



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ ΠΤΥΧΙΟΥΧΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΩΝ, (ΠΑΝ.Ε.Π.Ο.)
Βεραντζέρου 15-5^{ος} όροφος, Τ.Κ. 106 77, Αθήνα
<http://www.panepo.gr>, e-mail: panepomail@yahoo.gr

Θέμα: Πραγματοποίηση επιμορφωτικού σεμιναρίου της ΠΑΝΕΠΟ στο πλαίσιο των δράσεων της πρωτοβουλίας «2013 Έτος Γαστρονομίας στη Σαντορίνη» με τίτλο “Οργανοληπτικά Ελαττώματα Οίνων “

Αξιότιμοι Κύριοι και Κυρίες

Η Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝ.Ε.Π.Ο.), στο πλαίσιο της ενίσχυσης της δια βίου κατάρτισης των επαγγελματιών του αμπελοοινικού αλλά και των συναφών με την εστίαση κλάδων, έχει αναπτύξει εδώ και μερικά έτη ένα επαγγελματικό σεμινάριο εκπαίδευσης στον “Οργανοληπτικό Έλεγχο Ελαττωμάτων Οίνου”. Μετά από συνεννόηση με την ομάδα οργανωτικής υποστήριξης της πρωτοβουλίας «2013 Έτος Γαστρονομίας στη Σαντορίνη», αποφασίσθηκε η διοργάνωση του σεμιναρίου και στη Σαντορίνη, καθώς θεωρούμε ότι θα συμβάλει σημαντικά στην ενίσχυση των επαγγελματιών που δραστηριοποιούνται στον οινικό και γαστρονομικό κλάδο και αποτελούν σημαντικό δυναμικό της τοπικής κοινωνίας της Σαντορίνης, ενός από τους πιο σημαντικούς πρεσβευτές του ελληνικού οίνου.

Ο οργανοληπτικός έλεγχος αποτελεί αναμφίβολα πολύτιμο εργαλείο στη διάθεση των οινολόγων και των οινοπαραγωγών σε όλες τις φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας. Ως αναπόσπαστο τμήμα του ποιοτικού ελέγχου, επιτρέπει να αξιολογήσουμε τόσο τα επιμέρους όσο και το σύνολο των ποιοτικών χαρακτηριστικών των οίνων, δίνοντας έτσι την ευκαιρία να παρέμβουμε με στόχο την βελτίωση των χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος.

Ταυτόχρονα, αποτελεί και ένα σημαντικό εργαλείο για τους οινοχόους, τους εμπλεκόμενους στην εστίαση και την εμπορία, ώστε να μπορούν να διαμορφώνουν αξιόπιστα τη λίστα των οίνων, αξιολογώντας τη σχέση ποιότητας/τιμής, το συνδυασμό των οίνων με τα πιάτα που προσφέρουν και παρέχοντας καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών τους.

Το σεμινάριο έχει ως στόχο να βοηθήσει τους επαγγελματίες που σχετίζονται με τον οίνο, να εκπαιδευτούν στην αναγνώριση ελαττωμάτων, ώστε να είναι σε θέση να λαμβάνουν τις κατάλληλες αποφάσεις τόσο σε θέματα παραγωγής, όσο και σε θέματα διαμόρφωσης τιμής και διάθεσης των οίνων. Η σημασία της οργανοληπτικής αναγνώρισης των ελαττωμάτων αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο της διασφάλισης της ποιότητας και της γαστρονομικής απόλαυσης, από τα πρώτα στάδια της παραγωγής έως την κατανάλωση.

Το σεμινάριο είναι το μοναδικό στην Ελλάδα που περιλαμβάνει τη δοκιμή σε πραγματικά δείγματα οίνων, 23 ελαττωμάτων σε 4 ομάδες, ανάλογα με την προέλευση τους (αμπέλι/σταφύλι, ζύμωση, ωρίμανση, παλαίωση). Παρουσιάζονται το όνομα, το μόριο, η οσμή, το κατώφλι αντίληψης, οι συνθήκες συγκεντρώσεις σε οίνους, η προέλευση, ο τρόπος δημιουργίας και οι μέθοδοι πρόληψης και αντιμετώπισης. Η δοκιμή γίνεται πάντα σε σύγκριση με τον ίδιο οίνο - μάρτυρα που δεν εμφανίζει το ελάττωμα, ώστε να μπορούν οι συμμετέχοντες να αναγνωρίσουν την οσμή σε πραγματικές συνθήκες. Το σεμινάριο περιλαμβάνει επίσης τυφλή δοκιμή 7 ελαττωμάτων καθώς και τυφλή δοκιμή οίνου με περισσότερα από ένα ελαττώματα, ώστε οι συμμετέχοντες να μπορέσουν να αξιολογήσουν τις ικανότητες τους.

Θεωρούμε σημαντικό να αναφέρουμε ότι αντίστοιχα σεμινάρια παρέχονται σήμερα και σε άλλες πρωτοπόρες οινοπαραγωγές χώρες όπως, η Γαλλία (ISVV), η Αυστραλία (AWRI) και άλλες, με πολλαπλό

κόστος. Στην Ελλάδα το σεμινάριο της ΠΑΝ.Ε.Π.Ο. έχει διοργανωθεί τόσο για οινολόγους και οινοπαραγωγούς, όσο και για οινοχόους. Το σεμινάριο έχει αποσπάσει εξαιρετικές κριτικές και θεωρείται ιδιαίτερα υψηλού επιπέδου σε σχέση με τα αντίστοιχα του εξωτερικού, αποτελώντας ένα σημαντικό εργαλείο στην οινική εκπαίδευση και εξέλιξη των ικανοτήτων των συμμετεχόντων.

Η διάρκεια του σεμιναρίου είναι 8 ώρες. Οι συμμετέχοντες λαμβάνουν έντυπο υλικό, καθώς και βεβαίωση συμμετοχής. Αναφορικά με το κόστος συμμετοχής, θα θέλαμε να γνωρίζετε ότι αφορά βασικά στην κάλυψη των λειτουργικών εξόδων του σεμιναρίου (πρότυπες ουσίες, οίνοι, έντυπο υλικό, κλπ).

Σημειώνουμε ότι οι εισηγητές είναι έμπειροι οινολόγοι, μέλη της ΠΑΝ.Ε.Π.Ο., με σημαντική προϋπηρεσία στον κλάδο και συνεχή ενασχόληση με τον οργανοληπτικό έλεγχο των οίνων και προσφέρουν τις υπηρεσίες τους εθελοντικά και δωρεάν στο πλαίσιο των προσπαθειών της ΠΑΝ.Ε.Π.Ο. για την ενίσχυση της οινικής γνώσης στην Ελλάδα.

Απαραίτητη προϋπόθεση για τη διεξαγωγή του σεμιναρίου είναι η δήλωση συμμετοχής και στη συνέχεια η προεγγραφή, ώστε να μπορούν να υπολογιστούν οι ποσότητες των πρότυπων ουσιών και των δειγμάτων (Για την πραγματοποίηση του σεμιναρίου απαιτείται ελάχιστος αριθμός 10 συμμετεχόντων).

Πιθανές ημερομηνίες διεξαγωγής είναι το Σάββατο, 23/11/13 ή το Σάββατο 7/12/13 (θα οριστεί ανάλογα με τις δηλώσεις συμμετοχής και την πλήρωση των θέσεων). Δηλώσεις συμμετοχής ως 3 Νοεμβρίου 2013. Η οριστική ημερομηνία διεξαγωγής θα ανακοινωθεί στις 4 Νοεμβρίου. Για τη συμμετοχή στο σεμινάριο είναι απαραίτητη η προεγγραφή έως 8 Νοεμβρίου 2013 με κατάθεση του ποσού. Λόγω περιορισμένου αριθμού θέσεων θα τηρηθεί αυστηρή σειρά προτεραιότητας. Ελάχιστος αριθμός συμμετεχόντων 10.

Κόστος: 200 ευρώ, έκπτωση 50 ευρώ για μέλη της ΠΑΝΕΠΟ με τακτοποιημένες οικονομικές εισφορές. Για ομαδικές εγγραφές (≥ 3 άτομα) από συλλόγους, φορείς, επιχειρήσεις, έκπτωση 20%.

Σε περίπτωση ακύρωσης από τον συμμετέχοντα έως 7 μέρες πριν τη διεξαγωγή επιστρέφεται το 50% (λόγω κόστους κάλυψης των εξόδων διοργάνωσης). Σε περίπτωση μη διεξαγωγής του σεμιναρίου επιστρέφεται το 100% του ποσού με κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα <http://www.panepo.gr/Seminaria.htm> ή να επικοινωνήσετε μαζί μας μέσω email panepomail@yahoo.gr ή τηλεφωνικά στο 6977127753.

Είμαστε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε διευκρίνιση.

Με εκτίμηση

Για την Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝ.Ε.Π.Ο.)

Ο Πρόεδρος

Δρ. Παναγιώτης Ταταρίδης