

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ  
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ  
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ  
ΓΑΛΑΝΑΚΗ ΧΡΥΣΟΥΛΑ  
Α.Μ.: 151013  
ΧΑΡΙΤΟΥ ΑΘΗΝΑ  
Α.Μ.: 151102

**ΤΙΤΛΟΣ**

Οίνοι από γηγενείς ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα, το παρόν και  
το μέλλον

**ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ**

Κεχαγιά Δέσποινα

Αθήνα- Κέρκυρα

2020-2021

## Διασαφήσεις εξεταστικής επιτροπής

Οι υπογράφοντες δηλώνουμε ότι έχουμε εξετάσει τη διπλωματική εργασία με τίτλο «Οίνοι από γηγενείς ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα, το παρόν και το μέλλον» που παρουσιάστηκε και βεβαιώνουμε ότι γίνεται δεκτή.

<b>Ψηφιακή Υπογραφή Επιβλέποντα Καθηγητή (1<sup>ο</sup> Μέλους Επιτροπής)</b>	
<b>Ψηφιακή Υπογραφή Καθηγητή (2<sup>ο</sup> Μέλους Επιτροπής)</b>	
<b>Ψηφιακή Υπογραφή Καθηγητή (3<sup>ο</sup> Μέλους Επιτροπής)</b>	

### ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Οι κάτωθι υπογεγραμμένοι **ΧΑΡΙΤΟΥ ΑΘΗΝΑ ΜΑΛΑΜΑ** του **ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ** με αριθμό μητρώου **151102**, **ΓΑΛΑΝΑΚΗ ΧΡΥΣΟΥΛΑ** του **ΜΗΝΑ**, με αριθμό μητρώου **151013** φοιτητές του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Τμήματος Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών, δηλώνουμε ο καθένας υπεύθυνα ότι:

«Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολό τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του Ιδρύματος. Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου».

**Όνοματεπώνυμο & Υπογραφή Συγγραφέα Πτυχιακής Εργασίας**

Χαρίτου Αθηνά Μάλαμα

Γαλανάκη Χρυσούλα

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Περίληψη.....	7
Abstract.....	8
Ευχαριστίες.....	9
Εισαγωγή.....	10

### -Α. ΜΕΡΟΣ-

Κεφάλαιο 1: Οινοποιήσιμες ελληνικές ποικιλίες αμπέλου.....	12
1.1 Ερυθρές Ποικιλίες.....	12
1.1.1 Αγιωργήτικο.....	12
1.1.2 Ξινόμαυρο.....	13
1.1.3 Μαυροδάφνη.....	14
1.1.4 Κοτσιφάλι.....	14
1.1.5 Λημνιό.....	15
1.1.6 Μαυροτράγανο.....	16
1.1.7 Μαυρούδι.....	16
1.1.8 Κραστάτο.....	17
1.1.9 Μοσχόμαυρο.....	17
1.1.10 Σταυρωτό.....	17
1.1.11 Μανδηλαριά.....	18
1.1.12 Αγιαννιώτικο.....	18
1.1.13 Φωκιανό.....	19
1.1.14 Βλάχικο.....	19

1.1.15 Μπεκιάρι.....	20
1.1.16 Λιμνιώννα.....	20
1.1.17 Μούχταρο.....	21
1.1.18 Βερτζαμί.....	21
1.1.19 Λιάτικο.....	22
1.1.20 Ρωμέικο.....	22
1.1.21 Φιλέρι.....	23
1.1.22 Μαύρο Μεσενικόλα.....	23
1.1.23 Νεγκόσκα.....	24
1.1.24 Σκυλοπνίχτης.....	24
1.1.25 Κορφιάτης.....	24
1.1.26 Θράψα.....	25
1.1.27 Αηδάνι Μαύρο.....	25
1.1.28 Αθήρι Μαύρο.....	26
1.1.29 Βραδιανό.....	26
1.1.30 Κορίθι Μαύρο.....	26
1.1.31 Μαυροκόρακας.....	26
1.1.32 Ρεφόσκο.....	27
1.1.33 Αρακλινό.....	27
1.1.34 Βάφτρα.....	27
1.1.35 Γλυκοπάτι.....	28
1.1.36 Θειακό Μαύρο.....	28

1.1.37 Κοκκινοβοστίτσα.....	28
1.1.38 Λαδικινό.....	28
1.1.39 Μοσχάτο Μαύρο.....	29
1.1.40 Σεριφιώτικο.....	29
1.1.41 Αμφιόνι.....	29
1.1.42 Βιολεντό.....	30
1.1.43 Αυγουσιάτης.....	30
1.1.44 Διμηνίτης.....	30
1.1.45 Καραμπραΐμης.....	31
1.1.46 Κοκκινόρομπόλα.....	31
1.1.47 Παπαδικό.....	31
1.1.48 Ρητινό.....	32
1.1.49 Αρμελετούσα.....	32
1.1.50 Ζαλοβίτικο.....	32
1.1.51 Κατσακούλιας.....	32
1.1.52 Μπακούρι.....	33
1.1.53 Τουρκοπούλα.....	33
1.1.54 Φειδιά.....	33
1.1.55 Συκιώτης.....	34
1.1.56 Πατρινό.....	34
1.2 Λευκές Ποικιλίες.....	35
1.2.1 Αθήρι.....	35
1.2.2 Ασπρορομπόλα.....	36

1.2.3 Ασπροούδες.....	37
1.2.4 Ασύρτικο.....	37
1.2.5 Αηδάνι Λευκό.....	39
1.2.6 Βηλάνα.....	40
1.2.7 Γλυκάδι.....	41
1.2.8 Βιδιανό.....	41
1.2.9 Γουστολίδι.....	42
1.2.10 Ζουμιάτικο.....	43
1.2.11 Κυδωνίτσα.....	43
1.2.12 Μαλαγουζιά.....	44
1.2.13 Μονεμβασιά.....	45
1.2.14 Μοσχάτο.....	45
1.2.15 Μοσχοφίλερο.....	47
1.2.16 Μπατίκι.....	48
1.2.17 Ντεμπίνα.....	48
1.2.18 Ροδίτης.....	49
1.2.19 Ρομπόλα.....	50
1.2.20 Σαββατιανό.....	51
Κεφάλαιο 2: Κλιματική αλλαγή.....	53
2.1 Κλιματική αλλαγή και γεωργία.....	53
2.2 Κλιματική αλλαγή στον αμπελοοινικό τομέα.....	54

## **-B. ΜΕΡΟΣ-**

Κεφάλαιο 3: Έρευνα.....	55
3.1 Ερευνητικές ερωτήσεις.....	55
3.2 Μεθοδολογία.....	55
3.2.1 Ερωτηματολόγια.....	55
3.2.2 Μέθοδοι δειγματοληψίας.....	56
3.2.3 Στατιστικές μέθοδοι ανάλυσης.....	57
3.3 Αποτελέσματα στατιστικής ανάλυσης.....	57
3.3.1 Αποτελέσματα συχνοτήτων καταναλωτών.....	57
3.3.2 Αποτελέσματα συσχετίσεων καταναλωτών.....	70
3.3.3 Αποτελέσματα συχνοτήτων ειδημόνων.....	74
3.3.4 Αποτελέσματα συσχετίσεων ειδημόνων.....	83
3.4 Συμπεράσματα.....	83
Βιβλιογραφικές Αναφορές.....	85



## Περίληψη

Η παρούσα πτυχιακή εργασία έχει ως στόχο να παρουσιάσει όλες τις ελληνικές ποικιλίες αμπέλου και τη μελλοντική τους πορεία σε συνάρτηση με την κλιματική αλλαγή.

Επιπροσθέτως, στο ερευνητικό κομμάτι παρουσιάζεται η γνώση και η προτίμηση των καταναλωτών στο κρασί, καθώς και η γνώμη των ειδημόνων του κρασιού σε σχέση με το ελληνικό κρασί.

Σε πρώτο στάδιο παρουσιάζονται τα χαρακτηριστικά των ελληνικών ποικιλιών, δηλαδή η καταγωγή, οι περιοχές καλλιέργειας, η συμμετοχή του οίνου στην ονομασία προέλευσης, η καλλιεργούμενη έκταση, αλλά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά καθώς και το αντίστοιχο «ταίριασμα» με φαγητά.

Σε δεύτερο στάδιο παρουσιάζεται η κλιματική αλλαγή γενικά ως φαινόμενο, τι την προκαλεί και πώς μπορεί να αντιμετωπιστεί. Στη συνέχεια, συγχέεται με τη γεωργία και τέλος, πιο ειδικά, με τις επιπτώσεις που έχει και θα έχει στον αμπελοοινικό τομέα και πιθανούς τρόπους αντιμετώπισης υποκείμενων προβλημάτων.

Στο τρίτο στάδιο παρατίθενται τα ερωτηματολόγια που σκοπό έχουν να εκθέσουν τις προτιμήσεις των απλών καταναλωτών και την γνώμη των ειδημόνων καθώς και αναλύονται τα στατιστικά αποτελέσματα όπως και τα συμπεράσματα που εξήχθησαν από αυτά. Αποτελέσματα αυτών είναι ότι το μεγαλύτερο ποσοστό των καταναλωτών πίνει κρασί μία φορά την εβδομάδα ενώ των ειδημόνων μία με δύο φορές. Ενώ οι περισσότεροι καταναλωτές επιλέγουν τα super markets και τα παντοπωλεία για να προμηθευτούν το κρασί τους, οι ειδήμονες από την άλλη επιλέγουν τις κάβες. Τέλος, το μεγαλύτερο ποσοστό των ειδημόνων του οίνου επιλέγει να δοκιμάζει κρασί από Έλληνες αλλά και από ξένους οινοπαραγωγούς την ίδια στιγμή που οι περισσότεροι καταναλωτές επιλέγουν εξολοκλήρου τους Έλληνες παραγωγούς.

## Abstract

This paper aims to present the Greek vineyard varieties including both red and white wines produced in our country and furthermore to discuss their future cultivation dependent upon climate change.

As far as the research and questionnaires are concerned, general knowledge and the preferences of consumers on Greek wine are introduced. The expertise of wine connoisseurs is also up to discussion.

First of all, all characteristics of Greek wines are presented, namely their origins, their cultivation area and arable land, their pairing with food and how each wine contributes to the final decision of their brand name.

Moreover, climate change is discussed. The questions of what causes climate change and how humankind can deal with it are open to debate. How does climate change in particular affect agriculture and especially the vineyard production and how can humankind overcome the imminent problems? These questions are to be answered in this part of the paper.

Towards the end of the paper the questionnaires are attached that aim to discuss and analyze statistically as aforementioned the results on the preferences of consumers and the expertise of connoisseurs.

## Ευχαριστίες

Η παρούσα πτυχιακή εργασία με τίτλο «Ελληνικές ποικιλίες κρασιού, το παρόν και το μέλλον» εκπονήθηκε στα πλαίσια ολοκλήρωσης του πτυχίου στο τμήμα οίνου, αμπέλου και ποτών του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε θερμά την επιβλέπουσα καθηγήτριά μας κυρία Δέσποινα Κεχαγιά για τις χρήσιμες συμβουλές και την καθοδήγησή της, καθώς και για τη ψυχολογική υποστήριξη. Οφείλουμε να ευχαριστήσουμε τους καθηγητές της Επιτροπής για τον χρόνο και τον κόπο τους. Ακόμη, ευχαριστούμε το οικογενειακό και φιλικό μας περιβάλλον για την ηθική υποστήριξη, τις συμβουλές και τη συμμετοχή τους στις έρευνες καθώς και όλους τους υπόλοιπους που ενδιαφέρθηκαν να συμπληρώσουν τα ερωτηματολόγια μας.

Τέλος, είναι σωστό να ευχαριστήσουμε η μία την άλλη για την υπομονή και τη σωστή συνεργασία και επικοινωνία μας σε μία δύσκολη περίοδο όπως αυτή της καραντίνας για να βγάλουμε εις πέρας την εργασία. Ελπίζουμε ότι η έρευνα μας θα προκαλέσει το ενδιαφέρον για περισσότερη ενασχόληση με τον τομέα και τον κόσμο του κρασιού και θα εγείρει την ευαισθητοποίηση γύρω από το φλέγον θέμα της κλιματικής αλλαγής.

## Εισαγωγή

Το κρασί αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας και κυρίως της διασκέδασης των Ελλήνων. Υπάρχουν περισσότερες από 300 ελληνικές ποικιλίες κρασιού, οι οποίες δεν είναι όλες οινοποιήσιμες. Παρακάτω αναλύουμε τα χαρακτηριστικά των οινοποιήσιμων ποικιλιών. Από τις Ερυθρές ποικιλίες μπορούν να παραχθούν ανάλογα την μέθοδο οινοποίησης ερυθροί, λευκοί και ροζέ οίνοι. Από τις λευκές ποικιλίες παράγονται λευκά και ροζέ κρασιά. Στην ερυθρά οινοποίηση μετά τον εκραγισμό δηλαδή την απομάκρυνση των κοτσανιών έχει σειρά η έκθλιψη των ραγών. Στο στάδιο αυτό τα στέμφυλα παραμένουν στο γλεύκος για να εκχυλιστούν οι χρωστικές που περιέχονται στη φλούδα του σταφυλιού στον οίνο. Ανάλογα τις κλιματολογικές συνθήκες, τον τόπο και τον τύπο του παραγόμενου οίνου, γίνεται η επιλογή του τύπου των δεξαμενών, οι οποίες διακρίνονται σε ανοιχτές δεξαμενές ζύμωσης, κλειστές δεξαμενές ζύμωσης και αυτόματης ανακύκλωσης. Η λευκή οινοποίηση ξεχωρίζει για την απουσία εκχύλισης κατά την διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης καθώς και για τον διαχωρισμό του γλεύκους σε κλάσματα (Τσακίρης, 1998). Οι ροζέ οίνοι, παράγονται από ερυθρά σταφύλια, στα οποία εφαρμόζεται ολική, μερική, ακόμα και καθόλου εκχύλιση. Επίσης, οι ροζέ οίνοι μπορούν να παραχθούν από συνοινοποίηση λευκών και ερυθρών ποικιλιών. Δηλαδή, χρησιμοποιούμε λευκή οινοποίηση έγχρωμων σταφυλιών ή ερυθρή οινοποίηση σε περιορισμένη εκχύλιση (Σουφλερός, 1997). Ένας άλλος σύγχρονος τρόπος οινοποίησης που χρησιμοποιείται τα τελευταία χρόνια και στην Ελλάδα, είναι η μέθοδος "black de noir", στην οποία στα ερυθρά σταφύλια απομακρύνεται ο φλοιός για να μην γίνει εκχύλιση και επηρεάσει το χρώμα του οίνου. Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται κυρίως στην Καμπανία, για την παραγωγή αφρώδων οίνων champagne. Στην Ελλάδα χρησιμοποιείται για την παραγωγή λευκών κρασιών από Μοσχοφίλερο και Ξινόμαυρο. Τέλος, για την παραγωγή γλυκών οίνων η διαδικασία οινοποίησης είναι όμοια με την ερυθρά και την λευκή και διαφέρει στο στάδιο διακοπής της ζύμωσης, η οποία γίνεται είτε λόγω της υψηλής περιεκτικότητας αλκοόλης, με φυσικό τρόπο, είτε με προσθήκη αλκοόλης 96% vol. Η συμπύκνωση των σακχάρων πετυχαίνεται με φυσικό και με τεχνικό τρόπο. Το λιάσιμο των σταφυλιών είναι πολύ διαδεδομένο στον ελλαδικό χώρο, ιδιαίτερα στην Σαντορίνη και την Σάμο.

Η κατανάλωση καθώς και η διαδικασία δημιουργίας του οίνου είχε μεγάλη σημασία για τους Έλληνες. Αυτό το προδίδει και ο θεός Διόνυσος που συμβόλιζε το κρασί, τη γονιμότητα και τη βλάστηση. Οι πρώτες οινοποιήσεις έγιναν γύρω στο 2.500π.Χ., όπου το κρασί αποθηκευόταν σε αμφορείς και έπειτα σφραγιζόταν το καπάκι τους με ρετσίνι πεύκου. Κατά την Οθωμανική κατοχή, καθώς στην μουσουλμανική θρησκεία απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών, απαγορευόταν και η κάθε είδους παραγωγή. Για τον λόγο αυτό οι τεχνικές οινοποίησης και η παραγωγή ποιοτικού κρασιού καθυστέρησαν να έρθουν στην Ελλάδα σε σχέση με τον υπόλοιπο δυτικό κόσμο. Έως τα τέλη της δεκαετίας του '80 η Ελλάδα παρήγαγε ρετσίνα και χαμηλής ποιότητας κρασιά. Έκτοτε, έγιναν και γίνονται τεράστιες προσπάθειες και επενδύσεις στις εγχώριες ποικιλίες, χρησιμοποιώντας νέες τεχνικές και τεχνολογίες οινοποίησης. Το μέλλον, ενώ φαίνεται ανοδικό, λόγω της κλιματικής αλλαγής που υφίσταται ο πλανήτης θα επηρεάσει το κλίμα της Ελλάδας, δημιουργώντας πιο ζεστά καλοκαίρια και ξηρασία, με αποτέλεσμα η καλλιέργεια του αμπελιού να χρειαστεί ανακατατάξεις και διαφορετική διαχείριση. Σκοπός της πτυχιακής μας εργασίας είναι να γνωρίσουμε πρώτα απ' όλα εμείς και στη συνέχεια εσείς τις λιγότερο γνωστές γηγενείς ποικιλίες και να μάθουμε καλύτερα τις γνωστές. Επίσης, θα θέλαμε να ευαισθητοποιήσουμε περισσότερο για το θέμα της κλιματικής αλλαγής, όχι κατ' αποκλειστικότητα για τις επιπτώσεις που έχει στον αμπελουργικό τομέα, αλλά γενικά στις ζωές μας. Παρακάτω, αναπτύσσουμε σε διαφορετικές ενότητες τις ερυθρές και τις λευκές οινοποιήσιμες ποικιλίες, δίνοντας έμφαση στα ξεχωριστά χαρακτηριστικά που έχει η κάθε μία. Στην συνέχεια, συνοπτικά αναφέρουμε το πρόβλημα της κλιματικής αλλαγής στον πλανήτη, σε συνδυασμό με τις επιπτώσεις που θα υπάρξουν στον αμπελουργικό τομέα. Στην τρίτη ενότητα, δημιουργήσαμε δύο διαφορετικά ερωτηματολόγια για να μπορέσουμε να καταλάβουμε πώς οι απλοί καταναλωτές αντιμετωπίζουν το ελληνικό κρασί, καθώς και τι γνώσεις έχουν πάνω σε αυτό. Το δεύτερο ερωτηματολόγιο απευθύνεται σε «γνώστες» κρασιού όπου θα θέλαμε να μάθουμε την δική τους άποψη μέσα από τις ερωτήσεις μας για την ελληνική βιομηχανία του οίνου. Και για τα δύο ερωτηματολόγια χρησιμοποιήσαμε την εφαρμογή Google forms. Στο τέλος παρουσιάζουμε στατιστικά τα αποτελέσματα των ερωτηματολογίων και σχολιάζουμε πάνω σε αυτά.

## A Μέρος

### **Κεφάλαιο 1: Οινοποιήσιμες ελληνικές ποικιλίες αμπέλου**

#### **1.1 Ερυθρές Ποικιλίες**

Ερυθρές ποικιλίες είναι αυτές που οι παραγόμενοι οίνοι τους είναι ερυθροί και μερικές φορές ροζέ. Ο χρωματισμός τους συνήθως είναι ερυθρωπός.

##### **1.1.1 Αγιωργήτικο**

Είναι μια από τις πιο διάσημες ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα. Καλλιεργείται κυρίως στη Νεμέα, όπου καλύπτει το 80% των αμπελώνων της. Από το 2000 καλλιεργείται στη Βόρεια Ελλάδα, στη Στερεά Ελλάδα και στην Πελοπόννησο. Το Αγιωργήτικο το βρίσκουμε στους οίνους ΠΟΠ Νεμέας (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) 100% αγιωργήτικο καθώς και στους οίνους ΠΓΕ (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) Αργολίδα, ΠΓΕ Αρκαδία ΠΓΕ Αχαΐας, ΠΓΕ Αττική, ΠΓΕ Δράμα, ΠΓΕ Εύβοια, ΠΓΕ Ηλείας, ΠΓΕ Καβάλας, ΠΓΕ Κορινθίας, ΠΓΕ Λακωνίας, ΠΓΕ Πέλλας, ΠΓΕ Πιερίας. Στην αρχαιότητα η Νεμέα λεγόταν Φλιασία και καλλιεργούσαν εκεί τη φλιάσια άμπελο. Κατά τον 13<sup>ο</sup> αιώνα οι οικισμοί Άνω και Κάτω Άγιος Γεώργιος έδωσαν το όνομα τους στη ντόπια ποικιλία αγιωργήτικο. Το 1971 η Νεμέα αναγνωρίζεται από τις πρώτες ΠΟΠ ζώνες της Ελλάδας. Το αμπέλι έχει ευαισθησία στον περονόσπορο, τον βοτρυτή, το ωίδιο καθώς και στις έντονες κλιματικές αλλαγές. Όσον αφορά την όψη του, έχει σταφύλια μεσαίου μεγέθους, πυκνόραγα, με μαλακή σάρκα και χρώμα κυανομελανό. Καλλιεργείται σε σχετικά υψηλό υψόμετρο και σε ηλιόλουστες πλαγιές. Ανάλογα με το υψόμετρο δίνει διαφορετικούς τύπους κρασιού. Σε μικρό υψόμετρο δίνει πλούσια κόκκινα κρασιά. Σε μεσαίο υψόμετρο δίνει φινετσάτα κόκκινα, ενώ σε μεγάλο υψόμετρο δίνει ελαφριά κόκκινα-ροζέ. Τα ροζέ έχουν ένα απαλό ροδί χρώμα και φρουτώδης οσμή. Τα νεαρά, ξηρά κόκκινα δεξαμενής έχουν βαθύ κόκκινο χρώμα. Οι ταννίνες τους είναι μαλακές και η οσμή τους θυμίζει φρέσκα κόκκινα φρούτα. Τα κόκκινα που έχουν ωριμάσει σε βαρέλι τουλάχιστον ένα έτος έχουν βαθύ ρουμπινί χρώμα, ώριμες και πλούσιες ταννίνες και η οσμή τους θυμίζει σοκολάτα και μαρμελάδα κόκκινων φρούτων.

Τα γλυκά έχουν οσμή σταφίδας, μόκα και αποξηραμένο δαμάσκηνο. Ένα ροζέ αγιωργήτικο ταιριάζει ιδιαίτερα με σαλάτες ,σχεδόν με όλα τα ορεκτικά όπως για παράδειγμα ελαφριά κρεατικά. Το αγιωργήτικο που έχει παλαιωθεί συνοδεύει κυρίως βαριά φαγητά παραδείγματος χάριν κοκκινιστό , ινδικό με πολλά μπαχαρικά. Τα συμπυκνωμένα γλυκά προτιμάμε να τα ταιριάζουμε με σοκολάτα ή καφέ .

### **1.1.2 Ξινόμαυρο**

Μία εξίσου πολύ γνωστή ποικιλία του ελληνικού αμπελώνα είναι αυτή του ξινόμαυρου. Η ονομασία του είναι περιγραφική και προέρχεται από το «όξινο» και το «μαύρο». Άλλες ονομασίες του είναι το μαύρο Νάουσας, ποπλόκα, μαύρο Γουμένισσα και μαύρο Ναούστινο. Καλλιεργείται στην Κεντρική και τη Βόρεια Ελλάδα με κύρια κέντρα καλλιέργειας τη Νάουσα, τη Γουμένισσα, το Αμύνταιο και τη Ραφήνη. Συμμετέχει σε τέσσερις οίνους ΠΟΠ. Οι οίνοι ΠΟΠ Νάουσα και Αμύνταιο είναι 100% ξινόμαυρο. Οι ΠΟΠ Γουμένισσα έχουν συνδυασμό ξινόμαυρου με νεγκόσκα και οι ΠΟΠ Ραφήνη συνδυασμό με κρασάτο και σταυρωτό. Επιπρόσθετα, το συναντάμε σε μικρές περιοχές συμμετέχοντας σε οίνους ΠΓΕ, όπως Επανομή, Άγιο Όρος, Σιάτιστα, Μετέωρα, Καστοριά, Ημαθία, Πιερία, Μαγνησία, Θεσσαλονίκη και Βελβεντό. Σαν αμπέλι είναι αρκετά απαιτητικό. Χρειάζεται συχνές καλλιεργητικές φροντίδες κατάλληλο terroir και λειτουργεί καλύτερα σε χαμηλές στρεμματικά αποδόσεις. Επίσης είναι ευαίσθητο σε ωίδιο, βοτρυτή και στην ξηρασία. Διαμορφώνεται κυρίως σε γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι αλλά και σε κύπελλο. Η ωρίμανση του έρχεται μετά τα μέσα Σεπτεμβρίου. Προσφέρει ερυθρά, λευκά (blanc de noir), αφρώδη, ροζέ, γλυκά κρασιά. Τα ερυθρά έχουν άγριες ταννίνες, υψηλή οξύτητα και μέτριο σώμα. Οι ταννίνες με χρόνια παλαίωση ηρεμούν. Τα ερυθρά έχουν ως χαρακτηριστικό άρωμα την τομάτα (λιαστή, χυμό, χύμα). Αλλά αρώματα που θα αναγνωρίσουμε είναι αυτά της πάστα ελιάς, καπνό, βιολέτα. Το χρώμα τους είναι ρουμπινί. Τα παλαιωμένα αποκτούν αρώματα αποξηραμένου σύκου, σταφίδας, δέρμα, γλυκόριζας και παίρνουν ένα κεραμιδί χρώμα. Τα ροζέ έχουν αρώματα κόκκινων φρούτων, τομάτας, με χρώμα ελαφρύ σομόν προς ροδί. Τα ερυθρά συνοδεύουν συνήθως μαγειρευτά φαγητά με τομάτα και κρεατικά. Τα παλαιωμένα ταιριάζουν υπέροχα με πιάτα με μανιτάρια , με κυνήγι και παλαιωμένα τυριά. Τα λευκά συνοδεύουν ελαφριά μαγειρεμένα ψάρια. Τέλος, τα αφρώδη θα προτιμήσουμε να τα συνδυάσουμε με οστρακοειδή.

### 1.1.3. Μαυροδάφνη

Η μαυροδάφνη ή αλλιώς μαυροδαφνίτσα ή μαυροδάφνη είναι ερυθρή ελληνική ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στους Νόμους Αχαΐας, Ηλείας και Κεφαλληνίας αλλά και σποραδικά στα Ιόνια νησιά και την Πελοπόννησο. Σε παλιούς αμπελώνες καλλιεργείται σε κύπελλα, ενώ στους νέους συνηθίζεται το γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι. Προτιμάται να φυτεύεται σε ρηχά μη εύφορα εδάφη γιατί έχει μείωση των ανθοκυανών όταν οι αποδόσεις αυξάνονται. Στον ελληνικό αμπελώνα καταλαμβάνει έκταση 6.500 στρεμμάτων περίπου. Η βλάστηση ξεκινά στα τέλη Μαρτίου και ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου. Είναι μια ποικιλία ευαίσθητη στη ξηρασία, το ωίδιο, τον περονόσπορο, την καρπόδεση, την ανθόρροια και τη φόμοψη. Δίνει κρασιά ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης, ΠΟΠ μαυροδάφνη Πατρών και ΠΟΠ μαυροδάφνη Κεφαλληνίας. Και οι δύο εκδοχές είναι επιδόρπιοι οίνοι. Το 1854 ο Γουσταύος Κλάους δημιούργησε το οιοποποιείο *achaia clauss* λίγο έξω από την Πάτρα και το 1873 εμφιάλωσε για πρώτη φορά την γλυκιά μαυροδάφνη. Επιπρόσθετα τα τελευταία χρόνια οινοπαραγωγοί εμφιαλώνουν ξηρές εκδοχές της μαυροδάφνης. Στα ξηρά κρασιά απαγορεύεται η αναγραφή της *μαυροδάφνης* διότι υπάρχει στην ΠΟΠ ονομασία της. Η ξηρή εκδοχή της έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα, μέτρια οξύτητα και ταννικότητα. Το χρώμα της είναι βαθύ, σκούρο δαμάσκηνο. Τα αρώματα είναι πλούσια, επικρατεί το βύσσινο, το κεράσι, το δαμάσκηνο και η δάφνη. Στα παλαιωμένα ξηρά δημιουργούνται αρώματα μελανιού, πίσσας και τσάι. Συνοδεύει μαγειρευτά κρεατικά με φρούτα. Στα γλυκά κρασιά παρατηρείται ένα ρουμπινί-γκρενά χρώμα. Συναντάται έντονα η οσμή του σύκου, του δαμάσκηνο, της σοκολάτας και του καφέ. Γι' αυτόν τον λόγο ταιριάζει με γλυκά που έχουν ως βάση τους τον καφέ και τη σοκολάτα.

### 1.1.4 Κοτσιφάλι

Είναι ερυθρή ελληνική ποικιλία ορόσημο στον κρητικό αμπελώνα αλλά καλλιεργείται σποραδικά και στις Κυκλάδες. Σαν πρέμνο είναι ζυηρό και διαμορφώνεται σε χαμηλό κυπελλοειδές και γραμμοειδές αμφίπλευρο κορδόνι. Είναι μια ποικιλία ευαίσθητη στον βοτρυτή και παρουσιάζει μέτρια ευαισθησία στο ωίδιο και στον περονόσπορο, όμως διαθέτει αντοχή στην ξηρασία και τους ανέμους. Προτιμά εδάφη αργιλλασβεστώδη ή



χαλικώδη, με καλή αποστράγγιση. Η βλάστηση ξεκινά τέλη Μαΐου ενώ η τεχνολογική ωρίμανση τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου (εξαρτάται από την περιοχή φύτεψης). Το σταφύλι είναι πυκνόραγο και κωνικό, ενώ οι ράγες είναι στρογγυλές μεσαίου μεγέθους και κυανού χρώματος. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, ήπιες ταννίνες και οξύτητα. Το χρώμα του είναι απαλό και ασταθές γι' αυτόν τον λόγο προτιμάται να αναμειγνύεται με ποικιλίες με πιο έντονο χρώμα, περισσότερες ταννίνες και οξύτητα, όπως η μανδηλαριά και το syrah, αλλά και για να στρογγυλεύσει τον στυφό χαρακτήρα τους. Οι μονοποικιλιακές οινοποιήσεις δίνουν διάφανο, κεραμίδι χρώμα, οσμή κόκκινων φρούτων κυρίως κεράσι και δαμάσκηνο και έχει δυνατότητα μικρής παλαίωσης. Οι μονοποικιλιακές οινοποιήσεις έχουν δυνατότητα εξέλιξης στο μπουκάλι 4-5 χρόνια. Συμμετέχει στους οίνους ΠΟΠ Πεζά και ΠΟΠ Αρχάνες τα οποία είναι χαρμάνια με μανδηλαριά καθώς και στους τοπικούς οίνους ΠΓΕ «κρητικό», «ηρακλειώτικος», «λασηθιώτικος» και «Κυκλάδων». Καταναλώνεται συνήθως άμεσα, αλλά κάποια ωριμάζουν σε βαρέλια για μερικούς μήνες και μπορούν να καταναλωθούν μετά από 5-10 χρόνια. Συνοδεύει συνήθως μαγειρευτά , λαδερά , κρέατα, ψητά.

### **1.1.5 Λημνιό**

Είναι μια από τις αρχαιότερες ερυθρές ποικιλίες στον κόσμο. Καλλιεργείται στην Βόρεια Ελλάδα, αν και προέρχεται από το νησί της Λήμνου, όπου ονομάζεται Καλαμπάκι. Έχει αρκετά καλή αντοχή στην ξηρασία, στον βοτρυτή στο ωίδιο και μέση ευαισθησία στο περονόσπορο. Δίνει μονοποικιλιακά κρασιά με μέτριο ρουμπινί χρώμα , ήπιες ταννίνες, μέτρια οξύτητα και σχετικά υψηλόβαθμα. Κυριαρχεί στη μύτη οσμή από φρούτα του δάσους σε συνδυασμό με βότανα. Συνηθίζεται να συνοινοποιείται με άλλες ποικιλίες για σταθεροποίηση χρώματος και τη δυνατότητα παλαίωσης. Συμμετέχει στον ερυθρό ξηρό οίνο ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα στη Χαλκιδική, καθώς και σε τοπικούς οίνους όπως ο Αγιορίτικος, μακεδονικός, θρακικός, ισμαρικός και σε επιτραπέζιους. Τα μονοποικιλιακά κρασιά συνοδεύουν συνήθως ελαφριά πιάτα με κρεατικά, κίτρινα τυριά και ζυμαρικά, ενώ τα κρασιά που έχουν συνδυαστεί με άλλες ποικιλίες ,συνοδεύουν φαγητά με πιο έντονες γεύσεις με κρέας και μπαχαρικά.

### **1.1.6 Μαυροτράγανο**

Είναι μια από τις πιο παλιές ερυθρές ελληνικές ποικιλίες. Το όνομα της το έχει πάρει από τις ράγες της, οι οποίες είναι μαύρες και τραγανές. Έχει καταγωγή από τη Σαντορίνη και μέχρι και σήμερα καλλιεργείται εκεί και σποραδικά στις Κυκλάδες. Είχε κινδυνεύσει να εξαφανιστεί αλλά τα τελευταία χρόνια γίνονται προσπάθειες επέκτασης του αμπελώνα της. Παρόλα αυτά καλύπτει ένα πολύ μικρό ποσοστό του αμπελώνα της Σαντορίνης. Παραδοσιακά χρησιμοποιούταν σε συνδυασμό με άλλες ποικιλίες για την παραγωγή γλυκών κρασιών. Η πρώτη εμφιάλωση ερυθρού ξηρού οίνου έγινε μόλις το 1997. Σαν φυτό είναι ζωντανό, μέτρια παραγωγικό και έχει ευαισθησία στο ξηρό κλίμα. Ευδοκίμει σε ηφαιστειογενή, άγονα εδάφη. Η βλάστηση ξεκινάει τέλη Μαρτίου, η άνθηση μέσα Μαΐου και η τεχνολογική ωρίμανση τέλη Αυγούστου. Δίνει υψηλόβαθμους οίνους, με μέτρια οξύτητα, έντονες ταννίνες και βαθύ ερυθρό χρώμα. Έχει αρώματα κόκκινων φρούτων, καφέ, σοκολάτας, καπνού και μπαχαρικών. Προτιμάτε να συνοδεύει πιάτα με κόκκινα κρέατα με μπαχαρικά, κίτρινα τυριά βαθιάς ωρίμανσης και μαγειρευτά κατσαρόλας με σάλτσα. Ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι μεταξύ 22 και 24 βαθμών Κελσίου.

### **1.1.7 Μαυρούδι**

Είναι μια αρχαία ποικιλία αμπέλου που συναντάται στα Βαλκάνια. Ονομάζεται και μαύρο, καρβουνιάρης, Μαυρούδι Αράχωβας και Μαυρούδι Βουλγαρίας. Συνήθως τα αμπέλια χωρίς κάποια ομοιότητα με κάτι άλλο πέρα από την μαύρη φλούδα των σταφυλιών ονομάζονται μαυρούδια, γι' αυτό το λόγο υπάρχει μια σύγχυση με τον όρο μαυρούδι και τι αντιπροσωπεύει. Υπάρχουν μεγάλες διαφορές ανάμεσα στα μαυρούδια των Βαλκανίων όπως για παράδειγμα το στάδιο ανάπτυξης και ωρίμανσης, το σχήμα και το μέγεθος των ταγών, ακόμα και το προφίλ των DNA τους. Χρησιμοποιούνται κυρίως για να δώσουν σκουρόχρωμα ερυθρά κρασιά με ταννικό χαρακτήρα. Σπάνια βρίσκεται μονοποικιλιακή εμφιάλωση. Το Μαυρούδι της Θράκης έχει αρχίσει να ξεχωρίζει στον αμπελώνα της βόρειας Ελλάδας τα τελευταία χρόνια, χάριν στις προσπάθειες των οινοποιητών. Είναι μια ποικιλία που δίνει ένα βαθύ και έντονο ρουμπινί χρώμα και αρώματα από μαύρα φρούτα, κυρίως βατόμουρο, μύρτιλλο, κόκκινα φρούτα όπως βύσσινο, καθώς και κακάο, καπνό, βανίλια, μπαχαρικά. Γι' αυτόν τον λόγο προτιμάται να συνοδεύει κρέατα αρωματισμένα με μυρωδικά στη σχάρα, παστοურμά καβουρμά, κίτρινα τυριά. Ενδέχεται βαθιά παλαίωση η οποία θα στρογγυλεύσει τις έντονες ταννίνες

της ποικιλίας. Είναι ανθεκτική στη ξηρασία και στις προσβολές από ασθένειες. Καλλιεργείται σε κύπελλο ή αμφίπλευρο γραμμικό.

#### **1.1.8 Κρασάτο**

Το κρασάτο είναι μια ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στην περιοχή της Θεσσαλίας, με κύριο κέντρο της την Ραψάνη. Συνοινοποιείται μαζί με τις ποικιλίες ξινόμαυρο και σταυρωτό για την παραγωγή του ερυθρού ξηρού οίνου ΠΟΠ Ραψάνης, στον οποίο αποτελεί το 1/3 του χαρμανιού. Ο τρύγος του γίνεται τέλη Σεπτεμβρη. Προσδίδει βαθύ ρουμπινί χρώμα στα κρασιά και αρώματα δέρματος και γλυκά μαύρα φρούτα. Έχει μέτριες ταννίνες και οξύτητα καθώς και υψηλή αλκοόλη. Είναι μια ποικιλία που της πάει το βαρέλι. Ταιριάζει με κρεατικά με σάλτσες και ψητό αρνί.

#### **1.1.9 Μοσχόμαυρο**

Είναι ερυθρή ποικιλία, η οποία καταλαμβάνει μικρές εκτάσεις του ελληνικού αμπελώνα. Καλλιεργείται στην κεντρική και βορειοδυτική Ελλάδα. Δίνει μονοποικιλιακά κρασιά αλλά συνηθίζεται να συνοινοποιείται με ξινόμαυρο και νεγκριώτικο. Επίσης συμμετέχει σε λιαστά χαρμάνια. Δίνει υψηλόβαθμα κρασιά με μαλακές ταννίνες. Σαν ποικιλία έχει σχετικά αδύναμο χρώμα όμως εξισορροπείται από το έντονο άρωμα του. Χαρακτηριστικά αρώματα του είναι τα κόκκινα φρούτα, το γαρύφαλλο και το Μοσχάτο σταφύλι. Επιπρόσθετα είναι μια ζυηρή και παραγωγική ποικιλία, ευαίσθητη στον βοτρώτη και την όξινη σήψη. Παρουσιάζει μια μέτρια ανθεκτικότητα στην ξηρασία.

#### **1.1.10 Σταυρωτό**

Συνώνυμα ονόματα της ποικιλίας είναι το αμπελιώτικο, αμπελιώτικο μαύρο και σταυρώμαρο. Είναι μια ερυθρή ποικιλία με καλλιεργούμενη έκταση περίπου 420 στρέμματα. Έχει μεσαίου μεγέθους ράγες και ερυθρωπό χρωματισμό. Τα σταφύλια είναι εξίσου μεσαίου μεγέθους και πυκνόραγα. Καλλιεργείται στην κεντρική Ελλάδα, με κύριο κέντρο της την Ραψάνη. Δεν βρίσκουμε μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις της αλλά σε χαρμάνια κυρίως με το ξινόμαυρο. Συμμετέχει στον οίνο ΠΟΠ Ραψάνη μαζί με το

κρασάτο και το ξινόμαυρο. Δίνει κρασιά με μέτρια οξύτητα και αλκοολικό τίτλο καθώς και ένταση χρώματος. Κατέχει αρκετές ταννίνες που εξασθενούν με τον χρόνο. Κύριο άρωμα της ποικιλίας είναι τα μπαχαρικά. Είναι μια ζωντανή και παραγωγική ποικιλία με ευαισθησία στον βοτρυτή και την βροχή. Επίσης, προτιμά εδάφη μέτριας σύστασης και ξηρά. Διαμορφώνεται σε κύπελλο αλλά και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι. Ο τρύγος γίνεται τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου.

### **1.1.11 Μανδηλαριά**

Αποτελεί μια από τις πιο γνωστές νησιώτικες ερυθρές ποικιλίες της Ελλάδας με πολλά ψευδώνυμα από τόπο σε τόπο. Γνωστές ονομασίες της αποτελούν το μανδηλάρι (Κρήτη), αμοργιανό (Πάρος), μαύρη κουντούρα (Εύβοια) καθώς και παριανό, βάφτρα. Ευδοκίμει καλύτερα σε μέρη με ξηρά καλοκαίρια, ξηρά εδάφη και σχετικά χαμηλό υψόμετρο. Παρουσιάζει ανθεκτικότητα στην ξηρασία, αλλά μεγάλη ευαισθησία στον βοτρυτή, τον περονόσπορο και την όξινη σήψη. Γι'αυτόν τον λόγο χρειάζεται προσοχή στην πολλή βροχή. Σαν πρέμνο είναι ζωντανό και μεγάλης παραγωγής. Διαμορφώνεται σε χαμηλό κυπελλοειδές στη Σαντορίνη και αμφίπλευρο κορδόνι. Η άνθηση της ξεκινά μέσα Μαΐου και σε τεχνολογική ωριμότητα αρχές Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου. Χαρακτηρίζεται για το έντονο και σταθερό χρώμα της, γι'αυτόν τον λόγο συνοινοποιείται με άλλες ποικιλίες για να ενισχύσει το χρώμα του παραγόμενου οίνου. Επιπρόσθετα, δίνει χαμηλό αλκοολικό τίτλο και μέτρια οξύτητα στους οίνους. Έχει αρώματα μαύρων φρούτων, δέρματος και μπαχαρικών. Παράγει ερυθρούς, ροζέ και επιδόρπιους οίνους. Συμμετέχει στους οίνους ΠΟΠ Ρόδος (100% μανδηλαριά), ΠΟΠ Πάρος (συνοινοποίηση με Μονεμβασιά), ΠΟΠ Πεζά και ΠΟΠ Αρχάνες (συνοινοποίηση με Κοτσιφάλι). Επίσης αποτελεί μέρος των τοπικών οίνων ΠΓΕ Δωδεκανησιακός, Κυκλάδων, Ηρακλειώτικος, Κισσάμου, Λασηθιώτικος, Λακωνικός, Ηλείας, Ληλαντίου πεδίου, Ριτσώνας, Καρύστου και Εύβοιας.

### **1.1.12 Αγιανιώτικο**

Αποτελεί μια σπάνια ερυθρή ποικιλία του ελληνικού αμπελώνα, η οποία καταλαμβάνει έκταση 50 στρεμμάτων από τον συνολικό ελληνικό αμπελώνα. Εκτός από αυτή την ονομασία μπορεί να το συναντήσουμε και ως αγιαννήτικο. Το όνομα της ποικιλίας

προέρχεται από την περίοδο της ωρίμανσης της, που συμπίπτει με την γιορτή του Άγιου Ιωάννη του Προδρόμου. Καλλιεργείται στις Κυκλάδες και σποραδικά στα νησιά του Αιγαίου. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι. Το πρεμνό είναι ζωνρό με μέτρια προς καλή παραγωγή. Η σταφυλή είναι πυκνή και μεγάλου μεγέθους. Επίσης η ράγα είναι μελανοερυθρού χρώματος, μεσαίου μεγέθους και σφαιρικού σχήματος. Η τεχνολογική ωρίμανση γίνεται στις αρχές Σεπτεμβρίου. Δίνει ξηρά και γλυκά ερυθρά κρασιά, συνήθως συνδυάζεται με το χιώτικο κρασερό. Δεν βρίσκουμε μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις. Επιπροσθέτως συμμετέχει στον οίνο ΠΓΕ Χίου.

### **1.1.13 Φωκιανό**

Είναι μια από τις πιο παλιές ελληνικές οινοποιησίμες ποικιλίες. Άλλες ονομασίες της είναι «δαμασκηνάτο», «ρικαράς», «ερικαράς», «φωκιανά», «φωκιανό μαύρο», «φωκιανό κοκκινέλι». Καλλιεργείται στα νησιά του Αιγαίου και σποραδικά στην υπόλοιπη Ελλάδα, με κύριο κέντρο της την Ικαρία και την Πάρο. Καταλαμβάνει έκταση 11.150 στρεμμάτων περίπου του ελληνικού αμπελώνα. Στη νησιωτική Ελλάδα διαμορφώνεται συνήθως σε κυπελλοειδές σχήμα, ενώ στην ηπειρωτική Ελλάδα σε γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι. Προτιμά ασβεστολιθικά και σχιστολιθικά εδάφη. Επιπρόσθετα, παρουσιάζει ανθεκτικότητα στη ξηρασία και στο ωίδιο, ενώ παρατηρείται συχνά έντονη μικροραγία. Είναι ποικιλία μέτριας προς μεγάλης παραγωγικότητας και σαν πρέμνο είναι ζωνρό. Η σταφυλή είναι μεσαίου μεγέθους, πτερυγωτή και αραιόραγη, επίσης η ράγα είναι σφαιρική, χυμώδης με γλυκιά γεύση. Ακόμα, η άνθηση της παρατηρείται μέσα Μαΐου και η τεχνολογική ωρίμανση τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου. Δίνει ερυθρούς οίνους με δυνατότητα παλαίωσης, καθώς και επιδόρπιους. Χαρακτηριστική γεύση είναι τα κόκκινα φρούτα του δάσους. Συμμετέχει στους τοπικούς οίνους ΠΓΕ Χίος και ΠΓΕ Κυκλάδων.

### **1.1.14 Βλάχικο**

Καλλιεργείται στην Ήπειρο και στην Θεσσαλία, με κύρια κέντρα της τα Ιωάννινα, τα Τρίκαλα και την Καρδίτσα. Καταλαμβάνει περίπου 110 στρέμματα του ελληνικού αμπελώνα. Μια άλλη ονομασία που υπάρχει για το βλάχικο είναι «βλάχος». Αποτελείται

από μεγάλη σταφυλή, απλή ή διπλή και συνήθως πυκνόραγη. Επίσης, έχει ράγα σφαιρική, μεσαίου μεγέθους και χυμώδης με λίγο στυφή γεύση. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμικό κορδόνι σε υψόμετρο 600-700 μέτρων και χαμηλές θερμοκρασίες. Ακόμα, το πρέμνο είναι ζωηρό, με μέτρια παραγωγικότητα. Η τεχνολογική ωρίμανση του έρχεται στα μέσα Σεπτεμβρίου. Δίνει ερυθρούς οίνους, οι οποίοι συνήθως ωριμάζουν σε βαρέλια, καθώς και ροζέ και ημιαφρώδεις. Σχεδόν πάντα συνοινοποιείται με άλλες ποικιλίες, συνήθως το «μπεκάρι», αλλά τα τελευταία χρόνια γίνονται προσπάθειες για μονοποικιλιακές οινοποιήσεις με μεγάλη επιτυχία. Οργανοληπτικά έχει αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, γλυκά μπαχαρικά και πράσινα φύλλα. Το χρώμα του είναι ελαφρύ, φωτεινό ρουμπινί, μέτριας έντασης. Έχει υψηλή οξύτητα, μέτριο προς χαμηλό αλκοολικό τίτλο και διακριτικές ταννίνες. Συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Μέτσοβο», «Μετέωρα», «Ιωάννινα» και «Ήπειρος». Συνοδεύει ευχάριστα κρύα πιάτα και αλλαντικά.

#### **1.1.15 Μπεκιάρι**

Είναι ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Ήπειρο. Άλλες ονομασίες τις είναι το «μπεκάρι μαύρο», «μπέκαρο» και «μπέκαρι». Έχει μεγάλη, πτερυγική και πυκνόραγη σταφυλή, ενώ η ράγα είναι μεσαίου μεγέθους, σφαιρική και με λεπτή φλούδα. Για τον λόγο αυτό προτιμάται για ελαφριά κόκκινα κρασιά. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμικό κορδόνι. Ανθίζει αρχές Μαΐου και ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου. Σαν πρέμνο είναι ζωηρό, μέτρια προς πολύ παραγωγικό. Επίσης, παρουσιάζει ευαισθησία στη ξηρασία. Δίνει κρασιά με μέτριο χρώμα, υψηλές ταννίνες και αλκοόλη. Συνήθως συνοινοποιείται με το «βλάχικο». Συμμετέχει στον τοπικό οίνο Ιωαννίνων.

#### **1.1.16 Λιμνιώνα**

Αποτελεί μια ανερχόμενη ερυθρή ποικιλία. Οι προσπάθειες αναβίωσης της ξεκίνησαν το 2000, ενώ η καλλιεργούμενη έκταση της σήμερα φτάνει περίπου τα 300 στρέμματα. Η Λιμνιώνα απαντάται στη Θεσσαλία με κύρια κέντρα καλλιέργειας της την Καρδίτσα και

τον Τύρναβο. Έχει μεγάλη σταφυλή και έντονα πυκνόραγη. Επίσης, η ράγα είναι σφαιρική και μεγάλου μεγέθους. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Το πρέμνο είναι ζυηρό και παραγωγικό. Μέσα με τέλη Σεπτεμβρίου είναι ο τρύγος. Επίσης, προτιμά το ζεστό κλίμα. Οι οίνοι από Λιμνιώνα έχουν βαθύ σκούρο κόκκινο χρώμα, οσμή από μαύρα φρούτα, μπαχαρικά και ορυκτά. Επιπρόσθετα, έχουν έντονες ταννίνες αλλά όχι επιθετικές, σχετικά υψηλή αλκοόλη και οξύτητα. Συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Πιερία», «Τύρναβος», «Καρδίτσα». Τέλος, συνοδεύει εξαιρετικά κόκκινα κρεατικά με έντονη και πλούσια γεύση.

#### **1.1.17 Μούχταρο**

Είναι μια σπάνια ερυθρή ποικιλία, όπου καλλιεργείται στην περιοχή της Βοιωτίας και της Φωκίδας. Συνώνυμα ονόματα της ποικιλίας είναι το *μουχτούρι*, *μοσχάρι*, *μαύρο αραχωβίτικο*, *μουχτάρμα*, *μούχτουρο*. Καταλαμβάνει έκταση μόλις 130 στρέμματα και διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμικό κορδόνι. Η τεχνολογική ωρίμανση της έρχεται τέλη Σεπτεμβρίου. Ακόμα, η σταφυλή είναι μεγάλη, απλή και πυκνόραγη, καθώς και η ράγα μεσαίου μεγέθους και σφαιρική. Το πρέμνο είναι ζυηρό, μέσης προς μεγάλης παραγωγικότητας. Επιπρόσθετα, δίνει ερυθρούς και ροζέ οίνους με δυνατότητα παλαίωσης αν και διερευνάται ακόμα η εξέλιξη της στο χρόνο. Οι παραγόμενοι οίνοι έχουν βαθύ βυσσινί χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών και βοτάνων. Επίσης, έχουν υψηλή οξύτητα και μαλακές ταννίνες. Συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Θήβας» και «Στερεάς Ελλάδας».

#### **1.1.18 Βερτζαμί**

Το Βερτζαμί αποτελεί ερυθρή ελληνική ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στη Λευκάδα, καταλαμβάνοντας το 90% των αμπελώνων της, και σποραδικά στην Αιτωλοακαρνανία. Αλλά ονόματα της είναι το βαρτζάμι, βαρσάμι, μαρτζαβί, λευκαδίτικο και μαύρο. Η καλλιεργούμενη έκτασή της φτάνει περίπου τα 4.750 στρέμματα. Διαμορφώνεται σε χαμηλό κυπελλοειδές αλλά και σε γραμμοειδές κορδόνι σε γόνιμα εδάφη. Επιπρόσθετα, προσαρμόζεται σε πετρώδη, ξηρά και μεγάλης κλίσης εδάφη. Ανθίζει τέλη Μαΐου και η τεχνολογική ωρίμανσή της αρχίζει στα τέλη Σεπτεμβρίου έως τέλη Οκτωβρίου στα εδάφη με μεγάλο υψόμετρο. Ακόμα, η σταφυλή της είναι μετρίου προς μεγάλου μεγέθους και

πυκνόραγη. Οι ράγες της είναι σφαιρικές και μεσαίου μεγέθους, με πολλές χρωστικές. Το πρέμνο είναι ζυηρό και μέτριας παραγωγικότητας με ευαισθησία στον περονόσπορο και το ωίδιο. Είναι μια ποικιλία με έντονο σκούρο χρώμα και ταννίνες γι' αυτόν τον λόγο χρησιμοποιείται σε αναμίξεις για να δώσει χρώμα στον οίνο. Επίσης, έχει καλή ωρίμανση και εξέλιξη όταν βρίσκεται σε βαρέλι. Οι καλλιέργειες που είναι σε χαμηλό υψόμετρο δίνουν κρασιά με υψηλό αλκοολικό τίτλο και έντονο χρώμα. Κυρία αρώματα της ποικιλίας είναι ο ευκάλυπτος, ο κέδρος και τα μαύρα φρούτα. Το βερτζαμί μαζί με το merlot αποτελούν τον οίνο ΠΓΕ «Λευκάδα». Συνοδεύει πικάντικα πιάτα και βαριές σάλτσες κρεατικών.

### **1.1.19 Λιάτικο**

Είναι ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στην Κρήτη αλλά και στα Δωδεκάνησα, στη Ζάκυνθο και στην Πελοπόννησο. Καταλαμβάνει 27.000 στρέμματα του ελληνικού αμπελώνα. Συνώνυμα ονόματα της ποικιλίας είναι τα *λιάτης*, *μαυρολιάτης* και *ιουλιάτικο*. Αποτελείται από μεγάλη και πυκνή σταφυλή. Επιπλέον, έχει ράγα μεσαίου μεγέθους και σφαιρική. Προτιμά εδάφη αργιλλασβεστώδη. Είναι πολύ ζυηρό πρέμνο με μεγάλη παραγωγικότητα. Επιπρόσθετα, παρουσιάζει αντοχή στην ξηρασία και είναι σχετικά ανθεκτικό με τις ασθένειες. Παρουσιάζει μερικές φορές πρόωμη ωρίμανση (ανάλογα με τις περιοχές) στα μέσα Ιουλίου. Γενικά ωριμάζει αρχές με μέσα Αυγούστου. Δίνει ερυθρούς και επιδόρπιους οίνους. Τα ερυθρά κρασιά από λιάτικο έχουν υψηλό αλκοολικό βαθμό, αδύναμο χρώμα, χαμηλή οξύτητα και μέτριες ταννίνες. Επίσης, έχουν αρώματα από ώριμα κόκκινα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά. Τα επιδόρπια κρασιά πολλές φορές δημιουργούνται από λιαστά σταφύλια και έχουν αρώματα αποξηραμένων φρούτων, καραμέλας, βοτάνων και σταφίδας. Συμμετέχει στον ερυθρό ξηρό και γλυκό οίνο ΠΟΠ «Δαφνές» και στον ερυθρό γλυκό, ερυθρό ξηρό και λευκό ξηρό ΠΟΠ «Σητεία». Τέλος, βρίσκεσαι και στους οίνους ΠΓΕ «Ηρακλειώτικος», «Λασηθιώτικος», «Κρητικός», «Ριτσώνας», «Καρύστου» και «Εύβοιας».

### **1.1.20 Ρωμέικο**

Είναι ερυθρή ποικιλία η οποία απαντάται στην Κρήτη και κυρίως στον νομό Χανίων. Άλλες ονομασίες της είναι το *μαύρο ρωμέικο*, *μαυρορωμέικο*, *λοΐσιμα*, *μαύρο Κρήτης* και



*τσαρδάνα*. Η καλλιεργούμενη έκταση της είναι περίπου 11.600 στρέμματα. Αποτελείται από σταφυλή μεσαίου μεγέθους, πυκνόραγη και παρατηρείται αριθμός πράσινων ραγών στην ωρίμανσή της. Οι ράγες είναι μεσαίου μεγέθους και σφαιρικού σχήματος. Είναι πρέμνο ζωηρό με μέτρια παραγωγικότητα. Επίσης, διαμορφώνεται σε χαμηλό κυπελλοειδές και γραμμοειδές αμφίπλευρο κορδόνι. Παρουσιάζει ευαισθησία στο ωίδιο και την ευδεμίδα. Επιπρόσθετα, η άνθηση ξεκινάει μέσα Μαΐου ενώ η τεχνολογική ωρίμανση μέσα Σεπτεμβρίου. Δίνει ερυθρούς οίνους οι οποίοι χαρακτηρίζονται από τον υψηλό αλκοολικό βαθμό, το ασταθές χρώμα, την χαμηλή οξύτητα και την εύκολη οξειδωση του οίνου. Από το ρωμείο παράγεται ο παραδοσιακός οίνος *μαρουβάς*. Συμμετέχει επίσης στον οίνο ΠΓΕ «Κίσσαμος». Τα τελευταία χρόνια γίνονται προσπάθειες για παραγωγή γλυκών κρασιών από λιαστά σταφύλια ρωμείου με μεγάλη επιτυχία.

#### **1.1.21 Φιλέρι**

Αποτελεί μια ποικιλία η οποία καλλιεργείται στην Πελοπόννησο, στη Ζάκυνθο και στη Λευκάδα. Καταλαμβάνει έκταση 7.000 στρεμμάτων του ελληνικού αμπελώνα. Άλλες ονομασίες της είναι το *φλέρι*, *φιλέρι μαύρο* και *φιλέρι κόκκινο*. Είναι συγγενική ποικιλία με το μοσχοφίλερο, αλλά έχουν πολλές διαφορές. Επίσης, έχει μεσαίου μεγέθους σταφυλή και μέσης πυκνότητας. Ακόμα, έχει ράγα μεγάλη και σφαιρικό σχήμα. Σαν πρέμνο είναι πολύ ζωηρό και παραγωγικό. Παρουσιάζει ευαισθησία στην ανθόρροια και τον περονόσπορο. Επιπρόσθετα, διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμικό κορδόνι. Η άνθηση της αρχίζει μέσα Μαΐου και η τεχνολογική ωρίμανση της τέλη Σεπτεμβρίου. Παράγει ροζέ ξηρούς, λευκούς ξηρούς, επιδόρπιους και αποσταγμένους οίνους σε χαρμάνια με άλλες ποικιλίες. Επίσης παράγεται και ερυθρή ρετσίνα από φιλέρι. Τέλος, συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Τριφυλίας», «Μεσσηνίας», «Πελοποννησιακός» και «Ηλείας».

#### **1.1.22 Μαύρο Μεσενικόλα**

Είναι μια ερυθρή ποικιλία η οποία καλλιεργείται αποκλειστικά στην ευρύτερη περιοχή της Καρδίτσας. Με βάση την παράδοση, το όνομα της το έχει πάρει από έναν Ενετό αξιωματικό ονόματι Μεσιέ Νικόλα. Η σταφυλή είναι μεσαίου μεγέθους και μέτριας

πυκνότητας. Επίσης, η ράγα είναι σφαιρική και μεσαίου μεγέθους. Το πρέμνο είναι ζυηρό και παραγωγικό. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Η ωρίμανση αρχίζει μέσα Σεπτεμβρίου. Παρουσιάζει αστάθεια χρώματος και αδύναμο σώμα γι' αυτόν τον λόγο συνοινοποιείται με τις γαλλικές ποικιλίες *syrah* και *carignan* και δημιουργούν τον ερυθρό ξηρό οίνο ΠΟΠ «Μεσενικόλα».

### **1.1.23 Νεγκόσκα**

Η νεγκόσκα είναι μια ερυθρή ποικιλία της Μακεδονίας με κύριο κέντρο καλλιέργειας της την Γουμένισσα. Καταλαμβάνει 600 στρέμματα του ελληνικού αμπελώνα. Συνώνυμα ονόματά της είναι η *ποπόλκα Ναούσης*, *νεγκόσκα ποπόλκα* και *μαύρο Γουμένισσας*. Έχει σταφυλή μεσαίου μεγέθους και μέσης πυκνότητας, ενώ η ράγα της είναι μεσαίου μεγέθους, σφαιρική και κυανομελανού χρώματος. Επίσης, το πρέμνο είναι ζυηρό και μέσης παραγωγικότητας. Παρουσιάζει ανθεκτικότητα στις περισσότερες ασθένειες της αμπέλου. Επιπρόσθετα, διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Η ωρίμανση της αρχίζει τέλη Σεπτέμβρη. Τα κρασιά που παράγει έχουν υψηλό αλκοολικό βαθμό, μέτρια οξύτητα και έντονα αρώματα και χρώματα. Τέλος, συμμετέχει στον οίνο ΠΟΠ «Γουμένισσας» μαζί με το ξινόμαυρο, καθώς και στον οίνο ΠΓΕ «πλαγιές Πάϊκου».

### **1.1.24 Σκυλοπνίχτης**

Καλλιεργείται στα Ιόνια νησιά και διάσπαρτα στην Πελοπόννησο, στη Βοιωτία και στην Ήπειρο. Συνώνυμα ονόματα είναι η *σκυλοπνίχτρα*, *καστελιώτικο* και *σκυλόκλημα*. Αποτελείται από σταφυλή μετρίου μεγέθους και σχετικά πυκνόραγη. Επίσης η ράγα είναι σφαιρική και μεσαίου μεγέθους. Είναι ένα πρέμνο ζυηρό, μέσης παραγωγικότητας και διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές κορδόνι. Η ωρίμανση του αρχίζει τέλη Σεπτέμβρη. Συμμετέχει στον οίνο ΠΓΕ «Αρκαδία».

### **1.1.25 Κορφιάτης**

Κορφιάτης ή αλλιώς κορφιάτικο είναι ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στα Ιόνια νησιά και τον νόμο Αχαΐας. Έχει σταφυλή μετρίου μεγέθους, πυκνόραγη και μεγάλη ράγα

ελαφρώς ελλειψοειδής. Το πρέμνο είναι ζυηρό και μέτριας παραγωγικότητας. Ακόμα διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Η ωρίμανση της αρχίζει τέλη Σεπτεμβρη. Συμμετέχει στον οίνο ΠΓΕ «πλαγιές Αίνου».

#### **1.1.26 Θράψα**

Απαντάται στην Κρήτη (κυρίως στον νομό Ηρακλείου) και στα νησιά των Κυκλάδων. Αποτελείται από σταφυλή μετρίου προς μεγάλο μεγέθους και πολύ πυκνόραγη. Οι ράγες της είναι σφαιρικού σχήματος και μεσαίου μεγέθους. Σαν πρέμνο είναι ζυηρό και παραγωγικό. Επίσης, η ωρίμανση της αρχίζει μέσα Σεπτεμβρίου. Τέλος, συμμετέχει στον ερυθρό και ροζέ ξηρό οίνο ΠΓΕ «Λακωνικός».

#### **1.1.27 Αηδάνι μαύρο**

Είναι ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στις Κυκλάδες και στην Αττική. Η καλλιεργούμενη έκταση της είναι μόλις 90 στρέμματα του ελληνικού αμπελώνα. Η σταφυλή είναι μεγάλη και πυκνή, ενώ η ράγα είναι σφαιρικού σχήματος, μικρού προς μεσαίου μεγέθους. Είναι παραγωγική και ζυηρή ποικιλία και διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Επίσης, η ωρίμανση αρχίζει μέσα Σεπτεμβρίου αλλά σε χαμηλό υψόμετρο ωριμάζει δύσκολα. Παρουσιάζει σχετική ανθεκτικότητα στις ασθένειες της αμπέλου. Συμμετέχει στον οίνο ΠΓΕ «Κυκλάδες».

#### **1.1.28 Αθήρι μαύρο**

Το αθήρι ή αλλιώς *μαυράθηρο* ή *μαυραθήρι* είναι ερυθρή ποικιλία των Κυκλάδων με καλλιεργούμενη έκταση μόλις 90 στρέμματα. Είναι μια παραλλαγή της λευκής ποικιλίας αθήρι άσπρο. Επίσης, έχει σταφυλή μεσαίου μεγέθους και πυκνή. Ακόμα, η ράγα της είναι μεσαίου μεγέθους και σφαιρική. Αποτελεί μια παραγωγική και ζυηρή ποικιλία που διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Δίνει ερυθρούς και επιδόρπιους οίνους. Ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου. Συμμετέχει στον οίνο ΠΓΕ «Κυκλάδες».

### 1.1.29 Βραδιανό

Είναι ερυθρή ποικιλία που βρίσκεται κυρίως στην Εύβοια και στη Μαγνησία. Η καλλιεργούμενη έκταση που καταλαμβάνει είναι περίπου τα 320 στρέμματα. Έχει μεγάλη σταφυλή και μέσης πυκνότητας. Οι ράγες της είναι μεσαίου μεγέθους και σαρκώδης. Επίσης, σαν πρέμνο είναι ζωηρό και μέσης παραγωγής. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου. Ακόμα, παρουσιάζει ευαισθησία στο ωίδιο και τον περονόσπορο. Έχει αρώματα κόκκινων φρούτων και αγριολούλουδων ενώ στο στόμα αρώματα κερασιού. Συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Λιλαντίου πεδίου», «Ριτσώνας», «Εύβοιας».

### 1.1.30 Κορίθι μαύρο

Κορίθι μαύρο ή αλλιώς *κορίθι, γαλανά, πετροκόριθο, κορίφι*. Καλλιεργείται διάσπαρτα στη δυτική Ελλάδα κυρίως Κέρκυρα, Ζάκυνθο, Κοζάνη και Φωκίδα. Καλλιεργείται σε έκταση 1000 περίπου στρεμμάτων του ελληνικού αμπελώνα. Έχει σταφυλή μεσαίου μεγέθους και πυκνώραγη. Η ράγα είναι σφαιρική και λίγο ελλειψοειδής. Επίσης, σαν πρέμνο είναι ζωηρό και μέτριας παραγωγικότητας. Ακόμα, παρουσιάζει ανθεκτικότητα στις ασθένειες της αμπέλου. Καλλιεργείται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι αλλά και δημιουργεί κληματαριές στα σπίτια. Τέλος, η ωρίμανση αρχίζει αρχές Οκτώβρη.

### 1.1.31 Μαυροκόρακας

Απαντάται στις Κυκλάδες και στην Πελοπόννησο με καλλιεργούμενη έκταση περίπου 30 στρέμματα του ελληνικού αμπελώνα. Συνώνυμα ονόματα είναι ο *κόρακας, κοράκι και φλάσκα*. Έχει σταφυλή μεσαίου μεγέθους, κυνινδρική και πυκνώραγη. Οι ράγες είναι μετρίου μεγέθους, σφαιρικές. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Το πρέμνο είναι ζωηρό και μέτρια παραγωγικό. Ακόμα, η άνθιση αρχίζει αρχές Μαΐου και η ωρίμανση μέσα Σεπτεμβρίου.

### **1.1.32 Ρεφόσκο**

Είναι μια ξενόφερτη ερυθρή ποικιλία με ιταλική προέλευση. Καλλιεργείται στην Πελοπόννησο σε έκταση 1.610 στρεμμάτων του ελληνικού αμπελώνα. Άλλες ονομασίες της ποικιλίας είναι το *ριφόσκο*, *μερκούρι*, *ρεφούσκο* και *refosco*. Είναι ζηηρό πρέμνο με ικανοποιητική παραγωγικότητα. Έχει μεγάλη σταφυλή, κωνική και μέτριας πυκνότητας ενώ οι ράγες είναι μεσαίου μεγέθους και σφαιρικού σχήματος. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμικό κορδόνι. Επίσης, παρουσιάζει ικανοποιητική αντοχή σε ασθένειες. Η ωρίμανση της αρχίζει μέσα Σεπτεμβρίου. Δίνει κρασιά με βαθύ μωβ χρώμα και αρώματα από σταφίδα, δαμάσκηνα και μούρα. Τέλος, συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Λετρινών» και «Ηλείας».

### **1.1.33 Αρακλινό**

Είναι σπάνια ερυθρή ποικιλία ή οποία καλλιεργείται στη δυτική Πελοπόννησο και Κεφαλονιά (Ρακλινό). Αποτελείται από σταφυλή μετρίου μεγέθους, πυκνή και κυλινδρικού σχήματος. Οι ράγες είναι ελλειψοειδούς σχηματισμού και μεσαίου μεγέθους. Είναι ένα πρέμνο μέτριας ζηηρότητας και μικρής παραγωγής. Επίσης, διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Η άνθησή της ξεκινά αρχές Μαΐου και φτάνει σε τεχνολογική ωρίμανση τέλη Σεπτεμβρίου. Τέλος, συμμετέχει στον ερυθρό ζηηρό οίνο ΠΓΕ «Μαντζαβινάτων».

### **1.1.34 Βάφτρα**

Βάφτρα ή αλλιώς *βάψα*, *βάφισσα* και *βαύτρα* είναι ερυθρή ποικιλία των νησιών του Αιγαίου και κυρίως των Κυκλάδων. Καλλιεργείται σε έκταση 150 στρεμμάτων. Έχει σταφυλή μικρού μεγέθους, κυλινδρικού σχήματος και πυκνόραγη. Οι ράγες είναι μεσαίου μεγέθους, σφαιρικές και μελανού χρώματος. Σαν πρέμνο είναι μέτριας ζηηρότητας και παραγωγικότητας. Η άνθηση ξεκινά αρχές Μαΐου και η τεχνολογική ωρίμανση τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου. Συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Ικαρία» και «Κυκλάδες».

### **1.1.35 Γλυκοπάτι**

Απαντάται στα Ιόνια νησιά και την Αιτωλοακαρνανία. Αποτελείται από σταφυλή μεσαίου μεγέθους, πυκνόραγη και κωνικού σχήματος . Οι ράγες είναι σφαιρικού σχήματος, μεσαίου μεγέθους και χυμώδεις. Σαν πρέμνο είναι ζωηρό και μέτριας παραγωγικότητας. Επίσης, διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Τέλος, η ωρίμανση αρχίζει αρχές Σεπτεμβρίου.

### **1.1.36 Θειακό μαύρο**

Καλλιεργείται κυρίως στη Λευκάδα και την Κεφαλλονιά με καλλιεργούμενη έκταση γύρω στα 620 στρέμματα. Έχει κωνική σταφυλή, μεγάλη και αραιόραγη. Οι ράγες είναι σφαιρικού σχήματος και μεσαίου μεγέθους. Το πρέμνο είναι ζωηρό και μέτρια παραγωγικό. Ακόμα, διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Αρχές Σεπτεμβρίου φτάνει σε τεχνολογική ωριμότητα. Τέλος, συμμετέχει στον ερυθρό και ροζέ ξηρό οίνο ΠΓΕ «Μαντζαβινάτων».

### **1.1.37 Κοκκινοβοστίτσα**

Άλλες συνώνυμες ονομασίες είναι *μοσχοβοστίτσα*, *κοντοβοστίτσα*, *κοκκινοβοστίτσα* και *κόκκινο βοστίτσα*. Καλλιεργείται στην Κέρκυρα, στη Ζάκυνθο και στην Αρκαδία. Αποτελείται από μετρίου μεγέθους και πυκνότητας σταφυλή και κωνικού σχήματος. Επίσης, οι ράγες είναι μεσαίου μεγέθους, σφαιρικού σχήματος και ερυθρωιώδους χρώματος. Το πρέμνο είναι ζωηρό και μέτρια παραγωγικό. Η ωρίμανση ξεκινά τέλη Σεπτεμβρίου.

### **1.1.38 Λαδικινό**

Λαδικινό ή αλλιώς *λαδικιανό* και *λαοδικηνό* είναι ερυθρή ποικιλία με καταγωγή από την Συρία και καλλιεργείται στην Κρήτη. Η καλλιεργούμενη έκταση που καταλαμβάνει είναι 50 στρέμματα. Αποτελείται από μεγάλη και πυκνή σταφυλή. Επιπρόσθετα, οι ράγες της

είναι μέτριου προς μεγάλου μεγέθους και σφαιρικού σχήματος ενώ το χρώμα τους είναι ερυθρομελανό. Έχει ικανοποιητική παραγωγική απόδοση. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Τέλος, συμμετέχει στον ερυθρό και ερυθρωπτό ξηρό οίνο ΠΓΕ «Ηρακλειώτικος» και «Λασηθιώτικος».

#### **1.1.39 Μοσχάτο μαύρο**

Είναι ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στις Κυκλάδες, στην Κεφαλλονιά και στην Κρήτη. Πολλές φορές συγγέεται με την ποικιλία *Μοσχάτο Αμβούργου*, αλλά δεν έχουν καμία σχέση μεταξύ τους. Καταλαμβάνει έκταση 2.200 στρεμμάτων του ελληνικού αμπελώνα. Έχει σταφυλή μεσαίου μεγέθους και πυκνότητας και κωνικού σχήματος. Οι ράγες είναι μικρές, σφαιρικές και ερυθρομελανού χρώματος. Το πρέμνο είναι μέτριας ζωνρότητας και παραγωγικότητας. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές κορδόνι. Τέλος, ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

#### **1.1.40 Σεριφιώτικο**

Το σεριφιώτικο έχει καταγωγή από τη Σέριφο, αλλά καλλιεργείται στη Σύρο και στην Πάρο. Καλλιεργούμενη έκταση της ποικιλίας είναι περίπου 680 στρέμματα. Έχει σταφυλή μεσαίου προς μεγάλου μεγέθους, μέτριας πυκνότητας και κωνικού σχήματος. Επίσης, οι ράγες της είναι σφαιρικές, μεσαίου μεγέθους και ερυθρωπές. Το πρέμνο έχει μέτρια ζωνράδα και ικανοποιητική παραγωγικότητα. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Ωριμάζει μέσα Αυγούστου.

#### **1.1.41 Αμφιόνι**

Αμφιόνι ή αλλιώς *αφιόνι* είναι ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στην Κέρκυρα. Αποτελείται από σταφυλή μετρίου μεγέθους, έντονης πυκνότητας και κωνικού σχήματος. Ακόμα, οι ράγες της είναι μικρές, σφαιρικές και ερυθροϊώδεις. Σαν πρέμνο είναι μέτριας ζωνρότητας και παραγωγικότητας. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές κορδόνι. Επίσης, ανθίζει μέσα Μαΐου και ωριμάζει τέλη Αυγούστου.

#### 1.1.42 Βιολεντό

Άλλες ονομασίες της ποικιλίας βιολεντό είναι το *βιολεντί*, *μπιολέντο* και *βιολέντο*. Απαντάται στη Ζάκυνθο και στην Ηλεία, με καλλιεργούμενη έκταση 280 στρεμμάτων. Πρόκειται για μια παραλλαγή της ποικιλίας *ροδίτης*. Έχει σταφυλή μεσαίου μεγέθους, μέτριας πυκνότητας και κωνικού σχήματος. Οι ράγες είναι ελλειψοειδούς και σφαιρικού σχήματος, ερυθρού χρώματος και μεσαίου μεγέθους. Επίσης, το πρέμνο είναι ζυηρό και μέτρια παραγωγικό. Ακόμα, διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Τέλος, ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου.

#### 1.1.43 Αυγουσιάτης

Πρόκειται για μια ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στα νησιά του Ιονίου, στην Πελοπόννησο και στις Κυκλάδες. Καταλαμβάνει έκταση περίπου 1.550 στρέμματα του ελληνικού αμπελώνα. Οι μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις δίνουν κρασιά για άμεση κατανάλωση. Μπορεί να την βρούμε και σε χαρμάνια με την ποικιλία *mourvédre*. Αποτελείται από μεσαίου μεγέθους σταφυλή κυλινδρική και πυκνώραγη. Οι ράγες είναι κυανοϊώδους χρώματος και σφαιρικές. Επίσης, το πρέμνο είναι ζυηρό και ικανοποιητικής παραγωγής. Ακόμα, διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Ωριμάζει αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου. Σε πρώιμες περιοχές τα κρασιά που παράγονται έχουν ήπιες ταννίνες, καλό σώμα και βαθύ χρώμα. Στις ψυχρές περιοχές συναντάται καθυστέρηση ωρίμανσης γι' αυτό καλό είναι να μην φυτεύεται εκεί. Τέλος, συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Ηλείας» και «Κυκλάδων».

#### 1.1.44 Διμηνίτης

Καλλιεργείται στα Δωδεκάνησα και κυρίως στη Ρόδο. Άλλες ονομασίες της ποικιλίας είναι το *καλυθινό μαύρο*, *κότικο* και *μαγιάτικο*. Έχει μεσαίου προς μεγάλο μεγέθους σταφυλή, κυλινδρική και μέσης πυκνότητας. Οι ράγες είναι μεσαίου μεγέθους, σφαιρικές και ερυθροϊώδους χρώματος. Το πρέμνο είναι ζυηρό και μέτρια παραγωγικό. Ακόμα, διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Ωριμάζει μέσα Ιουλίου.



#### **1.1.45 Καραμπραϊμης**

Είναι ερυθρή ποικιλία με καταγωγή από τη Μικρά Ασία. Καλλιεργείται στις Κυκλάδες και στην Εύβοια με καλλιεργούμενη έκταση γύρω στα 30 στρέμματα. Άλλες ονομασίες της ποικιλίας είναι το *ικάρα-μπραήμ* και *χαρέμ-μπραήμ*. Αποτελείται από σταφυλή μετρίου μεγέθους, κυλινδρική και πυκνή. Οι ράγες είναι σφαιρικού σχήματος, μεγάλες και ερυθροϊώδους χρώματος. Επίσης, το πρέμνο είναι ζυηρό και μέτρια παραγωγικό. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές κορδόνι. Ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου. Τέλος, συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Ληλάντιο πεδίο», «Ριτσώνα» και «Εύβοια».

#### **1.1.46 Κοκκινόρομπόλα**

Είναι ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στη νοτιοδυτική Πελοπόννησο και στα νησιά του Ιονίου με καλλιεργούμενη έκταση γύρω στα 30 στρέμματα. Συνώνυμα ονόματα της είναι η *ρομπόλα κόκκινη* και *μαυρορομπόλα*. Έχει σταφυλή μεσαίου μεγέθους, μέσης πυκνότητας και κυλινδρικού σχήματος. Οι ράγες είναι σφαιρικού σχήματος με ρόδινο χρώμα και μεσαίο μέγεθος. Επίσης, το πρέμνο είναι μέτριας ζυηρότητας και παραγωγικότητας. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Τέλος, ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

#### **1.1.47 Παπαδικό**

Είναι ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στην Κεφαλονιά, στη Χαλκιδική και στη Θάσο. Αποτελείται από σταφυλή μετρίου προς μεγάλο μεγέθους, κυλινδροκωνική και πυκνή. Έχει ράγες κυανομελανού χρώματος, σφαιρικού σχήματος και μεσαίου μεγέθους. Το πρέμνο είναι ζυηρό με ικανοποιητική προς μεγάλη παραγωγικότητα. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές κορδόνι. Τέλος, ωριμάζει μέσα Σεπτέμβρη.

#### **1.1.48 Ρητινό**

Άλλες ονομασίες τις ποικιλίες είναι το *ρετενό, ρετίνα, αρητινό, αρετινό* και *ριπινό*. Καλλιεργούμενη έκταση της είναι περίπου τα 100 στρέμματα διάσπαρτα στη Μαγνησία, στην Εύβοια και στις Σποράδες. Έχει μεσαίου μεγέθους σταφυλή, κυλινδρική και πυκνή. Οι ράγες είναι σφαιρικού σχήματος, ερυθροϊώδεις και μεσαίου μεγέθους. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές κορδόνι. Επίσης, ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου και συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Λιλάντιο Πεδίο» και «Ριτσώνα».

#### **1.1.49 Αρμελετούσα**

Αποτελεί ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στις Κυκλάδες και κυρίως στην Άνδρο. Έχει μεγάλη σταφυλή, πτερυγωτή, μέσης πυκνότητας προς μεγάλης. Οι ράγες είναι μεσαίου μεγέθους προς μεγάλο, ελλειψοειδούς σχήματος και μελανοϊώδους χρώματος. Είναι πρέμνο μέσης ζωνρότητας και παραγωγικότητας. Επίσης, διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι.

#### **1.1.50 Ζαλοβίτικο**

Είναι ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στη Θεσσαλία κυρίως στα Τρίκαλα. Έχει σταφυλή μεσαίου μεγέθους, κυλινδρικού σχήματος και μερικές φορές είναι διπλή. Επίσης, είναι πυκνή. Οι ράγες είναι σφαιρικές με κυανομελανό χρώμα και μεσαίο μέγεθος. Το πρέμνο έχει ικανοποιητική παραγωγικότητα. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Ακόμα, ανθίζει μέσα Μαΐου και ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου. Τέλος, συμμετέχει στον οίνο ΠΓΕ «Τρίκαλα».

#### **1.1.51 Κατσακούλιας**

Άλλες ονομασίες της ποικιλίας είναι το *κατσακούλι, καρτσακούλι* και *γυφτοκόριθο*. Καλλιεργείται στη Ζάκυνθο, στην Κέρκυρα και στην Αιτωλοακαρνανία. Καλλιεργούμενη έκταση της είναι περίπου τα 400 στρέμματα. Έχει σταφυλή μεγάλου μεγέθους, κωνική και πολύ πυκνή. Οι ράγες είναι ελλειψοειδής, μεσαίου μεγέθους και ερυθροϊώδους

χρώματος. Το πρεμνό είναι ζυηρό με μέτρια προς μεγάλη παραγωγικότητα. Η άνθηση αρχίζει μέσα Μάιου και η ωρίμανση αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

#### **1.1.52 Μπακούρι**

ΔΑποτελεί ερυθρή ελληνική ποικιλία που καλλιεργείται στην Αρκαδία, στην Κορινθία και στην Αχαΐα. Έχει σταφυλή μεσαίου μεγέθους, έντονα πυκνή και κωνική. Οι ράγες είναι μεσαίου προς μικρού μεγέθους, κυανομελανές και σφαιρικές. Το πρέμνο είναι ζυηρό και μέτρια παραγωγικό. Οι παραγώμενοι οίνοι έχουν βαθύ χρώμα, ενδέχονται παλαίωση, έχουν ικανοποιητικές ταννίνες και υψηλή συγκέντρωση σακχάρων. Τέλος, ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

#### **1.1.53 Τουρκοπούλα**

Είναι ερυθρή ποικιλία που απαντάται στη Ζάκυνθο και στην Πελοπόννησο. Καλλιεργείται σε συνολική έκταση 90 στρεμμάτων του ελληνικού αμπελώνα. Έχει σταφυλή μεσαίου μεγέθους, πυκνή και κωνική. Οι ράγες είναι ελλειψοειδείς σε σχήμα με ρόδινο χρώμα. Επίσης, είναι μέτριας ζυηρότητας και ικανοποιητικής παραγωγής. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Τα σταφύλια χρησιμοποιούνται για οίνους αλλά και για άμεση κατανάλωση. Τέλος, ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου.

#### **1.1.54 Φειδιά**

Απαντάται στην Κέρκυρα και στην Κεφαλονιά. Καταλαμβάνει έκταση 70 στρεμμάτων του ελληνικού αμπελώνα. Αποτελείται από σταφυλή μεσαίου προς μεγάλου μεγέθους και μέτριας αρχαιότητας. Το πρεμνό είναι ζυηρό και ικανοποιητικής παραγωγής. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές κορδόνι. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου.

### **1.1.55 Συκιώτης**

Συνώνυμα ονόματα της ποικιλίας είναι *κιώτης, συκιώτης, σκιώτης* και *συκιώτες*. Καλλιεργείται στη Μαγνησία και στη Μακεδονία σε έκταση περίπου 20 στρέμματα του ελληνικού αμπελώνα. Έχει σταφυλή μεγάλου μεγέθους και μέσης πυκνότητας. Οι ράγες είναι μεσαίου προς μεγάλο μεγέθους, ωοειδούς σχήματος και ερυθρωιδούς χρώματος. Το πρέμνο είναι ζυηρό, διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές κορδόνι. Ακόμα, ωριμάζει τέλη Σεπτεμβρίου. Συμμετέχει στον οίνο ΠΓΕ «Μαγνησίας».

### **1.1.56 Πατρινό**

Απαντάται στη Λευκάδα, στην Κεφαλονιά και στην Πρέβεζα. Η καλλιεργούμενη έκταση που καταλαμβάνει είναι περίπου τα 90 στρέμματα. Έχει σταφυλή μικρή προς μεσαία, κυλινδρική και πυκνή προς μέτρια πυκνή. Οι ράγες είναι μεσαίου μεγέθους, ωοειδείς και ερυθροϊώδους χρώματος. Το πρεμνό είναι μέσης ζυηρότητας και ικανοποιητικής παραγωγής. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για άμεση κατανάλωση. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου.

## 1.2 Λευκές Ποικιλίες

Λευκή ποικιλία ορίζουμε την ποικιλία που ο παραγόμενος οίνος της είναι λευκός ανεξάρτητα από τι χρώμα σταφύλη έχει ο καρπός.

### 1.2.1 Αθήρι

Το Αθήρι ή Αθήρι άσπρο ή Ασπράνθι ή Ασπράθηρο είναι συγγενής ποικιλία με τις ποικιλίες Greco bianco, Grecanico και Malvoise blanche, οι οποίες καλλιεργούνται στην Ιταλία και Γαλλία. Υπάρχει μία εκδοχή η οποία θέλει το όνομά του να προκύπτει από μία παρεκφορά των λέξεων «θηραία σταφύλια». Είναι μία αρκετά παλιά ποικιλία του Αιγαίοπελαγίτικου χώρου η οποία σήμερα καλλιεργείται στις Κυκλάδες, στα Δωδεκάνησα και στην Κρήτη και καλύπτει περίπου 12,500 στρέμματα. Το Αθήρι είναι συνιστώμενη ποικιλία για τους νομούς Χαλκιδικής, Λακωνίας, Κυκλάδων, Δωδεκανήσου, Θεσσαλονίκης, Βοιωτίας, Λασιθίου, Ηρακλείου, Ρεθύμνης και Χανίων και επιτρεπόμενη στους νομούς Αττικής και Βοιωτίας.

Σαν ποικιλία είναι αρκετά ζωνρή και παραγωγική και συνήθως διαμορφώνεται σε χαμηλά κυπελλοειδή ή σε γραμμοειδή αμφίπλευρο Royat και της γίνεται κλάδεμα κοντό στους δύο οφθαλμούς. Είναι αρκετά ανθεκτική στην ξηρασία και στον περονόσπορο και ευαίσθητη στο ωίδιο. Η ανθεκτικότητα του λεπτόφλουδου Αθηριού το κάνει δημοφιλές σε περιοχές με αρκετή ξηρασία, όπως η Σαντορίνη και η Ρόδος. Το Αθήρι όταν οινοποιείται μόνο του δίνει μέτρια αρωματική ένταση, μέτρια επίπεδα αλκοόλης, μέτρια οξύτητα, φρεσκάδα, ζωντάνια και αρώματα λευκών και κίτρινων λουλουδιών. Συνδυάζεται υπέροχα με την ποικιλία Ασύρτικο που είναι αντίθετοι χαρακτήρες και ο συνδυασμός τους δίνει κρασιά φίνα και ισορροπημένα με πολύπλοκο άρωμα και γευστική πληρότητα. Συμμετέχει στους οίνους ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) Σαντορίνη, ΠΟΠ «Σαντορίνη Vinsanto», ΠΟΠ «Ρόδος», ΠΟΠ «Πλαγιές Μελίτωνα», ΠΟΠ «Χάνδακας-Candia», ΠΟΠ «Malvasia Σητεία» και ΠΟΠ «Malvasia Χάνδακας-Candia» αλλά και σε πολλούς οίνους ΠΓΕ (Προστασία Γεωργικής Ένδειξης) όπως «Δωδεκανησιακός», «Αττικής», «Αγιορείτικος», «Ηρακλειώτικος», «Θηβαϊκός», «Μακεδονικός» κ.α.

Το Αθήρι οινοποιείται είτε μόνο του είτε και με άλλες ποικιλίες και δίνει λευκό ξηρό οίνο, λευκό γλυκό οίνο από λιαστά σταφύλια και λευκό γλυκό οίνο ενισχυμένο από λιαστά σταφύλια. Καταναλώνεται φρέσκο (έως τρία χρόνια από την εσοδεία) με κάποιες

εξαιρέσεις οι οποίες κρατούν τον πολυσύνθετο χαρακτήρα μέχρι και την πενταετία. Συνδυάζεται με ελαφριά πιάτα βραστών ή στον ατμό πουλερικών και ψαριών, με σοτέ λαχανικά, με ζυμαρικά με λευκές σάλτσες αλλά και ως απεριτίφ.

### **1.2.2 Ασπρορομπόλα**

Η ασπρορομπόλα είναι επτανησιακή ποικιλία, η καλλιέργεια της οποίας ξεκίνησε από την Κεφαλονιά. Από πολλούς γευσιγνώστες και επαγγελματίες του είδους θεωρείται μία από τις πιο εκλεκτές ποικιλίες λευκού κρασιού που καλλιεργείται στην Ελλάδα. Οι βασικές περιοχές όπου καλλιεργείται και ευδοκιμεί η ποικιλία είναι η Ιθάκη, η Λευκάδα, η Κέρκυρα και η Πρέβεζα, ωστόσο η συγκεκριμένη ποικιλία έχει καλλιεργηθεί με επιτυχία στο κτήμα Χατζημιχάλη, στην Αταλάντη. Επίσης, κατά τα τελευταία χρόνια η ποικιλία καλλιεργείται και στην Αρκαδία, ωστόσο σε μικρή έκταση των 5.000 στρεμμάτων.

Αναφορικά με το φυτό, αυτό είναι ζωντανό ως προς το φύλλωμά του, είναι ιδιαίτερα γόνιμο ως προς τα τσαμπιά και τις ρόγες που φέρει το καθένα, συνεπώς και παραγωγικό. Είναι ευαίσθητο απέναντι στην ξηρασία, όπως και απέναντι σε άλλες ασθένειες. Παραδείγματα ασθενειών που η ασπρορομπόλα εμφανίζει ευαισθησία είναι το ωίδιο, ο βοτρυτής, ο μολυσματικός εκφυλισμός και άλλες ιώσεις. Η βλάστηση του φυτού της συγκεκριμένης ποικιλίας ξεκινά περίπου στα τέλη του Μαρτίου, ενώ η ωριμότητα προς συγκομιδή επέρχεται περίπου στις αρχές Σεπτεμβρίου.

Ως προς το κρασί το οποίο παράγεται από τη συγκεκριμένη ποικιλία, αυτό είναι ως επί το πλείστον υψηλόβαθμο με μέτρια έως καλή οξύτητα και ιδιαίτερο άρωμα. Τα αρώματα τα οποία εκφράζουν τη συγκεκριμένη ποικιλία είναι αυτά του ανανά, του μήλου, του ροδάκινου, αλλά και εσπεριδοειδών όπως πορτοκάλι και λεμόνι. Συνεπώς η ασπρορομπόλα παράγει κατά βάση ένα φρουτώδες κρασί. Από αυτή την ποικιλία παράγονται τοπικοί και επιτραπέζιοι οίνοι, καθώς και οίνοι ΟΠΑΠ (Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας) με χαρακτηριστική ονομασία «Ρομπόλα».

### 1.2.3 Ασπρούδες

Οι ασπρούδες ως ονομασία δεν αναφέρονται σε ένα φυτό, αλλά σε μία ομάδα ποικιλιών που παράγουν λευκό κρασί. Είναι πιθανό η χρήση του όρου να πραγματοποιείται αποκλειστικά και μόνο διότι δεν προσδιορίζονται τα ονόματα άλλων ποικιλιών που παράγουν το ίδιο κρασί. Έτσι, οι ασπρούδες είναι μία ομάδα ποικιλιών που παράγουν το δικό τους λευκό κρασί. Η καλλιέργειά τους πραγματοποιείται κυρίως στην Αρκαδία και στη Λακωνία.

Καθότι οι ασπρούδες όπως προειπώθηκε δεν είναι μία ποικιλία ενός φυτού δεν υπάρχουν χαρακτηριστικά συγκεντρωμένα για το κάθε φυτό το οποίο χρησιμοποιείται. Η ομάδα της καλλιέργειας με παραγωγή ασπρούδων αποτελείται από διάφορα φυτά, τα οποία είναι φυτεμένα μαζί, ενώ τόσο η συγκομιδή όσο και η οινοποίηση πραγματοποιούνται ταυτόχρονα. Κατά συνέπεια δεν πρόκειται για την παραγωγή ενός πολυποικιλιακού κρασιού όπου γίνεται πρόσμιξη διαφορετικών ποικιλιών.

Ως προς το προφίλ του κρασιού, αυτό στο χρώμα είναι κίτρινο με μέτρια ένταση χρώματος και μέτρια ένταση αρώματος. Τα κυρίαρχα αρώματα είναι αυτά του μήλου και του λεμονιού, ενώ όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα σε αλκοόλη τόσο πιο έντονη είναι και η οξύτητα. Τα κρασιά στα οποία βρίσκονται οι ασπρούδες είναι πολυποικιλιακά, μαλακά και ευκολόπιστα. Καταναλώνονται παγωμένα και δεν ενδείκνυνται για παλαίωση, καθώς αυτή έχει σαν αποτέλεσμα να χάνεται η ζωντάνια και τα φρέσκα αρώματα. Τα κρασιά στα οποία κυριαρχούν οι ασπρούδες (ως προς τη χρήση και όχι ως ποσοστό της ποικιλίας) είναι στο κρασί ΠΟΠ «Μαντινεία». Η συμμετοχή ασπρούδων είναι σε ποσοστό περίπου 15-20%, κυρίως λόγω του κανονισμού περί ΠΟΠ προϊόντων. Ο τρόπος με τον οποίο παράγεται το παραπάνω κρασί είναι με την προσθήκη ασπρούδων σε μοσχοφίλερο.

### 1.2.4 Ασύρτικο

Το Ασύρτικο, μια γηγενής ποικιλία της Σαντορίνης καλλιεργείται στη Σαντορίνη, όπου καλύπτει περίπου το 80% των αμπελώνων της, σποραδικά και σε άλλα νησιά άλλα και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Η συνολική έκταση της καλλιέργειάς του είναι περίπου στα 18,000 στρέμματα. Είναι συνιστώμενη ποικιλία στα αμπελουργικά διαμερίσματα

Πελοποννήσου, Στερεάς Ελλάδας, Θεσσαλίας, Μακεδονίας, Θράκης, Βορείου Αιγαίου, Κυκλάδων, Δωδεκανήσου και Κρήτης.

Είναι από τις ευγενείς ποικιλίες της χώρας και έχει πάρει τον τίτλο από ξένους δοκιμαστές της σημαντικότερης λευκής μη μοσχάτης ελληνικής ποικιλίας. Το Ασύρτικο έχει προκαλέσει ενδιαφέρον σε παγκόσμιο επίπεδο και για τον λόγο αυτό την τελευταία δεκαετία στην Αυστραλία και στην Καλιφόρνια έχουν αρχίσει να καλλιεργούν και να παράγουν το δικό τους κρασί από Ασύρτικο. Είναι μια πολυδύναμη ποικιλία που έχει την δυνατότητα προσαρμογής σε διάφορα οικολογικά περιβάλλοντα και για αυτό δίνει πολλούς τύπους οίνων με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά ανάλογα με την περιοχή καλλιέργειας.

Όταν οινοποιείται μόνο του δίνει ήσυχα ξηρά κρασιά είτε φρέσκα είτε και βαρελάτα, τα οποία έχουν δυνατότητα παλαίωσης, αλλά ακόμη και αφρώδη και ρετσίνες. Τα κρασιά από Ασύρτικο είτε δεξαμενής είτε βαρελιού έχουν τη δυνατότητα παλαίωσης για 5 ή για 10 χρόνια αλλά μπορεί και πολύ περισσότερο. Ο συνδυασμός του Ασύρτικου με άλλες ποικιλίες δίνει λευκά ξηρά ήσυχα και αφρώδη αλλά και ξακουστά γλυκά κρασιά. Συμμετέχει στους οίνους ΠΟΠ «Σαντορίνη», ΠΟΠ «Πλαγιές Μελίτωνα», ΠΟΠ «Χάνδακας-Candia», ΠΟΠ «Ρόδος», ΠΟΠ «Μονεμβασιά-Malvasia», ΠΟΠ «Malvasia Πάρος», ΠΟΠ «Malvasia Σητεία» και ΠΟΠ «Malvasia Χάνδακας-Candia» αλλά και σε πολλούς οίνους ΠΓΕ όπως «Αγιορείτικος», «Αναβύσσου», «Αττικός», «Δράμας», «Επανομής», «Παγγαίου», «Θηβαϊκός», «Πλαγιές Βερτίσκου», «Χαλκιδικής κ.α..

Στη Σαντορίνη λόγω των ισχυρών ανέμων, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες, το Ασύρτικο αποκτά μία ευαισθησία στους αέρηδες και για αυτό διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές γνωστό και ως καλάθια. Στην υπόλοιπη Ελλάδα διαμορφώνεται σε αμφίπλευρο γραμμικό και αποδίδει πολύ καλά. Σαν ποικιλία είναι ζωντανή και παραγωγική με μέτρια προς μεγάλη παραγωγή. Εμφανίζει ικανοποιητική αντοχή στον περονόσπορο και στο ωίδιο ενώ δεν έχει ιδιαίτερη ευαισθησία σε ασθένειες και αντέχει την ξηρασία. Έχει προκύψει το συμπέρασμα ότι σαν ποικιλία προσαρμόζεται εύκολα στις οικολογικές συνθήκες των διάφορων περιοχών της χώρας που καλλιεργείται. Και ένα παράδειγμα αυτού είναι ότι στην Σαντορίνη εμφανίζει αρκετή ανθεκτικότητα στον περονόσπορο και στο ωίδιο, ενώ στην Κω δεν συναντάμε την ίδια συμπεριφορά.

Το Ασύρτικο παρουσιάζεται ως ποικιλία δομής και όχι σαν αρωματική. Όταν φτάσει σε πλήρη ωρίμανση δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, ευοξειδωτα με εκπληκτική οξύτητα,



πολύπλοκα και πληθωρικά από γευστικούς χαρακτήρες. Όταν τρυγηθεί σε πρώιμη κατάσταση τότε δίνει χαμηλόβαθμα κρασιά με φρεσκάδα, υψηλή οξύτητα αλλά χωρίς ιδιαίτερους γευστικούς χαρακτήρες με κυρίαρχο το άρωμα εσπεριδοειδών.

Το περιβάλλον της Σαντορίνης είναι ξηροθερμικό με αλατούχα εδάφη. Τα κρασιά που παράγονται στη Σαντορίνη έχουν έντονους χαρακτήρες του οικοσυστήματός της. Ο φρέσκος ορυκτώδης χαρακτήρας, τα έντονα πρωτογενή αρώματα φρούτων, η τσακμακόπετρα, το μπαρούτι και η θαλασινή αίσθηση είναι μερικά από τα χαρακτηριστικά που έχουν τα Ασύρτικα της Σαντορίνης. Τα Ασύρτικα που καλλιεργούνται στην υπόλοιπη Ελλάδα έχουν φρουτώδη αρώματα από τα οποία επικρατούν τα εσπεριδοειδή μήλο, αχλάδι, λεμόνι, γκρέιπφρουτ αλλά και νότες άγουρων ροδάκινων και ανανά. Όταν το Ασύρτικο περνάει από βαρέλι είτε παραμένει με τις οινολάσπες του βγάζει μία λιπαρή αίσθηση αλλά και αρώματα τοστ, βανίλιας, καπνού και ζύμης. Ενώ όταν παλαιώνεται δίνει νότες μελιού, σταφίδας, μαρμελάδας ροδάκινου και πορτοκαλιού. Στα επιδόρπια κρασιά του Ασύρτικου η υψηλή οξύτητά τους τους χαρίζει συμπύκνωση αρωμάτων και ισορροπία. Τέλος, συνδυάζεται άψογα με ψητά ψάρια και θαλασσινά, όστρακα, τυριά και λεμονάτα κρέατα.

### **1.2.5 Αηδάνι λευκό**

Το Αηδάνι ή Αδάνι ή Αηδάνι άσπρο ή Ασπράιδανο ή Μοσχάιδανο είναι ποικιλία με προέλευση από την ανατολή και συγκεκριμένα από την Ιωνία και το όνομά της το έχει πάρει από την περιοχή από την οποία μεταφέρθηκε (Άδανα, Αηδάνι, Αδάνι). Πλέον είναι μια αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία μιας και καλλιεργείται κυρίως στις Κυκλάδες (Νάξο, Σαντορίνη και Πάρο) αλλά και στην Κρήτη και σποραδικά σε μικρές εκτάσεις και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Η συνολική έκταση της καλλιέργειάς του είναι περίπου τα 1,200 στρέμματα. Είναι συνιστώμενη ποικιλία για τα αμπελουργικά διαμερίσματα Πελοποννήσου, Στερεάς Ελλάδας και Κυκλάδων ενώ είναι επιτρεπόμενη ποικιλία στη Θράκη.

Είναι φυτό μέσης ζωηρότητας και έχει σχετικά μεγάλη παραγωγή. Είναι ποικιλία ευαίσθητη στις ασθένειες και συγκεκριμένα στο ωίδιο και στον περονόσπορο. Συνήθως διαμορφώνεται σε απλό ή διπλό Royal ή σε χαμηλό κυπελλοειδές στη Σαντορίνη για να

προστατεύεται από τους ανέμους. Συμμετέχει στον οίνο ΠΟΠ «Σαντορίνη» αλλά και στους οίνους ΠΓΕ «Λακωνικός», «Ριτσώνας» και «Καρύστου».

Είναι μία μοσχάτη ποικιλία, της οποίας το γλεύκος είναι φτωχό σε σάκχαρα για αυτό αναμειγνύεται με γλεύκη άλλων ποικιλιών, πχ Ασύρτικο και Αθήρι, για να εμπλουτίσει σε άρωμα το παραγόμενο κρασί. Από θέμα αρωμάτων βγάζει ορυκτώδεις νύξεις που θυμίζουν κίτρινα φρούτα και λουλούδια και συνήθως όταν αναμειγνύεται με το Ασύρτικο του παρέχει στρογγυλάδα και ανθώδη αρωματική πολυπλοκότητα χωρίς όμως να παρεμβαίνει στον ορυκτώδη χαρακτήρα του ΠΟΠ «Σαντορίνη».

Γενικά έχουμε σπάνια εμφιαλώσεις σκέτου Αηδανιού διότι το Αηδάνι δίνει έναν μέτριο όγκο στο στόμα αλλά και μέτρια αλκοόλη και οξύτητα. Έχει δυνατότητα παλαίωσης και τα ώριμα κρασιά από Αηδάνι μπορούν να εξελιχθούν στη φιάλη για τουλάχιστον 5 έτη. Συνήθως βγάζει λευκούς ξηρούς οίνους αλλά και σπανιότερα επιδόρπιους που παλαιώνουν για μεγάλο διάστημα σε βαρέλι. Τα επιδόρπια κρασιά του μπορούν να διατηρηθούν για δεκαετίες. Τα ξηρά κρασιά του Αηδανιού καταναλώνονται φρέσκα και συνδυάζονται υπέροχα με οστρακοειδή και λιπαρά ψάρια.

### **1.2.6 Βηλάνα**

Η Βηλάνα αποτελεί μία κατεξοχήν Κρητική ποικιλία, καθώς το όνομά της παραπέμπει σε είδος κρητικού κάστρου, αλλά και καλλιεργείται σε μεγάλο βαθμό σε ολόκληρη την Κρήτη από αρκετά παλιά. Σήμερα η έκταση που καλλιεργείται η συγκεκριμένη ποικιλία ανέρχεται σε περίπου 3.500 στρέμματα, ενώ ο βασικός όγκος της καλλιέργειας εντοπίζεται στο Ηράκλειο και στη Σητεία.

Ως προς το φυτό, αυτό είναι αρκετά εύρωστο και ζωντανό ως προς το φύλλωμά του, ενώ είναι ιδιαίτερα παραγωγικό τόσο σε τσαμπιά όσο και στην πυκνότητα των ρογών που αυτά φέρουν. Βέβαια, είναι αρκετά ευαίσθητο σε διάφορες ασθένειες, όπως το ωίδιο, ο βοτρυτής και ο μολυσματικός εκφυλισμός, αλλά και σε ακραίες κλιματικές συνθήκες, όπως η έντονη ξηρασία και υγρασία. Χαρακτηριστικό της ποικιλίας είναι επίσης η λεπτή φλούδα της ρόγας, καθώς και η ωραία γεύση της. Ένα αρνητικό το οποίο έχει η συγκεκριμένη ποικιλία είναι ότι απαιτεί αποστραγγιστικές πλαγιές για την καλλιέργειά της, κυρίως διότι θα πρέπει να αποφεύγεται το πολύ υγρό χώμα, ενώ έχει μικρές στρεμματικές αποδόσεις, κυρίως σε σύγκριση με τις υπόλοιπες ποικιλίες γενικά.

Το κρασί το οποίο παράγεται από τη βηλάνα είναι κίτρινου χρώματος, με μέτρια ένταση αρωμάτων τόσο στην όσφρηση όσο και στη γεύση. Τα χαρακτηριστικά αρώματα της συγκεκριμένης ποικιλίας είναι τα εσπεριδοειδή (λεμόνι και πορτοκάλι), το αχλάδι, αλλά και αρώματα λουλουδιών, όπως το γιασεμί και βοτάνων. Η οξύτητα του κρασιού είναι μέτρια, ενώ και η συγκέντρωση αλκοόλης είναι σχετικά χαμηλή. Γενικά είναι ένα κρασί το οποίο μπορεί να συνδυαστεί και με άλλες ποικιλίες τόσο ελληνικές όσο και ξένες. Βέβαια, κατά κύριο λόγο πωλείται ως μονοποικιλιακό ΠΟΠ τριών περιοχών. Συγκεκριμένα αυτά είναι οι οίνοι ΠΟΠ «Πεζά», ΠΟΠ «Χάνδακας» και ΠΟΠ «Σητεία». Αναφορικά με τον τελευταίο οίνο, γίνεται συνδυασμός με θραψαθήρι, ενώ σε άλλα ελληνικά κρασιά συμμετέχει με τις ποικιλίες μαλβαζία και ασύρτικο.

### **1.2.7 Γλυκάδι**

Το Γλυκάδι είναι μία ποικιλία μικρής καλλιεργητικής εμβέλειας που συναντάται στη Θήρα και στη Θηρασιά. Είναι επιτρεπόμενη ποικιλία στο αμπελουργικό διαμέρισμα των Κυκλάδων. Δεν έχει μεγάλη στρεμματική απόδοση, μόνο λίγα πρέμνα και κάποιους αμπελώνες. Είναι φυτό ζωηρό και παραγωγικό και διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές.

### **1.2.8 Βιδιανό**

Το Βιδιανό είναι επίσης μία Κρητική ποικιλία, της οποίας η καλλιέργεια είχε παραμεληθεί, ενώ αναβίωσε κατά τα τελευταία 20 χρόνια. Η συγκεκριμένη ποικιλία καλλιεργείται στους Νομούς Χανίων, Ρεθύμνου και Ηρακλείου, ενώ χαρακτηριστικό της είναι το γεγονός πως μπορεί να αποδίδει σε φτωχά εδάφη. Συγκεκριμένα, όταν ο αμπελώνας βρίσκεται σε πλούσια εδάφη, κυρίως πεδινά, τότε το κρασί που παράγεται δίνει ένα φρουτώδες προφίλ. Αντίθετα, σε φτωχά εδάφη δίνει μία μεγαλύτερη ισορροπία στα αρώματα και την οξύτητα. Επίσης σε ορεινές περιοχές έχει έντονο το στοιχείο των γήινων αρωμάτων, του φυτικού χαρακτήρα και της πιο έντονης οξύτητας. Εκτός από λευκά κρασιά πλέον η συγκεκριμένη ποικιλία μπορεί να παράξει και αφρώδεις οίνους.

Ως προς το κρασί το οποίο παράγεται, αυτό είναι κιτρινοπράσινου χρώματος. Τα στοιχεία που ξεχωρίζουν στα αρώματά του είναι το ροδάκινο, το βερίκοκο, διάφορα αρωματικά βότανα αλλά και τόνοι ορυκτότητας. Το κρασί χαρακτηρίζεται από ελαιώδη

υφή, η οποία όμως επιδρά θετικά σε σχέση με την οξύτητα και την αλκοόλη, ενώ προσδίδει όγκο και χαρακτήρα. Η οξύτητά του είναι μέτρια προς έντονη, ωστόσο εξισορροπείται από την υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Αναφορικά με την παλαίωση, ακόμα δεν έχει προσδιοριστεί πλήρως το εάν και πόσο μπορεί η συγκεκριμένη ποικιλία να παλαιωθεί. Αρκετοί γνώστες του είδους προσδιορίζουν μία παλαίωση κοντά στα 5 έτη, ενώ είναι άλλοι οι οποίοι πιστεύουν πως το κρασί μπορεί να παλαιωθεί και για περισσότερο χρονικό διάστημα. Η παλαίωση μπορεί να πραγματοποιηθεί με δύο τρόπους. Ο πρώτος είναι σε δεξαμενή, για περίπου 3 χρόνια, ενώ ο δεύτερος είναι σε βαρέλι για τουλάχιστον 5 χρόνια. Όταν το συγκεκριμένο κρασί παλαιωθεί σε βαρέλι, τότε γίνεται πιο πολύπλοκο, και τονίζεται η ορυκτότητά του. Λόγω της πολύ μικρής παραγωγής της συγκεκριμένης ποικιλίας, συνήθως δεν συναντάται ο συγκεκριμένος οίνος ως μονοποικιλιακός, αλλά αναμειγνύεται. Η μίξη με ασύρτικο δίνει υψηλότερη οξύτητα, ενώ συχνή είναι και η μίξη με βηλάνα.

### **1.2.9 Γουστολίδι**

Το γουστολίδι ή βοστυλίδι είναι μία επτανησιακή ποικιλία, η οποία είναι επίσης γνωστή με το όνομα αυγουστολίδι, βουστολίδι και άλλα. Καλλιεργείται κυρίως στη Ζάκυνθο, στην Κεφαλονιά, στην Πελοπόννησο και κυρίως στη Μεσσηνία, στην Αιτωλοακαρνανία και στην Αχαΐα, ενώ ορισμένες καλλιέργειες απαντώνται επίσης και στην Πρέβεζα.

Το γουστολίδι ως φυτό είναι ζωηρό ως το φύλλωμά του, ενώ είναι αρκετά γόνιμο και παραγωγικό ως προς τα τσαμπιά και τον αριθμό ρογών που αυτά φέρουν. Πρόκειται για ένα φυτό ιδιαίτερα ευπαθές στον περονόσπορο, ωστόσο ένα από τα θετικά του στοιχεία είναι η ανθεκτικότητά του στην ξηρασία. Η βλάστηση ξεκινά στα μέσα προς τέλη Μαρτίου, ενώ οι καρποί είναι ώριμοι προς τρύγο στις αρχές προς μέσα Σεπτεμβρίου. Σε ορισμένες περιοχές ωστόσο η ποικιλία μπορεί να εμφανιστεί και ως πρώιμη, δηλαδή η πλήρης ωρίμανση να επέρχεται κοντά στα μέσα Αυγούστου.

Αναφορικά με τον οίνο που παράγεται, αυτός έχει ανοιχτό κίτρινο χρώμα προς χρυσαφένιο (αχυρένιο), ενώ χαρακτηρίζεται και από πολύ υψηλούς αλκοολικούς

βαθμούς (14 έως 15), καθώς το γλεύκος έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Το γουστολίδι είναι μία ποικιλία η οποία δεν εμφιαλώνεται σε μονοποικιλιακά κρασιά, αλλά συμμετέχει σε πολυποικιλιακά. Από τα πιο ονομαστά στα οποία συμμετέχει είναι οι τοπικοί οίνοι Πλαγιές Αίνου και Μεντζαβινάτων.

### **1.2.10 Ζουμιάτικο**

Το ζουμιάτικο είναι μία ποικιλία η οποία καλλιεργείται στη Βόρεια Ελλάδα, με τον κύριο όγκο παραγωγής να εντοπίζεται στη Μακεδονία και τη Θράκη. Η ποικιλία είναι αρκετά παλιά και λόγω κυρίως Τουρκοκρατίας (στη Μακεδονία) και της Βουλγαρικής κατοχής στη Θράκη η ποικιλία έχει μεταφερθεί και καλλιεργείται σε άλλες βαλκανικές χώρες και στην Τουρκία. Εκεί απαντάται με ονόματα όπως Dimyat και Smederevka. Η καλλιέργεια της συγκεκριμένης ποικιλίας δεν είναι μεγάλη στον ελληνικό χώρο, καθώς η συνολική καλλιεργούμενη έκταση υπολογίζεται σε περίπου 1500 στρέμματα. Αναφορικά με την παραγωγή κρασιού, αυτή δεν είναι μονοποικιλιακή. Παρότι το κρασί της συγκεκριμένης ποικιλίας μπορεί να καταναλωθεί ως μονοποικιλιακό, η ποσότητα παραγωγής δεν επιτρέπει τη μονοποικιλιακή εμφιάλωση. Έτσι, συνήθως δεν συναντάται ως επιτραπέζιος οίνος αλλά χρησιμοποιείται ως μίξη με άλλες ποικιλίες.

### **1.2.11 Κυδωνίτσα**

Η κυδωνίτσα είναι μία αρκετά παλιά ποικιλία αμπελιού, η καλλιέργεια της οποίας ωστόσο είχε παραμεληθεί. Μόνο κατά την τελευταία 20ετία η 01000παραγωγή της συγκεκριμένης ποικιλίας αναβίωσε. Η περιοχή καλλιέργειας της ποικιλίας αυτής είναι ο νομός Λακωνίας. Ο λόγος που η συγκεκριμένη ποικιλία είχε παραμεληθεί δεν είναι γνωστός, ωστόσο οι μεγάλες εκτάσεις που προσφέρονται στη συγκεκριμένη περιοχή για καλλιέργεια αμπελιού έδωσαν την ευκαιρία για παραγωγή περιορισμένης κλίμακας σε τέτοιες ποικιλίες.

Ως προς το προφίλ του κρασιού το οποίο παράγεται από τη συγκεκριμένη ποικιλία, αυτό είναι κιτρινοπράσινου χρώματος. Η ένταση του κρασιού είναι μέτρια, ωστόσο χαρακτηρίζεται από πολύ έντονα αρώματα, με κύριο χαρακτηριστικό αυτό του κυδωνιού.

Μάλιστα από το συγκεκριμένο άρωμα φαίνεται πως η ποικιλία παίρνει το όνομά της. Η κυδωνίτσα ως προς την παραγωγή κρασιού εμφανίζεται σε πολύ μικρό αριθμό μονοποικιλιακών κρασιών, εκ των οποίων όλα παράγονται στη Λακωνία. Ως μονοποικιλιακό κρασί είναι ένα ιδιαίτερα ξηρό κρασί, ενώ σε πολυποικιλιακούς οίνους συμμετέχει κυρίως στο ΠΟΠ «Μονεμβασιά – Malvasia» το οποίο είναι γλυκό κρασί. Ως προς την παλαίωση, δεν μπορεί να παλαιωθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η ιδανική παλαίωση φαίνεται να είναι τα 3 χρόνια από την παραγωγή, ενώ σπάνια μπορεί να φτάσει σε μέγιστο χρονικό διάστημα 5 ετών.

### **1.2.12 Μαλαγουζιά**

Η μαλαγουζιά είναι ίσως η κατεξοχήν αναγεννημένη ποικιλία αμπελιού της Ελλάδας, καθώς για μία σειρά ετών η καλλιέργειά της ήταν παραμελημένη. Ωστόσο, από τη δεκαετία του 1980 και κυρίως από τις αρχές του 21<sup>ου</sup> αιώνα, η συγκεκριμένη ποικιλία έχει διαδοθεί όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό. Οι ρίζες της μαλαγουζιάς εντοπίζονται στην Αιτωλοακαρνανία. Βέβαια, μετά την αναβίωση της καλλιέργειάς της, η μαλαγουζιά πλέον εντοπίζεται σε διάφορους αμπελώνες σε όλη την Ελλάδα.

Το κρασί το οποίο παράγεται από τη μαλαγουζιά είναι ιδιαίτερα χαρακτηριστικό για έναν γνώστη του είδους. Αρχικά, το χρώμα του είναι απαλό κιτρινοπράσινο. Βασικό χαρακτηριστικό είναι τα διάφορα έντονα αρώματα τα οποία παράγονται, καθώς αναμειγνύονται αρώματα από ροδάκινο, πιπεριά, βασιλικό και άνθη. Στη γεύση, το φρέσκο κρασί μαλαγουζιάς μπορεί επίσης να αποδώσει γεύσεις τροπικών φρούτων. Η παλαίωση της μαλαγουζιάς μπορεί επίσης να δώσει αρώματα από μπαχαρικά και βότανα. Η συγκεκριμένη ποικιλία μπορεί να υποστεί παλαίωση, η οποία όμως δε θα πρέπει να υπερβαίνει στις περισσότερες περιπτώσεις τα 3-4 χρόνια, ενώ συνήθως η μαλαγουζιά πρέπει να καταναλώνεται φρέσκια για να αποδώσει εκλεπτυσμένα αρώματα. Ως αποτέλεσμα, πρόκειται για ένα κρασί το οποίο πίνεται κυρίως από δεξαμενή, ωστόσο το βαρελίσιο δεν είναι απαγορευτικό. Στη φιάλη η μαλαγουζιά παράγει ένα κρασί το οποίο μπορεί να συνεχίσει να εξελίσσεται για περίπου 4 χρόνια, ενώ μπορεί να διατηρηθεί και για περισσότερα, αν φυσικά οι συνθήκες το επιτρέπουν. Γενικά, ως μονοποικιλιακό κρασί είναι ξηρό και αυτός είναι και ο βασικότερος τρόπος παραγωγής παλαιών. Ωστόσο, η ποικιλία συμμετέχει και σε πολυποικιλιακούς οίνους. Κύριος οίνος

που συναντάται η μαλαγουζιά είναι ο ΠΟΠ «Ρόδου», όπου συμμετέχει με άλλες πασίγνωστες ποικιλίες, όπως το «Αθήρι» και το «Ασύρτικο».

### **1.2.13 Μονεμβασιά**

Η μονεμβασιά, όπως δηλώνεται και από το όνομά της, αποτελεί ποικιλία με ρίζες στην Πελοπόννησο και συγκεκριμένα από την περιοχή της Λακωνίας. Ωστόσο, ο κυριότερος όγκος της καλλιέργειάς της βρίσκεται στην περιοχή της Πάρου. Οι ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες οι οποίες επικρατούν στην περιοχή έχουν καταστήσει την ποικιλία αμπελιών μονεμβασιά να δίνει ένα από τα πιο χαρακτηριστικά κρασιά. Το προφίλ το οποίο σχηματίζεται σε προσμίξεις με άλλες ποικιλίες είναι μοναδικό και αυτός είναι και ο λόγος που η συγκεκριμένη ποικιλία δεν βρίσκεται ως μονοποικιλιακή σε εμφιάλωση.

Αναφορικά με τη συγκεκριμένη ποικιλία, το προφίλ το οποίο σχηματίζεται σε ένα μονοποικιλιακό κρασί είναι μέτριου ή γεμάτου σώματος και μέτριας οξύτητας. Τα αρώματα τα οποία σχηματίζονται από τη συγκεκριμένη ποικιλία παραπέμπουν σε εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα και πράσινα φρούτα, ενώ σε περίπτωση που το κρασί περάσει από βαρέλι εκλύονται και αρώματα μπαχαρικών. Η συγκεκριμένη ποικιλία ωστόσο δεν ενδείκνυται για πέρασμα από βαρέλι αλλά ούτε και για παλαίωση, καθώς τα αρώματα εξασθενούν με την πάροδο του χρόνου. Το γεγονός ότι η ποικιλία μπορεί να αναμειχθεί αρμονικά με άλλες ποικιλίες την έχουν καταστήσει μία από τις πιο αγαπητές για την παραγωγή γλυκών κρασιών ΠΟΠ. Αυτά συγκεκριμένα είναι τα ΠΟΠ «Πάρος», τόσο σε ερυθρά όσο και σε λευκά κρασιά, αλλά και ο οίνος ΠΟΠ «Μονεμβασιά–Malvasia», ο οποίος παράγεται με μίξη με της μονεμβασιάς με μανδηλαριά (ερυθρό). Επίσης, η μονεμβασιά είναι κυρίαρχη σε ποσοστό 85% στον οίνο ΠΟΠ «Malvasia Πάρος», ο οποίος συμπληρώνεται με «Ασύρτικο».

### **1.2.14 Μοσχάτο**

Το μοσχάτο πρόκειται για μία ελληνική ποικιλία, η οποία όμως έχει κατακλίσει αρκετές περιοχές της Ευρώπης και ιδίως τη Ρουμανία, εμφανιζόμενο με τη διεθνή ονομασία

muscat. Επίσης, παρότι πρόκειται για μία ποικιλία, το μοςχάτο εμφανίζει διάφορες παραλλαγές, οι οποίες έχουν να κάνουν τόσο με τα χαρακτηριστικά της ρόγας όσο και με τα χαρακτηριστικά του κρασιού το οποίο παράγει. Έτσι, στην Ελλάδα οι πιο διαδεδομένες διαφοροποιήσεις του μοςχάτου είναι το μοςχάτο Αλεξανδρείας, το οποίο καλλιεργείται στη ζώνη ΠΟΠ «Λήμνου» και το μικρόραγο της ζώνης ΠΟΠ «Σάμου», «Πατρών», «Ρίου» και «Κεφαλονιάς». Ακόμα δύο γνωστές διαποικίσεις είναι το «μποςχάτο Αμβούργου», που είναι ερυθρωπή ποικιλία και το «μποςχάτο Σπίνας» που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Κρήτη.

Το μικρόραγο μοςχάτο, όπως περιεγράφηκε και παραπάνω ανήκει σε τέσσερις διαφορετικές ζώνες ΠΟΠ και συγκεκριμένα στις ζώνες ΠΟΠ «Σάμου», «Πατρών», «Ρίου» και «Κεφαλονιάς». Τα χαρακτηριστικά τα οποία αποδίδει η συγκεκριμένη ποικιλία είναι αρώματα τριαντάφυλλου, μέντας και φρούτων, καθώς και γλυκιές γεύσεις όπως αυτές του ανανά, του μελιού και του περγαμόντου. Το κρασί το οποίο παράγεται από μικρόραγο μοςχάτο χαρακτηρίζεται από μέτρια οξύτητα, αλλά και αυξημένου όγκου αλκοόλης. Κατά την παραγωγή γλυκών κρασιών είναι επίσης έντονα τα αρώματα κακάο, σοκολάτας και καφέ.

Το μοςχάτο Αλεξανδρείας είναι ίσως η πιο διαδεδομένη ποικιλία στην Ελλάδα. Παράγεται αποκλειστικά στη Βόρεια Ελλάδα, ενώ η Λήμνος συγκεντρώνει το ενδιαφέρον λόγω των δύο ΠΟΠ οίνων μοςχάτου που παράγει. Ο πρώτος είναι ο ΠΟΠ «Μοςχάτο Λήμνου» και ο δεύτερος ο ΠΟΠ «Λήμνος». Χαρακτηριστικά του είναι η υψηλή οξύτητα η οποία όμως δεν αντισταθμίζεται από υψηλούς αλκοολικούς βαθμούς. Χαρακτηριστικά αρώματα είναι το τριαντάφυλλο και τα άγουρα φρούτα. Καθώς το μοςχάτο είναι μία ποικιλία που οξειδώνεται πολύ εύκολα, η παλαιώση σε βαρέλι συστήνεται.

Το μοςχάτο Σπίνας είναι μία ποικιλία η οποία δεν εντάσσεται σε κάποια ζώνη ΠΟΠ, παρότι καλλιεργείται κυρίως στην Κρήτη. Η συγκεκριμένη διαφοροποίηση μοςχάτου είναι η μοναδική η οποία δεν έχει αποδώσει αφρώδεις οίνους και γλυκούς οίνους. Το βασικότερο χαρακτηριστικό της συγκεκριμένης διαφοροποίησης μοςχάτου είναι το κυρίαρχο άρωμα σταφυλιού. Συνήθως επίσης το μοςχάτο Σπίνας παράγεται και εμφιαλώνεται ως μονοποικιλιακό.



### 1.2.15 Μοσχοφίλερο

Το Μοσχοφίλερο ή Μαυροφίλερο ή Φιλέρι ή Μοσχόφλερο είναι ελληνική ποικιλία και ανήκει στην οικογένεια των φιλεριών. Σαν ποικιλία είναι αρκετά αγαπητή και δημοφιλής στην Ελλάδα. Είναι ποικιλία της κεντρικής και δυτικής Πελοποννήσου και κατάγεται από την νοτιοδυτική Ελλάδα. Είναι συνηθισμένη ποικιλία για τους νομούς Αρκαδίας και Μεσσηνίας και επιτρεπόμενη στους νομούς Μαγνησίας, Ηλείας, Λακωνίας, Αργολίδας και Ζακύνθου. Ανήκει στις τέσσερις ποικιλίες πρεσβευτές της ελληνικής οινοπαραγωγής στο εξωτερικό μαζί με το Ασύρτικο Σαντορίνης, το Αγιωργήτικο Νεμέας και το Ξινόμαυρο Νάουσας. Είναι έγχρωμη γκριζωπή προς ρόδινη ποικιλία που οινοποιείται με τέτοιο τρόπο ώστε να παράγει λευκά κρασιά με χαρακτηριστικές γκριζωπές ή πορτοκαλί ανταύγες, ροζέ και ελάχιστα αφρώδη. Περίπου η καλλιεργητική της έκταση είναι 11.300 στρέμματα. Συμμετέχει στον λευκό οίνο ΠΟΠ «Μαντινεία» ενώ μόνη της δίνει τον λευκό οίνο ΠΓΕ «Αρκαδία» και σε συνδυασμό με άλλες ποικιλίες συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Πελοποννησιακό», «Ληλαντίνου Πεδίου», «Ριτσώνας», «Καρύστου» και «Ευβοίας».

Το Μοσχοφίλερο είναι πολύ ζωντανή και παραγωγική ποικιλία και εμφανίζει μεγάλη γενετική παραλλακτικότητα σε πολλά τεχνολογικά και μορφολογικά χαρακτηριστικά όπως είναι το χρώμα της ράγας, ο χρόνος ωρίμανσης, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα και οξέα κ.α. Διαμορφώνεται συνήθως σε κυππελοειδές. Έρευνες που έκανε το Ινστιτούτο Αμπέλου στη Μαντινεία, έδειξαν ότι η ποικιλία δίνει την υψηλότερη απόδοση χωρίς να μειώνεται η ποιότητα παραγωγής σε σχήμα διαμόρφωσης αμφίπλευρου γραμμοειδές Royal. Δίνει κρασιά με μέτρια ή και υψηλή οξύτητα και αλκοόλη με ελαφρύ σώμα. Τα λευκά κρασιά του Μοσχοφίλερου δίνουν έντονα ανθικά αρώματα τριαντάφυλλου, γιασεμιού και ανθών λεμονιάς αλλά και φρουτώδη εσπεριδοειδών και πράσινου μήλου. Είναι λαμπερά, αρωματικά, φίνα, κομψά και ζωντανά. Συνήθως βγαίνουν από δεξαμενή διότι το ζητούμενο είναι η φρεσκάδα αλλά τα τελευταία χρόνια περνάνε και από βαρέλι αλλά και με batonnage με τις οινολάσπες για να δώσουν γεμάτο σώμα, λιπαρότητα και αρώματα ζύμης. Από την άλλη, τα ροζέ κρασιά του Μοσχοφίλερου έχουν φρουτώδη χαρακτήρα πετροκέρασου, ροζ γκρέιπφρουτ, γλυκολέμονου, κόκκινου τριαντάφυλλου, λουκουμιού και καραμέλας. Το Μοσχοφίλερο αναμιγνύεται με τον Ροδίτη και το Σαββατιανό και δίνει ευχάριστα αρώματα, φρεσκάδα και οξύτητα.

Τα λευκά του κρασιά συνδυάζονται με κάθε είδους σαλάτας και vinaigrette και οτιδήποτε λεμονάτο όπως κοτόπουλο και μύδια αχνιστά με λεμόνι διότι ταιριάζει με τις οξύτητες.

Επίσης ταιριάζουν με φρέσκα λευκά τυριά που έχουν οξύτητα όπως η ξινομυζήθρα ή το γαλοτύρι. Τα ροζέ του κρασιά κάνουν εκπληκτικούς συνδυασμούς με λαδερά φαγητά με τομάτα ή λεμόνι αλλά και με ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες λαχανικών. Τα αφρώδη κρασιά του Μοσχοφίλερου ταιριάζουν με τηγανιτά θαλασσινά όπως γαρίδες και καλαμαράκια αλλά και με όστρακα. Τέλος, το Μοσχοφίλερο μπορεί να καταναλωθεί και ως απεριτίφ με ξηρούς καρπούς ή ορεκτικά ή ελαφριά πρώτα πιάτα.

#### **1.2.16 Μπατίκι**

Το μπατίκι είναι μία λευκή ποικιλία η οποία καλλιεργείται κυρίως στη Θεσσαλία, τη Βόρεια Εύβοια και τη Δυτική Μακεδονία. Η ποικιλία έχει μικρασιάτικη προέλευση, ενώ ο κύριος όγκος καλλιέργειας βρίσκεται στο Νομό Λάρισας. Η καλλιέργεια της ποικιλίας είναι επίσης επιτρεπόμενη σε όλη τη Μακεδονία και τη Θράκη, ωστόσο στην Κεντρική και Ανατολική Μακεδονία και Θράκη εντοπίζονται πολύ μικρές εκτάσεις καλλιέργειας της συγκεκριμένης ποικιλίας.

Αναφορικά με το φυτό, αυτό είναι μέτριας δύναμης, αλλοιά πολύ παραγωγικό για το μέγεθός του. Δύο θετικά χαρακτηριστικά του είναι το γεγονός πως είναι ανθεκτικό στην ξηρασία και προσαρμόζεται εύκολα σε διάφορα εδάφη, αλλά είναι αρκετά ευαίσθητο στις ασθένειες. Οι ρόγες είναι μετρίου μεγέθους και αρκετά πυκνές. Ο φλοιός του σταφυλιού είναι πρασινοκίτρινος, ενώ ο χυμός είναι αρκετά γλυκός. Η βλάστηση παρατηρείται ανάλογα με την περιοχή καλλιέργειάς του μεταξύ μέσων Μαρτίου και τελών Μαρτίου, ενώ η συγκομιδή του πραγματοποιείται στις αρχές Σεπτεμβρίου.

Ως προς το κρασί το οποίο παράγεται από το μπατίκι, αυτό είναι εξαιρετικά δύσκολο προς την οινοποίηση. Παλαιότερα χρησιμοποιούνταν σε μεγάλο βαθμό για την παραγωγή επιτραπέζιων οίνων. Ωστόσο, πλέον η παραγωγή του χρησιμοποιείται για την οινοποίηση σε συνδυασμό με άλλες ποικιλίες, όπως για παράδειγμα το ροζακί. Ο συνδυασμός της τελευταίας με το μπατίκι χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο για την παραγωγή της ρετσίνας Τυρνάβου.

#### **1.2.17 Ντεμπίνα**

Η ντεμπίνα είναι μία ποικιλία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή λευκών ξηρών οίνων, αφρωδών και ημιαφρωδών. Ως προς την καλλιέργειά της, η συγκεκριμένη

ποικιλία μπορεί να χαρακτηριστεί ως ορεινή και ημιορεινή, καθότι ο κύριος όγκος της παραγωγής εντοπίζεται στο νομό Ιωαννίνων και συγκεκριμένα στο κεντρικό και δυτικό τμήμα του νομού. Ως αποτέλεσμα, η συγκεκριμένη ποικιλία είναι σχετικά ανθεκτική στο κρύο.

Ως προς την οινοποίηση, η ντεμπίνα μπορεί να χαρακτηριστεί ως μία αρκετά δύσκολη προς τη διαχείριση ποικιλία. Ο πρώτος και κύριο λόγος είναι το γεγονός πως πρόκειται για μία υπερευαίσθητη ποικιλία ως προς την οξείδωση. Αυτό σημαίνει πως πρώτον το κρασί δεν μπορεί να παλαιωθεί και δεύτερον πως πρόκειται για ένα κρασί δεξαμενής. Βέβαια, το γεγονός πως η οινοποίηση γίνεται σε δεξαμενή και το κρασί πίνεται φρέσκο μπορεί να αποδώσει διάφορα αρώματα. Τα κυρίαρχα είναι αυτά του μήλου αλλά και εσπεριδοειδών. Η οξύτητα του κρασιού είναι μέτρια προς υψηλή, αναλόγως με τον τρόπο οινοποίησης, ενώ και το σώμα χαρακτηρίζεται ως ελαφρύ προς μέτριο.

Η ντεμπίνα είναι η μοναδική ποικιλία η οποία συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων ΠΟΠ «Ζίτσα». Ο κύριος όγκος της καλλιέργειας εντοπίζεται στις περιοχές Καλαμά, Ζίτσας, Καρίτσας, Πρωτόπαππα, Εκάλης και Ευρυμενών. Τα εδάφη έχουν ένα μέσο υψόμετρο 650 μέτρων και οι καλλιέργειες συνήθως βρίσκονται σε επικλινή εδάφη. Οι τύποι των κρασιών που παράγονται με ένδειξη ΠΟΠ «Ζίτσα» είναι λευκοί ξηροί, λευκοί ξηροί ημιαφρώδεις και αφρώδεις, λευκοί ημίξηροι ημιαφρώδεις και αφρώδεις και λευκοί ημίγλυκοι αφρώδεις.

### **1.2.18 Ροδίτης**

Ο Ροδίτης ή Ρογδίτης ή Ραίδο ή Ροϊδίτης ή Κοκκινάρα ή Κοκκινοστάφυλο ή Κανελλάτο ή Τουρκοπούλα ή Αλεπού, που είναι ερυθρωπτός κλώνος, είναι μία ευγενική, λευκή, πολύ παλιά ελληνική ποικιλία που καλλιεργείται στην Αττική, στην Εύβοια, στη Βοιωτία, στη Βόρεια και στη Δυτική Πελοπόννησο αλλά συναντάται συχνά και σε πολλές άλλες περιοχές της Ελλάδας. Χαρακτηρίζεται ως ποικιλία “value for money” λόγω των χαμηλών τιμών που κυμαίνονται τα κρασιά από Ροδίτη. Έχει χαρακτηριστικό το ρόδινο χρώμα στα σταφύλια του αλλά υπάρχουν και παραλλαγές όπως αρσενικός, θηλυκός και λευκός Ροδίτης καθώς και χρωματικές παραλλαγές, από το πιο λευκό ως το πιο ρόδινο. Επίσης μερικά σταφύλια από κλώνους Ροδίτη με τραγανή σάρκα χρησιμοποιούνται για άμεση κατανάλωση σε κάποιες περιοχές.

Η συνολική καλλιεργητική έκταση του Ροδίτη είναι περίπου 88.500 στρέμματα. Είναι συνιστώμενη ποικιλία στους νομούς Ξάνθης, Δράμας, Καβάλας, Σερρών, Χαλκιδικής, Θεσσαλονίκης, Κιλκίς, Ημαθίας, Πιερίας, Πέλλης, Κοζάνης, Φλώρινας, Κέρκυρας, Μαγνησίας, Λάρισας, Καρδίτσας, Φωκίδας, Βοιωτίας, Ευβοίας, Αττικής, Κορινθίας, Αχαΐας, Ηλείας, Μεσσηνίας, Αργολίδος, Κεφαλληνίας, Λακωνίας, Ζακύνθου, Γρεβενών, Φθιώτιδας και επιτρεπόμενη ποικιλία στους νομούς Πρεβέζης, Πειραιώς και Κυκλάδων. Συμμετέχει στους οίνους ΠΟΠ «Πάτρα», ΠΟΠ «Πλαγιές Μελίτωνα» και ΠΟΠ «Αγχίαλος» αλλά και σε παραπάνω από 30 τοπικούς οίνους ΠΓΕ όπως «Αγιορείτικος», «Γρεβενών», «Μεσσηνιακός», «Παλληνιώτικος», «Κορινθιακός», «Τυρνάβου», «Χαλκιδικής», «Μακεδονικός», «Αυλίδας», «Πέλλας», «Ηλείας» κ.α. Επίσης μαζί με συνοινοποίηση με το Σαββατιανό δίνει τους Οίνους Ονομασίας κατά Παράδοση Ρετσίνες που προέρχονται από τις Περιφερειακές Ενότητες Αττικής, Βοιωτίας και Ευβοίας.

Είναι ζωνηρή και παραγωγική ποικιλία και διαμορφώνεται σε κυπελλοειδή σχήματα ή σε αμφίπλευρο γραμμοειδές. Είναι προσαρμοσμένη σε ξηροθερμικό κλίμα και αντέχει την ξηρασία αλλά είναι επιρρεπής σε ασθένειες όπως τον περονόσπορο, τον μολυσματικό εκφυλισμό και την ανθόροια. Σαν ποικιλία έχει μεγάλη γενετική παραλλακτικότητα στις περιοχές που καλλιεργείται και για αυτό έχει επίδραση διαφόρων παραγόντων κατά την εξέλιξή της.

Ο Ροδίτης παράγει ήσυχα ξηρά, ημίξηρα και ημίγλυκα λευκά κρασιά που έχουν ελαφρύ σώμα και δροσιστική οξύτητα. Δίνει οрукτώδη αρώματα αλλά και αρώματα πράσινου μήλου, ροδάκινου, βερίκοκου, λεμονάτα και καθαρά. Όταν καλλιεργείται σε πλαγιές ή σε υψόμετρο δίνει σταφύλια ποιότητας και ο παραγόμενος οίνος χαρακτηρίζεται για την φρεσκάδα του και την ισορροπία των γευστικών του χαρακτήρων. Συνιστάται η παλαιώσή του μέχρι και για 4 χρόνια διότι ενσωματώνει άριστα την επιθετική του οξύτητα. Τέλος, ο Ροδίτης συνδυάζεται άψογα με ωμά όστρακα, τηγανητά ψάρια, μαριναρισμένα θαλασσινά και κάθε είδους ελαφριά σαλάτα είτε και χόρτα.

### **1.2.19 Ρομπόλα**

Η ποικιλία ρομπόλα έχει αρκετά κοινά στοιχεία με την ποικιλία Ribolla Gialla της Ιταλίας, ωστόσο τα μορφολογικά, κλιματολογικά και εδαφικά χαρακτηριστικά της περιοχής

καλλιέργειάς της δίνουν διαφορετικά χαρακτηριστικά στην ποικιλία αυτή. Κύριος εδαφικός χώρος καλλιέργειας είναι τα νησιά του Ιονίου Πελάγους, όμως ο βασικότερος όγκος παραγωγής εντοπίζεται στην Κεφαλονιά. Ως καλλιέργεια έχει ιδιαίτερες απαιτήσεις προκειμένου να μπορέσει να παραχθεί ένας εκλεκτός οίνος. Ο λόγος είναι πως ως ποικιλία χαρακτηρίζεται ιδιαίτερα ευπαθείς τόσο σε ασθένειες όσο και στο ίδιο το μέγεθος της παραγωγής. Γι' αυτόν τον λόγο η καλλιέργεια πραγματοποιείται σε αραιές εκτάσεις, χωρίς ιδιαίτερες απαιτήσεις για απόδοση. Τα πλέον καταλληλότερα εδάφη για την καλλιέργεια της ρομπόλας είναι τα άγονα.

Αναφορικά με το προφίλ του κρασιού που παράγεται, αυτό είναι μέτριο σε σώμα με υψηλή οξύτητα. Το παραγόμενο από ρομπόλα κρασί είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο στην οξείδωση και για αυτό το λόγο η οινοποίηση γίνεται σχεδόν αποκλειστικά σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Ως προς το προφίλ του κρασιού, αυτό μπορεί να αποδώσει αρώματα εσπεριδοειδών και φρούτων, καθώς επίσης και μετά την παλαίωση ορυκτότητα και γήινα αρώματα. Η ρομπόλα μπορεί να υποστεί μέτρια παλαίωση, η οποία στις περισσότερες περιπτώσεις δεν ξεπερνάει τα 4 χρόνια, με ιδανικά τα 3 χρόνια από την παραγωγή. Από 100% ρομπόλα παράγεται ο λευκός ξηρός οίνος ΠΟΠ «Ρομπόλα», αποκλειστικά στο νησί της Κεφαλονιάς.

### **1.2.20 Σαββατιανό**

Το σαββατιανό αποτελεί μία ιστορική ελληνική ποικιλία, η οποία έχει κατακλίσει τους ελληνικούς αμπελώνες. Πρόκειται επίσης για μία ποικιλία η οποία συμμετέχει σε πάρα πολλά χαρμάνια διάφορων ΠΟΠ και ΠΓΕ ελληνικών οίνων, ενώ κατά κύριο λόγο συμμετέχει σε λευκούς ξηρούς οίνους. Οι αποδόσεις τις καλλιέργειας του σαββατιανού δεν είναι μεγάλες και αυτός είναι ίσως και ένας εκ των λόγων που για χρόνια είχε εγκαταλειφθεί η εντατική καλλιέργεια της συγκεκριμένης ποικιλίας. Βέβαια, πρόκειται για μία ποικιλία που μπορεί να παράξει εξαιρετικά μονοποικιλιακά και πολυποικιλιακά κρασιά, με αποτέλεσμα η καλλιέργεια να επανέλθει στο προσκήνιο. Ο κύριος όγκος της καλλιέργειας και παραγωγής σαββατιανού βρίσκεται στην Κεντρική Ελλάδα και την Αττική, ενώ εντοπίζονται και καλλιέργειες στις Κυκλάδες, τη Δυτική Κρήτη και τη Μακεδονία.

Ως προς το φυτό, αυτό έχει μεγάλη αντοχή σε ακραίες κλιματολογικές συνθήκες, όπως η ξηρασία και οι υψηλές θερμοκρασίες. Τα παραπάνω χαρακτηριστικά είναι ίσως και ο κυριότερος λόγος για την καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής στην Αττική και τη Θεσσαλία. Το φυτό παρουσιάζει μέτρια ζωηρότητα και μεγάλη παραγωγικότητα. Επίσης, εμφανίζει μέτρια ανθεκτικότητα στον περονόσπορο και στο ωίδιο. Η παραγωγή του κυμαίνεται σε περίπου 400 κιλά ανά στρέμμα.

Αναφορικά με την οινοποίηση του σαββατιανού αυτή θα πρέπει να ξεκινήσει αρχικά με τον τρύγο την κατάλληλη στιγμή, ώστε να διασφαλιστεί η απαραίτητη οξύτητα. Κατά κύριο λόγο, όταν πρόκειται για μονοποικιλιακό κρασί σαββατιανού η οξύτητα και το σώμα του ποτού είναι μέτρια. Η οινοποίηση λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές, ενώ συνήθως το κρασί περνάει και από βαρέλι. Εκεί μπορεί να υποστεί και μία μέτριας διάρκειας παλαίωση, η οποία στις περισσότερες των περιπτώσεων δε θα πρέπει να ξεπερνάει τα 4 χρόνια, ενώ ιδανική διάρκεια παλαίωσης είναι τα 4 χρόνια. Αναφορικά με τη γεύση και τα αρώματα του κρασιού, αυτά παραπέμπουν κυρίως σε πυρηνόκαρπα, εξωτικά και πράσινα φρούτα.

Το σαββατιανό ως μονοποικιλιακός οίνος δεν παρουσιάζεται σε κάποια ΠΟΠ ή ΠΓΕ κρασιά. Περισσότερο γνωστό όμως είναι για τη συμμετοχή του σε αρκετές ρετσίνες, όπου γίνεται πρόσμιξη με ροδίτη. Ο πιο γνωστός ΠΟΠ οίνος που παράγεται με πρόσμιξη σαββατιανού είναι ο ΠΟΠ Αγχιάλος, από την περιοχή της Νέας Αγχιάλου και Αλμυρού του Νομού Μαγνησίας. Η παραγωγή βασίζεται σε ροδίτη κατά τουλάχιστον 80% και σαββατιανό, ενώ οι τύποι των κρασιών που παράγονται είναι οι λευκοί ξηροί, ημίξηροι και ημίγλυκοι.

## **Κεφάλαιο 2: Κλιματική Αλλαγή**

### **Κλιματική αλλαγή**

Με τον όρο κλιματική αλλαγή εννοούμε τη μεταβολή του κλίματος, η οποία δημιουργείται από τον άνθρωπο. Τα τελευταία χρόνια, ειδικά μετά τη βιομηχανική εποχή υπάρχει έντονη αύξηση πληθυσμού του πλανήτη και της τεχνολογίας. Αυτό συνεπάγεται με την υπερκατανάλωση των φυσικών πόρων της γης και προϊόντων του πρωτογενή τομέα. Έτσι, υπάρχει αύξηση των συγκεντρώσεων αερίων του θερμοκηπίου που προκαλούν την κλιματική αλλαγή. Επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής είναι η αύξηση της θερμοκρασίας που έχει σαν συνέπεια το λιώσιμο των πάγων στους πόλους και εν συνεχεία την άνοδο της στάθμης της θάλασσας που δημιουργεί πλημμύρες σε παραθαλάσσιες περιοχές. Επιπρόσθετα, υπάρχει αύξηση των ακραίων καιρικών φαινομένων. Βάσει των επιστημόνων προβλέπεται τα επόμενα 50-100 χρόνια να αυξηθεί η θερμοκρασία από 1,5-5,5 °C ,ενώ ήδη έχουμε αύξηση 30% διοξειδίου του άνθρακα της ατμόσφαιρας τα τελευταία 200 χρόνια.

### **2.1 Κλιματική αλλαγή και Γεωργία**

Φυσικά, δεν μπορεί να μείνει ανεπηρέαστη η γεωργία από την κλιματική αλλαγή, έτσι κυριότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν και θα αντιμετωπίσουν οι γεωργοί είναι η μείωση των υδατικών πόρων και η μείωση του οργανικού άνθρακα του εδάφους. Αυτά τα προβλήματα θα φέρουν δευτερεύοντα που είναι η αύξηση των εχθρών, των εντόμων, η αύξηση φυτοπαθογόνων μικροοργανισμών και η αύξηση των ζιζανίων. Οι ανανεώσιμες πηγές ενέργειας αποτελούν νέες τεχνολογίες που μπορούν να λύσουν ένα μεγάλο μέρος του προβλήματος αλλά και του κόστους παραγωγής των προϊόντων. Η ηλιακή ενέργεια, η αιολική ενέργεια, η γεώθερμια και η βιομάζα είναι κάποιες από αυτές τις ενέργειες. Αποτελεί μια λύση εύκολη, προσιτή Κάνω με χαμηλό κόστος.

## 2.2 Κλιματική αλλαγή στον αμπελοοινικό τομέα

Αναφορικά με το αμπέλι και τον οίνο, η κλιματική αλλαγή επηρεάζει την ποιότητα και τον χαρακτήρα των οίνων, δηλαδή κρασιά με περισσότερη λιπαρότητα και μακρύτερη επίγευση. Τα τελευταία 5 χρόνια υπάρχει αισθητή παρουσία αλλαγών στα αμπέλια αν και η κατάσταση δεν είναι ακόμα ξεκάθαρη. Πιο ειδικά, έχει παρατηρηθεί πρώιμος τρύγος, που έχει σαν συνέπεια τη μείωση του βλαστικού κύκλου του αμπελιού με αποτέλεσμα να επηρεάζει αρνητικά την παραγωγή της βιομάζας και την απόδοση των αμπελιών. Επιπρόσθετα, υπάρχει μείωση στον χρόνο της ωρίμανσης που οδηγεί σε πιθανή επίδραση στις ανθοκυάνες, στον αρωματικού χαρακτήρα και στις φαινόλες του κρασιού, καθιστώντας το μη ισορροπημένο. Το μόνο θετικό που θα επιφέρει η κλιματική αλλαγή είναι ίσως η μείωση των ανοιξιάτικων παγετώνων. Επίσης, με τη στάθμη της θάλασσας να ανεβαίνει θα υπάρξει σίγουρα μείωση αμπελοοινικών εκτάσεων. Ακόμα, θα υπάρξει αύξηση των εντόμων και των εχθρών της αμπέλου. Λύσεις που αφορούν νέους αμπελώνες είναι η φύτευση αμπελώνων σε βόρειες και ορεινές περιοχές καθώς και η φύτευση όψιμων ποικιλιών. Στους ήδη φυτεμένους αμπελώνες μπορούν να μεταφερθούν σε ψυχρότερους αμπελώνες, αλλά είναι μια διαδικασία η οποία απαιτεί χρόνο και χρήμα. Σε πιο εύκολα μονοπάτια, θα βοηθήσουν νέες καλλιεργητικές τεχνικές και διαφοροποίηση των ήδη υπαρχόντων όπως για παράδειγμα διαφορετική πυκνότητα φύτευσης, διαφοροποίηση κλαδέματος. Να σημειωθεί πως βάσει των Ελλήνων οινοπαραγωγών οι ξενικές ποικιλίες παρουσιάζουν περισσότερες αλλοιώσεις, κυρίως πρώιμη ωρίμανση, σε σχέση με τις ελληνικές ποικιλίες κρασιού οι οποίες φαίνονται πιο ανθεκτικές.



### **3. Μεθοδολογία Έρευνας**

#### **3.1 Ερευνητικές Ερωτήσεις**

Ο σκοπός της παρακάτω έρευνας είναι η διερεύνηση των προτιμήσεων των καταναλωτών και των ειδημόνων του οίνου όσον αφορά την κατανάλωση του οίνου. Πιο αναλυτικά, η παρακάτω έρευνα αποσκοπεί να απαντήσει στα εξής ερευνητικά ερωτήματα:

1. Ποιες είναι οι προτιμήσεις των καταναλωτών του οίνου
2. Με τι σχετίζονται και από τι επηρεάζονται οι προτιμήσεις των καταναλωτών
3. Ποιες είναι οι προτιμήσεις των ειδημόνων του οίνου

#### **3.2 Μεθοδολογία**

Οι παραπάνω ερωτήσεις μπορούν να ερευνηθούν χρησιμοποιώντας περιγραφικές στατιστικές μεθόδους και οι απαιτήσεις τους ικανοποιούνται χρησιμοποιώντας ερωτηματολόγια. Όσον αφορά τη συγκεκριμένη έρευνα, δημιουργήθηκαν δύο ερωτηματολόγια αποτελούμενα από ευθείες και εύκολες απαντήσεις σε ερωτήσεις, δεν απαιτεί πολύ χρόνο και προσπάθεια για να ολοκληρωθεί και υπάρχει μεγάλη ποικιλία απαντήσεων, δηλαδή διχοτόμων, ονομαστικών - πολύτομων, τακτικών - πολύτομων και συνεχών. Το πρώτο ερωτηματολόγιο αποσκοπεί να απαντήσει στις ερωτήσεις που αφορούν τους καταναλωτές, ενώ το δεύτερο ερωτηματολόγιο αφορά τους ειδήμονες του οίνου. Η έρευνα ολοκληρώθηκε ρητά στο διαδίκτυο, λόγω των περιορισμών της πανδημίας Covid-19 και η μέθοδος που χρησιμοποιήθηκε ήταν απευθείας e-mail (σε επαφές) και φόρμες Google.

##### **3.2.1 Τα ερωτηματολόγια**

Αναφορικά με τη δομή του πρώτου ερωτηματολογίου, αυτό αποτελείται συνολικά από 25 ερωτήσεις. Στόχος του ερωτηματολογίου είναι η συλλογή δεδομένων αναφορικά με τα δημογραφικά χαρακτηριστικά των καταναλωτών κρασιού (ερωτήσεις 1 έως 3), τη σχέση και την επιλογή κρασιού (ερωτήσεις 4 έως 15), την ικανοποίηση από την επιλογή ελληνικών κρασιών (ερωτήσεις 16 έως 21) και τη γνώση και τον τρόπο που αυτή πάρθηκε, σχετικά με ελληνικές ποικιλίες ερυθρού και λευκού οίνου (ερωτήσεις 22 έως 25).

Αναφορικά με τη δομή του δεύτερου ερωτηματολογίου, αυτό αποτελείται συνολικά από 21 ερωτήσεις. Στόχος του ερωτηματολογίου είναι η συλλογή δεδομένων αναφορικά με τα δημογραφικά χαρακτηριστικά των ειδήμωνων του κρασιού (ερωτήσεις 1 έως 3), τη σχέση και την επιλογή κρασιού (ερωτήσεις 4 έως 6), ερωτήσεις σχετικές με τις ελληνικές ποικιλίες γενικότερα και την αξιοποίησή τους (ερωτήσεις 7 έως 9), τη γνώση και τον τρόπο που αυτή πάρθηκε, σχετικά με ελληνικές ποικιλίες ερυθρού και λευκού οίνου (ερωτήσεις 10 έως 13), συγκεκριμένες ερωτήσεις απέναντι σε ελληνικές ποικιλίες (ερωτήσεις 14 έως 20), καθώς και την άποψη σχετικά με την επιρροή της κλιματικής αλλαγής στην παραγωγή ελληνικών οίνων (ερώτηση 21).

### **3.2.2 Μέθοδοι δειγματοληψίας**

Για μικρά ερωτηματολόγια, όπως είναι αυτό που χρησιμοποιείται στην παρούσα εργασία, η καλύτερη μέθοδος συλλογής στοιχείων είναι η μέθοδος του ταχυδρομείου, η οποία πλέον έχει μεταφερθεί στο διαδίκτυο. Για τη συγκεκριμένη έρευνα, το ερωτηματολόγιο διαμορφώθηκε κατάλληλα με τη χρήση της πλατφόρμας Google Forms, η οποία επιτρέπει τη συμπλήρωση ερωτηματολογίου χωρίς τη χρήση προσωπικών στοιχείων, όπως το τηλέφωνο, το ονοματεπώνυμο και το e-mail. Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζεται η ανωνυμία, που αποτελεί ένα σημαντικό παράγοντα για τη λήψη περισσότερων απαντήσεων. Επίσης, η συγκεκριμένη μέθοδος έχει μηδενικό κόστος, είναι σύντομη, αφού δεν απαιτείται η δαπάνη χρόνου του ερευνητή για τη συμπλήρωση των ερωτηματολογίων.

Ο τρόπος με τον οποίο έγινε η δειγματοληψία ολοκληρώθηκε σε δύο φάσεις. Σε πρώτη φάση, ο ερευνητής απέστειλε τον σύνδεσμο του πρώτου ερωτηματολογίου μέσω e-mail και τον κοινοποίησε σε πλατφόρμες κοινωνικής δικτύωσης, παρέχοντας τις κατάλληλες πληροφορίες για την ιδιότητά του, τον ελάχιστο χρόνο που απαιτεί η συμπλήρωση, το στόχο της έρευνας, τα αναμενόμενα αποτελέσματα, τη χρήση της και φυσικά τη διασφάλιση της ανωνυμίας. Συνολικά συγκεντρώθηκαν 244 απαντήσεις. Σε δεύτερη φάση, ο ερευνητής απέστειλε τον σύνδεσμο του δεύτερου ερωτηματολογίου μέσω e-mail σε ειδήμονες του οίνου, παρέχοντας τις κατάλληλες πληροφορίες για την ιδιότητά του, τον ελάχιστο χρόνο που απαιτεί η συμπλήρωση, το στόχο της έρευνας, τα αναμενόμενα αποτελέσματα, τη χρήση της και φυσικά τη διασφάλιση της ανωνυμίας. Η δεύτερη φάση συγκέντρωσε συνολικά 14 απαντήσεις.

### 3.2.3 Στατιστικές μέθοδοι ανάλυσης

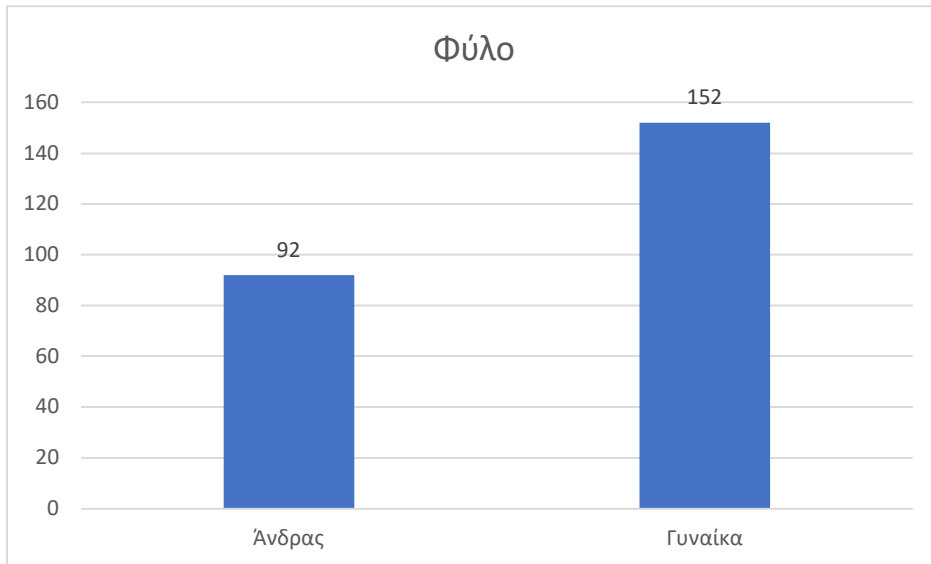
Το πρώτο εργαλείο που εφαρμόζεται είναι η ανάλυση των συχνοτήτων. Αυτή η ανάλυση μπορεί να παρουσιάσει τα πλήρη χαρακτηριστικά του δείγματος, καθώς παρουσιάζει τη συχνότητα που επιλέγεται ένα αντικείμενο (απάντηση) και το ποσοστό σε σύγκριση με το συνολικό μέγεθος του δείγματος. Το δεύτερο εργαλείο που χρησιμοποιείται είναι η συσχέτιση Pearson (Artusi et al., 2002; de Winter et al., 2016), προκειμένου να βρεθούν σχέσεις (συσχετίσεις) μεταξύ των διαφορετικών μεταβλητών (ερωτήσεις) των ερωτηματολογίων. Καθώς το ερωτηματολόγιο περιέχει διάφορους τύπους ερωτήσεων, όπως περιγράφεται παραπάνω, ο συσχετισμός Pearson είναι το πιο αποδεκτό εργαλείο. Ο λόγος είναι ότι η συσχέτιση Pearson είναι ένα πολύτιμο εργαλείο κατά την αξιολόγηση της γραμμικής σχέσης μεταξύ συνεχών μεταβλητών, αλλά από την άλλη πλευρά η συσχέτιση του Spearman βασίζεται σε ονομαστικές τιμές. Αυτό σημαίνει ότι η συσχέτιση του Spearman είναι ένα καλύτερο εργαλείο κατά την αξιολόγηση των σχέσεων που περιλαμβάνουν κατηγορικές μεταβλητές και συνεπώς χρησιμοποιείται σε έρευνες που βασίζονται σε άλλου τύπου ερωτήσεις.

Από τη συσχέτιση Pearson προκύπτουν ορισμένες στατιστικά σημαντικές συσχετίσεις, των οποίων η ορθότητα θα πρέπει να δοκιμαστεί. Ανάλογα με τον τύπο των ερωτήσεων ενός ζεύγους συσχέτισης μπορούν να πραγματοποιηθούν δύο διαφορετικοί έλεγχοι. Σε περίπτωση συνεχούς μεταβλητής ή διατακτικής με περισσότερες από 2 απαντήσεις, η οποία σχετίζεται με μία διχότομη πραγματοποιείται έλεγχος ANOVA. Ο συγκεκριμένος έλεγχος ελέγχει την υπόθεση του κατά πόσο η διχότομη μεταβλητή αποτελεί παράγοντα επιρροής των τιμών της δεύτερης. Σε περίπτωση δύο συνεχών μεταβλητών ή δύο διχότομων που σχετίζονται μεταξύ τους πραγματοποιείται ο έλεγχος χ-τετράγωνο. Ο συγκεκριμένος έλεγχος αποτελεί εργαλείο ελέγχου εξάρτησης, δηλαδή του βαθμού στον οποίο οι απαντήσεις στην πρώτη ερώτηση (μεταβλητή) εξαρτώνται από τις αντίστοιχες της δεύτερης και ανάποδα.

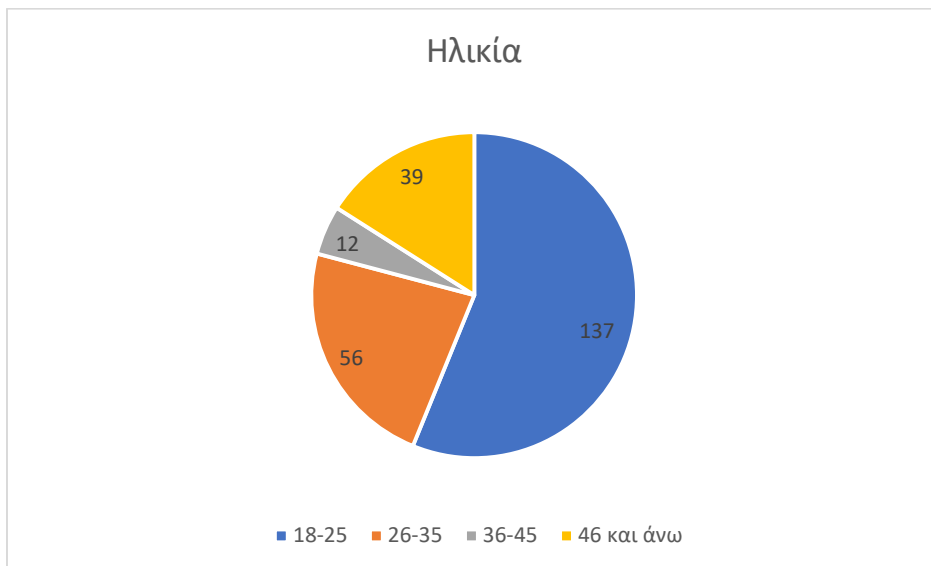
Το στατιστικό πρόγραμμα που χρησιμοποιείται σε αυτήν την έρευνα είναι το SPSS, το οποίο αναπτύχθηκε από την IBM. Αυτό το πρόγραμμα δίνει τη δυνατότητα ταξινόμησης και καταγραφής των ερωτήσεων και των απαντήσεων ως μεταβλητών, επισήμανση του μέτρου (κλίμακα, ονομαστική ή κατηγορική) και ολοκλήρωση της ανάλυσης που αναφέρεται παραπάνω.

### 3.3. Αποτελέσματα Στατιστικής Ανάλυσης

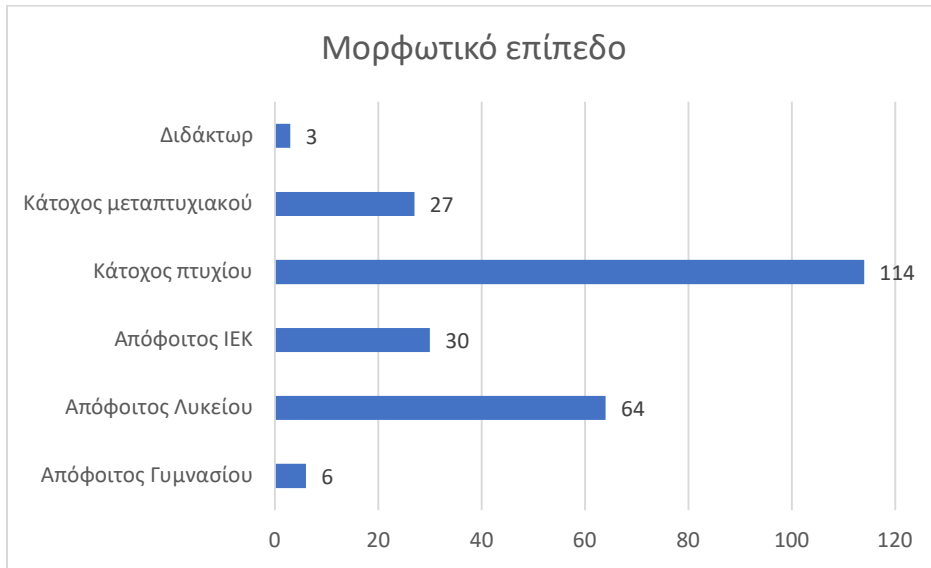
#### 3.3.1 Αποτελέσματα συχνοτήτων καταναλωτών



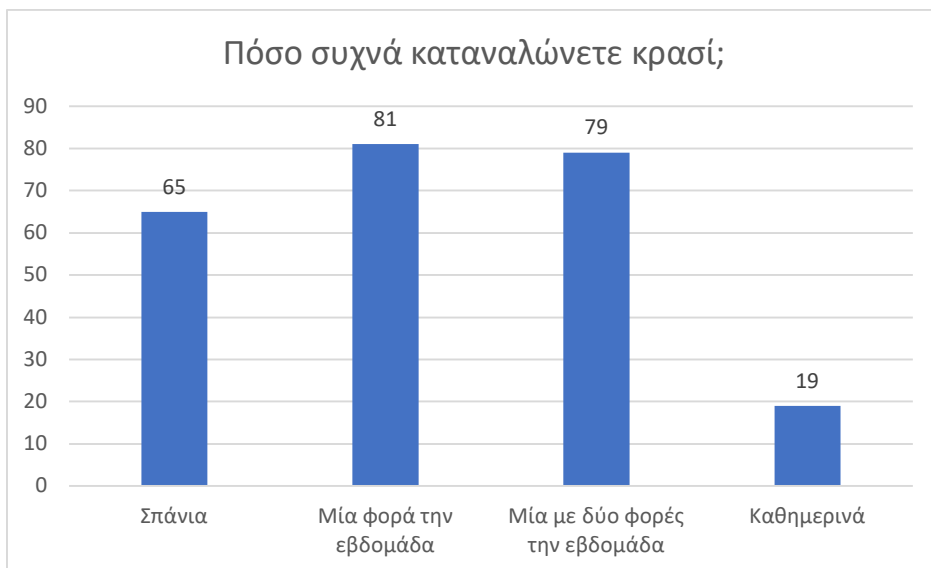
Το 37,7% του δείγματος είναι άντρες και το 62,3% είναι γυναίκες.



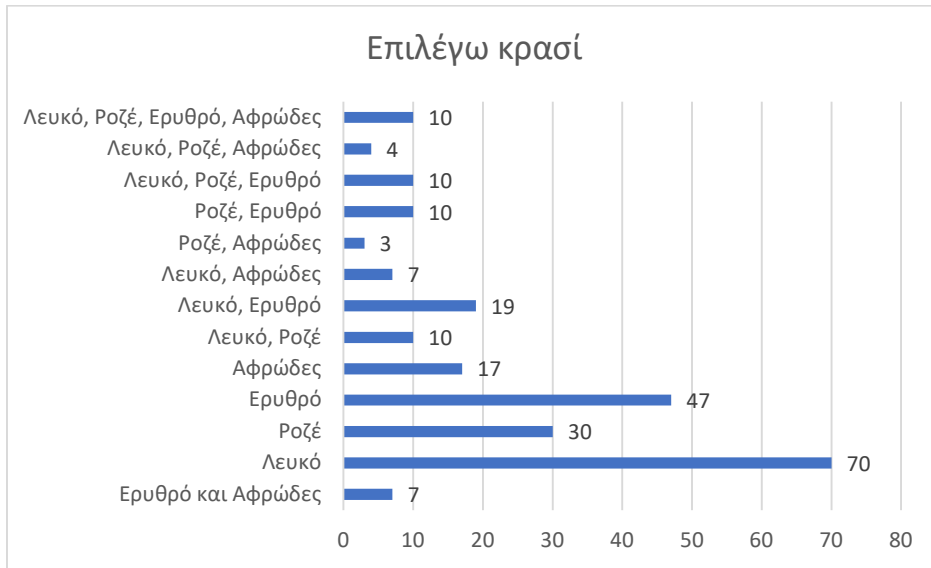
Το 56,1% είναι 18-25 ετών, το 23% 26-35 ετών, το 4,9% 36-45 ετών και το 16% 46 και άνω ετών.



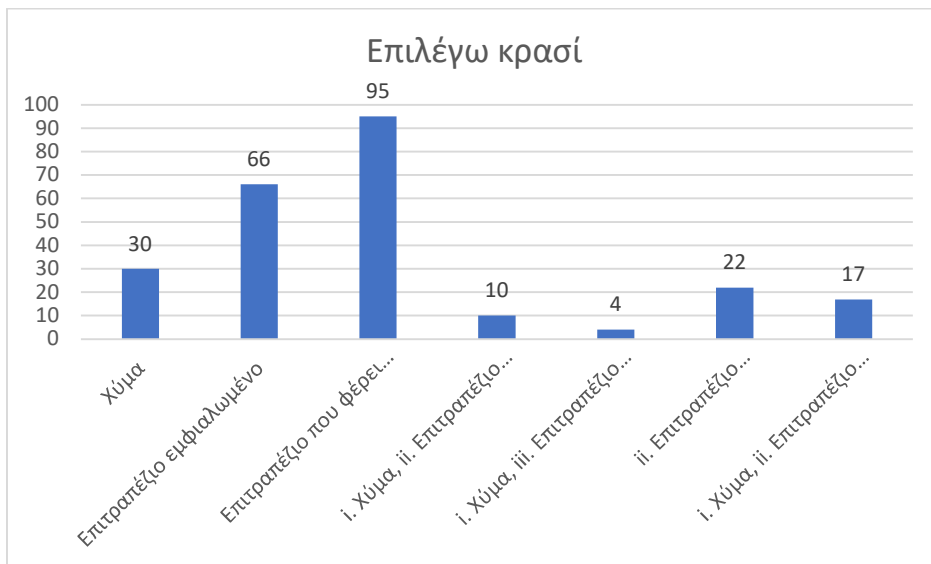
Το 2,5% είναι απόφοιτο γυμνασίου, το 26,2% είναι απόφοιτο λυκείου, το 12,3% είναι απόφοιτο ΙΕΚ, το 46,7% είναι κάτοχος πτυχίου, το 11,1% είναι κάτοχος μεταπτυχιακού και το 1,2% είναι κάτοχος διδακτορικού.



Το 26,6% δηλώνει ότι σπάνια καταναλώνει κρασί, το 33,2% δηλώνει μια φορά την εβδομάδα, 32,4% μια με δύο φορές την εβδομάδα και το 7,8% καθημερινά.

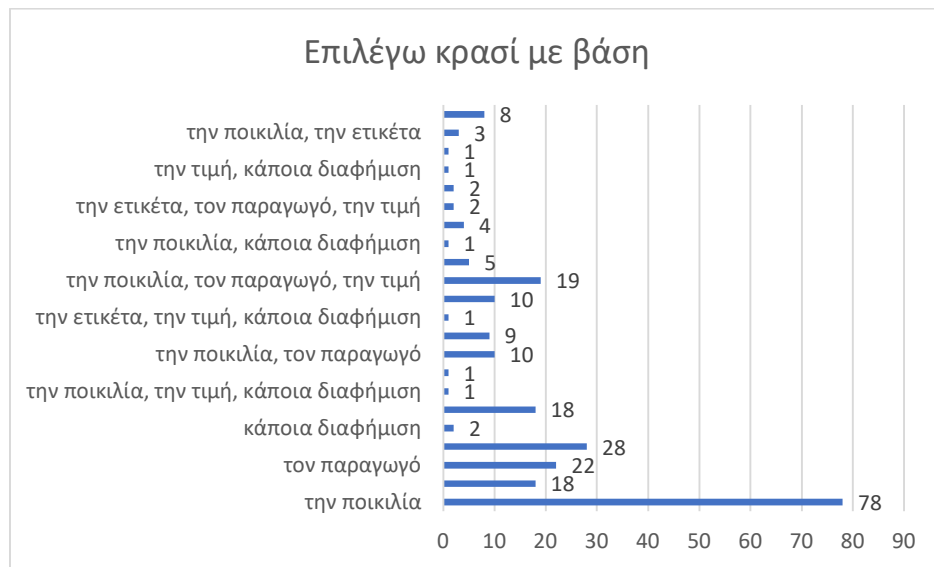


Το 2,9% του δείγματος επιλέγει ερυθρό και αφρώδες κρασί, το 28,7 λευκό, το 12,3% ροζέ, το 19,3% ερυθρό, 7% αφρώδες, το 4,1% λευκό και ροζέ, 7,8% λευκό και ερυθρό, το 2,9% λευκό και αφρώδες, το 1,2% ροζέ και αφρώδες, το 4,1% ροζέ και ερυθρό, 4,1% λευκό, ροζέ και ερυθρό, 1,6% λευκό, ροζέ και αφρώδες και το 4,1% λευκό, ροζέ, ερυθρό και αφρώδες.

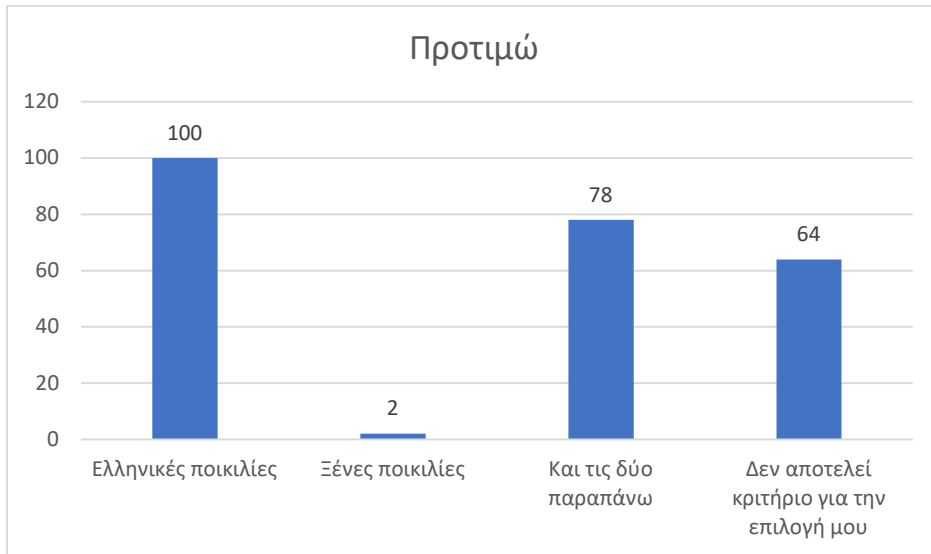


Το 12,3% του δείγματος επιλέγει χύμα κρασί, το 27% επιτραπέζιο εμφιαλωμένο, το 38,9% επιτραπέζιο που φέρει στην ετικέτα ονομασία προέλευσης, το 4,1% χύμα και επιτραπέζιο εμφιαλωμένο, το 1,6% χύμα και επιτραπέζιο που φέρει στην ετικέτα ονομασία προέλευσης και επιτραπέζιο εμφιαλωμένο.

προέλευσης, 9% επιτραπέζιο εμφιαλωμένο και επιτραπέζιο που φέρει στην ετικέτα ονομασία προέλευσης και το 7% χύμα και επιτραπέζιο που φέρει στην ετικέτα ονομασία προέλευσης.



Το 32% επιλέγει κρασί με βάση την ποικιλία, το 7,4% με βάση την ετικέτα, το 9% με βάση τον παραγωγό, το 11,5% με βάση την τιμή, το 0,8% με βάση τη διαφήμιση, το 7,4% με βάση την ποικιλία και την τιμή, το 0,4% με βάση την ποικιλία, την τιμή και τη διαφήμιση, το 0,4% με βάση την ποικιλία, την ετικέτα, τον παραγωγό, την τιμή και τη διαφήμιση, το 4,1% με βάση την ποικιλία και τον παραγωγό, το 3,7% με βάση τον παραγωγό και την τιμή, το 0,4% με βάση την ετικέτα, την τιμή και τη διαφήμιση, το 4,1% με βάση την ποικιλία, την ετικέτα, τον παραγωγό και την τιμή, το 7,8% με βάση την ποικιλία, τον παραγωγό και την τιμή, το 2% με βάση την ετικέτα και την τιμή, το 0,4% με βάση την ποικιλία και τη διαφήμιση, το 1,6% με βάση την ποικιλία, την ετικέτα και τον παραγωγό, το 0,8% με βάση την ετικέτα, τον παραγωγό και την τιμή, το 0,8% με βάση την ετικέτα και τον παραγωγό, το 0,4% με βάση την τιμή και τη διαφήμιση, το 0,4% με βάση την ετικέτα και τη διαφήμιση, 1,2% με βάση την ποικιλία και την ετικέτα και το 3,3% με βάση την ποικιλία, την ετικέτα και την τιμή.

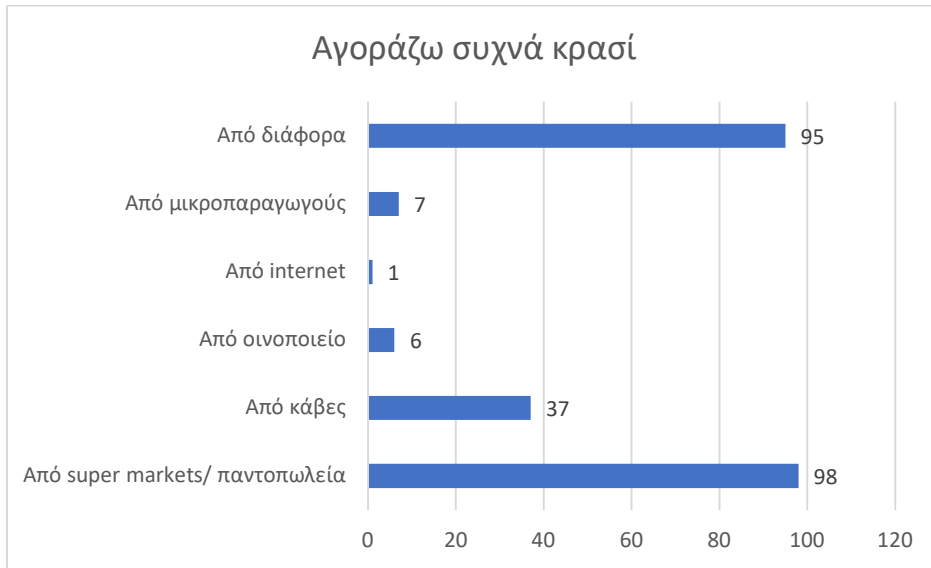


Το 41% προτιμά τις Ελληνικές ποικιλίες, το 0,8% τις ξένες ποικιλίες, το 32% και τις δύο και το 26,2% δηλώνει ότι δεν αποτελεί κριτήριο για την επιλογή του.

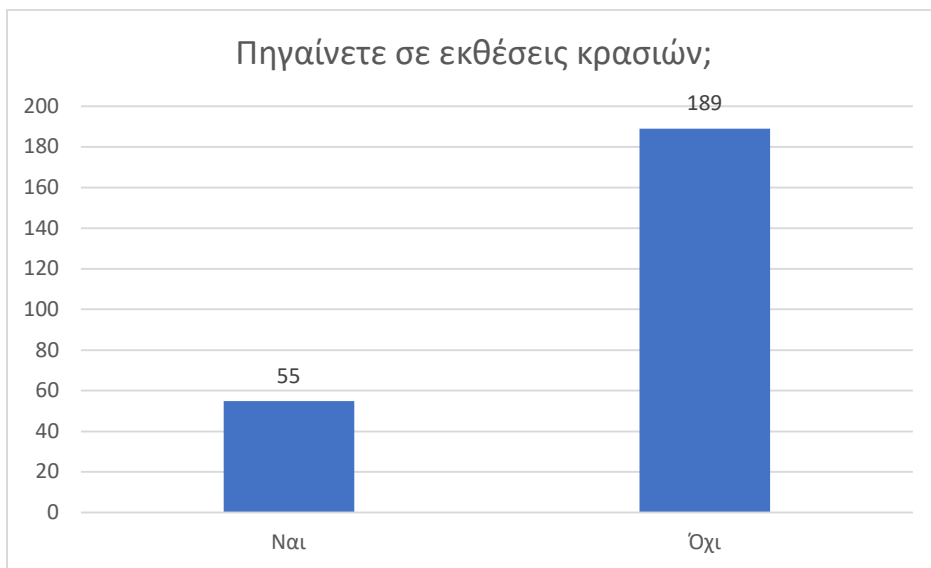


Το 38,9% επιλέγει κρασιά από Έλληνες παραγωγούς, το 31,6% επιλέγει από Έλληνες και ξένους παραγωγούς και το 29,5% δηλώνει ότι δεν αποτελεί κριτήριο για την επιλογή του.



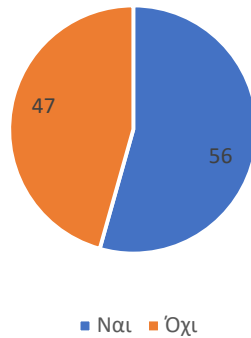


Το 40,2% αγοράζει κρασί από super market/παντοπωλείο, το 15,2% από κάβες, το 2,5% από οινοποιείο, το 0,4% από το internet, το 2,9% από μικροπαραγωγούς και το 38,9% από διάφορα.



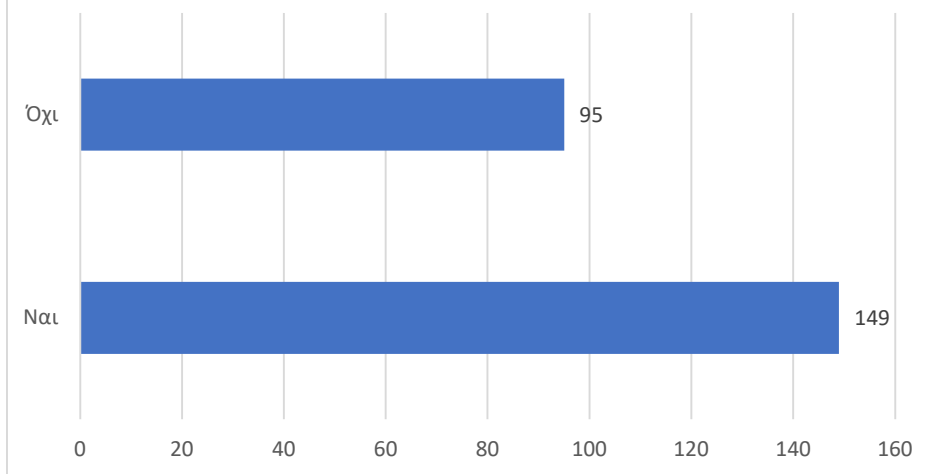
Το 22,5% του δείγματος δηλώνουν ότι επισκέπτονται εκθέσεις κρασιών σε αντίθεση με το 77,5% το οποίο δεν επισκέπτεται.

Αν απαντήσατε θετικά στην παραπάνω ερώτηση, έχετε αγοράσει κάποιο κρασί με γνώμονα αυτών που δοκιμάσατε;

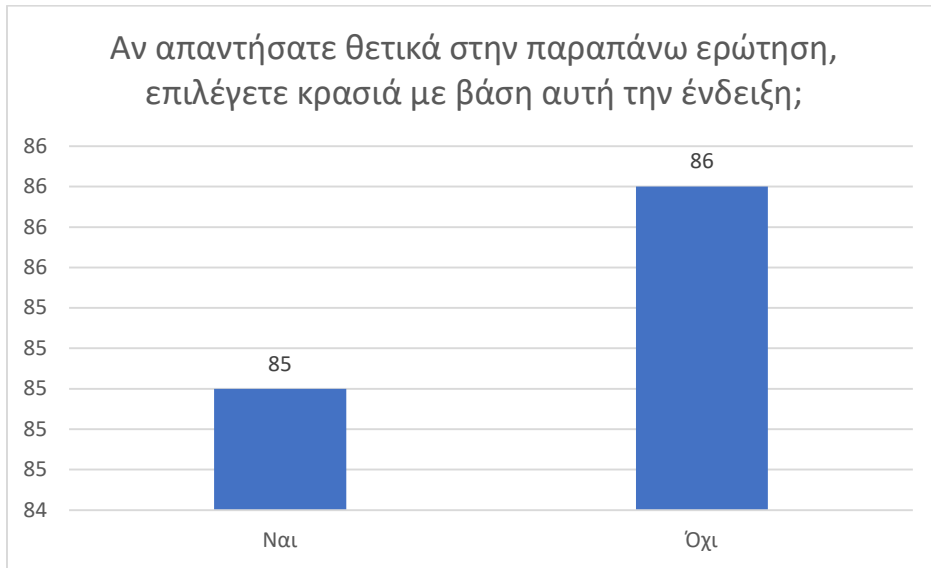


Το 23% δηλώνει ότι έχει αγοράσει κάποιο κρασί με γνώμονα αυτών που δοκίμασε σε έκθεση κρασιών σε αντίθεση με το 19,3% το οποίο δεν αγόρασε.

Γνωρίζετε τι είναι τα κρασιά Π.Ο.Π.;



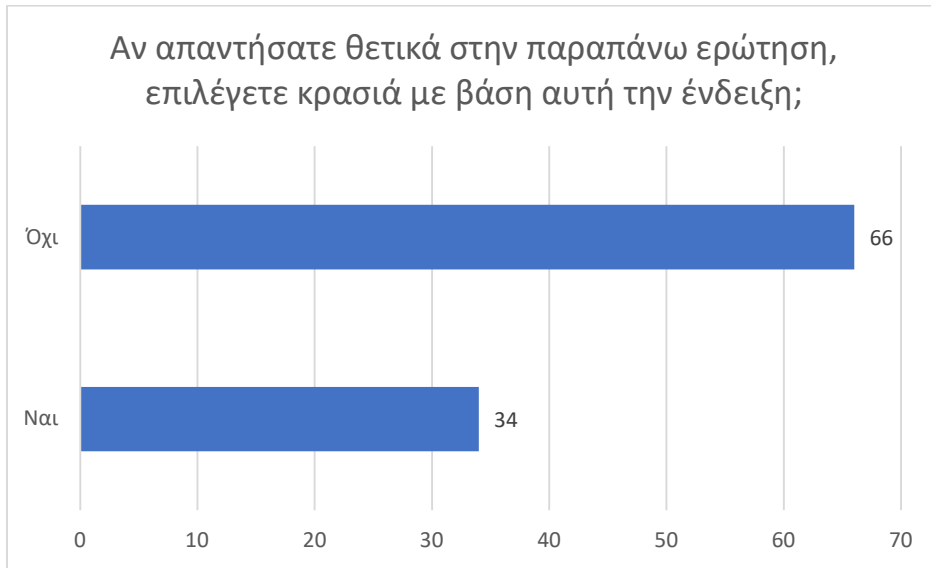
Το 61,1% του δείγματος δηλώνει ότι γνωρίζει τι είναι τα Π.Ο.Π κρασιά σε αντίθεση με το 38,9%.



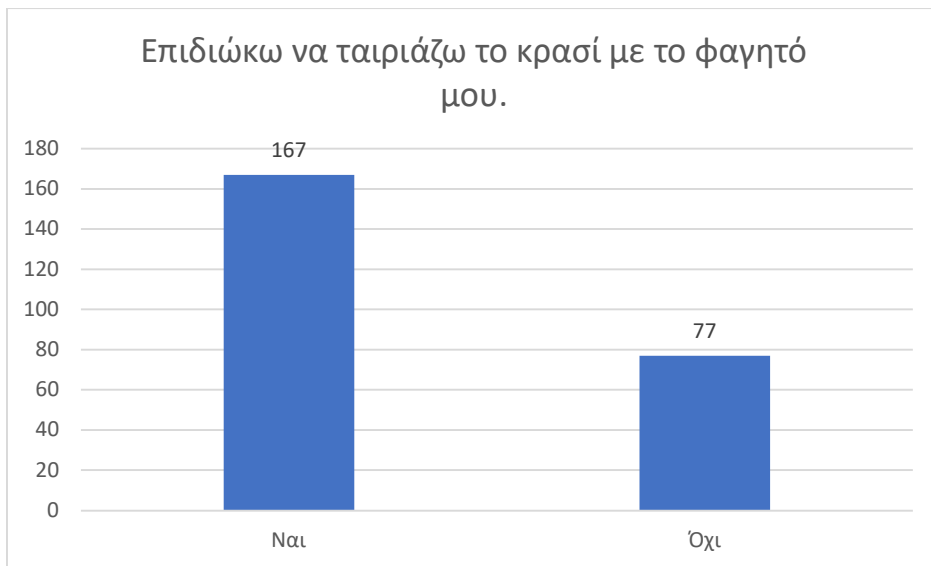
Το 34,8% δηλώνει ότι επιλέγει κρασιά με βάση την ένδειξη αυτή σε αντίθεση με το 35,2%.



Το 24,2% δηλώνει ότι γνωρίζει τι είναι τα Π.Γ.Ε κρασιά σε αντίθεση με το 75,8% το οποίο δεν γνωρίζει.

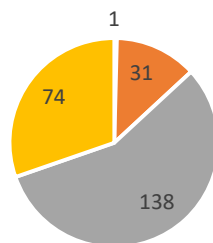


Το 13,9% δηλώνει ότι επιλέγει κρασιά με βάση αυτή την ένδειξη σε αντίθεση με το 27%.



Το 68,4% δηλώνει ότι επιδιώκει να ταιριάζει το κρασί με το φαγητό του σε αντίθεση με το 31,6%.

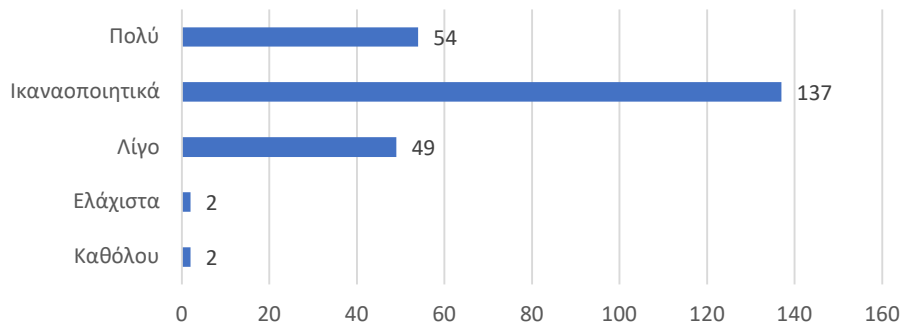
Από την γενικότερη εμπειρία σας στα ελληνικά κρασιά, πώς θα αξιολογούσατε τον βαθμό ικανοποίησής σας όσον αφορά τις ελληνικές ποικιλίες;



■ Ελάχιστα ■ Λίγο ■ Ικανοποιητικά ■ Πολύ

Το 0,4% από την γενικότερη εμπειρία του στα ελληνικά κρασιά δηλώνει ελάχιστα ικανοποιημένο από τις ελληνικές ποικιλίες, το 12,7% δηλώνει λίγο ικανοποιημένο, το 56,6% δηλώνει ικανοποιημένο και το 30,3% δηλώνει πολύ ικανοποιημένο.

Από την γενικότερη εμπειρία σας στα ελληνικά κρασιά, πώς θα αξιολογούσατε τον βαθμό ικανοποίησής σας όσον αφορά τους Έλληνες παραγωγούς;



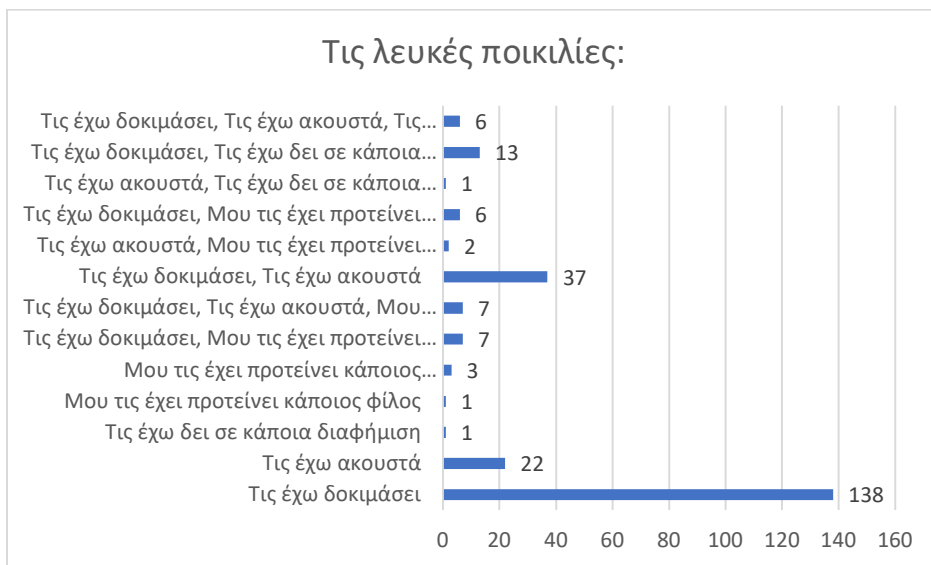
Το 0,8% από την γενικότερη εμπειρία του στα ελληνικά κρασιά δηλώνει ότι δεν είναι καθόλου ικανοποιημένο από του Έλληνες παραγωγούς, το 0,8% δηλώνει ελάχιστα, το 20,1% λίγο, το 56,1% ικανοποιητικά και το 22,1% πολύ.



Το 1,2% από την γενικότερη εμπειρία του στα ελληνικά κρασιά δηλώνει ότι δεν είναι καθόλου ικανοποιημένο από την τιμή, το 2,5% δηλώνει ελάχιστα, το 29,5% λίγο, το 48% ικανοποιητικά και το 18,9% πολύ.



Το 0,8% από την γενικότερη εμπειρία του στα ελληνικά κρασιά δηλώνει ότι δεν είναι καθόλου ικανοποιημένο όσον αφορά την πρόσβαση στα ελληνικά κρασιά, το 2% δηλώνει ελάχιστα, το 20,9% λίγο, το 41,8% ικανοποιητικά και το 34,4% πολύ.



Σύμφωνα με τα αποτελέσματα του παραπάνω πίνακα το δείγμα έχει κατά κύριο λόγο δοκιμάσει λευκές ποικιλίες κρασιών. Αρκετοί είναι βέβαια αυτοί που έχουν επίσης ακουστά αρκετές ποικιλίες, με την πλειονότητα του δείγματος να συμπληρώνεται από άτομα τα οποία έχουν ακουστά και έχουν δοκιμάσει παράλληλα ποικιλίες λευκών κρασιών. Για λιγότερους έχουν προταθεί λευκές ποικιλίες από φίλους και επαγγελματίες του είδους, ενώ για ελάχιστους η γνώση βασίζεται σε κάποια διαφήμιση.



Σύμφωνα με τα αποτελέσματα του παραπάνω πίνακα το δείγμα έχει κατά κύριο λόγο δοκιμάσει ερυθρές ποικιλίες κρασιών. Αρκετοί είναι βέβαια αυτοί που έχουν επίσης

ακουστά αρκετές ποικιλίες, με την πλειονότητα του δείγματος να συμπληρώνεται από άτομα τα οποία έχουν ακουστά και έχουν δοκιμάσει παράλληλα ποικιλίες ερυθρές κρασιών. Για λιγότερους έχουν προταθεί ερυθρές ποικιλίες από φίλους και επαγγελματίες του είδους, ενώ για ελάχιστους η γνώση βασίζεται σε κάποια διαφήμιση.

### **3.3.2 Αποτελέσματα συσχετίσεων καταναλωτών**

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της συσχέτιση κατά Pearson, τα οποία εμφανίζονται σε πίνακα του παραρτήματος, εντοπίζονται αρκετές στατιστικά σημαντικές συσχετίσεις (με πράσινο χρώμα στον πίνακα). Θετική συσχέτιση μεταξύ δύο μεταβλητών ορίζουμε την αύξηση μιας μεταβλητής όταν αυξάνεται και η άλλη. Στην περίπτωση μας με τα ερωτηματολόγια, θετική συσχέτιση ορίζουμε τις περισσότερες κοινές απαντήσεις στις σχετικές ερωτήσεις και αντίστοιχα για την αρνητική συσχέτιση ισχύει ότι δεν υπήρξαν πολλές κοινές απαντήσεις στις σχετικές ερωτήσεις. Πιο αναλυτικά εντοπίζεται:

- Θετική συσχέτιση μεταξύ της συχνότητας κατανάλωσης κρασιού και της ηλικίας.
- Θετική συσχέτιση μεταξύ της επιλογής του τύπου του κρασιού και της συχνότητας κατανάλωσης κρασιού.
- Θετική συσχέτιση μεταξύ της επιλογής του χύμα κρασιού ή του επιτραπέζιου εμφιαλωμένου-με ετικέτα ονομασίας προέλευσης και της επιλογής του τύπου του κρασιού.
- Αρνητική συσχέτιση μεταξύ της βάσης επιλογής κρασιού και της ηλικίας. Θετική συσχέτιση μεταξύ της βάσης επιλογής κρασιού και της επιλογής του τύπου του κρασιού, της βάσης επιλογής κρασιού και της επιλογής του χύμα κρασιού ή του επιτραπέζιου εμφιαλωμένου-με ετικέτα ονομασίας προέλευσης.
- Θετική συσχέτιση μεταξύ της προτίμησης σε ελληνικές ή ξένες ποικιλίες και του φύλου, της προτίμησης σε ελληνικές ή ξένες ποικιλίες και της επιλογής του τύπου του κρασιού, της προτίμησης σε ελληνικές ή ξένες ποικιλίες και της επιλογής του χύμα κρασιού ή του επιτραπέζιου εμφιαλωμένου-με ετικέτα ονομασίας προέλευσης. Αρνητική συσχέτιση μεταξύ της προτίμησης σε ελληνικές ή ξένες ποικιλίες και της ηλικίας.
- Αρνητική συσχέτιση μεταξύ της επιλογής κρασιού από Έλληνες ή ξένους παραγωγούς και της ηλικίας, της επιλογής κρασιού από Έλληνες ή ξένους παραγωγούς και της συχνότητας κατανάλωσης κρασιού. Θετική συσχέτιση μεταξύ

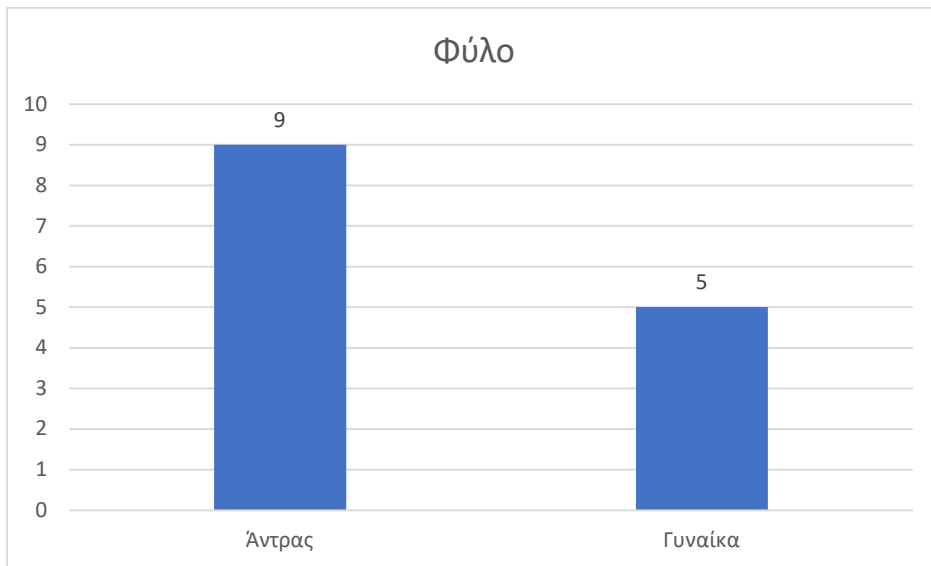


- της επιλογής κρασιού από Έλληνες ή ξένους παραγωγούς και της επιλογής του τύπου του κρασιού, της επιλογής κρασιού από Έλληνες ή ξένους παραγωγούς και της επιλογής του χύμα κρασιού ή του επιτραπέζιου εμφιαλωμένου-με ετικέτα ονομασίας προέλευσης, της επιλογής κρασιού από Έλληνες ή ξένους παραγωγούς και της προτίμησης σε ελληνικές ή ξένες ποικιλίες.
- Αρνητική συσχέτιση μεταξύ του καταστήματος-μέρους αγοράς κρασιού και του φύλου. Θετική συσχέτιση μεταξύ του καταστήματος-μέρους αγοράς κρασιού και της επιλογής του τύπου του κρασιού, του καταστήματος-μέρους αγοράς κρασιού και της επιλογής του χύμα κρασιού ή του επιτραπέζιου εμφιαλωμένου-με ετικέτα ονομασίας προέλευσης, του καταστήματος-μέρους αγοράς κρασιού και της βάσης επιλογής κρασιού.
  - Αρνητική συσχέτιση μεταξύ της επίσκεψης σε εκθέσεις κρασιών και της συχνότητας κατανάλωσης κρασιού, της επίσκεψης σε εκθέσεις κρασιών και της επιλογής του τύπου του κρασιού.
  - Αρνητική συσχέτιση μεταξύ της αγοράς κρασιού με γνώμονα αυτών που δοκιμάστηκαν σε κάποια έκθεση κρασιών και της συχνότητας κατανάλωσης κρασιού, της αγοράς κρασιού με γνώμονα αυτών που δοκιμάστηκαν σε κάποια έκθεση κρασιών και της επιλογής του χύμα κρασιού ή του επιτραπέζιου εμφιαλωμένου-με ετικέτα ονομασίας προέλευσης. Θετική συσχέτιση μεταξύ της αγοράς κρασιού με γνώμονα αυτών που δοκιμάστηκαν σε κάποια έκθεση κρασιών και της επίσκεψης σε εκθέσεις κρασιών.
  - Αρνητική συσχέτιση μεταξύ της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών και της επιλογής του τύπου του κρασιού, της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών και της επιλογής του χύμα κρασιού ή του επιτραπέζιου εμφιαλωμένου-με ετικέτα ονομασίας προέλευσης, της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών και της βάσης επιλογής κρασιού. Θετική συσχέτιση μεταξύ της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών και της επιλογής κρασιού από Έλληνες ή ξένους παραγωγούς, της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών και της επίσκεψης σε εκθέσεις κρασιών, της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών και της αγοράς κρασιού με γνώμονα αυτών που δοκιμάστηκαν σε κάποια έκθεση κρασιών.
  - Θετική συσχέτιση μεταξύ της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Ο.Π και της επίσκεψης σε εκθέσεις κρασιών, της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Ο.Π και της αγοράς κρασιού με γνώμονα αυτών που δοκιμάστηκαν σε κάποια έκθεση

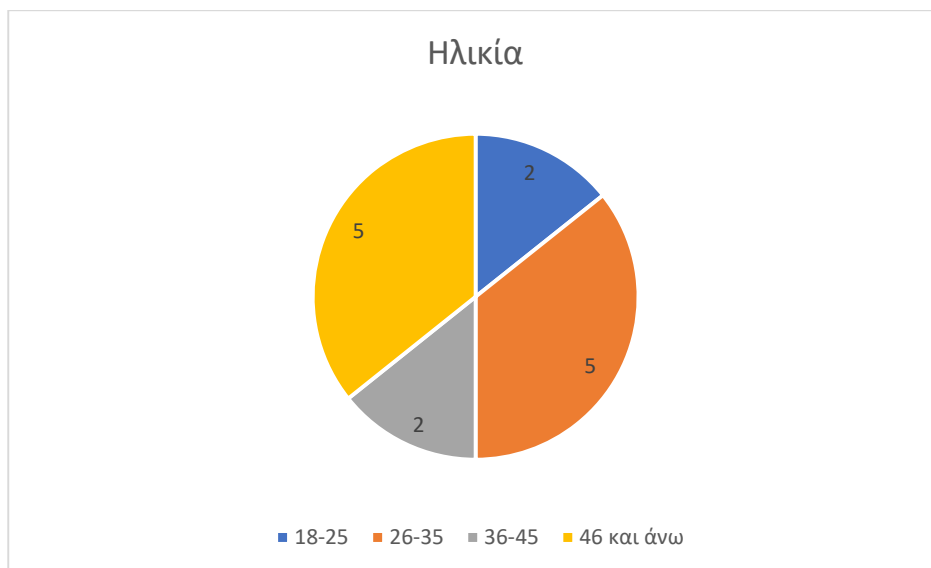
- κρασιών, της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Ο.Π και της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών.
- Αρνητική συσχέτιση μεταξύ της γνώσης των Π.Γ.Ε κρασιών και της συχνότητας κατανάλωσης κρασιού, της γνώσης των Π.Γ.Ε κρασιών και της επιλογής του τύπου του κρασιού, της γνώσης των Π.Γ.Ε κρασιών και της βάσης επιλογής κρασιού, της γνώσης των Π.Γ.Ε κρασιών και του καταστήματος-μέρους αγοράς κρασιού. Θετική συσχέτιση μεταξύ της γνώσης των Π.Γ.Ε κρασιών και της επίσκεψης σε εκθέσεις κρασιών, της γνώσης των Π.Γ.Ε κρασιών και της αγοράς κρασιού με γνώμονα αυτών που δοκιμάστηκαν σε κάποια έκθεση κρασιών, της γνώσης των Π.Γ.Ε κρασιών και της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών.
  - Θετική συσχέτιση μεταξύ της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Γ.Ε και της ηλικίας, της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Γ.Ε και της επίσκεψης σε εκθέσεις κρασιών, της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Γ.Ε και της αγοράς κρασιού με γνώμονα αυτών που δοκιμάστηκαν σε κάποια έκθεση κρασιών, της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Γ.Ε και της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών, της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Γ.Ε και της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Ο.Π, της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Γ.Ε και της γνώσης των Π.Γ.Ε κρασιών.
  - Αρνητική συσχέτιση μεταξύ της επιδίωξης να ταιριάζει το κρασί με το φαγητό και της επιλογής του χύμα κρασιού ή του επιτραπέζιου εμφιαλωμένου-με ετικέτα ονομασίας προέλευσης. Θετική συσχέτιση μεταξύ της επιδίωξης να ταιριάζει το κρασί με το φαγητό και της επίσκεψης σε εκθέσεις κρασιών, της επιδίωξης να ταιριάζει το κρασί με το φαγητό και της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Ο.Π.
  - Θετική συσχέτιση μεταξύ του βαθμού ικανοποίησης από τις ελληνικές ποικιλίες και της ηλικίας, του βαθμού ικανοποίησης από τις ελληνικές ποικιλίες και της συχνότητας κατανάλωσης κρασιού. Αρνητική συσχέτιση μεταξύ του βαθμού ικανοποίησης από τις ελληνικές ποικιλίες και της προτίμησης σε ελληνικές ή ξένες ποικιλίες, του βαθμού ικανοποίησης από τις ελληνικές ποικιλίες και της επιλογής κρασιού από Έλληνες ή ξένους παραγωγούς, του βαθμού ικανοποίησης από τις ελληνικές ποικιλίες και της επίσκεψης σε εκθέσεις κρασιών, του βαθμού ικανοποίησης από τις ελληνικές ποικιλίες και της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών, του βαθμού ικανοποίησης από τις ελληνικές ποικιλίες και της γνώσης των Π.Γ.Ε κρασιών.

- Αρνητική συσχέτιση μεταξύ του βαθμού ικανοποίησης από τους Έλληνες παραγωγούς και της επιλογής του τύπου του κρασιού, του βαθμού ικανοποίησης από τους Έλληνες παραγωγούς και της προτίμησης σε ελληνικές ή ξένες ποικιλίες, του βαθμού ικανοποίησης από τους Έλληνες παραγωγούς και της επιλογής κρασιού από Έλληνες ή ξένους παραγωγούς, του βαθμού ικανοποίησης από τους Έλληνες παραγωγούς και της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών. Θετική συσχέτιση μεταξύ του βαθμού ικανοποίησης από τους Έλληνες παραγωγούς και του βαθμού ικανοποίησης από τις ελληνικές ποικιλίες.
- Αρνητική συσχέτιση μεταξύ του βαθμού ικανοποίησης από την τιμή και της επιλογής κρασιού με βάση την ένδειξη Π.Γ.Ε. Θετική συσχέτιση μεταξύ του βαθμού ικανοποίησης από την τιμή και του βαθμού ικανοποίησης από τις ελληνικές ποικιλίες, του βαθμού ικανοποίησης από την τιμή και του βαθμού ικανοποίησης από τους Έλληνες παραγωγούς.
- Αρνητική συσχέτιση μεταξύ του βαθμού ικανοποίησης από την εύκολη πρόσβαση στα ελληνικά κρασιά και της επιλογής κρασιού από Έλληνες ή ξένους παραγωγούς, του βαθμού ικανοποίησης από την εύκολη πρόσβαση στα ελληνικά κρασιά και της γνώσης των Π.Ο.Π κρασιών. Θετική συσχέτιση μεταξύ του βαθμού ικανοποίησης από την εύκολη πρόσβαση στα ελληνικά κρασιά και του βαθμού ικανοποίησης από τις ελληνικές ποικιλίες, του βαθμού ικανοποίησης από την εύκολη πρόσβαση στα ελληνικά κρασιά και του βαθμού ικανοποίησης από τους Έλληνες παραγωγούς, του βαθμού ικανοποίησης από την εύκολη πρόσβαση στα ελληνικά κρασιά και του βαθμού ικανοποίησης από την τιμή.
- Αρνητική συσχέτιση μεταξύ των λευκών ποικιλιών και της ηλικίας. Θετική συσχέτιση μεταξύ των λευκών ποικιλιών και της επιλογής του τύπου του κρασιού, των λευκών ποικιλιών και της επιλογής του χύμα κρασιού ή του επιτραπέζιου εμφιαλωμένου-με ετικέτα ονομασίας προέλευσης, των λευκών ποικιλιών και της βάσης επιλογής κρασιού.
- Αρνητική συσχέτιση μεταξύ των ερυθρών ποικιλιών και της ηλικίας. Θετική συσχέτιση μεταξύ των ερυθρών ποικιλιών και της επιλογής του τύπου του κρασιού, των ερυθρών ποικιλιών και της επιλογής του χύμα κρασιού ή του επιτραπέζιου εμφιαλωμένου-με ετικέτα ονομασίας προέλευσης, των ερυθρών ποικιλιών και της βάσης επιλογής κρασιού, των ερυθρών ποικιλιών και των λευκών ποικιλιών.

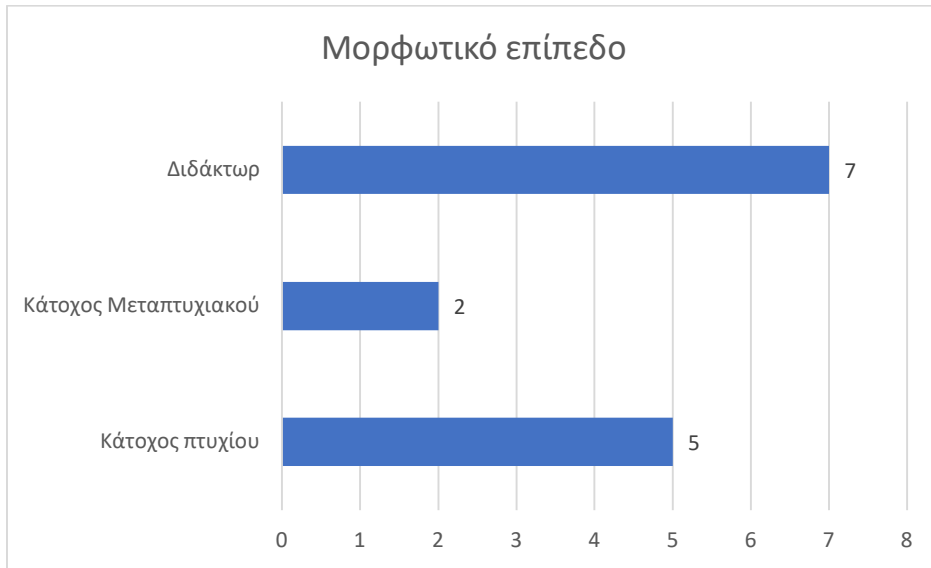
### 3.3.3 Αποτελέσματα συχνοτήτων ειδήμωνων



Το 64,3% του δείγματος είναι άντρες και το 35,7% είναι γυναίκες.



Το 14,3% του δείγματος είναι 18-25 ετών, το 35,7% 26-35 ετών, το 14,3% 36-45 ετών και το 35,7% 46 και άνω ετών.



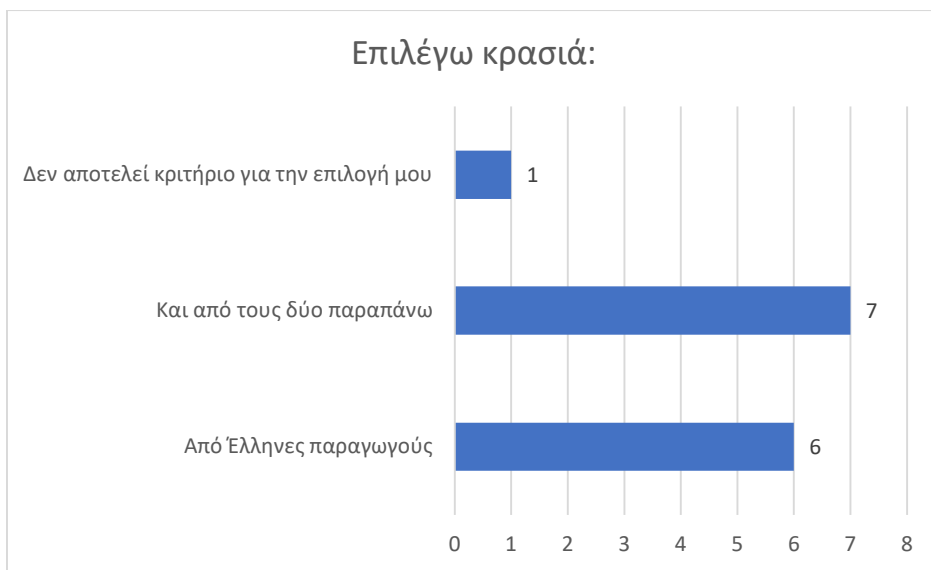
Το 35,7% είναι κάτοχος πτυχίου, το 14,3% είναι κάτοχος μεταπτυχιακού και το 50% είναι κάτοχος διδακτορικού.



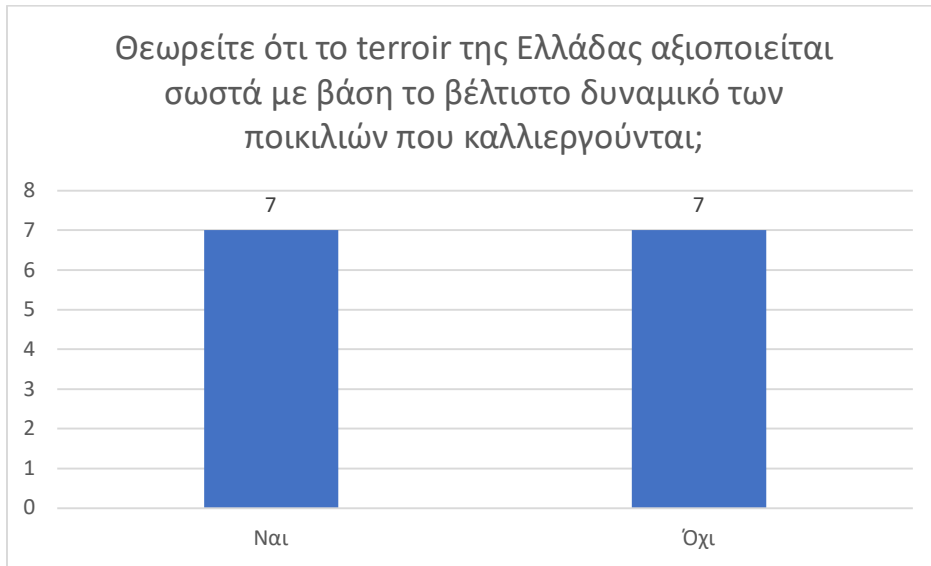
Το 7,1% καταναλώνει μια φορά την εβδομάδα κρασί, το 57,1% μια με δύο φορές την εβδομάδα και το 35,7% καθημερινά.



Το 21,4% αγοράζει κρασί από super market/παντοπωλείο, το 64,3% από κάβες, 7,1% από οينوποιείο και το 7,1% από μικροπαραγωγούς.



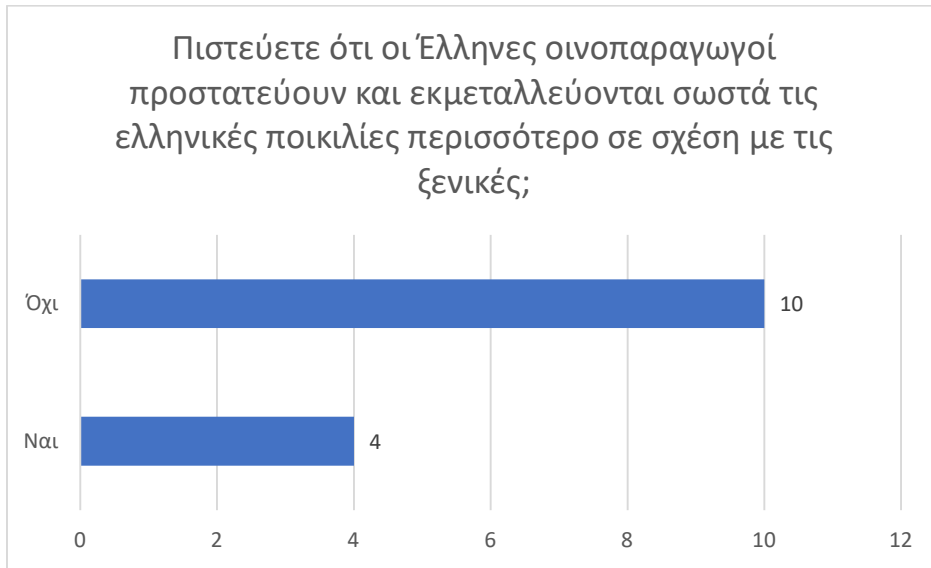
Το 42,9% επιλέγει κρασιά από Έλληνες παραγωγούς, το 50% από Έλληνες και ξένους παραγωγούς και το 7,1% δηλώνει ότι αυτό δεν αποτελεί κριτήριο για την επιλογή του.



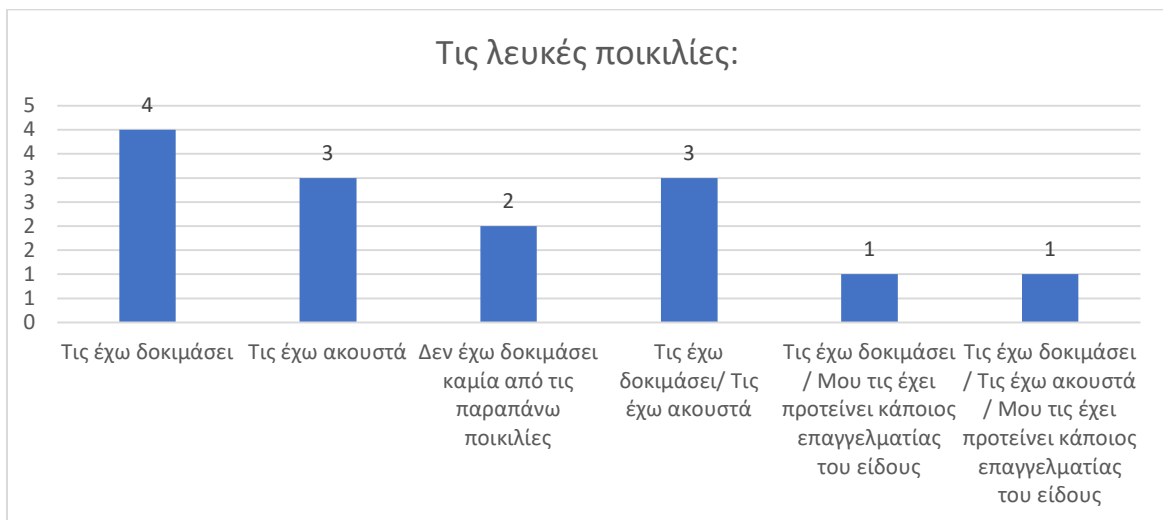
Το 50% θεωρεί ότι το terroir της Ελλάδας αξιοποιείται σωστά με βάση το βέλτιστο δυναμικό των ποικιλιών που καλλιεργούνται σε αντίθεση με το υπόλοιπο 50% το οποίο δεν πιστεύει στην σωστή αξιοποίηση του terroir.



Το 35,7% θεωρεί ότι η αξιοποίηση των ελληνικών αμπελώνων είναι επαρκής σε αντίθεση με το 64,3%.

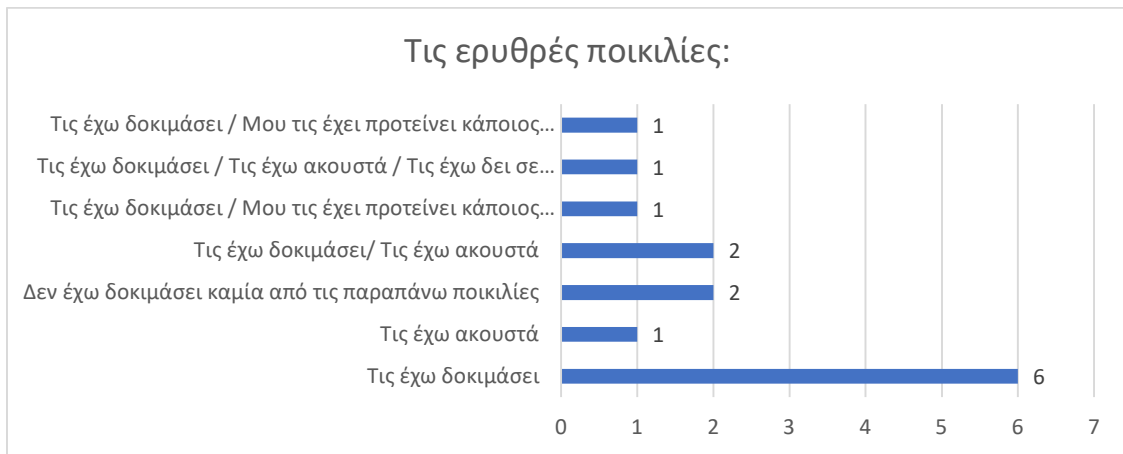


Το 28,6% πιστεύει ότι οι Έλληνες οινοπαραγωγοί προστατεύουν και εκμεταλλεύονται σωστά τις ελληνικές ποικιλίες περισσότερο από τις ξένες ποικιλίες ενώ το 71,4% δεν πιστεύει σε αυτό.

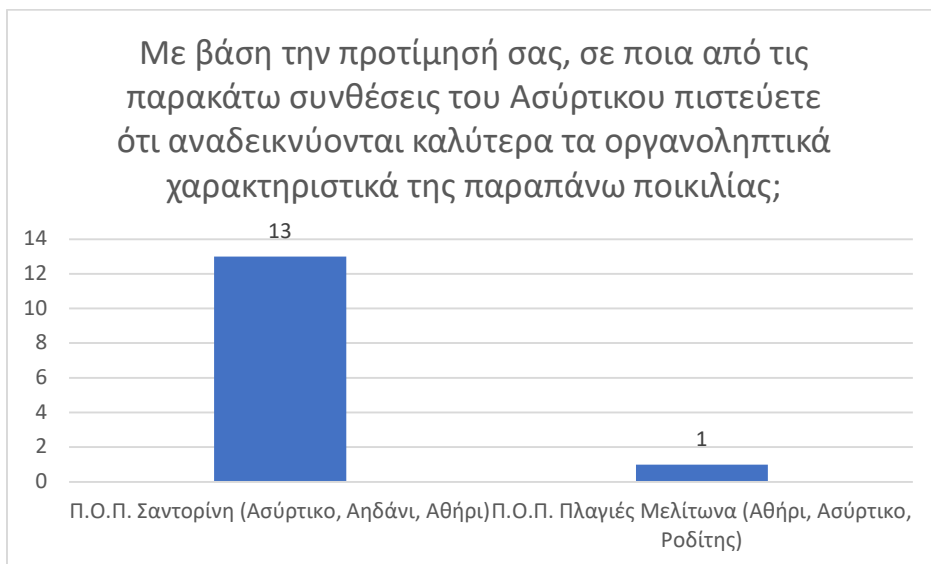


Σύμφωνα με τα αποτελέσματα του παραπάνω πίνακα το δείγμα έχει κατά κύριο λόγο δοκιμάσει λευκές ποικιλίες κρασιών. Αρκετοί είναι βέβαια αυτοί που έχουν επίσης ακουστά αρκετές ποικιλίες, με την πλειονότητα του δείγματος να συμπληρώνεται από άτομα τα οποία έχουν ακουστά και έχουν δοκιμάσει παράλληλα ποικιλίες λευκών κρασιών. Για λιγότερους έχουν προταθεί λευκές ποικιλίες από φίλους και επαγγελματίες του είδους, ενώ για ελάχιστους η γνώση βασίζεται σε κάποια διαφήμιση.



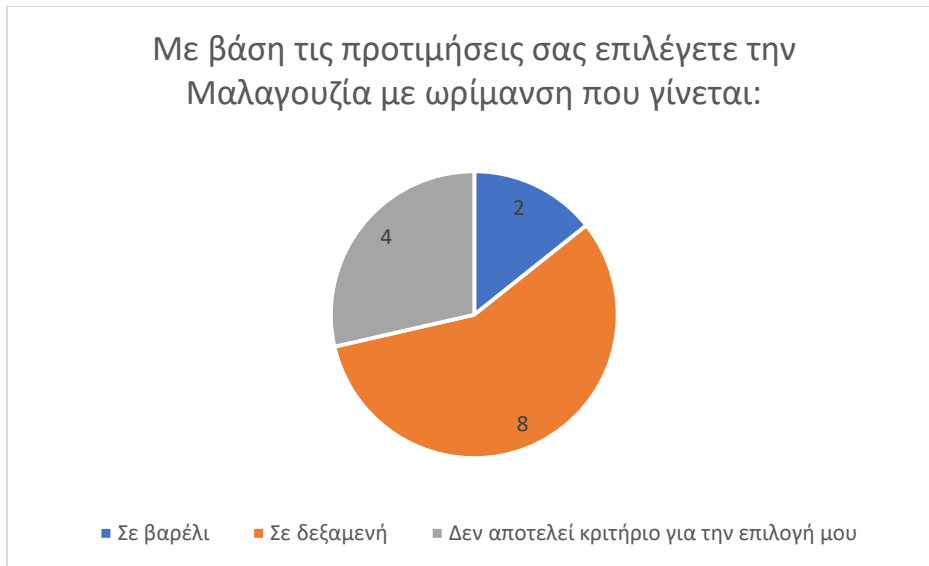


Σύμφωνα με τα αποτελέσματα του παραπάνω πίνακα το δείγμα έχει κατά κύριο λόγο δοκιμάσει ερυθρές ποικιλίες κρασιών. Αρκετοί είναι βέβαια αυτοί που έχουν επίσης ακουστά αρκετές ποικιλίες, με την πλειονότητα του δείγματος να συμπληρώνεται από άτομα τα οποία έχουν ακουστά και έχουν δοκιμάσει παράλληλα ποικιλίες ερυθρές κρασιών. Για λιγότερους έχουν προταθεί ερυθρές ποικιλίες από φίλους και επαγγελματίες του είδους, ενώ για ελάχιστους η γνώση βασίζεται σε κάποια διαφήμιση.

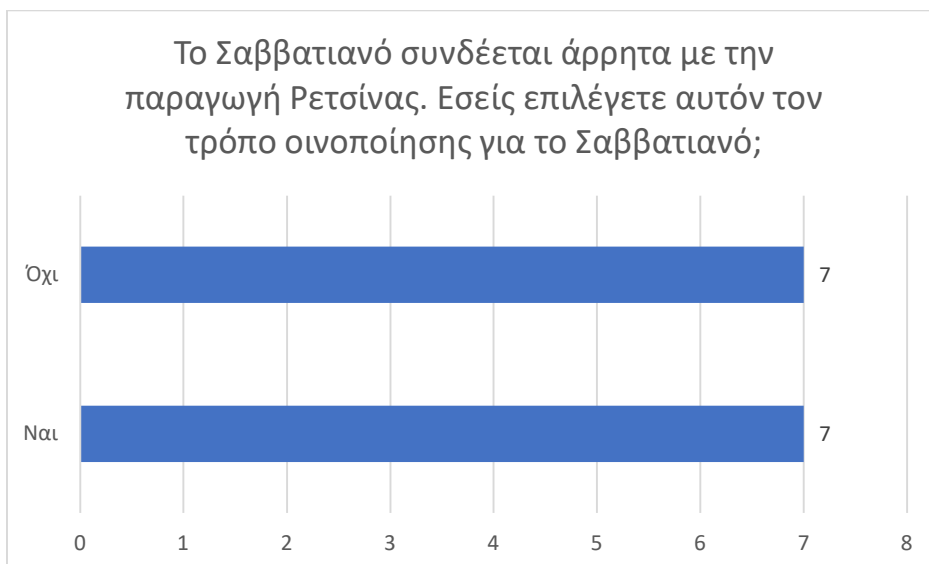


Το 92,9% θεωρεί ότι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Ασύρτικου αναδεικνύονται καλύτερα από την Π.Ο.Π Σαντορίνης (Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρ) ενώ το 7,1% θεωρεί ότι τα

οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Ασύρτικου αναδεικνύονται καλύτερα από την Π.Ο.Π Πλαγιές Μελίτωνα (Αθήρ, Ασύρτικο, Ροδίτης).



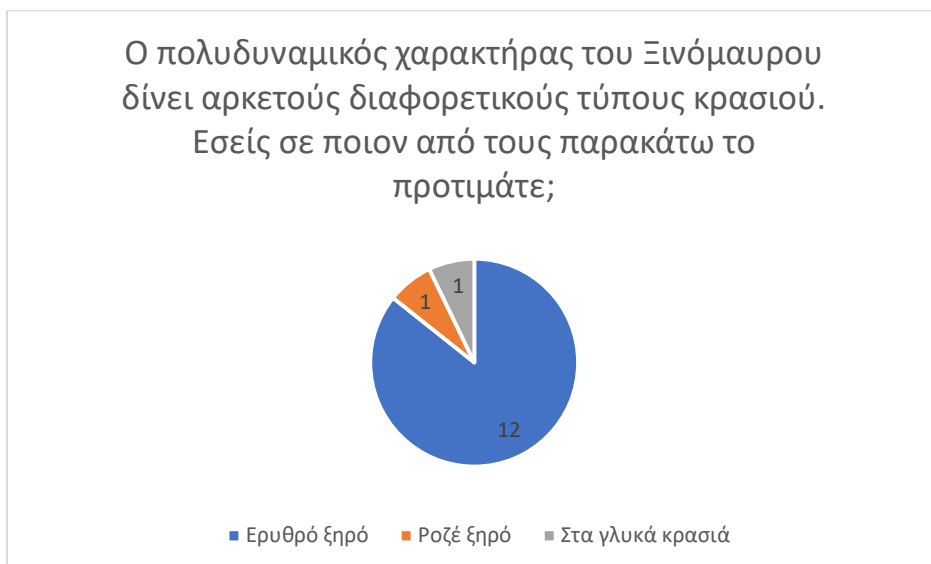
Το 14,3% επιλέγει με βάση τις προτιμήσεις του την Μαλαγουζία η οποία έχει ωριμάσει σε βαρέλι, το 57,1% επιλέγει τη ωρίμανση σε δεξαμενή και το 28,6% δηλώνει ότι αυτό δεν αποτελεί κριτήριο για την επιλογή του.



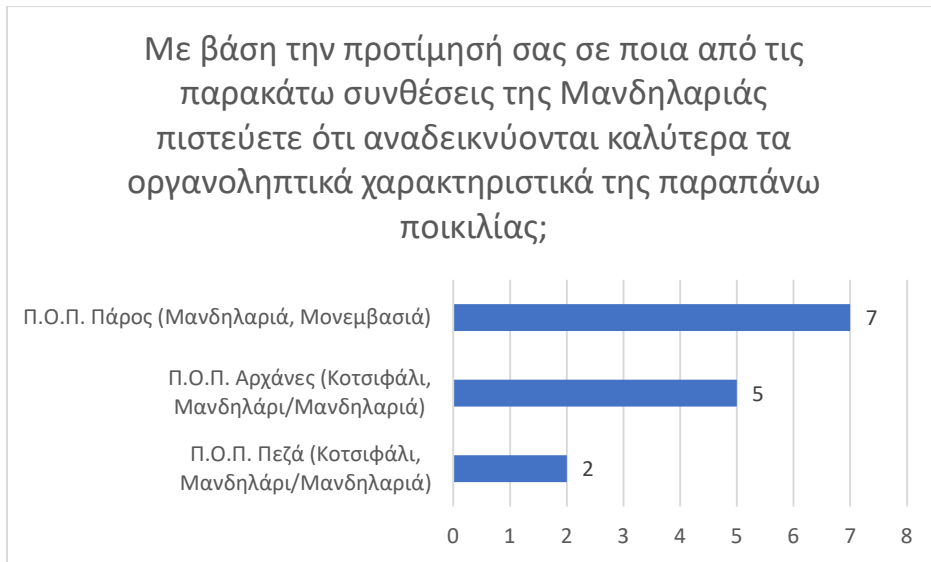
Το 50% του δείγματος επιλέγει το Σαββατιανό για την παραγωγή ρετσίνας σε αντίθεση με το υπόλοιπο 50% το οποίο δεν επιλέγει αυτόν τον τρόπο οινοποίησης του Σαββατιανού.



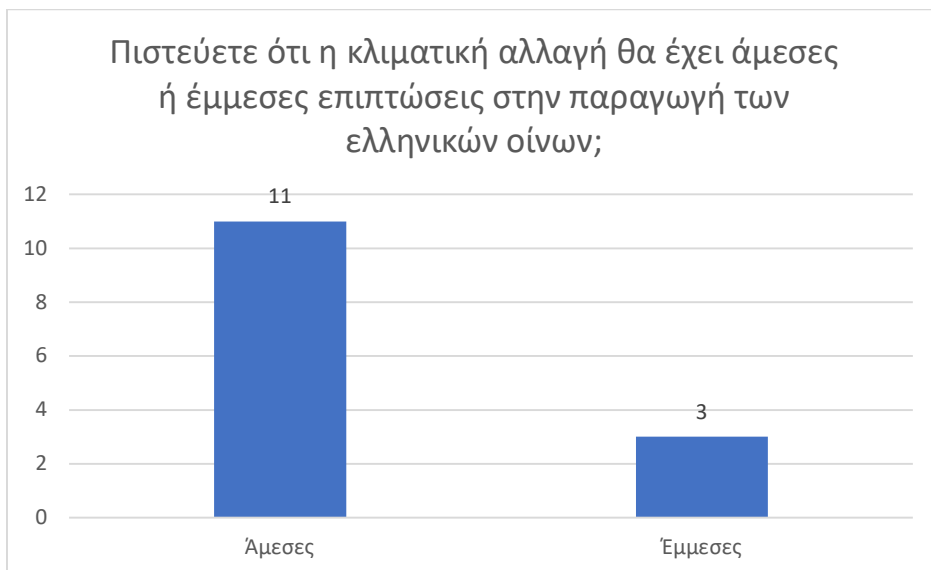
Το 14,3% δηλώνει την προτίμηση του στο φρέσκο (παλαίωση δεξαμενής) Αγιωργίτικο σε αντίθεση με το 85,7% το οποίο δηλώνει την προτίμηση του στο παλαιωμένο (παλαίωση σε βαρέλι για τουλάχιστον 1 χρόνο) Αγιωργίτικο.



Το 85,7% δηλώνει την προτίμησή του στο ερυθρό ξηρό κρασί, το 7,1% στο ροζέ ξηρό και το 7,1% στα γλυκά κρασιά.



Το 14,3% θεωρεί ότι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της Μανδηλαριάς αναδεικνύονται καλύτερα από την Π.Ο.Π. Πεζά (Κοτσιφάλι, Μανδηλάρι/Μανδηλαριά), το 35,7% επιλέγει την σύνθεση Π.Ο.Π. Αρχάνες (Κοτσιφάλι, Μανδηλάρι/Μανδηλαριά) και το 50% επιλέγει την σύνθεση Π.Ο.Π. Πάρος (Μανδηλαριά, Μονεμβασιά).



Το 78,6% θεωρεί ότι η κλιματική αλλαγή θα έχει άμεσες επιπτώσεις στην παραγωγή των ελληνικών οίνων ενώ το 21,4% θεωρεί ότι οι επιπτώσεις θα είναι έμμεσες.

### 3.3.4 Αποτελέσματα συσχετίσεων ειδημόνων

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της συσχέτιση κατά Pearson, τα οποία εμφανίζονται σε πίνακα του παραρτήματος, εντοπίζονται αρκετές στατιστικά σημαντικές συσχετίσεις (με πράσινο χρώμα στον πίνακα). Πιο αναλυτικά εντοπίζεται:

- Θετική συσχέτιση μεταξύ του μορφωτικού επιπέδου και της ηλικίας.
- Θετική συσχέτιση μεταξύ της άποψης της επαρκούς αξιοποίησης των ελληνικών αμπελώνων και της άποψης ότι το terroir της Ελλάδας αξιοποιείται σωστά με βάση το βέλτιστο δυναμικό των ποικιλιών που καλλιεργούνται.
- Αρνητική συσχέτιση μεταξύ της άποψης ότι οι Έλληνες οινοπαραγωγοί προστατεύουν και εκμεταλλεύονται σωστά τις ελληνικές ποικιλίες περισσότερο από τις ξένες και της επιλογής κρασιού από Έλληνες ή ξένους παραγωγούς.
- Θετική συσχέτιση μεταξύ των ερυθρών ποικιλιών και του φύλου, των ερυθρών ποικιλιών και των λευκών ποικιλιών.
- Αρνητική συσχέτιση μεταξύ της επιλογής ωρίμανσης της Μαλαγουζιάς και των ερυθρών ποικιλιών.
- Θετική συσχέτιση μεταξύ της επιλογής του τρόπου οινοποίησης του Σαββατιανού και της συχνής κατανάλωσης κρασιού.
- Θετική συσχέτιση μεταξύ της προτίμησης του τύπου κρασιού του ξινόμαυρου και των λευκών ποικιλιών, της προτίμησης του τύπου κρασιού του ξινόμαυρου και των ερυθρών ποικιλιών.

## 3.4 Συμπεράσματα

Κατόπιν αξιολόγησης των ερωτηματολογίων και καταγραφής των απαντήσεων τόσο των καταναλωτών κρασιού όσο και των ειδημόνων του οίνου καταλήξαμε στα εξής συμπεράσματα για τις προτιμήσεις και τις γνώσεις τους.

Οι καταναλωτές πίνουν κρασί μία έως δύο φορές την εβδομάδα και προτιμούν περισσότερο το λευκό. Επιλέγουν το κρασί τους με βάση την ποικιλία και είναι πολύ μικρό το ποσοστό το οποίο επηρεάζεται από τις διαφημίσεις και τις ετικέτες. Επιλέγουν

περισσότερο τις ελληνικές ποικιλίες σε σχέση με τις ξενικές, αφού είναι αρκετά ικανοποιημένοι με τους Έλληνες παραγωγούς, τα ελληνικά κρασιά και την τιμή τους. Το μεγαλύτερο ποσοστό των καταναλωτών προμηθεύεται τα κρασιά του από super markets και παντοπωλεία. Μόλις το 77,5% δεν επισκέπτεται εκθέσεις κρασιού ενώ οι περισσότεροι γνωρίζουν την ένδειξη Π.Ο.Π., ταυτόχρονα δεν γνωρίζουν την ένδειξη Π.Γ.Ε.. Τέλος, έχουν δοκιμάσει αρκετές λευκές και ερυθρές ποικιλίες με δική τους παρότρυνση ή τις έχουν τουλάχιστον ακουστά.

Οι ειδήμονες του κρασιού καταναλώνουν μία φορά την εβδομάδα κρασί, το προμηθεύονται κυρίως από κάβες και το 50% επιλέγει και από Έλληνες αλλά και από ξένους οινοπαραγωγούς. Ακριβώς στο 50-50 ήρθαν οι απαντήσεις για το αν θεωρούν ότι αξιοποιείται σωστά το terroir της Ελλάδας και με το μεγαλύτερο ποσοστό να θεωρεί ότι δεν γίνεται επαρκής αξιοποίηση των ελληνικών αμπελώνων. Ένα επίσης μεγάλο ποσοστό πιστεύει ότι οι Έλληνες παραγωγοί δεν προστατεύουν και δεν εκμεταλλεύονται σωστά τις ελληνικές ποικιλίες σε σχέση με τις ξενικές. Τέλος, αρκετοί από τους ειδήμονες του κρασιού που απάντησαν έχουν δοκιμάσει και ακούσει για τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες αλλά υπήρχε και ένα μικρό ποσοστό που δεν είχε δοκιμάσει καμία.

## Βιβλιογραφικές αναφορές

<https://winesofgreece.org/el/>

<https://www.botilia.gr/>

<https://winesurveyor.weebly.com/>

<https://www.athinorama.gr/>

<https://www.kavakonstantakopoulos.gr/>

<https://www.argatia.gr/>

<https://bestwines.gr/>

<https://wineroads.gr/en/>

<https://twominutesangie.com/>

<https://www.vitrohellas.gr/el/home>

<https://winetuned.com/>

<http://www.minoswines.gr/portal/>

<https://www.wikipedia.org/>

<https://www.greeceandgrapes.com/>

<http://www.hatzidakiswines.gr/>

<https://www.thegreekwineguide.gr/>

[http://www.newwinesofgreece.com/new\\_wines\\_of\\_greece/en\\_new\\_wines\\_of\\_greece.html](http://www.newwinesofgreece.com/new_wines_of_greece/en_new_wines_of_greece.html)

<https://ampeli.gr/>

«Αμπελογραφία» (Δημήτριος Σταύρακας, εκδόσεις ΖΗΤΗ)

«Ο θησαυρός των ποικιλιών», Μερόπη Παπαδοπούλου,  
<http://www.oinochoos.net/oinos/6034/O-thisauros-ton-poikilion>

«Αθήρι και Ασύρτικο, δύο νησιώτικες ποικιλίες» Σταυρούλα Κουράκου, εφημερίδα Καθημερινή <https://www.kathimerini.gr/society/96243/athiri-kai-asyrtiko-dyo-nisiotikes-poikilies/>

Σημειώσεις Αμπελογραφίας, Ηλίας Κόρκας

<https://eclass.uniwa.gr/modules/document/file.php/WVBS287/%CE%91%CE%9C%CE%A0%CE%95%CE%9B%CE%9F%CE%93%CE%A1%CE%91%CE%A6%CE%99%CE%>

[91%20%CE%A3%CE%97%CE%9C%CE%95%CE%99%CE%A9%CE%A3%CE%95%CE%99%CE%A3%20-%20%CE%9A%CE%9F%CE%A1%CE%9A%CE%91%CE%A3%202011.pdf](#)

Αμπελογραφία, Δημήτριος Ευστ. Σταύρακας, Εκδόσεις ΖΗΤΗ

«Οι σημαντικότερες ελληνικές ποικιλίες λευκών οινοποιήσιμων σταφυλιών» Νατσιούλης Δ. Αθανάσιος <https://www.natsioulis.eu/2013/11/blog-post.html>

<https://www.winemakersofnorthgreece.gr/el/%CE%B1%CE%BC%CF%80%CE%B5%CE%BB%CF%89%CE%BD%CE%B1%CF%82-%CE%BA%CF%81%CE%B1%CF%83%CE%B9%CE%B1/%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B5%CF%82/details/4/63>

<https://www.xartodiplomenos.gr/index.php/%CF%81%CE%BF%CE%BC%CF%80%CF%8C%CE%BB%CE%B1>

[http://www.newwinesofgreece.com/lista\\_me\\_gigeneis\\_poikilies\\_ampelou/el\\_asproudes.html](http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_asproudes.html)

«Το Ασύρτικο σε 5'» Εύα Μαρκάκη <https://blog.botilia.gr/el/to-asurtiko-se-5/>

«Ασύρτικο – Μία ελληνική ποικιλία με απεριόριστες δυνατότητες» <https://urbanlife.gr/drink-eat/asyrtiko/>

«Αηδάνι»

[http://www.newwinesofgreece.com/lista\\_me\\_gigeneis\\_poikilies\\_ampelou/el\\_aidani.html](http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_aidani.html)

<https://winesofgreece.org/el/varieties/%CE%B2%CE%B7%CE%BB%CE%AC%CE%BD%CE%B1/>

<https://www.gastronomos.gr/oynos-pota/oynos/vilana/55349/>

<https://www.cretangastronomy.gr/2020/09/poikilies-vilana/>

<https://winesofgreece.org/el/varieties/%CE%B2%CE%B9%CE%B4%CE%B9%CE%B1%CE%BD%CF%8C/>

<https://blog.botilia.gr/el/to-vidiano-se-5/>

<https://www.fytopromitheytiki.gr/index.php/products/catalog/item/fita/klimata/22-leikes-oinopoiisimes-poikilies/8566-goistolidi-%28bostilidi%2C-aigoistolidi%29>

[http://www.newwinesofgreece.com/lista\\_me\\_gigeneis\\_poikilies\\_ampelou/el\\_goustolidi\\_bostulidi.html](http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_goustolidi_bostulidi.html)

<http://www.gaiapedia.gr/gaiapedia/index.php/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B1%CE%BF%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%AF%CE%B1%CF%82%CE%93%CE%BF%CF%85%CF%83%CF%84%CE%BF%CE%BB%CE%AF%CE%B4%CE%B9>



<http://1epal-prosots.dra.sch.gr/mnae/poikilies/zoumiatiko.html>

<https://winesofgreece.org/el/varieties/%CE%BA%CF%85%CE%B4%CF%89%CE%BD%CE%AF%CF%84%CF%83%CE%B1/>

<https://winesofgreece.org/el/varieties/%CE%BC%CE%B1%CE%BB%CE%B1%CE%B3%CE%BF%CF%85%CE%B6%CE%B9%CE%AC/>

<https://winesofgreece.org/el/varieties/%ce%bc%ce%bf%ce%bd%ce%b5%ce%bc%ce%b2%ce%b1%cf%83%ce%b9%ce%ac/>

«Μοσχοφίλερο»

<https://winesofgreece.org/el/varieties/%CE%BC%CE%BF%CF%83%CF%87%CE%BF%CF%86%CE%AF%CE%BB%CE%B5%CF%81%CE%BF/>

«Το Μοσχοφίλερο σε 5'» Εύα Μαρκάκη <https://blog.botilia.gr/el/to-moshofilero-se-5/>

«Μοσχοφίλερο» <https://wineplus.gr/el/wine-school/Wine-Varieties-%CE%9C%CE%BF%CF%83%CF%87%CE%BF%CF%86%CE%AF%CE%BB%CE%B5%CF%81%CE%BF.26/>

«Μοσχοφίλερο, ένα μοναδικό κρασί από την Αρκαδία»

<https://www.itrofi.gr/pota/krasi/article/463/moshofilero-ena-monadiko-krasi-apo-tin-arkadia>

<https://www.thegreekwineguide.gr/poikilia/mpatiki-10318>

[http://www.gaiapedia.gr/gaiapedia/index.php/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE\\_%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B1\\_%CE%BF%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%AF%CE%B1%CF%82\\_%CE%9C%CF%80%CE%B1%CF%84%CE%AF%CE%BA%CE%B9](http://www.gaiapedia.gr/gaiapedia/index.php/%CE%95%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%BA%CE%B9%CE%BB%CE%AF%CE%B1_%CE%BF%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%AF%CE%B1%CF%82_%CE%9C%CF%80%CE%B1%CF%84%CE%AF%CE%BA%CE%B9)

<https://winesofgreece.org/el/varieties/%ce%bd%cf%84%ce%b5%ce%bc%cf%80%ce%af%ce%bd%ce%b1/>

«Ροδίτης ο παρεξηγημένος» Νικολέτα Μακρυωνίτου

<https://www.gastronomos.gr/gr/%CF%80%CE%BF%CF%84%CE%AC/%CE%BF%CE%AF%CE%BD%CE%BF%CF%82/%CF%81%CE%BF%CE%B4%CE%AF%CF%84%CE%B7%CF%82-%CE%BF-%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%B5%CE%BE%CE%B7%CE%B3%CE%B7%CE%BC%CE%AD%CE%BD%CE%BF%CF%82>

«Ροδίτης-Sauvignon Blanc ή Sauvignon Blanc-Ροδίτης;» <https://blog.botilia.gr/el/roditis-sauvignon-blanc-i-sauvignon-blanc-roditis/>

«Ροδίτης»

<https://winesofgreece.org/el/varieties/%cf%81%ce%bf%ce%b4%ce%af%cf%84%ce%b7%cf%82/>

<https://winesofgreece.org/el/varieties/%cf%81%ce%bf%ce%bc%cf%80%cf%8c%ce%bb%ce%b1/>

<https://winesofgreece.org/el/varieties/%cf%83%ce%b1%ce%b2%ce%b2%ce%b1%cf%84%ce%b9%ce%b1%ce%bd%cf%8c/>

<http://www.gaiapedia.gr/gaiapedia/index.php/%CE%91%CF%81%CF%87%CE%B9%CE%BA%CE%AE%CF%83%CE%B5%CE%BB%CE%AF%CE%B4%CE%B1>

<https://www.fytopromitheytiki.gr/>

<https://eody.gov.gr/?s=%CE%BA%CE%BB%CE%B9%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE+%CE%B1%CE%BB%CE%BB%CE%B1%CE%B3%CE%AE>

<https://www.auth.gr/> (8<sup>ο</sup> Παν agrotica)

Για εισαγωγή:

Αφιέρωμα στο κρασί: 2. Διαδικασία παραγωγής | Αντικλείδι

<https://www.google.com/amp/s/antikleidi.com/2011/09/06/wine2/amp/>

Σύγχρονες Τεχνικές Οινοποίησης - Mobile version

<https://www.touristorama.com/m/%CF%83%CF%85%CE%B3%CF%87%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%B5%CF%82->

[%CF%84%CE%B5%CF%87%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%B5%CF%82-](https://www.touristorama.com/m/%CF%83%CF%85%CE%B3%CF%87%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%B5%CF%82-%CF%84%CE%B5%CF%87%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%B5%CF%82-)

[%CE%BF%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%B7%CF%83%CE%B7%CF%82-06049](https://www.touristorama.com/m/%CF%83%CF%85%CE%B3%CF%87%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%B5%CF%82-%CF%84%CE%B5%CF%87%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%B5%CF%82-%CE%BF%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%B7%CF%83%CE%B7%CF%82-06049)

Blanc de Noir! Τι είναι επιτέλους και πως γίνεται; - Botilia.gr Blog

<https://blog.botilia.gr/el/blanc-de-noir-ti-einai-epitelous-kai-pos-ginetai/>

Οινολογία Ι. Ενότητα 3: Το σταφύλι στο οινοποιείο: Μέθοδοι οινοποίησης. Κοινές κατεργασίες οινοποίησης (2/3), 1ΔΩ - PDF Free Download

<https://www.google.com/amp/s/docplayer.gr/amp/124619366-Oinologia-i-enotita-3-to-stafyli-sto-oinopoieio-methodoi-oinopoiisis-koines-katergasies-oinopoiisis-2-3-1do.html>

Στο οινοποιείο - Wines of Greece

<https://winesofgreece.org/el/articles/%CF%83%CF%84%CE%BF-%CE%BF%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%B5%CE%AF%CE%BF/>

Οινοποίηση

<https://www.vaeni-naoussa.com/wine-guide/making-wine.htm>

Ερυθρωπές Ποικιλίες Κρασιών | Ξεχωριστά Λευκά - Ροζέ Κρασιά

<https://www.kavakonstantakopoulos.gr/content/38/oi-erythropes-poikilies/>