



**ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
ΒΕΡΟΛΙΝΟ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ
ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ**

**ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟ
ΚΑΝΟΝΙΚΟ**

Βερολίνο, 23 Οκτωβρίου 2024
Α.Π. Φ.2240/ΑΣ 1668

ΠΡΟΣ: Β3 Διεύθυνση

ΚΟΙΝ: ΥΠΕΞ

- ΔΓ Πρωθυπουργού
- ΔΓ Υπουργού
- ΔΓΥΦΥΠΕΞ κ. Φραγκογιάννη
- Γραφείο Γεν. Γραμματέα ΔΟΣ & Εξωστρέφειας
- κ.κ. Α' και Β' Διευθυντές
- Α1, Β1 & Β2 Διευθύνσεις
- Προξενικές Αρχές στην ΟΔΓ και Γραφεία ΟΕΥ αυτών (μ.η.)

-ENTERPRISE GREECE (μ.η.)

Υπ' όψιν Δ/ντος Συμβούλου

Ελληνό-Γερμανικό Βιομηχανικό & Εμπορικό Επιμελητήριο (μ.η.)

-Γραφείο κ. Γεν. Δ/ντού

Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου – ΣΕΟ – (μ.η.)

-Υπ' όψιν κας Σοφίας Πέρπερα

-Επιμελητήρια, Σύνδεσμοι και Ενώσεις στην Ελλάδα (μ.η.)

ΕΔ.: -Γραφείο κας Πρέσβευς

ΘΕΜΑ: Πρόγραμμα Προώθησης και Προβολής Προϊόντων ΠΟΠ (Κρασιά και Τυριά προέλευσης Ελλάδος και Ιταλίας) – Volcanic Agriculture of Europe – Ηφαιστειογενείς Καλλιέργειες στην Ευρώπη – Εκδήλωση στο υψηλής γαστρονομικής ποιότητας γ/εστιατόριο «Rutz Zollhaus»

Στο πλαίσιο του χρηματοδοτούμενου από την ΕΕπιτροπή τριετούς Προγράμματος Volcanic Agriculture of Europe (Ηφαιστειογενείς Καλλιέργειες στην Ευρώπη) πραγματοποιήθηκε με σημαντική επιτυχία και ευρεία ανταπόκριση από τους συμμετέχοντες γ/Επιχειρηματίες που δραστηριοποιούνται στο τομέα της εστίασης και γαστρονομίας, ειδική εκδήλωση προβολής και διαφήμισης Προϊόντων ΠΟΠ και συγκεκριμένα των κρασιών Σαντορίνης. Η εκδήλωση για τα κρασιά καταγωγής Σαντορίνης πραγματοποιήθηκε στο υψηλών προδιαγραφών και γαστρονομικής ποιότητας εστιατόριο «Rutz Zollhaus», ένα εκ των τριών που λειτουργούν στην ευρύτερη περιοχή του Βερολίνου και τα οποία έχουν βραβευθεί με αστέρια «Michelin». Με τη συγκεκριμένη χθεσινή εκδήλωση ολοκληρώνεται η τριετής διάρκεια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος με εξόχως θετικά αποτελέσματα για τη περαιτέρω προβολή και διαφήμιση των Προϊόντων ΠΟΠ που έχουν ενταχθεί σε αυτό.

Στη συγκεκριμένη εκδήλωση συμμετείχαν περί τους 40 ειδικούς στο τομέα της εστίασης και της γαστρονομίας, όπως στελέχη και ιδιοκτήτες εστιατορίων υψηλών γαστρονομικών απαιτήσεων, ειδικοί στο χώρο του κρασιού (sommeliers), δημοσιογράφοι από το χώρο των τροφίμων καθώς και εκπρόσωποι και στελέχη γ/Επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στις εισαγωγές ποιοτικών ελληνικών κρασιών, τόσο από τη Σαντορίνη όσο και από άλλες περιοχές της χώρας μας.

Το Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα «Volcanic Agriculture of Europe – Ηφαιστειογενείς Καλλιέργειες στην Ευρώπη» είναι διεθνές, τριετούς διάρκειας, που αποσκοπεί αποκλειστικά στην, όσο το δυνατόν, μεγαλύτερη προώθηση και προβολή Προϊόντων ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) και συγκεκριμένα:

- τα ελαιόλαδα, Ιταλικής Καταγωγής, Soave, Soave Superiore & Lessini Durello
- τα κρασιά Santo Wines, Καταγωγής Σαντορίνης και
- τα τυριά, Ιταλικής Καταγωγής, Monte Veronese

Τα συγκεκριμένα προϊόντα ΠΟΠ υποστηρίζονται από την Ιταλική Κοινοπραξία Οίνων Soave & Recioto di Soave, τη Κοινοπραξία Lessini Durello και την Ελληνική Κοινοπραξία «Ένωση Συνεταιρισμών Σαντορίνης – Santo Wines» καθώς και την Ιταλική Κοινοπραξία για τη προστασία του τυριού «Monte Veronese».

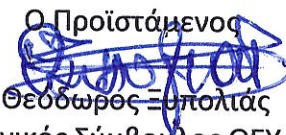
Το συγκεκριμένο πρόγραμμα, καθόλη τη τριετή του διάρκεια, είχε ως βασικό στόχο να προωθήσει και να γνωστοποιήσει στους καταναλωτές τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά μιάς μορφής γεωργίας και καλλιέργειών που διαφέρουν από τις υπόλοιπες χάρις στην ηφαιστειακή προέλευση του εδάφους. Διακριτά χαρακτηριστικά που μπορεί να απέχουν μεταξύ τους, αλλά έχουν αναπτύξει κοινή προδιάθεση για ποιότητα, βασισμένη σε παρόμοια εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά, γεωλογική ιστορία, έκθεση και υψομετρία. Επίσης διακριτά χαρακτηριστικά που μπορούν να βρεθούν στα Προϊόντα ΠΟΠ αυτών των περιοχών και τα οποία εκφράζονται μέσω μιάς φυσικής τάσης να έχουν επίμονες γεύσεις, έντονη μακροζωία και απίστευτη πολυπλοκότητα γεύσεων και αρωμάτων.

Στην αναλυτική της παρουσίαση για τις ποικιλίες κρασιών Σαντορίνης και τον «Οινολογικό Χάρτη» του νησιού, με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, η γ/Οινολόγος Nancy Grobmann, αναφέρθηκε στην ιστορία και τις δραστηριότητες της Ένωσης Συνεταιρισμών Σαντορίνης, γνωστής και ως «Santo Wines». Η Ένωση Συνεταιρισμών Σαντορίνης ιδρύθηκε το 1911 για να προστατεύσει και να αναπτύξει τη μοναδική αγροτική ιστορία του νησιού. Με 1.200 ενεργά μέλη, η Santo Wines έχει δεσμευθεί να διαφυλάξει τις τοπικές παραδοσιακές τεχνικές αμπελοκαλλιέργειών και οινοποίησης με στόχο τη διατήρηση των βιώσιμων γεωργικών πρακτικών και της μοναδικής βιοποικιλότητας του νησιού. Ο Συνεταιρισμός διατηρεί φυτώριο με περισσότερες από 30 τοπικές ποικιλίες σταφυλιών, προκειμένου διατηρήσει την αμπελουργική κληρονομιά του νησιού και να επιτρέψει τους πάσης φύσεως πειραματισμούς με γηγενείς τοπικές ποικιλίες.

Η Ένωση Συνεταιρισμών Σαντορίνης είναι ο κύριος Δικαιούχος του συγκεκριμένου προγράμματος, ενώ έχουν προσκληθεί και συμμετέχουν και άλλες τρεις τοπικές οινοποιητικές επιχειρήσεις και συγκεκριμένα οι Santo Wines, Gaia & Argyros Estates.

Σε κατ' ιδίαν συνάντηση που είχα με την εκπρόσωπο του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου – ΣΕΟ με ενημέρωσε για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των τοπικών ποικιλιών σταφυλιών της Σαντορίνης. Συγκεκριμένα ανέφερε ότι οι τοπικές ποικιλίες, καθώς και εκείνες των τοπικών κρασιών είναι πολύ υψηλού επιπέδου, αλλά μικρής σχετικά παραγωγής. Επίσης κάνοντας

αναφορά στις κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν, τόνισε ότι η συνεχής λειψυδρία, οι συνεχείς καύσωνες διαρκείας, δημιουργούν μία σειρά προβλημάτων τα οποία πλήττουν τις αμπελοκαλλιέργειες και δημιουργούν συνθήκες ασφυκτικής πίεσης. Η επιδεινούμενη κλιματική κρίση και οι συνθήκες έντονης λειψυδρίας έχουν αρνητικές συνέπειες και στην τιμολογιακή πολιτική των συγκεκριμένων Προϊόντων ΠΟΠ. Συγκεκριμένα το σταφύλι Σαντορίνης από τη μεσαία τιμή 0,70 έως και 0,80 λεπτά το κιλό, παρουσίασε αλματώδη αύξηση φθάνοντας στα 10 € το κιλό.

Ο Προϊστάμενος

Θεόδωρος Τριπολιάς
Γενικός Σύμβουλος ΟΕΥ Β'

