



Прес-реліз Odessa Wine Week

З 18 по 23 травня 2021 року в Одесі вперше пройде міжнародний проєкт **Odessa Wine Week**, заходи якого зберуть провідних фахівців винної галузі, науковців, енологів, виноробів, сомельє, винних трейдерів, представників влади, комерсантів, виробників супутніх товарів і технологій, маркетингологів, винних експертів, журналістів.

Odessa Wine Week об'єднує зусилля української винної спільноти, що спрямовані на розвиток винного ринку України, на популяризацію й просування бренду «українське вино», на інтеграцію України в світову винну спільноту.

Програма складається з заходів, що фокусують увагу на ключових напрямках розвитку винного ринку.

Формати заходів: офлайн, прями трансляції, офлайн+онлайн.

Заходи Odessa Wine Week (за календарним принципом)

► Дегустаційний конкурс «Odessa Wine & Spirit Awards».

Офлайн з прямою трансляцією. Лабораторія сенсорного аналізу Одеської Національної академії харчових технологій (ОНАХТ). 18, 19, 20 травня

Конкурс проходить в відкритому форматі - в прямому ефірі з коментарями українською та англійською мовами. Усі бажаючі матимуть можливість слідкувати за процесом.

Експерти, що входять до складу журі, мають 2-4 рівень WSET (Wine & Spirit Education Trust). Зразки оцінюватимуться за методологією регламенту OIV (International Organisation of Vine and Wine).

Дегустатори працюватимуть в окремих кабінках лабораторії, яка обладнана відповідно до професійних стандартів та вимог.

Конкурс формує компетентну експертну думку в країні та підвищує довіру до вітчизняного вина.

► Х ювілейний міжнародний симпозіум OENOVITI international.

Офлайн+онлайн. Premier Hotel Odesa - конференц-зал «Онікс». 18, 19, 20 травня

Симпозіум присвячений 10-річчю OENOVITI International Network (OIN). В Україні проводитиметься вперше. Науковці зі всього світу обговорюватимуть глобальні проблеми світового виноробства, які стосуються розвитку галузі в кліматичних умовах, що стрімко змінюються.

OENOVITI International Network - унікальна міжнародна спільнота дослідників у сфері виноградарства та виноробства. OIN займається дослідженнями і навчанням, сприяє обміну досвідом між фахівцями. Об'єднує 57 учасників - академічні установи, дослідницькі інститути, промислових партнерів з 23 країн 5 континентів. Спільнота координується Інститутом виноградарства та виноробства (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin), Бордо, Франція.



Україна, 65044, Одеса
вул. Пироговська, 3, оф. 83.



+3 8048 728 6068
+3 8048 777 6068



odessa.wineweek@gmail.com

► **Конференція «Еногастрономічний туризм - драйвер розвитку туристичних дестинацій»** (за участю представників Міст гастрономії креативної мережі міст ЮНЕСКО).

Офлайн+онлайн. Premier Hotel Odesa - конференц-зал «Сапфір», 19 травня

- «Еногастрономічний туризм - зростаючий сектор світового туристичного ринку та інтеграція в нього України».
- Драйвери розвитку гастрономічного, винного та подієвого туризму.
- Digital - технології в туризмі та соціальних мережах. Digital технології – інноваційні формати комунікацій з клієнтом.
- Одеська кухня. Просування бренду, визначення топ-10 страв - гастрономічної візитівки міста.
- Кругова дегустація вин одеського регіону і страв одеської кухні для учасників конференції.

► **Конференція «Інноваційні інструменти у виноградарстві в умовах зміни клімату».**

Організатор «УКРСАДВИНПРОМ». Топ-тема «Забезпечення сталого виноградарства, актуальні проблеми та шляхи їх вирішення» *Premier Hotel Odesa - 19 травня*

► **Серія авторських дегустацій від гостей та учасників OWW для представників HoReCa та ритейлу.**

Офлайн. Premier Hotel Odesa - ресторан Mare DiVino, 19 травня

► **Експозона OWW.** Обладнання для виноробної та алкогольної промисловості; обладнання для винних льохів; етикетки; упаковка; тара; аксесуари; матеріали для оформлення і закупування пляшок, інше.

Premier Hotel Odesa, 19, 20 травня

► **Wine Future Forum**

Офлайн. Premier Hotel Odesa - конференц-зал «Сапфір», 20 травня

- **Державні, грантові, банківські програми підтримки виноробства.** Приклади інших країн: Вірменії, Грузії, Китаю.
 - **Wine talks «Правила виноробів».** Зустрічі з відомими іноземними виноробами, гостями OWW.
 - **Просування бренду «українське вино». Винна візитівка України.** Секції: маркетологів; рестораторів; ритейлерів; українських виноробів; медіа.
- В роботі **Wine Future Forum** братимуть участь представники влади, винороби, представники національних та іноземних винних асоціацій, представники HoReCa та ритейлу.

► **Проект «Best Riedel glass for Odessa Black variety».** Визначення оптимальної форми келиха з колекції Riedel для вин з сорту винограду Одеський чорний.

Офлайн. Premier Hotel Odesa - ресторан Mare DiVino. 20 травня

► **Нагородження переможців дегустаційного конкурсу «Odessa Wine & Spirit Awards».**

► **Нагородження переможця та учасників проекту «Best Riedel glass for Odessa Black variety»**

Офлайн. Premier hotel Odesa, 20 травня

► **Відвідування виноробень Одеської області. 21 травня**

► **XI гастрономічний фестиваль «Таки да, смачно». 22, 23 травня**

Локації

- Premier Hotel Odesa - конференц-зал «Сапфір», конференц-зал «Онікс», ресторан Mare DiVino
 - Лабораторія сенсорного аналізу Одеської Національної академії харчових технологій (ОНАХТ)
- Онлайн-платформи:** Facebook, Youtube

Офіційна підтримка

- Одеська обласна державна адміністрація
- Одеська міська рада
- Одеська регіональна торгово-промислова палата

Організатори та партнери

Автори та організатори Odessa Wine Week:

- Компанія «Експо-Юг-Сервіс»
- Одеська Національна академія харчових технологій (ОНАХТ)

Співорганізатор: громадська спілка УКРСАДВИНПРОМ

Організатор конференції «Еногастрономічний туризм - драйвер розвитку туристичних дестинацій»:

- Департамент культури та туризму Одеської міської ради

Організатори проєкту «Best Riedel glass for Odessa Black variety»:

- Компанія RIEDEL
- Корпорація MIRS - офіційний дистриб'ютор Riedel в Україні
- Одеська Національна академія харчових технологій
- IKPMG Limited

Науковий партнер проєкту

- ННЦ "Інститут виноградарства і виробництва ім. В.Є.Таїрова

Офіційний готель-партнер Odessa Wine Week:

- Premier Hotel Odesa

Генеральний медіапартнер Odessa Wine Week:

- Комунікативна медіа-група Drinks+

Поліграфічний партнер Odessa Wine Week:

- Друкарня «АЛЬФА ПРЕСС»

Партнери Odessa Wine Week:

- Винний Гід України
- MJ Oak Alternative
- Курси іноземних мов «Інтерлінгва»

Інформація про організаторів

Компанія «Експо-Юг-Сервіс» спеціалізується на проведенні винних і гастрономічних виставок, фестивалів, дегустацій з 1999 року. В портфелі компанії за даними напрямками:

- Спеціалізована міжнародна виставка «Вино і виноробство», 1999 – 2013.
- Спеціалізована міжнародна виставка «Високий градус», 1999 – 2013.
- Професійний міжнародний дегустаційний конкурс «Одеський залив», 2006 – 2013.
- Форум виноробів та енологів, 2004 – 2013.
- Міжнародна конференція «Маркетингові стратегії просування алкогольної продукції», 2005-2011
- Свято вина на Дерибасівській, 2008 – 2010.
- Салон шампанських та ігристих вин, 2012
- Дегустації та навчальні програми «Wine expert», 2013, 2014.
- Гастрономічний фестиваль «Таки да, смачно», 2014 – 2020.
- Спеціалізована виставка-форум «Мій ресторан», 2003 - 2007.

- Всеукраїнський конкурс кулінарного мистецтва «Маестро кухні», 2004 - 2007.
- Конкурс кондитерського мистецтва ім. Якова Фанконі, 2004 - 2007.
- Конкурс етнічної кухні та напоїв в рамках фестивалю «Вінок Дунаю», 2009.
- Програма «Кухня народів світу» в рамках Одеського туристичного фестивалю, 2011, 2012.

Одеська національна академія харчових технологій - визнаний в Україні і за кордоном науково-освітній технологічний центр з наукових досліджень і підготовки висококваліфікованих кадрів для зернопереробної, харчової, холодильної, машинобудівної, енергетичної, нафтогазової та інших галузей промисловості.

Академія є дійсним членом 11 міжнародних організацій, у тому числі Євразійської асоціації університетів (EUA), Міжнародної Асоціації Європейських університетів (EAU), Європейської федерації харчової науки і технологій. У 2008 році стала співзасновником Української Асоціації харчової науки і технології, яка є регіональним відділенням Всесвітнього Союзу харчової науки і технології (IUFOST) та Європейської федерації харчової науки і технології (EFFOST).

Академія проводить освітні проекти для представників виноробної галузі України. Здійснює науковий супровід виноробної промисловості. Організує заходи:

- Щорічні міжнародні науково-практичні конференції «Харчові технології»
- Міжнародний форум «Винні діалоги», 2016
- Міжнародний форум «Нові вина України», 2017
- Міжнародні та Всеукраїнські дегустаційні конкурси «Одеський залив», 2018, 2019
- Еногастрономічний фестиваль «Вино на кожний день у кожний дім», 2018