

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μονεμβασία- Malvasia (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Γ.ΤΣΙΜΠΙΔΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ G.Tsimpidis & Co - Oinopoiitiki Monemvasias
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΒΕΛΙΕΣ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ 23070 ΒΕΛΙΕΣ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2732053096
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2732053119
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@malvasiawines.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΗΡΑΚΛΗ ΤΡΙΧΕΙΛΗ Oinopoiia Irakli Trixeili
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΤΟΜΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ιρλανδία
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΑΣΩΠΟΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ 23070 ΑΣΩΠΟΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2732083093
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2732082283
<i>Διεύθυνση ηλ-</i>	seo@wine.org.gr

<i>ταχυδρομείου:</i>	
----------------------	--

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΒΑΤΙΣΤΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ Valtistas Ioannis
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΤΟΜΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΛΑΧΙ ΝΕΑΠΟΛΗΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΧΩΡΙΣ Τ.Κ. ΛΑΧΙ ΝΕΑΠΟΛΗΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2734024132
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2108972570
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΠΟΠ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ- MALVASIA ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 280927/16.7.2010 (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010)
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 179/1.10.2009 (ΦΕΚ 208/Α/2.10.2009)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μονεμβασία- Malvasia (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Monemvasia - Malvasia (en)
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 από λιαστά σταφύλια 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Πορτοκαλοκίτρινο χρώμα με χρυσαφί ανταύγειες, που με την πάροδο του χρόνου καταλήγουν σε πυρόξανθες αποχρώσεις με κεραμιδιές και μελί ανταύγειες. Σε περίπτωση ακόμα πιο μακρόχρονης παλαίωσης το χρώμα σκουραίνει περισσότερο καταλήγοντας σε σκούρες κεραμιδί και καφέ ζεστές αποχρώσεις .

Όσμη: Έντονο και πολυσύνθετο άρωμα, με νότες εξωτικών μπαχαρικών, μελιού και σταφίδας και αποξηραμένων φρούτων. Κατά τη διάρκεια της παλαίωσης τα αρώματα γίνονται πιο έντονα και πιο σύνθετα.

Γεύση: Γλυκιά γεύση που ισορροπεί αριστοτεχνικά με την οξύτητα του εξαιρετικού αυτού Οίνου Λικέρ των τεσσάρων καλοπαντρεμένων ποικιλιών «Μονεμβασιάς», «Ασύρτικου», «Κυδωνίτσας», «Ασπρούδες». Ένας Οίνος Λικέρ με πλούσιο στρογγυλό, βελούδινο στόμα, με νότες μελιού, καλοδεμένου γλυκού του κουταλιού, και αποξηραμένων φρούτων. Η επίγευση του είναι ιδιαίτερα

απολαυστική, αρωματική και μακράς διάρκειας.

Οίνος από λιασμένα σταφύλια της Κατηγορίας 15

<i>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • 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 g/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/
<i>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:</i>
<p>Όψη: Πορτοκαλοκίτρινο χρώμα με χρυσαφί ανταύγειες, που με την πάροδο του χρόνου καταλήγουν σε πυρόξανθες αποχρώσεις με κεραμιδιές και μελί ανταύγειες.</p> <p>Όσμη: Έντονο και πολυσύνθετο άρωμα, με νότες εξωτικών μπαχαρικών, μελιού και σταφίδας και αποξηραμένων φρούτων.</p> <p>Γεύση: Γλυκιά γεύση που ισορροπεί αριστοτεχνικά με την οξύτητα του εξαιρετικού αυτού κρασιού των τεσσάρων καλοπαντρεμένων ποικιλιών «Μονεμβασιάς», «Ασύρτικου», «Κυδωνίτσας», «Ασπρούδες». Ένα κρασί πλούσιο στρογγυλό, βελούδινο, με νότες μελιού, καλοδεμένου γλυκού του κουταλιού, και αποξηραμένων φρούτων. Η επίγευση του είναι ιδιαίτερα απολαυστική ,αρωματική και μακράς διάρκειας.</p>

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
Αγρέπαιλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση οίνου Λικέρ της Κατηγορίας 3

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Παράγεται από οίνο από λιαστά σταφύλια με προσθήκη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. • Αποστάγματος οίνου ή σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52 % Vol και όχι ανώτερο από 86% Vol. • Μίγματος ενός από τα προϊόντα των δύο ανωτέρω περιπτώσεων στα οποία έχει προστεθεί γλεύκος λιασμένων σταφυλιών από τις ίδιες ποικιλίες παραγωγή του οίνου από λιαστά σταφύλια. • Αποστάγματος σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52 % Vol και όχι ανώτερο από 94,5% Vol. <p>Η προσθήκη των ανωτέρω προϊόντων γίνεται μέχρι την 31^η Μαΐου του αμέσως επόμενου της παραγωγής έτους.</p>	

Οινοποίηση Οίνου από λιασμένα σταφύλια της Κατηγορίας 15

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Μονεμβασιά τουλάχιστον 51% και ένα κυμαινόμενο ποσοστό των ποικιλιών Ασύρτικο, Κυδωνίσα και Ασπρούδες. Το σταφύλια συλλέγονται υπερώριμα και αφήνονται στον ήλιο προς μερική αφυδάτωση. Το γλεύκος των σταφυλιών έχει πριν το λιάσιμο ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 220 γραμ/λίτρο, μετά δε το λιάσιμο 320 γραμ./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 ή προϊόντα απόσταξης.</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 Μονεμβασία - Malvasia ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης που πραγματοποιείται κατά την παραμονή τους σε δρύινα βαρέλια, είναι τουλάχιστον 24 μήνες.</p>	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	

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.

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα οχτώ χιλιάδες (8000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) σε τελικό προϊόν

• για τον οίνο λικέρ δεν υπερβαίνει τα 64 HL.

• για τον οίνο από λιαστά σταφύλια/ λιαστός δεν υπερβαίνει τα 50,5 HL.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Μονεμβασία - Malvasia καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 179/1.10.2009 (ΦΕΚ 208/Α/2.10.2009).

Η ζώνη παραγωγής του Π.Ο.Π. Μονεμβασία - Malvasia (**Monemvasia - Malvasia**) εκτείνεται στην κτηματική περιφέρεια των πρώην Δήμων Μονεμβασίας, Ασωπού, Βοιών και Μολάων του νομού Λακωνίας.

a. Περιοχή NUTS

GR254	Λακωνία
-------	---------

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 ΟΙV

Monemvasia B

Assyrtiko B

Asproudes B

Kydonitsa 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

Η Μονεμβασιά με την ενδοχώρα της δηλ. η περιοχή αναφοράς παραγωγής του **Μονεμβασία -Malvasia** απετέλεσε το γενέθλιο τόπο ενός μυθικού κρασιού.

«Πέντε ολόκληρους αιώνες κράτησε η κυριαρχία του ελληνικού **Μονεμβασία-Malvasia** στις ξένες αγορές της Ανατολής και της Δύσης :άρχισε να παράγεται πριν τον 13^ο αιώνα στη βυζαντινή Μονεμβασιά...Κανένα άλλο κρασί δεν απόκτησε τόση φήμη κατά το Μεσαίωνα και την Αναγέννηση και κανένα όνομα κρασιού από τότε μέχρι σήμερα δεν έχει τόσο ενδιαφέρουσα ιστορία... (Σταυρούλα Κουράκου- Δραγώνα από το άρθρο της στην εφημερίδα «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ» με τίτλο «Ο οίνος «μαλβαζία» στη Δύση»

«Ο **Μονεμβασίος οίνος**, γνωστός και ως **Δωρικός οίνος**, **vinum de Malvasia**, **vinum de Monovasia**, **vinum Malvasie**, **vinum Monemvasie** και **malvasia**, όπως και άλλοι οίνοι, αντλεί το όνομά του από την περιοχή παραγωγής του ή το λιμάνι εξαγωγής του, τη Μονεμβασιά, που απαντά στις ιταλικές πηγές από τον 12^ο αιώνα ως **Malvasia**. Το κρασί αυτό είχε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούσαν από τα άλλα κρασιά, πληρούσε συγκεκριμένες προδιαγραφές —ποικιλία κλήματος, τρόπο παρασκευής— και πιθανότατα παραγόταν σε ολόκληρη την εγγύς περιφέρεια της Μονεμβασίας...

Βιβλιογραφία: Πρακτικά Διεθνούς Συμποσίου Μονεμβασίος-Μονοβασ(ι)ά-Malvasia, E.I.E.-I.B.E.-Οίνον ιστορώ, V, επιμ. Η. Αναγνωστάκης, Αθήνα 2008.

Σήμερα το ποιοτικό οινικό δυναμικό των τοπικών ποικιλιών της περιοχής αναφοράς επιβεβαιώνεται και επιβραβεύεται από τις αλληπάλληλες βραβεύσεις των κρασιών σε Διεθνείς Διαγωνισμούς Οίνου. Επίσης τα αποτελέσματα των πειραματικών οινοποιήσεων **Μονεμβασία -Malvasia** που έγιναν από το 2005 έως το 2008 από το Ινστιτούτο Οίνου με πρώτη ύλη σταφύλια των ποικιλιών που μετέχουν στην παραγωγή του από την περιοχή μας έδωσαν εξαιρετικά αποτελέσματα τόσο σε επίπεδο τεχνικών χαρακτηριστικών (σάκχαρα, ολική οξύτητα, pH) όσο και σε μετρήσιμα ποιοτικά χαρακτηριστικά (όπως πρόδρομες αρωματικές ενώσεις) με αποτέλεσμα βάσιμα να εκτιμούμε ότι οι ποικιλίες αυτές κατατάσσονται στις κορυφαίες ελληνικές ποικιλίες. Επίσης κατά και στην οργανοληπτική αξιολόγηση των κρασιών **Μονεμβασία -Malvasia** τα αποτελέσματα ήταν εξαιρετικά έως άριστα .

β. Ιστορικός δεσμός

« Πολλές οι πηγές που τεκμηριώνουν ότι οι Φράγκοι αποκαλούσαν **MALVASIA το κάστρο της Μονεμβασίας**, όμως η πιο συγκλονιστική μνημονεύεται σε μια απόφαση της Βενετικής Γερουσίας με ημερομηνία 27 Φεβρουαρίου 1400 που αφορά επιστολή του αυτοκράτορα της Κωνσταντινούπολης, ο οποίος «...αιτείται όπως σε περίπτωση που οι Τούρκοι καταστούν ιδιαίτερα επικίνδυνοι, ο αδερφός του, ο Δεσπότης του Μυστρά, με την οικογένειά του και την αυτοκράτειρα, που βρίσκονται στη **Malvasia**, δυνθθούν να οδηγηθούν με βενετικές γαλέρες στην Κορώνη, τη Μεθώνη ή την Κρήτη...». Η οικογένεια του αυτοκράτορα βρισκόταν τότε στο κάστρο της Μονεμβασίας που ήταν ακόμα βυζαντινό, στη βενετική απόφαση γράφεται ότι βρισκόταν στη **Malvasia**. Τι χρεϊάν έχουμe μαρτύρων ;Είναι λοιπόν φανερό ότι η **επωνυμία MALVASIA ήταν γεωγραφική και υποδήλωνε τη βυζαντινή πόλη της Μονεμβασίας**. Όμωs οι Φράγκοι ονόμαζαν **MALVASIA** και τον οίνο της Μονεμβασίας όπως μαρτυρείται από τον Δουκάγιο (Du

Cange), Γάλλο σοφό του 17^{ου} αιώνα, που αφιέρωσε τη ζωή του στη μελέτη του Μεσαίωνα, της Λατινικής Δύσης και της ελληνικής Ανατολής και θεωρείται ο πατέρας των βυζαντινών σπουδών στη Δύση: «Μονεμβασιώτης ή Μονεμβασιώτικος οίνος, vinum Monenbasioticum, κοινώς Malvasia». Ήταν επομένως ο Malvasia ένας βυζαντινός οίνος με γεωγραφική επωνυμία καταγωγής -Μονεμβασία- με το φράγκικο όνομα της περιοχής. **Γι' αυτό η επωνυμία Malvasia θεωρείται μια ιστορική «ονομασία προελεύσεως».**

Όμως η Μονεμβασιά ήταν ένας βράχος ένα κάστρο χτισμένο πάνω σ'ένα νησί που ενώνεται με τη στεριά μ'έναν δρόμο 400 μέτρα περίπου. Στο κάστρο μπορούσε να μπει κανείς μόνο από μια πύλη απ' όπου πηγάζει και το όνομα του κάστρου: Μονεμβασία, μία μόνη έμβασιας. Πώς μπορούσε να'χει δικό της κρασί; Θα μας βοηθήσει να καταλάβουμε τι ακριβώς συνέβαινε η περίπτωση του Porto, γλυκού κρασιού της Πορτογαλίας. Η πόλη του Porto που σημαίνει ως γνωστό λιμάνι, δεν έχει βέβαια αμπέλια. Η αμπελουργική ζώνη παραγωγής του ονομαστού αυτού κρασιού, βρίσκεται μακριά στην κοιλάδα του ποταμού Douro. Όμως οι αποθήκες παλαιώσης του κρασιού και απ' όπου εξάγεται βρίσκονται στο Porto. Από κει πήρε το όνομά του, γιατί αυτοί που αγόραζαν και μετέφεραν το κρασί στα πέρατα του κόσμου, δεν γνώριζαν παρά μόνο το λιμάνι. Το ίδιο συνέβαινε και στη Μονεμβασιά. Οι αμπελώνες βρίσκονταν στη «Δωριέων χώρα», όπως ονομαζόταν η περιοχή της επαρχίας Επιδαύρου Λιμηράς που βρίσκεται απέναντι από το Κάστρο της Μονεμβασιάς... Εκεί παραγόταν το κρασί που εμπορεύονταν οι Μονεμβασιώτες έμποροι και φόρτωναν τα καράβια από το λιμάνι της Μονεμβασιάς.

Στα βυζαντινά χρόνια η οικονομία στις πόλεις-κάστρα βασιζόταν κυρίως στο εμπόριο. Τυπικό παράδειγμα αποτελεί η Μονεμβασιά, χτισμένη πριν από τον 8^ο αιώνα για την άμυνα του βυζαντινού πληθυσμού από τους Σλάβους. Ήδη από τον 12^ο αιώνα εμφανίζεται ως σημαντική εμπορική πόλη. Οι Μονεμβασιώτες ήταν ναυτικοί, έμποροι και διάσημοι πειρατές. Εξάλλου ήδη από τον 13^ο αιώνα έχουν σημαντικά προνόμια: φορολογική ατέλεια για τα κτήματά τους, απαλλαγή από το φόρο αγοροπωλησίας μέσα στην πόλη τους και από τις αρχές του 14^{ου} αιώνα μειωμένο φόρο για τις αγοροπωλησίες στις μεγάλες εμπορικές πόλεις Κωνσταντινούπολη Σηλυβρία, Ραιδεστό, Καλλίπολη, Αίνο, Ίστρια, Νότιο Ιταλία, παράλιες πόλεις της Θράκης κ.λ.π. Στις πόλεις αυτές είχαν εγκατασταθεί πολλοί Μονεμβασιώτες οι οποίοι εμπορεύονταν μεταξύ των άλλων και το κρασί της πατρίδας τους: τον «Μονεμβάσιον» ή «Μονεμβασιώτην» ή απλά τον «Μονεμβασιά», το ίδιο αυτό κρασί που Βενετοί και Γενουάτες έμποροι πωλούσαν με το φράγκικο όνομα καταγωγής του: «Malvasia».

Την τρανότερη απόδειξη της ποιότητας και της φήμης του οίνου αυτού αποτελεί το γεγονός ότι οι Βενετοί και Γενουάτες μιμήθηκαν τον τρόπο παρασκευής του στην Κρήτη και τις κτήσεις τους στα νησιά του Αιγαίου και οικειοποιήθηκαν το όνομα καταγωγής του.....» **Σταυρούλα Κουράκου- Δραγώνα** από το άρθρο της στην εφημερίδα «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ» με τίτλο **Μαλβαζία : «Βυζαντινό κρασί με φράγκικη επωνυμία καταγωγής»**

«Στα βυζαντινά χρόνια το λιμάνι του κάστρου της Μονεμβασιάς ήταν αραξοβόλι και κέντρο ανεφοδιασμού των πλοίων που έρχονταν από τη Δύση με ρότα την Κωνσταντινούπολη και τα λιμάνια της Μαύρης Θάλασσας. Το κρασί που παραγόταν στ'αμπέλια της «Χώρας Δωριέων»- στην περιοχή Επιδαύρου Λιμηράς- ήταν γνωστό στους ναυτικούς, τους εμπόρους και τους ταξιδιώτες με το όνομα του λιμανιού ανεφοδιασμού όπως συνέβαινε κατά την αρχαιότητα και συνεχίζεται μέχρι σήμερα για πολλά ονομαστά κρασιά . Έτσι το κρασί αυτό πουλιόταν στους μεν ελληνόφωνους όλου του τότε γνωστού κόσμου ως Μονεμβάσιος Οίνος ή και απλά Μονεμβασία , στους δε Λατίνους ως Malvasia αφού αυτό ήταν στη γλώσσα τους το όνομα της Καστρόπολης. Το 1930 από τον Διευθυντή της γεωργικής περιφέρειας Λακωνίας, γεωπόνο Νικηφόρο Παμπουκή, γράφτηκε: «Η περιφέρεια του τέως Δήμου Μονεμβασιάς του Ν. Λακωνίας αποτελεί ευνοϊκότατο περιβάλλον για την καλλιέργεια της αμπέλου. Το γλυκύ παράλιο κλίμα σε συνδυασμό προς την εδαφολογική διαμόρφωσή της και την σύστασιν του εδάφους της προερχομένου εξ ασβεστολιθικών και σχιστολιθικών πετρωμάτων , είναι τα εξαιρετικά εκείνα προσόντα τα οποία επιβάλλουν την καλλιέργεια της αμπέλου και επιτρέπουν την παραγωγή μοναδικής ποιότητας οίνου. Πλην όμως η καλλιέργεια αυτή καταλαμβάνει σήμερα μηδαμινή έκτασιν... Εις παλαιότεραν εποχή προ της Τουρκοκρατίας ολόκληρος η περιφέρεια αυτή ήτο ένας απέραντος αμπελών εκ του οποίου παρήγετο ο περίφημος εις όλον τον κόσμο Μονεμβασιώτης οίνος (vin de Malvoise)Εκείνο όμως το οποίο δεν ήτο γνωστόν μέχρι τούδε εις τους χωρικούς είναι η σπουδαιότης και η φήμη του παραγομένου τότε οίνου και συνεπώς δυναμένου και σήμερα να να παραχθεί... Η κατάληψις της Μονεμβασιάς από τους Τούρκους και η φυγή των κατοίκων είχαν σαν συνέπεια να καταστραφούν οι αμπελώνες και να εκλείψει ο Μονεμβασιώτης οίνος. Εις την Ευρώπη όμως χρησιμοποίησαν το όνομά του δια διαφόρους ποικιλίες αμπέλων και τους εκ τούτων παραγομένους οίνους. Έτσι σήμερα υπάρχουν πλείστα όσα ποικιλία Malvoisies και ανάλογοι οίνοι. Και συνεχίζει ο εκλεκτός εκείνος δημόσιος υπάλληλος με την απαρίθμηση των κυριωτέρων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνταν στην Ευρώπη στις αρχές του αιώνα μας με το όνομα «μαλβαζίες»....

Την εποχή εκείνη λοιπόν έγινε μια πολύ σοβαρή προσπάθεια αναβίωσης του περίφημου οίνου της Μονεμβασιάς η οποία όμως τελικά δεν έφερε καρπούς λόγω αντίξων κοινωνικοπολιτικών συνθηκών στην Ελλάδα. Παρά τις προσπάθειες του εκλεκτού εκείνου δημοσίου υπαλλήλου Νικηφόρου Παμπουκή (απαρίθμηση ποικιλιών Malvasia στην Ευρώπη, έγκριση κονδυλίου από το υπουργείο για οινοποιήσεις, δημιουργία προτύπων αμπελώνων κ.λ.π.) ο Μονεμβασιώτης οίνος δεν γεννήθηκε τελικά στις αρχές του αιώνα που μας πέρασε. » **(Σταυρούλα Κουράκου- Δραγώνα** από το άρθρο της στην εφημερίδα «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ» με τίτλο **«Εκστρατεία για αναβίωση του Μαλβαζία» 20 Σεπτεμβρίου 1998)**

Τα τελευταία 15 χρόνια έγιναν 4 διεθνή επιστημονικά συμπόσια-συναντήσεις με θέμα τον Μονεμβασία -Malvasia οίνο .

«...Η πρώτη συνάντηση με θέμα «Μονεμβασία Μαλβαζία, το κρασί της Βυζαντινής Καστρόπολης» είχε οργανωθεί από την 9^η Εφορεία Βυζαντινών αρχαιοτήτων και τον πολικό Σύλλογο Ρίζες στο Κάστρο Μονεμβασιάς στις 29 Αυγούστου 1998. Η συνάντηση εκείνη υπήρξε το επειγόν αποτέλεσμα του αυξημένου ενδιαφέροντος των τελευταίων

χρόνων για τη «μαλβαζία». Το ελληνικό ενδιαφέρον είχε μάλιστα ως σημείο εκκίνησης την αφύπνιση που προκάλεσε η κατά την προηγούμενη δεκαετία ευρωπαϊκή αναγνώριση ενός συγγενούς οίνου του Βινσάντο (*Vinsanto*) ως ελληνικού προϊόντος, επίτευγμα της κυρίας Σταυρούλας Κουράκου – Δραγώνα, η οποία ακολούθως με τις σχετικές μελέτες και την αρθρογραφία της, έφερε το θέμα του Μονεμβάσιου στην επικαιρότητα μετά παρέλευση μισού αιώνα από τις εργασίες του Βάσσου Κριμπά και του Βασιλή Λογοθέτη. Σε αυτό το κλίμα ενδιαφέροντος εγγράφονται και δύο άλλες δύο διεθνείς συναντήσεις που οργανώθηκαν το 2005: η πρώτη από τον Μονεμβασιώτικο Όμιλο στη Μονεμβασιά (30 Μαΐου -1 Ιουνίου 2005) με θέμα «**Τίνος είναι η κούπα η Μονοβασιά**»... και η δεύτερη από το Δήμο Γαζίου και τα «Ευρωπαϊκά νησιά – παραγωγοί κρασιού Μαλβαζία» υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Κρήτης στο Γάζι Ηρακλείου Κρήτης (30 Σεπτεμβρίου- 2 Οκτωβρίου 2005) με θέμα « *il miglior vino del mondo*, το κρητικό κρασί στις αρχαικές πηγές της Βενετοκρατίας». (Ηλίας Αναγνωστάκης από την εισαγωγή της έκδοσης «**Μονεμβάσιος–Μονοβασ(ι)ά–Malvasia**», Ε.Ι.Ε.–Ι.Β.Ε.- ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΜΠΟΣΙΑ -17 ΑΘΗΝΑ 2008)

Στο 4^ο Διεθνές Συμπόσιο με θέμα «**Μονεμβάσιος–Μονοβασ(ι)ά–Malvasia**», Ε.Ι.Ε.–Ι.Β.Ε.–Οίνων ιστορώ δόθηκαν απαντήσεις σχετικά με την προέλευση την καταγωγή το είδος και τον τύπο του κρασιού τον τρόπο παραγωγής και οινοποίησης την ποικιλιακή σύνθεση και σε πλείστα άλλα επιστημονικά ερωτήματα σχετικά με αυτό και τη δυνατότητα νομοθετικής ρύθμισης του οίνου **Μονεμβασιά -Malvasia** .

«...Θεωρώ ότι με την παρούσα έκδοση δίδονται απαντήσεις σε κρίσιμα από χρόνια εκκρεμούντα ερωτήματα ιστορικής προέλευσης οίνων, τρόπων παρασκευής, συντήρησης και διακίνησης γλυκών κρασιών. Αναθεωρούνται λανθασμένα στερεότυπα για την αμπελοκαλλιέργεια σε Πελοπόννησο και Κρήτη, κατά τους Βενετικούς και Οθωμανικούς χρόνους ενώ παράλληλα προσκομίζονται νέα στοιχεία από την αρχαική και οινολογική έρευνα για την μονοβασιά-malvasia.». (Ηλίας Αναγνωστάκης από την εισαγωγή της έκδοσης «**Μονεμβάσιος–Μονοβασ(ι)ά–Malvasia**», Ε.Ι.Ε.–Ι.Β.Ε.- ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΜΠΟΣΙΑ -17 ΑΘΗΝΑ 2008)

Μοναδική και αδιάψευστη απόδειξη της αμπελοκαλλιέργειας του παρελθόντος αποτελούν οι χιλιάδες πεζούλες –αναβαθμίδες της περιοχής και οι διάσπαρτοι πετρόκτιστοι ληνοί εντός των αμπελώνων (που αποτελεί μοναδικό φαινόμενο τουλάχιστον στον ελλαδικό χώρο).

Παράλληλα με τα επιστημονικά συμπόσια υλοποιήθηκε ερευνητικό πρόγραμμα ΠΑΒΕ 99ΒΕ / 434 , με θέμα «Δημιουργία βασικού υλικού των ποικιλιών αμπέλου που πιθανώς συμμετείχαν στη παραγωγή του οίνου **Malvasia** (Σεπτέμβρης 1999- Απρίλιος 2001)» από τα οινοποιεία της περιοχής, το εργαστήριο Αμπελογαίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, το εργαστήριο φυτοπαθολογίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, το εργαστήριο φυτικής Ιολογίας Ηρακλείου Κρήτης που υπάγεται στο ΕΘΙΑΓΕ και την εταιρεία VITRO A.E.

Στη συνέχεια αξιοποιώντας τα αποτελέσματα των πειραματικών οινοποιήσεων του Ινστιτούτου Οίνου (από 2005 έως 2008), με πρώτη ύλη σταφύλια από την περιοχή των τοπικών ποικιλιών Μονεμβασιά, Ασπρούδες, Κυδωνίτσα με προσθήκη του Ασύρτικου μας έδωσαν εξαιρετικά αποτελέσματα.

Έτσι μέσα από τη συγκεκριμένη έρευνα- οινοποίηση, οδηγηθήκαμε σε ένα πρότυπο λιαστού γλυκού οίνου **Μονεμβασιά-Malvasia** με βάση μια συγκεκριμένη ποικιλιακή σύνθεση και τρόπο οινοποίησης, χρόνο ωρίμασης- παλαίωσης με συγκεκριμένα τεχνικά χαρακτηριστικά και οργανοληπτικά δεδομένα που να αρμόζουν σε ένα άριστο γλυκό κρασί κατάλληλο για μακροχρόνια παλαίωση.

Ακολούθησε η υποβολή της αίτησης αναγνώρισης **ΠΟΠ Μονεμβασιά-Malvasia** προς το Υπ. Αγρ. Ανάπτυξης Τμήμα με ημερομηνία 24/02/2009.

Τελικά με ημερομηνία **23 Ιουλίου 2010** (ημέρα που εορτάζεται η επέτειος της απελευθέρωσης της Μονεμβασιάς!) εκδόθηκε το φύλλο 1125 της εφημερίδας της κυβέρνησης όπου αναγνωρίζονται οίνοι **Μονεμβασιά-Malvasia** ως **Προστατευμένη Ονομασία Προελεύσεως (ΠΟΠ)** για οίνο λευκό γλυκό από λιαστά σταφύλια και οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια.

Σήμερα στην περιοχή αναφοράς μας καλλιεργούνται περί τα 3500 στρέμματα αμπελώνων.

Όπως προκύπτει από την έρευνα (**ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ Κέντρο Στρατηγικού Σχεδιασμού και Ανάπτυξης ΤΡΙΠΟΛΗ 2005: Μαλβαζίας Οίνος, Μελέτη αναβίωσης εγκατελειμμένων αμπελοοικονικών καλλιέργειών**) η συνολική έκταση των αμπελώνων από το 1989 (συνολο αμπελώνων σε ha 101.4) έως 2003 (συνολο αμπελώνων σε ha 294.9) σχεδόν τριπλασιάστηκε. Η τάση αυτή συνεχίστηκε και μετά το 2003 έως σήμερα ξεπερνώντας τα 350 ha. Η ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων που φυτεύονται είναι στο σύνολό τους Μονεμβασιά, Ασπρούδες, Κυδωνίτσα, Ασύρτικο. Εδώ και 15 χρόνια λειτουργούν 3 σύγχρονα οινοποιεία στην περιοχή του νέου Δήμου Μονεμβασιάς.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

«**Ο Μονεμβάσιος οίνος**, γνωστός και ως **Δωρικός οίνος**, **vinum de Malvasia**, **vinum de Monovasia**, **vinum Malvasie**, **vinum Monemvasie** και **malvasia**, όπως και άλλοι οίνοι, αντλεί το όνομά του από την περιοχή παραγωγής του ή το λιμάνι εξαγωγής του, τη Μονεμβασιά, που απαντά στις ιταλικές πηγές από τον 12^ο αιώνα ως **Malvasia**. Το κρασί αυτό είχε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούσαν από τα άλλα κρασιά, πληρούσε συγκεκριμένες προδιαγραφές —ποικιλία κλήματος, τρόπο παρασκευής— και πιθανότατα παραγόταν σε ολόκληρη την εγγύς περιφέρεια της Μονεμβασιάς που εκτεινόταν στον ορεινό Πάρνωνα, από το Άστρος μέχρι τον Μαλέα. Το 1214 ο μητροπολίτης Εφέσου Νικόλαος Μεσαρίτης αναφέρει ότι ο περίφημος για την ποιότητά του Μονεμβάσιος οίνος προσφερόταν άφθονος στο αυτοκρατορικό τραπέζι της λατινοκρατούμενης Κωνσταντινούπολης. Το 1278 ο Βενετός Στέφανος Bonus εμφανίζεται να εμπορεύεται από το λιμάνι της Μονεμβασιάς **vinum de Malvasia**. Την εποχή των Παλαιολόγων (αρχές του 14^{ου} αιώνα) η διασκέδαση στην Κωνσταντινούπολη, πριν από τις εβδομάδες των νηστειών, περιλάμβανε χορό και παιχνίδια, ιδίως με τα ζάρια, και άφθονη κατανάλωση οίνου που προερχόταν είτε από την Τριγλία της Βιθυνίας είτε από την Μονεμβασιά: οίνου εγχεομένου αυτοίς, αλλ' από Τριγλείας, ή Δωρικού εκ της εν Πελοποννήσω Μονεμβασιάς. Σύμφωνα με το χρυσόβουλο που εξέδωσε το 1301 ο Ανδρόνικος Β΄ Παλαιολόγος για τη μητρόπολη της Μονεμβασιάς, οι εκκλησιαστικές κτήσεις της μητρόπολης με τους προσδοφόρους αμπελώνες φαίνεται ότι είχαν μεγάλο μερίδιο συμμετοχής στην παραγωγή του φημισμένου μονεμβάσιου

οίνου. Τον 14ο αιώνα η αμπελοαγωγή και το εμπόριο οίνου ήταν βασικές παραγωγικές δραστηριότητες των Μονεμβασιωτών». **Βιβλιογραφία: Πρακτικά Διεθνούς Συμποσίου Μονεμβάσιος–Μονοβασ(ι)ά–Malvasia, E.I.E.–I.B.E.–Οίνων Ιστορώ, V, επιμ. Η. Αναγνωστάκης, Αθήνα 2008.**

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα. Το κρασί ήταν εκτός από στοιχείο βασικής διατροφικής ανάγκης της περιοχής ήταν επίσης άρρηκτα συνυφασμένο με όλες τις κοινωνικές εκδηλώσεις και τις παραδόσεις του λαού.

«...Οι μαρτυρίες της ποίησης: Η λαϊκή μούσα θρήνησε τ'αμπέλια της Μονοβασιάς όταν ο Μωριάς έπεσε στα χέρια των Τούρκων:

- Και όποθεν επέρασε για τη Μονεμβασία,
Αμπέλια και γεννήματα σαν τάκαψε η φωτιά.....
- άσπρα κόκκινα κρασιά μοσκάτα οκ(από) τη Μονοβασά
μου τα φέρνα κάθε ώρα, μα σαν εγύρισε ο τροχός
εφαλλίρισα ο φτωχός....

.....από τον κύκλο των ακριτικών τραγουδιών:

- φέρτε Μονεμβασιά κρασί, να πιουν οι αντρείωμένοι.

Αλλά και στο Συναξάριον των ευγενικών γυναικών και τιμιωτάτων αρχοντισσών:

- ...ότι έσφαξεν τα ταπεινά τα ίδια της παιδία
Και έπεν το αίμα τους ωσάν μονοβασία...

Ας διαβάσουμε όμως και τους στίχους του αρχιεπισκόπου Αρσενίου:

- Είδα βαρέλες αργυρές μ'ολόχρυσα στεφάνια,
Όλες με τες φιάλες τους και μ'έτερα καυκία
Γεμάται ήσαν άπασαι καλή Μονεμβασία,
Και οίνος ευωδέστατος από την Ρωμανία...

Αλλά και ο Φαναριώτης λόγιος και πολιτικός Ιακωβος Ρίζος Ραγκαβής θυμάται τα κρασιά της Μονοβασιάς και στη λόγια γλώσσα της εποχής σε αρμονία προς την αστική ευζωία της φαναριώτικης κοινωνίας, θα γράψει:

- Καθ'ημέραν να μεθούμεν, με καλήν μονεμβασίαν....

(Σταυρούλα Κουράκου- Δραγώνα «η ποικιλία αμπέλου malvasia και οι κατ' όνομα μαλβαζίες»ΕΚΔΟΣΗ ΕΙΕ ΙΒΕ ΑΘΗΝΑ 2008)

«...Ήταν τόσο μεγάλη η φήμη του Μονεμβασιώτικου οίνου που επηρέασε ποιητές και όχι μόνο: Έτσι στην επιστολή του Δούκα του Κλάρενς προς Εδουάρδο Δ, ο πρώτος γράφει:Να με πνίξετε σ'ένα βαρέλι με κρασί Μονεμβασιάς....

Δεν είναι λίγες οι αναφορές για το κρασί της Μονεμβασιάς στην ποίηση. Χαρακτηριστικότερο όλων η Ηλιογέννητη του Γ. Ρήτσου: Φέρτε κρασί της Μαλβασιάς, κρασί της Μονοβασιάς, που πίνουνε οι άρρωστοι και βλέπουν την υγεία τους.

(ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ Κέντρο Στρατηγικού Σχεδιασμού και Ανάπτυξης ΤΡΙΠΟΛΗ 2005: Μαλβαζίας Οίνος, Μελέτη αναβίωσης εγκατελειμένων αμπελοοικονικών καλλιεργειών)

Το αμπέλι και το κρασί ποτέ δεν έπαψε να είναι βασικό στοιχείο της διατροφικής οικονομικής πολιτιστικής ζωής των κατοίκων. Υπήρξαν εποχές όπως η περίοδος της Τουρκοκρατίας και αμέσως μετά την απελευθέρωση του 1821 που το κρασί μπορεί να μην αποτελούσε το κύριο εξαγωγίμο προϊόν της περιοχής λόγω κοινωνικοπολιτικών συνθηκών όπου το εμπόριο δεν ήταν αναπτυγμένο, (μιλάμε για κλειστές οικονομίες) αλλά αποτελούσε βασικό στοιχείο της διατροφικής οικονομικής πολιτιστικής ζωής των κατοίκων. Ζωντανή μαρτυρία αποτελούν σωζώμενα τοποεπωνύμια που παραπέμπουν ευθέως στο αμπέλι όπως πχ. Αμπέλι, Αμπελάκια. Η μεγάλη έκταση της καλλιέργειας της σταφίδας έως τη 10ετία του 60 προϋπόθετε βασικές γνώσεις και παράδοση των κατοίκων στην αμπελοκαλλιέργεια.

Ο οικονομικός δεσμός αυτός συνεχίζεται ως ημέρες μας, το κρασί συνεχίζει να αποτελεί βασικό στοιχείο της οικονομικής δραστηριότητας των κατοίκων με αυξητικές τάσεις καθώς επίσης είναι βασικό στοιχείο της διατροφικής τους συνήθειας. Οι γιορτές κρασιού και η προσφορά και παρουσία του σε όλες τις κοινωνικές-πολιτιστικές εκδηλώσεις, αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας των κατοίκων.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η περιοχή αναφοράς μας γεωμορφολογικά αποτελεί τη χερσόνησο του Μαλέα φυσική απόληξη της οροσειράς του Πάρνωνα (Μαλεβός). Βρέχεται βορειοανατολικά από το Μυρτώο πέλαγος και νοτιοδυτικά από το Λακωνικό κόλπο.

Το υψόμετρο κυμαίνεται από 0-500μ. Παρουσιάζει έντονο ανάγλυφο εναλλαγή αβεστολιθικών και σχιστολιθικών πετρωμάτων. Η ανάλυση του εδάφους έχει δείξει πως υπάρχει ποικιλομορφία έχουμε περιοχές με όξινα εδάφη και με ελάχιστη οργανική ουσία χωρίς ανθρακικό ασβέστιο που μας δίνουν κρασιά με υψηλές οξύτητες και περιοχές με ουδέτερα εδάφη χωρίς ανθρακικό ασβέστιο που κι αυτά μας δίνουν ιδιαίτερα ικανοποιητικής οξύτητας κρασιά. Τα εδάφη γενικά μπορούμε να τα κατατάξουμε σε αμμοαργιλωδή και αργιλοπηλώδη..

Η περιοχή έχει έντονο αιολικό δυναμικό, προσβάλλεται άμεσα από όλους τους ανέμους λόγω της γεωγραφικής της θέσης. Διακρίνεται από ιδιαίτερα μεγάλη ηλιοφάνεια. Η μέση ετήσια μέγιστη θερμοκρασία είναι 23°C, και η ελάχιστη 14°C. Το συνολικό ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 400-470 mm.

Οι πιο πάνω παράγοντες συνιστούν ιδιαίτερη για την περιοχή, μας δίνουν πρωιμότητα ωρίμανσης για τα σταφύλια με πλούσια σάκχαρα και υψηλές οξύτητες, ιδανική πρώτη ύλη για την παραγωγή αρίστης ποιότητας

λιαστού οίνου **Μονεμβασία-Malvasia**. Επιπλέον οι ανωτέρω συνθήκες συνιστούν ιδανικό περιβάλλον για την υγεία των αμπελώνων η προστασία των οποίων επιτυγχάνεται με ελάχιστες φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις (ο συνήθης αριθμός φυτοπροστατευτικών επεμβάσεων είναι 2-3 με θειάφι και χαλκό).

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

«Το 1930 από τον Διευθυντή της γεωργικής περιφέρειας Λακωνίας, γεωπόνο Νικηφόρο Παμπτούκη, γράφτηκε: «Η περιφέρεια του τώως Δήμου Μονεμβασίας του Ν. Λακωνίας αποτελεί ευνοϊκότατο περιβάλλον για την καλλιέργεια της αμπέλου. Το γλυκύ παράλιο κλίμα σε συνδυασμό προς την εδαφολογική διαμόρφωσή της και την σύστασιν του εδάφους της προερχομένου εξ ασβεστολιθικών και σχιστολιθικών πετρωμάτων, είναι τα εξαιρετικά εκείνα προσόντα τα οποία επιβάλλουν την καλλιέργεια της αμπέλου και επιτρέπουν την παραγωγή μοναδικής ποιότητας οίνου» (Σταυρούλα Κουράκου- Δραγώνα από το άρθρο της στην εφημερίδα «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ» με τίτλο «Εκστρατεία για αναβίωση του Μαλβαζία» 20 Σεπτεμβρίου 1998

Σήμερα το οινικό ποιοτικό δυναμικό των τοπικών ποικιλιών της περιοχής αναφοράς επιβεβαιώνεται και επιβραβεύεται από τις αλληπάλληλες βραβεύσεις των κρασιών σε Διεθνείς Διαγωνισμούς Οίνου. Επίσης τα αποτελέσματα των πειραματικών οινοποιήσεων **Μονεμβασία -Malvasia** που έγιναν τα τελευταία χρόνια από το Ινστιτούτο Οίνου με πρώτη ύλη σταφύλια από την περιοχή μας έδωσαν εξαιρετικά αποτελέσματα. Επίσης τα μετρήσιμα ποιοτικά χαρακτηριστικά (όπως πρόδρομες αρωματικές ενώσεις) που ανέδειξε η επιστημονική έρευνα από το Ινστιτούτο Οίνου κατατάσσουν τις ποικιλίες αυτές στις κορυφαίες ελληνικές ποικιλίες. Έτσι μέσα από τη συγκεκριμένη έρευνα- οινοποίηση, οδηγηθήκαμε σε ένα πρότυπο λιαστού γλυκού οίνου με βάση μια συγκεκριμένη ποικιλιακή σύνθεση και τρόπο οινοποίησης, χρόνο ωρίμασης- παλαίωσης με συγκεκριμένα τεχνικά χαρακτηριστικά και οργανοληπτικά δεδομένα που να αρμόζουν σε ένα άριστο γλυκό κρασί κατάλληλο για μακροχρόνια παλαίωση.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων **Π.Ο.Π. Μονεμβασία-Malvasia**, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (γεωμορφολογικό περιβάλλον –έδαφος – μικροκλίμα - ποικιλιακή σύνθεση-καλλιεργητικές φροντίδες- τρόπος οινοποίησης& παλαίωσης - ανθρωπογεωγραφικό & ιστορικοπολιτιστικό περιβάλλον). Το αποτέλεσμα αυτής της ιδιαιτερότητας συμπυκνώνεται και αποτυπώνεται στη μοναδικότητα των κρασιών **Π.Ο.Π. Μονεμβασία-Malvasia**.

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

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Η Μονεμβασιά με την ενδοχώρα της δηλ. η περιοχή αναφοράς παραγωγής του **Μονεμβασία -Malvasia** απετέλεσε το γενέθλιο τόπο ενός μυθικού κρασιού.

«Πέντε ολόκληρους αιώνες κράτησε η κυριαρχία του ελληνικού **Μονεμβασία-Malvasia** στις ξένες αγορές της Ανατολής και της Δύσης: άρχισε να παράγεται πριν τον 13^ο αιώνα στη βυζαντινή Μονεμβασιά...Κανένα άλλο κρασί δεν απόχτησε τόση φήμη κατά το Μεσαίωνα και την Αναγέννηση και κανένα όνομα κρασιού από τότε μέχρι σήμερα δεν έχει τόσο ενδιαφέρουσα ιστορία.... (Σταυρούλα Κουράκου- Δραγώνα από το άρθρο της στην εφημερίδα «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ» με τίτλο «Ο οίνος «μαλβαζία» στη Δύση»

«Ο **Μονεμβασίος οίνος**, γνωστός και ως **Δωρικός οίνος**, *vinum de Malvasia*, *vinum de Monovasia*, *vinum Malvasie*, *vinum Monemvasie* και *malvasia*, όπως και άλλοι οίνοι, αντλεί το όνομά του από την περιοχή παραγωγής του ή το λιμάνι εξαγωγής του, τη Μονεμβασία, που απαντά στις ιταλικές πηγές από τον 12^ο αιώνα ως *Malvasia*. Το κρασί αυτό είχε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούσαν από τα άλλα κρασιά, πληρούσε συγκεκριμένες προδιαγραφές —ποικιλία κλήματος, τρόπο παρασκευής— και πιθανότατα παραγόταν σε ολόκληρη την εγγύς περιφέρεια της Μονεμβασίας...

Βιβλιογραφία: Πρακτικά Διεθνούς Συμποσίου Μονεμβασίος-Μονοβασ(ι)ά-Malvasia, E.I.E.-I.B.E.-Οίνον ιστορώ, V, επιμ. Η. Αναγνωστάκης, Αθήνα 2008.

Σήμερα το ποιοτικό οινικό δυναμικό των τοπικών ποικιλιών της περιοχής αναφοράς επιβεβαιώνεται και επιβραβεύεται από τις αλληπάλληλες βραβεύσεις των κρασιών σε Διεθνείς Διαγωνισμούς Οίνου. Επίσης τα αποτελέσματα των πειραματικών οινοποιήσεων **Μονεμβασία -Malvasia** που έγιναν από το 2005 έως το 2008 από το Ινστιτούτο Οίνου με πρώτη ύλη σταφύλια των ποικιλιών που μετέχουν στην παραγωγή του από την περιοχή μας έδωσαν εξαιρετικά αποτελέσματα τόσο σε επίπεδο τεχνικών χαρακτηριστικών (σάκχαρο, ολική οξύτητα, pH) όσο και σε μετρήσιμα ποιοτικά χαρακτηριστικά (όπως πρόδρομες αρωματικές ενώσεις) με αποτέλεσμα βάσιμα να εκτιμούμε ότι οι ποικιλίες αυτές κατατάσσονται στις κορυφαίες ελληνικές ποικιλίες. Επίσης κατά και στην οργανοληπτική αξιολόγηση των κρασιών **Μονεμβασία -Malvasia** τα αποτελέσματα ήταν εξαιρετικά έως άριστα.

β. Ιστορικός δεσμός

« Πολλές οι πηγές που τεκμηριώνουν ότι οι Φράγκοι αποκαλούσαν **MALVASIA** το κάστρο της Μονεμβασίας, όμως η πιο συγκλονιστική μνημονεύεται σε μια απόφαση της Βενετικής Γερουσίας με ημερομηνία 27 Φεβρουαρίου 1400

που αφορά επιστολή του αυτοκράτορα της Κωνσταντινούπολης, ο οποίος «...αιτείται όπως σε περίπτωση που οι Τούρκοι καταστούν ιδιαίτερα επικίνδυνοι, ο αδερφός του, ο Δεσπότης του Μυστρά, με την οικογένειά του και την αυτοκράτειρα, που βρίσκονται στη Malvasia, δυνθούν να οδηγηθούν με βενετικές γαλέρες στην Κορώνη, τη Μεθώνη ή την Κρήτη...». Η οικογένεια του αυτοκράτορα βρισκόταν τότε στο κάστρο της Μονεμβασιάς που ήταν ακόμα βυζαντινό, στη βενετική απόφαση γράφεται ότι βρισκόταν στη Malvasia. Τι χρειαζόμαστε μαρτύρων; Είναι λοιπόν φανερό ότι η **επωνυμία MALVASIA ήταν γεωγραφική και υποδήλωνε τη βυζαντινή πόλη της Μονεμβασιάς**. Όμως οι Φράγκοι ονόμαζαν MALVASIA και τον οίνο της Μονεμβασιάς όπως μαρτυρείται από τον Δουκάγγιο (Du Cange), Γάλλο σοφό του 17^{ου} αιώνα, που αφιέρωσε τη ζωή του στη μελέτη του Μεσαίωνα, της Λατινικής Δύσης και της ελληνικής Ανατολής και θεωρείται ο πατέρας των βυζαντινών σπουδών στη Δύση: «Μονεμβασιώτης ή Μονεμβασιώτικος οίνος, vinum Monenbasioticum, κοινώς Malvasia». Ήταν επομένως ο Malvasia ένας βυζαντινός οίνος με γεωγραφική επωνυμία καταγωγής -Μονεμβασία- με το φράγκικο όνομα της περιοχής. **Γι' αυτό η επωνυμία Malvasia θεωρείται μια ιστορική «ονομασία προελεύσεως».**

Όμως η Μονεμβασιά ήταν ένας βράχος ένα κάστρο χτισμένο πάνω σ'ένα νησί που ενώνεται με τη στεριά μ'έναν δρόμο 400 μέτρα περίπου. Στο κάστρο μπορούσε να μπει κανείς μόνο από μια πύλη απ' όπου πηγάζει και το όνομα του κάστρου: Μονεμβασία, μία μόνη έμβασια. Πώς μπορούσε να'χει δικό της κρασί; Θα μας βοηθήσει να καταλάβουμε τι ακριβώς συνέβαινε η περίπτωση του Porto, γλυκού κρασιού της Πορτογαλίας. Η πόλη του Porto που σημαίνει ως γνωστό λιμάνι, δεν έχει βέβαια αμπέλια. Η αμπελουργική ζώνη παραγωγής του ονομαστού αυτού κρασιού, βρίσκεται μακριά στην κοιλάδα του ποταμού Duro. Όμως οι αποθήκες παλαίωσης του κρασιού και απ' όπου εξάγεται βρίσκονται στο Porto. Από κει πήρε το όνομά του, γιατί αυτοί που αγόραζαν και μετέφεραν το κρασί στα πέρατα του κόσμου, δεν γνώριζαν παρά μόνο το λιμάνι. Το ίδιο συνέβαινε και στη Μονεμβασιά. Οι αμπελώνες βρίσκονταν στη «Δωριέων χώρα», όπως ονομαζόταν η περιοχή της επαρχίας Επιδαύρου Λιμηράς που βρίσκεται απέναντι από το Κάστρο της Μονεμβασιάς... Εκεί παραγόταν το κρασί που εμπορεύονταν οι Μονεμβασιώτες έμποροι και φόρτωναν τα καράβια από το λιμάνι της Μονεμβασιάς.

Στα βυζαντινά χρόνια η οικονομία στις πόλεις-κάστρα βασιζόταν κυρίως στο εμπόριο. Τυπικό παράδειγμα αποτελεί η Μονεμβασιά, χτισμένη πριν από τον 8^ο αιώνα για την άμυνα του βυζαντινού πληθυσμού από τους Σλάβους. Ήδη από τον 12^ο αιώνα εμφανίζεται ως σημαντική εμπορική πόλη. Οι Μονεμβασιώτες ήταν ναυτικοί, έμποροι και διάσημοι πειρατές. Εξάλλου ήδη από τον 13^ο αιώνα έχουν σημαντικά προνόμια: φορολογική ατέλεια για τα κτήματά τους, απαλλαγή από το φόρο αγοροπωλησίας μέσα στην πόλη τους και από τις αρχές του 14^{ου} αιώνα μειωμένο φόρο για τις αγοροπωλησίες στις μεγάλες εμπορικές πόλεις Κωνσταντινούπολη Σηλυβρία, Ραιδεστό, Καλλίπολη, Αίνο, Ίστρια, Νότιο Ιταλία, παράλιες πόλεις της Θράκης κ.λ.π. Στις πόλεις αυτές είχαν εγκατασταθεί πολλοί Μονεμβασιώτες οι οποίοι εμπορεύονταν μεταξύ των άλλων και το κρασί της πατρίδας τους: τον «Μονεμβάσιον» ή «Μονεμβασιώτην» ή απλά τον «Μονεμβασιά», το ίδιο αυτό κρασί που Βενετοί και Γενουάτες έμποροι πωλούσαν με το φράγκικο όνομα καταγωγής του: «Malvasia».

Την τρανότερη απόδειξη της ποιότητας και της φήμης του οίνου αυτού αποτελεί το γεγονός ότι οι Βενετοί και Γενουάτες μιμήθηκαν τον τρόπο παρασκευής του στην Κρήτη και τις κτήσεις τους στα νησιά του Αιγαίου και οικειοποιήθηκαν το όνομα καταγωγής του.....» **Σταυρούλα Κουράκου- Δραγώνα** από το άρθρο της στην εφημερίδα «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ» με τίτλο **Μαλβαζία : «Βυζαντινό κρασί με φράγκικη επωνυμία καταγωγής»**

«Στα βυζαντινά χρόνια το λιμάνι του κάστρου της Μονεμβασιάς ήταν αραξοβόλι και κέντρο ανεφοδιασμού των πλοίων που έρχονταν από τη Δύση με ρότα την Κωνσταντινούπολη και τα λιμάνια της Μαύρης Θάλασσας. Το κρασί που παραγόταν στ'αμπέλια της «Χώρας Δωριέων»- στην περιοχή Επιδαύρου Λιμηράς- ήταν γνωστό στους ναυτικούς, τους εμπόρους και τους ταξιδιώτες με το όνομα του λιμανιού ανεφοδιασμού όπως συνέβαινε κατά την αρχαιότητα και συνεχίζεται μέχρι σήμερα για πολλά ονομαστά κρασιά. Έτσι το κρασί αυτό πουλιόταν στους μεν ελληνόφωνους όλου του τότε γνωστού κόσμου ως Μονεμβάσιος Οίνος ή και απλά Μονεμβασία, στους δε Λατίνους ως Malvasia αφού αυτό ήταν στη γλώσσα τους το όνομα της Καστροπόλης. Το 1930 από τον Διευθυντή της γεωργικής περιφέρειας Λακωνίας, γεωπόνο Νικηφόρο Παμπουκή, γράφτηκε: «Η περιφέρεια του τέως Δήμου Μονεμβασίας του Ν. Λακωνίας αποτελεί ευνοϊκότατο περιβάλλον για την καλλιέργεια της αμπέλου. Το γλυκύ παράλιο κλίμα σε συνδυασμό προς την εδαφολογική διαμόρφωσή της και την σύστασιν του εδάφους της προερχομένου εξ ασβεστολιθικών και σχιστολιθικών πετρωμάτων, είναι τα εξαιρετικά εκείνα προσόντα τα οποία επιβάλλουν την καλλιέργεια της αμπέλου και επιτρέπουν την παραγωγή μοναδικής ποιότητας οίνου. Πλην όμως η καλλιέργεια αυτή καταλαμβάνει σήμερα μηδαμινήν έκτασιν... Εις παλαιότεραν εποχή προ της Τουρκοκρατίας ολόκληρος η περιφέρεια αυτή ήτο ένας απέραντος αμπελών εκ του οποίου παρήγετο ο περίφημος εις όλον τον κόσμο Μονεμβασίτης οίνος (vin de Malvoise). ...Εκείνο όμως το οποίο δεν ήτο γνωστόν μέχρι τούδε εις τους χωρικούς είναι η σπουδαιότης και η φήμη του παραγομένου τότε οίνου και συνεπώς δυναμένου και σήμερα να να παραχθεί... Η κατάληψις της Μονεμβασίας από τους Τούρκους και η φυγή των κατοίκων είχαν σαν συνέπεια να καταστραφούν οι αμπελώνες και να εκλείψει ο Μονεμβασίτης οίνος. Εις την Ευρώπη όμως χρησιμοποίησαν το όνομά του δια διαφόρους ποικιλίας αμπελών και τους εκ τούτων παραγομένους οίνους. Έτσι σήμερα υπάρχουν πλείστα όσα ποικιλία Malvoisies και ανάλογοι οίνοι. Και συνεχίζει ο εκλεκτός εκείνος δημόσιος υπάλληλος με την απαρίθμηση των κυριωτέρων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνταν στην Ευρώπη στις αρχές του αιώνα μας με το όνομα «μαλβαζίες»....

Την εποχή εκείνη λοιπόν έγινε μια πολύ σοβαρή προσπάθεια αναβίωσης του περίφημου οίνου της Μονεμβασιάς η οποία όμως τελικά δεν έφερε καρπούς λόγω αντίξων κοινωνικοπολιτικών συνθηκών στην Ελλάδα. Παρά τις προσπάθειες του εκλεκτού εκείνου δημοσίου υπαλλήλου Νικηφόρου Παμπουκή (απαρίθμηση ποικιλιών Malvasia στην Ευρώπη, έγκριση κονδυλίου από το υπουργείο για οινοποιήσεις, δημιουργία προτύπων αμπελώνων κ.λ.π.) ο Μονεμβασίτης οίνος δεν γεννήθηκε τελικά στις αρχές του αιώνα που μας πέρασε. » **(Σταυρούλα Κουράκου-**

Δραγώνα από το άρθρο της στην εφημερίδα «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ» με τίτλο «**Εκστρατεία για αναβίωση του Μαλβαζία» 20 Σεπτεμβρίου 1998**)

Τα τελευταία 15 χρόνια έγιναν **4 διεθνή επιστημονικά συμπόσια-συναντήσεις** με θέμα τον **Μονεμβασία -Malvasia** οίνο .

«...**Η πρώτη συνάντηση** με θέμα «**Μονεμβασία Μαλβαζία, το κρασί της Βυζαντινής Καστροπόλης**» είχε οργανωθεί από την 9^η Εφορεία Βυζαντινών αρχαιοτήτων και τον πολ/κό Σύλλογο Ρίζες στο Κάστρο Μονεμβασίας στις 29 Αυγούστου 1998. Η συνάντηση εκείνη υπήρξε το επειγόν αποτέλεσμα του αυξημένου ενδιαφέροντος των τελευταίων χρόνων για τη «μαλβαζία». Το ελληνικό ενδιαφέρον είχε μάλιστα ως σημείο εκκίνησης την αφύπνιση που προκάλεσε η κατά την προηγούμενη δεκαετία ευρωπαϊκή αναγνώριση ενός συγγενούς οίνου του Βινσάντο (Vinsanto) ως ελληνικού προϊόντος ,**επίτευγμα της κυρίας Σταυρούλας Κουράκου – Δραγώνα** ,η οποία ακολούθως με τις σχετικές μελέτες και την αρθρογραφία της ,έφερε το θέμα του Μονεμβάσιου στην επικαιρότητα μετά παρέλευση μισού αιώνα από τις εργασίες του Βάσσου Κριμπά και του Βασίλη Λογοθέτη .Σε αυτό το κλίμα ενδιαφέροντος εγγράφονται και **δύο άλλες δύο διεθνείς συναντήσεις** που οργανώθηκαν το 2005: η πρώτη από τον Μονεμβασιώτικο Όμιλο στη Μονεμβασία (30 Μαΐου -1 Ιουνίου 2005) με θέμα «**Τίνος είναι η κούπα η Μονοβασιά**» ...και η δεύτερη από το Δήμο Γαζίου και τα «Ευρωπαϊκά νησιά –παραγωγοί κρασιού Μαλβαζία» υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Κρήτης στο Γάζι Ηρακλείου Κρήτης (30 Σεπτεμβρίου- 2 Οκτωβρίου 2005) με θέμα « *il miglior vino del mondo* ,το κρητικό κρασί στις αρχαικές πηγές της Βενετοκρατίας». (**Ηλίας Αναγνωστάκης** από την εισαγωγή της έκδοσης «**Μονεμβάσιος–Μονοβασ(ι)ά–Malvasia**», Ε.Ι.Ε.–Ι.Β.Ε.- ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΜΠΟΣΙΑ -17 ΑΘΗΝΑ 2008)

Στο 4^ο Διεθνές Συμπόσιο με θέμα «**Μονεμβάσιος–Μονοβασ(ι)ά–Malvasia**», Ε.Ι.Ε.–Ι.Β.Ε.–Οίνων ιστορώ δόθηκαν απαντήσεις σχετικά με την προέλευση την καταγωγή το είδος και τον τύπο του κρασιού τον τρόπο παραγωγής και οινοποίησης την ποικιλιακή σύνθεση και σε πλείστα άλλα επιστημονικά ερωτήματα σχετικά με αυτό και τη δυνατότητα νομοθετικής ρύθμισης του οίνου **Μονεμβασία -Malvasia** .

«...Θεωρώ ότι με την παρούσα έκδοση δίδονται απαντήσεις σε κρίσιμα από χρόνια εκκρεμούντα ερωτήματα ιστορικής προέλευσης οίνων , τρόπων παρασκευής , συντήρησης και διακίνησης γλυκών κρασιών. Αναθεωρούνται λανθασμένα στερεότυπα για την αμπελοκαλλιέργεια σε Πελοπόννησο και Κρήτη ,κατά τους Βενετικούς και Οθωμανικούς Χρόνους ενώ παράλληλα προσκομίζονται νέα στοιχεία από την αρχαιική και οινολογική έρευνα για την μονοβασιά-malvasia. ». (**Ηλίας Αναγνωστάκης** από την εισαγωγή της έκδοσης «**Μονεμβάσιος–Μονοβασ(ι)ά–Malvasia**», Ε.Ι.Ε.–Ι.Β.Ε.- ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΜΠΟΣΙΑ -17 ΑΘΗΝΑ 2008)

Μοναδική και αδιάψευστη απόδειξη της αμπελοκαλλιέργειας του παρελθόντος αποτελούν οι χιλιάδες πεζούλες –αναβαθμίδες της περιοχής και οι διάσπαρτοι πετρώκτιστοι ληνοί εντός των αμπελώνων (που αποτελεί μοναδικό φαινόμενο τουλάχιστον στον ελλαδικό χώρο) .

Παράλληλα με τα επιστημονικά συμπόσια υλοποιήθηκε ερευνητικό πρόγραμμα ΠΑΒΕ 99ΒΕ / 434 , με θέμα «Δημιουργία βασικού υλικού των ποικιλιών αμπέλου που πιθανώς συμμετείχαν στη παραγωγή του οίνου **Malvasia** (Σεπτέμβρης 1999- Απρίλιος 2001)» από τα οινοποιεία της περιοχής , το εργαστήριο Αμπελογολίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, το εργαστήριο φυτοπαθολογίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Θεσ/νίκης ,το εργαστήριο φυτικής Ιολογίας Ηρακλείου Κρήτης που υπάγεται στο ΕΘΙΑΓΕ και την εταιρεία VITRO A.E.

Στη συνέχεια αξιοποιώντας τα αποτελέσματα των πειραματικών οινοποιήσεων του Ινστιτούτου Οίνου (από 2005 έως 2008), με πρώτη ύλη σταφύλια από την περιοχή των τοπικών ποικιλιών Μονεμβασιά , Ασπρούδες , Κυδωνίτσα με προσθήκη του Ασύρτικου μας έδωσαν εξαιρετικά αποτελέσματα.

Έτσι μέσα από τη συγκεκριμένη έρευνα- οινοποίηση , οδηγήσαμε σε ένα πρότυπο λιαστού γλυκού οίνου **Μονεμβασία-Malvasia** με βάση μια συγκεκριμένη ποικιλιακή σύνθεση και τρόπο οινοποίησης, χρόνο ωρίμασης- παλαίωσης με συγκεκριμένα τεχνικά χαρακτηριστικά και οργανοληπτικά δεδομένα που να αρμόζουν σε ένα άριστο γλυκό κρασί κατάλληλο για μακροχρόνια παλαίωση.

Ακολούθησε η υποβολή της αίτησης αναγνώρισης **ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia** προς το Υπ. Αγρ. Ανάπτυξης Τμήμα με ημερομηνία 24/02/2009 .

Τελικά με ημερομηνία **23 Ιουλίου 2010** (ημέρα που εορτάζεται η επέτειος της απελευθέρωσης της Μονεμβασιάς!) εκδόθηκε το φύλλο 1125 της εφημερίδας της κυβέρνησης όπου αναγνωρίζονται οίνοι **Μονεμβασία-Malvasia** ως **Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως (ΠΟΠ)** για οίνο λευκό γλυκό από λιαστά σταφύλια και οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια.

Σήμερα στην περιοχή αναφοράς μας καλλιεργούνται περί τα 3500 στρέμματα αμπελώνων.

Όπως προκύπτει από την έρευνα (**ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ Κέντρο Στρατηγικού Σχεδιασμού και Ανάπτυξης ΤΡΙΠΟΛΗ 2005: Μαλβαζίας Οίνος , Μελέτη αναβίωσης εγκατελειμμένων αμπελοοικονικών καλλιέργειών**) η συνολική έκταση των αμπελώνων από το 1989 (συνολο αμπελώνων σε ha 101.4)έως 2003 (συνολο αμπελώνων σε ha 294.9) σχεδόν τριπλασιάστηκε . Η τάση αυτή συνεχίστηκε και μετά το 2003 έως σήμερα ξεπερνώντας τα 350 ha. Η ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων που φυτεύονται είναι στο σύνολό τους Μονεμβασιά , Ασπρούδες , Κυδωνίτσα , Ασύρτικο. Εδώ και 15 χρόνια λειτουργούν 3 σύγχρονα οινοποιεία στην περιοχή του νέου Δήμου Μονεμβασίας.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

«**Ο Μονεμβάσιος οίνος**, γνωστός και ως **Δωρικός οίνος**, **vinum de Malvasia**, **vinum de Monovasia**, **vinum Malvasie**, **vinum Monemvasie** και **malvasia**, όπως και άλλοι οίνοι, αντλεί το όνομά του από την περιοχή παραγωγής του ή το λιμάνι εξαγωγής του, τη Μονεμβασία, που απαντά στις ιταλικές πηγές από τον 12^ο αιώνα ως Malvasia. Το κρασί αυτό είχε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούσαν από τα άλλα κρασιά, πληρούσε συγκεκριμένες προδιαγραφές —ποικιλία κλήματος, τρόπο παρασκευής— και πιθανότατα παραγόταν σε ολόκληρη την εγγύς περιφέρεια της Μονεμβασίας που εκτεινόταν στον ορεινό Πάρνωνα, από το Άστρος μέχρι τον Μαλέα. Το 1214 ο μητροπολίτης Εφέσου Νικόλαος Μεσαρίτης αναφέρει ότι ο περιφήμος για την ποιότητά του Μονεμβάσιος οίνος προσφερόταν άφθονος στο αυτοκρατορικό

τραπέζι της λατινοκρατούμενης Κωνσταντινούπολης. Το 1278 ο Βενετός Στέφανος Bonus εμφανίζεται να εμπορεύεται από το λιμάνι της Μονεμβασίας vinum de Malvasia. Την εποχή των Παλαιολόγων (αρχές του 14^{ου} αιώνα) η διασκέδαση στην Κωνσταντινούπολη, πριν από τις εβδομάδες των νηστειών, περιλάμβανε χορό και παιχνίδια, ιδίως με τα ζάρια, και άφθονη κατανάλωση οίνου που προερχόταν είτε από την Τριγλία της Βιθυνίας είτε από την Μονεμβασία: οίνου εγχεομένου αυτοίς, αλλ' από Τριγλείας, ή Δωρικού εκ της εν Πελοποννήσω Μονεμβασίας. Σύμφωνα με το χρυσόβουλο που εξέδωσε το 1301 ο Ανδρόνικος Β΄ Παλαιολόγος για τη μητρόπολη της Μονεμβασίας, οι εκκλησιαστικές κτήσεις της μητρόπολης με τους προσοδοφόρους αμπελώνες φαίνεται ότι είχαν μεγάλο μερίδιο συμμετοχής στην παραγωγή του φημισμένου μονεμβάσιου οίνου. Τον 14ο αιώνα η αμπελοργαία και το εμπόριο οίνου ήταν βασικές παραγωγικές δραστηριότητες των Μονεμβασιωτών». **Βιβλιογραφία: Πρακτικά Διεθνούς Συμποσίου Μονεμβάσιος–Μονοβασ(ι)ά–Malvasia, E.I.E.–I.B.E.–Οίνον ιστορώ, V, επιμ. Η. Αναγνωστάκης, Αθήνα 2008.**

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα. Το κρασί ήταν εκτός από στοιχείο βασικής διατροφικής ανάγκης της περιοχής ήταν επίσης άρρηκτα συνυφασμένο με όλες τις κοινωνικές εκδηλώσεις και τις παραδόσεις του λαού.

«...Οι μαρτυρίες της ποίησης: Η λαϊκή μούσα θρήνησε τ'αμπέλια της Μονοβασίας όταν ο Μωριάς έπεσε στα χέρια των Τούρκων:

- Και όποθεν επέρασε για τη Μονεμβασία,
Αμπέλια και γεννήματα σαν τάκαψε η φωτιά.....
- άσπρα κόκκινα κρασά μοσκάτα οκ(από) τη Μονοβασά
μου τα φέρνα κάθε ώρα, μα σαν εγύρισε ο τροχός
εφαλλίρισα ο φτωχός....

.....από τον κύκλο των ακριτικών τραγουδιών:

- φέρτε Μονεμβασιά κρασί, να πιουν οι αντρειωμένοι.

Αλλά και στο Συναξάριον των ευγενικών γυναικών και τιμιωτάτων αρχοντισσών:

- ...ότι έσφαξεν τα ταπεινά τα ίδια της παιδία
Και έπεν το αίμα τους ωσάν μονοβασία...

Ας διαβάσουμε όμως και τους στίχους του αρχιεπισκόπου Αρσενίου:

- Είδα βαρέλες αργυρές μ'ολόχρυσα στεφάνια,
Όλες με τες φιάλες τους και μ'έτερα καυκία
Γεμάται ήσαν άπασαι καλή Μονεμβασία,
Και οίνος ευωδέστατος από την Ρωμανία...

Αλλά και ο Φαναριώτης λόγιος και πολιτικός Ιακωβος Ρίζος Ραγκαβής θυμάται τα κρασιά της Μονοβασίας και στη λόγια γλώσσα της εποχής σε αρμονία προς την αστική ευζωία της φαναριώτικης κοινωνίας, θα γράψει:

- ∅ Καθ'ημέραν να μεθούμεν, με καλήν μονεμβασίαν....

(Σταυρούλα Κουράκου- Δραγώνα «η ποικιλία αμπέλου malvasia και οι κατ' όνομα μαλβαζίες»ΕΚΔΟΣΗ ΕΙΕ ΙΒΕ ΑΘΗΝΑ 2008)

«...Ήταν τόσο μεγάλη η φήμη του Μονεμβασιώτικου οίνου που επηρέασε ποιητές και όχι μόνο: Έτσι στην επιστολή του Δούκα του Κλάρενς προς Εδουάρδο Δ΄, ο πρώτος γράφει:Να με πνίξετε σ'ένα βαρέλι με κρασί Μονεμβασίας....

Δεν είναι λίγες οι αναφορές για το κρασί της Μονεμβασίας στην ποίηση. Χαρακτηριστικότερο όλων η Ηλιογέννητη του Γ. Ρήτσου: Φέρτε κρασί της Μαλβασίας, κρασί της Μονοβασίας, που πίνουνε οι άρρωστοι και βλέπουν την υγεία τους.

(ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ Κέντρο Στρατηγικού Σχεδιασμού και Ανάπτυξης ΤΡΙΠΟΛΗ 2005: Μαλβαζίας Οίνος, Μελέτη αναβίωσης εγκατελειμμένων αμπελοοικονικών καλλιέργειών)

Το αμπέλι και το κρασί ποτέ δεν έπαψε να είναι βασικό στοιχείο της διατροφικής οικονομικής πολιτιστικής ζωής των κατοίκων. Υπήρξαν εποχές όπως η περίοδος της Τουρκοκρατίας και αμέσως μετά την απελευθέρωση του 1821 που το κρασί μπορεί να μην αποτελούσε το κύριο εξαγωγίμο προϊόν της περιοχής λόγω κοινωνικοπολιτικών συνθηκών όπου το εμπόριο δεν ήταν αναπτυγμένο, (μιλάμε για κλειστές οικονομίες) αλλά αποτελούσε βασικό στοιχείο της διατροφικής οικονομικής πολιτιστικής ζωής των κατοίκων. Ζωντανή μαρτυρία αποτελούν σωζώμενα τοποεπωνύμια που παραπέμπουν ευθέως στο αμπέλι όπως πχ. Αμπέλι, Αμπελάκια. Η μεγάλη έκταση της καλλιέργειας της σταφίδας έως τη 10ετία του 60 προϋπόθετε βασικές γνώσεις και παράδοση των κατοίκων στην αμπελοκαλλιέργεια.

Ο οικονομικός δεσμός αυτός συνεχίζεται ως ημέρες μας, το κρασί συνεχίζει να αποτελεί βασικό στοιχείο της οικονομικής δραστηριότητας των κατοίκων με αυξητικές τάσεις καθώς επίσης είναι βασικό στοιχείο της διατροφικής τους συνήθειας. Οι γιορτές κρασιού και η προσφορά και παρουσία του σε όλες τις κοινωνικές-πολιτιστικές εκδηλώσεις, αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας των κατοίκων.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η περιοχή αναφοράς μας γεωμορφολογικά αποτελεί τη χερσόνησο του Μαλέα φυσική απόληξη της οροσειράς του Πάρνωνα (Μαλεβός). Βρέχεται βορειοανατολικά από το Μυρτώο πέλαγος και νοτιοδυτικά από το Λακωνικό κόλπο.

Το υψόμετρο κυμαίνεται από 0-500μ. Παρουσιάζει έντονο ανάγλυφο εναλλαγή αβεστολιθικών και σχιστολιθικών πετρωμάτων. Η ανάλυση του εδάφους έχει δείξει πως υπάρχει ποικιλομορφία έχουμε περιοχές με όξινα εδάφη και με ελάχιστη οργανική ουσία χωρίς ανθρακικό ασβέστιο που μας δίνουν κρασιά με υψηλές οξύτητες και περιοχές

με ουδέτερα εδάφη χωρίς ανθρακικό ασβέστιο που κι αυτά μας δίνουν ιδιαίτερα ικανοποιητικής οξύτητας κρασιά. Τα εδάφη γενικά μπορούμε να τα κατατάξουμε σε αμμοαργιλώδη και αργιλοπηλώδη.. Η περιοχή έχει έντονο αιολικό δυναμικό, προσβάλλεται άμεσα από όλους τους ανέμους λόγω της γεωγραφικής της θέσης. Διακρίνεται από ιδιαίτερα μεγάλη ηλιοφάνεια. Η μέση ετήσια μέγιστη θερμοκρασία είναι 23°C, και η ελάχιστη 14°C. Το συνολικό ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 400-470 mm.

Οι πιο πάνω παράγοντες συνιστούν ιδιαιτερότητα για την περιοχή, μας δίνουν πρωιμότητα ωρίμανσης για τα σταφύλια με πλούσια σάκχαρα και υψηλές οξύτητες, ιδανική πρώτη ύλη για την παραγωγή αρίστης ποιότητας λιαστού οίνου **Μονεμβασία-Malvasia**. Επιπλέον οι ανωτέρω συνθήκες συνιστούν ιδανικό περιβάλλον για την υγεία των αμπελώνων η προστασία των οποίων επιτυγχάνεται με ελάχιστες φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις (ο συνήθης αριθμός φυτοπροστατευτικών επεμβάσεων είναι 2-3 με θειάφι και χαλκό).

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

«Το 1930 από τον Διευθυντή της γεωργικής περιφέρειας Λακωνίας, γεωπόνο Νικηφόρο Παμπτούκη, γράφτηκε: «Η περιφέρεια του τώως Δήμου Μονεμβασίας του Ν. Λακωνίας αποτελεί ευνοϊκότατο περιβάλλον για την καλλιέργεια της αμπέλου. Το γλυκύ παράλιο κλίμα σε συνδυασμό προς την εδαφολογική διαμόρφωσή της και την σύστασις του εδάφους της προερχομένου εξ ασβεστολιθικών και σχιστολιθικών πετρωμάτων, είναι τα εξαιρετικά εκείνα προσόντα τα οποία επιβάλλουν την καλλιέργεια της αμπέλου και επιτρέπουν την παραγωγή μοναδικής ποιότητας οίνου» (Σταυρούλα Κουράκου- Δραγώνα από το άρθρο της στην εφημερίδα «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ» με τίτλο «Εκστρατεία για αναβίωση του Μαλβαζία» 20 Σεπτεμβρίου 1998

Σήμερα το οινικό ποιοτικό δυναμικό των τοπικών ποικιλιών της περιοχής αναφοράς επιβεβαιώνεται και επιβραβεύεται από τις αλληπάλληλες βραβεύσεις των κρασιών σε Διεθνείς Διαγωνισμούς Οίνου. Επίσης τα αποτελέσματα των πειραματικών οινοποιήσεων **Μονεμβασία -Malvasia** που έγιναν τα τελευταία χρόνια από το Ινστιτούτο Οίνου με πρώτη ύλη σταφύλια από την περιοχή μας έδωσαν εξαιρετικά αποτελέσματα. Επίσης τα μετρήσιμα ποιοτικά χαρακτηριστικά (όπως πρόδρομες αρωματικές ενώσεις) που ανέδειξε η επιστημονική έρευνα από το Ινστιτούτο Οίνου κατατάσσουν τις ποικιλίες αυτές στις κορυφαίες ελληνικές ποικιλίες. Έτσι μέσα από τη συγκεκριμένη έρευνα- οινοποίηση, οδηγηθήκαμε σε ένα πρότυπο λιαστού γλυκού οίνου με βάση μια συγκεκριμένη ποικιλιακή σύνθεση και τρόπο οινοποίησης, χρόνο ωρίμασης- παλαίωσης με συγκεκριμένα τεχνικά χαρακτηριστικά και οργανοληπτικά δεδομένα που να αρμόζουν σε ένα άριστο γλυκό κρασί κατάλληλο για μακροχρόνια παλαίωση.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π. **Μονεμβασία-Malvasia**, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (γεωμορφολογικό περιβάλλον –έδαφος – μικροκλίμα - ποικιλιακή σύνθεση-καλλιεργητικές φροντίδες- τρόπος οινοποίησης& παλαίωσης - ανθρωπογεωγραφικό & ιστορικοπολιτιστικό περιβάλλον). Το αποτέλεσμα αυτής της ιδιαιτερότητας συμπυκνώνεται και αποτυπώνεται στη μοναδικότητα των κρασιών Π.Ο.Π. **Μονεμβασία-Malvasia**.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
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

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Νομικό Πλαίσιο Σύμφωνα με την αριθ. 280927/ 16-7-2011 «Αναγνώριση οίνων Μονεμβασία-Malvasia ως Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως» (ΦΕΚ 1125/Β/23-7-2010) στην παράγραφο 8 αναφέρεται: Για τους οίνους ΠΟΠ Μονεμβασία - Malvasia οι ενδείξεις παλαίωσης αναγράφονται ως εξής: -Εσοδεία Υ, όταν πρόκειται για μία μόνο εσοδεία του έτους Υ και εφόσον έχει συμπληρωθεί ο χρόνος της ελάχιστης υποχρεωτικής οξειδωτικής διετούς παλαίωσης. -Χ ετών παλαίωση, όπου Χ τα χρόνια της ελάχιστης προαιρετικής οξειδωτικής παλαίωσης, τα οποία ορίζονται σε 4, 8, 12, 16 και επόμενα, με διαφορά τεσσάρων ετών μεταξύ τους.</p> <p>Αναγραφή στην επισήμανση του έτους εμφιάλωσης Σύμφωνα με την αριθ. 280927/ 16-7-2011 «Αναγνώριση οίνων Μονεμβασία-Malvasia ως Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως» (ΦΕΚ 1125/Β/23-7-2010) στην παράγραφο 8 αναφέρεται: «Η αναγραφή του έτους εμφιάλωσης στην ετικέτα είναι υποχρεωτική».</p> <p>Επισήμανση και παρουσίαση των οίνων Σύμφωνα με την αριθ. 280927/ 16-7-2011 «Αναγνώριση οίνων Μονεμβασία-Malvasia ως Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως» (ΦΕΚ 1125/Β/23-7-2010) στην παράγραφο 8 αναφέρεται: «α)Οι δύο επωνυμίες Μονεμβασία- Malvasia αναγράφονται με γράμματα του αυτού μεγέθους και χρώματος ώστε να αποτελούν ενιαίο σύνολο, του ονόματος Malvasia πάντοτε με λατινικούς χαρακτήρες. 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 raisin passerillé) προκειμένου για οίνο από λιαστά σταφύλια. -Οίνος «λικέρ από λιαστά σταφύλια» (vin de liqueur de raisin passerillé) προκειμένου για οίνο λικέρ από λιασμένα σταφύλια».</p> <p>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 Μονεμβασία Malvasia είναι οι παρακάτω: ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΛΙΑΣΤΟΣ / LIASTOS/ vin de paille , ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses.</p> <p>Παλαίωση στην οριοθετημένη περιοχή Σύμφωνα με την αριθ. 280927/ 16-7-2011 «Αναγνώριση οίνων Μονεμβασία-Malvasia ως Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως» (ΦΕΚ 1125/Β/23-7-2010) στην παράγραφο 7 αναφέρεται: «Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, πραγματοποιείται αποκλειστικά σε οινοποιεία που βρίσκονται στην κτηματική περιφέρεια των δήμων της ζώνης και είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή μεθόδων σύγχρονης τεχνολογίας».</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Αίτηση Αναγνώρισης
Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρισης
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

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