

# Επίσκεψη στο κτήμα του Γεροβασιλείου

Στα πλαίσια του Σχολικού Επαγγελματικού Προσανατολισμού επισκεφτήκαμε την Δευτέρα , 11.01.2010 και Τρίτη, 12.01.2010 το κτήμα Γεροβασιλείου λίγο έξω από την Επανομή.

Η επίσκεψη είχε σαν στόχο την ενημέρωση και πληροφόρηση των μαθητριών και μαθητών σε θέματα που έχουν σχέση:

- Με την αμπελουργική καλλιέργεια,
- με τον τρόπο παραγωγής κρασιού, εμφιάλωσης και διάθεσης στην αγορά,
- την ενημέρωση για τα επαγγέλματα του γεωπόνου, οινολόγου, γευσιγνώστη και γενικά επαγγελμάτων απασχολούμενων σε αντίστοιχες επιχειρήσεις.

Η ομορφιά του φυσικού περιβάλλοντος, οι απέραντες εκτάσεις αμπελοκαλλιέργειας ήταν η πρώτη θετική εντύπωση. Η ξενάγηση στο οινοποιείο μας έδωσε τη δυνατότητα να κατανοήσουμε όλη την πορεία του κρασιού, δηλαδή από το αμπέλι μέχρι να φθάσει στο τραπέζι. Μπαίνοντας στο Μουσείο, μοναδικό στο είδος του για τα ελληνικά και όχι μόνο δεδομένα, γνωρίσαμε καλύτερα την ιστορία του κρασιού μέσα από τις συλλογές εργαλείων αμπελουργίας, οινοποίησης και εμφιάλωσης, ανοιχτηριών, μπουκαλιών και αγγείων. Τις εντυπώσεις, βέβαια, έκλεψε εκτός από τη συλλογή των φιαλών κρασιού (16<sup>ου</sup> - 20<sup>ου</sup> αιώνα), των αμφορέων των μυκηναϊκών και βυζαντινών χρόνων, η εξαιρετική συλλογή ανοιχτηριών φιαλών κρασιού – τα οποία φτάνουν τα 2.500 κομμάτια από διάφορες χώρες και χρονολογούνται από τον 18<sup>ο</sup> αιώνα.

Οι μαθητές έθεσαν ενδιαφέρουσες ερωτήσεις τόσο στη ξεναγό όσο και στον ίδιο τον κύριο Γεροβασιλείου, οι οποίοι πρόθυμα απάντησαν.

Η καθηγήτρια του Σ.Ε.Π  
Κάτια Περπερίδου

# Σχόλια των μαθητριών και μαθητών της Γ΄ τάξης .

*Η εκδρομή που κάναμε στο κτήμα του Γεροβασιλείου στα πλαίσια του Σ.Ε.Π ήταν ενδιαφέρουσα, πλούτισε τις γνώσεις μας. Πληροφορηθήκαμε για ορισμένα επαγγέλματα, όπως του γεωπόνου , του οινολόγου, γευσιγνώστη. Ο χώρος παρασκευής κρασιού πληρούσε τις απαραίτητες προϋποθέσεις υγιεινής. Η ξενάγηση τόσο στους χώρους του οινοποιείου όσο και στο Μουσείο οίνου ήταν άψογη. Η ξεναγός και ο ίδιος ο κύριος Γεροβασιλείου απάντησαν πρόθυμα στις ερωτήσεις μας.*

*Τάξη Γ<sub>1</sub>.*

*Μας άρεσε πολύ η επίσκεψη στο κτήμα του Γεροβασιλείου. Ιδιαίτερη εντύπωση μας έκανε το οινοποιείο. Ήταν πολύ ωραίο και εντυπωσιακό. Τα τεράστια μηχανήματα, η μυρωδιά του μούστου και η διαδικασία παραγωγής του κρασιού ανάλογα με την ποικιλία που ανήκει, μας έκαναν να αναρωτηθούμε και να παρακολουθήσουμε με ενδιαφέρον το πως φτάνει ένα μπουκάλι κρασί στο τραπέζι μας. Επίσης, αξιοθαύμαστο ήταν το Μουσείο οίνου, όπου διατηρείται και η μεγάλη συλλογή ανοιχτηριών (πάνω από 2500 κομμάτια) του κ. Γεροβασιλείου. Ήταν πολύ ενδιαφέρον και ο μεγάλος αμπελώνας, αφού καταφέρνει και εξασφαλίζει τις αναγκαίες ποσότητες σταφυλιών για την παραγωγή.*

*Τάξη Γ<sub>2</sub>*

*Δε μας ενθουσίασε η ξενάγηση, επειδή δεν είδαμε τους χώρους παραγωγής του κρασιού λόγω της πλημμύρας που υπέστη ο χώρος την ημέρα της επίσκεψής μας ( Δευτέρα, 11.01.2010). Κατά τα άλλα μας άρεσε πολύ το Μουσείο με τη μεγάλη συλλογή ανοιχτηριών, τα διάφορα εργαλεία αμπελουργίας, τα περισσότερα από τα οποία ήταν άγνωστα σε μας και την απίστευτη συλλογή των φιαλών.*

*Τάξη Γ<sub>3</sub>*

# Φωτογραφίες από την ημέρα της επίσκεψης

## Μουσείο οίνου



## Συλλογή φιαλών και αμφορέων







## Εργαλεία αμπελοκαλλιέργειας



# Ανοιχτήρια





## Χώρος παραγωγής κρασιού







## Χώρος υποδοχής των φιλοξενουμένων





## **Ερωτηματολόγιο επίσκεψης μαθητριών και μαθητών σε επιχείρηση Οινοποιείου**

- 1. Ημερομηνία επίσκεψης.**
- 2. Στοιχεία επιχείρησης ( επωνυμία, ιδιοκτησιακό καθεστώς, έδρα).**
- 3. Παραγόμενα προϊόντα:**
  - Από χημική άποψη το κρασί είναι μείγμα ποιών στοιχείων; Εκτός από τα εμφιαλωμένα κρασιά η επιχείρηση ασχολείται και με την παραγωγή και εμπορία και παράγωγων προϊόντων κρασιού;(π.χ. ξύδι διαφόρων τύπων)
  - Πόσες είναι οι παραγόμενες ποσότητες κρασιού κάθε χρόνο; (τόνοι και εμφιαλωμένα μπουκάλια).
  - Τα προϊόντα σας διατίθενται μόνο στην ελληνική αγορά ή παράλληλα εξάγονται, και αν ναι, τι ποσότητες και σε ποιες αγορές του εξωτερικού;
  - Ποιες ποικιλίες σταφυλιών χρησιμοποιείτε στα κρασιά σας;
  - Οι δικές σας καλλιεργούμενες εκτάσεις καλύπτουν τις παραγόμενες ποσότητες κρασιού ή αγοράζετε ποσότητες σταφυλιών και από άλλους παραγωγούς;
  - Παράγετε περισσότερες ποσότητες κόκκινου ή λευκού κρασιού;
  - Ο έλληνας καταναλωτής προτιμά το κόκκινο ή το λευκό κρασί;
  - Πώς κατατάσσονται τα κρασιά ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής και τα χαρακτηριστικά τους;

- Τι είναι τα αφρώδη κρασιά; Τι είναι η ρετσίνα;
- Μήπως γνωρίζετε πόσες περίπου ποικιλίες οινοποιήσιμων σταφυλιών υπάρχουν στην Ελλάδα και πόσοι τύποι ελληνικών κρασιών έχουν διαμορφωθεί;
- Τι θα πρέπει να προσέξει ένας ερασιτέχνης παραγωγός κρασιού για να δημιουργήσει ένα καλό κρασί για τον ίδιο και τους δικούς του ανθρώπους;
- Από ποιες ασθένειες ή αλλοιώσεις κινδυνεύει το κρασί και πώς μπορεί να αντιμετωπιστεί το πρόβλημα;
- Μπορείτε να μας εξηγήσετε αυτό που συνήθως ακούμε, δηλαδή «όσο πιο παλιό είναι το κρασί τόσο πιο καλό».

## 2. **Επαγγελματικές δραστηριότητες.**

- Κατά πόσο οι επαγγελματικές σας δραστηριότητες λαμβάνουν υπόψη το σεβασμό στο περιβάλλον;
- Ποια επαγγέλματα ασκούνται μέσα στην επιχείρηση;
- Ποια από τα επαγγέλματα που ασκούνται δε χρειάζονται καμιά ιδιαίτερη επαγγελματική εκπαίδευση;
- Ποια επαγγέλματα απαιτούν Τεχνική Επαγγελματική Εκπαίδευση;
- Απασχολούνται στην Επιχείρησή σας απόφοιτοι Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης; Τι ειδικότητες έχουν; Ποιο το αντικείμενο απασχόλησης;
- Μήπως η ίδια η Επιχείρηση εκπαιδεύει τους υποψήφιους εργαζόμενους και πώς; Αν ναι, πόσο χρόνο διαρκεί η εκπαίδευση αυτή;
- Ώρες εργασίας.
- Είναι απαραίτητο οι εργαζόμενοι να φορούν ειδικές στολές; Υπάρχουν άλλοι περιορισμοί ;
- Ποιες γενικές συνθήκες επικρατούν στο χώρο εργασίας; (Καθαριότητα, επίπεδο θορύβου, θερμοκρασία, φωτισμός, ανθυγιεινή εργασία ,άλλοι κίνδυνοι)
- Μήπως για ορισμένα από τα επαγγέλματα απαιτούνται ιδιαίτερες ικανότητες;  
Πόσοι άνδρες και πόσες γυναίκες απασχολούνται;