V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2022/C 143/09)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Σαντορίνη“ (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Teate esitamise kuupäev: 31. jaanuar 2021

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. **Kaitstud päritolunimetusega kuiva valge veini „Santorini“ tootmisel on suurendatud viinamarjasordi ’Assyrtiko’ miinimumsisaldust 75 %-lt 85 %-le**

   ’Assyrtiko’ suurem osakaal parandab toodetava veini kvaliteeti. Täpsemalt saadakse sellest väga kontsentreeritud valgeid veine, millel on õrn ja mineraalne iseloom. Kuivatatud viinamarjadest, peamiselt sordist ’Assyrtiko’, valmistatud Vinsanto veinid on rikkalikud, komplekssed ja intensiivsed. Parem kvaliteet ja praeguse turu erinevad nõudmised on sundinud rohkem viinamarjakasvatajaid kasutama sorti ’Assyrtiko’ üha suuremates kogustes. Enamikul juhtudel ületab see 90 %. Peale selle on kõik Santorini uued või ümberkorraldatud viinamarjaistandused ühesordilised, millest valdav osa on ’Assyrtiko’.

   Peatükke „Veinivalmistustavad“ ja „Lubatud viinamarjasordid“ on muudetud.

2. **Kaitstud päritolunimetusega veini „Santorini“ puhul on vähendatud viinamarjaistanduste maksimaalset saagikust 8 000 kilogrammilt hektari kohta 6 500 kilogrammile hektari kohta**

   Viimaste aastate viinamarjakasvatuse statistika näitab, et viinamarjaistanduste keskmine saagikus on ligikaudu 3 000 kg hektari kohta ja et tänapäevaste viinamarjakasvatustavade puhul ei ületa maksimaalne saagikus 6 500 kilogrammi hektari kohta. Toote kaitsmiseks ja täiustamiseks on vaja kohandada maksimaalset saagikust hektari kohta, võttes arvesse uusi andmeid, ning vähendada seda 6 500 kilogrammini hektari kohta.

   Peatükki „Maksimaalne saagikus hektari kohta“ on muudetud.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3. **Kaitstud päritolunimetusega kuivade valgete veinide „Santorini“ suhkrusisaldus ei tohi ületada 4 grammi liitri kohta või teatud tingimustel 9 grammi liitri kohta**

Kaitstud päritolunimetusega kuivade valgete veinide „Santorini“ suhkrusisaldus viidi vastavusse delegeeritud määruse (EL) 2019/33 III lisa B osaga. Täpsemalt tähendab see järgmist, et see ei ületa 4 grammi liitri kohta või 9 grammi liitri kohta, tingimusel, et viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääksuhkrusisaldusest üle 2 grammi väiksem; Kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ erakordselt madal pH põhjustab sageli seda, et veinid on maitselt tasakaalustamata. Kavandatud suhkrusisaldus koos eespool nimetatud tingimusega loob suhkrute ja happesuse soovitud tasakaalu.

Peatükki „Veinide kirjeldus“, täpsemalt osa „Kuiva valge veini analüütilised ja organoleptilised omadused“ on muudetud.

4. **Ladina tähtedega traditsiooniline nimetus „Νυχτέρι“ on asendatud nimetusega „Nykteri“ – „NYKTERI“**

Ministrite otsuse nr 235309/7.2.2002, millega kiidetakse heaks veinide traditsioonilised nimetused (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 179/19.2.2002), artiklis 13 on sätestatud traditsioonilise nimetuse „Santorini Superior Quality designation of Origin Santorini“ kasutamise tingimused kuivade valgete veinide puhul, mis kannavad nimetust „Santorini Superior Quality Designation of Origin Santorini“. Muudatusega viiakse tootespetsifikaat vastavusse liikmesriikide õigusaktidega.

Peatükki „Kohaldatavad nõuded“, täpsemalt punkti „Traditsioonilised nimetused“ on muudetud.

5. **Veinivalmistustavasid käsitlevast peatükist välja jäetud sõnad**

Valge kuiva veini veinivalmistustavasid käsitlevas peatükis on välja jäetud järgmine veinivalmistamismeetodi kirjeldus: „toodetud käärituseelse purustamise teel, millele järgneb settimine ja inokulatsioon puhaste valitud pärmseentega, mis väljendavad aromaatset tüüpsust“. See jäeti välja, kuna see ei kujuta endast konkreetset veinivalmistustava.

Peatükki „Veinivalmistamistavad“ on muudetud.

6. **Kaitstud päritolunimetuse „Santorini“ tehnilise toimiku ajakohastamine**

Seoses tehniliste toimikute ajakohastamisega on tootespetsifikaadis tehtud järgmised muudatused:

i) seos geograafilise piirkonnaga kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööorveini puhul on ühendatud seosega geograafilise piirkonnaga looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini puhul, kuna nende vahel ei ole erinevusi;

ii) lisatud ja asendatud on siseriiklikud õigusnormid kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega veinide suhtes kohaldatavate nõuete ja kontrollide kohta;

iii) pädevate kontrolliasutuste andmeid on muudetud.

Peatükid „Seos geograafilise piirkonnaga looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini puhul“ ja „Seos geograafilise piirkonnaga kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööorveini puhul“ on ühendatud.

Peatükke „Kohaldatavad nõuded“ ja „Kontrolliasutuste andmed“ on muudetud.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Kuiv valge vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: erksa rohekaskollase värvusega.

Lõhn: kompleksne lõhn tsitrusviljade aroomi, apelsini ja sidruni koore nüansside ning iseloomulike püsivate järelnootidega.

Maitse: rikkalik maitse struktuuri andva tasakaalustatud happesusega, mis tagab värske järelmaitse.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 12 %

Minimaalne üldalkoholisisaldus: 12 %

Üldsuhkrusisaldus: Üldsuhkrusisaldus: 0–4 grammi liitri kohta või kuni 9 grammi liitri kohta, tingimusel, et viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesus ei ole jääksuhkrusisaldusest üle 2 grammi väiksem.

Maksimaalse üldalkoholisisalduse suhtes kohaldatakse asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtusi.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	200

2. *Kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööorvein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: oranžikaskollane kuldse helgiga, mis laagerdudes tumeneb pruuniks. Pika laagerdumisajaga veinide värvus tumeneb punakaspruuni varjundini.

Lõhn: intensiivne ja kompleksne lõhn, vürtside, mee ja rosinate nüansside ning sellele järgnevate sidruni õite nüanssidega. Laagerdumise ajal muutuvad aroomid intensiivsemaks ja komplekssemaks.

Maitse: maitse on hästi tasakaalus viinamarjasordi happesusega. Täidlane sametine vein, milles on rikkalikult mee ja sidruni nüansse. Järelmaitse on eriti kauakestev ja aromaatne.

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 21 mahuprotsenti

— Maksimaalne tegelik alkoholisisaldus: 22 mahuprotsenti

— Suurim lubatud vääveldioksiidisisaldus on 400 milligrammi liitri kohta kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusate veinide puhul, mille jääksuhkrusisaldus suhkruna väljendatult on vähemalt 45 grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/934 I lisa B osale).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	400

3. *Looduslikult magus valge / kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Välimus: oranžikaskollane kuldse helgiga, mis laagerdudes tumeneb pruuniks.

Lõhn: intensiivne ja kompleksne lõhn, vürtside, mee ja rosinate nüansside ning sellele järgnevate sidruni õite nüanssidega.

Maitse: magus maitse on hästi tasakaalus viinamarjasordi happesusega. Täidlane sametine vein, milles on rikkalikult mee ja sidruni nüansse. Järelmaitse on eriti kauakestev ja aromaatne.

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus enne viinamarjade kuivatamist: 15 mahuprotsenti

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus pärast viinamarjade kuivatamist: 21 mahuprotsenti

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 21 mahuprotsenti

— Maksimaalse üldalkoholisisalduse suhtes kohaldatakse asjaomastes ELi õigusaktides sätestatud väärtusi.

— Suurim lubatud vääveldioksiidisisaldus on 400 milligrammi liitri kohta kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusate veinide puhul, mille jääksuhkrusisaldus suhkruna väljendatult on vähemalt 45 grammi liitri kohta (vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/934 I lisa B osale).

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	30
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	400

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Kuivade valgete veinide tootmine

Veinivalmistamise piirangud

Kaitstud päritolunimetusega kuiv valge vein „Santorini“ on valmistatud vähemalt 85 % ulatuses 'Assyrtiko' viinamarjadest. Ülejäänud osa moodustavad 'Aidani' ja 'Athiri' viinamarjad. Kasutatud on valge veini klassikalist veinivalmistamismeetodit. Alkoholkäärimise ajal ei tohi temperatuur ületada 20 °C.

2. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööorveini tootmine

Veinivalmistamise piirangud

Kaitstud päritolunimetusega kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööorvein „Santorini“ on valmistatud looduslikult magusast / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinist, millele on lisatud:

— veinist saadud neutraalset alkoholi, sealhulgas kuivatatud viinamarjade destilleerimisel saadud alkohol, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 96 mahuprotsenti;

— veini või kuivatatud viinamarjade destillaati, mille tegelik alkoholisisaldus ei ole alla 52 ega üle 86 mahuprotsendi;

— kahest eespool nimetatust valmistatud tooteid, millele on lisatud looduslikult magusa veini valmistamisel kasutatud samast sordist kuivatatud viinamarjade virret;

— veinist destilleeritud piiritusjooki, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 86 mahuprotsendi;

— kuivatatud viinamarjadest valmistatud piiritusjooki, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 94,5 mahuprotsendi.

Eespool nimetatud tooted lisatakse tootmisaastale vahetult järgneva aasta 31. maiks.

3. Viinapuude kujundamismeetodid

Viljelustavad

Viinapuude kujundamisel kasutatakse Santorini traditsioonilisi peekrikujulisi vorme, keerdus peekrit, mida nimetatakse ka võrakujuliseks, ning ümarate ja sirgete võrsetega peekrit.

4. Looduslikult magus / kuivatatud viinamarjadest valmistatud valge vein

Veinivalmistamise piirangud

Kaitstud päritolunimetusega looduslikult magus / kuivatatud viinamarjadest valmistatud valge vein „Santorini“ on valmistatud vähemalt 51 % ulatuses sordist 'Assyrtiko'. Ülejäänud osa moodustavad viinamarjasordid 'Aidani' ja 'Athiri' väikese koguse heledate võõrsortidega, mida traditsiooniliselt kasvatatakse Santorini ja Thirasia saarerühmas. Täpsemalt tähendab see järgmist, et need sordid on 'Gaidouria', 'Katsano', hele 'Moschato', 'Monemvassia', 'Platani', 'Potamissi' ja punane sort 'Roditis'. Viinamarjad korjatakse üleküpsenuna ja jäetakse osaliselt kuivatamiseks päikese kätte. Enne kuivatamist on viinamarjavirde suhkrusisaldus vähemalt 260 grammi liitri kohta. Pärast kuivatamist on see 370 grammi liitri kohta. Valmisveinis sisalduvad suhkrud ja alkohol pärinevad täielikult kääritatud viinamarjadest. Järgmiste ainete lisamine enne kääritamist, kääritamise ajal või pärast seda ei ole lubatud: kontsentreeritud viinamarjavirre, puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre, alkohol ja destilleerimissaadused.

5. Veinivalmistuse eritavad

Veinivalmistuse eritava

— Selleks et kasutada kaitstud päritolunimetusega kuivade valgete veinide „Santorini“ puhul tähist „Επιλεγμένος“ või „Réserve“, peab vein olema läbinud vähemalt üheaastase täieliku laagerdamisprotsessi, millest vähemalt kuus kuud peab vein olema tammevaatides ja kolm kuud pudelis.

— Selleks et kasutada kaitstud päritolunimetusega kuivatatud valgete veinide „Santorini“ puhul tähist „Ειδικά Επιλεγμένος“ või „Grande Réserve“, peab vein olema läbinud vähemalt kaheaastase täieliku laagerdamisprotsessi, millest vähemalt 12 kuud peab olema vein tammevaatides ja kuus kuud pudelis.

— Vinsanto veinide, s.t „looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini“ või „kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööorveini“ puhul on oksüdatiivseks laagerdamiseks kohustuslik minimaalne periood 24 kuud ning see toimub siis, kui vein on tammevaatides. Kogu oksüdatiivne laagerdamine, olenemata sellest, mitu aastat see kestab, toimub ainult Santorini ja Thirasia saartel.

Vinsanto veinide laagerdamise tähised on järgmised:

— „Aastakäik [aasta]“ tähendab, et viinamarjad on korjatud ainult märgitud aastal ja täidetud on kaheaastase oksüdatiivse laagerdamise miinimumnõue.

— „Laagerdunud x aastat“, kus x tähistab minimaalset valikulise oksüdatiivse laagerdamise aastate arvu, milleks on kehtestatud 4, 8, 12, 16 jne nelja-aastaste vahedega.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valmistoodangu maksimaalne saagikus hektoliitrites hektari kohta

50 hektoliitrit hektari kohta

2. Viinamarjade maksimaalne saagikus kilogrammides hektari kohta

6 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega veinide määratletud tootmispiirkond hõlmab Santorini ja Thirasia saari.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond*

Kvaliteet

Santorini viinamarjaistandused kuuluvad maailma vanimate hulka, pärinedes eelajaloolistest aegadest. Viinamarjakasvatuse traditsioon on eksisteerinud vähemalt 3 500 aastat. Ainulaadne kliima koos pinnase koostisega tähendab, et veinivalmistamisel kasutatavatest viinamarjasortidest saab suurepärase karakteriga veine. 19. sajandi rändurite kirjeldustes räägitakse veini silmapaistvatest organoleptilistest omadustest. Need omadused tulenevad looduskeskkonna mõjust viinamarjadele ja seega ka Santorini veinidele. Tol ajal oli Santorini vein välismaal väga nõutud. Võttes arvesse selle suurt alkoholisisaldust, müüdi seda aastaid muude piirkondade väikese alkoholisisaldusega veinide kangendamiseks.

Lisaks ajaloolisele tähtsusele on viinamarjaistandused tänapäeval märkimisväärsed ainulaadsete kvaliteetsete veinide tootmise poolest, mis laagerdumisel väljendavad Santorini pinnast, saare viinamarjaistanduste erakordset kasvukeskkonda.

Tänapäeval kasutavad veinitootjad kohalikke viinamarju parimal viisil, austades nende organoleptilisi omadusi. Nad toodavad kvaliteetveine, mida tunnustatakse rahvusvahelistel võistlustel nii Kreekas kui ka välismaal.

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ ja nende kvaliteedi vahelise seose tagamiseks viib moodustatud komitee igal aastal läbi veinide organoleptilise kontrollimise. Veine, mis ei vasta asjaomastele spetsifikaatidele, ei saa teha kättesaadavaks kaitstud päritolunimetusega veinidena „Santorini“.

Ateena Põllumajandusülikooli uuring näitas, et Santorini veinid on bioaktiivsete fenoolide poolest eriti rikkad tänu ainulaadsele kujundusmeetodile, milles kasutatakse traditsioonilist korvikuju. Seda iseloomulikku viinamarjakasvatusmeetodit on Santorinis rakendatud ammustest aegadest ja see on täielikult kooskõlas muude viljelusviisidega järgmiselt: I) iseloomulik liivane, pimsskivi ja tuha segust pinnas, mis on magneesiumi-, kaltsiumi- ja rauarikas ning märkimisväärse veeimamisvõimega; II) vahemereline kliima pehmete talvede ja jahedate suvedega, mil põhjast tulevad merebriisid jahutavad viinamarjaistandusi, ja III) päevaste ja öiste temperatuuride oluline erinevus koos viinamarjaistandustele laskuva mereuduga, hoides viinapuid jahedana ning kaitstes neid tugeva päikesevalguse eest, mis soodustab viinamarjade kvaliteedi teket.

8.2. *Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond*

Ajalooline seos

Santorini veinivalmistamise traditsiooni jälgi mööda minnes liigume tagasi kolmanda aastatuhandeni eKr. Akrotiri väljakaevamistel saadud leiud nagu viinapuu puusüsi ja tolleaegsete vaasimaalide dekoratiivmotiividena kasutatud viinamarjakobarad näitavad, et viinamarjakasvatus oli üks elanikkonna põhitegevusalasid. Eelajaloolised viinamarjaistandused hävisid suure vulkaanipurske tõttu (ligikaudu 1650 eKr), mis pühkis saarelt minema umbes kolmeks sajandiks kõik inimeste ja taimestiku jäljed.

Viinamarjakasvatus ja veinitootmine pidid selle hävitustöö ajal olema Akrotiri majanduse oluline osa. Seda kinnitab viinapuude puidust ja viinamarjaseemnetest pärit söe füüsiline olemasolu, samuti viinamarjade tallamise ja virde kogumise erisüsteem. Alltoodud tallamisküna ja tünn on hädavajalik varustus. Tallamiskünast leitud suur korvitäis laime pani arheoloogid arvama, et laim võis toimida virde puhastamisel filtrina.

Veini hoiti suurtes *pithoi*'des (purkides), mis suleti vahaga. Sellise anuma kaelal olevad lineaarkirjas A kraabitud sümbolid viitavad tõepoolest veinile. Üldiselt viitab Akrotiris leitud säilitusanumate ja veinikannude rohkus mitte ainult märkimisväärsele veinitootmisele, vaid ka arenenud veinikaubandusele. Viinamarjakobaraid kasutati dekoratiivmotiividena tolleaegsetel vaasimaalidel. Veini valmistamist ja sellega kauplemist tõendavad teatud tüüpi anumad, mille tilad on kitsa põhja lähedal, aga ka veinikannude rohkus: peamiselt vedelike transportimiseks ettenähtud kannud. Santorini on siiani esitanud vähemalt 50 % kõigist Egeuse mere piirkonnas leitud varajast tüüpi anumate näidetest.

Herodotuse sõnul olid foiniiklased pärast katastroofi esimesed asunikud. Nad ja neile järgnenud isikud pidid ellujäämiseks toime tulema äärmusliku keskkonnaga. Oma toitumisvajaduste rahuldamiseks proovisid nad kasvatada eri liiki taimi, mida nad endaga kaasa tõid ja mida nad tundsid. Santorini ebasoodsas keskkonnas õnnestus sajandite jooksul ellu jääda ainult viinapuudel. Tegemist on saare kuumadele ja kuivadele tingimustele eriti vastupidava kohanemisvõimelise taimega, millel on Santorini pinnasesse tungiv visa ja hästi arenenud juurestik. *Aspa* on nimetus, mida kohalikud elanikud kasutavad kõva ja kompaktse pinnase kohta, mis on moodustunud mitmetest vulkaanilise materjali kihtidest: tuhk, laava, pimss ja praht. *Aspa* kattis lubjakivist ja paekivist aluspinnase järjestikuste vulkaanipursete käigus. Sajandeid kestnud inimeste vaev on tambitud saare maastikusse ning see on tunnistuseks Santorini elanike läbi aegade kestnud jõupingutustest domineerida oma maa üle.

Arhailistest ja klassikalistest perioodidest puuduvad otsesed tõendid viinamarjakasvatuse kohta. Ent oleks kummaline, kui Santorini elanikud seda nii ideaalsel pinnasel ei harrastaks. Raske on ette kujutada rikaste maaomanike olemasolu Santorinil, kui nad ei kasvataks toodet, mis annaks neile suurt kasumit. Ning seni on selliseks tooteks osutunud ainult vein.

Alates 12. sajandist kuni 17. sajandini valitsesid Santorini saart veneetslased. Eurooplased hindasid algusest peale Kreeka veine mitte ainult nende kvaliteedi pärast, vaid ka seetõttu, et need suutsid taluda pikki merereise. Seetõttu hakkasid Frangi ja Veneetsia laevad veel rohkem veini Santorinist vedama. Veneetsia võimu all olnud Santorini veinide kuldaeg lõppes lõpliku vallutamisega türklaste poolt. Veinidel oli erakordne karjäär koos hiilgavate hetkedega, näiteks nende menu Pariisis.

8.3. *Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond*

Kultuurilised, sotsiaalsed ja majanduslikud seosed

Viinapuud ja vein on olnud iidsetest aegadest alates Santorini rahva kultuuri-, sotsiaalse ja majandusliku eluga lahutamatult seotud.

Santorini on alati ühendanud suure tootlikkuse kvaliteedi ja väljapoole suunatud hoiakuga. Türgi võimu all tähendas ulatuslike põllumaade puudumine seda, et moslemipopulatsioonid ei jäänud paikseks. Santorini rahvas korraldas oma kogukondi demokraatlikult ning nad arendasid Türgi vallutuse järgselt Egeuse meres valitsenud rahu täielikult ära kasutades kaubandust ja laevandust, nagu eelajaloolistel aegadel. Aleksandria, Taganrog ja Konstantinoopol olid Santorinist pärit suurte veinikoguste ekspordi kõige olulisemad keskused. On teada, et ajalooliselt toimus eksport Venemaale vähemalt alates 1786. aastast. Tõepoolest, Santorini majandus langes, kui eksport Venemaale Oktoobrirevolutsiooni tõttu peatus.

Tõendeid saare iidse mineviku kohta säilitatakse täna Akrotíri ja Mesa Vouno arheoloogilistes paikades, Santorini ja Ateena arheoloogiamuuseumides ning Megaro Gizi kultuurikeskuses. Kogu saar on koos kaldeera, vulkaaniliste kivimite, traditsiooniliste asulate, tornide ja koobastega elava ajaloo monument.

Tänapäeval leiame tipptehnoloogiliste seadmetega veinitehaseid, mis on täielikult pühendunud kvaliteetveinide tootmisele.

Seda kultuurilist, sotsiaalset ja majanduslikku seost on viimastel aastatel kinnitanud mitmed saarel aset leidnud sündmused, näiteks sümpoosionid „Ampelos “ („Vein“). Santorini valiti kõnealuste rahvusvaheliste viinapuude sümpoosionide toimumiskohaks, sest lisaks sellele, et Santorini on üks maailma kaunimaid ja ainulaadsemaid kohti, on tal 3 500-aastane viinamarjakasvatuse ja veinitootmise traditsioon. Seda traditsiooni on toetanud kõnealuse vulkaanilise Egeuse saare ainulaadne ökosüsteem.

Esimese sümpoosioni „Ampelos 2003“ (5.–7. juuni) eesmärk oli anda oluline panus Kreeka viinamarjakasvatusele õige suuna kujundamisse ning anda viinamarjakasvatajatele võimalikult palju vahendeid kaasaegseks ja tõhusaks viinamarjakasvatuseks. Sümpoosioni korraldajad kutsusid sektori viinamarjakasvatajaid, veinivalmistajaid, eksperte, teadlasi ja ärijuhte jagama selleteemalisi teadmisi ja seisukohti. Samuti paluti neil nautida sümpoosioni rikkalikku sotsiaalset programmi täiuslikus keskkonnas: kuulsal Santorini saarel!

Teise sümpoosioni „Ampelos 2006“ (1.–3. juuni) eesmärk oli tutvustada osalejatele uusimaid teaduse ja tehnika arenguid koos viimaste turu-uudistega. See andis võimaluse viljakaks aruteluks ekspertide seas üle kogu maailma koos sümpoosionil osalenud veinitööstuse esindajate, veiniajakirjanike ja veinisõpradega. Sümpoosioni põhieesmärk oli hinnata iga viinapuu puhul mulla, kliima ja viinamarjasordi kombinatsiooni ning kaaluda, kuidas kasutada toorainet parimal viisil kõigi veinivalmistamismeetodite abil. See aitaks iga piirkonna veinidel iseloomulikke ja soovitud lõhnu ja maitseid välja arendada. Lõpetuseks pöörati erilist tähelepanu turustrateegiatele, mida võiks kasutusele võtta.

Kolmas rahvusvaheline sümpoosion „Ampelos 2013“ toimus Santorinil 30. ja 31. mail 2013. Eesmärgid olid: viinamarjakasvatuse areng kliimamuutustega kohanemisel; veinivalmistamise edusammud ja innovatsioon; uued strateegiad veinitoodete edendamiseks üleilmsel tasandil jõustunud uutes majandustingimustes ning uued suundumused heade tavade rakendamisel viinamarjakasvatuses ja veinitootmises.

Neljanda rahvusvahelise sümpoosioni „Ampelos“ (12.–14. mai) teema oli „Vahemere viinamarjaistandus ja kliimamuutused“. Ettekanded kinnitasid kliimamuutuste ja eelkõige keskmise õhutemperatuuri tõusu märkimisväärset mõju viinamarjades fenoolide tekkele, viinamarjade füsioloogiale ja valmimisajale. Märgiti, et viimase 40 aasta jooksul on Euroopa viinamarjaistandustes täheldatud üht suundumust. Olenevalt piirkonnast ja viinamarjasordist on pungade puhkemine, õitsemine ja viinamarjade valmimine toimunud 2–3 nädalat varem. Samal ajal küpsevad viinamarjad täielikult palju kõrgematel temperatuuridel. Peamised kliimanäitajad on temperatuur, sademed ja päikesevalgus. Juhiti tähelepanu sellele, et nende parameetrite prognoosivatest mudelitest olenemata muutuvad Euroopa viinamarja- ja veinikaardid märkimisväärselt. Muudatus mõjutab nii viinamarjasortide mustrit kui ka kaardi struktuurielemente. Tulemused on üsna negatiivsed eelkõige heledatest viinamarjasortidest valmistatud veinide kvaliteedi seisukohast.

8.4. *Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond*

Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ tootmispiirkonnas hõlmavad viinamarjaistandused ligikaudu 1 200 hektarit. Alates merepinnast ulatuvad need kuni 300 meetri kõrguste astanguteni.

Piirkonnas on tüüpiline vahemereline kliima, kus on päikeseküllased, kuumad ja kuivad suved ning pehmed talved. Aasta keskmine maksimaalne temperatuur on 23 °C, minimaalne temperatuur 14 °C. Aasta keskmine sademete hulk on 250–370 millimeetrit.

Santorini on moodustunud peamiselt tertsiaariperioodi kohaliku pinnase – pimsskivi ja laava – ladestustest. Santorini pinnas on liivane ja väga väikese savisisaldusega. Samuti on seal vähe orgaanilist ainet ja see ei sisalda kaltsiumkarbonaati, välja arvatud väike piirkond, mis ümbritseb Profitis Iliase mäge. Neil põhjustel ei suuda taimed omastada viinhappe neutraliseerimiseks vajalikke koguseid, vaatamata sellele, et maapind on kaaliumirikas. See on Santorini veinide suure happesuse põhjus. Kaaliumi vähesele omastamisele aitab kaasa ka sademete vähesus, samuti asjaolu, et viinamarjaistandusi ei niisutata.

Saar on erakordselt kuiv. Suvekuudel, kui viinamarjad valmivad, on päevased temperatuurid väga kõrged. Pikema põuaperioodi jooksul rahuldatakse taimede hüdratsioonivajadused mere aurustumisel tekkinud ududega. Need tõusevad kaldeerast ja katavad saare.

Samal ajal räsivad saart suvekuudel halastamatult põhjatuuled, mida tuntakse nime all *Meltemi*, mis takistab päeva jooksul viinamarjadele niiskuse kogunemist. Öösiti, kui temperatuur langeb ja kliimatingimused muutuvad suhteliselt niiskeks, imab saare vulkaaniline pinnas endasse niiskust ja toidab niiviisi viinapuid.

Kohtades, kus maapind on järsult kaldu, on Santorini elanikud ehitanud kuulsad astmed ehk *pezoules*. Teisisõnu on nad kujundanud maa-ala astanguteks, et hõlbustada viljelemist ja piirata veekadu.

Tänu sellele ainulaadsele kliima ja mulla kombinatsioonile küpsevad Santorini viinamarjad kiiresti ja säilitavad oma happesuse.

Nagu kõik muu tuultest räsitud Santorini puhul, on ka viinapuud vormilt ainulaadsed. Taimed on suurte vahedega ja madalad. Selleks et kaitsta viinamarju talvel saart räsivate karmide tuulte eest, on Santorini elanikud lõiganud viinapuud võrakujuliseks, mille puhul viinamarjad kasvavad seestpoolt.

Putukate ja haiguste tekitatud raskeid kahjustusi esineb harva. Ainus taimekaitsemeede on üks või kaks ennetavat väävlikasutust kevadel.

Santorini viinamarjaistandused on vanimad Kreekas. Mõned viinapuud võivad olla kuni 300 aastat vanad. Viinapuudel on oma juured. Neid ei poogitud Ameerika pookealustele. Selle põhjuseks on asjaolu, et viinapuutäi – kahjulik putukaliik, kes jätkuvalt hävitab viinamarjaistandusi kogu maailmas – ei ole siia kunagi jõudnud. Õnneks ei toeta seda saare vulkaaniline pinnas koos vähese savi ja väga suure liivasisaldusega (93–97 %).

Seega loovad mitmed tegurid mikrokliima, mille sarnast maailmas ei leidu. See aitab viinamarjadel täielikult küpseda, andes neile erilised omadused, näiteks värskendava suure happesuse ja suure alkoholisisalduse.

8.5. *Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond*

Toote üksikasjad

Santorini ja Thirasia saarte viinamarjaistandused on tõeliselt vaateplatvormid Egeuse merele. Suvel hoiavad kõrgeid temperatuure ära põhjatuuled ehk kuulsad *Meltemi*'d, luues seega erilise mikrokliima. See parandab viinamarjade valmimist ja koostist „analüütilisel" valmimisetapil, st happesuse, värvuse, aromaatsete ühendite, suhkrute jne arvesse võtmist. Selle tulemuseks on erakordselt kvaliteetsed veinid. Kaitstud päritolunimetusega veine „Santorini" valmistatakse kohalikest viinamarjasortidest 'Assyrtiko', 'Athiri' ja 'Aidani'.

Eelkõige on kaitstud päritolunimetusega kuiv valge vein „Santorini" valmistatud vähemalt 85 % ulatuses 'Assyrtiko' viinamarjadest. Ülejäänud osa moodustavad 'Aidani' ja 'Athiri' viinamarjad.

Kliima, saarte muldade koostis, kasvatatavad viinamarjasordid, viinapuude hoolitsus ja kasutatavad veinivalmistusmeetodid üheskoos aitavad kaasa kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini" kvaliteediomadustele. See võimaldab neil aja jooksul vananeda ja oma omadusi parandada. Laagerdunud kuival valgel veinil on sügav kuldkollane värvus oranži varjundiga. Selle lõhn on peamiselt lilleline, roheliste puuviljade (näiteks küdoonia) ja mitmesuguste moosipuuviljade lõhn. Esineb ka pähkliseid nüansse, näiteks röstitud mandlid ja sarapuupähklid. Sageli tuvastatakse vürtsikaid nüansse, näiteks köömen ja koriander, lõhnaürte, nt kurereha, aed-liivatee, salvei, kummel ning kuivatatud viigimarja järelmaitset. Need aroomid esinevad ka maitsetena koos mee ja kuivatatud puuviljadega. Laagerdunud veinidel on ka võine tekstuur. Eelöeldu tulemusena on need veinid rikkalikud ja komplekssе täidlusega ning nende järelmaitse on veelgi pikem.

8.6. *Valge veini kvaliteediga seotud, ajalooline, kultuuriline ja sotsiaalne seos ning geograafiline piirkond*

Põhjuslik seos

Nagu on kirjeldatud eespool punktides, on kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini" ainulaadsus tingitud saare eripärast ja konkreetsetest viljelusmeetoditest. Need on näiteks:

1. Korvikujuliselt kujundamine Santorini piirkonnas kasutatav iseloomulik viinamarjakasvatusmeetod on kohalik tava, mis on säilinud ammustest aegadest tänapäevani. Nn korvide kujundamiseks keerutavad Santorini kogenud viinamarjakasvatajad võrsed suurteks võradeks ehk nagu looduslikeks korvideks, mis toetuvad saare vulkaanilisele pinnasele. Viinamarjad valmivad korvide kaitse all, kus need ei ole ohus. Samal ajal taluvad viinapuud Santorini eriti raskeid mulla- ja kliimatingimusi. Need on järgmised:

— väga tugevad tuuled, eriti kevadel, mil uued võrsed ilmuvad;

— tuule mõjul vulkaanilisest pinnasest pärit teravalt pekslevad liivad;

— lõõskav päikesepaiste kogu suve jooksul;

— veepuudus (välja arvatud öised mereudud);

2. Iseloomulik pinnas, mis on liivane, pimsskivi ja tuha segu, magneesiumi-, kaltsiumi- ja rauarikas, märkimisväärse veeimamisvõimega;

3. Vahemereline kliima pehmete talvede ja jahedate suvedega, mil põhjatuuled jahutavad viinamarjaistandusi, ning

4. Päevase ja öise temperatuuri oluline erinevus koos viinamarjaistandustele laskuva mereuduga, hoides viinapuid jahedana ning kaitstes neid tugeva päikesevalguse eest, mis soodustavad viinamarjade kvaliteedi teket.

Määratletud piirkonnas asuvate saarte omapärane mikrokliima toimib koos maapinna reljeefiga ning piirkonna viinamarjasortidest saab suure aromaatse komplekssusega veine. Ülekaalus on tsitrusviljad, eelkõige tsitruseliste õied, nagu budakämmal, sidrun, greip ja veriapelsin. Eriti levinud on ka valge viljalihaga puuviljad, samuti rohelised puuviljad (näiteks pirnid ja rohelised õunad). Järgmisena tulevad luuviljad, näiteks valge virsik, aprikoos ja nispero. Seejärel leiame troopilised puuviljad, näiteks mango, ananassi, litši ja meloni. Suus on esimene mulje tugev happesuse tunne, mis on tasakaalus suurest alkoholisisaldusest tingitud sooja ja magusa aistinguga. Ülekaalus on tsitrusviljad, eriti õied, budakämbla, sidruni, laimi, greibi ja veriapelsiniga, samuti valge viljalihaga puuviljad, näiteks pirnid, mis on sordile 'Assyrtiko' omased, ja rohelised õunad ning luuviljad, näiteks valge virsik, aprikoos ja rohelised puuviljad (litši, nispero). Sõltuvalt 'Athiri' ja 'Aidani' kogustest võime leida ka selliseid troopilisi puuvilju nagu mango ja ananassid. Teine Santorini puhul tuvastatud tunnus on tugev soolane maitse. See ei ole seotud viinamarjasordiga, vaid viinamarjaistanduste lähedusega merele. Veel üks tugev maitsetunnus on mineraalsus, mis tähendab märgade kivide maitset.

Sellest tulenevalt on Santorini veinid rikkalikud, täidlased ja järelmaitsega, mis kestab mitu sekundit.

8.7. *Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööorveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga*

Kvaliteet

Santorini viinamarjaistandused kuuluvad maailma vanimate hulka, pärinedes eelajaloolistest aegadest. Viinamarjakasvatuse traditsioon on eksisteerinud vähemalt 3 500 aastat. Ainulaadne kliima koos pinnase koostisega tähendab, et veinivalmistamisel kasutatavatest viinamarjasortidest saab suurepärase karakteriga veine. 19. sajandi rändurite kirjeldustes räägitakse veini silmapaistvatest organoleptilistest omadustest. Need omadused tulenevad looduskeskkonna mõjust viinamarjadele ja seega ka Santorini veinidele. Tol ajal oli Santorini vein välismaal väga nõutud. Võttes arvesse selle suurt alkoholisisaldust, müüdi seda aastaid muude piirkondade väikese alkoholisisaldusega veinide kangendamiseks.

Lisaks ajaloolisele tähtsusele on viinamarjaistandused tänapäeval märkimisväärsed ainulaadsete kvaliteetsete veinide tootmise poolest, mis laagerdumisel väljendavad Santorini pinnast ja saare viinamarjaistanduste erakordset kasvukeskkonda.

Tänapäeval kasutavad veinitootjad kohalikke viinamarju parimal viisil, austades nende organoleptilisi omadusi. Nad toodavad kvaliteetveine, mida tunnustatakse rahvusvahelistel võistlustel nii Kreekas kui ka välismaal.

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ ja nende kvaliteedi vahelise seose tagamiseks viib moodustatud komitee igal aastal läbi veinide organoleptilise kontrollimise. Veine, mis ei vasta asjaomastele spetsifikaatidele, ei saa teha kättesaadavaks kaitstud päritolunimetusega veinidena „Santorini“.

Ateena Põllumajandusülikooli uuring näitas, et Santorini veinid on bioaktiivsete fenoolide poolest eriti rikkad tänu ainulaadsele kujundusmeetodile, milles kasutatakse traditsioonilist korvikuju. Seda iseloomulikku viinamarjakasvatusmeetodit on Santorinis kasutatud ammustest aegadest ja see on täielikult kooskõlas muude viljelusviisidega, nagu allpool kirjeldatud.

I) iseloomulik liivane, pimsskivi ja tuha segust pinnas, mis on magneesiumi-, kaltsiumi- ja rauarikas ning märkimisväärse veeimamisvõimega;

II) vahemereline kliima pehmete talvede ja jahedate suvedega, mil põhjast tulevad merebriisid jahutavad viinamarjaistandusi,

III) päevase ja öise temperatuuri oluline erinevus koos viinamarjaistandustele laskuva mereuduga, hoides viinapuid jahedana ning kaitstes neid tugeva päikesevalguse eest, mis soodustab viinamarjade kvaliteedi teket.

8.8. *Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööorveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga*

Ajalooline seos

Santorini veinivalmistamise traditsiooni jälgi mööda minnes liigume tagasi kolmanda aastatuhandeni eKr. Akrotiri väljakaevamistel saadud leiud nagu viinapuu puusüsi ja tolleaegsete vaasimaalide dekoratiivmotiividena kasutatud viinamarjakobarad näitavad, et viinamarjakasvatus oli üks elanikkonna põhitegevusalasid. Eelajaloolised viinamarjaistandused hävisid suure vulkaanipurske tõttu (ligikaudu 1650 eKr), mis pühkis saarelt minema umbes kolmeks sajandiks kõik inimeste ja taimestiku jäljed.

Viinamarjakasvatus ja veinitootmine pidid selle hävitustöö ajal olema Akrotiri majanduse oluline osa. Seda kinnitab viinapuude puidust ja viinamarjaseemnetest pärit söe füüsiline olemasolu, samuti viinamarjade tallamise ja virde kogumise erisüsteem. Alltoodud tallamisküna ja tünn on hädavajalik varustus. Samal ajal pani tallamiskünast leitud suur korvitäis laime arheoloogid arvama, et laim võis toimida virde puhastamisel filtrina.

Veini hoiti suurtes *pithoi*'des (purkides), mis suleti vahaga. Sellise anuma kaelal olevad lineaarkirjas A kraabitud sümbolid viitavad tõepoolest veinile. Üldiselt viitab Akrotiris leitud säilitusanumate ja veinikannude rohkus mitte ainult märkimisväärsele veinitootmisele, vaid ka arenenud veinikaubandusele. Viinamarjakobaraid kasutati dekoratiivmotiividena tolleaegsetel vaasimaalidel. Veini valmistamist ja sellega kauplemist tõendavad teatud tüüpi anumad, mille tilad on kitsa põhja lähedal, aga ka veinikannude rohkus: peamiselt vedelike transportimiseks ettenähtud kannud. Santorini on siiani esitanud vähemalt 50 % kõigist Egeuse mere piirkonnas leitud varajast tüüpi anumate näidetest.

Herodotuse sõnul olid foiniiklased pärast katastroofi esimesed asunikud. Nad ja neile järgnenud isikud pidid ellujäämiseks toime tulema äärmusliku keskkonnaga. Oma toitumisvajaduste rahuldamiseks proovisid nad kasvatada eri liiki taimi, mida nad endaga kaasa tõid ja mida nad tundsid. Santorini ebasoodsas keskkonnas õnnestus sajandite jooksul ellu jääda ainult viinapuudel. Tegemist on saare kuumadele ja kuivadele tingimustele eriti vastupidava kohanemisvõimelise taimega, millel on Santorini pinnasesse tungiv visa ja hästi arenenud juurestik. *Aspa* on nimetus, mida kohalikud elanikud kasutavad kõva ja kompaktse pinnase kohta, mis on moodustunud mitmetest vulkaanilise materjali kihtidest: tuhk, laava, pimss ja praht. *Aspa* kattis lubjakivist ja paekivist aluspinnase järjestikuste vulkaanipursete käigus. Sajandeid kestnud inimeste vaev on tambitud saare maastikusse ning see on tunnistuseks Santorini elanike läbi aegade kestnud jõupingutustest domineerida oma maa üle.

Arhailistest ja klassikalistest perioodidest puuduvad otsesed tõendid viinamarjakasvatuse kohta. Ent oleks kummaline, kui Santorini elanikud seda nii ideaalsel pinnasel ei harrastaks. Raske on ette kujutada rikaste maaomanike olemasolu Santorinil, kui nad ei kasvataks toodet, mis annaks neile suurt kasumit. Ning seni on selliseks tooteks osutunud ainult vein.

Alates 12. sajandist kuni 17. sajandini valitsesid Santorini saart veneetslased. Eurooplased hindasid algusest peale Kreeka veine mitte ainult nende kvaliteedi pärast, vaid ka seetõttu, et need suutsid taluda pikki merereise. Seetõttu hakkasid Frangi ja Veneetsia laevad veel rohkem veini Santorinist vedama. Veneetsia võimu all olnud Santorini veinide kuldaeg lõppes lõpliku vallutamisega türklaste poolt. Veinidel oli erakordne karjäär koos hiilgavate hetkedega, näiteks nende menu Pariisis.

8.9. *Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööorveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga*

Kultuurilised, sotsiaalsed ja majanduslikud seosed

Viinapuud ja vein on olnud iidsetest aegadest alates Santorini rahva kultuuri-, sotsiaalse ja majandusliku eluga lahutamatult seotud.

Vinsanto jätkab *passos*-traditsiooni ehk ammustest aegadest pärit kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini nimetust, mille poolest olid Egeuse saared tuntud.

Praegu leidub vähe veine, mis on säilitanud sama vormi ja tootmismeetodid nagu Vana-Kreeka ajal. Magusa maitsega keelel kirjutas Hesiodos seitsmendal sajandil eKr: „Näita viinamarju päikesele kümme päeva ja ööd ning jäta need viieks varju". Sel viisil annab ta meile iidse veinivalmistamise retsepti.

Vinsanto rõõmustab meid sama maitsega, nagu oli Platoni ja Sokratese sümpoosionidel lahjendamata kujul joodud veinidel.

12. sajandil andsid saare Veneetsia vallutajad sellele veinile uueks nimeks „Vino di Santorini" (Santorini vein). Sellest sai „Vino Santo" ja seejärel „Vinsanto". „Vinsanto" nime all jõudis see Konstantinoopoli, Venemaa, Trieste, Ancona ja Veneetsia sadamatesse. See kuulus magus vein, milles avaldub Santorini ainulaadsus, täiendas keskaegsete valitsejate uhkeid bankette. Paljude sajandite jooksul oli see kogu Venemaa õigeusu kirikute karikates olev armulauavein.

Esimene teadaolev viide nimetusele „Vinsanto" pärineb 1729. aastast. Saare katoliku piiskopile saadetud kirjas kirjutasid mõned merekaptenid, et piraadilaev rüüstas kaht Santorini laeva ning võttis ära kümme vaati veini ja viis vaati Vinsantot.

Santorini on alati ühendanud suure tootlikkuse kvaliteedi ja väljapoole suunatud hoiakuga. Vinsanto eksport saavutas haripunkti Veneetsia ja Türgi võimu ajal ning uuesti 19. sajandil, mil Santorini eksportis rohkem veine kui ülejäänud Kreeka kokku. Türgi võimu all tähendas ulatuslike põllumaade puudumine seda, et moslemipopulatsioonid ei jäänud sinna paikseks. Santorini rahvas korraldas oma kogukondi demokraatlikult ning nad arendasid Türgi vallutuse järgselt Egeuse meres valitsenud rahu täielikult ära kasutades kaubandust ja laevandust, nagu eelajaloolistel aegadel. Aleksandria, Taganrog ja Konstantinoopol olid Santorinist pärit suurte veinikoguste ekspordi kõige olulisemad keskused. On teada, et ajalooliselt toimus Vinsanto eksport Venemaale vähemalt alates 1786. aastast. Tõepoolest, Santorini majandus langes, kui Vinsanto eksport Venemaale Oktoobrirevolutsiooni tõttu peatus.

Tõendeid saare iidse mineviku kohta säilitatakse täna Akrotíri ja Mesa Vouno arheoloogilistes paikades, Santorini ja Ateena arheoloogiamuuseumides ning Megaro Gizi kultuurikeskuses. Kogu saar on koos kaldeera, vulkaaniliste kivimite, traditsiooniliste asulate, tornide ja koobastega elava ajaloo monument.

Tänapäeval leiame tipptehnoloogiliste seadmetega veinitehaseid, mis on täielikult pühendunud kvaliteetveinide tootmisele.

Seda kultuurilist, sotsiaalset ja majanduslikku seost on viimastel aastatel kinnitanud mitmed saarel aset leidnud sündmused, näiteks sümpoosionid „Ampelos " („Vein"). Santorini valiti kõnealuste rahvusvaheliste viinapuude sümpoosionide toimumiskohaks, sest lisaks sellele, et Santorini on üks maailma kaunimaid ja ainulaadsemaid kohti, on tal 3 500-aastane viinamarjakasvatuse ja veinitootmise traditsioon. Seda traditsiooni on toetanud kõnealuse vulkaanilise Egeuse saare ainulaadne ökosüsteem.

8.10. *Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööorveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga*

Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini" tootmispiirkonnas hõlmavad viinamarjaistandused ligikaudu 1 200 hektarit. Alates merepinnast ulatuvad need kuni 300 meetri kõrguste astanguteni.

Piirkonnas on tüüpiline vahemereline kliima, kus on päikeseküllased, kuumad ja kuivad suved ning pehmed talved. Aasta keskmine maksimaalne temperatuur on 23 °C, minimaalne temperatuur 14 °C. Aasta keskmine sademete hulk on 250–370 millimeetrit.

Santorini moodustub peamiselt tertsiaariperioodi kohaliku pinnase – pimsskivi ja laava – ladestustest. Santorini pinnas on liivane ja väga väikese savisisaldusega. Samuti on seal vähe orgaanilist ainet ja see ei sisalda kaltsiumkarbonaati, välja arvatud väike piirkond, mis ümbritseb Profitis Iliase mäge. Vaatamata sellele, et maapind on kaaliumirikas, ei suuda taimed neil põhjustel omastada viinhappe neutraliseerimiseks vajalikke koguseid. See on Santorini veinide suure happesuse põhjus. Kaaliumi vähesele omastamisele aitab kaasa ka sademete vähesus, nagu ka asjaolu, et viinamarjaistandusi ei niisutata.

Saar on erakordselt kuiv. Suvekuudel, kui viinamarjad valmivad, on päevased temperatuurid väga kõrged. Pikema põuaperioodi jooksul rahuldatakse taimede hüdratsioonivajadused mere aurustumisel tekkinud ududega. Need tõusevad kaldeerast ja katavad saare.

Samal ajal räsivad saart suvekuudel halastamatult põhjatuuled, mida tuntakse nime all *Meltemi*, mis takistab päeva jooksul viinamarjadele niiskuse kogunemist. Öösiti, kui temperatuur langeb ja kliimatingimused muutuvad suhteliselt niiskeks, imab saare vulkaaniline pinnas endasse niiskust ja toidab niiviisi viinapuid.

Kohtades, kus maapind on järsult kaldu, on Santorini elanikud ehitanud kuulsad astmed ehk *pezoules*. Teisisõnu on nad kujundanud maa-ala astanguteks, et hõlbustada viljelemist ja piirata veekadu.

Tänu sellele ainulaadsele kliima ja mulla kombinatsioonile küpsevad Santorini viinamarjad kiiresti ja säilitavad oma happesuse.

Nagu kõik muu tuultest räsitud Santorini puhul, on ka viinapuud vormilt ainulaadsed. Taimed on suurte vahedega ja madalad. Selleks et kaitsta viinamarju talvel saart räsivate karmide tuulte eest, on Santorini elanikud lõiganud viinapuud võrakujuliseks, mille puhul viinamarjad kasvavad seestpoolt.

Putukate ja haiguste tekitatud raskeid kahjustusi esineb harva. Ainus taimekaitsemeede on üks või kaks ennetavat väävlikasutust kevadel.

Santorini viinamarjaistandused on vanimad Kreekas. Mõned viinapuud võivad olla kuni 300 aastat vanad. Viinapuudel on oma juured. Nad ei ole poogitud Ameerika pookealustele. Selle põhjuseks on asjaolu, et viinapuutäi – kahjulik putukaliik, kes jätkuvalt hävitab viinamarjaistandusi kogu maailmas – ei ole siia kunagi jõudnud. Õnneks ei toeta seda saare vulkaaniline pinnas koos vähese savi ja väga suure liivasisaldusega (93–97 %).

Järelikult loovad mitmed tegurid maailmas ainulaadse mikrokliima, mis aitab viinamarjadel täielikult küpseda. Koos päikese käes hoidmise ja laagerdamise mõjudega toovad need tegurid kaasa kontsentreeritud omadustega magusate veinide tootmise ja imelise sametise tunde suus.

8.11. *Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööreveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga*

Toote üksikasjad

Santorini ja Thirasia saarte viinamarjaistandused on tõeliselt vaateplatvormid Egeuse merele. Suvel hoiavad kõrgeid temperatuure ära põhjatuuled ehk kuulsad *Meltemi*'d, luues seega erilise mikrokliima. See parandab viinamarjade valmimist ja koostist „analüütilisel" valmimisetapil, st happesuse, värvuse, aromaatsete ühendite, suhkrute jne arvesse võtmist. Selle tulemuseks on erakordselt kvaliteetsed veinid.

Lisaks aitavad kliima, saarte muldade koostis, kasvatatavad viinamarjasordid, viinapuude hoolitsus ja kasutatavad veinivalmistusmeetodid üheskoos kaasa kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini" kvaliteediomadustele.

Kaitstud päritolunimetusega looduslikult magus / kuivatatud viinamarjadest valmistatud valge vein ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööreveinid „Santorini" on valmistatud vähemalt 51 % ulatuses sordist 'Assyrtiko'. Ülejäänud osa moodustavad viinamarjasordid 'Aidani' ja 'Athiri' väikese koguse heledate võõrsortidega, mida traditsiooniliselt kasvatatakse Santorini ja Thirasia saarerühmas. Täpsemalt tähendab see järgmist, et need sordid on 'Gaidouria', 'Katsano', hele 'Moschato', 'Monemvassia', 'Platani', 'Potamissi' ja punane sort 'Roditis'.

Pärast saagikoristust asetatakse Vinsanto tootmiseks ettenähtud viinamarjad Egeuse kuuma päikese kätte kuivama, samal ajal kui pinnase kuivendamisomadused kaitsevad neid mädanemise eest. 7–12 päeva pärast on viinamarjad kaotanud suurema osa oma niiskusest, samas kui kõik nende omadused on kontsentreeritud. Seejärel purustatakse ja pressitakse viinamarjad hoolikalt ning algab aeglane käärimine, mida jälgitakse iga päev. Arvestades suurt suhkrusisaldust, lõpeb käärimine enneaegselt. Tulemuseks on naturaalselt magus vein, millele ei ole lisatud kanget alkoholi. Seejärel laagerdub vein tammevaatides vähemalt 24 kuud. Aeg on Vinsanto suhtes armuline ning hindamatu väärtusega lõhnade ja maitsete andmisel, kui vein rahulikult saarte pimedates keldrites puhkab. Aeg koondab Vinsanto omadused, andes sellele suurepärase sametise tunde suus ja muutes laagerdamise selle tootmise lahutamatuks osaks.

Vinsanto tootmiseks on vaja umbes kuus kilo viinamarju liitri kohta. See võib suureneda kuni kümneni, sõltuvalt aurustumisest pika laagerdumise ajal. Seetõttu on see äärmiselt harv, nagu kõik väga väärtuslik ongi.

Eespool nimetatud kohalikud viinamarjasordid, mida kasutati Vinsanto tootmiseks, aitavad omal moel kaasa selle suursugususele. 'Assyrtiko' tugevdada virgutavat happesust, väärikust ja mineraalseid nüansse; 'Aidani', täidlust ja sügavust, selle joovastavat lõhna, ja 'Athiri' peent ja õrna karakterit. Koos tugevdavad need kõik Vinsanto kompleksust.

8.12. *Looduslikult magusa / kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud likööorveini kvaliteediga seotud, ajalooline ja kultuuriline seos geograafilise piirkonnaga*

Põhjuslik seos

Nagu on kirjeldatud eespool punktides, on kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ ainulaadsus tingitud saarte eripärast ja konkreetsetest viljelusmeetoditest. Täpsemalt:

1. Korvikujuliselt kujundamine Santorini piirkonnas kasutatav iseloomulik viinamarjakasvatusmeetod on kohalik tava, mis on säilinud ammustest aegadest tänapäevani. Nn korvide kujundamiseks keerutavad Santorini kogenud viinamarjakasvatajad võrsed suurteks võradeks ehk nagu looduslikeks korvideks, mis toetuvad saare vulkaanilisele pinnasele. Viinamarjad valmivad korvide kaitse all, kus need ei ole ohus. Samal ajal taluvad viinapuud Santorini eriti raskeid mulla- ja kliimatingimusi. Need on järgmised:

   — väga tugevad tuuled, eriti kevadel, mil uued võrsed ilmuvad;

   — tuule mõjul vulkaanilisest pinnasest pärit teravalt pekslevad liivad;

   — lõõskav päikesepaiste kogu suve jooksul;

   — veepuudus (välja arvatud öised mereudud);

2. Iseloomulik pinnas, mis on liivane, pimsskivi ja tuha segu, magneesiumi-, kaltsiumi- ja rauarikas, märkimisväärse veeimamisvõimega;

3. Vahemereline kliima pehmete talvede ja jahedate suvedega, mil põhjatuuled jahutavad viinamarjaistandusi, ning

4. Päevase ja öise temperatuuri oluline erinevus koos viinamarjaistandustele laskuva mereuduga, hoiab viinapuid jahedana ning kaitseb neid tugeva päikesevalguse eest, mis soodustavad viinamarjade kvaliteedi teket.

Kõigi nende tegurite koosmõjul koos viinamarjade päikese kätte jätmisega saadakse intensiivse ja kompleksse aroomiga veine. On tunda vürtside, rosinasiirupi, šokolaadi, kohvi, tee, hapukirsi, ploomide ja viigimarjade, kirsi ja hapukirsi moosi ning meekärje nüansse. Laagerdumise ajal muutuvad aroomid intensiivsemaks ja komplekssemaks. Suus on vein rikkalik ja magusust tasakaalustava jahmatava happesusega. Täidlane sametine vein, milles on rikkalikult mee ja sidruni nüansse. Lõhnade ja maitse erakordse komplekssuse ning suurepärase struktuuriga pikaajaline vein.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Veini märgistamisega seotud lisasätted

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

1. Teatavatele tootmismeetoditele viitavad väljendid

Ministrite otsuses nr 280557/9.6.2005, millega kehtestatakse kõrgeima kvaliteediga päritolunimetusega veinide ja kohalike veinide valmimise, laagerdamise ja turuleviimise aeg ning nende veinide märgistamisel kasutatavad nimetused, mis on seotud nende tootmis- või valmistusmeetoditega (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 818/15.6.2005), viidatakse artiklis 1 järgmiste märgete kasutamise tingimustele:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ või „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (VÄRSKE VEIN)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VAADIS VALMINUD)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VAADIS LAAGERDATUD)

2. Aastakäigu märkimine märgistusel

Kui veinide märgistusel kasutatakse mõisteid „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ või „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (VÄRSKE VEIN) on aastakäigu märkimine kohustuslik, nagu on sätestatud ministri otsuse 280557/9.6.2005 (milles käsitletakse viinamarjade valmimise aega ning kõrgema kvaliteedi, geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide, samuti kohalike veinide laagerdamise kestust ja turule laskmise aega, samuti märgistusel kasutatavaid mõisteid, mis osutavad veinide tootmis- või valmistusmeetodile) (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 818/15.6.2005) artikli 1 lõikes 2.

3. Traditsioonilised nimetused

— Traditsioonilised nimetused vastavalt ministrite otsusele nr 235309/7.2.2002 päritolunimetuse või geograafilise tähisega seotud veinide traditsiooniliste nimetuste heakskiitmise kohta (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne, II seeria, nr 179/6.2005).

Eespool nimetatud ministrite otsuse kohaselt võib kaitstud päritolunimetusega veinide „Santorini“ märgistusel kasutada järgmisi traditsioonilisi nimetusi: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ (ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [saare viinamarjaistandustest pärit vein], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [astangutega viinamarjaistandustest pärit vein], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [küngastelt pärit vein], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [nõlvadelt pärit vein], Λιαστός [kuivatatud viinamarjadest valmistatud], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Viide määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 112 kohasele traditsioonilisele nimetusele, mis on seotud kõnesoleva päritolunimetuse või geograafilise tähisega.

Kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 artikliga 113 ning elektroonilises andmebaasis e-Ambrosia määratletud ja registreeritud kujul võib seoses kaitstud geograafilise tähisega „Santorini“ kasutada järgmisi traditsioonilisi nimetusi, kui on täidetud ELi ja siseriiklike õigusaktide asjakohased tingimused:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (kõrgeima kvaliteediga päritolunimetus (SQDO)) kaitstud päritolunimetuse asemel, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (spetsiaalselt valitud), Επιλογή or Επιλεγμένος (valik või valitud), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) ja Λιαστός (kuivatatud viinamarjadest valmistatud).

Lisaks:

Νυχτέρι (Nykteri): traditsiooniline nimetus, mis on ette nähtud kaitstud päritolunimetusega kuivadele valgetele veinidele „Santorini“, mille naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 13,5 mahuprotsenti, mida on kääritatud kas mahutites või vaatides ja jäetud seejärel vähemalt kolmeks kuuks puitvaatidesse valmima.

Vinsanto: traditsiooniline nimetus, mis on ette nähtud kaitstud päritolunimetusega kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusatele veinidele „Santorini“.

Erandid

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

komisjoni määruse (EL) 2019/33 artikli 5 lõige 1

(millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1308/2013 veinisektori kaitstud päritolunimetuste, geograafiliste tähiste ja traditsiooniliste nimetuste kaitsetaotluste, vastuväite esitamise menetluse, kasutuspiirangute, tootespetsifikaatide muutmise, tühistamise ning märgistamise ja esitlusviisi osas)

Link tootespetsifikaadile

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