V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 143/09)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„Σαντορίνη" (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Datum obavijesti: 31. siječnja 2021.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. **U proizvodnji suhog bijelog vina sa ZOI-jem „Santorini" najmanji sadržaj sorte vinove loze Assyrtiko povećan je sa 75 % na 85 %**

Povećanjem postotka sorte Assyrtiko poboljšava se kvaliteta proizvedenog vina. Konkretno, od nje se dobivaju vrlo koncentrirana, delikatna i mineralna bijela vina. Vina Vinsanto od prosušenog grožđa, uglavnom sorte Assyrtiko, bogata su, složena i intenzivna. Zbog poboljšane kvalitete, ali i različitih zahtjeva današnjeg tržišta sve više vinogradara sortu Assyrtiko upotrebljava u sve većim količinama. U većini slučajeva ona premašuje 90 %. Osim toga, svi novozasađeni ili restrukturirani vinogradi na Santoriniju jednosortni su, a na većini se uzgaja sorta Assyrtiko.

Izmijenjena su poglavlja „Enološki postupci" i „Odobrene sorte vinove loze".

2. **Najveći prinos vinograda za vino sa ZOI-jem „Santorini" smanjen je s 8 000 kilograma po hektaru na 6 500 kilograma po hektaru**

Statistički podaci o proizvodnji grožđa iz posljednjih godina pokazuju da prosječan prinos vinograda iznosi otprilike 3 000 kilograma po hektaru, a da s modernim vinogradarskim postupcima najveći prinosi ne premašuju 6 500 kilograma po hektaru. Radi zaštite i poboljšanja proizvoda i s obzirom na nove podatke najveći prinos po hektaru potrebno je prilagoditi i smanjiti na 6 500 kilograma po hektaru.

Izmijenjeno je poglavlje „Najveći prinos(i) po hektaru".

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. **Sadržaj šećera suhih bijelih vina sa ZOI-jem „Santorini” ne smije biti veći od 4 grama po litri, odnosno 9 grama po litri pod određenim uvjetima**

Sadržaj šećera suhih bijelih vina sa ZOI-jem „Santorini” usklađen je s dijelom B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33. Konkretno, ne premašuje „4 grama po litri ili 9 grama po litri pod uvjetom da ukupna kiselost izražena kao vinska kiselina u gramima po litri nije za više od 2 grama po litri manji od sadržaja neprevrela šećera”. Zbog iznimno niske pH-vrijednosti vina sa ZOI-jem „Santorini” često su neuravnotežena okusa. Predloženi sadržaj šećera, uz prethodno navedeni uvjet, stvara dobru ravnotežu šećera i kiselosti.

Izmijenjeno je poglavlje „Opis vina”, posebno dio „Analitička i organoleptička svojstva suhog bijelog vina”.

4. **Oblik tradicionalnog izraza „Νυχτέρι” pisan latinicom zamijenjen je oblikom „Nykteri” – „NYKTERI”**

Člankom 13. Ministarske odluke br. 235309/7-2-2002 o odobravanju tradicionalnih izraza za vina (Službeni list, serija II., br. 179, 19.2.2002.) utvrđuju se uvjeti za upotrebu tradicionalnog izraza „NYXTEPI – Nykteri” za suha bijela vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće „Santorini”. Izmjenom se specifikacija proizvoda usklađuje s nacionalnim zakonodavstvom.

Izmijenjeno je poglavlje „Primjenjivi zahtjevi”, posebno odjeljak „Tradicionalni izrazi”.

5. **Riječi izbrisane iz poglavlja o enološkim postupcima**

U poglavlju o enološkim postupcima za suho bijelo vino uklonjen je sljedeći opis metode vinifikacije: „proizvedeno gnječenjem prije fermentacije, nakon čega slijedi taloženje i inokulacija čistim odabranim kvascem koji doprinosi karakterističnim aromama”. Opis je uklonjen jer ne predstavlja poseban enološki postupak.

Izmijenjeno je poglavlje „Enološki postupci”.

6. **Ažuriranje tehničke dokumentacije ZOI-ja „Santorini”**

U okviru ažuriranja tehničke dokumentacije u specifikaciju proizvoda uvedene su sljedeće promjene:

i. povezanost sa zemljopisnim područjem za likersko vino od prosušenog grožđa spojena je s povezanošću sa zemljopisnim područjem za prirodno slatka vina/vina od prosušenog grožđa jer se ona ne razlikuju;

ii. dodane su i zamijenjene nacionalne odredbe o zahtjevima i kontrolama primjenjivima na vina za ZOI-jem i ZOZP-om;

iii. izmijenjeni su podaci o tijelima nadležnima za kontrolu.

Spojena su poglavlja „Povezanost sa zemljopisnim područjem za prirodno slatka vina/vina od prosušenog grožđa” i „Povezanost sa zemljopisnim područjem za likerska vina od prosušenog grožđa”.

Izmijenjena su poglavlja „Primjenjivi zahtjevi” i „Podaci o tijelima nadležnima za kontrolu”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

15. Vino od prosušenog grožđa

4. **Opis vina**

1. *Suho bijelo vino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: jarke zelenkastožute boje.

Miris: složen s aromama agruma, notama naranče i limunove kore te karakterističnim metalnim natruhama.

Okus: bogat okus uravnotežene kiselosti koja daje strukturu i svjež naknadni okus.

Najmanja prirodna alkoholna jakost: 12 %

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 12 %

Ukupan sadržaj šećera: Ukupan sadržaj šećera: 0–4 grama po litri, odnosno do 9 grama po litri ako ukupna kiselost izražena u gramima vinske kiseline po litri nije za više od 2 grama manja od sadržaja neprevrelog šećera.

Za najveću ukupnu alkoholnu jakost primjenjuju se vrijednosti predviđene mjerodavnim zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanja ukupna kiselost	5,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	200

2. *Likersko vino od prosušenog grožđa*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: narančastožute boje sa zlatnim nijansama koje starenjem tamne i postaju smeđe. Vina koja dugo stare razvijaju tamnije crvenkastosmeđe nijanse.

Miris: intenzivan i složen, s notama začina, meda i grožđica te naknadnim notama cvijeta limuna. Starenjem postaje intenzivniji i složeniji.

Okus: dobro uravnotežen s kiselošću tipičnom za sortu grožđa. Zaokruženo, baršunasto vino bogato notama meda i limuna. Naknadni okus posebno je dugotrajan i aromatičan.

— Najmanja ukupna alkoholna jakost: 21 % vol.

— Najveća stvarna alkoholna jakost: 22 % vol.

— Najveći dozvoljeni sadržaj sumporova dioksida iznosi 400 miligrama po litri za slatka vina proizvedena od prosušenog grožđa sa sadržajem neprevrelog šećera, izraženim kao šećer, jednakim ili većim od 45 grama po litri (u skladu s dijelom B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	15
Najmanja ukupna kiselost	5,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

3. *Prirodno slatko bijelo vino/vino od prosušenog grožđa*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgled: narančastožute boje sa zlatnim nijansama koje starenjem tamne i postaju smeđe.

Miris: intenzivan i složen, s notama začina, meda i grožđica te naknadnim notama cvijeta limuna.

Okus: sladak, dobro uravnotežen s kiselošću tipičnom za sortu grožđa. Zaokruženo, baršunasto vino bogato notama meda i limuna. Naknadni okus posebno je dugotrajan i aromatičan.

— Najmanja prirodna alkoholna jakost prije prosušivanja: 15 % vol.

— Najmanja prirodna alkoholna jakost nakon prosušivanja: 21 % vol.

— Najmanja ukupna alkoholna jakost: 21 % vol.

— Za najveću ukupnu alkoholnu jakost primjenjuju se vrijednosti predviđene mjerodavnim zakonodavstvom EU-a.

— Najveći dozvoljeni sadržaj sumporova dioksida iznosi 400 miligrama po litri za slatka vina proizvedena od prosušenog grožđa sa sadržajem neprevrelog šećera, izraženim kao šećer, jednakim ili većim od 45 grama po litri (u skladu s dijelom B Priloga I. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	5,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	30
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	400

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Proizvodnja suhih bijelih vina

Ograničenja koja se odnose na vinifikaciju

Pri proizvodnji suhog bijelog vina sa ZOI-jem „Santorini” najmanje 85 % grožđa čini sorta Assyrtiko. Preostali postotak čine sorte Aidani i Athiri. Upotrebljava se klasična metoda vinifikacije za bijelo vino. Tijekom alkoholne fermentacije temperatura ne smije prijeći 20 °C.

2. Proizvodnja likerskog vina od prosušenog grožđa

Ograničenja koja se odnose na vinifikaciju

Likersko vino od prosušenog grožđa sa ZOI-jem „Santorini” proizvodi se od prirodno slatkog vina ili vina od prosušenog grožđa uz dodatak:

— neutralnog alkohola vinskog podrijetla, uključujući alkohol dobiven destilacijom prosušenog grožđa stvarne alkoholne jakosti od najmanje 96 % vol.,

— destilata vina ili prosušenog grožđa, čija je stvarna volumna alkoholna jakost od 52 % vol. do 86 % vol.,

— proizvoda koji se sastoje od dvaju navedenih sastojaka uz dodatak mošta od prosušenog grožđa istih sorti koje se koriste za proizvodnju prirodno slatkog vina,

— rakije dobivene destilacijom vina stvarne volumne alkoholne jakosti od najmanje 52 % vol. i najviše 86 %. vol.,

— rakije od grožđica stvarne volumne alkoholne jakosti izražene od najmanje 52 % vol. i najviše 94,5 %. vol.

Prethodno navedeni proizvodi dodaju se do 31. svibnja godine neposredno nakon godine proizvodnje.

3. Sustavi uzgoja vinove loze

Postupak uzgoja

Vinova loza uzgaja se s pomoću tradicionalnih račvastih oblika sa Santorinija, odnosno namotanog račvastog oblika, koji se zove i oblik krune, i račvastog oblika s krakovima u obliku obruča i ravnim krakovima.

4. Prirodno slatko bijelo vino/bijelo vino od prosušenog grožđa

Ograničenja koja se odnose na vinifikaciju

Prirodno slatko bijelo vino/bijelo vino od prosušenog grožđa sa ZOI-jem „Santorini” dobiva se od najmanje 51 % grožđa sorte Assyrtiko. Preostali dio sastoji se od sorti Aidani i Athiri, a malu količinu mogu činiti „strane” bijele sorte koje se tradicionalno uzgajaju na otocima Santoriniju i Thirasiji. To su sorte Gaidouria, Katsano, bijeli Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi i crvena sorta Roditis. Grožđe se bere kad prezre i ostavlja se na suncu da se djelomično isuši. Prije prosušivanja sadržaj šećera u grožđanom moštu iznosi najmanje 260 grama po litri. Nakon prosušivanja iznosi 370 grama po litri. Sadržaj šećera i alkohola u gotovom vinu u potpunosti potječe od vinificiranog grožđa. Prije, tijekom ili nakon fermentacije nije dozvoljeno dodavanje koncentriranog mošta, rektificiranog koncentriranog mošta, alkohola i proizvoda destilacije.

5. Posebni enološki postupci za proizvodnju vina

Poseban enološki postupak

— Kako bi se suha bijela vina sa ZOI-jem „Santorini” mogla označiti oznakom „Επιλεγμένος” ili „Réserve”, vina moraju starjeti najmanje godinu dana, od čega najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama i tri mjeseca u boci.

— Kako bi se suha bijela vina sa ZOI-jem „Santorini” mogla označiti oznakom „Ειδικά Επιλεγμένος” ili „Grande Réserve”, vina moraju starjeti najmanje dvije godine, od čega najmanje 12 mjeseci u hrastovim bačvama i šest mjeseci u boci.

— Vina Vinsanto, tj. „prirodno slatko vino/vino od prosušenog grožđa” ili „likersko vino od prosušenog grožđa”, najmanje 24 mjeseca mora starjeti oksidacijom, što se odvija dok je vino u hrastovim bačvama. Cijelo razdoblje starenja oksidacijom, koliko god traje, odvija se isključivo na otocima Santoriniju i Thirasiji.

Starenje vina Vinsanto označava se na sljedeći način:

— tekst „Berba [godina]” znači da je grožđe ubrano isključivo u navedenoj godini i da je ispunjen uvjet starenja oksidacijom od najmanje dvije godine,

— tekstom „Starjelo x godina”, pri čemu x znači broj godina minimalnog neobveznog starenja oksidacijom, koji je određen kao 4, 8, 12, 16 itd., s četiri godine razmaka.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Najveći prinos u hektolitrima krajnjeg proizvoda po hektaru

50 hektolitara po hektaru

2. Najveći prinos u kilogramima grožđa po hektaru

6 500 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje proizvodnje za vina sa ZOI-jem obuhvaća otoke Santorini i Thirasiju.

7. **Glavne sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina*

Kvaliteta

Vinogradi otoka Santorinija među najstarijima su na svijetu i sežu do prapovijesti. Tradicija vinogradarstva ondje postoji najmanje 3 500 godina. Zahvaljujući jedinstvenoj klimi i sastavu tla od sorti vinove loze koje se upotrebljavaju u vinifikaciji dobivaju se izvanredna vina. Izvanredna organoleptička svojstva tih vina zabilježena su u opisima putnika iz 19. stoljeća. Ta svojstva nastaju zbog učinka prirodnog okoliša na grožđe, a time i na vina sa Santorinija. U to je vrijeme vino sa Santorinija bilo vrlo traženo u inozemstvu. Zbog velike alkoholne jakosti dugo se prodavalo za jačanje vina iz drugih područja koja su imala nizak sadržaj alkohola.

Osim što su povijesno značajni, ti su vinogradi danas poznati i po proizvodnji jedinstvenih vina visoke kvalitete koja starenjem poprimaju odlike samog tla Santorinija, odnosno prepoznatljivog terorara otočkih vinograda.

Lokalni proizvođači vina danas lokalno grožđe iskorištavaju na najbolji način i poštuju njegova organoleptička svojstva. Proizvode kvalitetna vina, koja su prepoznata na međunarodnim natjecanjima u Grčkoj i inozemstvu.

Kako bi se očuvala veza između vina sa ZOI-jem „Santorini” i njihove kvalitete, uspostavljen je odbor koji svake godine provodi organoleptičko ispitivanje tih vina. Vina koja nisu usklađena s relevantnim specifikacijama ne mogu se plasirati na tržište kao vina sa ZOI-jem „Santorini”.

Istraživanje Poljoprivrednog sveučilišta u Ateni pokazalo je da su vina sa Santorinija osobito bogata bioaktivnim fenolima zbog jedinstvene metode uzgoja s pomoću tradicionalnog oblika košare. Ta karakteristična metoda uzgoja vinove loze primjenjuje se na Santoriniju od antičkog doba i potpuno je u skladu s ostalim značajkama uzgoja, a to su: i. karakteristično tlo, koje je pjeskovito, mješavina plovućca i pepela, bogato magnezijem, kalcijem i željezom i ima dobru sposobnost upijanja vode; ii. mediteranska klima s blagim zimama i svježim ljetima, tijekom kojih morski povjetarci sa sjevera rashlađuju vinograde; i iii. velika razlika u temperaturi između dana i noći, koja zajedno s morskom izmaglicom, koja obavija vinograde i pritom održava vinovu lozu hladnom i štiti je od jakog sunčevog svjetla, doprinosi razvoju kvalitete grožđa.

8.2. *Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina*

Povijesna povezanost

Tradicija proizvodnje vina otoku Santoriniju seže u treće tisućljeće prije nove ere. U iskopinama u mjestu Akrotiriju pronađeni su elementi kao što su ugljen drva vinove loze, a grozdovi kao dekorativni motivi na oslikanim vazama iz tog vremena pokazuju da je vinogradarstvo bila jedna od glavnih aktivnosti stanovništva. Prethistorijske vinograde uništila je velika vulkanska erupcija oko 1650. prije nove ere, koja je izbrisala sve tragove ljudskog i biljnog života na otoku na otprilike tri stoljeća.

Vinogradarstvo i proizvodnja vina sigurno su bili važan dio gospodarstva Akrotirija u trenutku kad je uništen. To potvrđuje fizička prisutnost ugljena s drva vinove loze i koštica grožđa, kao i poseban sustav za muljanje grožđa i skupljanje mošta. Osnovna oprema bili su korito za muljanje i bačva ispod njega. Velika košara puna vapna, pronađena u koritu za muljanje, navela je arheologe da pomisle da je vapno možda služilo kao vrsta filtra za pročišćavanje mošta.

Vino se pohranjivalo u velikim vrčevima zvanima *pithoi*, koji su bili zapečaćeni voskom. Naime, na grlu takve posude pronađeni su simboli urezani pismom linear A za koje je zaključeno da se odnose na vino. Općenito, količina posuda za pohranu i posuda sa stremenastom drškom pronađenih u Akrotiriju upućuje na veliku proizvodnju vina, ali i na razvijenu trgovinu vinom. Grozdovi su se koristili kao dekorativni motiv na oslikanim vazama iz tog vremena. Postojanje proizvodnje vina i trgovine vinom dokazuju određene vrste posuda s grlima blizu uskih baza te velika količina posuda sa stremenastom drškom: posude namijenjene prvenstveno prijenosu tekućine. Na Santoriniju je dosad pronađeno barem 50 % primjeraka te rane vrste posude otkrivene na egejskom području.

Prema Herodu, na otoku su se nakon katastrofe prvo naselili Feničani. Oni su se, kao i doseljenici nakon njih, morali suočiti s ekstremnim uvjetima kako bi preživjeli. Kako bi zadovoljili potrebe za hranom, pokušali su uzgajati razne vrste biljaka koje su donijeli sa sobom i koje su poznavali. U nepovoljnom okolišu Santorinija samo je vinova loza uspjela preživjeti tijekom stoljeća. To je prilagodljiva biljka, posebno otporna na vruće i suhe uvjete otoka, s čvrstim i dobro razvijenim korijenskim sustavom koji prodire u tlo Santorinija. Lokalno stanovništvo upotrebljava naziv *aspa* za tvrdo i kompaktno tlo nastalo od nekoliko slojeva vulkanskog materijala: pepeo, lava, plovućac i raspršeni materijal. Tijekom uzastopnih vulkanskih erupcija *aspa* je prekrila podtlo od vapnenca i škriljevca. Na otočkom krajoliku ostavljeni su tragovi stoljeća ljudskog teškog rada koji svjedoče o stoljetnim nastojanjima stanovništva Santorinija da gospodari svojom zemljom.

Ne postoje izravni dokazi o uzgoju vinove loze iz arhajskog i klasičnog razdoblja. Međutim, bilo bi neobično pretpostaviti da se stanovnici Santorinija nisu time bavili na takvom idealnom tlu. Teško je zamisliti da bi na Santoriniju bilo bogatih zemljoposjednika koji ne uzgajaju proizvod koji bi im donio veliku dobit, a taj je proizvod i danas upravo vino.

Od 12. do 17. stoljeća otokom Santorinijem vladali su Mlečani. Europljani su od samog početka grčka vina cijenili zbog kvalitete, ali i zato što su mogla izdržati duga morska putovanja. Stoga su franački i mletački brodovi počeli prenositi sve više vina sa Santorinija. Zlatno doba za vina sa Santorinija pod mletačkom vlasti privedeno je kraju osvajanjem Turaka. Vina su dugo uživala izvanredan status, s trenucima slave, kao što je njihova slava u Parizu.

8.3. *Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina*

Kulturne, društvene i gospodarske veze

Vinova loza i vino već su od davnina neodvojivo povezani s kulturnim, društvenim i gospodarskim životom stanovništva otoka Santorinija.

Otok Santorini oduvijek je kombinirao veliku produktivnost s kvalitetom i usmjerenošću prema van. Pod turskom vlašću muslimansko stanovništvo nije se ondje naselilo zbog nedostatka obradivog zemljišta. Stanovništvo Santorinija svoje je zajednice organiziralo demokratski i u potpunosti iskoristilo prednosti mira koji je zavladao egejskim otocima nakon osmanlijskog osvajanja kako bi razvilo trgovinu i prijevoz, kao i u pretpovijesno doba. Aleksandrija, Taganrog i Konstantinopol bili su među najvažnijim centrima za izvoz velikih količina vina sa Santorinija. Poznato je da se u Rusiju izvozilo barem od 1786. Naime, gospodarstvo Santorinija doživjelo je pad kad je zbog Oktobarske revolucije prekinut izvoz u Rusiju.

O antičkoj prošlosti otoka danas svjedoče arheološka nalazišta Akrotiri i Mesa Vouno, arheološki muzeji u Santoriniju i Ateni te kulturni centar Gyzi Megaron. Naime, cijeli otok, sa svojom kalderom, vulkanskim stijenama, tradicionalnim naseljima, tornjevima i pećinama, spomenik je živoj povijesti.

Danas se na otoku nalaze vinarije s naprednom tehnološkom opremom, potpuno posvećene proizvodnji kvalitetnih vina.

Tu kulturnu, socijalnu i gospodarsku vezu posljednjih godina potvrđuje niz događanja na otoku, kao što su simpoziji Ampelos („vinova loza"). Santorini je odabran kao mjesto održavanja tih međunarodnih simpozija o vinovoj lozi jer, osim što je jedno od najposebnijih i najljepših mjesta na svijetu, diči se tradicijom uzgoja vinove loze i proizvodnje vina starom 3 500 godina. Ta se tradicija njeguje zahvaljujući jedinstvenom ekosustavu tog vulkanskog egejskog otoka.

Cilj prvog simpozija „Ampelos 2003." (od 5. do 7. lipnja) bio je dati doprinos donošenju ispravnih smjernica za uzgoj vinove loze u Grčkoj i vinogradarima dati što veći broj „alata" za moderno i učinkovito vinogradarstvo. Organizatori simpozija pozvali su vinogradare, vinare, stručnjake, istraživače i direktore poduzeća iz sektora da podijele svoja znanja i stajališta o toj temi. Bili su pozvani i da sudjeluju u bogatom društvenom programu simpozija u savršenom okruženju: na slavnom otoku Santoriniju!

Cilj drugog simpozija „Ampelos 2006." (od 1. do 3. lipnja) bio je sudionicima predstaviti najnoviji znanstveni i tehnički razvoj te novosti s tržišta. To je bila prilika za plodonosnu raspravu među stručnjacima iz cijelog svijeta, zajedno s predstavnicima vinske industrije, vinskim novinarima i enofilima koji su prisustvovali simpoziju. Osnovni cilj simpozija bio je procijeniti kombinaciju tla, klime i sorte vinove loze za svaku pojedinu vinovu lozu te razmotriti kako najbolje iskoristiti sirovine primjenjujući cijeli raspon tehnika proizvodnje vina. Time bi se doprinijelo razvoju posebnih, poželjnih mirisa i okusa vina svake regije. Naposljetku, posebna pozornost posvećena je strategijama tržišta koje bi se mogle usvojiti.

Treći međunarodni simpozij „Ampelos 2013." održan je na Santoriniju 30. i 31. svibnja 2013. Ciljevi su bili prilagodba napredaka u vinogradarstvu klimatskim promjenama, napredak i inovacije u području proizvodnje vina, nove strategije za promicanje proizvoda od vina u novim gospodarskim uvjetima na globalnoj razini te novi trendovi u provedbi dobrih praksi u vinogradarstvu i proizvodnji vina.

Tema četvrtog međunarodnog simpozija „Ampelos" (od 12. do 14. svibnja) bila je „Mediteranski vinograd i klimatske promjene". Izlaganja su potvrdila znatan utjecaj klimatskih promjena, a posebno povećanja prosječne atmosferske temperature, na razvoj fenola, fiziologiju i vrijeme dozrijevanja grožđa. Istaknuto je da je posljednjih 40 godina primijećen trend u europskim vinogradima. Ovisno o regiji i sorti, pupanje, cvatnja i dozrijevanje grožđa nastupaju dva do tri tjedna ranije. Istovremeno, grožđe potpuno dozrijeva na mnogo višim temperaturama. Glavni klimatski parametri su temperatura, padaline i sunčevo svjetlo. Naglašeno je da će se europska mapa vinove loze i vina neovisno o modelima predviđanja za te parametre znatno promijeniti. Promjene će utjecati na obrazac sorti grožđa i na strukturne elemente mape. To će imati prilično negativan utjecaj na kvalitetu vina, posebno ona koja se dobivaju od bijelih sorti grožđa.

8.4. *Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina*

Zemljopisno okruženje i zemljopisno podrijetlo

Na području proizvodnje za vina sa ZOI-jem „Santorini" vinogradi pokrivaju oko 12 000 stremma (1 200 ha). Protežu se od razine mora do zaravni visine do 300 metara.

Regija ima tipičnu mediteransku klimu s mnogo sunčanog svjetla, vrućim i suhim ljetima te blagim zimama. Prosječna najviša godišnja temperatura je 23 °C, a najmanja 14 °C. Ukupna godišnja količina padalina godišnje iznosi između 250 i 370 milimetara.

Santorini je većinom sastavljen od naslaga lokalnog tla iz razdoblja tercijara, plovućca i lave. Tlo je na Santoriniju pjeskovito s vrlo malom količinom gline. Ujedno je siromašno organskim tvarima i, osim malog područja oko brda Profitis Ilias, ne sadržava kalcijev karbonat. Zbog toga, usprkos tomu što je tlo bogato kalijem, biljke ne mogu upiti količine potrebne za neutralizaciju vinske kiseline u većoj mjeri. Zbog toga vina sa Santorinija imaju visoku razinu kiselosti. Klima s oskudnim padalinama isto tako utječe na slabo upijanje kalija, kao i činjenica da se vinogradi ne navodnjavaju.

Otok je iznimno suh. U ljetnim mjesecima, kad grožđe dozrijeva, temperature tijekom dana jako su visoke. Tijekom tog dugog suhog razdoblja biljke potrebnu vodu dobivaju od izmaglica koje nastaju isparavanjem mora. One se uzdižu iz kaldere i prekrivaju otok.

Istovremeno, u ljetnim mjesecima otok nemilosrdno udaraju sjeverni vjetrovi, poznati kao *meltemi*, koji sprečavaju nakupljanje vlage na grožđu tijekom dana. Međutim, tijekom noći, kad temperature padnu, a klimatski uvjeti postanu relativno vlažni, vulkansko tlo otoka upija vlagu i na taj način hrani vinovu lozu.

Na mjestima gdje je tlo strmo, stanovnici Santorinija izgradili su poznatu konstrukciju zvanu *pezoules* (stepenice). Drugim riječima, oblikovali su zemljište u zaravni kako bi olakšali uzgoj i ograničili gubitak vode.

Zbog te jedinstvene kombinacije klime i tla grožđe na Santoriniju brzo dozrijeva i zadržava kiselost.

Kao sve ostalo na vjetrovitom Santoriniju, čak je i vinova loza jedinstvena oblika. Biljke su široko razmaknute i rastu nisko uz tlo. Kako bi se biljke zaštitile od nemilosrdnih vjetrova koji udaraju otok zimi, stanovnici Santorinija razvili su metodu rezidbe vinove loze u obliku krune, pri čemu grožđe raste iznutra.

Rijetki su ozbiljni napadi insekata i bolesti. Jedina su intervencija za zaštitu biljaka jedna do dvije preventivne primjene sumpora u proljeće.

Vinogradi otoka Santorinija najstariji su u cijeloj Grčkoj. Neke vinove loze stare su čak 300 godina. Vinova loza ima vlastito korijenje. Nije usađena u američku podlogu. To je zato što filoksera, štetan insekt koji uništava vinograde na cijelom svijetu, nikad nije došla do Santorinija. Srećom, vulkansko tlo otoka s malo gline i velikim udjelom pijeska (93–97 %) nije pogodno za nju.

Stoga tih nekoliko čimbenika stvara jedinstvenu mikroklimu koja omogućuje potpuno dozrijevanje grožđa i daje mu posebna svojstva kao što su osvježavajuća visoka kiselost i velika alkoholna jakost.

8.5. *Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina*

Podaci o proizvodu

Iz vinograda otoka Santorinija i Thirasije puca pogled na Egejsko more. Ljeti sjeverni vjetrovi, poznati kao *meltemi*, sprečavaju visoke temperature i tako stvaraju posebnu mikroklimu. To poboljšava dozrijevanje grožđa i njegov sastav tijekom „analitičke” faze dozrijevanja, tj. kiselost, boju, mirise, šećer itd. Rezultat su vina iznimne kvalitete. Vina sa ZOI-jem „Santorini” dobivaju se od lokalnih sorti grožđa Assyrtiko, Athiri i Aidani.

Konkretno, suho bijelo vino sa ZOI-jem „Santorini” proizvodi se od najmanje 85 % grožđa sorte Assyrtiko. Ostatak čine sorte Aidani i Athiri.

Spoj klime, sastava otočkog tla, sorti grožđa koje se uzgajaju, brige o vinovoj lozi i korištenih tehnika proizvodnje vina doprinosi kvalitativnim svojstvima vina sa ZOI-jem „Santorini”. Taj spoj omogućuje im da stare i s vremenom poboljšavaju svojstva. Staro suho bijelo vino tamne je zlatnožute boje s narančastim nijansama. Vina se odlikuju uglavnom cvjetnim mirisima i mirisima zelenog voća kao što je dunja i raznog voća mekane pulpe. Prisutne su i orašaste note kao što su prženi bademi i lješnjaci. Često su prisutne i note začina, kao što su kumin i korijander, aromatičnog bilja kao, primjerice, iglice, majčine dušice, kadulje, kamilice i završni miris suhih šljiva. Mirisi se osjećaju i u okusu, zajedno s medom i sušenim voćem. Stara vina imaju i kremastu strukturu. Kao rezultat navedenih čimbenika ta su vina bogata, složena, puna i s dugotrajnim naknadnim okusom.

8.6. *Kvalitativne, povijesne, kulturne i društvene veze te zemljopisno okruženje bijelog vina*

Uzročna povezanost

Kako je navedeno u prethodnim odjeljcima, jedinstveni karakter vina sa ZOI-jem „Santorini” rezultat je posebnih karakteristika otoka i uzgojnih tehnika. Te su tehnike:

1. uzgoj u obliku košare: karakteristična metoda uzgoja vinove loze koja se koristi na Santoriniju, lokalni postupak iz antike koji se zadržao do danas. Kako bi oblikovali košare, iskusni vinogradari sa Santorinija uvijaju krakove zajedno u velike krune, čime se dobivaju prirodne košare koje leže na vulkanskom tlu otoka. Grožđe dozrijeva zaštićeno košarama u kojima nije izloženo opasnostima. Istovremeno vinova loza zbog toga može izdržati posebno zahtjevno tlo i klimatske uvjete na Santoriniju. Ti su uvjeti:

— vrlo jaki vjetrovi, osobito u proljeće, godišnje doba kad niču novi izdanci,

— pijesak koji se zbog djelovanja vjetra naglo uzdiže s vulkanskog tla,

— jarko sunčevo svjetlo ljeti,

— nedostatak vode (osim morskih izmaglica noću);

2. karakteristično tlo, koje je pjeskovito, mješavina plovućca i pepela, bogato magnezijem, kalcijem i željezom i ima dobru sposobnost upijanja vode;

3. mediteranska klima s blagim zimama i svježim ljetima, tijekom kojih morski povjetarci sa sjevera rashlađuju vinograde; i

4. velika razlika u temperaturi između dana i noći, koja zajedno s morskom izmaglicom, koja obavija vinograde i pritom održava vinovu lozu hladnom i štiti je od jakog sunčevog svjetla, doprinosi razvoju kvalitete grožđa.

Posebna mikroklima otoka na razgraničenom području u interakciji je s reljefom zemljišta te se od sorti grožđa tog područja dobiva vino vrlo složenih mirisa. Dominiraju agrumi, osobito citrusno cvijeće, kao što su četrun, limun, grejp i crvena naranča. Osobito se osjeti i miris voća bijele pulpe, kao i zelenog voća poput kruške i zelene jabuke. Zatim je prisutan miris koštuničavog voća kao što su bijela breskva, marelica i japanska mušmula. Osim toga prisutno je tropsko voće, primjerice mango, ananas, azijska trešnja i dinja. Kad je riječ o okusu, prvi je dojam snažna kiselost u ravnoteži s toplim i slatkim osjetom visoke razine alkohola. Prevladavaju agrumi, a posebno citrusno cvijeće kao što su četrun, limun, limeta, grejp i crvena naranča, uz voće bijele pulpe kao što su kruška, što je osnovno svojstvo sorte Assyrtiko, i zelena jabuka, kao i koštuničavo voće, primjerice bijela breskva, marelica i zeleno voće (azijska trešnja, japanska mušmula). Ovisno o udjelu sorti Athiri i Aidani može se osjetiti i tropsko voće kao što su mango i ananas. Intenzivna slanost još je jedna karakteristika vina sa Santorinija. To nije povezano sa sortom grožđa, nego s položajem vinograda blizu mora. Intenzivno svojstvo okusa je i mineralnost, odnosno okus mokrog kamenja.

Zbog navedenih čimbenika vina sa Santorinija bogata su, puna i imaju naknadni okus koji se zadržava nekoliko sekundi.

8.7. *Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa*

Kvaliteta

Vinogradi otoka Santorinija među najstarijima su na svijetu i sežu do prapovijesti. Tradicija vinogradarstva ondje postoji najmanje 3 500 godina. Zahvaljujući jedinstvenoj klimi i sastavu tla od sorti vinove loze koje se upotrebljavaju u vinifikaciji dobivaju se izvanredna vina. Izvanredna organoleptička svojstva tih vina zabilježena su u opisima putnika iz 19. stoljeća. Ta svojstva nastaju zbog učinka prirodnog okoliša na grožđe, a time i na vina sa Santorinija. U to je vrijeme vino sa Santorinija bilo vrlo traženo u inozemstvu. Zbog velike alkoholne jakosti dugo se prodavalo za jačanje vina iz drugih područja koja su imala nizak sadržaj alkohola.

Osim što su povijesno značajni, ti su vinogradi danas poznati i po proizvodnji jedinstvenih vina visoke kvalitete koja starenjem poprimaju odlike samog tla Santorinija, odnosno prepoznatljivog terorara otočkih vinograda.

Lokalni proizvođači vina danas lokalno grožđe iskorištavaju na najbolji način i poštuju njegova organoleptička svojstva. Proizvode kvalitetna vina, koja su prepoznata na međunarodnim natjecanjima u Grčkoj i inozemstvu.

Kako bi se očuvala veza između vina sa ZOI-jem „Santorini” i njihove kvalitete, uspostavljen je odbor koji svake godine provodi organoleptičko ispitivanje tih vina. Vina koja nisu usklađena s relevantnim specifikacijama ne mogu se plasirati na tržište kao vina sa ZOI-jem „Santorini”.

Istraživanje Poljoprivrednog sveučilišta u Ateni pokazalo je da su vina sa Santorinija osobito bogata bioaktivnim fenolima zbog jedinstvene metode uzgoja s pomoću tradicionalnog oblika košare. Ta karakteristična metoda uzgoja vinove loze primjenjuje se na Santoriniju od antičkog doba i potpuno je u skladu s ostalim značajkama uzgoja, a to su:

I) karakteristično tlo, koje je pjeskovito, mješavina plovućca i pepela, bogato magnezijem, kalcijem i željezom i ima dobru sposobnost upijanja vode;

II) mediteranska klima s blagim zimama i svježim ljetima, tijekom kojih morski povjetarci sa sjevera rashlađuju vinograde; i

III) velika razlika u temperaturi između dana i noći, koja zajedno s morskom izmaglicom, koja obavija vinograde i pritom održava vinovu lozu hladnom i štiti je od jakog sunčevog svjetla, doprinosi razvoju kvalitete grožđa.

8.8. *Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa*

Povijesna povezanost

Tradicija proizvodnje vina otoku Santoriniju seže u treće tisućljeće prije nove ere. U iskopinama u mjestu Akrotiriju pronađeni su elementi kao što su ugljen drva vinove loze, a grozdovi kao dekorativni motivi na oslikanim vazama iz tog vremena pokazuju da je vinogradarstvo bila jedna od glavnih aktivnosti stanovništva. Prethistorijske vinograde uništila je velika vulkanska erupcija oko 1650. prije nove ere, koja je izbrisala sve tragove ljudskog i biljnog života na otoku na otprilike tri stoljeća.

Vinogradarstvo i proizvodnja vina sigurno su bili važan dio gospodarstva Akrotirija u trenutku kad je uništen. To potvrđuje fizička prisutnost ugljena s drva vinove loze i koštica grožđa, kao i poseban sustav za muljanje grožđa i skupljanje mošta. Osnovna oprema bili su korito za muljanje i bačva ispod njega. Velika košara puna vapna, pronađena u koritu za muljanje, navela je arheologe da pomisle da je vapno možda služilo kao vrsta filtra za pročišćavanje mošta.

Vino se pohranjivalo u velikim vrčevima zvanima *pithoi*, koji su bili zapečaćeni voskom. Naime, na grlu takve posude pronađeni su simboli urezani pismom linear A za koje je zaključeno da se odnose na vino. Općenito, količina posuda za pohranu i posuda sa stremenastom drškom pronađenih u Akrotiriju upućuje na veliku proizvodnju vina, ali i na razvijenu trgovinu vinom. Grozdovi su se koristili kao dekorativni motiv na oslikanim vazama iz tog vremena. Postojanje proizvodnje vina i trgovine vinom dokazuju određene vrste posuda s grlima blizu uskih baza te velika količina posuda sa stremenastom drškom: posude namijenjene prvenstveno prijenosu tekućine. Na Santoriniju je dosad pronađeno barem 50 % primjeraka te rane vrste posude otkrivene na egejskom području.

Prema Herodu, na otoku su se nakon katastrofe prvo naselili Feničani. Oni su se, kao i doseljenici nakon njih, morali suočiti s ekstremnim uvjetima kako bi preživjeli. Kako bi zadovoljili potrebe za hranom, pokušali su uzgajati razne vrste biljaka koje su donijeli sa sobom i koje su poznavali. U nepovoljnom okolišu Santorinija samo je vinova loza uspjela preživjeti tijekom stoljeća. To je prilagodljiva biljka, posebno otporna na vruće i suhe uvjete otoka, s čvrstim i dobro razvijenim korijenskim sustavom koji prodire u tlo Santorinija. Lokalno stanovništvo upotrebljava naziv *aspa* za tvrdo i kompaktno tlo nastalo od nekoliko slojeva vulkanskog materijala: pepeo, lava, plovućac i raspršeni materijal. Tijekom uzastopnih vulkanskih erupcija *aspa* je prekrila podtlo od vapnenca i škriljevca. Na otočkom krajoliku ostavljeni su tragovi stoljeća ljudskog teškog rada koji svjedoče o stoljetnim nastojanjima stanovništva Santorinija da gospodari svojom zemljom.

Ne postoje izravni dokazi o uzgoju vinove loze iz arhajskog i klasičnog razdoblja. Međutim, bilo bi neobično pretpostaviti da se stanovnici Santorinija nisu time bavili na takvom idealnom tlu. Teško je zamisliti da bi na Santoriniju bilo bogatih zemljoposjednika koji ne uzgajaju proizvod koji bi im donio veliku dobit, a taj je proizvod i danas upravo vino.

Od 12. do 17. stoljeća otokom Santorinijem vladali su Mlečani. Europljani su od samog početka grčka vina cijenili zbog kvalitete, ali i zato što su mogla izdržati duga morska putovanja. Stoga su franački i mletački brodovi počeli prenositi sve više vina sa Santorinija. Zlatno doba za vina sa Santorinija pod mletačkom vlasti privedeno je kraju osvajanjem Turaka. Vina su dugo uživala izvanredan status, s trenucima slave, kao što je njihova slava u Parizu.

8.9. *Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa*

Kulturne, društvene i gospodarske veze

Vinova loza i vino već su od davnina neodvojivo povezani s kulturnim, društvenim i gospodarskim životom stanovništva otoka Santorinija.

Vina Vinsanto nastavljaju tradiciju vina s nazivom *passos*, koji se odnosi na vino od prosušenog grožđa iz antičkog doba po kojem su egejski otoci bili poznati.

Nekoliko današnjih vina proizvodi se na isti način i istim metodama kao u doba antičke Grčke. Sa slatkim okusom vina u ustima Heziod je u 7. stoljeću prije nove ere napisao: „Ostavite grožđe na suncu deset dana i noći te u sjeni pet dana". Time nam je dao antički recept za proizvodnju vina.

Vinsanto oduševljava istim okusom kao vina koja su se pila nerazrijeđena na simpozijima Platona i Sokrata.

U 12. stoljeću mletački osvajači otoka promijenili su naziv vina u „Vino di Santorini" (vino sa Santorinija). Naziv je potom poprimio oblik „Vino Santo", a zatim „Vinsanto". Pod nazivom „Vinsanto" stigao je u luke Konstantinopola, Rusije, Trsta, Ancone i Venecije. To poznato slatko vino, koje svjedoči o posebnosti Santorinija, pilo se na raskošnim banketima srednjovjekovnih vladara. Ruska pravoslavna crkva stoljećima ga je koristila kao misno vino.

Prvi poznati spomen naziva „Vinsanto" potječe iz 1729. U pismu katoličkom biskupu otoka, neki pomorski kapetani napisali su da je gusarski brod opljačkao dva plovila sa Santorinija te uzeo deset bačvi vina i pet bačvi Vinsanta.

Otok Santorini oduvijek je kombinirao veliku produktivnost s kvalitetom i otvorenim pristupom. Izvoz vina Vinsanto doživio je vrhunac tijekom mletačke i turske vlasti, a zatim ponovo u 19. stoljeću kad je Santorini sam izvozio više vina nego cijela Grčka. Pod turskom vlašću muslimansko stanovništvo nije se ondje naselilo zbog nedostatka obradivog zemljišta. Stanovništvo Santorinija svoje je zajednice organiziralo demokratski i u potpunosti iskoristilo prednosti mira koji je zavladao egejskim otocima nakon osmanlijskog osvajanja kako bi razvilo trgovinu i prijevoz, kao i u pretpovijesno doba. Aleksandrija, Taganrog i Konstantinopol bili su među najvažnijim centrima za izvoz velikih količina vina sa Santorinija. Poznato je da se vino Vinsanto u Rusiju izvozilo barem od 1786. Naime, gospodarstvo Santorinija doživjelo je pad kad je izvoz Vinsanta u Rusiju prekinut zbog Oktobarske revolucije.

O antičkoj prošlosti otoka danas svjedoče arheološka nalazišta Akrotiri i Mesa Vouno, arheološki muzeji u Santoriniju i Ateni te kulturni centar Gyzi Megaron. Naime, cijeli otok, sa svojom kalderom, vulkanskim stijenama, tradicionalnim naseljima, tornjevima i pećinama, spomenik je živućoj povijesti.

Danas se na otoku nalaze vinarije s naprednom tehnološkom opremom, potpuno posvećene proizvodnji kvalitetnih vina.

Tu kulturnu, socijalnu i gospodarsku vezu posljednjih godina potvrđuje niz događanja na otoku, kao što su simpoziji Ampelos („vinova loza"). Santorini je odabran kao mjesto održavanja tih međunarodnih simpozija o vinovoj lozi jer, osim što je jedno od najposebnijih i najljepših mjesta na svijetu, diči se tradicijom uzgoja vinove loze i proizvodnje vina starom 3 500 godina. Ta se tradicija njeguje zahvaljujući jedinstvenom ekosustavu tog vulkanskog egejskog otoka.

8.10. *Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa*

Zemljopisno okruženje i zemljopisno podrijetlo

Na području proizvodnje za vina sa ZOI-jem „Santorini" vinogradi pokrivaju oko 12 000 stremma (1 200 ha). Protežu se od razine mora do zaravni visine do 300 metara.

Regija ima tipičnu mediteransku klimu s mnogo sunčanog svjetla, vrućim i suhim ljetima te blagim zimama. Prosječna najviša godišnja temperatura je 23 °C, a najmanja 14 °C. Ukupna godišnja količina padalina godišnje iznosi između 250 i 370 milimetara.

Santorini je većinom sastavljen od naslaga lokalnog tla iz razdoblja tercijara, plovućca i lave. Tlo je na Santoriniju pjeskovito s vrlo malom količinom gline. Ujedno je siromašno organskim tvarima i, osim malog područja oko brda Profitis Ilias, ne sadržava kalcijev karbonat. Zbog toga, usprkos tomu što je tlo bogato kalijem, biljke ne mogu upiti količine potrebne za neutralizaciju vinske kiseline u većoj mjeri. Zbog toga vina sa Santorinija imaju visoku razinu kiselosti. Klima s oskudnim padalinama isto tako utječe na slabo upijanje kalija, kao i činjenica da se vinogradi ne navodnjavaju.

Otok je iznimno suh. U ljetnim mjesecima, kad grožđe dozrijeva, temperature tijekom dana jako su visoke. Tijekom tog dugog suhog razdoblja biljke potrebnu vodu dobivaju od izmaglica koje nastaju isparavanjem mora. One se uzdižu iz kaldere i prekrivaju otok.

Istovremeno, u ljetnim mjesecima otok nemilosrdno udaraju sjeverni vjetrovi, poznati kao *meltemi*, koji sprečavaju nakupljanje vlage na grožđu tijekom dana. Međutim, tijekom noći, kad temperature padnu, a klimatski uvjeti postanu relativno vlažni, vulkansko tlo otoka upija vlagu i na taj način hrani vinovu lozu.

Na mjestima gdje je tlo strmo, stanovnici Santorinija izgradili su poznatu konstrukciju zvanu *pezoules* (stepenice). Drugim riječima, oblikovali su zemljište u zaravni kako bi olakšali uzgoj i ograničili gubitak vode.

Zbog te jedinstvene kombinacije klime i tla grožđe na Santoriniju brzo dozrijeva i zadržava kiselost.

Kao sve ostalo na vjetrovitom Santoriniju, čak je i vinova loza jedinstvena oblika. Biljke su široko razmaknute i rastu nisko uz tlo. Kako bi se biljke zaštitile od nemilosrdnih vjetrova koji udaraju otok zimi, stanovnici Santorinija razvili su metodu rezidbe vinove loze u obliku krune, pri čemu grožđe raste iznutra.

Rijetki su ozbiljni napadi insekata i bolesti. Jedina su intervencija za zaštitu biljaka jedna do dvije preventivne primjene sumpora u proljeće.

Vinogradi otoka Santorinija najstariji su u cijeloj Grčkoj. Neke vinove loze stare su čak 300 godina. Vinova loza ima vlastito korijenje. Nije usađena u američku podlogu. To je zato što filoksera, štetan insekt koji uništava vinograde na cijelom svijetu, nikad nije došla do Santorinija. Srećom, vulkansko tlo otoka s malo gline i velikim udjelom pijeska (93–97 %) nije pogodno za nju.

Stoga brojni čimbenici stvaraju mikroklimu koja je jedinstvena u svijetu i pritom pomažu grožđu da potpuno dozre. U kombinaciji s utjecajem izlaganja sunčevoj svjetlosti i starenja, zahvaljujući tim čimbenicima proizvode se slatka vina koncentriranih svojstava i predivnim baršunastim osjećajem na nepcu.

8.11. *Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa*

Podaci o proizvodu

Iz vinograda otoka Santorinija i Thirasije pogled se proteže preko cijelog Egejskog mora. Ljeti sjeverni vjetrovi, poznati kao *meltemi*, sprečavaju visoke temperature i tako stvaraju posebnu mikroklimu. To poboljšava dozrijevanje grožđa i njegov sastav tijekom „analitičke” faze dozrijevanja, tj. uzimajući u obzir kiselost, boju, mirise, šećer itd. Rezultat su vina iznimne kvalitete.

Ostim toga, spoj klime, sastava otočkog tla, sorti grožđa koje se uzgajaju, brige o vinovoj lozi i korištenih tehnika proizvodnje vina doprinosi kvalitativnim svojstvima vina sa ZOI-jem „Santorini”.

Prirodno slatko bijelo vino/bijelo vino od prosušenog grožđa i likersko vino od prosušenog grožđa sa ZOI-jem „Santorini” dobivaju se od najmanje 51 % grožđa sorte Assyrtiko. Preostali dio sastoji se od sorti Aidani i Athiri, a malu količinu mogu činiti „strane” bijele sorte koje se na tradicionalan način uzgajaju na otocima Santoriniju i Thirasiji. To su sorte Gaidouria, Katsano, bijeli Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi i crvena sorta Roditis.

Nakon berbe grožđe namijenjeno proizvodnji vina Vinsanto ostavlja se da se suši na vrućem egejskom suncu, a svojstva odvodnje tla štite ga od truljenja. Nakon 7 do 12 dana grožđe izgubi većinu vlage, a sva se svojstva koncentriraju. Grožđe se zatim pažljivo drobi i preša te počinje spora fermentacija, koja se svakodnevno prati. S obzirom na visok sadržaj šećera fermentacija se rano prekida. Time se dobiva prirodno slatko vino bez dodatka jakog alkohola. Vino zatim dozrijeva u hrastovim bačvama najmanje 24 mjeseca. Vrijeme pogoduje vinu Vinsanto i od neprocjenjive je vrijednosti jer vino obdaruje mirisima i okusima dok spokojno leži u tamnim podrumima otoka. S vremenom svojstva vina Vinsanto postaju koncentrirana, zbog čega daju divan baršunast osjećaj na nepcu, stoga je starenje ključan dio njegove proizvodnje.

Za proizvodnju vina potrebno je oko 6 kilograma grožđa po litri. To može doseći količinu od 10 kilograma, ovisno o isparavanju tijekom dugog starenja. Stoga je ono iznimno rijetko, kao i sve što ima veliku vrijednost.

Navedene lokalne sorte grožđa koje se upotrebljavaju za proizvodnju vina Vinsanto na svoj način doprinose njegovoj kvaliteti. Sorta Assyrtiko daje svježu kiselost, plemenitost i mineralne note, sorta Aidani punoću, dubinu i opojan miris, a sorta Athiri finoću i delikatnost. Sve zajedno doprinose složenosti vina Vinsanto.

8.12. *Kvalitativne, povijesne, kulturne veze te zemljopisno okruženje prirodno slatkog vina/vina od prosušenog grožđa i likerskog vina od prosušenog grožđa*

Uzročna povezanost

Kako je navedeno u prethodnim odjeljcima, jedinstveni karakter vina sa ZOI-jem „Santorini” rezultat je posebnih karakteristika otokâ i uzgojnih tehnika. Konkretno:

1. uzgoj u obliku košare: karakteristična metoda uzgoja vinove loze koja se koristi na Santoriniju, lokalni postupak iz antike koji se zadržao do danas. Kako bi oblikovali košare, iskusni vinogradari sa Santorinija uvijaju krakove zajedno u velike krune, čime se dobivaju prirodne košare koje leže na vulkanskom tlu otoka. Grožđe dozrijeva zaštićeno košarama u kojima nije izloženo opasnostima. Istovremeno vinova loza zbog toga može izdržati posebno zahtjevno tlo i klimatske uvjete na Santoriniju. Ti su uvjeti:

   — vrlo jaki vjetrovi, osobito u proljeće, godišnje doba kad niču novi izdanci,

   — pijesak koji se zbog djelovanja vjetra naglo uzdiže s vulkanskog tla,

   — jarko sunčevo svjetlo ljeti,

   — nedostatak vode (osim morskih izmaglica noću);

2. karakteristično tlo, koje je pjeskovito, mješavina plovućca i pepela, bogato magnezijem, kalcijem i željezom i ima dobru sposobnost upijanja vode;

3. mediteranska klima s blagim zimama i svježim ljetima, tijekom kojih morski povjetarci sa sjevera rashlađuju vinograde; i

4. velika razlika u temperaturi između dana i noći, koja zajedno s morskom izmaglicom, koja obavija vinograde i pritom održava vinovu lozu hladnom i štiti je od jakog sunčevog svjetla, doprinosi razvoju kvalitete grožđa.

Kao rezultat međusobnog djelovanja tih čimbenika, u kombinaciji s učinkom izlaganja grožđa suncu, dobivaju se vina intenzivnih i složenih mirisa. U njima se osjećaju note začina, grožđanog sirupa, čokolade, kave, čaja, višnje, suhih šljiva i smokava, džema od trešnje i višnje te saća. Starenjem miris postaje intenzivniji i složeniji. Vino je na nepcu bogato, zapanjujuće kiselosti koja uravnotežuje slatkoću. Zaokruženo, baršunasto vino bogato notama meda i limuna. Vino jedinstvene složenosti mirisa i okusa, odlične strukture i dugotrajna okusa.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Dodatne odredbe u pogledu označavanja vina

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

1. Izrazi koji se odnose na određene metode proizvodnje

U Ministarskoj odluci br. 280557/9-6-2005. o utvrđivanju vremena sazrijevanja, starenju i stavljanju na tržište vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće i lokalnih vina te izraza koji se upotrebljavaju u njihovu označavanju koji se odnose na proizvodne metode ili metode pripreme tih vina (Službeni list, serija II., br. 818/15.6.2005) članak 1. odnosi se na uvjete za upotrebu sljedećih oznaka:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" ili „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (MLADO VINO),

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" ili „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (DOZRIJEVALO U BAČVI),

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" ili „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (STARJELO U BAČVI).

2. Navođenje godine berbe na etiketi

Ako se u označivanju vina koriste izrazi „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" ili „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" („MLADO VINO"), obvezno je navesti godinu berbe, u skladu s člankom 1. stavkom 2. Ministarske odluke br. 280557/9-6-2005 o utvrđivanju vremena sazrijevanja, starenju i stavljanju na tržište vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće i lokalnih vina te izraza koji se upotrebljavaju u njihovu označavanju koji se odnose na proizvodne metode ili metode pripreme tih vina (Službeni list, serija II., br. 818/15-6-2005).

3. Tradicionalni izrazi

— Tradicionalni izrazi u skladu s Ministarskom odlukom br. 235309/7-2-2002 o odobrenju tradicionalnih izraza koji se upotrebljavaju za vina koji su povezani s oznakom izvornosti ili oznakom zemljopisnog podrijetla (Službeni list, serija II, br. 179/6-2005).

U skladu s tom ministarskom odlukom u označivanju vina sa ZOI-jem „Santorini" mogu se upotrebljavati sljedeći tradicionalni izrazi: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Vino iz otočkih vinograda], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Vino iz vinograda na zaravnima], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Vino s bregova], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [Vino s obronaka], Λιαστός [Prosušeno], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ / Nykteri.

— Navod tradicionalnih izraza iz članka 112. Uredbe (EU) br. 1308/2013 koji su povezani s ovom oznakom izvornosti ili oznakom zemljopisnog podrijetla.

U skladu s člankom 113. Uredbe (EU) br. 1308/2013 i kako je utvrđeno i registrirano u elektroničkoj bazi podataka e-Ambrosia za označivanje vina sa ZOI-jem „Santorini", pod uvjetom da se poštuje mjerodavno zakonodavstvo EU-a i nacionalno zakonodavstvo, mogu se upotrijebiti sljedeći tradicionalni izrazi:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (Zaštićena oznaka izvornosti vrhunske kakvoće) umjesto ZOI-ja, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Posebno odabrano), Επιλογή ili Επιλεγμένος (Odabir ili odabrano), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) i Λιαστός (Od prosušenog grožđa).

Osim toga:

Νυχτέρι (Nykteri): tradicionalni naziv rezerviran za suha bijela vina sa ZOI-jem „Santorini", najmanje volumne prirodne alkoholne jakosti od 13,5 %, fermentirana ili u spremnicima ili bačvama i zatim ostavljena da dozru u drvenim bačvama najmanje tri mjeseca.

Vinsanto: tradicionalni naziv rezerviran za slatka vina sa ZOI-jem „Santorini" od prosušenog grožđa.

Odstupanja

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Članak 5. stavak 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu zahtjeva za zaštitu oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i tradicionalnih izraza u sektoru vina, postupka podnošenja prigovora, ograničenja upotrebe, izmjena specifikacija proizvoda, poništenja zaštite te označivanja i prezentiranja

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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