



Μελανόμορφος ψυκτήρα (α διατηρείται δροσερό το κρασί)

525-500 π.Χ. Μουσείο Λούβρου

Οι ορεινές περιοχές της **Θεσσαλίας** με τις ιδιόμορφες εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες τους δίνουν μια εξαιρετική παραγωγή λεπτών και εξευγενισμένων οίνων.

Στην περιοχή της **Ραψάνης**, ανάμεσα στον Κίσαβο και τον Όλυμπο, καλλιεργούνται οι ονομαστές ποικιλίες **Ξινόμαυρο, Σταυρωτό και Κρασάτο** που δίνουν ένα ερυθρό κρασί Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, με βαθύ πορφυρό χρώμα.

Στο μυχό του Παγασητικού Κόλπου στην **Αγχίαλο** παράγεται ο ευχάριστος λευκός ξηρός Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης οίνος, από τις ποικιλίες

Ροδίτη

και

Σαββατιανό

. Η ιδιαιτερότητα των οίνων της περιοχής οφείλεται στη χαμηλή θέση των αμπελώνων, απέναντι στη θάλασσα, θέση που συμβάλλει στη μοναδικότητα έκφρασης των χαρακτήρων των δυο ποικιλιών.

Στην ενδοχώρα της Θεσσαλίας η περιοχή της **Καρδίτσας** καλύπτεται με αμπέλια που βρίσκονται διάσπαρτα στα πεδινά μέρη γύρω από την πόλη και τα ορεινά χωριά των

Αγράφων

και της

Πίνδου

. Το

μαύρο ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ

φημισμένος οίνος Π.Ο.Π. από το ομώνυμο χωριό, αλλά και τα χωριά

Μοσχάτο

,

Μορφοβούνι

και

Μητρόπολη

, δίνουν μοναδικό χαρακτήρα στην οινοπαραγωγή της περιοχής.

Στην περιοχή του **Τυρνάβου**, σημαντική αμπελουργική ζώνη, καλλιεργούνται οι ποικιλίες **Μοσχάτο Αμβούργου, Μπατίκι, Σαββατιανό**

και

Ροδίτης

. Τα αμμοπηλώδη εδάφη της περιοχής προσδίδουν ιδιαίτερους χαρακτήρες κυρίως στους οίνους που παράγονται με βάση την ποικιλία του Μοσχάτου Αμβούργου, ποικιλία που παράγει αρωματικά στοιχεία λουλουδιών. Σημαντική δραστηριότητα των αμπελουργών της περιοχής του Τυρνάβου, αυτή της παραγωγής αποστάγματος, αμπελοοινικής προέλευσης, με το ισχυρό τοπωνύμιο που έχει αποκτήσει στην αγορά, το

Τσίπουρο Τυρνάβου

Ακολουθούν οι **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ** συνιστώμενες και επιτρεπόμενες για το Αμπελοοινικό Διαμέρισμα Θεσσαλίας, 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 ευδοκίμουν 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
Καρδίτσα	980	5.300,20	263	14.500
Λάρισα	3.742	24.640,60	5.000	80.000
Μαγνησία	3.358	1.860,70	750	37.000
Τρίκαλα	—	3.199	—	17.000
ΣΥΝΟΛΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΟΣ:	8.080	35.000,50	6.013	148.500
* Στοιχεία ΥΠΑΑΤ 2007/08			** Στοιχεία ΥΠΑΑΤ 2006/07	

Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Συνιστώμενες:

- [Ασύρτικο Β](#)
- Ζαλοβίτικο Ν
- Κρασάτο Ν
- [Λημνιό Ν](#)
- Λημνιώ να Ν
- Μαλαγουζιά Β
- Μανδηλαριά Ν (Αμοργιανό, Δούμπραινα μαύρη, Κουντούρα μαύρη)
- Μαύρο Μεσενικόλα Ν
- Μονεμβασιά Β (Μονοβασιά, Μονοβασίτικο)
- Μοσχάτο Αμβούργου Ν (Μοσχάτο Τυρνάβου Μαύρο, μόνο για τους αμπελώνες που καλλιεργούνται στην περιοχή)
- Ντεμπίνα Β
- Ξινόμαυρο Ν (Ξινόγκαλτσο, Ποπόλκα)
- [Ροδίτης RS](#) (Αλεπού)

- **Σαββατιανό Β** (Δουμπραίνα άσπρη, Κουντούρα άσπρη, Περαχωρίτικο, Σακέικο)
- **Σταυρωτό Ν** (Αμπελακιώτικο μαύρο)
- **Cabernet Sauvignon Ν**

- Carignan Ν
- Chardonnay Β
- Grenache Rouge Ν
- Maccabeu Β
- Merlot Ν
- Sauvignon Blanc Β
- **Syrah Ν**

Επιτρεπόμενες:

- **Αγιωργήτικο Ν**
- **Ασπρούδες Β** (2)
- **Βερτζαμί Ν**
- **Βλάχικο Ν**
- **Βραδυανό Ν**
- **Καρσιώ της Ν**
- **Κουμιώ της Β**
- **Μαυρούδια Ν** (2)
- **Μοσχάτο Αλεξανδρείας Β**
- **Μοσχάτο Αμβούργου Ν**
- **Μοσχάτο άσπρο Β**
- **Μοσχάτο μαύρο Ν**
- **Μοσχοφίλερο Ν** (Μαυροφίλερο)
- **Μπατίκι Β**

- **Ρητινό Ν**
- **Σέφκα Ν**
- **Συκιώ της Ν**
- **Alicante Bouschet Ν**
- **Cinsaut Ν**

- **Gewurztraminer Rs**
- **Nebbiolo Ν**
- **Riesling Β**
- **Sangiovese Ν**
- **Ugni Blanc Β** (Trebbianο)
- **Vermentino Ν**

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