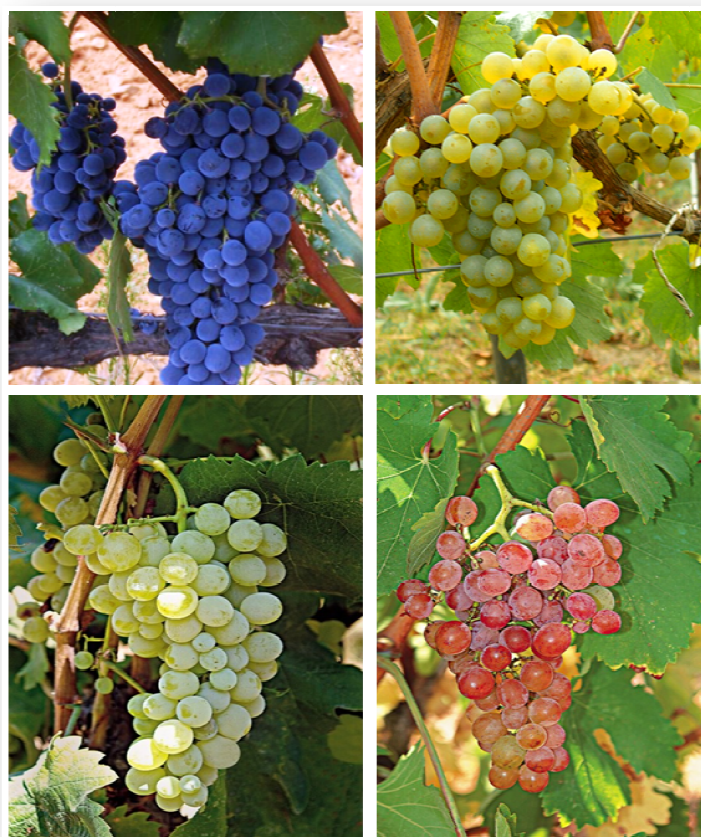


# Οινοποιήσιμες Ποικιλίες Αμπέλου στο Αμπελουργικό Διαμέρισμα Θράκης



Σεμινάριο εκπαίδευσης αμπελουργών και οινοποιών για την  
βελτίωση της ποιότητας του παραγομένου οίνου

Σουφλί 9-11-2019

# Interreg Greece-Bulgaria DIONYSOS

European Regional Development Fund



ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ  
ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΩΝ & ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ  
ΣΩΜΑΤΕΙΩΝ ΕΒΡΟΥ

FEDERATION OF PROFESSIONAL,  
CRAFTS AND TRADE ASSOCIATIONS  
OF EVROS, GREECE

## Project Developing Identity ON Yield Soil and Site DIONYSOS

Επιμέλεια Εντύπου

Κωνσταντίνος Κουζούκος

Στέλεχος Ανάπτυξης

ΟΕΒΕΣ Έβρου

## «Είναι πιο εύκολο να μετρήσεις τους κόκκους της άμμου παρά όλες τις ποικιλίες της αμπέλου»

Πόπλιος Βιργίλιος Μάρων  
(70πχ – 19πχ)

### Εισαγωγή

Οι **ποικιλίες αμπέλου** διακρίνονται σε οινοποιήσιμες, επιτραπέζιες και σταφιδοποιίας (υπάρχουν και οι ποικιλίες υποκειμένων. Υποκείμενο είναι το μέρος του φυτού που βρίσκεται εντός εδάφους και λίγο πάνω από αυτό, εκεί που γίνεται ο εμβολιασμός-μπόλιασμα). Στην παραγωγή του κρασιού, χρησιμοποιούνται σχεδόν αποκλειστικά οινάμπελοι (οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου).

Η ποικιλία αμπέλου είναι ένας από τους πιο σημαντικούς παράγοντες, που επηρεάζουν ή και καθορίζουν τον τύπο, το ξεχωριστό άρωμα και τη γεύση του κρασιού που θα παραχθεί. Διότι από τους γενετικούς χαρακτήρες της εξαρτώνται άμεσα το μέγεθος της ρώγας του σταφυλιού, η σύσταση και το χρώμα του φλοιού της, η υφή του, η σχέση σακχάρων και οξέων, το αρωματικό συναικό κ.ά.

Σε γενικές γραμμές, όσο μικρότερο είναι το φρούτο μίας ποικιλίας αμπέλου, τόσο μεγαλύτερη είναι η συγκέντρωση των αρωμάτων. Όσο πιο χοντρός και έντονου χρώματος είναι ο φλοιός της ρώγας, τόσο εντονότερο θα είναι το χρώμα και το άρωμα του κρασιού. Όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τόσο υψηλότερος θα είναι ο αλκοολικός βαθμός του κρασιού. Η δε συγκέντρωση των οξέων διασφαλίζει τη γευστική ισορροπία του (σε όλα αυτά σημαντικό ρόλο παίζει και η οινοποίηση). Ωστόσο, ο χαρακτήρας κάθε ποικιλίας αμπέλου δεν παραμένει πάντα ο ίδιος, αλλά επηρεάζεται και διαφοροποιείται από πολλούς παράγοντες, πιο καθοριστικοί των οποίων είναι οι εξής:

- το κλίμα της συγκεκριμένης περιοχής,
- η φυσιολογία του εδάφους κάθε αμπελώνα και η ανθρώπινη παρέμβαση.

Στην υφήλιο συναντώνται αμέτρητες ποικιλίες αμπέλου. Κάθε οινοπαραγωγός χώρα καλλιεργεί τις γηγενείς της, αλλά και τις λεγόμενες «διεθνείς», αυτές δηλαδή που συναντώνται σχεδόν σε ολόκληρο τον αμπελοοινικό κόσμο. Το ίδιο συμβαίνει και στην Ελλάδα, όπου οι γηγενείς ποικιλίες αμπέλου είναι εκατοντάδες (αν και σε ουσιαστική χρήση βρίσκονται μερικές δεκάδες),

πολλές εξ αυτών έχουν δείξει ήδη την αξία τους και άλλες είναι πολλά υποσχόμενες. Όσο για τις διεθνείς, καλλιεργούνται οι πιο βασικές και κάποιες και άλλες, που συναντώνται κατά κανόνα σε χώρες με κλίμα αντίστοιχο με το ελληνικό.

**Οι οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου** ταξινομούνται, σύμφωνα με την ΚΥΑ 659/9588/24-01-2013 σε έντεκα (11) Αμπελουργικά Διαμερίσματα λαμβάνοντας υπόψη τις επικρατούσες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες. Τα Αμπελουργικά Διαμερίσματα είναι τα εξής:

1. Αμπελουργικό Διαμέρισμα Πελοποννήσου, το οποίο περιλαμβάνει τους νομούς Αργολίδας, Αρκαδίας, Αχαΐας, Ηλείας, Κορινθίας, Λακωνίας (συμπεριλαμβανομένης της νήσου Κυθήρων) και Μεσσηνίας.
2. Αμπελουργικό Διαμέρισμα Στερεάς Ελλάδας, το οποίο περιλαμβάνει τους νομούς Αιτωλοακαρνανίας, Αττικής (πλην της νήσου Κυθήρων), Βοιωτίας, Εύβοιας, Ευρυτανίας, Φθιώτιδας και Φωκίδας.
3. Αμπελουργικό Διαμέρισμα Θεσσαλίας, το οποίο περιλαμβάνει τους νομούς Καρδίτσας, Λάρισας, Μαγνησίας και Β. Σποράδων και Τρικάλων.
4. Αμπελουργικό Διαμέρισμα Ηπείρου, το οποίο περιλαμβάνει τους νομούς Άρτας, Θεσπρωτίας, Ιωαννίνων και Πρέβεζας.
5. Αμπελουργικό Διαμέρισμα Μακεδονίας, το οποίο περιλαμβάνει τους νομούς Γρεβενών, Δράμας, Ημαθίας, Θεσσαλονίκης, Καβάλας, Καστοριάς, Κιλκίς, Κοζάνης, Πέλλας, Πιερίας, Σερρών, Χαλκιδικής και Φλώρινας.
6. Αμπελουργικό Διαμέρισμα Θράκης, το οποίο περιλαμβάνει τους νομούς Έβρου, Ξάνθης και Ροδόπης.
7. Αμπελουργικό Διαμέρισμα Βορείου Αιγαίου, το οποίο περιλαμβάνει τους νομούς Λέσβου, Χίου και Σάμου.
8. Αμπελουργικό Διαμέρισμα Κυκλάδων, το οποίο περιλαμβάνει τον νομό Κυκλάδων.
9. Αμπελουργικό Διαμέρισμα Δωδεκανήσων, το οποίο περιλαμβάνει τον νομό Δωδεκανήσου.
10. Αμπελουργικό Διαμέρισμα Κρήτης, το οποίο περιλαμβάνει τους νομούς Ηρακλείου, Λασιθίου, Ρεθύμνου και Χανίων.
11. Αμπελουργικό Διαμέρισμα Ιονίων νήσων, το οποίο περιλαμβάνει τους νομούς Ζακύνθου, Κερκύρας, Κεφαλληνίας και Λευκάδας.

## Κατηγορίες & ταξινόμηση οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

Οι οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου οι οποίες ταξινομούνται σε ένα ή περισσότερα Αμπελουργικά Διαμερίσματα , διακρίνονται στις παρακάτω κατηγορίες:

α) Συνιστώμενες ποικιλίες αμπέλου, και β) Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου.

**Για το Αμπελουργικό Διαμέρισμα Θράκης** (Περιλαμβάνει τις Περιφερειακές Ενότητες Έβρου, Ξάνθης και Ροδόπης) οι Συνιστώμενες και Επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου παρουσιάζονται στην συνέχεια:

**Συνιστώμενες:** Αθήρι Β, Ασύρτικο Β, Λημιό Ν, Λημιώνα Ν, Μαλαγουζιά Β, Μοσχόμαυρο Ν, Ροδίτης Rs (Αλεπού), Cabernet Sauvignon Ν, Carignan Ν, Chardonnay Β, Grenache Rouge Ν, Merlot Ν, Sauvignon Blanc Β, Syrah Ν.

**Επιτρεπόμενες:** Αγιωργίτικο Ν, Αηδάνι άσπρο Β, Βιδιανό Β, Ζουμιάτικο Β (Δαμιάτης), Καρναχαλάδες Ν, Κερατσούδα Ν, Μαυροτράγανο Ν, Μαυρούδια Ν(2), Μοσχάτο Αλεξανδρείας Β, Μοσχάτο άσπρο Β, Μπατίκι Β, Μπογιαλαμάδες Ν, Παμίδι Ν, Ρομπόλα Β, Σέφκα Ν, Φωκιανό Ν, Cinsaut Ν, Mourvedre Ν, Ugni Blanc Β (Trebiano).

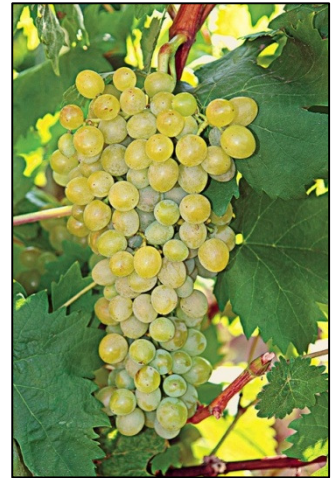
Οι ποικιλίες Μοσχάτο Αμβούργου Ν, Όψιμο Σουφλίου Β είναι επιτρεπόμενες μόνο στην Περιφερειακή Ενότητα Έβρου. Η ποικιλία Ραζακί Β (Κέρινο) είναι επιτρεπόμενη στην Περιφερειακή Ενότητα Ξάνθης.

# Παρουσίαση των ποικιλιών με αλφαβητική σειρά

## Ελληνικές Ποικιλίες

### Αθήρι

Η Θηραϊκή άμπελος των αρχαίων. Ευαίσθησία στο ωίδιο και τον βοτρυτή. Τρύγος από μέσα Αυγούστου έως αρχές Σεπτέμβρη, ανάλογα με την περιοχή. Φύλλο μεγάλο, σχεδόν στρογγυλό, πεντάκολπο, πεντάλοβο, παχύ, με την κάτω επιφάνεια καλυμμένη βαμβακώδη χνοασμό. Μισχικός κόλπος σχήματος V κλειστού. Σταφύλι μεγάλου μήκους, κυλινδροκωνικό, πυκνό, συνήθως ένα σε κάθε καρποφόρα κλιματίδα. Ράγα μεγάλη, ωοειδής με μαλακή, ελαστική επιδερμίδα κιτρινωπού χρώματος. Η σάρκα είναι μαλακή, χυμώδης, πολύ γλυκιά με ιδιαίτερη γεύση.



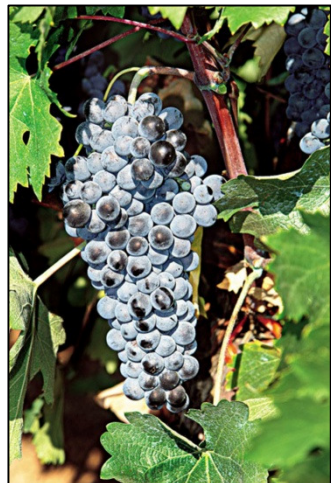
Πρώιμη παραγωγική ποικιλία αμπελιού. Λόγω των καλών ιδιοτήτων της ράγας χρησιμοποιείται και ως επιτραπέζια. Τα πρέμνα μεταμορφώνονται σε κύπελλο και δέχονται κλάδεμα βραχύ.

Το γλεύκος έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε σάχαρα και δίνει καλής ποιότητας οίνους.

Δίνει λευκά ξηρά, γλυκά και αφρώδη κρασιά (Ρόδος). Μόνο του δίνει μεσόβαθμα έως υψηλόβαθμα ξηρά κρασιά με λεπτά και κάπως ελαφρά αρώματα που θυμίζουν εσπεριδοειδή (ανθός λεμονιού) και άλλα φρούτα (ανανάς, ξινόμηλο, πεπόνι). Έχουν μαλακιά, ισορροπημένη γεύση και χαμηλή έως μέτρια οξύτητα.

### Αγιωργίτικο

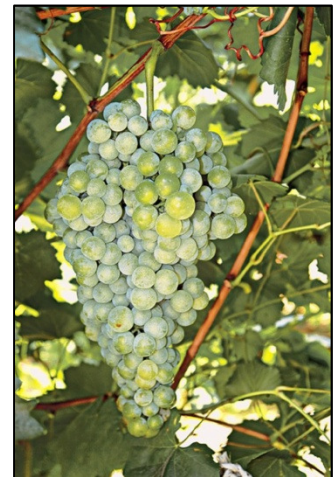
Η ποικιλία που έδινε τον Φλυάσιο οίνο των αρχαίων. Μεγάλη ευαίσθησία στο ωίδιο και τις ιώσεις. Μαζί με το ξινόμαυρο είναι οι 2 ευγενέστερες ελληνικές ερυθρές ποικιλίες. Τρύγος από αρχές Σεπτέμβρη έως μέσα Οκτώβρη, ανάλογα με το υψόμετρο. Πολυδυναμική δίνει ροζέ, φρέσκα ή παλαιωμένα ερυθρά, ημίγλυκα, γλυκά και Nouveau κρασιά.



Φρέσκο (εκχύλιση μέχρι 6 μέρες) μυρίζει φρούτα (κεράσι, δαμάσκηνο), με την παλαίωση (με εκχύλιση πάνω από 6 μέρες) το μπουκέτο έχει μπαχάρια (κανέλα, γαρύφαλο, μοσχοκάρυδο) και βαλσαμικά αρώματα (δενδρολίβανο).

## Αηδάνι άσπρο

Το Αηδάνι είναι μια λευκή ποικιλία, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή ξηρών κρασιών του ίδιου χρώματος και σπανιότερα, επιδόρπιων κρασιών, που παλαιώνουν για μεγάλο διάστημα σε βαρέλι. Σταφύλι πολύ μεγάλου μήκους, μέτριου βάρους και πυκνότητας, κωνικού σχήματος με πτερυγώσεις. Η ράγα είναι μικρού μεγέθους με ωοειδές σχήμα. Έχει γλυκιά γεύση, χωρίς ιδιαίτερο άρωμα.

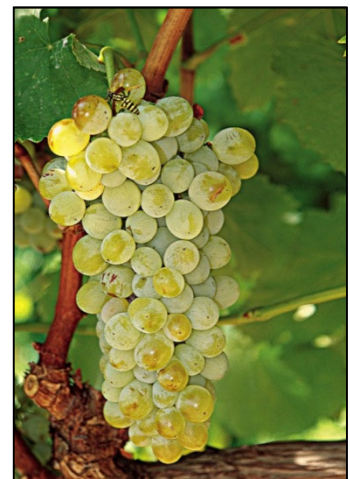


Το Αηδάνι δίνει κρασιά με απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα και διακριτική μύτη, με ορुकτώδεις νύξεις αρωμάτων, που θυμίζουν κίτρινα φρούτα και λουλούδια. Ο όγκος του στόματος είναι μέτριος, όπως και η αλκοόλη και η οξύτητά τους. Συνήθως, το Αηδάνι αναμειγνύεται με το Ασύρτικο, επειδή έχει τη μοναδική ικανότητα να παρέχει στρογγυλάδα και ανθώδη κυρίως, αρωματική πολυπλοκότητα στο χαρμάνι.

## Ασύρτικο

Το Ασύρτικο είναι μια σπάνια λευκή ποικιλία παγκόσμιας κλάσης και μια από τις σπουδαιότερες ποικιλίες που απαντώνται στη λεκάνη της Μεσογείου. Προέρχεται από τη Σαντορίνη (Ασύρτικο-Σαντορίνης), αλλά εξαπλώθηκε σε όλη την Ελλάδα και έγινε, από άποψη ποιότητας, μία από τις πιο σημαντικές γηγενείς ποικιλίες.

Φύλλο μέτριο έως μεγάλο, τρίλοβο, τρίκολπο με μισχικό κόλπο σχήματος U. Άνω επιφάνεια λεία και στιλπνή, κάτω επιφάνεια καλυμμένη με βαμβακώδη χνοασμό. Σταφύλι απλό, μεγάλου μήκους, σχεδόν κυλινδρικό, πυκνό. Ράγα μεγάλη, σφαιρική με διάφανη επιδερμίδα, πλούσια σε ταννίνες, χρώματος κίτρινου χρυσαφί. Σάρκα μαλακή, χυμώδης με υπόξινη γεύση.

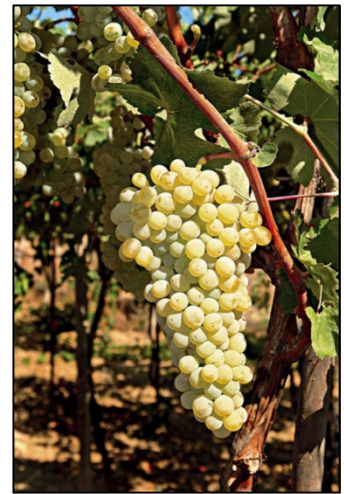


Παρουσιάζει αξιοσημείωτη αντοχή τις προσβολές του ωιδίου και του περονόσπορου. Τα ώριμα σταφύλια χαρακτηρίζονται από υψηλή περιεκτικότητα σε σάχαρα και δίνουν οίνους με υψηλό αλκοολικό βαθμό.

Δίνει κυρίως λευκά ξηρά κρασιά, μερικά από τα οποία ωριμάζουν σε βαρέλι. Ωστόσο, ορισμένα γλυκά κρασιά παράγονται από λιαστό σταφύλι (λιαστά κρασιά) της ποικιλίας Ασύρτικο.

## Βιδιανό

Το Βιδιανό είναι μια λευκή ποικιλία, που προέρχεται από την Κρήτη και χρησιμοποιείται για την παραγωγή λευκών ξηρών οίνων, που μερικές φορές ωριμάζουν σε βαρέλι. Δίνει κρασιά κιτρινοπράσινου χρώματος, με έντονα, ξεχωριστά και πολυσύνθετα αρώματα, που ανάμεσα σε άλλα θυμίζουν αυτά του ώριμου ροδάκινου και του βερίκοκου, με νύξεις αρωματικών βοτάνων και ορυκτότητας. Στο στόμα είναι γεμάτα και έχουν υψηλή αλκοόλη, την οποία εξισορροπεί ικανοποιητικά η μετρίως υψηλή οξύτητα. Το στυλ του Βιδιανού μπορεί να είναι πλούσιο, ενώ δεν είναι ποτέ καμένο ή άτονο. Οι περισσότεροι παραγωγοί προσπαθούν να αναδείξουν το δυναμικό του σταφυλιού φυτεύοντας σε πιο δροσερούς αμπελώνες μεγάλου υψόμετρου ή αναμειγνύοντάς το με άλλες ποικιλίες, όπως η βηλάννα.



## Ζουμιάτικο

Παλαιά ποικιλία οινοποιίας, η καλλιέργεια της οποίας ήταν γνωστή από τον 12ο αιώνα. Είναι λευκή ποικιλία που χρησιμοποιείται για οινοποίηση και για επιτραπέζια χρήση. Πιθανόν είναι ελληνικής προέλευσης που διαδόθηκε στις άλλες αμπελουργικές χώρες. Κατά μία άλλη εκδοχή προέρχεται από την αιγυπτιακή πόλη Δαμιέτη (Dimyat), απ' όπου μεταφέρθηκε από Έλληνες στη Θράκη και αργότερα διαδόθηκε στη σημερινή Βουλγαρία και στις υπόλοιπες βαλκανικές χώρες. Συνώνυμά του είναι τα: Ζουμιάτης, Δαμιάτ, Διμιάνης, Διμιάτ, Dimiat ή/και Dimyat (Βουλγαρία), Smedervka (χώρες πρώην Γιουγκοσλαβίας), Dertonia (Τουρκία & Ρουμανία).





Καλλιεργείται στις όχθες του Δούναβη και στις ακτές του Εύξινου Πόντου και θεωρείται ποικιλία βαλκανικής προέλευσης. Στη Βουλγαρία αποτελεί τη δεύτερη σημαντικότερη ποικιλία αμπέλου. Στην Ελλάδα την συναντάμε στη Θράκη και τη Μακεδονία και χρησιμοποιείται τόσο στην οινοποιία όσο και για επιτραπέζια χρήση.

Είναι ποικιλία πολύ ζωντανή και παραγωγική με μεγάλη αντοχή στην ξηρασία και σχετική αντοχή στις ασθένειες. Μορφώνεται σε κύπελλο ή αμφίπλευρο γραμμικό σχήμα και δέχεται κλάδεμα βραχύ. Προσαρμόζεται σε αμμώδη και ελαφρά εδάφη στα οποία παράγει ποιοτικά προϊόντα. Σε πλούσια και δροσερά εδάφη δίνει μεγάλη αλλά και κατώτερης ποιότητας παραγωγή. Ο τρύγος γίνεται προς τα τέλη Σεπτεμβρίου.

Δίνει οίνους μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας, ελαφρώς αρωματικά εφόσον ή στρεμματική απόδοση είναι χαμηλή. Συμμετέχει μαζί με άλλες ποικιλίες όπως το Λημιό και το Μαυρούδι, στην παραγωγή τοπικών ερυθρών οίνων.

## Καρναχαλός

Ο Καρναχαλός είναι μία γηγενής ερυθρή όψιμη ποικιλία, που καλλιεργείται στην ευρύτερη περιοχή του Σουφλίου και της Θράκης. Υπάρχουν ιστορικές αναφορές που μαρτυρούν την καλλιέργεια του στα τέλη του 19ου αιώνα, τότε που μεταξύ Σουφλίου και Διδυμοτείχου καλλιεργούνταν 7000 στρέμματα Καρναχαλά. Σύμφωνα με μαρτυρίες ντόπιων, από αυτούς τους αμπελώνες παράγονταν οίνοι οι οποίοι αγοράζονταν από την Γαλλία και προωθούνταν στην δική τους αγορά.



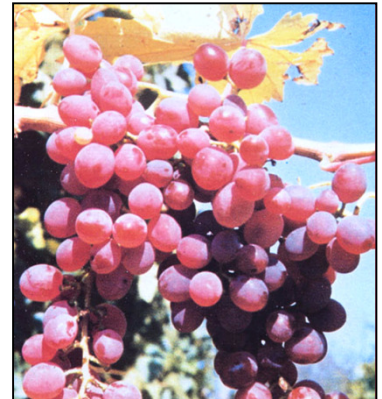
Είναι ένα ζωντανό φυτό και γόνιμο. Διαμορφώνεται σε κύπελλο και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι Royal και δέχεται βραχύ κλάδεμα στα 2 μάτια. Ξεκινά τη βλάστηση στα μέσα Απρίλη και ωριμάζει στο τέλος Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτώβρη. Κάθε κλιματίδα φέρει 2 σταφυλές μέτριες ως μικρές, κυλινδρικές και αρκετά πυκνόραγες. Η ράγα είναι μεγάλη σε μέγεθος και σφαιρική. Ο φλοιός είναι μέτρια λεπτός, ερυθροϊώδους χρωματισμού. Η σάρκα είναι άχρωμη, εύχυμη, ελαφρώς υπόξινη, με 2-3 γιγάρτα στο εσωτερικό της. Το γλεύκος που προκύπτει είναι φτωχό σε ζάχαρη και μικρής οξύτητας.

Ο Καρναχαλός δίνει οίνους αρωματικούς και παράλληλα ταννικούς, με καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας, με καλό σώμα και ικανοποιητικό χρώμα και ελαφρά αρωματισμένους. Έχει όψιμο τρύγο και είναι ιδανικό για μακρά παλαίωση. Σήμερα οινοποιείται μόνον στον Έβρο και την Τένεδο.

## Κερατσούδα

Λευκή ή ροζέ ποικιλία με λαμπερό ροζ χρώμα. Οινοποιήσιμη και επιτραπέζια, με τραγανή σάρκα και πολλά αρώματα. Είναι πρώιμη, ανθεκτική και ιδιαίτερα παραγωγική.

Η κερατσούδα είναι μια σπάνια ερυθρωπή ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας, που κινδυνεύει με εξαφάνιση. Συμμετέχει κυρίως σε λευκά χαρμάνια. Στην γειτονική Βουλγαρία ονομάζεται Keratsuda επίσης και καλλιεργείται κύρια στην περιοχή του Blagoevgrad.



## Λημνιό

Το Λημνιό είναι μια ερυθρή ποικιλία, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή ερυθρών ξηρών κρασιών. Το Λημνιό αναφέρεται για πρώτη φορά από πολυάριθμους αρχαίους Έλληνες συγγραφείς, όπως είναι ο Όμηρος, ο Ησίοδος και ο Πολυδεύκης, κάτι που εντείνει τη μοναδικότητά του. Το Λημνιό κατάγεται από την Λήμνο αλλά δεν είναι πολύ διαδεδομένο στη Λήμνο (το ντόπιο όνομα της ποικιλίας στο νησί είναι καλαμπάκι).

Φύλλο μεγάλο, σχεδόν κυκλικό, πεντάλοβο, πεντάκολπο, παχύ. Σταφύλι μεγάλο, ακανόνιστο, πυραμιδοειδές. Ράγα μέτρια σφαιρική. Επιδερμίδα καλυμμένη με άχνη φαιού χρώματος, έχει χρώμα κυανό-ιώδες και περιέχει μεγάλες ποσότητες τανινών. Η σάρκα είναι γλυκιά και εύγευστη.

Αξιόλογη, ιδιαίτερα για τις συνθήκες της βόρειας χώρας, έγχρωμη ποικιλία αμπέλου, ζωηρή και παραγωγική. Η πλήρης



ωρίμανση των σταφυλιών τοποθετείται αρχές του Σεπτεμβρη. Τα πρέμνα μορφώνονται σε κύπελλο και εφαρμόζεται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας. Το γλεύκος του χρησιμοποιείται για την παρασκευή οίνων ανώτερης ποιότητας

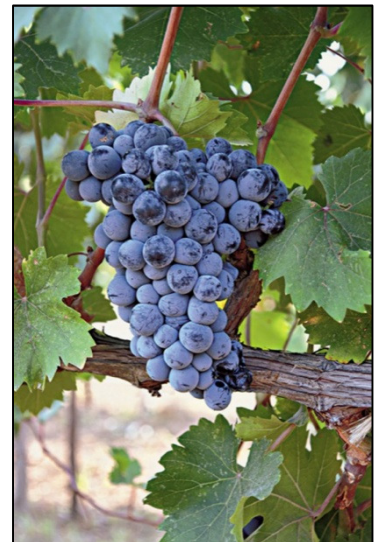
Τα κρασιά από Λημιό έχουν χρώμα μέτριου βάθους, κομψά αρώματα μύτης και στόματος, στα οποία κυριαρχούν χαρακτήρες φρέσκων αρωματικών βοτάνων και κόκκινων φρούτων του δάσους. Στο στόμα έχουν μέτρια οξύτητα, μέτριες και μεταξένιες ταννίνες, εύρος και σχετικά υψηλή αλκοόλη. Το Λημιό κατάγεται από την Λήμνο αλλά δεν είναι πολύ διαδεδομένο στη Λήμνο (το ντόπιο όνομα της ποικιλίας στο νησί είναι καλαμπάκι). Η πλειονότητα των φυτεύσεών του βρίσκεται στον αμπελώνα της Βόρειας Ελλάδας. Τα μονοποικιλιακά κρασιά από Λημιό έχουν συνήθως πολύ ελαφρύ στυλ, ενώ κατά κύριο λόγο δεν ωριμάζουν σε βαρέλι. Εν τούτοις, η ποικιλία χρησιμοποιείται συχνά σε χαρμάνια με διεθνείς ερυθρές ποικιλίες, που ωριμάζουν συνήθως σε βαρέλι, προκειμένου να προσθέσει χαρακτήρα και λεπτότητα.

## Λημνιώνα

Η Λημνιώνα, η οποία δεν πρέπει να συγχέεται με το Λημιό. Το κρασί από Λημνιώνα έχει ζωηρό και σκούρο κόκκινο χρώμα. Στη μύτη είναι πλούσιο, πολύ εκφραστικό, με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, βοτάνων και μπαχαρικών και ορυκτώδη χαρακτήρα. Το στόμα είναι ευρύ και δομημένο πάνω σε στιβαρές, αλλά ποτέ επιθετικές ταννίνες. Η αλκοόλη μπορεί να είναι σχετικά υψηλή, παρότι σπανίως ξεπερνά το 13,5%, αλλά εξισορροπείται πάντα από την έντονη οξύτητα της ποικιλίας.

Λέγεται πως η Λημνιώνα προέρχεται από τη Θεσσαλία και ειδικότερα από τις περιοχές της Καρδίτσας και του Τυρνάβου. Σήμερα, λόγω του υποσχόμενου προφίλ της, καλλιεργείται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας.

Η Λημνιώνα είναι μια από τις σπάνιες αυτές ερυθρές ποικιλίες, που οδηγούν σε κρασιά με εκχύλισμα, συμπύκνωση, οξύτητα, αρώματα και γεύση, τα οποία δεν τείνουν να γίνουν παχιά και υπερβολικά σωματώδη. Τα περισσότερα διαθέσιμα δείγματα μπορούν να καταναλωθούν άμεσα, αλλά ωφελούνται αν παλαιώσουν τουλάχιστον για λίγα χρόνια στη φιάλη, ενώ φτάνουν στο ζενίθ τους μέσα σε δέκα ή και περισσότερα χρόνια.



## Μαλαγουζιά

Καταγωγή από την Αιτωλοακαρνανία. Εύρωστη και παραγωγική, ευαίσθητη στον βοτρυτή και το ωίδιο, ανθεκτική στην ξηρασία. Τρύγος τέλη Αυγούστου.

Από τις πλέον αρωματικές γηγενείς ποικιλίες. Δίνει ξηρά κρασιά με έντονα και σύνθετα αρώματα που θυμίζουν λουλούδια, κίτρο, βασιλικό, μήλο, ροδάκινο κ.ά. Έχουν πλούσια γεύση με σχετικά χαμηλή οξύτητα, υψηλή περιεκτικότητα αλκοόλ, καλή επίγευση και δυνατότητες ωρίμανσης σε βαρέλι. Υπάρχει και μια παραλλαγή γνωστή ως ψιλόρωγη μαλαγουζιά που δίνει ακόμα πιο αρωματικά κρασιά.



## Μαυρούδι

Η ονομασία της ποικιλίας μαυρούδι προέρχεται από το σκούρο (μαύρο) χρώμα της φλούδας των ρωγών της, γι' αυτό και το μαυρούδι χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή σκουρόχρωμων ερυθρών κρασιών, που είναι ωστόσο δυσεύρετα. Είτε μόνο του, είτε σε χαρμάνια, το μαυρούδι διαθέτει μια ισχυρή προσωπικότητα, που μόνο αδιάφορο δεν θα αφήσει αυτόν που θα το δοκιμάσει.

Το Μαυρούδι ονομάζεται και Καρβουνιάρης, Μαύρο, Μαυρούδι Αράχωβας, Μαυρούδι Βουλγαρίας. Στην γειτονική Βουλγαρία ονομάζεται Manrud, Kachivela ή Tsiganka, ενώ στην Γαλλική βιβλιογραφία καταγράφεται ως Manroud. Σε όλα αυτά μπορούμε να προσθέσουμε και τις ονομασίες Μαυροστάφυλο, Μαυράκι, Μαυρομόσχατο, Μαυρούδι Πενταλόφου (Σέρρες).



Η ποικιλία απαντάται διάσπαρτα σ' ολόκληρη την Ελλάδα και πρόκειται για παλιά Ελληνική ποικιλία, καλλιεργούμενη σε όλη τη νότια του Αίμου περιοχή.

Περιγράφεται ως μια ποικιλία έντονα ταννική, με μικρά σταφύλια και χαμηλή παραγωγικότητα. Καθυστερεί να ωριμάσει, έχει περισσότερες ομοιότητες με το Manrud που συναντάμε στην Βουλγαρία και κυρίως στο Assenongrad και στο Haskono της νότιας Βουλγαρίας, το οποίο η διεθνής βιβλιογραφία το θέλει να προέρχεται από το Ελληνικό Μαύρο ή Μαυρούδι.

Τα κρασιά αυτής της ποικιλίας διαθέτουν συνήθως κάπως βαρύ άρωμα, γλυκιά και πλούσια γεύση και αρκετά στιβαρές ταννίνες. Ως εκ τούτου, μια μεσοπρόθεσμη παλαίωση είναι απαραίτητη, προκειμένου να φθάσουν στο απολαυστικότερο σημείο για κατανάλωση.

## Μαυροτράγανο

Μέχρι πριν από ελάχιστα χρόνια η ερυθρή ποικιλία με τις μαύρες και τραγανές ρώγες –χαρακτηριστικά από τα οποία παίρνει και το όνομά του το Μαυροτράγανο, συμμετείχε σε γλυκά κρασιά της Σαντορίνης, ενώ παράλληλα κινδύνευε με εξαφάνιση. Σήμερα, έχει γίνει πλέον μια από τις πιο πολυσυζητημένες ποικιλίες για την παραγωγή ερυθρών κρασιών και το μέλλον του Μαυροτράγανου δείχνει πιο ευοίωνο από ποτέ, αφού συνδυάζει εξωτισμό και μοναδικότητα.



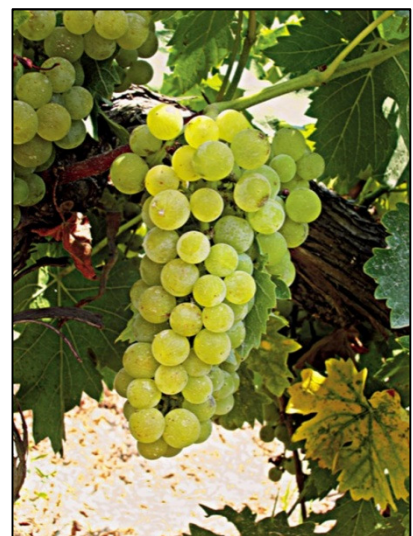
Παράγει κρασιά με υπέροχα αρώματα, που θυμίζουν ανθώδη εκλεκτό καφέ Λατινικής Αμερικής, καπνό και γλυκά κόκκινα φρούτα.

## Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Πιθανώς αφρικανικής καταγωγής διαδεδομένη σε όλον τον κόσμο (στη νότια Ιταλία το λένε Zibbibo).

Τριπλής χρήσης (οινοποίηση, επιτραπέζια, σταφίδα). Μεγάλη αντοχή στην ξηρασία, ευαισθησία σε ώσεις, περονόσπορο, ωίδιο. Είναι χονδρόρωγο για αυτό λέγεται και Μοσχάτο χονδρό.

Τρύγος τέλη Αυγούστου μέσα Σεπτέμβρη. Δίνει ξηρά κρασιά με έντονα αρώματα που θυμίζουν λουλούδια και κίτρινα φρούτα. Έχουν γεύση με αρκετά υψηλή οξύτητα, μέτρια προς υψηλή περιεκτικότητα αλκοόλ. Έχει δυνατότητες ωρίμανσης σε βαρέλι αλλιώς είναι ευοξειδωτη.



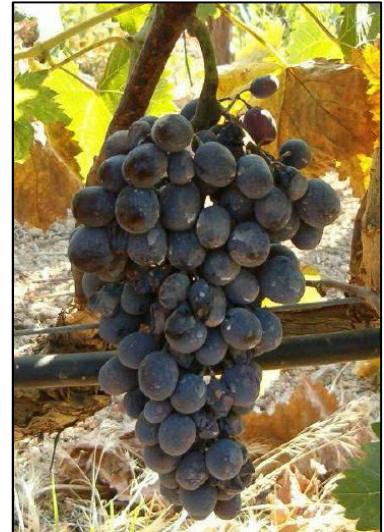
Δίνει επίσης γλυκά κρασιά με αρώματα που θυμίζουν λουλούδια, αποξηραμένα φρούτα, μέλι κ.ά. Έχουν γεύση που μοιάζει συχνά με αυτή του σταφυλιού και μακρά επίγευση.

## Μοσχάτο Αμβούργου

Καλλιεργείται στις αμπελουργικές περιοχές της Θεσσαλίας, Μακεδονίας και Θράκης. Είναι γνωστή και ως Μοσχάτο μαύρο.

Ποικιλία αμπέλου ζωηρή, μέτρια παραγωγική. Μορφώνεται σε χαμηλό κύπελλο και δέχεται κλάδεμα βραχύ. Συνιστάται η καλλιέργειά του σε ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες, όπου αναπτύσσει τις ιδιότητές του.

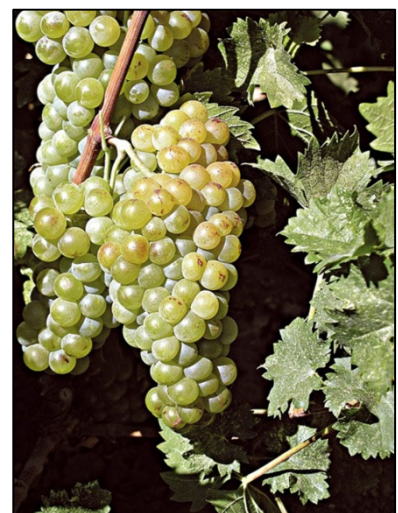
Φύλλο μέτριο έως μεγάλο, πεντάκολπο με έλασμα κυματώδες. Κάτω επιφάνεια χνοώδης. Μισχικός κόλπος σχήματος V ή U. Σταφύλι σχεδόν μεγάλο, κυλινδρικό ή κυλινδροκωνικό, αραιόραγο. Ράγα μέτρια έως μεγάλη, ελλειψοειδής με φλοιό μελανοιώδη, καλυμμένο με λεπτό στρώμα άχνης. Σάρκα μάλλον υδαρής, αλλά αρωματική (μοσχάτη) και με γλυκιά γεύση.



## Μοσχάτο Άσπρο

Ποικιλία με μικρές κιτρινόχρυσες γεμάτες φακίδες ρώγες με παχιά φλούδα. Το λεπτόρωγο Μοσχάτο άσπρο είναι σίγουρα μια από τις πλέον σημαντικές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου. Στην Ελλάδα το Άσπρο Μοσχάτο δίνει ακόμη τα φημισμένα γλυκά κρασιά της Σάμου, της Πάτρας, του Ρίου Πατρών και της Κεφαλονιάς»

Απαντάται σε ημιορεινούς και ξερικούς τόπους. Η όψη του είναι ιδιαίτερα ελκυστική με λαμπερό ανοιχτοκίτρινο χρώμα και πρασινωπές ανταύγειες. Αρωματικά είναι πλούσιο και «γεμάτο», θυμίζοντας την οσμή ώριμων φρούτων, όπως ροδάκινο, βερίκοκο και πεπόνι. Παράγει μοσχοβολιστά ξηρά, αλλά κυρίως σπουδαία γλυκά κρασιά.



## Μοσχόμαυρο

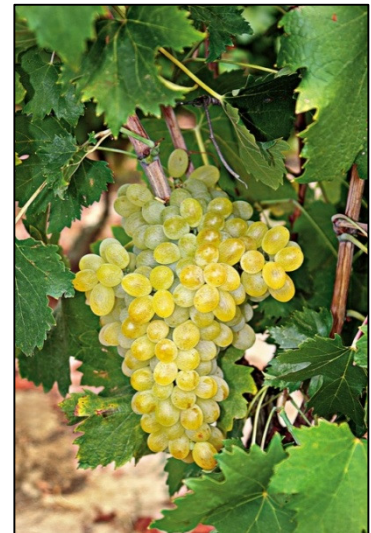
Το σταφύλι της ποικιλίας αυτής είναι μέτριου προς μεγάλου μήκους, μικρού βάρους, πυκνόραγο και κωνικού σχήματος. Σε κάθε βλαστό φέρονται 3 σταφυλές που εμφανίζονται από τον δεύτερο - τρίτο - τέταρτο κόμβο. Η ράγα είναι μικρού μεγέθους και σφαιρικού σχήματος. Η σάρκα δεν είναι χρωματισμένη, είναι πολύ μαλακή και μετρίως εύχυμη. Έχει γλυκιά γεύση, χωρίς ιδιαίτερο άρωμα.



## Μπατίκι

Φυτό μέτριας δύναμης, πολύ παραγωγικό, ανθεκτικό στην ξηρασία αλλά ευαίσθητο στις ασθένειες. Το σταφύλι είναι πολύ μεγάλου μήκους, μικρού βάρους, πυκνόραγο και κωνικού σχήματος. Έχει πολύ γλυκιά γεύση χωρίς ιδιαίτερο άρωμα.

Τρύγος αρχή με μέσα Σεπτεμβρίου. Δίνει κρασί λευκό με σχετικά χαμηλή αλκοόλη και οξύτητα, ενδιαφέρον διακριτικό, ελαφρύ άρωμα. Σε γενικές γραμμές, πρόκειται για χαμηλή σε οξύτητα λευκή ποικιλία της Θεσσαλίας και της Βορείου Ελλάδος.



## Μπουγιαλαμάς

Ο Μπουγιαλαμάς είναι μια ερυθρή, βαθύχρωμη ποικιλία που καλλιεργείται στη Θράκη και στην Μακεδονία. Συνώνυμά της είναι τα: Μπογιαμας, Μπογιά, Βάψα, Βάφισα, Βάφτρα. Εμφανίζει πολλές αμπελογραφικές ομοιότητες με την ποικιλία Alicante Bouchet η οποία καλλιεργείται στα νότια της Γαλλίας.

Είναι ένα φυτό ζωηρό, εύρωστο και παραγωγικό. Εμφανίζει μεγάλη ευαισθησία στον περονόσπορο, την ευδαιμιδα και στο «καρούλιασμα των φύλλων» Διαμορφώνεται σε κύπελλο

και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι Royat, δέχεται βραχύ κλάδεμα και στα δυο μάτια. Ξενικά την βλάστησή του στις αρχές Απριλίου και ωριμάζει στις αρχές Σεπτεμβρίου. Κάθε καρποφόρα κληματίδα φέρει δύο σταφυλές μέτριες, κυλινδροκωνικές, κανονικής πυκνότητας. Η ράγα είναι μετρίου μεγέθους σφαιρική. Ο φλοιός της ράγας είναι μελανά χρωματισμένος. Η σάρκα είναι έγχρωμη και σχετικά γλυκιά.

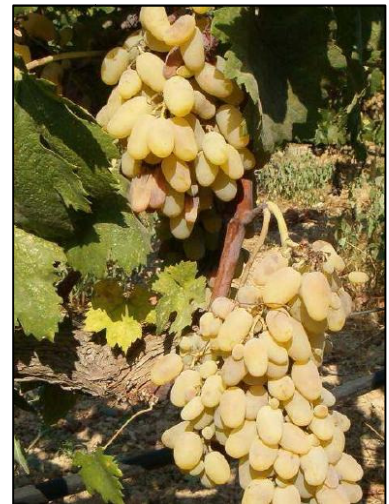


Το παραγόμενο γλεύκος είναι πλούσιο σε ζάχαρα, μέτριας οξύτητας και χρησιμοποιείται ευρύτατα στη χωρική οινοποίηση, σε αναμίξεις για την βελτίωση του χρώματος των παραγόμενων οίνων.

## Όψιμος Σουφλίου

Καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στο νομό Έβρου (περιοχή Σουφλίου). Ονομάζεται και Ραζακί Σουφλίου. Λευκή ποικιλία αμπελιού, όψιμη, ζωνηρή, παραγωγική. Μορφώνεται σε γραμμικό σχήμα και δέχεται κλάδεμα βραχύ. Τα σταφύλια της ποικιλίας παρουσιάζουν αξιόλογη ικανότητα για συντήρηση και μεταφορά. Παρουσιάζει τοπικό ενδιαφέρον γιατί αξιοποιεί τις συνθήκες της περιοχής.

Φύλλο μεγάλο, σχεδόν κυκλικό, πεντάλοβο με έλασμα λείο και επίπεδο. Μισχικός κόλπος σχήματος V ή U. Σταφύλι μεγάλο, κυλινδροκωνικό, σχεδόν πυκνόραγο. Η ράγα είναι μεγάλη, ελλειψοειδής (ή και ωσειδής) με ανθεκτικό φλοιό, πρασινοκίτρινου χρώματος. Η σάρκα είναι ανθεκτική, με όχι ιδιαίτερα γλυκιά γεύση.





## Παμίδι

Ροδοχροη ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στην Θράκη. Ονομάζεται και Παμίτι. Ζωηρή πολύ παραγωγική μέσης εποχής εκπτυξης και μέσης – όψιμης ωρίμανσης αναλόγως της παράγωγής της. Διαμορφώνεται σε γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat) και δέχεται κοντό κλάδεμα. Δίνει κρασιά φτωχά σε χρώμα αλλά υψηλόβαθμα με μικρή οξύτητα γι αυτό συμμετέχει έτσι σε ερυθρά χαρμάνια, μαζί με σκουρόχρωμες ποικιλίες ή δίνει ροζέ κρασιά. Έχει δύο ποικιλίες, μία κόκκινη και μία ροζέ. Και οι δύο τρυγιούνται στις αρχές Σεπτεμβρίου και έχουν μικρές ρώγες - στη ροζέ το τσαμπί είναι πυκνόρωγο και στην κόκκινη αραιόρωγο.



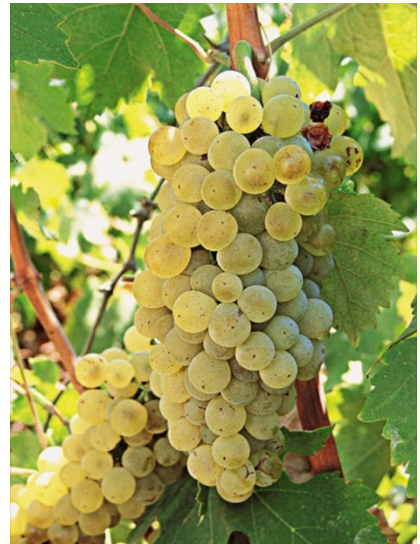
## Ρομπόλα

Η ονομαστική ομοιότητα, καθώς και η καλλιέργειά της στα νησιά του Ιονίου (κοντά στην Ιταλία), έκανε κάποιους να υποστηρίζουν ότι η ποικιλία Ρομπόλα είναι ταυτόσημη με την καλλιεργούμενη στην ΒΑ Ιταλία Ribolla Gialla. Σημαντικές διαφορές όμως καθιστούν τη Ρομπόλα μια πραγματικά μοναδική ποικιλία, τόσο στη μορφολογία όσο και στη γεύση.

Η Ρομπόλα είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη σε ασθένειες, αλλά και στην ξηρασία. Παρά τον ευπαθή χαρακτήρα της – που απαιτεί άγωνα, κατά προτίμηση ορεινά, εδάφη – είναι ιδιαίτερα παραγωγική.

Φύλλο μέτριου έως μεγάλου μεγέθους, τρίλοβο, σχεδόν κυκλικό. Άνω επιφάνεια φύλλου πράσινη, λεία η κάτω καλυμμένη με λεπτά τριχίδια. Σταφύλι μέτριο έως μεγάλο, κυλινδρικό μέσης πυκνότητας. Ράγα μέτριου μεγέθους, σφαιρική. Φλοιός παχύς κιτρινόλευκος - χρυσός, πλούσιος σε ταννοειδείς ύλες. Επιδερμίδα διαφανής. Σάρκα μαλακή, χυμώδης, αρωματική με ιδιάζουσα γεύση.

Λευκή ποικιλία, ζωηρή, μέσης πρωιμότητας (τέλη Αυγούστου η πλήρης ωρίμανση), παραγωγική. Μορφώνεται σε κυπελλοειδές σχήμα και δέχεται κλάδεμα βραχύ. Πολύτιμη ποικιλία αμπέλου, μπορεί να αξιοποιήσει εδάφη φτωχά, και ξηρά και να δώσει προϊόντα ανώτερης ποιότητας.



Η κεντρική Ελλάδα, αλλά κυρίως τα νησιά του Ιονίου είναι οι βασικές περιοχές καλλιέργειάς της, με γνωστότερη όλων την Κεφαλλονιά. Εκεί άλλωστε δίνει τα κρασιά ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλλονιάς.

Λόγω του ευοξειδωτου χαρακτήρα της η οινοποίηση συνήθως λαμβάνει χώρα εξ ολοκλήρου σε ανοξειδωτες δεξαμενες. Το κρασί από Ρομπόλα χαρακτηρίζεται από μια «ευρωπαϊκή», ορυκτώδη παρουσία, με μέτριο σώμα και εξαιρετική οξύτητα.

## Ροδίτης

Έγχρωμη ποικιλία αμπέλου, παραγωγική. Η ποικιλία είναι γνωστή και με τα συνώνυμα Ρογδίτης, Ροδομούσι, Ροϊδίτης, Βιολεντό, Κοκκινάρα ενώ έχουν περιγραφεί και παραλλαγές της, η Τουρκοπούλα και η Αλεπού.

Φύλλο μεγάλο, τρίλοβο, τρίκολπο, σφηνοειδές με λεία και βαθυπράσινη την άνω επιφάνεια του ελάσματος. Μισχικός κόλπος σχήματος U. Σταφύλι μέτριο έως μεγάλο, κυλινδρικό, μέτρια πυκνό. Ράγα ωοειδής-σφαιρική μέτριου έως μεγάλου μεγέθους. Επιδερμίδα μέτρια λεπτή με χαρακτηριστικό ρόδινο χρώμα. Η σάρκα είναι λευκή, εύχυμη, μαλακή και ανάλογα με τον κλώνο και την περιοχή που καλλιεργείται τραγανή.



Παλαιότερα τη χρησιμοποιούσαν και για επιτραπέζια (νωπή κατανάλωση). Μορφώνεται σε κύπελλο και δέχεται κλάδεμα ελαφρά βραχύ. Είναι ευαίσθητη στον περονόσπορο, ενώ συχνά ανθορροει. Η πλήρης ωρίμανση των σταφυλιών τοποθετείται στο δεύτερο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου.

Οι σύγχρονοι, υψηλής ποιότητας Ροδίτες διαθέτουν καθαρά, λεμονάτα – και ανάλογα με την περιοχή – ορυκτώδη αρώματα, ελαφρύ προς μέτριο σώμα και δροσιστική οξύτητα.

Ο Ροδίτης σήμερα είναι η πλέον πολυφυτεμένη λευκή ποικιλία και παράλληλα η βάση για εκατοντάδες κρασιά (ξηροί, λευκοί, ρόδινοι και ρετσίνα).

## Σέφκα

Ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στη Θράκη και λιγότερο στη Μακεδονία. Ονομάζεται επίσης τοπικά Σέφκο και Μαυρούτι. Είναι πολύ ζωνηρή και παραγωγική και παρουσιάζει καλή συγγένεια με τα περισσότερα χρησιμοποιούμενα υποκείμενα.

Διαμορφώνεται σε κύπελλο αλλά και σε αμφίπλευρο γραμμοειδές Royat και κλαδεύεται αυστηρά στα δύο μάτια. Ποικιλία με καλή ανθεκτικότητα στον περονόσπορο και στο ωίδιο.

Ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου και δίνει κρασιά μετρίου αλκοολικού τίτλου, χωρίς έντονο χρώμα. Απαντάται στην, Θράκη την Μακεδονία και την περιοχή της Καρδίτσας στην Θεσσαλία. Στην γειτονική Βουλγαρία καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή του Haskovo.



## Φωκιανό

Φυτεμένο στην ηπειρωτική Ελλάδα, αλλά κυρίως στα νησιά του Αιγαίου πελάγους, το ερυθρό Φωκιανό δίνει κόκκινα ξηρά, αλλά και γλυκά κρασιά.

Το Φωκιανό είναι μία από τις πλέον ελληνικές αλλά και ξεχασμένες ποικιλίες. Με πλούσια ιστορία και αναφορές από την αρχαιότητα, λέγεται ότι από αυτό παραγόταν ο περίφημος, ομηρικός «Πράμνιος Οίνος» της Ικαρίας, έχει συνδέσει την ύπαρξή του με τα νησιά του Αιγαίου και κυρίως με τη Σάμο, την Ικαρία, τα Δωδεκάνησα και τις Κυκλάδες. Καλλιεργείται επίσης στη Μεσσηνία και στην Αιτωλοακαρνανία. Θα το συναντήσουμε με τις ονομασίες Σαμιώτικο, Σαμιώτης, Δαμασκηνό, Δαμασκηνάτο, Επικαράς (εκ του Igi-Kara: μαύρο δαμάσκηνο), Αρικαράς, Φωκιάνα, Φωκιανό Μαύρο.



## Ξενικές Ποικιλίες

### Cabernet Sauvignon (Καμπερνέ σοβινιόν)

Από το Μπορντώ - Γαλλία. Η δημοφιλέστερη ερυθρή ποικιλία στον κόσμο. Πολύ μικρό και μικρού βάρους σταφύλι, με δύσκολο και δαπανηρό τρυγητό.

Τρύγος μέσα Σεπτέμβρη.

Δίνει σκουρόχρωμα ξηρά κρασιά με μεγάλη και πυκνή ένταση αρωμάτων, που θυμίζουν, φραγκοστάφυλα, δαμάσκηνα, σκούρα φρούτα του δάσους, πράσινη πιπεριά, πράσινο πιπέρι, ξύσμα μολυβιού, κέδρο, μελάνι κ.ά., που γίνονται ιδιαίτερα σύνθετα και πολύπλοκα, τόσο από την επαφή με το ξύλο του βαρελιού, όσο και με την παλαίωση στη φιάλη (που συχνά μπορεί να είναι ιδιαίτερα μακρόχρονη, ανάλογα με την ποιότητα και τον τρόπο παρασκευής).

Έχουν «σωματώδη» αλλά κομψή και ισορροπημένη γεύση με μάλλον μέτρια οξύτητα, στιβαρές τανίνες, συχνά εξαιρετικής ποιότητας, μέτρια ως υψηλή περιεκτικότητα αλκοόλ και μακρά επίγευση, που μπορεί να είναι πολύ καλή.



### Carignan

Έγχρωμη ποικιλία που εισήχθη στη χώρα μας από τη Γαλλία αλλά είναι ισπανικής προέλευσης.

Φύλλο μεγάλο, κυκλικό, πεντάκολπο, μισχικός κόλπος σχήματος U. Σταφύλι μέτριο, κυλινδρικό, πτερυγωτό, πυκνόραγο. Ράγα μέτρια, σφαιρική. Φλοιός με βαθύ κυανό χρώμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε τανίνες.

Όψιμη ποικιλία αμπελιού, μεγάλης ζωηρότητας και παραγωγικότητας. Μορφώνεται σε κύπελλο και δέχεται κλάδεμα βραχύ. Είναι ευαίσθητη στο



οιδιο και περονόσπορο. Συνιστάται για ξηρα, θερμά εδάφη, συχνά δεν απαιτεί προστασία από τους ανέμους.

Από το γλεύκος παράγονται οίνοι που χαρακτηρίζονται από το βαθύ ερυθρό χρώμα και τον υψηλό αλκοολικό βαθμό. Επίσης είναι πλούσιοι σε σώμα με ευχάριστο άρωμα (μπουκέτο). Αρκετά συχνά χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων των ερυθρών οίνων άλλων ποικιλιών.

## Chardonnay (Σαρντονέ)

Από την Βουργουνδία - Γαλλία, όπου θεωρείται ότι δίνει τα καλύτερα λευκά του κόσμου. Πολυδυναμική ποικιλία ικανή για ξηρά, αφρώδη και γλυκά κρασιά, Ευαίσθητο σε ξηρασία, βοτρυτή και ωίδιο. Τρύγος από μέσα έως τέλος Αυγούστου, ανάλογα με την περιοχή.

Στην Ελλάδα δίνει ξηρά κρασιά με έντονα αρώματα. Στα της Πελοποννήσου κυριαρχούν τα ώριμα και τροπικά φρούτα (όπως μήλο, ροδάκινο, πεπόνι, μάνγκο, λίτσι κ.ά.), στα της ανατολικής Μακεδονίας επικρατούν αχλάδι, γκρέιπφρουτ, λάιμ και ανανάς. Ακόμα βρίσκουμε αρώματα βουτύρου, μπριός κ.ά.



Τα κρασιά αυτής της ποικιλίας ωριμάζουν πολύ επιτυχημένα σε βαρέλι, κάτι που συνήθως γίνεται και εμπλουτίζονται με ανάλογο τρόπο από τα αρώματά του (όπως ξύλου, βανίλιας, καπνού, ξηρών καρπών κ.ά.).

Έχουν πλούσια γεύση με αρκετή λιπαρότητα (ιδιαίτερα κατόπιν της επαφής τους με το ξύλο), συνήθως χαμηλή προς μέτρια οξύτητα, αντίστοιχη περιεκτικότητα αλκοόλ και θαυμάσια επίγευση, πολλές φορές ιδιαίτερα μακρά. Όσα έχουν πιο υψηλή οξύτητα είναι και πιο ισορροπημένα.

## Cinsault (Σενζώ ή Γαλλικό)

Ερυθρή ποικιλία μεγάλης ζωηρότητας και μεγάλων αποδόσεων. Δέχεται κοντό κλάδεμα 2 - 3 οφθαλμούς και είναι ευαίσθητη στην ίσκα και στην ευτυπίωση. Δίνει κρασιά χωρίς έντονο χρωματισμό υψηλόβαθμα με φρουτώδη αρώματα εφόσον μειωθεί η παραγωγή της. Συνήθως συνοινοποιείται με

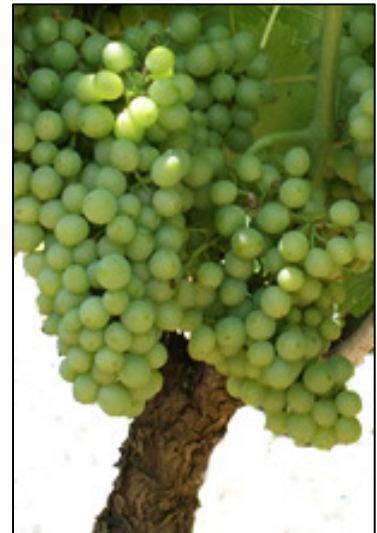


άλλες ποικιλίες για την επίτευξη καλύτερου χρωματισμού. Απαντάται στην Πελοπόννησο, στην Θεσσαλία, Μακεδονία, Κυκλάδες και Θράκη.

## Grenache rouge

Έγχρωμη ισπανικής προέλευσης ποικιλία. Φύλλο μέτριο, τρίλοβο, σφηνοειδές. Έλασμα παχύ, λείο με ανοιχτό πράσινο χρώμα. Μισχικός κόλπος σχήματος λύρας. Σταφύλι μεγάλο, κωνικό, πτερυγωτό, πυκνόρραγο. Ράγα ωοειδής με φλοιό μέτριου πάχους χρώματος ερυθρού-μελανού. Η σάρκα είναι μαλακή, χυμώδης με ουδέτερη γεύση.

Ζωηρή, παραγωγική ποικιλία αμπέλου, δίνει μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις. Μορφώνεται σε κυπελλοειδές σχήμα και δέχεται κλάδεμα βραχύ (ο τυφλός είναι καρποφόρος). Ευδοκιμεί σε εδάφη ξηρά, χαλικιώδη όπου δίνει πολύ καλής ποιότητας προϊόντα, σε αντίθετη περίπτωση οι παραγόμενοι οίνοι δεν αποκτούν το χαρακτηριστικό, επιθυμητό χρώμα. Ποικιλία ανθεκτική στις ασθένειες, συνδυάζεται πολύ καλά με την Carignan.



## Merlot (Μερλό)

Από τη νοτιοδυτική Γαλλία (Μπορντώ). Εξαιρετική ερυθρή ποικιλία με παγκόσμια απήχηση. Ευαίσθητη στην ξηρασία θέλει υγρασία. Τρύγος τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτέμβρη. Δίνει αρκετά σκουρόχρωμα ξηρά κρασιά με πολύ πυκνά και έντονα αρώματα που θυμίζουν δαμάσκηνα, μικρά κόκκινα φρούτα, μπαχαρικά, χόρτα, φυτά, καραμέλα, ίσως και ζωικές μυρωδιές. Έχουν γεμάτη, πλούσια, βελούδινη και αρκετά μαλακιά γεύση, συχνά ελαφρά χορτώδη, με μέτρια οξύτητα, μαλακές τανίνες, που μπορεί να είναι πολύ καλής ποιότητας, σχετικά υψηλή περιεκτικότητα αλκοόλ και συχνά μακρά επίγευση.



Ωριμάζουν επιτυχημένα σε βαρέλι και ανάλογα με την ποιότητα, είναι επιδεκτικά στην παλαίωση, από όπου εμπλουτίζονται με πολυπλοκότητα.

Συμμετέχει και σε χαρμάνια με πολύ δημοφιλή και επιτυχημένη τη μίξη με Ξινόμαυρο (αλλά και Cabernet Sauvignon κ.ά.).

## Mourvedre

Αν και κατάγεται από την Καταλονία της Ισπανίας, όπου ονομάζεται Monastrell, σήμερα το Mourvedre είναι περισσότερο συνδεδεμένο με τη Νότια Γαλλία. Παράγει ερυθρούς οίνους με ικανοποιητικό χρώμα και όχι πολύ έντονο άρωμα βύσσινου με χροιές ευκαλύπτου ή δάφνης, αρώματα βατόμουρου, γλυκόριζας με χαρακτηριστικές νότες πιπεριού. Ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου.



## Syrah (Σιρά)

Καταγωγή από το Ιράν όπου η πόλη Shiraz. Στην Αυστραλία το λένε Shiraz. Ευγενής ερυθρή ποικιλία, η οποία απαντάται κυρίως στην κοιλάδα του Ροδανού της Γαλλίας αλλά και σε όλο τον κόσμο.

Στην Ελλάδα καλλιεργείται κυρίως ο κλώνος Petit Syrah. Ευαισθησία στον άνεμο, στην ξηρασία αλλά και στην πολύ ατμοσφαιρική υγρασία, στον βοτρυτή και στους ανοιξιότικους χιονιάδες. Θέλει εδάφη όξινα και υγρά. Τρύγος τέλη Αυγούστου αρχές Σεπτέμβρη.

Δίνει κρασιά με ιδιαίτερα έντονο και σκούρο κόκκινο χρώμα, καλή δομή, τανική επίγευση και πλούσια μύτη. Μέσο αλκοόλ, μέτρια οξύτητα και πυκνά αρώματα. Προσφέρεται για παλαίωση και αναπτύσσει μπουκέτο (μαύρα μούρα, βατόμουρα, μύρτιλα, φραγκοστάφυλα, γλυκόριζα, πιπέρι, μέντα, σοκολάτα, δέρμα) και πιπεράτη γεύση.



## Sauvignon Blanc

Η εισαγωγή του Sauvignon Blanc στον ελληνικό αμπελώνα έπαιξε σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση του σύγχρονου προφίλ των λευκών ελληνικών κρασιών. Αν και δεν έχει τη ίδια παρουσία με το Chardonnay, το Sauvignon Blanc ήταν αναμφισβήτητα η ποικιλία με την μεγαλύτερη επιρροή στη διαμόρφωση των γευστικών προτιμήσεων του σύγχρονου Έλληνα καταναλωτή.

Αρχικά καλλιεργήθηκε στην περιοχή της Μακεδονίας, αποτελώντας μέρος κάποιων χαρμανιών με άλλες ποικιλίες, προσδίδοντας τα μοναδικά αρωματικά χαρακτηριστικά του και ενισχύοντας ταυτόχρονα την φρεσκάδα του κρασιού με την υψηλή του οξύτητα. Σίγουρα η πιο επιτυχημένη συνταγή, γευστικά και εμπορικά, είναι το πάντρεμα του Sauvignon Blanc με το Ασύρτικο.

Το Sauvignon Blanc προσθέτει φρουτώδη αρώματα και οξύτητα, ενώ το λιγότερο αρωματικό Ασύρτικο προσδίδει σώμα, δομή, πολυπλοκότητα και την δυνατότητα παλαίωσης.

Ενώ κάποιοι οινοπαραγωγοί προτιμούν τον ατόφιο αρωματικό, φυτικό και δροσιστικό χαρακτήρα του Sauvignon Blanc, κάποιοι άλλοι αφήνουν τα κρασιά να ωριμάσουν σε δρύινα βαρέλια. Τα κρασιά αυτά δεν εμφανίζουν έντονο φρουτώδες άρωμα, αλλά διαθέτουν ένα πιο πλούσιο χαρακτήρα με νότες δρυός και άνθη κουφοξυλιάς, αλλά και πιο πυκνή και ογκώδη γεύση.





## Trebbiano ή Ugni Blanc (Τρεμπιάνο ή Ουνί μπλαν)

Από Ιταλία (Τοσκάνη - Trebbiano Toscano). Η πιο διαδεδομένη λευκή ποικιλία στην Ιταλία αλλά και τη Γαλλία, όπου είναι η πρώτη ύλη για Cognac και Armagnac.

Ευαίσθησία στον περονόσπορο, πολύ απαιτητικό σε κάλιο, δεν θέλει υγρά εδάφη και ψυχρό κλίμα. Δίνει, συνήθως, μεγάλη παραγωγή. Τρύγος τέλη Σεπτέμβρη.

Χαμηλό έως μέσο αλκοόλ, υψηλή οξύτητα, πολύ χαμηλή αρωματική ένταση, καλύτερα να καταναλώνεται πολύ φρέσκο. Στην Ελλάδα κυρίως βοηθά στην οξύτητα κρασιών πεδινών περιοχών.



### Ενδεικτική Βιβλιογραφία

1. Βλάχος Μ. (1986). Αμπελογραφία.
2. Λογοθέτης Β. & Βλάχος Μ. (1963). Ελληνική Αμπελογραφία.
3. Μιχαηλίδης Χ. (2010). Μελέτη των οινοποιήσιμων ποικιλιών της Θράκης Παμίδι και Μαυρούδι. Μεταπτυχιακή Διατριβή.
4. Παπαδοπούλου Α. (2010). Μελέτη τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών Θράκης για παραγωγή οίνων ποιότητας. Μεταπτυχιακή Διατριβή.
5. Σπινθηροπούλου Χ. (2000). Οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ελληνικού αμπελώνα.
6. Τσέτουρας Π. (2009). Η τέχνη της Αμπελουργίας

### Ιστότοποι

1. [winesofgreece.org](http://winesofgreece.org)
2. [winesurveyor.weebly.com](http://winesurveyor.weebly.com)
3. [www.gaiapedia.gr](http://www.gaiapedia.gr)
4. [www.keosoe.gr](http://www.keosoe.gr)
5. [www.ampeli.gr](http://www.ampeli.gr)
6. [www.newwinesofgreece.com](http://www.newwinesofgreece.com)
7. [www.wineofgods.com](http://www.wineofgods.com)

## **Project: «Developing Identity ON Yield Soil and Site»/DIONYSOS**

---

This document has been created within the framework of the Project, «Developing Identity ON Yield Soil and Site»/DIONYSOS, financed under the INTERREG V-A Cooperation Program "Greece-Bulgaria 2014-2020"

The Project is co funded by the  
European Regional Development Fund and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A  
"Greece – Bulgaria 2014-2020" Cooperation Programme"

