V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 143/09)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 ([1]) della Commissione.

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Σαντορίνη» (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Data della comunicazione: 31 gennaio 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Nella produzione di vino bianco secco a DOP Santorini, il tenore minimo di uve della varietà Assyrtiko è stato aumentato dal 75 % all'85 %.**

   La maggiore percentuale di uve della varietà Assyrtiko migliora la qualità del vino prodotto. In particolare, consente di produrre vini bianchi molto concentrati, connotati da delicatezza e mineralità. Il vinsanto ottenuto da uve appassite, soprattutto della varietà Assyrtiko, è ricco, complesso e intenso. Il miglioramento della qualità e le diverse domande del mercato odierno hanno indotto un numero crescente di viticoltori a utilizzare uve delle varietà Assyrtiko in quantità sempre maggiori. Nella maggior parte dei casi, il tenore di tale varietà supera il 90 %. Inoltre, tutti i vigneti nuovi o ristrutturati a Santorini sono monovarietali e la maggior parte di essi produce il vitigno Assyrtiko.

   Sono stati modificati i capitoli «Pratiche enologiche» e «Varietà di uve autorizzate».

2. **La resa massima dei vigneti utilizzati per la produzione di vino a DOP Santorini è stata ridotta da 8 000 kg/ha a 6 500 kg/ha.**

   Le statistiche di produzione delle uve degli ultimi anni mostrano che la resa media dei vigneti è di circa 3 000 kg/ha e che, con le moderne pratiche viticole, le rese massime non superano i 6 500 kg/ha. Al fine di proteggere e migliorare il prodotto, è necessario adeguare la resa massima per ettaro alla luce dei nuovi dati e ridurla a 6 500 kg/ha.

   È stato modificato il capitolo «Rese massime per ettaro».

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

3. **Il tenore di zucchero dei vini bianchi secchi a DOP Santorini non deve superare 4 g/l, o 9 g/l a determinate condizioni.**

Il tenore di zucchero dei vini bianchi secchi a DOP Santorini è stato reso conforme all'allegato III, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/33. In particolare, esso non è superiore «a 4 g/l, oppure a 9 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo». Il pH eccezionalmente basso dei vini a DOP Santorini si traduce spesso in vini dal sapore non equilibrato. Il tenore di zucchero proposto, alla condizione di cui sopra, garantisce un buon equilibrio tra zuccheri e acidità.

È stato modificato il capitolo «Descrizione dei vini», in particolare la sezione «Caratteristiche analitiche e organolettiche del vino bianco secco».

4. **La forma della menzione tradizionale «Νυχτέρι» in caratteri latini è stata sostituita da «Nykteri»-«NYKTERI».**

L'articolo 13 della decisione ministeriale n. 235309/7.2.2002, recante approvazione delle menzioni tradizionali per i vini (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 179/19.2.2002), stabilisce le condizioni per l'utilizzo della menzione tradizionale «NYXTEPI-Nykteri» per i vini bianchi secchi a «denominazione di origine di qualità superiore Santorini». La modifica rende il disciplinare conforme alla normativa nazionale.

È stato modificato il capitolo «Requisiti applicabili», in particolare la sezione «Menzioni tradizionali».

5. **Testo soppresso dal capitolo relativo alle pratiche enologiche.**

Nel capitolo relativo alle pratiche enologiche per il vino bianco secco è stata eliminata la descrizione del metodo di vinificazione seguente: «prodotto mediante pigiatura prima della fermentazione, seguita da schiumatura e inoculo di lieviti selezionati puri che esprimono la tipicità aromatica». La descrizione è stata eliminata in quanto non rappresenta una pratica enologica specifica.

È stato modificato il capitolo «Pratiche enologiche».

6. **Aggiornamento del fascicolo tecnico della DOP Santorini.**

Nell'ambito dell'aggiornamento dei fascicoli tecnici, al disciplinare sono state apportate le modifiche seguenti:

i) il legame con la zona geografica del vino liquoroso ottenuto da uve appassite è stato combinato con il legame con la zona geografica del vino dolce naturale/passito, poiché non presentano differenze;

ii) sono state aggiunte e sostituite disposizioni nazionali relative ai requisiti e ai controlli applicabili ai vini DOP e IGP;

iii) sono stati modificati i dati delle autorità di controllo competenti.

Sono stati combinati i capitoli «Legame con la zona geografica del vino dolce naturale/passito» e «Legame con la zona geografica del vino liquoroso ottenuto da uve appassite».

Sono stati modificati i capitoli «Requisiti applicabili» e «Informazioni sulle autorità e gli organismi di controllo».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

15. Vino ottenuto da uve appassite

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino bianco secco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: colore giallo verdolino brillante.

Olfatto: complesso al naso, con sentori di agrumi, note di arancio e scorza di limone e caratteristico fondo aromatico metallico.

Sapore: sapore ricco con un'acidità che conferisce equilibrio e struttura, assicurando un retrogusto fresco.

Titolo alcolometrico naturale minimo: 12 %

Titolo alcolometrico totale minimo: 12 %

Zuccheri totali: Zuccheri totali: da 0 a 4 g/l, oppure 9 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo.

- Per il titolo alcolometrico totale massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. *Vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: giallo aranciato con riflessi dorati che imbruniscono con l'invecchiamento. Nei vini sottoposti a un lungo invecchiamento, il colore evolve fino ad assumere tonalità bruno-rossastre.

Olfatto: odore intenso e complesso, con note di spezie, miele e uva passa e successive note di fiori di limone. Con l'invecchiamento, i sentori diventano più intensi e complessi.

Sapore: sapore ben equilibrato con l'acidità proprio della varietà. Vino rotondo, vellutato, ricco di note di miele e limone. Il retrogusto è particolarmente lungo e aromatico.

— Titolo alcolometrico totale minimo: 21 % vol

— Titolo alcolometrico effettivo massimo: 22 % vol

— Il tenore massimo di anidride solforosa consentito è di 400 mg/l per i vini dolci ottenuti da uve appassite, con un tenore di zuccheri residui, espresso in zuccheri, pari o superiore a 45 g/l (conformemente all'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	400

3. *Vino bianco dolce naturale/passito*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: giallo aranciato con riflessi dorati che imbruniscono con l'invecchiamento.

Olfatto: odore intenso e complesso, con note di spezie, miele e uva passa e successive note di fiori di limone.

Sapore: sapore dolce ben equilibrato con l'acidità del vitigno. Vino rotondo, vellutato, ricco di note di miele e limone. Il retrogusto è particolarmente lungo e aromatico.

— Titolo alcolometrico naturale minimo prima dell'appassimento: 15 % vol

— Titolo alcolometrico naturale minimo dopo l'appassimento: 21 % vol

— Titolo alcolometrico totale minimo: 21 % vol

— Per il titolo alcolometrico totale massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

— Il tenore massimo di anidride solforosa consentito è di 400 mg/l per i vini dolci ottenuti da uve appassite, con un tenore di zuccheri residui, espresso in zuccheri, pari o superiore a 45 g/l (conformemente all'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	400

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Produzione di vini bianchi secchi

Restrizioni relative alla vinificazione

Il vino bianco secco a DOP Santorini è ottenuto per almeno l'85 % da uve della varietà Assyrtiko. La restante percentuale è costituita da uve delle varietà Aidani e Athiri. Il metodo di vinificazione utilizzato è il metodo classico per il vino bianco. Durante la fermentazione alcolica la temperatura non deve superare i 20 °C.

2. Produzione di vino liquoroso ottenuto da uve appassite

Restrizioni relative alla vinificazione

Il vino liquoroso ottenuto da uve appassite a DOP Santorini è ottenuto da vini dolci naturali/passiti con l'aggiunta di:

— alcole neutro di origine vinica, compreso l'alcole ottenuto dalla distillazione di uve secche, con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 96 % vol;

— distillato di vino o di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol;

— prodotti dei due componenti di cui sopra, con l'aggiunta di mosto di uve appassite delle stesse varietà utilizzate per la produzione del vino dolce naturale;

— acquavite di vino con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol;

— acquavite di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 94,5 % vol.

I suddetti prodotti sono aggiunti entro il 31 maggio dell'anno immediatamente successivo a quello di produzione.

3. Forme di allevamento della vite

Pratica colturale

Le viti sono allevate utilizzando le tradizionali forme di alberello di Santorini, l'alberello «a cesto», detto anche alberello «a corona», e l'alberello con tralci diritti e ad anello.

4. Vino bianco dolce naturale/passito

Restrizioni relative alla vinificazione

Il vino bianco dolce naturale/passito a DOP Santorini è ottenuto per almeno il 51 % da uve della varietà Assyrtiko. La parte restante è costituita da uve delle varietà Aidani e Athiri, con piccole quantità di uve bianche «straniere» tradizionalmente coltivate nell'arcipelago di Santorini e Thirasia. Nello specifico si tratta delle varietà Gaidouria, Katsano, Moschato bianco, Monemvassia, Platani, Potamissi e la varietà rossa Roditis. Le uve vengono vendemmiate quando sono stramature e vengono lasciate al sole affinché si secchino parzialmente. Prima dell'appassimento il tenore di zucchero del mosto è di almeno 260 g/l, dopo l'appassimento è di 370 g/l. Gli zuccheri e l'alcole contenuti nel vino finito derivano interamente dalle uve vinificate. Né prima né durante né dopo la fermentazione è consentita l'aggiunta di mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato, alcole e prodotti della distillazione.

5. Pratiche enologiche specifiche per i vini

Pratica enologica specifica

— Per recare l'indicazione «Επιλεγμένος» o «Réserve», i vini bianchi secchi a DOP Santorini devono essere stati sottoposti a un processo di invecchiamento della durata totale di almeno un anno, di cui almeno 6 mesi in botti di legno di quercia e 3 mesi in bottiglia.

— Per recare l'indicazione «Ειδικά Επιλεγμένος» o «Grande Réserve», i vini bianchi secchi a DOP Santorini devono essere stati sottoposti a un processo di invecchiamento della durata totale di almeno 2 anni, di cui almeno 12 mesi in botti di legno di quercia e 6 mesi in bottiglia.

— Per il vinsanto, ossia il «vino dolce naturale/passito» o il «vino liquoroso ottenuto da uve appassite», è previsto un periodo minimo obbligatorio di 24 mesi per l'invecchiamento ossidativo, che avviene in botti di legno di quercia. A prescindere dalla durata, l'intero processo di invecchiamento ossidativo avviene esclusivamente nelle isole di Santorini e Thirasia.

Le indicazioni riguardanti l'invecchiamento del vinsanto sono riportate come segue:

— per «annata» si intende che le uve sono state raccolte esclusivamente nell'anno indicato e che il requisito minimo di 2 anni di invecchiamento ossidativo è stato soddisfatto;

— con «invecchiato per x anni» si fa riferimento alla durata, espressa in anni, dell'invecchiamento ossidativo minimo facoltativo, che è fissata a 4, 8, 12, 16, ecc., con 4 anni di intervallo tra un valore e l'altro.

5.2. *Rese massime*

1. Resa massima in ettolitri di prodotto finito per ettaro

50 ettolitri per ettaro

2. Resa massima in chilogrammi di uve per ettaro

6 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona delimitata di produzione dei vini DOP comprende le isole di Santorini e Thirasia.

7. **Varietà Principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco*

Qualità

I vigneti di Santorini risalgono alla preistoria e sono dunque tra i più antichi del mondo. La tradizione della viticoltura esiste da almeno 3 500 anni. Le condizioni climatiche uniche nel loro genere, unite alla composizione del suolo, fanno sì che i vitigni utilizzati per la vinificazione producano vini dal carattere eccezionale. Descrizioni di viaggiatori del XIX secolo illustrano le straordinarie caratteristiche organolettiche del vino, che sono dovute agli effetti esercitati dall'ambiente naturale sulle uve e, per estensione, sui vini di Santorini. All'epoca, il vino di Santorini era molto ricercato all'estero. Dato il suo elevato titolo alcolometrico, per molti anni è stato venduto per fortificare vini a bassa gradazione alcolica provenienti da altre zone.

Oltre alla loro rilevanza storica, i vigneti sono oggi importanti per la produzione di vini di alta qualità unici nel loro genere, che, man mano che invecchiano, divengono espressione del suolo stesso di Santorini, del particolare *terroir* dei vigneti dell'isola.

Oggi i produttori di vino utilizzano al meglio le uve locali, valorizzandone le caratteristiche organolettiche, e producono vini di qualità che hanno ottenuto riconoscimenti in occasione di concorsi internazionali sia in Grecia che all'estero.

Per salvaguardare il legame tra i vini a DOP Santorini e la loro qualità, ogni anno i vini sono sottoposti a un esame organolettico da parte di un comitato appositamente costituito. I vini non conformi al relativo disciplinare non possono essere proposti come vini a DOP Santorini.

Uno studio dell'Università agraria di Atene ha rilevato che i vini di Santorini sono particolarmente ricchi di fenoli bioattivi, grazie alla modalità di coltivazione unica nel suo genere, che si serve della tradizionale forma «ad anello». Questo metodo viticolo tipico è utilizzato a Santorini fin dall'antichità ed è del tutto coerente con le altre caratteristiche della coltivazione, ossia: I) il caratteristico terreno sabbioso, composto da una mescolanza di pomice e ceneri, ricco di magnesio, calcio e ferro, con una notevole capacità di assorbire acqua; II) il clima mediterraneo, con inverni miti ed estati fresche caratterizzate da brezze marine provenienti dal nord che rinfrescano i vigneti; e III) la notevole escursione termica tra il giorno e la notte che, in combinazione con l'umidità proveniente dal mare, mantiene le viti fresche e le protegge dalla forte radiazione solare, favorendo la produzione di uve di qualità.

8.2. *Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco*

Legame storico

La storia della tradizione vitivinicola di Santorini ha inizio nel terzo millennio a.C. Reperti venuti alla luce negli scavi di Akrotiri, tra cui carbone di legno di vite e vasi con motivi decorativi raffiguranti grappoli d'uva, dimostrano che la viticoltura era una delle principali attività della popolazione. I vigneti preistorici furono distrutti dalla grande eruzione vulcanica verificatasi intorno al 1650 a.C., che cancellò per circa tre secoli ogni traccia di vita umana e vegetale sull'isola.

Si ritiene che la viticoltura e la produzione di vino fossero una componente importante dell'economia di Akrotiri all'epoca della sua distruzione. Ciò è confermato dal rinvenimento di carbone di legno di vite e vinaccioli, nonché dallo speciale sistema di pigiatura delle uve e di raccolta del mosto. Il baso del torchio e la vasca sottostante sono attrezzature essenziali. Un grosso cesto pieno di calce rinvenuto nel baso ha indotto gli archeologi a pensare che la calce potesse fungere da filtro per la chiarifica del mosto.

Il vino era conservato in grandi *pithoi* (giare) sigillati con la cera. Sul collo di uno di tali recipienti sono state rivenute incisioni in lineare A che fanno riferimento al vino. In generale la varietà di recipienti per la conservazione e giare a staffa rivenuti ad Akrotiri sono indice non solo di una produzione vinicola significativa, ma anche di uno sviluppato commercio del vino. Sui vasi dell'epoca venivano dipinti grappoli d'uva come motivi decorativi. Testimonianze delle attività di produzione e commercio del vino sono la forma di alcuni tipi di recipienti, con beccucci vicini alle strette basi, e la moltitudine di giare a staffa, contenitori progettati principalmente per il trasporto di liquidi. Almeno il 50 % di tutti gli esemplari di questo antico tipo di recipienti sinora rivenuti nella regione dell'Egeo proviene da Santorini.

Secondo Erodoto, i primi a insediarsi sull'isola dopo la catastrofe furono i fenici, i quali, così come i popoli che li seguirono, dovettero confrontarsi con un ambiente estremamente avverso per poter sopravvivere. Per soddisfare il loro fabbisogno alimentare tentarono di coltivare diverse specie di piante che avevano portato con sé e che conoscevano. Solo la vite è però riuscita a sopravvivere nel corso dei secoli all'ambiente ostile di Santorini. Si tratta di una pianta con spiccate capacità di adattamento, particolarmente resistente al clima caldo e secco dell'isola, con radici robuste e ben sviluppate in grado di penetrare il terreno di Santorini. *Aspa* è il nome utilizzato dalla popolazione locale per designare il terreno duro e compatto formato da molteplici strati di materiale di origine vulcanica: ceneri, lava, pomice e detriti. L'*aspa* ha ricoperto il sottosuolo composto da calcare e ardesia nel corso delle eruzioni vulcaniche che si sono succedute. Secoli di fatiche umane sono impressi nel paesaggio dell'isola e testimoniano gli sforzi compiuti nel corso della storia dalla popolazione di Santorini per dominare il proprio territorio.

Non esistono prove dirette della coltivazione della vite nelle età arcaica e classica. Sarebbe tuttavia strano che gli abitanti di Santorini non praticassero tale attività su un terreno così ideale. Sarebbe difficile immaginare la presenza di grandi proprietari terrieri a Santorini se non avessero coltivato un prodotto in grado di garantire loro ingenti guadagni. Ad oggi tale prodotto si è dimostrato essere proprio il vino.

Dal XII al XVII secolo l'isola di Santorini fu sotto il dominio dei veneziani. Fin dall'inizio, gli europei apprezzarono i vini greci non solo per la loro qualità, ma anche perché erano in grado di resistere a lunghi viaggi in mare, e per questo motivo le navi dei franchi e dei veneziani iniziarono a trasportare quantità crescenti di vino da Santorini. L'età d'oro per i vini di Santorini sotto il dominio di Venezia si concluse con la conquista definitiva dell'isola da parte dei turchi. La storia di questi vini è straordinaria e ricca di momenti illustri, come quando raggiunsero la notorietà a Parigi.

8.3. *Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco*

Legami culturali, sociali ed economici

Fin dall'antichità la vite e il vino sono stati indissolubilmente legati alla vita culturale, sociale ed economica della popolazione di Santorini.

Santorini ha sempre unito una grande produttività alla qualità e all'apertura verso il mondo circostante. Sotto il dominio turco, la mancanza di estese terre coltivate fece sì che le popolazioni musulmane non si insediassero. La popolazione di Santorini organizzò le proprie comunità in maniera democratica e, traendo pienamente vantaggio dalla pace che regnava nel Mar Egeo dopo la conquista ottomana, si dedicò allo sviluppo del commercio e del trasporto marittimo, come era già avvenuto durante la preistoria. Alessandria, Taganrog e Costantinopoli erano i centri più importanti per l'esportazione di grandi quantità di vino da Santorini. È noto agli storici che vi furono esportazioni verso la Russia almeno a partire dal 1786. Di fatto, la cessazione delle esportazioni verso la Russia a causa della rivoluzione di ottobre comportò il declino dell'economia di Santorini.

Oggi le testimonianze dell'antica storia dell'isola sono conservate nei siti archeologici di Akrotiri e Mesa Vouno, nei musei archeologici di Santorini e Atene e nel centro culturale Gyzi Megaron. Di fatto, l'intera isola, con la sua caldera, le rocce vulcaniche, gli insediamenti tradizionali, le torri e le grotte, è un monumento che consente di rivivere la storia.

Oggi sull'isola sono presenti cantine dotate di attrezzature altamente tecnologiche, interamente dedicate alla produzione di vini di qualità.

Tale legame culturale, sociale ed economico è stato confermato negli ultimi anni da una serie di eventi organizzati sull'isola, come i simposi Ampelos («vite»). Santorini è stata scelta come sede di questi simposi internazionali in quanto, oltre ad essere uno tra i luoghi più belli e caratteristici del mondo, ha una tradizione vitivinicola di oltre 3 500 anni, che è stata alimentata dall'ecosistema unico di questa isola vulcanica circondata dal Mar Egeo.

Il primo simposio, «Ampelos 2003» (5-7 giugno), aveva l'obiettivo di contribuire concretamente alla definizione del corretto orientamento della viticoltura in Grecia e di mettere a disposizione dei viticoltori il maggior numero possibile di «strumenti» per una viticoltura moderna ed efficiente. Gli organizzatori del simposio avevano invitato viticoltori, produttori di vino, esperti, ricercatori e dirigenti di imprese del settore a condividere le loro conoscenze e opinioni in materia. E i partecipanti erano inoltre invitati a fruire del ricco programma sociale del simposio in un contesto perfetto: la famosa isola di Santorini!

Il secondo simposio, «Ampelos 2006» (1-3 giugno), che aveva l'obiettivo di presentare ai partecipanti i più recenti sviluppi scientifici e tecnici e le ultime notizie dal mercato, ha costituito inoltre l'occasione per una proficua discussione tra esperti di tutto il mondo, rappresentanti dell'industria vinicola, giornalisti specializzati in enologia e amanti del vino. Un obiettivo fondamentale del simposio era analizzare la combinazione degli elementi del terreno, del clima e della varietà di uve per ciascun tipo di vite e valutare come valorizzare al meglio la materia prima ricorrendo all'intera gamma delle tecniche di vinificazione, che contribuiscono allo sviluppo degli aromi specifici e ricercati e del gusto dei vini di ciascuna regione. Infine, è stata prestata particolare attenzione alle strategie di mercato di possibile adozione.

Il terzo simposio internazionale «Ampelos 2013», tenutosi a Santorini il 30 e 31 maggio 2013, aveva l'obiettivo di presentare: gli sviluppi riguardanti l'adattamento della viticoltura ai cambiamenti climatici; i progressi e le innovazioni nella vinificazione; le nuove strategie per la promozione dei prodotti vitivinicoli alla luce delle nuove condizioni economiche che si sono imposte a livello mondiale; e le più recenti tendenze nell'applicazione delle buone pratiche nel settore della viticoltura e della vinificazione.

Il tema del quarto simposio internazionale «Ampelos» (12-14 maggio) era «Il vigneto mediterraneo e i cambiamenti climatici». Le presentazioni hanno confermato l'effetto significativo dei cambiamenti climatici, in particolare dell'aumento delle temperature atmosferiche medie, sullo sviluppo di fenoli, sulla fisiologia e sui periodi di maturazione delle uve. È stato osservato che negli ultimi 40 anni nei vigneti europei si è osservata la tendenza delle uve a germogliare, fiorire e maturare con due o tre settimane di anticipo, a seconda della regione e del vitigno. Allo stesso tempo, le uve maturano completamente a temperature molto più elevate. I principali parametri climatici di riferimento sono la temperatura, le precipitazioni e la luce solare. È stato sottolineato che, a prescindere dai modelli predittivi utilizzati per determinare tali parametri, la mappa della vitivinicoltura in Europa cambierà notevolmente. I cambiamenti incideranno sia sulla distribuzione dei vitigni sia sugli elementi strutturali della mappa. I risultati si ripercuoteranno in maniera alquanto negativa sulla qualità dei vini, in particolare di quelli ottenuti da vitigni a bacca bianca.

8.4. *Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco*

Ambiente geografico e origine geografica

Nella zona di produzione dei vini a DOP Santorini, i vigneti ricoprono circa 12 000 *stremmata* di terreno, estendendosi dal livello del mare fino a terrazzamenti a un'altitudine di 300 metri.

La regione presenta il tipico clima mediterraneo, caratterizzato da una forte esposizione alla radiazione solare, estati calde e secche e inverni miti. In media la temperatura massima annua si attesa sui 23 °C, mentre la temperatura minima sui 14 °C. Le precipitazioni totali annue sono comprese tra 250 e 370 millimetri.

Santorini è costituita per lo più da depositi di suolo locale del periodo terziario, pomice e lava. Il terreno di Santorini è sabbioso, con un contenuto di argilla molto basso. Contiene inoltre poca materia organica e, ad eccezione di una piccola area intorno al monte Profitis Ilias, non contiene carbonato di calcio. Per questi motivi, benché il terreno sia ricco di potassio, le piante non sono generalmente in grado di assorbirne il quantitativo necessario per neutralizzare l'acido tartarico. È questa la ragione dell'elevato livello di acidità dei vini di Santorini. Allo scarso assorbimento di potassio contribuisce anche il clima, data la scarsa piovosità, così come il fatto che i vigneti non sono irrigui.

L'isola è estremamente arida. Durante i mesi estivi, nel periodo di maturazione delle uve, le temperature diurne sono molto elevate. Durante questo lungo periodo secco, al fabbisogno di idratazione delle piante provvede l'umidità prodotta dall'evaporazione dell'acqua di mare, che sale dalla caldera e avvolge l'isola.

Allo stesso tempo, durante i mesi estivi l'isola è investita incessantemente da venti che soffiano da nord, noti come *meltemi*, i quali impediscono l'accumulo di umidità sulle uve durante il giorno. Di notte tuttavia, quando le temperature diminuiscono e si sviluppa una certa umidità, il suolo vulcanico dell'isola assorbe tale umidità, alimentando in tal modo le viti.

Nei luoghi in cui il terreno presenta una forte pendenza, la popolazione di Santorini ha costruito i famosi *pezoules* (gradini), ossia terrazzamenti che facilitano la coltivazione e limitano la perdita d'acqua.

Grazie a questa combinazione unica di clima e suolo, le uve di Santorini maturano rapidamente e mantengono la propria acidità.

Come tutto ciò che è esposto alla forza dei venti, a Santorini anche la forma delle viti è unica. Le piante sono molto distanziate tra loro e vicine al suolo. Per proteggere le uve dai venti che investono incessantemente l'isola durante l'inverno, la popolazione di Santorini utilizza un metodo di potatura per effetto del quale le viti assumono la forma di una corona, con le uve che crescono all'interno.

Raramente si verificano infestazioni di insetti o insorgenze di malattie gravi. L'unico intervento fitosanitario consiste in una o due applicazioni preventive di zolfo in primavera.

I vigneti di Santorini sono i più antichi di tutta la Grecia e alcune viti potrebbero avere fino a 300 anni. Le viti hanno radici proprie, non sono innestate su portainnesti americani. Ciò è dovuto al fatto che la fillossera, l'insetto nocivo che continua a distruggere vigneti in tutto il mondo, non è mai giunta a Santorini, poiché fortunatamente il terreno vulcanico dell'isola, con la sua scarsità di argilla e un contenuto molto elevato di sabbia (93-97 %), non è un ambiente adatto alla sua proliferazione.

Una serie di fattori determina dunque un microclima unico al mondo, che contribuisce alla piena maturazione delle uve, conferendo loro caratteristiche particolari quali un'acidità elevata rinfrescante e un elevato titolo alcolometrico.

8.5. *Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco*

Dettagli del prodotto

I vigneti delle isole di Santorini e Thirasia sono vere e proprie terrazze panoramiche sul Mar Egeo. Durante l'estate i venti provenienti da nord, i famosi *meltemi*, evitano un innalzamento eccessivo delle temperature, creando così un particolare microclima. Ciò favorisce la maturazione delle uve e ne migliora la composizione durante la fase di maturazione «analitica», ossia tenendo conto dell'acidità, del colore, dei composti aromatici, degli zuccheri, ecc. Il risultato è rappresentato da vini di qualità eccezionale. I vini a DOP Santorini sono prodotti con uve delle varietà locali Assyrtiko, Athiri e Aidani.

In particolare, il vino bianco secco a DOP Santorini è ottenuto per almeno l'85 % da uve della varietà Assyrtiko. La restante percentuale è costituita da uve delle varietà Aidani e Athiri.

La combinazione del clima, della composizione dei terreni dell'isola, dei vitigni coltivati, delle modalità di allevamento delle viti e delle tecniche di vinificazione utilizzate contribuisce alle caratteristiche qualitative dei vini a DOP Santorini. Tale combinazione consente ai vini di invecchiare e di migliorare le loro caratteristiche nel corso del tempo. Il vino bianco secco invecchiato è di colore giallo dorato intenso con riflessi arancioni. Presenta principalmente sentori floreali, di frutti verdi come la cotogna e di varie confetture di frutta. Sono presenti anche note di frutta a guscio quali nocciole e mandorle tostate. Spesso si riscontrano note speziate, come il cumino e il coriandolo, sentori di erbe aromatiche quali geranio, timo, salvia, camomilla e un fondo aromatico di fico secco. Gli stessi odori sono presenti anche come aromi, insieme al miele e alla frutta secca. I vini invecchiati hanno inoltre una consistenza burrosa. Per effetto di quanto sopra, questi vini sono ricchi, complessi e corposi e presentano un retrogusto ancora più lungo.

8.6. *Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco*

Interazioni causali

Come specificato nelle sezioni precedenti, l'unicità dei vini a DOP Santorini è dovuta alle caratteristiche peculiari dell'isola e alle specifiche tecniche di coltivazione. Tra queste figurano:

1. la coltivazione «ad anello». Si tratta del tipico metodo di coltivazione della vite utilizzato a Santorini, una pratica locale sopravvissuta dall'antichità fino ad oggi. Per formare gli «anelli», gli esperti viticoltori di Santorini piegano i tralci fino a formare grandi corone, simili a cesti naturali appoggiati sul terreno vulcanico dell'isola. Le uve maturano all'interno dei cesti, al riparo dai rischi, così le viti sono in grado di resistere alle condizioni pedoclimatiche particolarmente ostiche di Santorini, contraddistinte in particolare da:

— venti molto forti, soprattutto in primavera, stagione in cui spuntano i nuovi germogli;

— sferzanti folate di sabbia che il vento solleva dal suolo vulcanico;

— sole cocente durante tutta la stagione estiva;

— mancanza di acqua (fatta eccezione per l'umidità che proviene dal mare durante la notte);

2. il caratteristico terreno sabbioso, composto da una mescolanza di pomice e ceneri, ricco di magnesio, calcio e ferro, con una notevole capacità di assorbire acqua;

3. il clima mediterraneo, con inverni miti ed estati fresche caratterizzate da brezze marine provenienti dal nord che rinfrescano i vigneti; e

4. la notevole escursione termica tra il giorno e la notte che, in combinazione con l'umidità proveniente dal mare, mantiene le viti fresche e le protegge dalla forte radiazione solare, favorendo la produzione di uve di qualità.

Il particolare microclima delle isole presenti nella zona delimitata, interagendo con i rilievi del terreno, fa sì che i vitigni della zona producano vini caratterizzati da *bouquet* di grande complessità, nei quali predominano sentori di agrumi, in particolare fiori di agrumi quali il cedro, il limone, il pompelmo e l'arancio sanguigno. Anche i frutti a polpa bianca sono particolarmente presenti, come pure frutti verdi quali la pera e la mela verde. Seguono poi frutti a nocciolo come la pesca bianca, l'albicocca e la nespola del Giappone e infine frutti tropicali quali il mango, l'ananas, il litchi e il melone. Al palato colpisce innanzitutto la forte acidità, bilanciata dalla sensazione calda e dolce dell'elevata gradazione alcolica. Predominano gli agrumi, in particolare i fiori di agrumi quali il cedro, il limone, il lime, il pompelmo e l'arancio sanguigno, insieme a frutti a polpa bianca come la pera, che è una peculiarità delle uve della varietà Assyrtiko, e la mela verde e a frutti a nocciolo come la pesca bianca, l'albicocca e i frutti verdi (litchi, nespola del Giappone). A seconda dell'entità della presenza di uve delle varietà Athiri e Aidani si possono percepire anche frutti tropicali come il mango e l'ananas. Un'altra caratteristica dei vini di Santorini è la spiccata sapidità, che non dipende dal vitigno, bensì dalla vicinanza dei vigneti al mare. Sono inoltre connotati da una forte mineralità, che conferisce loro un intenso sapore di pietre umide.

Alla luce di quanto detto, i vini di Santorini sono ricchi, corposi e presentano un retrogusto che persiste per diversi secondi.

8.7. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Qualità

I vigneti di Santorini risalgono alla preistoria e sono dunque tra i più antichi del mondo. La tradizione della viticoltura esiste da almeno 3 500 anni. Le condizioni climatiche uniche nel loro genere, unite alla composizione del suolo, fanno sì che i vitigni utilizzati per la vinificazione producano vini dal carattere eccezionale. Descrizioni di viaggiatori del XIX secolo illustrano le straordinarie caratteristiche organolettiche del vino, che sono dovute agli effetti esercitati dall'ambiente naturale sulle uve e, per estensione, sui vini di Santorini. All'epoca, il vino di Santorini era molto ricercato all'estero. Dato il suo elevato titolo alcolometrico, per molti anni è stato venduto per fortificare vini a bassa gradazione alcolica provenienti da altre zone.

Oltre alla loro rilevanza storica, i vigneti sono oggi importanti per la produzione di vini di alta qualità unici nel loro genere che, con l'invecchiamento, divengono espressione del suolo stesso di Santorini, del particolare *terroir* dei vigneti dell'isola.

Oggi i produttori di vino utilizzano al meglio le uve locali, valorizzandone le caratteristiche organolettiche, e producono vini di qualità che hanno ottenuto riconoscimenti in occasione di concorsi internazionali sia in Grecia che all'estero.

Per salvaguardare il legame tra i vini a DOP Santorini e la loro qualità, ogni anno i vini sono sottoposti a un esame organolettico da parte di un comitato appositamente costituito. I vini non conformi al relativo disciplinare non possono essere proposti come vini a DOP Santorini.

Uno studio dell'Università agraria di Atene ha rilevato che i vini di Santorini sono particolarmente ricchi di fenoli bioattivi, grazie alla modalità di coltivazione unica nel suo genere, che si serve della tradizionale forma «ad anello». Questo metodo viticolo tipico, utilizzato a Santorini fin dall'antichità, è del tutto coerente con le altre caratteristiche della coltivazione, ossia:

I) il caratteristico terreno sabbioso, composto da una mescolanza di pomice e ceneri, ricco di magnesio, calcio e ferro, con una notevole capacità di assorbire l'acqua;

II) il clima mediterraneo, con inverni miti ed estati fresche caratterizzate da brezze marine provenienti dal nord che rinfrescano i vigneti;

III) la notevole escursione termica tra il giorno e la notte che, in combinazione con l'umidità proveniente dal mare, mantiene le viti fresche e le protegge dalla forte radiazione solare, favorendo la produzione di uve di qualità.

8.8. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Legame storico

La storia della tradizione vitivinicola di Santorini ha inizio nel terzo millennio a.C. Reperti venuti alla luce negli scavi di Akrotiri, tra cui carbone di legno di vite e vasi con motivi decorativi raffiguranti grappoli d'uva, dimostrano che la viticoltura era una delle principali attività della popolazione. I vigneti preistorici furono distrutti dalla grande eruzione vulcanica verificatasi intorno al 1650 a.C., che cancellò per circa tre secoli ogni traccia di vita umana e vegetale sull'isola.

Si ritiene che la viticoltura e la produzione di vino fossero una componente importante dell'economia di Akrotiri all'epoca della sua distruzione. Ciò è confermato dal rinvenimento di carbone di legno di vite e vinaccioli, nonché dallo speciale sistema di pigiatura delle uve e di raccolta del mosto. Il baso del torchio e la vasca sottostante sono le attrezzature essenziali. Allo stesso tempo, un grosso cesto pieno di calce rinvenuto nel baso ha indotto gli archeologi a pensare che la calce potesse fungere da filtro per la chiarifica del mosto.

Il vino era conservato in grandi *pithoi* (giare) sigillati con la cera. Sul collo di uno di tali recipienti sono state rivenute incisioni in lineare A che fanno riferimento al vino. In generale la varietà di recipienti per la conservazione e giare a staffa rivenuti ad Akrotiri sono indice non solo di una produzione vinicola significativa, ma anche di uno sviluppato commercio del vino. Sui vasi dell'epoca venivano dipinti grappoli d'uva come motivi decorativi. Testimonianze delle attività di produzione e commercio del vino sono la forma di alcuni tipi di recipienti, con beccucci vicini alle strette basi, e la moltitudine di giare a staffa, contenitori progettati principalmente per il trasporto di liquidi. Almeno il 50 % di tutti gli esemplari di questo antico tipo di recipienti sinora rivenuti nella regione dell'Egeo proviene da Santorini.

Secondo Erodoto, i primi a insediarsi sull'isola dopo la catastrofe furono i fenici, i quali, così come i popoli che li seguirono, dovettero confrontarsi con un ambiente estremamente avverso per poter sopravvivere. Per soddisfare il loro fabbisogno alimentare tentarono di coltivare diverse specie di piante che avevano portato con sé e che conoscevano. Solo la vite è però riuscita a sopravvivere nel corso dei secoli all'ambiente ostile di Santorini. Si tratta di una pianta con spiccate capacità di adattamento, particolarmente resistente al clima caldo e secco dell'isola, con radici robuste e ben sviluppate in grado di penetrare il terreno di Santorini. *Aspa* è il nome utilizzato dalla popolazione locale per designare il terreno duro e compatto formato da molteplici strati di materiale di origine vulcanica: ceneri, lava, pomice e detriti. L'*aspa* ha ricoperto il sottosuolo composto da calcare e ardesia nel corso delle eruzioni vulcaniche che si sono succedute. Secoli di fatiche umane sono impressi nel paesaggio dell'isola e testimoniano gli sforzi compiuti nel corso della storia dalla popolazione di Santorini per dominare il proprio territorio.

Non esistono prove dirette della coltivazione della vite nelle età arcaica e classica. Sarebbe tuttavia strano che gli abitanti di Santorini non praticassero tale attività su un terreno così ideale. Sarebbe difficile immaginare la presenza di grandi proprietari terrieri a Santorini se non avessero coltivato un prodotto in grado di garantire loro ingenti guadagni. Ad oggi tale prodotto si è dimostrato essere proprio il vino.

Dal XII al XVII secolo l'isola di Santorini fu sotto il dominio dei veneziani. Fin dall'inizio, gli europei apprezzarono i vini greci non solo per la loro qualità, ma anche perché erano in grado di resistere a lunghi viaggi in mare, e per questo motivo le navi dei franchi e dei veneziani iniziarono a trasportare quantità crescenti di vino da Santorini. L'età d'oro per i vini di Santorini sotto il dominio di Venezia si concluse con la conquista definitiva dell'isola da parte dei turchi. La storia di questi vini è straordinaria e ricca di momenti illustri, come quando raggiunsero la notorietà a Parigi.

8.9. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Legami culturali, sociali ed economici

Fin dall'antichità la vite e il vino sono stati indissolubilmente legati alla vita culturale, sociale ed economica della popolazione di Santorini.

Si ritiene che il vinsanto porti avanti la tradizione dei *passos*, nome dato al vino passito dell'antichità per il quale le isole del Mar Egeo erano famose.

Oggi sono pochi i vini che vengono ancora prodotti con la stessa composizione e utilizzando gli stessi metodi di produzione dell'antica Grecia. Con una punta di dolce sulla lingua, nel VII secolo a.C. Esiodo scrisse: «Tieni le uve al sole per dieci giorni e per cinque conservale all'ombra», descrivendo in questo modo l'antica ricetta per la vinificazione.

Il vinsanto ci delizia con lo stesso sapore dei vini che venivano bevuti non diluiti durante i simposi di Platone e Socrate.

Nel XII secolo i conquistatori veneziani dell'isola cambiarono nome a questo vino, chiamandolo «vino di Santorini», che con il tempo è diventato «vino santo» e infine «vinsanto»; ed è con questo nome che ha raggiunto i porti di Costantinopoli, della Russia, di Trieste, di Ancona e di Venezia. Questo famoso vino dolce, che esprime l'unicità di Santorini, ha accompagnato i sontuosi banchetti dei sovrani medievali. Per molti secoli è stato utilizzato nei calici per la comunione nella chiesa ortodossa di tutte le Russie.

Il primo riferimento noto al nome «vinsanto» risale al 1729. In una lettera indirizzata al vescovo cattolico dell'isola, alcuni comandanti di navi marittime scrissero che una banda di pirati aveva depredato due navi provenienti da Santorini e sottratto dieci botti di vino e cinque botti di vinsanto.

Santorini ha sempre unito una grande produttività alla qualità e all'apertura verso il mondo circostante. Le esportazioni di vinsanto raggiunsero il culmine sotto i domini veneziano e turco e nuovamente nel XIX secolo, quando Santorini esportava quantitativi di vino superiori a quelli del resto della Grecia nel suo complesso. Sotto il dominio turco, la mancanza di estese terre coltivate scoraggiò le popolazioni dall'insediarsi a Santorini. La popolazione di Santorini organizzò le proprie comunità in maniera democratica e, traendo pienamente vantaggio dalla pace che regnava nel Mar Egeo dopo la conquista ottomana, si dedicò allo sviluppo del commercio e del trasporto marittimo, come era già avvenuto durante la preistoria. Alessandria, Taganrog e Costantinopoli erano i centri più importanti per l'esportazione di grandi quantità di vino da Santorini. È noto che storicamente il vinsanto fu esportato in Russia almeno fin dal 1786. Di fatto, la cessazione delle esportazioni di vinsanto verso la Russia a causa della rivoluzione di ottobre comportò il declino dell'economia di Santorini.

Oggi le testimonianze dell'antica storia dell'isola sono conservate nei siti archeologici di Akrotiri e Mesa Vouno, nei musei archeologici di Santorini e Atene e nel centro culturale Gyzi Megaron. Di fatto, l'intera isola, con la sua caldera, le rocce vulcaniche, gli insediamenti tradizionali, le torri e le grotte, è un monumento che consente di rivivere la storia.

Oggi sull'isola sono presenti cantine dotate di attrezzature altamente tecnologiche, interamente dedicate alla produzione di vini di qualità.

Tale legame culturale, sociale ed economico è stato confermato negli ultimi anni da una serie di eventi organizzati sull'isola, come i simposi Ampelos («vite»). Santorini è stata scelta come sede di questi simposi internazionali in quanto, oltre ad essere uno tra i luoghi più belli e caratteristici del mondo, ha una tradizione vitivinicola di oltre 3 500 anni, che è stata alimentata dall'ecosistema unico di questa isola vulcanica circondata dal Mar Egeo.

8.10. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Ambiente geografico e origine geografica

Nella zona di produzione dei vini a DOP Santorini, i vigneti ricoprono circa 12 000 *stremmata* di terreno, estendendosi dal livello del mare fino a terrazzamenti a un'altitudine di 300 metri.

La regione presenta il tipico clima mediterraneo, caratterizzato da una forte esposizione alla radiazione solare, estati calde e secche e inverni miti. In media la temperatura massima annua si attesa sui 23 °C, mentre la temperatura minima sui 14 °C. Le precipitazioni totali annue sono comprese tra 250 e 370 millimetri.

Santorini è costituita per lo più da depositi di suolo locale del periodo terziario, pomice e lava. Il terreno di Santorini è sabbioso, con un contenuto di argilla molto basso. Contiene inoltre poca materia organica e, ad eccezione di una piccola area intorno al monte Profitis Ilias, non contiene carbonato di calcio. Per questi motivi, benché il terreno sia ricco di potassio, le piante non sono generalmente in grado di assorbirne il quantitativo necessario per neutralizzare l'acido tartarico. È questa la ragione dell'elevato livello di acidità dei vini di Santorini. Allo scarso assorbimento di potassio contribuisce anche il clima, data la scarsa piovosità, così come il fatto che i vigneti non sono irrigui.

L'isola è estremamente arida. Durante i mesi estivi, nel periodo di maturazione delle uve, le temperature diurne sono molto elevate. Durante questo lungo periodo secco, al fabbisogno di idratazione delle piante provvede l'umidità prodotta dall'evaporazione dell'acqua di mare, che sale dalla caldera e avvolge l'isola.

Allo stesso tempo, durante i mesi estivi l'isola è investita incessantemente da venti che soffiano da nord, noti come *meltemi*, i quali impediscono l'accumulo di umidità sulle uve durante il giorno. Di notte tuttavia, quando le temperature diminuiscono e si sviluppa una certa umidità, il suolo vulcanico dell'isola assorbe tale umidità, alimentando in tal modo le viti.

Nei luoghi in cui il terreno presenta una forte pendenza, la popolazione di Santorini ha costruito i famosi *pezoules* (gradini), ossia terrazzamenti che facilitano la coltivazione e limitano la perdita d'acqua.

Grazie a questa combinazione unica di clima e suolo, le uve di Santorini maturano rapidamente e mantengono la propria acidità.

Come tutto ciò che è esposto alla forza dei venti, a Santorini anche la forma delle viti è unica. Le piante sono molto distanziate tra loro e vicine al suolo. Per proteggere le uve dai venti che investono incessantemente l'isola durante l'inverno, la popolazione di Santorini utilizza un metodo di potatura per effetto del quale le viti assumono la forma di una corona, con le uve che crescono all'interno.

Raramente si verificano infestazioni di insetti o insorgenze di malattie gravi. L'unico intervento fitosanitario consiste in una o due applicazioni preventive di zolfo in primavera.

I vigneti di Santorini sono i più antichi di tutta la Grecia e alcune viti potrebbero avere fino a 300 anni. Le viti hanno radici proprie, non sono innestate su portainnesti americani. Ciò è dovuto al fatto che la fillossera, l'insetto nocivo che continua a distruggere vigneti in tutto il mondo, non è mai giunta a Santorini, poiché fortunatamente il terreno vulcanico dell'isola, con la sua scarsità di argilla e un contenuto molto elevato di sabbia (93-97 %), non è un ambiente adatto alla sua proliferazione.

Una serie di fattori determina dunque un microclima unico al mondo, che contribuisce alla piena maturazione delle uve. Tali fattori, uniti agli effetti dell'esposizione al sole e dell'invecchiamento, sono all'origine della produzione di vini dolci dalle caratteristiche concentrate che al palato producono una meravigliosa sensazione vellutata.

8.11. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Dettagli del prodotto

I vigneti delle isole di Santorini e Thirasia sono vere e proprie terrazze panoramiche sul Mar Egeo. Durante l'estate i venti provenienti da nord, i famosi *meltemi*, evitano un innalzamento eccessivo delle temperature, creando così un particolare microclima. Ciò favorisce la maturazione delle uve e ne migliora la composizione durante la fase di maturazione «analitica», ossia tenendo conto dell'acidità, del colore, dei composti aromatici, degli zuccheri, ecc. Il risultato è rappresentato da vini di qualità eccezionale.

Inoltre la combinazione del clima, della composizione dei terreni dell'isola, dei vitigni coltivati, delle modalità di allevamento delle viti e delle tecniche di vinificazione utilizzate contribuisce alle caratteristiche qualitative dei vini a DOP Santorini.

Il vino bianco dolce naturale/passito e il vino liquoroso ottenuto da uve appassite a DOP Santorini sono ottenuti per almeno il 51 % da uve della varietà Assyrtiko. La parte restante è costituita da uve delle varietà Aidani e Athiri, con piccole quantità di uve bianche «straniere» coltivate in maniera tradizionale nell'arcipelago di Santorini e Thirasia. Nello specifico si tratta delle varietà Gaidouria, Katsano, Moschato bianco, Monemvassia, Platani, Potamissi e la varietà rossa Roditis.

Dopo la vendemmia, le uve destinate alla produzione di vinsanto sono lasciate seccare al caldo sole dell'Egeo, mentre le proprietà drenanti del terreno impediscono loro di marcire. Dopo 7-12 giorni le uve hanno perso la maggior parte del loro contenuto di acqua, mentre tutte le loro caratteristiche sono concentrate. Le uve vengono poi accuratamente pigiate e pressate e ha inizio una lenta fermentazione, che viene monitorata quotidianamente. Dato l'elevato tenore di zucchero, la fermentazione si interrompe prematuramente. Il risultato è un vino dolce naturale senza aggiunta di alcole forte. Il vino viene quindi lasciato maturare in botti di legno di quercia per almeno 24 mesi. Il tempo ha un'importanza fondamentale per il vinsanto, poiché mentre riposa serenamente nelle buie cantine dell'isola acquista odori e aromi. Il tempo concentra le caratteristiche del vinsanto, conferendogli una meravigliosa sensazione vellutata al palato e rendendo l'invecchiamento parte integrante della sua produzione.

Per produrre un litro di vinsanto sono necessari circa 6 chilogrammi di uve, che possono arrivare fino a 10, a seconda dell'evaporazione che si verifica durante il lungo periodo di invecchiamento. Questo vino è quindi estremamente raro, come tutto ciò che ha un grande valore.

Ciascuna delle varietà locali sopramenzionate utilizzate per la produzione di vinsanto contribuisce a modo proprio alla sua eccezionalità. Il vitigno Assyrtiko contribuisce alla sua corroborante acidità, alla nobiltà e alle note minerali, il vitigno Aidani al corpo, alla profondità e al profumo inebriante e il vitigno Athiri al suo carattere fine e delicato. Insieme, conferiscono la complessità propria del vinsanto.

8.12. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Interazioni causali

Come specificato nelle sezioni precedenti, l'unicità dei vini a DOP Santorini è dovuta alle caratteristiche peculiari delle isole e alle specifiche tecniche di coltivazione. Tra queste figurano in particolare:

1. la coltivazione «ad anello». Si tratta del tipico metodo di coltivazione della vite utilizzato a Santorini, una pratica locale sopravvissuta dall'antichità fino ad oggi. Per formare gli «anelli», gli esperti viticoltori di Santorini piegano i tralci fino a formare grandi corone, simili a cesti naturali appoggiati sul terreno vulcanico dell'isola. Le uve maturano all'interno dei cesti, al riparo dai rischi, così le viti sono in grado di resistere alle condizioni pedoclimatiche particolarmente ostiche di Santorini, contraddistinte in particolare da:

   — venti molto forti, soprattutto in primavera, stagione in cui spuntano i nuovi germogli;

   — sferzanti folate di sabbia che il vento solleva dal suolo vulcanico;

   — sole cocente durante tutta la stagione estiva;

   — mancanza di acqua (fatta eccezione per l'umidità che proviene dal mare durante la notte);

2. il caratteristico terreno sabbioso, composto da una mescolanza di pomice e ceneri, ricco di magnesio, calcio e ferro, con una notevole capacità di assorbire acqua;

3. il clima mediterraneo, con inverni miti ed estati fresche caratterizzate da brezze marine provenienti dal nord che rinfrescano i vigneti; e

4. la notevole escursione termica tra il giorno e la notte che, in combinazione con l'umidità proveniente dal mare, mantiene le viti fresche e le protegge dalla forte radiazione solare, favorendo la produzione di uve di qualità.

L'interazione di tutti questi fattori, unita all'effetto dell'essiccazione delle uve al sole, produce vini caratterizzati da un *bouquet* intenso e complesso, che presenta note di spezie, sciroppo di uva passa, cioccolato, caffè, tè, amarene, prugne secche e fichi, confettura di ciliegia e di amarena e miele. Con l'invecchiamento, i sentori diventano più intensi e complessi. Al palato il vino è ricco e caratterizzato da una spiccata acidità che ne equilibra la dolcezza. Si tratta di un vino rotondo, vellutato, ricco di note di miele e limone, connotato da una complessità unica di odori e aromi, da un'eccellente struttura e da un retrogusto lungo.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino

Quadro giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

1. Indicazioni che si riferiscono a determinati metodi di produzione

Nella decisione ministeriale n. 280557/9.6.2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché le diciture utilizzate per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15.6.2005), l'articolo 1 fa riferimento alle condizioni di utilizzo delle seguenti indicazioni:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (VINO NUOVO);

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (MATURATO IN BARRIQUE);

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (INVECCHIATO IN BARRIQUE).

2. Indicazione dell'annata sull'etichetta

Quando le etichette del vino riportano i termini «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (VINO NUOVO), è obbligatorio indicare l'annata, conformemente all'articolo 1, comma 2, della decisione ministeriale n. 280557/9.6.2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché le diciture utilizzate per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15.6.2005).

3. Menzioni tradizionali

— Menzioni tradizionali a norma della decisione ministeriale n. 235309/7.2.2002 recante approvazione delle menzioni tradizionali per i vini collegate alla denominazione di origine o all'indicazione geografica (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 179/6.2005).

A norma della suddetta decisione ministeriale, le menzioni tradizionali che possono figurare sull'etichetta dei vini a DOP Santorini sono: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [vino di vigneti insulari], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [vino di vigneti terrazzati], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [vino delle colline], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [vino dei pendii], Λιαστός [passito], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Indicazione delle menzioni tradizionali, a norma dell'articolo 112 del regolamento (UE) n. 1308/2013, collegate alla denominazione di origine o all'indicazione geografica.

A norma dell'articolo 113 del regolamento (UE) n. 1308/2013, e come definito e registrato nella banca dati e-Ambrosia, le menzioni tradizionali che possono figurare sull'etichetta dei vini a DOP Santorini, a condizione che rispettino la pertinente normativa dell'UE e nazionale, sono le seguenti:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (denominazione di origine di qualità superiore) invece di DOP, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Specially selected), Επιλογή ο Επιλεγμένος (selezione o selezionato), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) e Λιαστός (passito).

In aggiunta:

Νυχτέρι (Nykteri): nome tradizionale riservato a vini bianchi secchi a DOP Santorini con un titolo alcolometrico naturale minimo di 13,5 %, fermentati in vasche o in botti e poi lasciati maturare in botti di legno per almeno tre mesi;

Vinsanto: nome tradizionale riservato ai vini dolci a DOP Santorini ottenuti da uve appassite.

Deroghe

Quadro giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione

che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione

Link al disciplinare del prodotto

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