V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2022/C 143/09)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

Σαντορίνη (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 31. tammikuuta 2021

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Kuivassa Santorini-valkoviinissä (SAN) käytetyn Asyrtiko-lajikkeen vähimmäisosuuden lisääminen 75 prosentista 85 prosenttiin**

Asyrtiko-lajikkeen suurempi osuus parantaa tuotetun valkoviinin laatua: viineistä tulee erittäin tiiviitä, hienostuneita ja mineraalisia. Makeat olkiviinit, joiden perustana on Asyrtiko-lajike, (Vinsanto), ovat puolestaan runsaita, monitahoisia ja intensiivisiä. Laadun paraneminen ja nykymarkkinoiden muuttuneet vaatimukset ovat saaneet useimmat viininvalmistajat käyttämään entistä suuremmassa määrin Asyrtiko-lajiketta, jonka osuus enimmissä tapauksissa on yli 90 prosenttia. Lisäksi kaikki santorinilaisten viinitarhojen uudet istutukset ja rakenneuudistukset ovat yksilajisia, ja pääosin istutetaan Asyrtiko-lajiketta.

Muutetaan otsikoita ”Viininvalmistusmenetelmät” ja ”Sallitut rypälelajikkeet”.

2. **Viinitarhojen enimmäistuotos Santorini-viinin (SAN) osalta alennetaan 8 000 kilogrammasta hehtaarilta 6 500 kilogrammaan hehtaarilta**

Tilastot osoittavat, että viinitarhojen keskituotos on noin 3 000 kilogrammaa hehtaarilta ja nykyaikaisilla viininviljelykäytännöillä saatavat enimmäistuotokset ovat enintään 6 500 kilogrammaa hehtaarilta. Tuotteen suojelemiseksi ja parantamiseksi hehtaarikohtaista enimmäistuotosta on mukautettava uuteen tilanteeseen ja alennettava se 6 500 kilogrammaan hehtaarilta.

Muutetaan otsikkoa ”Enimmäistuotos (tuotokset) hehtaarilta”

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

3. **Kuivien Santorini-valkoviinien (SAN) sokeripitoisuus saa olla enintään 4 grammaa litrassa tai tietyin edellytyksin 9 grammaa litrassa**

Yhdenmukaistetaan kuivien Santorini-valkoviinien (SAN) sokeripitoisuus komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevan B osan kanssa. Toisin sanoen sokeripitoisuus saa olla enintään 4 grammaa litrassa tai 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta yli 2 grammalla litrassa. Santorini-viinien (SAN) erittäin alhainen pH-arvo on usein taipuvainen epätasapainottamaan viinien makua. Ehdotetulla sokeripitoisuudella, kunhan edellä mainittu edellytys täyttyy, saavutetaan sokerien ja happamuuden välinen tasapaino.

Muutetaan otsikkoa ”Viinien kuvaus” ja erityisesti kohtaa ”Kuivan valkoviinin analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet”.

4. **Perinteisen merkinnän ”Nychteri” translitteroidun muodon muuttaminen muotoon ”Nykteri”/”NYKTERI”**

Viinien perinteisten merkintöjen hyväksymisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 235309/7.2.2002 (Kreikan virallinen lehti, sarja II, nro 179, 19.2.2002) 13 §:ssä vahvistetaan edellytykset perinteisen merkinnän ” NYKTERI/Nykteri” käytölle kuivien valkoviinien, joilla on alkuperänimitys ”Santorinin laatuviini” (”appellation d’origine Santorini de qualité supérieure”) osalta. Tämä muutos yhdenmukaistaa tuotteen eritelmän kansallisen lainsäädännön kanssa.

Muutetaan lukua ”Sovellettavat vaatimukset” ja erityisesti kohtaa ”Perinteiset merkinnät”.

5. **Ilmaisun poistaminen viininvalmistusmenetelmiä koskevasta luvusta**

Poistetaan valkoviinin viininvalmistusmenetelmistä viininvalmistusmenetelmän kuvaus ”maseroidaan ennen käymistä, mitä seuraa staattinen sedimentaatio ja valikoitujen puhtaiden hiivaviljelmien lisääminen, mikä tuo esille viinin aromaattiset ominaisuudet”, koska kyseessä ei ole erityinen viininvalmistusmenetelmä.

Muutetaan otsikkoa ”Viininvalmistusmenetelmät”.

6. **Nimityksen ”Santorini” (SAN) teknisen asiakirjan saattaminen ajan tasalle**

Teknisten asiakirjojen päivittämisen yhteydessä tuote-eritelmään on tehty seuraavat muutokset:

i) yhteys maantieteelliseen alueeseen: kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin osalta liittäminen luontaisesti makeaan viiniin / olkiviiniin, koska yhteydet eivät eroa toisistaan;

ii) SAN- ja SMM-viineihin sovellettavia vaatimuksia ja tarkastuksia koskevien kansallisten säännösten lisääminen ja korvaaminen; ja

iii) toimivaltaisten valvontaviranomaisten tietojen muuttuminen.

Yhdistetään otsikot ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen luontaisesti makean viinin / olkiviinin osalta” ja ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin osalta”.

Muutetaan lukuja ”Sovellettavat vaatimukset” ja ”Tietoja valvontaviranomaisista ja -elimistä”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Kuiva valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Kirkkaan vihreänkeltainen väri.

Tuoksu: Monitahoinen tuoksu, jossa on keltaisten hedelmien aromeja, appelsiinin- ja sitruunankuoren vivahteita sekä taustalla luonteenomainen metallisuus.

Maku: Runsas hapokas maku, joka antaa viinille rakennetta ja varmistaa raikkaan jälkimaun.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 12 %

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12 %

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 g/l, tai enintään 9 g/l, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Kokonaishappopitoisuus vähintään	5,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	200

2. *Kuivatuista viinirypäleistä tehty väkevä viini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Oranssinkeltainen väri, jossa kultaisia vivahteita, jotka vanhenemisen myötä muuttuvat ruskeiksi. Jos vanhentamisaika on pitkä, väri tummenee entisestään ja muuttuu sävyiltään punaruskeaksi.

Tuoksu: Intensiivinen ja monitahoinen tuoksu, jossa on mausteiden, hunajan ja rusinoiden ja toissijaisesti sitruunankukkien vivahteita. Vanhentamisen aikana aromeista tulee voimakkaampia ja monitahoisempia.

Maku: Makua tasapainottaa onnistuneesti lajikkeen hapokkuus. Kyseessä on maultaan pyöreä, samettinen ja runsas viini hunajan ja sitruunan vivahteineen. Jälkimaku on erityisen pitkä ja aromaattinen.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 21 (til-%)

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään 22 (til-%)

— Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 400 milligrammaa litraa kohti kuivatuista rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Kokonaishappopitoisuus vähintään	5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	400

3. *Luontaisesti makea valkoinen olkiviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Oranssinkeltainen väri, jossa kultaisia vivahteita, jotka vanhenemisen myötä muuttuvat ruskeaksi.

Tuoksu: Intensiivinen ja monitahoinen tuoksu, jossa on mausteiden, hunajan ja rusinoiden ja toissijaisesti sitruunankukkien vivahteita.

Maku: Makeaa makua tasapainottaa onnistuneesti lajikkeen hapokkuus. Kyseessä on maultaan pyöreä, samettinen ja runsas viini hunajan ja sitruunan vivahteineen. Jälkimaku on erityisen pitkä ja aromaattinen.

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus ennen rypäleiden kuivatusta: 15 (til-%)

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus rypäleiden kuivatuksen jälkeen: 21 (til-%)

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 21 (til-%)

— Enimmäisalkoholipitoisuuden osalta sovelletaan asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettuja arvoja.

— Suurin sallittu rikkidioksidipitoisuus on enintään 400 milligrammaa litraa kohti kuivatuista rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti (komission asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osassa tarkoitetun poikkeuksen mukaisesti).

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Kokonaishappopitoisuus vähintään	5,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	400

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Kuivan valkoviinin valmistus

Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

Kuivan Santorini-valkoviinin (SAN) valmistuksessa käytetään vähintään 85 prosenttisesti Asyrtiko-lajiketta – loppuosuus on Aidani- ja Athiri-lajiketta – sekä valkoviinin klassista valmistusmenetelmää. Alkoholikäymisen aikana lämpötila saa olla enintään 20 °C.

2. Väkevän olkiviinin viiniyttäminen

Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

Väkevä Santorini-olkiviini (SAN) valmistetaan luonnostaan makeasta olkiviinistä, johon on lisätty

— viinistä tislattua neutraalia alkoholia, mukaan lukien sellaista kuivatuista rypäleistä tislattua alkoholia, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 96 tilavuusprosenttia

— viinistä tai kuivatuista rypäleistä saatavaa tislettä, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 52 ja enintään 86 tilavuusprosenttia

— kahden edellä mainitun tuotteen ollessa kyseessä samojen lajikkeiden kuivatuista rypäleistä peräisin olevaa rypälemehua, joista luonnostaan makea viini on valmistettu

— viinitislettä, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 52 ja enintään 86 tilavuusprosenttia

— kuivatuista rypäleistä saatavaa tislettä, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 52 ja enintään 94,5 tilavuusprosenttia.

Edellä mainitut tuotteet lisätään valmistusta seuraavan vuoden 31. toukokuuta mennessä.

3. Viiniköynnösten kasvatustavat

Viljelykäytäntö

Viiniköynnöslajikkeet kasvatetaan Santorinin (Theran) perinteisiin goblet-muotoihin eli seppeleen muotoon taikka silmukan muotoon ja lineaarisiin muodostelmiin säleikköön taivutettuina.

4. Luontaisesti makean valkoisen olkiviinin valmistaminen

Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

Luontaisesti makea valkoinen Santorini-olkiviini (SAN) valmistetaan 51 prosenttisesti Asyrtiko-lajikkeen rypäleistä. Lisäksi käytetään Aidani- ja Athiri-lajiketta sekä pieniä määriä ”ulkolaisia” lajikkeita, erityisesti Gaidouria-, Katsano-, vaalea Muscat-, Monemvasia-, Platani-, Potamisi- ja Roditis (roseelajike) -lajiketta, joita on viljelty perinteisesti Theran ja Therasian saarikokonaisuuden muodostamalla alueella. Rypäleet kerätään ylikypsinä ja jätetään aurinkoon osittaista kuivattamista varten. Rypäleen puristemehun sokeripitoisuus ennen kuivattamista on vähäinen eli 260 g/l. Kuivattamisen jälkeen sokeripitoisuus on 370 g/l. Valmiissa viinissä olevat sokerit ja alkoholi ovat peräisin yksinomaan viiniytetyistä rypäleistä. Viiniin ei lisätä ennen alkoholikäymistä, sen aikana tai sen jälkeen tiivistettyä rypäleen puristemehua, puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua, alkoholia tai tisleitä.

5. Viinien valmistuksessa käytettävät erityiset valmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Jotta kuivista Santorini-valkoviineistä (SAN) voidaan käyttää merkintää ”Réserve”, niitä on vanhennettava yhteensä vähintään yksi (1) vuotta, josta vähintään kuusi (6) kuukautta tammityynnyreissä ja kolme (3) kuukautta pulloissa.

— Jotta kuivista Santorini-valkoviineistä (SAN) voidaan käyttää merkintää ”Grande Réserve”, niitä on vanhennettava yhteensä vähintään kaksi (2) vuotta, josta vähintään kaksitoista (12) kuukautta tammityynnyreissä ja kuusi (6) kuukautta pulloissa.

— Vinsanto-viinien eli ”luontaisesti makeiden olkiviinien” ja ”kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin” osalta pakollisen tammityynnyreissä tapahtuvan happea hyödyttävän kypsyttämisen vähimmäisaika on 24 kuukautta. Happea hyödyntävää kypsyttämistapaa, riippumatta sen vuosimääräisestä kestosta, käytetään ainoastaan Theran ja Therasian saarilla.

Vinsanto-viinien vanhentamista koskevat merkinnät ovat seuraavat:

— Sato Y, kun kyseessä on ainoastaan yksi sato vuonna Y ja edellyttäen, että kahden vuoden pakollinen happea hyödyntävä kypsyttämisaika on täyttynyt.

— X vuoden vanhentaminen, jossa X viittaa vapaaehtoiseen happea hyödyntävän kypsyttämisen vähimmäisvuosimäärään, joka voi olla 4, 8, 12, 16 jne., neljän vuoden välein.

5.2. *Enimmäistuotos*

1. Enimmäistuotos hehtolitroina lopputuotetta/ha

50 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Enimmäistuotos kilogrammoina rypäleitä hehtaaria kohden

6 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

SAN-viinien rajattu tuotantoalue käsittää Theran ja Therasian saaret.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

Valkoinen Aidani B

Athiri B

Asyrtiko B

Gaidouria B

Katsani B

Monemvasia B – Monovasia, Monomvasitiko

Valkoinen Muscat B

Platani B

Potamisi B

Roditis Rs – Alepou

8. **Yhteyden tai yhteyksien kuvaus**

8.1. *Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö*

Laatu

Santorinin esihistorialliselta ajalta peräisin olevat viinitarhat kuuluvat maailman vanhimpiin. Viininviljelyperinne on jatkunut saarella ainakin 3 500 vuoden ajan. Saaren ainutlaatuisen ilmaston ja maaperän koostumuksen vuoksi viiniyttämisessä käytettävistä lajikkeista saadaan persoonallisia viinejä. Matkakertomuksissa 1800-luvulta viitataan viinien ainutlaatuisiin aistinvaraisiin ominaisuuksiin, jotka ovat seurausta siitä, millainen vaikutus ekologisella ympäristöllä on rypäleisiin ja sitä kautta Santorinin viineihin. Noina aikoina Santorinin viini oli erittäin kysyttyä ulkomailla. Vuosien ajan sitä myytiin sen korkean alkoholipitoisuuden vuoksi, sillä sen avulla terästettiin muilla alueilla tuotettuja mietoja viinejä.

Sen lisäksi, että viinitarhat ovat historiallisesti merkittäviä, ne tuottavat nykyään ainutlaatuisia ja korkealaatuisia viinejä, jotka vanhentamisen myötä ilmentävät tätä Santorinin ominaislaatua eli kasvuympäristön ominaisuuksia (”terroir”) Santorinin viinitarhoissa.

Nykypäivänä kaikki viininvalmistajat hyödyntävät alueen rypäleitä parhaalla mahdollisella tavalla niiden aistinvaraisia ominaisuuksia kunnioittaen. Näin syntyy laadukkaita viinejä, jotka ovat saaneet tunnustusta Kreikassa järjestetyissä ja kansainvälisissä kilpailuissa.

Santorini-viinien (SAN) ja laadun välisen yhteyden varmistamiseksi viinit arvioidaan aistinvaraisesti joka vuosi tätä varten perustetussa komiteassa. Viinejä, jotka eivät ole asianomaisten eritelmien mukaisia, ei voida asettaa saataville Santorini-viineinä (SAN).

Ateenan maatalouskorkeakoulun tutkimuksessa kävi ilmi, että Santorinin viineissä on erityisen paljon bioaktiivisia polyfenoleja, mikä johtuu viiniköynnösten ainutlaatuisesta leikkausmenetelmästä eli perinteisestä silmukkamuodosta. Kyse on erityisestä Santorinilla sovellettavasta viljelymenetelmästä, joka on ollut käytössä muinaisista ajoista lähtien ja on kaikilta osin sopusoinnussa seuraavien viljelyyn liittyvien seikkojen kanssa: i) hiekkapitoinen maaperä, joka on hohkakiven ja tuhkan sekoitusta ja sisältää runsaasti magnesiumia, kalsiumia ja rautaa ja jolla on merkittävä vedenimukyky, ii) Välimeren ilmasto, jolle on ominaista leudot talvet sekä viileät kesät, joiden aikana pohjoisesta puhaltavat merituulet viilentävät viiniköynnöksiä, ja iii) huomattava yön ja päivän lämpötilaero, joka yhdessä viiniköynnösten ylle sumunkaltaisesti laskeutuvan meren kosteuden kanssa viilentää köynnöksiä ja suojaa niitä voimakkaalta auringonpaisteelta sekä vaikuttaa myönteisesti rypäleiden laadulliseen kehittymiseen.

8.2. *Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö*

Historiallinen yhteys

Santorinin viininvalmistusperinne juontaa juurensa kolmannelle vuosituhannelle eaa. Esihistoriallisen Akrotiri-asutuskeskuksen kaivauksissa on löytynyt hiiltyneitä viiniköynnöksiä ja viinirypäletertuin koristeltuja astioita, jotka ovat todisteita siitä, että viininviljely oli yksi asukkaiden pääelinkeinoista. Nämä esihistorialliset viinitarhat tuhoutuivat suuren tulivuorenpurkauksen yhteydessä noin 1650 eaa. Purkaus tuhosi kaiken ihmiselämän ja kasvillisuuden saarelta noin kolmen vuosisadan ajaksi.

Vaikuttaa siltä, että viininviljely ja -tuotanto muodostivat keskeisen talouden alan Akrotirissa tuhon tapahtuessa. Tätä oletusta vahvistavat hiiltyneet viiniköynnösesiintymät, viinirypälesiementen löydökset sekä rypäleiden murskaamiseen ja rypäleen puristemehun keräämiseen tarkoitetut erityislaitteet, joista keskeisiä ovat kaivauksissa löytynyt murskaussäiliö ja sen alapuolella ollut puristemehun keräysastia. Murskaussäiliön läheltä löytynyt kalkilla täytetty kori saattaa arkeologien mukaan viitata siihen, että kalkkia käytettiin eräänlaisena suodattimena rypälemehun puhdistuksessa.

Viini varastoitiin suuriin ruukkuihin, joiden suut tiivistettiin vahalla. Erään tällaisen ruukun suuosaan on kaiverrettu lineaari-A-kirjoituksella merkkiyhdistelmä, jonka on tunnistettu merkitsevän viiniä. Yleisesti ottaen Akrotirista löydettyjen varastointiruukkujen ja jalustinkannujen suuri määrä on osoitus paitsi siitä, että viinin tuotanto oli runsasta, myös siitä, että sen kauppa oli kehittynyttä. Viinirypäletertut ovat tuon ajan ruukkumaalauksessa käytettyjä koristeaiheita. Viinin valmistuksesta ja myynnistä ovat todisteena tietynlaiset ruukut, joissa on hanantapainen suu kapeassa jalkaosassa, sekä jalustinkannujen suuri määrä. Jalustinkannut oli suunniteltu pääasiassa nestemäisten tuotteiden kuljettamiseen. Vähintään puolet tähän mennessä Egeanmeren alueelta löydetyistä, tätä astiatyyppiä edustavista astioista on löydetty nimenomaan Therasta.

Historioitsija Herodotoksen mukaan foinikialaiset olivat saaren ensimmäisiä uudisasukkaita tulivuoren aiheuttaman tuhon jälkeen. Vastassaan heillä, sekä muilla heidän jälkeensä tulleilla, oli äärimmäinen ekosysteemi. Henkensä pitimiksi he koettivat viljellä erilaisia kasveja, joita he olivat tuoneet mukanaan ja jotka olivat heille entuudestaan tuttuja. Vuosisatojen ajan Santorinin karussa kasvuympäristössä pystyttiin viljelemään ainoastaan viiniköynnöstä. Viiniköynnös on helposti sopeutuva ja saaren kuivia ja kuumia olosuhteita hyvin kestävä kasvi, jonka runsas juuristo kykenee läpäisemään Santorinin maaperän. Paikalliset kutsuvat ”aspaksi” kovista kitkamaalajeista koostuvaa maaperää, joka muodostuu useista vulkaanisista materiaaleista eli tuhkasta, laavasta, hohkakivestä ja ruosteesta. Perättäisten purkausten seurauksena nämä materiaalit peittivät alleen kalkkipitoisen ja liuskekivestä muodostuneen maaperän. Vuosisatainen inhimillinen raadanta on jättänyt jälkensä saaren maisemaan, mikä on osoitus Santorinin asukkaiden ikiaikaisista pyrkimyksistä kesyttää maansa.

Arkaaiselta ja klassiselta kaudelta ei ole suoraa näyttöä viininviljelystä. Olisi kuitenkin yllättävää, jos theralaiset eivät olisi harjoittaneet sitä maaperällä, joka soveltui erinomaisesti juuri viininviljelyyn. On vaikea kuvitella, miten Theran rikkaat maanomistajat olisivat vaurastuneet ilman korkean voittomarginaalin viljelystuotteita. Nykytodisteiden valossa ainoastaan viini on osoittautunut tällaiseksi tuotteeksi.

Venetsian valtakaudella (1100–1600-luku) venetsialaiset hallitsivat Santorinin saarta. Eurooppalaiset ovat aina arvostaneet kreikkalaisia viinejä paitsi niiden laadun takia myös siksi, että ne säilyivät hyvin pitkillä merimatkoilla. Näin ollen frankit ja venetsialaiset alkoivat lastata laivoihinsa yhä enemmän viinejä Santorinista. Santorinilaisten viinien kulta-aika venetsialaisten valtakaudella päättyi, kun turkkilaiset ottivat alueen lopullisesti haltuunsa. Tätä oli kuitenkin edeltänyt pitkä kausi, johon mahtui monia kunnianhetkiä, kuten se, että viinien maine oli kiirinyt aina Pariisiin asti.

8.3. *Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö*

Kulttuurinen, sosiaalinen ja taloudellinen yhteys

Viiniköynnökset ja viini ovat olleet erottamaton osa paikallisten asukkaiden kulttuuria, yhteiskuntaa ja talouselämää jo muinaisista ajoista lähtien.

Santorinin tuotanto on aina ollut runsasta, korkealaatuista ja vientisuuntautunutta. Turkkilaisten valtakaudella suurten viljelysmaiden puute saarella vaikutti osaltaan siihen, että muslimiväestöä ei siirtynyt sinne. Santorinilaiset järjestivät yhteisönsä demokraattisesti hyödyntäen Egeanmerellä vallinnutta, turkkilaisten valtaannousun jälkeistä rauhanaikaa. Santorinilaiset kehittivät kauppaa ja merenkulkua aivan samoin kuin he olivat tehneet jo esihistoriallisina aikoina. Tärkeimpiä keskuksia, joihin santorinilaisia viinejä vietiin suuria määriä, olivat Aleksandria, Taganrog ja Konstantinopoli. Historian perusteella tiedetään, että vientiä Venäjälle on harjoitettu ainakin vuodesta 1786 alkaen. Santorinin talous ajautui jopa taantumaan, kun vienti Venäjälle tyrehtyi lokakuun vallankumouksen myötä.

Saaren vuosisataisesta historiasta on säilynyt todisteita Akrotirin ja Mesa Vounoun arkeologisilla alueilla, ja lisäksi niitä säilytetään Theran ja Ateenan arkeologisissa museoissa sekä Megaro Gyzi -kulttuurikeskuksessa. Santorinin saari itsessään, kalderoineen, tuliperäisine kivilajeineen, perinteisine asutusalueineen, torneineen ja maanalaisine varastoineen (”kanaves”), on elävä historiallinen todiste.

Nykypäivänä Santorinilla on viininvalmistamoita, joilla on käytössään täydellinen tekninen välineistö. Niissä valmistettavien laatuviinien valmistusprosessit ovat järjestelmällisiä ja loppuun hiottuja.

Tämä (kulttuurinen, sosiaalinen ja taloudellinen) yhteys on viime vuosina vahvistunut useiden saarella järjestettyjen tapahtumien kautta, joista esimerkkinä mainittakoon Ampelos-konferenssit. Santorini valittiin näiden kansainvälisten viinitematiikkaan keskittyvien konferenssien tapahtumapaikaksi paitsi siksi, että se on kaunis ja ainutlaatuinen maailmankolkka, myös siksi, että sen viininviljely- ja viinintuotantoperinteet, joita tämän Egeanmeren tuliperäisen saaren erityinen ekosysteemi on suosinut, ulottuvat 3 500 vuoden päähän.

Ensimmäisen ”Ampelos 2003” -konferenssin (5.–7. kesäkuuta 2003) tavoitteena oli edistää oleellisesti viininviljelyn tarkoituksenmukaisen suunnan määrittämistä Kreikassa ja tarjota viininviljelijöille mahdollisimman paljon ”välineitä” nykyaikaista ja tuloksellista viininviljelyä varten. Konferenssin järjestäjät kutsuivat viininviljelijöitä, viininvalmistajia, tiedemaailman edustajia, tutkijoita sekä viinialan yritysjohtajia jakamaan tietämystään ja näkemyksiään aiheesta ja nauttimaan konferenssin monipuolisesta sosiaalisesta ohjelmasta ihanneympäristössä eli Santorinin kuuluisalla saarella.

Toisen ”Ampelos 2006” -symposiumin (1.–3. kesäkuuta 2006) tavoitteena oli esitellä osallistujille uusinta tieteellistä ja teknistä kehitystä sekä markkinoiden tuoreimpia uutisia sekä tarjota kaikkialta maailmasta tulleille, symposiumiin osallistuneille tiedemaailman edustajille, viiniteollisuuden edustajille, viinialan journalisteille ja viinin ystäville tilaisuus käydä hedelmällistä keskustelua. Symposiumin pääaiheena oli arvioida kunkin viinitarhan maaperän, ilmaston ja lajikkeen yhdistelmää sekä raaka-aineen hyödyntämistä kaikkien niiden viininvalmistustekniikoiden näkökulmasta, jotka vaikuttavat tiettyjen tavoiteltujen aromien ja maun kehittymiseen kullakin alueella. Erityistä huomiota kiinnitettiin myös omaksuttavissa oleviin markkinastrategioihin.

Kolmas, vuoden 2013 kansainvälinen Ampelos-symposium järjestettiin Santorinilla 30. ja 31. toukokuuta 2013. Sen aiheita olivat edistyksellisen viininviljelyn kehitys ilmaston muuttuessa, viininviljelyn tulevaisuus ja innovatiiviset muutokset, viinituotteiden uudet menekinedistämisstrategiat uusissa globaaleissa talousoloissa, institutionaaliset muutokset sekä tarkoituksenmukaisten viininviljely- ja viininvalmistuskäytäntöjen soveltamisen uudet suuntaukset.

Neljännen kansainvälisen Ampelos-symposiumin (12.–14. toukokuuta) aiheena oli ”Välimeren viinitarhat ja ilmastonmuutos”. Tilaisuudessa pidettyjen esitelmien perusteella vahvistui, että ilmastonmuutoksella, erityisesti ilman keskilämpötilan nousulla, on merkittävä vaikutus viinirypäleiden fenologiseen kehitykseen, fysiologiaan ja kypsymisaikaan. Esitelmissä korostettiin erityisesti, että 40:n viime vuoden aikana eurooppalaisissa viinitarhoissa on, alueesta ja lajikkeesta riippuen, havaittu, että viinirypäleiden kasvu, kehittyminen ja kypsyminen tapahtuvat noin 2–3 viikkoa aikaisemmin ja lopullinen kypsyminen tapahtuu paljon aiempaa korkeammissa lämpötiloissa. Lisäksi huomiota kiinnitettiin siihen, että tärkeimpien ilmastoparametrien (lämpötila, sademäärä, auringonpaiste) ennakoivista malleista riippumatta Euroopan viinikartta muuttuu merkittävästi tulevaisuudessa sekä lajikerakenteen että rakenteellisten osatekijöiden osalta ja on todennäköistä, että vaikutukset viinien laatuun, erityisesti valkoisiin rypälelajikkeisiin, ovat kielteisiä.

8.4. *Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö*

Maantieteellinen ympäristö ja maantieteellinen alkuperä

Santorini-viinien (SAN) viljelyalue on noin 12 000 hehtaarin suuruinen. Alue alkaa tasaisesti merenpinnan tasosta ja ulottuu pengerrettynä noin 300 metrin korkeuteen.

Alueella vallitsee tyypillinen Välimeren ilmasto, jolle on ominaista voimakas auringonpaiste, kuumat ja kuivat kesät ja leudot talvet. Vuoden keskimääräinen enimmäislämpötila on 23 °C ja vähimmäislämpötila 14 °C. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 250–370 mm.

Santorinin maaperä koostuu lähes kokonaan tertiäärisistä sedimenteistä, hohkakivestä ja laavasta. Santorinin maaperä on hiekkapohjaista ja vähäsavista. Sen orgaaninen aines on niukkaa, lukuun ottamatta pientä Proftis Iliasin ympärillä olevaa aluetta, jonka maaperässä ei ole kalsiumkarbonaattia. Näistä syistä, vaikka maaperässä on runsaasti kaliumia, kasvit eivät kykene imemään sitä viinihapon eliminoimiseen tarvittavia määriä, mistä johtuu myös santorinilaisten viinien korkea happamuus. Kaliumin vähäiseen imeytymiseen vaikuttaa myös vähäsateinen ilmasto ja se, että viinitarhoja ei kastella.

Saari on erittäin kuiva, ja kesäkuukausina, jolloin rypäleet kypsyvät, lämpötilat ovat hyvin korkeita. Tämän pitkän kuivan kauden aikana kasvien vedentarvetta huojentaa meriveden haihtumisesta muodostuva, kalderasta nouseva sumu, joka peittää saaren.

Samaan aikaan, kesäkuukausien aikana, pohjoistuulet (”meltemia”) piiskaavat saarta armottomasti ja estävät kosteuden kertymisen viinirypäleiden pintaan päivän aikana. Yöllä sitä vastoin, kun lämpötilat laskevat ja ilmasto-olot muuttuvat melko kosteiksi, saaren tuliperäinen maaperä imee kosteutta, jota viiniköynnökset tarvitsevat kasvaakseen.

Alueille, joilla maa viettää jyrkästi, Santorinin asukkaat ovat rakentaneet kuuluisia penkereitä eli maaperää on muokattu porrasmaisiksi tasoiksi viljelyn helpottamiseksi ja vedenpuutteen rajoittamiseksi.

Tämän ainutlaatuisen ilmaston ja maaperän yhdistelmän tuloksena Santorinin viinirypäleet kypsyvät nopeasti ja säilyttävät hapokkuutensa.

Viiniköynnökset, kuten kaikki muukin tuulenpieksemällä Santorinilla, ovat erityisiä. Viiniköynnökset on istutettu harvaan, ja ne kasvavat matalalla lähellä maanpintaa. Suojellakseen rypäleitä raivoavilta ja tuhoa aiheuttavilta tuulilta, jotka piinaavat saarta talvikuukausina, santorinilaiset leikkaavat viiniköynnökset siten, että ne muodostavat seppeleitä, joiden sisäosassa viinirypäleet kasvavat.

Suuria hyönteisten tai tautien aiheuttamia tuhoja ei yleensä esiinny. Ainoa kasvinsuojelutoimenpide on 1–2 ennaltaehkäisevää rikkiannosta keväällä.

Santorinin viinitarhat ovat Kreikan vanhimpia. Jotkin viiniköynnökset voivat olla jopa 300 vuotta vanhoja. Viiniköynnökset ovat varttamattomia (”omajuurisia”) eli niitä ei ole vartettu amerikkalaisiin juuriin. Tämä johtuu siitä, että viinikirva – viiniköynnösten tuholainen – ei ole koskaan rantautunut saarelle. Onneksi saaren vulkaaninen maaperä, joka on hiekkapitoista (93–97 %) ja savetonta, ei ole viinikirvalle suotuisa.

Saarella on monia tekijöitä, jotka muodostavat yhdessä maailmanlaajuisesti ainutlaatuisen mikroilmaston, joka edistää rypäleiden täyttä kypsymistä ja antaa niille erityisiä ominaisuuksia, joita ovat muun muassa erittäin virkistävä hapokkuus sekä korkea alkoholipitoisuus.

8.5. *Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö*

Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot

Theran ja Therasian saarten viinitarhat ovat käytännössä eräänlaisia Egeanmeren ”parvekkeita”. Kesän aikana pohjoistuulet (”meltemia”) pitävät lämpötilat aisoissa ja muodostavat erityisen mikroilmaston, joka edesauttaa rypäleiden kypsymistä ja parantaa niiden koostumusta ”teknisessä kypsytysvaiheessa” (hapokkuus, väri, aromit, sokerit jne.). Tuloksena on erittäin laadukkaita viinejä. Santorini-viinit (SAN) valmistetaan paikallisista lajikkeista eli Asyrtiko-, Athiri- ja Aidani-lajikkeista.

Erityisesti kuivan Santorini-valkoviinin (SAN) valmistuksessa käytetään vähintään 85 prosenttisesti Asyrtiko-lajiketta. Loppuosuus on Aidani- ja Athiri-lajiketta.

Lisäksi tämä ilmasto-olojen, saarten maaperän koostumuksen, rypälelajikkeiden sekä käytössä olevien viljely- ja viininvalmistusmenetelmien yhdistelmä vaikuttaa osaltaan Santorini-viinien (SAN) laatuominaisuuksiin ja antaa mahdollisuuden viinien pidempään vanhentamiseen ja niiden ominaisuuksien paranemiseen ajan mittaan. Vanhennettu kuiva valkoviini on väriltään kirkkaan keltaista, kultaan taittuvaa, ja siinä on oranssinpunaisia vivahteita. Sen aromaattisissa ominaisuuksissa korostuvat pääasiassa kukkaishunaja ja siemenhedelmät, kuten kvitteni ja muut hillokkeiden valmistukseen sopivat hedelmät. Muita aromeja ovat pähkinä, kuten paahdetut mantelit ja hasselpähkinät, mausteet, kuten kumina ja korianteri, kasviperäiset tuoksut, muun muassa ruusupelargoni, timjami, salvia ja kamomilla, sekä kuivattu viikuna. Tuoksuaromit ovat läsnä myös maussa, jossa tuntuvat edellisten lisäksi myös hunaja ja kuivatut hedelmät. Vanhennetuissa viineissä aistii myös voin makua. Edellä kuvatun perusteella kyseessä on viini, jonka suutuntuma on runsas ja monitahoinen ja jonka jälkimaku on vieläkin runsaampi.

8.6. *Valkoviinin laadullinen, historiallinen, kulttuurinen ja sosiaalinen yhteys ja maantieteellinen ympäristö*

Syy- ja seuraussuhde

Santorini-viinien (SAN) ainutlaatuisuus, kuten edellä olevissa alakohdissa on esitetty, johtuu saaren erityispiirteistä ja erityisesti seuraavista viljelytekniikoista:

1. Silmukkamuoto: Tämä Santorinilla käytetty viiniköynnöksen erityinen viljelymenetelmä on paikallinen antiikin Kreikasta peräisin oleva menetelmä, joka on säilynyt nykypäivään. Muodostaakseen ”silmukan” Santorinin kokeneet viininviljelijät letittävät yhteen viiniköynnöksen versot ja muodostavat näin suuren seppeleen, eräänlainen korimaisen muodostelman, joka kasvaa matalalla vulkaanisessa maassa. Muodostelman sisällä viinirypäleet kasvavat suojassa tuotannon vaarantumatta, ja viiniköynnös pystyy selviytymään Santorinin erityisen vaikeista maaperä-ja ilmasto-oloista, joita voidaan lyhyesti luonnehtia seuraavasti:

— erittäin voimakkaat tuulet, erityisesti keväällä, jolloin uudet versot puhkeavat

— tuliperäisestä maaperästä peräisin olevan hiekan lentämisestä aiheutuvat kovat iskut ja tuulen mukana kulkeva maa-aines

— polttava auringonpaiste kesällä

— veden puute (lukuun ottamatta merellistä kosteutta yöllä).

2. Hyvin erityinen, hiekkapitoinen maaperä, joka on hohkakiven ja tuhkan sekoitusta ja sisältää runsaasti magnesiumia, kalsiumia ja rautaa ja jonka vedenimukyky on korkea.

3. Välimeren ilmasto, jolle on ominaista leudot talvet sekä viileät kesät, joiden aikana mereltä puhaltavat pohjoistuulet viilentävät viiniköynnöksiä.

4. Päivä- ja yölämpötilojen huomattava ero, joka yhdessä merellisen kosteuden kanssa laskeutuu sumun lailla viiniköynnösten ylle, pitää viiniköynnökset viileinä ja suojaa niitä voimakkaalta auringonvalolta sekä vaikuttaa myönteisesti viinirypäleiden laadulliseen kypsymiseen.

Näiden rajatulla alueella sijaitsevien saarten erityinen mikroilmasto on vuorovaikutuksessa maaston pinnanmuodostuksen kanssa, ja alueen rypälelajikkeista saadaan aromeiltaan monikerroksisia ja -tahoisia viinejä. Hallitsevia ovat sitrushedelmien, kuten sukaattisitruunan, sitruunan, greipin ja veriappelsiinin ja erityisesti niiden kukkien, aromit. Erityisen vahvasti erottuvia ovat myös valkolihaisten hedelmien ja siemenhedelmien, kuten päärynän ja vihreän omenan, tuoksut. Näitä seuraavat kivihedelmien, kuten valkolihaisen persikan, aprikoosin ja mispelin aromit sekä heikompina trooppisten hedelmien, kuten mangon, ananaksen, litsin ja melonin, aromit. Maussa ensimmäisenä korostuu voimakas happamuus, jota korkean alkoholipitoisuuden lämpö ja makeus tasapainottavat. Hallitsevia ovat sitrushedelmät, kuten sukaattisitruuna, sitruuna, limetti, greippi ja veriappelsiini, erityisesti niiden kukat, sekä valkolihaiset hedelmät, kuten päärynä (Asyrtiko-lajikkeen pääominaisuus), vihreä omena, kivihedelmät, kuten valkolihainen persikka ja aprikoosi, sekä siemenhedelmät (litsi ja mispeli). Riippuen siitä, missä määrin Athiri- ja Aidani-lajiketta on käytetty, esiin tulevat myös trooppiset hedelmät, kuten mango ja ananas. Yksi Santorinin viineissä havaittu makuominaisuus on myös suolaisuus, joka ei johdu käytetyistä lajikkeista, vaan siitä, että viinitarhat sijaitsevat meren läheisyydessä. Mineraalisuus eli kostean kallion maku on myös näiden viinien selkeä makuominaisuus.

Edellä esitetystä seuraa, että Santorini-viinien runko on runsas, ja niiden jälkimaku kestää useita sekunteja.

8.7. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

Laatu

Santorinin esihistorialliselta ajalta peräisin olevat viinitarhat kuuluvat maailman vanhimpiin. Viininviljelyperinne on jatkunut saarella ainakin 3 500 vuoden ajan. Saaren ainutlaatuisen ilmaston ja maaperän koostumuksen vuoksi viiniyttämisessä käytettävistä lajikkeista saadaan persoonallisia viinejä. Matkakertomuksissa 1800-luvulta viitataan niiden ainutlaatuisiin aistinvaraisiin ominaisuuksiin, jotka ovat seurausta siitä, millainen vaikutus ekologisella ympäristöllä on rypäleisiin ja sitä kautta Santorinin viineihin. Noina aikoina Santorinin viini oli erittäin kysyttyä ulkomailla. Vuosien ajan sitä myytiin sen korkean alkoholipitoisuuden vuoksi, sillä sen avulla terästettiin muilla alueilla tuotettuja mietoja viinejä.

Sen lisäksi, että viinitarhat ovat historiallisesti merkittäviä, ne tuottavat nykyään ainutlaatuisia ja korkealaatuisia viinejä, jotka vanhentamisen myötä ilmentävät tätä Santorinin ominaislaatua eli kasvuympäristön ominaisuuksia (”terroir”) Santorinin viinitarhoissa.

Nykypäivänä kaikki viininvalmistajat hyödyntävät alueen rypäleitä parhaalla mahdollisella tavalla niiden aistinvaraisia ominaisuuksia kunnioittaen. Näin syntyy laadukkaita viinejä, jotka ovat saaneet tunnustusta Kreikassa järjestetyissä ja kansainvälisissä kilpailuissa.

Santorini-viinien (SAN) ja laadun välisen yhteyden varmistamiseksi viinit arvioidaan aistinvaraisesti joka vuosi tätä varten perustetussa komiteassa. Viinejä, jotka eivät ole asianomaisten eritelmien mukaisia, ei voida asettaa saataville Santorini-viineinä (SAN).

Ateenan maatalouskorkeakoulun tutkimuksessa kävi ilmi, että Santorinin viineissä on erityisen paljon bioaktiivisia polyfenoleja, mikä johtuu viiniköynnösten ainutlaatuisesta leikkausmenetelmästä eli perinteisestä silmukkamuodosta. Kyse on erityisestä Santorinilla sovellettavasta viljelymenetelmästä, joka on ollut käytössä muinaisista ajoista lähtien ja on kaikilta osin sopusoinnussa seuraavien viljelyyn liittyvien seikkojen kanssa:

i) hyvin erityinen hiekkapitoinen maaperä, joka on hohkakiven ja tuhkan sekoitusta ja sisältää runsaasti magnesiumia, kalsiumia ja rautaa ja jolla on merkittävä vedenimukyky,

ii) Välimeren ilmasto, jolle on ominaista leudot talvet sekä viileät kesät, joiden aikana pohjoisesta puhaltavat merituulet viilentävät viiniköynnöksiä, ja

iii) huomattava yön ja päivän lämpötilaero, joka yhdessä viiniköynnösten ylle sumunkaltaisesti laskeutuvan meren kosteuden kanssa viilentää köynnöksiä ja suojaa niitä voimakkaalta auringonpaisteelta sekä vaikuttaa myönteisesti rypäleiden laadulliseen kehittymiseen.

8.8. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

Historiallinen yhteys

Santorinin viininvalmistusperinne juontaa juurensa kolmannelle vuosituhannelle eaa. Esihistoriallisen Akrotiri-asutuskeskuksen kaivauksissa on löytynyt hiiltyneitä viiniköynnöksiä ja viinirypäletertuin koristeltuja astioita, jotka ovat todisteita siitä, että viininviljely oli yksi asukkaiden pääelinkeinoista. Nämä esihistorialliset viinitarhat tuhoutuivat suuren tulivuorenpurkauksen yhteydessä noin 1650 eaa. Purkaus tuhosi kaiken ihmiselämän ja kasvillisuuden saarelta noin kolmen vuosisadan ajaksi.

Vaikuttaa siltä, että viininviljely ja -tuotanto muodostivat keskeisen talouden alan Akrotirissa tuhon tapahtuessa. Tätä oletusta vahvistavat hiiltyneet viiniköynnösesiintymät, viinirypälesiementen löydökset sekä rypäleiden murskaamiseen ja rypäleen puristemehun keräämiseen tarkoitetut erityislaitteet, joista keskeisiä ovat kaivauksissa löytynyt murskaussäiliö ja sen alapuolella ollut puristemehun keräysastia. Murskaussäiliön läheltä löytynyt kalkilla täytetty kori saattaa arkeologien mukaan viitata siihen, että kalkkia käytettiin eräänlaisena suodattimena rypälemehun puhdistuksessa.

Viini varastoitiin suuriin ruukkuihin, joiden suut tiivistettiin vahalla. Erään tällaisen ruukun suuosaan on kaiverrettu lineaari-A-kirjoituksella merkkiyhdistelmä, jonka on tunnistettu merkitsevän viiniä. Yleisesti ottaen Akrotirista löydettyjen varastointiruukkujen ja jalustinkannujen suuri määrä on osoitus paitsi siitä, että viinin tuotanto oli runsasta myös siitä, että sen kauppa oli kehittynyttä. Viinirypäletertut ovat tuon ajan ruukkumaalauksessa käytettyjä koristeaiheita. Viinin valmistuksesta ja myynnistä ovat todisteena tietynlaiset ruukut, joissa on hanantapainen suu kapeassa jalkaosassa, sekä jalustinkannujen suuri määrä. Jalustinkannut oli suunniteltu pääasiassa nestemäisten tuotteiden kuljettamiseen. Vähintään puolet tähän mennessä Egeanmeren alueelta löydetyistä, tätä astiatyyppiä edustavista astioista on löydetty nimenomaan Therasta.

Historioitsija Herodotoksen mukaan foinikialaiset olivat saaren ensimmäisiä uudisasukkaita tulivuoren aiheuttaman tuhon jälkeen. Vastassaan heillä, sekä muilla heidän jälkeensä tulleilla, oli äärimmäinen ekosysteemi. Henkensä pitimiksi he koettivat viljellä erilaisia kasveja, joita he olivat tuoneet mukanaan ja jotka olivat heille entuudestaan tuttuja. Vuosisatojen ajan Santorinin karussa kasvuympäristössä pystyttiin viljelemään ainoastaan viiniköynnöstä. Viiniköynnös on helposti sopeutuva ja saaren kuivia ja kuumia olosuhteita hyvin kestävä kasvi, jonka runsas juuristo kykenee läpäisemään Santorinin maaperän. Paikalliset kutsuvat ”aspaksi” kovista kitkamaalajeista koostuvaa maaperää, joka muodostuu useista vulkaanisista materiaaleista eli tuhkasta, laavasta, hohkakivestä ja ruosteesta. Perättäisten purkausten seurauksena nämä materiaalit peittivät alleen kalkkipitoisen ja liuskekivestä muodostuneen maaperän. Vuosisatainen inhimillinen raadanta on jättänyt jälkensä saaren maisemaan, mikä on osoitus Santorinin asukkaiden ikiaikaisista pyrkimyksistä kesyttää maansa.

Arkaaiselta ja klassiselta kaudelta ei ole suoraa näyttöä viininviljelystä. Olisi kuitenkin yllättävää, jos theralaiset eivät olisi harjoittaneet sitä maaperällä, joka soveltui erinomaisesti juuri viininviljelyyn. On vaikea kuvitella, miten Theran rikkaat maanomistajat olisivat vaurastuneet ilman korkean voittomarginaalin viljelystuotteita. Nykytodisteiden valossa ainoastaan viini on osoittautunut tällaiseksi tuotteeksi.

Venetsian valtakaudella (1100–1600-luku) venetsialaiset hallitsivat Santorinin saarta. Eurooppalaiset ovat aina arvostaneet kreikkalaisia viinejä paitsi niiden laadun takia myös siksi, että ne säilyivät pitkillä merimatkoilla. Näin ollen frankit ja venetsialaiset alkoivat lastata laivoihinsa yhä enemmän viinejä Santorinista. Santorinilaisten viinien kulta-aika venetsialaisten valtakaudella päättyi, kun turkkilaiset ottivat alueen lopullisesti haltuunsa. Tätä oli kuitenkin edeltänyt pitkä kausi, johon mahtui monia kunnianhetkiä, kuten se, että viinien maine oli kiirinyt aina Pariisiin asti.

8.9. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

Kulttuurinen, sosiaalinen ja taloudellinen yhteys

Viiniköynnökset ja viini ovat olleet erottamaton osa paikallisten asukkaiden kulttuuria, yhteiskuntaa ja talouselämää jo muinaisista ajoista lähtien.

Vinsantoa pidetään ”passos”-viinien (antiikin kreikassa käytetty nimitys olkiviineistä, πάσσος, οινος, Lat. vinum passum) perinteen jatkajana. Egeanmeren saaret olivat erittäin tunnettuja niistä.

Vain harva viini on säilynyt antiikista nykypäivään muodoltaan – ominaisuuksiensa ja tuotantotapansa suhteen – yhtä muuttumattomana. Makeaa viiniä suussaan makustellen 600-luvulla eaa. vaikuttanut kirjailija Hesiodos kirjoittaa eeppisessä runoelmassaan ”Erga kai hemerai” (”Työt ja päivät”; Suom. Paavo Castrén) ”– – poimi silloin kaikki rypälетertut, pidä niitä auringossa kymmenen vuorokautta, peitä ne viideksi päiväksi – –” ja tulee samalla paljastaneeksi näiden rypäleiden viiniyttämisen muinaisen reseptin.

Vinsanto-viini tuo nykyajan ihmisen suuhun saman sekoittamattoman viinin makeuden, jota Platonin ja Sokrateen ajan symposiumien alussa nautittiin.

Saaren venetsialaiset valloittajat ristivät 1100-luvulla Santorinin viinin (”vino di Santorini”) uudestaan ”vin santoksi”, joka myöhemmin muuttui muotoon Vinsanto (jossa sana ”vin” viittaa viiniin ja ”santo” Santoriniin). Tällä nimellä Vinsanto matkusti Konstantinopolin, Venäjän, Triesten, Anconan ja Venetsian satamiin. Tämä kuuluisa makea viini, joka ilmentää Santorinin ainutlaatuisuutta, täydensi keskiajan ruhtinaiden herkullisia pitopöytiä, ja sitä käytettiin useiden vuosisatojen ehtoollisviininä koko Venäjän ortodoksisissa kirkoissa.

Ensimmäinen maininta nimestä ”Vinsanto” on peräisin vuodelta 1729. Katoliselle piispalle osoitetussa kirjeessä laivurit kertovat, että merirosvot olivat ryöstäneet kaksi santorinilaista alusta ja vieneet mukanaan kymmenen tynnyrillistä viiniä ja viisi tynnyriä Vinsantoa.

Santorinilla tuotanto on ollut aina runsasta, laadukasta ja vientisuuntautunutta. Vinsanton vienti saavutti huippunsa Venetsian valtakaudella ja Turkin valtakaudella mutta jatkui myös 1800-luvulla, jolloin Vinsantoa vietiin ulkomaille enemmän kuin kaikkia muita Kreikan viinejä yhteensä. Turkkilaisten valtakaudella suurten viljelysmaiden puute saarella vaikutti osaltaan siihen, että muslimiväestöä ei siirtynyt sinne. Santorinilaiset järjestivät yhteisönsä demokraattisesti hyödyntäen Egeanmerellä vallinnutta, turkkilaisten valtaannousun jälkeistä rauhanaikaa. Santorinilaiset kehittivät kauppaa ja merenkulkua aivan samoin kuin he olivat tehneet jo esihistoriallisina aikoina. Alexandria, Taganrog ja Konstantinopoli olivat tärkeimmät keskukset, joihin santorinilaisia viinejä vietiin suuria määriä. Historian perusteella tiedetään, että Vinsanton vientiä Venäjälle on harjoitettu ainakin vuodesta 1786 alkaen. Santorinin talous ajautui jopa taantumaan, kun Vinsanton vienti Venäjälle tyrehtyi lokakuun vallankumouksen myötä.

Saaren vuosisataisesta historiasta on säilynyt todisteita Akrotirin ja Mesa Vounoun arkeologisilla alueilla, ja lisäksi niitä säilytetään Theran ja Ateenan arkeologisissa museoissa sekä Megaro Gyzi -kulttuurikeskuksessa. Santorinin saari itsessään, kalderoineen, tuliperäisine kivilajeineen, perinteisine asutusalueineen, torneineen ja maanalaisine varastoineen (”kanaves”), on elävä historiallinen todiste.

Nykypäivänä Santorinilla on viininvalmistamoita, joilla on käytössään täydellinen tekninen välineistö. Niissä valmistettavien laatuviinien valmistusprosessit ovat järjestelmällisiä ja loppuun hiottuja.

Tämä (kulttuurinen, sosiaalinen ja taloudellinen) yhteys on viime vuosina vahvistunut useiden saarella järjestettyjen tapahtumien kautta, joista esimerkkinä mainittakoon Ampelos-konferenssit. Santorini valittiin näiden kansainvälisten viinitematiikkaan keskittyvien konferenssien tapahtumapaikaksi paitsi siksi, että se on kaunis ja ainutlaatuinen maailmankolkka myös siksi, että sen viininviljely- ja viinintuotantoperinteet, joita tämän Egeanmeren tuliperäisen saaren erityinen ekosysteemi on suosinut, ulottuvat 3 500 vuoden päähän.

8.10. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

Maantieteellinen ympäristö ja maantieteellinen alkuperä

Santorini-viinien (SAN) viljelyalue on noin 12 000 hehtaarin suuruinen. Alue alkaa tasaisesti merenpinnan tasosta ja ulottuu pengerrettynä noin 300 metrin korkeuteen.

Alueella vallitsee tyypillinen Välimeren ilmasto, jolle on ominaista voimakas auringonpaiste, kuumat ja kuivat kesät ja leudot talvet. Vuoden keskimääräinen enimmäislämpötila on 23 °C ja vähimmäislämpötila 14 °C. Vuotuinen sademäärä on yhteensä 250–370 mm.

Santorinin maaperä koostuu lähes kokonaan tertiäärisistä sedimenteistä, hohkakivestä ja laavasta. Santorinin maaperä on hiekkapohjaista ja vähäsavista. Sen orgaaninen aines on niukkaa, lukuun ottamatta pientä Proftis Iliasin ympärillä olevaa aluetta, jonka maaperässä ei ole kalsiumkarbonaattia. Näistä syistä, vaikka maaperässä on runsaasti kaliumia, kasvit eivät kykene imemään sitä viinihapon eliminoimiseen tarvittavia määriä, mistä johtuu myös santorinilaisten viinien korkea happamuus. Kaliumin vähäiseen imeytymiseen vaikuttaa myös vähäsateinen ilmasto ja se, että viinitarhoja ei kastella.

Saari on erittäin kuiva, ja kesäkuukausina, jolloin rypäleet kypsyvät, lämpötilat ovat hyvin korkeita. Tämän pitkän kuivan kauden aikana kasvien vedentarvetta huojentaa meriveden haihtumisesta muodostuva, kalderasta nouseva sumu, joka peittää saaren.

Samaan aikaan, kesäkuukausien aikana, pohjoistuulet (”meltemia”) piiskaavat saarta armottomasti ja estävät kosteuden kertymisen viinirypäleiden pintaan päivän aikana. Yöllä sitä vastoin, kun lämpötilat laskevat ja ilmasto-olot muuttuvat melko kosteiksi, saaren tuliperäinen maaperä imee kosteutta, jota viiniköynnökset tarvitsevat kasvaakseen.

Alueille, joilla maa viettää jyrkästi, Santorinin asukkaat ovat rakentaneet kuuluisia penkereitä eli maaperää on muokattu porrasmaisiksi tasoiksi viljelyn helpottamiseksi ja vedenpuutteen rajoittamiseksi.

Tämän ainutlaatuisen ilmaston ja maaperän yhdistelmän tuloksena Santorinin viinirypäleet kypsyvät nopeasti ja säilyttävät hapokkuutensa.

Viiniköynnökset, kuten kaikki muukin tuulenpieksemällä Santorinilla, ovat erityisiä. Viiniköynnökset on istutettu harvaan, ja ne kasvavat matalalla lähellä maanpintaa. Suojellakseen rypäleitä raivoavilta ja tuhoisilta tuulilta, jotka piinaavat saarta talvisin, santorinilaiset leikkaavat viiniköynnökset siten, että ne muodostavat seppeleitä, joiden sisäosassa viinirypäleet kasvavat.

Suuria hyönteisten tai tautien aiheuttamia tuhoja ei yleensä esiinny. Ainoa kasvinsuojelutoimenpide on 1–2 ennaltaehkäisevää rikkiannosta keväällä.

Santorinin viinitarhat ovat Kreikan vanhimpia. Jotkin viiniköynnökset voivat olla jopa 300 vuotta vanhoja. Viiniköynnökset ovat varttamattomia (”omajuurisia”) eli niitä ei ole vartettu amerikkalaisiin juuriin. Tämä johtuu siitä, että viinikirva – viiniköynnösten tuholainen – ei ole koskaan rantautunut saarelle. Onneksi saaren vulkaaninen maaperä, joka on hiekkapitoista (93–97 %) ja savetonta, ei ole viinikirvalle suotuisa.

On monia tekijöitä, jotka muodostavat yhdessä maailmanlaajuisesti ainutlaatuisen mikroilmaston, joka edistää rypäleiden täyttä kypsymistä ja antaa niille erityisiä ominaisuuksia. Näiden seikkojen yhdistyminen vaikutukseen, joka auringolle altistamisella ja vanhentamisella on, synnyttää makeita viinejä, joiden ominaisuudet ovat konsentroituneita ja joiden maku ja tuoksu ovat ihastuttavat samettisia.

8.11. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

Tuotetta koskevat yksityiskohtaiset tiedot

Theran ja Therasian saarten viinitarhat ovat käytännössä eräänlaisia Egeanmeren ”parvekkeita”. Kesän aikana pohjoistuulet (”meltemia”) pitävät lämpötilat aisoissa ja muodostavat erityisen mikroilmaston, joka edesauttaa rypäleiden kypsymistä ja parantaa niiden koostumusta ”teknisessä kypsytysvaiheessa” (hapokkuus, väri, aromit, sokerit jne.). Tuloksena on erittäin laadukkaita viinejä.

Lisäksi tämä ilmasto-olojen, saarten maaperän koostumuksen, rypälelajikkeiden sekä käytössä olevien viljely- ja viininvalmistusmenetelmien yhdistelmä vaikuttaa osaltaan Santorini-viinien (SAN) laatuominaisuuksiin.

Luontaisesti makea valkoinen Santorini-olkiviini sekä kuivatuista rypäleistä valmistettu väkevä Santorini-viini (SAN) valmistetaan 51 prosenttisesti Asyrtiko-lajikkeen rypäleistä. Lisäksi käytetään Aidani- ja Athiri-lajiketta sekä pieniä määriä ”ulkolaisia” lajikkeita, erityisesti Gaidouria-, Katsano-, vaalea Muscat-, Monemvasia-, Platani-, Potamisi- ja Roditis (roseelajike) -lajikkeita, joita on viljelty perinteisesti Theran ja Therasian saarikokonaisuuden muodostamalla alueella.

Sadonkorjuun jälkeen Vinsanto-viinin tuotantoon tarkoitetut rypäleet levitetään kuivumaan Egeanmeren kuumaan auringonpaisteeseen. Vettä tehokkaasti läpäisevä maaperä pitää huolen siitä, että rypäleet eivät mätäne. Suurin osa rypäleiden sisältämästä vedestä on haihtunut 7–12 päivän kuluttua ja kaikki niiden ominaisuudet ovat tiivistyneet. Tämän jälkeen rypäleet murskataan hellävaroen ja ne puristetaan varovaisesti, minkä jälkeen käynnistyy hidas käyminen, jota valvotaan päivittäin. Suuren sokeripitoisuuden vuoksi käyminen loppuu ennenaikaisesti, jolloin syntyy luontaisesti makea viini alkoholia lisäämättä. Viiniä kypsytetään tammitynnyreissä vähintään 24 kuukautta. Aika kypsyttää Vinsantoa lempeästi: se lisää mittaamattomalla tavalla makuja ja aromeja viinin levätessä kaikessa rauhassa saarten pimeissä viinikellareissa. Ajan kuluessa Vinsanton ominaisuuden tiivistyvät entisestään ja suutuntumasta tulee ihanan samettinen, mikä tekee vanhentamisesta olennaisen osan valmistusprosessia.

Vinsanton valmistamiseen tarvitaan noin kuusi kiloa viinirypäleitä litraa kohti, joskus jopa kymmenen, pitkän kypsytyksen aikana tapahtuvan haihtumisen vuoksi. Siksi se on erittäin harvinaista, kuten kaikki arvokas.

Edellä mainitut Vinsanton kotoperäiset tuotantolajikkeet vaikuttavat kukin omalla tavallaan tämän viinin suurenmoisuuteen: Asyrtiko tuo valtavaa hapokkuutta, hienostuneisuutta ja mineraalien vivahteita, Aidani vaikuttaa runkoon ja tuo syvän humalluttavan aromin, Athirista on peräisin viinin hieno ja hauras luonne, ja yhdessä nämä kaikki synnyttävät Vinsanton monitahoisuuden.

8.12. *Luontaisesti makean olkiviinin ja kuivatuista rypäleistä valmistetun väkevän viinin laadullinen, historiallinen ja kulttuurinen yhteys maantieteelliseen ympäristöön*

Syy- ja seuraussuhde

Santorini-viinien (SAN) ainutlaatuisuus, kuten edellä olevissa alakohdissa on esitetty, johtuu saarten erityispiirteistä ja erityisesti seuraavista viljelytekniikoista:

1. Silmukkamuoto: Tämä Santorinilla käytetty viiniköynnöksen erityinen viljelymenetelmä on paikallinen, antiikin Kreikasta peräisin oleva menetelmä, joka on säilynyt nykypäivään. Muodostaakseen ”silmukan” Santorinin kokeneet viininviljelijät letittävät yhteen viiniköynnöksen versot ja muodostavat näin suuren seppeleen, eräänlaisen korimaisen muodostelman, joka kasvaa matalalla vulkaanisen maan pinnassa. Muodostelman sisällä viinirypäleet kasvavat suojassa tuotannon vaarantumatta, ja viiniköynnös pystyy selviytymään Santorinin erityisen vaikeista maaperä-ja ilmasto-oloista, joita voidaan lyhyesti luonnehtia seuraavasti:

   — erittäin voimakkaat tuulet, erityisesti keväällä, jolloin uudet versot puhkeavat

   — tuliperäisestä maaperästä peräisin olevan hiekan lentämisestä aiheutuvat kovat iskut ja tuulen mukana kulkeva maa-aines

   — polttava auringonpaiste kesällä

   — veden puute (lukuun ottamatta merellistä kosteutta yöllä).

2. Hyvin erityinen, hiekkapitoinen maaperä, joka on hohkakiven ja tuhkan sekoitusta ja sisältää runsaasti magnesiumia, kalsiumia ja rautaa ja jonka vedenimukyky on korkea.

3. Välimeren ilmasto, jolle on ominaista leudot talvet sekä viileät kesät, joiden aikana mereltä puhaltavat pohjoistuulet viilentävät viiniköynnöksiä.

4. Päivä- ja yölämpötilojen huomattava ero, joka yhdessä merellisen kosteuden kanssa laskeutuu sumun lailla viiniköynnösten ylle, pitää viiniköynnökset viileinä ja suojaa niitä voimakkaalta auringonvalolta ja vaikuttaa myönteisesti viinirypäleiden laadulliseen kypsymiseen.

Kaikkien näiden tekijöiden yhteisvaikutuksesta sekä auringonpaisteen ansiosta saadaan viinejä, joiden aromi on intensiivinen ja monitahoinen ja joissa on mausteiden, hunajan, rusinan, suklaan, kahvin, teen, hapankirsikan, kuivatun luumun ja viikunan, kirsikka- ja hapankirsikkamarmeladin sekä mehiläisvahan vivahteita. Vanhentamisen aikana aromeista tulee voimakkaampia ja monitahoisempia. Runsaan suutuntuman yllättävä hapokkuus tasapainottaa makeutta. Maku on pyöreä, samettinen ja runsas hunajan ja sitruunan vivahteineen. Kyseessä on viini, joka on maultaan ja aromeiltaan ainutlaatuisen monitahoinen ja jonka rakenne ja maun pituus ovat erinomaisia.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Merkinnän kuvaus:

1. Eräisiin tuotantomenetelmiin viittaavat ilmaisut

Laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien kypsytys- ja vanhentamisajan ja markkinoille saattamisen ajankohdan sekä niiden tuotantomenetelmään tai valmistustapoihin liittyvissä merkinnöissä käytettyjen merkintöjen määrittämisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 280557/9.6.2005 1 § (Virallinen lehti, sarja II, nro 818/15.6.2005), jossa vahvistetaan edellytykset seuraavien nimitysten käyttämiselle:

— ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” tai ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (UUSI VIINI)

— ”ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (KYPSYTETTY TYNNYRISSÄ)

— ”ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (TYNNYRISSÄ VANHENNETTU)

2. Satovuoden merkitseminen

Jos viinien merkinnöissä käytetään ilmaisua ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” tai ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (uusi viini), merkintöihin on sisällytettävä rypäleiden korjuuvuosi laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien kypsytys- ja vanhentamisajan ja markkinoille saattamisen ajankohdan sekä niiden tuotantomenetelmään tai valmistustapoihin liittyvissä merkinnöissä käytettyjen merkintöjen määrittämisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 280557/9.6.2005 1 §:n 2 momentin mukaisesti (Kreikan virallinen lehti, sarja II, nro 818, 15.6.2005).

3. Perinteiset merkinnät

— Viinien perinteisten merkintöjen hyväksymisestä annetun ministeriön päätöksen N:o 235309/7.2.2002 (Kreikan virallinen lehti, sarja II, nro 179, 19.2.2002) mukaisesti perinteiset merkinnät, jotka liittyvät alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään.

Edellä mainitun ministeriön päätöksen mukaisesti ilmaisut, joita voidaan käyttää Santorinin alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä, ovat seuraavat: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Valkoisista rypäleistä valmistettu valkoviini), ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) (Saarella sijaitsevasta viinitarhasta / sijaitsevista viinitarhoista peräisin oleva viini, ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses (Pengerretystä viinitarhasta / Pengerretyistä viinitarhoista peräisin oleva viini), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Kukkuloilta peräisin oleva viini), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (Rinneviini), Olkiviini, VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/ Nykteri.

— Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 112 artiklan mukaiset perinteiset merkinnät, jotka liittyvät tähän alkuperänimitykseen tai maantieteelliseen merkintään.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 113 artiklan mukaisesti ja siten kuin ne ovat määriteltyinä ja kirjattuina sähköiseen e-Ambrosia-tietokantaan perinteiset merkinnät, joita voidaan käyttää Santorinin alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä ja edellyttäen, että asiaa koskevat unionin ja kansallisen lainsäädännön ehdot täyttyvät, ovat seuraavat:

Laatuviinin alkuperänimityksen (appellation d’origine de qualité supérieure) osalta SAN-merkinnällä suojattujen Agrepavli, Ampeli, Ampelonas (Ampelones), Arhontiko, Grande Réserve -merkinnän ja Réserve-merkinnän osalta Kastro, Ktima, Metokhi, Monastiri, Pyrgos, Liastos sijaan.

Lisäksi:

Νυχτέρι (Nykteri): perinteinen nimitys, joka on varattu kuiville Santorini-valkoviineille (SAN), joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähäinen, 13,5 tilavuusprosenttia, jotka on viiniytetty joko säiliössä tai tynnyrissä ja joita on sen jälkeen kypsytetty puutynnyreissä vähintään kolmen (3) kuukauden ajan.

Vinsanto: perinteinen nimitys, joka on varattu kuivatuista rypäleistä tuotetuille makeille Santorini-viineille (SAN).

Poikkeukset

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Merkinnän kuvaus:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohta.

Linkki eritelmään

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