

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

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Όνομασία προς καταχώρηση : Malvasia Σητείας

Ισοδύναμος Όρος: Malvasia Sitia

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

2.1. Κατηγορία

Ο οίνος Π.Ο.Π. Malvasia Σητεία (Malvasia Sitia) ανήκει στην κατηγορία 3. Και στην κατηγορία 15. των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙΒ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

2.2 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Λικέρ Από Λιαστά Σταφύλια

2.2.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός πριν το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 13,0% vol
- Ελάχιστος φυσικός μετά το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 18,8 % vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 21,0% vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 – 22,0 % vol
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

2.2.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Οίνος καθαρός, υποκίτρινος με πλούσια δομή και ρευστότητα συγχρόνως.
2. Οσμή : Διακριτική παρουσία φρούτου, αχλάδι, πεπόνι, με λευκά άνθη, νότες πορτοκαλιού και γλυκού σταφυλιού. Ωριμότητα και δροσιά μαζί.
3. Γεύση : Γλυκιά, ανάλαφρη με πολυπλοκότητα ξύλου και γλυκών φρούτων. Μακρά και ευχάριστη επίγευση.

2.3 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οίνου από λιαστά σταφύλια / Λιαστός

2.3.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός πριν το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 13,0% vol
- Ελάχιστος φυσικός μετά το λιάσιμο των σταφυλιών αλκοολικός τίτλος: 18,8 % vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 18,0% vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol
- Περιεκτικότητα σε σάκχαρα : Ελάχιστη 80.0 g/L
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτηνική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

2.3.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Οίνος λαμπερός χρυσοπράσινος στην αρχή του, με τόνους κεχρίμπαριού στην παλαίωση του, ρευστός και φωτεινός.
2. Οσμή : Η ορυκτότητα του Ασύρτικου, ο όγκος του Θραψαθηρίου και η φινέτσα του Λιάτικου μέσα σε ένα μπουκέτο. Εκρηκτικό μπουκέτο με αυστηρότητα οξειδωτικής παλαίωσης. Γλυκούς αέρινους τόνους.
3. Γεύση : Η Ανατολική Μεσόγειος στο ποτήρι. Νότες μπαχαρικών, αποξηραμένων φρούτων και εσπεριδοειδών. Τεράστια ευχάριστη επίγευση με οξύτητα, ισοροπημένα ζάχαρα – αλκοόλη και βαρέλι.

Παραδοσιακές ενδείξεις

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

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

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Γλυκός φυσικός , Φυσικώς γλυκός

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εσ), Αρχονικό, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Λιαστός.

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

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

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

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

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

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

Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια ΠΟΠ Malvasia Σητεία παράγεται από οίνο από λιαστά σταφύλια με προσθήκη:

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

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

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

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

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

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

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

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

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

-Στα γλεύκη και στους οίνους ΠΟΠ Malvasia Σητείας μπορεί να εφαρμόζονται οινολογικές πρακτικές και κατεργασίες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις και δεν επιτρέπεται:

- α. Ανάμιξη των οίνων από λιαστά σταφύλια/λιαστός και λικέρ από λιαστά σταφύλια μεταξύ τους.

β. Προσθήκη καραμελοχρώματος και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας.

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

-Η **μόρφωση** των πρέμνων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Το κλάδεμα που ακολουθείται είναι βραχύ. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών (4) από τον εμβολιασμό τους. Οι αμπελώνες δεν αρδεύονται εκτός από περιόδους έντονης και αποδεδειγμένης ξηρασίας που δύναται να υποβαθμίσει την παραγωγή και να ζημιώσει το φυτικό κεφάλαιο.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Malvasia Σητείας καθορίστηκε με το Π.Δ. 129/8.12.2011 (ΦΕΚ 260/Α/13.12.2011).

Στην περιφερειακή ενότητα Λασιθίου Κρήτης, βρίσκεται η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής του ΠΟΠ Malvasia Σητείας η οποία περιλαμβάνει τη Δημοτική Κοινότητα Σητείας και τις Τοπικές Κοινότητες Αχλαδίων, Έξω Μουλιανών, Κασιδωνίου, Μαρωνίας, Μέσα Μουλιανών, Μυρσίνης, Πισκοκεφάλου, Σκοπής, Σταυρωμένου, Τουρλωτής, Χαμεζίου και τον οικισμό Αγίου Σπυρίδωνα της Τοπικής Κοινότητας Πραισού της Δημοτικής Ενότητας Σητείας, τις Τοπικές Κοινότητες Απιδίων, Αρμένων, Ζίρου, Παππαγιαννάδων και Χανδρά της Δημοτικής Ενότητας Λεύκης του Δήμου Σητείας του Νομού Λασιθίου

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

6α. Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν.

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) σε τελικό προϊόν είναι :

1. Οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια60 HL
2. Οίνος από λιαστά σταφύλια54 HL

7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

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

8. Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

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

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

α. Ποιότητα

Οι οίνοι της περιοχής ΠΟΠ Σητεία, είναι από τους πρώτους που χαρακτηρίστηκαν ως ανώτερης ποιότητας στην Ελλάδα και αυτό δικαιολογείται από τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους. Με το ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής, χωρίς βροχές από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, παράγονται σταφύλια άριστης ποιότητας χωρίς προσβολές από μύκητες λόγω της ξηρασίας ενώ παράλληλα δεν στερούνται οξύτητας λόγω της θαλασσινής αύρας του νησιού σε συνδυασμό με το υψηλό υψόμετρο όπου καλλιεργούνται τα αμπέλια της περιοχής.

β. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Διαγράφηκε: γ

Η ζώνη παραγωγής των οίνων ΠΟΠ Malvasia Σητείας είναι κυρίως ημιορεινή και ορεινή περιοχή με κύρια εξάπλωση των οιναμπέλων μεταξύ των 300 ως 750 μέτρων. Τα εδάφη έχουν τεράστια ποικιλομορφία από διάφορες γεωλογικές περιόδους και λόγω τις ανάμιξης τους από τις πιέσεις που έχουν υποστεί από την σύγκρουση της ευρωπαϊκής και ασιατικής πλάκας. Διαφέρουν ανα πολύ μικρές αποστάσεις και αυτό μαζί με το ιδιαίτερο ορεινό και αέρινο κλίμα δημιουργούν ιδιαίτερες συνθήκες πολύ εξειδικευμένων αμπελοτοπιών. Άλλο κρασί δίνουν οι φυλλίτες των ορεινών όγκων και άλλο τα ξεπλύματα τους αναμιγμένα με άργιλο και άμμο στα οροπέδια. Η δε σύνθεση του ορεινού όγκου, του θαλασσινού αέρα και των διαφόρων εδαφών δίνουν στον οινοπαραγωγό ασύλληπτες δυνατότητες να δημιουργήσει.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία της Εθνικής Μετεωρολογικής Υπηρεσίας το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό, ο χειμώνας είναι αρκετά ήπιος και υγρός, η χιονόπτωση περιορίζεται σχεδόν μόνο στις ορεινές περιοχές. Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 25,5 βαθμούς Κελσίου. Η μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται τον μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη τον μήνα Ιανουάριο. Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι περίπου 600 mm και η κατανομή τους είναι από Οκτώβρη μέχρι Απρίλιο.

Υ. Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Ήδη από τους αρχαίους χρόνους – ελληνικούς και ρωμαϊκούς – οι πιο ονομαστοί οίνοι ήταν γνωστοί με το γεωγραφικό όνομα της καταγωγής τους και δεμένοι άρρηκτα με την ιστορία του τόπου τους: ανθρωπό οινεμπόριο τα χρόνια που οι αμπελοουργοί ήταν αφέντες της γης τους, μαρasmus όταν οι αμπελώνες έμεναν αγεώργητοι κάθε φορά που ο γεωργικός κόσμος αναγκαζόταν να πάρει τα όπλα και οι κατακτητές ερήμωναν για εκδίκηση την περιοχή τους. Έτσι και στην Κρήτη, η άνθηση ή ο μαρasmus της αμπελοκαλλιέργειας και του οινεμπορίου διαμορφώθηκαν στην πάροδο των αιώνων ανάλογα με την σχέση υπόδουλων και κατακτητών. Αυτά που ίσχυσαν στην ιστορία των λαών και εξακολουθούν να ισχύουν και σήμερα σε διάφορες χώρες του πλανήτη μας, **πρέπει να λαμβάνονται σοβαρά υπόψη όταν εξετάζεται το δικαίωμα αναβίωσης μιας ιστορικής Ονομασίας Προέλευσης, όπως είναι η περίπτωση της Malvasia Σητείας.**

Το τοπωνύμιο Σητεία

Στη μελέτη “επαρχία και πόλεις της Κρήτης” του Στέφανου Ξανθοειδή, μεγάλου μελετητή της ιστορίας της νήσου, που δημοσιεύτηκε στην *Επετηρίδα Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών* 3 (1926) 34-64, αναγράφονται αποδιδόμενα σε σύγχρονη γλώσσα, τα εξής:

«Με το όνομα Σητεία εκαλείτο από τους Ενετούς (Sithia, Setia) το ανατολικότερο των τεσσάρων διαμερισμάτων της νήσου (*territorio di Sithia*), από το όνομα της πόλης που ήταν πρωτεύουσα του διαμερίσματος, και του ομώνυμου φρουρίου (*Castel Sitia*), του οποίου σώζονται λείψανα κοντά στη σημερινή κωμόπολη Λιμένας Σητείας. Κοντά σε αυτό το φρούριο υπήρχε και προάστειο, ο Βούργος (*Borgo*). Το όνομα Σητεία το βρήκαν οι Ενετοί όταν κατέλαβαν οριστικά τη νήσο (περί το 1210)· ήταν σε χρήση από τους ντόπιους κατοίκους και το διατήρησαν όπως εσυνήθιζαν. Το όνομα αυτό αναφέρεται ήδη από τα πρώτα έγγραφα της διανομής της νήσου στους αποίκους κατά το 1212 και παρέμεινε σε όλη τη διάρκεια της ενετοκρατίας και κατόπιν επί τουρκοκρατίας και μέχρι σήμερα, οπότε δηλώνει ολόκληρη την επαρχία Σητείας. Η λέξη Σητεία προέρχεται από τους αρχαίους χρόνους, επέζησε κατά τη Βυζαντινή εποχή και έτσι μεταδόθηκε στους Ενετούς».

Το τοπωνύμιο Σητεία είναι, ως εκ των ανωτέρω, ένα ιστορικό γεωγραφικό όνομα, όπως πρέπει να είναι αυτά που αναγνωρίζονται ως Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης.

Τα γλυκά κρητικά κρασιά

Η Κρήτη ήταν ονομαστή για τους γλυκούς οίνους της από την αρχαιότητα.

Διαγράφηκε: 8

Μορφοποιήθηκε: Πλήρης

Διαγράφηκε: Το αμπέλι ως γνωστόν καλλιεργείται από την Μινωική εποχή στην Κρήτη. Στους ελληνιστικούς και ρωμαϊκούς χρόνους υπάρχουν πολλές ιστορικές αναφορές για κρασιά και πολλά ευρήματα αρχαίων οينوποιητικών εγκαταστάσεων. Ο Λούκουλλος δε, μετέφερε σφραγισμένους αμφορείς με Σητειακά κρασιά για τα λουκούλλεια γεύματα του. Κατά τους βυζαντινούς χρόνους όπως και κατά την περίοδο των ενετικών χρόνων έχουμε πολλές ιστορικές και εμπορικές αναφορές αγοραπωλησιών κρασιού προς την Βενετία "Serenissima Repubblica di Venezia". Στην περιοχή της Σητείας η κύρια αγροτική παραγωγή κατά την περίοδο του μεσαίωνα είναι η αμπελοκαλλιέργεια όπου υπάρχουν διάσπαρτες επαύλεις με οινική παραγωγή με αναφορές σε παλιά συμβόλαια στο αρχείο της Βενετίας. Γενικά η περιοχή είναι γεμάτη με ιστορικά σημάδια καλλιέργειας αμπέλου. Οι αναβαθμίδες της Σητείας δηλώνουν την οινική της παράδοση. Στα χρόνια της Οθωμανικής περιόδου η οικονομία του οίνου συρρικνώνεται σε παραγωγές οικογενειακού τύπου, τοπικής εμβέλειας και αναπτύσσεται η ελασκομία αλλά διάφοροι περιηγητές εξυμνούν τα οινικά προϊόντα της. Μετά τον πρώτο πόλεμο η παραγωγή οργανώνεται σε συνεταιριστικά οinouποεία και δημιουργούνται μικρές ιδιωτικές βιοτεχνίες. Σήμερα η παραγωγή του ΠΟΠ Σητεία γίνεται κυρίως από δύο σύγχρονα οinouποεία ένα συνεταιριστικό και ένα ιδιωτικό και πολλές μικρές οικοτεχνίες με παραγωγή κρασιών και αποσταγμάτων. Η Μαλβαζία είναι ένας όρος που εμφανίζεται στον μεσαίωνα και δηλώνει ένα γλυκό οίνο πολύ σταθερό μικροβιακά λόγω οينوπνεύματος και ζαχάρων, οξειδωτικής παλαιώσης που παρασκευαζόταν σε διάφορες περιοχές και από πολλά είδη σταφυλιών λευκών ή ακόμα και ερυθρών που λόγω της μη κλασσικής ερυθράς οinouποίησης φτιαχτόταν ένας τύπος ροζέ κρασιού που παλαιώνοντας έχανε το χρώμα του. Συνουνοποιούνταν ή αναμιγνυόταν με λευκά γλυκά κρασιά ή ακόμα πουλιόταν και αυτούσιος μονοποικιλιακά. Ήταν το κρασί του μεσαίωνα διάσημο σε όλη την Ευρώπη με πολλές μαρτυρίες ιδιαίτερα Άγγλων συγγραφέων και περιηγητών. Η τεχνονογνσία του μεταλαμπαδεύθηκε σε Ισπανία και Πορτογαλία. Η οθωμανική επικράτηση στην περιοχή της Σητείας και η διάδοση των γυάλινων φιαλών στην Ευρώπη, που επέτρεψαν την μεταφορά και συντήρηση ευπαθών προϊόντων συνετέλεσαν στην μείωση της παραγωγής και ζήτησης αυτού του προϊόντος σε μια δύσκολη εμπορικά ζώνη λόγω της γεωγραφικής θέσης και της γεωπολιτικής κατάστασης. Σήμερα υπάρχει ρεύμα επιστροφής στις παλ...

Στους ρωμαϊκούς χρόνους, ο γλυκός οίνος που παραγόταν από σταφύλια απλωμένα στον ήλιο για να μισοσταφιδιάσουν και να συμπυκνωθεί ο χυμός των ρωγών τους, λεγόταν *passum* (από το ρήμα *pandere* = απλώνω). Κατά τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο, οι *vini passi* της Κρήτης ήταν οι πιο ονομαστοί (Plinius, *H. N.*, XIV, 81), εξήγοντο δε σε μεγάλες ποσότητες στη Ρώμη, όπως προκύπτει από τον μεγάλο αριθμό κρητικών αμφορέων που βρέθηκαν σε αποθήκες στο επίνειο της Ρώμης (βλ. Antigone Marangou – Lerat, «Le vin et les amphores de Crète», *Etudes Crétoise* 30, Ecole Française d' Athènes).

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Στα χρόνια της Βενετοκρατίας, τα κρητικά κρασιά λέγονταν *vini cretensi*, τα δε γλυκά κρασιά ήταν περιζήτητα, όπως προκύπτει από πληθώρα αρχαικών πηγών (αποφάσεις της Γερουσίας της Βενετίας, αρχεία του Δούκα της Κρήτης, εκθέσεις Προβλεπτών προς τη Γερουσία, ιδιωτικές εμπορικές επιστολές κ.ά.).

Αποκαλυπτική των εμπορικών συνηθειών των χρόνων εκείνων είναι μια επιστολή που δημοσιεύει ο F. Thiriet σχετικά με τις δραστηριότητες του εμπορικού οίκου Bembo στο τελευταίο τέταρτο του 15^{ου} αιώνα. Ο οίκος αυτός διέθετε δυο αντιπροσώπους στον Χάνδακα – Candia, οι οποίοι ήταν επιφορτισμένοι να κλείσουν συμφωνίες αγοράς κρητικού κρασιού σε “τεράστιες” (sic) ποσότητες. Το κρασί αυτό προοριζόταν για τη Φλάνδρα και την Αγγλία. Όταν τα βαρέλια με το πολύτιμο κρασί δεν έφθαναν έγκαιρα στο Λονδίνο, ο οίκος εξέφραζε στις επιστολές προς τους αντιπροσώπους του αδημονία και ανησυχία. Από μία από αυτές τις επιστολές που στάλθηκε από τους Bembo στις 16 Ιουλίου 1482, ο Thiriet παραθέτει αποσπάσματα στη Ενετική γλώσσα, από τα οποία προκύπτει η σπουδαιότητα του κρητικού κρασιού στο εμπόριο της εποχής εκείνης: κρασί παλαιό (*vino vechio*), μούστος συμπυκνωμένος (*chotto*), βαρέλια μεγάλα και μικρά με γλυκά κρασιά (*vini dollzi*) έπρεπε να αγοραστούν σε μεγάλες ποσότητες έγκαιρα και “ειδικότερα εκείνα τα κρασιά τα πολύ γλυκά και σιροπιώδη” (βλ. F. Thiriet, “Les Lettres commerciales des Bembo et le commerce vénitien ...”, *Etudes sur la Romanie greco – vénitienne (Xe – XVe siècles)*, Λονδίνο 1977, αρ. V, 923-925).

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Γαλλικά (Γαλλίας)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Παρατηρούμε ότι σε όλη την επιστολή δεν εμφανίζεται ούτε μια φορά το κρασί *malvasia* γιατί, απλούστατα, δεν τους ενδιέφερε η ποικιλία αμπέλου από την οποία νομίζουν πολλοί ότι παράγονταν οι οίνοι *malvasia*. **Τους ενδιέφεραν οι *vini cretensi*, από όποια περιοχή της Κρήτης και εάν προέρχονταν και από όποιες ποικιλίες, αρκεί να ήταν πολύ γλυκά και σιροπιώδη, ώστε να μπορούν να τα ανακατέψουν με άλλα λευκά κρασιά και να αυξήσουν έτσι την ποσότητα γλυκών κρασιών που τα εμπορεύονταν με το όνομα *malvasia*.**

Αυτό ήταν το ρεαλιστικό εμπορικό πνεύμα της εποχής και επ’ αυτού υπάρχουν πολλές μαρτυρίες. Με βάση αυτές τις μαρτυρίες και τις μέχρι σήμερα γνωστές ιστορικές πηγές, προκύπτει ότι ναι μεν καλλιεργήθηκε στην Κρήτη η ποικιλία αμπέλου μονεμβασιά-malvasia και εντατικοποιήθηκε η καλλιέργειά της τους δυο πρώτους αιώνες της βενετοκρατίας με την προτροπή των εμπόρων, αλλά οι ντόπιες ποικιλίες αντιπροσώπευαν μεγάλο ποσοστό στους αμπελώνες της

Κρήτης. Ως εκ τούτου, τα χρόνια της ακμής του βενετοκρατικού οινεμπορίου, καθώς η σταφυλική παραγωγή της *μονοβασιάς-malvasia* δεν επαρκούσε προς κάλυψη της τεράστιας – για την εποχή εκείνη – ζήτησης σε αυτούσιο οίνο malvasia, οι έμποροι αγόραζαν γλυκά κρασιά προερχόμενα είτε από μίγμα σταφυλιών *μονεμβασιάς* με λογάδια, είτε και μόνον από γηγενείς ποικιλίες, τα οποία βάφτιζαν malvasia λόγω της φήμης που είχε αποκτήσει το κρασί της καστρόπολης Μονεμβασιά-Malvasia κατά τους προηγούμενους αιώνες και μέχρι τα μέσα του 15^{ου} αιώνα. Μόνο ελάχιστοι φεουδάρχες παρήγαγαν – τουλάχιστον στα τέλη του 16^{ου} αιώνα – αυτούσια malvasia από τα σταφύλια της ποικιλίας *μονοβασιά*, που είτε τα έστειλαν πολύτιμο πεσκέσι στη Βενετία, είτε τα πουλούσαν πανάκριβα.

Επομένως οι μαλβαζίες της Κρήτης, είτε παράγονταν στον Χάνδακα-Candia, είτε στο Ρέθυμνο και τη Σητεία, ήταν πολυποικιλιακά κρασιά από γνήσιες Κρητικές ποικιλίες, τα οποία οι Βενετοί εμπορεύονταν με το όνομα malvasia στη διάρκεια των αιώνων (14^ο – 17^ο), που αυτός ο τύπος γλυκού οίνου κυριαρχούσε στις διεθνείς αγορές.

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

Σύγχρονες επιστημονικές απόψεις

Στο έγκριτο περιοδικό *American Journal of Enology and Viticulture* 58.1 (2007) 124-131, δημοσιεύεται η μελέτη έξι γάλλων ερευνητών (Th. Lacombe κ.α.) σχετικά με τις σχέσεις και τη γενετική ποικιλότητα των παραλλαγών που καλλιεργούνται με το όνομα Malvasia στην Τράπεζα γενετικού υλικού στο Domaine de Vassal του Εθνικού Ιδρύματος Αγροτικών Ερευνών (INRA) της Γαλλίας. Σύμφωνα με αυτή τη μελέτη: «Στη βιομηχανία παρασκευής οίνων, το όνομα της

ποικιλίας είναι στενά συνδεδεμένο με την ποιότητα και τη φήμη ενός οίνου. Έτσι η ονομασία Malvasia έχει ενδιαφέρον λόγω της ιστορίας και της πολυπλοκότητάς της. **Ο όρος προέρχεται από την Μονεμβασία, ελληνική τοποθεσία στα νότια παράλια της Πελοποννήσου.**

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

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

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

Αυτή η σύγχρονη επιστημονική μελέτη επιβεβαιώνει όσα εκ προσωπικής εμπειρίας αλλά και μελέτης των αρχαικών πηγών, έχει γράψει ο Καθηγητής Βασίλειος Λογοθέτης, όπως αυτά παρατίθενται αμέσως πιο πάνω.

Η Κρήτη και τα κρασιά της τον 19^ο αιώνα

Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα, τέσσερα μόλις χρόνια πριν αρχίσει η ελληνική επανάσταση του 1821 για την αποτίναξη του τουρκικού ζυγού, επισκέφθηκε την Κρήτη ο Αυστριακός γιατρός F.W. Sieber. Στο βιβλίο του *Travels in the island of Crete, in the year 1817* (Λονδίνο 1823), μας δίνει πολύτιμες πληροφορίες για την κατάσταση που επικρατούσε στο νησί τα χρόνια εκείνα. **Θα αναφέρουμε εδώ συνοπτικά αυτές που αφορούν τη μαλβαζία – του malmsey – γιατί αποδεικνύουν ότι μπορεί πια να μην ανθούσε το εξαγωγικό οινεμπόριο όπως τα χρόνια της Βενετοκρατίας, αλλά η μαλβαζία εξακολουθούσε να παράγεται**

για εσωτερική κατανάλωση.

Ευρισκόμενος στα Χανιά, ο Sieber γευμάτισε στη μονή της Αγίας Τριάδας: «... **Ο καλύτερος malmsey, λαμπερός σαν χρυσάφι**, ξεχύθηκε από την καράφα...». Στο Μυλοπόταμο, περιοχή του Ρεθύμνου ήταν καλεσμένος στο σπίτι ενός από τους πλουσιότερους Έλληνες εμπόρους: «**Το κρασί του Αρχιπελάγους, ιδιαίτερα ο εξάισιος malmsey**, θύμιζε το νέκταρ των θεών που γεννήθηκε σε αυτό το νησί...». Όταν βρέθηκε στην ανατολική πλευρά του νησιού, στην Ιεράπετρα και τη Σητεία, ήταν καλεσμένος στο σπίτι ενός δασκάλου: «...Το γεύμα ήταν ευχάριστο και λιτό ... και **ήπιαμε γνήσιο malmsey...**».

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

Αυτές είναι οι τελευταίες αναφορές στην κρητική malvasia, γιατί από τότε και μέχρι την ένωση του νησιού με την Ελλάδα το 1913, η Κρήτη βρέθηκε στη δύνη των επαναστάσεων: 1821, 1841, 1858, 1866, 1876, 1889, 1895, 1897, τις οποίες οι Τούρκοι κατέπνιξαν στο αίμα· σφαγές, εμπρησμοί ολόκληρων πόλεων, ολοκαυτώματα, όπως αυτό της Μονής Αρκαδίου, συγκλόνιζαν απ' άκρου σ' άκρο ολόκληρο το νησί και ερήμωναν την ύπαιθρο. Μετά την επανάσταση του 1897, οι ευρωπαϊκές Δυνάμεις εξανάγκασαν την Πύλη να παραχωρήσει το 1898 αυτονομία στην Κρήτη “υπό την αιγίδα των Μεγάλων Δυνάμεων”.

Αυτή την εποχή, ο Γάλλος Victor Bérard γράφει το βιβλίο του *Les affaires de Crete* (Κρητικές υποθέσεις, οδοιπορικό 1897). Από το 7^ο κεφάλαιο που αναφέρεται στη Σητεία, παραθέτουμε πιο κάτω ορισμένα αποσπάσματα:

«Οι πέντε Δυνάμεις που έχουν στρατεύματα στην Κρήτη μοιράστηκαν τα παραλιακά φρούρια. Καθεμιά έχει τον τομέα της: τα ανατολικά φρούρια, η Σπιναλόγκα και η Σητεία, κατέχονται απ' τα στρατεύματά μας [τα γαλλικά].

» Η χώρα της Σητείας είναι ένα σύνολο από μικρές κοιλάδες και φαράγγια, ανάμεσα στους βραχίονες των ξηρών βουνών, μια γη με ελαιώνες, αμπέλια και χαρουπιές· παλιά, στην εποχή των αρχαίων Ελλήνων και των Ρωμαίων, έτρεφε πολλές μεγάλες πόλεις. Ληλητημένη όμως κατά τη βενετική κατοχή από τους Τούρκους κουρσάρους και κατά την τουρκική κατοχή από τους κουρσάρους της Μάλτας ή της Προβηγκίας, έχασε στη διάρκεια των τελευταίων αιώνων, σχεδόν όλο της τον πληθυσμό. Μόνο στο βάθος των εσωτερικών κοιλάδων, στην άκρη των οροπεδίων ή στην κορυφή των βουνών υπήρχαν μερικά χωριά· ... μέχρι το 1890, σχεδόν όλη η επαρχία εθεωρείτο μουσουλμανική. **Ένα μεγάλο μοναστήρι, εντούτοις, του Τοπλού, στο άκρο της χερσονήσου, διατηρούσε στα περίχωρα και τα πολυάριθμα κτήματα**, την πίστη των προγόνων.

» Όμως στη διάρκεια των είκοσι τελευταίων χρόνων έγινε και εδώ, όπως και

στην υπόλοιπη Κρήτη, μια μεγάλη αλλαγή. Το εμπόριο των γεωργικών προϊόντων με τα ιταλικά και τα επαρχιακά λιμάνια, είχε δημιουργήσει μια πόλη και ένα λιμάνι στα δυτικά του κόλπου, στη βάση ενός οχυρού βενετσιάνικου πύργου, όρθιου ακόμα. Είναι η σύγχρονη πόλη της Σητείας ... πόλη εμπορική με το παζάρι της, τις προκουμαίες και τα λιθόστρωτά της, πόλη πλούσια. Χριστιανοί του Ηρακλείου ή του Αρχιπελάγους ήρθαν να εγκατασταθούν σ' αυτό το λιμάνι. Έγιναν οι μεσολαβητές ανάμεσα στον Κρητικό χωρικό και τον Ευρωπαϊό αγοραστή. Και μόνο η παρουσία τους στερέωσε την πίστη των χριστιανών, που το εμπόριο τους τους καθιστούσε πλούσιους ... Ταυτόχρονα, οι ορεσίβιοι κατέβαιναν προς τις παραλιακές κοιλάδες και έτσι οι χριστιανοί της Δίκτης επεξέτειναν μέχρι τη Σητεία τις επανακτήσεις τους. Λίγο λίγο, ξανακατέβηκαν προς τους ελαιώνες των πλαγιών και έπειτα προς τα αμπέλια των γηλόφων· στη συνέχεια κατέκτησαν και πάλι τους σιτοβολώνες της πεδιάδας· όλα είναι ήρεμα, φωτεινά και χαμογελαστά. Είναι μια γωνιά της ευτυχισμένης Προβηγκίας».

Παρόλο που ο Berard γράφει για αμπέλια και εμπόριο που καθιστούσε τη Σητεία πόλη πλούσια, δεν αναφέρεται σε κρασιά και μάλιστα τύπου malvasia. Όμως είναι γνωστό ότι το κρασί, και μάλιστα το γλυκό, ήταν αναγκαίο θερμιδογόνο συμπλήρωμα της διατροφής των μοναχών ήδη από τους βυζαντινούς χρόνους. Ως εκ τούτου, **η μονή Τοπλού με τα “πολυάριθμα κτήματα”, κτισμένη περί το 1600, δε μπορεί να μην παρήγε και να εμπορεύεται malvasia. Οι νεώτεροι χρόνοι θα το επιβεβαιώσουν.**

Η Κρήτη και τα κρασιά της Σητείας τον 20^ο αιώνα

Μετά τους Βαλκανικούς πολέμους, η συνθήκη ειρήνης του Λονδίνου στα 1913 όρισε την Κρήτη τμήμα της Ελλάδας και η ελληνοτουρκική συνθήκη του ίδιου έτους επικύρωσε την ένταξη της Κρήτης στην Ελλάδα. Είχαν περάσει μόλις δέκα χρόνια όταν επήλθε η Μικρασιατική καταστροφή και η ανταλλαγή των πληθυσμών και άλλα είκοσι χρόνια όταν το 1941 η Κρήτη κατελήφθη από τα γερμανικά στρατεύματα· ελευθερώθηκε τον Νοέμβριο του 1944.

Η απαρίθμηση αυτών των γεγονότων αποσκοπεί στο να γίνει αντιληπτό ότι όλη αυτή τη μακρά περίοδο, τα αμπέλια είχαν εγκαταληφθεί και κάθε σκέψη παραγωγής και εμπορίας επώνυμων κρασιών είναι ανεδαφική.

Η αμπελοοινική Ελλάδα άρχισε να ενδιαφέρεται για την παραγωγή οίνων “Όνομασίας Προελεύσεως” στη δεκαετία του 1960, όταν άρχισαν οι συστηματικές έρευνες του Ινστιτούτου Οίνου του Υπουργείου Γεωργίας, στο πειραματικό οίνοποιείο του οποίου παρήγοντο διάφοροι οίνοι από ποικιλίες αμπέλου, σταφύλια των οποίων είχαν επιφορτισθεί να στέλνουν οι “γεωπόννοι εφαρμογών” από τις διάφορες αμπελουργικές περιοχές, των οποίων η παλαιότερη φήμη των κρασιών τους είχε επιζήσει στις ιστορικές πηγές και στη λαογραφία.

Το πρώτο Β. Διάταγμα “περί αναγνώρισεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως” εκδόθηκε τον Οκτώβριο του 1970 και αφορούσε τους γλυκούς οίνους της Σάμου. Είναι αξιοσημείωτο ότι τον επόμενο χρόνο, τον Ιούλιο του 1971 εκδόθηκε το Β. Διάταγμα που αφορούσε την Ο.Π. Σητεία: ορίζετο ο γεωγραφικός χώρος (κοινότητες) της επαρχίας Σητείας του Νομού Λασηθίου, καθώς και οι τύποι γλυκών οίνων (vin de liqueur, vin doux naturel, vin naturellement doux). Δεν προκαλεί έκπληξη το γεγονός ότι η πρώτη ετικέτα που στάλθηκε προς έγκριση στο Ινστιτούτο Οίνου αφορούσε τον μοναστηριακό φυσικό γλυκό οίνο ΚΤΗΜΑ ΤΟΠΛΟΥ (συνημμένα η ετικέτα όπως είχε διορθωθεί από την αρμόδια Υπηρεσία έγκρισης ετικετών). Ήταν η συνέχεια της malvasia Σητείας των χρόνων της Βενετοκρατίας.

Η ώρα αναβίωσης της ένδειξης malvasia Σητείας δεν είχε σημάνει ακόμη γιατί οι εισηγήσεις του Ινστιτούτου Οίνου προς την αρμόδια εθνική Επιτροπή αναγνώρισης των Ονομασιών Προέλευσης (ΚΕΠΟ) βασίζονταν:

- ✓ αφενός σε ερευνητικό πρόγραμμα για κάθε υποψήφια Ο.Π. (πειραματικές οινοποιήσεις, χημικές αναλύσεις, οργανοληπτικές εξετάσεις, κλπ.), ώστε να διαπιστώνεται η ιδιαιτερότητα και η ποιότητα των οίνων της υπό μελέτη περιοχής, και
- ✓ αφετέρου στη συγκέντρωση ιστορικών και λαογραφικών στοιχείων σχετικών με τη φήμη των οίνων στους παλαιότερους χρόνους, καθώς και των συνθηκών που είχαν συντελέσει σε τυχόν αναστολή των εμπορικών δραστηριοτήτων

Μορφοποιημένο: Κουκκίδες και αρίθμηση

Και όσον αφορά στο πρώτο σκέλος, το ερευνητικό πρόγραμμά είχε επιβεβαιώσει έγκαιρα την ιδιαιτερότητα και την ποιότητα των γλυκών οίνων της Σητείας, γι αυτό και η Ο.Π. Σητείας για τους γλυκούς οίνους αναγνωρίστηκε ήδη από το 1971.

Όμως το δεύτερο σκέλος δεν εξαρτάτο αποκλειστικά από ένα Ίδρυμα Τεχνολογικής Έρευνας· ήταν αναγκαία η συμβολή ιστορικών (βυζαντινής, ενετικής, τουρκικής και σύγχρονης εποχής) ο συντονισμός τους, η ταύτιση απόψεων, καθώς και η συγκέντρωση μεγάλου αριθμού τεκμηρίων. Αυτό επετεύχθη με τη διοργάνωση ενός διεθνούς Συνεδρίου διάρκειας τριών ημερών, τα Πρακτικά του οποίου εκδόθηκαν από το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών στα τέλη του 2008 (βλ. Μονεμβάσιος Οίνος – Μονεμβασ(ί)α – Malvasia). Ο δρόμος είχε ανοίξει για την προστασία του ιστορικού γεωγραφικού τριγώνου παραγωγής οίνων τύπου Malvasia:

- ✓ ενδοχώρα της βυζαντινής καστρόπολης Μονεμβασία, που οι Βενετοί αποκαλούσαν Malvasia,
- ✓ Κρήτη, σε όλους τους νομούς της οποίας παράγονταν μαλβαζίες.

Μορφοποιημένο: Κουκκίδες και αρίθμηση

✓ Κυκλάδες νήσοι.

Έπειτα από σειρά διαβουλεύσεων των τοπικών φορέων μεταξύ τους, η ΚΕΠΟ, λαμβάνοντας υπόψη και τις εθνικές περιπτώσεις του νησιού, όπως αυτές εκτέθηκαν πιο πάνω, έκρινε ότι είχε σημαίνει η ώρα αναβίωσης της Malvasia Σητείας και εισηγήθηκε την έκδοση της υπουργικής απόφασης αριθ. 206990 / 22.12.2011, με την οποία αναγνωρίστηκε η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης "Malvasia Σητείας".

Η πράξη αυτή αποτελεί δικαίωση για την ίδια την Κρήτη, από αμπέλια της οποίας παραγόταν επί τέσσερις αιώνες, ο πιο ονομαστός οίνος του μεσαίωνα και της Αναγέννησης.

Η καλλιέργεια των αμπελιών της Σητείας στα παλιά αμπέλια είναι σε κυπελλοειδή σχηματισμό, είναι αυτόριζα, προφυλλοξερικά μεγάλης ηλικίας. Η δε παραγωγή τους υπολείπεται κατά πολύ τα 8000 κιλά / ΗΑ για τις λευκές ποικιλίες και τα 6000 κιλά / ΗΑ για τις ερυθρές ποικιλίες. Γενικά τα αμπέλια της Σητείας δεν αρδεύονται εκτός εξαιρετικών περιπτώσεων παρατεταμένης ξηρασίας, το δε κλάδεμα είναι ιδιαίτερα βραχύ για το Λιάτικο. Τα νέα οινάμπελα της περιοχής αναπτύσσονται σε γραμμικά σχήματα, είναι εμβολιασμένα και πιο παραγωγικά με πιο μακρύ κλάδεμα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Τα κρασιά από την περιοχή της Σητείας είναι ιδιαίτερα και ξεχωριστά λόγω του ιδιαίτερου μικροκλίματος, του ξεχωριστού καιρού με παρατεταμένες ξηρασίες που εμποδίζουν την ανάπτυξη μυκήτων οι οποίες παράλληλα συνοδεύονται από σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες λόγω του υψομέτρου της ζώνης και της θαλασσινής αύρας. Στην περιοχή, γενικά, τα κρασιά είναι υψηλόβαθμα λόγω μεγάλης ηλιοφάνειας και γεωλογικής ιδιαιτερότητας ενώ παράλληλα έχουν οξύτητες λόγω του ήπιου και ψυχρού κλίματος των ορεινών παραθαλάσσιων όγκων. Στην περιοχή τα αμπέλια είναι σε μεγάλο ποσοστό αυτόριζα, προφυλλοξερικά, μεγάλης ηλικίας και μικρής παραγωγής, έχουν δε, εγκληματιστεί εδώ και χιλιάδες χρόνια, κλώνοι αμπελιών που διαφέρουν κατά πολύ από άλλους με το ίδιο όνομα σε άλλες οινικές περιοχές. Όλα αυτά συντελούν στην παραγωγή εξαιρετικών και ιδιαίτερων οίνων που διαφέρουν από άλλα κρασιά που παράγονται με παρόμοιους τρόπους και ίδιες ποικιλίες σε άλλες περιοχές.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση.

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Malvasia Σητείας, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (παρατεταμένες ξηρασίες, θαλασσινή αύρα, μεγάλη ηλιοφάνεια και γεωλογική ιδιαιτερότητα της περιοχής) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

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

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

α. Ποιότητα

Οι οίνοι της περιοχής ΠΟΠ Σητεία, είναι από τους πρώτους που χαρακτηρίστηκαν ως ανώτερης ποιότητας στην Ελλάδα και αυτό δικαιολογείται από τον ιδιαίτερο χαρακτήρα τους. Με το ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής, χωρίς βροχές από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο, παράγονται σταφύλια άριστης ποιότητας χωρίς προσβολές από μύκητες λόγω της ξηρασίας ενώ παράλληλα δεν στερούνται οξύτητας λόγω της θαλασσινής αύρας του νησιού σε συνδυασμό με το υψηλό υψόμετρο όπου καλλιεργούνται τα αμπέλια της περιοχής.

β. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Διαγράφηκε: γ

Η ζώνη παραγωγής των οίνων ΠΟΠ Malvasia Σητείας είναι κυρίως ημιορεινή και ορεινή περιοχή με κύρια εξάπλωση των οιναμπέλων μεταξύ των 300 ως 750 μέτρων. Τα εδάφη έχουν τεράστια ποικιλομορφία από διάφορες γεωλογικές περιόδους και λόγω τις ανάμιξης τους από τις πιέσεις που έχουν υποστεί από την σύγκρουση της ευρωπαϊκής και ασιατικής πλάκας. Διαφέρουν ανα πολύ μικρές αποστάσεις και αυτό μαζί με το ιδιαίτερο ορεινό και αέρινο κλίμα δημιουργούν ιδιαίτερες συνθήκες πολύ εξειδικευμένων αμπελοτοπιών. Άλλο κρασί δίνουν οι φυλλίτες των ορεινών όγκων και άλλο τα ξεπλύματα τους αναμιγμένα με άργιλο και άμμο στα οροπέδια. Η δε σύνθεση του ορεινού όγκου, του θαλασσινού αέρα και των διαφόρων εδαφών δίνουν στον οينوπαραγωγό ασύλληπτες δυνατότητες να δημιουργήσει.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία της Εθνικής Μετεωρολογικής Υπηρεσίας το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό, ο χειμώνας είναι αρκετά ήπιος και υγρός, η χιονόπτωση περιορίζεται σχεδόν μόνο στις ορεινές περιοχές. Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 25,5 βαθμούς Κελσίου. Η μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται τον μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη τον μήνα Ιανουάριο. Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι περίπου 600 mm και η κατανομή τους είναι από Οκτώβρη μέχρι Απρίλιο.

γ. Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Διαγράφηκε: δ

Ήδη από τους αρχαίους χρόνους – ελληνικούς και ρωμαϊκούς – οι πιο ονομαστοί οίνοι ήταν γνωστοί με το γεωγραφικό όνομα της καταγωγής τους και δεμένοι άρρηκτα με την ιστορία του τόπου τους: ανθηρό οινεμπόριο τα χρόνια που οι αμπελουργοί ήταν αφέντες της γης τους, μαρasmus όταν οι αμπελώνες έμεναν αγεώρητοι κάθε φορά που ο γεωργικός κόσμος αναγκαζόταν να πάρει τα όπλα και οι κατακτητές ερήμωσαν για εκδίκηση την περιοχή τους. Έτσι και στην Κρήτη, η άνθηση ή ο μαρasmus της αμπελοκαλλιέργειας και του οινεμπορίου διαμορφώθηκαν στην πάροδο των αιώνων ανάλογα με την σχέση υπόδουλων και κατακτητών. Αυτά που ίσχυαν στην ιστορία των λαών και εξακολουθούν να ισχύουν και σήμερα σε διάφορες χώρες του πλανήτη μας, **πρέπει να λαμβάνονται**

σοβαρά υπόψη όταν εξετάζεται το δικαίωμα αναβίωσης μιας ιστορικής Ονομασίας Προέλευσης, όπως είναι η περίπτωση της Malvasia Σητείας.

Το τοπωνύμιο Σητεία

Στη μελέτη “επαρχίαι και πόλεις της Κρήτης” του Στέφανου Ξανθουδίδη, μεγάλου μελετητή της ιστορίας της νήσου, που δημοσιεύτηκε στην *Επετηρίδα Εταιρείας Βυζαντινών Σπουδών* 3 (1926) 34-64, αναγράφονται αποδιδόμενα σε σύγχρονη γλώσσα, τα εξής:

«Με το όνομα Σητεία εκαλείτο από τους Ενετούς (Sithia, Setia) το ανατολικότερο των τεσσάρων διαμερισμάτων της νήσου (*territorio di Sithia*), από το όνομα της πόλης που ήταν πρωτεύουσα του διαμερίσματος, και του ομώνυμου φρουρίου (*Castel Sitia*), του οποίου σώζονται λείψανα κοντά στη σημερινή κωμόπολη Λιμένας Σητείας. Κοντά σε αυτό το φρούριο υπήρχε και προάστειο, ο Βούργος (*Borgo*). Το όνομα Σητεία το βρήκαν οι Ενετοί όταν κατέλαβαν οριστικά τη νήσο (περί το 1210): ήταν σε χρήση από τους ντόπιους κατοίκους και το διατήρησαν όπως εσυνήθιζαν. Το όνομα αυτό αναφέρεται ήδη από τα πρώτα έγγραφα της διανομής της νήσου στους αποίκους κατά το 1212 και παρέμεινε σε όλη τη διάρκεια της ενετοκρατίας και κατόπιν επί τουρκοκρατίας και μέχρι σήμερα, οπότε δηλώνει ολόκληρη την επαρχία Σητείας. Η λέξη Σητεία προέρχεται από τους αρχαίους χρόνους, επέζησε κατά τη Βυζαντινή εποχή και έτσι μεταδόθηκε στους Ενετούς».

Το τοπωνύμιο Σητεία είναι, ως εκ των ανωτέρω, ένα ιστορικό γεωγραφικό όνομα, όπως πρέπει να είναι αυτά που αναγνωρίζονται ως Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης.

Τα γλυκά κρητικά κρασιά

Η Κρήτη ήταν ονομαστή για τους γλυκούς οίνους της από την αρχαιότητα. Στους ρωμαϊκούς χρόνους, ο γλυκός οίνος που παραγόταν από σταφύλια απλωμένα στον ήλιο για να μισσοσταφιδιάσουν και να συμπυκνωθεί ο χυμός των ρωγών τους, λεγόταν *passum* (από το ρήμα *pandere* = απλώνω). Κατά τον Πλίνιο τον Πρεσβύτερο, οι *vini passi* της Κρήτης ήταν οι πιο ονομαστοί (Plinius, *H. N.*, XIV, 81), εξήγοντο δε σε μεγάλες ποσότητες στη Ρώμη, όπως προκύπτει από τον μεγάλο αριθμό κρητικών αμφορέων που βρέθηκαν σε αποθήκες στο επίνειο της Ρώμης (βλ. Antigone Marangou – Lerat, «Le vin et les amphores de Crète», *Etudes Crétoise* 30, Ecole Française d' Athènes).

Στα χρόνια της Βενετοκρατίας, τα κρητικά κρασιά λέγονταν *vini cretensi*, τα δε γλυκά κρασιά ήταν περιζήτητα, όπως προκύπτει από πληθώρα αρχαιακών

πηγών (αποφάσεις της Γερουσίας της Βενετίας, αρχεία του Δούκα της Κρήτης, εκθέσεις Προβλεπτών προς τη Γερουσία, ιδιωτικές εμπορικές επιστολές κ.ά.).

Αποκαλυπτική των εμπορικών συνθηκών των χρόνων εκείνων είναι μια επιστολή που δημοσιεύει ο F. Thiriet σχετικά με τις δραστηριότητες του εμπορικού οίκου Bembo στο τελευταίο τέταρτο του 15^{ου} αιώνα. Ο οίκος αυτός διέθετε δυο αντιπροσώπους στον Χάνδακα – Candia, οι οποίοι ήταν επιφορτισμένοι να κλείσουν συμφωνίες αγοράς κρητικού κρασιού σε “τεράστιες” (sic) ποσότητες. Το κρασί αυτό προοριζόταν για τη Φλάνδρα και την Αγγλία. Όταν τα βαρέλια με το πολύτιμο κρασί δεν έφθαναν έγκαιρα στο Λονδίνο, ο οίκος εξέφραζε στις επιστολές προς τους αντιπροσώπους του αδημονία και ανησυχία. Από μία από αυτές τις επιστολές που στάλθηκε από τους Bembo στις 16 Ιουλίου 1482, ο Thiriet παραθέτει αποσπάσματα στη Ενετική γλώσσα, από τα οποία προκύπτει η σπουδαιότητα του κρητικού κρασιού στο εμπόριο της εποχής εκείνης: κρασί παλαιό (*vino vecchio*), μούστος συμπυκνωμένος (*chotto*), βαρέλια μεγάλα και μικρά με γλυκά κρασιά (*vini dolci*) έπρεπε να αγοραστούν σε μεγάλες ποσότητες έγκαιρα και “ειδικότερα εκείνα τα κρασιά τα πολύ γλυκά και σιροπιώδη” (βλ. F. Thiriet, “Les Lettres commerciales des Bembo et le commerce vénitien ...”, *Etudes sur la Romanie greco – vénitienne (Xe – XVe siècles)*, Λονδίνο 1977, αρ. V. 923-925).

Παρατηρούμε ότι σε όλη την επιστολή δεν εμφανίζεται ούτε μια φορά το κρασί malvasia γιατί, απλούστατα, δεν τους ενδιέφερε η ποικιλία αμπέλου από την οποία νομίζουν πολλοί ότι παράγονταν οι οίνοι malvasia. **Τους ενδιέφεραν οι *vini cretensi*, από όποια περιοχή της Κρήτης και εάν προέρχονταν και από όποιες ποικιλίες, αρκεί να ήταν πολύ γλυκά και σιροπιώδη, ώστε να μπορούν να τα ανακατέψουν με άλλα λευκά κρασιά και να αυξήσουν έτσι την ποσότητα γλυκών κρασιών που τα εμπορεύονταν με το όνομα malvasia.**

Αυτό ήταν το ρεαλιστικό εμπορικό πνεύμα της εποχής και επ’ αυτού υπάρχουν πολλές μαρτυρίες. Με βάση αυτές τις μαρτυρίες και τις μέχρι σήμερα γνωστές ιστορικές πηγές, προκύπτει ότι ναι μεν καλλιεργήθηκε στην Κρήτη η ποικιλία αμπέλου μονεμβασιά-malvasia και εντατικοποιήθηκε η καλλιέργειά της τους δυο πρώτους αιώνες της βενετοκρατίας με την προτροπή των εμπόρων, αλλά οι ντόπιες ποικιλίες αντιπροσώπευαν μεγάλο ποσοστό στους αμπελώνες της Κρήτης. Ως εκ τούτου, τα χρόνια της ακμής του βενετοκρητικού οινεμπορίου, καθώς η σταφυλική παραγωγή της *μονοβασιάς-malvasia* δεν επαρκούσε προς κάλυψη της τεράστιας – για την εποχή εκείνη – ζήτησης σε αυτούσιο οίνο malvasia, οι έμποροι αγόραζαν γλυκά κρασιά προερχόμενα είτε από μίγμα σταφυλιών *μονεμβασιάς* με λογάδια, είτε και μόνον από γηγενείς ποικιλίες, τα οποία βάφτιζαν malvasia λόγω της φήμης που είχε αποκτήσει το κρασί της καστρόπολης Μονεμβασιά-Malvasia κατά τους προηγούμενους αιώνες και μέχρι τα μέσα του 15^{ου} αιώνα. Μόνο ελάχιστοι φεουδάρχες παρήγαν – τουλάχιστον στα τέλη του 16^{ου} αιώνα – αυτούσια malvasia από τα σταφύλια της ποικιλίας *μονοβασιά*, που είτε τα έστειλαν πολύτιμο πεσκέσι στη Βενετία, είτε τα πουλούσαν πανάκριβα.

Επομένως οι μαλβαζίες της Κρήτης, είτε παράγονταν στον Χάνδακα-Candia, είτε στο Ρέθυμνο και τη Σητεία, ήταν πολυποικιλιακά κρασιά από ντόπιες Κρητικές ποικιλίες, τα οποία οι Βενετοί εμπορεύονταν με το όνομα malvasia στη διάρκεια των αιώνων (14^ο – 17^ο), που αυτός ο τύπος γλυκού οίνου κυριαρχούσε στις διεθνείς αγορές.

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

Σύγχρονες επιστημονικές απόψεις

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

Μελετήθηκαν 70 παραλλαγές Malvasia προερχόμενες από διάφορες χώρες. Η ταυτοποίησή τους με βάση αμπελογραφικά κριτήρια και DNA οδήγησε στο συμπέρασμα ότι υπάρχουν 49 διαφορετικές ποικιλίες των οποίων η περαιτέρω ανάλυση έδειξε ότι 37 από αυτές έχουν 120 συνώνυμα σε 18 χώρες. **Στις περιπτώσεις αυτές σωστό είναι, κατά τη γνώμη των ερευνητών, η ποικιλία να αναφέρεται με το πραγματικό της όνομα π.χ. Pinot gris και όχι Malvasia.**

Ακριβώς για αυτό, στον Εθνικό Κατάλογο Ποικιλιών της Γαλλίας δεν αναγράφονται πια ποικιλίες με το όνομα Malvoisie. Σημειωτέον ότι στον πίνακα 1 της μελέτης, στον οποίο αναγράφονται οι Μαλβαζίες που μελετήθηκαν, η ελληνική μαλβαζία αναγράφεται ως Monemvassia και προέρχεται από την Πάρο.

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

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

Αυτή η σύγχρονη επιστημονική μελέτη επιβεβαιώνει όσα εκ προσωπικής εμπειρίας αλλά και μελέτης των αρχαικών πηγών, έχει γράψει ο Καθηγητής Βασίλειος Λογοθέτης, όπως αυτά παρατίθενται αμέσως πιο πάνω.

Η Κρήτη και τα κρασιά της τον 19^ο αιώνα

Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα, τέσσερα μόλις χρόνια πριν αρχίσει η ελληνική επανάσταση του 1821 για την αποτίναξη του τουρκικού ζυγού, επισκέφθηκε την Κρήτη ο Αυστριακός γιατρός F.W. Sieber. Στο βιβλίο του *Travels in the island of Crete, in the year 1817* (Λονδίνο 1823), μας δίνει πολύτιμες πληροφορίες για την κατάσταση που επικρατούσε στο νησί τα χρόνια εκείνα. Θα αναφέρουμε εδώ συνοπτικά αυτές που αφορούν τη μαλβαζία – του *malmsey* – γιατί αποδεικνύουν ότι μπορεί πια να μην ανθούσε το εξαγωγικό οινεμπόριο όπως τα χρόνια της Βενετοκρατίας, αλλά η μαλβαζία εξακολουθούσε να παράγεται για εσωτερική κατανάλωση.

Ευρισκόμενος στα Χανιά, ο Sieber γευμάτισε στη μονή της Αγίας Τριάδας: «... Ο καλύτερος *malmsey*, λαμπερός σαν χρυσάφι, ξεχύθηκε από την καράφα...». Στο Μυλοπόταμο, περιοχή του Ρεθύμνου ήταν καλεσμένος στο σπίτι ενός από τους πλουσιότερους Έλληνες εμπόρους: «Το κρασί του Αρχιπελάγους, ιδιαίτερα ο εξάισιος *malmsey*, θύμιζε το νέκταρ των θεών που γεννήθηκε σε αυτό το νησί...». Όταν βρέθηκε στην ανατολική πλευρά του νησιού, στην Ιεράπετρα και τη Σητεία, ήταν καλεσμένος στο σπίτι ενός δασκάλου: «...Το γεύμα ήταν ευχάριστο και λιτό ... και ήπιαμε γνήσιο *malmsey*...».

Διαπιστώνουμε ότι είτε σε μοναστήρι, είτε σε γιορτή πλούσιου

εμπόρου, είτε στο ταπεινό σπίτι ενός δασκάλου και εάν βρέθηκε ο Sieber το 1817, ήπια malvasia· έτσι εξακολουθούσαν να αποκαλούν οι Κρητικοί τα καλής ποιότητας κρασιά τους.

Αυτές είναι οι τελευταίες αναφορές στην κρητική malvasia, γιατί από τότε και μέχρι την ένωση του νησιού με την Ελλάδα το 1913, η Κρήτη βρέθηκε στη δύνη των επαναστάσεων: 1821, 1841, 1858, 1866, 1876, 1889, 1895, 1897, τις οποίες οι Τούρκοι κατέπνιξαν στο αίμα· σφαγές, εμπρησμοί ολόκληρων πόλεων, ολοκαυτώματα, όπως αυτό της Μονής Αρκαδίου, συγκλόνιζαν απ' άκρου σ' άκρο ολόκληρο το νησί και ερήμωναν την ύπαιθρο. Μετά την επανάσταση του 1897, οι ευρωπαϊκές Δυνάμεις εξανάγκασαν την Πύλη να παραχωρήσει το 1898 αυτονομία στην Κρήτη "υπό την αιγίδα των Μεγάλων Δυνάμεων".

Αυτή την εποχή, ο Γάλλος Victor Bérard γράφει το βιβλίο του *Les affaires de Crete* (Κρητικές υποθέσεις, οδοιπορικό 1897). Από το 7^ο κεφάλαιο που αναφέρεται στη Σητεία, παραθέτουμε πιο κάτω ορισμένα αποσπάσματα:

«Οι πέντε Δυνάμεις που έχουν στρατεύματα στην Κρήτη μοιράστηκαν τα παραλιακά φρούρια. Καθεμιά έχει τον τομέα της· τα ανατολικά φρούρια, η Σπιναλόγκα και η Σητεία, κατέχονται απ' τα στρατεύματά μας [τα γαλλικά].

» Η χώρα της Σητείας είναι ένα σύνολο από μικρές κοιλάδες και φαράγγια, ανάμεσα στους βραχίονες των ξηρών βουνών, μια γη με ελαιώνες, αμπέλια και χαρουπιές· παλιά, στην εποχή των αρχαίων Ελλήνων και των Ρωμαίων, έτρεφε πολλές μεγάλες πόλεις. Ληλατημένη όμως κατά τη βενετική κατοχή από τους Τούρκους κουρσάρους και κατά την τουρκική κατοχή από τους κουρσάρους της Μάλτας ή της Προβηγκίας, έχασε στη διάρκεια των τελευταίων αιώνων, σχεδόν όλο της τον πληθυσμό. Μόνο στο βάθος των εσωτερικών κοιλάδων, στην άκρη των οροπεδίων ή στην κορυφή των βουνών υπήρχαν μερικά χωριά· ... μέχρι το 1890, σχεδόν όλη η επαρχία εθεωρείτο μουσουλμανική. Ένα μεγάλο μοναστήρι, εντούτοις, του Τοπλού, στο άκρο της χερσονήσου, διατηρούσε στα περίχωρα και τα πολυάριθμα κτήματα, την πίστη των προγόνων.

» Όμως στη διάρκεια των είκοσι τελευταίων χρόνων έγινε και εδώ, όπως και στην υπόλοιπη Κρήτη, μια μεγάλη αλλαγή. Το εμπόριο των γεωργικών προϊόντων με τα ιταλικά και τα επαρχιακά λιμάνια, είχε δημιουργήσει μια πόλη και ένα λιμάνι στα δυτικά του κόλπου, στη βάση ενός οχυρού βενετσιάνικου πύργου, όρθιου ακόμα. Είναι η σύγχρονη πόλη της Σητείας ... πόλη εμπορική με το παζάρι της, τις προκουμαίες και τα λιθόστρωτά της, πόλη πλούσια. Χριστιανοί του Ηρακλείου ή του Αρχιπελάγους ήρθαν να εγκατασταθούν σ' αυτό το λιμάνι. Έγιναν οι μεσολαβητές ανάμεσα στον Κρητικό χωρικό και τον Ευρωπαϊό αγοραστή. Και μόνο η παρουσία τους στερέωσε την πίστη των χριστιανών, που το εμπόριο τους τους καθιστούσε πλούσιους ... Ταυτόχρονα, οι ορεσίβιοι κατέβαιναν προς τις παραλιακές κοιλάδες και έτσι οι χριστιανοί της Δίκτης επεξέτειναν μέχρι τη Σητεία τις επανακτήσεις τους. Λίγο λίγο, ξανακατέβηκαν προς τους ελαιώνες των πλαγιών και έπειτα προς τα

αμπέλια των γηλόφων· στη συνέχεια κατέκτησαν και πάλι τους σιτοβολώνες της πεδιάδας· όλα είναι ήρεμα, φωτεινά και χαμογελαστά. Είναι μια γωνιά της ευτυχισμένης Προβηγκίας».

Παρόλο που ο Berard γράφει για αμπέλια και εμπόριο που καθιστούσε τη Σητεία πόλη πλούσια, δεν αναφέρεται σε κρασιά και μάλιστα τύπου malvasia. Όμως είναι γνωστό ότι το κρασί, και μάλιστα το γλυκό, ήταν αναγκαίο θερμιδογόνο συμπλήρωμα της διατροφής των μοναχών ήδη από τους βυζαντινούς χρόνους. Ως εκ τούτου, **η μονή Τοπλού με τα “πολυάριθμα κτήματα”, κτισμένη περί το 1600, δε μπορεί να μην παρήγε και να εμπορεύεται malvasia. Οι νεώτεροι χρόνοι θα το επιβεβαιώσουν.**

Η Κρήτη και τα κρασιά της Σητείας τον 20^ο αιώνα

Μετά τους Βαλκανικούς πολέμους, η συνθήκη ειρήνης του Λονδίνου στα 1913 όρισε την Κρήτη τμήμα της Ελλάδας και η ελληνοτουρκική συνθήκη του ίδιου έτους επικύρωσε την ένταξη της Κρήτης στην Ελλάδα. Είχαν περάσει μόλις δέκα χρόνια όταν επήλθε η Μικρασιατική καταστροφή και η ανταλλαγή των πληθυσμών και άλλα είκοσι χρόνια όταν το 1941 η Κρήτη κατελήφθη από τα γερμανικά στρατεύματα· ελευθερώθηκε τον Νοέμβριο του 1944.

Η απαρίθμηση αυτών των γεγονότων αποσκοπεί στο να γίνει αντιληπτό ότι όλη αυτή τη μακρά περίοδο, τα αμπέλια είχαν εγκαταληφθεί και κάθε σκέψη παραγωγής και εμπορίας επώνυμων κρασιών είναι ανεδαφική.

Η αμπελοοικονομική Ελλάδα άρχισε να ενδιαφέρεται για την παραγωγή οίνων “Ονομασίας Προελεύσεως” στη δεκαετία του 1960, όταν άρχισαν οι συστηματικές έρευνες του Ινστιτούτου Οίνου του Υπουργείου Γεωργίας, στο πειραματικό οινοποιείο του οποίου παρήγοντο διάφοροι οίνοι από ποικιλίες αμπέλου, σταφύλια των οποίων είχαν επιφορτισθεί να στέλνουν οι “γεωπόνοι εφαρμογών” από τις διάφορες αμπελουργικές περιοχές, των οποίων η παλαιότερη φήμη των κρασιών τους είχε επιζήσει στις ιστορικές πηγές και στη λαογραφία.

Το πρώτο Β. Διάταγμα “περί αναγνώρισεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως” εκδόθηκε τον Οκτώβριο του 1970 και αφορούσε τους γλυκούς οίνους της Σάμου. Είναι αξιοσημείωτο ότι τον επόμενο χρόνο, τον Ιούλιο του 1971 εκδόθηκε το Β. Διάταγμα που αφορούσε την **Ο.Π. Σητεία**: ορίζετο ο γεωγραφικός χώρος (κοινότητες) της επαρχίας Σητείας του Νομού Λασηθίου, καθώς και οι τύποι γλυκών οίνων (vin de liqueur, vin doux naturel, vin naturellement doux). Δεν προκαλεί έκπληξη το γεγονός ότι **η πρώτη ετικέτα που στάλθηκε προς έγκριση στο Ινστιτούτο Οίνου αφορούσε τον μοναστηριακό φυσικό γλυκό οίνο ΚΤΗΜΑ ΤΟΠΛΟΥ (συνημμένα η ετικέτα όπως είχε διορθωθεί από την αρμόδια Υπηρεσία έγκρισης ετικετών). Ήταν η συνέχεια της malvasia Σητείας των**

χρόνων της Βενετοκρατίας.

Η ώρα αναβίωσης της ένδειξης malvasia Σητείας δεν είχε σημαίνει ακόμη γιατί οι εισηγήσεις του Ινστιτούτου Οίνου προς την αρμόδια εθνική Επιτροπή αναγνώρισης των Ονομασιών Προέλευσης (ΚΕΠΟ) βασίζονταν:

✓ αφενός σε ερευνητικό πρόγραμμα για κάθε υποψήφια Ο.Π. (πειραματικές οινοποιήσεις, χημικές αναλύσεις, οργανοληπτικές εξετάσεις, κλπ.), ώστε να διαπιστώνεται η ιδιαιτερότητα και η ποιότητα των οίνων της υπό μελέτη περιοχής, και

Μορφοποιημένο: Κουκκίδες και αριθμηση

✓ αφετέρου στη συγκέντρωση ιστορικών και λαογραφικών στοιχείων σχετικών με τη φήμη των οίνων στους παλαιότερους χρόνους, καθώς και των συνθηκών που είχαν συντελέσει σε τυχόν αναστολή των εμπορικών δραστηριοτήτων

Και όσον αφορά στο πρώτο σκέλος, το ερευνητικό πρόγραμμά είχε επιβεβαιώσει έγκαιρα την ιδιαιτερότητα και την ποιότητα των γλυκών οίνων της Σητείας, γι αυτό και η Ο.Π. Σητείας για τους γλυκούς οίνους αναγνωρίστηκε ήδη από το 1971.

Όμως το δεύτερο σκέλος δεν εξαρτάτο αποκλειστικά από ένα Ίδρυμα Τεχνολογικής Έρευνας· ήταν αναγκαία η συμβολή ιστορικών (βυζαντινής, ενετικής, τουρκικής και σύγχρονης εποχής) ο συντονισμός τους, η ταύτιση απόψεων, καθώς και η συγκέντρωση μεγάλου αριθμού τεκμηρίων. Αυτό επιτεύχθηκε με τη διοργάνωση ενός διεθνούς Συνεδρίου διάρκειας τριών ημερών, τα Πρακτικά του οποίου εκδόθηκαν από το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών στα τέλη του 2008 (βλ. *Μονεμβάσιος Οίνος – Μονεμβασ(ί)α – Malvasia*). Ο δρόμος είχε ανοίξει για την προστασία του ιστορικού γεωγραφικού τριγώνου παραγωγής οίνων τύπου Malvasia:

✓ ενδοχώρα της βυζαντινής καστρόπολης Μονεμβασία, που οι Βενετοί αποκαλούσαν Malvasia.

Μορφοποιημένο: Κουκκίδες και αριθμηση

✓ **Κρήτη, σε όλους τους νομούς της οποίας παράγονταν μαλβαζίες.**

✓ Κυκλάδες νήσοι.

Έπειτα από σειρά διαβουλεύσεων των τοπικών φορέων μεταξύ τους, η ΚΕΠΟ, λαμβάνοντας υπόψη και τις εθνικές περιπτώσεις του νησιού, όπως αυτές εκτέθηκαν πιο πάνω, έκρινε ότι είχε σημαίνει η ώρα αναβίωσης της Malvasia Σητείας και εισηγήθηκε την έκδοση της υπουργικής απόφασης αριθ. 206990 / 22.12.2011, με την οποία αναγνωρίστηκε η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης “Malvasia Σητείας”.

Η πράξη αυτή αποτελεί δικαίωση για την ίδια την Κρήτη, από αμπέλια της οποίας παραγόταν επί τέσσερις αιώνες, ο πιο ονομαστός οίνος του

Μεσαίωνα και της Αναγέννησης.

Η καλλιέργεια των αμπελιών της Σητείας στα παλιά αμπέλια είναι σε κυτταροειδή σχηματισμό, είναι αυτόριζα, προφυλλοξερικά μεγάλης ηλικίας. Η δε παραγωγή τους υπολείπεται κατά πολύ τα 8000 κιλά / ΗΑ για τις λευκές ποικιλίες και τα 6000 κιλά / ΗΑ για τις ερυθρές ποικιλίες. Γενικά τα αμπέλια της Σητείας δεν αρδεύονται εκτός εξαιρετικών περιπτώσεων παρατεταμένης ξηρασίας, το δε κλάδεμα είναι ιδιαίτερα βραχύ για το Λιάτικο. Τα νέα οινάμπελα της περιοχής αναπτύσσονται σε γραμμικά σχήματα, είναι εμβολιασμένα και πιο παραγωγικά με πιο μακρύ κλάδεμα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Τα κρασιά από την περιοχή της Σητείας είναι ιδιαίτερα και ξεχωριστά λόγω του ιδιαίτερου μικροκλίματος, του ξεχωριστού καιρού με παρατεταμένες ξηρασίες που εμποδίζουν την ανάπτυξη μυκήτων οι οποίες παράλληλα συνοδεύονται από σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες λόγω του υψομέτρου της ζώνης και της θαλασσίνας αύρας. Στην περιοχή, γενικά, τα κρασιά είναι υψηλόβαθμα λόγω μεγάλης ηλιοφάνειας και γεωλογικής ιδιαιτερότητας ενώ παράλληλα έχουν οξύτητες λόγω του ήπιου και ψυχρού κλίματος των ορεινών παραθαλάσσιων όγκων. Στην περιοχή τα αμπέλια είναι σε μεγάλο ποσοστό αυτόριζα, προφυλλοξερικά, μεγάλης ηλικίας και μικρής παραγωγής, έχουν δε, εγκληματιστεί εδώ και χιλιάδες χρόνια, κλώνοι αμπελιών που διαφέρουν κατά πολύ από άλλους με το ίδιο όνομα σε άλλες οινικές περιοχές. Όλα αυτά συντελούν στην παραγωγή εξαιρετικών και ιδιαίτερων οίνων που διαφέρουν από άλλα κρασιά που παράγονται με παρόμοιους τρόπους και ίδιες ποικιλίες σε άλλες περιοχές.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση.

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π Malvasia Σητείας, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (παρατεταμένες ξηρασίες, θαλασσίνη αύρα, μεγάλη ηλιοφάνεια και γεωλογική ιδιαιτερότητα της περιοχής) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Για την παραγωγή του οίνου Π.Ο.Π. Malvasia Σητείας εφαρμόζονται οι γενικές και ειδικές

Διαγράφηκε: Το αμπέλι ως γνωστόν καλλιεργείται από την Μινωική εποχή στην Κρήτη. Στους ελληνιστικούς και ρωμαϊκούς χρόνους υπάρχουν πολλές ιστορικές αναφορές για κρασιά και πολλά ευρήματα αρχαίων οινοπνητικών εγκαταστάσεων. Ο Λούκουλλος δε, μετέφερε σφραγισμένους αμφορείς με Σητειακά κρασιά για τα λουκούλλεια γεύματα του. Κατά τους βυζαντινούς χρόνους όπως και κατά την περίοδο των ενετικών χρόνων έχουμε πολλές ιστορικές και εμπορικές αναφορές αγοραπωλησιών κρασιού προς την Βενετία "Serenissima Repubblica di Venezia". Στην περιοχή της Σητείας η κύρια αγροτική παραγωγή κατά την περίοδο του μεσαίωνα είναι η αμπελοκαλλιέργεια όπου υπάρχουν διάσπαρτες επαύλεις με οινική παραγωγή με αναφορές σε παλιά συμβόλαια στο αρχείο της Βενετίας. Γενικά η περιοχή είναι γεμάτη με ιστορικά σημάδια καλλιέργειας αμπέλου. Οι αναβαθμίδες της Σητείας δηλώνουν την οινική της παράδοση. Στα χρόνια της Οθωμανικής περιόδου η οικονομία του οίνου συρρικνώνεται σε παραγωγές οικογενειακού τύπου, τοπικής εμβέλειας και αναπτύσσεται η ελασκομία αλλά διάφοροι περιηγητές εξυμνούν τα οινικά προϊόντα της. Μετά τον πρώτο πόλεμο η παραγωγή οργανώνεται σε συνεταιριστικά οινοποιεία και δημιουργούνται μικρές ιδιωτικές βιοτεχνίες. Σήμερα η παραγωγή του ΠΟΠ Σητεία γίνεται κυρίως από δύο σύγχρονα οινοποιεία ένα συνεταιριστικό και ένα ιδιωτικό και πολλές μικρές οικοτεχνίες με παραγωγή κρασιών και αποσταγμάτων. Η Μαλβαζία είναι ένας όρος που εμφανίζεται στον μεσαίωνα και δηλώνει ένα γλυκό οίνο πολύ σταθερό μικροβιακά λόγω οινόπνευματος και ζαχάρων, οξειδωτικής παλαιώσης που παρασκευαζόταν σε διάφορες περιοχές και από πολλά είδη σταφυλιών λευκών ή ακόμα και ερυθρών που λόγω της μη κλασσικής ερυθράς οινοποίησης φτιαχτόταν ένας τύπος ροζέ κρασιού που παλαιώνοντας έχανε το χρώμα του. Συνοινοποιούνταν ή αναμιγνύονταν με λευκά γλυκά κρασιά ή ακόμα πουλιόταν και αυτούσιος μονοποικιλιακά. Ήταν το κρασί του μεσαίωνα διάσημο σε όλη την Ευρώπη με πολλές μαρτυρίες ιδιαίτερα Άγγλων συγγραφέων και περιηγητών. Η τεχνολογία του μεταλαμπαδεύθηκε σε Ισπανία και Πορτογαλία. Η οθωμανική επικράτηση στην περιοχή της Σητείας και η διάδοση των γυάλινων φιαλών στην Ευρώπη, που επέτρεψαν την μεταφορά και συντήρηση ευπαθών προϊόντων συνετέλεσαν στην μείωση της παραγωγής και ζήτησης αυτού τ...

Μορφοποιήθηκε: Εσοχή: Πρώτη γραμμή: 1,25 εκ., Διάστημα Πριν: 0 στ., Διάστιχο: Πολλαπλό 1,15 γραμμές, Στηλοθέτες: Όχι κατά 0,75

Μορφοποιήθηκε: Γραμματοσειρά: 12 pt, Έντονα, Πλάγια

διατάξεις της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, όπως:

Εθνική Νομοθεσία

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

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

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

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 502/16-7-1971 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 150/Α/26-7-1971)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 358417/9237/29-7-1971 «Περί Οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 689/Β/24-8-1971).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 375/19.11.1997 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α' 150)» (ΦΕΚ 243/Α/3.12.1997)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 301958/25-2-1998 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 227/Β/9-3-1998).

- Διόρθωση σφάλματος στην 301958/25.2.98 απόφαση Υπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 390/Β/29.4.1998)

-Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 129/2011 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (Α' 150)» (ΦΕΚ 260/Α/13.12.2011)

-Υπουργική απόφαση αριθ. 206990/22.12.2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ».

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

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

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που

πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

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

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

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

Παλαίωση στην οριοθετημένη περιοχή

Σύμφωνα με την αριθ. 206990/22-12-2011«Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ» στην παράγραφο 8 αναφέρεται:

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

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Κοινοτική Νομοθεσία

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

Εθνική Νομοθεσία

Σύμφωνα με την αριθ. 206990/22-12-2011«Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ» στην παράγραφο 10 αναφέρεται:

Οι ενδείξεις παλαίωσης των οίνων ΠΟΠ Malvasia Σητείας αναγράφονται ως εξής:

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

- Χ ετών παλαίωση, όπου Χ τα έτη της ελάχιστης προαιρετικής οξειδωτικής παλαίωσης, τα οποία ορίζονται σε 4, 8, 12, 16 και επόμενα, με διαφορά τεσσάρων ετών μεταξύ τους. Σε περιπτώσεις ανάμιξης οίνων διαφορετικών ετών παλαίωσης

αναγράφονται τα έτη του οίνου που έχει υποστεί μικρότερης διάρκειας παλαίωση.

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους εμφιάλωσης

Σύμφωνα με την αριθ. 206990/22-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ» στην παράγραφο 10 αναφέρεται:

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

Επισήμανση και παρουσίαση των οίνων

Σύμφωνα με την αριθ. 206990/22-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΣΗΤΕΙΑ» στην παράγραφο 10 αναφέρεται

α) Η ονομασία «Malvasia Σητείας» αναγράφεται με γράμματα του αυτού μεγέθους και χρώματος ώστε να αποτελούν ενιαίο σύνολο και το όνομα 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 raisins passerillés) προκειμένου για τον οίνο από λιαστά σταφύλια.

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

Παραδοσιακές Ενδείξεις

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

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

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

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισης ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

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

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

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

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

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

10.3. Αρχές ελέγχου.

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου
Προϊόντων φυτικής Παραγωγής
Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76
Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289
Fax: 210 - 52 38 337
e-mail:
ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου.