



Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Σχολή Περιβάλλοντος
Ιόνιο Πανεπιστήμιο



Αργοστόλι, 7/5/2026

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

**Ευχαριστίες για την επιτυχή υλοποίηση της εκπαιδευτικής επίσκεψης των φοιτητών
του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
στο Συνεταιρισμό Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλονιάς «ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ»**

Την Τετάρτη 6 Μαΐου 2026, στο πλαίσιο των μαθημάτων «Αμπελουργία και Προϊόντα Αμπέλου» και «Διαχείριση Εδαφών και Ποιότητα Τροφίμων», οι φοιτητές των ΣΤ' και Η' εξαμήνων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου πραγματοποιήσαμε εκπαιδευτική επίσκεψη στον Εθνικό Δρυμό του Αίνου και στη ζώνη της Ρομπόλας Κεφαλονιάς, με συνοδούς τους διδάσκοντες Ειρήνη Κατσαλήρου, Αργύριο Γεράκη και Αθανάσιο Φράγκο.

Ξεκινήσαμε απολαμβάνοντας πρωινό περίπατο στον Αίνο, μάθαμε για τη γεωλογία του και τις διεργασίες εδαφογένεσης, ενημερωθήκαμε για την ιδιαίτερη βιοποικιλότητα και θαυμάσαμε το τοπίο και την μοναδική θέα στο Ιόνιο. Στη συνέχεια, περιηγηθήκαμε στους αμπελώνες της ζώνης της ρομπόλας, θαυμάσαμε τις εναλλαγές του τοπίου, και αφού γνωρίσαμε και αισθανθήκαμε το ξεχωριστό *terroir* της, οδηγηθήκαμε στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλονιάς-ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ. Εκεί, ενημερωθήκαμε από τον Διευθυντή κ. Κώστα Μπαζίγο και από γεωπόνο κ. Γεράσιμο Δαναλάτο για την ιστορία, τις δραστηριότητες και τους στόχους του συνεταιρισμού, μάθαμε για τις ιδιαιτερότητες στην καλλιέργεια και την οινοποίηση της ρομπόλας και τις προκλήσεις που αντιμετωπίζει υπό την πίεση της κλιματικής κρίσης. Ξεναγηθήκαμε στις ανακαινισμένες εγκαταστάσεις του οινοποιείου, μάθαμε για τους διαφορετικούς τρόπους και τα στάδια οινοποίησης, τη σημασία και την εφαρμογή του ελέγχου ποιότητας στα σταφύλια και τους παραγόμενους οίνους, και ενημερωθήκαμε για τις διαδικασίες εμφιάλωσης και συσκευασίας της ρομπόλας και των άλλων οίνων του συνεταιρισμού από την κ. Ευανθία Παπανικολάτου. Ακολούθως, οδηγηθήκαμε στον ιδιαίτερα φιλόξενο χώρο γευσίγνωσίας, όπου η κ. Βίκυ Λάσπια και ο κ. Τάσος Χριστοδουλάκης μας ξενάγησαν γευστικά σε αντιπροσωπευτικά κρασιά παραγωγής του οινοποιείου. Μας μύησαν στα φρουτώδη αρώματα και την χαρακτηριστική οξύτητα του κρασιού της εξαιρετικής ρομπόλας, στην απαλή γεύση και τη δροσιά του ροζέ ημίξηρου κρασιού από τσαούσι και μοσχάτο και την φυσική γλυκύτητα του οίνου από λιαστά σταφύλια μοσχάτου και μαυροδάφνης.

Έτσι είχαμε μια ολοκληρωμένη εμπειρία γύρω από το αμπέλι και το κρασί, ξεκινώντας από το τοπίο, τον αμπελώνα και την καλλιέργεια της ρομπόλας ως την οινοποίηση, την τυποποίηση και την γευστική δοκιμή της στο περιβάλλον όπου παράγεται.

Όλοι εμείς που συμμετείχαμε -φοιτητές και διδάσκοντες- θέλουμε να σας ευχαριστήσουμε θερμά για την υποδοχή, την ξενάγηση και τη φιλοξενία μας στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλονιάς-ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ, στα Ομαλά Κεφαλονιάς. Ευχαριστούμε για τη γενναιοδωρία χρόνου αλλά και οίνου κατά τη γευσιγνωσία και ελπίζουμε ότι η συνεργασία και η επίσκεψη αυτή θα συνεχίσει να αποτελεί σημαντικό και αναπόσπαστο κομμάτι της εκπαίδευσής μας!

Τέλος, ευχαριστούμε το ταξιδιωτικό γραφείο **Agelos Travel στο Αργοστόλι** για την άριστη συνεργασία.

Φοιτητές και Διδάσκοντες
Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Ιόνιο Πανεπιστήμιο





