



ΠΩΣ ΣΧΕΔΙΑΖΟΥΜΕ ΜΙΑ ΚΡΗΤΙΚΗ ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΟιΝοτικά 2022

Παρουσίαση: Υρώ Κολιακουδάκη DipWSET



01. Πως ξεκινάμε


οιΝοτικά
Έκθεση κρητικού κρασιού


Wines of Crete
Wine of place

Παράγοντες που λαμβάνουμε υπόψη μας

01

Η κουζίνα που έχουμε

02

Χώροι φύλαξης
(για τα κρασιά, για τα ποτήρια, τις
σαμπανιέρες κλπ)

03

Ποιος πουλάει
(γνώση, εκπαίδευση)

04

Το ύφος του χώρου μας

05

Πελατολόγιο

06

Τιμολογιακή τοποθέτηση του
μενού φαγητού

07

Διάρκεια λειτουργίας της
επιχείρησης

Τι προσέχουμε

- ✓ η λίστα μας πρέπει να είναι ξεκάθαρα γραμμένη
- ✓ χωρίς λάθη τόσο στα Ελληνικά όσο και στα Αγγλικά
- ✓ τη δίνουμε πάντα καθαρή στους πελάτες μας και την αντικαθιστούμε αν είναι σκισμένη ή ταιλαιπωρημένη
- ✓ να μην υπάρχουν ελλείψεις
- ✓ επικοινωνούμε τη φιλοσοφία της Κρητικής μας λίστας γραπτά ή προφορικά πχ. Υποστηρίζουμε τον τοπικό αμπελώνα, τους τοπικούς παραγωγούς, την αειφόρο ανάπτυξη και πιστεύουμε στη μείωση του ενεργειακού μας αποτυπώματος

Τι γράφουμε

Μία από τις προτάσεις... (μπορεί να γραφτεί και πρώτα η ποικιλία ή ο παραγωγός)

- ✓ εσοδεία (αν μπορούμε να το ελέγξουμε και να είμαστε συνεπείς)
- ✓ όνομα κρασιού
- ✓ όνομα ποικιλίας
- ✓ όνομα παραγωγού
- ✓ τιμή φιάλης

02. Αρχιτεκτονική της κρητικής λίστας


οιΝοτικά
Έκθεση κρητικού κρασιού


Wines of Crete
Wine of place

Λίστα με εύρος....



λίστα με εξειδίκευση - παραδείγματα με τα υπέρ και τα κατά

1

Ένα οινοποιείο

3

Μία γεωγραφική
ένδειξη

Π.χ. Δαφνές

2

Μόνο γηγενείς
ποικιλίες

4

Ένας συγκεκριμένος
τύπος

πχ. βιολογικά - vegan - φυσικά



A bottle of red wine, a cork, and a glass of red wine on a dark wooden surface. The bottle is in the center, with a cork to its right and a glass to its left. The glass is tilted, showing the red wine inside. The background is a dark, textured wooden surface. A semi-transparent red rectangle is overlaid on the image, containing the text.

Ας φτιάξουμε την κρητική μας λίστα...

οιΝοτικά
Έκθεση κρητικού κρασιού

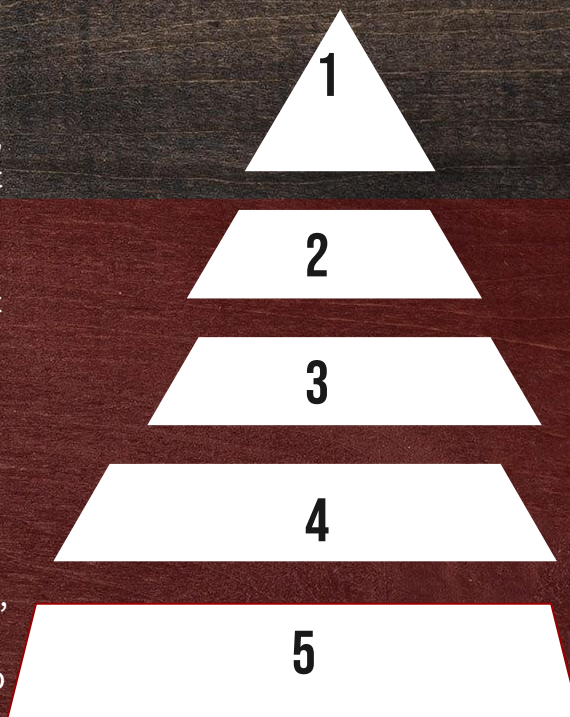
Wines of Crete
A sense of place

Κρητικά Αφρώδη (τουλάχιστον 2)

~ Παραδοσιακής Μεθόδου (ξηρό, απεριτίφ, ταιριάζει με αλμυρά, με κρεμώδη πιάτα, με αβγά, σούπες και οστρακοειδή)
~ Τύπου prosecco (ημίξηρο, για πριν ή μετά το φαγητό, με σαλάτες, με φρουτοσαλάτες, με ελαφριά γλυκά)

Ερυθρά (τουλάχιστον 4)

~ Ερυθρό τοπικής ποικιλίας χωρίς βαρέλι, αρωματικό και φινετσάτο
~ Διεθνή ποικιλία (με φινέτσα και διακριτικό βαρέλι)
~ Τοπική ποικιλία με βαρέλι
~ Blend τοπικής ποικιλίας με διεθνή



Επιδόρπια (τουλάχιστο 2)

~ Ένα πιο κομψό και ντελικάτο
~ Ένα πιο σκουρόχρωμο, πιο γλυκό και έντονο (σοκολάτα)

Λευκά (τουλάχιστον 5)

~ Αρωματικό ξηρό από Μοσχάτο Σπίνας ή/και Μαλβαζία (σαλάτες, γεύσεις με πολλά μπαχαρικά, πιο πικάντικα φαγητά, πιάτα με έντονο αρωματικό προφίλ)
~ Τοπική ημιαρωματική ή/και μη αρωματική ποικιλία χωρίς βαρέλι (πιο γεμάτα πιάτα, με οξύτητες λιπαρότητα, ψητά ψάρια)
~ Blend διεθνής ποικιλία με τοπική ποικιλία (η διεθνή ποικιλία προκαλεί σιγουριά στον πελάτη και βοηθάει την προώθηση των γηγενών ποικιλιών εν γένει)
~ Λευκό με βαρέλι και γεμάτο σώμα (blend ή μονοποικιλιακό, διεθνή ή τοπική ποικιλία) (ψάρια και λευκά κρέατα στη σχάρα, καπνιστά τυριά και αλλαντικά)

Ροζέ (τουλάχιστον 2)

~ Ροζέ τύπου Προβηγγίας (ξηρό ή ημίξηρο)

~ Ροζέ πιο σκουρόχρωμο (πιο κοντά στο στυλ της Κρήτης)



Τι πρέπει να κάνουμε αφού φτιάξουμε τη λίστα μας



Μαθαίνουμε τα κρασιά της λίστας “νεράκι”!
Χρονιά, ποικιλιακή σύνθεση, τρόπος
οινοποίησης, περιοχή, παραγωγός, γευστικά
χαρακτηριστικά



Τα κρασιά πουλιούνται με ιστορίες,
βρείτε την ιστορία της κάθε ετικέτας σας

Μαθαίνω:



να το ανοίγω σωστά



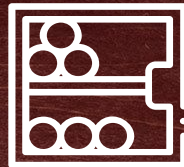
να το σερβίρω σωστά
(σωστή θερμοκρασία, σωστό ποτήρι)



με τι φαγητά του καταλόγου μας ταιριάζει
καλύτερα κάθε ετικέτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: προτείνουμε δεν επιβάλλουμε

Παρουσίαση: Υρώ Κολιακουδάκη DipWSET



Τα φυλάσσουμε σωστά, με προσοχή, σε
χώρο σκοτεινό, σε επαγγελματικό
συντηρητή



Στο τέλος της σεζόν προσπαθούμε να
ελέγξουμε τόσο τις παραγγελίες όσο και
το στοκ. Αν έχουμε χώρο επιλέγουμε
κρασιά για παλαίωση και έτσι να
ξεκινήσουμε το δικό μας κελλάρι



A bottle of red wine, a cork, and a wine glass are arranged on a dark wooden surface. The bottle is in the center, with a cork to its right and a wine glass to its left. A wooden corkscrew and another cork are also visible. A semi-transparent red rectangle is overlaid on the image, containing the text.

Γιατί να έχω μία αποκλειστικά κρητική λίστα κρασιών;

οιΝοτικά
Έκθεση κρητικού κρασιού

Wines of Crete
A sense of place

ΓΙΑΤΙ ΜΠΟΡΟΥΜΕ!

- ★ εύρος ποικιλιών (γηγενείς - διεθνείς - αρωματικές - μη αρωματικές - λευκές - ερυθρές)
- ★ εύρος στυλ
- ★ γιατί έχουμε ιδιαίτερο terroir
- ★ γιατί έχουμε τεχνογνωσία
- ★ γιατί έχουμε ταλαντούχους ανθρώπους
- ★ γιατί είμαστε μια από τις μεγαλύτερες και τις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές ζώνες της χώρας
- ★ γιατί κάνουμε καλά κρασιά
- ★ γιατί παγκόσμια πλέον θεωρούμαστε μια από τις πιο ενδιαφέρουσες οινοπαραγωγικές περιοχές
- ★ γιατί έχουμε τουρισμό - οινοτουρισμό και οι πελάτες μας θέλουν να μας 'δοκιμάσουν' γιατί η εμπειρία του ταξιδιού ολοκληρώνεται με τη γεύση

Καλή επιτυχία!



irokoliakoudakis



irokoliakoudakis@yahoo.com



podcast: το κρασί με απλά λόγια

