V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 143/09)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM EN STANDARDÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Σαντορίνη« (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Meddelelsesdato: 31. januar 2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Ved fremstilling af tør hvidvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini er minimumsindholdet af druesorten Assyrtiko øget fra 75 % til 85 %**

   Den øgede andel af Assyrtiko forbedrer kvaliteten af de producerede vine. Mere specifikt giver druesorten meget koncentrerede og delikate hvidvine med udpræget mineralitet. Vinsanto-vine fremstillet af let tørrede druer, hovedsagelig af sorten Assyrtiko, er fyldige, komplekse og intense. Kvalitetsforbedringer og forskellige aktuelle markedskrav har fået stadigt flere vinproducenter til at anvende en større andel af sorten Assyrtiko. I de fleste tilfælde overstiger andelen 90 %. Desuden dyrkes der på alle nybeplantede eller omstrukturerede vindyrkningsarealer på Santorini kun en enkelt sort, hovedsageligt Assyrtiko.

   Kapitlerne om »ønologiske fremgangsmåder« og »tilladte druesorter« er blevet ændret.

2. **Maksimumsudbyttet af vinmarker til produktion af den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini er blevet reduceret fra 8 000 kilo pr. hektar til 6 500 kilo pr. hektar**

   Statistikker over drueproduktionen de seneste år viser, at det gennemsnitlige udbytte på vindyrkningsarealerne er ca. 3 000 kg/ha, og at det maksimale udbytte med moderne vindyrkningsmetoder ikke overstiger 6 500 kg/ha. For at beskytte og forbedre produktet er det nødvendigt at tilpasse det maksimale hektarudbytte i lyset af de nye data og nedsætte det til 6 500 kg/ha.

   Kapitlet om »Maksimalt udbytte pr. hektar« er blevet ændret.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3. **Sukkerindholdet i de tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini må ikke overstige 4 gram pr. liter eller 9 gram pr. liter under visse forhold**

Bestemmelserne om sukkerindholdet i tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini er bragt i overensstemmelse med del B i bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/33. Nærmere bestemt må sukkerindholdet ikke overstige »4 gram pr. liter eller 9 gram pr. liter, forudsat at det samlede syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter ikke er mere end 2 gram pr. liter under indholdet af restsukker«. Den usædvanligt lave pH-værdi for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini resulterer ofte i vine, der er ubalancerede i smagen. Det foreslåede sukkerindhold, med ovennævnte betingelse, skaber en god balance mellem sukker og syreindhold.

Kapitlet om »Beskrivelse af vinene«, navnlig afsnittet om »Den tørre hvidvins analytiske og organoleptiske egenskaber«, er blevet ændret.

4. **Formatet for det traditionelle begreb »Νυχτέρι« angivet med latinske bogstaver er blevet erstattet med »Nykteri«-»NYKTERI«**

I artikel 13 i ministeriel bekendtgørelse nr. 235309/7.2.2002 om godkendelse af traditionelle benævnelser for vin (Grækenlands statstidende, serie II, nr. 179/19.2.2002) fastsættes betingelserne for anvendelsen af den traditionelle benævnelse »NYXTEPI-Nykteri« for tørre hvidvine med betegnelsen »Santorini Superior Quality Designation of Origin Santorini«. Med ændringen bringes varespecifikationen i overensstemmelse med den nationale lovgivning.

Kapitlet om »Gældende krav«, navnlig afsnittet om »Traditionelle udtryk«, er blevet ændret.

5. **Udeladt i kapitlet om ønologiske fremgangsmåder**

I kapitlet om ønologiske fremgangsmåder for tør hvidvin udgår følgende beskrivelse af en vinfremstillingsmetode: »fremstillet ved knusning før gæring efterfulgt af bundfældning og podning med ren udvalgt gær, der udtrykker den aromatiske typicitet«. Ordlyden udgår, da den ikke beskriver en specifik ønologisk fremgangsmåde.

Kapitlet om ønologiske fremgangsmåder er blevet ændret.

6. **Ajourføring af den tekniske dokumentation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini**

I forbindelse med ajourføringen af den tekniske dokumentation er der foretaget følgende ændringer i varespecifikationen:

i) beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område for hedvin af let tørrede druer er blevet slået sammen med beskrivelsen af tilknytningen til det geografiske område for naturligt sød vin/vin af let tørrede druer, da der ikke er forskel på de to vintyper

ii) der er tilføjet og erstattet nationale bestemmelser om de krav og kontroller, der gælder for BOB- og BGB-vine

iii) oplysningerne om de kompetente kontrolmyndigheder er blevet ændret.

Kapitlerne om »Tilknytning til det geografiske område for naturligt sød vin/vin af let tørrede druer« og »Tilknytning til det geografiske område for hedvin af let tørrede druer« er blevet slået sammen.

Kapitlerne om »Gældende krav« og »Oplysninger om kontrolmyndigheder og -organer« er blevet ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

"Σαντορίνη (Santorini)

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vine

3. Hedvine

15. Vin af let tørrede druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Tør hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: klar grønliggul farve.

Duft: kompleks duft med aroma af citrusfrugt, noter af appelsin og citronskal og karakteristiske metalliske baggrundsnoter.

Smag: rig smag med afbalanceret syrlighed, der giver struktur og frisk eftersmag.

Naturligt minimumsalkoholindhold: 12 %

Minimalt totalt alkoholindhold: 12 %

Totalt sukkerindhold: Totalt sukkerindhold: 0-4 gram pr. liter eller op til 9 gram pr. liter, forudsat at det samlede syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter ikke er mere end 2 gram pr. liter under indholdet af restsukker.

Med hensyn til det maksimale totale alkoholindhold gælder de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	5,5 i g/l udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	18
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	200

2. *Hedvin af let tørrede druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: orangegul med gyldne nuancer, der bliver brunlige ved lagring. I vine, der lagres længe, går farven over i rødbrune nuancer.

Duft: intens og kompleks aroma med noter af krydderier, honning og rosiner og efterfølgende noter af citronblomst. Under lagringen bliver aromaerne mere intense og komplekse.

Smag: smagen er velafbalanceret med druesortens syrlighed. En afrundet, fløjlsagtig vin med rige noter af honning og citron. Eftersmagen er særligt lang og aromatisk.

— Minimalt totalt alkoholindhold: 21 % vol.

— Maksimalt totalt alkoholindhold: 22 % vol.

— Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 400 mg/l for søde vine fremstillet af let tørrede druer med et restsukkerindhold udtrykt i sukker på 45 g/l eller derover (i overensstemmelse med del B i bilag I til Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	5,5 i g/l udtrykt som vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	400

3. *Naturligt sød hvidvin/hvidvin af let tørrede druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: orangegul med gyldne nuancer, der bliver brunlige ved lagring.

Duft: intens og kompleks aroma med noter af krydderier, honning og rosiner og efterfølgende noter af citronblomst.

Smag: smagen er sød og velafbalanceret med druesortens syrlighed. En afrundet, fløjlsagtig vin med rige noter af honning og citron. Eftersmagen er særligt lang og aromatisk.

— Minimalt naturligt alkoholindhold før tørring af druerne: 15 % vol.

— Minimalt naturligt alkoholindhold efter tørring af druerne: 21 % vol.

— Minimalt totalt alkoholindhold: 21 % vol.

— Med hensyn til det maksimale totale alkoholindhold gælder de værdier, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

— Det maksimalt tilladte svovldioxidindhold er 400 mg/l for søde vine fremstillet af let tørrede druer med et restsukkerindhold udtrykt i sukker på 45 g/l eller derover (i overensstemmelse med del B i bilag I til Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934).

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	5,5 i g/l udtrykt som vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	30
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	400

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Fremstilling af tørre hvidvine

Begrænsninger vedrørende vinfremstilling

Tør hvidvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstilles af mindst 85 % druer af sorten Assyrtiko. Den resterende procentdel består af sorterne Aidani og Aturi. Den klassiske metode til fremstilling af hvidvin anvendes. Temperaturen overstiger ikke 20 °C under alkoholgæringen.

2. Fremstilling af hedvin af let tørrede druer

Begrænsninger vedrørende vinfremstilling

Hedvin af let tørrede druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstilles af naturligt sød vin/vin af let tørrede druer med tilsætning af:

— vinsprit, herunder alkohol fremstillet ved destillation af tørrede druer, med et virkeligt alkoholindhold på mindst 96 % vol.

— vindestillat eller destillat af tørrede druer med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 52 % vol. og højst 86 % vol.

— produkter af ovennævnte tilsat most af let tørrede druer af de samme sorter, som anvendes til fremstilling af den naturligt søde vin

— vindestillat med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 52 % vol. og højst 86 % vol.

— brændevin af druer med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 52 % vol. og højst 94,5 % vol.

Ovennævnte produkter tilsættes senest den 31. maj i det år, der følger umiddelbart efter produktionsåret.

3. Opbinding af vinstokke

Dyrkningsmetode

Vinstokkene opbindes i en gobeletform, der er traditionel for Santorini, også kaldet snoet gobelet eller kroneform og gobelet med snoede eller lige ranker.

4. Naturligt sød hvidvin/hvidvin af let tørrede druer

Begrænsninger vedrørende vinfremstilling

Naturligt sød hvidvin/hvidvin af let tørrede druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstilles af mindst 51 % druer af sorten Assyrtiko. Resten består af druesorterne Aidani og Athiri samt små mængder »udefra kommende« grønne druesorter, der dyrkes efter traditionelle metoder på øerne Santorini og Thirasia. Disse sorter er navnlig Gaidouria, Katsano, hvid Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi og den røde sort Roditis. Druerne høstes, når de er overmodne, og tørres let i solen. Inden tørring skal druemostens sukkerindhold være mindst 260 g/l. Efter tørring er den 370 g/l. Sukker og alkohol i den færdige vin stammer udelukkende fra druerne til vinfremstilling. Tilsætning af følgende stoffer før, under eller efter gæring er ikke tilladt: koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost, alkohol og destillater.

5. Særlige ønologiske fremgangsmåder til fremstilling af vinene

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— For at anvende betegnelsen »Επιλεγμένος« eller »Réserve« til tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini skal vinene være lagret i mindst 1 år, hvoraf mindst 6 måneder skal være i egetræsfade og 3 måneder på flaske.

— For at anvende betegnelsen »Ειδικά Επιλεγμένος« eller »Grande Réserve« for tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini skal vinene være lagret i mindst 2 år, hvoraf mindst 12 måneder skal være i egetræsfade og 6 måneder på flaske.

— For Vinsanto-vine, dvs. »naturligt søde vine/vine af let tørrede druer« eller »hedvin af let tørrede druer«, er den obligatoriske minimumsperiode på 24 måneder for oxidativ lagring, som sker på egetræsfade. Hele den oxidative lagringsperiode, uanset antal år, finder udelukkende sted på øerne Santorini og Thirasia.

For Vinsanto-vine angives lagringen som følger:

— »Vintage [årgang]« angiver, at druerne udelukkende er høstet i det angivne år, og at minimumskravet på 2 års oxidativ lagring er opfyldt.

— »Lagret i x år«, hvor x angiver mindste antal ekstra års oxidativ lagring, angivet som 4, 8, 12, 16 osv., altså med 4 års intervaller.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Maksimalt udbytte i hektoliter slutprodukt pr. hektar

50 hektoliter pr. hektar

2. Maksimalt udbytte i kilo druer pr. hektar

6 500 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede produktionsområde for BOB-vine omfatter øerne Santorini og Thirasia.

7. **Primære druesorter**

Aidani Aspro B

Athiri B

Assyrtiko B

Gaidouria B

Katsano B

Monemvassia B — Monovassia, Monomvassitiko

Moschato Aspro B

Platani B

Potamissi B

Roditis Rs — Alepou

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø*

Kvalitet

Vindyrkningsarealerne på Santorini er blandt de ældste i verden og går tilbage til forhistoriske tider. Vindyrkningstraditionen har eksisteret i mindst 3 500 år. Det unikke klima og jordbundens sammensætning betyder, at de druesorter, der anvendes til vinfremstilling, giver vine af fremragende karakter. I beskrivelser fra det 19. århundrede beretter rejsende om vinens enestående organoleptiske egenskaber. Egenskaberne skyldes det naturlige miljøs indvirkning på druerne og dermed på Santorini-vinene. På det tidspunkt var vinene fra Santorini meget efterspurgte i udlandet. På grund af det høje alkoholindhold blev vinene i mange år solgt til blanding med vine med lavt alkoholindhold fra andre områder.

Ud over den historiske betydning er vinmarkerne i dag kendt for at producere unikke vine af høj kvalitet, der med lagring bliver karakteristiske for jordbunden i Santorini og øens enestående vindyrkningsarealer.

I dag udnytter vinproducenterne de lokale druer optimalt og værner om de organoleptiske egenskaber. De producerer kvalitetsvine, der modtager anerkendelse i internationale konkurrencer, både i Grækenland og i udlandet.

For at bevare kvaliteten i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini foretager et særligt udvalg hvert år organoleptiske undersøgelser af vinene. Vine, der ikke overholder de relevante specifikationer, kan ikke markedsføres som vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini.

En undersøgelse foretaget af landbrugsuniversitetet i Athen viste, at Santorini-vinene var særligt rige på bioaktive phenolforbindelser på grund af den unikke beskæringsmetode med den traditionelle kurvform. Denne særlige vindyrkningsmetode har været anvendt i Santorini siden antikken og er fuldt ud i overensstemmelse med de øvrige dyrkningsforhold som følger: I) den karakteristiske jordbund, som er sandholdig, en blanding af pimpsten og aske, rig på magnesium, calcium og jern, og som har en betydelig evne til at optage vand II) middelhavsklimaet med milde vintre og kølige somre, hvor havbrisen fra nord køler vinmarkerne og III) den betydelige temperaturforskel mellem dag og nat samt havtågen på vinmarkerne, som holder vinstokkene kølige og beskytter dem mod den stærke sol, hvilket gavner udviklingen af druekvaliteten.

8.2. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø*

Historisk tilknytning

Vi følger den traditionelle vinfremstilling på Santorini tilbage til det tredje årtusinde f.Kr. I udgravningerne i Akrotiri har man f.eks. fundet trækul af vintræ og drueklaser som dekoration på urner fra antikken, og det viser, at vindyrkningen allerede dengang var en af befolkningens hovedaktiviteter. De forhistoriske vinmarker blev ødelagt af et kraftigt vulkanudbrud ca. 1650 f.Kr., som tilintetgjorde alle spor af menneske- og planteliv på øen i omkring tre århundreder.

Vindyrkning og vinproduktion må have været en vigtig økonomisk aktivitet i Akrotiri, da området blev ødelagt. Dette bekræftes ved forekomst af trækul af vintræ og druekerner samt af det særlige system til mostning af druerne og opsamling af mosten. De kar og beholdere, der vises herunder, var vigtigt udstyr. En stor kurv fyldt med kalk, som blev fundet i karret, har fået arkæologerne til at mene, at kalk kan være brugt som et slags filter til filtrering af druemosten.

Vinen blev oplagret i store *pithoi* (krukker), som blev forseglet med voks. På halsen af beholderne har man fundet symboler angivet med Linear A-indskrifter, som menes at henvise til vin. Generelt tyder de mange forskellige beholdere og dunke, der er fundet i Akrotiri, ikke kun på en betydelig vinproduktion, men også på en udbredt handel med vin. Drueklaser er anvendt som dekoration på krukker fra den periode. Som bevis for vinfremstilling og handel med vin ses fund af særlige typer beholdere med aftapningshane tæt på den smalle bund og et stort antal vindunke: beholdere primært til transport af væske. Mindst 50 % af alle eksempler på denne tidlige type beholder fundet i det ægæiske område, stammer således fra Santorini.

Ifølge Herodot var fønikerne de første bosættere efter vulkanudbruddet. De og deres efterfølgere måtte klare sig i det ekstreme miljø for at overleve. For at skaffe sig mad forsøgte de at dyrke forskellige plantearter, som de havde medbragt, og som de kendte. Kun vinstokken har overlevet gennem århundrederne i Santorinis barske miljø. Det er en tilpasningsdygtig plante, som er særligt modstandsdygtig over for øens varme og tørre klima, og som har et solidt og veludviklet rodsystem, der kan trænge ned i jordbunden på Santorini. Den lokale befolkning bruger betegnelsen *Aspa* om den hårde og kompakte jordbund, der er dannet af flere lag vulkansk materiale: aske, lava, pimpsten og planterester. Den såkaldte *aspa* har dækket undergrunden bestående af kalksten og skifer ved de gentagne vulkanudbrud gennem tiden. Øens landskab er præget af befolkningens hårde arbejde gennem århundreder, og det vidner om Santorinis befolknings indædte bestræbelser på at udnytte jorden.

Fra de forhistoriske perioder og antikken har vi ikke direkte bevis på, at der er dyrket vin. Men det ville være mærkeligt, hvis ikke indbyggerne på Santorini har dyrket vin under de ideelle forhold. Det er vanskeligt at forestille sig, at de rige jordejere på Santorini ikke skulle have dyrket et produkt, der kunne skaffe den en stor indtjening. Og frem til i dag er det produkt utvivlsomt vin.

Fra det 12. til det 17. århundrede regerede venetianerne på øen Santorini. Helt fra begyndelsen værdsatte europæerne de græske vine, ikke kun for kvaliteten, men også fordi de kunne tåle langvarig søtransport. Derfor begyndte både frankerne og venetianerne i stigende grad at fylde deres søfartøjer med vin fra Santorini. Den gyldne æra for vinene fra Santorini under det venetianske herredømme fik en brat afslutning, da tyrkerne erobrede øen. Vinene havde opnået en usædvanlig berømmelse med store højdepunkter, f.eks. som efterspurgte vine i Paris.

8.3. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø*

Kulturel, social og økonomisk tilknytning

Vinstokkene og vinene har siden oldtiden været uløseligt forbundet med Santorinis befolknings kulturelle, sociale og økonomiske liv.

Santorini har altid evnet at kombinere høj produktivitet med kvalitet og fremsyn. Under det tyrkiske herredømme betød de begrænsede arealer til dyrkning af afgrøder, at den muslimske befolkning ikke bosatte sig på øen. Santorinis befolkning indrettede et demokratisk samfund, og de udviklede handel og skibsfart som i forhistoriske tider under freden i det ægæiske område i tiden efter ottomanernes erobring af øen. Alexandria, Taganrog og Konstantinopel var de vigtigste centre for eksport af store mængder vin fra Santorini. Det er velkendt, at der historisk set har været eksport til Rusland som minimum fra 1786. Santorini oplevede en økonomisk nedgang, da eksporten til Rusland ophørte som følge af oktoberrevolutionen.

Vidnesbyrd om øens forhistorie kan i dag opleves i de arkæologiske udgravninger i Akrotiri og Mesa Vouno, på de arkæologiske museer i Santorini og Athen og på kulturcentret Gyzi Megaron. Hele øen med vulkankrateret (caldera), vulkanske klipper, traditionelle bosættelser, tårne og huler er så at sige levende historie.

I dag finder man vingårde med højteknologisk udstyr, der udelukkende beskæftiger sig med produktion af kvalitetsvine.

Den kulturelle, samfundsmæssige og økonomiske tilknytning til området er i de senere år stadfæstet ved en række begivenheder på øen, f.eks. Ampelos (»vinstokke«) symposierne. Santorini blev valgt som lokation for de internationale vinsymposier, da øen ud over at være blandt verdens smukkeste og mest enestående steder har en 3 500-årig tradition for vindyrkning og vinproduktion. Traditionen har rødder i det unikke økosystem på den vulkanske ø i Det Ægæiske Hav.

Formålet med det første symposium, »Ampelos 2003« (den 5.-7. juni), var at yde et væsentligt bidrag til en køreplan for fremtidens vindyrkning i Grækenland og give vinavlerne så mange »redskaber« som muligt til moderne og effektiv vindyrkning. Arrangørerne af symposiet inviterede ønologer, vinproducenter, eksperter, forskere og virksomhedsledere fra branchen til at bidrage med deres viden og synspunkter om emnet. Derudover kunne de nyde symposiets omfattende sociale program i perfekte omgivelser: den berømte ø Santorini!

Formålet med det andet symposium, »Ampelos 2006« (1.-3. juni), var at præsentere den seneste videnskabelige og tekniske udvikling for deltagerne og den seneste markedsudvikling. Det gav mulighed for frugtbare drøftelser blandt eksperter fra hele verden og repræsentanter for vinindustrien, journalister med speciale i vin og vinelskere, der deltog i symposiet. Et af de grundlæggende formål med symposiet var at vurdere kombinationen af jordbund, klima og druesort for hver type vinstok og afdække, hvordan råvaren bedst kan udnyttes ved brug af de forskellige vinfremstillingsteknikker. Det skulle bidrage til at udvikle den specifikke og ønskede aroma og smag for vinene fra de enkelte regioner. Endelig blev der lagt særlig vægt på mulige markedsstrategier.

Det tredje internationale symposium, »Ampelos 2013«, fandt sted på Santorini den 30.-31. maj 2013. Emnerne var: udviklingen inden for vindyrkning under hensyntagen til klimaforandringerne udvikling og innovation inden for vinfremstilling nye strategier til fremme af vinprodukter i den nye globale økonomi og nye tendenser i gennemførelsen af god praksis inden for vindyrkning og vinfremstilling.

Temaet for det fjerde internationale »Ampelos« symposium (12.-14. maj) var »Vindyrkning i middelhavsområdet og klimaforandringer«. Præsentationerne fokuserede på klimaforandringernes betydelige indvirkning i sektoren, navnlig de gennemsnitlige temperaturstigninger og på druernes phenolindhold, fysiologi og modningstid. En tendens gennem de seneste 40 år for de europæiske vinmarker blev særligt bemærket. Alt efter region og druesort ligger druernes knopbrydning, blomstring og modning nu 2-3 uger tidligere. Samtidig modner druerne ved meget højere temperaturer. De vigtigste klimaparametre er temperatur, nedbør og solskin. Det blev påpeget, at uanset prognosemodellerne for disse parametre vil det europæiske vinkort ændre sig betydeligt, både hvad angår vinstokke og vine. Ændringerne kommer til at påvirke både anvendte druesorter i forskellige områder og selve kortets opbygning. Det vil have negative konsekvenser for vinenes kvalitet, især for vine fremstillet af grønne druesorter.

8.4. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø*

Geografisk miljø og geografisk oprindelse

I produktionsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini dækker vindyrkningsarealerne omkring 12 000 stremmata. De strækker sig fra havoverfladen i terrasser op til 300 meters højde.

Regionen har et typisk middelhavsklima med meget sol, varme og tørre somre og milde vintre. Den gennemsnitlige årlige maksimumtemperatur er 23 °C og minimumstemperaturen er 14 °C. Den samlede årlige nedbør er på mellem 250 og 750 mm.

Santorini består hovedsagelig af jordaflejringer fra tertiærtiden, pimpsten og lava. Santorinis jord er sandholdig med meget ringe lermængder. Jorden har et lavt indhold af organisk materiale og indeholder ikke calciumcarbonat, med undtagelse af et lille område omkring bjerget Profitis Ilias. På trods af at jorden er rig på kalium, er planterne derfor ikke i stand til at absorbere de mængder, der er nødvendige for at neutralisere vinsyre. Derfor har vinene fra Santorini et højt syreindhold. Den ringe optagelse af kalium skyldes også klimaet med ringe nedbørsmængder, og at vindyrkningsarealerne ikke vandes.

Øen er usædvanligt tør. I sommermånederne, hvor druerne modnes, er temperaturerne i løbet af dagen meget høje. I den lange tørre periode hydreres planterne via den tåge, der opstår ved fordampning fra havet. Tågen stiger op fra vulkankrateret og dækker hele øen.

Samtidig er øen i sommermånederne præget af nordenvinden, kaldet »Meltemi«, som forhindrer fugt på druerne i løbet af dagen. Når temperaturerne falder om natten, og klimaforholdene er præget af fugt, absorberer øens vulkanske jord fugten som næring til vinstokkene.

På stejle skråninger har Santorinis befolkning bygget de berømte *pezoules* (trin). Det betyder, at landskabet er anlagt i terrasser, der letter vindyrkningen og begrænser vandtabet.

På grund af den unikke kombination af klimaforhold og jordbund modner druerne på Santorini hurtigt og bevarer syrligheden.

Som alt andet på den vindblæste ø Santorini har vinstokkene også en særlig form. De plantes med stor afstand og dyrkes tæt på jorden. For at beskytte druerne mod de konstante vinde på øen om vinteren benytter Santorinis befolkning en beskæringsmetode, hvor vinstokkene danner en kroneform, hvor druerne vokser i midten.

Alvorlige insekt- og sygdomsangreb er sjældne. Det eneste plantebeskyttelsesmiddel, der anvendes, er en eller to forebyggende behandlinger med svovl om foråret.

Vindyrkningsarealerne i Santorini er Grækenlands ældste. Nogle vinstokke kan være helt op til 300 år gamle. Vinstokkene gror på deres egne rødder. De er ikke podet på amerikanske grundstammer. Det skyldes, at det skadelige insekt phylloxera, der skaber problemer for vindyrkningen rundt om i verden, aldrig er set her. Øens vulkanske jord med ringe lerindhold og meget højt sandindhold (93-97 %) skaber ikke de rette levebetingelser for insektet.

En række faktorer skaber således et mikroklima, der er unikt på verdensplan. Mikroklimaet bidrager til druernes færdigmodning og giver særlige egenskaber såsom den friske syrlighed og det høje alkoholindhold.

8.5. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø*

Produktoplysninger

Vinmarkerne på øerne Santorini og Thirasia strækker sig som smukke udkigspunkter over Det Ægæiske Hav. Om sommeren skaber den berømte nordenvind Meltemi et særligt mikroklima, hvor temperaturerne ikke bliver for høje. Det beskytter druernes modning og deres »analytiske« sammensætning i modningsfasen, dvs. syreindhold, farve, aroma, sukkerindhold osv. Resultatet er vine af usædvanlig høj kvalitet. Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstilles af lokale druesorter Assyrtiko, Athiri og Aidani.

Navnlig er de tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstillet af mindst 85 % druer af sorten Assyrtiko. Den resterende procentdel består af sorterne Aidani og Aturi.

Kombinationen af klimaet, jordbundssammensætningen på øerne, de dyrkede druesorter, pleje af vinstokkene og de anvendte vinfremstillingsteknikker sikrer den høje kvalitet i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini. Forholdene sikrer også, at vinene bliver bedre med lagring. Den lagrede tørre hvidvin får en dyb gyldengul farve med orange nuancer. Aromaerne er primært af blomster, grønne frugter såsom kvæde og forskellige andre syltefrugter. De har også noter af nødder såsom ristede mandler og hasselnødder. Krydrede noter forekommer ofte, herunder spidskommen og koriander, aromatiske urter såsom geranium, timian, salvie, kamille og en eftersmag af tørrede figner. De går igen i smagen sammen med honning og tørret frugt. De lagrede vine får en fed tekstur. Alt det tilsammen giver vine, der er rige og komplekse med god krop og en endnu længere eftersmag.

8.6. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel og social tilknytning til området og hvidvinenes geografiske miljø*

Årsagssammenhæng

Som beskrevet ovenfor skyldes den unikke karakter i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini øens særlige karakteristika og de særlige dyrkningsmetoder. De er:

1. Beskæring i »kurvform«. Den særlige metode, der anvendes på Santorini, er en lokal skik, der har overlevet fra antikken til i dag. For at forme »kurvene« bruger Santorinis erfarne vinavlere at sno vinrankerne sammen til store kroner, der danner naturlige kurve, plantet i øens vulkanske jord. Druerne modner beskyttet af kurven, hvor de hænger sikkert. Samtidig kan vinstokkene modstå de særligt vanskelige jordbunds- og klimaforhold på Santorini. De er:

— meget kraftig vind, navnlig i foråret, hvor de nye skud dannes

— kraftig sandfygning fra den vulkanske jord på grund af de stærke vinde

— brændende sol hele sommeren

— vandmangel (bortset fra havtågen om natten)

2. Den karakteristiske jordbund, som er sandholdig, en blanding af pimpsten og aske, rig på magnesium, calcium og jern, og som har en betydelig evne til at optage vand

3. Middelhavsklimaet med milde vintre og kølige somre, hvor havbrisen fra nord køler vinmarkerne og

4. Den betydelige temperaturforskel mellem dag og nat samt havtågen på vinmarkerne, som holder vinstokkene kølige og beskytter dem mod den stærke sol, hvilket gavner udviklingen af druekvaliteten.

Det særlige mikroklima på øerne i det afgrænsede område indgår i en vekselvirkning med terrænets form, og druesorterne i området giver vine med stor aromatisk kompleksitet. Citrusfrugt, og især citrusblomst, dominerer, f. eks. citron, grapefrugt og blodappelsin. Hvide frugter er også fremherskende sammen med grønne frugter såsom pærer og grønne æbler. Derefter kommer stenfrugter såsom hvid fersken, abrikos og mispel. Herefter kommer tropefrugt, f.eks. mango, ananas, litchi og melon. I smagen er det første indtryk den stærke syrlighed, der afbalanceres med varme og sødme på grund af det høje alkoholindhold. Citrusfrugt, og især citrusblomst, dominerer med citron, lime, grapefrugt og blodappelsin sammen med hvid frugt såsom pærer, som er karakteristisk for Assyrtiko, og grønne æbler samt stenfrugter såsom hvid fersken, abrikos og grønne frugter (litchi, mispel). Afhængigt af mængderne af Athiri og Aidani finder man også tropefrugt såsom mango og ananas. Et andet særkende for Santorini er den særlige, intense salte smag. Den skyldes ikke druesorten, men snarere vinmarkernes beliggenhed nær havet. Derudover har vinene en karakteristisk mineralitet, dvs. smag af våde sten.

Som følge af ovenstående er vinene fra Santorini rige, med udpræget krop og en eftersmag, der holder i flere sekunder.

8.7. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Kvalitet

Vindyrkningsarealerne på Santorini er blandt de ældste i verden og går tilbage til forhistoriske tider. Vindyrkningstraditionen har eksisteret i mindst 3 500 år. Det unikke klima og jordbundens sammensætning betyder, at de druesorter, der anvendes til vinfremstilling, giver vine af fremragende karakter. I beskrivelser fra det 19. århundrede beretter rejsende om vinens enestående organoleptiske egenskaber. Egenskaberne skyldes det naturlige miljøs indvirkning på druerne og dermed på Santorini-vinene. På det tidspunkt var vinene fra Santorini meget efterspurgte i udlandet. På grund af det høje alkoholindhold blev vinene i mange år solgt til blanding med vine med lavt alkoholindhold fra andre områder.

Ud over den historiske betydning er vinmarkerne i dag kendt for at producere unikke vine af høj kvalitet, der med lagring bliver karakteristiske for jordbunden i Santorini og øens enestående vindyrkningsarealer.

I dag udnytter vinproducenterne de lokale druer optimalt og værner om de organoleptiske egenskaber. De producerer kvalitetsvine, der modtager anerkendelse i internationale konkurrencer, både i Grækenland og i udlandet.

For at bevare kvaliteten i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini foretager et særligt udvalg hvert år organoleptiske undersøgelser af vinene. Vine, der ikke overholder de relevante specifikationer, kan ikke markedsføres som vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini.

En undersøgelse foretaget af landbrugsuniversitetet i Athen viste, at Santorini-vinene var særligt rige på bioaktive phenolforbindelser på grund af den unikke beskæringsmetode med den traditionelle kurvform. Denne særlige vindyrkningsmetode har været anvendt på Santorini siden antikken og er i fuld overensstemmelse med de øvrige dyrkningsforhold, som beskrives herunder.

I) den karakteristiske jordbund, som er sandholdig, en blanding af pimpsten og aske, rig på magnesium, calcium og jern, og som har en betydelig evne til at optage vand

II) middelhavsklimaet med milde vintre og kølige somre, hvor havbrisen fra nord køler vinmarkerne

III) den betydelige temperaturforskel mellem dag og nat samt havtågen på vinmarkerne, som holder vinstokkene kølige og beskytter dem mod den stærke sol, hvilket gavner udviklingen af druekvaliteten.

8.8. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Historisk tilknytning

Vi følger den traditionelle vinfremstilling på Santorini tilbage til det tredje årtusinde f.Kr. I udgravningerne i Akrotiri har man f.eks. fundet trækul af vintræ og drueklaser som dekoration på urner fra antikken, og det viser, at vindyrkningen allerede dengang var en af befolkningens hovedaktiviteter. De forhistoriske vinmarker blev ødelagt af et kraftigt vulkanudbrud ca. 1650 f.Kr., som tilintetgjorde alle spor af menneske- og planteliv på øen i omkring tre århundreder.

Vindyrkning og vinproduktion må have været en vigtig økonomisk aktivitet i Akrotiri, da området blev ødelagt. Dette bekræftes ved forekomst af trækul af vintræ og druekerner samt af det særlige system til mostning af druerne og opsamling af mosten. De kar og beholdere, der vises herunder, er vigtigt udstyr. En stor kurv fyldt med kalk, som blev fundet i karret, har fået arkæologerne til at mene, at kalk kan være brugt som et slags filter til filtrering af druemosten.

Vinen blev oplagret i store *pithoi* (krukker), som blev forseglet med voks. På halsen af beholderne har man fundet symboler angivet med Linear A-indskrifter, som menes at henvise til vin. Generelt tyder de mange forskellige beholdere og dunke, der er fundet i Akrotiri, ikke kun på en betydelig vinproduktion, men også på en udbredt handel med vin. Drueklaser er anvendt som dekoration på krukker fra den periode. Som bevis for vinfremstilling og handel med vin ses fund af særlige typer beholdere med aftapningshane tæt på den smalle bund og et stort antal vindunke: beholdere primært til transport af væske. Mindst 50 % af alle eksempler på denne tidlige type beholder fundet i det ægæiske område, stammer således fra Santorini.

Ifølge Herodot var fønikerne de første bosættere efter vulkanudbruddet. De og deres efterfølgere måtte klare sig i det ekstreme miljø for at overleve. For at skaffe sig mad forsøgte de at dyrke forskellige plantearter, som de havde medbragt, og som de kendte. Kun vinstokken har overlevet gennem århundrederne i Santorinis barske miljø. Det er en tilpasningsdygtig plante, som er særligt modstandsdygtig over for øens varme og tørre klima, og som har et solidt og veludviklet rodsystem, der kan trænge ned i jordbunden på Santorini. Den lokale befolkning bruger betegnelsen *Aspa* om den hårde og kompakte jordbund, der er dannet af flere lag vulkansk materiale: aske, lava, pimpsten og planterester. Den såkaldte *aspa* har dækket undergrunden bestående af kalksten og skifer ved de gentagne vulkanudbrud gennem tiden. Øens landskab er præget af befolkningens hårde arbejde gennem århundreder, og det vidner om Santorinis befolknings indædte bestræbelser på at udnytte jorden.

Fra de forhistoriske perioder og antikken har vi ikke direkte bevis på, at der er dyrket vin. Men det ville være mærkeligt, hvis ikke indbyggerne på Santorini har dyrket vin under de ideelle forhold. Det er vanskeligt at forestille sig, at de rige jordejere på Santorini ikke skulle have dyrket et produkt, der kunne skaffe den en stor indtjening. Og frem til i dag er det produkt utvivlsomt vin.

Fra det 12. til det 17. århundrede regerede venetianerne på øen Santorini. Helt fra begyndelsen værdsatte europæerne de græske vine, ikke kun for kvaliteten, men også fordi de kunne tåle langvarig søtransport. Derfor begyndte både frankerne og venetianerne i stigende grad at fylde deres søfartøjer med vin fra Santorini. Den gyldne æra for vinene fra Santorini under det venetianske herredømme fik en brat afslutning, da tyrkerne erobrede øen. Vinene havde opnået en usædvanlig berømmelse med store højdepunkter, f.eks. som efterspurgte vine i Paris.

8.9. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Kulturel, social og økonomisk tilknytning

Vinstokkene og vinene har siden oldtiden været uløseligt forbundet med Santorinis befolknings kulturelle, sociale og økonomiske liv.

Vinsanto opfattes som en videreførelse af den traditionelle vin *passos*, som er betegnelsen for antikkens søde vin, som de ægæiske øer var berømte for.

Kun få vine fremstilles i dag i samme form og efter de samme produktionsmetoder som i antikkens Grækenland. Med den søde vin i tankerne skrev Hesiod i det syvende århundrede f.Kr.: »Læg druerne i solen i 10 dage og nætter og derefter i skyggen i 5«. Og dermed har vi antikkens opskrift på vinfremstilling.

I Vinsanto har vi den samme smag som de vine, der blev drukket ufortyndet ved Platos og Socrates' symposier.

I det 12. århundrede omdøbte øens venetianske erobrere vinen til »Vino di Santorini« (vin fra Santorini). Det blev med tiden til »Vino Santo« og »Vinsanto«. Under betegnelsen »Vinsanto« fik vinen udbredelse til havnene i Konstantinopel, Rusland, Trieste, Ancona og Venedig. Den berømte søde vin, som indkapsler de unikke forhold på Santorini, var selvskrevet ved de overdådige banketter, som middelalderens herskere afholdt. I flere århundreder blev vinen anvendt ved konfirmationer i den ortodokse kirke i hele Rusland.

Den første kendte omtale af »Vinsanto« går tilbage til 1729. I et brev til øens katolske biskop skrev nogle søkaptajner, at et piratskib havde plyndret to fartøjer fra Santorini og taget ti tønder vin og fem tønder Vinsanto som bytte.

Santorini har altid evnet at kombinere høj produktivitet med kvalitet og fremsyn. Eksporten af Vinsanto nåede et højdepunkt under det venetianske og tyrkiske styre og igen i det 19. århundrede, hvor Santorini eksporterede mere vin end resten af Grækenland tilsammen. Under det tyrkiske herredømme betød de begrænsede arealer til dyrkning af afgrøder, at den muslimske befolkning ikke bosatte sig på øen. Santorinis befolkning indrettede et demokratisk samfund, og de udviklede handel og skibsfart som i forhistoriske tider under freden i det ægæiske område i tiden efter ottomanernes erobring af øen. Alexandria, Taganrog og Konstantinopel var de vigtigste centre for eksport af store mængder vin fra Santorini. Det er velkendt, at man historisk har eksporteret Vinsanto til Rusland som minimum fra 1786. Santorinis oplevede en økonomisk nedgang, da eksporten af Vinsanto til Rusland ophørte som følge af oktoberrevolutionen.

Vidnesbyrd om øens forhistorie kan i dag opleves i de arkæologiske udgravninger i Akrotiri og Mesa Vouno, på de arkæologiske museer i Santorini og Athen og på kulturcentret Gyzi Megaron. Hele øen med vulkankrateret (caldera), vulkanske klipper, traditionelle bosættelser, tårne og huler er så at sige levende historie.

I dag finder man vingårde med højteknologisk udstyr, der udelukkende beskæftiger sig med produktion af kvalitetsvine.

Den kulturelle, samfundsmæssige og økonomiske tilknytning til området er i de senere år stadfæstet ved en række begivenheder på øen, f.eks. Ampelos (»vinstokke«) symposierne. Santorini blev valgt som lokation for de internationale vinsymposier, da øen ud over at være blandt verdens smukkeste og mest enestående steder har en 3 500-årig tradition for vindyrkning og vinproduktion. Traditionen har rødder i det unikke økosystem på den vulkanske ø i Det Ægæiske Hav.

8.10. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Geografisk miljø og geografisk oprindelse

I produktionsområdet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini dækker vindyrkningsarealerne omkring 12 000 stremmata. De strækker sig fra havoverfladen i terrasser op til 300 meters højde.

Regionen har et typisk middelhavsklima med meget sol, varme og tørre somre og milde vintre. Den gennemsnitlige årlige maksimumtemperatur er 23 °C og minimumstemperaturen er 14 °C. Den samlede årlige nedbør er på mellem 250 og 750 mm.

Santorini består hovedsagelig af jordaflejringer fra tertiærtiden, pimpsten og lava. Santorinis jord er sandholdig med meget ringe lermængder. Jorden har et lavt indhold af organisk materiale og indeholder ikke calciumcarbonat, med undtagelse af et lille område omkring bjerget Profitis Ilias. På trods af at jorden er rig på kalium, er planterne derfor ikke i stand til at absorbere de mængder, der er nødvendige for at neutralisere vinsyre. Derfor har vinene fra Santorini et højt syreindhold. Den ringe optagelse af kalium skyldes også klimaet med ringe nedbørsmængder, og at vindyrkningsarealerne ikke vandes.

Øen er usædvanligt tør. I sommermånederne, hvor druerne modnes, er temperaturerne i løbet af dagen meget høje. I den lange tørre periode hydreres planterne via den tåge, der opstår ved fordampning fra havet. Tågen stiger op fra vulkankrateret og dækker hele øen.

Samtidig er øen i sommermånederne præget af nordenvinden, kaldet »Meltemi«, som forhindrer fugt på druerne i løbet af dagen. Når temperaturerne falder om natten, og klimaforholdene er præget af fugt, absorberer øens vulkanske jord fugten som næring til vinstokkene.

På stejle skråninger har Santorinis befolkning bygget de berømte *pezoules* (trin). Det betyder, at landskabet er anlagt i terrasser, der letter vindyrkningen og begrænser vandtabet.

På grund af den unikke kombination af klimaforhold og jordbund modner druerne på Santorini hurtigt og bevarer syrligheden.

Som alt andet på den vindblæste ø Santorini har vinstokkene også en særlig form. De plantes med stor afstand og dyrkes tæt på jorden. For at beskytte druerne mod de konstante vinde på øen om vinteren benytter Santorinis befolkning en beskæringsmetode, hvor vinstokkene danner en kroneform, hvor druerne vokser i midten.

Alvorlige insekt- og sygdomsangreb er sjældne. Det eneste plantebeskyttelsesmiddel, der anvendes, er en eller to forebyggende behandlinger med svovl om foråret.

Vindyrkningsarealerne i Santorini er Grækenlands ældste. Nogle vinstokke kan være helt op til 300 år gamle. Vinstokkene gror på deres egne rødder. De er ikke podet på amerikanske grundstammer. Det skyldes, at det skadelige insekt phylloxera, der skaber problemer for vindyrkningen rundt om i verden, aldrig er set her. Øens vulkanske jord med ringe lerindhold og meget højt sandindhold (93-97 %) skaber ikke de rette levebetingelser for insektet.

En række faktorer skaber dermed et unikt mikroklima, hvor druerne får lov at modne helt. I kombination med mange soltimer og langsom modning danner disse faktorer baggrund for fremstillingen af søde vine med koncentrerede smagsegenskaber og en fantastisk fløjlsagtig fornemmelse.

8.11. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Produktoplysninger

Vinmarkerne på øerne Santorini og Thirasia strækker sig som smukke udkigspunkter over Det Ægæiske Hav. Om sommeren skaber den berømte nordenvind Meltemi et særligt mikroklima, hvor temperaturerne ikke bliver for høje. Det beskytter druernes modning og deres »analytiske« sammensætning i modningsfasen, dvs. syreindhold, farve, aroma, sukkerindhold osv. Resultatet er vine af usædvanlig høj kvalitet.

Kombinationen af klimaet, jordbundssammensætningen på øerne, de dyrkede druesorter, pleje af vinstokkene og de anvendte vinfremstillingsteknikker sikrer desuden den høje kvalitet i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini.

Naturligt sød hvidvin/hvidvin af let tørrede druer og hedvin af let tørrede druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini fremstilles af mindst 51 % druer af sorten Assyrtiko. Resten består af druesorterne Aidani og Athiri med små mængder af »udefra kommende« grønne druesorter, der dyrkes efter traditionelle metoder på øerne Santorini og Thirasia. Disse sorter er navnlig Gaidouria, Katsano, hvid Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi og den røde sort Roditis.

Efter høsten lægges druerne til fremstilling af Vinsanto til tørre i det varme ægæiske solskin, hvor den tørre jord beskytter dem mod råd. Efter 7-12 dage har druerne afgivet størstedelen af fugtindholdet, og alle smagsegenskaber er blevet opkoncentreret. Derefter presses druerne, og den langvarige gæring begynder under daglig overvågning. På grund af det høje sukkerindhold standses gæringen kunstigt. Resultatet er en naturligt sød vin uden tilsætning af ren alkohol. — Vinen skal lagres på egefade i mindst 24 måneder. Tiden er mild mod Vinsanto, og lagringstiden er uvurderlig med hensyn til at opnå den aroma og smag, der udvikler sig under lagring i mørke vinkældre på øen. Vinsantos egenskaber forstærkes med lagringen, hvor vinen udvikler en fløjlsblød karakter, og lagringen er en vigtig del af produktionsprocessen.

Ved produktion af Vinsanto bruges ca. 6 kg druer pr. liter. Der kan bruges helt op til 10 kg afhængigt af fordampning under den lange lagring. Derfor er vinen sjælden, som så meget andet af høj værdi.

De ovennævnte lokale druesorter, der anvendes til fremstilling af Vinsanto, bidrager hver især til den særlige kvalitet. Assyrtiko bidrager med imponerende syrlighed, ædelhed og mineralske noter Aidani giver krop og dybde og den tunge aroma og Athiri giver vinen finesse og en delikat karakter. Tilsammen bidrager de til Vinsantos kompleksitet.

8.12. *Kvalitetsmæssig, historisk, kulturel tilknytning til det geografiske miljø for naturligt søde vine/vine af let tørrede druer og hedvine af let tørrede druer*

Årsagssammenhæng

Som beskrevet ovenfor skyldes den unikke karakter i vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini øernes særlige karakteristika og de særlige dyrkningsmetoder. Nærmere bestemt:

1. Beskæring i »kurvform«. Den særlige metode, der anvendes på Santorini, er en lokal skik, der har overlevet fra antikken til i dag. For at forme »kurvene« bruger Santorinis erfarne vinavlere at sno vinrankerne sammen til store kroner, der danner naturlige kurve, plantet i øens vulkanske jord. Druerne modner beskyttet af kurven, hvor de hænger sikkert. Samtidig kan vinstokkene modstå de særligt vanskelige jordbunds- og klimaforhold på Santorini. De er:

   — kraftig vind, navnlig i foråret, hvor de nye skud dannes

   — sandfygning fra den vulkanske jord på grund af de stærke vinde

   — brændende sol hele sommeren

   — vandmangel (bortset fra havtågen om natten)

2. Den karakteristiske jordbund, som er sandholdig, en blanding af pimpsten og aske, rig på magnesium, calcium og jern, og som har en betydelig evne til at optage vand

3. Middelhavsklimaet med milde vintre og kølige somre, hvor havbrisen fra nord køler vinmarkerne og

4. Den betydelige temperaturforskel mellem dag og nat samt havtågen på vinmarkerne, som holder vinstokkene kølige og beskytter dem mod den stærke sol, hvilket gavner udviklingen af druekvaliteten.

Samspillet mellem alle faktorerne kombineret med, at druerne lægges til tørre i solen, giver vine med en intens og kompleks aroma. Der er noter af krydderier, druesirup, chokolade, kaffe, te, surkirsebær, svesker og figner, kirsebær og syltetøj af surkirsebær og honning. Under lagringen bliver aromaerne mere intense og komplekse. Vinen har en kraftig smag, hvor den overraskende syrlighed afbalancerer sødmen. En afrundet, fløjlsagtig vin med rige noter af honning og citron. Vine med en enestående kompleksitet i aroma og smag, fremragende struktur og lang eftersmag.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Supplerende bestemmelser om mærkning af vine

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

1. Angivelser, der henviser til visse produktionsmetoder

I ministeriel afgørelse nr. 280557/9.6.2005 om fastsættelse af tidspunktet for modning, lagring og markedsføring af vine med kvalitets- og oprindelsesbetegnelse og lokale vine samt de udtryk, der anvendes i mærkningen af sådanne vine, og som vedrører fremstillings- eller forarbejdningsmetode (Grækenlands statstidende, serie II, nr. 818/15.6.2005), henviser artikel 1 til betingelserne for anvendelse af følgende angivelser:

— »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« (NY VIN)

— »ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (FADMODNET)

— »ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (FADLAGRET)

2. Angivelse af årgangen på mærkningen

Såfremt udtrykkene »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« (»NY VIN«) bruges på mærkningen af vine, er det obligatorisk at angive årgangen i overensstemmelse med artikel 1, stk. 2, i ministeriel afgørelse nr. 280557/9.6.2005 om tidspunktet for modning, aldring, markedsføring af vine med oprindelsesbetegnelsen Superior og lokale vine samt de udtryk, der anvendes i mærkningen heraf vedrørende produktionsmetode eller fremstillingsmetode (den græske statstidende, serie II, nr. 818/15.6.2005).

3. Traditionelle benævnelser

— Traditionelle benævnelser i henhold til ministeriel bekendtgørelse nr. 235309/7.2.2002 om godkendelse af traditionelle benævnelser for vine, der er knyttet til oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse (Grækenlands statstidende, serie II, nr. 179/6.2005).

I henhold til ovennævnte ministerielle afgørelse er de traditionelle benævnelser, der kan anvendes på mærkningen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Santorini«: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/Vin de vignoble(s) insulaire(s) [vine fra øens vinmarker], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ/Vin de vignobles en terrasses [vine fra terrasseanlagte vinmarker], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines [vine fra bakker], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux [vine fra skråninger], Λιαστός [af let tørrede druer], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Angivelse af traditionelle benævnelser, jf. artikel 112 i forordning (EU) nr. 1308/2013, med tilknytning til oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse.

I henhold til artikel 113 i forordning (EU) nr. 1308/2013 og som defineret og registreret i e-Ambrosia-databasen er de traditionelle benævnelser, der kan anvendes ved mærkning af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini, følgende, forudsat at de er i overensstemmelse med den relevante EU-lovgivning og nationale lovgivning:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (Superior Quality Designation of Origin (SQDO)) i stedet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (særligt udvalgt), Επιλογή or Επιλεγμένος (udvalgt), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) og Λιαστός (af let tørrede druer).

Endvidere gælder følgende:

Νυχτέρι (Nykteri): traditionel betegnelse forbeholdt tørre hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 13,5 %, gæret enten i tanke eller tønder og derefter modnet i træfade i mindst tre måneder.

Vinsanto: traditionel betegnelse forbeholdt søde vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Santorini, der er fremstillet af let tørrede druer.

Undtagelser

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Artikel 5, stk. 1, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33

om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår ansøgninger om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og traditionelle benævnelser i vinsektoren, indsigelsesproceduren, restriktioner for anvendelsen, ændringer af produktspecifikationer, annullering af beskyttelsen og mærkning og præsentation

Link til produktspecifikationen

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi_POPSantorini_201221.pdf