



## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ



### Αφρός & Φουσαλλίδες 2019: Αφρώδεις οίνοι, μόνο

Λίγο πριν τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά έφτασε και φέτος η στιγμή που περιμένουν με ανυπομονησία οι οινόφιλοι της πρωτεύουσας, για την πιο ευδαιμονική και βέβαια απαστράπτουσα γευστική δοκιμή οίνων, αποκλειστικά αφρωδών, από διάφορες χώρες. Πρόκειται για την *Αφρός & Φουσαλλίδες*. Μια μονοήμερη και σαφώς καθιερωμένη εκδήλωση που φέτος διεξάγεται για 13<sup>η</sup> φορά στις 8 Δεκεμβρίου στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία, 13:00-20:00. Όπως κάθε χρόνο, η εκδήλωση *Αφρός & Φουσαλλίδες* κρύβει και φέτος εκπλήξεις που θα απογειώσουν την απόλαυση. Μια από αυτές είναι η παρουσία σαμπάνιας μικρών παραγωγών της Καμπανίας που δεν κυκλοφορούν ακόμα στην Ελλάδα.

Ανεξαρτήτως προέλευσης τα αφρώδη κρασιά είναι πάντα γοητευτικά, συναρπαστικά και ελκυστικά. Η πατρίδα τους, η Καμπανία (Γαλλία), έγινε πασίγνωστη με τις σαμπάνιες της, ωστόσο αφρώδεις οίνους παράγουν πολλές χώρες, ανάμεσά τους και η Ελλάδα. Φέτος, στην εκδήλωση *Αφρός & Φουσαλλίδες* θα υπάρχουν περίπου 100 αφρώδεις οίνοι από διάφορες χώρες.

Όσον αφορά τις σαμπάνιες, η *Αφρός & Φουσαλλίδες 2019* πρωτοτυπεί. Εκτός από αυτές που θα βρίσκονται εκεί μέσω των συμμετεχόντων εισαγωγέων, ένα από τα σταντ της εκδήλωσης θα είναι αφιερωμένο αποκλειστικά σε επιλεγμένες ετικέτες μικρών παραγωγών, τα ονόματα των οποίων στη Γαλλία αποτελούν τάση, όπως Ulysse Collin, Domaine Huré και Domaine De Sousa. Ανάμεσά τους και ο κορυφαίος οίκος του Jacques Selosse. Οι σαμπάνιες από μικρά κτήματα (Champagnes de vigneron) είναι αυτή τη στιγμή τάση στη Γαλλία και στην εκδήλωση *Αφρός & Φουσαλλίδες* οι επισκέπτες θα έχουν τη σπάνια ευκαιρία να διαπιστώσουν από πρώτο χέρι περί τίνος πρόκειται με προϊόντα που δεν εισάγονται ακόμα στην Ελλάδα. Τα κρασιά αυτά, όπως και άλλες ακριβές σαμπάνιες ή ανάλογης τιμής αφρώδεις οίνοι θα διατίθενται προς δοκιμή (ποσότητα 50ml) με μια έξτρα οικονομική συμμετοχή του επισκέπτη, σε τιμή κόστους. Ωστόσο, η συντριπτική πλειονότητα των κρασιών παραμένει υπό ελεύθερη δοκιμή για όλους όσοι επισκεφθούν την εκδήλωση *Αφρός & Φουσαλλίδες*, δηλαδή μόνο με το κόστος εισόδου σε αυτήν, δηλαδή €8 (φοιτητές 5€).

Μιλώντας για τα ελληνικά αφρώδη, αξίζει να σημειωθεί πως αυτά έχουν αυξηθεί σημαντικά τα τελευταία χρόνια και δεν προέρχονται πια μόνο από το Αμύνταιο, τη Ζίτσα και τη Ρόδο, όπου παράγονται παραδοσιακά. Έχουν δε βελτιωθεί τόσο πολύ, που στέκονται ανταγωνιστικά έναντι του διεθνούς ανταγωνισμού, σε αρώματα, σε γεύση, ακόμα και σε ευφάνταστες συσκευασίες.

Όπως κάθε χρόνο, η εν λόγω εκδήλωση οργανώνεται λίγο πριν από τις γιορτές Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς, που είναι η κατεξοχήν περίοδος κατανάλωσης αφρωδών οίνων σε όλον τον κόσμο, αν και στόχος της ήταν και παραμένει να φέρει τον Έλληνα καταναλωτή πιο κοντά στα αφρώδη κρασιά όλο το χρόνο. Καθιστώντας τα ακόμα και μέρος της καθημερινότητάς του, όπως συμβαίνει σε χώρες του εξωτερικού, σκέτα ή και σε συνδυασμό με φαγητό. Για το σκοπό αυτό, χορηγοί γευστικής απόλαυσης στην *Αφρός & Φουσαλλίδες 2019* θα είναι τα εστιατόρια του Voulgarakis Group («Ψαράδες» και «Άδολο»), με εκλεπτυσμένες γεύσεις σχεδιασμένες ειδικά για αφρώδεις οίνους και τα φίνα τυριά της εταιρείας Provence από διάφορες χώρες. Όπως πάντα, τα επίσημα νερά της εκδήλωσης είναι το Acqua Panna από την Τοσκάνη και το αφρώδες S. Pellegrino από τις Άλπεις (Nestlé), ενώ παρόντα θα είναι και τα premium αναψυκτικά S. Pellegrino, με 4 νέες γεύσεις.

Πληροφορίες στα [www.sparklingwine.gr](http://www.sparklingwine.gr), #afros19, 210 766 0560 και [info@vinetum.gr](mailto:info@vinetum.gr).

*Σημείωση προς τους συντάκτες: Η ένδειξη «γαλλική σαμπάνια» είναι πλεονασμός, διότι μόνο τα αφρώδη κρασιά που παράγονται στην ομώνυμη περιοχή της Γαλλίας έχουν το δικαίωμα να αποκαλούνται «σαμπάνια».*