



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Drink Pink Rosé Wine Extravaganza 2018

Ύμνος στους ερυθρωπούς οίνους

Με αύξηση επισκεπτών που ξεπέρασε φέτος το 45%, η 3^η παρουσίαση και γευστική δοκιμή ροζέ οίνων *Drink Pink Rosé Wine Extravaganza by Oenorama* πραγματικά απογειώθηκε. Επιβεβαίωσε έτσι πως το ροζέ κρασί είναι μία σημαντική τάση στο χώρο του ελληνικού κρασιού, μία τάση που σταδιακά απλώνεται σε όλη την αγορά. Άλλωστε, οι ίδιοι λόγοι που έκαναν τα ροζέ κρασιά να είναι παγκοσμίως δημοφιλή, δηλαδή η ευκολία τους να συνδυάζονται με πολλών ειδών φαγητά και να προσφέρουν απλόχερα ευχάριστες στιγμές ξενοιασιάς και απόλαυσης, έδωσαν παλμό και στην εν λόγω εκδήλωση. Γιατί το «Drink Pink» αποτέλεσε αναμφίβολα και ευχάριστη έξοδο για τους επισκέπτες του, χωρίς να χάσει στο παραμικρό την ουσία μιας γευστιγνωστικής δοκιμής αξιώσεων με πολλές, μάλιστα, καινοτομίες.

Ο επισκέπτες στο φετινό «Drink Pink» ήταν πολλοί, ενώ πολλά από τα 111 συμμετέχοντα κρασιά εξαντλήθηκαν. Κοντά στους φανατικούς οινόφιλους που δοκίμαζαν όλες τις ετικέτες για να επιλέξουν εκείνες που θα τους συντροφεύσουν στο φετινό καλοκαίρι υπήρχαν και πολλοί νεοφώτιστοι γευστιγνώστες για τους οποίους οι ερυθρωποί οίνοι είναι ιδανική πόρτα εισόδου στον κόσμο του κρασιού.

Το σύστημα του αυτο-σερβιρίσματος από τους επισκέπτες (self-roug) και η απουσία οινοπαραγωγών, βασικές καινοτομίες που το Drink Pink καθιέρωσε, λειτούργησαν και φέτος αποτελεσματικά. Οι πληροφορίες που βρίσκονται αναρτημένες πίσω από κάθε φιάλη κρασιού, σε συνδυασμό με εκείνες του καταλόγου της εκδήλωσης, παρουσιάζουν όχι μόνο ένα τεχνικό αλλά και ένα γευστιγνωστικό προφίλ για όλα τα κρασιά, τα οποία δοκιμάστηκαν από ομάδα δημοσιογράφων οίνου και οινοχόων. Αυτοί τα κατηγοριοποίησαν σε 6 γευστικές κατηγορίες: 1) ελαφριά και φρέσκα, 2) πλούσια και γεμάτα, 3) φρουτώδη και απαλά, 4) μυελώδη και φρουτώδη, 5) γλυκά και ελαφριά και 6) αφρώδη. Η ομαδοποίηση αυτή διευκόλυνε τη δοκιμή τους, κατέδειξε το στυλιστικό τους εύρος και προσανατόλισε σχετικά τους καταναλωτές ως προς τις τεράστιες δυνατότητες των ερυθρωπών οίνων να συνοδεύσουν πολλών ειδών φαγητά, ειδικά γεύσεις του καλοκαιριού (π.χ. λαδερά, θαλασσινά, κλασικά ελληνικά μαγειρευτά). «Εντυπωσιάστηκα όχι μόνο με την ποιότητα, αλλά και με την ποικιλία που επιδεικνύει πλέον ο ελληνικός αμπελώνας στα ροζέ κρασιά», δήλωσε ο Γιώργος Σκούρας, οινοποιός και πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου.

Τέλος, ενδιαφέρουσες ήταν οι επιπλέον πληροφορίες που αφορούν πολλά από τα συμμετέχοντα στην εκδήλωση ροζέ κρασιά, αρκετά από τα οποία κυκλοφόρησαν φέτος για 1^η φορά, οι οποίες δημοσιεύονται στον κατάλογο του φετινού Drink Pink. Έναν πλήρη οδηγό ροζέ κρασιών, που περιείχε ενδιαφέροντα στοιχεία που έδωσαν προσωπικά οι οινοποιοί ή οι οινολόγοι τους, σχετικά με τη φιλοσοφία τους, τους λόγους για την παραγωγή των ροζέ τους, ανέκδοτες ιστορίες για αυτά κ.ά.

Εγγύηση για την εκδήλωση γευστιγνωσίας Drink Pink, Rosé Wine Extravaganza αποτελεί η διοργάνωσή του από το Οινόραμα, τη μεγαλύτερη έκθεση ελληνικού κρασιού στον κόσμο.