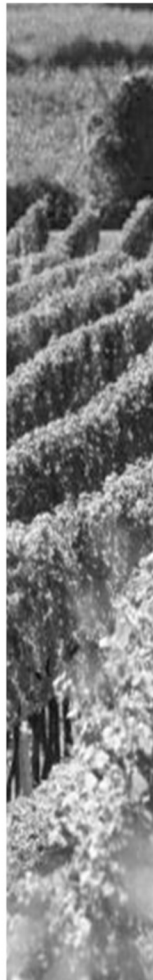
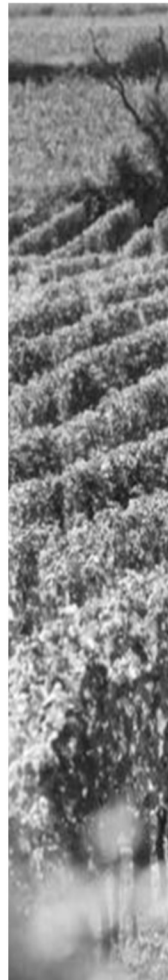
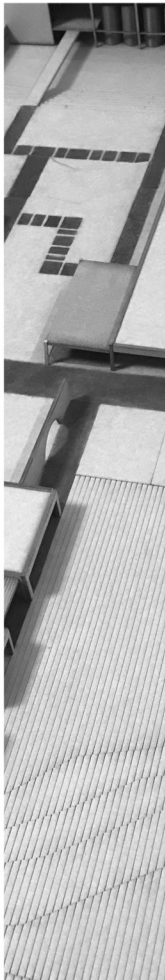


# ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΥΠΟΔΟΜΩΝ

ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΤΣΟΒΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ  
ΚΑΛΛΗ ΜΑΡΙΛΕΝΑ | ΠΑΝΤΖΙΟΥ ΜΕΛΙΝΑ







# Contents.

*ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ*

**09**

*ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ*

**19**

*ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ*

**23**

*ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ*

**28**

*ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ*

**38**

*ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΙΔΕΑ ΣΥΓΓΡΟΤΗΜΑΤΟΣ*

**42**

*ΠΡΟΤΑΣΗ ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ*

**45**



## ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Μέσα από αυτό το τεύχος θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε τους καθηγητές μας, οι οποίοι με τη συμβολή τους στις σπουδές μας, έχουν επηρεάσει σημαντικά τον τρόπο που σκεφτόμαστε, τον τρόπο που σχεδιάζουμε, τον τρόπο που υλοποιούμε. Με την συνεχή δουλειά και ενασχόληση με το αντικείμενο της αρχιτεκτονικής, εξελίξαμε το προσωπικό μας “στυλ” και δημιουργήσαμε τη δική μας γραφή σαν φοιτήτριες, που θα μας συνοδεύει για το υπόλοιπο της επαγγελματικής μας ζωής. Ένα μεγάλο “ευχαριστώ” αξίζει ωστόσο και σε συγγενείς και φίλους, που με την υπομονή που έδειξαν τόσο καιρό σε κάθε τρέλα που σκαρφιζόμασταν, βοήθησαν ώστε αυτό το τεύχος να γίνει πραγματικότητα. Τέλος, θα θέλαμε να απευθύνουμε την εκτίμησή μας για την άψογη συνεργασία στον επιβλέποντα καθηγητή μας κ. Σ. Γυφτόπουλο, που από την πρώτη στιγμή πίστεψε σε μας, σεβόμενος πάντα τις ιδέες και τα όνειρά μας.







## ΑΜΠΕΛΟΣ

Το αμπέλι, από το οποίο προέρχεται το κρασί έχει σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους, προϊστορία πολλών εκατομμυρίων ετών. Πριν ακόμα από την εποχή των παγετώνων ευδοκίμοιζε στην πολική ζώνη, κυρίως στην Ισλανδία, στη Βόρεια Ευρώπη αλλά και τη βορειοδυτική Ασία οι παγετώνες περιόρισαν σημαντικά την εξάπλωσή του και επέβαλαν κατά κάποιο τρόπο την γεωγραφική απομόνωση πολλών ποικιλιών, μέρος των οποίων εξελίχθηκαν και σε διαφορετικά είδη. Στην πορεία των χρόνων, διάφοροι πληθυσμοί άγριων αμπέλων μετακινήθηκαν προς θερμότερες ζώνες, κυρίως προς την ευρύτερη περιοχή του νοτίου Καυκάσου. Στην περιοχή αυτή, μεταξύ Ευξείνου Πόντου, Κασπίας θάλασσας και Μεσοποταμίας, γεννήθηκε το είδος Αμπελος η οιοφόρος (λατ. *Vitis vinifera*). Οι διαφορετικές ποικιλίες αυτού του είδους καλλιεργούνται και σήμερα.

## ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

Η διαδικασία της αμπελουργίας εικάζεται πως έχει τις ρίζες της στην αγροτική επανάσταση και τη μόνιμη εγκατάσταση πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, χρονολογείται δηλαδή γύρω στο 5000 π.Χ. Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί και οι Ασύριοι. Τα παλαιότερα ευρήματα κρασιού τα οποία βρέθηκαν στη σημερινή Γεωργία χρονολογούνται από τις αρχές της 6ης χιλιετίας π.Χ..[1] Μεταγενέστερα οι γνώσεις αμπελουργίας και οινοποιίας μεταφέρθηκαν στους Αιγύπτιους, τους λαούς της Φοινίκης και τους πληθυσμούς της Μικρασίας και του Ελλαδικού χώρου.

Οι Αρχαίοι Έλληνες έπιναν το κρασί αναμειγνύοντας το με νερό, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού). Διέθεταν ειδικά σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες) όσο και για την ψύξη του. Η πόση κρασιού που δεν είχε αναμειχθεί με νερό (“άκρατος οίνος”) θεωρείτο βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό. Διαδεδομένη ήταν ακόμα η κατανάλωση κρασιού με μέλι καθώς και η χρήση μυρωδικών. Η προσθήκη αψίνθου στο κρασί ήταν επίσης γνωστή μέθοδος (αποδίδεται στον Ιπποκράτη και αναφέρεται ως “Ιπποκράτειος Οίνος”) όπως και η προσθήκη ρητίνης.

Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού σε παλαιότερες εποχές δεν διέφερε ουσιαστικά από τις σύγχρονες πρακτικές. Είναι αξιοσημείωτο πως σώζονται ως τις μέρες μας κείμενα του Θεόφραστου, τα οποία περιέχουν πληροφορίες γύρω από τους τρόπους καλλιέργειας. Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαίωση του κρασιού, την οποία επιτυγχάναν μέσα σε θαμμένα πιθάρια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνα. Το κρασί εμφιαλωνόταν σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα για να μένουν στεγανοί.

Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο μέχρι την ιβηρική χερσόνησο και τον Εύξεινο πόντο και

αποτελούσε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες. Σε αρκετές πόλεις υπήρχαν ειδικοί νόμοι ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα του κρασιού, αλλά και ενάντια στον ανταγωνισμό και τις εισαγωγές. Χαρακτηριστικότερο παράδειγμα αποτελεί η νομοθεσία της Θάσου, σύμφωνα με την οποία πλοία με ξένο κρασί που πλησίαζαν το νησί θα έπρεπε να δημεύονται. Χαρακτηριστικό ήταν το κρασί Δένθις (ίσως το αρχαιότερο κρασί με ονομασία προέλευσης), που παρήγετο στην Δενθалиάτιδα Χώρα (σημερινή περιοχή Αλαγονίας). Όπως αναφέρει ο Αλκμάν, το περίφημο κρασί Δένθις, ήταν άπυρος οίνος ανθοσμίας (Αλκμάν παρ' Αθηναίω και Ησύχιος: Ι.31).

Οι Ρωμαίοι ήρθαν σε επαφή με το κρασί από τους Έλληνες αποίκους και τους γηγενείς Ετρούσκους και επιδόθηκαν επίσης στην αμπελοκαλλιέργεια. Με την κατάρρευση της Ρώμης και τις μεταναστεύσεις των λαών η αμπελουργία γνώρισε περίοδο ύφεσης. Σε κάποιες περιοχές η αμπελουργία εγκαταλείφθηκε για αιώνες. Σημαντικό ρόλο στην διάσωση της οινοποιίας είχαν οι κληρικοί και μοναχοί, που χρειάζονταν το κρασί για τελετουργικούς σκοπούς. Την εποχή του Καρλομάγνου και του Μεσαίωνα, η τέχνη του κρασιού γνώρισε ξανά άνθιση.

Στη Βυζαντινή Αυτοκρατορία, οι μεγαλύτερες εκτάσεις γης ανήκαν στην εκκλησιαστική περιουσία και οι μοναχοί επωμίστηκαν την καλλιέργεια των αμπελιών καθώς και την παραγωγή του κρασιού. Αυτή την περίοδο μάλιστα πρέπει να εγκαταλείφθηκε και η πρακτική της ανάμειξης του κρασιού με νερό.

Στη Δύση, την ίδια περίοδο, η τέχνη του κρασιού γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη. Το 16ο αιώνα είχε εξαπλωθεί στην Ισπανία αλλά και στη Γαλλία. Την εποχή αυτή προωθούνται και αρκετές τεχνικές καινοτομίες, όπως η χρήση γυάλινης φιάλης και φελλού. Επιπλέον γίνεται γνωστή η παρασκευή αφρώδους οίνου (όπως για παράδειγμα η σαμπάνια, που αποδίδεται στον Γάλλο βενεδικτίνo μοναχό Περιγιόν).



12

## ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ Η ΑΛΛΙΩΣ “ΠΩΣ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ”

Οι ρώγες του σταφυλιού, που αποτελεί και την πρώτη ύλη του κρασιού, περιέχουν σάκχαρα, οργανικά οξέα και νερό (πάνω από 70%). Η περιεκτικότητα σε αυτές τις ουσίες εξαρτάται κάθε φορά από την ποικιλία, το υπέδαφος, τις κλιματικές συνθήκες, αλλά και από την χρονική στιγμή της ωρίμανσης του σταφυλιού. Μετά την διαδικασία του τρύγου (συγκομιδής), ακολουθεί η γλευκοποίηση, η διαδικασία δηλαδή κατά την οποία εξαγάγει το γλεύκος (ή συνήθως μούστος) από το σταφύλι. Για την έκθλιψη του μούστου χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, συνηθέστερα με χρήση ειδικών μηχανημάτων που λειτουργούν συνθλίβοντας το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους. Κατά τη γλευκοποίηση, επιβάλλεται η αφαίρεση των κοτσανιών (αποβοστρύχωση) του σταφυλιού, καθώς είναι επιζήμια τόσο για την γεύση του τελικού κρασιού, όσο και για την υγεία του καταναλωτή.

Στη συνέχεια ακολουθεί η τελική διαδικασία της ζύμωσης. Το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί παράγεται από τα σάκχαρα του μούστου με την αντίδραση της αλκοολικής ζύμωσης, που επιτελείται από ειδικά ένζυμα, τις ζυμάσες των ζυμομυκήτων. Οι ζυμομύκητες υπάρχουν αδρανοποιημένοι στο φλοιό των σταφυλιών και καθώς έρχονται σε επαφή με το μούστο, πολλαπλασιάζονται και επιτελούν τη ζύμωση. Εκτός από αιθυλική αλκοόλη παράγεται και διοξείδιο του άνθρακα αλλά και μια σειρά δευτερευόντων προϊόντων και ενώσεων με καθοριστική σημασία πολλές φορές για την ποιότητα του οίνου. Η διαδικασία της ζύμωσης διαρκεί συνήθως 8-25 ημέρες. Είναι σύνηθες, να παρατείνεται ή να διακόπτεται η ζύμωση με τεχνητά μέσα, κυρίως μέσω της διατήρησης της θερμοκρασίας σε χαμηλά ή υψηλά επίπεδα αντίστοιχα. Ο χρόνος της ζύμωσης είναι καθοριστικός για το κρασί που θα παραχθεί τελικά. Επιπλέον γίνεται συνήθως λόγος για λευκή και ερυθρή οινοποίηση, ανάλογα με το χρώμα του παραγόμενου κρασιού.

Ιδιαίτερη αξία έχει τέλος και η διαδικασία ωρίμανσης του κρασιού. Θεωρείται γενικά πως ένα κρασί γίνεται καλύτερο όσο παλιώνει, ωστόσο διαφορετικά είδη κρασιού χαρακτηρίζονται και από διαφορετική

διάρκεια ζωής. Επιπλέον ένα κρασί μπορεί να υποστεί και γήρανση, οπότε και δεν πρέπει να καταναλώνεται. Κύρια επιδίωξη αποτελεί στην πράξη η αργή και ελεγχόμενη οξείδωση του κρασιού. Η διάρκεια της ωρίμανσης του ποικίλλει και συνήθως κυμαίνεται από μερικούς μήνες έως λίγα χρόνια. Γενικά ελάχιστα κρασιά έχουν διάρκεια ζωής άνω των 50 ή 100 ετών, ενώ τα περισσότερα φθάνουν στην ποιοτική τους κορύφωση εντός μερικών χρόνων.

## ΟΝΟΜΑΤΟΔΟΣΙΑ ΚΑΙ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Τα κρασιά είτε ονομάζονται από την ποικιλία σταφυλιών τους είτε από τον τόπο παραγωγής τους. Ιστορικά, τα κρασιά από την Αυστραλία, τις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής και τη Γερμανία ονομάστηκαν αποκλειστικά από την ποικιλία σταφυλιών τους, ενώ κρασιά από τη Γαλλία, την Ισπανία, την Ιταλία ή την Ελλάδα προσδιορίστηκαν κυρίως από το γεωγραφικό τόπο παραγωγής τους.

Σημαντικό διακριτικό κάθε κρασιού είναι και το χρώμα του. Τα κρασιά διακρίνονται γενικά σε λευκά, κόκκινα και ροζέ. Είναι λανθασμένη η γενικευμένη άποψη πως το χρώμα του σταφυλιού καθορίζει και το χρώμα του κρασιού. Στην πραγματικότητα οι χρωστικές ουσίες του σταφυλιού περιέχονται στα στερεά μέρη του (στέμφυλα) και επομένως το χρώμα του σταφυλιού παρέχει το χρώμα του κρασιού μόνο αν και τα στερεά του μέρη συμμετέχουν στην διαδικασία της ζύμωσης. Ο μούστος τόσο των κόκκινων όσο και των ανοιχτόχρωμων ποικιλιών διαθέτει το ίδιο ανοιχτό χρώμα. Έτσι, κόκκινο κρασί παράγεται από ποικιλίες κόκκινων (ή μαύρων) σταφυλιών με την προϋπόθεση ότι τα στερεά τους μέρη συμμετέχουν στη ζύμωση, ενώ λευκά κρασιά μπορούν να παραχθούν από οποιαδήποτε ποικιλία εφόσον τα στερεά μέρη των σταφυλιών διαχωριστούν στη διαδικασία της ζύμωσης. Τα ροζέ κρασιά, παράγονται όπως και τα κόκκινα, με τη διαφορά ότι τα στερεά μέρη των σταφυλιών παραμένουν στη ζύμωση για ένα πολύ σύντομο χρονικό διάστημα, συνήθως μικρότερο από μία ημέρα.

Τα κρασιά ταξινομούνται ακόμα με το έτος της συγκομιδής σταφυλιών (τύργος). Συνήθως παράγονται από σταφύλια της συγκομιδής ενός έτους και χρονολογούνται με βάση το έτος αυτό.

Επιπλέον υπάρχουν κάποιες ειδικές κατηγορίες κρασιών όπως είναι ο αφρώδης οίνος, ο οποίος περιέχει και το διοξείδιο του άνθρακα (“ανθρακικό”) που παράγεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Το διοξείδιο αυτό δεν εισάγεται επιπρόσθετα στο μπουκάλι εμφιάλωσης, όπως γίνεται στα αναψυκτικά καθώς αυτή η μέθοδος απαγορεύεται. Για

τον εγκλωβισμό του διοξειδίου στη φιάλη χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, είτε μέσω της εμφιάλωσης του κρασιού πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση, είτε μέσω της ολοκλήρωσης της ζύμωσης σε αεροστεγείς δεξαμενές. Εκλεκτότερο παράδειγμα αφρώδους οίνου είναι η γαλλική Σαμπάνια.

Τα κρασιά μπορούν να ταξινομηθούν επίσης ως ξηρά, γλυκά ή ημίγλυκα. Η γλυκύτητα των κρασιών μπορεί να μετρηθεί κατά τη διαδικασία της συγκομιδής αν και στην πράξη καθορίζεται από το ποσό της ζάχαρης που παραμένει στο κρασί μετά από τη ζύμωση. Έτσι, το ξηρό κρασί δεν περιέχει υπόλοιπο ζάχαρης. Επιπλέον ένα κρασί μπορεί να υποστεί και γήρανση, οπότε και δεν πρέπει να καταναλώνεται. Κύρια επιδίωξη αποτελεί στην πράξη η αργή και ελεγχόμενη οξείδωση του κρασιού. Η διάρκεια της ωρίμανσης του ποικίλλει και συνήθως κυμαίνεται από μερικούς μήνες έως λίγα χρόνια. Γενικά ελάχιστα κρασιά έχουν διάρκεια ζωής άνω των 50 ή 100 ετών, ενώ τα περισσότερα φθάνουν στην ποιοτική τους κορύφωση εντός μερικών χρόνων.





## ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΑ ΛΕΞΗΣ:

Η λέξη “κρασί” αντικατέστησε τη λέξη “οίνος” στους βυζαντινούς χρόνους -η αντικατάσταση αυτή επιταχύνθηκε ίσως από το ότι ο “οίνος” αποτελούσε πλέον όρο του χριστιανικού λειτουργικού-θρησκευτικού λεξιλογίου, μετατράπηκε δηλαδή σε “λέξη ταμπού”. Η λέξη κατάγεται, με μεσολάβηση των τύπων κρασίν<κρασίον, από τη λέξη κράσις=ανάμειξη, που με τη σειρά της είναι παράγωγο του ελληνικού θέματος κρα-<ινδοευρωπαϊκό θέμα kera- (πρβλ. το ρήμα κεράννυμι=αναμειγνύω και το ουσ. κρατήρ=σκεύος ανάμειξης). Η ετυμολογία της λέξης αντανακλά τη συνήθεια των αρχαίων Ελλήνων να πίνουν το κρασί τους ανακατεμένο με νερό.

Η λέξη “οίνος” μαρτυρείται στην ελληνική γλώσσα ήδη από τους μυκηναϊκούς χρόνους (στη γραμμική Β: wo-no, μεταγραφόμενο: Foίνος), ωστόσο δεν είναι γνωστή η προέλευσή της. Η λέξη απαντάται σε όλες σχεδόν τις γλώσσες της Μεσογείου καθώς και στις περισσότερες της ινδοευρωπαϊκής οικογένειας. Οι τύποι των σημιτικών γλωσσών (εβρ. jajin, αραβ. wain) θεωρούνται δάνεια από γειτονικούς λαούς. Οι κελτικοί τύποι (αρχ. ιρλανδ. fin, γαλατ. gwīn) θεωρούνται δάνειο από τη λατινική γλώσσα (vinum), κάτι που ορισμένοι δέχονται και για το γοτθικό-γερμανικό wein, από το οποίο με τη σειρά τους κατάγονται πιθανότατα οι τύποι των σλαβικών και βαλτικών γλωσσών. Υποστηρίχθηκε ότι η καταγωγή της λέξης είναι ινδοευρωπαϊκή, από τη ρίζα uei- ή wei- “κάμπω, στρέφω” με αναφορά στη χαρακτηριστική μορφολογία της αμπέλου (πρβλ. λατιν. vitis=άμπελος, επίσης ελλ. ιτύς, λατιν. vitus και γερμ. weide=ιτιά). Πιθανότερη εκδοχή θεωρείται ωστόσο ότι η λέξη προήλθε από μια άγνωστη γλώσσα της περιοχής του νοτίου Καυκάσου-Εύξεινου Πόντου, από όπου επίσης δείχνει να κατάγεται η σύγχρονη άμπελος.



## ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Η φιλοσοφία του αγροτουρισμού βασίζεται κατ' εξοχήν στη διαπροσωπική, άμεση, ανθρώπινη σχέση μεταξύ του κατοίκου της υπαίθρου και του ταξιδευτή ο οποίος σύντομα γίνεται ο φιλοξενούμενος, ο φίλος.

Στην Ελλάδα, η αξιόλογη γεωφυσική ποικιλομορφία, οι ανεξάντλητοι φυσικοί πόροι, τα ιδιαίτερα τοπικά χαρακτηριστικά και η παράδοση, συνθέτουν ένα σπάνιο μωσαϊκό παραστάσεων, εικόνων και εμπειριών δημιουργώντας έναν τόπο ευλογημένο. Εδώ, οι λάτρεις του αυθεντικού, του ανεξερεύνητου, του ανεπιτήδευτου τουρισμού μπορούν να απολαύσουν ό,τι απλόχερα προσφέρει η φύση.

Στους αγροτουριστικούς συνεταιρισμούς, που δραστηριοποιούνται σε πάρα πολλές περιοχές, μπορείτε να παρακολουθήσετε μαθήματα μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής για να φτιάξετε με τις «συνταγές της γιαγιάς» μαρμελάδες, λικέρ, κομπόστες, γλυκά του κουταλιού, ζυμωτό ψωμί, φρέσκα ζυμαρικά, πίτες και ό,τι προστάζει η ντόπια κουζίνα.

Μια επίσκεψή σε ένα εργαστήριο χειροτεχνίας ή κεραμικής μας γεμίζει με όμορφες εικόνες αλλά και ιδέες για δώρα και αγορές. Σ' ένα παραδοσιακό οινοποιείο, μέσα από γευστικές δοκιμές, θα μνηθούμε στα μυστικά του κρασιού: τις ποικιλίες, το άρωμα, το χρώμα, τη γεύση.



## ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Ο οινoturισμός είναι μια τάση που αναπτύσσεται ραγδαία τα τελευταία χρόνια σε όλες τις χώρες που παράγουν κρασί, γιατί σε συνδυασμό με τη γαστρονομία της περιοχής προσφέρει αυτό που επιθυμεί κάθε ταξιδιώτης: Μια εμπειρία που θα θυμάται για πάντα, την οποία θα κρατά στο μυαλό και στην καρδιά του και θα τη μοιραστεί και με άλλους. Ο οινoturισμός στηρίζει πολύ και τους οινοπαραγωγούς, που έχουν τη δυνατότητα να πωλήσουν απευθείας τα κρασιά τους στους οινόφιλους.

Το 10%-20% των πωλήσεων οίνου στην Ιταλία γίνεται απευθείας από τα οινοποιεία, ενώ οι πωλήσεις οίνου μέσω του οινoturισμού φέρνουν και άλλα έσοδα. Σε κάθε ευρώ που ξοδεύει ένας οινόφιλος για να πει αντιστοιχούν 5 ευρώ που θα δώσει για να φάει, να επισκεφθεί μουσεία και άλλα αξιοθέατα και να ψωνίσει στη πέριξ του οινοποιείου που επισκέφθηκε περιοχή.

Οι ίδιοι οι οινοποιοί ξοδεύουν ένα ποσοστό του ετήσιου τζίρου τους για να αναπτύξουν δράσεις οινoturισμού. Στην Ελλάδα ο οινoturισμός δεν είναι ακόμα τόσο οργανωμένος, τουλάχιστον σε συνολικό επίπεδο, ωστόσο η ζήτηση από την πλευρά των πελατών αυξάνεται ραγδαία.

Η επίσκεψη σε ένα οινοποιείο είναι σαν να βαδίζεις σε ένα οίκημα γεμάτο μυστικά και εκπλήξεις. Έχεις τη δυνατότητα για λίγο να δεις τι συμβαίνει πίσω από τη σκηνή και αν είσαι τυχερός, ο ίδιος ο οινοποιός θα βρίσκεται εκεί να σε υποδεχθεί και να σου δείξει τον δρόμο. Η χαρά του οινoturισμού δεν είναι μόνο να πεις κρασί. Είναι να μυρίσεις το ξύλο από τα βαρέλια, να δοκιμάσεις από μια δεξαμενή το περιεχόμενο που ακόμα δεν έχει γίνει κρασί, να γευθείς κρασιά που προέκυψαν από δοκιμές αλλά δεν πρόκειται να βγουν στην αγορά. Αν είσαι τυχερός, μπορεί να παραστείς στο άνοιγμα ενός κρασιού που δημιουργήθηκε πριν από δεκαετίες. Θα γνωρίσεις όλον τον πλούτο του αμπελώνα του οινοποιείου που θα επισκεφθείς.

Ο οινικός τουρισμός προσφέρει πρώτα και κύρια μια άμεση επαφή με τη φύση, αλλά και τις καλλιεργητικές πρακτικές. Με οδηγό το άρωμα του κρασιού, απολαύστε αξέχαστες διαδρομές στους κατάφυτους αμπελώνες· δοκιμάζουμε κλασικές ή νέες «ετικέτες» στα γεμάτα κελάρια των φροντισμένων τοπικών οινοποιείων και ανακαλύπτουμε στη γλυκιά ευφορία του μαγικού κόσμου του κρασιού.

Μέσα στη γαλήνια ελληνική φύση, με ένα ποτήρι πορφυρό ή άσπρο κρασί, με θαυμάσια αρώματα να πλανιούνται στην ατμόσφαιρα, η ζωή αποκτά την πραγματική σημασία των απλών, και όμως πολύτιμων απολαύσεων. «Οίνος ευφραίνει καρδίαν» έλεγαν οι πρόγονοί μας.



## ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Αγνοημένη κατά τη διάρκεια των 2000 χρόνων ιστορίας της, η αρχιτεκτονική της οινοποιητικής διαδικασίας αποκτά μεγάλη απήχηση το 1988 όταν το κέντρο Georges Pompidou στο Παρίσι ανεβάζει την έκθεση "Chateaux of Bordeaux". Έχει ως θέμα την "αρχιτεκτονική του οίνου" και προκαλεί διεθνείς συζητήσεις γύρω από το κρασί και τη γενικότερη κουλτούρα του, που έχει να κάνει με την ποιότητα, τη λεπτότητα ενός εκφραστικού ύφους, τη σχέση με τη γη, στοιχεία που αποδίδονται μέσω της αρχιτεκτονικής. Η νέα μόδα συνοδεύεται από γενικότερη εκδήλωση αισθητικού ενδιαφέροντος προς την παραγωγή του κρασιού. Στο σύγχρονο οινοποιείο η αρχιτεκτονική ποιότητα στους χώρους παραγωγής είναι το ζητούμενο. Η αρχιτεκτονική του κρασιού αποκτά υπόσταση και παύει να είναι κρυμμένη σε υπόγεια άλλων κτιρίων. Τα σύγχρονα οινοποιεία είναι πλέον ανοικτά στο ευρύ κοινό και οι δραστηριότητες επεκτείνονται πέρα από την οινοποιητική διαδικασία. Εκλέπτυνση, εκσυγχρονισμός, ανάπτυξη στις οινοποιητικές τεχνικές και αυξανόμενο ραφινάρισμα του τελικού προϊόντος, εισαγωγή της έννοιας του design οδηγούν σε αρχιτεκτονική ανανέωση.

Επιπλέον, η εξέλιξη των οικοδομικών υλικών και τεχνολογιών παρέχει δυνατότητες δημιουργίας χώρων με πλήρως ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Αυτόματα ο αρχιτέκτονας είναι πιο ελεύθερος στις επιλογές του, στην εκλογή και χωροθέτηση χρήσεων κλπ. Ως αποτέλεσμα η εικόνα του κτιρίου δεν δεσμεύεται υποχρεωτικά από τη λειτουργία του, αλλά έχει δυνατότητες επέκτασης ή μετάλλαξης, γίνεται εκμεταλλεύσιμη έτσι ώστε να ανταποκρίνεται σε αυτή του προϊόντος. Με διαφοροποιήσεις στην έκφραση και τα μέσα ανάλογα με την εκάστοτε περιοχή και το χαρακτήρα της, η αρχιτεκτονική γίνεται όργανο εμπορικής στρατηγικής για την προώθηση του οίνου. Από τα Chateau της γαλλικής επαρχίας και την παράδοσή τους μέχρι τα πρόσφατα μετα-μοντέρνα οινοποιεία της κοιλάδας της Καλιφόρνια γίνεται σαφές πως η αισθητική του οινοποιείου συμβάλλει στο κύρος του κρασιού. Είτε μέσω των γνώριμων μορφών των Chateau, είτε μέσω ενός δημοφιλούς αρχιτέκτονα (Frank Gehry, Mario Botta, Santiago

Calatrava, Rafael Moneo, Herzog & de Meuron κλπ) εξασφαλίζεται γνωστοποίηση του ονόματος. Το κτίριο είναι, εσκεμμένα πλέον, κομμάτι της ταυτότητας του προϊόντος. Οι αρχιτέκτονες της γαλλικής επαρχίας χαρακτηρίζονται από τη σαφή συνέχιση της παράδοσης, ενώ η κοιλάδα της Nara μας αποκαλύπτει μια αφαιρετική άποψη. Στη Γαλλία συναντάμε κυρίως παλιά οινοποιεία που εκσυγχρονίστηκαν και εκφράζουν ως αρχή τη διατήρηση μιας παραδοσιακής τεχνοτροπίας. Ο εκσυγχρονισμός τους έχει να κάνει τόσο με την αποδοχή των νέων οινοποιητικών τεχνολογιών όσο και με τη σχέση με το κοινό. Από καθαρά τεχνολογικής άποψης ένα εκσυγχρονισμένο γαλλικό Chateau δεν υστερεί σε τίποτα από ένα οινοποιείο της τελευταίας δεκαετίας. Επίσης, πλέον τα περισσότερα οινοποιεία στον κόσμο προσφέρουν ξεναγήσεις στο κοινό, διαθέτουν cafe, εστιατόρια, αίθουσες γευσιγνωσίας ή ακόμα και ξενώνες που εξυπηρετούν μια μορφή αγροτουρισμού. Στο σύνολό τους αυτές οι διαδικασίες εκφράζουν μια διαφημιστική στρατηγική και πλέον με την ανάπτυξη του Νέου κόσμου και την αύξηση του ανταγωνισμού οι προσφορές τους γίνονται όλο και πιο δελεαστικές. Δεδομένης της επιρροής που έχει κάθε τι παραδοσιακό στο σύγχρονο καταναλωτή, η γαλλική επαρχία και το κρασί της προσπαθούν να διατηρήσουν τη φινέτσα της παράδοσής τους. Τα Chateau με τα πέτρινα κελάρια και τη μεγαλοπρέπειά τους είναι το δυνατό χαρτί της γαλλικής οινοπαραγωγής. Αυτή όμως που στην πραγματικότητα διαστρεβλώνεται είναι η ίδια η παράδοση, η οποία εμφανίζεται μόνο ως εξιδανικευμένη μορφή και όχι ως ουσία.

Ο νέος κόσμος δείχνει σαφώς τη διάθεσή του να διαφοροποιηθεί πλήρως από τον παλιό. Ποντάρει σε οινοποιεία εξ αρχής σχεδιασμένα να καλύπτουν τις σημερινές ανάγκες και να συμβαδίζουν πλήρως με την τεχνολογία. Δημιουργεί κτίρια αποκομμένα από κάθε είδους παράδοση που εντυπωσιάζουν ή σοκάρουν με το σχεδιασμό τους. Τα πιο πρωτοποριακά οινοποιεία ανήκουν στην τελευταία πενταετία. Οι ιδιοκτήτες τους προσπαθούν να ξεπεράσουν ο ένας τον άλλο προσλαμβάνοντας τους πιο αναγνωρισμένους αρχιτέκτονες που θα



δημιουργήσουν σύγχρονα, πρωτότυπα, σεμνά ή επιβλητικά κτίρια. Στο εσωτερικό ενός σύγχρονου οινοποιείου διακρίνουμε επιρροές από τα κλασικά γαλλικά chateaux ή τις ιταλικές βίλες. Στο σύνολό του όμως απέχει πολύ από αυτή την εποχή.

Η Ελλάδα ακολουθεί, στην κλίμακα του εφικτού, τα γαλλικά πρότυπα. Τα παλαιότερα οινοποιεία ανήκαν σε οικογενειακές επιχειρήσεις και συνήθως συστεγάζονταν με την οικογενειακή κατοικία. Με την αύξηση των απαιτήσεων η οινοπαραγωγική διαδικασία απέκτησε δικό της σπίτι, εκσυγχρονίστηκε και άνοιξε τις πόρτες της στους καταναλωτές. Συνέχισε και συνεχίζει όμως να χρησιμοποιεί την πρόφαση της παράδοσης ως μέσο για να προσελκύσει το κοινό. Αρχιτεκτονική και οινοποιία συναντούν η μια την άλλη τα τελευταία χρόνια. Η βάση και των δύο είναι συνδεδεμένη με τη γη και την υλικότητά της και η αξία τους εξαρτάται από το μεράκι και τις γνώσεις του δημιουργού.



*Domaine Dereskos , Νεμέα, Ελλάδα*



*Restaurant\_Domaine Chandon, Australia*

## ΒΙΟΚΛΙΜΑΤΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Ένα σύγχρονο βιοκλιματικό οινοποιείο στην Ελλάδα βρίσκεται στην Αττική. Το Οινοποιείο Παπαγιαννάκου διακρίθηκε στα Βραβεία Αρχιτεκτονικής του 2008 από το Ελληνικό Ινστιτούτο Αρχιτεκτονικής. Το πρώτο βιοκλιματικό οινοποιείο με ειδικό σχεδιασμό και κατασκευή στην Ελλάδα, σηματοδότηση μιας καινούριας εποχής. Στη θέση Καλογέρι στο Μαρκόπουλο Αττικής, στην καρδιά του Αττικού Αμπελώνα, με ταχύτατη πρόσβαση μέσω της Αττικής Οδού, πολύ κοντά (μόλις 1χλμ.) από το Ολυμπιακό Ιππικό Κέντρο, αλλά και δίπλα σε μερικές από τις ομορφότερες παραλίες των Μεσογείων, καθώς και στον μαγευτικό, μυστηριακό αρχαιολογικό χώρο της Βραυρώνας.

Κεντρική ιδέα του κτιριολογικού προγράμματος ήταν η δημιουργία ενός οινοποιείου με έμφαση στην επισκεψιμότητα, με τρόπο που να μην παρεμποδίζεται η διαδικασία της οινοποίησης αλλά και να είναι εφικτή η διοργάνωση προγραμματισμένων εκδηλώσεων τόσο στο εσωτερικό του κτιρίου όσο και στον υπαίθριο χώρο του αμπελώνα. Στο υπόγειο του κτιρίου αναπτύσσονται χώροι οινοποίησης, εμφιάλωσης, παλαίωσης και αποθήκευσης. Σε ένα ενδιάμεσο επίπεδο μεταξύ υπογείου και ισογείου οργανώνεται η ζώνη χώρου γευσιγνωσίας, που επιτρέπει την ταυτόχρονη θέαση της κάβας παλαίωσης με τα βαρέλια και του αμπελώνα των Μεσογείων. Στο επίπεδο του ισογείου χωροθετούνται το εκθετήριο και το πωλητήριο προϊόντων καθώς και οι χώροι υποδοχής και συνάθροισης του κοινού.

Κύριες κατευθύνσεις κατά τον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό αποτέλεσαν η προσαρμογή στο φυσικό περιβάλλον, η κλίμακα της τοπικής αρχιτεκτονικής και η εφαρμογή των αρχών του βιοκλιματικού σχεδιασμού. Το ποσοστό εξοικονόμησης ενέργειας που επιτυγχάνεται βασίζεται αποκλειστικά σε παθητικά συστήματα και κατ' επέκταση στον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό που προσαρμόζεται στα κλιματικά δεδομένα, στην τοπογραφία του εδάφους και στον προσανατολισμό του οικοπέδου. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται αφενός η μείωση των ενεργειακών αναγκών του κτιρίου για τις διάφορες λειτουργίες

του (θέρμανση, δροσισμό, φωτισμό, αερισμό κτλ.) σε σχέση με ένα συμβατικά δομημένο κτίριο και αφετέρου η διαμόρφωση εσωτερικών συνθηκών υψηλής θερμικής άνεσης. Οι χαμηλές ενεργειακές απαιτήσεις σε συνδυασμό με τη χρήση δομικών υλικών φιλικών προς το περιβάλλον λειτουργούν προς την κατεύθυνση της προστασίας του και της ανάπτυξης της λογικής του σεβασμού απέναντι σε αυτό. Η υψηλή ποιότητα στην κατασκευή του κτιρίου έχει ως αποτέλεσμα την υψηλή ποιότητα του εσωτερικού περιβάλλοντος και άρα τη διαμόρφωση κατάλληλων συνθηκών διαβίωσης για τους χρήστες του. Ωστόσο και αυτό το οιοποιείο δεν διαθέτει τις απαραίτητες υποδομές για την φιλοξενία των επισκεπτών αλλά ούτε και παρέχει στους επισκέπτες την δυνατότητα να βιώσουν οι ίδιοι την διαδικασία της παραγωγής σαν να ήταν οινοποιοί.



*Cafe\_Trinchero Winery, Napa Valley, CA*



*Cafe\_Οιοποιείο Σκούρα, Νεμέα, Ελλάδα*



*Wine tasting\_Cheval blanc, Saint Emillon, France*



*Wine tasting\_Trinchero Winery, Napa Valley, CA*

## ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ

Οι Αρχαίοι Έλληνες έπιναν το κρασί αναμειγνύοντας το με νερό, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού). Διέθεταν ειδικά σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες) όσο και για την ψύξη του. Η πόση κρασιού που δεν είχε αναμειχθεί με νερό (“άκρατος οίνος”) θεωρείτο βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό. Διαδεδομένη ήταν ακόμα η κατανάλωση κρασιού με μέλι καθώς και η χρήση μυρωδικών. Η προσθήκη αψίνθου στο κρασί ήταν επίσης γνωστή μέθοδος (αποδίδεται στον Ιπποκράτη και αναφέρεται ως “Ιπποκράτειος Οίνος”) όπως και η προσθήκη ρητίνης.

Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού σε παλαιότερες εποχές δεν διέφερε ουσιαστικά από τις σύγχρονες πρακτικές. Είναι αξιοσημείωτο πως σώζονται ως τις μέρες μας κείμενα του Θεόφραστου, τα οποία περιέχουν πληροφορίες γύρω από τους τρόπους καλλιέργειας. Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαίωση του κρασιού, την οποία επιτυγχάναν μέσα σε θαμμένα πιθάρια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνη. Το κρασί εμφιαλωνόταν σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα για να μένουν στεγανοί.

Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο μέχρι την ιβηρική χερσόνησο και τον Εύξεινο πόντο και αποτελούσε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες. Σε αρκετές πόλεις υπήρχαν ειδικοί νόμοι ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα του κρασιού, αλλά και ενάντια στον ανταγωνισμό και τις εισαγωγές. Χαρακτηριστικότερο παράδειγμα αποτελεί η νομοθεσία της Θάσου, σύμφωνα με την οποία πλοία με ξένο κρασί που πλησίαζαν το νησί θα έπρεπε να δημεύονται. Χαρακτηριστικό ήταν το κρασί Δένθις (ίσως το αρχαιότερο κρασί με ονομασία προέλευσης), που παρήγετο στην Δενθαλιάτιδα Χώρα (σημερινή περιοχή Αλαγονίας). Όπως αναφέρει ο Αλκμάν, το περίφημο κρασί Δένθις, ήταν άπυρος οίνος ανθοσμίας (Αλκμάν παρ’ Αθηναίω και Ηούχιος: Ι.31).

Η Ελλάδα, χώρα της Νοτιοανατολικής Ευρώπης, στο νοτιότερο άκρο της Βαλκανικής χερσονήσου είναι στην Ανατολική Μεσόγειο και είναι μέλος της ΕΕ από το 1981. Με πρωτεύουσα την Αθήνα και πληθυσμό περίπου τα 11,2 εκατομμύρια καταλαμβάνει την 97η θέση, ανάμεσα στις 100 μεγαλύτερες χώρες του κόσμου. Πλούσια σε αρχαία παράδοση και ιστορία όπου τα πρώτα ίχνη ανθρώπινης κατοίκησης στην Ελλάδα εμφανίστηκαν κατά τη διάρκεια της Παλαιολιθικής Εποχής (περίπου 120.000 - 10.000 π.Χ.). Χαρακτηριστικό μνημείο ο Παρθενώνας. Ναός χτισμένος προς τιμήν της Αθηνάς, προστάτιδας της πόλης της Αθήνας, υπήρξε το αποτέλεσμα της συνεργασίας σημαντικών αρχιτεκτόνων και γλυπτών στα μέσα του 5ου π.Χ. αιώνα. Η εποχή της κατασκευής του συνταυτίζεται με τα φιλόδοξα επεκτατικά σχέδια της Αθήνας και της πολιτικής κύρους που ακολούθησε έναντι των συμμάχων της κατά την περίοδο της αθηναϊκής ηγεμονίας στην Αρχαία Ελλάδα. Ο Ναός που κτίστηκε στην Ακρόπολη (το ψηλότερο σημείο μιας πόλης που κατά την αρχαιότητα το οχύρωναν με τείχη) τελείωσε το 438 π.Χ.

Η Νεμέα, περιοχή μόλις 115 χιλιόμετρα νοτιοδυτικά από την Αθήνα, είναι επίσης πολλαπλά συνδεδεμένη με μύθους και παραδόσεις. Έγινε περισσότερο γνωστή από τον περίφημο άθλο του Ηρακλή, την εξόντωση δηλαδή του φοβερού λιονταριού που λυμαινόταν την περιοχή. Το Λιοντάρι της Νεμέας ήταν ένα τρομερό σε δύναμη, οργή και όγκο ζώο το οποίο ζούσε σε μία σπηλιά με δύο εξόδους, στο όρος Τρητόν. Ο ημίθεος ήρωας, έφραξε τη μία έξοδο της σπηλιάς εγκλωβίζοντας, έτσι, το ζώο μέσα και κατόπιν το κατέβαλε χτυπώντας το με το ρόπαλό του, ενώ, τέλος, το έπνιξε με τα χέρια του. Επίσης στη γη της Νεμέας, βασίλευσε σύμφωνα με το μύθο, ο Φλίας γιος του θεού Διόνυσου (θεού του κρασιού), ο οποίος ίδρυσε πόλη που έφερε το όνομά του, τη Φλιασία. Εκεί, σύμφωνα με μία εκδοχή, καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά η άμπελος και παράχθηκε οίνος, ο περιώνυμος φλιάσιος οίνος, το δε κλήμα θεωρείται πως ήταν δώρο του θεού προς το θνητό γιο του.

Η Νεμέα παλαιότερα, τη βυζαντινή περίοδο, ονομαζόταν Άγιος Γεώργιος από την την ομώνυμη βυζαντινή εκκλησία από όπου πήρε και το όνομα η φημισμένη ποικιλία σταφυλιού - το Αγιωργίτικο. Η Αγιωργίτικη ποικιλία, και γενικότερα η παραγωγή σταφυλιών και οίνου στην περιοχή έχουν καταγραφεί στην ιστορία έως και το 2000 π.Χ.

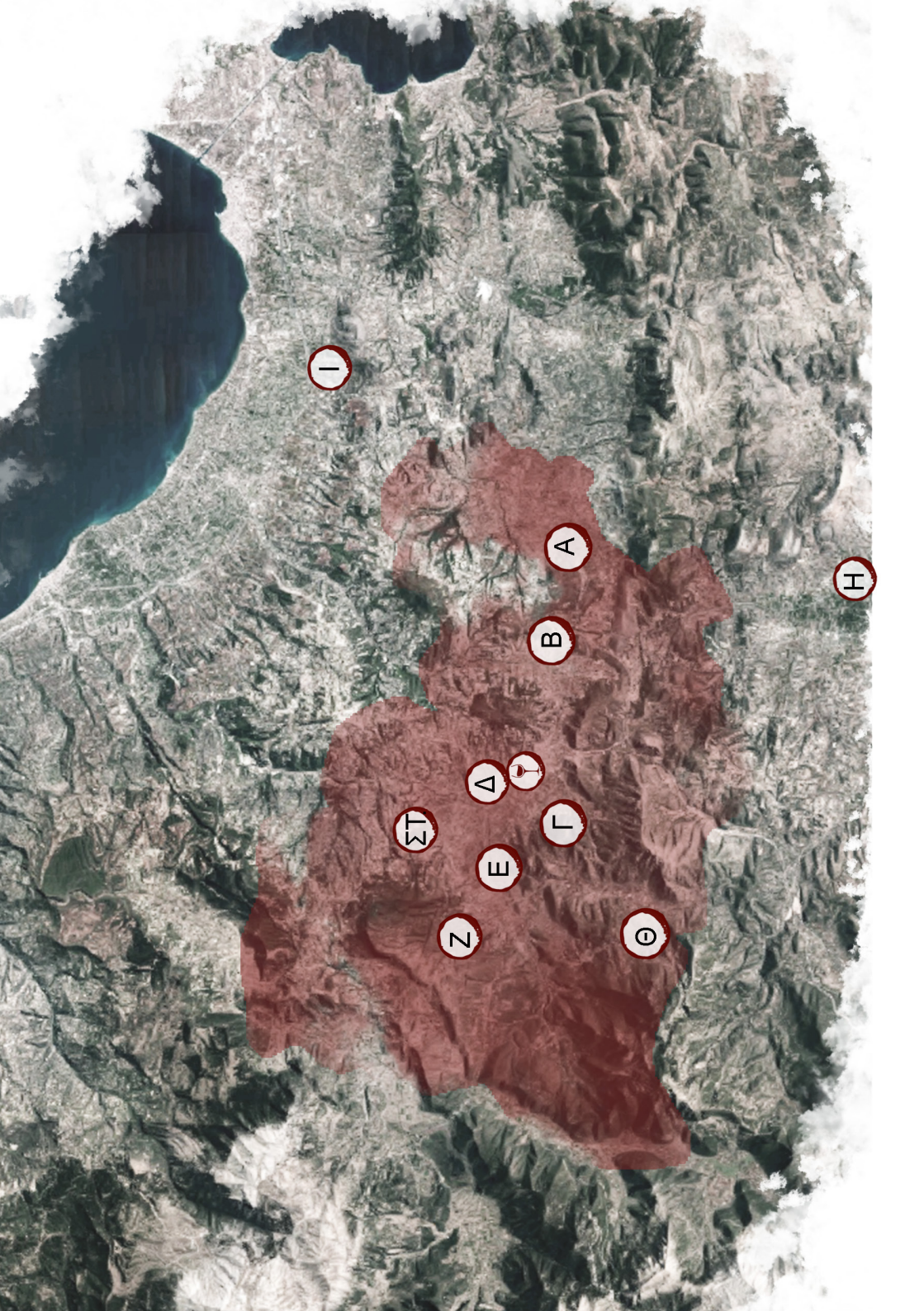
Οι ιστορικοί αμπελώνες Πελοποννήσου-Ιονίου ξεκινούν βορειοανατολικά με τον αμπελώνα στη Νεμέα Κορινθίας, όπου ανασκαφές έχουν φέρει στο φως αρχαίους αμπελώνες, φυτεμένους σε τάφρους, στο ιερό του Διός. Εκεί παραγόταν από την αρχαιότητα ο Φλιάσιος οίνος. Η παραγωγή του βαθύχρωμου ξηρού κρασιού από αγιωργίτικο έκανε διάσημο το όνομα της Νεμέας τους τελευταίους αιώνες. Πιο δυτικά, στον αμπελώνα στην Αχαΐα, ανασκαφές έχουν φανερώσει αρχαίους αμπελώνες, ενώ ιστορικής σημασίας είναι και ο κατεστραμμένος, μετά τον 2ο Παγκόσμιο πόλεμο, αμπελώνας των Καλαβρύτων. Το λιμάνι της Αχαΐας, η Πάτρα, αποτέλεσε την αφετηρία της ελληνικής οινοποιίας το 19ο αι. και μεγάλο εξαγωγικό κέντρο για κρασιά από Μαυροδάφνη, αλλά και για σταφίδες.





Κεντρικά στην Πελοπόννησο, στον αμπελώνα στη Μαντίνεια, το αμπέλι καλλιεργείται από την αρχαιότητα. Ο Αριστοτέλης και ο Θεόφραστος αναφέρονται στους οίνους της Αρκαδίας. Το κρασί της Μαντινείας ήταν γνωστό επί Τουρκοκρατίας και κατά το 19ο αι. τροφοδοτεί την Αθήνα. Το πρώτο ελληνικό αφρώδες κρασί παράχθηκε εδώ, από το αρωματικό Μοσχοφίλερο. Στο νοτιοανατολικό άκρο της Πελοποννήσου, η ιστορική Μονεμβασιά, χάρισε το όνομά της σε πολλές ποικιλίες αμπέλου (και βέβαια στην ομώνυμη λευκή ποικιλία Μονεμβασιά) και σε έναν από τους πιο ιστορικούς οίνους στο παγκόσμιο οινεμπόριο, το Μαλβαζία οίνο.

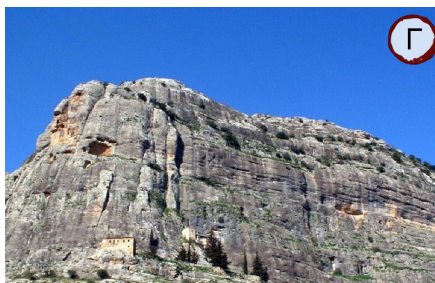






## ΤΟΠΟΣΗΜΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

- Α. ΝΑΟΣ ΤΟΥ ΗΡΑΚΛΗ
- Β. ΝΑΟΣ ΤΟΥ ΔΙΑ & ΑΡΧΑΙΟ ΣΤΑΔΙΟ
- Γ. ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ ΠΑΝΑΓΙΑΣ ΤΟΥ ΒΡΑΧΟΥ
- Δ. Ο ΝΑΟΣ ΤΩΝ ΤΑΞΙΑΡΧΩΝ
- Ε. Ο ΑΓΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
- ΣΤ. ΑΡΧΑΙΑ ΦΛΙΟΥΝΤΑ
- Ζ. ΜΥΚΗΝΑΙΚΟ ΝΕΚΡΟΤΑΦΕΙΟ ΑΗΔΟΝΙΩΝ
- Η. ΜΥΚΗΝΕΣ
- Θ. ΑΔΡΙΑΝΕΙΟ ΥΔΡΑΓΩΓΕΙΟ
- Ι. ΑΚΡΟΚΟΡΙΝΘΟΣ



## ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΣΗΜΕΡΑ

Η Ελλάδα είναι σχετικά μικρή χώρα, μιλώντας ειδικά από πλευράς οινοπαραγωγής, με έκταση αμπελώνα που καταλαμβάνει τα 615.000 στρέμματα αμπελώνων. Η έκταση των αμπελώνων είναι σταθερή την τελευταία δεκαετία, αν και προβλέπεται μικρή αύξηση τα επόμενα χρόνια. Ο αριθμός των αμπελοκαλλιεργητών είναι περίπου 180.000, που αποτελεί περίπου το ένα πέμπτο των ιδιοκτητών γης που ασχολούνται με την γεωργία. Έτσι το μέγεθος ιδιοκτησίας αμπελώνων είναι περίπου στα 5 στρέμματα, που σημαίνει ότι η αμπελοκαλλιέργεια στην Ελλάδα αποτελεί έναν εξαιρετικά κατακερματισμένο τομέα. Υπάρχουν περισσότερα από 1290 οινοποιεία που παράγουν κρασί, με τον αριθμό αυτό να αυξάνεται κάθε εβδομάδα.

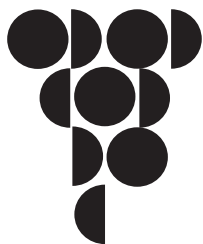
Η ετήσια παραγωγή το 2017 ήταν 2,5 εκατομμύρια εκατόλιτρα, που καθιστά την Ελλάδα την 17η οινοπαραγωγική χώρα στον κόσμο. Τα λευκά κρασιά κυριαρχούν, με τα ερυθρά κρασιά να αποτελούν το ένα τρίτο της συνολικής παραγωγής. Το ποσοστό των κρασιών που παράγονται από Ελληνικές ποικιλίες αγγίζει το 90% της συνολικής παραγωγής. Οι τρεις πιο σημαντικές ποικιλίες από πλευρά ποσότητας είναι το Σαββατιανό, ο Ροδίτης και το Αγιωργίτικο.

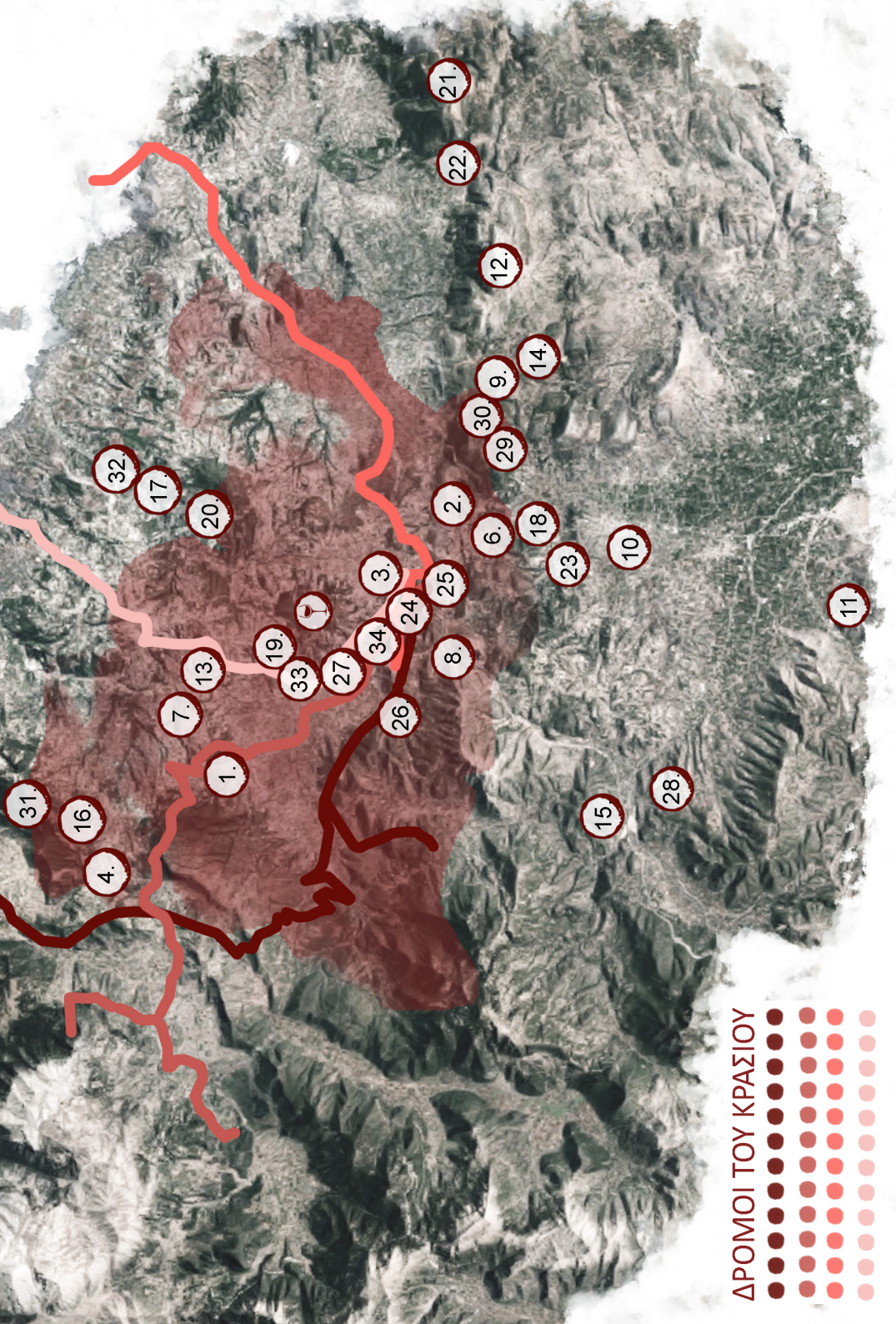
Τα κύρια οινοπαραγωγικά κέντρα βρίσκονται στην Κρήτη, στην Πελοπόννησο, στην Μακεδονία, και στην Κεντρική Ελλάδα. Η μεγαλύτερη ζώνη Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης για ερυθρά κρασιά είναι η Νεμέα. Για λευκά είναι ΠΟΠ Πάτρα, για γλυκά λευκά κρασιά η ΠΟΠ Σάμος και ερυθρά γλυκά κρασιά η ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πάτρας. Παρόλα αυτά σε ελάχιστες σημεία στην Ελλάδα δεν υπάρχουν αμπέλια, και αυτές είναι οι πιο τραχιές περιοχές. Συνολικά υπάρχουν 33 ζώνες ΠΟΠ, με τις πιο σημαντικές εκτός από αυτές που αναφέρθηκαν είναι οι ΠΟΠ Μαντίνεια (με κρασιά από Μοσχοφίλερο), ΠΟΠ Νάουσα (από Ξινόμαυρο) και ΠΟΠ Αμύνταιο (από Ξινόμαυρο). Υπάρχουν επίσης περισσότερες από 100 ζώνες ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης).

Το ελληνικό κρασί, όπως καταδεικνύουν και οι σταδιακά αυξανόμενες εξαγωγικές τάσεις του, έχει μεγάλη δυναμική και προοπτικές. Το προϊόν έχει αναβαθμιστεί ραγδαία και ειδικά το λευκό κρασί έχει μια από τις καλύτερες-αν όχι την καλύτερη- σχέση ποιότητας-τιμής στον κόσμο. Η προτίμηση αυτή προς το ελληνικό κρασί δεν είναι απλώς μια τάση της αγοράς ως προς κάτι καινούργιο. Είναι αποτέλεσμα της ποιοτικής δουλειάς των οινοπαραγωγών, της παράδοσης και φυσικά της χαρισματικής ελληνικής γης.

Παράλληλα ο αγροτικός τομέας της χώρας παρουσιάζει το φαινόμενο της πολυδιάσπασης γης και συμφερόντων. Σε ότι αφορά τον κλάδο της οινοποιίας η πολυδιάσπαση είναι ένα φαινόμενο που αφορά άμεσα και τον αμπελοοινικό κλάδο και αυτό φαίνεται με ένα απλό παράδειγμα: Οι εκμεταλλεύσεις άνω των 100 στρεμμάτων που μπορούν να είναι βιώσιμες, είναι σχεδόν 120, ενώ αμπελώνες κάτω των 5 στρεμμάτων για οικογενειακή χρήση αποτελούν πάνω από το 50% των αμπελώνων της χώρας. Άρα, η πολυδιάσπαση των γεωργικών εκτάσεων σε μικρούς κλήρους μπορεί να αποτελέσει τροχοπέδη στην ανάπτυξη υγιών και σύγχρονων κάθετων εκμεταλλεύσεων.

WINES  
OF GREECE





ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

1. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΪΒΑΛΗ
2. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ
3. ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ
4. ΚΤΗΜΑ ΜΠΙΖΙΟΣ
5. Ο.Σ.Ν.
6. ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΪΡΑΚΤΑΡΗ
7. ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ
8. ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ
9. ΚΤΗΜΑ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ
10. ΚΤΗΜΑ ΡΕΠΑΝΗ
11. ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ
12. ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ
13. ΚΤΗΜΑ ΓΚΟΦΑ
14. ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ
15. ΚΤΗΜΑ ΡΑΠΤΗ
16. ΣΤΡΟΦΥΛΙΑ
17. ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
18. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΜΗΤΣΟΣ
19. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΟΥΤΣΟΔΗΜΟΣ
20. ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΠΗ
21. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ
22. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΥΚΙΩΤΗ
23. ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ
24. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΙΑΚΟΥ
25. ΚΤΗΜΑ ΜΗΤΡΑΒΕΛΛΑ
26. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΩΡΑΪΤΗ
27. ΚΤΗΜΑ ΝΕΜΕΙΟΝ
28. ΚΤΗΜΑ ΟΨΙΜΟΣ
29. ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ
30. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΕΠΠΑ
31. ΚΤΗΜΑ ΠΥΡΓΑΚΗ
32. ΣΕΜΕΛΗ Α.Ε.
33. ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΖΑΧΑΡΙΑ
34. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΖΑΦΕΙΡΗ



## ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ

Ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νεμέας ιδρύθηκε στις 11/5/1937 και αρχικά αριθμούσε 70 μέλη. Το 1959, σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Οίνου, έκανε την πρώτη πειραματική εμφιάλωση Αγιωργίτικου.

Σήμερα, μετά από 76 χρόνια λειτουργίας και σε καινούργιες εγκαταστάσεις ο Συνεταιρισμός, αριθμεί πάνω από 1.000 μέλη - καλλιεργητές της αυτόχθονης ερυθρής ποικιλίας «Αγιωργίτικο» - και έχει τη δυνατότητα να οινοποιεί ετησίως μέχρι και 7.150 τόνους σταφύλι, γεγονός που τον καθιστά έναν από τους μεγαλύτερους παραγωγούς πανελλαδικά.

Πρωταρχικός του στόχος είναι η διαφύλαξη της παράδοσης και η διάδοση του Αγιωργίτικου, το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της πολιτισμικής κληρονομιάς του τόπου. Στις εγκαταστάσεις που είναι σε οικόπεδο 33 στρεμμάτων με κτιριακό χώρο 8.500μ<sup>2</sup>, υπάρχουν 5.500 τόνων στεγαζόμενες δεξαμενές (Inox).

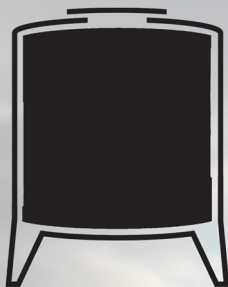
Με 2 γραμμές παραγωγής, η ετήσια δυναμικότητα στην εμφιάλωση είναι 3.500.000 φιάλες 0,75lt και 1.500.000lt σε Bag-in-Box. Για την παλαίωση του οίνου έχει κατασκευαστεί υπόγεια, κλιματιζόμενη κάβα με 427 γαλλικά δρύινα βαρέλια. Ο Συνεταιρισμός εξαγει το φημισμένο και βραβευμένο κρασί Νεμέας (P.D.O.) σε πάνω από 15 χώρες του εξωτερικού, όπου η διάθεση γίνεται κυρίως μέσω συσκευασίας γυαλιού σε περιεχόμενο 187ml, 375ml, 750ml και 2000ml. Επίσης διατίθενται επαγγελματικές συσκευασίες Bag-in-Box σε μεγέθη 3lt, 5lt, 10lt, 20lt όπως και σε βαρέως τύπου μπουκάλι PET, για την εγχώρια Κρύα & Μικρή Ζεστή Αγορά.

Με 40 και πλέον κωδικούς στην Ελληνική Αγορά έχει παρουσία στις μεγαλύτερες αλυσίδες οργανωμένου λιανεμπορίου καθώς και συνεργάτες πανελλαδικά καλύπτοντας την διανομή στο κανάλι HO.RE.CA. Είναι επίσης ο μεγαλύτερος διακινητής σε χύμα κρασί προς άλλες βιομηχανίες οίνου στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό που εμφιαλώνουν την ποικιλία του Αγιωργίτικου.

7.150 τόνοι  
στάφυλος



5.500 τόνοι  
στις δεξαμενές



3,2 εκατομμύρια lt  
κρασιού σε φιάλες  
των 750ml

5 εκατομμύρια lt  
κρασιού ετησίως



1,8 εκατομμύρια lt  
κρασιού σε  
bag-in-box

Κάβα ισοδύναμη  
427 βαρελιών









## ΠΟΛΕΟΔΟΜΙΚΑ ΜΕΓΕΘΗ

Έκταση: 33.849,68 μ<sup>2</sup>

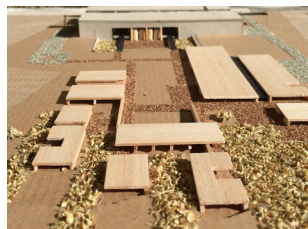
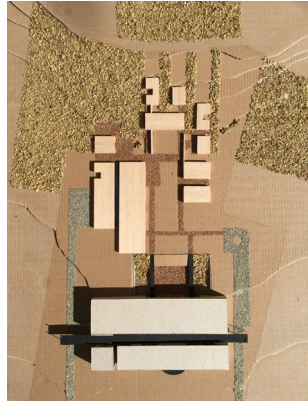
Επιτρεπόμενη Κάλυψη: 30% (10.154,90 μ<sup>2</sup>)

Επιτρεπόμενη Δόμηση: 90% (30.464,71 μ<sup>2</sup>)

Επιτρεπόμενος Αριθμός Ορόφων: 3 (11 μ)

Απόσταση από όρια οικοπέδου: 10 μ

Υδροφόρος ορίζοντας στα 6 μ. από τη στάθμη του εδάφους



## ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΙΔΕΑ ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑΤΟΣ

Το υπάρχον συγκρότημα του συνεταιρισμού αποτελείται από δύο ξεχωριστές κατασκευές, με τη μια να φιλοξενεί την γραμμή παραγωγής και την δεύτερη τις υπόλοιπες απαραίτητες λειτουργίες του οινοποιείου. Η πρόταση μας καθιστά εφικτή την συστέγαση των παραπάνω λειτουργιών στο πρώτο κτίριο, ενώ στην θέση του δεύτερου τοποθετείται πλέον ένα σύμπλεγμα μικρότερων σε κλίμακα κτισμάτων τα οποία προσφέρουν διαμονή και τουριστικές δραστηριότητες. Η υφιστάμενη κατασκευή του οινοποιείου ανακαινίζεται με τρόπο που εντάσσει πλέον λειτουργικά άρτια όλα τα στάδια της οινοπαραγωγικής διαδικασίας. Ταυτόχρονα, ο σχεδιασμός που εφαρμόζεται δίνει την δυνατότητα στον επισκέπτη μιας σύντομης περιήγησης και ξενάγησης στους χώρους, μυώντας τον στον κόσμο του κρασιού. Βασική επιπλέον παράμετρος της αρχιτεκτονικής διαδικασίας είναι η διατήρηση του κανάβου που ορίζει ο στατικός φορέας του οινοποιείου, και η χρήση του ως σχεδιαστική κατεύθυνση για τα νέα κτίσματα.

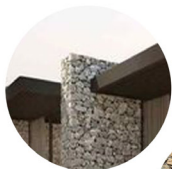
Το καινούργιο συγκρότημα έχει ως στόχο να ενισχύσει με τις λειτουργίες του την τοπική οικονομία. Ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα που εντοπίζονται στην περιοχή είναι η έλλειψη καταλυμάτων, την στιγμή που στην ευρύτερη περιοχή φιλοξενείται πλήθος διοργανώσεων κάθε μορφής και θεματολογίας.

Η βασική ιδέα της πρότασης είναι ο σχεδιασμός πολυτελών αυτόνομων κλινών αλλά και κοινών χώρων με δυνατότητα στέγασης εκδηλώσεων, τόσο στον εσωτερικά, όσο και εξωτερικά. Ιδιαίτερη σημασία δίνεται στην συσχέτιση του μέσα με το έξω, δίνοντας στον επισκέπτη την απόλυτη επαφή με την πρώτη ύλη και το φυσικό τοπίο στο σύνολό του, και διαμορφώνοντας για αυτόν μια μοναδική αγροτουριστική εμπειρία.

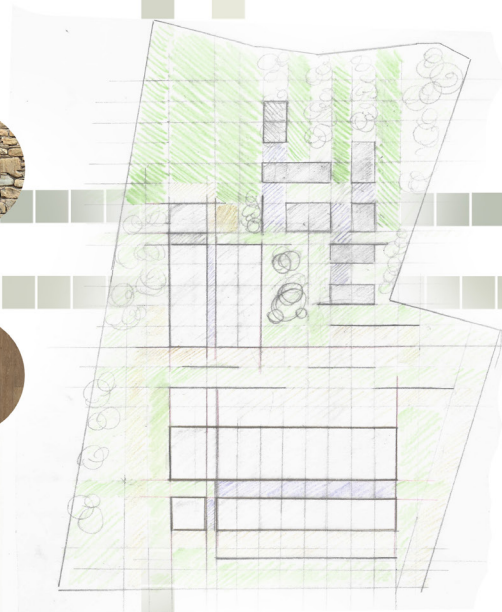
Καλλιέργια  
Στάφυλου



Κεντρικό  
Κτήριο  
Διαμονής  
Φιλοξενίας

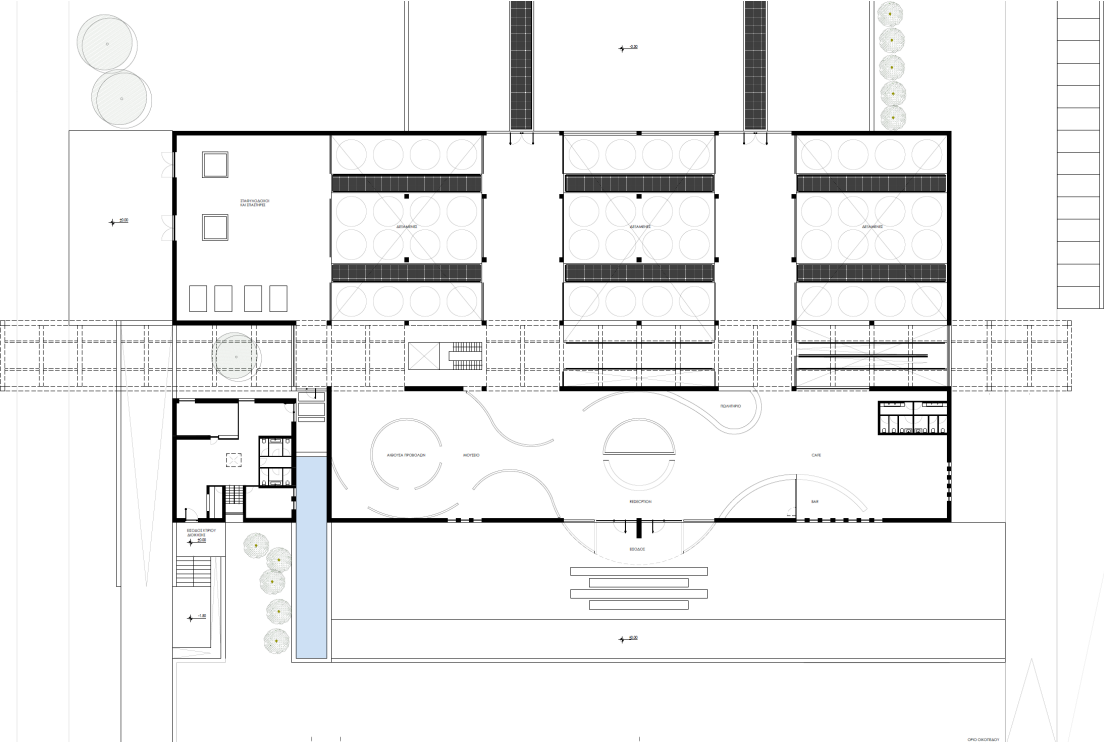
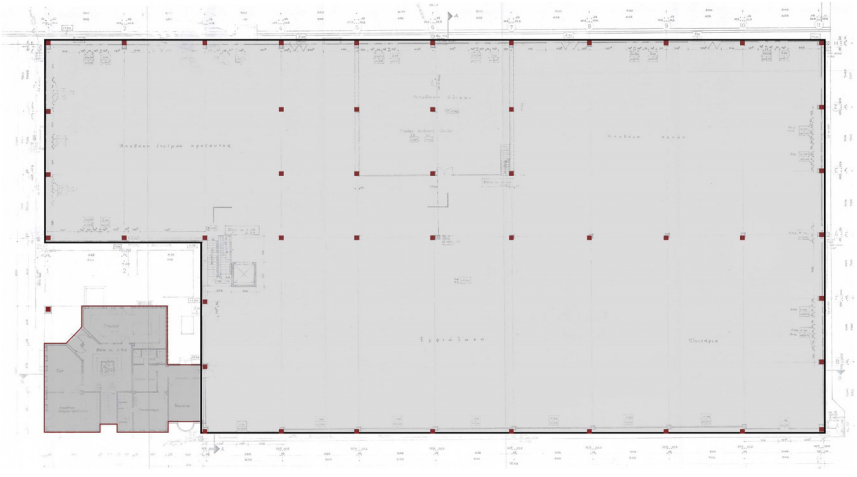


Κτήρια  
Φιλοξενίας  
Επισκεπτών



Κτήριο Οινοποιείου  
Συνεαιρισμού  
Νεμέας



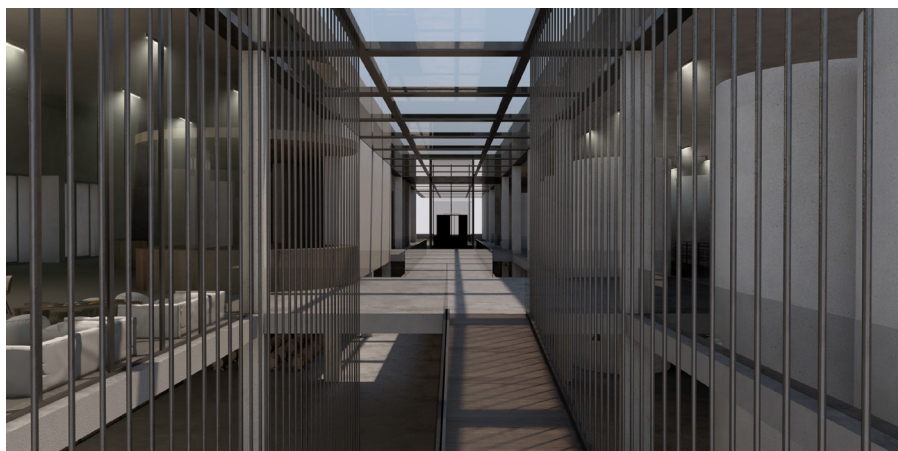


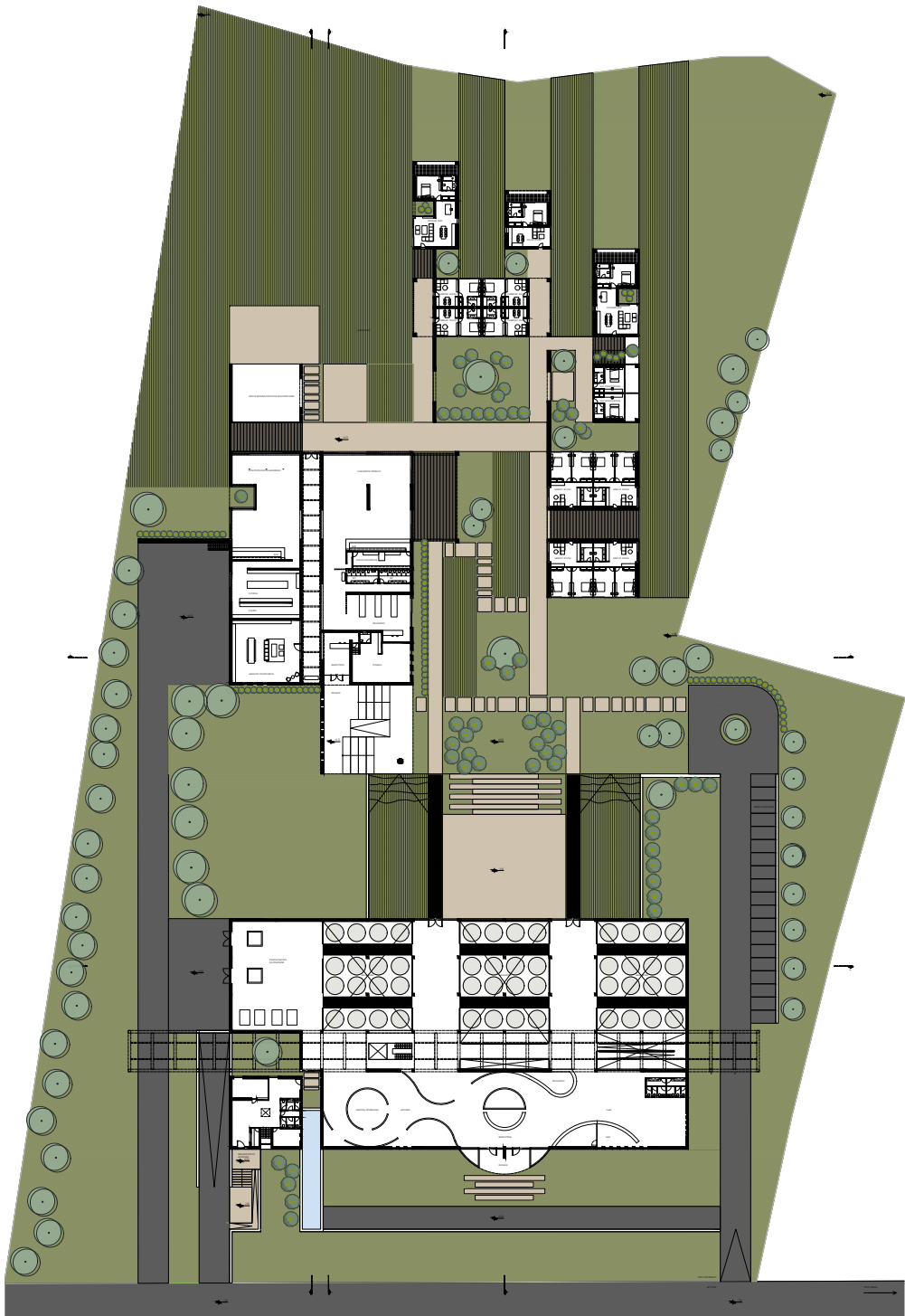
## ΠΡΟΤΑΣΗ ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

Κεντρική ιδέα του κτιριολογικού προγράμματος ήταν η δημιουργία ενός οινοποιείου με έμφαση στην επισκεψιμότητα, με τρόπο που να μην παρεμποδίζεται η διαδικασία της οινοποίησης αλλά και να είναι εφικτή η διοργάνωση προγραμματισμένων εκδηλώσεων τόσο στο εσωτερικό του κτιρίου όσο και στον υπαίθριο χώρο του αμπελώνα. Στο επίπεδο του ισογείου πέραν του χώρου παραλαβής της πρώτης ύλης, χωροθετούνται το εκθετήριο και το πωλητήριο προϊόντων καθώς και οι χώροι υποδοχής και συνάθροισης του κοινού. Στο υπόγειο του κτιρίου αναπτύσσονται χώροι οινοποίησης, εμφιάλωσης, παλαίωσης και αποθήκευσης. Μάλιστα ανάμεσα στα βαρέλια της κάβας παλαίωσης οργανώνεται η ζώνη χώρου γευσιγνωσίας, που επιτρέπει την ταυτόχρονη θέασή της.

Κύριες κατευθύνσεις κατά τον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό αποτέλεσαν η προσαρμογή στο φυσικό περιβάλλον, η κλίμακα της τοπικής αρχιτεκτονικής και η εφαρμογή των αρχών του βιοκλιματικού σχεδιασμού. Το ποσοστό εξοικονόμησης ενέργειας που επιτυγχάνεται βασίζεται στον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό που προσαρμόζεται στα κλιματικά δεδομένα, στην τοπογραφία του εδάφους και στον προσανατολισμό του οικοπέδου. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται αφενός η μείωση των ενεργειακών αναγκών του κτιρίου για τις διάφορες λειτουργίες του (θέρμανση, δροσισμό, φωτισμό, αερισμό κτλ.) σε σχέση με ένα συμβατικά δομημένο κτίριο και αφετέρου η διαμόρφωση εσωτερικών συνθηκών υψηλής θερμικής άνεσης. Οι χαμηλές ενεργειακές απαιτήσεις σε συνδυασμό με τη χρήση δομικών υλικών φιλικών προς το περιβάλλον, λειτουργούν προς την κατεύθυνση της προστασίας του και της ανάπτυξης της λογικής του σεβασμού απέναντι σε αυτό. Η υψηλή ποιότητα στην κατασκευή του κτιρίου έχει ως αποτέλεσμα την υψηλή ποιότητα του εσωτερικού περιβάλλοντος και άρα τη διαμόρφωση κατάλληλων συνθηκών διαβίωσης για τους χρήστες του. Αξίζει να σημειωθεί πως μέσα από αυτή την πρόταση για ανακαίνιση το κτίριο του οινοποιείου, μετατρέπεται πλέον σε σημείο ενδιαφέροντος του οικισμού και παύει να αποτελεί μια απλή παραγωγική μονάδα.





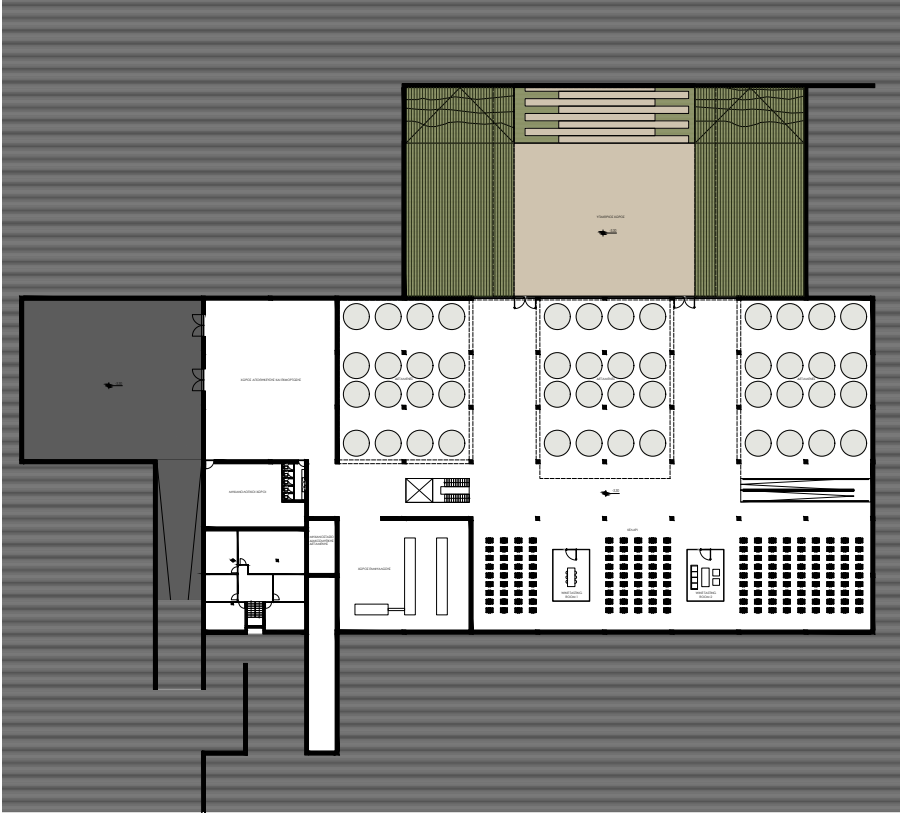


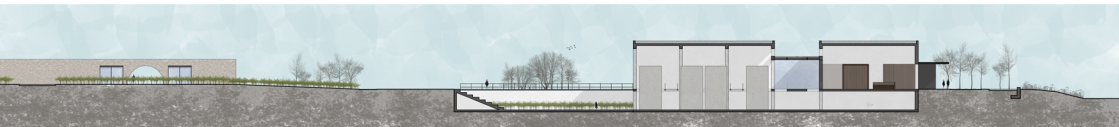


## ΑΝΑΛΥΣΗ ΝΕΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Το νέο κτιριολογικό πρόγραμμα που προτείνεται δίνει στον χρήστη την δυνατότητα τόσο βραχυπρόθεσμης όσο και μακροπρόθεσμης επίσκεψης όχι μόνο στους χώρους του οινοποιείου, αλλά και στις τουριστικές δραστηριότητες.

Ένας επισκέπτης που ενδιαφέρεται για μια σύντομη γνωριμία με το κρασί της περιοχής και τον τρόπο παραγωγής του, ερχόμενος από την κεντρική οδό της Νεμέας, δύναται να εισέλθει στο μεγάλο και επιβλητικό όγκο που είναι το κτίριο παραγωγής, βρίσκεται στην πρόσοψη του οικοπέδου προς το δρόμο και αποτελεί τοπόσημο. Εκεί, με αφητηρία τον μεγάλο και διπλού ύψους χώρο υποδοχής, ξεκινάει την περιήγησή του, περνώντας μέσα από ένα σύντομο μουσειακό τμήμα με όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για τον συνεταιρισμό και την ιστορία του κρασιού που διαθέτει και αίθουσα προβολών. Το χώρο αυτό διαμορφώνουν μεγάλες κοίλες και κυρτές διαχωριστικές επιφάνειες, οργανώνοντας έτσι πολλά και διαφορετικά σημεία ενδιαφέροντος. Στην συνέχεια, ακολουθώντας μια ροϊκή διαδρομή, ο επισκέπτης έρχεται σε επαφή με όλα τα διαδοχικά στάδια της οινικής διαδικασίας, με τρόπο βιωματικό και πλήρως κατανοητό. Υαλοστάσια διπλού ύψους, που ενισχύουν την απρόσκοπτη θέαση προς το οικόπεδο του συνεταιρισμού, αλλά και γέφυρες που οργανώνουν διαδρομές στο εσωτερικό του οινοποιείου, επιτρέπουν ανά πάσα στιγμή την οπτική επαφή με το κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Περνώντας στο τελευταίο στάδιο της παραγωγής, ο επισκέπτης καταλήγει στον υπόγειο χώρο όπου και μπορεί να επισκεφθεί την κάβα και να δοκιμάσει τις φυάλες στις ειδικά διαμορφωμένες αίθουσες που στόχο έχουν να δημιουργήσουν την αίσθηση της μυσταγωγίας σε αυτό που αποκαλείται ως διαδικασία “wine tasting”. Στο τέλος της ξενάγησης και πριν την έξοδό του, βρίσκει τους χώρους του cafe καθώς και του πωλητηρίου, όπου και μπορεί να προμηθευτεί όχι μόνο κρασιά του οινοποιητικού συνεταιρισμού, αλλά και τοπικά παραδοσιακά προϊόντα.







Παρόλα αυτά υπάρχουν και επισκέπτες που στο ευρύτερο πλαίσιο του αγροτουρισμού/οινοτουρισμού ενδιαφέρονται για μια πιο μακροπρόθεσμη παραμονή στο οινοποιείο και γνωριμία με το κρασί και την φύση του. Για αυτό το λόγο η πρόταση προβλέπει και την διαμονή στα καταλύματα που σχεδιάστηκαν με κύριο άξονα την προώθηση του οινοτουρισμού στην περιοχή. Πρόκειται για ένα σύνολο αυτόνομων διαμερισμάτων φιλοξενίας έως και τεσσάρων ατόμων, σχεδιασμένα ώστε να είναι πλήρως ενταγμένα και εναρμονισμένα με το περιβάλλον τους, αλλά με τρόπο τέτοιο έτσι ώστε να συνομιλούν με αυτό.

Στόχος είναι ο επισκέπτης να βρίσκεται σε πλήρη επαφή με την φύση και συγκεκριμένα το αμπέλι. Βασισμένος στην ίδια φιλοσοφία είναι και ο σχεδιασμός του κεντρικού κτιρίου, το οποίο και στεγάζει τις δημόσιες λειτουργίες για τους επισκέπτες που διαμένουν στο συγκρότημα. Πρόκειται για ένα κτίσμα από εμφανή λιθοδομή, η μορφολογία του οποίου προσομοιάζει το κτίριο παραγωγής σε μικρότερη κλίμακα. Διέπεται από έναν κεντρικό διάδρομο με φωταγωγό, εκατέρωθεν του οποίου εκτυλίσσονται διαδοχικά όλες οι λειτουργίες. Το κτίριο φιλοξενεί εκτενέστερη αίθουσα οινογνωσίας, αίθουσα πωλητηρίου με δυνατότητα προμήθειας διαφόρων τοπικών προϊόντων, καφέ/εστιατόριο, καθώς και μια μεγάλη αίθουσα πολλαπλών χρήσεων με δυνατότητα εκτόνωσης στον εξωτερικό χώρο.

#### ΝΟΤΙΑ ΟΨΗ



#### ΒΟΡΕΙΑ ΟΨΗ

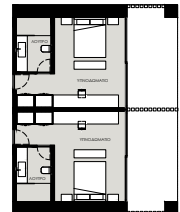
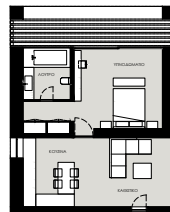
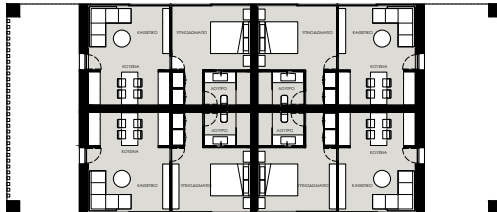
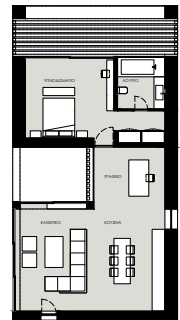
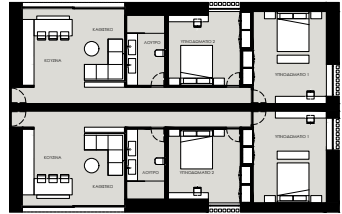
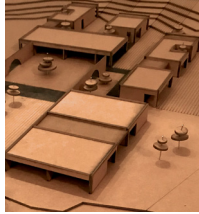
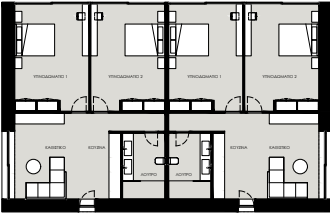




Οι ξενώνες εκτείνονται σε όλο το οικόπεδο ακολουθώντας τον κάναβο που ορίζεται από τον φέροντα οργανισμό του υπάρχοντος κτιρίου του οينوποιείου. Με τον ίδιο ακριβώς τρόπο οργανώνονται και τα αμπέλια στο οικόπεδο, τα οποία όχι μόνο παρεμβάλλονται ανάμεσα στους μικρούς κτιριακούς όγκους, αλλά και οριζούν διαδρομές κατευθύνοντας έτσι τον χρήστη προς τους ξενώνες και δημιουργώντας κεντρικές πλατείες ανάμεσα σε αυτό το σύστημα κτιρίων που συγκροτούν τη πρόταση ανάπλασης.

Μέριμνα δόθηκε στην ανεμπόδιση επικοινωνία μεταξύ των δύο μερών του συγκροτήματος, θεωρώντας πολύ σημαντική την μεταξύ τους συνομιλία. Αυτό επιτυγχάνεται όχι μόνο μέσω του μεγάλου υπαίθριου χώρου που διαμορφώνεται αναμέσά τους αλλά και μέσα από ένα σύστημα διαδρόμων και πλατειών που μετατρέπουν τον επισκέπτη σε εξερευνητή και ενισχύουν την βιωματική του εμπειρία.

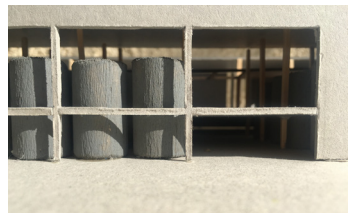
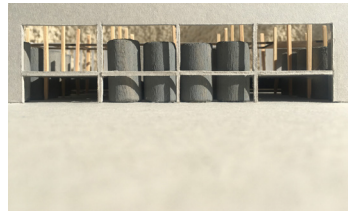
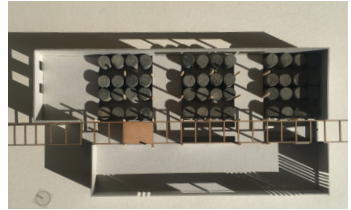
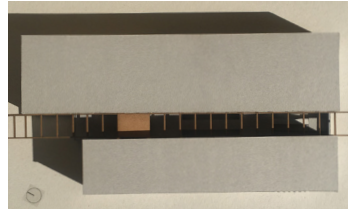
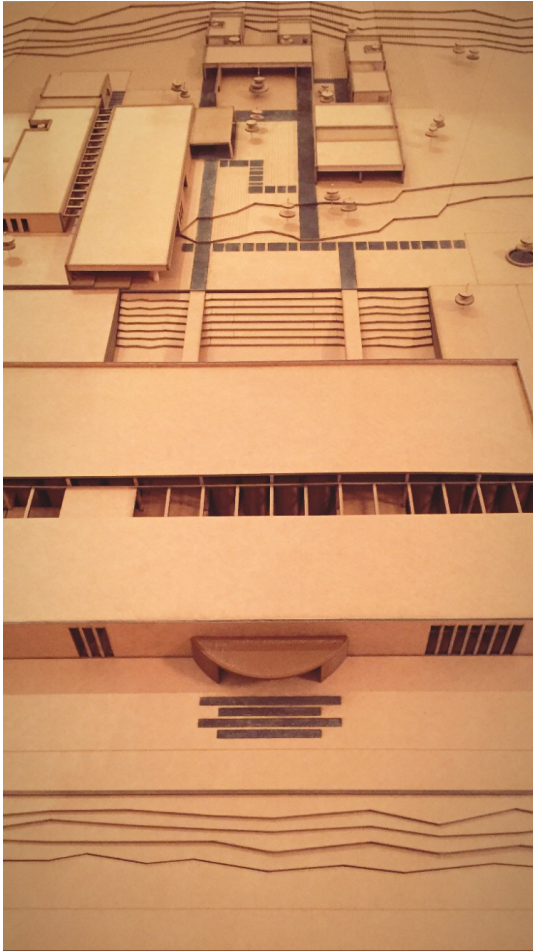
## ΤΥΠΟΛΟΓΙΕΣ ΔΩΜΑΤΙΩΝ



Στο συγκρότημα διαμορφώνονται αυτόνομα δωμάτια ανά τυπολογία βάσει των παροχών τους και των ατόμων που μπορούν να φιλοξενήσουν. Έτσι, εντοπίζονται οι παραπάνω έξι τύποι δωματίων, που φιλοξενούν στο σύνολό τους έως και 34 επισκέπτες. Όλα τα δωμάτια έχουν σχεδιαστεί με τρόπο τέτοιο, έτσι ώστε να αξιοποιείται ο νοτιοανατολικός προσανατολισμός, αλλά και η άμεση επαφή με τα αμπέλια και την φύση.



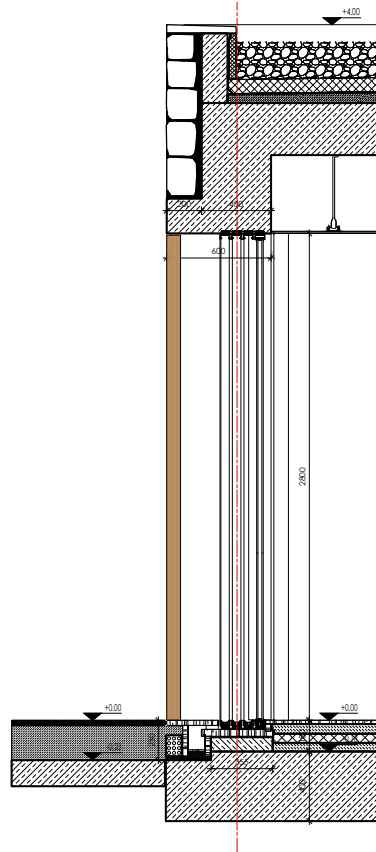
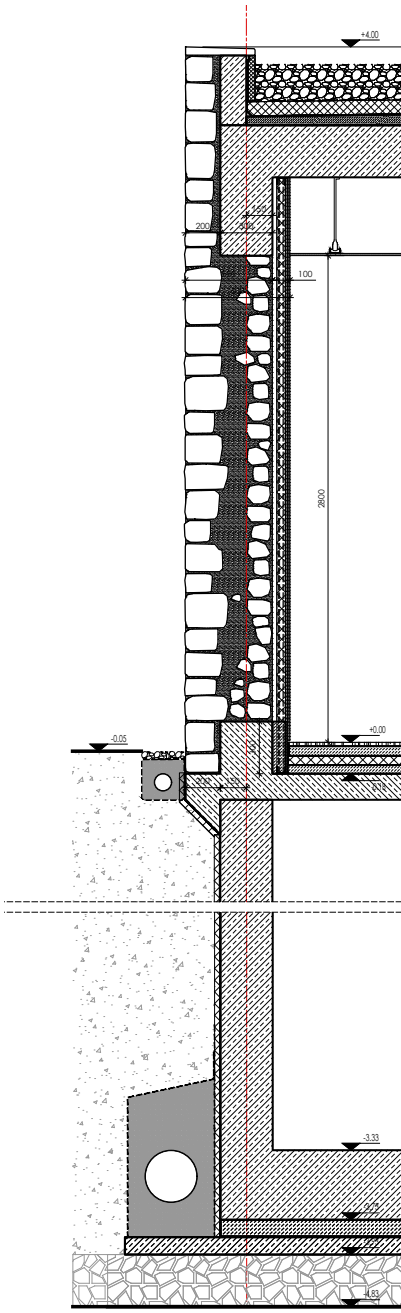




## ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΕΣ ΤΟΜΕΣ

Η κατασκευή του νέου συγκροτήματος αποτελείται από φέροντα οργανισμό οπλισμένου σκυροδέματος και εμφανή λιθοδομή.

Για την εσωτερική τοιχοποιία χρησιμοποιείται σύστημα ξηράς δόμησης, ενώ στα ανοίγματα τοποθετείται σενάζ εμφανούς σκυροδέματος.



# ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ ΣΤΕΓΑΣΤΡΟΥ

