



ΕΛΛΗΝΙΚΟ

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ

ΛΙΓΛΗ ΖΑΠΠΕΙΟΥ

10 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2019

Ούζο • Τσίπουρο • Τσικουδιά
Αποστάγματα Σταφυλής • Ηδύποτα

Το επώνυμο ελληνικό απόσταγμα στο προσκήνιο

Η εταιρεία Vinetum σας προσκαλεί να λάβετε μέρος στο Ελληνικό Απόσταγμα, τη μοναδική έκθεση στην Ελλάδα αφιερωμένη αποκλειστικά στο επώνυμο ελληνικό απόσταγμα. Φέτος είναι η 4^η φορά που οργανώνουμε την εκδήλωση αυτή, και τα συμπεράσματα που προκύπτουν μέχρι τώρα είναι τα εξής:

- 1.** Υπάρχει ένα κοινό καταναλωτών με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά που ενδιαφέρεται πραγματικά για το ελληνικό απόσταγμα. Το κοινό αυτό είναι η αιχμή του δόρατος για την επικράτηση του επώνυμου ελληνικού αποστάγματος στην εγχώρια αγορά.
- 2.** Επειδή το «Ελληνικό Απόσταγμα» αποτελεί μοναδική ευκαιρία να δοκιμάσει κάποιος συγκεκριμένα και συγκριτικά δεκάδες ελληνικά αποστάγματα, οι επισκέπτες της έκθεσης μένουν κυριολεκτικά άναυδοι με δύο διαπιστώσεις:
 - α)** Από το πόσο διαφορετικά είναι μεταξύ τους τα αποστάγματα και ιδιαίτερα τα τσίπουρα. Ακόμα και στα μάτια του πλέον αδαούς καταρρίπτεται ο μύθος ότι «όλα τα τσίπουρα είναι ίδια μεταξύ τους». Το ίδιο, μάλιστα, ισχύει και για το ούζο. Πρόκειται για μία εξαιρετικά σημαντική εξέλιξη που επιτρέπει στους Έλληνες αποσταγματοποιούς να απαιτήσουν υψηλότερες τιμές για τα προϊόντα τους.
 - β)** Από το πόσο υψηλή είναι η ποιότητα του εμφιαλωμένου τσίπουρου, γενικά. Εδώ καταρρίπτεται πανηγυρικά ο μύθος του χύμα τσίπουρου

και αρχίζει να εμποδώνεται στον κόσμο πως το «καλύτερο χύμα τσίπουρο είναι χειρότερο από το χειρότερο εμφιαλωμένο». Η διαπίστωση αυτή επιτρέπει στον κλάδο να διεκδικήσει δικαιωματικά την υπεραξία που του αναλογεί, πέρα από τις όποιες φορολογικές διαφορές μεταξύ του χύμα και του εμφιαλωμένου.

- 3.** Οι επισκέπτες ενδιαφέρονται σε υπέρτατο βαθμό για τα παλαιωμένα αποστάγματα, τα οποία αναζητούν να δοκιμάσουν μετ' επιτάσεως. Τα προϊόντα αυτά καλούνται πλέον να λειτουργήσουν ως προϊόντα-εμβλήματα για όλον τον κλάδο (όπως τα malt στα ουίσκι) και θα πρέπει να προβληθούν ανάλογα.
- 4.** Οι επισκέπτες ενδιαφέρονται και συζητούν μεταξύ τους για τα καινοτόμα λικέρ της έκθεσης που περιέχουν και αναδεικνύουν παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα. Το ίδιο ισχύει με τα ούζα, όπου βλέπουμε μία τάση προσέγγισής τους ως αυθύπαρκτα αποστάγματα, πέρα από τη γνωστή χρήση τους ως συνοδευτικά μεζέδων.
- 5.** Τέλος, και όχι τελευταίο, διαπιστώσαμε πως αν και υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον από τη νέα γενιά των μπάρμεν να εντάξουν επώνυμα ελληνικά αποστάγματα στα κοκτέιλ που δημιουργούν, ελάχιστα μπαρ προτείνουν τέτοια κοκτέιλ. Η έκθεση Ελληνικό Απόσταγμα στοχεύει και στους επαγγελματίες αυτούς, με δράσεις όπως η περσινή όπου αναδείξαμε στην ιστοσελίδα μας συνταγές κοκτέιλ με ελληνικά αποστάγματα και πού αυτά σερβίρονται.

Στη Vinetum πιστεύουμε ακράδαντα στην ποιοτική ανωτερότητα του εμφιαλωμένου ελληνικού αποστάγματος. Πιστεύουμε πως το ανώνυμο και παράνομο χύμα προϊόν δεν έχει μέλλον. Και πιστεύουμε πως υπάρχουν χιλιάδες καταναλωτές έτοιμοι να στηρίξουν ενεργά το αληθινό απέναντι στο ψεύτικο.

Αυτούς τους καταναλωτές θέλουμε να κινητοποιήσουμε με την εκδήλωση *Ελληνικό Απόσταγμα*, καθιστώντας τους αρωγούς και συμμάχους των υπεύθυνων αποσταγματοποιών της χώρας και των προϊόντων τους.

Σας προσκαλούμε να στηρίξετε την προσπάθεια αυτή και να συμβάλλετε στην ανάδειξη των προϊόντων σας με αυτοπεποίθηση και υπερηφάνεια.

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ 2019

Ούζο | Τσίπουρο | Τσικουδιά | Αποστάγματα Σταφυλής | Ηδύποτα



ΑΚΤΙΝΟΓΡΑΦΙΑ ΕΚΘΕΣΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ 2019

Ημερομηνία: **10 Φεβρουαρίου 2019**

Ώρες λειτουργίας: **13:00 - 20:00**

Χώρος: **Αίγλη Ζαπφείου**

Ιστοσελίδα: **www.apostagmata.gr**

Είσοδος: **10€** (καταλανωτές), **ηλεκτρονική πρόσκληση** (επαγγελματίες)

Κατάλογος εκθετών: ✓

Παράλληλες εκδηλώσεις: ✓

Χορηγοί γευστικής απόλαυσης: ✓

Εκτιμώμενος αριθμός επισκεπτών: **1.500 - 1.700**

Κόστος συμμετοχής: **500€** (+ΦΠΑ)

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ 2019

Ούζο | Τσίπουρο | Τσικουδιά | Αποστάγματα Σταφυλής | Ηδύποτα



Γκουρμέ μεζέδες υψηλής ποιότητας.

Οι χορηγοί γευστικής απόλαυσης στο Ελληνικό Απόσταγμα

Ένας από τους βασικούς στόχους της έκθεσης Ελληνικό Απόσταγμα, είναι να αποκτήσουν τα εμφιαλωμένα ούζα και τσίπουρα τη θέση που τους αξίζει στα καλύτερα εστιατόρια και μεζεδοπωλεία της Αθήνας. Έτσι, κάθε χρόνο προσκαλούμε στο Ελληνικό Απόσταγμα, ως **Χορηγούς Γευστικής Απόλαυσης**, κορυφαίους χώρους εστίασης, απόλυτα συνδεδεμένους με το επώνυμο απόσταγμα, οι οποίοι προτείνουν στους επισκέπτες μας υψηλού επιπέδου μεζέδες. Εστιατόρια όπως **Κόλλιας, Ψαράδες, Ché** και **Wine Point**, έχουν αναδείξει με τον πιο έμπρακτο τρόπο την «αρμονία στη γεύση» με το ούζο και το τσίπουρο, ενώ καθιερώθηκαν και ως παραδείγματα προς μίμηση για τους συναδέλφους τους ως προς την προσέγγισή τους απέναντι στο ούζο και το τσίπουρο.





Σημαντικές παράλληλες εκδηλώσεις

Πέρυσι, το Ελληνικό Απόσταγμα φιλοξένησε τον Πέτρο Α. Ταραντίλη, Καθηγητή στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών που μίλησε για την ποιότητα των αποσταγμάτων και τη διασφάλιση του καταναλωτή και τη Χαρά Κατσού, αποσταγματοποιό, που σχολίασε την επιλογή ελλήνων αποσταγματοποιών να ασχοληθούν με διεθνώς εμβληματικά αποστάγματα. Ιδιαίτερη εντύπωση προξένησε η εκδήλωση ζωντανής ελληνικής μουσικής, με τραγούδια για ούζο και τσίπουρο, όπου κάθε τραγούδι σχολιαζόταν από ειδικούς της ρεμπέτικης μουσικής και τον αποσταγματοποιό Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλο.



Κάτοψη χώρου

Επιλέξτε το σταντ σας και τηλεφωνήστε μας στο 210 766 0560 για να συζητήσουμε τη συμμετοχή σας

