

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Οι Μικροί Οινοποιοί Ελλάδας στην πρώτη τους έκθεση στην Αθήνα!

Κυριακή 7 Απριλίου 14.00-20.00

Δευτέρα 8 Απριλίου 11.00-19.00

The Hub Events

Οι Μικροί Οινοποιοί συγκεντρώνονται από όλα τα σημεία της Ελλάδας, αρκετοί από αυτούς για πρώτη φορά, στο The Hub Events για να μοιραστούν τις δικές τους μικρές αλλά σημαντικές οινικές ιστορίες με ανθρώπους της πόλης που αγαπούν το κρασί!

Σύσσωμα τα μέλη των Μικρών Οινοποιών, 44 οικογενειακά οινοποιεία από όλη την Ελλάδα, θα βρίσκονται το διήμερο Κυριακή 7 και Δευτέρα 8 Απριλίου σε έναν καινούριο για το κρασί χώρο, το The Hub Events, για να παρουσιάσουν τα ιδιαίτερα κρασιά τους και να γνωριστούν με το οινόφιλο κοινό της Αθήνας.

Τα μέλη των Μικρών Οινοποιών Ελλάδας είναι μικρές, οικογενειακές επιχειρήσεις που δίνουν έμφαση στην πρώτη ύλη της γης τους, έχοντας σαν στόχο την αυθεντική αποτύπωση του ελληνικού οινοπέδιου.

Το όραμα των Μικρών Οινοποιών είναι να εξαπλωθεί η γνώση για τις ελληνικές ποικιλίες και τα ελληνικά κρασιά σε όλο τον κόσμο, μέσα από τη δυναμική που προσφέρουν οι Μικρές Οινοποιητικές Επιχειρήσεις που αποτελούν τη ραχοκοκαλιά της ελληνικής οινοποιίας.

Οι επισκέπτες θα γνωρίσουν κρασιά με χαρακτήρα από μικρά, ξεχωριστά οινοποιεία, που αναβιώνουν και εξελίσσουν σπάνιες και ξεχασμένες ελληνικές ποικιλίες, και που πιστεύουν με πάθος ότι η ταυτότητα ενός κρασιού είναι άρρηκτα δεμένη με τη γη και την προσωπικότητα των ανθρώπων που τη ζουν και την καλλιεργούν.

Η έκθεση των Μικρών Οινοποιών Ελλάδας πλαισιώνεται από τέσσερα ιδιαίτερα αξιόλογα σεμινάρια:

- *Κυριακή 16.00-17.00 «Ακατέργαστα Διαμάντια του Ελληνικού Αμπελώνα»*

Ο συγγραφέας και δημοσιογράφος Νίκος Μάνεσης δοκιμάζει μαζί μας μερικές από τις αναδυόμενες και λιγότερο γνωστές ποικιλίες από τα νησιά και την ενδοχώρα, σαν μια εισαγωγή στο επόμενο κεφάλαιο των μοντέρνων ελληνικών κρασιών!

- *Κυριακή 18.00-19.00 «Blind Tasting – Taste The Difference»*

Ο βραβευμένος sommelier και οινολόγος Άρης Σκλαβενίτης σε μια τυφλή και άκρως περιπετειώδη δοκιμή για την ανακάλυψη του σωστού ποτηριού σε έξι από τις πιο δημοφιλείς ελληνικές ποικιλίες.

- Δευτέρα 15.00-16.00 «Παλιά Αμπέλια, Καλύτερα Κρασιά;»

Ο Γιάννης Καρακάσης MW, θα συζητήσει το μηχανισμό και την πραγματική επίδραση των παλαιών αμπελιών στην ποιότητα του κρασιού, ενώ παράλληλα θα δοκιμαστούν 10 κρασιά από αμπέλια ηλικίας μεγαλύτερης των 30 ετών. Στο πάνελ θα συμμετέχουν οι οινοποιοί Κωστής Δαλαμάρας, Νίκος Καρατζάς και Σταμάτης Μυλωνάς.

- Δευτέρα 17.00-18.00 «Σπάζοντας τους κανόνες»

Ο Γρηγόρης Μιχαήλος Dip WSET τρυπώνει στα κελάρια των μικρών οινοποιών και επιλέγει να απολαύσει μαζί τους ξεχωριστά κρασιά που κοντράρουν τις μέχρι τώρα αντιλήψεις μας για το κρασί.

Για τη συμμετοχή στα σεμινάρια απαιτείται [προεγγραφή](#).

Η Έκθεση τελεί υπό την αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και θα την τιμήσει με την παρουσία του την Κυριακή ο Υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης Βασίλειος Κόκκαλης.

Την Έκθεση Μικρών Οινοποιών 2019 στηρίζουν οι χορηγοί:

Χρυσός Χορηγός: Eurobank

Ασημένιοι Χορηγοί: Alpha Bank Gold Business Banking, Selloplast, Ζάβαλος-Cartontec, Metalux, Novacert, Cork Hellas, Alpa Glass, Κοροπούλης, Daga Print, ΠΑΥΛΟΣ Ι. ΚΟΝΤΕΛΛΗΣ ΑΕΒΕ, Elias Valavanis, Label Press, Ευτυχιάδης, GR-INOX, Mellon Technologies, T&C Margo.

Υποστηρικτής: Νερά Βίκος.

Χορηγοί επικοινωνίας των Μικρών Οινοποιών 2019 είναι τα D-Files, το Oinos & More, το Crunchy Grape, το Greek Cellar και το 750ml.

Πληροφορίες στο www.smoe.com.gr και στα social media των Μικρών Οινοποιών Ελλάδας και των οινοποιείων-μελών τους.

Γενική είσοδος: 10 ευρώ, με [ηλεκτρονική προεγγραφή](#): 8 ευρώ

Φοιτητές οινολογίας: 5 ευρώ απαραίτητα με προεγγραφή και επίδειξη της φοιτητικής τους ταυτότητας στην είσοδο.

Σας περιμένουμε!