

ΤΟΠΙΚΕΣ ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΑΓΡΟ-ΗΜΕΡΙΔΕΣ

«Καλές πρακτικές, Έξυπνες εφαρμογές και σύγχρονες τεχνικές παραγωγής στον χώρο του κρασιού και της αμπελουργίας»

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

Ο Δήμος Αμυνταίου, προσκαλεί όλους τους ενδιαφερόμενους να συμμετάσχουν στις Τοπικές Θεματικές Αγρο-ημερίδες με θέμα:
«Καλές πρακτικές, Έξυπνες εφαρμογές και σύγχρονες τεχνικές παραγωγής στον χώρο του κρασιού και της αμπελουργίας»,

που θα πραγματοποιηθούν την **Παρασκευή 15 Οκτωβρίου 2021**, στην αίθουσα γεωσιγνωσης Οινοποιείου Αγροτικού Συνεταιρισμού Ευρύτερης Περιφέρειας Αμυνταίου (ΑΣΕΠΑ) και θα περιλαμβάνουν θεωρητική και επιτόπια εκπαίδευση (on-site) από ειδικούς στον τομέα της Αμπελουργίας και Οινολογίας.

Τα Αγρο-σεμινάρια υλοποιούνται στο πλαίσιο του έργου WINCOME του Ευρωπαϊκού Προγράμματος Διασυνοριακής Συνεργασίας INTERREG IPA II CBC PROGRAMME "Ελλάδα-Αλβανία 2014-2020" και συγχρηματοδοτείται από την Ε.Ε. μέσω του Μηχανισμού Προενταξιακής Βοήθειας II (ΜΠΒ II) (85%) και από Εθνικούς Πόρους (15%).

Η παρουσία σας θα μας τιμήσει ιδιαίτερα.

www.wincomeproject.eu

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1^η ΑΓΡΟ-ΗΜΕΡΙΔΑΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ – ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ

09:15 - 09:45	ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ – ΕΓΓΡΑΦΕΣ
09:45 - 10:00	ΕΝΑΡΞΗ – ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΙ
10:00 - 10:20	«Έξυπνες εφαρμογές και σύγχρονες τεχνικές παραγωγής στο terroir του Αμυνταίου.» Μπουλοκώστας Κωνσταντίνος , Γεωπόνος Οινολόγος Msc «ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ ΑΣΕΠΑ»
10:20 - 10:35	«Κλιματική αλλαγή και διαχείριση αμπελώνων» Μπουλοκώστας Κωνσταντίνος , Γεωπόνος Οινολόγος Msc «ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ ΑΣΕΠΑ»
10:35 - 11:00	«Εξειδικευμένες πρακτικές αμπελοκαλλιέργειας. Ξεφύλλισμα & κλάδεμα» Σεραφείμ Θεοχάρης , Υπ. Διδάκτωρ Αμπελουργίας Γεωπόνος Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας
11:00 - 11:15	«Η αμπελοκαλλιέργεια στο Αμύνταιο και οι τεχνικές οινοποίησης του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ευρύτερης Περιφέρειας Αμυνταίου (ΑΣΕΠΑ)» Γιώργος Μπέικος , Τελεióφοιτος Γεωπόνος, «ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ ΑΣΕΠΑ»

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

2^η ΑΓΡΟ-ΗΜΕΡΙΔΑΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ – ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ

11:15 - 11:30	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ – ΚΑΦΕΣ
11:30 - 11:45	«Η ζωή του αμπελουργού. Η εκμετάλλευση της παραγωγής με ολοκληρωμένες μεθόδους» Κώστας Κοπάτσκας , Αμπελουργός
11:45 - 12:15	«Ξινόμαυρο. Η πολυδυναμική ποικιλία του Αμυνταίου» Τσιβίκη Μαρία , Χημικός Οινολόγος Msc «ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ ΑΣΕΠΑ»
12:15 - 13:30	Επιτόπια εκπαίδευση (on-site) στην κάβα και στις δεξαμενές του ΑΣΕΠΑ (Εκπαίδευση 1ης Αγρο-Ημερίδας) για τις σύγχρονες διαδικασίες οινοποίησης και παλαίωσης
13:30 - 14.30	«Καλές πρακτικές, έξυπνες εφαρμογές και σύγχρονες τεχνικές παραγωγής στον χώρο του κρασιού. Οικική κουλτούρα καταναλωτών.» Γιώργος Παλησιδης , Σύμβουλος Επιχειρήσεων Εστίασης, Τροφίμων & Προορισμών Geogastronomy
14:30 - 14:45	ΕΛΑΦΡΥ ΓΕΥΜΑ
14:45 - 16:00	Επιτόπια εκπαίδευση (on-site) στον Αμπελώνα του ΑΣΕΠΑ (Εκπαίδευση 2ης Αγρο-Ημερίδας) για τις νέες μεθόδους Αμπελοκαλλιέργειας