

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, маркетологів, 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, прямі 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 бажаючи матимуть можливість слідкувати за процесом.

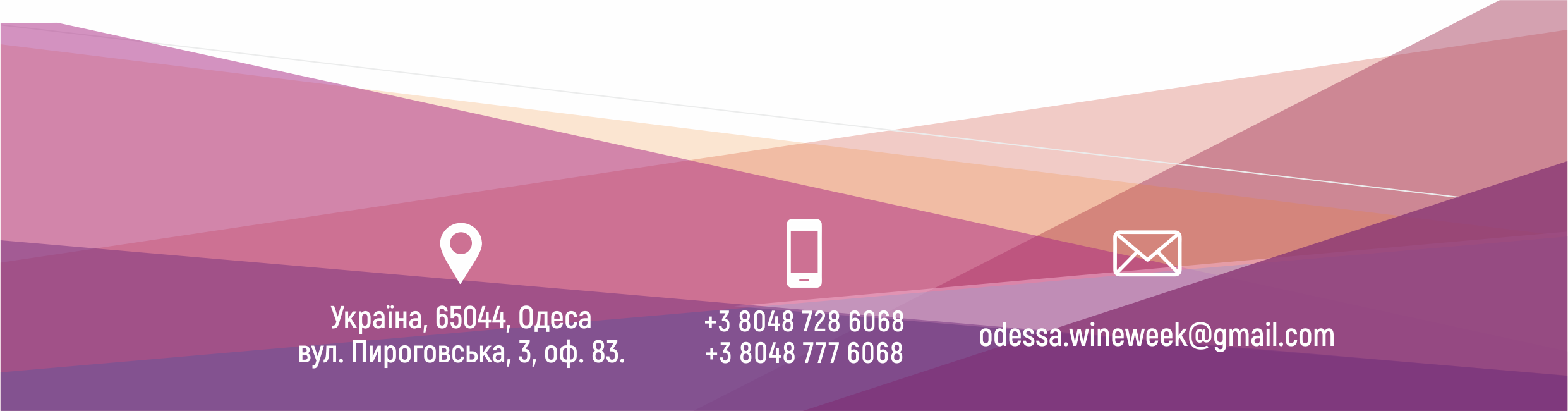
Експерти, що входять до складу журі, мають 2-4 рівень WSET (Wine & Spirit Education Trust). Зразки оцінюватимуться за методологією регламенту OIV (International Organisation of Vine and Wine). Дегустатори працюватимуть в окремих кабінках лабораторії, яка обладнана відповідно до професійних стандартів та вимог.

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

► **X 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.

 ► **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*

► **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 закупорювання 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.

► **Проєкт «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 проєкту «Best Riedel glass for Odessa Black variety».**

*Офлайн. Premier hotel* *Odesa, 20 травня*

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

► **XI гастрономічний фестиваль «Таки да,** вкусно**»**.

*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

**Організатори та партнери**

**Автори та організатори Odessa Wine Week:**

▪ Компанія «Експо-Юг-Сервіс»

▪ Одеська Національна академія харчових технологій (ОНАХТ)

**Співорганізато**р: громадська спілка [УКРСАДВИНПРОМ](https://www.facebook.com/ukrsadvinprom/?__cft__%5b0%5d=AZWVZaOcEaY8rlkGSaE9g9uC4HDsX8AV8aaWEbcY-ciWNLYokEGHIDVBH3SnlzYNgnwT940gMWN0WC3k7zmR5MT8yv6KRY5j7S1KxXzSn6y3Hrw2AxN4WasO8YTNk6DKYj3JWBeN9SD9ocQiYxmoYq0WEN5WoaDJ50Ak_PytpWvoYg&__tn__=kK-R)

**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

▪ MD IKPMG Limited

**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»

…………………………………………………………………………………………………………….

**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 проєкти 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