

## **ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ «ΤΕΝΤΟΥΡΑ»**

Ημερομηνία παραλαβής  
(Date of receipt) :

Αριθμός σελίδων (με την παρούσα): **8**  
Number of pages (including this page)

Γλώσσα που χρησιμοποιήθηκε για την υποβολή του φακέλου: **Ελληνική**  
(Language used for submission of application)

Αριθμός φακέλου:  
(File number)

**Καθιερωμένη γεωγραφική ένδειξη: Τεντούρα (*Tentura*)**  
**(Established geographical indication)**

**Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού: ηδύποτο/λικέρ**  
**(Category of the spirit drink): liqueur**

Η γεωγραφική ένδειξη «Τεντούρα» συμπληρώνει την επωνυμία πώλησης ηδύποτο/λικέρ και έχει καταχωρισθεί, σύμφωνα με το σημείο 32 του Παραρτήματος III του καν. (ΕΚ) 110/2008, ως γεωγραφική ένδειξη υπέρ της Ελλάδος.

Η ένδειξη «Τεντούρα» μπορεί επίσης να συμπληρώνεται από την ένδειξη «Πατρών»

**Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού**  
**(Description of the spirit drink)**

Η *Τεντούρα* ανήκει στην κατηγορία των ηδύποτων/λικέρ, χαρακτηρίζεται από τα αρωματικά συστατικά του γαρύφαλου και της κανέλας και παρασκευάζεται με ιδιαίτερο παραδοσιακό τρόπο στην ευρύτερη περιοχή των Πατρών από τα μέσα του 19<sup>ου</sup> αιώνα. Τα έντονα αρώματα της κανέλας και του γαρύφαλου εμπλουτίζονται κατά τις εκάστοτε συνταγές με άλλα μπαχαρικά, τοπικά εσπεριδοειδή και οίνους Ο.Π.Ε. Πατρών (Μαυροδάφνη Πατρών, Μοσχάτο Πατρών ή Μοσχάτο Ρίου). Όταν απαιτείται η χρήση της ονομασίας με λατινικούς χαρακτήρες, αναφέρεται ως *Tentura*.

**Μέθοδος παρασκευής**  
**(Method for obtaining the spirit)**

Η *Τεντούρα* παράγεται με αρωμάτιση αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης, ύδατος ή υδραλκοολικού μίγματος, η οποία γίνεται με εκχύλιση μερών των αρωματι-

κών φυτών κανέλας (Cortex Cinamomomi- φλοιοί κινάμμωμου) και γαρύφαλλου (Flores Caryophylli – άνθη γαρύφαλλου) με τις μεθόδους της διαβροχής ή/και απόσταξης. Μπορούν να εκχυλίζονται ή/και να προστίθενται και άλλες αρωματικές ύλες, αλλά πάντοτε κατά τρόπον, ώστε να υπερισχύει το άρωμα της κανέλας και του γαρύφαλλου. Συχνά προστίθεται και γλυκός οίνος των ακόλουθων κατηγοριών με ονομασία προέλευσης ελεγχόμενη (Ο.Π.Ε.): Μαυροδάφνη Πατρών, Μοσχάτος Πατρών, και Μοσχάτος Ρίου Πατρών.

Για τον χρωματισμό της μπορεί να προστίθεται μόνο καραμελόχρωμα,

Για τη γλύκανσή της χρησιμοποιείται ζάχαρη και ενίοτε μέλι.

Εκτός από τα ανωτέρω, δεν επιτρέπεται η προσθήκη άλλου συστατικού.

### **Χαρακτηριστικά (Characteristics)**

Έχει χρώμα βαθύ καφέ-κόκκινο, που οφείλεται στην ερυθροφαιά απόχρωση του βάμματος κανέλας, και της Μαυροδάφνης καθώς και τον χρωματισμό με καραμελόχρωμα.

Ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος είναι 18% vol (έναντι του αντίστοιχου κατώτατου ορίου 15 % vol που ισχύει γενικά για τα λικέρ)

Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφρασμένη σε ιμβερτοσάκχαρο, είναι 120 γραμμάρια ανά λίτρο (έναντι του αντίστοιχου κατώτατου ορίου 100 γραμμαρίων ανά λίτρο που ισχύει γενικά για τα λικέρ)

Όταν η ένδειξη «Τεντούρα» συμπληρώνεται με την ένδειξη «Πατρών», το ποτό έχει:

α) ελάχιστο αλκοολικό τίτλο 20 % vol

β) ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφρασμένη σε ιμβερτοσάκχαρο, 150 γραμμάρια ανά λίτρο

γ) ελάχιστη περιεκτικότητα γλυκού οίνου, εκ των ως άνω αναφερομένων, 0,5 % επί του τελικού προϊόντος.

### **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή (Link with the geographical area)**

#### **1. Ιστορία της παραγωγής**

Ο Φρ. Πουκεβίλ<sup>1</sup> αναφέρει πως η Πάτρα ήταν ανέκαθεν το κέντρο του εμπορίου του Μορέως. Ιόνιοι νήσοι, Αγκώνα, Τεργέστη, Νεάπολη, Λιβόρνο, Μασσαλία, αλλά και τα μεγάλα λιμάνια της Εγγύς Ανατολής συνδέονταν εμπορικά με το λιμάνι της Πάτρας.

<sup>1</sup> F. Pouqueville: *Voyage dans la Grèce*, 1820, Τόμος Ε', σελ. 270.

Τον 19<sup>ο</sup> αιώνα οι Πατρινοί, λόγω της μεγάλης διάδοσης των αποικιακών, είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν τα κάποτε πολύτιμα και χρησιμοποιούμενα μόνον στην φαρμακευτική μπαχαρικά. Η χρήση τους πλέον ήταν προσιτή σε όλους και, καθώς τα λικέρ γίνονταν μόδα στην Ευρώπη, στην Πάτρα, που η θέση της επέτρεπε την εύκολη προμήθεια των πρώτων υλών, εμφανίστηκε η *Τεντούρα*, πρωτότυπη εκδοχή ενός λικέρ μπαχαρικών, στην παρασκευή του οποίου συνεισφέρουν τοπικά προϊόντα.

Στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα η *Τεντούρα* είχε μεγάλη διάδοση στις λαϊκές τάξεις. Την προτιμούσαν οι ψαράδες και οι πρόσφυγες αλλά όχι οι αστοί. Στη σημερινή Πάτρα καταναλώνεται όχι μόνο από τους πατρινοί, αλλά και από τους επήλυδες και τους φοιτητές όλων των ηλικιών και των τάξεων. Αποτελεί συγχρόνως πρεσβευτή της πόλης των Πατρών στην υπόλοιπη Ελλάδα και μέσω κυρίως του τουρισμού στο εξωτερικό.

Όπως αποδεικνύεται και από πλήθος ιστορικών στοιχείων (εγγράφων, επιστολών, τιμολογίων, φωτογραφιών, διαφημίσεων και δημοσιευμάτων), τα οποία έχουν κατατεθεί στην Υπηρεσία μας, η *Τεντούρα* παράγεται από τους ποτοποιούς της Πάτρας ανελλιπώς από το 1885 και αποτελεί το παραδοσιακό ποτό αυτής της πόλης.

Η παραγωγή της *Τεντούρας* στην οικεία γεωγραφική περιοχή υπολογίζεται ότι το 2008 ξεπέρασε τα 150.000 κιλά.

Συνήθως πίνεται μετά το φαγητό ως digestif, λόγω των χωνευτικών ιδιοτήτων της κανέλας.

## **2. Η ονομασία**

Παρ' όλο που όλοι στην περιοχή των Πατρών γνωρίζουν το ποτό αυτό, δεν είναι γενικά γνωστή η προέλευση της ονομασίας του. Είναι λοιπόν φυσικό να γίνονται διάφορες υποθέσεις. Στην πραγματικότητα η λέξη *Τεντούρα* προέρχεται από το λατινικό *tinct(us)*<sup>2</sup>, μέσω του γαλλικού *teint(ure)*<sup>3</sup>. Ωστόσο στο λαϊκό αυτί<sup>4</sup>, που δεν ετυμολογεί τις λέξεις, επικράτησε το άκουσμα της παραγωγικής κατάληξης – *ούρα*. Πρόκειται για μια πολύσημη μεσαιωνική κατάληξη της δημώδους ελληνικής, η οποία εντείνει ή φορτίζει τις έννοιες που περιγράφει. Η ερμηνεία της ως μεγεθυντικής της κατάληξης – *ούριον* είναι χαρακτηριστική : αρχ. κολλύριον, κολλούριον, κολλούρα,

<sup>2</sup> μετοχή του ρ. tingo = βάφω, *Λεξικόν Λατινοελληνικόν Στεφ. Κουμανούδη*, 2002, σελ. 429-430.

<sup>3</sup> εδώ με την έννοια του βάμματος. Από τον 18<sup>ο</sup> αιώνα στην Γαλλία οι teintures alcooliques (αλκοολούχα βάμματα) ήταν ένα είδος infusion (εκχυλίσματος) και βάση για την παρασκευή διαφόρων λικέρ και φαρμακευτικών σκευασμάτων.

<sup>4</sup> Οι αστοί προτιμούσαν τα γαλλικά λικέρ όπως Chartreuse, Bénédictine και Marasquin.

κουλλούρα, κουλούρα<sup>5</sup> <sup>6</sup>. Η γλωσσικά οικεία κατάληξη διευκόλυνε την προσαρμογή της λέξης *Τεντούρα*, που αφομοιώθηκε πλήρως, εισαγόμενη στο κλιτικό μας σύστημα και αναφερόμενη σ' ένα συγκεκριμένο προϊόν με ελληνική ιδιαιτερότητα παρασκευής.

Αγνοώντας λοιπόν την προέλευση της λέξης *Τεντούρα*, ο απλός καταναλωτής ίσως την προσλαμβάνει όπως η ίδια της η κατάληξη επιβάλλει, δηλαδή με κάποια έννοια υπογράμμισης, επίτασης, ως ένα ενδιαφέρον και ξεχωριστό προϊόν. Κάτι που όντως συμβαίνει λόγω των έντονων χαρακτηριστικών της *Τεντούρας* (άρωμα και χρώμα). Γι' αυτό και μέχρι σήμερα την ακολουθεί και μια δεύτερη ονομασία: *Μοσχοβολήθρα*. Ο λόγος, αυτονόητος.

### **Διατάξεις της ελληνικής νομοθεσίας: (National provisions)**

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, οι όροι και προϋποθέσεις για την παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών που φέρουν γεωγραφική ένδειξη εκ των αναγνωρισμένων υπέρ της Ελλάδος, η οποία έχει καταχωρισθεί στο Παράρτημα ΙΙΙ του καν. (ΕΚ) 110/2008, καθορίζονται με απόφαση του Υπουργού Οικονομικών.

Οι όροι χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης «Τεντούρα» καθορίζονται με την υπ' αριθ. 30/0777/3280/22-12-2011 (ΦΕΚ 3211/Β'3-12-2011) απόφαση του Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών, η οποία προβλέπει τα εξής κατ' άρθρο :

### **Άρθρο 1**

1. Με τις διατάξεις της παρούσας καθορίζονται οι όροι παραγωγής, οι ποιοτικές προδιαγραφές και οι διαδικασίες ελέγχου, προκειμένου να μπορεί να συμπληρώνεται η επωνυμία πώλησης «λικέρ» ή «ηδύποτο» με την ένδειξη «Τεντούρα», η οποία έχει καταχωρισθεί, σύμφωνα με το σημείο 32 του Παραρτήματος ΙΙΙ του καν. (ΕΚ) 110/2008, ως γεωγραφική ένδειξη υπέρ της Ελλάδος για την κατηγορία των αλκοολούχων ποτών «λικέρ (ηδύποτο)».
2. Προκειμένου να επιτρέπεται η συμπλήρωση της επωνυμίας πώλησης του λικέρ (ηδύποτου) με την εν λόγω γεωγραφική ένδειξη, πρέπει η διαδικασία παραγωγής, από το στάδιο της εκχύλισης, όπως αυτή ορίζεται στην περίπτωση α της παραγράφου 1 του άρθρου 2 της παρούσας απόφασης, έως την τελική παρασκευή του ποτού, ως και η εμφιάλωση, να πραγματοποιούνται εξ ολοκλήρου σε επιχειρήσεις που έχουν τις παραγωγικές εγκαταστάσεις τους εντός

<sup>5</sup> Γ. Χατζιδάκης: *Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά*, 1907, Β' Τόμος, σελ. 305-306.

<sup>6</sup> Ν. Π. Ανδριώτης: *Ετυμολογικό Λεξικό της Κοινής Νεοελληνικής*, 1983, σελ. 170 και 254-255.

των ορίων του Δήμου Πατρέων, της Δημοτικής ενότητας Φαρρών του Δήμου Ερυμάνθου και της Δημοτικής ενότητας Ωλένιας του Δήμου Κάτω Αχαΐας, της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας.

3. Η ένδειξη «Πατρών» μπορεί να συμπληρώνει την επωνυμία πώλησης «λικέρ» ή «ηδύποτο» ή τη γεωγραφική ένδειξη «Τεντούρα».
4. Εκτός των ορίων της περιοχής που ορίζεται στην παράγραφο 2 του παρόντος άρθρου, επιτρέπεται η παραγωγή και διάθεση λικέρ (ηδύποτου) με την γεωγραφική ένδειξη «Τεντούρα» από τις ποτοποιίες που έχουν καταχωρισθεί στο Παράρτημα και σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος αυτού.

## **Άρθρο 2**

1. Το λικέρ (ηδύποτο) με τη γεωγραφική ένδειξη «Τεντούρα» πρέπει να πληροί, τους ακόλουθους ειδικούς όρους:
  - α) παράγεται με αρωμάτιση αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης, ύδατος ή υδραλκοολικού μίγματος, η οποία γίνεται με εκχύλιση μερών των αρωματικών φυτών κανέλας (*Cortex Cinnamomi*- φλοιοί κινάμμωμου) και γαρύφαλλου (*Flores Caryophylli* – άνθη γαρύφαλλου) με τις μεθόδους της διαβροχής ή/και απόσταξης.
  - β) επιτρέπεται η εκχύλιση και άλλων αρωματικών υλών, αλλά πρέπει να υπερισχύει το άρωμα της κανέλας και του γαρύφαλλου.
  - γ) επιτρέπεται η προσθήκη φυσικών αρωματικών υλών, υπό την προϋπόθεση ότι υπερισχύει το άρωμα της κανέλας και του γαρύφαλλου.
  - δ) έχει ελάχιστο αλκοολικό τίτλο 18 % vol
  - ε) έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφρασμένη σε ιμβερτοσάκχαρο, 120 γραμμάρια ανά λίτρο.
  - δ) μπορεί να περιέχει μόνο καραμελόχρωμα ως μέσο προσαρμογής του χρώματος.
  - ε) επιτρέπεται η προσθήκη γλυκού οίνου των ακόλουθων κατηγοριών με ονομασία προέλευσης ελεγχόμενη (Ο.Π.Ε.): Μαυροδάφνη Πατρών, Μοσχάτος Πατρών και Μοσχάτος Ρίου Πατρών.
  - στ) δεν επιτρέπεται η προσθήκη άλλου συστατικού πλην των ανωτέρω.
2. Όταν η γεωγραφική ένδειξη «Τεντούρα» ή η επωνυμία πώλησης «λικέρ (ηδύποτο)» συμπληρώνεται με την ένδειξη «Πατρών», πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθοι ειδικοί όροι:

- α) ελάχιστος αλκοολικός τίτλος 20 % vol
- β) ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφρασμένη σε ιμβερτοσάκχαρο, 150 γραμμάρια ανά λίτρο
- γ) ελάχιστη περιεκτικότητα γλυκού οίνου εκ των αναφερομένων στο εδάφιο ε της προηγούμενης παραγράφου, 0,5 % επί του τελικού προϊόντος.

Κατά τα λοιπά, ισχύουν οι όροι της παραγράφου 1 του παρόντος άρθρου.

- 3. Δεν επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση του λικέρ (ηδύποτου) με την εν λόγω γεωγραφική ένδειξη, εάν δεν πληρούνται οι όροι της παρούσας.
- 4. Δεν επιτρέπεται η χρήση της λέξεως «Τεντούρα» για την εμπορική επωνυμία αλκοολούχου ποτού.

### **Άρθρο 3**

- 1. Οι ποτοποιοί που ενδιαφέρονται για την παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση λικέρ (ηδύποτου) με τη γεωγραφική ένδειξη «Τεντούρα» υποβάλλουν στην κατά τόπον αρμόδια Χημική Υπηρεσία, όλα τα σχετικά στοιχεία που αποδεικνύουν το δικαίωμα χρήσης εκ μέρους τους της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης. Η Χημική Υπηρεσία μετά από εξέταση των στοιχείων χορηγεί στους ενδιαφερομένους την έγκριση χρήσης της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης.
- 2. Η κατά τόπον αρμόδια Χημική Υπηρεσία διενεργεί τον τακτικό έλεγχο των ποτοποιών που κάνουν χρήση της εν λόγω γεωγραφικής ένδειξης και προβαίνει στην ανάκληση της ως άνω εγκρίσεως σε περίπτωση καταστρατήγησης εκ μέρους τους των όρων των άρθρων 1 και 2 της παρούσας.
- 3. Η μη τήρηση των όρων και προϋποθέσεων της παρούσας απόφασης αποτελεί παράβαση του ν. 2969/2001, η οποία τιμωρείται σύμφωνα με το εδάφιο ιβ της παραγράφου 2 του άρθρου 11 και το εδάφιο η του άρθρου 12 του εν λόγω νόμου

### **Άρθρο 4**

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και ισχύει από τη δημοσίευσή της.

### **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

1. Οι ποτοποιίες που περιλαμβάνονται στον κάτωθι πίνακα επιτρέπεται να συνεχίσουν την παραγωγή λικέρ με την γεωγραφική ένδειξη «Τεντούρα», με τις προδιαγραφές που προβλέπονται στο άρθρο 2 της παρούσας, δεδομένου ότι έχουν μακρά παράδοση (πλέον της εικοσιπενταετίας) παραγωγής του εν λόγω ποτού. Το δικαίωμα αυτό διατηρούν και στις περιπτώσεις αλλαγής έδρας.

<b>Α/Α</b>	<b>ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΠΟΤΟΠΟΙ- ΙΑΣ</b>	<b>ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟΣ ΤΙΤ- ΛΟΣ</b>	<b>ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΟ- ΤΟΠΟΙΑΣ</b>
1	ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ VERINO Α.Β.Ε.Ε.	ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ VERI- NO Α.Β.Ε.Ε.	4ο ΧΛΜ. ΑΡΓΟΥΣ- ΚΕΦΑΛΑΡΙΟΥ, ΑΡΓΟΣ
2	Ν.Γ. ΚΑΛΛΙΚΟΥΝΗΣ Α.Ε.-ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΟ- ΤΩΝ, ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΩΝ ΕΛΑΙΩΝ	Ν.Γ. ΚΑΛΛΙΚΟΥΝΗΣ Α.Ε.-ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΟΤΩΝ, ΑΠΟΣΤΑΓ- ΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΙΘΕ- ΡΙΩΝ ΕΛΑΙΩΝ	7ο ΧΛΜ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ- ΜΕΣΣΗΝΗΣ
3	Ε.Γ.ΠΟΛΥΚΑΛΑ & ΣΙΑ Ε.Ε.	ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΠΟΛΥΚΑΛΑ	ΜΕΛΕΝΙΚΟΥ 35, ΑΘΗΝΑ
4	ΑΦΟΙ ΔΡΑΚΑΤΟΥ Ο.Ε.	ΔΡΑΚΑΤΟΣ	ΓΙΑΝΝΙΤΣΩΝ 14, ΑΙΓΑΛΕΩ
5	Ι.Κ. ΑΝΑΣΤΑΣΟΠΟΥ- ΛΟΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε.	KRINOS	ΡΟΔΟΔΑΦΝΗ ΑΙΓΙΟΥ, ΑΙΓΙΟ
6	Κ. ΜΠΑΛΗΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.	ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΓΚΡΙΛΑ	ΡΗΓΑ ΦΕΡΑΙΟΥ & ΑΓ. ΤΡΥΦΩΝΟΣ 4, ΑΜΑΛΙΑΔΑ

2. Στην επισήμανση των προϊόντων της προηγούμενης παραγράφου δεν επιτρέπεται η χρήση της ένδειξης «Πατρών».

3. Δεν επιτρέπεται οι ως άνω ποτοποιίες να παράγουν «Τεντούρα» υπέρ τρίτου κατά την έννοια των διατάξεων του άρθρου 9 της υπ' αριθ. 30/077/2131/2011 απόφασης Υπουργού Οικονομικών.

4 Εφόσον γίνει μεταβίβαση μιας εκ των ανωτέρω ποτοποιιών διατηρουμένης της επωνυμίας της επιχείρησης, η διάδοχος ποτοποιία μπορεί να συνεχίσει την παραγωγή του ποτού υπό τους όρους της παρούσας απόφασης.

Ο τεχνικός φάκελος υποβάλλεται από την αρμόδια ελληνική Αρχή, της οποίας τα πλήρη στοιχεία έχουν ως ακολούθως:

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΩΝ  
& ΤΕΛΩΝΕΙΑΚΩΝ ΘΕΜΑΤΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ  
ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ,  
ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ, ΟΙΝΟΥ, ΖΥΘΟΥ**

Ταχ.Διεύθυνση : Av. Τσόχα 16  
: Αθήνα 115 21, Ελλάδα  
Τηλέφωνο : 0030-210-6479273  
Φαξ : 0030-210-6468272  
e-mail : [alkooli@gcsl.gr](mailto:alkooli@gcsl.gr)

και στην αγγλική γλώσσα:

**HELLENIC REPUBLIC  
MINISTRY OF FINANCE  
GENERAL SECRETARIAT FOR TAX  
AND CUSTOMS ISSUES  
GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY  
DIVISION OF ALCOHOL, SPIRIT DRINKS,  
WINE, BEER**

**Address** : Anast. Tsocha 16  
Athens 115 21, Greece  
**Tel** : 0030-210-6479273  
**Fax** : 0030-210-6468272  
**e-mail** : [alkooli@gcsl.gr](mailto:alkooli@gcsl.gr)