



Ποιοτική Αναβάθμιση Τοπικών Οίνων των Ιονίων Νήσων
με χρήση Γηγενών Ζυμών:
Η περίπτωση του *Αυγουσιάτη Ζακύνθου*

Διαδικτυακή Ενημερωτική Εκδήλωση

Κυριακή, 30 Μαΐου 2021 • 18.00-20.00

Ιόνιο Πανεπιστήμιο • Τμήμα Περιβάλλοντος

Επιστημονικά Υπεύθυνος: Διονύσιος Κουλουγλιώτης

<https://ionio-gr.zoom.us/j/92591954575>

Meeting ID: 925 9195 4575

Ένα σημαντικό ποσοστό των χημικών ενώσεων που προσδίδουν στο κρασί το χαρακτηριστικό του άρωμα καθορίζεται από τη ζύμη που χρησιμοποιείται κατά την οينوποίηση. Με τη χρήση εμπορικών ζυμών ο παραγόμενος οίνος στερείται σε μεγάλο βαθμό των ιδιαίτερων αρωμάτων του τόπου προέλευσής του.

Στόχος του έργου είναι η πλήρης έκφραση της μοναδικότητας (“terroir”) τριών τοπικών οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση γηγενών ζυμών. Οι οίνοι που προέκυψαν διαθέτουν τα μοναδικά αρώματα που χαρακτηρίζουν ένα **τοπικό προϊόν ανώτερης ποιότητας** και επιπλέον μπορούν να παράγονται με ελεγχόμενη ζύμωση.

Στην εκδήλωση θα παρουσιαστούν τα αποτελέσματα που αφορούν στην ποικιλία **Αυγουσιάτης Ζακύνθου**.

Πρόγραμμα

18:00 – 18:05	Χαιρετισμός – Καλωσόρισμα
18:05 – 18:15	Εισαγωγή
18.15 - 18.35	Απομόνωση, χαρακτηρισμός και επιλογή γηγενών ζυμών
18:35 – 19:10	Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και χημικές αναλύσεις επιλεγμένων οίνων
19:10 – 19:30	Αντιοξειδωτική ικανότητα επιλεγμένων οίνων
19:30 – 20:00	Ανασκόπηση - Συζήτηση



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ 2014-2020



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης