

A cluster of purple grapes is shown on the left side of the image, with a large green grape leaf on the right. The background is a dark, textured green.

**ΘΕΜΑΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ  
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

**ΑΡΓΥΡΩ ΜΠΕΚΑΤΩΡΟΥ**  
Αναπληρώτρια Καθηγήτρια  
Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων

**Πάτρα 2020**

# *Λευκές ποικιλίες*



**Αθήρι**

Πηγή: *kathimerini.gr*

**Καλλιεργούμενη έκταση** ~15.500 στρ.

**Συνώνυμα:** άσπρο Αθήρι & Ασπράθηρο

Ποικιλία **ζωηρή** και **παραγωγική**

- Από τις παλαιότερες ποικιλίες του αιγαιοπελαγίτικου χώρου
- Καλλιεργείται κυρίως σε **Κυκλάδες, Δωδεκάνησα** και **Κρήτη**
- Έχει επεκταθεί στην Στερεά Ελλάδα, και Β. Ελλάδα
- Συμβιώνει ικανοποιητικά με τα αμερικανικά υποκείμενα

# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές



**Αθήρι**

Πηγή: [kathimerini.gr](http://kathimerini.gr)

Χρήση κυρίως για την παραγωγή **λευκών ξηρών οίνων**, αλλά και για **γλυκά** και **αφρώδη** κρασιά, μόνο ή σε συνδυασμό με άλλες ποικιλίες

Συμμετέχει στους οίνους:

- Γλυκό & ξηρό οίνο **ΟΠΑΠ Σαντορίνη** μαζί με Ασύρτικο και Αηδάνι
- Εξ ολοκλήρου στον **ΟΠΑΠ Ρόδου**, στον **ΟΠΑΠ Πλαγιές Μελίτωνα** & στον **Τοπικό Αγιορείτικο** μαζί με ροδίτη και Ασύρτικο
- Στους τοπικούς Χαλκιδικής, Μακεδονικό, Λασιθιώτικο, Ηρακλειώτικο, Αιγαιοπελαγίτικο



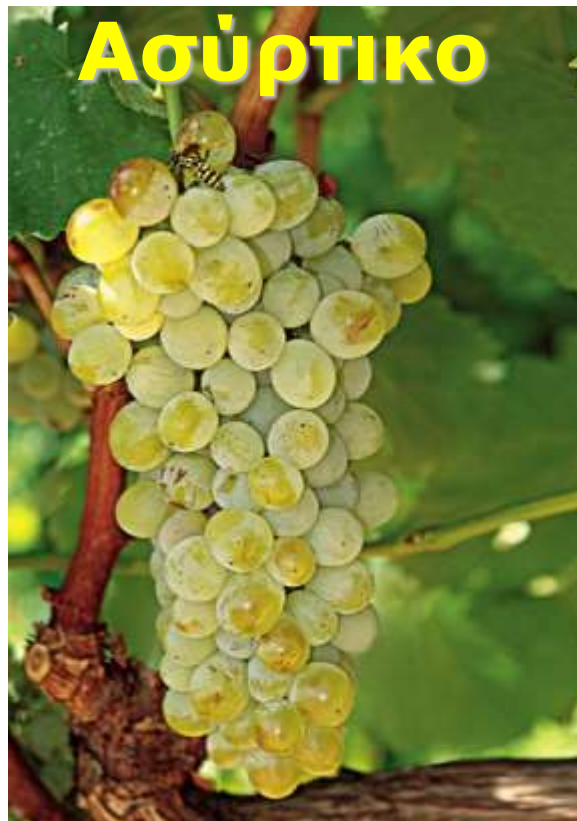


**Αθήρι**

Πηγή: [kathimerini.gr](http://kathimerini.gr)

Ωριμάζει **πρώιμα** και θεωρείται μία από τις καλύτερες ελληνικές λευκές ποικιλίες για οиноποίηση

- Αρκετά **ανθεκτικό στον περονόσπορο** και τις ξηροθερμικές συνθήκες αλλά πολύ **ευαίσθητο στο ωίδιο**
- Σε Κυκλάδες, Δωδεκάνησα & Κρήτη διαμορφώνεται σε χαμηλά **κυπελλοειδή** σχήματα, ενώ στη Βόρεια & Στερεά Ελλάδα σε γραμμοειδή σχήματα **Royat**

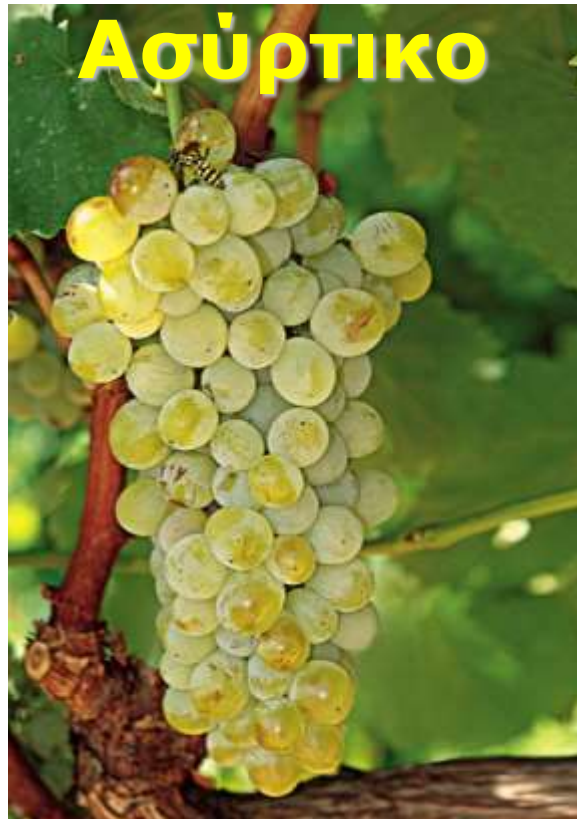


## Ασύρτικο

- Η εκπληκτικότερη ποικιλία του μεσογειακού αμπελώνα για παραγωγή **πολλών τύπων οίνου** εξαιρετικής ποιότητας
- Η κυριότερη ποικιλία της **Σαντορίνης**
- Άλλες περιοχές: Κυκλάδες, Πελοπόννησος, Στ. Ελλάδα (Αττική, Βοιωτία), Θεσσαλία (Τύρναβος), Μακεδονία (Θεσσαλονίκη, Χαλκιδική) κ.α.

Πηγή: [newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

**Οίνοι ΟΠΑΠ Σαντορίνη, ΟΠΑΠ Πλαγιές Μελίτωνα  
Τοπικός Αγιορείτικος, Μακεδονικός,  
Κυκλαδίτικος, Δράμας**



**ΑΣΥΡΤΙΚΟ**

Πηγή: [newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

- Ποικιλία ζωηρή και παραγωγική
- Διαμορφώνεται συνήθως σε **χαμηλά κυπελλοειδή** σχήματα, αλλά και γραμμοειδή **Royal**
- Σχετικά **ανθεκτικό** στις ασθένειες και την ξηρασία
- Πλούσια **φρουτώδης** γεύση και **ανθοσμία** σπάνια για οίνο από μεσογειακούς αμπελώνες



## Συνώνυμα:



- *Μοσχούδι, Μοσχοστάφυλο (με μικρό βαθμό γενετικής ομοιότητας άρα πρόκειται για διαφορετική ποικιλία), **Μοσχάτο Ρίου** (Πελοπόννησος), **Μοσχάτο Σάμου**, Μοσχάτο σταχτί, Μοσχάτο παλαιό (Σάμος), Μοσχάτο Κερκύρας, Μοσχάτο Σπίνας, Μοσχάτο Μάζας (Κρήτη)*
- *Muscat de Frontignan στη Γαλλία, Moscatel de grano menudo (Ισπανία), White Frontignan (Μ. Βρετανία), Moscatel branco (Πορτογαλία), Moscata bianca, Moscato d'Asti (Ιταλία), Weisser Muscateller (Γερμανία), White Frontignac (Αυστραλία)*





- Εκλεκτή λευκή ποικιλία της **Σάμου** (~16.000 στρ.) & της περιοχής **Πατρών**
- Αρχαία ποικιλία της Ανατολικής Μεσογείου
- Συνιστάται για καλλιέργεια σε Δωδεκανήσα, Αχαΐα, Κεφαλληνία, Λασιθί, και Σάμο και επιτρέπεται στο αμπελουργικό διαμέρισμα των Κυκλάδων



**Λαγόρθι**

Πηγή: [newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

- Εκλεκτή λευκή ποικιλία της περιοχής **Καλαβρύτων**
- Ποικιλία **ζωηρή** και **παραγωγική** με **μέτρια αντοχή** στις ασθένειες
- Το **λαγόρθι** αντίθετα με τις άλλες λευκές Ελληνικές ποικιλίες, δίνει λευκά ξηρά κρασιά με κρυστάλλινο χαρακτήρα, κομψότητα και φρεσκάδα παρόμοια των κρασιών της βόρειας Ευρώπης



**Λαγόρθι**

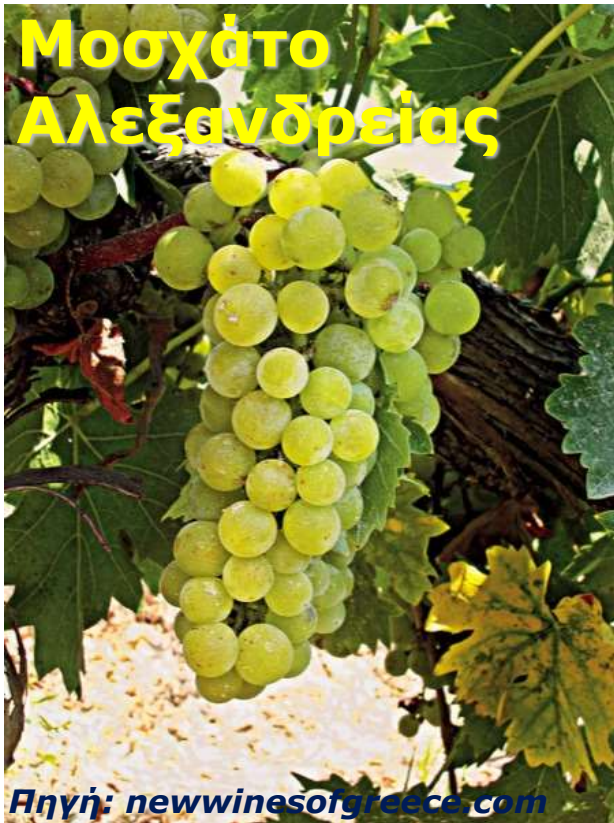
Πηγή: [newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

- Θεωρείται χρήσιμη η προώθηση της ποικιλίας σε αναμπελώσεις ημιορεινών περιοχών **Αχαΐας και Αρκαδίας**, συμβάλλοντας στην παραγωγή οίνων ποιότητας με επί πλέον πλούτο αρωμάτων και γεύσεων
- Διαμορφώνεται κυρίως σε **κυπελλοειδή σχήματα** αλλά και **Royal** και δέχεται **βραχύ κλάδεμα** καρποφορίας
- **Συνώνυμα:** Λαόρθι , Λαόρκος, Λαγόρθα, Λαγουρθιά, Λαόρκα



# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές

## Μοσχάτο Αλεξανδρείας



Πηγή: [newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

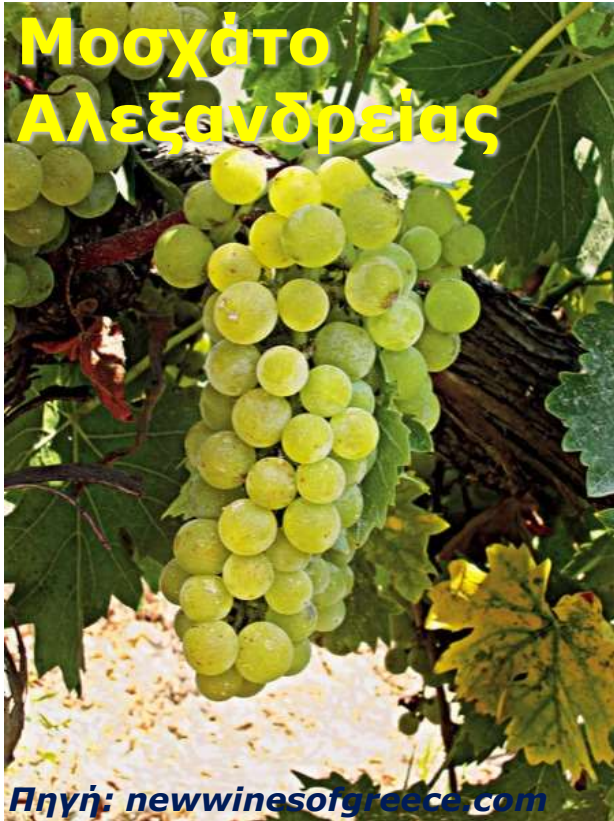
Κατάγεται από τη Βόρεια Αφρική και πιθανόν από την Αίγυπτο

- Καλλιεργείται στα Ιόνια νησιά και τη Β. Ελλάδα, αλλά κυρίως στη **Λήμνο**
- **Συνωνυμίες:** *Μοσχάτο χονδρό, Άσπρο μοσχάτο, Αλεξανδρινό, Αγγλικό, Muscat Romain, Panse musquee Zibibbo κ.λ.π.*
- Παρά την εξαπλώσή του στη Β. Ελλάδα, τα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου είναι ο κορυφαίος τόπος όπου ξεδιπλώνονται τα χαρίσματα της ποικιλίας
- Συμμετέχει στην παραγωγή **ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου** και **ΠΟΠ Λήμνος**, οίνων ΟΠΑΠ και πολλών τοπικών



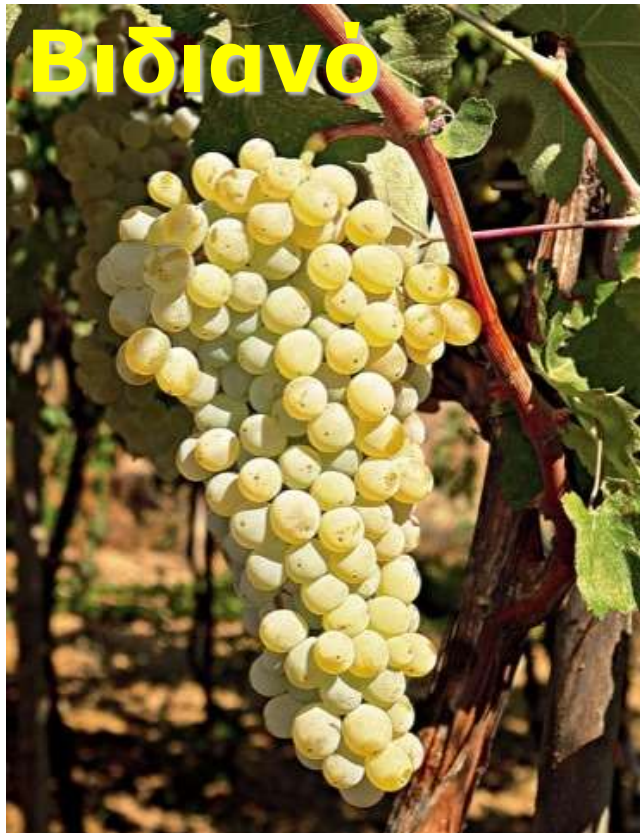
# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές

## Μοσχάτο Αλεξανδρείας



Πηγή: [newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

- Ποικιλία **μέσης ζωηρότητας**, σταθερά **παραγωγική** (2 σταφύλια ανά βλαστό)
- **Ευαίσθητη** σε περονόσπορο, βοτρυτή, ωίδιο & ανθόρροια
- Ωριμάζει το πρώτο 10ήμερο του Σεπτεμβρίου
- Οι οίνοι με την ένδειξη «**Μοσχάτος Λήμνου**», εκφράζουν τα τυπικά γνωρίσματα της ποικιλίας: διακριτικό άρωμα με νότες βερίκοκου και μέντας, σχετικά πλούσιο σώμα, και στρογγυλή παρουσία στο στόμα



**Βιδιανό**

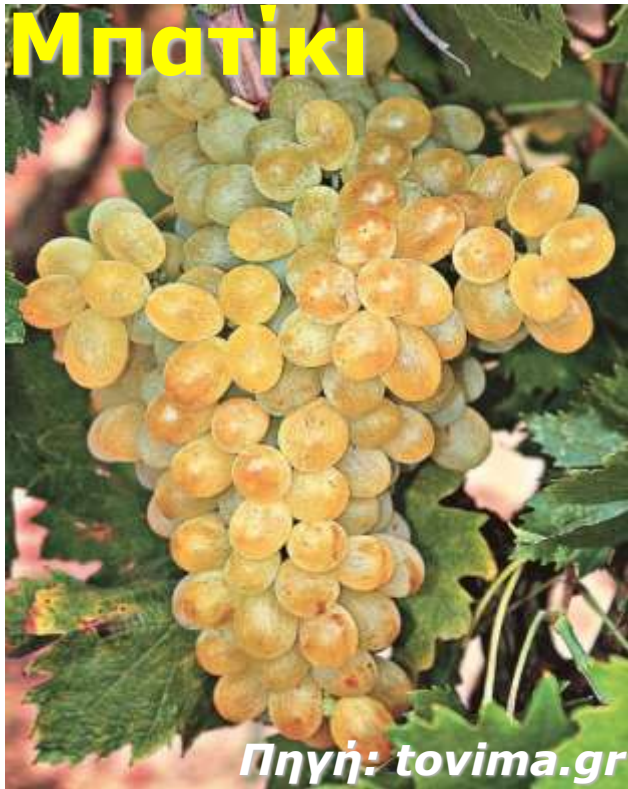
Πηγή: [newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

Αξιόλογη λευκή ποικιλία της Κρήτης (**Ρέθυμνο**). Χρησιμοποιείται για την παραγωγή **λευκών ξηρών οίνων, που ωριμάζουν σε βαρέλι**

- Πολύ μικρές εκτάσεις (δυσεύρετοι οίνοι)
- Δίνει κρασιά με έντονα, ξεχωριστά και **πολυσύνθετα αρώματα** (ώριμου ροδάκινου και βερίκοκου, αρωματικών βοτάνων και ορυκτότητας), με γεμάτη γεύση και υψηλή αλκοόλη, την οποία εξισορροπεί ικανοποιητικά η μετρίως υψηλή οξύτητα
- Το δυναμικό της ποικιλίας μπορεί να αναδειχτεί με καλλιέργεια σε πιο δροσερούς αμπελώνες μεγάλου υψόμετρου (ημιορεινούς) ή με ανάμιξη με άλλες ποικιλίες, όπως η βηλάννα

# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές

## Μπατίκι



Πηγή: [tovima.gr](http://tovima.gr)

Λευκή ποικιλία  
Μικρασιατικής  
προέλευσης, που  
καλλιεργείται κυρίως  
στο **Νομό Λάρισας**,  
και είναι επιτρεπόμενη  
σε Θεσσαλία,  
Μακεδονία και Θράκη

- Φυτό μέτριας δύναμης, πολύ **παραγωγικό**, ανθεκτικό στην ξηρασία αλλά **ευαίσθητο στις ασθένειες**
- Ωριμάζει στις αρχές Σεπτεμβρίου
- Δύσκολο στην οινοποίηση - χρησιμοποιείται κυρίως με άλλες ποικιλίες (με Ροζακί) ή Ρετσίνα Τυρνάβου. Σπάνια συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών Οίνων
- Δίνει Λευκό κρασί με σχετικά χαμηλή αλκοόλη και οξύτητα, ενδιαφέρον διακριτικό, ελαφρύ άρωμα
- **Συνώνυμα:** Μπατικί, Τιμπί-μπατίκι, Ντιμπατίκι, Ντεμπατίκι, Ντεβέ-μπατίκι



# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές



**Μοσχοφίλερο**

Πηγή: [gaielliniki.gr](http://gaielliniki.gr)

Από τις πιο  
διαδεδομένες  
ποικιλίες και  
συναντάται **μόνο**  
**στην Ελλάδα**

- Εκλεκτή **πελοποννησιακή** ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στο οροπέδιο της **Μαντινείας** σε υψόμετρο ~600 m, αλλά και σε Ηλεία, Αρκαδία, Μεσσηνία, Λακωνία, και τα Ιόνια νησιά
- Οι αμπελώνες της Μαντινείας (**ΟΠΑΠ Μαντινεία**) δίνουν **Λευκά Ξηρά Κρασιά** με υψηλή οξύτητα, ελαφρά αρωματικά, με δροσερή φρουτώδη γεύση, με μοσχατίζουσες νότες (τριαντάφυλλο, μέντα, λεμόνι)
- Είναι ποικιλία **ζωηρή** και **παραγωγική**
- **Συνώνυμα:** Φιλέρι



# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές



**Μοσχοφίλερο**

Πηγή: [gaiuelliniki.gr](http://gaiuelliniki.gr)

- Έχει υποστεί την επίδραση πολλών μεταλλαξιογόνων παραγόντων και παρουσιάζει **μεγάλη γενετική ποικιλομορφία** (Μαυροφίλερο, Ξανθοφίλερο, Ασπροφίλερο, Κοκκινοφίλερο)
- Η διαμόρφωση γίνεται σε **κυπελλοειδή** και **γραμμοειδή** σχήματα
- Παρουσιάζει αξιοσημείωτη **αντοχή στον περονόσπορο**, αλλά είναι **ευαίσθητη στον βοτρυτή**

Είναι ποικιλία που μπορεί να παίξει πρωταγωνιστικό ρόλο στην παγκόσμια οινική σκηνή, μαζί και με άλλες χαρισματικές ποικιλίες του Ελλαδικού χώρου

# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές



**Μοσχοφίλερο**

Πηγή: [gaiiaelliniki.gr](http://gaiiaelliniki.gr)

- Είναι ερυθρωπή και όχι λευκή ποικιλία και είναι **πολυδυναμική ποικιλία**, δηλ. μπορεί να δώσει διαφόρους τύπους κρασιών:

- **Λευκά ξηρά κρασιά (ΟΠΑΠ Μαντινεία)**

- **Ροζέ ξηρά κρασιά**

- **Αφρώδεις οίνους**

Είναι εύκολα **αναγνωρίσιμη** και από τις ελληνικές ποικιλίες που τυγχάνουν ιδιαίτερης εκτίμησης. Χαρακτηρίζεται ως ντελικάτη, αρωματική και παρόμοια με το *Viognier* (Γαλλική ποικιλία)



## Ρομπόλα

Πηγές: [kathimerini.gr](http://kathimerini.gr)  
[winesurveyor.weebly.com](http://winesurveyor.weebly.com)

- Στον ημιορεινό όγκο της **Κεφαλονιάς** και σε φτωχά **ασβεστολιθικά εδάφη** εκτείνεται ο αμπελώνας της ρομπόλας (εξου και "*vino di sasso*", δηλαδή "κρασί της πέτρας")
- Είναι λευκή εκλεκτή ποικιλία από την οποία παράγεται **λευκός οίνος** ισορροπημένος, υψηλής ποιότητας
- Υπάρχει στην αγορά εμφιαλωμένος με την ονομασία ΠΟΠ «**Ρομπόλα Κεφαλληνίας**», που θεσμοθετήθηκε το 1982
- Η έκταση καλλιέργειας της ρομπόλας είναι στο νότιο κεντρικό τμήμα της Κεφαλονιάς σε υψόμετρα **175-800 m**

# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές



## Ρομπόλα

Πηγές: [kathimerini.gr](http://kathimerini.gr)  
[winesurveyor.weebly.com](http://winesurveyor.weebly.com)

- Ο αμπελώνας της Κεφαλονιάς έχει συνολική έκταση ~10.000 στρ
- Από αυτά σε 3 ζώνες ΠΟΠ του νησιού (~3500 στρ) καλλιεργούνται τα ΟΠΑΠ **Ρομπόλα**, και ΟΠΕ **Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς** και **Μοσχάτος Κεφαλονιάς**
- Είναι η μόνη ζώνη που ονομάζεται από την ποικιλία αμπέλου και όχι από την περιοχή. Μαζί με τη ζώνη των οίνων ΠΟΠ Μεσενικόλας είναι οι μόνες στις οποίες **οινοποιεία εκτός των ορίων τους μπορούν να παράγουν οίνους ΠΟΠ** (αρκεί να βρίσκονται στην **Κεφαλονιά**)





**Ρομπόλα**

Πηγές: [kathimerini.gr](http://kathimerini.gr)  
[winesurveyor.weebly.com](http://winesurveyor.weebly.com)

- Ο οίνος Ρομπόλα έχει **ελαφρύ σώμα, πλούσιο άρωμα**, με φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών και πράσινων φρούτων, και ιδιαίτερα **ζωηρή οξύτητα**. Έχει ευχάριστη **επίγευση μέτριας έντασης** και καταναλώνεται **φρέσκος**
- Είναι φυτό **αυτόριζο**, χαμηλού ύψους (~1,10 m), **φτωχό, ευαίσθητο** στο βοτρυτή και το ωίδιο
- Ο τρύγος γίνεται από μέσα Αυγούστου μέχρι αρχές Σεπτεμβρίου

## Ροδίτης



Πηγές: [katogi-strofilia.gr](http://katogi-strofilia.gr)

- **Συνώνυμα:** Ρογδίτης, Αλεπού, Κοκκινοστάφυλο, Ροδομούσι, Κρυτσανιστή, Κανελλάτο κ.ά.
- Στην Αχαΐα από αμπελώνες σε πλαγιές **200-450 m** παράγεται οίνος με ισορροπημένους γευστικούς χαρακτήρες και φρεσκάδα που έχει την ένδειξη **ΟΠΑΠ «Πάτρα»**

Από τις πιο διαδεδομένες γηγενείς ποικιλίες της Ελλάδας (καλλιεργείται κυρίως στη **ΒΔ Πελοπόννησο**, Αττική, Βοιωτία, Εύβοια, Θεσσαλία, Μακεδονία και Θράκη)



- Από Ροδίτη παράγονται επίσης οι **ΟΠΑΠ Αγχίαλος** (με Σαββατιανό) και **Πλαγιές Μελίτωνα** (με Αθήρι & Ασύρτικο), αρκετοί **Τοπικοί** (Αναβυσιώτικος, Αττικός, Αγιορείτικος, Πελοποννησιακός, Μακεδονικός, Θεσσαλικός κ.α.), **επιτραπέζιοι** οίνοι και **Ρετσίνες**
- Είναι ποικιλία τα σταφύλια της οποίας έχουν κουκούτσια και χρησιμοποιείται κυρίως σαν οινοποιήσιμη
- Ο τρύγος της, ανάλογα με περιοχή/έτος μπορεί να ξεκινά από τέλη Σεπτεμβρίου ως τα μέσα Οκτωβρίου

Σαν φυτό είναι ζωηρό, με καλή παραγωγικότητα, ευαίσθητο στον περονόσπορο και στην ανθόρροια



## Ντεμπίνα



Πηγές: *kathimerini.gr*

Εικάζεται ότι έχει  
ιταλική καταγωγή,  
και καλλιεργείται  
κυρίως στην  
περιοχή της  
**Ζίτσας**

- Σήμερα, η περιοχή έχει ΟΠΑΠ μόνο για τα λευκά ξηρά κρασιά από Ντεμπίνα, η οποία καλλιεργείται σε 6 χωριά που περιλαμβάνονται στην αμπελουργική ζώνη: Ζίτσα, Πρωτόπαπα, Καρίτσα, Λιγοψιά, Κληματιά, Γαβρίσιοι
- Ως ποικιλία προσαρμόζεται εύκολα σε εδάφη πτωχά, ξηρά και ασβεστώδη. Καλλιεργείται σε 700 μ υψόμετρο σε αβαθή ασβεστολιθικά εδάφη. Τα πλούσια σε κάλιο εδάφη προσδίδουν αντοχή στις ασθένειες και ειδικότερα στο ωίδιο, εξασφαλίζοντας συγχρόνως καλή ωρίμαση

## Ντεμπίνα



Πηγές: [kathimerini.gr](http://kathimerini.gr)

- Δίνει λευκά κρασιά ξηρά, ξηρά ημιαφρώδη και ημίγλυκα ημιαφρώδη, μέτριας οξύτητας, πλούσια αρωματικά.
- Είναι ποικιλία πολύ ζωηρή και εύρωστη, η οποία μάλιστα σε υψηλές αποδόσεις ανά στρέμμα δεν παρουσιάζει μείωση στην ποιότητα των σταφυλιών, όπως συμβαίνει σε άλλες ποικιλίες.
- Η άνθηση ξεκινά τον Απρίλη και ο τρύγος γίνεται προς το τέλος Σεπτέμβρη

## Μαλαγουζιά



Πηγές: [el.wikipedia.org](http://el.wikipedia.org)

Λευκή αρωματική ποικιλία του **N. Αιτ/νίας (Ορεινή Ναυπακτία)** με δυναμική προώθησης στη Δ. και Β. Ελλάδα

- Η ποικιλία **Μαλαγουζιά** είναι από τις πιο εκλεκτές του Ελλαδικού χώρου και όταν καλλιεργείται σε ημιορεινές περιοχές δίνει κρασιά με χαρακτηριστικά ποιότητας, πλούσια σε άρωμα και με ισορροπημένους γευστικούς χαρακτήρες
- **Συνώνυμα:** Μαλαγουζιά Ναυπακτίας, Μαλαουζιά, Μελαουζιά



## Μαλαγουζιά

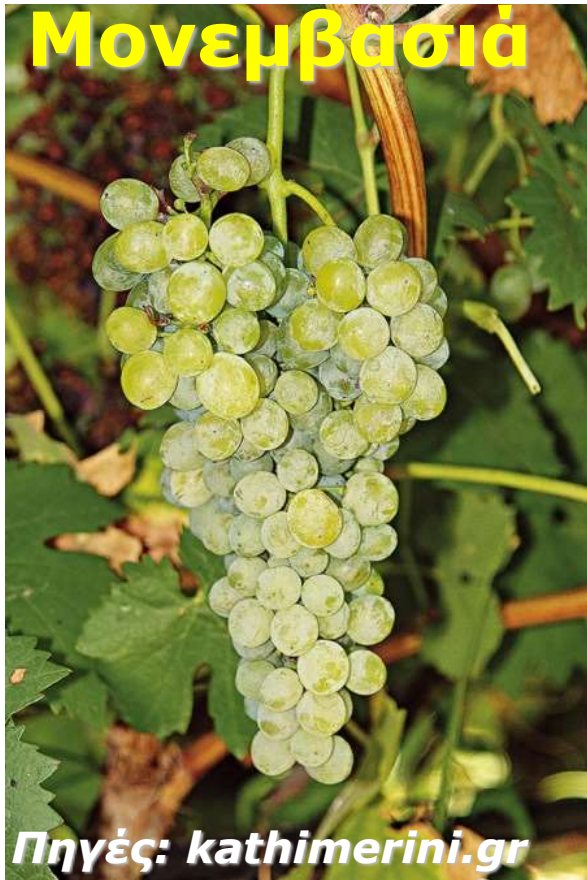


Πηγές: [el.wikipedia.org](http://el.wikipedia.org)

- Είναι ζωηρό φυτό εύρωστο και παραγωγικό. Είναι ευαίσθητο στον βοτρυτή και το ωίδιο και ανθεκτικό στην ξηρασία.
- Διαμορφώνεται σε κύπελλα και σε γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat)
- Ωριμάζει μετά τις 20 Αυγούστου

# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές

## Μονεμβασία



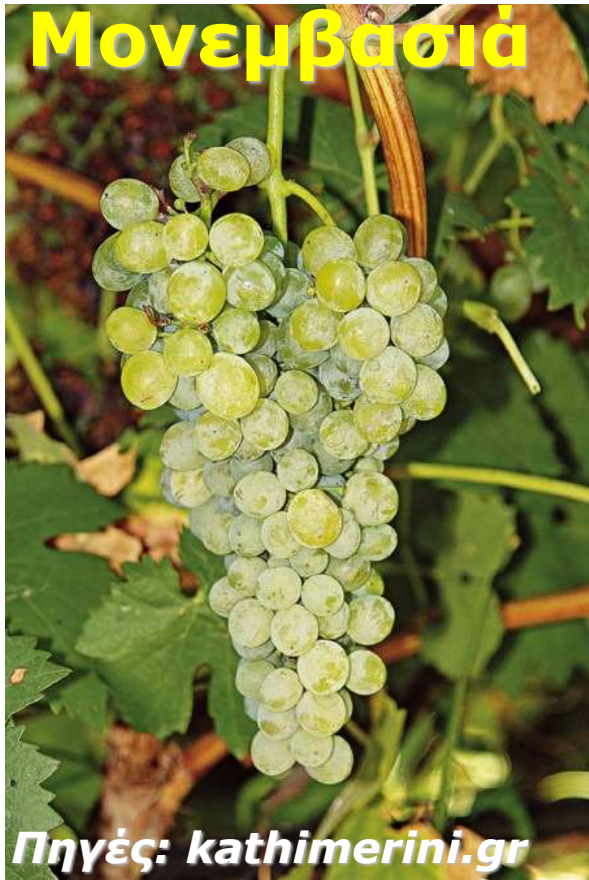
Πηγές: [kathimerini.gr](http://kathimerini.gr)

Λευκή ποικιλία που καλλιεργείται στις Κυκλάδες και κυρίως στην **Πάρο**

- Τα τελευταία χρόνια γίνονται προσπάθειες για επανακαλλιέργειά της στην περιοχή της **Μονεμβασιάς** όπου ξεκίνησε αλλά χάθηκε μετά την Ενετική εποχή εξαιτίας της παρακμής του εμπορίου
- Είναι φυτό εύρωστο και ανθεκτικό στις ασθένειες και την ξηρασία
- Διαμορφώνεται σε σχήμα κυπελλοειδές, αλλά και σε γραμμικό αμφίπλευρο Royat.
- Προτιμά τα ελαφρά εδάφη ορεινών περιοχών και ωριμάζει πρώιμα γύρω στα τέλη Αυγούστου

# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές

## Μονεμβασία



- Έχει χαρακτηριστική φρουτώδη γεύση, έντονο αρωματικό χαρακτήρα και μοσχάτη επίγευση
- Παρουσιάζει υψηλό  $^{\circ}\text{Be}$  και χαμηλή οξύτητα.
- Έχει έντονα εσπεριδοειδή αρώματα (κίτρου, πορτοκαλιού) και αφήνει ιδιαίτερη επίγευση
- Στην Πάρο όπου παράγεται **Λευκός ξηρός οίνος ΟΠΑΠ** και ο **ερυθρός ΟΠΑΠ Πάρος** στον οποίο συμμετέχει και η ποικιλία Μανδηλαριά

Πηγές: [kathimerini.gr](http://kathimerini.gr)



# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές

## Βηλάννα



Πηγές: <http://el.wikipedia.org>

Λευκή ποικιλία που καλλιεργείται στην **Κρήτη**, κυρίως στο **Ν. Ηρακλείου** και **Λασιθίου** (συνολικά 3.500 στρ)

- Είναι φυτό **ζωηρό, εύρωστο**, πολύ **παραγωγικό, ευαίσθητο** στο ωίδιο, τον περονόσπορο, το βοτρυτή και την ξηρασία.
- Διαμορφώνεται σε **κύπελλο** και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (**Royat**)
- Δίνει πιο ποιοτικά προϊόντα σε **λοφώδεις περιοχές**, σε **επικλινή αργιλασβεστώδη ή αργιλοαμμώδη** εδάφη, που δέχονται την **επίδραση της θάλασσας**.
- Ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρη

## Βηλάνα



Πηγές: <http://el.wikipedia.org>

- Όταν καλλιεργείται σωστά δίνει οίνο μετρίου ως υψηλού αλκοολικού τίτλου, καλής οξύτητας, μέτρια αρωματικό, με **τάση οξειδωσης**, γι' αυτό και χρειάζεται προσοχή στην οινοποίηση.
- Από **Βηλάνα** παράγονται οι λευκοί ξηροί οίνοι ΠΟΠ "**Πεζά**" και "**Σητεία**" (μαζί με Θραψαθήρι), καθώς και **Τοπικοί** Οίνοι (Κρητικός, Λασιθιώτικος, Ηρακλειώτικος, Κισσάμου)

# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές

- Μάλλον Ελληνικής προέλευσης ποικιλία που συμμετέχει στην παραγωγή ρετσίνας μαζί με Ροδίτη
- Συνώνυμα: *άσπρη κοντούρα, άσπρη δουμπραίνα, σακέϊκο, σταματιανό, σαββαθιανό, περαχωρίτικο ή Περαχωρίτης*



- Ποικιλία **μέτριας ζωηρότητας, πολύ παραγωγική, με μεγάλη αντοχή** στην **ξηρασία** και στις υψηλές θερμοκρασίες, και **μέτρια ανθεκτική στον περονόσπορο και στο ωίδιο**
- Διαμορφώνεται σε **χαμηλά κυπελλοειδή** ή σε **αμφίπλευρα γραμμικά** σχήματα

**Λευκή ποικιλία** που καλλιεργείται καλλιεργείται σε **Αττική, Ευβοία, Βοιωτία**, με μικρές εκτάσεις σε Κυκλάδες, Δ. Κρήτη, Θεσσαλία, Μακεδονία



# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Λευκές

- Τα κρασιά από Σαββατιανό χαρακτηρίζονται από **διακριτικά αρώματα φρούτων** (αχλάδι, πράσινο μήλο, ροδάκινο), **λουλουδιών** με σωστή **ισορροπία & καλή επίγευση**



- **Δυνατότητα παλαίωσης** (παραμονή σε βαρέλι ενισχύει τα αρώματα από ώριμα κίτρινα φρούτα και αποξηραμένο βερύκοκο)
- **Αμπέλια με μικρή παραγωγή** (μη αρδευόμενα, με μικρές αποδόσεις, 400 kg/στρ., και μέσης ηλικίας ~50), **τρύγο** την κατάλληλη στιγμή, και σε συνδυασμό με **σύγχρονα οινοποιεία**, μπορεί να οδηγήσει στην παραγωγή εξαιρετικών κρασιών με αρωματική ένταση και γευστικό πλούτο

# *Ερυθρές ποικιλίες*



- Από της βασικότερες ποικιλίες παραγωγής του γλυκού κρητικού κρασιού των βυζαντινών χρόνων, **Μαλβαζία**
- Δίνει ερυθρά ξηρά κρασιά εξαιρετικής ποιότητας, αλλά **κυρίως γλυκά κρασιά**
- Αντίθετα με τις περισσότερες ερυθρές ποικιλίες που απαιτούν προσθήκη αλκοόλης για τη δημιουργία ενισχυμένων γλυκών κρασιών, τα κρασιά από λιάτικο φτιάχνονται από **λιαστά σταφύλια** (πιο έντονα στη μύτη, με χαρακτηριστικές γλυκών και ώριμων φρούτων)

Ερυθρή  
ποικιλία  
κυρίως της  
**Κρήτης**



**Λιάτικο**

- **Ζωηρή** και **παραγωγική** ποικιλία
- Διαμορφώνεται σε **κυπελλοειδή** σχήματα και σε ορισμένες περιπτώσεις σε **χαμηλά γραμμικά**
- Είναι **μετρίως ανθεκτική στον περονόσπορο** και στο **ωίδιο** και **εξαιρετικά ευαίσθητη στον μολυσματικό εκφυλισμό**
- Οίνος **ΟΠΑΠ Σητείας, Δαφνών, Τοπικός** οίνος Λασηθιώτικος, Ηρακλειώτικος, Κρητικός καθώς και **Επιτραπέζιος** οίνος

Ερυθρή  
ποικιλία  
κυρίως της  
**Κρήτης**



## Ρωμείο



Πηγές:  
[newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

Γηγενής ερυθρή ποικιλία της **Κρήτης (Ν. Χανίων)**, μεγάλων στρεμματικών αποδόσεων και με **οινολογικές αδυναμίες**

- Παράγονται οίνοι διάφορων τύπων (**λευκοί, ερυθροί & ροζέ**)
- Δίνει **ερυθρούς οίνους υψηλού βαθμού με ανεπάρκεια χρώματος και ευπάθεια στην οξείδωση** που προκαλεί γρήγορη μετατροπή του ερυθρού χρώματος σε καφέ, ταχύτατη γήρανση και απώλεια της φρεσκάδας
- Από Ρωμείο μπορούν επίσης να παραχθούν **λευκοί ξηροί οίνοι** που εάν έχουν οινοποιηθεί με πολύ προσοχή μπορούν να σταθούν στην αγορά των εμφιαλωμένων

## Μαύρο Μεσενικόλα



Πηγές: [kathimerini.gr](http://kathimerini.gr)

Ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται σε 3 χωριά του δήμου Πλαστήρα, του **N. Καρδίτσας** (Μεσενικόλα, Μοσχάτο και Μορφοβούνι).

Η προέλευση της είναι άγνωστη, και μαζί με το «μπατίκι» έκανε την περιοχή φημισμένη για τα κρασιά της

- Είναι μετρίως παραγωγική, ευαίσθητη σε ανθόρροια & ωΐδιο, ανθεκτική σε ξηρασία, περονόσπορο & βοτρυτή
- Διαμορφώνεται κυρίως σε **κυπελλοειδές χαμηλό** σχήμα, αν και τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια στροφή στη **γραμμική** καλλιέργεια



- Η ωρίμανση ολοκληρώνεται τέλος Σεπτέμβρη
- Δίνει κρασιά **μέτριου ερυθρού χρώματος** με **υψηλές οξύτητες** για ερυθρή ποικιλία και με σύνθετο αρωματικό δυναμικό
- Αν οινοποιηθεί σωστά δίνει οίνους ποιότητας με λεπτά αρώματα
- Με ανάμιξη με τις διεθνείς-μη γηγενείς-ποικιλίες Syrah και Carignan 30% παράγεται το κρασί **ΟΠΑΠ Μεσενικόλα**



- Εκλεκτή ποικιλία, αλλά με αδυναμία την **έλλειψη σταθερότητας χρώματος**. Γι' αυτό αναμιγνύεται με **Μανδηλαριά** που δίνει άφθονο και σταθερό χρώμα
- Ποικιλία **ζωηρή** και **παραγωγική**
- Διαμορφώνεται σε **κυπελλοειδή σχήματα** αλλά κυρίως σε γραμμοειδή **Royat**
- Οίνοι **ΟΠΑΠ Πεζά & Αρχάνες** (με Μανδηλαριά), **Τοπικός** Λασιθιώτικος, Ηρακλειώτικος, Κρητικός, και **Επιτραπέζιος**

**Νομοί Κρήτης**  
κυρίως  
Ηρακλείου  
(**Πεζά,**  
**Αρχάνες**)





- Είναι μέτρια ευαίσθητη σε περονόσπορο & ωίδιο, και πολύ ευαίσθητη στον μολυσματικό εκφυλισμό
- Με την εισβολή της φυλλοξήρας άρχισε να καλλιεργείται σε υποστρωμένα συστήματα με πολύ μεγαλύτερες στρεμματικές αποδόσεις, αλλά εις βάρος της ποιότητας

Θεωρείται ότι συμμετείχε στην παραγωγή του γλυκού μεσαιωνικού κρασιού **Μαλβάζια** στην Κρήτη

- **Ωριμάζει εύκολα** και δίνει κρασί με **υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη**, αρκετά **χαμηλή οξύτητα** και σχετικά **ανοιχτό κόκκινο χρώμα**.
- Συνυπάρχει καλά με την ποικιλία Syrah

## Βερτζαμί



Πηγές:  
[newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

Η καλύτερη  
«**βαφική**»  
ποικιλία στην  
Ελλάδα.

- Σπάνια ερυθρή ποικιλία με **εντυπωσιακή ένταση αρωμάτων & γεύσεων** και πολύ ξεχωριστό χαρακτήρα
- Δίνει **ερυθρά ξηρά κρασιά, σχεδόν μαύρα**, με μικρό χρόνο εκχύλισης, **πλούσια σε τανίνες**, που συνήθως ωριμάζουν σε **δρύινα βαρέλια**
- Εντοπίζεται στη **Λευκάδα** (80% των αμπελώνων) σε υψόμετρο 860 m
- Σποραδικά απαντάται και στα άλλα επτάνησα και τη Δ. Στερεά Ελλάδα.

## Βερτζαμί



Πηγές:  
[newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

Η καλύτερη  
«**βαφική**»  
ποικιλία στην  
Ελλάδα.

- Αυτοδύναμα παρουσιάζει **οινοποιητικές αδυναμίες**
- *Συνώνυμα: Λευκαδίτικο, Βαρτζαμί, Βαρσαμί, Μπερτζάμι, Μαρτζαβί*
- Είναι ποικιλία **ζωηρή, παραγωγική, ανθεκτική** στις ασθένειες σχετικά **ευαίσθητη στην ξηρασία**
- Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου

Από τις πιο γνωστές ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα. Καλλιεργείται κυρίως στο **Ν. Αχαΐας** και στην **Κεφαλονιά**

## Μαυροδάφνη

Πηγές: *kathimerini.gr*

- Έχει επεκταθεί και σε άλλα μέρη της Ελλάδας και η καλλιέργεια της έχει φτάσει τα 8.000 στρέμματα
- Είναι ιδανική για την παραγωγή **ερυθρών γλυκών οίνων παλαίωσης** και η ωρίμασή τους σε **δρύινα βαρέλια** ελέγχεται εκ νόμου και έχει διάρκεια **τουλάχιστον 2 χρόνια**
- Τα κρασιά επιδέχονται όμως παλαίωσης για 8 ή περισσότερα χρόνια



# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Ερυθρές

Στην **Μαυροδάφνη Πατρών** μπορεί να συμμετέχει και η **Μαύρη Κορινθιακή** σταφίδα, σε ποσοστό 49% δίνοντας αρώματα ξηρών καρπών, σύκου, σταφίδας, δαμάσκηνου



- Η **Vin de Liqueur**, κατηγορία όπου ανήκουν τα συγκεκριμένα κρασιά, αναφέρεται σε οίνους που έχουν **15,5-18%v/v** αλκοολικούς βαθμούς από τους οποίους ένα μέρος έχει προέλθει από **φυσική αλκοολική ζύμωση**
- Η Μαυροδάφνη συμμετέχει και στην παραγωγή **ξηρών οίνων** με ανάμιξη με Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο και Ρεφόσκο

Από την ποικιλία  
Μαυροδάφνη παράγονται οι  
γλυκείς οίνοι ΟΠΕ  
«**Μαυροδάφνη Πατρών**»  
και «**Μαυροδάφνη  
Κεφαλληνίας**»



- Φυτό μέτρια ζωηρό, ευαίσθητο σε ξηρασία & περονόσπορο
- Αποδίδει καλύτερα όταν οι καλλιεργητικές μέθοδοι δεν στοχεύουν σε μεγάλες αποδόσεις που υποβαθμίζουν την ποιότητα
- Ο τρύγος γίνεται μέσα στον μήνα Σεπτέμβριο

Η ποικιλία **Αγιωργίτικο (Μαύρο ή Μαυρούδι Νεμέας)**, είναι από τις πιο εκλεκτές, **πλούσιες σε χρώμα** ελληνικές ποικιλίες με προέλευση τη Νεμέα



- Απαντάται σε πολλά αμπελουργικά διαμερίσματα της Πελοποννήσου (Κορινθία, Αργολίδα, Μεσσηνία), τη Στερεά Ελλάδα, τη Θεσσαλία και την Εύβοια
- Παράγονται ο οίνος **ΟΠΑΠ Νεμέα, Τοπικός οίνος & Επιτραπέζιος** οίνος σε συνοινοποίηση με άλλες ποικιλίες
- Είναι φυτό **ζωηρό** και εξαιρετικά **παραγωγικό**
- Τα πιο κατάλληλα σχήματα μόρφωσης είναι το **κυπελλοειδές** και το **αμφίπλευρο γραμμικό**

# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Ερυθρές

- Παρουσιάζει **ευαισθησία** στον περονόσπορο, στο ωίδιο, στον μολυσματικό εκφυλισμό, στην ξηρασία και στους παγετούς
- Αναφέρεται ως «**πολυδύναμη**» επειδή μπορεί να οδηγήσει σε ευρύ φάσμα τύπων και στυλ κρασιών (ροζέ, έως συμπυκνωμένα γλυκά)
- Τα πιο γνωστά στυλ κρασιών από **αγιωργίτικο** είναι: τα **νεαρά, ξηρά κόκκινα δεξαμενής** και τα **κόκκινα που έχουν ωριμάσει σε βαρέλι**, τουλάχιστον για 1 έτος





Ποικιλία καθαρά  
**Μακεδονική** που δεν  
καλλιεργείται νοτιότερα  
του Ολύμπου



- Θεωρείται η πιο εκλεκτή ποικιλία της Β. Ελλάδας
- Είναι **πολυδυναμική** ποικιλία, **ευαίσθητη** σε ξηρασία & ασθένειες, και **δύσκολη** σε **καλλιέργεια & οινοποίηση**
- Προσφέρει κρασιά ψηλής ποιότητας, με μεγάλη **πολυπλοκότητα**, έντονες **ξηρές τανίνες** και ψηλή **οξύτητα**, καθιστώντας **απαραίτητη την παλαίωση** και ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια

Οι **ΠΟΠ** περιοχές του Ξινόμαυρου είναι 4:

- **ΠΟΠ Νάουσα** όπου παράγεται **Ξηρός, Ημίξηρος & Ημίγλυκος** ερυθρός οίνος
- **ΠΟΠ Γουμένισσα** με τουλάχιστον 20% Νεγκόσκα & **παλαίωση** σε ξύλο βελανιδιάς για 12 τουλάχιστον μήνες
- **ΠΟΠ Αμύνταιο** όπου παράγεται **Ξηρός, Ημίξηρος Ερυθρός, Αφρώδης ροζέ ξηρός** και **Ημίγλυκος** οίνος
- **ΠΟΠ Ραψάνη** μαζί με Κρασάτο και Σταυρωτό



# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Ερυθρές

- *Συνώνυμα: Αμοργιανό, παριανό, βάφτρα, μαύρη κουντούρα, μαντηλάρι*
- Από την αρχαιότητα η **μανδηλαριά** συμμετείχε στην παραγωγή του φημισμένου χιώτικου **Αριούσιου** οίνου
- Σήμερα συμμετέχει σε μεγάλο αριθμό **ερυθρών, ροζέ,** και **επιδόρπιων** κρασιών, με ισχυρή ταυτότητα, αν και τα δείγματα μονοποικιλιακών από **μανδηλαριά** είναι σπάνια



Γηγενής ερυθρή ποικιλία του αιγιοπελαγίτικου χώρου (**Πάρος, Θήρα, Δωδεκάνησα, Κρήτη**) και Ν. Ελλάδας

# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Ερυθρές

- Συμμετέχει στους ερυθρούς οίνους **ΠΟΠ Πεζά, ΠΟΠ Αρχάνες** (Κρήτη), **ΠΟΠ Πάρος**, και εξ' ολοκλήρου στον **ερυθρό οίνο ΠΟΠ Ρόδος**
- Συνήθως διαμορφώνεται σε **κύπελλο**
- Με **προσεκτική οινοποίηση** και μέσω **ανάμειξης** με άλλες ποικιλίες μπορεί να τιθασευτεί, ωστόσο, παραμονή στη φιάλη για μερικά χρόνια θεωρείται ίσως ο καλύτερος τρόπος για να παραχθεί εξαιρετικός οίνος



Γηγενής ερυθρή ποικιλία του αιγιοπελαγίτικου χώρου (**Πάρος, Θήρα**, Δωδεκάνησα, Κρήτη) και Ν. Ελλάδας



## Λημνιό



Πηγές: [wineandgrapes.gr](http://wineandgrapes.gr)  
[newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

Αρχαία γηγενής ποικιλία που καλλιεργείται στη **Λήμνο** (αναφέρεται από τον Ησίοδο και τον Αριστοτέλη )

- Απαντάται σε όλη τη Β/Α Ελλάδα και κυρίως στην Χαλκιδική, τη Λήμνο και τα νησιά των Σποράδων
- Πρόκειται για **δυναμική ερυθρή ποικιλία, μέτριας ζωηρότητας και παραγωγικότητας**
- Διαμορφώνεται σε **κυπελλοειδή ή γραμμοειδή** σχήματα μόρφωσης Royat και δέχεται **βραχύ κλάδεμα καρποφορίας**
- Είναι ποικιλία με ικανοποιητική **αντοχή σε ασθένειες και ξηρασία**

## Λημνιό



Πηγές: [wineandgrapes.gr](http://wineandgrapes.gr)  
[newwinesofgreece.com](http://newwinesofgreece.com)

Αρχαία γηγενής ποικιλία που καλλιεργείται στη **Λήμνο** (αναφέρεται από τον Ησίοδο και τον Αριστοτέλη )

- Από την ποικιλία αυτή παράγονται **ερυθροί, ροζέ** και **λευκοί ξηροί** οίνοι ως επί το πλείστον **επιτραπέζιοι**
- Μπορεί να δώσει και ερυθρούς οίνους καλής ποιότητας, με κατάλληλη οινοποίηση, μόνη ή σε **συνοινοποίηση** με άλλες ποικιλίες
- Από Λημνιό (70%) με τις έγχρωμες γαλλικές ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc (30%) παράγεται στη Χαλκιδική ο οίνος **ΟΠΑΠ Πλαγιές Μελιτώννα**



Γηγενής ποικιλία της **Γουμένισσας**. Με το **ξινόμαυρο** παράγουν τον οίνο **ΟΠΑΠ Γουμένισσα**

- Είναι ποικιλία **ζωηρή** και **παραγωγική**
- Η διαμόρφωσή της γίνεται σε **κυπελλοειδή** και σε **αμφίπλευρα γραμμικά**
- Δίνει κρασιά **υψηλόβαθμα**, με **καλό ερυθρό χρώμα**, **μέτρια οξύτητα & μαλακή γεύση**, αμβλύνοντας την οξύτητα & τανικότητα του Ξινόμαυρου
- *Συνώνυμα: Ποπόλκα Ναούσης, Νεγκόσκα Ποπόλκα*



Γηγενής ποικιλία της **Γουμένισσας**. Με το **ξινόμαυρο** παράγουν τον οίνο **ΟΠΑΠ Γουμένισσα**

- Είναι **ανθεκτική** στις περισσότερες ασθένειες
- Ο όγκος της παραγωγής της **νεγκόσκα** είναι πολύ μικρός, και σπάνια συναντάται οινοποιημένη μόνη της
- Συμπληρώνοντας το ξινόμαυρο, δίνει μοναδικού χαρακτήρα **ερυθρά και ροζέ κρασιά** (σε ελάχιστα ροζέ συναντάται και ως η μόνη ποικιλία)



# *Ξένες ποικιλίες*

## Cabernet Franc



Πηγές: [houseofwine.gr](http://houseofwine.gr)

Το **Cabernet Franc** (καμπερνέ φραν) είναι μεταξύ των 20 σημαντικότερων ποικιλιών του κόσμου

- Καλλιεργείται **παγκοσμίως**
- Στη Γαλλία καλλιεργείται κυρίως στην κοιλάδα του Λίγηρα
- Χρησιμοποιείται κυρίως σε **ανάμιξη** με το Cabernet Sauvignon και το Merlot, αλλά και μόνο του για την παραγωγή κρασιών μονοποικιλιακού τύπου
- Καλλιεργείται και σε αρκετές περιοχές της Πελοποννήσου, της Αττικής, της Βοιωτίας, της Ηπείρου και της Μακεδονίας, αλλά σε μικρές εκτάσεις

## Cabernet Franc



Πηγές: [houseofwine.gr](http://houseofwine.gr)

Το **Cabernet Franc** (καμπερνέ φραν) είναι μεταξύ των 20 σημαντικότερων ποικιλιών του κόσμου

- Μοιάζει πολύ με το C. Sauvignon
- Καλλιεργείται σε μια πληθώρα τύπων εδάφους, αλλά δίνει καλύτερα αποτελέσματα στα **ασβεστολιθικά, αμμώδη εδάφη**
- Το κρασί που παράγεται έχει πολλές ομοιότητες αλλά και σημαντικές διαφορές από το C. Sauvignon, όπως ελαφρύτερο χρωματισμό, έντονο άρωμα βατόμουρου, γεύση φρέσκων χόρτων και η απαλότερη επίγευση

## Cabernet Sauvignon



Πηγές: [kathimerinh.gr](http://kathimerinh.gr)

Το **Cabernet Sauvignon** είναι από τις ευρύτερα διαδεδομένες ερυθρές ποικιλίες σταφυλιού στον κόσμο

- Ποικιλία διεθνούς φήμης
- Ξεχωριστή σημασία για το Μπορντό της Γαλλίας, όπου παράγει μερικά από τα σημαντικότερα και ακριβότερα κρασιά του κόσμου, σε μίγμα κυρίως με Merlot και Cabernet Franc
- Εκτός από την Γαλλία, δίνει εξαιρετικά δείγματα και σε άλλες χώρες της Ευρώπης και αλλού
- *Χαρακτηριστικά παραδείγματα είναι: Ιταλικό Sassicaia, Αυστραλέζικο Noon Cabernet Sauvignon Reserve, Νέο-Ζηλανδέζικο Stonyridge Larose, Χιλιανό Don Maximiano και Chadwick, κ.α.*



## Cabernet Sauvignon



Πηγές: [kathimerinh.gr](http://kathimerinh.gr)

Το **Cabernet Sauvignon** είναι από τις ευρύτερα διαδεδομένες ερυθρές ποικιλίες σταφυλιού στον κόσμο

- Τα σταφύλια του έχουν **παχύ φλοιό** και είναι **ανθεκτικά στη σήψη και τον παγετό**
- Έχει **μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης**
- Η μοναδική περιοχή ΠΟΠ στην Ελλάδα, στην οποία παράγεται κρασί με την συμμετοχή του, είναι οι **Πλαγιές Μελίτων** στη Χαλκιδική, σε συνδυασμό με Cabernet Franc και Λημνιό

## Chardonnay



Είναι  
**πολύμορφη &  
πολυδύναμη**  
ποικιλία και  
δίνει κρασιά για  
όλα τα γούστα

- Καλλιεργείται σε όλη την Ελλάδα. Παρουσιάζει 400 διαφορετικούς κλώνους λόγω της πολυμορφίας των συνθηκών στις οποίες καλλιεργείται
- Όταν καλλιεργείται σε **ψυχρά κλίματα** και χωρίς τη χρήση βαρελιού, δίνει κρασιά **αρωματικά** (με αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονανθών)
- Σε **θερμά κλίματα** δίνει κρασιά **πιπεράτα** και **κρεμώδη**
- Σε **βαρέλι** δίνει κρασιά γεμάτα με ώριμα φρούτα, στρογγυλά με κρεμώδη υφή και μια αίσθηση από βανίλια

## Chardonnay



Πηγές: [kathimerini.gr](http://kathimerini.gr)

Είναι  
**πολύμορφη &  
πολυδύναμη**  
ποικιλία και  
δίνει κρασιά για  
όλα τα γούστα

- Είναι **πρώιμη** ποικιλία, **εύρωστη**, **μέτριας παραγωγικότητας**
- Καλλιεργείται σε **αμφίπλευρο διπλής κατεύθυνσης Guyot**
- Προτιμά μεγάλα υψόμετρα και μικρές στρεμματικές αποδόσεις, και εδάφη βαθιά, που εξασφαλίζουν την απαιτούμενη υγρασία γιατί είναι **ευαίσθητη στην ξηρασία**
- Ωριμάζει μετά τις 10 Αυγούστου
- Είναι **ευαίσθητη σε φαιά σήψη, βοτρυτή, ανέμους & ανισορραγία**

## Merlot



Πηγές: [ktimafoundi.gr](http://ktimafoundi.gr)

Ερυθρή ποικιλία, της περιοχής του **Bordeaux**, που καταλαμβάνει σημαντικές εκτάσεις σε όλο τον κόσμο

- Ποικιλία **ζωηρή, γόνιμη, μέτρια παραγωγική, ευαίσθητη στον περονόσπορο** και σχετικά ευαίσθητη στον **βοτρυτή**
- Είναι **πρώιμο φυτό** και **ευαίσθητο** στους **παγετούς** της άνοιξης
- Λόγω **μεγάλης ευαισθησίας στην ξηρασία**, απαιτεί κανονική άρδευση κατά τη βλαστική περίοδο
- Παρουσιάζει τάση για **ανθόρροια** και **ανισορραγία** σε κακές καιρικές συνθήκες αλλά και λόγω υπερβολικής ζωηρότητας



## Merlot



Πηγές: [ktimafoundi.gr](http://ktimafoundi.gr)

Ερυθρή ποικιλία, της περιοχής του **Bordeaux**, που καταλαμβάνει σημαντικές εκτάσεις σε όλο τον κόσμο

- Διαμορφώνεται σε **αμφίπλευρο κορδόνι**
- Ωριμάζει τέλη Αυγούστου
- Το κρασί του είναι **υψηλού αλκοολικού τίτλου, καλής οξύτητας, με σώμα, χαρακτηριστικό άρωμα, μαλακό, επιδεκτικό παλαίωσης**
- Ως **βελτιωτική ποικιλία** σε αναμείξεις με άλλα κρασιά, βελτιώνει το χρώμα, το άρωμά και επιταχύνει τον απαιτούμενο χρόνο παλαίωσης
- Το Merlot συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών Οίνων

# Ποικιλίες Οινοποιήσιμων Σταφυλιών – Ξένες

(με το κόκκινο κοτσάνι) Ιταλική οικογένεια σκούρων ποικιλιών των περιοχών **Friuli, Venezia, Giulia** (καλύτερη οινοπαραγωγική περιοχή της Ιταλίας για λευκά κρασιά)

**Refosco dal penduncolo rosso**



Πηγές: [houseofwine.gr](http://houseofwine.gr)

- Καλλιεργείται επίσης στις Σλοβενικές & Κροατικές περιοχές της Ίστριας, με τα ονόματα **Refošk**, ή **Teran**
- Η οικογένεια Refosco έχει μακρά ιστορία, και αναφέρεται από το Ρωμαίο ιστορικό Πλίνιο τον Πρεσβύτερο
- Λόγω της **υψηλής οξύτητας** είναι ιδανικό κρασί που συνοδεύει το φαγητό (όπως σχεδόν όλα τα Ιταλικά κρασιά). Έχει **βαθύ ιώδες χρώμα** με άρωμα και γεύση **κορόμηλου** και **δαμάσκηνου** & ελαφρές έως μέτριες τανίνες

## Sauvignon Blanc



Πηγές: [houseofwine.gr](http://houseofwine.gr),  
[wineaccess.com](http://wineaccess.com)

Λευκή ποικιλία, της οποίας η ονομασία της προέρχεται από τις λέξεις **sauvage** και **blanc**, που στα Γαλλικά σημαίνουν **άγριο** και **λευκό** αντίστοιχα

- Ποικιλία με αρχική προέλευση τις περιοχές της κοιλάδας του **Λίγηρα** και το **Μπορντώ**
- Σήμερα καλλιεργείται με επιτυχία σε ολόκληρο τον κόσμο, και κυρίως σε Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία, Νότια Αφρική, ΗΠΑ και Νότια Αμερική
- Κατά τον 18<sup>ο</sup> αιώνα στο Μπορντώ, το S. Blanc διασταυρώθηκε με το **Cabernet Franc** και προέκυψε το **Cabernet Sauvignon**

## Sauvignon Blanc

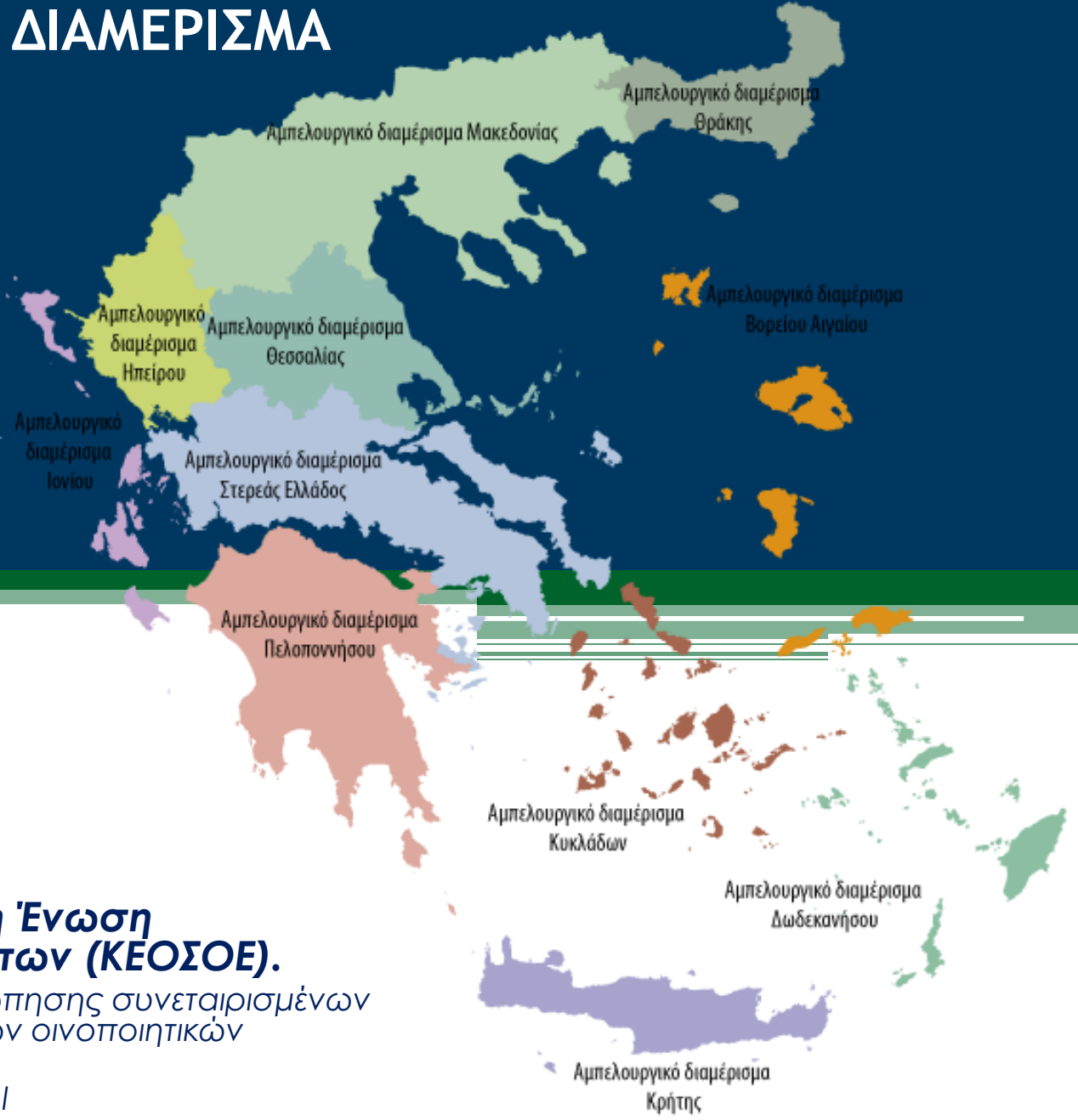
Πηγές: [houseofwine.gr](http://houseofwine.gr),  
[wineaccess.com](http://wineaccess.com)

Λευκή ποικιλία, της οποίας η ονομασία της προέρχεται από τις λέξεις **sauvage** και **blanc**, που στα Γαλλικά σημαίνουν **άγριο** και **λευκό** αντίστοιχα

- Στην Γαλλία το έδαφος παίζει καθοριστικό ρόλο, καθώς επηρεάζει τη γεύση του κρασιού
- Το ηλιόλουστο κλίμα της κοιλάδας του Λίγηρα, του Μπορντώ είναι ιδανικό για την **αργή ωρίμανση** των σταφυλιών S. Blanc, που ευνοεί την ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας
- Έχει **φυσική υψηλή οξύτητα**, και είναι στη γεύση όξινο, έντονο, και ζωηρό



# ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΩΝ ΣΤΑΦΥΛΩΝ ΑΝΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ



**Αμπελουργικά  
Διαμερίσματα**  
Πηγή: ΚΕΟΣΟΕ

**Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση  
Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΚΕΟΣΟΕ).**

Φορέας συλλογικής εκπροσώπησης συνεταιρισμένων  
Ελλήνων αμπελουργών και των οινοποιητικών  
συνεταιρισμών

<https://keosoe.gr/keosoe.html>

## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

## Συνιστώμενες:

- Αγιωργίτικο N  
(Μαύρο Νεμέας, μόνο στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνου ΟΠΑΠ ΝΕΜΕΑΣ)
- Ασύρτικο B
- Λαγόρθι B<sup>1</sup>
- Μαλαγουζιά B
- Μοσχοφίλερο Rs<sup>1</sup> (Φιλέρι)
- Ροδίτης RS (Αλεπού)
- Ρομπόλα B<sup>1</sup>
- Cabernet franc N
- Cabernet Sauvignon N
- Chardonnay B
- Merlot N
- Syrah N

## Επιτρεπόμενες:

- Ασπρούδες B<sup>3</sup>
- Κολλι니아τικό N
- Μαυρούδια N<sup>3</sup>

**B** (Λευκή)**N** (Μαύρη)**Rs** ( Ροζέ)**Rg** (Κόκκινη)

**1:** ποικιλία συνιστώμενη σε περιοχές με υψόμετρο >350 m (σε μικρότερα υψόμετρα απλώς επιτρεπόμενη)

**2:** ποικιλίες διπλής και ειδικής χρήσης

**3:** ομάδες ποικιλιών λευκών ή έγχρωμων υπό διερεύνηση και ταυτοποίηση, πχ. στα Μαυρούδια εντάσσονται ποικιλίες με το όνομα Μαυράκι (Λακωνία), Μαυρόστυφο (Αργολίδα) κ.λπ.

## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

### Συνιστώμενες:

- Αθήρι Β
- Αυγουσιάτης Ν
- Βολίτσα Μαύρη Ν
- Γουστολίδι Β (Αυγουστολίδι Βοστίλιδας)
- Καλαβρυτινό Μαύρο Ν
- Κορινθιακή Ν<sup>(2)</sup>
- Μαυροδάφνη Ν
- Μοσχάτο άσπρο Β
- Gewürztraminer Rs<sup>(1)</sup>
- Grenache rouge Ν.
- Riesling Β
- Sauvignon blanc Β
- Ugni blanc Β (Trebiano)

### Επιτρεπόμενες:

- Ασπρούδα Πατρών Β  
(Σανταμεριάνα)
- Βολίτσα άσπρη Β
- Κοριτσάνος Ν
- Μυγδάλι Β
- Ποταμίσι Β
- Σιδερίτης Rs
- Χονδρόμαυρο Καλαβρύτων Ν
- Ψιλόμαυρο Καλαβρύτων Ν

### Προσωρινά Επιτρεπόμενες:

- Malvasia di Candia  
Aromatica Β (2008)

## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

### Συνιστώμενες:

- Αθήρι B
- Ασύρτικο B
- Μαλαγουζιά B
- Ροδίτης RS (Αλεπού)
- Σαββατιανό B (Δουμπραίνα άσπρη, Κουντούρα άσπρη, Περαχωρίτικο, Σακέικο)
- Cabernet Sauvignon N
- Carignan N
- Merlot N
- Sauvignon Blanc N
- Syrah N

### Επιτρεπόμενες:

- Ugni blanc B (Trebbinano)



## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

### Συνιστώμενες:

- Ασύρτικο Β
- Λημνιό Ν
- Ροδίτης RS (Αλεπού)
- Cabernet Sauvignon Ν
- Syrah Ν

### Επιτρεπόμενες:

- Μπατίκι Β
- Cinsaut Ν

## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Συνιστώμενες:

- Μαλαγουζιά B
- Ροδίτης RS (Αλεπού)

Επιτρεπόμενες:

## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

### Συνιστώμενες:

- Αθήρι B
- Ασύρτικο B
- Λημνιό N
- Μαλαγουζιά M
- Μοσχόμαυρο N
- Ροδίτης RS (Αλεπού)
- Cabernet Sauvignon N
- Chardonnay B
- Merlot N
- Sauvignon blanc B
- Syrah N

### Επιτρεπόμενες:

- Ζουμιάτικο B (Δαμιάτης)
- Μπατίκι B
- Παμίδι N
- Σέφκα N
- Cinsaut N
- Ugni blanc (Trebiano)

## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

### Συνιστώμενες:

- Αθήρι B
- Ασύρτικο B
- Λημιό N
- Λημιώνα N
- Μαλαγουζιά B
- Μοσχόμαυρο N
- Ροδίτης RS (Αλεπού)
- Cabernet Sauvignon N
- Carignan N
- Chardonnay B
- Grenache rouge N
- Merlot N
- Sauvignon blanc B
- Syrah N

### Επιτρεπόμενες:

- Ζουμιάτικο B (Δαμιάτης)
- Μαυρούδια N<sup>3</sup>
- Μοσχάτο Αλεξανδρείας B
- Μπατίκι B
- Παμίδι N
- Σέφκα N
- Φωκιανό N
- Cinsaut N
- Mourverdre N
- Ugni blanc B (Trebiano)



## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

### Συνιστώμενες:

- Αθήρι Β
- Ασύρτικο Β
- Λημνιό Ν (Καλαμπάκι, μόνο για τη νήσο Λήμνο)
- Μανδηλαριά Ν (Αμοργιανό, Δουμπραίνα μαύρη, Κουντούρα μαύρη)
- Μοσχάτο Αλεξανδρείας Β
- Μοσχάτο άσπρο Β

### Επιτρεπόμενες:

- Αγιαννιώτικο Ν
- Αυγουστιάτης Ν
- Βάφτρα Ν
- Κοτσιφάλι Ν
- Μπεγλέρι Β
- Ρητινό Ν
- Σαββατιανό Β (Δουμπραίνα άσπρη, Κουντούρα άσπρη, Περαχωρίτικο, Σακέικο)
- Φωκιανό Ν
- Χιδηριώτικο Ν (Καλλονιάτικο)
- Χιώτικο κρασερό Ν

## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

### Συνιστώμενες:

- Αηδάνι άσπρο Β
- Αηδάνι Μαύρο Ν
- Αθήρι Β
- Αθήρι μαύρο Ν (Μαυράθηρο)
- Ασύρτικο Β
- Μονεμβασιά Β (Μονοβασιά, Μονομβασίτικο)
- Μανδηλαριά Ν (Αμοργιανό, Δουμπραίνα μαύρη, Κουντούρα μαύρη)
- Ποταμίσι Β

### Επιτρεπόμενες:

- Αγριογλυκάδι Β
- Αγιαννιώτικο Ν
- Αρμελετούσα Ν
- Ασπρούδα Σαντορίνης Β
- Αυγουσιάτης Ν
- Βάφτρα Ν (Βάψα)
- Βάφτρα άσπρη Β
- Βοϊδομάτης Ν
- Βοϊδομάτης άσπρος Β
- Γαΐδουριά Β
- Γλυκάδι Β
- Δαφνί Β (Δαφνιά)
- Θράψα Ν
- Θρασαθήρι Β
- Κατσανό Β
- Κοτσιφάλι Ν
- Κουμάρι Ν

## ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Πηγή: ΚΕΟΣΟΕ

- Κρητικό Β
- Κυδωνίτσα Β
- Λημιό Ν
- Λημιώνα Ν
- Μαλαγουζιά Β
- Μαλουκάτο Β
- Μανδηλαριά άσπρη Β
- Μαυροκόρακας Ν  
(Μαυροκόκορας)
- Μαυροτράγανο Ν
- Μοσχάτο άσπρο Β
- Μοσχάτο μαύρο Ν
- Ξερομαχειρούδα Β
- Πλατάνι Β
- Πλυτό Β
- Ροδίτης Rs (Αλεπού)
- Ροκανιάρης Β

## ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Πηγή: ΚΕΟΣΟΕ

- **Σαββατιανό Β** (Δουμπραίνα άσπρη, Κουντούρα άσπρη, Περαχωρίτικο, Σακείο)
- **Σεριφιώτικο Ν**
- **Σταυροχιώτης Β**
- **Φλασκασύρτικο Β**
- **Φωκιανό Ν**
- **Ψαροσύρτικο Ν**

Προσωρινά Επιτρεπόμενες:

- **Cabernet Sauvignon Ν** (2007)
- **Malvasia di Candia Aromatica Β** (2007)
- **Merlot Ν** (2007)
- **Sauvignon Blanc Β** (2007)
- **Syrah Ν** (2007)



## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

### Συνιστώμενες:

- Αθήρι B
- Ασύρτικο B
- Μανδηλαριά N (Αμοργιανό Δουμπραίνα μαύρη Κουντούρα μαύρη)
- **Μοσχάτο άσπρο B** (Μοσχάτο Τράνι, μόνο στην οριοθετημένη περιοχή Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη «Μοσχάτος Ρόδου»)
- Cabernet Sauvignon N
- Grenache rouge N
- Syrah N
- Ugni blanc B (Trebiano)

### Επιτρεπόμενες:

- Διμηνίτης N
- Μαλαγουζιά B
- Μαυροθήρικο N
- Ραζακί B<sup>2</sup> (Κέρινο)
- Σουλτανίνα B<sup>2</sup>
- Φωκιανό N
- Cinsaut N
- Chardonnay B
- Merlot N
- Mourverde N
- Sauvignon blanc B
- Tempranillo N

## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

### Συνιστώμενες:

- Αθήρι Β
- Ασύρτικο Β
- Βηλάνα Β
- Βιδιανό Β
- Δαφνί Β (Δαφνιά)
- Θράψα Ν
- Θρασαθήρι Β
- Κοτσιφάλι Ν
- Λαδικινό Ν
- Λιάτικο Ν
- Μανδηλαριά Ν (Αμοργιανό, Δουμπραίνα μαύρη, Κουντούρα μαύρη)

### Επιτρεπόμενες:

- Βαλαϊτης Β
- Δερματάς Β
- Κοτσιφολιάτικο Ν
- Ραζακί Β<sup>2</sup>  
(Κέρινο)
- Ρωμείο Ν
- Σουλτανίνα Β<sup>2</sup>
- Τσαρδάνα
- Φωκιανό Ν
- Alicante Bouschet Ν
- Malvasia di Candia Aromatica Β
- Maccabeu Β

- **Μοσχάτο άσπρο Β** (Μοσχάτο Σπίνας, Μοσχάρο Μάζας)
- **Πλυτό Β**
- **Cabernet Sauvignon N**
- **Carignan N**
- **Chardonnay Β**
- **Grenache blanc Β**
- **Grenache rouge N**
- **Sauvignon blanc Β**
- **Syrah N**

- **Mourvedre N**
- **Merlot N**
- **Sylvaner Β**
- **Ugni blanc Β** (Trebbiano)
- **Viognier Β**

Προσωρινά Επιτρεπόμενες:

- **Montepulciano N** (2009)
- **Petit Vedot N** (2009)
- **Roussanne Β** (2009)

## Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

### Συνιστώμενες:

- Αρακλινός N
- Αυγουσιάτης N
- Βαρδέα B
- Βερτζαμί N
- Γουστολίδι B (Αυγουστολίδι Βοστίλιδας)
- Ζακυνθινό B
- Θειακό N
- Κακοτρύγης B
- Κατσακούλιας N
- Κορίθι N
- Κορινθιακή N<sup>2</sup>
- Λαγόρθι B
- Μαλαγουζιά B

### Επιτρεπόμενες:

- Αγούμαστος B
- Αμφιόνη N
- Αρετή B
- Ασπροβέρτζαμο B
- Ασπρούδες B
- Βιολεντό Rs
- Βοϊδομάτης N
- Βόσσος B
- Γλυκοπάτι N
- Κοζανίτης B
- Κοκκινοβοστίτσα N
- Κοντοκλάδι B
- Κορφιάτης N
- Κουτσουμπέλι Rs



## ΙΟΝΙΟ

Πηγή: ΚΕΟΣΟΕ

- Μαυροδάφνη N
- Μοσχατέλλα B (Μοσχαρδίνια)
- Μοσχάτο άσπρο B
- Μυγδάλι B
- Παπαδικό N
- Παύλος B
- Πετροκόριθο μαύρο N
- Ροδίτης Rs (Αλεπού)
- Ρομπόλα B
- Σκιαδόπουλο B (Σαχάρα)
- Σκοπελίτικο N
- Χλώρες B
- Chardonnay B
- Sauvignon blanc B
- Merlot N
- Λαγόρθη B
- Μοσχοφίλερο Rs<sup>1</sup>
- Πατρινό N
- Πετροκόριθο λευκό B
- Ρομπόλα κόκκινη N
- Σαββατιανό B (Δουμπραίνα άσπρη, Κουντούρα άσπρη, Περαχωρίτικο, Σακέικο)
- Σκυλόκλημα B
- Σκυλοπνίχτης N
- Τσαούσι B
- Τουρκοπούλα Rs
- Φειδιά N
- Φιλέρι Rs<sup>3</sup>
- Cabernet Sauvignon N