V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2022/C 143/09)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Σαντορίνη” (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Datum van mededeling: 31.01.2021

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Bij de productie van droge witte wijn met de BOB Santorini is het minimumgehalte van het druivenras assyrtiko verhoogd van 75 % tot 85 %.**

   Het verhoogde percentage assyrtiko verbetert de kwaliteit van de geproduceerde wijn. Met name levert het zeer geconcentreerde witte wijnen op, met finesse en een mineraal karakter. De Vinsanto-wijnen, gemaakt van ingedroogde druiven, voornamelijk assyrtiko, zijn rijk, complex en intens. De verbeterde kwaliteit en de uiteenlopende eisen van de hedendaagse markt hebben ertoe geleid dat de meeste wijnbouwers een steeds groter aandeel assyrtiko zijn gaan gebruiken. In de meeste gevallen bedraagt dat aandeel meer dan 90 %. Bovendien wordt in alle nieuw aangeplante of geherstructureerde wijngaarden op Santorini slechts één druivenras geteeld, dat in de meeste gevallen assyrtiko is.

   De hoofdstukken “Oenologische procedés” en “Toegestane druivenrassen” zijn gewijzigd.

2. **De maximumopbrengst van wijngaarden voor de wijn met de BOB Santorini is verlaagd van 8 000 kilogram per hectare tot 6 500 kilogram per hectare.**

   Uit de statistieken inzake druivenproductie van de laatste jaren blijkt dat de gemiddelde opbrengst van de wijngaarden rond 3 000 kilogram per hectare ligt en dat met de moderne wijnbouwmethoden de maximumopbrengst niet meer dan 6 500 kilogram per hectare bedraagt. Om het product te beschermen en te verbeteren moet de maximumopbrengst per hectare in het licht van de nieuwe gegevens worden aangepast en worden verlaagd tot 6 500 kilogram per hectare.

   Het hoofdstuk “Maximumopbrengst(en) per hectare” is gewijzigd.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

3. **Het suikergehalte van de droge witte wijnen met de BOB Santorini mag niet hoger zijn dan 4 gram per liter, of 9 gram per liter onder bepaalde voorwaarden.**

Het suikergehalte van droge witte wijnen met de BOB Santorini is in overeenstemming gebracht met deel B van bijlage III bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33. Meer bepaald bedraagt het niet meer dan "4 gram per liter, of 9 gram per liter voor zover het totaalgehalte aan zuren, uitgedrukt in wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 2 gram per liter lager is dan het restsuikergehalte". De uitzonderlijk lage pH van de wijnen met de BOB Santorini leidt er vaak toe dat wijnen onevenwichtig in de mond zijn. Het voorgestelde suikergehalte, met de hierboven vermelde voorwaarde, zorgt voor een geslaagd evenwicht tussen suikers en zuren.

Het hoofdstuk "Beschrijving van de wijnen", en met name het gedeelte "Analytische en organoleptische kenmerken van de droge witte wijn" is gewijzigd.

4. **De vorm van de traditionele aanduiding "Νυχτέρι" in Latijnse letters is vervangen door "Nykteri"-"NYKTERI"**

In artikel 13 van Ministerieel Besluit nr. 235309 van 7 februari 2002 houdende de goedkeuring van traditionele aanduidingen voor wijn (Grieks Staatsblad, reeks II, nr. 179 van 19 februari 2002) zijn de voorwaarden vastgesteld voor het gebruik van de traditionele aanduiding "NYXTEPI-Nykteri" voor droge witte wijnen met de "oorsprongsbenaming van superieure kwaliteit Santorini". Met deze wijziging wordt het productdossier in overeenstemming gebracht met de nationale wetgeving.

Het hoofdstuk "Toepasselijke voorschriften", en meer bepaald het deel "Traditionele aanduidingen", is gewijzigd.

5. **In het hoofdstuk over oenologische procedés geschrapte woorden**

In het hoofdstuk over oenologische procedés voor droge witte wijn is de beschrijving van een vinificatiemethode verwijderd: "geproduceerd door middel van kneuzen vóór de gisting, gevolgd door bezinking en enting met geselecteerde zuivere gisten die de aromatische specificiteit tot uitdrukking brengen." De beschrijving is geschrapt omdat zij geen specifiek oenologisch procedé betreft.

Het hoofdstuk over "Oenologische procedés" is gewijzigd.

6. **Actualisering van het technisch dossier van de BOB Santorini**

In het kader van de actualisering van de technische dossiers zijn in het productdossier de volgende wijzigingen aangebracht:

i) het verband met het geografische gebied voor likeurwijn uit ingedroogde druiven en het verband met het geografische gebied voor van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen wijn zijn samengevoegd, omdat er geen verschil tussen beide bestaat;

ii) er zijn nationale bepalingen toegevoegd en vervangen met betrekking tot de vereisten en controles die gelden voor BOB- en BGA-wijnen;

iii) de gegevens van de bevoegde controle-instanties zijn gewijzigd.

De hoofdstukken "Verband met het geografische gebied voor van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen wijn" en "Verband met het geografische gebied voor likeurwijn uit ingedroogde druiven" zijn samengevoegd.

De hoofdstukken "Toepasselijke voorschriften" en "Gegevens over de controle-instanties en -organen" zijn gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

15. Wijn uit ingedroogde druiven

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Droge witte wijn*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Visuele kenmerken: heldere groenachtige gele kleur.

Geurkenmerken: complexe neus met aroma's van citrusvruchten, toetsen van sinaasappel- en citroenschil en een karakteristieke staalachtige achtertonen.

Smaakkenmerken: rijke smaak met evenwichtige zuren die structuur geven en zorgen voor een frisse afdronk.

Minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 12 %

Minimaal totaal alcoholgehalte: 12 %

Totaal suikergehalte: Totaal suikergehalte: 0-4 gram per liter, of tot 9 gram per liter voor zover het totaalgehalte aan zuren, uitgedrukt in wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 2 gram per liter lager is dan het restsuikergehalte.

Wat het maximaal totale alcoholgehalte betreft, zijn de in de desbetreffende EU-wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	200

2. *Likeurwijn uit ingedroogde druiven*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Visuele kenmerken: oranjegeel met gouden tinten die tijdens het rijpen bruin worden. Bij wijnen met een lange rijping ontstaan roodbruine tinten.

Geurkenmerken: intens en complex aroma, met toetsen van specerijen, honing en rozijnen en daaropvolgende toetsen van citroenbloesem. Tijdens de rijping worden de aroma's intenser en complexer.

Smaakkenmerken: smaak die goed in evenwicht is met de zuren van het druivenras. Een ronde, fluwelige wijn, rijk aan honing- en citroentoetsen. De afdronk is bijzonder lang en aromatisch.

— Minimaal totaal alcoholgehalte: 21 % vol.

— Maximaal effectief alcoholgehalte: 22 % vol.

— Het maximaal toegestane zwaveldioxidegehalte bedraagt 400 milligram per liter voor zoete wijnen van ingedroogde druiven waarvan het restsuikergehalte, uitgedrukt in suiker, ten minste 45 gram per liter bedraagt (overeenkomstig deel B van bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	30
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	400

3. *Van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen wijn*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Visuele kenmerken: oranjegeel met gouden tinten die tijdens het rijpen bruin worden.

Geurkenmerken: intens en complex aroma, met toetsen van specerijen, honing en rozijnen en daaropvolgende toetsen van citroenbloesem.

Smaakkenmerken: smaak die goed in evenwicht is met de zuren van het druivenras. Een ronde, fluwelige wijn, rijk aan honing- en citroentoetsen. De afdronk is bijzonder lang en aromatisch.

— Minimaal natuurlijk alcoholgehalte vóór indroging: 15 % vol.

— Minimaal natuurlijk alcoholgehalte na indroging: 21 % vol.

— Minimaal totaal alcoholgehalte: 21 % vol.

— Wat het maximaal totale alcoholgehalte betreft, zijn de in de desbetreffende EU-wetgeving vastgestelde waarden van toepassing.

— Het maximaal toegestane zwaveldioxidegehalte bedraagt 400 milligram per liter voor zoete wijnen van ingedroogde druiven waarvan het restsuikergehalte, uitgedrukt in suiker, ten minste 45 gram per liter bedraagt (overeenkomstig deel B van bijlage I bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie).

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	30
Maximaal toegestane zwaveldioxidegehalte (in milligram per liter)	400

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Productie van droge witte wijnen

Beperkingen met betrekking tot de vinificatie

Droge witte wijn met de BOB Santorini wordt gemaakt van ten minste 85 % assyrtiko-druiven. Het resterende percentage bestaat uit de druivenrassen aidani en athiri. Er wordt gebruikgemaakt van de klassieke vinificatiemethode voor witte wijn. De temperatuur tijdens de alcoholische gisting bedraagt niet meer dan 20 °C.

2. Productie van likeurwijn uit ingedroogde druiven

Beperkingen met betrekking tot de vinificatie

Likeurwijn uit ingedroogde druiven met de BOB Santorini wordt gemaakt van van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen wijn waaraan wordt toegevoegd:

— neutrale alcohol uit wijnbouwproducten, met inbegrip van alcohol verkregen door de distillatie van rozijnen of krenten, met een effectief alcoholgehalte van ten minste 96 % vol.;

— distillaat van wijn of van rozijnen of krenten met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 52 % vol. en ten hoogste 86 % vol.;

— producten van de twee bovenstaande met de toevoeging van most van ingedroogde druiven van dezelfde rassen die voor de bereiding van de van nature zoete wijn zijn gebruikt;

— uit wijn gedistilleerde drank met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 52 % vol. en ten hoogste 86 % vol.;

— rozijnen- of krenten-eau-de-vie met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 52 % vol. en ten hoogste 94,5 % vol.

De bovengenoemde producten worden uiterlijk op 31 mei van het jaar dat volgt op het productiejaar, toegevoegd.

3. Leivormen

Teeltwijze

De wijnstokken worden geleid volgens de traditionele gobeletvormen van Santorini, de gedraaide gobelet, ook wel kroonvormig genoemd, en de gobelet met omgebogen en rechte ranken.

4. Van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen witte wijn

Beperkingen met betrekking tot de vinificatie

De van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen witte wijn met de BOB Santorini wordt gemaakt van ten minste 51 % assyrtiko-druiven. Het resterende percentage bestaat uit de druivenrassen aidani en athiri, met kleine hoeveelheden "uitheemse" witte rassen die van oudsher op de eilandengroep Santorini en Thirasia worden geteeld. Het betreft met name de rassen gaidouria, katsano, witte moschato, monemvassia, platani, potamissi en het rode ras roditis. De druiven worden overrijp geoogst en in de zon gelegd om gedeeltelijk te drogen. Vóór het indrogen bedraagt het suikergehalte van de druivenmost ten minste 260 gram per liter. Na het indrogen bedraagt het suikergehalte 370 gram per liter. De suikers en de alcohol in de wijn als eindproduct zijn volledig afkomstig van de tot wijn verwerkte druiven. Het is niet toegestaan om vóór, tijdens of na de gisting het volgende toe te voegen: geconcentreerde druivenmost, gerectificeerde geconcentreerde druivenmost, alcohol en distillatieproducten.

5. Specifieke bij de wijnbereiding gebruikte oenologische procedés

Specifiek oenologisch procedé

— Om de vermelding "Επιλεγμένος" of "Réserve" te mogen gebruiken voor droge witte wijnen met de BOB Santorini, moeten de wijnen gedurende ten minste één jaar worden gerijpt, waarvan ten minste zes maanden in eiken vaten en drie maanden op fles.

— Om de vermelding "Ειδικά Επιλεγμένος" of "Grande Réserve" te mogen gebruiken voor droge witte wijnen met de BOB Santorini, moeten de wijnen gedurende ten minste twee jaar worden gerijpt, waarvan ten minste twaalf maanden in eiken vaten en zes maanden op fles.

— Voor Vinsanto-wijnen, dat wil zeggen "van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen wijn" of "likeurwijn uit ingedroogde druiven", geldt een verplichte minimumperiode van 24 maanden voor oxidatieve rijping, die plaatsvindt in eiken vaten. De volledige periode voor oxidatieve rijping, ongeacht hoelang deze duurt, vindt uitsluitend plaats op de eilanden Santorini en Thirasia.

De rijping van de Vinsanto-wijnen wordt als volgt aangeduid:

— "Oogst [jaar]", betekent dat de druiven uitsluitend in het vermelde jaar zijn geoogst en dat aan de minimumeis van 2 jaar oxidatieve rijping is voldaan.

— "Rijping gedurende x jaar", waarbij x verwijst naar het aantal jaren van minimale facultatieve oxidatieve rijping, vastgesteld op 4, 8, 12, 16 jaar, enz. met tussenpozen van 4 jaar.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Maximumopbrengst in hectoliter eindproduct per hectare

50 hectoliter per hectare

2. Maximumopbrengst in kilogram druiven per hectare

6 500 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het afgebakende productiegebied voor BOB-wijnen omvat de eilanden Santorini en Thirasia.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **BESCHRIJVING VAN HET (DE) VERBAND(EN)**

8.1. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch, cultureel en sociaal verband en geografische omgeving van de witte wijn*

Kwaliteit

De wijngaarden van Santorini behoren tot de oudste van de wereld en gaan terug tot de prehistorie. De wijnbouwtraditie bestaat al minstens 3 500 jaar. Het unieke klimaat en de samenstelling van de bodem zorgen ervoor dat de druivenrassen die voor de vinificatie worden gebruikt, wijnen met uitstekende eigenschappen opleveren. In beschrijvingen van reizigers uit de 19e eeuw wordt melding gemaakt van de uitstekende organoleptische kenmerken van de wijn. Deze kenmerken zijn te danken aan het effect dat de natuurlijke omgeving op de druiven en dus op de wijnen van Santorini heeft. In die tijd was er in het buitenland grote vraag naar de wijn van Santorini. Vanwege hun hoge alcoholgehalte werden deze wijnen jarenlang verkocht om wijnen uit andere gebieden met een laag alcoholgehalte te versterken.

Naast hun historische betekenis zijn de wijngaarden vandaag de dag bekend om de productie van unieke wijnen van hoge kwaliteit die, naarmate ze rijpen, uitdrukking geven aan de bodem van Santorini zelf, aan dit unieke terroir van de wijngaarden van het eiland.

Tegenwoordig maken wijnproducenten optimaal gebruik van de plaatselijke druiven en houden zij de organoleptische kenmerken ervan in ere, om op die manier kwaliteitswijnen te produceren die erkenning hebben gekregen in internationale wedstrijden, zowel in Griekenland als in het buitenland.

Om het verband tussen de wijnen met de BOB Santorini en hun kwaliteit te waarborgen, worden de wijnen elk jaar onderworpen aan een organoleptisch onderzoek door een speciaal daartoe opgericht comité. Wijnen die niet aan de desbetreffende specificaties voldoen, mogen niet als wijnen met de BOB Santorini worden aangeboden.

Uit een studie van de Landbouwuniversiteit van Athene is gebleken dat de wijnen van Santorini bijzonder rijk aan bioactieve fenolen zijn, wat te danken is aan de unieke teeltwijze waarbij wordt gebruikgemaakt van de traditionele mandvorm. Deze karakteristieke teeltwijze van de wijnstokken wordt op Santorini al sinds de oudheid toegepast en sluit volledig aan bij de andere kenmerken van de teelt: I) de karakteristieke bodem die zanderig is, een mengsel van puimsteen en as, rijk aan magnesium, calcium en ijzer, met een aanzienlijk waterabsorberend vermogen; II) het mediterrane klimaat met zachte winters en koele zomers, wanneer de zeewind uit het noorden de wijngaarden afkoelt; en III) het grote temperatuurverschil tussen dag en nacht en de op de wijngaarden neerdalende zeemist, die de wijnstokken koel houden en beschermen tegen de felle zon, wat de ontwikkeling van de druivenkwaliteit ten goede komt.

8.2. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch, cultureel en sociaal verband en geografische omgeving van de witte wijn*

Historisch verband

In het spoor van de wijnbouwtraditie van Santorini reizen we terug in de tijd tot het derde millennium vóór Christus. Bij de opgravingen van Akrotiri aangetroffen vondsten, zoals houtskool van wijnstokken en de decoratieve druiventrossen in de vaasschilderkunst van die tijd, wijzen erop dat wijnbouw een van de hoofdactiviteiten van de bevolking was. De prehistorische wijngaarden werden rond 1650 vóór Christus verwoest door de grote vulkaanuitbarsting, waardoor alle sporen van menselijk en plantaardig leven op het eiland voor een drietal eeuwen werden uitgewist.

De wijnbouw en wijnproductie moeten een belangrijk onderdeel van de economie van Akrotiri zijn geweest ten tijde van de vernietiging ervan. Dit wordt bevestigd door de fysieke aanwezigheid van houtskool van wijnstokhout en druivenpitten, en ook door het speciale systeem om de druiven te pletten en de most te verzamelen. De persbak en het vat eronder zijn essentiële uitrustingen. Een grote mand vol kalk, die in de persbak werd gevonden, deed de archeologen vermoeden dat kalk als een soort filter kon hebben gediend om de most te klaren.

De wijn werd opgeslagen in grote "pithoi" (kruiken) die met was werden afgedicht. Op de hals van een dergelijk vat zijn symbolen in lineair A gekrast, waarvan is vastgesteld dat zij naar wijn verwijzen. In het algemeen wijst de veelheid van opslagvaten en stijgbeugelkannen die in Akrotiri zijn gevonden, niet alleen op een aanzienlijke wijnproductie, maar ook op een ontwikkelde wijnhandel. Druiventrossen werden gebruikt als decoratieve motieven in de vaasschilderkunst van die tijd. Bepaalde typen vaten met tuiten dicht bij hun smalle onderkant en de veelheid aan stijgbeugelkannen (potten die voornamelijk voor het vervoer van vloeistoffen waren ontworpen) vormen een bewijs voor het bestaan van wijnproductie en wijnhandel. Ten minste 50 % van alle exemplaren van dit antieke soort vat dat in het Egeïsch gebied is gevonden, is afkomstig uit Santorini.

Volgens Herodotus waren de Phoeniciërs de eerste kolonisten na de catastrofe. Zij, en degenen die volgden, moesten het hoofd bieden aan een extreme omgeving om te kunnen overleven. Om in hun voedselbehoeften te voorzien, probeerden zij verschillende plantensoorten te telen die zij hadden meegenomen en waarmee zij bekend waren. Alleen de wijnstok is erin geslaagd om door de eeuwen heen te overleven in de onherbergzame omgeving van Santorini. Dit is een plant met een groot aanpassingsvermogen die bijzonder goed bestand is tegen het warme en droge klimaat van het eiland, met een stevig en goed ontwikkeld wortelstelsel dat in de bodem van Santorini dringt. "Aspa" is de term die door de plaatselijke bevolking wordt gebruikt voor de harde en compacte bodem die bestaat uit meerdere lagen vulkanisch materiaal: as, lava, puimsteen en puin. Deze "aspa" bedekte de kalk- en leisteenondergrond tijdens de opeenvolgende vulkaanuitbarstingen. Eeuwen van menselijke arbeid zijn in het landschap van het eiland gegrift en getuigen van de inspanningen die de bewoners van Santorini door de eeuwen heen hebben geleverd om de bodem te domineren.

Uit de archaïsche en de klassieke periode zijn geen directe bewijzen van wijnbouw voorhanden. Maar het zou vreemd zijn als de bewoners van Santorini in een dergelijke ideale omgeving geen wijn zouden hebben verbouwd. Het is moeilijk voor te stellen dat er rijke landeigenaren op Santorini waren zonder dat er een product werd verbouwd dat hun grote winsten opleverde. En tot op heden is dit product altijd wijn geweest.

Van de 12e tot de 17e eeuw heersten de Venetianen over het eiland Santorini. Al vanaf het begin waren de Griekse wijnen zeer geliefd bij de Europeanen, niet alleen vanwege hun kwaliteit, maar ook omdat zij lange zeereizen konden doorstaan. Daarom begonnen Frankische en Venetiaanse schepen steeds meer wijn vanuit Santorini te vervoeren. Aan de gouden eeuw voor de wijnen van Santorini onder Venetiaanse heerschappij kwam een einde door de uiteindelijke verovering door de Turken. De wijnen hadden een buitengewoon traject afgelegd en roemrijke episoden gekend, bv. toen zij hoog aangeschreven stonden in Parijs.

8.3. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch, cultureel en sociaal verband en geografische omgeving van de witte wijn*

Culturele, sociale en economische banden

Wijnstokken en wijn zijn sinds de oudheid onlosmakelijk verbonden met het culturele, sociale en economische leven van de bevolking van Santorini.

Santorini heeft altijd een grote productiviteit weten te combineren met kwaliteit en een gerichtheid op de buitenwereld. Onder de Turkse overheersing werden er geen islamitische volkeren gevestigd aangezien er geen uitgestrekte akkerlanden waren. De inwoners van Santorini organiseerden hun gemeenschappen op democratische wijze en profiteerden ten volle van de rust die na de Ottomaanse verovering in het Egeïsche Zeegebied heerste, zodat zij, net als in de prehistorie, handel en scheepvaart konden ontwikkelen. Alexandrië, Taganrog en Constantinopel waren de belangrijkste centra voor de uitvoer van grote hoeveelheden wijn uit Santorini. Het staat historisch vast dat er al minstens sinds 1786 uitvoer naar Rusland plaatsvond. De economie van Santorini verslechterde dan ook toen de uitvoer naar Rusland als gevolg van de Oktoberrevolutie werd stopgezet.

Bewijzen van het antieke verleden van het eiland zijn vandaag de dag te vinden in de archeologische sites van Akrotiri en Mesa Vouno, in de archeologische musea van Santorini en Athene, en in het cultureel centrum Gyzi Megaron. Eigenlijk getuigt het hele eiland, met zijn caldeira, vulkanische rotsen, traditionele nederzettingen, torens en grotten, van een levende geschiedenis.

Tegenwoordig vinden we er wijnbouwbedrijven die zijn uitgerust met hoogtechnologische apparatuur en zich volledig wijden aan de productie van kwaliteitswijnen.

Deze culturele, sociale en economische band is de afgelopen jaren bevestigd door een reeks evenementen op het eiland, zoals de Ampelos ("wijnstok")-symposia. Santorini is uitgekozen als locatie voor deze internationale symposia over wijnbouw omdat het niet alleen een van de mooiste en uniekste plaatsen ter wereld is, maar ook een 3 500 jaar oude traditie van wijnbouw en wijnproductie kent. Deze traditie is in stand gehouden door het unieke ecosysteem van dit vulkanische eiland in de Egeïsche Zee.

Het doel van het eerste symposium, "Ampelos 2003" (5-7 juni), was om een wezenlijke bijdrage te leveren aan het vinden van de juiste koers voor de wijnbouw in Griekenland en om wijnbouwers zo veel mogelijk "instrumenten" voor een moderne en efficiënte wijnbouw aan te reiken. De organisatoren van het symposium nodigden wijnboeren, wijnproducenten, deskundigen, onderzoekers en zakenmensen uit de sector uit om hun kennis en opvattingen over het onderwerp te delen. Ook konden zij genieten van het uitgebreide sociale programma van het symposium, in een perfecte omgeving: het beroemde eiland Santorini!

Het doel van het tweede symposium, "Ampelos 2006" (1-3 juni), was om de nieuwste wetenschappelijke en technische ontwikkelingen aan de deelnemers te presenteren, evenals het laatste nieuws over de markt. Hierdoor konden vruchtbare uitwisselingen ontstaan tussen deskundigen uit de hele wereld en de vertegenwoordigers van de wijnindustrie, wijnjournalisten en wijnliefhebbers die het symposium bijwoonden. Een van de hoofddoelstellingen van het symposium was om de combinatie van bodem, klimaat en druivensoort voor elke wijnstok te evalueren en na te gaan hoe de grondstof optimaal kan worden benut met behulp van het hele scala van wijnbouwtechnieken. Dit zou bijdragen tot de ontwikkeling van de specifieke, gewenste aroma's, naast de smaak, van de wijnen van elk gebied. Tot slot werd bijzondere aandacht besteed aan mogelijke marktstrategieën.

Het derde internationale symposium, "Ampelos 2013", vond plaats op 30 en 31 mei 2013. Op het symposium werden de volgende onderwerpen behandeld: ontwikkelingen in de wijnbouw met het oog op aanpassing aan klimaatverandering; vooruitgang en innovatie in wijnbereiding; nieuwe strategieën voor het promoten van wijnproducten in de nieuwe economische omstandigheden die zich op mondiaal niveau hadden voorgedaan; en nieuwe trends in de toepassing van goede praktijken in de wijnbouw en wijnbereiding.

Het thema van het vierde internationale "Ampelos"-symposium (12-14 mei) was "De mediterrane wijngaard en klimaatverandering". De presentaties bevestigden het significante effect van klimaatverandering — en met name de stijging van de gemiddelde temperaturen — op de fenolische ontwikkeling, de fysiologie en de rijpingsperioden van de druiven. Op het symposium werd opgemerkt dat de knopvorming, de bloei en de rijping van de druiven de afgelopen 40 jaar in de Europese wijngaarden, afhankelijk van de regio en het druivenras, twee tot drie weken vroeger plaatsvinden. Tegelijker vindt de volledige rijping van de druiven plaats bij veel hogere temperaturen. De belangrijkste klimaatgebonden parameters zijn temperatuur, regenval en zonlicht. Geconstateerd werd dat ongeacht de voorspellingsmodellen voor deze parameters, het Europese scenario voor wijnstokken en wijn aanzienlijk zal veranderen. De verandering zal zowel het patroon van druivenrassen als de structurele elementen van het scenario beïnvloeden. De resultaten zullen veelal negatief zijn voor de kwaliteit van de wijnen, vooral voor die van witte druivenrassen.

8.4. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch, cultureel en sociaal verband en geografische omgeving van de witte wijn*

Geografische omgeving en geografische oorsprong

In het productiegebied van de wijnen met de BOB Santorini beslaan de wijngaarden ongeveer 12 000 stremmata (1 200 ha). Op zeeniveau is het wijnbouwgebied vlak, maar daarna wordt er aan terrasbouw gedaan tot op een hoogte van 300 meter.

Het gebied heeft een typisch mediterraan klimaat met veel zon, hete en droge zomers en zachte winters. De gemiddelde jaarlijkse maximumtemperatuur is 23 °C en de minimumtemperatuur is 14 °C. De totale jaarlijkse neerslag bedraagt gemiddeld tussen 250 en 370 millimeter.

Santorini is voornamelijk gevormd door afzettingen van de plaatselijke bodem uit het tertiair, puimsteen en lava. De bodem van Santorini is zanderig met zeer kleine hoeveelheden klei. De bodem is ook arm aan organisch materiaal en bevat, met uitzondering van een klein gebied rond de heuvel van Profitis Ilias, geen calciumcarbonaat. Daarom kunnen de planten, ondanks het feit dat de bodem rijk is aan kalium, niet de hoeveelheden opnemen die nodig zijn om wijnsteenzuur op noemenswaardige wijze te neutraliseren. Dit is de reden voor de hoge zuurgraad van de wijnen van Santorini. Ook het klimaat, met de schaarse regenval, draagt bij tot de lage kaliumopname, evenals het feit dat de wijngaarden niet worden geïrrigeerd.

Het eiland is uitzonderlijk droog. In de zomermaanden, wanneer de druiven rijpen, zijn de temperaturen overdag zeer hoog. Tijdens deze langdurig droge periode wordt in de waterbehoeften van de planten voorzien door de nevels die ontstaan door verdamping uit de zee. Deze stijgen op uit de caldeira en omhullen het eiland.

Tegelijkertijd wordt het eiland in de zomermaanden onbarmhartig geteisterd door de noordenwinden, de zogenaamde "meltemia", die verhinderen dat zich overdag vocht op de druiven ophoopt. Wanneer echter de temperatuur 's nachts daalt en het relatief vochtig wordt, absorbeert de vulkanische bodem van het eiland het vocht en voedt zo de wijnstokken.

Op plaatsen waar de bodem steil oploopt, hebben de bewoners van Santorini de beroemde "pezoules" (trappen) aangelegd. Met andere woorden: zij hebben terrassen aangelegd om de teelt te vergemakkelijken en het waterverlies te beperken.

Als gevolg van deze unieke combinatie van klimaat en bodem zijn de druiven van Santorini snel rijp en behouden zij hun zuurgraad.

Zoals alles op het winderige Santorini, zijn ook de wijnstokken uniek van vorm. De planten staan ver uit elkaar en laag bij de grond. Om de druiven te beschermen tegen de meedogenloze winden die het eiland in de winter teisteren, hebben de bewoners van Santorini de wijnstokken in een kroonvorm gesnoeid, waarbij de druiven aan de binnenkant groeien.

Ernstige aantastingen door insecten en ziekten zijn zeldzaam. De enige ingreep op het gebied van gewasbescherming bestaat uit één of twee preventieve zwaveltoepassingen in het voorjaar.

De wijngaarden van Santorini zijn de oudste van Griekenland. Sommige wijnstokken zouden zelfs 300 jaar oud kunnen zijn. De wijnstokken zijn zelfgeworteld. Ze zijn niet geënt op Amerikaanse onderstammen. Dat komt omdat de phylloxera, het schadelijke insect dat overal ter wereld wijngaarden blijft verwoesten, zich hier nooit heeft gevestigd. Dankzij de vulkanische bodem van het eiland, met zijn schaarste aan klei en zijn zeer hoog zandgehalte (93-97 %), kan deze druifluis hier gelukkig niet leven.

Zo zorgen een aantal factoren dus voor een uniek microklimaat. Hierdoor kunnen de druiven volledig rijpen, waardoor zij bijzondere kenmerken krijgen zoals de verfrissende hoge zuurgraad en het hoge alcoholgehalte.

8.5. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch, cultureel en sociaal verband en geografische omgeving van de witte wijn*

Productgegevens

De wijngaarden van de eilanden Santorini en Thirasia zijn echte belvedères over de Egeïsche Zee. Tijdens de zomer voorkomen de noordelijke winden, de beroemde "meltemia", hoge temperaturen, waardoor een specifiek microklimaat ontstaat. Dit bevordert de rijping van de druiven en de samenstelling ervan tijdens de "analytische" rijpingsfase, rekening houdend met de zuurgraad, kleur, aromaten, suikers enz., en levert wijnen van uitzonderlijke kwaliteit op. De wijnen met de BOB Santorini worden gemaakt van de plaatselijke druivenrassen assyrtiko, athiri en aidani.

Meer bepaald wordt de droge witte wijn met de BOB Santorini gemaakt van ten minste 85 % assyrtiko-druiven. Het resterende percentage bestaat uit de druivenrassen aidani en athiri.

De combinatie van klimaat, bodemsamenstelling, geteelde druivenrassen, aan de wijnstokken bestede zorg en toegepaste wijnbereidingstechnieken draagt bij tot de kwaliteitskenmerken van de wijnen met de BOB Santorini. Dankzij deze combinatie kunnen de wijnen rijpen en hun kenmerken in de loop van de tijd verbeteren. De gerijpte droge witte wijn heeft een diepe goudgele kleur met oranje tinten. De aroma's zijn voornamelijk van bloemen en groen fruit zoals kweepeer en verschillende jamachtige vruchten. Ook hebben de wijnen nootachtige toetsen, zoals van geroosterde amandelen en hazelnoten. Vaak worden gekruide toetsen aangetroffen, zoals komijn en koriander, aromatische kruiden zoals geranium, tijm, salie, kamille en een finish van gedroogde vijg. De aroma's zijn ook aanwezig in de smaak, samen met honing en gedroogd fruit. De gerijpte wijnen hebben daarnaast een boterachtige textuur. Als gevolg van de bovenstaande elementen zijn deze wijnen rijk en complex en hebben ze body en een nog langere afdronk.

8.6. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch, cultureel en sociaal verband en geografische omgeving van de witte wijn*

Causaal verband

Zoals in de bovenstaande punten is beschreven, is het unieke karakter van de wijnen met de BOB Santorini te danken aan de specifieke kenmerken van het eiland en de specifieke teelttechnieken. Daarbij gaat het onder meer om:

1. mandvormige teelt. De karakteristieke teeltmethode voor wijnstokken op Santorini is een plaatselijke methode die dateert uit de oudheid en ook nu nog wordt toegepast. Om de "manden" te vormen, draaien ervaren wijnbouwers van Santorini de takken samen tot grote kronen, die als natuurlijk gevormde manden op de vulkanische grond van het eiland rusten. De druiven rijpen binnen de manden, waardoor ze beschermd zijn. Tegelijkertijd zijn de wijnstokken bestand tegen de bijzonder moeilijke bodem- en klimaatomstandigheden op Santorini, die bestaan uit:

— zeer krachtige winden, vooral in het voorjaar, het seizoen waarin de nieuwe scheuten verschijnen;

— door de wind opgezweept striemend zand van de vulkanische bodem;

— brandende zon gedurende de hele zomer;

— gebrek aan water (afgezien van de zeemist 's nachts);

2. de karakteristieke bodem, die zanderig is, een mengsel van puimsteen en as, en rijk aan magnesium, calcium en ijzer, met een aanzienlijk waterabsorberend vermogen;

3. het mediterrane klimaat met zachte winters en koele zomers, wanneer de zeewind uit het noorden de wijngaarden afkoelt; en

4. het grote temperatuurverschil tussen dag en nacht en de op de wijngaarden neerdalende zeemist, die de wijnstokken koel houdt en beschermt tegen de felle zon, wat de ontwikkeling van de druivenkwaliteit ten goede komt.

Het typische microklimaat van de eilanden in het afgebakende gebied zorgt voor een wisselwerking met het reliëf van het land, en de druivenrassen van het gebied brengen wijnen met een grote aromatische complexiteit voort. Citrusvruchten, en met name citrusbloemen, zijn overheersend, zoals cederappel, citroen, grapefruit en bloedsinaasappel. Fruit met wit vruchtvlees is ook sterk aanwezig, evenals groen fruit zoals peer en groene appel. Daarna volgen steenvruchten zoals witte perzik, abrikoos en loquat. Vervolgens vinden we tropisch fruit, zoals mango, ananas, lychee en meloen. In de mond is de eerste indruk de sterk zure sensatie die in evenwicht is met de warme en zoete sensatie van het hoge alcoholgehalte. Citrusvruchten, en vooral de bloemen ervan, overheersen, met cederappel, citroen, limoen, grapefruit en bloedsinaasappel, samen met vruchten met wit vruchtvlees zoals peer, wat een hoofdkenmerk van de assyrtiko is, en groene appel, evenals steenvruchten zoals witte perzik, abrikoos en groene vruchten (lychee, loquat). Afhankelijk van de hoeveelheden athiri en aidani, kunnen we ook tropische vruchten zoals mango en ananas aantreffen. Een ander kenmerk dat we op Santorini aantreffen is een intense zoutigheid. Die heeft niets te maken met het druivenras maar met het feit dat de wijngaarden dicht bij zee liggen. Nog een ander intens smaakkenmerk is mineraliteit, d.i. de smaak van natte stenen.

Als gevolg van het bovenstaande zijn de wijnen van Santorini rijk en hebben ze body en een afdronk die secondenlang blijft hangen.

8.7. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch en cultureel verband met de geografische omgeving van van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen wijn en likeurwijn uit ingedroogde druiven*

Kwaliteit

De wijngaarden van Santorini behoren tot de oudste van de wereld en gaan terug tot de prehistorie. De wijnbouwtraditie bestaat al minstens 3 500 jaar. Het unieke klimaat en de samenstelling van de bodem zorgen ervoor dat de druivenrassen die voor de vinificatie worden gebruikt, wijnen met uitstekende eigenschappen opleveren. In beschrijvingen van reizigers uit de 19e eeuw wordt melding gemaakt van de uitstekende organoleptische kenmerken van de wijn. Deze kenmerken zijn te danken aan het effect dat de natuurlijke omgeving op de druiven en dus op de wijnen van Santorini heeft. In die tijd was er in het buitenland grote vraag naar de wijn van Santorini. Vanwege hun hoge alcoholgehalte werden deze wijnen jarenlang verkocht om wijnen uit andere gebieden met een laag alcoholgehalte te versterken.

Naast hun historische betekenis zijn de wijngaarden vandaag de dag bekend om de productie van unieke wijnen van hoge kwaliteit die, naarmate ze rijpen, uitdrukking geven aan de bodem van Santorini zelf, aan dit unieke terroir van de wijngaarden van het eiland.

Tegenwoordig maken wijnproducenten optimaal gebruik van de plaatselijke druiven en houden zij de organoleptische kenmerken ervan in ere, om op die manier kwaliteitswijnen te produceren die erkenning hebben gekregen in internationale wedstrijden, zowel in Griekenland als in het buitenland.

Om het verband tussen de wijnen met de BOB Santorini en hun kwaliteit te waarborgen, worden de wijnen elk jaar onderworpen aan een organoleptisch onderzoek door een speciaal daartoe opgericht comité. Wijnen die niet aan de desbetreffende specificaties voldoen, mogen niet als wijnen met de BOB Santorini worden aangeboden.

Uit een studie van de Landbouwuniversiteit van Athene is gebleken dat de wijnen van Santorini bijzonder rijk aan bioactieve fenolen zijn, wat te danken is aan de unieke teeltwijze waarbij wordt gebruikgemaakt van de traditionele mandvorm. Deze karakteristieke manier van wijnbouw wordt op Santorini al sinds de oudheid toegepast en is volledig in overeenstemming met de andere kenmerken van de teelt, die als volgt zijn:

I) de karakteristieke bodem, die zanderig is, een mengsel van puimsteen en as, rijk aan magnesium, calcium en ijzer, met een aanzienlijk waterabsorberend vermogen;

II) het mediterrane klimaat met zachte winters en koele zomers, wanneer de zeewind uit het noorden de wijngaarden afkoelt;

en III) het grote temperatuurverschil tussen dag en nacht en de op de wijngaarden neerdalende zeemist, die de wijnstokken koel houdt en beschermt tegen de felle zon, wat de ontwikkeling van de druivenkwaliteit ten goede komt.

8.8. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch en cultureel verband met de geografische omgeving van van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen wijn en likeurwijn uit ingedroogde druiven*

Historisch verband

In het spoor van de wijnbouwtraditie van Santorini reizen we terug in de tijd tot het derde millennium vóór Christus. Bij de opgravingen van Akrotiri aangetroffen vondsten, zoals houtskool van wijnstokken en de decoratieve druiventrossen in de vaasschilderkunst van die tijd, wijzen erop dat wijnbouw een van de hoofdactiviteiten van de bevolking was. De prehistorische wijngaarden werden rond 1650 vóór Christus verwoest door de grote vulkaanuitbarsting, waardoor alle sporen van menselijk en plantaardig leven op het eiland voor een drietal eeuwen werden uitgewist.

De wijnbouw en wijnproductie moeten een belangrijk onderdeel van de economie van Akrotiri zijn geweest ten tijde van de vernietiging ervan. Dit wordt bevestigd door de fysieke aanwezigheid van houtskool van wijnstokhout en druivenpitten, en ook door het speciale systeem om de druiven te pletten en de most te verzamelen. De persbak en het vat eronder zijn essentiële uitrustingen. Een grote mand vol kalk, die in de persbak werd gevonden, deed de archeologen daarentegen vermoeden dat kalk als een soort filter kon hebben gediend om de most te klaren.

De wijn werd opgeslagen in grote "pithoi" (kruiken) die met was werden afgedicht. Op de hals van een dergelijk vat zijn symbolen in lineair A gekrast, waarvan is vastgesteld dat zij naar wijn verwijzen. In het algemeen wijst de veelheid van opslagvaten en stijgbeugelkannen die in Akrotiri zijn gevonden, niet alleen op een aanzienlijke wijnproductie, maar ook op een ontwikkelde wijnhandel. Druiventrossen werden gebruikt als decoratieve motieven in de vaasschilderkunst van die tijd. Bepaalde typen vaten met tuiten dicht bij hun smalle onderkant en de veelheid aan stijgbeugelkannen (potten die voornamelijk voor het vervoer van vloeistoffen waren ontworpen) vormen een bewijs voor het bestaan van wijnproductie en wijnhandel. Ten minste 50 % van alle exemplaren van dit antieke soort vat dat in het Egeïsch gebied is gevonden, is afkomstig uit Santorini.

Volgens Herodotus waren de Phoeniciërs de eerste kolonisten na de catastrofe. Zij, en degenen die volgden, moesten het hoofd bieden aan een extreme omgeving om te kunnen overleven. Om in hun voedselbehoeften te voorzien, probeerden zij verschillende plantensoorten te telen die zij hadden meegenomen en waarmee zij bekend waren. Alleen de wijnstok is erin geslaagd om door de eeuwen heen te overleven in de onherbergzame omgeving van Santorini. Dit is een plant met een groot aanpassingsvermogen die bijzonder goed bestand is tegen het warme en droge klimaat van het eiland, met een stevig en goed ontwikkeld wortelstelsel dat in de bodem van Santorini dringt. "Aspa" is de term die door de plaatselijke bevolking wordt gebruikt voor de harde en compacte bodem die bestaat uit meerdere lagen vulkanisch materiaal: as, lava, puimsteen en puin. Deze "aspa" bedekte de kalk- en leisteenondergrond tijdens de opeenvolgende vulkaanuitbarstingen. Eeuwen van menselijke arbeid zijn in het landschap van het eiland gegrift en getuigen van de inspanningen die de bewoners van Santorini door de eeuwen heen hebben geleverd om de bodem te domineren.

Uit de archaïsche en de klassieke periode zijn er geen directe bewijzen van wijnbouw voorhanden. Maar het zou vreemd zijn als de bewoners van Santorini in een dergelijke ideale omgeving geen wijn zouden hebben verbouwd. Het is moeilijk voor te stellen dat er rijke landeigenaren op Santorini waren zonder dat er een product werd verbouwd dat hun grote winsten opleverde. En tot op heden is dit product altijd wijn geweest.

Van de 12e tot de 17e eeuw heersten de Venetianen over het eiland Santorini. Al vanaf het begin waren de Griekse wijnen zeer geliefd bij de Europeanen, niet alleen vanwege hun kwaliteit, maar ook omdat zij lange zeereizen konden doorstaan. Daarom begonnen Frankische en Venetiaanse schepen steeds meer wijn vanuit Santorini te vervoeren. Aan de gouden eeuw voor de wijnen van Santorini onder de Venetiaanse heerschappij kwam een einde door de uiteindelijke verovering door de Turken. De wijnen hadden een buitengewoon traject afgelegd en roemrijke episoden gekend, bv. toen zij hoog aangeschreven stonden in Parijs.

8.9. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch en cultureel verband met de geografische omgeving van van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen wijn en likeurwijn uit ingedroogde druiven*

Culturele, sociale en economische banden

Wijnstokken en wijn zijn sinds de oudheid onlosmakelijk verbonden met het culturele, sociale en economische leven van de bevolking van Santorini.

Vinsanto wordt gezien als de voortzetting van de traditie van de *passos*, de naam voor de wijn uit ingedroogde druiven uit de oudheid waarom de Egeïsche eilanden beroemd waren.

Tegenwoordig zijn er nog maar weinig wijnen die dezelfde vorm en productiemethoden hebben behouden als in de Griekse oudheid. Met een zoete smaak op de tong schreef Hesiodus in de zevende eeuw vóór Christus: "Leg de druiven tien dagen en nachten in de zon, en daarna vijf dagen in de schaduw". Zo geeft hij ons het antieke recept voor de wijnbereiding.

Vinsanto heeft dezelfde smaak als de wijnen die onverdund werden gedronken tijdens de symposia van Plato en Socrates.

In de 12e eeuw gaven de Venetiaanse veroveraars van het eiland deze wijn een nieuwe naam en noemden hem "Vino di Santorini" (wijn van Santorini). Dit veranderde in "Vino Santo" en vervolgens in "Vinsanto". Onder de naam "Vinsanto" bereikte de wijn de havens van Constantinopel, Rusland, Triëst, Ancona en Venetië. Deze beroemde zoete wijn, die het unieke karakter van Santorini tot uitdrukking brengt, maakte deel uit van de overvloedige banketten van heersers uit de middeleeuwen. Eeuwenlang was het de communiewijn in de kelken van de orthodoxe kerk van Rusland.

De eerste bekende vermelding van de naam "Vinsanto" dateert van 1729. In een brief aan de katholieke bisschop van het eiland schreven enkele kapiteins dat een piratenschip twee schepen van Santorini had geplunderd en tien vaten wijn en vijf vaten Vinsanto had meegenomen.

Santorini heeft altijd een grote productiviteit weten te combineren met kwaliteit en een gerichtheid op de buitenwereld. De uitvoer van Vinsanto bereikte een hoogtepunt tijdens de Venetiaanse en Turkse overheersing, en opnieuw in de 19e eeuw toen Santorini meer wijn uitvoerde dan de rest van Griekenland samen. Onder de Turkse overheersing werden er geen islamitische volkeren gevestigd aangezien er geen uitgestrekte akkerlanden waren. De inwoners van Santorini organiseerden hun gemeenschappen op democratische wijze en profiteerden ten volle van de rust die na de Ottomaanse verovering in het Egeïsche Zeegebied heerste, zodat zij, net als in de prehistorie, handel en scheepvaart konden ontwikkelen. Alexandrië, Taganrog en Constantinopel waren de belangrijkste centra voor de uitvoer van grote hoeveelheden wijn uit Santorini. Het staat historisch vast dat er al minstens sinds 1786 Vinsanto naar Rusland werd uitgevoerd. De economie van Santorini verslechterde dan ook toen de uitvoer van Vinsanto naar Rusland als gevolg van de Oktoberrevolutie werd stopgezet.

Bewijzen van het antieke verleden van het eiland zijn vandaag de dag te vinden in de archeologische sites van Akrotiri en Mesa Vouno, in de archeologische musea van Santorini en Athene, en in het cultureel centrum Gyzi Megaron. Eigenlijk getuigt het hele eiland, met zijn caldeira, vulkanische rotsen, traditionele nederzettingen, torens en grotten, van een levende geschiedenis.

Tegenwoordig vinden we er wijnbouwbedrijven die zijn uitgerust met hoogtechnologische apparatuur en zich volledig wijden aan de productie van kwaliteitswijnen.

Deze culturele, sociale en economische band is de afgelopen jaren bevestigd door een reeks evenementen op het eiland, zoals de Ampelos ("wijnstok")-symposia. Santorini is uitgekozen als locatie voor deze internationale symposia over wijnbouw omdat het niet alleen een van de mooiste en uniekste plaatsen ter wereld is, maar ook een 3 500 jaar oude traditie van wijnbouw en wijnproductie kent. Deze traditie is in stand gehouden door het unieke ecosysteem van dit vulkanische eiland in de Egeïsche Zee.

8.10. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch en cultureel verband met de geografische omgeving van van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen wijn en likeurwijn uit ingedroogde druiven*

Geografische omgeving en geografische oorsprong

In het productiegebied van de wijnen met de BOB Santorini beslaan de wijngaarden ongeveer 12 000 stremmata (1 200 ha). Op zeeniveau is het wijnbouwgebied vlak, maar daarna wordt er aan terrasbouw gedaan tot op een hoogte van 300 meter.

Het gebied heeft een typisch mediterraan klimaat met veel zon, hete en droge zomers en zachte winters. De gemiddelde jaarlijkse maximumtemperatuur is 23 °C en de minimumtemperatuur is 14 °C. De totale jaarlijkse neerslag bedraagt gemiddeld tussen 250 en 370 millimeter.

Santorini is voornamelijk gevormd door afzettingen van de plaatselijke bodem uit het tertiair, puimsteen en lava. De bodem van Santorini is zanderig met zeer kleine hoeveelheden klei. De bodem is ook arm aan organisch materiaal en bevat, met uitzondering van een klein gebied rond de heuvel van Profitis Ilias, geen calciumcarbonaat. Daarom kunnen de planten, ondanks het feit dat de bodem rijk is aan kalium, niet de hoeveelheden opnemen die nodig zijn om wijnsteenzuur op noemenswaardige wijze te neutraliseren. Dit is de reden voor de hoge zuurgraad van de wijnen van Santorini. Ook het klimaat, met de schaarse regenval, draagt bij tot de lage kaliumopname, evenals het feit dat de wijngaarden niet worden geïrrigeerd.

Het eiland is uitzonderlijk droog. In de zomermaanden, wanneer de druiven rijpen, zijn de temperaturen overdag zeer hoog. Tijdens deze langdurig droge periode wordt in de waterbehoeften van de planten voorzien door de nevels die ontstaan door verdamping uit de zee. Deze stijgen op uit de caldeira en omhullen het eiland.

Tegelijkertijd wordt het eiland in de zomermaanden onbarmhartig geteisterd door de noordenwinden, de zogenaamde "meltemia", die verhinderen dat zich overdag vocht op de druiven ophoopt. Wanneer echter de temperatuur 's nachts daalt en het relatief vochtig wordt, absorbeert de vulkanische bodem van het eiland het vocht en voedt zo de wijnstokken.

Op plaatsen waar de bodem steil oploopt, hebben de bewoners van Santorini de beroemde "pezoules" (trappen) aangelegd. Met andere woorden: zij hebben terrassen aangelegd om de teelt te vergemakkelijken en het waterverlies te beperken.

Als gevolg van deze unieke combinatie van klimaat en bodem zijn de druiven van Santorini snel rijp en behouden zij hun zuurgraad.

Zoals alles op het winderige Santorini, zijn ook de wijnstokken uniek van vorm. De planten staan ver uit elkaar en laag bij de grond. Om de druiven te beschermen tegen de meedogenloze winden die het eiland in de winter teisteren, hebben de bewoners van Santorini de wijnstokken in een kroonvorm gesnoeid, waarbij de druiven aan de binnenkant groeien.

Ernstige aantastingen door insecten en ziekten zijn zeldzaam. De enige ingreep op het gebied van gewasbescherming bestaat uit één of twee preventieve zwaveltoepassingen in het voorjaar.

De wijngaarden van Santorini zijn de oudste van Griekenland. Sommige wijnstokken zouden zelfs 300 jaar oud kunnen zijn. De wijnstokken zijn zelfgeworteld. Ze zijn niet geënt op Amerikaanse onderstammen. Dat komt omdat de phylloxera, het schadelijke insect dat overal ter wereld wijngaarden blijft verwoesten, zich hier nooit heeft gevestigd. Dankzij de vulkanische bodem van het eiland, met zijn schaarste aan klei en zijn zeer hoog zandgehalte (93-97 %), kan deze druifluis hier gelukkig niet leven.

Een aantal factoren zorgt dus voor een microklimaat dat uniek is in de wereld en dat de druiven helpt om volledig te rijpen. In combinatie met de effecten van blootstelling aan de zon en van rijping, zorgen deze factoren voor de productie van zoete wijnen met geconcentreerde kenmerken en een heerlijk fluwelige sensatie in de mond.

8.11. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch en cultureel verband met de geografische omgeving van van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen wijn en likeurwijn uit ingedroogde druiven*

Productgegevens

De wijngaarden van de eilanden Santorini en Thirasia zijn echte belvedères over de Egeïsche Zee. Tijdens de zomer voorkomen de noordelijke winden, de beroemde "meltemia", hoge temperaturen, waardoor een specifiek microklimaat ontstaat. Dit bevordert de rijping van de druiven en de samenstelling ervan tijdens de "analytische" rijpingsfase, rekening houdend met de zuurgraad, kleur, aromaten, suikers enz., en levert wijnen van uitzonderlijke kwaliteit op.

Daarnaast draagt de combinatie van klimaat, bodemsamenstelling, geteelde druivenrassen, aan de wijnstokken bestede zorg en toegepaste wijnbereidingstechnieken bij tot de kwaliteitskenmerken van de wijnen met de BOB Santorini.

De van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen witte wijn en de likeurwijn uit ingedroogde druiven met de BOB Santorini wordt gemaakt van ten minste 51 % assyrtiko-druiven. De rest bestaat uit de druivenrassen aidani en athiri, met kleine hoeveelheden "uitheemse" witte rassen die op traditionele wijze op de eilandengroep Santorini en Thirasia worden geteeld. Het betreft met name de rassen gaidouria, katsano, witte moschato, monemvassia, platani, potamissi en het rode ras roditis.

Na de oogst worden de druiven voor de productie van Vinsanto te drogen gelegd in de warme Egeïsche zon, terwijl de drainerende eigenschappen van de grond hen beschermen tegen rotting. Na zeven tot twaalf dagen hebben de druiven het grootste deel van hun vocht verloren en zijn al hun eigenschappen geconcentreerd. De druiven worden dan voorzichtig gekneusd en geperst, waarna een langzame gisting begint die dagelijks wordt gecontroleerd. Vanwege het hoge suikergehalte stopt de gisting voortijdig. Het resultaat is een van nature zoete wijn zonder toevoeging van sterke alcohol. Vervolgens rijpt de wijn gedurende ten minste 24 maanden in eikenhouten vaten. De tijd speelt in het voordeel van Vinsanto en is van onschatbare waarde voor het geven van aroma's en smaak terwijl de wijn sereen ligt te rusten in de donkere kelders van het eiland. De tijd zorgt ervoor dat de kenmerken van Vinsanto geconcentreerd worden, waardoor de wijn een heerlijk fluwelige sensatie in de mond geeft en de rijping een integraal onderdeel van de productie wordt.

Voor de productie van Vinsanto is ongeveer zes kilo druiven per liter nodig. Dit kan oplopen tot tien, afhankelijk van de verdamping tijdens de lange rijping. Daardoor is de wijn zeer exclusief, zoals alles wat van grote waarde is.

De bovengenoemde lokale druivenrassen die voor de productie van Vinsanto worden gebruikt, dragen op hun eigen manier bij aan de uitmuntendheid ervan. De assyrtiko draagt bij aan de verfrissende zuurgraad, de voornaamheid en de minerale tonen, de aidani aan de body en het diepe en bedwelmende aroma, en de athiri aan het geraffineerde en delicate karakter. Samen dragen zij bij tot de complexiteit van Vinsanto.

8.12. *Kwaliteitsgerelateerd, historisch en cultureel verband met de geografische omgeving van van nature zoete/uit ingedroogde druiven verkregen wijn en likeurwijn uit ingedroogde druiven*

Causaal verband

Zoals in de bovenstaande punten is beschreven, is het unieke karakter van de wijnen met de BOB Santorini te danken aan de specifieke kenmerken van de eilanden en de specifieke teelttechnieken. Daarbij gaat het onder meer om:

1. mandvormige teelt. De karakteristieke teeltmethode voor wijnstokken op Santorini is een plaatselijke methode die dateert uit de oudheid en ook nu nog wordt toegepast. Om de "manden" te vormen, draaien ervaren wijnbouwers van Santorini de takken samen tot grote kronen, die als natuurlijk gevormde manden op de vulkanische grond van het eiland rusten. De druiven rijpen binnen de manden, waardoor ze beschermd zijn. Tegelijkertijd zijn de wijnstokken bestand tegen de bijzonder moeilijke bodem- en klimaatomstandigheden op Santorini, die bestaan uit:

   — zeer krachtige winden, vooral in het voorjaar, het seizoen waarin de nieuwe scheuten verschijnen;

   — door de wind opgezweept striemend zand van de vulkanische bodem;

   — brandende zon gedurende de hele zomer;

   — gebrek aan water (met uitzondering van de zeemist 's nachts);

2. de karakteristieke bodem, die zanderig is, een mengsel van puimsteen en as, en rijk aan magnesium, calcium en ijzer, met een aanzienlijk waterabsorberend vermogen;

3. het mediterrane klimaat met zachte winters en koele zomers, wanneer de zeewind uit het noorden de wijngaarden afkoelt; en

4. het grote temperatuurverschil tussen dag en nacht en de op de wijngaarden neerdalende zeemist houden de wijnstokken koel en beschermen tegen de felle zon, wat de ontwikkeling van de druivenkwaliteit ten goede komt.

Het samenspel van al deze factoren, in combinatie met het effect van het in de zon leggen van de druiven, levert wijnen op met een intens en complex aroma. Er zijn toetsen van specerijen, rozijnensiroop, chocolade, koffie, thee, zure kersen, pruimen en vijgen, jam van kersen en zure kersen, en honingraat. Tijdens de rijping worden de aroma's intenser en complexer. In de mond is de wijn rijk, met een verrassende zuurgraad die de zoetheid in evenwicht brengt. Een ronde, fluwelige wijn, rijk aan honing- en citroentoetsen. Wijn met een unieke complexiteit van aroma's en smaak, een uitstekende structuur en een lange nasmaak.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering van de wijn

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen met betrekking tot etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

1. Aanduidingen die verwijzen naar bepaalde productiemethoden

In Ministerieel Besluit nr. 280557 van 9 juni 2005 tot vaststelling van de rijpingsduur, de verouderingsduur en het tijdstip van het op de markt brengen van wijnen met een oorsprongsbenaming van superieure kwaliteit en van plaatselijke wijnen, en tot vaststelling van de bij de etikettering gebruikte aanduidingen met betrekking tot de productie- of bereidingsmethoden (Grieks Staatsblad, reeks II, nr. 818 van 15 juni 2005), heeft artikel 1 betrekking op de voorwaarden voor het gebruik van de volgende aanduidingen:

— "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" of "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (NIEUWE WIJN)

— "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" of "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (GERIJPT IN HET VAT)

— "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" of "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (VEROUDERD IN HET VAT)

2. Vermelding van het oogstjaar op de etiketten

Indien de aanduidingen "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" of "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" ("NIEUWE WIJN") worden gebruikt voor de etikettering van de wijnen, is het verplicht het oogstjaar op het etiket aan te brengen overeenkomstig artikel 1, lid 2, van Ministerieel Besluit nr. 280557 van 9 juni 2005 tot vaststelling van de rijpingsduur, de verouderingsduur en het tijdstip van het op de markt brengen van wijnen met een oorsprongsbenaming van superieure kwaliteit en van plaatselijke wijnen, en tot vaststelling van de bij de etikettering gebruikte aanduidingen met betrekking tot de productie- of bereidingsmethoden (Grieks Staatsblad, reeks II, nr. 818, 15.6.2005).

3. Traditionele aanduidingen

— Traditionele aanduidingen overeenkomstig Ministerieel Besluit nr. 235309 van 7 februari 2002 betreffende de goedkeuring van traditionele aanduidingen voor wijn die verband houden met de oorsprongsbenaming of de geografische aanduiding (Grieks Staatsblad, reeks II, nr. 179 van 19 februari 2002).

Overeenkomstig bovengenoemd ministerieel besluit zijn de traditionele aanduidingen die op de etikettering van wijnen met de BOB Santorini mogen worden gebruikt, de volgende: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Wijn van eilandwijngaarden], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Wijn van terraswijngaarden], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Wijn van heuvels], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [Wijn van hellingen], Λιαστός [Uit ingedroogde druiven], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Vermelding van traditionele aanduidingen als bedoeld in artikel 112 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 die verband houden met deze oorsprongsbenaming of geografische aanduiding.

Overeenkomstig artikel 113 van Verordening (EU) nr. 1308/2013, en zoals gedefinieerd en geregistreerd in de databank e-Ambrosia, zijn de traditionele aanduidingen die mogen worden gebruikt op de etikettering van wijnen met de BOB Santorini, op voorwaarde dat de desbetreffende EU- en nationale wetgeving wordt nageleefd, de volgende:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (Oorsprongsbenaming van superieure kwaliteit) in plaats van de BOB, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Speciaal geselecteerd), Επιλογή or Επιλεγμένος (Selectie of geselecteerd), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) en Λιαστός (uit ingedroogde druiven).

En verder:

Νυχτέρι (Nykteri): traditionele benaming die is voorbehouden aan droge witte wijnen met de BOB Santorini met een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 13,5 % die zijn gegist in ofwel tanks, ofwel vaten en vervolgens ten minste drie maanden zijn gerijpt in houten vaten.

Vinsanto: traditionele benaming die is voorbehouden aan de zoete wijnen met de BOB Santorini die worden gemaakt van ingedroogde druiven.

Afwijkingen

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Artikel 5, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft aanvragen tot bescherming van oorsprongsbenamingen, geografische aanduidingen en traditionele aanduidingen in de wijnsector, de bezwaarprocedure, gebruiksbeperkingen, wijzigingen van productdossiers, de annulering van bescherming en de etikettering en presentatie

Link naar het productdossier

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