίες, λόγω αύξησης κυρίως των τιμών σε: οικιακές



συσκευές και επισκευές, υαλικά-επιτραπέζια σκεύη και σκεύη οικιακής χρήσης, είδη άμεσης κατανάλωσης νοικοκυριού, οικιακές υπηρεσίες.

- 5,6% στην ομάδα Υγεία, λόγω αύξησης κυρίως των τιμών σε: φαρμακευτικά προϊόντα, ιατρικά προϊόντα, ιατρικές-οδοντιατρικές και παραιατρικές υπηρεσίες, νοσοκομειακή περίθαλψη.
 - 3,1% στην ομάδα Αναψυχή-Πολιτιστικές δραστηριότητες, λόγω αύξησης κυρίως των τιμών σε: διαρκή αγαθά αναψυχής και πολιτισμού, μικρά είδη αναψυχής-άνθη-κατοικίδια ζώα, κινηματογράφους-θέατρα, πακέτο διακοπών. Μέρος της αύξησης αυτής αντισταθμίστηκε από τη μείωση κυρίως των τιμών στον οπτικοακουστικό εξοπλισμό-υπολογιστές-επισκευές.
 - 3,5% στην ομάδα Εκπαίδευση, λόγω αύξησης κυρίως των τιμών σε: δίδακτρα προσχολικής και πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης, δίδακτρα δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, δίδακτρα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης
 - 4,8% στην ομάδα Ξενοδοχεία-Καφέ-Εστιατόρια, λόγω αύξησης κυρίως των τιμών στα εστιατόρια-ζαχαροπλαστική-ακαφενοεία-κυλικεία.
- ασφάλιστρα υγείας, ασφάλιστρα οχημάτων.

Κατηγορία:
Μπίρα 7% Αλκοόλ

Αυτά συμβαίνουν,
όταν είσαι προϊόν της χρονιάς.

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

Απολάστε υπεύθυνα

Συνταγές και Υγεία

Υγεία

Κωπηλατική στο εργόμετρο:

Μια άσκηση με τεράστια οφέλη

Η κωπηλατική στο εργόμετρο είναι μια από τις καλύτερες αερόβιες ασκήσεις με πολλά οφέλη που θα τα εξηγήσουμε παρακάτω:

Η αερόβια άσκηση βελτιώνει την καρδιοαναπνευστική λειτουργία. Ο όρος αερόβια σημαίνει με τη χρήση οξυγόνου για την παραγωγή ενέργειας. Με την αναπνοή ελέγχεται η ποσότητα του οξυγόνου που θα φτάσει στους μύες και θα τους τροφοδοτήσει με ενέργεια για να κινηθούν.

Οφέλη της αερόβιας άσκησης:

- Βελτιώνει την αερόβια ικανότητα.
- Μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης καρδιακού νοσήματος.
- Μειώνει την αρτηριακή πίεση.
- Αυξάνει την καλή χοληστερόλη.
- Διατηρεί σε καλύτερα επίπεδα την ποσότητα της γλυκόζης στο αίμα.

Με το κωπηλατικό μηχάνημα μπορεί να υπάρχει ένταση στην προπόνηση, χωρίς τραυματισμούς.

Με την κωπηλατική στο εργόμετρο μπορεί κάποιος να προπονηθεί σε όποια ένταση επιθυμεί, ακόμα και στη μέγιστη, με πολύ μικρό «κόστος» για τις αρθρώσεις και τους μύες. Σε αντίθεση με το τρέξιμο, όπου αν κάποιος υπερβάλλει, μπορεί να τραυματίσει τις κνήμες του, τα γόνατα κ.τ.λ. στο κωπηλατικό αυτή η πιθανότητα σχεδόν μηδενίζεται.

Μάλιστα, κάποιος δρομέας που επιθυμεί να αυξήσει την προπόνησή του αλλά θέλει να αποφύγει την επιπλέον καταπόνηση του σώματός του, μπορεί να το συμπεριλάβει στο εβδομαδιαίο πρόγραμμά του.

Είναι τόσο μικρή η καταπόνηση που μπορεί



- Βοηθάει στη διαχείριση του σωματικού βάρους.
- Βελτιώνει τη λειτουργία των πνευμόνων.
- Μειώνει την καρδιακή συχνότητα ηρεμίας.

Πόσο συχνά χρειάζεται να κάνει κάποιος αερόβια προπόνηση;

Η Αμερικανική Ένωση Καρδιολογίας (American Heart Association) συστήνει το λιγότερο 30 λεπτά κάποιου είδους αερόβια δραστηριότητα 5 με 7 φορές την εβδομάδα. Αυτά θα μπορούσαν να γίνουν και σε 2 δεκαπεντάλεπτα μέσα στην ημέρα. Με αυτή τη δοσολογία αερόβιας άσκησης, μειώνεται η πιθανότητα εμφάνισης καρδιακού νοσήματος, διαβήτη, υπέρταση και υψηλή χοληστερόλη.

Το Αμερικάνικο Κολλέγιο Αθλητιατρικής (ACSM) συστήνει 3 προπονήσεις των 30 λεπτών, μέτρια με έντονη άσκηση, για να φτάσει κάποιος την ελάχιστη δόση άσκησης που χρειάζεται την εβδομάδα για μια πιο υγιή καρδιά και διαχείριση του βάρους.

Είναι λοιπόν κατανοητό το πόσο σημαντικό είναι να αφιερώνει κανείς χρόνο για αερόβια άσκηση αν επιθυμεί μια ποιοτική καθημερινότητα με υγεία και ενέργεια.

Η κωπηλασία κλειστού χώρου μπορεί να είναι μία από τις καλύτερες επιλογές για κάποιον που επιθυμεί να βελτιώσει αυτό τον παράγοντα της φυσικής κατάστασης.

να χρησιμοποιηθεί και σαν ενεργητική αποκατάσταση, την ημέρα που κάποιος υπολόγιζε να ξεκουραστεί και να μην προπονηθεί. Συστήνεται σαν επιλογή και σε άτομα που είναι στα πρώτα στάδια οστεοαρθρίτιδας.

Μία έρευνα που έγινε σε 24 ασκούμενους για 8 εβδομάδες, έδειξε 30% βελτίωση στη συναρμογή και τη μυϊκή ισορροπία, κάτι που είναι σημαντικό στην πρόληψη τραυματισμών (Kang et al., 2014).

Η κωπηλατική στο εργόμετρο είναι ένα είδος διαλογισμού.

Όπως σε όλα τα αερόβια είδη άσκησης και κυρίως εκείνα που έχουν παρατεταμένη διάρκεια, υπάρχει ένα είδος διαλογισμού κατά την εκτέλεση. Το ίδιο συμβαίνει και στην κωπηλατική στο εργόμετρο. Μάλιστα, είναι πιο εύκολο να γίνει σε αντίθεση με άλλα είδη άσκησης, καθώς υπάρχει φάση χαλάρωσης κατά την εκτέλεση. Μετά το πάτημα και το τράβηγμα, όπου απαιτείται μεγάλη μυϊκή ενεργοποίηση, έπεται η επιστροφή του κουπιού και του σώματος μπροστά, όπου γίνεται η εισπνοή και το σώμα χαλαρώνει.

Το σώμα κινείται σαν σε αυτόματο πιλότο και μπορεί κανείς ακόμα και να κλείσει τα μάτια του και να στρέψει την προσοχή στις αναπνοές ή σε οποιαδήποτε άλλη σκέψη. Επιπλέον, εκκρίνονται ενδορφίνες, που μας κάνουν να αισθανόμαστε καλύτερα και μειώνουν το στρες.

Σκιουφιχτά Μακαρόνια

Συστατικά

- 200 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 400 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 300 γρ. νερό, χλιαρό
- αλάτι
- 5 κ.σ. ελαιόλαδο

Για το σερβίρισμα

- 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι
- 2 κ.σ. βούτυρο
- 1/2 σκ. σκόρδο
- 1 κ.σ. θυμάρι
- πιπέρι
- 30 γρ. μυζήθρα

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τα αλεύρια, το νερό, αλάτι, 2 κ.σ. ελαιόλαδο και χτυπάμε με τον γάντζο για 2-3 λεπτά σε μέτρια ταχύτητα.
- Μόλις δέσει η ζύμη προσθέτουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και χτυπάμε για επιπλέον 2-3 λεπτά.
- Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και αφήνουμε στην άκρη για 30 λεπτά να ξεκουραστεί.
- Κόβουμε λίγο από τη ζύμη και ανοίγουμε σε λεπτή λωρίδα διαμέτρου 1 εκ.
- Κόβουμε σε κομμάτια 2-3 εκ., πιέζουμε με δύο δάχτυλα και ρολάρουμε προς την πλευρά μας. Αν κολλάει η ζύμη πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι.
- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για



όλη τη ζύμη.

Για το σερβίρισμα

- Τοποθετούμε μία κασαρόλα με νερό στη φωτιά να βράσει.
- Προσθέτουμε στην κασαρόλα αλάτι, 2 κ.σ. ελαιόλαδο και τα σκιουφιχτά. Μόλις ανέβουν στην επιφάνεια βράζουμε για 3-4 λεπτά, σουρώνουμε και σερβίρουμε με λίγο ελαιόλαδο.
- Εναλλακτικά, τοποθετούμε στη φωτιά ένα πηγάκι με 2 κουτάλες της σούπας από το νερό που έβρασαν τα μακαρόνια.
- Βάζουμε τα σκιουφιχτά αφού τα καθαρίσουμε από το περιττό αλεύρι. Προσθέτουμε το βούτυρο, το σκόρδο και το θυμάρι.
- Μόλις βράσουν τα σκιουφιχτά φαιρούμε από τη φωτιά προσθέτουμε πιπέρι και σερβίρουμε με τριμμένη μυζήθρα ή φέτα και ελαιόλαδο.

Γαπωνέζικο αφράτο cheesecake

Υηλικά Μερίδες: 4

Για το cheesecake

- 200 γρ. τυρί κρέμα
- 20 γρ. βούτυρο αγελάδας, σε μικρά κομμάτια
- 50 γρ. γάλα
- 3 κρόκοι αυγών (50 γρ.)
- 3 ασπράδια αυγών (110 γρ.)
- 40 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
- 55 γρ. ζάχαρη

Για το σερβίρισμα

- άχνη ζάχαρη
- φρούτα του δάσους ή φράουλες ή μαρμελάδα



Διαδικασία

- Για το japonese cheesecake θα ξεκινήσουμε από την προετοιμασία της φόρμας. Χρησιμοποιούμε μία στρογγυλή φόρμα με διάμετρο 15-18 εκ. και με ύψος τουλάχιστον 5-6 εκ. Την καλύπτουμε εσωτερικά με λαδόκολλα: κόβουμε και τοποθετούμε στον πάτο της ένα στρογγυλό κομμάτι λαδόκολλας και τοποθετούμε δύο λωρίδες λαδόκολλας στα πλαϊνά, πιο φαρδιές από τα τοιχώματα ώστε να εξέχουν από αυτά ελαφρώς.
- Σε μια κασαρόλα βάζουμε το τυρί κρέμα, το βούτυρο και το γάλα. Τοποθετούμε σε χαμηλή φωτιά και ανακατεύουμε απαλά με ένα σύρμα μέχρι να γίνει ένα λείο και ομοιογενές μείγμα. Δεν το αφήνουμε να ζεσταθεί παραπάνω.
- Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τους κρόκους. Ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί καλά.
- Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μπολ.
- Χτυπάμε τα ασπράδια μαζί με τη ζάχαρη στο μίξερ, με το σύρμα, μέχρι να γίνει μια αφράτη μαρέγκα που στέκεται· όταν ανασκώσουμε το σύρμα, θα πρέπει να σχηματίζονται μαλακές κορυφές.
- Ενσωματώνουμε τη μαρέγκα σε τρεις δόσεις στο μείγμα των αυγών και ανακα-

- τεύουμε με μια μαριζ, από πάνω προς τα κάτω, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Αδειάζουμε το μείγμα στη φόρμα και την χτυπάμε ελαφρώς πάνω στον πάγκο εργασίας για να απλώσει ομοιόμορφα το μείγμα.
- Τοποθετούμε τη φόρμα μέσα σε ένα βαθύ ταψάκι ή πυρέξ στο οποίο ρίχνουμε βραστό νερό, τόσο που να καλύψει τη φόρμα του τσιζκέικ μέχρι τα μισά του ύψους της.
- Τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 100°C και ψήνουμε για 1 ώρα. Έπειτα ανεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 160°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 15 λεπτά. Προς το τέλος, το τσιζκέικ θα φουσκώσει αρκετά και θα ροδίσει.
- Το βγάζουμε και αφήνουμε κατά μέρος να κρυώσει - σταδιακά θα αρχίσει να πέφτει ο όγκος του.
- Μόλις φτάσει στο χείλος της φόρμας, το ξεφορμάρουμε αναποδογυρίζοντάς το πάνω σε ένα πιάτο καλυμμένο με λαδόκολλα.
- Ξεκολλάμε τις λαδόκολλες που έχουν κολλήσει πάνω του και το αναποδογυρίζουμε ξανά πάνω σε μια πιατέλα, ώστε να επανέλθει στη σωστή του θέση.
- Το σερβίρουμε πασπαλισμένο προαιρετικά με άχνη ζάχαρη και συνοδεύουμε με φρούτα του δάσους ή φρέσκες φράουλες ή με μια μαρμελάδα της αρεσκείας μας.

HEINEKEN 0.0
ΤΩΡΑ ΜΠΟΡΕΙΣ

NEA

FRANKFURT / MÜNCHEN

0.0% ΑΛΚΟΟΛ

ΥΠΕΡ  **ΧΗ**

ΓΕΥΣΗ



Απολαύστε υπεύθυνα

Ενέργεια

Επίδομα θέρμανσης: Δικαιούχοι πάνω από 1 στα 2 νοικοκυριά – Τα ποσά και οι προϋποθέσεις

Περισσότερα από τα μισά νοικοκυριά θα λάβουν τον ερχόμενο χειμώνα επιδότηση θέρμανσης, σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του υπουργείου Περιβάλλοντος και Ενέργειας, ύστερα από την απόφαση για επέκταση της ενίσχυσης στα νοικοκυριά που θερμαίνονται με ηλεκτρική ενέργεια. Οι ενισχύσεις που προβλέπονται σήμερα περιλαμβάνουν το επίδομα θέρμανσης με δικαιούχους 1,2 εκατ. νοικοκυριά για το οποίο επίκειται η έναρξη υποβολής αιτήσεων, το επίδομα ηλεκτρικής ενέργειας που θα ισχύσει από 1.1.2024 για άλλους 1,2 εκατ. ωφελούμενους, τα Κοινωνικά Οικιακά Τιμολόγια (ΚΟΤ) που ίσχυαν ήδη και το νέο ΚΟΤ για πολύτεκνους που θεσπίζεται τώρα. Ειδικότερα:

Επίδομα θέρμανσης περιόδου 2023 – 2024

Το επίδομα θέρμανσης περιόδου 2023 – 2024 χορηγείται σε φυσικά πρόσωπα για την κατανάλωση πετρελαίου θέρμανσης, φωτιστικού πετρελαίου, φυσικού αερίου, υγραερίου, καυσόξυλων, και βιομάζας ή θερμικής ενέργειας μέσω τηλεθέρμανσης.

Τα κριτήρια είναι:

Το ετήσιο οικογενειακό εισόδημα πρέπει να ανέρχεται έως τα 16.000 ευρώ για μονομελές νοικοκυριό και 24.000 ευρώ για το ζευγάρι συν 5.000 ευρώ για κάθε παιδί. Για τη μονογονεϊκή οικογένεια το όριο είναι 29.000 ευρώ, συν 5.000 ευρώ για κάθε παιδί μετά το πρώτο. Για πρώτη φορά φέτος τίθεται ως κριτήριο τα συνολικά ακαθάριστα έσοδα του νοικοκυριού από επιχειρηματική δραστηριότητα να μην υπερβαίνουν το ποσό των 80.000 ευρώ, με σκοπό την καλύτερη στόχευση των δικαιούχων. Η αξία της ακίνητης περιουσίας (όπως υπολογίζεται για τον προσδιορισμό του ΕΝΦΙΑ), δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 200.000 ευρώ για τους άγαμους, τους υπόχρεους σε κατάσταση χρεώσεως ή εν διαστάσει και τις 300.000 ευρώ για τους έγγαμους ή

μέρη συμφώνου συμβίωσης και τις μονογονεϊκές οικογένειες.

Για τον υπολογισμό του επιδόματος λαμβάνονται υπόψη μια σειρά από παράγοντες, όπως η δριμύτητα του κλίματος κάθε περιοχής και η απαιτούμενη κατανάλωση ενέργειας για τη θέρμανση ενός κτιρίου.

Το επίδομα που θα λάβει κάθε δικαιούχος δεν μπορεί να είναι μικρότερο των 100 ευρώ, ούτε να υπερβαίνει τα 800 ευρώ. Το ανώτατο ποσό αυξάνεται μέχρι το ποσό των 1.000 ευρώ για οικισμούς με αυξημένες ενεργειακές ανάγκες. Μόνο ένα είδος καυσίμου δύναται να επιδοτηθεί ανά δικαιούχο και για αγορές τουλάχιστον διπλάσιας αξίας των επιδοτούμενων ειδών καυσίμων θέρμανσης.

Η έναρξη των αιτήσεων αναμένεται εντός του πρώτου δεκαπενθήμερου του Νοεμβρίου. Εφόσον η αίτηση υποβληθεί από τους δυνητικούς δικαιούχους έως την 8η Δεκεμβρίου 2023, τότε θα λάβουν ως προκαταβολή το ποσό του επιδόματος που τους είχε καταβληθεί κατά την περυσινή περίοδο 2022-2023 και το ήμισυ του ποσού αν είχαν λάβει αυξημένο επίδομα θέρμανσης λόγω της μετάβασής τους από το φυσικό αέριο σε πετρέλαιο.

Επίδομα για θέρμανση με ηλεκτρική ενέργεια

Θα εφαρμοστεί για τις καταναλώσεις από 1-1-2024 (μέχρι τότε εξακολουθούν να ισχύουν οι οριζόντιες επιδοτήσεις στην κατανάλωση ρεύματος) έως 31-3-2024 με τα ίδια κριτήρια που ισχύουν για το επίδομα θέρμανσης. Οι αιτήσεις θα υποβάλλονται επίσης στην πλατφόρμα myθέρμανση της ΑΑΔΕ ενώ η επιδότηση θα καταβάλλεται μέσω των λογαριασμών ρεύματος.

Οι ωφελούμενοι εκτιμώνται σε 1,2 εκατ. και το ύψος της επιδότησης κλιμακώνεται από 45 έως 480 ευρώ το τρίμηνο, με βάση και πάλι το σύστημα υπολογισμού των θερμι-

κών αναγκών που εφαρμόζεται στην επιδότηση του πετρελαίου.

-Τιμολόγιο πολυτέκνων:

Προβλέπεται έκπτωση 100 ευρώ /MWh στη χρέωση που σημαίνει για μια μέση κατανάλωση, ετήσια έκπτωση της τάξης των 500 Ευρώ για καταναλώσεις έως 2000 κιλοβατώρες το τετράμηνο για οικογένεια με 4 τέκνα συν 200 κιλοβατώρες για κάθε τέκνο με ανώτατο όριο 4000 κιλοβατώρες. Η επιδότηση αυξάνεται σε 120 ευρώ ανά μεγαβατώρα σε περίπτωση επίτευξης στόχου εξοικονόμησης. Επιπλέον οι πολύτεκνοι απαλλάσσονται από τις χρεώσεις δικτύων εντός των ορίων κατανάλωσης και ΥΚΩ. Τα εισοδηματικά κριτήρια είναι διευρυμένα 50.000 ευρώ για οικογένεια με 4 παιδιά συν 2.500 ευρώ για κάθε επιπλέον τέκνο με όριο τις 70.000 και χωρίς περιουσιακό κριτήριο ώστε να εντάσσονται περίπου το 95 % των πολυτέκνων.

-Κοινωνικό Οικιακό Τιμολόγιο Α:

Υπάγονται όσοι πληρούν τα κριτήρια λήψης Κοινωνικού Εισοδήματος Αλληλεγγύης (ακίνητη περιουσία έως 90.000 ευρώ για το μονοπρόσωπο νοικοκυριό, συν 15.000 ευρώ για κάθε πρόσθετο μέλος και έως 150.000 ευρώ), εισόδημα 1200-3000 ευρώ. Η επιδότηση είναι 7,5 σεντς ανά κιλοβατώρα, με όρια κατανάλωσης ανάλογα με το μέγεθος του νοικοκυριού.

- Κοινωνικό Οικιακό Τιμολόγιο Β:

Υπάγονται νοικοκυριά με ακίνητη περιουσία έως 120.000 ευρώ για το μονοπρόσωπο νοικοκυριό, συν 15.000 ευρώ για κάθε πρόσθετο μέλος και έως 180.000 ευρώ και εισόδημα 9.000-27.000 ευρώ ανάλογα με το πλήθος των μελών. Για κάθε επιπλέον ενήλικο μέλος προστίθενται 4.500 ευρώ και για κάθε επιπλέον ανήλικο μέλος 2.250 ευρώ, μέχρι 31.500 ευρώ ανεξαρτήτως του αριθμού των μελών του νοικοκυριού. Σε αυτήν την περίπτωση η έκπτωση είναι 4,5 λεπτά ανά κιλοβατώρα.

ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ ΟΙ ΝΕΟΙ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Χαμένη στη... μετάφραση των πολύχρωμων τιμολογίων βρίσκεται η αγορά λιανικής, ενώ το υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας αναζητάει ακόμη τη φόρμουλα για τις χρεώσεις του ειδικού πράσινου τιμολογίου που προωθεί μέσω νομοθετικής ρύθμισης ως υποχρεωτικό για όλη την αγορά.

Οι προμηθευτές έχουν μπροστά τους λιγότερο από ένα μήνα (έως την 1η Δεκεμβρίου) προκειμένου να ενημερώσουν τους πελάτες τους με επιστολές για τις νέες συμβάσεις και τα τιμολόγια που θα προσφέρουν από τις αρχές του νέου έτους. Για να βγάλουν όμως τα τιμολόγια θα πρέπει να γνωρίζουν τη φόρμουλα για τις χρεώσεις του ειδικού τιμολογίου που ανακοίνωσε ο υπουργός Θεόδωρος Σκυλακάκης μία ημέρα πριν από την κατάθεση της σχετικής ρύθμισης στη Βουλή, την περασμένη εβδομάδα. Η χρέωση της κιλοβατώρας, σύμφωνα με τα όσα γνωστοποίησε ο υπουργός, θα στηρίζεται σε μια κοινή φόρμουλα για όλους τους προμηθευτές, με βασικούς συντελεστές την τιμή της χονδρεμπορικής αγοράς των δύο προηγούμενων μηνών, τα περιθώρια κέρδους κάθε εταιρείας και τους όγκους κατανάλωσης.

Η τιμή θα ανακοινώνεται κάθε 1η του μηνός και θα αναπροσαρμόζεται ως προς τις αποκλίσεις σε σχέση με τη χονδρεμπορική τιμή του επόμενου μήνα. Η οριστικοποίηση της φόρμουλας, ωστόσο, φαίνεται να είναι τελικά αρκετά πιο δύσκολη υπόθεση από ό,τι αρχικά υπολόγιζε το επιτελείο του υπουργού. Εκ των υστέρων φαίνεται να διαπιστώθηκε ότι ο συντελεστής «όγκος καταναλώσεων» δεν μπορεί να υπολογιστεί ανά μήνα κι αυτό γιατί οι πάροχοι ενημερώνονται από τον ΔΕΔΔΗΕ με καθυστέρηση 5-7 μηνών, κάτι που καθιστά ουσιαστικά ανεφάρμοστο τον μηχανισμό χωρίς τροποποιήσεις, οι οποίες το πιθανότερο

είναι να οδηγήσουν σε περαιτέρω καθυστερήσεις. Χωρίς τη γνωστοποίηση της φόρμουλας για τον υπολογισμό της τιμής της κιλοβατώρας, οι πάροχοι δεν μπορούν να βγάλουν άλλα τιμολόγια ανταγωνιστικά μεταξύ τους και να ενημερώσουν τους πελάτες τους στο διάστημα που απομένει μέχρι την 1η Δεκεμβρίου. Το ζήτημα θα τεθεί από τον σύνδεσμο των παρόχων (ΕΣΠΕΝ) στη συνάντηση με τον υπουργό Θεόδωρο Σκυλακάκη και την υφυπουργό Αλεξάνδρα Σδούκου την ερχόμενη Δευτέρα, με αίτημα να υπάρξει παράταση δύο μηνών του υφιστάμενου μοντέλου τιμολόγησης (ανά μήνα με προγνωστοποίηση της τιμής στις 20 του προηγούμενου μήνα) και εφαρμογή των νέων τιμολογίων από 1ης Μαρτίου. Είναι κοινή η άποψη στην πλευρά των ιδιωτών προμηθευτών ότι το ειδικό τιμολόγιο αποτελεί ευθεία καταστρατήγηση του ανταγωνισμού και στο εσωτερικό του ΕΣΠΕΝ έχουν ξεκινήσει οι πρώτες συζητήσεις για προσφυγή στην Κομισιόν. Οι ενστάσεις αναμένεται να μεταφερθούν και στην κατ'ιδίαν συνάντηση με την πολιτική ηγεσία του ΥΠΕΝ, μαζί με τη δυσαρέσκεια των προμηθευτών για την απουσία διαβούλευσης με την αγορά.

Είναι επίσης κυρίαρχη στην πλευρά των παρόχων η εκτίμηση ότι το ειδικό τιμολόγιο θα οδηγήσει σε υψηλότερες τιμές από τα κυμαίνοντα cost plus τιμολόγια κι αυτό γιατί θα ενσωματώσει το ρίσκο της πρόβλεψης της χονδρεμπορικής αγοράς. «Είναι πολύ πιθανό να φέρει το αντίθετα αποτελέσματα από αυτά που επιδιώκει το υπουργείο», αναφέρουν χαρακτηριστικά εκπρόσωποι



του κλάδου, παραπέμποντας στα περί προστασίας των καταναλωτών που πρεσβεύει το υπουργείο. Η πλευρά των προμηθευτών δεν συμμερίζεται την άποψη του υπουργείου περί διαφάνειας και προστασίας των καταναλωτών. Συνδέει το νέο τιμολόγιο με το 1,5 εκατ. πελάτες της ΔΕΗ χωρίς ΑΦΜ, κάτι που έως ένα βαθμό παραδέχτηκε και ο ίδιος ο υπουργός στην πρόσφατη συνέντευξη Τύπου όταν ερωτηθεί σχετικά τόνισε ότι «θα επιλύσει και αυτό το πρόβλημα». Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του υπουργείου, στο ειδικό τιμολόγιο θα μεταπέσουν τουλάχιστον 3 εκατ. καταναλωτές που δεν διαθέτουν συμβάσεις με κάποιο προμηθευτή.

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

ΙΟΝΙΟΙ ΝΗΣΟΙ

1. ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνιάς (PDO Muscat of Kefalonia/ PDO Muscat of Cephalonia)

Στη δυτική πλευρά της Κεφαλληνιάς (περιφερειακή ενότητα Κεφαλληνιάς), στη χερσόνησο της Παλικής και στα όρια της ομώνυμης περιοχής (Ληξούρι, Ζώλα, Κατωγή, Σουλάρροι, Σκινέας, Χαυδάτα), εκτείνεται η ζώνη του ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνιάς (PDO Muscat of Kefalonia / PDO Muscat of Cephalonia που θεσπίστηκε το 1971).

Η ποικιλία Μοσχάτο άσπρο, εκτός του ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνιάς, συμμετέχει σε άλλους 4 ελληνικούς ΠΟΠ οίνους (ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου, και ΠΟΠ Σάμος). Η έκταση της καλλιέργειάς της στην Κεφαλληνία είναι πολύ μικρή και πρακτικά εντοπίζεται κυρίως στο βόρειο τμήμα της Παλικής. Ισχύει διάταξη που επιτρέπει την παραγωγή οίνων και από οινοποιεία εκτός ζώνης, εφόσον, βεβαιώς, βρίσκονται στο νησί. Οι επιδόρπιοι οίνοι με τη γεωγραφική ένδειξη «Μοσχάτος Κεφαλληνιάς» μπορούν να είναι είτε φυσικός γλυκός (vin naturellement doux/ από λιαστά σταφύλια) είτε φυσικοί γλυκοί (vin doux naturel – vin de liqueur - ενισχυμένοι). Υπό την προϋπόθεση ότι αξιοποιούν μόνο σταφύλια από ιδιόκτητα αμπελία χαμηλής στρεμματικής απόδοσης, οι παραγωγοί μπορούν να παράγουν και γλυκούς οίνους με την πρόσθετη ένδειξη «από διαλεκτούς αμπελώνες» (grand cru).

Ποικιλία

- Μοσχάτο άσπρο 100%

Τύπος κρασιού

- Λευκός γλυκός από λιαστά σταφύλια
- Λευκός γλυκός ενισχυμένος

2. ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνιάς (PDO Robola of Kefalonia)

Η ζώνη του ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνιάς - PDO Robola of Kefalonia (θεσπίστηκε το 1982) είναι στο νησί της Κεφαλληνιάς της ομώνυμης περιφερειακής ενότητας, σε έκταση 1.800στρ. και υψόμετρο από 175 έως 800μ. Όλη η έκταση βρίσκεται στο νότιο τμήμα του νησιού, στο οροπέδιο των Ομαλών (Άγιος Ελευθέριος, Βαλαμάτα & Φραγκάτα, Επανοχώρι, Μιχάτα) και στις δυτικές – νοτιοδυτικές πλαγιές του Αίνου (1.628μ.). Από το οροπέδιο, που έχει μέσο υψόμετρο 390μ., η ζώνη κατηφορίζει βορειοδυτικά και νοτιοδυτικά προς τις ορεινές περιοχές Αργοστολίου (Δαυγάτα, Δεμουσανάτα, Διληνάτα, Τρωιανάτα, Φαρακλάτα) και νότια προς την περιοχή Λειβαθούς (Βλαχάτα, Μουσατά, Περατάτα), όπου έχει ως χαμηλότερο όριο τον κύριο δρόμο Αργοστολίου – Ελειού Πρόννων.

Στην Κεφαλληνία, η Ρομπόλα είναι η πλέον διαδεδομένη ποικιλία, η οποία ευδοκίμει σε γενικώς φτωχά εδάφη (άγρονα), ενίοτε τόσο φτωχά που οι Ιταλοί ονόμαζαν το κρασί της «Vino di Sasso», δηλαδή «κρασί της πέτρας». Στις ορεινές πλαγιές του Αίνου υπάρχουν ακόμα πολλά αυτόριζα αμπελία ιδιαίτερα μεγάλης ηλικίας. Ισχύει διάταξη που επιτρέπει την παραγωγή οίνων και από οινοποιεία εκτός ζώνης, εφόσον, βεβαιώς, βρίσκονται στο νησί της Κεφαλληνιάς.

Ποικιλία

- Ρομπόλα 100%

Τύπος κρασιού:

- Λευκός ξηρός

3. ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνιάς (PDO Mavrodaphne of Kefalonia)

Η μεγαλύτερη έκταση βρίσκεται στο δυτικό τμήμα της Κεφαλληνιάς στη χερσόνησο της Παλικής (Αγία Θέκλα, Δαμουλιανάτα, Κατωγή, Κουβαλάτα, Κουντογουράτα, Μονοπολάτα, Σκινέας, Σουλάρροι, Χαυδάτα, Χαβριάτα), η αμέσως επόμενη είναι στην περιοχή Ελειού Πρόννων (Αργίνια, Πάστρα, Πόρος, Σκάλα) και μικρότερες εκτάσεις στις περιοχές Αργοστολίου (Αγκώνας), Λειβαθούς (Σβορώνάτα, Σπαρτιά) και Σάμης (Καταποδάτα, Μεσοβούνια), που ανήκουν στην περιφερειακή ενότητα Κεφαλληνιάς. Ο ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνιάς / PDO Mavrodaphne of Kefalonia / PDO Mavrodaphne of Cephalonia (θεσπίστηκε το 1971) είναι ο μόνος οίνος ΠΟΠ ή ΠΓΕ της περιφερειακής ενότητας Κεφαλληνιάς, στον οποίο συμμετέχει και σταφυλική παραγωγή από την Ιθάκη (Βαθύ, Περαχώρι).

Η ποικιλία Μαυροδάφνη υπάρχει με διαφορετικούς κλώνους στην Κεφαλληνία και στην Αχαΐα (όπου συμμετέχει στον ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών). Ισχύει διάταξη που επιτρέπει την παραγωγή οίνων και από οινοποιεία εκτός ζώνης ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνιάς, εφόσον, βεβαιώς, βρίσκονται στο νησί.

Ποικιλία

- Μαυροδάφνη Κεφαλληνιάς (τουλάχιστον 51%),
- Μαύρη Κορινθιακή

Τύπος κρασιού

- Ερυθρός γλυκός ενισχυμένος

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

1. ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών (PDO Muscat of Rio Patra)

Στο μυκό του Κορινθιακού κόλπου, ανατολικά της πόλης της Πάτρας και του Ρίου (περιφερειακή ενότητα Αχαΐας), εκτείνεται η μικρή αυτή ζώνη του ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών (PDO Muscat of Rio Patras) - θεσπίστηκε το 1971-, κυρίως στην περιοχή Ρίου (Άγιος Βασίλειος, Άγιος Γεώργιος, Άνω & Κάτω Καστρίτσι, Αργυρά, Βερναρδέικα, Δρέπανο, Πλατάνι, Ρίο, Ψαθόπυργος), ενώ μικρή έκταση είναι στο ΒΑ τμήμα της περιοχής Πατρέων.

Το Μοσχάτο άσπρο, η λευκή ποικιλία που δίνει τους οίνους ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών, συμμετέχει και σε 4 ακόμα ελληνικούς ΠΟΠ οίνους (ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνιάς, ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου, ΠΟΠ Σάμος). Η ζώνη του ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών είναι κατά πολύ μικρότερη της ζώνης του ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών και κατά σημαντικό μέρος, στο ανατολικό τμήμα του 2ου, συμπύπτουν.

Οι επιδόρπιοι οίνοι με τη γεωγραφική ένδειξη «Μοσχάτος Ρίου Πατρών» μπορούν να είναι είτε φυσικός γλυκός (vin naturellement doux - από λιαστά σταφύλια) είτε φυσικοί γλυκοί (vin doux naturel – vin de liqueur/ ενισχυμένοι). Υπό την προϋπόθεση ότι αξιοποιούν μόνο σταφύλια από ιδιόκτητα αμπελία χαμηλής στρεμματικής απόδοσης, οι παραγωγοί μπορούν να παράγουν και γλυκούς οίνους με την πρόσθετη ένδειξη «από διαλεκτούς αμπελώνες» (grand cru).



turellement doux - από λιαστά σταφύλια) είτε φυσικοί γλυκοί (vin doux naturel – vin de liqueur/ ενισχυμένοι). Υπό την προϋπόθεση ότι αξιοποιούν μόνο σταφύλια από ιδιόκτητα αμπελία χαμηλής στρεμματικής απόδοσης, οι παραγωγοί μπορούν να παράγουν και γλυκούς οίνους με την πρόσθετη ένδειξη «από διαλεκτούς αμπελώνες» (grand cru).

Η άμεση γεινίαση με την πόλη της Πάτρας και η συνεχής οικιστική ανάπτυξη της περιοχής έχουν περιορίσει κατά πολύ την καλλιεργούμενη έκταση στη ζώνη του ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών. Παρ' όλα αυτά, κάποιοι από τους καλύτερους ελληνικούς λευκούς γλυκούς οίνους παράγονται εδώ. Πρόσθετη λάμψη δίνει η άμεση οπτική επαφή με τη Γέφυρα Ρίου Αντιρρίου τη σύγχρονη και εντυπωσιακή κατασκευή που γεφυρώνει τον Κορινθιακό κόλπο, ενώνοντας την Πελοπόννησο με τη Στερεά Ελλάδα.

Ποικιλία

- Μοσχάτο άσπρο 100%

Τύπος κρασιού

- Λευκός γλυκός από λιαστά σταφύλια
- Λευκός γλυκός ενισχυμένος

2. ΠΟΠ Πάτρα (PDO Patra)

Στο βόρειο ανατολικό και κεντρικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Αχαΐας η ζώνη του ΠΟΠ Πάτρα - PDO Patra (θεσπίστηκε το 1972) περιλαμβάνει ημιορεινές και ορεινές εκτάσεις των περιοχών Αιγείρας (Αιγές, Βελά, Μοναστήρι, Όαση, Σελιάνα, Σενεβρός, Χρυσάμπελα – ή Χρυσάνθιο), Αιγίου (Δάφνες, Κούμαρης, Μαυρίκι, Μελίσσια, Παρασκευή, Πτέρη, Σελινούντα, Χατζής), Ακράτας (Ακράτα, Άμπελος, Βαλιμή, Βούτσιμος, Καλαμιά, Πλάτανος & Παραλία Πλατάνου), Διακοπού (Άνω Διακοπτό, Διακοπτό, Ζαχλωρίτικα, Κεράνεια, Μαμουσιά,



Τράπεζα), Δύμης (Ελαιοχώρι), Ερινεού (Άνω & Κάτω Σαλμενίκο, Αρραβωνίτσα, Δαμακίνο, Ερινεός & Νέος Ερινεός), Καλαβρύτων (Πλατανιώτισσα), Λαρισσού (Βελίτσες, Μιχόιο), Πατρέων (Άνω Σουχινά, Ελικίστρα, Μοίρα, Σούλι, Χάραδρο), Ρίου (Άνω & Κάτω Καστρίτσι, Αργυρά, Πιτίτσα, Σελλά), Συμπολιτείας (Άγιος Κωνσταντίνος, Άλσος, Βερίνο, Γκραικάς, Γρηγόρης, Δημητρόπουλο, Δουκαναίικα, Κρήνη, Λάκκος, Λόγγος, Μάγειρας, Μυρόβρυση, Νερατζιές, Ροδοδάφνη, Σελιανίτικα, Τούμπα), Τριταίας (Αγία Βαρβάρα, Αγία Μαρίνα, Δροσιά, Ερμάνθια, Κάλφας, Μάνεσι, Ρουπακιά, Σκιαδάς, Σκούρας, Σπαρτιά, Χιόνα), Φαρρών (Άνω Σταροχώρι, Βασιλικό, Ελληνικό, Κριθαράκια, Μιραλί, Χαλανδρίτσα) Ωλενίας (Γαλαναίικα, Γκανείικα, Κάτω Μαζαράκι, Μιτόπολη, Πόρτες, Σανταμέρι, Φλόκας, Χαραυγή) Καλεντζίου (Αβράμι, Άγιος Γεώργιος, Μπουταίικα) και Λεοντίου (Άνω Μαζαράκι).

Η ζώνη του ΠΟΠ Πάτρα είναι μακράν η πιο εκτεταμένη ζώνη ελληνικού ΠΟΠ οίνου. Μεγάλο τμήμα της είναι ενιαίο και συνεχές, αλλά σε αυτό προστίθενται «νησίδες» αμπελιών σε πολλές περιοχές, με μέσο και μεγάλο υψόμετρο. Το γοπτεικότερο τμήμα αυτού του εκτεταμένου αμπελώνα είναι στην ορεινή Αιγιαλεία. Ο Ροδίτης είναι μαζί με το Σαββατιανό οι δύο πιο πολυφτεμένες ελληνικές λευκές ποικιλίες.

Ποικιλία

- Ροδίτης 100%

Τύποι κρασιών

- Λευκός ξηρός
- Λευκός ημίξηρος
- Λευκός ημίγλυκος

3. ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών (PDO Muscat of Patra)

Στην περιφερειακή ενότητα Αχαΐας, εκτός από το Ροδίτη του ΠΟΠ Πάτρα και τη Μαυροδάφνη, που συμμετέχει στον ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών, καλλιεργείται και η ποικιλία Μοσχάτο άσπρο, για το κρασί ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών (PDO Muscat of Patra) που θεσπίστηκε το 1971. Η ζώνη καλλιέργειάς του είναι σαφώς μικρότερη και περιλαμβάνει υποσύνολα των ζωνών του Ροδίτη και της Μαυροδάφνης, στις περιοχές Βραχναϊκών (Αχαϊκό, Βραχναίικα, Θεριανό), Δύμης (Αγιοβλασίτικα, Αλισσός & Κάτω Αλισσός, Άνω & Κάτω Αχαΐα, Νιφοραίικα), Λαρισσού (Άγιος Νικόλαος, Ρίολος), Μεσσήτιδος (Άγιος Στέφανος, Θέα, Οβριά, Σαραβάλι), Παραλίας (Μιντιλόγι, Παραλία), Ρίου (Ρίο, Άγιος Βασίλειος, Άγιος Γεώργιος, Αργυρά, Βερναρδέικα, Άνω & Κάτω Καστρίτσι, Δρέπανο, Πλατάνι, Ψαθόπυργος), Φαρρών (Βασιλικό, Ίσωμα) και Ωλενίας (Άνω Σουδανείικα, Άρλα, Λουσιικά, Μιτόπολη, Φώσταινα, Χαϊκάλι). Μικρή έκταση είναι στο ΒΑ τμήμα της περιοχής Πατρέων.

Στην Αχαΐα πολύ συχνά λένε Μοσχούδι το Μοσχάτο άσπρο, τη λευκή ποικιλία που συμμετέχει, εκτός του ΠΟΠ Μοσχάτος Πατρών, σε άλλους 4 ελληνικούς ΠΟΠ οίνους (ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνιάς, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρίου Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου και ΠΟΠ Σάμος). Οι επιδόρπιοι οίνοι με τη γεωγραφική ένδειξη «Μοσχάτος Πατρών» μπορούν να είναι είτε φυσικός γλυκός (vin naturellement doux - από λιαστά σταφύλια) είτε φυσικοί γλυκοί (vin doux naturel – vin de liqueur/ ενισχυμένοι). Υπό την προϋπόθεση ότι αξιοποιούν μόνο σταφύλια από ιδιόκτητα αμπελία πιο χαμηλής στρεμματικής απόδοσης, οι παραγωγοί μπορούν να παράγουν και γλυκούς οίνους με την πρόσθετη ένδειξη «από διαλεκτούς αμπελώνες» (grand cru).

ΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

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

Ποικιλία

Μοσχάτο άσπρο 100%

Τύπος κρασιού

- Λευκός γλυκός από λιαστά σταφύλια
- Λευκός γλυκός ενισχυμένος

4. ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών (PDO Mavrodaphni of Patra)

Στα όρια της πρώην επαρχίας Πατρών, στο βόρειο-κεντρικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Αχαΐας είναι η περιοχή καλλιέργειας της Μαυροδάφνης και οι αμπελώνες της ζώνης του οίνου ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών (PDO Mavrodaphni of Patra) που θεσπίστηκε το 1971. Σύμφωνα με το νόμο και βάσει του οδικού δικτύου χωρίζεται σε 3 επιμέρους υποζώνες. Η κύρια και κεντρική περιλαμβάνει τμήματα των περιοχών Βραχναϊκών (Αχαϊκό, Βραχναϊκά, Θεριανό, Μονοδένδρι, Τσουκαλείκα), Δύμης (Αγιοβλασπίκα, Αλισσός & Κάτω Αλισσός, Άνω Αχαΐα), Λαρισσού (Άγιος Νικόλαος), Μεσσαπίδος (Άγιος Στέφανος, Θέα, Καλλιθέα, Κρήνη, Οβριά, Πετρωτό, Σαραβάλι), Παραλίας (Μιντιλόγλι, Παραλία, Ρογίτικα), Φαρρών (Πλατονόβρυση, Χαλανδρίτσα) και Ωλενίας (Άνω Σουδανέικα, Άρλα, Λουσικά, Μαζαράκι, Μιτόπολη, Φλόκας, Φώσταινα, Χαϊκάλι). Η ανατολική ζώνη του Ρίου (Άγιος Βασίλειος, Άγιος Γεώργιος, Βερναρδέικα, Κάτω Καστρίτσι, Πλατάνι) είναι μικρότερη και ακόμα μικρότερη είναι η δυτική, που έχει τμήματα των περιοχών Δύμης (Κάτω Αχαΐα, Πετροχώρι), Μόρβης (Κρίνος) και Λαρισσού (Πέτας).

Η ποικιλία Μαυροδάφνη υπάρχει με διαφορετικούς κλώνους στην Αχαΐα και στην Κεφαλλονιά (όπου συμμετέχει στον ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς). Εκ του νόμου, οι φυσικοί γλυκοί οίνοι (vin de liqueur) ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών υποχρεούνται σε παλαίωση τουλάχιστον ενός έτους σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας έως 1.000 λίτρα. Εάν έχουν παραμείνει 2 έτη σε βαρέλια και 1 σε φιάλες δικαιούνται την ένδειξη Reserve και εάν έχουν συνολική παλαίωση 7 ετών (τουλάχιστον από 3 σε βαρέλια και φιάλες) δικαιούνται την ένδειξη Grand Re-



serve. Η ποικιλία Μαυροδάφνη υπάρχει με διαφορετικούς κλώνους στην Αχαΐα και στην Κεφαλλονιά (όπου συμμετέχει στον ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς). Εκ του νόμου, οι φυσικοί γλυκοί οίνοι (vin de liqueur) ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών υποχρεούνται σε παλαίωση τουλάχιστον ενός έτους σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας έως 1.000 λίτρα. Εάν έχουν παραμείνει 2 έτη σε βαρέλια και 1 σε φιάλες δικαιούνται την ένδειξη Reserve και εάν έχουν συνολική παλαίωση 7 ετών (τουλάχιστον από 3 σε βαρέλια και φιάλες) δικαιούνται την ένδειξη Grand Re-

Οινοπέδιο

Η ΠΟΠ Νεμέα αποτελεί τη μεγαλύτερη ζώνη ΠΟΠ της Ελλάδας για ερυθρά κρασιά και περιλαμβάνει ένα σύνολο 17 χωριών με μεγάλες διαφορές σε υψόμετρα, εδάφη και προσανατολισμό. Η ζώνη παραγωγής απλώνεται σε μια σημαντική έκταση, ξεκινώντας από τα 200μ. περίπου υψόμετρο και φτάνοντας μέχρι τα 850μ. από το επίπεδο της θάλασσας. Το κλίμα της περιοχής είναι τυπικό μεσογειακό, με αρκετές ωστόσο διαφοροποιήσεις λόγω της έκτασης και της υψομετρικής διαφοράς. Ανεπίσημα, η ζώνη μπορεί να διαχωριστεί σε 3 επιμέρους υποζώνες με βάση το υψόμετρο: Στην πεδινή ζώνη σε υψόμετρο 230-450 μ, στην ημιορεινή σε υψόμετρο 450 – 650 μ και στην ορεινή σε υψόμετρο 650 – 850 μ. Σ' αυτές τις τρεις υψομετρικές ζώνες, η ωρίμαση και τα συνολικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών διαφέρουν, δίνοντας πολλά διαφο-

τηνία θεσπίστηκε το 1971 και εκτείνεται στο κεντρικό-ανατολικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Αρκαδίας στην Πελοπόννησο. Περιλαμβάνει αμπελώνες στις περιοχές της Τρίπολης (Άγιος Βασίλειος Μαντινείας, Άγιος Κωνσταντίνος, Μερκοβούνι, Πέλαγος και Σκοπή) της Τεγέας (Λιθοβούνι, Μαγούλα, Ρίζες, Ψηλής Βρύση), της Μαντινείας (Αρτεμίσιο, Κάψα, Λουκά, Νεσάνη, Πικέρνη, Σάγκα και Σιμιάδες), του Κοριθίου (Αγιοργίτικα, Ζευγολατειό, Νεοχώρι Μαντινείας, Παρθένη, Στενό), του Λεβιδίου (Κανδήλα, Λεβίδι, Ορχομενός, Παλαίοπυργος) και των Δολιανών (Κούβλι).

Οινοπέδιο

Η Μαντινεία είναι ένα οροπέδιο που βρίσκεται κατα μέσο ορο στα 600 μέτρα υψόμετρο με τις γύρω πλαγιές να αγγίζουν τα 800 μέτρα. Περιβάλλεται από τα βουνά Μαίναλο στα ανατολικά, Ολίγυρτο στα βόρεια, Αρτεμίσιο στα βορειοανατολικά, Κτενιά στα ανατολικά και τον Πάρωνα στα νοτιοανατολικά. Το κλίμα είναι μεσογειακό με ηπειρωτικές επιρροές. Είναι μία από τις ψυχρότερες ζώνες ΠΟΠ στην Ελλάδα.

Χαρακτηρίζεται από πολλές βροχές και χιονία τον χειμώνα και συχνες μπορες ή καταιγίδες το καλοκαίρι. Οι χαμηλές θερμοκρασίες έχουν ως αποτέλεσμα την αργή ωρίμαση των σταφυλιών και τον οψιμο τρυγητό, περίπου στα μέσα Οκτωβρίου σε μια τυπική χρονιά. Η χαλαζοπτώση και οι παγετοί αποτελούν πιθανό κίνδυνο κατά τους ανοιξιάτικους μήνες.

Ποικιλία/es:

- Μοσχοφίλερο (min 85%),
- Ασπρούδες

Τύποι κρασιών:

- Οίνος λευκός ξηρός
- Οίνος λευκός αφρώδης brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec, doux.

Το στυλ των κρασιών:

Τα κρασιά ΠΟΠ Μαντινεία παράγονται από το ερυθρώπο Μοσχοφίλερο σε ποσοστό τουλάχιστον 85%, με το υπόλοιπο του καρμανιού να μπορεί να συμπληρωθεί από τις Ασπρούδες. Τα περισσότερα κρασιά της ζώνης ωστόσο παράγονται από 100% Μοσχοφίλερο. Μπορούν να είναι είτε ήρεμα, είτε αφρώδη. Το χρώμα των κρασιών είναι απαλό λεμονι με κάποιες ερυθρώπες (gris) ανταύγειες που προκύπτουν από το χρώμα της ποικιλίας. Τα αρώματα είναι έντονα ανθικά, με νότες από τριαντάφυλλα, ενώ ο φρουτώδης χαρακτήρας περιστρέφεται γύρω από τα πράσινα φρούτα και τα εσπεριδοειδή.

Ο «ουρανίσκος» είναι γεμάτος ενέργεια, φρεσκάδα και τραγανή οξύτητα. Τα κρασιά που προέρχονται από αμπελώνες που βρίσκονται στο οροπέδιο τείνουν να έχουν πιο αρωματικό προφίλ, με τονισμένο τον ανθικό χαρακτήρα, ενώ αυτά που παράγονται από αμπελώνες στις γύρω πλαγιές τονίζουν τα αρώματα εσπεριδοειδών και συνήθως έχουν πιο αισθητή οξύτητα.

Η πλειονότητα των ήρεμων κρασιών είναι κρασιά δεξαμενής, ωστόσο υπάρχουν και κάποια που ωριμάζουν σε δρυ. Αν και συνήθως τα κρασιά ΠΟΠ Μαντινεία απολαμβάνονται φρέσκα όσο διατηρούν την φρεσκάδα τους, υπάρχουν περιπτώσεις κρασιών που μπορούν να εξελιχθούν όμορφα για 3-5 χρόνια. Στη Μαντινεία, το μεγάλο υψόμετρο και το ψυχρό κλίμα ευνοούν την παραγωγή εξαιρετικών αφρώδων οινών, οι οποίοι παράγονται είτε με την παραδοσιακή μέθοδο είτε με τη μέθοδο της δεξαμενής. Στην περίπτωση της παραδοσιακής μεθόδου τα ποικιλιακά αρώματα εμπλουτίζονται με πολύπλοκες νότες ζύμης και μπριός.



serve. Ο επιδόρπιος οίνος «Μαυροδάφνη Πατρών» είναι ο δημοφιλέστερος ελληνικός ερυθρός γλυκός οίνος.

Ποικιλίες

- Μαυροδάφνη (τουλάχιστον 51%), Μαύρη Κορινθιακή.

Τύπος κρασιού

- Ερυθρός γλυκός ενισχυμένος

5. ΠΟΠ Νεμέα (PDO Nemea)

Η ζώνη παραγωγής των οίνων ΠΟΠ Νεμέα (PDO Nemea) θεσπίστηκε το 1971 και είναι η μόνη ζώνη Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης της χώρας που εκτείνεται σε δύο περιφερειακές ενότητες. Το μεγαλύτερο μέρος της αμπελουργικής ζώνης ΠΟΠ Νεμέα βρίσκεται στην Κόρινθο, ενώ ένα μικρό ποσοστό της εκτείνεται στον νομό Αργολίδας. Η αμπελουργική περιοχή τοποθετείται στη βορειοανατολική πλευρά της Πελοποννήσου και περιλαμβάνει τις κοινότητες: Αηδόνια, Αρχαίες Κλεωνές, Αρχαία Νεμέα, Ασπρόκαμπος, Γαλατάς, Δάφνη, Καστράκι, Κεφαλάρι, Κούτσι, Λεόντιο, Μποζικά, Νεμέα, Πετρί, Τιτάνη και Ψάρι που ανήκουν στον νομό Κορινθίας και τις κοινότητες Γυμνό και Μαλανδρένι που ανήκουν στον νομό Αργολίδας.

Η ζώνη ΠΟΠ Νεμέα καταλαμβάνει την περιοχή που παράγεται ο «Φλυάσιος οίνος» των αρχαίων Ελλήνων, που ήταν συνδεδεμένος με τον μύθο του Ηρακλή και το λιοντάρι της Νεμέας. Ο Ηρακλής λατρευόταν στην περιοχή της Νεμέας, κάτι το οποίο αποδεικνύεται και από το ιερό που είχε χτιστεί

ρετικά στυλ κρασιών.

Ποικιλίες

- Αγιοργίτικο

Τύποι κρασιών

- Ερυθρός ξηρός
- Ερυθρός ημίγλυκος
- Ερυθρός γλυκός ενισχυμένος
- Ερυθρός γλυκός από λιαστά σταφύλια

Το στυλ των κρασιών

Βάσει νομοθεσίας, τα κρασιά ΠΟΠ Νεμέα παράγονται από 100% Αγιοργίτικο και η συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης αφορά αποκλειστικά ερυθρούς οίνους. Η ποικιλία σε διαφορετικά στυλ κρασιών εντός της ζώνης είναι εντυπωσιακή: από φρέσκα, φρουτώδη που καταναλώνονται νεαρά, έως τανικά, υψηλής ποιότητας, κρασιά με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Κλασικές εκφράσεις που παράγονται στη ζώνη ΠΟΠ Νεμέα επιδεικνύουν έναν γοητευτικό χαρακτήρα κόκκινων φρούτων με νότες γλυκών μπαχαρικών και λουλουδιών, με βελούδινη υφή και ευγένεια στη γεύση αλλά και μια υπέροχη αναζωογονητική οξύτητα. Τα ερυθρά γλυκά κρασιά, τα οποία μπορούν να φέρουν την ένδειξη ΠΟΠ Νεμέα και αφορούν ένα πολύ μικρό ποσοστό της παραγωγής, είναι πολύ συμπυκνωμένα με μαρμελαδένια αρώματα κόκκινων φρούτων.

6. ΠΟΠ Μαντινεία (PDO Mantinia)

Η ζώνη παραγωγής των οίνων ΠΟΠ Μαντινεία (PDO Man-

Από τον χώρο των εταιρειών

Η COCA-COLA ΤΡΙΑ ΞΨΙΛΟΝ ΕΨΙΛΟΝ ΕΔΩΣΕ ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΣΤΟ ATHENS BAR SHOW 2023

Η Coca-Cola Τρία Ξψιλον επέστρεψε στο Athens Bar Show στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων στο Γκάζι στις 7, 8 και 9 Νοεμβρίου 2023. Η εταιρεία, με το ευρύ 24/7 χαρτοφυλάκιο προϊόντων παρουσίασε στους επισκέπτες ένα μεγάλο εύρος προτάσεων, που ανταποκρίνονται απόλυτα στις ανάγκες και τις προτιμήσεις τους.

Ραντεβού και φέτος στο ειδικά διαμορφωμένο χώρο «Bar District» της εταιρείας, εκεί όπου οι επισκέπτες θα μπορούν να περιηγηθούν στα διαφορετικά corners που αναδεικνύουν τα brand της εταιρείας και τις περιστάσεις κατανάλωσης Early & Late Night Consumption. Εκεί, θα μπορούν να δοκιμάσουν ιδιαίτερους συνδυασμούς και δημιουργικές προτάσεις με τα Premium Spirits brands όπως τα Naked Malt, Finlandia Vodka, Woodford Reserve, Fords Gin, Jack Daniel's και Gin Mare και τα premium mixers Three Cents & Schweppes.

Το closing party του Athens Bar Show, powered by Three Cents υπόσχεται ιδιαίτερα serves στους επισκέπτες της Τεχνόπολης και μία αξέχαστη εμπειρία κατανάλωσης για τους

λάτρεις των bars.

Παράλληλα, η Coca-Cola Τρία Ξψιλον μέσα από μια συναρπαστική σειρά σεμιναρίων, θα δώσει τον παλμό για μια ακόμη χρονιά στο Athens Bar Show με απίθανα serves και διάσημους καλεσμένους από τον bartending community παγκοσμίως. Καταξιωμένοι guest bartenders από την Ελλάδα και το εξωτερικό θα παρευρεθούν στα ειδικά σχεδιασμένα Masterclasses και θα εμπνεύσουν μέσα από τις ιστορίες και την εμπειρία τους, τους φανατικούς θαυμαστές του bartending.

Μια premium εμπειρία κατανάλωσης περιμένει και αυτή τη χρονιά τους επισκέπτες του Athens Bar Show, καθώς στο περίπτερο της Coca-Cola Τρία Ξψιλον οι καλεσμένοι θα μπορούν να συμμετάσχουν στις παράλληλες βιωματικές δραστηριότητες που έχουν προγραμματιστεί και να γευτούν ιδιαίτερα σερβιρίσματα των αγαπημένων τους Premium Spirits με τον πιο αυθεντικό και δημιουργικό τρόπο.

Αποηύστε υπεύθυνα.



PLANT MANAGER 100 POWERLIST: Η ΙΩΑΝΝΑ ΒΑΜΒΑΚΑ, ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ, ΣΤΗ ΛΙΣΤΑ ΤΩΝ 100 ΠΙΟ ΕΠΙΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΔΙΕΥΘΥΝΤΩΝ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Με μεγάλη χαρά και υπερηφάνεια, ανακοινώνουμε την ανάδειξη της Ιωάννας Βαμβακά, Διευθύντριας Παραγωγής του εργοστασίου μας, στην πρώτη Plant Manager 100 Powerlist, τη λίστα με τα 100 πιο επιδραστικά στελέχη του κλάδου.

Η κα Ιωάννα Βαμβακά εργάζεται τα τελευταία 27 χρόνια στην εταιρεία μας, ξεκινώντας ως προϊσταμένη ποιοτικού ελέγχου, ενώ λίγο αργότερα προήχθη σε Διευθύντρια Ποιοτικής Διασφάλισης του εργοστασίου της εταιρείας στην



Αταλάντη. Από το 2016 έως σήμερα διατηρεί τη θέση της Διευθύντριας Παραγωγής, συμβάλλοντας στην άριστη και ασφαλή λειτουργία της παραγωγής μας.

Η διαδικασία επιλογής της Plant Manager 100 Powerlist, γίνεται μέσα από ψηφοφορία των μελών της του κλάδου, με γνώμονα το αποτύπωμα που αφήνουν τα στελέχη με τη συνολική τους δράση. Η διάκριση της κυρίας Βαμβακά αποτελεί μια σημαντική επιβράβευση της προσήλωσής της στην Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης. Η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης διακρίνεται για μια ακόμα φορά, μέσω των ανθρώπων της, κάτι που μας δίνει ώθηση να συνεχίσουμε να τους στηρίζουμε με όλα τα απαραίτητα εφόδια, διασφαλίζοντας με κάθε τρόπο την εξέλιξή τους.

Για οι άνθρωποί μας είναι η πραγματική μας δύναμη.

Θερμά συγχαρητήρια στην κα Ιωάννα Βαμβακά!

Η ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΤΩΝ TSAKIRIS CHIPS

Τα Tsakiris Chips, τα αυθεντικά πατατάκια που έφεραν την κατηγορία των chips στην Ελλάδα, επιστρέφουν ανανεωμένα με απολαυστικά νέα.

Τα αγαπημένα πατατάκια μικρών και μεγάλων με ιστορία που ξεκινά από το 1954, ανανεώνουν τις συσκευασίες τους και δίνουν αέρα φρεσκάδας στη γεύση που όλοι γνωρίζουμε και αγαπάμε.

Αναδεικνύοντας τα μοναδικά χαρακτηριστικά και την ιστορία της μάρκας, τα Tsakiris Chips από 100% φυσική πατάτα και ελληνική ρίγανη ανανεώνονται και υπόσχονται ακόμη περισσότερες στιγμές απόλαυσης για όλους στο σπίτι, στο γραφείο, στα πάρτι, στο σινεμά, στις κυριακάτικες εκδρομές.



Τα Tsakiris Chips παράγονται στο εργοστάσιο της Coca-Cola Τρία Ξψιλον στην Αταλάντη από υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες και συνεχίζουν να αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητάς μας, κάνοντας κάθε στιγμή μας ακόμα πιο γευστική με την αυθεντική γεύση τους.

Η νέα εποχή των Tsakiris Chips έφτασε με τη δημιουργική πινελιά της 4 Wise Monkeys που επιμελήθηκε τις νέες συσκευασίες και το νέο τηλεοπτικό σποτ.

Τα Tsakiris Chips, τα αυθεντικά πατατάκια που έφεραν την κατηγορία των chips στην Ελλάδα, επιστρέφουν ανανεωμένα με απολαυστικά νέα.

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