**ΓΡΑΦΕΙΟ ΟΕΥ ΣΥΔΝΕΫ**

Level 2 / 219-223 Castlereagh Street, SYDNEY, NSW 2000

Tel: +61 2 9264 9130 - Fax: +61 2 9264 6135

Email: [ecocom-sydney@mfa.gr](mailto:ecocom-sydney@mfa.gr)

**Βαϊανός ΩΡΑΙΟΠΟΥΛΟΣ-ΚΕΛΕΝΗΣ, Προϊστάμενος Γρφ. ΟΕΥ Σύδνεϋ**

**ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2014**

**ΚΛΑΔΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ**

**ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ ΣΤΗΝ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΝΗ ΑΓΟΡΑ**

**Ανάλυση της ζήτησης. Παράγοντες που επηρεάζουν την κατανάλωση.**

* Η ζήτηση οίνου είναι ελαστική αναφορικά με τις μεταβολές της τιμής. Σημαντική αύξηση στην μέση κατά κεφαλήν κατανάλωση έχει σημειωθεί με την αύξηση του εισοδήματος τα τελευταία χρόνια. Άλλωστε η μέση αύξηση κατανάλωσης ήταν αποτέλεσμα της μεταπολεμικής ευρωπαϊκής μετανάστευσης, καθότι το αρχικό δείγμα κατανάλωσης προσομοίαζε στο αγγλοσαξονικό.
* Η κατανάλωση είναι εντοπισμένη στις δύο περισσότερο εκβιομηχανισμένες πολιτείες της χώρας την Βικτώρια (Μελβούρνη) και την Νέα Νότιο Ουαλία (Σύδνεϋ) όπου οι πωλήσεις αντιπροσωπεύουν το 65% του συνόλου.
* Η μέση κατανάλωση τείνει να μειώνεται με την αύξηση της ηλικίας και είναι αυξημένη στον ανδρικό πληθυσμό. Το λευκό κρασί προτιμάται από τον γυναικείο πληθυσμό ενώ το κόκκινο από τον ανδρικό. Ο αφρώδεις οίνος καταναλώνεται από το 4% του πληθυσμού.
* Σύμφωνα με στοιχεία του Australian Bureau of Statistics, από το 1998/99 έχουν μειωθεί οι εισαγωγές επιτραπέζιου οίνου ενώ έχουν αυξηθεί οι εισαγωγές αφρωδών οίνων. Συνάγει κανείς πως οι καταναλωτές προτιμούν τους εγχώριους επιτραπέζιους οίνους ενώ για τους αφρώδεις προτιμούν τις εισαγωγές.
* Έχει αυξηθεί η κατανάλωση κόκκινου επιτραπέζιου οίνου τύπου Shiraz και Cabernet ενώ από τους λευκούς προτιμάται το Chardonnay. Ο Αυστραλός καταναλωτής προτιμά ελαφρά φρουτώδη γεύση στο κρασί εντούτοις τελευταία εκτιμάται και ο κλασικός τύπος του λευκού ξηρού εισαγωγής. Αύξηση σε κατανάλωση λευκού παρουσιάζεται στις πιο θερμές κλιματολογικά πολιτείες όπως το Queensland. Η κατανάλωση του μέσου Αυστραλού συντίθεται στατιστικά ως εξής: πέντε ποτήρια κρασί την εβδομάδα, τρία λευκό (εκ των οποίων τα δύο Chardonnay) και δύο κόκκινο.
* Η αύξηση στην εσωτερική κατανάλωση δεν επηρεάστηκε από την αύξηση στην παραγωγή και το άλμα στις εξαγωγές που επιτεύχθηκε κατά την τελευταία πενταετία. Ωστόσο η ανάπτυξη της εσωτερικής οινοπαραγωγής έστρεψε το ενδιαφέρον των Αυστραλών στα εγχώρια κρασιά. Σε αυτό βοήθησε και η στρατηγική του *Buy National* εκ μέρους της πολύ δραστήριας Australian Wine and Brandy Corporation. Βεβαίως θα πρέπει να τονισθεί η υψηλότατη ποιότητα των αυστραλιανών οίνων αλλά και το πλεονέκτημα της σχέσης ποιότητα/τιμή (σε αντιπαράθεση με τα εισαγόμενα).

**Ανάλυση της Αγοράς Οίνων**

Η Αυστραλιανή αγορά θεωρείται αναμφισβήτητα η σημαιοφόρος των οινοπαραγωγών χωρών του Νέου Κόσμου. Μόλις πριν τρεις δεκαετίες η οινική παραγωγή και η ποιότητα των κρασιών της εθεωρούντο αμελητέες αλλά από τα τέλη της δεκαετίας ’80 η εικόνα άρχισε να μεταβάλλεται με γοργούς ρυθμούς. Ξεπερνώντας το πρώτιστο εμπόδιο της γεωγραφικής της απομόνωσης, η Αυστραλία εισήλθε δυναμικά και με αξιώζεις στην αγορά του κρασιού, κυριολεκτικά «διδάσκοντας» τις χώρες του Παλαιού Κόσμου για τις μεθόδους μάρκετινγκ που υιοθέτησε (ακολουθώντας την κοινή λογική και τη συνεργασία μεταξύ Φορέων, Ακαδημαϊκών ιδρυμάτων, κυβερνήσεων και επιχειρήσεων). Οι Αυστραλοί οινοπαραγωγοί μετά τη σοβαρή κρίση ταυτότητας που πέρασαν στη δεκαετία ’70 είχαν βρει πια το δρόμο τους, σε βαθμό να διερωτώνται και οι πλέον απέλπιδες πως αυτή η απόμακρη χώρα απειλούσε πλέον τις εξαγωγές άλλων χωρών που είχαν εντρυφήσει στο κρασί εκατονταετηρίδες πριν..

Οι Αυστραλοί «έπαιξαν» (πειραματίστηκαν) πολύ με τις αυτόχθονες και εισαγόμενες ποικιλίες δημιουργώντας βουτυράτα Chardοnnay, μπαχαρένια και με μεστή γεύση Shiraz (Syrah) αλλά και εξαιρετικά αφρώδη. Ακόμα και οι πλέον δύσπιστοι που θεωρούν τα Αυστραλιανά κρασιά ως μη σοφιστικέ ομολογούν πλέον την παντοκρατορία της Αυστραλιανής προσπάθειας η οποία κατατάσσει τη χώρα στην τέταρτη θέση στις παγκόσμιες εξαγωγές οίνου, με άνω των 750 εκ. λίτρων ετησίως.

Η Αυστραλία διαθέτει 60 οινοπαραγωγούς ζώνες. Κάθε μία έχει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της που αποτυπώνονται στα επιτόπια κρασιά. Η Αυστραλία το γνωρίζει αυτό και φροντίζει να αναδεικνύει τις επιτόπιες γεύσεις, το κλίμα, τα συστατικά του χώματος, την ψυχοσύνθεση των κατοίκων. Βέβαια το πάντρεμα αυτό των γεύσεων δεν εδράζεται μόνον σε γεύσεις της ιδίας κατηγορίας κουζίνας (Γαλλικής, Ιταλικής, Ισπανικής, Ελληνικής, Τουρκικής, εν γένει Μεσογειακής, Γερμανικής, Λιβανέζικης, εν γένει Μεσανατολικής, Ινδικής, Κινεζικής *[Σιτσουάν, Πεκίνου, Σαγκάης, Καντώνας, Χονγκ Κονγκ]* αλλά και των περίφημων μπέργκερς ΗΠΑ και Αυστραλίας) αλλά πολλαπλών γαστριμαργικών κουλτουρών αφήνοντας σταδιακά χαλαρά τις επιρροές των άλλων εθνοτήτων να διεισδύσουν σε πολυπολιτισμικούς γευστικούς πειραματισμούς. Για παράδειγμα απολαμβάνουν “πειραγμένη” χωριάτικη σαλάτα με σάλτσα σόγιας και τζίντζερ, σερβίρουν τηγανητή ζαργάνα με τζατζίκι και ταμπουλέ, προσφέρουν ραβιόλια και ραγού από καγκουρώ ή κροκόδειλο με πέστο ρίγανης! Αυτή είναι η λεγόμενη μεταμοντέρνα Αυστραλιανή κουζίνα (ModOz – Modern Aussie) που έχει μπει στον παγκόσμιο γαστρονομικό χάρτη από το πουθενά!

‘Οσο και αν μας φαίνεται δύσκολο να το πιστέψουμε η Αυστραλία συνιστά πλέον διεθνές υπόδειγμα όσον αφορά στην καλλιέργεια και προώθηση των οινικών της ποικιλιών ενώ οι επιρροές του γαλλικού και ιταλικού σχεδίου στις ετικέττες είναι οφθαλμοφανείς ωθώντας την καταναλώτρια σε απίστευτους συνδυασμούς φαντασίας και πραγματικότητας. Βοηθά βέβαια και η επιτευχθείσα ποιότητα ζωής μια και το υψηλότατο μέσο κατά κεφαλή εισόδημα (άνω των 70,000 δολλ.) επιτρέπει στους λάτρεις του κρασιού να δημιουργούν, να ζωγραφίζουν τη ζωή και να γεύονται ό,τι επιθυμούν. Το πορτραίτο των Αυστραλιανών κρασιών είναι ο υψηλός αλκοολικός βαθμός, τα έντονα αρώματα φρούτων, οι μαλακές τανίνες στοιχεία που τα κάνουν θελκτικά ακόμα και σε κοινό ψαγμένο σε νέες γεύσεις.

Το μεγαλύτερο μέρος της οινοπαραγωγής συγκεντρώνεται στο Νότο (50% του συνόλου) και στην περιοχή της Πολιτείας Βικτώριας (Yarra Valley). Στο βορρά το κλίμα είναι τροπικό/υποτροπικό και δεν επιτρέπει την οινική καλλιέργεια. Ανατολικά στην Πολιτεία της Νέας Νοτίου Ουαλίας (παράγεται το 3% της Αυστραλιανής οινικής παραγωγής) διάσημες είναι οι κοιλάδες Hunter Valley και Margaret River.

Στα περίπου 2,000 οινοποιεία της χώρας καλλιεργούνται σχεδόν όλες οι οινικές ποικιλίες του Παλαιού Κόσμου (όχι όμως οι Ελληνικές αν και τελευταία έγινε μια προσπάθεια για την ποικιλία Ασσύρτικο της Σαντορίνης από τον οινοποιό Πάρι Σιγάλα να μεταλαμπαδεύσει την τέχνη καλλιέργειας αυτής της μοναδικής ελληνικής ποικιλίας στη Νότιο Αυστραλία). Ερωτώντας το φημισμένο οινοποιό γιατί επέλεξε αυτήν την οδό που ενδεχομένως αφελληνίσει το κρασί μας μας απάντησε ότι σαφώς δεν έχουν απογαλλοποιηθεί οι ποικιλίες Sauvignon, Chardonnay, Shiraz, συνεπώς γιατί όχι και οι ελληνικές, τουναντίον μια τέτοιας μορφής συνεργασία δημιουργεί ιστορικό προηγούμενο για την ανάδειξη της εικόνας της χώρας μας στα μήκη και τα πλάτη της Οικουμένης.

Σημειώνεται ότι δεν είναι διανοητό κάποιος να εισάγει ημιπαράνομα βέργες οινικών ποικιλιών άλλων χωρών χωρίς να έχει προηγουμένως λάβει την έγκριση του αρμόδιου για θέματα βιοασφάλειας Αυστραλιανού Υπουργείου Γεωργίας. Η παράνομη εισαγωγή φυτικού ή ζωϊκού υλικού επισύρει μέχρι και ποινή φυλάκισης.

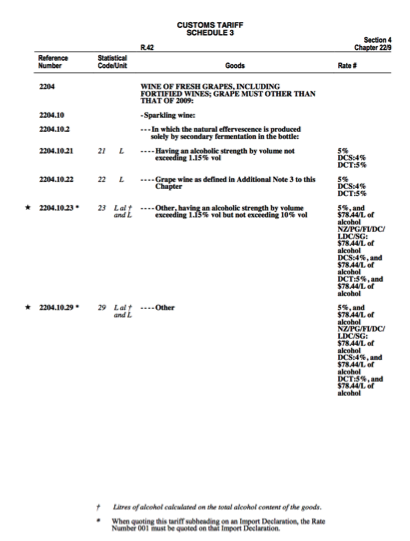
## Ανάλυση Οινικής Περιοχής “Hunter Valley”

## Ευρίσκεται 160 χλμ βόρεια του Σύδνεϋ (δύο ώρες οδήγηση), πρωτεύουσας της Νέας Νοτίου Ουαλίας. Είναι η παλαιότερη (άνω των πέντε γενεών) και πιο φημισμένη οινοπαραγωγός ζώνη της Αυστραλίας και διαθέτει 150 υπερσύγχρονες οινοπαραγωγικές μονάδες, 65 υψηλής αισθητικής εστιατόρια και 180 καταλύμματα. Παράλληλα οι υπηρεσίες που προσφέρονται στην περιοχή διευρύνονται από την ύπαρξη των μικρο-ζυθοποιείων, fresco cafés, φιλικές τοπικές κοινωνίες, άψογη τοπική αυτοδιοίκηση πλήρως ηλεκτρονική και επικαιροποιημένη (<http://www.winecountry.com.au/plan/towns>), σχολές ανάδειξης της μαγειρικής τέχνης, απίστευτους κήπους και δυναμικές αθλητικές διοργανώσεις και δραστηριότητες. Το όλο περιβάλλον ευνοεί απόλυτα την εσωτερική αναζήτηση, προσφέρει ηρεμία και αποτελεί ιδανικό περιβάλλον για καλλιτέχνες να αποτυπώσουν την επαρχιακή ζωή της Αυστραλίας όπως επίσης και να διοργανωθούν δεξιώσεις γάμων, μουσικές εκδηλώσεις δωματίων και ανοιχτών χώρων, οινογευσίες και γευσιγνωσίες.

O σχετικός **οινοτουριστικός οδηγός** μπορεί να αναζητηθεί στην ηλεκτρονική διεύθυνση: <http://issuu.com/huntervalleywinecountry/docs/huntervalleyvg2013/5?e=2369728/1631099>

**ΔΑΣΜΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΧΩΡΙΟΣ ΦΟΡΟΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΟΙΝΩΝ**

O εισαγωγικός δασμός ανέρχεται στο 5% με πρόσθετη επιβάρυνση Α$78.44 ανά λίτρο αλκοόλ. Εντός της Αυστραλίας, κάθε τιμολογούμενη ποσότητα από τον εισαγωγέα στον χονδρέμπορο ή από τον παραγωγό στον χονδρέμπορο/λιανέμπορο επιβαρύνεται με 29% φόρο διανομής. Τα Αυστραλιανά κρασιά όμως λόγω των Κυβερνητικών επιδοτήσεων εκμηδενίζουν σε όρους αγοράς αυτήν την επιβάρυνση με αποτέλεσμα τα εισαγόμενα κρασιά να μην είναι ανταγωνίσιμα επί ίσοις όροις.



**Διεθνείς Εκθέσεις**

**GOOD FOOD & WINE SHOW**Ετήσια   
Website: link_extern[http://www.goodfoodshow.com.au](http://www.goodfoodshow.com.au/" \t "_blank)

**FINE FOOD AUSTRALIA**Web site: link_extern[http://www.foodaustralia.com.au](http://www.foodaustralia.com.au/" \t "_blank)

|  |
| --- |
| **ΟΙΝΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ «WINE COMPANION»**  <http://www.winecompanion.com.au/wineries/australian-wine-regions>  <http://www.winecompanion.com.au/wine-essentials/vintage-chart>  <http://www.winecompanion.com.au/wine-essentials/wine-education/varietal-wine-styles-and-regions> |
| **Wine and Food:** It all depends on your starting point: there are conventional matches for overseas classics such as caviar (Champagne), fresh foie gras (Sauternes, Riesling or Rose), and new season Italian white truffles (any medium-bodied red). Here the food flavour is all important, the wine merely incidental.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Winter** | | | | | **Dry Oloroso Sherry**  Full-flavoured hors d'oeuvres | **Mature Pinot Noir**  Mushroom ragout, ravioli | | | | **Sparkling Burgundy**  Borscht | **Mature Merlot**  Pot au feu | | | | **Viognier**  Pea and ham soup | **10-year-old Heathcote Shiraz**  Char-grilled rump steak | | | | **Aged (10+ Years) Semillon**  Vichysoisse (hot) | **15-20-year-old Full-bodied Barossa Shiraz**  Venison, kangaroo fillet | | | | **Sauvignon Blanc**  Coquilles St Jacques, pan-fried scallops | **Coonawarra Cabernet Sauvignon**  Braised lamb shanks/shoulder | | | | **Mature Chardonnay**  Quiche Lorraine | **Muscat (Old)**  Chocolate-based desserts | | | | **Chardonnay (10+ Years)**  Cassoulet | **Tokay (Old)**  Creme brûlée | | | | **Mature Semillon Sauvignon Blanc**  Seafood pasta | **Vintage Port**  Dried fruits, salty cheese | | | | **Young Tasmanian Pinot Noir**  Squab, duck breast |  | | | | **Autumn** | | | | | **Amontillado**  Warm consomme | **Aged Pinot Noir**  Grilled calf's liver, roast kid, lamb or pig's kidneys | | | | **Barrel-fermented Mature Whites**  Smoked roe, bouillabaisse | **Mature Margaret River Cabernet Merlot**  Lamb fillet, roast leg of lamb with garlic and herbs | | | | **Complex Mature Chardonnay**  Sweetbreads, brains | **Cool Climate Merlot**  Lamb loin chops | | | | **Fully Aged Riesling**  Chargrilled eggplant, stuffed capsicum | **Mature Grenache/rhone Blends**  Moroccan lamb | | | | **Aged Marsanne**  Seafood risotto, Lebanese | **Rich, Full-bodied Heathcote Shiraz**  Beef casserole | | | | **Southern Victorian Pinot Noir**  Peking duck | **Young Muscat**  Plum pudding | | | | **Spring** | | | | | | | | **Sparkling**  Oysters, cold crustacea, tapas, any cold hors d'oeuvres | **Rose**  Caesar salad, trout mousse | | | **Young Riesling**  Cold salads, sashimi | **Young Pinot Noir**  Seared kangaroo fillet, grilled quail | | | **Gewurztraminer**  Asian | **Merlot**  Pastrami, warm smoked chicken | | | **Young Semillon**  Antipasto, vegetable terrine | **Young Medium-bodied Cabernet Sauvignon**  Rack of baby lamb | | | **Pinot Gris, Colombard**  Crab cakes, whitebait | **Light- To Medium-bodied Cool Climate Shiraz**  Rare eye fillet of beef | | | **Verdelho, Chenin Blanc**  Cold smoked chicken, gravlax | **Young Botrytised Wines**  Fresh fruits, cake | | | **Mature Chardonnay**  Grilled chicken, chicken pasta, turkey, pheasant | |  | | | | | | |  |  | | --- | --- | | **Summer** | | | **Chilled Fino**  Cold consommé | **Young Light-bodied Pinot Noir**  Grilled salmon | | **2-3-year-old Semillon**  Gazpacho | **Aged Pinot Noir (5+ Years)**  Coq au vin, wild duck | | **2-3-year-old Riesling**  Seared tuna | **Young Grenache/Sangiovese**  Osso bucco | | **Young Barrel-fermented Semillon Sauvignon Blanc**  Seafood or vegetable tempura | **Mature Chardonnay (5+ Years)**  Braised rabbit | | **Young Off-dry Riesling**  Prosciutto & melon/pear | **Hunter Valley Shiraz (5-10 years)**  Beef spare ribs | | **Cool-climate Chardonnay**  Abalone, lobster, Chinese-style prawns | **Merlot**  Saltimbocca, roast pheasant | | **10-year-old Semillon or Riesling**  Braised pork neck | **Medium-bodied Cabernet Sauvignon (5 Years)**  Barbecued butterfly leg of lamb | | **Mature Chardonnay**  Smoked eel, smoked roe | **All Wines**  Parmagiana | | **Off-dry Rose**  Chilled fresh fruit |  | | | | | |  | |
| **Understanding Winery Ratings**  **James Halliday has provided a detailed explanation of how he rates wineries.**  **Winery name:**  Although it might seem that stating the winery name is straightforward, this is not necessarily so. To avoid confusion, wherever possible I use the name that appears most prominently on the front label of the wine.  **Winery rating:**  The effort to come up with a fair winery rating system continues. As last year, I looked at the ratings for this and the previous two years; if the wines tasted this year justified a higher rating than last year, that higher rating has been given. If, on the other hand, the wines are of lesser quality, I took into account the track record over the past two years (or longer where the winery is well known) and made a judgement call on whether it should retain its ranking, or be given a lesser one. Where no wines were submitted by a well-rated winery which had a track record of providing samples, I used my discretion to roll over last year’s rating. The precise meanings attached to the winery star rating is as follows. Two caveats: first, I retain a discretionary right to depart from the normal criteria. Second, the basis of the rating will best be understood on the website, where all wine ratings appear.  Outstanding winery regularly producing wines of exemplary quality and typicity. Will have at least two wines rated at 94 points or above, and had a five-star rating for the previous two years. 4.9%. Where the winery name is itself is printed in red, it is a winery generally acknowledged to have a long track record of excellence – truly the best of the best. 3.8%  Outstanding winery capable of producing wines of very high quality, and did so this year. Also will usually have at least two wines rated at 94 points or above.  Excellent winery able to produce wines of high to very high quality, knocking on the door of a 5-star rating. Will normally have one wine rated at 94 points or above, and two (or more) at 90 and above, others 87-89.  Very good producer of wines with class and character. Will have two (or more) wines rated at 90 points and above (or possibly one at 94 and above).  A solid, usually reliable, maker of good, sometimes very good wines. Will have one wine at 90 points and above, others 87-89.  A typically good winery, but often has a few lesser wines. Will have wines at 87-89 points.  The rating is given in a range of circumstances: where there have been no tastings in the 12-month period; where there have been tastings, but with no wines scoring more than 86 points; or where the tastings have, for one reason or another, proved not to fairly reflect the reputation of a winery with a track record of success.  **Contact details:**  The details are usually those of the winery and cellar door, but in a few instances may simply be a postal address; this occurs when the wine is made at another winery or wineries, and is sold only through the website and/or retail.  **Region:**  Each winery is categorised into regions and subregions. Occasionally you will see ‘Various’ as the region. This means the wine is made from purchased grapes, from a number of regions, often a winery without a vineyard of its own.  **Opening hours:**  Although a winery might be listed as not open or only open on weekends, some may in fact be prepared to open by appointment. Many will, some won’t; a telephone call will establish whether it is possible or not.  **Winemaker:**  In all but the smallest producers, the winemaker is simply the head of a team; there may be many executive winemakers actually responsible for specific wines in the medium to large companies (80 000 cases and upwards).  **Date of establishment:**  Keep in mind that some makers consider the year in which they purchased the land to be the year of establishment, others the year in which they first planted grapes, others the year they first made wine, and so on. There may also be minor complications where there has been a change of ownership or break in production.  **Vineyards:**  Shows the hectares of vineyard/s owned by the winery.  **Dozens:**  This figure (representing the number of 9-litre (12-bottle) cases produced each year) is merely an indication of the size of the operation. Some winery entries do not feature a production figure: this is either because the winery (principally, but not exclusively, the large companies) regards this information as confidential.  **Summary:**  James' summary of the winery. Little needs be said, except that I have tried to vary the subjects I discuss in this part of the winery entry. |





**AUSTRALIAN WINE FESTIVALS & SPECIAL EVENTS (κάντε κλικ επάνω στο όνομα της Έκθεσης)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Date** | | | **Event Name** |
| April 2015 (TBC) | [Anderson's Mill Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=763) | |
| October 2014 (TBC) | [Artisans of Barossa Cellar Door Day](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1496) | |
| 1-31 May 2014 | [Aussie Wine Month 2014](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1382) | |
| 18 October 2014 | [Avoca Cup Races](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=32) | |
| November 2014 (TBC) | [Ballarat By The Glass](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1054) | |
| April 2015 (TBC) | [Barossa Vintage Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=764) | |
| 11 October 2014 (TBC) | [Bendigo Wealth Heritage Uncorked](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1712) | |
| 3-4 May 2014 | [Bickley Harvest Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=216) | |
| 13 September 2014 | [The  Broke Village Fair](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1048) | |
| 15-16 November 2014 | [Brown Brothers 28th Wine & Food Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=116) | |
| 15-16 November 2014 | [Budburst - Macedon Ranges Wine and Food Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=35) | |
| 6 December 2014 | [Burnbrae's Black Tie BBQ](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=967) | |
| 31 October 2014 (TBC) | [The  Bushing Lunch - McLaren Vale Winemakers](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=34) | |
| 3 May 2014 | [Campbells Bobbie Burns Dinner](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1634) | |
| February 2015 (TBC) | [Canberra Food & Wine Expo](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1997) | |
| 11 January 2015 | [Cape Jaffa Seafood & Wine Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1946) | |
| 20-22 February 2015 (TBC) | [2015  Cellar Door Wine Festival - Adelaide](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=2019) | |
| 9-10 August 2014 | [Cellar Treasures Weekend](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=610) | |
| August 2015 (TBC) | [2015  Champagne National Master Class Series](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1842) | |
| September 2015 (TBC) | [2015  Champagne National Master Class Series](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1845) | |
| 13 November 2014 | [CHILL - An International Wine & Culinary Event](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1685) | |
| 17-19 October 2014 | [Coonawarra Cabernet Celebrations](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=705) | |
| 1-31 July 2014 | [Coonawarra Cellar Dwellers](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=356) | |
| 13-14 February 2015 | [Coonawarra Vignerons 'Classic Clash' Petanque Tournament](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=703) | |
| 8 January 2015 | [Coonawarra Vignerons Cup Race Day](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=704) | |
| 17 August 2014 | [Coonawarra Wine Tasting Roadshow - Adelaide](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=635) | |
| 10 August 2014 | [Coonawarra Wine Tasting Roadshow - Brisbane](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=631) | |
| 15 August 2014 | [Coonawarra Wine Tasting Roadshow - Hobart](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=633) | |
| 14 August 2014 | [Coonawarra Wine Tasting Roadshow - Melbourne](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=634) | |
| 19 August 2014 | [Coonawarra Wine Tasting Roadshow - Perth](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=636) | |
| 12 August 2014 | [Coonawarra Wine Tasting Roadshow - Sydney](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=632) | |
| January 2015 (TBC) | [Gold Coast Food & Wine Expo](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1380) | |
| 17-19 October 2014 | [The  Good Food & Wine Show - Brisbane](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=348) | |
| 30 May-1 June 2014 | [The  Good Food & Wine Show - Melbourne](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=131) | |
| 11-13 July 2014 | [The  Good Food & Wine Show - Perth](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=406) | |
| 27-29 June 2014 | [The  Good Food & Wine Show - Sydney](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=168) | |
| 3-4 May 2014 | [Grampians Grape Escape - The Food & Wine Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=109) | |
| September-November 2014 | [The  Great Geelong Wine Pour](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=679) | |
| 4 April 2015 | [Griffith La Festa - Faces of Australia](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=8) | |
| 4-5 October 2014 | [Heathcote Wine & Food Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=120) | |
| 29 October-2 November 2014 | [2014  Hepburn Springs Swiss & Italian Festa](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=643) | |
| 17 May 2014 | [The  High Country Harvest](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=113) | |
| June 2014 (TBC) | [Hot Red Hawke's Bay 2014](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1475) | |
| June 2014 (TBC) | [Hot Red Hawke's Bay 2014](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1476) | |
| 29 May 2014 | [Hunter Valley Legends & Wine Awards Dinner](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=902) | |
| 2 November 2014 | [Hunter Valley Uncorked Balmoral](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=555) | |
| 1-30 June 2014 | [Hunter Valley Wine & Food Month](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=597) | |
| 25-27 July 2014 | [International Pinot Noir Celebration](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1722) | |
| 22 November 2014 | [Jazz at the Swigmore Hall](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=790) | |
| 15-16 November 2014 | [La Dolce Vita](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=502) | |
| 26 October 2014 | [Lake Breeze Picnic 14](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=710) | |
| November 2014 (TBC) | [Langhorne Creek Vignerons' Race Day](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=700) | |
| 25 June 2014 | [Langton's Classification of Australian Wine VI](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=2089) | |
| 6-7 June 2014 | [Leeton in Food & Wine - Winemakers Tapas Night](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=2091) | |
| 7-8 February 2015 | [Love Langhorne Creek](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1390) | |
| 17-18 May 2014 | [Lovedale Long Lunch](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=11) | |
| from 16 May 2014 | [2014  Lowe Wine School](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1836) | |
| 16 November 2014 | [Malmsbury Village Wine & Food Fayre](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=685) | |
| 21-23 November 2014 | [Margaret River Gourmet Escape](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1555) | |
| June 2014 (TBC) | [Margaret River Wine in Brisbane](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1522) | |
| June 2014 (TBC) | [Margaret River Wine in Melbourne](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=988) | |
| June 2014 (TBC) | [Margaret River Wine in Perth](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=380) | |
| June 2014 (TBC) | [Margaret River Wine in Sydney](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=987) | |
| November 2014 (TBC) | [Margaret River Wine Show Masterclass](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=38) | |
| 14 February 2015 | [Marlborough Wine & Food Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=761) | |
| October 2015 (TBC) | [The  Marlborough Wine Weekend](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=931) | |
| 25 October 2014 | [Master & Apprentice Dinner](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=493) | |
| 7-9 June 2014 | [2014  McLaren Vale Sea & Vines Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=19) | |
| March 2015 (TBC) | [Melbourne Food & Wine Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=2003) | |
| 4 October 2014 | [Milawa Gourmet Region 30km Dinner](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=997) | |
| 31 October-4 November 2014 | [Mildura Jazz, Food & Wine Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=114) | |
| 6-7 February 2015 | [Mornington Peninsula International Pinot Noir Celebration](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=57) | |
| 7-9 June 2014 | [Mornington Peninsula Winter Wine Weekend](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=17) | |
| 10 August 2014 | [Mudgee Wine & Food Fair Balmoral Beach](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=10) | |
| mid-September 2014 (TBC) | [Mudgee Wine & Food Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=24) | |
| 3-5 October 2014 | [Murrumbateman Moving Feast](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1546) | |
| 17 June 2014 | [National Sparkling Red Day Australia](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1683) | |
| February-March 2015 (TBC) | [RegioNZ by the Glass - Melbourne](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1748) | |
| February-March 2015 (TBC) | [RegioNZ by the Glass - Sydney](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1747) | |
| 13-18 October 2014 | [Riesling Master Class](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1867) | |
| 18 October 2014 | [Riverland Wine & Food Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=250) | |
| 21-25 May 2014 | [Savour Tasmania](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1680) | |
| 1-30 November 2014 | [2013  Sculpture in the Vineyards](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=688) | |
| mid-February 2015 (TBC) | [Shakespeare in the Vines](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1139) | |
| 11-12 October 2014 | [Shedfest - Yarra Valley Wine Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=654) | |
| 7-8 June 2014 | [11th  Shoalhaven Coast Winter Wine Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=370) | |
| 8 June 2014 | [Stew and Shiraz @ Whistler Wines](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=2095) | |
| October 2014 (TBC) | [Stonier International Pinot Noir Tasting (SPINOT)](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=759) | |
| 21-22 June 2014 | [Subaru Yarra Valley's Shortest Lunch](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=159) | |
| 1-28 February 2015 | [Summerside Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1955) | |
| 26 October 2014 | [Sunbury Wine & Food Festival 2014](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=269) | |
| 14 September 2014 | [2014  Sydney Italian Wine and Food Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1863) | |
| May 2014 (TBC) | [Sydney Wine Trail & Harvest Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1088) | |
| 7 March 2015 | [Taminick Cellars Vintage Long Lunch](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=755) | |
| 7 August 2014 | [Tasmania Unbottled 2014 - Brisbane](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=595) | |
| 5 August 2014 | [Tasmania Unbottled 2014 - Melbourne](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=594) | |
| 11 August 2014 | [Tasmania Unbottled 2014 - Sydney](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=596) | |
| March 2015 (TBC) | [2015  Taste Great Southern](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1936) | |
| 13-16 November 2014 | [Taste of Auckland](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1876) | |
| 28 December 2014-3 Janurary 2015 | [The  Taste of Tasmania](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=44) | |
| 2-3 August 2014 | [Taste of the Blackwood](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=922) | |
| 19-20 July 2014 | [Taste of the Tamar](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=943) | |
| 20-22 August 2014 | [Taste Orange at Sydney](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1285) | |
| 16 November 2014 | [Toast Martinborough Wine, Food & Music Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=60) | |
| 1-2 November 2014 | [Toast to the Coast Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=598) | |
| 5-8 September 2014 | [Townsville BMW Sensation Food and Wine Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1528) | |
| 7-9 June 2014 | [Trails, Tastings & Tales - Glenrowan Food & Wine Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=492) | |
| 25-26 October 2014 | [Unwined Western Australia](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1713) | |
| October 2014 (TBC) | [The  WCA Adelaide Wine Show Luncheon](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1053) | |
| October 2014 (TBC) | [The  WCA Melbourne Wine Show Luncheon](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1052) | |
| June 2014 (TBC) | [WCA Vintage Report - Adelaide](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=576) | |
| June 2014 (TBC) | [WCA Vintage Report - Melbourne](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1409) | |
| June 2014 (TBC) | [WCA Vintage Report - Sydney](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1408) | |
| 7-8 June 2014 | [Weekend Fit for a King Wine & Food Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=563) | |
| 2 October 2014 (TBC) | [Wine Day Out](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=1865) | |
| 1-2 November 2014 | [Wine, Roses and all that Jazz Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=484) | |
| 25-27 July 2014 | [Winter Blues Festival](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=214) | |
| 26-27 July 2014 | [Winter Reds - Capture the Season](http://www.winebiz.com.au/calendar/default.asp?show=463) | |

**ΟΙΝΙΚΟ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΣΤΗΝ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ**

***Imports Management***

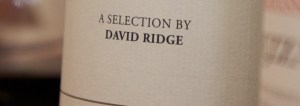
* Choosing the right wine,
* Choosing the right distributor,
* Analysing and advising on trends and directions: Which varietals are trends? What’s the next big thing? How big is the next big thing?

DRW offers a set of services based on extensive importing, marketing and sales experience. Over the years we’ve successfully integrated a vast and diverse range of products into the Australian wine market. David Ridge has consulted to distribution groups in China, Vietnam, Hong Kong and Malaysia for the supply of pedigreed European, Australian and New Zealand wine.

Authenticity, vision, loyalty, relevance, value and consistency are the critical elements when determining producer and supplier sustainability.

**DRW Contact: 13 Azalea Street, Propect, SA 5082, m: +61 417 094 334, F: +61 8 8269 7520,**

**Email:** [**david@davidridgewines.com.au**](mailto:david@davidridgewines.com.au) **, W:** [**www.davidridgewines.com.au**](http://www.davidridgewines.com.au)

[](http://davidridgewinesdotcom1.files.wordpress.com/2013/09/dsc06417-e1378357315927.jpg)

***Range of Services***

* Imported Wine portfolio construction and upgrade
* Distributor selection
* On-premise and retail wine selection
* Sourcing of high-quality Buyers Own Branded wine
* Sales management
* Marketing services: targeting, brand building and gatekeeper familiarization

***Distribution Clients:* *Déjà Vu Wine distributors, Mercato: La Cantina Wines, Negociants Australia, Distinguished Vineyards/ Lion Nathan, Options Wine Merchants, Russell Gehling Wines, Bottego Rotolo, Rathbone Wine Group/Four Seasons.***

***Hospitality Clients: Chianti Classico, The Lion (North Adelaide), Enzo’s, Cibo Espresso, Ma Mensa (Noosa).***

***Wine Producers: Primo Estate  Wines & JOSEPH, Sam Scott Wines, Zitta Wines, Leconfield Wines/Richard Hamilton, Oakridge, Delegat’s Group Limited, Hentley Farm, Step Rd, Gibson Wines, Heathcote Winery, Nepenthe Wines, Michael Hall, Pindarie, Roberts Estate, Sirromet.***

***Wine Industry and Education: AWRI, Australian Wine and Brandy Corporation, Barossa Valley Technical Group/Winemakers Association, Regency College/TAFE, Le Cordon Bleu, UniSA School of Marketing, SAWIA.***

***Publications:  Wine Industry Journal, Wine Business Magazine, The Adelaide Review, The Melbourne Review.***



***Consulting***

Choosing the right wine, the right distributor, the right market and the right approach. Offering consulting services to producers, distributors and retailers throughout the wine industry. Promoting brand health, sales growth and margins for many of the great names of Australian and world wine and maintaining a strong focus on developing the hospitality and service cultures that make the sales process easy.

**Offering a range of consulting services which include:**

* Analysis of producer– the wines and the proposition
* Identifying appropriate routes to market, channels and distribution methods
* Preparing to approach and engage a distributor
* Sales and marketing planning
* Wine evaluation of range, qualities and values
* Staff training, including service and sales
* Wine lists and ranges: direction, structure and style for your wine selection
* Wine writing: tasting notes and sales propositions

**ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΕΚΤΟΣ ΤΟΥ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ**

**ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΝΩΤΕΡΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΟΙΝΟΥ**

Παράδειγμα αποτελεί η προβολή των εκλεκτής κατηγορίας Αυστραλιανών οίνων της περιοχής Barossa Valley, “Penfolds”, όπου ο εξειδικευμένος σχεδιαστής David Linley (και Πρόεδρος του οργανισμού Christie’s UK) παρουσίασε την 6λιτρη φιάλη κρασιού “BIN 170”, παραγωγής 5,544 φιαλών και αξίας $4,800 προς τιμήν του εορτασμού των 170 ετών από την ίδρυση της ξακουστής επιχείρησης από τον Λονδρέζο Christopher Rawson Penfold. Το ερώτημα που ο σχεδιαστής εκλήθη να απαντήσει του το υπέβαλε ο οινοποιός της εταιρείας, Peter Cago και ήταν επί λεξί: ***“Why does this luxury stuff belong to the French? Why doesn’t little old Australia play with the big boys?”.*** Δεδομένου δε της 12% πτώσης των εξαγωγών κόκκινων κρασιών (τιμής άνω των $8) στο 12μηνο Μαρτίου 2013-14, τέτοιες κινήσεις προβολής μαρτυρούν τις δυνατότητες προσέγγισης των υψηλών εισοδηματικών τάξεων ανά τον κόσμο. Σημεία πώλησης είναι: Penfold’s Cellar Door, Langton’s, Duty Free Stores.



**ΙΣΤΟΤΟΠΟΣ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΤΡΟΦΙΜΩΝ/ΠΟΤΩΝ ΣΥΔΝΕΫ**

[**http://www.nswfoodandwine.com.au/sydneycellardoor#**](http://www.nswfoodandwine.com.au/sydneycellardoor#)

**ΠΡΟΤΑΣΗ ΒΑΣΙΣΜΕΝΗ ΣΕ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΝΗ ΑΓΟΡΑ**

Με αφορμή μια συναρπαστική παρουσίαση στις εγκαταστάσεις της εισαγωγικής εταρείας οίνων «Estate Wines Distributors», αναδείχθηκε η μαγεία και η δυναμική δύο εκ των «πρεσβευτών» Ελληνικών οίνων, σύμφωνα με την κατηγοριοποίηση “New Wines of Greece” της ΕΔΟΑΟ/Εθνικής Διεπαγγελματικής Ένωσης Αμππέλου και Οίνου *(*[*www.newwinesofgreece.com/home/*](http://www.newwinesofgreece.com/home/)*),* του Ξυνόμαυρου Αμυνταίου και του Ασσύρτικου Σαντορίνης (μοναδικών ποικιλιών ΠΟΠ και ΠΓΕ της χώρας μας) δημιουργώντας το υπόβαθρο για την οργανωμένη προβολή του Ελληνικού οίνου γενικότερα στην Ωκεανία από τη διάσημη εισαγωγική/παραγωγική επιχείρηση ”Estate Wines Distributors”.

Ειδικότερα παρουσιάστηκαν οίνοι από εμπνευσμένους οινοποιούς και συγκεριμένα από τα οινοποιεία Άγγελου Ιατρίδη (οινοποιείο 10 ετών) και Πάρι Σιγάλα (οινοποιείο 20 ετών). Οι οινικές ποικιλίες ήταν οι ακόλουθες: Ξυνόμαυρο και Μαλαγουζιά από το πρώτο οινοποιείο και Ασσύρτικο, Αθήρι, Μανδηλαριά, Μαυροτράγανο, Vinsanto (Ενετική ονομασία η οποία όμως κατοχυρώθηκε στην ΕΕ ως ποικιλία με ονομασία προέλευσης από τη Σαντορίνη) από το δεύτερο. Eντύπωση προξένησε η μεθοδολογία της όλης εκδήλωσης όπου κατά σειρά τα δύο οινοποιεία ανέδειξαν τα ιδιόμορφα χαρακτηριστικά των περιοχών που καλλιεργούνται οι εν λόγω οινικές ποικιλίες. Όλες οι ετικέττες οίνων διακρίθηκαν για το γεμάτο τους στόμα, την καλή δομή, το μεταλλικό χαρακτήρα και τη δυνατή επίγευση.

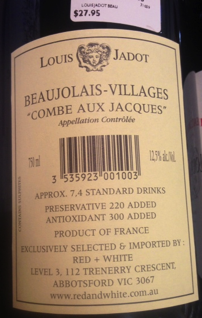
Παράλληλα, άλλα οινοποιεία όπως η Γαία Οινοποιητική, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη, το Κτήμα Νίκου Λαζαρίδη, το Κτήμα Λυραράκη παρουσίασαν τις οινικές τους ποικιλίες σε κεντρικά εστατόρια του Σύδνεϋ σε συνεργασία με δυναμικές εισαγωγικές ομογενειακές και μη επιχειρήσεις. Αξιοσημείωτη μάλιστα υπήρξε μια βραδυά προώθησης του «Αγιοργίτικου» οίνου από ετικέττες διαφορετικών οινοποιείων.

**ΚΛΑΔΙΚΑ ΕΝΤΥΠΑ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ ΟΙΝΩΝ**

**Όσον αφορά σε κύρια κλαδικά ΜΜΕ τροφίμων/ποτών στην Αυστραλιανή αγορά, στην περίπτωση κατά την οποία υπάρξει το ενδεχόμενο προβολής των παραγωγικών μας δυνατοτήτων, αυτά είναι τα εξής:**

* **Εβδομαδιαίο ένθετο ”Good Food” της εφημερίδας ”Sydney Morning Herald” (το εποπτεύει ο φιλέλληνας Terry Durack ο οποίος εκδίδει και τον οδηγό καλών εστιατορίων και καφέ στο Σύδνεϋ και στη Μελβούρνη),** <http://www.goodfood.com.au/>
* **Εβδομαδιαίο ένθετο “New Good Life” της έκδοσης Σ/Κ της ομογενειακής εφημερίδας, της Μελβούρνης «Νέος Κόσμος»,**
* **Μηνιαίο Περιοδικό ”Gourmet Traveller” της διάσημης εκδότριας Αnthea Loucas, oμογενειακής καταγωγής,** <http://www.gourmettraveller.com.au/>
* **Μηνιαίο Περιοδικό “Food Service” για τη βιομηχανία της γαστρονομίας,** [www.foodservicenews.com.au](http://www.foodservicenews.com.au)
* **Τηλεοπτικό Κανάλι “Lifestyle Food” (**[www.lifestylefood.com.au](http://www.lifestylefood.com.au)**) του ιδιωτικού δικτύου Foxtel (εκπέμπει επί 24ώρου βάσεως).**

**WINES’ LABELLING**

**ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

**ΚΥΡΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΩΝ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΝΗΣ ΑΓΟΡΑΣ**

Σύμφωνα με τα στοιχεία της Winemakers’ Federation of Asutralia ([www.wfa.org.au](http://www.wfa.org.au)) το **2013** η στρεμματική απόδοση αμπέλων συνολικά ήταν 10% μεγαλύτερη σε σχέση με το 2012, και ήταν η υψηλότερη απο το 2008, με συνολική παραγωγή 1.83 εκ. τόννους. Το ποσοστό αυτό ειναι πάνω κατά 100.000 τόννους από το μέσο όρο για τα τελευταία έξι χρόνια που ηταν 1.73 εκατομμύρια τόννους και ειναι 170.000 τόννους υψηλότερο από το 2012 (παραγωγή 1.66 εκ. τόννους). Όσον αφορά στη συμμετοχή των θερμών περιοχών της Αυστραλίας σε σχέση με την υπόλοιπη, αυτές παρήγαν για το 2013, το 60% των προς σύνθλιψη αμπέλων.

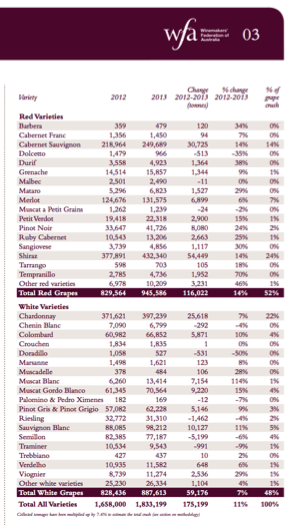
Σύνθλιψη Αμπέλων ανά Ποικιλία

Το 2013, η σύνθλιψη των λευκών και ερυθρών ποικιλιών αμπέλων αυξήθηκε σε σύγκριση με το 2012, αλλά η αύξηση ήταν πολύ μεγαλύτερη για το ερυθρό κρασί. Η συμμετοχή για το ερυθρό κρασί αυξήθηκε στο ύψος του 52% ενώ για τα λευκά μειώθηκε στο 48% (με το ερυθρό αντιπροσωπεύοντας 946.000 τόννους και τα λευκά αντιπροσωπεύοντας 888.000 τόννους). Οι τρεις πρώτες ερυθρές ποικιλίες Shiraz, Cabernet Sauvignon και Merlot αντιπροσωπεύουν από κοινού το 86% των ερυθρών αμπέλων. Ωστόσο, το μερίδιο των μικρών ποικιλιών (Mataro, Tempranillo, Durif, Sangiovese) αυξήθηκε αισθητά. Στα λευκά κρασιά, to Chardonnay κυριάρχησε με 45%. H επόμενη μεγαλύτερη συνεισφορά ήταν της ποικιλίας Sauvignon Blanc με 11% και της Semillon που έπεσε στο 9%.

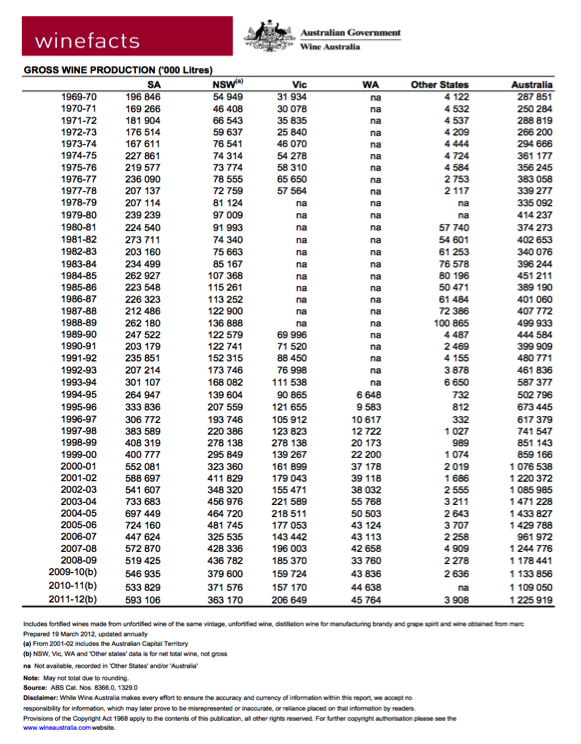
**Ερυθρές ποικιλίες** – Shiraz 432.340 τόννοι, Cabernet Sauvignon 249.689 τόννοι, Merlot 131.575 τόννοι.

**Λευκές ποικιλίες** – Chardonnay 397.239 τόννοι, Sauvignon Blanc 98.212 τόννοι, Semillon 77.187 τόννοι.

**Παραχθείσες Ποικιλίες Λευκών και Κόκκινων Κρασιών στην Αυστραλία**



**ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΝΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΑ ΚΥΡΙΑ ΠΟΛΙΤΕΙΑ**



**AUSTRALIAN WINE INDUSTRY STATISTICS**

**Highlights of 2012-13 included:**

* The total winegrape intake increased to 1.83 million tonnes of grapes
* Beverage wine production increased slightly to 1,231 million litres
* Domestic sales of Australian-produced and imported wine decreased marginally to 537.4 ML

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Snapshot1** |  | **2012** | **2013** | **Change (%)** |
| Australian wine companies |  | 2,572 | 2,573 | 0.0 |
| Vineyard area (ha)2 |  | 148,509 | na |  |
| Winegrape intake (tonnes) |  | 1,658,000 | 1,833,199 | 11 |
| Beverage wine production | (ML) | 1,125 | 1,231 | 0.8 |
| Domestic sales (Australian wine) | (ML) | 457.3 | 453.1 | -0.9 |
| Exports | (ML) | 721.2 | 678.3 | -6.0 |
|  | (A$ million) | 1852.5 | 1760.0 | -5 |
|  | (A$/L) | 2.57 | 2.60 | 1.0 |
| Imports | (ML) | 82.5 | 84.3 | 2.2 |
|  | (A$ million) | 529.7 | 576.7 | 8.9 |
|  | (A$/L) | 6.42 | 6.84 | 6.6 |

**ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΝΗ ΑΓΟΡΑ ΟΙΝΩΝ**

Κάνοντας αναφορά στην αγορά της Αυστραλίας, η χώρα διακατέχεται από έντονη οινική κουλτούρα και αυτό διαφαίνεται από τα δεκάδες οινοποιεία αλλά και από τους οργανισμούς που σχετίζονται με την καλλιέργεια της αμπέλου. Οι σχετικές κλαδικές στατιστικές, σύμφωνα με τα στοιχεία της Wine Asutralia, το αποδεικνύουν:

|  |  |
| --- | --- |
| **Κύριες Πολιτείες Καλλιέργειας Αμπέλων** | Nότια Αυστραλία (48% επί συνόλου),  Νέα Νότιος Ουαλία (29% επί συνόλου),  Βικτώρια (18% επί συνόλου). |
| **Aυστραλιανές Εισαγωγές Οίνων (2011)** | 57 εκ. Λίτρα εμφιαλωμένων επιτραπέζιων οίνων |
| **Αυστραλιανές Εξαγωγές Εμφιαλωμένων Οίνων** | 700 εκ . λίτρα (2011), Α$ 2.2 δις. |
| **Κύριες Εξαγωγικές Αγορές Αυστραλ. Οίνων** | ΗΒ, ΗΠΑ, Καναδάς, Κίνα, Γερμανία, ΝΖ |
| **Αυστραλιανές Εγχώριες Πωλήσεις Οίνων** | 400 εκ. Λίτρα (2011), Α$ 1.8δις. |
| **Ποσοστό επί Αυστρ.Εξαγωγών Οίνων**  **(οίνων τιμής Α$2.50-Α$4.99)** | 70% |
| **Κύριες Οινικές Ποικιλίες Αυστραλίας** | *Shiraz, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Semillon* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Aυστραλιανές Εισαγωγές Οίνου** | | | |
|  | **FY2010** | **FY2011** | **FY2012** |
| **A$000** | **A$000** | **A$000** |
| **2204 Wine of fresh grapes, including fortified wines; grape must other than that of 2009** | | | |
| **All countries** | **474,665** | **487,852** | **552,803** |
| Argentina | 1,031 | 1,430 | 2,206 |
| Austria | 695 | 666 | 598 |
| Belgium | 154 | 73 | 133 |
| Belize |  | 24 |  |
| Bosnia-Herzegovina |  |  | 9 |
| Brazil | 22 | 9 | 57 |
| Canada | 400 | 175 | 264 |
| Chile | 2,771 | 3,194 | 4,511 |
| China | 57 | 345 | 114 |
| Cote d'Ivoire |  | 1 |  |
| Croatia | 24 | 86 | 69 |
| Cyprus | 252 | 90 | 189 |
| Denmark | 7 |  | 15 |
| France | 142,855 | 160,323 | 181,717 |
| French Polynesia |  |  | 10 |
| FYR Macedonia | 136 | 42 | 107 |
| Georgia | 10 | 6 | 23 |
| Germany | 3,053 | 3,442 | 3,359 |
| Greece | 876 | 575 | 881 |
| Hong Kong (SAR of China) | 13 | 66 | 51 |
| Hungary | 261 | 242 | 267 |
| Iran |  |  | 25 |
| Ireland |  |  | 26 |
| Israel | 230 | 166 | 108 |
| Italy | 38,427 | 31,220 | 33,770 |
| Japan | 98 | 64 | 41 |
| Lebanon | 53 | 39 | 68 |
| Luxembourg |  | 3 |  |
| Malaysia | 90 | 143 | 147 |
| Malta |  | 6 |  |
| Mexico |  | 3 |  |
| Moldova | 5 | 3 |  |
| Montenegro |  | 4 | 17 |
| Netherlands | 107 | 1,196 | 118 |
| New Zealand | 261,204 | 263,982 | 302,202 |
| Niger | 88 | 41 |  |
| Peru | 1 |  |  |
| Portugal | 2,629 | 2,652 | 2,496 |
| Republic of Korea | 18 |  |  |
| Romania | 14 | 44 | 60 |
| Serbia | 53 | 75 | 47 |
| Singapore | 47 | 14 | 14 |
| Slovenia | 24 | 38 | 38 |
| South Africa | 5,959 | 4,401 | 3,158 |
| Spain | 8,033 | 8,307 | 8,794 |
| Sweden | 84 |  | 8 |
| Switzerland | 7 | 4 | 33 |
| Tuvalu |  |  | 6 |
| Ukraine | 1 |  |  |
| United Arab Emirates | 310 | 268 | 111 |
| United Kingdom | 863 | 1,337 | 1,567 |
| United States | 1,445 | 1,400 | 2,407 |
| Uruguay | 15 | 42 | 7 |

**ΚΥΡΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΟΙΝΩΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ**

Όσον αφορά στις εξαγωγές μας, παραθέτω τον ακόλουθο στατιστικό Πίνακα για τον κωδικό 22.04:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **(22.04) Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση και που έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο > 0,5% vol ή που έχει πρόσθετο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο > 0,5% vol.** | | | |
| **EΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ 2013** | | | |
| **ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΧΩΡΑ** | **Ιανουάριος – Δεκέμβριος 2012** | | |
| **ΑΞΙΑ (ΕΥΡΩ)** | **ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ** | **ΑΛ. ΜΟΝΑΔΕΣ ΣΕ ΛΙΤΡΑ** |
| **ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ 22.04** | **66,218,702** | **34,421,561** | **31,991,181** |
| (004) ΓΕΡΜΑΝΙΑ | 27,107,577 | 16,174,968 | 14,462,095 |
| (400) Η Π Α | 8,761,540 | 2,020,861 | 2,394,351 |
| (001) ΓΑΛΛΙΑ | 5,119,918 | 3,664,865 | 3,476,191 |
| (404) ΚΑΝΑΔΑΣ | 4,174,721 | 957,997 | 1,126,519 |
| (600) ΚΥΠΡΟΣ | 2,877,845 | 999,066 | 888,026 |
| (006) ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ | 2,740,757 | 745,891 | 380,721 |
| (017) ΒΕΛΓΙΟ | 2,476,182 | 1,134,807 | 1,006,253 |
| (005) ΙΤΑΛΙΑ | 2,117,672 | 4,358,552 | 3,877,205 |
| (003) ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ | 1,813,378 | 877,965 | 851,876 |
| (720) ΚΙΝΑ | 1,609,711 | 385,475 | 438,190 |
| (038) ΑΥΣΤΡΙΑ | 1,077,402 | 521,986 | 336,787 |
| (039) ΕΛΒΕΤΙΑ | 894,065 | 226,380 | 270,538 |
| **(800) ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ** | **635,946** | **208,577** | **246,785** |
| (060) ΠΟΛΩΝΙΑ | 560,524 | 402,393 | 409,426 |
| (075) ΡΩΣΙΑ | 542,559 | 259,461 | 294,566 |
| (008) ΔΑΝΙΑ | 458,788 | 160,672 | 150,367 |
| (030) ΣΟΥΗΔΙΑ | 346,387 | 144,388 | 80,848 |
| (061) ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΤΗΣ ΤΣΕΧΙΑΣ | 299,324 | 213,067 | 217,302 |
| (740) ΧΟΓΚ-ΚΟΓΚ | 298,198 | 73,961 | 87,119 |
| (064) ΟΥΓΓΑΡΙΑ | 276,890 | 126,732 | 153,512 |
| (508) ΒΡΑΖΙΛΙΑ | 220,784 | 54,092 | 64,895 |
| (032) ΦΙΝΛΑΝΔΙΑ | 218,330 | 82,305 | 82,499 |
| (952) ΕΦΟΔ.ΠΛΟΙΩΝ ΜΕ ΤΡΙΤ.ΧΩΡΕΣ. | 212,984 | 43,243 | 48,948 |
| (055) ΛΙΘΟΥΑΝΙΑ | 186,022 | 106,236 | 137,176 |
| (732) ΙΑΠΩΝΙΑ | 184,808 | 28,533 | 34,068 |
| (011) ΙΣΠΑΝΙΑ | 126,032 | 47,683 | 44,599 |
| (068) ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ | 109,807 | 42,360 | 37,976 |
| (412) ΜΕΞΙΚΟ | 83,957 | 74,118 | 88,941 |
| (072) ΟΥΚΡΑΝΙΑ | 83,853 | 37,472 | 42,465 |
| (070) ΑΛΒΑΝΙΑ | 78,766 | 73,418 | 87,162 |

Από τον ανωτέρω Πίνακα διαφαίνεται ότι η Αυστραλία (με περίπου 250 χιλ. λίτρα) είναι η 13η κατά σειρά χώρα εξαγωγών μας οίνων (ΕΛΣΤΑΤ, 2012). Αυτό οφείλεται πρωταρχικά στην επίδραση του ομογενειακού στοιχείου ( <http://www.newwinesofgreece.com/el/h_elliniki_omogeneia/index.html>) και κατά δεύτερο λόγο στην είσοδο στην εν γένει Αυστραλιανή αγορά. Ο ελληνικός οίνος (μεταξύ άλλων) πωλείται στα ελληνικά εστιατόρια και δευτερογενώς στα αμιγώς Αυστραλιανά. Σύμφωνα δε με δήλωση του οινοποιού Π.Σιγάλα, **το ελληνικό εστιατόριο στην Αυστραλία μπορεί να αποτελέσει εξαίρετο όχημα περαιτέρω διείσδυσης στην αγορά.** Τα ελληνικά εστιατόρια (ιδίως τα γκουρμέ) τιμώνται από όλη την ομογένεια αλλά και από την Αυστραλιανή κοινωνία (για σκοπούς είτε κοινωνικούς είτε διενέργειας επιχειρηματικών εκδηλώσεων επιχειρηματικού χαρακτήρα.

Η **Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών** ([www.finefoodaustralia.com.au](http://www.finefoodaustralia.com.au)) η οποία διεξήχθη στο Σύδνεϋ (9-12/9/2013) απετέλεσε ένα πρώτης τάξεως εφαλτήριο για την προώθηση των Ελληνικών Οίνων σε συνδυασμό με τη συμμετοχή μας στη διεξαγωγή ειδικών γαστριμαργικών ενημερωτικών εκδηλώσεων εντός της εν λόγω Εκθέσεως όπως επίσης και εκτός Εκθέσεως, σε κεντρικό ελληνικό εστιατόριο ([www.xanthi.com.au](http://www.xanthi.com.au)), υψηλής αισθητικής, όπου διαθέτει την αίθουσά του, εντός πρότυπου εμπορικού κέντρου ([www.westfield.com.au](http://www.westfield.com.au)), για την παρουσίαση Ελληνικών πιάτων με δείγματα από τους παραγωγούς που ενδιαφέρονται να συμμετάσχουν στην όλη εκδήλωση και με προσκεκλημένους κλαδικούς δημοσιογράφους και εισαγωγείς. Παρομοίως, ενδιαφέρον υπάρχει και από άλλα ελληνικά εστιατόρια ***(Medusa, Apollo, Alfa Gastronomia)*** να συμμετάσχουν σε προγράμματα προώθησης Ελληικών Οίνων.

**Η σχετική τεχνογνωσία της όλης μεθοδολογίας είναι γνωστή στο σύστημά μας και για παράδειγμα αναφέρω** το δια-θεματικό πρόγραμμα εκδηλώσεων των ***«Ημερών Γαστρονομίας – Ονομασία Προέλευσης Ελληνική»*** που έλαβε χώρα στο Μουσείο Μπενάκη κατά τον τρέχοντα μήνα και το οποίο περιελάμβανε διαδραστικές και επιμορφωτικές δράσεις όπως:

* *Αντιπροσωπευτική έκθεση προϊόντων (τροφίμων και ποτών) υψηλής ποιότητας από επιλεγμένους Έλληνες παραγωγούς από όλη την Ελλάδα.*
* *Προγράμματα γευσιγνωσίας και μαγειρικής από δημοφιλείς chefs (live cooking stage, δωρεάν γευστικές δοκιμές κ.α).*
* *Εκδηλώσεις για την ανάδειξη των ελληνικών ποτών και cocktails με τη συμμετοχή διακεκριμένων mixologists.*
* *Προβολή τοπικής φυσιογνωμίας αγροτικών περιοχών της Ελλάδος.*
* *Θεματικά αφιερώματα με άξονα τη σχέση γαστρονομίας, τουρισμού και πολιτισμού όπως: «Αρχιτεκτονική και Γαστρονομία» από το Ελληνικό Ινστιτούτο Αρχιτεκτονικής. Η οπτική επικοινωνία της γαστρονομίας με τη συμμετοχή διακεκριμένων καλλιτεχνών και δημιουργών. Η ανάδειξη του γαστρονομικού τουρισμού σε συνεργασία με θεσμικούς φορείς. Η ταυτότητα της νέας ελληνικής κουζίνας στο εξωτερικό με ομιλίες από chefs και ιδιοκτήτες κορυφαίων χώρων εστίασης σε μεγάλες πόλεις ανά την υφήλιο. Δωρεάν εκπαιδευτικά εργαστήρια με επιλεγμένα θέματα από τους χώρους της γαστρονομίας, της αρχιτεκτονικής και των εικαστικών τεχνών.*

Γεγονός είναι ότι τα ελληνικά κρασιά πρέπει να αρχίζουν να αποκτούν σταδιακά ισχυρή επωνυμία στην ευρύτερη Αυστραλιανή αγορά. Σκόπιμη θεωρείται δε η εθνική μας συμμετοχή και για τα επόμενα έτη ώστε να διαφανεί ότι η έντονη εξαγωγική μας δυναμική διακατέχεται από συνέχεια.

Λαμβάνοντας υπ’ όψη το υψηλό βιοτικό επίπεδο της Αυστραλίας (μέσο κατά κεφαλή ετήσιο εισόδημα Α$60,000 δολλ.) σε συνδυασμό με τους υψηλούς ρυθμούς δημιουργίας της νέας Αυστραλιανής πολυπολιτισμικής γαστριμαργικής κουλτούρας, τα περιθώρια για τις Ελληνικές εξαγωγές διαφαίνονται ιδιαιτέρως μεγάλα και θεωρούμε ότι αξίζει η αγορά της Αυστραλίας να ενταχθεί στα προγράμματα ΚΟΑ/Κοινής Οργάνωσης Αγοράς που υποβάλλουμε στην ΕΕ για έγκριση και υλοποίηση.

**ΤΙΜΟΛΟΓΙΑΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΟΙΝΩΝ ΣΕ ΚΑΒΕΣ ΚΑΙ ΣΟΥΠΕΡΜΑΡΚΕΤ (τιμές σε AUD)**

**[σε περίπτωση αγοράς μεγαλύτερων ποσοτήτων παρέχεται επιπλέον έκπτωση 10-15%)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ** | | | | | |
| **Κατηγορία** | **Ποικιλία** | | **Επωνυμία** | **Οινοποιητική Επιχείρηση** | **Τιμή Προσφοράς** |
| Λευκός |  | | Yellow | Yellowglen Yellow NV | 9.99 |
| Λευκός | Sauvignon Blanc | | Wairau Hills | Marlborough | 12.99 |
| Λευκός | Sauvignon Blanc | | Villa Maria | Marlborough | 16.99 |
| Λευκός | Sauvignon Blanc | | Cloudy Bay | Marlborough | 28.99 |
| Λευκός | Sauvignon Blanc | | Brancott Estate | Marlborough | 14.99 |
| Λευκός | Sauvignon Blanc | | Shaw & Smith | Adelaide Hills | 23.99 |
| Λευκός | Sauvignon Blanc | | Second Nature | Adelaide Hills | 15.99 |
| Λευκός | Pinot Gris | | Nepenthe | Adelaide Hills | 18.99 |
| Λευκός | Sauvignon Blanc | | Cape Mentelle | Margaret River | 21.99 |
| Λευκός | Sauvignon Blanc | | Overstone | Marlborough | 9.90 |
| Λευκός | Chardonnay | | Petaluma | Piccadilly Valley | 34.60 |
| Ερυθρός | Cabernet Merlot | | Sacred Hill | De Bortoli | 5.99 |
| Ερυθρός | Shiraz Cabernet | | Wolf Blass  Grey Label | Barossa | 34.99 |
| Ερυθρός | Shiraz | | Wolf Blass  Platinum Label | Barossa | 129.99 |
| Ερυθρός | Barossa Shiraz | | Peter Lehmann Eight Songs | Barossa | 37.99 |
| Ερυθρός | Bordeaux Superieure | | Chateau Bois | Chateau Bois Chantant | 29.99 |
| Ερυθρός | Bordeaux | | Medoc | Chateau Tour Negrier | 21.99 |
| Ερυθρός | Bordeaux | | Cotes de Castillon | Chateau de Brousse | 29.99 |
| Ερυθρός | Cabernet Sauvignon | | Blue Pyrenees |  | 16.99 |
| Ερυθρός | Shiraz | | Kay Brothers | Amery Vineyards | 21.99 |
| Ερυθρός | Shiraz | | BIN 555 | Wyndham Estate | 12.99 |
| Ερυθρός | Shiraz | | Billi Billi | Mount Langi | 16.99 |
| Ερυθρός | Cabernet Sauvignon | | The Cover Drive | Jim Barry | 19.99 |
| Ερυθρός | Shiraz Cabernet | | Koonunga Hill | Penfolds | 9.90 |
| Ερυθρός | Shiraz Mourvedre | | BIN 2 | Penfolds | 34.90 |
| Ερυθρός | Cabernet Shiraz | | BIN 389 | Penfolds | 57.90 |
| Ερυθρός | Cabernet Sauvignon | | BIN 707 | Penfolds | 227.90 |
| Ερυθρός | Cabernet Sauvignon | | St. Hugo | Jacob’s Creek | 29.90 |
| **ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ – ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ** | | | | | |
| **Κατηγορία** | | **Επωνυμία** | | | **Τιμή Προσφοράς** |
| Σαμπάνια | | Moet & Chandon Imperial | | | 48.99 |
| Σαμπάνια | | Prince Laurent | | | 35.99 |
| Σαμπάνια | | Veuve Cliquot Ponsardin | | | 64.99 |
| Σαμπάνια | | Dom Perignon | | | 209.99 |
| Σαμπάνια | | Mumm Cordon Rouge | | | 46.90 |
| Σαμπάνια | | Lanson | | | 49.90 |
| Σαμπάνια | | Laurent-Perrier | | | 59.99 |
| Aφρώδης Οίνος | | Μon Bijoux | | | 9.99 |
| Aφρώδης Οίνος | | Oyster Bay | | | 21.99 |
| Aφρώδης Οίνος | | Louis Eschenauer Bordeaux | | | 16.99 |
| Aφρώδης Οίνος | | Killawarra | | | 5.90 |
| Aφρώδης Οίνος | | Zonin Asti Spumante | | | 9.40 |

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΩΝ / ΧΟΝΔΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ**

Η κάτωθι επικαιροποιημένη ηλεκτρονική βάση δεδομένων (παραμετροποιημένη για την περιοχή της Νέας Νοτίου Ουαλίας, πρωτεύουσα το Σύδνεϋ) παρέχει επακριβή στοιχεία για την αγορά:

[**http://www.yellowpages.com.au/search/listings?clue=wine+distributors&locationClue=New+South+Wales&lat=&lon**](http://www.yellowpages.com.au/search/listings?clue=wine+distributors&locationClue=New+South+Wales&lat=&lon)**=**

**ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΣΤΗΝ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ**

**ΠΟΥ ΕΙΣΑΓΟΥΝ ΚΑΙ ΔΙΑΝΕΜΟΥΝ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔA**

**ΚΥΡΙΑ ΟΡΟΛΟΓΙΑ**

**UPC:**  Units (bottles) per carton

**WSL:** Wholesale Price per carton

**LUC:** Landed Unit Cost (Wholesale + WET /bottle)

* **Crown Imports/Exports Pty. Ltd.**George Charalambous  
  PO Box 135 Preston Victoria 3072 Australia  
  Phone +61 3 9462 0177 Fax +61 3 9462 3288  
  Email [crownimports@yahoo.com.au](mailto:crownimports@yahoo.com.au)

[**www.crownimports.com.au**](http://www.crownimports.com.au)

* **ESTATE WINE DISTRIBUTORS**

Mr Peter Papanikitas (0417-088337) Managing Director

Unit 12, 5 Clerke Place  
 Kurnell NSW 2231  
 Phone: +61 2 9668 9930  
 Fax: +61 2 9668 9904  
 [sales@estatewines.com.au](mailto:sales@estatewines.com.au)

[peter@estatewines.com.au](mailto:peter@estatewines.com.au)

[www.estatewines.com.au](http://www.estatewines.com.au)

(import Alpha Estate Wines, ***Patraiki,*** *Cambas,* ***Calliga******Boutari******Kourtaki Domaine Hatzimichalis****).*

***Domaine Lazaridis****)* ***Ouzo*** *(Sans Rival)* ***Masticha. Tsipouro*** *(Idoniko).* ***Beers*** *(Marathon, Mythos).*

* **FLOX INDUSTRIES**

377 Settlement Road, Thomastown VIC 3074  
 tel (03) 94647299, fax (03)94647599

*Founder: Harry Tashounidis*

*General Manager: Jim Pilakis*

*Marketing Manager: Lukas Papargiris (Luke Iris) [luke@floxwines.com.au](mailto:luke@floxwines.com.au)*

[*www.floxwines.com.au*](http://www.floxwines.com.au)

*Ouzo (METAXA, TSANTALI,KATSAROU),Tsipouro (TSANTALI), Brandy (METAXA, HADZIPAVLOU, THOMOPOULOS), Wines (TSANTALI, MALAMATINAS), Gift items Ouzo & Brandy “Athena”(ROUSALI), Ouzo & Brandy (TSAKALIDIS), Beer “Alfa Lager” (ATHENIAN BREWERY), Mineral water (SOUROTI), VERGINA BEER.*

* **MILOWAY**

283, Homer Str., EARLWOOD NSW 2206

tel (2)9559 5673, fax (2)9559 2870 (Maria & Costas Hypermachou)

[miloway@bigpond.com](mailto:miloway@bigpond.com)

(import wines Lazarides, Lafkiotis)

* **OMEGA FOODS**

33, Adam Str., HINDMARSH SA 5007

tel (8)8346 6499, fax (8)8346 3144 (Stella Kontopoulos)

*(import Boutaris, Kambas, Metaxa,Brandy, Hadjipavlou, Calikounis (Masticha-Raki-Triantafyllo, Ouzo), Tsipouro Katsaros)*

* **TYRNAVOS IMPORTS**

44, Brady Rd., NORTH DANDENONG VIC 3175

tel (3)9795 1100, 9569 8219, fax (3)9701 1529 (Achilleas Tsoukras) 0412 371950

(import *HATZIMICHALIS Wines)*

* **DOUGLAS LAMB WINES**

P.O.BOX 24

Woollahra NSW 1350

Australia

T+61 3 9417 1773

F+61 2 9225 9741

Mr John Lamb (0412 444 812)

[bureau@douglaslambwines.com.au](mailto:bureau@douglaslambwines.com.au)

[www.douglaslambwines.com.au](http://www.douglaslambwines.com.au)

(import GAIA, KYR GIANNI, ARGYROS, GEROVASILEIOU, ANTONOPOULOS, SAMOS COOPERATIVE, KARANAKI (Amyntaion Sparkling Wines).

DISTRIBUTION HOUSES: Sydney, Melbourne, Brisbane.

AGENTS: Hobart, Canberra.

* **DÉJÀ VU**

PO Box 783, Pymble NSW 2073

Tel: 1300 655 732

Fax: 1300 656 166

[sales@dejavuwines.com.au](mailto:sales@dejavuwines.com.au)

Andrew Cameron [acameron@dejavuwines.com.au](mailto:acameron@dejavuwines.com.au)

Barney Fallows [bfallows@dejavuwines.com.au](mailto:bfallows@dejavuwines.com.au)

- - -