

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΟΙΝΟΣ – ΑΡΩΜΑ ΚΥΠΡΟΥ

Η εκδήλωση «Οίνος – Άρωμα Κύπρου» θα πραγματοποιηθεί την Κυριακή 19 Ιουνίου, μεταξύ 18:00 – 22:00 στην Πλατεία του Παλαιού Λιμανιού Λεμεσού.

Σ' αυτήν θα προσκληθούν να συμμετάσχουν όλα τα εγγεγραμμένα κυπριακά οινοποιεία, για να παρουσιάσουν τα κρασιά τους στους Κύπριους οινόφιλους και ξένους μόνιμους κάτοικους Κύπρου, καθώς και στους ξένους επισκέπτες που θα βρίσκονται τη συγκεκριμένη περίοδο στο νησί, με στόχο την προβολή του κυπριακού κρασιού από γηγενείς, κυρίως, αλλά και άλλες διεθνείς ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Κύπρο, να φέρει τον επισκέπτη σε απευθείας επαφή με τους οινοπαραγωγούς/οινολόγους/οινοποιούς για ανταλλαγή απόψεων και επίλυση αποριών και να γνωρίσει και δοκιμάσει τα βραβευμένα κρασιά του 13^{ου} Κυπριακού Διαγωνισμού Οίνου.

Ανάλογα με τις συμμετοχές των οινοποιείων, η διάταξη των εκθετών θα γίνει σε σχήμα Π.

Το κάθε οινοποιείο θα διαθέτει το δικό του τραπέζι, όπου θα μπορεί να παρουσιάζει τα κρασιά του και να τα προβάλλει χρησιμοποιώντας διαφημιστικά banners και φυλλάδια.

Το πρόγραμμα της εκδήλωσης περιλαμβάνει τα πιο κάτω:

1. Προβολή/έκθεση κυπριακού κρασιού ανά οινοποιείο και γευσιγνωσία.
2. Θα υπάρχει μουσική από σαξοφωνίστα ή πλήκτρα.
3. Παρουσίαση τρόπου παρασκευής του «παλουζέ», πέρασμα κλωστής με αμύγδαλα ή καρύδια για παρασκευή «σιουσιούκου» και προσφορά «παλουζέ» στους επισκέπτες της εκδήλωσης.
4. Παρουσίαση τρόπου παρασκευής της «Ζιβανίας» ως ένα από τα ευγενή παράγωγα του κρασιού. Κατά τη διάρκεια της παρασκευής της ζιβανίας, θα δίνονται πληροφορίες στους επισκέπτες και θα επεξηγούνται οι βλαβερές επιπτώσεις των ανώτερων αλκοολών που περιέχονται στην πρώτη ζιβανία και πως, αυτή, δεν πρέπει να καταναλώνεται.
5. Βιωματικό εργαστήριο για εκμάθηση του ορθού τρόπου παρουσίασης και σερβιρίσματος των οίνων. Κατ' αρχήν παρουσίαση του ορθού τρόπου και στη συνέχεια πρακτική εξάσκηση των επισκεπτών από επαγγελματία οινοχόο.
6. Βιωματικό εργαστήριο για εκμάθηση του ορθού τρόπου δοκιμασίας και αξιολόγησης των οίνων από οινολόγο. Κατ' αρχήν παρουσίαση του ορθού τρόπου και στη συνέχεια, πρακτική εξάσκηση των επισκεπτών, στην οπτική, οσφρητική και γευστική αξιολόγηση των οίνων. Χρήση αρωμάτων που υπάρχουν στον οίνο και εκμάθηση αναγνώρισής τους.
7. Παρουσίαση συνδυασμού οίνου από γηγενείς ποικιλίες και Κουμανδαρίας με διάφορα παραδοσιακά εδέσματα, καθώς και σχετική δοκιμασία.