

Προκήρυξη μειοδοτικού διαγωνισμού για την προμήθεια αγροτικών εφοδίων της Εταιρείας Αξιοποίησης & Διαχείρισης της Περιουσίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών Α.Ε.

Η Εταιρεία Αξιοποίησης & Διαχείρισης της Περιουσίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών Α.Ε. προκηρύσσει Δημόσιο Μειοδοτικό Διαγωνισμό με κλειστές προσφορές για την αγορά αγροτικών εφοδίων που αφορούν στην σπορά των εαρινών καλλιεργειών (Αραβόσιτος & Βαμβάκι) του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, στο αγρόκτημα Αλιάρτου Βοιωτίας.

Για τους όρους καθώς και για περισσότερες πληροφορίες, πατήστε [εδώ](#).

Παραγωγή και διάθεση λευκών οίνων από τον βιολογικό αμπελώνα του Γ.Π.Α (2017)

Ο βιολογικός αμπελώνας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Γ.Π.Α.) βρίσκεται στα Σπάτα Αττικής, σε μια περιοχή όπου η αμπελουργική παράδοση αρχίζει από τα αρχαία χρόνια. Εκτείνεται σε 220 στρέμματα και περιλαμβάνει ελληνικές γηγενείς λευκές ποικιλίες αμπέλου, Σαββατιανό και Ροδίτη, παραδοσιακές της Αττικής, Αιγιοπελαγίτικες, Ασύρτικο

και Αθήρι, καθώς και την Στερεοελλαδίτικη Μαλαγουζιά. Το ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής, οι ήπιοι άνεμοι και η σύσταση του εδάφους συντελούν στην παραγωγή ποιοτικών οίνων. Η βιολογική διαχείριση του αμπελώνα γίνεται από τους γεωπόνους του Τμήματος Γεωργικών Εκμεταλλεύσεων του Γ.Π.Α. με την επιστημονική συνεργασία των αρμοδίων εργαστηρίων.

Τα σταφύλια του αμπελώνα οινοποιούνται με πρωτόκολλα βιολογικής οινοποίησης του Γ.Π.Α. στο οινοποιείο της Γεωργοκτηνοτροφικής-Εμπορικής-Κτηματικής Εταιρείας Ιλίου Α. Ε. Η βιολογική πιστοποίηση της καλλιέργειας και οινοποίησης ελέγχεται από τον οργανισμό «ΔΗΩ». Οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται ως Προϊόντα Γεωγραφικής Ένδειξης «Αττική», δηλαδή οι φιάλες αριθμούνται και έτσι πιστοποιείται ότι ο οίνος προέρχεται από τον αμπελώνα του Γ.Π.Α.

Οι παραγόμενοι οίνοι, σε φιάλες και ασκούς, διατίθενται στο θερμοκήπιο καλλωπιστικών φυτών του Γ.Π.Α. από τη Δευτέρα έως και το Σάββατο.

Organic Vineyard of Agricultural University of Athens

The organic vineyard of Agricultural University of Athens (A.U.A.) is located at Spata Municipality, near Athens, in an area where the traditional viticulture originates from the ancient times. The vineyard covers about 22 ha and includes autochthonous Greek white vine varieties: the traditional varieties of Attica “Savvatiano” and “Roditis”, the Aegean ones, “Assyrtiko” and “Athiri” and the Greek mainland variety “Malagouzia”. The xerothermic climate of the area, the mild winds and the soil structure contribute to the production of wines of high quality. The organic management of the vineyard is supervised by AUA agronomists who co-operate also with the University Laboratories involved in vine and wine production.

Grapes are vinified at the winery of Agricultural–Commercial–Real Estate Company Iliou S.A. Organic certification of both cultivation and vinification is checked by the Institution “DIO”. The produced wine is characterized as Protected Geographical Indication ΑΤΤΙΚΙ, resulting in the bottles’ numeration. This implies that the wine produced at the vineyard of A.U.A. is certified.