

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Νεμέα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νεμέας Agrotikos Inopoiitikos sineterismos Nemeas
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	130 Λεωφορος Πσπακωνσταντίνου 20500 Νεμέα Κορινθίας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 6923102
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 6981182
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	keosoe@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Σεμέλη Semeli
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	20 Λεωφόρος Κρυονερίου 14565 Αγ. Στέφανος Αττικής Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Οινοτεχνική Oinotexniki
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 2° χλμ. Νεμέας-Πετρίου 20500 NEMEA KORINΘΙΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Σκούρας Οινοαμπελουργική Αγροτουριστική Skouras Oinoampelourgiki Agrotouristiki
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 10° χλμ. Άργους-Ετέρνας 21200 Μαλανδρένι Αργολίδας Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Παλυβού-Ζάββου Αγγελική Palivou-Zavvou Aggeliki
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείριση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Αρχαία Νεμέα

Διεύθυνση:	20500 Αρχαία Νεμέα Κορινθίας Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	NEMEA Προδιαγραφή teliko.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 323530/15.2.1995 (ΦΕΚ 126/Β/24.2.1995)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 21/21.1.1995 (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 416/10.6.1974 (ΦΕΚ 174/Α/25.6.1974)
Νομική αναφορά	Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4.8.1971 (ΦΕΚ 159/Α/26.7.1971)
Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10- 1992(ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 457/15.9.1988 (ΦΕΚ 210/Α/26.9.1988)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 378022/15.9.1971 (ΦΕΚ 773/Β/27.9.1971)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 280557/9.6.2005 (ΦΕΚ 818/Β/15.6.2005)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 285854/27.8.2004 (ΦΕΚ 1366/Β/06.09.2004)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Νεμέα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Nemea (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ 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

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος ερυθρός ξηρός και ημίγλυκος της Κατηγορίας 1

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p>1. Οίνος Ερυθρός Ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % vol - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % vol - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4,0 g/l - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l <p>2. Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol. - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol. - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 17,5 – 45,0 gr/l - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
<p>1. Οίνος Ερυθρός Ξηρός</p>

Όψη: : φωτεινό, βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες στους φρέσκους οίνους και σπανιότερα με κεραμιδί ή καφέ αποχρώσεις, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει επί μακρύ χρονικό διάστημα.

Οσμή: αναπυγμένο και σύνθετο με πολυπλοκότητα χαρακτηριστική των οίνων που προέρχονται από την ποικιλία *Αγιωργίτικο*. Τα νεαρά κρασιά από **αγιωργίτικο** έχουν έντονα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με πιο εμφανές το Φραγκοστάφυλο,

Τα κρασιά που έχουν ωριμάσει σε βαρέλι έχουν βαθύ χρώμα, ενώ η μύτη τους αποκαλύπτει συμπυκνωμένα και πολυσύνθετα αρώματα κόκκινων φρούτων που παραπέμπουν σε μαρμελάδα δαμάσκηνο, σύκο αλλά και αρώματα μπαχαρικών με επικρατάστερα το μαύρο πιπέρι, το γαρύφαλλο και το μπαχάρι.

Γεύση: αρμονικά ισορροπημένη γεύση, με μαλακό και πλούσιο σώμα και αρωματική επίγευση μακράς διάρκειας.

2. Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος

Όψη: : φωτεινό, βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες και σπανιότερα με κεραμιδί ή καφέ αποχρώσεις, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει επί μακρύ χρονικό διάστημα.

Οσμή: αναπυγμένο και σύνθετο με πολυπλοκότητα χαρακτηριστική των οίνων που προέρχονται από την ποικιλία *Αγιωργίτικο*. Έντονα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με πιο εμφανές το Φραγκοστάφυλο,

Γεύση: αρμονικά ισορροπημένη γεύση, με μαλακό και πλούσιο σώμα και αρωματική και γλυκιά επίγευση.

Οίνοι Λικέρ της Κατηγορίας 3

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός 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 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

2. 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 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός Γλυκός (Vin Doux)

Όψη: έντονα ερυθρό χρώμα με κεραμιδί και καφέ αποχρώσεις

Οσμή: πολύπλοκα αρώματα που θυμίζουν γλυκό του κουταλιού βύσσινο, και σταφύλι καθώς και αρώματα μπαχαρικών.

Γεύση: μαλακή και ισορροπημένη με γεμάτο σώμα και αρωματική επίγευση μπαχαρικών

2. Οίνος Γλυκός Φυσικός (Vin Doux Naturel)

Όψη: έντονα ερυθρό χρώμα με κεραμιδί και καφέ αποχρώσεις

Οσμή: πολύπλοκα αρώματα που θυμίζουν γλυκό του κουταλιού βύσσινο, φραγκοστάφυλο και σταφύλι καθώς και αρώματα μπαχαρικών όπως κανέλα & γαρίφαλο.

Γεύση: μαλακή και ισορροπημένη με γεμάτο σώμα και αρωματική επίγευση μπαχαρικών

Οίνος από λιασμένα σταφύλια της Κατηγορίας 15

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος πριν το λιάσιμο των σταφυλιών: 14.0 %

vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος μετά το λιάσιμο των σταφυλιών: 17,6 %

vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 16.0% vol.

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9.0 %vol.

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 5,0

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

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οψη: έντονα ερυθρό χρώμα με κεραμιδί και καφέ αποχρώσεις

Οσμή: Αρωματικά πολύπλοκοι οίνοι όπου συνδυάζονται τα ποικιλιακά (ώριμη φράουλα & φραγκοστάφυλο) με αρώματα fruit confit (ξερά σύκα, ξερά δαμάσκηνα, σταφίδες) και μπαχαρικά όπως κανέλα & γαρίφαλο.

Γεύση: μαλακή, γλυκεία και καλά ισορροπημένη με την οξύτητα του οίνου, γεμάτο σώμα και ιδιαίτερα μακρά αρωματική επίγευση κυρίως μπαχαρικών.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Οίνος φυσικώς γλυκός

Οίνος γλυκός φυσικός

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Παλαιωθείς επιλεγμένος

Επιλογή ή Επιλεγμένος

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα

Μοναστήρι

Μετόχι

Λιαστός

Κτήμα

Κάστρο

Ειδικά Επιλεγμένο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέππαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση ερυθρών οίνων της Κατηγορίας 1

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Νεμέα (Nemea) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολλτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.</p> <p>Οι ερυθροί ημίγλυκοι οίνοι Π.Ο.Π. Νεμέα (Nemea) παράγονται είτε με διακοπή της ζύμωσης είτε με προσθήκη στο ξηρό οίνο ανακαθαρισμένου ή συμπυκνωμένου γλεύκους. (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ).</p>	

Οινοποίηση οίνων λικέρ της Κατηγορίας 3

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι ερυθροί γλυκοί οίνοι (Vin Doux) Π.Ο.Π. Νεμέα (Nemea) παράγονται με την προσθήκη στο γλεύκος, πριν την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol., ώστε το τελικό προϊόν να έχει το νομοθετημένο κτηθέντα και ολικό αλκοολικό τίτλο. Ο οίνος του τύπου αυτού περιέχει το σύνολο των σακχάρων του γλεύκους. Παρά ταύτα είναι ανεκτή για τα γλυκιά βάσεις είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1% vol.</p> <p>Ο οίνος φυσικός γλυκός (Vin doux naturel) παράγεται με την προσθήκη κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστο 95% vol σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του χρησιμοποιημένου γλεύκους, ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς οίνους Νεμέα (Nemea) πρέπει οι οίνοι :</p> <ul style="list-style-type: none"> - να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς οίνους Νεμέα (Nemea) πρέπει οι οίνοι :</p> <ul style="list-style-type: none"> - να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες. 	

Οινοποίηση οίνου από λιασμένα σταφύλια της Κατηγορίας 15

<i>Τύπος οινολογικής</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
--------------------------	----------------------------------------

<i>πρακτικής:</i>	
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο οίνος Φυσικώς Γλυκός (Vin naturellement doux) Π.Ο.Π. Νεμέα (Nemea) παράγεται από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή υπό σκιάν προς μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη του τελικού προϊόντος προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς να έχει προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση γλεύκος, συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή απόσταγμα.	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι οίνοι ΠΟΠ Νεμέα προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο (HA)σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος), 3 (οίνος λικέρ) και 15 (οίνος από λιασμένα σταφύλια) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) σε τελικό προϊόν
• για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος) δεν υπερβαίνει τα 96 HL οίνου.
•για το προϊόν κατηγορίας 3 (οίνος 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.
•για το προϊόν κατηγορίας 15 (οίνος από λιασμένα σταφύλια)είναι 75,6 HL/Ha ανά εκτάριο.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

<p>Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Νεμέα (Nemea) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ.539 /4-8-1971 (ΦΕΚ 159/A/14-8-1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ 446/10.6.1974 (ΦΕΚ 174/A/25.6.1974), με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 457/15.9.1988 (ΦΕΚ 210/A/26.9.1988) και με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 21/21.1.1995 (ΦΕΚ 16/A/31.1.1995).</p> <p>Η αμπελουργική ζώνη της Νεμέας ευρίσκεται στη βορειοανατολική πλευρά της Πελοποννήσου και περιλαμβάνει τις κοινότητες: Αηδόνια, Αρχαίες Κλεωνές, Αρχαία Νεμέα, Ασπρόκαμπος, Γαλατάς, Δάφνη, Καστράκι, Κεφαλάρι, Κούτσι, Λεόντιο, Μποζικά, Νεμέα, Πετρί, Τιτάνη και Ψάρι που ανήκουν στο Νομό Κορινθίας και τις κοινότητες Γυμνό και Μαλανδρένι</p>

που ανήκουν στο Νομό Αργολίδας.

a. Περιοχή NUTS

GR253	Κορινθία
GR251	Αργολίδα

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

03. AGIORGITIKO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός για το προϊόν της κατηγορίας 1 (Οίνος) και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Η ποικιλία Αγιωργίτικο θεωρείται ως η ευγενέστερη ποικιλία της Νοτίου Ελλάδας. Είναι μία πολυδυναμική ποικιλία η οποία μπορεί να δώσει εξαιρετικούς οίνους με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά σε μία ευρεία γκάμα: ερυθρούς φρέσκους και παλαιωμένους, ξηρούς, ημίγλυκους, γλυκούς καθώς και ερυθρωπούς, ακόμα και λευκούς από ερυθρά σταφύλια. Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα αναγνωρίζεται ότι ο «NEMEA» είναι από τους πιο ποιοτικούς ερυθρούς οίνους της Ελλάδας, αποτελώντας μαζί με το Ξινόμαυρο την εμπροσθοφυλακή των ελληνικών ερυθρών οίνων Π.Ο.Π. Η ποιοτική αυτή φήμη των οίνων της Νεμέας βρίσκεται μέσα στη φιλοσοφία του νόμου 5506/1932 και της πρώτης Υπουργικής απόφασης αριθ. 110822/16.09.32 που αναγνωρίζουν και προστατεύουν τους πρώτους ελληνικούς οίνους ονομασίας προέλευσης. Ο «NEMEA – Π.Ο.Π.» είναι ένα κρασί που κάθε χρόνος που περνά κερδίζει σε ποιότητα, ένα κρασί που ζει πολλά χρόνια. Αυτή η ιδιότητά του, σπάνια για ελληνικά κρασιά, το κατατάσσει μεταξύ των μεγάλων κρασιών σε παγκόσμια κλίμακα.

Στις ημέρες μας, προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. NEMEA με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή. Οίνοι που δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές, δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. NEMEA.

β. Ιστορικός δεσμός

Η καρδιά της αμπελουργικής ζώνης της Νεμέας, που αποτελείται από τους αμπελώνες 10 κοινοτήτων του Δήμου Νεμέας, λεγόταν στην κλασική αρχαιότητα «Φλιασία χώρα». Στους αμπελώνες της καλλιεργείτο η Φλιασία άμπελος, από σταφύλια της οποίας παραγόταν ο Φλιάσιος οίνος (Αντιφάνης στον Αθηναίον I 29 e-f).

Η πόλη – κράτος Φλιούς έκοψε νομίσματα με σύμβολα του Διονύσου, θεού της Αμπέλου και του Οίνου. Εξάλλου ο Φλιάς, οικιστής της πόλης – κράτους Φλιούς, αναφέρεται στις πηγές ως πλούσιος χάρη στ' αμπέλια που είχε χαρίσει στην περιοχή ο πατέρας του Διόνυσος (Απολλώνιος ο Ρόδιος, Αργοναυτικά I 115-117). Ο Φλιάσιος οίνος ήταν γνωστός σ' ένα «διεθνές» κοινό, που συνέρρεε στους αγώνες της γειτονικής Νεμέας, ένας από τους τέσσερις πανελλήνιους αγώνες της ελληνικής αρχαιότητας (Ολύμπια, Πύθια, Ίσθμια, Νέμεα). Δεδομένου ότι η ιερή κοιλάδα της Νεμέας, όπου ο μεγαλοπρεπής ναός του Νέμειου Δία, δεν κατοικείτο, στην «ιερά πανήγυριν των Νεμείων αγώνων», όπου έρεε άφθονο το κρασί, όπως σε όλα τα πανηγύρια, έπιναν τον οίνο της γειτονικής Φλιασίας.

Η πόλη Φλιούς επέζησε στους ρωμαϊκούς χρόνους, καθώς και κατά τους πρώτους χριστιανικούς αιώνες. Όμως τον 13^ο αι., λόγω των επιδρομών (Γότθοι, Σλαύοι), οι πληθυσμοί αποσύρονταν από τις πεδινές περιοχές και οι οικισμοί χτίζονταν πάνω ή γύρω σε απόκρημνα υψώματα. Το ίδιο συνέβη και με τους κατοίκους της Φλιασίας χώρας, που συγκεντρώθηκαν γύρω και πάνω στο βουνό Πολύφεγγος, που δεσπόζει της κοιλάδας, δημιουργώντας δυο οικισμούς: τον πάνω και κάτω Άγιο Γεώργιο.

Στα χρόνια της τουρκοκρατίας ο κάτω Άγιος Γεώργιος εξελίχθηκε σε μεγαλοχώρι. Από κατάστιχα της Φραγκοκρατίας, Τουρκοκρατίας και Βενετοκρατίας, προκύπτει ότι ο Άγιος Γεώργιος και τα γύρω χωριά είχαν ως κύριες καλλιέργειες τα δημητριακά και τα αμπέλια. Το κρασί ήταν το «κυριώτατον» προϊόν γιατί ήταν πλουτοπαραγωγό ως εμπορεύσιμο. Τα χρόνια εκείνα ήταν φυσικό ν' αλλάξει όνομα και ο Φλιάσιος οίνος, που έγινε Αγιωργίτικο κρασί, η δε Φλιασία άμπελος «μεταβαφτίσθηκε» σε Αγιωργίτικο σταφύλι.

Το 1834, όταν συστήθηκαν οι πρώτες μονάδες Τοπικής Αυτοδιοίκησης του ελληνικού κράτους, στην περιοχή δημιουργήθηκαν δυο δήμοι: ο δήμος Φλιούντος και ο δήμος Νεμέας, που είχε έδρα τον Άγιο Γεώργιο. Το 1840, όταν έγιναν οι πρώτες συγχωνεύσεις δήμων, ο δήμος Φλιούντος προσαρτήθηκε στο δήμο Νεμέας και ο Άγιος Γεώργιος μετονομάστηκε το 1923 σε Νεμέα.

Το σταφύλι και το κρασί εξακολούθησαν να λέγονται Αγιωργίτικο, από το παλαιό όνομα του χωριού. Το κρασί του Αγιώργη, “μαύρο, δυνατό, το καλύτερο κρασί του Μοριά”, το βρίσκουμε να αναφέρεται σε πολλά ταξιδιωτικά ξένα περιηγητικά του 18^{ου} και 19^{ου} αιώνα, αλλά και σε πολλά βιβλία ελληνικά (ιστορικά, γεωγραφικά, λαογραφικά) του 19^{ου} αι.

Όμως ενώ το σταφύλι λέγεται ακόμη και σήμερα Αγιωργίτικο, το κρασί, που ήδη από τα μέσα του 19^{ου} αι, άρχισε να φέρει το όνομα του δήμου, έγινε Νεμεάτικο.

Δεδομένου ότι το Φλιάσιον πεδίο της αρχαιότητας, - το οροπέδιο της σύγχρονης Νεμέας- περιβάλλεται από πανύψηλα βουνά και η έλλειψη αμαξωτών δρόμων μέχρι και το 1960, καθιστούσε δύσκολες τις επικοινωνίες, αλλά και το γεγονός ότι η ποικιλία αμπέλου Αγιωργίτικο δεν καλλιεργείτο – μέχρι τα τελευταία 15 χρόνια – σε καμία άλλη περιοχή της Ελλάδας ή σε άλλη ξένη χώρα, θεωρείται δίκαια αυτόχθονη ποικιλία, με βαθιές ρίζες στο χρόνο.

Όπως προκύπτει από ένα επιστημονικό βιβλίο (ελληνικά, αγγλικά) με τίτλο «Νεμέα: Διός και Διονύσου χώρα ερατεινή», Αθήνα 2011, στο οποίο δημοσιεύονται 14 μελέτες Ελλήνων και ξένων διακεκριμένων ερευνητών, που καλύπτουν 28 αιώνες ιστορίας, το τοπωνύμιο Νεμέα αντιπροσωπεύει ένα ιστορικό οινοπέδιο (terroir).

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής της Νεμέας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Για την περιοχή της Νεμέας, το κρασί και η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα της πολιτιστικής ζωής και συνεκτικό ιστό για τη διαμόρφωση όλης της κοινωνικής και οικονομικής συνοχής του κοινωνικού συνόλου.

Ο οίνος από τη Νεμέα αποτελεί από την αρχαιότητα προϊόν εμπορικών συναλλαγών των κατοίκων της Αρχαίας Φλιασίας με τις υπόλοιπες Πόλεις-Κράτη στην Αρχαία Ελλάδα μέχρι σήμερα όπου πλέον ο Π.Ο.Π. Νεμέα εξάγεται σε πολλές χώρες εκτός Ελλάδας.

Στο σύνολο των 10.000 κατοίκων του δήμου Νεμέας σήμερα, οι αμπελοκαλλιεργητές ξεπερνούν τους 3.500, γεγονός που καταδεικνύει πως ο ενεργά εργαζόμενος πληθυσμός της περιοχής ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια είτε ως αποκλειστική είτε ως δεύτερη απασχόληση.

Ο οίνος από τη Νεμέα αποτελεί επίσης αναπόσπαστο κομμάτι των γιορτών και των εκδηλώσεων των κατοίκων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Τα τελευταία χρόνια ο θεσμός των 'Μεγάλων Ημερών Νεμέας' σε ετήσια βάση έχει πλέον καθιερωθεί και εξελιχθεί σε ένα από τα μεγαλύτερα οινοτουριστικά γεγονότα της Ελλάδας.

Οι οίνοι ΠΟΠ Νεμέα κατακτούν με την ποιότητα και τον χαρακτήρα τους εκτός από το καταναλωτικό κοινό της Ελλάδας και τους απαιτητικούς καταναλωτές της Ε.Ε αλλά και μέσα από τα στρατηγικό σχέδιο προώθησης του ελληνικού κρασιού και τους καταναλωτές τρίτων χωρών με αιχμή του δόρατος τις Η.Π.Α.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη παραγωγής είναι αρκετά εκτεταμένη αρχίζοντας από υψόμετρο 200 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 850 μέτρα. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 750mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

Η ποικιλία Αγιωργίτικο θεωρείται ως η ευγενέστερη ποικιλία της Νοτίου Ελλάδας. Είναι μία πολυδυναμική ποικιλία η οποία μπορεί να δώσει εξαιρετικούς οίνους με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά σε μία ευρεία γκάμα: ερυθρούς φρέσκους και παλαιωμένους, ξηρούς, ημίγλυκους, γλυκούς καθώς και ερυθρωπούς, ακόμα και λευκούς από ερυθρά σταφύλια. Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα αναγνωρίζεται ότι ο «NEMEA» είναι από τους πιο ποιοτικούς ερυθρούς οίνους της Ελλάδας, αποτελώντας μαζί με το Ξινόμαυρο την εμπροσθοφυλακή των ελληνικών ερυθρών οίνων Π.Ο.Π. Η ποιοτική αυτή φήμη των οίνων της Νεμέας βρίσκεται μέσα στη φιλοσοφία του νόμου 5506/1932 και της πρώτης Υπουργικής απόφασης αριθ.110822/16.09.32 που αναγνωρίζουν και προστατεύουν τους πρώτους ελληνικούς οίνους ονομασίας προέλευσης.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Η ποιότητα των οίνων ΠΟΠ Νεμέα οφείλεται εκτός από την μοναδικότητα της ποικιλίας και στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, αυτό που εν συντομία καλούμε terroir, οι οποίες καθορίζουν το μικροκλίμα της ζώνης όπου ευδοκίμει η ποικιλία. Η αμπελοοινική ζώνη της Νεμέας εκτείνεται σε υψόμετρο 200-850 μέτρα. Δεν είναι απόλυτα ενιαία αλλά διαιρείται σε τρεις υποζώνες με μικρές αλλά καθοριστικές σημασίας μικροκλιματικές διαφορές, με αποτέλεσμα τα σταφύλια που συγκομίζονται να παρουσιάζουν διαφοροποιήσεις ως προς το χρόνο συγκομιδής τους, την ένταση του χρώματος, την οξύτητα κλπ. και ανάλογα να είναι επιδεκτικά για την παραγωγή διαφορετικών τύπων οίνων. Στη πρώτη ζώνη (ορεινή) κατατάσσονται αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρο 550-850 μέτρα. Στους αμπελώνες αυτούς παρατηρείται οψίμιση της παραγωγής με καθυστέρηση στην ωρίμανση των σταφυλιών σε σχέση με τους αμπελώνες των άλλων δύο ζωνών. Η δεύτερη ζώνη (ημιορεινή) περιλαμβάνει τις πλαγιές και εκτείνεται σε υψόμετρο 320-550 μέτρα ενώ η τρίτη ζώνη (πεδινή) περιλαμβάνει αμπελώνες σε υψόμετρο 200-320 μέτρα. Ο τρυγητός ξεκινάει περίπου μετά τα μέσα του Σεπτεμβρίου στην πεδινή ζώνη όπου τότε έχει ολοκληρωθεί και η ωρίμανση των σταφυλιών. Ακολουθεί η ημιορεινή και 20-25 αργότερα μέρες η ορεινή ζώνη.

Η ποικιλία Αγιωργίτικο θεωρείται ως η ευγενέστερη ποικιλία της Νοτίου Ελλάδας. Είναι μία πολυδυναμική ποικιλία η οποία μπορεί να δώσει εξαιρετικούς οίνους με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά σε μία ευρεία γκάμα: ερυθρούς φρέσκους και παλαιωμένους, ξηρούς, ημίγλυκους, γλυκούς καθώς και ερυθρωπούς. Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα αναγνωρίζεται ότι ο

«NEMEA» είναι από τους πιο ποιοτικούς ερυθρούς οίνους της Ελλάδας, αποτελώντας μαζί με το Ξινόμαυρο την εμπροσθοφυλακή των ελληνικών ερυθρών οίνων Π.Ο.Π. Η ποιοτική αυτή φήμη των οίνων της Νεμέας βρίσκεται μέσα στη φιλοσοφία του νόμου 5506/1932 και της πρώτης Υπουργικής απόφασης αριθ.110822/16.09.32 που αναγνωρίζουν και προστατεύουν τους πρώτους ελληνικούς οίνους ονομασίας προέλευσης.

Ο «NEMEA – Π.Ο.Π.» είναι ένα κρασί που κάθε χρόνος που περνά κερδίζει σε ποιότητα, ένα κρασί που ζει πολλά χρόνια. Αυτή η ιδιότητά του, σπάνια για ελληνικά κρασιά, το κατατάσσει μεταξύ των μεγάλων κρασιών σε παγκόσμια κλίμακα. Στις ημέρες μας, προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. NEMEA με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή. Οίνοι που δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές, δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. NEMEA.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Νεμέα, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας σε συνδυασμό με τις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός για τα προϊόντα της κατηγορίας 15 (Οίνος από λιασμένα σταφύλια) και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Η ποικιλία Αγιωργίτικο θεωρείται ως η ευγενέστερη ποικιλία της Νοτίου Ελλάδας. Είναι μία πολυδυναμική ποικιλία η οποία μπορεί να δώσει εξαιρετικούς οίνους με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά σε μία ευρεία γκάμα: ερυθρούς φρέσκους και παλαιωμένους, ξηρούς, ημίγλυκους, γλυκούς καθώς και ερυθρωπούς, ακόμα και λευκούς από ερυθρά σταφύλια. Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα αναγνωρίζεται ότι ο «NEMEA» είναι από τους πιο ποιοτικούς ερυθρούς οίνους της Ελλάδας, αποτελώντας μαζί με το Ξινόμαυρο την εμπροσθοφυλακή των ελληνικών ερυθρών οίνων Π.Ο.Π. Η ποιοτική αυτή φήμη των οίνων της Νεμέας βρίσκεται μέσα στη φιλοσοφία του νόμου 5506/1932 και της πρώτης Υπουργικής απόφασης αριθ.110822/16.09.32 που αναγνωρίζουν και προστατεύουν τους πρώτους ελληνικούς οίνους ονομασίας προέλευσης. Ο «NEMEA – Π.Ο.Π.» είναι ένα κρασί που κάθε χρόνος που περνά κερδίζει σε ποιότητα, ένα κρασί που ζει πολλά χρόνια. Αυτή η ιδιότητά του, σπάνια για ελληνικά κρασιά, το κατατάσσει μεταξύ των μεγάλων κρασιών σε παγκόσμια κλίμακα. Στις ημέρες μας, προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. NEMEA με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή. Οίνοι που δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές, δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. NEMEA.

Η καρδιά της αμπελουργικής ζώνης της Νεμέας, που αποτελείται από τους αμπελώνες 10 κοινοτήτων του Δήμου Νεμέας, λεγόταν στην κλασσική αρχαιότητα «Φλιασία χώρα». Στους αμπελώνες της καλλιεργείτο η Φλιασία άμπελος, από σταφύλια της οποίας παραγόταν ο Φλιάσιος οίνος (Αντιφάνης στον Αθηναίον I 29 e-f).

Η πόλη – κράτος Φλιούς έκοψε νομίσματα με σύμβολα του Διονύσου, θεού της Αμπέλου και του Οίνου. Εξάλλου ο Φλιάς, οικιστής της πόλης – κράτους Φλιούς, αναφέρεται στις πηγές ως πλούσιος χάρη στ' αμπέλια που είχε χαρίσει στην περιοχή ο πατέρας του Διόνυσος (Απολλώνιος ο Ρόδιος, Αργοναυτικά I 115-117). Ο Φλιάσιος οίνος ήταν γνωστός σ' ένα «διεθνές» κοινό, που συνέρρεε στους αγώνες της γειτονικής Νεμέας, ένας από τους τέσσερις πανελλήνιους αγώνες της ελληνικής αρχαιότητας (Ολύμπια, Πύθια, Ίσθμια, Νέμεα). Δεδομένου ότι η ιερή κοιλάδα της Νεμέας, όπου ο μεγαλοπρεπής ναός του Νέμειου Δία, δεν κατοικείτο, στην «ιερά πανήγυριν των Νεμείων αγώνων», όπου έρεε άφθονο το κρασί, όπως σε όλα τα πανηγύρια, έπιναν τον οίνο της γειτονικής Φλιασίας.

Η πόλη Φλιούς επέζησε στους ρωμαϊκούς χρόνους, καθώς και κατά τους πρώτους χριστιανικούς αιώνες. Όμως τον 13^ο αι., λόγω των επιδρομών (Γότθοι, Σλαύοι), οι πληθυσμοί αποσύρονταν από τις πεδινές περιοχές και οι οικισμοί χτίζονταν πάνω

ή γύρω σε απόκρημνα υψώματα. Το ίδιο συνέβη και με τους κατοίκους της Φλιασίας χώρας, που συγκεντρώθηκαν γύρω και πάνω στο βουνό Πολύφεγγος, που δεσπόζει της κοιλάδας, δημιουργώντας δυο οικισμούς: τον πάνω και κάτω Άγιο Γεώργιο.

Στα χρόνια της τουρκοκρατίας ο κάτω Άγιος Γεώργιος εξελίχθηκε σε μεγαλοχώρι. Από κατάστιχα της Φραγκοκρατίας, Τουρκοκρατίας και Βενετοκρατίας, προκύπτει ότι ο Άγιος Γεώργιος και τα γύρω χωριά είχαν ως κύριες καλλιέργειες τα δημητριακά και τα αμπέλια. Το κρασί ήταν το «κυριώτατον» προϊόν γιατί ήταν πλουτοπαραγωγό ως εμπορεύσιμο. Τα χρόνια εκείνα ήταν φυσικό ν' αλλάξει όνομα και ο Φλιάσιος οίνος, που έγινε Αγιωργίτικο κρασί, η δε Φλιασία άμπελος «μεταβαφτίσθηκε» σε Αγιωργίτικο σταφύλι.

Το 1834, όταν συστήθηκαν οι πρώτες μονάδες Τοπικής Αυτοδιοίκησης του ελληνικού κράτους, στην περιοχή δημιουργήθηκαν δυο δήμοι: ο δήμος Φλιούντος και ο δήμος Νεμέας, που είχε έδρα τον Άγιο Γεώργιο. Το 1840, όταν έγιναν οι πρώτες συγχωνεύσεις δήμων, ο δήμος Φλιούντος προσαρτήθηκε στο δήμο Νεμέας και ο Άγιος Γεώργιος μετονομάστηκε το 1923 σε Νεμέα.

Το σταφύλι και το κρασί εξακολούθησαν να λέγονται Αγιωργίτικο, από το παλαιό όνομα του χωριού. Το κρασί του Αγιώργη, “μαύρο, δυνατό, το καλύτερο κρασί του Μοριά”, το βρίσκουμε να αναφέρεται σε πολλά ταξιδιωτικά ξένα περιηγητικά του 18^{ου} και 19^{ου} αιώνα, αλλά και σε πολλά βιβλία ελληνικά (ιστορικά, γεωγραφικά, λαογραφικά) του 19^{ου} αι.

Όμως ενώ το σταφύλι λέγεται ακόμη και σήμερα Αγιωργίτικο, το κρασί, που ήδη από τα μέσα του 19^{ου} αι., άρχισε να φέρει το όνομα του δήμου, έγινε Νεμέατικο. Δεδομένου ότι το Φλιάσιον πεδίο της αρχαιότητας, - το οροπέδιο της σύγχρονης Νεμέας- περιβάλλεται από πανύψηλα βουνά και η έλλειψη αμαξωτών δρόμων μέχρι και το 1960, καθιστούσε δύσκολες τις επικοινωνίες, αλλά και το γεγονός ότι η ποικιλία αμπέλου Αγιωργίτικο δεν καλλιεργείτο – μέχρι τα τελευταία 15 χρόνια – σε καμία άλλη περιοχή της Ελλάδας ή σε άλλη ξένη χώρα, θεωρείται δίκαια αυτόχθονη ποικιλία, με βαθιές ρίζες στο χρόνο.

Όπως προκύπτει από ένα επιστημονικό βιβλίο (ελληνικά, αγγλικά) με τίτλο «Νεμέα: Διός και Διονύσου χώρα ερατεινή», Αθήνα 2011, στο οποίο δημοσιεύονται 14 μελέτες Ελλήνων και ξένων διακεκριμένων ερευνητών, που καλύπτουν 28 αιώνες ιστορίας, το τοπωνύμιο Νεμέα αντιπροσωπεύει ένα ιστορικό οινοπέδιο (terroir).

Οι οίνοι από λιασμένα σταφύλια παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή πολλά χρόνια πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου λικέρ. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γεύματα των μεγάλων εορτών της χριστιανοσύνης.

Οι υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων λικέρ ποιότητας.

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντας τες με την σύγχρονη τεχνολογία.

Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθώς ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής της Νεμέας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Για την περιοχή της Νεμέας, το κρασί και η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα της πολιτιστικής ζωής και συνεκτικό ιστό για τη διαμόρφωση όλης της κοινωνικής και οικονομικής συνοχής του κοινωνικού συνόλου.

Ο οίνος από τη Νεμέα αποτελεί από την αρχαιότητα προϊόν εμπορικών συναλλαγών των κατοίκων της Αρχαίας Φλιασίας με τις υπόλοιπες Πόλεις-Κράτη στην Αρχαία Ελλάδα μέχρι σήμερα όπου πλέον ο Π.Ο.Π. Νεμέα εξάγεται σε πολλές χώρες εκτός Ελλάδας.

Στο σύνολο των 10.000 κατοίκων του δήμου Νεμέας σήμερα, οι αμπελοκαλλιεργητές ξεπερνούν τους 3.500, γεγονός που καταδεικνύει πως ο ενεργά εργαζόμενος πληθυσμός της περιοχής ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια είτε ως αποκλειστική είτε ως δεύτερη απασχόληση.

Ο οίνος από τη Νεμέα αποτελεί επίσης αναπόσπαστο κομμάτι των γιορτών και των εκδηλώσεων των κατοίκων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Τα τελευταία χρόνια ο θεσμός των 'Μεγάλων Ημερών Νεμέας' σε ετήσια βάση έχει πλέον καθιερωθεί και εξελιχθεί σε ένα από τα μεγαλύτερα οινολογικά γεγονότα της Ελλάδας.

Οι οίνοι ΠΟΠ Νεμέα κατακτούν με την ποιότητα και τον χαρακτήρα τους εκτός από το καταναλωτικό κοινό της Ελλάδας και τους απαιτητικούς καταναλωτές της Ε.Ε αλλά και μέσα από τα στρατηγικά σχέδια προώθησης του ελληνικού κρασιού και τους καταναλωτές τρίτων χωρών με αιχμή του δόρατος τις Η.Π.Α.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη παραγωγής είναι αρκετά εκτεταμένη αρχίζοντας από υψόμετρο 200 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 850 μέτρα. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 750mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

Η ποικιλία Αγιωργίτικο θεωρείται ως η ευγενέστερη ποικιλία της Νοτίου Ελλάδας. Είναι μία πολυδυναμική ποικιλία η οποία μπορεί να δώσει εξαιρετικούς οίνους με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά σε μία ευρεία γκάμα: ερυθρούς φρέσκους και παλαιωμένους, ξηρούς, ημίγλυκους, γλυκούς καθώς και ερυθρωπούς. Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα αναγνωρίζεται ότι ο «NEMEA» είναι από τους πιο ποιοτικούς ερυθρούς οίνους της Ελλάδας, αποτελώντας μαζί με το Ξινόμαυρο την εμπροσθοφυλακή των ελληνικών ερυθρών οίνων Π.Ο.Π. Η ποιοτική αυτή φήμη των οίνων της Νεμέας βρίσκεται μέσα στη φιλοσοφία του νόμου 5506/1932 και της πρώτης Υπουργικής απόφασης αριθ.110822/16.09.32 που αναγνωρίζουν και προστατεύουν τους πρώτους ελληνικούς οίνους ονομασίας προέλευσης.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Η ποιότητα των οίνων ΠΟΠ Νεμέα οφείλεται εκτός από την μοναδικότητα της ποικιλίας και στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, αυτό που εν συντομία καλούμε terroir, οι οποίες καθορίζουν το μικροκλίμα της ζώνης όπου ευδοκίμει η ποικιλία. Η αμπελοοικονομική ζώνη της Νεμέας εκτείνεται σε υψόμετρο 200-850 μέτρα. Δεν είναι απόλυτα ενιαία αλλά διαιρείται σε τρεις υποζώνες με μικρές αλλά καθοριστικές σημασίας μικροκλιματικές διαφορές, με αποτέλεσμα τα σταφύλια που συγκομίζονται να παρουσιάζουν διαφοροποιήσεις ως προς το χρόνο συγκομιδής τους, την ένταση του χρώματος, την οξύτητα κλπ. και ανάλογα να είναι επιδεκτικά για την παραγωγή διαφορετικών τύπων οίνων. Στη πρώτη ζώνη (ορεινή) κατατάσσονται αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρο 550-850 μέτρα. Στους αμπελώνες αυτούς παρατηρείται οψίμιση της παραγωγής με καθυστέρηση στην ωρίμανση των σταφυλιών σε σχέση με τους αμπελώνες των άλλων δύο ζωνών. Η δεύτερη ζώνη (ημιορεινή) περιλαμβάνει τις πλαγιές και εκτείνεται σε υψόμετρο 320-550 μέτρα ενώ η τρίτη ζώνη (πεδινή) περιλαμβάνει αμπελώνες σε υψόμετρο 200-320 μέτρα. Ο τρυγητός ξεκινάει περίπου μετά τα μέσα του Σεπτεμβρίου στην πεδινή ζώνη όπου τότε έχει ολοκληρωθεί και η ωρίμανση των σταφυλιών. Ακολουθεί η ημιορεινή και 20-25 αργότερα μέρες η ορεινή ζώνη.

Η ποικιλία Αγιωργίτικο θεωρείται ως η ευγενέστερη ποικιλία της Νοτίου Ελλάδας. Είναι μία πολυδυναμική ποικιλία η οποία μπορεί να δώσει εξαιρετικούς οίνους με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά σε μία ευρεία γκάμα: ερυθρούς φρέσκους και παλαιωμένους, ξηρούς, ημίγλυκους, γλυκούς καθώς και ερυθρωπούς. Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα αναγνωρίζεται ότι ο «NEMEA» είναι από τους πιο ποιοτικούς ερυθρούς οίνους της Ελλάδας, αποτελώντας μαζί με το Ξινόμαυρο την εμπροσθοφυλακή των ελληνικών ερυθρών οίνων Π.Ο.Π. Η ποιοτική αυτή φήμη των οίνων της Νεμέας βρίσκεται μέσα στη φιλοσοφία του νόμου 5506/1932 και της πρώτης Υπουργικής απόφασης αριθ.110822/16.09.32 που αναγνωρίζουν και προστατεύουν τους πρώτους ελληνικούς οίνους ονομασίας προέλευσης.

Ο «NEMEA – Π.Ο.Π.» είναι ένα κρασί που κάθε χρόνος που περνά κερδίζει σε ποιότητα, ένα κρασί που ζει πολλά χρόνια. Αυτή η ιδιότητά του, σπάνια για ελληνικά κρασιά, το κατατάσσει μεταξύ των μεγάλων κρασιών σε παγκόσμια κλίμακα. Στις ημέρες μας, προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. NEMEA με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή. Οίνοι που δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές, δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. NEMEA.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Νεμέα, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας σε συνδυασμό με τις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός για τα προϊόντα της κατηγορίας 3 (Οίνος Λικέρ) και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

α. Ποιότητα

Η ποικιλία Αγιωργίτικο θεωρείται ως η ευγενέστερη ποικιλία της Νοτίου Ελλάδας. Είναι μία πολυδυναμική ποικιλία η οποία μπορεί να δώσει εξαιρετικούς οίνους με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά σε μία ευρεία γκάμα: ερυθρούς φρέσκους και παλαιωμένους, ξηρούς, ημίγλυκους, γλυκούς καθώς και ερυθρωπούς, ακόμα και λευκούς από ερυθρά σταφύλια. Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα αναγνωρίζεται ότι ο «NEMEA» είναι από τους πιο ποιοτικούς ερυθρούς οίνους της Ελλάδας, αποτελώντας μαζί με το Ξινόμαυρο την εμπροσθοφυλακή των ελληνικών ερυθρών οίνων Π.Ο.Π. Η ποιοτική αυτή φήμη των οίνων της Νεμέας βρίσκεται μέσα στη φιλοσοφία του νόμου 5506/1932 και της πρώτης Υπουργικής απόφασης αριθ.110822/16.09.32 που αναγνωρίζουν και προστατεύουν τους πρώτους ελληνικούς οίνους ονομασίας προέλευσης. Ο «NEMEA – Π.Ο.Π.» είναι ένα κρασί που κάθε χρόνος που περνά κερδίζει σε ποιότητα, ένα κρασί που ζει πολλά χρόνια. Αυτή η ιδιότητά του, σπάνια για ελληνικά κρασιά, το κατατάσσει μεταξύ των μεγάλων κρασιών σε παγκόσμια κλίμακα.

Στις ημέρες μας, προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. NEMEA με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή. Οίνοι που δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές, δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. NEMEA.

β. Ιστορικός δεσμός

Η καρδιά της αμπελουργικής ζώνης της Νεμέας, που αποτελείται από τους αμπελώνες 10 κοινοτήτων του Δήμου Νεμέας, λεγόταν στην κλασική αρχαιότητα «Φλιασία χώρα». Στους αμπελώνες της καλλιεργείτο η Φλιασία άμπελος, από σταφύλια της οποίας παραγόταν ο Φλιάσιος οίνος (Αντιφάνης στον Αθηναίο I 29 e-f).

Η πόλη – κράτος Φλιούς έκοψε νομίσματα με σύμβολα του Διονύσου, θεού της Αμπέλου και του Οίνου. Εξάλλου ο Φλιάς, οικιστής της πόλης – κράτους Φλιούς, αναφέρεται στις πηγές ως πλούσιος χάρη στ' αμπέλια που είχε χαρίσει στην περιοχή ο πατέρας του Διόνυσος (Απολλώνιος ο Ρόδιος, Αργοναυτικά I 115-117). Ο Φλιάσιος οίνος ήταν γνωστός σ' ένα «διεθνές» κοινό, που συνέρρεε στους αγώνες της γειτονικής Νεμέας, ένας από τους τέσσερις πανελλήνιους αγώνες της ελληνικής αρχαιότητας (Ολύμπια, Πύθια, Ίσθμια, Νέμεα). Δεδομένου ότι η ιερή κοιλάδα της Νεμέας, όπου ο μεγαλοπρεπής ναός του Νέμειου Δία, δεν κατοικείτο, στην «ιερά πανηγυριών των Νεμείων αγώνων», όπου έρεε άφθονο το κρασί, όπως σε όλα τα πανηγύρια, έπιναν τον οίνο της γειτονικής Φλιασίας.

Η πόλη Φλιούς επέζησε στους ρωμαϊκούς χρόνους, καθώς και κατά τους πρώτους χριστιανικούς αιώνες. Όμως τον 13^ο αι., λόγω των επιδρομών (Γότθοι, Σλαύοι), οι πληθυσμοί αποσύρονταν από τις πεδινές περιοχές και οι οικισμοί χτίζονταν πάνω ή γύρω σε απόκρημνα υψώματα. Το ίδιο συνέβη και με τους κατοίκους της Φλιασίας χώρας, που συγκεντρώθηκαν γύρω και πάνω στο βουνό Πολύφεγγος, που δεσπόζει της κοιλάδας, δημιουργώντας δυο οικισμούς: τον πάνω και κάτω Άγιο Γεώργιο.

Στα χρόνια της τουρκοκρατίας ο κάτω Άγιος Γεώργιος εξελίχθηκε σε μεγαλοχώρι. Από κατάστιχα της Φραγκοκρατίας, Τουρκοκρατίας και Βενετοκρατίας, προκύπτει ότι ο Άγιος Γεώργιος και τα γύρω χωριά είχαν ως κύριες καλλιέργειες τα δημητριακά και τα αμπέλια. Το κρασί ήταν το «κυριώτατον» προϊόν γιατί ήταν πλουτοπαραγωγό ως εμπορεύσιμο. Τα χρόνια εκείνα ήταν φυσικό ν' αλλάξει

όνομα και ο Φλιάσιος οίνος, που έγινε Αγιωργίτικο κρασί, η δε Φλιασία άμπελος «μεταβαφτίσθηκε» σε Αγιωργίτικο σταφύλι.

Το 1834, όταν συστήθηκαν οι πρώτες μονάδες Τοπικής Αυτοδιοίκησης του ελληνικού κράτους, στην περιοχή δημιουργήθηκαν δυο δήμοι: ο δήμος Φλιούντος και ο δήμος Νεμέας, που είχε έδρα τον Άγιο Γεώργιο. Το 1840, όταν έγιναν οι πρώτες συγχωνεύσεις δήμων, ο δήμος Φλιούντος προσαρτήθηκε στο δήμο Νεμέας και ο Άγιος Γεώργιος μετονομάστηκε το 1923 σε Νεμέα.

Το σταφύλι και το κρασί εξακολούθησαν να λέγονται Αγιωργίτικο, από το παλαιό όνομα του χωριού. Το κρασί του Αγιώργη, “μαύρο, δυνατό, το καλύτερο κρασί του Μοριά”, το βρίσκουμε να αναφέρεται σε πολλά ταξιδιωτικά ξένα περιηγητικά του 18^{ου} και 19^{ου} αιώνα, αλλά και σε πολλά βιβλία ελληνικά (ιστορικά, γεωγραφικά, λαογραφικά) του 19^{ου} αι.

Όμως ενώ το σταφύλι λέγεται ακόμη και σήμερα Αγιωργίτικο, το κρασί, που ήδη από τα μέσα του 19^{ου} αι., άρχισε να φέρει το όνομα του δήμου, έγινε Νεμεάτικο.

Δεδομένου ότι το Φλιάσιον πεδίο της αρχαιότητας, - το οροπέδιο της σύγχρονης Νεμέας- περιβάλλεται από πανύψηλα βουνά και η έλλειψη αμαξωτών δρόμων μέχρι και το 1960, καθιστούσε δύσκολες τις επικοινωνίες, αλλά και το γεγονός ότι η ποικιλία αμπέλου Αγιωργίτικο δεν καλλιεργείτο – μέχρι τα τελευταία 15 χρόνια – σε καμία άλλη περιοχή της Ελλάδας ή σε άλλη ξένη χώρα, θεωρείται δίκαια αυτόχθονη ποικιλία, με βαθιές ρίζες στο χρόνο.

Όπως προκύπτει από ένα επιστημονικό βιβλίο (ελληνικά, αγγλικά) με τίτλο «Νεμέα: Διός και Διονύσου χώρα ερατεινή», Αθήνα 2011, στο οποίο δημοσιεύονται 14 μελέτες Ελλήνων και ξένων διακεκριμένων ερευνητών, που καλύπτουν 28 αιώνες ιστορίας, το τοπωνύμιο Νεμέα αντιπροσωπεύει ένα ιστορικό οινοπέδιο (terroir).

Οι οίνοι λικέρ παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή πολλά χρόνια πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου λικέρ. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γεύματα των μεγάλων εορτών της χριστιανοσύνης.

Οι υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων λικέρ ποιότητας.

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντας τις με την σύγχρονη τεχνολογία.

Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθώς ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής της Νεμέας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Για την περιοχή της Νεμέας, το κρασί και η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα της πολιτιστικής ζωής και συνεκτικό ιστό για τη διαμόρφωση όλης της κοινωνικής και οικονομικής συνοχής του κοινωνικού συνόλου.

Ο οίνος από τη Νεμέα αποτελεί από την αρχαιότητα προϊόν εμπορικών συναλλαγών των κατοίκων της Αρχαίας Φλιασίας με τις υπόλοιπες Πόλεις-Κράτη στην Αρχαία Ελλάδα μέχρι σήμερα όπου πλέον ο Π.Ο.Π. Νεμέα εξάγεται σε πολλές χώρες εκτός Ελλάδας.

Στο σύνολο των 10.000 κατοίκων του δήμου Νεμέας σήμερα, οι αμπελοκαλλιεργητές ξεπερνούν τους 3.500, γεγονός που καταδεικνύει πως ο ενεργά εργαζόμενος πληθυσμός της περιοχής ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια είτε ως αποκλειστική είτε ως δεύτερη απασχόληση.

Ο οίνος από τη Νεμέα αποτελεί επίσης αναπόσπαστο κομμάτι των γιορτών και των εκδηλώσεων των κατοίκων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Τα τελευταία χρόνια ο θεσμός των ‘Μεγάλων Ημερών Νεμέας’ σε ετήσια βάση έχει πλέον

καθιερωθεί και εξελιχθεί σε ένα από τα μεγαλύτερα οινοτουριστικά γεγονότα της Ελλάδας.

Οι οίνοι ΠΟΠ Νεμέα κατακτούν με την ποιότητα και τον χαρακτήρα τους εκτός από το καταναλωτικό κοινό της Ελλάδας και τους απαιτητικούς καταναλωτές της Ε.Ε αλλά και μέσα από τα στρατηγικό σχέδιο προώθησης του ελληνικού κρασιού και τους καταναλωτές τρίτων χωρών με αιχμή του δόρατος τις Η.Π.Α.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη παραγωγής είναι αρκετά εκτεταμένη αρχίζοντας από υψόμετρο 200 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 850 μέτρα. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 750mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο. Η ποικιλία Αγιωργίτικο θεωρείται ως η ευγενέστερη ποικιλία της Νοτίου Ελλάδας. Είναι μία πολυδυναμική ποικιλία η οποία μπορεί να δώσει εξαιρετικούς οίνους με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά σε μία ευρεία γκάμα: ερυθρούς φρέσκους και παλαιωμένους, ξηρούς, ημίγλυκους, γλυκούς καθώς και ερυθρωπούς, ακόμα και λευκούς από ερυθρά σταφύλια. Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα αναγνωρίζεται ότι ο «NEMEA» είναι από τους πιο ποιοτικούς ερυθρούς οίνους της Ελλάδας, αποτελώντας μαζί με το Ξινόμαυρο την εμπροσθοφυλακή των ελληνικών ερυθρών οίνων Π.Ο.Π. Η ποιοτική αυτή φήμη των οίνων της Νεμέας βρίσκεται μέσα στη φιλοσοφία του νόμου 5506/1932 και της πρώτης Υπουργικής απόφασης αριθ.110822/16.09.32 που αναγνωρίζουν και προστατεύουν τους πρώτους ελληνικούς οίνους ονομασίας προέλευσης.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Η ποιότητα των οίνων ΠΟΠ Νεμέα οφείλεται εκτός από την μοναδικότητα της ποικιλίας και στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, αυτό που εν συντομία καλούμε terroir, οι οποίες καθορίζουν το μικροκλίμα της ζώνης όπου ευδοκίμει η ποικιλία. Η αμπελοοικονομική ζώνη της Νεμέας εκτείνεται σε υψόμετρο 200-850 μέτρα. Δεν είναι απόλυτα ενιαία αλλά διαιρείται σε τρεις υποζώνες με μικρές αλλά καθοριστικές σημασίας μικροκλιματικές διαφορές, με αποτέλεσμα τα σταφύλια που συγκομίζονται να παρουσιάζουν διαφοροποιήσεις ως προς το χρόνο συγκομιδής τους, την ένταση του χρώματος, την οξύτητα κλπ. και ανάλογα να είναι επιδεκτικά για την παραγωγή διαφορετικών τύπων οίνων. Στη πρώτη ζώνη (ορεινή) κατατάσσονται αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρο 550-850 μέτρα. Στους αμπελώνες αυτούς παρατηρείται οψίμιση της παραγωγής με καθυστέρηση στην ωρίμανση των σταφυλιών σε σχέση με τους αμπελώνες των άλλων δύο ζωνών. Η δεύτερη ζώνη (ημιορεινή) περιλαμβάνει τις πλαγιές και εκτείνεται σε υψόμετρο 320-550 μέτρα ενώ η τρίτη ζώνη (πεδινή) περιλαμβάνει αμπελώνες σε υψόμετρο 200-320 μέτρα. Ο τρυγητός ξεκινάει περίπου μετά τα μέσα του Σεπτεμβρίου στην πεδινή ζώνη όπου τότε έχει ολοκληρωθεί και η ωρίμανση των σταφυλιών. Ακολουθεί η ημιορεινή και 20-25 αργότερα μέρες η ορεινή ζώνη.

Η ποικιλία Αγιωργίτικο θεωρείται ως η ευγενέστερη ποικιλία της Νοτίου Ελλάδας. Είναι μία πολυδυναμική ποικιλία η οποία μπορεί να δώσει εξαιρετικούς οίνους με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά σε μία ευρεία γκάμα: ερυθρούς φρέσκους και παλαιωμένους, ξηρούς, ημίγλυκους, γλυκούς καθώς και ερυθρωπούς. Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα αναγνωρίζεται ότι ο «NEMEA» είναι από τους πιο ποιοτικούς ερυθρούς οίνους της Ελλάδας, αποτελώντας μαζί με το Ξινόμαυρο την εμπροσθοφυλακή των ελληνικών ερυθρών οίνων Π.Ο.Π. Η ποιοτική αυτή φήμη των οίνων της Νεμέας βρίσκεται μέσα στη φιλοσοφία του νόμου 5506/1932 και της πρώτης Υπουργικής απόφασης αριθ.110822/16.09.32 που αναγνωρίζουν και προστατεύουν τους πρώτους ελληνικούς οίνους ονομασίας προέλευσης.

Ο «NEMEA – Π.Ο.Π.» είναι ένα κρασί που κάθε χρόνος που περνά κερδίζει σε ποιότητα, ένα κρασί που ζει πολλά χρόνια. Αυτή η ιδιότητά του, σπάνια για ελληνικά κρασιά, το κατατάσσει μεταξύ των μεγάλων κρασιών σε παγκόσμια κλίμακα. Στις ημέρες μας, προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. NEMEA με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή. Οίνοι που δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές, δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. NEMEA.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Νεμέα, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας σε συνδυασμό με τις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
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».

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	
<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> <p>Η με αριθμ. 280557/9-6-2005 Υπουργικής Απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).</p>	

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>Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).</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 Νεμέα είναι οι παρακάτω:</p> <p>ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ / Vin de vieux vignobles / Vin de vieilles vignes, ΛΙΑΣΤΟΣ/ LIASTOS/ Vin de paille.</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρησης

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 10176 Αθήνα 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**