



Μελανόμορφο αγγείο(Οδυσσέας και Σειρήνες), 480-470 π.Χ. Βρετανικό Μουσείο

Η **Επτανησιακή** αμπελουργία έχει τη δική της ιστορική διαδρομή, συγγενική σε όλα τα Ιόνια νησιά, ως προς τις συνθήκες καλλιέργειας και οινοποίησης, με διαφορετικό όμως οινικό αποτέλεσμα. Οι διαφορές που έχουν μεταξύ τους τα νησιά ως προς το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς επίσης και οι διαφορετικές ποικιλίες που καλλιεργούνται, έχουν σαν συνέπεια την έντονη διαφοροποίηση των χαρακτηριστικών των παραγόμενων οίνων.

Η **Κεφαλονιά**, παράγει το γνωστό οίνο Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης «**ΡΟΜΠ ΟΛΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ**»

από την ευγενή λευκή ποικιλία Ρομπόλα, που καλλιεργείται στις ημιορεινές περιοχές του νησιού και σε υψόμετρο 250 – 800 μέτρα, ενώ χαρακτηρίζεται από μικρές αποδόσεις. Το οινικό αποτέλεσμα, στο οποίο συμβάλλουν τα φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη, δεν είναι λίγες οι φορές που έχει συγκριθεί με λευκά κρασιά διεθνούς εμβέλειας, όπως αυτά της Βουργουνδίας.

Στη **Λευκάδα** παράγεται ο ερυθρός ξηρός οίνος από τη βαφική ποικιλία **Βερτζαμί** η οποία καλλιεργείται σε πετρόχτιστες πεζούλες που φθάνουν μέχρι και 800 μέτρα υψόμετρο. Χαρακτηριστικό του παραγόμενου οίνου, είναι η υψηλή περιεκτικότητα οινοπνεύματος (13-14 βαθμούς) και το υψηλότερο ποσοστό ανθοκυανίνης, που έχει καταγραφεί σε ελληνική ποικιλία, χαρακτηριστικά που προσδίδουν στους οίνους «πλούσιο σώμα».

Η **Ζάκυνθος** είναι νησί πεδινό και καταπράσινο, στο οποίο ανέκαθεν καλλιεργούντο αμπέλια για την παραγωγή κρασιού. Η **ΒΕΡΝΤΕΑ** που παράγεται από τις ποικιλίες **Σκιαδόπουλο,**

Ροδίτη

και άλλες

συνιστώμενες ποικιλίες του νησιού είναι οίνος "ονομασία κατά παράδοση", με χαρακτηριστικές πρασινοκίτρινες ανταύγειες, σχετικά υψηλόβαθμος, διαυγής με έντονη δροσιστική γεύση. Τα τελευταία χρόνια γίνεται μια κοπιώδης προσπάθεια ώστε να επεκταθεί η καλλιέργεια της ντόπιας ερυθρής ποικιλίας

Αυγουσιάτης

, η οποία με κατάλληλη φροντίδα στην καλλιέργεια αλλά και στις τεχνικές οινοποίησης θεωρείται, ότι δίνει μοναδικό αποτέλεσμα, κάνοντας πλουσιότερη την παλέτα των ελληνικών ερυθρών οίνων.

Ακολουθούν οι **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ** συνιστώμενες και επιτρεπόμενες για το Αμπελοινικό Διαμέρισμα Ιονίων Νήσων, οι οποίες μπορούν να φυτεύονται σε όλους τους νομούς του διαμερίσματος. Εκτός αυτών σε κάθε Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση θα βρείτε επιπλέον και τις συνιστώμενες ποικιλίες που ευδοκούν στην περιοχή.

Εκτάσεις καλλιέργειας οιναμπέλων* σε στρέμματα			Παραγωγή οίνων (ΗΛ)**	
Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση	ΠΟΠ	Οίνοι Π.Γ.Ε., ποικιλακοί, λοιποί	ΠΟΠ	Οίνοι Π ποικιλακοί
Ζάκυνθος	--	13.605	--	32.200
Κεφαλονιά	3.735	2.717,50	8.000	20.000
Κέρκυρα	--	4.105,20	--	22.500
Λευκάδα	--	5.188,50	--	16.000
ΣΥΝΟΛΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΟΣ:	3.735	25.616,20	8.000	90.700
* Στοιχεία ΥΠΑΑΤ 2007/08			** Στοιχεία ΥΠΑΑΤ 2006/07	

Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Συνιστώμενες:

- Αρακλινός N
- [Αυγουστιάτης N](#)

- Βαρδέα B
- [Βερτζαμί N](#)

- [Γουστολίδι B](#) (Αυγουστολίδι Βοστίλιδας)
- Ζακυνθινό B
- Θειακό N
- Κακοτρύγης B
- Κατσακούλιας N
- Κορίθι N
- [Λαγόρθι B](#)

- [Μαλαγουζιά B](#)

- [Μαυροδάφνη N](#)

- Μοσχατέλλα B (Μοσχαρδίνια)
- [Μοσχάτο άσπρο B](#)

- Μυγδάλι B
- Παπαδικό N
- Παύλος B
- Πετροκόριθο μαύρο N
- [Ροδίτης Rs](#) (Αλεπού)

- [Ρομπόλα Β](#)
- Σκιαδόπουλο Β (Σαχάρα)
- Σκοπελίτικο Ν
- Χλώρες Β
- [Chardonnay Β](#)
- [Sauvignon blanc Β](#)
- [Merlot Ν](#)

Επιτρεπόμενες:

- Αγούμαστος Β
- Αμφιόνη Ν
- Αρετή Β
- Ασπροβέρτζαμο Β
- Ασπρούδες Β
- Βιολεντό Rs
- Βοϊδομάτης Ν
- Βόσσος Β
- Γλυκοπάτι Ν
- Κοζανίτης Β
- Κοκκινοβοστίτσα Ν
- Κοντοκλάδι Β
- Κορφιάτης Ν
- Κουτσουμπέλι Rs
- [Μοσχοφίλερο](#) Ν ¹
- Πατρινό Ν
- Πετροκόριθο λευκό Β
- Ρομπόλα κόκκινη Ν
- [Σαββατιανό Β](#) (Δουμπραίνα άσπρη, Κουντούρα άσπρη, Περαχωρίτικο, Σακέικο)
- Σκυλόκλημα Β
- Σκυλοπνίχτης Ν
- Τσαούσι Β
- Τουρκοπούλα Rs
- Φειδιά Ν
- Φιλέρι Rs ³
- [Cabernet Sauvignon Ν](#)

1. Η ποικιλία **Κορινθιακή Ν** είναι επιτρεπόμενη μόλις **Κεφαλόλαφο, Δαικιά**
2. Οι κύριες ποικιλίες αναφέρονται με έντονα γράμματα και ακολουθούνται: α) με τα αρχικά γράμματα

3. Ο εκθετικός αριθμός 1 σημαίνει ότι η ποικιλία είναι συνιστώμενη σε περιοχές με υψόμετρο απ
4. Ο εκθετικός αριθμός 2 σημαίνει ποικιλίες διπλής και ειδικής χρήσης
5. Ο εκθετικός αριθμός 3 υποδηλώνει ομάδες ποικιλιών λευκών ή έγχρωμων υπό διερεύνηση και
6. Τα αναγραφόμενα συνώνυμα είναι προσωρινά, καθ' ότι βρίσκεται σε εξέλιξη μελέτη για την