



Μελανόμορφη κύλικα (ποτήρι) με παράσταση του ταξιδιού του Διόνυσου με πλοίο, 530 π.Χ. Πιν

Με οινική ιστορία που χάνεται στα βάθη του χρόνου, τα **νησιά του Βόρειου Αιγαίου**, μπορούν και σήμερα να υποστηρίξουν ότι το κρασί είναι κομμάτι της πολιτιστικής τους κληρονομιάς.

Η **Σάμος** επί αιώνες αποτελεί σημείο αναφοράς για την οινική της οντότητα, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Ορεινό νησί του Ανατολικού Αιγαίου και ταυτόχρονα πιθανόν το ισχυρότερο ελληνικό τοπωνύμιο παγκοσμίως με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Το οικολογικό περιβάλλον του νησιού, οι καλλιεργητικές πρακτικές και τεχνικές οινοποίησης, συντελούν στην παραγωγή γλυκών κυρίως οίνων, που είναι αναγνωρισμένοι, από απαιτητικούς καταναλωτές, όπως είναι οι Γάλλοι. Βασική ποικιλία το **Λευκό Μοσχάτο**

(μικρόρωγο) που καλλιεργείται, σε υψόμετρο μέχρι και 800 μέτρα. Η οινοποίηση της ποικιλίας παράγει γλυκά κρασιά από φρέσκα σταφύλια και παλαιωμένα γλυκά κρασιά από μερικώς αποξηραμένα σταφύλια. Οι ξηροί οίνοι που παράγονται από την ίδια ποικιλία, ολοκληρώνουν το δυναμικό πλούτο του νησιού.

Εξίσου σημαντική και με παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια η **Λήμνος**, χαρακτηρίζεται από την χαμηλή τοπογραφική κατατομή της. Μοναδικά προσαρμοσμένη στα ηφαιστιογενή και φτωχά σε ασβεστολιθικά πετρώματα, εδάφη της Λήμνου, η βασική ποικιλία του νησιού το **Μοσχάτο**

Αλεξανδρείας

δρέπει διεθνή βραβεία, για τους γλυκείς και ξηρούς Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, οίνους που παράγονται απ' αυτή. Ελκυστικά λαμπερόχρωμα κρασιά παράγονται και από την «αρχαία Λημνία άμπελο», δηλαδή την

ερυθρή ποικιλία Λημνιό

ή Καλαμπάκι, όπως την ονομάζουν, οι ντόπιοι.

Ακολουθούν οι **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ** συνιστώμενες και επιτρεπόμενες για το Αμπελοοικονομικό Διαμέρισμα Βορείου Αιγαίου, οι οποίες μπορούν να φυτευτούν σε όλους τους νομούς του διαμερίσματος. Εκτός αυτών σε κάθε Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση θα βρείτε επιπλέον και τις συνιστώμενες ποικιλίες που ευδοκίμουν στην περιοχή.

| Εκτάσεις καλλιέργειας οιναμπέλων* σε στρέμματα | | | Παραγωγή οίνων (ΗΛ)** | |
|--|---------------|----------------------------------|---------------------------|--------------------|
| Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση | ΠΟΠ | Οίνοι Π.Γ.Ε., ποικιλακοί, λοιποί | ΠΟΠ | Οίνοι Π ποικιλακοί |
| Λέσβου | 8.150 | 1.439,70 | 26.000 | 4.000 |
| Χίου | - | 3.649,80 | - | - |
| Σάμου | 16.066 | 2.051,90 | 63.500 | 8.800 |
| ΣΥΝΟΛΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΟΣ: | 24.216 | 7.141,40 | 89.500 | 12.800 |
| * Στοιχεία ΥΠΑΑΤ 2007/08 | | | ** Στοιχεία ΥΠΑΑΤ 2006/07 | |

Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Συνιστώ μενες:

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

Επιτρεπόμενες:

- [Αγιαννιώ τικο Ν](#)
- [Αυγουστιάτης Ν](#)
- [Βάφτρα Ν](#)
- [Κοτσιφάλι Ν](#)
- [Μπεγλέρι Β](#)
- [Ρητινό Ν](#)
- [Σαββατιανό Β](#) ([Δουμπραίνα άσπρη, Κουντούρα άσπρη, Περαχωρίτ](#)
- [Φωκιανό Ν](#)
- [Χιδηριώ τικο Ν](#) (Καλλονιάτικο)
- [Χιώ τικο κρασερό Ν](#)

1. Οι κύριες ποικιλίες αναφέρονται με έντονα γράμματα και ακολουθούνται: α) με τα αρχικά γράμματα
2. Ο εκθετικός αριθμός 1 σημαίνει ότι η ποικιλία είναι συνιστώμενη σε περιοχές με υψόμετρο απ...
3. Ο εκθετικός αριθμός 2 σημαίνει ποικιλίες διπλής και ειδικής χρήσης

4. Ο εκθετικός αριθμός 3 υποδηλώνει ομάδες ποικιλιών λευκών ή έγχρωμων υπό διερεύνηση και
5. Τα αναγραφόμενα συνώνυμα είναι προσωρινά, καθ'ότι βρίσκεται σε εξέλιξη μελέτη για την ορ