**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**

**Τα ΒορΟινά στο Λιμάνι της Θεσσαλονίκης**

Τα πολυαγαπημένα μας ΒορΟινά, η οινική εκδήλωση της καρδιάς μας, πραγματοποιήθηκε και φέτος, για 13η συνεχή χρονιά, στο Λιμάνι της Θεσσαλονίκης, στον πανέμορφο αυτό χώρο της πόλης, με θέα τον Θερμαϊκό και το εμβληματικό σύμβολό της, τον Λευκό Πύργο.

Για ένα απόγευμα, το Σάββατο 22 Σεπτεμβρίου, χιλιάδες φίλοι του κρασιού και της γαστρονομίας επισκέφθηκαν «**Τα ΒορΟινά**» για να γνωρίσουν και να απολαύσουν τους εκλεκτούς οίνους και τα ξεχωριστά αποστάγματα του βορειοελλαδίτικου αμπελώνα, από τα οινοποιεία της ένωσης «Οίνοι Βορείου Ελλάδος», μερικά από τα πλέον αξιόλογα και δημοφιλή οινοποιεία της Ελλάδας.

Εξάλλου, στις δύο εβδομάδες που προηγήθηκαν από την εκδήλωση, το κοινό είχε την ευκαιρία να λάβει μέρος σε μικρότερες θεματικές οινογευστικές προτάσεις σε επιλεγμένα καταστήματα της Θεσσαλονίκης.

Στα ΒορΟινά, στα τραπέζια τον οινοποιών της Ένωσης, ο **αμπελοοινικός πλούτος από τη Μακεδονία, τη Θράκη και την Ήπειρο**, με τις κατηγορίες και τα στυλ κρασιού που αναβάθμισαν τον ποιοτικό επώνυμο ελληνικό οίνο, που αποτέλεσαν και αποτελούν γνώμονα της αναπτυξιακής πορείας του, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Λευκοί, ροζέ, orange και ερυθροί οίνοι, αφρώδεις, γλυκείς και αμπελοοινικά αποστάγματα, νέες ή γνωστές ετικέτες, πειραματικοί και παλαιωμένοι οίνοι, όλα προερχόμενα από τις περιοχές Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) του βορειοελλαδίτικου αμπελώνα και φυσικά από τις 6 διαφορετικές ζώνες Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ): Ραψάνη, Ζίτσα, Αμύνταιο, Νάουσα, Γουμένισσα και Πλαγιές Μελίτωνα στη Χαλκιδική.

Ακόμη, στο πλαίσιο της εκπαίδευσης και της οινογευστικής προσέγγισης, φέτος στα ΒορΟινά υπήρξε μία ξεχωριστή πρωτοτυπία. Σε ειδικά διαμορφωμένο περίπτερο, οι επισκέπτες στην εκδήλωση είχαν την ευκαιρία για μία πολύ ιδιαίτερη γευσιγνωσία: να δοκιμάσουν

παράλληλα διαφορετικές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου, με τους αντίστοιχους μονοποικιλιακούς τους οίνους.

Όπως ήταν αναμενόμενο, το περίπτερο αυτό, με θέμα «**Το Σταφύλι & Το Κρασί**» προσέλκυσε το ενδιαφέρον του κοινού που είχε την ευκαιρία να δοκιμάσει -ίσως για πρώτη φορά- το φρούτο των ποικιλιών: Ντεμπίνα, Ξινόμαυρο, Λημνιό, Τσαπουρνάκο, Cabernet Sauvignon και Aglianico. Παράλληλα, το κοινό δοκίμασε τις αντίστοιχες μονοποικιλιακές εμφιαλωμένες ετικέτες, αναζητώντας και ξεχωρίζοντας τα βασικά χαρακτηριστικά των ποικιλιών.

Και για ακόμη περισσότερη γνώση και οινογευστική εμπειρία, στο ίδιο περίπτερο «To Σταφύλι & Το Κρασί», υπήρξε η δυνατότητα γευστικής δοκιμής δύο διαφορετικών φρούτων Ξινόμαυρο από δύο διαφορετικά κτήματα της ίδιας περιοχής, από τη Ράμνιστα στη Νάουσα Ημαθίας, όπου στη μία περίπτωση ο αντίστοιχος οίνος ήταν εσοδείας 2015 και στην άλλη εσοδείας 2018, από 13 ημερών τρύγο, φυσικά ακόμη χωρίς να περάσει από βαρέλι!

Στα θεματικά περίπτερα των ΒορΟινών, είδαμε ακόμη το περίπτερο «**Αφρώδη, Γλυκά & Αποστάγματα**» για εμπειρική γευστική δοκιμή των κατηγοριών αυτών, με τη συμμετοχή αφρωδών οίνων από αμπελώνες στις ζώνες ΠΟΠ Ζίτσα, Αμύνταιο και Πλαγιές Μελίτωνα, γλυκών από διαφορετικές περιοχές και με διαφορετικά στυλ, και τέλος τσίπουρα, από μονοποικιλιακά έως παλαιωμένα, με ή χωρίς γλυκάνισο.

Όμως πέρα από την οινογνωσία, η συμβολή των ΒορΟινών στη γαστρονομία είναι σημαντική εφόσον πάντα φροντίζει να συμπεριλαμβάνει μία μικρή συμμετοχή από **ποιοτικούς παραγωγούς** αντιπροσωπευτικών **εδεσμάτων** της Βόρειας Ελλάδας, όπως τις Πιπεριές Ναουμίδη από τον Άγιο Παντελεήμονα, το Χασαπάκι από την Κερκίνη, Ρόδι Ελλάς από τα Γιαννιτσά.

Κορυφαίο βέβαια γαστρονομικό γεγονός τα τελευταία χρόνια στα ΒορΟινά, αποτελεί σε συνεργασία με το Thessaloniki Food Festival, η επίδειξη παρασκευής με γευστική δοκιμή, παραδοσιακών γεύσεων της Θεσσαλονίκης παντρεμένων με το σταφύλι ή το κρασί.

Έτσι φέτος, στο **8ο Thessaloniki Food Festival**, ο Αγροτικός Γυναικείος Συνεταιρισμός Αγίου Αντωνίου μας γνώρισε το περέκ, το έτοιμο φύλλο για πίτες και πολυποίκιλες άλλες χρήσεις, αντιπροσωπευτικό της ποντιακής κουζίνας. Οι κυρίες του Συνεταιρισμού στα ΒορΟινά, μετά την επίδειξη μαγειρικής, μας σέρβιραν **πίτα με περέκ**, γεμιστή με ανθότυρο και πασπαλισμένη με χειροποίητο δικό τους γλυκό σταφύλι με το ευωδιαστό σιρόπι του.

Στη συνέχεια, πάντα στο πλαίσιο του «8ου Thessaloniki Food Festival» ο Γιώργος Ζαρζώνης μας γνώρισε τη σοκολατοποιία του «Cocoowa» που δραστηριοποιείται στην πόλη τα τελευταία χρόνια και μας χάρισε γευστικούς συνδυασμούς από διαφορετικές **σοκολατένιες δημιουργίες** του: με αφρώδη οίνο, με Sauvignon Blanc και με μούστο!

Το κοινό των ΒορΟινών παρακολούθησε και απόλαυσε με ενθουσιασμό κάθε πρόταση της εκδήλωσης, αρχής γενομένης από τα τραπέζια των οινοποιείων της ένωσης «Οίνοι Βορείου Ελλάδος», συνομίλησε με τους οινοποιούς για την **πορεία του τρύγου 2018** τα αποτελέσματα του οποίου αναμένονται με ιδιαίτερο ενδιαφέρον, ενημερώθηκε για το δίκτυο των επισκέψιμων οινοποιείων «**Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος**» και για τις επόμενες δραστηριότητές μας, δίνοντας ραντεβού την

* Κυριακή 11 Νοεμβρίου στην οινοτουριστική εκδήλωση-εορτασμό «**Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού**» στα οινοποιεία των Δρόμων του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος και τη
* Δευτέρα 10 Δεκεμβρίου στα **ΒορΟινά των Χριστουγέννων**, την εκδήλωση γευσιγνωσίας των οινοποιών της ένωσης «Οίνοι Βορείου Ελλάδος» μόνο με premium και ιδιαίτερες ετικέτες!

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ένωση οινοπαραγωγών «Οίνοι Βορείου Ελλάδος», τα μέλη και τα επισκέψιμα οινοποιεία τους, το δίκτυο των «Δρόμων του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος με τις 8 διαφορετικές οινικές διαδρομές, τις ετήσιες και προγραμματισμένες δραστηριότητες που διοργανώνουν και πολλά ακόμη, μπορείτε να επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες

[**www.winesofnorthgreece.gr**](http://www.winesofnorthgreece.gr) **&** [**www.wineroads.gr**](http://www.wineroads.gr)