

Πρωτόκολλο Συνεργασίας Σ.Ε.Ο και Ξ.Ε.Ε

Στην κορυφαία αυτή πράξη για την αναβάθμιση του συνόλου των υπηρεσιών της Ελληνικής Φιλοξενίας, που υπέγραψαν οι πρόεδροι του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος κ. **Γεώργιος Τσακίρης** και του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου κ. **Άγγελος Ρούβαλης**, παρουσία του Υπουργού Πολιτισμού κ. **Γερουλάνου**, του Υφυπουργού Τουρισμού κ. **Νικητιάδη** καθώς και άλλων σημαντικών παραγόντων από τον πολιτικό και επιχειρηματικό κόσμο, συμφωνήθηκαν μία σειρά υψίστης σημασίας δραστηριοτήτων. Μεταξύ αυτών, συμφωνήθηκαν και τα εξής:

1. Κοινό πλαίσιο συνεργασίας που θα ενημερώνει σε εθνικό, περιφερειακό και τοπικό επίπεδο όλα τα μέλη του Ξ.Ε.Ε και του Σ.Ε.Ο μέσω τακτικών εκδηλώσεων.
2. Τακτική ετήσια παρουσίαση από τα μέλη του Σ.Ε.Ο προς τα μέλη του Ξ.Ε.Ε των κρασιών και των εσοδειών που κυκλοφορούν.
3. Διοργάνωση τακτικών εκπαιδευτικών σεμιναρίων που θα απευθύνονται σε όλους τους εργαζομένους σε μονάδες-μέλη του Ξ.Ε.Ε
4. Συμφωνία για την ανάδειξη της τοπικότητας των κρασιών από τις ξενοδοχειακές μονάδες κάθε περιοχής.
5. Δέσμευση των μελών του Σ.Ε.Ο για την δωρεάν διάθεση επώνυμων Ελληνικών Κρασιών σε σημαντικές ξενοδοχειακές εκδηλώσεις, οργανωμένες από το Ξ.Ε.Ε εντός και εκτός Ελλάδος.
6. Συνεργασία των μελών του Ξ.Ε.Ε και του Σ.Ε.Ο σε τοπικό επίπεδο ώστε στα εποχιακά δώρα που προσφέρονται από τα μέλη του Ξ.Ε.Ε να περιλαμβάνονται και Επώνυμα Ελληνικά Κρασιά.
7. Συνεργασία των μελών του Ξ.Ε.Ε και του Σ.Ε.Ο με την περιφερειακή/τοπική αυτοδιοίκηση, προκειμένου να αναπτυχθούν δίκτυα και δράσεις οινοτουρισμού.



Ο πρόεδρος του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδας κ. Γιώργος Τσακίρης υπογράφει το Πρωτόκολλο Συνεργασίας με τον Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου υπό το βλέμμα του προέδρου του ΣΕΟ κ. Άγγελου Ρούβαλη και της Πρέσβειρας του Επώνυμου Ελληνικού Κρασιού κυρίας Μάγιας Τσόκλη



Ο Πρόεδρος του ΣΕΟ κ. Άγγελος Ρούβαλης , με την Πρέσβειρα του Ελληνικού Κρασιού κ. Μάγια Τσόκλη και τον κ. Τάσο Κούμανη, Πρόεδρο της Χεπία.



Ο Υπουργός Πολιτισμού κ. Γερούλανος με τον Υφυπουργό Τουρισμού κ. Νικιτιάδη και άλλους σημαντικούς παράγοντες της Πολιτικής.

Εκδήλωση με θέμα “Η Ελλάδα μετά την κρίση-ανασυνθέτοντας το εθνικό μας προϊόν”

Εισηγητές ήσαν ο ευρωβουλευτής **Σπύρος Δανέλλης** ο πρόεδρος του Σωματείου “Διάζωμα” και πρώην υπουργός **Σταύρος Μπένος**, ο πρόεδρος της εταιρίας Alter Vision **Αλέξανδρος Κουρής**, ο **Γιώργος Πίπτας** μέλος του Δ.Σ του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδας ο πρόεδρος της Πανευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Νέων Επιχειρηματιών **Δημήτρης Τσίγκος** και η αντιπεριφερειάρχης **Θεανώ Βρέντζου-Σκορδαλάκη**. Μαγνητοσκοπημένο χαιρετισμό/ομιλία έστειλε ο Ευρωβουλευτής των Γερμανών Φιλελευθέρων **Γιώργος Χατζημαρκάκης**.

Την εκδήλωση συντόνισε η δημοσιογράφος, Ευρωβουλευτής και Πρέσβειρα του Επώνυμου Ελληνικού Κρασιού **Μάγια Τσόκλη** και ο προβληματισμός και οι προτάσεις που έγιναν-τόσο από τους ομιλητές, όσο και από την κυρία Τσόκλη-είχαν ως αποκλειστικό γνώμονα την ανάδειξη **του πραγματικού προσώπου της Ελλάδας-χρησιμοποιώντας την κρίση ως ευκαιρία ανάδειξης νέων ικανοτήτων και νέας λογικής του επιχειρείν.**

Εκδήλωση «Προβολή Καλών Πρακτικών για το Κρασί»

Στην προσπάθεια του να συμβάλει αποτελεσματικά στην προώθηση και προβολή του Επώνυμου Ελληνικού Κρασιού ο **Σ.Ε.Ο** μαζί με το περιοδικό «**Οινοχόος**», αποφάσισε μέσω της ανάδειξης και βράβευσης σημείων εστίασης και φιλοξενίας που εφαρμόζουν καινοτόμες πρακτικές αναφορικά με Επώνυμο Ελληνικό Κρασί, να επισημαίνει και να αναδεικνύει τις καλές και αποτελεσματικές πρακτικές που βοηθούν την ισχυροποίηση της θέσης των Επώνυμων Ελληνικών Κρασιών.

Στα πλαίσια της εκδήλωσης, αναδείχθηκε καταρχήν η ιδιαίτερα σημαντική προσπάθεια του Ξενοδοχειακού Ομίλου “**Aldemar**”, μέσω ενός ξεχωριστού και διακεκριμένου προγράμματος ενεργειών, για την προβολή της Ελληνικής Γαστρονομίας εντός και εκτός Ελλάδος. Το πρόγραμμα της Aldemar, που παρουσίασε και ανέπτυξε ο ίδιος ο **Αλέξανδρος Αγγελόπουλος**, ονομάζεται “**Symposium**” και χρησιμοποιεί ως εργαλείο την βιωματική εμπειρία. Το “Symposium” παρουσιάζεται, κατά τον πλέον συστηματικό και μεθοδικό τρόπο, κυρίως στις χώρες της Κεντρικής και της Ανατολικής Ευρώπης.



Ο Αλέξανδρος Αγγελόπουλος της Aldemar παρουσιάζει το πρόγραμμα Symposium



Ο πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου κ. Άγγελος Ρούβαλης συζητά με τον κ. Αλέξανδρο Αγγελόπουλο, του Ξενοδοχειακού Ομίλου Aldemar, για την μεγάλη σημασία του Επώνυμου Ελληνικού Κρασιού.

Στη συνέχεια, ακολούθησε η ανάδειξη σημαντικού αριθμού αξιολογών εστιατορίων απ' όλη την Ελλάδα, όπου το ποιοτικό Επώνυμο Ελληνικό κρασί αναδεικνύεται με πολύ σημαντικό και αποτελεσματικό τρόπο. Τα εστιατόρια αυτά λειτουργούν ως απολαυστικοί και πολύ λειτουργικοί πρεσβευτές και όργανα προβολής του Επώνυμου Ελληνικού Κρασιού σε πολύ μεγάλες μερίδες του καταναλωτικού κοινού.



Ο Στέλιος Μπουτάρης από το Διοικητικό Συμβούλιο του Σ.Ε.Ο., η Μερóπη Παπαδοπούλου, διευθύντρια του περιοδικού ΟΙΝΟΧΟΟΣ και ο Δημήτρης Κούμανης, διευθύνων σύμβουλος της Χελία Α.Ε., στο πάνελ της εκδήλωσης

Τα εστιατόρια, wine bars και χώροι φιλοξενίας που αναδείχθηκαν ως καλές πρακτικές και για τα οποία οι συνδιοργανωτές της εκδήλωσης πιστεύουν ότι αξίζουν την προσοχή όλων είναι τα παρακάτω:

- **Paradiso** (στο Νέο Ψυχικό, στα προάστια της Αθήνας) για τη συνεχή ανανέωση της λίστα του με Ελληνικά Κρασιά
- **Wine Point** (wine-bar, κοντά στο Μουσείο της Ακρόπολης-Αθήνα) για την αμιγώς ελληνική λίστα του και το κρασί σε ποτήρι
- **“Θωμάς”** (στο Σκλήθρο του Νομού Φλώρινας) για τις 365 επικέτες κρασιού, μία για κάθε ημέρα
- **Γαστροδρόμιο εν Ολύμπω** (στο Λιτόχωρο της Πιερίας) για την λίστα κρασιών του αλλά και για την εξαιρετική σχέση ποιότητας – τιμής στο εστιατόριό του.
- **Κοντοσώρος** (στο Ξινό Νερό του Νομού Φλώρινας) για το υψηλότατου επιπέδου σέρβις του όπου βασιλεύει το κρασί επίσης.
- **Κόλλιας** (για πολλά χρόνια στα Ταμπούρια του Πειραιά, τώρα στην Αθήνα) γιατί είναι ο πρώτος υποστηρικτής του εμφιαλωμένου ελληνικού κρασιού εδώ και 20 χρόνια.
- **Πιάτο** (Χαλκίδα) για την εξαιρετική τιμολόγησή του αλλά και τα ακριβά κρασιά σε ποτήρι.
- **Κήποι** (Ζαγοροχώρια) για την μεγάλη κάβα του (χωρίς να είναι εστιατόριο), τις εξαιρετικές τιμές του και τις (σχεδόν κάθε μήνα) παρουσιάσεις οινοπαραγωγών.
- **Αλλού Γυαλού** (Σύρος) για την εξαιρετική λίστα του και τις ακόμα πιο εξαιρετικές τιμές!

- **Σελήνη** (Πύργος Σαντορίνης) για τον πρωτοπόρο σε όλα Γιώργο Χατζηγιαννάκη στον οποίο οφείλει πολλά τόσο η εστίαση όσο και ο αμπελώνας κυρίως ο Σαντορινιός.
- **Vitis Vinifera** (Βόλος) για τις καινούργιες οινολογικές και γαστρονομικές εμπειρίες αλλά και τη μεγάλη λίστα κρασιών του.
- **Αυλή** (Ρέθυμνο-Κρήτη) για την πεντάστερη κουζίνα και ιδιαίτερη φροντίδα στην λίστα κρασιών με προτεραιότητα στον Κρητικό αμπελώνα αλλά και σε όλη την Ελλάδα.
- **Το Νησιώτικο** (Αλεξανδρούπολη) για τα ολόφρεσκα ψάρια και θαλασσινά του αλλά και για την μεγάλη ποικιλία των κρασιών του.
- **Μονοπάτια** (Άνω Πεδινά του Ζαγορίου-Ήπειρος) για το 5 αστέρων εστιατόριο του που υποστηρίζει τις γεύσεις του με μια θαυμάσια κάβα, σομμελιέ , ανάλογο σέρβις και υποδομές και πάνω απ' όλα εξαιρετικές τιμές στα κρασιά!
- **Fabrizio's** (Κολωνάκι-Αθήνα) για την πολύ καλή κουζίνα του και κυρίως γιατί είναι ο μοναδικός με την πρακτική «φέρτε το δικό σας κρασί».

Φωτογραφίες από την ανάδειξη των εστιατορίων



Ο Πρόεδρος των Ελλήνων Οινοχόων Ανδρέας Ματθίδης με τον Γρηγόρη Μιχαήλο του εστιατορίου Paradiso



Ο Στέλιος Μπουτάρης με την Γεωργία Τσάρα από το εστιατόριο Σελήνη



Ο Δημήτρης Κούμανης με τον Αλέξανδρο Καλατζή, ιδιοκτήτη του ξενοδοχείου Κήποι Suites



Ο Master of Wine Κωνσταντίνος Λαζαράκης με τον Κυριάκο Στόγιο,
ιδιοκτήτη της ταβέρνας «Νησιώτικο»