V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2022/C 143/09)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO PADRÃO QUE ALTERA O DOCUMENTO ÚNICO

«Σαντορίνη» (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Data da comunicação: 31.1.2021

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Para a produção de vinho branco seco DOP Santorini, a proporção mínima da casta *assyrtiko* passa de 75 % para 85 %.**

   A proporção mais elevada da casta *assyrtiko* implica um melhoramento da qualidade do vinho produzido. Permite nomeadamente obter vinhos brancos mais densos, com caráter delicado e mineral, enquanto os vinhos doces de passas à base de *assyrtiko* (Vinsanto) são vinhos ricos, complexos e intensos. O melhoramento da qualidade e as diferentes exigências do mercado atual levaram a maior parte dos viticultores a utilizar a casta *assyrtiko* em proporções cada vez mais altas, ultrapassando 90 % na maioria dos casos. Por outro lado, todas as novas plantações e restruturações da vinha de Santorini são monovarietais e incluem uma percentagem esmagadora desta casta.

   A presente alteração diz respeito às partes «Práticas enológicas» e «Castas de uvas de vinho autorizadas»

2. **O rendimento máximo das vinhas para a DOP Santorini é reduzido de 8 000 kg por hectare para 6 500 kg por hectare.**

   As estatísticas relativas à produção de uva ao longo dos últimos anos demonstram que o rendimento médio das vinhas é de, em média, 3 000 kg por hectare e que os rendimentos máximos resultantes das práticas vitícolas modernas não ultrapassam os 6 500 kg por hectare. Para proteger e melhorar o produto, é necessário adaptar o rendimento máximo por hectare à nova situação, alterando-o para 6 500 kg/hectare.

   A rubrica «rendimento máximo (rendimentos máximos) por hectare» foi alterada.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **O teor de açúcares dos vinhos brancos secos DOP Santorini não pode ultrapassar os 4 gramas por litro ou 9 gramas por litro, sujeito a condições.**

O teor de açúcares dos vinhos brancos secos DOP Santorini deve ser harmonizado de acordo com o anexo III, parte B, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33, ou seja, 4 gramas por litro, ou 9 gramas por litro, quando o teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcar residual. O pH extremamente baixo dos vinhos da DOP Santorini resulta frequentemente em vinhos desequilibrados. O teor de açúcares que recomendamos, sujeito à condição supramencionada, permite equilibrar açúcares e acidez.

A parte intitulada «Descrição dos vinhos» foi alterada, nomeadamente a rubrica «Características analíticas e organoléticas do vinho branco seco».

4. **Substituição da ortografia do termo tradicional «Νυχτέρι» em alfabeto latino por «Nykteri»/«NYKTERI»**

O n.º 13 do Decreto Ministerial n.º 235309, de 7 de fevereiro de 2002, relativo à aprovação das menções tradicionais para os vinhos (*Jornal Oficial da República Helénica* n.º 179, de 19 de fevereiro de 2002, 2.º vol.), define as condições de utilização da menção tradicional «NYXTEPI/Nykteri» para os vinhos brancos secos «Denominação de origem Santorini de qualidade superior». Esta alteração alinha o caderno de especificações com a legislação nacional.

O capítulo «Requisitos aplicáveis» foi alterado, em particular a secção «Menções tradicionais».

5. **Eliminação de uma descrição num capítulo sobre práticas enológicas.**

Nas práticas enológicas relativas ao vinho branco seco, deve-se retirar a descrição do método de vinificação «produzido de acordo com o método de extração antes da maceração, seguido de decantação estática e adição de leveduras puras selecionadas, que permitem ao vinho desenvolver as suas características aromáticas», porque não se trata de uma prática enológica específica.

O capítulo «Práticas enológicas» foi alterado.

6. **Atualização da ficha técnica da DOP Santorini**

No âmbito da atualização dos arquivos técnicos, o caderno de especificações foi alterado da seguinte forma:

i) Integração da relação do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas com a sua área geográfica na relação do vinho naturalmente doce/*liastos* com a sua área geográfica, uma vez que estas não diferem;

ii) Aditamento e substituição das disposições nacionais relativas aos requisitos e controlos aplicáveis aos vinhos DOP e IGP; e

iii) Alteração dos dados relativos às autoridades de controlo competentes.

Os capítulos «Relação com a área geográfica do vinho naturalmente doce/*liastos*» e «Relação com a área geográfica do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas» são reagrupados.

Os capítulos «Requisitos aplicáveis» e «Dados sobre as autoridades e organismos de controlo» são alterados.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação(ções)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

15. Vinho proveniente de uvas passas

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho branco seco*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarelo-esverdeado brilhante.

Nariz: complexo, com aromas de frutos amarelos, notas de casca de laranja e de limão e um final mineral característico.

Boca: vinho rico na boca, caracterizado pela acidez, que lhe confere equilíbrio e estrutura e assegura o final fresco.

Título alcoométrico natural mínimo: 12 %

Título alcoométrico total mínimo: 12 %

Teor total em açúcares: Teor total em açúcares: 0-4 g/l a 9 g/l, quando o teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro, não for inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcar residual.

No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	200

2. *Vinho licoroso proveniente de uvas passas*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarelo-alaranjado com reflexos dourados, tornando-se castanhos com o envelhecimento. No caso de um envelhecimento prolongado, a cor escurece ainda mais, conferindo-lhe matizes de vermelho e castanho.

Nariz: aroma intenso e complexo, com notas de especiarias, mel, uvas passas e, acessoriamente, de flores de limoeiro. Durante o envelhecimento, os aromas tornam-se mais intensos e complexos.

Boca: sabor em perfeito equilíbrio com a acidez da casta. Vinho redondo, aveludado, rico, com notas de mel e de limão. Final de boca particularmente persistente e aromático.

— Título alcoométrico total mínimo: 21 % vol

— Título alcoométrico adquirido máximo: 22 % vol

— O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 400 miligramas por litro para os vinhos doces obtidos a partir de uvas passas com um teor de açúcar residual, expresso em açúcares, igual ou superior a 45 g/l [em conformidade com o anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	30
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	400

3. *Vinho branco naturalmente doce proveniente de uvas passas*

DESCRIÇÃO RESUMIDA

Cor: amarelo-alaranjado com reflexos dourados, tornando-se castanhos com o envelhecimento.

Nariz: aroma intenso e complexo, com notas de especiarias, mel, uvas passas e, acessoriamente, de flores de limoeiro.

Boca: sabor doce, em perfeito equilíbrio com a acidez da casta. Vinho redondo, aveludado, rico com notas de mel e de limão. Sabor particularmente prolongado e aromático.

— Título alcoométrico natural mínimo antes da secagem das uvas: 15 % vol

— Título alcoométrico natural mínimo depois da secagem das uvas: 21 % vol

— Título alcoométrico total mínimo: 21 % vol

— No que diz respeito ao título alcoométrico máximo, aplicam-se os valores fixados pela legislação da União na matéria.

— O teor máximo de dióxido de enxofre autorizado é de 400 miligramas por litro para os vinhos doces elaborados a partir de uvas passas com um teor de açúcar residual, expresso em açúcares, igual ou superior a 45 g/l [em conformidade com o anexo I, parte B, do Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão].

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	30
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	400

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Vinificação dos vinhos brancos secos

Restrições aplicáveis à elaboração dos vinhos

Pelo menos 85 % do vinho branco seco DOP Santorini é produzido a partir da casta *assyrtiko*, o restante é produzido a partir das castas *aidani* e *athiri* e de acordo com o método tradicional de vinificação dos vinhos brancos. A temperatura durante a fermentação alcoólica não ultrapassa os 20 °C.

2. Vinificação do vinho licoroso proveniente de uvas passas

Restrições aplicáveis à vinificação

O vinho licoroso proveniente de uvas passas DOP Santorini é produzido a partir do vinho naturalmente doce de uvas passas, ao qual se adiciona:

— álcool neutro de origem vitícola, incluindo o álcool obtido por destilação de uvas passas, com um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 96 % vol;

— destilado de vinho ou de uvas passas, com um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 52 % vol e não superior a 86 % vol;

— produtos dos dois casos atrás referidos aos quais foi adicionado mosto de uvas passas provenientes das mesmas castas que as utilizadas para a produção de vinho naturalmente doce.

— destilado de vinho, com um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 52 % vol e não superior a 86 % vol;

— destilado de uvas passas, com um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 52 % vol e não superior a 94,5 % vol.

Os produtos acima mencionados são adicionados o mais tardar a 31 de maio do ano imediatamente seguinte à produção.

3. Sistemas de preparação das vinhas

Prática de cultivo

As vinhas das castas são podadas em cesto, de acordo com um sistema tradicional de Thira chamado «taça em coroa», que consiste numa curvatura e num entrelaçado em coroa dos sarmentos da videira

4. Vinificação de vinho branco naturalmente doce de uvas passas

Restrições aplicáveis à elaboração dos vinhos

O vinho branco naturalmente doce de uvas passas DOP Santorini é produzido a partir de uvas da casta *assyrtiko* em parte, até pelo menos 51 % e, para o restante, das castas *aidani*, *athiri*, e quantidades menores de castas brancas «estrangeiras» tradicionalmente cultivadas nas ilhas de Thira e Thirasia, nomeadamente as castas *gaidouria*, *katsano*, *moschato* branco, *monemvasia*, *platani*, *potamisi* e *roditis* rosé. As uvas são colhidas maduras e deixadas ao sol para desidratação parcial. O mosto de uva tem um teor mínimo de açúcar de 260 g/l antes da secagem da uva e 370 g/l depois da secagem da uva. Os açúcares e o álcool contidos no vinho acabado são obtidos exclusivamente a partir de uvas que foram vinificadas sem adição, antes, durante ou após a fermentação alcoólica, de mosto concentrado, mosto concentrado retificado, de álcool ou de destilados.

5. Práticas enológicas específicas utilizadas para fabricos os vinhos

Prática enológica específica

— Para utilização da menção «Επιλεγμένος» ou «Réserve» para os vinhos brancos secos DOP Santorini, os vinhos deverão ter uma duração total de envelhecimento de pelo menos um ano, do qual pelo menos seis meses em barricas de carvalho e três meses em garrafas.

— Para utilização da menção «Ειδικά Επιλεγμένος» ou «Grande Réserve» para os vinhos brancos secos DOP Santorini, os vinhos deverão ter uma duração total de envelhecimento de pelo menos dois anos, dos quais pelo menos doze meses em barricas de carvalho e seis meses em garrafas.

— No caso dos vinhos VINSANTO, nomeadamente o «οίνο φυσικώς γλυκύ λιαστό» (vinho naturalmente doce de uvas passas) e o «οίνο λικέρ από λιασμένα σταφύλια» (vinho licoroso de uvas passas), o período mínimo obrigatório de envelhecimento oxidativo é de pelo menos 24 meses. Toda a fase de envelhecimento oxidativo, independentemente da sua duração, ocorre exclusivamente nas ilhas de Thira e Thirasia.

As menções relativas ao envelhecimento dos vinhos Vinsanto são indicadas como se segue:

— colheita Y, quando se trata de uma única colheita do ano Y e desde que tenha decorrido o período mínimo obrigatório de envelhecimento oxidativo de dois anos

— X anos de envelhecimento, X representa o número de anos de envelhecimento oxidativo mínimo facultativo, que pode ser de 4, 8, 12, 16 e mais, sendo cada intervalo de quatro anos.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Rendimento máximo em hectolitros de produto acabado por hectare

50 hectolitros por hectare

2. Rendimento máximo em quilogramas de uvas por hectare

6 500 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A zona de produção delimitada para os vinhos DOP compreende as ilhas de Thira e Thirasia.

7. **Principais castas**

Aidani-aspro B

Athiri B

Assyrtiko B

Gaidouria B

Katsano B

Monemvasia B – *monovasia, monomvasitiko*

Moschato-aspro B

Platani B

Potamissi B

Roditis Rs – *alepou*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Qualidade

Santorini tem uma das vinhas mais antigas do mundo, cuja origem remonta à pré-história. A tradição da viticultura existe na ilha há quase 3 500 anos. O clima único da ilha, aliado à composição do solo, permite que as castas utilizadas para a vinificação obtenham vinhos com um caráter único. As descrições dos viajantes do século XIX mencionam o caráter organolético particular do vinho, resultante do impacto do ambiente natural nas uvas e, por conseguinte, nos vinhos de Santorini. Naquela época o vinho de Santorini era muito apreciado no estrangeiro e durante muitos anos foi comercializado devido ao seu alto teor alcoólico, para enriquecer outros vinhos de qualidade inferior.

Para além da sua dimensão histórica, esta vinha produz hoje em dia, vinhos únicos e de alta qualidade que, à medida que envelhecem, refletem a excecional terra de Santorini, a sua região única da vinha de Santorini.

Hoje em dia, as uvas produzidas são exploradas ao máximo por todos os produtores de vinho, respeitando as suas características organoléticas, e resultando em vinhos de qualidade premiados em concursos internacionais, tanto na Grécia como no estrangeiro.

Para garantir a relação entre os vinhos DOP Santorini e a qualidade, os vinhos são submetidos todos os anos a um exame organolético por um comité institucionalizado. Os vinhos que não estejam em conformidade com o caderno de especificações, não podem ser comercializados como vinhos DOP Santorini.

Pesquisas realizadas pela universidade agrícola de Atenas demonstraram que os vinhos de Santorini são particularmente ricos em polifenóis bioativos, o que se deve ao método de poda único, em cesto, que é um método particular de cultivo da vinha, praticado em Santorini desde a Antiguidade e que é totalmente consistente com os outros elementos de cultivo mencionados: I) o solo muito particular, arenoso, uma mistura de escória, cinzas e pedra-pomes, enriquecido com magnésio, cálcio e ferro, com elevada capacidade de absorção de água, II) o clima mediterrânico, com invernos amenos e verões frescos, em que os ventos de norte arrefecem as vinhas com a brisa marinha, e III) a notável diferença de temperatura entre o dia e a noite, que, juntamente com as neblinas marinhas, proporciona frescura às vinhas e proteção contra o sol intenso, o que tem um efeito positivo no desenvolvimento qualitativo das uvas.

8.2. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Relação histórica

Remontando à tradição vitícola de Santorini, viajamos no tempo, até ao terceiro milénio antes de Cristo. Nas escavações de Akrotiri, descobertas como carvão de videira e desenhos com temas de cachos de uva decorando a cerâmica da época, testemunham que a viticultura era uma das principais atividades dos habitantes. Esta vinha pré-histórica foi destruída pela grande erupção vulcânica, por volta de 1650 a.C., que eliminou todos os vestígios de vida humana e vegetação na ilha durante cerca de três séculos.

A viticultura e a produção de vinho seriam o principal setor da economia de Akrotiri no momento da sua destruição. Este facto é confirmado tanto pela presença de carvão de vinha e sementes de uva, como pelos artefactos especiais para a prensagem das uvas e a recolha do mosto. A prensa e a cuba por baixo são equipamentos essenciais. No entanto, uma cesta cheia de cal encontrada dentro de uma prensa leva os arqueólogos a pensar que a cal poderia ter sido usada como filtro para a limpeza do mosto.

O vinho era armazenado em grandes jarros (*pithos*) selados com cera. Uma inscrição, gravada em Linear A na borda de um desses jarros, representa uma combinação reconhecida como simbolizando o vinho. De um modo geral, a abundância de *pithoi* e ânforas de armazenamento encontradas em Akrotiri sugere não apenas uma importante produção de vinho mas também um comércio de vinho bem desenvolvido. Cachos de uvas foram usados como temas decorativos na cerâmica desta época. A existência de explorações vitícolas e de comércio de vinho é corroborada pela presença de certos tipos de jarros com bico, junto à base do seu fundo estreito, e uma infinidade de ânforas de estribo, recipientes concebidos principalmente para o transporte de produtos líquidos. Pelo menos 50 % de todos esses recipientes encontrados em toda a região do mar Egeu são provenientes de Thira.

Segundo Heródoto, os Fenícios foram os primeiros colonos após a catástrofe. Tal como aqueles que os seguiram, tiveram de enfrentar um ecossistema extremo para sobreviver. Para suprir as suas necessidades alimentares, tentaram cultivar plantas de diferentes espécies que tinham trazido e conheciam bem. Apenas a videira conseguiu sobreviver ao longo dos séculos no ambiente hostil de Santorini. É uma planta adaptável e particularmente resistente às condições quentes e secas da ilha, que possui raízes ricas e fortes que penetram no solo de Thira. «Aspa» é o nome dado pelas populações locais ao solo duro e compacto criado pelas sucessivas camadas de materiais vulcânicos: cinzas, lava, pedra-pomes e escórias, que cobriram o subsolo de origem calcária e xistosa durante as sucessivas erupções. Séculos de trabalho humano refletem-se na paisagem insular e testemunham os esforços feitos pelos habitantes de Santorini ao longo do tempo para domar as suas terras.

Não há provas diretas da existência da viticultura nos tempos arcaicos e clássicos. No entanto, seria surpreendente que os habitantes de Thira não a praticassem em solos particularmente adequados para isso. É difícil imaginar a presença de proprietários de terras ricos em Thira, se não cultivassem um produto que lhes permitisse obter margens de lucro significativas. Até aos nossos dias, nenhum produto além do vinho pode reivindicar esse título.

Do século XII ao XVII, os venezianos ocuparam a ilha de Santorini. Os europeus sempre apreciaram os vinhos gregos, não só pela qualidade dos mesmos, mas também por resistirem às longas viagens marítimas. Deste modo, os navios francos e venezianos começaram a transportar cada vez mais vinhos de Santorini. A idade de ouro dos vinhos de Santorini sob a ocupação veneziana terminará com o domínio otomano, após um percurso notável comprovado, nomeadamente, pela reputação dos vinhos de Santorini em Paris.

8.3. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Relação cultural, social e económica

Desde a Antiguidade que a vinha e o vinho estão indissociavelmente ligados à vida cultural, social e económica dos habitantes de Thira.

Santorini associou sempre uma produção abundante à qualidade e à exportação. Durante a ocupação otomana, a ausência de grandes áreas aráveis na ilha, contribuiu para que as populações muçulmanas não se instalassem ali. Os habitantes de Santorini organizaram democraticamente as suas comunidades e, aproveitando a calma que reinava no mar Egeu após a conquista otomana, desenvolveram, como na época pré-histórica, o comércio e a navegação. Alexandria, Taganrog e Constantinopla foram os centros mais importantes para os quais foram exportadas grandes quantidades de vinhos de Santorini. Historicamente, sabe-se que houve exportações para a Rússia pelo menos a partir de 1786. De facto, a economia de Santorini entrou em declínio quando as exportações para aquele país cessaram após a Revolução de Outubro.

Testemunhos da longa história da ilha estão atualmente preservados nos sítios arqueológicos de Akrotiri e de Mesa Vouno, nos museus arqueológicos de Thira e de Atenas e no museu Megaron Gyzi. Mas a ilha no seu conjunto, com a sua caldeira, as suas rochas vulcânicas, as suas aldeias tradicionais, as suas torres e as suas «canaves» (grutas que servem de caves tradicionais para a produção de vinho local), é um testemunho histórico vivo.

Hoje em dia, podem-se encontrar estabelecimentos vitivinícolas que dispõem de equipamento tecnológico perfeito e fazem um esforço sistemático e integrado para produzir vinhos de qualidade.

Esta relação (cultural, social e económica) foi confirmada nos últimos anos com uma série de eventos organizados na ilha, como as conferências «ΑΜΠΕΛΟΣ» (Ampelos). Santorini foi escolhida para acolher estas conferências internacionais sobre a vinha porque, além de ser um dos lugares mais belos do mundo, tem uma tradição de 3 500 anos de viticultura e de produção vinícola, fomentada pelo ecossistema único desta terra vulcânica do mar Egeu.

O objetivo da primeira conferência «Ampelos 2003» (5 a 7 de junho) foi dar uma contribuição substancial para determinar a orientação correta da viticultura na Grécia e fornecer aos viticultores o maior número possível de ferramentas para uma viticultura moderna e eficiente. Os organizadores desta conferência convidaram viticultores, enólogos, cientistas, investigadores e empresários do setor para partilharem os seus conhecimentos e pontos de vista sobre o assunto e desfrutar do rico programa social da conferência num ambiente idílico... a famosa ilha de Santorini!

O objetivo do segundo simpósio «Ampelos 2006» (1 a 3 de junho) foi apresentar aos participantes os mais recentes desenvolvimentos científicos e técnicos, bem como as últimas novidades do mercado, dando-lhes a oportunidade de uma discussão frutífera com cientistas de todo o mundo, representantes do setor vitivinícola, jornalistas do setor vitivinícola e amantes do vinho presentes no simpósio. O principal objetivo do simpósio foi avaliar a combinação solo-clima-casta em cada vinha e explorar/melhorar a matéria-prima através de todas as técnicas de vinificação que contribuirão para o desenvolvimento dos aromas e sabores específicos e desejáveis dos vinhos em cada região. Por fim, foi dada especial atenção às estratégias de mercado que poderiam ser adotadas.

O 3.º Simpósio Internacional Ampelos 2013 foi realizado em Santorini de 30 a 31 de maio de 2013. Durante este simpósio abordou-se a evolução da viticultura no contexto das alterações climáticas, o progresso e alterações inovadoras na vinificação, as novas estratégias de promoção dos produtos vitivinícolas nas novas condições económicas que surgiram a nível global, as mudanças institucionais e novas tendências na implementação de boas práticas vitícolas e vinícolas.

O 4.º Simpósio internacional de Ampelos (12 a 14 de maio) teve como tema as vinhas do Mediterrâneo e as alterações climáticas. Os trabalhos apresentados confirmaram o impacto significativo das alterações climáticas, em particular o aumento da temperatura média do ar, no crescimento fenológico, fisiologia e tempo de maturação das uvas. Constatou-se durante este simpósio que nos últimos 40 anos, dependendo da região e da casta, a germinação, a floração e a maturação das uvas das vinhas europeias ocorreram 2 a 3 semanas mais cedo, enquanto a plena maturação das uvas ocorreu a temperaturas muito mais altas. Salientou-se que, independentemente dos padrões preditivos da evolução dos principais parâmetros climáticos (temperatura, precipitação, insolação), o mapa do vinho europeu irá alterar-se significativamente, tanto do ponto de vista da estrutura varietal como dos componentes estruturais, com consequências bastante negativas na qualidade dos vinhos, especialmente nas castas brancas.

8.4. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Meio e origem geográfica

Na área de produção do vinho DOP Santorini, a superfície da vinha é de cerca de 1 200 hectares. Começa suavemente a partir do mar, e termina em socalcos, até uma altura de 300 metros.

O clima da região é típico do Mediterrâneo, com sol forte, verões quentes e secos e invernos amenos. A temperatura média máxima anual é de 23 °C e a temperatura mínima, de 14 °C. A pluviosidade total anual varia entre 250 e 370 mm.

Santorini é composta quase totalmente por depósitos terciários de solo vulcânico, pedra-pomes e lava. O solo de Santorini é arenoso com uma proporção muito baixa de argila. É também pobre em matéria orgânica e, à exceção de uma pequena área em redor de Profitis Ilias, é isento de carbonato de cálcio. Por estas razões, embora o solo seja rico em potássio, a planta não consegue absorver as quantidades necessárias para neutralizar grande parte do ácido tartárico, responsável pelo aumento da acidez dos vinhos de Santorini. A baixa pluviosidade e o facto de as vinhas não serem irrigadas contribuem para a baixa absorção de potássio.

A ilha é extremamente seca e durante os meses de verão, quando as uvas amadurecem, as temperaturas diurnas são muito altas. Durante esta seca prolongada, as necessidades hídricas das plantas são supridas pelas brumas produzidas pela evaporação do mar e que cobrem a ilha, subindo a partir da caldeira.

Ao mesmo tempo, durante os meses de verão, a ilha é impiedosamente açoitada pelos ventos de norte, designados *meltemi*, que impedem a acumulação de humidade nas uvas durante o dia. À noite, contudo, quando as temperaturas caem e as condições climáticas se tornam relativamente húmidas, o solo vulcânico da ilha absorve a humidade que nutre as vinhas.

Em áreas íngremes, os habitantes de Santorini construíram os seus famosos socalcos de pedra, chamados «pezoules». Por outras palavras, eles moldaram o solo em níveis que facilitam o cultivo e limitam a perda de água.

Graças a esta combinação única de clima e solo, as uvas Santorini amadurecem rapidamente e conservam a sua acidez.

Como tudo o que se encontra em Santorini e que é varrido pelo vento, as vinhas são únicas no seu género. São podadas em formas baixas, rentes ao solo. Para proteger as uvas dos fortes ventos que açoitam a ilha no inverno, os habitantes de Santorini podam as vinhas em coroas, no interior das quais crescem as uvas.

Geralmente não há infestações graves de insetos ou doenças. A única intervenção fitossanitária é de 1 a 2 sulfatações preventivas na primavera.

A vinha de Santorini é a mais antiga da Grécia. Algumas cepas têm 300 anos. As vinhas são plantadas em pé franco e não são enxertadas em porta-enxertos provenientes de plantas americanas. De facto, a filoxera, a praga que continua a destruir as vinhas em todo o mundo, nunca chegou aqui. Felizmente, o solo vulcânico da ilha, caracterizado pela falta de argila e alto teor em areia (93-97 %), não o favorece.

Estão presentes, portanto, uma série de fatores que criam um microclima único no mundo, favorecendo o pleno amadurecimento das uvas e conferindo-lhes características específicas, como acidez refrescante e alto teor alcoólico.

8.5. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Informações relativas ao produto

As vinhas das ilhas de Thira e Thirasia formam verdadeiras «varandas» sobre o mar Egeu. Durante o verão, os ventos de norte, designados *meltemi*, impedem o desenvolvimento de altas temperaturas, criando um microclima particular que contribui para a boa maturação das uvas e para o seu equilíbrio na fase de «maturação tecnológica» (acidez, cor, aromas, açúcares, etc.), o que resulta em vinhos de excelente qualidade. Os vinhos Santorini DOP são elaborados a partir das castas locais *assyrtiko*, *athiri* e *aidani*.

Concretamente, o vinho branco seco Santorini DOP é produzido a partir da casta *assyrtiko* em pelo menos 85 %, sendo o restante produzido a partir das castas *aidani* e *athiri*.

Estas condições climáticas, aliadas à composição dos solos das ilhas, às castas aí cultivadas, aos cuidados dispensados à viticultura e às técnicas de vinificação conferem as suas características particulares aos vinhos DOP Santorini, dando-lhes a oportunidade de envelhecer e melhorar as suas características ao longo do tempo. O vinho branco seco envelhecido apresenta uma cor amarela intensa a dourada com reflexos alaranjados. As suas características aromáticas são principalmente mel de flores, pomóideas como o marmelo e outras frutas cristalizadas em calda. Encontramos também aromas de frutos de casca rija, como amêndoas torradas e avelãs. Frequentemente denotamos igualmente aromas de especiarias como cominho e coentro, aromas de plantas como gerânio, tomilho, sálvia, camomila e, por fim, figos secos. Esses aromas encontram-se também no paladar, com notas de mel e frutos secos. Os vinhos envelhecidos apresentam também um sabor amanteigado. É, portanto, um vinho com um corpo rico e complexo, que perdura na boca.

8.6. *Qualidade, relação histórica, cultural e social e meio geográfico do vinho branco*

Interações causais

Os vinhos Santorini DOP devem a sua especificidade, conforme detalhado nas subsecções anteriores, às características da ilha e às técnicas vitícolas utilizadas. Mais especificamente:

1. Poda em cesto (*kouloura*). Este método particular de cultivo da vinha, usado em Santorini, é uma técnica grega ancestral que se mantém até aos dias de hoje. Para dar forma ao «cesto», os experientes viticultores de Santorini entrelaçam os sarmentos das vinhas, de modo a formar uma grande coroa, como um cesto natural, que repousa sobre o solo vulcânico da ilha. As uvas amadurecem ali protegidas, sem perigo para a produção, e, por sua vez, a vinha pode fazer face às condições climáticas e de solo particularmente difíceis de Santorini, que podem ser resumidas da seguinte forma:

— ventos muito fortes, especialmente na primavera, época do abrolhamento,

— projeções violentas de areia vulcânica, impulsionadas pelo vento,

— sol escaldante no verão,

— falta de água (exceto humidade noturna vinda do mar);

2. O solo arenoso muito particular, composto por uma mistura de escória, cinza e pedra-pomes, enriquecido com magnésio, cálcio e ferro, com alta capacidade de absorção de água;

3. O clima mediterrânico com invernos amenos e verões frescos durante os quais os ventos de norte refrescam as vinhas com a brisa marítima;

4. A notável diferença de temperatura entre o dia e a noite, que, associada às neblinas marítimas, confere às vinhas frescura e proteção contra o sol intenso, o que tem um efeito positivo no desenvolvimento qualitativo das uvas.

O microclima específico das ilhas da área demarcada interage com o relevo do solo e as castas da zona, o que confere aos vinhos um nariz de grande complexidade. Predominância de notas cítricas, e em particular das suas flores, como cidra, limão, toranja e laranja sanguínea. Os frutos de polpa branca estão particularmente presentes, assim como frutos verdes, como peras e maçãs verdes. Em seguida vêm os frutos de caroço, como o pêssego, o damasco e a nêspera. Seguidamente, encontramos frutos tropicais, como manga, ananás, líchia e melão. Na boca, a primeira impressão gustativa é a intensa sensação de acidez, equilibrada pela sensação quente e doce de um alto teor alcoólico. Os citrinos, e principalmente as suas flores, predominam, como cidra, limão, lima, toranja e laranja sanguínea, além de frutos de polpa branca, como pera (principal característica do *assyrtiko*) e maçã verde, e frutos de caroço, como pêssego branco, damasco e pomóideas (líchia, nêspera). Dependendo das quantidades de *atheri* e *aidani*, também podem estar presentes aromas de frutos tropicais como manga e ananás. Outra característica do vinho Santorini é o seu intenso sabor salgado, que nada tem a ver com a casta, mas sim com a proximidade das vinhas do mar. A mineralidade, ou seja, o sabor de pedra molhada, constitui uma outra característica gustativa forte.

Os vinhos de Santorini apresentam um corpo rico e um final muito persistente.

8.7. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Qualidade

Santorini tem uma das vinhas mais antigas do mundo, cuja origem remonta à pré-história. A tradição da viticultura existe na ilha há quase 3 500 anos. O clima único da ilha, aliado à composição do solo, permite que as castas utilizadas para a vinificação obtenham vinhos com um caráter único. As descrições dos viajantes do século XIX mencionam o caráter organolético particular do vinho, resultante do impacto do ambiente natural nas uvas e, por conseguinte, nos vinhos de Santorini. Naquela época o vinho de Santorini era muito apreciado no estrangeiro e durante muitos anos foi comercializado devido ao seu alto teor alcoólico, para enriquecer outros vinhos de qualidade inferior.

Para além da sua dimensão histórica, esta vinha produz hoje em dia, vinhos únicos e de alta qualidade que, à medida que envelhecem, refletem a excecional terra de Santorini, a sua região única da vinha de Santorini.

Hoje em dia, as uvas produzidas são exploradas ao máximo por todos os produtores de vinho, respeitando as suas características organoléticas, e resultando em vinhos de qualidade premiados em concursos internacionais, tanto na Grécia como no estrangeiro.

Para garantir a relação entre os vinhos DOP Santorini e a qualidade, os vinhos são submetidos todos os anos a um exame organolético por um comité institucionalizado. Os vinhos que não estejam em conformidade com o caderno de especificações, não podem ser comercializados como vinhos DOP Santorini.

Pesquisas realizadas pela universidade agrícola de Atenas demonstraram que os vinhos de Santorini são particularmente ricos em polifenóis bioativos, o que se deve ao método de poda único, em cesto, que é um método particular de cultivo da vinha, praticado em Santorini desde a Antiguidade e que é totalmente consistente com os outros elementos de cultivo mencionados:

I) o solo muito particular, arenoso, composto por uma mistura de escória, cinzas e pedra-pomes, enriquecido com magnésio, cálcio e ferro, com elevada capacidade de absorção de água,

II) o clima mediterrânico, com invernos amenos e verões frescos, em que os ventos de norte arrefecem as vinhas com a brisa marinha, e

III) a notável diferença de temperatura entre o dia e a noite, que, juntamente com as neblinas marinhas, proporciona frescura às vinhas e proteção contra o sol intenso, o que tem um efeito positivo no desenvolvimento qualitativo das uvas.

8.8. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Relação histórica

Remontando à tradição vitícola de Santorini, viajamos no tempo, até ao terceiro milénio antes de Cristo. Nas escavações de Akrotiri, descobertas como carvão de videira e desenhos com temas de cachos de uva decorando a cerâmica da época, testemunham que a viticultura era uma das principais atividades dos habitantes. Esta vinha pré-histórica foi destruída pela grande erupção vulcânica, por volta de 1650 a.C., que eliminou todos os vestígios de vida humana e vegetação na ilha durante cerca de três séculos.

A viticultura e a produção de vinho seriam o principal setor da economia de Akrotiri no momento da sua destruição. Este facto é confirmado tanto pela presença de carvão de vinha e sementes de uva, como pelos artefactos especiais para a prensagem das uvas e a recolha do mosto. A prensa e a cuba por baixo são equipamentos essenciais. No entanto, uma cesta cheia de cal encontrada dentro de uma prensa leva os arqueólogos a pensar que a cal poderia ter sido usada como filtro para a limpeza do mosto.

O vinho era armazenado em grandes jarros (*pithos*) selados com cera. Uma inscrição, gravada em Linear A na borda de um desses jarros, representa uma combinação reconhecida como simbolizando o vinho. De um modo geral, a abundância de *pithoi* e ânforas de armazenamento encontradas em Akrotiri sugere, não apenas uma importante produção de vinho, mas também um comércio de vinho bem desenvolvido. Cachos de uvas foram usados como temas decorativos na cerâmica desta época. A existência de explorações vitícolas e de comércio de vinho é corroborada pela presença de certos tipos de jarros com bico, junto à base do seu fundo estreito, e uma infinidade de ânforas de estribo, recipientes concebidos principalmente para o transporte de produtos líquidos. Pelo menos 50 % de todos esses recipientes encontrados em toda a região do mar Egeu são provenientes de Thira.

Segundo Heródoto, os Fenícios foram os primeiros colonos após a catástrofe. Tal como aqueles que os seguiram, tiveram de enfrentar um ecossistema extremo para sobreviver. Para suprir as suas necessidades alimentares, tentaram cultivar plantas de diferentes espécies que tinham trazido e conheciam bem. Apenas a videira conseguiu sobreviver ao longo dos séculos no ambiente hostil de Santorini. É uma planta adaptável e particularmente resistente às condições quentes e secas da ilha, que possui raízes ricas e fortes que penetram no solo de Thira. «Aspa» é o nome dado pelas populações locais ao solo duro e compacto criado pelas sucessivas camadas de materiais vulcânicos: cinzas, lava, pedra-pomes e escórias, que cobriram o subsolo de origem calcária e xistosa durante as sucessivas erupções. Séculos de trabalho humano refletem-se na paisagem insular e testemunham os esforços feitos pelos habitantes de Santorini ao longo do tempo para domar as suas terras.

Não há provas diretas da existência da viticultura nos tempos arcaicos e clássicos. No entanto, seria surpreendente que os habitantes de Thira não a praticassem num solo particularmente adequado para isso. É difícil imaginar a presença de proprietários de terras ricos em Thira, se não cultivassem um produto que lhes permitisse obter margens de lucro significativas. Até aos nossos dias, nenhum produto além do vinho pode reivindicar esse título.

Do século XII ao XVII, os venezianos ocuparam a ilha de Santorini. Os europeus sempre apreciaram os vinhos gregos, não só pela qualidade dos mesmos, mas também por resistirem às longas viagens marítimas. Deste modo, os navios francos e venezianos começaram a transportar cada vez mais vinhos de Santorini. A idade de ouro dos vinhos de Santorini sob a ocupação veneziana terminará com o domínio otomano, após um percurso notável comprovado, nomeadamente, pela reputação dos vinhos de Santorini em Paris.

8.9. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Relação cultural, social e económica

Desde a Antiguidade que a vinha e o vinho estão indissociavelmente ligados à vida cultural, social e económica dos habitantes de Thira.

O Vinsanto é considerado o sucessor dos «passos», os vinhos de uvas passas da Antiguidade pelos quais as ilhas do mar Egeu são famosas.

Poucos vinhos hoje mantêm a mesma forma e métodos de produção como na época da Grécia antiga. Com este sabor doce na boca, Hesíodo escreveu no século VII a.C.: «Ponha as uvas ao sol por dez dias e dez noites. Mantenha-as à sombra durante cinco dias», revelando assim a antiga receita da sua vinificação.

O Vinsanto chega até nós com o mesmo sabor doce dos vinhos dos simpósios de Platão e de Sócrates, que originalmente eram bebidos não filtrados.

No século XII, os conquistadores venezianos da ilha rebatizaram este vinho dando-lhe o nome, escrito em carateres latinos, de «vino di Santorini». Este nome transformou-se em «vino santo», depois «Vinsanto» (vinho de santo--Santorini). Foi sob este nome que o Vinsanto viajou até aos portos de Constantinopla, da Rússia, de Trieste, de Ancona e de Veneza. Este famoso vinho doce, que exprime o caráter único de Santorini, embelezou os sumptuosos banquetes dos soberanos medievais. Por muitos séculos foi o vinho usado para a comunhão divina da Igreja Ortodoxa de todas as Rússias.

A primeira menção conhecida do termo «Vinsanto» remonta a 1729. Numa carta endereçada ao Bispo católico da ilha, os barqueiros escreveram que um navio pirata saqueou dois navios de Santorini e levou dez barris de vinho e cinco de Vinsanto.

Santorini associou sempre uma produção abundante à qualidade e à exportação. As exportações de Vinsanto atingiram o seu pico sob o domínio veneziano e otomano e, depois, no século XIX, quando o volume das exportações de vinho de Santorini excedeu o volume de todas as restantes exportações da Grécia. Durante a ocupação otomana, a ausência de grandes áreas aráveis na ilha, contribuiu para que as populações muçulmanas não se instalassem ali. Os habitantes de Santorini organizaram democraticamente as suas comunidades e, aproveitando a calma que reinava no mar Egeu após a conquista otomana, desenvolveram, como na época pré-histórica, o comércio e a navegação. Alexandria, Taganrog e Constantinopla foram os centros mais importantes para os quais foram exportadas grandes quantidades de vinhos de Santorini. Historicamente, sabe-se que houve exportações de Vinsanto para a Rússia pelo menos a partir de 1786. De facto, a economia de Santorini entrou em declínio quando as exportações de Vinsanto para aquele país cessaram após a Revolução de Outubro.

Testemunhos da longa história da ilha estão atualmente preservados nos sítios arqueológicos de Akrotiri e de Mesa Vouno, nos museus arqueológicos de Thira e de Atenas e no museu Megaron Gyzi. Mas a ilha no seu conjunto, com a sua caldeira, as suas rochas vulcânicas, as suas aldeias tradicionais, as suas torres e as suas «canaves» (grutas que servem de caves tradicionais para a produção de vinho local), é um testemunho histórico vivo.

Hoje em dia, podem-se encontrar estabelecimentos vitivinícolas que dispõem de equipamento tecnológico perfeito e fazem um esforço sistemático e integrado para produzir vinhos de qualidade.

Esta relação (cultural, social e económica) foi confirmada nos últimos anos com uma série de eventos organizados na ilha, como as conferências «ΑΜΠΕΛΟΣ» (Ampelos). Santorini foi escolhida para acolher estas conferências internacionais sobre a vinha porque, além de ser um dos lugares mais belos do mundo, tem uma tradição de 3 500 anos de viticultura e de produção vinícola, fomentada pelo ecossistema único desta terra vulcânica do mar Egeu.

8.10. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Meio e origem geográfica

Na área de produção do vinho DOP Santorini, a superfície da vinha é de cerca de 1 200 hectares. Começa suavemente a partir do mar, e termina em socalcos, até uma altura de 300 metros.

O clima da região é típico do Mediterrâneo, com sol forte, verões quentes e secos e invernos amenos. A temperatura média máxima anual é de 23 °C e a temperatura mínima, de 14 °C. A pluviosidade total anual varia entre 250 e 370 mm.

Santorini é composta quase totalmente por depósitos terciários de solo vulcânico, pedra-pomes e lava. O solo de Santorini é arenoso com uma proporção muito baixa de argila. É também pobre em matéria orgânica e, à exceção de uma pequena área em redor de Profitis Ilias, é isento de carbonato de cálcio. Por estas razões, embora o solo seja rico em potássio, a planta não consegue absorver as quantidades necessárias para neutralizar grande parte do ácido tartárico, responsável pelo aumento da acidez dos vinhos de Santorini. A baixa pluviosidade e o facto de as vinhas não serem irrigadas contribuem para a baixa absorção de potássio.

A ilha é extremamente seca e durante os meses de verão, quando as uvas amadurecem, as temperaturas diurnas são muito altas. Durante esta seca prolongada, as necessidades hídricas das plantas são supridas pelas brumas produzidas pela evaporação do mar e que cobrem a ilha, subindo a partir da caldeira.

Ao mesmo tempo, durante os meses de verão, a ilha é impiedosamente açoitada pelos ventos de norte, designados *meltemi*, que impedem a acumulação de humidade nas uvas durante o dia. À noite, contudo, quando as temperaturas caem e as condições climáticas se tornam relativamente húmidas, o solo vulcânico da ilha absorve a humidade que nutre as vinhas.

Em áreas íngremes, os habitantes de Santorini construíram os seus famosos socalcos de pedra, chamados «pezoules». Por outras palavras, eles moldaram o solo em níveis que facilitam o cultivo e limitam a perda de água.

Graças a esta combinação única de clima e solo, as uvas Santorini amadurecem rapidamente e conservam a sua acidez.

Como tudo o que se encontra em Santorini e que é varrido pelo vento, as vinhas são únicas no seu género. São podadas em formas baixas, rentes ao solo. Para proteger as uvas dos fortes ventos que açoitam a ilha no inverno, os habitantes de Santorini podam as vinhas em coroas, no interior das quais crescem as uvas.

Geralmente não há infestações graves de insetos ou doenças. A única intervenção fitossanitária é de 1 a 2 sulfatações preventivas na primavera.

A vinha de Santorini é a mais antiga da Grécia. Algumas cepas poderão ter 300 anos. As vinhas são plantadas em pé franco e não são enxertadas em porta-enxertos provenientes de plantas americanas. De facto, a filoxera, a praga que continua a destruir as vinhas em todo o mundo, nunca chegou aqui. Felizmente, o solo vulcânico da ilha, caracterizado pela falta de argila e alto teor em areia (93-97 %), não o favorece.

Estão presentes, portanto, um certo número de fatores, que criam um microclima único no mundo, favorecendo o pleno amadurecimento das uvas. Aliados aos efeitos da exposição solar e do envelhecimento, estes fatores resultam em vinhos doces com características concentradas e sabor aveludado.

8.11. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Informações relativas ao produto

As vinhas das ilhas de Thira e Thirasia formam verdadeiras «varandas» sobre o mar Egeu. Durante o verão, os ventos de norte, designados *meltemi*, impedem o desenvolvimento de altas temperaturas, criando um microclima particular que contribui para a boa maturação das uvas e para o seu equilíbrio na fase de «maturação tecnológica» (acidez, cor, aromas, açúcares, etc.), o que resulta em vinhos de excelente qualidade.

Estas condições climáticas, aliadas à composição dos solos das ilhas, às castas aí cultivadas, aos cuidados dispensados à viticultura e às técnicas de vinificação conferem as suas características particulares aos vinhos DOP Santorini.

O vinho branco naturalmente doce de uvas passas e o vinho licoroso de uvas passas DOP Santorini são produzidos a partir de uvas da casta *assyrtiko* em parte, até pelo menos 51 % e, para o restante, das castas *aidani*, *athiri*, e quantidades menores de castas brancas «estrangeiras» tradicionalmente cultivadas nas ilhas de Thira e Thirasia, nomeadamente as castas *gaidouria*, *katsano*, *moschato* branco, *monemvasia*, *platani*, *potamisi* e *roditis* rosé.

Uma vez colhidas, as uvas destinadas à produção de Vinsanto são espalhadas sob os raios quentes do sol do mar Egeu, para serem desidratadas, e protegidas do apodrecimento pelas propriedades drenantes do solo. Após 7 a 12 dias, as uvas perderam uma grande parte da água, concentrando-se assim cada uma das suas características apreciadas. As uvas são então cuidadosamente esmagadas e prensadas e inicia-se a fermentação lenta, que é controlada diariamente. O alto teor de açúcares encurta o período de fermentação, o que resulta num vinho naturalmente doce sem adição de álcool. O vinho é então envelhecido em barricas de carvalho durante pelo menos 24 meses. O tempo é um aliado incomparável do Vinsanto, que lhe confere aromas e sabores inestimáveis, enquanto este repousa tranquilamente nas escuras caves da ilha. O tempo concentra as características do Vinsanto, conferindo-lhe uma maravilhosa suavidade na boca e tornando o envelhecimento uma parte integrante da sua produção.

Para a produção de Vinsanto são necessários cerca de 6 quilos de uvas por litro, ou mesmo 10 quilos, devido à evaporação durante o longo período de envelhecimento. É um vinho de grande raridade, o que o torna extremamente precioso.

As castas locais acima mencionadas usadas para a produção de Vinsanto contribuem, cada uma à sua maneira, para a sua qualidade excecional. A *assyrtiko* contribui com acidez, nobreza e notas minerais, a *aidani* dá corpo e aroma profundo e cativante, a *atheri* subtileza e delicadeza de caráter. Todas juntas contribuem para a complexidade do Vinsanto.

8.12. *Qualidade, relação histórica, cultural, meio geográfico do vinho naturalmente doce e do vinho licoroso elaborado a partir de uvas passas.*

Interações causais

Os vinhos Santorini DOP devem a sua especificidade, conforme detalhado nas subsecções anteriores, às características das ilhas e às técnicas vitícolas utilizadas. Mais especificamente:

1. Poda em cesto (*kouloura*). Este método particular de cultivo da vinha, usado em Santorini, é uma técnica grega ancestral que foi mantida até hoje. Para dar forma ao «cesto», os experientes viticultores de Santorini entrelaçam os sarmentos das vinhas, de modo a formar uma grande coroa, como um cesto natural, que repousa sobre o solo vulcânico da ilha. As uvas amadurecem ali protegidas, sem perigo para a produção, e, por sua vez, a vinha pode fazer face às condições climáticas e de solo particularmente difíceis de Santorini, que podem ser resumidas da seguinte forma:

   — ventos muito fortes, especialmente na primavera, época do abrolhamento,

   — projeções violentas de areia vulcânica, impulsionadas pelo vento,

   — sol escaldante no verão,

   — falta de água (exceto humidade noturna vinda do mar);

2. O solo arenoso muito particular, composto por uma mistura de escória, cinza e pedra-pomes, enriquecido com magnésio, cálcio e ferro, com alta capacidade de absorção de água;

3. O clima mediterrânico com invernos amenos e verões frescos durante os quais os ventos de norte refrescam as vinhas com a brisa marítima;

4. A notável diferença de temperatura entre o dia e a noite, que, associada às neblinas marítimas, confere às vinhas frescura e proteção contra o sol intenso, o que tem um efeito positivo no desenvolvimento qualitativo das uvas.

A interação de todos estes fatores, aliada ao efeito da exposição das uvas ao sol, confere aos vinhos aromas intensos e complexos. Encontramos notas de especiarias, passas, chocolate, café, chá, ginja, ameixa e figo seco. Durante o envelhecimento, os aromas tornam-se mais intensos e complexos. É rico no palato, com acidez impressionante que equilibra a doçura. Vinho redondo, aveludado, rico com notas de mel e limão. Um vinho de complexidade aromática e gustativa única, que apresenta uma estrutura notável e longa duração.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Disposições adicionais relativas à rotulagem dos vinhos

Quadro jurídico:

legislação nacional

Tipo de condição suplementar:

disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da menção:

1. Menções referentes a certos métodos de produção

O artigo 1.º do Decreto Ministerial n.º 280557, de 9 de junho de 2005, «Definição dos períodos de estágio, de envelhecimento e de comercialização dos vinhos com denominação de origem de qualidade superior e dos vinhos regionais, bem como das menções a utilizar nos rótulos no que respeita ao seu modo ou método de produção» (*Jornal Oficial da República Helénica*, n.º 818, 2.º volume, de 15 de junho de 2005), estabelece as condições de utilização das seguintes menções:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vinho novo)

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (estágio em barrica)

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (envelhecido em barrica)

2. Rotulagem com indicação do ano de colheita

Se a menção «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vinho novo) figurar no rótulo dos vinhos, é obrigatório indicar o ano de colheita, tal como previsto no artigo 1.º, n.º 2, do Decreto Ministerial n.º 280557, de 9 de junho de 2005, que estabelece a delimitação dos períodos de estágio, de envelhecimento e de comercialização dos vinhos com denominação de origem de qualidade superior e dos vinhos regionais, bem como das menções a utilizar no rótulo relativas ao método de produção (*Jornal Oficial da República Helénica*, n.º 818, 2.º volume, de 15 de junho de 2005).

3. Menções tradicionais

— As menções tradicionais utilizadas estão em conformidade com o disposto no Decreto Ministerial n.º 235309, de 7 de fevereiro de 2002, «Aprovação das menções tradicionais para os vinhos» (*Jornal Oficial da República Helénica*, n.º 179, de 19 de fevereiro de 2002, e a sua relação com a denominação de origem ou origem geográfica.

Nos termos do supracitado decreto ministerial, as menções tradicionais que poderão ser utilizadas na rotulagem dos vinhos Santorini DOP são as seguintes: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs [Branco de uvas brancas], ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Vinho de vinha(s) insular(es)], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ/Vin de vignobles en terrasses [Vinho de vinhas em socalcos], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines [Vinho das colinas], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux [Vinho das encostas], Λιαστός, VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Indicações das menções tradicionais referidas no 112.º do Regulamento (UE) n.º1308/2013 relacionadas com a denominação de origem ou origem geográfica.

Nos termos do artigo 113.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, as menções tradicionais, tal como definidas e listadas na base de dados eletrónica «e-Ambrosia», que podem ser utilizadas para a rotulagem de vinhos com denominação de origem protegida (DOP) Santorini, desde que sejam cumpridas as disposições previstas pela legislação nacional e da União Europeia, são as seguintes:

Denominação de origem de qualidade superior (DOQS), em vez de DOP Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (Αμπελώνες) [Ampelonas (Ampelones)], Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Grande Réserve), Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), Λιαστός (Liastos).

E ainda:

Νυχτέρι (Nykteri): denominação tradicional reservada aos vinhos brancos secos da DOP Santorini com um título alcoométrico natural mínimo de 13,5 % vol., vinificados em cuba ou em casco de madeira e que estagiam durante pelo menos três meses.

Vinsanto: denominação tradicional utilizada para os vinhos doces produzidos a partir de uvas passas da DOP Santorini.

Derrogações

Quadro jurídico:

Legislação da União

Tipo de condição suplementar:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da menção:

Artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33

da Comissão «que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante aos pedidos de proteção das denominações de origem, indicações geográficas e menções tradicionais no setor vitivinícola, ao procedimento de oposição, às restrições de utilização, às alterações do caderno de especificações, ao cancelamento da proteção e à rotulagem e apresentação».

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

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