



**ΙΟΝΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΣΧΟΛΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**



**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ
ΤΟΠΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ**

«ΝΑΟΥΣΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ»

**ΟΝΟΜΑ: ΓΑΛΙΤΗ ΕΛΕΝΗ
ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ: Τ2020094
ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ:
ΚΑΡΑΜΠΕΛΑ ΣΟΦΙΑ**

Αριθμός λέξεων:

ΚΕΡΚΥΡΑ 2024

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους εκείνους που συνέβαλαν στην ολοκλήρωση της εργασίας μου (πχ. Απαντώντας στο ερωτηματολόγιο μου και προωθώντας το σε τρίτα άτομα, καθώς και φίλους, γνωστούς αλλά και αγνώστους οινοποιούς και επιχειρηματίες της πόλης για την αφιέρωση του προσωπικού τους χρόνου δίνοντας μου συνεντεύξεις και φωτογραφίες της δουλειάς τους).

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Ο οινoturισμός ή αλλιώς οινολογικός τουρισμός στην Ελλάδα είναι ένας αναπτυσσόμενος τομέας όπου προσφέρει μια μοναδική εμπειρία για τον επισκέπτη. Η Ελλάδα είναι μια μικρή χώρα αλλά πλούσια σε οινοποιεία και αμπελώνες τα οποία βρίσκονται κρυμμένα τόσο σε μεγαλύτερες πόλεις όσο και σε μικρότερα χωριά και νησιά. Ένα αξιοσημείωτο παράδειγμα είναι η μικρή πόλη του νομού Ημαθίας, η Νάουσα. Συγκεκριμένα ανήκει στην Κεντρική Μακεδονία και είναι κτισμένη στους πρόποδες του Βερμίου. Πρόκειται για μια ορεινή πόλη γνωστή για τα κρασιά και τους αμπελώνες της. Διαθέτει διάφορες αξιόλογες ποικιλίες κρασιού οι οποίες προσελκύουν κάθε χρόνο όλο και περισσότερους επισκέπτες με σκοπό να τις γευτούν και να μάθουν τον τρόπο παραγωγής τους. Μια είναι όμως αυτή που ξεχωρίζει, το Ξινόμαυρο. Πρόκειται για μια ποικιλία όπου παράγεται αποκλειστικά στα οινοποιεία της Νάουσας. Αυτό δίνει μια μεγάλη ευκαιρία στην ίδια την πόλη αλλά και στην υπόλοιπη χώρα να εξελιχθεί και να αναπτυχθεί στον τομέα του οινoturισμού. Οι τρόποι για να επιτευχθεί κάτι τέτοιο ποικίλουν και αναλύονται στην παρούσα εργασία, στην οποία συμμετείχαν κάτοικοι από διάφορα μέρη της χώρας καθώς και οίνοποιοί της πόλης συμπληρώνοντας το σχετικό ερωτηματολόγιο αλλά δίνοντας και χρήσιμες συνεντεύξεις. Συνεπώς για την ολοκλήρωση της εργασίας αυτής πραγματοποιήθηκε πρωτογενής έρευνα, κυρίως ποσοτική με την χρήση ερωτηματολογίου και συνολικά 100 συμμετέχοντες αλλά και ποιοτική με την καταγραφή συνεντεύξεων. Συνοπτικά, κάποια από τα κύρια αποτελέσματα ήταν πως οι Έλληνες αγαπούν πολύ το κρασί καθώς και πως η νέα γενιά δείχνει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τον κλάδο αυτό και προσπαθεί να τον αναπτύξει αλλά και να τον αναδείξει όπως του αρμόζει. Αυτό επιτυγχάνεται κυρίως με την χρήση της τεχνολογίας και με το ενδιαφέρον του κόσμου να ανακαλύψει την μαγική αυτή διαδικασία που του προσφέρει το τελικό αυτό προϊόν στο ποτήρι του.

Λέξεις –κλειδιά: οινoturισμός, Νάουσα, Ξινόμαυρο, ανάπτυξη

ABSTRACT

Wine tourism or oenological tourism in Greece is a growing sector that offers a unique experience for the visitor. Greece is a small country but rich in wineries and vineyards which are hidden both in larger cities and in smaller villages and islands. A notable example is the small town of Imathia Prefecture, Naoussa. Specifically, it belongs to Central Macedonia and is built at the foot of Vermion. It is a mountain town known for its wines and vineyards. It has several remarkable varieties of wine which every year attract more and more visitors to taste them and learn how they are produced. But there is one that stands out, Xinomavro. This is a variety that is produced exclusively in the wineries of Naoussa. This gives a great opportunity to the city itself but also to the rest of the country to evolve and develop in the field of wine tourism. The ways to achieve this are varied and are analyzed in the present work, in which residents from different parts of the country as well as winemakers of the city participated by filling out the relevant questionnaire but also giving useful interviews. Therefore, for the completion of this work, primary research was carried out, mainly quantitative with the use of a questionnaire and a total of 100 participants, but also qualitative with the recording of interviews. In summary, some of the main results were that the Greeks love wine a lot and that the new generation shows a special interest in this sector and tries to develop it and highlight it as it deserves. This is achieved mainly through the use of technology and the interest of the world to discover this magical process that offers this final product in its glass.

Key-words: wine tourism, Naoussa, Xinomavro, development

ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ

Η συγγραφέας βεβαιώνει ότι το περιεχόμενο του παρόντος έργου είναι αποτέλεσμα προσωπικής εργασίας και ότι έχει γίνει η κατάλληλη αναφορά στην εργασία τρίτων, όπου κάτι τέτοιο ήταν απαραίτητο, σύμφωνα με τους κανόνες της ακαδημαϊκής δεοντολογίας.

Περιεχόμενα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	3
ABSTRACT	4
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	7
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ.....	9
1. Το θεωρητικό πλαίσιο του οινοτουρισμού	9
2. Οινοτουρισμός Νάουσας.....	12
3. Το Ξινόμαυρο κρασί που παράγεται στη Νάουσα	16
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ	19
ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	20
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	44

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο οινoturισμός είναι μια υποδειγματική και καινοτόμος δραστηριότητα που προσφέρει μοναδικές εμπειρίες με επίκεντρο το κρασί. Η πρωταρχική έμφαση αυτής της εμπειρίας επικεντρώνεται ολοένα και περισσότερο στις δραστηριότητες και τα αξιοθέατα που συνδέονται άμεσα με το οινικό προϊόν, στο πλαίσιο του οινoturισμού. Μια νέα αντίληψη του οινoturισμού έχει εμφανιστεί, όπου θεωρείται ως μια δραστηριότητα που συνδέεται στενά με το κρασί. Αυτός ο τύπος τουρισμού προσφέρει μια δυναμική και προσαρμόσιμη εμπειρία που συνδυάζει την οινική κουλτούρα και την κληρονομιά για να δημιουργήσει έντονα συναισθήματα, αισθήσεις και προσκολλήσεις. Μέσω της επίσκεψης, οι οινoturιστές είναι σε θέση να αναπτύξουν μια βαθιά εκτίμηση για ένα συγκεκριμένο οινοποιείο, ένα εμπορικό σήμα ή μια περιοχή κρασιού, και μπορεί ακόμη και να γίνουν υποστηρικτές τους (Santos et al., 2022).

Η εμπειρία του οινoturισμού είναι απαραίτητη για να αποκτήσουν οι οινοβιομηχανίες στρατηγικά και ανταγωνιστικά οφέλη, καθώς και ευκαιρίες για συνεχή επέκταση, ανάπτυξη και εδραίωση των οινoturιστικών διακοπών και εκδρομών. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για τα οινoturιστικά προϊόντα και προορισμούς. Η Carta Europea do Enoturismo πρότεινε ότι ο οινoturισμός είναι ένα σύνθετο σύστημα που αποτελείται από τρία διασυνδεδεμένα υποσυστήματα: γεωγραφία, τουρισμός και κουλτούρα παραγωγής κρασιού. Η επίσκεψη στο οινοποιείο έχει αξιοσημείωτη επίδραση στις αισθητηριακές αντιλήψεις (όπως η όραση, η ακοή, η γεύση, η όσφρηση και η αφή), υποδεικνύοντας μια σημαντική σύνδεση μεταξύ αυτών των δύο εννοιών (Santos et al., 2022).

Ο οινoturισμός υπάρχει σε διάφορα μέρη της Ελλάδας όπως και στην πόλη της Νάουσας στην Βόρεια Ελλάδα όπου φαίνεται να υπάρχει ραγδαία ανάπτυξη τα τελευταία χρόνια. Ο οινoturισμός στην Νάουσα προσελκύει όλο και μεγαλύτερο αριθμό επισκεπτών με σκοπό να μάθουν για την διαδικασία παραγωγής του κρασιού καθώς και να δοκιμάσουν διάφορες ποικιλίες συνδυάζοντας έτσι και την τοπική γαστρονομία. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν και την χαρακτηριστική ποικιλία της πόλης, το Ξινόμαυρο. Πρόκειται για μια ποικιλία με βάση παραγωγής της την Νάουσα.

Σκοπός της συγκεκριμένης εργασίας είναι να απαντηθούν σημαντικά ερωτήματα με κυριότερο από αυτά το πώς μπορεί να ωφεληθεί ο οινoturισμός στην τοπική ανάπτυξη

μιας πόλης και πιο συγκεκριμένα στην πόλη της Νάουσας. Αυτό θα επιτευχθεί μέσα από την μελέτη και την κατανόηση της αγοράς του κρασιού αλλά και των ίδιων των τουριστών. Τα αποτελέσματα της έρευνας αυτής μπορούν να συνεισφέρουν όχι μόνο στην βελτίωση ή ακόμη και αλλαγής του τρόπου διαφήμισης του οινοτουρισμού αλλά και σε μια γενικότερη προσέγγιση στις γνώσεις και το ενδιαφέρον των πολιτών για τον κόσμο του οίνου.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

1. Το θεωρητικό πλαίσιο του οινoturισμού

Ο οινoturισμός είναι μια μορφή τουρισμού που επικεντρώνεται στην ανακάλυψη περιοχών κρασιού και τη δειγματοληψία κρασιών. Οι λάτρεις μπορούν να ασχοληθούν πλήρως με τον πολιτισμό, την ιστορία και τις τεχνικές παραγωγής κρασιού μέσω αυτού του ξεχωριστού τρόπου ταξιδιού. Ο οινoturισμός γίνεται όλο και πιο δημοφιλής τα τελευταία χρόνια, παρέχοντας μια πολυαισθητηριακή εμπειρία που συνδυάζει την απόλαυση της δειγματοληψίας εξαιρετικών κρασιών με την αισθητική γοητεία των γραφικών τοπίων και την πολιτιστική σημασία των τοπικών εθίμων (Rosen & Miculan Bradley, 2024).

Οι απαρχές του οινoturισμού εντοπίζονται στην αρχαιότητα, όπου παρατηρήθηκαν πρώιμες εκφράσεις απόλαυσης κρασιού στην αρχαία Ελλάδα και τη Ρώμη. Ωστόσο, η σύγχρονη έννοια του οινoturισμού εμφανίστηκε κατά το δεύτερο μέρος του 20ου αιώνα ως αντίδραση στην αυξανόμενη γοητεία με την οινική κουλτούρα και την παγκόσμια επέκταση των αγορών κρασιού. Η εμφάνιση προσβάσιμων αεροπορικών ταξιδιών, η ανάπτυξη της μεσαίας τάξης με αναλώσιμο εισόδημα και η αυξημένη ζήτηση με τα ταξίδια εμπειρίας έχουν παίξει ρόλο στην εξέλιξη του οινoturισμού (Santini, 2019).

Η εξερεύνηση των αμπελώνων είναι βασική για την εμπειρία του οινoturισμού. Οι τουρίστες έχουν την ευκαιρία να κάνουν μια βόλτα ανάμεσα στα αμπέλια, αποκτώντας γνώσεις για διάφορα είδη σταφυλιών, τη διαδικασία της αμπελοκαλλιέργειας και τα περιβαλλοντικά στοιχεία που επηρεάζουν την παραγωγή κρασιού (Wisudawati, 2019). Οι γευσιγνωσίες κρασιού είναι το πολυαναμενόμενο αποκορύφωμα μιας οινικής περιήγησης. Παρέχεται στους τουρίστες η ευκαιρία να γνωρίσουν μια ποικιλία από κρασιά, συνοδευόμενα από καλά ενημερωμένους οينوποιούς που διευκρινίζουν τις ιδιότητες, τις γεύσεις και τους προτεινόμενους συνδυασμούς φαγητών για κάθε κρασί (Olkin et al., 2015). Η επίσκεψη σε οινοποιεία προσφέρει μια από πρώτο χέρι κατανόηση της διαδικασίας οινοποίησης, που περιλαμβάνει τα στάδια της ζύμωσης, της παλαίωσης και της εμφιάλωσης. Επιπλέον, πολλοί αμπελώνες διαθέτουν ιστορικά εκθέματα που αναδεικνύουν την πλούσια κληρονομιά και την προοδευτική ανάπτυξή τους όλα αυτά τα χρόνια (Back, Bufquin & Park, 2021).

Φεστιβάλ κρασιού και εκδηλώσεις διοργανώνονται συχνά από περιοχές κρασιού για να τιμήσουν και να παρουσιάσουν τα τοπικά κρασιά και την κουζίνα τους. Αυτές οι

εκδηλώσεις δημιουργούν μια ζωντανή ατμόσφαιρα όπου οι ταξιδιώτες μπορούν να απολαύσουν κρασί σε ένα κοινόχρηστο περιβάλλον, μερικές φορές συνοδευόμενο από μουσική, κουζίνα και πολιτιστικές δραστηριότητες. Ενισχύοντας την όλη γαστρονομική εμπειρία, ο συνδυασμός του κρασιού με την τοπική κουζίνα είναι αρκετά ευεργετικός (Getz, 2019). Οι περιηγήσεις κρασιού συχνά ενσωματώνουν γευστικές εμπειρίες σε αμπελώνες ή κοντινά εστιατόρια, όπου τα γεύματα είναι προσεκτικά κατασκευασμένα για να βελτιώσουν τις γεύσεις των κρασιών που δοκιμάζονται (Stone et al., 2018). Οι αμπελοοινικές περιοχές παρέχουν συχνά σεμινάρια και μαθήματα που επικεντρώνονται στην ενίσχυση της γνώσης σε τομείς όπως η οينوγενεσία, η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση, που απευθύνονται σε άτομα που θέλουν να βελτιώσουν την κατανόησή τους. Αυτές οι εκπαιδευτικές εμπειρίες είναι ιδανικές για τους λάτρεις του κρασιού που επιδιώκουν να βελτιώσουν τη γεύση τους και να εμβαθύνουν τις γνώσεις τους για το κρασί (Ventura, 2022).

Ο οινoturισμός διαδραματίζει ουσιαστικό ρόλο στην οικονομική ανάπτυξη των οινοπαραγωγικών περιοχών. Προωθεί ευκαιρίες απασχόλησης, προωθεί την ανάπτυξη των τοπικών επιχειρήσεων και δίνει κίνητρα για την επέκταση των υποδομών. Η παρουσία τουριστών, από μικροσκοπικούς οικογενειακούς αμπελώνες έως μεγάλα εμπορικά οινοποιεία, διασφαλίζει μια συνεπή ροή εισοδήματος που συντηρεί τον τοπικό πληθυσμό και προστατεύει τα αμπελουργικά έθιμα (Santos et al., 2022).

Ο οινoturισμός θεωρεί πλέον την αειφορία ως βασικό συστατικό. Ένας αυξανόμενος αριθμός οινοποιείων εφαρμόζουν περιβαλλοντικά συνειδητά μέτρα για τη μείωση του οικολογικού τους αποτυπώματος. Αυτές οι πρακτικές περιλαμβάνουν τη βιολογική και βιοδυναμική γεωργία, τη διατήρηση του νερού, τη χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας και την εφαρμογή βιώσιμης συσκευασίας. Όλο και περισσότερο, οι τουρίστες αναζητούν ενεργά οινοποιεία που προάγουν τη βιωσιμότητα, θεωρώντας ότι αποτελεί ουσιαστική πτυχή της οινoturιστικής εμπειρίας (Nave, do Paço & Duarte, 2021).

Εμπόδια και επερχόμενες εξελίξεις

Αν και ευνοείται ευρέως ο οινoturισμός, συναντά πολλά εμπόδια. Η αμπελοκαλλιέργεια κινδυνεύει σε μεγάλο βαθμό από την κλιματική αλλαγή, καθώς έχει ουσιαστικό αντίκτυπο στην ποιότητα των σταφυλιών και στην παραγωγή κρασιού. Τα ταξίδια και ο τουρισμός μπορούν να επηρεαστούν από οικονομικές αλλαγές και παγκόσμια φαινόμενα, όπως η

πανδημία COVID-19. Ωστόσο, η προοπτική για τον οινοτουρισμό φαίνεται ενθαρρυντική, καθώς διαμορφώνεται μια σειρά από αναδυόμενα θέματα (Alonso et al., 2015; Santini, 2019):

- Η ψηφιακή ενσωμάτωση γίνεται ολοένα και πιο δημοφιλής, με τις εικονικές γευστικές δοκιμές κρασιού και τις διαδικτυακές πωλήσεις κρασιού να κερδίζουν δυναμική. Αυτές οι μέθοδοι προσφέρουν στα οινοποιεία την ευκαιρία να συνδεθούν με ένα παγκόσμιο κοινό με καινοτόμους τρόπους.
- Οι εξατομικευμένες εκδρομές και οι ειδικές δειγματοληψίες κερδίζουν δημοτικότητα, καλύπτοντας τις ξεχωριστές προτιμήσεις συγκεκριμένων ταξιδιωτών.
- Η ενσωμάτωση των περιηγήσεων κρασιού με δραστηριότητες ευεξίας, όπως θεραπείες σπα, γιόγκα και πεζοπορίες στη φύση παρέχει μια ολοκληρωμένη εμπειρία διακοπών που προάγει τη συνολική ευεξία.
- Η πολιτιστική εμβάπτιση επιτυγχάνεται με τη συμπερίληψη πολιτιστικών και ιστορικών πτυχών στις περιηγήσεις κρασιού, αυξάνοντας έτσι την ελκυστικότητά τους και δίνοντας τη δυνατότητα στους τουρίστες να αναπτύξουν μια βαθιά σύνδεση με την κληρονομιά της περιοχής.

Οινοτουριστικοί Προορισμοί

Η Napa Valley, που βρίσκεται στην Καλιφόρνια, αναγνωρίζεται παγκοσμίως ως μια από τις πιο γνωστές περιοχές παραγωγής κρασιού. Έχει αποκτήσει φήμη για τις εξαιρετικές ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Chardonnay. Η περιοχή διαθέτει περισσότερα από 400 οινοποιεία, πολυτελή καταλύματα και εξαιρετικά εστιατόρια, καθιστώντας την ως κορυφαίο προορισμό για τους λάτρες του κρασιού (Jones, Singh & Hsiung, 2015).

Το Μπορντό της Γαλλίας φημίζεται για το εξαιρετικό κρασί του. Η περιοχή φημίζεται για τους αξιόλογους αμπελώνες και τα châteaux της που παράγουν εξαιρετικά κόκκινα κρασιά διεθνούς διαμέτρου. Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να ανακαλύψουν τις γραφικές αγροτικές περιοχές, τις αρχαίες πόλεις και να συμμετάσχουν σε ξεναγήσεις και δείγματα σε γνωστά κτήματα (Bouzdine-Chameeva, Faugère & Mora, 2016).

Η Τοσκάνη, που βρίσκεται στην Ιταλία, έχει έναν αρμονικό συνδυασμό από μαγευτικά τοπία, άφθονη ιστορική κληρονομιά και εξαιρετικά κρασιά. Η περιοχή είναι γνωστή για τα Chianti, Brunello di Montalcino και Super Tuscans. Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να

εξερευνήσουν ιστορικές πόλεις στην κορυφή ενός λόφου, να απολαύσουν αυθεντικό ιταλικό φαγητό και να απολαύσουν μερικά από τα καλύτερα κρασιά της Ιταλίας (Lemmi & Tangheroni, 2015).

Η τοποθεσία που προσδιορίζεται είναι η κοιλάδα Barossa, η οποία βρίσκεται στην Αυστραλία. Η κοιλάδα Barossa είναι γνωστή για το δυνατό και γεμάτο σώμα κρασί Shiraz, καθιστώντας την μια εξέχουσα τοποθεσία για οινοτουρισμό στην Αυστραλία. Η περιοχή παρουσιάζει έναν συνδυασμό παραδοσιακών αμπελώνων και σύγχρονων οινοπαραγωγών, παρέχοντας ένα ευρύ φάσμα ευκαιριών γευσιγνωσίας κρασιού στη μέση των εκπληκτικών τοπίων (Pratt & Carlini, 2019).

Η Mendoza της Αργεντινής είναι γνωστή ως η κύρια αμπελουργική περιοχή της Αργεντινής, που διακρίνεται για την παραγωγή της ποικιλίας αμπέλου Malbec. Η περιοχή παρουσιάζει εντυπωσιακή τοπογραφία των Άνδεων, σύγχρονους αμπελώνες και μια ζωντανή οινική κουλτούρα. Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να συμμετάσχουν σε υπαίθριες δραστηριότητες, όπως ιπασία και πεζοπορία στο βουνό, εκτός από τις περιηγήσεις τους στο κρασί (Villanueva & Girini, 2016).

Η περιοχή Cape Winelands βρίσκεται στη Νότια Αφρική. Το Cape Winelands, συμπεριλαμβανομένων περιοχών όπως το Stellenbosch και το Franschhoek, φημίζονται για τα γραφικά τους τοπία και τη μεγάλη ποικιλία κρασιών. Οι επισκέπτες που περιηγούνται σε αυτήν την περιοχή εντυπωσιάζονται ιδιαίτερα με τα κρασιά της Νότιας Αφρικής, ειδικά το Chenin Blanc και το Pinotage (Ferreira, 2020).

2. Οινοτουρισμός Νάουσας

Η Νάουσα, που βρίσκεται στη βόρεια περιοχή της Ελλάδας, είναι ένα αναδυόμενο hotspot για οινοτουρισμό. Η περιοχή φημίζεται για τα υπέροχα Ξινόμαυρο κρασιά της (βλ. υποκεφάλαιο 3) και προσφέρει έναν μαγευτικό συνδυασμό εκπληκτικών φυσικών τοπίων, βαθύ ιστορικό υπόβαθρο και ζωντανή πολιτιστική σκηνή. Η Νάουσα γίνεται κορυφαίος προορισμός για τους γνώστες του κρασιού που αναζητούν ξεχωριστές και γνήσιες εμπειρίες. Προσφέρει έναν συνδυασμό εξαιρετικών κρασιών και την απολαυστική ατμόσφαιρα του ελληνικού πολιτισμού.

Η οινοποιητική παράδοση της Νάουσας ανάγεται στα αρχαία χρόνια. Η αμπελουργική ιστορία της περιοχής είναι στενά συνδεδεμένη με την πολιτιστική και κοινωνική της ζωή,

συμβάλλοντας ουσιαστικά στη συνολική της ταυτότητα. Η ποικιλία αμπέλου Ξινόμαυρο, ιθαγενής της περιοχής, καλλιεργείται στη Νάουσα εδώ και χιλιετίες λόγω της εξαιρετικής προσαρμογής της στο τοπικό περιβάλλον. Το Ξινόμαυρο είναι γνωστό για το περίπλοκο γευστικό του προφίλ και την εξαιρετική του ικανότητα να βελτιώνεται με την ηλικία. Μερικές φορές παρομοιάζεται με το Nebbiolo, μια ποικιλία σταφυλιού από την περιοχή του Πιεμόντε της Ιταλίας (Hazard et al., 2016; Pitoska & Lazarides, 2010; Hazard et al., 2018).

Η εξερεύνηση των αμπελώνων της Νάουσας είναι μια ουσιαστική και θεμελιώδης εμπειρία για τους λάτρεις του κρασιού. Αυτά τα ταξίδια παρέχουν σε βάθος γνώση σχετικά με τις χαρακτηριστικές μεθόδους καλλιέργειας *terroir*, κλίματος και αμπέλου που χαρακτηρίζουν την περιοχή. Οι τουρίστες έχουν την ευκαιρία να κάνουν μια βόλτα στους γραφικούς αμπελώνες, να αποκτήσουν γνώσεις για τις βιολογικές και βιώσιμες μεθόδους που χρησιμοποιούνται και να παρατηρήσουν την ακριβή προσοχή που δίνεται στα σταφύλια.

Οι οινογευσίες στη Νάουσα προσφέρουν μια ευχάριστη εμπειρία για τις αισθήσεις. Οι τοπικοί αμπελώνες προσφέρουν επιμελημένες γευστιγνωσίες κρασιών Ξινόμαυρου, καθώς και άλλων ποικιλιών. Οι γευστικές δοκιμές φιλοξενούνται συχνά από έμπειρους οινοποιούς ή σομελιέ που διευκρινίζουν τις λεπτότητες κάθε κρασιού, καλύπτοντας το άρωμα, το γευστικό προφίλ, την ικανότητα ηλικίας και τα κατάλληλα συνοδευτικά φαγητού.

Η επίσκεψη σε οινοποιεία στη Νάουσα επιτρέπει σε κάποιον να ανακαλύψει την τέχνη που εμπλέκεται στην παραγωγή κάθε φιάλης κρασιού. Αρκετοί αμπελώνες ανήκουν και συντηρούνται από οικογένειες, παρέχοντας μια εξατομικευμένη εμπειρία κατά τη διάρκεια των επισκέψεων. Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν την πλήρη διαδικασία οινοποίησης, η οποία περιλαμβάνει δραστηριότητες όπως μάζεμα σταφυλιών, ζύμωση, παλαίωση σε δρύινα βαρέλια και εμφιάλωση. Ορισμένοι αμπελώνες μπορεί επίσης να διαθέτουν μουσεία ή ιστορικά εκθέματα που καταδεικνύουν την πρόοδο της οινοποίησης στην περιοχή (Hazard et al., 2016; Pitoska & Lazarides, 2010; Hazard et al., 2018).

Η Νάουσα διοργανώνει πολλές γιορτές κρασιού και δραστηριότητες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους για να τιμήσει την αμπελουργική της κληρονομιά. Το Φεστιβάλ Οίνου και Γαστρονομίας Νάουσας είναι μια εξέχουσα εκδήλωση που παρουσιάζει γευστιγνωσίες κρασιών, γαστρονομικές εκθέσεις και πολιτιστικές εκδηλώσεις. Αυτές οι εκδηλώσεις

προσφέρουν μια χαρούμενη ατμόσφαιρα όπου οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν τοπικά κρασιά και κουζίνες σε ένα ζωντανό περιβάλλον.

Οι γαστρονομικές επιλογές της Νάουσας αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της οινοτουριστικής εμπειρίας. Τα τοπικά εστιατόρια και ταβέρνες προσφέρουν αυθεντική ελληνική γαστρονομία, δίνοντας έμφαση στα γεύματα που συμπληρώνουν τα Ξινόμαυρο κρασιά. Η κουζίνα στη Νάουσα συμπληρώνει την οινογευστική εμπειρία με μια ποικιλία από δυνατά κρεατικά, γευστικά ψάρια και ικανοποιητικές επιλογές για χορτοφάγους.

Η Νάουσα παρέχει εκπαιδευτικά εργαστήρια και μαθήματα για διάφορες πτυχές του κρασιού για όποιον θέλει να διεκρινεί την κατανόησή του. Τα εργαστήρια αυτά μπορεί να καλύπτουν θέματα όπως οι μέθοδοι γευστιγνωσίας, η ιστορία και οι ιδιαιτερότητες του Ξινόμαυρου και οι έννοιες της βιολογικής και βιοδυναμικής παραγωγής. Αυτές οι εκπαιδευτικές συνεδρίες είναι κατάλληλες τόσο για αρχάριους όσο και για έμπειρους γνώστες του κρασιού (Hazard et al., 2016; Pitoska & Lazarides, 2010; Hazard et al., 2018).

Ο οινοτουρισμός είναι υψίστης σημασίας για την τοπική οικονομία της Νάουσας. Δημιουργεί εισόδημα για τα οινοποιεία, υποστηρίζει τις τοπικές επιχειρήσεις και προωθεί ευκαιρίες απασχόλησης. Η αύξηση των τουριστών ενισχύει τον κλάδο της φιλοξενίας, περιλαμβάνοντας ξενοδοχεία, εστιατόρια και υπηρεσίες μεταφοράς. Επιπλέον, ο οινοτουρισμός συμβάλλει στη διατήρηση της αμπελουργικής κληρονομιάς της περιοχής, προσφέροντας ένα βιώσιμο οικονομικό κίνητρο για την υποστήριξη των παραδοσιακών τεχνικών. Ο οινοτουριστικός τομέας στη Νάουσα δίνει ολοένα και μεγαλύτερη προτεραιότητα στη βιωσιμότητα. Ένας αυξανόμενος αριθμός οινοποιείων υιοθετούν βιολογικές και βιοδυναμικές γεωργικές μεθόδους προκειμένου να ελαχιστοποιήσουν τις επιπτώσεις τους στο περιβάλλον. Υπάρχει μια αυξανόμενη τάση προς τη διατήρηση του νερού, την προώθηση της βιοποικιλότητας και τη χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας. Υπάρχει μια αυξανόμενη τάση μεταξύ των τουριστών να επισκέπτονται οινοποιεία που δίνουν προτεραιότητα σε πρακτικές φιλικές προς το περιβάλλον, καθιστώντας επομένως τη βιωσιμότητα κρίσιμο στοιχείο της οινοτουριστικής εμπειρίας (Hazard et al., 2016; Pitoska & Lazarides, 2010; Hazard et al., 2018).

Ο οινοτουρισμός της Νάουσας συναντά διάφορα εμπόδια, παρά την αυξανόμενη δημοτικότητα του. Η αμπελουργία κινδυνεύει από την κλιματική αλλαγή, η οποία έχει τη δυνατότητα να επηρεάσει αρνητικά την ποιότητα και την ποσότητα των παραγόμενων

σταφυλιών. Τα ταξίδια και ο τουρισμός μπορεί να επηρεαστούν από την οικονομική αβεβαιότητα και τις παγκόσμιες καταστροφές, συμπεριλαμβανομένων των πανδημιών. Ωστόσο, οι προοπτικές για τον οινοτουρισμό της Νάουσας είναι ενθαρρυντικές, καθώς υπάρχουν διάφορες ανοδικές τάσεις (Hazard et al., 2016; Pitoska & Lazarides, 2010; Hazard et al., 2018):

- Η ψηφιακή ενσωμάτωση κερδίζει δημοτικότητα καθώς τα οινοποιεία χρησιμοποιούν εικονικές γευστικές δοκιμές κρασιού και διαδικτυακές πωλήσεις κρασιού για να δημιουργήσουν συνδέσεις με ένα παγκόσμιο κοινό.
- Οι εξατομικευμένες εκδρομές και οι ειδικές δειγματοληψίες αυξάνονται σε δημοτικότητα, καλύπτοντας τις ξεχωριστές προτιμήσεις μεμονωμένων ταξιδιωτών.
- Η πολιτιστική εμβάπτιση είναι η διαδικασία ενσωμάτωσης πολιτιστικών και ιστορικών πτυχών στις περιηγήσεις κρασιού για να αυξηθεί η ελκυστικότητά τους, επιτρέποντας στους τουρίστες να δημιουργήσουν μια πιο βαθιά σύνδεση με την κληρονομιά της περιοχής.
- Ο τουρισμός ευεξίας είναι η ενοποίηση των περιηγήσεων κρασιού με δραστηριότητες ευεξίας όπως θεραπείες σπα, γιόγκα και περίπατοι στη φύση, παρέχοντας μια ολοκληρωμένη και ισορροπημένη ταξιδιωτική εμπειρία.

Οινοποιεία στη Νάουσα

Το Κτήμα Κυρ-Γιάννη: Το Κυρ-Γιάννη, που ιδρύθηκε από την οικογένεια Μπουτάρη, είναι ένα πολύ αξιόλογο οινοποιείο κοντά στη Νάουσα. Συνδυάζοντας τις σύγχρονες διαδικασίες οινοποίησης με τους συμβατικούς τρόπους, δημιουργεί ανώτερα κρασιά Ξινόμαυρο εξαιρετικής ποιότητας. Το κτήμα προσφέρει εκτενείς περιηγήσεις, γευσιγνωσίες και ένα γραφικό περιβάλλον για να ανακαλύψουν οι τουρίστες.

Κτήμα Φουντή: Αυτό το οινοποιείο, ιδιοκτησία μιας οικογένειας, φημίζεται για τη δέσμευσή του να προστατεύει τις συμβατικές μεθόδους οινοποίησης της Νάουσας. Το Κτήμα Φουντή εξειδικεύεται στην ανάπτυξη εξαιρετικών Ξινόμαυρων κρασιών, με επίκεντρο τις μονοποικιλιακές εκφράσεις. Οι περιηγήσεις τους προσφέρουν μια ολοκληρωμένη εξερεύνηση της πλούσιας παράδοσης και των σχολαστικών διαδικασιών παραγωγής που χαρακτηρίζουν τα κρασιά τους.

Η Thymiopoulos Vineyards κερδίζει αναγνώριση στην οινοποιία της Νάουσας για τη χρήση μεθόδων βιολογικής και βιοδυναμικής καλλιέργειας. Το οινοποιείο παρέχει μια

ποικιλία κρασιών που αναδεικνύουν τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά του terroir της περιοχής. Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να συμμετάσχουν σε εξατομικευμένες ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες, με επικεφαλής συχνά τους ίδιους τους αμπελουργούς.

Το Οινοποιείο Δαλαμάρα είναι ένα σεβαστό οινοποιείο στη Νάουσα, γνωστό για τη μακρόχρονη παράδοση και τις καινοτόμες τεχνικές οινοποίησης. Η οινοποιία σοφιστικές κρασιά Ξινόμαυρου που πενσωματώνει τόσο παραδοσιακά όσο και σύγχρονα χαρακτηριστικά. Οι περιηγήσεις που προσφέρονται εδώ παρέχουν μια ολοκληρωμένη και καθηλωτική εμπειρία, επιτρέποντας στους επισκέπτες να αποκτήσουν μια βαθιά αντίληψη της φιλοσοφίας και των μεθόδων λειτουργίας του οινοποιείου.

Συμπερασματικά, η Νάουσα είναι ένας ανεξερεύνητος θησαυρός στη σφαίρα του οινοτουρισμού, παρέχοντας έναν ξεχωριστό συνδυασμό εξαιρετικών κρασιών, βαθιάς ιστορικής σημασίας και τοπίων που κόβουν την ανάσα. Οι επισκέπτες της Νάουσας έχουν την ευκαιρία να ασχοληθούν πλήρως με την αμπελουργική κληρονομιά της περιοχής εξερευνώντας αμπελώνες και οινοποιεία, συμμετέχοντας σε γιορτές κρασιού και απολαμβάνοντας το τοπικό φαγητό. Με τη συνεχή εξέλιξη του κλάδου, η Νάουσα βρίσκεται σε θέση να προσελκύει έναν αυξανόμενο αριθμό λάτρεις του κρασιού που αναζητούν γνήσιες και ικανοποιητικές εμπειρίες.

3. Το Ξινόμαυρο κρασί που παράγεται στη Νάουσα

Η Νάουσα, που βρίσκεται στη γραφική περιοχή της Μακεδονίας στη βόρεια Ελλάδα, είναι γνωστή για τη σχέση της με την ποικιλία Ξινόμαυρο. Αυτή η ιστορική περιοχή κρασιού φημίζεται για το άφθονο παρελθόν της, τα μαγευτικά τοπία της και, πάνω από όλα, τα μοναδικά και περίπλοκα κρασιά της. Τα κρασιά Ξινόμαυρο που παράγονται στη Νάουσα έχουν λάβει παγκόσμια αναγνώριση για τις ιδιαίτερες ιδιότητές τους, και συχνά παρομοιάζονται με τα περίφημα κρασιά Nebbiolo από την περιοχή του Πιεμόντε της Ιταλίας.

Η Νάουσα έχει μακρά ιστορία στην αμπελουργία, που χρονολογείται από την αρχαιότητα. Υπάρχουν στοιχεία που υπονοούν ότι η οινοποίηση αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του πολιτισμού της περιοχής για περισσότερα από χίλια χρόνια. Ο όρος «Ξινόμαυρο» μεταφράζεται απευθείας σε «όξινο μαύρο», που είναι μια αναφορά στην αξιοσημείωτη οξύτητα και το βαθύ χρώμα του σταφυλιού. Σε όλη την ιστορία, το Ξινόμαυρο υπήρξε σταθερά η κύρια ποικιλία αμπέλου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή κρασιού στη

Νάουσα. Αυτή η μακρόχρονη παράδοση έχει διατηρηθεί και βελτιωθεί προσεκτικά κατά τη διάρκεια πολλών αιώνων. Από την Οθωμανική εποχή μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα, η οινοποιία στη Νάουσα είχε αρκετές δυσκολίες, όπως πολιτικές και οικονομικές αναταράξεις. Ωστόσο, η επιμονή των ντόπιων οινοποιών εγγυήθηκε την αντοχή και την τελική ευημερία του Ξινόμαυρου. Επί του παρόντος, η Νάουσα κατέχει το επίσημο καθεστώς της περιοχής Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), ενισχύοντας τη θέση της ως κορυφαίος παραγωγός κρασιών Ξινόμαυρου (Goulioti et al., 2023; Adamopoulou, Leloudi & Hatzidimitriou, 2017; Stavrakaki et al., 2023; Hazard et al., 2016).

Το χαρακτηριστικό *terroir* (τερουάρ) της Νάουσας είναι απαραίτητο για τη διαμόρφωση του χαρακτήρα των Ξινόμαυρων κρασιών της. Η τοποθεσία βρίσκεται σε κοντινή απόσταση από τη βάση του όρους Βέρμιο, το οποίο προσφέρει μια σειρά από διαφορετικά μικροκλίματα που είναι ευνοϊκά για την καλλιέργεια αμπέλου.

Η Νάουσα έχει μεσογειακό κλίμα που επηρεάζεται από ηπειρωτικούς παράγοντες. Ο συνδυασμός των καυτών καλοκαιριών και των παγωμένων χειμώνων, μαζί με τις μέτριες βροχοπτώσεις, παρέχουν ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια των σταφυλιών. Η ημερήσια διακύμανση της θερμοκρασίας, που χαρακτηρίζεται από ζεστές μέρες και δροσερές νύχτες, είναι ιδιαίτερα συμφέρουσα για τη διατήρηση της οξύτητας και της αρωματικής πολυπλοκότητας των σταφυλιών Ξινόμαυρο. Το έδαφος της Νάουσας αποτελείται κυρίως από πηλό και άμμο, με αξιοσημείωτη παρουσία ασβεστόλιθου. Αυτή η σύνθεση παρέχει αποτελεσματική αποστράγγιση και επιτρέπει στις ρίζες των σταφυλιών να διεισδύσουν βαθιά, λαμβάνοντας ζωτικά μέταλλα και νερό. Αυτό, με τη σειρά του, ενισχύει την πολυπλοκότητα και τη δομή των κρασιών (Goulioti et al., 2023; Adamopoulou, Leloudi & Hatzidimitriou, 2017; Stavrakaki et al., 2023; Hazard et al., 2016).

Οι αμπελώνες της Νάουσας βρίσκονται σε υψόμετρα που κυμαίνονται από 150 έως 400 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Αυτή η αύξηση του υψομέτρου συμβάλλει στη διατήρηση της απαιτούμενης οξύτητας στα σταφύλια και εντείνει τα αρωματικά χαρακτηριστικά των κρασιών. Η Νάουσα περιλαμβάνει έναν συνδυασμό παραδοσιακών θαμνωδών αμπελιών και σύγχρονων μεθόδων καφασωτού. Η συγκομιδή πραγματοποιείται συνήθως με το χέρι για να διασφαλιστεί η σχολαστική επιλογή μόνο των καλύτερων σταφυλιών. Η προσεκτική προσοχή σε κάθε μικρή πτυχή είναι ζωτικής σημασίας για τη

δημιουργία κρασιών εξαιρετικής ποιότητας (Goulioti et al., 2023; Adamopoulou, Leloudi & Hatzidimitriou, 2017; Stavrakaki et al., 2023; Hazard et al., 2016).

Τα κρασιά Ξινόμαυρο χαίρουν μεγάλης εκτίμησης για την περίπλοκη φύση τους, την ικανότητα ωρίμανσης με την πάροδο του χρόνου και τα μοναδικά γευστικά χαρακτηριστικά τους. Βασικά χαρακτηριστικά των κρασιών Ξινόμαυρου από τη Νάουσα είναι το χρώμα και το άρωμά τους. Τα νεαρά κρασιά Ξινόμαυρου έχουν συνήθως απόχρωση ρουμπινί έως βυσσινί. Η οσφρητική εμπειρία χαρακτηρίζεται συχνά από την επικράτηση αρωμάτων που προέρχονται από κόκκινα φρούτα, συγκεκριμένα το κεράσι και το βατόμουρο, που συνοδεύονται από διακριτικές νότες ντομάτας, ελιάς και αφυδατωμένων βοτάνων. Καθώς το κρασί ωριμάζει, αποκτά περίπλοκα τριτογενή αρώματα όπως δέρμα, καπνός και χώμα (Goulioti et al., 2023; Adamopoulou, Leloudi & Hatzidimitriou, 2017; Stavrakaki et al., 2023; Hazard et al., 2016).

Όσον αφορά τη γεύση και τη δομή, τα κρασιά Ξινόμαυρο αναγνωρίζονται για την αυξημένη οξύτητά τους και τις ισχυρές τανίνες τους, που συμβάλλουν σε ένα συμπαγές πλαίσιο και εξαιρετική ικανότητα παλαίωσης με την πάροδο του χρόνου. Τα γευστικά χαρακτηριστικά περιλαμβάνουν γεύσεις κόκκινων μούρων, που συχνά συμπληρώνονται από νότες μπαχαρικών, βοτάνων και μια χαρακτηριστική αλμυρή, σχεδόν ουμάμι ιδιότητα. Τα κρασιά Ξινόμαυρο είναι γνωστά για την ικανότητά τους να ωριμάζουν απαλά με την πάροδο του χρόνου. Όταν αποθηκεύονται σωστά, αυτά τα κρασιά έχουν την ικανότητα να ωριμάζουν για αρκετά χρόνια, με αποτέλεσμα αυξημένο πλούτο, πολυπλοκότητα και πιο ισορροπημένο συνδυασμό γεύσεων και τανινών (Goulioti et al., 2023; Adamopoulou, Leloudi & Hatzidimitriou, 2017; Stavrakaki et al., 2023; Hazard et al., 2016).

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

Για την διεξαγωγή της παρούσας εργασίας έγινε πρωτογενής έρευνα, ποσοτική με την χρήση ερωτηματολογίου το οποίο δημοσιεύτηκε στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης αλλά προωθήθηκε και σε ευρύτερους γνωστούς για μεγαλύτερο εύρος δειγματοληψίας. Το ερωτηματολόγιο δημιουργήθηκε σε ψηφιακή μορφή και διαμοιράστηκε μέσω του ακόλουθου συνδέσμου με σκοπό την συλλογή των αποτελεσμάτων. [ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ - Φόρμες Google](#). Αποτελείται από 27 ερωτήσεις, 4 εκ των οποίων έχουν δημογραφικό χαρακτήρα και οι υπόλοιπες 23 αφορούν το μελετώμενο θέμα. Το ερωτηματολόγιο παρέμεινε ανοιχτό για την χρονική διάρκεια του ενός μήνα μεταξύ 18 Ιανουαρίου-18 Φεβρουαρίου και το συνολικό δείγμα όπου συλλέχθηκε ήταν τα **100** ερωτηματολόγια. Επιλέχθηκε η μέθοδος τυχαίας δειγματοληψίας με σκοπό μιας πιο ολοκληρωμένης εικόνας επάνω στις γνώσεις και τις απόψεις των καταναλωτών από διάφορα μέρη της Ελλάδας σχετικά με τον οινοτουρισμό.

Η έρευνα περιλαμβάνει επίσης και ένα μικρό ποσοστό ποιοτικής ερευνητικής μεθοδολογίας, μια συνέντευξη ενός οινοπαραγωγού της πόλης της Νάουσας. Σκοπός της συνέντευξης ήταν να μελετηθεί εις βάθος το φαινόμενο της τοπικής ανάπτυξης μέσα από τον οινοτουρισμό καθώς και ο οινοτουρισμός στην γενικότερη μορφή του μέσα από την οπτική σκοπιά του παραγωγού. Η συνέντευξη αποτελείται συνολικά από 8 ερωτήσεις και οι απαντήσεις ήταν ανοικτού χαρακτήρα.

Τέλος, έγινε η δημιουργία μιας SWOT analysis. SWOT σημαίνει Strengths (Δυνατά σημεία), Weaknesses (Αδυναμίες), Opportunities (Ευκαιρίες), και Threats (Απειλές). (krs academy, 2023). Σκοπός υλοποίησης της συγκεκριμένης μεθόδου είναι να ερευνηθεί το εσωτερικό αλλά και το εξωτερικό περιβάλλον της βιομηχανίας του οινοτουρισμού.

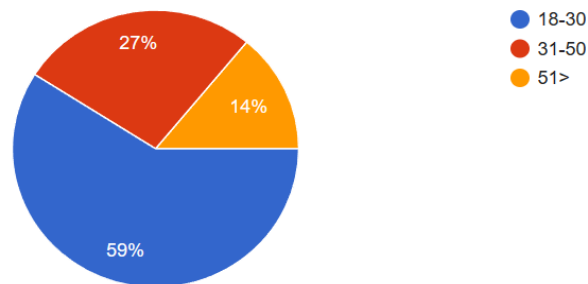
ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

Παρακάτω ακολουθεί αναλυτική επεξήγηση των αποτελεσμάτων του ερωτηματολογίου καθώς και η συνέντευξη με τον κ. Κωνσταντίνο Γεωργιάδη.

-Στην ερώτηση (Ηλικία),με βάση τα αποτελέσματα που προκύπτουν φάνηκε ότι το 59% είναι 18-30 , το 27% είναι 31-50 και το 14% είναι άνω των 51.

Ηλικία

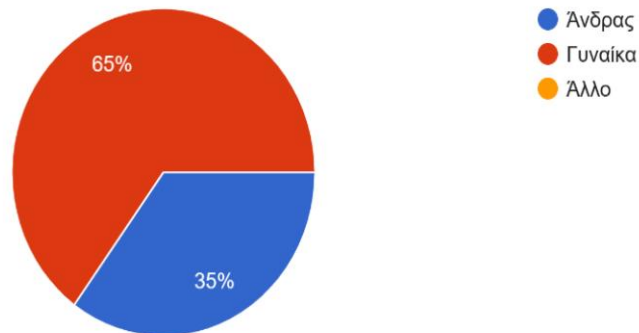
100 απαντήσεις



-Στην ερώτηση (Φύλο) , βάση των αποτελεσμάτων φάνηκε ότι το 65% είναι γυναίκες και το 35% είναι άνδρες.

Φύλο

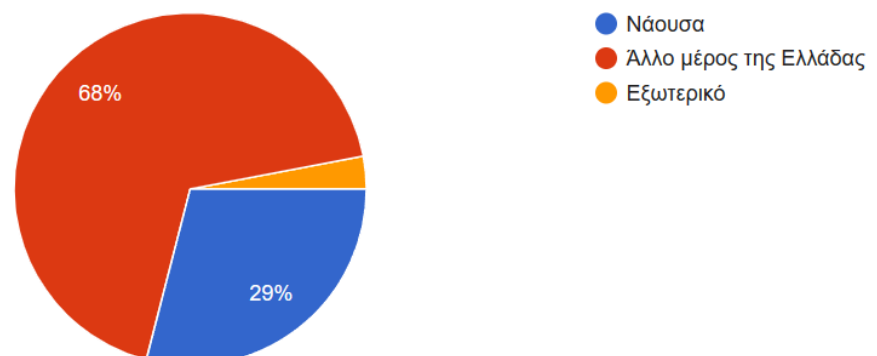
100 απαντήσεις



-Στην ερώτηση (Τόπος διαμονής), βάση των αποτελεσμάτων φάνηκε ότι το 68% είναι από άλλο μέρος της Ελλάδας, το 29% είναι από τη Νάουσα και το 3% είναι από το εξωτερικό.

Τόπος Διαμονής

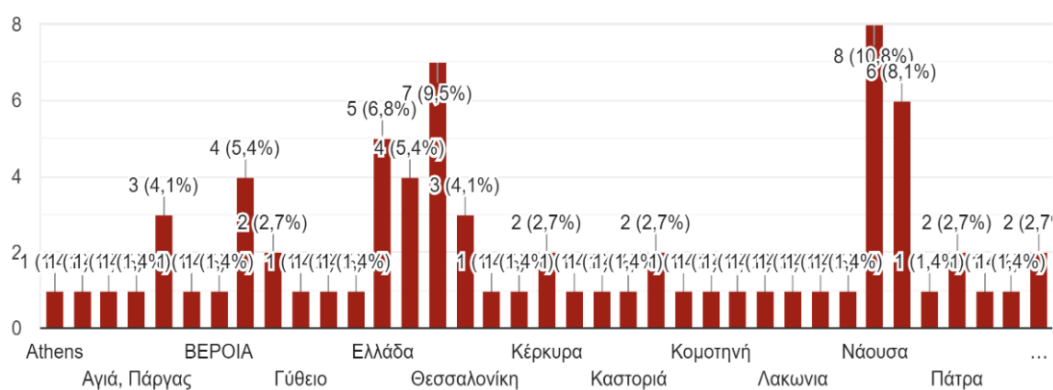
100 απαντήσεις



-Στην ερώτηση καταγωγή απάντησαν 74 άτομα . Βάση αποτελεσμάτων διακρίνουμε ότι από όλα τα μέρη της Ελλάδος υπάρχει ανταπόκριση και ενδιαφέρον για τον οινοτουρισμό της Ελλάδας. Συγκεκριμένα:

- | | | |
|---------------|--------------|----------------|
| • Αθήνα : 5 | Κέρκυρα :4 | Πρέβεζα 1 |
| • Νάουσα :33 | Τρίκαλα 2 | Θεσσαλονίκη :4 |
| • Γρεβενά :6 | Πάργα :1 | Γυθαιο: 1 |
| • Σέρρες :1 | Ιωάννινα :1 | Καβάλα :1 |
| • Καλαμπάκα 1 | Καστοριά 1 | Κεφαλονιά 2 |
| • Κοζάνη 1 | Κομοτηνή 1 | Λάρισα 2 |
| • Λακωνία 1 | Μικρά Ασία 1 | Ναύπλιο 1 |
| • Πάτρα 2 | Πάτμος 1 | |

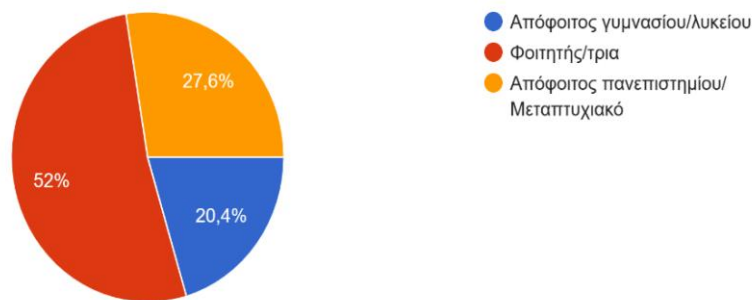
Καταγωγή
74 απαντήσεις



-Στην ερώτηση (μορφωτικό επίπεδο) βάση των αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 52% είναι φοιτητές , το 27,6% είναι απόφοιτοι πανεπιστημίου/μεταπτυχιακού και το 20,4% είναι απόφοιτοι γυμνάσιου/λυκείου.

Μορφωτικό Επίπεδο

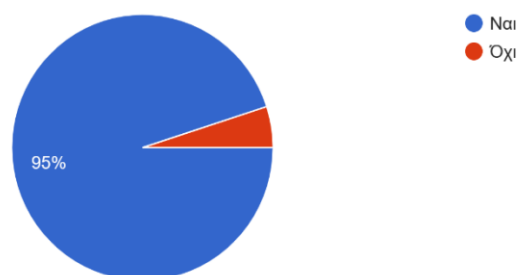
98 απαντήσεις



-Στην ερώτηση (Γνωρίζεται τη Πόλη της Νάουσας)βάση των αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 95% γνωρίζει τη πόλη της Νάουσας ενώ το 5% δεν τη γνωρίζει.

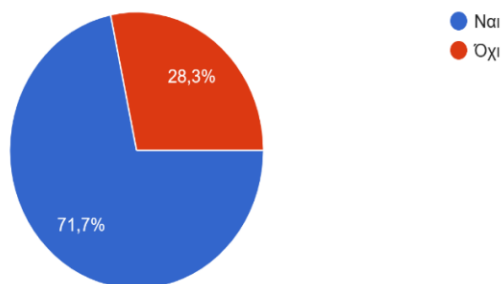
Γνωρίζετε την πόλη της Νάουσας;

100 απαντήσεις



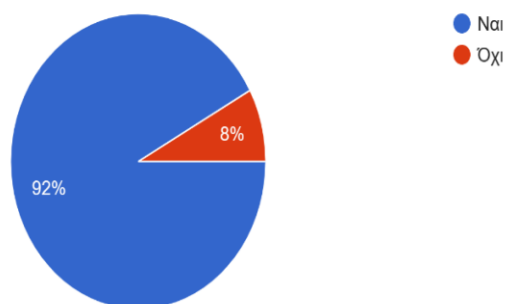
-Στην ερώτηση (Εάν ναι, την έχετε επισκεφτεί ποτέ;) βάση των αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 71,7 την έχει επισκεφτεί ενώ το 28,3% δεν την έχει επισκεφτεί.

Εάν ναι, την έχετε επισκεφτεί ποτέ;
99 απαντήσεις



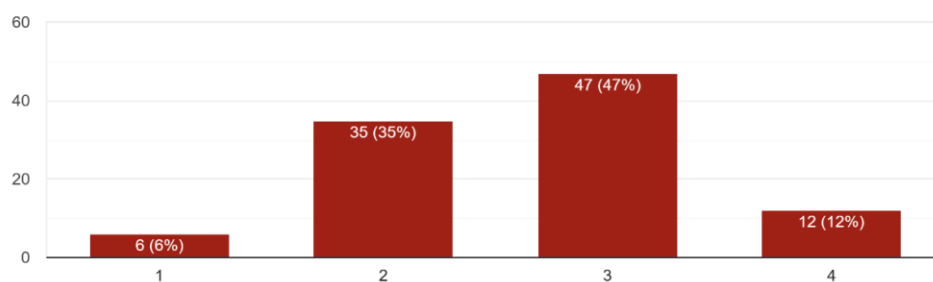
-Στην ερώτηση (Γνωρίζεται τι είναι ο οινoturισμός ;) βάση των αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 92% γνωρίζει τι είναι ο οινoturισμός , ενώ το 8% δεν γνωρίζει τι είναι.

Γνωρίζεται τι είναι ο οινoturισμός;
100 απαντήσεις



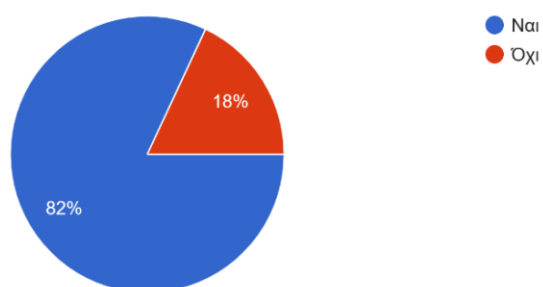
-Στην ερώτηση (Θεωρείτε πως είναι ανεπτυγμένος ο οινoturισμός στην Ελλάδα;) βάση των αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 47% θεωρεί ότι είναι μερικώς ανεπτυγμένος ο οινoturισμος στην Ελλάδα , το 35% θεωρεί ότι είναι μέτρια ανεπτυγμένος , το 12% θεωρεί ότι είναι σε μεγάλο βαθμό ανεπτυγμένος ενώ το 6% θεωρεί ότι δεν είναι καθόλου ανεπτυγμένος.

Θεωρείτε πως είναι ανεπτυγμένος ο οινoturισμός στην Ελλάδα;
100 απαντήσεις



-Στην ερώτηση (Έχετε επισκεφτεί ποτέ κάποιο οινοποιείο;) βάση των αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 82% έχει επισκεφτεί οινοποιείο ενώ το 18% δεν έχει επισκεφτεί .

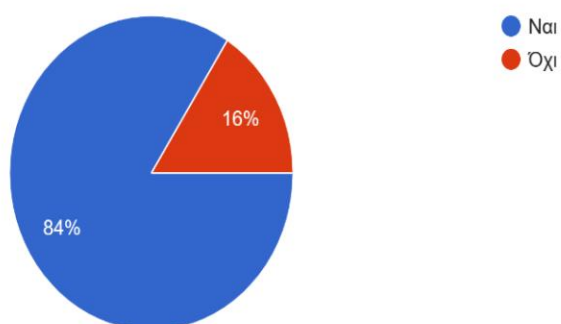
Έχετε επισκεφτεί ποτέ κάποιο οινοποιείο;
100 απαντήσεις



-Στην ερώτηση (Έχετε δει ποτέ κάποιο κρασί Ναουσαϊκής ετικέτας;) βάση των αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 84% έχει δει κρασί Ναουσαϊκής ετικέτας , ενώ το 16% δεν έχει δει.

Έχετε δει ποτέ κάποιο κρασί Ναουσαϊκής ετικέτας;

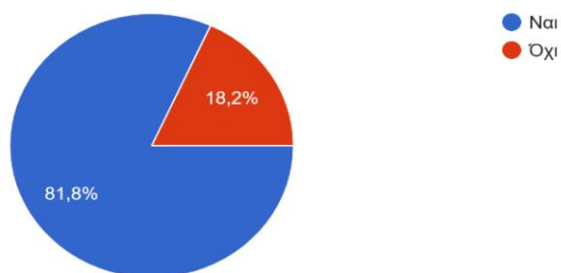
100 απαντήσεις



-Στην ερώτηση (Εάν ναι, έχετε δοκιμάσει κάποιο από αυτά;) βάση των αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 81,8% έχει δοκιμάσει Ναουσαϊκό κρασί , ενώ το 18,2 % δεν έχει δοκιμάσει.

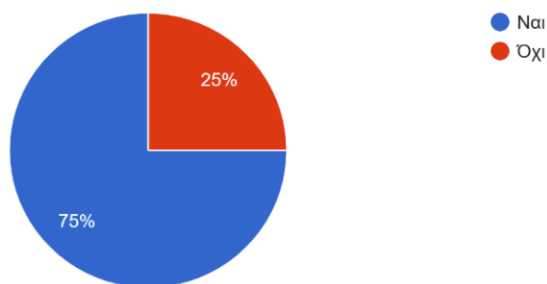
Εάν ναι, έχετε δοκιμάσει κάποιο από αυτά;

99 απαντήσεις



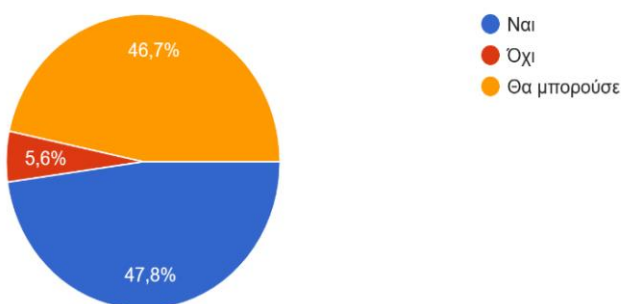
-Στην ερώτηση (Γνωρίζετε ή έχετε ακούσει ποτέ το τοπικό έθιμο Γενίτσαροι και Μπούλες;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 75% γνωρίζει για το τοπικό έθιμο ενώ το 25% δεν γνωρίζει για το τοπικό έθιμο.

Γνωρίζετε ή έχετε ακούσει ποτέ το τοπικό έθιμο Γενίτσαροι και Μπούλες;
100 απαντήσεις



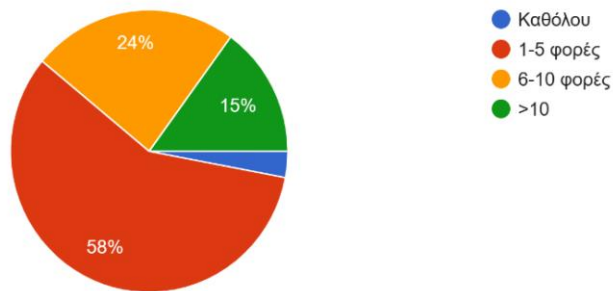
-Στην ερώτηση (Εάν ναι, θεωρείτε πως σχετίζεται καθόλου με τον οινοτουρισμό της πόλης;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 47,8% θεωρεί ότι σχετίζεται με τον οινοτουρισμό της πόλης , το 46,7% ότι θα μπορούσε να σχετίζεται ενώ το 5,6% ότι δεν σχετίζεται.

Εάν ναι, θεωρείτε πως σχετίζεται καθόλου με τον οινοτουρισμό της πόλης;
90 απαντήσεις



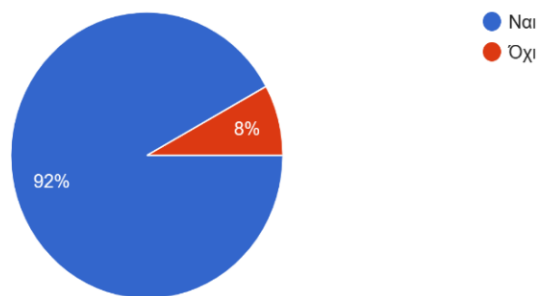
-Στην ερώτηση (Πόσο συχνά καταναλώνετε κρασί μέσα στον μήνα;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 58% καταναλώνει 1-5 φορές το μηνά κρασί , το 24% καταναλώνει 6-10 φορές ,το 15% από 10 και άνω και το 3% δεν καταναλώνει καθόλου κρασί μέσα στο μηνά .

Πόσο συχνά καταναλώνετε κρασί μέσα στον μήνα;
100 απαντήσεις



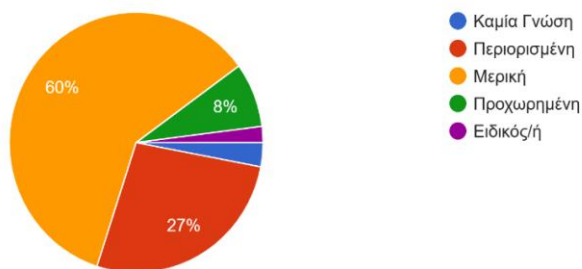
-Στην ερώτηση (Γνωρίζετε τον τρόπο παραγωγής του κρασιού;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 92% γνωρίζει τον τρόπο παραγωγής κρασιού , ενώ το 8% δεν γνωρίζει.

Γνωρίζετε τον τρόπο παραγωγής του κρασιού;
100 απαντήσεις



-Στην ερώτηση (Πως θα αξιολογούσατε τις γνώσεις σας στο κρασί;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 60% έχει μερική γνώση , το 27% περιορισμένη γνώση ,το 8% έχει προχωρημένη γνώση ,το 3% δεν έχει καμία γνώση ,ενώ το 2% είναι ειδικοί.

Πως θα αξιολογούσατε τις γνώσεις σας στο κρασί;
100 απαντήσεις

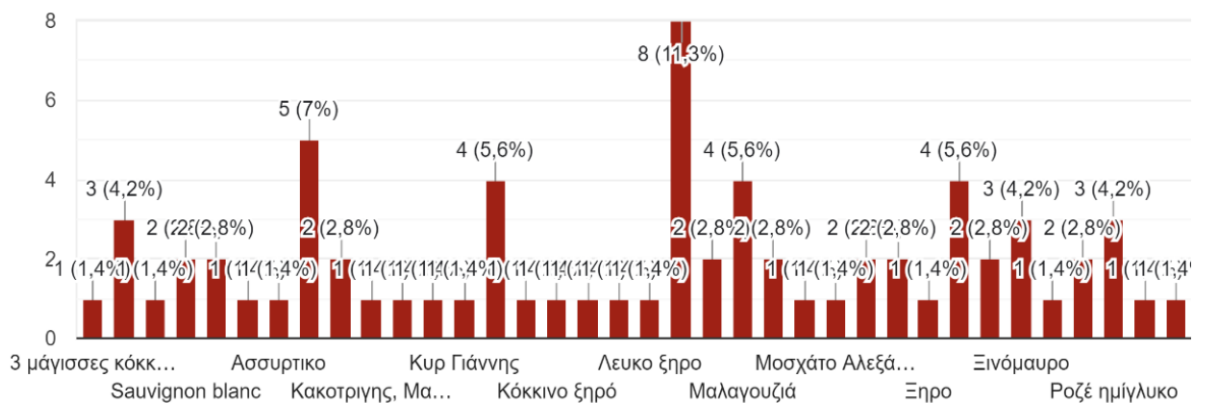


-Στην ερώτηση (ποια ποικιλία προτιμάτε ;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει πως υπάρχουν διάφορες προτιμήσεις σε διαφορετικά είδη κρασιών. Τα άτομα τα οποία απάντησαν έγραψαν την δικιά τους προτίμηση σε ποικιλία. Συγκεκριμένα :

- | | | |
|------------------|-------------------|--------------------|
| • Merlot: 4 | Pinot noir: 1 | Sauvignon Blanc: 2 |
| • Syrah: 2 | Αγιορείτικο: 1 | Ασσυρτικο: 1 |
| • Ημίγλυκο: 8 | Μαλαγουζιά: 8 | Κυρ Γιάννης: 1 |
| • Κόκκιν : 9 | Λευκό : 14 | Μοσχάτο: 2 |
| • Μοσχοφίλερο: 2 | Μπρούσκο: 2 | Ξινόμαυρο: 7 |
| • Ροζέ: 4 | Τρεις μάγισσες: 1 | |

Ποια ποικιλία κρασιού προτιμάτε;

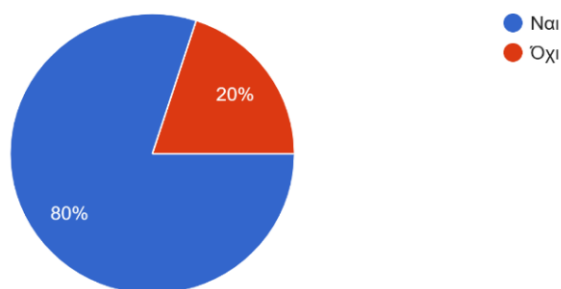
71 απαντήσεις



-Στην ερώτηση (Γνωρίζετε την ξεχωριστή ποικιλία της Νάουσας <<Ξινόμαυρο>>;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 80% γνωρίζει την ξεχωριστή ποικιλία ενώ το 20% δεν την γνωρίζει.

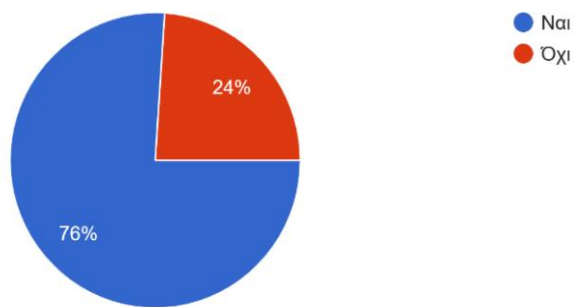
Γνωρίζετε την ξεχωριστή ποικιλία της Νάουσας <<Ξινόμαυρο>>;

100 απαντήσεις



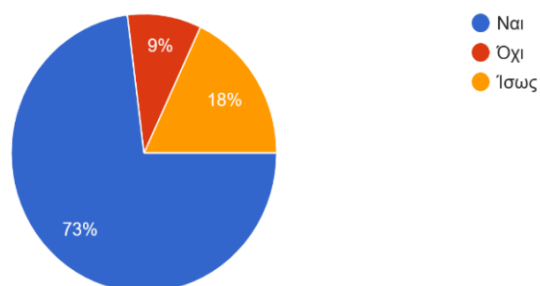
-Στην ερώτηση (Εάν ναι, την έχετε δοκιμάσει ποτέ;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 76% την έχει δοκιμάσει ,ενώ το 24% δεν την έχει δοκιμάσει.

Εάν ναι, την έχετε δοκιμάσει ποτέ;
96 απαντήσεις



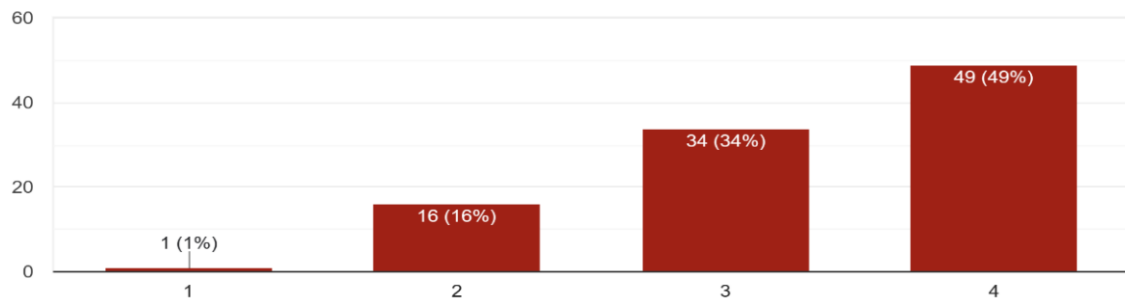
-Στην ερώτηση (Θα επισκεπτόσασταν ποτέ την πόλη της Νάουσας για να γνωρίσετε από κοντά τα περίφημα κρασιά της;)βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 73%θα επισκεπτόταν την Πόλη της Νάουσας για τα κρασιά της , το 18% ότι ίσως θα την επισκεπτόταν ενώ το 9% ότι δεν θα την επισκεπτόταν.

Θα επισκεπτόσασταν ποτέ την πόλη της Νάουσας για να γνωρίσετε από κοντά τα περίφημα κρασιά της;
100 απαντήσεις



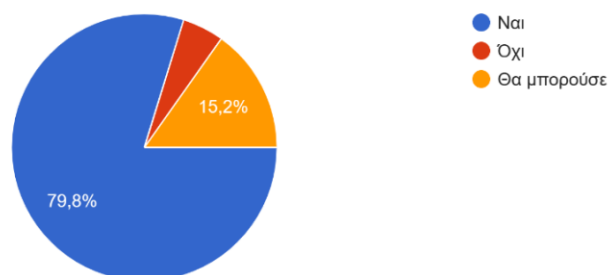
-Στην ερώτηση (Θα βρίσκατε ενδιαφέρον κάποιο event οίνου στην πόλη;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 49% το βρίσκει πάρα πολύ ενδιαφέρον , το 34% ότι το θεωρεί πολύ ενδιαφέρον , το 16 % ότι το θεωρεί ενδιαφέρον ,ενώ το 1% καθόλου.

Θα βρίσκατε ενδιαφέρον κάποιο event οίνου στην πόλη;
100 απαντήσεις



-Στην ερώτηση (Υπάρχουν πιστεύετε περιθώρια βελτίωσης και ανάπτυξης του οινοτουρισμού στην Ελλάδα γενικότερα;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 79, πιστεύει ότι υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης και ανάπτυξης του οινοτουρισμού στην Ελλάδα γενικότερα , το 15,2 % ότι θα μπορούσε να υπάρχουν ενώ το 5% ότι δεν θα υπάρχουν.

Υπάρχουν πιστεύετε περιθώρια βελτίωσης και ανάπτυξης του οινοτουρισμού στην Ελλάδα γενικότερα;
99 απαντήσεις

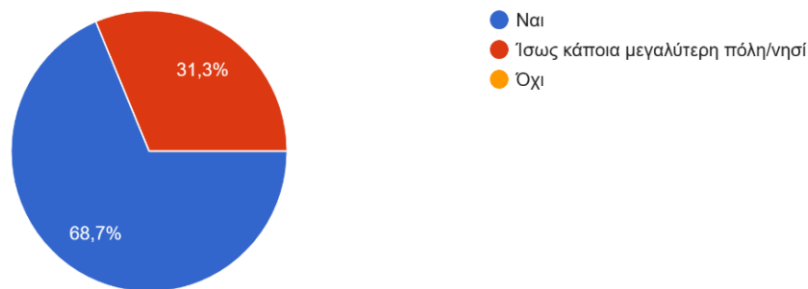


-Στην ερώτηση (Με ποιόν τρόπο πιστεύετε θα μπορούσε να αναπτυχθεί;) υπήρχε η δυνατότητα τα άτομα τα όποια απάντησαν στο ερωτηματολόγιο να δώσουν την δικιά τους σύντομη απάντηση . Συγκεκριμένα:

1. Καλύτερο μάρκετινγκ
2. -Πιο πολλά event
3. -Με καλύτερη διαφήμιση και στήριξη των οινοπαραγωγών
4. -Διαφήμιση του κρασιού σε όλο τον κόσμο
5. -Περισσότερες διαφημίσεις
6. -Με μια γιορτή κρασιού και πολύ χορό !
7. -Διοργάνωση εκδηλώσεων και σωστή διαφήμιση αυτών σε εθνική και παγκόσμια κλίμακα
8. -Φεστιβάλ οίνου στις πόλεις με παράδοση στο κρασί
9. -Θα μπορούσαν να βοηθήσουν τα Airbnb Experiences
10. -Με τους ομογενείς
11. -Με γιορτές κρασιού, να δει κόσμος την παραγωγή του κρασιού
12. -Κίνητρα, σχεδιασμός, προοπτική, εκσυγχρονισμός μηχανήματων
13. -Διαφήμιση Προς τον καταναλωτή
14. -Μέσω πιο έντονης ενημέρωσης του κόσμου ως προς την έννοια του οινοτουρισμού και ποια είναι τα οφέλη του. Είναι σημαντικό περιοχές με πλούσιες παραγωγές κρασιού να αναδεικνύονται και να προωθούνται και εντός και εκτός Ελλάδας.
15. -Events βασισμένα στο κρασί
16. -Ίσως με την προβολή ιστορίας του κρασιού από πολύ παλιά (θεούς του Ολύμπου)
17. -Επιμόρφωση από νεαρή ηλικία του ελληνικού πληθυσμού.
18. -Με χρηματοδότηση του κράτους
19. -Περισσότερα event γευσιγνωσίας κρασιού
20. -Με κρατικές επιδοτήσεις και προγράμματα που θα ωθήσουν το άνοιγμα νέων οικοτουριστικών μονάδων.

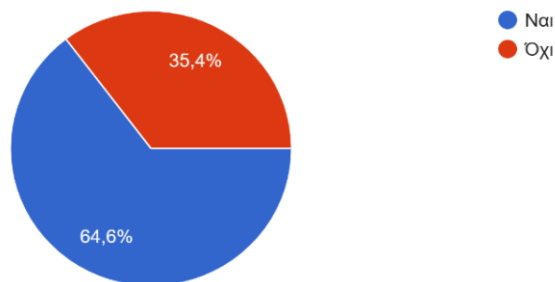
-Στην ερώτηση (Πιστεύετε τουρίστες του εξωτερικού θα επισκέπτονταν μια μικρή πόλη της Ελλάδας για οινοτουρισμό;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 68,7% θα επισκεπτόταν μια μικρή Πόλη της Ελλάδας για τον οινοτουρισμό ενώ το 31,3% ότι ίσως επισκεπτόταν κάποια μεγαλύτερη πόλη/νησί.

Πιστεύετε τουρίστες του εξωτερικού θα επισκέπτονταν μια μικρή πόλη της Ελλάδας για οινοτουρισμό;
99 απαντήσεις



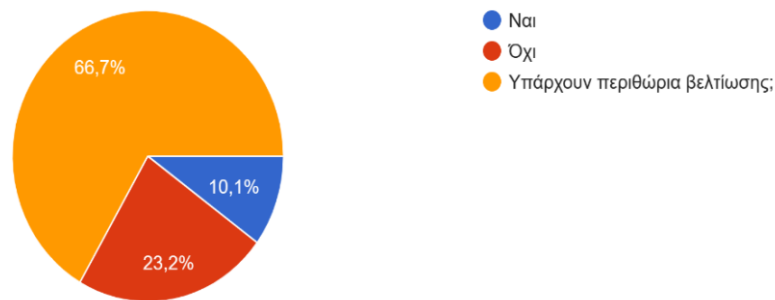
-Στην ερώτηση (Έχετε δει ποτέ κάποια διαφήμιση για τα κρασιά της Νάουσας;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 64,6% έχει δει διαφήμιση ,ενώ το 35,4 % δεν έχει δει.

Έχετε δει ποτέ κάποια διαφήμιση για τα κρασιά της Νάουσας;
99 απαντήσεις



-Στην ερώτηση (Πιστεύετε πως η Ελλάδα γενικότερα προωθεί αρκετά και σωστά τον κλάδο αυτό;) βάση αποτελεσμάτων προκύπτει ότι το 66,7% θεωρεί πως υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης ,το 23,2% ότι η Ελλάδα γενικότερα δεν προωθεί αρκετά το κλάδο ,ενώ το 10,1% ότι η Ελλάδα τον προωθεί.

Τέλος, πιστεύετε πως η Ελλάδα γενικότερα προωθεί αρκετά και σωστά τον κλάδο αυτό;
99 απαντήσεις



Μια σύντομη συνέντευξη (Αναλυτικά η συνομιλία με τον κύριο Γεωργιάδη)

Ερώτηση 1η : Πες μας λίγα λόγια για το οινοποιείο

- Το οινοποιείο μας βρίσκεται στο Ροδοχώρι σε υψόμετρο 480 μέτρων. Βρίσκεται στο βορειότερο σημείο ζώνης την Νάουσα. Είναι ένα οικογενειακό οινοποιείο που λειτουργεί από το 2006, ξεκίνησε από τους γονείς μας και έχει πλέον περάσει σε εμένα και τον αδερφό μου. Παράγονται 13.000-15.000 φιάλες ετησίως με το μεγαλύτερο μέρος να εξάγεται στην Αμερική. Στους αμπελώνες μας καλλιεργούνται αποκλειστικά Ελληνικές ποικιλίες και μόνο με βιολογικό τρόπο. Από λευκές ποικιλίες παράγουμε Μαλαγουζιά και Ασύρτικο. Από ερυθρές ποικιλίες (κόκκινο-ροζέ) παράγουμε Ξινόμαυρο, Μαυροδάφνη και Νεγκόσκα. Ναυαρχίδα του οινοποιείου μας είναι η ετικέτα **Νάουσα ΠΟΠ** (προστατευμένη ονομασία προέλευσης).

Ερώτηση 2η : Υπάρχει κατά την γνώμη σου οινοτουρισμός στην Νάουσα; Και αν όχι, τι θα μπορούσε να αλλάξει;

- Ο οινοτουρισμός την Νάουσα όσο πάει και ανεβαίνει, ιδιαίτερα στις πιο νέες ηλικίες όπως επίσης και η επισκεψιμότητα στο οινοποιείο μετά τον Covid-19. Η Νάουσα ανήκει στις 3

σημαντικότερες ζώνες κρασιού στην Ελλάδα, με πρώτη την Σαντορίνη , δεύτερη την Νάουσα και τρίτη την Νεμέα.

Ακόμη όμως και που υπάρχει ο οινoturισμός στην πόλη, πάντα θα υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης. Για παράδειγμα η πραγματοποίηση περισσότερων εκδηλώσεων ώστε να μάθει ο κόσμος να πίνει κρασί και να μην το θεωρεί ως κάτι πιο πολυτελές. Επίσης μπορούν οι μαγαζάτορες να αλλάξουν λίγο την πολιτική των τιμών τους για να μπορούν ευκολότερα οι καταναλωτές να μπουν στην διαδικασία να δοκιμάσουν κρασιά.

Ερώτηση 3η : Πες μας λίγα λόγια για το ξινόμαυρο, σε τι διαφέρει από τα υπόλοιπα κρασιά και γιατί αξίζει να το δοκιμάσει κάποιος;

- Το ξινόμαυρο είναι μια ιστορική ποικιλία με την βάση της να είναι η Νάουσα. Είναι γνωστή σε όλη την Ελλάδα αλλά πλέον αρχίζει να παίρνει και την αναγνώριση που της αξίζει στο εξωτερικό. Είναι μια ποικιλία με άγρια χαρακτηριστικά, η οποία όμως πλέον δέχεται τροποποιήσεις στην οινοποίηση της και μπορεί να συνυπάρξει αρμονικά και με άλλες ποικιλίες. Τα τελευταία 2 χρόνια άρχισαν να γίνονται οι διαφορετικές οινοποιήσεις για γίνει και πιο προσιτό προς τους νέους.

Αξίζει να την δοκιμάσει κανείς γιατί μπορεί να σου προσφέρει πολλά διαφορετικά γευστικά αποτελέσματα και συνδυάζεται με φαγητό αλλά και με ποτό. Αυτό σημαίνει ότι είναι κατάλληλο για όλες ανεξαρτήτου ηλικίας.

Ερώτηση 4η : Υπάρχει αυξημένη ζήτηση κρασιού την περίοδο της αποκριάς;

- Υπάρχει, αλλά κυρίως σε πιο οικονομικά κρασιά αφού ο κόσμος καταναλώνει πολύ μεγαλύτερες ποσότητες. Θα μπορούσε να συνδυαστεί αυτό με το έθιμο καθώς με την

βοήθεια του Δήμου, οργανώνοντας διάφορες εκδηλώσεις γευσιγνωσίας στους δρόμους αφού ο κόσμος βρίσκεται ήδη στους δρόμους για το έθιμο.

Ερώτηση 5η : Υπάρχει αρκετή στήριξη από τον δήμο προς τους οινοποιούς και τον οινοτουρισμό;

- Τα τελευταία 2 χρόνια έχει κάπως βελτιωθεί, διότι μας βοηθάει σε κάποιες εκδηλώσεις. Αυτό πιστεύω πως οφείλεται στο γεγονός ότι αυτό τον κλάδο έχουν αρχίσει να τον << κατακτούν>> νεότερα σε ηλικία άτομα δηλαδή ηλικίας μεταξύ 20-35, με πιο φρέσκιες ιδέες.

Επίσης με την βοήθεια του δήμο σε περισσότερη χρηματοδότηση για εκδηλώσεις τις απόκριες που να προσελκύουν και κόσμο εκτός πόλης. Τέλος, και ένα από τα σημαντικότερα θεωρώ, στη 1η Νοεμβρίου (Παγκόσμια ημέρα Ξινόμαυρου) να γίνεται μια μεγάλη εκδήλωση στην πόλη από την στιγμή που αποτελεί την καρδιά της παραγωγής του.

Ερώτηση 6η : Τέλος, πες μας λίγα λόγια για κάποιες από τις εκδηλώσεις που κάνετε σχετικά με τα κρασιά και με την παλαίωση των φιαλών στο ποτάμι της Αράπιτσας.

- Μια από τις πιο συχνές εκδηλώσεις που γίνεται κάθε χρόνο είναι η <<Νάουσα πόλη του οίνου>> όπου όποιος οινοποιός επιθυμεί μπορεί να συμμετάσχει και γίνεται στον πολυχώρο Vetlans. Ο επισκέπτης πληρώνει μια τιμή εισόδου και έπειτα μπορεί να δοκιμάσει όσα από τα κρασιά κάθε οινοποιού θέλει. Εάν επιθυμεί να πληρώσει κάτι παραπάνω μπορεί να παρακολουθήσει και κάποια σεμινάρια από ειδικούς γνώστες του κρασιού.

Σχετικά τώρα με την βύθιση των κρασιών στο ποτάμι της Αράπιτσας, νομίζω πως αξίζει να κάνουμε μια μικρή αναφορά πρώτα στο ποτάμι αυτό! Η Αράπιτσα, ένα από τα ελάχιστα ποτάμια της χώρας μας με όνομα θηλυκού γένους, πηγάζει από το άλσος του Αγίου Νικολάου, στους πρόποδες του Βερμίου, και διασχίζει την πόλη της Νάουσας, πριν καταφορίσει στον κάμπο της Ημαθίας. Οι γυναίκες της μαρτυρικής πόλης προτίμησαν να ριχτούν μαζί με τα παιδιά τους στα ορμητικά νερά της Αράπιτσας, του ποταμού που διαρρέει την πόλη της Νάουσας, προκειμένου να μη σκλαβωθούν.

Η όλη αυτή διαδικασία ήταν ένα πρωτοποριακό πείραμα καθώς είναι η πρώτη φορά που πραγματοποιείτε υποβρύχια παλαίωση σε ποτάμι! Στις 2 Σεπτεμβρίου 2023, δοκιμάσαμε κάποιες από αυτές τις φιάλες με σκοπό με σκοπό να δούμε την εξέλιξη στα δύο χρόνια υποβρύχιας παλαίωσης, φυσικά οι υπόλοιπες ξανά βυθίστηκαν. Προσωπικά ενθουσιάστηκα με αυτό που δοκίμασα, ένα ολοζώντανο κρασί χωρίς κανένα ελάττωμα σαν να μην πέρασε ούτε μια μέρα από τότε που βυθίστηκαν. Αυτό είναι και το ενδιαφέρον κομμάτι του πειράματος, βάση κρασιών που έχουμε δοκιμάσει από παλαίωση στην θάλασσα, τα κρασιά διατηρούνται πολύ περισσότερο! Φυσικά το ποτάμι δεν είναι ένας φιλόξενος χώρος γι' αυτό και παρατηρήθηκε όπως μπορείτε να δείτε και στις φωτογραφίες απώλεια φιαλών, ειδικά στο επάνω μέρος του σιδερένιου κλουβιού.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ

SWOT ANALYSIS (Του οινοτουριστικού προϊόντος στην Νάουσα)

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ (STRENGTHS)	ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ (WEAKNESSES)
— Μεγάλος αριθμός επισκεψίμων οινοποιείων για το μέγεθος της πόλης — Τα οινοποιεία λειτουργούν κυρίως με τις οικογένειες που τα κατέχουν — Αίσθηση πολιτιστικής κληρονομιάς και φυσικής ομορφιάς μέσα και γύρο από τα οινοποιεία — Οινοποιεία με μακρόχρονη παράδοση και αμπελουργοί με βαθιά αφοσίωση στην τέχνη της οινοποίησης	— Μηδενικός αριθμός οινοποιείων που να διαθέτουν κατάλυση — Ελάχιστη αναγνωσιμότητα της πόλης και της παραγωγής της στις διεθνείς αγορές — Ελλιπής μάρκετινγκ και προβολή — Έλλειψη καταλυμάτων οικονομίας διαμοιρασμού στην πόλη όπου την κάνει δυσπρόσιτη — Μη κατάλληλη οικονομική στήριξη αγροτών και παραγωγών από το κράτος.
ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ (OPPORTUNITIES)	ΑΠΕΙΛΕΣ (THREATS)
— Ήθη και έθιμα της πόλης που προσελκύουν πολλούς επισκέπτες — Ευνοϊκές συνθήκες για την καλλιέργεια αμπελουργίας	— Μεγάλος ανταγωνισμός από άλλες Ευρωπαϊκές χώρες — Γενική Εθνική εικόνα σε μειονεκτική θέση

— Ευκαιρίες τοπικής ανάπτυξης — Γαστρονομική προσφορά σε τοπική κουζίνα — Ευκαιρία ενίσχυσης του Brand name της οινοπαραγωγής στην Νάουσα και μετέπειτα και στην υπόλοιπη Ελλάδα	— Έλλειψη υποστήριξης μέσω κυβερνητικών κεφαλαίων ανάπτυξης — Οινοποιεία με δυνατότητα κατάλυσης σε άλλες πόλεις της Ελλάδας
--	---

Από τα αποτελέσματα της έρευνας προκύπτουν τα παρακάτω συμπεράσματα:

1. Ενίσχυση της οινοπαραγωγής: Η ποιότητα των ελληνικών κρασιών είναι ήδη παγκοσμίως αναγνωρισμένη. Η ενίσχυση της παραγωγής και η προώθηση των ελληνικών κρασιών μπορούν να τονώσουν τον οινοτουρισμό.
2. Ανάπτυξη διαδρομών οινοτουρισμού: Η δημιουργία διαδρομών οινοτουρισμού που συνδέουν τους επισκέπτες με αμπελώνες, οινοποιεία και οινοταβέρνες μπορεί να προσελκύσει περισσότερους τουρίστες.
3. Προώθηση της οινογαστρονομίας: Η προώθηση της ελληνικής οινογαστρονομίας μπορεί να ενισχύσει τον οινοτουρισμό. Οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν ελληνικά κρασιά σε συνδυασμό με παραδοσιακή ελληνική κουζίνα.

4. Εκπαιδευτικά προγράμματα και εκδηλώσεις οινοτουρισμού: Η δημιουργία εκπαιδευτικών και ψυχαγωγικών προγραμμάτων για τους επισκέπτες, όπως οινογευσία και οινολογία, μπορεί να προσφέρει μια εμπειρία μάθησης και απόλαυσης των ελληνικών κρασιών.
5. Γιορτές κρασιού σε οινοπαραγωγικές πόλεις. Η σωστή συνεργασία των οινοπαραγωγών με τον Δήμο είναι πρωταρχικής σημασίας.
6. Καλύτερο και πιο αποτελεσματικό μάρκετινγκ: Οι οινοπαραγωγοί θα πρέπει να επικεντρωθούν στην ανάπτυξη μιας ανταγωνιστικής στρατηγικής μάρκετινγκ έναντι των ξένων οινοπαραγωγών και να προωθήσουν την εξαιρετική δουλειά τους με διάφορα μέσα.
7. Ανάδειξη των οινοποιείων ως χώρων αναψυχής και μάθησης.
8. Δημιουργία διαδρομών κρασιού.
9. Κρατικές επιχορηγήσεις και προγράμματα που θα ωφελήσουν υφιστάμενες οινοτουριστικές μονάδες και θα ενθαρρύνουν το άνοιγμα νέων.
10. Περισσότερες συμφωνίες εξαγωγής για ελληνικά κρασιά: Αυτές οι συμφωνίες μπορούν να βοηθήσουν τους ανθρώπους σε όλο τον κόσμο να ανακαλύψουν και να δοκιμάσουν μοναδικές ελληνικές ποικιλίες.

Αυτές είναι μόνο μερικές προτάσεις για την ανάπτυξη του οινοτουρισμού στην Ελλάδα. Επιπλέον, η ενθάρρυνση και η ενημέρωση των νέων από μικρή ηλικία μπορεί να φέρει ένα κύμα ατόμων με ενθουσιασμό και νέες ιδέες για αυτόν τον τομέα. Συμπερασματικά, η εναλλακτική αυτή μορφή τουρισμού αποτελεί πλέον ένα πολύ δυνατό μέσο για την τοπική ανάπτυξη όπου συχνά υποτιμάται. Ο οινολογικός τουρισμός, που αναφέρεται και ως οινοτουρισμός, έχει τη δυνατότητα να συμβάλει στην τοπική ανάπτυξη με διάφορα μέσα. Προσελκύοντας επισκέπτες σε οινοπαραγωγικές περιοχές, μπορεί να τονώσει την οικονομική ανάπτυξη αυξάνοντας τα έσοδα από τον τουρισμό, δημιουργώντας ευκαιρίες απασχόλησης στη φιλοξενία και συναφείς βιομηχανίες και προωθώντας τα τοπικά προϊόντα. Επιπλέον, ο οινοτουρισμός μπορεί να βοηθήσει στη διατήρηση της πολιτιστικής κληρονομιάς, στην υποστήριξη βιώσιμων γεωργικών πρακτικών και στην ενίσχυση της συνολικής φήμης και προβολής της περιοχής. Ουσιαστικά, η ενσωμάτωση του

οινοτουρισμού στις τοπικές οικονομίες μπορεί να έχει θετικό αντίκτυπο στην ανάπτυξη και την ευημερία της κοινότητας.

Οινοτουρισμός και Μάρκετινγκ

Ο οινοτουρισμός και το μάρκετινγκ συνδέονται στενά, καθώς και οι αποτελεσματικές στρατηγικές μάρκετινγκ διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στην προώθηση των προορισμών και των εμπειριών οινοτουρισμού. Οι προσπάθειες μάρκετινγκ στον οινοτουρισμό επικεντρώνονται συχνά στην ανάδειξη των μοναδικών χαρακτηριστικών των κρασιών, των αμπελώνων και της πολιτιστικής κληρονομιάς της περιοχής για να προσελκύσουν επισκέπτες. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει τη δημιουργία συναρπαστικού περιεχομένου, όπως εκδηλώσεις γευσιγνωσίας κρασιού, περιηγήσεις σε αμπελώνες και συνδυασμούς τροφίμων για να αναδείξουν την τοπική οινοποιία. Επιπλέον, ψηφιακά εργαλεία μάρκετινγκ, πλατφόρμες κοινωνικών μέσων και συστημάτων online κρατήσεων συχνά για να φτάσουν σε ένα ευρύτερο κοινό και να αυξήσουν την ορατότητα. Συνεργασίες με ταξιδιωτικά γραφεία, τουριστικούς παρόχους και τοπικές επιχειρήσεις μπορούν επίσης να βοηθήσουν στην προώθηση των προορισμών οινοτουρισμού και στη δημιουργία αξιόλογων εμπειριών για τις γυναίκες. Γενικά, μια καλά σχεδιασμένη στρατηγική μάρκετινγκ μπορεί να ενισχύσει την έλξη των προορισμών οινοτουρισμού, να προσελκύσει περισσότερους επισκέπτες και να συμβάλει στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής.

Συμπερασματικά, ο οινικός τουρισμός όχι μόνο στην Νάουσα αλλά και σε ολόκληρη την Ελλάδα βρίσκεται σε πολύ πρώιμο στάδιο ακόμη. Δυστυχώς στον κλάδο αυτό ανταγωνίζεται άλλες χώρες της Ευρώπης με πολύ υψηλές προδιαγραφές στον οινοτουρισμό όπως είναι η Γαλλία, η Ιταλία, η Ισπανία, η Μολδαβία, η Ελβετία και η Πορτογαλία όπου θεωρούνται από τις καλύτερες χώρες για οινοτουρισμό στην Ευρώπη (Δούσης, 2021). Δεδομένου λοιπόν της μεγάλης παραγωγής κρασιού στα Ελληνικά εδάφη και της καλής ποιότητας αυτού, η βιομηχανία του οινοτουρισμού στην Ελλάδα έχει μεγάλα περιθώρια ανάπτυξης. Επομένως μπορεί να γίνει μια μεγάλη πηγή εισοδήματος, τόσο για τους παραγωγούς αλλά και για πόλεις όπου εδρεύουν, αφού συνδέεται στενά με την γαστρονομία, την πολιτιστική κληρονομιά, τους περιβαλλοντικούς πόρους και άλλα πολλά. Παρ'όλα αυτά, κάτι τέτοιο προϋποθέτει την συγκέντρωση μεγάλων κεφαλαίων προς επένδυση στο συγκεκριμένο χώρο με σκοπό την περεταίρω ανάπτυξη αυτού. Κάτι τέτοιο όμως είναι δύσκολο να διεκπεραιωθεί από τους ιδιώτες του κλάδου. Με τη βοήθεια όμως κυβερνητικών κεφαλαίων, ένας τέτοιος στόχος γίνεται πολύ πιο εφικτός και παρέχει ένα

μεγάλο ποσοστό σιγουριάς στους ιδιώτες, καθώς δείχνει πως η κυβέρνηση είναι εκεί να τους δώσει στήριξη και να μοιραστεί το ρίσκο στην προσπάθεια ανάπτυξης του κλάδου. Σημαντικό ρόλο επίσης στην συγκεκριμένη μορφή τουρισμού έχει το σωστό μάρκετινγκ και η προβολή, κάτι το οποίο επίσης εκλείπει.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Adamopoulou, E., Leloudi, M. C., & Hatzidimitriou, E. (2017). *P56: Xinomavro naoussa red wines typicality; Linking sensory and physicochemical data* (No. IKEECONF-2023-286, pp. 371-374). International Measurement Confederation (IMEKO).
- Alonso, A. D., Bressan, A., O'Shea, M., & Krajsic, V. (2015). Perceived benefits and challenges to wine tourism involvement: An international perspective. *International Journal of Tourism Research*, 17(1), 66-81.
- Back, R. M., Bufquin, D., & Park, J. Y. (2021). Why do they come back? The effects of winery tourists' motivations and satisfaction on the number of visits and revisit intentions. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 22(1), 1-25.
- Bouzdine-Chameeva, T., Faugère, C., & Mora, P. (2016). Wine tourism in Bordeaux. *Strategic Winery Management and Tourism-Building Competitive Winery Tourism and Winery Management Strategy*, 89-114.
- Ferreira, S. (2020). Wine tourism development: Life cycles of wine routes, wine resorts and lifestyles in the Cape Winelands. *New directions in South African tourism geographies*, 203-226.
- Getz, D. (2019). Wine and food events: Experiences and impacts. *Wine tourism destination management and marketing: Theory and Cases*, 143-164.
- Goulioti, E., Jeffery, D. W., Kanapitsas, A., Lola, D., Papadopoulos, G., Bauer, A., & Kotseridis, Y. (2023). Chemical and Sensory Characterization of Xinomavro Red Wine Using Grapes from Protected Designations of Northern Greece. *Molecules*, 28(13), 5016.
- Hazard, W., Magrath, C., Mohanty, A., Nogueira, T., Bulled, N., Hersh, R., & Rotsios, K. (2018). Wine tourism development in northern Greece: evidence from Ktima Gerovassiliou. In *Economy, Finance and Business in Southeastern and Central Europe: Proceedings of the 8th International Conference on the Economies of the Balkan and Eastern European Countries in the Changing World (EBEEC) in Split, Croatia, 2016* (pp. 569-578). Springer International Publishing.

Hazard, W., Mohanty, A., Magrath, C., & Nogueira, T. (2016). Wine tourism development in northern Greece. Ανακτήθηκε από: https://web.wpi.edu/Pubs/E-project/Available/E-project-042816-042630/unrestricted/Wine_Tourism_Development_in_Northern_Greece.pdf.

Jones, M. F., Singh, N., & Hsiung, Y. (2015). Determining the critical success factors of the wine tourism region of Napa from a supply perspective. *International Journal of Tourism Research*, 17(3), 261-271.

Lemmi, E., & Tangheroni, M. S. (2015). Food and wine tourism as a pull factor for Tuscany. *Almatourism-Journal of Tourism, Culture and Territorial Development*, 6(11), 36-53.

Nave, A., do Paço, A., & Duarte, P. (2021). A systematic literature review on sustainability in the wine tourism industry: Insights and perspectives. *International Journal of Wine Business Research*, 33(4), 457-480.

Olkin, I., Lou, Y., Stokes, L., & Cao, J. (2015). Analyses of wine-tasting data: A tutorial. *Journal of Wine Economics*, 10(1), 4-30.

Pitoska, E., & Lazarides, T. (2010). Alternative models of rural growth and development: The case of wine production of VQPRD wine in the Naousa and Amynteon regions in Greece.

Pratt, M. A., & Carlini, J. (2019). Wine tourism and gastronomy: A natural partnership in regional development. In *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism* (pp. 489-498). Routledge.

Rosen, D. L., & Miculan Bradley, D. (2024). Wine Tourism, the Business of Wine, and the Impact of the Environment and Sustainability. In *Wine Tourism and Sustainability: The Economic, Social and Environmental Contribution of the Wine Industry* (pp. 123-146). Cham: Springer Nature Switzerland.

Santini, C. (2019). The business of wine tourism: Evolution and challenges. *Management and marketing of wine tourism business: Theory, practice, and cases*, 261-276.

Santos, V., Ramos, P., Sousa, B., & Valeri, M. (2022). Towards a framework for the global wine tourism system. *Journal of Organizational Change Management*, 35(2), 348-360.

Stavarakaki, M., Doudoumi, T., Daskalakis, I., Bouza, D., & Biniari, K. (2023). Effect of different viticultural techniques on the qualitative and quantitative characters of cv. Xinomavro under vineyard conditions in Naoussa. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 56, p. 01023). EDP Sciences.

Stone, M. J., Soulard, J., Migacz, S., & Wolf, E. (2018). Elements of memorable food, drink, and culinary tourism experiences. *Journal of Travel Research*, 57(8), 1121-1132.

Ventura, D. A. (2022). *Wine Education as a Touristic Product: A Case Study Over the Wine School of World of Wine* (Master's thesis, Universidade do Porto (Portugal)).

Villanueva, E. C., & Girini, L. (2016). Wine tourism in Mendoza, Argentina: a proposal for the marketing of “wine heritage trails” in the Malbec landscape. *World Rev. Bus. Res*, 6, 80-97.

Wisudawati, N. N. S. (2019). Development of vineyard agritourism through educational tour packages to sustain the local potential. *International Journal of Social Sciences and Humanities*, 3(2), 294-301.