



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

## Διαδικτυακή Ενημερωτική Εκδήλωση

Κυριακή, 6 Ιουνίου 2021 • 18.00-20.00

Ίονιο Πανεπιστήμιο • Τμήμα Περιβάλλοντος

Επιστημονικά Υπεύθυνος: Διονύσιος Κουλουγλιώτης

<https://ionio-gr.zoom.us/j/98673639123>

Meeting ID: 986 7363 9123

Ένα σημαντικό ποσοστό των χημικών ενώσεων που προσδίδουν στο κρασί το χαρακτηριστικό του άρωμα καθορίζεται από τη ζύμη που χρησιμοποιείται κατά την οиноποίηση. 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 **Βερτζαμί Λευκάδας**.

### 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



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Ταμείο  
Περιφερειακής Ανάπτυξης

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ 2014-2020

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

