



Δελτίο Τύπου

Σύντομα εκπαιδευτικά σεμινάρια από την Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων στο Peloponnese Wine Festival

Η Ένωση Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Πελοποννήσου σε συνεργασία με την Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων διοργανώνουν μία σειρά από σύντομα εκπαιδευτικά σεμινάρια, στα πλαίσια του φετινού Peloponnese Wine Festival που θα πραγματοποιηθεί την Δευτέρα 20 Ιανουαρίου στο Ελληνικό Μουσείο Αυτοκινήτου (Ιουλιανού 33 & 3^{ης} Σεπτεμβρίου, Αθήνα).

Το Peloponnese Wine Festival 2020 στοχεύοντας στην προσέλκυση επαγγελματιών της εστίασης, του τουρισμού αλλά και των πωλήσεων, αλλάζει ημέρα και πραγματοποιείται για πρώτη φορά Δευτέρα. Στόχος της φετινής έκθεσης είναι να ενισχύσει την εικόνα των Πελοποννησιακών κρασιών, αλλά και του επώνυμου εμφιαλωμένου κρασιού γενικότερα, στις λίστες των σημείων εστίασης σε ολόκληρη την Ελλάδα. Φυσικά η έκθεση είναι ανοιχτή από το πρωί και για το οινόφιλο κοινό που αποτελεί το πιο δυναμικό target group του Ελληνικού κρασιού σήμερα.

Φέτος λοιπόν για πρώτη φορά σε συνεργασία με την Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων, το Peloponnese Wine Festival διοργανώνει επτά σύντομα σεμινάρια, «Ten minute courses» με κύριο άξονα τις βασικές γνώσεις που πρέπει να γνωρίζει ένας επαγγελματίας για το σερβίρισμα και την σωστή διαχείριση του κρασιού. Τα μέλη της δραστήριας Ένωσης των Ελλήνων Οινοχόων θα μοιραστούν με το κοινό τις γνώσεις τους και θα δώσουν βασικές συμβουλές για την μεταχείριση του κρασιού στο εστιατόριο, στο bar, στο καφέ και στην κάβα.

Η Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων ιδρύθηκε το 1997 και από το 1998 είναι ενεργό μέλος της Παγκόσμιας Ένωσης Οινοχόων (A.S.I Association de la Sommellerie Internationale). Πρωταρχικός στόχος της ένωσης είναι η αναβάθμιση του ρόλου του κρασιού σ' όλους τους χώρους όπου κινείται και καταναλώνεται. Για τον σκοπό αυτό αναπτύσσει κάθε είδους δραστηριότητα που συμβάλλει στην διάδοση της γνώσης και στην κατανάλωση του κρασιού. Το γνωστικό επίπεδο των Ελλήνων Οινοχόων έχει εξελιχτεί εντυπωσιακά με τα μέλη της ένωσης να είναι πολύ καταρτισμένα στη σύγχρονη αγορά. Όλη αυτή η γνώση εξυπηρετεί ένα και μοναδικό σκοπό: την ικανοποίηση του πελάτη, διασφαλίζοντας ταυτόχρονα και τα συμφέροντα του επιχειρηματία. Η Ένωση αριθμεί 150 μέλη που δραστηριοποιούνται στον χώρο της εστίασης και του τουρισμού σε όλη την Ελλάδα, προσδίδοντας κύρος και αξιοπιστία στις εταιρίες που προσφέρουν τις υπηρεσίες τους.

Το πρόγραμμα των «Ten minute courses»:

- 13:00 - Τα βασικά για το άνοιγμα ήρεμων και αφρωδών οίνων – **Στάθης Τσώκος**
- 14:00 - Tips για την διαμόρφωση μια μικρής λίστας κρασιών – **Πάνος Κατσούδας**
- 15:00 - Μεταγγίζοντας, ή όχι, τα ερυθρά κρασιά – **Ελευθέριος Χανιαλίδης**
- 16:00 - Συντηρώντας το κρασί μετά το άνοιγμα της φιάλης – **Άρης Σκλαβενίτης**
- 17:00 - Συνδυάζοντας τυριά και αλλαντικά με το κρασί – **Γιώργος Ζερβογιάννης**
- 18:00 - Η οξύτητα στο φαγητό και στο κρασί – **Φώτης Σταθόπουλος**
- 19:00 - Βρείτε την ποικιλία δοκιμάζοντας τυφλά – **Άγγελος Αντωνίου**

Το Peloponnese Wine Festival θα ανοίξει τις πόρτες του για το κοινό (επαγγελματίες και οινόφιλους) στις 12:00 και θα ολοκληρωθεί στις 20:00. Η είσοδος για τους επαγγελματίες της εστίασης είναι ελεύθερη με επίδειξη της επαγγελματικής τους κάρτας. Το μουσείο που

βρίσκεται στην Ιουλιανού 33 & 3^{ης} Σεπτεμβρίου, διαθέτει 500 θέσεις parking σε 4 επίπεδα (είσοδος από Ιουλιανού και από Γ' Σεπτεμβρίου) με κόστος 5,00 € την ημέρα, ενώ απέχει μόλις 200 μέτρα από τον σταθμό του μετρό Βικτώρια (γραμμή 1).

Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες για τα σεμινάρια στο https://www.peloponnesewinefestival.com/paralliles_ekdiloseis_2020 και για την εκδήλωση συνολικά στο peloponnesewinefestival.com.