

# ΠΩΣ ΣΧΕΔΙΑΖΟΥΜΕ ΜΙΑ ΚΡΗΤΙΚΗ ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΟιΝοτικά 2022

Παρουσίαση: Υρώ Κολιακουδάκη DipWSET



**οιΝοτικά**  
Έκθεση κρητικού κρασιού



**Wines of Crete**  
*A sense of place*

# 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 τάλαιπωρημένη
- ✓ 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

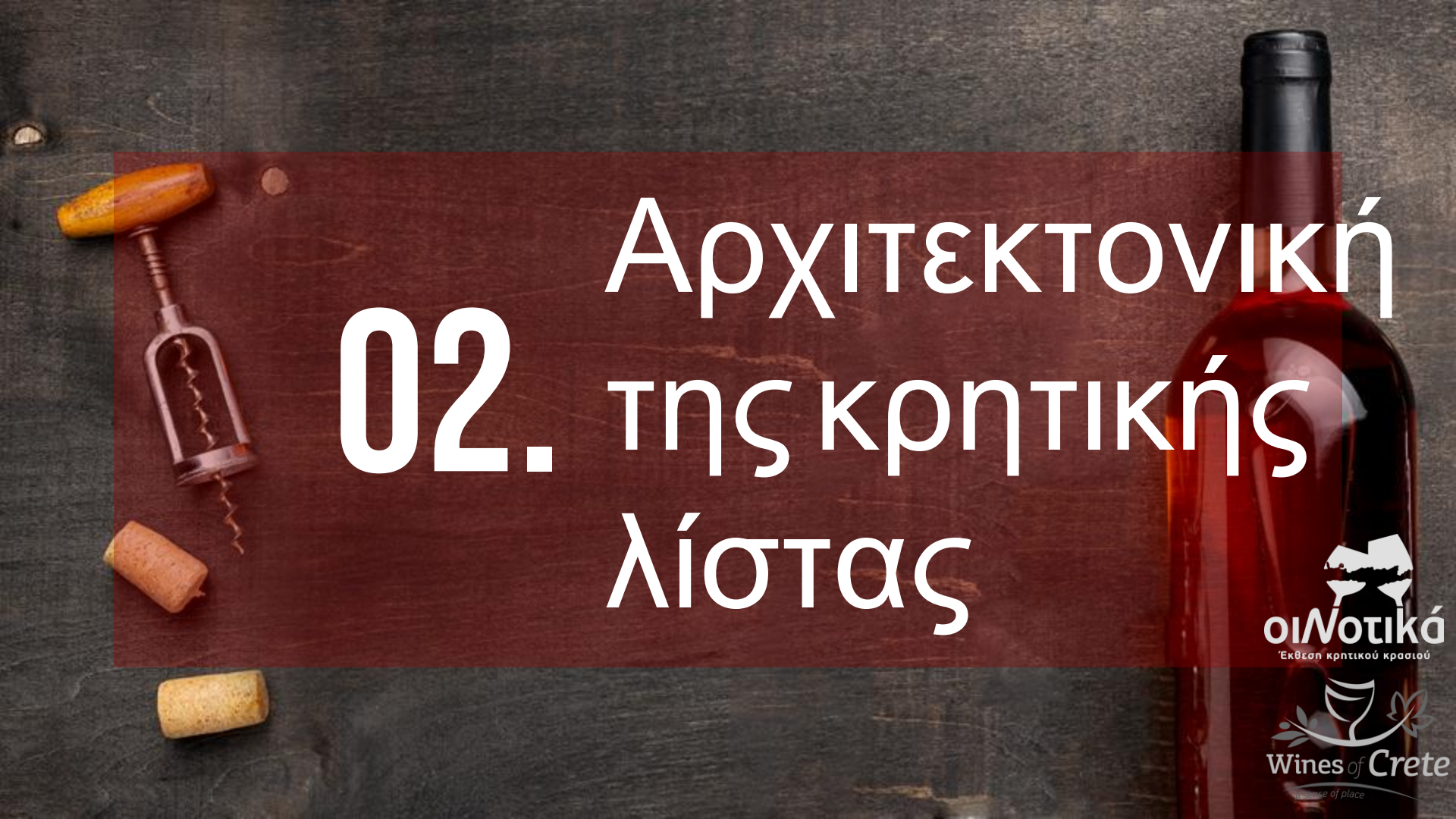




# Τι γράφουμε

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 top-down view of a bottle of red wine, a cork, and a wine glass on a dark wooden surface. The bottle is the central focus, with a cork lying to its right and a wine glass to its left. The background is a dark, textured wood. A semi-transparent dark red rectangle is overlaid on the image, containing the main text.

Ας φτιάξουμε την  
κρητική μας λίστα...

The logo features a stylized white outline of a wine glass and a bunch of grapes above it.

οιΝοτικά  
Έκθεση κρητικού κρασιού

The logo features a stylized white outline of a wine glass and a bunch of grapes above it.

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 διεθνής ποικιλία προκαλεί σιγουριά στον πελάτη και βοηθάει την προώθηση των γηγενών ποικιλιών εν γένει)  
~Λευκό με βαρέλι και γεμάτο σώμα (blend ή μονοποικιλιακό, διεθνής 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)



Wines of Crete

A sense of place



A top-down view of a bottle of red wine, a cork, and a wine glass on a dark wooden surface. The bottle is the central focus, with a cork and a wine glass to its right. The background is a dark, textured wooden surface. A semi-transparent dark red rectangle is overlaid on the image, containing white text.

Τι πρέπει να κάνουμε αφού  
φτιάξουμε τη λίστα μας



οιΝοτικά  
Έκθεση κρητικού κρασιού



Wines of Crete  
*A sense of place*



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

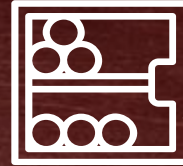


να το σερβίρω σωστά  
(σωστή θερμοκρασία, σωστό ποτήρι)



με τι φαγητά του καταλόγου μας ταιριάζει  
καλύτερα κάθε ετικέτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: προτείνουμε δεν επιβάλλουμε



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

**οινοτικά**  
Έκθεση κρητικού κρασιού

**Wines of Crete**  
A sense of place



A top-down view of a bottle of red wine, a cork, and a corkscrew on a dark, textured surface. The bottle is the central focus, with a cork and a corkscrew nearby. The background is dark and textured, possibly a wooden table or a similar surface. The text is overlaid on a dark red rectangular area in the center of the image.

Γιατί να έχω μία  
αποκλειστικά κρητική  
λίστα κρασιών;

The logo for the Crete Wine Festival, featuring a stylized white silhouette of a wine glass and a bunch of grapes above the text.

οιΝοτικά  
Έκθεση κρητικού κρασιού

The logo for Wines of Crete, featuring a stylized white silhouette of a wine glass and a bunch of grapes above the text.

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](mailto:irokoliakoudakis@yahoo.com)



podcast: το κρασί με απλά λόγια

