V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 143/09)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD A DOCUMENTULUI UNIC

„Σαντορίνη" (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Data comunicării: 31.01.2021

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. **Pentru obținerea vinului alb sec cu DOP „Santorini", se mărește procentajul minim al soiului de viță-de-vie Assyrtiko de la 75 % la 85 %.**

   Cu un procent mai mare de Assyrtiko, crește calitatea vinului obținut. În mod specific, acest soi duce la obținerea de vinuri albe foarte concentrate, cu un caracter delicat și mineral. Vinurile Vinsanto obținute din struguri stafidiți, în principal din soiul Assyrtiko, sunt generoase, complexe și intense. Creșterea calității și diferitele cerințe ale pieței actuale au determinat mai mulți viticultori să utilizeze Assyrtiko în cantități din ce în ce mai mari. În majoritatea cazurilor, acest procent depășește 90 %. În plus, toate plantațiile viticole plantate sau restructurate recent în Santorini sunt monovarietale, marea majoritate fiind din soiul Assyrtiko.

   Capitolele privind „Practicile oenologice" și „Soiurile de viță-de-vie autorizate" se modifică.

2. **Randamentul maxim al plantațiilor viticole pentru vinul cu DOP „Santorini" se reduce de la 8 000 de kg la hectar la 6 500 de kg la hectar.**

   Statisticile privind producția de struguri din ultimii ani arată că randamentul mediu al plantațiilor viticole este de aproximativ 3 000 de kilograme la hectar și că, în cazul utilizării practicilor viticole moderne, randamentele maxime nu depășesc 6 500 de kilograme la hectar. Pentru a proteja și îmbunătăți produsul, este necesar să se adapteze randamentul maxim la hectar în funcție de noile date și să se reducă la 6 500 de kilograme la hectar.

   Capitolul privind „Randamentul maxim (randamentele maxime) la hectar" se modifică.

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

3. **Conținutul de zahăr al vinurilor albe seci cu DOP „Santorini” nu trebuie să depășească 4 grame la litru sau 9 grame la litru în anumite condiții.**

Conținutul de zahăr al vinurilor albe seci cu DOP „Santorini” se aduce în conformitate cu partea B din anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/33. În mod specific, acesta nu depășește „4 grame la litru sau 9 grame la litru, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric per litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr rezidual”. PH-ul excepțional de scăzut al vinurilor cu DOP „Santorini” duce adesea la obținerea unor vinuri lipsite de echilibru la degustare. Conținutul de zahăr propus, cu condiția menționată anterior, creează un echilibru reușit între zaharuri și aciditate.

Capitolul privind „Descrierea vinurilor” se modifică, în special partea referitoare la „Caracteristicile analitice și organoleptice ale vinului alb sec”.

4. **Forma mențiunii tradiționale, „Νυχτέρι” cu caractere latine se înlocuiește cu „Nykteri” – „NYKTERI”**

Articolul 13 din Decizia ministerială nr. 235309/7.2.2002 de aprobare a mențiunilor tradiționale pentru vinuri (Monitorul Oficial, seria II, nr. 179/19.2.2002) stabilește condițiile de utilizare a mențiunii tradiționale „ΝΥΧΤΕΡΙ” – „Nykteri” pentru vinurile albe seci cu „denumirea de origine «Santorini» de calitate superioară”. Modificarea asigură conformitatea caietului de sarcini al produsului cu legislația națională.

Capitolul privind „Cerințele aplicabile” se modifică, în special secțiunea referitoare la „Mențiunile tradiționale”.

5. **Cuvinte eliminate din capitolul privind practicile oenologice**

În capitolul privind practicile oenologice pentru vinul alb sec, se elimină următoarea descriere a unei metode de vinificare: „produs prin extracție înainte de fermentare, urmată de decantare statică și inoculare cu drojdii pure selecționate care permit dezvoltarea caracterului distinctiv aromatic al vinului”. Această descriere se elimină deoarece nu reprezintă o practică oenologică specifică.

Capitolul privind „Practicile oenologice” se modifică.

6. **Actualizarea dosarului tehnic al DOP Santorini**

În contextul actualizării dosarelor tehnice, caietul de sarcini al produsului se modifică după cum urmează:

i) legătura cu arealul geografic pentru vinul licoros din struguri stafidiți se combină cu legătura cu arealul geografic pentru vinul dulce natural din struguri stafidiți, deoarece nu există nicio diferență între acestea;

ii) se adaugă și se înlocuiesc dispoziții naționale privind cerințele și controalele aplicabile vinurilor cu DOP și IGP;

iii) se modifică datele de contact ale autorităților de control competente.

Se combină capitolele privind „Legătura cu arealul geografic pentru vinul dulce natural din struguri stafidiți” și „Legătura cu arealul geografic pentru vinul licoros din struguri stafidiți”.

Capitolele privind „Cerințele aplicabile” și „Datele de contact ale autorităților și organismelor de control” se modifică.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

3. Vin licoros

15. Vin din struguri stafidiți

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin alb sec*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: culoare galben-verzui strălucitor.

Miros: complex, cu arome de citrice, note de coajă de portocale și de lămâie și note metalice caracteristice pe fundal.

Gust: gust bogat, cu o aciditate care conferă echilibru și structură, asigurând un gust rezidual proaspăt.

Tărie alcoolică naturală minimă: 12 %

Tărie alcoolică totală minimă: 12 %

Conținut total de zahăr: Conținut total de zahăr: 0-4 grame la litru sau până la 9 grame la litru, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric per litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr rezidual.

În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă, se aplică valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	12
Aciditatea totală minimă	5,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	200

2. *Vin licoros din struguri stafidiți*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: galben-portocaliu cu nuanțe aurii care se intensifică, devenind cafenii, odată cu învechirea. În cazul vinurilor care fac obiectul unei învechiri îndelungate, culoarea se intensifică, dobândind nuanțe maro-roșcat.

Miros: aromă intensă și complexă, cu note de mirodenii, miere și stafide și note ulterioare de flori de lămâi. Odată cu învechirea, aromele devin mai intense și mai complexe.

Gust: gust perfect echilibrat de aciditatea soiului de viță-de-vie. Un vin corpolent, catifelat, bogat în note de miere și de lămâie. Gustul rezidual este deosebit de prelung și de aromat.

— Tărie alcoolică totală minimă: 21 % vol.

— Tărie alcoolică dobândită maximă: 22 % vol.

— Conținutul maxim admis de dioxid de sulf este de 400 de miligrame pe litru pentru vinurile dulci produse din struguri stafidiți cu un conținut de zahăr rezidual, exprimat în zahăr, mai mare sau egal cu 45 de grame pe litru [în conformitate cu partea B din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei].

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	15
Aciditatea totală minimă	5,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	30
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	400

3. *Vin alb dulce natural din struguri stafidiți*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: galben-portocaliu cu nuanțe aurii care se intensifică, devenind cafenii, odată cu învechirea.

Miros: aromă intensă și complexă, cu note de mirodenii, miere și stafide și note ulterioare de flori de lămâi.

Gust: gust dulce perfect echilibrat de aciditatea soiului de viță-de-vie. Un vin corpolent, catifelat, bogat în note de miere și de lămâie. Gustul rezidual este deosebit de prelung și de aromat.

— Tărie alcoolică naturală minimă înainte de stafidire: 15 % vol.

— Tărie alcoolică naturală minimă după stafidire: 21 % vol.

— Tărie alcoolică totală minimă: 21 % vol.

— În ceea ce privește tăria alcoolică totală maximă, se aplică valorile prevăzute în legislația UE relevantă.

— Conținutul maxim admis de dioxid de sulf este de 400 de miligrame pe litru pentru vinurile dulci produse din struguri stafidiți cu un conținut de zahăr rezidual, exprimat în zahăr, mai mare sau egal cu 45 de grame pe litru [în conformitate cu partea B din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei].

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	9
Aciditatea totală minimă	5,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	30
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	400

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Producția de vinuri albe seci

Restricții referitoare la vinificare

Vinul alb sec cu DOP „Santorini” este obținut în proporție de cel puțin 85 % din struguri din soiul Assyrtiko. Procentul rămas este alcătuit din struguri din soiurile Aidani și Athiri. Este utilizată metoda clasică de vinificare pentru vinul alb. În timpul fermentației alcoolice, temperatura nu trebuie să depășească 20 °C.

2. Producția de vin licoros din struguri stafidiți

Restricții referitoare la vinificare

Vinul licoros din struguri stafidiți cu DOP „Santorini” este obținut din vin dulce natural din struguri stafidiți, la care se adaugă:

— alcool neutru de origine vinicolă, inclusiv alcool obținut prin distilarea strugurilor stafidiți, având o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 96 % vol.;

— distilat de vin sau de struguri stafidiți, având o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 52 % vol. și cel mult 86 % vol.;

— produse ale celor două menționate anterior, cu adaos de must din struguri stafidiți din soiurile utilizate pentru obținerea de vin dulce natural;

— distilat de vin cu o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 52 % vol. și de cel mult 86 % vol.;

— distilat de stafide cu o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 52 % vol. și de cel mult 94,5 % vol.

Produsele menționate anterior sunt adăugate până la data de 31 mai a anului imediat următor anului de producție.

3. Sisteme de conducere a viței-de-vie

Practica de cultivare

Vița-de-vie este condusă cu ajutorul formelor tradiționale ale stilului „gobelet” din Santorini, și anume cea denumită și „gobelet în formă de coroană” și „gobelet” cu coarde de rod curbate și drepte.

4. Vin alb dulce natural din struguri stafidiți

Restricții referitoare la vinificare

Vinul alb dulce natural din struguri stafidiți cu DOP „Santorini” este obținut în proporție de cel puțin 51 % din struguri din soiul Assyrtiko. În rest, este alcătuit din soiurile de struguri Aidani și Athiri, cu cantități mici de soiuri albe „străine” cultivate în mod tradițional în grupul de insule Santorini și Thirasia. În mod specific, aceste soiuri sunt Gaidouria, Katsano, Moschato alb, Monemvassia, Platani, Potamissi și soiul roșu Roditis. Strugurii sunt recoltați atunci când sunt supracopți și sunt ținuți la soare pentru a se usca parțial. Înainte de stafidire, conținutul de zahăr al mustului de struguri este de cel puțin 260 de grame pe litru. După stafidire, acesta este de 370 de grame pe litru. Zaharurile și alcoolul din vinul finit provin în totalitate din strugurii vinificați. Înainte de fermentare, în cursul acesteia sau după aceasta nu este permisă adăugarea următoarelor produse: must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat, alcool și produse obținute prin distilare.

5. Practici oenologice specifice utilizate pentru producerea vinurilor

Practică oenologică specifică

— Pentru utilizarea mențiunii „Επιλεγμένος” sau „Réserve” pentru vinurile albe seci cu DOP „Santorini”, vinurile trebuie să fi făcut obiectul unui proces de învechire total de cel puțin 1 an, din care cel puțin 6 luni în butoaie de stejar și 3 luni în sticlă.

— Pentru utilizarea mențiunii „Ειδικά Επιλεγμένος” sau „Grande Réserve” pentru vinurile albe seci cu DOP „Santorini”, vinurile trebuie să fi făcut obiectul unui proces de învechire total de cel puțin 2 ani, din care cel puțin 12 luni în butoaie de stejar și 6 luni în sticlă.

— Pentru vinurile Vinsanto, și anume „vin dulce natural din struguri stafidiți” sau „vin licoros din struguri stafidiți”, există o perioadă minimă obligatorie de 24 de luni pentru învechirea oxidativă, care are loc în timp ce vinul se află în butoaie de stejar. Întregul proces de învechire oxidativă, indiferent de cât de mulți ani durează, are loc exclusiv pe insulele Santorini și Thirasia.

Sunt indicate mențiunile privind învechirea vinurilor Vinsanto:

— „Recolta (anul)” înseamnă că strugurii au fost recoltați exclusiv în anul menționat, iar cerința minimă de 2 ani pentru procesul de învechire oxidativă a fost îndeplinită.

— „Învechit timp de x ani”, unde x se referă la numărul de ani de învechire oxidativă opțională minimă, stabilit la 4, 8, 12, 16 etc., fiecare interval constând în 4 ani.

5.2. *Randamente maxime*

1. Randament maxim în hectolitri de produs finit la hectar

50 de hectolitri la hectar

2. Randament maxim în kilograme de struguri la hectar

6 500 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție delimitat pentru vinurile cu DOP include insulele Santorini și Thirasia.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Calitatea, legătura istorică, culturală și socială și mediul geografic - vin alb*

Calitatea

Plantațiile viticole din Santorini se numără printre cele mai vechi din întreaga lume, datând din epoca preistorică. Tradiția viticulturii există de cel puțin 3 500 de ani. Datorită climei unice și compoziției solului, se obțin vinuri cu un caracter remarcabil din soiurile de struguri utilizate pentru vinificație. Descrierile călătorilor din secolul al XIX-lea menționează caracteristicile organoleptice deosebite ale vinului. Aceste caracteristici sunt rezultatul efectului mediului natural asupra strugurilor și, prin extensie, asupra vinurilor din Santorini. La vremea respectivă, vinul din Santorini era foarte căutat în străinătate. Având în vedere tăria alcoolică ridicată a acestui vin, a fost vândut timp de mulți ani pentru alcoolizarea vinurilor din alte zone, care aveau un nivel scăzut de alcool.

Pe lângă importanța lor istorică, plantațiile viticole sunt remarcabile în prezent deoarece produc vinuri unice, de calitate ridicată care, pe măsură ce se învechesc, reflectă chiar solul din Santorini și terroir-ul unic al plantațiilor viticole de pe insulă.

În prezent, producătorii de vin valorifică la maximum strugurii din zonă, punându-le în valoare caracteristicile organoleptice. Din acești struguri se obțin vinuri de calitate, recunoscute la concursurile internaționale, atât în Grecia, cât și în străinătate.

Pentru a proteja legătura dintre vinurile cu DOP „Santorini” și calitatea acestora, în fiecare an, vinurile fac obiectul unei examinări organoleptice de către un comitet desemnat. Vinurile care nu se conformează specificațiilor relevante nu pot fi puse la dispoziție ca vinuri cu DOP „Santorini”.

Potrivit unui studiu realizat de Universitatea de Științe Agronomice din Atena, vinurile din Santorini sunt deosebit de bogate în fenoli bioactivi, datorită metodei unice de conducere a viței-de-vie care utilizează forma tradițională de coș. Această metodă caracteristică de cultivare a viței-de-vie este utilizată în Santorini încă din antichitate și asigură consecvența cu celelalte caracteristici ale cultivării, după cum urmează: I) solul caracteristic, care este nisipos, un amestec de piatră ponce și cenușă, bogat în magneziu, calciu și fier, cu o capacitate semnificativă de absorbție a apei; II) clima mediteraneeană, cu ierni blânde și veri răcoroase, pe parcursul cărora briza mării din nord răcește plantațiile viticole și III) diferența semnificativă de temperatură între zi și noapte, asociată vaporilor marini care coboară deasupra plantațiilor viticole, răcorind vița-de-vie și apărând-o de razele puternice ale soarelui, ceea ce contribuie la dezvoltarea calității strugurilor.

8.2. *Calitatea, legătura istorică, culturală și socială și mediul geografic - vin alb*

Legătura istorică

Pe calea tradiției vinicole din Santorini, ne întoarcem în timp până la cel de-al treilea mileniu înainte de Hristos. În urma săpăturilor de la Akrotiri, descoperirile precum cărbunele din lemn de viță-de-vie și motivele decorative cu ciorchini de struguri pictate pe vasele din epoca respectivă demonstrează că viticultura a fost una dintre principalele activități ale populației. Plantațiile viticole preistorice au fost distruse de marea erupție a vulcanului din jurul anului 1650 î. Hr., care a șters orice urmă de viață umană sau de floră de pe insulă timp de aproape trei secole.

Viticultura și producția de vin au reprezentat cu siguranță o componentă majoră a economiei din Akrotiri la momentul distrugerii acestei așezări, fapt confirmat de prezența fizică a cărbunelui din lemn de viță-de-vie și a sâmburilor de struguri, precum și de sistemul special de zdrobire a strugurilor și de colectare a mustului. Presa și cuva de sub aceasta reprezintă echipamente esențiale. Un coș mare, plin de var, găsit în presă, i-a făcut pe arheologi să creadă că varul ar fi putut servi drept filtru pentru curățarea mustului.

Vinul era depozitat în *pithoi* (amfore) mari care erau sigilate cu ceară. Într-adevăr, pe gâtul unui astfel de vas au fost recunoscute simboluri gravate, aparținând sistemului de scriere Liniar A, care se refereau la vin. În general, multitudinea vaselor de depozitare, împreună cu amforele miceniene găsite în Akrotiri, sugerează nu numai o producție de vin semnificativă, ci și un comerț dezvoltat cu vin. Ciorchinii de struguri au fost utilizați ca motive decorative pictate pe vasele din epoca respectivă. Există dovezi privind vinificarea și comerțul cu vin sub forma unor tipuri de vase cu guri amplasate în apropierea bazelor lor înguste, precum și a multitudinii de amfore miceniene: vase concepute în principal pentru transportul lichidelor. Astfel, până în prezent, Santorini a furnizat cel puțin 50 % dintre toate exemplarele din aceste vase identificate în zona Mării Egee.

După Herodot, fenicienii au fost primii coloniști după catastrofă. Ei și cei care au urmat au trebuit să facă față unui mediu extrem pentru a supraviețui. Pentru a-și satisface necesitățile alimentare, aceștia au încercat să cultive diferite specii de plante pe care le-au adus cu ei și cu care erau familiarizați. Numai vița-de-vie a reușit să supraviețuiască de-a lungul secolelor în mediul ostil din Santorini. Aceasta este o plantă adaptabilă și deosebit de rezistentă la condițiile de căldură excesivă și de secetă ale insulei, cu un sistem radicular robust și bine dezvoltat care pătrunde în solul din Santorini. *Aspa* este denumirea utilizată de localnici pentru solul tare și compact format din straturi multiple de material vulcanic: cenușă, lavă, piatră ponce și resturi. Acest sol *aspa* a acoperit subsolul de calcar și ardezie în cursul erupțiilor vulcanice succesive. Secolele de activitate umană și-au pus amprenta asupra peisajului insular și reprezintă o mărturie a eforturilor depuse de populația din Santorini de-a lungul timpului pentru a-și lua pământul în stăpânire.

Nu avem dovezi directe privind cultivarea viței-de-vie în perioadele arhaică și clasică, însă ar fi ciudat ca locuitorii din Santorini să nu o fi practicat pe un astfel de sol ideal. Este greu de imaginat prezența unor proprietari de terenuri bogați în Santorini fără ca aceștia să elaboreze un produs care să le aducă profituri mari și, până în prezent, un asemenea produs s-a dovedit a fi chiar vinul.

Din secolul al XII-lea și până în secolul al XVII-lea, veneții au ocupat insula Santorini. Încă de la început, europenii apreciau vinurile grecești, nu numai pentru calitatea lor, ci și pentru că rezistau la călătoriile lungi pe mare. Prin urmare, corăbiile francilor și ale veneților au început să transporte și mai mult vin din Santorini. Epoca de aur pentru vinurile din Santorini sub dominația venețiană a luat sfârșit odată cu cucerirea finală a insulei de către otomani. Vinurile avuseseră o carieră extraordinară, cu momente glorioase, precum notorietatea de care se bucurau la Paris.

8.3. *Calitatea, legătura istorică, culturală și socială și mediul geografic - vin alb*

Legături culturale, sociale și economice

Încă din cele mai vechi timpuri, vița-de-vie și vinul au fost inseparabil legate de viețile culturale, sociale și economice ale oamenilor din Santorini.

Santorini a combinat întotdeauna productivitatea ridicată cu calitatea și cu schimburile comerciale. În timpul dominației otomane, lipsa culturilor extensive a prevenit colonizarea insulei de către populațiile musulmane. Populația din Santorini și-a organizat comunitățile în mod democratic și, profitând pe deplin de pacea care a domnit în Marea Egee după cucerirea otomană, a dezvoltat comerțul și transportul maritim, la fel ca în vremurile preistorice. Alexandria, Taganrog și Constantinopol au fost cele mai importante centre pentru exportul unor cantități mari de vin din Santorini. Este cunoscut faptul că, din punct de vedere istoric, au existat exporturi către Rusia începând cel puțin din 1786. Într-adevăr, economia din Santorini a intrat în declin atunci când exporturile către Rusia au încetat din cauza Revoluției din Octombrie.

Dovezi ale istoriei antice a insulei sunt păstrate în prezent în siturile arheologice Akrotiri și Mesa Vouno, în muzeele arheologice din Santorini și Atena și în Centrul cultural Gyzi Megaron. Într-adevăr, întreaga insulă, cu caldeira, rocile vulcanice, așezările tradiționale, turnurile și peșterile sale, este o mărturie istorică vie.

În prezent, întâlnim crame cu cele mai recente dotări tehnologice, dedicate complet producției de vinuri de calitate.

Această legătură culturală, socială și economică a fost confirmată în ultimii ani de o serie de evenimente de pe insulă, cum ar fi simpozioanele „Ampelos" („Viță-de-vie"). Santorini a fost ales ca loc de desfășurare a acestor simpozioane internaționale dedicate viței-de-vie, deoarece, pe lângă faptul că se numără printre cele mai frumoase și deosebite locuri din lume, are o tradiție de 3 500 de ani în ceea ce privește cultivarea viței-de-vie și producția de vin. Această tradiție a fost ocrotită de ecosistemul unic al acestei insule vulcanice din Marea Egee.

Scopul primului simpozion, „Ampelos 2003" (5-7 iunie), a fost de a contribui în mod concret la stabilirea orientării corecte pentru viticultură în Grecia și de a le oferi viticultorilor cât mai multe „instrumente" pentru o viticultură modernă și eficientă. Organizatorii simpozionului au invitat viticultori, vinificatori, experți, cercetători și directori de întreprinderi din sector să facă schimb de cunoștințe și de opinii cu privire la acest subiect. Aceștia au fost invitați, de asemenea, să se bucure de programul social cuprinzător al simpozionului în mediul perfect: celebra insulă Santorini!

Scopul celui de-al doilea simpozion, „Ampelos 2006" (1-3 iunie), a fost de a le prezenta participanților cele mai recente evoluții științifice și tehnice, împreună cu cele mai recente știri de pe piață. Cu această ocazie au avut loc discuții fructuoase între experți din întreaga lume, împreună cu reprezentanți ai industriei vitivinicole, jurnaliști din sectorul vitivinicol și enofili care au participat la simpozion. Un obiectiv fundamental al simpozionului a fost evaluarea combinației dintre sol, climă și soi de struguri în cazul fiecărei podgorii și analizarea modalităților optime de utilizare a materiei prime cu ajutorul întregii game de tehnici de vinificație. Acest aspect urma să contribuie la dezvoltarea aromelor specifice și dezirabile, precum și a gustului vinurilor din fiecare regiune. În sfârșit, s-a acordat atenție deosebită strategiilor de piață care puteau fi adoptate.

Cel de-al treilea simpozion internațional, „Ampelos 2013", a avut loc în Santorini la 30 și 31 mai 2013. Obiectivele au fost: adaptarea evoluțiilor din domeniul viticulturii la schimbările climatice; progresul și inovarea în procesul de vinificație; noi strategii de promovare a produselor vitivinicole în noile condiții economice care produc efecte la nivel mondial, precum și noi tendințe în punerea în aplicare a bunelor practici în viticultură și vinificație.

Tema celui de-al patrulea simpozion internațional „Ampelos" (12-14 mai) a fost „Plantația viticolă mediteraneeană și schimbările climatice". Prezentările au confirmat efectul semnificativ al schimbărilor climatice și, în special, al creșterii temperaturilor atmosferice medii asupra dezvoltării fenolice, asupra fiziologiei și perioadelor de maturare a strugurilor. S-a constatat că, în ultimii 40 de ani, s-a observat o tendință pe plantațiile viticole europene. În funcție de regiune și de soiul de struguri, înmugurirea, înflorirea și coacerea strugurilor au loc cu 2-3 săptămâni mai devreme. Între timp, strugurii se coc complet la temperaturi mult mai ridicate. Principalii parametri climatici sunt temperatura, precipitațiile și lumina soarelui. S-a subliniat faptul că, indiferent de modelele predictive pentru acești parametri, harta europeană a viței-de-vie și a vinului se va schimba în mod semnificativ. Schimbarea va afecta atât tipologia soiurilor de struguri utilizate, cât și elementele structurale ale hărții. Rezultatele vor fi mai curând negative pentru calitatea vinurilor, în special a celor obținute din soiuri de struguri albi.

8.4. *Calitatea, legătura istorică, culturală și socială și mediul geografic - vin alb*

Mediul geografic și originea geografică

În arealul de producție a vinurilor cu DOP „Santorini", plantațiile viticole acoperă aproximativ 12 000 de stremmata. Începând cu nivelul mării, acestea se extind pe terase până la o altitudine de 300 de metri.

Regiunea are o climă mediteraneeană tipică, cu o expunere mare la soare și veri calde și secetoase, precum și ierni blânde. Valoarea medie anuală a temperaturilor maxime este de 23 °C, iar valoarea medie anuală a temperaturilor minime este de 14 °C. Media anuală a volumului total de precipitații se situează între 250 și 370 de milimetri.

Insula Santorini este formată în general din depozite de sol local din perioada terțiară, piatră ponce și lavă. Solul din Santorini este nisipos, cu cantități foarte mici de argilă. De asemenea, are un conținut scăzut de materie organică și, cu excepția unei zone mici din jurul dealului Profitis Ilias, nu conține carbonat de calciu. Din aceste motive, chiar dacă solul este bogat în potasiu, plantele nu pot să absoarbă în mare măsură cantitățile necesare pentru neutralizarea acidului tartric. Acesta este motivul pentru nivelul ridicat de aciditate al vinurilor din Santorini. Clima, caracterizată de ploi reduse, contribuie, de asemenea, la absorbția scăzută de potasiu, la fel ca și faptul că plantațiile viticole nu sunt irigate.

Insula este deosebit de secetoasă. În lunile de vară, când strugurii se coc, temperaturile pe timp de zi sunt foarte ridicate. În această perioadă secetoasă prelungită, plantele își satisfac nevoia de hidratare cu ajutorul vaporilor rezultați din evaporarea apei mării. Vaporii se ridică din caldeiră și învăluie insula.

În același timp, în lunile de vară, insula este biciuită de vânturile nemiloase din nord, cunoscute sub numele de *Meltemi*, care împiedică acumularea umidității pe struguri pe timp de zi. Cu toate acestea, pe timp de noapte, când temperaturile scad, iar condițiile climatice devin relativ umede, solul vulcanic al insulei absoarbe umiditatea și alimentează astfel vița-de-vie.

În locurile în care solul este puternic înclinat, populația din Santorini a construit celebrele *pezoules* (terase din piatră). Cu alte cuvinte, oamenii au transformat terenul în terase pentru a facilita cultivarea și pentru a limita pierderea apei.

Ca urmare a acestei combinații pedoclimatice unice, strugurii din Santorini se coc repede și își mențin aciditatea.

La fel ca orice altceva de pe insula biciuită de vânt, chiar și vița-de-vie are o formă unică. Plantele sunt foarte distanțate și cresc aproape de sol. Pentru a proteja strugurii de vânturile neobosite care biciuiesc insula iarna, populația din Santorini are o metodă de tăiere a viței-de-vie în formă de coroană, strugurii formându-se în interior.

Rareori se înregistrează daune importante cauzate de insecte și boli. Pentru protecția plantelor, se intervine o singură dată sau de două ori, preventiv, cu sulf, primăvara.

Plantațiile viticole din Santorini sunt cele mai vechi din Grecia. Unele plante de viță-de-vie ar putea avea până la 300 de ani. Plantele de viță-de-vie au rădăcini proprii. Acestea nu sunt altoite pe portaltoaie americane, iar filoxera, insecta dăunătoare care continuă să distrugă plantațiile viticole din întreaga lume, nu a ajuns niciodată aici. Din fericire, solul vulcanic al insulei, cu un deficit de argilă și un conținut foarte ridicat de nisip (93-97 %), nu este prielnic acestei insecte.

Prin urmare, o serie de factori creează un microclimat unic în lume. Acesta contribuie la coacerea completă a strugurilor și le conferă acestora caracteristici speciale, precum aciditatea ridicată revigorantă și tăria alcoolică ridicată.

8.5. *Calitatea, legătura istorică, culturală și socială și mediul geografic - vin alb*

Detalii despre produs

Plantațiile viticole de pe insulele Santorini și Thirasia sunt adevărate belvederi la Marea Egee. Vara, vântul din nord, celebrul *Meltemi*, previne temperaturile ridicate, creând astfel un microclimat deosebit, care contribuie la coacerea strugurilor și îmbunătățește compoziția acestora în etapa de maturare „tehnologică”, și anume luând în considerare aciditatea, culoarea, aromele, zaharurile etc. Se obțin astfel vinuri de o calitate excepțională. Vinurile cu DOP „Santorini” sunt produse din soiurile locale de struguri Assyrtiko, Athiri și Aidani.

În special, vinul alb sec cu DOP „Santorini” este obținut în proporție de cel puțin 85 % din struguri din soiul Assyrtiko. Procentul rămas este alcătuit din struguri din soiurile Aidani și Athiri.

Combinația dintre climă, compoziția solurilor de pe insule, soiurile de struguri cultivate, atenția acordată viței-de-vie și tehnicile de vinificație utilizate contribuie la obținerea caracteristicilor calitative ale vinurilor cu DOP „Santorini”. Această combinație le permite să se învechească și să își îmbunătățească caracteristicile în timp. Vinul alb sec învechit este de culoare galben-auriu intens, cu nuanțe portocalii. Aromele sale amintesc în principal de mierea din flori, de fructe semințoase precum gutuia și de diferite dulcețuri din fructe. De asemenea, sunt prezente note de fructe cu coajă lemnoasă, cum ar fi migdalele și alunele prăjite. Se constată frecvent note condimentate, cum ar fi de chimen și de coriandru, de plante precum mușcata, cimbrișorul, salvia, mușețelul și o notă finală de smochine uscate; aceste arome sunt, de asemenea, prezente la degustare, alături de aromele de miere și de fructe uscate. Vinurile învechite au, de asemenea, o textură cremoasă. Ca urmare a celor de mai sus, aceste vinuri sunt generoase și complexe, corpolente și au un gust rezidual și mai prelungit.

8.6. *Calitatea, legătura istorică, culturală și socială și mediul geografic - vin alb*

Interacțiunea cauzală

După cum se detaliază în secțiunile de mai sus, unicitatea vinurilor cu DOP „Santorini” se datorează caracteristicilor specifice ale insulei și practicilor specifice de cultivare. Printre acestea se numără:

1. Conducerea de tip „coș”. Metoda caracteristică de cultivare a viței-de-vie utilizată în Santorini este o practică locală care a supraviețuit din antichitate până în prezent. Pentru a forma „coșurile”, viticultorii experimentați din Santorini împletesc coardele de rod sub formă de coroane mari, ca niște coșuri naturale, așezate pe solul vulcanic al insulei. Strugurii se coc fiind protejați în adăpostul creat de coșuri, unde nu sunt supuși niciunui risc. Între timp, vița-de-vie poate rezista la condițiile pedoclimatice deosebit de dificile din Santorini. Acestea sunt următoarele:

— vânturi foarte puternice, în special primăvara, sezonul în care apar lăstarii noi;

— loviturile puternice ale nisipului din solul vulcanic, purtat de vânt;

— razele arzătoare ale soarelui de pe tot parcursul verii;

— lipsa apei (cu excepția vaporilor marini pe timp de noapte)

2. Solul caracteristic, care este nisipos, un amestec de piatră ponce și cenușă, bogat în magneziu, calciu și fier, cu o capacitate semnificativă de absorbție a apei

3. Clima mediteraneeană, cu ierni blânde și veri răcoroase, pe parcursul cărora briza mării din nord răcește plantațiile viticole, precum și

4. Diferența semnificativă de temperatură între zi și noapte, asociată vaporilor marini care coboară deasupra plantațiilor viticole, răcorind vița-de-vie și apărând-o de razele puternice ale soarelui, ceea ce contribuie la dezvoltarea calității strugurilor.

Microclimatul caracteristic al insulelor din arealul delimitat interacționează cu relieful, iar din soiurile de struguri din areal se obțin vinuri cu un miros extrem de complex. Predomină notele de citrice, precum chitra, lămâia, grepfrutul și portocala roșie și în special cele care amintesc de florile acestora. De asemenea, notele de fructe cu pulpă albă sunt deosebit de pronunțate, la fel ca notele de fructe verzi, precum perele și merele verzi. Urmează apoi notele de fructe sâmburoase, precum piersicile albe, caisele și moșmonul japonez. Apoi remarcăm notele de fructe tropicale, precum mango, ananas, litchi și pepene. La degustare, prima impresie este cea de aciditate puternică, echilibrată de senzația caldă și dulce dată de nivelul ridicat de alcool. Predomină citricele, precum chitra, lămâia, limeta, grepfrutul și portocala roșie, în special florile acestora, alături de fructe cu pulpă albă, precum perele, în principiu o caracteristică a soiului Assyrtiko, și merele verzi, precum și fructele sâmburoase, precum piersica albă, caisa și fructe precum litchi și moșmonul japonez. În funcție de cantitățile de struguri din soiurile Athiri și Aidani, putem identifica și fructe tropicale, precum mango și ananas. O altă caracteristică a vinului cu DOP „Santorini” este tenta sărată intensă. Aceasta nu are legătură cu soiul de viță-de-vie, ci mai curând cu proximitatea plantațiilor viticole față de mare. O altă caracteristică puternică a aromei este mineralitatea, și anume gustul de piatră umedă.

Ca urmare a celor de mai sus, vinurile din Santorini sunt generoase, corpolente și au un gust rezidual care persistă timp de câteva secunde.

8.7. *Calitatea, legătura istorică și culturală și mediul geografic - vin dulce natural din struguri stafidiți și vin licoros din struguri stafidiți*

Calitatea

Plantațiile viticole din Santorini se numără printre cele mai vechi din întreaga lume, datând din epoca preistorică. Tradiția viticulturii există de cel puțin 3 500 de ani. Datorită climei unice și compoziției solului, se obțin vinuri cu un caracter remarcabil din soiurile de struguri utilizate pentru vinificație. Descrierile călătorilor din secolul al XIX-lea menționează caracteristicile organoleptice deosebite ale vinului. Aceste caracteristici sunt rezultatul efectului mediului natural asupra strugurilor și, prin extensie, asupra vinurilor din Santorini. La vremea respectivă, vinul din Santorini era foarte căutat în străinătate. Având în vedere tăria alcoolică ridicată a acestui vin, a fost vândut timp de mulți ani pentru alcoolizarea vinurilor din alte zone, care aveau un nivel scăzut de alcool.

Pe lângă importanța lor istorică, plantațiile viticole sunt remarcabile în prezent deoarece produc vinuri unice, de calitate ridicată care, pe măsură ce se învechesc, reflectă chiar solul din Santorini și terroir-ul unic al plantațiilor viticole de pe insulă.

În prezent, producătorii de vin valorifică la maximum strugurii din zonă, punându-le în valoare caracteristicile organoleptice. Din acești struguri se obțin vinuri de calitate, recunoscute la concursurile internaționale, atât în Grecia, cât și în străinătate.

Pentru a proteja legătura dintre vinurile cu DOP „Santorini” și calitatea acestora, în fiecare an, vinurile fac obiectul unei examinări organoleptice de către un comitet desemnat. Vinurile care nu se conformează specificațiilor relevante nu pot fi puse la dispoziție ca vinuri cu DOP „Santorini”.

Potrivit unui studiu realizat de către Universitatea de Științe Agronomice din Atena, vinurile din Santorini sunt deosebit de bogate în fenoli bioactivi, datorită metodei unice de conducere a viței-de-vie care utilizează forma tradițională de coș. Această metodă caracteristică de cultivare a viței-de-vie este utilizată în Santorini încă din antichitate și asigură consecvența cu celelalte caracteristici ale cultivării, după cum urmează:

I) solul caracteristic, care este nisipos, un amestec de piatră ponce și cenușă, bogat în magneziu, calciu și fier, cu o capacitate semnificativă de absorbție a apei;

II) clima mediteraneeană, cu ierni blânde și veri răcoroase, pe parcursul cărora briza mării din nord răcește plantațiile viticole;

III) diferența semnificativă de temperatură între zi și noapte, asociată vaporilor marini care coboară deasupra plantațiilor viticole, răcorind vița-de-vie și apărând-o de razele puternice ale soarelui, ceea ce contribuie la dezvoltarea calității strugurilor.

8.8. *Calitatea, legătura istorică și culturală și mediul geografic - vin dulce natural din struguri stafidiți și vin licoros din struguri stafidiți*

Legătura istorică

Pe calea tradiției vinicole din Santorini, ne întoarcem în timp până la cel de-al treilea mileniu înainte de Hristos. În urma săpăturilor de la Akrotiri, descoperirile precum cărbunele din lemn de viță-de-vie și motivele decorative cu ciorchini de struguri pictate pe vasele din epoca respectivă demonstrează că viticultura a fost una dintre principalele activități ale populației. Plantațiile viticole preistorice au fost distruse de marea erupție a vulcanului din jurul anului 1650 î. Hr., care a șters orice urmă de viață umană sau de floră de pe insulă timp de aproape trei secole.

Viticultura și producția de vin au reprezentat cu siguranță o componentă majoră a economiei din Akrotiri la momentul distrugerii acestei așezări, fapt confirmat de prezența fizică a cărbunelui din lemn de viță-de-vie și a sâmburilor de struguri, precum și de sistemul special de zdrobire a strugurilor și de colectare a mustului. Presa și cuva de sub aceasta reprezintă echipamente esențiale. Între timp, un coș mare, plin de var, găsit în presă, i-a făcut pe arheologi să creadă că varul ar fi putut servi drept filtru pentru curățarea mustului.

Vinul era depozitat în *pithoi* (amfore) mari care erau sigilate cu ceară. Într-adevăr, pe gâtul unui astfel de vas au fost recunoscute simboluri gravate, aparținând sistemului de scriere Liniar A care se refereau la vin. În general, multitudinea vaselor de depozitare, împreună cu amforele miceniene găsite în Akrotiri, sugerează nu numai o producție de vin semnificativă, ci și un comerț dezvoltat cu vin. Ciorchinii de struguri au fost utilizați ca motive decorative pictate pe vasele din epoca respectivă. Există dovezi privind vinificarea și comerțul cu vin sub forma unor tipuri de vase cu guri amplasate în apropierea bazelor lor înguste, precum și a multitudinii de amfore miceniene: vase din lut concepute în principal pentru transportul lichidelor. Astfel, până în prezent, Santorini a furnizat cel puțin 50 % dintre toate exemplarele din aceste vase identificate în zona Mării Egee.

După Herodot, fenicienii au fost primii coloniști după catastrofă. Ei și cei care au urmat au trebuit să facă față unui mediu extrem pentru a supraviețui. Pentru a-și satisface necesitățile alimentare, aceștia au încercat să cultive diferite specii de plante pe care le-au adus cu ei și cu care erau familiarizați. Numai vița-de-vie a reușit să supraviețuiască de-a lungul secolelor în mediul ostil din Santorini. Aceasta este o plantă adaptabilă și deosebit de rezistentă la condițiile de căldură excesivă și de secetă ale insulei, cu un sistem radicular robust și bine dezvoltat care pătrunde în solul din Santorini. *Aspa* este denumirea utilizată de localnici pentru solul tare și compact format din straturi multiple de material vulcanic: cenușă, lavă, piatră ponce și resturi. Acest sol *aspa* a acoperit subsolul de calcar și ardezie în cursul erupțiilor vulcanice succesive. Secolele de activitate umană și-au pus amprenta asupra peisajului insular și reprezintă o mărturie a eforturilor depuse de populația din Santorini de-a lungul timpului pentru a-și lua pământul în stăpânire.

Nu avem dovezi directe privind cultivarea viței-de-vie în perioadele arhaică și clasică, însă ar fi ciudat ca locuitorii din Santorini să nu o fi practicat pe un astfel de sol ideal. Este greu de imaginat prezența unor proprietari de terenuri bogați în Santorini fără ca aceștia să elaboreze un produs care să le aducă profituri mari și, până în prezent, un asemenea produs s-a dovedit a fi chiar vinul.

Din secolul al XII-lea și până în secolul al XVII-lea, venețienii au ocupat insula Santorini. Încă de la început, europenii apreciau vinurile grecești, nu numai pentru calitatea lor, ci și pentru că rezistau la călătoriile lungi pe mare. Prin urmare, corăbiile francilor și ale venețienilor au început să transporte și mai mult vin din Santorini. Epoca de aur pentru vinurile din Santorini sub dominația venețiană a luat sfârșit odată cu cucerirea finală a insulei de către otomani. Vinurile avuseseră o carieră extraordinară, cu momente glorioase, precum notorietatea de care se bucurau la Paris.

8.9. *Calitatea, legătura istorică și culturală și mediul geografic - vin dulce natural din struguri stafidiți și vin licoros din struguri stafidiți*

Legături culturale, sociale și economice

Încă din cele mai vechi timpuri, vița-de-vie și vinul au fost inseparabil legate de viețile culturale, sociale și economice ale oamenilor din Santorini.

Vinsanto continuă tradiția vinului *passos*, numele dat vinului din struguri stafidiți din antichitate, pentru care au devenit celebre insulele din Marea Egee.

În prezent, există puține vinuri care au păstrat aceeași formă și aceleași metode de producție ca în Grecia antică. Vinul are gust dulce, iar Hesiod scria în secolul al VII-lea î. Hr.: „ține strugurii la soare timp de zece zile și zece nopți și la umbră alte cinci." Astfel, el ne transmite rețeta antică pentru vinificație.

Vinsanto ne încântă cu același gust precum vinul băut nefiltrat la banchetele lui Platon și ale lui Socrate.

În secolul al XII-lea, cuceritorii venețieni ai insulei au redenumit acest vin, numindu-l „Vino di Santorini" (vin de Santorini). Această denumire s-a transformat în „Vino Santo" și ulterior în „Vinsanto". Sub denumirea de „Vinsanto", acesta a ajuns în porturile din Constantinopol, Rusia, Trieste, Ancona și Veneția. Acest vin dulce celebru, prin care se manifestă unicitatea insulei Santorini, a completat banchetele îmbelșugate ale conducătorilor medievali. Timp de mai multe secole, acesta a fost vinul de comuniune din potirele Bisericii Ortodoxe din întreaga Rusie.

Prima trimitere cunoscută la denumirea de „Vinsanto" datează din 1729. Într-o scrisoare adresată episcopului catolic de pe insulă, niște căpitani de vase au scris că o navă de pirați a jefuit două nave care veneau de la Santorini și că piraților au furat zece butoaie de vin și cinci de Vinsanto.

Santorini a combinat întotdeauna productivitatea ridicată cu calitatea și cu schimburile comerciale. Exporturile de Vinsanto au atins apogeul în timpul dominației venețiene și otomane și, din nou, în secolul al XIX-lea, când Santorini a exportat mai mult vin decât restul Greciei laolaltă. În timpul dominației otomane, lipsa culturilor extensive a prevenit colonizarea insulei de către populațiile musulmane. Populația din Santorini și-a organizat comunitățile în mod democratic și, profitând pe deplin de pacea care a domnit în Marea Egee după cucerirea otomană, a dezvoltat comerțul și transportul maritim, la fel ca în vremurile preistorice. Alexandria, Taganrog și Constantinopol au fost cele mai importante centre pentru exportul unor cantități mari de vin din Santorini. Este cunoscut faptul că, din punct de vedere istoric, Vinsanto a fost exportat către Rusia începând cel puțin din 1786. Într-adevăr, economia din Santorini a intrat în declin atunci când exporturile de Vinsanto către Rusia au încetat din cauza Revoluției din Octombrie.

Dovezi ale istoriei antice a insulei sunt păstrate în prezent în siturile arheologice Akrotiri și Mesa Vouno, în muzeele arheologice din Santorini și Atena și în Centrul cultural Gyzi Megaron. Într-adevăr, întreaga insulă, cu caldeira, rocile vulcanice, așezările tradiționale, turnurile și peșterile sale, este o mărturie istorică vie.

În prezent, întâlnim crame cu cele mai recente dotări tehnologice, dedicate complet producției de vinuri de calitate.

Această legătură culturală, socială și economică a fost confirmată în ultimii ani de o serie de evenimente de pe insulă, cum ar fi simpozioanele „Ampelos" („Viță-de-vie"). Santorini a fost ales ca loc de desfășurare a acestor simpozioane internaționale dedicate viței-de-vie, deoarece, pe lângă faptul că se numără printre cele mai frumoase și deosebite locuri din lume, are o tradiție de 3 500 de ani în ceea ce privește cultivarea viței-de-vie și producția de vin. Această tradiție a fost ocrotită de ecosistemul unic al acestei insule vulcanice din Marea Egee.

8.10. *Calitatea, legătura istorică și culturală și mediul geografic - vin dulce natural din struguri stafidiți și vin licoros din struguri stafidiți*

Mediul geografic și originea geografică

În arealul de producție a vinurilor cu DOP „Santorini", plantațiile viticole acoperă aproximativ 12 000 de stremmata. Începând cu nivelul mării, acestea se extind pe terase până la o altitudine de 300 de metri.

Regiunea are o climă mediteraneeană tipică, cu o expunere mare la soare și veri calde și secetoase, precum și ierni blânde. Valoarea medie anuală a temperaturilor maxime este de 23 °C, iar valoarea medie anuală a temperaturilor minime este de 14 °C. Media anuală a volumului total de precipitații se situează între 250 și 370 de milimetri.

Insula Santorini este formată în general din depozite de sol local din perioada terțiară, piatră ponce și lavă. Solul din Santorini este nisipos, cu cantități foarte mici de argilă. De asemenea, are un conținut scăzut de materie organică și, cu excepția unei zone mici din jurul dealului Profitis Ilias, nu conține carbonat de calciu. Din aceste motive, chiar dacă solul este bogat în potasiu, plantele nu pot să absoarbă în mare măsură cantitățile necesare pentru neutralizarea acidului tartric. Acesta este motivul pentru nivelul ridicat de aciditate al vinurilor din Santorini. Clima, caracterizată de ploi reduse, contribuie, de asemenea, la absorbția scăzută de potasiu, la fel ca și faptul că plantațiile viticole nu sunt irigate.

Insula este deosebit de secetoasă. În lunile de vară, când strugurii se coc, temperaturile pe timp de zi sunt foarte ridicate. În această perioadă secetoasă prelungită, plantele își satisfac nevoia de hidratare cu ajutorul vaporilor rezultați din evaporarea apei mării. Vaporii se ridică din caldeiră și învăluie insula.

În același timp, în lunile de vară, insula este biciuită de vânturile nemiloase din nord, cunoscute sub numele de *Meltemi*, care împiedică acumularea umidității pe struguri pe timp de zi. Cu toate acestea, pe timp de noapte, când temperaturile scad, iar condițiile climatice devin relativ umede, solul vulcanic al insulei absoarbe umiditatea și alimentează astfel vița-de-vie.

În locurile în care solul este puternic înclinat, populația din Santorini a construit celebrele *pezoules* (terase din piatră). Cu alte cuvinte, oamenii au transformat terenul în terase pentru a facilita cultivarea și pentru a limita pierderea apei.

Ca urmare a acestei combinații pedoclimatice unice, strugurii din Santorini se coc repede și își mențin aciditatea.

La fel ca orice altceva de pe insula biciuită de vânt, chiar și vița-de-vie are o formă unică. Plantele sunt foarte distanțate și cresc aproape de sol. Pentru a proteja strugurii de vânturile neobosite care biciuiesc iarna insula, populația din Santorini are o metodă de tăiere a viței-de-vie în formă de coroană, strugurii formându-se în interior.

Rareori se înregistrează daune importante cauzate de insecte și boli. Pentru protecția plantelor, se intervine o singură dată sau de două ori, preventiv, cu sulf, primăvara.

Plantațiile viticole din Santorini sunt cele mai vechi din Grecia. Unele plante de viță-de-vie ar putea avea până la 300 de ani. Plantele de viță-de-vie au rădăcini proprii. Acestea nu sunt altoite pe portaltoaie americane, iar filoxera, insecta dăunătoare care continuă să distrugă plantațiile viticole din întreaga lume, nu a ajuns niciodată aici. Din fericire, solul vulcanic al insulei, cu un deficit de argilă și un conținut foarte ridicat de nisip (93-97 %), nu este prielnic acestei insecte.

Prin urmare, o serie de factori creează un microclimat unic în lume, contribuind la coacerea completă a strugurilor. În combinație cu efectele expunerii la soare și ale învechirii, acești factori conduc la producerea de vinuri dulci, cu caracteristici concentrate și o senzație minunată, de onctuozitate, la degustare.

8.11. *Calitatea, legătura istorică și culturală și mediul geografic - vin dulce natural din struguri stafidiți și vin licoros din struguri stafidiți*

Detalii despre produs

Plantațiile viticole de pe insulele Santorini și Thirasia sunt adevărate belvederi la Marea Egee. Vara, vântul din nord, celebrul *Meltemi*, previne temperaturile ridicate, creând astfel un microclimat deosebit, care contribuie la coacerea strugurilor și îmbunătățește compoziția acestora în etapa de maturare „tehnologică”, și anume luând în considerare aciditatea, culoarea, aromele, zaharurile etc. Se obțin astfel vinuri de o calitate excepțională.

În plus, combinația dintre climă, compoziția solurilor de pe insule, soiurile de struguri cultivate, atenția acordată viței-de-vie și tehnicile de vinificație utilizate contribuie la obținerea caracteristicilor calitative ale vinurilor cu DOP „Santorini”.

Vinul alb dulce natural din struguri stafidiți și vinul licoros din struguri stafidiți cu DOP „Santorini” sunt obținute în proporție de cel puțin 51 % din struguri din soiul Assyrtiko. În rest, sunt alcătuite din soiurile de struguri Aidani și Athiri, cu cantități mici de soiuri albe „străine” cultivate în mod tradițional în grupul de insule Santorini și Thirasia. În mod specific, aceste soiuri sunt Gaidouria, Katsano, Moschato alb, Monemvassia, Platani, Potamissi și soiul roșu Roditis.

După recoltare, strugurii destinați producției de Vinsanto sunt lăsați la uscat în lumina soarelui puternic din regiunea Mării Egee, în timp ce proprietățile de drenare ale solului îi protejează de putregai. După 7-12 zile, strugurii și-au pierdut cea mai mare parte a umidității, în timp ce toate caracteristicile lor au fost concentrate. Strugurii sunt apoi zdrobiți și presați cu grijă și începe fermentarea lentă, care este monitorizată zilnic. Având în vedere conținutul ridicat de zahăr, fermentarea se oprește prematur. Rezultatul este un vin dulce natural, fără adaos de alcool puternic. Vinul este apoi maturat în butoaie de stejar timp de cel puțin 24 de luni. Trecerea timpului este blândă cu Vinsanto și de o valoare neprețuită, deoarece conferă arome și gust pe măsură ce vinul se odihnește liniștit în pivnițele întunecate ale insulelor. Timpul intensifică elementele caracteristice ale vinului Vinsanto, conferindu-i o senzație minunată, de onctuozitate, la degustare și transformând învechirea într-o parte integrantă a producției acestuia.

Producția de Vinsanto necesită aproximativ 6 kilograme de struguri pe litru. Această cantitate poate ajunge până la 10 kilograme, în funcție de evaporarea din cursul învechirii îndelungate. Prin urmare, acest produs este extrem de rar, la fel ca toate produsele foarte valoroase.

Soiurile locale de struguri menționate anterior, utilizate pentru obținerea vinului Vinsanto, contribuie în felul lor la calitatea excepțională a produsului. Assyrtiko contribuie la consolidarea acidității, a caracterului nobil și a notelor minerale; Aidani îi conferă corpolența și profunzimea, precum și aroma îmbătătoare, iar Athiri, finețea și delicatețea. Împreună, toate aceste soiuri contribuie la complexitatea vinului Vinsanto.

8.12. *Calitatea, legătura istorică și culturală și mediul geografic - vin dulce natural din struguri stafidiți și vin licoros din struguri stafidiți*

Interacțiunea cauzală

După cum se detaliază în secțiunile de mai sus, unicitatea vinurilor cu DOP „Santorini" se datorează caracteristicilor specifice ale insulelor și practicilor specifice de cultivare. Mai exact:

1. Conducerea de tip „coș". Metoda caracteristică de cultivare a viței-de-vie utilizată în Santorini este o practică locală care a supraviețuit din antichitate până în prezent. Pentru a forma „coșurile", viticultorii experimentați din Santorini împletesc coardele de rod sub formă de coroane mari, ca niște coșuri naturale, așezate pe solul vulcanic al insulei. Strugurii se coc fiind protejați în adăpostul creat de coșuri, unde nu sunt supuși niciunui risc. Între timp, vița-de-vie poate rezista la condițiile pedoclimatice deosebit de dificile din Santorini. Acestea sunt următoarele:

   — vânturi foarte puternice, în special primăvara, sezonul în care apar lăstarii noi;

   — loviturile puternice ale nisipului din solul vulcanic, purtat de vânt;

   — razele arzătoare ale soarelui de pe tot parcursul verii;

   — lipsa apei (cu excepția vaporilor marini pe timp de noapte);

2. Solul caracteristic, care este nisipos, un amestec de piatră ponce și cenușă, bogat în magneziu, calciu și fier, cu o capacitate semnificativă de absorbție a apei;

3. Clima mediteraneeană, cu ierni blânde și veri răcoroase, pe parcursul cărora briza mării din nord răcește plantațiile viticole, precum și

4. Diferența semnificativă de temperatură între zi și noapte, asociată vaporilor marini care coboară deasupra plantațiilor viticole, răcoresc vița-de-vie și o apără de razele puternice ale soarelui, ceea ce contribuie la dezvoltarea calității strugurilor.

Interacțiunea tuturor acestor factori, combinată cu efectul lăsării strugurilor la soare, duce la obținerea de vinuri cu o aromă intensă și complexă. Există note de mirodenii, stafide, ciocolată, cafea, ceai, vișine, prune uscate și smochine, dulceață de cireșe și de vișine și fagure. Odată cu învechirea, aromele devin mai intense și mai complexe. La degustare, vinul este generos, cu o aciditate surprinzătoare care echilibrează dulceața. Vin corpolent, catifelat, bogat în note de miere și de lămâie. Vin cu o complexitate unică a aromelor și a gustului, o structură excelentă și gust rezidual prelung.

9. **Condiții suplimentare esențiale (ambalare, etichetare, alte cerințe)**

Dispoziții suplimentare privind etichetarea vinului

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

1. Mențiuni referitoare la anumite metode de producție

În Decizia ministerială nr. 280557/9.6.2005 de stabilire a duratei maturării, învechirii și a momentului introducerii pe piață a vinurilor cu denumire de origine de calitate superioară și a vinurilor locale, precum și a mențiunilor utilizate pe etichetele acestora pentru a preciza metoda de producție sau metodele de preparare (Monitorul Oficial, seria II, nr. 818/15.6.2005), articolul 1 se referă la condițiile de utilizare a următoarelor indicații:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" sau „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (VIN NOU)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" sau „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (MATURAT ÎN BUTOI)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" sau „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (ÎNVECHIT ÎN BUTOI)

2. Indicarea anului de recoltă pe etichetă

În cazul în care pe etichetele vinurilor se utilizează mențiunea „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" sau „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" („VIN NOU"), menționarea anului de recoltă este obligatorie, în conformitate cu articolul 1 alineatul (2) din Decizia ministerială nr. 280557/9.6.2005 de stabilire a duratei maturării, învechirii și a momentului introducerii pe piață a vinurilor cu denumire de origine de calitate superioară și a vinurilor locale, precum și a mențiunilor utilizate pe etichetele acestora pentru a preciza metoda de producție sau metodele de preparare (Monitorul Oficial, seria II, nr. 818/15.6.2005).

3. Mențiuni tradiționale

— Mențiuni tradiționale în conformitate cu Decizia ministerială nr. 235309/7.2.2002 privind aprobarea mențiunilor tradiționale utilizate pentru vinuri care au legătură cu denumirea de origine sau indicația geografică (Monitorul Oficial, seria II, nr. 179/19.2.2002).

În conformitate cu decizia ministerială menționată anterior, mențiunile tradiționale care pot fi utilizate pe etichetele vinurilor cu DOP „Santorini" sunt: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Alb din struguri albi), ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Vin din podgorie insulară (podgorii insulare)], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses (Vin din podgorii situate pe terase), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Vin de pe dealuri), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (Vin de pe versanți), Λιαστός (Vin din struguri stafidiți), VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Indicarea mențiunilor tradiționale, menționate la articolul 112 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, care au legătură cu această denumire de origine sau indicație geografică.

În conformitate cu articolul 113 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și astfel cum sunt definite și înregistrate în baza de date e-Ambrosia, mențiunile tradiționale care pot fi utilizate pe eticheta vinurilor cu DOP „Santorini", cu condiția respectării legislației UE și naționale relevante, sunt următoarele:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) [Denumire de origine de calitate superioară (SQDO)] în loc de DOP, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) [Ampelonas(es)], Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Selecționat special), Επιλογή or Επιλεγμένος (Selecție sau selecționat), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) și Λιαστός (Vin din struguri stafidiți).

În plus:

Νυχτέρι (Nykteri): denumire tradițională rezervată pentru vinurile albe seci cu DOP „Santorini", cu o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 13,5 %, fermentate în cuve sau în butoaie și apoi lăsate la maturat în butoaie de lemn timp de cel puțin trei luni.

Vinsanto: denumire tradițională rezervată pentru vinurile dulci cu DOP „Santorini" obținute din struguri stafidiți.

Derogări

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul de condiție suplimentară:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Articolul 5 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cererile de protecție a denumirilor de origine, a indicațiilor geografice și a mențiunilor tradiționale din sectorul vitivinicol, procedura de opoziție, restricțiile de utilizare, modificările caietelor de sarcini ale produselor, anularea protecției și etichetarea și prezentarea

Link către caietul de sarcini al produsului

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