V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2022/C 143/09)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΊΗΣΗ ΤΥΠΙΚΉΣ ΤΡΟΠΟΠΟΊΗΣΗΣ ΠΟΥ ΣΥΝΕΠΆΓΕΤΑΙ ΤΡΟΠΟΠΟΊΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΊΟΥ ΕΓΓΡΆΦΟΥ

«Σαντορίνη»

PDO-GR-A1065-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 31.01.2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Η ελάχιστη συμμετοχή της ποικιλίας Ασύρτικο για την παραγωγή λευκού ξηρού οίνου ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ από 75 % να γίνει 85 %**

Το μεγαλύτερο ποσοστό συμμετοχής της ποικιλίας Ασύρτικο, οδηγεί σε βελτίωση της ποιότητας του παραγόμενου οίνου. Συγκεκριμένα οδηγεί σε πολύ πυκνά λευκά κρασιά, με λεπτότητα και ορυκτώδη χαρακτήρα ενώ τα λιαστά γλυκά κρασιά με βάση το Ασύρτικο, (Vinsanto), είναι πλούσια, πολύπλοκα και έντονα κρασιά. Η βελτίωση της ποιότητας και οι διαφορετικές απαιτήσεις της σημερινής αγοράς οδήγησαν τους περισσότερους οινοποιούς να χρησιμοποιούν την ποικιλία Ασύρτικο σε όλο και μεγαλύτερα ποσοστά που στην πλειονότητα των περιπτώσεων ξεπερνά το 90 %. Επίσης όλες οι νέες φυτεύσεις και αναδιαρθρώσεις του σαντορινιού αμπελώνα είναι μονοποικιλιακές και αφορούν σε συντριπτικό ποσοστό την εν λόγω ποικιλία.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια «Οινολογικές Πρακτικές» και «Επιτρεπόμενες Οινοποιήσιμες Ποικιλίες».

2. **Η μέγιστη απόδοση των αμπελώνων στον οίνο ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ από 8 000 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο να μειωθεί σε 6 500 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο**

Τα στατιστικά στοιχεία της παραγωγής σταφυλιών τα τελευταία χρόνια μας δείχνουν ότι η μέση απόδοση των αμπελώνων είναι περίπου στα 3 000 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο και οι μέγιστες αποδόσεις με τις σύγχρονες αμπελοκομικές πρακτικές δεν ξεπερνούν τα 6 500 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο. Προκειμένου για την προστασία και τη βελτίωση του προϊόντος είναι απαραίτητη η προσαρμογή της μέγιστης στρεμματικής απόδοσης στα νέα δεδομένα και τη μείωση αυτής σε 6 500 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Μέγιστη Απόδοση (Αποδόσεις) ανά εκτάριο».

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. **Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα των λευκών ξηρών οίνων ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ να μην υπερβαίνει τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο ή τα 9 γραμμάρια ανά λίτρο, υπο προϋποθέσεις**

Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα των λευκών ξηρών οίνων ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ να εναρμονιστεί σύμφωνα με το Β' μέρος του παραρτήματος ΙΙΙ του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33. Ήτοι να μην υπερβαίνει τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο ή τα 9 γραμμάρια ανά λίτρο, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο. Το εξαιρετικά χαμηλό pH των οίνων ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ οδηγεί πολλές φορές σε οίνους γευστικά μη ισορροπημένους. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα που προτείνουμε, με την παραπάνω προϋπόθεση, οδηγούν σε επίτευξη αυτής της ισορροπίας μεταξύ σακχάρων και οξύτητας.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Περιγραφή των Οίνων» και συγκεκριμένα η ενότητα «Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Λευκού Ξηρού Οίνου».

4. **Η απόδοση της παραδοσιακής ένδειξης «Νυχτέρι» στο λατινικό αλφάβητο να αντικατασταθεί σε «Nykteri»-«NYKTERI»**

Στην παρ. 13 της αριθμ. 235309/7-2-2002 Υπουργικής Απόφασης «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β'/19-2002) αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση της παραδοσιακής ένδειξης «ΝΥΧΤΕΡΙ-Nykteri» για λευκούς ξηρούς οίνους «Ονομασίας Προελεύσεως Σαντορίνη Ανωτέρας Ποιότητας». Η τροποποίηση αυτή εναρμονίζει τις προδιαγραφές του προϊόντος με την εθνική νομοθεσία.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Εφαρμοστέες Απαιτήσεις» και συγκεκριμένα η ενότητα «Παραδοσιακές Ενδείξεις».

5. **Διαγραφή λεκτικού στο κεφάλαιο οινολογικές πρακτικές**

Στις οινολογικές πρακτικές του λευκού ξηρού οίνου να διαγραφεί η περιγραφή της μεθόδου οινοποίησης «παράγεται με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης, ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα.», καθόσον αυτή δεν αποτελεί ειδική οινολογική πρακτική.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Οινολογικές Πρακτικές».

6. **Επικαιροποίηση του τεχνικού φακέλου ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ**

Στο πλαίσιο της επικαιροποίησης των τεχνικών φακέλων έγιναν οι εξής αλλαγές στην Προδιαγραφή του Προϊόντος:

i) ενσωμάτωση του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια με τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή του φυσικώς γλυκύ οίνου/λιαστός, διότι δεν παρουσιάζουν διαφοροποιήσεις,

ii) προσθήκη και αντικατάσταση εθνικών διατάξεων που αφορούν σε εφαρμοστέες απαιτήσεις και στους ελέγχους για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ και

iii) αλλαγή στοιχείων στις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Ενοποιούνται τα κεφάλαια «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του οίνου φυσικώς γλυκύ οίνου/λιαστός» και «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια».

Τροποποιούνται τα κεφάλαια «Εφαρμοστέες Απαιτήσεις» και «Στοιχεία Αρχών και Οργανισμών Ελέγχου».

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία(εσ)**

Σαντορίνη

2. **Γεωγραφική ένδειξη τύπου:**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίεσ αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

4. **Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)**

1. *Οίνος Λευκός Ξηρός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

Όψη: Λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα.

Οσμή: Σύνθετη μύτη με αρώματα κίτρινων φρούτων νότες φλούδας πορτοκαλιού και λεμονιού και τη χαρακτηριστική μεταλλικότητα στο φόντο.

Γεύση: Πλούσια γεύση με οξύτητα που το ισορροπεί και του δίνει σκελετό, εξασφαλίζοντάς του δροσερή επίγευση.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12 %

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 12 %

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2. *Οίνος Λικέρ Από Λιασμένα Σταφύλια*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

Όψη: Πορτοκαλοκίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες, που με τη διάρκεια της παλαίωσης οι ανταύγειες γίνονται καφέ. Σε περίπτωση μακρόχρονης παλαίωσης το χρώμα σκουραίνει περισσότερο καταλήγοντας σε ερυθρές και καφέ αποχρώσεις.

Οσμή: Έντονο και πολύπλοκο άρωμα, με νότες μπαχαρικών, μελιού και σταφίδας και δευτερευόντως λεμονανθών. Κατά τη διάρκεια της παλαίωσης τα αρώματα γίνονται πιο έντονα και πιο σύνθετα.

Γεύση: γεύση που ισορροπείται επιτυχώς με την οξύτητα της ποικιλίας. Ένα κρασί στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο με νότες μελιού και λεμονιού. Η επίγευσή του είναι ιδιαίτερα μακρά και αρωματική.

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 21 % vol.

— Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 22 % vol.

— Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 400 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για γλυκούς οίνους που παράγονται από λιαστά σταφύλια και έχουν περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, εκφραζόμενη σε σάκχαρα, 45 g/l ή υψηλότερη (σύμφωνα με το Παράρτημα I Μέρος B του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

3. *Οίνος Λευκός Φυσικώς Γλυκύς Λιαστός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

Όψη: Πορτοκαλοκίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες, που με τη διάρκεια της παλαίωσης οι ανταύγειες γίνονται καφέ.

Οσμή: Έντονο και πολύπλοκο άρωμα, με νότες μπαχαρικών, μελιού και σταφίδας και δευτερευόντως λεμονανθών.

Γεύση: Γλυκιά γεύση που ισορροπείται επιτυχώς με την οξύτητα της ποικιλίας. Ένα κρασί στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο με νότες μελιού και λεμονιού. Η επίγευση του είναι ιδιαίτερα μακρά και αρωματική.

— Ελάχιστος φυσικός πριν το λιάσιμο αλκοολικός τίτλος: 15 % vol

— Ελάχιστος φυσικός μετά το λιάσιμο αλκοολικός τίτλος: 21 % vol

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 21 % vol.

— Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

— Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 400 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για γλυκούς οίνους που παράγονται από λιαστά σταφύλια και έχουν περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, εκφραζόμενη σε σάκχαρα, 45 g/l ή υψηλότερη (σύμφωνα με το Παράρτημα I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

5. **Οινοποιητικέσ πρακτικέσ**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Οινοποίηση λευκών ξηρών οίνων

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 85 %, το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι και με την κλασική μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

2. Οινοποίηση οίνου λικέρ λιαστού

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Οίνος λικέρ λιαστός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από τον φυσικώς γλυκύ λιαστό οίνο με προσθήκη:

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

— Προϊόντος απόσταξης οίνου ή σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52 % Vol και όχι ανώτερο από 86 % Vol.

— Προϊόντων των δύο ανωτέρω περιπτώσεων στα οποία έχει προστεθεί γλεύκος λιασμένων σταφυλιών από τις ίδιες ποικιλίες παραγωγής του φυσικώς γλυκού οίνου.

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

— Αποστάγματος σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52 % Vol και όχι ανώτερο από 94,5 % Vol.

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

3. Συστήματα μόρφωσης πρέμνων

Καλλιεργητική πρακτική

Η μόρφωση των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε παραδοσιακά κυπελλοειδή σχήματα τη Θήρας, ήτοι κυπελλοειδές με γυριστές ή στεφανωτό και κυπελλοειδές με κουλούρια και σε γραμμικά σχήματα.

4. Οινοποίηση οίνου λευκού φυσικώς γλυκύ λιαστού

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Ο λευκός φυσικώς γλυκύς Λιαστός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο τουλάχιστον κατά 51 % και το υπόλοιπο από τις ποικιλίες Αηδάνι, Αθήρι και σε μικροποσότητες των λευκών «ξενόλογων» που καλλιεργούνται παραδοσιακά στο σύμπλεγμα των νήσων Θήρας και Θηρασίας και συγκεκριμένα των ποικιλιών Γαϊδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι και της ερυθρωπής ποικιλίας Ροδίτης. Το σταφύλια συλλέγονται υπερώριμα και αφήνονται στον ήλιο προς μερική αφυδάτωση. Το γλεύκος των σταφυλιών έχει πριν το λιάσιμο ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 260 γραμ/λίτρο, μετά δε το λιάσιμο 370 γραμ./λίτρο. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στον έτοιμο οίνο προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς να προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, συμπυκνωμένο γλεύκος, ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή προϊόντα απόσταξης.

5. Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

Ειδική οινολογική πρακτική

— Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Σαντορίνη (Santorini) πρέπει οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.

— Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Σαντορίνη (Santorini) πρέπει οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.

— Για τους οίνους VINSANTO ήτοι «οίνο φυσικώς γλυκύ λιαστό» και τον «οίνο λικέρ από λιασμένα σταφύλια», ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης, που πραγματοποιείται κατά την παραμονή του οίνου σε βαρέλια από ξύλο δρυός, είναι τουλάχιστον 24 μήνες. Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα μόνο στις νήσους Θήρα και Θηρασία.

Οι ενδείξεις παλαίωσης των οίνων Vinsanto αναγράφονται ως εξής:

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

— Χ ετών παλαίωση, όπου Χ τα χρόνια της ελάχιστης προαιρετικής οξειδωτικής παλαίωσης, τα οποία ορίζονται σε 4, 8, 12, 16 και επόμενα, με διαφορά τεσσάρων ετών μεταξύ τους.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

50 εκατόλιτρο ανά εκτάριο

2. Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. περιλαμβάνει τα νησιά Θήρα και Θηρασία.

7. **Κύρια(εσ) οινοποιήσιμη(εσ) ποικιλία(εσ) σταφυλιού**

Αηδάνι άσπρο Β

Αθήρι Β

Ασύρτικο Β

Γαϊδουριά Β

Κατσανό Β

Μονεμβασιά Β - Μονοβασιά, Μονομβασίτικο

Μοσχάτο άσπρο Β

Πλατάνι Β

Ποταμίσι Β

Ροδίτης Rs - Αλεπού

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου*

Ποιότητα

Η Σαντορίνη διαθέτει έναν από τους πιο παλιούς αμπελώνες σε όλο το κόσμο που έχει τις ρίζες του από τα προϊστορικά χρόνια. Η παράδοση στην αμπελουργία, υφίσταται εδώ και τουλάχιστον 3 500 χρόνια. Το μοναδικό της κλίμα σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους έχουν κάνει τις ποικιλίες που οινοποιούνται να δίνουν κρασιά με ξεχωριστή προσωπικότητα. Περιγραφές περιηγητών του 19ου αιώνα αναφέρουν τους ξεχωριστούς οργανοληπτικούς του χαρακτήρες οι οποίοι οφείλονται στην επίδραση του οικολογικού περιβάλλοντος στα σταφύλια και κατ' ακολουθίαν στους οίνους της Σαντορίνης. Τότε το κρασί της Σαντορίνης ήταν περιζήτητο στο εξωτερικό και για πολλά χρόνια πουλιόταν λόγω του υψηλού αλκοολικού του τίτλου, για την ενίσχυση χαμηλόβαθμων κρασιών άλλων περιοχών.

Ο αμπελώνας αυτός πέρα από την ιστορική του διάσταση, είναι ένας αμπελώνας που σήμερα δίνει κρασιά μοναδικά, κρασιά υψηλής ποιότητας, τα οποία παλαιώνοντας, εκφράζουν αυτή την ιδιαίτερη γη της Σαντορίνης, αυτό το μοναδικό terroir, του σαντορινιού αμπελώνα.

Στις μέρες μας τα σταφύλια της περιοχής αξιοποιούνται με τον καλύτερο τρόπο, από όλους τους οινοπαραγωγούς, με σεβασμό στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, δίνοντας κρασιά ποιοτικά, αναγνωρισμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

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

Έρευνα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, έδειξε ότι οι οίνοι της Σαντορίνης είναι ιδιαίτερα πλούσιοι σε βιοδραστικές πολυφαινόλες, γεγονός που οφείλεται στον μοναδικό τρόπο κλαδέματος δηλ. την παραδοσιακή κουλούρα, τον ιδιαίτερο αυτό τρόπο καλλιέργειας της αμπέλου που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, και συνάδει πλήρως με τα υπόλοιπα στοιχεία της καλλιέργειας που αναφέρονται: I) στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσσηρης, στάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού, II) το μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσίζουν με θαλασσινή αύρα τα αμπέλια, και III) την αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασσινή υγρασία που πέφτει σαν πούσι στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

8.2. *Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου*

Ιστορικός δεσμός

Ανιχνεύοντας την οινοποιητική παράδοση της Σαντορίνης ταξιδεύουμε πίσω στο χρόνο, στην τρίτη χιλιετία π.Χ.. Στις ανασκαφές του Ακρωτηρίου, ευρήματα όπως κάρβουνα από ξύλα αμπέλου και τσαμπιά σταφύλια ως διακοσμητικά στοιχεία στην αγγειογραφία της εποχής μαρτυρούν ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν μια από τις κύριες δραστηριότητες των κατοίκων. Ο προϊστορικός αυτός αμπελώνας, καταστράφηκε με τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου, γύρω στα 1.650 π.Χ., που εξαφάνισε κάθε ίχνος ανθρώπινης ζωής και φυτικής βλάστησης από το νησί για τρεις αιώνες περίπου.

Αμπελουργία και η οινοπαραγωγή πρέπει να αποτελούσαν βασικό τομέα της οικονομίας του Ακρωτηρίου στην εποχή της καταστροφής του. Και το γεγονός βεβαιώνεται τόσο από την φυσική παρουσία κάρβουνων από ξύλα αμπέλου, και γιγάρτων από σταφύλια, όσο και από την ειδική συσκευή για το πάτημα σταφυλιών και την συλλογή μούστου. Ο ληνός (το πατητήρι) και ο κάδος κάτω από αυτόν αποτελούν τα απαραίτητα εξαρτήματα. Ένα κοφίνι όμως, γεμάτο με ασβέστη που βρέθηκε μέσα σε ληνό έβαλε σε σκέψη τον αρχαιολόγο ότι μπορεί ο ασβέστης να λειτουργούσε ως ένα είδος φίλτρου για τον καθαρισμό του μούστου.

Η φύλαξη του κρασιού γινόταν σε μεγάλους πίθους και η στεγάνωσή τους γινόταν με κερί. Στο στόμιο ενός τέτοιου πιθαριού μάλιστα με χαραγμένη επιγραφή σε Γραμμική Α γραφή, ένας συνδυασμός έχει αναγνωριστεί ότι συμβολίζει κρασί. Γενικά όμως, η πληθώρα των πιθαριών αποθήκευσης αλλά και ψευδόστομων αμφορέων που συναντά κανείς στο Ακρωτήρι υποδηλώνουν όχι απλώς μεγάλη παραγωγή κρασιού, αλλά και ανεπτυγμένη διακίνησή του. Τσαμπιά σταφυλιού έχουν χρησιμοποιηθεί ως διακοσμητικά θέματα στην αγγειογραφία της εποχής. Μαρτυρίες για την οινοποιεία και την εμπορία κρασιού αποτελούν ορισμένα είδη πιθαριών με κρουνό κοντά στη βάση του στενού πυθμένα τους, και η πληθώρα ψευδόστομων αμφορέων, σκευών που κατ' εξοχήν σχεδιάστηκαν για τη διακίνηση υγρών προϊόντων. Από τον πρώιμο τύπο του αγγείου αυτού, η Θήρα έχει δώσει ως τώρα τουλάχιστον το 50 % του συνόλου όσων έχουν βρεθεί σε ολόκληρη την περιοχή του Αιγαίου.

Οι Φοίνικες, πρώτοι άποικοι μετά την καταστροφή, κατά τον Ηρόδοτο, αλλά και όσοι τους ακολούθησαν, έπρεπε να αντιμετωπίσουν ένα ακραίο οικοσύστημα, προκειμένου να επιβιώσουν. Για να καλύψουν τις ανάγκες διατροφής τους δοκίμασαν να καλλιεργήσουν φυτά διαφορετικών ειδών που έφεραν μαζί τους και τους ήταν γνώριμα. Μόνο η άμπελος κατόρθωσε να επιβιώσει στη διάρκεια των αιώνων στο αφιλόξενο περιβάλλον της Σαντορίνης. Φυτό ευπροσάρμοστο και ιδιαίτερα ανθεκτικό στις ξηροθερμικές συνθήκες του νησιού, διαθέτει πλούσιο και δυνατό ριζικό σύστημα που διαπερνά τη θηραϊκή γη. Άσπα ονομάζουν οι ντόπιοι το σκληρό και συνεκτικό έδαφος που δημιουργήθηκε από αλλεπάλληλα στρώματα ηφαιστειακών υλικών τέφρα, λάβα, ελαφρόπετρα και σκουριά, καλύπτοντας το ασβεστολιθικής και σχιστολιθικής προέλευσης υπέδαφος, κατά τις διαδοχικές εκρήξεις. Αιώνες ανθρώπινου μόχθου αποτυπώνονται πάνω στο νησιωτικό τοπίο και μαρτυρούν τις προσπάθειες των Σαντορινιών όλων των εποχών να τιθασεύσουν τη γη τους.

Από την περίοδο των αρχαϊκών και κλασικών χρόνων δεν έχουμε άμεσες μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια. Θα ήταν όμως περίεργο αν δεν την ασκούσαν οι Θηραίοι σε ένα έδαφος κατ' εξοχήν κατάλληλο. Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς στη Θήρα πλούσιους γαιοκτήμονες, αν το προϊόν που καλλιεργούσαν δεν τους άφηνε μεγάλα περιθώρια κέρδους. Και τέτοιο προϊόν δεν έχει αποδειχτεί άλλο, ως σήμερα, παρά το κρασί.

Στην Ενετοκρατία (12ος - 17ος αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στο νησί της Σαντορίνης. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, από τη Σαντορίνη. Η χρυσή εποχή των Σαντορινιών κρασιών στην Ενετοκρατία, θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των στο Παρίσι.

8.3. *Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου*

Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των Θηραίων από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια. Στην τουρκοκρατία η έλλειψη μεγάλων καλλιεργήσιμων εκτάσεων στο νησί συνέβαλε στο να μη μεταφερθούν μουσουλμανικοί πληθυσμοί. Οι Σαντορινοί οργάνωσαν δημοκρατικά τις κοινότητές τους και, εκμεταλλευόμενοι την ηρεμία που κυριάρχησε στο Αιγαίο μετά την οθωμανική κατάκτηση, ανέπτυξαν, όπως και στα προϊστορικά χρόνια, το εμπόριο και τη ναυτιλία. Η Αλεξάνδρεια, το Ταγανρόκ και η Κωνσταντινούπολη ήταν τα σπουδαιότερα κέντρα όπου εξάγονταν μεγάλες ποσότητες σαντορινιών κρασιών. Ιστορικά είναι γνωστό ότι γινόταν εξαγωγή στη Ρωσία τουλάχιστον από το 1786. Μάλιστα, η οικονομία της Σαντορίνης οδηγήθηκε σε παρακμή, όταν, λόγω της Οκτωβριανής επανάστασης, σταμάτησε η εξαγωγή προς την χώρα αυτή.

Τεκμήρια της μακραίωνης ιστορίας του νησιού σώζονται σήμερα στους αρχαιολογικούς χώρους του Ακρωτηρίου και του Μέσα Βουνού, στα αρχαιολογικά μουσεία Θήρας και Αθηνών και στο μέγαρο Γκύζη. Αλλά και όλο το νησί, με την καλντέρα, τα ηφαιστειογενή πετρώματα, τους παραδοσιακούς οικισμούς, τους πύργους και τις «κάναβες», αποτελεί ζωντανή ιστορική μαρτυρία.

Στις μέρες μας συναντάμε οινοποιεία με τέλειο τεχνολογικό εξοπλισμό και συστηματική και ολοκληρωμένη προσπάθεια παραγωγής ποιοτικών οίνων.

Ο δεσμός αυτός (πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός) επιβεβαιώνεται τα τελευταία χρόνια με σειρά εκδηλώσεων στο νησί, όπως τα συνέδρια «ΑΜΠΕΛΟΣ». Η Σαντορίνη επιλέχθηκε να είναι ο τόπος διεξαγωγής αυτών των διεθνών συνεδρίων για το αμπέλι, γιατί εκτός του ότι αποτελεί ένα από τα όμορφα και μοναδικά μέρη στον κόσμο, έχει παράδοση 3 500 χρόνων στην καλλιέργεια της αμπέλου και στην τέχνη της παραγωγής των κρασιών, παραγωγή η οποία ευνοείται από το ιδιόμορφο οικοσύστημα του ηφαιστιογενούς αυτού νησιού του Αιγαίου.

Ο στόχος του πρώτου συνεδρίου «Αμπελος 2003» (5 – 7 Ιουνίου) ήταν να συμβάλλει ουσιαστικά στον καθορισμό του σωστού προσανατολισμού της αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα και να δώσει στους αμπελουργούς όσο το δυνατόν περισσότερα «εργαλεία» για μια σύγχρονη και αποδοτική αμπελουργία. Οι οργανωτές αυτού του συνεδρίου προσκάλεσαν αμπελουργούς, οινοποιούς, επιστήμονες, ερευνητές και στελέχη επιχειρήσεων του κλάδου να μοιραστούν τις γνώσεις και τις απόψεις τους πάνω στο θέμα και να απολαύσουν το πλούσιο κοινωνικό πρόγραμμα του συνεδρίου στο ιδανικό περιβάλλον...το διάσημο νησί της Σαντορίνης!

Στόχος του δεύτερου Συμποσίου «Άμπελος 2006» (1 – 3 Ιουνίου) ήταν να παρουσιάσει στους συμμετέχοντες τις τελευταίες επιστημονικές, τεχνικές εξελίξεις καθώς και τα τελευταία νέα της αγοράς, εξασφαλίζοντάς τους την ευκαιρία για μια καρποφόρα συζήτηση μεταξύ επιστημόνων απ' όλο τον κόσμο, αντιπροσώπους από τη βιομηχανία κρασιού, δημοσιογράφους του κρασιού και οινόφιλους που συμμετείχαν στο συμπόσιο. Βασικό αντικείμενο του συμποσίου ήταν η αξιολόγηση του συνδυασμού έδαφος-κλίμα-ποικιλία σε κάθε αμπέλι και η εκμετάλλευση / αξιοποίηση της πρώτης ύλης μέσα από το σύνολο των τεχνικών οινοποίησης που θα συμβάλλουν στην ανάπτυξη των συγκεκριμένων και επιθυμητών αρωμάτων και της γεύσης των οίνων κάθε περιοχής. Τέλος, ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε στις στρατηγικές της αγοράς που μπορούν να υιοθετηθούν.

Το 3ο Διεθνές Συμπόσιο Άμπελος 2013 πραγματοποιήθηκε στη Σαντορίνη, στις 30 & 31 Μαΐου 2013. Οι εξελίξεις στην αναπτυξιακή αμπελουργία στο πλαίσιο της κλιματικής αλλαγής, η πρόοδος και οι καινοτόμες αλλαγές στην οινοποίηση, οι νέες στρατηγικές προώθησης των οινικών προϊόντων στις νέες οικονομικές συνθήκες που διαμορφώθηκαν σε παγκόσμιο επίπεδο, οι θεσμικές αλλαγές και οι νέες τάσεις στην εφαρμογή της ορθής αμπελουργικής και οινοποιητικής πρακτικής αποτέλεσαν τα αντικείμενά του.

Το 4ο Διεθνές Συμποσίου ΑΜΠΕΛΟΣ (12-14 Μαΐου) είχε θέμα «Μεσογειακός Αμπελώνας και Κλιματική Αλλαγή» Οι εργασίες που παρουσιάστηκαν επιβεβαίωσαν τη σημαντική επίδραση της κλιματικής αλλαγής και ειδικότερα της αύξησης της μέσης θερμοκρασίας του αέρα, στην φαινολογική ανάπτυξη, τη φυσιολογία, και τον χρόνο ωρίμανσης των σταφυλιών. Σημειώθηκε χαρακτηριστικά ότι τα τελευταία 40 χρόνια παρατηρείται στους ευρωπαϊκούς αμπελώνες, ανάλογα με την περιοχή και την ποικιλία, η εκβλάστηση, η άνθηση και η ωρίμανση των σταφυλών να γίνεται 2-3 βδομάδες νωρίτερα, ενώ η πλήρης ωρίμανση των σταφυλών να πραγματοποιείται σε πολύ υψηλότερες θερμοκρασίες. Επισημάνθηκε δε ότι ανεξάρτητα από τα προγνωστικά μοντέλα της πορείας των κύριων κλιματικών παραμέτρων (θερμοκρασία, βροχόπτωση, ηλιοφάνεια) ο ευρωπαϊκός αμπελο-οινικός χάρτης θα αλλάξει σημαντικά, τόσο ως προς την ποικιλιακή διάρθρωση όσο και τα δομικά του συστατικά, με μάλλον δυσμενείς συνέπειες στην ποιότητα των οίνων, ιδιαίτερα των λευκών ποικιλιών αμπέλου.

8.4. *Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου*

Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη, η έκταση του αμπελώνα είναι περίπου 12 000 στρέμματα. Ξεκινά ομαλά από τη θάλασσα και καταλήγει με αναβαθμίδες μέχρι ύψος 300 μέτρα.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό με έντονη ηλιοφάνεια, με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες. Η μέση ετήσια μέγιστη θερμοκρασία είναι 23°C, και η ελάχιστη 14°C. Το συνολικό μέσο ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 250 - 370 mm.

Το σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Το έδαφος της Σαντορίνης είναι αμμώδες με πολύ μικρό ποσοστό αργίλου. Είναι επίσης φτωχό σε οργανική ουσία και, με εξαίρεση μια μικρή περιοχή περί τον Προφήτη Ηλία, χωρίς ανθρακικό ασβέστιο. Για τους λόγους αυτούς, παρόλο που το έδαφος είναι πλούσιο σε κάλιο, το φυτό δεν μπορεί να απορροφήσει τις ποσότητες που απαιτούνται για να εξουδετερωθεί σε μεγάλο βαθμό το τρυγικό οξύ, στο οποίο οφείλεται η αυξημένη οξύτητα των σαντορινιών κρασιών. Στη μειωμένη απορρόφηση καλίου συντελεί και το κλίμα με τις λίγες βροχές, καθώς και το γεγονός ότι οι αμπελώνες δεν ποτίζονται.

Το νησί είναι εξαιρετικά ξηρό και στη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών, όταν ωριμάζουν τα σταφύλια, οι θερμοκρασίες μέσα στην ημέρα είναι πολύ υψηλές. Έτσι κατά τη διάρκεια αυτής της παρατεταμένης ξηρασίας, τις ανάγκες των φυτών σε νερό ανακουφίζουν οι ομίχλες που δημιουργούνται από την εξάτμιση της θάλασσας και σκεπάζουν το νησί, ανεβαίνοντας από την καλντέρα.

Παράλληλα τους καλοκαιρινούς μήνες το νησί μαστιγώνεται ανελέητα από τους βόρειους ανέμους, τα μελτέμια, που εμποδίζουν τη συσσώρευση υγρασίας πάνω στα σταφύλια μέσα στην ημέρα. Τη νύχτα όμως, όταν πέφτουν οι θερμοκρασίες και οι κλιματολογικές συνθήκες γίνονται σχετικά υγρές, το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού απορροφά την υγρασία κι έτσι τρέφονται τα αμπέλια.

Στις περιοχές που η κλίση του εδάφους είναι απότομη, οι Σαντορινιοί έχουν κατασκευάσει τις περίφημες ΠΕΖΟΥΛΕΣ. Έχουν δηλαδή διαμορφώσει το έδαφος σε επίπεδα ώστε να διευκολύνεται η καλλιέργεια και να περιορίζεται η απώλεια νερού.

Σαν αποτέλεσμα αυτού του μοναδικού συνδυασμού κλίματος και εδάφους, τα σταφύλια της Σαντορίνης ωριμάζουν γρήγορα και διατηρούν την οξύτητά τους.

Όπως κάθε τι άλλο στην ανεμοδαρμένη Σαντορίνη και τα αμπέλια τα ίδια είναι ιδιόμορφα. Τα κλήματα είναι αραιοφυτεμένα, χαμηλά στο έδαφος. Προκειμένου να προστατέψουν τα σταφύλια από το μένος των σαρωτικών ανέμων που μαστίζουν τον χειμώνα το νησί, οι σαντορινιοί κλαδεύουν τα αμπέλια με έναν τέτοιο τρόπο, ώστε να παίρνουν το σχήμα στεφανιού και τα σταφύλια να μεγαλώνουν στο εσωτερικό του.

Συνήθως δεν σημειώνονται σοβαρές προσβολές από έντομα και ασθένειες. Η μόνη επέμβαση φυτοπροστασίας είναι 1 – 2 προληπτικά θειαφίσματα την Άνοιξη.

Ο Σαντορινιός αμπελώνας είναι ο πιο γηραιός στον Ελλαδικό χώρο. Μερικά αμπέλια μπορεί να είναι και 300 χρόνων. Τα πρέμνα του αμπελώνα είναι αυτόριζα, δεν είναι εμβολιασμένα σε αμερικάνικα υποκείμενα αμπέλου. Κι' αυτό γιατί η φυλλοξήρα, το ενοχλητικό έντομο που συνεχίζει να καταστρέφει τον αμπελώνα της υφηλίου, δεν έφτασε ποτέ εδώ. Ευτυχώς το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού, με την έλλειψη αργιλίου και τη μεγάλη περιεκτικότητα σε άμμο (93-97 %) δεν την ευνοεί.

Συνεπώς υπάρχει μια σειρά παραγόντων που φτιάχνουν ένα μοναδικό στον κόσμο μικροκλίμα, που συντελεί στην πλήρη ωρίμανση των σταφυλιών και τους χαρίζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως είναι η υψηλή δροσιστική οξύτητα και ο υψηλός αλκοολικός τίτλος.

8.5. *Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου*

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι αμπελώνες στα νησιά Θήρα και Θηρασία αποτελούν ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελτέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας. Οι οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται από τις ντόπιες ποικιλίες Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι.

Ειδικότερα ο λευκός ξηρός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 85 %, το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι.

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με τη σύσταση των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ, δίνοντάς τους την δυνατότητα περεταίρω παλαίωσης και βελτίωσης των χαρακτηριστικών τους με την πάροδο του χρόνου. Ο Παλαιωμένος Λευκός Ξηρός Οίνος έχει έντονο κίτρινο προς χρυσαφί χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Τα αρωματικά χαρακτηριστικά του είναι κυρίως το ανθόμελο, τα μηλοειδή όπως το γλυκό κυδώνι και διάφορα άλλα γλυκά του κουταλιού. Συναντώνται επίσης ακρόδρυα όπως ψημένα μύγδαλα και φουντούκια. Πολλές φορές εντοπίζονται μπαχαρικά όπως κύμινο και κόλιανδρο, βοτανικά αρώματα όπως αρμπαρόριζα, θυμάρι, φασκόμηλο, χαμομήλι και τέλος ξερό σύκο. Τα αρώματα της μύτης υπάρχουν και στο στόμα και επιπλέον μέλι και ξηροί καρποί. Στα παλαιωμένα νοιώθουμε επιπλέον την αίσθηση του βουτύρου. Από τα παραπάνω προκύπτει ότι είναι ένα κρασί με πλούσιο και πολύπλοκο σώμα και ακόμα μεγαλύτερη επίγευση.

8.6. *Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου*

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νησιού και στις ιδιαίτερες καλλιεργητικές τεχνικές. Συγκεκριμένα:

1. Στην κουλούρα. Ο ιδιαίτερος αυτός τρόπος καλλιέργειας της αμπέλου που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, είναι μια τοπική αρχαιοελληνική μέθοδος που διατηρείται μέχρι σήμερα. Για να φτιάξουν την «κουλούρα», οι έμπειροι αμπελουργοί της Σαντορίνης, πλέκουν μεταξύ τους τις αμπελόβεργες, σχηματίζοντας ένα μεγάλο στεφάνι, σαν ένα φυσικό καλάθι, που ακουμπά στην ηφαιστειακή γη του νησιού. Μέσα εκεί ωριμάζουν προστατευμένα τα σταφύλια, χωρίς να κινδυνεύει η παραγωγή, ενώ το αμπέλι αντεπεξέρχεται στις ιδιαίτερα δύσκολες εδαφοκλιματικές συνθήκες της Σαντορίνης, που συνοψίζονται στις εξής:

— Πολύ ισχυροί άνεμοι, ιδιαίτερα την άνοιξη, εποχή που βγαίνουν οι νέοι βλαστοί.

— Δυνατά χτυπήματα από την άμμο του ηφαιστειογενούς εδάφους, που παρασύρεται από τον άνεμο.

— Καυτός ήλιος κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού.

— Έλλειψη νερού (εκτός από τη νυχτερινή θαλασσινή υγρασία).

2. Στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσσηρης, στάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού.

3. Στο μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσίζουν με θαλασσινή αύρα τα αμπέλια, και

4. Στην αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασσινή υγρασία που πέφτει σαν ομίχλη στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

Το ιδιαίτερο μικροκλίμα των νησιών της οριοθετημένης περιοχής αλληλεπιδρά με το ανάγλυφο του εδάφους και οι ποικιλίες των σταφυλιών της περιοχής δίνουν οίνους με σύνθετη και πολύπλοκη μύτη. Τα εσπεριδοειδή και κυρίως τα άνθη τους, κυριαρχούν όπως το κίτρο, το λεμόνι, το grapefruit και το σανγκουίνι. Ιδιαίτερα δυναμικά είναι επίσης τα λευκόσαρκα φρούτα και τα μηλοειδή όπως αχλάδι και πράσινο μήλο. Ακολουθούν τα πυρηνόκαρπα, όπως το λευκόσαρκο ροδάκινο, το βερίκοκο και το μούσμουλο. Στη συνέχεια βρίσκονται τα τροπικά φρούτα για παράδειγμα το μάνγκο, ο ανανάς, το λίτσι και το πεπόνι. Στη γεύση η πρώτη εντύπωση που αφήνουν στο στόμα είναι η έντονη αίσθηση του ξινού, το οποίο ισορροπείται με τη ζεστή και γλυκιά αίσθηση της ψηλής αλκοόλης. Κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή και κυρίως άνθη εσπεριδοειδών όπως το κίτρο, το λεμόνι, το lime (μοσχολέμονο), γκρέιπφρουτ, σαγκουίνι καθώς και λευκόσαρκα φρούτα όπως το αχλάδι (κύριο χαρακτηριστικό του Ασύρτικου), πράσινο μήλο, τα πυρηνόκαρπα φρούτα όπως το λευκόσαρκο ροδάκινο, βερίκοκο, τα μηλοειδή (λίτσι, μουσμουλο). Ανάλογα με την συμμετοχή σε Αθήρι και Αηδάνι, βρίσκουμε τα τροπικά Μάνγκο και ανανά. Ένα ακόμα χαρακτηριστικό που συναντάται στη Σαντορίνη είναι η έντονη γεύση του αλμυρού που δεν έχει να κάνει με την ποικιλία, αλλά με την γειτνίαση των αμπελώνων με τη θάλασσα. Ένα επίσης έντονο γευστικό χαρακτηριστικό είναι η ορυκτότητα, η γεύση δηλαδή της βρεγμένης πέτρας.

Από τα παραπάνω προκύπτει ότι οι οίνοι της Σαντορίνης διαθέτουν πλούσιο σώμα και η επίγευσή τους διαρκεί πολλά δευτερόλεπτα.

8.7. *Ποιοτικός,ιστορικός,πολιτιστικός δεσμός,γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικώς γλυκύς λιαστός & του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.*

Ποιότητα

Η Σαντορίνη διαθέτει έναν από τους πιο παλιούς αμπελώνες σε όλο το κόσμο που έχει τις ρίζες του από τα προϊστορικά χρόνια. Η παράδοση στην αμπελουργία, υφίσταται εδώ και τουλάχιστον 3 500 χρόνια. Το μοναδικό της κλίμα σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους έχουν κάνει τις ποικιλίες που οινοποιούνται να δίνουν κρασιά με ξεχωριστή προσωπικότητα. Περιγραφές περιηγητών του 19ου αιώνα αναφέρουν τους ξεχωριστούς οργανοληπτικούς του χαρακτήρες οι οποίοι οφείλονται στην επίδραση του οικολογικού περιβάλλοντος στα σταφύλια και κατ' ακολουθίαν στους οίνους της Σαντορίνης. Τότε το κρασί της Σαντορίνης ήταν περιζήτητο στο εξωτερικό και για πολλά χρόνια πουλιόταν λόγω του υψηλού αλκοολικού του τίτλου, για την ενίσχυση χαμηλόβαθμων κρασιών άλλων περιοχών.

Ο αμπελώνας αυτός πέρα από την ιστορική του διάσταση, είναι ένας αμπελώνας που σήμερα δίνει κρασιά μοναδικά, κρασιά υψηλής ποιότητας, τα οποία παλαιώνοντας, εκφράζουν αυτή την ιδιαίτερη γη της Σαντορίνης, αυτό το μοναδικό terroir, του σαντορινιού αμπελώνα.

Στις μέρες μας τα σταφύλια της περιοχής αξιοποιούνται με τον καλύτερο τρόπο, από όλους τους οινοπαραγωγούς, με σεβασμό στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, δίνοντας κρασιά ποιοτικά, αναγνωρισμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

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

Έρευνα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, έδειξε ότι οι οίνοι της Σαντορίνης είναι ιδιαίτερα πλούσιοι σε βιοδραστικές πολυφαινόλες, γεγονός που οφείλεται στον μοναδικό τρόπο κλαδέματος δηλ. την παραδοσιακή κουλούρα, τον ιδιαίτερο αυτό τρόπο καλλιέργειας της αμπέλου που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, και συνάδει πλήρως με τα υπόλοιπα στοιχεία της καλλιέργειας που αναφέρονται:

I) στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσσηρης, στάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού,

II) το μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσίζουν με θαλασσινή αύρα τα αμπέλια, και

III) την αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασσινή υγρασία που πέφτει σαν πούσι στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

8.8. *Ποιοτικός,ιστορικός,πολιτιστικός δεσμός,γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικώς γλυκύς λιαστός & του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.*

Ιστορικός δεσμός

Ανιχνεύοντας την οινοποιητική παράδοση της Σαντορίνης ταξιδεύουμε πίσω στο χρόνο, στην τρίτη χιλιετία π.Χ.. Στις ανασκαφές του Ακρωτηρίου, ευρήματα όπως κάρβουνα από ξύλα αμπέλου και τσαμπιά σταφύλια ως διακοσμητικά στοιχεία στην αγγειογραφία της εποχής μαρτυρούν ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν μια από τις κύριες δραστηριότητες των κατοίκων. Ο προϊστορικός αυτός αμπελώνας, καταστράφηκε με τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου, γύρω στα 1.650 π.Χ., που εξαφάνισε κάθε ίχνος ανθρώπινης ζωής και φυτικής βλάστησης από το νησί για τρεις αιώνες περίπου.

Αμπελουργία και η οινοπαραγωγή πρέπει να αποτελούσαν βασικό τομέα της οικονομίας του Ακρωτηρίου στην εποχή της καταστροφής του. Και το γεγονός βεβαιώνεται τόσο από την φυσική παρουσία κάρβουνων από ξύλα αμπέλου, και γιγάρτων από σταφύλια, όσο και από την ειδική συσκευή για το πάτημα σταφυλιών και την συλλογή μούστου. Ο ληνός (το πατητήρι) και ο κάδος κάτω από αυτόν αποτελούν τα απαραίτητα εξαρτήματα. Ένα κοφίνι όμως, γεμάτο με ασβέστη που βρέθηκε μέσα σε ληνό έβαλε σε σκέψη τον αρχαιολόγο ότι μπορεί ο ασβέστης να λειτουργούσε ως ένα είδος φίλτρου για τον καθαρισμό του μούστου.

Η φύλαξη του κρασιού γινόταν σε μεγάλους πίθους και η στεγάνωσή τους γινόταν με κερί. Στο στόμιο ενός τέτοιου πιθαριού μάλιστα με χαραγμένη επιγραφή σε Γραμμική Α γραφή, ένας συνδυασμός έχει αναγνωριστεί ότι συμβολίζει κρασί. Γενικά όμως, η πληθώρα των πιθαριών αποθήκευσης αλλά και ψευδόστομων αμφορέων που συναντά κανείς στο Ακρωτήρι υποδηλώνουν όχι απλώς μεγάλη παραγωγή κρασιού, αλλά και ανεπτυγμένη διακίνησή του. Τσαμπιά σταφυλιού έχουν χρησιμοποιηθεί ως διακοσμητικά θέματα στην αγγειογραφία της εποχής. Μαρτυρίες για την οινοποιεία και την εμπορία κρασιού αποτελούν ορισμένα είδη πιθαριών με κρουνό κοντά στη βάση του στενού πυθμένα τους, και η πληθώρα ψευδόστομων αμφορέων, σκευών που κατ' εξοχήν σχεδιάστηκαν για τη διακίνηση υγρών προϊόντων. Από τον πρώιμο τύπο του αγγείου αυτού, η Θήρα έχει δώσει ως τώρα τουλάχιστον το 50 % του συνόλου όσων έχουν βρεθεί σε ολόκληρη την περιοχή του Αιγαίου.

Οι Φοίνικες, πρώτοι άποικοι μετά την καταστροφή, κατά τον Ηρόδοτο, αλλά και όσοι τους ακολούθησαν, έπρεπε να αντιμετωπίσουν ένα ακραίο οικοσύστημα, προκειμένου να επιβιώσουν. Για να καλύψουν τις ανάγκες διατροφής τους δοκίμασαν να καλλιεργήσουν φυτά διαφορετικών ειδών που έφεραν μαζί τους και τους ήταν γνώριμα. Μόνο η άμπελος κατόρθωσε να επιβιώσει στη διάρκεια των αιώνων στο αφιλόξενο περιβάλλον της Σαντορίνης. Φυτό ευπροσάρμοστο και ιδιαίτερα ανθεκτικό στις ξηροθερμικές συνθήκες του νησιού, διαθέτει πλούσιο και δυνατό ριζικό σύστημα που διαπερνά τη θηραϊκή γη. Άσπα ονομάζουν οι ντόπιοι το σκληρό και συνεκτικό έδαφος που δημιουργήθηκε από αλλεπάλληλα στρώματα ηφαιστειακών υλικών τέφρα, λάβα, ελαφρόπετρα και σκουριά, καλύπτοντας το ασβεστολιθικής και σχιστολιθικής προέλευσης υπέδαφος, κατά τις διαδοχικές εκρήξεις. Αιώνες ανθρώπινου μόχθου αποτυπώνονται πάνω στο νησιωτικό τοπίο και μαρτυρούν τις προσπάθειες των Σαντορινιών όλων των εποχών να τιθασεύσουν τη γη τους.

Από την περίοδο των αρχαϊκών και κλασικών χρόνων δεν έχουμε άμεσες μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια. Θα ήταν όμως περίεργο αν δεν την ασκούσαν οι Θηραίοι σε ένα έδαφος κατ' εξοχήν κατάλληλο. Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς στη Θήρα πλούσιους γαιοκτήμονες, αν το προϊόν που καλλιεργούσαν δεν τους άφηνε μεγάλα περιθώρια κέρδους. Και τέτοιο προϊόν δεν έχει αποδειχτεί άλλο, ως σήμερα, παρά το κρασί.

Στην Ενετοκρατία (12ος - 17ος αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στο νησί της Σαντορίνης. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, από τη Σαντορίνη. Η χρυσή εποχή των Σαντορινιών κρασιών στην Ενετοκρατία, θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των στο Παρίσι.

8.9. *Ποιοτικός,ιστορικός,πολιτιστικός δεσμός,γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικώς γλυκύς λιαστός, του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.*

Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των Θηραίων από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Το Vinsanto θεωρείται συνεχιστής των πάσσων, όπως ονομάζονταν στην αρχαιότητα οι λιαστοί οίνοι, για τους οποίους φημίζονταν τα νησιά του Αιγαίου.

Λίγα κρασιά έχουν διατηρηθεί στην ίδια μορφή σήμερα σε σχέση με την μορφή και τον τρόπο παραγωγής τους στους αρχαίους ελληνικούς χρόνους. Με την γλυκιά γεύση στο στόμα ο Ησίοδος έγραφε τον 7ο αιώνα π.Χ. «Άπλωσε τα σταφύλια δέκα μερόνυχτα στον ήλιο και πέντε στη σκιά» προδίδοντας την αρχαία συνταγή της οινοποίησης τους.

Ο οίνος vinsanto έρχεται να μας γλυκάνει με την ίδια αυτή γεύση των οίνων των συμποσίων του Πλάτωνος και του Σωκράτη που έπιναν στην αρχή ως άκρατο οίνο.

Οι Ενετοί κατακτητές του νησιού τον 12ο αιώνα αναβάπτισαν τον οίνο αυτό αποδίδοντας με λατινικούς όρους την έκφραση «οίνος της Σαντορίνης» (vino di Santorini), ως vino santo και στη συνέχεια Vinsanto (vin-οίνος της santo-Σαντορίνης). Με το όνομα αυτό ο Vinsanto ταξίδεψε στα λιμάνια της Κωνσταντινούπολης, της Ρωσίας, της Τεργέστης, της Αγκόνας, της Βενετίας. Το περίφημο αυτό γλυκό κρασί που εκδηλώνει τη μοναδικότητα της Σαντορίνης, συμπλήρωνε τις γευστικές πανδαισίες των αρχόντων του Μεσαίωνα και αποτελούσε για πολλούς αιώνες τη «θεία μετάληψη» σε όλα τα δισκοπότηρα της Ορθόδοξης εκκλησίας Πασών των Ρωσιών.

Πρώτη αναφορά του όρου Vinsanto έχουμε το έτος 1729, όταν σε επιστολή τους προς τον Καθολικό Επίσκοπο του νησιού, καραβοκύρηδες γράφουν ότι ένα πειρατικό καράβι κούρσεψε δυο σαντορινιά καΐκια και πήραν δέκα βαρέλες κρασί και πέντε βαρέλες Vinsanto.

Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια, με αποκορύφωμα την εξαγωγική δραστηριότητα του Vinsanto κατά τη Βενετοκρατία, την Τουρκοκρατία, αλλά και το 19ο αιώνα, όπου σημείωνε τις μεγαλύτερες εξαγωγές από τα κρασιά όλης της υπόλοιπης Ελλάδας μαζί. Στην τουρκοκρατία η έλλειψη μεγάλων καλλιεργήσιμων εκτάσεων στο νησί συνέβαλε στο να μη μεταφερθούν μουσουλμανικοί πληθυσμοί. Οι Σαντορινοί οργάνωσαν δημοκρατικά τις κοινότητές τους και, εκμεταλλευόμενοι την ηρεμία που κυριάρχησε στο Αιγαίο μετά την οθωμανική κατάκτηση, ανέπτυξαν, όπως και στα προϊστορικά χρόνια, το εμπόριο και τη ναυτιλία. Η Αλεξάνδρεια, το Ταγανρόκ και η Κωνσταντινούπολη ήταν τα σπουδαιότερα κέντρα όπου εξάγονταν μεγάλες ποσότητες σαντορινιών κρασιών. Ιστορικά είναι γνωστό ότι γινόταν εξαγωγή Vinsanto στη Ρωσία τουλάχιστον από το 1786. Μάλιστα, η οικονομία της Σαντορίνης οδηγήθηκε σε παρακμή, όταν, λόγω της Οκτωβριανής επανάστασης, σταμάτησε η εξαγωγή Vinsanto προς την χώρα αυτή.

Τεκμήρια της μακραίωνης ιστορίας του νησιού σώζονται σήμερα στους αρχαιολογικούς χώρους του Ακρωτηρίου και του Μέσα Βουνού, στα αρχαιολογικά μουσεία Θήρας και Αθηνών και στο μέγαρο Γκύζη. Αλλά και όλο το νησί, με την καλντέρα, τα ηφαιστειογενή πετρώματα, τους παραδοσιακούς οικισμούς, τους πύργους και τις «κάναβες», αποτελεί ζωντανή ιστορική μαρτυρία.

Στις μέρες μας συναντάμε οινοποιεία με τέλειο τεχνολογικό εξοπλισμό και συστηματική και ολοκληρωμένη προσπάθεια παραγωγής ποιοτικών οίνων.

Ο δεσμός αυτός (πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός) επιβεβαιώνεται τα τελευταία χρόνια με σειρά εκδηλώσεων στο νησί, όπως τα συνέδρια «ΑΜΠΕΛΟΣ». Η Σαντορίνη επιλέχθηκε να είναι ο τόπος διεξαγωγής αυτών των διεθνών συνεδρίων για το αμπέλι, γιατί εκτός του ότι αποτελεί ένα από τα όμορφα και μοναδικά μέρη στον κόσμο, έχει παράδοση 3 500 χρόνων στην καλλιέργεια της αμπέλου και στην τέχνη της παραγωγής των κρασιών, παραγωγή η οποία ευνοείται από το ιδιόμορφο οικοσύστημα του ηφαιστιογενούς αυτού νησιού του Αιγαίου.

8.10. *Ποιοτικός,ιστορικός,πολιτιστικός δεσμός,γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικώς γλυκύς λιαστός, του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.*

Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη, η έκταση του αμπελώνα είναι περίπου 12 000 στρέμματα. Ξεκινά ομαλά από τη θάλασσα και καταλήγει με αναβαθμίδες μέχρι ύψος 300 μέτρα.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό με έντονη ηλιοφάνεια, με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες. Η μέση ετήσια μέγιστη θερμοκρασία είναι 23°C, και η ελάχιστη 14°C. Το συνολικό μέσο ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 250 - 370 mm.

Το σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Το έδαφος της Σαντορίνης είναι αμμώδες με πολύ μικρό ποσοστό αργίλου. Είναι επίσης φτωχό σε οργανική ουσία και, με εξαίρεση μια μικρή περιοχή περί τον Προφήτη Ηλία, χωρίς ανθρακικό ασβέστιο. Για τους λόγους αυτούς, παρόλο που το έδαφος είναι πλούσιο σε κάλιο, το φυτό δεν μπορεί να απορροφήσει τις ποσότητες που απαιτούνται για να εξουδετερωθεί σε μεγάλο βαθμό το τρυγικό οξύ, στο οποίο οφείλεται η αυξημένη οξύτητα των σαντορινιών κρασιών. Στη μειωμένη απορρόφηση καλίου συντελεί και το κλίμα με τις λίγες βροχές, καθώς και το γεγονός ότι οι αμπελώνες δεν ποτίζονται.

Το νησί είναι εξαιρετικά ξηρό και στη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών, όταν ωριμάζουν τα σταφύλια, οι θερμοκρασίες μέσα στην ημέρα είναι πολύ υψηλές. Έτσι κατά τη διάρκεια αυτής της παρατεταμένης ξηρασίας, τις ανάγκες των φυτών σε νερό ανακουφίζουν οι ομίχλες που δημιουργούνται από την εξάτμιση της θάλασσας και σκεπάζουν το νησί, ανεβαίνοντας από την καλντέρα.

Παράλληλα τους καλοκαιρινούς μήνες το νησί μαστιγώνεται ανελέητα από τους βόρειους ανέμους, τα μελτέμια, που εμποδίζουν τη συσσώρευση υγρασίας πάνω στα σταφύλια μέσα στην ημέρα. Τη νύχτα όμως, όταν πέφτουν οι θερμοκρασίες και οι κλιματολογικές συνθήκες γίνονται σχετικά υγρές, το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού απορροφά την υγρασία κι έτσι τρέφονται τα αμπέλια.

Στις περιοχές που η κλίση του εδάφους είναι απότομη, οι Σαντορινιοί έχουν κατασκευάσει τις περίφημες ΠΕΖΟΥΛΕΣ. Έχουν δηλαδή διαμορφώσει το έδαφος σε επίπεδα ώστε να διευκολύνεται η καλλιέργεια και να περιορίζεται η απώλεια νερού.

Σαν αποτέλεσμα αυτού του μοναδικού συνδυασμού κλίματος και εδάφους, τα σταφύλια της Σαντορίνης ωριμάζουν γρήγορα και διατηρούν την οξύτητά τους.

Όπως κάθε τι άλλο στην ανεμοδαρμένη Σαντορίνη και τα αμπέλια τα ίδια είναι ιδιόμορφα. Τα κλήματα είναι αραιοφυτεμένα, χαμηλά στο έδαφος. Προκειμένου να προστατέψουν τα σταφύλια από το μένος των σαρωτικών ανέμων που μαστίζουν τον χειμώνα το νησί, οι σαντορινιοί κλαδεύουν τα αμπέλια με έναν τέτοιο τρόπο, ώστε να παίρνουν το σχήμα στεφανιού και τα σταφύλια να μεγαλώνουν στο εσωτερικό του.

Συνήθως δεν σημειώνονται σοβαρές προσβολές από έντομα και ασθένειες. Η μόνη επέμβαση φυτοπροστασίας είναι 1 – 2 προληπτικά θειαφίσματα την Άνοιξη.

Ο Σαντορινιός αμπελώνας είναι ο πιο γηραιός στον Ελλαδικό χώρο. Μερικά αμπέλια μπορεί να είναι και 300 χρόνων. Τα πρέμνα του αμπελώνα είναι αυτόριζα, δεν είναι εμβολιασμένα σε αμερικάνικα υποκείμενα αμπέλου. Κι' αυτό γιατί η φυλλοξήρα, το ενοχλητικό έντομο που συνεχίζει να καταστρέφει τον αμπελώνα της υφηλίου, δεν έφτασε ποτέ εδώ. Ευτυχώς το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού, με την έλλειψη αργιλίου και τη μεγάλη περιεκτικότητα σε άμμο (93-97 %) δεν την ευνοεί.

Συνεπώς υπάρχει μια σειρά παραγόντων που φτιάχνουν ένα μοναδικό στον κόσμο μικροκλίμα, που συντελεί στην πλήρη ωρίμανση των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την επίδραση της έκθεσης στον ήλιο αλλά και της παλαίωσης χαρίζουν γλυκά κρασιά με συμπυκνωμένα τα χαρακτηριστικά τους και μια υπέροχα βελούδινη αίσθηση στη γεύση.

8.11. *Ποιοτικός,ιστορικός,πολιτιστικός δεσμός,γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικώς γλυκύς λιαστός, του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.*

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι αμπελώνες στα νησιά Θήρα και Θηρασία αποτελούν ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελτέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

Επιπλέον ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με τη σύσταση των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ.

Ο λευκός φυσικώς γλυκύς οίνος Λιαστός και ο οίνος λικέρ από λιασμένα σταφύλια ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο τουλάχιστον κατά 51 % και το υπόλοιπο από τις ποικιλίες Αηδάνι, Αθήρι και σε μικροποσότητες των λευκών «ξενόλογων» που καλλιεργούνται παραδοσιακά στο σύμπλεγμα των νήσων Θήρας και Θηρασίας και συγκεκριμένα των ποικιλιών Γαϊδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι και της ερυθρωπής ποικιλίας Ροδίτης.

Μετά τον τρύγο, τα σταφύλια για την παραγωγή του Vinsanto απλώνονται για να αφυδατωθούν κάτω από τον ζεστό Αιγαιοπελαγίτικο ήλιο, ενώ οι στραγγιστικές αρετές του εδάφους τα προστατεύουν από το σάπισμα. Μετά από 7 έως 12 ημέρες τα σταφύλια έχουν χάσει μεγάλο ποσοστό νερού, έχοντας συμπυκνώσει κάθε πτυχή των χαρακτηριστικών τους. Ακολουθεί προσεκτικό σπάσιμο και πίεση των σταφυλιών και ξεκινά η αργή ζύμωση που ελέγχεται καθημερινά. Λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε σάκχαρα η ζύμωση σταματά πρόωρα και δίνει ένα φυσικώς γλυκό κρασί χωρίς προσθήκη αλκοόλης. Στην συνέχεια το κρασί ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον 24 μήνες. Ο χρόνος μειλίχιος ευεργέτης του Vinsanto, του προσθέτει ανεκτίμητη αξία αρωμάτων και γεύσης καθώς αναπαύεται γαλήνια στις σκοτεινές κάβες των νησιών. Συμπυκνώνει περαιτέρω τα χαρακτηριστικά του, ενώ προσδίδει μια υπέροχα βελούδινη αίσθηση στη γεύση, κάνοντας την παλαίωση αναπόσπαστο κομμάτι της παραγωγής του Vinsanto.

Για την παραγωγή του Vinsanto απαιτούνται περίπου 6 κιλά σταφυλιού ανά λίτρο, που μπορεί να φθάσουν ακόμα και τα 10, λόγω της εξάτμισης κατά τη μακρόχρονη παλαίωση. Έτσι, η σπανιότητά του είναι μεγάλη, όπως συμβαίνει με κάθε τι πολύτιμο.

Οι προαναφερθείσες γηγενείς ποικιλίες παραγωγής του Vinsanto συνεισφέρουν η κάθε μία με το δικό της τρόπο στο μεγαλείο του. Το Ασύρτικο στην τρομακτική οξύτητα, την ευγένεια και τις ορυκτές νότες, το Αηδάνι στο σώμα και το βαθύ, μεθυστικό άρωμά του, το Αθήρι στο φίνο και εύθραυστο χαρακτήρα του και όλες μαζί στην πολυπλοκότητα του Vinsanto.

8.12. *Ποιοτικός,ιστορικός,πολιτιστικός δεσμός,γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικώς γλυκύς λιαστός, του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.*

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των νησιών και στις ιδιαίτερες καλλιεργητικές τεχνικές. Συγκεκριμένα:

1. Στην κουλούρα. Ο ιδιαίτερος αυτός τρόπος καλλιέργειας της αμπέλου που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, είναι μια τοπική αρχαιοελληνική μέθοδος που διατηρείται μέχρι σήμερα. Για να φτιάξουν την «κουλούρα», οι έμπειροι αμπελουργοί της Σαντορίνης, πλέκουν μεταξύ τους τις αμπελόβεργες, σχηματίζοντας ένα μεγάλο στεφάνι, σαν ένα φυσικό καλάθι, που ακουμπά στην ηφαιστειακή γη του νησιού. Μέσα εκεί ωριμάζουν προστατευμένα τα σταφύλια, χωρίς να κινδυνεύει η παραγωγή, ενώ το αμπέλι αντεπεξέρχεται στις ιδιαίτερα δύσκολες εδαφοκλιματικές συνθήκες της Σαντορίνης, που συνοψίζονται στις εξής:

   — Πολύ ισχυροί άνεμοι, ιδιαίτερα την άνοιξη, εποχή που βγαίνουν οι νέοι βλαστοί.

   — Δυνατά χτυπήματα από την άμμο του ηφαιστειογενούς εδάφους, που παρασύρεται από τον άνεμο.

   — Καυτός ήλιος κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού.

   — Έλλειψη νερού (εκτός από τη νυχτερινή θαλασσινή υγρασία).

2. Στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσσηρης, στάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού.

3. Στο μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσίζουν με θαλασσινή αύρα τα αμπέλια, και

4. Στην αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασσινή υγρασία που πέφτει σαν ομίχλη στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

Η αλληλεπίδραση όλων αυτών των παραγόντων και σε συνδυασμό με την επίδραση της έκθεσης των σταφυλιών στον ήλιο χαρίζει οίνους με έντονο και πολύπλοκο άρωμα, με νότες μπαχαρικών, μελιού σταφίδας, σοκολάτας, καφέ, τσαγιού, βύσσινου, αποξηραμένου δαμάσκηνου και σύκου, μαρμελάδας κεράσι και βύσσινο και κηρήθρας. Κατά τη διάρκεια της παλαίωσης τα αρώματα γίνονται πιο έντονα και πιο σύνθετα. Στο στόμα είναι πλούσιο, με εκπληκτική οξύτητα που ισορροπεί την γλυκύτητα. Στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο με νότες μελιού και λεμονιού. Οίνος με μοναδική αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα, με εξαιρετική δομή και γευστική διάρκεια.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος περαιτέρω όρου:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή του όρου:

1. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

2. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

3. Παραδοσιακές Ενδείξεις

— Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β'/19-2002) οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Σαντορίνη είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, Λιαστός, VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/ Nykteri.

— Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο, 112 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 113 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «e-ambrosia», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Σαντορίνη και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Λιαστός.

Επιπλέον:

Νυχτέρι (Nykteri): παραδοσιακή ονομασία που επιφυλάσσεται για τους λευκούς ξηρούς οίνους, ΠΟΠ Σαντορίνη που έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό, τίτλο 13,5 % Vol, έχουν οινοποιηθεί είτε σε δεξαμενή είτε σε βαρέλι, έχουν δε στη συνέχεια παραμείνει προς ωρίμαση σε ξύλινα βαρέλια τουλάχιστον για τρεις (3) μήνες.

Vinsanto: παραδοσιακή ονομασία που επιφυλάσσεται για τους γλυκύς οίνους από λιασμένα σταφύλια ΠΟΠ Σαντορίνη.

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Είδος περαιτέρω όρου:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή του όρου:

Άρθρο 5 παράγραφος 1 του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

«για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

Σύνδεσμοσ προσ τισ προδιαγραφέσ προϊόντοσ

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