



Καινοτομώ με Βότανα κι Αμπέλια

«Ερευνώ και αξιοποιώ βότανα και παραδοσιακά αμπέλια για την παραγωγή καινοτόμων προϊόντων σταφυλής»

Για την διάσωση της διατροφικής μας κληρονομιάς!

Αντικείμενο και Σκοπός του Έργου

Το αντικείμενο του προτεινόμενου έργου εστιάζει στην Έρευνα και αξιοποίηση:

- Σπάνιων γηγενών ποικιλιών αμπέλου (*Vitis vinifera*), που ζουν στα βουνά της Κεντρικής Στερεάς Ελλάδας
- Ευρέως διαδεδομένων καλλιεργούμενων εγχώριων ποικιλιών αμπέλου
- Αυτοφυών γηγενών και καλλιεργούμενων βιολογικών αρωματικών φυτών – βοτάνων

Για την δημιουργία προϊόντων με σημαντική θετική επίδραση στον μεταβολισμό του ανθρώπινου οργανισμού και την παραγωγή νέων καινοτόμων προϊόντων με ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά, γνωστών και ως «βιολειτουργικά τρόφιμα».

Σκοπός του έργου είναι να διερευνήσει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των σταφυλιών των υπό εξέταση ποικιλιών και των βοτάνων, τις τεχνικές καλλιέργειας τους και τις διεργασίες παραγωγής και διατήρησης των εν λόγω προϊόντων, καθώς και τις συνθήκες που τις επηρεάζουν, ώστε να διαμορφωθούν τα όρια των παραμέτρων και οι κανόνες για να βελτιστοποιηθεί η ποιότητα των τελικών προϊόντων και να ενσωματώσουν διατροφικά στοιχεία ωφέλημα στον άνθρωπο.

Επίσης, σκοπός του έργου είναι η σύνθεση βοτάνων και σταφυλιού για την

Καινοτομώ με Βότανα κι Αμπέλια

παραγωγή Σταφυλόμελου, Ειδυλλίου, φυσικού οίνου και γλυκό υψηλόβαθμου φυσικού οίνου με ήπιες κατεργασίες, ώστε να διατηρούν στο μέγιστο τα διατροφικά τους συστατικά και να μην καταστρέφονται οι διατροφικές ουσίες που περιέχουν με φιλτράρισμα, συντηρητικά και προσθήκη ουσιών. Οι «φυσικοί» οίνοι είναι μια άτυπη, αλλά διεθνώς ανερχόμενη κατηγορία οίνων, της οποίας η αναγνώριση και η ζήτηση την τελευταία δεκαετία βαίνει αυξανόμενη στην ελληνική και στην παγκόσμια αγορά.

Η αξιοποίηση των καινοτομιών του Οργ. Ηλέσιον και η συνέχιση της έρευνας με τη δημιουργία νέων καινοτομιών με άξονες:

- Έρευνα, ανάδειξη και αξιολόγηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των σπάνιων γηγενών ελληνικών ποικιλιών αμπέλου και η σύγκρισή τους με τα ευρέως καλλιεργούμενα βιολογικά αμπέλια.
- Έρευνα και αξιολόγηση της φυτρωτικότητας των σπάνιων γηγενών ελληνικών ποικιλιών αμπέλου και της ανάπτυξής τους σε περιβάλλον καλλιέργειας.
- Έρευνα, ανάδειξη και αξιολόγηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των γηγενών ποικιλιών βοτάνων και η σύγκρισή τους με καλλιεργούμενα βιολογικά βότανα.
- Έρευνα παραγωγής Σταφυλόμελου και Ειδυλλίου υπό κενό, χωρίς θέρμανση σε υψηλές θερμοκρασίες και σύνθεσή τους με βότανα.
- Έρευνα, ανάδειξη και αξιολόγηση συστατικών με πιθανή σημαντική βιολογική δράση των προϊόντων σύνθεσης βοτάνων και των προϊόντων σταφυλής.
- Έρευνα οινοποιητικών τεχνικών και τεχνικών εμφιάλωσης με στόχο την βελτίωση της ποιότητας και διατηρησιμότητας των προϊόντων.
- Έρευνα της σταθεροποίησης των προϊόντων σταφυλής αποκλειστικά με φυσικές πρακτικές.
- Έρευνα της βιομάζας μικροοργανισμών στα προϊόντα της σταφυλής και της επίδρασής τους στην εξέλιξη των χαρακτηριστικών τους.

Καινοτομώ με Βότανα κι Αμπέλια

- Έρευνα των οργανοληπτικών και των αρωματικών χαρακτηριστικών καθώς και της σύστασης των προϊόντων σταφυλής, των οίνων και των προϊόντων σύνθεσης βοτάνων σταφυλής και φυσικών οίνων.
- Έρευνα για την παραγωγή των εκχυλισμάτων, εμπλουτισμένων κλασμάτων, καθαρών ουσιών από τα υποπροϊόντα καθώς και η ταυτοποίηση των βιοδραστικών συστατικών τους
- Προτάσεις για τη βελτίωση της ποιότητας και της διατηρησιμότητας των προϊόντων της σταφυλής και των φυσικών οίνων. Επικύρωση των προτάσεων με την εφαρμογή τους σε πιλοτική παραγωγή. Τεκμηρίωση φακέλου για τον Φυσικό Οίνο
- Έρευνα της δημιουργίας του «Το κρασί όπως το θες»
- Απόκτηση, επικύρωση και προστασία διπλώματος ευρεσιτεχνίας
- Έρευνα και τεκμηρίωση φακέλου για ΠΟΠ είτε ΠΓΕ για φυσικούς οίνους χωρίς προσθήκες για θεσμοθέτηση και παρουσίαση σε συνέδριο
- Διάχυση των επιστημονικών δεδομένων με κατασκευή ιστοσελίδας, δημοσιεύσεις και ανακοινώσεις, διοργάνωση συνεδρίου

Ο Οργ. Ηλέσιον που παράγει τα εν λόγω προϊόντα διαθέτει δίπλωμα ερασιτεχνίας. Επίσης οι ερευνητικοί οργανισμοί διαθέτουν την τεχνογνωσία για την υλοποίηση του έργου. Οι συμπράττοντες επιθυμούν να αναδείξουν τα κριτήρια και τις μεθόδους της έρευνας, ώστε και άλλοι παραγωγοί να μπορούν να επιτύχουν προϊόντα, που να ανταποκρίνονται στα υψηλότερα κριτήρια ποιότητας και να τα εδραιώσουν στην αντίληψη των καταναλωτών.

Σύμπραξη για την υλοποίηση του Έργου

Για την επιτυχή υλοποίηση του έργου έχει συσταθεί Σύμπραξη εταιρών με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

- Διεπιστημονική προσέγγιση υλοποίησης των ερευνητικών δράσεων του Έργου
- Προηγούμενη τεκμηριωμένη επιστημονική – ερευνητική και επαγγελματική εμπειρία και συνάφεια στην υλοποίηση συναφών έργων

Καινοτομώ με Βότανα κι Αμπέλια

- Επάρκεια των φορέων για την διάθεση/ δέσμευση των απαιτούμενων υλικών και άυλων πόρων (ερευνητικό προσωπικό, εξοπλισμός, τεχνογνωσία, κ.λπ.)
- Χρηματο-οικονομική επάρκεια για την κάλυψη της ίδιας συμμετοχής (αφορά τις επιχειρήσεις / εταιρίες)

Η Σύμπραξη αποτελείται από τους εταίρους:

- ΗΛΕΣΙΟΝ
- Εργαστήριο Χημείας τροφίμων του Τμήματος Χημείας του ΕΚΠΑ (Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστημίου Αθηνών)
- Τμήμα Επιστημών Οίνου, Άμπελου & Ποτών του ΠΑΔΑ (Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής)

Η Οργάνωση και η Διαχείριση του «Καινοτομώ με Βότανα κι Αμπέλια» θα βασιστεί σε διεθνή πρότυπα προκειμένου να διασφαλιστεί η άρτια διοίκηση και εκτέλεση των Ενοτήτων Εργασίας και η ποιότητα των παραδοτέων.

Για την διάσωση της διατροφικής μας κληρονομιάς!