



MESSINIA TERROIRS WINE FESTIVAL

13-15 Ιουτίου 2025 | Navarino Agora



Reviving
a legendary
wineland



ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΠΕΤΑΝ ΒΑΣΙΛΗ & ΚΑΡΜΕΝ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

COSTA
NAVARINO

MESSINIA TERROIRS WINE FESTIVAL

“Reviving a legendary wineland”

13-15 Ιουνίου 2025, ♡ Navarino Agora

Το Messinia Terroirs Wine Festival έχει γίνει πλέον θεσμός, δημιουργώντας μια νέα, ζωντανή οινική παράδοση και αναβιώνοντας τους πανάρχαιους θρύλους της «αμπελόσσας» Μεσσηνίας.

Το Messinia Terroirs Wine Festival 2025, που θα φιλοξενηθεί στον πολυχώρο Navarino Agora από 13 έως 15 Ιουνίου, δίνει την ευκαιρία στους τοπικούς οίνοποιους να παρουσιάσουν τις δημιουργίες τους και να αναδείξουν τα συναρπαστικά πρόσωπα του μεσσηνιακού αμπελώνα. Ταυτόχρονα, καλεί τους επισκέπτες να ζήσουν μια μεγάλη γιορτή αρωμάτων και γεύσεων, να ανακαλύψουν τους θησαυρούς της μεσσηνιακής γης, και να συμβάλλουν στο όραμα της πολύπλευρης αναγέννησης ενός ιστορικού τόπου.

Το φεστιβάλ αποτελεί την κεντρική εκδήλωση του προγράμματος Messinia Terroirs, μιας πρωτοβουλίας του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου, που έχει ως στόχο να προβάλλει την οινική παράδοση της Μεσσηνίας, να αναδείξει το σύγχρονο δυναμικό της, και να εμψυχήσει νέα νοηί σε ένα τόπο με βαθιές ρίζες στην αμπελουργία, την ιστορική κληρονομιά και τον πολιτισμό.

Σας περιμένουμε!

ΕΚΘΕΣΗ ΟΙΝΟΥ & ΒΙΩΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Παρασκευή
13 Ιουνίου 2025

19:30-23:00
Έκθεση & Γευσιγνωσία
Οίνων Μεσσηνίας

♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
για άτομα άνω των 18 ετών

Το Βιολογικό Τραπέζι,
BIO EFFECT GREECE

Γευσιγνωσία Βιολογικών Προϊόντων

♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

19:30-22:00
Έκθεση Πετρωμάτων
& Απολιθωμάτων
από το Πανεπιστήμιο Πατρών
Παρουσίαση Χάρτη Πετρωμάτων
Μεσσηνίας - Στατική Έκθεση
Πετρωμάτων & Απολιθωμάτων Δήμου
Τριφυλίας

Δρ Γιώργος Ηλιόπουλος, Καθηγητής
Παλαιοντολογίας & Στρωματογραφίας,
Πανεπιστήμιο Πατρών

Δρ Μαρία Γρουμπού, Μεταδιδακτορική
Ερευνήτρια, Εργαστήριο
Παλαιοντολογίας & Στρωματογραφίας,
Πανεπιστήμιο Πατρών

♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

19:30-22:00
«Ο Καμβάς σου είναι η ετικέτα»
Ζωγραφική Ετικέτας Κρασιού

Νάνου Παπαδοπούλου, Καθηγήτρια
Ζωγραφικής, Εικαστικό Εργαστήρι
Δήμου Καλαμάτας

♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

20:15-21:00
«Ακούμε τους Νέους»
Κονσέρτο για Φλάουτο και Κιθάρα
Συντονιστρια:

Πόπη Μαλαπάνη, Πιανίστα

♡ Αμφιθέατρο, Navarino Agora
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

Σάββατο
14 Ιουνίου 2025

19:30-23:00
Έκθεση & Γευσιγνωσία
Οίνων Μεσσηνίας

♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
για άτομα άνω των 18 ετών

Το Βιολογικό Τραπέζι,
BIO EFFECT GREECE

Γευσιγνωσία Βιολογικών Προϊόντων

♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

20:00-22:30
Έκθεση Πετρωμάτων
& Απολιθωμάτων
από το Πανεπιστήμιο Πατρών
Παρουσίαση Χάρτη Πετρωμάτων
Μεσσηνίας - Στατική Έκθεση
Πετρωμάτων & Απολιθωμάτων Δήμου
Τριφυλίας

Δρ Γιώργος Ηλιόπουλος, Καθηγητής
Παλαιοντολογίας & Στρωματογραφίας,
Πανεπιστήμιο Πατρών

Δρ Μαρία Γρουμπού, Μεταδιδακτορική
Ερευνήτρια, Εργαστήριο
Παλαιοντολογίας & Στρωματογραφίας,
Πανεπιστήμιο Πατρών

♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

20:00-22:30
Εκπαιδευτικές Δράσεις
με Πετρώματα,
Απολιθώματα & Terroir

Παιχνίδι Γεωμυθολογίας: «Το Μυστήριο
των Μυθικών Τεράτων» - Επιτραπέζιο
Παιχνίδι για Παιδιά Ηλικίας 5+, που
Γεφυρώνει τον Κόσμο της Μυθολογίας
με την Επιστήμη της Γεωλογίας και της
Παλαιοντολογίας.

Παιχνίδι με Κάρτες: «Ποιο Απολιθώμα
Είμαι;» - Σχεδιασμένο για Παιδιά
Ηλικίας 7+, με Στόχο να Αναγνωρίσουν
το Απολιθώμα που Φορούν ως
Στέμμα μέσα σε ένα Συγκεκριμένο
Χρονοδιάγραμμα.

Παιχνίδι Δαπέδου: Λαβύρινθος: «Οίνος-
Λίθος-Μύθος» - Εκπαιδευτικό και
Ψυχαγωγικό Επιδαπέδιο Παιχνίδι για
Παιδιά Ηλικίας 6+, Εμπνευσμένο από
την Μυθολογία και τη Γη της Μεσσηνίας.

Δρ Πηνελόπη Παπαδοπούλου,
Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια,
Εργαστήριο Παλαιοντολογίας &
Στρωματογραφίας, Πανεπιστήμιο Πατρών

Δρ Μαρία Γρουμπού, Μεταδιδακτορική
Ερευνήτρια, Εργαστήριο
Παλαιοντολογίας & Στρωματογραφίας,
Πανεπιστήμιο Πατρών

♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

20:00-22:30
«Ο Καμβάς σου είναι η ετικέτα»
Ζωγραφική Ετικέτας Κρασιού

Νάνου Παπαδοπούλου, Καθηγήτρια
Ζωγραφικής, Εικαστικό Εργαστήρι
Δήμου Καλαμάτας

♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

20:00-21:30
«Φτιάχνουμε Διατροφικές
Μπάρες με Μαύρη Σταφίδα»
Βιωματικό Εργαστήριο - Ενμέρωση
για την Διατροφική Αξία της Μαύρης
Σταφίδας και Δημιουργία Σνακ για
Μικρούς και Μεγάλους
Ιάκωβος Απέργης, Chef
Σωτήρης Μπόλης, Πρόεδρος Primarolia
♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

21:00-22:30
«Τσιλαδιά» - Η Δύναμη
των Μεσογειακών Προϊόντων
στο Πιάτο σας...
Μέσα από την Παράδοση
Γευστική δοκιμή: Η Μαύρη σταφίδα,
ο Μπακαλιάρος, το Ελαιόλαδο και ο
Οίνος Μέσα από μια Παραδοσιακή
Συνταγή της Μεσσηνίας
Ιάκωβος Απέργης, Chef - Σε συνεργασία με
Primarolia & Barbounaki by Papaioannou
♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

21:30-22:30
Παγωτό με Μαύρη Σταφίδα &
Πετιμέζι

Ένα απολαυστικό πάντρεμα γλυκύτητας
και φρουτένιας οξύτητας, με διακριτικές
διατροφικές νότες από το φυσικό
πετιμέζι και τις μαύρες σταφίδες.
Γεύση που ισορροπεί ανάμεσα στην
απόλαυση και την παράδοση.

Σε συνεργασία με Goat It & Βιολογικό
Πετιμέζι Καραγγελή

♡ Πλατεία Γευσιγνωσίας, Navarino Agora
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

PANEL ΟΜΙΛΙΩΝ

Παρασκευή
13 Ιουνίου 2025

13:00-15:15
Δρόμοι του Κρασιού
Πελοποννήσου

13:00-14:00
Workshop «Συμμετοχή
στο Άτυπο Δίκτυο – Δρόμοι
του Κρασιού Πελοποννήσου»
Ομιλητές:
Αναστάσιος Σαρδέλης, Πρόεδρος
Αναπτυξιακής Μεσσηνίας,
Πρόεδρος Επιτροπής Διαχείρισης
Προγράμματος CLLD/Leader
Μαριάννα Μακρυγιάννη, Οινολόγος –
DipWSET, Ένωση Οινοπαραγωγών του
Αμπελώνα της Πελοποννήσου (ΕΝΟΑΠ)
Γρηγόρης Μιχαήλος DipWSET
Ηρώ Τσιμπρή, Γεν. Δ/ντρια ΑΧΑΪΑ-
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., Συντονίστρια
ΔΣΣ «ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛ/ΣΟΥ»
του προγράμματος CLLD/LEADER του
ΠΑΑ 2014-2020, Αντιπρόεδρος Ευρωπ.
Δικτύου ELARD

14:15-15:15
Εκδήλωση: «Ανάδειξη Οινικής-
Οινοτουριστικής Ταυτότητας της
Μεσσηνίας»
Ομιλητές:
Γιάννης Αδρακτάς, Διευθύνων
Σύμβουλος Αναπτυξιακής Μεσσηνίας
Μαριάννα Μακρυγιάννη, Οινολόγος –
DipWSET, Ένωση Οινοπαραγωγών του
Αμπελώνα της Πελοποννήσου (ΕΝΟΑΠ)
Μαρίνης Μπερέτσος, Διευθύνων
Σύμβουλος Αναπτυξιακού Οργανισμού
Πάρωνα Α.Ε.
📍 W Costa Navarino
Απαιτείται κράτηση
για οινοπαραγωγούς, επαγγελματίες
φιλοξενίας και εστίασης, και ιδιοκτήτες
δικτύων διανομής οίνου

Ελαφρύ Γεύμα

16:00-18:45
MESSINIA TERROIRS –
Το Έργο, η Πορεία
και τα Πρώτα Αποτελέσματα
Γενικός Συντονισμός:
Μερόπη Παπαδοπούλου,
Δημοσιογράφος, Συγγραφέας,
Σύμβουλος Έκδοσης του Οινοκόου της
Καθημερινής
Κέλλυ Δημητρούλια, Δημοσιογράφος,
Συνεργάτης Κέντρου Αγροδιατροφικής
Επιχειρηματικότητας Μεσσηνίας (ΚΑΕΜ)
Εισαγωγή:
Κωνσταντίνος Τσαρώνης, Υπεύθυνος
Αγροδιατροφικών Δράσεων,
Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν
Κωνσταντακόπουλου (ΙΚΒΚΚ)
Χαιρετισμός:
Αντώνης Παρασκευόπουλος,
Διευθυντής Διεύθυνσης Αγροτικής
Οικονομίας και Κτηνιατρικής (ΔΑΟΚ)
Μεσσηνίας

16:20-16:40
Η Ιστορία
Μεσσηνιακό Κρασί:
Μία Γευστική Διαδρομή
από την Προϊστορία ως Σήμερα
Εισηγητές:
Δρ Σωκράτης Κουρσούμης,
Αρχαιολόγος Υπουργείου Πολιτισμού
Δρ Βάγια Παναγιωτίδη, Εντεταλμένη
Διδάσκουσα, Εργαστήριο
Αρχαιομετρίας, Πανεπιστήμιο
Πελοποννήσου, Ψηφιακές Εφαρμογές
στην Αρχαιολογία και την Πολιτιστική
Κληρονομιά
Σύλβια Βαλάντου, Αρχαιολόγος, MSc,
Υποψήφια Διδάκτωρ Αρχαιολογίας,
Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

16:40-17:00
Η Γεωλογία
Το Αόρατο Terroir: Ανάλυση και
Έκφραση των Πετρωμάτων στη Ζώνη
της Τριφυλίας
Εισηγητές:
Δρ Γιώργος Ηλιόπουλος, Καθηγητής
Παλαιοντολογίας & Στρωματογραφίας,
Πανεπιστήμιο Πατρών
Δρ Πηνελόπη Παπαδοπούλου,
Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια,
Εργαστήριο Παλαιοντολογίας &
Στρωματογραφίας, Πανεπιστήμιο
Πατρών
Δρ Ιρένα Παππά, Μεταδιδακτορική
Ερευνήτρια, Εργαστήριο
Παλαιοντολογίας & Στρωματογραφίας,
Πανεπιστήμιο Πατρών
Δρ Μαρία Γρουμπού, Μεταδιδακτορική
Ερευνήτρια, Εργαστήριο
Παλαιοντολογίας & Στρωματογραφίας,
Πανεπιστήμιο Πατρών

17:00-17:40
Η Αμπελουργία
Η Γη Μιλάει με Κλήματα: Αμπελουργικά
Τοπία της Τριφυλίας
Εισηγητές:
Δρ Στέφανος Κουνδουράς, Καθηγητής
Αμπελουργίας, Αριστοτέλειο
Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
Δρ Θανάσης Τσαφούρος,
Τμήμα Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο
Πελοποννήσου
Δρ Πωλίνα Τσαλαγατίδου, Τμήμα
Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο
Πελοποννήσου
Συμμετοχικό Panel
Οι Παραγωγοί Φιλεριού της Μεσσηνίας

17:40-18:00
Οι Χημικές Ζυμώσεις
Ανάπτυξη Εργαλείων για Βιοχημικό και
Τεχνολογικό Χαρακτηρισμό Αγριων και
Γηγενών Ζυμών
Εισηγητές:
Δρ Ιωάννης Καπόλος, Καθηγητής
Χημείας, Τμήμα Επιστήμης και
Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο
Πελοποννήσου
Δρ Κωνσταντίνος Παπαδημητρίου,
Επίκουρος Καθηγητής Ποιοτικού
Ελέγχου Τροφίμων, Γεωπονικό
Πανεπιστήμιο Αθηνών
📍 W Costa Navarino
Απαιτείται κράτηση
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

Σάββατο
14 Ιουνίου 2025

13:00-14:30
Αφιέρωμα
στη Μαύρη Σταφίδα
Η Διατροφική Αξία της
Σταφίδας & ο Ρόλος της
στη Ζωή μας
Συντονίστρια:
Στέλιος Ιωάννου, Δημοσιογράφος,
Διευθυντής Σύνταξης THE WINE
LOVERS, Stakeholder Partner STELKA
COMMS
13:00-13:30
Ιστορία, Κοινωνία
και Πολιτιστική Κληρονομιά
στο Σήμερα
Ομιλητές:
Ηλίας Μπισσάνης, Δημοσιογράφος,
Συγγραφέας
Γιώργος Δημητρόπουλος, Fundraising
Officer & Copywriter
Μεσογειακού Ινστιτούτου για τη Φύση
και τον Άνθρωπο (MedINA)
Σωτήρης Μπόλης, Πρόεδρος Primarolia

13:30-14:00
Εμπόριο, Γαστρονομία,
Τουρισμός και Ισχυρισμοί Υγείας
Σταφίδας
Ομιλητές:
Γιάννης Πάζιος, Διευθυντής Αγροτικού
Συνεταιρισμού «Ένωση Μεσσηνίας»
Ανδρέας Ζαγάκος, Συνιδρυτής Σχολείου
Τουρισμού Καλαμάτας, Επιχειρηματίας
Εστίασης
Δρ Λεάνδρος Σκαλτσούνης, Καθηγητής,
Τομέας Φαρμακογνώσιας και Χημείας
Φυσικών Προϊόντων, Εθνικό και
Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών
📍 W Costa Navarino
Απαιτείται κράτηση
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

15:00-15:30
Μιλώντας για τον Οίνο
& το Ελαιόλαδο
της Μεσσηνίας
Σύγκριση, Ομοιότητες και Διαφορές
Μεταξύ των Δύο Τοπικών Προϊόντων
Εισηγητρια:
Μαρία Κατσούλη, Οινοκόος,
Γεωγνώστης, Διευθύντρια Διεθνούς
Διαγωνισμού Ελαιολάδου «Athena
IOOC»
📍 W Costa Navarino
Απαιτείται κράτηση
Η εκδήλωση είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό

Κυριακή
15 Ιουνίου 2025

11:00-13:00

Άμπελος – Οίνος, Κλαδικός

Τύπος & Ψηφιακά Μέσα

Προβολή Αγροτικών Προϊόντων στα
ΜΜΕ και τα Social Media

Συντονιστής:

Ιάσωνας Κάντας, Communication
Strategist, Συνεργάτης Ιδρύματος
Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν
Κωνσταντακόπουλου (IKBKK)

11:00-12:00

Κλαδικός Τύπος

Ομιλητές:

Μερόπη Παπαδοπούλου,
Δημοσιογράφος, Συγγραφέας,
Σύμβουλος Έκδοσης του Οινοχόου
της Καθημερινής
Γιάννης Πανάγος,
Εκδότης-Διευθυντής WineTrails
Γιοβάννα Λύκου, Sommelier, Wine
Editor Grape Magazine
Λώρα Αργυροπούλου, Marketing &
Communication Strategist, Storyteller
Carpe Vinum

12:00-12:30

Ψηφιακά Μέσα

και η Στρατηγική Επικοινωνίας

Ομιλητές:

Ελένη Μπλούχου, Εκδότης,
THE WINE LOVERS, Managing Director,
STELKA COMMS
Ιάσωνας Κάντας, Communication
Strategist, Συνεργάτης Ιδρύματος
Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν
Κωνσταντακόπουλου (IKBKK)

12:30-13:00

Social Media: Παραδείγματα και Πρακτικές

Ομιλητής:

Ιάσωνας Κάντας, Συνεργάτης
Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν
Κωνσταντακόπουλου (IKBKK)

📍 Navarino Dunes

Απαιτείται κράτηση

Η εκδήλωση είναι ανοικτή στο ευρύ κοινό

MASTERCLASS

Σάββατο
14 Ιουνίου 2025

16:00-17:30

Τα Φιλέρια της Μεσσηνίας

Εισηγητής:

Νικόλας Γιαννόπουλος DipWSET

📍 W Costa Navarino

Απαιτείται κράτηση

για άτομα άνω των 18 ετών

17:45-19:15

Τα Cabernet Sauvignon της Τριφυλίας

Εισηγητρια:

Τίνα Παπασίνου DipWSET / MSc in
Food Technology

📍 W Costa Navarino

Απαιτείται κράτηση

για άτομα άνω των 18 ετών

Κυριακή
15 Ιουνίου 2025

13:15-14:45

Βασικές Αρχές Γευσιγνωσίας από το Wine & Spirits Professional Center (WSPC)

Εισηγητής:

Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW,
Πρόεδρος WSPC, Head of WSPC
Education

📍 Navarino Dunes

Απαιτείται κράτηση

για άτομα άνω των 18 ετών

15:00-16:30

Messinia Terroirs Wine List & Wine Pairing με Μεσσηνιακά κρασιά

Εισηγήτρια:

Μαρία Κατσούλη, Οινοχόος,
Γευσινώστης, Διευθύντρια Διεθνούς
Διαγωνισμού Ελαιολάδου «Athena
IOOC»

📍 Navarino Dunes

Απαιτείται κράτηση

Η εκδήλωση είναι ανοικτή στο ευρύ κοινό

16:45-18:30

«Οι ελληνικές ποικιλίες στα terroir της Μεσσηνίας, επιλογή των επισκεπτών σας!»

Εισηγητής:

Γιάννης Διονυσόπουλος, WSET L3,
Γευσινώστης, Ιδιοκτήτης KIARI Wine
and Deli

📍 Navarino Dunes

Απαιτείται κράτηση

για άτομα άνω των 18 ετών

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ

Παρασκευή
13 Ιουνίου 2025

19:30-23:00

ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ

Φιλοξενώντας τον Ροδίτη
και τη Μαυροδάφνη
από τις Πλαγιές Αιγιάλειας

📍 Navarino Agora, Central Area

για άτομα άνω των 18 ετών

Σάββατο
14 Ιουνίου 2025

19:30-23:00

ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ

Φιλοξενώντας τον Ροδίτη
και τη Μαυροδάφνη
από τις Πλαγιές Αιγιάλειας

📍 Navarino Agora, Central Area

για άτομα άνω των 18 ετών

MESSINIA TERROIRS WINE FESTIVAL

“Reviving a legendary wineland”

13-15 June 2025, 📍 Navarino Agora

Messinia Terroirs Wine Festival has become a vibrant annual institution, planting new roots in Messinia’s fabled wineland. The 2025 Messinia Terroirs Wine Festival, to be held at the Navarino Agora June 13-15, will be a celebration of taste and flavor, showcasing Messinia’s wine-growing diversity. Visitors will have the opportunity to discover local treasures and share in visionary insights and perspectives for the region’s sustained revival. The festival is the flagship event of the Messinia Terroirs project, an initiative of the Captain Vassilis and Carmen Constantakopoulos Foundation, which aims to promote Messinia’s age-old winemaking tradition and breathe new life into a wine country steeped in history and lore. Join Us!

WINE EXHIBITION & WORKSHOPS

Friday
13 June 2025

19:30-23:00 Messinia Wine Exhibition & Tasting

📍 Navarino Agora, Central Area
Over 18 years old

The Organic Tasting Table,
BIO EFFECT GREECE
Bio Products Tasting

📍 Navarino Agora, Central Area
Open participation

19:30-22:00
Exhibition of Rocks & Fossils
by the University of Patras
Presentation of the Geological Map of
Messinia – Static Exhibition of Rocks &
Fossils by the Municipality of Trifylia
Dr. George Iliopoulos, Professor of
Palaeontology and Stratigraphy,
University of Patras
Dr. Maria Groumpou, Postdoctoral
Researcher, Laboratory of
Palaeontology and Stratigraphy,
University of Patras
📍 Navarino Agora, Central Area
Open participation

19:30-22:00
“Your Canvas is the Label”
Wine Label Painting for Children and
Adults
Nancy Papadopoulou, Painting Teacher,
Kalamata Municipality Art Workshop
📍 Navarino Agora, Central Area
Open participation

20:15-21:00
“Giving Stage
to the Younger Generation”
Concerto for Flute and Guitar
Conductor: Popi Malapani, Pianista
📍 Open Theater, Navarino Agora
Open participation

Saturday
14 June 2025

19:30-23:00 Messinia Wine Exhibition & Tasting

📍 Navarino Agora, Central Area
Over 18 years old

The Organic Tasting Table,
BIO EFFECT GREECE
Bio Products Tasting

📍 Navarino Agora, Central Area
Open participation

20:00-22:30
Exhibition of Rocks & Fossils
by the University of Patras
Presentation of the Geological Map of
Messinia – Static Exhibition of Rocks &
Fossils by the Municipality of Trifylia
Dr. George Iliopoulos, Professor of
Palaeontology and Stratigraphy,
University of Patras
Dr. Maria Groumpou, Postdoctoral
Researcher, Laboratory of
Palaeontology and Stratigraphy,
University of Patras
📍 Navarino Agora, Central Area
Open participation

20:00-22:30
Educational Activities
with Rocks, Fossils & Terroir
Geomythology Game: “The Mystery of
Mythical Monsters” – A board game for
children aged 5+, bridging the world
of mythology with the sciences of
geology and palaeontology.
Card Game: “Which Fossil Am I?” –
Designed for children aged 7+, aiming
to help them identify the fossil they
wear as a crown within a specific
timeline.
Floor Game: Labyrinth: “Wine-
Stone-Myth” – An educational and
entertaining floor game for children
aged 6+, inspired by mythology and
the land of Messinia.

Dr. Penelope Papadopoulou,
Postdoctoral Researcher, Laboratory
of Palaeontology and Stratigraphy,
University of Patras
Dr. Maria Groumpou, Postdoctoral
Researcher, Laboratory of
Palaeontology and Stratigraphy,
University of Patras
📍 Navarino Agora, Central Area
Open participation

20:00-22:30
“Your Canvas is the Label”
Wine Label Painting
Nancy Papadopoulou, Painting Teacher,
Kalamata Municipality Art Workshop
📍 Navarino Agora, Central Area
Open participation

20:00-21:30
“We Make Nutrition Bars
with Black Currant”
Experiential Workshop - Information on
the Nutritional Value of Black Currant
and Snack Creation for All Ages
Iakovos Apergis, Chef
Sotiris Bolis, President, Primarolia
📍 Navarino Agora, Central Area
Open participation

21:00-22:30
“Tsiladia” – The Power of
Mediterranean Products on
Your Plate... Through Tradition
Tasting: Black Currant, Cod, Olive Oil
and Wine in a Traditional Recipe of
Messinia
Iakovos Apergis, Chef – In cooperation with
Primarolia & Barbounaki by Papaioannou
📍 Navarino Agora, Central Area
Open participation

21:30-22:30
Ice Cream with Black Currant
& Organic Grape Juice Syrup
A delicious fusion of sweetness and
fruity tang, enriched with natural
nutritional notes from organic grape juice
syrup and black currants. A flavor that
balances indulgence with tradition.
In cooperation with Goat It
& Karagelis Organic Grape Juice Syrup
📍 Navarino Agora, Central Area
Open participation

DISCUSSION PANELS

Friday
13 June 2025

13:00-15:15
Wine Roads of Peloponnese

13:00-14:00
Workshop “Participation in the Informal Network- Wine Roads of Peloponnese”

Speakers:
Anastasios Sardellis, President, Messinia Development S.A. & President, CLLD/Leader Program Management Committee
Marianna Makrigianni, Oenologist – Dip WSET, Wine Producers Association of the Peloponnese Vineyard (ENOAP)
Grigoris Michailos, DipWSET
Iro Tsimpri, General Director of ACHAIA – DEVELOPMENT AGENCY S.A., Coordinator of the “Peloponnese Wine Roads” Local Development Strategy (LDS) under the CLLD/LEADER scheme of the RDP 2014–2020, Vice President of ELARD

14:15-15:15
Event: “Promoting the Vinous & Wine Tourism Identity of Messinia”

Speakers:
Giannis Adraktas, Chief Executive Officer, Messinia Development S.A.
Marianna Makrigianni, Oenologist – Dip WSET, Wine Producers Association of the Peloponnese Vineyard (ENOAP)
Peloponnese Vineyard (ENOAP)
Marinis Beretsos, Chief Executive Officer, Parnonas SA, Regional Development Company

📍 W Costa Navarino
Reservation required for winemakers, hospitality professionals, and owners of wine distribution networks

Light Meal

16:00-18:45
MESSINIA TERROIRS – Project – Progress – Results

Moderation:
Meropi Papadopoulou, Journalist-Writer, Publishing Consultant of Oinochoos Magazine Kathimerini
Kelly Dimitroulia, Journalist, Associate, Center for Agri-Food Entrepreneurship of Messinia (CAEM)

Introduction:
Constantin Tsononis, Agri-Food Activities Manager, Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation (CVF)

Welcome Address:
Antonis Paraskevopoulos, Director, Directorate of Agricultural Economy and Veterinary Medicine (DAOK) of Messinia

16:20-16:40
The History
Messinian Wine: A Tasty Journey from Prehistory to the Present Day

Instructors:
Dr. Socrates Koursoumis, Archaeologist, Ministry of Culture
Dr. Vayia Panagiotidis, Authorized Teacher, Laboratory of Archaeometry University of the Peloponnese, Digital Applications in Archaeology and Cultural Heritage
Celia Valantou, Archaeologist, MSc, PhD Candidate in Archaeology, University of the Peloponnese

16:40-17:00
The Geology
The Invisible Terroir: Petrographic Analysis and Expression in the Trifylia Wine Region”

Instructors:
Dr. George Iliopoulos, Professor of Palaeontology and Stratigraphy, University of Patras
Dr. Penelope Papadopoulou, Postdoctoral Researcher, Laboratory of Palaeontology and Stratigraphy, University of Patras
Dr. Irena Pappa, Postdoctoral Researcher, Laboratory of Palaeontology and Stratigraphy, University of Patras
Dr. Maria Groumpou, Postdoctoral Researcher, Laboratory of Palaeontology and Stratigraphy, University of Patras

17:00-17:40
The Viticulture
The Land Speaks Through Vines: Viticultural Landscapes of Trifylia

Instructors:
Dr. Stefanos Koundouras, Professor of Viticulture, Aristotle University of Thessaloniki
Dr. Thanasis Tsafouros, Department of Agriculture, University of the Peloponnese
Dr. Polina Tsalgatiou, Department of Agriculture, University of the Peloponnese

Participative Panel
Fileri Variety Growers and Winemakers of Messinia

17:40-18:00
The Fermentation
Development of Tools for the Biochemical and Technological Characterization of Wild and Native Yeasts

Instructors:
Dr. Ioannis Kapolos, Professor of Chemistry, Department of Food Science and Technology, University of the Peloponnese
Dr. Konstantinos Papadimitriou, Assistant Professor of Food Quality Control, Department of Food Science and Human Nutrition, Agricultural University of Athens

📍 W Costa Navarino
Reservation required Open participation

Saturday
14 June 2025

13:00-14:30
Honoring the Black Currant
The nutritional value of the currant & its role in our lives

Moderator:
Stelios Ioannou, Journalist, Editor in Chief, THE WINE LOVERS Stakeholder Partner, STELKA COMMS

13:00-13:30
History, Society and Cultural Heritage in the Present Day

Speakers:
Ilias Bitsanis, Journalist, Author
George Dimitropoulos, Fundraising Officer & Copywriter, Mediterranean Institute for Nature and Anthropos (MedINA)
Sotiris Bolis, President, Primarolia

13:30-14:00
Currant Trade, Gastronomy, Tourism, and Health Benefits

Speakers:
Ioannis Pazios, Director, Agricultural Cooperative “Messinia Union”
Andreas Zagakos, Co-founder, Tourism School of Kalamata, Hospitality Entrepreneur
Dr. Leandros Skaltsounis, Professor, Section of Pharmacognosy & Chemistry of Natural Products, National and Kapodistrian University of Athens

W Costa Navarino
Reservation required Open participation

15:00-15:30
Wine & Olive Oil of Messinia

Comparison, Similarities, and Differences Between the Two Local Products

Instructor:
Maria Katsouli, Sommelier, Taster, Director, Athena International Olive Oil Competition

📍 W Costa Navarino
Reservation required Open participation

Sunday
15 June 2025

11:00-13:00
Vine – Wine, Trade Press & Digital Media
Showcasing Agricultural Products in Press and Social Media
Moderator:
Iasonas Kantas, Communication Strategist, Associate, Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation (CVF)

11:00-12:00
Trade Press
Speakers:
Meropi Papadopolou, Journalist-Writer, Publishing Consultant of Oinochoos Magazine Kathimerini
Yiannis Panagos, Publisher & General Manager, WineTrails
Laura Argyropoulou, Marketing & Communication Strategist, Storyteller, Carpe Vinum
Giovanna Lykou, Sommelier, Wine Editor, Grape Magazine

12:00-12:30
Digital Media and Communication Strategy
Speakers:
Eleni Blouchou, Publisher, THE WINE LOVERS, Managing Director, STELKA COMMS
Iasonas Kantas, Communication Strategist, Associate, Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation (CVF)

12:30-13:00
Social Media: Wineries Case Study
Speaker:
Iasonas Kantas, Communication Strategist, Associate, Captain Vassilis & Carmen Constantakopoulos Foundation (CVF)
📍 Navarino Dunes
Reservation required
Open participation

MASTERCLASS

Saturday
14 June 2025

16:00-17:30
Fileri of Messinia
Instructor:
Nikolas Giannopoulos DipWSET
📍 W Costa Navarino
Reservation required
Over 18 years old

17:45-19:15
Cabernet Sauvignon of Trifylia
Instructor:
Tina Papasinou DipWSET / MSC in Food Technology
📍 W Costa Navarino
Reservation required
Over 18 years old

Sunday
15 June 2025

13:15-14:45
Basic Principles of Wine Tasting by Wine & Spirits Professional Center (WSPC) - Masterclass
Instructor:
Konstantinos Lazarakis MW, WSPC President, Head of WSPC Education
📍 Navarino Dunes
Reservation required
Over 18 years old

15:00-16:30
Messinia Terroirs Wine List & Wine Pairing with Wines from Messinia
Instructor:
Maria Katsouli, Sommelier, Taster, Director, Athena International Olive Oil Competition
📍 Navarino Dunes
Reservation required
Open participation

16:45-18:30
“Greek Varieties in the Terroirs of Messinia: Your Visitors’ Choice”
Instructor:
Giannis Dionysopoulos, WSET L3, Taster, Owner, KIARI Wine and Deli
📍 Navarino Dunes
Reservation required
Over 18 years old

SPECIAL EVENT

Friday
13 June 2025

19:30-23:00
OINOXENEIA
Tasting Roditis and Mavrodaphne from the Slopes of Aigialeia
📍 Navarino Agora, Central Area
Over 18 years old

Saturday
14 June 2025

19:30-23:00
OINOXENEIA
Tasting Roditis and Mavrodaphne from the Slopes of Aigialeia
📍 Navarino Agora, Central Area
Over 18 years old

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ | ORGANIZERS



ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ | CO-ORGANIZERS



ΧΟΡΗΓΟΙ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ | HOSPITALITY SPONSORS



ΧΟΡΗΓΟΙ ΔΡΑΣΕΩΝ ΟΙΝΟΥ | WINE EVENT SPONSORS



ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ | SUPPORTERS



ΑΙΓΙΔΑ - ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ | UNDER THE AUSPICES OF



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ | COMMUNICATION SPONSORS



Ο αριθμός των συμμετοχών στα ειδικά προγράμματα είναι περιορισμένος.
The number of participations in the special events is limited.

Η δήλωση συμμετοχής είναι απαραίτητη για την είσοδο σας στα ξενοδοχεία W Costa Navarino & Navarino Dunes.

Registration is required to enter the W Costa Navarino & Navarino Dunes.

Πληροφορίες / Contact Details:

T/ 27230 28353
E/ info@cvf.gr
W/ www.cvf.gr

Δηλώσεις συμμετοχής / Registrations:

