

17 Μαΐου 2018

**Έκθεση Γραφείου ΟΕΥ S. Francisco για δράσεις προβολής οίνων από την ΕΔΟΑΟ**

Την παρακάτω αναφορά για τις δράσεις προβολής της ΕΔΟΑΟ απέστειλε το Γραφείο ΟΕΥ του Γενικού Προξενείου της Ελλάδας στο S. Francisco:

Στις 10 Μαΐου τ.μ. πραγματοποιήθηκε στο εστιατόριο One Market Restaurant ([www.onemarket.com](http://www.onemarket.com)) που βρίσκεται στο εμπορικό κέντρο του Αγίου Φραγκίσκου, σεμινάριο οινογνωσίας ελληνικών οίνων από τον διακεκριμένο οινοχόο Master of Wine, κ. Κωνσταντίνο Λαζαράκη, ενώ ακολούθησε γευστική δοκιμή οίνων πολλών οινοποιείων απ' όλη την Ελλάδα. Η εκδήλωση τελούσε υπό την αιγίδα του ΓΠ Αγίου Φραγκίσκου (πρόσκληση επισυνάπτεται) και την παρακολούθησε η υπογράφουσα. Το Γραφείο μας συνεργάστηκε στενά για την προετοιμασία της εκδήλωσης με τους διοργανωτές, ήτοι την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ, [www.newwinesofgreece.com](http://www.newwinesofgreece.com)), παρέχοντας πληροφορίες για την τοπική αγορά οίνου και συνδιαμορφώνοντας τον κατάλογο των προσκεκλημένων.

Η εν θέματι εξειδικευμένη δράση αποτελούσε έναν από τους σταθμούς της περιοδείας προβολής του ελληνικού κρασιού που πραγματοποιεί φέτος η ΕΔΟΑΟ στην βόρεια Αμερική κατά το διάστημα 1 έως 15 Μαΐου, με δράσεις σε Καναδά και ΗΠΑ. Στην περιοχή αρμοδιότητας του Γραφείου μας πραγματοποιήθηκε επίσης ανάλογη δράση στο Σηάτλ, στις 8 Μαΐου τ.ε. στο εστιατόριο Art Marble 21 ([www.artmarble21.com](http://www.artmarble21.com)). Όλες οι εκδηλώσεις απευθύνονται αποκλειστικά σε επαγγελματίες της οινικής αγοράς (εισαγωγείς/διανομείς κρασιών, οινοχόους, εστιατορές, δημοσιογράφους ειδικών εντύπων κλπ). Την εκδήλωση στον Άγιο Φραγκίσκο επισκέφθηκε ο Γενικός Πρόξενος της Ελλάδας στον Άγιο Φραγκίσκο κ. Αντώνιος Σγουρόπουλος, ο οποίος είχε την ευκαιρία να συνομιλήσει με τους εκπροσώπους της ΕΔΟΑΟ και τους Έλληνες οινοπαραγωγούς.

Το σεμινάριο οινογνωσίας (εκπαιδευτικό workshop) με ομιλητή τον κ. Λαζαράκη είχε ως τίτλο “Exploring Greek Wine ... the Next Generation” και επικεντρώθηκε στην παρουσίαση γηγενών ποικιλιών (μοσχοφιλερο, ασύρτικο, ξινόμαυρο, σαββατιανό κλπ) από διάφορα μέρη της Ελλάδας. Ο αριθμός των ενδιαφερομένων ξεπέρασε τις διαθέσιμες θέσεις και εν τέλει προτέθηκαν καθίσματα στο πίσω μέρος της αίθουσας. Οι περί τους 55 συμμετέχοντες δοκίμασαν επιλεγμένες ετικέτες, καθώς ο ομιλητής ανέλυε τα χαρακτηριστικά τους ως προς τη γεύση, την οξύτητα, το άρωμα κλπ και παρουσίαζε τις γεωγραφικές περιοχές στις οποίες καλλιεργούνται οι συγκεκριμένες ποικιλίες, τα χαρακτηριστικά του εδάφους, τις

κλιματικές συνθήκες κλπ. Ο γλαφυρός τρόπος παρουσίασης και τα γευστικά χαρακτηριστικά των ελληνικών κρασιών άφησαν άριστες εντυπώσεις στους συμμετέχοντες, όπως διαπιστώσαμε από συζητήσεις με αρκετούς εξ αυτών μετά το πέρας του σεμιναρίου.

Στη συνέχεια, σε παρακείμενο χώρο, πραγματοποιήθηκε γευστική δοκιμή (walk around tasting) ελληνικών κρασιών από 38 οινοποιεία που αντιπροσώπευαν όλες τις σημαντικές οινικές περιοχές της χώρας. Σε αρκετές περιπτώσεις ήταν παρόντες οι ίδιοι οι οινοπαραγωγοί, ενώ σε άλλες οι εισαγωγείς τους ή άλλοι τοπικοί τους συνεργάτες. Κατ' εκτίμηση, πέραν των συμμετεχόντων στο σεμινάριο, οι οποίοι επισκέφθηκαν και αυτοί τον χώρο των γευστικών δοκιμών, ο αριθμός των επισκεπτών ξεπέρασε τους 200. Οι επισκέπτες είχαν στη διάθεσή τους καλαίσθητο ενημερωτικό φυλλάδιο της ΕΔΟΑΟ με πληροφορίες για τα οινοποιεία και τους συγκεκριμένους οίνους προς γευστική δοκιμή.

Από την συμμετοχή μας στην προετοιμασία και τις συζητήσεις μας με Έλληνες οινοπαραγωγούς και επισκέπτες κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης συγκρατούμε τα εξής:

- Οι δράσεις προβολής χαρακτηρίζονται από επαγγελματισμό και ποιότητα. Οι διοργανωτές συνεργάστηκαν με τοπική εταιρεία δημοσίων σχέσεων και οργάνωσης εκδηλώσεων. Ο χώρος που επελέγη ήταν λειτουργικά κατάλληλος και σε προβεβλημένη τοποθεσία της πόλης, η αποστολή των προσκλήσεων μέσω της πλατφόρμας Eventbrite ([www.eventbrite.com](http://www.eventbrite.com)) ήταν σύμφωνη με την εδώ διαδεδομένη σύγχρονη πρακτική, οι συμμετέχοντες προέρχονταν στη μεγάλη τους πλειοψηφία από τον οινικό κλάδο και η επισκεψιμότητα της εκδήλωσης ήταν υψηλή.

- Οι Έλληνες οινοπαραγωγοί εξέφρασαν την ικανοποίησή τους για τις επαφές που είχαν με τους εμπορικούς επισκέπτες. Ιδιαίτερα τόνισαν την θετική πορεία των εξαγωγών τους στις ΗΠΑ, την οποία αποδίδουν στο ενδιαφέρον που επιδεικνύει το εδώ καταναλωτικό κοινό για «νέες» γευστικές εμπειρίες και την συστηματική προβολή του ελληνικού κρασιού κατά τα τελευταία έτη μέσω των δράσεων προβολής που οργανώνει η ΕΔΟΑΟ. Η σε ετήσια βάση επανάληψη των εν λόγω δράσεων υπενθυμίζει τους εδώ ειδικούς του κλάδου του κρασιού τις ελληνικές γηγενείς ποικιλίες και τις ποιοτικές ελληνικές ετικέτες, εδραιώνοντας την θέση του ελληνικού κρασιού στη συνείδησή τους ως μια ενδιαφέρουσα επιλογή. Συναφώς οι συνομιλητές μας τόνισαν την ανάγκη έγκαιρης έγκρισης του προγράμματος προβολής από τις αρμόδιες αρχές για την επιτυχή συνέχιση της υλοποίησής του κατά το επόμενο έτος.

- Από συζητήσεις μας με Αμερικάνους ιδιοκτήτες κάβας και εστιατόρες διαπιστώσαμε ότι τα κρασιά με την ένδειξη "Estate bottled" προσελκύουν την προτίμηση του αμερικανικού κοινού που ενδιαφέρεται για το ποιοτικό κρασί, κατά συνέπεια ελληνικά κρασιά με την αντίστοιχη ένδειξη «Κτήμα» στην ετικέτα τους (οίνος παραγόμενος από σταφύλια που καλλιεργούνται αποκλειστικά στον αμπελώνα που ανήκει στο κτήμα όπου έγινε η οινοποίησή του) ενδέχεται να τύχουν ενισχυμένης θετικής υποδοχής. Άξιο αναφοράς είναι εξάλλου το σχόλιο εισαγωγέα ότι όλο και πιο δημοφιλή γίνονται τα κρασιά βιοδυναμικής καλλιέργειας (τύπου βιολογικής καλλιέργειας αυστηρών προδιαγραφών περιβαλλοντικής ευθύνης). Χαρακτηριστικό του ενδιαφέροντος για το κρασί βιοδυναμικής καλλιέργειας είναι και το γεγονός ότι πρόσφατα (6-7 Μαΐου) πραγματοποιήθηκε στον Άγιο Φραγκίσκο το πρώτο σχετικό συνέδριο με τίτλο International Biodynamic Wine Conference ([www.biodynamicwineconference.org](http://www.biodynamicwineconference.org)) με τη συμμετοχή 47 οινοποιείων από πέντε χώρες (37 από τις ΗΠΑ και 10 από την Αργεντινή, Χιλή, Γαλλία και Ιταλία). Πρόκειται για οινοποιεία πιστοποιημένα για την βιοδυναμική καλλιέργεια των αμπελώνων τους από τον οργανισμό Demeter ([www.demeter.net](http://www.demeter.net)).