V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Vīna nozares nosaukuma produkta specifikācijas standarta grozījuma apstiprināšanas paziņojuma publikācija saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2022/C 143/09)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 [1] **17. panta 5. punktu.**

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“Σαντορίνη” (“Santorini”)

PDO-GR-A1065-AM01

Paziņojuma datums: 2021. gada 31. janvāris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Sausā baltvīna ar ACVN “Santorini” ražošanā minimālais vīnogu šķirnes “Assyrtiko” saturs ir palielināts no 75 % līdz 85 %.**

   Palielināts “Assyrtiko” procentuālais sastāvs uzlabo ražotā vīna kvalitāti. Konkrēti, tiek iegūti ļoti koncentrēti baltvīni ar delikātu un minerālu raksturu. “Vinsanto” vīni, kas izgatavoti no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, galvenokārt “Assyrtiko”, ir bagātīgi, izsmalcināti un intensīvi. Uzlabotā kvalitāte un dažādās mūsdienu tirgus prasības ir rosinājusi vairāk vīnkopju izmantot vīnogu šķirni “Assyrtiko” arvien lielākos daudzumos. Vairumā gadījumu tās saturs pārsniedz 90 %. Turklāt visi “Santorini” nesen iestādītie vai pārstrukturētie vīna dārzi ir vienšķirnes, un lielākā daļa no tiem satur “Assyrtiko”.

   Nodaļas “Vīndarības metodes” un “Atļautās vīnogu šķirnes” ir grozītas.

2. **Vīna dārzu maksimālais ražas iznākums vīnam ar ACVN Santorini ir samazināts no 8 000 kilogramu no hektāra līdz 6 500 kilogramiem no hektāra.**

   Pēdējo gadu vīnogu ražošanas statistika liecina, ka vīna dārza vidējā raža ir aptuveni 3 000 kilogramu no hektāra un ka, izmantojot mūsdienīgas vīnkopības metodes, maksimālais ražas iznākums nepārsniedz 6 500 kilogramus no hektāra. Lai aizsargātu un uzlabotu produktu, nepieciešams pielāgot maksimālo ražas iznākumu no hektāra, ņemot vērā jaunos datus, un samazināt to līdz 6 500 kilogramiem no hektāra.

   Nodaļa “Maksimālais ražas iznākums no hektāra” ir grozīta.

[1] OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3. **Cukuru saturs sausajos baltvīnos ar ACVN "Santorini" nedrīkst pārsniegt 4 gramus uz litru vai, noteiktos apstākļos, 9 gramus uz litru.**

Ir panākta cukuru satura sausajos baltvīnos ar ACVN Santorini atbilstība Deleģētās regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļai. Konkrēti, tas nepārsniedz "4 gramus litrā vai 9 gramus litrā, ar nosacījumu, ka kopējais skābuma saturs, ko izsaka vīnskābes gramos litrā, nav zemāks par atlikumcukuru saturu vairāk kā par 2 gramiem". Īpaši zemais pH vīniem ar ACVN "Santorini" bieži rezultātā rada pēc garšas nesabalansētus vīnus. Piedāvātais cukuru saturs, ievērojot iepriekš minēto nosacījumu, rada veiksmīgu cukuru un skābuma līdzsvaru.

Nodaļa "Vīnu apraksts", jo īpaši sadaļa "Sausā baltvīna analītiskās un organoleptiskās īpašības", ir grozīta.

4. **Tradicionālā termina "Νυχτέρι" forma latīņu rakstzīmēs ir aizstāta ar "Nykteri" — "NYKTERI".**

Ministrijas lēmuma Nr. 235309/7.2.2002., ar ko apstiprina tradicionālos apzīmējumus vīniem, 13. pantā (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 179/19.2.2002), ir paredzēti nosacījumi tradicionālā apzīmējuma "NYXTEPI-Nykteri" lietošanai attiecībā uz sausajiem baltvīniem ar Santorines augstākās kvalitātes cilmes vietas nosaukumu "Santorini". Grozījumi nodrošina produkta specifikācijas atbilstību valsts tiesību aktiem.

Nodaļa "Piemērojamās prasības", jo īpaši sadaļa "Tradicionālie apzīmējumi", ir grozīta.

5. **Vārdi, kas svītroti no nodaļas par vīndarības metodēm**

No nodaļas par sausā baltvīna vīndarības metodēm ir izņemts šāds vinifikācijas metodes apraksts: "izgatavots, izmantojot pirmsfermentācijas saspiešanu, kam seko nostādināšana un inokulācija ar tīrām selekcionētām rauga kultūrām, kas pauž aromātisko tipiskumu". Šis apraksts ir izņemts, jo tas neatspoguļo īpašu vīndarības metodi.

Nodaļa "Vīndarības metodes" ir grozīta.

6. **ACVN "Santorini" tehniskās dokumentācijas atjaunināšana**

Tehniskās dokumentācijas atjaunināšanas kontekstā produkta specifikācijā ir veiktas šādas izmaiņas:

i) saikne ar ģeogrāfisko apgabalu, kas attiecas uz desertvīnu no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām ir apvienota ar saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, kas attiecas uz dabiski saldu / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavotu vīnu, jo starp tiem nav nekādas atšķirības;

ii) ir pievienoti un aizstāti valsts noteikumi par prasībām un kontroli, ko piemēro attiecībā uz ACVN un AĢIN vīniem;

iii) ir mainīta informācija par kompetentajām kontroles iestādēm.

Nodaļas "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu dabiski saldam / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavotam vīnam" un "Saite uz ģeogrāfisko apgabalu desertvīnam no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām" ir apvienotas.

Nodaļas "Piemērojamās prasības" un "Informācija par kontroles iestādēm un struktūrām" ir grozītas.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

15. Vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Sausais baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: spilgti zaļgandzeltena krāsa.

Aromāts: daudzveidīga buķete ar citrusaugļu aromātu, apelsīna un citrona mizas notīm un raksturīgām tērauda notīm fonā.

Garša: bagātīga garša ar līdzsvarojošu skābumu, kas piešķir struktūru un sniedz svaigu pēcgaršu.

Minimālā dabiskā spirta koncentrācija: 12 %

Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 12 %

Kopējais cukuru saturs: Kopējais cukuru saturs: 0–4 grami uz litru vai 9 grami uz litru, ja kopējais skābuma saturs, kas izteikts vīnskābes gramos uz litru, ir ne vairāk kā 2 gramus mazāks par atlikumcukuru saturu.

Attiecībā uz maksimālo kopējo spirta koncentrāciju tiek piemērotas attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās vērtības.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	5,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	200

2. *Desertvīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: oranždzeltena krāsa ar zeltainiem toņiem, kas izturot padziļinās līdz brūnai krāsai. Vīniem, kas tiek ilgstoši izturēti, krāsa padziļinās līdz sarkanbrūniem toņiem.

Aromāts: intensīvs un izsmalcināts aromāts ar garšvielu, medus un rozīņu notīm un sekojošām citrona ziedu notīm. Izturēšanas laikā aromāti kļūst intensīvāki un izsmalcinātāki.

Garša: efektīvi sabalansēta ar vīnogu šķirnes skābumu. Noapaļots, samtains vīns, bagātīgs ar medus un citrona notīm. Pēcgarša ir īpaši ilga un aromātiska.

— Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 21 % tilp.

— Maksimālā faktiskā spirta koncentrācija: 22 % tilp.

— Maksimālais pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 400 miligrami uz litru saldajiem vīniem, kuri izgatavoti no žuvušām vīnogām un kuru atlikumcukuru saturs, izteikts cukurā, ir vienāds ar vai lielāks par 45 gramiem uz litru (saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļu).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	5,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	30
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	400

3. *Dabiski salds / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavots baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: oranždzeltena krāsa ar zeltainiem toņiem, kas izturot padziļinās līdz brūnai krāsai.

Aromāts: intensīvs un izsmalcināts aromāts ar garšvielu, medus un rozīņu notīm un sekojošām citrona ziedu notīm.

Garša: salda, efektīvi sabalansēta ar vīnogu šķirnes skābumu. Noapaļots, samtains vīns, bagātīgs ar medus un citrona notīm. Pēcgarša ir īpaši ilga un aromātiska.

— Minimālā dabiskā spirta koncentrācija, pirms tiek pievienots vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām: 15 % tilp.

— Minimālā dabiskā spirta koncentrācija pēc tam, kad pievienots vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām: 21 % tilp.

— Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 21 % tilp.

— Attiecībā uz maksimālo kopējo spirta koncentrāciju tiek piemērotas attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktās vērtības.

— Maksimālais pieļaujamais sēra dioksīda saturs ir 400 miligrami uz litru saldajiem vīniem, kuri izgatavoti no žuvušām vīnogām un kuru atlikumcukuru saturs, izteikts cukurā, ir vienāds ar vai lielāks par 45 gramiem uz litru (saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļu).

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	5,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	30
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	400

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Sauso baltvīnu ražošana

Ierobežojumi, kas attiecas uz vinifikāciju

Sausā baltvīna ar ACVN "Santorini" sastāvā ir vismaz 85 % "Assyrtiko" vīnogu. Atlikušo procentuālo sastāvu veido "Aidani" un "Athiri" vīnogas. Tiek izmantota klasiskā baltvīna vinifikācijas metode. Temperatūra spirta rūgšanas laikā nedrīkst pārsniegt 20 °C.

2. Desertvīna izgatavošana no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām

Ierobežojumi, kas attiecas uz vinifikāciju

Desertvīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām ar ACVN "Santorini" ir izgatavots no dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām darīta vīna, pievienojot:

— neitrālu vīnogu izcelsmes spirtu, ieskaitot spirtu, ko iegūst, destilējot žāvētas vīnogas, un kam faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 96 %;

— vīnu vai žāvētu vīnogu destilātu, kam faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir ne mazāka kā 52 % un ne lielāka kā 86 %;

— abu iepriekš minēto sastāvdaļu produktus, kam pievienota vīnogu misa no to pašu šķirņu vēlu novāktajām, žuvušajām vīnogām, kuras izmantoja dabiski saldā vīna izgatavošanai;

— vīna destilātu, kura faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir ne mazāka par 52 % un ne lielāka par 86 %;

— žuvušu vīnogu spirts, kura faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir ne mazāka par 52 % un ne lielāka par 94,5 %.

Iepriekš minētie produkti tiek pievienoti līdz tā gada 31. maijam, kas seko ražošanas gadam.

3. Vīnogulāju audzēšanas sistēmas

Audzēšanas metode

Vīnogulājus audzē, izmantojot tradicionālās Santorini kausveida formas, savītu kausveida formu, sauktu arī par vainagveida formu, un kausveida formas ar stīpām un taisniem spieķiem.

4. Dabiski salds / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavots baltvīns

Ierobežojumi, kas attiecas uz vinifikāciju

Dabiski saldā / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavotā baltvīna ar ACVN "Santorini" sastāvā ir vismaz 51 % "Assyrtiko" šķirnes vīnogu. Atlikušo sastāvu veido vīnogu šķirnes "Aidani" un "Athiri" ar nelielu daudzumu "ārzemju" balto vīnogu šķirņu, ko tradicionāli audzē Santorines un Tirasijas salu grupā. Konkrēti šīs šķirnes ir "Gaidouria", "Katsano", baltā šķirne "Moschato", "Monemvassia", "Platani", "Potamissi" un sarkanā šķirne "Roditis". Vīnogas novāc, kad tās ir pārgatavojušās, un atstāj saulē, lai daļēji izžūtu. Pirms tiek pievienots vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, vīnogu misas cukuru saturs ir vismaz 260 grami uz litru. Pēc tam, kad ir pievienots vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, saturs sasniedz 370 gramus uz litru. Cukuri un alkohols gatavajā vīnā pilnībā iegūti no vinificētām vīnogām. Pirms fermentācijas, tās laikā vai pēc tās nav atļauts pievienot: koncentrētu vīnogu misu, rektificēta koncentrēta vīnogu misa, spirts un destilācijas produkti.

5. Vīnu ražošanā izmantotās īpašās vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

— Lai lietotu norādi "Επιλεγμένος" vai "Réserve" sausajiem baltvīniem ar ACVN "Santorini", vīniem jābūt izturētiem vismaz 1 gadu, no kura — vismaz 6 mēnešus ozolkoka mucās un 3 mēnešus pudelē.

— Lai lietotu norādi "Ειδικά Επιλεγμένος" vai *Grande Réserve* sausajiem baltvīniem ar ACVN "Santorini", vīniem jābūt izturētiem vismaz 2 gadus, no kuriem — vismaz 12 mēnešus ozolkoka mucās un 6 mēnešus pudelē.

— "Vinsanto" vīniem, tas ir, "dabiski saldu / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavotu vīnu" vai "desertvīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām", ir noteikts minimālais obligātais 24 mēnešu periods oksidatīvai izturēšanai, kas notiek, vīnam atrodoties ozolkoka mucās. Viss oksidatīvās izturēšanas periods, lai arī cik gadus tas ilgst, notiek tikai Santorines un Tirāzijas salās.

"Vinsanto" vīnu izturēšanas pazīmes ir norādītas, kā aprakstīts tālāk.

— "Vintage [gads]" [Ražas gads] nozīmē, ka vīnogas ir novāktas tikai norādītajā gadā un ir izpildīta minimālā prasība par 2 gadu oksidatīvo izturēšanu.

— "Aged for x years" [Izturēts x gadus], kur x attiecas uz minimālās neobligātās oksidatīvās izturēšanas gadu skaitu, kas noteikts 4, 8, 12, 16 utt. apmērā ar 4 gadu intervāliem.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Maksimālais ražas iznākums hektolitros galaprodukta uz vienu hektāru

50 hl no hektāra

2. Maksimālais ražas iznākums kilogramos vīnogu no hektāra

6 500 kilogrami vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

ACVN vīnu noteiktais ģeogrāfiskais apgabals aptver Santorines un Tirāzijas salas.

7. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

“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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide*

Kvalitāte

Santorines vīna dārzi ir vieni no vecākajiem visā pasaulē, un pastāv kopš aizvēsturiskiem laikiem. Vīnkopības tradīcijas pastāv jau vismaz 3 500 gadus. Unikālais klimats kopā ar augsnes sastāvu nozīmē, ka no vinifikācijā izmantotajām vīnogu šķirnēm tiek iegūti izcili vīni. 19. gadsimta ceļotāju aprakstos ir vēstīts par vīna izcilajām organoleptiskajām īpašībām. Šīs īpašības ir saistītas ar dabiskās vides ietekmi uz vīnogām un attiecīgi arī uz Santorines vīniem. Tolaik Santorines vīns bija ļoti pieprasīts ārvalstīs. Ņemot vērā tā augsto spirta koncentrāciju, tas daudzus gadus tika pārdots, lai stiprinātu no citiem apgabaliem iegūtos vīnus ar zemu alkohola saturu.

Papildus to vēsturiskajai nozīmei vīna dārzi mūsdienās ir ievērojami ar unikālu, augstas kvalitātes vīnu ražošanu, kas, novecojot, pauž pašas Santorines augsnes, salas vīna dārzu unikālās zemes īpašības.

Mūsdienās vīna ražotāji izmanto vietējās vīnogas vislabākajā iespējamā veidā, ievērojot to organoleptiskās īpašības. Viņi ražo kvalitatīvus vīnus, kas saņem atzinību starptautiskos konkursos gan Grieķijā, gan ārvalstīs.

Lai nodrošinātu saikni starp ACVN “Santorini” vīniem un to kvalitāti, vīniem katru gadu tiek veikta organoleptiskā pārbaude, ko veic izveidota komiteja. Vīnus, kas neatbilst attiecīgajām specifikācijām, nevar darīt pieejamus kā ACVN “Santorini” vīnus.

Atēnu Lauksaimniecības universitātes pētījums parādīja, ka Santorines vīni ir īpaši bagāti ar bioaktīviem fenoliem, pateicoties unikālajai audzināšanas metodei, kurā tiek izmantota tradicionālā grozveida forma. Šī raksturīgā vīnogulāju audzēšanas metode Santorinē tiek izmantota kopš seniem laikiem, un tā pilnībā atbilst citām audzēšanas iezīmēm, piemēram: I) raksturīgā augsne, kas ir smilšains pumeka un pelnu maisījums, bagāts ar magniju, kalciju un dzelzi, ar ievērojamu spēju absorbēt ūdeni; II) Vidusjūras klimats ar maigām ziemām un vēsām vasarām, kad jūras vējš no ziemeļiem atvēsina vīna dārzus; un III) ievērojamās temperatūras atšķirības starp dienu un nakti, kā arī jūras migla, kas nolaižas pār vīna dārziem, uzturot vīnogulājus vēsumā un aizsargājot tos no spēcīgas saules gaismas, tādējādi uzlabojot vīnogu kvalitāti.

8.2. *Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide*

Vēsturiskā saikne

Sekojot Santorines vīna darīšanas tradīcijām, mēs ceļojam laikā atpakaļ uz trešo gadu tūkstoti pirms mūsu ēras. Akrotiri izrakumos tādi atradumi kā vīnogulāju koksnes ogles un vīnogu ķekari kā dekoratīvi motīvi tā laika vāžu gleznošanā liecina, ka vīnkopība bija viena no galvenajām iedzīvotāju nodarbēm. Aizvēsturiskos vīna dārzus iznīcināja lielais vulkāna izvirdums ap 1650. gadu pirms mūsu ēras, kas uz aptuveni trīs gadsimtiem no salas iznīcināja visas cilvēku un augu dzīves pēdas.

Vīnkopība un vīna ražošana noteikti bija galvenā Akrotiri ekonomikas sastāvdaļa tās iznīcināšanas brīdī. To apliecina vīnogulāju koksnes un vīnogu kauliņu ogļu fiziskā klātbūtne, kā arī īpašā sistēma vīnogu apstrādāšanai un misas savākšanai. Vīnogu apstrādes sile un muca ir būtisks aprīkojums. Ar kaļķakmeni piepildītais grozs, kas tik atrasts vīnogu apstrādes silē, lika arheologiem domāt, ka kaļķakmens varēja kalpot kā filtrs misas attīrīšanai.

Vīnu uzglabāja lielās *pithoi* (krūkās), kas tika noslēgtas ar vasku. Patiešām, tika konstatēts, ka uz šāda trauka kakla ieskrāpētie simboli lineārā A rakstā attiecas uz vīnu. Kopumā Akrotiri atrasto uzglabāšanas tvertņu daudzveidība un maisīšanai paredzētās krūkas liek domāt ne tikai par ievērojamu vīna ražošanu, bet arī par attīstītu vīna tirdzniecību. Vīnogu ķekari tika izmantoti kā dekoratīvi motīvi tā laika vāžu apgleznošanā. Par vīndarību un vīna tirdzniecību liecina noteiktu veidu trauki, kuru snīpji atrodas tuvu to šaurajām pamatnēm, kā arī daudzveidīgās maisīšanai paredzētās krūkas — podi, kas primāri paredzēti šķidrumu pārvietošanai. Santorinē līdz šim ir iegūti vismaz 50 % no visiem šādu agrīno trauku veidu paraugiem, kas atrasti Egejas jūras reģionā.

Saskaņā ar Hērodota vēstīto feniķieši bija pirmie kolonisti pēc katastrofas. Feniķiešiem un tiem, kuri viņiem sekoja, bija jāpārvar ekstrēmi vides apstākļi, lai izdzīvotu. Lai apmierinātu savas uztura vajadzības, viņi mēģināja audzēt dažādas augu sugas, kuras bija sev paņēmuši līdzi un ar kurām viņi bija pazīstami. Tikai vīnogulājiem izdevās izdzīvot gadsimtiem ilgi Santorines nelabvēlīgajā vidē. Tas ir pielāgotiesspējīgs augs un īpaši izturīgs pret salas karstajiem un sausajiem apstākļiem, ar spēcīgu un labi attīstītu sakņu sistēmu. Vietējie iedzīvotāji izmanto nosaukumu *aspa*, lai apzīmētu cieto un kompakto augsni, ko veido vairāki vulkāniskā materiāla slāņi: pelni, lava, pumeks un ieži. Secīgu vulkāna izvirdumu laikā šī *aspa* pārklāja kaļķakmens un augsnes apakškārtu. Salas ainavu veido gadsimtiem ilgi cilvēku pūliņi, kas liecina par Santorines iedzīvotāju centieniem vienmēr pārvaldīt viņu zemi.

Nav tiešu liecību par vīnogulāju audzēšanu no arhaiskajiem un klasiskajiem periodiem. Bet būtu savādi, ja Santorines iedzīvotāji to nebūtu praktizējuši tam tik ideāli piemērotā vietā. Grūti iedomāties turīgu zemes īpašnieku klātbūtni Santorinē, viņiem neaudzējot produktu, kas nestu lielu peļņu. Un līdz šim šāds produkts ir bijis tieši vīns.

No 12. līdz 17. gadsimtam Santorines salā valdīja venēcieši. Jau no paša sākuma eiropieši novērtēja grieķu vīnus ne tikai to kvalitātes dēļ, bet arī tāpēc, ka tie varēja izturēt garus jūras braucienus. Tāpēc franku un venēciešu kuģi sāka pārvadāt arvien vairāk vīna no Santorines. Santorines vīnu zelta laikmets Venēcijas pārraudzībā beidzās līdz ar galīgo turku iebrukumu. Šiem vīniem ir bijis ārkārtējs uzplaukums, piedzīvojot žilbinošus mirkļus, piemēram, to popularitāti Parīzē.

8.3. *Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide*

Kultūras, sociālās un ekonomiskās saiknes

Vīnogulāji un vīns jau kopš aizvēsturiskiem laikiem ir bijuši nesaraujami saistīti ar Santorines iedzīvotāju kultūras, sabiedrisko un saimniecisko dzīvi.

Santorine vienmēr ir nodrošinājusi lielisku produktivitātes un kvalitātes kombināciju, ko papildina tās uz āru vērstais izvietojums. Turcijas valdīšanas laikā plašu aramzemju trūkums nozīmēja, ka musulmaņu populācijas tur neapmetās. Santorines iedzīvotāji organizēja savas kopienas demokrātiskā veidā un, pilnībā izmantojot priekšrocības, ko sniedza miers, kas valdīja Egejas jūrā pēc osmaņu iekarojuma, viņi attīstīja tirdzniecību un kuģniecību tāpat kā aizvēsturiskajos laikos. Aleksandrija, Taganroga un Konstantinopole bija svarīgākie centri, no kuriem eksportēja lielu daudzumu Santorinē darītā vīna. Zināms, ka vēsturiski eksports uz Krieviju notika vismaz no 1786. gada. Patiesi, Santorines ekonomika piedzīvoja kritumu, kad eksports uz Krieviju apstājās Oktobra revolūcijas dēļ.

Liecības par salas seno pagātni mūsdienās atrodamas Akrotiri un Mesa Vouno arheoloģiskajās vietās, Santorines un Atēnu arheoloģiskajos muzejos un kultūras centrā "Megaron Gyzi". Patiešām, visa sala ar tās kalderu, vulkāniskajiem akmeņiem, tradicionālajām apmetnēm, torņiem un alām ir dzīvās vēstures piemineklis.

Mūsdienās šeit pastāv vīna darītavas ar augsto tehnoloģiju aprīkojumu, kas pilnībā veltītas kvalitatīvu vīnu ražošanai.

Šo kultūras, sociālo un ekonomisko saikni pēdējos gados ir apliecinājuši vairāki salā notikuši pasākumi, piemēram, "Ampelos" ("vīnogulāju") simpoziji. Santorine tika izvēlēta par šo starptautisko vīnogulāju simpoziju norises vietu, jo tā ir ne tikai viena no skaistākajām un unikālākajām vietām pasaulē, bet salā pastāv arī 3 500 gadus ilgas vīnogulāju audzēšanas un vīna ražošanas tradīcijas. Šādas tradīcijas ir veicinājusi šīs vulkāniskās Egejas jūras salas unikālā ekosistēma.

Pirmā simpozija "Ampelos 2003" (5.–7. jūnijā) mērķis bija sniegt būtisku ieguldījumu pareizas vīnkopības orientācijas noteikšanā Grieķijā un nodrošināt vīnkopjiem pēc iespējas vairāk "instrumentu" modernas un efektīvas vīnkopības īstenošanai. Simpozija organizatori aicināja vīnkopjus, vīndarus, ekspertus, pētniekus un nozares uzņēmumu vadītājus dalīties zināšanās un viedokļos par šo tēmu. Viņi arī tika aicināti baudīt simpozija bagātīgo sociālo programmu ideālā vidē — slavenajā Santorines salā!

Otrā simpozija "Ampelos 2006" (1.–3. jūnijā) mērķis bija iepazīstināt dalībniekus ar jaunākajiem zinātnes un tehnikas sasniegumiem, kā arī jaunākajām tirgus aktualitātēm. Tas radīja pamatu auglīgām diskusijām starp ekspertiem no visas pasaules, kā arī vīna nozares pārstāvjiem, vīna jomas žurnālistiem un vīna entuziastiem, kuri piedalījās simpozijā. Simpozija pamatmērķis bija novērtēt augsnes, klimata un vīnogu šķirnes kombināciju katra vīnogulāja gadījumā un apsvērt, kā vislabāk izmantot izejvielas, pielietojot visas vīndarīšanas metodes. Tas veicinātu katra reģiona vīnu specifisko, vēlamo aromātu un garšas attīstību. Visbeidzot, īpaša uzmanība tika pievērsta tirgus stratēģijām, kuras varētu pieņemt nākotnē.

Trešais starptautiskais simpozijs "Ampelos 2013" notika Santorinē 2013. gada 30. un 31. maijā. Mērķi bija šādi: jauninājumi vīnkopībā, īstenojot pielāgošanos klimata pārmaiņu kontekstā; progress un inovācijas vīndarībā; jaunas stratēģijas vīna produktu sekmēšanai jaunajos ekonomiskajos apstākļos, kas iestājušies visā pasaulē; un jaunas tendences labas prakses ieviešanā vīnkopībā un vīndarībā.

Ceturtā starptautiskā simpozija "Ampelos" (no 12. līdz 14. maijam) tēma bija "The Mediterranean vineyard and climate change" [Vidusjūras vīna dārzs un klimata pārmaiņas]. Prezentācijās tika apstiprināta klimata pārmaiņu un jo īpaši vidējās atmosfēras temperatūras paaugstināšanās nozīmīgā ietekme uz vīnogu fenola attīstību, fizioloģiju un nogatavošanās periodiem. Tika atzīmēts, ka pēdējo 40 gadu laikā Eiropas vīna dārzos ir novērota noteikta tendence. Atkarībā no reģiona un vīnogu šķirnes pumpuru uzplaukums, ziedēšana un vīnogu nogatavošanās notiek 2–3 nedēļas agrāk. Tikmēr vīnogu pilnīga nogatavošanās notiek daudz augstākā temperatūrā. Galvenie klimata parametri ir temperatūra, nokrišņi un saules gaisma. Tika norādīts, ka neatkarīgi no šo parametru prognozēšanas modeļiem Eiropas vīnogulāju un vīnu karte būtiski mainīsies. Izmaiņas ietekmēs gan vīnogu šķirņu audzēšanas veidu, gan kartes strukturālos elementus. Tā rezultātā tiks diezgan negatīvi ietekmēta vīnu kvalitāte, jo īpaši to vīnu, kuri izgatavoti no balto vīnogu šķirnēm.

8.4. *Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide*

Ģeogrāfiskā vide un ģeogrāfiskā izcelsme

Vīnu ar ACVN "Santorini" ražošanas apgabalā vīna dārzi aizņem aptuveni 12 000 stremmu. Sākot no jūras līmeņa, to terases sniedzas līdz pat 300 metru augstumā.

Reģionā valda tipisks Vidusjūras klimats ar spēcīgu saules gaismu, karstām un sausām vasarām un maigām ziemām. Gada vidējā maksimālā temperatūra ir 23 °C, bet minimālā — 14 °C. Kopējais gada vidējais nokrišņu daudzums ir no 250 līdz 370 milimetriem.

Santorini galvenokārt veido vietējās augsnes terciārā perioda nogulsnes, pumeks un lava. Santorines augsne ir smilšaina ar ļoti nelielu māla daudzumu. Tajā ir arī maz organisko vielu, un, izņemot nelielu teritoriju ap Pravieša Elijas (*Profitis Ilias*) kalnu, augsne nesatur kalcija karbonātu. Šo iemeslu dēļ, neskatoties uz to, ka zeme ir bagāta ar kāliju, augi nespēj absorbēt nepieciešamo daudzumu, lai neitralizētu vīnskābi. Tas ir iemesls Santorines vīnu augstajam skābuma līmenim. Klimats ar tā lietus trūkumu, kā arī tas, ka vīna dārzi netiek apūdeņoti izraisa zemu kālija uzsūkšanos.

Salā valda ārkārtīgs sausums. Vasaras mēnešos, kad vīnogas nogatavojas, dienas laikā temperatūra ir ļoti augsta. Šajā ilgstošajā sausuma periodā augu hidratācijas vajadzības nodrošina migla, kas rodas jūras iztvaikošanas rezultātā. Tā paceļas no kalderas un pārklāj salu.

Tanī pat laikā vasaras mēnešos salu pāršalc ziemeļu vēji, kas pazīstami kā *meltemi*, un dienas laikā tie novērš mitruma uzkrāšanos uz vīnogām. Taču naktīs, kad temperatūra pazeminās un klimatiskie apstākļi kļūst salīdzinoši mitri, salas vulkāniskā augsne absorbē mitrumu un tādējādi nodrošina barības vielas vīnogulājiem.

Vietās, kur zemi veido stāvas nogāzes, Santorines iedzīvotāji ir uzcēluši slavenās *pezoules* (kāpnes). Citiem vārdiem, viņi ir veidojuši zemi terasēs, lai atvieglotu audzēšanu un ierobežotu ūdens zudumu.

Šīs unikālās klimata un augsnes kombinācijas rezultātā Santorines vīnogas nogatavojas ātri un saglabā savu skābumu.

Tāpat kā visam pārējam vēja plosītajā Santorinē, pat vīnogulājiem ir unikāla forma. Starp augiem ir plašas atstarpes, un tie ir izvietoti tuvu zemei. Lai pasargātu vīnogas no nerimstošajiem vējiem, kas ziemā appūš salu, Santorines iedzīvotāji izmanto metodi, apgriežot vīnogulājus vainaga formā, kā rezultātā vīnogas aug iekšpusē.

Nopietns kukaiņu un slimību radīts kaitējums ir reti sastopams. Vienīgā iejaukšanās augu aizsardzībā ir viena vai divas profilaktiskas sēra uzklāšanas reizes pavasarī.

Santorines vīna dārzi ir senākie visā Grieķijā. Daži vīnogulāji varētu būt pat 300 gadus veci. Vīnogulājiem ir savas saknes. Tie nav potēti uz Amerikas potcelmiem. Tā tas ir tāpēc, ka līdz šai salai nav nonācis kaitīgais kukainis, filoksera, kas turpina iznīcināt vīna dārzus visā pasaulē. Par laimi, salas vulkāniskā augsne ar mālu trūkumu un ļoti augstu smilšu saturu (93–97 %) to nepiesaista.

Līdz ar to virkne faktoru rada tādu mikroklimatu kā nekur citur pasaulē. Tas palīdz vīnogām pilnībā nogatavoties, piešķirot tām īpašas iezīmes, piemēram, atsvaidzinošu augstu skābuma līmeni un augstu spirta saturu.

8.5. *Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide*

Informācija par produktu

Santorines un Tirāzijas salu vīna dārzi veido īstu Egejas jūras panorāmu. Vasarā ziemeļu vēji, slavenie *meltemi*, novērš augstu temperatūru, tādējādi radot īpašu mikroklimatu. Tas uzlabo vīnogu nogatavošanos un to sastāvu "analītiskās" nogatavināšanas posmā, t. i., ņemot vērā skābumu, krāsu, aromātu, cukuru līmeni utt. Rezultātā tiek iegūti izcilas kvalitātes vīni. Vīni ar ACVN "Santorini" ir izgatavoti no vietējām vīnogu šķirnēm "Assyrtiko", "Athiri" un "Aidani".

Jo īpaši sausā baltvīna ar ACVN "Santorini" sastāvā ir vismaz 85 % "Assyrtiko" vīnogu. Atlikušo procentuālo sastāvu veido "Aidani" un "Athiri" vīnogas.

Klimata, salu augsnes sastāva, audzēto vīnogu šķirņu, vīnogulāju kopšanas un izmantoto vīndarības metožu kombinācija sekmē ACVN "Santorini" vīnu kvalitātes īpašības. Šī kombinācija ļauj izturēt vīnu un laika gaitā uzlabot tā īpašības. Izturētais sausais baltvīns ir piesātināti zeltainā dzeltenā krāsā ar oranžu nokrāsu. Tam galvenokārt ir ziedu, zaļo augļu, piemēram, cidoniju un dažādu ievārījumu augļu, aromāti. Vīnam piemīt arī riekstu, piemēram, grauzdētu mandeļu un lazdu riekstu, notis. Bieži sastopamas garšvielu notis, piemēram, tādu garšvielu kā ķimenes un koriandrs, aromātiskie augi, piemēram, ģerānija, timiāns, salvija, kumelīte un žāvētas vīģes nobeigumā. Aromāti izpaužas arī kā garšas, tostarp medus un žāvētu augļu garšas. Izturētajiem vīniem ir arī sviestaina tekstūra. Iepriekšminētā rezultātā šie vīni ir bagātīgi un izsmalcināti ar pilnmiesīgu garšu un vēl ilgāku pēcgaršu.

8.6. *Baltvīna kvalitātes, vēsturiskā, kultūras un sociālā saikne un ģeogrāfiskā vide*

Cēloniskā mijiedarbība

Kā norādīts iepriekšējās sadaļās, vīnu ar ACVN "Santorini" unikalitāte ir saistīta ar salas īpašajām iezīmēm un audzēšanas metodēm. To vidū ir šādas:

1. "Grozveida" audzēšana. Santorinē izmantotā, raksturīgā vīnogulāju audzēšanas metode ir vietēja prakse, kas saglabājusies no senatnes līdz mūsdienām. Izmantojot "grozveida" audzēšanas metodi, Santorines pieredzējušie vīnkopji sagriež spieķus lielos vainagos, piemēram, tāpat kā veidojot dabīgus grozus, kas tiek izvietoti uz salas vulkāniskās augsnes. Vīnogas nogatavojas grozveida formu aizsardzībā, kur tās nav pakļautas riskam. Tādējādi vīnogulāji spēj izturēt īpaši sarežģītos Santorines augsnes un klimata apstākļus. Minētie apstākļi ir šādi:

— ļoti spēcīgi vēji, jo īpaši pavasarī — sezonā, kad parādās jaunie dzinumi;

— smilšu brāzmas, kas rodas no vulkāniskās augsnes vēja ietekmē;

— kvēlojoši saules stari visu vasaru;

— ūdens trūkums (izņemot no jūras nākošu miglu naktī).

2. Raksturīgā augsne, kas ir smilšains pumeka un pelnu maisījums, bagāts ar magniju, kalciju un dzelzi, ar ievērojamu spēju absorbēt ūdeni.

3. Vidusjūras klimats ar maigām ziemām un vēsām vasarām, kad jūras vējš no ziemeļiem atvēsina vīna dārzus. Un

4. Ievērojamās temperatūras atšķirības starp dienu un nakti, kā arī jūras migla, kas nolaižas pār vīna dārziem, uzturot vīnogulājus vēsumā un aizsargājot tos no spēcīgas saules gaismas, tādējādi uzlabojot vīnogu kvalitāti.

Salu raksturīgais mikroklimats to norobežotajā apgabalā mijiedarbojas ar zemes reljefu, un apgabala vīnogu šķirnes ļauj iegūt vīnus ar augstu aromāta izsmalcinātību. Dominē citrusaugļu, jo īpašu citrusaugļu ziedu, piemēram, citronkoku, citronu, greipfrūtu un sarkano apelsīnu, aromāti. Īpaši izplatīti ir arī aromāti, kādi piemīt augļiem ar baltu mīkstumu tāpat kā zaļajiem augļiem, piemēram, bumbieriem un zaļajiem āboliem. Pēc tam seko kauleņaugļu, piemēram, balto persiku, aprikožu un lokvu, aromāti. Izpaužas arī tropisko augļu, piemēram, mango, ananāsa, līčiju un melones aromāti. Mutē, pirmkārt, sajūtams spēcīgs skābums, kas sabalansēts ar siltuma un salduma sajūtu, ko raisa augstais alkohola saturs. Dominē citrusaugļu, jo īpaši to ziedu, tostarp citronu, laimu, greipfrūtu un sarkano apelsīnu, aromāti, kā arī augļu ar baltu mīkstumu, piemēram, bumbieru, aromāti, kas ir raksturīgi "Assyrtiko" šķirnei, un zaļo ābolu un kauleņaugļu, piemēram, balto persiku, aprikožu, un zaļo augļu (līčiju, lokvu) aromāti. Atkarībā no "Athiri" un "Aidani" daudzuma var sajust arī tropu augļu, piemēram, mango un ananāsu, aromātus. Vēl viena Santorines iezīme ir intensīva sāls piegarša. Tas nav saistīts ar vīnogu šķirni, bet gan ar vīna dārzu tuvumu jūrai. Vēl viena intensīva garšas īpašība ir mineralitāte, kas nozīmē mitru akmeņu piegaršu.

Iepriekšminētā rezultātā Santorines vīni ir bagātīgi, pilnmiesīgi un ar pēcgaršu, kas saglabājas vairākas sekundes.

8.7. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

Kvalitāte

Santorines vīna dārzi ir vieni no vecākajiem visā pasaulē, un pastāv kopš aizvēsturiskiem laikiem. Vīnkopības tradīcijas pastāv jau vismaz 3 500 gadus. Unikālais klimats kopā ar augsnes sastāvu nozīmē, ka no vinifikācijā izmantotajām vīnogu šķirnēm tiek iegūti izcili vīni. 19. gadsimta ceļotāju aprakstos ir vēstīts par vīna izcilajām organoleptiskajām īpašībām. Šīs īpašības ir saistītas ar dabiskās vides ietekmi uz vīnogām un attiecīgi arī uz Santorines vīniem. Tolaik Santorines vīns bija ļoti pieprasīts ārvalstīs. Ņemot vērā tā augsto spirta koncentrāciju, tas daudzus gadus tika pārdots, lai stiprinātu no citiem apgabaliem iegūtos vīnus ar zemu alkohola saturu.

Papildus to vēsturiskajai nozīmei vīna dārzi mūsdienās ir ievērojami ar unikālu, augstas kvalitātes vīnu ražošanu, kas, novecojot, pauž pašas Santorines augsnes, salas vīna dārzu unikālās zemes īpašības.

Mūsdienās vīna ražotāji izmanto vietējās vīnogas vislabākajā iespējamā veidā, ievērojot to organoleptiskās īpašības. Viņi ražo kvalitatīvus vīnus, kas saņem atzinību starptautiskos konkursos gan Grieķijā, gan ārvalstīs.

Lai nodrošinātu saikni starp ACVN "Santorini" vīniem un to kvalitāti, vīniem katru gadu tiek veikta organoleptiskā pārbaude, ko veic izveidota komiteja. Vīnus, kas neatbilst attiecīgajām specifikācijām, nevar darīt pieejamus kā ACVN "Santorini" vīnus.

Atēnu Lauksaimniecības universitātes pētījums parādīja, ka Santorines vīni ir īpaši bagāti ar bioaktīviem fenoliem, pateicoties unikālajai audzināšanas metodei, kurā tiek izmantota tradicionālā grozveida forma. Šī raksturīgā vīnogulāju audzēšanas metode Santorinē tiek izmantota kopš seniem laikiem, un tā pilnībā atbilst citām audzēšanas iezīmēm:

I) raksturīgā augsne, kas ir smilšains pumeka un pelnu maisījums, bagāts ar magniju, kalciju un dzelzi, ar ievērojamu spēju absorbēt ūdeni;

II) Vidusjūras klimats ar maigām ziemām un vēsām vasarām, kad jūras vējš no ziemeļiem atvēsina vīna dārzus;

III) ievērojamās temperatūras atšķirības starp dienu un nakti, kā arī jūras migla, kas nolaižas pār vīna dārziem, uzturot vīnogulājus vēsumā un aizsargājot tos no spēcīgas saules gaismas, tādējādi uzlabojot vīnogu kvalitāti.

8.8. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

Vēsturiskā saikne

Sekojot Santorines vīna darīšanas tradīcijām, mēs ceļojam laikā atpakaļ uz trešo gadu tūkstoti pirms mūsu ēras. Akrotiri izrakumos tādi atradumi kā vīnogulāju koksnes ogles un vīnogu ķekari kā dekoratīvi motīvi tā laika vāžu gleznošanā liecina, ka vīnkopība bija viena no galvenajām iedzīvotāju nodarbēm. Aizvēsturiskos vīna dārzus iznīcināja lielais vulkāna izvirdums ap 1650. gadu pirms mūsu ēras, kas uz aptuveni trīs gadsimtiem no salas iznīcināja visas cilvēku un augu dzīves pēdas.

Vīnkopība un vīna ražošana noteikti bija galvenā Akrotiri ekonomikas sastāvdaļa tās iznīcināšanas brīdī. To apliecina vīnogulāju koksnes un vīnogu kauliņu ogļu fiziskā klātbūtne, kā arī īpašā sistēma vīnogu apstrādāšanai un misas savākšanai. Būtisks aprīkojums ir vīnogu apstrādes sile un muca. Turklāt ar kaļķameni piepildītais grozs, kas tik atrasts vīnogu apstrādes silē, lika arheologiem domāt, ka kaļķakmens varēja kalpot kā filtrs misas attīrīšanai.

Vīnu uzglabāja lielās *pithoi* (krūkās), kas tika noslēgtas ar vasku. Patiešām, tika konstatēts, ka uz šāda trauka kakla ieskrāpētie simboli lineārā A rakstā attiecas uz vīnu. Kopumā Akrotiri atrasto uzglabāšanas tvertņu daudzveidība un maisīšanai paredzētās krūkas liek domāt ne tikai par ievērojamu vīna ražošanu, bet arī par attīstītu vīna tirdzniecību. Vīnogu ķekari tika izmantoti kā dekoratīvi motīvi tā laika vāžu apgleznošanā. Par vīndarību un vīna tirdzniecību liecina noteiktu veidu trauki, kuru snīpji atrodas tuvu to šaurajām pamatnēm, kā arī daudzveidīgās maisīšanai paredzētās krūkas — podi, kas primāri paredzēti šķidrumu pārvietošanai. Santorinē līdz šim ir iegūti vismaz 50 % no visiem šādu agrīno trauku veidu paraugiem, kas atrasti Egejas jūras reģionā.

Saskaņā ar Hērodota vēstīto feniķieši bija pirmie kolonisti pēc katastrofas. Feniķiešiem un tiem, kuri viņiem sekoja, bija jāpārvar ekstrēmi vides apstākļi, lai izdzīvotu. Lai apmierinātu savas uztura vajadzības, viņi mēģināja audzēt dažādas augu sugas, kuras bija sev paņēmuši līdzi un ar kurām viņi bija pazīstami. Tikai vīnogulājiem izdevās izdzīvot gadsimtiem ilgi Santorines nelabvēlīgajā vidē. Tas ir pielāgotiesspējīgs augs un īpaši izturīgs pret salas karstajiem un sausajiem apstākļiem, ar spēcīgu un labi attīstītu sakņu sistēmu. Vietējie iedzīvotāji izmanto nosaukumu *aspa*, lai apzīmētu cieto un kompakto augsni, ko veido vairāki vulkāniskā materiāla slāņi: pelni, lava, pumeks un ieži. Secīgu vulkāna izvirdumu laikā šī *aspa* pārklāja kaļķakmens un augsnes apakškārtu. Salas ainavu veido gadsimtiem ilgi cilvēku pūliņi, kas liecina par Santorines iedzīvotāju centieniem vienmēr pārvaldīt viņu zemi.

Nav tiešu liecību par vīnogulāju audzēšanu no arhaiskajiem un klasiskajiem periodiem. Bet būtu savādi, ja Santorines iedzīvotāji to nebūtu praktizējuši tam tik ideāli piemērotā vietā. Grūti iedomāties turīgu zemes īpašnieku klātbūtni Santorinē, viņiem neaudzējot produktu, kas nestu lielu peļņu. Un līdz šim šāds produkts ir bijis tieši vīns.

No 12. līdz 17. gadsimtam Santorines salā valdīja venēcieši. Jau no paša sākuma eiropieši novērtēja grieķu vīnus ne tikai to kvalitātes dēļ, bet arī tāpēc, ka tie varēja izturēt garus jūras braucienus. Tāpēc franku un venēciešu kuģi sāka pārvadāt arvien vairāk vīna no Santorines. Santorines vīnu zelta laikmets Venēcijas pārraudzībā beidzās līdz ar galīgo turku iebrukumu. Šiem vīniem ir bijis ārkārtējs uzplaukums, piedzīvojot žilbinošus mirkļus, piemēram, to popularitāti Parīzē.

8.9. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

Kultūras, sociālās un ekonomiskās saiknes

Vīnogulāji un vīns jau kopš aizvēsturiskiem laikiem ir bijuši nesaraujami saistīti ar Santorines iedzīvotāju kultūras, sabiedrisko un saimniecisko dzīvi.

Uzskatāms, ka ar "Vinsanto" turpinās tradīcijas, kas tika ieviestas līdz ar *passos* — nosaukums, ar ko apzīmē senu vīnu no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, ar kuru Egejas jūras salas bija slavenas.

Mūsdienās ir maz vīnu, kuriem ir saglabājusies tāda pati forma un ražošanas metodes kā sengrieķu laikos. Sajūtot saldo garšu uz mēles, Hēsiods septītajā gadsimtā pirms mūsu ēras rakstīja: "Ļaujiet vīnogām gozēties saulē 10 dienas un naktis un atstājiet tās ēnā uz 5 dienām". Tādējādi viņš mums sniedz seno vīna darīšanas recepti.

"Vinsanto" mūs priecē ar tādu pašu garšu kā Platona un Sokrāta simpozijos neatšķaidītā veidā dzertie vīni.

12. gadsimtā salas iekarotāji venēcieši šo vīnu pārdēvēja, nosaucot to par "Vino di Santorini" (Santorines vīns). Tas tika pārdēvēts par "Vino Santo" un vēlāk par "Vinsanto". Ar nosaukumu "Vinsanto" tas sasniedza Konstantinopoles, Krievijas, Triestes, Ankonas un Venēcijas ostas. Šis slavenais saldais vīns, kurā izpaužas Santorines unikalitāte, papildināja viduslaiku valdnieku greznos banketus. Daudzus gadsimtus tas bija dievgalda vīns, ko lēja visas Krievijas Pareizticīgo baznīcas kausos.

Pirmā zināmā atsauce uz nosaukumu "Vinsanto" ir datēta ar 1729. gadu. Vēstulē salas katoļu bīskapam daži jūras kapteiņi rakstīja, ka pirātu kuģis izlaupījis divus kuģus no Santorines un paņēmis desmit mucas vīna un piecas mucas "Vinsanto".

Santorine vienmēr ir nodrošinājusi lielisku produktivitātes un kvalitātes kombināciju, ko papildina tās uz āru vērstais izvietojums. "Vinsanto" eksports sasniedza maksimumu Venēcijas un Turcijas valdīšanas laikā un atkal 19. gadsimtā, kad Santorine eksportēja vairāk vīnu nekā pārējā Grieķija kopā. Turcijas valdīšanas laikā plašu aramzemju trūkums nozīmēja, ka musulmaņu populācijas tur neapmetās. Santorines iedzīvotāji organizēja savas kopienas demokrātiskā veidā un, pilnībā izmantojot priekšrocības, ko sniedza miers, kas valdīja Egejas jūrā pēc osmaņu iekarojuma, viņi attīstīja tirdzniecību un kuģniecību tāpat kā aizvēsturiskajos laikos. Aleksandrija, Taganroga un Konstantinopole bija svarīgākie centri, no kuriem eksportēja lielu daudzumu Santorinē darītā vīna. Zināms, ka vēsturiski "Vinsanto" tika eksportēts Krieviju vismaz no 1786. gada. Patiesi, Santorines ekonomika piedzīvoja kritumu, kad "Vinsanto" eksports uz Krieviju apstājās Oktobra revolūcijas dēļ.

Liecības par salas seno pagātni mūsdienās atrodamas Akrotiri un Mesa Vouno arheoloģiskajās vietās, Santorines un Atēnu arheoloģiskajos muzejos un kultūras centrā "Megaron Gyzi". Patiešām, visa sala ar tās kalderu, vulkāniskajiem akmeņiem, tradicionālajām apmetnēm, torņiem un alām ir dzīvās vēstures piemineklis.

Mūsdienās šeit pastāv vīna darītavas ar augsto tehnoloģiju aprīkojumu, kas pilnībā veltītas kvalitatīvu vīnu ražošanai.

Šo kultūras, sociālo un ekonomisko saikni pēdējos gados ir apliecinājuši vairāki salā notikuši pasākumi, piemēram, "Ampelos" ("vīnogulāju") simpoziji. Santorine tika izvēlēta par šo starptautisko vīnogulāju simpoziju norises vietu, jo tā ir ne tikai viena no skaistākajām un unikālākajām vietām pasaulē, bet salā pastāv arī 3 500 gadus ilgas vīnogulāju audzēšanas un vīna ražošanas tradīcijas. Šādas tradīcijas ir veicinājusi šīs vulkāniskās Egejas jūras salas unikālā ekosistēma.

8.10. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

Ģeogrāfiskā vide un ģeogrāfiskā izcelsme

Vīnu ar ACVN "Santorini" ražošanas apgabalā vīna dārzi aizņem aptuveni 12 000 stremmu. Sākot no jūras līmeņa, to terases sniedzas līdz pat 300 metru augstumā.

Reģionā valda tipisks Vidusjūras klimats ar spēcīgu saules gaismu, karstām un sausām vasarām un maigām ziemām. Gada vidējā maksimālā temperatūra ir 23 °C, bet minimālā — 14 °C. Kopējais gada vidējais nokrišņu daudzums ir no 250 līdz 370 milimetriem.

Santorini galvenokārt veido vietējās augsnes terciārā perioda nogulsnes, pumeks un lava. Santorines augsne ir smilšaina ar ļoti nelielu māla daudzumu. Tajā ir arī maz organisko vielu, un, izņemot nelielu teritoriju ap Pravieša Elijas (*Profitis Ilias*) kalnu, augsne nesatur kalcija karbonātu. Šo iemeslu dēļ, neskatoties uz to, ka zeme ir bagāta ar kāliju, augi nespēj absorbēt nepieciešamo daudzumu, lai neitralizētu vīnskābi. Tas ir iemesls Santorines vīnu augstajam skābuma līmenim. Klimats ar tā lietus trūkumu, kā arī tas, ka vīna dārzi netiek apūdeņoti izraisa zemu kālija uzsūkšanos.

Salā valda ārkārtīgs sausums. Vasaras mēnešos, kad vīnogas nogatavojas, dienas laikā temperatūra ir ļoti augsta. Šajā ilgstošajā sausuma periodā augu hidratācijas vajadzības nodrošina migla, kas rodas jūras iztvaikošanas rezultātā. Tā paceļas no kalderas un pārklāj salu.

Tanī pat laikā vasaras mēnešos salu pāršalc ziemeļu vēji, kas pazīstami kā *meltemi*, un dienas laikā tie novērš mitruma uzkrāšanos uz vīnogām. Taču naktīs, kad temperatūra pazeminās un klimatiskie apstākļi kļūst salīdzinoši mitri, salas vulkāniskā augsne absorbē mitrumu un tādējādi nodrošina barības vielas vīnogulājiem.

Vietās, kur zemi veido stāvas nogāzes, Santorines iedzīvotāji ir uzcēluši slavenās *pezoules* (kāpnes). Citiem vārdiem, viņi ir veidojuši zemi terasēs, lai atvieglotu audzēšanu un ierobežotu ūdens zudumu.

Šīs unikālās klimata un augsnes kombinācijas rezultātā Santorines vīnogas nogatavojas ātri un saglabā savu skābumu.

Tāpat kā visam pārējam vēja plosītajā Santorinē, pat vīnogulājiem ir unikāla forma. Starp augiem ir plašas atstarpes, un tie ir izvietoti tuvu zemei. Lai pasargātu vīnogas no nerimstošajiem vējiem, kas ziemā appūš salu, Santorines iedzīvotāji izmanto metodi, apgriežot vīnogulājus vainaga formā, kā rezultātā vīnogas aug iekšpusē.

Nopietns kukaiņu un slimību radīts kaitējums ir reti sastopams. Vienīgā iejaukšanās augu aizsardzībā ir viena vai divas profilaktiskas sēra uzklāšanas reizes pavasarī.

Santorines vīna dārzi ir senākie visā Grieķijā. Daži vīnogulāji varētu būt pat 300 gadus veci. Vīnogulājiem ir savas saknes. Tie nav potēti uz Amerikas potcelmiem. Tā tas ir tāpēc, ka līdz šai salai nav nonācis kaitīgais kukainis, filoksera, kas turpina iznīcināt vīna dārzus visā pasaulē. Par laimi, salas vulkāniskā augsne ar mālu trūkumu un ļoti augstu smilšu saturu (93–97 %) to nepiesaista.

Attiecīgi virkne šādu faktoru rada pasaulē unikālu mikroklimatu, kas palīdz vīnogām pilnībā nogatavoties. Apvienojumā ar saules iedarbības un izturēšanas ietekmi, šie faktori ļauj iegūt saldus vīnus ar koncentrētām īpašībām, kas rada brīnišķīgi samtainu sajūtu mutē.

8.11. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

Informācija par produktu

Santorines un Tirāzijas salu vīna dārzi veido īstu Egejas jūras panorāmu. Vasarā ziemeļu vēji, slavenie *meltemi*, novērš augstu temperatūru, tādējādi radot īpašu mikroklimatu. Tas uzlabo vīnogu nogatavošanos un to sastāvu "analītiskās" nogatavināšanas posmā, t. i., ņemot vērā skābumu, krāsu, aromātu, cukuru līmeni utt. Rezultātā tiek iegūti izcilas kvalitātes vīni.

Turklāt klimata, salu augsnes sastāva, audzēto vīnogu šķirņu, vīnogulāju kopšanas un izmantoto vīndarības metožu kombinācija sekmē ACVN "Santorini" vīnu kvalitātes īpašības.

Dabiski saldā / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavotā baltvīna un desertvīna ar ACVN "Santorini" sastāvā ir vismaz 51 % "Assyrtiko" šķirnes vīnogu. Atlikušo sastāvu veido vīnogu šķirnes "Aidani" un "Athiri" ar nelielu daudzumu "ārzemju" balto vīnogu šķirņu, ko tradicionālā veidā audzē Santorines un Tirasijas salu grupā. Konkrēti šīs šķirnes ir "Gaidouria", "Katsano", baltā šķirne "Moschato", "Monemvassia", "Platani", "Potamissi" un sarkanā šķirne "Roditis".

Pēc ražas novākšanas vīnogas, kas paredzētas "Vinsanto" ražošanai, tiek izliktas kaltēšanai karstajā Egejas jūras saulē, savukārt augsnes drenējošās īpašības pasargā tās no puves. Pēc 7–12 dienām vīnogas ir zaudējušas lielāko daļu mitruma, bet visas to īpašības ir koncentrētas. Pēc tam vīnogas rūpīgi sasmalcina un izspiež, un sākas lēna rūgšana, kas tiek uzraudzīta ik dienu. Ņemot vērā augsto cukuru saturu, rūgšana tiek pārtraukta priekšlaicīgi. Rezultātā tiek iegūts dabiski salds vīns bez stipra spirta pievienošanas. Pēc tam vīns tiek nogatavināts ozolkoka mucās vismaz 24 mēnešus. Laiks nāk par labu "Vinsanto", un tam ir neaprēķināma vērtība aromātu un garšu piešķiršanā, kamēr vīns mierīgi uzglabājas salu tumšajos pagrabos. Laiks padara "Vinsanto" īpašības koncentrētākas, ļaujot vīnam radīt brīnišķīgi samtainu sajūtu mutē un padarot izturēšanu par neatņemamu tā ražošanas sastāvdaļu.

"Vinsanto" ražošanai nepieciešami aptuveni 6 kg vīnogu uz litru. Šis daudzums var pieaugt līdz pat 10 kg atkarībā no iztvaikošanas ilgstošasizturēšanas laikā. Tāpēc šādu vīnu var iegūt ārkārtīgi reti, tāpat kā visu pārējo, kas ir ļoti vērtīgs.

Iepriekš minētās vietējās vīnogu šķirnes, ko izmanto "Vinsanto" ražošanā, savā veidā veicina šī vīna diženumu. "Assyrtiko" veicina skābumu, cēlumu un minerālu notis, "Aidani" — pilnmiesīgumu un piesātinātību, vīna reibinošo aromātu, un "Athiri" — tā rakstura smalkumu un delikātumu. Tas viss kopā veicina "Vinsanto" izsmalcinātību.

8.12. *Kvalitātes, vēsturiska, kultūras saikne ar dabiski salda / no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota vīna un no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām izgatavota desertvīna darīšanas ģeogrāfisko vidi*

f. Cēloniskā mijiedarbība

Kā norādīts iepriekšējās sadaļās, vīnu ar ACVN "Santorini" unikalitāte ir saistīta ar salu īpašajām iezīmēm un audzēšanas metodēm. Konkrēti:

1. "Grozveida" audzēšana. Santorinē izmantotā, raksturīgā vīnogulāju audzēšanas metode ir vietēja prakse, kas saglabājusies no senatnes līdz mūsdienām. Izmantojot "grozveida" audzēšanas metodi, Santorines pieredzējušie vīnkopji sagriež spieķus lielos vainagos, piemēram, tāpat kā veidojot dabīgus grozus, kas tiek izvietoti uz salas vulkāniskās augsnes. Vīnogas nogatavojas grozveida formu aizsardzībā, kur tās nav pakļautas riskam. Tādējādi vīnogulāji spēj izturēt īpaši sarežģītos Santorines augsnes un klimata apstākļus. Minētie apstākļi ir šādi:

   — ļoti spēcīgi vēji, jo īpaši pavasarī — sezonā, kad parādās jaunie dzinumi;

   — smilšu brāzmas, kas rodas no vulkāniskās augsnes vēja ietekmē;

   — kvēlojoši saules stari visu vasaru;

   — ūdens trūkums (izņemot no jūras nākošu miglu naktī).

2. Raksturīgā augsne, kas ir smilšains pumeka un pelnu maisījums, bagāts ar magniju, kalciju un dzelzi, ar ievērojamu spēju absorbēt ūdeni.

3. Vidusjūras klimats ar maigām ziemām un vēsām vasarām, kad jūras vējš no ziemeļiem atvēsina vīna dārzus. Un

4. Ievērojamās temperatūras atšķirības starp dienu un nakti, kā arī jūras migla, kas nolaižas pār vīna dārziem, uzturot vīnogulājus vēsumā un aizsargājot tos no spēcīgas saules gaismas, tādējādi uzlabojot vīnogu kvalitāti.

Visu šo faktoru mijiedarbība apvienojumā ar efektu, ko sniedz vīnogu izklāšana saulē, rada vīnus ar intensīvu un izsmalcinātu aromātu. Šiem vīniem ir garšvielu, žāvētu vīnogu sīrupa, šokolādes, kafijas, tējas, skābo ķiršu, žāvētu plūmju un vīģu, ķiršu un skābo ķiršu ievārījuma un bišu šūnu notis. Izturēšanas laikā aromāti kļūst intensīvāki un izsmalcinātāki. Mutē var sajust vīna bagātīgo garšu, ar pārsteidzošu skābumu, kas līdzsvaro saldumu. Noapaļots, samtains vīns, bagātīgs ar medus un citrona notīm. Vīns ar unikālu aromātu un garšas izsmalcinātību, izcilu struktūru un ilgu pēcgaršu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Papildu noteikumi attiecībā uz vīna marķēšanu

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

1. Apzīmējumi, kas norāda uz noteiktiem ražošanas paņēmieniem

Ministrijas lēmumā Nr. 280557/9.6.2005, ar ko nosaka augstākās kvalitātes vīnu ar cilmes vietas nosaukumu un vietējo vīnu nogatavināšanas, izturēšanas un tirgū laišanas laiku, kā arī to marķēšanā izmantotos apzīmējumus, kuri attiecas uz to ražošanas metodi vai sagatavošanas metodēm (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 818/15.6.2005), proti, tā 1. pantā, ir iekļautas atsauces uz šādu norāžu izmantošanas nosacījumiem:

— "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" vai "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (JAUNVĪNS);

— "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" vai "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (NOGATAVINĀTS MUCĀS);

— "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" vai "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (IZTURĒTS MUCĀS).

2. Ražas gada norādīšana marķējumā

Ja vīnu marķēšanai izmanto apzīmējumus "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" vai "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (JAUNVĪNS), uz marķējuma obligāti jādrukā ražas gads saskaņā ar 1. panta 2. punktu Ministrijas lēmumā Nr. 280557/9.6.2005., ar ko nosaka augstākās kvalitātes vīnu ar cilmes vietas nosaukumu un vietējo vīnu nogatavināšanas, izturēšanas un tirgū laišanas laiku, kā arī to marķēšanā izmantotos apzīmējumus, kuri attiecas uz to ražošanas metodi vai sagatavošanas metodēm (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 818/15.6.2005.).

3. Tradicionālie apzīmējumi

— Tradicionālie apzīmējumi saskaņā ar Ministrijas lēmumu Nr. 235309/7.2.2002 par tādu tradicionālo apzīmējumu apstiprināšanu, ko izmanto vīniem, kuri ir saistīti ar nosaukumu, izcelsmes vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (Valdības Vēstnesis, II sērija, Nr. 179/6.2005.).

Saskaņā ar iepriekš minēto ministra lēmumu tradicionālie apzīmējumi, ko var izmantot vīnu ar ACVN "Santorini" marķējumā, ir šādi: "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / *Blanc de blancs*, "ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)" / *Vin de vignoble(s) insulaire(s)* [vīns no salu vīna dārziem], "ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ" / *Vin de vignobles en terrasses* [vīns no vīna dārzu terasēm], "ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ" / *Vin de collines* [vīns no kalnu nogāzēm], "ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ" / *Vin de coteaux* [vīns no nogāzēm], "Λιαστός" [no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām], "VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ" / "Nykteri".

— Tradicionālo apzīmējumu norādes atbilstīgi Regulas Nr. 1308/2013 112. pantam, kas saistītas ar cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 113. pantu un, kā definēts un reģistrēts *e-Ambrosia* datubāzē, tradicionālie apzīmējumi, ko var izmantot vīnu ar ACVN "Santorini" marķēšanā, ar nosacījumu, ka tiek ievēroti attiecīgie ES un valstu tiesību akti, ir šādi:

"Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας" (ΟΠΑΠ) (augstākās kvalitātes vīna cilmes vietas nosaukums (SQDO)) ACVN vietā, "Αγρέπαυλη" (*Agrepavlis*), "Αμπέλι" (*Ampeli*), "Αμπελώνας (ες)" (*Ampelonas(es)*), "Αρχοντικό" (*Archontiko*), "Ειδικά επιλεγμένος" (īpaši atlasīts), "Επιλογή" vai "Επιλεγμένος" (izlase vai atlasīts), "Κάστρο" (*Kastro*), "Κτήμα" (*Ktima*), "Μετόχι" (*Metochi*), "Μοναστήρι" (*Monastiri*), "Πύργος" (*Pyrgos*) un "Λιαστός" (no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām).

Papildus:

"Νυχτέρι" (*Nykteri*): tradicionālais nosaukums, kas rezervēts sausajiem baltvīniem ar ACVN "Santorini", ar minimālo dabīgā spirta tilpumkoncentrāciju 13,5 %, kas raudzēti tvertnēs vai mucās un pēc tam atstāti nogatavināties koka mucās vismaz trīs mēnešus.

"Vinsanto": tradicionālais nosaukums, kas rezervēts saldajiem vīniem ar ACVN "Santorini", kas izgatavoti no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām.

Atkāpes

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

5. panta 1. punkts Komisijas Regulā (ES) 2019/33,

ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu, ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un tradicionālo apzīmējumu aizsardzības pieteikumiem vīna nozarē, iebilduma procedūru, lietošanas ierobežojumiem, produkta specifikācijas grozījumiem, aizsardzības anulēšanu un marķēšanu un noformēšanu

Saite uz produkta specifikāciju

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