



1st Wine Conference

1^ο Συνέδριο Οινικής Πράξης και Προβληματισμού

- Αμπελουργία Αιχμής
Τεχνολογίες Οινοποίησης
- Wine Marketing
Αμπελοοινική Νομοθεσία και Κανονισμοί
- Γαστρονομία και Οίνος

6, 7 & 8 Νοεμβρίου 2008
Ξενοδοχείο Holiday Inn, Λεμεσός

Στηρίζει:



Συμβούλιο Αμπελοοινικών
Προϊόντων

Χορηγοί Επικοινωνίας:



Ο ΦΙΛΕΛΕΥΘΕΡΟΣ

Μέγας Χορηγός:



**Pambinos
and Sons**
agencies Ltd



Διοργανωτής:



Quintessence
Enterprises Ltd

Εισαγωγή



Η σύγχρονη οικονομία και η φιλελευθεροποίηση της αγοράς έδωσαν την ευκαιρία στον κύπριο καταναλωτή να γνωρίσει εξαιρετικής ποιότητας οίνους και να γίνει ιδιαίτερα επιλεκτικός στις προτιμήσεις του. Η πώληση οίνων από τις κάβες και τα καταστήματα πωλήσεων αποτελεί μια συναρπαστική επιχειρηματική δραστηριότητα και δημιουργεί μια κουλτούρα οίνου και πνεύματος. Οι δυσκολίες που παρουσιάστηκαν με τη νέα κατάσταση πραγμάτων στα αμπελοοινικά θέματα αποτέλεσαν εξαιρετική ευκαιρία για σαφή αναβάθμιση της ποιότητας των κυπριακών οίνων. Σήμερα, ο μέσος όρος της ηλικίας του κύπριου αμπελουργού - οινοποιού ολοένα και μειώνεται και οι επιστημονικές του γνώσεις γύρω από το αντικείμενο του ενδιαφέροντός του όλο και περισσότερο αναβαθμίζονται. Ως αποτέλεσμα, ο κυπριακός οίνος αποκτά όνομα και διεκδικεί θέση σε κάθε καλό τραπέζι στην Κύπρο και στο εξωτερικό, τέτοια, όπως και κάθε εκλεκτός οίνος που δικαιοματικά απολαμβάνει κάθε εκλεκτικός καταναλωτής.

Το Συνέδριο



Βρισκόμαστε στο μεταίχμιο της κατάταξης του οίνου ως κυρίαρχου πλέον στοιχείου στη γαστρονομία του κύπριου καταναλωτή!

Περαιτέρω, ζούμε τη μετεξέλιξη του κυπριακού οίνου προς ένα εκλεκτό κυπριακό προϊόν! Το 1^ο συνέδριο οινικής πράξης και προβληματισμού φιλοδοξεί να αποτελέσει σημείο αναφοράς για τους αμπελουργούς και οινοποιούς της Κύπρου, για τους οινοχόους και όσους προωθούν ή εμπορεύονται τον οίνο, για τις ελεγκτικές Αρχές, για τους οινόφιλους και για τους εκλεκτικούς καταναλωτές οίνου.

Αντικειμενικοί Σκοποί του Συνεδρίου

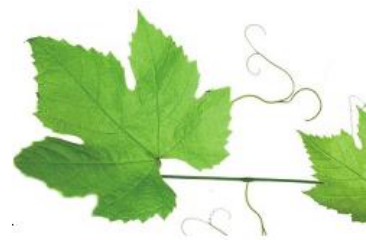


- Η διάκριση και υπεροχή του ποιοτικού οίνου
- Η προώθηση του οίνου στους καταναλωτές και η προβολή του ως μέρους της υγιεινής διατροφής
- Η συμβολή του οίνου ως μέσου ενίσχυσης της κοινωνικής συμπεριφοράς
- Η στήριξη του αμπελώνα της Κύπρου
- Η βελτίωση των οινικών προϊόντων της Κύπρου και της ανταγωνιστικότητάς τους στη διεθνή αγορά
- Η συμβολή του οίνου ως μέσου ενίσχυσης της πολιτιστικής κληρονομιάς και παραδόσεων της Κύπρου

Ποιους ενδιαφέρει



- Οινοποιούς και οιολόγους
- Αμπελουργούς, αμπελολόγους, γεωπόνους
- Εμπόρους οίνων
- Εμπόρους εξοπλισμού οινοποιείων
- Σημεία πώλησης οίνων (Κάβες, Υπεραγορές)
- Φορείς ελέγχου του αμπελοοινικού τομέα του Δημοσίου και των Οργανισμών Δημοσίου Δικαίου
- Ερευνητές του αμπελοοινικού τομέα
- Οινοχόους και σερβιτόρους σε διακεκριμένα εστιατόρια και ξενοδοχεία
- Οινόφιλους





Διοργανωτής

Quintessence Enterprises Ltd



Η Quintessence Enterprises Ltd είναι εκπαιδευτικός οργανισμός και ειδικεύεται σε θέματα επαγγελματικής κατάρτισης και παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών σε εξειδικευμένους τομείς της οικονομίας.

Οι υπηρεσίες της προς τις επιχειρήσεις και οργανισμούς περιλαμβάνουν: διοργάνωση σεμιναρίων και συνεδρίων καθώς και παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών σε τεχνικά θέματα.

Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφτείτε την ιστοσελίδα: www.quintessence.com.cy

Υπό την αιγίδα

Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων



Το συνέδριο τελεί υπό την αιγίδα του Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΣΑΠ).

Το ΣΑΠ είναι Νομικό Πρόσωπο Δημοσίου Δικαίου και έχει ως ρόλο τη διασφάλιση της αποτελεσματικής εφαρμογής της εθνικής και κοινοτικής αμπελοοινικής Νομοθεσίας και Κανονισμών. Το ΣΑΠ σχεδιάζει και υλοποιεί πολιτικές για τον αμπελοοινικό τομέα..

Χορηγοί Επικοινωνίας



Ο ΦΙΛΕΛΕΥΘΕΡΟΣ

Μέγας Χορηγός

Pambinos & Sons Agencies Ltd



**Pambinos
and Sons
agencies Ltd**

Η εταιρεία **Pambinos & Sons Agencies Ltd** ιδρύθηκε το 1985 από τον Ηλίο Χαραλάμπους που είναι Μηχανολόγος Μηχανικός με εξειδίκευση στα υλικά συσκευασίας.

Η **Pambinos & Sons Agencies Ltd** εξυπηρετεί με συνέπεια την Κυπριακή αγορά τα τελευταία 23 χρόνια κατέχοντας ηγετική θέση στην εισαγωγή και προμήθεια υλικών συσκευασίας προς τις Οινοβιομηχανίες, Ζυθοποιία και βιομηχανία αναψυκτικών.

Η **Pambinos & Sons Agencies Ltd** προμηθεύει Οινολογικά Προϊόντα από κορυφαίους διεθνής οίκους και έχει συνεργασία με επιστημονικό προσωπικό εγνωσμένου κύρους. Προμηθεύει επίσης πώματα φελλού, γυάλινες φιάλες, καψύλλια, μεταλλικά πώματα, συσκευασίες Bag in Box, φίλτρα, δρύινα βαρέλια και διάφορα άλλα υλικά που αφορούν εμφιαλωτές.

Η εταιρεία αντιπροσωπεύει αποκλειστικά οίκους όπως AEB SPINDAL, COLOMBIN, JORGE PINTO, ST GOBAIN, TECSIR και πολλές άλλες εταιρείες



Χορηγοί



Πρόγραμμα Σεμιναρίου

1 ^ο Συνέδριο Οινικής Πράξης & Προβληματισμού					
1 ^η Ημέρα: Πέμπτη, 6.11.2008					
Ωρα		Διάρκεια	Θέμα	Ομιλητής	
Από	Έως				
8:00	8:30	0:30	Εγγραφές		
8:30	9:30	1:00	Έναρξη Συνεδρίου, χαιρετισμοί, καλωσόρισμα προσκεκλημένων Χαιρετισμός Έντιμου Υπουργού Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος Δρος Μιχάλη Πολυνείκη		
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΑΙΧΜΗΣ					
9:30	10:15	0:45	Κλωνική επιλογή αμπέλου	Κώστας Μπακασιέτας	
10:15	11:00	0:45	Υδατικές Ανάγκες της Αμπέλου: Σημασία, μέτρηση & διαχείριση	Στέφανος Κουνδουράς	
11:00	11:30	0:30	Διάλειμμα		
11:30	12:15	0:45	Εγκατάσταση Αμπελώνα: Διαχείριση φορτίου μέσω των καλλιεργητικών τεχνικών	Κώστας Μπακασιέτας	
12:15	13:00	0:45	Βιολογική καλλιέργεια της Αμπέλου	Αποστόλης Σπυρόπουλος	
13:00	13:15	0:15	Διάσωση και οινολογική αξιολόγηση των υπό εξαφάνιση οينوποιήσιμων ποικιλιών του κυπριακού αμπελώνα	Θουκής Γεωργίου	
13:15	14:00	0:45	Γεύμα		
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ					
14:00	14:30	0:30	Γαλακτικά βακτήρια & Βελτιστοποίηση της Μηλογαλακτικής ζύμωσης	Sibylle Krieger	
14:30	15:00	0:30	Καινούρια ενζυματικά σκευάσματα που παράγονται από ζύμωση σε ξηρό υπόστρωμα	Mustapha Nedjma	
15:00	15:30	0:30	Εμφιάλωση, φελλοί & πώματα. Ο ιδιαίτερος ρόλος της διαχείρισης του οξυγόνου	Denis Sergent	
15:30	15:45	0:15	Διάλειμμα		
15:45	16:15	0:30	Νέες Τεχνολογίες στην Υπηρεσία του Οίνου	Εφαπτόμενη διήθηση	Marco Asola
16:15	16:45	0:30		Αντίστροφη Όσμωση	Gianfranco Bisaro
16:45	17:15	0:30		Ηλεκτροδιάλυση	Roberto Ferrarini
17:15	18:00	0:45	Συζήτηση		

1^ο Συνέδριο Οινικής Πράξης & Προβληματισμού**2^η Ημέρα: Παρασκευή, 7.11.2008**

Ωρα		Διάρκεια	Θέμα	Ομιλητής
Από	Έως			
8:00	8:30	0:30	Εγγραφές	
8:30	9:30	1:00	Έναρξη Συνεδρίου, χαιρετισμοί, καλωσόρισμα προσκεκλημένων Χαιρετισμός Έντιμου Υπουργού Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού κυρίου Αντώνη Πασαχαλίδη	
WINE MARKETING				
9:30	10:00	0:30	Ο Ρόλος & η Δημιουργία μιας Ετικέτας	Κωστής & Παυλίνα Παπαματθαϊάκη
10:00	10:30	0:30	Global Branding ενός «Εθνικού» Προϊόντος	Λία Προέδρου
10:30	11:00	0:30	Μια SWOT Ανάλυση της κυπριακής αμπελοοινικής κατάστασης	Ιωάννης Παρασκευόπουλος
11:00	11:30	0:30	Διάλειμμα	
11:30	12:00	0:30	Ο ρόλος του εξειδικευμένου οινικού τύπου στην προώθηση της οινικής ιδέας	Δ. Κούκης Μερόπη Παπαδοπούλου
12:00	12:30	0:30	Η αναγκαιότητα εκπόνησης ενός στρατηγικού σχεδίου προώθησης	Α. Κουρής
12:30	13:00	0:30	«Δρόμοι Κρασιού»: Ένα αυτόνομο τουριστικό προϊόν	Μ.Ε.Τριανταφύλλου
13:00	13:15	0:15	«Δρόμοι Κρασιού»: Ένα αυτόνομο τουριστικό προϊόν	Κυπριακός Οργανισμός Τουρισμού
13:15	14:00	0:45	Γεύμα	
ΘΕΣΜΟΙ & ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ				
14:00	14:30	0:30	Η Νέα ΚΟΑ	Άγγελος Ρούβαλης
14:30	15:00	0:30	Η Νέα ΚΟΑ οίνου αφετηρία για ένα διαφορετικό σχεδιασμό	Γιάννακης Γεωργιάδης
15:00	15:30	0:30	Η έννοια των Διεπαγγελματικών Οργανώσεων	Γιάννης Μπουτάρης
15:30	15:45	0:15	Διάλειμμα	
15:45	16:00	0:15	Σύγχρονα εργαστήρια ελέγχου παραγωγής και ποιότητας αμπελοοινικών παραμέτρων	Μιχαέλλα Λυσάνδρου

16:00	16:30	0:30	Μέθοδοι διαχείρισης αποβλήτων των οινοποιείων και πιθανές χρήσεις τους	Ιω. Αρβανιτογιάννης
16:30	17:00	0:30	Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας	Λία Τέγου
17:00	17:30	0:30	Το Νομικό πλαίσιο ελέγχου στον αμπελοοινοικό τομέα και η ποιότητα των Εποπτικών Αρχών	ΣΑΠ
17:30	18:00	0:30	Συζήτηση	

1 ^ο Συνέδριο Οινικής Πράξης & Προβληματισμού				
3 ^η Ημέρα: Σάββατο, 8.11.2008				
Ωρα		Διάρκεια	Θέμα	Ομιλητής
Από	Έως			
8:00	8:30	0:30	Εγγραφές	
8:30	9:30	1:00	Έναρξη Συνεδρίου, χαιρετισμοί, καλωσόρισμα προσκεκλημένων Χαιρετισμός Έντιμου Υπουργού Δικαιοσύνης και Δημόσιας Τάξης Δρος Κύπρου Χρυσοστομίδη	
ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ				
9:30	9:45	0:15	Ο Οίνος στη ζωή των Ελλήνων	Κωστάκης Φούρναρης
9:45	10:00	0:15	Οίνος και Υγεία	Ηλίας Ζήρας
10:00	11:00	1:00	Βοηθώντας τον καταναλωτή να καταλάβει το κρασί	Κωνσταντίνος Λαζαράκης ΜW
11:00	11:15	0:15	Διάλειμμα	
11:15	13:15	2:00	Βοηθώντας τον καταναλωτή να καταλάβει το κρασί	Κωνσταντίνος Λαζαράκης ΜW
ΕΚΔΡΟΜΗ				

Asola Marco



Oenologist, (School of Alba (Italy), 1982. Area manager, wine, PALL IND, until 1987. Sales manager (wine department), ESSECO until 1997. Sales manager (wine department), KOCH membrane until 2005. Since 2006 he is entitled to a company called RTB snc. The company is a sales agency and consulting in the wine department in Italy. The company designs and manufactures equipment in the wine area and it is agent of KOCH membrane, D.HUNTER, EATON.

Ferrarini Roberto



Agricultural Sciences, Bologna University. Professor in Oenology and Food Technology. Research and Development Manager in Vason company in Verona (I). Since October 2002 he has been associated professor at the Dept. of Science, Technology and Markets of Vine and Wine in Verona University. Member of: the Italian Academy of Vine and Wine, the Editorial Board of the international magazine "Journal of Wine Research", the technical board of the "Vignevini" and VQ magazines. Member of the "Wine Technology" experts Group of the O.I.V. Author of more than hundred scientific and technical works published on Italian and international journals.

Nedjma Mustapha



Chemistry (University of Reims (France)), PhD on Thermal, Potochemical and Catalytic degradation of Dithiocarbamates and other derivatives and their impact in the generation of the sulfur off-flavors in "Eaux-de-vie" of cognac and other alcoholic beverages. R&D Director at the PASCAL BIOTECH (Biotechnology division of AEB GROUP). His research interests concern biotechnology development : enzymes production by using Solid State Fermentation and microorganism selection for enzyme production, yeast extract development with particular aspect such as antioxidant and yeast selection and breeding and has participated in many publications and conferences in this filed. Since 2003, he has been scientific director and biotechnology research and development of AEB GROUP.

Sergent Denis



PhD in Biological and Medical Sciences, option Oenology. Masters of Sciences of the Earth Provides technical support to sales team, R&D, marketing and quality department Implements and runs programs for validation of new products.

Sibylle Krieger



Food Science (University of Hohenheim, Germany, Masters Degree "Malolactic Fermentation In Wine" from LVAOW Weinsberg. PhD (Universität Hohenheim/Cornell University) "Malolactic Starter Culture Preparations For induction Of MLF in Wine". Worked in research, development and marketing of Bitec starter cultures for MLF, microbiological laboratory manager, R&D biotechnology assistant manager, assistant manager of the Gewürzmüller quality control laboratories and manager of the BITEC malolactic bacteria starter culture plant. Lallemand, malolactic bacteria starter culture research and development & technical support

Αρβανιογιάννης Ιωάννης



Αναπληρωτής Καθηγητής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Πτυχίο Χημείας (1984) και κάτοχος δύο διδακτορικών διατριβών, στα συνθετικά πολυμερή και στη φυσικοχημεία τροφίμων και εφαρμοσμένη Μικροβιολογία. Εργάστηκε ερευνητικά στο Παν/μιο του Loughborough (Αγγλία), στο ερευνητικό κέντρο της Ciba-Geigy (Ελβετία) και στο Εθνικό Ερευνητικό Ινστιτούτο της Οζάκα στην Ιαπωνία. Δημοσίευσε πέραν των 130 ερευνητικών εργασιών και άρθρων ανασκόπησης. Κυκλοφορούν διεθνώς δώδεκα βιβλία του σε θέματα Διασφάλισης Ποιότητας, Ασφάλειας, Τεχνολογίας-Μεταποίησης και Συσκευασίας Τροφίμων και πολλά άρθρα του στη διεθνή βιβλιογραφία.

Γεωργιάδης Γιαννάκης

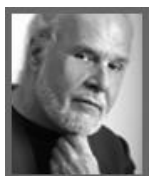


Διευθυντής του Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων. Διπλωματούχος οικονομικών και κοινωνιολογίας (Πανεπιστήμιο της Λυών), κάτοχος διδακτορικού τίτλου στις οικονομικές επιστήμες. Εργάστηκε ως ερευνητής-οικονομολόγος στο Εθνικό Κέντρο Ερευνών της Γαλλίας. Διετέλεσε διευθυντής διεθνών σχέσεων στη Βουλή από το 1990 μέχρι το 2001. Έχει δημοσιεύσει μια διδακτορική διατριβή, 18 επιστημονικά άρθρα σε επιστημονικές εκδόσεις και μεγάλο αριθμό άρθρων σε κυπριακά έντυπα μέσα. Συγγραφέας του βιβλίου των εκδόσεων Α.Α. Λιβάνη με τίτλο «Η Κύπρος και το διεθνές σκηνικό – εξελίξεις, κρίσεις και αλλαγές στον κόσμο».

Ζήρας Ηλίας

Σπούδασε Χημεία και Οινολογία στο Πανεπιστήμιο του Μονπελλιέ και Βιοχημεία στο Πανεπιστήμιο της Μασσαλίας στη Γαλλία. Από το 1981 διευθύνει ιδιωτικό Κλινικό Εργαστήριο στη Λευκωσία.

Κούκης Δημήτρης



Πτυχιούχος Φυσικής του Πανεπιστημίου Αθηνών και Διπλωματούχος Ηλεκτρολόγος-Ηλεκτρονικός Μηχανικός της Ecole Supérieure d'Electricité (Γαλλία). Εκδότης του περιοδικού «Αθηνόραμα» και του περιοδικού «ΕΥ». Ιδρυτής της «Ελληνικής Ακαδημίας Οίνου». Ιδρυτικό μέλος του Κέντρου για τη Διάσωση και Διάδοση των Ελληνικών Γαστρονομικών παραδόσεων «ΑΡΧΕΣΤΡΑΤΟΣ», μέλος της Ένωσης Ελλήνων Γαστρονόμων και του Τάγματος Κρασιού «L'ordre du Bon Temps du Médoc et de Graves». Δημοσιογραφεί και ασχολείται με την κριτική γεύσης και κρασιού από το 1975. Συγγραφέας (με τους Α. Τσακίρη και Γ. Βέκιο) του «Βιβλίου του Κρασιού» και (με τους Δεληγιάννη και Τσακίρη) του ετήσιου οδηγού παρουσίασης και αξιολόγησης των ελληνικών οίνων ALPHA WINE GUIDE

Κουνδουράς Στέφανος



Πτυχίο Γεωπονίας (Κατεύθυνση Φυτικής Παραγωγής) στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Δίπλωμα Οινολογίας (D.N.O.) στο Πανεπιστήμιο Bordeaux II (Faculté d'Oenologie), Δίπλωμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (D.E.A.) στην Αμπελουργία στο Πανεπιστήμιο Bordeaux II (Faculté d'Oenologie), Διδακτορικό Δίπλωμα στην Αμπελουργία στο Πανεπιστήμιο Bordeaux II (Faculté d'Oenologie). Λέκτορας στο Εργαστήριο Αμπελουργίας του Α.Π.Θ. Έχει 8 δημοσιευμένες εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά και 13 παρουσιάσεις σε επιστημονικά συνέδρια.

Κουρής Αλέξανδρος



Συνιδρυτής των εταιριών Critical Publics, Altelevision και EDG Designlab, μέτοχος και Εντεταλμένος Σύμβουλος της PRC Group, επικεφαλής της Επιχειρηματικής Μονάδας Υπηρεσιών Επικοινωνίας. Από τον Ιούλιο του 2008, ο Αλέξανδρος ηγείται της Ομάδας Στρατηγικού Σχεδιασμού Marketing και Branding για το Ελληνικό Κρασί στην τοπική και διεθνή αγορά. Υπήρξε το νεότερο σε ηλικία μέλος της Ένωσης Ανωτάτων Στελεχών Επιχειρήσεων και είναι πτυχιούχος Τμήματος Διοίκησης Επιχειρήσεων από το Deree College, με επαγγελματική εκπαίδευση στα Chartered Institute of Marketing και INSEAD.

Λαζαράκης Κωνσταντίνος MW



Μηχανολόγος Μηχανικός (Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο). Κιθάρα Jazz (Αιολική Σχολή Μουσικής). Εργάστηκε ως οινοχόος στο Bajazzo (με αστέρι Michelin). Το 2002 απόκτησε τον τίτλο του Master of Wine (MW) και έγινε ένας από τους 243 MWs σε παγκόσμιο επίπεδο, ο μοναδικός στην Ελλάδα. Βραβεύτηκε με το Villa Maria Award και ήταν ο 13^{ος} MW που πήρε το μετάλλιο του Madame Bollinger Foundation, του οίκου Σαμπάνιας Bollinger. Διευθυντής Εισαγωγών και Αγοραστής Κρασιών στην εταιρεία Αίολος και σύμβουλος οίνου στα ξενοδοχεία Πεντελικόν στην Αθήνα και Belvedere στην Μύκονο και στο εστιατόριο Εδωδή. Ενεργό μέλος της εκπαιδευτικής ομάδας του Ινστιτούτου των MWs και Μέντορας σε υποψήφιους MWs από πολλές χώρες της Ευρώπης. Αρθρογραφεί σε περιοδικά της Ελλάδας, όπως το Status, το EY ZHN, το Αθηνόραμα και το Αμπελοτόπι, αλλά και του εξωτερικού, όπως το Decanter και το Harpers. Είναι κριτής σε διαγωνισμούς κρασιού, σε Αγγλία, Βέλγιο, Γαλλία, Ελλάδα και Αμερική.

Μπακασιέτας Κωνσταντίνος



Κατέχει Δίπλωμα της Ανώτατης Γεωπονικής σχολής του Montpellier (AgroM) και της Γεωπονικής του Bordeaux (EnitaB) και Master Αμπελουργίας & Οινολογίας. Είναι Ειδικός σύμβουλος αμπελουργίας σε τρία οινοποιεία της Ελλάδας, από το 2007 έως και σήμερα. Είναι Επαγγελματικό μέλος της επιστημονικής Αμερικάνικης κοινότητας για την Αμπελουργία και την Οινολογία. Ίδρυσε την εταιρεία Vine Nursery Bakasieta – VNB, η οποία έχει ως στόχο την Κλωνική επιλογή των Ελληνικών ποικιλιών και την υψηλή εξειδίκευση στο πολλαπλασιαστικό υλικό αμπέλου. Είναι τεχνικός διευθυντής και συνιδιοκτήτης των Φυτωρίων Αμπέλου Μπακασιέτα.

Μπουτάρης Γιάννης Σ.



Μετά την αποφοίτησή του από το Χημικό Τμήμα του Α.Π.Θ. ασκήθηκε στην Οινολογία στο Ινστιτούτο Οίνου στη Λυκόβρυση Αττικής και απέκτησε το δίπλωμα του Οινολόγου. Διετέλεσε Τεχνικός Δ/ντής και εν συνεχεία Διευθύνων Σύμβουλος της οικογενειακής επιχείρησης Ι. Μπουτάρης & Υιός Οινοποιητική Α.Ε. (1969–1996) και δημιούργησε τα οινοποιεία της εταιρίας στη Νάουσα, Πικέρμι, Σαντορίνη, Γουμένισσα και Φανταξομέτοχο Κρήτης καθώς και Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος της «Α.Ε. Τουριστικών Επιχ/σεων Δυτ. Μακεδονίας» – Ξενώνας LA MOARA. (μέχρι τον 7/07). Τώρα είναι Πρόεδρος της εταιρίας "ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ Α.Ε." με τα ομώνυμα κρασιά και οινοποιεία στους ιδιόκτητους αμπελώνες Γιανακοχωρίου και Αμυνταίου.

Παπαδοπούλου Μερóπη



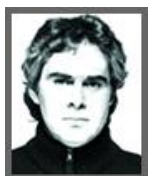
Από το 1977 εργάζεται ως δημοσιογράφος σε περιοδικά, εφημερίδες, ραδιόφωνο και τηλεόραση. Από το 1992 ειδικεύεται σε θέμα οίνου, ποτών και τουρισμού. Από το 2000 συνεργάζεται αποκλειστικά με τα έντυπα της εφημερίδος Καθημερινή ("Κ", ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΣ, ΓΥΝΑΙΚΑ, GK) και είναι δημιουργός και διευθύντρια σύνταξης του ειδικού οινικού περιοδικού ΟΙΝΟΧΟΣ της Καθημερινής. Είναι μέλος της Ένωσης Ελλήνων Δημοσιογράφων Οίνου (ΕΛΔΟΙΝ) και της Federation Internationale des Journalistes et Ecrivains de Vin et Spiritueux (F.I.J.E.V)

Παπαματθαϊάκη Παυλίνα



Απόφοιτος της σχολής ΑΚΤΟ, και στέλεχος του Δημιουργικού Studio COPA-COPA. Ασχολήθηκε με την εικονογράφηση παιδικών βιβλίων και στη συνέχεια με την σχεδίαση έντυπου οινικού υλικού (ετικέτες, έντυπα, promotion) Ιστοσελίδες αλλά και πρωτοποριακά έντυπα εταιρειών οίνων έχουν την υπογραφή της.

Παπαματθαϊάκης Κωστής



Απόφοιτος της σχολής Δοξιάδη και της Σχολής Καλών Τεχνών. Εργάστηκε σε μεγάλες διαφημιστικές (ελληνικές και διεθνείς) εταιρείες. Δημιούργησε το Δημιουργικό Κέντρο Διαφημίσεως, και το COPA Studio. Επίσης μαζί με την interior designer Καίτη Γκούντα δημιούργησε το COCA STUDIO στη Λεμεσό. Ασχολήθηκε με την διαφημιστική καμπάνια (προϊοντική και πολιτική) και ιδιαίτερα με την συσκευασία προϊόντων. Τα τελευταία 15 χρόνια ασχολείται περισσότερο με την συσκευασία, το έντυπο υλικό και γενικά την επικοινωνία των τροφίμων και ιδιαίτερα του κρασιού. Υπογράφει την εικόνα πολλών επιλεγμένων κρασιών της Ελλάδος του εξωτερικού.

Παρασκευόπουλος Γιάννης



Γεωπόνος (Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης) , Διδάκτορας Αμπελουργίας – Οινολογίας. Από το 1989 μέχρι το 1994 εργάστηκε στην εταιρία Ι. Μπουτάρης & Υιός ως οινολόγος υπεύθυνος παραγωγής. Το 1994, μαζί με τον συναπόφοιτό του κο Καρατσαλο, ίδρυσε την εταιρία «ΓΑΙΑ Οινοποιητική ΑΒΕΕ» η οποία σήμερα έχει στην ιδιοκτησία της δύο οινοποιεία (ένα στην Σαντορίνη & ένα στη Νεμέα) και 70 στρέμματα αμπελώνα. Επιπρόσθετα ο κος Παρασκευόπουλος από το 1994 διδάσκει στα ΑΤΕΙ Αθηνών, στο τμήμα Οινολογίας, κατέχοντας σήμερα θέση Αναπληρωτή Καθηγητή.

Προέδρου Λία



Ph.D. in Sociology from Columbia University **Brandexcel, Branding Consultant.** She is the founder and Managing Director of Brandexcel, a leading branding and design consultancy in Athens, Greece. She is a branding and communications specialist, is regarded an expert in the field and is a frequent presenter, author and lecturer on branding and strategic design. In addition, Lia has written and presented articles on branding and Greek wines. Her experience with global and international brands brings insights into the role and benefits of strategic thinking when creating and repositioning brands and developing effective brand identities.

Σπυρόπουλος Απόστολος



Γενικός Διευθυντής και Υπεύθυνος Οινολόγος - Γεωπόνος στην οινοποιητική εταιρεία ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ - ΑΡΚΑΣ ΑΕ. MBA, Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (2005-2007). Ph. D. στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων με ειδίκευση στην Μικροβιολογία Τροφίμων - Οίνου (Οινολογία) University of California, Davis. Πτυχίο Γεωπόνου του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Τέγου Ευαγγελία

Η Δρ. Ευαγγελία Τέγου είναι Χημικός (Ε.Κ.Π. Αθηνών) και διδάκτορας του Τμήματος Χημικών Μηχανικών (Ε.Μ.Π. Αθηνών). Η διδακτορική της διατριβή αφορά θέματα φυσικοχημείας και διεργασιών πολυμερών σε εφαρμογές Μικροηλεκτρονικής. Η Δρ. Ε. Τέγου είναι συγγραφέας 21 επιστημονικών εργασιών σε επίσημα διεθνή περιοδικά, κάτοχος 3 διπλωμάτων ευρεσιτεχνίας ενώ έχει συμμετάσχει σε πάνω από 40 διεθνή και πανελλήνια συνέδρια. Η τρέχουσα ερευνητική της δραστηριότητα επικεντρώνεται σε θέματα φασματοσκοπίας υπερύθρου (FT-IR) και σε θέματα παραγωγής biodiesel. Από το 2006 η Δρ. Ε. Τέγου είναι υπεύθυνη ποιότητας στο Γ.Χ.Κ. καθώς και επιθεωρήτρια των εργαστηρίων του Γ.Χ.Κ. σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 17025.

Τριανταφύλλου Μαρία Ειρήνη



BS, Διοίκηση Επιχειρήσεων με ειδίκευση στο Marketing (Deree College, Ελλάδα), MBA, (Loyola University of Chicago) με ειδίκευση στο Marketing. Εργάστηκε στο τμήμα Μάρκετινγκ στην INTERSYSTEMS και στην COCA COLA COMPANY HBC. Από το 1995 εργάζεται στην οικογενειακή τους εταιρεία EMERY ΟΙΝΟΙ ΠΟΤΑ ΑΒΕ ως Marketing Director στον τομέα των εξαγωγών. Project Manager για λογαριασμό της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου & Οίνου στο έργο: Χάραξη της Εθνικής στρατηγικής Marketing & Rebranding του Ελληνικού κρασιού σε εθνικό και παγκόσμιο επίπεδο. Ενεργό μέλος σε Διοικητικά Συμβούλια Ανωνύμων Εταιρειών και των διεπαγγελματικών οργανώσεων Αμπέλου και Οίνου, του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, της Παγκόσμιας Ένωσης γυναικών του κρασιού, της Περιφερειακής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου και αλλού.

Φούρναρης Κωστάκης



ΧΗΜΙΚΟΣ-ΟΙΝΟΧΗΜΙΚΟΣ, M.Sc.(Hons), Ph.D. in Chemistry
Σήμερα εργάζεται σαν Σύμβουλος Ποιότητας και Επιστημονικός συνεργάτης της TÜV Sphurys. Είναι Πρόεδρος του Συμβουλίου Εγγραφής Χημικών, Μέλος της Επιτροπής Εμπειρογνομώνων Οίνων, Μέλος του Επιστημονικού Συμβουλίου Τροφίμων. Διετέλεσε για σειρά ετών Γ.Γραμματέας της Παγκύπριας Ένωσης Χημικών (ΠΕΕΧ), Μέλος του Κυπριακού Οργανισμού Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (ΚΟΠΕΠ) και Πρόεδρος του Συνδέσμου Περιφερειακών Οινοποιείων ΒΑΚΧΟΣ.

Ρούβαλης Άγγελος



Οινοποιός Οινολόγος, απόφοιτος του Bordeaux, μέλος του Δ.Σ του Σ.Ε.Ο. (Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου) και του Δ.Σ. της Ε.Δ.Ο.Α.Ο. (Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου & Οίνου). Εκπροσώπησε τους Έλληνες Οινοποιούς στην πορεία των διαπραγματεύσεων για την νέα Κ.Ο.Α. του αμπελοοινικού τομέα.

Δήλωση Συμμετοχής

1^ο Συνέδριο Οινικής Πράξης & Προβληματισμού

Στοιχεία Αιτητή

Οι δηλώσεις συμμετοχής να αποστέλλονται στο Φαξ 00357 22560260

Επωνυμία Εταιρίας / Οργανισμού:.....

Θέση:.....

Διεύθυνση:.....

Πόλη:..... Ταχυδρομική Θυρίδα:.....

Τηλέφωνο:..... Φαξ:.....

Email:..... Ιστοσελίδα:.....

Όνοματεπώνυμο	Κιν. Τηλέφωνο*	1 ^η μέρα	2 ^η μέρα	3 ^η μέρα	Εκδρομή	Τόμος Πρακτικών
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Δικαίωμα συμμετοχής

- Ημέρα 1^η.....€ 150
- Ημέρα 2^η.....€ 150
- Ημέρα 3^η..... € 80
- 1^η & 2^η Ημέρα..... € 260
- 1^η & 3^η ή 2^η & 3^η Ημέρα.....€ 200
- 1^η, 2^η & 3^η Ημέρα.....€ 300
- Πολυτελής έκδοση βιβλίου€ 20
- Εκδρομή.....€ 40

Σημειώσεις

Η πληρωμή θα γίνει με την εγγραφή στο Συνέδριο.

Οι δηλώσεις συμμετοχής να αποστέλλονται στο fax 00357 22560260 ή στο email quintessence@cytanet.com.cy. Για πληροφορίες απευθύνεστε στο τηλέφωνο 00357 22466500.

*Για σκοπούς αμεσότερης επικοινωνίας μαζί σας

Η Quintessence Enterprises Ltd προστατεύει τα προσωπικά δεδομένα και χρήση τους γίνεται μόνο για τις ανάγκες του Συνεδρίου.



Πληροφορίες Συνεδρίου

Πέμπτη, Παρασκευή & Σάββατο 6,7 & 8 Νοεμβρίου 2008

Ξενοδοχείο Holiday Inn, Λεμεσός

Γλώσσα Συνεδρίου: Ελληνική

Μετάφραση από Αγγλική, Γαλλική και Ιταλική προς Ελληνική

Η διεύθυνση και τα στοιχεία επικοινωνίας μας είναι:

Kennedy Business Centre

12-14 Kennedy Ave., Office 208

1087 – Nicosia

P.O. Box 12760, 2252 – Nicosia Cyprus

Τηλ. +357 22466500, Fax. +357 22560260

Email: quintessence@cytanet.com.cy

Website: www.quintessence.com.cy