



# ΒΟΡΟΙΝΑ στην Αθήνα

Εκδήλωση Οινογνωσίας  
& Οινογευσίας

Δευτέρα  
3.2.2025

ΣΤΟ **ΩΔΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**

Ωράριο: 12:00-20:00

20 χρόνια  
**ΒΟΡΟΙΝΑ**

    winemakersofnorthgreece



# ΒΟΡΟΙΝΑ στην Αθήνα

## ΠΑΡΑΛΛΗΛΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

**12:00–14:00 Ημερίδα Οινολογίας «Νέες Προσεγγίσεις στην Ελληνική Οινοπαραγωγή»**, σε συνεργασία με το Τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.

**14:30–15:30 Debate Οινοποιών «20 χρόνια ΒορΟινά, τα 20 μεγάλα debates του κρασιού»**. Ένας ανοιχτός διάλογος μεταξύ των οινοποιών-οινολόγων: Κωνσταντίνου Αργυράκη, Άγγελου Ιατρίδη, Νίκου Καρατζά και Ελένης Σίντου, με συντονιστή τον δημοσιογράφο Κίμωνα Φραγκάκη.

**16:00–17:00 Workshop "Unseal the Secrets: Τα μυστικά των πωμάτων"** με τον γεωπόνο-οινολόγο Γιώργο Κοκκαλίδη.

**18:00–20:00 Masterclass «Διεθνείς Ποικιλίες στη Βόρεια Ελλάδα: A Success Story»** με τον Άρη Σκλαβενίτη και 18 επιλεγμένους οίνους διεθνών ποικιλιών που καλλιεργούνται στον βορειοελλαδίτικο αμπελώνα.

Η είσοδος ή συμμετοχή στο παράλληλο πρόγραμμα είναι δωρεάν, με το γενικό εισιτήριο των ΒορΟινών (με εξαίρεση το masterclass).

**Πληροφορίες:**  
[www.winemakersofnorthgreece.gr](http://www.winemakersofnorthgreece.gr)

Δευτέρα  
3.2.2025

Αίθουσα  
Νέα Σκηνή

ΣΤΟ ΩΔΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

20 χρόνια  
ΒΟΡΟΙΝΑ



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ  
UNIVERSITY OF WEST ATTICA

έρχεται στα

**ΒΟΡΟΙΝΑ**



## Ημερίδα Οινολογίας:

# Νέες Προσεγγίσεις στην Ελληνική Οινοπαραγωγή

### Επιστήμη και Καινοτομία στην Υπηρεσία του Κρασιού

Ωράριο 12:00-14:00 | Αίθουσα Νέα Σκηνή





Είσοδος Ελεύθερη

(με το εισιτήριο των ΒορΟινών)

Δευτέρα  
3.2.2025

ΣΤΟ ΩΔΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

20 χρόνια  
**ΒΟΡΟΙΝΑ**

    winemakersofnorthgreece

**12:00 – 12:10 Χαιρετισμός από την πρόεδρο της Ένωσης «Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος»,** χημικό-οιολόγο, κα Ελένη Σίντου

**12:10 – 12:30 Η ανθεκτικότητα ελληνικών ποικιλιών αμπέλου υπό το πρίσμα της κλιματικής αλλαγής.**

Ξενοφών Βενιός, Υποψήφιος Διδάκτωρ, Τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών ΠΑΔΑ  
Επιβλέπων Καθηγητής Ηλίας Κόρκας

**12:30 – 12:50 Ανάπτυξη νέας μεθόδου επιλογής ζυμών οινοποίησης μέσω της διερεύνησης της μικροβιακής κοινότητας (microbial terroir) των ελληνικών οίνων.**

Αικατερίνη Τζαμουράνη, Υποψήφια Διδάκτωρ, Τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών ΠΑΔΑ  
Επιβλέπουσα Επ. Καθηγήτρια Μαρούλα Δημοπούλου

**12:50 – 13:10 Μελέτη του πολυφαινολικού προφίλ ελληνικών ποικιλιών σταφυλιών και οίνων.**

Παναγιώτης-Γεώργιος Παναγιωτίδης, Απόφοιτος Τμήματος Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών ΠΑΔΑ  
Στέφανος Στεφανίδης, Προπτυχιακός Φοιτητής Τμήματος Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών ΠΑΔΑ  
Επιβλέπων Επ. Καθηγητής Παναγιώτης Αραπίτσας

**13:10 – 13:30 Χρήση εξειδικευμένων ηκτηνιασών για αύξηση της απόδοσης του γλεύκου και τη μείωση φαινολικών ουσιών σε ροζέ οίνους.**

Μπρίλη Ελβίρα, Απόφοιτη Τμήματος Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών ΠΑΔΑ  
Επιβλέπων Dr. Μπερής Ευάγγελος

**13:30 – 13:50 Παλλόμενο Ηλεκτρικό Πεδίο: μια καινοτόμος προσέγγιση για τη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων οίνων.**

Dr Γεώργιος Ντουρτόγλου, Επιστημονικός Συνεργάτης ΠΑΔΑ

**13:50 – 14:00 Ερωτήσεις – Συζήτηση**

Η Ημερίδα πραγματοποιείται στο πλαίσιο της εκδήλωσης οινογνωσίας-γευσιγνωσίας «Βοροϊνά» της ένωσης «Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος» με τη συνεργασία του Τμήματος Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, και με συντονίστρια την Επ. Καθηγήτρια Μαρούλα Δημοπούλου.



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ  
UNIVERSITY OF WEST ATTICA

Δευτέρα  
3.2.2025

ΣΤΟ ΩΔΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

20 χρόνια  
ΒΟΡΟΙΝΑ