



ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΒΡΟΣ Α.Ε.



ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΠΡΟΒΟΛΗ
ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Θεματικό εργαστήριο για την ανάπτυξη οινοτουριστικών εμπειριών στον Κεντρικό και Νότιο Έβρο Διατοπικό Σχέδιο Συνεργασίας «Οργάνωση και Προβολή του Οινοτουρισμού»

Τετάρτη, 9 Ιουλίου 2025 | 10:00-16:00 | Ramada Plaza by Wyndham Thraki (4ο χλμ Αλεξανδρούπολη - Θεσσαλονίκη)

10:00 Προσέλευση συμμετεχόντων. Καφέ και συνοδευτικά.

Καλωσόρισμα συμμετεχόντων
Παναγιώτης Καλακίκος, Πρόεδρος Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε., Δήμαρχος Σουφλίου

10:30 **Ιωάννης Ζαμπούκης**, Δήμαρχος Αλεξανδρούπολης

Δημήτριος Κολγιώνης, Διευθύνων Σύμβουλος Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε.,
Αντιδήμαρχος Φερών και Πρωτογενούς Τομέα

10:45 Παρουσίαση «Διατοπικό Σχέδιο συνεργασίας με τίτλο «Οργάνωση και Προβολή
Οινοτουρισμού».

Ευάγγελος Καζάκης, Συντονιστής Τ.Π. LEADER/CLLD, Γενικός Διευθυντής
Δημοσυνεταιριστικής Έβρος Α.Ε.

Εισηγήσεις ομιλητών

Ελευθέριος Πλακίδας, Δημοσιογράφος – Αρχισυντάκτης οινικού περιοδικού Carpe Vinum
Ψηφιακό Marketing, Social Media και Επικοινωνία στα Οινοποιεία

Κωνσταντίνος Χατζηκυριακίδης, Οινοποιός στο Κτήμα Κίκονες
Ο ρόλος του οινοποιείου στο βιώσιμο τουρισμό και καλές πρακτικές οινοτουρισμού

11:15 **Δρ Θεοδώσης Τσιάκης**, Καθηγητής, Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδας
Στρατηγικές Οινοτουρισμού και ο ρόλος των τοπικών | περιφερειακών οργανισμών
στη διαχείρισή του

Γιώργος Παλησίδης, Τμήμα Marketing, Blé vin - Cava / Wine bar
Συνεργασίες και δικτύωση. Οινικά festivals για οινόφιλους και οινοτουρίστες

Συζήτηση

Θεματικό εργαστήριο

Βιωματική γευσιγνωσία τοπικού αμπελώνα Κεντρικού και Νότιου Έβρου
από το sommelier, **Χρήστο Παπαδόπουλο**

13:00 Ο sommelier του εργαστηρίου, Χρήστος Παπαδόπουλος, θα μας μιήσει στον κόσμο της οινικής κουλτούρας μέσα
από την ειδική γευσιγνωσία τοπικών οίνων του Κεντρικού και Νότιου Έβρου. Ένα θεματικό εργαστήριο οινοτουρισμού
θα αναπτυχθεί στην εκδήλωσή μας, με σκοπό να αναδείξει τις δυνατότητες του κρασιού ως μοχλό τουριστικής και
τοπικής ανάπτυξης συνδυάζοντας τον πρωτογενή τομέα του Έβρου με τα εκλεκτά κρασιά του μοναδικού terroir και
τοποθετώντας το στο τραπέζι της τουριστικής εμπειρίας. Το εργαστήριο περιλαμβάνει παρουσίαση τεχνικής
γευσιγνωσίας καθώς ανάλυση της αξίας της παλαιώσης των τοπικών ποικιλιών του Έβρου. Η μέθοδος ανάδειξης του
κρασιού είναι μια διαδικασία η οποία έχει την ικανότητα να προάγει την δουλειά του αμπελουργού και να αναδεικνύει
την τεχνογνωσία του οινοποιού. **Στην παρουσίαση συμμετέχουν τα οινοποιεία: Μπέλλας, Ράπτης, Χατζησάββα,
Εβρίτικα Κελλάρια**

15.00 Food Pairing οίνων με τοπικά τυριά, αλμυρές μαρμελάδες και καβουρμά.

16.00 Συζήτηση

Η εκδήλωση πραγματοποιείται στο πλαίσιο στο πλαίσιο υλοποίησης της Ενέργειας B2.1«Θεματικά εργαστήρια για την
ανάπτυξη οινοτουριστικών εμπειριών» του Σχεδίου Διατοπικής Συνεργασίας «Οργάνωση και Προβολή Οινοτουρισμού» του
Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER, Μέτρο 19/Υπομέτρο 19.3 του ΠΑΑ 2014-2020.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης