



ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΠΡΟΒΟΛΗ
ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Οι οινοπαραγωγοί της Καρδίτσας επισκέπτονται τα οινοποιεία της Δράμας στα πλαίσια του Σχεδίου Διατοπικής Συνεργασίας LEADER – «Οργάνωση και προβολή του Οινοτουρισμού»

Η Αναπτυξιακή Καρδίτσας αξιοποίησε με τον καλύτερο τρόπο το Σχέδιο Διατοπικής Συνεργασίας LEADER – «Οργάνωση και προβολή του Οινοτουρισμού» / Υπομέτρο 19.3 – ΠΑΑ 2014-2020, οργανώνοντας ένα ταξίδι ανταλλαγής καλών πρακτικών & οινοτουριστικής εμπειρίας στο δρόμο κρασιού του Διονύσου, την εμβληματική οινική Δράμα.

Για τρεις γεμάτες μέρες, οι οινοπαραγωγοί της Καρδίτσας Αφροδίτη Τούσια & Ανδρέας Κοντοζήσης (Kontozisis Wines), Γεώργιος Καραμήτρος & Ευαγγελία Σπανού (Winery Monsieur Nicolas), Γεώργιος Λιάππας (Οινοποιείο-Αποσταγματοποιείο Λιάππα), Δήμητρα Καραβανά, (Karavana's Wines) και Θάνος Καραθάνος (Artisan Distillery "PÚRO Karathanos") συνοδευόμενοι από τον Συντονιστή της ΟΤΔ LEADER της ΑΝ.ΚΑ Α.Ε Παναγιώτη Ντανοβασίλη, την Οινολόγο – Δημοσιογράφο Χρυσούλα Κυριακοπούλου και τη Σύμβουλο Επικοινωνίας Μάρα Σαμαρά, περιηγήθηκαν σε μερικά από τα πιο σημαντικά και καλαίσθητα οινοποιεία της χώρας, με σημείο αναφοράς τις οινοτουριστικές πρακτικές τους.



Όλα τα οινοποιεία υποδέχτηκαν τους συναδέλφους - επισκέπτες εγκάρδια και με ενθουσιασμό και φρόντισαν για την εμπειριστατωμένη ξενάγηση, την βιωματική γευσίγνωσία αλλά και την ουσιαστική συζήτηση γύρω από την έννοια και τις πρακτικές του οινοτουρισμού της Περιοχής.

Το ταξίδι, στο πλαίσιο της δράσης για την ανταλλαγή καλών πρακτικών οινοτουριστικής εμπειρίας, ξεκίνησε την Δευτέρα 7 Ιουλίου και ολοκληρώθηκε την Τετάρτη 9 Ιουλίου με πολλές εικόνες, πολλές επιπλέον γνώσεις για την οινοπαραγωγική περιοχή της Δράμας, πολλές προτάσεις για τον οινοτουρισμό και όχι μόνο για έμπνευση αλλά και με νέους δεσμούς με τους Δραμινούς Παραγωγούς.

Η Ανακάλυψη της περιοχής...

Οι παραγωγοί της Καρδίτσας ακολούθησαν τον δρόμο κρασιού του Διονύσου και διέσχισαν τους αμπελώνες που διατρέχονται από το χρυσαφένιο βουνό του Παγγαίου όρους, τον τόπο των Διονυσιακών θιάσων. Πέρασαν μέσα από τις καστανιές, τις οξιές, τα έλατα, τα σπήλαια και τα ποτάμια που διαμορφώνουν το αμπελοινικό σκηνικό για να γνωρίσουν καλύτερα τις ποικιλίες που

αναπτύσσονται εκεί, όπως το sauvignonblanc, το Ασύρτικο, η Μαλαγουζιά, το Chardonnay, το Cabernetsauvignon, το Merlot, το Semillon και το Syrah. Η Δράμα είναι χτισμένη στους πρόποδες του όρους Φαλακρού και τα πετρώδη και στραγγιζόμενα εδάφη ευνοούν με τον καλύτερο τρόπο την ανάπτυξη των παραπάνω ποικιλιών. Στα Δραμινά κρασιά πρωταγωνιστεί το blend του Ασύρτικου με το Sauvignonblanc δίνοντας στους παραγωγούς τον άσο διεκδίκησης ΠΟΠ.

Τα οινοποιεία της επίσκεψης

Στο πλούσιο πρόγραμμα, συμπεριλήφθηκαν οι στάσεις σε μερικά από τα πιο σημαντικά οινοποιεία της Δράμας. Οινοποιεία που διαγράφουν εντυπωσιακή πορεία, οινοποιεία που έχουν εντυφίσει στον όρο της επισκεψιμότητας, οινοποιεία που έχουν τις ιδανικές υποδομές για την υποδοχή κόσμου και οινοποιεία που αγκαλιάζουν τους όρους του οινοτουρισμού με ενέργειες casestudy όπως η Δραμινογνωσία και οι Ανοιχτές Πόρτες.

Η στάση σε κάθε οινοποιείο ήταν μια πραγματική εμπειρία ντυμένη από την φιλοξενία και την αλληλεπίδραση των παραγωγών της Καρδίτσας με τους παραγωγούς της Δράμας.

Υπήρξαν πολλές χρήσιμες ανταλλαγές σε ιδέες, πρακτικές και πληροφορίες που προάγουν όχι μόνο τον οινοτουρισμό αλλά και τις σχέσεις των παραγωγών μεταξύ τους και το μέλλον των Ελληνικών κρασιών.

Οι παραγωγοί της Δράμας με καλή διάθεση μοιράστηκαν πέρα από το χώρο τους, τις αρχές οινοποίησης και τα κρασιά τους, τους δικούς τους τρόπους προβολής, τις δικές τους σκέψεις και τα μελλοντικά σχέδια τους για να τονώσουν την επισκεψιμότητα της περιοχής.

Ανάμεσα σε όλα τα σημαντικά που ειπώθηκαν μεταδόθηκαν εξαιρετικές προτάσεις για την ένωση των παραγωγών της Καρδίτσας μέσα από μια φωλιά που συνεργατικά να μπολιάζει τον οινοτουρισμό της περιοχής.

Τα οινοποιεία με την σειρά που τα επισκεφτήκαμε.

Οινοποιείο Οινογένεσις

Το κτήμα Οινογένεσις αποτελεί δημιουργία του Μπάκη Τσάλκου. Μετά την επιτυχημένη θητεία του στο Νίκο Λαζαρίδη, ο διακεκριμένος οινολόγος αποφάσισε να ιδρύσει στο Δοξάτο Δράμας την δική του οινοπαραγωγική μονάδα. Σήμερα, τα ιδιόκτητα στρέμματα είναι απλωμένα σε επιλεγμένες περιοχές της Δράμας και της Καβάλας. Το οινοποιείο του είναι ένα στολίδι, αντλώντας έμπνευση από την αρχιτεκτονική της περιοχής, ανοίγει καθημερινά τις πύλες του και υποδέχεται για ξενάγηση τους φίλους

του κρασιού αλλά και όσους επιθυμούν να μνηθούν στον κόσμο αυτόν δίνοντάς τους την ευκαιρία να περιηγηθούν στους χώρους του και να ενημερωθούν από τους οινολόγους για τον τρόπο παραγωγής των κρασιών του.

Μας καλωσόρισε μαζί με τον γιο του, Αλέξανδρο και μας μύησαν στις ιδιαίτερες οινικές τεχνικές τους αλλά και στις καινοτόμες προτάσεις τους για την ενδυνάμωση του οινοτουρισμού και η ξενάγηση ολοκληρώθηκε με τη γευσίγνωσία στην ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα γευστικής δοκιμής



[Οινοποιείο Λαζαρίδη – Château Nico Lazaridi](#)

Μεγάλη και οργανωμένη οινοπαραγωγική μονάδα στην καρδιά της Δράμας που ξεκίνησε την λειτουργία της το 1987. Από τότε έχει επικεντρωθεί στην παραγωγή ποιοτικών οίνων με εμβληματικές ετικέτες.

Μας υποδέχθηκε ο Νίκος Καμπάντας, υπεύθυνος τμήματος Οινοτουρισμού δίπλα από τους αμπελώνες όπου σεέκταση περίπου 800 στρεμμάτων καλλιεργούνται διεθνείς κυρίως ποικιλίες, με ιδιαίτερο ενδιαφέρον στο sangiovese, το ugni blanc και το Semillon. Ξεναγηθήκαμε στους χώρους του οινοποιείου, στους χώρους παραγωγής – εμφιάλωσης, στις υπόγειες κάβες, στους χώρους γευσίγνωσίας και σεμιναρίων και στην Πινακοθήκη Μαγικό Βουνό. Από τον υπεύθυνο της ξενάγησης ενημερωθήκαμε για τις δράσεις οινοτουρισμού του οινοποιείου και η ξενάγηση ολοκληρώθηκε με την παρουσίαση και την δοκιμή των κρασιών στην ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα γευσίγνωσίας του οινοποιείου.



Κτήμα Παυλίδη

Το οινοποιείο της οικογένειας βρίσκεται στα Κοκκινόγεια Δράμας, στις παρυφές του Φαλακρού όρους και αποπνέει νεοκοσμικό αέρα. Μας υποδέχθηκε ο οιολόγος του κτήματος, Θανάσης Εξάρχου στον ιδιόκτητο αμπελώνα των Κοκκινόγειων και στη συνέχεια επισκεφθήκαμε το οινοποιείο ένα κτίσμα πρωτοποριακό, έκτασης 3.000 τ.μ με minimal αισθητική και μοντέρνες, λιτές γραμμές. Ξεναγήσαμε στους χώρους της παραγωγικής διαδικασίας, στον ειδικό χώρο της εμφιάλωσης και της ετικετοποίησης, στην αίθουσα παλαίωσης του κτήματος και στους ειδικά διαμορφωμένους χώρους γευσίγνωσης όπου η ξενάγηση ολοκληρώθηκε με την παρουσίαση και την δοκιμή των κρασιών του κτήματος και την συζήτηση και ανταλλαγή εμπειριών πάνω στις ευκαιρίες και τις ιδιαιτερότητες που παρουσιάζει ο οινοτουρισμός στην περιοχή.



Κτήμα Βίβλια Χώρα

Στο Κοκκινοχώρι Καβάλας, στις πλαγιές του Παγγαίου Όρους, μας υποδέχθηκε, ο οινολόγος και συνιδιοκτήτης, Βασίλης Τσακταρλής από τον οποίο ενημερωθήκαμε για την επιλογή της περιοχής για τη δημιουργία του Κτήματος Βίβλια Χώρα. Το 1998 φυτεύτηκαν τα πρώτα αμπέλια του Κτήματος, σε έκταση 70 στρεμμάτων. Τον Ιούνιο του 2001 ξεκίνησε η κατασκευή του σύγχρονου οινοποιείου και τον ίδιο χρόνο έγινε η οινοποίηση των πρώτων κρασιών.

Η ξενάγησή μας ξεκίνησε από τους άρτιους χώρους παραγωγής, της εμφιάλωσης, ακολούθησε η επίσκεψη στις δυο αίθουσες παλαίωσης διαφορετικής αρχιτεκτονικής και στις υπόγειες κάβες και ολοκληρώθηκε στην αίθουσα γευστικής δοκιμής όπου ο είχαμε τη δυνατότητα να δοκιμάσουμε τα κρασιά του Κτήματος και να συζητήσουμε για τις ευκαιρίες που δίνονται μέσα από την ανάπτυξη του οινοτουρισμού και την συνεργασία των οινοπαραγωγών.



Κτήμα Τέχνη Οίνου

Ένα από τα πιο κομψά ελληνικά οινοποιεία, στο Μικροχώρι Δράμας, ολοκληρώθηκε σε δυο στάδια. Το πρώτο τμήμα κατασκευάστηκε το 1998 και ακολούθησε το 2007 η επέκτασή του. Ο άνετος και λειτουργικός χώρος παραγωγής σχεδιάστηκε εξ' αρχής στο καινούργιο κτίριο από τους ίδιους τους ιδιοκτήτες της Τέχνης Οίνου, τον πολιτικό μηχανικό Γιάννη Παπαδόπουλο και τον αρχιτέκτονα μηχανικό Γιάννη Καλαϊτζίδη. Ξεναγηθήκαμε από την Ν. Καλαϊτζίδου στους παραγωγικούς χώρους του οινοποιείου που εκτείνονται στα δυο κτίρια τα οποία επικοινωνούν μέσω υπόγειου τούνελ, που έχει μετατραπεί σε κελάρια παλαίωσης και αρχείο οίνων που περιλαμβάνει όλους τους τρύγους στην ιστορία του οινοποιείου. Η ξενάγηση ολοκληρώθηκε με την παρουσίαση και την δοκιμή των κρασιών στην ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα γευστικής

του οινοποιείου όπου οι οινοποιοί της περιοχής μας μοιράστηκαν εμπειρίες και ιδέες για τις δυνατότητες του οινοτουρισμού.



[Οίνωψ- OenopsWines](#)

Από τα πιο καινούργια οινοποιεία της Περιοχής είναι αυτό του Νίκου Καρατζά στην Προσοτσάνη, Δράμας. Τόσο ο χώρος όσο και η φιλοσοφία του οenops, αποπνέουν φρεσκάδα. Τα κρασιά όλα είναι ήπιας παρέμβασης και προέρχονται από σταφύλια που επιλέγονται πολύ προσεκτικά από διάφορα μέρη της Ελλάδας. Από την υπεύθυνη υποδοχής και ξενάγησης των επισκεπτών Ναυσικά Αμπαρτζίδου ενημερωθήκαμε για τις δράσεις οινοτουρισμού του οινοποιείου περιηγηθήκαμε στους χώρους του οινοποιείου και η ξενάγηση ολοκληρώθηκε με την παρουσίαση και την δοκιμή των κρασιών στην ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα γευσιγνωσίας (μεταξύ των οποίων είχαμε την ευχάριστη έκπληξη να γευτούμε και το την Limniona Oenops από σταφύλια που προέχονται από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Καρδίτσας) αλλά και την ευκαιρία για μια αναλυτική συζήτηση και παρουσίαση καλών πρακτικών στον τομέα της

οργάνωσης οινοτουριστικών δράσεων και εμπειριών.



Η δράση «Πρόγραμμα επισκέψεων για την ανταλλαγή καλών πρακτικών οινοτουριστικής εμπειρίας» υλοποιήθηκε στο πλαίσιο του Σχεδίου Διατοπικής Συνεργασίας «Οργάνωση και Προβολή Οινοτουρισμού» του προγράμματος CLLD/LEADER, Υπομέτρο 19.3 του ΠΑΑ 2014-2020 με την συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης και του Ελληνικού Δημοσίου (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων).

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
Η Ευρώπη επενδύει στις αγροτικές περιοχές

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

LEADER

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΕΛΛΑΔΑΣ

ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης