

Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ

Η πρώτη ύλη της οινοποιίας είναι τα κρασοστάφυλα. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Ελλάδα είναι πολλές. Οι ιδιότητες και οι χαρακτήρες των ποικιλιών έχουν μεγάλη σημασία για την οινοβιομηχανία, επειδή διαμορφώνουν την ποιότητα των κρασιών. Εδώ θα περιγράψουμε τις κυριότερες ποικιλίες οινοποιίας που καλλιεργούνται στην Ελλάδα για την παρασκευή εκλεκτών αναγνωρισμένων κρασιών.

Αγιωργίτικο

Είναι μια από τις ευγενέστερες Ελληνικές ερυθρές ποικιλίες και μία από τις καλύτερες του κόσμου. Καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή της Νεμέας, λόγω της άριστης προσαρμογής της. Είναι πολυδύναμη ερυθρή ποικιλία και δίνει διαφορετικούς τύπους κρασιών.

Σε περιοχές με μικρό υψόμετρο δίνει υψηλόβαθμα κρασιά καλής οξύτητας, με βαθύ ρουμπινί χρώμα, αρκετές τανίνες και έντονα χαρακτηριστικά.

Αηδάνι

Αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία η οποία καλλιεργείται στις Κυκλάδες, ιδιαίτερα στη Νάξο, τη Σαντορίνη και την Πάρο. Υπάρχει λευκό και μαύρο αηδάνι. Είναι πολύ παλιά ποικιλία. Αναμειγνύεται μαζί με άλλες ποικιλίες για να τις εμπλουτίσει με άρωμα, όπως το ασύρτικο. Το αηδάνι δίνει αρωματικό κρασί με μέτριο αλκοολικό βαθμό και μέτρια οξύτητα.

Αθήρι

Αιγιοπελαγίτικη λευκή ποικιλία που καλλιεργείται στις Κυκλάδες, στα Δωδεκάνησα και στην Κρήτη.

Το κρασί της έχει μέτριο αλκοολικό βαθμό, μικρή οξύτητα και ελαφρά αρώματα. Χρησιμοποιείται μόνη της ή μαζί με άλλες λευκές ποικιλίες κυρίως με το ασύρτικο της Σαντορίνης.

Ακομινάτο

Ερυθρή ποικιλία κατάλληλη για οινοποίηση. Καλλιεργείται στην Κρήτη. Πρόκειται για ποικιλία μικρής τοπικής σημασίας των νομών