

Το επάγγελμα του Οινολόγου.  
Προοπτικές εξέλιξης ενός Χημικού στον κλάδο  
της οινολογίας

**Alexandra Baspanelou,**  
Chemist/MSc Oenologist, Κtima Gerovassileiou  
Wine Editor, Athens Voice & Alexandra's Vineyards

# Hello Everyone!

## I'm, Alexandra Baspanelou

Η Αλεξάνδρα Μπασπανέλου είναι απόφοιτη του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Κατά την διάρκεια των προπτυχιακών σπουδών της παρακολούθησε μαθήματα του DNO πάνω στην Οινολογία, στο πανεπιστήμιο ISVV του Bordeaux. Πλέον ολοκληρώνει τις μεταπτυχιακές της σπουδές στην Οινολογία στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, ενώ είναι κάτοχος των WSET L2 στο κρασί και WSET L1 στα spirits.

Σήμερα είναι το νέο μέλος της οινολογικής ομάδας του Κτήματος Γεροβασιλείου και λατρεύει να βρίσκεται εκεί ως οινολόγος και οινοξεναγός. Απολαμβάνει την επικοινωνία με το οινόφιλο κοινό, γι' αυτό και ξεκίνησε να αρθρογραφεί στο δικό της project «Alexandra's Vineyards», ενώ πλέον είναι Wine Editor στην «Athens Voice».





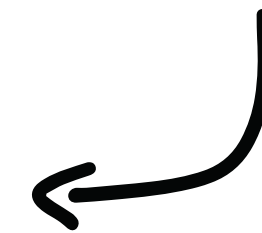
# “ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ”

*οίνος + λογία (μελέτη)*  
*Η μελέτη του Οίνου*

⇒ Άρα η οινολογία είναι η επιστήμη που μελετάει και επικεντρώνεται στις διαδικασίες που αφορούν την παραγωγή και τον ποιοτικό έλεγχο του οίνου.

⇒ Ο επιστήμονας που εξειδικεύεται στην επιστήμη της Οινολογίας

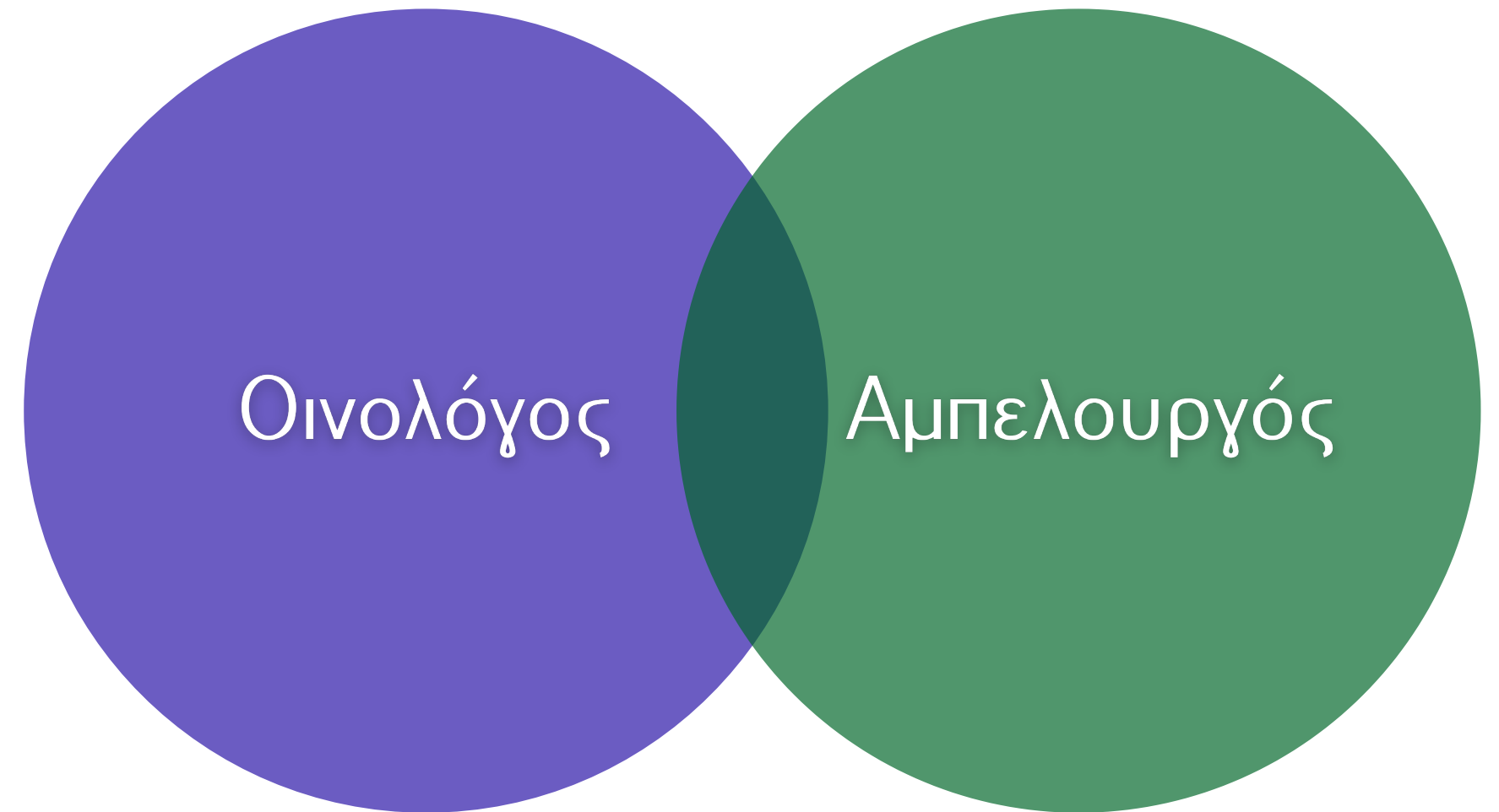
# “ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ”





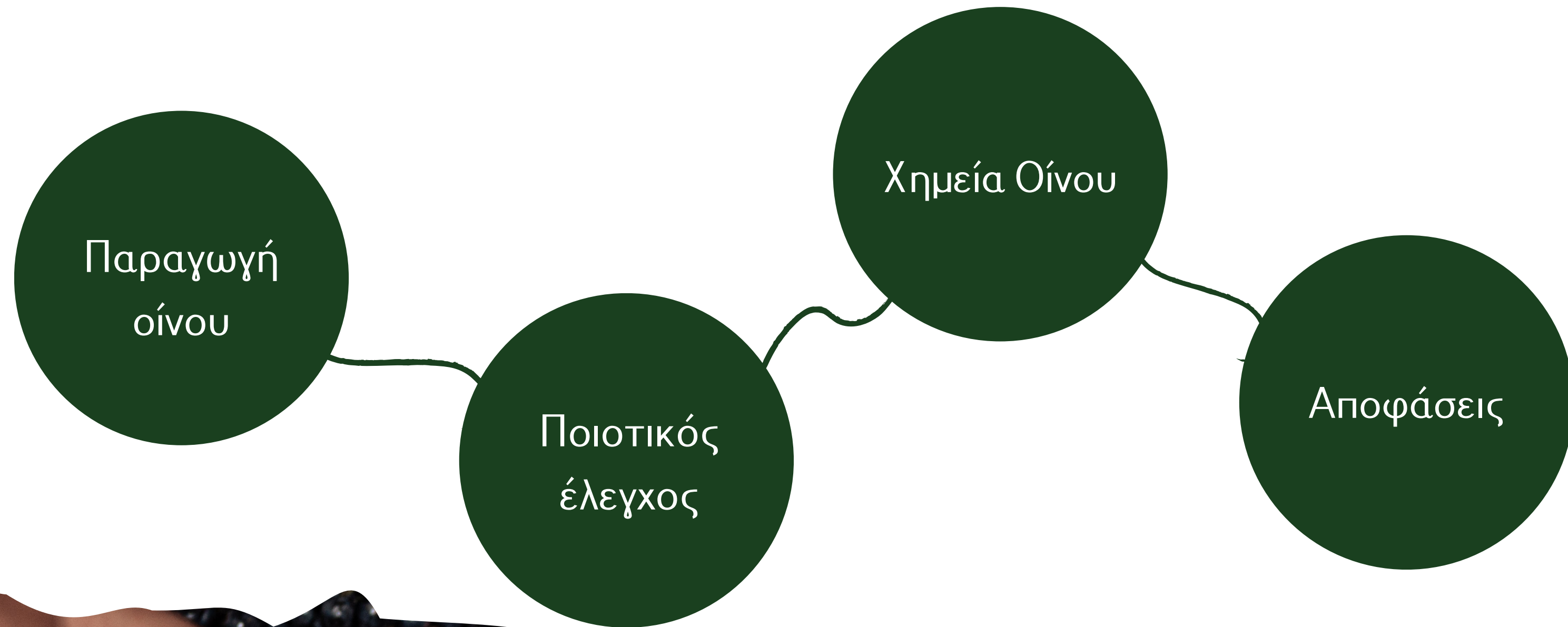
# “ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ”

*Οινολόγος δεν σημαίνει αμπελουργός*



*Εκεί που τελειώνει η δουλεία το αμπελουργού,  
ξεκινάει η δουλειά του Οινολόγου*

# OENOLOGIST'S key words



*Άρα ο Οινολόγος είναι ο επιστήμονας ο οποίος ειδικεύεται στην παραγωγή του οίνου, έχοντας την επιστημονική γνώση να πάρει τις σωστές αποφάσεις κατά την οινοπαραγωγική διαδικασία*

# ΟΕΝΟΛΟΓΙΣΤ'Σ key words



ΚΑΛΗ ΓΝΩΣΗ ΧΗΜΕΙΑΣ!

Η ΚΥΡΙΑ ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ



# Η ΧΗΜΕΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

## ΚΑΙ Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ

### —• ΑΛΚΟΟΛΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ

Όινος= το προϊόν που παράγεται από την μετατροπή των σακχάρων του γλεύκους σε αλκοόλη μέσω μεταβολικών μονοπατιών

### —• ΟΞΥΤΗΤΑ- ΡΗ

Έλεγχος τόσο για μικροβιολογικούς όσο και για οργανοληπτικούς λόγους

### —• ΧΡΩΜΑ

**Ανθοκυάνες: φλαβονοειδή**

Υπάρχουν στους ερυθρούς φλοιούς του σταφυλιού και είναι υπεύθυνες για το ερυθρό χρώμα



# Η ΧΗΜΕΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

## ΚΑΙ Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ

### —• ΑΡΩΜΑ ΟΙΝΟΥ

Οι πτητικές ενώσεις που συμβάλλουν στο άρωμα του οίνου μπορεί να προέρχονται από το σταφύλι (πρόδρομες), την αλκοολική ζύμωση ή και την παλαίωση του οίνου, λόγω βιοχημικών αντιδράσεων που λαμβάνουν χώρα.

### —• TANNINES

Ταννίνες: είναι μακρομόρια που προκύπτουν από τον πολυμερισμό των φλαβονολών.

Προκαλούν το αίσθημα στυφάδας στο στόμα και έχουν αντιοξειδωτικές ιδιότητες.







How to become an oenologist?



### Τμήματα Χημείας

Πτυχίο Χημείας   
+ Άδεια ασκήσεως του  
επαγγέλματος του  
Οινολόγου

### Τμήματα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων

Πτυχίο Τεχνολογίας  
Τροφίμων 

Oenologist

### Τμήματα Γεωπονίας

Πτυχίο Γεωπονίας 

### Τμήματα Οινολογίας

Πτυχίο Οινολογίας 

GAME  
MASTER

- ΓΠΑ: MSc Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων-Οινολογία
- ΕΚΠΑ: MSc Αμπελουργία-Οινολογία και Αλκοολούχα Ποτά
- ΠΑΔΑ: MSc Επιστήμη Οίνου και Ζύθου

Oenologist

- DNO, Bordeaux, Toulouse, Dijon, Bourgogne, Montpellier
- Vinifera Euromaster
- Master's Degree in Enology, Vera Campus Site, València, Spain
- MSc Viticulture & Oenology, FresnoState, California

Ελλάδα

Εξωτερικό

GAME  
MASTER

# Συμπληρωματικά!

Γνώσεις γευσιγνωσίας

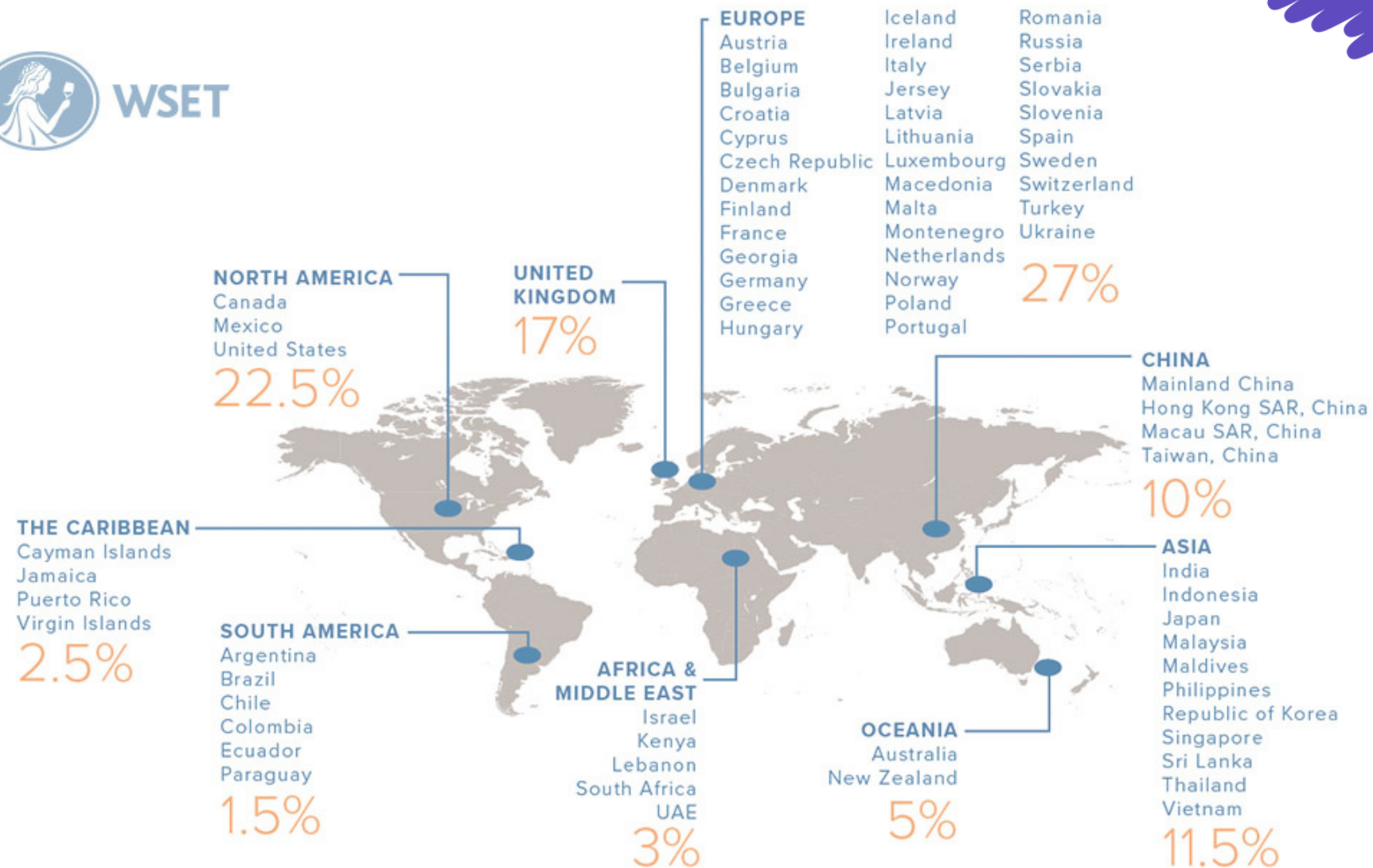
# Oenologist



THE PLACE TO STUDY  
WINE  
SPIRITS  
COFFEE  
BEVERAGES



WSET



% share of WSET students in 2021/22 academic year





Τι μπορεί να κάνει ένας Χημικός Οινολόγος στο  
Οινοποιείο



## ΠΑΡΑΓΩΓΗ

- ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
- ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ
- ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΕΞΑΜΕΝΩΝ, ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ, ΑΛΚΟΟΛΙΚΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ
- ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ-> ΑΡΧΕΙΟ
- ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ
- ΕΜΦΙΑΛΩΣΕΙΣ



## ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

- ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ
- ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ
- ISO, ΝΟΜΟΘΕΣΙΕΣ, ΕΤΙΚΕΤΕΣ
- ΑΡΧΕΙΟ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ



## ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ

- ΞΕΝΑΓΗΣΕΙΣ
- ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΔΟΚΙΜΕΣ
- ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ



## ΠΩΛΗΣΕΙΣ

- ΠΩΛΗΣΗ ΕΤΙΚΕΤΩΝ
- ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΔΙΚΤΥΟΥ ΠΩΛΗΣΕΩΝ
- ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ



## MARKETING

- ΑΝΑΓΚΕΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ
- ΚΑΛΗ ΓΝΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ (4P-> PRODUCT)

Μπορεί

έννας οινολόγος να δουλέψει εκτός οινοποιείου;



Μπορεί

έννας οινολόγος να δουλέψει εκτός οινοποιείου;

Εγνώσει

ίται ότι μπορεί





## CONSULTANT

- ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ
- ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
- ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, ΚΑΙ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ
- ΙΠΤΑΜΕΝΟΣ ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ



## ΧΗΜΙΚΟΣ-ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

- ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ
- ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ
- ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ & ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ



## ΠΩΛΗΣΕΙΣ-ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
- ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



## ΣΟΜΜΕΛΙΕΡ-ΟΙΝΟΧΟΟΣ

- ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΡΑΣΙΟΥ
- ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΣΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ
- ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ-ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ



## ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΙΑ ΟΙΝΟΥ

- ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΙΑ ΓΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ
- ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΙΑ ΜΕ ΘΕΜΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΩΣ ΠΡΟΙΟΝ
- ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΟΙΝΟΦΙΛΟ ΚΟΙΝΟ



Η χημεία γενικότερα και για μένα η χημεία του οίνου είναι ένας μαγικός μικρόκοσμος που μπορεί να αποδοθεί στον απλό καταναλωτή με τον πιο ευφάνταστο τρόπο, και φυσικά να καταρρίψει διάφορους μύθους!

# My Challenge!



*“Αυτό είναι και το Challenge με τον εαυτό μου!  
Εκτός από το να φτιάξω το κρασί, να μεταδώσω την επιστήμη μου με τον πιο απλό τρόπο και να νιώσω ότι κάποιος τελικά έμαθε κάτι από εμένα!”*



# Thank You



[alexandrabasp@gmail.com](mailto:alexandrabasp@gmail.com)



[alexandra\\_s\\_vineyarts](https://www.instagram.com/alexandra_s_vineyarts)



[Alexandra Baspanelou](https://www.linkedin.com/in/Alexandra-Baspanelou)