



**ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ - ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ**  
**ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΣΤΟ ΑΤΥΠΟ ΔΙΚΤΥΟ**  
**«ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ»**

Η **ΑΧΑΪΑ - ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.** και άλλες 4 Αναπτυξιακές Εταιρείες (ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΠΑΡΝΩΝΑ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ, ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ, ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΟΛΥΜΠΙΑΣ ΑΑΕ ΟΤΑ, ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ ΑΕ Α.Ο.Τ.Α., και ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΒΟΡΕΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ - ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΟΤΑ), υλοποιούν το σχέδιο διατοπικής συνεργασίας «ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ» του Προγράμματος "Αγροτικής Ανάπτυξης της Ελλάδας 2014 -2020" (ΠΑΑ), Μέτρο 19, Υπομέτρο 19.3 - Διατοπική και Διακρατική Συνεργασία.

**Αντικείμενο** του Σχεδίου «Δρόμοι κρασιού Πελοποννήσου» είναι η εξερεύνηση, ανάδειξη και αξιοποίηση των δυνατοτήτων της Πελοποννήσου ως ενός τόπου με αμπελοοινική ιστορία και πολιτισμό χιλιετιών. Στόχος η στοχευμένη ανάδειξη των Δρόμων κρασιού ως ένα εργαλείο μέσω του οποίου και αναδεικνύονται όλες οι αμπελοοινικές, γαστρονομικές και πολιτιστικές ιδιότητες της Πελοποννήσου με αιχμή του δόρατος το κρασί.

**Γενικός στόχος** του Σχεδίου «Δρόμοι κρασιού Πελοποννήσου» είναι η πρόσδοση νέων ελκυστικών στοιχείων στην ταυτότητα, το πολιτιστικό και το τουριστικό προϊόν των περιοχών παραγωγής οίνου.

Στο πλαίσιο υλοποίησης του εν λόγω σχεδίου και με κύριο στόχο τη δικτύωση επιχειρήσεων, την ενίσχυση των συνεργειών και τη συνεργασία μεταξύ τομέων και κλάδων, προβλέπεται η **Δημιουργία Άτυπου Δικτύου «ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ»** καθώς και η υλοποίηση δράσεων όπως Workshop επαγγελματιών - φορέων και μελών του εν δυνάμει Δικτύου και συμβουλευτική υποστήριξη, δημιουργία ψηφιακών οδηγών οινοτουρισμού, ενέργειες ηλεκτρονικής δικτύωσης (αναβάθμιση ιστοχώρου κλπ).

Σε συνέχεια των ανωτέρω, η ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. **καλεί τις επιχειρήσεις του τοπικού συστήματος** που επιθυμούν να συμμετάσχουν στο άτυπο Δίκτυο να δηλώσουν/αιτηθούν συμμετοχή αποστέλλοντας σχετική αίτηση, είτε με ηλεκτρονικό μήνυμα στο e-mail της ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. ([achaiasa@otenet.gr](mailto:achaiasa@otenet.gr)), είτε υποβάλλοντάς την ιδιοχείρως, στα γραφεία της ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. (Αγ. Αλεξίου & Ασημ. Φωτήλα, ΤΚ: 250.01 - Καλάβρυτα), **έως την 11/04/2025.**

Η αξιολόγηση των αιτήσεων συμμετοχής θα πραγματοποιηθεί από αρμόδια επιτροπή της ΑΧΑΪΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.. Κριτήριο αποδοχής της εκάστοτε αίτησης αποτελεί η υποβολή υπεύθυνης δήλωσης με την οποία ο/η αιτών/αιτούσα δηλώνει ότι:

- α. επιθυμεί να συμμετάσχει στο άτυπο δίκτυο "ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ"
- β. η επιχείρησή του ανήκει σε μία από τις ακόλουθες κατηγορίες:
  - οινοποιείο (ή ένωση / δίκτυο)
  - εστιατόριο/wine bar
  - κατάλυμα
  - κάβα

- λοιπές μονάδες παραγωγής τοπικών προϊόντων
- γ. καλύπτει ή επιθυμεί να «συμμορφωθεί» με τα κριτήρια συμμετοχής στο Δίκτυο, όπως αυτά επισυνάπτονται στην εν λόγω ανακοίνωση
- δ. αποδέχεται την χρήση των στοιχείων του για τις υπόλοιπες δράσεις του σχεδίου Συνεργασίας «Δρόμοι κρασιού Πελοποννήσου»

Για την ΑΧΑΪΑ - ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.  
Η Γ. Δ/τρια & Συντονίστρια CLLD/LEADER  
Αργυρώ Μ. Τσιμπρή



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

➤ **ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΝΤΑΞΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΤΩΝ ΔΡΟΜΩΝ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ**

**Για να μπορεί να ανήκει ένα οινοποιείο στο δίκτυο των Δρόμων του Κρασιού της Πελοποννήσου θα πρέπει να είναι μέλος της ΕΝΟΑΠ (Ένωση Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Πελοποννήσου).**

Εξαίρεση σε αυτό θα μπορεί αποτελεί μόνο αν κάποιο οινοποιείο έχει λάβει το σήμα του επισκέψιμου οινοποιείου από το υπουργείο Τουρισμού, εφόσον όμως πληροί τον όρο της ηλεκτρονικής παρουσίας.

**ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ:**

**Υποδομές**

**Τουαλέτες**

Το οινοποιείο πρέπει να διαθέτει ξεχωριστές τουαλέτες για άνδρες και γυναίκες με κατάλληλη σήμανση, καθώς και τουαλέτες για ΑΜΕΑ.

**Προσβασιμότητα για ΑμεΑ**

- Το οινοποιείο πρέπει να διασφαλίζει την πλήρη προσβασιμότητα των εγκαταστάσεων του για άτομα με αναπηρία, συμπεριλαμβανομένων ραμπών, ανελκυστήρων και κατάλληλων εγκαταστάσεων.
- Πρέπει να υπάρχει δυνατότητα ειδικά προσαρμοσμένων ξεναγήσεων και γευσιγνωσιών για επισκέπτες με κινητικά ή αισθητηριακά προβλήματα.

**Χώρος & Εξοπλισμός Γευσιγνωσίας**

**Εξοπλισμός Γευσιγνωσίας (Wine Tasting)**

- Το οινοποιείο πρέπει να διαθέτει κατάλληλα ποτήρια για κάθε τύπο κρασιού, τα οποία να είναι ειδικά σχεδιασμένα για γευσιγνωσία (π.χ., ποτήρια για κόκκινο, λευκό ή αφρώδες κρασί).
- Οι χώροι γευσιγνωσίας πρέπει να είναι εξοπλισμένοι με κατάλληλους σταθμούς για το πλύσιμο των ποτηριών, πτυελοδοχεία (spittoons) και καλά εκπαιδευμένο προσωπικό για να βοηθούν τους επισκέπτες.

**Χώρος Πώλησης**

Ο χώρος πώλησης πρέπει να λειτουργεί σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, διασφαλίζοντας τη νόμιμη έκδοση παραστατικών. Ο τιμοκατάλογος πρέπει να είναι αναρτημένος και οι τιμές να αναγράφονται στα προϊόντα που βρίσκονται στα ράφια. Οι επισκέπτες έχουν την ελευθερία να αγοράσουν προϊόντα μόνο εφόσον το επιθυμούν, χωρίς καμία πίεση, ανεξάρτητα από τη συμμετοχή τους σε γευσιγνωσίες ή ξεναγήσεις.

Το οινοποιείο πρέπει να παρέχει σύγχρονες λύσεις πληρωμής, όπως ανέπαφες συναλλαγές και δυνατότητα πληρωμής με χρεωστικές και πιστωτικές κάρτες, ώστε να διασφαλίζεται την εύκολη και γρήγορη εξυπηρέτηση των επισκεπτών, ενισχύοντας τη συνολική εμπειρία τους.

**Λειτουργία & Προσωπικό**

**Διαθεσιμότητα**

Το οινοποιείο πρέπει να έχει συγκεκριμένο ωράριο επισκέψεων και να προσφέρει την δυνατότητα για κρατήσεις εκ των προτέρων.

**Προσωπικό & Υπεύθυνος Υποδοχής**

Το οινοποιείο πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον έναν **υπεύθυνο υποδοχής και ξενάγησης**, ο οποίος **θα μιλά άπταιστα την αγγλική γλώσσα**, πέρα από τη μητρική, και θα είναι καταρτισμένος τόσο σε θέματα **οινολογίας και γευσιγνωσίας** όσο και στη **γεωγραφία, τον πολιτισμό και την τοπική γαστρονομία**.

### **Σέρβις κρασιών**

Για το σωστό σερβίρισμα, το οινοποιείο πρέπει να εξασφαλίζει τη διατήρηση των υπό δοκιμή κρασιών στη σωστή θερμοκρασία, χρησιμοποιώντας κατάλληλα μέσα, όπως συντηρητές κρασιών, ώστε να παραμένουν στις βέλτιστες συνθήκες. Το σερβίρισμα πρέπει να πραγματοποιείται με ακρίβεια και φροντίδα, χρησιμοποιώντας **γυάλινα ποτήρια κατάλληλα για γευσιγνωσία** κάθε στυλ κρασιού, καθώς και όλα τα απαραίτητα σκεύη, όπως **πτυελοδοχεία, καράφες και βοηθητικά εργαλεία**.

Το άτομο που αναλαμβάνει το σέρβις κρασιού στο οινοποιείο πρέπει να συνδυάζει **επαγγελματισμό, εξειδικευμένες γνώσεις για το κρασί και εξαιρετικές επικοινωνιακές δεξιότητες**, ώστε να προσφέρει στους επισκέπτες μια πλούσια και απολαυστική εμπειρία. Η **γνώση γύρω από το κρασί** είναι απαραίτητη, ενώ η ικανότητα να το συνδέει με την τοπική κουλτούρα, την ιστορία και τη γαστρονομία προσθέτει αυθεντικότητα και ενδιαφέρον.

Η διάθεση για επικοινωνία, η προθυμία να απαντά σε ερωτήσεις και να μοιράζεται ενδιαφέρουσες πληροφορίες για το κρασί, τις ποικιλίες και τις τεχνικές παραγωγής, ενισχύει τη συνολική εμπειρία του επισκέπτη, δημιουργώντας μια μοναδική ανάμνηση από την επίσκεψή του στο οινοποιείο.

### **Διατήρηση Ψηφιακής Παρουσίας και Διαδραστικότητας**

- Το οινοποιείο πρέπει να διατηρεί σύγχρονη και ενημερωμένη ιστοσελίδα που να προσφέρει πληροφορίες για τις υπηρεσίες, τις δραστηριότητες και τη διαθεσιμότητα κρασιών προς αγορά. (\*\*\*) το facebook δεν αρκεί στις μέρες μας)
- WIFI  
Να υπάρχει πρόσβαση σε WIFI σε όλους τους επισκέψιμους χώρους του οινοποιείου και να παρέχεται δωρεάν στους επισκέπτες.

➤ **ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΤΑΞΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΤΩΝ ΔΡΟΜΩΝ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ**

- **Λίστα με τουλάχιστον 10 τοπικά εμφιαλωμένα κρασιά**
- **Ενημερωμένη λίστα κρασιών**
- **Επαρκής εκπροσώπηση του Πελοποννησιακού αμπελώνα με στόχο την προβολή της τοπικής οινικής κουλτούρας.**

Σε λίστες μέχρι 20 κρασιά το 50% να είναι από τον Πελοποννησιακό αμπελώνα

Σε λίστες μέχρι 50 κρασιά το 30% να είναι από τον Πελοποννησιακό αμπελώνα

Σε λίστες μέχρι 100 κρασιά το 25% να είναι από τον Πελοποννησιακό αμπελώνα

Σε λίστες άνω των 101 κρασιών το 20 % να είναι από τον Πελοποννησιακό αμπελώνα

- **Ποτήρια ιδανικά για σερβίρισμα κρασιού**

Το εστιατόριο πρέπει να διαθέτει ποτήρια κατάλληλα για σερβίρισμα διάφορων τύπων κρασιού, εξασφαλίζοντας την καλύτερη δυνατή εμπειρία απόλαυσης του κρασιού.

- **Συντηρητές κρασιών που διατηρούν την κατάλληλη θερμοκρασία για τα κρασιά που συνοδεύουν τα γεύματα.**
- **Προσωπικό εκπαιδευμένο στο service κρασιού**
- **Προσωπικό με γνώσεις πάνω στο κρασί και ιδιαίτερα στον Πελοποννησιακό αμπελώνα**
- **Προσαρμογή στις ανάγκες των επισκεπτών – ξένη γλώσσα / διατροφικές ανάγκες**
- **Να διατηρεί ψηφιακή παρουσία**

**\*\* Τίτλος: Διάκριση “Οινικό Σημείο – Wine Spot”**

Στο πλαίσιο ενίσχυσης της σύνδεσης των εστιατορίων με τον τοπικό αμπελώνα και τα μέλη του Δικτύου, προβλέπεται η χορήγηση ειδικής διάκρισης σε εκείνα τα εστιατόρια που επιλέγουν να αναδείξουν σε βάθος τον οινικό πλούτο της περιοχής τους, ενσωματώνοντας στη λίστα κρασιών τους ετικέτες από τουλάχιστον το 70% των μελών-οινοποιείων του Δικτύου στην περιφέρειά τους, και ταυτόχρονα πληρούν το σύνολο των προβλεπόμενων κριτηρίων ένταξης. Τα οινοποιεία αυτά θα αποκτούν τη διάκριση “**Οινικό Σημείο – Wine Spot**” και θα επωφελούνται με:

- Αναβαθμισμένη προβολή σε επίσημα μέσα και στο υλικό επικοινωνίας του Δικτύου.
- Ορατή ειδική σήμανση στον χώρο του εστιατορίου και στην ιστοσελίδα του.
- Συμπερίληψη στις προτεινόμενες γαστρονομικές διαδρομές του οινοτουρισμού.

➤ **ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΈΝΤΑΞΗ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΤΩΝ ΔΡΟΜΩΝ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ**

Για να ενταχθεί ένα κατάλυμα στους «Δρόμους του Κρασιού της Πελοποννήσου», πρέπει να πληροί συγκεκριμένες προϋποθέσεις που διασφαλίζουν την ποιότητα των υπηρεσιών, τον οινικό του προσανατολισμό και την προώθηση του οινοτουρισμού. Τα κριτήρια περιλαμβάνουν:

**1. Ποιότητα Υπηρεσιών:**

- Το κατάλυμα πρέπει να παρέχει υπηρεσίες φιλοξενίας υψηλού επιπέδου, εξασφαλίζοντας άνεση, καθαριότητα και εξαιρετική εξυπηρέτηση.

**2. Προβολή και Προώθηση Οινοτουρισμού:**

- Το κατάλυμα πρέπει να διαθέτει ψηφιακή παρουσία με ενημερωμένο ιστότοπο και δραστηριότητες στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης που προωθούν τον οινοτουρισμό στην Πελοπόννησο.
- Ενσωμάτωση πληροφοριών για τους «Δρόμους του Κρασιού της Πελοποννήσου», τοπικά οινοποιεία και προτεινόμενες δραστηριότητες.

**3. Ενίσχυση της Εμπειρίας Οινοτουρισμού:**

- Ενθάρρυνση των επισκεπτών να συμμετέχουν σε τοπικές δραστηριότητες όπως τρύγος ή μαθήματα μαγειρικής με τοπικά προϊόντα.
- Δημιουργία πακέτων διαμονής που περιλαμβάνουν επισκέψεις σε οινοποιεία, δείπνα με pairing κρασιών και ξεναγήσεις σε σημεία οινικού ενδιαφέροντος.

**4. Προσαρμογή στις Ανάγκες Επισκεπτών:**

- Παροχή μενού και πληροφοριών σε ξένες γλώσσες (π.χ. αγγλικά) για την εξυπηρέτηση διεθνών επισκεπτών.
- Δυνατότητα ικανοποίησης ειδικών διατροφικών απαιτήσεων (vegan, gluten-free, κ.λπ.).

**5. Συνεργασία με Τοπικά Οινοποιεία:**

- Το κατάλυμα πρέπει να διατηρεί στενές σχέσεις με οινοποιεία της περιοχής, προωθώντας επισκέψεις, γευσιγνωσίες και δραστηριότητες στους επισκέπτες.
- Διοργάνωση εκδηλώσεων με θέμα το κρασί, όπως παρουσιάσεις τοπικών κρασιών.

**6. Προώθηση Τοπικών Προϊόντων:**

- Υποστήριξη της τοπικής οικονομίας με την προσφορά τοπικών προϊόντων, όπως κρασιά, ελαιόλαδο, τυριά και γαστρονομικές σπεσιαλιτέ.
- Σύνδεση του πρωινού ή των γευμάτων με γεύσεις και προϊόντα της περιοχής.

**7. Εκπαίδευση Προσωπικού:**

- Το προσωπικό πρέπει να είναι ενημερωμένο για τον οινοτουρισμό και να διαθέτει βασικές γνώσεις για τα τοπικά κρασιά.

➤ **ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΤΑΞΗ ΚΑΒΩΝ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΤΩΝ ΔΡΟΜΩΝ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ**

- **Η λίστα της Κάβας πρέπει να αποτελείται από 80% τουλάχιστον εμφιαλωμένα κρασιά – ποτά**
- **Προβολή και προώθηση του οινοτουρισμού**  
Η κάβα θα πρέπει να προωθεί μέσω της ιστοσελίδας του ή άλλων επικοινωνιακών μέσων την τοπική οينوπαραγωγή και τις τουριστικές δραστηριότητες που συνδέονται με το κρασί.
- **Επαρκής εκπροσώπηση του Πελοποννησιακού αμπελώνα**  
Η κάβα πρέπει να διαθέτει μια μεγάλη ποικιλία τοπικών κρασιών, δίνοντας προτεραιότητα σε ετικέτες από οينوπαραγωγούς της περιοχής. Προώθηση κρασιών ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) και ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης), Ποικιλιακών οίνων, τονίζοντας την ποιότητα και την ιδιαίτερη ταυτότητα των τοπικών προϊόντων.
- **Εκπαίδευση και κατάρτιση προσωπικού**  
Το προσωπικό του καταστήματος πρέπει να είναι εξειδικευμένο και να διαθέτει γνώσεις σχετικά με το κρασί, τις τοπικές ποικιλίες σταφυλιών, τη μέθοδο παραγωγής και την ιστορία της περιοχής
- **Συνεργασία με τοπικά οينوποιεία για την ανάδειξη της οινικής κουλτούρας της περιοχής**
- **Να διατηρεί ψηφιακή παρουσία** (Η κάβα θα πρέπει να έχει ενημερωμένη ιστοσελίδα, που να φέρει και το σήμα του δικτύου)

➤ **ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΝΤΑΞΗΣ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΤΩΝ ΔΡΟΜΩΝ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ**

***Τύποι Παραγωγών που Μπορούν να Ενταχθούν:***

- Ελαιοτριβεία & Παραγωγοί Τυποποιημένου έξτρα παρθένου Ελαιολάδου
- Αλλαντοποιεία & Τυροκομεία
- Μελισσοκομεία
- Παραγωγοί Γλυκών και αποξηραμένων φρούτων

**Οι επιχειρήσεις που θα ενταχθούν ως "Local Producers" πρέπει να πληρούν τα παρακάτω κριτήρια:**

- Δυνατότητα οργανωμένων ξεναγήσεων και βιωματικών εμπειριών (π.χ. ξενάγηση σε ελαιοτριβείο, γευσιγνωσία με wine pairing, συμμετοχή σε παραγωγική διαδικασία).
- Δυνατότητα γευσιγνωσίας προϊόντων με καθοδήγηση από ειδικό (όχι απλή δοκιμή προϊόντος).
- Συνεργασία με τουλάχιστον ένα οινοποιείο για τη δημιουργία εξειδικευμένων γευστικών συνδυασμών.
- Πρόσβαση από ΑΜΕΑ, αισθητική εναρμόνιση, υψηλού επιπέδου εξυπηρέτηση.
- Επαγγελματισμός και επαρκής εκπαίδευση του προσωπικού, με δυνατότητα εξυπηρέτησης σε τουλάχιστον μία ξένη γλώσσα.
- Συμμετοχή σε οινοτουριστικά events, φεστιβάλ ή εκδηλώσεις του Δικτύου για την ενίσχυση της δικτύωσης.