



Πίθος από κυκλαδικό (εργαστήριο Τήνο), 7ος αιώνας π.Χ. Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο

Ο **Αιγαιοπελαγίτικος πολιτισμός**, είναι ταυτισμένος κυρίως με την αμπελοοινική παράδοση των **Κυκλάδων**, στις οποίες η αμπελοκαλλιέργεια, ήταν φυσική δραστηριότητα.

Μια από τις σημαντικότερες περιοχές παραγωγής οίνων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης **Σαντορίνη**, οφείλει τη μοναδικότητα της στην ηφαιστειακή δραστηριότητα, που επέδρασε στη ροή του χρόνου ευεργετικά, με την εναπόθεση του ηφαιστειακού υλικού, στο έδαφος του νησιού. Βασική ποικιλία του νησιού το **Ασύρτικο** που αναπτύσσεται σε σχήμα καλαθιού για να προστατευθεί από τους ισχυρούς ανέμους μας δίνει με την συνοينوποίησή της με τις ποικιλίες

Αϊδάνι

και

Αθήρι

το γνωστό

Νυχτέρι

, που μας παραπέμπει, πιθανώς στην παλιά συνήθεια της συλλογής των σταφυλιών, πριν το ξημέρωμα. Η μοναδικότητα όμως της οινικής παραγωγής του νησιού δεν περιορίζεται στην πολυποικίλη παραγωγή κυρίως λευκών ακόμη και παλαιωμένων οίνων, αλλά εκδηλώνεται και με την παραγωγή, του διαδεδομένου πλέον γλυκού οίνου

Vinsanto

, που παράγεται από διάφορες ποικιλίες του νησιού, μετά από έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο, ενώ παρέχει σημαντικές δυνατότητες παλαιώσης που του δίνουν υπεραξία.

Η **Πάρος** φημιζόταν, ως το νησί των Κυκλάδων που παρήγε τον **Μαλβαζία Οίνο** και το γεγονός αυτό ενδυναμώνει την αξία της και από αμπελουργική άποψη. Με τυπικές ξηροθερμικές κλιματικές συνθήκες, που σηματοδοτούν την έλλειψη βροχοπτώσεων όπως άλλωστε και στα υπόλοιπα κυκλαδίτικα νησιά, στην Πάρο αναπτύσσονται τ' αμπέλια σε

επικλινή εδάφη, με αποτέλεσμα οι παραφυάδες τους να σέρνονται στο χώμα! Η ποικιλιακή σύνθεση του νησιού είναι τυπική, με κυρίαρχη θέση της ερυθρής

Μανδηλαριάς

και της λευκής

Μονεμβασιάς

(που δηλώνει και την παραγωγή Μαλβαζία Οίνου), ποικιλίες που συμμετέχουν στην παραγωγή οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Οι μικρές αποδόσεις των αμπελώνων, που βρίσκονται σε υψόμετρο 200 – 400 μέτρων, συμβάλλουν στην απόκτηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών βελούδινης υφής για τον ερυθρό οίνο, ενώ ο λευκός διακρίνεται για την ήπια γευστική του ισορροπία.

Ακολουθούν οι **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ** συνιστώμενες και επιτρεπόμενες για το Αμπελοϊκικό Διαμέρισμα Κυκλάδων, 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 ευδοκιμούν στην περιοχή.

Εκτάσεις καλλιέργειας οινάμπελων* σε στρέμματα			Παραγωγή οίνων (ΗΛ)**	
Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση	ΠΟΠ	Οίνοι Π.Γ.Ε., ποικιλιακοί, λοιποί	ΠΟΠ	Οίνοι Π.Γ.Ε., ποικιλιακοί
Κυκλάδες	20.732	13.543,50	28.600	10.750
* Στοιχεία ΥΠΑΑΤ 2007/08			** Στοιχεία ΥΠΑΑΤ 2006/07	

Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Συνιστώμενες:

- [Αηδάνι άσπρο Β](#)
- [Αηδάνι Μαύρο Ν](#)
- [Αθήρι Β](#)
- [Αθήρι μαύρο Ν](#) (Μαυράθηρο)
- [Ασύρτικο Β](#)
- [Μονεμβασιά Β](#) (Μονοβασία, Μονομβασίτικο)
- [Μανδηλαριά Ν](#) (Αμοργιανό, Δουμπραίνα μαύρη, Κουντούρα μαύρη)
- [Ποταμίσι Β](#)

Επιτρεπόμενες:

- [Αγριογλυκάδι Β](#)
- [Αγιαννιώτικο Ν](#)
- [Αρμελετούσα Ν](#)
- [Ασπρούδα Σαντορίνης Β](#)
- [Αυγουστιάτης Ν](#)
- [Βάφτρα Ν](#) (Βάψα)
- [Βάφτρα άσπρη Β](#)
- [Βοϊδομάτης Ν](#)
- [Βοϊδομάτης άσπρος Β](#)

- Γαϊδουριά B
- Γλυκάδι B
- Δαφνί B (Δαφνιά)
- Θράψα N
- [Θραψαθήρι B](#)
- Κατσανό B
- [Κοτσιφάλι N](#)
- Κουμάρι N
- Κρητικό B
- [Κυδωνίτσα B](#)
- [Λημιό N](#)
- [Λημιώ να N](#)
- [Μαλαγουζιά B](#)
- Μαλουκάτο B
- Μανδηλαριά άσπρη B
- Μαυροκόρακας N (Μαυροκόκορας)
- [Μαυροτράγανο N](#)
- [Μοσχάτο άσπρο B](#)
- Μοσχάτο μαύρο N
- Ξερομαχειρούδα B
- Πλατάρι B
- [Πλυτό B](#)
- [Ροδίτης Rs](#) (Αλεπού)
- Ροκανιάρης B
- [Σαββατιανό B](#) (Δουμπραίνα άσπρη, Κουντούρα άσπρη, Περαχωρίτικο, Σακέικο)
- Σεριφιώ τικο N
- Σταυροχιώ της B
- Φλασκασύρτικο B
- [Φωκιανό N](#)
- Ψαρσύρτικο N

Προσωρινά Επιτρεπόμενες:

- [Cabernet Sauvignon N](#) (2007)
- [Malvasia di Candia Aromatica B](#) (2007)
- [Merlot N](#) (2007)
- [Sauvignon Blanc B](#) (2007)
- [Syrah N](#) (2007)

1. Οι κύριες ποικιλίες αναφέρονται με έντονα γράμματα και ακολουθούνται: α) με τα αρχικά γράμ

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