



ΟΙΝΟΡΑΜΑ 2012

newsletter



«Η ΑΠΟΛΥΤΗ ΈΚΘΕΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ ΜΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΩΝ»

Το Οινόραμα, η μεγαλύτερη έκθεση κρασιού και αμπελοοινικού εξοπλισμού, αποτελεί από το 1994 τη βιτρίνα του ελληνικού αμπελοοινικού κλάδου.

Φέτος, εν μέσω της πρωτοφανούς οικονομικής κρίσης που βιώνει η Ελλάδα, διοργανώνεται για 11η φορά και αντιτάσσει ένα τεκμηριωμένο αισιόδοξο μήνυμα: «Η Ελλάδα που θα ανατείλει μέσα από την κρίση, θα είναι η Ελλάδα της αυθεντικότητας και της δημιουργίας, της σκληρής δουλειάς και της επιτυχίας, στοιχεία που ήδη ενσαρκώνει το ελληνικό κρασί».

Παρότι κανένας κλάδος δεν έχει μείνει αλώβητος από την κρίση, το Οινόραμα 2012 (στο εκθεσιακό κέντρο ΕΚΕΠ, 12ο χλμ. Αθηνών Λαμίας, Μεταμόρφωση), αναμένεται κραταιό, όταν

ανεξαρτήτως αντικειμένου, πολλές άλλες κλαδικές εκθέσεις ακυρώνονται.

Σήμερα, λιγότερο από ένα μήνα πριν από την έκθεση, οι συμμετέχουσες οινοποιίες στο Οινόραμα 2012 πλησιάζουν τις 100, αποδεικνύοντας τη διαχρονική αξία της ελληνικής οινοποιίας και του ίδιου του ελληνικού κρασιού. «Φωνάζουν» έτσι πως δεν περιφρονούν τον κόσμο που συνέβαλε καθοριστικά στο να γίνουν αυτό που είναι. Ανάλογη διαμορφώνεται και η εικόνα για τις συμμετέχουσες εταιρείες του αμπελοοινικού εξοπλισμού, που υποστηρίζουν κομβικά την ανάπτυξη του ελληνικού κρασιού τις τελευταίες δεκαετίες.

Έτσι, όπως συνέβαινε και στις 10 προηγούμενες διοργανώσεις της, η

έκθεση Οινόραμα θα συνεχίσει να συμβάλει στην περαιτέρω ανάδειξη της ελληνικής οινοποιίας και στη διαμόρφωση της θετικής εικόνας που η ελληνική κοινωνία έχει για το κρασί της Ελλάδας.

Όσο για τους επισκέπτες, καταναλωτές και επαγγελματίες, έχουν αποδείξει πως, παρά την κρίση, ανταποκρίνονται «πεισματικά» σε όλες τις ανάλογες εκδηλώσεις της διοργανώτριας εταιρείας του Οινόραματος.

Στο Οινόραμα 2012 αναμένονται όπως πάντα αρκετές χιλιάδες επισκέπτες, αφού ο κόσμος θέλει να επιβραβεύσει εκείνους που δημιουργούν, εκείνους που φέρνουν πλούτο στην πατρίδα και ως τέτοιους βλέπει τους έλληνες οινοποιούς. ■



ΟΙΝΟΡΑΜΑ 2012

newsletter

ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Στο Οινόραμα έχουν οργανωθεί στο παρελθόν μερικές από τις πλέον πρωτότυπες και ουσιαστικές οινικές εκδηλώσεις που έχουν γίνει ποτέ στην Ελλάδα. Η παράδοση συνεχίζεται και φέτος, με σημαντικές εκδηλώσεις που απευθύνονται σε όλη τη γκάμα επισκεπτών και εκθετών.

«Καινοτόμες πρακτικές στην υπηρεσία της υψηλής ποιότητας του ελληνικού κρασιού»

Ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ), επιδιώκοντας να εξηγήσει στους οινόφιλους καταναλωτές πώς το Επώνυμο Ελληνικό Κρασί έχει φτάσει στα σημερινά επίπεδα υψηλής ποιότητας, οργανώνει παρουσίαση πρακτικών αιχμής που εφαρμόζονται στους ελληνικούς αμπελώνες και στα οινοποιεία της χώρας. Ανάμεσα σε άλλα, θα παρουσιάσουν με απλά λόγια οι πρακτικές δορυφορικής παρακολούθησης της ωρίμασης του σταφυλιού, φιλικές πηγές ενέργειας για οινοποιεία, χρήση I.Q. στις ετικέτες κρασιών κ.λπ.



«Πανελλήνιος Διαγωνισμός για τον Καλύτερο Οινοχόο 2012»

Ο 11^{ος} εθνικός διαγωνισμός για την ανάδειξη του καλύτερου Έλληνα οινοχόου επιστρέφει εκεί που ξεκίνησε, το 1998 (και διοργανώθηκε επίσης το 2004), δηλαδή στο Οινόραμα. Η τελική φάση του φετινού διαγωνισμού, παρουσία κοινού, καθώς και η απονομή των βραβείων στους 3 καλύτερους Έλληνες οινοχόους για το 2012 θα γίνουν στο πλαίσιο της έκθεσης, το Σάββατο το απόγευμα.

«Απονομή μεταλλίων βραβευμένων κρασιών στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης 2012»

Ο μοναδικός επίσημος διαγωνισμός κρασιών της Ελλάδας, που γίνεται τα τελευταία 11 χρόνια ετησίως στη Θεσσαλονίκη, διοργανώνεται φέτος 12-14 Μαρτίου 2012. Τα μετάλλια του διαγωνισμού θα αποδοθούν στους οινοποιούς μέσα στην έκθεση, σε ειδική τελετή, το Σάββατο αργά το απόγευμα.

«Γευστική δοκιμή διακεκριμένων κρασιών του 12^{ου} Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου Θεσσαλονίκης»

Οι επισκέπτες της έκθεσης θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα κρασιά που έλαβαν χρυσό μετάλλιο στο 12^ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο.

«Βραβεία Καινοτομίας & Συμβατότητας»

Η Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝΕΠΟ), σε συνεργασία με το Οινόραμα, οργανώνει για 2^η φορά **διαγωνισμό προϊόντων** (υλικά, εφόδια, σκευάσματα, όργανα ελέγχου, μηχανήματα κ.λπ.) των εταιρειών-προμηθευτών του αμπελοοινικού κλάδου, που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα. Τα βραβεία θα απονεμηθούν την 1^η ημέρα λειτουργίας της έκθεσης και θα αφορούν τις κατηγορίες «Καινοτομία» και «Συμβατότητα» για τις ανάγκες του ελληνικού αμπελοοινικού κλάδου (για χρήση στην αμπελουργία, στην οινολογία και στη συσκευασία – εμφιάλωση). Πληροφορίες και δήλωση συμμετοχής στην ιστοσελίδα της ΠΑΝΕΠΟ, www.panepo.gr.

«Σεμινάριο – Γευστική Δοκιμή Φυσικών Κρασιών»

Η σχολή WSPC (ελληνικό παράρτημα της WSET Αγγλίας), που διευθύνει ο Έλληνας Master of Wine, Κωνσταντίνος Λαζαράκης, διοργανώνει σεμινάριο-γευστική δοκιμή με θέμα τα **φυσικά κρασιά** (δηλαδή κρασιά από σταφύλι εναλλακτικών πρακτικών καλλιέργειας και τις λιγότερες δυνατές παρεμβάσεις κατά την οινοποίηση). Τα φυσικά κρασιά, που αποτελούν πια «κίνημα», βρίσκονται σε ραγδαία ανάπτυξη, όσον αφορά το ενδιαφέρον που δείχνει για αυτά μέρος της ελίτ των οινόφιλων παγκοσμίως. Το σεμινάριο και τη γευστική δοκιμή θα διευθύνει ο ίδιος ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW.



ΟΙΝΟΡΑΜΑ 2012

newsletter

«Σεμινάριο αξιολόγησης κρασιών μέσω γευστικής δοκιμής»

Η αξιολόγηση των κρασιών με γευστική δοκιμή είναι ένα σημαντικό εργαλείο στα χέρια επαγγελματιών του κλάδου και ιδίως των εστιατόρων και των ιδιοκτητών κάβας. Το Οινόραμα και η κοινή WSPC παρουσιάζουν τα μυστικά της, με πρωτότυπο τρόπο, μέσω αποφοίτων της σχολής (επίπεδο Diploma). Το σεμινάριο αφορά επαγγελματίες οίνου.

«Το έργο της ΕΔΟΑΟ στο πλαίσιο της νέας ΚΟΑ οίνου»

Η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ), σε συνεργασία με τον Ελληνικό Οργανισμό Εξωτερικού Εμπορίου (ΟΠΕ), έχει πρωταγωνιστήσει τα τελευταία χρόνια στην προβολή και την προώθηση του ελληνικού κρασιού, διαχειριζόμενη κονδύλια της ΚΟΑ οίνου και πετυχαίνοντας πρωτοφανείς επιτυχίες σε σημαντικές αγορές για το ελληνικό κρασί. Το έργο αυτό παρουσιάζεται ολοκληρωμένο στο πλαίσιο της έκθεσης ΟΙΝΟΡΑΜΑ 2012.

«Το Κρασί Απέναντι στην Κρίση»

Το Αμπελοτόπι, η μοναδική εφημερίδα της Ελλάδας αφιερωμένη αποκλειστικά στην αμπελοργία, την οινοποίηση και την εμπορία του κρασιού, οργανώνει στο Οινόραμα συζήτηση στρογγυλής τραπέζης για την κρίση και το κρασί, με τη συμμετοχή σημαντικών προσωπικοτήτων του αμπελοοινικού κλάδου και της ελληνικής οινικής αγοράς (Δευτέρα).

«Καινοτόμοι τρόποι τιμολόγησης κρασιών στο εστιατόριο»

Το δίκτυο «ΕλλΟινοικό Εστιατόριο» (www.GreekWineResto.com), οργανώνει παρουσίαση έξυπνων και επιτυχημένων περιπτώσεων τρόπων τιμολόγησης των κρασιών στο εστιατόριο, παρέχοντας προσδοκώμενες ιδέες σε εστιατόρες, οι οποίοι θέλουν να αυξήσουν την πελατεία και της πωλήσεις τους μέσω του κρασιού, τιμολογώντας το δίκαια. Το «ΕλλΟινοικό Εστιατόριο» είναι το μοναδικό δίκτυο της Ελλάδας που στοχεύει να συγκεντρώσει εστιατόρια τα οποία σέβονται και υποστηρίζουν το επώνυμο ελληνικό κρασί, στο εσωτερικό και στο εξωτερικό.

«Σεμινάριο – Γευστική Δοκιμή δημιουργίας “Δια-χαρμανιών” ελληνικών κρασιών – ποικιλιών»

Η σχολή WSPC οργανώνει για πρώτη φορά στην Ελλάδα σεμινάριο για τη δημιουργία χαρμανιών κρασιών από διάφορες ελληνικές ποικιλίες. Πρόκειται για μία πρακτική στην οποία πειραματίστηκαν πρώτοι οι Αυστραλοί, η οποία ανοίγει νέους ορίζοντες στη χρήση ποικιλιών αμπέλου από διάφορα αμπελοτόπια μιας οινοπαραγωγικής χώρας. Πρόκειται για μία πρωτοβουλία του Κωνσταντίνου Λαζαράκη MW, ο οποίος θα επιμεληθεί και θα παρουσιάσει τα χαρμάνια, τα οποία θα δοκιμάσουν και θα αξιολογήσουν επισκέπτες της έκθεσης.

«Κρασί και Διαδικτυακά Κοινωνικά Δίκτυα»

Η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ), μετά από την υλοποίηση της εθνικής πύλης για το ελληνικό κρασί www.NewWinesofGreece.com και της καμπάνιας για τη διαδικτυακή προβολή του, διοργανώνει ανοιχτή παρουσίαση της σημασίας των διαδικτυακών κοινωνικών δικτύων για το κρασί εν γένει και τις οινοποιίες ειδικότερα.

«Σεμινάριο τυφλής γευστικής δοκιμής οίνων»

Η τυφλή γευστική δοκιμή κρασιών είναι μία ιδιαίτερη διαδικασία, χρήσιμη σε πολλούς επαγγελματίες του χώρου. Η έκθεση Οινόραμα, σε συνεργασία με τη σχολή WSPC, παρουσιάζει με ιδιαίτερα γλαφυρό και διαδραστικό τρόπο τα μυστικά της, μέσα από ένα πάνελ αποφοίτων του κύκλου σπουδών για την απόκτηση του κορυφαίου τίτλου της WSET (Diploma). Το σεμινάριο απευθύνεται σε επαγγελματίες οίνου, κυρίως εστιατόρες και καβίστες.

ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΚΘΕΣΗΣ

Παρασκευή 16 Μαρτίου **15:00 - 19:00**

Σάββατο 17 Μαρτίου **10:00 - 19:00**

Κυριακή 18 Μαρτίου **10:00 - 19:00**

Δευτέρα 19 Μαρτίου **10:00 - 18:00**



Πρόσβαση:

- Από τη λεωφόρο Τατοΐου ή από την Αττική οδό, έξοδος 8, κατεύθυνση Λαμία.
- Σταθμός προαστιακού σιδηροδρόμου Μεταμόρφωση (μικρά λεωφορεία θα αναχωρούν συνεχώς από το σταθμό προς την έκθεση).



ΟΙΝΟΡΑΜΑ 2012

newsletter



Τα καλύτερα κρασιά της έκθεσης...

Καθιερωμένη είναι πια στο Οινόραμα η «Πλατεία Γευσιγνωσίας», η έκθεση μέσα στην έκθεση, με τα καλύτερα κρασιά των εκθετών, όπως τα έχουν διαλέξει οι ίδιοι. Τα κρασιά αυτά εκτίθενται προς δοκιμή, με πλήρη στοιχεία, σε ελληνικά και αγγλικά και σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο. Δοκιμάζονται μόνο από επαγγελματίες, Έλληνες και ξένους, που αρέσκονται πολύ σε αυτού του είδους τον τρόπο δοκιμής.

ΞΕΝΟΙ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ

Όπως έχει συμβεί επανειλημμένως σε παλαιότερες διοργανώσεις της έκθεσης, το Οινόραμα θα επισκεφθούν σημαντικοί ξένοι δημοσιογράφοι, αγοραστές κρασιού, εστιατορές και οινοκόοι, οι οποίοι έρχονται στην έκθεση στο πλαίσιο του προγράμματος προβολής – προώθησης του ελληνικού κρασιού σε Τρίτες χώρες. Τη διοργάνωση των επισκέψεών τους στην Ελλάδα έχουν αναλάβει ο ΟΠΕ και το γραφείο οίνου ΗΠΑ/Καναδά, All About Greek Wine. Φέτος δίνεται μεγάλη έμφαση στον Καναδά και πιο συγκεκριμένα στο Κεμπέκ, όπου το ελληνικό κρασί εμφανίζει σημαντική ανάπτυξη τα τελευταία χρόνια. Ανάμεσα σε άλλους, το Οινόραμα αναμένεται να επισκεφθούν οι Καναδοί: James Grahams Simpkins (διευθυντής οινοκόων στα εστιατόρια Joe Beef, Liverpool House και Mckiemnen), Veronique Dalle (οινοκόος και αγοράστρια του Pullman Wine Bar και καθηγήτρια στο πρόγραμμα οίνου ΙΤΗQ), Cassady Sniatowsky (ιδιοκτήτης, οινοκόος και αγοραστής του Kaizen Sushi), Ryan Gray (ιδιοκτήτης του εστιατορίου Nora Gray) και Allan Gollner (δημοσιογράφος γεύσης και κρασιού και συγγραφέας). Από τις ΗΠΑ αναμένεται ο Jean K. Reilly MW (διευθυντής οίνου στο Morell Wine Bar & Cafe και οινικός σύμβουλος της τηλεοπτικής σειράς Jet Set Chefs). Εκτός αυτών, το Οινόραμα 2012 θα επισκεφθούν Ρώσοι και Ελβετοί δημοσιογράφοι, αγοραστές και οινοκόοι.

Παραδοσιακά, στο Οινόραμα λειτουργεί εστιατόριο υψηλών προδιαγραφών, που συνάδει με το αντικείμενο και το επίπεδο της έκθεσης. Φέτος, η έκθεση συνεργάζεται με την εταιρεία κίτερινγκ L'Odour, η οποία εστιάζει στις ελληνικές γεύσεις και διαθέτει πείρα και τεχνογνωσία, που καθιστούν την επιτυχία λειτουργίας του εστιατορίου εγγυημένη. Το εστιατόριο του Οινόραματος βρίσκεται στον ημιόροφο του ισόγειου, με πανοραμική θέα της έκθεσης.

Η ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ

Η Vinetum έχει ήδη προσκαλέσει στο Οινόραμα 2012 χιλιάδες αγοραστές, δημοσιογράφους οίνου και οινοκόους, από διάφορες χώρες. Επίσης, σε συνεργασία με εκδοτικούς οίκους και περιοδικά προωθεί ποικιλοτρόπως την έκθεση στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Σε συνεργασία με τη γερμανική εταιρεία Wein-Plus, για παράδειγμα, το Οινόραμα προωθείται στη γερμανική και στην αυστριακή αγορά. Η Wein-Plus έχει αποστείλει για λογαριασμό της έκθεσης, χιλιάδες προσκλήσεις σε όλο της το πελατολόγιο επαγγελματιών του κλάδου.



ΟΕΝΟΡΑΜΑ OYSTER BAR

Ύστερα από την τεράστια επιτυχία που συνάντησε το Oyster Bar του Οινόραματος το 2010, επαναλαμβάνουμε την εμπειρία και φέτος, με θαυμάσια γαλλικά στρείδια του Ατλαντικού ωκεανού, που φέρνουμε από τη Γαλλία ειδικά για εσάς!



ΟΙΝΟΡΑΜΑ 2012

newsletter

ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣ

1. ΑΧΑΙΑ CLAUSS
2. CAIR
3. CAVINO
4. MEDITERRA ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
5. NICO LAZARIDI
6. QUALITY WINES
7. SANTO WINES
8. ΒΑΕΝΙ ΝΑΟΥΣΣΑ
9. ΒΑΚΑΚΙΣ WINES
10. VINALIA
11. ΑΙΟΛΟΣ
12. ΑΜΟΡΓΙΟΝ – ΑΝΤΩΝΗΣ ΒΕΚΡΗΣ
13. ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ
14. ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΖΑΧΑΡΙΑ
15. ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ
16. ΑΟΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ ΝΕΣΤΩΡ
17. ΑΟΣ ΝΕΜΕΑΣ
18. ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΪΑ
ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΚΑΡΔΑΣΗ
19. Β Σ ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ / ΙΜΑ
20. ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
21. ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ –
ΟΙΝΟΧΟΟΣ
22. ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ
23. ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ
24. ΖΟΙΝΟΣ
25. ΙΕΚ LE MONDE
26. ΚΑΜΑΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
27. ΚΑΤΩΓΙ & ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ
28. ΚΟΝΔΩΡ
29. ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ
30. ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ
31. ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
32. ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ
33. ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
34. ΚΤΗΜΑ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ
35. ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ
36. ΚΤΗΜΑ ΚΛΑΟΥΝΤΙΑ
ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗ
37. ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ - ΓΙΑΝΝΗ
38. ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ
39. ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜΟΠΟΥΛΟΥ

40. ΚΤΗΜΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ
ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ
41. ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ
42. ΚΤΗΜΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ
43. ΚΤΗΜΑ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ
44. ΚΤΗΜΑ ΠΡΩΤΟΠΑΠΑ
45. ΚΤΗΜΑ ΡΑΠΤΗ
46. ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ
47. ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ
48. ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ
49. ΚΤΗΜΑ ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΥ
50. ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ
51. ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ
52. ΚΤΗΜΑ ΦΟΥΝΤΗ
53. ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ
54. ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ -
ΛΗΜΝΟΣ
55. ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΥ
56. ΚΤΗΜΑΤΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ
57. ΚΥΡΟΣ ΜΕΛΑΣ
58. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΛΙΚΟΣ
59. ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
60. ΟΙΝΕΑΣ
61. ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ
62. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΥΚΙΩΤΗ
63. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΑΨΑΝΗΣ -
ΧΡΥΣΟΧΟΥ
64. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
65. ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ
66. ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΚΕΧΡΗ
67. ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ
68. ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ
69. ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΥΜΕΩΝΙΔΗ
70. ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ
71. ΟΥΖΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
72. ΠΟΤΟΠΟΙΪΑ ΠΙΛΑΒΑΣ
73. ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΕΥΤΥΧΙΑΔΗΣ
74. ΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ
75. ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ
76. ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΝΤΑΡΑΙΟΣ
77. ΦΟΥΝΤΡΙΝΚΟ

ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

1. ALPHADYNAMIC
2. ENOFIL
3. EV EPICURE - ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ
4. GR INOX – ΑΦΟΙ ΓΚΡΕΚΗ
5. INOX VESSEL HELLAS -
ΑΦΟΙ ΓΙΑΝΟΥΚΑΚΗ
6. KREYER
7. MECCANICA
8. SMART TRADE
9. Α. Γ. ΚΟΡΟΠΟΥΛΗΣ
10. ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ
11. ΑΠΙΚΙΑΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ
12. ΑΦΟΙ ΚΟΚΚΑΛΙΔΗ
13. ΑΦΟΙ ΜΠΟΥΓΑ
14. Γ. & Β. ΠΑΠΑΔΕΡΟΣ
15. DAVARIS MACHINERY
16. Κ. ΔΙΠΛΑΡΗΣ
17. Γ. ΔΡΑΚΑΚΗΣ
18. ΕΛΤΟΝ
19. ΘΕΟΦΙΛΟΣ ΠΑΥΛΙΔΗΣ «ΧΑΛΚΟΣ»
20. TIGER - ΚΑΡΑΒΑΤΣΗΣ
21. ΝΙΚΗΤΑΣ ΓΑΒΑΛΑΣ
21. ΠΑΥΛΙΔΗΣ Η. ΘΕΟΦΙΛΟΣ
22. ΣΑΝΙΔΑΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ
23. ΣΕΝΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ
24. ΣΤΕΛΙΟΣ ΠΑΥΛΙΔΗΣ «ΧΑΛΚΕΥΣ»
25. ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΜΑΓΓΙΝΑ
26. ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΜΕΛΕΤΙΟΥ
27. ΦΥΤΩΡΙΑ ΜΠΑΚΑΣΙΕΤΑ

Το Οινόραμα
στο Διαδίκτυο

Website:
www.oenorama.com

Facebook:
www.facebook.com/vinetum.gr

Twitter:
[@oenorama](https://twitter.com/oenorama)

Το Οινόραμα διοργανώνει η εταιρεία οινικής επικοινωνίας Vinetum.
Πληροφορίες: 210 766 0560, www.oenorama.com και info@vinetum.gr