

5 Οκτωβρίου 2017

**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ
ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ**

Οι Περιφέρειες Βορείου & Νοτίου Αιγαίου θα παρουσιάσουν στο Αθηναϊκό κοινό τα κρασιά των νησιών του Αιγαίου Πελάγους, την Κυριακή 8 Οκτωβρίου 2017, στο ξενοδοχείο King George II (Πλατεία Συντάγματος). Η εκδήλωση γευσιγνωσίας, στην οποία συμμετέχουν οινοποιεία από όλο το Αιγαίο, έχει ώρες λειτουργίας 12:00 με 20:00 και απευθύνεται σε οινόφιλους και επαγγελματίες, με ελεύθερη είσοδο.

Παρουσιάζονται κρασιά από Ικαρία, Κω, Λέσβο, Λήμνο, Μήλο, Πάρο, Ρόδο, Σάμο, Σαντορίνη και Χίο, από τα εξής μικρά ή μεγαλύτερα, νέα ή καθιερωμένα οινοποιεία: Αμπελώνες Αφιανέ, Αμπελώνες Τριανταφυλλόπουλου, Αριούσιος Οινοποιητική, Artemis Karamolegos Winery, Γαία Οινοποιητική, Cair Rhodes, Canava Roussos, ΕΟΣ Σάμου, Κελάρια Ικαρίας, Κτήμα Αργυρού, Κτήμα Σιγάλα, Κτήμα Χατζηγεωργίου, Limnos Organic Wines, Limnos Wines, Μεθυμναίος Οίνος, Milos Cave Winery, Μπουτάρη Οινοποιητική, Νόπερα Οινοποιητική Σάμου, Οινοποιείο Βακάκη, Οινοποιείο Μωραΐτη, Οινοποιία Γαβαλά, Οινοποιείο Γκαράλη, Οινοφόρος Μεγαλοχωρίου, Santo Wines και Vassaltis Vineyards.

Στην εκδήλωση θα υπάρχουν κρασιά από σπάνιες, γηγενείς ποικιλίες αμπέλου, που είναι ένα από τα πιο δυνατά χαρτιά του νησιωτικού αμπελώνα της χώρας. Επιπλέον, συμμετέχουν και οινοποιεία που για πρώτη φορά θα παρουσιάσουν την παραγωγή τους στην Αθήνα.

Αν και οι λευκοί οίνοι υπερτερούν σε όγκο και σε αριθμό ετικετών των ερυθρών και των ερυθρών, αξίζει να σημειωθεί πως τα νησιά του Αιγαίου έχουν παράδοση και στην παραγωγή των δύο τελευταίων, από παραδοσιακές ποικιλίες αμπέλου όπως η μανδηλαριά, το μαυροτράγανο και το φωκιανό. Επίσης πρέπει να τονιστεί πως η περιοχή φημίζεται για τα γλυκά της κρασιά, μερικά εκ των οποίων είναι παγκόσμιας εμβέλειας, όπως τα Μοσχάτα Σάμου και Λήμνου και το Vinsanto από τη Σαντορίνη.

Η εκδήλωση οργανώνεται από την εταιρεία οινικής επικοινωνίας Vinetum με την συνεργασία της Ένωσης Οινοποιών και Αμπελουργών Νήσων Αιγαίου (ENOANA).

Πληροφορίες: info@vinetum.gr & 210 766 0560.