

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Malvasia Χάνδακας-Candia (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΔΙΚΤΥΟ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ (Δ.Ο.Ν.Η) (1.Αλεξάκης Στυλιανός-VINOBOON ΑΕΒΕ, 2. Μηλιάρκης Παναγιώρης-MINOS CRETA WINES SA, 3. Ταμιωλάκης Μανούσος-Οινοποιία Ταμιωλάκη ΑΦΟΙ & ΣΙΑ ΟΕ, 4.Τιτάκη Μαρία-Ν.ΤΙΤΑΚΗΣ ΑΞΤΕΕ)
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΣΤΙΚΗ ΜΗ ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΔΗΜΑΡΧΕΙΟ Ν. ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ, ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΙΕΣ 70100 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Τροποποιημένη Προδιαγραφή ΠΟΠ Malvasia Χανδακας Candia.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα 131/8.12.2011 (ΦΕΚ 260/Α/13.12.2011)
-----------------------	---

Νομική αναφορά

Υπουργική Απόφαση αριθ.206988/22-12-2011

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Malvasia Χάνδακας-Candia (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)**Οίνος λικέρ της Κατηγορίας 3****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:

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

Οίνος από λιαστά σταφύλια της Κατηγορίας 15**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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: κεχριμπαρένιο χρώμα
 Οσμή: ευωδία μπαχαρικών, μελιού και σταφίδας και δευτερευόντως λεμονοανθών
 Γεύση: Βελούδινη, στόμα γεμάτο με μακρά επίγευση

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Οίνος φυσικώς γλυκός

Οίνος γλυκός φυσικός

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Λιαστός

Κτήμα

Κάστρο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση οίνου λικέρ της Κατηγορίας 3

*Τύπος οινολογικής
πρακτικής:*

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

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

Οινοποίηση οίνου από λιαστά σταφύλια της Κατηγορίας 15

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>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%.</p> <p>- Παράγεται χωρίς εμπλουτισμό από υπερώριμα σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>Η γλεukoποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>- 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.</p> <p>- 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:</p> <p>α. Ανάμειξη των οίνων από λιαστά σταφύλια/λιαστός και λικέρ από λιαστά σταφύλια μεταξύ τους.</p> <p>β. Προσθήκη καραμελοχρώματος και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας.</p> <p>γ. Προσθήκη αλκοόλης ή προϊόντων απόσταξης στον οίνο από λιαστά σταφύλια.</p>	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Καλλιεργητική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
<p>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.</p>	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.</p>

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) σε τελικό προϊόν</p> <ul style="list-style-type: none"> • για τον οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια δεν υπερβαίνει τα 70 HL. • για τον οίνο από λιαστά σταφύλια/ λιαστό δεν υπερβαίνει τα 63 HL.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

<p>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, Πραιπωρίων, 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, Βαγιοιάς 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 3^{ου} Διαμερίσματος Δήμου Ηρακλείου και των οικισμών Αγίας Ειρήνης, Βλυχιάς, Κνωσού και Μαραθίτη της Δημοτικής κοινότητας 4^{ου} 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 Αστουρακίου, 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 Πατισιδερού της Δημοτικής Ενότητας Αρκαλοχωρίου, της Δημοτικής Ενότητας</p>

Θραμανού 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.

a. Περιοχή NUTS

GR431	Ηράκλειο
-------	----------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Moschato Aspro B
Liatiko N
Vidiano B
Athiri B
Thrapsathiri B
Malvasia di Candia Aromatica B

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του οίνου λικέρ της Κατηγορίας 3 και γεωγραφικό περιβάλλον

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 αμπελοργία συνέχισε να υπάρχει στην Κρήτη σε όλες τις ιστορικές περιόδους. Ιδιαίτερα την Ρωμαϊκή περίοδο η αμπελοργία 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

Τα τοπωνύμια Χάνδακας - Candia είναι τα ιστορικά ονόματα του σημερινού νομού Ηρακλείου Κρήτης, τα οποία χαρακτηρίζουν την περιοχή επί 1000 χρόνια, ενώ το σημερινό Ηράκλειο, χωρίς ιστορία υπ' αυτό το όνομα, εδραιώθηκε ουσιαστικά κατά τον Β' Παγκόσμιο πόλεμο. Ενώ από την εποχή της βενετοκρατίας όχι μόνο η πόλη αλλά και ολόκληρο το νησί της Κρήτης αποκαλείται από τους μη ελληνόφωνους Candia, Candie. Ενδεικτικές αλλά εξόχως διαφωτιστικές είναι οι αναφορές στην διεθνή βιβλιογραφία.

Όπως 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 form of the Arabic al-Khandaq, the ditch».**

Αυτό που τόσο συνοπτικά αναφέρει ο Topping, αναπτύσσεται από τον Στέφανο Ξανθουδίδη, μεγάλο μελετητή της ιστορίας της Κρήτης, στη μελέτη του «*Επαρχία 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 κύριου 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 *Candi-da* και *Candia*. Έκτοτε όχι μόνο η πόλις, αλλά και ολόκληρος η νήσος λέγεται υπό του μη ελληνόφωνος κόσμου *Candia*, *Candie* μέχρι σήμερα [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 ιστορικής έχουσα η πόλις με τα μεσαιωνικά της τέχνη 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 τερτίτορια, οι σημερινοί νομοί, διατήρησαν το όνομά τους, εκτός από το τερτίτοριο 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.

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*.

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.

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 αυτοοσία 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 κá), 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 Μονεμβασίας.**

Κατά την εξαγωγή κρασιών από την Κρήτη για να τα πουλήσουν όσοι τα εμπορεύονται δίνουν σε όλα το όνομα *malvasia di Candia*. Οι οίνοι των Καναρίων Νήσων και άλλων περιοχών 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. Αποκαλυπτικά της νοοτροπίας του οινεμπορίου εκείνων των χρόνων είναι τα όσα αναφέρονται στην προδιαγραφή του προϊόντος.

Ακόμα και στη Γαλλία και στην Ιταλία **όποιο και εάν ήταν το πραγματικό όνομα της ποικιλίας που καλλιεργείτο 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 προκύπτει δηλαδή από τα αποσπάσματα, τα οποία ενδεικτικά επιλέχθηκαν μεταξύ των πολλών που μπορούν να αναφερθούν στην προδιαγραφή του προϊόντος, **δεν υπήρχε μια συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου *malvasia* από την οποία να παρήγεται 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 παρήγεται 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 παρήγεται 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 προμή-θευσαν 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.**»

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 αρχαιικών πηγών, έχει γράψει ο Καθηγητής Βασίλειος Λογοθέτης, όπως αυτά παρατίθενται στην προδιαγραφή του προϊόντος.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

1. Τα κρασιά της Κρήτης στους νεώτερους χρόνους

Όπως επιβεβαιώνεται από τις μαρτυρίες, 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 XV^e 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 (αναλυτικά αναφέρονται στην προδιαγραφή του προϊόντος).**

Στο περίφημο λεξικό της βενετικής διαλέκτου (*Dizionario del dialetto veneziano*) του Giuseppe 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 οι ποικιλίες 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 μοσχέυματα 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 αμπελοαγρικής 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 αμπελοαγρική 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 υποενοότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του οίνου από λιασμένα σταφύλια της Κατηγορίας 15 και γεωγραφικό περιβάλλον

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 αμπελοαγρία συνέχισε να υπάρχει στην Κρήτη σε όλες τις ιστορικές περιόδους. Ιδιαίτερα την Ρωμαϊκή περίοδο η αμπελοαγρία 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 αδιάμφεστοι μάρτυρες αυτής της αλήθειας.

1. Η ιστορικότητα του τοπωνυμίου Χάνδακας - Candia

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. Ενώ από την εποχή της βενετοκρατίας όχι μόνο η πόλη αλλά και ολόκληρο το νησί της Κρήτης αποκαλείται από τους μη ελληνόφωνους Candia, Candie. Ενδεικτικές αλλά εξόχως διαφωτιστικές είναι οι αναφορές στην διεθνή βιβλιογραφία.

Όπως 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 form of the Arabic al-Khandaq, the ditch».**

Αυτό που τόσο συνοπτικά αναφέρει ο Topping, αναπτύσσεται από τον Στέφανο Ξανδουδίδη, μεγάλο μελετητή της ιστορίας της Κρήτης, στη μελέτη του «*Επαρχία 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 κύριου 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 *Candi-da* και *Candia*. Έκτοτε όχι μόνο η πόλις, αλλά και ολόκληρος η νήσος λέγεται υπό του μη ελληνόφωνος κόσμου *Candia*, *Candie* μέχρι σήμερα [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 ιστορικής 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 παρεμφαρμένο *Candica* και τελικά *Candia* ακόμη και επί Τουρκοκρατίας. Την άποψη του Ξανθουδίδα 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 τερτίοια, οι σημερινοί νομοί, διατήρησαν το όνομά τους, εκτός από το τερτίοιο 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*.

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 Μονεμβασία.***

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*.

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.

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 αυτοοσία 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 κá), 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 Μονεμβασίας.***

Κατά την εξαγωγή κρασιών από την Κρήτη για να τα πουλήσουν όσοι τα εμπορεύονται δίνουν σε όλα το όνομα *malvasia di Candia*. Οι οίνοι των Καναρίων Νήσων και άλλων περιοχών 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. Αποκαλυπτικά της νοοτροπίας του οινοεμπορίου εκείνων των χρόνων είναι τα όσα αναφέρονται στην προδιαγραφή του προϊόντος.

Ακόμα και στη Γαλλία και στην Ιταλία **όποιο και εάν ήταν το πραγματικό όνομα της ποικιλίας που καλλιεργείτο 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 προκύπτει δηλαδή από τα αποσπάσματα, τα οποία ενδεικτικά επιλέχθηκαν μεταξύ των πολλών που μπορούν να αναφερθούν στην προδιαγραφή του προϊόντος, **δεν υπήρχε μια συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου *malvasia* από την οποία να παρήγεται 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 παρήγεται 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 παρήγεται 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 προμή-θευσαν 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.**»

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 αρχαιακών πηγών, έχει γράψει ο Καθηγητής Βασίλειος Λογοθέτης, όπως αυτά παρατίθενται στην προδιαγραφή του προϊόντος.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

1. Τα κρασιά της Κρήτης στους νεώτερους χρόνους

Όπως επιβεβαιώνεται από τις μαρτυρίες, 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 malvasia – τον malmsey – γιατί αποδεικνύουν ότι μπορεί να μην εξαγόταν όπως τα χρόνια της Βενετοκρατίας, αλλά εξακολουθούσε να παράγεται για εσωτερική κατανάλωση (αναλυτικά αναφέρονται στην προδιαγραφή του προϊόντος).**

Στο περίφημο λεξικό της βενετικής διαλέκτου (*Dizionario del dialetto veneziano*) του Giuseppe Boerio, που τυπώθηκε στη Βενετία το 1856, διαβάζουμε ότι η *malvasia* είναι κρασί με θαλασσίνη προέλευση (*vino navigato*) και ότι **ονομαζόταν vino greco και grechetto. Δεν υπάρχει ως εκ τούτου αμφιβολία, ότι για τους Βενετούς η malvasia 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 οι ποικιλίες αμπέλου Malvasia*, 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 Θραμαθήρι 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 *Μαλβιταίνο*, 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 malvasia, **εζήτησαν την προστασία του ιστορικού τριγώνου παραγωγής του οίνου malvasia. Ιστορικό, πολιτισμικό και οικονομικό 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. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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».	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Αίτηση Καταχώρισης
Περιγραφή:
Αίτηση Αναγνώρισης
Περιγραφή:
Εθνική Νομοθεσία
Περιγραφή:
ΕΚΘΕΣΗ ΤΗΣ ΔΡ. Σ. ΚΟΥΡΑΚΟΥ
Περιγραφή:
ΧΑΡΤΗΣ
Περιγραφή:
ΑΡΘΡΟ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ
Περιγραφή:
ΕΤΙΚΕΤΑ
Περιγραφή:
ΕΤΙΚΕΤΕΣ -ΕΓΓΡΑΦΑ

<i>Περιγραφή:</i>
ΧΑΡΤΗΣ
<i>Περιγραφή:</i>
ΧΑΡΤΗΣ
<i>Περιγραφή:</i>
ΧΑΡΤΗΣ
<i>Περιγραφή:</i>
ΕΤΙΚΕΤΑ
<i>Περιγραφή:</i>
ΕΤΙΚΕΤΑ
<i>Περιγραφή:</i>
ΕΤΙΚΕΤΑ
<i>Περιγραφή:</i>
ΧΑΡΤΗΣ
<i>Περιγραφή:</i>
ΧΑΡΤΗΣ
<i>Περιγραφή:</i>
ΧΑΡΤΗΣ
<i>Περιγραφή:</i>
ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΕΚΘΕΣΗΣ
<i>Περιγραφή:</i>
ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 ΑΧΑΡΝΩΝ 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Δεσμός:</i>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS