



## ΑΠΟΦΟΙΤΗΣΗ W.S.P.C. 2016

### Τελετή Απονομής W.S.P.C. Τίτλων Σπουδών & Υποτροφιών στις τάξεις 2014 & 2015

Το W.S.P.C. απένειμε τις Υποτροφίες και τους Τίτλους Σπουδών του WSET London για τις τάξεις των αποφοίτων του: 2014 & 2015. Η εκδήλωση επιβράβευσε τις προσπάθειες των σπουδαστών του Ελληνικού παραρτήματος και ανέδειξε τη σημασία της εκπαίδευσης για την εξέλιξη της Ελληνικής βιομηχανίας οίνου και αποσταγμάτων. Όπως τόνισε ο Ian Harris, Πρόεδρος του WSET Αγγλίας: **“το 2015, το W.S.P.C. βρέθηκε ανάμεσα στις 10 κορυφαίες αγορές του WSET στον κόσμο”**. Αυτή η κατάταξη δεν αποτελεί μόνο επίτευγμα για το W.S.P.C. αλλά είναι και εξαιρετικά σημαντική για το Επώνυμο Ελληνικό Κρασί.

Η Αποφοίτηση έλαβε χώρα στο **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ**, σε ένα από τα πιο εντυπωσιακά & σύγχρονα οινοποιεία της Ελλάδας, στην καρδιά του Αττικού αμπελώνα. Ο κ. Βασίλης Παπαγιαννάκος, ως χορηγός της εκδήλωσης, επέλεξε να παρουσιάσει για πρώτη φορά, στην αποφοίτηση του W.S.P.C., τη νέα του επικέτα Savatiano Single Vineyard - μια εμφιάλωση ενός 100% Σαββατιανού από 60 ετών ξερικό αμπελώνα. Αυτό το κρασί συνόδευσε το κοκτέιλ που ακολούθησε για τους αποφοίτους και τους υψηλούς προσκεκλημένους, από την εταιρία Μπεγνής Catering. Τα εδέσματα της Μπεγνής Catering για αυτή τη ξεχωριστή βραδιά, βασίστηκαν σε προϊόντα που προέρχονται από την Ελλάδα και τις παραδόσεις της.

Η αποφοίτηση κορυφώθηκε με τη **βράβευση του Οινοποιού και νυν Δημάρχου Θεσσαλονίκης κ. Γιάννη Μπουτάρη**. Ο Πρόεδρος του W.S.P.C. Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW και ο Ian Harris WSET Dip. απένειμαν στον κ. Γιάννη Μπουτάρη το **W.S.P.C. Exemplary Award**. «Υπάρχει μια λέξη που χρησιμοποιούν οι Άγγλοι για τα άτομα που δεν κάνουν συμβιβασμούς, που δεν λειτουργούν κάτω από το κοινώς αποδεκτό και που τραβούν τον δικό τους, πολλές φορές, μοναχικό δρόμο. Αυτά τα άτομα χαρακτηρίζονται ως Mavericks. Αν ο χώρος του Ελληνικού κρασιού έχει έναν Maverick αυτός δεν είναι άλλος από τον Γιάννη Μπουτάρη!» δήλωσε για την βράβεισή του ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης.

Στα 40 και πλέον έτη ενασχόλησης στο οικόγειο γίνεσθαι, ο Γιάννης Μπουτάρης με το όραμά του συνέβαλε στην εξέλιξη του Επώνυμου Ελληνικού Κρασιού. Μαζί με την Δρ. Σταυρούλα Κουράκου – Δραγώνα Hon AIWS, την κα. Ρωξάνη Μάτσα Hon AIWS και τον κ. Παύλο Γ. Καρακώστα OBE, Hon AIWS αποτελούν τα Επίτιμα Μέλη του W.S.P.C. που το έργο τους, το ήθος τους και το παράδειγμά τους καθορίζουν το μέλλον στις νέες γενεές αποφοίτων στην Ελληνική βιομηχανία κρασιών και αποσταγμάτων. Όλοι μαζί αποτελούν μέλη της παγκόσμιας εκπαιδευτικής κοινότητας του WSET Αγγλίας.

**Την εκδήλωση παρακολούθησαν πάνω από 650 παρευρισκόμενοι.** Την αποφοίτηση τίμησαν με την παρουσία τους υψηλοί προσκεκλημένοι από τους χώρους της εκπαίδευσης, του τουρισμού, όλων των κλάδων των οινοποιών & αποσταγματοποιών της Ελλάδας, της δημοσιογραφίας, καθώς και ο Δήμαρχος Μαρκοπούλου. Η φετινή αποφοίτηση του W.S.P.C. συγκεντρώνει όλα τα μέχρι τώρα υψηλότερα ρεκόρ: ρεκόρ αποφοίτων, **ρεκόρ προσέλευσης των σπουδαστών μας από όλη την Ελλάδα - από την Καβάλα μέχρι την Κρήτη - και από την Κύπρο και τη Γερμανία μέχρι το μακρινό Όσλο της Νορβηγίας!**

Ρεκόρ και στον αριθμό των Υποτροφιών που απονεμήθηκαν φέτος! Είκοσι αριστούχοι σπουδαστές (ο μεγαλύτερος αριθμός υποτροφιών που δόθηκε μέχρι τώρα) επιβραβεύτηκαν, κατά τα πρότυπα του μητρικού οργανισμού WSET London, με γνώμονα τον εκπαιδευτικό και επαγγελματικό προσανατολισμό των αποφοίτων και χρηματοδοτήθηκαν από κορυφαίες εταιρείες των κλάδων: **ΚΥΡ - ΓΙΑΝΝΗ, CELLIER, ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ, ΑΙΟΛΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ, ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ, ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ TSANTALI A.E., ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΠΟΥΛΟΥ, ΚΑΤΩΓΙ – ΑΒΕΡΩΦ & ARIAL HOTEL, ΟΙΝΟΙ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ (ΕΝΟΑΒΕ), ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ, HELLENIFERA, ΕΘΝΙΚΗ ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΥ & ΟΙΝΟΥ (ΕΔΟΑΟ), W.S.P.C. και ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΤΟΥ ΦΟΙΝΙΚΑ.**

Το W.S.P.C. απένειμε επιπλέον Τιμητικές Υποτροφίες σε σπουδαστές που ξεχώρισαν στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Κορυφαίες στιγμές της απονομής οι Υποτροφίες στους Πρώτους των Πρώτων: κ. Γρηγόρη Κόντο WSET Dip, απόφοιτο της κορωνίδας του WSET - του Επιπέδου 4/ WSET DIPLOMA & κας. Μαρίας – Σοφίας Καλασαρίνη που διακρίθηκε στα υπόλοιπα πέντε Επίπεδα Σπουδών του WSET Αγγλίας καθώς και στο HESTIA, το εκπαιδευτικό πρόγραμμα Επιπέδου 3 αποκλειστικά για τον Ελληνικό Αμπελώνα. Συγκινητική η Υποτροφία στη μνήμη του Αλβέρτου Αρούχ/ ΕΠΙΚΟΥΡΟΣ που απονεμήθηκε από την εταιρία ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε. στον κ. Παναγιώτη Μπαρμπίτσα, εργαζόμενο στο F&B Dept. της Costa Navarino.

## ΤΕΛΟΣ

### **Προς τους δημοσιογράφους Για περισσότερες πληροφορίες:**

Αντωνία Κυριαζή, [akiriazis@wspc.gr](mailto:akiriazis@wspc.gr), W.S.P.C., ☎ +30 210 98 82 540 & 544  
Αντωνία Παπαγιαννάκου, [info@papagiannakos.gr](mailto:info@papagiannakos.gr) ☎ +30 22990 25206  
Χρυσάφια Σιδέρη, [csideris@wspc.gr](mailto:csideris@wspc.gr) W.S.P.C. ☎ +30 210 98 82 540 & 544

**Σχετικά με το W.S.P.C. :** Το W.S.P.C. είναι Πιστοποιημένος Εκπαιδευτικός Οργανισμός από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.) και σε αποκλειστική συνεργασία με: το Wine & Spirit Education Trust (*WSET*) & το *Court of Master Sommeliers (MS)* που εδρεύουν στη Μεγάλη Βρετανία, παρέχει τη δυνατότητα απόκτησης πιστοποιημένων σπουδών με παγκόσμια ισχύ και αναγνώριση στους Τίτλους Σπουδών του. Ιδρύθηκε το 2004 με στόχο την απόκτηση άρτιας και πιστοποιημένης οινικής εκπαίδευσης σε στελέχη που εργάζονται στις αγορές του κρασιού, των αποσταγμάτων, του τουρισμού, της εστίασης και της κρουαζιέρας, ή που επιδιώκουν να δραστηριοποιηθούν σε αυτές. Είναι περήφανο Μέλος των μεγαλύτερων κλαδικών φορέων στις αγορές των κρασιών, των αποσταγμάτων και του τουρισμού: ΕΔΟΑΟ, ΕΝΑΠΑΠΕ, ΣΕΤΕ & ΣΕΟ. Το W.S.P.C. επιδιώκει μέσα από τη γνωστική εξέλιξη της αγοράς των κρασιών και των αλκοολούχων ποτών τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων και των υπηρεσιών που παρέχονται από άτομα και επιχειρήσεις όλων των κλάδων προς τους καταναλωτές. Στην Ελλάδα, του WSET, του MS & του W.S.P.C ηγείται ο κ. Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW.

**Σχετικά με το ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ:** Το Οινοποιείο Παπαγιαννάκος βρίσκεται στην καρδιά του Αττικού Αμπελώνα, μια περιοχή με έντονο αμπελουργικό χαρακτήρα και μακραίωνη παράδοση στην οινοπαραγωγή. Η ιστορία του οινοποιείου ξεκινά το 1919, όταν ο παππούς Παπαγιαννάκος «ποιεί οίνον» στην καρδιά των Μεσογείων. Σήμερα, η Τρίτη γενιά εκπροσωπούμενη από τον Βασίλη Παπαγιαννάκο, συνεχίζει την παράδοση της οικογένειας με την ίδια αγάπη για το καλό κρασί, αλλά και με γνώση και εμπειρία. Από το 1992 που ανέλαβε τα ηνία της επιχείρησης, έχει εργαστεί επίμονα με στόχο την ανάδειξη του οινοπεδίου (terroir) του Αττικού Αμπελώνα και της γηγενούς ποικιλίας Σαββατιανό, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Παράλληλα καλλιεργεί και οινοποιεί με εξαιρετικά αποτελέσματα – όπως υποδεικνύουν οι πολυάριθμες διεθνείς βραβεύσεις – Μαλαγουζιά, Αγιωργίτικο, Merlot, Cabernet Sauvignon. Το 2007 ο Βασίλης Παπαγιαννάκος ολοκληρώνει την κατασκευή του νέου οινοποιείου, το οποίο σηματοδοτεί τη νέα εποχή. Σύγχρονο, με στοιχεία βιοκλιματικής συμπεριφοράς, ενταγμένο αρμονικά στο φυσικό περιβάλλον και προσαρμοσμένο απόλυτα στα κλιματολογικά δεδομένα και την τοπογραφία του εδάφους. Το 2008 το Οινοποιείο Παπαγιαννάκος βραβεύτηκε για τον σχεδιασμό του από το Ελληνικό Ινστιτούτο Αρχιτεκτονικής.

## **W.S.P.C. The Place to Study Wine**

70, Amfitheas Ave  
17564, P. Faliro, Athens  
T: +30-210-9882-544 & 540  
F: +30-2109882-482  
E-mail: [education@wspc.gr](mailto:education@wspc.gr)  
Site: [www.wspc.gr](http://www.wspc.gr)

