

ΑΜΥΝΤΑΙΟ  
2023  
Η ΓΗ ΤΟΥ  
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ  
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ  
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ  
ΦΕΣΤΙΒΑΛ

ΠΡΩΤΗ ΗΜΕΡΑ

18 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

10:00-10:30

10:30-10:40

ΠΡΩΤΟ ΜΕΡΟΣ

11:00-12:00

12:00-13:00

13:00-13:15

# 1<sup>ο</sup> ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΜΕΡΙΔΑΣ

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ  
**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ**  
AGRENDA | WINE TRAILS

18-19 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ  
2023

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ  
ΔΙΗΜΕΡΙΔΑ

ΘΕΜΑ  
ΑΜΥΝΤΑΙΟ  
Η ΓΗ ΤΟΥ  
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

ΤΟΠΟΣ  
ΚΤΗΜΑ  
ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ  
ΑΜΥΝΤΑΙΟ

### ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ

**ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΟΡΓΑΝΩΤΡΙΑ Διαμάντω Κρητικού**, Αντιδήμαρχος Αγροτικών Θεμάτων

Το πρώτο μέρος της ημερίδας θα περιλαμβάνει τράπεζα διαλόγου με στόχο την ανταλλαγή και επικοινωνία πληροφοριών σε ότι αφορά το Ξινόμαυρο & το Αμύνταιο.

### ΤΡΑΠΕΖΑ ΔΙΑΛΟΓΟΥ ΜΕ ΘΕΜΑ ΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΖΩΝΗ ΤΟΥ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ

- **Ξινόμαυρο και Κλωνική επιλογή | Στέφανος Δ. Κουνδουράς**, Πρόεδρος & Καθηγητής Γεωπονίας ΑΠΘ, Καθηγητής ΠΜΣ Οινολογία ΓΠΑ
- **Ιστορική αναδρομή Ξινόμαυρου και η υφιστάμενη κατάσταση | Ιωαννίδης Στέφανος**, ΠΕ Γεωπόνων, MSc Προϊστάμενος Τμήματος Αμπελουργίας-Οινολογίας & Αγροτικής Οικονομίας Αμυνταίου Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας, διευθυντής της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης Αμυνταίου
- **Υποκείμενα Ξινόμαυρου ενδεδειγμένα για την ζώνη του Αμυνταίου | Νικόλαος Δάλλης**, Γεωπόνος Α.Π.Θ Διευθυντής Τμήματος Αμπέλου ΒΙΠΡΟ Ελλάς Α.Ε.
- **Συστήματα διαμόρφωσης και άρδευσης ενδεδειγμένα για το Ξινόμαυρο Αμυνταίου | Βασίλης Μυλωνάς**, Γεωπόνος κτήματος Κυρ-Γιάννη
- **Αιτήσεις καλλιεργητικές πρακτικές στο Ξινόμαυρο | Γιαννιτσόπουλος Χάρης**, Τελειόφοιτος Πολιτικός Μηχανικός MSc ΑΠΘ, Αμπελουργός

### ΤΡΑΠΕΖΑ ΔΙΑΛΟΓΟΥ ΜΕ ΘΕΜΑ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗΝ ΖΩΝΗ ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ

- **Η επίδραση της Μηλογαλακτικής ζύμωσης στο οργανοληπτικό προφίλ των οίνων του Ξινόμαυρου | Dr. Ευάγγελος Ηρ. Σουφλερός**, Καθηγητής οινολογίας ΑΠΘ, Dr. Ing στην Οινολογία- Αμπελουργία του Πανεπιστημίου του Bordeaux
- **Τεχνικές οινοποίησης για την ανάδειξη των ιδιαίτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του Ξινόμαυρου | Άρτεμις Τουλάκη**, Οινολόγος, M. Sc., Ph. D c, Ιδιοκτήτρια Wineconsulting
- **Οινοποίηση και εμφιάλωση Αφρωδών στην ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιο | Αντώνης Κιοσέογλου**, Οινολόγος, Κτήμα Κυρ-Γιάννη
- **Νέες τάσεις και τεχνολογίες στην οινοποίηση του Ξινόμαυρου, Κτήμα Άλφα | Εμορφίλη Μαυρίδου**, Χημικός Μηχανικός MSc ΕΜΠ, Οινολόγος

### ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ



Amyndeon Oenos



# 1<sup>ο</sup> ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

13:14-14:15

## ΤΡΑΠΕΖΑ ΔΙΑΛΟΓΟΥ ΜΕ ΘΕΜΑ ΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΤΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ ΣΤΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟ ΣΤΗΝ ΖΩΝΗ ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

- Από τη θεωρία στην πράξη: η σημασία του «storytelling» στη δημιουργία αγροτουριστικών -οινοτουριστικών προορισμών | **Μαρία Παρταλίδου**, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Α.Π.Θ.
- Πάντρεμα του ξινόμαυρου με την τοπική γαστρονομία | **Ηλιάννα Κοντοσώρου**, Ιδιοκτήτρια και Head Chef Εστιατόριο Κοντοσώρος
- Ταξίδι στην παράδοση μέσω της μεταποίηση αγροτικών προϊόντων με ξινόμαυρο | Εκπρόσωποι επιχειρήσεων Γαστρονομίας (Ναουμίδης)
- Ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιο - πόλος έλξης για τον τουρισμό | **Ιωάννης Ιατρίδης**, Εκπρόσωπος επιχειρήσεων τουρισμού Νυμφαίου
- Εκπόνηση του στρατηγικού σχεδίου για τον οίνο και σχέδιο δράσης για τον οινοτουρισμό στην Δ. Μακεδονία | **Χατζηλιάδου**, Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας

14:14-15:15

## ΤΡΑΠΕΖΑ ΔΙΑΛΟΓΟΥ ΜΕ ΘΕΜΑ Η ΕΠΟΜΕΝΗ ΜΕΡΑ ΤΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ ΣΤΟ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

- **ΝΕΑ ΚΓΠ** και εθνική αγροτική πολιτική στο τομέα της Αμπελουργίας και Οινολογίας | **Σταμενίτης Διονύσιος** Υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
- Πολιτική της περιφέρειας για την αμπελουργία και οινολογία στο Αμύνταιο | **Γεώργιος Κασσιδής**, Περιφερειάρχης Δυτικής Μακεδονίας
- Πρακτικές Ανάδειξης του Δήμου Αμυνταίου ως Τουριστικός Προορισμός | **Άνθιμος Μπιτάκης**, Δήμαρχος Αμυνταίου
- Συνεταιρισμοί, το μέλλον της Αμπελουργίας και οινοποιίας στην Ελλάδα | **Παύλος Σατολιάς**, Πρόεδρος ΕΘΕΑΣ
- Συνεταιριστικά αμπελοοινικά προϊόντα | **Μάρκου**, Πρόεδρος ΚΕΟΣΟΕ
- Ξινόμαυρο ποικιλία πρεσβευτής την χώρας μας στο εξωτερικό | **Ευσταθίου**, Πρόεδρος ΕΔΟΑΟ
- Ο εναρμονισμός των συνεταιριστικών οινοποιείων στην σύγχρονη αγορά | **Ευάγγελος Αργύρης**, Πρόεδρος Συνεταιριστικού οινοποιείου Ζίτσας
- Διαμάντω Κρητικού, Πρόεδρος Αγροτικού συλλόγου Δήμου Αμυνταίου

## ΔΕΥΤΕΡΟ ΜΕΡΟΣ

15:30

### ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ

Το δεύτερο μέρος της ημερίδας θα περιλαμβάνει Οινογνωσία ξινόμαυρου και blends από τα οινοποιεία της περιοχής και θα συνοδεύεται από γαστρονομικές προτάσεις τοπικών εστιατορίων και παραγωγών.

- Την οινογνωσία του δεύτερου μέρους θα πλαισιώσει μουσικά το Ωδείο της Φλώρινας (Παράρτημα Αμυνταίου) χαρίζοντάς μας ένα μουσικό ταξίδι που θα παντρέψει το παρελθόν με το σήμερα, και την πολιτισμική «μικροκοσμούρα» με διεθνείς μελωδίες.

Επίσκεψη στους αμπελώνες, τοπικές επιχειρήσεις και γευσιγνωσία στα οινοποιεία της περιοχής.

## ΔΕΥΤΕΡΗ ΗΜΕΡΑ

19 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

10:30-11:30

- Επίσκεψη στους αμπελώνες (Κτήμα Άλφα)

11:30-13:00

- Γευσιγνωσία  
Συνεταιριστικό Οινοποιείο | Κτήμα Καρανίκα | Κυρ Γιάννη | Κτήμα Άλφα | Κτήμα Δημόπουλου  
(Η Γευσιγνωσία της Κυρ Γιάννη θα πραγματοποιηθεί στο Οινοποιείο του Συνεταιρισμού)