

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μοσχάτος Ρόδου (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	K.A.I.P. K.A.I.R.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Γεωργική Βιομηχανική Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	2ο χλμ Λεωφόρου Ρόδου-Λίνδου Χωρίς οδό 85100 Ρόδος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22410 68770,68771,68772,68773
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22410 62575
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@cair.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	EMERY ΟΙΝΟΙ-ΠΟΤΑ EMERY WINES-DRINKS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Βιομηχανική Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Αυστραλίας 28 85100 Ρόδος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22410 29111
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22410 22716
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	gm@emery.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΜΕΡΚΟΥΡΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ MERKOURIS PARADOSIAKO OINOROPIO
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 85108 Έμπωνα Ρόδου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22460 41243,+30 6946061012
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΟΥΝΑΚΗΣ ΙΝΟΡΟΙΟ ΚΟΥΝΑΚΙΣ
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 85108 Έμπωνα Ρόδου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22460 41440,+30 6946067095
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	Χωρίς φαξ
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	takegawa57@hotmail.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΚΛΗΡΟΝΟΜΩΝ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΚΥΡΙΑΚΟΥΛΗ ΚΙΝΩΝΙΑ ΚΛΙΡΟΝΟΜΟΝ VASILIOU KIRIAKOULI
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση

<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 85108 Άγιος Ισίδωρος Ρόδου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2241062510,+30 6936908048
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 2241062040
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	kyriak.man@gmail.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΠΑΠΑΜΙΧΑΗΛ ΚΩΣΤΑΣ PAPAMICHAIL KOSTAS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 85108 Έμπωνα Ρόδου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22460 41280,+30 22460 41304,+30 6974089500
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22460 41280
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	ostaspapamixail@windowslive.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΛΕΞΑΝΔΡΗΣ ΜΙΧΑΗΛ ALEXANDRIS MICHAIL
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 85108 Έμπωνα Ρόδου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22460 41349
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	Χωρίς φαξ
<i>Διεύθυνση ηλ-</i>	seo@wine.org.gr

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

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΟΔΟΥ ΤΕΛΙΚΟ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 221/18.3.1982
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 386323/3803/10-11-1976

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μοσχάτος Ρόδου (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Muscat of Rodos (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
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 από λιασμένα σταφύλια

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος φυσικώς γλυκός :

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος πριν το λιάσιμο των σταφυλιών: 14.8 % vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος μετά το λιάσιμο των σταφυλιών: 17,6 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,6 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 9% vol.
 - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,0
 - Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος φυσικώς γλυκός :

Οι παραπάνω οίνοι εκφράζουν εξαισία τα αρωματικά τους χαρακτηριστικά και διακρίνονται για το χρυσοκίτρινο χρώμα, τις ερεθιστικές ευωδίες από φλούδες νερατζιού και λεμονιού, μαζί με τριαντάφυλλο. Έχουν πλούσια, γλυκιά και δροσερή γεύση.

Οίνοι λικέρ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**A) Οίνος γλυκός φυσικός (VIN DOUX NATUREL)**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,0 % vol.
 - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
 - Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0-22,0 % vol.
 - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5
 - Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l
- B) Οίνος γλυκός φυσικός από διαλεκτούς αμπελώνες (VIN DOUX NATUREL-GRAND GRU).
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,8 % vol.
 - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
 - Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0-22,0 % vol.
 - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3.5
 - Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Γ) Οίνος γλυκός (VIN DOUX).

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 13,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17.5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22.0 %vol.
 - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**A) Οίνος γλυκός φυσικός (VIN DOUX NATUREL).**

Οι παραπάνω οίνοι εκφράζουν εξάισια τα αρωματικά τους χαρακτηριστικά και διακρίνονται για το χρυσοκίτρινο χρώμα, τις ερεθιστικές ευωδίες από φλούδες νερατζιού και λεμονιού, μαζί με τριαντάφυλλο. Έχουν πλούσια, γλυκιά και δροσερή γεύση.

B) Οίνος γλυκός φυσικός από διαλεκτούς αμπελώνες (VIN DOUX NATUREL-GRAND GRU).

Οι παραπάνω οίνοι εκφράζουν εξάισια τα αρωματικά τους χαρακτηριστικά και διακρίνονται για το χρυσοκίτρινο χρώμα, τις ερεθιστικές ευωδίες από φλούδες νερατζιού και λεμονιού, μαζί με τριαντάφυλλο. Έχουν πλούσια, γλυκιά και δροσερή γεύση.

Γ) Οίνος γλυκός (VIN DOUX).

Οι παραπάνω οίνοι εκφράζουν εξάισια τα αρωματικά τους χαρακτηριστικά και διακρίνονται για το χρυσοκίτρινο χρώμα, τις ερεθιστικές ευωδίες από φλούδες νερατζιού και λεμονιού, μαζί με τριαντάφυλλο. Έχουν πλούσια, γλυκιά και δροσερή γεύση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**a. Στοιχείο α)**

Οίνος φυσικώς γλυκός

Οίνος γλυκός φυσικός

Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ)

b. Στοιχείο β)

Επιλογή ή Επιλεγμένος
Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Λιαστός
Κτήμα
Κάστρο
Ειδικά Επιλεγμένο
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οίνος από λιασμένα σταφύλια

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οίνος ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ (VIN NATURELLEMENT DOUX) Παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 252 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους, η οποία ανέρχεται ύστερα από έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο ή υπό σκιά (λιάσιμο) τουλάχιστον σε 300 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς καμία προσθήκη γλεύκους, αλκοόλης ή αποστάγματος.</p>	

Οίνος λικέρ

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>α) Οίνος ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ (VIN DOUX NATUREL) Προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 238 γραμμάρια ανά λίτρο. Κατά την διάρκεια της ζύμωσης προστίθεται αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% VOL σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο όριο του όγκου του χρησιμοποιηθέντος γλεύκους ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.</p> <p>β) Οίνος ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΚΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (VIN DOUX NATUREL-GRAND GRU) Παράγεται από σταφύλια που προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια η απόδοση των οποίων δεν υπερβαίνει τα 530 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα και προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 252 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους</p>	

Κατά την διάρκεια της ζύμωσης προστίθεται αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% VOL σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο όριο του όγκου του χρησιμοποιηθέντα γλεύκους ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.

γ) Οίνος ΓΛΥΚΥΣ (VIN DOUX)

Παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 221 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους, στο οποίο έχει προστεθεί πριν από την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης, αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 96% VOL,

3.5 Εκτός από την προσθήκη αλκοόλης κάθε άλλος τρόπος αυξήσεως του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος καθώς και της περιεκτικότητας σε σάκχαρα των πρώτων υλών παραγωγής τους δεν επιτρέπεται.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι οίνοι ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τριών ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>α) Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για το προϊόν κατηγορίας 3 (οίνος λικέρ). Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια. Στην περίπτωση του ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΟΔΟΥ ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΧΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (VIN DOUX NATUREL – GRAND CRU) η μέγιστη απόδοση δεν υπερβαίνει τα πέντε χιλιάδες τριακόσια (5300) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.</p> <p>β) Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για το προϊόν κατηγορίας 15 (οίνος από λιασμένα σταφύλια). Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.</p>

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>α) Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για το προϊόν κατηγορίας 3 (οίνος λικέρ). Η μέγιστη απόδοση σε τελικό προϊόν των οίνων λικέρ είναι 114,4 HL/Ha με εξαίρεση τον φυσικό γλυκό οίνο (Vin doux naturel) του οποίου η μέγιστη απόδοση δεν ξεπερνά τα 99 HL ανά εκτάριο.</p> <p>β) Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο για το προϊόν κατηγορίας 15 (οίνος από λιασμένα σταφύλια). Η μέγιστη απόδοση σε τελικό προϊόν των οίνων από λιασμένα σταφύλια είναι 75,6 HL/Ha ανά εκτάριο.</p>

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Μοσχάτος Ρόδου καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 221/18.3.1982 (ΦΕΚ 36/Α/29.3.1982).

Η αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου εκτείνεται στις περιοχές του πρώην Δήμου Ροδίων και των πρώην Κοινοτήτων Απολλώνων, Μονολίθου, Αρχαγγέλου, Φανών, Εμπωνα, Αφάντου και Ψίνθου.

a. Περιοχή NUTS

GR421	Δωδεκάνησος
-------	-------------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

--

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Moschato Aspro B

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τον οίνο λικέρ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, η σταδιακή ανάπτυξη των οινοποιείων στο νησί αποτέλεσε σταθμό για τις σύγχρονες εξελίξεις του κρασιού, διότι αποτέλεσαν τους φορείς που διατήρησαν ζωντανή την αμπελοκαλλιέργεια, ώστε το 1971 η Ρόδος ήταν έτοιμη και κέρδισε το δικαίωμα της Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας για τα λευκά, κόκκινα και γλυκά κρασιά της. Συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, τα κρασιά της Ρόδου αναδεικνύονται ως κορυφαίας ποιότητας, γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμα διακρίσεις και τα ασημένια, χρυσά και χρυσά των χρυσών βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, όσο και από τις εξαγωγές της σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία. Προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός των οίνων ΠΟΠ Ρόδος με την ποιότητα, η νομοθεσία προβλέπει οι οίνοι κάθε χρονιάς να υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή και όσοι από αυτούς δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Ρόδος.

β. Ιστορικός δεσμός

Στον αμπελώνα στη Ρόδο και στην Κω υπήρχε από την αρχαιότητα πολύ μεγάλη καλλιεργητική παράδοση, όπως και στην οινοποίηση και το εμπόριο του οίνου. Η ζήτηση εκτινάχθηκε κατά τους Ελληνιστικούς και τους Ρωμαϊκούς χρόνους, χωρίς ποτέ να σταματήσει –τουλάχιστον για τη Ρόδο– μέχρι και σήμερα.

Στη Ρόδο όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα το κρασί είναι μέρος της πολιτιστικής μας κληρονομιάς δεμένο με την ιστορία και την τέχνη μας ριζωμένο στα ήθη και τα έθιμα του λαού μας, αποτελεί έκφραση ενός ιδιαίτερου τρόπου ζωής που εξελίχθηκε αλλά δεν άλλαξε στο πέρασμα των αιώνων.

Ο οίνος τιμήθηκε στον τόπο μας σαν μια θεότητα ζωντανή, έξυπνη, γεμάτη ανθρωπιά και αρχοντιά. Την ζωντάνεψαν σε ομορφοστολισμένα αγάλματα σε αγγεία άφθαστης τέχνης την τραγούδησαν και την λάτρεψαν με το όνομα Διόνυσος.

Οι αρχαίοι Ρόδιοι όμως λάτρεψαν και τον κερδών Ερμή, γνώριζαν την αξία του εμπορίου όπως μαρτυρούν οι γραπτές πηγές.

Η Ρόδος λόγω της γεωγραφικής θέσης της κοντά στην ασιατική ενδοχώρα της επέτρεψε να αποκτήσει μια σημασία στον ελληνικό κόσμο εντελώς δυσανάλογη προς την έκταση της και απετέλεσε ένα σπουδαίο σημείο επαφής, ανάμεσα στους Έλληνες και άλλους πολιτισμούς της ανατολής.

Κατά συνέπεια, η Ρόδος υπήρξε μια από τις πρώτες τοποθεσίες του Αιγαίου που δέχθηκαν την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποίηση του καρπού της και είναι βέβαιο ότι η Ρόδος υπήρξε ο μεγαλύτερος έμπορος κρασιών και σιτηρών του 7ου π.χ. αιώνα βοηθούμενη σημαντικά από την ισχυρή της ναυτική δύναμη. Επίσης, χάρη σε αυτή της, τη ναυτική δύναμη που ίσως την όφειλε κατά μέγα μέρος στο εμπόριο του κρασιού, η Ρόδος ενθαρρύνθηκε αργότερα να αναλάβει ένα μαζικό διαμετακομιστικό εμπόριο δημητριακών που της απέφερε αφάνταστα πλούτη.

Τα φιλολογικά ή επιγραφικά κείμενα και τα αρχαιολογικά ευρήματα αποτελούν τις δύο κύριες πηγές στις οποίες ανατρέχουμε για να αντλήσουμε πληροφορίες για το εμπόριο των κρασιών στην αρχαιότητα.

Η διακίνηση και εμπορία των Ροδίτικων κρασιών την εποχή εκείνη του κρασιού γινόταν μέσα σε αμφορείς κυρίως, υπάρχουν όμως και ενδείξεις για την μεταφορά τους σε πίθους και λαϊνία. Η κατ' εξοχήν λειτουργία του ήταν η μεταφορές δια θαλάσσης κρασιού, αλλά και άλλων προϊόντων όπως λαδιού, ελιών, ξηρών καρπών κ.α. Η Ρόδος τότε βασιζόταν σε δικά της τοπικά προϊόντα και αμφορείς. Απόδειξη αυτού είναι ότι λιγότερο από 5% από τις λαβές που βρέθηκαν στο νησί ήταν ξένες.

Οι Ροδίτικοι αμφορείς του 4ου αιώνα Π.Χ. είναι πήλινα δοχεία οξυπύθμενα, με πάλ επιφάνεια, μυτερή βάση, απλό στόμιο και δύο σφραγισμένες λαβές με έντονη κλίση. Οι λαβές είναι μαρκαρισμένες με σφραγίδες που περιέχουν το τριαντάφυλλο ή το κεφάλι του θεού ήλιου "Ήλιος" (αυτά επίσης χρησιμοποιούντουσαν και σαν σύμβολα στα κέρματα της Ρόδου) συνοδευμένα και από δύο ονόματα. Το ένα ήταν το όνομα ενός αναγνωρισμένου κεραμίστα και το άλλο το όνομα ενός ετήσιου διορισμένου άρχοντα ή ιερέα (π.χ. επώνυμος ιερέας της Ρόδου) τα οποία χρησίμευαν ως σημείο αναφοράς τόπου και χρόνου προελεύσεως.

Εκείνη την εποχή πρέπει να υπήρχαν λίστες των αρχόντων και ιερέων που προσδιόριζαν την χρονολογία των κρασιών. Δυστυχώς όμως έως και σήμερα δεν έχουν ανακαλυφθεί αυτές οι λίστες. Σχετικά με τους κεραμίστες, αυτοί χάραζαν το όνομα τους πάνω στον αμφορέα και δίπλα σε αυτό ένα τσαμπί σταφύλι ενδείξεις που μαρτυρούσαν ότι ο αμφορέας βγήκε από ροδίτικο εργαστήριο και το περιεχόμενο του από ροδίτικο αμπέλι.

Η μελέτη αυτών των αγγείων είναι το κλειδί της ιστορίας του κρασιού στην αρχαιότητα. Το σχήμα κάθε αμφορέα είναι χαρακτηριστικό μιας πόλης κράτους σε τέτοιο βαθμό που αποτελούσε συχνά και το νομισματικό της σύμβολο. Μερικοί σημαντικοί αριθμοί όπως οι 100.000 ενσφράγιστες ροδιακές λαβές που βρίσκονται στο μουσείο της Αλεξάνδρειας, οι εκατοντάδες ροδιακές λαβές που ανακαλύφθηκαν στην Σικελία στην Ίστρια του πόντου στην Καρχηδόνα, στην Αθήνα (40.000), στην Δήλο, στην Κρήτη, στην Κύπρο, στην Παλαιστίνη μαρτυρούν άμεσα τη μαζική και συνεχή εξαγωγή του κρασιού της Ρόδου προς την πλειονότητα των εμπορικών κέντρων του κόσμου.

Η πρώτη αναφορά σχετικά με το Ροδίτικο κρασί ανήκει στον αθηναίο πολιτικό Αισχύνη ο οποίος αφού έχασε μια δίκη εξορίστηκε στη Ρόδο το 330 π.χ. Στην πέμπτη επιστολή του αναφέρει πως έμενε σε ένα μικρό σπιτάκι με κήπο στην Κάμιρο και ότι οι φίλοι του πρόσφεραν λάδι και μέλι και θαυμάσιο κρασί το οποίο εκτίμησε καλλίτερο και από το αθηναϊκό.

Σημαντικός αριθμός ροδίτικων αμφορέων σε πολύ καλή κατάσταση, βρέθηκαν στο ανελκυσθέν πλοίο Κυρήνεια που τώρα εκτίθεται στο Κάστρο των Κουρσάρων στην κατεχόμενη από τους Τούρκους ομώνυμη πόλη της Κύπρου, Κυρήνεια. Μέχρι και σήμερα το πλοίο Κυρήνεια αντιπροσωπεύει το πιο καλοσυντηρημένο σκαρί της Ελληνοκλασικής περιόδου που έχει ποτέ βρεθεί. Οι αρχαιολόγοι χρονολογούν το ναυάγιο στα τέλη του 4ου αιώνα Π.Χ.

Επίσης κέρματα που βρέθηκαν στο ναυάγιο μας βοηθούν στον προσδιορισμό της χρονολογίας της βύθισης του πλοίου μεταξύ 310 και 300 Π.Χ. Επιπλέον άλλα ευρήματα καθημερινής χρήσεως του πληρώματος δηλώνουν ότι η Ρόδος ήταν το μητρικό λιμάνι.

Κατά το τελευταίο ταξίδι του, το αρχαίο πλοίο μετέφερε περίπου 20 τόνους εμπόρευμα, αποτελούμενο από 404 Ροδίτικους αμφορείς γεμάτους με κρασί και λάδι, 29 μυλόπετρες και σακιά από αμύγδαλα.

Ροδίτικα νομίσματα της εποχής του 408 π.χ. που βρέθηκαν στο ανάκτορο του ρωμαίου αυτοκράτορα Markus Aurelius απεικονίζουν αμφορείς, σταφύλια, κούπες κρασιού και κεφαλές του Διόνυσου και μαρτυρούν την ιστορία του Ροδίτικου κρασιού.

Γύρω από τις γιορτές τις αφιερωμένες στο Διόνυσο μας πληροφορούν οι επιγραφές που βρέθηκαν στο νησί.

Σε ένα τιμητικό διάταγμα του 2ου αιώνα π.χ. για τον Διονυσόδωρο, αναφέρεται το όνομα Βάκχεια τα οποία γιορτάζονταν κάθε 2 χρόνια.

Σε ένα κατάλογο ιερέων που βρέθηκε στην Κάμιρο και ανήκει στον 1ο αιώνα π.χ.

αναφέρονται επίσης Βακχικές γιορτές.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί συνδέονται με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Στις ορεινές περιοχές της Ρόδου η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε μια πηγή εισοδήματος για τον τοπικό πληθυσμό και συνέβαλε ουσιαστικά στην διατήρηση των αγροτικών οικογενειών στις εστίες τους.

Το 1992 η Ρόδος γιόρτασε τα 2400 χρόνια των γενεθλίων της, όπως μαρτυρούσαν νομίσματα της τότε εποχής που έφεραν στις όψεις τους τα σταφύλια ως σύμβολο ευμάρειας του νησιού στο αρχαίο κόσμο.

Ο δεσμός αυτός συνεχίστηκε επί χρόνια με τις ετήσιες εκδηλώσεις της γιορτής του κρασιού κυρίως στα αμπελοχώρια του νησιού.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην νοτιοανατολική άκρη της Ελλάδας, η Ρόδος είναι μια προικισμένη γωνιά της Μεσογείου για την αμπελοκαλλιέργεια. Και ενώ απολαμβάνει την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα, η καλοκαιρινή ζέστη μετριάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φυσούν από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.

Ο Ροδιακός Αμπελώνας χαρακτηρίζεται από ποιοτικά ορεινά σταφύλια με υψηλό κόστος παραγωγής, καθόσον το υψόμετρο, το έδαφος, ο προσανατολισμός των αμπελώνων, σε συνδυασμό με τα πολλαπλά μικροκλίματα του νησιού, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μικρών ποσοτήτων, αλλά εξαιρετικής ποιότητας σταφυλιών.

Το Κράτος έχει καθιερώσει μικρές στρεμματικές αποδόσεις στα αμπέλια της Ρόδου με στόχο την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης, ενώ παράλληλα εφαρμόζονται αυστηρά κριτήρια ποιοτικού διαχωρισμού των σταφυλιών, πριμοδοτώντας ένα πρωτοποριακό σύστημα «ελικρινούς τρύγου» που εξασφαλίζει απόλυτη ποιοτική διαλογή.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Οι οίνοι ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΟΔΟΥ παράγονται από τις ποικιλίες Μοσχάτο Άσπρο και Μοσχάτο Τράνι.

Το Μοσχάτο Άσπρο πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Είναι γνωστή η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για τον ήλιο. Αυτός ζεσταίνει τις μικρές ρώγες, δίνει στην παχιά φλούδα του κιτρινόχρυσο, γεμάτο φακίδες χρώμα και συμπυκνώνει μοναδικά τα αρώματα και τη γεύση του. Η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για επικλινείς, ορεινούς αμπελώνες δεν κρύβεται, αν και ευδοκίμει εξίσου καλά και σε χαμηλότερα υψόμετρα. Το λεπτόρωγο **μοσχάτο άσπρο** είναι σίγουρα μια από τις πλέον σημαντικές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου. Κάτω από τον ολόλαμπρο ελληνικό ήλιο μετουσιώνεται σε σπουδαία κρασιά, που εκφράζουν το μοναδικό terroir από το οποίο προέρχονται.

Το **μοσχάτο τράνι** Ιταλικός κλώνος του λευκού λεπτόρωγου μοσχάτου, συμμετέχει σε λευκά ξηρά και γλυκά κρασιά των αιγαιοπελαγίτικων νησιών. Το μοσχάτο di Trani είναι κλώνος της ποικιλίας μοσχάτο που έφεραν οι Ιταλοί από την ομώνυμη πόλη της Πούλια, κοντά στο Μπάρι, την εποχή που είχαν τον έλεγχο της Δωδεκανήσου.

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. Μοσχάτος Ρόδου.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ, όπως αναφέρεται λεπτομερώς τις ανωτέρω υποενότητες, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νησιού (έδαφος, μικροκλίμα περιοχών, προσανατολισμός των αμπελώνων, επίδραση των ανέμων κατά την διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινοποιητικές τεχνικές.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τον οίνο από λιασμένα σταφύλια

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, η σταδιακή ανάπτυξη των οινοποιείων στο νησί αποτέλεσε σταθμό για τις σύγχρονες εξελίξεις του κρασιού, διότι αποτέλεσαν τους φορείς που διατήρησαν ζωντανή την αμπελοκαλλιέργεια, ώστε το 1971 η Ρόδος ήταν έτοιμη και κέρδισε το δικαίωμα της Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας για τα λευκά, κόκκινα και γλυκά κρασιά της. Συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, τα κρασιά της Ρόδου αναδεικνύονται ως

κορυφαίας ποιότητας, γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμες διακρίσεις και τα ασημένια, χρυσά και χρυσά των χρυσών βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, όσο και από τις εξαγωγές της σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία. Προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός των οίνων ΠΟΠ Ρόδος με την ποιότητα, η νομοθεσία προβλέπει οι οίνοι κάθε χρονιάς να υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή και όσοι από αυτούς δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Ρόδος.

β. Ιστορικός δεσμός

Στον αμπελώνα στη Ρόδο και στην Κω υπήρχε από την αρχαιότητα πολύ μεγάλη καλλιεργητική παράδοση, όπως και στην οινοποίηση και το εμπόριο του οίνου. Η ζήτηση εκτινάχθηκε κατά τους Ελληνιστικούς και τους Ρωμαϊκούς χρόνους, χωρίς ποτέ να σταματήσει –τουλάχιστον για τη Ρόδο– μέχρι και σήμερα.

Στη Ρόδο όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα το κρασί είναι μέρος της πολιτιστικής μας κληρονομιάς δεμένο με την ιστορία και την τέχνη μας ριζωμένο στα ήθη και τα έθιμα του λαού μας, αποτελεί έκφραση ενός ιδιαίτερου τρόπου ζωής που εξελίχθηκε αλλά δεν άλλαξε στο πέρασμα των αιώνων.

Ο οίνος τιμήθηκε στον τόπο μας σαν μια θεότητα ζωντανή, έξυπνη, γεμάτη ανθρωπιά και αρχοντιά. Την ζωντάνεψαν σε ομορφοστολισμένα αγάλματα σε αγγεία άφθαστης τέχνης την τραγούδησαν και την λάτρεψαν με το όνομα Διόνυσος.

Οι αρχαίοι Ρόδιοι όμως λάτρεψαν και τον κερδών Ερμή, γνώριζαν την αξία του εμπορίου όπως μαρτυρούν οι γραπτές πηγές.

Η Ρόδος λόγω της γεωγραφικής θέσης της κοντά στην ασιατική ενδοχώρα της επέτρεψε να αποκτήσει μια σημασία στον ελληνικό κόσμο εντελώς δυσανάλογη προς την έκταση της και απετέλεσε ένα σπουδαίο σημείο επαφής, ανάμεσα στους Έλληνες και άλλους πολιτισμούς της ανατολής.

Κατά συνέπεια, η Ρόδος υπήρξε μια από τις πρώτες τοποθεσίες του Αιγαίου που δέχθηκαν την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποίηση του καρπού της και είναι βέβαιο ότι η Ρόδος υπήρξε ο μεγαλύτερος έμπορος κρασιών και σιτηρών του 7ου π.χ. αιώνα βοηθούμενη σημαντικά από την ισχυρή της ναυτική δύναμη. Επίσης, χάρη σε αυτή της, τη ναυτική δύναμη που ίσως την όφειλε κατά μέγα μέρος στο εμπόριο του κρασιού, η Ρόδος ενθαρρύνθηκε αργότερα να αναλάβει ένα μαζικό διαμετακομιστικό εμπόριο δημητριακών που της απέφερε αφάνταστα πλούτη. Τα φιλολογικά ή επιγραφικά κείμενα και τα αρχαιολογικά ευρήματα αποτελούν τις δύο κύριες πηγές στις οποίες ανατρέχουμε για να αντλήσουμε πληροφορίες για το εμπόριο των κρασιών στην αρχαιότητα.

Η διακίνηση και εμπορία των Ροδίτικων κρασιών την εποχή εκείνη του κρασιού γινόταν μέσα σε αμφορείς κυρίως, υπάρχουν όμως και ενδείξεις για την μεταφορά τους σε πίθους και λαϊνία. Η κατ' εξοχήν λειτουργία του ήταν η μεταφορές δια θαλάσσης κρασιού, αλλά και άλλων προϊόντων όπως λαδιού, ελιών, ξηρών καρπών κ.α. Η Ρόδος τότε βασιζόταν σε δικά της τοπικά προϊόντα και αμφορείς. Απόδειξη αυτού είναι ότι λιγότερο από 5% από τις λαβές που βρέθηκαν στο νησί ήταν ξένες.

Οι Ροδίτικοι αμφορείς του 4ου αιώνα Π.Χ. είναι πήλινα δοχεία οξυπύθμενα, με πάλ επιφάνεια, μυτερή βάση, απλό στόμιο και δύο σφραγισμένες λαβές με έντονη

κλίση. Οι λαβές είναι μαρκαρισμένες με σφραγίδες που περιέχουν το τριαντάφυλλο ή το κεφάλι του θεού ήλιου "Ήλιος" (αυτά επίσης χρησιμοποιούνταν και σαν σύμβολα στα κέρματα της Ρόδου) συνοδευμένα και από δύο ονόματα. Το ένα ήταν το όνομα ενός αναγνωρισμένου κεραμίστα και το άλλο το όνομα ενός ετήσιου διορισμένου άρχοντα ή ιερέα (π.χ. επώνυμος ιερέας της Ρόδου) τα οποία χρησίμευαν ως σημείο αναφοράς τόπου και χρόνου προελεύσεως.

Εκείνη την εποχή πρέπει να υπήρχαν λίστες των αρχόντων και ιερέων που προσδιόριζαν την χρονολογία των κρασιών. Δυστυχώς όμως έως και σήμερα δεν έχουν ανακαλυφθεί αυτές οι λίστες. Σχετικά με τους κεραμίστες, αυτοί χάραζαν το όνομα τους πάνω στον αμφορέα και δίπλα σε αυτό ένα τσαμπί σταφύλι ενδείξεις που μαρτυρούσαν ότι ο αμφορέας βγήκε από ροδίτικο εργαστήριο και το περιεχόμενο του από ροδίτικο αμπέλι.

Η μελέτη αυτών των αγγείων είναι το κλειδί της ιστορίας του κρασιού στην αρχαιότητα. Το σχήμα κάθε αμφορέα είναι χαρακτηριστικό μιας πόλης κράτους σε τέτοιο βαθμό που αποτελούσε συχνά και το νομισματικό της σύμβολο. Μερικοί σημαντικοί αριθμοί όπως οι 100.000 ενσφράγιστες ροδιακές λαβές που βρίσκονται στο μουσείο της Αλεξάνδρειας, οι εκατοντάδες ροδιακές λαβές που ανακαλύφθηκαν στην Σικελία στην Ίστρια του πόντου στην Καρχηδόνα, στην Αθήνα (40.000), στην Δήλο, στην Κρήτη, στην Κύπρο, στην Παλαιστίνη μαρτυρούν άμεσα τη μαζική και συνεχή εξαγωγή του κρασιού της Ρόδου προς την πλειονότητα των εμπορικών κέντρων του κόσμου.

Η πρώτη αναφορά σχετικά με το Ροδίτικο κρασί ανήκει στον αθηναίο πολιτικό Αισχύνη ο οποίος αφού έχασε μια δίκη εξορίστηκε στη Ρόδο το 330 π.χ. Στην πέμπτη επιστολή του αναφέρει πως έμενε σε ένα μικρό σπιτάκι με κήπο στην Κάμιρο και ότι οι φίλοι του πρόσφεραν λάδι και μέλι και θαυμάσιο κρασί το οποίο εκτίμησε καλλίτερο και από το αθηναϊκό.

Σημαντικός αριθμός ροδίτικων αμφορέων σε πολύ καλή κατάσταση, βρέθηκαν στο ανελκυσθέν πλοίο Κυρήνεια που τώρα εκτίθεται στο Κάστρο των Κουρσάρων στην κατεχόμενη από τους Τούρκους ομώνυμη πόλη της Κύπρου, Κυρήνεια. Μέχρι και σήμερα το πλοίο Κυρήνεια αντιπροσωπεύει το πιο καλοσυντηρημένο σκαρί της Ελληνοκλασικής περιόδου που έχει ποτέ βρεθεί. Οι αρχαιολόγοι χρονολογούν το ναυάγιο στα τέλη του 4ου αιώνα Π.Χ.

Επίσης κέρματα που βρέθηκαν στο ναυάγιο μας βοηθούν στον προσδιορισμό της χρονολογίας της βύθισης του πλοίου μεταξύ 310 και 300 Π.Χ. Επιπλέον άλλα ευρήματα καθημερινής χρήσεως του πληρώματος δηλώνουν ότι η Ρόδος ήταν το μητρικό λιμάνι.

Κατά το τελευταίο ταξίδι του, το αρχαίο πλοίο μετέφερε περίπου 20 τόνους εμπόρευμα, αποτελούμενο από 404 Ροδίτικους αμφορείς γεμάτους με κρασί και λάδι, 29 μυλόπετρες και σακιά από αμύγδαλα.

Ροδίτικα νομίσματα της εποχής του 408 π.χ. που βρέθηκαν στο ανάκτορο του ρωμαίου αυτοκράτορα Markus Aurelius απεικονίζουν αμφορείς, σταφύλια, κούπες κρασιού και κεφαλές του Διόνυσου και μαρτυρούν την ιστορία του Ροδίτικου

κρασιού.

Γύρω από τις γιορτές τις αφιερωμένες στο Διόνυσο μας πληροφορούν οι επιγραφές που βρέθηκαν στο νησί.

Σε ένα τιμητικό διάταγμα του 2ου αιώνα π.χ. για τον Διονυσόδωρο, αναφέρεται το όνομα Βάκχεια τα οποία γιορτάζονταν κάθε 2 χρόνια.

Σε ένα κατάλογο ιερέων που βρέθηκε στην Κάμιρο και ανήκει στον 1ο αιώνα π.χ. αναφέρονται επίσης Βακχικές γιορτές.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί συνδέονται με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Στις ορεινές περιοχές της Ρόδου η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε μια πηγή εισοδήματος για τον τοπικό πληθυσμό και συνέβαλε ουσιαστικά στην διατήρηση των αγροτικών οικογενειών στις εστίες τους.

Το 1992 η Ρόδος γιόρτασε τα 2400 χρόνια των γενεθλίων της, όπως μαρτυρούσαν νομίσματα της τότε εποχής που έφεραν στις όψεις τους τα σταφύλια ως σύμβολο ευμάρειας του νησιού στο αρχαίο κόσμο.

Ο δεσμός αυτός συνεχίστηκε επί χρόνια με τις ετήσιες εκδηλώσεις της γιορτής του κρασιού κυρίως στα αμπελοχώρια του νησιού.

γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην νοτιοανατολική άκρη της Ελλάδας, η Ρόδος είναι μια προικισμένη γωνιά της Μεσογείου για την αμπελοκαλλιέργεια. Και ενώ απολαμβάνει την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα, η καλοκαιρινή ζέστη μετριάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φυσούν από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.

Ο Ροδιακός Αμπελώνας χαρακτηρίζεται από ποιοτικά ορεινά σταφύλια με υψηλό κόστος παραγωγής, καθώςον το υψόμετρο, το έδαφος, ο προσανατολισμός των αμπελώνων, σε συνδυασμό με τα πολλαπλά μικροκλίματα του νησιού, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μικρών ποσοτήτων, αλλά εξαιρετικής ποιότητας σταφυλιών.

Το Κράτος έχει καθιερώσει μικρές στρεμματικές αποδόσεις στα αμπέλια της Ρόδου με στόχο την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης, ενώ παράλληλα εφαρμόζονται αυστηρά κριτήρια ποιοτικού διαχωρισμού των σταφυλιών, πριμοδοτώντας ένα πρωτοποριακό σύστημα «ελικρινούς τρύγου» που εξασφαλίζει απόλυτη ποιοτική διαλογή.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Οι οίνοι ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΟΔΟΥ παράγονται από τις ποικιλίες Μοσχάτο Άσπρο και Μοσχάτο Τράνι.

Το Μοσχάτο Άσπρο πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Είναι γνωστή η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για τον ήλιο. Αυτός ζεσταίνει τις μικρές ρώγες, δίνει στην παχιά φλούδα του κιτρινόχρυσο, γεμάτο φακίδες χρώμα και συμπυκνώνει μοναδικά τα αρώματα και τη γεύση του. Η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για επικλινείς, ορεινούς αμπελώνες δεν κρύβεται, αν και ευδοκίμει εξίσου καλά και σε χαμηλότερα υψόμετρα. Το λεπτόρωγο **μοσχάτο άσπρο** είναι σίγουρα μια από τις πλέον σημαντικές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου. Κάτω από τον ολόλαμπρο ελληνικό ήλιο μετουσιώνεται σε σπουδαία κρασιά, που εκφράζουν το μοναδικό terroir από το οποίο προέρχονται.

Το **μοσχάτο τράνι** Ιταλικός κλώνος του λευκού λεπτόρωγου μοσχάτου, συμμετέχει σε λευκά ξηρά και γλυκά κρασιά των αιγαιοπελαγίτικων νησιών. Το μοσχάτο di Trani είναι κλώνος της ποικιλίας μοσχάτο που έφεραν οι Ιταλοί από την ομώνυμη πόλη της Πούλια, κοντά στο Μπάρι, την εποχή που είχαν τον έλεγχο της Δωδεκανήσου.

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. Μοσχάτος Ρόδου.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ, όπως αναφέρεται λεπτομερώς τις ανωτέρω υποενότητες, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νησιού (έδαφος, μικροκλίμα περιοχών, προσανατολισμός των αμπελώνων, επίδραση των ανέμων κατά την διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινοποιητικές 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>	
<p>Άρθρο 6 παράγραφος 4α 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».</p>	

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>- Άρθρο 386323/10.11.1976 (ΦΕΚ 1407/Β/25.11.1976) Παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποίησης των σταφυλών και οινοποίησης του γλεύκους προς παρασκευήν του ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΟΔΟΥ , σε όλα τα οινοποιεία της νήσου Ρόδου , εφ όσον αυτά πληρούν τις προϋποθέσεις παρασκευής οίνων ΠΟΠ.</p>	

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>	
<p>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».</p>	

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>προϋποθέσεων:</i>	
----------------------	--

Περιγραφή των προϋποθέσεων

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 Μοσχάτος Ρόδου είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ/ Vin de vignobles isulaires.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>

Αίτηση καταχώρησης

<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 Αχαρνών 101 76 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+30 210 2124287
<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.OIINOY_LIS TA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS