V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2022/C 143/09)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 ([1]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„Σαντορίνη" (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Az értesítés időpontja: 2021.1.31.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A Santorini OEM száraz fehérbor előállítása esetében az Assyrtiko szőlőfajta minimális tartalmát 75 %-ról 85 %-ra növelték.**

   Az Assyrtiko megnövelt aránya javítja az előállított bor minőségét. Ez a fajta igen koncentrált, kifinomult és ásványos karakterű fehérborokat ad. A – főleg Assyrtiko fajtájú – szárított szőlőből készült Vinsanto borok gazdagok, komplexek és intenzívek. A jobb minőség és napjaink változatos piaci igényei miatt egyre több bortermelő használja egyre nagyobb mennyiségben az Assyrtiko fajtát. Aránya az esetek többségében meghaladja a 90 %-ot. Emellett a Szantorinin újonnan telepített vagy újratelepített szőlőültetvények mindegyikén csak egyetlen fajta, leginkább az Assyrtiko található.

   Módosult a „Borászati eljárások" és az „Engedélyezett szőlőfajták" fejezet.

2. **A Santorini OEM bor esetében a szőlőültetvények hektáronkénti maximális hozamát 8 000 kilogrammról 6 500 kilogrammra csökkentették.**

   Az elmúlt évek szőlőtermesztési statisztikái szerint a szőlőültetvények átlagos hozama 3 000 kg/hektár körül alakul, és a korszerű szőlőtermesztési gyakorlatok mellett a maximális hozam nem haladja meg a 6 500 kg/hektár értéket. A termék védelme és javítása érdekében az új adatok alapján ki kell igazítani a hektáronkénti maximális hozamot, és azt hektáronként 6 500 kg-ra kell csökkenteni.

   Módosult a „Hektáronkénti maximális hozam(ok)" fejezet.

([1]) HL L 9, 2019.1.11., 2. o.

3. **A Santorini OEM száraz fehérborok cukortartalma nem haladhatja meg a 4 g/l, illetve bizonyos feltételek között a 9 g/l értéket.**

A Santorini OEM száraz fehérborok cukortartalmát összhangba hozták az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet III. mellékletének B. részével. Konkrétan nem haladja meg „a 4 gramm/litert, vagy a 9 gramm/litert, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukortartalomnál". A Santorini OEM borok kivételesen alacsony pH-értéke miatt a borok kóstoláskor gyakran kiegyensúlyozatlanok. A javasolt cukortartalom a fent említett feltétel mellett sikeres egyensúlyt teremt a cukrok és a savasság között.

Módosult „A borok leírása" fejezet és különösen annak „A száraz fehérbor analitikai és érzékszervi jellemzői" című része.

4. **A „Νυχτέρι" hagyományos kifejezés latin betűs formája helyébe a „Nykteri" – „NYKTERI" lépett**

A borokra használt hagyományos kifejezések jóváhagyásáról szóló 2002.2.7-i 235309. számú miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2002.2.19-i 179. sz.) 13. cikke állapítja meg, hogy a „Santorini kiváló minőségű eredetmegjelölésű" száraz fehérborok esetében milyen feltételekkel használható a „NYXTEPI-Nykteri" hagyományos kifejezés. A módosítás összhangba hozza a termékleírást a nemzeti jogszabályokkal.

Módosult az „Alkalmazandó követelmények" fejezet és különösen annak „Hagyományos kifejezések" szakasza.

5. **A borászati eljárásokról szóló fejezetből törölt szavak**

A száraz fehérborra vonatkozó borászati eljárásokról szóló fejezetből törlésre került a borkészítési módszer következő leírása: „erjesztés előtti zúzással, majd ülepítéssel és az aromás sajátosságokat előhozó válogatott, tiszta élesztővel végzett oltással állítják elő". Ez azért került eltávolításra, mert nem jelent konkrét borászati eljárást.

Módosult a „Borászati eljárások" fejezet.

6. **A Santorini OEM műszaki dokumentáció frissítése**

A műszaki dokumentáció frissítésével összefüggésben a termékleírásban a következő változtatásokra került sor:

i. a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi területével való kapcsolatot összevonták a természetes édes/szárított szőlőből készült bor földrajzi területével való kapcsolattal, mivel nincs köztük különbség;

ii. kiegészítették és felváltották az OEM és OFJ borok esetében alkalmazandó követelményekre és ellenőrzésekre vonatkozó nemzeti rendelkezéseket;

iii. módosították az illetékes ellenőrző hatóságok adatait.

Összevonták a „Kapcsolat a földrajzi területtel a természetes édes/szárított szőlőből készült bor esetében" és „Kapcsolat a földrajzi területtel a szárított szőlőből készült likőrbor esetében" című fejezeteket.

Módosult az „Alkalmazandó követelmények" és „Az ellenőrző hatóságok és szervek adatai" fejezet.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

15. Szárított szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Száraz fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: fényes zöldessárga szín.

Illat: összetett illat a citrusfélék aromáival, narancs- és citromhéjas jegyekkel, valamint jellegzetes acélos felhangokkal.

Íz: struktúrát adó gazdag íz kiegyensúlyozó savakkal és üde utóízzel.

Minimális természetes alkoholtartalom: 12 %.

Minimális összes alkoholtartalom: 12 %.

Összes cukortartalom: Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál.

A maximális összes alkoholtartalmat illetően a vonatkozó uniós jogszabályokban előírt értékek irányadók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	200

2. *Szárított szőlőből készült likőrbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: arany csillogású narancssárga, érlelés során barnára váltó szín. A hosszan érlelt borok színe vörösesbarna árnyalatokkal mélyül.

Illat: intenzív és összetett illat fűszeres, mézes és mazsolás jegyekkel, valamint citromvirágos felhangokkal. Az érlelés során az aromák intenzívebbé és összetettebbé válnak.

Íz: a szőlőfajta savasságával hatékonyan kiegyensúlyozott íz. Mézes és citromos jegyekben gazdag, kerek és bársonyos bor. Az utóíz különösen hosszú és aromás.

– Minimális összes alkoholtartalom: 21 térfogatszázalék.

– Maximális tényleges alkoholtartalom: 22 térfogatszázalék.

– A maximális megengedett kén-dioxid-tartalom 400 mg/l azon szárított szőlőből készült édes borok esetében, amelyek cukorban kifejezett maradékcukor-tartalma legalább 45 g/l (az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet I. mellékletének B. részével összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	400

3. *Természetes édes/szárított szőlőből készült fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: arany csillogású narancssárga, érlelés során barnára váltó szín.

Illat: intenzív és összetett illat fűszeres, mézes és mazsolás jegyekkel, valamint citromvirágos felhangokkal.

Íz: a szőlőfajta savasságával hatékonyan kiegyensúlyozott édes íz. Mézes és citromos jegyekben gazdag, kerek és bársonyos bor. Az utóíz különösen hosszú és aromás.

– Töppesztés előtti minimális természetes alkoholtartalom: 15 térfogatszázalék.

– Töppesztés utáni minimális természetes alkoholtartalom: 21 térfogatszázalék.

– Minimális összes alkoholtartalom: 21 térfogatszázalék.

– A maximális összes alkoholtartalmat illetően a vonatkozó uniós jogszabályokban előírt értékek irányadók.

– A maximális megengedett kén-dioxid-tartalom 400 mg/l azon szárított szőlőből készült édes borok esetében, amelyek cukorban kifejezett maradékcukor-tartalma legalább 45 g/l (az (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet I. mellékletének B. részével összhangban).

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	400

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Száraz fehérborok előállítása

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

A Santorini OEM száraz fehérbor legalább 85 %-ban Assyrtiko szőlőből készül. A fennmaradó százalékot az Aidani és Athiri szőlő alkotja. A fehérbor klasszikus borkészítési módszerét alkalmazzák. Az alkoholos erjesztés során a hőmérséklet nem haladhatja meg a 20 °C-ot.

2. Szárított szőlőből készült likőrbor

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

A töppesztett szőlőből készült Santorini OEM likőrbort természetes édes/szárított szőlőből készült borból állítják elő a következők hozzáadásával:

– borászati eredetű semleges alkohol, beleértve a legalább 96 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú szárított szőlő lepárlásával nyert alkoholt,

– legalább 52 és legfeljebb 86 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú bor- vagy szárított szőlőpárlat,

– a fenti kettő terméke, a természetes édes bor készítéséhez használt, azonos fajtákhoz tartozó töppesztett szőlőből készült must hozzáadásával,

– legalább 52 és legfeljebb 86 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú, borból előállított párlat,

– legalább 52 és legfeljebb 94,5 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú, szárított szőlőből előállított párlat.

A fent említett termékek hozzáadására a termelési évet közvetlenül követő év május 31-ig kerül sor.

3. Szőlőművelési rendszerek

Művelésmód

A tőkéket a Szantorinin hagyományos kehelyformák, a spirál vagy koronás kehely, illetve a karikára hajtott és egyenes szálvesszős kehely alkalmazásával művelik.

4. Természetes édes/szárított szőlőből készült fehérbor

A borkészítésre vonatkozó korlátozások

A Santorini OEM természetes édes/szárított szőlőből készült fehérbor legalább 51 %-ban Assyrtiko fajtából készül. A fennmaradó részt az Aidani és Athiri szőlőfajta, valamint a Szantorini és Thirasia szigetcsoporton hagyományosan termesztett „idegen” fehér fajták kis mennyisége alkotja. Ezek a fajták a Gaidouria, a Katsano, a fehér Moschato, a Monemvassia, a Platani, a Potamissi és a vörös Roditis fajta. A szőlőt túlérett állapotban szüretelik, majd napra téve hagyják részlegesen kiszáradni. A töppesztés előtt a szőlőmust cukortartalma legalább 260 g/l. A töppesztés után ez az érték 370 g/l. A kész bor cukor- és alkoholtartalma teljes egészében a borrá feldolgozott szőlőből származik. Az erjesztés előtt, alatt vagy után nem megengedett a következők hozzáadása: sűrített szőlőmust, finomított szőlőmust-sűrítmény, alkohol és desztillációs termékek.

5. A borok készítéséhez alkalmazott különleges borászati eljárások

Különleges borászati eljárás

– Ahhoz, hogy a Santorini OEM száraz fehérborok esetében az „Επιλεγμνος” vagy a „Réserve” megjelölést használják, a borokat legalább egy éven át teljes érlelési folyamatnak kell alávetni, és azon belül legalább 6 hónapig tölgyfahordóban, 3 hónapig pedig palackban kell tartani.

– Ahhoz, hogy a Santorini OEM száraz fehérborok esetében az „Ειδικ Επιλεγμνος” vagy a „Grande Réserve” megjelölést használják, a borokat legalább 2 éven át teljes érlelési folyamatnak kell alávetni, és azon belül legalább 12 hónapig tölgyfahordóban, 6 hónapig pedig palackban kell tartani.

– A Vinsanto borok, azaz a „természetes édes/szárított szőlőből készült bor” vagy a „szárított szőlőből készült likőrbor” esetében legalább 24 hónap az oxidatív érlelés időszaka, amelyre akkor kerül sor, amikor a bor tölgyfahordóban van. Bármennyi évig is tart, a teljes oxidatív érlelési időszakra kizárólag Szantorini és Thirasia szigetén kerül sor.

A Vinsanto borok érlelésére utaló jelölések a következők:

– „Évjárat”, ami azt jelenti, hogy a szőlőt kizárólag a megjelölt évben szüretelték, és teljesült a 2 éves oxidatív érlelésre vonatkozó minimumkövetelmény.

– „X éven át érleltek”, ahol x a minimális opcionális oxidatív érlelés éveinek száma, amelyet 4, 8, 12, 16 stb. évben állapítanak meg úgy, hogy közöttük 4 év marad ki.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Maximális hozam végtermék hektoliter/hektár értékben kifejezve

50 hektoliter/hektár

2. Maximális hozam szőlő kilogramm/hektár értékben kifejezve

6 500 kilogramm szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az OEM borok körülhatárolt termőterülete Szantorini és Thirasia szigetére terjed ki.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében*

Minőség

Szantorini történelem előtti időkre visszanyúló szőlőültetvényei a legrégibbek közé tartoznak a világon. A szőlőtermesztés hagyománya legalább 3 500 éve létezik. Az egyedülálló éghajlat és a talaj összetétele miatt a borkészítéshez használt szőlőfajták kiemelkedően karakteres borokat adnak. A 19. századi utazók leírásai a bor elsőrendű érzékszervi jellemzőiről számolnak be. E jellemzők a természeti környezet szőlőre és – tágabb értelemben – szantorini borokra gyakorolt hatásának köszönhetők. Akkoriban a szantorini bor nagyon keresett volt külföldön. Magas alkoholtartalma miatt ezt a bort sok éven át a más területekről származó, alacsony alkoholtartalmú borok szeszezése céljából értékesítették.

Történelmi jelentőségük mellett a szőlőültetvények ma arról is nevezetesek, hogy egyedi, kiváló minőségű borokat adnak, amelyekben az érés során kifejezésre jut maga a szantorini talaj és a sziget szőlőültetvényeinek egyedülálló terroirja.

Manapság a bortermelők a lehető legjobban hasznosítják a helyi szőlőt, megbecsülve annak érzékszervi jellemzőit. Görögországi és külföldi nemzetközi versenyeken is elismert minőségi borokat állítanak elő.

A Santorini OEM borok és a minőségük közötti kapcsolat megőrzése érdekében a borokat minden évben egy bizottság által végzett érzékszervi vizsgálatnak vetik alá. A vonatkozó előírásoknak meg nem felelő borok nem hozhatók forgalomba Santorini OEM borként.

Az Athéni Mezőgazdasági Egyetem egyik tanulmánya szerint a hagyományos kosárformát alkalmazó egyedi művelési módszernek köszönhetően Szantorini borai bioaktív fenolokban különösen gazdagok. Szantorinin már az ókor óta alkalmazzák ezt a jellegzetes szőlőművelési módszert, és az teljes mértékben összhangban van a termesztés következő egyéb jellemzőivel: i. horzsakő és homok keverékéből álló, jelentős vízfelvevő képességű, magnéziumban, kalciumban és vasban gazdag jellegzetes homokos talaj; ii. mediterrán éghajlat enyhe telekkel és hűvös nyarakkal, amikor az északról érkező tengeri szellő hűsíti a szőlőültetvényeket; és iii. a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbség, valamint a szőlőültetvényekre leszálló tengeri köd, amely a tőkéket hűvösen tartja és az erős napsütéstől megvédi, elősegítve ezzel a szőlő minőségének javulását.

8.2. *Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében*

Történelmi kapcsolat

Szantorini borászati hagyományának feltárásához az időszámítás előtti harmadik évezredig kell visszamennünk. Az akrotiri ásatások során előkerült leletek, például a szőlőfából készült faszén és a korabeli vázafestészet díszítő motívumaként megjelenő szőlőfürtök arra utalnak, hogy a szőlőtermesztés a lakosság egyik fő tevékenysége volt. Az ősi szőlőültetvényeket elpusztította az i. e. 1650 körül bekövetkezett nagy vulkánkitörés, amely mintegy három évszázadra eltörölte a szigetről az emberi és növényi élet valamennyi nyomát.

A szőlőtermesztés és a bortermelés Akrotiri gazdaságának fontos részét képezhette a pusztulás idején. Ezt igazolja a szőlőfából és szőlőmagokból származó faszén fizikai jelenléte, valamint a szőlő taposására és a must begyűjtésére szolgáló különleges rendszer is. A taposóvályú és az alatta elhelyezett kád alapvető eszközök. A taposóvályúban talált, mésszel teli nagy kosár alapján a régészek arra a következtetésre jutottak, hogy a mész egyfajta szűrőként szolgálhatott a must tisztításához.

A bor tárolását viasszal lezárt nagy *pithoi* (korsók) alkalmazásával végezték. Az egyik ilyen edény nyakán sikerült is felismerni a lineáris A írással bekarcolt, borra utaló szimbólumokat. Általánosságban elmondható, hogy az Akrotiriben az álkiöntős korsókon kívül talált tárolóedények sokasága nemcsak jelentős bortermelést, hanem fejlett borkereskedelmet is jelez. A szőlőfürtöket díszítő motívumként használták a korabeli vázafestészetben. Borkészítésre és borkereskedelemre utalnak egyes, a keskeny talpukhoz közeli kiöntővel ellátott edénytípusok, valamint az elsősorban folyadékok szállítására szolgáló álkiöntős korsók tömegei. Ennek az Égei-tenger térségében talált korai edénytípusnak eddig legalább az 50 %-a Szantorinin került elő.

Hérodotosz szerint a katasztrófát követően a föníciaiak voltak az első telepesek. Nekik, majd az őket követőknek a túlélés érdekében szélsőséges viszonyokkal kellett megbirkózniuk. Táplálékszükségletük kielégítése érdekében a magukkal hozott és általuk ismert különböző növényfajok termesztésével próbálkoztak. Szantorini barátságtalan viszonyai között csak a szőlőnek sikerült az évszázadok során fennmaradnia. Ez a sziget forró és száraz körülményeinek különösen ellenálló és alkalmazkodó növény a szantorini talajba behatoló erős és jól fejlett gyökérrendszerrel rendelkezik. Az *aspa* a vulkáni anyagok (hamu, láva, horzsakő és törmelék) több rétegéből létrejött kemény és tömör talaj helyi elnevezése. Ez az *aspa* egymást követő vulkánkitörések során fedte be a mészkő és pala altalajt. Évszázadok emberi fáradozása nyomta rá bélyegét a sziget tájképére és tanúskodik a szantorini emberek földjük uralása érdekében tett erőfeszítéseiről.

A régi és a klasszikus korszakból nem rendelkezünk a szőlőtermesztés közvetlen bizonyítékával. Furcsa lenne azonban, ha azt ilyen ideális területen nem végeznék Szantorini lakosai. Szantorinin nehéz lenne elképzelni gazdag földtulajdonosokat, ha nem olyasvalamit termesztenének, amiből jelentős nyereségük van. Ez a valami pedig nem egyéb, mint a bor.

A 12. századtól a 17. századig a velenceiek uralták Szantorini szigetét. Az európaiak a kezdetektől fogva nagyra értékelték a görög borokat, nemcsak minőségük miatt, hanem azért is, mert kibírták a hosszú tengeri utakat. Ezért a frank és velencei hajók egyre több bort szállítottak Szantoriniról. A szantorini borok velencei uralom alatti aranykorának a törökök általi végső hódítás vetett véget. A borok rendkívüli karriert futottak be, illusztris pillanatokkal, például Párizsban.

8.3. *Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében*

Kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolatok

A szőlő és a bor együttese már ősidők óta elválaszthatatlanul kapcsolódik a szantorini emberek kulturális, társadalmi és gazdasági életéhez.

Szantorini mindig is minőséggel és kifelé tekintő hozzáállással ötvözte a nagy termelékenységet. A török uralom alatt a kiterjedt szántóföldek hiánya miatt nem telepedett le muszlim lakosság. Szantorini népe demokratikusan szervezte meg közösségeit, és teljes mértékben kihasználva az oszmán hódítást követően az Égei-tenger térségében fennálló békét, a korábbi időkhöz hasonlóan kereskedelmi és hajózási kapcsolatokat alakított ki. Alexandria, Taganrog és Konstantinápoly voltak a nagy mennyiségű szantorini bor legfontosabb szállítási központjai. Történelmileg ismert tény, hogy legalább 1786-tól kezdve mentek szállítmányok Oroszországba. Szantorini gazdasága tulajdonképpen akkor esett vissza, amikor az októberi forradalom miatt leállt az Oroszországba irányuló export.

A sziget ősi múltjának bizonyítékait ma Akrotiri és Mesa Vouno régészeti lelőhelyei, a szantorini és athéni régészeti múzeumok, valamint a Gyzi Megaron kulturális központ őrzi. Valójában az egész sziget – kalderával, vulkanikus sziklákkal, hagyományos településekkel, tornyokkal és barlangokkal – az élő történelem emlékműve.

Manapság kizárólag minőségi borok előállítását végző, hi-tech berendezésekkel felszerelt borászatokat találunk.

E kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolatot az elmúlt években a szigeten tartott rendezvények, például az ampelos („szőlő") szimpóziumok is megerősítették. Szantorinit azért választották e nemzetközi szőlészeti szimpóziumok helyszínéül, mert amellett, hogy a világ legszebb és legkülönlegesebb helyei közé tartozik, itt 3 500 éves hagyománya van a szőlőtermesztésnek és a bortermelésnek. Ezt a hagyományt e vulkanikus eredetű égei-tengeri sziget egyedülálló ökoszisztémája táplálja.

Az első szimpózium, az „Ampelos 2003" (június 5–7.) célja az volt, hogy érdemben hozzájáruljon a görögországi szőlőtermesztés helyes irányának kialakításához és minél több „eszközt" adjon a szőlőtermesztőknek a korszerű és hatékony szőlészethez. A szimpózium szervezői szőlészeket, borászokat, szakértőket, kutatókat és az ágazatban tevékenykedő cégvezetőket kértek fel arra, hogy osszák meg a témával kapcsolatos ismereteiket és nézeteiket. Meghívást kaptak arra is, hogy élvezzék a szimpózium gazdag társadalmi programját a tökéletes környezetben: a híres Szantorini szigetén!

A második szimpózium, az „Ampelos 2006" (június 1–3.) célja az volt, hogy a résztvevőknek bemutassa a legújabb tudományos és technikai fejleményeket, valamint a legújabb piaci híreket. Ez alkalmat adott arra, hogy a világ minden tájáról érkező szakértők gyümölcsöző megbeszéléseket folytassanak a szimpóziumon részt vevő boripari képviselőkkel, borújságírókkal és borbarátokkal. A szimpózium egyik alapvető célja az volt, hogy minden egyes szőlő esetében értékelje a talaj, éghajlat és szőlőfajta kombinációját, és mérlegelje, hogyan használható fel legjobban a nyersanyag a borkészítési technikák teljes skálájának alkalmazásával. Ez hozzájárulna az egyes régiókban készült borok különleges, kívánatos aromáinak és ízének kialakításához. Emellett különös figyelmet fordítottak az elfogadható piaci stratégiákra.

A harmadik nemzetközi szimpózium, az „Ampelos 2013" Szantorinin volt 2013. május 30–31-én. Célkitűzéseit a következők alkották: az éghajlatváltozáshoz alkalmazkodó szőlészet fejleményei; fejlődés és innováció a borkészítésben; új stratégiák a borászati termékek népszerűsítésére globális szinten életbe lépett új gazdasági feltételek mellett; valamint a bevált gyakorlat alkalmazásának új tendenciái a szőlőtermesztésben és a borkészítésben.

A negyedik nemzetközi „Ampelos" szimpózium (május 12–14.) témája „A mediterrán szőlőültetvény és az éghajlatváltozás" volt. Az előadások megerősítették, hogy az éghajlatváltozás és különösen az átlagos légköri hőmérséklet emelkedése jelentős hatást gyakorol a szőlő fenolos fejlődésére, fiziológiájára és érési időszakaira. Szóba került az európai szőlőültetvényeken az utóbbi 40 évben megfigyelhető tendencia. Régiótól és szőlőfajtától függően a szőlő rügyfakadása, virágzása és érése 2–3 héttel korábban történik. Eközben a szőlő sokkal magasabb hőmérsékleten érik be teljesen. A fő éghajlati paraméterek a hőmérséklet, a csapadék és a napfény. Rámutattak, hogy e paraméterek előrejelző modelljeitől függetlenül az európai szőlő- és bortérkép jelentősen meg fog változni. A változás a szőlőfajták szerkezetét és a térkép szerkezeti elemeit egyaránt érinti majd. Az eredmények meglehetősen kedvezőtlenek lesznek a borok és különösen a fehér szőlőfajtákból készült borok minőségére nézve.

8.4. *Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében*

Földrajzi környezet és földrajzi származás

A Santorini OEM borok termőterületén körülbelül 1 200 hektárt borítanak szőlőültetvények. Ezek a tengerszintről indulva legfeljebb 300 méter magas teraszokig terjednek.

A régió tipikus mediterrán éghajlatú erős napsütéssel, forró és száraz nyarakkal és enyhe telekkel. Az éves átlaghőmérséklet maximuma 23 °C, minimuma 14 °C. Az összes éves csapadékmennyiség átlagosan 250 és 370 milliméter között mozog.

Szantorinit főként harmadidőszakból származó helyi talaj-, horzsakő- és lávalerakódások alkotják. Szantorini talaja homokos, nagyon kis mennyiségű agyaggal. Szervesanyag-tartalma is alacsony, és a Profitis Ilias hegy körüli kis terület kivételével nem tartalmaz kalcium-karbonátot. Ezért annak ellenére, hogy a talaj káliumban gazdag, a növények nem képesek belőle a borkősav nagyobb mértékű semlegesítéséhez szükséges mennyiséget felvenni. Ez az oka a szantorini borok magas savtartalmának. Az alacsony káliumfelvételhez az esőhiány mellett az éghajlat, továbbá az a tény is hozzájárul, hogy a szőlőültetvényeket nem öntözik.

A sziget rendkívül száraz. A szőlő érése során a nyári hónapokban nagyon magas a nappali hőmérséklet. E hosszan tartó száraz időszakban a növények nedvességszükségletét a tenger párolgásából származó köd biztosítja. A köd a kalderából száll fel és beborítja a szigetet.

Ugyanakkor a nyári hónapokban a szigetet kíméletlenül sújtja a „*Meltemi*" néven ismert északi szél, amely napközben megakadályozza a nedvesség felhalmozódását a szőlőn. Éjszaka azonban, amikor visszaesik a hőmérséklet és viszonylag nedves éghajlati viszonyok alakulnak ki, a sziget vulkáni talaja elnyeli a nedvességet és ily módon táplálja a szőlőt.

Azon helyeken, ahol meredek lejtők találhatók, Szantorini lakói megépítették a híres pezoulákat (lépcsőket). Más szóval a művelés megkönnyítése és a vízveszteség korlátozása céljából teraszokat alakítottak ki.

Az éghajlat és a talaj egyedülálló kombinációjának köszönhetően a szantorini szőlő gyorsan érik és megőrzi savtartalmát.

Minden máshoz hasonlóan még a szőlő is egyedi formájú a szélfútta Szantorinin. A növények egymástól nagy távolságban és a talajhoz képest alacsonyan helyezkednek el. Annak érdekében, hogy a szőlőt megvédjék a télen a szigetet sújtó kíméletlen szelektől, Szantorini lakói a tőkéket koronaformára metszik, és ennek belsejében fejlődik a szőlő.

Ritkák a rovarok és betegségek miatti súlyos problémák. Az egyetlen növényvédelmi beavatkozást a kén egy vagy két megelőző tavaszi alkalmazása jelenti.

Egész Görögországban a szantorini szőlőültetvények a legrégibbek. Egyes tőkék 300 évesek is lehetnek. A tőkék saját gyökerekkel rendelkeznek. Nem amerikai alanyokra vannak oltva. Ennek oka az, hogy a szőlőültetvényeket világszerte továbbra is pusztító filoxéra nevű rovar soha nem jutott el ide. Szerencsére a sziget kevés agyagot és nagyon sok (93–97 %) homokot tartalmazó vulkanikus talaja nem támogatja a rovart.

Következésképpen több tényező olyan mikroklímát teremt, amely a világon sehol máshol nem található. Segíti a szőlő teljes érését, olyan különleges jellemzőket kölcsönözve neki, mint az üdítő magas savtartalom és a magas alkoholtartalom.

8.5. *Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében*

Termékadatok

Szantorini és Thirasia szigetének szőlőültetvényei valóságos kilátók az Égei-tenger felett. Nyáron a híres *Meltemi* északi szelek megakadályozzák a magas hőmérséklet, így különleges mikroklíma alakul ki. Ezzel javul a szőlő érése és összetétele az „analitikai" érési szakaszban, azaz a savasság, szín, aromák, cukrok stb. figyelembevételével. Ez kivételes minőségű borokat eredményez. A Santorini OEM borokat az Assyrtiko, Athiri és Aidani helyi szőlőfajtákból állítják elő.

Ezen belül a Santorini OEM száraz fehérbort legalább 85 %-ban Assyrtiko szőlőből készítik. A fennmaradó százalékot az Aidani és Athiri szőlő alkotja.

Az éghajlat, a szigetek talajának összetétele, a termesztett szőlőfajták, a szőlőre fordított gondoskodás és az alkalmazott borkészítési technikák együttesen járulnak hozzá a Santorini OEM borok minőségi jellemzőihez. Ez a kombináció teszi lehetővé a borok érlelését és jellemzőiknek az idő múlásával párhuzamos javulását. Az érlelt száraz fehérbor színe mély aranysárga, narancsos árnyalatokkal. Főként virágos, zöld gyümölcsös, például birs, illetve különböző szirupos gyümölcsös aromákat mutat. A diófélék jegyei, például pörkölt mandula és mogyoró is jelen vannak. Gyakran érezhetők benne fűszeres jegyek, például kömény és koriander, olyan aromás növények, mint a geránium, kakukkfű, zsálya és kamilla, valamint a szárított füge utóíze. Az aromák a mézzel és a szárított gyümölcsökkel együtt ízként is jelen vannak. Az érlelt borok vajas textúrával is rendelkeznek. A fentieknek köszönhetően ezek a borok gazdagok, komplexek, testesek, és még hosszabb utóízük van.

8.6. *Minőségi, történelmi, kulturális és társadalmi kapcsolat és földrajzi környezet a fehérbor esetében*

Ok-okozati összefüggés

A fenti szakaszokban részletezetteknek megfelelően a Santorini OEM borok egyedisége a sziget sajátos jellemzőinek és a különleges művelési technikáknak köszönhető. Ide tartoznak a következők:

1. „Kosár” művelés. Ez a Szantorinin alkalmazott jellegzetes szőlőművelési módszer egy olyan helyi gyakorlat, amely az ókortól napjainkig fennmaradt. A „kosarak” kialakítása során a vesszőket összesodró tapasztalt szantorini szőlőtermesztők olyan hatalmas koronákat képeznek, amelyek a sziget vulkanikus talaján ülő természetes kosaraknak látszanak. A szőlőszemek így a kosarak belsejében, veszélytől védve érnek. Eközben a szőlőnövények képesek ellenállni Szantorini különösen nehéz talaj- és éghajlati viszonyainak. Ezek a következők:

– nagyon erős szelek, különösen tavasszal, az új hajtások megjelenésének időszakában;

– a vulkanikus talajból a szél által kifújt, élesen ütő homok;

– egész nyáron át tűző napsütés;

– vízhiány (kivéve az éjszakai tengeri ködöket);

2. a horzsakő és homok keverékéből álló, jelentős vízfelvevő képességű, magnéziumban, kalciumban és vasban gazdag jellegzetes homokos talaj;

3. a mediterrán éghajlat enyhe telekkel és hűvös nyarakkal, amikor az északról érkező tengeri szellő hűsíti a szőlőültetvényeket; és

4. a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbség, valamint a szőlőültetvényekre leszálló tengeri köd, amely a tőkéket hűvösen tartja és az erős napsütéstől megvédi, elősegítve ezzel a szőlő minőségének javulását.

A körülhatárolt területen belüli szigetek jellegzetes mikroklímája kölcsönhatásban van a domborzattal, és a terület szőlőfajtái nagy aromás összetettségű borokat adnak. Érezhető a citrusfélék és különösen a virágaik, például a cédrát, citrom, grépfrút és vérnarancs túlsúlya. A fehér húsú gyümölcsök és a zöld gyümölcsök, például a körte és zöld alma jelenléte is meghatározó. Ezeket követik a csonthéjas gyümölcsök, például a fehér őszibarack, kajszibarack és naspolya. Ezután trópusi gyümölcsök, például mangó, ananász, licsi és dinnye jelenléte érezhető. A szájban az első benyomást az erős savérzet jelenti, amelyet a magas alkoholszint meleg és édes érzete ellensúlyoz. A citrusfélék és különösen a virágaik, például a cédrát, citrom, lime, grépfrút és vérnarancs túlsúlya mellett a fehér húsú gyümölcsök, például az Assyrtiko egyik fő jellemzőjének számító körte, továbbá a zöld alma és a csonthéjas gyümölcsök, például fehér őszibarack, kajszibarack és a zöld gyümölcsök (licsi és naspolya) is érezhetők. Az Athiri és az Aidani mennyiségétől függően trópusi gyümölcsöket, például mangót és ananászt is találunk. Szantorini egy másik jellemzője az intenzív sós íz. Ez nem a szőlőfajtával, hanem a szőlőültetvények tengerhez való közelségével függ össze. További intenzív ízjellemző az ásványosság, azaz a nedves kövek íze.

A fentieknek köszönhetően a szantorini borok gazdagok és testesek, másodpercekig megmaradó utóízzel.

8.7. *Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével*

Minőség

Szantorini történelem előtti időkre visszanyúló szőlőültetvényei a legrégibbek közé tartoznak a világon. A szőlőtermesztés hagyománya legalább 3 500 éve létezik. Az egyedülálló éghajlat és a talaj összetétele miatt a borkészítéshez használt szőlőfajták kiemelkedően karakteres borokat adnak. A 19. századi utazók leírásai a bor elsőrendű érzékszervi jellemzőiről számolnak be. E jellemzők a természeti környezet szőlőre és – tágabb értelemben – szantorini borokra gyakorolt hatásának köszönhetők. Akkoriban a szantorini bor nagyon keresett volt külföldön. Magas alkoholtartalma miatt ezt a bort sok éven át a más területekről származó, alacsony alkoholtartalmú borok szeszezése céljából értékesítették.

Történelmi jelentőségük mellett a szőlőültetvények ma arról is nevezetesek, hogy egyedi, kiváló minőségű borokat adnak, amelyekben az érés során kifejezésre jut maga a szantorini talaj és a sziget szőlőültetvényeinek egyedülálló terroirja.

Manapság a bortermelők a lehető legjobban hasznosítják a helyi szőlőt, megbecsülve annak érzékszervi jellemzőit. Görögországi és külföldi nemzetközi versenyeken is elismert minőségi borokat állítanak elő.

A Santorini OEM borok és a minőségük közötti kapcsolat megőrzése érdekében a borokat minden évben egy bizottság által végzett érzékszervi vizsgálatnak vetik alá. A vonatkozó előírásoknak meg nem felelő borok nem hozhatók forgalomba Santorini OEM borként.

Az Athéni Mezőgazdasági Egyetem egyik tanulmánya szerint a hagyományos kosárformát alkalmazó egyedi művelési módszernek köszönhetően Szantorini borai bioaktív fenolokban különösen gazdagok. Szantorinin már az ókor óta alkalmazzák ezt a jellegzetes szőlőművelési módszert, és az teljes mértékben összhangban van a termesztés következő egyéb jellemzőivel.

I) a horzsakő és homok keverékéből álló, jelentős vízfelvevő képességű, magnéziumban, kalciumban és vasban gazdag jellegzetes homokos talaj;

II) a mediterrán éghajlat enyhe telekkel és hűvös nyarakkal, amikor az északról érkező tengeri szellő hűsíti a szőlőültetvényeket;

III) a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbség, valamint a szőlőültetvényekre leszálló tengeri köd, amely a tőkéket hűvösen tartja és az erős napsütéstől megvédi, elősegítve ezzel a szőlő minőségének javulását.

8.8. *Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével*

Történelmi kapcsolat

Szantorini borászati hagyományának feltárásához az időszámítás előtti harmadik évezredig kell visszamennünk. Az akrotiri ásatások során előkerült leletek, például a szőlőfából készült faszén és a korabeli vázafestészet díszítő motívumaként megjelenő szőlőfürtök arra utalnak, hogy a szőlőtermesztés a lakosság egyik fő tevékenysége volt. Az ősi szőlőültetvényeket elpusztította az i. e. 1650 körül bekövetkezett nagy vulkánkitörés, amely mintegy három évszázadra eltörölte a szigetről az emberi és növényi élet valamennyi nyomát.

A szőlőtermesztés és a bortermelés Akrotiri gazdaságának fontos részét képezhette a pusztulás idején. Ezt igazolja a szőlőfából és szőlőmagokból származó faszén fizikai jelenléte, valamint a szőlő taposására és a must begyűjtésére szolgáló különleges rendszer is. A taposóvályú és az alatta elhelyezett kád az alapvető eszközök. A taposóvályúban talált, mésszel teli nagy kosár alapján a régészek arra a következtetésre jutottak, hogy a mész egyfajta szűrőként szolgálhatott a must tisztításához.

A bor tárolását viasszal lezárt nagy *pithoi* (korsók) alkalmazásával végezték. Az egyik ilyen edény nyakán sikerült is felismerni a lineáris A írással bekarcolt, borra utaló szimbólumokat. Általánosságban elmondható, hogy az Akrotiriben az álkiöntős korsókon kívül talált tárolóedények sokasága nemcsak jelentős bortermelést, hanem fejlett borkereskedelmet is jelez. A szőlőfürtöket díszítő motívumként használták a korabeli vázafestészetben. Borkészítésre és borkereskedelemre utalnak egyes, a keskeny talpukhoz közeli kiöntővel ellátott edénytípusok, valamint az elsősorban folyadékok szállítására szolgáló álkiöntős korsók tömegei. Ennek az Égei-tenger térségében talált korai edénytípusnak eddig legalább az 50 %-a Szantorinin került elő.

Hérodotosz szerint a katasztrófát követően a föníciaiak voltak az első telepesek. Nekik, majd az őket követőknek a túlélés érdekében szélsőséges viszonyokkal kellett megbirkózniuk. Táplálékszükségletük kielégítése érdekében a magukkal hozott és általuk ismert különböző növényfajok termesztésével próbálkoztak. Szantorini barátságtalan viszonyai között csak a szőlőnek sikerült az évszázadok során fennmaradnia. Ez a sziget forró és száraz körülményeinek különösen ellenálló és alkalmazkodó növény a szantorini talajba behatoló erős és jól fejlett gyökérrendszerrel rendelkezik. Az *aspa* a vulkáni anyagok (hamu, láva, horzsakő és törmelék) több rétegéből létrejött kemény és tömör talaj helyi elnevezése. Ez az *aspa* egymást követő vulkánkitörések során fedte be a mészkő és pala altalajt. Évszázadok emberi fáradozása nyomta rá bélyegét a sziget tájképére és tanúskodik a szantorini emberek földjük uralása érdekében tett erőfeszítéseiről.

A régi és a klasszikus korszakból nem rendelkezünk a szőlőtermesztés közvetlen bizonyítékával. Furcsa lenne azonban, ha azt ilyen ideális területen nem végeznék Szantorini lakosai. Szantorinin nehéz lenne elképzelni gazdag földtulajdonosokat, ha nem olyasvalamit termesztenének, amiből jelentős nyereségük van. Ez a valami pedig nem egyéb, mint a bor.

A 12. századtól a 17. századig a velenceiek uralták Szantorini szigetét. Az európaiak a kezdetektől fogva nagyra értékelték a görög borokat, nemcsak minőségük miatt, hanem azért is, mert kibírták a hosszú tengeri utakat. Ezért a frank és velencei hajók egyre több bort szállítottak Szantoriniról. A szantorini borok velencei uralom alatti aranykorának a törökök általi végső hódítás vetett véget. A borok rendkívüli karriert futottak be, illusztris pillanatokkal, például Párizsban.

8.9. *Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével*

Kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolatok

A szőlő és a bor együttese már ősidők óta elválaszthatatlanul kapcsolódik a szantorini emberek kulturális, társadalmi és gazdasági életéhez.

A Vinsanto a *passos* – az égei-tengeri szigeteket híressé tevő, szárított szőlőből készült ókori bor elnevezése – hagyományának folytatása.

Manapság kevés olyan bor van, amely változatlanul megőrizte az ókori görög időkben alkalmazott formát és előállítási módot. Édes ízzel a nyelvén Hésziodosz a következőket írta az i.e. hetedik században: „A szőlőt 10 álló napig tegyük ki a napra, majd 5 napig hagyjuk árnyékban". Ezzel meg is adja számunkra a borkészítés ősi receptjét.

A Vinsanto a Platón és Szókratész szimpóziumain hígítás nélkül fogyasztott borokéval megegyező ízű.

A 12. században a sziget velencei hódítói átnevezték a bort, és az új név „Vino di Santorini" (Szantorini bora) lett. Ebből alakult ki a „Vino Santo", majd a „Vinsanto". A bor „Vinsanto" néven érkezett Konstantinápoly, Oroszország, Trieszt, Ancona és Velence kikötőibe. Ezt a Szantorini egyediségét kifejező híres, édes bort szolgálták fel a középkori uralkodók fényűző lakomáin. Ez volt évszázadokon át az egész oroszországi ortodox egyház áldozóbora.

A „Vinsanto" elnevezésre való első ismert hivatkozás 1729-ből származik. Néhány hajóskapitány azt írta a sziget katolikus püspökének küldött levelében, hogy egy kalózhajó kifosztott két szantorini hajót, és elvitt tíz hordó bort és öt hordó Vinsanto bort.

Szantorini mindig is minőséggel és kifelé tekintő hozzáállással ötvözte a nagy termelékenységet. A Vinsanto exportja a velencei és a török uralom alatt, majd a 19. században érte el csúcspontját, amikor Szantorini több bort exportált, mint Görögország többi része együttesen. A török uralom alatt a kiterjedt szántóföldek hiánya miatt nem telepedett le muszlim lakosság. Szantorini népe demokratikusan szervezte meg közösségeit, és teljes mértékben kihasználva az oszmán hódítást követően az Égei-tenger térségében fennálló békét, a korábbi időkhöz hasonlóan kereskedelmi és hajózási kapcsolatokat alakított ki. Alexandria, Taganrog és Konstantinápoly voltak a nagy mennyiségű szantorini bor legfontosabb szállítási központjai. Történelmileg ismert tény, hogy legalább 1786-tól kezdve mentek Vinsanto szállítmányok Oroszországba. Szantorini gazdasága tulajdonképpen akkor esett vissza, amikor az októberi forradalom miatt leállt az Oroszországba irányuló Vinsanto export.

A sziget ősi múltjának bizonyítékait ma Akrotiri és Mesa Vouno régészeti lelőhelyei, a szantorini és athéni régészeti múzeumok, valamint a Gyzi Megaron kulturális központ őrzi. Valójában az egész sziget – kalderával, vulkanikus sziklákkal, hagyományos településekkel, tornyokkal és barlangokkal – az élő történelem emlékműve.

Manapság kizárólag minőségi borok előállítását végző, hi-tech berendezésekkel felszerelt borászatokat találunk.

E kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolatot az elmúlt években a szigeten tartott rendezvények, például az ampelos („szőlő") szimpóziumok is megerősítették. Szantorinit azért választották e nemzetközi szőlészeti szimpóziumok helyszínéül, mert amellett, hogy a világ legszebb és legkülönlegesebb helyei közé tartozik, itt 3 500 éves hagyománya van a szőlőtermesztésnek és a bortermelésnek. Ezt a hagyományt e vulkanikus eredetű égei-tengeri sziget egyedülálló ökoszisztémája táplálja.

8.10. *Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével*

Földrajzi környezet és földrajzi származás

A Santorini OEM borok termőterületén körülbelül 1 200 hektárt borítanak szőlőültetvények. Ezek a tengerszintről indulva legfeljebb 300 méter magas teraszokig terjednek.

A régió tipikus mediterrán éghajlatú erős napsütéssel, forró és száraz nyarakkal és enyhe telekkel. Az éves átlaghőmérséklet maximuma 23 °C, minimuma 14 °C. Az összes éves csapadékmennyiség átlagosan 250 és 370 milliméter között mozog.

Szantorinit főként harmadidőszakból származó helyi talaj-, horzsakő- és lávalerakódások alkotják. Szantorini talaja homokos, nagyon kis mennyiségű agyaggal. Szervesanyag-tartalma is alacsony, és a Profitis Ilias hegy körüli kis terület kivételével nem tartalmaz kalcium-karbonátot. Ezért annak ellenére, hogy a talaj káliumban gazdag, a növények nem képesek belőle a borkősav nagyobb mértékű semlegesítéséhez szükséges mennyiséget felvenni. Ez az oka a szantorini borok magas savtartalmának. Az alacsony káliumfelvételhez az esőhiány mellett az éghajlat, továbbá az a tény is hozzájárul, hogy a szőlőültetvényeket nem öntözik.

A sziget rendkívül száraz. A szőlő érése során a nyári hónapokban nagyon magas a nappali hőmérséklet. E hosszan tartó száraz időszakban a növények nedvességszükségletét a tenger párolgásából származó köd biztosítja. A köd a kalderából száll fel és beborítja a szigetet.

Ugyanakkor a nyári hónapokban a szigetet kíméletlenül sújtja a „*Meltemi*” néven ismert északi szél, amely napközben megakadályozza a nedvesség felhalmozódását a szőlőn. Éjszaka azonban, amikor visszaesik a hőmérséklet és viszonylag nedves éghajlati viszonyok alakulnak ki, a sziget vulkáni talaja elnyeli a nedvességet és ily módon táplálja a szőlőt.

Azon helyeken, ahol meredek lejtők találhatók, Szantorini lakói megépítették a híres pezoulákat (lépcsőket). Más szóval a művelés megkönnyítése és a vízveszteség korlátozása céljából teraszokat alakítottak ki.

Az éghajlat és a talaj egyedülálló kombinációjának köszönhetően a szantorini szőlő gyorsan érik és megőrzi savtartalmát.

Minden máshoz hasonlóan még a szőlő is egyedi formájú a szélfútta Szantorinin. A növények egymástól nagy távolságban és a talajhoz képest alacsonyan helyezkednek el. Annak érdekében, hogy a szőlőt megvédjék a télen a szigetet sújtó kíméletlen szelektől, Szantorini lakói a tőkéket koronaformára metszik, és ennek belsejében fejlődik a szőlő.

Ritkák a rovarok és betegségek miatti súlyos problémák. Az egyetlen növényvédelmi beavatkozást a kén egy vagy két megelőző tavaszi alkalmazása jelenti.

Egész Görögországban a szantorini szőlőültetvények a legrégibbek. Egyes tőkék 300 évesek is lehetnek. A tőkék saját gyökerekkel rendelkeznek. Nem amerikai alanyokra vannak oltva. Ennek oka az, hogy a szőlőültetvényeket világszerte továbbra is pusztító filoxéra nevű rovar soha nem jutott el ide. Szerencsére a sziget kevés agyagot és nagyon sok (93–97 %) homokot tartalmazó vulkanikus talaja nem támogatja a rovart.

Ennek következtében számos tényező olyan mikroklímát teremt, amely egyedülálló a világon, és segíti a szőlő teljes érését. A napsütés és az érlelés hatásaival együtt e tényezők koncentrált tulajdonságokkal rendelkező és a szájban csodálatos bársonyos érzetet keltő édes borok készítését teszik lehetővé.

8.11. *Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével*

Termékadatok

Szantorini és Thirasia szigetének szőlőültetvényei valóságos kilátók az Égei-tenger felett. Nyáron a híres *Meltemi* északi szelek megakadályozzák a magas hőmérséklet, így különleges mikroklíma alakul ki. Ezzel javul a szőlő érése és összetétele az „analitikai” érési szakaszban, azaz a savasság, szín, aromák, cukrok stb. figyelembevételével. Ez kivételes minőségű borokat eredményez.

Emellett az éghajlat, a szigetek talajának összetétele, a termesztett szőlőfajták, a szőlőre fordított gondoskodás és az alkalmazott borkészítési technikák együttesen járulnak hozzá a Santorini OEM borok minőségi jellemzőihez.

A Santorini OEM természetes édes/szárított szőlőből készült fehérbor és szárított szőlőből készült likőrbor legalább 51 %-ban Assyrtiko fajtából készül. A fennmaradó részt az Aidani és Athiri szőlőfajta, valamint a Szantorini és Thirasia szigetcsoporton hagyományosan termesztett „idegen” fehér fajták kis mennyisége alkotja. Ezek a fajták a Gaidouria, a Katsano, a fehér Moschato, a Monemvassia, a Platani, a Potamissi és a vörös Roditis fajta.

A szüret után a Vinsanto előállítására szánt szőlőt a forró égei-tengeri napra kiterítve hagyják száradni, miközben a talaj vízelvezetési tulajdonságai megvédik azt a rothadástól. 7–12 nap alatt a szőlő elveszti nedvességtartalmának nagy részét, ezzel párhuzamosan pedig valamennyi jellemzője felerősödik. A szőlőt ezután óvatosan zúzzák és préselik, majd megindul a lassú erjedés, amelyet naponta figyelnek. Tekintettel a magas cukortartalomra, az erjedés idő előtt leáll. Az eredmény egy erős alkohol hozzáadása nélküli, természetesen édes bor. Ezt követően a bort legalább 24 hónapon keresztül tölgyfahordóban érlelik. Az idő jót tesz a Vinsantóval, és felbecsülhetetlen értékű az aromák és íz kialakításához, miközben a bor nyugodtan pihen a szigetek sötét pincéiben. A Vinsanto jellegzetességeit felerősítő idő csodálatos bársonyos érzetet kelt a szájban és az érlelést az előállítás szerves részévé teszi.

A Vinsanto előállításához literenként körülbelül 6 kg szőlőre van szükség. Ez a mennyiség a hosszú érlelés alatti párolgástól függően akár 10 kg-ra is felmehet. E bor ezért minden nagy értékű dologhoz hasonlóan rendkívül ritka.

A Vinsanto előállításához felhasznált, fent említett helyi szőlőfajták a maguk módján járulnak hozzá a bor nagyságához. Az Assyrtiko adja az üdítő savasságot, a nemességet és az ásványi jegyeket, az Aidani a testet, mélységet és mámorító aromát, az Athiri pedig a szép és kifinomult karaktert. Együttesen mind hozzájárulnak a Vinsanto komplexitásához.

8.12. *Minőségi, történelmi és kulturális kapcsolat a természetes édes/szárított szőlőből készült bor és a szárított szőlőből készült likőrbor földrajzi környezetével*

Ok-okozati összefüggés

A fenti szakaszokban részletezetteknek megfelelően a Santorini OEM borok egyedisége a szigetek sajátos jellemzőinek és a különleges művelési technikáknak köszönhető. Nevezetesen:

1. „Kosár” művelés. Ez a Szantorinin alkalmazott jellegzetes szőlőművelési módszer egy olyan helyi gyakorlat, amely az ókortól napjainkig fennmaradt. A „kosarak” kialakítása során a vesszőket összesodró tapasztalt szantorini szőlőtermesztők olyan hatalmas koronákat képeznek, amelyek a sziget vulkanikus talaján ülő természetes kosaraknak látszanak. A szőlőszemek így a kosarak belsejében, veszélytől védve érnek. Eközben a szőlőnövények képesek ellenállni Szantorini különösen nehéz talaj- és éghajlati viszonyainak. Ezek a következők:

   – nagyon erős szelek, különösen tavasszal, az új hajtások megjelenésének időszakában;

   – a vulkanikus talajból a szél által kifújt, élesen ütő homok;

   – egész nyáron át tűző napsütés;

   – vízhiány (kivéve az éjszakai tengeri ködöket);

2. a horzsakő és homok keverékéből álló, jelentős vízfelvevő képességű, magnéziumban, kalciumban és vasban gazdag jellegzetes homokos talaj;

3. a mediterrán éghajlat enyhe telekkel és hűvös nyarakkal, amikor az északról érkező tengeri szellő hűsíti a szőlőültetvényeket; és

4. a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti jelentős különbség, valamint a szőlőültetvényekre leszálló tengeri köd, amely a tőkéket hűvösen tartja és az erős napsütéstől megvédi, elősegítve ezzel a szőlő minőségének javulását.

Mindezen tényezők összjátéka, valamint a szőlő napra történő kiterítésének hatása intenzív és összetett aromát kölcsönöz a boroknak. Fűszerek, mazsolaszirup, csokoládé, kávé, tea, meggy, aszalt szilva, füge, cseresznye- és meggylekvár és lépes méz jegyei érezhetők benne. Az érlelés során az aromák intenzívebbé és összetettebbé válnak. A szájban érződik a bor gazdag jellege és az édességet kiegyensúlyozó meglepő savassága. Mézes és citromos jegyekben gazdag, lekerekített és bársonyos bor. Az aromák és zamatok egyedi komplexitását mutató, kiváló szerkezetű, hosszú bor.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A borok címkézésére vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

1. Bizonyos előállítási módszerekre utaló kifejezések

Az eredetmegjelöléssel ellátott kiváló minőségű borok és a tájborok érlelésének és forgalomba hozatalának idejéről, valamint az e borok címkézése során használt, az előállítási módjukkal vagy készítési módszereikkel kapcsolatos kifejezésekről szóló, 2005.6.9-i 280557. számú miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2005.6.15-i 818. sz.) 1. cikke az alábbi feltételeket határozza meg az alábbi kifejezések használatának feltételeit:

– „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” vagy „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (ÚJBOR)

– „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vagy „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (HORDÓBAN ÉRLELT)

– „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” vagy „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (HORDÓBAN ÉRLELT)

2. Az évjárat feltüntetése a címkén

Amennyiben a borok címkéjén szerepel a „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” vagy „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („ÚJBOR”) kifejezés, a kiváló minőségű eredetmegjelöléssel ellátott borok és a tájborok érlelésének és forgalomba hozatalának idejéről, valamint az e borok címkézése során használt, az előállítási módjukkal vagy készítési módszereikkel kapcsolatos kifejezésekről szóló, 2005.6.9-i 280557. számú miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2005.6.15-i 818. sz.) 1. cikke (2) bekezdésének megfelelően a címkén kötelező feltüntetni az évjáratot.

3. Hagyományos kifejezések

– A borokra használt hagyományos kifejezések jóváhagyásáról szóló, 2002.2.7-i 235309. számú miniszteri határozatnak (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2002.2.19-i 179. sz.) megfelelő hagyományos kifejezések, amelyek az eredetmegjelöléshez vagy a földrajzi jelzéshez kapcsolódnak.

A fenti miniszteri határozat értelmében a Santorini OEM borok címkéjén használható hagyományos kifejezések a következők: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Szigeti szőlőültevényekről származó bor], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Teraszos szőlőültetvényekről származó bor], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Hegybor], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [Dűlőbor], Λιαστός [Töppesztett], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

– Az 1308/2013/EU rendelet 112. cikke szerinti hagyományos kifejezések, amelyek az eredetmegjelöléshez vagy a földrajzi jelzéshez kapcsolódnak.

Az 1308/2013/EU rendelet 113. cikkének megfelelően, továbbá az „eAmbrosia” elektronikus adatbázisban meghatározott és nyilvántartott módon, az alábbi hagyományos kifejezések használhatók a Santorini OEM kapcsán, feltéve, hogy teljesülnek a vonatkozó uniós és nemzeti jogszabályok:

Az OEM helyett Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (kiváló minőségű eredetmegjelölés [SQDO]), Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (különleges válogatású), Επιλογή vagy Επιλεγμένος (válogatás vagy válogatva), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) és Λιαστός (töppesztett).

Ezenfelül:

Νυχτέρι (Nykteri): a legalább 13,5 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú, tartályban vagy hordóban erjesztett, majd legalább három hónapig fahordóban érlelt Santorini OEM száraz fehérborok számára fenntartott hagyományos elnevezés.

Vinsanto: a szárított szőlőből készült Santorini OEM édes borok számára fenntartott hagyományos elnevezés.

Eltérések

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi

rendeletnek a borágazati eredetmegjelölésekre, földrajzi jelzésekre és hagyományos kifejezésekre vonatkozó oltalom iránti kérelmek, a kifogásolási eljárás, a használatra vonatkozó korlátozások, a termékleírások módosítása, az oltalom törlése, valamint a címkézés és a kiszerelés tekintetében történő kiegészítéséről szóló (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (1) bekezdése

A termékleíráshoz vezető link

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