

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ
ΑΧΑΪΑ – ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.
09.10.2025

ΣΧΕΔΙΟ ΔΙΑΤΟΠΙΚΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
«Οργάνωση και Προβολή Οινοτουρισμού»

Πρόγραμμα Επισκέψεων για την Ανταλλαγή Καλών Πρακτικών Οινοτουριστικής Εμπειρίας

Ένα 3ήμερο συλλογικό ταξίδι εμπειρίας, έμπνευσης & δημιουργίας, ολοκληρώθηκε με επιτυχία, από την ΑΧΑΪΑ – ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., στο πλαίσιο του προγράμματος ανταλλαγής καλών πρακτικών οινοτουρισμού.

Μέτσοβο – Αμύνταιο – Φλώρινα/Νυμφαίο – Νάουσα, 3-5 Οκτωβρίου 2025

Με ιδιαίτερη επιτυχία ολοκληρώθηκε το τριήμερο πρόγραμμα επισκέψεων για την ανταλλαγή καλών πρακτικών στον οινοτουρισμό, που διοργάνωσε η ΑΧΑΪΑ – ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., στο πλαίσιο του Σχεδίου Διατοπικής Συνεργασίας «Οργάνωση και Προβολή Οινοτουρισμού».

Από τις 3 έως τις 5 Οκτωβρίου 2025, οινοπαραγωγοί, επαγγελματίες και φορείς του τουρισμού ταξίδεψαν σε εμβληματικούς προορισμούς της Βόρειας και Κεντρικής Ελλάδας, με τίτλο εμπειρίας:

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ – «Ένα συλλογικό ταξίδι εμπειρίας, έμπνευσης & δημιουργίας».

Οι στάσεις του ταξιδιού:

Κατώγι Αβέρωφ – Οινοποιείο και Κτήμα (Μέτσοβο)

Στους πρόποδες της Πίνδου, οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά το Κατώγι Αβέρωφ, το ιστορικό οινοποιείο που έφερε το Cabernet Sauvignon στην Ελλάδα, μέσα από το όραμα του Ευάγγελου Αβέρωφ. Η ξενάγηση ανέδειξε τη μοναδική διαδρομή του κτήματος, που συνδυάζει δεκαετίες αμπελουργικής παράδοσης με τη σύγχρονη καινοτομία, δίνοντας παράλληλα έμφαση στη μελέτη και ανάδειξη γηγενών ποικιλιών και του τοπικού δυναμικού της περιοχής.

Με εμβληματικές ετικέτες όπως το Κατώγι Αβέρωφ, που παραμένουν σημείο αναφοράς για τους φίλους του κρασιού εδώ και δεκαετίες, το κτήμα έχει χτίσει μια διεθνή φήμη που στηρίζεται τόσο στην ποιότητα, όσο και στη συνέπεια της παραγωγής του. Παράλληλα, με τις υποδομές του για φιλοξενία και οινοτουρισμό, αποτελεί σήμερα έναν ζωντανό προορισμό που υποδέχεται επισκέπτες και wine lovers από όλο τον κόσμο.

Κατώγι Αβέρωφ – Ξενοδοχείο

Η διαμονή στο πέτρινο συγκρότημα του Κατωγιού αποτέλεσε μια ξεχωριστή εμπειρία φιλοξενίας, όπου η ηπειρώτικη αρχιτεκτονική και η αυθεντική ατμόσφαιρα συνέδεσαν τον επισκέπτη με την ιστορία του κρασιού.

Κτήμα Καρανίκα – Λεβαΐα Φλώρινας

Η ομάδα ξεναγήθηκε στο Κτήμα που έχει γίνει διεθνώς γνωστό για τα αφρώδη κρασιά του, παραγόμενα με την παραδοσιακή méthode traditionnelle. Ιδρυμένο από τον Laurens M. Hartman-Καρανίκα και τη σύζυγό του Annette van Kampen, το κτήμα αποτελεί παράδειγμα πάθους και αφοσίωσης στην ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών Ξινόμαυρου, Ασύρτικου και Λημνιώνα.

Στάση στο Αμύνταιο – «Merlot» Wine Resto Bar

Μια πιο μοντέρνα πλευρά της εστίασης αναδείχθηκε στο κομψό wine resto bar του Αμυνταίου, όπου ελληνικά tapas και κρασί συνδυάστηκαν με έμφαση στους τοπικούς παραγωγούς.

Κτήμα Άλφα – Αμύνταιο

Επόμενος σταθμός ήταν το Κτήμα Άλφα, ένα από τα πλέον οργανωμένα και καινοτόμα οινοποιεία της χώρας. Ιδρύθηκε το 1997 από τον αμπελουργό Μάκη Μαυρίδη και τον χημικό-οινολόγο Άγγελο Ιατρίδη, οι οποίοι επέλεξαν το Αμύνταιο για το δυναμικό του terroir και τη δυνατότητα ανάδειξης του Ξινόμαυρου και άλλων ποικιλιών διεθνούς κύρους. Με εκτεταμένους αμπελώνες και υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις, το κτήμα ακολουθεί μια ολιστική φιλοσοφία που ξεκινά από το αμπέλι και ολοκληρώνεται στο ποτήρι. Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν την ιστορία και τη φιλοσοφία του οινοποιείου, να γευτούν εμβληματικές ετικέτες, αλλά και να δουν από κοντά το ολοκληρωμένο πρόγραμμα οινοτουρισμού που έχει αναπτύξει. Ένα υπόδειγμα για το πώς η σύγχρονη τεχνολογία και η αφοσίωση στην ποιότητα μπορούν να αναδείξουν τον αμπελώνα του Αμυνταίου σε διεθνές επίπεδο.

Αρκτούρος – Καταφύγιο Αρκούδας, Νυμφαίο

Η εκδρομή περιλάμβανε και μια στάση πέρα από τον κόσμο του κρασιού, στο καταφύγιο του «Αρκτούρου». Εκεί παρουσιάστηκε το έργο της μη κυβερνητικής οργάνωσης που ιδρύθηκε το 1992 με πρωτοβουλία του Γιάννη Μπουτάρη. Το καταφύγιο στο Νυμφαίο αποτελεί σήμερα σημείο αναφοράς για την προστασία της άγριας ζωής και της βιοποικιλότητας.

Κτήμα Κυρ Γιάννη – Νάουσα

Το ταξίδι κορυφώθηκε με την επίσκεψη στο εμβληματικό Κτήμα Κυρ Γιάννη στη Νάουσα, που ιδρύθηκε το 1968 από τον Γιάννη Μπουτάρη. Οι πρώτες φυτεύσεις Ξινόμαυρου στο Γιαννακοχώρι αποτέλεσαν την αφετηρία για την αναβίωση του ιστορικού αμπελώνα της Νάουσας και άνοιξαν τον δρόμο για την καθιέρωση της ποικιλίας ως εθνικού θησαυρού με διεθνή αναγνώριση. Οι συμμετέχοντες περιηγήθηκαν στους αμπελώνες και τις σύγχρονες εγκαταστάσεις, δοκίμασαν εμβληματικές ετικέτες που φέρουν τη σφραγίδα του κτήματος και ολοκλήρωσαν την εμπειρία τους με γεύμα στο βραβευμένο εστιατόριο του κτήματος. Ένα μοναδικό εστιατόριο στην Ελλάδα με πιστοποίηση Green Award, που συνδυάζει τους οίνους Κυρ Γιάννη με υψηλή γαστρονομία με βιώσιμες πρακτικές, επισφραγίζοντας την ιστορία και τη διεθνή φήμη του Κτήματος ως σημείο αναφοράς για οινοφίλους από όλο τον κόσμο.

Ένα ταξίδι γνώσης και έμπνευσης

Το τριήμερο αποτέλεσε μια ζωντανή πλατφόρμα ανταλλαγής ιδεών και εμπειριών, αναδεικνύοντας πώς το κρασί μπορεί να συνδεθεί με τη φιλοξενία, τη γαστρονομία, την τοπική ανάπτυξη και τη βιώσιμη τουριστική εμπειρία.

Η ΑΧΑΪΑ – ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε. επιβεβαίωσε για ακόμη μια φορά τον ρόλο της στη δικτύωση και στήριξη παραγωγών και φορέων, προωθώντας μια ολιστική στρατηγική για τον ελληνικό οινοτουρισμό.

Για περισσότερες πληροφορίες:
ΑΧΑΪΑ – ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε.

www.achaiasa.gr

Τηλ. +30 2610243042

*Η ανωτέρω δράση πραγματοποιείται στο πλαίσιο υλοποίησης της Ενέργειας Β.2.2
«Πρόγραμμα επισκέψεων για την ανταλλαγή καλών πρακτικών οινοτουριστικής εμπειρίας»
του σχεδίου Διατοπικής Συνεργασίας «Οργάνωση και Προβολή Οινοτουρισμού»
του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER, Μέτρο 19/Υπόμετρο 19.3 του ΠΑΑ 2014-2020.*