



**“Ανάπτυξη Ταυτότητας στη  
Βάση της Παραγωγής, της Γης  
και του Τοπίου»**

**“Developing Identity ON Yield, SOil and Site”**

**“DIONYSOS”**

**Κωδικός MIS: 5016090**

**Παραδοτέο: 3.1.1 «Καταγραφή  
Ποικιλιών Οίνου και Μικρο –  
Περιοχών Παραγωγής»**



## Περιεχόμενα

ΚΕΦ 1. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΣΤΗΝ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΘΡΑΚΗ .....	5
1.1. Ο οίνος από την Αρχαιότητα μέχρι τα Ρωμαϊκά χρόνια – Θεός Διονυσος.....	5
1.2. Φημισμένοι Οίνοι της Αρχαιότητας στην Ανατολική Μακεδονία και Θράκη .....	7
1.2.1. Ισμαρικός ή Μαρωνίτης Οίνος .....	7
1.2.2. Θάσιος Οίνος .....	9
1.2.3. Βίβλινος Οίνος .....	13
1.3. Ο οίνος στην περίοδο του Βυζαντίου και την Τουρκοκρατία.....	15
1.4. Ο οίνος στην νεότερη εποχή.....	17
1.5. Οίνος, Θρησκεία και Πολιτισμός στη Μακεδονία και στη Θράκη .....	18
1.5.1. Οίνος και Διονυσιακή λατρεία.....	18
1.5.2. Οίνος, Άμπελος και Χριστιανισμός .....	20
1.5.3. Οίνος και Αμπέλι στις Γιορτές και τα Έθιμα .....	21
ΚΕΦ 2. ΓΕΩΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑ, ΓΕΩΛΟΓΙΑ, ΚΛΙΜΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΜΘ .....	29
2.1. Η Θέση της Περιφέρειας στην Ευρύτερη Περιοχή .....	30
2.2. Γεωμορφολογικά στοιχεία.....	31
2.3. Γεωλογία ευρύτερης περιοχής .....	32
2.4. Εδαφολογικά χαρακτηριστικά των κυριότερων αμπελουργικών περιοχών στην περιφέρεια ΑΜΘ .....	34
2.5. Κλιματολογικές Συνθήκες .....	37
2.6. Βιοκλιματικά χαρακτηριστικά.....	48
2.7. Χρήσεις Γης .....	51
ΚΕΦ 3. Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΜΘ ΣΗΜΕΡΑ.....	53
3.1. Απογραφικά και στατιστικά στοιχεία .....	53
3.2. Μεγέθη Αμπελουργικών Εκμεταλλεύσεων .....	56
3.3. Ποικιλιακό δυναμικό της περιοχής.....	60
3.4. Οίνοι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης.....	66
3.4.1. Οίνοι ΠΓΕ Περιφέρειας .....	67
3.4.2. Οίνοι ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων (πρώην Νομών) .....	68
3.4.3. Οίνοι ΠΓΕ Περιοχών .....	73
3.5. Γνωστές και άγνωστες γηγενείς ποικιλίες της περιοχής .....	78
3.5.1. Λευκές ποικιλίες .....	78
3.5.2. Ερυθρές ποικιλίες .....	81
ΚΕΦ 4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	89
ΚΕΦ 5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ .....	95

*«Εκεί ριζώνει, δικό του και πολύκαρπο, το αμπέλι,  
σ' ένα του ίσιωμα ή στο αλώνι, όπου στεγνώνει ο ήλιος τα σταφύλια  
όσα στην ώρα τους είναι για τρύγο, τα τρυγούν, άλλα στο πατητήρι τα πατούν,  
πιο πέρα οι αγουρίδες τώρα ανθίζουν, αλλού μόλις που πήραν τα σταφύλια να μαυρίζουν.  
Κι όπου τα κλήματα τελειώνουν, οι βραγιές αρχίζουν,  
κάθε λογής, πράσινες και με τάξη, όλο το χρόνο λάμποντας.»*

*Όμηρος, Οδύσσεια (στίχοι 129 -135)*

---

# ΚΕΦ 1. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΣΤΗΝ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΘΡΑΚΗ

---

## 1.1. Ο οίνος από την Αρχαιότητα μέχρι τα Ρωμαϊκά χρόνια – Θεός Διονυσος

Η αμπελοκαλλιέργεια στον Ελληνικό χώρο χάνεται στα βάθη των αιώνων. Η πρώτη εμφάνιση της άγριας αμπέλου, στα Τενάγη των Φιλίππων, τοποθετείται στο μέσο πλειστόκαινο (πριν από 850.000 χρόνια) (Αθανασιάδης κ.α., 1993). Τα πρώτα αυτά αμπέλια ήταν ακατάλληλα για τροφή ή για παραγωγή οίνου. Μετά τους προϊστορικούς χρόνους, ο άνθρωπος, συγχρόνως με την καλλιέργεια των σιτηρών, αρχίζει και την καλλιέργεια του αμπελιού. Στην αρχαία Ελλάδα ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη, όχι μόνον στην Αθήνα και την Πελοπόννησο, αλλά και στα νησιά, τη Μακεδονία και τη Θράκη. Ειδικότερα στην περιοχή της Μακεδονίας το αμπέλι και η παραγωγή οίνου χάνονται στα βάθη του μύθου και της ιστορίας. Σύμφωνα με τον Κλέαρχο τον Σολέα, ο πρώτος που ανακάλυψε την τέχνη της οινοποιίας ήταν ο Μάρων, γιος του Ευάνθη, τον οποίο τον τιμούσαν στη Μαρώνεια της Θράκης.

Τα πρώτα επιστημονικώς αποδεδειγμένα δείγματα αμπελοκαλλιέργειας βρέθηκαν στην Ανατολική Μακεδονία. Σε πρόσφατη ανασκαφή κοντά στις Κρηνίδες, στην περιοχή της Καβάλας, ανακαλύφθηκαν σπόροι σταφυλιού που ανάγονται στα τέλη της προϊστορικής περιόδου. Σπόροι σταφυλιών έχουν βρεθεί επίσης και στις ανασκαφές στην Τούμπα του Φωτολίβους της Δράμας, οι οποίες χρονολογούνται στη Νεολιθική εποχή (περίπου το 4.000 π.Χ) και μοιάζουν σε γενικές γραμμές με τις σύγχρονες οινοποιήσιμες ποικιλίες. Επίσης, σπόροι έχουν βρεθεί στην ίδια περιοχή κοντά στο χωριό Σιταγροί, σε μια περιοχή η οποία υδρευόταν με τεχνητό τρόπο. Οι σπόροι αυτοί χρονολογούνται από το 3000 π.Χ.

Με βάση την μελέτη γιγάρτων αμπέλου που έχουν βρεθεί σε διάφορες ανασκαφές του ελληνικού χώρου, οι μελετητές πιστεύουν ότι η πρώτη καλλιέργεια όσο και η παραγωγή του πρώτου οίνου τοποθετούνται χρονικά στα μέσα της τρίτης προχριστιανικής χιλιετίας (Λογοθέτης, 1970). Υπάρχουν ωστόσο ερευνητές που ανάγουν την αρχή της καλλιέργειας της αμπέλου στον Ελληνικό χώρο γύρω στο 1200-900 πΧ βασιζόμενοι στη μελέτη γυρεόκοκκων. Δέχονται όμως ότι η αυτοφυής άμπελος εμφανίζεται νωρίτερα στον βορειοελλαδικό χώρο.

Βάσει πλειάδας άλλων ενδείξεων, ως πρώτη αμπελουργική περιοχή στην Ελλάδα θεωρούνται οι Φίλιπποι στην Ανατολική Μακεδονία με δραστηριότητα ήδη από την περίοδο 2800-2200 π.Χ. Πιο συγκεκριμένα, σε γειτονική περιοχή, κοντά στους Φιλίππους, υπάρχουν ίχνη καλλιέργειας και οινοποίησης που χρονολογούνται στα μέσα της 3<sup>ης</sup> χιλιετίας (Λογοθέτης, 1970). Σχετικά πρόσφατες μελέτες, βασιζόμενες σε γίγαρτα που βρέθηκαν σε νεολιθικά στρώματα παλιών ανασκαφών, υποστηρίζουν ότι η οινοποίηση είχε ήδη ξεκινήσει από τα τέλη της 5<sup>ης</sup> χιλιετίας π.Χ., γύρω στα 4100 (Valamotietai, 2007). Σε τέτοια περίπτωση, έχουμε την πρώτη ένδειξη οινοποίησης σε όλη τη Μεσόγειο.

Παράλληλα με την αμπελοκαλλιέργεια ξεκινά και η λατρεία του θεού Διόνυσου ο οποίος είναι άρρηκτα δεμένος με την άμπελο και τον οίνο. Οι απόψεις για τον τόπο προέλευσής του δίστανται. Αν και οι αρχαίοι συγγραφείς τον τοποθετούν αρχικά στη Φρυγία, τη Λυδία, την Αίγυπτο ή τις μακρινές Ινδίες, υπάρχει και η άποψη της Θρακικής καταγωγής του. Πολλοί σημερινοί μελετητές πιστεύουν ότι είναι γηγενής (Otto, 1991) και μάλιστα από τους παλιότερους ελληνικούς θεούς. Το όνομα του Διονύσου διαβάστηκε από τους αρχαιολόγους σε πινακίδες Γραμμικής γραφής Β (Μυκηναϊκή περίοδος, 17<sup>ος</sup>-13<sup>ος</sup> αι. πΧ).

Μετά το τέλος του Μυκηναϊκού πολιτισμού (1100 πΧ), η λατρεία του Διόνυσου μπαίνει στο περιθώριο. Κατά πάσα πιθανότητα η επίδραση που είχε στην ελευθερία έκφρασης του ατόμου τον κατέστησαν μη συμπαθή στους κρατούντες. Βέβαια, σε περιοχές, όπως η Θράκη, δεν είχε ποτέ να είναι μια σημαντική θεότητα. Δεν είναι καθόλου παράξενο λοιπόν που η παράδοση τον θέλει να γεννήθηκε στο έδαφός της (Otto, 1991).

Για τους επόμενους αιώνες μέχρι την ύστερη μυκηναϊκή περίοδο οι γνώσεις μας για το κρασί στη Μακεδονία είναι περιορισμένες. Ο Όμηρος γνωρίζει τον Διόνυσο αλλά δεν τον κατατάσσει ανάμεσα στους Ολύμπιους θεούς, ούτε τον αναφέρει συχνά. Βέβαια, στην Οδύσσεια αναφέρει τον περίφημο, όσο και δυνατό, ισμαρικό οίνο (ι, στ 40 & 198), παραγωγής της Ισμάρου, πόλης των Κικόνων, που βρισκόταν κοντά στη Μαρώνεια, και στον οποίο οι Αχαιοί έδειχναν ιδιαίτερη προτίμηση. Σύμφωνα με το Ομηρικό έπος, ο Μάρων είχε προσφέρει δέκα αμφορείς κρασί στον Οδυσσέα, με το οποίο μάλιστα ο τελευταίος μέθυσε τον Κύκλωπα.

Στους αρχαϊκούς χρόνους έχουμε αναβίωση της λατρείας του θεού του οίνου σε όλο τον Ελλαδικό χώρο. Εκτός από τη μυθολογική παράδοση, και οι αρχαίες γραπτές μαρτυρίες, αλλά και οι σύγχρονες έρευνες συνηγορούν ότι η θρακική και μακεδονική χώρα αποτέλεσαν κοιτίδα της αμπέλου και του οίνου. Για την αρχαϊκή και την κλασική περίοδο έχουμε πλειάδα πληροφοριών για την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποιία στη Μακεδονία, κυρίως από κείμενα της περιόδου,

από παραστάσεις σε νομίσματα του 6ου αι. π.Χ. και άλλων και σε μικρότερο βαθμό από παραστάσεις σε αγγεία της κλασικής περιόδου. Σύμφωνα με τις πληροφορίες, υπήρχαν αμπελώνες τόσο στη Θάσο, όσο και στην Πέλλα και στα Στάγειρα, όπου και ο ίδιος ο Αριστοτέλης διατηρούσε αμπελώνα. Επίσης, σε επιγραφή του 5ου αι. π.Χ. που βρίσκεται στη Θάσο σώζεται κείμενο που ρυθμίζει όλα τα θέματα σχετικά με τον τρύγο, την οινοποίηση, αλλά και την πώληση του οίνου, ο οποίος, μάλιστα επωλείτο μόνο μέσα σε αμφορείς σφραγισμένους από τους ελεγκτές της αγοράς. Στην ίδια επιγραφή, προκειμένου ο νόμος να προστατεύσει τη γνησιότητα του τοπικού οίνου, όριζε ότι απαγορευόταν σε κάθε πλοίο που μετέφερε κρασί να προσεγγίσει το λιμάνι της Θάσου, επί ποινή δημεύσεως του πλοίου, προς αποφυγή νοθεύσεως του Θάσιου οίνου. Ο οίνος από τις περιοχές της Μακεδονίας και κυρίως της Θάσου έφθανε σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο, μέσα σε αμφορείς οι οποίοι μεταφέρονταν με εμπορικά καράβια.

Αν και πολλές φορές οι αμπελοκαλλιέργειες καταστράφηκαν από αντίξοες καιρικές συνθήκες, από αρρώστιες και από πολεμικές συγκρούσεις, ωστόσο γνωρίζουμε ότι τον 5ο αι. μ.Χ. οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις είχαν αυξηθεί, ενώ τα κρασιά χαρακτηρίζονταν πλέον από την περιοχή όπου παράγονταν. Σε αρχαία κείμενα αναφέρονται οι φημισμένοι οίνοι της αρχαιότητας: ο βίβλινος, ο μαρωννείος, ο θάσιος, ο μενδαίος, ο ακάνθιος, ο σκιώννιος, ο πελλαίος (Κουράκου-Δραγώνα, 1998).

Η επικράτηση, των Ρωμαίων στη Μεσόγειο μετατόπισε το κέντρο βάρους του εμπορίου οίνου από το βόρειο στο νότιο Αιγαίο και πέραν αυτού εκτός Ελλάδος. Παρ' όλα αυτά η παραγωγή οίνου στη Μακεδονία συνεχίστηκε αδιαλλείπτως.

## **1.2. Φημισμένοι Οίνοι της Αρχαιότητας στην Ανατολική Μακεδονία και Θράκη**

### **1.2.1. Ισμαρικός ή Μαρωνίτης Οίνος**

Αν τα γίγαρτα του Ντικιλί Τας, κοντά στις Κρηνίδες, αποτελούν τις αρχαιότερες αρχαιολογικές μαρτυρίες για την παραγωγή κρασιού στην προϊστορική Θράκη, η αρχαιότερη μαρτυρία για τη διακίνηση κρασιού στη Θράκη των πρώιμων ιστορικών χρόνων προέρχεται από τον Όμηρο. Στην Ιλιάδα και την Οδύσσεια ο Όμηρος δίνει πολλές πληροφορίες για τους οίνους, τα κελάρια και τη δίψα των ηρώων του. Τραγούδησε δε με τόση θέρμη τα εγκώμια του οίνου, που ο Οράτιος τον ονόμασε *vinosus Homerus*.

Όμως, πέρα από τις γενικές αναφορές στον οίνο, μόνο δύο επώνυμοι οίνοι εμφανίζονται: ο οίνος του Μάρωνος και ο Πράμνειος. Κι ενώ στον δεύτερο γίνεται απλή αναφορά χωρίς να δίνει ιδιαίτερα στοιχεία, για τον πρώτο δίνει λεπτομερή περιγραφή του οργανοληπτικού του χαρακτήρα. Πρόκειται για έναν πολύ γλυκό παλαιωμένο ευωδιαστό οίνο από την Ίσμαρο της Θράκης. Στην Οδύσσεια, και μάλιστα στην ενάτη ραψωδία, ο Οδυσσέας ξεκινάει να διηγείται τις περιπέτειές του στον Αλκίνοο, το βασιλιά των Φαιάκων, όταν φτάνει στο νησί του μετά από περιπλανήσεις είκοσι χρόνων.

Από όλες τις χώρες που περιπλανήθηκε με τους συντρόφους του, η μόνη που γνωρίζουμε πού ακριβώς βρισκόταν είναι η γη των Κικόνων. Οι Κίκονες, γνωστοί από τα χρόνια του Ηρόδοτου, ήταν Θρακικός λαός που κατοικούσε ανάμεσα στον Έβρο και τη Βιστωνίδα λίμνη, στο σημερινό Πόρτο Λάγος. Ο Τρωικός πόλεμος τοποθετείται στην αρχή της πρώιμης εποχής του Σιδήρου περίπου τον 11<sup>ο</sup> αιώνα πΧ ενώ η Ιλιάδα και η Οδύσσεια γράφτηκαν στο δεύτερο μισό του 8<sup>ου</sup> αιώνα. Στα χρόνια εκείνα οι Θράκες είχαν κατοικήσει χαμηλές πεδινές περιοχές, καλλιεργούσαν αμπέλια (*αμπελόεσσα*) και τροφοδοτούσαν με κρασί το στρατόπεδο των Αχαιών. Επειδή οι Κίκονες ήταν σύμμαχοι των Τρώων, στις περιφερειακές στρατιωτικές επιχειρήσεις ο Οδυσσέας κυριέψε την Ίσμαρο και, διηγούμενος στον Αλκίνοο, δηλώνει ότι γέμισαν και πήραν αμφορείς με κόκκινο κρασί. Ο Μάρωνας, ιερέας του Απόλλωνα, προστάτη του Ίσμαρου, για να εξευμενίσει τον Οδυσσέα και να σώσει τη ζωή του και την οικογένεια του, του πρόσφερε χρυσά τάλαντα, αργυρό κρατήρα και δώδεκα μεγάλους αμφορείς (λαγήνια) κόκκινο παλιό κρασί. Είναι φανερό πως στα χρόνια του Ομήρου, το κρασί των ακτών της Θράκης, της περιοχής γύρω από τον Ίσμαρο, είναι ήδη ξακουστό και αποτελεί αντικείμενο εμπορικής συναλλαγής και ανταλλαγής δώρων κύρους.

Αυτό το μαύρο (*αίγειον ασκόν έχον μέλανος οίνιοιο*) και γλυκό (*τον ηδύν ακηράσιο οίνο*) κρασί πήρε μαζί του ο Οδυσσέας όταν αποβιβάστηκαν στο φιλόξενο νησί των Κυκλώπων και έδωσε αργότερα στον Πολύφημο σύμφωνα πάντα με την ενάτη ραψωδία της Οδύσσειας. Τον οργανοληπτικό του χαρακτήρα γνωρίζουμε από την περιγραφή του Οδυσσέα στον Αλκίνοο. Ήταν λοιπόν ένα γλυκό θείο ποτό, που μπορούσε να αναμιχθεί με εικοσαπλάσια ποσότητα νερού και να εξακολουθήσει να είναι γλυκό σαν μέλι (*μελιηδής*). Τότε από μαύρο γινόταν ερυθρό και μια θεσπέσια οσμή ανέβαινε από τον κρατήρα.

Κατά την αρχαιότητα, οι γλυκοί οίνοι παράγονταν από σταφύλια που απλώνονταν στον ήλιο ώστε να εξατμισθεί μέρος του νερού που περιείχαν οι ράγες και να συμπυκνωθούν τα σάκχαρα τους. Όσο μεγαλύτερη ήταν η συμπύκνωση, τόσο πιο πυκνό ήταν το γλεύκος, πιο γλυκός και πιο παχύρρευστος ο παραγόμενος οίνος και κατά συνέπεια τόσο περισσότερο νερό «σήκωνε» στην *κράσιν* (*αραίωση με νερό*). Επομένως, ο οίνος του Μάρωνας, για να δέχεται είκοσι μέρη νερό χωρίς

να χάνει τον *οινώδη* χαρακτήρα του, και να εξακολουθεί να είναι γλυκός σαν μέλι, θα πρέπει να είχε μεγάλη πυκνότητα. Βέβαια, κατά την κα Κουράκου (Κουράκου-Δραγώνα, 2013 (α)), τόσο μεγάλη αραιώση ήταν εξωπραγματική και είναι απίθανο ο Κύκλωπας να μέθυσε. Προφανώς ο ποιητής αναφέρει αυτή την αναλογία για να δείξει ότι επρόκειτο για έναν θεϊκό οίνο που δεν υπαγόταν στους συνήθεις κανόνες της *κράσης*.

Οι Ισμαρικοί οίνοι, που αναφέρονται σε μεταομηρικές πηγές (Καραδήμα, 2009) ήταν γλυκά κρασιά από ηλιασμένα σταφύλια, αναλόγου τύπου προς τους σημερινούς λιαστούς οίνους ή αλλιώς «φυσικώς γλυκούς». Κέντρο της περιοχής ήταν η Μαρώνεια, αρχαία πόλη που χτίστηκε τον 7ο αιώνα π.Χ, στους πρόποδες του όρους Ίσμαρος, από Χίους αποικιστές. Η παράδοση μεταφέρει την ίδρυση της πόλης παλαιότερα, θεωρώντας ιδρυτή της τον ιερέα Μάρωνα.

Η πόλη εξελίχθηκε σε ισχυρή τοπική δύναμη. Υπήρξε η μεγαλύτερη και σπουδαιότερη απ' όλες τις αρχαίες ελληνικές αποικίες των παραλίων της Δυτικής Θράκης και είναι μάλιστα η μόνη που παρουσιάζει συνεχή ακμή σε όλη τη διάρκεια της αρχαιότητας. Κατείχε γενικά μια θέση πολύ στρατηγική. Κι αυτό, γιατί διέθετε μια πλούσια και εκτεταμένη επικράτεια («χώρα») που περιλάμβανε μέσα στα όριά της ολόκληρο τον κάμπο της σημερινής Κομοτηνής και το βουνό Ίσμαρος, το οποίο ήταν πλούσιο σε βοσκοτόπια, αμπέλια και σε μεταλλεία χρυσού και αργύρου. Τον 5ο αιώνα η πόλη εντάχθηκε στην Αθηναϊκή συμμαχία.

Ο Ισμάριος και αργότερα Μαρώνειος ή Μαρωνίτης, οίνος, ήταν γνωστός και περιζήτητος καθώς φανερώνεται και από αρχαία κείμενα, όπως στους «Δειπνοσοφιστές» του Αθήναιου και σε στίχους του Αρχίλοχου (725-650π.Χ.), του πατέρα της ιαμβικής και σκωπτικής ποίησης. Όπως επίσης, σύμφωνα με τον 'Παιάνα' του Πινδάρου, στις ακτές της *αμπελόεσσας Θραϊκίας γαίας*, η γη παρήγαγε εκλεκτό οίνο. Από τον Αρχίλοχο μαθαίνουμε πως στον 7<sup>ο</sup> αιώνα πΧ στη Θάσο και στα παράλια κυκλοφορούσε κρασί από τον Ισμαρο. Αυτός ονομάζει τον οίνο της περιοχής Ισμαρικό. Ο Πλίνιος, ο Ρωμαίος ποιητής του 1ου αιώνα, λέει ότι ακόμα στα χρόνια του τα αμπέλια και το κρασί της Μαρώνειας είναι φημισμένα, και ακόμα και τότε το κρασί είναι τόσο δυνατό που έπρεπε να το αραιώσεις με αναλογία 1 προς 8. Μεταγενέστερα, ο ποιητής του 3ου αιώνα μ.Χ. Αθήναιος, αναφέρεται στον Μάρωνα και το κρασί του. Λέει πως είναι πολύ πυκνό και για να αραιωθεί θέλει η αναλογία κρασιού νερού να είναι 1 προς 20.

### 1.2.2. Θάσιος Οίνος

Στα τέλη του 8ου και αρχές του 7ου π.Χ. αιώνα η Θάσος αλλά και οι ακτές της Θράκης απέναντι από το νησί αποτέλεσαν γη της επαγγελίας για τις νοτιοελλαδικές πόλεις-κράτη. Την Θάσο αποίκισαν

Πάριοι στις αρχές του 7<sup>ου</sup> π.Χ. αιώνα. Γρήγορα αναδείχτηκε σε ισχυρή μητρόπολη ενός σημαντικού αποικιακού κράτους με επεκτάσεις στα απέναντι παράλια της Αιγαιακής Θράκης. Η Γαληψός, η Απολλωνία, η Οισύμη, η Αντισάρα, η Νεάπολις (σημερινή Καβάλα) κ.ά. είναι μερικές από τις θασιακές αποικίες στα παράλια της αρχαίας Θράκης, στην περιοχή ανάμεσα στον Νέστο και στον Στρυμόνα. Η επέκταση των Θασίων στις ηπειρωτικές ακτές ολοκληρώθηκε τον 5<sup>ο</sup> π.Χ. αιώνα (Κουκούλη-Χρυσανθάκη, 2007).

Η γεωμορφολογία της Θάσου αλλά και της παραλιακής ζώνης καθόρισε τον χαρακτήρα των αποικιών. Κοσμοπολίτικες με εμπορικές επαφές με όλο τον τότε γνωστό κόσμο. Η εκμετάλλευση των πλούσιων κοιτασμάτων χρυσού και αργύρου αλλά και οι γεωργικές καλλιέργειες αποτελούσαν τη βάση των εμπορικών συνδιαλλαγών.

Παρουσία άγριας ή καλλιεργημένης αμπέλου δεν έχει εντοπιστεί στο νησί στη Νεολιθική εποχή. Όμως είναι βέβαιη η παρουσία εξημερωμένης αμπέλου στην πρώιμη εποχή του Χαλκού στη Σκάλα Σωτήρος. Τα αρχαιολογικά ευρήματα έχουν τεκμηριώσει την κυκλοφορία χιώτικου οίνου στον 7<sup>ο</sup> και 6<sup>ο</sup> π.Χ. αιώνα στη Θάσο και στη Θασιακή Περαία. Τον 5<sup>ο</sup> αιώνα κάνει δυναμική εμφάνιση το εμπόριο του Θασίου οίνου. Όπως τα περισσότερα ονομαστά κρασιά της αρχαιότητας (ο Ισμαρικός οίνος της Μαρώνειας, ο Χίος, ο Ακάνθιος, ο Βίβλινος απ' τα Βίβλινα όρη της αρχαίας Οισύμης), είναι ένα σκούρο κόκκινο κρασί με ψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη (γύρω στους 18°) που δεν το πίνουν παρά αραιωμένο με νερό. Ήδη απ' τα μέσα του 4ου αιώνα π.Χ. κυριαρχεί στις αγορές της κυρίως Ελλάδας, της Μακεδονίας, της Θράκης και στα παράλια γύρω απ' τη Μαύρη Θάλασσα. Θεωρείται κρασί υψηλής ποιότητας, αμέσως μετά το κρασί της Χίου. Συχνά, στους αρχαίους συγγραφείς, χαρακτηρίζεται μέλας (μαύρος-κόκκινος). Στη "Λυσιστράτη" έχει το χρώμα του αίματος και το άρωμά του είναι εξάισιο (τι εξαιρετη ανθοσμια ανακράζει η Λαμπιτώ) και ο ίδιος ο Διόνυσος 'δηλώνει' κατά τον Έρμιππο ότι έχει άρωμα μήλου θεωρώντας τον καλύτερο μετά το χιώτικο (Κουράκου-Δραγώνα, 2013 (β)). Τον προτιμούν παλαιωμένο, τον φιλτράρουν πριν τον πιουν, συχνά τον αραιώνουν πριν τον σερβίρουν, τον ζεσταίνουν ή τον δροσίζουν με χιόνι. Σύμφωνα με μια παλιά συνταγή, αν ρίξουν μέσα ζυμάρι από άγριο σιτάρι μαλαγμένο με μέλι ώστε το κρασί να πάρει άρωμα απ' το μέλι και γλύκα απ' το ζυμάρι, έχει εξαιρετική γεύση. Αυτό το κρασί κερνούσαν στο Πρυτανείο της Θάσου σύμφωνα με το Θεόφραστο.

Οι Λατίνοι συγγραφείς το αναφέρουν ως εκλεκτό προϊόν. Τη συνταγή για την παραγωγή του θασίτικου κρασιού τη βρίσκουμε στα Γεωπονικά, ένα γεωργικό εγχειρίδιο του 10ου αιώνα αλλά σίγουρα η τεχνική ήταν παραδοσιακή. Ξέρουμε από τον Πλίνιο ότι τα σταφύλια της Θάσου είχαν πολύ γλυκές ρόγες (praedulcis) και έπρεπε να φτάσουν σε τέλεια ωρίμανση. Τα ώριμα σταφύλια κατά το Φλωρεντίνο εκτίθενται επί 5 μέρες στο ήλιο, στα μέσα της έκτης μέρας, όταν έχουν

μαραθεί και αφυδατωθεί, τα βουτούσαν-βάφτιζαν ζεστά σε ένα μίγμα μούστου και θαλάσσιας άλμης σε ίσα μέρη και στη συνέχεια τα τοποθετούσαν στο πατητήρι μια νύκτα και μια μέρα. Ύστερα τα πατούσαν με τα πόδια και έβαζαν το μούστο σε αγγεία. Όταν 'καθάριζε', πρόσθεταν 1/25 μούστου ζεσταμένου για την αύξηση της περιεκτικότητας σε σάκχαρα. Κατόπιν το κρασί ξεκουραζόταν σε πιθάρια μέχρι την άνοιξη. Στη γιορτή των Ανθεστηρίων γινόταν η πρώτη δοκιμή του νέου κρασιού. Πρέπει να σημειώσουμε ότι η άλμη που χρησιμοποιούσαν κατά την παρασκευή του κρασιού έχει θέση συντηρητικού και βελτιώνει τη γεύση. Σε καμιά περίπτωση δεν πρόκειται για θαλασσινό νερό. Υπήρχε αυστηρός νόμος στη Θάσο ήδη από τον 5ο αι. π.Χ. που απαγόρευε με πρόστιμο το νέρωμα του κρασιού (παράχυσις ύδατος). Ο οίνος της Θάσου ανήκε στους αθάλασσους οίνους σύμφωνα με το Διοσκουρίδη. Το κρασί φυλασσόταν ερμητικά σφραγισμένο σε πιθάρια στις αποθήκες.

Εκτός όμως από τις γραπτές πηγές που είναι αποσπασματικές και ελλιπείς, η αρχαιολογική έρευνα έχει συμβάλλει ουσιαστικά στην καλύτερη μελέτη της παραγωγής και διακίνησης του κρασιού της Θάσου στην αρχαιότητα. Τη μεγάλη σημασία που είχε το κρασί για την οικονομία του νησιού μαρτυρούν και νόμοι που βρέθηκαν χαραγμένοι σε μαρμάρινες επιγραφές και αφορούν στην εμπορία του κρασιού, τα πρώτα νομοθετικά μέτρα για την προστασία της παραγωγής και της κυκλοφορίας του στα όρια της επικράτειας της πόλης-κράτους της Θάσου αλλά και έξω από αυτήν. Ο αρχαιότερος νόμος (480 π.Χ.) που σώζεται αποσπασματικά και ρυθμίζει το εμπόριο κρασιού και ξυδιού, ορίζει ως πρόστιμο για τον παραβάτη μια έκτη, που θ' αφιερωθεί στην Αθηνά Πολιούχο και στον Πύθιο Απόλλωνα, για κάθε αμφορέα και άλλη μια έκτη θα πληρωθεί στον καταδότη. Σε μαρμάρινη πλάκα που εκτίθεται στο Μουσείο του νησιού, βρίσκεται χαραγμένο 'άρθρο' που αφορά την αγορά γλεύκους ή οίνου από το στάδιο της 'ηρτημένης εσοδείας'. Ορίζει πως απαγορεύεται η αγορά πριν από τη πρώτη του μηνός Πλυνηρίωνα (μάλλον αντιστοιχεί στη φάση της καρπόδεσης). Ο αμπελουργός προστατεύεται ενώ στην παραβίαση του νόμου ο παραβάτης αγοραστής τιμωρείται και η δίκη είναι ανάλογη με εκείνη των εκβιασμών (Κουράκου-Δραγώνα, 2013 (γ)).

Ένας τρίτος νόμος χαραγμένος πάνω στο ίδιο μάρμαρο, όπως και ο προηγούμενος, αναφέρει την παρεμβολή ειδικών αρχόντων, οι οποίοι επιβλέπουν την εξαγωγή του κρασιού: κανένα θασιακό πλοίο δεν επιτρέπεται να εισάγει κρασί στα χωρικά ύδατα ανάμεσα στον Άθω και στο ακρωτήριο Παχειά, γιατί τόσο ο πλοιοκτήτης όσο και ο καπετάνιος θα πληρώσουν τα πρόστιμα που προβλέπονται για το νέρωμα του κρασιού (*μηδέ πλοίων Θάσιον ξενικόν οίνον [εσαγέτω εσω Άθω και Παχειής...*) . Για την προστασία δε των οίνων από τις απομιμήσεις και τις παραποιήσεις, τα

κρασιά της Θάσου πρέπει να πωλούνται μέσα σε σφραγισμένους αμφορείς ώστε η ταυτότητα τους να είναι εγγυημένη.

Η μελέτη των αμφορέων, αγγείων με δυο λαβές (από το αμφιφέρω - αμφιφορεύς στον Όμηρο) που προορίζονταν για την αποθήκευση και τη μεταφορά του κρασιού κυρίως, αλλά και άλλων προϊόντων (λάδι, σιτηρά, παστά) έχει συμβάλει ουσιαστικά τα τελευταία χρόνια στην πρόοδο της έρευνας για την οικονομία και το εμπόριο στην αρχαιότητα. Η λέξη αμφορεύς τον 5ο πΧ αιώνα τουλάχιστον έχει τη σημασία μονάδας μέτρησης χωρητικότητας, όπως φαίνεται ξεκάθαρα σε επιγραφή της Μιλήτου και μάλιστα έχει και υποδιαιρέσεις. Υπολογίζεται ότι έχει χωρητικότητα λίγο μεγαλύτερη από 20 λίτρα. Την ίδια σημασία έχει κατ' εξοχή και η λέξη κεράμιον ή θάσιον. Στη Θάσο έχουν εντοπιστεί 12 εργαστήρια παραγωγής αμφορέων με βεβαιότητα και 4 με μεγάλη πιθανότητα. Τα περισσότερα απ' αυτά εντοπίζονται στη ζώνη της παραλίας, απ' όπου είναι ευκολότερη η διακίνηση των αμφορέων δια της θαλάσσιας οδού αλλά και ο εντοπισμός τους.

Οι θασίτικοι αμφορείς σ' ένα μεγάλο ποσοστό φέρουν ένα σφράγισμα συνήθως στη μια λαβή. Το σφράγισμα γίνεται με μια σφραγίδα πριν από το ψήσιμο του αγγείου. Στη Θάσο έχει βρεθεί μόνο μια πλήρως αχρησιμοποίητη τέτοια σφραγίδα. Το κοινό χαρακτηριστικό των 15.000 σφραγισμάτων που έχουν βρεθεί στο νησί, είναι ότι περιλαμβάνουν συνήθως ένα έμβλημα ή σύμβολο σχετικό με την αμπελοκαλλιέργεια ή τη λατρεία ντόπιων θεοτήτων, το όνομα του επώνυμου άρχοντα και το εθνικό της πόλης. Ο ρόλος των σφραγισμάτων στις λαβές των αμφορέων δεν έχει ακόμα αποσαφηνιστεί. Μερικοί ερευνητές πιστεύουν ότι πρόκειται για εγγύηση χωρητικότητας, ενώ τελευταία υποστηρίζεται η άποψη ότι αποτελούν ένα είδος φορολογικού ελέγχου στην παραγωγή των αμφορέων. Εκτός από τη Θάσο, κι άλλα κέντρα παραγωγής κρασιού στην αρχαιότητα χρησιμοποιούν το σύστημα της σφράγισης (Ρόδος, Κνίδος, Σινώπη, Ηράκλεια Ποντική, Σαμοθράκη, Αίνος) (Καραδήμα, <http://www.thassos-island.gr/el/ιστορία>).

Από τα μέσα του 2ου αι. π.Χ. η διακίνηση του Θάσιου οίνου υποχωρεί σταδιακά προς όφελος άλλων κέντρων παραγωγής, όπως είναι η Ρόδος, η Κνίδος, η Κως και άλλων πόλεων των ιωνικών παραλίων της Μ. Ασίας πολύ χαμηλότερης ποιότητας. Η σταδιακή υποχώρηση της αμπελοκαλλιέργειας στο νησί είχε αρχίσει ήδη από το 15ο αιώνα δίνοντας τη θέση της στην ελιά που σιγά-σιγά επικρατεί ως τα τέλη του 18ου. Τον περασμένο αιώνα οι ξένοι περιηγητές αναζητούσαν στο κρασί της Θάσου τις αρετές και την ποιότητα του ονομαστού κρασιού της αρχαιότητας. Όμως, ο Θάσιος οίνος κατέληξε ένα κόκκινο κρασί ποικίλης ποιότητας και μέτριας διατήρησης. Πρέπει λοιπόν να ανατρέξουμε στη βυζαντινή και κυρίως στην ελληνιστική και κλασική

εποχή (από τον 5ο μέχρι το 2ο αι. π.Χ. περίπου) για να εντοπίσουμε τη χρυσή εποχή του Θάσιου οίνου, ο οποίος αναφέρεται επανειλημμένα στις φιλολογικές και επιγραφικές μαρτυρίες.

Οι οινικοί νόμοι της Θάσου του 5ου αιώνα π.Χ. δεν είναι τίποτε λιγότερο από τα αρχαιότερα νομοθετικά κείμενα για την προστασία των Οίνων Ονομασίας Προέλευσης, στα πλαίσια μιας γενικότερης αμπελοοινικής πολιτικής που αποσκοπούσε στη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος και στην προστασία του οινεμπορίου. Εδώ μπορούμε επίσης να διακρίνουμε την πρώτη προσπάθεια δημιουργίας κανονισμών για τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως, όπως αυτοί ισχύουν τώρα στις χώρες της Ε.Ε. Οι ομοιότητες που υπάρχουν ανάμεσα στη νομοθεσία της Αρχαίας Ελλάδος για τα κρασιά ποιότητας που προέρχονται από συγκεκριμένες περιοχές και τη νομοθεσία της Ε.Ε. είναι εκπληκτική.

### 1.2.3. Βίβλινος Οίνος

Η Βυβλία άμπελος είναι μια από τις εικοσιοκτώ σταφυλές του Αρχαίου κόσμου όπως αναφέρονται από τον λεξικογράφο Πολυδεύκη. Οι δεκαεννιά είναι γραμμένες με το πρώτο γράμμα κεφαλαίο (πχ Λημνία, Πελλαία) γεγονός που δηλώνει τον τόπο καταγωγής τους, ενώ στις υπόλοιπες το όνομα δηλώνει κάποιο χαρακτηριστικό τους (π.χ. ψιθία, μελίνεως). Συνεπώς δεν υπάρχει καμία αμφιβολία για την γεωγραφική καταγωγή της Βυβλίας αμπέλου.

Ο οίνος που εμπορεύονταν οι Φοίνικες ήταν γνωστός σαν Βύβλινος και παραγόταν σε φοινικικές αμπελουργικές περιοχές, στην Βυβλία της Φοινίκης και τη γύρω περιοχή, όπου καλλιεργούνταν η Βυβλία άμπελος. Τον 4<sup>ο</sup> αιώνα π.Χ. ο Βύβλινος οίνος έχαιρε μεγάλης εκτίμησης και συναγωνιζόταν, κατά τον Αρχέστρατο, τους εκλεκτούς και πανάκριβους οίνους της αρχαιότητας όπως ο Λέσβιος. Η επωνυμία Βυβλία είναι σημιτικής προελεύσεως, αλλά στα αρχαία κείμενα βρίσκεται γραμμένη ως Βιβλία λόγω προληπτικής αφομοίωσης του –υ σε –ι.

Στην αρχαιοελληνική γραμματεία υπάρχουν αρκετές αναφορές στον Βίβλινο οίνο για δέκα ολόκληρους αιώνες (7<sup>ος</sup> αι. π.Χ. – 3 αι. μ.Χ.) (Μπακαλάκης, 1939 και Salviat, 1990). Στους ‘Δειπνοσοφιστές’ ο Αθήναιος (Αχαιός σοφιστής του 3<sup>ου</sup> αιώνα π.Χ.) επαινεί τον βίβλινο οίνο που έλκει το όνομά του από κάποια ομώνυμη περιοχή αλλά ο ποιητής δεν γνωρίζει πού είναι. Ο Επίχαρμος (ποιητής κωμωδιών του 6<sup>ου</sup> αιώνα π.Χ.) μιλάει για κάποια Βίβλινα όρη. Η πληροφορία ότι η Βιβλία είναι χώρα της Θράκης, μεταξύ Αντισάρας και Οισύμης, προέρχεται από τον Αρμενίδα, αλλά δεν την συνδέει ακριβώς με τον οίνο. Συνδυάζοντας όλες αυτές τις αναφορές οι ερευνητές καταλήγουν ότι η Βιβλία χώρα ήταν περιοχή της Θράκης όπου υπήρχαν τα Βίβλινα όρη. Στις πλαγιές τους καλλιεργούνταν αμπέλια και παράγονταν ο Βίβλινος οίνος και όχι στις εύφορες πεδινές

εκτάσεις που προορίζονταν για τα δημητριακά (Κουράκου-Δραγώνα, 2013 (δ)). Χάρη στην σύγχρονη αρχαιολογική σκαπάνη γνωρίζουμε ότι, προς το τέλος του 7<sup>ου</sup> αιώνα π.Χ., οι Θάσιοι ιδρύουν τις πρώτες τους αποικίες στη Θράκη, με αρχαιότερες και σημαντικότερες την Νεάπολη (σημερινή Καβάλα) και την Οισύμη (σημερινή Νέα Πέραμος), καθώς και πλήθος μικρών εμπορικών σταθμών. Ένας από αυτούς ήταν η Αντισάρα. Βέβαια, υπάρχουν ενδείξεις ότι η περιοχή ήταν παλαιότερο αμπελουργικό κέντρο. Κατά τον Στέφανο Βυζάντιο (γεωγράφος και λεξικογράφος των Βυζαντινών χρόνων) η Οισύμη ταυτίζεται με την ομηρική Αισύμη και φαίνεται ότι, πριν από τον αποικισμό των Θασίων, εκεί υπήρχε μια πόλη που είχε επικοινωνία με τον Μυκηναϊκό κόσμο. Σ' αυτό συνηγορούν και τα ευρήματα της αρχαιολογικής σκαπάνης (Γιούρη-Κουκούλη, 1988 και Κουκούκουλη-Χρυσανθάκη, 1993). Βέβαια οι γεωγραφικές ενδείξεις Βιβλία χώρα και Βίβλινα όρη δεν αναφέρονται από τους ιστορικούς και γεωγράφους των ιστορικών χρόνων (Ηρόδοτος, Θουκυδίδης, Στράβωνας κ.ά.). Το κενό που υπάρχει ως προς την επωνυμία της περιοχής οδηγεί στη σκέψη ότι τα Βίβλινα όρη υπήρχαν σαν αμπελουργικό κέντρο πριν τον Θασιακό αποικισμό του 7<sup>ου</sup> αιώνα και ότι η ανάμνηση του ονόματος διασώθηκε λόγω της ποιότητας και της φήμης του βίβλινου οίνου (Κουράκου-Δραγώνα, 2007)

Σύμφωνα με τον Επίχαρμο, το όνομα βίβλινος οίνος ήταν τοπωνυμικό αλλά υπάρχει και η άποψη ότι οφείλεται σε ποικιλία αμπέλου που καλλιεργούνταν στη Βυβλία της Φοινίκης. Κατά την Κουράκου-Δραγώνα, η Βυβλία/Βιβλία άμπελος ήταν μια 'γενναία άμπελος'. Το επίθετο προέρχεται από τον Θεόφραστο στο 'Περί φυτών ιστορίας' και δηλώνει τις ποικιλίες ευγενικής γενιάς με ευρεία γεωγραφική εξάπλωση στους αρχαίους χρόνους. Μοσχεύματα της Βιβλίας αμπέλου είχαν καλλιεργηθεί σε περιοχές με τις οποίες οι Φοίνικες είχαν εμπορικές σχέσεις ή στις οποίες είχαν εγκατασταθεί ως άποικοι. Τον 9<sup>ο</sup> πΧ αιώνα οι Φοίνικες, λαός ναυτικών και εμπόρων, φτάνουν στη Θάσο και το Παγγαίο αναζητώντας αγορές για πολύτιμα μέταλλα (Τιβέριος, 2004) μιας και ήταν σπουδαίοι μεταλλοτεχνίτες. Τότε μετέφεραν μοσχεύματα της αμπέλου και συνέβαλαν σημαντικά στη διάδοση της ποικιλίας, αλλά και των τεχνικών καλλιέργειας των αμπελώνων και των μεθόδων παρασκευής γλυκών οίνων σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο.

Στον Ησίοδο υπάρχουν σαφείς οδηγίες για το λιάσιμο των σταφυλιών και την παρασκευή γλυκού οίνου. Κατά τον Πολυδεύκη οι *μελιηδείς* οίνοι (τα γλυκά σαν μέλι κρασιά) περιείχαν πολλά σάκχαρα και λίγη έως ελάχιστη αλκοόλη. Τέτοια σύσταση πρέπει να είχε και ο βίβλινος οίνος. Το πυκνό αυτό κρασί δεν πινόταν αυτούσιο αλλά αραιωνόταν. Ο Salviat, συνεκτιμώντας διάφορες πηγές, διατύπωσε την άποψη ότι οι Φοίνικες διέδωσαν την Βυβλία άμπελο στην περιοχή της Θράκης και ότι η φυτική αυτή αποίκηση είχε τόσο μεγάλη έκταση που επηρέασε τις ονομασίες της: Βίβλινα όρη, Βιβλία χώρα. Από το μεγάλο κέντρο της Θράκης η ποικιλία μετανάστευσε στην υπόλοιπη

Ελλάδα και από εκεί στην Ιταλία και τη Σικελία. Ο Ησίοδος, κατά τον 7<sup>ο</sup> αιώνα π.Χ., στην Άσκη Βοιωτίας έπινε βίβλινο οίνο, όχι αυτούσιο, αλλά σε ένα μέρος κρασί προσέθετε τρία μέρη νερού, όπως επίσης Βίβλινο οίνο έπιναν και στη Σικελία κατά τον Αθήναιο

### 1.3. Ο οίνος στην περίοδο του Βυζαντίου και την Τουρκοκρατία

Η παρακμή και η κατάρρευση της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας σήμανε την εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας και την δραματική μείωση της κατανάλωσης οίνου στη δυτική και κεντρική Ευρώπη. Παρόλα αυτά, το Βυζάντιο παραμένοντας ο θεματοφύλακας της ελληνικής και ρωμαϊκής πολιτιστικής κληρονομιάς στα χρόνια του Μεσαίωνα, διέσωσε την τέχνη της αμπελουργίας.

Μαρτυρίες και αναφορές σε ιστορικά κείμενα μας πληροφορούν ότι η ταυτότητα της βυζαντινής οινικής παράδοσης ήταν η συνέχεια της αρχαιοελληνικής. Στα ελληνιστικά χρόνια και την πρωτοβυζαντινή εποχή, την από πολλές απόψεις προέκταση του αρχαίου κόσμου, πραγματοποιήθηκε μία αλλαγή στη σχέση του ανθρώπου με τον Διόνυσο και το δώρο του. Αυτός ο θεός, ο ευάμπελος (πλούσιος σε αμπέλια και κρασιά), ο γενναιόδωρος, ο λυσιμέριμος (εχθρός των προβλημάτων και της έγνοιας), ο ηπεροπεύς (πονηρός καταφερτζής), ο γελών, φιλομειδής (πρόξενος γέλιου και φίλος του χαμόγελου) συγκρούστηκε και στα χρόνια του Ιουστινιανού νικήθηκε από έναν άλλο θεό, τον Ιησού, τον Θεό των Χριστιανών, που αποκαλείται η Άμπελος η αληθινή. Η άμπελος και ο οίνος είναι άλλωστε τα πιο ιερά σύμβολα του Χριστιανισμού Στο Βυζάντιο, το κρασί ενώνει τη βιβλική και την ελληνική παράδοση. Ο αρχαίος θεός του, ο Διόνυσος, είναι πάντα ζωντανός, αν και μεταμφιεσμένος. Παρά την εκδίωξή του από τον χριστιανικό αμπελώνα έχει δανείσει σχεδόν όλα τα σύμβολά του στον Χριστό αλλά και στον αυτοκράτορα που εμφανίζονται στις εικόνες ως αμπέλια, οι δε Απόστολοι και οι πιστοί ως κληματίδες και σταφύλια.

Στη συνέχεια αυτή λοιπόν των δύο κόσμων, του αρχαίου και του βυζαντινού, στηρίζεται η δραστηριότητα των οινοπαραγωγών και των οινεμπόρων, η ιστορία των καπηλείων ( το αρχαίο ρήμα «καπηλεύω» σήμαινε κάνω εμπόριο), οι νομικές και εμπορικές διατάξεις, οι συνθήκες που άνοιξαν το δρόμο για τον έλεγχο του κρασιού από τη Δύση. Οι αμπελουργοί, οι οινηγοί και οι κάπηλοι αποτελούσαν την αλυσίδα, όπου στηριζόταν ο μηχανισμός «παραγωγή-διακίνηση-κατανάλωση» του οίνου στα χρόνια του Βυζαντίου. Η κατανάλωση του κρασιού γινόταν με διαφορετικό τρόπο. Σε αντίθεση με τους αρχαίους προγόνους που έπιναν *κεκραμένον οίνον*, οι βυζαντινοί τον προτιμούσαν ανέρωτο και ζεστό σε αγγεία. Το καταλληλότερο σκεύος

ονομαζόταν *καύκος* ([http://vizantinaistorika.blogspot.com/2014/08/blog-post\\_10.html](http://vizantinaistorika.blogspot.com/2014/08/blog-post_10.html)). Σύμφωνα με τον ιστορικό Προκόπιο, στα χρόνια του Ιουστινιανού υπάρχουν οινώνες στους οποίους οι πίθοι θάβονται μερικώς μέσα στο χώμα και το φθινόπωρο γεμίζονται με μούστο ή νέο κρασί και ακολούθως το στόμιο τους καλύπτεται με πηλό (Προκόπιος, *Υπέρ των πολέμων*, VII 35, , Αναγνωστάκης, 1995).

Η Βυζαντινή κοινωνία παρουσίαζε δύο όψεις: το επίσημο, λαμπρό Βυζάντιο και το Βυζάντιο του αγρότη, του ταβερνιάρη, του ποιητή. Στην πρώτη, οι βυζαντινοί άρχοντες διηγούνται τα κατορθώματά τους στα συμπόσια, γύρω από τη μαρμάρινη τάβλα, με τα χρυσά τους κύπελλα γεμάτα γλυκόπιτο κρασί, όπως ακριβώς οι ομηρικοί ήρωες. Η τελετή του τρυγητού στη Βασιλική αυλή, μας παρουσιάζεται στα έργα του Αυτοκράτορα Κωνσταντίνου Πορφυρογέννητου και μαρτυρά τη σημασία που έδιναν τόσο οι βασιλείς όσο και η εκκλησία στον τρύγο και στο πάτημα των σταφυλιών. Η Κωνσταντινούπολη μάλιστα, όπου κατέφθαναν όλα τα κρασιά της Αυτοκρατορίας θα ονομαστεί από τους Αγγλοσάξονες, *Winburg*, που σημαίνει Οινόπολις, η πόλη του κρασιού. Και ο απλός λαός συνέχισε τη συνειρήση του με το κρασί, στις ταβέρνες και τα καπηλεία. Το κρασί ήταν πάντα παρόν στο τραπέζι.

Η καλλιέργεια στις οινοπαραγωγικές περιοχές της Πέλλας, της Θάσου, της Καβάλας και της Δράμας συνεχίστηκε ανελλιπώς. Ιδιαίτερα φημισμένη για το κρασί που παρήγαγε ήταν η περιοχή του Παγγαίου, την οποία επισκέφθηκαν και οι αυτοκράτορες Νικηφόρος Φωκάς και Ανδρόνικος Καντακουζηνός προκειμένου να γευτούν το κρασί της. Εξίσου σημαντική, αν όχι σημαντικότερη περιοχή για την οινοπαραγωγή στην περίοδο του Βυζαντίου, ήταν η Χαλκιδική. Λόγω των πολλών Μονών στο Άγιο Όρος -πολλών περισσότερων από ότι σήμερα- και της θέσης του κρασιού ως βασικού στοιχείου της διατροφής των μοναχών, όλη σχεδόν η Χαλκιδική, τόσο στο νότο, όσο και στα βορειοδυτικά, μέχρι τη σημερινή Καλαμαριά, ήταν γεμάτη από αμπέλια που χρησίμευαν στην παραγωγή οίνου. Κατά τον 10ο αιώνα, η συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών είχε ως αποτέλεσμα να υπάρχει αφθονία κρασιού στο Άγιο Όρος και να αρχίσει η εμπορία του πρώτα στη Θεσσαλονίκη και αργότερα η μεταφορά του με πλοία σε άλλες περιοχές της Μακεδονίας, στην Κωνσταντινούπολη και σε άλλες χώρες. Το κρασί αποθηκευόταν σε ειδικές αποθήκες μέσα στις μονές, τα βαγεναριά, και σε αντίστοιχες αποθήκες στα μετόχια των μονών σε όλη τη Χαλκιδική.

Το κρασί αναδείχθηκε εκ νέου στην Ευρώπη μέσω των Βενετών και των Γενοβέζων/Γενουατών μετά την κατάκτηση της Κωνσταντινούπολης από τους Σταυροφόρους. Οι Σταυροφόροι και οι δυτικοί φεουδάρχες κατά την επάνοδό τους στη Δύση ύστερα από την παραμονή τους στο Βυζάντιο μετέφεραν ποικιλίες αμπέλου, τις οποίες και μεταφύτευαν, κυρίως, κοντά στα παράλια της

Μεσογείου. Στον 14ο και 15ο αιώνα, κρασιά από την Πελοπόννησο και την Κρήτη, από την Μακεδονία και την Θράκη, φτάνουν στην Πόλη ή περνούν τα στενά για να διακινηθούν στους λαούς και τα εμπορία της Μαύρης Θάλασσας. Στα Άβδηρα και στην τους περιοχή της Μαρώνειας, υπήρχε ένας από τους σημαντικότερους αμπελώνες του Βυζαντίου και παραγόταν ο περίφημος «Παμίτις Οίνος», παράφραση του αρχαίου Παν-μέθη που προερχόταν κυρίως από τις σημερινές Θρακιώτικες ποικιλίες Παμίτι και Θρακιώτικο. Στα χρόνια της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, ο Γάλλος πρόξενος στην Κωνσταντινούπολη προσομοιάζει σε αναφορά του στο Παρίσι, την περιοχή με αυτή του Bordeaux της Γαλλίας.

Στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας οι καλλιεργούμενες με αμπέλια εκτάσεις μειώθηκαν σημαντικά. Οι δυσκολίες και τα προβλήματα που προέκυψαν κατά την περίοδο αυτή ήταν αρκετά με κυριότερο την υψηλή φορολογία, που επέβαλε η τουρκική κυριαρχία αλλά και την εχθρική στάση των κατακτητών προς το κρασί. Αυτή απορρέει από την απαγόρευση της κατανάλωσης οινοπνευματωδών ποτών που επιβάλλει το Κοράνι στους Μουσουλμάνους. Όμως η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποιία δεν έσβησε. Οι κύριες οινοποιητικές ζώνες ήταν πλέον αυτή της Σιάτιστας, των Σερβίων, του Αμυνταίου, της Νάουσας, της Γουμένισσας, του Κίτρους κοντά στην Κατερίνη, των Γιαννιτσών, τα μετόχια των μονών του Αγίου Όρους στη Χαλκιδική και η περιοχή της Θεσσαλονίκης. Ο Τούρκος περιηγητής Εβλιά Τσελεμπή, που περιηγήθηκε το 17ο αι. στη Μακεδονία, σημείωνε ότι γύρω από τη Θεσσαλονίκη υπήρχαν 46.000 στρέμματα αμπέλια και ότι σε κάθε αμπελώνα υπήρχε και εντευκτήριο διασκέδασης.

## 1.4. Ο οίνος στην νεότερη εποχή

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Μακεδονία δέχθηκε ένα σοβαρότατο χτύπημα στα τέλη του 19ου αι. και στις αρχές του 20ου. Η φυλλοξήρα προσέβαλε το 1898 για πρώτη φορά τους αμπελώνες στην Πυλαία έξω από τη Θεσσαλονίκη και στις επόμενες δεκαετίες επεκτάθηκε και στους αμπελώνες της υπόλοιπης Μακεδονίας και Θράκης. Η επέκτασή της ήταν ταχεία και καταστροφική, ιδίως στη Μακεδονία. Ολόκληροι αμπελώνες, όπως εκείνος της Σιάτιστας και της Μονής Μεγίστης Λαύρας καταστράφηκαν ολοκληρωτικά. Ακόμη και η εγκατάσταση των προσφύγων από την Ανατολική Ρωμυλία, την ανατολική Θράκη και τον Πόντο, οι οποίοι μετέφεραν νέες ποικιλίες κλημάτων, και είχαν άλλες γνώσεις και εμπειρίες, δεν κατόρθωσε να ανακόψει την πτωτική πορεία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής στη Μακεδονία, πορεία που συνεχίστηκε μέχρι τις

αρχές της δεκαετίας του 1980. Το 1938 η Μακεδονία παρήγαγε μόνο το 7,9% του οίνου της Ελλάδος.

Βέβαια, έγιναν προσπάθειες για να αντιμετωπιστεί η φυλλοξήρα μέσω της διασταύρωσης ποικιλιών από τη Γαλλία με ποικιλίες από τη Βουλγαρία και άλλες ευρωπαϊκές χώρες, με αμφιλεγόμενα όμως αποτελέσματα. Τελικά οι αμπελώνες σώθηκαν, αλλά οι καλλιεργούμενες εκτάσεις μειώθηκαν σημαντικά και η ποιότητα των παραγομένων κρασιών έπεσε δραματικά.

## 1.5. Οίνος, Θρησκεία και Πολιτισμός στη Μακεδονία και στη Θράκη

### 1.5.1. Οίνος και Διονυσιακή λατρεία

Η καλλιέργεια της αμπέλου, η παραγωγή του κρασιού από το σταφύλι και οι επιπτώσεις από την οινοποίηση στον ανθρώπινο οργανισμό πάντα προκαλούσαν ένα δέος στον άνθρωπο και γι αυτό συνδέθηκαν με το θείο. Η γέννηση των διαφόρων θεοτήτων στη μυθολογία των Θρακών είναι σχεδόν ίδια με αυτήν της ευρύτερης Ελληνικής μυθολογίας. Μία από τις θεότητες αυτές, ήταν ο θεός της έκστασης και του θυμικού, ο οποίος εκφράστηκε στη Θράκη ως Σαβάζιος και στην υπόλοιπη Ελλάδα ως Διόνυσος. Στη θρακική λατρευτική παράδοση, ο Διόνυσος, ως Σαβάζιος, αποτελεί κεντρική μορφή κάθε τελετουργικού. Είναι προστάτης του οίνου και του αμπελιού και, ως εκ τούτου, θεωρείται ανώτερη πνευματική οντότητα, αφού η αμπελοκαλλιέργεια συνδέθηκε στις συνειδήσεις των ανθρώπων της εποχής ως ένα πέρασμα σε υψηλότερο βιοτικό-κοινωνικό στάδιο σε σχέση με το κυνήγι και τη γεωργία. Σύμφωνα με τον μύθο, ο Διόνυσος γεννήθηκε στο Παγγαίο και έζησε εκεί λατρευόμενος από τους Ηδωνούς, μια θρακική φυλή. Πρόκειται για θεότητα που συνδεόταν με το κρασί, ένας θεός αγροτικός, που λατρεύτηκε ιδιαίτερα στη Μακεδονία και στη Θράκη, όπου το Δωδεκάθεο δεν ήταν τόσο διαδεδομένο, όσο στη νότιο Ελλάδα.

Σε κάποιες περιοχές της Μακεδονίας, όπως και της Θράκης τα πρώιμα χρόνια ο Διόνυσος αναπαρίστατο ζωόμορφος, κατάλοιπο τοτεμικής νοοτροπίας. Λατρευόταν ιδιαίτερα στο Παγγαίο και στον Κισσό μαζί με τις Μαινάδες, οι οποίες αναφέρονται ως «Κλώδονες» και «Μιμαλλόνες». Ο Μαιναδισμός επέζησε στους επόμενους αιώνες στη Μακεδονία μέχρι την πτώση του αρχαίου ελληνικού πολιτισμού και από τις λατρευτικές τελετές μεταφέρθηκε και στο θέατρο. Ο «μαιναδικός» θίασος, πολύ δημοφιλής στη Μακεδονία, αποτελούνταν από γυναίκες, ενώ ο κορυφαίος του χορού ήταν άντρας, που φορούσε «κοθόρνους», «κροκωτόν» και «μήτραν», πρότυπο δηλαδή του γυναικοντυμένου Διονύσου, αντίθετα με άλλες περιοχές της Ελλάδος, όπου

επικρατούσε η εικόνα του φαλλικού Διονύσου. Στις παραστάσεις και στις εορτές καταναλώνονταν μεγάλες ποσότητες κρασιού. Το ίδιο συνέβαινε και στα βακχικά όργια, που ήταν επίσης πολύ δημοφιλή στη Μακεδονία.

Τα θρακικά παράλια με το προνόμιο της εύφορης περιοχής αποικήθηκαν ήδη από την εποχή του σιδήρου (1050-650 π. Χ) από την αρχαία θρακική φυλή των Κικόνων. Οι Κίκονες ήταν Θρακικός λαός που κατοικούσε στην περιοχή που βρίσκεται ανάμεσα στη Βιστωνίδα λίμνη και τις εκβολές του ποταμού Έβρου. Το όνομά τους προέρχεται από τον επώνυμο ήρωα Κίκονα, γιό του Απόλλωνα και της Ροδόπης. Για πρώτη φορά οι Κίκονες αναφέρονται από τον Όμηρο. Στην Ιλιάδα (Β 846) μνημονεύονται ως σύμμαχοι των Τρώων, που είχαν εκστρατεύσει με τον αρχηγό τους Εύφημο. Στην Οδύσσεια (ι 39) αναφέρονται ως το πρώτο «επεισόδιο» στις περιπλανήσεις του Οδυσσέα, αφού έφυγε από την Τροία. Στη σχετική εξιστόρηση, οι Κίκονες ήταν πολυάριθμοι, επιδέξιοι πολεμιστές. Εκδικήθηκαν τον Οδυσσέα και τους συντρόφους του, οι οποίοι είχαν καταστρέψει την πόλη τους. Η Μαρώνεια είναι η σημαντικότερη πόλη της περιοχής.

Ο Μάρωνας, επώνυμος ήρωας της Ισμάρου, φέρεται σαν εγγονός ή ακόμα και γιός του ίδιου του Διονύσου και σύντροφος του Σιληνού. Στην ίδια περιοχή τοποθετούνται και άλλα επεισόδια από τη ζωή του Διονύσου. Για παράδειγμα ο Όμηρος αναφέρει αυτό με τον Λυκούργο, μυθικό βασιλιά των Ηδωνών. Διαδραματίζεται στο Παγγαίο όρος και διηγείται την παραδειγματική τιμωρία του από τον Διόνυσο επειδή κατέδωκε τον θεό κι εμπόδιζε την διάδοση της διονυσιακής λατρείας (Τιβέριος, 2007). Ο μύθος του Λυκούργου, με πεδίο δράσης τη χώρα των Ηδωνών, ήταν θέμα σε δυο θεατρικές τετραλογίες, η μία του Αισχύλου, από τις οποίες ελάχιστα σώζονται (Σπυρόπουλος, 1992). Οι Βάκχες του Ευριπίδη, που έχει κεντρικό άξονα τον θεό του θεάτρου και του οίνου, γράφτηκαν όταν ο ποιητής ήταν στη Μακεδονία, στην αυλή του βασιλιά Αρχέλαου. Η αιτία λοιπόν που η Θράκη θεωρείται ως μια από τις γενέτειρες της Διονυσιακής λατρείας είναι προφανής.

Μεγάλος αριθμός επιγραφικών κειμένων που έχουν βρεθεί στην περιοχή της Ανατολικής Μακεδονίας - Θράκης κάνει σαφείς αναφορές έμμεσα ή άμεσα στον Διόνυσο, στην άμπελο και τον οίνο (Λουκόπουλος κά, 2005). Από τον Ηρόδοτο (VII 111,2) μαθαίνουμε για ένα μαντείο του Διονύσου στα βουνά της Θράκης, ενώ τα ίχνη ενός σημαντικού ιερού του Διονύσου που ήταν σε λειτουργία ως την ύστερη αρχαιότητα οδηγούν στη Δράμα (Κουκούλη-Χρυσανθάκη, 1992). Εξαιρετικά μεγάλος αριθμός μνημείων όπως μαρμάρινα αγάλματα και ανάγλυφα, ειδώλια, αγγεία, ζωγραφικές συνθέσεις, ψηφιδωτά, νομίσματα που χρονολογούνται από τους αρχαϊκούς χρόνους ως την ύστερη αρχαιότητα επιβεβαιώνουν την έντονη παρουσία του Διονύσου στην περιοχή. Παροιμιώδης ήταν επίσης η κλίση των Θρακών στις κρασοκατανύξεις. Αυτό επιβεβαιώνεται από

την πληθώρα εξαιρετικής ποιότητας συμποσιακών αντικειμένων που έφερε στο φως η αρχαιολογική σκαπάνη, κατασκευασμένα συχνά από πολύτιμα μέταλλα και διακοσμημένα με διονυσιακά θέματα. Από τα πιο χαρακτηριστικά και γνωστά μνημεία διονυσιακής λατρείας είναι ο κρατήρας του Δερβενίου (Sideris, 2000).

Η λατρεία του Διονύσου παρέμεινε ζωντανή και στην ελληνιστική εποχή ιδιαίτερα στην Πέλλα, στη Ρωμαϊοκρατία και τους πρώτους Βυζαντινούς χρόνους, ιδιαίτερα στην Αμφίπολη. Στο Λαγκαδά, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, ακόμη και σήμερα οι πρόσφυγες από τις παράκτιες περιοχές της ανατολικής Θράκης και της Μαύρης θάλασσας στις 21 Μαΐου, γιορτή του Κωνσταντίνου και Ελένης τελούν τα αναστενάρια, ένα έθιμο που συνδέεται με τα βακχικά όργια της αρχαιότητας. Ανάμεσα στις άλλες εκδηλώσεις περιλαμβάνονται η άμετρη οινοποσία και η πυροβολία, δυο στοιχεία που συνδέονται άμεσα με τη λατρεία του θεού Διονύσου στη Θράκη.

### 1.5.2. Οίνος, Άμπελος και Χριστιανισμός

Κατά τη διάρκεια των βυζαντινών χρόνων κι όταν ο Χριστιανισμός είχε εδραιωθεί ως επίσημη θρησκεία, το κρασί που χρησιμοποιούνταν παλιά για τις σπονδές στους θεούς, έγινε το κρασί της Θείας Μετάληψης, το Αίμα Του Θεανθρώπου. Ο Ιησούς Χριστός αποκαλείται *Άμπελος η αληθινή*, ενώ οι μαθητές του και οι πιστοί *κληματίδες και σταφύλια*. Ο αρχαίος θεός Διόνυσος συγκρούεται με τη νέα εποχή και εκβάλλεται από τις λατρευτικές εκδηλώσεις των πιστών. Η σύγκρουση της χριστιανικής θρησκείας με το ελληνικό δωδεκάθεο και τη λατρεία του είναι ανελήθητη.

Κατά την παλαιохριστιανική εποχή (4ος – 6ος αιώνας μ.Χ.) το θέμα της αμπέλου (κληματίδα-βότρες-αμφορείς) απαντάται σε βασιλικά δάπεδα, εκκλησιαστικά σκεύη, με προφανή συμβολισμό, ενώ κατά τη βυζαντινή και μεταβυζαντινή εποχή, σε τοιχογραφίες, τέμπλα, ιερά άμφια κ.λ.π. Οι μεγαλύτερες καλλιεργήσιμες εκτάσεις περιέρχονται στην μοναστηριακή και εκκλησιαστική περιουσία. Έτσι, μεγάλα και σύγχρονα οινοποιεία κατασκευάζονται από τους μοναχούς, χάριν στους οποίους σε πολλές περιοχές διασώθηκε η τέχνη της οινοποιίας, ενώ παράλληλα βελτιώθηκε η ποιότητα του κρασιού. Ο Χριστιανισμός θα παίξει σημαντικό ρόλο στην ιστορική συνέχιση του ελληνικού οίνου, μέσα από την αμπελοοικονομική δραστηριότητα των μονών του Αγίου Όρους, την χρήση γλυκών οίνων των ελληνικών νησιών στη Θεία κοινωνία και την χρήση της αμπέλου ως βασικό στοιχείο της βυζαντινής τέχνης.

Από τις αρχές του 12ου αιώνα περίπου μ.Χ. η Ορθόδοξη Εκκλησία έχει καθιερώσει προστάτη των αμπελιών και των αμπελουργών, τον Άγιο Τρύφωνα, ενσωματώνοντας με αυτό τον τρόπο πανάρχαιες αντιλήψεις για τη βλάστηση και τη γονιμότητα. Ο Άγιος επωμίζεται τον ρόλο του προστάτη, γίνεται γνωστός και ιδιαίτερα σεβαστός στις αμπελουργικές ζώνες της Μακεδονίας.

Εκτός όμως από τον εορτασμό του Αγίου Τρύφωνα υπάρχουν πολλά έθιμα στη Μακεδονία που σχετίζονται με το κρασί. Η προέλευσή τους χάνεται στο βάθος των αιώνων, ενώ όλα σχεδόν τελούνται αδιάλειπτα μέχρι σήμερα. Το κρασί σύντροφος της χαράς και της λύπης, ουσιαστικά συνοδεύει όλες της σημαντικές στιγμές του ανθρώπου, αλλά και την καθημερινότητά του. Στη γέννηση, στη βάφτιση, στον αρραβώνα, στο γάμο, στο θάνατο το κρασί θεωρούνταν και θεωρείται απαραίτητο συμπλήρωμα. Αλλά και κάθε μέρα το κρασί συνόδευε και συνοδεύει ακόμη και σήμερα τα εδέσματα στο μεσημεριανό τραπέζι, κυρίως τα κρεατικά που μαγειρεύονται τις κρύες μέρες του χειμώνα.

### **1.5.3. Οίνος και Αμπέλι στις Γιορτές και τα Έθιμα**

Η γιορτή των αμπελοκαλλιεργητών και των οινοπαραγωγών είναι μία από τις πιο καλά διατηρημένες κατά τη διάρκεια του ημερολογιακού έτους στον ελληνικό πολιτισμό. Η προέλευσή της είναι βαθιά ριζωμένη στο παρελθόν του ελληνικού πληθυσμού. Οι ερευνητές στον τομέα της αρχαιολογίας έχουν βρει πολλές μυθολογικές και θρησκευτικές γιορτές του κρασιού ανάμεσα στον πληθυσμό της Θράκης, και τον αρχαίο πληθυσμό της Βαλκανικής Χερσονήσου. (Marazon, 2000). Ίχνη της θρακικής πολιτιστικής κληρονομιάς παραμένουν στην ελληνική λαϊκή κουλτούρα, η οποία είναι ένα μίγμα παγανισμού και χριστιανισμού. Η επικάλυψη των πολιτιστικών στρωμάτων από τους αρχαίους χρόνους μέχρι σήμερα έχει δημιουργήσει συγκεκριμένες μορφές τελετουργιών και γιορτών αφιερωμένων στο κρασί, την αμπελοκαλλιέργεια και τον προστάτη τους Άγιο Τρύφωνα. Η ημέρα του αγίου θεωρείται ως γιορτή των αμπελουργών και των κηπουρών. Η γιορτή έχει διατηρηθεί και συνεχίζει να υπάρχει κατά τη διάρκεια των αιώνων. Συνεπώς, η παράδοση συνεχίζεται ακόμα και σήμερα.

Το ημερολογιακό έτος είναι διάσπαρτο από γιορτές και έθιμα που σχετίζονται με την καλλιέργεια, την ανάπτυξη και την καρποφορία του αμπελιού ως και την παραγωγή του πολύτιμου χυμού του. Όλα τα στάδια της καλλιέργειας και της παραγωγής, καλά ζυγιασμένα μέσα στο χρόνο ταυτίζονται

με τις μεγάλες πανελλαδικές γιορτές, με γιορτές περιώνυμων, αλλά και τοπικών, λιγότερο γνωστών Αγίων.

Η μίξη της εμπειρικής αλλά πανάρχαιας γνώσης για το αμπέλι και το κρασί με πλήθος παγανιστικών εθίμων και τη μεγάλη χριστιανική παράδοση απέδωσε μια σειρά από γιορτές και έθιμα που καλύπτουν όλο το φάσμα των απαραίτητων εργασιών. Έθιμα που συνήθως λειτουργούν ως κανόνες και απλά και αβίαστα μεταφέρουν την εμπειρία στο μέλλον. Αρκετά τα συναντάμε σε όλα τα μέρη της χώρας και άλλα είναι τόσο τοπικά όσο και η φύση αυτού του φυτού που ευδοκιμεί οπουδήποτε αλλά αποδίδει πάντα άλλους καρπούς ανάλογα με την ιδιαιτερότητα του τόπου και του τοπικού κλίματος (Λουκάτος, 1945, Πολίτης, 1870–1872, Μέγας, 1939)

### **1. Πρωτοχρονιά**

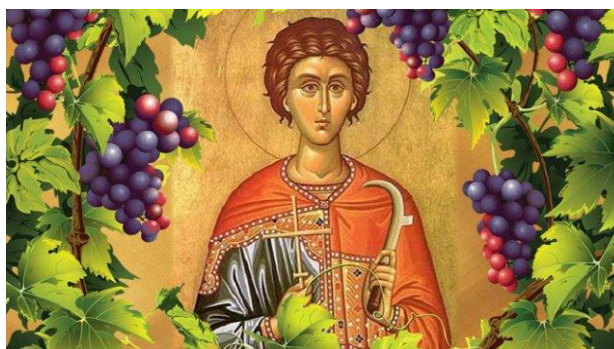
Σε μέρη της Θράκης την παραμονή της Πρωτοχρονιάς είχαν στο τραπέζι εννιά λογιών νησίσιμα φαγητά και στη μέση το πιάτο με τα Χριστόψωμα, ένα ποτήρι κρασί και τρία ψωμάκια. Σε κάθε ψωμί έμπηγαν από ένα κεράκι. Η μητέρα άναβε τα κεράκια και θυμιάτιζε με το αλετροσίδερο (υνί) το τραπέζι, τους ανθρώπους, το σπίτι και τα ζώα. Ο πατέρας έβγαζε από την τσέπη την «παραδοσακκούλα», την άφηνε στο τραπέζι και έλεγε «Αυτές οι παράδες είναι του Χριστού». Αφού τέλειωναν το φαγητό, έριχναν κρασί σε μία καθαρή γωνιά του σπιτιού και άφηναν εκεί το υνί για το υπόλοιπο δωδεκαήμερο. Στο Σκοπό της Θράκης αυτός που κέρδιζε ένα κλωνάκι που κρύβανε στη βασιλόπιτα κληρονομούσε το αμπέλι, όποιος κέρδιζε το μεταλλικό το σπίτι και όποιος κέρδιζε το άχυρο γίνονταν «ρεσπερ'ς».

### **2. Θεοφάνια**

Ο μεγάλος αγιασμός σε όλη την Ελλάδα ραντίζεται παντού και βέβαια και στα αμπέλια. Ο παπάς μετά το αγιασμό παρέθετε στο ναό ψωμί, τυρί και κρασί για όλους.

### **3. Του Αγίου Τρύφωνα στις 1 Φεβρουαρίου**

Την πρώτη Φεβρουαρίου, η Ορθόδοξη Εκκλησία τιμά τη μνήμη του Αγίου Τρύφωνα, που έχει καθιερωθεί στην εθιμική λατρεία ως ο προστάτης των αμπελουργών. Ο Άγιος παρουσιάζεται μάλιστα στις νεώτερες λαϊκές αγιογραφίες ως “νέος, αγένειος, σγουρομάλλης, κρατών κλαδευτήρι”, εργαλείο δηλαδή με το οποίο γίνεται η κύρια αμπελουργική εργασία της χρονικής αυτής περιόδου. Πουθενά στο Συναξάριό του δεν αναφέρονται επεισόδια από το βίο ή τα θαύματά του, που να συνδέουν τον Άγιο με το αμπέλι και το κρασί. Πώς συσχετίστηκε λοιπόν ο Μεγαλομάρτυρας Τρύφωνας με την άμπελο και το μεθυστικό της προϊόν;



Εικόνα 1. Ο Άγιος Τρύφωνας, ο προστάτης των αμπελουργών και των αμπελιών.

Ο Άγιος Τρύφωνας γεννήθηκε στη Λάμψακο, παραλιακή πόλη της Φρυγίας, και μαρτύρησε το 249 μ.Χ., όταν αυτοκράτορας του Ρωμαϊκού κράτους ήταν ο Δέκιος, στη Νίκαια της φρυγικής Βιθυνίας. Η περιοχή ήταν ξακουστή για τους αμπελώνες της όπως και όλα τα παράλια της Προποντίδας. Εκεί βρίσκονταν πόλεις που φημίζονταν για την αφθονία των κρασιών τους: η Ραιδεστός, η Κύζικος και η περιοχή της Βιθυνίας με τα κρασιά της Τρίγλειας, της Κίου, της Νίκαιας. Ο Άγιος πολιούχος της Νίκαιας συνδέεται λοιπόν καταρχήν με την άμπελο και τον οίνο λόγω προέλευσης από περιοχή παραγωγής οίνων ποιότητας, αφού λίγες ήταν οι βυζαντινές επαρχίες, που μπορούσαν να καυχηθούν για τον οίνο τους τόσο όσο οι περιοχές της Προποντίδας.

Η θέση της γιορτής του στον ετήσιο κύκλο πρέπει να έπαιξε επίσης ρόλο στην καθιέρωση του Αγίου ως προστάτη των αμπελουργών. Παρόλο που το αμπέλι “κοιμάται”, γυμνό από τσαμπιά, άνθη, φύλλα και χλωρούς βλαστούς, ο Φεβρουάριος αποτελεί κρίσιμη καμπή στο βλαστικό του κύκλο. Είναι η χρονική περίοδος κατά την οποία αρχίζει παραδοσιακά η σημαντικότερη ίσως αμπελουργική φροντίδα, το κλάδεμα. Το κλάδεμα είναι τεχνική εργασία για την οποία οι αμπελουργοί δηλώνουν ότι χρειάζεται πείρα, μαστοριά και γνώση του συγκεκριμένου αμπελώνα. Κλαδεύοντας, ο αμπελουργός επεμβαίνει δυναμικά στο αμπέλι του και ρυθμίζει την ποσότητα άρα και την ποιότητα της παραγωγής του, ενώ καθορίζει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ζωής αλλά και την υγιεινή κατάσταση των κλημάτων.

Πανάρχαιες αντιλήψεις για τη βλάστηση και τη γονιμότητα βρήκαν πιθανότατα στέγη στον εορτασμό του Μεγαλομάρτυρα Τρύφωνα, την πρώτη του Φεβρουαρίου. Οι γεωργοί και ειδικά οι αμπελουργοί προσπαθούσαν να εξασφαλίσουν την προστασία των θεϊκών δυνάμεων πριν αρχίσουν το κλάδεμα. Όταν επεκράτησε ο Χριστιανισμός και τα παλιά λατρευτικά στοιχεία απαγορεύτηκαν, εκείνα επιβίωσαν κάτω από το μανδύα της νέας θρησκείας. Ο Άγιος, εξειδικευόμενος, επωμίσθηκε το ρόλο του προστάτη των αμπελουργών κατά κύριο λόγο. Δέχεται όλες τις ευχές, τις επικλήσεις και τις ιδιαίτερες φροντίδες με τις οποίες προσπαθούν να

εξασφαλίσουν την ευετηρία, την καλή χρονιά, και να προστατέψουν το αμπέλι από τις λογής καταστροφές, που μπορεί να φέρει μια όψιμη παγωνιά, το χαλάζι, ο άνεμος, η δυνατή ή άκαιρη βροχή, κάποια ασθένεια. Δε φαίνεται πάντως τυχαίο το γεγονός ότι και ο βασικός Γάλλος ομόλογος του Αγίου, ο saint Vincent, εορτάζεται στους γαλλικούς αμπελότοπους την ίδια χρονική περίοδο, στις 22 Ιανουαρίου.

Μυστήριο καλύπτει τις ακριβείς μετακινήσεις του Αγίου Τρύφωνα από τη Λάμψακο στην Ανατολική Θράκη και την Ανατολική Ρωμυλία. Το 1924 πάντως, όταν οι ιστορικές συνθήκες ανάγκασαν τους ελληνικούς πληθυσμούς της Ανατολικής Ρωμυλίας να αφήσουν κατάφυτες από αμπέλια περιοχές και να εγκατασταθούν στις καινούργιες πατρίδες τους, φέρνοντας μαζί τους αμπελοοινικές τεχνικές αλλά και τρόπους λατρείας, ο Άγιος Τρύφωνας ήταν ήδη καθιερωμένος ως Άγιος προστάτης των αμπελουργών στους χριστιανικούς πληθυσμούς της βαλκανικής χερσονήσου. Στις αμπελουργικές περιοχές της Μακεδονίας μάλιστα ήταν ιδιαίτερα γνωστός και σεβαστός, όπως μαρτυρά η προφορική παράδοση των ντόπιων κατοίκων της Γουμένισσας, της Νάουσας, του Αμυνταίου, οι τοιχογραφίες του Αγίου σε ιερούς ναούς που χτίστηκαν τον δέκατο ένατο αιώνα αλλά και το αρκετά συνηθισμένο ανδρικό βαπτιστικό όνομα Τρύφων. Η ένταση της λατρείας του Αγίου επηρεάζεται από την ύπαρξη αμπελώνων καθώς και τη σπουδαιότητά τους για την οικονομία της περιοχής. Συγκέντρωση λατρευτικών παραδόσεων και τήρηση των εθιμικών πρακτικών παρατηρείται στο βορειοελλαδικό χώρο και μάλιστα στις προσφυγικές κοινότητες με τόπο καταγωγής την Ανατολική Ρωμυλία.

Ο Άγιος Τρύφωνας λοιπόν, από τη Λάμψακο της Φρυγίας, καθιερώθηκε ως Άγιος προστάτης των αμπελουργών, κρατά κλαδευτήρι και έχει σημαντικές αποτρεπτικές δυνάμεις κατά των ποικίλων εχθρών που ενεργούν βλαπτικά στα αμπέλια, στα δενδροκηπευτικά και τους αγρούς : αντίξοες καιρικές συνθήκες, ασθένειες, έντομα, κάμπιες αλλά και ποντικοί υποχωρούν μπροστά του, εφόσον βέβαια του αποδοθούν οι προσήκουσες τιμές. Ονομαστικά αναφέρονται στον Εξορκισμό του Αγίου Μάρτυρος Τρύφωνος μεταξύ των “κακούργων θηρίων των αδικούντων την άμπελον, την χώραν τε και τον κήπον: Κάμπη, Σκώληξ, Σκωληκοκάμπη, Σκάνθαρος, Βρούχος, Ακρίς, Επίμαλος, Καλιγάρης, Μακρόπους, Μύρμηξ, Φθειρ, Ρυγίτης, Ψυλλίτης, Καυσοκόπος, Ερυσίβη, Κοχλοί, Ψαλίτης και ει τι άλλο προσφυσούν και μαραίνον τον καρπόν της σταφυλής και των λοιπών ειδών και λαχάνων”.

Η λαϊκή παράδοση συνδέει τον Άγιο με τα αμπέλια και τους αμπελουργούς μέσω ευρύτατα διαδεδομένης στο βαλκανικό χώρο αφήγησης. Σύμφωνα με μια παραλλαγή ο Άγιος Τρύφωνας κλάδευε το αμπέλι του αδιαφορώντας για τις αντίθετες υποδείξεις της Παναγίας και έκοψε τη μύτη του. Η φράση - κλειδί “κλαδεύω έτσι κι όχι έτσι, είπε κι έκοψε τη μύτη του” συνοδεύεται από

χειρονομία χαρακτηριστική της τεχνικής του κλαδέματος, χωρίς την οποία ο ακροατής αδυνατεί να αντιληφθεί πώς ακριβώς ακρωτηριάστηκε ο Άγιος. Με αυτήν την “τεχνολογική αφήγηση” εξηγείται η λατρευτική αποχή από την εργασία στ’ αμπέλια που τηρούν όλοι οι αμπελουργικοί πληθυσμοί. Την απαγόρευση εκφράζουν ρητά οι Στενημαχίτες: “Ας έρθ’ τ’ Αϊ Τρύφου η μέρα πρώτα, κι απέει πιάν’ς του σβανά στου χέρι σ’”. Η πρώτη του Φεβρουαρίου αποτελεί στη λαϊκή συνείδηση το θεσμοθετημένο χρονικό ορόσημο που σηματοδοτεί την αρχή του κλαδέματος και το οποίο ακολουθούν διαδοχικές αμπελουργικές φροντίδες. Είναι λοιπόν φυσικό να προσπαθούν οι αμπελουργοί να προστατέψουν με κάθε τρόπο το ευαίσθητο αμπέλι τους κατά την τόσο κρίσιμη αυτή χρονική στιγμή.

Κατεξοχήν αγροτική η γιορτή του Αγίου Τρύφωνα, χαράσσει κύκλο εορταστικό στο μακεδονικό αμπελώνα, στον οποίο συναντώνται διάφορες κατά τόπους λατρευτικές συνήθειες. Όπως προστάζουν τα έθιμά τους τιμούν τον Άγιο οι γηγενείς, οι ντόπιοι κάτοικοι στις αμπελουργικές περιοχές της Νάουσας, της Γουμένισσας, του Αμυνταίου καθώς και οι προσφυγικοί πληθυσμοί από την Ανατολική Ρωμυλία στη Γέφυρα (Σωζοπολίτες), στη Νέα Αγχιάλο (Αγχιαλίτες) στη Νέα Μεσήμβρια (από τη Μεσημβρία). Στην εκκλησία κάνουν αγιασμό και αρτοκλασία με κόλλυβο για το μνημόσυνο του Αγίου Τρύφωνα. Στο κόλλυβο μάλιστα που παρέθεταν οι Αγχιαλίτες “ζωγράφιζαν” παλαιότερα τον Άγιο και σταφύλια. Συνηθίζουν επίσης να διατηρούν από τον τρύγο σταφύλια, κρεμασμένα στα υπόγεια κελλάρια οινοποίησης ή στην κληματαριά. Το’ χουν σε καλό να αντέξουν τα σταφύλια αυτά ως την πρώτη Φεβρουαρίου, οπότε και τα πηγαίνουν στην εκκλησία για να διαβαστούν και να μοιραστούν στους πιστούς. Όλοι παίρνουν ρώγες που τις τρώνε “για υγεία” αφού φυλάξουν μερικές στο εικονοστάσι. Με τον αγιασμό αυτόν δεν ραντίζουν το σπίτι αλλά τους μπαχτσέδες, τις σπωρώνες και κυρίως τ’ αμπέλια τους. Επισκέπτονται λοιπόν τους αμπελώνες την πρώτη Φεβρουαρίου για να τους ραντίσουν με αγιασμό αλλά και για να προβούν, την ημέρα αυτή της λατρευτικής αποχής από την εργασία, σε τελετουργικό κλάδεμα τεσσάρων κλημάτων. Τα κλήματα αυτά τα διαλέγουν να’ναι ιδιαίτερα γερά, είτε βρίσκονται στις γωνίες του αμπελώνα είτε σχηματίζουν σταυρό στο αμπέλι. Πάνω σ’ αυτά θα ρίξουν κρασί ή αγιασμό, προσβλέποντας στην ευφορία, στην καλή παραγωγή, στην καλοχρονιά. Με την ευκαιρία, σε κάποιες περιοχές θα θάψουν κάτω απ τα κλήματα το κουλούρι του καλικάτζαρου αλλά και το κόκκινο αυγό της Μεγάλης Πέμπτης. Κάποτε πραγματοποιείται και ένα είδος στοιχειώδους μμικού δρώμενου, που συνδέει τον Άγιο με την προσδοκώμενη αφθονία, τη γονιμότητα, την “ευκολία”, όπως λένε οι ίδιοι.

Για τους υπόλοιπους αμπελουργούς η μέρα θα τελειώσει πιθανότατα με μια γερή κρασοκατάλυση, οικογενειακή ή μεταξύ συναδέλφων. Οι πρόσφυγες από τους αμπελότοπους της Στενημάχου στην Ανατολική Ρωμυλία όμως θα πραγματοποιήσουν την εντυπωσιακή τελετουργία του κουρμπανιού,

αιματηρής θυσίας προς τιμήν του Αγίου Τρύφωνα, που έφεραν με τις λιγοστές αποσκευές τους και τη μεταφύτεψαν στις νέες πατρίδες τους. Η τέλεση αιματηρής θυσίας στο πλαίσιο του εορτασμού του αγροτικού Αγίου και με επιδιωκόμενο αντάλλαγμα μια καλή χρονιά για τα αμπέλια εξηγείται από τη θρακική προέλευση του εθίμου και των φορέων του. Τα κουρμπάνια ήταν συνηθισμένες τελετουργίες στο θρακικό χώρο και προσφέρονταν στο θείο από ιδιώτες και κοινότητες σε διάφορες περιστάσεις και με ποικίλες επιδιώξεις. Στη Στενήμαχο λοιπόν, ανθηρή ελληνική πόλη πριν το 1924, χτισμένη 20 χιλιόμετρα νοτιοανατολικά της Φιλιππούπολης στους πρόποδες της Ροδόπης, οι αμπελουργοί κάτοικοι γιόρταζαν κάθε χρόνο τη μνήμη του Αγίου προστάτη τους κάνοντας κουρμπάνι, δημοτελή θυσία μόσχου. Την παραμονή της γιορτής, μετά την εορταστική περιφορά του στεφανωμένου με κληματίδες ζώου, το θυσίαζαν στο προαύλιο του παρεκκλησιού. Ανήμερα του Αγίου το διαβασμένο από τον παπά κρέας έβραζε με το ζωμό του σε καζάνια κι αφού το ευλογούσε και πάλι ο παπάς γινόταν η διανομή και κοινό γεύμα. Ακολουθούσε αγώνας πάλης με συμμετοχές Ελλήνων, Τούρκων και Βουλγάρων παλαιστών καθώς και γλέντι με οينوποσία. Στην εκδήλωση συμμετείχαν όλοι οι έλληνες αμπελουργοί από τη Στενήμαχο αλλά και τις γειτονικές κωμοπόλεις Ανω Βοδενά και Κούκλαινα. Το κουρμπάνι αποτελεί μάλιστα μια από τις εντονότερες αναμνήσεις των γερόντων πληροφορητών που ζουν σήμερα σε κοινότητες του μακεδονικού αμπελώνα, “κρατούν το έθιμο” και δεν ξεχνούν τη χαμένη πια πατρίδα. Εγκατεστημένοι στη Γουμένισσα του νομού Κιλίκης (από το Άνω Βοδενό), στη Στενήμαχο Ημαθίας (από τη Στενήμαχο) και στον Τρίλοφο Ημαθίας (από την Κούκλαινα) συνεχίζουν να καλλιεργούν αμπέλια, να φτιάχνουν κρασί, να τιμούν τον άγιο Τρύφωνα με το ετήσιο κουρμπάνι του, να θυμούνται αυτά που άφησαν και καμιά φορά να τραγουδούν “Κάθε στιγμή που φεύγει δε θα γυρίσει πια και τα καλά του κόσμου βρίσκονται ς τα βουτσιά”, στους κάδους δηλαδή της οينوποίησης (Παπαγεωργοπούλου, 2013).

#### **4. Των Αγίων Σαράντα στις 9 Μαρτίου**

Λατρεύονται οι Σαράντα μάρτυρες της Σεβάστειας. Το νούμερο θεωρούνταν μαγικό και γίνονταν έθιμα πολλά για την ευημερία και την καρποφορία. Ειδικότερα, τη συγκεκριμένη μέρα φυτεύανε δέντρα και αμπέλια γιατί πίστευαν ότι μόνο τότε θα απέφεραν καρπούς.

#### **5. Την Μεγάλη Πέμπτη**

Σε διάφορα μέρη της Θράκης την Μεγάλη Πέμπτη και τις δύο επόμενες Πέμπτες τηρούσαν αργία, αλλιώς θα καταστρέφονταν τα αμπέλια.

## **6. Τις πέντε Πέμπτες**

Σε διάφορες περιοχές της Θράκης, η απαγόρευση κρατούσε πέντε Πέμπτες, από τη μεγάλη εβδομάδα ως της Αναλήψεως. Αν εργάζονταν, τότε υπήρχε κίνδυνος για χαλάζι. Και αν τελικά αυτό έπεφτε για να μετριάσουν τη ζημιά και να το κάνουν να σταματήσει, έβαζαν τα πρωτότοκα παιδιά που είχαν και τους δύο γονείς τους να πάρουν στη χούφτα τους χαλάζι και να το φάνε. Άλλος κίνδυνος ανοιξιάτικος ήταν η αναβροχιά. Για να την αποφύγουν έκαναν λιτανείες στα αμπέλια με την εικόνα του Άη Τρύφωνα και άλλων Αγίων. Έκαναν επίσης το έθιμο της Περπερούνας, που εφαρμόζονταν παντού και για όλες τις αναβροχιές.

## **7. Το Μέγα Σάββατο**

Στις Κυδωνιές έφτιαχναν αυτή τη μέρα μια μεγάλη κουλούρα με σταυρό και πέντε κόκκινα αυγά, την αφήναν να γίνει παξιμάδι και την τρώγανε με γλυκό κρασί την Πρωτομαγιά. Αλλού την ίδια κουλούρα την τρώγανε ανήμερα το Πάσχα στο αμπέλι.

## **8. Το Πάσχα**

Σε κάποια μέρη αφήνανε το γιορτινό τραπέζι στρωμένο για τρεις μέρες και όταν το μάζευαν τελικά τα ψίχουλα τα έριχναν στα αμπέλια για αφθονία. Στη Δευτερανάσταση πήγαιναν όλοι από μια κληματαίδα στην εκκλησία, τις έστηναν όρθιες και έβαζαν φωτιά.

## **9. Της Μεσοπεντηκοστής, περίπου στα μισά του Μάη**

Σε κάποια μέρη της Μακεδονίας ήταν αφιερωμένη στα αμπέλια που τώρα απειλούνταν από περονόσπορο και χολέρα και έκαναν δέηση για να τα αποφύγουν. Μετά τη λειτουργία κάνανε λιτανεία στα αμπέλια και αγιασμό των κλημάτων. Όσο κρατούσε η λιτανεία ηχούσαν οι καμπάνες και ένα μικρό παιδί προηγούνταν της πομπής και χτυπούσε μικρό σήμαντρο.

## **10. Της Αναλήψεως**

Στη Μεσημβρία του Εύξεινου Πόντου πήγαιναν στα μνήματα, τα καθάριζαν και τα έραιναν με κρασί τρεις φορές, πρωί, μεσημέρι και στο ενδιάμεσο.

## **11. Το Σάββατο της Πεντηκοστής**

Το Σάββατο της Πεντηκοστής το λέγανε στη Θράκη και του Ρουσαλιού, όπως τα λατινικά Rosalia, η ρωμαϊκή συνέχεια των ελληνικών Ανθεστηρίων. Έλληνες και Ρωμαίοι πίστευαν πως οι ψυχές κάποιες μέρες του χρόνου επιστρέφουν στον επάνω κόσμο και για να τις εξευμενίσουν, τους αφιέρωναν ένα εορταστικό τριήμερο που κατά τους Βυζαντινούς χρόνους περιορίστηκε στον εορτασμό του Μεγάλου Ψυχοσάββατου. Έτσι στη Θράκη δεν έκοβαν βλαστάρια από τα αμπέλια

εκείνη τη μέρα γιατί πίστευαν πως οι ψυχές γυρίζουν για τελευταία μέρα έξω και κάθονται στα δέντρα και στα βλαστάρια των αμπελιών. Έκαναν και προσφορές για τις ψυχές με κόλλυβα, ρυζόγαλο, κουλίκια, λιβάνι και χοές κρασιού στα μνήματα.

### **12. Του Αγίου Βαρθολομαίου στις 11 Ιουνίου**

Σε περιοχές της Μακεδονίας τηρούσαν αργία για να τους προστατέψει ο Άγιος τα αμπέλια από καλοκαιρινό χαλάζι.

### **13. Της Αγίας Παρασκευής στις 26 Ιουνίου**

Σύμφωνα με την παράδοση η Αγία Παρασκευή, αγαπημένη αγία στη Θράκη, παρακάλεσε το θεό να κάνει το αμπέλι και ο Θεός την άκουσε, της έδωσε μια κληματσίδα που την φύτεψε και πρόκοψε. Από τότε πίστευαν πως η Αγία στη γιορτή της μαζεύει σταφύλια και τα μοιράζει στην εκκλησία και έτσι έκαναν και εκείνοι το ίδιο. Ο παπάς τα ευλογούσε και τα μοίραζε μαζί με το αντίδωρο.

### **14. Της Αγίας Μαρίας στις 17 Ιουλίου**

Η Αγία Μαρίνα προστάτευε τα σπαρτά από σκαθάρια και άλλα έντομα και για αυτό, σε πολλά μέρη της Θράκης, κάνανε ραντισμούς και αγιασμούς.

### **15. Της Κοίμησης της Θεοτόκου στις 15 Αυγούστου**

Γινόταν σε πολλά μέρη απολυσιό, ελεύθερη δηλαδή είσοδος σε κήπους και αμπέλια.

### **16. Σεπτέμβρης**

Η πρώτη του Σεπτέμβρη ήταν ημερομηνία σημαντική για Ρωμαίους και Βυζαντινούς. Την ονόμαζαν «Ινδικτιώνα» που σημαίνει κατανομή φόρου και αυτό γιατί οι περισσότερες παραγωγές είχαν ολοκληρωθεί και το κράτος συγκέντρωνε τις εισπράξεις. Για τους αγρότες την πρώτη του Σεπτέμβρη άρχιζε η καινούργια αγροτική χρονιά για τα σπαρτά και γινότανε με κόπο αλλά και πανηγύρια και χαρές ο τρύγος. Στο σακούλι της σποράς βάζανε συχνά και ρώγες από σταφύλι για να είναι γλυκά τα γεννήματα. Σε πολλά μέρη πήρε το όνομά του από τον τρύγο και λεγότανε Τρυγητής. Πολλές προλήψεις και έθιμα υπήρχαν για τον τρύγο. Για να μην βασκαθούν, για παράδειγμα τα σταφύλια δεν τρυγούσαν Τρίτη και Παρασκευή ούτε τελείωναν Σάββατο. Επίσημο χαρακτήρα είχε ή έναρξη του τρύγου στο Βυζάντιο με τον αυτοκράτορα και τον πατριάρχη να παίρνουν μέρος στις τελετές.

### **17. Του Ιωάννη του Θεολόγου στις 26 Σεπτεμβρίου και 8 Μαΐου**

Τον λέγανε Άγιο Γιάννη Ταλαρά ή Καλαθά από τα σκεύη που κρατούν στον τρύγο. Λεγότανε όμως και Σπαζοκάδης γιατί έτσι τιμώρησε κάποιον που δεν τίμησε την αργία της γιορτής του.

## 18. Του Αγίου Δημητρίου στις 26 Οκτωβρίου

Σε μέρη της Θράκης, ανοίγουν τα βαρέλια με το καινούργιο κρασί και όσοι είχαν έδιναν και μούστο για γλυκίσματα. Μετά την εκκλησία γυρνούσαν στα σπίτια παρέες και δοκίμαζαν το τσιμπητό κρασί. Το λέγανε έτσι γιατί ακόμα δεν είχε γίνει καλά και τσιμπούσε λίγο η γεύση του. Πολλοί έκαναν το έθιμο της Τζαμάλας, ντύνανε δηλαδή δύο χωρικούς με ξύλινο ομοίωμα καμήλας καλυμένο με προβιές ενώ οι υπόλοιποι μεταμφιέζονταν με παράξενα ρούχα και φύλλα κληματαριάς στο κεφάλι. Γυρνούσαν όλοι μαζί στο χωριό και εύχονταν «καλή χρονιά και καλά μπερεκέτια».



Εικόνα 2. Το έθιμο της Τζαμάλας στα Άβδηρα

Ανακεφαλαιώνοντας, το κρασί έχει αποτελέσει κοινή συνισταμένη και σταθερό σημείο αναφοράς για την περιοχή της Ανατολικής Μακεδονίας και της Θράκης από πριν ακόμη και από την αρχαία ελληνική περίοδο έως και τα σύγχρονα χρόνια. Καθορίζει την περιοχή τόσο σε πολιτισμικό επίπεδο, μυθολογία, τροφή, θρησκεία, έθιμα, όσο και σε οικονομικό αφού αποτελεί σημαντική παραγωγική δραστηριότητα στο πέρασμα του χρόνου, ανοίγοντας μάλιστα διαύλους επικοινωνίας και με άλλες περιοχές μέσω του εμπορίου του.

## ΚΕΦ 2. ΓΕΩΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑ, ΓΕΩΛΟΓΙΑ, ΚΛΙΜΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΜΘ

## 2.1. Η Θέση της Περιφέρειας στην Ευρύτερη Περιοχή

Η Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης βρίσκεται στο βορειοανατολικό άκρο της Ελλάδας. Καταλαμβάνει έκταση 14.157,5 χιλιάδων στρεμμάτων και έχει πληθυσμό, σύμφωνα με τα στοιχεία της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας της Ελλάδος για το 2011, 608.182 κατοίκους (<http://www.statistics.gr/2011-census-pop-hous>).

Η βόρεια πλευρά των συνόρων της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης αποτελεί τμήμα των εθνικών συνόρων με τη Βουλγαρία και η ανατολική της πλευρά με την Τουρκία. Δυτικά συνορεύει με την Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας και συγκεκριμένα με την Περιφερειακή Ενότητα Σερρών της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας. Βρέχεται από το Αιγαίο και το Θρακικό πέλαγος στα νοτιοδυτικά και τα νοτιοανατολικά της σύνορα. Αντίστοιχα αποτελείται από τις Περιφερειακές Ενότητες Έβρου, Ροδόπης, Ξάνθης, Δράμας και Καβάλας. Έδρα της Περιφέρειας είναι η Κομοτηνή (<http://www.pedamth.gr/files/ArticleID/174/MakroprothesmoPAMTH.pdf>).

Στο βορειοδυτικό τμήμα της Περιφέρειας, απλώνεται η Περιφερειακή Ενότητα (ΠΕ) Δράμας, με πέντε δήμους (Κάτω Νευροκοπίου, Δράμας, Δοξάτου, Προσοτσάνης και Παρανεστίου). Στο ανατολικό τμήμα της εκτείνεται η ΠΕ Έβρου με πέντε δήμους (Ορεστιάδας, Διδυμοτείχου, Σουφλίου, Αλεξανδρούπολης και Σαμοθράκης)

Νότια και στο άκρο της Ανατολικής Μακεδονίας βρίσκεται η ΠΕ Καβάλας, διαιρεμένη σε τέσσερις δήμους (Καβάλας, Θάσου, Νέστου και Παγγαίου) Στο κέντρο της Περιφέρειας, οι ΠΕ Ξάνθης και Ροδόπης, με τέσσερις δήμους (Αβδήρων, Μύκης, Ξάνθης και Τοπίου) και τέσσερις δήμους (Αρριανών, Ιάσμου, Κομοτηνής και Σαπών) αντίστοιχα.

Γεωγραφικά, η Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης αποτελεί την ανατολική πύλη της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης, προς την Τουρκία και τη Μέση Ανατολή, και γέφυρα επαφής της Ευρώπης με τα Βαλκάνια και τη Μαύρη Θάλασσα ενώ εξελίσσεται σε πολύ σημαντικό κόμβο της Νοτιοανατολικής Ευρώπης, καθώς συνδέει την Κεντρική - Δυτική Ευρώπη με τη Μέση Ανατολή και Ασία, μέσω της Εγνατίας Οδού.

Η Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης σήμερα συνδέεται μέσω πέντε (5) κάθετων αξόνων με τη Βουλγαρία (Εξοχή-Γκότσε Ντέλτσεβ, Εχίνος-Ζλάτογκραντ, Νυμφαία-Μακάζα, Κυπρίνος-Ιβαήλοβγκραντ και Ορμένιο-Σβίλενγκραντ) ουσιαστικά την ενδοχώρα των Βαλκανίων με τη Μεσόγειο Θάλασσα, ενώ υπο κατασκευή βρίσκεται ένας ακόμη κάθετος άξονας (Δημάριο-Ρουντοζέμ) ο οποίος αναμένεται να ολοκληρωθεί πριν το έτος 2020, ενώ ταυτόχρονα

αναβαθμίζεται ως διαμετακομιστικός και τουριστικός σταθμός. Η Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης, τα τελευταία χρόνια μετατρέπεται σταδιακά σε σημαντικό ενεργειακό κέντρο της Νοτιοανατολικής Ευρώπης καθώς μετά την κατασκευή μέρους του αγωγού φυσικού αερίου TGI (Turkey-Greece-Italy), σήμερα σχεδιάζεται η διακλάδωση τους προς τη Βουλγαρία (Κομοτηνή-Στάρα Ζαγόρα) ενώ παράλληλα προχωρά η κατασκευή του Δια-Αδριατικού Αγωγού φυσικού αερίου (TAP-TransAdriatic Pipeline), ενός από τα μεγαλύτερα έργα της χώρας τις τελευταίες δεκαετίες. Οι τερματικοί σταθμοί LNG στα λιμάνια της Αλεξανδρούπολης και ίσως και της Καρβάλης είναι υπό σχεδιασμό.



Εικόνα 3. Η περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας-Θράκης

## 2.2. Γεωμορφολογικά στοιχεία

Η Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης γεωμορφολογικά χαρακτηρίζεται από έναν δυισμό ορεινών και παραθαλάσσιων περιοχών ο οποίος διαμορφώνεται από τον ορεινό όγκο της νότιας Ροδόπης, τα όρη της Λεκάνης και το Παγγαίο, σχηματίζει εσωτερικές πεδιάδες και λεκάνες (Τενάγη Φιλίππων και Λεκάνη της Δράμας), καθώς και παραθαλάσσιες πεδινές περιοχές.

Πιο αναλυτικά, ως προς τη μορφολογία, στο δυτικό τμήμα της ΠΕ Δράμας διακρίνεται η οροσειρά του Ορβήλου - Βροντούς - Μενοικίου, στο εσωτερικό και μέχρι τον Νέστο δεσπόζει το όρος Φαλακρό, ενώ πέρα από τον Νέστο βρίσκεται ο ορεινός όγκος της Ροδόπης (Σινάνης, 2008).

Στο έδαφος της ΠΕ Καβάλας εκτείνονται οι οροσειρές: Παγγαίο (1.956 m), Σύμβολο (694 m) και τα Όρη Λεκάνης (1.298 m), ενώ στη Θάσο υπάρχει το όρος Υψάριο (1.127 m).

Στην ΠΕ Ξάνθης εκτείνονται οι απολήξεις του ορεινού όγκου της Ροδόπης, με ψηλότερη κορυφή να είναι το Γυφτόκαστρο (1.827 m) και ακολουθούν το Χαϊντού (1.525 m), το Αχλάτ-Τσαλ (1.400 m) και η Καμέρτζη (1.070 m).

Τα σπουδαιότερα βουνά της Ροδόπης είναι: το Παπίκιο (1.483 m), το Μεγάλο Λιβάδι (1.267 m), τα όρη Σάπκα (1.044 m) και η Καλλιθέα (944 m). Στο Ν. Έβρου καταλήγουν οι υπώρειες του όγκου της Ανατολικής Ροδόπης που μαζί με τις κορυφές του ανατολικού τμήματος του Ν. Ροδόπης διαγράφουν ένα τόξο σχεδόν ως την παραλία. Οι σημαντικότερες κορυφές είναι: Σίλο (1.065 m), Καλλιθέα (961 m), και Κάψαλο (618 m) (Σινάνης, 2008).

Την Ανατολική Μακεδονία και Θράκη χαρακτηρίζει αφθονία υδάτων. Τις ΠΕ Δράμας, Καβάλας και Ξάνθης διαρρέει ο ποταμός Νέστος, ο οποίος εκβάλλει στο Θρακικό Πέλαγος, απέναντι από τη Θάσο, σχηματίζοντας Δέλτα πλάτους δύο περίπου χιλιομέτρων.

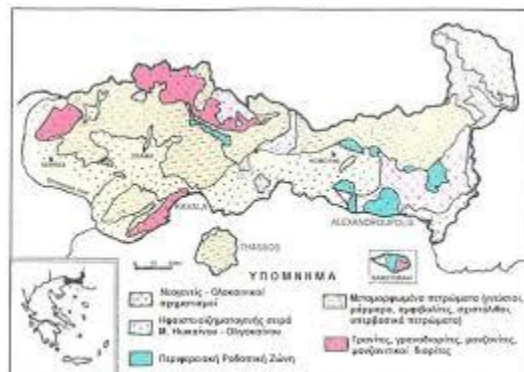
Στην ΠΕ Δράμας βρίσκεται ο Αγγίτης που πηγάζει από το όρος Φαλακρό, ενώ οι κυριότεροι ποταμοί του Ν. Καβάλας είναι ο Στρυμόνας, ο Μαρμαράς και το Ποτάμι Χρυσουπόλεως. Στα ΝΑ του Ν. Ξάνθης βρίσκεται η λίμνη Βιστωνίδα που είναι πλούσια σε ψάρια. Η ΠΕ Ροδόπης δεν έχει μεγάλους ποταμούς, αλλά μικρά ποτάμια, το Φιλιούρη, τον Κομψάτο, το Ακμάρ και το Μπόσπο.

Την ΠΕ Έβρου διασχίζει ο Έβρος ποταμός, ενώ άλλοι σημαντικοί ποταμοί είναι ο Άρδας και ο Ερυθροπόταμος. Επίσης, εξ' αιτίας των συνεχών προσχώσεων του ποταμού, στο Δέλτα του Έβρου έχουν σχηματιστεί μικρές λιμνοθάλασσες, ενώ στο νομό υπάρχουν και έξι ιαματικές πηγές, από τις οποίες οι δύο τελούν υπό συστηματική εκμετάλλευση. Στην Περιφέρεια περιλαμβάνονται και δύο νησιά, η Θάσος και η Σαμοθράκη (<https://www.diaamath.gr/sites/default/files/5.pdf>).

### 2.3. Γεωλογία ευρύτερης περιοχής

Η ευρύτερη περιοχή της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης ανήκει από την άποψη της αλπικής - προαλπικής δομής στο χώρο της ζώνης της Ροδόπης, ενώ ένα μικρότερο τμήμα της καταλαμβάνεται από τα πετρώματα της Περιοδοπικής μάζας. Στον ελλαδικό χώρο η μάζα της Ροδόπης χωρίζεται από τη Σερβομακεδονική μάζα στα δυτικά με τη γραμμή του Στρυμόνα, ενώ νότια-νοτιοανατολικά συνορεύει με την Περιοδοπική ζώνη. Κύριες ρηξιγενείς γραμμές χωρίζουν τη

μάζα της Ροδόπης σε δύο λιθοστρωματογραφικές ενότητες, την ανώτερη τεκτονική ενότητα (ενότητα Σιδηρόνερου) και την κατώτερη τεκτονική ενότητα (ενότητα Παγγαίου). Αυτές διαχωρίζονται από την επώθηση του Νέστου που έχει διεύθυνση NNA-BBD.



Εικόνα 4. Γεωλογικός χάρτης ΠΑΜΘ (Κατσικάτος 2002)

Η ενότητα Σιδηρόνερου που περιλαμβάνει πολύ υψηλότερου βαθμού μεταμόρφωσης πετρώματα (γνεύσιοι, μιγματίτες, εκλογιτικοί αμφιβολίτες και μάρμαρα) επωθείται νότια πάνω στην ενότητα Παγγαίου η οποία περιλαμβάνει μάρμαρα με εναλλαγές μαρμαρυγιακών σχιστόλιθων, γνευσίων και αμφιβολιτών. Οι πρωτόλιθοι των μεταμορφωμένων πετρωμάτων της μάζας της Ροδόπης θεωρούνται Παλαιοζωικής ηλικίας.

Τρία κύρια μεταμορφικά γεγονότα μπορούν να περιγράψουν τη μεταμορφική εξέλιξη της μάζας της Ροδόπης:

- μια προ-Ηωκαινική υψηλής πίεσης μεταμόρφωση που φαίνεται στους εκλογίτες και εκλογιτικούς αμφιβολίτες,
- μια κάτω-εως μέσο-Ηωκαινική χαμηλότερης πίεσης αμφιβολιτική μεταμόρφωση που ακολουθείται από
- μια ανάδρομη πρασινοσχιστολιθικής φάσης μεταμόρφωση που παρατηρείται στους αμφιβολίτες, μεταπηλίτες και γνεύσιους.

Σύμφωνα με νεότερες απόψεις κατά το μέσο Μειόκαινο ένα ρήγμα αποκόλλησης με μικρή γωνία έχει ως αποτέλεσμα την αποκόλληση ενός τμήματος της ανώτερης τεκτονικής ενότητας (ενότητα Σιδηρόνερου) και την προς τα δυτικά κίνησή του. Το τμήμα αυτό αποτελεί αυτό που σήμερα ονομάζουμε Σερβομακεδονική μάζα. Με τον τρόπο αυτό αποκαλύπτεται η κατώτερη τεκτονική ενότητα (ενότητα Παγγαίου).

Ένα χαρακτηριστικό γνώρισμα της μάζας της Ροδόπης είναι οι μεγάλες ρηξιγενείς ιζηματογενείς λεκάνες του Τριτογενούς, οι οποίες από τα δυτικά προς τα ανατολικά είναι οι εξής: λεκάνη του Στρυμόνα ή Σερρών, Φιλίππων ή Δράμας, Πρίνου, Νέστου, Ξάνθης-Κομοτηνής, Κίρκης-Αισίμης και Ορεσιτιάδας. Μέσα στις ιζηματογενείς αυτές λεκάνες παρεμβάλλονται ηφαιστειακά και ηφαιστειοκλαστικά πετρώματα, ενώ έντονη είναι και η παρουσία πλουτωνικών διεισδύσεων στις περιοχές Βροντούς, Καβάλας, Φιλίππων, Ελατιάς, Παρανεστίου, Ξάνθης, και Κίρκης - Λεπτοκαρυάς.

Οι ανθρακικοί σχηματισμοί της μάζας της Ροδόπης είναι φακοί ασβεστόλιθων ηλικίας Σιλουρίου - Δεβονίου - Λιθανθρακοφόρου, μάρμαρα του Λιθανθρακοφόρου, ενστρώσεις ασβεστόλιθων και δολομιτών του Άνω Παλαιοζωικού και ασβεστόλιθοι του Περμίου - Τριαδικού. Κλαστικά ιζήματα μολασσικού τύπου (κροκαλοπαγή, ψαμμίτες, μάργες και μαργαϊκοί ασβεστόλιθοι) υπάρχουν στο νομό Έβρου με ηλικία Ηωκαινική - Ολιγοκαινική.

Αναφορικά με τη Σερβομακεδονική μάζα αυτή διαιρείται σε δυο μεταμορφικές σειρές, των Κερδυλλίων και του Βερτίσκου. Στην πρώτη μεταξύ γνευσιακών πετρωμάτων συνήθως βρίσκονται μάρμαρα πολύ μεγάλου πάχους, ενώ στη δεύτερη τα μάρμαρα περιορίζονται σε λεπτές ενστρώσεις. Ιζήματα μολασσικού τύπου ηλικίας Ηωκαίνου - Ολιγοκαίνου βρίσκονται στην περιοχή του Λαγκαδά.

Γενικώς όλη η Περιφέρεια παρουσιάζει το μεγαλύτερο κοιτασματολογικό ενδιαφέρον στην Ελλάδα. Το ΙΓΜΕ έχει πραγματοποιήσει σημαντικό ερευνητικό έργο, ενώ έχουν παραχωρηθεί μεγάλες εκτάσεις σε ιδιώτες (951.000 στρ. βάσει του μεταλλευτικού νόμου) για έρευνα και εκμετάλλευση του ορυκτού πλούτου, ο οποίος παραμένει γενικά ανεκμετάλλευτος, με ελάχιστες εξαιρέσεις ([http://www.minagric.gr/ardeftika/files/results/hydro/1.%20HYDRO\\_EVROU.pdf](http://www.minagric.gr/ardeftika/files/results/hydro/1.%20HYDRO_EVROU.pdf)).

Στο χερσαίο χώρο έχει εντοπισθεί ένα πλήθος κοιτασμάτων ή εμφανίσεων από διάφορα μεταλλευτικά ορυκτά (μαγγάνιο, χρυσός, ψευδάργυρος, λιγνίτης, σιδηροπυρίτης κ.λπ.) και αξιόλογες συγκεντρώσεις από βιομηχανικά ορυκτά (καολίνης, ζεόλιθος, άστριοι, γραφίτης, ουράνιο κ.λπ.) μάρμαρα (σε εκμετάλλευση), εκτεταμένα γεωθερμικά πεδία (με δυνατότητα άμεσης εκμετάλλευσης) και σημαντικά κοιτάσματα τύρφης. Επίσης υπάρχουν κοιτάσματα πετρελαίου και φυσικού αερίου στο Θρακικό Πέλαγος, με εντοπισμένη εκμετάλλευση στη θαλάσσια περιοχή μεταξύ νήσου Θάσου και ηπειρωτικού χώρου.

## **2.4. Εδαφολογικά χαρακτηριστικά των κυριότερων αμπελουργικών περιοχών στην περιφέρεια ΑΜΘ**

Το έδαφος αποτελεί τον παράγοντα που έχει μελετηθεί περισσότερο απ' όλους τους άλλους, όσον αφορά τουλάχιστον την επίδραση του στη θρέψη του αμπελιού. Από την εποχή του Θεόφραστου (370-287 π. Χ.) είναι γνωστό ότι: "το λειμώνιο και αμμώδες έδαφος είναι καλό για τα αμπέλια και γενικά αν είναι αραιής σύστασης, ελαφρύ, λεπτό και με υγρασία". Σημειώνεται ότι, η δομή και οι φυσικές ιδιότητες του εδάφους, το pH, και η οργανική ουσία έχουν μεγαλύτερη σημασία για τη φυσιολογία του φυτού και επομένως για την ποιότητα, απ' ότι η περιεκτικότητα σε θρεπτικά στοιχεία. Ο Mario Fregoni (Fregoni, 1985) αναφέρει χαρακτηριστικά: "Ενώ οι χημικές αναλύσεις του εδάφους τείνουν να δίδουν προτεραιότητα στα πλούσια και γόνιμα εδάφη, η αμπελουργία έχει ευρέως αποδείξει, ότι είναι προτιμότερο να καλλιεργούνται εδάφη ορισμένης δομής και βάθους μάλλον, παρά εδάφη αργιλλώδη, συμπαγή, γόνιμα και δροσερά. Η καλύτερη ποιότητα επιτυγχάνεται σε εδάφη ελαφρά, χαλικιώδη, φτωχά σε άζωτο και ανεπαρκώς εφοδιαζόμενα με νερό".

Ο Branas (Branas, 1974) επισημαίνει ότι η αξία των εδαφών για την αμπελουργία είναι συνισταμένη:

- ◆ της ευρωστίας που δίδουν στο αμπέλι,
- ◆ των χαρακτηριστικών των χαμηλών στρωμάτων της ατμόσφαιρας,
- ◆ της ανόργανης θρέψης.

Τα χαρακτηριστικά του εδάφους που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη είναι:

- Η ηλικία και η ορυκτολογική σύσταση του μητρικού πετρώματος
- Το ανάγλυφο και η έκθεση του εδάφους
- Το εκμεταλλεύσιμο από τις ρίζες βάθος
- Η δομή του εδάφους
- Το pH και
- Η ικανότητα στράγγισης, τόσο κοντά στη επιφάνεια, όσο και στα κατώτερα στρώματα του εδάφους

Η ταξινόμηση των εδαφών έγινε βάση του συστήματος ταξινόμησης του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας (FAO)-UNESCO Soil of the World. Το σύστημα αυτό συγκροτήθηκε το 1961 και τροποποιήθηκε το 1975 (Σινάνης, 2008). Πρόκειται για ένα φυσικό σύστημα ταξινόμησης που

βασίζεται σε μετρούμενα μορφολογικά χαρακτηριστικά, τα οποία είτε επηρεάζουν την εδαφογένεση είτε προκύπτουν από αυτήν, και που καθορίζονται με ακρίβεια στους εδαφολογικούς ορίζοντες.

Οι σπουδαιότερες για την περιοχή μελέτης εδαφικές μονάδες (Soilunits) αναφέρονται στον πίνακα1.

Πίνακας 1. Σύστημα FAO-UNESCO (Σινάνης, 2008)

Τάξη	Πρόθεμα- Έννοια	Χαρακτηριστικά
<b>Fluvisols</b>	Fluvius = Ποτάμι	Εδάφη που κατακλύζονται από νερά ποταμών και αλλουβιακές αποθέσεις
<b>Cambisols</b>	Cambiare- αλλαγή	Εδάφη που παρουσιάζουν αλλαγές στο χρώμα
<b>Gleysols</b>	Gley = Εδάφη με μεταβαλλόμενη υπεδάφεια στάθμη νερού	Εδάφη τα οποία έχουν υποστεί την επίδραση της περίσσειας του νερού
<b>Luvisols</b>	Luví= εκπλύνω	Εδάφη με μετακίνηση και ιλλουβιακή συγκέντρωση αργίλου
<b>Calsicols</b>	Calcium= ασβέστιο	Συσώρευση ανθρακικού ασβεστίου
<b>Regosols</b>	Rhegos = κάλυμμα	Εδάφη με στρώμα χαλαρού υλικού πάνω σε σκληρό υπόστρωμα
<b>Vertisols</b>	Vertere= στρέφω	Εδάφη που υφίστανται αντιστροφή λόγω ρωγμών
<b>Histosols</b>	Histos= ιστός	Εδάφη πλούσια σε οργανική ουσία

Ειδικότερα, στους νομούς Δράμας και Καβάλας οι εδαφικές μονάδες χαρακτηρίζονται, κατά κύριο λόγο, ως Cambisols και Fluvisols, ενώ στην ευρύτερη περιοχή της Θράκης οι εδαφικές μονάδες που κυριαρχούν ανήκουν εκτός από τις κατηγορίες των Cambisols, Fluvisols και σε αυτές των Regosols και Luvisols, των οποίων τα κύρια χαρακτηριστικά εξειδικεύονται ακολούθως:

**Cambisols.** Εδάφη μετρίως ανεπτυγμένα. Οι οριζοντές τους έχουν χάσει ένα ποσοστό βάσεων Fe και Al και ένα μέρος από τα ευκόλως αποσαθρωμένα ορυκτά και εμφανίζονται σε περιοχές με γεωλογικές αποθέσεις νεώτερες της πλειστοκαίνου περιόδου. Επιπλέον, έχουν κοκκομετρική σύσταση λεπτότερη της πηλοαμμώδους, με μέτρια ή υψηλή ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων. Πρόκειται για εδάφη που αναπτύσσονται συνήθως είτε σε αυτόχθονά μητρικά υλικά είτε σε αλλουβιακές αποθέσεις και χαρακτηρίζονται από ικανοποιητική γονιμότητα.

**Fluvisols.** Προσφατα αλλουβιακά εδάφη με μικρή ή καμιά εδαφογενετική εξέλιξη. Τα Fluvisols είναι εδάφη που είναι ικανά να βρίσκονται σε οποιοδήποτε κλίμα και κάτω από οποιαδήποτε βλάστηση. Στην τάξη αυτή ανήκουν εδάφη τα οποία δεν έχουν αναπτύξει γενετικούς ορίζοντες γεγονός που δηλώνει πως δεν έχουν συντελεστεί κύριες εδαφογενετικές διαδικασίες. Επιπλέον χαρακτηρίζονται από κακή στράγγιση και συχνά εμφανίζονται σε αυτά εξανθήσεις Fe και Mn

**Regosols.** Χαλικώδη εδάφη ή εδάφη πλούσια σε αδρομερή υλικά. Εδάφη που σχηματίστηκαν από ψάθουρα αλλουβιακά υλικά ή θαλάσσια και λιμναία ιζήματα, αποκλειστικά από υλικά χονδρόκοκκα με βάθος μεγαλύτερο από 100 cm. Τα εδάφη αυτά δέχονται συνήθως νέα υλικά ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

**Luvissols:** εδάφη με ισχυρή συσσώρευση αργίλου στον B- ορίζοντα (αργιλικός ορίζοντας). Τα εδάφη αυτά παρουσιάζουν ενδείξεις μετακίνησης αργιλο- πυριτικών ορυκτών χωρίς την υπερβολική έκπλυση βάσεων.

Για περισσότερες και λεπτομερείς πληροφορίες βλέπε «Εδαφολογικός Χάρτης Ελλάδος, Κλίμακα 1:30.000», 2015 (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι).

## 2.5. Κλιματολογικές Συνθήκες

Η περιοχή μελέτης βρίσκεται στα μέσα γεωγραφικά πλάτη του βόρειου ημισφαιρίου και ως εκτούτου σε περιοχή ανταγωνισμού αντιθέτων αερίων μαζών. Κατά το χειμώνα η μετανάστευση της γενικής κυκλοφορίας της ατμόσφαιρας φέρνει στην περιοχή τον νότιο κλάδο των ανέμων δυτικής συνιστώσας (westerlies), οι οποίοι είναι στενά συνδεδεμένοι με κυκλωνικές διελεύσεις και με εισβολές μετασηματισθέντος πολικού αέρα. Στη ζώνη αυτή αναπτύσσεται κατά την ψυχρή περίοδο το κυμαινόμενο Μεσογειακό Πολικό μέτωπο κατά μήκος του οποίου ο θερμός τροπικός αέρας συναντάται με τον ψυχρό πολικό αέρα. Η παρουσία του Μεσογειακού-Πολικού μετώπου και οι συνδεδεμένες με αυτό υφέσεις προκαλούν τις βροχοπτώσεις. Για το λόγο αυτό, η ψυχρή περίοδος είναι η κατεξοχήν βροχερή περίοδος. Κατά το καλοκαίρι η περιοχή κυριαρχείται από τον αντικυκλώνα των Αζορών, ενώ ταυτόχρονα υπάρχει και η εκτεταμένη σκάφη χαμηλών πιέσεων της Ασίας. Ο συνδυασμός αυτός συντελεί στην πνοή ανέμων Βορείου τομέως (ετήσιες), οι οποίοι τοπικά εξασθενούν από τη δράση της θαλάσσιας αύρας και προσδίδουν στο κλίμα ιδιαίτερο χαρακτήρα, γνωστό ως κλίμα των ετήσιων ανέμων.

Η κυριαρχούσα διεύθυνση του ανέμου (κατά το πλείστον βόρειας συνιστώσας), οι κινήσεις των αερίων μαζών και το πολύπλοκο ανάγλυφο της περιοχής, καθορίζουν τηνοριζόντια κατανομή της βροχόπτωσης και της θερμοκρασίας του αέρος. Η ετήσια πορεία της θερμοκρασίας είναι, κατά μέσο όρο, μικρότερη εκείνης των τροπικών κλιμάτων. Η μέση μηνιαία θερμοκρασία του αέρα, κατά τους θερινούς μήνες, δεν υπερβαίνει τους 27°C, μολονότι οι ακραίες τιμές είναι μεγαλύτερες των 40°C (Εικόνα 2, 7, 12, 17, 22). Επίσης, τους θερινούς μήνες, οι παράκτιες περιοχές δεν είναι αισθητά δροσερότερες από την ενδοχώρα, αφού το Αιγαίο είναι κλειστή και αρκετά θερμή θάλασσα.

Η μικρή νέφωση και η χαμηλή σχετική υγρασία, κατά τις μεσημβρινές ώρες που επικρατούν κατά τους θερινούς μήνες πάνω από την Ανατολική Μακεδονία και Θράκη συντελούν στην έντονη θέρμανση κατά την μέρα αλλά και στη γρήγορη ψύξη κατά τη νύκτα. Οι μέσες ημερήσιες τιμές της θερμοκρασίας είναι πολλές φορές μεγαλύτερες των 30°C, ενώ κατεβαίνουν στους 15°C ή και 10°C κατά τη νύκτα .

Όλοι οι τόποι της περιοχής έχουν την εμπειρία του παγετού και του χιονιού, αν και η ποσότητα και η διάρκεια του χιονιού ποικίλει από τόπο σε τόπο. Οι χειμερινοί παγετοί που εμφανίζονται είναι συχνοί και σπάνια δριμείς. Σε μερικές περιπτώσεις οι νυκτερινές θερμοκρασίες κατεβαίνουν αρκετούς βαθμούς κάτω από το μηδέν και προκαλούν καταστροφές στις ευπαθείς καλλιέργειες. Παρόμοιες καταστροφές παρατηρούνται και από ανοιξιάτικους παγετούς που εμφανίζονται πάνω από την περιοχή, όταν ο αέρας λιμνάζει στα κατώτερα στρώματα μιας αέριας μάζας πολικής προέλευσης η οποία έχει εισβάλει στην περιοχή. Η ενδοετήσια κατανομή της μέσης μηνιαίας θερμοκρασίας του αέρα και της βροχόπτωσης δείχνει την κυριαρχία του Μεσογειακού τύπου κλίματος στην Ανατολική Μακεδονία και Θράκη. Αποκλίσεις από τον παραπάνω τύπο κλίματος μπορεί να υπάρχουν σε περιοχές με υψόμετρο μεγαλύτερο από 700μ., όπου δεν λειτουργούν μετεωρολογικοί σταθμοί. Η μέση μηνιαία θερμοκρασία του αέρα για τον ψυχρότερο μήνα της περιόδου βρίσκεται πάνω από 10°C, ενώ σε κανένα Μετεωρολογικό Σταθμό, η θερμοκρασία του θερμότερου μήνα δεν κατεβαίνει κάτω από 10°C. Τα όρια αυτά της μέσης μηνιαίας θερμοκρασίας κατατάσσουν την περιοχή στα μεσόθερμα κλίματα.

Λαμβάνοντας υπόψη ότι η τιμή της μέσης θερμοκρασίας του θερμότερου μήνα του έτους κυμαίνεται γύρω στους 22-23 °C σε όλους τους Μετεωρολογικούς Σταθμούς, το κλίμα χαρακτηρίζεται μεσογειακό κλίμα με ήπιους χειμώνες και ξηρό, θερμό καλοκαίρι ([www.meteoblue.com](http://www.meteoblue.com)). Στις παρακάτω εικόνες 5-29 φαίνονται τα κλιματικά διαγράμματα της περιοχής

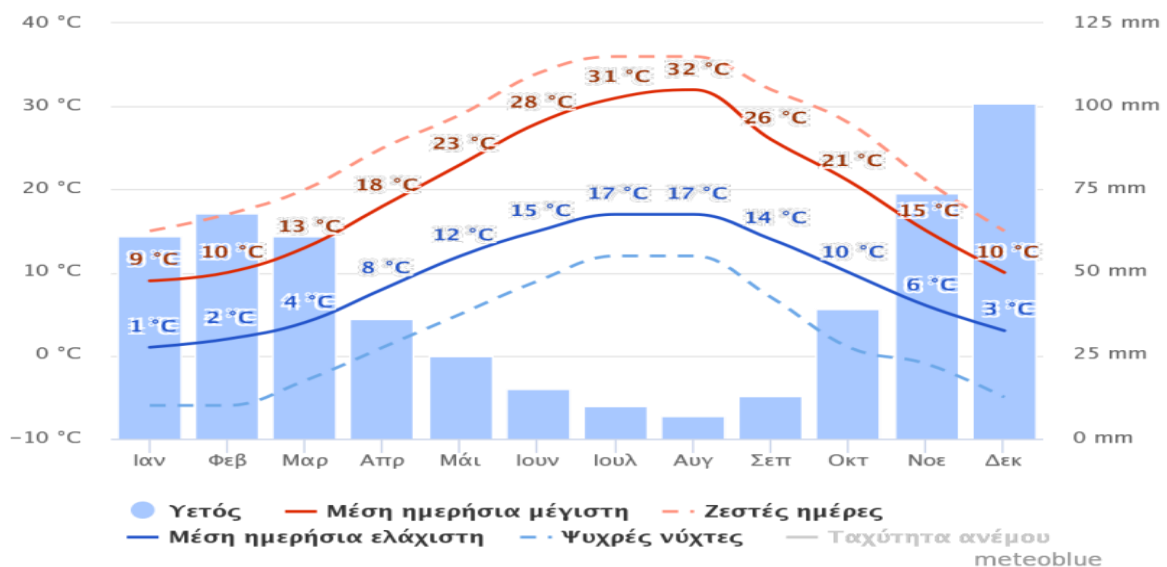
**Μέσος όρος βροχοπτώσεων:** Η «ημερήσια μέση μέγιστη» (συμπαγής κόκκινη γραμμή) δείχνει τη μέγιστη θερμοκρασία μιας μέσης ημέρας για κάθε μήνα. Ομοίως, «ημερήσια μέση ελάχιστη» (συμπαγής μπλε γραμμή) δείχνει τη μέση ελάχιστη θερμοκρασία. Οι ζεστές ημέρες και κρύες νύχτες (διακεκομμένες κόκκινες και μπλε γραμμές) δείχνουν τον μέσο όρο της πιο ζεστής μέρας και πιο κρύας νύχτας του κάθε μήνα για τα τελευταία 30 χρόνια.

**Νεφελώδη, αίθριος και ημέρες βροχόπτωσης:** Το γράφημα δείχνει το μηνιαίο αριθμό ημερών με καιρό αίθριο, λίγο νεφελώδη, νεφοσκεπή και τις ημέρες με βροχή. Οι ημέρες με λιγότερο από 20% νεφοκάλυψη θεωρούνται ως αίθριες, με 20-80% νεφοκάλυψη ως νεφελώδεις και με περισσότερα από 80%, ως νεφοσκεπείς.

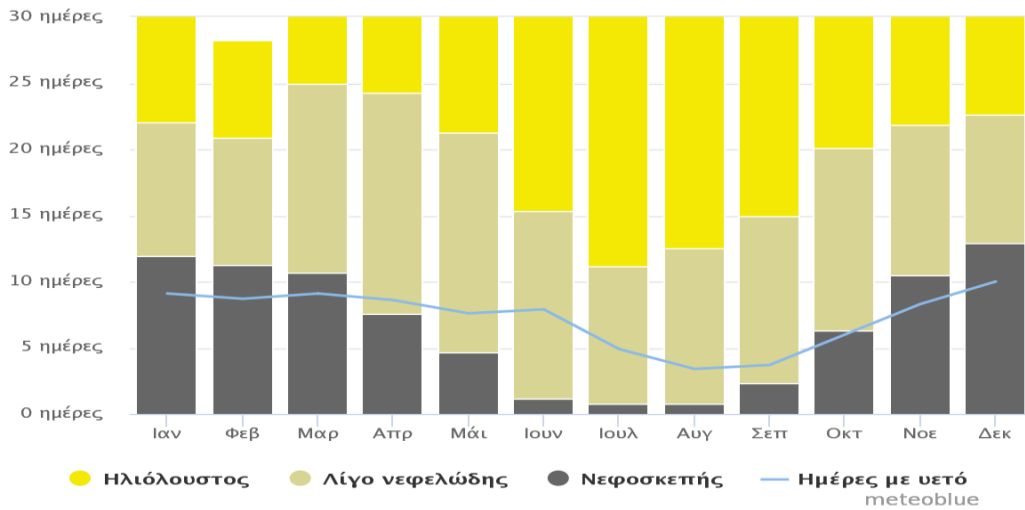
**Μέγιστες θερμοκρασίες:** Το διάγραμμα μέγιστης θερμοκρασίας εμφανίζει πόσες ημέρες ανά μήνα επιτυγχάνονται συγκεκριμένες θερμοκρασίες

**Ποσά υετού:** Το διάγραμμα υετού δείχνει πόσες ημέρες ανά μήνα, επιτυγχάνονται ορισμένα ποσά υετού

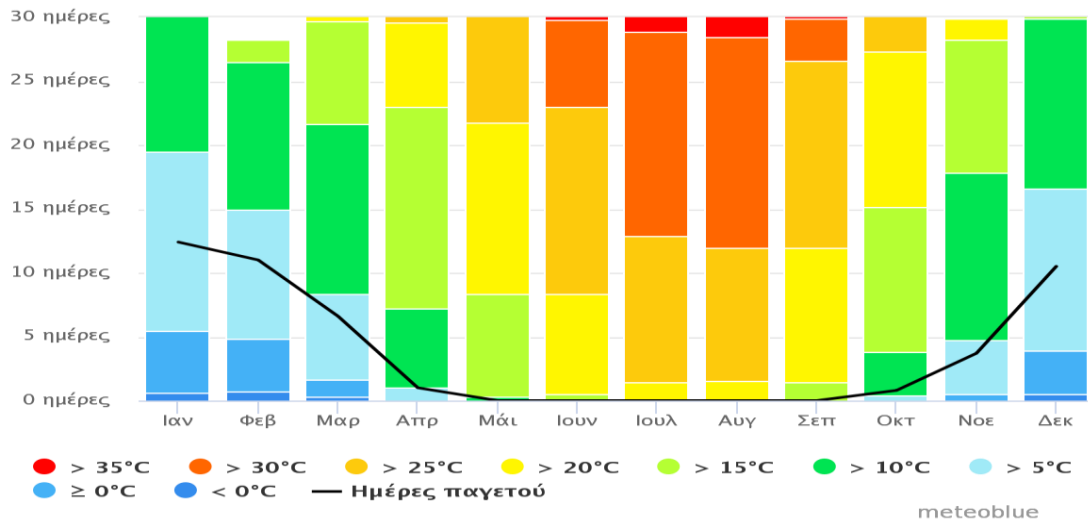
**Ταχύτητα Ανέμου:** Το διάγραμμα δείχνει τις ημέρες ανά μήνα, κατά τις οποίες ο άνεμος φθάνει μια ορισμένη ταχύτητα.



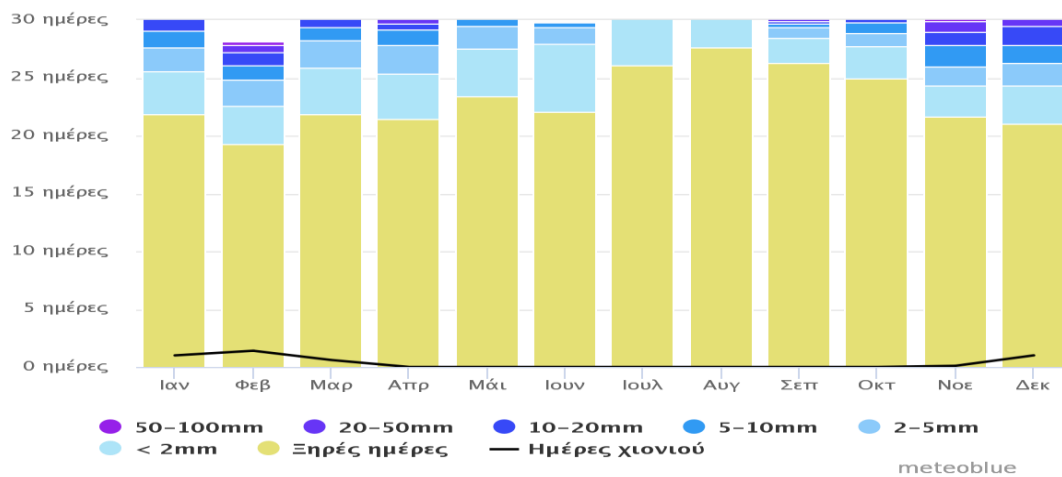
Εικόνα 5. Μέσος όρος βροχοπτώσεων στην ΠΕ Δράμας



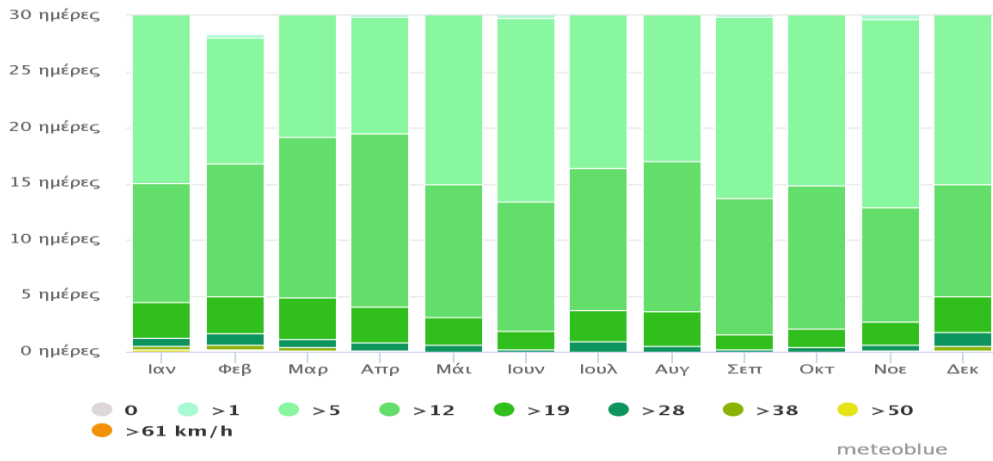
Εικόνα 6. Ημέρες ηλιοφάνειας, νεφελώδεις, με βροχόπτωση στην ΠΕ Δράμας



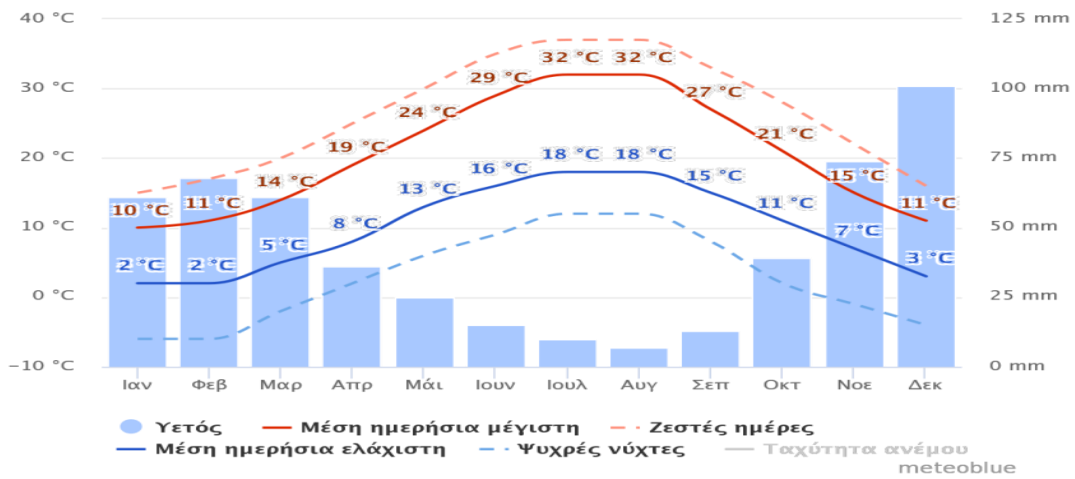
Εικόνα 7. Μέγιστες θερμοκρασίες στην ΠΕ Δράμας



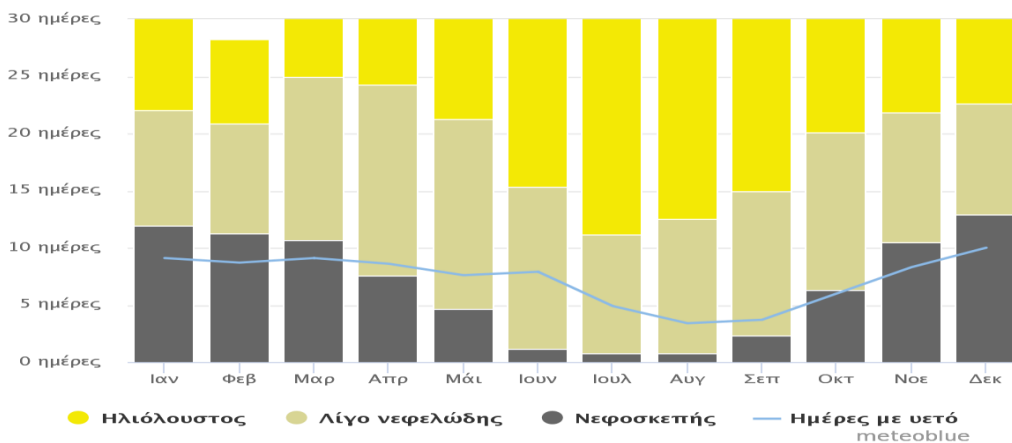
Εικόνα 8. Ποσά υετού στην ΠΕ Δράμας



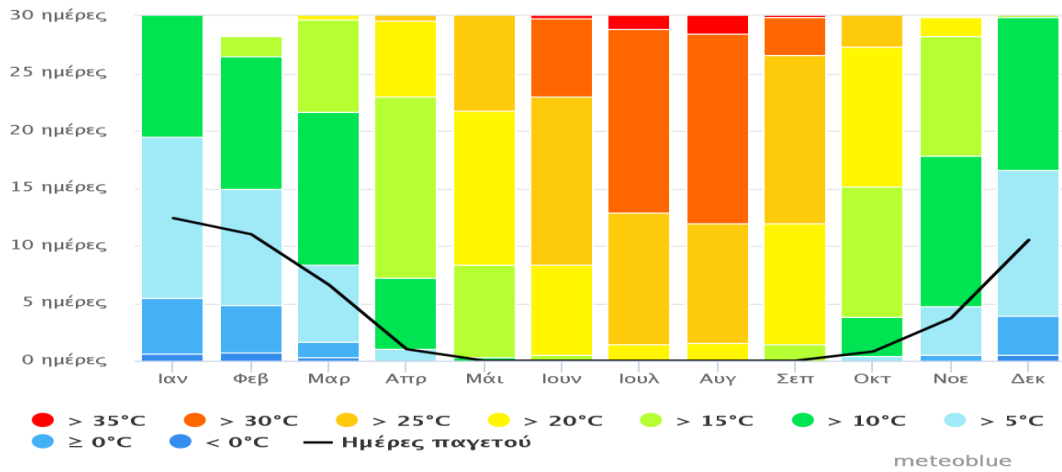
Εικόνα 9. Ταχύτητα ανέμου στην ΠΕ Δράμας



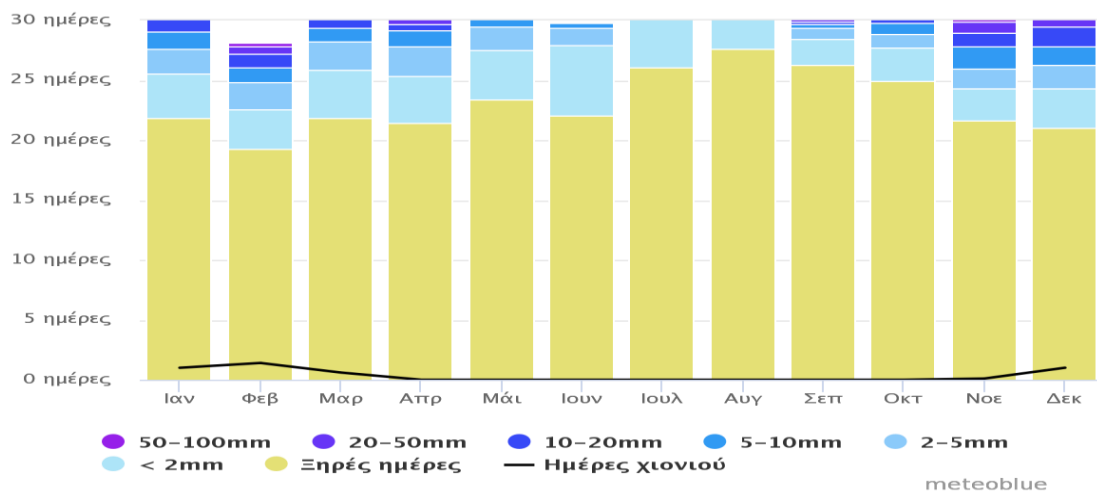
Εικόνα 10. Μέσος όρος βροχοπτώσεων στην ΠΕ Καβάλας



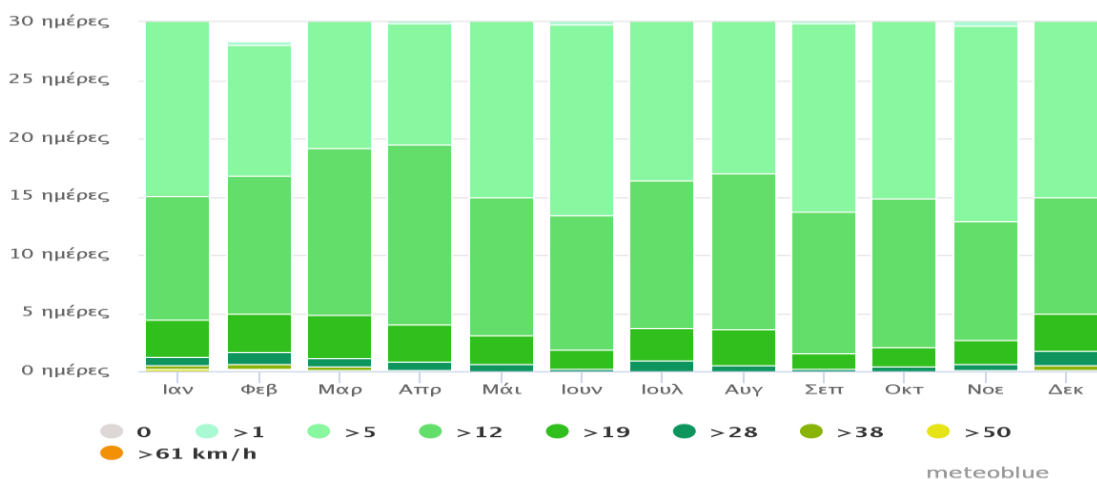
Εικόνα 11. Ημέρες ηλιοφάνειας, νεφελώδεις, με βροχόπτωση στην ΠΕ Καβάλας



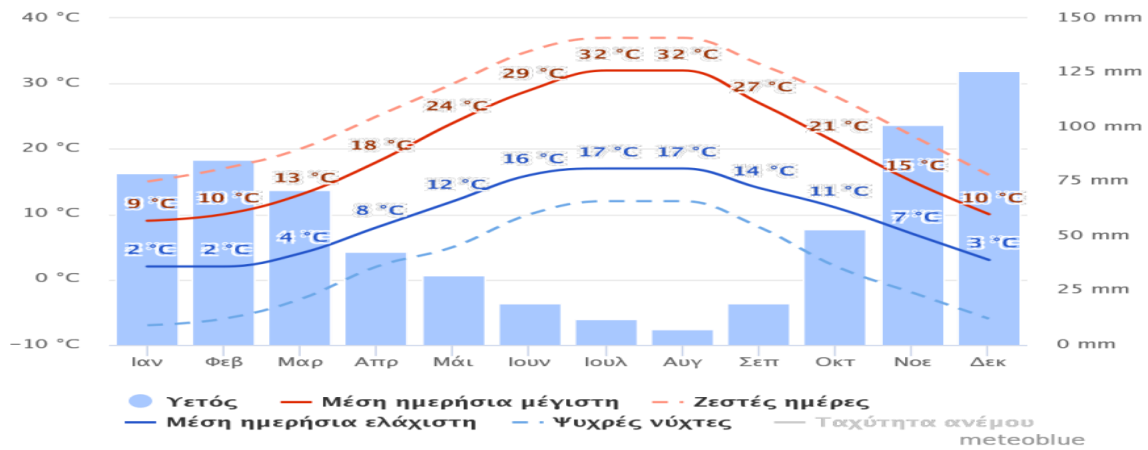
Εικόνα 12. Μέγιστες θερμοκρασίες στην ΠΕ Καβάλας



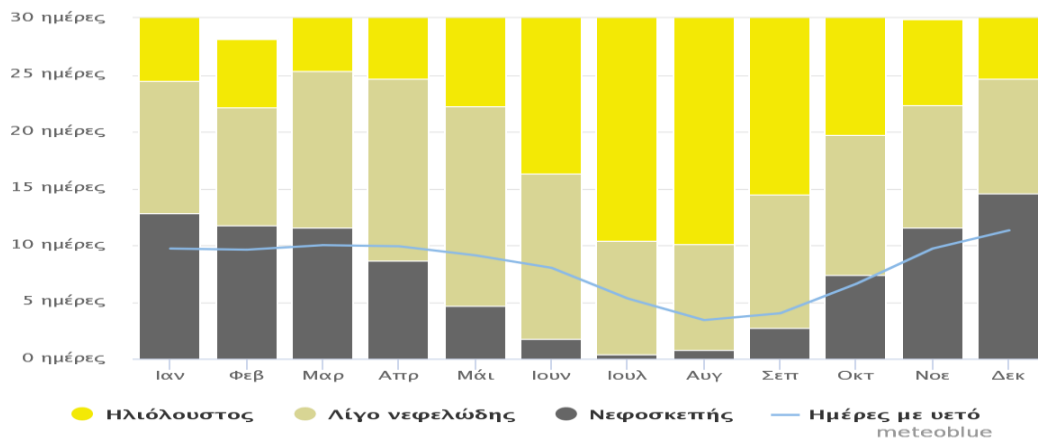
Εικόνα 13. Ποσά υετού στην ΠΕ Καβάλας



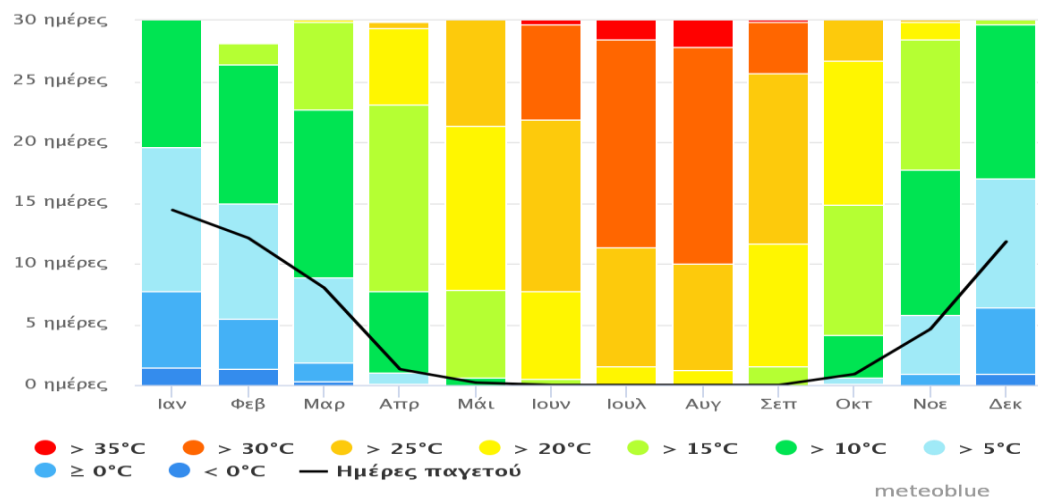
Εικόνα 14. Ταχύτητα ανέμου στην ΠΕ Καβάλας



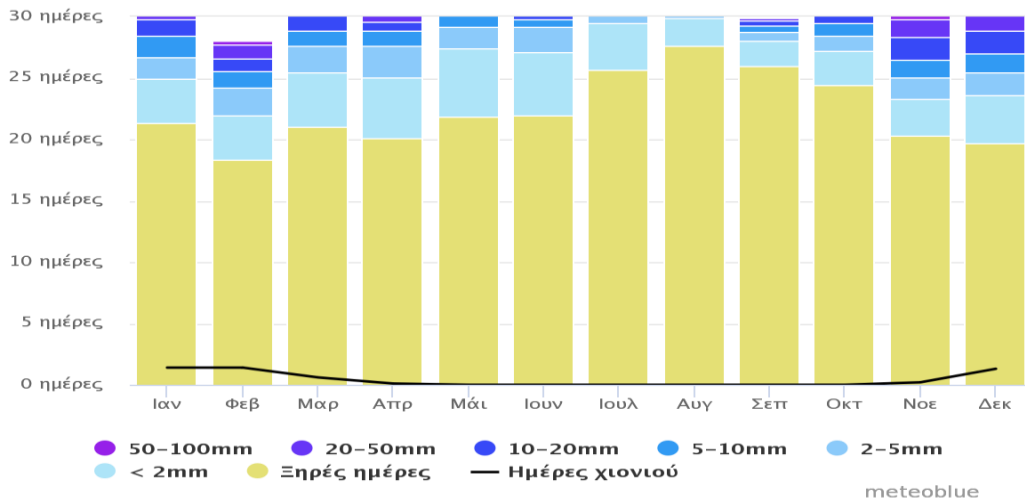
Εικόνα 15. Μέσος όρος βροχοπτώσεων στην ΠΕ Ροδότης



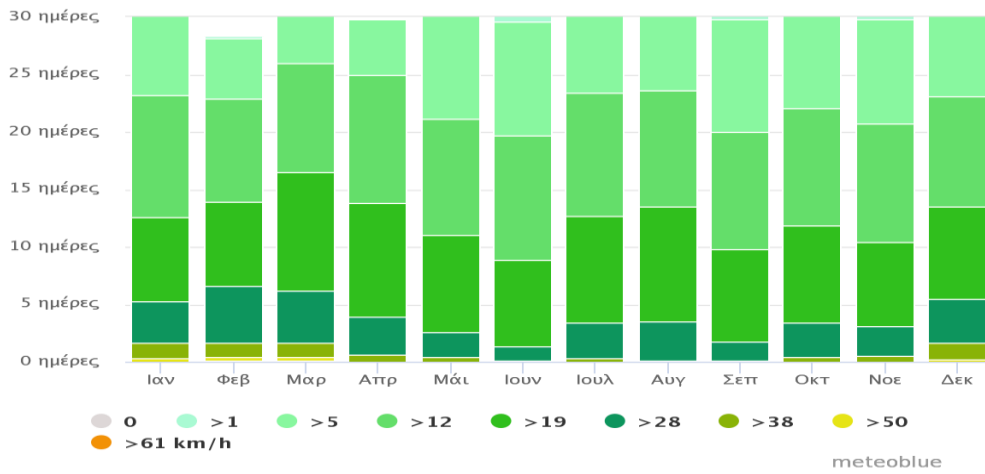
Εικόνα 16. Ημέρες ηλιοφάνειας, νεφελώδεις, με βροχόπτωση στην ΠΕ Ροδότης



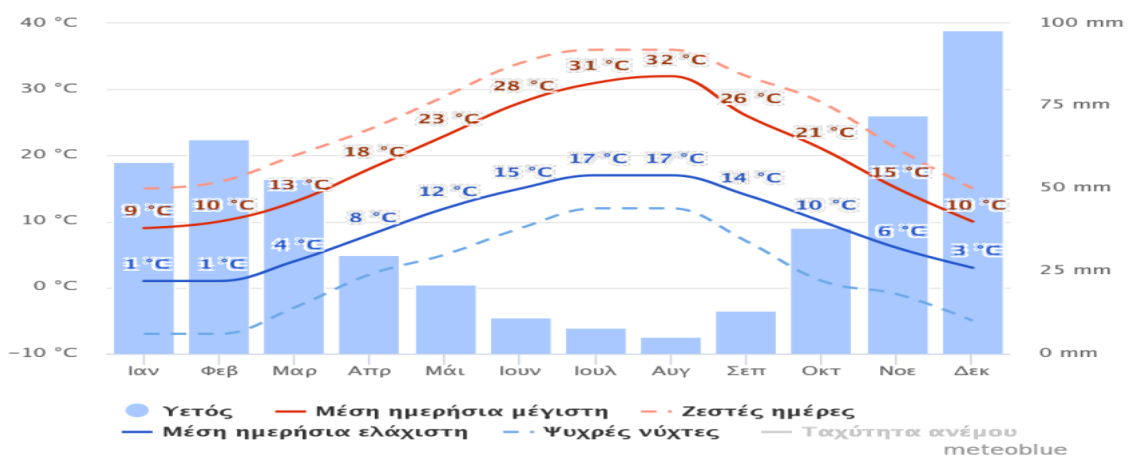
Εικόνα 17. Μέγιστες θερμοκρασίες στην ΠΕ Ροδότης



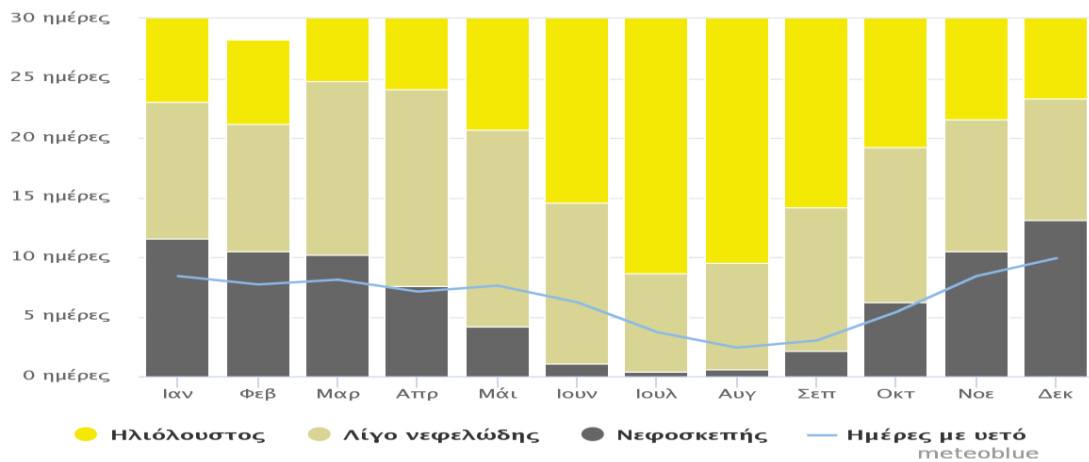
Εικόνα 18. Ποσά υετού στην ΠΕ Ροδότης



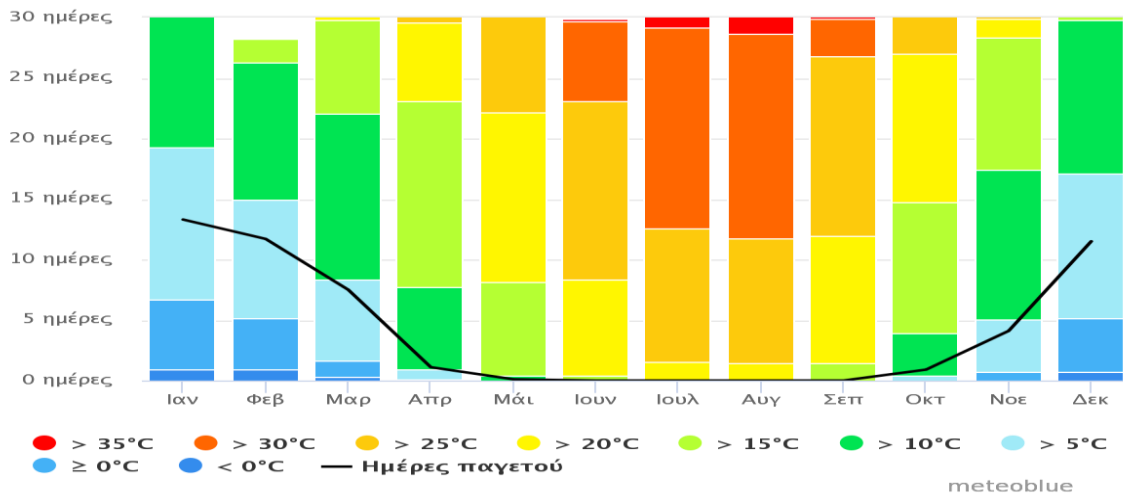
Εικόνα 19. Ταχύτητα ανέμου στην ΠΕ Ροδότης



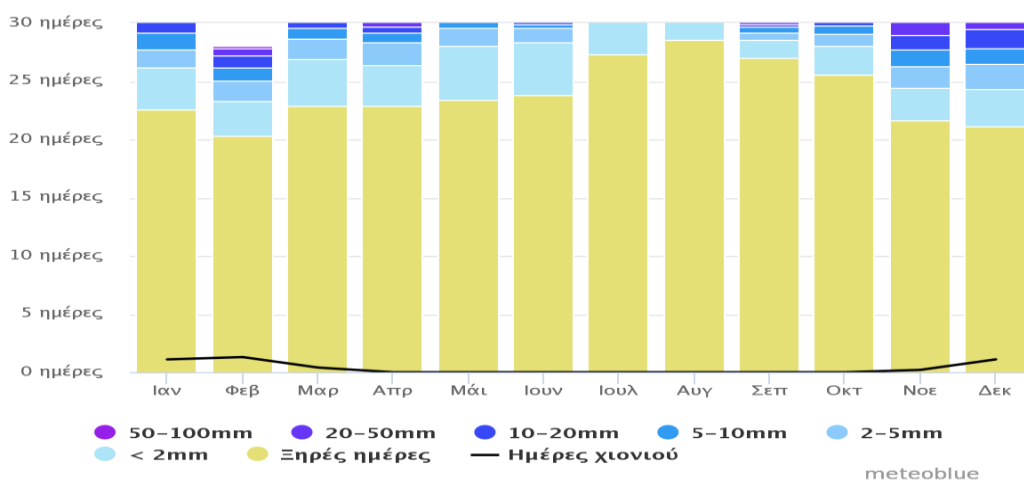
Εικόνα 20. Μέσος όρος βροχοπτώσεων στην ΠΕ Ξάνθης



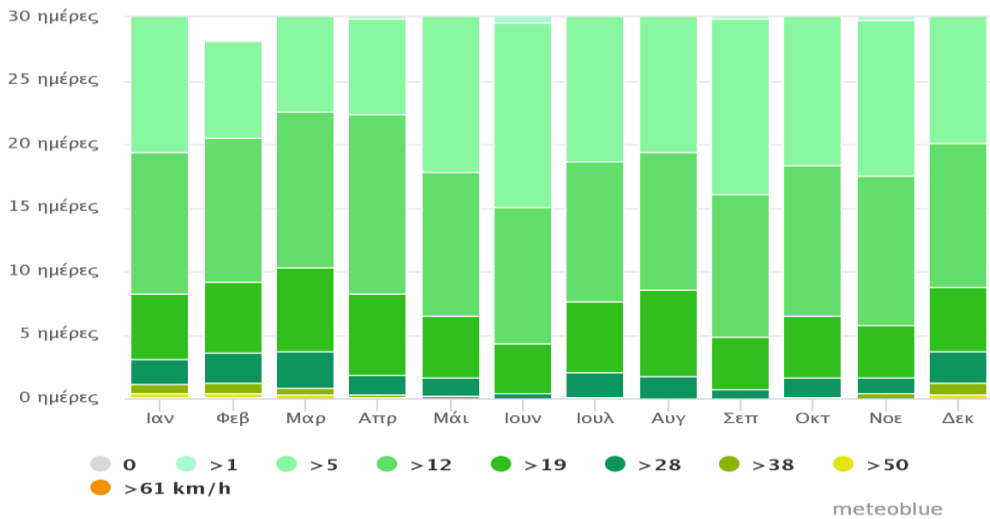
Εικόνα 21. Ημέρες ηλιοφάνειας, νεφελώδεις, με βροχόπτωση στην ΠΕ Ξάνθης



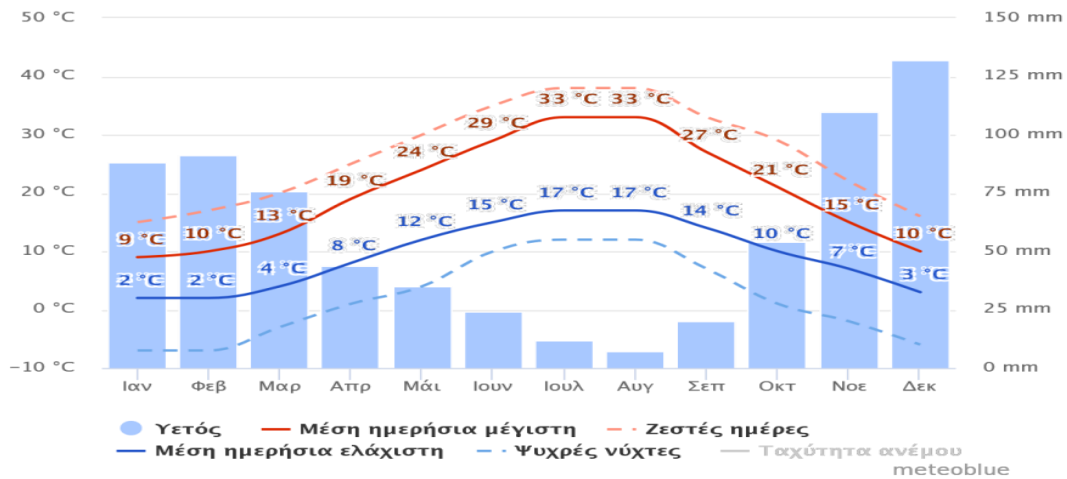
Εικόνα 22. Μέγιστες θερμοκρασίες στην ΠΕ Ξάνθης



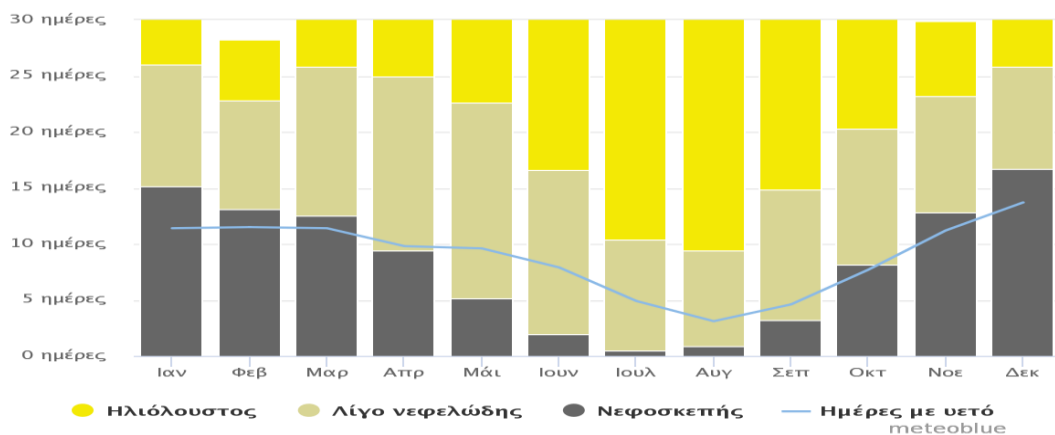
Εικόνα 23. Ποσά υετού στην ΠΕ Ξάνθης



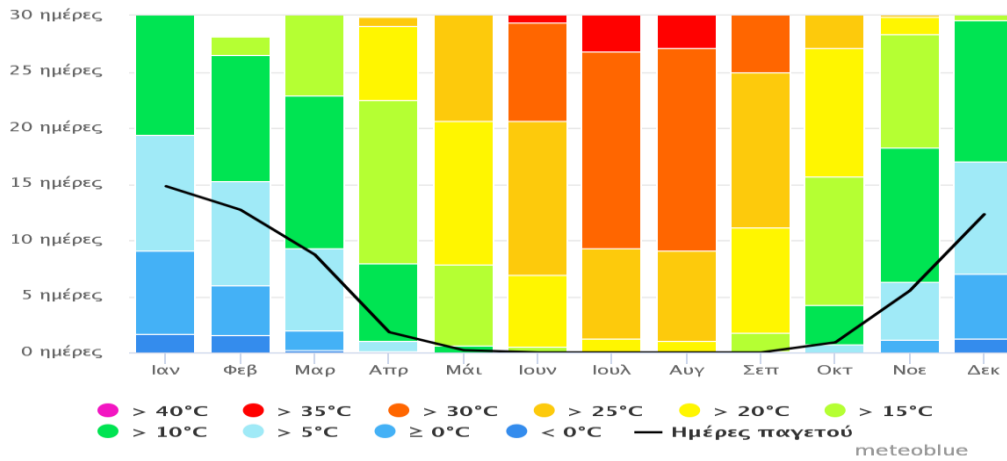
Εικόνα 24. Ταχύτητα ανέμου στην ΠΕ Ξάνθης



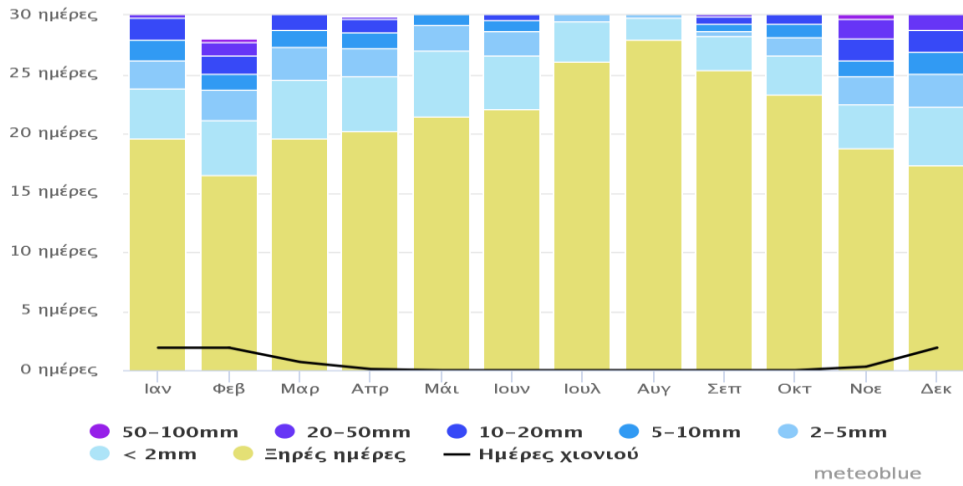
Εικόνα 25. Μέσος όρος βροχοπτώσεων στην ΠΕ Έβρου



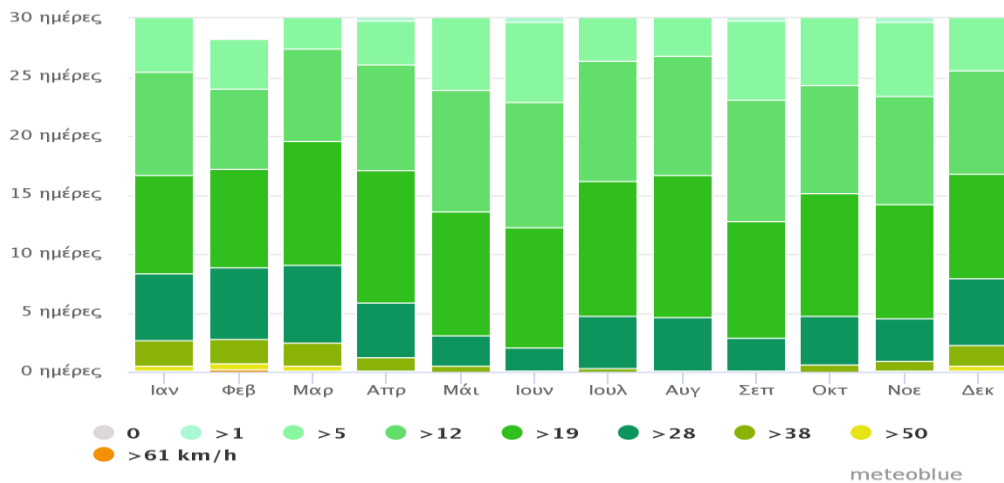
Εικόνα 26. Ημέρες ηλιοφάνειας, νεφελώδεις, με βροχόπτωση στην ΠΕ Έβρου



Εικόνα 27. Μέγιστες θερμοκρασίες στην ΠΕ Έβρου



Εικόνα 28. Ποσά υετού στην ΠΕ Έβρου



Εικόνα 29. Ταχύτητα ανέμου στην ΠΕ Έβρου

## 2.6. Βιοκλιματικά χαρακτηριστικά

Το κλίμα, αλλά κυρίως το μικροκλίμα μιας περιοχής έχει άμεση σχέση με τα φαινολογικά στάδια του αμπελιού καθώς και με την παρουσία ασθενειών (περονόσπορος, ωίδιο, φώμοψη). Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των κρασιών εξάλλου είναι πάντοτε αποτέλεσμα του μικροκλίματος και του εδάφους.

Στην αμπελουργία χρησιμοποιούνται οι λεγόμενοι βιοκλιματικοί δείκτες που αφορούν μετρήσεις όπως της θερμοκρασίας, του φωτός, των βροχοπτώσεων κλπ. Όμως στο επίπεδο της ευρύτερης περιοχής έρευνας όπως στην περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας/Θράκης, έχει πολύ μεγάλη πρακτική αξία η εκμετάλλευση των υπαρχόντων μικροκλιμάτων ανάλογα με τον επιδιωκόμενο σκοπό και όχι οι γενικές μετρήσεις των διαφόρων κλιματικών παραμέτρων. Επισημαίνεται ότι οι κλιματικές συνθήκες της χρονιάς ξεφεύγουν τελείως από τον έλεγχο του παραγωγού και κυρίως ορισμένα ακραία καιρικά φαινόμενα. Είναι γνωστό το γεγονός ότι υπάρχουν χρονιές που χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερα ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες, με παραγωγές που είναι ταυτόχρονα και πλούσιες και καλής ποιότητας.

Αυτές οι ευνοϊκές συνθήκες σπάνια συνυπάρχουν και τα έτη αυτά χαρακτηρίζονται από τους Γάλλους ως *millesimes*. Αντίθετα υπάρχουν χρονιές που είναι δυσμενείς από άποψη ποιότητας και ταυτόχρονα και από άποψη παραγωγής

Στον παρακάτω πίνακα 2 παρατίθενται τα βιοκλιματικά χαρακτηριστικά που αφορούν την περιοχή της Αλεξανδρούπολης όπου καλλιεργούνται οι χαρακτηριστικές ποικιλίες οινοποιίας Μπουγιαλαμάς, Καρναχαλάς, Ζουμιάτικο, Παμίδι, Σέφκα. Στον ίδιο πίνακα παρατίθενται και τα βιοκλιματικά χαρακτηριστικά που αφορούν στην περιοχή της Κομοτηνής όπου καλλιεργούνται οι ποικιλίες οινοποιίας Παμίτι, Ζουμιάτικο, Ροδίτης

**Πίνακας 2:** Βιοκλιματικά χαρακτηριστικά αμπελουργικής περιοχής Αλεξανδρούπολης και Κομοτηνής (Μιχαηλίδης 2010)

Βιοκλιματικά χαρακτηριστικά	Αμπελουργική περιοχή Αλεξανδρούπολης	Αμπελουργική περιοχή Κομοτηνής
Μηδέν Βλάστησης	11,0 °C	11°C
Ενεργό Θερμικό Άθροισμα	2100,8 °C	2050,8°C
Ηλιοφάνεια	2180,4 ώρες	2100 ώρες
Ηλιοθερικός Δείκτης	4,576	4,576
Διάρκεια ευνοϊκής περιόδου βλαστήσεως	247 ημέρες	248 ημέρες
Βροχόπτωση	163,1 mm	204,6 mm
Δρόσος	6,8 ημέρες	84,6 ημέρες

Παγετός	0,5 ημέρες	0,4 ημέρες
Πάχνη	-	0,1 ημέρες
Σχετική υγρασία	63 %	63 %
Υγροθερμικός Δείκτης	3840,8	4933,8

**Πίνακας 3:** Χρήσεις Γης στην Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης. (Προαπογραφικά στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ της Απογραφής Γεωργίας - Κτηνοτροφίας 1999/2000)

(Προαπογραφικά στοιχεία της Απογραφής Γεωργίας - Κτηνοτροφίας 1999/2000) *																				
Εκτάσεις σε χιλιάδες στρέμματα																				
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΝΟΜΟΣ	Αριθμός δήμων / κοινοτήτων	Σύνολο εκτάσεων	ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ						ΔΑΣΗ ΗΜΙ-ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΚΤΑΣΕΙΣ				ΕΚΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΝΕΡΑ			ΤΕΧΝΗΤΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ				
			Αρόσιμη γη	Μόνιμες καλλιέργειες	Βοσκότοποι - Μεταβατικές δασώδεις/ θαμνώδεις εκτάσεις	Βοσκότοποι. Συνδιασμοί θαμνώδους και / ή ποώδους βλάστησης	Βοσκότοποι. Εκτάσεις με αραμή ή καθόλου βλάστηση	Ετερογενείς γεωργικές περιοχές	Δάση	Μεταβατικές δασώδεις-θαμνώδεις εκτάσεις	Συνδυασμοί θαμνώδους και / ή ποώδους βλάστησης	Εκτάσεις με αραμή ή καθόλου βλάστηση	Χερσαία ύδατα	Εσωτερικές υγρές ζώνες	Παραθαλάσσιες υγρές ζώνες	Αστική οικοδόμηση	Βιομηχανικές και εμπορικές ζώνες	Δίκτυα συγκοινωνιών	Ορυχεία,χώροι απορριψής απορριμμάτων και εργοστάσια	Τεχνητές, μη γεωργικές ζώνες πρασίνου, χώροι αθλητικών και πολιτιστικών δραστηριοτήτων
<b>ΑΝΑΤ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ</b>	55	<b>14.179,6</b>	<b>4.388,7</b>	<b>148,7</b>	<b>412,6</b>	<b>476,1</b>	<b>50,0</b>	<b>794,6</b>	<b>4.151,2</b>	<b>1.535,1</b>	<b>1.273,7</b>	<b>409,5</b>	<b>129,8</b>	<b>0,7</b>	<b>219,7</b>	<b>151,8</b>	<b>26,1</b>	<b>1,8</b>	<b>9,1</b>	<b>0,4</b>
ΝΟΜΟΣ ΔΡΑΜΑΣ	9	3.468,9	652,8	0,6	157,0	128,2	28,6	80,0	1.537,0	372,4	293,9	165,4	18,3	0,1	0,0	30,5	2,7	0,0	1,4	0,0
ΝΟΜΟΣ ΚΑΒΑΛΑΣ	11	2.116,6	503,5	74,0	54,5	132,3	1,3	148,2	507,5	203,0	326,8	80,6	8,2	0,6	36,5	29,6	3,3	0,6	6,1	0,0
ΝΟΜΟΣ ΕΒΡΟΥ	13	4.248,0	1.799,0	53,5	49,0	126,2	7,3	365,0	998,4	372,9	267,4	23,0	35,4	0,0	93,4	45,9	9,1	1,2	1,3	0,0
ΝΟΜΟΣ ΞΑΝΘΗΣ	10	1.795,8	486,4	1,8	67,6	42,3	9,2	90,1	607,4	256,1	102,9	34,9	34,4	0,0	40,7	18,3	3,6	0,0	0,1	0,0
ΝΟΜΟΣ ΡΟΔΟΠΗΣ	12	2.550,3	947,0	18,8	84,5	47,1	3,6	111,3	500,9	330,7	282,7	105,6	33,5	0,0	49,1	27,5	7,4	0,0	0,2	0,4
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΕΛΛΑΔΟΣ</b>	<b>1.035</b>	<b>131.981,80</b>	<b>21.181,4</b>	<b>7.491,8</b>	<b>880,0</b>	<b>9.151,7</b>	<b>4.420,5</b>	<b>22.011,0</b>	<b>22.411,6</b>	<b>11.606,9</b>	<b>23.949,7</b>	<b>4.509,9</b>	<b>1.196,9</b>	<b>108,2</b>	<b>484,5</b>	<b>1.913,0</b>	<b>212,6</b>	<b>156,3</b>	<b>270,5</b>	<b>25,3</b>

## 2.7. Χρήσεις Γης

Η συνολική έκταση που καταλαμβάνει η Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας - Θράκης, ανέρχεται σε 14.179,6 χιλιάδες στρέμματα, επιφάνεια που αντιστοιχεί στο 10,7 % περίπου της συνολικής επιφάνειας της χώρας. Πρόκειται για την τέταρτη σε έκταση Περιφέρεια της χώρας. Η ενδοπεριφερειακή κατανομή αυτής παρουσιάζεται στον πίνακα 3.

Από άποψη γενικών χρήσεων γης ο αγροτικός τομέας καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος της συνολικής έκτασης της Περιφέρειας. Ειδικότερα, με βάση στοιχεία χαρτογράφησης της Ελληνικής στατιστικής υπηρεσίας, το 44,22 % της συνολικής έκτασης καλύπτεται από αγρούς (γεωργική γη). Από το ποσοστό αυτό βέβαια 32 % αναφέρεται σε αρόσιμη γη και μόνιμες καλλιέργειες ενώ το υπόλοιπο 12,2 % ανήκει σε βοσκότοπους. Το 52,89 % ανήκει σε δάση και ημιφυσικές εκτάσεις, ενώ το υπόλοιπο περιλαμβάνει εκτάσεις που καλύπτονται από χερσαία ύδατα (2,47 %) και ανθρωπογενή έργα (1,33 %). Οι δασικές εκτάσεις εντοπίζονται κυρίως στον Ορεινό Όγκο της Ροδόπης, ο οποίος ξεκινά από τον Νομό Δράμας και τελειώνει στο ανατολικό τμήμα του Νομού Έβρου. Η χρησιμοποιούμενη γεωργική γη της Περιφέρειας μειώνεται από έτος σε έτος, γεγονός που αποδίδεται κυρίως στην αγρανάπαυση. Σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ, μέσα σε μια 5ετία από το 2011 έως το 2016, η γεωργική γη μειώθηκε από τα 3160789 στρέμματα στα 2994396 (Πίνακας 4).

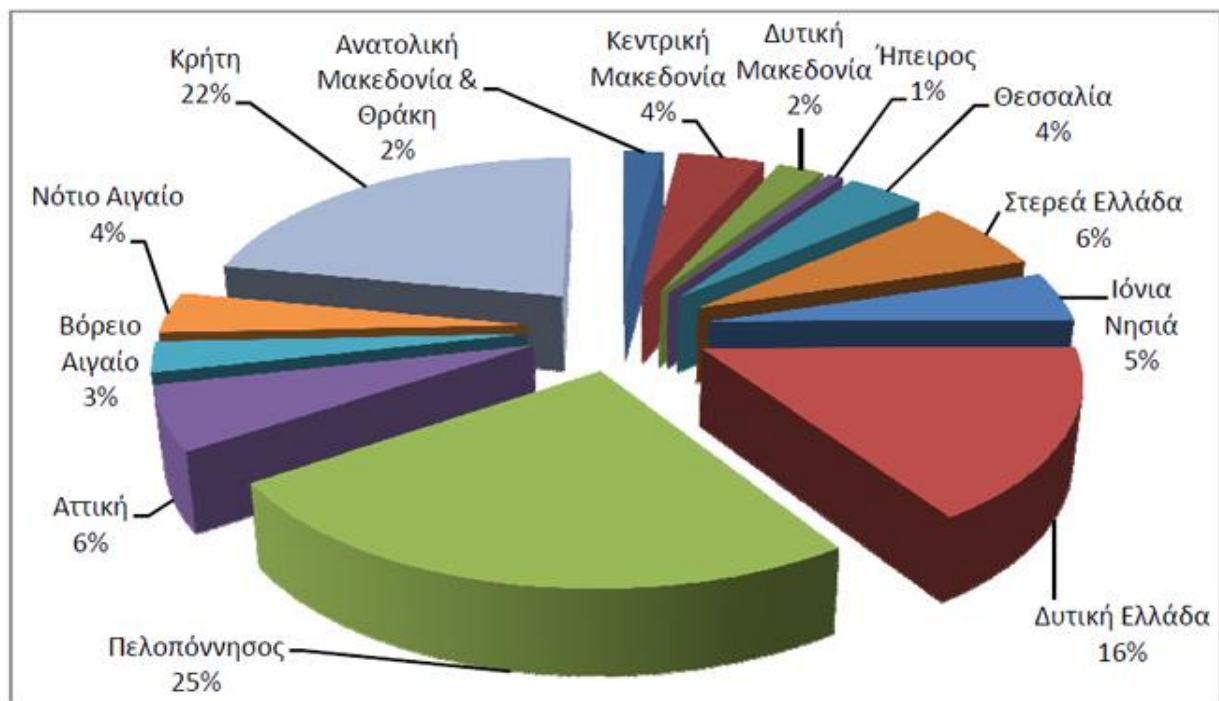
**Πίνακας 4. Συγκριτικά στοιχεία 2011 – 2016 για κατηγορίες καλλιεργούμενων εκτάσεων (Στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ)**

1. Κατηγορίες εκτάσεων - Categories of crop areas						
Πίνακας 1α. Εκτάσεις καλλιεργειών και αγρανάπαισης, κατά κατηγορίες, Περιφέρεια και Περιφερειακή Ενότητα: 2011						
Table 1a. Crop areas and fallow land, by categories, regions and regional unities: 2011						
Εκτάσεις σε στρέμματα Areas in stremmas						
Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες	Σύνολο καλλιεργειών και αγρανάπαισης Total crops and fallow land	Καλλιέργειες - Crops				Αγρανάπαιση Fallow land
		Αροτραίες Crops on arable land	Κηπευτική γη Garden area	Αμπέλια και σταφιδάμπελα Vines (grapes and raisins)	Δενδρώδεις Areas under trees (compact plantations)	
<b>Σύνολο Ελλάδας</b>	<b>35.662.980</b>	<b>19.478.267</b>	<b>1.004.561</b>	<b>1.147.215</b>	<b>10.224.474</b>	<b>3.808.463</b>
<b>Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης</b>	<b>3.787.459</b>	<b>3.160.789</b>	<b>86.788</b>	<b>55.483</b>	<b>273.171</b>	<b>211.228</b>
Ροδόπης	732.330	692.749	12.135	2.175	19.882	5.389
Δράμας	564.941	508.440	8.638	7.905	13.017	26.941
Έβρου	1.527.360	1.263.614	26.436	5.984	79.614	151.712
Θάσου	78.813	1.061	784	562	76.396	10
Καβάλας	455.240	304.692	28.580	37.888	69.732	14.348
Ξάνθης	428.775	390.233	10.215	969	14.530	12.828
1. Κατηγορίες εκτάσεων - Categories of crop areas						
Πίνακας 1α. Εκτάσεις καλλιεργειών και αγρανάπαισης, κατά κατηγορίες, Περιφέρεια και Περιφερειακή Ενότητα: 2016						
Table 1a. Crop areas and fallow land, by categories, regions and regional unities: 2016						
Εκτάσεις σε στρέμματα Areas in stremmas						
Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες	Σύνολο καλλιεργειών και αγρανάπαισης Total crops and fallow land	Καλλιέργειες - Crops				Αγρανάπαιση Fallow land
		Αροτραίες Crops on arable land	Κηπευτική γη Garden area	Αμπέλια και σταφιδάμπελα Vines (grapes and raisins)	Δενδρώδεις Areas under trees (compact plantations)	
<b>Σύνολο Ελλάδας</b>	<b>32.540.789</b>	<b>17.240.436</b>	<b>634.289</b>	<b>1.225.155</b>	<b>911.312</b>	<b>3.529.597</b>
<b>Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης</b>	<b>3.775.315</b>	<b>2.994.396</b>	<b>55.212</b>	<b>46.841</b>	<b>271.377</b>	<b>407.489</b>
Ροδόπης	782.672	678.909	9.264	2.919	24.871	66.709
Δράμας	556.108	452.139	6.250	6.556	13.342	77.821
Έβρου	1.545.402	1.237.231	17.423	5.932	82.827	201.989
Θάσου	63.643	1.006	395	342	61.111	789
Καβάλας	382671	254187	12010	29575	63159	23740
Ξάνθης	444819	370924	9870	1517	26067	36441

## ΚΕΦ 3. Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΜΘ ΣΗΜΕΡΑ

### 3.1. Απογραφικά και στατιστικά στοιχεία

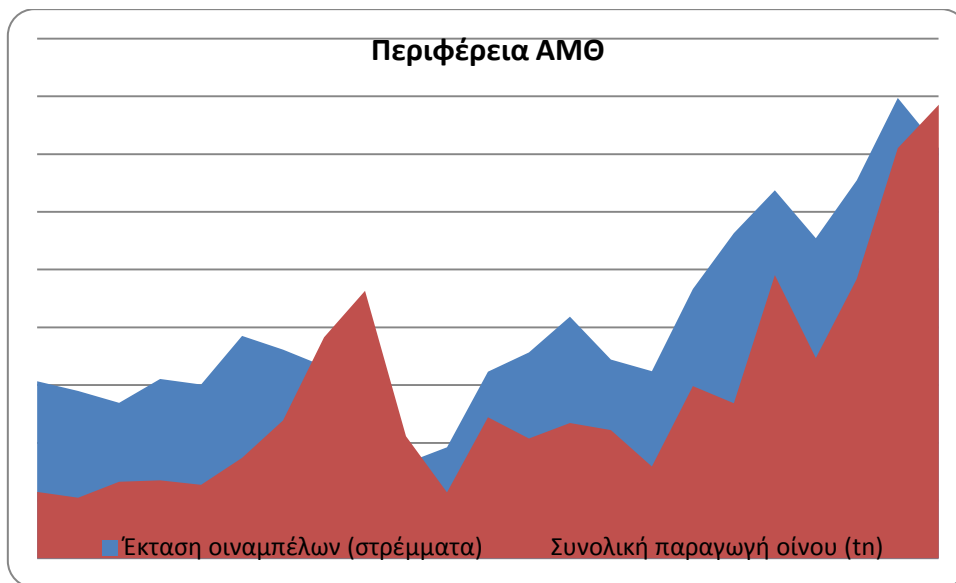
Η Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης αποτελεί τη μικρότερη αμπελουργική περιφέρεια της Ελλάδας (Εικόνα 30). Οι καλλιεργούμενες εκτάσεις αμπελιού της περιφέρειας αντιστοιχούν μόνο στο 2% της συνολικής αμπελοκαλλιέργειας της Ελλάδας, ΕΛΣΤΑΤ, 2016). Επιπλέον, η αμπελοκαλλιέργεια, μέχρι πρόσφατα, δεν αποτελούσε βασικό πυλώνα για την τοπική οικονομία με αποτέλεσμα η παραγωγή του οίνου να είναι περιορισμένη και αυτή να καταναλώνεται κυρίως σε τοπικό επίπεδο.



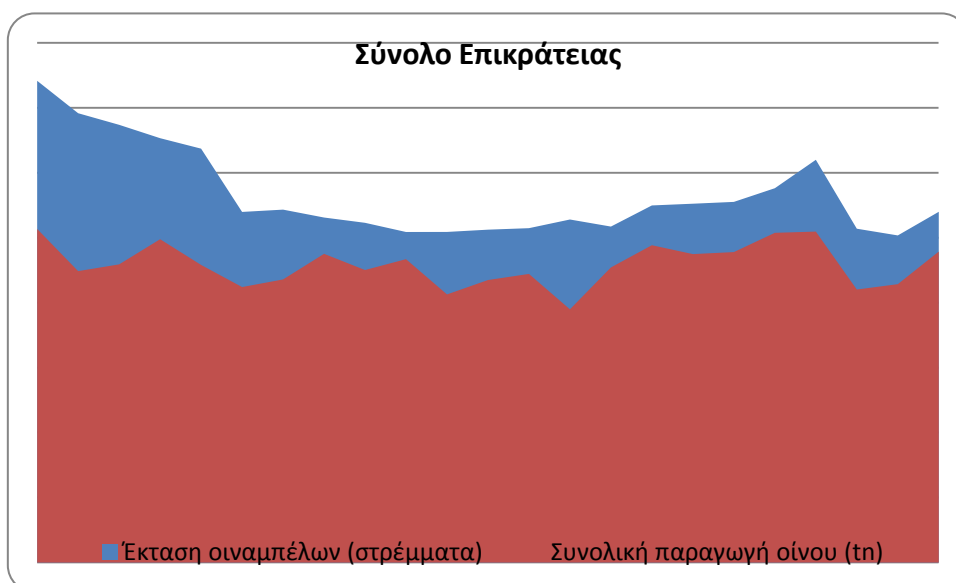
Εικόνα 30. Κατανομή (%) των Συνολικών Εκτάσεων με Αμπελώνες κατά Περιφέρεια (Στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ).

Από τη δεκαετία του '50 και ύστερα οι λιγοστοί αμπελώνες που υπήρχαν στην ευρύτερη περιοχή ξεριζώθηκαν, καθώς δεν παρουσίαζαν ιδιαίτερο οικονομικό ενδιαφέρον. Η πορεία αυτή ανακόπηκε στις αρχές της δεκαετίας του '90, με την εγκατάλειψη της καλλιέργειας του καπνού, οπότε οι γεωργοί στράφηκαν εκ νέου στην καλλιέργεια του αμπελιού.

Η μεταβολή των εκτάσεων που καλλιεργούνται οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου στην περίοδο 1989-2013 φαίνεται στην εικόνα 31 όπου διαπιστώνεται, με κάποιες περιόδους ύφεσης (1998 και 2003-2004), ανοδική πορεία της αμπελοκαλλιέργειας. Για το ίδιο διάστημα, στο σύνολο της επικράτειας (Εικόνα 32) υπάρχει μια μάλλον σταθερή πορεία με αυξομειώσεις στις διάφορες περιφέρειες.



**Εικόνα 32.** Μεταβολή της έκτασης των οιναμπέλων και της παραγωγής οίνου στην ΠΑΜΘ το διάστημα 1989-2013 (Στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ)



**Εικόνα 33.** Μεταβολή της έκτασης των οιναμπέλων και της παραγωγής οίνου στον Ελληνικό χώρο το διάστημα 1989-2013 (Στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ)

Βέβαια κατά το έτος 2014, και στα πλαίσια του προγράμματος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης για Αναδιάρθρωση και Μετατροπή του Αμπελουργικού Μητρώου, οι εκτάσεις που χαρακτηρίστηκαν ως «εγκαταληφθείσες», δηλαδή έχουσες νόμιμα δικαιώματα, αλλά για τις οποίες δεν υπεβλήθη δήλωση συγκομιδής, ανήλθαν στα 491,8 στρέμματα, από τα οποία η υψηλότερη συγκέντρωση 170,9 στρεμμάτων παρατηρήθηκε στην περιφερειακή ενότητα της Καβάλας (Πίνακας 5),

**Πίνακας 5.** Έκταση αμπελοτεμαχίων με οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου με χαρακτηρισμό «εγκαταληφθείσα» ανά περιφερειακή ενότητα (σε στρέμματα)

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΕΚΤΑΣΕΙΣ
ΔΡΑΜΑΣ	124,7
ΕΒΡΟΥ	169,1
ΚΑΒΑΛΑΣ	170,9
ΞΑΝΘΗΣ	13,1
ΡΟΔΟΠΗΣ	14
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ</b>	<b>491,8</b>

Όμως παρόλα αυτά, το 2014, το σύνολο της έκτασης των αμπελώνων με οινοποιήσιμες ποικιλίες ανερχόταν σε 17.142 στρέμματα με δραστηριοποιούμενους σε αυτά 3.441 καλλιεργητές ενώ το 2015 η αμπελοκαλλιέργεια προς παραγωγή οίνου έφτασε τα 21.133 στρέμματα. Η αυξητική τάση συνεχίστηκε και το 2016 (πίνακας 6) δίνοντας ώθηση στον κλάδο και ενισχύοντας την θέση της ΑΜΘ στον αμπελουργικό και οινολογικό χάρτη της Ελλάδας. Σημαντική αποδείχτηκε η προσπάθεια που γίνεται τα τελευταία 30 χρόνια για την ανανέωση του ιστορικού αμπελώνα της περιοχής, με ιδιόκτητους αμπελώνες στους οποίους καλλιεργούνται τόσο γηγενείς όσο και διεθνείς ποικιλίες. Λαμβάνοντας υπόψη ότι το μεγαλύτερο τμήμα των καλλιεργούμενων εκτάσεων της περιφέρειας είναι πεδινό, η μεγαλύτερη συγκέντρωση εκτάσεων εντοπίζεται στους νομούς Έβρου και Ξάνθης, για τους κατοίκους των οποίων η ενασχόληση με το αμπέλι και τον οίνο αποτελεί μια από τις βασικότερες πηγές εισοδήματος.

Συγκρίνοντας τα στοιχεία που μας δίνει η ΕΛΣΤΑΤ σε βάθος πενταετίας (2011-2016), η κάλυψη γης από αμπέλια και σταφιδάμπελα, ακολουθώντας πτωτική τάση, μειώθηκε από 55.483 στρέμματα σε 46.841. Αξίζει όμως να σημειωθεί η αύξηση των αποδόσεων των σταφυλιών που οδηγήθηκαν στην παραγωγή κρασιού από 22.543 σε 24.692 τόνους έναντι των επιτραπέζιων σταφυλιών που μειώθηκαν από 59.023 σε 53.934 τόνους (Πίνακας 4). Η ΠΕ Ροδόπης παρουσίασε τη μεγαλύτερη αύξηση της τάξης του 109 % ενώ η ΠΕ Καβάλας παρουσίασε μείωση 24 %. Οι διαφορές, και μάλιστα με θετικό πρόσημο, είναι ακόμα μεγαλύτερες αν λάβουμε υπόψη μας την παραγωγή σε

οινοστάφυλα η οποία, γενικά στην περιφέρεια ΑΜΘ, εκτοξεύτηκε από τους 13.608 τόνους στους 21.692 παρουσιάζοντας αύξηση της τάξης του 59 %. Επειδή όμως η αύξηση αυτή δεν συνοδεύεται από αντίστοιχη αύξηση στις εκτάσεις των αμπελώνων χρειάζεται προσοχή και έλεγχος των αποδόσεων για να μην είναι σε βάρος της ποιότητας της πρώτης ύλης

### **3.2. Μεγέθη Αμπελουργικών Εκμεταλλεύσεων**

Από τα στοιχεία των κατά το παρελθόν απογραφών για τον τομέα της αμπελοκαλλιέργειας παρατηρείται μία αντιθετική πορεία ανάπτυξης των καλλιεργειών στα διάφορα γεωγραφικά διαμερίσματα, όπως αναφέρεται και παραπάνω. Στις περισσότερες περιφέρειες της χώρας παρατηρείται μείωση των καλλιεργούμενων εκτάσεων. Η μεγαλύτερη μείωση καταγράφεται σε Κρήτη, Στερεά Ελλάδα και Δυτική Ελλάδα (Στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ) ενώ αντίθετα στην περιοχή μελέτης παρουσιάστηκε σημαντική αύξηση (Εικόνα 32). Εν μέρει αυτό οφείλεται και στο ότι τα τελευταία χρόνια, με την έναρξη εφαρμογής του Εθνικού Αποθεματικού (2004-2015) και την κατανομή στην Ελλάδα σχεδόν 54.000 στρεμμάτων καλλιέργειας, πολλά από αυτά κατανεμήθηκαν και φυτεύτηκαν στις περιφέρειες Ανατολικής Μακεδονίας-Θράκης, Κεντρικής Μακεδονίας, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας και Πελοποννήσου (Γραμματικός 2016).

**Πίνακας 6. Συγκριτικά στοιχεία 2011 – 2016 για κάλυψη αμπελιών και παραγωγή σταφυλιών στην ΠΑΜΘ και στις άλλες περιφέρειες (Στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ)**

4. Αμπέλια και σταφιδάμπελα					4. Wines (grapes and raisins)							
Πίνακας 4α. Εκτάσεις και παραγωγή κατά Περιφέρεια και Περιφερειακή Ενότητα: <b>2011</b>					Table 4a. Areas and production by Region and Regional Unity: 2011							
Εκτάσεις σε στρέμματα, παραγωγή σε τόνους												
Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες	Σύνολο αμπελιών				Αμπέλια για κρασί - Grapes for wine				Αμπέλια επιτραπέζιων σταφυλιών - Table grapes			
	Εκτάσεις Areas	Παραγωγή - Production of grapes for:			Εκτάσεις Areas	Παραγωγή - Production of grapes for:			Εκτάσεις Areas	Παραγωγή - Production of grapes for:		
		σταφυλιών που γλεukoπoιήθηκαν wine	επιτραπέζιων σταφυλιών table use	σταφιδών raisins		σταφυλιών που γλεukoπoιήθηκαν wine	επιτραπέζιων σταφυλιών table use	σταφιδών raisins		σταφυλιών που γλεukoπoιήθηκαν wine	επιτραπέζιων σταφυλιών table use	σταφιδών raisins
<b>Σύνολο Ελλάδας</b>	<b>765.097</b>	<b>538.849</b>	<b>120.794</b>	<b>86</b>	<b>661.567</b>	<b>506.295</b>	<b>5.931</b>	<b>43</b>	<b>103.530</b>	<b>32.554</b>	<b>114.862</b>	<b>43</b>
<b>Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης</b>	<b>55.483</b>	<b>22.543</b>	<b>59.023</b>	<b>0</b>	<b>19.168</b>	<b>13.608</b>	<b>375</b>	<b>0</b>	<b>36.315</b>	<b>8.936</b>	<b>58.648</b>	<b>0</b>
Ροδόπης	2.175	1.128	263	0	1.636	1.116	17	—	539	11	245	—
Δράμας	7.905	5.401	277	0	7.260	5.171	76	—	645	230	201	—
Έβρου	5.984	2.710	786	0	4.633	2.322	243	—	1.351	387	543	—
Θάσου	562	263	42	0	434	226	5	—	128	38	37	—
Καβάλας	37.888	12.515	57.606	0	4.297	4.257	7	—	33.591	8.257	57.599	—
Ξάνθης	969	527	50	0	908	515	28	—	61	12	22	—
<b>Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας</b>	<b>92.418</b>	<b>61.359</b>	<b>26.782</b>	<b>42</b>	<b>72.250</b>	<b>56.521</b>	<b>1.880</b>	<b>27</b>	<b>20.168</b>	<b>4.838</b>	<b>24.902</b>	<b>15</b>
Περιφέρεια Ηπείρου	8.014	5.307	223	0	7.714	5.296	122	0	300	11	102	0
Περιφέρεια Θεσσαλίας	54.698	85.355	6.627	2	40.656	71.079	732	2	14.042	14.276	5.895	0
Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας	83.547	60.876	1.306	5	81.869	60.441	324	5	1.678	435	982	0
Περιφέρεια Ιονίων Νήσων	38.674	21.620	491	0	38.068	21.605	84	0	606	15	408	0
Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας	95.787	108.265	2.911	0	92.871	107.192	1.081	0	2.916	1.073	1.830	0
Περιφέρεια Πελοποννήσου	104.689	68.331	8.461	1	99.485	68.320	225	1	5.204	11	8.236	0
Περιφέρεια Αττικής	61.049	25.299	269	1	60.693	25.299	8	1	356	0	262	0
Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου	33.465	20.074	1.545	2	30.206	20.031	200	2	3.259	42	1.345	0
Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου	46.437	15.441	2.975	4	42.733	15.335	202	2	3.704	106	2.773	2
Περιφέρεια Κρήτης	90.836	44.378	10.179	30	75.854	41.566	698	4	14.982	2.812	9.481	26

4. Αμπέλια και σταφιδάμπελα					4. Wines (grapes and raisins)							
Πίνακας 4α. Εκτάσεις και παραγωγή κατά Περιφέρεια και Περιφερειακή Ενότητα: <b>2016</b>					Table 4a. Areas and production by Region and Regional Unity: 2011							
Εκτάσεις σε στρέμματα, παραγωγή σε τόνους												
Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες	Σύνολο αμπελιών				Αμπέλια για κρασί - Grapes for wine				Αμπέλια επιτραπέζιων σταφυλιών - Table grapes			
	Εκτάσεις Areas	Παραγωγή - Production of grapes for:			Εκτάσεις Areas	Παραγωγή - Production of grapes for:			Εκτάσεις Areas	Παραγωγή - Production of grapes for:		
		σταφυλιών που γλεukoπoιήθηκαν wine	επιτραπέζιων σταφυλιών table use	σταφιδών raisins		σταφυλιών που γλεukoπoιήθηκαν wine	επιτραπέζιων σταφυλιών table use	σταφιδών raisins		σταφυλιών που γλεukoπoιήθηκαν wine	επιτραπέζιων σταφυλιών table use	σταφιδών raisins
<b>Σύνολο Ελλάδας</b>	<b>911312</b>	<b>534770</b>	<b>245692</b>	<b>53383</b>	<b>517181</b>	<b>470295</b>	<b>13975</b>	<b>11</b>	<b>96152</b>	<b>14590</b>	<b>138163</b>	<b>152</b>
<b>Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης</b>	<b>46841</b>	<b>24692</b>	<b>53934</b>	<b>0</b>	<b>20854</b>	<b>21692</b>	<b>1027</b>	<b>0</b>	<b>25986</b>	<b>3000</b>	<b>52906</b>	<b>0</b>
Ροδόπης	2919	2360	1058	0	2196	2017	260	—	723	344	797	—
Δράμας	6556	7718	408	0	6202	7707	70	—	354	10	338	—
Έβρου	5932	3728	1575	0	4307	3665	223	—	1624	62	1351	—
Θάσου	342	528	9	0	320	518	—	—	22	10	9	—
Καβάλας	29575	9505	50734	0	6428	6937	420	—	23147	2568	50314	—
Ξάνθης	1517	854	150	0	1401	848	54	—	116	6	97	—
<b>Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας</b>	<b>56298</b>	<b>47833</b>	<b>21642</b>	<b>53</b>	<b>41103</b>	<b>44234</b>	<b>514</b>	<b>0</b>	<b>15069</b>	<b>3581</b>	<b>21125</b>	<b>0</b>
Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας	17724	14514	1008	0	16743	14327	349	0	981	187	659	0
Περιφέρεια Ηπείρου	7588	4157	124	1	7517	4137	78	0	65	20	46	0
Περιφέρεια Θεσσαλίας	52856	44798	22439	43	41689	42522	6191	0	11123	2276	16226	1
Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας	57738	54563	2611	38	55844	54463	654	0	1846	100	1949	0
Περιφέρεια Ιονίων Νήσων	33233	13049	338	2657	19702	13029	90	0	362	19	171	0
Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας	122663	57610	3816	24657	53043	56852	1389	0	2254	719	2385	0
Περιφέρεια Πελοποννήσου	210770	84546	93647	15530	83252	75124	926	11	7526	308	10819	0
Περιφέρεια Αττικής	52712	54570	630	0	52494	54507	466	0	218	64	164	0
Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου	27657	15760	918	1	26154	15752	284	0	1501	8	634	0
Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου	35610	15113	2568	1	33763	14847	577	0	1846	266	1988	1
Περιφέρεια Κρήτης	189622	103564	42018	10404	65023	58809	1430	0	27375	4041	29089	151

Ένα από τα διαρκή προβλήματα της Ελληνικής γεωργίας, που εμφανίζεται και στον αμπελουργικό κλάδο, είναι ο κατακερματισμός των γεωργικών εκμεταλλεύσεων. Το μέγεθος της αμπελουργικής εκμετάλλευσης ανά δικαιούχο είναι ιδιαίτερα χαμηλό, σε σημείο που να καθιστά τις περισσότερες εκμεταλλεύσεις μη βιώσιμες. Στον πίνακα 7 παρουσιάζεται η διαστρωμάτωση των εκμεταλλεύσεων (σε ποσοστό) για την περιφέρεια ΑΜΘ για το έτος 2016 (Γραμματικός, 2016) και για το σύνολο της επικράτειας. Ως προς την επιφάνεια των καλλιεργούμενων εκτάσεων, παρατηρείται ότι, ακολουθώντας την γενικότερη κατανομή στο σύνολο του Ελλαδικού χώρου, οι εκμεταλλεύσεις έως 5 στρέμματα ξεπερνούν το 80 % των συνολικών εκμεταλλεύσεων. Στις μεγάλες εκμεταλλεύσεις, πάνω από 20 στρ, αντιστοιχεί μόλις το 3,9 %. Για τις περισσότερες ΠΕ ο μεγαλύτερος όγκος των εκτάσεων είναι του επιπέδου 1-10 στρέμματα (Πίνακας 8). Εξάιρεση αποτελούν οι ΠΕ Καβάλας και Δράμας, αλλά και Ροδόπης, όπου εμφανίζονται αμπελοτεμάχια των 20 στρεμμάτων και άνω.

**Πίνακας 7.** Διαστρωμάτωση αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων (ποσοστό) έτους 2016

	0-5 στρ	5-20 στρ	20-50 στρ	50-άνω στρ
ΠΑΜΘ	80,71	15,39	2,90	1,00
Σύνολο χώρας	81,07	16,10	2,40	0,43

**Πίνακας 8.** Διαστρωμάτωση αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων ανά νομό

ΠΕ	Πλήθος αμπελοτεμαχίων 0-1 στρ	Συνολική έκταση	Πλήθος αμπελοτεμαχίων 1-5 στρ	Συνολική έκταση
ΔΡΑΜΑΣ	99	76,1	198	512,8
ΕΒΡΟΥ	94	73,3	144	408,5
ΞΑΝΘΗΣ	20	13,5	120	335,1
ΡΟΔΟΠΗΣ	49	37	133	417,7
ΚΑΒΑΛΑΣ	137	117,8	1024	2934,3
ΠΕ	Πλήθος αμπελοτεμαχίων 5-10 στρ	Συνολική έκταση	Πλήθος αμπελοτεμαχίων 10-15 στρ	Συνολική έκταση
ΔΡΑΜΑΣ	71	509,8	13	162
ΕΒΡΟΥ	21	151,6	12	153,1
ΞΑΝΘΗΣ	34	238,3	10	126,3
ΡΟΔΟΠΗΣ	62	461,2	15	186,9
ΚΑΒΑΛΑΣ	268	1953,5	76	957,4
ΠΕ	Πλήθος αμπελοτεμαχίων 15-20 στρ	Συνολική έκταση	Πλήθος αμπελοτεμαχίων 20-50 στρ	Συνολική έκταση
ΔΡΑΜΑΣ	4	68,6	8	220,9
ΕΒΡΟΥ	6	117	2	60
ΞΑΝΘΗΣ	2	36,3		
ΡΟΔΟΠΗΣ	15	263,6	6	150,8
ΚΑΒΑΛΑΣ	19	337,1	19	512,1
ΠΕ	Πλήθος αμπελοτεμαχίων 50-70 στρ	Συνολική έκταση		
ΔΡΑΜΑΣ				

ΕΒΡΟΥ				
ΞΑΝΘΗΣ				
ΡΟΔΟΠΗΣ				
ΚΑΒΑΛΑΣ	1	50,5		

Συμπερασματικά, σε μεγάλο ποσοστό, η αμπελοκαλλιέργεια στη συγκεκριμένη Περιφέρεια εμφανίζεται με αμπελοτεμάχια τα οποία έχουν έκταση κατά πλειοψηφία μεταξύ 1-5 στρεμμάτων. Δεν υπάρχουν συγκεντρωμένες εκτεταμένες εκτάσεις με αποτέλεσμα το κόστος της καλλιέργειας και της παραγωγής της πρώτης ύλης για την οινοποίηση να είναι υψηλό, ενώ οι οργανωτικές απαιτήσεις για την επίτευξη υψηλής ποιότητας σταφυλιού να είναι επίσης αυξημένες.

Σύμφωνα με το Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων ΠΟΠ,ΠΓΕ και Ποικιλιακών Οίνων της περιφέρειας ΑΜΘ του ΥΠΑΑΤ οι καταγεγραμμένες επιχειρήσεις με τις έδρες τους, κατανεμημένες ανά περιφερειακή ενότητα, φαίνονται στον πίνακα 9. Αριθμητικά διακρίνεται η υπεροχή των ΠΕ Δράμας και Καβάλας. Βέβαια η ανακαμψη για την περιοχή της Θράκης έπεται χρονικά των προαναφερομένων αλλά η δυναμική που αναπτύσσεται είναι θετική. **Σε αντίθεση με την τάση μείωσης των καλλιεργειών αμπέλου στο μεγαλύτερο ποσοστό του Ελλαδικού χώρου, η αυξητική τάση στην περιοχή της Θράκης είναι εντυπωσιακή.**

Πίνακας 9. Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων ΠΓΕ και Ποικιλιακών Οίνων της περιφέρειας ΑΜΘ για το έτος 2018

	α/α	Όνοματεπώνυμο ή Επωνυμία της επιχείρησης	ΕΔΡΑ
<b>Π.Ε. ΞΑΝΘΗΣ</b>			
	1	ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗ Ν. & Φ. ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗ-ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ	ΑΒΔΗΡΑ ΞΑΝΘΗΣ ΤΚ 67061
	2	ΧΟΥΡΖΕΜΑΝΟΓΛΟΥ ΕΛΙΣΑΒΕΤ	ΑΒΔΗΡΑ ΞΑΝΘΗΣ ΤΚ 67061
<b>Π.Ε. ΈΒΡΟΥ</b>			
	1	ΕΒΡΙΤΙΚΑ ΚΕΛΛΑΡΙΑ Α.Ε - Ορεσιτάδα	ΜΑΡΑΣΙΑ/ΔΗΜΟΣ ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ
	2	ΡΑΠΤΗ ΘΕΟΔΩΡΑ	ΔΗΜΟΣ ΣΟΥΦΛΙΟΥ ΒΑΣ.ΓΕΩΡΓΙΟΥ 15 ΤΚ 68400
	3	ΑΦΟΙ ΜΠΕΛΛΑ Ο.Ε. - Αλεξανδρούπολη	ΑΛΑΝΙΑ ΣΟΥΦΛΙΟΥ
	4	ΜΕΛΜΑΡ Α.Ε. -Σαμοθράκη	ΔΑΦΝΕΣ ΑΣΑΜΟΘΡΑΚΗΣ
<b>Π.Ε. ΡΟΔΟΠΗΣ</b>			
	1	ΚΑΡΡΟΣ ΧΡΥΣΟΣΤ.	Κόσμο Ροδόπη
	2	ΚΙΚΟΝΕΣ - ΤΑΣΣΟΥ ΜΕΛΑΧΡΟΙΝΗ	Επ.Οδός Καλαμοκάστρου- Ν. Σιδηροχωρίου Ροδόπη
	3	ΜΑΡΩΝΕΙΑ Α.Ε.	Μαρώνεια Ροδόπη
	4	Λ.Κ.ΠΑΠΑΔΗΜΟΣ Ε.Ε	Ν.Σιδηροχώρι Ροδόπη
	5	ΠΑΠΑΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΠΑΝΑΓΩΤΗΣ	Ίασμος Ροδόπη
	6	ΤΣΟΡΛΙΑΝΟΣ ΑΓΓΕΛΟΣ	Προσκυνητές Ροδόπη
<b>Π.Ε. ΔΡΑΜΑΣ</b>			
	1	ΚΩΝΑΡΙΔΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	ΝΕΡΟΦΡΑΚΤΗΣ Τ.Κ.66031
	2	ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ Α.Ε	ΑΔΡΙΑΝΗ Τ.Κ.66100
	3	ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ Α.Ε.	ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ Τ.Κ.66200
	4	ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ ΝΙΚΟΣ ΟΒΓΕ Α.Ε.	ΑΓΟΡΑ Τ.Κ. 66032
	5	ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗΣ Γ. & ΣΙΑ Ο.Ε.	ΑΔΡΙΑΝΗ Τ.Κ. 66100
	6	ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ ΙΟΡΔΑΝΗΣ	ΑΓΙΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Τ.Κ.66300
	7	ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ Ο.Α.Ε.Α.Ε.	ΑΔΡΙΑΝΗ Τ.Κ.66100
	8	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Ι. - Ι. ΚΑΛΑΙΤΖΙΔΗΣ Ο.Ε.	ΜΙΚΡΟΧΩΡΙ Τ.Κ.66100
	9	ΑΜΑΛΑΓΟΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΙΚΕ	ΑΔΡΙΑΝΗ
<b>Π.Ε. ΚΑΒΑΛΑΣ</b>			
	1	ΑΜΠΕΛΟΕΙΣ Α.Ε.	Φωλιά Καβάλας 64007
	2	ΑΠΟΣΤΟΛΙΔΗΣ - ΤΟΥΡΟΥΝΙΔΟΥ Ο.Ε.	Διαλεκτό Καβάλας 64200
	3	ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΤΟΣ ΠΑΝΝΑΚΗΣ ΟΕ	Σκάλα Σωτήρα Θάσου Καβάλας 64010
	4	ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ Ε. & ΣΙΑ Ο.Ε.	Ελαιοχώρι Καβάλας 64007
	5	ΚΑΡΑΜΠΕΡΙΔΟΥ ΧΡΥΣΟΥΛΑ	Νέα Πέραμος Καβάλας 64007
	6	ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ Β.ΤΣΑΚΤΣΑΡΛΗΣ-Ε.ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ	Κοκκινοχώρι Καβάλας 64007
	7	ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ ΝΙΚΟΣ Ο.Β.Γ.Ε. Α.Ε. (ΔΡΑΜΑ)	Πλατανότοπος Καβάλας 64008
	8	ΛΑΛΙΚΟΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ & ΣΙΑ	Παλαιά Καβάλα 64003
	9	ΟΙΝΟΙ ΣΓΟΥΡΙΔΗ ΕΠΕ	ΜΑΝΔΡΑ ΞΑΝΘΗΣ
	10	ΠΡΩΤΟΠΑΠΑΣ ΣΤ. ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ	Κάριανη Καβάλας 64008
	11	ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ ΒΑΣΙΛΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.	Φωλιά Καβάλας 64007
	12	ΣΥΜΕΩΝΙΔΗΣ ΠΟΛΥΧΡΟΝΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.	Ελαιοχώρι Καβάλας 64007
	13	ΤΑΟΥΚΤΣΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ	Σιδηροχώρι Καβάλας 64008
	14	ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΙΔΗΣ Χ. & ΣΙΑ Ε.Ε.	Κοκκινόχωμα Καβάλας 64100
	15	ΤΣΙΚΡΙΚΩΝΗΣ ΣΤΑΘΗΣ	Μυρτόφυτο Καβάλας 64007
	16	ΦΕΛΛΑΧΙΔΟΥ ΕΛΕΝΗ	Αγ. Ανδρέας Καβάλας 64007
	17	ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ Β. & ΣΙΑ Ο.Ε.	Κάριανη Καβάλας 64008
	18	ΠΑΓΓΑΙΟ Α.Ε.	Σιδηροχώρι Καβάλας

### 3.3. Ποικιλιακό δυναμικό της περιοχής

Η μεγάλη ανατροπή στο ποικιλιακό δυναμικό της περιοχής ΑΜΘ έγινε στο τέλος του 19<sup>ου</sup> αιώνα με την καταστρεπτική διάδοση της φυλλοξήρας. Στην τελευταία δεκαετία του 19<sup>ου</sup> αιώνα η φυλλοξήρα θα εμφανιστεί και στην Ελλάδα (πρώτο κρούσμα στην Μακεδονία) καταστρέφοντας εκ βάθρων τον υπάρχοντα αμπελώνα και επιδεινώνοντας την ήδη τεταμένη κατάσταση. Η καταστροφή όμως δεν σταματά εκεί, το πρώτο μισό του 20<sup>ου</sup> αιώνα κάνει την κατάσταση ακόμα πιο δραματική για το ελληνικό κρασί: φυλλοξήρα, εξαφάνιση ορισμένων ιστορικών αμπελώνων και ποικιλιών αμπέλου,

απώλεια εξαγωγικών αγορών, μετανάστευση, ανεπαρκής κρατική μέριμνα, εκατομμύρια ξεριζωμένων Ελλήνων από την Μικρά Ασία και τον Πόντο. Αν και οι πρόσφυγες που καταφθάνουν από την Ανατολή και τον Βορρά φέρουν μαζί τους μοσχεύματα, γνώσεις και τεχνικές που αφορούν την καλλιέργεια της αμπέλου και της παραγωγής οίνου και τη χρήση εργαλείων και σκευών, μέχρι το 1929 ο αμπελώνας έχει καταστραφεί σχεδόν ολοκληρωτικά. Οι διαδοχικοί καταστροφικοί πόλεμοι (από τους βαλκανικούς μέχρι τον εμφύλιο) αποτελούν ότι έχει απομείνει και ανατρέπουν τον γεωργικό χάρτη της περιοχής. Οι κάτοικοι εγκαταλείπουν την αμπελοκαλλιέργεια προς όφελος της καπνοκαλλιέργειας ή άλλων προϊόντων.

Στις αρχές της δεκαετίας του '90 αρχίζουν δειλά να γίνονται τα πρώτα βήματα ανάκαμψης και επαναφοράς της περιοχής στη θέση που ιστορικά δικαιούται στον αμπελοοικονομικό χάρτη της Ελλάδας. Όμως το ποικιλιακό δυναμικό έχει αλλάξει. Οι γηγενείς ποικιλίες έχουν περιοριστεί στο ελάχιστο ενώ η πολιτικοοικονομική γραμμή είναι προς φύτευση ξενικών ποικιλιών. Ο εγκλιματισμός των νέων ποικιλιών, ερυθρών και λευκών, αποδεικνύεται άριστος κι έτσι η επικράτησή τους είναι σχεδόν ολοκληρωτική. Στον σημερινό αμπελώνα, σύμφωνα με τα στατιστικά στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ (2016) η κύρια οινοποιήσιμη ποικιλία στην περιοχή της Ανατολικής Μακεδονίας/Θράκης είναι η Sauvignon blanc, η οποία καταλαμβάνει το 14,9% της συνολικής έκτασης οινάμπελων (πηγή: <http://www.statistics.gr/el/home>).

Τις τελευταίες δεκαετίες γίνεται προσπάθεια διάσωσης και ανάπτυξης γηγενών ποικιλιών που επέζησαν κυρίως στους ορεινούς και δυσπρόσιτους αμπελώνες. Οι πιο χαρακτηριστικές είναι οι: Ζουμιάτικο, Μαυρούδι, Καρναχαλάδες, Κερατσούδα, Μπογιαλαμάδες, Παμίτι, Σέφκα, Μοσχόμαυρο, Μπατίκι, Φωκιανό κ. ά.. Οι πληροφορίες που υπάρχουν για τις συγκεκριμένες ποικιλίες είναι ελλιπείς αλλά γίνεται προσπάθεια καταγραφής των γενετικών χαρακτηριστικών και του οινολογικού δυναμικού τους.

Κατά το έτος 2016, η Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοικονομικών Προϊόντων (ΚΕΟΣΟΕ) προχώρησε σε πανελλαδική καταγραφή των καλλιεργούμενων ποικιλιών ανά περιοχή αλλά και τη στρεμματική τους απόδοση. Τα στοιχεία που αφορούν την περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας/Θράκης φαίνονται στους παρακάτω πίνακες 10-15:

**Πίνακας 10.** Κιλά και εκτάσεις ανά ποικιλία στην ΠΕ Δράμας

Ποικιλία	Κιλά (kg)	Έκταση(στρ)
MERLOT	251,486	286.2
CABERNET SAUVIGNON	219,605	297.6
SAUVIGNON BLANC	217,215	300.2
ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ	104,766	101.8

ΑΣΥΡΤΙΚΟ	89,834	94.7
CABERNET FRANC	57,254	56.3
SYRAH	54,544	63.3
CHARDONNAY	45,150	50.2
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ	38,755	83.2
ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ (ΜΟΣΧΟΓΚΑΛΤΣΟ)	24,490	26.1
CINSAUT	22,670	27.2
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ (ΜΑΥΡΟ ΝΕΜΕΑΣ)	22,590	26.7
UGNI BLANC	15,170	13.1
SANGIOVESE	15,020	13.7
ΣΕΦΚΑ	9,400	10.8
GRENAGE ROUGE	8,480	9.9
ΡΟΔΙΤΗΣ (ΑΛΕΠΟΥ)	5,000	10.2
GEWURTZTRAMINER	4,430	8
ΒΙΟΛΕΝΤΟ	2,365	3.5
NEBBIOLO	1,900	2.5
ΛΗΜΝΙΟ(ΚΑΛΑΜΠΑΚΙ)	1,150	7
ΠΑΜΙΔΙ	500	2
ΚΟΥΚΟΥΛΙ	200	0.4
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ	200	0.4
ΒΙΔΙΑΝΟ	0	18
ΜΑΥΡΟΥΔΙ	0	4
MALVASIA DI CANDIA AROMATICA	0	15
ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ	0	1.2
RIESLING	0	17

Πίνακας 11. Κιλά και εκτάσεις ανά ποικιλία στην ΠΕ Καβάλας

Ποικιλία	Κιλά (kg)	Έκταση (στρ)
SAUVIGNON BLANC	1,328,559	1610.3
ΡΑΖΑΚΙ (ΚΕΡΙΝΟ)	1,020,199	2280.3
MERLOT	716,977	835.4
CHARDONNAY	380,092	447
CABERNET SAUVIGNON	350,827	446.8
SYRAH	175,182	207.2
ΑΣΥΡΤΙΚΟ	124,560	168.5
ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ (ΜΟΣΧΟΓΚΑΛΤΣΟ)	112,535	222.5
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ	96,608	139.2
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ (ΜΑΥΡΟ ΝΕΜΕΑΣ)	57,579	79.2
ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ	54,585	110.5
GRENACHE ROUGE	44,570	46.8
SEMILLON	28,060	23.4
GEWURTZTRAMINER	27,850	49.6
ΡΟΔΙΤΗΣ (ΑΛΕΠΟΥ)	22,080	47.9
ΜΑΥΡΟ ΝΑΟΥΣΑΣ, ΞΥΝΟΚΑΛΤΣΟ, ΞΥΝΟΜΑΥΡΟ, ΠΟΠΟΛΚΑ	18,157	36.8
VIOGNIER	14,565	17.1
CABERNET FRANC	13,500	42.3
PINOT NOIR	9,850	24.8
ΒΙΔΙΑΝΟ	8,360	9.8
TANNAT	6,000	7
UGNI BLANC	2,350	3.8
ΛΗΜΝΙΟ(ΚΑΛΑΜΠΑΚΙ)	1,800	6.5

**Πίνακας 12.** Κιλά και εκτάσεις ανά ποικιλία στην ΠΕ Ξάνθης

Ποικιλία	Κιλά (kg)	Έκταση (στρ)
MERLOT	125,850	163.9
SYRAH	92,454	130.5
ΡΟΔΙΤΗΣ (ΑΛΕΠΟΥ)	54,453	59.7
ΠΑΜΙΔΙ	44,094	68.2
ΑΣΥΡΤΙΚΟ	43,101	72.8
CABERNET SAUVIGNON	36,959	99.1
ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ	16,210	23.8
ΜΑΥΡΟΥΔΙ	14,536	22.7
ΛΗΜΝΙΟ(ΚΑΛΑΜΠΑΚΙ)	12,604	19.4
SAUVIGNON BLANC	11,286	24.4
CHARDONNAY	8,736	28.8
CINSAUT	8,250	6.5
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ	4,023	14.1
ΣΕΦΚΑ	3,500	3.6
GRENACHE ROUGE	2,600	5.6
UGNI BLANC	1,091	2.6
ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ ( ΔΑΜΙΑΤΗΣ)	800	0.8
ΑΘΗΡΙ	0	3

**Πίνακας 13.** Κιλά και εκτάσεις ανά ποικιλία στην ΠΕ Ροδόπης

Ποικιλία	Κιλά (kg)	Έκταση (στρ)
SYRAH	290,851	326,3
CHARDONNAY	257,745	228.5
ΜΑΥΡΟΥΔΙ	204,752	232.7
MERLOT	145,160	146.8
CABERNET SAUVIGNON	141,729	180.6
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ	133,189	118.6
ΛΗΜΝΙΟ(ΚΑΛΑΜΠΑΚΙ)	39,758	51.2
ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ	24,402	39.4
ΠΑΜΙΔΙ	24,340	22.2
ΑΣΥΡΤΙΚΟ	14,672	19.3
ΡΟΔΙΤΗΣ (ΑΛΕΠΟΥ)	12,750	48.7
GRENACHE ROUGE	8,609	16.2
ΜΟΥΡΒΕΔΡΕ	4,410	8.1
SAUVIGNON BLANC	3,000	75.3
ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ ( ΔΑΜΙΑΤΗΣ)	1,500	1.3
ΑΘΗΡΙ	500	2

**Πίνακας 14.** Κιλά και εκτάσεις ανά ποικιλία στην ΠΕ Έβρος-Ορεσιτιάδα

Ποικιλία	Κιλά (kg)	Έκταση (στρ)
ΑΛΕΠΟΥ	242,314	212.6
MERLOT	64,589	110.7
SAUVIGNON BLANC	39,884	53.1
CABERNET SAUVIGNON	37,014	132.1

ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ (ΜΟΣΧΟΓΚΑΛΤΣΟ)	25,110	35.4
ΑΣΥΡΤΙΚΟ	18,459	34.6
CINSAUT	17,350	23.2
SYRAH	15,080	37.6
ΠΑΜΙΔΙ	12,400	19.2
ΜΑΥΡΟΥΔΙ	10,861	30.7
ΛΗΜΝΙΩΝΑ	6,572	20.8
CHARDONNAY	6,330	13.1
ΜΑΛΛΑΓΟΥΖΙΑ	5,510	23.5
ΛΗΜΝΙΟ(ΚΑΛΑΜΠΑΚΙ)	3,900	3.5
ΑΘΗΡΙ	2,140	4.1
UGNI BLANC	1,640	2.8
GRENACHE ROUGE	1,540	1.6
ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ	0	2.5
ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΜΒΟΥΡΓΟΥ	0	7.8

**Πίνακας 15.** Κιλά και εκτάσεις ανά ποικιλία στην ΠΕ Έβρος-Αλεξανδρούπολη

Ποικιλία	Κιλά (kg)	Έκταση (στρ)
CINSAUT	119,376	135.6
ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΜΒΟΥΡΓΟΥ	85,108	126.9
MERLOT	77,438	149.7
CABERNET SAUVIGNON	68,221	116.1
SYRAH	68,151	84.6
ΑΣΥΡΤΙΚΟ	51,900	46
ΜΑΥΡΟΥΔΙ	46,683	74.4
ΠΑΜΙΔΙ	33,620	41.3
ΜΑΛΛΑΓΟΥΖΙΑ	24,160	28.7
ΚΕΡΑΤΣΟΥΔΑ	22,865	17
ΡΟΔΙΤΗΣ (ΑΛΕΠΟΥ)	19,295	29
ΟΨΙΜΟΣ ΣΟΥΦΛΙΟΥ	17,700	17.2
SAUVIGNON BLANC	16,200	17.4
ΛΗΜΝΙΟ(ΚΑΛΑΜΠΑΚΙ)	12,700	33.6
ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ	8,220	11.8
GRENACHE ROUGE	7,500	7.1
ΖΟΥΜΙΑΤΙΚΟ ( ΔΑΜΙΑΤΗΣ)	5,214	9
ΜΠΟΓΙΑΛΛΑΜΑΔΕΣ	4,150	3.1
ΚΑΡΝΑΧΑΛΛΑΔΕΣ	3,797	3.6
ΑΘΗΡΙ	3,000	4
ΣΕΦΚΑ	2,520	2.4
CHARDONNAY	1,400	2
ΜΟΣΧΟΜΑΥΡΟ (ΜΟΣΧΟΓΚΑΛΤΣΟ)	1,000	1
ΛΗΜΝΙΩΝΑ	1,000	1
CARIGNAN	200	1

Κοινή παρατήρηση σε όλες τις περιφερειακές ενότητες είναι ότι έχουν επικρατήσει οι διεθνείς ποικιλίες σε βάρος των γηγενών. Το φαινόμενο αυτό μπορεί να εξηγηθεί από το γεγονός ότι η περιοχή ανέκαμψε ως προς την αμπελοκαλλιέργεια κατά της δεκαετία του 1990 όπου η τάση τόσο στην κατανάλωση, όσο και για λόγους δυνατότητας έκθεσης στη διεθνή οινική αγορά, ήταν η

στροφή στις διεθνείς ποικιλίες. Παρόλα αυτά δεν απουσιάζουν περιπτώσεις όπως αυτή της περιοχής της Ξάνθης και της Ορεστιάδας όπου στην πρώτη πεντάδα των πιο ευρέως καλλιεργήσιμων ποικιλιών εμφανίζονται γηγενείς ποικιλίες, όπως Ροδίτης, Παμίδι, Μοσχόμαυρο κ.α. Το γεγονός αυτό είναι ένδειξη της γενικότερης τάσης, τόσο σε διεθνές όσο και σε εθνικό επίπεδο, για την διερεύνηση και διάχυση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των γηγενών ποικιλιών που έχουν να προσφέρουν κάτι διαφορετικό και ξεχωριστό σε σχέση με τις λεγόμενες 'διεθνείς' ποικιλίες.

Προς αυτή την κατεύθυνση το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, με την υπουργική απόφαση 2919/95506/13.09.2017, ταξινομεί τις καλλιεργούμενες ποικιλίες της περιοχής σε συνιστώμενες και επιτρεπόμενες δίνοντας χώρο, ανάμεσα στις ξενικές ποικιλίες και σε πολλές γηγενείς ως εξής:

Για το ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ ΘΡΑΚΗΣ (περιλαμβάνονται οι ΠΕ Έβρου, Ξάνθης και Ροδόπης) ορίζει σαν συνιστώμενες τις ποικιλίες:

Αθήρι Β, Ασύρτικο Β, Λημιό Ν, Λημιώνα Ν, Μαλαγουζιά Β, Μοσχόμαυρο Ν, Ροδίτης Rs (Αλεπού), Cabernet Sauvignon Ν, Carignan Ν, Chardonnay Β, Grenache Rouge Ν, Merlot Ν, Sauvignon Blanc Β, Syrah Ν.

και σαν επιτρεπόμενες τις ποικιλίες:

Αγιωργίτικο Ν, Αηδάνι άσπρο Β, Βιδιανό Β, Ζουμιάτικο Β (Δαμιάτης), Καρναχαλάδες Ν, Κερατσούδα Ν, Μαυροτράγανο Ν, Μαυρούδια Ν(2), Μοσχάτο Αλεξανδρείας Β, Μοσχάτο άσπρο Β, Μπατίκι Β, Μπογιαλαμάδες Ν, Παμίδι Ν, Ρομπόλα Β, Σέφκα Ν, Φωκιανό Ν, Cinsaut Ν, Mourvedre Ν, Ugni Blanc Β (Trebiano). Οι ποικιλίες Μοσχάτο Αμβούργου Ν, Όψιμο Σουφλίου Β είναι επιτρεπόμενες μόνο στην Περιφερειακή Ενότητα Έβρου ενώ η ποικιλία Ραζακί Β (Κέρινο) είναι επιτρεπόμενη στην Περιφερειακή Ενότητα Ξάνθης.

Για το ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ (περιλαμβάνεται το σύνολο των ΠΕ της Μακεδονίας δηλαδή Γρεβενών, Δράμας, Ημαθίας, Θεσσαλονίκης, Καβάλας, Καστοριάς, Κιλκίς, Κοζάνης, Πέλλας, Πιερίας, Σερρών, Χαλκιδικής και Φλώρινας) ορίζει σαν συνιστώμενες τις ποικιλίες:

Αθήρι Β, Ασύρτικο Β, Λημιό Ν, Λημιώνα Ν, Μαλαγουζιά Β, Μοσχόμαυρο Ν, Νεγκόσκα Ν, Ξινόμαυρο Ν (Ξινόγκαλτσο, Ποπόλκα και Μαύρο Ναούσης μόνο στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνου Π.Ο.Π. Νάουσα), Ροδίτης Rs (Αλεπού), Cabernet Franc Ν, Cabernet Sauvignon Ν, Chardonnay Β, Gewurztraminer Rs (1) , Grenache Rouge Ν, Merlot Ν, Riesling Β, Sauvignon Blanc Β, Semillon Β, Syrah Ν.

και σαν επιτρεπόμενες τις ποικιλίες:

Αγιωργίτικο N, Αγούμαστος B, Ασπρούδα Σερρών B, Βιδιανό B, Βοϊδομάτης N, Ζουμάτικο B (Δαμιάτης), Κοϊνιάρικο N, Κορίθι N, Κυδωνίτσα B, Κουκούλι B, Λιάτικο N, Μαυροδάφνη N, Μαυροτράγανο N, Μαυρούδια N(2) , Μοσχάτο άσπρο B, Μπατίκι B, Παμίδι N, Πρικνάδι B, Ρομπόλα B, Σαββατιανό B (Δουμπραίνα άσπρη, Κουντούρα άσπρη, Περαχωρίτικο, Σακέικο), Σέφκα N, Σταυρωτό N (Αμπελακιώτικο μαύρο), Φωκιανό N, Χονδρόμαυρο N(2) , Aglianico N, Barbera N, Cinsaut N, Ct (Malbec) N, Malvasia di Candia Aromatica B, Montepulciano N, Mourvedre N, Nebbiolo N, Negro Amaro N, Petit Verdot N, Pinot Noir N, Refosco N, Sangiovese N, Sylvaner B, Tannat N, Tempranillo N, Touriga Nacional N, Verdicchio Bianco B, Viognier B, Ugni Blanc B (Trebiano). Η ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου N είναι επιτρεπόμενη στις Περιφερειακές Ενότητες Ημαθίας, Θεσσαλονίκης, Κοζάνης, Σερρών, και Χαλκιδικής. Η ποικιλία Ραζακί B (Κέρινο) είναι επιτρεπόμενη στις Περιφερειακές Ενότητες Θεσσαλονίκης, Χαλκιδικής και Καβάλας. Η ποικιλία Όψιμο Εδέσσης B (Αμάσι, Καρατζόβας, Φούστανη) είναι επιτρεπόμενη στην Περιφερειακή Ενότητα Πέλλας. Η ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας B είναι επιτρεπόμενη στις Περιφερειακές Ενότητες Δράμας, Θεσσαλονίκης, Καβάλας, Χαλκιδικής και Σερρών. Η ποικιλία Τσάπουρνο N είναι επιτρεπόμενη μόνο για τους αμπελώνες που ήδη υπάρχουν στην Περιφερειακή Ενότητα Κιλκίς και δεν επιτρέπεται η επέκτασή της, λόγω χαμηλής ποιοτικής απόδοσης.

Με το παρόν ερευνητικό πρόγραμμα και μέσω της γενετικής ταυτοποίησης των γηγενών ποικιλιών της περιοχής, θα καταστεί δυνατή η καταγραφή τους αλλά και η αξιολόγηση του δυναμικού τους για την παραγωγή οίνων, οι οποίοι ενδεχομένως να συντελέσουν στη θεσμοθέτηση οίνων ΠΟΠ για την συγκεκριμένη περιφέρεια.

### **3.4. Οίνοι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης**

Η Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας/Θράκης δεν διαθέτει οίνους με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ), παρά το γεγονός ότι της έχουν κατανεμηθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση δικαιώματα νέας φύτευσης αμπελώνων σε ζώνες παραγωγής οίνου VQPRD (ΠΟΠ) και τοπικών, συνολικής έκτασης 10980 στρεμμάτων (άρθρο 6 του Καν. (ΕΚ) 1493/1999). Διαθέτει, όμως, εννέα Προστατευόμενες Γεωγραφικές Ενδείξεις (ΠΓΕ) που είτε προσδιορίζονται από το διαμέρισμα, όπως για παράδειγμα η ΠΓΕ Έβρος, είτε προσδιορίζονται από την περιοχή, όπως η ΠΓΕ Ίσμαρος. Οι οίνοι ΠΓΕ δημιουργήθηκαν με στόχο την ενίσχυση της αυθεντικότητας και έχουν το δικαίωμα αναγραφής της χρονιάς εσοδείας, της ποικιλιακής σύνθεσης και των γεωγραφικών ορίων.

Με βάση τις γεωγραφικές ζώνες οι οίνοι ΠΓΕ χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες, οι οποίες στην υπό έρευνα περιοχή εξειδικεύονται ως εξής:

### **3.4.1. Οίνοι ΠΓΕ Περιφέρειας**

#### **3.4.1.1. ΠΓΕ Θράκη**

Η Θράκη είναι η μικρότερη και λιγότερο αναπτυγμένη αμπελουργική περιφέρεια της Ελλάδας. Σημαντικό ποσοστό των κατοίκων της Θράκης είναι πρόσφυγες από την Ανατολική Ρωμυλία, αλλά και άλλες περιοχές και αυτοί μετέφεραν την παράδοση καλλιέργειας αμπελιού και παραγωγής κρασιών στη νέα πατρίδα. Η αμπελοκαλλιέργεια, μέχρι πρόσφατα, δεν είχε μεγάλη σημασία για την τοπική οικονομία με αποτέλεσμα η παραγωγή του οίνου να είναι περιορισμένη και να καταναλώνονται σε τοπικό επίπεδο. Η κατάσταση όμως τα τελευταία χρόνια έχει αντιστραφεί. Στις αρχές της δεκαετίας του '90 ο Τσάνταλης σε συνεργασία με τοπικό επιχειρηματία, ίδρυσαν την Μαρώνεια ΑΕ, που αποτέλεσε την αρχή για την ανάπτυξη της σύγχρονης αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή. Το πρώτο οινοποιείο που παρήγαγε εμφιαλωμένο κρασί είναι το οινοποιείο Μπέλλα και ιδρύθηκε μόλις το 1994. Σήμερα δραστηριοποιούνται τουλάχιστον 6 οινοποιεία που παράγουν εμφιαλωμένο κρασί με πολύ αξιόλογες κριτικές.

Στην περιοχή καλλιεργούνται τόσο γηγενείς ποικιλίες που παράγουν κρασιά με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, όσο και διεθνείς ποικιλίες που παράγουν μοντέρνα κρασιά. Από τις λευκές ποικιλίες ξεχωρίζουν η τοπική Ζουμιάτικο, η Μαλαγουζιά, ο Ροδίτης, το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, το Sauvignon Blanc, και το Chardonnay. Από τις ερυθρές γηγενείς ποικιλίες σημαντικό ρόλο έχουν το Μαυρούδι, το Παμίτι και το Λημνιό ενώ από τις διεθνείς το Cabernet sauvignon, το Syrah, το Merlot, το Sangiovese και το Cinsault. Αξιοσημείωτη είναι και η παραγωγή αποσταγμάτων όπως το Τσίπουρο και το Ούζο (<http://winetuned.com/θράκη>)

Η Θράκη δεν διαθέτει Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ). Έχει όμως 4 Προστατευόμενες Γεωγραφικές Ενδείξεις (ΠΓΕ), την ΠΓΕ Θράκη που καλύπτει όλο το διαμέρισμα, την Π.Γ.Ε Έβρος που θεσπίστηκε το 2010, την ΠΓΕ Ίσμαρος και την ΠΓΕ Άβδηρα.

Η ζώνη του ΠΓΕ Θράκη θεσπίστηκε το 1997 και περιλαμβάνει τις Περιφερειακές Ενότητες Έβρου, Ροδόπης και Ξάνθης, που από κοινού ορίζουν την αυτόνομη αμπελουργική περιφέρεια Θράκης. Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Θράκη καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 259741/19.2.1997 (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997), η οποία στη συνέχεια διορθώθηκε με το ΦΕΚ 419/Β/20.4.1999) και περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Θράκης που περιγράφονται επακριβώς

στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις (Ενιαίο έγγραφο για την καταχώρηση ΠΓΕ Θράκη (PGI-GR-A1611)).

Οι κυριότερες αμπελουργικές περιοχές της είναι το Σουφλί και το βόρειο τμήμα του Έβρου, η Μαρώνεια στη Ροδόπη και τα Άβδηρα στην Ξάνθη. Λαμβανομένου υπόψη ότι οι οίνοι ΠΓΕ Περιφερειών πρέπει να παράγονται από σταφύλια ζωνών ΠΟΠ ή και ΠΓΕ εντός της περιφέρειας και ότι η Θράκη είχε, έως πρότινος, μόνον 2 μικρές ζώνες περιοχών (ΠΓΕ Άβδηρα, ΠΓΕ Ίσμαρος), κάνει κατανοητό το γιατί ο ΠΓΕ Θράκη είναι ο λιγότερο εκπροσωπούμενος ΠΓΕ οίνος σε επίπεδο περιφέρειας. Προς το παρόν, μόνο 2 οινοποιεία εντός ζώνης τον παράγουν. Η θέσπιση δε και του ΠΓΕ Έβρος αναμένεται να ελαττώσει ακόμα περισσότερο την παρουσία του. Οι τύποι κρασιών που παράγονται ως Θρακιικοί Τοπικοί Οίνοι είναι:

- Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός
- Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός
- Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός
- Οίνος λικέρ λευκός και ερυθρός

### **3.4.2. Οίνοι ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων (πρώην Νομών)**

Οι οίνοι ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων, περιορίζονται στα γεωγραφικά όρια μιας περιφερειακής ενότητας, δηλαδή ενός συγκεκριμένου πρώην νομού της. Τα σταφύλια των οίνων ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων πρέπει να προέρχονται από αυτή την περιφερειακή ενότητα, κάτι που ισχύει και για την οινοποίησή τους. Στο επίπεδο των οίνων ΠΓΕ Περιφερειακών Ενοτήτων οι ποικιλιακές συνθέσεις είναι ακόμα πιο αυστηρές κατά βάση, ενώ πιο περιορισμένοι είναι και οι τύποι οίνων που μπορούν να παραχθούν. Παρ' όλα αυτά, στο συγκεκριμένο επίπεδο των οίνων ΠΓΕ, δικαίωμα παραγωγής έχουν και τα οινοποιεία όμορων περιφερειακών ενοτήτων.

#### **3.4.2.1. ΠΓΕ Δράμα**

Στο βόρειο ανατολικό άκρο της Μακεδονίας, η ζώνη του ΠΓΕ Δράμα, που θεσπίστηκε το 1995, περικλείεται από τα όρια της ομώνυμης περιφερειακής ενότητας. Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Δράμα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 413011/30.11.1995 (ΦΕΚ 1023/Β/12.12.1995 ) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 235258/6.2.2002 (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002), την αριθ. 278473/26.2.2008 (ΦΕΚ 363/Β/05.3.2008) και την αριθ. 280933/16.7.2010 (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010)(Τεχνικός φάκελος ΠΓΕ Δράμα, ΥΠΑΑΤ) .

Η περιοχή της Δράμας είναι μια αξιοσημείωτη περίπτωση στα οινικά δρώμενα της Ελλάδας, καθώς ξεκινώντας σχεδόν από το μηδέν, τα τελευταία 20 χρόνια έχει καταγράψει σημαντικότερη πρόοδο, τόσο στην καλλιέργεια αμπελιών, όσο και στην παραγωγή οίνων. Την πρόοδο αυτή επισημοποιούν η τροποποίηση του 2008, ως προς τις ποικιλίες και η ευρεία διεύρυνση των τύπων οίνων του 2010. Εκ των πλέον καταξιωμένων οίνων ΠΓΕ, σε επίπεδο περιφερειακής ενότητας, ο ΠΓΕ Δράμα παράγεται από όλα, δηλαδή και τα 7 οινοποιεία της ζώνης.

Παρόλο που στη Δράμα, όπως και στην Καβάλα, δεν έχει θεσμοθετηθεί καμία ζώνη ΠΟΠ, θεωρούνται δύο από τις πιο σημαντικές οινοπαραγωγικές περιοχές της χώρας. Συγκεντρώνουν πολλούς πρωτοπόρους παραγωγούς, που έχουν δημιουργήσει εξαιρετικής ποιότητας οίνους. Το ξηρό και σχετικά θερμό κλίμα της περιοχής επιτρέπει την καλλιέργεια ερυθρών διεθνών ποικιλιών όπως Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah, αλλά και η εκλεκτή λευκή ποικιλία των Κυκλάδων, το Ασύρτικο, στις συνθήκες της Βόρειας Ελλάδας βρήκε ένα δεύτερο τόπο εγκατάστασης, δίνοντας πιο αρωματικά και κομψά κρασιά. Ο αμπελώνας της είναι γραμμικός στο σύνολό του, συγκαταλέγεται στους πιο σύγχρονους και άρτια οργανωμένους της Ελλάδας και είναι στην πλειονότητά του αρδευόμενος. Οι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι σε υψόμετρο που κυμαίνεται από 80 έως 1000 μέτρα και τα εδάφη είναι κατά κύριο λόγο αμμοαργιλώδη.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι: Ασύρτικο, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Ρομπόλα, Αγιωργίτικο, Λημνιό, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Trebbiano, Viognier, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo. Οι τύποι κρασιών που παράγονται είναι:

- Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός
- Ροζέ ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός
- Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός

Για την παραγωγή ροζέ οίνων επιτρέπεται η χρήση ερυθρών ποικιλιών και ροδίτη, ενώ επιτρέπεται και η παραγωγή οίνων από λιαστό σταφύλι. Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή λιαστών οίνων υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας. Το γεγονός ότι ο τρύγος στο Νομό Δράμας είναι πρώιμος επιτρέπει το λιάσιμο των σταφυλιών στον καλοκαιρινό ακόμα ήλιο και σε καιρό που οι συνθήκες είναι πολύ καλές χωρίς βροχές και ακραία καιρικά φαινόμενα έτσι ώστε να αποκτηθεί πολύ ευνοϊκό Baume και να παραχθούν οίνοι λιαστοί υψηλής ποιότητας.

### 3.4.2.2. ΠΓΕ Καβάλα

Η ζώνη του ΠΓΕ Καβάλα θεσπίστηκε στα τέλη του 2010. Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Καβάλα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 310946/24.12.2010 (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010). Περιλαμβάνει τις περιοχές του νομού Καβάλας που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 50 μέτρων και εκτείνεται στα όρια της ομώνυμης περιφερειακής ενότητας στο ανατολικό άκρο της Μακεδονίας. Όπως και στην Δράμα δεν έχει θεσμοθετηθεί ζώνη ΠΟΠ. Ο αμπελώνας της Καβάλας, γραμμικός στο σύνολό του και αρδευόμενος στην πλειονότητά του, συγκαταλέγεται στους πιο σύγχρονους και άρτια οργανωμένους της Ελλάδας δίνοντας εξαιρετικής ποιότητας οίνους .

Οι αμπελώνες της περιοχής βρίσκονται σε επικλινή εδάφη και πλαγιές. Τα εδάφη είναι κυρίως ασβεστολιθικά αργιλώδη, με pH από 6,5 – 7,5 και με μέση ποσότητα σε ανθρακικό ασβέστιο. Η οργανική τους ουσία είναι μέσης ή χαμηλής περιεκτικότητας. Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό για τους αμπελώνες που βρίσκονται κοντά στη θάλασσα και ηπειρωτικό για αυτούς που βρίσκονται σε περιοχές με υψηλό υψόμετρο (π.χ. Δ.Δ. Π. Καβάλας, Διαλεκτού κ.λπ.). Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 14,2 °C. Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 24 °C, ενώ τους χειμερινούς μήνες είναι 5 °C. Η μέση μέγιστη θερμοκρασία, σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη, το μήνα Ιανουάριο. Η μέση ετήσια βροχόπτωση είναι 640 mm και η κατανομή της είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλαδή με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη (Τεχνικός φάκελος ΠΓΕ Καβάλας, ΥΠΑΑΤ).

Στην περιοχή της Καβάλας, οι ιδιαίτερα ήπιες και υγρές κλιματικές συνθήκες, που διαμορφώνονται στην κοιλάδα και τις λοφώδεις εκτάσεις μεταξύ της θαλάσσιας ακτογραμμής (παραθαλάσσια αμπελοτόπια) και του Παγγαίου όρους, σε συνδυασμό με τα βαθιά, γόνιμα εδάφη, αποτέλεσαν ιδανικό τόπο προσαρμογής πρώιμων ξένων λευκών ποικιλιών, κυρίως Sauvignon Blanc, αλλά και Chardonnay και Semillon. Σε αυτό συνηγόρησε και η προσεγμένη αμπελοκαλλιέργεια των παραγωγών της περιοχής, γνωστής από παλιά για τα επιτραπέζια σταφύλια της.

Η ζώνη περιλαμβάνει αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρα πάνω από 50μ. Η απόφαση λέει "από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στο Νομό Καβάλας" αλλά προφανώς πρακτικά εννοεί το χερσαίο τμήμα εξαιρουμένης της Θάσου, η οποία με το ίδιο ΦΕΚ (B2042 29-12-2010) απέκτησε τον ξεχωριστό δικό της οίνο ΠΓΕ Θάσος. Με δεδομένο ότι στη δυτική περιοχή της Καβάλας υπάρχει από χρόνια ο πιο πετυχημένος οίνος ΠΓΕ σε επίπεδο περιοχής, ο οίνος ΠΓΕ Παγγαίο, είναι φανερό ότι η θέσπιση του οίνου ΠΓΕ Καβάλα έρχεται κυρίως για να καλύψει την αμπελουργική και οινική ανάπτυξη που καταγράφεται και στο υπόλοιπο τμήμα της περιοχής της Καβάλας, δηλαδή το

κεντρικό και το ανατολικό. Ο ΠΓΕ Καβάλα έχει την ίδια ποικιλιακή σύνθεση με τον ΠΓΕ Παγγαίο, αλλά ευρύτερη γκάμα τύπων οίνων. Έτσι, όχι μόνο μπορεί να καλύπτει τη συνολική οικική παραγωγή της περιοχής της Καβάλας, αλλά δίνει επιπλέον δυνατότητες και στους παραγωγούς της περιοχής του Παγγαίου.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι: Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Ροδίτης, Viognier, Gewurstarminer, Chardonnay, Semillion, Sauvignon blanc, Trebbiano, Αγιωργίτικο, Λημνιό, Μοσχόμαυρο, Παμίδι, Grenache rouge, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah.

Οι τύποι κρασιών που παράγονται είναι:

- Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός
- Ροζέ ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός
- Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός

### **3.4.2.3. ΠΓΕ Έβρος**

Η ζώνη του ΠΓΕ Έβρος θεσπίστηκε το 2010 και περιορίζεται στα όρια της ομώνυμης περιφερειακής ενότητας, στο ανατολικό άκρο της Θράκης.

Ιδιαίτερη θέση στην ευρύτερη περιοχή έχει το Σουφλί, καθώς η δεύτερη σημαντικότερη απασχόληση στην περιοχή αυτή μετά τη σηροτροφία, και μάλιστα παλαιότερη από αυτήν, είναι η αμπελουργία. Η τέχνη της καλλιέργειας του αμπελιού και της οινοποίησης χάνεται στα βάθη των αιώνων. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι η παραγωγή κρασιού στο Σουφλί κατά τον 19ο αιώνα έφτανε τα 2.000.000 λίτρα περίπου. Από στοιχεία που έχουν διασωθεί μέχρι σήμερα, βλέπουμε ότι η οινοποίηση στο Σουφλί, αποτελούσε μαζί με το μετάξι, τις δύο βασικές δραστηριότητες των κατοίκων, οι οποίες οδήγησαν την πόλη σε ένα υψηλό οικονομικό και κοινωνικό επίπεδο με αποτέλεσμα να γίνει γνωστό σε όλη την Ευρώπη. Εξαγωγές κρασιού σε όλη τη χερσόνησο του Αίμου, εξαγωγές στη Γαλλία από το 1880 έως τους Βαλκανικούς πολέμους. Οι Γάλλοι μετά την κατασκευή του σιδηροδρομικού δικτύου επέλεξαν το Σουφλί λόγω της ιδιαιτερότητάς του (γνώση της καλλιέργειας του μοναδικού τρόπου οινοποίησης, του κλίματος της περιοχής και κυρίως χάρη στην μοναδική τοπική ποικιλία, Καρναχαλάς, που δίνει οίνο ισορροπημένο σε σώμα και χρώμα), για να εισάγουν στη Γαλλία σταφύλια και να εμπλουτίσουν τα δικά τους κόκκινα κρασιά. Στο Σουφλί είναι καταγεγραμμένο οινολογικό εργαστήριο από τα τέλη του 19ου αιώνα με οινολόγο-χημικό τον Παπασιλέκα. Επιστήμονας από τους λίγους της εποχής και μοναδικός στο τότε Οθωμανικό κράτος. Μετά την απελευθέρωση, μετακομίζει στην πρωτεύουσα με όλο του το συνεργείο. Αποτέλεσε έναν

από τους πρωτεργάτες που ανέδειξαν το ελληνικό κρασί και τον ελληνικό αμπελώνα και υπήρξε από τους ιδρυτές της ένωσης Ελλήνων οινολόγων το 1927 (Θρακικός οιωνός, 1998, Πολίτης, 2014)

Αν και η ανάπτυξη της σηροτροφίας και η επέκταση των μορεοφυτειών που επακολούθησε είχαν ως αποτέλεσμα τη μείωση της αμπελοκαλλιέργειας, δεν κατάφεραν να την εξαλείψουν εξαιτίας της εποχικότητας της παραγωγής του μεταξιού-σηροτροφίας. Σήμερα, μετά από πολλά χρόνια ύφεσης και σιωπής, η παράδοση συνδυασμένη με το νέο τρόπο καλλιέργειας δίνει στην ΠΓΕ Έβρος νέα δυναμική και ώθηση.

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Έβρος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 280935/16.7.2010 (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010). Τα αμπέλια του Έβρου εντοπίζονται κυρίως στο κεντρικό (περιοχή Σουφλίου) και στο βόρειο τμήμα του, στα σύνορα με τη Βουλγαρία (περιοχή Τριγώνου). Πρόκειται για ημιορεινή αμπελουργική ζώνη. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) με ουδέτερο pH και με λίγο ανθρακικό ασβέστιο. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως παραπλήσιο του θαλασσίου, με έντονες τάσεις ηπειρωτικού κλίματος, με ψυχρούς χειμώνες. Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 26,3 °C ενώ τους χειμερινούς μήνες συχνά κατεβαίνει κάτω από τους 0 °C. Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Αύγουστο και η ελάχιστη το μήνα Δεκέμβριο. Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 620 mm και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας έντασης (Τεχνικός Φάκελος ΠΓΕ Έβρος, ΥΠΑΑΤ).

Η μακρά παράδοση του Έβρου στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή δικαιώνεται με τη θέσπιση του ΠΓΕ Έβρος, στον οποίο αξιοσημείωτη είναι η παρουσία των ερυθρών γηγενών ποικιλιών Καρλαχανάδες, Μαυρούδι, Μπογιαλαμάδες και της ερυθρωπής Παμίδι.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι: Αθήρι, Ασύρτικο, Ζουμιάτικο (Δαμιάτης), Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauvignon blanc, Tempranillo, Καρλαχανάδες, Κερατσούδα, Λημιό, Μαυρούδι, Μοσχόμαυρο, Μπογιαλαμάδες, Παμίδι, Σέφκα, Grenache rouge, Cabernet sauvignon, Carignan, Merlot, Cincout, Syrah.

Περιλαμβάνει τους εξής τύπους οίνων:

- Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός
- Ροζέ ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός

- Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός
- Λευκοί και ερυθροί οίνοι λικέρ

### 3.4.3. Οίνοι ΠΓΕ Περιοχών

Οι ΠΓΕ οίνοι που θεσπίστηκαν στα όρια της περιφέρειας ΑΜΘ φαίνονται αλφαβητικά παρακάτω:

#### 3.4.3.1. ΠΓΕ Άβδηρα

Στην Περιφερειακή Ενότητα Ξάνθης, στο δυτικό άκρο της Θράκης, η ζώνη του ΠΓΕ Άβδηρα, που θεσπίστηκε το 1997, είναι τα όρια των περιοχών Αβδήρων, Μάνδρας και Μυρωδάτου, της δημοτικής κοινότητας Αβδήρων και στην περιοχή Μαγγάνων της δημοτικής κοινότητας Τοπίου. Τα αμπέλια πρέπει να βρίσκονται σε υψόμετρο έως 300 μ. Η περιοχή καθορίστηκε με την υπουργική απόφαση 269490/24-1-1997 (ΦΕΚ 126/Β/26-2-1997), που στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την 313009/20-9-2006 (ΦΕΚ 1436/Β/29-09-2006). Η ευρύτερη περιοχή των Αβδήρων έχει μεγάλο αρχαιολογικό ενδιαφέρον και μακρά αμπελουργική και οινική παράδοση.

Πρόκειται για ημιπεδινή ζώνη. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές και λοφίσκους. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) με ουδέτερο pH και με λίγο ανθρακικό ασβέστιο. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό με ελαφριές τάσεις ηπειρωτικού κλίματος. Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 24 °C ενώ τους χειμερινούς είναι 6 °C. Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο. Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 850 mm και η κατανομή τους είναι αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και μέχρι Απρίλιο. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέρχει την βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως (Τεχνικός Φάκελος ΠΓΕ Άβδηρα, ΥΠΑΑΤ).

Σήμερα, είναι μια από τις πλέον δυναμικές αμπελουργικές περιοχές της Θράκης. Οίνοι ΠΓΕ Άβδηρα παράγονται από 3 οινοποιεία, αλλά αναμένεται ότι θα προστεθούν κι άλλα. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι: Αθήρι, Ασύρτικο, Ζουμιάτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Ροδίτης, Chardonnay, Sauvignon blanc, Trebbiano, Λημιό, Μαυρούδι, Παμίδι, Cabernet sauvignon, Grenache rouge, Merlot, Syrah.

Περιλαμβάνει τους εξής τύπους οίνων:

- Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος
- Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος
- Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

### 3.4.3.2. ΠΓΕ Αγορά

Στο νότιο κεντρικό τμήμα της ΠΕ Δράμας, στο ανατολικό άκρο της Μακεδονίας, βρίσκεται η ζώνη του ΠΓΕ Αγορά. Θεσπίστηκε το 1996 και είναι τα όρια των περιοχών των οικισμών Αγοράς και Πηγαδιών Μεγάλου Αλεξάνδρου της δημοτικής κοινότητας Δοξάτου. Καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 317164 / 30.4.1996 (ΦΕΚ 383/Β/24-5-1996) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 235252 / 6.2.2002 (ΦΕΚ 190/Β/20-2-2002) και την αριθ. 278467 / 26.2.2008 (ΦΕΚ 391/Β/07-3-2008).

Η Αγορά, βρίσκεται σε απόσταση μόλις 15 λεπτών από την αρχαία πόλη των Φιλίππων. Σε μικρή απόσταση από τους Φιλίππους, βρέθηκαν πρόσφατα μεγάλες ποσότητες από απανθρακωμένες ράγες πατημένων σταφυλιών ηλικίας περίπου 6200 ετών, ένδειξη ότι φρέσκα φρούτα είχαν πατηθεί για την εξαγωγή χυμού και απόδειξη για την πανάρχαια οινική ιστορία της περιοχής.

Το εδαφος της περιοχής ΠΓΕ Αγορά εμφανίζει μοναδική μορφολογία. Κατά τις μεσοπαγετώδεις περιόδους η ομαλή ροή των ποταμών και των χειμάρρων που διαρρέουν την περιοχή, οδήγησε με την πάροδο του χρόνου στην διάβρωση των υλικών απόθεσης και τη δημιουργία αναβαθμίδων, με αποτέλεσμα τον εμπλουτισμό του υπεδάφους με ποικίλα φερτά υλικά, τα οποία και διασφαλίζουν την υγεία των αμπελώνων. Το επακόλουθο των μακροχρόνιων αυτών φυσικών διαδικασιών, είναι η δημιουργία εδαφών τόσο ασβεστοαργιλώδους όσο και σχιστολιθικής σύστασης, ιδανικών για μια ποιοτική αμπελουργία. Παράλληλα, το Μεσογειακό και ηπειρωτικό κλίμα που επικρατεί, προσφέρει τις ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας για την σωστή φυσιολογία, καλλιέργεια και ωρίμανση του σταφυλιού, ενώ τα όρη που περιβάλλουν την περιοχή παρέχουν προστασία από έντονες βροχοπτώσεις και ανέμους, που θα μπορούσαν να αποβούν καταστροφικοί για τις καλλιέργειες (<https://pgiagora.gr/discovery-pgi-agora>).

Τα αμπέλια από τα οποία παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ Αγοράς βρίσκονται σε υψόμετρο 175-250 μ και η συνολική τους έκταση καλύπτει περίπου 54 εκτάρια. και σε μέσο υψόμετρο περί τα 175μ. είναι τα αμπέλια που δίνουν τον ΠΓΕ Αγορά, οίνοι του οποίου παράγονται από 1 οινοποιείο.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι: Ροδίτης, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Chardonnay, Sauvignon blanc, Trebbiano, Grenache rouge, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot.

Οι τύποι κρασιών που παράγονται είναι Λευκός ξηρός, Ερυθρωπός ξηρός και Ερυθρός ξηρός

### 3.4.3.3. ΠΓΕ Θάσος

Ο Θάσιος οίνος ήταν εκ των πλέον γνωστών ονοματισμένων οίνων της αρχαιότητας. Άλλωστε, η παλαιότερη επιγραφή που καταγράφει εμπόριο κρασιού έχει βρεθεί στη Θάσο. Την περίοδο της τουρκοκρατίας, η παραγωγή της Θάσου ήταν τόσο μεγάλη, που ο φόρος προς το σουλτάνο πληρωνόταν με κρασί και όχι με χρήματα. Μετά τη φυλλοξήρα, η αναμπέλωση της Θάσου έγινε κυρίως με επιτραπέζια σταφύλια και η παραγωγή της τροφοδοτούσε την Καβάλα, που δεν είχε ακόμα αναπτύξει τον αμπελώνα της. Σήμερα, η έκταση των οινοποιήσιμων αμπελιών στη Θάσο είναι μεν μικρή, αλλά ικανή για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, κατά το πρότυπο των πολύ γνωστών ΠΟΠ Ελιών Θάσου και του ελαιολάδου ΠΓΕ Θάσος.

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Θάσος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 310941/24.12.2010 (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010). Η ζώνη των οίνων ΠΓΕ Θάσος είναι τα όρια του ομώνυμου νησιού και της αυτόνομης περιφερειακής ενότητας στο βόρειο άκρο του Αιγαίου πελάγους. Τα αμπέλια πρέπει να είναι σε υψόμετρα άνω των 50 μ. Το μεγαλύτερο μέρος του νησιού καλύπτεται από ένα ορεινό όγκο που απότομα υψώνεται στην ανατολική πλευρά και πολύ ομαλά στις άλλες πλευρές φτάνοντας τα 1100 μέτρα. Οι αμπελώνες σήμερα είναι εγκατεστημένοι στη ζώνη των 350-450 μέτρων. Αυτή η ζώνη απέχοντας λίγο ή πολύ από την θάλασσα (στην περίπτωση μας 3 χιλιόμετρα) αποτελείται στο μεγαλύτερο μέρος της από αναβαθμίδες με πέτρινους τοίχους λόγω της αμπελουργίας που αναπτύχθηκε εκεί. Η σύσταση του εδάφους είναι αργιλοπηλώδη και αμμοπηλώδη με καλή στράγγιση πάνω σε ένα βαθύ υπέδαφος με ασβεστόλιθους και σιδηρομεταλύματα. Το ΡΗ κυμαίνεται στο 7-7,5 με ολικό  $\text{CaCO}_3$  2,2-2,3% και οργανική ουσία που φτάνει στο 3% λόγω των καλλιεργητικών πρακτικών που εφαρμόζονται. Το νησί δέχεται 400-600 χιλιοστά βροχής κατανεμημένα στο πρώτο κυρίως εξάμηνο του έτους. Οι άνεμοι που φυσούν είναι κυρίως βόριοι το καλοκαίρι και αυρες από και προς την θάλασσα. Η εποχή της ανθοφορίας είναι πάντοτε τουλάχιστον στους +15 βαθμούς. Η Άνοιξη συνήθως είναι υγρή. Οι μπόρες που απουσιάζουν τα τελευταία χρόνια τον Ιούλιο δημιουργούν κάποιο πρόβλημα θα λέγαμε για ένα όψιμο τρύγο, αλλά το δάσος εξισορροπεί ικανοποιητικά την κατάσταση για έναν πιο πρώιμο τρύγο. Από τα παραπάνω γίνεται κατανοητό πως τροφοδοτείται με υγρασία η αμπελουργική αυτή ζώνη και πως φτάνουν τα σταφύλια σε ομαλή ωρίμανση καθώς και το πόσο επηρεάζει το γεωγραφικό περιβάλλον την ποιότητα του παραγόμενου οίνου καθιστώντας το ΠΓΕ Θάσος μοναδικό (Τεχνικός Φάκελος ΠΓΕ Θάσος, ΥΠΑΑΤ).

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι οι: Ασύρτικο, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Chardonnay, Λημιό, Cabernet sauvignon, Merlot, ενώ οι τύποι κρασιού που παράγονται είναι Λευκός ξηρός, Ροζέ ξηρός, Ερυθρός ξηρός

#### **3.4.3.4. ΠΓΕ Ίσμαρος**

Η ζώνη του ΠΓΕ Ίσμαρος βρίσκεται στην ΠΕ Ροδόπης, στο κεντρικό τμήμα της Θράκης. Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Ίσμαρος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 269489/24.1.1997 (ΦΕΚ 126/Β/26-02-1997) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από τις αριθ. 207683/23.01.2003 (ΦΕΚ 79/Β/27-01-2003), αριθ.301037 /14-10-2004 (ΦΕΚ 1588/21-10-2004), αριθ.316843/29-11-2011 (ΦΕΚ 1850/Β/14-12-2004) και αριθ. 278475 / 26-2-2008 (ΦΕΚ 391/Β/7-3-2008.) υπουργικές αποφάσεις και περιλαμβάνει τις περιοχές των ΔΔ Μαρώνειας, Ξυλαγανής και Προσκυνητών του Δήμου Μαρώνειας και των ΔΔ Κροβύλης, Σαπών και Στρώμης του Δήμου Σαπών.

Στο νοτιοανατολικό τμήμα της ΠΕ Ροδόπης, η περιοχή της Μαρώνειας έχει μακρά ιστορία αμπελοκαλλιέργειας και οινικής παραγωγής. Οι αρχαιολογικές έρευνες έχουν φέρει στο φως πλήθος αρχαίων ληνών (πατητήρια), στους οποίους παραγόταν ο φημισμένος Μαρώνειος ή Μαρωνίτης οίνος, που ο θρύλος τον συνδέει με τον κύκλωπα Πολύφημο της Οδύσσειας του Ομήρου.

Σήμερα, η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή γνωρίζει νέα άνθηση και οίνοι ΠΓΕ Ίσμαρος παράγονται από 2 οινοποιεία. Ο αμπελώνας της ζώνης απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή του Ισμαρού και σε υψόμετρο από 50 - 300 μέτρα. Η νοτιοδυτική έκθεση του αμπελώνα, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γειτνίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι με μεγάλο ημερήσιο θερμομετρικό εύρος. Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Ίσμαρος. Οι αμπελώνες της περιοχής είναι ουσιαστικά είναι ένα «μπαλκόνι» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού ο βορειοδυτικός άνεμος (Σαμοθρακιώτης) δεν επιτρέπει την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλύτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας. Επιπλέον ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες

αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Ίσμαρος.

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι: Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Ροδίτης, Chardonnay, , Sauvignon blanc, Λημιό, Μαυρούδι, Grenache rouge, Cabernet sauvignon, Merlot.

Περιλαμβάνει τους εξής τύπους οίνων:

- Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος
- Ροζέ ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος
- Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

#### **3.4.3.5. ΠΓΕ Παγγαίο**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Παγγαίο καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 396581/12-10-95 (ΦΕΚ 886/Β/25-10-95) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 313008/20-9-06 (ΦΕΚ 1436/Β/29-9-06) και την αριθ. 280934/16.7.2010 (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Παγγαίο περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια των πρώην Δήμων Ελευθερών, Ελευθερούπολης, Παγγαίου, Πιερέων και Ορφανού, του Νομού Καβάλας, οι οποίοι σήμερα αποτελούν τα διοικητικά όρια του νέου Δήμου Παγγαίου, του Νομού Καβάλας και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 και άνω.

Στο νοτιοδυτικό τμήμα της ΠΕ Καβάλας, στις πλαγιές του όρους Παγγαίο και της νότιας απόληξής του, του όρους Σύμβολο είναι οι αμπελώνες που δίνουν τον ΠΓΕ Παγγαίο. Η αμπελουργική παράδοση της περιοχής είναι μακραίωνα και συνδέεται άμεσα με τη λατρεία του Διονύσου, όπως τεκμηριώνουν τα αρχαιολογικά ευρήματα. Οίνοι ΠΓΕ Παγγαίο παράγονται από 12 οινοποιεία εντός ζώνης, καθιστώντας τον πρώτο και με διαφορά από τους οίνους ΠΓΕ περιοχών. Με την τροποποίηση του 2010, που διεύρυνε τόσο την ποικιλιακή του σύνθεση, όσο και τους τύπους οίνων, που μπορούν να παραχθούν, αναμένονται πολλοί ακόμα οίνοι ΠΓΕ Παγγαίο, που θα εδραιώσουν την πρώτη θέση του. Οι αμπελώνες της περιοχής βρίσκονται σε επικλινή εδάφη και πλαγιές και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 και μικρότερο από 500 μέτρα. Τα εδάφη είναι κυρίως ασβεστολιθικά αργιλώδη, με pH από 6,5 – 7,5 και με μέση ποσότητα σε ανθρακικό ασβέστιο. Η οργανική τους ουσία είναι μέσης ή χαμηλής περιεκτικότητας. Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό για τους αμπελώνες που βρίσκονται κοντά στη θάλασσα και ηπειρωτικό για αυτούς που βρίσκονται σε περιοχές με υψηλό υψόμετρο.

Καλλιεργούνται οι ποικιλίες: Ασύρτικο, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Viogner, Gewürztraminer, Chardonnay, Semillion, Sauvignon blanc, Trebbiano, Αγιωργίτικο, Λημνιό, Παμίδι, Grenache rouge, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah.

Περιλαμβάνει τους εξής τύπους οίνων:

- Λευκός ξηρός, γλυκός
- Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος
- Ροζέ ξηρός, ημίξηρος

### 3.5. Γνωστές και άγνωστες γηγενείς ποικιλίες της περιοχής

Στην προσπάθεια να καταγραφούν, κατά το δυνατόν, οι λιγότερο ή περισσότερο σπάνιες ποικιλίες της περιοχής της περιφέρειας ΑΜΘ ως βιβλιογραφικές πηγές χρησιμοποιήθηκαν η «ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΑ» του Δ. Σταύρακα (Σταύρακας, 2010) και η συλλογή «Οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ελληνικού Αμπελώνα της Χ. Σπινθηροπούλου (Σπινθηροπούλου, 2000), ενώ οι φωτογραφίες είναι από τους δικτυακούς τόπους winealker και oikoraxi. Οι ποικιλίες χωρίστηκαν σε Λευκές και Ερυθρές, ενώ η σειρά είναι αλφαβητική

#### 3.5.1. Λευκές ποικιλίες

##### **Αλπονουρά (Αλεπονουρά)**

Λιγοστά φυτά αυτής της ποικιλίας βρίσκονται διάσπαρτα σε παλιούς αμπελώνες του Σουφλίου. Με το ίδιο όνομα υπάρχει και μια άλλη ποικιλία στην Κοζάνη, αλλά έχει χαρακτηριστικά επιτραπέζιου σταφυλιού.

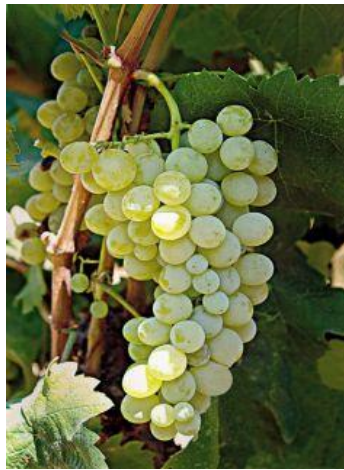
Είναι φυτό ζωηρό, μέτριας γονιμότητας, παραγωγικό. Διαμορφώνεται σε κύπελλο και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Rogat) και δέχεται κλάδεμα καρποφορίας στα 2 μάτια. Ωριμάζει στο τέλος του Σεπτεμβρη. Οι ράγες της είναι μέτριες ως μεγάλες, ελλειψοειδείς, με μέτρια παχύ φλοιό, κιτρινόλευκες, με σάρκα τραγανή και γλυκιά. Το γλεύκος της είναι μέσης περιεκτικότητας σε σάκχαρα και μέτριας οξύτητας.

##### **Ζουμιάτικο (Ζουμιάτης, Δαμιάτης, Smederevka)**

Κατάγεται από τις ακτές της Θράκης που βρίσκονται προς τον Εύξεινο Πόντο. Είναι λευκή ποικιλία όλων των Βαλκανίων (Βουλγαρία, πρώην Γιουγκοσλαβία, Ρουμανία, Τουρκία). Στην Ελλάδα

καλλιεργείται σε ολόκληρο το μακεδονικό και θρακικό χώρο. Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία είναι επιτρεπόμενη ποικιλία στα αμπελουργικά διαμερίσματα Μακεδονίας και Θράκης.

Είναι ποικιλία μέσης ζωηρότητας, εύρωστη, παραγωγική και ανθεκτική στις περισσότερες ασθένειες (με εξαίρεση το ωίδιο). Παρουσιάζει καλή συγγένεια με τα περισσότερα υποκείμενα. Διαμορφώνεται σε κύπελλο ή Royat με βραχύ κλάδεμα καρποφορίας στα 2-3 μάτια. Προτιμά τα αμμώδη, ελαφρά εδάφη. Σε πλούσια και δροσερά εδάφη δίνει μεγάλη παραγωγή αλλά σταφύλια κατώτερης ποιότητας. Ωριμάζει στα μέσα του Σεπτεμβρη. Αν η απόδοση ανά πρέμνο είναι μικρή, δίνει κρασιά μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας ως μικρής οξύτητας, ελαφρά αρωματικά. Συμμετέχει σε αναμίξεις με άλλες ποικιλίες για την παραγωγή οίνων στις περιοχές καλλιέργειας (Αβδηρα, Ίσμαρος). Με Λημιό και Μαυρούδι δίνει ροζέ ή ερυθρούς οίνους, με Ροδίτη λευκούς.

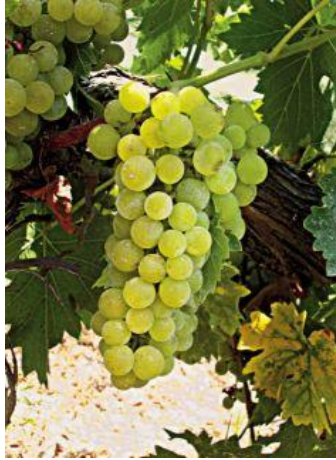


### **Μοσχάτο Αλεξανδρείας (Μοσχάτο χονδρό, Αγγλικό, Zibbibo)**

Κατάγεται από την Αφρική και πιθανόν από την Αίγυπτο και είναι ποικιλία τριπλής χρήσης(οινοποίηση, σταφιδοποίηση, επιτραπέζια). Καλλιεργείται σε όλη τη Μεσόγειο. Στον Ελλαδικό χώρο απαντάται στη Θεσσαλία, Ιόνια νησιά, Βόρειο Αιγαίο (Λήμνο), Θεσσαλονίκη. Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία είναι συνιστώμενη ποικιλία στην ΠΕ Δράμας και επιτρεπόμενη στην ΠΕ Καβάλας και αμπελουργικό διαμέρισμα Θράκης.

Είναι ποικιλία μέσης ζωηρότητας, μεγάλης παραγωγικότητας και ευαίσθητη στις περισσότερες ασθένειες. Παρουσιάζει καλή συγγένεια με τα περισσότερα υποκείμενα, αν και αποφεύγονται τα πιο ζωηρά, ιδιαίτερα σε γόνιμα εδάφη (ανθόρροια, μικρορραγία). Διαμορφώνεται σε κύπελλο ή Royat με βραχύ κλάδεμα καρποφορίας στα 1-2 μάτια. Φτάνει στην τεχνολογική ωριμότητα στο τέλος Αυγούστου με αρχή του Σεπτεμβρη. Συμμετέχει σε αναμίξεις με άλλες ποικιλίες για την

παραγωγή οίνων στις περιοχές καλλιέργειας (Δράμα, Καβάλα). Δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, μέτριας ως καλής οξύτητας, με λεπτό μοσχάτο άρωμα.



#### **Μπατίκι (Ντίμπι μπατίκι, Ντεβέ μπατίκι, ντεμπατίκι)**

Μικρασιατικής προέλευσης. Καλλιεργείται στη Θεσσαλία (Τύρναβος), Βόρεια Εύβοια και Μακεδονία. Είναι επιτρεπόμενη ποικιλία για τα αμπελουργικά διαμερίσματα Μακεδονίας και Θράκης.

Είναι ποικιλία ζυηρή, παραγωγική, ευαίσθητη σε περονόσπορο, ωίδιο και βοτρυτή, με καλή συγγένεια στα υποκείμενα που χρησιμοποιούνται. Ωριμάζει, ανάλογα με την περιοχή, από αρχές Σεπτέμβρη μέχρι και αρχές Οκτώβρη. Συμμετέχει στην παραγωγή λευκών οίνων χαμηλού αλκοολικού τίτλου, μικρής οξύτητας, ελαφρά αρωματικά.



### **Τσαούσι (Τσαούσης, τσαούσια, τσαούσικο άσπρο)**

Ποικιλία Αιγυπτιακής προέλευσης που καλλιεργείται στο αμπελουργικό διαμέρισμα των Ιονίων νησιών και, διάσπαρτα, σε διάφορες περιοχές της Μακεδονίας και της Θράκης. Το όνομα Τσαούσι συναντάται και σε επιτραπέζια ποικιλία αλλά τα μπελογραφικά χαρακτηριστικά διαφέρουν (η επιτραπέζια έχει θηλυκά άνθη ενώ η οινοποιήσιμη ερμαφρόδιτα).

Το πρέμνο της είναι ζωηρό, μέσης παραγωγής. Διαμορφώνεται σε κύπελλο και γραμμικό Royat ή Guyot και δέχεται κλάδεμα καρποφορίας μέσο (3-4 μάτια), μακρύ (6-8 μάτια) ή μικτό. Παρουσιάζει καλή συγγένεια με τα συνήθη υποκειμένα. Ωριμάζει το 1<sup>ο</sup> δεκαήμερο του Σεπτέμβρη. Η ράγα της είναι μετρίου προς μεγάλου μεγέθους, σφαιρική προς ωοειδής, με επιδερμίδα ανθεκτική και μετρίου πάχους. Έχει κιτρινοπράσινο χρώμα, με ανθηρότητα και σάρκα ανθεκτική, ευχάριστη, με γλυκιά γεύση.



### **Τσουγιάννηδες**

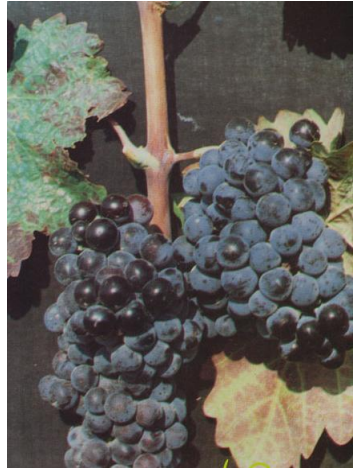
Τα λιγοστά φυτά αυτής της άγνωστης γηγενούς ποικιλίας βρίσκονται σε παλιούς αμπελώνες του Σουφλίου. Το πρέμνο της είναι ζωηρό, γόνιμο και παραγωγικό. Ωριμάζει στα τέλη του Σεπτέμβρη. Κάθε καρποφόρα κληματίδα έχει 1-2 σταφύλια μέτρια, κωνικά και σχετικά αραιόραγα. Οι ράγες είναι μεγάλες, σφαιρικές, με μάλλον παχύ φλοιό κιτρινόλευκου μέχρι λευκορόδινου χρωματισμού στην πλευρά που εκτίθεται στον ήλιο. Η σάρκα της είναι εύχυμη, γλυκιά, ελαφρά υπόξινη, με 2-3 γίγαρτα.

### **3.5.2. Ερυθρές ποικιλίες**

#### **Καρναχαλάδες**

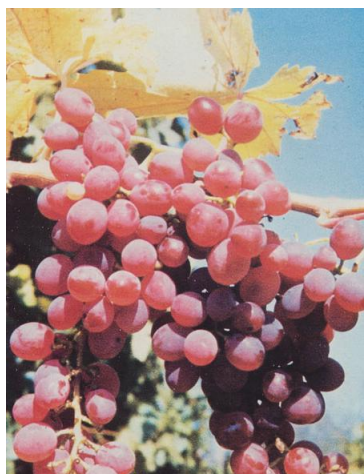
Πρόκειται για ερυθρή γηγενή, ξεχασμένη ποικιλία που απαντάται σποραδικά σε παλιούς αμπελώνες του Σουφλίου. Τα τελευταία χρόνια γίνονται προσπάθειες αναβίωσης της ποικιλίας με

φύτευση νέων εκτάσεων. Είναι φυτό ζωηρό, γόνιμο, μέτρια παραγωγικό. Διαμορφώνεται σε κύπελλο και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat) και δέχεται κλάδεμα καρποφορίας στα 2 μάτια. Ωριμάζει τέλος Σεπτέμβρη με αρχές Οκτώβρη. Οι ράγες είναι μεγάλες, σφαιρικές, με σχετικά λεπτό ερυθροϊώδη φλοιό. Η σάρκα είναι άχρωμη, εύχυμη, γλυκιά, ελαφρά υποξίνη. Το γλεύκος που προκύπτει είναι φτωχό σε σάκχαρα και μικρής οξύτητας. Δίνει οίνους ταννικούς, ισορροπημένους, με καλό σώμα, ικανοποιητικό χρώμα και ελαφρά αρωματικούς.



### **Κερατσούδα**

Γηγενής σπάνια ποικιλία που απαντάται σε αμπελώνες του Σουφλίου. Είναι φυτό ζωηρό και παραγωγικό. Ωριμάζει προς το τέλος του Σεπτέμβρη. Οι ράγες της είναι μεγάλες, ελλειψοειδείς, με φλοιό μέτρια παχύ, ρόδινου χρωματισμού και σάρκα εύχυμη, τραγανή και γλυκιά με 2 μεγάλα γίγαρτα. Συμμετέχει κυρίως σε λευκές αναμίξεις.



### **Λημνιό (Καλαμπάκι, Ντουρού καρά, Λημνιώνα, Λημνία)**

Πιστεύεται ότι προέρχεται από τη Λημνία σταφυλή, όπως αναφέρεται από τον Ησίοδο και τον Αριστοτέλη. Θεωρείται αν όχι η αρχαιότερη, μία από τις αρχαιότερες ποικιλίες σταφυλιών στον κόσμο. Αν και το όνομά της προέρχεται από τη Λήμνο, δεν είναι διαδεδομένη εκεί. Το τοπικό της όνομα στην περιοχή της Μακεδονίας-Θράκης είναι Καλαμπάκι. Αν και συναντάται και με το ίδιο όνομα δεν είναι η ίδια ποικιλία με την ποικιλία Λημνιώνα.

Το πρέμνο της είναι μέτριο προς ζωηρό, δίνει μέσες αποδόσεις, διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές, αμφίπλευρο ή μονόπλευρο Royal και έχει ικανοποιητική συγγένεια με τα συνήθη υποκείμενα. Ευδοκμεί σε εδάφη πεδινά, βαθιά, που διατηρούν υγρασία αλλά και σε ξηρά, φτωχά και πετρώδη. Δεν είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη στις ασθένειες και ωριμάζει προς τα τέλη Σεπτέμβρη.

Δίνει κρασιά σχετικά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας, ιδιαίτερο άρωμα και μέτριες τανίνες. Τα μονοποικιλιακά κρασιά από Λημνιό έχουν συνήθως πολύ ελαφρύ στυλ, ενώ κατά κύριο λόγο δεν ωριμάζουν σε βαρέλι. Σε συνομινοποιήσεις με διεθνείς ποικιλίες των περιοχών καλλιέργειας (Cabernet sauvignon, Cabernet franc) δίνει εξαιρετικούς ΠΓΕ οίνους που ωριμάζουν συνήθως σε βαρέλι.



### **Μαυρούδι (Μαυρούλι, μαύρο, μαυράκι, μαυροστάφυλο)**

Πρόκειται για παλιά ελληνική ποικιλία που καλλιεργείται σε όλη την περιοχή νότια του Αίμου. Αν και, σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, σαν Μαυρούδια χαρακτηρίζονται διάφορες ερυθρές ποικιλίες, η συγκεκριμένη θα πρέπει να διαχωρίζεται. Εντοπίζεται κυρίως στη Θράκη όπου κατά τη

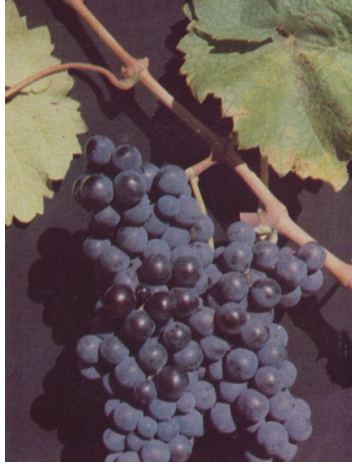
νομοθεσία χαρακτηρίζεται επιτρεπόμενη. Η ονομασία της προέρχεται από το σκούρο (μαύρο) χρώμα της φλούδας των ραγών της, γι' αυτό και χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή σκουρόχρωμων ερυθρών κρασιών.

Διαθέτει ζωνρό, παραγωγικό πρέμνο που διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές Royat, με βραχύ κλάδεμα καρποφορίας. Παρουσιάζει ικανοποιητική συγγένεια με τα συνήθη υποκείμενα και προτιμάει τα αργιλώδη εδάφη. Ωριμάζει το 2<sup>ο</sup> δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου. Συμμετέχει σε ερυθρούς και ερυθρωπούς ξηρούς οίνους των περιοχών καλλιέργειας. Οι οίνοι της διαθέτουν συνήθως κάπως βαρύ άρωμα, γλυκιά και πλούσια γεύση και αρκετά στιβαρές τανίνες. Ως εκ τούτου, μια μεσοπρόθεσμη παλαίωση είναι απαραίτητη, προκειμένου να φθάσουν στο μέγιστο της ποιότητας τους.



#### **Μοσχόμαυρο (Μοσχόγκαλτσο, ξινόγκαλτσο, μοσχομαύρο, μοσχοξινόγκαλτσο)**

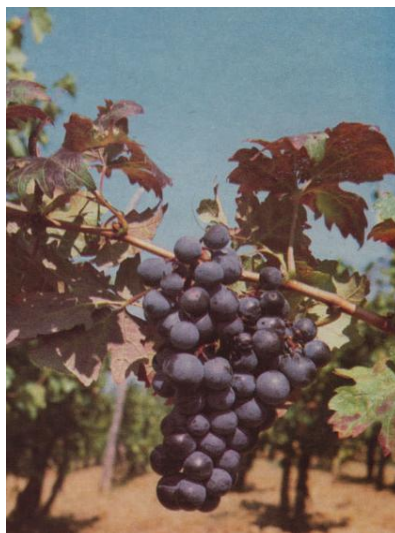
Γηγενής ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας. Καλλιεργείται διάσπαρτα στη Θράκη, όπου κατά την ισχύουσα νομοθεσία χαρακτηρίζεται 'συνιστώμενη'. Το πρέμνο της είναι ζωνρό και παραγωγικό ενώ η ράγα της σφαιρική, μαλακή, χυμώδης, ελαφρά αρωματική, με παχιά ερυθροϊώδη επιδερμίδα. Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές Royat και ωριμάζει στα μέσα του Οκτώβριου. Συμμετέχει στην παραγωγή ερυθρωπών και ερυθρών οίνων μέτριας έντασης, καλής οξύτητας, ελαφρά αρωματικά, υψηλόβαθμα. Αν και εμφανίζεται δίνοντας μονοποικιλιακά κρασιά, δεν είναι σπάνια η ανάμειξη αυτής της ποικιλίας με άλλες, όπως είναι το Ξινόμαυρο.



### **Μπογιαλαμάδες (Βάψα, Βάφισα, Βάφτρα, Μπογιά, Μπογιαμάς )**

Καλλιεργείται σε όλη την Μακεδονία και τη Θράκη. Από τις πιο βαθύχρωμες ποικιλίες με πρέμνο ζωηρό, εύρωστο, παραγωγικό, πολύ ευαίσθητο περονόσπορο, την ευδαιμίδα και το 'καρούλιασμα των φύλλων'. Διαμορφώνεται σε κύπελλο και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Rogat) και δέχεται κλάδεμα καρποφορίας στα 2 μάτια. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρη. Οι ράγες της είναι μέσου μεγέθους, σφαιρικές, μελανή επιδερμίδα και έγχρωμη σάρκα.

Το γλεύκος της Βάψας είναι πλούσιο σε σάκχαρα, μέτριας οξύτητας και χρησιμοποιείται σε αναμείξεις με άλλες ποικιλίες για βελτίωση του χρώματος των οίνων. Αμπελογραφικά μοιάζει με την ποικιλία Alicante bouchet που καλλιεργείται στη Νότια Γαλλία. Η μελέτη της σε επίπεδο DNA θα αποδείξει την αλήθεια ή όχι.



### **Παμίδι (Παμίτι, παμίτι)**

Πρόκειται για ντόπια ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας. Προέρχεται από την Ανατολική Θράκη. Καλλιεργείται στην κεντρική και ανατολική Μακεδονία και στην Θράκη ως 'επιτρεπόμενη' ποικιλία.

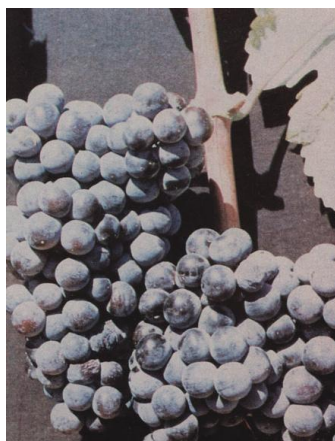
Το πρέμνο της είναι μέτριας προς έντονης ζωηρότητας, εύρωστο, γόνιμο. Παραγωγικό φυτό, πολύ ευαίσθητο στο βοτρυτή και την όξινη σήψη αλλά με σχετική αντοχή στον περονόσπορο. Διαμορφώνεται σε κύπελλο ή Royat με βραχύ κλάδεμα καρποφορίας στα 1-2 μάτια. Προτιμάει εδάφη καλής στράγγισης και περιοχές επικλινείς, μειωμένης ατμοσφαιρικής υγρασίας, για να μην σαπίζει. Παρουσιάζει καλή συγγένεια με τα περισσότερα υποκείμενα. Είναι ποικιλία με βραχύ βλαστικό κύκλο και όψιμη εκβλάστηση. Έτσι αποφεύγει τους ανοιξιάτικους παγετούς ενώ η ωρίμανση είναι σχετικά πρώιμη στην αρχή του Σεπτεμβρίου.

Οι ράγες της έχουν λεπτό ρόδινο φλοιό και σάρκα άχρωμη, εύχυμη και γλυκιά. Δίνει ελαφρά μονοποικιλιακά ροζέ κρασιά, μικρής οξύτητας. Παράλληλα συμμετέχει σε αναμίξεις με άλλες ποικιλίες για την παραγωγή ερυθρών και ροζέ οίνων ΠΓΕ στις περιοχές καλλιέργειας (Θράκη, Άβδηρα, Έβρος, Παγγαίο).



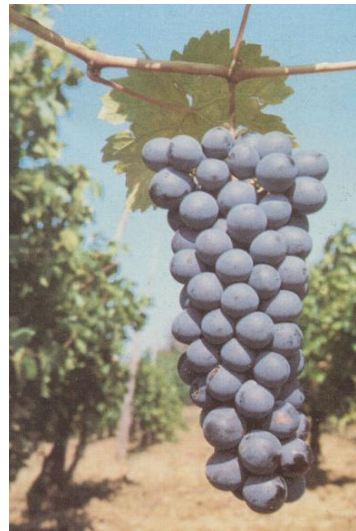
#### **Παπάς-Καρά (Παπάς-Κάρη, Καραπαπάς)**

Σχετικά άγνωστη γηγενής ποικιλία που απαντάται στην Θράκη και στην Ήπειρο. Πρόκειται για ποικιλία εύρωστη, παραγωγική που διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές Royat και ωριμάζει αρχές του Σεπτεμβρίου. Η ράγα της είναι μέσου μεγέθους, σκούρου χρώματος, με έντονη ανθηρότητα.



### **Σέφκα (Σέφκο, Μαυρούτι, Nitcefika, Nichevka)**

Ποικιλία Βουλγαρικής καταγωγής. Καλλιεργείται στα αμπελουργικά διαμερίσματα Μακεδονίας και Θράκης ως 'επιτρεπόμενη'. Είναι εύρωστη, παραγωγική που διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές Royat και ωριμάζει στις αρχές του Σεπτεμβρίου. Η ράγα της είναι μεγάλου μεγέθους, σφαιρική, μελανέρυθρη, με έντονη ανθηρότητα, ελαφρώς στυφή. Δίνει κρασιά μέτριας έντασης, χαμηλής προς μέτριας οξύτητας και μέσου αλκοολικού τίτλου. Συμμετέχει σε οίνους ΠΓΕ Έβρος.



### **Φωκιανό μαύρο (Ερικαράς)**

Ερυθρή ποικιλία Μικρασιατικής προέλευσης που καλλιεργείται στα νησιά του Αιγαίου, τη Μακεδονία, τη Θράκη και στην Πελοπόννησο. Είναι φυτό μέτρια ζωηρό, γόνιμο, παραγωγικό, με καλή ανθεκτικότητα στις μυκητολογικές ασθένειες και την ξηρασία. Παρουσιάζει καλή συγγένεια με τα χρησιμοποιούμενα υποκείμενα. Διαμορφώνεται σε κύπελλο και γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat) και δέχεται κλάδεμα καρποφορίας στα 2 μάτια. Ωριμάζει στις αρχές του Σεπτεμβρίου. Οι βότρυες είναι μεγάλοι, με μεγάλες σφαιρικές ράγες. Ο φλοιός είναι ερυθρομέλανος και η σάρκα χυμώδης και γλυκιά. Δίνει κρασιά φτωχά σε αλκοολικό τίτλο, οξύτητα και χρώμα.



## ΚΕΦ 4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

---

Οποιαδήποτε προσπάθεια να καταγραφεί η ιστορία του μακεδονικού και θρακικού κρασιού, παρότι αποτελεί ένα συναρπαστικό ταξίδι στο χρόνο, είναι ένα εξαιρετικά πολυσύνθετο και περίπλοκο εγχείρημα, σαν να επρόκειτο για την καταγραφή της ίδιας της ελληνικής ιστορίας. Η αναφορά και μόνο στα βασικά σημεία της ιστορίας του απαιτεί πολύχρονη διεπιστημονική μελέτη. Προϋποθέτει δε τη συγγραφή δεκάδων τόμων, έτσι ώστε να καλυφθούν οι αναρίθμητες πηγές, τα αρχαιολογικά ευρήματα, οι ιστορικές αναφορές, οι επιστημονικές έρευνες, οι μελέτες και οι δημοσιεύσεις για την αμπελοκαλλιέργεια, την οινοποίηση, τα κρασιά, καθώς και η διαχρονική αξία και η σημασία που έχουν για την Ελλάδα και τους ανθρώπους της.

Το κρασί έχει αποτελέσει κοινή συνισταμένη και σταθερό σημείο αναφοράς για την περιοχή της Ανατολικής Μακεδονίας και της Θράκης πριν ακόμη και από την αρχαία ελληνική περίοδο και μέχρι τα σύγχρονα χρόνια. Καθ' όλη τη μακρά ιστορία του, η σχέση αμπελιού-οίνου είναι άρρηκτα δεμένη με τους κατοίκους της συγκεκριμένης περιφέρειας. Καθορίζει την περιοχή τόσο σε πολιτισμικό επίπεδο, μυθολογία, τροφή, θρησκεία, έθιμα, όσο και σε οικονομικό αφού αποτελεί σημαντική παραγωγική δραστηριότητα στο πέρασμα του χρόνου, ανοίγοντας μάλιστα διαύλους επικοινωνίας και με άλλες περιοχές μέσω του εμπορίου του.

Η ιστορία του κρασιού καλύπτει μία εξαιρετικά μεγάλη χρονική περίοδο, τη μεγαλύτερη παγκοσμίως, όσον αφορά τη συνεχόμενη καλλιέργεια της αμπέλου και τη διαχρονική παραγωγή οίνων. Η απαρχή της αμπελοκαλλιέργειας στον Θρακικό χώρο ξεπερνά τους ιστορικούς χρόνους και χάνεται στα βάθη των αιώνων. Από τότε, το αμπέλι και το κρασί συνοδεύουν την περιοχή και τους κατοίκους της μέχρι τις μέρες μας, χωρίς διακοπή. Άλλες φορές δοξάζονται και άλλες μένουν στη σκιά των γεγονότων της πολύπαθης γης που τα γέννησε. Σε κάθε περίπτωση, η βουτιά βαθιά στο χρόνο καταδεικνύει, αν μη τι άλλο, το βαθμό ωριμότητας των αμπελοτοπίων και των παραγωγών τους, για τη δημιουργία των νέων κρασιών της περιοχής και την Ελλάδα.

Ο στόχος της παρούσας μελέτης δεν είναι να αποδειχθεί ότι ορισμένες περιοχές της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης μπορούν ή δεν μπορούν να παράγουν κρασί, αλλά με δεδομένη την ευκολία προσαρμογής του αμπελιού, κρασί μπορεί να παραχθεί ακόμη και στις πιο αντίξοες συνθήκες, πλην κάποιων εξαιρέσεων όπου το φυτό στρεσάρεται εμφανώς. Θα ήταν, ίσως, πιο χρήσιμο να γνωρίζει ένας παραγωγός το κατώφλι της παραγωγής, πάνω από το οποίο η καλλιέργεια στέκεται οικονομικά ή ακόμη να προσδιοριστεί ακριβώς εάν τα χαρακτηριστικά μιας συγκεκριμένης περιοχής μπορούν να προσανατολίσουν τον επαγγελματία σε ένα τύπο κρασιού του

οποίου η ποιότητα να παραμένει σταθερή. Όπως, για παράδειγμα, τα κρασιά που παράγονται σε επικλινείς περιοχές (πλαγιές) με μικρή απόδοση δύνανται να είναι ποιοτικά, να αναγνωρίζονται και να ανταμοίβονται ως τέτοια και ως εκ τούτου να αποτελέσουν την αιχμή του δόρατος προς την κατάκτηση της ποιότητας. Δεν θα πρέπει όμως αυτά τα δεδομένα να αποτελούν πανάκεια και επομένως εμπόδιο για την δημιουργικότητα και τον πειραματισμό στον κλάδο, αλλά εργαλείο και μαγιά για περαιτέρω βελτίωση και επίτευξη της αριστείας.

Για να γίνει πράξη η ποιότητα και η ανάδειξη των κρασιών της συγκεκριμένης περιφέρειας απαιτείται η πλήρωση των παρακάτω προϋποθέσεων:

- Σαφής καθορισμός του επιδιωκόμενου στόχου, τόσο από τον παραγωγό, όσο και από τον οίνοποιο.
- Συνδυασμός πείρας αμπελοκαλλιεργητών και οίνοπαραγωγών της περιοχής με επιστημονικά δεδομένα
- Ικανοποίηση των απαιτήσεων κάθε ποικιλίας
- Εφαρμογή ορθών καλλιεργητικών τεχνικών
- Ενίοτε περιορισμός της στρεμματικής απόδοσης προς όφελος της ποιότητας της πρώτης ύλης
- Αυθεντικότητα: ιδιαίτερα ελληνικά terroirs και αξιόλογες γηγενείς ποικιλίες.
- Καινοτομία: ανάπτυξη νέων οινικών προϊόντων που απαντούν στις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών.
- Οινoturισμός: δημιουργία ιδιαίτερων, υψηλής ποιότητας, ολοκληρωμένων οινικών εμπειριών στις κύριες τουριστικές και οίνοπαραγωγικές περιοχές.
- Ανάδειξη επώνυμου και τυποποιημένου προϊόντος

Συμπερασματικά από τα ανωτέρω παρατιθέμενα στοιχεία προκύπτει η ανάγκη, τόσο σε κεντρικό επίπεδο, όσο και στο επίπεδο τοπικής αυτοδιοίκησης, χάραξης μιας τοπικής στρατηγικής που να καθιστά τα κρασιά υψηλής ποιότητας ανταγωνιστικά προϊόντα και η οποία να στηρίζεται στην οικονομική βιωσιμότητα του κλάδου. Η τοπική αυτή στρατηγική θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη τόσο την εμπειρία τόσων αιώνων από τους αμπελοκαλλιεργητές και οίνοπαραγωγούς της περιοχής, την οποία όμως να συνδυάσει με επιστημονικά δεδομένα για να χαραχθούν οι ορθές κατευθύνσεις.

Η χρήση των ξένων ποικιλιών θα πρέπει να στοχεύει κυρίως στη βελτίωση των γηγενών και να συμμετεχουν σε ένα μικρο ποσοστο στο τελικό χαρμάνι και όχι αποκλειστικά στην παραγωγή κρασιών με γαλλικές ποικιλίες, τάση η οποία εμφανίζεται κατεξοχήν τις τελευταίες δύο δεκαετίες. Συνιστάται, επομένως, η συμμετοχή ξενικών ποικιλιών στην παραγωγή οίνου σε μικρό ή μεγάλο ποσοστό, με την επιφύλαξη πάντα ότι οι ποικιλίες που προέρχονται από βόρειες περιοχές δίδουν υποβαθμισμένα προϊόντα όταν μεταφέρονται σε νότιες και ζεστές περιοχές.

Σε μια χώρα με μεσογειακό κλίμα, όπως είναι η Ελλάδα, οι ανάγκες του αμπελιού είναι αυξημένες, σε σχέση με βορειότερα ή υγρότερα κλίματα. Ιδιαίτερη μέριμνα απαιτείται ώστε ο ήλιος, ο μεγάλος σύμμαχος της ελληνικής γης, να μη μετατραπεί σε εχθρό. Το δύσκολο αυτό έργο καλούνται να επωμιστούν καινοτομίες αμπελοκαλλιέργειας. Σημαντικό ρόλο στο τομέα αυτό είναι δυνατόν να παίξει η καλλιεργητική τεχνική της διαχείρισης του φυλλικού τείχους του αμπελώνα, ένας τομέας στον οποίο η αμπελουργία της Ελλάδας δίνει ολοένα και μεγαλύτερη σημασία. Το ύψος, η διαμόρφωση και η αναλογία του φυλλώματος σε σχέση με τον καρπό οδηγούν στην προστασία των σταφυλιών, αλλά και στη σωστή φωτοσύνθεση, απαραίτητη προϋπόθεση για ένα εξαιρετικό σταφύλι.

Ένα άλλο κομμάτι που αφορά καινοτομίες αμπελοκαλλιέργειας είναι οι πειραματικές φυτεύσεις. Τόσο σε επίπεδο φορέων, όσο και ιδιωτών (ή συνεργασίες των δύο) θα πρέπει να δοκιμάζονται συστηματικά νέες ποικιλίες: γηγενείς ποικιλίες, από την πλειάδα των υπαρχόντων (όπως Καρναχαλάς, Μπουγιαλαμάς), η δυναμική των οποίων είναι ακόμα άγνωστη και μπορεί να κρύβει πολύ περισσότερους θησαυρούς από όσους έχουν ήδη ανακαλυφθεί. Είναι ίσως το πιο σημαντικό κομμάτι του παρόντος έργου, Διονυσσος που στοχεύει στηναξιολογηση αλλά και την έναρξη χρήσης τέτοιων ποικιλιών από τους ντόπιους αμπελουργούς.

Στις καινοτομίες αμπελοκαλλιέργειας, είναι δυνατόν να συμπεριληφθεί και ο προσδιορισμός και η επιλογή των πλέον κατάλληλων κλώνων, για πολλές γηγενείς ποικιλίες. Κάποιοι μάλιστα από τους αμπελοκαλλιεργητές και τα Ερευνητικά εργαστήρια, έχουν ήδη βρει το δρόμο τους σε νέες φυτεύσεις, οι οποίες και αποτελούν αιχμή του δόρατος στις καινοτομίες αμπελουργίας και υπόσχονται ότι θα ενισχύσουν ακόμα περισσότερο τη μοναδικότητα των κρασιών.

Προς την ίδια κατεύθυνση δείχνουν να συμβάλλουν και οι νέοι τρόποι διαμόρφωσης πολλών αμπελώνων. Λαμβάνοντας υπόψη και τις αλλαγές των κλιματικών συνθηκών, οι γραμμικές φυτεύσεις δοκιμάζονται και όπου αποδειχθούν πιο κατάλληλες αντικαθιστούν άλλα είδη διαμόρφωσης. Εφόσον, μάλιστα, είναι αποτελεσματικά, παραμένουν πλάι σε καινοτομίες αμπελουργίας, παντρεύοντας τις με τη μοναδική ελληνική οινική παράδοση. Παράλληλα, αυξάνεται και η πυκνότητα φύτευσης σε πολλούς ελληνικούς αμπελώνες, οδηγώντας σε χαμηλές

αποδόσεις ανά πρέμνο, η οποία αποτελεί επί το πλείστον αναγκαία προϋπόθεση για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας.

Ας μην ξεχνάμε ότι, όσο και αν κάποιος αρνούνται να το πιστέψουν, η κλιματική αλλαγή της οποίας σημαντικό μέρος οφείλεται στην ανθρώπινη δραστηριότητα, υποστηρίζεται σήμερα από την επιστημονική κοινότητα με ολοένα και περισσότερα στοιχεία. Πρόκειται για ένα υπαρκτό πρόβλημα το οποίο απασχολεί και τους οινοπαραγωγούς παγκοσμίως. Αποτελεί πρόκληση αλλά και αναγκαιότητα η σταδιακή προσαρμογή ή αλλαγή των αμπελώνων προς ποικιλίες ανθεκτικές στα νέα κλιματικά δεδομένα.

Τα αμπελοτόπια της περιφέρειας Ανατ. Μακεδονίας-Θράκης παίζουν κομβικό ρόλο στη διαμόρφωση μιας ευρείας γκάμας μοναδικών και διαφορετικών κρασιών. Σε γενικές γραμμές, τα αμπελοτόπια μπορούν να χωριστούν στις εξής μεγάλες κατηγορίες:

- Ορεινά και ημιορεινά (Παγγαίο όρος)
- Ηπειρωτικά (Αμπελώνας Σουφλίου)
- Παραθαλάσσια (Άβδηρα, Μαρώνεια)

Τα ορεινά και ημιορεινά αμπελοτόπια είναι τα πλέον διαδεδομένα. Στην πρώτη περίπτωση, οι αμπελώνες εντοπίζονται σε βαθιά εδάφη αλλουβιακής προέλευσης, ενώ στη δεύτερη σε επιφανειακά εδάφη με χαμηλή γονιμότητα. Η άνοδος σε υψόμετρο εξασφαλίζει μείωση της μέσης ημερήσιας θερμοκρασίας, περίπου κατά 0,5 έως 0,9°C ανά 100 μ., τροποποιώντας το γενικό κλίμα. Δημιουργούνται έτσι τοπικές κλιματικές συνθήκες (μεσοκλίματα), ευνοϊκές για την προσαρμογή και την ευδοκίμηση μεγαλύτερης γκάμας ποικιλιών αμπέλου. Στην περίπτωση επικλινών αμπελώνων, σημαντικό ρόλο παίζει και η έκθεση της πλαγιάς (προσανατολισμός, κλίση), καθώς επηρεάζει το ποσό της ηλιακής ακτινοβολίας που δέχεται ο αμπελώνας. Στις συνθήκες του ελληνικού κλίματος αποφεύγονται συνήθως οι νότιοι προσανατολισμοί, που θερμαίνουν περισσότερο τα σταφύλια.

Τα ορεινά και ημιορεινά αμπελοτόπια, ιδιαίτερα σε θερμά κλίματα, έχουν επίσης το σημαντικό πλεονέκτημα του ευνοϊκότερου υδατικού καθεστώτος, εξαιτίας της μικρότερης απώλειας (λόγω εξάτμισης και διαπνοής) της υγρασίας του εδάφους και της υψηλότερης νέφωσης και βροχόπτωσης. Παράλληλα, επωφελούνται από τις μεσημβρινές και νυχτερινές αύρες των ορέων και των κοιλάδων που δροσίζουν τα πρέμνα και συντελούν στην ομαλή φυσιολογική λειτουργία τους. Διευκολύνεται έτσι η ωρίμαση της παραγωγής και η ανάδειξη του ποικιλιακού δυναμικού, ενώ εξασφαλίζεται η διεξαγωγή του τρύγου κάτω από πιο κατάλληλες συνθήκες, όσον αφορά τη μετασυλλεκτική μεταχείριση των σταφυλιών.

Το κλίμα της Μακεδονικής και Θρακικής γεωγραφικής περιοχής είναι κατά κανόνα μεσογειακό. Εντούτοις, στο εσωτερικό της ηπειρωτικής αυτής περιοχή και ιδιαίτερα μακριά από τις ακτές και από άλλες μεγάλες υδάτινες μάζες, το κλίμα έχει έντονα ηπειρωτικά χαρακτηριστικά. Ακόμα, λοιπόν, και αν δεν υπάρχουν στην περιφέρεια αυτή αμιγώς ηπειρωτικά αμπελοτόπια, υπάρχουν αμπελοτόπια με χαρακτηριστικά ηπειρωτικού κλίματος, με κυριότερο εξ αυτών τις μεγάλες μεταβολές της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου και κυρίως, την έντονη ημερήσια διακύμανση της θερμοκρασίας, με δραστική πτώση κατά τη διάρκεια της νύχτας.

Στα ηπειρωτικά αμπελοτόπια η θερινή βροχόπτωση είναι συνήθως χαμηλή, γι' αυτό και η άρδευση είναι κατά κανόνα απαραίτητη κατά τους κρίσιμους μήνες της ωρίμασης. Οι αμπελώνες είναι συνήθως εγκατεστημένοι σε βαθιά γόνιμα εδάφη με ομαλό ανάγλυφο. Όπου το υψόμετρο είναι χαμηλό, η μεγάλη βλαστική περίοδος ευνοεί όψιμες, κυρίως ερυθρές ποικιλίες. Αντίθετα, σε υψίπεδα με μεγαλύτερο υψόμετρο, οι χαμηλότερες νυχτερινές θερμοκρασίες ευνοούν την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών όπως για παράδειγμα η εκλεκτή λευκή ποικιλία των Κυκλάδων, το Ασύρτικο, που στις συνθήκες της Βόρειας Ελλάδας/Καβάλα βρήκε ένα δεύτερο τόπο εγκατάστασης, δίνοντας πιο αρωματικά και κομψά κρασιά. Οι μεγάλες κλιματικές μεταβολές στα ηπειρωτικά αμπελοτόπια οδηγούν και σε εντονότερες διαφοροποιήσεις μεταξύ των σοδειών, σε σχέση με τα παραθαλάσσια αμπελοτόπια.

Στα παραθαλάσσια αμπελοτόπια η ευνοϊκή επίδραση της θάλασσας οφείλεται στη μεγάλη θερμική αδράνεια του νερού, στην ικανότητά του δηλαδή να αποθηκεύει θερμότητα (μεγάλη θερμοχωρητικότητα). Ως εκτούτου, η γειτνίαση με τη θάλασσα μειώνει τις ημερήσιες εξάρσεις της θερμοκρασίας, δημιουργώντας ευνοϊκότερα μεσοκλίματα για το αμπέλι, σε σχέση με τις ηπειρωτικές περιοχές ίδιου γεωγραφικού πλάτους και υψόμετρου. Από την άλλη μεριά, η μόνιμη διέλευση της δροσερής και υγρής θαλασσινής αύρας, κατά τις θερμές ώρες της ημέρας, μειώνει τη θερμοκρασία στο περιβάλλον των σταφυλιών και βελτιώνει το φωτισμό τους, βοηθώντας στην ομαλότερη ωρίμασή τους. Η επίδραση, μάλιστα, αυτή μπορεί να φτάνει και εκατοντάδες χιλιόμετρα από την ακτή, εφόσον δεν παρεμποδίζεται από ορεινούς σχηματισμούς, ευνοώντας ακόμα και περιοχές απομακρυσμένες από την ακτή (μη παραθαλάσσια αμπελοτόπια).

Το διακύβευμα του οινοπαραγωγικού κόσμου τόσο για την περιοχή της Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης, όσο και για την υπόλοιπη Ελλάδα είναι το πώς θα παράξει ένα προϊόν που θα μπορεί να ξεχωρίσει, να διακριθεί και να σταθεί με ένα μόνιμο και σταθερό τρόπο στο παγκόσμιο οινικό στερέωμα. Στα πλαίσια της παγκοσμιοποίησης και της σταθερής ανόδου του ενδιαφέροντος των καταναλωτών για το κρασί, μόνο προϊόντα ποιότητας μπορούν να δώσουν ώθηση, παρόν και μέλλον στον κλάδο.

Από ότι διαφαίνεται στον ορίζοντα, η λύση βρίσκεται κατ' αρχήν στην σταθερή παραγωγή ποιοτικού οίνου που θα έχει όμως ιδιαίτερο οργανοληπτικό προφίλ που θα διαφοροποιείται από τα "κοινά και τετριμμένα" των διεθνών ποικιλιών. Οι οίνοι αυτοί, πάντα σε συνδυασμό με το ιδιαίτερο terroir των περιοχών, θα πρέπει να διαθέτουν "εξωτικά" χαρακτηριστικά με προστιθέμενη αξία. Ίσως οι διεθνείς ποικιλίες, οι οποίες έχουν εγκλιματιστεί στο ιδιαίτερο περιβάλλον της περιοχής, να μην κρύβουν εκπλήξεις. Οι γηγενείς όμως ποικιλίες αποτελούν έναν ανεξερεύνητο εθνικό θησαυρό και μπορούν να ανοίξουν νέους γευστικούς ορίζοντες ανάμεσα στα κρασιά του Παλαιού Κόσμου.

Η επίτευξη της παραγωγής οίνων ανώτερης ποιότητας απαιτεί από πλευράς του οινοπαραγωγικού κλάδου όραμα και συστηματική οργάνωση βασισμένη στο συνδυασμό της εμπειρίας αιώνων σε πρακτικό επίπεδο με την επιστημονική έρευνα και τα δεδομένα που εξάγονται από αυτή. Θα πρέπει, λοιπόν, για την εν λόγω περιοχή της Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης, οι οινοπαραγωγοί να συνεκτιμήσουν τα εδαφολογικά και κλιματολογικά δεδομένα με την εφαρμογή καινοτόμων καλλιεργητικών τεχνικών για την αντιμετώπιση τυχόν αδυναμιών στην οργάνωση του αμπελώνα τους. Σε συνδυασμό δε με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των γηγενών ποικιλιών μπορούν να επιτύχουν παραγόμενη πρώτη ύλη που να αναδεικνύει τόσο τα χαρακτηριστικά της εκάστοτε ποικιλίας όσο και του terroir. Έχοντας, λοιπόν, πρώτη ύλη σταθερής και ανώτερης ποιότητας, πρέπει οι οινοποιοί να εξερευνήσουν της διάφορες τεχνικές οινοποίησης και κατά περίπτωση παλαίωσης, και να πειραματιστούν αναζητώντας την μέγιστη έκφραση των ανωτέρω χαρακτηριστικών. Είναι το στάδιο στο οποίο πρέπει συνυπάρξουν το όραμα, η δημιουργικότητα και η διάθεση για καινοτομία και αριστεία. Μέσα από αυτή την επιστημονική και παραγωγική διαδικασία μπορούν να ανοιχθούν νέοι ορίζοντες και λαμπρή προοπτική για τον ελληνικό αλλά ιδιαίτερα για τον μακεδονικό και θρακικό αμπελώνα.

## ΚΕΦ 5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

---

- Λογοθέτης Β. Η εξέλιξις της αμπέλου και της αμπελοργίας εις την Ελλάδα κατά τα αρχαιολογικά ευρήματα της περιοχής. Θεσσαλονίκη 1970.
- Αθανασιάδης Ν. κ.ά. Η άμπελος στα διαγράμματα γύρης της Βόρειας Ελλάδας και η σημασία της από ιστορικο-αρχαιολογική άποψη. Αμπελοοινική ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης. Ε΄Τριήμερο Εργασίας, Νάουσα 1993, ΠΤΙ ΕΤΒΑ, Αθήνα 1998.
- OttoWF. Διόνυσος. Μύθος και λατρεία, Αθήνα 1991 (μτφρ Θ. Λουπασάκης)
- Τιβέριος Μ. Ο Διόνυσος, ο οίνος και ο μύθος του Λυκούργου. Επιστημονικό συμπόσιο Οίνου ιστορώ VII. Στα οινόπεδα του Παγγαίου, Κτήμα Βιβλία Χώρα, 2007
- Σπυρόπουλος Η. Η Δράμα και η περιοχή της σκηνικό Αισχύλειας τετραλογίας. Η Δράμα και η περιοχή της: Ιστορία και πολιτισμός. Πρακτικά Επιστημονικής Συνάντησης, Δράμα 1989, 1992.
- Valamoti SM, Mangafa M, Koukouli-Chrysanthaki Ch, Malamidou D. Grape-pressings from Northern Greece: the earliest wine in the Aegean? *Antiquity* 81/311:54-61, 2007.
- Κουράκου-Δραγώνα Στ., Παράλληλα αμπελοοινικά θέματα στην ελληνική αρχαιότητα και στη σύγχρονη εποχή. Αμπελοοινική ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης. Ε΄Τριήμερο Εργασίας, Νάουσα 1993, ΠΤΙ ΕΤΒΑ, Αθήνα 1998.
- Λουκόπουλος κά. Επιγραφές της Θράκης του Αιγαίου, ΕΙΕ-ΚΕΡΑ, Αθήνα 2005
- Κουκούλη-Χρυσανθάκη Χ. Ο αρχαίος οικισμός της Δράμας και το ιερό του Διονύσου. Η Δράμα και η περιοχή της: Ιστορία και πολιτισμός. Πρακτικά Επιστημονικής Συνάντησης, Δράμα 1989, 1992.
- Sideris, A., "Les tombes de Derveni. Quelques remarques sur la toreutique", *Revue Archéologique* 2000, pp. 3-36.
- Κουράκου-Δραγώνα Σ. (α) Ο Κανείς τύφλωσε τον Κύκλωπα. Άμπελος και οίνος στον αρχαίο Ελληνικό κόσμο. Σελ. 1-13. Εκδόσεις του Φοίνικα. Αθήνα 2013
- Καραδήμα Χ. Ο οίνος της Θράκης. Φιλολογικές μαρτυρίες και αρχαιολογική έρευνα. Οίνου ιστορώ VIII. Πότνια οίνου. Διεθνές επιστημονικό συμπόσιο προς τιμήν της Σταυρούλας Κουράκου-Δραγώνα. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Ιστορίας, Αρχαιολογίας & Κοινωνικής Ανθρωπολογίας, 2009.
- Κουκούλη-Χρυσανθάκη Χ. Παραγωγή και κυκλοφορία οίνου στη Θασιακή Περαία. Επιστημονικό συμπόσιο Οίνου ιστορώ VII. Στα οινόπεδα του Παγγαίου, Κτήμα Βιβλία Χώρα, 2007
- Κουράκου-Δραγώνα Σ. (β) Οινογευσίας σάτιρα. Άμπελος και οίνος στον αρχαίο Ελληνικό κόσμο. Σελ. 85-89. Εκδόσεις του Φοίνικα. Αθήνα 2013

- Κουράκου-Δραγώνα Σ. (γ) Ο νόμος της Θάσου. Άμπελος και οίνος στον αρχαίο Ελληνικό κόσμο. Σελ. 137-143. Εκδόσεις του Φοίνικα. Αθήνα 2013
- Καραδήμα Χ., Αρχαιολόγος ΙΘ΄ Εφορείας Προϊστορικών και Κλασικών Αρχαιοτήτων στο <http://www.thassos-island.gr/el/ιστορία/item/545-το-κρασί-της-θάσου-στην-αρχαιότητα.html>
- Μπακαλάκης Γ. Ανασκαφή εν Καβάλα και τοις πέριξ. Πρακτικά Αρχαιολογικής Εταιρείας σ. 75-102. 1939
- Salviat F. Vignes et vins anciens de Maronnee a Mende. Πόλις και Χώρα στην αρχαία Μακεδονία και Θράκη. Πρακτικά Αρχαιολογικού Συνεδρίου. Καβάλα 1986. Ελληνογαλλικές Έρευνες Ι, Θεσσαλονίκη 1990.
- Κουράκου-Δραγώνα Σ. (δ) Ο Ησιόδειος Βίβλινος οίνος. Άμπελος και οίνος στον αρχαίο Ελληνικό κόσμο. Σελ. 25-41. Εκδόσεις του Φοίνικα. Αθήνα 2013
- Γιούρη Ε. και Κουκούλη Χ. Ανασκαφή στην Αρχαία Οισύμη. ΑΕΜΘ 1, 1987, σελ 363-387. Θεσσαλονίκη 1988.
- Κουκούλη-Χρυσανθάκη Χ. και Παπανικολάου Α. Ανασκαφή στην Αρχαία Οισύμη 1988-1990. ΑΕΜΘ 4, 1990, σελ 487-502, Θεσσαλονίκη 1993.
- Κουράκου-Δραγώνα Σ. Βιβλία άμπελος - Βίβλινος οίνος. Επιστημονικό συμπόσιο Οίνον ιστορώ VII. Στα οινόπεδα του Παγγαίου, σελ 57-77, Κτήμα Βιβλία Χώρα, 2007
- Τιβέριος Μ. Οι πανεπιστημιακές ανασκαφές στο Καραμπουρνάκι Θεσσαλονίκης και η παρουσία των Φοινίκων στο Βόρειο Αιγαίο. Το Αιγαίο στην πρώιμη εποχή του Σιδήρου. Πρακτικά Διεθνούς Συμποσίου Ρόδος 2002, σ 295-303, Αθήνα 2004.
- Προκόπιος, Υπέρ των πολέμων, VII 35.,
- Αναγνωστάκης Η., Οίνος ό Βυζαντινός. Ή άμπελος και ο οίνος στη βυζαντινή ποίηση και ύμνογραφία , Β1, σ. 59 ,Αθήνα 1995.
- [http://vizantinaistorika.blogspot.com/2014/08/blog-post\\_10.html](http://vizantinaistorika.blogspot.com/2014/08/blog-post_10.html)
- <http://greekwinefederation.gr/gr/content/show/&tid=26>
- Παπαγεωργοπούλου Ζ., στο [http://agiostherapon.blogspot.com/2013/01/blog-post\\_31.html](http://agiostherapon.blogspot.com/2013/01/blog-post_31.html), 2013
- Λουκάτου, Σ. Αμπελουργικά και λατρευτικά Στενημάχου. pp: 157-166, 1945
- Πολίτης, Μ. Γ. Περπερούνα. Στο Νεοελληνικά Ανάλεκτα Α', περιοδικώς εκδιδόμενα υπό του Φιλολογικού Συλλόγου Παρνασσού. Αθήνα, 368–374, 1870–1872
- Μέγας Γ.Α. Ζητήματα Ελληνικής Λαογραφίας, Ακαδημία Αθηνών, 1939
- MARAZOV, Ivan [МАΡΑΖОВ, Иван]. 2000. Thracians and Wine. Траките и виното. (bilingual). Русе: Дунав Прес [Ruse: Dunav Press].
- <http://www.statistics.gr/2011-census-pop-hous>

- <http://www.pedamth.gr/files/ArticleID/174/MakroprothesmoPAMTH.pdf>
- <https://www.diaamath.gr/sites/default/files/5.pdf>
- [http://www.minagric.gr/ardeftika/files/results/hydro/1.%20HYDRO\\_EVROU.pdf](http://www.minagric.gr/ardeftika/files/results/hydro/1.%20HYDRO_EVROU.pdf) ΕΛΕΓΧΟΣ ΧΗΜΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΡΔΕΥΤΙΚΩΝ ΥΔΑΤΩΝ (ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΥΠΟΓΕΙΩΝ) ΣΕ ΚΛΙΜΑΚΑ ΛΕΚΑΝΩΝ ΑΠΟΡΡΟΗΣ ΠΟΤΑΜΩΝ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ-ΘΡΑΚΗΣ ΚΑΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΥΡΥΤΕΡΗΣ ΛΕΚΑΝΗΣ ΕΒΡΟΥ. ΥΔΡΟΓΕΩΛΟΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ. ΤΕΥΧΟΣ Α: ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ 20 (ΥΔΡΟΓΕΩΛΟΓΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ)
- Fregoni, M., 1985. Les exigences d' éléments nutritifs en Viticulture. Boul. O.I.V. 650-651: 416-434.
- Branas J., 1974. Viticulture. Imp. Dehan, Montpellier.
- Σινάνης Κ., «Εδαφολογία», Τ.Ε.Ι Κρήτης, Ηράκλειο 2008
- Μιχαηλίδης Χ. Μελέτη των οινοποιήσιμων ποικιλιών της Θράκης Παμίδι και Μαυρούδι. Μεταπτυχιακή διατριβή ΠΜΣ Οινολογία-Αμπελουργία,ΑΠΘ, 2010
- Στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ. Κατανομή της έκτασης της Ελλάδος κατά βασικές κατηγορίες χρήσης/κάλυψης, κατά περιφέρεια και νομό. <http://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SPG51/->
- <http://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SPG06/2016>
- <http://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SPG06/2011>
- <https://www.meteoblue.com/el>
- <http://www.statistics.gr/el/home>
- Γραμματικός Δ. Η σημερινή κατάσταση της ελληνικής αμπελουργίας – επίκαιρο άρθρο στο [http://atlantea.news/i\\_simerini\\_katastasi\\_tis\\_ellinikis\\_ampelourgias/](http://atlantea.news/i_simerini_katastasi_tis_ellinikis_ampelourgias/), 2016
- Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων ΠΟΠ,ΠΓΕ και Ποικιλιακών Οίνων, ΥΠΑΑΤ στο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/crop-production/ampeli/oin/4112-mhtroo-pop-pge>
- Ταξινόμηση οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου και ποικιλιών σταφιδοποιίας, ΥΠΑΑΤ, ΥΑ 2919/95506/13.09.2017 (ΦΕΚ Β'3276/18.09.2017)
- Τεχνικός φάκελος για την καταχώρηση ΠΓΕ Θράκη (PGI-GR-A1611). Υφιστάμενες ονομασίες οίνων. ΥΠΑΑΤ.
- <http://winetuned.com/θράκη>
- [https://winesurveyor.weebly.com/oinoi\\_pge\\_nomon.html](https://winesurveyor.weebly.com/oinoi_pge_nomon.html)
- Τεχνικός φάκελος για την καταχώρηση ΠΓΕ Δράμα (PGI-GR-A1057). Υφιστάμενες ονομασίες οίνων. ΥΠΑΑΤ.
- Τεχνικός φάκελος για την καταχώρηση ΠΓΕ Καβάλα (PGI-GR-A0137). Υφιστάμενες ονομασίες οίνων. ΥΠΑΑΤ.

- Τεχνικός φάκελος για την καταχώρηση ΠΓΕ Έβρος (PGI-GR-A1045). Υφιστάμενες ονομασίες οίνων. ΥΠΑΑΤ.
- Θρακικός οιωνός. Εποχιακό περιοδικό της Θράκης. Το Σουφλί του Μεσοπολέμου. Τεύχος ΣΤ', Θέρος-Φθινόπωρο 1998, Αλεξανδρούπολις.
- Πολίτης Γ. Ανάρτηση στο <http://anartiksi-thrakis.blogspot.com/2014/10/soufli.html>
- Τεχνικός φάκελος για την καταχώρηση ΠΓΕ Άβδηρα (PGI-GR-A0861). Υφιστάμενες ονομασίες οίνων. ΥΠΑΑΤ.
- [http://www.newwinesofgreece.com/el/lista\\_oionon\\_pge\\_perioxon/el\\_pge\\_abdira.html](http://www.newwinesofgreece.com/el/lista_oionon_pge_perioxon/el_pge_abdira.html)
- <https://pgiagora.gr/discovery-pgi-agora/>
- Τεχνικός φάκελος για την καταχώρηση ΠΓΕ Αγορά (PGI-GR-A0267). Υφιστάμενες ονομασίες οίνων. ΥΠΑΑΤ.
- Τεχνικός φάκελος για την καταχώρηση ΠΓΕ Θάσος (PGI-GR-A0121). Υφιστάμενες ονομασίες οίνων. ΥΠΑΑΤ.
- Τεχνικός φάκελος για την καταχώρηση ΠΓΕ Ίσμαρος (PGI-GR-A0423). Υφιστάμενες ονομασίες οίνων. ΥΠΑΑΤ.
- Τεχνικός φάκελος για την καταχώρηση ΠΓΕ Παγγαίο (PGI-GR-A0865). Υφιστάμενες ονομασίες οίνων. ΥΠΑΑΤ.
- Σπινθηροπούλου Χ. Οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ελληνικού Αμπελώνα. Olive Press Publications, Corfu, 2000
- Σταύρακας ΔΕ. ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΑ. Εκδόσεις Ζήτη. 2010
- <http://winewalker.gr/index.php/services>
- <http://oikopraxi.gr/index.php/sylloges/ampeli/item/>