V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung einer Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2022/C 143/09)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission veröffentlicht ([1]).

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

Σαντορίνη / Santorini

PDO-GR-A1065-AM01

Datum der Mitteilung: 31. Januar 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Bei der Herstellung von trockenem Weißwein mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wurde der Mindestgehalt an der Rebsorte Assyrtiko von 75 % auf 85 % erhöht.**

   Der höhere Assyrtiko-Anteil verbessert die Qualität des erzeugten Weins. Das Ergebnis sind vor allem sehr konzentrierte Weißweine, die sich durch Feinheit und Mineralität auszeichnen. Die aus eingetrockneten Trauben, hauptsächlich Assyrtiko, hergestellten Vinsanto-Weine sind gehaltvoll, komplex und intensiv. Die bessere Qualität und die verschiedenen Anforderungen des heutigen Marktes haben dazu geführt, dass mehr Winzer die Sorte Assyrtiko in immer größeren Mengen verwenden. Meist liegt der Anteil bei über 90 %. Außerdem sind alle neu angelegten oder umstrukturierten Weinberge auf Santorin sortenrein, wobei in den allermeisten Fällen Assyrtiko angebaut wird.

   Die Kapitel „Önologische Verfahren“ und „Zugelassene Keltertraubensorten“ wurden geändert.

2. **Der Höchstertrag der Weinberge für Wein mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wurde von 8 000 Kilogramm pro Hektar auf 6 500 Kilogramm pro Hektar gesenkt.**

   Aus den Statistiken über die Traubenerzeugung der letzten Jahre geht hervor, dass der durchschnittliche Ertrag der Weinberge bei etwa 3 000 Kilogramm pro Hektar liegt und dass die Höchsterträge bei modernen Weinbauverfahren 6 500 Kilogramm pro Hektar nicht überschreiten. Um das Erzeugnis zu schützen und zu verbessern, muss angesichts der neuen Daten der Höchstertrag pro Hektar angepasst und auf 6 500 Kilogramm pro Hektar gesenkt werden.

   Das Kapitel „Höchstertrag (Höchsterträge) je Hektar“ wurde geändert.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Der Zuckergehalt der trockenen Weißweine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini darf 4 g/l bzw. unter bestimmten Bedingungen 9 g/l nicht überschreiten.**

Der Zuckergehalt von trockenen Weißweinen mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wurde mit Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 in Einklang gebracht. Konkret heißt das, dass der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreiten darf: „4 g/l oder 9 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt". Durch den außergewöhnlich niedrigen pH-Wert der Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini sind die Weine bei der Verkostung oft unausgewogen. Der vorgeschlagene Zuckergehalt sorgt unter den oben genannten Bedingungen für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker und Säure.

Das Kapitel „Beschreibung der Weine", insbesondere der Abschnitt „Analytische und organoleptische Merkmale des trockenen Weißweins", wurde geändert.

4. **Die Form des traditionellen Begriffs „Νυχτέρι" in lateinischen Buchstaben wurde durch „Nykteri"-„NYKTERI" ersetzt.**

In Artikel 13 des Ministerialbeschlusses Nr. 235309/7.2.2002 über die Zulassung traditioneller Begriffe für Weine (Amtsblatt der Regierung, Reihe II, Nr. 179 vom 19.2.2002) sind die Bedingungen für die Verwendung des traditionellen Begriffs „NYXTEPI-Nykteri" für trockene Weißweine mit der „Ursprungsbezeichnung von höherer Qualität Santorini" festgelegt. Durch die Änderung wird die Produktspezifikation mit den nationalen Rechtsvorschriften in Einklang gebracht.

Das Kapitel „Geltende Vorschriften", insbesondere der Abschnitt „Traditionelle Begriffe", wurde geändert.

5. **Streichung von Text aus dem Kapitel über önologische Verfahren**

Im Kapitel über önologische Verfahren für trockene Weißweine wurde die folgende Beschreibung einer Weinbereitungsmethode gestrichen: „erzeugt durch Zerkleinern vor der Gärung, gefolgt von der Vorklärung und Beimpfung mit ausgewählten Reinzuchthefen, die die aromatische Typizität zum Ausdruck bringen". Die Beschreibung wurde gestrichen, da die Methode kein spezifisches önologisches Verfahren darstellt.

Das Kapitel „Önologische Verfahren" wurde geändert.

6. **Aktualisierung der technischen Unterlage der g. U. Σαντορίνη / Santorini**

Im Rahmen der Aktualisierung der technischen Unterlagen wurden die folgenden Änderungen an der Produktspezifikation vorgenommen:

i) Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet für Likörwein aus eingetrockneten Trauben wurde mit dem Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet für natürlichen Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben zusammengeführt, da es keinen Unterschied zwischen ihnen gibt.

ii) Nationale Bestimmungen über die Anforderungen und Kontrollen für Weine mit g. U. und g. g. A. wurden hinzugefügt bzw. ersetzt.

iii) Die Angaben zu den zuständigen Kontrollbehörden wurden geändert.

Die Kapitel „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet für natürlichen Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben" und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet für Likörwein aus eingetrockneten Trauben" wurden zusammengeführt.

Die Kapitel „Geltende Vorschriften" und „Angaben zu den Kontrollbehörden und -stellen" wurden geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Σαντορίνη / Santorini

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Trockener Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: leuchtende grüngelbe Farbe.

Geruch: komplexes Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, Noten von Orangen- und Zitronenschalen und charakteristischen stählernen Noten im Hintergrund.

Geschmack: gehaltvoller Geschmack mit einer ausgewogenen, strukturgebenden Säure, die für einen frischen Nachhall sorgt.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 12 %

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12 %

Gesamtzuckergehalt: 0-4 g/l oder bis zu 9 g/l, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.

- Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt gelten die in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Werte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	200

2. *Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: orangegelb mit goldenen Reflexen, die mit zunehmender Reifung ins Braune übergehen. Bei Weinen mit langer Reifung geht die Farbe in tiefere rotbraune Töne über.

Geruch: intensives und komplexes Aroma, mit Noten von Gewürzen, Honig und Rosinen und später Noten von Zitronenblüten. Während der Reifung werden die Aromen intensiver und komplexer.

Geschmack: ein mit der Säure der Rebsorte perfekt harmonierender Geschmack. Ein runder, samtiger Wein, reich an Noten von Honig und Zitrone. Der Nachhall ist besonders lang und aromatisch.

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 21 % vol

— Maximaler vorhandener Alkoholgehalt: 22 % vol

— Der zulässige Schwefeldioxidhöchstgehalt beträgt 400 mg/l für Süßweine aus eingetrockneten Trauben mit einem in Zucker berechneten Restzuckergehalt von 45 g/l oder mehr (gemäß Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	400

3. *Natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: orangegelb mit goldenen Reflexen, die mit zunehmender Reifung ins Braune übergehen.

Geruch: intensives und komplexes Aroma, mit Noten von Gewürzen, Honig und Rosinen und später Noten von Zitronenblüten.

Geschmack: süßer Geschmack, der mit der Säure der Rebsorte perfekt harmoniert. Ein runder, samtiger Wein, reich an Noten von Honig und Zitrone. Der Nachhall ist besonders lang und aromatisch.

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt vor dem Trocknen der Trauben: 15 % vol

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt nach dem Trocknen von Trauben: 21 % vol

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 21 % vol

— Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt gelten die in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Werte.

— Der zulässige Schwefeldioxidhöchstgehalt beträgt 400 mg/l für Süßweine aus eingetrockneten Trauben mit einem in Zucker berechneten Restzuckergehalt von 45 g/l oder mehr (gemäß Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	400

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Herstellung trockener Weißweine

Einschränkungen für die Weinbereitung

Trockener Weißwein mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wird aus mindestens 85 % Assyrtiko-Trauben hergestellt. Der restliche Anteil entfällt auf Aidani- und Athiri-Trauben. Es wird die klassische Weinbereitungsmethode für Weißwein angewandt. Die Temperatur darf während der alkoholischen Gärung 20 °C nicht überschreiten.

2. Herstellung von Likörwein aus eingetrockneten Trauben

Einschränkungen für die Weinbereitung

Likörwein aus eingetrockneten Trauben mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wird aus natürlichem Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben hergestellt unter Zusatz von:

— neutralem Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe, einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol;

— Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol;

— Erzeugnissen aus den beiden oben genannten mit Zusatz von Traubenmost aus eingetrockneten Trauben derselben Sorten, die zur Herstellung des natürlichen Süßweins verwendet wurden;

— Weinbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol;

— Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 94,5 % vol.

Die oben genannten Erzeugnisse werden bis zum 31. Mai des auf das Produktionsjahr folgenden Jahres hinzugefügt.

3. Reberziehungssysteme

Anbaumethode

Die Reben werden in den traditionellen santorinischen Formen des Gobelet-Schnitts erzogen, in einer spiral- oder kranzförmig gewundenen Form, und dem Gobelet-Schnitt mit gebogenen und geraden Ruten.

4. Natürlicher weißer Süßwein/Weißwein aus eingetrockneten Trauben

Einschränkungen für die Weinbereitung

Natürlicher weißer Süßwein/Weißwein aus eingetrockneten Trauben mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wird zu mindestens 51 % aus der Sorte Assyrtiko hergestellt. Der restliche Anteil entfällt auf die Rebsorten Aidani und Athiri mit geringen Mengen traditionell auf der Inselgruppe Santorin und Thirasia angebauter „fremder" Sorten. Bei diesen Sorten handelt es sich im Besonderen um Gaidouria, Katsano, die weiße Sorte Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi und die rote Sorte Roditis. Die Trauben werden in überreifem Zustand geerntet und zum teilweisen Trocknen in die Sonne gelegt. Der Zuckergehalt des Traubenmostes beträgt vor dem Trocknen der Trauben mindestens 260 g/l. Nach dem Trocknen beträgt er 370 g/l. Der Zucker und der Alkohol im fertigen Wein stammen ausschließlich aus den zu Wein verarbeiteten Trauben. Vor, während oder nach der Gärung darf Folgendes nicht zugesetzt werden: konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Alkohol und Destillationserzeugnisse.

5. Spezifische önologische Verfahren zur Herstellung der Weine

Spezifisches önologisches Verfahren

— Um die Bezeichnung „Επιλεγμένος" oder „Réserve" für trockene Weißweine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini verwenden zu dürfen, müssen die Weine einen Reifeprozess von insgesamt mindestens einem Jahr durchlaufen haben, davon mindestens sechs Monate in Eichenfässern und drei Monate in der Flasche.

— Um die Bezeichnung „Ειδικά Επιλεγμένος" oder „Grande Réserve" für trockene Weißweine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini verwenden zu dürfen, müssen die Weine insgesamt einen Reifeprozess von mindestens zwei Jahren durchlaufen haben, davon mindestens zwölf Monate in Eichenfässern und sechs Monate in der Flasche.

— Für Vinsanto-Weine, d. h. „natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben" oder „Likörwein aus eingetrockneten Trauben", ist eine Mindestdauer von 24 Monaten für die oxidative Reifung vorgeschrieben, die während der Lagerung in Eichenfässern erfolgt. Die gesamte oxidative Reifung findet ausschließlich auf den Inseln Santorin und Thirasia statt, unabhängig davon, wie viele Jahre sie dauert.

Für Vinsanto-Weine gibt es folgende Angaben zur Reifung:

— „Jahrgang" bedeutet, dass die Trauben ausschließlich im angegebenen Jahr geerntet wurden und die Mindestanforderung von zwei Jahren oxidativer Reifung erfüllt ist.

— „x Jahre gereift", wobei x die Anzahl der optionalen Mindestjahre der oxidativen Reifung angibt, die mit jeweils vier dazwischenliegenden Jahren auf 4, 8, 12, 16 usw. festgelegt sind.

5.2. *Höchsterträge*

1. Höchstertrag je Hektar in Hektolitern des Enderzeugnisses

50 Hektoliter je Hektar

2. Höchstertrag je Hektar in Kilogramm des Enderzeugnisses

6 500 Kilogramm Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet für Weine mit g. U. umfasst die Inseln Santorin und Thirasia.

7. **Wichtigste keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein*

Qualität

Die Weinberge auf Santorin gehören zu den ältesten der Welt, sie existierten schon in prähistorischer Zeit: Der Weinbau auf der Insel hat eine Tradition von mindestens 3 500 Jahren. Das einzigartige Klima und die Zusammensetzung des Bodens sorgen dafür, dass aus den zur Weinbereitung verwendeten Rebsorten Weine von außergewöhnlichem Charakter entstehen. In Beschreibungen von Reisenden aus dem 19. Jahrhundert wird von den hervorragenden organoleptischen Eigenschaften des Weins berichtet. Diese Eigenschaften sind auf die Auswirkungen der natürlichen Umwelt auf die Trauben und damit auf die Weine von Santorin zurückzuführen. Damals war Wein aus Santorin im Ausland sehr begehrt. Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts wurde er viele Jahre lang zur Anreicherung von Weinen aus anderen Gebieten mit niedrigem Alkoholgehalt verwendet.

Die historisch bedeutenden Weinberge erzeugen heutzutage einzigartige Weine von hoher Qualität. Je mehr die Weine reifen, desto stärker bringen sie das unverwechselbare Terroir der Insel zum Ausdruck.

Die Weinerzeuger machen sich die organoleptischen Eigenschaften der heimischen Trauben optimal zunutze. Sie bringen Qualitätsweine hervor, die bei internationalen Wettbewerben sowohl in Griechenland als auch im Ausland gewürdigt werden.

Um zu gewährleisten, dass die Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini die erforderliche Qualität aufweisen, werden sie jedes Jahr von einem eigens dafür eingerichteten Ausschuss einer organoleptischen Prüfung unterzogen. Weine, die nicht den jeweiligen Spezifikationen entsprechen, können nicht als Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini vertrieben werden.

Eine Studie der Landwirtschaftlichen Universität Athen hat gezeigt, dass die Weine von Santorin besonders reich an bioaktiven Phenolen sind, was auf die einzigartige Methode der Reberziehung in der traditionellen Korbform zurückzuführen ist. Diese charakteristische Weinbaumethode wird auf Santorin seit der Antike angewandt und steht ganz im Einklang mit den anderen Faktoren wie i) dem charakteristischen Boden, der sandig ist, aus einer Mischung aus Bimsstein und Asche besteht, reich an Magnesium, Kalzium und Eisen ist und ein hohes Wasseraufnahmevermögen besitzt; ii) dem mediterranen Klima mit milden Wintern und kühlen Sommern, in denen frische Seewinde aus dem Norden über die Weinberge wehen; iii) dem beträchtlichen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sowie dem Meeresnebel, der sich über die Weinberge legt, die Reben kühl hält und sie vor der starken Sonneneinstrahlung schützt, was sich günstig auf die Qualität der Trauben auswirkt.

8.2. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein*

Historischer Zusammenhang

Die Weinbautradition von Santorin lässt sich bis ins dritte Jahrtausend vor Christus zurückverfolgen. Bei den Ausgrabungen von Akrotiri gemachte Funde wie z. B. Holzkohle aus Rebholz und Trauben als dekorative Motive in der Vasenmalerei der damaligen Zeit lassen darauf schließen, dass der Weinbau eine der Haupttätigkeiten der Bevölkerung war. Die prähistorischen Weinberge wurden durch den großen Vulkanausbruch um 1650 v. Chr. zerstört, der alle Spuren menschlichen und pflanzlichen Lebens auf der Insel für etwa drei Jahrhunderte auslöschte.

Der Weinbau und die Weinbereitung müssen zum Zeitpunkt der Zerstörung von Akrotiri ein wichtiger Bestandteil seiner Wirtschaft gewesen sein. Davon zeugen Funde von Holzkohle aus Rebholz und von Traubenkernen sowie eine spezielle Vorrichtung zum Stampfen der Trauben und Auffangen des Mosts. Diese bestand im Wesentlichen aus einem Stampftrog mit einem Bottich darunter. Ein großer mit Kalk gefüllter Korb, der im Stampftrog gefunden wurde, veranlasste die Archäologen zu der Annahme, dass der Kalk als eine Art Filter zur Klärung des Mostes gedient haben könnte.

Der Wein wurde in großen *Pithoi* (Gefäßen) gelagert, die mit Wachs versiegelt wurden. Auf dem Hals eines solchen Gefäßes wurde sogar eine Inschrift mit Symbolen für Wein in Linearschrift A identifiziert. Generell lässt die Vielzahl der in Akrotiri gefundenen Vorratsgefäße zusammen mit den Steigbügelkrügen nicht nur auf eine bedeutende Weinerzeugung, sondern auch auf einen gut entwickelten Weinhandel schließen. Weintrauben wurden in der Vasenmalerei der damaligen Zeit als dekorative Motive verwendet. Bestimmte Arten von Gefäßen mit einem Ausguss knapp über dem schmalen Boden sowie eine Vielzahl von Steigbügelkrügen, die hauptsächlich zum Transport von Flüssigkeiten dienten, sind Zeugnisse der Weinbereitung und des Handels mit Wein. Bisher stammen mindestens 50 % aller im ägäischen Raum gefundenen Exemplare dieser frühen Gefäßarten von Santorin.

Herodot zufolge waren die Phönizier die ersten Siedler nach der Katastrophe. Sie und ihre Nachfolger mussten mit extremen Umweltverhältnissen zurechtkommen, um zu überleben. Um ihre Ernährungsbedürfnisse zu erfüllen, versuchten sie, verschiedene Pflanzenarten anzubauen, die sie mitbrachten und mit denen sie vertraut waren. Nur der Weinrebe gelang es, über die Jahrhunderte in der lebensfeindlichen Umgebung von Santorin zu überleben. Mit ihrem robusten und gut entwickelten Wurzelsystem, das den Boden von Santorin durchdringt, ist sie eine anpassungsfähige Pflanze und besonders widerstandsfähig gegenüber den heißen und trockenen Bedingungen der Insel. *Aspa* nennen die Einheimischen den harten und kompakten Boden, der aus mehreren Schichten vulkanischen Materials besteht: Asche, Lava, Bimsstein und Geröll. Diese *Aspa* bedeckte im Laufe der aufeinanderfolgenden Vulkanausbrüche den Kalk- und Schieferuntergrund. Jahrhunderte mühevoller Arbeit haben die Insellandschaft geprägt und zeugen von den ständigen Bemühungen der Bewohner Santorins, den Boden nutzbar zu machen.

Aus der antiken und klassischen Zeit gibt es keine direkten Belege für den Weinbau. Allerdings wäre es seltsam, wenn die Bewohner von Santorin auf einem dafür so gut geeigneten Boden keinen Weinbau betrieben hätten. Es ist schwer vorstellbar, dass es auf Santorin reiche Landbesitzer gegeben hätte, wenn sie nicht ein Produkt erzeugt hätten, das ihnen große Gewinne eingebracht hätte, und dafür kommt bis heute nur Wein infrage.

Vom 12. bis zum 17. Jahrhundert beherrschten die Venezianer die Insel Santorin. Die Europäer schätzten die griechischen Weine von Anfang an, nicht nur wegen ihrer Qualität, sondern auch, weil sie lange Seereisen überstehen konnten. Daher begannen fränkische und venezianische Schiffe mit dem Transport immer größerer Mengen von Wein aus Santorin. Das goldene Zeitalter der Weine von Santorin unter venezianischer Herrschaft sollte mit der endgültigen Eroberung durch die Türken zu Ende gehen. Die Weine verzeichneten außergewöhnliche Erfolge mit glanzvollen Momenten, wie zum Beispiel dem Ansehen, das sie in Paris genossen.

8.3. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein*

Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Die Rebe und der Wein sind seit der Antike untrennbar mit dem kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Leben der Menschen auf Santorin verbunden.

Santorin hat schon immer eine hohe Produktivität mit Qualität und einer Weltoffenheit verbunden. Da es keine großen Anbauflächen gab, wurde die muslimische Bevölkerung unter der türkischen Herrschaft nicht sesshaft. Die Bewohner Santorins organisierten ihre Gemeinschaften demokratisch und nutzten den nach der osmanischen Eroberung in der Ägäis herrschenden Frieden, um wie in prähistorischen Zeiten den Handel und die Schifffahrt auszubauen. Alexandria, Taganrog und Konstantinopel waren die wichtigsten Drehscheiben für den Export großer Mengen Wein aus Santorin. Es ist bekannt, dass es mindestens seit 1786 Exporte nach Russland gab. Die Wirtschaft Santorins ging tatsächlich zurück, als die Exporte nach Russland aufgrund der Oktoberrevolution eingestellt wurden.

Zeugnisse der antiken Vergangenheit der Insel sind heute in den archäologischen Stätten von Akrotiri und Mesa Vouno, in den archäologischen Museen von Santorin und Athen sowie im Kulturzentrum Gyzi Megaron erhalten. Eigentlich ist die gesamte Insel mit ihrer Caldera, dem Vulkangestein, den traditionellen Siedlungen, Türmen und Höhlen ein Zeugnis lebendiger Geschichte.

Heute gibt es dort Weinbaubetriebe mit Hightech-Ausrüstung, die sich ganz der Herstellung von Qualitätsweinen verschrieben haben.

Dieser kulturelle, soziale und wirtschaftliche Zusammenhang wurde in den letzten Jahren durch eine Reihe von Veranstaltungen auf der Insel deutlich gemacht, z. B. die Weinsymposien „Ampelos“ (Weinrebe). Santorin wurde als Veranstaltungsort für diese internationalen Weinsymposien ausgewählt, da es nicht nur zu den schönsten und außergewöhnlichsten Orten der Welt gehört, sondern auch auf eine 3 500 Jahre alte Tradition des Weinbaus und der Weinbereitung zurückblicken kann, die durch das einzigartige Ökosystem dieser vulkanischen Ägäisinsel begünstigt wird.

Ziel des ersten Symposiums „Ampelos 2003“ (5.-7. Juni) war es, einen wesentlichen Beitrag zur richtigen Ausrichtung des Weinbaus in Griechenland zu leisten und den Weinbauern möglichst viele „Werkzeuge“ für einen modernen und effizienten Weinbau an die Hand zu geben. Die Organisatoren des Symposiums luden Weinbauern, Weinbereiter, Experten, Forscher und Führungskräfte des Sektors ein, ihr Wissen und ihre Ansichten zu diesem Thema zu teilen. Zudem konnten sie das reichhaltige gesellschaftliche Rahmenprogramm des Symposiums in einer perfekten Umgebung genießen: die berühmte Insel Santorin!

Beim zweiten Symposium „Ampelos 2006“ (1.-3. Juni) sollten den Teilnehmenden die neuesten wissenschaftlichen und technischen Entwicklungen sowie die jüngsten Marktentwicklungen vorgestellt werden. Das Symposium bot Gelegenheit für eine fruchtbare Diskussion zwischen daran teilnehmenden Experten aus aller Welt, Vertretern der Weinindustrie, Weinjournalisten und Weinliebhabern. Beim Symposium sollte vor allem das Zusammenwirken von Boden, Klima und Rebsorte für jede Rebsorte bewertet werden und überlegt werden, wie durch den Einsatz des gesamten Spektrums an Weinbereitungsverfahren der Ausgangsstoff optimal genutzt werden kann. Dies würde dazu beitragen, dass sich die spezifischen, erwünschten Aromen und der Geschmack der Weine der einzelnen Regionen entwickeln. Besondere Aufmerksamkeit wurde schließlich den möglichen Marktstrategien gewidmet.

Das dritte internationale Symposium „Ampelos 2013“ fand am 30. und 31. Mai 2013 auf Santorin statt. Die Ziele waren: Entwicklungen im Weinbau im Hinblick auf die Anpassung an den Klimawandel, Fortschritt und Innovation in der Weinbereitung, neue Strategien zur Förderung von Weinbauerzeugnissen unter den neuen auf globaler Ebene entstandenen wirtschaftlichen Bedingungen und neue Tendenzen bei der Anwendung bewährter Verfahren im Weinbau und in der Weinbereitung.

Das vierte internationale Symposium „Ampelos“ (12. bis 14. Mai) stand unter dem Motto „Der mediterrane Weinberg und der Klimawandel“. In den Vorträgen wurde auf die signifikanten Auswirkungen des Klimawandels eingegangen, insbesondere auf den Anstieg der durchschnittlichen Lufttemperaturen, auf die phenolische Entwicklung, die Physiologie und die Reifezeit der Trauben. Es wurde festgestellt, dass sich über die letzten 40 Jahre in den europäischen Weinbergen folgender Trend beobachten lässt: Je nach Region und Rebsorte finden der Knospenaufbruch, die Blüte und die Reifung der Trauben zwei bis drei Wochen früher statt. Gleichzeitig reifen die Trauben bei viel höheren Temperaturen voll aus. Die wichtigsten Klimaparameter sind Temperatur, Niederschlag und Sonnenlicht. Es wurde darauf hingewiesen, dass sich die europäische Rebsorten- und Weinkarte unabhängig von den Vorhersagemodellen für diese Parameter erheblich verändern wird. Der Wandel wird sich sowohl auf die Verteilung der Rebsorten als auch auf die strukturellen Elemente der Karte auswirken. Die Folgen werden sich eher negativ auf die Qualität der Weine auswirken, insbesondere auf die der weißen Rebsorten.

8.4. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein*

Geografische Verhältnisse und geografischer Ursprung

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini bedecken die Weinberge eine Fläche von rund 12 000 Stremmata (1200 Hektar). Sie erstrecken sich vom Meeresspiegel bis auf Terrassen in einer Höhe von 300 m.

In der Region herrscht ein typisch mediterranes Klima mit viel Sonnenschein, heißen und trockenen Sommern und milden Wintern. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei maximal 23 °C, während die Mindesttemperatur bei 14 °C liegt. Die jährliche Gesamtniederschlagsmenge liegt im Durchschnitt zwischen 250 und 370 ml.

Santorin besteht größtenteils aus tertiären Erdablagerungen, Bimsstein und Lava. Der Boden auf Santorin ist sandig mit einem sehr geringen Anteil an Ton. Außerdem ist er arm an organischer Substanz und weist, mit Ausnahme eines kleinen Gebiets um den Hügel von Profitis Ilias, kein Calciumcarbonat auf. Deshalb können die Pflanzen trotz des hohen Kaliumgehalts des Bodens nicht die Mengen aufnehmen, die erforderlich sind, um die Weinsäure in einem nennenswerten Maß zu neutralisieren. Dies ist der Grund für den hohen Säuregrad der Weine von Santorin. Das Klima trägt mit seinen spärlichen Niederschlägen ebenfalls zur geringen Kaliumaufnahme bei, ebenso wie die Tatsache, dass die Weinberge nicht bewässert werden.

Die Insel ist außergewöhnlich trocken. In den Sommermonaten, wenn die Trauben reifen, sind die Temperaturen tagsüber sehr hoch. Während dieser langen Trockenzeit holen sich die Pflanzen die benötigte Feuchtigkeit aus dem Nebel, der durch die Verdunstung des Meeres entsteht. Dieser steigt aus der Caldera auf und legt sich über die Insel.

Gleichzeitig wird die Insel in den Sommermonaten unerbittlich von den Nordwinden, den sogenannten *Meltemi*, durchgepeitscht, die tagsüber verhindern, dass sich Feuchtigkeit auf den Trauben sammelt. Nachts jedoch, wenn die Temperaturen sinken und relativ feuchte klimatische Bedingungen herrschen, nimmt der vulkanische Boden der Insel die Feuchtigkeit auf und versorgt auf diese Weise die Reben mit Nährstoffen.

Dort wo das Gelände steil abfällt, haben die Bewohner von Santorin die berühmten *Pezoules* (Stufen) gebaut. Das heiß, sie haben das Land terrassenförmig angelegt, um den Anbau zu erleichtern und den Wasserverlust zu begrenzen.

Dank dieser einzigartigen Kombination von Klima und Boden reifen die Trauben auf Santorin schnell und behalten ihre Säure.

Wie alles auf dem windgepeitschten Santorin sind auch die Weinstöcke in ihrer Form einzigartig. Die Pflanzen stehen weit auseinander und sind bodennah. Um die Trauben vor den unerbittlichen Winden zu schützen, die die Insel im Winter heimsuchen, haben die Bewohner von Santorin eine Schnittmethode entwickelt, bei der die Reben eine Art Kranz bilden, in dessen Innerem die Trauben wachsen.

Es kommt selten zu einem schweren Befall durch Insekten und Krankheiten. Die einzige Pflanzenschutzmaßnahme ist die ein- oder zweimalige vorbeugende Anwendung von Schwefel im Frühjahr.

Die Weinberge von Santorin sind die ältesten in ganz Griechenland. Einige Rebstöcke könnten bis zu 300 Jahre alt sein. Die Reben stehen auf eigenen Wurzeln. Sie werden nicht auf amerikanische Unterlagsreben aufgepfropft. Das liegt daran, dass die Insel von der Reblaus, jenem Schadinsekt, das nach wie vor Weinberge in der ganzen Welt zerstört, verschont geblieben ist. Glücklicherweise bietet der vulkanische Boden der Insel mit seinem geringen Anteil an Ton und dem sehr hohen Sandanteil (93-97 %) keine günstige Umgebung.

Es gibt also mehrere Faktoren, die für ein Mikroklima sorgen, das weltweit seinesgleichen sucht. Dadurch können die Trauben voll ausreifen, was ihnen besondere Eigenschaften wie einen erfrischenden, hohen Säuregehalt und einen hohen Alkoholgehalt verleiht.

8.5. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein*

Angaben zum Erzeugnis

Die Weinberge der Inseln Santorin und Thirasia sind regelrechte Aussichtsbalkone über die Ägäis. Im Sommer verhindern die Nordwinde, die berühmten *Meltemi*, hohe Temperaturen und sorgen so für ein besonderes Mikroklima. Dies trägt zu einer besseren Reifung und zu einer besseren Zusammensetzung der Trauben während der Phase der „technologischen" Reifung bei (d. h. in Bezug auf Säure, Farbe, Aromastoffe, Zucker usw.). Das Ergebnis sind Weine von außergewöhnlicher Qualität. Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini werden aus den heimischen Rebsorten Assyrtiko, Athiri und Aidani hergestellt.

Insbesondere der trockene Weißwein mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini wird aus mindestens 85 % Assyrtiko-Trauben hergestellt. Der restliche Anteil entfällt auf Aidani- und Athiri-Trauben.

Das Zusammenwirken von Klima, Beschaffenheit der Inselböden, angebauten Rebsorten, Pflege der Rebstöcke und den angewandten Weinbereitungsverfahren trägt zu den Qualitätsmerkmalen der Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini bei und erlaubt ihnen, zu reifen und im Laufe der Zeit ihre Eigenschaften zu verbessern. Der gereifte trockene Weißwein hat eine tiefgoldgelbe Farbe mit orangen Nuancen. Seine Aromen sind meist blumig und erinnern an grüne Früchte wie Quitten und an verschiedene marmeladige Früchte. Nussige Noten wie geröstete Mandeln und Haselnüsse sind ebenfalls vorhanden. Häufig zeichnen sie sich durch Gewürznoten wie Kreuzkümmel und Koriander, aromatische Kräuter wie Geranie, Thymian, Salbei, Kamille und einen Nachhall von getrockneten Feigen aus. Dieselben Aromen sind auch als Geschmacksnoten vorhanden, zusammen mit Honig und Dörrobst. Die gereiften Weine zeichnen sich zudem durch eine buttrige Textur aus. Dadurch sind diese Weine gehaltvoll, komplex mit Körper und einem noch längeren Nachhall.

8.6. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer, kultureller und sozialer Hinsicht – Weißwein*

Ursächlicher Zusammenhang

Wie in den obigen Abschnitten beschrieben, ist die Einzigartigkeit der Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini auf die besonderen Eigenschaften der Insel und die spezifischen Weinbaumethoden zurückzuführen. Dazu gehören

1. die einheimische „Korberziehung“. Diese charakteristische Weinbaumethode hat sich auf Santorin von der Antike bis heute erhalten. Die erfahrenen Weinbauern biegen die Triebe der Reben zu großen Kränzen, die wie natürliche Körbe den vulkanischen Boden der Insel bedecken. Die Trauben reifen im Schutz der Körbe, wo sie nicht gefährdet sind. Gleichzeitig können die Reben den besonders schwierigen Boden- und Klimabedingungen auf Santorin standhalten. Dazu gehören

— sehr starke Winde, besonders im Frühjahr, wenn die neuen Triebe sprießen;

— vom Wind scharf aufgepeitschter Sand aus dem vulkanischen Boden;

— praller Sonnenschein den ganzen Sommer über;

— Wassermangel (abgesehen vom nächtlichen Meeresnebel);

2. der charakteristische Boden, der sandig ist, aus einer Mischung aus Bimsstein und Asche besteht, reich an Magnesium, Kalzium und Eisen ist und ein hohes Wasseraufnahmevermögen besitzt;

3. das mediterrane Klima mit milden Wintern und kühlen Sommern, in denen frische Seewinde aus dem Norden über die Weinberge wehen;

4. der beträchtliche Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sowie der Meeresnebel, der sich über die Weinberge legt, die Reben kühl hält und sie vor der starken Sonneneinstrahlung schützt, was sich günstig auf die Qualität der Trauben auswirkt.

Das besondere Mikroklima der Inseln im abgegrenzten Gebiet steht in Wechselwirkung mit dem Bodenrelief, und die Rebsorten des Gebiets bringen Weine von großer aromatischer Komplexität hervor. Aromen von Zitrusfrüchten wie Zitronatzitrone, Zitrone, Grapefruit und Blutorange dominieren, insbesondere Aromen von Zitrusblüten. Besonders vorherrschend sind auch Aromen von weißfleischigen Früchten sowie grünen Früchten wie Birne und grüner Apfel. Danach folgt Steinobst wie weißer Pfirsich, Aprikose und Wollmispel. Außerdem zeigen sich Aromen von tropischen Früchten, zum Beispiel Mango, Ananas, Litschi und Melone. Der erste Eindruck im Mund ist ein intensives Säuregefühl, das durch das warme und süße Gefühl eines hohen Alkoholgehalts ausgeglichen wird. Aromen von Zitrusfrüchten wie Zitronatzitrone, Zitrone, Limette, Grapefruit und Blutorange, vor allem von Zitrusblüten, dominieren. Daneben zeigen sich Aromen von weißfleischigen Früchten wie Birne, einem wesentlichen Merkmal der Sorte Assyrtiko, und grünem Apfel sowie von Steinobst (weißer Pfirsich, Aprikose) und von grünen Früchten (Litschi, Wollmispel). Je nach dem Anteil an Athiri und Aidani sind auch tropische Früchte wie Mango und Ananas zu erkennen. Eine weitere Besonderheit auf Santorin ist der intensive salzige Geschmack. Dieser hat nichts mit der Rebsorte zu tun, sondern mit der Nähe der Weinberge zum Meer. Ein weiteres intensives Geschmacksmerkmal ist die Mineralität, also der Geschmack von nassem Stein.

Dadurch sind die Weine von Santorin gehaltvoll mit Körper und einem Nachhall, der mehrere Sekunden anhält.

8.7. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Qualität

Die Weinberge auf Santorin gehören zu den ältesten der Welt, sie existierten schon in prähistorischer Zeit: Der Weinbau auf der Insel hat eine Tradition von mindestens 3 500 Jahren. Das einzigartige Klima und die Zusammensetzung des Bodens sorgen dafür, dass aus den zur Weinbereitung verwendeten Rebsorten Weine von außergewöhnlichem Charakter entstehen. In Beschreibungen von Reisenden aus dem 19. Jahrhundert wird von den hervorragenden organoleptischen Eigenschaften des Weins berichtet. Diese Eigenschaften sind auf die Auswirkungen der natürlichen Umwelt auf die Trauben und damit auf die Weine von Santorin zurückzuführen. Damals war Wein aus Santorin im Ausland sehr begehrt. Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts wurde er viele Jahre lang zur Anreicherung von Weinen aus anderen Gebieten mit niedrigem Alkoholgehalt verwendet.

Die historisch bedeutenden Weinberge erzeugen heutzutage einzigartige Weine von hoher Qualität. Je mehr die Weine reifen, desto stärker bringen sie das unverwechselbare Terroir der Insel zum Ausdruck.

Die Weinerzeuger machen sich die organoleptischen Eigenschaften der heimischen Trauben in optimaler Weise zunutze. Sie bringen Qualitätsweine hervor, die bei internationalen Wettbewerben sowohl in Griechenland als auch im Ausland gewürdigt werden.

Um zu gewährleisten, dass die Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini die erforderliche Qualität aufweisen, werden sie jedes Jahr von einem eigens dafür eingerichteten Ausschuss einer organoleptischen Prüfung unterzogen. Weine, die nicht den jeweiligen Spezifikationen entsprechen, können nicht als Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini vertrieben werden.

Eine Studie der Landwirtschaftlichen Universität Athen hat gezeigt, dass die Weine von Santorin besonders reich an bioaktiven Phenolen sind, was auf die einzigartige Methode der Reberziehung in der traditionellen Korbform zurückzuführen ist. Diese charakteristische Weinbaumethode wird auf Santorin seit der Antike angewandt und steht ganz im Einklang mit den anderen Faktoren wie

I) dem charakteristischen Boden, der sandig ist, aus einer Mischung aus Bimsstein und Asche besteht, reich an Magnesium, Kalzium und Eisen ist und ein hohes Wasseraufnahmevermögen besitzt;

II) dem mediterranen Klima mit milden Wintern und kühlen Sommern, in denen frische Seewinde aus dem Norden über die Weinberge wehen;

III) dem beträchtlichen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sowie dem Meeresnebel, der sich über die Weinberge legt, die Reben kühl hält und sie vor der starken Sonneneinstrahlung schützt, was sich günstig auf die Qualität der Trauben auswirkt.

8.8. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Historischer Zusammenhang

Die Weinbautradition von Santorin lässt sich bis ins dritte Jahrtausend vor Christus zurückverfolgen. Bei den Ausgrabungen von Akrotiri gemachte Funde wie z. B. Holzkohle aus Rebholz und Trauben als dekorative Motive in der Vasenmalerei der damaligen Zeit lassen darauf schließen, dass der Weinbau eine der Haupttätigkeiten der Bevölkerung war. Die prähistorischen Weinberge wurden durch den großen Vulkanausbruch um 1650 v. Chr. zerstört, der alle Spuren menschlichen und pflanzlichen Lebens auf der Insel für etwa drei Jahrhunderte auslöschte.

Der Weinbau und die Weinbereitung müssen zum Zeitpunkt der Zerstörung von Akrotiri ein wichtiger Bestandteil seiner Wirtschaft gewesen sein. Davon zeugen Funde von Holzkohle aus Rebholz und von Traubenkernen sowie eine spezielle Vorrichtung zum Stampfen der Trauben und Auffangen des Mosts. Diese bestand im Wesentlichen aus einem Stampftrog mit einem Bottich darunter. Gleichzeitig veranlasste ein großer mit Kalk gefüllter Korb, der im Stampftrog gefunden wurde, die Archäologen zu der Annahme, dass der Kalk als eine Art Filter zur Klärung des Mostes gedient haben könnte.

Der Wein wurde in großen *Pithoi* (Gefäßen) gelagert, die mit Wachs versiegelt wurden. Auf dem Hals eines solchen Gefäßes wurde sogar eine Inschrift mit Symbolen für Wein in Linearschrift A identifiziert. Generell lässt die Vielzahl der in Akrotiri gefundenen Vorratsgefäße zusammen mit den Steigbügelkrügen nicht nur auf eine bedeutende Weinerzeugung, sondern auch auf einen gut entwickelten Weinhandel schließen. Weintrauben wurden in der Vasenmalerei der damaligen Zeit als dekorative Motive verwendet. Bestimmte Arten von Gefäßen mit einem Ausguss knapp über dem schmalen Boden sowie eine Vielzahl von Steigbügelkrügen, die hauptsächlich zum Transport von Flüssigkeiten dienten, sind Zeugnisse der Weinbereitung und des Handels mit Wein. Bisher stammen mindestens 50 % aller im ägäischen Raum gefundenen Exemplare dieser frühen Gefäßarten von Santorin.

Herodot zufolge waren die Phönizier die ersten Siedler nach der Katastrophe. Sie und ihre Nachfolger mussten mit extremen Umweltverhältnissen zurechtkommen, um zu überleben. Um ihre Ernährungsbedürfnisse zu erfüllen, versuchten sie, verschiedene Pflanzenarten anzubauen, die sie mitbrachten und mit denen sie vertraut waren. Nur der Weinrebe gelang es, über die Jahrhunderte in der lebensfeindlichen Umgebung von Santorin zu überleben. Mit ihrem robusten und gut entwickelten Wurzelsystem, das den Boden von Santorin durchdringt, ist sie eine anpassungsfähige Pflanze und besonders widerstandsfähig gegenüber den heißen und trockenen Bedingungen der Insel. *Aspa* nennen die Einheimischen den harten und kompakten Boden, der aus mehreren Schichten vulkanischen Materials besteht: Asche, Lava, Bimsstein und Geröll. Diese *Aspa* bedeckte im Laufe der aufeinanderfolgenden Vulkanausbrüche den Kalk- und Schieferuntergrund. Jahrhunderte mühevoller Arbeit haben die Insellandschaft geprägt und zeugen von den ständigen Bemühungen der Bewohner Santorins, den Boden nutzbar zu machen.

Aus der antiken und klassischen Zeit gibt es keine direkten Belege für den Weinbau. Allerdings wäre es seltsam, wenn die Bewohner von Santorin auf einem dafür so gut geeigneten Boden keinen Weinbau betrieben hätten. Es ist schwer vorstellbar, dass es auf Santorin reiche Landbesitzer gegeben hätte, wenn sie nicht ein Produkt erzeugt hätten, das ihnen große Gewinne eingebracht hätte. Und dafür kommt bis heute nur Wein infrage.

Vom 12. bis zum 17. Jahrhundert beherrschten die Venezianer die Insel Santorin. Die Europäer schätzten die griechischen Weine von Anfang an, nicht nur wegen ihrer Qualität, sondern auch, weil sie lange Seereisen überstehen konnten. Daher begannen fränkische und venezianische Schiffe mit dem Transport immer größerer Mengen von Wein aus Santorin. Das goldene Zeitalter der Weine von Santorin unter venezianischer Herrschaft sollte mit der endgültigen Eroberung durch die Türken zu Ende gehen. Die Weine verzeichneten außergewöhnliche Erfolge mit glanzvollen Momenten, wie zum Beispiel dem Ansehen, das sie in Paris genossen.

8.9. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Die Rebe und der Wein sind seit der Antike untrennbar mit dem kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Leben der Menschen auf Santorin verbunden.

Vinsanto knüpft an die Tradition des *Passos* an – so wurde der aus eingetrockneten Trauben hergestellte Wein der Antike bezeichnet, für den die Ägäischen Inseln berühmt waren.

Nur wenige Weine sind heute noch in derselben Form erhalten und werden nach denselben Verfahren hergestellt wie zur Zeit der alten Griechen. Mit einem süßen Geschmack auf der Zunge schrieb Hesiod im 7. Jahrhundert vor Christus: „Die Trauben müssen zehn Tage und Nächte in der Sonne liegen und fünf Tage im Schatten." Er verrät uns damit das alte Rezept für die Weinbereitung.

Vinsanto erfreut uns mit demselben Geschmack wie die Weine, die bei den Symposien von Platon und Sokrates unverdünnt getrunken wurden.

Im 12. Jahrhundert gaben die venezianischen Eroberer der Insel diesem Wein den Namen „Vino di Santorini" (Wein von Santorin). Daraus wurde „Vino Santo" und später „Vinsanto". Unter dem Namen „Vinsanto" gelangte er in die Häfen von Konstantinopel, Russland, Triest, Ancona und Venedig. Dieser berühmte Süßwein, in dem die Einzigartigkeit Santorins zum Ausdruck kommt, wurde zu den üppigen Banketten der mittelalterlichen Herrscher gereicht. Viele Jahrhunderte diente er in der orthodoxen Kirche ganz Russlands als Messwein.

Die erste bekannte Erwähnung des Namens „Vinsanto" stammt aus dem Jahr 1729. In einem Brief an den katholischen Bischof der Insel schrieben einige Schiffskapitäne, dass Piraten zwei Schiffe aus Santorin geplündert und zehn Fässer Wein und fünf Fässer Vinsanto erbeutet hätten.

Santorin hat schon immer eine hohe Produktivität mit Qualität und einer Weltoffenheit verbunden. Die Exporte von Vinsanto erreichten ihren Höhepunkt während der venezianischen und türkischen Herrschaft und erneut im 19. Jahrhundert, als Santorin mehr Wein exportierte als das übrige Griechenland zusammen. Da es keine großen Anbauflächen gab, wurde die muslimische Bevölkerung unter der türkischen Herrschaft dort nicht sesshaft. Die Bewohner Santorins organisierten ihre Gemeinschaften demokratisch und nutzten den nach der osmanischen Eroberung in der Ägäis herrschenden Frieden, um wie in prähistorischen Zeiten den Handel und die Schifffahrt auszubauen. Alexandria, Taganrog und Konstantinopel waren die wichtigsten Drehscheiben für den Export großer Mengen Wein aus Santorin. Es ist historisch bekannt, dass Vinsanto mindestens seit 1786 nach Russland exportiert wurde. Die Wirtschaft Santorins ging tatsächlich zurück, als die Exporte von Vinsanto nach Russland aufgrund der Oktoberrevolution eingestellt wurden.

Zeugnisse der antiken Vergangenheit der Insel sind heute in den archäologischen Stätten von Akrotiri und Mesa Vouno, in den archäologischen Museen von Santorin und Athen sowie im Kulturzentrum Gyzi Megaron erhalten. Eigentlich ist die gesamte Insel mit ihrer Caldera, dem Vulkangestein, den traditionellen Siedlungen, Türmen und Höhlen ein Zeugnis lebendiger Geschichte.

Heute gibt es dort Weinbaubetriebe mit Hightech-Ausrüstung, die sich ganz der Herstellung von Qualitätsweinen verschrieben haben.

Dieser kulturelle, soziale und wirtschaftliche Zusammenhang wurde in den letzten Jahren durch eine Reihe von Veranstaltungen auf der Insel deutlich gemacht, wie z. B. die Weinsymposien „Ampelos" (Weinrebe). Santorin wurde als Veranstaltungsort für diese internationalen Weinsymposien ausgewählt, da es nicht nur zu den schönsten und einzigartigsten Orten der Welt gehört, sondern auch auf eine 3 500 Jahre alte Tradition des Weinbaus und der Weinbereitung zurückblicken kann. Diese Tradition wurde durch das einzigartige Ökosystem dieser vulkanischen Ägäisinsel begünstigt.

8.10. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Geografische Verhältnisse und geografischer Ursprung

Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini bedecken die Weinberge eine Fläche von rund 12 000 Stremmata (1200 Hektar). Sie erstrecken sich vom Meeresspiegel bis auf Terrassen in einer Höhe von 300 m.

In der Region herrscht ein typisch mediterranes Klima mit viel Sonnenschein, heißen und trockenen Sommern und milden Wintern. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei maximal 23 °C, während die Mindesttemperatur bei 14 °C liegt. Die jährliche Gesamtniederschlagsmenge liegt im Durchschnitt zwischen 250 und 370 ml.

Santorin besteht größtenteils aus tertiären Erdablagerungen, Bimsstein und Lava. Der Boden auf Santorin ist sandig mit einem sehr geringen Anteil an Ton. Außerdem ist er arm an organischer Substanz und weist, mit Ausnahme eines kleinen Gebiets um den Hügel von Profitis Ilias, kein Calciumcarbonat auf. Deshalb können die Pflanzen trotz des hohen Kaliumgehalts des Bodens nicht die Mengen aufnehmen, die erforderlich sind, um die Weinsäure in einem nennenswerten Maß zu neutralisieren. Dies ist der Grund für den hohen Säuregrad der Weine von Santorin. Das Klima trägt mit seinen spärlichen Niederschlägen ebenfalls zur geringen Kaliumaufnahme bei, ebenso wie die Tatsache, dass die Weinberge nicht bewässert werden.

Die Insel ist außergewöhnlich trocken. In den Sommermonaten, wenn die Trauben reifen, sind die Temperaturen tagsüber sehr hoch. Während dieser langen Trockenzeit holen sich die Pflanzen die benötigte Feuchtigkeit aus dem Nebel, der durch die Verdunstung des Meeres entsteht. Dieser steigt aus der Caldera auf und legt sich über die Insel.

Gleichzeitig wird die Insel in den Sommermonaten unerbittlich von den Nordwinden, den sogenannten *Meltemi*, durchgepeitscht, die tagsüber verhindern, dass sich Feuchtigkeit auf den Trauben sammelt. Nachts jedoch, wenn die Temperaturen sinken und relativ feuchte klimatische Bedingungen herrschen, nimmt der vulkanische Boden der Insel die Feuchtigkeit auf und versorgt auf diese Weise die Reben mit Nährstoffen.

Dort wo das Gelände steil abfällt, haben die Bewohner von Santorin die berühmten *Pezoules* (Stufen) gebaut. Das heiß, sie haben das Land terrassenförmig angelegt, um den Anbau zu erleichtern und den Wasserverlust zu begrenzen.

Dank dieser einzigartigen Kombination von Klima und Boden reifen die Trauben auf Santorin schnell und behalten ihre Säure.

Wie alles auf dem windgepeitschten Santorin sind auch die Weinstöcke in ihrer Form einzigartig. Die Pflanzen stehen weit auseinander und sind bodennah. Um die Trauben vor den unerbittlichen Winden zu schützen, die die Insel im Winter heimsuchen, haben die Bewohner von Santorin eine Schnittmethode entwickelt, bei der die Reben eine Art Kranz bilden, in dessen Innerem die Trauben wachsen.

Es kommt selten zu einem schweren Befall durch Insekten und Krankheiten. Die einzige Pflanzenschutzmaßnahme ist die ein- oder zweimalige vorbeugende Anwendung von Schwefel im Frühjahr.

Die Weinberge von Santorin sind die ältesten in ganz Griechenland. Einige Rebstöcke könnten bis zu 300 Jahre alt sein. Die Reben stehen auf eigenen Wurzeln. Sie werden nicht auf amerikanische Unterlagsreben aufgepfropft. Das liegt daran, dass die Insel von der Reblaus, jenem Schadinsekt, das nach wie vor Weinberge in der ganzen Welt zerstört, verschont geblieben ist. Glücklicherweise bietet der vulkanische Boden der Insel mit seinem geringen Anteil an Ton und dem sehr hohen Sandanteil (93-97 %) keine günstige Umgebung.

Es gibt also mehrere Faktoren, die für ein weltweit einzigartiges Mikroklima sorgen, das zur vollen Ausreifung der Trauben beiträgt. Zusammen mit den Auswirkungen der Sonneneinstrahlung und der Reifung ergeben diese Faktoren Süßweine mit konzentrierten Eigenschaften und einem wunderbar samtigen Gefühl im Mund.

8.11. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Angaben zum Erzeugnis

Die Weinberge der Inseln Santorin und Thirasia sind regelrechte Aussichtsbalkone über die Ägäis. Im Sommer verhindern die Nordwinde, die berühmten *Meltemi*, hohe Temperaturen und sorgen so für ein besonderes Mikroklima. Dies trägt zu einer besseren Reifung und zu einer besseren Zusammensetzung der Trauben während der Phase der „technologischen" Reifung bei (d. h. in Bezug auf Säure, Farbe, Aromastoffe, Zucker usw.). Das Ergebnis sind Weine von außergewöhnlicher Qualität.

Außerdem trägt das Zusammenwirken von Klima, Beschaffenheit der Inselböden, angebauten Rebsorten, Pflege der Rebstöcke und den angewandten Weinbereitungsverfahren zu den Qualitätsmerkmalen der Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini bei.

Natürlicher weißer Süßwein/Weißwein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini werden zu mindestens 51 % aus der Sorte Assyrtiko hergestellt. Der restliche Anteil entfällt auf die Rebsorten Aidani und Athiri mit geringen Mengen auf der Inselgruppe Santorin und Thirasia traditionell angebauter „fremder" Sorten. Bei diesen Sorten handelt es sich im Besonderen um Gaidouria, Katsano, die weiße Sorte Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi und die rote Sorte Roditis.

Nach der Ernte werden die für den Vinsanto bestimmten Trauben in der heißen Sonne der Ägäis zum Trocknen ausgelegt, wobei sie aufgrund der Drainageeigenschaften des Bodens vor Fäulnis geschützt sind. Nach sieben bis zwölf Tagen haben die Trauben den größten Teil ihrer Feuchtigkeit verloren, während sich alle ihre Eigenschaften konzentriert haben. Anschließend werden die Trauben sorgfältig gequetscht und gepresst, und es beginnt eine langsame Gärung, die täglich überwacht wird. Aufgrund des hohen Zuckergehalts wird die Gärung vorzeitig beendet. Das Ergebnis ist ein natürlicher Süßwein ohne den Zusatz von starkem Alkohol. Anschließend reift der Wein mindestens 24 Monate lang in Eichenfässern. Die Zeit beeinflusst den Vinsanto positiv und ist von unschätzbarem Wert für die Entfaltung der Aromen und Geschmacksnoten, während der Wein still in den dunklen Kellern der Inseln ruht. Durch die Reifezeit werden die Eigenschaften des Vinsanto noch stärker konzentriert, was ihm eine wunderbare Samtigkeit im Mund verleiht und die Reifung zu einem wesentlichen Bestandteil der Vinsanto-Herstellung macht.

Für die Herstellung von Vinsanto werden etwa 6 kg Trauben pro Liter benötigt. Je nach Verdunstung während der langen Reifung können es bis zu 10 kg sein. Er ist daher extrem rar, wie alles Wertvolle.

Die bereits erwähnten zur Herstellung des Vinsanto verwendeten heimischen Rebsorten tragen jeweils auf ihre Weise zu seiner Größe bei. Assyrtiko sorgt für die belebende Säure, Nobilität und die mineralischen Noten, Aidani für Körper und Tiefe sowie sein berauschendes Aroma und Athiri für den raffinierten und zarten Charakter. Alle zusammen tragen zur Komplexität des Vinsanto bei.

8.12. *Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen in Bezug auf die Qualität und in historischer und kultureller Hinsicht – natürlicher Süßwein/Wein aus eingetrockneten Trauben und Likörwein aus eingetrockneten Trauben*

Ursächlicher Zusammenhang

Wie in den obigen Abschnitten beschrieben, ist die Einzigartigkeit der Weine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini auf die besonderen Eigenschaften der Insel und die spezifischen Weinbaumethoden zurückzuführen, v. a.

1. die einheimische „Korberziehung“. Diese charakteristische Weinbaumethode hat sich auf Santorin von der Antike bis heute erhalten. Die erfahrenen Weinbauern biegen die Triebe der Reben zu großen Kränzen, die wie natürliche Körbe den vulkanischen Boden der Insel bedecken. Die Trauben reifen im Schutz der Körbe, wo sie nicht gefährdet sind. Gleichzeitig können die Reben den besonders schwierigen Boden- und Klimabedingungen auf Santorin standhalten. Dazu gehören

   — sehr starke Winde, besonders im Frühjahr, wenn die neuen Triebe sprießen;

   — vom Wind scharf aufgepeitschter Sand aus dem vulkanischen Boden;

   — praller Sonnenschein den ganzen Sommer über;

   — Wassermangel (abgesehen vom nächtlichen Meeresnebel);

2. der charakteristische Boden, der sandig ist, aus einer Mischung aus Bimsstein und Asche besteht, reich an Magnesium, Kalzium und Eisen ist und ein hohes Wasseraufnahmevermögen besitzt;

3. das mediterrane Klima mit milden Wintern und kühlen Sommern, in denen frische Seewinde aus dem Norden über die Weinberge wehen;

4. der beträchtliche Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sowie der Meeresnebel, der sich über die Weinberge legt, die Reben kühl hält und sie vor der starken Sonneneinstrahlung schützt, was sich günstig auf die Qualität der Trauben auswirkt.

Aus dem Zusammenspiel all dieser Faktoren sowie dem Trocknen der Trauben in der Sonne gehen Weine mit einem intensiven und komplexen Aroma hervor, mit Noten von Gewürzen, Honig, Rosinen, Schokolade, Kaffee, Tee, Sauerkirsche, getrockneten Pflaumen und Feigen, Kirsch- und Sauerkirschmarmelade und Bienenwabe. Während der Reifung werden die Aromen intensiver und komplexer. Im Mund sind die Weine gehaltvoll, mit einer erstaunlichen Säure, die die Süße ausgleicht. Es sind runde, samtige Weine, reich an Noten von Honig und Zitrone. Die Weine zeichnen sich durch eine einzigartige Komplexität von Aromen und Geschmack, eine hervorragende Struktur und Länge aus.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Vorschriften)**

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

1. Begriffe, die sich auf bestimmte Erzeugungsverfahren beziehen

In Artikel 1 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Reifezeit, Reifung und des Inverkehrbringens von Weinen mit einer Ursprungsbezeichnung von höherer Qualität und lokalen Weinen sowie der in der Kennzeichnung dieser Weine verwendeten Begriffe, die sich auf ihre Erzeugungs- oder Weinbereitungsverfahren beziehen (Amtsblatt der Regierung, Reihe II, Nr. 818 vom 15.6.2005), werden die Bedingungen für die Verwendung der folgenden Angaben genannt:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ oder „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (JUNGWEIN)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ oder „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (IM FASS GEREIFT)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ oder „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (IM FASS GEALTERT)

2. Angabe des Jahrgangs auf dem Etikett

Werden die Begriffe „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ oder „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („JUNGWEIN“) auf dem Etikett von Weinen verwendet, ist die Angabe des Jahrgangs gemäß Artikel 1 Absatz 2 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Reifezeit, Reifung und des Inverkehrbringens von Weinen mit einer Ursprungsbezeichnung von höherer Qualität und lokalen Weinen sowie der in der Kennzeichnung dieser Weine verwendeten Begriffe, die sich auf ihre Erzeugungs- oder Weinbereitungsverfahren beziehen (Amtsblatt der Regierung, Reihe II, Nr. 818 vom 15.6.2005) verpflichtend.

3. Traditionelle Begriffe

— Traditionelle Begriffe gemäß dem Ministerialbeschluss Nr. 235309/7.2.2002 über die Zulassung traditioneller Begriffe für Weine, die mit der Ursprungsbezeichnung oder der geografischen Angabe verbunden sind (Amtsblatt der Regierung, Reihe II, Nr. 179 vom 19.2.2002).

Gemäß dem oben genannten Ministerialbeschluss dürfen folgende traditionelle Begriffe auf dem Etikett von Weinen mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini verwendet werden: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Wein aus Inselweinbergen], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ/Vin de vignobles en terrasses [Wein aus terrassierten Weinbergen], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines [Bergwein], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux [Wein aus Hanglage], Λιαστός [aus eingetrockneten Trauben], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Angabe traditioneller Begriffe gemäß Artikel 112 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die mit dieser Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe verbunden sind.

Gemäß Artikel 113 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und wie in der Datenbank eAmbrosia definiert und erfasst, dürfen folgende traditionelle Begriffe für die Kennzeichnung von Weinen mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini verwendet werden, unter der Voraussetzung, dass die einschlägigen EU- und nationalen Rechtsvorschriften eingehalten werden:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (Ursprungsbezeichnung von höherer Qualität (OPAP)) anstelle der g. U., Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Speziell selektiert), Επιλογή or Επιλεγμένος (Selektion oder Selektiert), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) und Λιαστός (aus eingetrockneten Trauben).

Außerdem:

Νυχτέρι (Nykteri): traditioneller Name für trockene Weißweine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von 13,5 % vol, die entweder in Tanks oder in Fässern vergoren werden und anschließend mindestens drei Monate in Holzfässern reifen.

Vinsanto: traditioneller Name für Süßweine mit der g. U. Σαντορίνη / Santorini, die aus eingetrockneten Trauben hergestellt werden.

Ausnahmen

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmen von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung

Link zur Produktspezifikation

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