Ref. Ares(2013)3718132 - 13/12/2013

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007
ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ονομασία : Malvasia Χάνδακας - Candia

Ισοδύναμος Όρος:

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

Ο οίνος Π.Ο.Π. **Malvasia Χάνδακας - Candia** ανήκει στις κατηγορίες 3. και 15. των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

2.1 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου από λιαστά σταφύλια/ Λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος φυσικός πριν το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 13,0% vol

- Ελάχιστος φυσικός μετά το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 18,8 % vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 18,0% vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol
- Περιεκτικότητα σε σάκχαρα : Ελάχιστη 80.0 mg/L
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: κεχριμπαρένιο χρώμα

2. Οσμή: ευωδία μπαχαρικών, μελιού και σταφίδας και δευτερευόντως λεμονανθών

3. Γεύση: Βελούδινη, στόμα γεμάτο με μακρά επίγευση

2.2 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου λικέρ από λιαστά σταφύλια

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

Ελάχιστος φυσικός πριν το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 13,0% vol

- Ελάχιστος φυσικός μετά το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 18,8 % vol

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 21,0% vol.

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 – 22,0 % vol

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Χρώμα λαμπερό βυσσινί με έντονες καφετιές ανταύγειες
2. Οσμή: αρώματα αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, καφέ και κακάο
3. Γεύση: ιδιαίτερα μακρά και αρωματική

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Malvasia Χάνδακας-Candia και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Γλυκός φυσικός , Φυσικώς γλυκύς

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Λιαστός.

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Ο Οίνος από λιαστά σταφύλια/λιαστός ΠΟΠ Malvasia Χάνδακας-Candia παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Αθήρι, Βιδιανό, Θραψαθήρι, Λιάτικο (με λευκή οινοποίηση), Μοσχάτο άσπρο (Μοσχάτο Σπίνας) και Malvasia di Candia aromatica. Οι ανωτέρω ποικιλίες μετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός των δύο τελευταίων οι οποίες εφόσον μετέχουν θα καλύπτουν συνολικά ποσοστό μέχρι 15%.

- Παράγεται χωρίς εμπλουτισμό από υπερώριμα σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση.

- Το γλεύκος των σταφυλιών έχει πριν το λιάσιμο ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 220 γραμμάρια ανά λίτρο, μετά δε το λιάσιμο τουλάχιστον 320 γραμμάρια ανά λίτρο.

-Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στον έτοιμο οίνο προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς να προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, συμπυκνωμένο γλεύκος, ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη, προϊόντα απόσταξης ή αποστάγματα.

Η γλευκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.

Ο Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια ΠΟΠ Malvasia Χάνδακας-Candia παράγεται από τον οίνο **από λιαστά σταφύλια** με προσθήκη:

- Ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% vol.

- Προϊόντος απόσταξης οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% vol και όχι ανώτερο από 86% vol.

- Μίγματος ενός από τα προϊόντα των δύο ανωτέρω περιπτώσεων με γλεύκος λιασμένων σταφυλιών από τις ίδιες ποικιλίες παραγωγής του οίνου από λιαστά σταφύλια.

- Αποστάγματος οίνου με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και όχι ανώτερο από 86% vol.

- Αποστάγματος σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και κατώτερο από 94,5% vol.

Η προσθήκη των ανωτέρω προϊόντων γίνεται μέχρι την 31η Μαΐου του αμέσως επομένου της παραγωγής έτους.

Η γλευκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

- Για τους οίνους ΠΟΠ Malvasia Χάνδακας-Candia ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης που πραγματοποιείται κατά την παραμονή τους σε δρύινα βαρέλια, είναι τουλάχιστον 24 μήνες.

-Στα γλεύκη και στους οίνους από **λιαστά σταφύλια/ λιαστό και οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια** μπορεί να εφαρμόζονται οινολογικές πρακτικές και κατεργασίες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις και δεν επιτρέπεται:

α. Ανάμειξη των οίνων από λιαστά σταφύλια/λιστός και λικέρ από λιαστά σταφύλια μεταξύ τους.

β. Προσθήκη καραμελοχρώματος και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας.

γ. Προσθήκη αλκοόλης ή προϊόντων απόσταξης στον οίνο από λιαστά σταφύλια.

-Για τους οίνους ΠΟΠ Malvasia Χάνδακας-Candia, **η μόρφωση** των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε κυπελλοειδή ή σε γραμμικά σχήματα. Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες ηλικίας μεγαλύτερης των τεσσάρων (4) ετών. Οι αμπελώνες δεν αρδεύονται εκτός από περιόδους έντονης και αποδεδειγμένης ξηρασίας που δύναται να υποβαθμίσει την παραγωγή και να ζημιώσει το φυτικό κεφάλαιο. Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά των περιοχών της οριοθετημένης ζώνης είναι κατάλληλα για την καλλιέργεια των ποικιλιών αμπέλου από τα σταφύλια των οποίων παράγονται οι ανωτέρω οίνοι.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Malvasia Χάνδακας-Candia που καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα 131/8.12. 2011 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως «ΧΑΝΔΑΚΑΣ –CANDIA» (ΦΕΚ 260/13-12-2011)

Η ζώνη παραγωγής του ΠΟΠ Malvasia Χάνδακας-Candia περιλαμβάνει τους αμπελώνες των κτηματικών περιοχών της Δημοτικής Ενότητας Αρχανών, των Τοπικών Κοινοτήτων Καλυβίων, Πραιτωρίων, Πύργου, Τεφελίου, Χαρακίου και Χάρακος της Δημοτικής Ενότητας Αστερουσίων και της Δημοτικής Ενότητας Νίκου Καζαντζάκη του Δήμου Αρχανών - Αστερουσίων, της Δημοτικής Ενότητας Αγίας Βαρβάρας, των Τοπικών Κοινοτήτων Αγίων Δέκα, Αμπελούζου, Βαγιονιάς και Χουστουλιανών της Δημοτικής Ενότητας Γόρτυνας, των

Τοπικών Κοινοτήτων Ασημίου, Διονυσίου, Λουρών και Σοκαρά της Δημοτικής Ενότητας Κοφινά και των Τοπικών Κοινοτήτων Γέργερης και Πανάσου της Δημοτικής Ενότητας Ρουβά του Δήμου Γόρτυνας, της Δημοτικής Ενότητας Γοργολαϊνή, των οικισμών Αθανάτων, Γουρνών, Δρακουλιάρη, Λοφουπόλεως, Σεμέλης και Φοινικιάς της Δημοτικής κοινότητας 3ου Διαμερίσματος Δήμου Ηρακλείου και των οικισμών Αγίας Ειρήνης, Βλυχιάς, Κνωσού και Μαραθίτη της Δημοτικής κοινότητας 4ου Διαμερίσματος Δήμου Ηρακλείου και των Τοπικών Κοινοτήτων Βασιλειών, Βουτών, Δαφνέ, Σκαλανίου και Σταυρακίων της Δημοτικής Ενότητας Ηρακλείου, της Δημοτικής Ενότητας Παλιανής και της Δημοτικής Ενότητας Τεμένους του Δήμου Ηρακλείου, της Δημοτικής Κοινότητας Γαζίου και της Τοπικής Κοινότητας Καλεσιών της Δημοτικής Ενότητας Γαζίου, της Δημοτικής Ενότητας Κρούσωνα και των Τοπικών Κοινοτήτων Αστυρακίου, Γωνιών Μαλεβιζίου, Δαμάστας, Καμαριώτου, Κεραμουτσίου, Μαράθου, Μονής και Τυλίσου της Δημοτικής Ενότητας Τυλίσου του Δήμου Μαλεβιζίου, της Δημοτικής Κοινότητας Αρκαλοχωρίου και των Τοπικών Κοινοτήτων Γαρίπας, Καστελλιανών, Πανοράματος, Παρτίρων και Πατσιδερού της Δημοτικής Ενότητας Αρκαλωχορίου, της Δημοτικής Ενότητας Θραψανού και των Τοπικών Κοινοτήτων Ευαγγελισμού και Καστελλίου της Δημοτικής Ενότητας Καστελλίου του Δήμου Μίνωα Πεδιάδας, της Τοπικής Κοινότητας Μορονίου της Δημοτικής Ενότητας Ζαρού και της Τοπικής Κοινότητας Ρουφά της Δημοτικής Ενότητας Μοιρών του Δήμου Φαιστού καθώς και της Δημοτικής Ενότητας Επισκοπής του Δήμου Χερσονήσου του Νομού Ηρακλείου.

6. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ (ΗΑ)

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) σε τελικό προϊόν για τον **οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια** δεν υπερβαίνει τα 70 HL.

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) σε τελικό προϊόν **για τον οίνο από λιαστά σταφύλια/ λιαστό** δεν υπερβαίνει τα 63 HL.

7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο οίνος από λιαστά σταφύλια/λιαστός Π.Ο.Π. Malvasia Χάνδακας-Candia και ο Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια Π.Ο.Π. Malvasia Χάνδακας-Candia παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Αθήρι, Βιδιανό, Θραψαθήρι, Λιάτικο (με λευκή οινοποίηση), Μοσχάτο άσπρο (Μοσχάτο Σπίνας) και Malvasia di Candia aromatica. Οι ανωτέρω ποικιλίες μετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός των δύο τελευταίων οι οποίες εφόσον μετέχουν θα καλύπτουν συνολικά ποσοστό μέχρι 15%.

8. Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

8.1 Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΑΠΟ ΛΙΑΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΛΙΑΣΤΟ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

α. Ποιότητα

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Malvasia Χάνδακας-Candia που ανταποκρίνονται στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ταυτότητάς τους αναδεικνύουν εύκολα τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά, που είναι η συνισταμένη των φυσικών και τεχνικών συντελεστών της περιοχής.

β. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελουργία συνέχισε να υπάρχει στην Κρήτη σε όλες τις ιστορικές περιόδους. Ιδιαίτερα την Ρωμαϊκή περίοδο η αμπελουργία άνθισε όπως αυτό φαίνεται από τα εργαστήρια παραγωγής Κρητικών αμφορέων αλλά και την εξαγωγή των αμφορέων αυτών σε όλη τη Μεσόγειο (από την Πάφο ως τη Καρχηδόνα και από την Λυών και το Στρασβούργο ως τα λιμάνια του Εύξεινου πόντου). Επίσης οι εκατοντάδες λαξευτοί ή κτιστοί ληνοί είναι αδιάψευστοι μάρτυρες αυτής της αλήθειας.

1.Η ιστορικότητα του τοπωνυμίου Χάνδακας - Candia

Οπως γράφει ο Peter Topping στην ανακοίνωσή του με τίτλο *Viticulture in Venetian Crete (XIII th C.)* [πεπραγμένα Δ΄ Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου, τ.Β΄, Αθήνα 1981, σ. 509 - 520]: ***«Candia and Candida derive from Χάνδαξ, the hellenized Byzantine from of the Arabic al-Khandaq, the ditch».***

Αυτό που τόσο συνοπτικά αναφέρει ο Topping, αναπτύσσεται από τον Στέφανον Ξανδουδίδη, μεγάλο μελετητή της ιστορίας της Κρήτης, στη μελέτη του *«Επαρχίαι και πόλεις της Κρήτης»* που δημοσιεύθηκε το 1926 [Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών 3/1926/34 - 66]. Όπως γράφει ο ίδιος, το κύριο θέμα της έρευνάς του ήταν: «Πότε και πως έκαστο όνομα των επαρχιών και πόλεων της Κρήτης έλαβε αρχήν και πως μετεδόθη μέχρις ημών». Σχετικά με τη σημερινή πόλη και τον νομό Ηρακλείου, γράφει τα εξής: «Το σημερινόν Ηράκλειον, είναι κτίσμα Αράβων. Οι καταλαβόντες δηλαδή την νήσον Σαρακηνοί κατά το 824 μ.Χ., έκτισαν οχύρωμα ονομάσαντες αυτό Chandak (= τάφρον, χάντακα). Οι Βυζαντινοί χρονογράφοι αναφέρουσι ότι οι Άραβες ορύξαντες τάφρον [χαντάκι], ωρμώντες εντεύθεν εγένοντο εντός μικρού κύριοι της νήσου. Το οχύρωμα εγένετο πόλις και πρωτεύουσα της νήσου υπό το όνομα *Chandak* (και βυζαντινά *Χάνδαξ*). Αφού μετά 137 έτη οι Βυζαντινοί ανεκτήσαντο την νήσον δια πολέμου, διετήρησαν την πόλιν μετά του αραβικού ονόματος *Χάνδαξ,* και έκτοτε παρέμεινεν αυτή ως πρωτεύουσα της νήσου.

» Οι Βενετοί, κατά την συνήθειάν των να μην αλλάζουν τα ονόματα, διετήρησαν την ονομασίαν της πόλεως λέγοντας αυτήν Candica και Candiga, μετά δε παρετυμολογία Candida και *Candia*. Έκτοτε όχι μόνο η πόλις, αλλά και ολόκληρος η νήσος λέγεται υπό του μη ελληνόφωνος κόσμου *Candia, Candie* μέχρι σήμερον [εννοείται έως το 1926]. Η ονομασία Ηράκλειον εδόθη εις την πόλιν κατά την πρώτην διοικητικήν διοργάνωσιν της νήσου το 1822 και επισημοποιήθηκε το 1866 και εξής».

Συνοψίζοντας, ο Ξανθουδίδης διατυπώνει την προσωπική του άποψη: «Είναι άλλο ζήτημα αν η εις Ηράκλειον μετονομασία της μεσαιωνικής πόλεως είναι ορθή. Δεν είναι πρώτον εξακριβωμένον αν επί της θέσεως ταύτης, εφ΄ης εκτίσθη ο Αραβικός Χάνδαξ, έκειτο

το αρχαίον Ηράκλειον ή το Μάτιον, αλλά και τούτου τεθέντος, το μεν Ηράκλειον ήτο μικρόν και άσημον πόλιμα κατά την αρχαιότητα, ενώ ο Χάνδαξ είχε λαμπράν και ένδοξον μεσαιωνικήν και νεωτέραν ιστορίαν [ως Candia] και γενικώς επί ολόκληρον χιλιετηρίδα.
Τοιαύτας παραδόσεις ιστορικάς έχουσα η πόλις με τα μεσαιωνικά της τείχη και τα άλλα μνημεία [των Βενετών] έπρεπε να διατηρήση το μεσαιωνικό της όνομα και να μη το ανταλλάξει δι΄ άλλου ασημάντου ουδέν μαρτυρούντος».

Πράγματι, το βυζαντινό όνομα *Χάνδακας,* για το κάστρο και την ευρύτερη γεωργική περιοχή του, διατηρήθηκε αυτούσιο επί 250 χρόνια, από το 961 που ανακατέλαβαν οι Βυζαντινοί την Κρήτη από τους Άραβες, μέχρι το 1211 όταν, μετά την κατάλυση της Βυζαντινής αυτοκρατορίας από τους Σταυροφόρους το 1204, οι Βενετοί εγκαταστάθηκαν στην Κρήτη, καθώς και σε άλλα μεγάλα λιμάνια της Ελλάδος. Έκτοτε συνέχισε να επιζεί παρεφθαρμένο *Candica* και τελικά *Candia* ακόμη και επί Τουρκοκρατίας. Την άποψη του Ξανθουδίδη υποστηρίζουν και άλλοι ιστορικοί - Έλληνες και ξένοι - γιατί ***η Κρήτη είχε διαιρεθεί επί Βενετοκρατίας σε 4 διαμερίσματα***: ***Σητείας***, ***Χάνδακα – Candia***, ***Ρεθύμνου*** και ***Χανίων***. ***Η διοικητική αυτή διαίρεση ισχύει και σήμερα, όλα δε τα territoria, οι σημερινοί νομοί, διατήρησαν το όνομά τους, εκτός από το territorio του Χάνδακα – Candia που έγινε, κακώς, νομός Ηρακλείου.***

Από το φωτοαντίγραφο χαλκογραφίας του E. Rewich (1486) που επισυνάπτεται – μία από τις πολλές που υπάρχουν – αποδεικνύεται και οπτικά η ταύτιση Χάνδακα – Candia.

Είναι φανερό από όσα προαναφέρθηκαν , ότι τα τοπωνύμια Χάνδακας - Candia είναι τα ιστορικά ονόματα του σημερινού νομού Ηρακλείου Κρήτης, τα οποία χαρακτήριζαν την περιοχή επί 1000 χρόνια, ενώ το σημερινό Ηράκλειο, χωρίς ιστορία υπ΄αυτό το όνομα, εδραιώθηκε ουσιαστικά κατά τον Β΄Παγκόσμιο πόλεμο.

Ως εκ τούτου, ***οι οινοποιητικοί φορείς του νομού Ηρακλείου αιτήσαντο την αναγνώριση της ιστορικής γεωγραφικής ονομασίας της περιοχής τους ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Χάνδακας – Candia, για τους οίνους της παραγωγής τους,*** υπό τους όρους που καθορίσθηκαν με τις σχετικές Υπουργικές Αποφάσεις.

Επ΄αυτού υπάρχει το προηγούμενο της ιστορικής Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης *Jerez* (ισπανικά), *Xérès* (γαλλικά) *Sherry* (αγγλικά, εκ παραφθοράς από το Αραβικό όνομα των χρόνων που την περιοχή κατείχαν οι ΄Αραβες).

2. Η ποικιλία αμπέλου malvasia και ο οίνος malvasia

Η Jancis Robinson, στο έγκριτο βιβλίο της για τις ποικιλίες που καλλιεργούνται σήμερα ανά τον κόσμο και επομένως και για την μαλβαζία, έχει καταγράψει τα συνώνυμα της ποικιλίας στις διάφορες χώρες, όπως malvoisie (Γαλλία), malvasier (Γερμανία), malvazija (Γιουγκοσλαβία), malvasia (Ιταλία) malmsey (Μεγάλη Βρετανία). Στην Ελλάδα, ως συνώνυμο της μαλβαζία αναγράφεται: μονεμβασία. ***Η Robinson σημειώνει ότι η ποικιλία malvasia έλκει το όνομά της από ένα λιμάνι της νότιας Ελλάδας, την Μονεμβασιά.***

Στην πραγματικότητα πρόκειται για το κάστρο της Μονεμβασίας που χτίστηκε τον 8^{ο}

αιώνα μ.Χ. για την προστασία του Βυζαντινού πληθυσμού της Πελοποννήσου από τις επιδρομές των Σλάβων. Το κάστρο αυτό βρίσκεται στις υπώρειες της οροσειράς του Πάρνωνα που τα χρόνια εκείνα λεγόταν *Μαλεβός*, γι΄αυτό οι Φράγκοι ονόμαζαν την πόλη *Malevoisie* και οι Βενετοί *Malvasia*.

Είναι γνωστό ότι τα χρόνια εκείνα, το εμπόρευμα είχε στους δρόμους της θάλασσας το όνομα του λιμανιού φόρτωσης, όπως επιβεβαιώνεται ακόμη και σήμερα από την περίπτωση του *Porto* (= Λιμάνι, από το οποίο εξάγεται ο Πορτογαλικός οίνος της ενδοχώρας του *Douro*). Ως εκ τούτου, το γλυκό κρασί που παραγόταν στην ενδοχώρα του κάστρου της Μονεμβάσιας, ***το φόρτωναν*** μονεμβασιώτικα, βενετικά και γενουάτικα ***καράβια από το λιμάνι Μονεμβασία - Malvasia και ως εκ τούτου το εμπορεύονταν με το όνομα μονεμβασιά οι ντόπιοι έμποροι και malvasia οι ξένοι.***

Ο βυζαντινός οίνος μονεμβασία – malvasia πρέπει να γνώρισε μεγάλη εμπορική επιτυχία κατά τον 14ο και 15ο αιώνα γιατί – όπως προκύπτει από αποφάσεις της βενετικής Γερουσίας του 1432-1446, -, στην Καστρόπολη της Μονεμβασίας υπήρχε κοινότητα βενετών εμπόρων, οι οποίοι έστελναν τα γλυκά κρασιά μέσω Κρήτης στη Βενετία [βλ. H. Noiret, *Documents inédits pour servir à l' histoire de la domination vénetienne en Crète de 1380 à 1485, tirés des archives de Venise,* Παρίσι 1872, σ. 354]***.***

«Και μόνον αυτό αρκεί για να κρίνει κανείς τη σπουδαιότητα του οινεμπορίου στη Μονεμβασία κατά το πρώτο μισό του 15ου αιώνα» γράφει ο Fr. Thiriet, ο οποίος μελέτησε τις αποφάσεις της Γερουσίας της Βενετίας τις σχετικές με την Ελλάδα [βλ. Fr. Thiriet, *Régestes des délibérations du Sénat de Venise concernant la Romanie,* τόμος 3, Παρίσι 1961, σ. 30, 129].

Καθώς τα χρόνια εκείνα στα αμπέλια καλλιεργούντο διάφορες ποικιλίες, ο οίνος που παραγόταν στην ενδοχώρα του κάστρου της Μονεμβασίας ήταν πολυποικιλιακός. Όμως όπως συμβαίνει πάντα, επικρατούσε μια κάποια ποικιλία, το όνομα της οποίας είναι άγνωστο. Όταν όμως οι Βενετοί επήραν μοσχεύματά της για να την καλλιεργήσουν στις κτήσεις τους – στην Κρήτη και τα Κυκλαδονήσια – ονόμασαν την ποικιλία malvasia από το όνομα του λιμανιού φόρτωσης. Ο γηγενής πληθυσμός την έλεγε, ως φυσικό, μονεμβασιά. Είναι αυτή η ποικιλία που η J. Robinson αναφέρει, όπως προαναφέρθηκε, ως συνώνυμη της μαλβαζία. Η ποικιλία αμπέλου malvasia των Βενετών, η malvoisie των Φράγκων, καλλιεργείται ακόμη και σήμερα σποραδικά σε ορισμένα Κυκλαδονήσια με το όνομα μονεμβασίτικο, αλλά η κιβωτός που το διαφύλαξε είναι η Πάρος, όπου η ποικιλία αυτή, με το όνομα μονεμβασιά, αποτελεί τη λευκή ποικιλία του νησιού και από αυτή παράγονται οι οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Πάρος.

Στην Κρήτη, κατά τους πρώτους αιώνες της βενετοκρατίας, η καλλιέργεια της ποικιλίας εντατικοποιήθηκε κατ' απαίτηση των εμπόρων προς την οποία ευθυγραμμίστηκαν οι φεουδάρχες. Όμως η Κρήτη είχε τις δικές της γηγενείς ποικιλίες – με κυρίαρχη την ποικιλία αθήρι – από τις οποίες παρήγοντο οι *vini cretensi* που αναφέρονται από τις πηγές και τους περιηγητές. Κατ' ακολουθία η νέα ποικιλία αποτελούσε μικρό ποσοστό στους αμπελώνες της Κρήτης. Ως εκ τούτου, τα χρόνια της μεγάλης ακμής του βενετοκρητικού οινεμπορίου ήταν αδύνατον να επαρκούσε η ποσότητα των σταφυλιών της για να παράγουν αυτούσια γλυκιά malvasia στις τεράστιες για την εποχή εκείνη, ποσότητες που εξήγοντο. Είναι φυσικό

να κατέφευγαν σ' εκείνες τις γηγενείς ποικιλίες, που τα σταφύλια τους ήταν κατάλληλα για παραγωγή γλυκών οίνων. Και είναι γνωστό από τις αρχαίες πηγές (Πλίνιος ο Πρεσβύτερος, Πολύβιο κά), ότι η Κρήτη φημιζόταν κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους για τους γλυκούς οίνους της, μεγάλες ποσότητες των οποίων εξήγοντο στη Ρώμη: τους γνωστούς ως *vinum passum*.

Έτσι το οινεμπόριο μεταβάφτισε τους γλυκούς *vini cretensi* σε malvasia κατά τη διάρκεια των αιώνων που ο τύπος του οίνου αυτού ήταν της μόδας. Ως εκ τούτου ***ο οίνος malvasia di Candia που αποτελούσε τον πιο ονομαστό οίνο του βενετοκρητικού οινεμπορίου από τον 14ο έως και τον 17ο αιώνα, ήταν ένας πολυποικιλιακός οίνος, όπως και εκείνος του κάστρου της Μονεμβασιάς.***

Επιβεβαίωση αποτελεί η μαρτυρία της *Historia Candiana* που γράφτηκε στις αρχές του 17ου αιώνα από τον Andrea Cornaro, βενετοκρητικό φεουδάρχη, ο οποίος διέθετε πολλά αμπέλια στην περιοχή της Πεδιάδας στα νοτιοανατολικά του Χάνδακα: «Μπορεί να ευδοκιμεί το κλήμα malvasia σε όλα τα μέρη του νησιού ωστόσο μετά βίας συγκεντρώνεται ποσότητα δέκα αμφορέων ετησίως από τους κατοίκους που πωλείται σε πολύ υψηλή τιμή σαν κάτι σπάνιο και πολύτιμο … Μερικές φορές κάποια δοχεία malvasia στέλνονται στη Βενετία σε ευγενείς και άλλα υψηλά πρόσωπα όμως σε μικρές ποσότητες και επίσης σαν να πρόκειται για κάτι σπάνιο και πολύτιμο. Ωστόσο κατά την εξαγωγή κρασιών από την Κρήτη για να τα πουλήσουν όσοι τα εμπορεύονται δίνουν σε όλα το όνομα malvasia di Candia».

Αποκαλυπτικά της νοοτροπίας του οινεμπορίου εκείνων των χρόνων είναι όσα γράφει ο Oftert Dapper στο βιβλίο *Description exacte des îles de l' Archipel … dont les principales sont Chypre, Rhodes, Candie* …, Άμστερνταμ 1703, σ. 474: «Λένε ότι ο οίνος ονομάστηκε Malvoisie ή Malvasia … από την πόλη Malvasia, άλλως Napoli delle Malvazia, που βρίσκεται στα παράλια του Μωριά … Φαίνεται ότι το κρασί της Κρήτης, όντας εξίσου καλό και ευχάριστο με αυτό που παραγόταν στα περίχωρα αυτής της πόλης, και το οποίο θα μπορούσε μάλιστα να το συναγωνισθεί και ως προς την τιμή, φαίνεται, λέω, ότι ονομάστηκε Malvoisie ή Malvazia, όπως το ορθογραφούν οι Ιταλοί, από το όνομα αυτής της πόλης, λόγω της ομοιότητας που έχει με το κρασί που παράγεται στην περιοχή της. Με τον ίδιο τρόπο, μερικοί αποκαλούν το καλύτερο κρασί των Καναρίων Νήσων *Malvoisie des Canaries*, επειδή είναι γλυκό και ευχάριστο στη γεύση όπως η Malvoisie και δεν παρατηρείται παρά μόνον πολύ μικρή διαφορά μεταξύ των κρασιών».

Δεν ήταν όμως μόνο το κρασί των Καναρίων Νήσων·και άλλων περιοχών οι οίνοι βαφτίστηκαν μαλβαζίες, όπως π.χ. ο ιταλικός *Malvasia delle Lipari*, που ακόμη και σήμερα έρχεται στο εμπόριο με αυτό το ιστορικά φορτισμένο όνομα χωρίς να παρασκευάζεται από την πρωταρχική ποικιλία malvasia της Μονεμβασίας.

Ο Olivier de Serres, ο θεμελιωτής της γεωργίας της Γαλλίας γράφει περί το 1600 αναφερόμενος στη σύγχυση που επικρατούσε σχετικά με τα ονόματα των ποικιλιών αμπέλου της αρχαιότητας: «Η ίδια σύγχυση επικρατεί και σήμερα, όπου η ίδια ποικιλία έχει άλλο όνομα σε διάφορες περιοχές που καλλιεργείται σε αυτό το βασίλειο». Και αφού αναφέρει τα ονόματα διαφόρων ποικιλιών, μεταξύ των οποίων και μια κάποια malvoisie, προσθέτει: «Όποιο όνομα, όμως, και εάν έχουν οι ποικιλίες μας δεν έχει σημασία, αρκεί να έχουν την επιθυμητή ποιότητα και να ανταποκρίνονται στην πρόθεσή μας» [*Le théâtre d' agriculture et mesnage des champs*, 1600, ανατ. Παρίσι 2001, σελ. 281].

Με άλλα λόγια, ***όποιο και εάν ήταν το πραγματικό όνομα της ποικιλίας που καλλιεργείτο στη Γαλλία την εποχή εκείνη ως malvoisie, δεν είχε σημασία, αρκεί τα σταφύλια της να ήταν κατάλληλα για να δώσουν ένα γλυκό κρασί τύπου malvasia. Αυτό ήταν το ρεαλιστικό εμπορικό πνεύμα της εποχής.***

Όπως έχει γράψει ο Καθηγητής Αμπελουργίας Βασίλειος Λογοθέτης, ο οποίος είχε σπουδάσει στην Ιταλία και είχε μελετήσει τις ιταλικές σχετικές πηγές: «Εκτός της εισαγωγής του οίνου malvasia εκ της ελληνικής περιοχής, επεζητήθη η εισαγωγή και ***των ποικιλιών*** από τας οποίας παρήγετο. Ήρξατο τότε η μεταφορά και εισαγωγή μοσχευμάτων ποικιλιών εκ Μονεμβασία, Κρήτης και των νήσων του Αιγαίου. Αλλ' όταν δεν ήτο δυνατόν να εύρουν ακριβώς τας επιθυμητάς ποικιλίας, ή εξ αγνοίας ή κακών πληροφοριών, μετέφερον και άλλας των περιοχών αυτών. Άλλωστε εισήγοντο εις την Δύσιν και υπό το γενικόν όνομα ***greco***. Πέραν τούτου και εις τας προαναφερθείσας χώρας ολίγον κατ' ολίγον ***ήρχισαν να δίνουν το όνομα μαλβαζία και εις τοπικάς ποικιλίας*** (Malvasia roja, Dona Branca, Vermentino, Valteliner rouge précoce, Clairette, Pinot gris, Savagrin jaune κ.α.). Επίσης εις την Ιταλία απαντώνται διάφοραι ποικιλίαι φέρουσαι το όνομα Malvasia nostrale (= εντόπια, εγχώριος)» [*Αι Μαλβαζίαι: προέλευσις, γεωγραφική διαδρομή, ποικιλίαι*, στην ΕΕΓΔΣ του Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη 1965, σ. 177-218].

Όπως προκύπτει εκ των ως άνω αποσπασμάτων, τα οποία ενδεικτικά επιλέχθηκαν μεταξύ των πολλών που μπορούν να αναφερθούν, ***δεν υπήρχε μια συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου malvasia από την οποία να παρήγετο ο φημισμένος οίνος malvasia di Candia που χάρη στην προώθηση και την εμπορική διορατικότητα των Βενετών κυρίαρχων του νησιού, κυριάρχησε στις αγορές από τον 14ο έως και τον 17ο αιώνα. Ο οίνος παρήγετο από διάφορες γηγενείς ποικιλίες της Κρήτης· ήταν ο vinum cretense πριν μεταβαπτισθεί για λόγους εμπορικούς σε malvasia di Candia.***

3. Η ποικιλία αμπέλου Malvasia di Candia στην Ιταλία

Είναι γνωστό ότι σε ετικέτες ιταλικών οίνων αναγράφεται η ένδειξη Malvasia di Candia, η οποία γεννά αναμφίβολα απορία στους καταναλωτές, κυρίως τους Ιταλούς, οι οποίοι γνωρίζουν ότι Candia είναι γεωγραφικό όνομα της Κρήτης από τα χρόνια της θαλασσοκράτηρας Βενετίας. Από ιταλικής πλευράς υποστηρίζεται ότι πρόκειται για όνομα ποικιλίας, που είναι γραμμένη με αυτό το όνομα στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών της Ιταλίας, στην οποία εισήχθησαν μοσχεύματά της από την Κρήτη κατά τον 16ο αιώνα.

Ο Guillaume Pelicier, πρεσβευτής της Γαλλίας στη Βενετία τον 16ο αιώνα ισχυρίζεται σε επιστολή του (22 Ιουλίου 1540) ότι ανέθεσε σε φίλους του εμπόρους να μεταφέρουν από την Κρήτη στη Βενετία μοσχεύματα της ποικιλίας αμπέλου, από τα σταφύλια της οποίας παρήγετο ο οίνος malvasia, την οποία ο ίδιος ονόμασε Malvaisye de Candye, και με αυτό το όνομα διαδόθηκε στη συνέχεια και σε άλλες περιοχές. [H. Omont, *Catalogue des manuscrits grecs de Guillaume Pelicier*, Παρίσι 1886, σ. 65-67].

Ίσως αυτό να είναι το ιστορικό της ποικιλίας αμπέλου που καλλιεργείται σήμερα στην Ιταλία με το όνομα Malvasia di Candia. Ποιάς όμως ποικιλίας μοσχεύματα προμήθευσαν ως «malvasia» οι έμποροι στον κ. πρέσβη στα μέσα του 16ου αιώνα, όταν ο οίνος

malvasia di Candia παραγόταν από διάφορες κρητικές ποικιλίες, που τα σταφύλια τους ήταν κατάλληλα να δώσουν γλυκό κρασί τύπου malvasia;

Αποκαλυπτική επί του θέματος είναι μια σύγχρονη επιστημονική εργασία επί των ποικιλιών malvasia φωτοαντίγραφο της οποίας επισυνάπτεται και της οποίας παρατίθενται αποσπάσματα αμέσως πιο κάτω.

4. Σύγχρονες επιστημονικές απόψεις για την ποικιλία Malvasia

Στο έγκριτο περιοδικό *American Journal of Enology and Viticulture* 58.1 (2007) 124-131, δημοσιεύεται η μελέτη έξι γάλλων ερευνητών (Th. Lacombe κ.α.) σχετικά με τις σχέσεις και τη γενετική ποικιλότητα των παραλλαγών που καλλιεργούνται με το όνομα Malvasia στην Τράπεζα γενετικού υλικού στο Domaine de Vassal του Εθνικού Ιδρύματος Αγροτικών Ερευνών (INRA) της Γαλλίας. Σύμφωνα με αυτή τη μελέτη: «Στη βιομηχανία παρασκευής οίνων, το όνομα της ποικιλίας είναι στενά συνδεδεμένο με την ποιότητα και τη φήμη ενός οίνου. Έτσι η ονομασία Malvasia έχει ενδιαφέρον λόγω της ιστορίας και της πολυπλοκότητάς της. ***Ο όρος προέρχεται από την Μονεμβασία, ελληνική τοποθεσία στα νότια παράλια της Πελοποννήσου».***

Μελετήθηκαν 70 παραλλαγές Malvasia προερχόμενες από διάφορες χώρες. Η ταυτοποίησή τους με βάση αμπελογραφικά κριτήρια και DNA οδήγησε στο συμπέρασμα ότι υπάρχουν 49 διαφορετικές ποικιλίες των οποίων η περαιτέρω ανάλυση έδειξε ότι 37 από αυτές έχουν 120 συνώνυμα σε 18 χώρες. ***Στις περιπτώσεις αυτές σωστό είναι***, κατά τη γνώμη των ερευνητών, ***η ποικιλία να αναφέρεται με το πραγματικό της όνομα π.χ. Pinot gris και όχι Malvasia. Ακριβώς για αυτό, στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών της Γαλλίας δεν αναγράφονται πια ποικιλίες με το όνομα Malvoisie***. Σημειωτέον ότι στον πίνακα 1 της μελέτης, στον οποίο αναγράφονται οι Μαλβαζίες που μελετήθηκαν, η ελληνική μαλβαζία αναγράφεται ως Monemvassia και προέρχεται από την Πάρο.

Το 73% των Malvasia που μελετήθηκαν είναι λευκές – μεταξύ αυτών και η Monemvassia -, αλλά υπάρχουν επίσης ερυθρές, ροζέ και «γκρίζες». Από το σύνολο, μόνο οκτώ έχουν μοσχάτους ή αρωματικούς χαρακτήρες, ενώ οι περισσότερες – καθώς και η Monemvassia – δεν έχουν. Επιβεβαιώνονται έτσι οι ιστορικές πηγές σύμφωνα με τις οποίες η Μονεμβασ(ι)ά είχε λευκά σταφύλια χωρίς μοσχάτη ή ανεπτυγμένη αρωματική οσμή.

Οι μελετητές συμπεραίνουν ότι ***οι ποικιλίες που ονομάζονται Malvasia είναι μια σύνθετη ομάδα που στερείται γενετικής ή μορφολογικής φαινοτυπικής βάσης. Η χρήση του όρου Malvasia ως ονόματος μιας ποικιλίας δεν βασίζεται άμεσα σε ειδικά χαρακτηριστικά ή προέλευση, αλλά περιλαμβάνει ιστορικούς και κοινωνικούς παράγοντες.***

Αυτή η σύγχρονη επιστημονική μελέτη επιβεβαιώνει όσα εκ προσωπικής εμπειρίας αλλά και μελέτης των αρχειακών πηγών, έχει γράψει ο Καθηγητής Βασίλειος Λογοθέτης, όπως αυτά παρατίθενται ως άνω, στο τέλος του δεύτερου θέματος.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

1. Τα κρασιά της Κρήτης στους νεώτερους χρόνους

Ο βενετοτουρκικός πόλεμος για την Κρήτη κράτησε 24 ολόκληρα χρόνια· άρχισε το 1645 με την κατάληψη των Χανίων και έκλεισε το 1669 με την άλωση του Κάστρου του Χάντακα, αυτής της μεγάλης βενετικής αγοράς. Έτσι σταμάτησε το ανθηρό εξαγωγικό οινεμπόριο στις μεγάλες καταναλώτριες χώρες του βορρά, το οποίο εξασφάλιζε η εμπορική δραστηριότητα της Βενετίας.

Το κενό καλύφθηκε μερικώς χάρη στις διπλωματικές σχέσεις που ανέπτυξε η Γαλλία με τη Μεγάλη Πύλη, καθώς και τις προσπάθειες διείσδυσης της καθολικής Εκκλησίας στον νησιωτικό ορθόδοξο πληθυσμό. Έτσι, πολλά γαλλικά καράβια φόρτωναν κρασιά στα λιμάνια της Κρήτης και των νησιών, κυρίως της Σαντορίνης.

Την πρώτη γραπτή μαρτυρία για την ποιότητα των κρασιών της Κρήτης μετά την κατάλυση του βενετικού «Βασιλείου της Candia», την οφείλουμε στον μεγάλο Γάλλο βοτανολόγο Pitton de Tournefort, ο οποίος έφθασε στην Κρήτη το Μάιο του 1700 και διέμεινε στο νησί επί τρίμηνο αναζητώντας σπάνια φυτά και βότανα. Οι ταξιδιωτικές εντυπώσεις του είναι γραμμένες υπό μορφή επιστολών. Στις δυο πρώτες βρίσκονται ενδιαφέρουσες πληροφορίες για τη γεωργία της Κρήτης και φυσικά για τα κρασιά της: «Τα κρασιά του νησιού που παράγονται σε αφθονία είναι εξαίρετα, κόκκινα, άσπρα και κοκκινέλια. Έχουν τόση οξύτητα (verdeur), όση χρειάζεται για να διορθώσει τη γλυκύτητα (liqueur)· αυτή η γλυκιά γεύση συνοδεύεται από ένα απολαυστικό άρωμα (baume) που κάνει όσους έχουν δοκιμάσει τα κρασιά του νησιού να περιφρονούν κάθε άλλο κρασί … Οι Τούρκοι δεν θα μπορούσαν να αποφύγουν να πιούν τόσο καλό κρασί, τουλάχιστον τη νύχτα. Και όταν αρχίζουν να πίνουν φθάνουν στον πάτο της δεξαμενής. Οι Έλληνες το πίνουν νύχτα και ημέρα με μικρές γουλιές, πανευτυχείς να ξεχνούν κάπου-κάπου μ' αυτό το πιοτό τη μιζέρια τους».

Στο δρόμο για την Ίδα, ο Tournefort και οι δυο συνεργάτες του κοιμήθηκαν στο μοναστήρι του Αρκαδιού: «Το ωραιότερο και πλουσιότερο της Κρήτης … Η κάβα του είναι ένα από τα ωραιότερα μέρη του μοναστηριού· υπάρχουν 200 βαρέλια κρασί και το καλύτερο είναι αυτό του ηγουμένου … χωρίς καθόλου σχεδόν γλυκύτητα, μαλακό, βελούδινο, με ένα διεισδυτικό άρωμα, έχει κόκκινο χρώμα όπως το κρασί Alicante (ισπανικό λιμάνι, που οφείλει και αυτό το όνομά του στους Άραβες που το κυρίευσαν το 715).

Ο ενθουσιασμός του ήταν γνήσιος, γιατί όταν τον επόμενο χρόνο βρέθηκε στα βάθη της Ασίας, σε ένα μοναστήρι Αρμενίων στους πρόποδες του Αραράτ, θυμήθηκε το κρασί της Κρήτης: «Ήπιαμε σε αυτό το μοναστήρι ένα εξαίρετο κοκκινέλι με πορτοκαλιές αποχρώσεις,

που ήταν το ίδιο καλό όπως εκείνο της Κρήτης».

Στην πρώτη του επιστολή προς επώνυμο άρχοντα που είχε χρηματοδοτήσει το ταξίδι του, γράφει: «Je ne fais qu' executer vos ordres, en vous rendant un compte exact de ce que nous avons vu *en Candie, cette île si fameuse et si connue autrefois sous le nom de Crète*». Στη συνέχεια, όταν βρίσκεται στην πρωτεύουσα του νησιού, γράφει: «*Candie est la carcasse d' une grande ville*, bien peuplée du temps des Vénitiens, marchande, riche et tres forte».

***Επιβεβαιώνει έτσι ο Tournefort, ότι επί Τουρκοκρατίας η βυζαντινή πόλη Χάνδακας εξακολουθούσε να λέγεται Candia, μια πόλη που επί 450 χρόνια υπήρξε τόσο σημαντικό εμπορικό κέντρο της θαλασσοκράτηρας Βενετίας, ώστε το όνομα της επεσκίασε εκείνο της Κρήτης, η οποία σε όλα αυτά τα χρόνια ήταν γνωστή στα βασίλεια της Δύσης με το όνομα Candia*.**

Τους λόγους για τους οποίους η πόλη Candia ήταν τόσο σημαντικό εμπορικό κέντρο, ανέλυσε σε μελέτη του ο Feddy Thieriet, μεγάλος ερευνητής των αρχείων της Βενετίας, με θέμα: «*Candie, grande place marchante dans la première moitié du XVe siècle* [βλ. Κρητικά Χρονικά 15-16 (1961-1962) 338-352].

Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα – 120 περίπου χρόνια μετά τον Tournefort – επισκέφθηκε το νησί ο αυστριακός γιατρός F.W. Sieber. Το βιβλίο του *Travels in the island of Crete*, *in the year 1817*, Λονδίνο 1823, μεταφράστηκε ελληνικά και εκδόθηκε το 1994 με τίτλο *Ταξιδεύοντας στη νήσο Κρήτη*. Από τις πολλές και πολύτιμες πληροφορίες που μας δίνει ο Sieber για τα χρόνια εκείνα, λίγο πριν ξεσπάσει η Επανάσταση του 1821, ***θα σταθούμε σε αυτές που αφορούν τη μαλβαζία – τον malmsey – γιατί αποδεικνύουν ότι μπορεί πια να μην εξαγόταν όπως τα χρόνια της Βενετοκρατίας, αλλά εξακολουθούσε να παράγεται για εσωτερική κατανάλωση***.

Ευρισκόμενος στα Χανιά, ο Sieber επισκέφθηκε στο Ακρωτήρι τη μονή της Αγίας Τριάδας: «Τοποθέτησαν οι καλόγεροι μια στρογγυλή τάβλα και έσπευσαν, έπειτα από ένα νεύμα του ηγουμένου, να μας σερβίρουν φαγητά. ***Ο καλύτερος malmsey, λαμπερός σαν χρυσάφι***, *ξεχύθηκε από την καράφα*. Έχυσα το πρώτο ποτήρι στο αυτοσχέδιο τραπέζι και ήπια το δεύτερο προς τιμήν του θεού του κρασιού. Ο Ιμπραήμ, ο Τούρκος οδηγός μου, πρόσθεσε, αντίθετα προς τη θρησκεία του, ότι το τρίτο είναι τονωτικό. Όταν σκόρπισαν οι καλόγεροι άρχισε να παραβαίνει τον όρκο του. Ήπιε, αλλά είπε ότι δεν του άρεσε και πολύ· ο ψεύτης!».

Στο Μυλοπόταμο, περιοχή του Ρεθύμνου φημισμένη στα χρόνια των Βενετών για την ποιότητα της malvasia που εξήγετο από το λιμάνι του, ήταν καλεσμένος «σε μια γιορτή στο σπίτι ενός από τους πλουσιότερους Έλληνες εμπόρους». Το τραπέζι ήταν ωραία στρωμένο και το φαγητό καλά καρυκευμένο. «***Το κρασί του Αρχιπελάγους, ιδιαίτερα ο εξαίσιος malmsey, θύμιζε το νέκταρ των θεών που γεννήθηκε σε αυτό το νησί***» [εννοεί τον Δία].

Όταν βρέθηκε στην ανατολική πλευρά του νησιού, στην Ιεράπετρα και τη Σητεία, ήταν καλεσμένος στο σπίτι ενός δασκάλου: «Το γεύμα ήταν ευχάριστο και λιτό … και ***ήπιαμε γνήσιο malmsey***».

Ο Sieber είχε νοικιάσει σπίτι στον *Χάνδακα*. Πηγαίνοντας από το Ρέθυμνο στον Χάνδακα, περνούσαν από *ολάνθιστες κληματαριές που έβγαζαν ένα ασυνήθιστο όμορφο άρωμα, που ήταν αδύνατο να το συναντήσουμε στις χώρες μας του Βορρά* [Ηταν άνοιξη όταν γύριζαν στον τόπο διαμονής του. ***Ο μεταφραστής γράφει την πόλη – πολύ σωστά – στα ελληνικά Χάνδακας, αλλά ο Sieber γράφει Candia****].*

Διαπιστώνουμε ότι είτε σε μοναστήρι, είτε σε γιορτή πλούσιου εμπόρου, είτε στο ταπεινό σπίτι ενός δασκάλου και εάν βρέθηκε ο Sieber το 1817, ήπιε malvasia· έτσι εξακολουθούσαν να αποκαλούν οι Κρητικοί τα καλής ποιότητας κρασιά τους. Και οι ξένοι, Candia έλεγαν τον Χάνδακα.

Στο περίφημο λεξικό της βενετικής διαλέκτου (*Dizionario del dialetto veneziano*) του Jiuseppe Boerio, που τυπώθηκε στη Βενετία το 1856, διαβάζουμε ότι η *malvasia* είναι κρασί με θαλασσινή προέλευση (*vino navigato*) και ότι ***ονομαζόταν vino greco και grechetto. Δεν υπάρχει ως εκ τούτου αμφιβολία, ότι για τους Βενετούς η μαλβαζία ήταν ελληνικό κρασί και μάλιστα θαλασσινό***, συμπέρανε η Καθηγήτρια και Ακαδημαϊκός Χρύσα Μαλτέζου, Διευθύντρια του Ελληνικού Ινστιτούτου της Βενετίας, κατά την εισήγησή της στο διεθνές Συμπόσιο του 2005, στο οποίο θα αναφερθούμε στη συνέχεια.

2. Σύγχρονη Εποχή

Το 1943 δημοσιεύθηκε η πολύ σημαντική μελέτη του Καθηγητή της Αμπελουργίας Βάσου Κριμπά με θέμα: *Ο οίνος και αι ποικιλίαι αμπέλου Μαλβαζία,* στην οποία διατυπώνεται η άποψη ότι ο οίνος malvasia παραγόταν από σταφύλια πολλών ποικιλιών αμπέλου, ορισμένες των οποίων κατονομάζονται και ότι ***η καταγωγή του περίφημου αυτού οίνου είναι το τρίγωνο Μονεμβασιά – Κρήτη – Θήρα [νήσοι Κυκλάδων].*** Στην ίδια μελέτη αναφέρεται ότι ***στις ημέρες του παραγόταν στην Κρήτη malvasia από τις ποικιλίες Θραψαθήρι και Ταχτάς.***

Το 1965 δημοσιεύεται η μελέτη του Καθηγητή Αμπελουργίας Βασιλείου Λογοθέτη, στην οποία έχουμε ήδη αναφερθεί, και από το 1995 αρχίζει μια σειρά διεθνών συμποσίων στο Κάστρο της Μονεμβασιάς και στην Κρήτη, με κορυφαίο εκείνο που διοργάνωσε το Ινστιτούτο Βυζαντινών Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών το 2006 στην Αθήνα, με συμμετοχή 20 ερευνητών, τα πρακτικά του οποίου εκδόθηκαν το 2008· στις 498 σελίδες του διερευνώνται όλα τα θέματα που αφορούσαν τον ονομαστότερο οίνου του Μεσαίωνα και της Αναγέννησης, ***τον γνήσιο malvasia, που δέσποσε στις αγορές μέχρι και τα μέσα του 17^{ου} αιώνα και δημιούργησε έναν τύπο οίνου, τον οποίο μιμήθηκαν περιοχές της δυτικής Ευρώπης, σε ορισμένες των οποίων παράγεται και σήμερα με διάφορες παραλλαγές του ονόματος malvasia.***

Όλη αυτή η επιστημονική κινητικότητα τόνωσε τις προσπάθειες των οινοπαραγωγών του ιστορικού τριγώνου Μονεμβασιά – Κρήτη – Κυκλάδες, οι οποίοι παρασκευάζουν από

ετών γλυκούς οίνους με την παραδοσιακή, ήδη από την Αρχαιότητα, μέθοδο της μερικής συμπύκνωσης του χυμού των ραγών με έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο, και ζητούσαν ερείσματα για την νομοθετική αναγνώριση του ονόματος malvasia γι΄αυτόν τον τύπο οίνου. Το ενδιαφέρον τους τεκμηριώνεται τόσο από τις επισυναπτόμενες προ 30 ετών ετικέτες με την ένδειξη *Malvasia of Crete* και *Μαλβιτσίνο,* κρητική παραλλαγή του ονόματος *malvasia*, όσο και από επιστολές προς το Ινστιτούτο Οίνου, Ίδρυμα Έρευνας του τότε Υπουργείου Γεωργίας, με τις οποίες αιτούντο τεχνικές πληροφορίες και επιστημονική συνδρομή.

Η τελική απόφαση ελήφθη όταν ορισμένες αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις από διάφορες περιοχές της ελληνικής επικράτειας εισήγαγαν από την Ιταλία μοσχεύματα των ποικιλιών malvasia di Candia και malvasia di Candia aromatica και άρχισαν να κυκλοφορούν ξηρούς οίνους της παραγωγής τους με αυτές της ποικιλιακές ενδείξεις. ***Όμως στην Ελλάδα τόσο το όνομα Malvasia όσο και το Candia είναι γεωγραφικά ιστορικά ονόματα που αντιστοιχούν στις βυζαντινές περιοχές Μονεμβασιά και Χάνδακας. Δεν είναι, ως εκ τούτου, κοινόχρηστες***.

Έτσι οι φορείς αυτών των περιοχών, υποστηριζόμενοι και από επιστήμονες ερευνητές της ιστορίας του οίνου μαλβαζία, ***εζήτησαν την προστασία του ιστορικού τριγώνου παραγωγής του οίνου malvasia. Ιστορικοί, πολιτισμικοί και οικονομικοί παράγοντες το επέβαλλαν.*** Οι φορείς του νομού Ηρακλείου Κρήτης, επέλεξαν, ως φυσικό, το ιστορικό όνομα ***Malvasia Χάνδακας-Candia.*** Η ένδειξη αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται υπό τους όρους του Προεδρικού Διατάγματος 131/8-12-2011 (ΦΕΚ 260/13-12-2011) για γλυκούς οίνους παραγόμενους κατά την παραδοσιακή μέθοδο εντός καθορισμένης αμπελουργικής ζώνης του νομού Ηρακλείου Κρήτης, η οποία περιλαμβάνει κοινότητες που αντιστοιχούν στην ***περιοχή Χάνδακας-Candia, ιστορικά ονόματα του νομού Ηρακλείου Κρήτης.***

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορούν να παραχθούν οι οίνοι Π.Ο.Π. Malvasia Χάνδακας-Candia, το υψόμετρο φτάνει περίπου έως 700 μέτρα. Οι ορεινοί όγκοι που υπάρχουν στο κέντρο της ζώνης προστατεύουν τους αμπελώνες της περιοχής από τους θερμούς νότιους ανέμους οι οποίοι μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα στην ανάπτυξη της αμπέλου. Παράλληλα οι δροσεροί βόρειοι άνεμοι, (απουσία ορεινών όγκων στην βόρεια πλευρά), βοηθούν ώστε η θερμοκρασία κατά την διάρκεια του καλοκαιριού να διατηρείται σε ικανοποιητικά επίπεδα με αποτέλεσμα, αφενός τον περιορισμό θερμικών αποπληξιών στους αμπελώνες και αφετέρου την οψιμότερη ωρίμανση των οινοσταφύλων.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 18°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 440mm. Το έδαφος παρουσιάζει έντονο ανάγλυφο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Το κλίμα της περιοχής, το ανάγλυφο και η σύσταση του εδάφους (μεγάλες πλαγιές), παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλουν στην παραγωγή οίνων ποιότητας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Malvasia Χάνδακας-Candia, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

8.2 Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΛΙΚΕΡ ΑΠΟ ΛΙΑΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

α. Ποιότητα

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Malvasia Χάνδακας-Candia που ανταποκρίνονται στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ταυτότητάς τους αναδεικνύουν εύκολα τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά, που είναι η συνισταμένη των φυσικών και τεχνικών συντελεστών της περιοχής.

β. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελουργία συνέχισε να υπάρχει στην Κρήτη σε όλες τις ιστορικές περιόδους. Ιδιαίτερα την Ρωμαϊκή περίοδο η αμπελουργία άνθισε όπως αυτό φαίνεται από τα εργαστήρια παραγωγής Κρητικών αμφορέων αλλά και την εξαγωγή των αμφορέων αυτών σε όλη τη Μεσόγειο (από την Πάφο ως τη Καρχηδόνα και από την Λυών και το Στρασβούργο ως τα λιμάνια του Εύξεινου πόντου). Επίσης οι εκατοντάδες λαξευτοί ή κτιστοί ληνοί είναι αδιάψευστοι μάρτυρες αυτής της αλήθειας.

1.Η ιστορικότητα του τοπωνυμίου Χάνδακας - Candia

Οπως γράφει ο Peter Topping στην ανακοίνωσή του με τίτλο *Viticulture in Venetian Crete (XIII th C.)* [πεπραγμένα Δ΄ Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου, τ.Β΄, Αθήνα 1981, σ. 509 - 520]: ***«Candia and Candida derive from Χάνδαξ, the hellenized Byzantine from of the Arabic al-Khandaq, the ditch».***

Αυτό που τόσο συνοπτικά αναφέρει ο Topping, αναπτύσσεται από τον Στέφανον Ξανδουδίδη, μεγάλο μελετητή της ιστορίας της Κρήτης, στη μελέτη του *«Επαρχίαι και πόλεις της Κρήτης»* που δημοσιεύθηκε το 1926 [Επετηρίς Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών 3/1926/34 - 66]. Όπως γράφει ο ίδιος, το κύριο θέμα της έρευνάς του ήταν: «Πότε και πως έκαστο όνομα των επαρχιών και πόλεων της Κρήτης έλαβε αρχήν και πως μετεδόθη μέχρις ημών». Σχετικά με τη σημερινή πόλη και τον νομό Ηρακλείου, γράφει τα εξής: «Το σημερινόν Ηράκλειον, είναι κτίσμα Αράβων. Οι καταλαβόντες δηλαδή την νήσον Σαρακηνοί κατά το 824 μ.Χ., έκτισαν οχύρωμα ονομάσαντες αυτό Chandak (= τάφρον, χάντακα). Οι Βυζαντινοί χρονογράφοι αναφέρουσι ότι οι Άραβες ορύξαντες τάφρον [χαντάκι], ωρμώντες εντεύθεν εγένοντο εντός μικρού κύριοι της νήσου. Το οχύρωμα εγένετο πόλις και πρωτεύουσα της νήσου υπό το όνομα *Chandak* (και βυζαντινά *Χάνδαξ*). Αφού μετά 137 έτη οι Βυζαντινοί ανεκτήσαντο την νήσον δια πολέμου, διετήρησαν την πόλιν μετά του αραβικού ονόματος *Χάνδαξ,* και έκτοτε παρέμεινεν αυτή ως πρωτεύουσα της νήσου.

» Οι Βενετοί, κατά την συνήθειάν των να μην αλλάζουν τα ονόματα, διετήρησαν την ονομασίαν της πόλεως λέγοντας αυτήν Candica και Candiga, μετά δε παρετυμολογία Candida και *Candia*. Έκτοτε όχι μόνο η πόλις, αλλά και ολόκληρος η νήσος λέγεται υπό του μη ελληνόφωνος κόσμου *Candia, Candie* μέχρι σήμερον [εννοείται έως το 1926]. Η ονομασία Ηράκλειον εδόθη εις την πόλιν κατά την πρώτην διοικητικήν διοργάνωσιν της νήσου το 1822 και επισημοποιήθηκε το 1866 και εξής».

Συνοψίζοντας, ο Ξανθουδίδης διατυπώνει την προσωπική του άποψη: «Είναι άλλο ζήτημα αν η εις Ηράκλειον μετονομασία της μεσαιωνικής πόλεως είναι ορθή. Δεν είναι πρώτον εξακριβωμένον αν επί της θέσεως ταύτης, εφ΄ης εκτίσθη ο Αραβικός Χάνδαξ, έκειτο το αρχαίον Ηράκλειον ή το Μάτιον, αλλά και τούτου τεθέντος, το μεν Ηράκλειον ήτο μικρόν και άσημον πόλιμα κατά την αρχαιότητα, ενώ ο Χάνδαξ είχε λαμπράν και ένδοξον μεσαιωνικήν και νεωτέραν ιστορίαν [ως Candia] και γενικώς επί ολόκληρον χιλιετηρίδα.
Τοιαύτας παραδόσεις ιστορικάς έχουσα η πόλις με τα μεσαιωνικά της τείχη και τα άλλα μνημεία [των Βενετών] έπρεπε να διατηρήση το μεσαιωνικό της όνομα και να μη το ανταλλάξει δι΄ άλλου ασημάντου ουδέν μαρτυρούντος».

Πράγματι, το βυζαντινό όνομα *Χάνδακας,* για το κάστρο και την ευρύτερη γεωργική περιοχή του, διατηρήθηκε αυτούσιο επί 250 χρόνια, από το 961 που ανακατέλαβαν οι Βυζαντινοί την Κρήτη από τους Άραβες, μέχρι το 1211 όταν, μετά την κατάλυση της Βυζαντινής αυτοκρατορίας από τους Σταυροφόρους το 1204, οι Βενετοί εγκαταστάθηκαν στην Κρήτη, καθώς και σε άλλα μεγάλα λιμάνια της Ελλάδος. Έκτοτε συνέχισε να επιζεί παρεφθαρμένο *Candica* και τελικά *Candia* ακόμη και επί Τουρκοκρατίας. Την άποψη του Ξανθουδίδη υποστηρίζουν και άλλοι ιστορικοί - Έλληνες και ξένοι - γιατί ***η Κρήτη είχε διαιρεθεί επί Βενετοκρατίας σε 4 διαμερίσματα***: ***Σητείας***, ***Χάνδακα – Candia***, ***Ρεθύμνου*** και ***Χανίων***. ***Η διοικητική αυτή διαίρεση ισχύει και σήμερα, όλα δε τα territoria, οι σημερινοί νομοί, διατήρησαν το όνομά τους, εκτός από το territorio του Χάνδακα – Candia που έγινε, κακώς, νομός Ηρακλείου.***

Από το φωτοαντίγραφο χαλκογραφίας του E. Rewich (1486) που επισυνάπτεται – μία από τις πολλές που υπάρχουν – αποδεικνύεται και οπτικά η ταύτιση Χάνδακα – Candia.

Είναι φανερό από όσα προαναφέρθηκαν , ότι τα τοπωνύμια Χάνδακας - Candia είναι τα ιστορικά ονόματα του σημερινού νομού Ηρακλείου Κρήτης, τα οποία χαρακτήριζαν την περιοχή επί 1000 χρόνια, ενώ το σημερινό Ηράκλειο, χωρίς ιστορία υπ΄αυτό το όνομα, εδραιώθηκε ουσιαστικά κατά τον Β΄Παγκόσμιο πόλεμο.

Ως εκ τούτου, ***οι οινοποιητικοί φορείς του νομού Ηρακλείου αιτήσαντο την αναγνώριση της ιστορικής γεωγραφικής ονομασίας της περιοχής τους ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Χάνδακας – Candia, για τους οίνους της παραγωγής τους,*** υπό τους όρους που καθορίσθηκαν με τις σχετικές Υπουργικές Αποφάσεις.

Επ΄αυτού υπάρχει το προηγούμενο της ιστορικής Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης *Jerez* (ισπανικά), *Xérès* (γαλλικά) *Sherry* (αγγλικά, εκ παραφθοράς από το Αραβικό όνομα των χρόνων που την περιοχή κατείχαν οι ΄Αραβες).

2. Η ποικιλία αμπέλου malvasia και ο οίνος malvasia

Η Jancis Robinson, στο έγκριτο βιβλίο της για τις ποικιλίες που καλλιεργούνται σήμερα ανά τον κόσμο και επομένως και για την μαλβαζία, έχει καταγράψει τα συνώνυμα της ποικιλίας στις διάφορες χώρες, όπως malvoisie (Γαλλία), malvasier (Γερμανία), malvazija (Γιουγκοσλαβία), malvasia (Ιταλία) malmsey (Μεγάλη Βρετανία). Στην Ελλάδα, ως συνώνυμο της μαλβαζία αναγράφεται: μονεμβασία. ***Η Robinson σημειώνει ότι η ποικιλία malvasia έλκει το όνομά της από ένα λιμάνι της νότιας Ελλάδας, την Μονεμβασιά.***

Στην πραγματικότητα πρόκειται για το κάστρο της Μονεμβασίας που χτίστηκε τον 8^{ο} αιώνα μ.Χ. για την προστασία του Βυζαντινού πληθυσμού της Πελοποννήσου από τις επιδρομές των Σλάβων. Το κάστρο αυτό βρίσκεται στις υπώρειες της οροσειράς του Πάρνωνα που τα χρόνια εκείνα λεγόταν *Μαλεβός*, γι΄αυτό οι Φράγκοι ονόμαζαν την πόλη *Malevoisie* και οι Βενετοί *Malvasia*.

Είναι γνωστό ότι τα χρόνια εκείνα, το εμπόρευμα είχε στους δρόμους της θάλασσας το όνομα του λιμανιού φόρτωσης, όπως επιβεβαιώνεται ακόμη και σήμερα από την περίπτωση του *Porto* (= Λιμάνι, από το οποίο εξάγεται ο Πορτογαλικός οίνος της ενδοχώρας του *Douro*). Ως εκ τούτου, το γλυκό κρασί που παραγόταν στην ενδοχώρα του κάστρου της Μονεμβάσιας, ***το φόρτωναν*** μονεμβασιώτικα, βενετικά και γενουάτικα ***καράβια από το λιμάνι Μονεμβασία - Malvasia και ως εκ τούτου το εμπορεύονταν με το όνομα μονεμβασιά οι ντόπιοι έμποροι και malvasia οι ξένοι.***

Ο βυζαντινός οίνος μονεμβασία – malvasia πρέπει να γνώρισε μεγάλη εμπορική επιτυχία κατά τον 14ο και 15ο αιώνα γιατί – όπως προκύπτει από αποφάσεις της βενετικής Γερουσίας του 1432-1446, -, στην Καστρόπολη της Μονεμβασίας υπήρχε κοινότητα βενετών εμπόρων, οι οποίοι έστελναν τα γλυκά κρασιά μέσω Κρήτης στη Βενετία [βλ. H. Noiret, *Documents inédits pour servir à l' histoire de la domination vénetienne en Crète de 1380 à 1485, tirés des archives de Venise,* Παρίσι 1872, σ. 354]***.***

«Και μόνον αυτό αρκεί για να κρίνει κανείς τη σπουδαιότητα του οινεμπορίου στη Μονεμβασία κατά το πρώτο μισό του 15ου αιώνα» γράφει ο Fr. Thiriet, ο οποίος μελέτησε τις αποφάσεις της Γερουσίας της Βενετίας τις σχετικές με την Ελλάδα [βλ. Fr. Thiriet, *Régestes des délibérations du Sénat de Venise concernant la Romanie,* τόμος 3, Παρίσι 1961, σ. 30, 129].

Καθώς τα χρόνια εκείνα στα αμπέλια καλλιεργούντο διάφορες ποικιλίες, ο οίνος που παραγόταν στην ενδοχώρα του κάστρου της Μονεμβασίας ήταν πολυποικιλιακός. Όμως όπως συμβαίνει πάντα, επικρατούσε μια κάποια ποικιλία, το όνομα της οποίας είναι άγνωστο. Όταν όμως οι Βενετοί επήραν μοσχεύματά της για να την καλλιεργήσουν στις κτήσεις τους – στην Κρήτη και τα Κυκλαδονήσια – ονόμασαν την ποικιλία malvasia από το όνομα του λιμανιού φόρτωσης. Ο γηγενής πληθυσμός την έλεγε, ως φυσικό, μονεμβασιά. Είναι αυτή η ποικιλία που η J. Robinson αναφέρει, όπως προαναφέρθηκε, ως συνώνυμη της μαλβαζία. Η ποικιλία αμπέλου malvasia των Βενετών, η malvoisie των Φράγκων, καλλιεργείται ακόμη και σήμερα σποραδικά σε ορισμένα Κυκλαδονήσια με το όνομα μονεμβασίτικο, αλλά η κιβωτός που το διαφύλαξε είναι η Πάρος, όπου η ποικιλία αυτή, με το όνομα μονεμβασιά, αποτελεί τη λευκή ποικιλία του νησιού και από αυτή παράγονται οι

οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Πάρος.

Στην Κρήτη, κατά τους πρώτους αιώνες της βενετοκρατίας, η καλλιέργεια της ποικιλίας εντατικοποιήθηκε κατ' απαίτηση των εμπόρων προς την οποία ευθυγραμμίστηκαν οι φεουδάρχες. Όμως η Κρήτη είχε τις δικές της γηγενείς ποικιλίες – με κυρίαρχη την ποικιλία αθήρι – από τις οποίες παρήγοντο οι *vini cretensi* που αναφέρονται από τις πηγές και τους περιηγητές. Κατ' ακολουθία η νέα ποικιλία αποτελούσε μικρό ποσοστό στους αμπελώνες της Κρήτης. Ως εκ τούτου, τα χρόνια της μεγάλης ακμής του βενετοκρητικού οινεμπορίου ήταν αδύνατον να επαρκούσε η ποσότητα των σταφυλιών της για να παράγουν αυτούσια γλυκιά malvasia στις τεράστιες για την εποχή εκείνη, ποσότητες που εξήγοντο. Είναι φυσικό να κατέφευγαν σ' εκείνες τις γηγενείς ποικιλίες, που τα σταφύλια τους ήταν κατάλληλα για παραγωγή γλυκών οίνων. Και είναι γνωστό από τις αρχαίες πηγές (Πλίνιος ο Πρεσβύτερος, Πολύβιο κά), ότι η Κρήτη φημιζόταν κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους για τους γλυκούς οίνους της, μεγάλες ποσότητες των οποίων εξήγοντο στη Ρώμη: τους γνωστούς ως *vinum passum*.

Έτσι το οινεμπόριο μεταβάφτισε τους γλυκούς *vini cretensi* σε malvasia κατά τη διάρκεια των αιώνων που ο τύπος του οίνου αυτού ήταν της μόδας. Ως εκ τούτου ***ο οίνος malvasia di Candia που αποτελούσε τον πιο ονομαστό οίνο του βενετοκρητικού οινεμπορίου από τον 14ο έως και τον 17ο αιώνα, ήταν ένας πολυποικιλιακός οίνος, όπως και εκείνος του κάστρου της Μονεμβασιάς.***

Επιβεβαίωση αποτελεί η μαρτυρία της *Historia Candiana* που γράφτηκε στις αρχές του 17ου αιώνα από τον Andrea Cornaro, βενετοκρητικό φεουδάρχη, ο οποίος διέθετε πολλά αμπέλια στην περιοχή της Πεδιάδας στα νοτιοανατολικά του Χάνδακα: «Μπορεί να ευδοκιμεί το κλήμα malvasia σε όλα τα μέρη του νησιού ωστόσο μετά βίας συγκεντρώνεται ποσότητα δέκα αμφορέων ετησίως από τους κατοίκους που πωλείται σε πολύ υψηλή τιμή σαν κάτι σπάνιο και πολύτιμο … Μερικές φορές κάποια δοχεία malvasia στέλνονται στη Βενετία σε ευγενείς και άλλα υψηλά πρόσωπα όμως σε μικρές ποσότητες και επίσης σαν να πρόκειται για κάτι σπάνιο και πολύτιμο. Ωστόσο κατά την εξαγωγή κρασιών από την Κρήτη για να τα πουλήσουν όσοι τα εμπορεύονται δίνουν σε όλα το όνομα malvasia di Candia».

Αποκαλυπτικά της νοοτροπίας του οινεμπορίου εκείνων των χρόνων είναι όσα γράφει ο Oftert Dapper στο βιβλίο *Description exacte des îles de l' Archipel … dont les principales sont Chypre, Rhodes, Candie* …, Άμστερνταμ 1703, σ. 474: «Λένε ότι ο οίνος ονομάστηκε Malvoisie ή Malvasia … από την πόλη Malvasia, άλλως Napoli delle Malvazia, που βρίσκεται στα παράλια του Μωριά … Φαίνεται ότι το κρασί της Κρήτης, όντας εξίσου καλό και ευχάριστο με αυτό που παραγόταν στα περίχωρα αυτής της πόλης, και το οποίο θα μπορούσε μάλιστα να το συναγωνισθεί και ως προς την τιμή, φαίνεται, λέω, ότι ονομάστηκε Malvoisie ή Malvazia, όπως το ορθογραφούν οι Ιταλοί, από το όνομα αυτής της πόλης, λόγω της ομοιότητας που έχει με το κρασί που παράγεται στην περιοχή της. Με τον ίδιο τρόπο, μερικοί αποκαλούν το καλύτερο κρασί των Καναρίων Νήσων *Malvoisie des Canaries*, επειδή είναι γλυκό και ευχάριστο στη γεύση όπως η Malvoisie και δεν παρατηρείται παρά μόνον πολύ μικρή διαφορά μεταξύ των κρασιών».

Δεν ήταν όμως μόνο το κρασί των Καναρίων Νήσων·και άλλων περιοχών οι οίνοι βαφτίστηκαν μαλβαζίες, όπως π.χ. ο ιταλικός *Malvasia delle Lipari*, που ακόμη και σήμερα έρχεται στο εμπόριο με αυτό το ιστορικά φορτισμένο όνομα χωρίς να παρασκευάζεται από

την πρωταρχική ποικιλία malvasia της Μονεμβασίας.

Ο Olivier de Serres, ο θεμελιωτής της γεωργίας της Γαλλίας γράφει περί το 1600 αναφερόμενος στη σύγχυση που επικρατούσε σχετικά με τα ονόματα των ποικιλιών αμπέλου της αρχαιότητας: «Η ίδια σύγχυση επικρατεί και σήμερα, όπου η ίδια ποικιλία έχει άλλο όνομα σε διάφορες περιοχές που καλλιεργείται σε αυτό το βασίλειο». Και αφού αναφέρει τα ονόματα διαφόρων ποικιλιών, μεταξύ των οποίων και μια κάποια malvoisie, προσθέτει: «Όποιο όνομα, όμως, και εάν έχουν οι ποικιλίες μας δεν έχει σημασία, αρκεί να έχουν την επιθυμητή ποιότητα και να ανταποκρίνονται στην πρόθεσή μας» [*Le théâtre d' agriculture et mesnage des champs*, 1600, ανατ. Παρίσι 2001, σελ. 281].

Με άλλα λόγια, ***όποιο και εάν ήταν το πραγματικό όνομα της ποικιλίας που καλλιεργείτο στη Γαλλία την εποχή εκείνη ως malvoisie, δεν είχε σημασία, αρκεί τα σταφύλια της να ήταν κατάλληλα για να δώσουν ένα γλυκό κρασί τύπου malvasia. Αυτό ήταν το ρεαλιστικό εμπορικό πνεύμα της εποχής.***

Όπως έχει γράψει ο Καθηγητής Αμπελουργίας Βασίλειος Λογοθέτης, ο οποίος είχε σπουδάσει στην Ιταλία και είχε μελετήσει τις ιταλικές σχετικές πηγές: «Εκτός της εισαγωγής του οίνου malvasia εκ της ελληνικής περιοχής, επεζητήθη η εισαγωγή και ***των ποικιλιών*** από τας οποίας παρήγετο. Ήρξατο τότε η μεταφορά και εισαγωγή μοσχευμάτων ποικιλιών εκ Μονεμβασία, Κρήτης και των νήσων του Αιγαίου. Αλλ' όταν δεν ήτο δυνατόν να εύρουν ακριβώς τας επιθυμητάς ποικιλίας, ή εξ αγνοίας ή κακών πληροφοριών, μετέφερον και άλλας των περιοχών αυτών. Άλλωστε εισήγοντο εις την Δύσιν και υπό το γενικόν όνομα ***greco***. Πέραν τούτου και εις τας προαναφερθείσας χώρας ολίγον κατ' ολίγον ***ήρχισαν να δίνουν το όνομα μαλβαζία και εις τοπικάς ποικιλίας*** (Malvasia roja, Dona Branca, Vermentino, Valteliner rouge précoce, Clairette, Pinot gris, Savagrin jaune κ.α.). Επίσης εις την Ιταλία απαντώνται διάφοραι ποικιλίαι φέρουσαι το όνομα Malvasia nostrale (= εντόπια, εγχώριος)» [*Αι Μαλβαζίαι: προέλευσις, γεωγραφική διαδρομή, ποικιλίαι*, στην ΕΕΓΔΣ του Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη 1965, σ. 177-218].

Όπως προκύπτει εκ των ως άνω αποσπασμάτων, τα οποία ενδεικτικά επιλέχθηκαν μεταξύ των πολλών που μπορούν να αναφερθούν, ***δεν υπήρχε μια συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου malvasia από την οποία να παρήγετο ο φημισμένος οίνος malvasia di Candia που χάρη στην προώθηση και την εμπορική διορατικότητα των Βενετών κυρίαρχων του νησιού, κυριάρχησε στις αγορές από τον 14ο έως και τον 17ο αιώνα. Ο οίνος παρήγετο από διάφορες γηγενείς ποικιλίες της Κρήτης· ήταν ο vinum cretense πριν μεταβαπτισθεί για λόγους εμπορικούς σε malvasia di Candia.***

3. Η ποικιλία αμπέλου Malvasia di Candia στην Ιταλία

Είναι γνωστό ότι σε ετικέτες ιταλικών οίνων αναγράφεται η ένδειξη Malvasia di Candia, η οποία γεννά αναμφίβολα απορία στους καταναλωτές, κυρίως τους Ιταλούς, οι οποίοι γνωρίζουν ότι Candia είναι γεωγραφικό όνομα της Κρήτης από τα χρόνια της θαλασσοκράτηρας Βενετίας. Από ιταλικής πλευράς υποστηρίζεται ότι πρόκειται για όνομα ποικιλίας, που είναι γραμμένη με αυτό το όνομα στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών της Ιταλίας, στην οποία εισήχθησαν μοσχεύματά της από την Κρήτη κατά τον 16ο αιώνα.

Ο Guillaume Pelicier, πρεσβευτής της Γαλλίας στη Βενετία τον 16ο αιώνα ισχυρίζεται σε επιστολή του (22 Ιουλίου 1540) ότι ανέθεσε σε φίλους του εμπόρους να μεταφέρουν από την Κρήτη στη Βενετία μοσχεύματα της ποικιλίας αμπέλου, από τα σταφύλια της οποίας παρήγετο ο οίνος malvasia, την οποία ο ίδιος ονόμασε Malvaisye de Candye, και με αυτό το όνομα διαδόθηκε στη συνέχεια και σε άλλες περιοχές. [H. Omont, *Catalogue des manuscrits grecs de Guillaume Pelicier*, Παρίσι 1886, σ. 65-67].

Ίσως αυτό να είναι το ιστορικό της ποικιλίας αμπέλου που καλλιεργείται σήμερα στην Ιταλία με το όνομα Malvasia di Candia. Ποιάς όμως ποικιλίας μοσχεύματα προμήθευσαν ως «malvasia» οι έμποροι στον κ. πρέσβη στα μέσα του 16ου αιώνα, όταν ο οίνος malvasia di Candia παραγόταν από διάφορες κρητικές ποικιλίες, που τα σταφύλια τους ήταν κατάλληλα να δώσουν γλυκό κρασί τύπου malvasia;

Αποκαλυπτική επί του θέματος είναι μια σύγχρονη επιστημονική εργασία επί των ποικιλιών malvasia φωτοαντίγραφο της οποίας επισυνάπτεται και της οποίας παρατίθενται αποσπάσματα αμέσως πιο κάτω.

4. Σύγχρονες επιστημονικές απόψεις για την ποικιλία Malvasia

Στο έγκριτο περιοδικό *American Journal of Enology and Viticulture* 58.1 (2007) 124-131, δημοσιεύεται η μελέτη έξι γάλλων ερευνητών (Th. Lacombe κ.α.) σχετικά με τις σχέσεις και τη γενετική ποικιλότητα των παραλλαγών που καλλιεργούνται με το όνομα Malvasia στην Τράπεζα γενετικού υλικού στο Domaine de Vassal του Εθνικού Ιδρύματος Αγροτικών Ερευνών (INRA) της Γαλλίας. Σύμφωνα με αυτή τη μελέτη: «Στη βιομηχανία παρασκευής οίνων, το όνομα της ποικιλίας είναι στενά συνδεδεμένο με την ποιότητα και τη φήμη ενός οίνου. Έτσι η ονομασία Malvasia έχει ενδιαφέρον λόγω της ιστορίας και της πολυπλοκότητάς της. ***Ο όρος προέρχεται από την Μονεμβασία, ελληνική τοποθεσία στα νότια παράλια της Πελοποννήσου».***

Μελετήθηκαν 70 παραλλαγές Malvasia προερχόμενες από διάφορες χώρες. Η ταυτοποίησή τους με βάση αμπελογραφικά κριτήρια και DNA οδήγησε στο συμπέρασμα ότι υπάρχουν 49 διαφορετικές ποικιλίες των οποίων η περαιτέρω ανάλυση έδειξε ότι 37 από αυτές έχουν 120 συνώνυμα σε 18 χώρες. ***Στις περιπτώσεις αυτές σωστό είναι***, κατά τη γνώμη των ερευνητών, ***η ποικιλία να αναφέρεται με το πραγματικό της όνομα π.χ. Pinot gris και όχι Malvasia. Ακριβώς για αυτό, στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών της Γαλλίας δεν αναγράφονται πια ποικιλίες με το όνομα Malvoisie***. Σημειωτέον ότι στον πίνακα 1 της μελέτης, στον οποίο αναγράφονται οι Μαλβαζίες που μελετήθηκαν, η ελληνική μαλβαζία αναγράφεται ως Monemvassia και προέρχεται από την Πάρο.

Το 73% των Malvasia που μελετήθηκαν είναι λευκές – μεταξύ αυτών και η Monemvassia -, αλλά υπάρχουν επίσης ερυθρές, ροζέ και «γκρίζες». Από το σύνολο, μόνο οκτώ έχουν μοσχάτους ή αρωματικούς χαρακτήρες, ενώ οι περισσότερες – καθώς και η Monemvassia – δεν έχουν. Επιβεβαιώνονται έτσι οι ιστορικές πηγές σύμφωνα με τις οποίες η Μονεμβασ(ι)ά είχε λευκά σταφύλια χωρίς μοσχάτη ή ανεπτυγμένη αρωματική οσμή.

Οι μελετητές συμπεραίνουν ότι ***οι ποικιλίες που ονομάζονται Malvasia είναι μια σύνθετη ομάδα που στερείται γενετικής ή μορφολογικής φαινοτυπικής βάσης. Η χρήση***

του όρου Malvasia ως ονόματος μιας ποικιλίας δεν βασίζεται άμεσα σε ειδικά χαρακτηριστικά ή προέλευση, αλλά περιλαμβάνει ιστορικούς και κοινωνικούς παράγοντες.

Αυτή η σύγχρονη επιστημονική μελέτη επιβεβαιώνει όσα εκ προσωπικής εμπειρίας αλλά και μελέτης των αρχειακών πηγών, έχει γράψει ο Καθηγητής Βασίλειος Λογοθέτης, όπως αυτά παρατίθενται ως άνω, στο τέλος του δεύτερου θέματος.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

1. Τα κρασιά της Κρήτης στους νεώτερους χρόνους

Ο βενετοτουρκικός πόλεμος για την Κρήτη κράτησε 24 ολόκληρα χρόνια· άρχισε το 1645 με την κατάληψη των Χανίων και έκλεισε το 1669 με την άλωση του Κάστρου του Χάντακα, αυτής της μεγάλης βενετικής αγοράς. Έτσι σταμάτησε το ανθηρό εξαγωγικό οινεμπόριο στις μεγάλες καταναλώτριες χώρες του βορρά, το οποίο εξασφάλιζε η εμπορική δραστηριότητα της Βενετίας.

Το κενό καλύφθηκε μερικώς χάρη στις διπλωματικές σχέσεις που ανέπτυξε η Γαλλία με τη Μεγάλη Πύλη, καθώς και τις προσπάθειες διείσδυσης της καθολικής Εκκλησίας στον νησιωτικό ορθόδοξο πληθυσμό. Έτσι, πολλά γαλλικά καράβια φόρτωναν κρασιά στα λιμάνια της Κρήτης και των νησιών, κυρίως της Σαντορίνης.

Την πρώτη γραπτή μαρτυρία για την ποιότητα των κρασιών της Κρήτης μετά την κατάλυση του βενετικού «Βασιλείου της Candia», την οφείλουμε στον μεγάλο Γάλλο βοτανολόγο Pitton de Tournefort, ο οποίος έφθασε στην Κρήτη το Μάιο του 1700 και διέμεινε στο νησί επί τρίμηνο αναζητώντας σπάνια φυτά και βότανα. Οι ταξιδιωτικές εντυπώσεις του είναι γραμμένες υπό μορφή επιστολών. Στις δυο πρώτες βρίσκονται ενδιαφέρουσες πληροφορίες για τη γεωργία της Κρήτης και φυσικά για τα κρασιά της: «Τα κρασιά του νησιού που παράγονται σε αφθονία είναι εξαίρετα, κόκκινα, άσπρα και κοκκινέλια. Έχουν τόση οξύτητα (verdeur), όση χρειάζεται για να διορθώσει τη γλυκύτητα (liqueur)· αυτή η γλυκιά γεύση συνοδεύεται από ένα απολαυστικό άρωμα (baume) που κάνει όσους έχουν δοκιμάσει τα κρασιά του νησιού να περιφρονούν κάθε άλλο κρασί … Οι Τούρκοι δεν θα μπορούσαν να αποφύγουν να πιούν τόσο καλό κρασί, τουλάχιστον τη νύχτα. Και όταν αρχίζουν να πίνουν φθάνουν στον πάτο της δεξαμενής. Οι Έλληνες το πίνουν νύχτα και ημέρα με μικρές γουλιές, πανευτυχείς να ξεχνούν κάπου-κάπου μ' αυτό το πιοτό τη μιζέρια τους».

Στο δρόμο για την Ίδα, ο Tournefort και οι δυο συνεργάτες του κοιμήθηκαν στο μοναστήρι του Αρκαδιού: «Το ωραιότερο και πλουσιότερο της Κρήτης … Η κάβα του είναι ένα από τα ωραιότερα μέρη του μοναστηριού· υπάρχουν 200 βαρέλια κρασί και το καλύτερο είναι αυτό του ηγουμένου … χωρίς καθόλου σχεδόν γλυκύτητα, μαλακό, βελούδινο, με ένα διεισδυτικό άρωμα, έχει κόκκινο χρώμα όπως το κρασί Alicante (ισπανικό λιμάνι, που οφείλει και αυτό το όνομά του στους Άραβες που το κυρίευσαν το

715).

Ο ενθουσιασμός του ήταν γνήσιος, γιατί όταν τον επόμενο χρόνο βρέθηκε στα βάθη της Ασίας, σε ένα μοναστήρι Αρμενίων στους πρόποδες του Αραράτ, θυμήθηκε το κρασί της Κρήτης: «Ήπιαμε σε αυτό το μοναστήρι ένα εξαίρετο κοκκινέλι με πορτοκαλιές αποχρώσεις, που ήταν το ίδιο καλό όπως εκείνο της Κρήτης».

Στην πρώτη του επιστολή προς επώνυμο άρχοντα που είχε χρηματοδοτήσει το ταξίδι του, γράφει: «Je ne fais qu' executer vos ordres, en vous rendant un compte exact de ce que nous avons vu *en Candie, cette île si fameuse et si connue autrefois sous le nom de Crète*». Στη συνέχεια, όταν βρίσκεται στην πρωτεύουσα του νησιού, γράφει: «*Candie est la carcasse d' une grande ville*, bien peuplée du temps des Vénitiens, marchande, riche et tres forte».

***Επιβεβαιώνει έτσι ο Tournefort, ότι επί Τουρκοκρατίας η βυζαντινή πόλη Χάνδακας εξακολουθούσε να λέγεται Candia, μια πόλη που επί 450 χρόνια υπήρξε τόσο σημαντικό εμπορικό κέντρο της θαλασσοκράτηρας Βενετίας, ώστε το όνομα της επεσκίασε εκείνο της Κρήτης, η οποία σε όλα αυτά τα χρόνια ήταν γνωστή στα βασίλεια της Δύσης με το όνομα Candia*.**

Τους λόγους για τους οποίους η πόλη Candia ήταν τόσο σημαντικό εμπορικό κέντρο, ανέλυσε σε μελέτη του ο Feddy Thieriet, μεγάλος ερευνητής των αρχείων της Βενετίας, με θέμα: «*Candie, grande place marchante dans la première moitié du XVe siècle* [βλ. Κρητικά Χρονικά 15-16 (1961-1962) 338-352].

Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα – 120 περίπου χρόνια μετά τον Tournefort – επισκέφθηκε το νησί ο αυστριακός γιατρός F.W. Sieber. Το βιβλίο του *Travels in the island of Crete*, *in the year 1817*, Λονδίνο 1823, μεταφράστηκε ελληνικά και εκδόθηκε το 1994 με τίτλο *Ταξιδεύοντας στη νήσο Κρήτη*. Από τις πολλές και πολύτιμες πληροφορίες που μας δίνει ο Sieber για τα χρόνια εκείνα, λίγο πριν ξεσπάσει η Επανάσταση του 1821, ***θα σταθούμε σε αυτές που αφορούν τη μαλβαζία – τον malmsey – γιατί αποδεικνύουν ότι μπορεί πια να μην εξαγόταν όπως τα χρόνια της Βενετοκρατίας, αλλά εξακολουθούσε να παράγεται για εσωτερική κατανάλωση***.

Ευρισκόμενος στα Χανιά, ο Sieber επισκέφθηκε στο Ακρωτήρι τη μονή της Αγίας Τριάδας: «Τοποθέτησαν οι καλόγεροι μια στρογγυλή τάβλα και έσπευσαν, έπειτα από ένα νεύμα του ηγουμένου, να μας σερβίρουν φαγητά. ***Ο καλύτερος malmsey, λαμπερός σαν χρυσάφι***, *ξεχύθηκε από την καράφα*. Έχυσα το πρώτο ποτήρι στο αυτοσχέδιο τραπέζι και ήπια το δεύτερο προς τιμήν του θεού του κρασιού. Ο Ιμπραήμ, ο Τούρκος οδηγός μου, πρόσθεσε, αντίθετα προς τη θρησκεία του, ότι το τρίτο είναι τονωτικό. Όταν σκόρπισαν οι καλόγεροι άρχισε να παραβαίνει τον όρκο του. Ήπιε, αλλά είπε ότι δεν του άρεσε και πολύ· ο ψεύτης!».

Στο Μυλοπόταμο, περιοχή του Ρεθύμνου φημισμένη στα χρόνια των Βενετών για την ποιότητα της malvasia που εξήγετο από το λιμάνι του, ήταν καλεσμένος «σε μια γιορτή

στο σπίτι ενός από τους πλουσιότερους Έλληνες εμπόρους». Το τραπέζι ήταν ωραία στρωμένο και το φαγητό καλά καρυκευμένο. «***Το κρασί του Αρχιπελάγους, ιδιαίτερα ο εξαίσιος malmsey, θύμιζε το νέκταρ των θεών που γεννήθηκε σε αυτό το νησί***» [εννοεί τον Δία].

Όταν βρέθηκε στην ανατολική πλευρά του νησιού, στην Ιεράπετρα και τη Σητεία, ήταν καλεσμένος στο σπίτι ενός δασκάλου: «Το γεύμα ήταν ευχάριστο και λιτό … και ***ήπιαμε γνήσιο malmsey***».

Ο Sieber είχε νοικιάσει σπίτι στον *Χάνδακα*. Πηγαίνοντας από το Ρέθυμνο στον Χάνδακα, περνούσαν από *ολάνθιστες κληματαριές που έβγαζαν ένα ασυνήθιστο όμορφο άρωμα, που ήταν αδύνατο να το συναντήσουμε στις χώρες μας του Βορρά* [Ήταν άνοιξη όταν γύριζαν στον τόπο διαμονής του. ***Ο μεταφραστής γράφει την πόλη – πολύ σωστά – στα ελληνικά Χάνδακας, αλλά ο Sieber γράφει Candia****].*

Διαπιστώνουμε ότι είτε σε μοναστήρι, είτε σε γιορτή πλούσιου εμπόρου, είτε στο ταπεινό σπίτι ενός δασκάλου και εάν βρέθηκε ο Sieber το 1817, ήπιε malvasia· έτσι εξακολουθούσαν να αποκαλούν οι Κρητικοί τα καλής ποιότητας κρασιά τους. Και οι ξένοι, Candia έλεγαν τον Χάνδακα.

Στο περίφημο λεξικό της βενετικής διαλέκτου (*Dizionario del dialetto veneziano*) του Jiuseppe Boerio, που τυπώθηκε στη Βενετία το 1856, διαβάζουμε ότι η *malvasia* είναι κρασί με θαλασσινή προέλευση (*vino navigato*) και ότι ***ονομαζόταν vino greco και grechetto. Δεν υπάρχει ως εκ τούτου αμφιβολία, ότι για τους Βενετούς η μαλβαζία ήταν ελληνικό κρασί και μάλιστα θαλασσινό***, συμπέρανε η Καθηγήτρια και Ακαδημαϊκός Χρύσα Μαλτέζου, Διευθύντρια του Ελληνικού Ινστιτούτου της Βενετίας, κατά την εισήγησή της στο διεθνές Συμπόσιο του 2005, στο οποίο θα αναφερθούμε στη συνέχεια.

2. Σύγχρονη Εποχή

Το 1943 δημοσιεύθηκε η πολύ σημαντική μελέτη του Καθηγητή της Αμπελουργίας Βάσου Κριμπά με θέμα: *Ο οίνος και αι ποικιλίαι αμπέλου Μαλβαζία,* στην οποία διατυπώνεται η άποψη ότι ο οίνος malvasia παραγόταν από σταφύλια πολλών ποικιλιών αμπέλου, ορισμένες των οποίων κατονομάζονται και ότι ***η καταγωγή του περίφημου αυτού οίνου είναι το τρίγωνο Μονεμβασιά – Κρήτη – Θήρα [νήσοι Κυκλάδων].*** Στην ίδια μελέτη αναφέρεται ότι ***στις ημέρες του παραγόταν στην Κρήτη malvasia από τις ποικιλίες Θραψαθήρι και Ταχτάς.***

Το 1965 δημοσιεύεται η μελέτη του Καθηγητή Αμπελουργίας Βασιλείου Λογοθέτη, στην οποία έχουμε ήδη αναφερθεί, και από το 1995 αρχίζει μια σειρά διεθνών συμποσίων στο Κάστρο της Μονεμβασιάς και στην Κρήτη, με κορυφαίο εκείνο που διοργάνωσε το Ινστιτούτο Βυζαντινών Ερευνών του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών το 2006 στην Αθήνα, με συμμετοχή 20 ερευνητών, τα πρακτικά του οποίου εκδόθηκαν το 2008· στις 498 σελίδες του διερευνώνται όλα τα θέματα που αφορούσαν τον ονομαστότερο οίνου του Μεσαίωνα και της Αναγέννησης, ***τον γνήσιο malvasia, που δέσποσε στις αγορές μέχρι και τα μέσα του 17^{ου} αιώνα και δημιούργησε έναν τύπο οίνου, τον οποίο μιμήθηκαν περιοχές της δυτικής***

Ευρώπης, σε ορισμένες των οποίων παράγεται και σήμερα με διάφορες παραλλαγές του ονόματος malvasia.

Όλη αυτή η επιστημονική κινητικότητα τόνωσε τις προσπάθειες των οινοπαραγωγών του ιστορικού τριγώνου Μονεμβασιά – Κρήτη – Κυκλάδες, οι οποίοι παρασκευάζουν από ετών γλυκούς οίνους με την παραδοσιακή, ήδη από την Αρχαιότητα, μέθοδο της μερικής συμπύκνωσης του χυμού των ραγών με έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο, και ζητούσαν ερείσματα για την νομοθετική αναγνώριση του ονόματος malvasia γι΄αυτόν τον τύπο οίνου. Το ενδιαφέρον τους τεκμηριώνεται τόσο από τις επισυναπτόμενες προ 30 ετών ετικέτες με την ένδειξη *Malvasia of Crete* και *Μαλβιτσίνο,* κρητική παραλλαγή του ονόματος *malvasia*, όσο και από επιστολές προς το Ινστιτούτο Οίνου, Ίδρυμα Έρευνας του τότε Υπουργείου Γεωργίας, με τις οποίες αιτούντο τεχνικές πληροφορίες και επιστημονική συνδρομή.

Η τελική απόφαση ελήφθη όταν ορισμένες αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις από διάφορες περιοχές της ελληνικής επικράτειας εισήγαγαν από την Ιταλία μοσχεύματα των ποικιλιών malvasia di Candia και malvasia di Candia aromatica και άρχισαν να κυκλοφορούν ξηρούς οίνους της παραγωγής τους με αυτές της ποικιλιακές ενδείξεις. ***Όμως στην Ελλάδα τόσο το όνομα Malvasia όσο και το Candia είναι γεωγραφικά ιστορικά ονόματα που αντιστοιχούν στις βυζαντινές περιοχές Μονεμβασιά και Χάνδακας. Δεν είναι, ως εκ τούτου, κοινόχρηστες***.

Έτσι οι φορείς αυτών των περιοχών, υποστηριζόμενοι και από επιστήμονες ερευνητές της ιστορίας του οίνου μαλβαζία, ***εζήτησαν την προστασία του ιστορικού τριγώνου παραγωγής του οίνου malvasia. Ιστορικοί, πολιτισμικοί και οικονομικοί παράγοντες το επέβαλλαν.*** Οι φορείς του νομού Ηρακλείου Κρήτης, επέλεξαν, ως φυσικό, το ιστορικό όνομα ***Malvasia Χάνδακας-Candia.*** Η ένδειξη αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται υπό τους όρους του Προεδρικού Διατάγματος 131/8-12-2011 (ΦΕΚ 260/13-12-2011) για γλυκούς οίνους παραγόμενους κατά την παραδοσιακή μέθοδο εντός καθορισμένης αμπελουργικής ζώνης του νομού Ηρακλείου Κρήτης, η οποία περιλαμβάνει κοινότητες που αντιστοιχούν στην ***περιοχή Χάνδακας-Candia, ιστορικά ονόματα του νομού Ηρακλείου Κρήτης.***

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορούν να παραχθούν οι οίνοι Π.Ο.Π. Malvasia Χάνδακας-Candia, το υψόμετρο φτάνει περίπου έως 700 μέτρα. Οι ορεινοί όγκοι που υπάρχουν στο κέντρο της ζώνης προστατεύουν τους αμπελώνες της περιοχής από τους θερμούς νότιους ανέμους οι οποίοι μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα στην ανάπτυξη της αμπέλου. Παράλληλα οι δροσεροί βόρειοι άνεμοι, (απουσία ορεινών όγκων στην βόρεια πλευρά), βοηθούν ώστε η θερμοκρασία κατά την διάρκεια του καλοκαιριού να διατηρείται σε ικανοποιητικά επίπεδα με αποτέλεσμα, αφενός τον περιορισμό θερμικών αποπληξιών στους αμπελώνες και αφετέρου την οψιμότερη ωρίμανση των οινοσταφύλων.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 18°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 440mm. Το έδαφος παρουσιάζει έντονο ανάγλυφο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Το κλίμα της περιοχής, το ανάγλυφο και η σύσταση του εδάφους (μεγάλες πλαγιές), παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Αυτές οι κλιματικές συνθήκες συμβάλουν στην παραγωγή οίνων ποιότητας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Malvasia Χάνδακας-Candia, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Για την παραγωγή του οίνου Π.Ο.Π. Malvasia Χάνδακας-Candia εφαρμόζονται οι γενικές και ειδικές διατάξεις της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, όπως:

Εθνική Νομοθεσία
-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

- Προεδρικό Διάταγμα 131/8.12.2011 « Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ– CANDIA» (ΦΕΚ 260/Α/13.12.2011)

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 206988/22.12.2011 «Αναγνώριση Οίνων Ονομασίας Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ– CANDIA»

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα

συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

-

Άλλες προϋποθέσεις

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Παλαίωση στην οριοθετημένη περιοχή

Σύμφωνα με την αριθ. 206988/22-12-2011«Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ-CANDIA» στην παράγραφο 6 αναφέρεται:

«Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα εντός της οριοθετημένης ζώνης».

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Εθνική Νομοθεσία

Σύμφωνα με την αριθ. 206988/22-12-2011«Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη

Ονομασία Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ-CANDIA» στην παράγραφο 8 αναφέρεται:

Οι ενδείξεις παλαίωσης των οίνων ΠΟΠ Malvasia Χάνδακας –Candia αναγράφονται ως εξής:

− Εσοδεία Υ, όταν πρόκειται για μια μόνο εσοδεία του έτους Υ και εφόσον έχει συμπληρωθεί ο χρόνος της ελάχιστης υποχρεωτικής οξειδωτικής διετούς παλαίωσης.

− Χ ετών παλαίωση, όπου Χ τα έτη της ελάχιστης προαιρετικής οξειδωτικής παλαίωσης, τα οποία ορίζονται σε 4, 8, 12, 16 και επόμενα, με διαφορά τεσσάρων ετών μεταξύ τους. Σε περιπτώσεις ανάμιξης οίνων διαφορετικών ετών παλαίωσης αναγράφονται τα έτη του οίνου που έχει υποστεί μικρότερης διάρκειας παλαίωση.

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους εμφιάλωσης

Σύμφωνα με την αριθ. 206988/22-12-2011«Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ-CANDIA» στην παράγραφο 8 αναφέρεται:

«Η αναγραφή του έτους εμφιάλωσης στην ετικέτα είναι υποχρεωτική».

Επισήμανση και παρουσίαση των οίνων

Σύμφωνα με την αριθ. 206988/22-12-2011«Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ-CANDIA» στην παράγραφο 8 αναφέρεται:

α)Η ονομασία «Malvasia Χάνδακας Candia» αναγράφεται με γράμματα του αυτού μεγέθους και χρώματος ώστε να αποτελούν ενιαίο σύνολο και πάντοτε με λατινικούς χαρακτήρες οι όροι Malvasia και Candia. Εντούτοις, στα δελτία προβολής και διαφήμισης που απευθύνονται στον Έλληνα καταναλωτή, η ονομασία αυτή μπορεί να αναγράφεται και ως «Μαλβαζία» με Ελληνικούς χαρακτήρες.

β)Ο τύπος του οίνου αναγράφεται ως εξής:

- Οίνος «Λιαστός»/από λιαστά σταφύλια (vin Liastos/vin de raisins passerillés) προκειμένου για τον οίνο από λιαστά σταφύλια.

- Οίνος «λικέρ από λιαστά σταφύλια» (vin de liqueur de raisins passerillés) προκειμένου για οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια.

Παραδοσιακές Ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Malvasia Χάνδακας-Candia είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs , ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s), Λιαστός / Liastos/ Vin de paille, ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses.

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ Malvasia Χάνδακας-Candia πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ Malvasia Χάνδακας-Candia.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ΧΝ** που αντιστοιχούν στην Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

10.3. Αρχές ελέγχου.

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail: ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου.