



# Οινοξένεια

τοπία και γεύσεις  
Αιγιάλεια - Καλάβρυτα

Παρασκευή 13 Σεπτεμβρίου 2024

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

11 χρόνια Φεστιβάλ Οινοξένεια:  
Κορύφωση της Ποιότητας και διεθνής αναγνώριση στα Οινοξένεια 2024

- Οι 8 πυλώνες που βασίστηκαν τα φετινά Οινοξένεια και τι πέτυχαν
- Πώς το κεντρικό μήνυμα “Αμπελώνες-Γέφυρες” κατάφερε να φέρει κοντά ανθρώπους, τόπους και πολιτισμό σε μόλις 10 ημέρες

Το φετινό φεστιβάλ Οινοξένεια ολοκληρώθηκε πανηγυρικά για 11η συνεχόμενη χρονιά. Με κεντρικό σύνθημα Αμπελώνες - Γέφυρες και μεταξύ 21 και 31 Αυγούστου η Αιγιάλεια και τα Καλάβρυτα άνοιξαν τις πόρτες τους σε μια μεγάλη διοργάνωση με έντονα στοιχεία πολιτισμού, ιστορίας, γαστρονομίας, τέχνης και γνώσης, με οικοδεσπότες τα οινοποιεία της περιοχής και τον Δήμο Αιγιαλείας σε συνεργασία με φορείς και επιχειρήσεις με όραμα και στόχους για την ανάπτυξη της περιοχής.

Το στοίχημα ενός νέου διοργανωτικού σχήματος, αυτό του Δήμου Αιγιαλείας με το Δίκτυο Ποιότητας Οινοξένεια, λειτούργησε υποδειγματικά και απέφερε καρπούς που μεταφράστηκαν στην επιτυχία των εκδηλώσεων και την θερμή ανταπόκριση του κοινού.

Το μεγαλύτερο στοίχημα όμως κερδήθηκε από την διεθνή αναγνώριση που πέτυχε το Φεστιβάλ μέσα από τα λόγια και την τοποθέτηση που έκανε στην εναρκτήρια εκδήλωση η προσκεκλημένη Πρόεδρος της Πολιτιστικής Διαδρομής του Συμβουλίου της Ευρώπης «Iter Vitis» κ. Emanuela Panke.

Η Πρόεδρος της διαδρομής Iter Vitis εκφράστηκε με μεγάλο ενθουσιασμό για την ποιότητα και το πλούσιο πολιτιστικό πρόγραμμα των Οινοξενείων και το χαρακτήρισε παράδειγμα προς μίμηση για τις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες. Το πρόγραμμα Iter Vitis προωθεί τη χαρτογράφηση και διατήρηση των ιστορικών αμπελώνων και του πολιτισμού που συνδέεται με αυτά, την έρευνα, καταγραφή και την πραγματοποίηση περιβαλλοντικών δραστηριοτήτων για την προστασία της βιοποικιλότητας, καθώς και την ανάπτυξη βιώσιμων μορφών πολιτιστικού τουρισμού. Όπως ανέφερε χαρακτηριστικά η Emanuela Panke “Σήμερα θέτουμε ένα σημαντικό ορόσημο - την εισαγωγή της Αιγιαλείας στο Iter Vitis. Απόψε δεν είναι απλώς μία τελετουργική στιγμή, αλλά μία αναγνώριση της βαθιάς σύνδεσης μεταξύ αυτής της γης και της αρχαίας κληρονομιάς της αμπελουργίας που μας δένει όλους. Η Αιγιάλεια με τις πλούσιες παραδόσεις της και με το Φεστιβάλ των Οινοξενείων ενσαρκώνει αξίες οι οποίες αντηχούν βαθιά στο Iter Vitis. Εδώ, το κρασί δεν είναι απλώς ένα προϊόν της γης ή της ικανότητας του οινοποιού. Είναι ένα σύμβολο της ταυτότητάς μας, της ιστορίας μας και του πολιτισμού μας στις χιλιετίες”.

Το φετινό κεντρικό σύνθημα “Αμπελώνες-Γέφυρες” δεν θα μπορούσε να είναι πιο κοντά στο στόχο του: να συνδέσει τοπότητα, να φέρει κοντά δημιουργούς και επιστημονική κοινότητα, να ανοίξει διάλογο με τα ορεινά και τα πεδινά, με κοντινές και πιο μακρινές περιοχές της Ελλάδας και του κόσμου. Τα σύνορα “άνοιξαν” με τη μεγάλη συναυλία “Του Κρασιού και του Έρωτα” των Σάκη Παπαδημητρίου και Βασίλη Λέκκα στο Κάστρο του Ρίου, την παρουσίαση και συνεργασία με το πρόγραμμα Messinia Terroirs, με τις δράσεις στα Καλάβρυτα και την ορεινή Αχαΐα, φιλοξενώντας τους ρυθμούς του tango

και προβάλλοντας τα σημαντικά μονοπάτια της Αχαιίας στη διαδραστική τους αποτύπωση. μέσω της εφαρμογής νέων τεχνολογιών.

Οι Γέφυρες των φετινών Οινογενειών απέδειξαν την τεράστια δυναμική που έχει η περιοχή για να φέρνει κοντά την καινοτομία και τον πολιτισμό.

Ο ίδιος αυτός **πολιτισμός μέσω των τεχνών** είχε άπλετο χώρο να ξεδιπλωθεί και φέτος, με ζωγραφική, μουσική, χορό, φωτογραφία, performance, θέατρο και animation. Απλωμένες στην πόλη ή σε ειδικά σημεία κοντά στη φύση, οι επισκέπτες απόλαυσαν ένα πλήθος δρώμενων εμπνευσμένων από το κρασί, τη μυθολογία, και τη χαρά που προσφέρει ο οινικός πολιτισμός: την εικαστική έκθεση “Message in a Bottle” του Alessandro De Martino» και την χορευτική performance «Sirens in the bottle», τις αφηγήσεις παραμυθιού μετά μουσικής για το θεό Διόνυσο στο κτήμα Αχαιών, τους περιπάτους μουσικής και οίνου στις Μουσικές Σκάλες του Αιγίου, το εκπαιδευτικό εργαστήριο κινουμένων σχεδίων Οίνο-Σχέδια από την animator-εικονογράφο Μαρία Λουκία Μητράκου, την ολόδροση συναυλία του Rock School Corfu, τις “Μουσικές Ουρανογραφίες” που συνδύασαν αρμονικά την αστρονομία με το τραγούδι και την ποίηση, τη μύηση στο μαγικό κόσμο της φωτογραφίας υπό την καθοδήγηση του αστροφωτογράφου Ανδρέα Μεσσήνη στο κτήμα PIPA, τη μουσικο-οινική βραδιά με τη Χριστίνα Ψύχα στα δροσερά Καλάβρυτα και την πανηγυρική τελετή λήξης με τη μουσικοθεατρική παράσταση “Τρύγος Έμμετρος” από το Χορευτικό Εργαστήρι Αιγίου.

**Τα φημισμένα κρασιά των Πλαγιών Αιγιαλείας και οι οινοποιοί τους ήταν ταυτόχρονα οικοδεσπότες και εμπυχωτές,** πλαισιώνοντας γευστικά και αρωματικά κάθε πτυχή του φεστιβάλ. Το γεγονός ότι όλοι τους συμμετείχαν εν μέσω ενός πολύ απαιτητικού τρύγου, προσδίδει στην προσφορά και τη συμμετοχή τους μια διάσταση που πλησιάζει την ηρωική, σε πλήρη αρμονία με την ηρωική αμπελουργία που ασκεί ο τόπος.

Οι δύο μοναδικές παραστάσεις, του “Κρασιού και του Έρωτα” βασισμένη στη λυρική ποίηση και του “Έμμετρου Τρύγου” είναι αφιερωμένες στους οινοποιούς αυτού του τόπου και τον πολιτισμό που μεταλαμπαδεύουν οι άνθρωποι και οι αμπελώνες των Πλαγιών Αιγιαλείας.

Καινοτόμο υπήρξε και το master class για το εμφιαλωμένο κρασί που έγινε σε ανοιχτό χώρο με συμμετοχή του Δημάρχου Αιγιαλείας και προέδρου του Φεστιβάλ Οινογένεια.

**Μεγάλη πρωταγωνίστρια του φετινού φεστιβάλ αναδείχθηκε η γαστρονομία.** Με πλήθος εκδηλώσεων εντός και εκτός της πόλης και αποκορύφωμα τη γαστρονομική εκδήλωση της «Οινογένειας Πολιτείας» στις 26 Αυγούστου, ανοίγει και εξελίσσει ένα ακόμα μεγάλο κεφάλαιο που μπορεί να αποτελέσει επένδυση υλικού πολιτισμού για τον τόπο.

Γνωστοί σεφ και εστιατόρια της περιοχής έδωσαν το “παρών” στο φεστιβάλ προετοιμάζοντας τοπικά πιάτα και εδέσματα μυώντας τους επισκέπτες στα μυστικά της γαστρονομίας.

**Ο διακεκριμένος με αστέρι Michelin διεθνής head σεφ της Hytra, Γιώργος Φελεμέγκας με καταγωγή από τη Δάφνη Καλαβρύτων** και η ομάδα του ταξίδεψαν μέχρι το Αίγιο για να εκτελέσουν ζωντανά παραδοσιακές και σύγχρονες συνταγές εμπνευσμένες από την πλούσια κουζίνα της περιοχής και να συνομιλήσουν με το κοινό που αγάλλασε με μεγάλη θέρμη τον ταλαντούχο νεαρό σεφ.

Την εκδήλωση πλαισίωσαν εστιατόρια της περιοχής όπως η Παλαιά Αγορά Αιγίου, το Mamakias, το Tsimplaei και το 1022 Ορεινή Κουζίνα της Ζαρούχλας προετοιμάζοντας νόστιμες μπουκιές με αγνά υλικά της περιοχής. Παραγωγοί τοπικών προϊόντων συμμετείχαν στις γευσιγνωσίες, ενώ την παράσταση έκλεψαν οι τομάτες Σαλμενίκου, ένα μοναδικό είδος τομάτας της Αιγιαλείας με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό ότι καλλιεργείται σε μεγάλο υψόμετρο και ποτίζεται από κρύα νερά υπόγειων πηγών που της προσδίδουν μοναδική γεύση και εμφάνιση.

**Από την εκδήλωση δεν έλειψε και η έμφαση στον αγροτουρισμό,** ένα μεγάλο κεφάλαιο προς ανάπτυξη της περιοχής με τη συμμετοχή δύο από τα πιο σημαντικά αγροτουριστικά καταλύματα, το Cherryland / Κτήμα Φωκαέων και ο ορεινός ξενώνας και φάρμα Orias.

Στο ίδιο πλαίσιο, η συγγραφέας και εκπαιδευτικός Σοφία Χριστοπούλου παρουσίασε το βιβλίο της “Αχαιών Γεύσεις” ένα έργο αφιερωμένο στο σύστημα γευστικών προτύπων και αξιών της αχαιϊκής υπαίθρου, σημαντικό κληροδότημα για τις επόμενες γενιές.

Οι γαστρονομικές εκδηλώσεις απλώθηκαν και εκτός πόλης με μαγειρέματα και οινικούς συνδυασμούς στο Κτήμα Μέγα Σπήλαιο και το οινοποιείο Τετράμυθος και ολοκληρώθηκαν στα Καλάβρυτα σε διοργάνωση με την Αχαιία Αναπτυξιακή και ένα πλούσιο πρόγραμμα με γευσιγνωσίες, οινογνωσίες, ημερίδα αφιερωμένη στον ελληνικό γαστρονομικό πολιτισμό και επιστημονικό εργαστήριο για τη διασύνδεση της γνώσης και της παραγωγής με μόντο “από τη γη στο πιάτο”.

**Η αρχαιολογική κληρονομιά της Αιγιαλείας τιμήθηκε σε ειδική εκδήλωση** όπου παρουσιάστηκαν στο ξενοδοχείο Σήμαντρο τα τελευταία ευρήματα από τις ανασκαφές του ιερού του Ποσειδώνα στην αρχαία Ελίκη από την κ. Αναστασία Γκαδόλου και την ομάδα της, καθώς και της θεάς Αθηνάς στις αρχαίες Ρύπες από τον κ. Ανδρέα Βόρδο και κ. Κώστα Φίλη. και της θεάς Αθηνάς στις αρχαίες Ρύπες. Η άμεση σύνδεση της αρχαίας οινικής κουλτούρας στο εμπόριο και την καθημερινότητα των αρχαίων Αιγιαλέων καταδεικνύει τη σημασία που είχε η περιοχή κατά τη διάρκεια των χιλιετιών. Περνώντας στην νεότερη ιστορία, ο Βασίλης Παναγιωτόπουλος, ιστορικός και ομότιμος διευθυντής ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών

αφηγήθηκε σε μια βραδιά ιστορίας στο οινοποιείο Ρούβαλη πτυχές της ιστορίας της Βοστίτσας από το Βενετικό Κτηματολόγιο μέχρι και την Ελληνική Επανάσταση.

Οι παραπάνω εκδηλώσεις γεφύρωσαν τα φετινά Οινοξέनिया με **οκτώ ξεχωριστούς πυλώνες πολιτισμού και οινογαστρονομικής κουλτούρας**: οι τοπικές συνέργειες, η διεθνής αναγνώριση και επιβράβευση ενός ξεχωριστού φεστιβάλ, το άνοιγμα σε άλλες περιοχές, η διασύνδεση με τις τέχνες, ο πολιτισμός του κρασιού, η γαστρονομία και η αρχαιολογική και ιστορική διάσταση του τόπου, συνθέτουν **μία ιδανική πρόταση για την ανάπτυξη και την εξωστρέφεια της ευρύτερης περιοχής της Αιγιάλειας και των Καλαβρύτων.**

Το Δίκτυο Ποιότητας Οινοξέनिया, ο Δήμος Αιγιάλειας, η Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος, η Αχαΐα Αναπτυξιακή ΑΕ, το Επιμελητήριο Αχαΐας, το Πανεπιστήμιο Πατρών, η Πολιτιστική Διαδρομή του Συμβουλίου της Ευρώπης για το κρασί ITER VITIS, το Ίδρυμα Κωνσταντακόπουλου / Costa Navarino, καθώς και το Ίδρυμα Κουτσοχέρα, μαζί με την Περιφερειακή Ένωση Δήμων Δυτικής Ελλάδας και το Δήμο Καλαβρύτων ένωσαν δυνάμεις και στήριξαν το μεγάλο Φεστιβάλ της Αχαΐας και της Βόρειας Πελοποννήσου. Σημαντικοί χορηγοί είναι τα οινοποιεία της Αιγιάλειας καθώς και τοπικές εταιρείες, εθελοντικές ομάδες και εθελοντές. Μεγάλος χορηγός είναι η Ολυμπία Οδός, η οποία ως κεντρική αρτηρία της Βόρειας Πελοποννήσου οδηγεί με ασφάλεια τους επισκέπτες διασχίζοντας όλη την πυκνοκατοικημένη και δυναμική Αιγιάλεια.

Το περιοδικό free press, «Οινοξενεία News» που διατέθηκε σε όλη την ευρύτερη περιοχή για να ενημερώνει τους επισκέπτες για τις εκδηλώσεις των Οινοξενείων αποτέλεσε για άλλη μια χρονιά μια σημαντική πρωτοπορία.

Στη φετινή διοργάνωση με την έντονη γαστρονομική χροιά, το φεστιβάλ, εθνικής πλέον εμβέλειας είχε για μία ακόμα χρονιά την υποστήριξη του περιοδικού Γαστρονόμος της Καθημερινής.

Website: [www.oinoxeneia.gr](http://www.oinoxeneia.gr)

Facebook: <https://www.facebook.com/oinoxeneia.gr>

Instagram: <https://www.instagram.com/oinoxeneia/>

ΤΕΛΟΣ