V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 143/09)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O ŠTANDARDNEJ ZMENE JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Σαντορίνη“ (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Dátum oznámenia: 31. januára 2021

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Pri výrobe suchého bieleho vína s chráneným označením pôvodu (ďalej len „CHOP“) Santorini sa minimálny obsah odrody viniča Assyrtiko zvýšil zo 75 % na 85 %**

   Vyšší percentuálny podiel odrody Assyrtiko zlepšuje kvalitu vyrábaného vína. Predovšetkým pomáha produkovať veľmi koncentrované biele vína s charakterom jemnosti a minerality. Vína Vinsanto vyrobené zo zhrozienkovateného hrozna, najmä Assyrtiko, sú bohaté, komplexné a intenzívne. Zlepšená kvalita a rozličné požiadavky dnešného trhu viedli viacerých vinohradníkov k využívaniu odrody Assyrtiko v čoraz väčších množstvách. Vo väčšine prípadov tento podiel presahuje 90 %. Okrem toho, všetky novovysadené alebo reštrukturalizované vinohrady na ostrove Santorini sú jednoodrodové, pričom prevažnú väčšinu tvorí odroda Assyrtiko.

   Menia sa kapitoly o enologických postupoch a povolených odrodách viniča.

2. **Maximálny výnos vinohradov pre víno s CHOP Santorini sa znížil z 8 000 kilogramov na hektár na 6 500 kilogramov na hektár**

   Zo štatistiky produkcie hrozna za posledné roky vyplýva, že priemerný výnos vinohradov je 3 000 kilogramov na hektár a že maximálny výnos pri použití moderných vinohradníckych postupov neprekračuje 6 500 kilogramov na hektár. S cieľom chrániť a zlepšovať výrobok je potrebné upraviť maximálny hektárový výnos s ohľadom na nové údaje a obmedziť ho na 6 500 kilogramov na hektár.

   Mení sa kapitola o maximálnom výnose (maximálnych výnosoch) na hektár.

([1]) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Obsah cukru v suchých bielych vínach s CHOP Santorini nesmie byť vyšší ako 4 gramy na liter alebo 9 gramov na liter za určitých podmienok**

Obsah cukru v suchých bielych vínach s CHOP Santorini bol zosúladený s časťou B prílohy III k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2019/33. Konkrétne platí, že obsah cukru nie je vyšší ako „4 gramy na liter alebo 9 gramov na liter za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter je maximálne o 2 gramy menšia než obsah zvyškového cukru“. Mimoriadne nízka hodnota pH vín s CHOP Santorini často spôsobuje, že vína sú nevyvážené pri degustácii. Navrhovaný obsah cukru za uvedených podmienok vytvára úspešné vyváženie cukrov a kyslosti.

Mení sa kapitola o opise vín, najmä časť o analytických a organoleptických vlastnostiach suchého bieleho vína.

4. **Forma tradičného pojmu „Νυχτέρι“ bola v latinských znakoch nahradená výrazom „Nykteri“ – „NYKTERI“**

V článku 13 ministerského výnosu č. 235309 zo 7. 2. 2002, ktorým sa schvaľujú tradičné pojmy pre vína (Vládny vestník, séria II, č. 179, 19. 2. 2002), sú stanovené podmienky používania tradičného pojmu „NYXTEPI – Nykteri“ pre suché biele vína s „označením pôvodu vína najvyššej kvality zo Santorini“. Zmenou sa špecifikácia výrobku zosúlaďuje s vnútroštátnymi právnymi predpismi.

Mení sa kapitola o uplatniteľných požiadavkách, najmä oddiel o tradičných pojmoch.

5. **Slová vypustené z kapitoly o enologických postupoch**

Z kapitoly o enologických postupoch pre suché biele víno sa vypúšťa tento opis metódy vinifikácie: „vyrobené postupom predfermentačného drvenia, následnej sedimentácie a inokulácie s čistými vybranými kvasinkami, čo vyjadruje aromatickú typickosť“. Vypúšťa sa preto, že nejde o osobitný enologický postup.

Mení sa kapitola o enologických postupoch.

6. **Aktualizácia technickej dokumentácie CHOP Santorini**

V súvislosti s aktualizáciou technickej dokumentácie boli vykonané tieto zmeny v špecifikácii výrobku:

i) odkaz na zemepisnú oblasť pre likérové víno zo zhrozienkovateného hrozna bol zlúčený s odkazom na zemepisnú oblasť pre prirodzene sladké víno/víno zo zhrozienkovateného hrozna, keďže medzi nimi nie je žiadny rozdiel;

ii) pridané a nahradené boli vnútroštátne ustanovenia o požiadavkách a kontrolách týkajúcich sa vín s CHOP a s chráneným zemepisným označením (ďalej len „CHZO“);

iii) zmenené boli podrobné údaje o príslušných kontrolných orgánoch.

Zlúčili sa kapitoly o „odkaze na zemepisnú oblasť pre prirodzene sladké víno/víno zo zhrozienkovateného hrozna“ a o „odkaze na zemepisnú oblasť pre likérové víno zo zhrozienkovateného hrozna“.

Zmenené boli kapitoly o „uplatniteľných požiadavkách“ a o „podrobných údajoch o kontrolných orgánoch a inštitúciách“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

15 . Víno zo zhrozienkovateného hrozna

4. **Opis vína (vín)**

1. *Suché biele víno*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: svetlá zelenkavo žltá farba.

Aróma: komplexná vôňa s arómami citrusových plodov, tónmi pomarančovej a citrónovej kôry a charakteristickými oceľovými tónmi v pozadí.

Chuť: bohatá, s vyváženou štruktúrou dodávajúcou kyslosť a sviežu dochuť.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 12 %

Minimálny celkový obsah alkoholu: 12 %

Celkový obsah cukru: celkový obsah cukru je 0 – 4 gramy na liter alebo až 9 gramov na liter za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter je maximálne o 2 gramy menšia než obsah zvyškového cukru.

Pokiaľ ide o maximálny celkový obsah alkoholu, uplatňujú sa hodnoty stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť	5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

2. *Likérové víno zo zhrozienkovateného hrozna*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: oranžovo žlté so zlatými odtieňmi, ktoré vyzrievaním tmavnú do hneda. Vo vínach, ktoré prechádzajú dlhým vyzrievaním, farba tmavne do odtieňov červeno-hnedej.

Aróma: intenzívna a komplexná s tónmi korení, medu a hrozienok a následnými tónmi kvetu citrónovníka. Počas vyzrievania sa aróma stáva intenzívnejšou a komplexnejšou.

Chuť: správne vyvážená kyslosťou odrody viniča. Vyvážené, zamatové víno, bohaté na tóny medu a citrónu. Dochuť je osobitne dlhá a aromatická.

— Minimálny celkový obsah alkoholu: 21 % objemu

— Maximálny skutočný obsah alkoholu: 22 % objemu

— Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 400 miligramov na liter pre sladké vína vyrábané zo zhrozienkovateného hrozna s obsahom zvyškového cukru, vyjadreného ako cukor, najmenej 45 gramov na liter [v súlade s časťou B prílohy I k delegovanému nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	15
Minimálna celková kyslosť	5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

3. *Prirodzene sladké biele víno/víno zo zhrozienkovateného hrozna*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: oranžovo žlté so zlatými odtieňmi, ktoré vyzrievaním tmavnú do hneda.

Aróma: intenzívna a komplexná s tónmi korení, medu a hrozienok a následnými tónmi kvetu citrónovníka.

Chuť: sladká, správne vyvážená kyslosťou odrody viniča. Vyvážené, zamatové víno, bohaté na tóny medu a citrónu. Dochuť je osobitne dlhá a aromatická.

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu pred hrozienkovatením: 15 % objemu

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu po hrozienkovatení: 21 % objemu

— Minimálny celkový obsah alkoholu: 21 % objemu

— Pokiaľ ide o maximálny celkový obsah alkoholu, uplatňujú sa hodnoty stanovené v príslušných právnych predpisoch EÚ.

— Maximálny povolený obsah oxidu siričitého je 400 miligramov na liter pre sladké vína vyrábané zo zhrozienkovateného hrozna s obsahom zvyškového cukru, vyjadreného ako cukor, najmenej 45 gramov na liter [v súlade s časťou B prílohy I k delegovanému nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934].

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	5,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	30
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	400

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Výroba suchých bielych vín

Obmedzenia vzťahujúce sa na vinifikáciu

Suché biele víno s CHOP Santorini sa vyrába z najmenej 85 % viniča odrody Assyrtiko. Zostávajúce percentá predstavuje vinič odrôd Aidani a Athiri. Používa sa klasická metóda vinifikácie pre biele víno. Teplota počas alkoholového kvasenia nesmie presiahnuť 20 °C.

2. Výroba likérového vína zo zhrozienkovateného hrozna

Obmedzenia vzťahujúce sa na vinifikáciu

Likérové víno zo zhrozienkovateného hrozna s CHOP Santorini sa vyrába z prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozienkovateného hrozna s pridaním:

— neutrálneho alkoholu vínneho pôvodu vrátane alkoholu získaného destiláciou sušeného hrozna, ktorého skutočný obsah alkoholu je najmenej 96 obj. %,

— vína alebo destilátu zo sušeného hrozna, ktorého skutočný obsah alkoholu je minimálne 52 obj. % a maximálne 86 obj. %,

— dvoch spomínaných produktov s pridaním muštu zo zhrozienkovateného hrozna rovnakých odrôd, aké boli použité na výrobu prirodzene sladkého vína,

— destilátu z vína, ktorého skutočný obsah alkoholu je minimálne 52 obj. % a maximálne 86 obj. %,

— hrozienkového destilátu. ktorého skutočný obsah alkoholu je minimálne 52 obj. % a maximálne 94,5 obj. %.

Uvedené produkty sa pridávajú do 31. mája roku bezprostredne nasledujúceho po roku výroby.

3. Systémy vedenia viniča

Pestovateľský postup

Vinič sa vyväzuje pomocou vedenia typu Gobelet v tradičných formách zo Santorini, stočeného Gobeletu nazývaného aj vedením v tvare koruny a vedenia s obručovými a priamymi ťažňami.

4. Prirodzene sladké biele víno/biele víno zo zhrozienkovateného hrozna

Obmedzenia vzťahujúce sa na vinifikáciu

Prirodzene sladké biele víno/biele víno zo zhrozienkovateného hrozna s CHOP Santorini sa vyrába z najmenej 51 % viniča odrody Assyrtiko. Zostatok predstavuje vinič odrôd Aidani a Athiri s malým množstvom „cudzích" bielych odrôd, ktoré sa tradične pestujú na ostrovoch Santorini a Thirasia. Týmito odrodami sú konkrétne Gaidouria, Katsano, biela odroda Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi a červená odroda Roditis. Hrozno sa zberá, keď je prezreté, a nechá sa čiastočne vysušiť na slnku. Obsah cukru v hrozne pred hrozienkovatením musí byť najmenej 260 gramov na liter. Po hrozienkovatení je to 370 gramov na liter. Obsah cukru a alkoholu v hotovom víne v plnej miere závisí od vinifikovaného hrozna. Pred kvasením, počas neho ani po ňom nie je povolené pridávanie týchto prísad: koncentrovaný hroznový mušt, rektifikovaný koncentrovaný hroznový mušt, alkohol a produkty destilácie.

5. Osobitné enologické postupy používané pri výrobe vína

Osobitný enologický postup

— Aby bolo možné používať označenie „Επιλεγμένος" alebo „Réserve" pre suché biele vína s CHOP Santorini, vína musia prejsť úplným procesom vyzrievania počas najmenej 1 roka, z toho najmenej 6 mesiacov musia byť v dubových sudoch a 3 mesiace vo fľašiach.

— Aby bolo možné používať označenie „Ειδικά Επιλεγμένος" alebo „Grande Réserve" pre suché biele vína s CHOP Santorini, vína musia prejsť úplným procesom vyzrievania počas najmenej 2 rokov, z toho najmenej 12 mesiacov musia byť v dubových sudoch a 6 mesiacov vo fľašiach.

— Pre vína Vinsanto, teda „prirodzene sladké víno/víno zo zhrozienkovateného hrozna" alebo „likérové víno zo zhrozienkovateného hrozna", platí minimálne povinné obdobie 24 mesiacov na oxidatívne vyzrievanie, ku ktorému dochádza, kým je víno v dubových sudoch. Oxidatívne vyzrievanie počas celého obdobia, bez ohľadu na to, koľko rokov trvá, prebieha výlučne na ostrovoch Santorini a Thirasia.

Údaje o vyzrievaní vín Vinsanto sa označujú takto:

— „Ročník [rok]", čo znamená, že hrozno bolo zberané výlučne v uvedenom roku a požiadavka na oxidatívne vyzrievanie minimálne počas 2 rokov bola splnená.

— „Vyzrievanie počas x rokov", kde x znamená počet rokov minimálne zvoleného oxidatívneho vyzrievania, stanovený na 4, 8, 12, 16 atď., s rozdielom 4 rokov medzi týmito údajmi.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Maximálny výnos v hektolitroch konečného produktu na hektár

50 hektolitrov na hektár

2. Maximálny výnos v kilogramoch hrozna na hektár

6 500 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzenú oblasť výroby vín s CHOP tvoria ostrovy Santorini a Thirasia.

7. **Hlavné muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína*

Kvalita

Vinohrady na ostrove Santorini patria k najstarším na svete, pričom ich počiatky siahajú do prehistorických čias. Tradícia pestovania viniča tam existuje už najmenej 3 500 rokov. Vďaka jedinečnému podnebiu, spoločne so zložením pôdy, umožňujú odrody viniča, ktoré sa používajú na vinifikáciu, výrobu vína vynikajúcich vlastností. Opisy cestovateľov z 19. storočia hovoria o vynikajúcich organoleptických vlastnostiach vín. Tieto vlastnosti sú dôsledkom vplyvu prírodného prostredia na hrozno, a teda aj vína z ostrova Santorini. V tom čase bolo víno zo Santorini mimoriadne vyhľadávané v zahraničí. Vzhľadom na svoj vysoký obsah alkoholu sa mnoho rokov predávalo na obohatenie vín z iných oblastí, ktoré mali menej alkoholu.

Vinohrady sú dnes okrem svojho historického významu dôležité pre produkciu jedinečných vín vysokej kvality, ktoré svojím vyzrievaním dávajú vyniknúť pravej podstate pôdy na ostrove Santorini – tomu jedinečnému terroiru vinohradov ostrova.

Výrobcovia vín v súčasnosti využívajú miestne hrozno tak, aby dali čo najviac vyniknúť jeho organoleptickým vlastnostiam. Vyrábajú kvalitné vína oceňované na medzinárodných súťažiach tak v Grécku i v zahraničí.

S cieľom chrániť súvislosť medzi vínami s CHOP Santorini a ich kvalitou vykonáva poverený výbor každoročne organoleptickú analýzu vín. Vína, ktoré nespĺňajú príslušné špecifikácie, nemôžu byť predávané ako vína s CHOP Santorini.

Štúdia Poľnohospodárskej univerzity v Aténach ukázala, že vína z ostrova Santorini sú osobitne bohaté na bioaktívne fenoly, a to vďaka jedinečnej metóde vedenia viniča, ktorá využíva tradičný košíkový tvar. Táto charakteristická metóda pestovania viniča sa na ostrove Santorini používa už od pradávna a je plne v súlade s ďalšími aspektmi pestovania, ako sú: i) charakteristická pôda, ktorá je piesčitá, zmes pemzy a popola, bohatá na magnézium, vápnik a železo, so veľmi dobrou schopnosťou absorbovať vodu; ii) stredomorské podnebie s miernymi zimami a chladnými letami, keď morské vánky zo severu ochladzujú vinohrady a iii) výrazný rozdiel v teplote medzi dňom a nocou, spolu s hmlou od mora, ktorá klesá na vinohrady a udržiava vinič chladným a chráni ho pred silným slnečným žiarením, čo prospieva zlepšovaniu kvality hrozna.

8.2. *Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína*

Historické súvislosti

Po stopách tradície výroby vína na ostrove Santorini cestujeme späť v čase do tretieho tisícročia pred naším letopočtom. Nálezy vo vykopávkach z Akrotiri, ako sú uhlie z viničového dreva a strapce hrozna ako dekoratívne motívy v maľbe váz z daného obdobia, ukazujú, že vinohradníctvo bolo jednou z hlavných činností obyvateľstva. Prehistorické vinohrady zničil veľký výbuch sopky okolo roku 1650 pred naším letopočtom, ktorý odstránil všetky stopy ľudského a rastlinného života z ostrova na približne tri storočia.

Pestovanie viniča a výroba vína museli byť hlavným prvkom hospodárstva Akrotiri v čase jeho zničenia. Potvrdzuje to fyzická prítomnosť uhlia z viničového dreva a hroznových jadierok, ako aj špeciálny systém na lisovanie hrozna nohami a na zber muštu. Koryto na šliapanie, ako aj sud pod ním sú základným vybavením. Veľký kôš plný limetiek, ktorý sa našiel v koryte na šliapanie, priviedol archeológov k úvahe, že limetky mohli slúžiť ako druh filtra na čistenie muštu.

Víno sa skladovalo vo veľkých *pithoi* (džbánoch), ktoré boli utesnené voskom. Skutočne, na hrdle takej nádoby sa našli symboly vyškrabané paličkovým písmenom A, ktoré označovali na víno. Vo všeobecnosti, veľký počet skladovacích nádob, spolu so strmeňovými vázami, ktoré sa našli v Akrotiri, poukazujú nielen na rozsiahlu produkciu vína, ale aj na rozvinutý obchod s vínom. Strapce hrozna sa používali ako dekoratívne motívy v maľbe váz z daného obdobia. To je dôkazom výroby vína a obchodu s ním vo forme určitých druhov nádob so žliabkami v blízkosti ich úzkych podstavcov, ako aj rozličných strmeňových váz: nádob primárne určené na prepravu tekutín. Ostrov Santorini doteraz poskytol najmenej 50 % všetkých príkladov toho raného druhu nádoby, ktoré sa našli v egejskom regióne.

Podľa Herodota boli Feničania prvými osadníkmi po katastrofe. Oni a ich nasledovníci sa museli vysporiadať s extrémnym prírodnými podmienkami, aby prežili. Aby splnili svoje výživové potreby, skúšali pestovať rôzne druhy rastlín, ktoré priniesli so sebou a ktoré poznali. V nepriaznivých podmienkach na ostrove Santorini dokázal po celé stáročia úspešne prežiť iba vinič. Je to prispôsobivá rastlina, mimoriadne odolná voči horúcim a suchým podmienkam ostrova, s pevným a dobre vyvinutým koreňovým systémom, ktorý preniká do pôdy ostrova Santorini. *Aspa* je názov, ktorý miestni ľudia používajú na označenie tvrdej a hutnej pôdy tvorenej viacerými vrstvami vulkanického materiálu: popola, lávy, pemzy a sutiny. Táto *aspa* pokryla vápencové a bridlicové podložie v priebehu niekoľkých opakujúcich sa sopečných výbuchov. Storočia ľudskej námahy zanechali na krajine ostrova stopy, ktoré poskytujú svedectvo o odvekom úsilí ľudí na Santorini ovládať svoju pôdu.

Z archaického a klasického obdobia nemáme priamy dôkaz o pestovaní viniča. Ale bolo by zvláštne, ak by to obyvatelia ostrova Santorini nerobili na takej ideálnej pôde. Je ťažké si predstaviť prítomnosť bohatých vlastníkov pôdy na Santorini, ak by nepestovali produkt, ktorý by im priniesol veľké zisky. A doteraz sa preukázalo, že takým produktom nie je nič iné ako víno.

Od 12. do 17. storočia vládli ostrovu Santorini Benátčania. Od počiatku Európania oceňovali grécke vína, nielen pre ich kvalitu, ale aj preto, že dokázali prežiť dlhé morské plavby. Preto franské a benátske lode začali privážať čoraz viac vína z ostrova Santorini. Zlatý vek vín zo Santorini pod benátskou nadvládou skončil po definitívnom víťazstve Turkov. Tieto vína prežili mimoriadny život, s výnimočnými okamihmi, ako bola ich sláva v Paríži.

8.3. *Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína*

Kultúrne, sociálne a hospodárske súvislosti

Vinič a víno sú už od staroveku neodmysliteľne spojené s kultúrnym, sociálnym a hospodárskym životom ľudí na ostrove Santorini od starovekých čias.

Na ostrove Santorini sa vždy snúbila veľká produktivita s kvalitou a dostupnosťou pre iné regióny. Pod tureckou nadvládou však nedostatok rozsiahlych plôch ornej pôdy spôsobil, že sa tam moslimské obyvateľstvo neusadilo. Ľudia na Santorini organizovali svoje komunity demokraticky a plne využívajúc mier, ktorý opätovne získali v egejskom regióne po tureckej nadvláde, rozvíjali obchod a lodnú dopravu tak, ako v prehistorických časoch. Alexandria, Taganrog a Konštantinopol boli najdôležitejšími centrami vývozu veľkého množstva vína zo Santorini. Je historicky známe, že prinajmenšom od roku 1786 sa začalo s vývozom do Ruska. Ekonomika Santorini skutočne upadla, keď bol zastavený vývoz do Ruska v dôsledku októbrovej revolúcie.

Svedectvo o starovekej minulosti ostrova je dnes uchovávané v archeologických lokalitách Akrotiri a Mesa Vouno, v archeologických múzeách na ostrove Santorini a v Aténach, ako aj v kultúrnom centre Gyzi Megaron. Celý ostrov so svojou kalderou, sopečnými skalami, tradičnými usadlosťami, vežami a jaskyňami je dnes skutočne živým pamätníkom histórie.

V súčasnosti nachádzame vinárske podniky so špičkovým technologickým vybavením, plne prispôsobené na výrobu kvalitných vín.

Tieto kultúrne, sociálne a hospodárske súvislosti boli v uplynulých rokoch podporené sériou podujatí na ostrove, ako sú napríklad sympóziá Ampelos („Vinič“). Ostrov Santorini bol vybraný ako miesto konania týchto medzinárodných sympózií venovaných viniču, keďže, odhliadnuc od toho, že patrí medzi najkrajšie a najjedinečnejšie miesta na svete, má 3 500 ročnú tradíciu pestovania viniča a výroby vína. Táto tradícia bola živená jedinečným ekosystémom tohto sopečného egejského ostrova.

Cieľom prvého sympózia, „Ampelos 2003“ (5. – 7. júna), bolo významne prispieť k určeniu správnej orientácie vinohradníctva v Grécku a poskytnúť vinohradníkom čo najviac „nástrojov“ moderného a efektívneho pestovania viniča. Organizátori sympózia pozvali pestovateľov viniča, výrobcov vína, odborníkov, výskumníkov a obchodných manažérov v odvetví, aby zdieľali svoje poznatky a názory týkajúce sa danej problematiky. Pozvaní boli aj preto, aby si užili bohatý spoločenský program sympózia v skvelom prostredí: na slávnom ostrove Santorini!

Cieľom druhého sympózia, „Ampelos 2006“ (1. – 3. júna), bolo predstaviť účastníkom najnovšie vedecké a technické vývojové trendy, spolu s najaktuálnejšími trhovými novinkami. To poskytlo priestor na bohatú diskusiu medzi odborníkmi z celého sveta, spoločne so zástupcami vinárskeho priemyslu, novinármi zaoberajúcimi sa problematikou vína a znalcami vína, ktorí sa na sympóziu zúčastnili. Hlavným cieľom sympózia bolo zhodnotiť kombináciu pôdy, podnebia a odrody viniča v prípade každého viniča a posúdiť, ako najlepšie využiť surovinu s použitím celej škály techník výroby vína. To by prispelo k vývoju osobitnej, žiadúcej arómy a aj chuti vín každého regiónu. Napokon, osobitná pozornosť bola venovaná trhovým stratégiám, ktoré by sa mohli prijať.

Tretie medzinárodné sympózium, „Ampelos 2013“, sa uskutočnilo na ostrove Santorini 30. a 31 mája 2013. Cieľmi boli: vývoj v adaptácii pestovania viniča v súvislosti so zmenou klímy, pokrok a inovácia vo výrobe vína, nové stratégie podpory vinárskych výrobkov v nových hospodárskych podmienkach, ktoré nastali vo svete, ako aj nové trendy v uplatňovaní osvedčených postupov v pestovaní viniča a výrobe vína.

Témou štvrtého medzinárodného sympózia „Ampelos“ (12. až 14. mája) bola „Stredomorský vinohrad a zmena klímy“. Vystúpenia potvrdili výrazný vplyv zmeny klímy, a najmä zvyšovania priemerných teplôt atmosféry na fenolický vývoj, fyziológiu a obdobia dozrievania hrozna. Zistilo sa, že v uplynulých 40 rokoch bolo možné v európskych vinohradoch pozorovať určité trendy. V závislosti od regiónu a odrody viniča nastáva pučanie, kvitnutie a dozrievanie hrozna o 2 až 3 týždne skôr. Hrozno pritom plne dozrieva pri oveľa vyšších teplotách. Hlavnými klimatickými parametrami sú teplota, množstvo zrážok a slnečné žiarenie. Upozornilo sa na to, že bez ohľadu na prognostické modely pre tieto parametre sa európska mapa viniča a vína výrazne zmení. Zmena zasiahne schému odrôd viniča, aj štrukturálne prvky tejto mapy. Výsledky budú pre kvalitu vín, najmä tých, ktoré sa vyrábajú z bielych odrôd viniča, skôr negatívne.

8.4. *Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína*

Zemepisné prostredie a zemepisný pôvod

V oblasti výroby vín s CHOP Santorini majú vinohrady rozlohu približne 12 000 stremmata. Začínajú na úrovni morskej hladiny a stúpajú po terasách až do výšky 300 metrov.

Región má typické stredomorské podnebie so silným slnečným žiarením, horúcimi a suchými letami a miernymi zimami. Priemerná ročná maximálna teplota je 23 °C, zatiaľ čo minimálna teplota je 14 °C. Celkové ročné množstvo zrážok sa pohybuje v priemere medzi 250 a 370 milimetrami.

Ostrov Santorini tvoria prevažne vrstvy pôvodnej pôdy z obdobia treťohôr, vrstvy pemzy a lávy. Pôda ostrova Santorini je piesčitá, s veľmi malými množstvami ílu. Obsahuje aj málo organickej hmoty a s výnimkou malého územia okolo kopca Profitis Ilias neobsahuje uhličitan vápenatý. Preto napriek skutočnosti, že pôda je bohatá na draslík, rastliny nedokážu absorbovať také množstvá, aké sú potrebné na neutralizáciu kyseliny vínnej vo väčšej miere. To je dôvod vysokej úrovne kyslosti vín Santorini. Aj podnebie s nedostatkom dažďa prispieva k nízkej absorbcii draslíka, rovnako ako skutočnosť, že vinohrady nie sú zavlažované.

Ostrov je mimoriadne suchý. Počas letných mesiacov, keď hrozno dozrieva, sú teploty počas dňa veľmi vysoké. Potreby hydratácie rastlín počas tohto dlhotrvajúceho obdobia sucha napĺňajú hmly vznikajúce odparovaním morskej vody. Tie stúpajú z kaldery a pokrývajú ostrov.

Počas letných mesiacov je ostrov zároveň nemilosrdne bičovaný severnými vetrami známymi ako „*Meltemi*“, ktoré zabraňujú hromadeniu vlhkosti na hrozne v priebehu dňa. Avšak v noci, keď teploty klesnú a klimatické podmienky sa relatívne zmiernia, sopečná pôda ostrova absorbuje vlhkosť, a tak vyživuje vinič.

Na miestach, kde pôda tvorí strmý svah, ľudia zo Santorini vybudovali slávne *pezoules* (schody). Inými slovami, vytvarovali pôdu na terasy s cieľom uľahčiť pestovanie a obmedziť stratu vody.

V dôsledku tejto jedinečnej kombinácie podnebia a pôdy hrozno na ostrove Santorini dozrieva rýchlo a zachováva si svoju kyslosť.

Ako všetko ostatné na vetrom ošľahanom ostrove Santorini, aj vinič má jedinečnú podobu. Rastliny majú veľké rozostupy a sú nízko nad zemou. Aby ľudia zo Santorini chránili hrozno pred vytrvalými vetrami, ktoré bičujú ostrov v zime, majú metódu prerezávania viniča do tvaru koruny s hroznom rastúcim vo vnútri.

Vážne prípady napadnutia hmyzom a nákazami sú zriedkavé. Jediným zásahom na ochranu rastlín je preventívne nanášanie síry raz alebo dvakrát na jar.

Vinohrady na ostrove Santorini sú najstaršie v celom Grécku. Niektoré viniče by mohli byť až 300 rokov staré. Viniče majú svoje vlastné korene. Nie sú zaštepené na amerických podpníkoch. Preto sa sem zhubný hmyz fyloxéra, ktorý sústavne ničí vinohrady na celom svete, nikdy nedostal. Sopečná pôda ostrova s nedostatkom ílu a veľmi vysokým obsahom piesku (93 – 97 %) tomu našťastie nepraje.

Preto viaceré faktory vytvárajú mikroklímu, aká nie je nikde inde na svete. Pomáha to hroznu plne dozrievať, dáva mu osobitné vlastnosti, ako je osviežujúca vysoká kyslosť a vysoký obsah alkoholu.

8.5. *Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína*

Údaje o výrobku

Vinohrady na ostrovoch Santorini a Thirasia sú skutočné ukážkové miesta v Egejskom mori. Počas leta severné vetry, známe *Meltemi*, bránia vysokým teplotám, a tak vytvárajú osobitnú mikroklímu. To zlepšuje dozrievanie hrozna a jeho zloženie počas „analytickej“ fázy dozrievania, t. j. pri zohľadňovaní kyslosti, farby, vôní, cukru atď. Výsledkom sú vína mimoriadnej kvality. Vína s CHOP Santorini sa vyrábajú z miestnych odrôd viniča Assyrtiko, Athiri a Aidani.

Predovšetkým suché biele víno s CHOP Santorini sa vyrába z najmenej 85 % viniča odrody Assyrtiko. Zostávajúce percentá predstavuje vinič odrôd Aidani a Athiri.

Kombinácia podnebia, zloženia pôdy ostrova, pestovaných odrôd viniča, starostlivosti poskytovanej viniču a používaných techník výroby vína prispieva ku kvalitatívnym vlastnostiam vín s CHOP Santorini. Táto kombinácia im umožňuje v priebehu času vyzrievať a zlepšovať svoje vlastnosti. Vyzreté suché biele víno má sýtu zlatožltú farbu s oranžovými odtieňmi. Jeho arómami sú najmä vône kvetín, zeleného ovocia, ako je dula, a rôzneho džemového ovocia. Prítomné sú aj orechové tóny ako pražené mandle a lieskové orechy. Často sa nájdu korenisté tóny ako rasca a koriander, aromatické byliny ako pelargónia, tymián, šalvia, harmanček a vysušené figy. Vyskytujú sa aj arómy ako esencie, spolu s medom a sušeným ovocím. Vyzreté vína majú aj maslovú textúru. Výsledkom uvedených vlastností je, že tieto vína sú svojou konzistenciou bohaté a komplexné a majú aj dlhšiu dochuť.

8.6. *Kvalitatívne, historické, kultúrne a sociálne súvislosti a zemepisné prostredie bieleho vína*

Príčinná interakcia

Ako bolo podrobne uvedené v predchádzajúcich oddieloch, jedinečnosť vín s CHOP Santorini umožňujú osobitné charakteristiky ostrova a osobitné postupy pestovania. Patria medzi ne:

1. Vedenie v „košíkovom“ tvare. Charakteristická metóda pestovania viniča používaná na ostrove Santorini je miestnym postupom, ktorý pretrval od pradávna až dodnes. Na vytvorenie „košíkov“ skúsení vinohradníci na Santorini zvinú ťažne spoločne do veľkých korún, ako sú prírodné košíky, ktoré spočívajú na sopečnej pôde ostrova. Hrozno dozrieva pod ochranou košíkov, kde mu nehrozí žiadne riziko. Vinič je tak schopný vydržať obzvlášť ťažké pôdne a klimatické podmienky ostrova Santorini. Ide o tieto podmienky:

— veľmi silné vetry, najmä na jar, v období keď vznikajú nové letorasty,

— prudko šľahajúci piesok zo sopečnej pôdy unášaný vetrom,

— sálavé slnečné žiarenie počas celého leta,

— nedostatok vody (s výnimkou morskej hmly v noci);

2. charakteristická pôda, ktorá je piesčitá, zmes pemzy a popola, bohatá na magnézium, vápnik a železo, s veľmi dobrou schopnosťou absorbovať vodu;

3. stredomorské podnebie s miernymi zimami a chladnými letami, kde morské vánky zo severu ochladzujú vinohrady;

4. výrazný rozdiel v teplote medzi dňom a nocou, spolu s hmlou od mora, ktorá klesá na vinohrady a udržiava vinič chladným a chráni ho pred silným slnečným žiarením, čo zlepšuje kvalitu hrozna.

Osobitná mikroklíma ostrovov vo vymedzenej oblasti sa spája s vhodným profilom pôdy, a preto odrody viniča v tejto oblasti umožňujú výrobu vín s veľkou komplexnosťou arómy. Dominuje citrusové ovocie, a najmä citrusové kvety, ako sú plody citrónovníka pravého, citróny, grapefruity a pomaranče s červenou dužinou. Osobitne rozšírené je aj ovocie s bielou dužinou, rovnako ako zelené ovocie, napríklad hrušky a zelené jablká. Nasleduje kôstkové ovocie, ako napríklad biela broskyňa, marhuľa a mišpuľa. Nájdeme tu aj tropické ovocie, napríklad mango, ananás, liči a melón. V ústach je prvým dojmom silný pocit kyslosti, vyvážený teplým a sladkým pocitom vysokej hladiny alkoholu. Dominuje citrusové ovocie, a najmä citrusové kvety, s plodmi citrónovníka pravého, citrónmi, limetkami, grapefruitmi a pomarančmi s červenou dužinou, spolu s ovocím s bielou dužinou, hruškami, ktoré sú zásadne charakteristické pre odrodu Assyrtiko, zelenými jablkami, ako aj kôstkovým ovocím, napríklad bielou broskyňou, marhuľou, ale aj ovocím ako liči alebo mišpuľa. V závislosti od množstva odrôd Athiri a Aidani môžeme nájsť aj tropické ovocie, ako je mango a ananás. Ďalšou vlastnosťou zistenou na ostrove Santorini je intenzívna slaná chuť. Tá nesúvisí s odrodou viniča, ale skôr s blízkosťou vinohradov pri mori. Ďalšou vlastnosťou s intenzívnou arómou je mineralita, čo znamená chuť vlhkých kameňov.

Výsledkom uvedených skutočností je, že vína Santorini sú bohaté, s telom a dochuťou, ktorá trvá niekoľko sekúnd.

8.7. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozienkovateného hrozna a likérového vína zo zhrozienkovateného hrozna*

Kvalita

Vinohrady na ostrove Santorini patria k najstarším na svete, pričom ich počiatky siahajú do prehistorických čias. Tradícia pestovania viniča tam existuje už najmenej 3 500 rokov. Vďaka jedinečnému podnebiu, spoločne so zložením pôdy, umožňujú odrody viniča, ktoré sa používajú na vinifikáciu, výrobu vína vynikajúcich vlastností. Opisy cestovateľov z 19. storočia hovoria o vynikajúcich organoleptických vlastnostiach vín. Tieto vlastnosti sú dôsledkom vplyvu prírodného prostredia na hrozno, a teda aj vína z ostrova Santorini. V tom čase bolo víno zo Santorini mimoriadne vyhľadávané v zahraničí. Vzhľadom na svoj vysoký obsah alkoholu sa mnoho rokov predávalo na obohatenie vín z iných oblastí, ktoré mali menej alkoholu.

Vinohrady sú dnes okrem svojho historického významu dôležité pre produkciu jedinečných vín vysokej kvality, ktoré svojím vyzrievaním dávajú vyniknúť pravej podstate pôdy na ostrove Santorini – tomu jedinečnému terroiru vinohradov ostrova.

Výrobcovia vín v súčasnosti využívajú miestne hrozno tak, aby dali čo najviac vyniknúť jeho organoleptickým vlastnostiam. Vyrábajú kvalitné vína oceňované na medzinárodných súťažiach, v Grécku i v zahraničí.

S cieľom chrániť súvislosť medzi vínami s CHOP Santorini a ich kvalitou vykonáva poverený výbor každoročne organoleptickú analýzu vín. Vína, ktoré nespĺňajú príslušné špecifikácie, nemôžu byť predávané ako vína s CHOP Santorini.

Štúdia Poľnohospodárskej univerzity v Aténach ukázala, že vína z ostrova Santorini sú osobitne bohaté na bioaktívne fenoly, a to vďaka jedinečnej metóde vedenia viniča, ktorá využíva tradičný košíkový tvar. Táto charakteristická metóda pestovania viniča sa na ostrove Santorini používa od pradávna a je plne v súlade s ďalšími aspektmi pestovania, ako sú:

I) charakteristická pôda, ktorá je piesčitá, zmes pemzy a popola, bohatá na magnézium, vápnik a železo, so značnou schopnosťou absorbovať vodu;

II) stredomorské podnebie s miernymi zimami a chladnými letami, kde morské vánky zo severu ochladzujú vinohrady;

III) výrazný rozdiel v teplote medzi dňom a nocou, spolu s hmlou od mora, ktorá klesá na vinohrady a udržiava vinič chladným a chráni ho pred silným slnečným žiarením, čo prospieva zlepšovaniu kvality hrozna.

8.8. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozienkovateného hrozna a likérového vína zo zhrozienkovateného hrozna*

Historické súvislosti

Po stopách tradície výroby vína na ostrove Santorini cestujeme späť v čase do tretieho tisícročia pred naším letopočtom. Nálezy vo vykopávkach z Akrotiri, ako sú uhlie z viničového dreva a strapce hrozna ako dekoratívne motívy v maľbe váz z daného obdobia, ukazujú, že vinohradníctvo bolo jednou z hlavných činností obyvateľstva. Prehistorické vinohrady zničil veľký výbuch sopky okolo roku 1650 pred naším letopočtom, ktorý odstránil všetky stopy ľudského a rastlinného života z ostrova na približne tri storočia.

Pestovanie viniča a výroba vína museli byť hlavným prvkom hospodárstva Akrotiri v čase jeho zničenia. Potvrdzuje to fyzická prítomnosť uhlia z viničového dreva a hroznových jadierok, ako aj špeciálny systém na lisovanie hrozna nohami a na zber muštu. Koryto na šliapanie, ako aj sud po ním sú základným vybavením. Okrem toho, veľký kôš plný limetiek, ktorý sa našiel v koryte na šliapanie, priviedol archeológov k úvahe, že limetky mohli slúžiť ako druh filtra na čistenie muštu.

Víno sa skladovalo vo veľkých *pithoi* (džbánoch), ktoré boli utesnené voskom. Skutočne, na hrdle takej nádoby sa našli symboly vyškrabané paličkovým písmenom A, ktoré označovali na víno. Vo všeobecnosti, veľký počet skladovacích nádob, spolu so strmeňovými vázami, ktoré sa našli v Akrotiri, poukazujú nielen na rozsiahlu produkciu vína, ale aj na rozvinutý obchod s vínom. Strapce hrozna sa používali ako dekoratívne motívy v maľbe váz z daného obdobia. To je dôkazom výroby vína a obchodu s ním vo forme určitých druhov nádob so žliabkami v blízkosti ich úzkych podstavcov, ako aj rozličných strmeňových váz: nádob primárne určené na prepravu tekutín. Ostrov Santorini doteraz poskytol najmenej 50 % všetkých príkladov toho raného druhu nádoby, ktoré sa našli v egejskom regióne.

Podľa Herodota boli Feničania prvými osadníkmi po katastrofe. Oni a ich nasledovníci sa museli vysporiadať s extrémnym prírodnými podmienkami, aby prežili. Aby splnili svoje výživové potreby, skúšali pestovať rôzne druhy rastlín, ktoré priniesli so sebou a ktoré poznali. V nepriaznivých podmienkach na ostrove Santorini dokázal po celé stáročia úspešne prežiť iba vinič. Je to prispôsobivá rastlina, mimoriadne odolná voči horúcim a suchým podmienkam ostrova, s pevným a dobre vyvinutým koreňovým systémom, ktorý preniká do pôdy ostrova Santorini. *Aspa* je názov, ktorý miestni ľudia používajú na označenie tvrdej a hutnej pôdy tvorenej viacerými vrstvami vulkanického materiálu: popola, lávy, pemzy a sutiny. Táto *aspa* pokryla vápencové a bridlicové podložie v priebehu niekoľkých opakujúcich sa sopečných výbuchov. Storočia ľudskej námahy zanechali na krajine ostrova stopy, ktoré poskytujú svedectvo o odvekom úsilí ľudí na Santorini ovládať svoju pôdu.

Z archaického a klasického obdobia nemáme priamy dôkaz o pestovaní viniča. Ale bolo by zvláštne, ak by to obyvatelia ostrova Santorini nerobili na takej ideálnej pôde. Je ťažké si predstaviť prítomnosť bohatých vlastníkov pôdy na Santorini, ak by nepestovali produkt, ktorý by im priniesol veľké zisky. A doteraz sa preukázalo, že takým produktom nie je nič iné ako víno.

Od 12. do 17. storočia vládli ostrovu Santorini Benátčania. Od počiatku Európania oceňovali grécke vína, nielen pre ich kvalitu, ale aj preto, že dokázali prežiť dlhé morské plavby. Preto franské a benátske lode začali privážať čoraz viac vína z ostrova Santorini. Zlatý vek vín zo Santorini pod benátskou nadvládou skončil po definitívnom víťazstve Turkov. Tieto vína prežili mimoriadny život, s výnimočnými okamihmi, ako bola ich sláva v Paríži.

8.9. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozienkovateného hrozna a likérového vína zo zhrozienkovateného hrozna*

Kultúrne, sociálne a hospodárske súvislosti

Vinič a víno sú už od staroveku neodmysliteľne spojené s kultúrnym, sociálnym a hospodárskym životom ľudí na ostrove Santorini od starovekých čias.

Vína Vinsanto sa vnímajú ako pokračovanie tradície *passos*, čo je názov vína zo zhrozienkovateného hrozna zo staroveku, ktoré preslávilo egejské ostrovy.

V súčasnosti je málo vín, ktoré si zachovali rovnakú formu a výrobné postupy ako v časoch starovekého Grécka. So sladkou chuťou na jazyku Hesiodos v siedmom storočí pred naším letopočtom napísal: „Vystavte hrozno slnku na 10 dní a nocí a nechajte ho v tieni na 5 dní a nocí“. Takto nám dáva staroveký recept na výrobu vína.

Vinsanto nás oblažuje rovnakou chuťou vín, ktoré sa pili nezriedené na sympóziách Platóna a Sokrata.

V 12. storočí benátski dobyvatelia ostrova premenovali toto víno a nazvali ho „Vino di Santorini“ (víno Santorini). To sa zmenilo na „Vino Santo“ a následne na „Vinsanto“. Pod názvom „Vinsanto“ sa víno dostalo do prístavov Konštantinopolu, Ruska, Terstu, Ancona a Benátok. Toto slávne sladké víno, ktoré je dôkazom jedinečnosti ostrova Santorini, napĺňalo prepychové bankety stredovekých panovníkov. Počas mnohých storočí bolo vínom prijímania v kalichoch ortodoxnej cirkvi v celom Rusku.

Prvá známa zmienka o názve „Vinsanto“ je z roku 1729. V liste katolíckemu biskupovi ostrova niektorí kapitáni námorných lodí napísali, že pirátska loď vylúpila dve plavidlá z ostrova Santorini a odniesla desať sudov vína a päť značky Vinsanto.

Na ostrove Santorini sa vždy snúbila veľká produktivita s kvalitou a dostupnosťou pre iné regióny. Vývoz vína Vinsanto vyvrcholil počas benátskej a tureckej nadvlády a potom opäť v 19. storočí, keď Santorini vyvážal viac vína než celý zvyšok Grécka. Pod tureckou nadvládou však nedostatok rozsiahlych plôch ornej pôdy spôsobil, že sa tam moslimské obyvateľstvo neusadilo. Ľudia na Santorini organizovali svoje komunity demokraticky a plne využívajúc mier, ktorý opätovne získali v egejskom regióne po tureckej nadvláde, rozvíjali obchod a lodnú dopravu tak, ako v prehistorických časoch. Alexandria, Taganrog a Konštantinopol boli najdôležitejšími centrami vývozu veľkého množstva vína zo Santorini. Je historicky známe, že prinajmenšom od roku 1786 sa začalo s vývozom do Ruska. Ekonomika Santorini skutočne upadla, keď bol zastavený vývoz vína Vinsanto do Ruska v dôsledku októbrovej revolúcie.

Svedectvo o starovekej minulosti ostrova je dnes uchovávané v archeologických lokalitách Akrotiri a Mesa Vouno, v archeologických múzeách na ostrove Santorini a v Aténach, ako aj v kultúrnom centre Gyzi Megaron. Celý ostrov so svojou kalderou, sopečnými skalami, tradičnými usadlosťami, vežami a jaskyňami je dnes skutočne živým pamätníkom histórie.

V súčasnosti nachádzame vinárske podniky so špičkovým technologickým vybavením, plne prispôsobené na výrobu kvalitných vín.

Tieto kultúrne, sociálne a hospodárske súvislosti boli v uplynulých rokoch podporené sériou podujatí na ostrove, ako sú napríklad sympóziá Ampelos („Vinič“). Ostrov Santorini bol vybraný ako miesto konania týchto medzinárodných sympózií venovaných viniču, keďže, odhliadnuc od toho, že patrí medzi najkrajšie a najjedinečnejšie miesta na svete, má 3 500 ročnú tradíciu pestovania viniča a výroby vína. Táto tradícia bola živená jedinečným ekosystémom tohto sopečného egejského ostrova.

8.10. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozienkovateného hrozna a likérového vína zo zhrozienkovateného hrozna*

Zemepisné prostredie a zemepisný pôvod

V oblasti výroby vín s CHOP Santorini majú vinohrady rozlohu približne 12 000 stremmata. Začínajú na úrovni morskej hladiny a stúpajú po terasách až do výšky 300 metrov.

Región má typické stredomorské podnebie so silným slnečným žiarením, horúcimi a suchými letami a miernymi zimami. Priemerná ročná maximálna teplota je 23 °C, zatiaľ čo minimálna teplota je 14 °C. Celkové ročné množstvo zrážok sa pohybuje v priemere medzi 250 a 370 milimetrami.

Ostrov Santorini tvoria prevažne vrstvy pôvodnej pôdy z obdobia treťohôr, vrstvy pemzy a lávy. Pôda ostrova Santorini je piesčitá, s veľmi malými množstvami ílu. Obsahuje aj málo organickej hmoty a s výnimkou malého územia okolo kopca Profitis Ilias neobsahuje uhličitan vápenatý. Preto napriek skutočnosti, že pôda je bohatá na draslík, rastliny nedokážu absorbovať také množstvá, aké sú potrebné na neutralizáciu kyseliny vínnej vo väčšej miere. To je dôvod vysokej úrovne kyslosti vín Santorini. Aj podnebie s nedostatkom dažďa prispieva k nízkej absorbcii draslíka, rovnako ako skutočnosť, že vinohrady nie sú zavlažované.

Ostrov je mimoriadne suchý. Počas letných mesiacov, keď hrozno dozrieva, sú teploty počas dňa veľmi vysoké. Potreby hydratácie rastlín počas tohto dlhotrvajúceho obdobia sucha napĺňajú hmly vznikajúce odparovaním morskej vody. Tie stúpajú z kaldery a pokrývajú ostrov.

Počas letných mesiacov je ostrov zároveň nemilosrdne bičovaný severnými vetrami známymi ako „*Meltemi*“, ktoré zabraňujú hromadeniu vlhkosti na hrozne v priebehu dňa. Avšak v noci, keď teploty klesnú a klimatické podmienky sa relatívne zmiernia, sopečná pôda ostrova absorbuje vlhkosť, a tak vyživuje vinič.

Na miestach, kde pôda tvorí strmý svah, ľudia zo Santorini vybudovali slávne *pezoules* (schody). Inými slovami, vytvarovali pôdu na terasy s cieľom uľahčiť pestovanie a obmedziť stratu vody.

V dôsledku tejto jedinečnej kombinácie podnebia a pôdy hrozno na ostrove Santorini dozrieva rýchlo a zachováva si svoju kyslosť.

Ako všetko ostatné na vetrom ošľahanom ostrove Santorini, aj vinič má jedinečnú podobu. Rastliny majú veľké rozostupy a sú nízko nad zemou. Aby ľudia zo Santorini chránili hrozno pred vytrvalými vetrami, ktoré bičujú ostrov v zime, majú metódu prerezávania viniča do tvaru koruny s hroznom rastúcim vo vnútri.

Vážne prípady napadnutia hmyzom a nákazami sú zriedkavé. Jediným zásahom na ochranu rastlín je preventívne nanášanie síry raz alebo dvakrát na jar.

Vinohrady na ostrove Santorini sú najstaršie v celom Grécku. Niektoré viniče by mohli byť až 300 rokov staré. Viniče majú svoje vlastné korene. Nie sú zaštepené na amerických podpníkoch. Preto sa sem zhubný hmyz fyloxéra, ktorý sústavne ničí vinohrady na celom svete, nikdy nedostal. Sopečná pôda ostrova s nedostatkom ílu a veľmi vysokým obsahom piesku (93 – 97 %) tomu našťastie nepraje.

Preto viaceré faktory vytvárajú mikroklímu jedinečnú na svete a pomáhajú hroznu plne dozrievať. V kombinácii s účinkami vystavenia slnku a vyzrievania je výsledkom týchto faktorov výroba sladkých vín s koncentrovanými vlastnosťami a s úžasným zamatovým pocitom v ústach.

8.11. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozienkovateného hrozna a likérového vína zo zhrozienkovateného hrozna*

Údaje o výrobku

Vinohrady na ostrovoch Santorini a Thirasia sú skutočné ukážkové miesta v Egejskom mori. Počas leta severné vetry, známe *Meltemi*, bránia vysokým teplotám, a tak vytvárajú osobitnú mikroklímu. To zlepšuje dozrievanie hrozna a jeho zloženie počas „analytickej“ fázy dozrievania, t. j. pri zohľadňovaní kyslosti, farby, vôní, cukru atď. Výsledkom sú vína mimoriadnej kvality.

Okrem toho, kombinácia podnebia, zloženia pôdy ostrova, pestovaných odrôd viniča, starostlivosti poskytovanej viniču a používaných techník výroby vína prispieva ku kvalitatívnym vlastnostiam vín s CHOP Santorini.

Prirodzene sladké biele víno/biele víno zo zhrozienkovateného hrozna a likérové víno zo zhrozienkovateného hrozna s CHOP Santorini sa vyrába z najmenej 51 % viniča odrody Assyrtiko. Zostatok predstavuje vinič odrôd Aidani a Athiri s malým množstvom „cudzích“ bielych odrôd, ktoré sa pestujú tradičným spôsobom na ostrovoch Santorini a Thirasia. Týmito odrodami sú konkrétne Gaidouria, Katsano, biela odroda Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi a červená odroda Roditis.

Hrozno určené na výrobu vína Vinsanto je na vysušenie po zbere uložené na horúce egejské slnečné žiarenie, pričom odvodňovacie vlastnosti pôdy ho chránia pred hnilobou. Po 7 až 12 dňoch hrozno stratí väčšinu svojej vlhkosti, pričom všetky jeho vlastnosti sa koncentrujú. Hrozno môže byť potom opatrne drvené a lisované a začne sa pomalé kvasenie, ktoré sa denne monitoruje. Vzhľadom na vysoký obsah cukru sa kvasenie zastaví predčasne. Výsledkom je prirodzene sladké víno bez pridania silného alkoholu. Víno potom dozrieva v dubových sudoch najmenej 24 mesiacov. Čas je láskavý k vínu Vinsanto a má nevypočítateľnú hodnotu dodávajúcu arómy a chute, kým víno pokojne odpočíva v tmavých pivniciach ostrova. Čas koncentruje vlastnosti vína Vinsanto, dáva mu úžasný zamatový pocit v ústach, pre ktorý sa vyzrievanie stáva neoddeliteľnou časťou jeho výroby.

Výroba vína Vinsanto si vyžaduje približne 6 kilogramov hrozna na liter. Toto množstvo môže vzrásť až na 10 kilogramov v závislosti od odparovania počas dlhého vyzrievania. Preto je víno extrémne vzácne, ako nakoniec všetko, čo má vysokú hodnotu.

Každá z uvedených miestnych odrôd hrozna používaných na výrobu vína Vinsanto prispieva svojím spôsobom k jeho dokonalosti. Assyrtiko prispieva posilnením kyslých, ušľachtilých a minerálnych tónov; Aidani konzistenciou a hĺbkou, svojou opojnou arómou; a Athiri spanilosťou a jemnosťou charakteru. Všetky odrody spoločne prispievajú ku komplexnosti vína Vinsanto.

8.12. *Kvalitatívne, historické, kultúrne súvislosti so zemepisným prostredím prirodzene sladkého vína/vína zo zhrozienkovateného hrozna a likérového vína zo zhrozienkovateného hrozna*

Príčinná interakcia

Ako bolo podrobne uvedené v predchádzajúcich oddieloch, jedinečnosť vín s CHOP Santorini umožňujú osobitné charakteristiky ostrovov a osobitné postupy pestovania. Konkrétne:

1. Vedenie v „košíkovom“ tvare. Charakteristická metóda pestovania viniča používaná na ostrove Santorini je miestnym postupom, ktorý pretrval od pradávna až dodnes. Na vytvorenie „košíkov“ skúsení vinohradníci na Santorini zvinú ťažne spoločne do veľkých korún, ako sú prírodné košíky, ktoré spočívajú na sopečnej pôde ostrova. Hrozno dozrieva pod ochranou košíkov, kde mu nehrozí žiadne riziko. Vinič je tak schopný vydržať obzvlášť ťažké pôdne a klimatické podmienky ostrova Santorini. Ide o tieto podmienky:

   — veľmi silné vetry, najmä na jar, v období keď vznikajú nové letorasty,

   — prudko šľahajúci piesok zo sopečnej pôdy unášaný vetrom,

   — sálavé slnečné žiarenie počas celého leta,

   — nedostatok vody (s výnimkou morskej hmly v noci);

2. charakteristická pôda, ktorá je piesčitá, zmes pemzy a popola, bohatá na magnézium, vápnik a železo, s veľmi dobrou schopnosťou absorbovať vodu;

3. stredomorské podnebie s miernymi zimami a chladnými letami, kde morské vánky zo severu ochladzujú vinohrady;

4. výrazný rozdiel v teplote medzi dňom a nocou, spolu s hmlou od mora, ktorá klesá na vinohrady a udržiava vinič chladným a chráni ho pred silným slnečným žiarením, čo prospieva zvyšovaniu kvality hrozna.

Vzájomné pôsobenie všetkých týchto faktorov, v kombinácii s vplyvom ukladania hrozna na slnečné žiarenie, dáva vína s intenzívnou a komplexnou arómou. Prítomné sú tóny korení, hrozienkového sirupu, čokolády, kávy, čaju, višní, sliviek a fíg, čerešňového a višňového džemu a voštiny. Počas vyzrievania sa aróma stáva intenzívnejšou a komplexnejšou. V ústach je víno bohaté, s prekvapujúcou kyslosťou vyvažujúcou sladkosť. Vyvážené, zamatové víno, bohaté na tóny medu a citrónu. Víno je jedinečné komplexnosťou arómy a chutí, skvelou štruktúrou a dĺžkou.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania vín

Právny rámec:

Vnútroštátna právna úprava

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

1. Pojmy označujúce určité výrobné metódy

V ministerskom výnose č. 280557 z 9. 6. 2005, v ktorom sa stanovuje čas dozrievania, zrenie a umiestnenie na trh vín s označením pôvodu najvyššej kvality a miestnych vín, ako aj pojmy používané pri ich označovaní týkajúce sa metódy výroby alebo prípravy (Vládny vestník, séria II, č. 818, 15. 6. 2005), sa v článku 1 uvádzajú podmienky používania týchto označení:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ alebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (NOVÉ VÍNO)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ZREJÚCE V SUDE)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VYZRIEVAJÚCE V SUDE)

2. Uvedenie ročníka na označení

Ak sa na etikete vína použijú pojmy „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ alebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („MLADÉ VÍNO“), je povinné uviesť ročník vína v súlade s článkom 1 ods. 2 ministerského výnosu č. 280557 z 9. 6. 2005, v ktorom sa stanovuje čas dozrievania, zrenie a umiestnenie na trh vín s označením pôvodu najvyššej kvality a miestnych vín, ako aj pojmy používané pri ich označovaní týkajúce sa metódy výroby alebo prípravy (Vládny vestník, séria II, č. 818, 15. 6. 2005).

3. Tradičné pojmy

— Tradičné pojmy v súlade s ministerským výnosom č. 235309 zo 7. 2. 2002 o schválení tradičných pojmov používaných pre vína, ktoré súvisia s označením pôvodu alebo zemepisným označením (Vládny vestník, séria II, č. 179/6.2005).

Podľa uvedeného ministerského výnosu tradičné pojmy, ktoré sa môžu používať na označovanie vín s CHOP Santorini, sú: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Víno z ostrovných viníc], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Víno z terasových viníc], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Víno z úbočí], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [Víno zo svahov], Λιαστός [Zo zhrozienkovateného hrozna], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Označenie tradičných pojmov, ako sa uvádza v článku 112 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, ktoré súvisia s uvedeným označením pôvodu alebo zemepisným označením.

V súlade s článkom 113 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, a ako je vymedzené a zaznamenané v databáze e-Ambrosia, tradičné pojmy, ktoré sa môžu používať na označovanie vín s CHOP Santorini s podmienkou súladu s príslušnými právnymi predpismi EÚ a s vnútroštátnymi právnymi predpismi, sú:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (Označenie pôvodu vína najvyššej kvality) namiesto CHOP, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) [Ampelonas(es)], Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Špeciálne vybrané), Επιλογή alebo Επιλεγμένος (Výber alebo Vybrané), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) a Λιαστός (Zo zhrozienkovateného hrozna).

Okrem toho:

Νυχτέρι (Nykteri): tradičný názov vyhradený pre suché biele vína s CHOP Santorini, s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu 13,5 obj. %, kvasené v tankoch alebo sudoch a potom dozrievajúce v drevených sudoch najmenej tri mesiace.

Vinsanto: tradičný názov vyhradený pre sladké vína s CHOP Santorini, vyrobené zo zhrozienkovateného hrozna.

Výnimky

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Článok 5 ods. 1 nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o žiadosti o ochranu označení pôvodu, zemepisných označení a tradičných pojmov v sektore vinohradníctva a vinárstva, námietkové konanie, obmedzenie používania, zmeny špecifikácií výrobkov, zrušenie ochrany a označovanie a obchodnú úpravu

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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