



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Έκθεση «Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά 2023»

Κορυφαία οινοποιεία απ' όλη την Ελλάδα και εισαγωγείς ξένων κρασιών παρουσιάζουν στο οινόφιλο κοινό σπουδαία κόκκινα κρασιά στον Πύργο Πετρέζα.

Φέτος είναι η 9^η χρονιά που κορυφαία οινοποιεία της χώρας και του εξωτερικού παρουσιάζουν τα καλύτερα κόκκινα κρασιά τους στην έκθεση «Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά» που θα διεξαχθεί στις 18 Νοεμβρίου στον Πύργο Πετρέζα (Σπάτα).

Η εκδήλωση είναι ιδιαίτερα δημοφιλής ανάμεσα στο κοινό των γευσιγνωστών οίνου, καθότι αποτελεί σπάνια ευκαιρία να δοκιμάσει κάποιος μέσα σε μία ημέρα πολλά μεγάλης αξίας κόκκινα κρασιά, ελληνικά και ξένα. Ιδιαίτερα σε ό,τι αφορά τον ελληνικό αμπελώνα, το ενδιαφέρον των γευσιγνωστών επικεντρώνεται στο γεγονός ότι πολλά οινοποιεία παρουσιάζουν σε αντιπαραβολή το καλύτερο πρόσφατης εσοδείας κόκκινο κρασί τους (φέτος, εν γένει, του 2020) με το ίδιο κρασί από παλαιότερη εσοδεία, δηλαδή παλαιωμένο, συχνά πάνω από δέκα χρόνια. Με άλλα λόγια, όσοι συλλέγουν κρασιά με στόχο την παλαίωση έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν και στη συνέχεια να επιλέξουν κόκκινα ελληνικά κρασιά για την κάβα τους.

Στα «Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά» συμμετέχουν 35 ελληνικά και 40 ξένα οινοποιεία μέσω των αντιπροσώπων τους, με κρασιά από τη Γαλλία, την Ιταλία, την Ισπανία, τις ΗΠΑ και την Αργεντινή. Τόσο τα ελληνικά όσο και τα ξένα κρασιά, συνολικά 190 ετικέτες, είναι κορυφαίας ποιότητας με βαθμολογίες από τους πιο γνωστούς οινοκριτικούς, στην πλειονότητά τους ανάμεσα στο 93%-98%, φτάνοντας σε κάποιες περιπτώσεις το «perfect» 100%.

Την τιμητική τους έχουν, βέβαια, οι δύο περιοχές-φάροι παραγωγής ερυθρών οίνων της χώρας, η Νεμέα και η Νάουσα, με 12 και 19 ετικέτες αντιστοίχως, ενώ τιμώμενη περιοχή του διεθνούς αμπελώνα είναι φέτος η Τοσκάνη με 12 ετικέτες, ανάμεσά τους οι εμβληματικές Sassicaia, Tenuta San Guido και Ornellaia. Από τη Γαλλία ξεχωρίζουν σπουδαία Μπορντό, όπως τα Château Latour και Margaux και σπάνια κρασιά της Βουργουνδίας όπως το Vosne-Romanée του Domaine de Montille και το Morey Saint Denis του Clos de Tart Grand Cru Monopole. Το παλαιότερο ελληνικό κρασί είναι το Αμέθυστος 1997 από το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη στη Δράμα και το παλαιότερο ξένο, το Guado al Tasso του Antinori, εσοδείας 2006.

Το κόστος εισόδου στην εκδήλωση είναι 50€ και αφορά εισιτήριο (20€) και δεσμίδα 10 κουπονιών (30€, 3€/κουπόνι). Τα κουπόνια εξαργυρώνονται στα σταντ των εκθετών για κρασιά που λόγω σπανιότητας και ψηλής έως ιδιαίτερα ψηλής τιμής απαιτούν οικονομική συμμετοχή για τη δοκιμή τους. Κατά κανόνα, τα ελληνικά κρασιά τρέχουσας εσοδείας, όπως και κάποια παλαιωμένα, δεν απαιτούν επιπλέον συμμετοχή στα έξοδα. Συνολικά, πάνω από 70 κρασιά δεν απαιτούν κουπόνι για τη δοκιμή τους. Ο αριθμός κουπονιών ανά δόση 50ml αναγράφεται στον κατατοπιστικό κατάλογο της εκδήλωσης, κατ' αναγωγή στη μέση λιανική τιμή του κρασιού στην Ελλάδα. Περισσότερα κουπόνια για περισσότερες δοκιμές διατίθενται για όσους το επιθυμούν. Για το ειδικό ποτήρι δοκιμών απαιτείται εγγύηση 10€ σε μετρητά, που επιστρέφονται με την επιστροφή του.

Οι γευσιγνωσίες οίνων πλαισιώνονται από εφήμερο («pop-up») εστιατόριο του Πύργου Πετρέζα με μενού του αρχιμάγειρα Μιλτιάδη Κιούκα εμπνευσμένο από την κουζίνα των γαλλικών μπιστρό, επ' ευκαιρία της άφιξης στην Ελλάδα δύο ημέρες πριν από την έκθεση, των οίνων Μποζολέ Νουβό που θα είναι εκεί διαθέσιμα προς κατανάλωση. Μάλιστα, μετά το πέρας της έκθεσης το εστιατόριο θα φιλοξενήσει «Beaujolais Party» με ζωντανή γαλλική μουσική.

Περισσότερες πληροφορίες για τα κρασιά, τον τρόπο λειτουργίας της έκθεσης, το εστιατόριο και τη γιορτή του Μποζολέ Νουβό, στο: www.fineredwines.gr.

Φέτος την εκδήλωση στηρίζει για άλλη μία φορά η εταιρεία Berlin Packaging | Coropoulis Packaging ως χρυσός χορηγός της έκθεσης. Επίσημο νερό είναι το ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό ΔΟΥΜΠΙΑ, σε αναγνώριση της προσπάθειας που γίνεται να εδραιωθεί στην υψηλή εστίαση ένα ελληνικής παραγωγής απαλό αφρώδες μεταλλικό νερό. Επίσης, καλωσορίζουμε εκ νέου ως χορηγό γευστικής απόλαυσης το εξειδικευμένο στο τυρί ντελικατέσεν PROVENCE DELI του Γιώργου Κυριακόπουλου και το φούρνο ΣΑΧΙΝΙΔΗ που παράγει εξαιρετικά κράκερ τα οποία ταιριάζουν απόλυτα με το κόκκινο κρασί. Χορηγοί επικοινωνίας είναι ο ιστότοπος ευζωίας FNL και το περιοδικό GRAPE.

Οργάνωση: Vinetum, 210 766 0560, info@vinetum.gr

ΑΘΗΝΑ, 1 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2023