



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
UNIVERSITY OF CRETE

Διεθνές Συνέδριο
“Άμπελος, οίνος, διατροφή, υγεία”
Ηράκλειο, Κρήτη, 22 – 26 Μαΐου, 2018



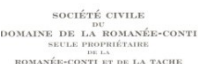
Διοργανώνεται από την Έδρα της UNESCO « Πολιτισμός και Παραδόσεις του Οίνου» του Πανεπιστημίου της Βουργουνδίας και από το Πανεπιστήμιο της Κρήτης

Web site: <http://wineculture.chemistry.uoc.gr/wordpress/>

Σε συνεργασία με:



Με την χορηγία των



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Τρίτη 22 Μαΐου

Βασιλική Αγίου Μάρκου - Ηράκλειο

- 18:00 – Άνοιγμα Συνεδρίου

Τετάρτη 23 Μαΐου

Πολιτιστικό Κέντρο Ηρακλείου

- 8:30 – Υποδοχή Συνέδρων
- 9:00 – Εναρκτήρια ομιλία: Κοτσερίδης Γεώργιος (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ελλάδα): "Η νέα εποχή του Ελληνικού οίνου "

9:30 - 12:30 - Συνεδρία I - "Αμπελώνες και Terroirs: ποικιλίες σταφυλιών, οινολογικές κατεργασίες ".

- 9:30 - 10:00 – Εισηγητική ομιλία 1: Καλλιόπη Ρουμπελάκη (Πανεπιστήμιο Κρήτης, Ελλάδα): "Οινοτεχνολογίες στην Κρήτη από τους Μινωίτες έως τον 21^ο αιώνα"
- 10:00 – Βασίλης Π. Πετράκης (Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Ελλάδα): "Χαρακτηρισμός σταφυλιών και οίνων σε αρχαιολογικά ευρήματα και σύγχρονες ποικιλίες της Κρήτης: μια συνδυασμένη προσέγγιση μεταβολομικής και μοριακής γενετικής"
- 10:20 – Ανδρονίκη Κ. Μπιμπή (Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός – «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ελλάδα): "Εκτίμηση της γενετικής ποικιλότητας και δομική ανάλυση με μικροδορυφορικούς δείκτες σε μία μεγάλη συλλογή αυτόχθονων καλλιεργούμενων ποικιλιών της Αμπέλου από το νησί της Κρήτης, Ελλάδα".
- 11:40 – Δημήτριος Τάσκος (Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός – «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ελλάδα): "Προς ένα εθνικό σχέδιο διαχείρισης και αξιοποίησης του γενετικού υλικού της Αμπέλου για βιώσιμη αμπελουργία και οινοπαραγωγή".
- 11:00 - Ερωτήσεις
- 11:15 – Philippe Moustier (Aix-Marseille University-CNRS-Telemme): "Μεταβολές της ποικιλιακής σύνθεσης και πολιτικές για την ποιότητα στους αμπελώνες της Προβηγκίας κατά τους XIX-XXI^ο αιώνες"
- 11:35 – Απόστολος Σπύρος (Πανεπιστήμιο Κρήτης, Ελλάδα) "Μοριακή αποτύπωση και παλαιώση οίνων Κρητικών ποικιλιών"
- 11:55 - Clymie Abrahams (University of the Western Cape, South Africa Republic): "Η επίδραση του μέσου καλλιέργειας στο ζυμωτικό δυναμικό δύο στελεχών *Saccharomyces cerevisiae* και ενός *non-Saccharomyces* (*Torulaspora delbrueckii*) "
- 12:15 – Ερωτήσεις

12:30 - 13:45 : Γεύμα

- 13:45 - Εισηγητική ομιλία 2: Μαρία Νικολαντωνάκη (University of Burgundy, France) : "Πως η χημεία μπορεί να προβλέψει το δυναμικό παλαιώσης των οίνων: εφαρμογή σε διαφορετικά *terroir* λευκών οίνων"
- 14:05 - Μαρούλα Δημοπούλου (Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης): "Η προέλευση του *Brettanomyces bruxellensis* στα ελληνικά κρασιά "

- 14:25 - Michèle Guilloux-Benatier (University of Bourgogne, France): " Η υγιεινή των οίνων: ο ρόλος των μικροοργανισμών?"
- 14:45 – Π. Αραπίτσας (Centre, Fondazione Edmund Mach (FEM, San Michele all'Adige, Italy): "Μια ενημερωμένη συζήτηση για την παλαίωση του οίνου και τις θειώσεις"
- 15:25 - Ερωτήσεις

15:40 – Διάλλειμα καφέ και Συνεδρία γραπτών ανακοινώσεων (Posters)

16:00 - 18:30: Συνεδρία II - "Οίνος, Μεσογειακή και Κρητική διατροφή και υγεία "

- 16:00 - Εισηγητική ομιλία 1 : Norbert Latruffe (University of Burgundy-France) : "Οίνος, Μεσογειακή Διατροφή και Υγεία, ένα ιστορικό τρίπτυχο που εξακολουθεί να είναι επίκαιρο"
- 16:30 - Jean-Robert Pitte (Academy of Sciences Moral and Politic France) : "Καμπανίτης οίνος, μια φαρμακευτική αγωγή για την νευρασθένεια του Βασιλιά Λουδοβίκου του 15ου"
- 16:50 - Morgan Poggioli (University of Bourgogne, France): "Μεταξύ της υγείας στην εργασία και της κουλτούρας του εργαζόμενου: το ερώτημα του οίνου των «προλετάρων» στην Γαλλία μεταξύ των δύο παγκόσμιων "
- 17:10 - Ερωτήσεις
- 17:25 - Sénia Fedoul and Olivier Jacquet (University of Lyon II, University of Bourgogne, France): "Ιστορία της υγειονομικής ποιότητας των οίνων. Οι κανόνες για την δοκιμή της ιατρικής τεχνογνωσίας και τις οινολογικές πρακτικές (από το τέλος του 19^{ου} αιώνα στον 21^ο αιώνα)"
- 17:45 - Jean-Jacques Boutaud (University of Bourgogne, France): "Επικοινωνείστε στην υγεία: ρεσβερατρόλη και η ετικέτα"
- 18:05 - Ερωτήσεις
- 18:20 – Παρουσίαση Κρητικών Οίνων (Wines of Crete)
- 18:40 – Γευστική δοκιμή Κρητικών οίνων

Πέμπτη 24 Μαΐου

Πολιτιστικό Κέντρο Ηρακλείου

09:00 - 12:45 - Συνεδρία II - "Οίνος, Μεσογειακή και Κρητική διατροφή και υγεία " (συνέχεια)

- 09:00 – Εισηγητική ομιλία 2: Προκόπιος Μαγιάτης (Πανεπιστήμιο Αθηνών) "Ελαιόλαδο και οίνος, ο ακρογωνιαίος λίθος της Μεσογειακής διατροφής: ένας μοναδικός συνδυασμός βιοενεργών υγιεινών συστατικών "
- 09:30 - Jean-Pierre Rifler (Centre Hospital Center of Haute Côte-d'Or, France): "Είναι ο οίνος ένα υγιεινό τρόφιμο?"
- 09:50 - Gérard Lizard (University of Bourgogne, France): "Σύγκριση της επαγωγής νευρωνικής διαφοροποίησης από διαφορετικής ενώσεις: νευροπεπτίδια (octadecaneuropeptide (ODN)), ρετινοϊκό οξύ και πολυφαινόλες (ρεσβερατρόλη, απιγενίνη) ευθυσκόμενες στην Μεσογειακή διατροφή"
- 10:10 - Joël De Leiris (University of Grenoble): " Ο ρόλος της φλεγμονώδους διαδικασίας στην αθηροσκλήρωση: καρδιοπροστατευτικά αποτελέσματα της μεσογειακής διατροφής"
- 10:30 - Ερωτήσεις

10:45 - Διάλλειμα καφέ και Συνεδρία γραπτών ανακοινώσεων (Posters)

- 11:05 - Annita Toffanin (University of Pisa, Italy): "Agresto από ανώριμα σταφύλια οργανικής καλλιέργειας παρουσιάζει αντιμικροβιακή δράση "
- 11:25 – Νίκος Ροδοπαίος (Πανεπιστήμιο Κρήτης): "Κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών και οστική πυκνότητα-μάζα μεταξύ νηστευόντων και μη"
- 11:45 – Ε. Φραγκοπούλου (Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα): "Καρδιο-προστατευτικές δράσεις ερυθρών και λευκών οίνων από τα νησιά του Ιονίου"
- 12:05 – Ελένη Παυλίδου (Πανεπιστήμιο Αιγαίου): "Ο οίνος: ένας πολύτιμος παράγοντας μακροζωίας και πρόληψης χρόνιων νοσημάτων"
- 12:25 : Ερωτήσεις

12:40 - 13:40 – Γεύμα

13:40 - 18:20: Συνεδρία III - Παραδοσιακές και πολιτισμικές διαστάσεις του αμπελιού, του κρασιού και της υγείας

- 13:40 - 13:40 – Εισηγητική ομιλία: Κατερίνα Κόπακα (Πανεπιστήμιο Κρήτης, Ελλάδα): "Αρχαίος οίνος από τα νησιά του Αιγαίου"
- 14:10 – Μαρία Τσούπη (Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων) : "Ο οίνος ως εθιμικό θεραπευτικό"
- 14:30 - Aline Brochot (University of Paris I Sorbonne, France): "Η διακριτή θέση του οίνου στην προώθηση της γαστρονομίας της Nice "
- 14:50 : Ερωτήσεις
- 15:05 - Σωτήριος Κ. Μπόλης (Δημοτική Κοινωφελής Επιχείρηση Αιγιαλείας ΔΗ.Κ.ΕΠ.Α., Ελλάδα) : "Γαστρονομικές κοινότητες και Ελληνικός γαστρονομικός πολιτισμός "
- 15:25 – Στεφανία Καλογεράκη (Πανεπιστήμιο Κρήτης, Ελλάδα): "Διερεύνηση των μορφών και των παραγόντων καθορισμού της κατανάλωσης από τους Έλληνες έφηβους"
- 15:45 – Ερωτήσεις
-

16:00 - Διάλλειμα καφέ και Συνεδρία γραπτών ανακοινώσεων (Posters)

- 16:20 – Ειρήνη Σηφάκη (Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, Ελλάδα): "Αμπελοοινική κληρονομιά και προοπτικές διαφύλαξης και ανάπτυξης μέσω πολιτιστικών και εκπαιδευτικών δράσεων"
- 16:40 – Δημήτρης Γούσιος (University of Thessalonice, Grece), Laurent Rieutord (University of Clermont-Auvergne): "Ανανέωση του Θεσσαλικού αμπελώνα: νέοι παράγοντες και κληρονομιά"
- 17:00 – Στέλιος Μανολιούδης (Γεωλόγος): "ΔΙΟΝΥΣΣΟΣ/Πρωταρχικά μονοπάτια έκστασης – πνευματικότητας"
- 17:20 - Ερωτήσεις
- 17:30 – Παρουσίαση κρητικών ελαιόλαδων (ΕΛΓΟ, ΔΗΜΗΤΡΑ)

18:00 : Δοκιμή Κρητικού Ελαιόλαδου

20:30 : Εορταστικό δείπνο

Παρασκευή 25 Μαΐου
Πολιτιστικό κέντρο Ηρακλείου

09:00 - 12:10 : Συνεδρία IV - "Οίνος, γαστρονομία, τουρισμός, και ανάπτυξη"

- 09:00 – Εισηγητική ομιλία : Sophie Lignon-Darmaillac (University of Paris IV Sorbonne): "Οι διαδρομές των οίνων στην οينو-γαστρονομία"
- 09:30 – Δημήτριος Κυρίτσης (Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Ελλάδα): "Δυναμικό παραγωγής οίνων ποιότητας ορισμένων τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών Αμπέλου της Θράκης"
- 09:50 - Eric Le Fur (Inseec Business School, Bordeaux, France) : "Τα ζητήματα των ετικετών προέλευσης για τις μεσογειακές ελαιοπαραγωγές χώρες"
- 10:10 - Joëlle Brouard (Terroir Manager, France): "Terroirs της κατανάλωσης: ο κόσμος της τοποθέτησης των οίνων. Το παράδειγμα των οίνων Beaujolais"
- 10:30 - Ερωτήσεις

10:45 - Διάλλειμα καφέ και Συνεδρία γραπτών ανακοινώσεων (Posters)

- 11:05 - France Gerbal-Medalle (University of Toulouse Jean-Jaurès), Marie-Ange Lasmène (*Parole, Parole* agency, consultant in Ethnology): "Οινοτουρισμός στην περιοχή Vidourle-Camargue όπου διασταυρώνονται η γεωγραφία και η εθνολογία"
- 11:25 - Laurence Dujourdy, Yves Le Fur (AgroSup Dijon) : " Οργανοληπτική εξέταση για μια νέα προσφορά ενός ποτηριού οίνου"
- 11:45 - Irini Theodorakopoulou (Agricultural Economic Research Institute, Greece): "Χρησιμοποιώντας systems thinking για την συν-δημιουργία ενός εμπειρικού προγράμματος ηγεσίας-εκπαίδευσης για την οινοποιία"
- 12:05 - Joël Rochard (IFV, France): "Η συμβολή της βιοποικιλότητας στον οικο-οινοτουρισμό των ηρωικών αμπελώνων: πλεονεκτήματα και προσδοκίες"
- 12:25 : Ερωτήσεις

12:40 : Γεύμα και συνεδρία γραπτών ανακοινώσεων (Posters)

14:00 - 18:00 : Τεχνικές επισκέψεις

Σάββατο 26 Μαΐου

Πολιτιστική εκδρομή (κατ' επιλογή κατά την κράτηση και πληρωμή): Αρχαιολογικό μουσείο Ηρακλείου, Αρχαιολογικοί χώροι της Κνωσού και της Φαιστού. Επίσκεψη στη Μονή Παλιανής

Ο χρόνος και ο τόπος αναχώρησης και επιστροφής θα γνωστοποιηθούν κατά την διάρκεια του συνεδρίου

Μορφή προφορικών και γραπτών ανακοινώσεων

Διάρκεια των επιλεγμένων προφορικών ανακοινώσεων μέχρι 20 λεπτά – Για την διευκόλυνση της ταυτόχρονης μετάφρασης, οι συγγραφείς παρακαλούνται να στείλουν το κείμενο της ανακοίνωσης τους πριν το συνέδριο

Οι επιλεγμένες γραπτές ανακοινώσεις (posters) πρέπει να έχουν την εξής μορφή: πλάτος: 80 cm; ύψος: 100 cm

Απαιτείται η παρουσία τουλάχιστον δύο οπών στο άνω μέρος του poster

Επίσημες γλώσσες του συνεδρίου: Ελληνική, Γαλλική, Αγγλική

ΕΓΓΡΑΦΗ

Υποχρεωτική Online εγγραφή: <http://wineculture.chemistry.uoc.gr/wordpress/>

- Ακαδημαϊκοί και επαγγελματίες: 130 €
- Φοιτητές: 65 €
- Συνοδά πρόσωπα: 50 €
- Συμμετοχή στο εορταστικό δείπνο (κατ' επιλογή κατά την εγγραφή): 40 €
- Εκδρομή της 26^{ης} Μαΐου (κατ' επιλογή κατά την εγγραφή): 120 €

Η εγγραφή για τους ακαδημαϊκούς, επαγγελματίες και φοιτητές περιλαμβάνει: πρόσβαση στις συνεδρίες, βιβλίο περιλήψεων, καφέ κατά τα διαλείμματα, τα γεύματα στις 23-24-25 Μαΐου, την τεχνική επίσκεψη και τις γευστικές δοκιμές.

Συνοδά πρόσωπα : απαιτείται εγγραφή για την πρόσβαση στις γευστικές δοκιμές και την τεχνική επίσκεψη.

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

Οργανωτική Επιτροπή προτείνει τα παρακατώ ξενοδοχεία που βρίσκονται σε καλή θέση και με τα οποία έχει διαπραγματευτεί την τιμή δωματίου

[Galaxy Hotel Heraklio](#)

[Sofia Hotel](#)

[Atrion Hotel Heraklion](#)

[Lato Hotel Heraklion](#) (reservation code: WINE)

[Olive Green Hotel Heraklion](#) (reservation code: WINE)

Επαφές

Γαλλία : Olivier Jacquet
Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne
Tel : + (33) 380 396 389
mail : chaire.vin-culture@u-bourgogne.fr

Ελλάδα και άλλες χώρες : Maria Nikolantonaki
Institut Universitaire de la Vigne et du Vin
"Jules Guyot" de l'Université de Bourgogne
Tel. (+33) 380 396 195
mail : maria.nikolantonaki@u-bourgogne.fr