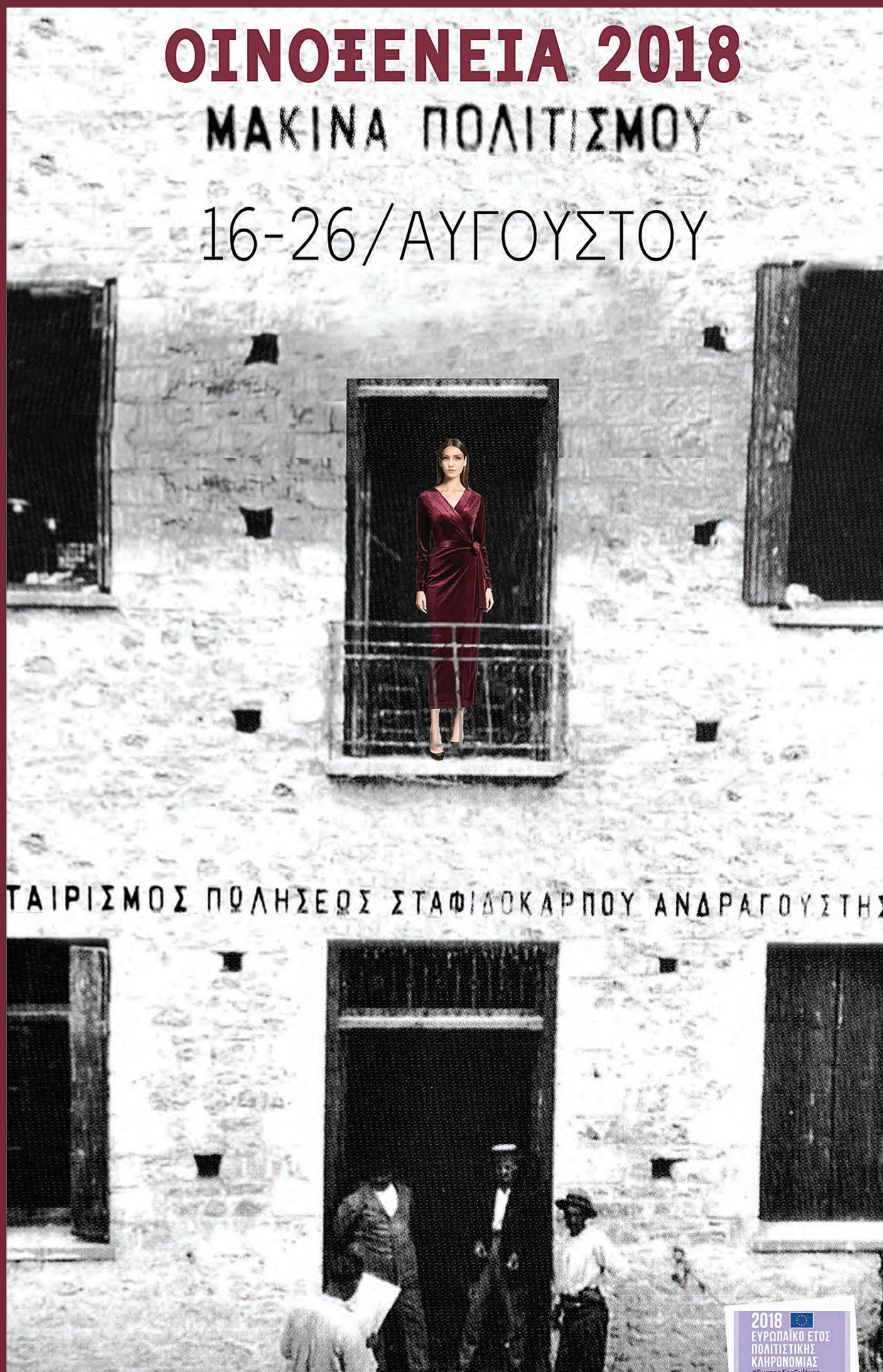


ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ 2018

ΜΑΚΙΝΑ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

16-26/ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ



ΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΣ ΣΤΑΦΙΔΟΚΑΡΠΟΥ ΑΝΔΡΑΓΟΥΣΤΗΣ

2018
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΕΤΟΣ
ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ
ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ
#EuropeForCulture

ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ

Τοπία και γεύσεις
της Αιγιάλειας

Τα «Οινοξένηα» είναι ένας πολυδιάστατος θεσμός που διοργανώνεται κάθε χρόνο, κατά τη διάρκεια του δεύτερου δεκαπενθήμερου του Αυγούστου, από τη Δημοτική Κοινωνική Επιχείρηση του Δήμου Αιγιάλειας. Στόχος του θεσμού είναι η ανάδειξη του τοπίου και της γαστρονομικής ταυτότητας της περιοχής, στοιχεία αδιάρρηκτα συνδεδεμένα με τον πολιτισμό της περιοχής, όπως αυτός δημιουργείται διαχρονικά από τον πλούτο της τοπικής αγροτικής παραγωγής (ελαιώνες και αμπελώνες, μαύρη σταφίδα Βοστίτσα, κρασί κ.ά.) και την τοπική παράδοση και την ανταλλαγή στοιχείων πολιτισμού με άλλες χώρες και περιοχές, μέσω της έντονης διακίνησης αγροδιατροφικών προϊόντων της περιοχής.

Η ιδιομορφία αυτών των εκδηλώσεων περιλαμβάνει τη γιορτή των τοπικών κρασιών και των αμπελώνων της περιοχής, σε συνδυασμό με την τοπική γαστρονομία, τη γεωμορφολογία, τη γαστρονομική και τη πολιτιστική ταυτότητα της Αιγιάλειας. Το 2018 τα Οινοξένηα θα υλοποιηθούν για 6η συνεχόμενη χρονιά. «...εσ φυτείαν αμπέλων εστίν επιτήδεια» έγραφε ο Πausanias στα «Αχαϊκά» του για την Αιγιάλεια και τα εδάφη της, όπου η αμπελοκαλλιέργεια στις πλαγιές της ήταν ξακουστή από την αρχαιότητα. Έτσι, τα οινοποιεία της περιοχής μας, με βάση τον τοπικό Ροδίτη (ΠΟΠ) και τις υπόλοιπες ποικιλίες, δημιουργούν υψηλής ποιότητας οίνους, φημισμένους και βραβευμένους διεθνώς, ενώ η εξαιρετική μαύρη σταφίδα Βοστίτσα (ΠΟΠ) προσφέρει εδώ και αιώνες πλούτο και πολιτισμό στην περιοχή. Το κρασί και η σταφίδα των αμπελώνων μας μαζί με τις ιδιαίτερες γεύσεις της τοπικής κουζίνας αναλαμβάνουν να μας ταξιδέψουν σε μια από τις πιο σημαντικές αμπελουργικά περιοχές της χώρας, αποκαλύπτοντάς μας:

- > Τοπία και αμπελώνες με ατέλειωτη θέα στον Κορινθιακό κόλπο, με περιπηγές, περπατήματα, παιχνίδια και βόλτες με άλογα και άμαξες.
- > Επισκέψιμα οινοποιεία του δικτύου, με ξεναγήσεις, ενημέρωση, γευσισγνωσίες οίνου και καλλιτεχνικές εκδηλώσεις.
- > Σημεία εστίασης του δικτύου, με τοπικές γεύσεις και οινικά ταιριάσματα.
- > Διάφορες γωνιές, με καλλιτεχνικές εκδηλώσεις και συναυλίες.
- > Εκδηλώσεις και παραστάσεις τοπικών φορέων πολιτισμού με πρωτογενή δημιουργία έργων, παραστάσεων και γεγονότων.
- > Εμπλοκή μικρών ηλικιών σε ποικίλες δράσεις και εργαστήρια.

Η σύνδεση της τοπικής γαστρονομίας με τα τοπία της περιοχής, τη συλλογική μνήμη για την αμπελοκαλλιέργεια και τις παραδόσεις περί κρασιού και γεύσεων ενδυναμώνεται μέσω του θεσμού «Οινοξένηα». Λειτουργώντας ως ένα ταξίδι ανάδειξης της γεωγραφίας και ανθρωπογεωγραφίας της περιοχής, συνδυάζονται στοιχεία πολιτισμού και ιστορίας με στόχο την προώθηση του τουρισμού και ειδικότερα του οινοτουρισμού στην περιοχή. Η αξία του θεσμού είναι ιδιαίτερα σημαντική για την περιοχή, συνεισφέροντας αποφασιστικά σε πολλούς τομείς και κυρίως στην ανάδειξη της ταυτότητας και την ανάπτυξη της Αιγιάλειας. Βασικά σημεία:

> η ανάπτυξη εναλλακτικών και θεματικών μορφών του-

ρισμού, με έμφαση στον οινικό, γαστρονομικό και πολιτιστικό τουρισμό,

> η επέκταση της τουριστικής περιόδου ως το τέλος Αυγούστου και η μετατόπιση του τουριστικού ενδιαφέροντος για την περιοχή προς εκείνη την εποχή,

> η ανάδειξη ιδιαίτερων σημείων και αξιοθέατων της περιοχής, με τη διοργάνωση εκδηλώσεων του θεσμού σε αυτά τα σημεία,

> η ανάδειξη της τοπικής παράδοσης και πολιτισμού,

> η ανάδειξη της τοπικής γαστρονομίας και των εκλεκτών τοπικών προϊόντων,

> η άμεση εμπλοκή επιλεγμένων ποιοτικών επιχειρήσεων του τουρισμού (εστίαση, κατάλυση) στις εκδηλώσεις, μέσω του Δικτύου Οινοξένηα,

> η δωρεάν εκπαίδευση των επαγγελματιών του τουρισμού σε θέματα γαστρονομίας και οίνου,

> η δρομολόγηση συνεργασίας με εξωτερικούς τουριστικούς φορείς για οργανωμένη τουριστική ανάπτυξη με άξονα τα Οινοξένηα, το αμπελοοινικό και πολιτιστικό προφίλ της περιοχής,

> η αμοιβαία συνεργασία δημόσιων και ιδιωτικών φορέων της περιοχής με κοινό στόχο,

> η διαρκής δημιουργία θεμάτων (εκθέσεις, συνέδρια, σεμινάρια, διάφορες δράσεις) καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου και όχι μόνο κατά την περίοδο των εκδηλώσεων,

> η ενίσχυση της παραγωγής τοπικού πολιτισμού, με τη σταθερή τοπικών καλλιτεχνικών ομίλων και φορέων περί μουσικής, χορού, θεάτρου, ζωγραφικής και φωτογραφίας και τη συμμετοχή τους με δημιουργία μικρών και μεγάλων ειδικών καλλιτεχνικών γεγονότων και παραστάσεων,

> η διαρκής εμπλοκή μαθητικών κοινοτήτων για συμμετοχή σε ειδικά παιδικά δρώμενα,

> η συνολική ανάδειξη της ταυτότητας της Αιγιάλειας ως έναν ανερχόμενο και ανεξερεύνητο τουριστικό, γαστρονομικό και πολιτιστικό προορισμό.

Ηδη τα Οινοξένηα:

> παρουσιάστηκαν ως case study στο 1ο Διεθνές Συνέδριο για τον Οινικό Τουρισμό (IMIC 2016), στη Σαντορίνη.

> θα παρουσιαστούν στο υπό έκδοση βιβλίο: MANAGEMENT AND MARKETING OF WINE DESTINATIONS: THEORY, PRACTICE AND CASES, Pelgrave Publishing, Australia, σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο University of South Australia, ως case study οινικού τουρισμού (τέλος 2018).

> έλαβαν το βραβείο «ΠΡΟΣΩΠΑ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ 2017» (ομάδα) στην κατηγορία ΤΕΧΝΕΣ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ (εφημερίδα ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ, Πάτρα).

**Σας προσκαλούμε όλους
στις εκδηλώσεις μας**

Μαρία Παπαχριστοπούλου
Πρόεδρος Δ.Σ. ΔΗ.Κ.Ε.Π.Α.

Περισσότερες πληροφορίες



Web site www.oinoxeneia.gr



www.facebook.com/oinoxeneia.gr ή @oinoxeneia.gr



Youtube www.youtube.com/channel/UCZF1R9kQE8Ch-8uQhpeGJcw



E-mail oinoxeneia@gmail.com

**Υλικό
2016**

Πρόγραμμα εκδηλώσεων: <http://oinoxeneia.gr/wp-content/uploads/2016/08/Oinoxeneia-2016-proramme.pdf>

**Υλικό
2017**

Πρόγραμμα εκδηλώσεων <http://oinoxeneia.gr/wp-content/uploads/2017/08/Oinoxeneia-2017-Leaflet-EL-EN.pdf>

Η Τοσκάνη της Ελλάδας

Βαφτίζεται καθημερινά στα Ύδατα της Στυγός, στις κορυφές του Χελμού, ανανεώνοντας την αθανασία της. Γι' αυτό και η Αιγιάλεια επιβιώνει από σεισμούς, κύματα και φωτιές.

Ετσι διατρέχει τους αιώνες από τα προϊστορικά χρόνια, συμβάλλοντας κατά καιρούς αποφασιστικά σε διάφορα σοβαρά θέματα. Σήμερα η Αιγιάλεια συμβάλλει στην ηρεμία και την αποκατάσταση της σχέσης μας με τη φύση και την αυθεντικότητα. Παρ' ότι γειτνιάζει με μεγάλα αστικά κέντρα και διεθνώς αναγνωρίσιμα σημεία (Ολυμπία, Δελφοί κ.ά.), παραμένει ακόμα σχετικά άγνωστη και ανεξερεύνητη. Και ως τέτοια, η Αιγιάλεια ανακαλύπτει μυστικά και βιώνει νέες εμπειρίες. Απολαμβάνει γεύση και γαστρονομική εμπειρία ποιοτικών τοπικών προϊόντων και εδεσμάτων. Ζωντανεύει μύθους και ιστορίες από την προϊστορία και τη μυθολογία μέχρι το πρόσφατο παρελθόν της. Ζει έντονα όποτε το επιθυμεί, μέσα από δραστηριότητες αδρεναλίνης, extreme sports και έντονης διασκέδασης. Κάποιοι αποκαλούν Τοσκάνη της Ελλάδας τις κατάφυτες πλαγιές της Αιγιάλειας, όπου πολλές, διαφορετικές και συχνά απρόσμενες εμπειρίες περιμένουν τον ταξιδιώτη αλλά και τον ντόπιο.

Ομορφα χωριά προσφέρουν αγροτουριστικές δραστηριότητες γνωριμίας με την καλλιέργεια, συγκομιδή και επεξεργασία των καρπών. Επισκέψιμα οινοποιεία σηματοδοτούν τις οι-



νοτουριστικές δραστηριότητες της περιοχής και τους τοπικούς δρόμους κρασιού ανάμεσα στους αμπελώνες. Επισκέψιμα ελαιοτριβεία δείχνουν πως δημιουργείται το εξαιρετικό παρθένο ντόπιο ελαιόλαδο. Εναλλακτικά μουσεία, αρχαιολογικοί χώροι, μοναστήρια και ξωκλήσια, ταβέρνες στην εξοχή, παραδοσιακοί ξενώνες σε χωριά αλλά και η βρύση της Γκόλφως και πολλοί πλάτανοι στις πλατείες

των χωριών συμπληρώνουν την εικόνα. Ανάμεσα στις πτυχώσεις των πλαγιών ο Κρίος, ο Κράθις, ο Βουραϊκός, ο Κερυνίτης, ο Σελινούντας, ο Μεγανίτης και ο Φοίνικας. Επτά ποτάμια και μια λίμνη, η λίμνη Τσιβλού, κάθουν το τοπίο σπάνιας ομορφιάς, ενώ από ψηλά τα ελατοδάση της Ζαρούχλας και του Τσιβλού, της Φτέρης, της Κουνινάς, του Λόπεσι και της Κρήνης κλείνουν το μάτι στον

Κορινθιακό και τη Στερεά Ελλάδα, προσφέροντας μια απίθανη, καθηλωτική θέα στη θάλασσα μέσα από τα έλατα.

Και μέσα στο πιο όμορφο από τα φαράγγια, στον Βουραϊκό, παράλληλα με το Ευρωπαϊκό Μονοπάτι Ε4 μεγάλων πεζοπορικών διαδρομών, κρύβεται μια από τις πιο σπάνιες και όμορφες σιδηροδρομικές διαδρομές του κόσμου.

Ιδιαίτεροι οίνοι



«...ες φυτείαν αμπέλων εστίν επιτήδεια» έγραφε ο Πausanías στα «Αχαϊκά» του για την Αιγιάλεια και τα εδάφη της, ενώ η κατά την Σταυρούλα Κουράκου, επίτιμη πρόεδρος του Ο.Ι.Υ. Παγκόσμιου Οργανισμού Κρασιού, ο αμπελώνας των πλαγιών της Αιγιαλείας «... από εδαφοκλιματολογική άποψη, είναι ένας από τους ωραιότερους του κόσμου, καθώς ανεβαίνει τις μαλακές βορινές πλαγιές και δέχεται τους δροσερούς θαλασσινούς ανέμους που προστατεύουν τους καρπούς από το καλοκαιρινό καύσωνα. Πρόκειται για ένα μοναδικό στον κόσμο αμπελοοινικό βιοκλίμα». Ο αμπελώνας της Αιγιάλειας με τις σπάνιες ιδιότητές του (βορεινός προσανατολισμός, ιδιαίτερο μικροκλίμα, ιδανικό υψόμετρο και κλίση, προστασία από ζεστούς αφρικανικούς νοτιάδες) δημιουργεί πολλούς οίνους ποιότητας, αναγνωρισμένους ως οίνους Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Π.Γ.Ε. ΠΛΑΓΙΕΣ ΤΗΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ. Σχεδόν κάθε χρόνο οι οινοποιοί της περιοχής κατακτούν παγκόσμια σημαντικά βραβεία και πρωτίες.

ΡΟΔΙΤΗΣ

Ο ροδίτης οίνος, εξαιρετικής ποιότητας λευκός οίνος, καταξιωμένος και πολυβραβευμένος διεθνώς, είναι αναγνωρισμένος ως οίνος Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Π.Ο.Π. ΠΑΤΡΑ. Παρά τη μεγάλη ποσότητα, ο ροδίτης παραμένει δεόντως ανεξερεύνητος, εκεί δε που μεγαλουργεί είναι τα ορεινά αμπελοτόπια, όπως αυτά της ορεινής Αιγιάλειας.

ΛΑΓΟΡΘΙ

Μια «βορειοευρωπαϊά» στην Ελλάδα. Τα λευκά κρασιά από λαγόρθη είναι μοναδικά για μεσογειακή χώρα και επιβεβαιώνουν το πολυδύναμο και πολλές φορές απρόβλεπτο του ελληνικού αμπελώνα και δη την αυθεντικότητα των Πελοποννησιακών τερουάρ και του αμπελώνα της Αιγιάλειας.

ΣΙΔΕΡΙΤΗΣ

Η ζωνρή αλλά ταυτόχρονα ευαίσθητη στις ασθένειες ελληνική ποικιλία του Σιδερίτη καλλιεργείται κατά κύριο λόγο στη Βορειοδυτική Πελοπόννησο. Το μικροκλίμα και οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της Αιγιάλειας επιτρέπουν ιδανικά την καλλιέργεια αυτής της ποικιλίας.

ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ

Λίγα είναι γνωστά για την ποικιλία μαύρο Καλαβρυτινό, πέρα από την καταγωγή της, που παραπέμπει φυσικά στα ιστορικά και πανέμορφα Καλάβρυτα Αχαΐας αλλά και την ορεινή αμπελουργική Αιγιάλεια.

ΑΛΛΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Παράλληλα καλλιεργούνται με εξαιρετικό τρόπο πολλές ξένες ποικιλίες, οι οποίες έχουν ταίριαξει με τις ιδιαιτερότητες του αμπελώνα της Αιγιάλειας, όπως οι λευκές Chardonnay (Σαρντονέ), Gewürztraminer (Γκεβιρτζτραμίνερ), Sauvignon Blanc (Σοβινιόν μπλάν), Viognier (Βιονιέ) και οι ερυθρές Merlot (Μερλό), Cabernet Sauvignon (Καμπερνέ Σοβινιόν), Syrah (Σιρά).

Γαστρονομικό ταξίδι



Η Αιγιάλεια είναι χαρισματικός τόπος. Τα προϊόντα της, ποικίλα και ποιοτικά, αλλά και οι συνταγές της τοπικές και ταιριαστές με την προσωπικότητα του τόπου, προάγουν τη γαστρονομική ικανοποίηση των τυχερών που θα τα γευτούν.

Ο ροδίτης οίνος, εξαιρετικής ποιότητας λευκός οίνος, καταξιωμένος και πολυβραβευμένος διεθνώς, είναι αναγνωρισμένος ως οίνος Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Π.Ο.Π. ΠΑΤΡΑ. Ο αμπελώνας της Αιγιάλειας με τις σπάνιες ιδιότητές του (βορεινός προσανατολισμός, ιδιαίτερο μικροκλίμα, ιδανικό υψόμετρο και κλίση, προστασία από ζεστούς αφρικανικούς νοτιάδες) δημιουργεί πολλούς οίνους ποιότητας, αναγνωρισμένους ως οίνους Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Π.Γ.Ε. ΠΛΑΓΙΕΣ ΤΗΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ. Σχεδόν κάθε χρόνο οι οινοποιοί της περιοχής κατακτούν παγκόσμια σημαντικά βραβεία και πρωτίες.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της περιοχής αποτελούσε ανέκαθεν τη βάση της τοπικής διατροφής. Η παραδοσιακή καλλιέργεια ελιάς χάνεται στον χρόνο και οι καλλιεργούμενες ποικιλίες Κορωνέικη, Κουτσουρελιά, Μοθωνιά, Λιανολιά και η διπλής χρήσης Μεγαρίτικη στα ορεινά (Βοβοδίτικη Μαυρική) δίνουν εξαιρετικά αποτελέσματα. Ιδιαίτερα νόστιμες οι

ελιές, κυρίως οι τσακιστές. Στον κάμπο τα εσπεριδοειδή και ιδιαίτερα τα λεμόνια αποτελούν πολύ διαδεδομένη καλλιέργεια. Η ροδοζάχαρη, φημισμένο γλυκό της Ιεράς Μονής Ταξιαρχών Αιγίου και άλλων τοπικών παραγωγών, παρασκευάζεται με ειδική επεξεργασία από ροδοπέταλα. Τα τριαντάφυλλα καλλιεργούνται στους ροδώνες του μοναστηριού από τους μοναχούς. Τρώγεται σκέτη, με παγωτό, με γιαούρτι, με πανακότα...

> **Θαλασσινά:** Μπουργέτο, Ψάρια σαβόρο, Μπακαλιάρος με σταφίδες, Σουπιές με ψιλικά

> **Κρέατα και πουλερικά:** Κόκορας με χυλοπίτες, Κοτόπουλο με μπάμιες, Κουνέλι λαγωτό (ασπρογιάχνι με σκόρδο), Κουνέλι στο φούρνο με πατάτες, Κατσικάκι ή Αρνάκι φρικασέ, Βεργάδι με φασολάκια, Ασπρογιάχνι τραγί, Κατσικάκι λαδορίγανη, Κρέας γιούλμπασι

> **Λαδερά:** Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα, Γεμιστά με ρύζι και μαύρη σταφίδα, Μπίζα (αρακάς) με αγκινάρες, Κολοκυθάκια γεμιστά αυγολέμονο

> **Πίτες, ορεκτικά:** Ελιές πράσινες τσακιστές, Σαλάτα χωριάτικη με αντράκλα και κάπαρη, Αμπελοβλάσταρα, Αυγά καγιανά

> **Επιδόρπια:** Γιαούρτι με ροδοζάχαρη ή μέλι καρύδι, Τσουρέκι με σταφίδες, Χαλβάς, Μουσταλευριά και πολλά ακόμα.

Φέτος τα Οινοξένεια τιμούν την Κυρά

Η περίφημη ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ ΒΟΣΤΙΤΣΑ (VOSTITZA), προϊόν Π.Ο.Π. της Αιγιάλειας, είναι ο «μαύρος χρυσός» της περιοχής που προσφέρει επιβίωση, πλούτο και πολιτισμό εδώ και αιώνες στην περιοχή.

Τα Πριμαρόλια, τα πρώτα καράβια με το πολύτιμο φορτίο της πρώτης και καλύτερης σοδειάς μαύρης σταφίδας Βοστίτσα, έφευγαν από τα λιμάνια του Αιγίου και της ΒΔ Πελ/σου για την Αγγλία και τα μεγάλα λιμάνια της Ευρώπης του 19ου αιώνα, μέσα σε χαρές και γιορτές στην παραλία, αποφέροντας πλούτο και δημιουργώντας τον πολιτισμό της σταφίδας του 19ου και 20ου αιώνα.

Η καλλιέργεια της μαύρης σταφίδας εγγράφηκε το 2018 στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (UNESCO). Αποτελώντας σήμερα το 80% του αμπελώνα της Αιγιάλειας, η κυρά των αμπελιών μας γιορτάζει και μας προσκαλεί.

Η μάκινα, η μηχανή διαλογής της σταφίδας, γίνεται φέτος το όχημά μας και μας ταξιδεύει στους αμπελώνες και τους δρόμους της γεύσης και του πολιτισμού της Αιγιάλειας. Ο γλυκός ξύλινος ήχος της, το τάκα-τάκα-τάκα της διαλογής, θα είναι το ρεφραίν στις περιηγήσεις μας, καθώς θα εξερευ-

νούμε τα ορεινά, τις πλαγιές και τις παραλίες της περιοχής, ανακαλύπτοντας νέα σημεία εξαιρετικής ομορφιάς ανάμεσα στους αμπελώνες και τα χωριά, ανάμεσα στις σταφιδαποθήκες και τα οινοποιεία.

Οινοξένεια 2018 - Μάκινα πολιτισμού Αιγιάλεια, 16-26 Αυγούστου

Τα Οινοξένεια έχουν λάβει το Σήμα του «Ευρωπαϊκού Έτους Πολιτιστικής Κληρονομιάς 2018».

Στο φετινό μας ταξίδι θα γνωρίσουμε και θα επισκεφτούμε τρία ακόμα οινοποιεία της περιοχής, το Οινοποιείο Κανακάρη, το Οινοποιείο Κροκίδα και το οινοποιείο Εδανός Οινοποιητική, με ιστορία και παράδοση στην οινοποίηση, με εξαιρετικούς ανθρώπους, εγκαταστάσεις και κρασιά. Μαζί με τα υπόλοιπα οινοποιεία Αμπελώνες Ρίρα, Cavino, Οινοποιείο Καρανικόλα και Τετράμυθος, μαζί με τα εστιατόρια, τους ξενώνες, τα αρτοποιεία και τις κάβες του Δικτύου Οινοξένεια θα ταξιδέψουμε στον τόπο, τον οίνο, τη γεύση και τον πολιτισμό της Αιγιάλειας.

Κάποιοι μάλιστα τυχεροί του φετινού μας διαγωνισμού θα ταξιδέψουν πιο μακριά: μέσα από τα Γευστικά ταιριάσματα θα φτάσουν ως τη Μονεμβασιά και τον Μαλβαζία οίνο!

Σας περιμένουμε στη γιορτή μας.



ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΠΕΜΠΤΗ 16/8 ΩΡΑ 19:30	Μάκινα πολιτισμού ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ «ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ 2018», ΠΑΡΑΛΙΑ ΑΙΓΙΟΥ
ΥΠΟΔΟΧΗ	ΠΛΑΤΕΙΑ ΠΟΣΕΙΔΩΝΙΑΣ-ΡΑΕΣΤΥΜ, ΣΤΑΦΙΔΑΠΟΘΗΚΗ Α. ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ (ΤΣΙΤΣΑ)
Παιδικά	 19:30 Εργαστήριο παιδικής δημιουργίας και γνώσης με θέμα τα Οινοξένεια, τη σταφίδα και το αμπέλι.
Έναρξη	 20:00 Καλωσόρισμα και χαιρετισμοί. Κήρυξη έναρξης των εκδηλώσεων Οινοξένεια 2018.
ΠΕΡΙΗΓΗΣΗ	ΠΑΡΑΛΙΑΚΗ ΖΩΝΗ ΑΙΓΙΟΥ (ΑΝΑΠΛΑΣΗ)
Οίνος	Παρουσίαση και γευσιγνωσία οίνων από τους πρωταγωνιστές των εκδηλώσεων: τα Οινοποιεία του Δικτύου Οινοξένεια.
Γεύση	Παρουσίαση σταφίδας και προϊόντων σταφίδας από την Παναιγιάλεια Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ). Παρουσίαση εδεσμάτων με σταφίδα από τα αρτοποιεία της πόλης.
Μνήμες	Έκθεση φωτογραφίας από το παλιό λιμάνι του Αιγίου, τις σταφιδαποθήκες και το φόρτωμα της σταφίδας.
ΣΥΝΑΥΛΙΑ	 22:00 ΝΕΟ ΛΙΜΑΝΙ ΑΙΓΙΟΥ Ελεονώρα Ζουγανέλη Ένα πρόγραμμα με τα τραγούδια της Ελεωνόρας που αγαπήσαμε, με άλλα που πάντα ήθελε να δοκιμάσει με τη φωνή της και, βέβαια, με λαϊκά της παρέας που πάντα θα αγαπιούνται και θα τραγουδιούνται.



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 17/8 ΩΡΑ 20:30	Μια παλιά οινική ιστορία ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΡΟΚΙΔΑ, ΑΚΡΑΤΑ
Ξενάγηση	Ξενάγηση και ενημέρωση στο οινοποιείο.
Οίνος	Γευσιγνωσία οίνων του οινοποιείου Κροκίδα .
Έκθεση	Ο ζωγράφος Νίκος Ψαρρός από τη Σαντορίνη παρουσιάζει πίνακες από τη δουλειά του, στους υπόγειους χώρους του οινοποιείου.
Γεύση	Γεύσεις και φαγητό finger food στον υπαίθριο χώρο του οινοποιείου.
Μουσική	Το μουσικό πρόγραμμα θα ξεκινήσει ο διακεκριμένος σαξοφωνίστας Γιώργος Δαραβέλης . Για τη συνέχεια μαζί μας θα είναι η μοναδική Ζωή Παπαδοπούλου με το συγκρότημά της, ερμηνεύοντας επιτυχίες γνωστές αλλά και άλλες, απρόσμενες. Διοργάνωση εκδήλωσης: Οινοποιείο Κροκίδα.



ΣΑΒΒΑΤΟ 18/8 ΩΡΑ 20:30	Γευστικά ταιριάσματα ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ REFRAIN BY STRATOS, ΨΗΛΛΑΩΝΙΑ ΑΙΓΙΟΥ
Εκδήλωση	Συνδυαστική εκδήλωση Εστιατορίου Refrain by Stratos και Οινοποιείου Κανακάρη.
Οίνος	Παρουσίαση οίνων του Οινοποιείου Κανακάρη . Γευστική δοκιμή και ταιρίασμα κρασιών με πιάτα και συνταγές του εστιατορίου Refrain .
Γεύση	Απόλαυση πιάτων και κρασιών σε ειδικές τιμές για την ημέρα.



των αμπελιών της Αιγιάλειας



ΔΕΥΤΕΡΑ 20/8 **Οινοξενεία beach party**
ΩΡΑ 21:30 **CORRAL BEACHBAR, ΠΑΡΑΛΙΑ ΠΟΥΝΤΑΣ, Π.Ε.Ο. ΚΟΡΙΝΘΟΥ-ΠΑΤΡΩΝ**

Οίνος Δροσερά κοκτέιλ με βάση κρασιά των οινοποιείων Οινοξένεια. Τέσσερις κατηγορίες κοκτέιλ: λευκά τοπικά κρασιά, αρωματικά λευκά, ροζέ ξηρά και ροζέ ημίγλυκα κρασιά. Διαφορετικές ποικιλίες, διαφορετικά κοκτέιλ, διαρκής πρωτότυπη γευστική απόλαυση!

Μουσικές Beach party με dj set και νεανικές μουσικές, κέφι και χορό.

Βραδινό μπάνιο Δεν απαγορεύεται!



ΤΡΙΤΗ 21/8 **Στον τόπο των μύθων**
ΩΡΑ 21:00 **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ «ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ», ΑΝΩ ΔΙΑΚΟΠΤΟ**

Ξενάγηση Ξενάγηση και ενημέρωση στο οινοποιείο.

Οίνος Γευστική δοκιμή οίνων του οινοποιείου Τετράμυθος.

Μουσική Το μουσικό συγκρότημα του Θανάση Βασιλά, δεξιοτέχνη του μπουζουκιού και της εξαιρετικής φωνής της Αφεντούλας Ραζέλη θα μας ταξιδέψει μελωδικά από τον Θεοδωράκη και τον Χατζηδάκη μέχρι το ρεμπέτικο, λαϊκό και παραδοσιακό τραγούδι. Διοργάνωση εκδήλωσης: Οινοποιείο Τετράμυθος.



ΤΕΤΑΡΤΗ 22/8 **Γευστικά ταιριάσματα**

| 13:30 | ΔΕΙΠΝΗΤΗΡΙΟΝ-ΕΣΘΙΤΗΡΙΟΝ «ΕΠΡΕΠΕ», ΠΑΡΑΛΙΑ ΑΙΓΙΟΥ

Εκδήλωση Συνδυαστική εκδήλωση Εστιατορίου Έπρεπε και του Οινοποιείου Αμπελώνες Ρίρα.

Οίνος Παρουσίαση οίνων του Οινοποιείου Αμπελώνες Ρίρα. Γευστική δοκιμή και ταιρίασμα κρασιών με πιάτα και συνταγές του εστιατορίου Έπρεπε.

Γεύση Απόλαυση πιάτων και κρασιών σε ειδικές τιμές για την ημέρα.

| 20:30 | ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΑΪΣΤΡΕΛΙ, ΠΑΡΑΛΙΑ ΣΕΛΙΑΝΙΤΙΚΑ

Εκδήλωση Συνδυαστική εκδήλωση του Εστιατορίου Μαϊστρέλι και του Οινοποιείου Cavino.

Οίνος Παρουσίαση οίνων του Οινοποιείου Cavino. Γευστική δοκιμή και ταιρίασμα κρασιών με πιάτα και συνταγές του εστιατορίου Μαϊστρέλι.

Γεύση Απόλαυση πιάτων και κρασιών σε ειδικές τιμές για την ημέρα.



ΚΥΡΙΑΚΗ 19/8 **Άμπελος, οίνος και γεύση**

| 18:00 | ΜΥΣΤΑΓΩΓΙΑ ΣΤΗ ΜΕΓΑΛΗ ΑΜΠΕΛΟ ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ, 21° ΧΛΜ. ΔΙΑΚΟΠΤΟΥ - ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Οίνος Παρουσίαση και γευσγνωσία οίνων του Οινοποιείου Cavino.

Γεύση Δοκιμές εδεσμάτων του εστιατορίου Ο Θανάσης.
Ωρες: 18:00 - 20:00 (αποχώρηση στις 20:00)
Τρόπος: Κατόπιν δήλωσης συμμετοχής (26910.22250, 26910.28210). Περιορισμένος αριθμός συμμετοχών λόγω χώρου. Διοργάνωση εκδήλωσης: Οινοποιείο Cavino.

| 20:30 | ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΤΑΙΡΙΑΣΜΑΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ Ο ΓΡΗΓΟΡΗΣ, ΠΥΡΓΑΚΙ ΑΙΓΙΟΥ

Εκδήλωση Συνδυαστική εκδήλωση του Εστιατορίου Ο Γρηγόρης και του Οινοποιείου Καρανικόλα.

Οίνος Παρουσίαση οίνων του Οινοποιείου Καρανικόλα. Γευστική δοκιμή και ταιρίασμα κρασιών με πιάτα και συνταγές του εστιατορίου Ο Γρηγόρης.

Γεύση Απόλαυση πιάτων και κρασιών σε ειδικές τιμές για την ημέρα.

Μουσική Ο Κώστας Σωτηρόπουλος και η μουσική του παρέα θα μας οδηγήσουν σε ένα δημοτικό και λαϊκό γλέντι. Διοργάνωση εκδήλωσης: Εστιατόριο Ο Γρηγόρης



ΠΕΜΠΤΗ 23/8

Γευστικά ταιριάσματα

20:30

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΡΜΕΝΙΣΤΗΣ, ΠΑΡΑΛΙΑ ΕΛΑΙΩΝΑ (ΤΡΥΠΙΑ)

Εκδήλωση

Συνδυαστική εκδήλωση Εστιατορίου Αρμενιστής και του Οινοποιείου Κανακάρης.

Οίνος

Παρουσίαση οίνων του Οινοποιείου Κανακάρης.
Γευστική δοκιμή και ταίριασμα κρασιών με πιάτα και συνταγές του εστιατορίου Αρμενιστής.

Γεύση

Απόλαυση πιάτων και κρασιών σε ειδικές τιμές για την ημέρα.

Μουσική

Μουσικό συγκρότημα με επιλογές από το έντεχνο και το λαϊκό τραγούδι.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 24/8

ΩΡΑ 20:30

Με σταφίδα και κρασί στον “Αστερισμό Αιγιάλεια”
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ LONG BEACH, ΛΟΓΓΟΣ

20:30

Με σταφίδα και κρασί!

Μαγειρέματα

Η chef και συγγραφέας **Ντίνα Νικολάου** μαγειρεύει ζωντανά και μας προσφέρει γεύσεις με μαύρη κορινθιακή σταφίδα Βοστίτσα. Μαζί με τον **Σίμο Γεωργόπουλο**, συγγραφέα και κριτικό οίνου και γεύσης, συζητούν για τις τοπικές γεύσεις και τα κρασιά των οινοποιών του Δικτύου Οινοξένεια.

Οίνος

Γευστική δοκιμή οίνων των οινοποιείων του Δικτύου Οινοξένεια.

Ντοκιμαντέρ

21:30

Οινοξένεια: Αστερισμός Αιγιάλεια

Παρουσίαση του ντοκιμαντέρ «Οινοξένεια: Αστερισμός Αιγιάλεια» σε σύλληψη και σκηνοθεσία του **Βασίλη Ψαρρά** και παραγωγή της ΔΗ.Κ.ΕΠ.Α. (2017). Το ντοκιμαντέρ, με μια πρωτότυπη μουσική, παρουσιάζει τον θεσμό Οινοξένεια και την πολιτιστική ταυτότητα της Αιγιάλειας μέσα από μια ποιητική προσέγγιση του τόπου, του οίνου, της γεύσης και του πολιτισμού. Διάρκεια: 58’

ΣΑΒΒΑΤΟ 25/8

Απ’ τον τρύγο στο μπαλκόνι

08:00

ΠΡΩΙΝΟΣ ΤΡΥΓΟΣ

Δραστηριότητα

Βιωματική εμπειρία με τρύγο σε πανέμορφο αμπέλι στην περιοχή Μπουφούσκια Αιγίου. Μεταφορά καρπού στο οινοποιείο Κανακάρη, επεξεργασία σταφυλιών και έναρξη διαδικασίας οινοποίησης.

Οίνος

Γευστική δοκιμή οίνων των οινοποιείων του Δικτύου Οινοξένεια.

Γεύση

Μικρά εδέσματα αλλά και μούστος παραγωγής των συμμετεχόντων!

Τρόπος:

Δήλωση συμμετοχής στο 26910.22250, 26910.28210
Διοργάνωση εκδήλωσης: Οινοποιείο Κανακάρη

20:00

ΣΤΟ ΜΠΑΛΚΟΝΙ ΤΟΥ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΟΥ ΠΛΑΤΑΝΟΣ, ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΠΛΑΤΕΙΑ

Περιήγηση

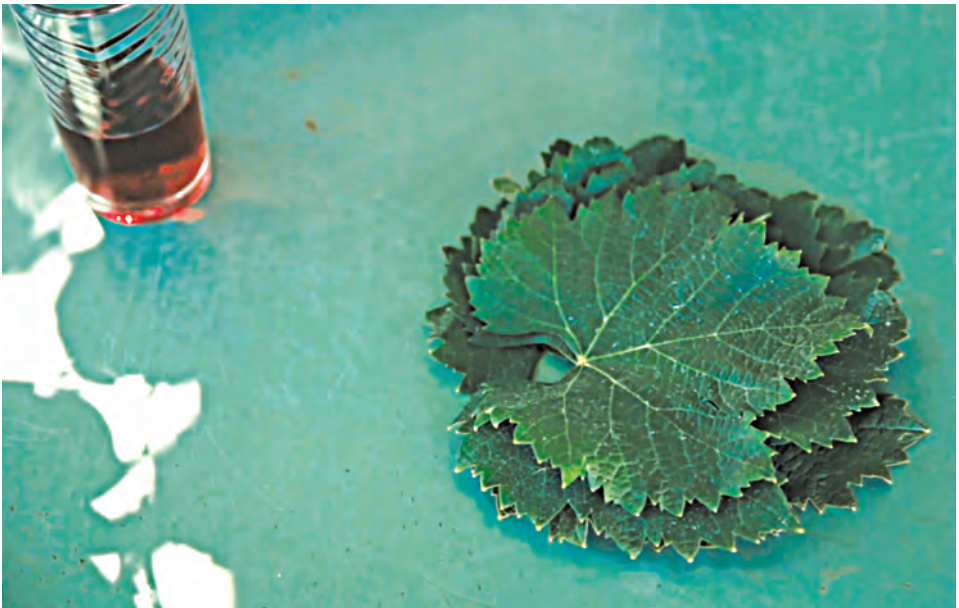
Βόλτα στο χωριό και απόλαυση της θέας.
Επίσκεψη στον Ι.Ν. Αγ. Ανδρέα (έτος κατασκευής 1836) και τις παραδοσιακές βρύσες (έτος κατασκευής 1863).

Οίνος

Γευστική δοκιμή κρασιών των Οινοποιείων Δικτύου Οινοξένεια.

Μουσική

Συναυλία με το συγκρότημα «**Αΐσσω**», με επιλογές από το έντεχνο, κλασσικό λαϊκό, σμυρνέικο και ρεμπέτικο τραγούδι.



ΚΥΡΙΑΚΗ 26/8

ΩΡΑ 20:00

ΑριστοφΟινιάδα
ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΛΗΞΗΣ «ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ 2018», ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΙΓΙΟΥ «ΑΛΕΚΟΣ ΜΕΓΑΡΗΣ», ΥΠΑΙΘΡΙΟ ΘΕΑΤΡΟ «ΓΙΩΡΓΟΣ ΠΑΠΠΑΣ»

Οίνος

Γευσιγνωσία οίνων των οινοποιείων του Δικτύου, των πρωταγωνιστών του θεσμού Οινοξένεια.

Παράσταση

«ΑριστοφΟινιάδα»

Πρόκειται για μια πρωτότυπη μουσικοθεατρική παράσταση των Οινοξενείων, στην οποία ο λόγος του Αριστοφάνη για το κρασί μέσα από τις κωμωδίες Αχαρνείς, Ιππείς, Λυσιστράτη και Εκκλησιάζουσες εμπλέκεται με αρχαία λυρική ποίηση αλλά και παραδοσιακά και σύγχρονα έντεχνα ελληνικά τραγούδια. Ο αριστοφανικός ήρωας έρχεται να μας θυμίσει τα αγαθά της ζωής που πολλές φορές λησμονούμε, το γέλιο, το τραγούδι, το γλέντι και τη χαρά, που αποτελούν για τον άνθρωπο όπλα ζωής. Παράλληλα όμως έρχεται να μας ταρακουνήσει, σαρκάζοντας και γελοιοποιώντας θέματα πολιτικά και κοινωνικά και, καθώς στηλιτεύει τα κακώς κείμενα της εποχής του, μας αποδεικνύει πόσο επίκαιρος και ουσιαστικός είναι ο λόγος του Αριστοφάνη.

Θεατρικό κείμενο και σκηνοθεσία: **Μαρία Παναγιωτακοπούλου**.
Μουσική σύνθεση και επιμέλεια: **Σάκης Παπαδημητρίου**.
Συμμετέχουν άνω των 40 μελών από τους φορείς της πόλης: Μουσικό Εργαστήρι Αιγίου-Ηδύφωνο, Θεατρική Έκφραση Αιγίου, Θεατρική Ομάδα Αποφοίτων, Θεατρική Ομάδα «Μονόλογου», Χορευτικός Όμιλος Αιγίου, Γυναικεία Χορωδία παραδοσιακής μουσικής, Σχολή Χορού Salon de ballet.
Τραγούδι: **Λιζέτα Καλημέρη**.

Η μεγάλη διατροφική της αξία έκανε τη σταφίδα βασικό συστατικό στη διατροφή του πληθυσμού της χώρας σε δύσκολες στιγμές. «....φέγγοντας μ’ ένα μικρό δαδί, μία-μία μοιραζόμασταν τη σταφίδα...» γράφει ο **Οδυσσέας Ελύτης** στην «Πορεία προς το μέτωπο», στο Άξιον Εστί..



ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ Οινικό ταξίδι «Ο Μαλβαζίας της Μονεμβασιάς»

Πάρε μέρος στα «Γευστικά ταιριάσματα» στα εστιατόρια του Δικτύου Οινοξένεια και κέρδισε ένα ταξίδι στον μύθο του σημαντικότερου κρασιού της ιστορίας!

ΔΩΡΟ. «Ο Μαλβαζίας της Μονεμβασιάς». Πρόκειται για ένα διήμερο οινικό ταξίδι για 2 άτομα, για γνωριμία με το σημαντικότερο κρασί της ιστορίας, τον Μαλβαζία οίνο. Το δώρο περιλαμβάνει:

- Οινική ξενάγηση από την Οινοποιοτική Μονεμβασιάς - Γ. Τσιμπίδης και εκλεκτό πολυβραβευμένο κρασί Μονεμβασία - Malvasia.
- Διήμερη διαμονή (2 διανυκτερεύσεις) σε δίκλινο δωμάτιο στον ξενώνα Μαλβάζια, στο κάστρο της Μονεμβασιάς!
- Ένα γεύμα για 2 άτομα με τοπικές γεύσεις και οίνο, στο εστιατόριο Ματούλα, στο κάστρο της Μονεμβασιάς.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ. Ο διαγωνισμός έχει στόχο την προβολή των εκδηλώσεων Οινοξένεια. Οι συμμετέχοντες πρέπει να συμμετάσχουν σε όσες περισσότερες εκδηλώσεις «Γευστικά ταιριάσματα» μπορέσουν (στην παρουσίαση οίνων, γευστική δοκιμή, παραγγελία πιάτων και οίνων σε ειδικές τιμές).

ΝΙΚΗΤΗΣ. Ο νικητής θα είναι αυτός με τις περισσότερες βεβαιωμένες συμμετοχές σε «Γευστικά ταιριάσματα» (σε περίπτωση ισοβαθμίας στην πρώτη θέση, θα γίνει κλήρωση). Θα ανακηρυχθεί με την ολοκλήρωση του τελευταίου «Γευστικού ταιριάσματος» στο εστιατόριο και θα ανακοινωθεί/ παρουσιαστεί επίσημα στην τελετή λήξης, μαζί με

τα ονόματα των χορηγών του δώρου.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ. Η παρακολούθηση και καταγραφή των συμμετοχών τους στον ειδικό κατάλογο του διαγωνισμού θα γίνεται επί τόπου από στελέχη της διοργάνωσης. Τα δώρα δεν ανταλλάσσονται με χρήματα ή άλλο τινό. Η χρήση/λήψη των δώρων πρέπει να γίνει εντός εξαμήνου, κατόπιν συνεννόησης με τους χορηγούς και διαθεσιμότητας δωματίων.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
Σύμφωνα με το αναλυτικό πρόγραμμα «Οινοξένεια 2018», οι εκδηλώσεις «Γευστικά ταιριάσματα» για τις οποίες ισχύει ο διαγωνισμός είναι:

	Ημέρα	Εστιατόριο (σημείο εκδήλωσης)	Οινοποιείο
1	ΣΑ 18/8, 20.30	Refrain by Stratos, Ψηλαλώνια Αιγίου	Οινοποιείο Κανακάρη
2	ΚΥ 19/8, 20.30	Ο Γρηγόρης, Πυργάκι Αιγίου	Οινοποιείο Καρανικόλα
3	ΤΕ 22/8, 13.30	Δειπνητήριον-Εσθιτήριον Έπρεπε, Παραλία Αιγίου	Αμπελώνες Ρίρα
4	ΤΕ 22/8, 20.30	Μαϊστρέλι, Παραλία Σελιανίτικα	Οινοποιείο Cavino
5	ΠΕ 23/8, 20.30	Αρμενιστής, Παραλία Ελαιώνα (Τρυπιά)	Οινοποιείο Κανακάρη

ΚΛΗΡΩΣΗ «Γευστικά ταιριάσματα»

Πάρε μέρος στα «Γευστικά ταιριάσματα» στα εστιατόρια του Δικτύου Οινοξένεια και κέρδισε όμορφα δώρα. | ΔΩΡΑ | Τριάδες εκλεκτών κρασιών. Σε κάθε εκδήλωση «Γευστικά ταιριάσματα» το παρουσιαζόμενο οινοποιείο θα προσφέρει μια τριάδα

κρασιών του σε κάποιον από τους συμμετέχοντες στην εκδήλωση (παρουσίαση οίνων, γευστική δοκιμή, παραγγελία πιάτων και οίνων σε ειδικές τιμές). Ο τυχερός θα αναδεικνύεται με επί τόπου κλήρωση.

ΔΙΚΤΥΟ ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ

Επιλεγμένες επιχειρήσεις της περιοχής συμμετέχουν στη γιορτή μας και στο «Δίκτυο Οινοξένεια». Το Δίκτυο περιλαμβάνει Οινοποιεία, Εστιατόρια, Ξενώνες, Αρτοποιεία και Κάβες.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Ανοιχτά επισκέψιμα οινοποιεία. Μηνθείτε στα μυστικά του οίνου! Έτοιμα να μας δεχτούν τα επισκέψιμα οινοποιεία του «Δικτύου Οινοξένεια», να μας ξεναγήσουν στην τέχνη της οινοποίησης, να μας γνωρίσουν εκλεκτές τοπικές ετικέτες και να μας προσφέρουν δωρεάν γευστικές δοκιμές και γευσιγνωσίες. Καθημερινά, 10:00 έως 15:00, κατόπιν τηλεφωνικής συνεννόησης.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ	ΚΡΑΣΙΑ ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ 2018
1. ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ RIRA Ερινέος Καμαρών, Τηλ. 26910.20123 www.rira.gr	• Coryphée (λευκό, Gewürztraminer) • Pinot noir Rosé (ροζέ) • Teddy boy (ερυθρό, Αγιωργίτικο)
2. ΕΔΑΝΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Καλαμιάς Αιγιαλείας, Τηλ. 26960.61370 www.edanoswines.gr	• Εδανός Ροδίτης Π.Γ.Ε. Αχαΐα (λευκό) • Τρίλιζα Μοσχάτο Π.Γ.Ε. Αχαΐα (λευκό) • Μαύρο Καλαβρυτινό (ροζέ)
3. CAVINO Γέφυρα Μεγανίτη Αιγίου, Τηλ. 26910.71555 www.cavino.gr	• Atelier Λευκό (Λαγόρθι 50%, Riesling 50%) • Atelier Ερυθρό (Μαύρο Καλαβρυτινό 60%, Cabernet Sauvignon 40%) • Μέγα Σπύλαιο III Cuvée Rose (Ασύρτικο 40%, Ροδίτης 40%, Syrah 20%)
4. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΝΑΚΑΡΗ Π.Ε.Ο. Ελίκης-Διακοπτού, Τηλ. 26910.81255 www.kanakariswines.gr	• Μαλαγουζιά Κανακάρης (λευκό) • 10 ³ Ροδίτης (λευκό) • 10 ³ Merlot (ερυθρό)
5. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΝΙΚΟΛΑ Παρασκευή Αιγίου, Τηλ. 26910.26883 www.karanikolaswines.gr	• Αετοκορφές λευκό (Ροδίτης) • Βίγλα (λευκό, Μαλαγουζιά) • Αετοκορφές ροζέ (Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%)
6. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΡΟΚΙΔΑ 151ο κλμ Π.Ε.Ο. Αθηνών-Πατρών, Ακράτα. Τηλ. 26960.31403, www.krokidas.gr	• Αρίλογος (λευκό, Ροδίτης αρίλογος) • Σιδερίτης Κροκιδά (λευκό) • Cabernet-Merlot Κροκιδά (ερυθρό, Cabernet Shauvignon 50%, Merlot 50%)
7. ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ Άνω Διακοπτό. Τηλ. 26910.97500 www.tetramythoswines.com	• Τετράμυθος Π.Ο.Π. Πάτρα (λευκό, Ροδίτης) • Μαύρο Καλαβρυτινό Π.Γ.Ε. Αχαΐα (ερυθρό)

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

Εκλεκτές ετικέτες τοπικών οίνων συνοδεύουν γευστικά πιάτα με τοπική ταυτότητα. Αναζητήστε τα σε ειδικές τιμές στα σημεία εστίασης και αναψυχής του «Δικτύου Οινοξένεια».

- > ΑΡΜΕΝΙΣΤΗΣ, παραλία Ελαιώνα. Τηλ. 26910.41212 Facebook: @armenistis.gr
- > ΔΕΙΠΝΗΤΗΡΙΟΝ-ΕΣΘΙΤΗΡΙΟΝ «ΕΠΡΕ-ΠΕ», παραλία Αιγίου. Τηλ. 26910.20272 Xairetamoutonplatano.blogspot.gr
- > Η ΠΑΛΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΑΙΓΙΟΥ, Αγ. Ανδρέα 7, Αίγιο. Τηλ. 26910.61438 Facebook: Palia Agora Aigiou
- > ΜΑΪΣΤΡΕΛΙ, παραλία Σελιανιτικών. Τηλ. 26910.74145 Facebook: @Maistreli
- > ΜΕΛΤΕΜΙ, παραλία Διγελιωτικών. Τηλ. 26910.51883 Facebook: @RestaurantMeltemi
- > ΜΙΧΑΛΗΣ, Πούντα-παραλία Τράπεζας. Τηλ. 26961.41603 Facebook: @mixalispounta

- > Ο ΓΡΗΓΟΡΗΣ, Πυργάκι Αιγίου. Τηλ. 26910.98248, 61740, 6978.994980
- > Ο ΘΑΝΑΣΗΣ, 17ο κλμ Πούντας - Καλαβρύτων. Τηλ. 26910.97407, 6943.956586
- > REFRAIN BY STRATOS, Ψηλά Αλώνια, Αίγιο. Τηλ. 26910.72133 Facebook: @RefrainByStratosVardakis
- > ΤΟ ΣΠΙΤΙ ΤΗΣ ΜΑΡΙΩΣ, Στάση Κερπινής, Καλάβρυτα. Τηλ. 26920.22264 Facebook: @to.spiti.tis.marios

ΞΕΝΩΝΕΣ

Πρωινό με τοπικές γεύσεις και εκλεκτά προϊόντα. Απόλαυση διαμονής στους ξενώνες του «Δικτύου Οινοξένεια».

- > ΑΡΧΟΝΤΙΚΟ ΓΕΡΟΦΩΤΗ, Λάκκα Συμπολιτείας. Τηλ. 26910.25126, 6977.295847 Gerofotis.com
- > ΞΕΝΩΝΑΣ ΓΑΙΑ, Βαλιμίτικα Αιγίου. Τηλ. 26910.51409 Gaia-apartments.gr

- > ΞΕΝΩΝΑΣ ΓΙΟΓΚΑΡΑΚΗΣ, Ελαιώνας Διακοπτού. Τηλ. 26910.41751 Giogarakis.gr
- > ΞΕΝΩΝΑΣ ΘΕΑΣΗ, Τράπεζα Διακοπτού. Τηλ. 26910.43611 Theasi.gr
- > ΞΕΝΩΝΑΣ ΚΑΛΛΙΣΤΗ, Άνω Διακοπτό. Τηλ. 26910.97367, 6974.557390 Hotels-in-greece.com/achaia/kallisti/index.el.php
- > ΞΕΝΩΝΑΣ ΜΕΛΙΤΗ, Παραλία Ακράτας. Τηλ. 26960.32320 Meliti.net
- > AFRICA HOTEL, Ελαιώνας Διακοπτού. Τηλ. 26910.41751 Hotelafrika.gr
- > HARMONY HOTEL APARTMENTS, Λόγγος Συμπολιτείας. Τηλ. 26910.23864 Harmony-apartments.com
- > HOTEL KANELLI, Σελιανίτικα Συμπολιτείας. Τηλ. 26910.72213 Hotelkanelli.gr

ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

Δοκμάστε εκλεκτά αρτοποιήματα με Κορινθιακή σταφίδα ΠΟΠ Βοστίτσα

στα αρτοποιεία του «Δικτύου Οινοξένεια».

- > ΒΛΑΧΟΣ, Ν. Πλαστήρα 29, Αίγιο. Τηλ. 26910.60155
- > ΚΟΥΤΡΟΠΟΥΛΟΣ, Κορίνθου 16, Αίγιο. Τηλ. 26910.61998
- > ΚΥΡΙΤΣΗΣ, Πλ. Δεξαμενής, Αίγιο. Τηλ. 26914.00553
- > ΜΠΟΜΠΟΤΣΙΑΡΗΣ, Κορίνθου 60, Αίγιο. Τηλ. 26910.21143
- > ΤΗΛΙΓΑΔΗΣ, Μελετοπούλων 51, Αίγιο. Τηλ. 26910.28815

ΚΑΒΕΣ

Εξερευνήστε την ποικιλία των εκλεκτών τοπικών οίνων και κυρίως των οινοποιείων του Δικτύου Οινοξένεια.

- > CAVA SANGRIA, Κλ. Οικονόμου 37, Αίγιο. Τηλ. 26910.21484 Facebook: @CavaSangria



Το "Οινοξένεια: Αστερισμός Αιγιάλεια" (2017, 58') αποτελεί το πρώτο επίσημο ντοκιμαντέρ για τα Οινοξένεια, τον ετήσιο θεσμό οίνου και πολιτισμού της Αιγιάλειας, σε σύλληψη και σκηνοθεσία του εικαστικού Βασίλη Ψαρρά και σε παραγωγή της ΔΗ.Κ.Ε.Π.Α (2017). Το documentary, με πρωτότυπη μουσική, παρουσιάζει τον θεσμό Οινοξένεια και την πολιτιστική ταυτότητα της Αιγιάλειας μέσα από μια ποιητική και ατμοσφαιρική προσέγγιση του τόπου, του οίνου, της γεύσης και του πολιτισμού. Εμπνευσμένο από το πλούσιο παρελθόν αλλά κοιτάζοντας προς το μέλλον, παρουσιάζει την πολιτιστική συνέχεια των ετήσιων εορτών της Αιγιάλειας και της Αχαϊκής γης, αναδεικνύοντας την ιστορική και εννοιολογική κλωστή γεύσης και πολιτισμού: τα Πριμαρόλια του 19ου αιώνα, τα Ανθεστήρια του 20ου αιώνα και τέλος τα Οινοξένεια του 21ου αιώνα, φιλοξενώντας σημαντικές φωνές του ελληνικού οίνου και γαστρονομίας. Τα γυρίσματα του ντοκιμαντέρ πραγματοποιήθηκαν το διάστημα Αύγουστος - Νοέμβριος 2017 και ολοκληρώθηκε τον Μάρτιο του 2018. Η πρώτη επίσημη προβολή του ντοκιμαντέρ πραγματοποιήθηκε στο Οινόγραμμα 2018 στο Ζάππειο Μέγαρο (Μάρτιος 2018, Αθήνα), μια από τις σημαντικότερες εκθέσεις οίνου σε διεθνές επίπεδο.

ΣΥΛΛΗΨΗ - ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ } ΒΑΣΙΛΗΣ ΨΑΡΡΑΣ
ΑΦΗΓΗΣΗ - ΕΡΕΥΝΑ }
ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΤΟΤΥΠΗΣ ΜΟΥΣΙΚΗΣ - ΜΟΝΤΑΖ }
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΣ / ΚΑΜΕΡΑ } ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΔΕΡΜΟΥΣΗΣ
ΚΑΜΕΡΑ - ACTION CAMERA } ΓΙΩΡΓΟΣ ΑΛΗΒΡΟΥΒΑΣ
DRONE ΚΑΜΕΡΑ } ΧΡΗΣΤΟΣ ΣΠΑΝΟΣ
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΗΧΟΥ - ΜΙΞΗ - MASTERING } ΓΙΑΝΝΗΣ ΙΣΑΑΚΙΔΗΣ

ΘΕΡΜΕΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ ΣΤΟΝ ΘΩΜΑ ΤΣΙΦΤΕΛΗ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: ΔΗ.Κ.Ε.Π.Α (2017)

ΔΙΑΡΚΕΙΑ: 58'

ΕΠΙΣΗΜΟ TRAILER: [HTTPS://VIMEO.COM/254115116](https://vimeo.com/254115116)

WEBSITE: WWW.OINOXENEIA.GR

ΒΑΣΙΛΗΣ ΨΑΡΡΑΣ - ΔΗΚΕΠΑ © 2017



ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΛΗΞΗΣ

«ΑριστοφΟινιάδα»

Με μια μεγάλη μουσικοθεατρική παραγωγή θα ολοκληρωθούν τα φετινά Οινοξένεια την Κυριακή στις 26 Αυγούστου στο θέατρο «Γιώργος Παππάς», στις 9μ.μ.

Πρόκειται για την παράσταση με τον χαρακτηριστικό τίτλο ΑριστοφΟινιάδα όπου ο λόγος του Αριστοφάνη για το κρασί μέσα από τις κωμωδίες Αχαρνείς, Ιππείς, Λυσιστράτη και Εκκλησιάζουσες εμπλέκεται με αρχαία λυρική ποίηση αλλά και παραδοσιακά και σύγχρονα έντεχνα ελληνικά τραγούδια.

Περισσότεροι από 40 συντελεστές από τους σημαντικότερους πολιτιστικούς φορείς της πόλης μας, συμμετέχουν στην παράσταση, όπου το κείμενο έχει γράψει η Μαρία Παναγιωτακοπούλου και τη μουσική σύνθεση και επιμέλεια έχει κάνει ο Σάκης Παπαδημητρίου.

Η Μαρία Παναγιωτακοπούλου, που υπογράφει και τη σκηνοθεσία της παράστασης μας είπε: Ένας αριστοφανικός ήρωας, εκφραστής και μνηστής της ζωής, εμφανίζεται μετά από χιλιάδες χρόνια και διατρέχοντας τις κωμωδίες του Αριστοφάνη, που κάνουν αναφορά

στο κρασί, έρχεται να μας θυμίσει τα αγαθά της ζωής, που πολλές φορές λησμονάμε, το γέλιο, το τραγούδι, το γλέντι και τη χαρά, που αποτελούν για τον άνθρωπο όπλα ζωής.

Παράλληλα όμως έρχεται να μας ταρακουνήσει σαρκάζοντας και γελοιοποιώντας θέματα πολιτικά και κοινωνικά και καθώς στηλιτεύει τα κακώς κείμενα της εποχής του, μας αποδεικνύει πόσο επίκαιρος και ουσιαστικός είναι ο λόγος του Αριστοφάνη.

Στην παράσταση συμμετέχουν μέλη από:

Μουσικό Εργαστήρι Αιγίου-Ηδύφωνο

Θεατρική Έκφραση Αιγίου

Θεατρική Ομάδα Αποφοίτων

Θεατρική Ομάδα «Μονόλογoi»

Χορευτικός Όμιλος Αιγίου

Γυναικεία Χορωδία παραδοσιακής μουσικής

Σχολή Χορού Salon de ballet

Στο τραγούδι συμμετέχει η εξαιρετική ερμηνεύτρια

Λιζέτα Καλημέρη την οποία συνοδεύουν οι δεξιο-

τέχνες μουσικοί που αποτελούν το μουσικό σύν-

ολο ΗΔΥΦΩΝΟ.