V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2022/C 143/09)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

Σαντορίνη (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Pranešimo data: 2021 m. sausio 31 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Gaminant SKVN žymimą sausą baltąjį vyną „Santorini“, mažiausias vynuogių veislės „Assyrtiko“ kiekis vyne padidintas nuo 75 proc. iki 85 proc.**

   Dėl didesnės veislės „Assyrtiko“ procentinės dalies pagerinama gaminamo vyno kokybė. Konkrečiai, iš jos vynuogių gaminami sodraus skonio baltieji vynai, pasižymintys švelnumu ir minerališkumu. Iš vytintų vynuogių, daugiausia „Assyrtiko“ veislės, gaminami „Vinsanto“ vynai yra sodraus, kompleksiško ir intensyvaus skonio. Siekdami geresnės kokybės ir atsižvelgti į įvairius šiandienos rinkos poreikius, daugiau vyndarių ėmė naudoti vis didesnį veislės „Assyrtiko“ vynuogių kiekį. Daugeliu atveju jų dalis vyne viršija 90 proc. Be to, visi naujai pasodinti arba restruktūrizuoti Santorino vynuogynai yra vienarūšiai ir didžiojoje jų dalyje auginamos „Assyrtiko“ veislės vynuogės.

   Iš dalies pakeisti skyriai „Vynininkystės metodai“ ir „Patvirtintos vynuogių veislės“.

2. **Didžiausias SKVN žymimo vyno „Santorini“ vynuogynų derlius sumažintas nuo 8 000 kilogramų iš hektaro iki 6 500 kilogramų iš hektaro.**

   Iš pastarųjų metų vynuogių derliaus statistinių duomenų matyti, kad vidutinis vynuogynų derlius yra apie 3 000 kilogramų iš hektaro ir kad taikant šiuolaikinius vynuogių auginimo metodus didžiausias derlius neviršija 6 500 kilogramų iš hektaro. Siekiant apsaugoti ir gerinti auginamą produktą, būtina pritaikyti didžiausio derliaus iš hektaro reikalavimą atsižvelgiant į naujus duomenis ir sumažinti jį iki 6 500 kilogramų iš hektaro.

   Iš dalies pakeistas skyrius „Didžiausias derlius iš hektaro“.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. **SKVN žymimuose sausuose baltuosiuose vynuose „Santorini“ cukraus kiekis negali būti didesnis kaip 4 g/l arba 9 g/l, atsižvelgiant į tam tikras sąlygas.**

SKVN žymimiems sausiems baltiesiems vynams „Santorini“ nustatytu cukraus kiekiu laikomasi Deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalies reikalavimo. Konkrečiai jis negali viršyti 4 g litre arba 9 g litre, „jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties gramais litre, yra ne daugiau kaip 2 gramais mažesnis už liekamojo cukraus kiekį“. Dėl SKVN žymimo vyno „Santorini“ išskirtinai mažo pH šių vynų skonis dažnai nesubalansuotas. Siūlomu cukraus kiekiu, atsižvelgiant į pirmiau nurodytą sąlygą, sukuriama tinkama cukraus ir rūgštingumo pusiausvyra.

Iš dalies pakeistas skyrius „Vynų aprašymas“, ypač dalis „Sauso baltojo vyno analitinės ir juslinės savybės“.

4. **Tradicinio termino forma „Νυχτέρι“ keičiama į lotyniškais rašmenimis išreikštą „Nykteri“-„NYKTERI“**

2002 m. vasario 7 d. Ministro sprendimo Nr. 235309 dėl vyno gamyboje vartojamų tradicinių terminų patvirtinimo (2002 m. vasario 19 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 179) 13 straipsnyje nustatytos sąlygos dėl tradicinio termino „NYXTEPI-Nykteri“ vartojimo žymint aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda žymimą sausą baltąjį vyną „Santorini“. Šiuo pakeitimu produkto specifikacija suderinama su nacionaliniais teisės aktais.

Iš dalies pakeistas skyrius „Taikytini reikalavimai“, ypač skirsnis „Tradiciniai terminai“.

5. **Iš skyriaus apie vynininkystės metodus išbraukiami žodžiai**

Skyriuje apie gaminant sausą baltąjį vyną naudojamus vynininkystės metodus išbraukiamas toks vyno gamybos metodo aprašymas: „gaminamas prieš fermentaciją vynuoges spaudžiant, po to paliekant misą nusėsti ir inokuliuojant į ją pasirinktas grynas mieles, kuriomis pasiekiamas tipiškas aromatas“. Jis pašalintas, nes nėra specifinis vynininkystės metodas.

Iš dalies pakeistas skyrius „Vynininkystės metodai“.

6. **SKVN „Santorini“ techninės bylos atnaujinimas**

Atnaujinant technines bylas buvo padaryti šie produkto specifikacijos pakeitimai:

i) likerinio vyno, gaminamo iš vytintų vynuogių, ryšys su geografine vietove sujungiamas su natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno geografine vietove, nes šie vynai nesiskiria;

ii) įtraukiamos ir keičiamos nacionalinės nuostatos dėl SKVN ir SGN žymimiems vynams taikomų reikalavimų ir kontrolės;

iii) keičiami kompetentingų kontrolės institucijų duomenys.

Sujungiami skyriai „Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ryšys su geografine vietove“ ir „Likerinio vyno, gaminamo iš vytintų vynuogių, ryšys su geografine vietove“.

Iš dalies pakeisti skyriai „Taikytini reikalavimai“ ir „Informacija apie kontrolės institucijas ir įstaigas“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

15. Vytintų vynuogių vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Sausas baltasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: ryškios žalsvai geltonos spalvos.

Aromatas: kompleksiško kvapo, kuriame atsiskleidžia citrusinių vaisių, apelsinų ir citrinų žievelės aromatai ir kuriam būdingas metalo pokvapis.

Skonis: sodraus skonio ir tinkamo rūgštingumo, todėl subalansuotas, užtikrinant šviežią poskonį.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 12 %.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 12 %.

Bendrasis cukraus kiekis. Bendrasis cukraus kiekis – 0–4 g litre arba ne daugiau kaip 9 g litre, jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties gramais litre, yra ne daugiau kaip 2 gramais mažesnis už liekamojo cukraus kiekį.

Nustatant didžiausią visuminę alkoholio koncentraciją taikomos atitinkamuose ES teisės aktuose pateiktos vertės.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

2. *Iš vytintų vynuogių gaminamas likerinis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: prie oranžinės artėjančios geltonos spalvos su aukso atspalviais, kurie brandinant tamsėja iki rudos; ilgai brandinamo vyno spalva tamsėja iki rausvai rudos.

Aromatas: intensyvaus ir kompleksiško aromato, kuriam būdingi prieskonių, medaus ir razinų kvapai bei citrinmedžio žiedų pokvapis; brandinant aromatas intensyvėja ir tampa labiau kompleksiškas.

Skonis: tinkamai subalansuoto skonio dėl vynuogių veislei būdingo rūgštingumo; išbaigto, aksominio skonio, kuriame aiškiai juntamas medus ir citrinos; poskonis išlieka ypač ilgai ir yra malonus.

— Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 21 tūrio proc.

— Didžiausia faktinė alkoholio koncentracija – 22 tūrio proc.

— Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 400 mg/l iš vytintų vynuogių gaminamuose saldžiuose vynuose, kuriuose likutinio cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalį).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	15
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	400

3. *Natūraliai saldūs baltieji vynai / vytintų vynuogių vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Išvaizda: prie oranžinės artėjančios geltonos spalvos su aukso atspalviais, kurie brandinant tamsėja iki rudos.

Aromatas: intensyvaus ir kompleksiško aromato, kuriam būdingi prieskonių, medaus ir razinų kvapai bei citrinmedžio žiedų pokvapis.

Skonis: saldaus, tinkamai subalansuoto skonio dėl vynuogių veislei būdingo rūgštingumo; išbaigto, aksominio skonio, kuriame aiškiai juntamas medus ir citrinos; poskonis išlieka ypač ilgai ir yra malonus.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija prieš vytinimą – 15 tūrio proc.

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija po vytinimo – 21 tūrio proc.

— Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 21 tūrio proc.

— Nustatant didžiausią visuminę alkoholio koncentraciją taikomos atitinkamuose ES teisės aktuose pateiktos vertės.

— Didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis yra 400 mg/l iš vytintų vynuogių gaminamuose saldžiuose vynuose, kuriuose likutinio cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l (pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalį).

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	30
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	400

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Sauso baltojo vyno gamyba

Su vyno gamyba susiję apribojimai

SKVN žymimo sauso baltojo vyno „Santorini“ sudėtyje turi būti ne mažiau kaip 85 proc. „Assyrtiko“ veislės vynuogių. Likusią procentinę dalį sudaro veislių „Aidani“ ir „Athiri“ vynuogės. Naudojamas klasikinis baltojo vyno gamybos metodas. Alkoholinio rūgimo metu temperatūra neviršija 20 °C.

2. Iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno gamyba

Su vyno gamyba susiję apribojimai

SKVN žymimas vytintų vynuogių likerinis vynas „Santorini“ gaminamas iš natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno, į kurį įpilama:

— neutralaus vyno kilmės alkoholio, įskaitant alkoholį, gautą distiliuojant džiovintas vynuoges, kurio faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 96 tūrio proc.;

— vyno ar džiovintų vynuogių distiliato, kurio faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 86 tūrio proc.;

— vieno iš dviejų pirmiau minėtų produktų, sumaišyto su vynuogių veislės, kuri buvo naudojama natūraliai saldžiam vynui gaminti, vynuogių misa;

— vyno spirito, kurio faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 86 tūrio proc.;

— razinų spirito, kurio faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 94,5 tūrio proc.

Pirmiau minėti produktai įpilami iki kitų metų, einančių po pagaminimo metų, gegužės 31 d.

3. Vynmedžių formavimo sistemos

Auginimo praktika

Vynmedžiams suteikiamos tradicinės Santorino taurės formos, kaip antai spirale susivijusios taurės forma, dar vadinama vainiku, ir lenktomis bei tiesiomis šakelėmis formuojama taurė.

4. Natūraliai saldus / vytintų vynuogių baltasis vynas

Su vyno gamyba susiję apribojimai

SKVN žymimą natūraliai saldų / vytintų vynuogių baltąjį vyną „Santorini“ sudaro ne mažiau kaip 51 proc. „Assyrtiko“ veislės vynuogių. Likusią dalį sudaro vynuogių veislės „Aidani“ ir „Athiri“ bei nedideli kiekiai atvežtų baltųjų vynuogių veislių, tradiciškai auginamų Santorino ir Tirasijos salų grupėje. Konkrečiai tai veislės „Gaidouria“, „Katsano“, „Moschato“ (baltųjų vynuogių), „Monemvassia“, „Platani“, „Potamissi“ ir raudonųjų vynuogių veislė „Roditis“. Vynuogių derlius nuimamas joms pernokus ir paliekamas saulėje, kad iš dalies išdžiūtų. Prieš vytinimą cukraus kiekis vynuogių misoje yra ne mažesnis kaip 260 g/l. Po vytinimo jis siekia 370 g/l. Cukrus ir alkoholis pagamintame vyne susidaro tik iš pačių vyninių vynuogių. Prieš rūgimą, rūgimo metu ar po jo draudžiama pilti šių medžiagų: koncentruotos vynuogių misos, rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos, alkoholio ir distiliuojant gaunamų produktų.

5. Vyno gamyba laikantis specialių vynininkystės metodų

Specifinis vynininkystės metodas

— Kad SKVN žymimą sausą baltąjį vyną „Santorini“ būtų galima žymėti nuoroda „Επιλεγμτνος“ arba „Réserve“, vynas turi būti brandinamas ne trumpiau kaip vienus metus, iš kurių bent 6 mėnesius – ąžuolo statinėje ir 3 mėnesius – butelyje.

— Kad SKVN žymimą sausą baltąjį vyną „Santorini“ būtų galima žymėti nuoroda „Ειδικά Επιλεγμένος“ arba „Grande Réserve“, vynas turi būti brandinamas ne trumpiau kaip dvejus metus, iš kurių bent 12 mėnesių – ąžuolo statinėje ir 6 mėnesius – butelyje.

— Vyną „Vinsanto“, t. y. natūraliai saldų / vytintų vynuogių vyną arba likerinį vyną, gaminamą iš vytintų vynuogių, privaloma mažiausiai 24 mėnesius brandinti oksiduojant, o ši oksidacija vyksta vynui esant ąžuolo statinėse. Visas brandinimas oksiduojant, neatsižvelgiant į tai, kiek metų jis trunka, vyksta tik Santorino ir Tirasijos salose.

Nuoroda apie vyno „Vinsanto“ brandinimą pateikiama taip:

— „[metai] m. vynuogių derlius“, kuri reiškia, kad vynui gaminti naudotos tik nurodytais metais nuimto derliaus vynuogės ir laikytasi minimalaus 2 metų brandinimo oksiduojant reikalavimo;

— „Brandintas x metų“, kurioje „x“ reiškia mažiausią neprivalomo brandinimo oksiduojant metų skaičių, kuris gali būti 4, 8, 12, 16 ir pan., tarp šių brandinimo laikotarpių turi būti 4 metų tarpai.

5.2. *Didžiausias derlius*

1. Galutinio produkto didžiausias gamybos kiekis hektolitrais iš vieno hektaro

50 hektolitrų iš hektaro.

2. Didžiausias vynuogių derlius kilogramais iš hektaro

6 500 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN žymimų vynų gamybos vietovė apima Santorino ir Tirasijos salas.

7. **Pagrindinė (s) vyninių vynuogių veislė (s)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Kokybė

Santorino vynuogynai yra vieni seniausių visame pasaulyje, egzistavę dar priešistoriniais laikais. Vyno gaminimo tradicija čia pradėtabent prieš 3 500 metų. Dėl unikalaus klimato ir dirvožemio sudėties iš vyno gamyboje naudojamų vynuogių veislių gaminamas ypatingų savybių turintis vynas. XIX a. keliautojų aprašymuose minimos ypatingos vyno juslinės savybės. Šias savybes lemia natūralios aplinkos poveikis vynuogėms, kuris vėliau juntamas ir Santorino vynuose. Tuo metu Santorino vynas buvo labai populiarus užsienyje. Atsižvelgiant į tai, kad alkoholio koncentracija šiame vyne didelė, daugelį metų jis buvo parduodamas kitų vietovių vynams, kuriuose mažas alkoholio kiekis, spirituoti.

Be savo istorinės reikšmės, vynuogynai šiandien svarbūs dėl to, kad iš jų derliaus gaminami unikalūs, aukštos kokybės vynai, kurie brandinami atspindi paties Santorino dirvožemio, unikalios salos vynuogynų žemės, savybes.

Šiandien vyno gamintojai puikiai išnaudoja vietines vynuogių veisles, taip įvertindami jų juslines savybes. Jie gamina rūšinius vynus, kurie pripažįstami tarptautiniuose konkursuose Graikijoje ir užsienyje.

Siekiant užtikrinti SKVN žymimų vynų „Santorini“ ir jų kokybės ryšį, įsteigtas komitetas, kuris kiekvienais metais tikrina vynų juslines savybes. Vynai, kurie neatitinka atitinkamų specifikacijų, negali būti tiekiami kaip SKVN žymimi vynai „Santorini“.

Iš Atėnų žemės ūkio universiteto atlikto tyrimo matyti, kad Santorino vynuose ypač daug biologiškai aktyvių fenolių, kurie būdingi dėl unikalaus vynmedžių formavimo tradicine krepšelio forma. Šis Santorino salai būdingas vynuogių auginimo metodas taikomas nuo seno ir yra visiškai suderinamas su kitais auginimo ypatumais: i) iš pemzos ir pelenų mišinio sudarytu smėlingu ir gerai vandenį absorbuojančiu vietos dirvožemiu, kuriame gausu magnio, kalcio ir geležies; ii) Vidužemio jūros klimatu, kuriam būdingos švelnios žiemos ir vėsios vasaros, nes iš šiaurės pučiantis jūros vėjas atvėsina orą vynuogynuose, ir iii) dideliu dienos ir nakties temperatūrų skirtumu, taip pat jūriniu rūku, kuris nusileidžia ant vynuogynų, atvėsindamas vynmedžius ir apsaugodamas juos nuo stiprios saulės šviesos, taip sudarydamas sąlygas vynuogėms kokybiškai vystytis.

8.2. *Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Istorinis ryšys

Santorino salos vyno gamybos tradicija pradėjo formuotis dar trečiajame tūkstantmetyje prieš mūsų erą. Akrotyrio miesto kasinėjimų metu buvo rasta, pavyzdžiui, vynmedžių medžio anglies ir to laikotarpio vazų, dekoruotų vynuogių kekių motyvais, o tai rodo, kad vynuogių auginimas buvo viena iš pagrindinių gyventojų veiklos rūšių. Apie 1650 m. pr. m. e. dėl stipraus ugnikalnio išsiveržimo buvo sunaikinti priešistoriniai vynuogynai ir po to apie tris šimtmečius saloje nebūta nei žmonių, nei augalų gyvybės pėdsakų.

Iki Akrotyrio miesto sunaikinimo, vynuogių auginimas ir vyno gamyba greičiausiai buvo labai svarbi vietovės ekonomikos dalis. Tai patvirtina vynmedžių medžio anglies ir vynuogių sėklų radiniai, taip pat speciali vynuogių traiškymo ir misos surinkimo sistema. Lovys, kuriame traiškomos vynuogės, ir po juo esantis kubilas yra labai svarbi įranga. Vynuogių traiškymo lovyje buvo rastas didelis krepšys su klintimis, iš kurio archeologai daro prielaidą, kad klintys galėjo būti naudojamos kaip misos valymo filtras.

Vynas buvo laikomas dideliuose *pithoi* (ąsočiuose), kurie buvo plombuojami vašku. Iš tiesų nustatyta, kad ant tokio indo kaklelio linijiniu A raštu išraižyti simboliai reiškia vyną. Apskritai dėl Akrotyrio mieste rastų indų, skirtų vynui laikyti, įvairovės, taip pat ąsočių su ąselėmis, manoma, kad buvo išvystyta ne tik vyno gamyba dideliu mastu, bet ir jo prekyba. Dažant vazas vynuogių kekės buvo naudojamos kaip dekoratyvinis motyvas. Esama vyno gamybos ir prekybos įrodymų – tam tikrų rūšių indų su kakleliais, pritvirtintais netoli siauro jų dugno, taip pat daugybė ąsočių su ąselėmis, visų pirma skirtų skysčiams pervežti. Kol kas Santorino saloje rasta ne mažiau kaip 50 proc. visų šio ankstyvojo tipo indų, randamų Egėjo jūros regione, pavyzdžių.

Pasak Herodoto, pirmieji čia po katastrofos atsikraustę gyventojai buvo finikiečiai. Kad išgyventų, jie, o paskui ir gyvenusieji po jų, turėjo prisitaikyti prie ekstremalių aplinkos sąlygų. Siekdami patenkinti savo mitybos poreikius, jie bandė auginti įvairias augalų rūšis, kurias jie atsigabeno kartu su savimi ir kurios jiems buvo pažįstamos. Bėgant šimtmečiams atšiaurioje Santorino salos aplinkoje išgyveno tik vynmedis. Tai gerai prisitaikantis augalas, ypač atsparus karštam ir sausam salos klimatui, turintis tvirtą ir gerai išvystytą šaknų sistemą, kuri geba prasiskverbti į Santorino salos dirvožemį. *Aspa* – taip vietos gyventojai vadina kietą ir tankų dirvožemį, sudarytą iš kelių vulkaninės medžiagos sluoksnių: pelenų, lavos, pemzos ir nuolaužų. Ši *aspa* dengė klinčių ir skalūno podirvį vėlesnių ugnikalnių išsiveržimų metu. Šimtmečiai sunkaus žmonių darbo atsispindi salos kraštovaizdyje ir yra Santorino žmonių per amžius dėtų pastangų dirbti savo žemę įrodymas.

Neturime tiesioginių įrodymų apie vynuogių auginimą archajiniu ir klasikiniu laikotarpiais. Bet būtų buvę keista, jei Santorino salos gyventojai nebūtų juo užsiėmę, turėdami tam ypač tinkamą žemę. Sunku įsivaizduoti, kad Santorino saloje būta turtingų žemės savininkų, jei jie neaugino produkto, iš kurio galėjo gauti didelį pelną. O kol kas nustatyta, kad toks produktas galėjo būti tik vynas.

Nuo XII iki XVII a. Santorino salą valdė Venecija. Europiečiai Graikijos vynus vertina nuo seno ir ne tik dėl jų kokybės, bet ir dėl to, kad jie likdavo nepažeisti ilgų kelionių jūra metu. Todėl į Frankiją ir Veneciją laivais imta gabenti vis daugiau vyno iš Santorino salos. Venecijos valdomos Santorino salos vynų aukso amžius atėjo į pabaigą salą galutinai užkariavus turkams. Vynai sulaukė didelės sėkmės, kurią liudija tokios įsimintinos akimirkos, kaip jų šlovė Paryžiuje.

8.3. *Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Kultūriniai, socialiniai ir ekonominiai ryšiai

Vyninės vynuogės ir vynas nuo seno neatsiejami nuo Santorino salos gyventojų kultūrinio, socialinio ir ekonominio gyvenimo.

Santorino saloje nuo seno derinamas didelis produktyvumas, kokybė ir atviras požiūris. Salą valdant turkams, dėl didelį plotą užimančių pasėlių trūkumo musulmonų bendruomenės ten nesikūrė. Santorino salos gyventojai savo bendruomenių gyvenimą organizavo demokratiškai ir, visapusiškai pasinaudoję tuo, kad Osmanų imperijai užkariavus Egėjo jūros regioną čia įsivyravo taika, vykdė tokią prekybą ir laivybą, kokią vykdė priešistoriniais laikais. Aleksandrija, Taganrogas ir Konstantinopolis buvo svarbiausi centrai, į kuriuos buvo eksportuojami dideli Santorino salos vyno kiekiai. Remiantis istoriniais faktais, eksportas į Rusiją vykdytas bent nuo 1786 m. Iš tiesų, Santorino salos ekonomika patyrė nuosmukį, kai dėl Spalio perversmo buvo sustabdytas eksportas į Rusiją.

Salos praeities įrodymai šiandien saugomi Akrotyrio ir Mesa Vuno archeologinių kasinėjimų vietose, Santorino salos ir Atėnų archeologijos muziejuose ir *Gyzi Megaron* kultūros centre. Iš tiesų, visa sala su savo kaldera, ugnikalnių uolienomis, tradicinėmis gyvenvietėmis, bokštais ir urvais yra paminklas gyvajai istorijai.

Šiandien čia yra modernią įrangą naudojančių vyno daryklų, kurios yra visapusiškai pasiruošusios gaminti rūšinį vyną.

Šis kultūrinis, socialinis ir ekonominis ryšys pastaraisiais metais patvirtintas keliais įvykiais saloje, pavyzdžiui, *Ampelos* (liet. vynuogių) simpoziumu. Šiam tarptautiniam vyndarių simpoziumui pasirinkta Santorino sala, nes ji ne tik viena gražiausių ir unikaliausių pasaulio vietų, bet ir turi 3 500 metų senumo vynuogių auginimo ir vyno gamybos tradiciją. Šios tradicijos puoselėjimas artimai susijęs su unikalia šios vulkaninės Egėjo jūros salos ekosistema.

Pirmojo simpoziumo „Ampelos 2003“ (birželio 5–7 d.) tikslas buvo svariai prisidėti nustatant tinkamą vynuogių auginimo kryptį Graikijoje ir suteikti vynuogių augintojams kuo daugiau priemonių, kurias taikant vynuogės būtų auginamos moderniai ir efektyviai. Simpoziumo organizatoriai dalyvauti kvietė vynuogių auginimo specialistus, vyndarius, šio sektoriaus ekspertus, mokslininkus ir verslo vadovus, kad jie pasidalytų savo žiniomis ir nuomonėmis šia tema. Jie taip pat buvo pakviesti mėgautis turtinga simpoziumo socialine programa tobuloje aplinkoje – garsiojoje Santorino saloje!

Antrojo simpoziumo „Ampelos 2006“ (birželio 1–3 d.) tikslas buvo dalyviams pristatyti naujausius mokslo ir technikos laimėjimus, taip pat naujausias rinkos naujienas. Taip buvo suteikta galimybė organizuoti vaisingas diskusijas, į kurias buvo įtraukti simpoziume dalyvavę ekspertai iš viso pasaulio, taip pat vyno pramonės atstovai, vyno žurnalistai ir vyno mėgėjai. Pagrindinis simpoziumo tikslas buvo įvertinti dirvožemio, klimato ir vynuogių veislių derinį kiekvieno vyno atveju ir apsvarstyti, kaip geriausiai panaudoti žaliavas taikant įvairius vyno gamybos metodus. Taip būtų prisidedama vystant specifinį, trokštamą kiekvieno regiono vynų aromatą ir skonį. Galiausiai ypatingas dėmesys buvo skiriamas galimai taikytinoms rinkos strategijoms.

2013 m. gegužės 30–31 d. Santorino saloje įvyko trečiasis tarptautinis simpoziumas „Ampelos 2013“. Jame siekta aptarti: pokyčius, susijusius su vynuogių auginimo pritaikymu atsižvelgiant į klimato kaitą, pažangą ir inovacijas vyno gamybos srityje, naujas strategijas, skirtas vyno produktams populiarinti naujomis ekonominėmis sąlygomis, įsigaliojusiomis pasauliniu mastu, ir naujas tendencijas įgyvendinant gerąją patirtį vynuogių auginimo ir vyno gamybos srityse.

Ketvirtojo tarptautinio *Ampelos* simpoziumo (gegužės 12–14 d.) tema buvo „Vidužemio jūros regiono vynuogynai ir klimato kaita“. Pristatymų metu buvo patvirtintas reikšmingas klimato kaitos, ypač vidutinės atmosferos temperatūros padidėjimo, poveikis fenolių kiekiui vynuogėse, jų fiziologinėms savybėms ir nokimo laikotarpiui. Buvo pažymėta, kad pastaruosius 40 metų Europos vynuogynuose pastebima tendencija. Priklausomai nuo regiono ir vynuogių veislės, pastebėta, kad pumpurai ant vynmedžių sukraunami, vynmedžiai ima žydėti ir vynuogės ima nokti 2–3 savaitėmis anksčiau. Be to, vynuogės visiškai sunoksta žymiai aukštesnėje temperatūroje. Pagrindiniai klimato parametrai yra temperatūra, kritulių kiekis ir saulės šviesa. Buvo pažymėta, kad, neatsižvelgiant į taikomus šių parametrų prognozavimo modelius, su vynuogių auginimu ir vyno gamyba susijusios sąlygos Europoje labai pasikeis. Pokyčiai turės įtakos ir naudojamų vynuogių veislių modeliui, ir proceso struktūros elementams. Rezultatai bus gana nepalankūs vynų, ypač gaminamų iš baltųjų vynuogių veislių, kokybei.

8.4. *Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Geografinė aplinka ir geografinė kilmė

SKVN žymimų vynų „Santorini“ gamybos vietovėje vynuogynai apima apie 12 000 stremų plotą. Jis prasideda jūros lygyje ir kyla iki 300 metrų aukštyje esančių vynuogynų terasų.

Regione vyrauja tipiškas Vidužemio jūros klimatas, kuriam būdinga intensyvi saulės šviesa, karštos ir sausos vasaros ir švelnios žiemos. Vidutinė didžiausia metinė temperatūra yra 23 °C, o mažiausia – 14 °C. Bendras metinis kritulių vidurkis yra 250–370 mm.

Santorino sala daugiausia sudaryta iš terciaro metu susidariusio vietos dirvožemio telkinių, pemzos ir lavos. Santorino dirvožemis smėlingas su labai mažais kiekiais molio. Jame taip pat mažai organinių medžiagų ir, išskyrus nedidelį plotą aplink Profitis Ilijo kalvą, jo sudėtyje nėra kalcio karbonato. Dėl šių priežasčių, nepaisant to, kad žemėje daug kalio, augalai negali sugerti tokio jo kiekio, kuris reikalingas vyno rūgščiai neutralizuoti. Dėl šios priežasties Santorino salos vynai pasižymi dideliu rūgštingumu. Kalio sugeriama mažai dar ir dėl vyraujančio klimato, kuriam būdingi reti lietūs, ir dėl to, kad vynuogynai nėra drėkinami.

Sala yra ypatingai sausa. Vasaros mėnesiais, kai vynuogės noksta, temperatūra dieną yra labai aukšta. Per šį ilgai trunkantį sausą laikotarpį augalai vandens gauna iš rūko, susidarančio dėl jūros garavimo. Jis kyla nuo kalderos ir padengia salą.

Be to, vasaros mėnesiais salą negailestingai talžo šiaurės vėjai, vadinami *Meltemi*, kurie neleidžia vynuogėse kauptis drėgmei dienos metu. Tačiau naktį, temperatūrai sumažėjus ir klimato sąlygoms pakitus į palyginti drėgnas, salos vulkaninės kilmės dirvožemis sugeria drėgmę ir taip vyksta vynmedžių maitinimas.

Tose vietose, kur žemės nuolydis status, Santorino salos žmonės pastatė garsiuosius *pezoules* (laiptus). Kitaip tariant, jie suformavo žemę į terasas, kad palengvintų auginimą ir sumažintų vandens nuostolius.

Dėl šio unikalaus klimato ir dirvožemio derinio Santorino saloje auginamos vynuogės greitai sunoksta ir išlaiko rūgštingumą.

Kaip ir visa kita vėjo talžomoje Santorino saloje, vynmedžiai yra unikalios formos. Augalai sodinami tarp jų paliekant didelius tarpus ir įkasami giliai į žemę. Siekiant apsaugoti vynuoges nuo negailestingų vėjų, kurie talžo salą žiemos metu, Santorino žmonės geni vynmedžius tokiu būdu, kad augdami į vidų jie suformuotų vainiką.

Didelių nuostolių dėl vabzdžių ir ligų pasitaiko retai. Vienintelė augalų apsaugos intervencija yra vynmedžių purškimas sieros preparatu vieną ar du kartus pavasarį apsaugos tikslais.

Santorino salos vynuogynai yra seniausi visoje Graikijoje. Kai kurie vynmedžiai gali būti net 300 metų senumo. Vynmedžiai turi savo šaknis. Jie nėra įskiepijami į amerikietiškuosius poskiepius. Taip yra todėl, kad filoksera, kenksmingas vabzdys, kuris tebenaikina vynuogynus visame pasaulyje, niekada čia neatkeliavo. Laimei, jam nepalankus salai būdingas vulkaninės kilmės dirvožemis, kuriame nedaug molio ir labai daug smėlio (93–97 proc.).

Dėl įvairių veiksnių sukuriamas toks mikroklimatas, kokio nėra niekur kitur pasaulyje. Esant šioms sąlygoms vynuogės gali visiškai sunokti, todėl jos įgyja ypatingų savybių, tokių kaip gaivumo suteikiantį didelį rūgštingumą ir didelę alkoholio koncentraciją.

8.5. *Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Informacija apie produktą

Santorino ir Tirasijos salų vynuogynai prilygsta tikriems belvederiams, nes iš jų atsiveria Egėjo jūros panorama. Dėl vasarą pučiančių šiaurės vėjų, garsiųjų *Meltemi*, užkertamas kelias aukštai temperatūrai ir taip sukuriamas ypatingas mikroklimatas. Dėl to vynuogės geriau sunoksta ir geresnė jų analitinė sudėtis, susiformuojanti nokimo etape, t. y. atsižvelgiant į jų rūgštingumą, spalvą, aromatines savybes, cukraus kiekį ir kt. Rezultatas – išskirtinės kokybės vynai. SKVN žymimi vynai „Santorini“ gaminami iš vietinių veislių „Assyrtiko“, „Athiri“ ir „Aidani“ vynuogių.

Konkrečiai SKVN žymimas sausas baltasis vynas „Santorini“ gaminamas iš ne mažiau kaip 85 proc. „Assyrtiko“ veislės vynuogių. Likusią procentinę dalį sudaro veislių „Aidani“ ir „Athiri“ vynuogės.

SKVN žymimų vynų „Santorini“ kokybė užtikrinama klimato, salų dirvožemio sudėties, auginamų vynuogių veislių, vynmedžių priežiūros ir naudojamų vyno gamybos būdų deriniu. Dėl šio derinio sudaromos sąlygos vyną brandinti ir gerinti jo savybes jam bręstant. Brandintas sausas baltasis vynas yra ryškios aukso geltonumo spalvos su oranžiniais atspalviais. Jam labiausiai būdingi aromatai – gėlių ir žalių vaisių, pavyzdžiui, svarainių ir kitų uogienėms gaminti tinkamų vaisių. Jam taip pat būdingas riešutų, tokių kaip skrudinti migdolai ir lazdyno riešutai, kvapas. Dažnai juntamas prieskonių, pavyzdžiui, kmyninio kumino ir kalendros, aromatinių žolelių, tokių kaip snaputis, čiobrelis, šalavijas, ramunėlė, aromatas ir džiovintos figos pokvapis. Šie aromatai pastebimi ir vyno skonyje, kuriame taip pat juntamas medaus ir džiovintų vaisių skonis. Brandintiems vynams taip pat būdingas glotnumas. Todėl šie vynai yra sodrūs ir kompleksiški ir jiems būdingas ypač ilgai išliekantis poskonis.

8.6. *Baltojo vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Priežastinė sąveika

Kaip nurodyta ankstesniuose skirsniuose, SKVN žymimų vynų „Santorini“ unikalumo priežastis – salai būdingos ypatybės ir taikomi specifiniai auginimo metodai. Tai, be kita ko:

1. vynmedžio formavimas sutekiant jam krepšelio formą. Santorino saloje naudojamas ypatingas vynuogių auginimo metodas – nuo seno taikyta ir vis dar taikoma vietos praktika. Patyrę Santorino salos vynuogių augintojai vynmedžius formuoja krepšelių forma sukdami jų šakas į didelius vainikus, primenančius natūraliai vulkaniniame salos dirvožemyje susiformavusius krepšius. Nokstančias vynuoges saugo krepšelių sienos, todėl joms nekyla joks pavojus. Be to, vynmedžiai čia geba augti nepaisant ypač nepalankaus Santorino salos dirvožemio ir klimato sąlygų. Šios sąlygos yra tokios:

— labai stiprus vėjas, ypač pavasarį, o tai sezonas, kurio metu dygsta nauji ūgliai;

— pučiant vėjui smarkiai talžantis vulkaninės kilmės dirvožemio smėlis;

— visą vasarą svilinanti saulė;

— vandens trūkumas (išskyrus dėl garuojančios jūros naktį susidarantį rūką).

2. Iš pemzos ir pelenų mišinio sudarytas smėlingas ir gerai vandenį absorbuojantis vietos dirvožemis, kuriame gausu magnio, kalcio ir geležies,.

3. Vidužemio jūros klimatas, kuriam būdingos švelnios žiemos ir vėsios vasaros, nes iš šiaurės pučiantis jūros vėjas atvėsina orą vynuogynuose, ir

4. didelis dienos ir nakties temperatūrų skirtumas, taip pat jūrinis rūkas, kuris nusileidžia ant vynuogynų, atvėsindamas vynmedžius ir apsaugodamas juos nuo stiprios saulės šviesos, taip sudarydamas sąlygas vynuogėms kokybiškai vystytis.

Nustatytoje vietovėje esančioms saloms būdingas mikroklimatas sąveikauja su žemės reljefu ir iš vietovėje auginamų vynuogių veislių gaminami ypač sudėtingų aromatinių savybių turintys vynai. Vyraujantis aromatas – citrusinių augalų žiedų, ypač citrono krūmo, citrinmedžio, greipfruto medžio ir raudonųjų apelsinų medžio žiedų. Baltą minkštimą turinčių vaisių kvapas taip pat labai gerai juntamas, kaip ir žaliųjų vaisių, tokių kaip kriaušės ir žalieji obuoliai. Po to juntamas ir kaulavaisių, tokių kaip baltasis persikas, abrikosas ir lokva, kvapai. Tada aptinkami ir tropinių vaisių, pavyzdžiui, mango, ananaso, ličio ir meliono, kvapai. Ragaujant pirmiausia juntamas stiprus rūgštingumas, kuriam pusiausvyros suteikia šiltas ir saldus stipraus alkoholio skonis. Juntamas stiprus citrusinių vaisių skonis, ypač citrusinių augalų žiedų, pavyzdžiui, citrono krūmo, citrinmedžio, žaliosios citrinos medžio, greipfruto medžio ir raudonojo apelsino medžio žiedų, taip pat baltą minkštimą turinčių vaisių skonis, pavyzdžiui, kriaušės skonis, kuris yra vienas vynuogių veislei „Assyrtiko“ būdingiausių skonių, taip pat žaliųjų obuolių ir kaulavaisių, tokių kaip baltieji persikai, abrikosai ir žalieji vaisiai (ličis, lokva), skonis. Priklausomai nuo naudojamo „Athiri“ ir „Aidani“ veislių vynuogių kiekio, taip pat galima justi tropinių vaisių, tokių kaip mango ir ananasas, skonį. Santorino vynams taip pat būdingas intensyviai sūrus skonis. Jis susijęs ne su vynuogių veisle, o su atstumu nuo vynuogyno iki jūros. Dar vienas juntamas intensyvus skonis – minerališkumas, t. y. drėgnų akmenų skonis.

Dėl to Santorino salos vynai yra sodrūs ir turi keletą sekundžių išliekantį poskonį.

8.7. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Kokybė

Santorino vynuogynai yra vieni seniausių visame pasaulyje, egzistavę dar priešistoriniais laikais. Vyno gaminimo tradicija čia pradėta bent prieš 3 500 metų. Dėl unikalaus klimato ir dirvožemio sudėties iš vyno gamyboje naudojamų vynuogių veislių gaminamas ypatingų savybių turintis vynas. XIX a. keliautojų aprašymuose minimos ypatingos vyno juslinės savybės. Šias savybes lemia natūralios aplinkos poveikis vynuogėms, kuris vėliau juntamas ir Santorino vynuose. Tuo metu Santorino vynas buvo labai populiarus užsienyje. Atsižvelgiant į tai, kad alkoholio koncentracija šiame vyne didelė, daugelį metų jis buvo parduodamas kitų vietovių vynams, kuriuose mažas alkoholio kiekis, spirituoti.

Be savo istorinės reikšmės, vynuogynai šiandien svarbūs dėl to, kad iš jų derliaus gaminami unikalūs, aukštos kokybės vynai, kurie brandinami atspindi paties Santorino dirvožemio, unikalios salos vynuogynų žemės, savybes.

Šiandien vyno gamintojai puikiai išnaudoja vietines vynuogių veisles, taip įvertindami jų juslines savybes. Jie gamina rūšinius vynus, kurie pripažįstami tarptautiniuose konkursuose Graikijoje ir užsienyje.

Siekiant užtikrinti SKVN žymimų vynų „Santorini“ ir jų kokybės ryšį, įsteigtas komitetas, kuris kiekvienais metais tikrina vynų juslines savybes. Vynai, kurie neatitinka atitinkamų specifikacijų, negali būti tiekiami kaip SKVN žymimi vynai „Santorini“.

Iš Atėnų žemės ūkio universiteto atlikto tyrimo matyti, kad Santorino vynuose ypač daug biologiškai aktyvių fenolių, kurie būdingi dėl unikalaus vynmedžių formavimo jiems suteikiant tradicinę krepšelio formą. Šis Santorino salai būdingas vynuogių auginimo metodas taikomas nuo seno ir yra visiškai suderinamas su kitais auginimo ypatumais:

I) iš pemzos ir pelenų mišinio sudarytu smėlingu ir gerai vandenį absorbuojančiu vietos dirvožemiu, kuriame gausu magnio, kalcio ir geležies;

II) Vidužemio jūros klimatu, kuriam būdingos švelnios žiemos ir vėsios vasaros, nes iš šiaurės pučiantis jūros vėjas atvėsina orą vynuogynuose,

III) dideliu dienos ir nakties temperatūrų skirtumu, taip pat jūriniu rūku, kuris nusileidžia ant vynuogynų, atvėsindamas vynmedžius ir apsaugodamas juos nuo stiprios saulės šviesos, taip sudarydamas sąlygas vynuogėms kokybiškai vystytis.

8.8. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Istorinis ryšys

Santorino salos vyno gamybos tradicija pradėjo formuotis dar trečiajame tūkstantmetyje prieš mūsų erą. Akrotyrio miesto kasinėjimų metu buvo rasta, pavyzdžiui, vynmedžių medžio anglies ir to laikotarpio vazų, dekoruotų vynuogių kekių motyvais, o tai rodo, kad vynuogių auginimas buvo viena iš pagrindinių gyventojų veiklos rūšių. Apie 1650 m. pr. m. e. dėl stipraus ugnikalnio išsiveržimo buvo sunaikinti priešistoriniai vynuogynai ir po to apie tris šimtmečius saloje nebūta nei žmonių, nei augalų gyvybės pėdsakų.

Iki Akrotyrio miesto sunaikinimo, vynuogių auginimas ir vyno gamyba greičiausiai buvo labai svarbi vietovės ekonomikos dalis. Tai patvirtina vynmedžių medžio anglies ir vynuogių sėklų radiniai, taip pat speciali vynuogių traiškymo ir misos surinkimo sistema. Lovys, kuriame traiškomos vynuogės, ir po juo esantis kubilas yra labai svarbi įranga. Vynuogių traiškymo lovyje buvo rastas didelis krepšys su klintimis, iš kurio archeologai daro prielaidą, kad klintys galėjo būti naudojamos kaip misos valymo filtras.

Vynas buvo laikomas dideliuose *pithoi* (ąsočiuose), kurie buvo plombuojami vašku. Iš tiesų nustatyta, kad ant tokio indo kaklelio linijiniu A raštu išraižyti simboliai reiškia vyną. Apskritai dėl Akrotyrio mieste rastų indų, skirtų vynui laikyti, įvairovės, taip pat ąsočių su ąselėmis, manoma, kad buvo išvystyta ne tik vyno gamyba dideliu mastu, bet ir jo prekyba. Dažant vazas vynuogių kekės buvo naudojamos kaip dekoratyvinis motyvas. Esama vyno gamybos ir prekybos įrodymų – tam tikrų rūšių indų su kakleliais, pritvirtintais netoli siauro jų dugno, taip pat daugybė ąsočių su ąselėmis, visų pirma skirtų skysčiams pervežti. Kol kas Santorino saloje rasta ne mažiau kaip 50 proc. visų šio ankstyvojo tipo indų, randamų Egėjo jūros regione, pavyzdžių.

Pasak Herodoto, pirmieji čia po katastrofos atsikraustę gyventojai buvo finikiečiai. Kad išgyventų, jie, o paskui ir gyvenusieji po jų, turėjo prisitaikyti prie ekstremalių aplinkos sąlygų. Siekdami patenkinti savo mitybos poreikius, jie bandė auginti įvairias augalų rūšis, kurias jie atsigabeno kartu su savimi ir kurios jiems buvo pažįstamos. Bėgant šimtmečiams atšiaurioje Santorino salos aplinkoje išgyveno tik vynmedis. Tai gerai prisitaikantis augalas, ypač atsparus karštam ir sausam salos klimatui, turintis tvirtą ir gerai išvystytą šaknų sistemą, kuri geba prasiskverbti į Santorino salos dirvožemį. *Aspa* – taip vietos gyventojai vadina kietą ir tankų dirvožemį, sudarytą iš kelių vulkaninės medžiagos sluoksnių: pelenų, lavos, pemzos ir nuolaužų. Ši *aspa* dengė klinčių ir skalūno podirvį vėlesnių ugnikalnių išsiveržimų metu. Šimtmečiai sunkaus žmonių darbo atsispindi salos kraštovaizdyje ir yra Santorino žmonių per amžius dėtų pastangų dirbti savo žemę įrodymas.

Neturime tiesioginių įrodymų apie vynuogių auginimą archajiniu ir klasikiniu laikotarpiais. Bet būtų buvę keista, jei Santorino salos gyventojai nebūtų juo užsiėmę, turėdami tam ypač tinkamą žemę. Sunku įsivaizduoti, kad Santorino saloje būta turtingų žemės savininkų, jei jie neaugino produkto, iš kurio galėjo gauti didelį pelną. O kol kas nustatyta, kad toks produktas galėjo būti tik vynas.

Nuo XII iki XVII a. Santorino salą valdė Venecija. Europiečiai Graikijos vynus vertina nuo seno ir ne tik dėl jų kokybės, bet ir dėl to, kad jie likdavo nepažeisti ilgų kelionių jūra metu. Todėl į Frankiją ir Veneciją laivais imta gabenti vis daugiau vyno iš Santorino salos. Venecijos valdomos Santorino salos vynų aukso amžius atėjo į pabaigą salą galutinai užkariavus turkams. Vynai sulaukė didelės sėkmės, kurią liudija tokios įsimintinos akimirkos, kaip jų šlovė Paryžiuje.

8.9. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Kultūriniai, socialiniai ir ekonominiai ryšiai

Vyninės vynuogės ir vynas nuo seno neatsiejami nuo Santorino salos gyventojų kultūrinio, socialinio ir ekonominio gyvenimo.

Laikoma, kad gaminant „Vinsanto“ žymimą vyną tęsiama vyno *passos*, taip vadinamo senovėje gaminto vytintų vynuogių vyno, kuriuo garsėjo Egėjo jūros salos, tradicija.

Tik nedaugelis vynų šiandien turi tą pačią sudėtį ir jiems taikomi tie patys gamybos metodai, kaip senovės Graikijos laikais. Hesiodas, liežuviu jusdamas saldų skonį, septintajame amžiuje pr. m. e. rašė: „rodykite vynuoges saulei 10 parų, o tada 5 paroms palikite jas pavėsyje“. Taip jis mums atskleidžia senovinį vyno gamybos receptą.

„Vinsanto“ žymimas vynas džiugina mus skoniu vyno, kurį neskiestą simpoziumų metu gėrė Platonas ir Sokratas.

XII amžiuje salą užėmę Venecijos užkariautojai pervadino šį vyną „Vino di Santorini“ (Santorino salos vynas). Šis pavadinimas virto „Vino Santo“, o vėliau – „Vinsanto“. Pavadinimu „Vinsanto“ jis pasiekė Konstantinopolio, Rusijos, Triesto, Ankonos ir Venecijos uostus. Šis garsus saldus vynas, kuriame juntamas Santorino salos unikalumas, puikiai tiko prabangiuose viduramžių valdovų banketuose. Daugelį šimtmečių jis buvo visos Rusijos stačiatikių bažnyčios komunijos vynas.

Pirmoji žinoma nuoroda į pavadinimą „Vinsanto“ pateikta 1729 m. Savo laiške salos katalikų vyskupui nežinomi laivų kapitonai rašė, kad piratų laivas užpuolė du iš Santorino salos plaukiančius laivus ir pagrobė dešimt statinių vyno ir penkias statines „Vinsanto“.

Santorino saloje nuo seno derinamas didelis produktyvumas, kokybė ir atviras požiūris. Didžiausias vyno „Vinsanto“ eksportas pasiektas salą valdant Venecijai ir Turkijai, o po to XIX amžiuje, Santorino salai eksportuojant daugiau vyno nei visa likusi Graikija kartu. Salą valdant turkams, dėl didelį plotą užimančių pasėlių trūkumo musulmonų bendruomenės ten nesikūrė. Santorino salos gyventojai savo bendruomenių gyvenimą organizavo demokratiškai ir, visapusiškai pasinaudoję tuo, kad Osmanų imperijai užkariavus Egėjo jūros regioną čia įsivyravo taika, vykdė tokią prekybą ir laivybą, kokią vykdė priešistoriniais laikais. Aleksandrija, Taganrogas ir Konstantinopolis buvo svarbiausi centrai, į kuriuos buvo eksportuojami dideli Santorino salos vyno kiekiai. Remiantis istoriniais faktais žinoma, kad vyno „Vinsanto“ eksportas į Rusiją vykdytas bent nuo 1786 m. Iš tiesų, Santorino salos ekonomika patyrė nuosmukį, kai dėl Spalio perversmo buvo sustabdytas vyno „Vinsanto“ eksportas į Rusiją.

Salos praeities įrodymai šiandien saugomi Akrotyrio ir Mesa Vuno archeologinių kasinėjimų vietose, Santorino salos ir Atėnų archeologijos muziejuose ir *Gyzi Megaron* kultūros centre. Iš tiesų, visa sala su savo kaldera, ugnikalnių uolienomis, tradicinėmis gyvenvietėmis, bokštais ir urvais yra paminklas gyvajai istorijai.

Šiandien čia yra modernių technologijų įrangą naudojančių vyno daryklų, kuriose visapusiškai pasiruošta gaminti rūšinį vyną.

Šis kultūrinis, socialinis ir ekonominis ryšys pastaraisiais metais patvirtintas keliais įvykiais saloje, pavyzdžiui, *Ampelos* (liet. vynuogių) simpoziumu. Šiam tarptautiniam vyndarių simpoziumui pasirinkta Santorino sala, nes ji ne tik viena gražiausių ir unikaliausių pasaulio vietų, bet ir turi 3 500 metų senumo vynuogių auginimo ir vyno gamybos tradiciją. Šios tradicijos puoselėjimas artimai susijęs su unikalia šios vulkaninės Egėjo jūros salos ekosistema.

8.10. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Geografinė aplinka ir geografinė kilmė

SKVN žymimų vynų „Santorini“ gamybos vietovėje vynuogynai apima maždaug 12 000 stremų plotą. Jis prasideda jūros lygyje ir kyla iki 300 metrų aukštyje esančių vynuogynų terasų.

Regione vyrauja tipiškas Vidužemio jūros klimatas, kuriam būdinga intensyvi saulės šviesa, karštos ir sausos vasaros ir švelnios žiemos. Vidutinė didžiausia metinė temperatūra yra 23 °C, o mažiausia – 14 °C. Bendras metinis kritulių vidurkis yra 250–370 mm.

Santorino sala daugiausia sudaryta iš terciaro metu susidariusio vietos dirvožemio telkinių, pemzos ir lavos. Santorino dirvožemis smėlingas su labai mažais kiekiais molio. Jame taip pat mažai organinių medžiagų ir, išskyrus nedidelį plotą aplink Profitis Ilijo kalvą, jo sudėtyje nėra kalcio karbonato. Dėl šių priežasčių, nepaisant to, kad žemėje daug kalio, augalai negali sugerti tokio jo kiekio, kuris reikalingas vyno rūgščiai neutralizuoti. Dėl šios priežasties Santorino salos vynai pasižymi dideliu rūgštingumu. Kalio sugeriama mažai dar ir dėl vyraujančio klimato, kuriam būdingi reti lietūs, ir dėl to, kad vynuogynai nėra drėkinami.

Sala yra ypatingai sausa. Vasaros mėnesiais, kai vynuogės noksta, temperatūra dieną yra labai aukšta. Per šį ilgai trunkantį sausą laikotarpį augalai vandens gauna iš rūko, susidarančio dėl jūros garavimo. Jis kyla nuo kalderos ir padengia salą.

Be to, vasaros mėnesiais salą negailestingai talžo šiaurės vėjai, vadinami *Meltemi*, kurie neleidžia vynuogėse kauptis drėgmei dienos metu. Tačiau naktį, temperatūrai sumažėjus ir klimato sąlygoms pakitus į palyginti drėgnas, salos vulkaninės kilmės dirvožemis sugeria drėgmę ir taip vyksta vynmedžių maitinimas.

Tose vietose, kur žemės nuolydis status, Santorino salos žmonės pastatė garsiuosius *pezoules* (laiptus). Kitaip tariant, jie suformavo žemę į terasas, kad palengvintų auginimą ir sumažintų vandens nuostolius.

Dėl šio unikalaus klimato ir dirvožemio derinio Santorino saloje auginamos vynuogės greitai sunoksta ir išlaiko rūgštingumą.

Kaip ir visa kita vėjo talžomoje Santorino saloje, vynmedžiai yra unikalios formos. Augalai sodinami tarp jų paliekant didelius tarpus ir įkasami giliai į žemę. Siekiant apsaugoti vynuoges nuo negailestingų vėjų, kurie talžo salą žiemos metu, Santorino žmonės geni vynmedžius tokiu būdu, kad augdami į vidų jie suformuotų vainiką.

Didelių nuostolių dėl vabzdžių ir ligų pasitaiko retai. Vienintelė augalų apsaugos intervencija yra vynmedžių purškimas sieros preparatu vieną ar du kartus pavasarį apsaugos tikslais.

Santorino salos vynuogynai yra seniausi visoje Graikijoje. Kai kurie vynmedžiai gali būti net 300 metų senumo. Vynmedžiai turi savo šaknis. Jie nėra įskiepijami į amerikietiškuosius poskiepius. Taip yra todėl, kad filoksera, kenksmingas vabzdys, kuris tebenaikina vynuogynus visame pasaulyje, niekada čia neatkeliavo. Laimei, jam nepalankus salai būdingas vulkaninės kilmės dirvožemis, kuriame nedaug molio ir labai daug smėlio (93–97 proc.).

Taigi, įvairūs veiksniai lemia pasaulyje unikalų mikroklimatą, kuriame vynuogės puikiai subręsta. Dėl šių veiksnių, taip pat saulės ir brandinimo poveikio, gaminamas saldus vynas pasižymi intensyviomis savybėmis ir nuostabiu aksominiu skoniu.

8.11. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Informacija apie produktą

Santorino ir Tirasijos salų vynuogynai prilygsta tikriems belvederiams, nes iš jų atsiveria Egėjo jūros panorama. Dėl vasarą pučiančių šiaurės vėjų, garsiųjų *Meltemi*, užkertamas kelias aukštai temperatūrai ir taip sukuriamas ypatingas mikroklimatas. Dėl to vynuogės geriau sunoksta ir geresnė jų analitinė sudėtis, susiformuojanti nokimo etape, t. y. atsižvelgiant į jų rūgštingumą, spalvą, aromatines savybes, cukraus kiekį ir kt. Rezultatas – išskirtinės kokybės vynai.

Be to, SKVN žymimų vynų „Santorini“ kokybė užtikrinama klimato, salų dirvožemio sudėties, auginamų vynuogių veislių, vynmedžių priežiūros ir naudojamų vyno gamybos būdų deriniu.

SKVN žymimą natūraliai saldų / vytintų vynuogių baltąjį vyną ir iš vytintų vynuogių gaminamą likerinį vyną „Santorini“ sudaro ne mažiau kaip 51 proc. „Assyrtiko“ veislės vynuogių. Likusią dalį sudaro vynuogių veislės „Aidani“ ir „Athiri“ bei nedideli kiekiai atvežtų baltųjų vynuogių veislių, tradiciškai auginamų Santorino ir Tirasijos salų grupėje. Konkrečiai tai veislės „Gaidouria“, „Katsano“, „Moschato“ (baltųjų vynuogių), „Monemvassia“, „Platani“, „Potamissi“ ir raudonųjų vynuogių veislė „Roditis“.

Nuėmus derlių, vynui „Vinsanto“ gaminti skirtos vynuogės paliekamos džiūti karštoje Egėjo jūros saulėje, o nuo puvimo jas apsaugo dirvožemio laidumas. Po 7–12 dienų vynuogės praranda didžiąją dalį drėgmės, o visos jų savybės suintensyvėja. Tada vynuogės švelniai traiškomos ir presuojamos, prasideda lėta fermentacija, kuri stebima kasdien. Dėl didelio cukraus kiekio fermentacija sustoja per anksti. Rezultatas – natūraliai saldus vynas be papildomai įpilto stipraus alkoholio. Tada vynas brandinamas ąžuolo statinėse ne trumpiau kaip 24 mėnesius. Laikas vynui „Vinsanto“ dosnus, o jo poveikis vyno, ramiai besiilsinčio tamsiuose salų rūsiuose, aromatui ir skoniui – neįkainojamas. Ilgainiui vyno „Vinsanto“ savybės suintensyvėja, jis įgauna nuostabų aksominį skonį, todėl brandinimas – neatsiejama jo gamybos dalis.

Pagaminti vienam litrui vyno „Vinsanto“ reikia apie 6 kg vynuogių. Šis kiekis gali padidėti iki 10 kg, priklausomai nuo ilgo brandinimo metu vykstančio garavimo. Todėl šis vynas – didelė retenybė, kaip ir viskas, kas labai vertinga.

Didingumo vynui „Vinsanto“ suteikiama naudojant minėtas vietines vynuogių veislės. Veisle „Assyrtiko“ prisidedama prie jo gaivaus rūgštingumo, kilnumo ir minerališkumo; dėl veislės „Aidani“ jam suteikiama sodrumo ir intensyvumo, jam būdingo svaiginančio aromato; o veisle „Athiri“ jam suteikiama subtilumo ir švelnumo. Kartu jos padeda sukurti „Vinsanto“ būdingą kompleksiškumą.

8.12. *Natūraliai saldaus / vytintų vynuogių vyno ir iš vytintų vynuogių gaminamo likerinio vyno kokybės, istorinis, kultūrinis ir socialinis ryšys ir geografinė aplinka*

Priežastinė sąveika

Kaip nurodyta ankstesniuose skirsniuose, SKVN žymimų vynų „Santorini“ unikalumo priežastis – salai būdingos ypatybės ir taikomi specifiniai auginimo metodai. Konkrečiai:

1. vynmedžio formavimas krepšelio forma. Santorino saloje naudojamas ypatingas vynuogių auginimo metodas – nuo seno taikyta ir vis dar taikoma vietos praktika. Patyrę Santorino salos vynuogių augintojai vynmedžius formuoja krepšelių forma sukdami jų šakas į didelius vainikus, primenančius natūraliai vulkaniniame salos dirvožemyje susiformavusius krepšius. Nokstančias vynuoges nuo bet kokių rizikų saugo krepšelių . Be to, vynmedžiai čia geba augti nepaisant ypač nepalankaus Santorino salos dirvožemio ir klimato sąlygų. Šios sąlygos yra tokios:

   — labai stiprus vėjas, ypač pavasarį, o tai sezonas, kurio metu dygsta nauji ūgliai;

   — pučiant vėjui smarkiai talžantis vulkaninės kilmės dirvožemio smėlis;

   — visą vasarą svilinanti saulė;

   — vandens trūkumas (išskyrus dėl garuojančios jūros naktį susidarantį rūką),

2. iš pemzos ir pelenų mišinio sudarytas smėlingas ir gerai vandenį absorbuojantis vietos dirvožemis, kuriame gausu magnio, kalcio ir geležies;

3. Vidužemio jūros klimatas, kuriam būdingos švelnios žiemos ir vėsios vasaros, nes iš šiaurės pučiantis jūros vėjas atvėsina orą vynuogynuose, ir

4. didelis dienos ir nakties temperatūrų skirtumas, taip pat jūrinis rūkas, kuris nusileidžia ant vynuogynų, atvėsindamas vynmedžius ir apsaugodamas juos nuo stiprios saulės šviesos, taip sudarydamas sąlygas vynuogėms kokybiškai vystytis.

Dėl visų šių veiksnių sąveikos, taip pat vynuogių džiovinimo saulėje, gaminamiems vynams būdingas intensyvus ir kompleksiškas aromatas. Juntami prieskonių, razinų sirupo, šokolado, kavos, arbatos, rūgščiųjų vyšnių, slyvų ir figų, vyšnių ir rūgščiųjų vyšnių uogienės bei korio kvapai. Brandinant aromatas intensyvėja ir tampa labiau kompleksiškas. Ragaujant juntamas vyno sodrumas, taip pat intensyvus rūgštingumas, suteikiantis pusiausvyros saldumui. Tai išbaigto, aksominio skonio vynas, kuriame aiškiai juntamas medaus ir citrinų skonis. Šiam vynui būdingas unikalus aromatų ir skonio kompleksiškumas, puiki struktūra ir ilgai išliekantis poskonis.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Papildomos su vyno ženklinimu susijusios nuostatos

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

1. Konkretiems gamybos metodams pavadinti vartojami terminai

2005 m. birželio 9 d. Ministro sprendimo Nr. 280557, kuriuo nustatomas vynų su aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda ir vietos vynų nuoroda brandinimo, ilgo brandinimo ir teikimo rinkai laikas ir ženklinant tokius vynus vartojami terminai, susiję su jų gamybos arba paruošimo metodais (2005 m. birželio 15 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 818), 1 straipsnyje pateikiamos sąlygos dėl šių terminų vartojimo:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ arba „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (JAUNAS VYNAS);

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (BRANDINAMAS STATINĖSE ARBA BRANDINTA STATINĖSE);

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ILGAI BRANDINTA STATINĖSE ARBA ILGAS BRANDINIMAS STATINĖSE).

2. Vynuogių derliaus metų nurodymas etiketėje

Jei ženklinant vyną vartojami terminai „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ arba „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (jaunas vynas), vadovaujantis 2005 m. birželio 9 d. Ministro sprendimo Nr. 280557, kuriuo nustatomas vynų su aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda ir vietos vynų nuoroda brandinimo, ilgo brandinimo ir teikimo rinkai laikas ir ženklinant tokius vynus vartojami terminai, susiję su jų gamybos arba paruošimo metodais (2005 m. birželio 15 d. Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 818), 1 straipsnio 2 dalimi, privaloma nurodyti vynuogių derliaus metus.

3. Tradiciniai terminai

— Tradiciniai terminai nustatyti 2002 m. vasario 7 d. Ministro sprendimu Nr. 235309 dėl vyno gamyboje vartojamų tradicinių terminų, susijusių su kilmės vietos nuoroda arba geografine nuoroda, patvirtinimo (Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 179/6.2005).

Pagal minėtą Ministro sprendimą tradiciniai terminai, kurie gali būti vartojami ženklinant SGN „Santorini“ žymimus vynus, yra šie: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / *Blanc de blancs* (baltasis vynas iš baltųjų vynuogių), ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / *Vin de vignoble(s) insulaire(s)* (vynas iš saloje esančiuose vynuogynuose užaugintų vynuogių), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / *Vin de vignobles en terrasses* (vynas iš vynuogynų terasose užaugintų vynuogių), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / *Vin de collines* (vynas iš kalvose esančių vietovių), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / *Vin de coteaux* (vynas iš šlaituose esančių vietovių).

— Tradicinių terminų, susijusių su kilmės vietos nuoroda arba geografine nuoroda, nurodymas pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 112 straipsnį.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 113 straipsniu ir kaip apibrėžta ir užregistruota elektroninėje duomenų bazėje „e-ambrosia“, SGN „Santorini“ žymimo vyno etiketėje gali būti vartojami šie tradiciniai terminai, jei laikomasi atitinkamų ES ir nacionalinės teisės aktų sąlygų:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuoroda) vietoje SKVN, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (pagamintas iš specialiai atrinktų vynuogių), Επιλογή arba Επιλεγμένος (vynas iš atrinktų vynuogių arba rinktinis vynas), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) ir Λιαστός (vytintų vynuogių vynas).

Be to,

Νυχτέρι (Nykteri) – tradicinis pavadinimas, vartojamas žymėti SKVN žymimus sausus baltuosius vynus „Santorini“, kurių mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 13,5 proc. ir kurie fermentuojami talpyklose arba statinėse, o po to brandinami medinėse statinėse mažiausiai tris mėnesius;

„Vinsanto“ – tradicinis pavadinimas, vartojamas žymėti SKVN žymimus iš vytintų vynuogių gaminamus saldžius vynus „Santorini“.

Nukrypti leidžianti nuostata

Teisinė sistema

Nustatyta ES teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnio 1 dalis,

kuria papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vyno sektoriaus kilmės vietos nuorodų, geografinių nuorodų ir tradicinių terminų apsaugos paraiškų, prieštaravimo procedūros, vartojimo apribojimų, produkto specifikacijų keitimo, apsaugos panaikinimo, ženklinimo ir pateikimo.

Produkto specifikacijos nuoroda

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