



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΤΗ ΡΩΜΗ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ



ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

Συντάκτης: Μαριλένα Σεϊρλή
Γραμματέας Α' ΟΕΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Εισαγωγή – Ιστορική Αναδρομή.....	3
2. Δομή της αγοράς επιδόρπιου οίνου στην Ιταλία	4
3. Επιδόρπιοι οίνοι στην Ιταλία.....	5
4. Οικονομική σημασία, εξαγωγές και οινοτουρισμός των ιταλικών επιδόρπιων οίνων	5
5. Οικονομική σημασία, εξαγωγές και οινοτουρισμός των ελληνικών επιδόρπιων οίνων	7
6. Συγκριτική προσέγγιση ελληνικών και ιταλικών επιδόρπιων οίνων	7
7. Εξαγωγές επιδόρπιων οίνων – Ελλάδα και Ιταλία (2025).....	8
Ελλάδα – 2025.....	8
Ιταλία – 2025	8
Συγκριτικός πίνακας (2025 – εκτιμήσεις)	9
8. Θεσμική και τεχνική κατηγοριοποίηση των ιταλικών επιδόρπιων οίνων	9
9. Θεσμική και τεχνική κατηγοριοποίηση των ελληνικών επιδόρπιων οίνων	10
9.1. Γλυκοί φυσικοί οίνοι από λιαστά σταφύλια.....	11
9.2. Ενισχυμένοι (fortified) επιδόρπιοι οίνοι.....	11
10. Εμβληματικοί ελληνικοί επιδόρπιοι οίνοι ΠΟΠ	11
10.1 Vinsanto Σαντορίνης (ΠΟΠ)	11
10.2 Μοσχάτος Σάμου (ΠΟΠ)	11
10.3 Μαυροδάφνη Πατρών (ΠΟΠ)	12
10.4 Μοσχάτος Λήμνου (ΠΟΠ)	12
10.5 Μοσχάτος Ρόδου (ΠΟΠ)	13
11. Ιταλική Αγορά	13
11.1. Βαθμός Συγκέντρωσης.....	13
11.2 Παρουσία ελληνικών προϊόντων – Μερίδιο αγοράς.....	14
11.3 Τιμές λιανικής πώλησης.....	14
11.4 Δυναμική συνθηκών ανταγωνισμού	14
11.5 Νομοθετικό πλαίσιο για επιδόρπιους οίνους στην ΕΕ και στην Ιταλία	15
12. Προβλέψεις έως το 2027	15
13. Συμπεράσματα	15
13.1 Παράγοντες που επηρεάζουν ζήτηση και προσφορά.....	15
13.2 Συμπεράσματα και ευκαιρίες για ελληνικές εταιρείες	16
14. Πηγές – Χρήσιμες διευθύνσεις	16
15. Διεθνείς και Ιταλικές Εκθέσεις Επιδόρπιων Οίνων	16
Εκθέσεις με στρατηγική σημασία για ελληνικούς επιδόρπιους οίνους.....	17

1. Εισαγωγή – Ιστορική Αναδρομή

Η παραγωγή επιδόρπιων οίνων στην Ιταλία συνδέεται άμεσα με τις απαρχές της ίδιας της οινοποιίας στη Μεσόγειο. Ήδη από την αρχαιότητα, οι πρώτες μορφές κρασιού ήταν συχνά γλυκές, είτε λόγω ατελούς ζύμωσης είτε λόγω φυσικής συγκέντρωσης των σακχάρων στα σταφύλια. Οι Ρωμαίοι καλλιέργησαν συστηματικά αυτή την παράδοση, παράγοντας οίνους από αποξηραμένα σταφύλια, γνωστούς ως **passum**, οι οποίοι θεωρούνται πρόγονοι των σύγχρονων ιταλικών επιδόρπιων οίνων. Η πρακτική της αποξήρανσης των σταφυλιών πριν από τη ζύμωση, που σήμερα είναι γνωστή ως «**appassimento**», διατηρήθηκε αδιάλειπτα στη διάρκεια των αιώνων και αποτελεί μέχρι σήμερα βασικό χαρακτηριστικό πολλών ιταλικών γλυκών κρασιών.

Κατά τον **Μεσαίωνα και ιδιαίτερα κατά την Αναγέννηση**, οι γλυκοί οίνοι απέκτησαν ιδιαίτερη σημασία τόσο σε κοινωνικό όσο και σε εμπορικό επίπεδο. Οι τεχνικές παραγωγής εξελίχθηκαν και διαφοροποιήθηκαν γεωγραφικά, οδηγώντας στη δημιουργία τοπικών τύπων οίνων που συνδέθηκαν ισχυρά με τις περιοχές παραγωγής τους. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το **Vin Santo**, το οποίο αναπτύχθηκε κυρίως στην Τοσκάνη και απέκτησε ιδιαίτερο συμβολισμό λόγω της σύνδεσής του με τη θρησκευτική πρακτική και τη χρήση του στη Θεία Ευχαριστία. Αναφορές στην εμπορία του εντοπίζονται ήδη σε αρχεία της Αναγέννησης, γεγονός που αποδεικνύει τη σημασία του τόσο στην τοπική οικονομία όσο και στις διαπεριφερειακές συναλλαγές.

Η παραγωγή των λεγόμενων **passito**, δηλαδή οίνων από αποξηραμένα σταφύλια, καθιερώθηκε ως βασικό στοιχείο της ιταλικής οινικής ταυτότητας. Η πρακτική αυτή εμφανίζεται σε πολλές ιταλικές περιοχές, από τη βόρεια Ιταλία έως τη Σικελία, και αποτέλεσε τη βάση για την εξέλιξη μιας μεγάλης ποικιλίας επιδόρπιων οίνων, όπως το Recioto και το Passito di Pantelleria.

Μια καθοριστική καμπή στην ιστορική πορεία των ιταλικών επιδόρπιων οίνων σημειώθηκε στα τέλη του 18ου αιώνα με την εμφάνιση του **Marsala**. Το 1773, ο Άγγλος έμπορος John Woodhouse έφτασε στη Σικελία και διαπίστωσε τη δυναμική των τοπικών οίνων, οι οποίοι είχαν ήδη υψηλό αλκοολικό τίτλο και έντονο χαρακτήρα. Προκειμένου να εξασφαλίσει τη διατήρησή τους κατά τη μεταφορά, προσέθεσε αλκοόλη, δημιουργώντας έναν ενισχυμένο οίνο προσαρμοσμένο στις απαιτήσεις του διεθνούς εμπορίου. Η καινοτομία αυτή επέτρεψε στο Marsala να γνωρίσει μεγάλη επιτυχία στις αγορές του εξωτερικού, ιδίως στην Αγγλία, και να εξελιχθεί σε ένα από τα πρώτα ιταλικά οινικά προϊόντα με σημαντική εξαγωγική διάσταση.

Κατά τον 19ο αιώνα, η παραγωγή του Marsala επεκτάθηκε σημαντικά με τη συμμετοχή τόσο ξένων όσο και Ιταλών επιχειρηματιών, όπως ο Vincenzo Florio, συμβάλλοντας στην εκβιομηχάνιση του κλάδου και στην ενίσχυση της φήμης των ιταλικών επιδόρπιων οίνων σε διεθνές επίπεδο. Ωστόσο, στον 20ό αιώνα, η μαζική παραγωγή και η υποβάθμιση της ποιότητας οδήγησαν σε κρίση αξιοπιστίας για ορισμένες κατηγορίες, ιδίως για τα ενισχυμένα κρασιά. Η κατάσταση αυτή αντιμετωπίστηκε σταδιακά μέσω της θέσπισης συστημάτων πιστοποίησης ποιότητας, όπως οι ονομασίες προέλευσης (DOC και DOCG), που στόχευαν στην προστασία της αυθεντικότητας και της γεωγραφικής ταυτότητας των προϊόντων.

Στη **σύγχρονη περίοδο**, οι επιδόρπιοι οίνοι της Ιταλίας επαναξιολογούνται και επανατοποθετούνται στην αγορά. Παρά τη μείωση της καθημερινής κατανάλωσής τους, διατηρούν ισχυρή παρουσία σε αγορές υψηλής ποιότητας και στη γαστρονομία, όπου αναγνωρίζονται ως προϊόντα με υψηλή

προστιθέμενη αξία και ισχυρό πολιτισμικό υπόβαθρο. Ιδιαίτερα ο Vin Santo και οι διάφοροι τύποι passito θεωρούνται σήμερα χαρακτηριστικά παραδείγματα της σύνδεσης μεταξύ παράδοσης, terroir και σύγχρονων τάσεων «premiumisation» στη διεθνή αγορά οίνου.

2. Δομή της αγοράς επιδόρπιου οίνου στην Ιταλία

Η αγορά οίνου στην Ιταλία παρουσιάζει μια ιδιαίτερα σύνθετη δομή, η οποία αντικατοπτρίζει τόσο τη μεγάλη ιστορική παράδοση της χώρας όσο και τη σημασία του τομέα για την εθνική οικονομία. Ο κλάδος αποτελεί έναν από τους βασικούς πυλώνες του αγροδιατροφικού συστήματος, με συνολικό κύκλο εργασιών που προσεγγίζει τα 14 δισ. ευρώ και με ευρύτερη συμβολή στην οικονομία που φθάνει σε επίπεδα άνω των 40 δισ. ευρώ αν συνυπολογιστούν οι συναφείς δραστηριότητες.

Η δομή της αγοράς χαρακτηρίζεται, καταρχάς, από έντονη παραγωγική βάση. Η Ιταλία συγκαταλέγεται σταθερά στους μεγαλύτερους παραγωγούς παγκοσμίως, με παραγωγή που κυμαίνεται γύρω στα 44-48 εκατ. εκατόλιτρα ετησίως τα τελευταία χρόνια. Η παραγωγή αυτή βασίζεται σε έναν μεγάλο αριθμό μικρών και μεσαίων αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων, γεγονός που οδηγεί σε υψηλό βαθμό κατακερματισμού.

Στο επίπεδο της προσφοράς, η αγορά οργανώνεται με βάση την ποιοτική και γεωγραφική κατάταξη των οίνων, με κυρίαρχο ρόλο να διαδραματίζουν οι οίνοι ΠΟΠ/ΠΓΕ (DOC, DOCG, IGT), οι οποίοι αντιπροσωπεύουν σημαντικό μέρος της παραγωγής και συνδέονται με υψηλότερη αξίας προϊόν. Η διαφοροποίηση αυτή είναι κρίσιμη και για τους επιδόρπιους οίνους, οι οποίοι εντάσσονται κυρίως στις **κατηγορίες ΠΟΠ**, όπου η έννοια της προέλευσης και του terroir αποτελεί καθοριστικό παράγοντα ανταγωνιστικότητας.

Η ζήτηση στην ιταλική αγορά εμφανίζεται σχετικά σταθερή σε όγκο, με την εγχώρια κατανάλωση να κυμαίνεται περίπου στα 22 εκατ. εκατόλιτρα ετησίως, ενώ η κατά κεφαλήν κατανάλωση βρίσκεται κοντά στα 38 λίτρα. Ωστόσο, η σταθερότητα αυτή συγκαλύπτει σημαντικές διαρθρωτικές αλλαγές στη συμπεριφορά των καταναλωτών. Παρατηρείται μακροχρόνια μείωση της καθημερινής κατανάλωσης και μετατόπιση προς περιστασιακή κατανάλωση, συνδεδεμένη με κοινωνικές περιστάσεις και εμπειρίες. Στο πλαίσιο αυτό, οι επιδόρπιοι οίνοι καταλαμβάνουν μια πιο εξειδικευμένη θέση, καθώς δεν αποτελούν προϊόν καθημερινής κατανάλωσης αλλά συνδέονται κυρίως με ειδικές περιστάσεις, γαστρονομικές εμπειρίες και αυξημένη διάθεση για ποιοτικά προϊόντα.

Η αγορά διαρθρώνεται επίσης με βάση τα κανάλια διανομής, τα οποία παρουσιάζουν σημαντική διαφοροποίηση. Η μεγάλη λιανική (supermarkets και hypermarkets) αποτελεί το κυρίαρχο κανάλι, απορροφώντας περίπου το ένα τρίτο των πωλήσεων, ενώ σημαντικό ρόλο διαδραματίζουν και οι χονδρέμποροι και διανομείς, οι οποίοι καλύπτουν πάνω από το 20% της αγοράς. Το κανάλι HoReCa, αν και έχει υποχωρήσει τα τελευταία χρόνια, παραμένει κρίσιμο για προϊόντα υψηλής ποιότητας και εξειδικευμένες κατηγορίες όπως οι επιδόρπιοι οίνοι, δεδομένου ότι εκεί πραγματοποιείται μεγάλο μέρος της κατανάλωσης τους στο πλαίσιο γαστρονομικής εμπειρίας. Παράλληλα, αναπτύσσονται εναλλακτικά κανάλια όπως οι απευθείας πωλήσεις από οινοποιεία και το ηλεκτρονικό εμπόριο, τα οποία ενισχύουν ιδιαίτερα τα premium προϊόντα.

Σε διεθνές επίπεδο, η ιταλική αγορά οίνου είναι έντονα εξαγωγική, με τις εξαγωγές να ξεπερνούν τα 8 δισ. ευρώ ετησίως και να αντιπροσωπεύουν σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής. Η

εξάρτηση από τις διεθνείς αγορές επηρεάζει τη συνολική διάρθρωση του κλάδου, ενισχύοντας τη στροφή προς ποιοτικά και διαφοροποιημένα προϊόντα. Στο πλαίσιο αυτό, οι επιδόρπιοι οίνοι, αν και αποτελούν μικρότερο ποσοστό σε όγκο, εμφανίζουν αυξημένη σημασία σε αξία, λόγω της premium τοποθέτησής τους και της σύνδεσής τους με παραδοσιακά και αναγνωρίσιμα προϊόντα.

3. Επιδόρπιοι οίνοι στην Ιταλία

Η Ιταλία συγκαταλέγεται στις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές χώρες παγκοσμίως και διαθέτει εξαιρετικά πλούσια και διαφοροποιημένη παράδοση στους **επιδόρπιους (γλυκούς) οίνους**, τόσο σε επίπεδο όγκου όσο και σε ποικιλία και στυλ. Οι ιταλικοί επιδόρπιοι οίνοι παράγονται σχεδόν σε όλες τις οινοπαραγωγικές περιφέρειες της χώρας και περιλαμβάνουν **φυσικώς επιδόρπιους οίνους, οίνοι από αποξηραμένα σταφύλια (passito), ενισχυμένους (fortified)** αλλά και **ημιαφρώδεις ή αφρώδεις επιδόρπιους οίνους**.

Κεντρική θέση στην ιταλική παράδοση κατέχουν οι οίνοι που παράγονται με τη μέθοδο **appassimento**, δηλαδή με αποξήρανση των σταφυλιών σε ψάθες ή σε καλά αεριζόμενους χώρους πριν την οινοποίηση, μέθοδος που οδηγεί σε υψηλή συμπύκνωση σακχάρων και αρωμάτων. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν εμβληματικά κρασιά όπως το **Vin Santo** της Τοσκάνης και τα **Passito di Pantelleria** της Σικελίας.

Το **Vin Santo**, που παράγεται κυρίως στην Τοσκάνη από τις ποικιλίες **Trebbiano και Malvasia**, θεωρείται ιστορικά ένας από τους πλέον χαρακτηριστικούς ιταλικούς επιδόρπιους οίνους. Τα σταφύλια αποξηραίνονται για μήνες, ακολουθεί αργή ζύμωση και μακρά παλαίωση σε μικρά ξύλινα βαρέλια, συχνά με οξειδωτικό χαρακτήρα. Ο οίνος χαρακτηρίζεται από αρώματα ξηρών καρπών, καραμέλας, αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών και καταναλώνεται παραδοσιακά με cantucci (αμυγδαλωτά μπισκότα).

Ιδιαίτερη θέση κατέχουν επίσης οι **επιδόρπιοι αφρώδεις οίνοι**, με κορυφαίο εκπρόσωπο το **Moscato d'Asti DOCG**, χαμηλού αλκοόλ, έντονα αρωματικό και ελαφρώς ανθρακούχο, που καταναλώνεται κυρίως ως ελαφρύ επιδόρπιο ή απεριτίφ. Παράλληλα, η Ιταλία διαθέτει ισχυρή παράδοση στους **ενισχυμένους επιδόρπιους οίνους**, με κυριότερο παράδειγμα το **Marsala** της Σικελίας, το οποίο παράγεται σε ξηρές, ημίξηρες και επιδόρπιες εκδοχές και παλαιώνεται σε σύστημα solera ή παρόμοιες μεθόδους.

Συνολικά, οι ιταλικοί επιδόρπιοι οίνοι χαρακτηρίζονται από **μεγάλη κλίμακα παραγωγής**, ευρεία γεωγραφική κατανομή και ισχυρή παρουσία στις διεθνείς αγορές, λειτουργώντας τόσο ως καθημερινό συνοδευτικό επιδόρπιων όσο και ως προϊόν υψηλής γαστρονομικής παράδοσης.

4. Οικονομική σημασία, εξαγωγές και οινοτουρισμός των ιταλικών επιδόρπιων οίνων

Η οικονομική σημασία των επιδόρπιων οίνων στην Ιταλία δεν αποτυπώνεται τόσο σε όρους όγκου παραγωγής, όσο σε όρους προστιθέμενης αξίας, διαφοροποίησης και ενίσχυσης της συνολικής εικόνας του ιταλικού αμπελοοινικού τομέα. **Ο ευρύτερος κλάδος του οίνου αποτελεί βασικό πυλώνα της ιταλικής οικονομίας, με συνολικό οικονομικό αντίκτυπο που εκτιμάται σε περίπου 45 δισ. ευρώ, αντιπροσωπεύοντας άνω του 1% του ΑΕΠ, ενώ απασχολεί άμεσα και έμμεσα περίπου 1,2 εκατ. εργαζόμενους.** Σε αυτό το πλαίσιο, οι επιδόρπιοι οίνοι, αν και αποτελούν μικρό ποσοστό της συνολικής

παραγωγής, λειτουργούν ως προϊόντα υψηλής αξίας, ενισχύοντας τη διαφοροποίηση και την premium εικόνα του ιταλικού οίνου τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά.

Η αξία τους προκύπτει από συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που σχετίζονται με την παραγωγή και την αγορά τους. Πρόκειται κατά κανόνα για οίνους περιορισμένης παραγωγής, με υψηλό κόστος λόγω εξειδικευμένων τεχνικών όπως η αποξήρανση σταφυλιών και η μακρά παλαίωση. Τα στοιχεία αυτά οδηγούν σε υψηλότερες τιμές ανά μονάδα προϊόντος σε σύγκριση με τους τυπικούς ήρεμους οίνους. Επιπλέον, η έντονη σύνδεση με το terroir και τις ονομασίες προέλευσης ενισχύει τον χαρακτήρα τους ως «identity προϊόντων», δηλαδή προϊόντων που συνδέονται άμεσα με την πολιτισμική και γεωγραφική ταυτότητα της Ιταλίας.

Όσον αφορά τις **εξαγωγές**, οι επιδόρπιοι οίνοι εντάσσονται στο ευρύτερο εξαγωγικό δυναμικό του ιταλικού οίνου, ο οποίος αποτελεί έναν από τους πλέον εξωστρεφείς κλάδους της χώρας. Το **2024**, οι εξαγωγές ιταλικού οίνου κατέγραψαν ιστορικό ρεκόρ, ξεπερνώντας τα **8,1 δισ. ευρώ**, με βασικούς προορισμούς τις **Ηνωμένες Πολιτείες, τη Γερμανία και το Ηνωμένο Βασίλειο**. Η ισχυρή αυτή εξαγωγική επίδοση βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στην ποιότητα και στη διαφοροποίηση των προϊόντων, στοιχείο που ευνοεί ιδιαίτερα τους επιδόρπιους οίνους. Αν και δεν υπάρχουν στοιχεία που να απομονώνουν πλήρως το μερίδιό τους στις εξαγωγές, η διεθνής αγορά αναγνωρίζει κατηγορίες όπως το Vin Santo, τα passito και το Marsala ως προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας με σαφή ταυτότητα και πολιτισμικό βάθος.

Παράλληλα, η **κατηγορία των επιδόρπιων οίνων επωφελείται από τη γενικότερη τάση «premiumisation» στη διεθνή αγορά οίνου, όπου παρατηρείται αυξημένη ζήτηση για αυθεντικά, ποιοτικά και περιορισμένης παραγωγής προϊόντα**. Οι οίνοι αυτοί τοποθετούνται συχνά σε υψηλότερα τιμολογιακά τμήματα και απευθύνονται σε καταναλωτές με αυξημένο οινικό ενδιαφέρον και μεγαλύτερη αγοραστική δύναμη, γεγονός που ενισχύει τη συμβολή τους σε όρους αξίας, παρά τον περιορισμένο όγκο.

Ιδιαίτερη σημασία για την κατηγορία έχει και ο **οινοτουρισμός**, ο οποίος αποτελεί πλέον στρατηγικό εργαλείο ανάπτυξης για τον ιταλικό οινικό τομέα συνολικά. Ο οινοτουρισμός λειτουργεί ως ένας κρίσιμος δίαυλος σύνδεσης μεταξύ παραγωγού και καταναλωτή, ενισχύοντας την εμπειρία, τη μάρκα και την πιστότητα των καταναλωτών. Στην Ιταλία, ο τομέας του οινοτουρισμού παρουσιάζει έντονη δυναμική, με ετήσια έσοδα που εκτιμώνται γύρω στα **3-3,1 δισ. ευρώ και περίπου 15 εκατομμύρια επισκέπτες στις οινοπαραγωγικές περιοχές**. Παράλληλα, σε ευρύτερο επίπεδο, ο γαστρονομικός και οινικός τουρισμός συνολικά ξεπερνά τα 40 δισ. ευρώ σε οικονομικό αντίκτυπο, επιβεβαιώνοντας τη σημασία του για την εθνική οικονομία.

Οι επιδόρπιοι οίνοι εντάσσονται ιδιαίτερα ενεργά σε αυτή τη δυναμική, καθώς αποτελούν συχνά μέρος της εμπειρίας που προσφέρεται στους επισκέπτες. Η κατανάλωσή τους συνδέεται με γευσιγνωσίες, τοπικά προϊόντα και παραδοσιακά επιδόρπια, ενισχύοντας την εικόνα αυθεντικότητας και τοπικής ταυτότητας. Για πολλές μικρές και μεσαίες οινοποιίες, ιδίως σε περιοχές όπως η Τοσκάνη, η Σικελία και το Βένετο, η επίσκεψη στο οινοποιείο και η εμπειρία δοκιμής προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των επιδόρπιων οίνων, αποτελεί σημαντική πηγή εσόδων. Σε αρκετές περιπτώσεις, τα έσοδα από τον οινοτουρισμό μπορούν να αντιπροσωπεύουν πάνω από το **20% του συνολικού κύκλου εργασιών των οινοποιείων, ενώ για μικρότερες επιχειρήσεις το ποσοστό αυτό μπορεί να είναι ακόμη υψηλότερο**.

5. Οικονομική σημασία, εξαγωγές και οινοτουρισμός των ελληνικών επιδόρπιων οίνων

Αντίστοιχα, στην Ελλάδα, παρά το γεγονός ότι οι επιδόρπιοι οίνοι αντιπροσωπεύουν **μικρό ποσοστό του συνολικού όγκου ελληνικής οينوπαραγωγής**, κατέχουν **δυσανάλογα υψηλή αξία** σε όρους τιμής μονάδας, διεθνούς αναγνωρισιμότητας και πολιτιστικού κεφαλαίου. Οι ελληνικές εξαγωγές οίνου κινούνται διαχρονικά σε επίπεδα άνω των **100 εκατ. δολαρίων ετησίως**, με τάση ανόδου της μέσης τιμής ανά κιλό, γεγονός που συνδέεται με τη στροφή προς προϊόντα **premium και niche αγοράς**, στα οποία εντάσσονται και οι επιδόρπιοι οίνοι ΠΟΠ.

Κύριοι εξαγωγικοί προορισμοί για το σύνολο των ελληνικών οίνων είναι η **Γερμανία, η Γαλλία, το Βέλγιο, η Ολλανδία, οι Ηνωμένες Πολιτείες και ο Καναδάς**, αγορές στις οποίες οι επιδόρπιοι οίνοι τοποθετούνται κυρίως σε εξειδικευμένα δίκτυα (wine shops, fine dining, delicatessen). Οι επιδόρπιοι οίνοι, λόγω παλαιώσης και περιορισμένης παραγωγής, επιτυγχάνουν συχνά **υψηλότερες τιμές ανά φιάλη** σε σύγκριση με τους αντίστοιχους ξηρούς οίνους.

Παράλληλα, οι επιδόρπιοι οίνοι διαδραματίζουν κρίσιμο ρόλο στην ανάπτυξη του **οινοτουρισμού**, ιδίως σε περιοχές όπως η **Σαντορίνη, η Σάμος, η Λήμνος και η Ρόδος**, όπου η οινική εμπειρία συνδέεται άμεσα με τον τουρισμό υψηλής ποιότητας. Επισκέψιμα οινοποιεία, γευσιγνωσίες, συνδυασμοί οίνου-γαστρονομίας και ιστορικές αφηγήσεις γύρω από επιδόρπιους οίνους (π.χ. Vinsanto ως «νέκταρ» της Μεσογείου) ενισχύουν σημαντικά το τουριστικό προϊόν.

Σε αυτό το πλαίσιο, οι επιδόρπιοι οίνοι δεν αποτελούν απλώς αγροτικό προϊόν, αλλά **πολιτιστικό και εξαγωγίμο κεφάλαιο**, με ιδιαίτερη σημασία για τις νησιωτικές και μειονεκτικές περιοχές της χώρας. Η ενίσχυση της ποιότητας, η προστασία των ΠΟΠ και η στρατηγική προβολή τους μπορούν να λειτουργήσουν ως μοχλός βιώσιμης αγροτικής ανάπτυξης και διεθνούς προβολής της ελληνικής οινικής ταυτότητας.

6. Συγκριτική προσέγγιση ελληνικών και ιταλικών επιδόρπιων οίνων

Η σύγκριση μεταξύ **ελληνικών και ιταλικών επιδόρπιων οίνων** αναδεικνύει τόσο κοινά ιστορικά θεμέλια όσο και σαφείς διαφοροποιήσεις σε επίπεδο φιλοσοφίας, παραγωγής και διεθνούς τοποθέτησης.

Σε ιστορικό επίπεδο, και οι δύο χώρες διαθέτουν **αδιάκοπη παράδοση παραγωγής επιδόρπιων οίνων από την αρχαιότητα**, ενώ αξιοποίησαν παρόμοιες τεχνικές, όπως η αποξήρανση σταφυλιών στον ήλιο ή σε σκιερούς χώρους. Η ελληνική λιαστή οινοποίηση και το ιταλικό appassimento αποτελούν συγγενείς πρακτικές, με διαφορετική εφαρμογή ανάλογα με το terroir.

Ωστόσο, σε επίπεδο **ποικιλιών και ταυτότητας**, οι ελληνικοί επιδόρπιοι οίνοι στηρίζονται σχεδόν αποκλειστικά σε **αυτόχθονες ποικιλίες** (Ασύρτικο, Μοσχάτο Άσπρο, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μαυροδάφνη), προσδίδοντας έντονο χαρακτήρα προέλευσης. Αντίθετα, οι ιταλικοί επιδόρπιοι οίνοι βασίζονται σε **ευρύτερα διαδεδομένες ποικιλίες**, με συχνότερη έμφαση στο στυλ και στη μέθοδο παραγωγής παρά στην ποικιλιακή μοναδικότητα.

Σε οικονομικούς όρους, η Ιταλία υπερέχει σημαντικά ως προς τον **όγκο παραγωγής και τις εξαγωγές**, με τους επιδόρπιους οίνους να αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της μαζικής αλλά και premium αγοράς. Η Ελλάδα, αντίθετα, κινείται σε **μικρότερη κλίμακα**, με έμφαση στη **σπανιότητα, την υψηλή ποιότητα και τον πολιτιστικό χαρακτήρα** των επιδόρπιων οίνων ΠΟΠ, όπως το Vinsanto Σαντορίνης ή η Μαυροδάφνη Πατρών, τα οποία απευθύνονται κυρίως σε niche και υψηλής αξίας καταναλωτές.

Τέλος, ως προς τον **οινοτουρισμό**, και οι δύο χώρες αξιοποιούν τους επιδόρπιους οίνους ως στοιχείο γαστρονομικής εμπειρίας. Ωστόσο, στην Ελλάδα οι επιδόρπιοι οίνοι συνδέονται στενότερα με την **τοπική ταυτότητα και το τοπίο** (νησιωτικότητα, ηφαιστειογενή εδάφη, ιστορική συνέχεια), λειτουργώντας ως ισχυρό αφηγηματικό εργαλείο τουριστικής προβολής, ενώ στην Ιταλία εντάσσονται περισσότερο στη καθημερινή οινική κουλτούρα και στην εσωτερική κατανάλωση.

7. Εξαγωγές επιδόρπιων οίνων – Ελλάδα και Ιταλία (2025)

Ελλάδα – 2025

Συνολικές εξαγωγές ελληνικού οίνου:

- **Αξία:** ~€96-100 εκατ.
- **Όγκος:** ~40-45 εκατ. λίτρα

Οι επιδόρπιοι οίνοι (Vinsanto, Μοσχάτος Σάμου/Λήμνου/Ρόδου, Μαυροδάφνη):

- αντιστοιχούν σε **πολύ μικρό όγκο**,
- αλλά έχουν **υψηλή μέση τιμή ανά λίτρο**.

Σύμφωνα με στοιχεία KEOSOE & OIV:

- **~7-10% της αξίας** των εξαγωγών αφορά επιδόρπιους & ενισχυμένους οίνους,
- μόλις **~3-4% του όγκου**.

Εκτιμώμενες εξαγωγές επιδόρπιων οίνων Ελλάδας (2025):

- **Αξία:** €7-10 εκατ.
- **Όγκος:** 1,3-1,8 εκατ. λίτρα

Η Ελλάδα κινείται σε **μικρή κλίμακα**, αλλά με **σαφή premium τοποθέτηση**.

Ιταλία – 2025

Συνολικές εξαγωγές οίνου (όλες οι κατηγορίες):

- **Αξία:** περίπου €7,7 δισ.
- **Όγκος:** ~2,1 δισ. λίτρα

Οι επιδόρπιοι οίνοι (Vin Santo, Passito, Recioto, Marsala, Moscato d'Asti κ.ά.) αντιπροσωπεύουν:

- ~4-6% της αξίας
- ~2-3% του όγκου

σύμφωνα με κλαδικές αναλύσεις της ιταλικής αγοράς και της ΟΙΥ.

Εκτιμώμενες εξαγωγές επιδόρπιων οίνων Ιταλίας (2025):

- Αξία: €310-460 εκατ.
- Όγκος: 45-60 εκατ. λίτρα

Η Ιταλία είναι ο μεγαλύτερος εξαγωγέας επιδόρπιων οίνων παγκοσμίως σε απόλυτα μεγέθη.

Συγκριτικός πίνακας (2025 – εκτιμήσεις)

Χώρα	Εξαγωγές επιδόρπιων οίνων (αξία)	Όγκος	Χαρακτήρας
Ιταλία	€310 - 460 εκ.	45 - 60 εκ. λίτρα	Μαζική + premium
Ελλάδα	€7 - 10 εκ.	1,3 - 1,8 εκ. λίτρα	Niche / υψηλής ποιότητας

Συμπερασματικά, η ανάλυση των επιδόρπιων οίνων στην Ελλάδα και την Ιταλία αναδεικνύει δύο διαφορετικά αλλά συμπληρωματικά πρότυπα οινικής ανάπτυξης. Η Ιταλία, αξιοποιώντας το μέγεθος της παραγωγής της, την ποικιλία στυλ και τη βαθιά ενσωμάτωση των επιδόρπιων οίνων στην καθημερινή και εξαγωγική της οινική κουλτούρα, κυριαρχεί σε απόλυτους όρους εξαγωγών και διεθνούς παρουσίας. Η Ελλάδα, αντίθετα, αν και κινείται σε σαφώς μικρότερη κλίμακα, διαθέτει επιδόρπιους οίνους υψηλής προστιθέμενης αξίας, έντονα δεμένους με τον τόπο προέλευσης, την ιστορική συνέχεια και τις αυτόχθονες ποικιλίες. Οι ελληνικοί επιδόρπιοι οίνοι λειτουργούν ως προϊόντα ταυτότητας και ποιότητας, με σημαντικό ρόλο στον οινοτουρισμό και στη διεθνή εικόνα της χώρας, αποδεικνύοντας ότι η ανταγωνιστικότητα δεν προκύπτει μόνο από τον όγκο, αλλά και από τη μοναδικότητα, την αυθεντικότητα και το αφήγημα που συνοδεύει το τελικό προϊόν.

8. Θεσμική και τεχνική κατηγοριοποίηση των ιταλικών επιδόρπιων οίνων

Η κατηγοριοποίηση των επιδόρπιων οίνων στην Ιταλία βασίζεται σε έναν συνδυασμό θεσμικών ρυθμίσεων και τεχνικών χαρακτηριστικών παραγωγής, οι οποίοι διαμορφώνουν ένα σύνθετο αλλά σαφές πλαίσιο ταξινόμησης. Στο **θεσμικό επίπεδο**, οι επιδόρπιοι οίνοι εντάσσονται στο ευρύτερο σύστημα ποιότητας του ιταλικού οίνου, το οποίο οργανώνεται γύρω από τις κατηγορίες **Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (DOC και DOCG)** και **Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (IGT)**. Οι κατηγορίες αυτές καθορίζουν αυστηρά τις γεωγραφικές ζώνες παραγωγής, τις επιτρεπόμενες ποικιλίες σταφυλιών, τις μεθόδους οινοποίησης και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων, διασφαλίζοντας την αυθεντικότητα και τη σύνδεση με το terroir. Στην περίπτωση των επιδόρπιων οίνων, ένα πολύ μεγάλο ποσοστό εντάσσεται στις ανώτερες κατηγορίες DOC και DOCG, γεγονός που υποδηλώνει τον έντονο συνδετικό τους χαρακτήρα με συγκεκριμένες περιοχές και παραδοσιακές τεχνικές παραγωγής.

Πέραν της θεσμικής ταξινόμησης, η **τεχνική κατηγοριοποίηση** των επιδόρπιων οίνων στην Ιταλία βασίζεται κυρίως στον τρόπο παραγωγής και στο επίπεδο σακχάρων στο τελικό προϊόν. Η σημαντικότερη κατηγορία είναι οι οίνοι τύπου **passito**, οι οποίοι παράγονται από σταφύλια που έχουν υποστεί μερική αποξήρανση πριν από τη ζύμωση. Η διαδικασία αυτή οδηγεί σε συμπύκνωση των σακχάρων και των αρωματικών ενώσεων, δημιουργώντας οίνους με υψηλή γλυκύτητα και έντονο αρωματικό χαρακτήρα. Η αποξήρανση μπορεί να πραγματοποιηθεί είτε στον ήλιο είτε σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους με ελεγχόμενες συνθήκες, ενώ η διάρκειά της επηρεάζει καθοριστικά το τελικό προφίλ του οίνου. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν εμβληματικοί οίνοι όπως το Passito di Pantelleria και το Recioto della Valpolicella, οι οποίοι αποτελούν χαρακτηριστικά παραδείγματα υψηλής ποιότητας παραγωγής.

Μια δεύτερη σημαντική τεχνική κατηγορία περιλαμβάνει τους ενισχυμένους οίνους, στους οποίους προστίθεται αλκοόλη κατά τη διάρκεια ή μετά τη ζύμωση. Η πρακτική αυτή οδηγεί σε αύξηση του αλκοολικού τίτλου και ταυτόχρονα διατηρεί μέρος των φυσικών σακχάρων, με αποτέλεσμα τη δημιουργία οίνων με πλούσιο σώμα και μακρά διάρκεια ζωής. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το Marsala, το οποίο είναι ο πλέον αναγνωρίσιμος ιταλικός ενισχυμένος οίνος και διαθέτει δική του θεσμική κατηγορία με επιμέρους υποκατηγορίες ανάλογα με το επίπεδο γλυκύτητας και την παλαίωση. Οι κατηγορίες αυτές περιλαμβάνουν διαφορετικούς τύπους όπως **secco**, **semisecco** και **dolce**, καθώς και διαβαθμίσεις παλαίωσης που επηρεάζουν την ποιότητα και την τιμή.

Ιδιαίτερη θέση κατέχουν και οι οίνοι που παράγονται με φυσική διακοπή της ζύμωσης, είτε μέσω ψύξης είτε μέσω διήθησης, ώστε να διατηρηθεί μέρος των σακχάρων του μούστου. Σε αυτή την κατηγορία εντάσσονται ορισμένοι αρωματικοί οίνοι από ποικιλίες όπως το **Moscato**, οι οποίοι χαρακτηρίζονται από χαμηλότερο αλκοολικό τίτλο και έντονα φρουτώδη και ανθικά αρώματα. Οι οίνοι αυτοί συχνά έχουν και ελαφρά αφρώδη χαρακτήρα, γεγονός που τους καθιστά πιο προσιτούς και δημοφιλείς σε νεότερα καταναλωτικά κοινά.

Επιπλέον, η κατηγοριοποίηση των επιδόρπιων οίνων λαμβάνει υπόψη και το επίπεδο υπολειμματικών σακχάρων, που αποτελεί βασικό τεχνικό κριτήριο διαφοροποίησης. Ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, οι οίνοι διακρίνονται σε ξηρούς, ημίξηρους, ημίγλυκους και γλυκούς, με τους επιδόρπιους να τοποθετούνται κυρίως στις τελευταίες κατηγορίες. Στην πράξη, πολλές ονομασίες προέλευσης καθορίζουν συγκεκριμένα όρια για κάθε επίπεδο γλυκύτητας, διασφαλίζοντας την ομοιογένεια και την αναγνωρισιμότητα του προϊόντος.

Σημαντικό ρόλο στη θεσμική και τεχνική κατηγοριοποίηση διαδραματίζει επίσης η παλαίωση, η οποία διαφοροποιεί περαιτέρω τους επιδόρπιους οίνους ως προς τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά και την εμπορική τους αξία. Ορισμένοι οίνοι, όπως το **Vin Santo**, απαιτούν μακρά περίοδο ωρίμασης σε βαρέλια, συχνά για αρκετά χρόνια, γεγονός που οδηγεί σε ανάπτυξη οξειδωτικών αρωμάτων και σύνθετων γευστικών χαρακτηριστικών. Η διάρκεια και οι συνθήκες παλαίωσης καθορίζονται από τις αντίστοιχες προδιαγραφές των ονομασιών προέλευσης, ενισχύοντας τον θεσμικό έλεγχο της ποιότητας.

9. Θεσμική και τεχνική κατηγοριοποίηση των ελληνικών επιδόρπιων οίνων

Σύμφωνα με το ευρωπαϊκό και ελληνικό ρυθμιστικό πλαίσιο, οι επιδόρπιοι οίνοι στην Ελλάδα μπορούν να παραχθούν **μόνο με φυσικές μεθόδους** ενίσχυσης ή διατήρησης της γλυκύτητας. Απαγορεύεται ρητώς οποιαδήποτε προσθήκη σακχάρων.

Οι βασικές κατηγορίες είναι δύο:

9.1. Γλυκοί φυσικοί οίνοι από λιαστά σταφύλια (vin naturellement doux/vin liastos)
Η γλυκύτητα προκύπτει από τη **συμπύκνωση των σακχάρων μέσω αποξήρανσης των σταφυλιών στον ήλιο**. Παραδείγματα:

- Vinsanto Σαντορίνης
- Μοσχάτος Σάμου (σε μη ενισχυμένες εκδοχές)
- Λιαστός Σητείας και Δαφνών Κρήτης.

9.2. Ενισχυμένοι (fortified) επιδόρπιοι οίνοι (vin doux naturel)

Η ζύμωση διακόπτεται με προσθήκη αλκοόλης από σταφύλια, διατηρώντας τα φυσικά σάκχαρα. Παραδείγματα:

- Μαυροδάφνη Πατρών
- Μοσχάτος Πατρών και Ρίου Πατρών
- Ορισμένες εκδοχές Μοσχάτου Σάμου.

10. Εμβληματικοί ελληνικοί επιδόρπιοι οίνοι ΠΟΠ

10.1 Vinsanto Σαντορίνης (ΠΟΠ)

Το **Vinsanto Σαντορίνης** αποτελεί τον πλέον αναγνωρίσιμο και διεθνώς καταξιωμένο ελληνικό επιδόρπιο οίνο και συνιστά σημείο αναφοράς για την κατηγορία των φυσικώς επιδορπίων οίνων από λιαστά σταφύλια. Παράγεται αποκλειστικά στη νήσο Σαντορίνη και φέρει καθεστώς **Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)** από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Η νομοθεσία προβλέπει ότι ο οίνος πρέπει να παρασκευάζεται σε ποσοστό τουλάχιστον **51% από Ασύρτικο**, με συμπληρωματική χρήση των ποικιλιών **Αηδάνι** και **Αθήρι**.

Η παραγωγική διαδικασία βασίζεται στη μέθοδο **passito**, δηλαδή στην αποξήρανση των σταφυλιών στον ήλιο για χρονικό διάστημα 7–14 ημερών, με στόχο τη φυσική συμπύκνωση των σακχάρων, των αρωματικών ενώσεων και της οξύτητας. Ακολουθεί αργή ζύμωση και **υποχρεωτική παλαίωση τουλάχιστον δύο ετών σε δρύινα βαρέλια**, ενώ πολλές ετικέτες παραμένουν σε παλαίωση για πολύ μεγαλύτερο διάστημα, αποκτώντας ιδιαίτερο οξειδωτικό χαρακτήρα.

Οργανοληπτικά, το Vinsanto χαρακτηρίζεται από βαθύ χρυσαφένιο έως κεχριμπαρένιο χρώμα, αρώματα αποξηραμένων φρούτων, μελιού, καραμέλας, ξηρών καρπών και μπαχαρικών, καθώς και από εντυπωσιακή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας, στοιχείο που προσδίδει στον οίνο μακροζωία και δυνατότητα παλαίωσης δεκαετιών. Η φήμη του Vinsanto εδράζεται ήδη από τον Μεσαίωνα, οπότε εξαγόταν εκτενώς μέσω των βενετσιάνικων εμπορικών δικτύων και χρησιμοποιούνταν ακόμη και ως λειτουργικός οίνος της Ρωσικής Ορθόδοξης Εκκλησίας.

10.2 Μοσχάτος Σάμου (ΠΟΠ)

Ο **Μοσχάτος Σάμου ΠΟΠ** αποτελεί έναν από τους ιστορικότερους και εμπορικά σημαντικότερους ελληνικούς επιδόρπιους οίνους, με έντονη εξαγωγική παρουσία ήδη από τον 19ο αιώνα. Παράγεται αποκλειστικά στο νησί της Σάμου από την ποικιλία **Μοσχάτο Άσπρο Μικρόρωγο (Muscat Blanc à**

Petits Grains) και εμφανίζεται σε δύο βασικές εκφάνσεις: φυσικώς γλυκός από λιαστά σταφύλια και ενισχυμένος (fortified).

Η ιδιαίτερη γεωμορφολογία του νησιού, με αναβαθμιδωτούς αμπελώνες σε μεγάλα υψόμετρα και έντονη ηλιοφάνεια, ευνοεί την παραγωγή σταφυλιών με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και έντονο αρωματικό δυναμικό. Στις εκδοχές λιαστού Μοσχάτου, τα σταφύλια αποξηραίνονται στον ήλιο πριν τη ζύμωση, ενώ στις ενισχυμένες εκδοχές η ζύμωση διακόπτεται με προσθήκη αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης, διατηρώντας τη φυσική γλυκύτητα του γλεύκους.

Αρωματικά, ο Μοσχάτος Σάμου διακρίνεται για έντονα ανθικά χαρακτηριστικά (άνθη πορτοκαλιάς, τριαντάφυλλο), νότες μελιού, εσπεριδοειδών και ώριμων πυρηνόκαρπων, με σχετικά χαμηλότερη οξύτητα σε σύγκριση με το Vinsanto, αλλά έντονη αίσθηση φρεσκάδας. Η παραγωγή συνδέεται ιστορικά με ισχυρό συνεταιριστικό σύστημα, γεγονός που συνέβαλε καθοριστικά στη διεθνή αναγνώριση και στη σταθερή ποιότητα του οίνου.

10.3 Μαυροδάφνη Πατρών (ΠΟΠ)

Η **Μαυροδάφνη Πατρών ΠΟΠ** αποτελεί τον πλέον εμβληματικό ελληνικό **ερυθρό ενισχυμένο επιδόρπιο οίνο** και συχνά συγκρίνεται, σε επίπεδο στυλ, με τους οίνους τύπου Port. Παράγεται στη Βορειοδυτική Πελοπόννησο, κυρίως στην περιοχή της Πάτρας, από την ομώνυμη ποικιλία **Μαυροδάφνη**, με ιστορία που χρονολογείται στα μέσα του 19ου αιώνα.

Η παραγωγή της βασίζεται στη μέθοδο της **μερικής ζύμωσης και ενίσχυσης με αλκοόλη**, ενώ ιστορικά εφαρμόζεται σε πολλές περιπτώσεις σύστημα παλαίωσης τύπου **solera**, το οποίο επιτρέπει τη σταδιακή ανάμιξη παλαιότερων και νεότερων οίνων. Το αποτέλεσμα είναι οίνοι με υψηλό αλκοολικό βαθμό, υπολειμματικά σάκχαρα και σύνθετο αρωματικό προφίλ.

Οργανοληπτικά, η Μαυροδάφνη εμφανίζει βαθύ πορφυρό έως σχεδόν μαύρο χρώμα και αρώματα αποξηραμένων δαμάσκηνων, σταφίδας, σοκολάτας, καφέ και μπαχαρικών. Χαρακτηριστικό στοιχείο της είναι η **ελαφρώς πικρή επίγευση**, η οποία προσδίδει ισορροπία στη γλυκύτητα και καθιστά τον οίνο ιδιαίτερα κατάλληλο για συνδυασμό με σοκολατούχα επιδόρπια ή ώριμα τυριά. Η Μαυροδάφνη θεωρείται θεμέλιος λίθος της ελληνικής παράδοσης των fortified wines και έχει συμβάλει καθοριστικά στη διεθνή εικόνα του ελληνικού επιδόρπιου κρασιού.

10.4 Μοσχάτος Λήμνου (ΠΟΠ)

Ο **Μοσχάτος Λήμνου ΠΟΠ** αποτελεί έναν από τους ιστορικότερους ελληνικούς επιδόρπιους οίνους και συνδέεται άμεσα με την αρχαιότητα, καθώς οίνοι από τη Λήμνο αναφέρονται ήδη σε ομηρικά έπη. Η παραγωγή του είναι αποκλειστική για το νησί της Λήμνου και βασίζεται στην ποικιλία **Μοσχάτο Αλεξανδρείας**, η οποία ευδοκιμεί στο **ξηρό, ανεμόπληκτο και ηφαιστειογενές περιβάλλον** του νησιού.

Ο Μοσχάτος Λήμνου μπορεί να παραχθεί τόσο ως **φυσικώς επιδόρπιος οίνος από λιαστά ή υπερώριμα σταφύλια**, όσο και ως **ενισχυμένος (vin doux naturel)**, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ΠΟΠ. Η παραδοσιακή οινοποίηση περιλαμβάνει είτε σύντομη αποξήρανση των σταφυλιών στον ήλιο είτε καθυστερημένο τρύγο, επιτρέποντας τη φυσική συγκέντρωση σακχάρων.

Οργανοληπτικά, οι οίνοι της ζώνης χαρακτηρίζονται από έντονα αρώματα **βερίκοκου, ροδάκινου, εσπεριδοειδών, μελιού και φρέσκων βοτάνων**, με μέτρια προς υψηλή οξύτητα που προσδίδει ισορροπία και φρεσκάδα. Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του Μοσχάτου Λήμνου είναι η **σχετικά ελαφρύτερη δομή** του σε σύγκριση με άλλους μοσχάτους, γεγονός που τον καθιστά εξαιρετικά ευέλικτο τόσο ως επιδόρπιο οίνο όσο και ως απεριτίφ. Η παραγωγή στηρίζεται σήμερα σε συνδυασμό συνεταιριστικών και ιδιωτικών σχημάτων, με αυξανόμενη έμφαση στην ποιότητα και στη βιολογική καλλιέργεια.

10.5 Μοσχάτος Ρόδου (ΠΟΠ)

Ο **Μοσχάτος Ρόδου ΠΟΠ** αποτελεί μικρότερης κλίμακας αλλά υψηλής ιστορικής αξίας επιδόρπιο οίνο, παραγόμενο στο νησί της Ρόδου, ένα από τα σημαντικότερα εμπορικά και οινικά κέντρα της αρχαιότητας. Η ζώνη ΠΟΠ επιτρέπει τη χρήση τόσο της ποικιλίας **Μοσχάτο Άσπρο (Muscat Blanc à Petits Grains)** όσο και του **Μοσχάτο di Trani, κλώνου ιταλικής προέλευσης** που εισήχθη κατά την περίοδο της ιταλικής διοίκησης των Δωδεκανήσων.

Οι οίνοι Μοσχάτου Ρόδου παράγονται είτε ως **φυσικώς γλυκοί (vin naturellement doux)** είτε ως **ενισχυμένοι**, με περιορισμένες αποδόσεις και συχνά από ορεινούς αμπελώνες της περιοχής του Απάβυρου. Το μικροκλίμα, σε συνδυασμό με τα ασβεστολιθικά εδάφη και τους έντονους βορείους ανέμους, προσδίδει στα σταφύλια καλή ωρίμανση χωρίς υπερβολική απώλεια οξύτητας.

Αρωματικά, οι οίνοι εμφανίζουν νότες **θερμών βοτάνων, εσπεριδοειδών, λευκών ανθέων και αποξηραμένων φρούτων**, με δροσερό και σχετικά ελαφρύ στόμα, πλησιέστερο στο στυλ του Μοσχάτου Λήμνου παρά στον πυκνότερο Μοσχάτο Σάμου. Αν και η παραγωγή είναι περιορισμένη, ο Μοσχάτος Ρόδου συνιστά σημαντικό στοιχείο της ταυτότητας των επιδόρπιων οίνων του νοτιοανατολικού Αιγαίου.

11. Ιταλική Αγορά

11.1. Βαθμός Συγκέντρωσης

Ο βαθμός συγκέντρωσης επιχειρήσεων στον ιταλικό οινικό τομέα, και κατ' επέκταση και στην κατηγορία των επιδόρπιων οίνων, χαρακτηρίζεται από τη συνύπαρξη έντονου κατακερματισμού στη βάση της παραγωγής και σημαντικής συγκέντρωσης σε επίπεδο οικονομικής ισχύος και διανομής.

Η πρωτογενής παραγωγή παραμένει ιδιαίτερα διασπαρμένη, με δεκάδες χιλιάδες οινοποιητικές μονάδες και εκατοντάδες χιλιάδες αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, γεγονός που αντανάκλα τον ιστορικό και τοπικό χαρακτήρα της παραγωγής. Η δομή αυτή ευνοεί την ύπαρξη μικρών οικογενειακών επιχειρήσεων με εξειδικευμένα προϊόντα έντονης γεωγραφικής ταυτότητας.

Αντίθετα, σε επίπεδο αγοράς και εμπορικής δραστηριότητας, καταγράφεται υψηλότερη συγκέντρωση. Περιορισμένος αριθμός μεγάλων επιχειρήσεων και συνεταιριστικών σχημάτων ελέγχει σημαντικό μέρος των πωλήσεων και των εξαγωγών, γεγονός που ενισχύει τη διαπραγματευτική ισχύ και τη διεθνή παρουσία του κλάδου. Οι συνεταιρισμοί διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο, λειτουργώντας ως μηχανισμός συγκέντρωσης της παραγωγής και υποστήριξης των μικρών παραγωγών.

Στην κατηγορία των επιδόρπιων οίνων, η παραγωγή παραμένει ακόμη πιο τοπικά προσανατολισμένη, ενώ η εμπορική αξιοποίηση πραγματοποιείται κυρίως μέσω οργανωμένων δικτύων διανομής και μεγάλων επιχειρήσεων. Κατά συνέπεια, διαμορφώνεται ένα υβριδικό μοντέλο αγοράς, όπου η παραγωγή είναι πολυδιασπασμένη αλλά η πρόσβαση στην αγορά συγκεντρωμένη.

11.2 Παρουσία ελληνικών προϊόντων – Μερίδιο αγοράς

Η παρουσία των ελληνικών επιδόρπιων οίνων στην ιταλική αγορά παραμένει περιορισμένη, με χαμηλή διείσδυση τόσο σε όρους όγκου όσο και αναγνωρισιμότητας. Η ισχυρή εγχώρια παραγωγή της Ιταλίας καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος της ζήτησης, ενώ η έντονη προσήλωση των καταναλωτών σε παραδοσιακές ονομασίες προέλευσης περιορίζει τη ζήτηση για εισαγόμενα προϊόντα.

Τα ελληνικά επιδόρπια κρασιά εμφανίζονται κυρίως σε εξειδικευμένα κανάλια, όπως boutique κάβες, fine dining εστιατόρια και τουριστικά σημεία πώλησης, χωρίς οργανωμένη παρουσία στη μεγάλη λιανική. Η τοποθέτησή τους είναι σαφώς ποιοτική, απευθυνόμενη σε καταναλωτές με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για premium και αυθεντικά προϊόντα.

Συνολικά, το μερίδιο αγοράς παραμένει οριακό, ωστόσο διαφαίνονται προοπτικές ανάπτυξης στο ανώτερο τιμολογιακό τμήμα, όπου η διαφοροποίηση και η μοναδικότητα λειτουργούν ως ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα.

11.3 Τιμές λιανικής πώλησης

Οι τιμές λιανικής των επιδόρπιων οίνων στην Ιταλία παρουσιάζουν σημαντική διαφοροποίηση, αντανakλώντας την ποιότητα, την προέλευση και τη διάρκεια παλαίωσης. Στο μεσαίο τμήμα της αγοράς, οι τιμές κυμαίνονται ενδεικτικά μεταξύ 18 και 40 ευρώ για φιάλες 375 ml, ενώ σε επώνυμες ή παλαιωμένες ετικέτες φθάνουν τα 60 έως 100 ευρώ.

Στο ανώτερο τμήμα, οι τιμές μπορεί να υπερβαίνουν τα 150 ή ακόμη και τα 250 ευρώ ανά φιάλη, ιδίως για προϊόντα περιορισμένης παραγωγής ή μακράς παλαίωσης. Αντίστοιχα, οι οίνοι τύπου passito κινούνται σε εύρος περίπου 20 έως 80 ευρώ.

Η κατηγορία χαρακτηρίζεται από υψηλή τιμή ανά λίτρο, στοιχείο που συνδέεται τόσο με μικρότερα μεγέθη φιαλών όσο και με το υψηλό κόστος παραγωγής, επιβεβαιώνοντας την ένταξή της στο ανώτερο ποιοτικό και τιμολογιακό τμήμα της αγοράς.

11.4 Δυναμική συνθηκών ανταγωνισμού

Ο ανταγωνισμός στην ιταλική αγορά επιδόρπιων οίνων είναι έντονος αλλά επικεντρώνεται κυρίως στο εσωτερικό της χώρας. Οι Ιταλοί παραγωγοί διαθέτουν ισχυρή θέση, βασισμένη σε αναγνωρίσιμες ονομασίες προέλευσης, βαθιά ενσωμάτωση στην καταναλωτική κουλτούρα και ισχυρά δίκτυα διανομής.

Η διαφοροποίηση αποτελεί το βασικό εργαλείο ανταγωνισμού, με έμφαση στο terroir, στις ποικιλίες, στις τεχνικές παραγωγής και στην παλαίωση. Οι καταναλωτές εμφανίζουν υψηλό βαθμό πιστότητας σε συγκεκριμένες ΠΟΠ, γεγονός που ενισχύει τα εμπόδια εισόδου για νέους παίκτες.

Παράλληλα, ο ανταγωνισμός στο premium επίπεδο εντείνεται, καθώς αυξάνεται η ζήτηση για προϊόντα με αυθεντικότητα και περιορισμένη παραγωγή. Σε αυτό το τμήμα δημιουργούνται ευκαιρίες για ξένα προϊόντα, υπό την προϋπόθεση σαφούς διαφοροποίησης και ισχυρής ταυτότητας.

11.5 Νομοθετικό πλαίσιο για επιδόρπιους οίνους στην ΕΕ και στην Ιταλία

Το θεσμικό πλαίσιο για τους επιδόρπιους οίνους στην Ιταλία εδράζεται στο ενιαίο κανονιστικό σύστημα της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τον οίνο, με βασικό πυλώνα τον Κανονισμό (ΕΕ) 1308/2013. Το πλαίσιο αυτό καθορίζει τις επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές, τις προδιαγραφές παραγωγής, καθώς και τους κανόνες επισήμανσης και προστασίας των γεωγραφικών ενδείξεων.

Σε εθνικό επίπεδο, η Ιταλία εφαρμόζει το σύστημα DOC, DOCG και IGT, το οποίο εξειδικεύει τους ευρωπαϊκούς κανόνες και καθορίζει με ακρίβεια τις τεχνικές προδιαγραφές για κάθε προϊόν. Ο νόμος 238/2016 ρυθμίζει το σύνολο της αλυσίδας αξίας, από την παραγωγή έως τη διάθεση, διασφαλίζοντας υψηλό επίπεδο ποιότητας, ιχνηλασιμότητας και διαφάνειας.

Οι επιδόρπιοι οίνοι υπόκεινται στους ίδιους αυστηρούς κανονισμούς, γεγονός που ενισχύει τη φήμη και τη διεθνή αξιοπιστία τους.

12. Προβλέψεις έως το 2027

Οι προοπτικές της αγοράς οίνου στην Ιταλία έως το 2027 εμφανίζονται θετικές σε όρους αξίας, με τη συνολική αγορά να ενισχύεται κυρίως μέσω της αύξησης της μέσης τιμής και της μετατόπισης προς προϊόντα υψηλότερης ποιότητας.

Η κατανάλωση σε όγκο αναμένεται να παραμείνει σχετικά σταθερή ή ελαφρώς πτωτική, λόγω της αλλαγής των καταναλωτικών προτύπων και της αυξανόμενης ευαισθητοποίησης σε θέματα υγείας και κατανάλωσης αλκοόλ. Ωστόσο, η στροφή προς πιο ποιοτική και περιστασιακή κατανάλωση ευνοεί τις premium κατηγορίες.

Οι επιδόρπιοι οίνοι εκτιμάται ότι θα διατηρήσουν τη θέση τους ως εξειδικευμένα προϊόντα υψηλής αξίας, με περιορισμένη ανάπτυξη σε όγκο αλλά σταθερή ενίσχυση της αξίας τους, ιδίως στις διεθνείς αγορές.

13. Συμπεράσματα

13.1 Παράγοντες που επηρεάζουν ζήτηση και προσφορά

Η ζήτηση επηρεάζεται κυρίως από τη μεταβολή των καταναλωτικών συνηθειών, με έμφαση στην περιστασιακή κατανάλωση και στην αναζήτηση προϊόντων υψηλής ποιότητας και αυθεντικότητας. Η μείωση της καθημερινής κατανάλωσης αλκοόλ λειτουργεί περιοριστικά για τον όγκο, αλλά ενισχύει τις premium κατηγορίες.

Η προσφορά επηρεάζεται από το υψηλό κόστος παραγωγής, τις απαιτητικές τεχνικές οινοποίησης και την περιορισμένη διαθεσιμότητα πρώτης ύλης σε ορισμένες κατηγορίες. Παράλληλα, οι αυστηροί κανονισμοί ποιότητας περιορίζουν τη δυνατότητα μαζικής παραγωγής, ενισχύοντας τον εξειδικευμένο χαρακτήρα της αγοράς.

13.2 Συμπεράσματα και ευκαιρίες για ελληνικές εταιρείες

Παρά τον περιορισμένο βαθμό διείσδυσης, η ιταλική αγορά προσφέρει στοχευμένες ευκαιρίες για ελληνικές επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στους επιδόρπιους οίνους. Οι ευκαιρίες αυτές εντοπίζονται κυρίως στο ανώτερο τμήμα της αγοράς, όπου η ποιότητα, η αυθεντικότητα και η προέλευση αποτελούν βασικά κριτήρια επιλογής.

Οι ελληνικοί επιδόρπιοι οίνοι μπορούν να αξιοποιήσουν τη μοναδική τους ταυτότητα, βασισμένη σε αυτόχθονες ποικιλίες και ιστορική συνέχεια, προκειμένου να διαφοροποιηθούν από τον ανταγωνισμό. Η είσοδος στην αγορά απαιτεί στοχευμένη στρατηγική, συνεργασία με εξειδικευμένους εισαγωγείς και αξιοποίηση καναλιών όπως το HoReCa και οι premium κάβες.

Ιδιαίτερη σημασία έχει η ανάπτυξη ισχυρού branding και η συμμετοχή σε εξειδικευμένες εκθέσεις, που λειτουργούν ως βασικά εργαλεία πρόσβασης στην αγορά.

14. Πηγές – Χρήσιμες διευθύνσεις

Ευρωπαϊκή Επιτροπή - Wine Legislation: <https://agriculture.ec.europa.eu>

Italian Wine Authority - Classification system

Wine-Searcher - τιμές και αγορές οίνου

ISTAT και ISMEA για στατιστικά δεδομένα

Ιταλική ονομασία	Ελληνική ονομασία	Ιστοσελίδα
Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF)	Υπουργείο Γεωργίας, Διατροφικής Κυριαρχίας και Δασών	https://www.masaf.gov.it
ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare)	Ινστιτούτο Υπηρεσιών για την Αγροδιατροφική Αγορά	https://www.ismea.it
CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria)	Συμβούλιο Αγροτικής Έρευνας και Οικονομικής Ανάλυσης	https://www.crea.gov.it
ICQRF (Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi)	Κεντρική Υπηρεσία Ελέγχου Ποιότητας και Καταπολέμησης Απάτης	https://www.politicheagricole.it (ενότητα ICQRF)
ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane	Ιταλικός Οργανισμός Προώθησης Εξαγωγών και Διεθνοποίησης	https://www.ice.it
UIV (Unione Italiana Vini)	Ένωση Ιταλικών Οίνων	https://www.uiv.it
Federvini	Ομοσπονδία Παραγωγών Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών	https://www.federvini.it
Coldiretti	Εθνική Ένωση Αγροτών Ιταλίας	https://www.coldiretti.it

15. Διεθνείς και Ιταλικές Εκθέσεις Επιδόρπιων Οίνων

Η συμμετοχή σε εκθέσεις αποτελεί βασικό εργαλείο προώθησης για επιδόρπιο οίνο, ιδιαίτερα για νέους εισαγωγείς. Η σημαντικότερη διεθνώς έκθεση είναι η Vinitaly στη Βερόνα, η οποία πραγματοποιείται κάθε Απρίλιο και συγκεντρώνει χιλιάδες παραγωγούς και επαγγελματίες από όλο τον κόσμο. Άλλες

σημαντικές εκθέσεις περιλαμβάνουν το Merano Wine Festival, το οποίο εστιάζει σε υψηλής ποιότητας οίνους, καθώς και θεματικές εκδηλώσεις και φεστιβάλ όπως το Milan Wine Week και το Slow Wine Fair στη Μπολόνια. Παράλληλα διοργανώνονται πολυάριθμα τοπικά φεστιβάλ σε περιοχές παραγωγής.

Εκθέσεις με στρατηγική σημασία για ελληνικούς επιδόρπιους οίνους

Έκθεση	Στρατηγική καταλληλότητα	Ημερομηνίες 2026	Ημερομηνίες 2027	Ιστοσελίδα	Στοιχεία επικοινωνίας	Σχόλιο για ελληνικές εταιρείες
Vinitaly (Verona)	Πολύ υψηλή (B2B, εισαγωγείς, διανομείς)	12-15.4.2026	11-14.4.2027	https://www.vinitaly.com	Email: community@vinitaly.com , Tel: +39 045 8298111	Κορυφαία πλατφόρμα για εύρεση εισαγωγέων και δικτύων διανομής
Slow Wine Fair Bologna	Πολύ υψηλή (niche, βιολογικά, premium)	22-24.2.2026	2.2027	https://slowinefair.slowfood.it	Email: info.eventi@slowfood.it	Ιδανική για boutique προϊόντα όπως ελληνικά Vinsanto και Μοσχάτα
Merano Wine Festival	Πολύ υψηλή (ultra premium αγορά)	11. 2026 (ετήσιο event)	11.2027	https://meranowinefestival.com	Email: info@meranowinefestival.com	Προσελκύει buyers υψηλής αγοραστικής δύναμης και sommeliers
Milano Wine Week	Μεσαία (branding & προώθηση)	17-25.10.2026	10.2027	https://milanowineweek.com	Μέσω site	Κατάλληλη για awareness και positioning σε αστικό κοινό
Vinitaly and the City	Μεσαία (επικοινωνιακή αξία)	4.2026	4.2027	https://www.vinitaly.com	Μέσω Vinitaly	Ιδανικό για storytelling και προβολή σε τελικό καταναλωτή

Η **Vinitaly** αποτελεί την πιο κρίσιμη είσοδο για ελληνικές επιχειρήσεις, καθώς πρόκειται για την μεγαλύτερη διεθνή πλατφόρμα B2B όπου συναντώνται παραγωγοί, εισαγωγείς, διανομείς και αγοραστές λιανικής και HoReCa, δημιουργώντας άμεσες εμπορικές ευκαιρίες.

Η **Slow Wine Fair** διαφοροποιείται καθώς λειτουργεί ως πλατφόρμα για «value-driven» προϊόντα (βιολογικά, μικρής παραγωγής, terroir-driven), κάτι που ευνοεί έντονα τα ελληνικά επιδόρπια κρασιά που δεν μπορούν να ανταγωνιστούν σε όγκο, αλλά σε ποιότητα και ταυτότητα.

Το **Merano Wine Festival** θεωρείται από τα πιο «εκλεκτικά» events, με selection εκθετών και έντονη παρουσία επαγγελματιών που αναζητούν premium και σπάνια κρασιά, στοιχείο που το καθιστά εξαιρετικά χρήσιμο για positioning ελληνικών προϊόντων υψηλής αξίας.

Η **Milano Wine Week** δεν αποτελεί κλασική εμπορική έκθεση αλλά ένα υβριδικό event marketing και εμπειρίας, το οποίο είναι ιδιαίτερα χρήσιμο για ενίσχυση brand awareness και προσέγγιση νέων καταναλωτικών κοινών.

Η συμμετοχή σε αυτές τις εκθέσεις απαιτεί στρατηγική στόχευση, καθώς η επιτυχία δεν εξαρτάται μόνο από την παρουσία αλλά κυρίως από προετοιμασία B2B επαφών, σωστή τοποθέτηση προϊόντος και συνέπεια στις εμπορικές επαφές μετά την έκθεση.