**Εκπαιδευτικό Σεμινάριο Οίνου**

**«Βασικές αρχές οινογνωσίας»**

trans

Η ένωση «**Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος**» με στόχο την κατάρτιση των εργαζομένων στο χώρο της εστίασης και του εμπορίου οίνου στη Δράμα, καθώς και την ανάδειξη του επώνυμου Ελληνικού κρασιού, διοργανώνει με την υποστήριξη του **Επιμελητηρίου Δράμας**, διήμερο εκπαιδευτικό σεμινάριο με θέμα «**Βασικές αρχές οινογνωσίας**».

Η πρόσκληση απευθύνεται κυρίως σε ιδιοκτήτες και εργαζόμενους σε επιχειρήσεις όπως εστιατόρια, wine bars, ξενοδοχεία, κάβες, super markets, delicatessen και διακίνηση ποτών, αλλά και σε καταναλωτές που επιθυμούν να εμπλουτίσουν τις οινικές τους γνώσεις, καλύπτοντας πλήρως τις βασικές αρχές οινογνωσίας.

Το σεμινάριο διαρκεί 14 εκπαιδευτικές ώρες και θα πραγματοποιηθεί στη ΔΡΑΜΑ, σε δύο (2) ημέρες σύμφωνα με το ακόλουθο πρόγραμμα:

**▪ Τρίτη 14/05/24 - 10:00 – 17:00 Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη (Αδριανή)**

**Δευτέρα, Τετάρτη 15/05/24 - 10:00 – 17:00 Κτήμα Τέχνη Οίνου (Μικροχώρι)**

Στη διάρκεια του εκπαιδευτικού αυτού διημέρου, τις βασικές αρχές οινογνωσίας θα πλαισιώσουν ξεναγήσεις στα οινοποιεία που θα φιλοξενήσουν το σεμινάριο, και οινογευσίες, παρουσία των οινοποιών-μελών της ένωσης «Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος» στη Δράμα: Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Κτήμα Παυλίδη, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Nico Lazaridi και Oenops.

Πληροφορίες:

1. Εισηγήτρια του σεμιναρίου είναι η κα Μαρία Δήμου, οινοχόος, καθηγήτρια στη σχολή Le Monde και υπεύθυνη marketing στο Κατώγι Αβέρωφ.
2. Το κόστος συμμετοχής στο σεμινάριο είναι 100€ και περιλαμβάνει το εγχειρίδιο οίνου με την ύλη του σεμιναρίου καθώς και τη βεβαίωση παρακολούθησης.
3. Το Επιμελητήριο Δράμας καλύπτει πλήρως 25 θέσεις εργαζομένων σε επιχειρήσεις εστίασης που δραστηριοποιούνται αποκλειστικά στην περιοχή (θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας)
4. Η εγγραφή πραγματοποιείται με τη συμπλήρωση των στοιχείων σας στην παρακάτω Google Form και θα λάβετε άμεσα email επιβεβαίωσης της συμμετοχής σας, καθώς και ενημέρωση για τη διαδικασία που θα πρέπει να ακολουθήσετε. [Google Form](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScsq2JPZZ_VDE-gwlNUIBql_nRRjOxKG6NBAeH5uTT0MFb1ag/viewform)
5. Η μετάβαση στους χώρους του σεμιναρίου θα πρέπει να πραγματοποιηθεί με μέριμνα των συμμετεχόντων.

**Πρόγραμμα Σεμιναρίου**

**Δευτέρα, 7/06/23,** **Τρίτη 14/05/24 - ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ**

**Αμπέλι & Οινοποίηση**

09:45 09:45 Προσέλευση

10:00 – 11:30     Ιστορική προσέγγιση του οίνου

                           Βασικά Στοιχεία Αμπελουργίας

                          Εισαγωγή στην οινοποίηση

11:30 – 12:00     Διάλειμμα-Καφές

12:00– 13:30     Παραγωγική διαδικασία κρασιών

                           Τύποι και κατηγορίες κρασιών

Οργανοληπτικός Έλεγχος/Γευσιγνωσία Κρασιών

(Θεωρητική Προσέγγιση)

13:30 – 14:00     Διάλειμμα (ελαφρύ γεύμα)

14:00 – 17:00    Ξενάγηση στο οινοποιείο και παρουσίαση της οινοποιητικής διαδικασίας

Γευσιγνωσία οίνων Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Οριζόντια γευσιγνωσία οίνων «Ασύρτικο & Sauvignon Blanc», το χαρακτηριστικό «χαρμάνι/blend» της Δράμας από τα οινοποιεία: Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Κτήμα Παυλίδη, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Nico Lazaridi και Oenops

**Τρίτη, 8/06/23, Τετάρτη, 15/05/24, ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ**

**Κρασί & Γαστρονομία**

09:45 Προσέλευση

10:00 – 11:30 Το κρασί στην εστίαση

                          Το σέρβις του κρασιού

11:30 – 12:00   Διάλειμμα-Καφές

12:00 – 12:45  Το σέρβις του κρασιού

Μύθοι και αλήθειες

12:45 – 13:45 «Κρασί και Φαγητό» - Θεωρητική και Βιωματική προσέγγιση της συνδυαστικής φαγητού-κρασιού

13:45 – 14:15  Διάλειμμα (ελαφρύ γεύμα)

14.15 – 15:30 Ξενάγηση στο οινοποιείο και παρουσίαση της οινοποιητικής διαδικασίας

15.30 – 17:00    Γευσιγνωσία οίνων από τα οινοποιεία της Δράμας: Κτήμα Παυλίδη, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Nico Lazaridi και Oenops