**Σεμινάριο οίνου για επαγγελματίες της εστίασης:**

**«Βασικές αρχές οινογνωσίας»**

trans

Η ένωση «**Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος**» με στόχο την κατάρτιση των εργαζομένων στο χώρο της εστίασης (εστιατόρια, wine-bars, κλπ) και του εμπορίου (κάβες, super markers, κλπ), καθώς και την ανάδειξη του επώνυμου Ελληνικού κρασιού, προτείνει ένα διήμερο εκπαιδευτικό σεμινάριο οίνου με θέμα «**Βασικές αρχές οινογνωσίας**».

Το σεμινάριο απευθύνεται στους επαγγελματίες που επιθυμούν να λάβουν βασικές γνώσεις για το κρασί, αλλά μπορεί να παρακολουθήσει και όποιος αγαπάει το κρασί και επιθυμεί να εμπλουτίσει τις οινικές γνώσεις του.

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

**▪ ΤΡΙΤΗ, 21/11/23,** 10:00 – 16:30 (ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ)

**Δευτέρα, ΤΕΤΑΡΤΗ, 22/11/23,** 10:00 – 16:30 (ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΚΑΜΚΟΥΤΗ)

Πληροφορίες:

1. Εισηγητές του σεμιναρίου είναι η κα Μαρία Δήμου, οινοχόος, καθηγήτρια στη σχολή LeMonde, υπεύθυνη marketing στο Κατώγι Αβέρωφ

2. Το κόστος συμμετοχής στο σεμινάριο είναι 100€. Στο κόστος περιλαμβάνεται οι σημειώσεις με την ύλη του σεμιναρίου και βεβαίωση παρακολούθησης.

3. Η μετάβαση στους χώρους που θα πραγματοποιηθεί το σεμινάριο θα πρέπει να πραγματοποιηθεί με μέριμνα των συμμετεχόντων.

4. Οι διαθέσιμες θέσεις του σεμιναρίου είναι είκοσι (30) και θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας.

Ακολουθεί το αναλυτικό πρόγραμμα σεμιναρίου και η δήλωση συμμετοχής:

**Πρόγραμμα Σεμιναρίου Οίνου: «Βασικές Αρχές Οινογνωσίας»**

**Δευτέρα, 7/06/23,** **ΤΡΙΤΗ, 21/11/23,** **ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ**

10:00 – 11:45     Ιστορική προσέγγιση του οίνου

                           Βασικά Στοιχεία Αμπελουργίας

                          Εισαγωγή στην οινοποίηση

11:45 – 12:15     Διάλειμμα

12:15– 13:45     Παραγωγική διαδικασία κρασιών

                           Τύποι και κατηγορίες κρασιών

Οργανοληπτικός Έλεγχος/Γευσιγνωσία Κρασιών (Θεωρητική Προσέγγιση)

13:45 – 14:30     Διάλειμμα (ελαφρύ γεύμα)

14.30 – 16:30    Ξενάγηση στο οινοποιείο και γευσιγνωσία κρασιών – Παρουσίαση του οινοποιείου και της οινοποιητικής διαδικασίας

**Τρίτη, 8/06/23, ΤΕΤΑΡΤΗ, 22/11/23, ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΚΑΜΚΟΥΤΗ**

10:00 – 11:45 Το κρασί στην εστίαση

                          Το σέρβις του κρασιού

                          Μύθοι και Αλήθειες

11:45 – 12:15   Διάλειμμα

12:15 – 13:45  «Κρασί και Φαγητό» - Θεωρητική και Βιωματική προσέγγιση της συνδυαστικής φαγητού-κρασιού

13:45 – 14:30  Διάλειμμα (ελαφρύ γεύμα)

14.30 – 16:30    Ξενάγηση στο οινοποιείο και γευσιγνωσία κρασιών – Παρουσίαση του οινοποιείου και της οινοποιητικής διαδικασίας

**Δήλωση Συμμετοχής**

**στο Σεμινάριο Οίνου: «Βασικές Αρχές Οινογνωσίας»**

|  |  |
| --- | --- |
| Επώνυμο: |  |
| Όνομα: |  |
| Επάγγελμα: |  |
| Εταιρεία: |  |
| Τηλέφωνο επικοινωνίας: |  |
| E-mail επικοινωνίας |  |

\* Το σεμινάριο θα πραγματοποιηθεί με την προϋπόθεση ότι θα υπάρχει ικανός αριθμός συμμετεχόντων.

Η αποστολή των στοιχείων μπορεί να γίνει αν δεν την υποβάλλετε ηλεκτρονικά και συγκεριμένο email [winetourism@winemakersofnorthgreece.gr](mailto:winetourism@winemakersofnorthgreece.gr)

Tηλ επικοινωνια ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΥ ΚΥΡΙΑΚΗ 6934008248