

Αθήνα, 2/11/15

Ανακοίνωση

Εργαστήριο Αμπελογραφίας

Η εξέταση του εργαστηριακού μαθήματος για τους επί πτυχίω φοιτητές και ΜΟΝΟ θα πραγματοποιηθεί **την Τρίτη 10 Νοεμβρίου στις 18.30.**

Ύλη εργαστηριακού μαθήματος:

Εισαγωγικά:

- Αμπελογραφικοί χαρακτήρες των οργάνων της αμπέλου (Σελ. 14-25)
- Αμπελογραφική μελέτη (Σελ. 26-31)
- Συστηματική ταξινόμηση της Αμπέλου (Από τις παρουσιάσεις ή από το βιβλίο σελ. 32-33, 39-40, 92-94)

Ποικιλίες (να μελετηθούν πολύ αναλυτικά αυτές με αστερίσκο*):

Αηδάνι άσπρο, Ασύρτικο*, Μαλαγουζιά*, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Ρομπόλα, Αθήρι*, Βηλάνα, Μονεμβασιά, Μοσχάτο άσπρο*, Ντεμπίνα, Σαββατιανό*, Αγιωργίτικο*, Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Μαυροδάφνη, Ξινόμαυρο*, Ροδίτης*, Λημιό, Μανδηλαριά*, Μοσχοφίλερο*, Ρωμέικο, Φωκιανό, Μαυροτράγανο, Chardonnay*, Riesling, Sauvignon Blanc*, Ugni Blanc, Viognier, Arintho, Semillon, Gewurztraminer, Cabernet Sauvignon*, Cabernet franc, Merlot*, Pinot noir*, Syrah*, Σουλτανίνα, Κορινθιακή σταφιδάμπελος

Υ.Γ.1. Οι αριθμοί των σελίδων αντιστοιχούν στο βιβλίο της θεωρίας «Αμπελογραφία» του κ. Σταύρακα, αλλά τα ίδια κεφάλαια μπορούν να μελετηθούν και από άλλα βιβλία

Εκ του εργαστηρίου
Χόρτη Ευαγγελία