



ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΚΟ ΒΙΒΛΙΟ των ποικιλιών αμπέλου του έργου VineSOS

AMPELOGRAPHIC BOOK
of grape varieties under
the VineSoS project



ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ (ΣΥΝΩΝΥΜΑ: DIMYAT, SMEDEREVKA, DERTONIJA)

Περιοχή καλλιέργειας: Λευκή ποικιλία Βαλκανικής προέλευσης, που ήταν γνωστή από τον 12ο αιώνα. Καλλιεργείται σε περιοχές του Δούναβη και του Εύξεινου Πόντου¹ και ειδικότερα στη Βουλγαρία (Dimyat), πρώην Γιουγκοσλαβία (Smederevka), Τουρκία και Ρουμανία (Dertoniia). Στην Ελλάδα καλλιεργείται σποραδικά στην ανατολική Μακεδονία και τη Θράκη.



ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ (SYNONYMS: DIMYAT, SMEDEREVKA, DERTONIJA)

Area of cultivation: White variety of Balkan origin, known since the 12th century. It is grown in areas of the Danube river and the Black Sea¹ and particularly in Bulgaria (Dimyat), former Yugoslavia (Smederevka), Turkey and Romania (Dertoniia). In Greece, it is sporadically cultivated in Eastern Macedonia and Thrace.

Properties and cultivation behavior: It is a vibrant, fertile and productive variety. It often suffers blossom dropping and Millerandage. It has moderate resistance to diseases, with the exception of Powdery Mildew and infectious degeneration, in which it is particularly sensitive⁴. It shows high resistance to drought. The fruiting shoot usually gives 2 clusters at the 3rd - 5th node. In old vineyards, it is cultivated in cup-shaped, while in newer vineyards the stems are formed in duplicate linear shapes, accepting short pruning. It adapts well to sandy, slightly and moderate fertility soils, in which it gives the optimum of its potential. It shows satisfactory compatibility with the most rootstocks. Due to the high vividness, the use of vigorous rootstocks should be avoided and it should be grafted to rootstocks with medium or low vividness.

Late budding variety (early April) and mid-late ripening (late September). The cluster is large (> 300g), cylindrical, of medium density. The berry is also large, oval, greenish-yellow with juicy and sweet flesh⁴.

Ιδιότητες και καλλιεργητική συμπεριφορά: Είναι ποικιλία ζωηρή, γόνιμη και παραγωγική. Συχνά παρουσιάζει ανθόρροια και μικροραγία. Εμφανίζει μέτρια αντοχή στις ασθένειες, με εξαίρεση το ωίδιο και τον μολυσματικό εκφυλισμό, στις οποίες είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη⁴. Παρουσιάζει μεγάλη αντοχή στην ξηρασία. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει κατά κανόνα 2 σταφυλές στον 3^ο - 5^ο κόμβο. Σε παλαιούς αμπελώνες καλλιεργείται σε κυπελλοειδή σχήματα, ενώ σε νεότερους αμπελώνες τα πρέμνα μορφώνονται σε αμφίπλευρα γραμμικά σχήματα, δεχόμενα κλάδεμα βραχύ. Προσαρμόζεται ικανοποιητικά σε αμμώδη, ελαφρά και μέτριας γονιμότητας εδάφη, στα οποία αποδίδει το βέλτιστο των δυνατοτήτων της. Παρουσιάζει ικανοποιητική συγγένεια με τα περισσότερα υποκείμενα. Λόγω της υψηλής ζωηρότητας, θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση ζωηρών υποκειμένων και να εμβολιάζεται σε υποκείμενα μέσης ή χαμηλής ζωηρότητας.

Ποικιλία όψιμης εκβλάστησης (αρχές Απριλίου) και μέσης-όψιμης ωρίμανσης (τέλος Σεπτέμβρη). Η σταφυλή είναι μεγάλη (> 300g), κυλινδροκωνική, μέτριας πυκνότητας. Η ράγα είναι επίσης μεγάλη, ωοειδής, πρασινοκίτρινου χρωματισμού με σάρκα χυμώδη και γλυκιά⁴.

Τύποι οίνων: Οι οίνοι της ποικιλίας Ζουμιάτικο χαρακτηρίζονται από μέτριο αλκοολικό τίτλο (συνήθως 12% vol), χαμηλή οξύτητα (4 - 5 g/L) και ελαφρά αρωματικό χαρακτήρα που περιγράφεται από νότες πράσινου μήλου, πεπόνι, εσπεριδοειδή, λευκά άνθη. Συχνά αναμειγνύεται με ερυθρές ποικιλίες π.χ. Λημιό ή Μαυρούδι, για την παραγωγή ερυθρωπών ή ερυθρών οίνων.

Types of wines: The wines of the Zoumiatiko variety are characterized by moderate alcoholic strength (usually 12% vol), low acidity (4 - 5 g / L) and slight aromatic character described by notes of green apple, melon, citrus, white flowers. It is often blended with red varieties eg. Limnio or Mavroudi, for the production of rosé or red wines.



Φύλλο Ποικιλίας Ζουμιάτικο / Zoumiatiko Variety Leaf



ΚΕΡΑΤΣΟΥΔΑ (ΣΥΝΩΝΥΜΑ: KERATSUDA)

KERATSOUDA (SYNONYMS: KERATSUDA)

Περιοχή καλλιέργειας: Ερυθρωπή ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας, η οποία απαντάται σποραδικά σε παλαιούς αμπελώνες της περιοχής του Σουφλίου και της Ανατολικής Ρωμυλίας. Πιθανότατα προέρχεται από περιοχές κοντά στις όχθες του ποταμού Στρυμόνα, σε Βουλγαρία και Ελλάδα. Τις τελευταίες δεκαετίες έχει εγκαταλειφθεί η καλλιέργειά της και πλέον κινδυνεύει με εξαφάνιση.

Area of cultivation: Reddish variety of Northern Greece, which is found sporadically in old vineyards of Soufli and Eastern Rumelia. It probably comes from areas near the Struma (Strymonas) River, in Bulgaria and Greece. Its cultivation has been abandoned in recent decades and it is now in danger of extinction.

Properties and cultivation behavior: It is a vibrant and productive variety. It demonstrates moderate resistance to Powdery Mildew and *Plasmopara viticola*, but very good resistance to *Botrytis*⁴. Sensitive to low winter temperatures but quite resistant to drought. It is cultivated in old cup-shaped, and accepts short pruning.

Late budding variety (early April) and mid-late ripening (late September). The fruiting shoot gives 1 - 2 clusters of medium size and of normal density. The berry is big, ellipsoid with crisp, delicious, juicy and sweet flesh.

Types of wines: Keratsouda produces white wines of moderate alcoholic strength and low to moderate acidity, with pleasant aromas of flowers and floral scents.



Ιδιότητες και καλλιεργητική συμπεριφορά:
Είναι ποικιλία ζωνή και παραγωγική. Εμφανίζει μέτρια αντοχή σε Περονόσπορο και Ωίδιο, αλλά πολύ καλή αντοχή στο Βοτρύτη⁴. Ευαίσθητη στις χαμηλές θερμοκρασίες του χειμώνα αλλά αρκετά ανθεκτική στην ξηρασία. Απαντάται σε παλαιά κύπελα και δέχεται κλάδεμα βραχύ.

Ποικιλία όψιμης εκβλάστησης (αρχές Απριλίου) και μέσης-όψιμης ωρίμανσης (τέλος Σεπτεμβρίου). Σε κάθε καρποφόρο βλαστό φέρει 1 - 2 σταφυλές μετρίου μεγέθους και κανονικής πυκνότητας. Η ράγα είναι μεγάλη, ελλειψοειδής με σάρκα τραγανή, εύγευστη, χυμώδη και γλυκιά.

Τύποι οίνων: Η Κερατσούδα παράγει λευκούς οίνους, μετρίου αλκοολικού τίτλου και χαμηλής έως μέτριας οξύτητας, με ευχάριστα αρώματα ανθέων και λουλουδιών.



Φύλλο Ποικιλίας Κερατσούδα / Keratsouda Variety Leaf

ΠΑΜΙΔΙ(ΣΥΝΩΝΥΜΑ: ΠΑΜΙΤΙ)

PAMIDI (SYNONYMS: PAMITI)

Περιοχή καλλιέργειας: Ερυθρωπή ποικιλία που εντοπίζεται σε περιοχές της Ανατολικής Ρωμυλίας, της Ανατολικής Μακεδονίας και της Θράκης.

Area of cultivation: Red variety found in the areas of Eastern Rumelia, Eastern Macedonia and Thrace.



Properties and cultivation behavior: It is a vibrant, highly productive variety, with mid-season budding and mid-late ripening. It exhibits moderate resistance to Powdery Mildew and *Plasmopara viticola*, but is very susceptible to botrytis and sour rot⁴. It shows moderate drought resistance. The fruiting shoot usually carries 2 clusters at the 3rd - 4th node. Shaped in cup-shaped and double-sided linear shapes, with short pruning. It exhibits satisfactory compatibility to most American vine rootstocks. It adapts better in sloping, moderately fertile and well drained soils.

Variety of late budding (early April) and mid-early ripening (2nd ten- days of September). The cluster is large (> 300 g), conical and dense. The berry is also large, oval, pink in color with delicate skin and juicy and delicious flesh. It often exhibits heterogeneity during ripening⁵.

Types of wines: Depending on the method of vinification, Pamidi produces white or rosé wines, characterized by moderate alcoholic strength, low acidity and low concentration of phenolic constituents. White wines are described by floral aromas, quince and/or honeysuckle, while rosé wines - by strawberry and cherry aromas.

Ιδιότητες και καλλιεργητική συμπεριφορά:
Είναι ποικιλία ζωηρή, πολύ παραγωγική, μέσης εποχής εκβλάστησης και μέσης-όψιμης ωρίμανσης. Εμφανίζει μέτρια αντοχή σε Περονόσπορο και Ωίδιο, αλλά είναι πολύ ευαίσθητη στο Βοτρύτη και την όξινη σήψη⁴. Παρουσιάζει μέτρια αντοχή στην ξηρασία. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει κατά κανόνα 2 σταφυλές στον 3^ο - 4^ο κόμβο. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδή και αμφίπλευρα γραμμικά σχήματα, ενώ δέχεται κλάδεμα βραχύ. Παρουσιάζει ικανοποιητική συγγένεια με τα περισσότερα υποκείμενα αμερικανικής αμπέλου. Προσαρμόζεται καλύτερα σε εδάφη επικλινή, μέτριας γονιμότητας και καλής αποστράγγισης.

Ποικιλία όψιμης εκβλάστησης (αρχές Απριλίου) και μέσης-πρώιμης ωρίμανσης (2^ο δεκάημερο Σεπτεμβρίου). Η σταφυλή είναι μεγάλη (> 300 g), κωνική και πυκνόρραγη. Η ράγα είναι επίσης μεγάλη, ωειδής, ρόδινου χρωματισμού με λεπτό φλοιό και σάρκα εύχυμη και εύγευστη. Εμφανίζει συχνά ανομοιομορφία κατά την ωρίμανση⁵.

Τύποι οίνων: Ανάλογα με τη μέθοδο οινοποίησης, από το Παμίδι προκύπτουν λευκοί ή ροζέ οίνοι, οι οποίοι χαρακτηρίζονται από μέτριο αλκοολικό τίτλο, χαμηλή οξύτητα και χαμηλή συγκέντρωση φαινολικών συστατικών. Οι λευκοί οίνοι περιγράφονται από αρώματα ανθικά, κυδώνι ή και αγιόκλημα, ενώ οι ροζέ οίνοι από αρώματα φράουλας και κεράσι.



Φύλλο Ποικιλίας Παμίδι / Pamidi Variety Leaf

ΛΗΜΝΙΟ (ΣΥΝΩΝΥΜΑ: ΚΑΛΑΜΠΑΚΙ, ΛΗΜΝΙΑ, ΛΗΜΝΙΩΤΙΚΟ)

LIMNIO (SYNONYMS: KALAMPAKI, LIMNIA, LIMNIOTIKO)

Περιοχή καλλιέργειας: Ερυθρή γηγενής ποικιλία η οποία σύμφωνα με τον Ησίοδο και τον Αριστοτέλη, προέρχεται από τη “Λημνία Σταφυλή” της Αρχαίας Ελλάδας. Θεωρείται ως μία από τις αρχαιότερες ποικιλίες σταφυλιών στον κόσμο. Κατά μια εκδοχή, το κρασί με το οποίο μέθυσε ο πολυμήχανος Οδυσσέας τον Κύκλωπα Πολύφημο προερχόταν από την ποικιλία Λημνιό. Καλλιεργείται κυρίως σε Χαλκιδική (Σιθωνία και Άγιο Όρος), Μακεδονία, Θράκη, Νησιά Βορείου Αιγαίου, Σποράδες και Θεσσαλία.

Area of cultivation: Red indigenous variety, which according to Hesiod and Aristotle, comes from the “Lemnia Grape” of Ancient Greece.

It is considered as one of the oldest grape varieties in the world. According to one version, the wine with which Odysseus made the Cyclops Polyphemus drunk, came from the Limnio variety. It is mainly cultivated in Halkidiki (Sithonia and Mount Athos), Macedonia, Thrace, North Aegean Islands, Sporades and Thessaly.

Properties and cultivation behavior: The variety is moderately vigorous, fruitful and of average productivity. It demonstrates satisfactory resistance to diseases, except *Plasmopara viticola*, to which it is sensitive⁴. When unfavorable climatic conditions prevail during flowering, fruit setting displays reduced rates. It exhibits high drought resistance. The fruiting shoot usually carries 2 - 3 clusters at the 4th - 6th node. The stems are shaped in duplicate linear shapes or cups, accepting short pruning. It exhibits satisfactory compatibility to most American vine rootstocks. It adapts well to most soil types, but delivers the best of its potential in sloping, dry, low fertility and stony soils.

Budding takes place in mid-April and ripening during the 2nd ten days of September. The cluster is moderate, usually cylindrical to winged, dense to very dense. The berry is also moderate, spherical, reddish-purple, with medium-thick skin and juicy astringent and acidic flesh⁵.



Ιδιότητες και καλλιεργητική συμπεριφορά: Είναι ποικιλία μέτρια ζωηρή, γόνιμη και μέσης παραγωγικότητας. Παρουσιάζει ικανοποιητική αντοχή στις ασθένειες, με εξαίρεση τον περονόσπορο, στον οποίο είναι ευαίσθητη⁴. Όταν επικρατούν δυσμενείς κλιματικές συνθήκες, κατά την ανθοφορία, εμφανίζει μειωμένα ποσοστά καρπόδεσης. Παρουσιάζει μεγάλη αντοχή στην ξηρασία. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει κατά κανόνα 2 - 3 σταφυλές στον 4^ο - 6^ο κόμβο. Τα πρέμνα μορφώνονται σε αμφίπλευρα γραμμικά σχήματα ή κύπελλα, δεχόμενα κλάδεμα βραχύ. Παρουσιάζει ικανοποιητική συγγένεια με τα περισσότερα υποκείμενα αμερικανικής αμπέλου. Προσαρμόζεται ικανοποιητικά στους περισσότερους τύπους εδαφών, όμως αποδίδει το βέλτιστο των δυνατοτήτων της σε εδάφη επικλινή, ξηρά, μικρής γονιμότητας και πετρώδη.

Η εκβλάστηση πραγματοποιείται στα μέσα Απριλίου και η ωρίμανση το 2^ο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου. Η σταφυλή είναι μέτρια, συνήθως κυλινδρική έως πτερυγωτή, πυκνή έως πολύ πυκνή. Η ράγα είναι επίσης μέτρια, σφαιρική, ερυθροϊώδης, με φλοιό μέσου πάχους και σάρκα χυμώδη στυφή και όξινη⁵.

Τύποι οίνων: Οι οίνοι της ποικιλίας Λημνιό χαρακτηρίζονται από μέτριο σώμα, σχετικά υψηλό αλκοολικό τίτλο, μέτρια οξύτητα και χαμηλή συγκέντρωση φαιολικών συστατικών. Συμμετείχε στην παραγωγή των φημισμένων για την ποιότητά τους οίνων του Αγίου Όρους, όπως ο Μονοξυλίτης Οίνος². Σήμερα, από την ποικιλία αυτή παράγονται τα ερυθρά ξηρά κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως «Λήμνος», «Πλαγιές Μελίτωνα» (μαζί με το Cabernet sauvignon και το Cabernet franc), καθώς και ορισμένοι Τοπικοί Οίνοι, σε ανάμειξη με άλλες ποικιλίες (Θρακιικός, Ισμαρικός, Μακεδονικός κ.ά.)⁴.

Types of wines: The wines of the Limnio variety are characterized by a medium body, relatively high alcoholic strength, moderate acidity and low concentration of phenolic constituents. It is included in the production of famous Mount Athos wines, such as the Monoxylite Wine 2. Today, this variety produces the red dry wines with Designation of Origin named "Lemnos", "Slopes Meliton" (along with Cabernet sauvignon and Cabernet franc), as well as some Local Wines, in combination with other varieties (Thrakikos, Ismarikos, Makedonikos, etc.)⁴.



Φύλλο Ποικιλίας Λημνιό / Limnio Variety Leaf

ΣΕΦΚΑ (ΣΥΝΩΝΥΜΑ: ΣΕΦΚΟ, ΝΙΣΧΕΝΚΑ, ΝΙΣΧΕΦΤΚΑ)

SEFKA (SYNONYMS: SEFKO, NICHEVKA, NICHEFTKA)

Περιοχή καλλιέργειας: Ερυθρή ποικιλία Βουλγαρικής προέλευσης, η οποία καλλιεργείται σποραδικά σε Ανατολική Μακεδονία και Θράκη¹.

Area of cultivation: Red variety of Bulgarian origin, sporadically cultivated in Eastern Macedonia and Thrace¹.



Properties and cultivation behavior: It is a very lively and productive variety, with good resistance to fungal diseases and drought⁴. The fruiting shoot usually carries 2 clusters in the 4th - 5th node. Formed into cups and bi-linear shapes, and accepts short pruning. It exhibits satisfactory compatibility to the most vine rootstocks. It is well adapted to soils of medium mechanical composition and of moderate fertility.

The budding takes place in mid-April and ripening during the 1st ten days of September 4. The cluster is large (> 400 g), cylindrical, dense to very dense. The berry is large, oval, cyan-colored with thick skin and juicy, slightly astringent flesh⁵.

Types of wines: The wines of the Sefka variety are characterized by low alcoholic strength, low acidity and low concentration of phenolic ingredients.

Ιδιότητες και καλλιεργητική συμπεριφορά: Είναι ποικιλία πολύ ζωηρή και παραγωγική, η οποία εμφανίζει ικανοποιητική αντοχή στις μυκητολογικές ασθένειες και την ξηρασία⁴. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει συνήθως² σταφυλές στον 4ο - 5ο κόμβο. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδή

και αμφίπλευρα γραμμικά σχήματα, ενώ δέχεται κλάδεμα βραχύ. Παρουσιάζει καλή συγγένεια με τα περισσότερα υποκείμενα. Προσαρμόζεται καλά σε εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης και μέτριας γονιμότητας.

Η εκβλάστηση πραγματοποιείται στα μέσα Απριλίου και η ωρίμανση το 1ο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου⁴. Η σταφυλή είναι μεγάλη (> 400 g), κυλινδρική, πυκνή έως πολύ πυκνή. Η ράγα είναι μεγάλη, ωοειδής, κυανομέλανου χρωματισμού με παχύ φλοιό και σάρκα χυμώδη, ελαφρώς στυφή⁵.

Τύποι οίνων: Οι οίνοι της ποικιλίας Σέφκα χαρακτηρίζονται από μέτριο αλκοολικό τίτλο χαμηλή οξύτητα και χαμηλή συγκέντρωση φαινολικών συστατικών.



Φύλλο Ποικιλίας Σέφκα / Sefka Variety Leaf



ΚΟΪΝΙΑΡΙΚΟ (ΣΥΝΩΝΥΜΑ: ΣΕΡΑΠΙ, ΚΟΝΙΑΡΟΣ)

KOINIARIKO (SYNONYMS: SERAPI, KONIAROS)

Περιοχή καλλιέργειας: Ερυθρή ποικιλία η οποία προέρχεται από τα παράλια της Μικράς Ασίας¹. Καλλιεργείται σε πολύ μικρή έκταση στη Μακεδονία και κυρίως στο Νομό Σερρών.

Area of cultivation: Red variety that comes from the coasts of Asia Minor¹. It is cultivated in a very small area in Macedonia and mainly in the prefecture of Serres.



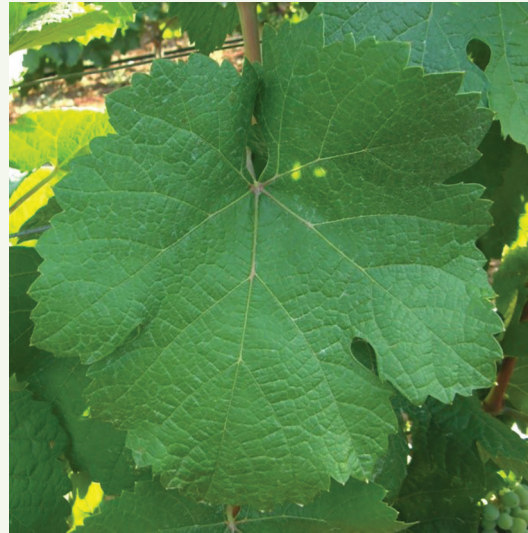
Properties and cultivation behavior: It is a very vibrant variety, with great health and low productivity. It often suffers blossom dropping and Millerandage⁴. It exhibits resistance to most diseases and drought. The fertility of the buds is high, but there are problems with the ripening of the grapes. The fruiting shoot usually carries² clusters at the 4th - 5th node and rarely at the 3rd. It is shaped in a cup or double-sided linear, with a short pruning. It exhibits satisfactory compatibility to the most vine rootstocks. It fits well with medium mechanical soil, well drained and of moderate fertility.

Variety of late budding (early April) and late ripening (1st October). The cluster is small, cylindrical and dense. The berry is large, ellipsoid to oval, cyan-black in color with thick skin and juicy, soft, moderately sweet and aromatic flesh⁵.

Ιδιότητες και καλλιεργητική συμπεριφορά: Είναι ποικιλία πολύ ζωντανή, με μεγάλη ευρωστία και μικρή παραγωγικότητα. Συχνά παρουσιάζει ανθόρροια και μικροραγιά⁴. Εμφανίζει αντοχή στις περισσότερες ασθένειες και την ξηρασία. Η γονιμότητα των οφθαλμών είναι μεγάλη, όμως παρουσιάζει προβλήματα κατά την ωρίμανση των σταφυλιών. Ο

καρποφόρος βλαστός φέρει κατά κανόνα² σταφυλές στον 4^ο - 5^ο κόμβο και σπανιότερα στον 3^ο. Διαμορφώνεται σε κύπελο ή αμφίπλευρο γραμμικό, ενώ δέχεται κλάδεμα βραχύ. Παρουσιάζει καλή συγγένεια με τα περισσότερα υποκείμενα. Προσαρμόζεται καλά σε εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης, καλά στραγγιζόμενα και μέτριας γονιμότητας.

Ποικιλία όψιμης εκβλάστησης (αρχές Απριλίου) και όψιμης ωρίμανσης (10 δεκαήμερο Οκτωβρίου). Η σταφυλή είναι μικρή, κυλινδροκωνική και πυκνή. Η ράγα είναι μεγάλη, ελλειψοειδής προς ωοειδής, κυανομέλανου χρωματισμού με φλοιό παχύ και σάρκα χυμώδη, μαλακή, μετρίως γλυκιά και αρωματική⁵.



Φύλλο Ποικιλίας Κοϊνιάρικο
Πηγή: VNB Bakasietas /
Koiniario Variety Leaf
Source: VNB Bakasietas



ΜΑΥΡΟΥΔΙ ΘΡΑΚΗΣ (ΣΥΝΩΝΥΜΑ: ΜΑΥΡΟΔ, ΚΑΧΙΒΕΛΑ, ΤΣΙΓΑΝΚΑ)

MAVROUDI OF THRACE (SYNONYMS: MAVRUD, KACHIVELA, TSIKANKA)

Περιοχή καλλιέργειας: Ερυθρή ποικιλία η οποία είναι η πλέον αμιγής θρακική ποικιλία, (περιλαμβανομένης και της νότιας Βουλγαρίας). Το όνομα Μαυρούδι, προέρχεται από την ελληνική λέξη «μαύρο» και λέγεται έτσι γιατί έχει ένα βαθύ σκούρο ρουμπινί χρώμα. Απαντάται διάσπαρτα σ' ολόκληρη την Ελλάδα και πρόκειται για παλιά ελληνική ποικιλία, καλλιεργούμενη σε όλη τη νότια του Αίμου περιοχή³.

Area of cultivation: Red variety which is the purest Thracian variety, (including Southern Bulgaria). The name Mavroudi comes from the Greek word for black «μαύρο» and it is named so because of its deep dark ruby color. It is scattered all over Greece and is an old Greek variety, cultivated throughout the southern part of the Balkan Mountains³.

Properties and cultivation behavior: It is a vibrant and very productive variety. It exhibits good resistance to most diseases and drought⁵. It often has problems with the ripening of grapes. The fruiting shoot usually carries 2 clusters at the 3rd - 5th node. It is shaped in a cup or double-sided linear, with a short pruning. No incompatibility problems have been reported with the vine rootstocks used. It fits well with medium mechanical soil, well drained and of moderate fertility.

The budding takes place in early April and ripening in late September - early October. The cluster is medium, cylindrical, and dense to very dense. It is medium in size, spherical to oval and thick skin with deep red color and juicy, soft flesh⁵.

Types of wines: Mavroudi wines are characterized by moderate to high alcoholic strength, good acidity, high concentration of phenolic ingredients and characteristic aromatic profile. In addition, they exhibit extraordinary dynamics, rich aromas and tannic character, while being able to withstand long aging with excellent results, reducing the sharpness of the tannins.



Ιδιότητες και καλλιεργητική συμπεριφορά: Είναι ποικιλία ζωηρή και πολύ παραγωγική. Εμφανίζει ικανοποιητική αντοχή στις περισσότερες ασθένειες και την ξηρασία⁵. Συχνά παρουσιάζει προβλήματα κατά την ωρίμανση των σταφυλιών. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει κατά κανόνα 2 σταφυλές στον 3^ο - 5^ο κόμβο. Διαμορφώνεται σε κύπελο ή αμφίπλευρο γραμμικό, ενώ δέχεται κλάδεμα βραχύ. Δεν έχουν καταγραφεί προβλήματα ασυμβατότητας με τα χρησιμοποιούμενα υποκείμενα αμπέλου. Προσαρμόζεται καλά σε εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης, καλά στραγγιζόμενα και μέτριας γονιμότητας.



Φύλλο Ποικιλίας Μαυρούδι Θράκης
Πηγή: VNB Bakasietas /
Mavroudi of Thrace Variety Leaf
Source: VNB Bakasietas

Η εκβλάστηση πραγματοποιείται στις αρχές Απριλίου και η ωρίμανση τέλος Σεπτεμβρίου - αρχές Οκτωβρίου. Η σταφυλή είναι μέτρια, κυλινδρική, πυκνή έως πολύ πυκνή. Η ράγα είναι μέσου μεγέθους, σφαιρική προς ωοειδής και φλοιό παχύ με χρώμα βαθύ ερυθρό και σάρκα χυμώδη, μαλακή⁵.

Τύποι οίνων: Οι οίνοι της ποικιλίας Μαυρούδι χαρακτηρίζονται από μέτριο προς υψηλό αλκοολικό τίτλο, καλή οξύτητα υψηλή συγκέντρωση φαινολικών συστατικών και χαρακτηριστικό αρωματικό προφίλ. Επιπλέον, παρουσιάζουν εξαιρετική δυναμική, πλούσια αρώματα και τανικό χαρακτήρα, ενώ επιδέχονται μακρόχρονη παλαίωση με εξαιρετικά αποτελέσματα, καθώς στοργυλεύουν οι τανίνες τους.



ΜΠΟΓΙΑΛΛΑΜΑΣ (ΣΥΝΩΝΥΜΑ: ΜΠΟΓΙΑΜΑΣ, ΜΠΟΓΙΑ, ΒΑΦΙΣΑ, ΒΑΦΤΡΑ)

BOGIALAMAS (SYNONYMS: BOGIAMAS, BOGIA, VAFISA, VAFTRA)

Περιοχή καλλιέργειας: Ερυθρή, βαθύχρωμη, βαφική ποικιλία η οποία καλλιεργείται σε Ανατολική Μακεδονία και Θράκη. Τα τελευταία χρόνια γίνεται προσπάθεια να αναδειχθούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της και να διαδοθεί η καλλιέργειά της.

Area of cultivation: Red, deep-colored, dyeing variety cultivated in Eastern Macedonia and Thrace. In recent years, efforts have been made to highlight its special features and to spread its cultivation.

Properties and cultivation behavior: It is a vibrant, robust and productive variety. It exhibits moderate resistance to Powdery mildew and drought, but is particularly susceptible to the *Plasmopara viticola* and the leaf roll virus⁴. The fruiting shoot usually carries 2 clusters in the 3rd - 5th node. It is shaped in a cup or double-sided linear, with a short pruning. It is well adapted to soils of medium mechanical composition and of moderate fertility.

The budding takes place in early April and the ripening beginning - mid September. The cluster is of medium size, cylindrical, moderately dense. The berry is medium in size, spherical with a deep black skin and colored, juicy and sweet flesh⁴. During ripening, a red coloring of the leaf is observed.

Types of wines: The Bogialamas variety produces wines to be aged with a high alcoholic strength, high concentration of phenolic ingredients and a characteristic aromatic profile. The wines feature soft tannins with a very good balance of taste and a pleasant aromatic profile.



Ιδιότητες και καλλιεργητική συμπεριφορά: Είναι ποικιλία ζωνηρή, εύρωστη και παραγωγική. Εμφανίζει μέτρια αντοχή στο Ωίδιο και την ξηρασία, αλλά είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη στον Περονόσπορο και στην ίωση «καρούλιασμα των φύλλων»⁴. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει συνήθως 2 σταφυλές στον 3^ο - 5^ο κόμβο. Διαμορφώνεται σε κύπελο ή αμφίπλευρο γραμμικό, ενώ δέχεται κλάδεμα βραχύ. Προσαρμόζεται καλά σε εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης και μέτριας γονιμότητας.

Η εκβλάστηση πραγματοποιείται στις αρχές Απριλίου και η ωρίμανση αρχές - μέσα Σεπτεμβρίου. Η σταφυλή είναι μέτριου μεγέθους, κυλινδροκωνική, μέτρια πυκνή. Η ράγα είναι μέσου μεγέθους, σφαιρική με φλοιό βαθύ μελανό και σάρκα έγχρωμη, χυμώδη και γλυκιά⁴. Κατά την ωρίμανση παρατηρείται ερυθρός μεταχρωματισμός του φύλλου.

Τύποι οίνων: Από την ποικιλία Μπογιαλαμά προκύπτουν οίνοι προς παλαίωση με υψηλό αλκοολικό τίτλο, υψηλή συγκέντρωση φαινολικών συστατικών και χαρακτηριστικό αρωματικό προφίλ. Οι οίνοι διαθέτουν μαλακές τανίνες με πολύ καλή γευστική ισορροπία και ευχάριστο αρωματικό προφίλ.



Φύλλο Ποικιλίας Μπογιαλαμάς / Bogialamas Variety Leaf



ΚΑΡΝΑΧΑΛΑΣ (ΣΥΝΩΝΥΜΑ: KARNACHALAS)

Περιοχή καλλιέργειας: Ερυθρή ποικιλία του Έβρου και ειδικότερα της περιοχής του Σουφλίου. Σύμφωνα με ιστορικές αναφορές, την περίοδο πριν την εμφάνιση της Φυλλοξήρας, η καλλιέργειά της υπολογίζονταν σε 8.000 - 10.000 στρέμματα.



Ιδιότητες και καλλιεργητική συμπεριφορά: Είναι ποικιλία μέτρια ζωηρή, γόνιμη και αρκετά παραγωγική. Εμφανίζει μέτρια ανθεκτικότητα στις ασθένειες και ικανοποιητική αντοχή στην ξηρασία⁴. Ο καρποφόρος βλαστός φέρει συνήθως 2 σταφυλές στον 3^ο - 5^ο κόμβο. Διαμορφώνεται σε κύπελο ή αμφίπλευρο γραμμικό, δεχόμενο κλάδεμα βραχύ. Προσαρμόζεται καλά σε εδάφη μέσης μηχανικής σύστασης και μέτριας γονιμότητας.

KARNAHALAS (SYNONYMS: KARNACHALAS)

Area of cultivation: Red variety of Evros and especially of Soufli area. According to historical reports, in the period before the appearance of Phylloxera, its cultivation was estimated at 8,000 - 10,000 acres.

Properties and cultivation behavior: It is a moderately lively, fertile and quite productive variety. It shows moderate disease resistance and good drought resistance⁴. The fruiting shoot usually carries 2 clusters in the 3rd - 5th node. Formed into a cup or two-sided linear, accepting short pruning. It is well adapted to soils of medium mechanical composition and of moderate fertility.

The budding takes place in the second ten days of April and the ripening at the beginning- mid-October. The cluster is of medium size, cylindrical and quite dense. The berry is large, spherical with a thin skin and spots on its surface, while the flesh is juicy and sweet⁴.

Types of wines: The Karnahalas variety produces wines with moderate alcoholic strength, high acidity, moderate body and moderate concentration of phenolic compounds with soft tannins. The aromatic profile is described by earthy aromas, red fruit, jam, honey, etc.

Η εκβλάστηση πραγματοποιείται το δεύτερο δεκαήμερο του Απριλίου και η ωρίμανση αρχές - μέσα Οκτωβρίου. Η σταφυλή είναι μέτριου μεγέθους, κυλινδρική και αρκετά πυκνή. Η ράγα είναι μεγάλη, σφαιρική με λεπτό φλοιό και στίγματα στην επιφάνειά του, ενώ η σάρκα είναι χυμώδης και γλυκιά⁴.

Τύποι οίνων: Από την ποικιλία Καρναχαλά προκύπτουν οίνοι με μέτριο αλκοολικό τίτλο, υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα και μέτρια συγκέντρωση φαινολικών συστατικών με μαλακές τανίνες. Το αρωματικό προφίλ περιγράφεται από αρώματα γήινα, κόκκινων φρούτων, μαρμελάδα, μέλι κτλ.



Φύλλο Ποικιλίας Καρναχαλάς / Karnahalas Variety Leaf



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ

1. ΒΛΑΧΟΣ, Μ. Β. (1986): Αμπελογραφία, Θεσσαλονίκη.
2. ΚΟΥΡΑΚΟΥ-ΔΡΑΓΩΝΑ, Σ. (1998): Κρατήρ μεστός ευφροσύνης, Εκδόσεις ΑΣΤΕΡΙΣΜΟΣ, Αθήνα.
3. ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ Β., ΒΛΑΧΟΣ Μ. (1966): Ελληνική Αμπελογραφία, Θεσσαλονίκη.
4. ΣΠΙΝΘΗΡΟΠΟΥΛΟΥ, Χ. (2000): Οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ελληνικού αμπελώνα, Εκδόσεις OLIVEPRESS, Κέρκυρα.
5. ΣΤΑΥΡΑΚΑΣ, Δ. Ε. (2010): Αμπελογραφία, Εκδόσεις ΖΗΤΗ, Θεσσαλονίκη.

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

1. VLACHOS, M. V. (1986): Ampelography, Thessaloniki.
2. KOURAKOU-DRAGONA, S. (1998): A crapper of mediocrity, ASTERISMOS Publishing, Athens.
3. LOGOTHETIS V., VLACHOS M. (1966): Greek Ampelography, Thessaloniki.
4. SPINTHIROPOULOU, H. (2000): Wine varieties of the Greek vineyard, OLIVEPRESS Publishing, Corfu.
5. STAVRAKAS, D. E. (2010): Ampelography, ZITI Publishing, Thessaloniki.





ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ / TABLE OF CONTENTS

ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ / ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ.....	2
ΚΕΡΑΤΣΟΥΔΑ / KERATSOUDA.....	4
ΠΑΜΙΔΙ / PAMIDI.....	6
ΛΗΜΝΙΟ / LIMNIO.....	8
ΣΕΦΚΑ / SEFKA.....	10
ΚΟΪΝΙΑΡΙΚΟ / KOINIARIKO.....	12
ΜΑΥΡΟΥΔΙ ΘΡΑΚΗΣ / MAVROUDI THRAKIS.....	14
ΜΠΟΓΙΑΛΑΜΑΣ / BOGIALAMAS.....	16
ΚΑΡΝΑΧΑΛΑΣ / KARNACHALAS.....	18
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ / BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES.....	20



